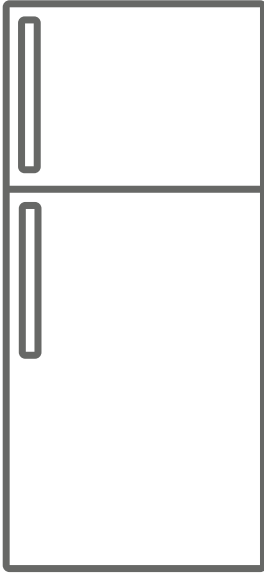


الثلاجة

دليل الاستخدام السريع

EV-TM573XL



الإضاءة (إذا كانت متاحة)

عندما يكون الجهاز متصلاً بمقياس الطاقة للمرة الأولى، قد تعمل الأضواء الداخلية بعد دقيقة بسبب اختبارات الفتح. بمجرد توصيل قايِس المنتج، ستظهر جميع الرموز لمدة ثانيتين وستُعرض القيم الأولية كـ 18- درجة مئوية على مؤشر ضبط الفريزر، وك 4+ درجات مئوية على مؤشر ضبط الثلاجة.

3.3.1 إعدادات درجة حرارة الفريزر

- قيمة درجة الحرارة الأولية لمؤشر إعدادات الفريزر هي 18- درجة مئوية.
- اضغط على زر ضبط إعدادات الفريزر مرة واحدة.
- عندما تضغط على الزر لأول مرة، ستومض القيمة السابقة على الشاشة.
- كلما ضغطت على هذا الزر، سيتم تعيين درجة حرارة أقل (16- أو 18- أو 20- أو 22- أو 24- درجة مئوية).
- في حالة الاستمرار في الضغط على الزر، فسيبدأ مرة أخرى من 16- درجة مئوية.

ملاحظة: يتم تنشيط الوضع الاقتصادي تلقائيًا عند ضبط درجة حرارة مقصورة الفريزر عند 18- درجة مئوية.



3.3.2 إعدادات درجة حرارة وحدة التبريد

- قيمة درجة الحرارة الأولية لمؤشر إعدادات وحدة التبريد هي 4+ درجة مئوية.
- اضغط على زر وحدة التبريد مرة واحدة.
- كلما ضغطت على الزر، سيتم تعيين درجة حرارة أقل (8+ أو 6+ أو 5+ أو 4+ أو 2+ درجة مئوية).
- في حالة الاستمرار في الضغط على الزر، فسيبدأ مرة أخرى من 8+ درجات مئوية.

3.3.3 وضع التجميد الفائق

الغرض

- تجميد كمية كبيرة من الأطعمة التي لا يمكن وضعها على رف التجميد السريع.
- تجميد الأطعمة الجاهزة.
- تجميد الأطعمة الطازجة بسرعة للحفاظ عليها طازجة.

كيفية الاستخدام

لتتمكن من وضع التجميد الفائق، اضغط مع الاستمرار على زر ضبط درجة حرارة الفريزر لمدة 3 ثوانٍ.

بمجرد تحديد وضع التجميد الفائق، سيضيء رمز التجميد الفائق على المؤشر وسيصدر الجهاز صوت صافرة لتأكيد تشغيل الوضع.

أنشاء وضع التجميد الفائق

- يمكن ضبط درجة حرارة وحدة التبريد. في هذه الحالة، يستمر وضع التجميد الفائق.
- لا يمكن اختيار الوضع الاقتصادي.

3.1 معلومات بشأن الجيل الجديد من تكنولوجيا التبريد

الثلاجات المزودة بتقنية الجيل الجديد للتبريد لديها نظام عمل مختلف عن الثلاجات ثابتة التبريد. قد تتعرض الثلاجات (ثابتة التبريد) الأخرى إلى تراكم الثلج في مقصورة الفريزر بسبب فتح الباب والرطوبة الموجودة في الطعام. في مثل هذا النوع من الثلاجات، يلزم إزالة الجليد بانتظام ويجب إيقاف تشغيل الثلاجة ونقل الطعام المجمد إلى حاوية مناسبة وإزالة الثلج المتكون في مقصورة الفريزر.

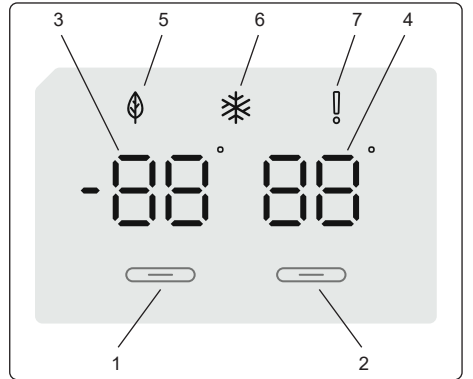
في الثلاجات التي بها تكنولوجيا التبريد من الجيل الجديد، تنفخ مروحة هواء باردًا بشكل متساوٍ في جميع أنحاء مقصوري الثلاجة والفريزر. يعمل الهواء البارد على تبريد الطعام بالتساوي وبشكل موحد، ما يمنع وجود رطوبة وتكون الثلج.

في مقصورة الثلاجة، الهواء الذي ينبعث من المروحة، الواقع في الجزء العلوي من مقصورة الثلاجة، يتم تبريده بينما يمر من خلال الفجوة وراء أنابيب الهواء. في الوقت نفسه، ينبعث الهواء من فتحات أنابيب الهواء وينشر الهواء البارد بالتساوي في جميع أنحاء مقصورة الثلاجة.

ليس هناك ممر هوائي بين الفريزر ومقصورات الثلاجة، ما يمنع اختلاط الروائح.

ونتيجة لذلك، تمكنك الثلاجة الجديدة، المزودة بتقنية تبريد من الجيل الجديد سهولة الاستخدام إلى جانب حجمها الضخم وتصميمها الجميل.

3.2 شاشة العرض ولوحة التحكم



استخدام لوحة التحكم

1. تمكين إعداد الفريزر.
2. تمكين إعداد وحدة التبريد.
3. شاشة عرض قيمة إعدادات الفريزر.
4. شاشة عرض قيمة إعدادات وحدة التبريد.
5. رمز الوضع الاقتصادي.
6. رمز التجميد الفائق.
7. رمز المنبه.

- ساعة للوصول إلى درجة حرارة التشغيل. خلال هذه الفترة، لا تفتح الباب ولا تترك كمية كبيرة من الطعام بالداخل.
- 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 ومعانيها:

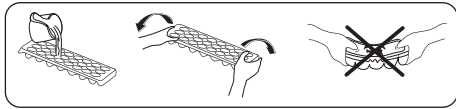
- T (استوائية):** هذه الثلاثة مُعدة للاستخدام في درجات حرارة محيطية تتراوح بين 16 و 43 درجة مئوية.
- ST (شبه استوائية):** هذه الثلاثة مُعدة للاستخدام في درجات حرارة محيطية تتراوح بين 16 و 38 درجة مئوية.
- N (معتدلة):** هذه الثلاثة مُعدة للاستخدام في درجات حرارة محيطية تتراوح بين 16 و 32 درجة مئوية.
- SN (درجة حرارة موسعة):** هذه الثلاثة مُعدة للاستخدام في درجات حرارة محيطية تتراوح بين 10 و 32 درجة مئوية.

3.5 الملحقات

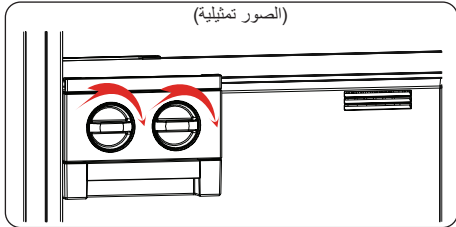
قد تختلف الأوصاف المرئية، والنصية لقسم الملحقات حسب طراز جهازك.

3.5.1 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.



The Icematic 3.5.2 (في بعض الطرازات)



- اسحب الذراع إليك، وأزل صينية صنع الثلج
- املاها بالماء حتى المستوى المحدد
- امسك بالنهاية اليسرى للذراع وضع صينية الثلج في صندوق الثلج
- عند تكون مكعبات الثلج، عليك ثني الذراع لإسقاط مكعبات الثلج في صندوق الثلج.

ملاحظة:

- لا تقم بتعبئة صندوق الثلج بالمياه لصنع الثلج. فقد ينكسر.

- يمكن إلغاء وضع التجميد الفائق بنفس طريقة اختياره.

ملاحظات:

- تظهر الكمية القصوى من الأطعمة الطازجة القابلة للتجميد خلال 24 ساعة (بالكيلو جرام) على المصق الموجود على الجهاز.
- للحصول على الأداء الأمثل للجهاز عند أقصى سعة الفريزر، قم بتفعيل وضع التجميد الفائق قبل 3 ساعات من وضع الأطعمة الطازجة بالفريزر.
- سيتم إلغاء وضع التجميد الفائق تلقائيًا بعد 24 ساعة وفقًا لدرجة حرارة البيئة أو عندما يصل مستشعر الفريزر إلى درجة حرارة منخفضة بما فيه الكفاية.
- الإعدادات الموصى بها لدرجات حرارة الفريزر ومقصورة وحدة التبريد

| ملاحظات | مقصورة وحدة التبريد | مقصورة الفريزر |
|---|---------------------|--|
| للاستخدام المنتظم وأفضل أداء. | 4 درجات مئوية | 18- درجة مئوية |
| يوصى به عندما تزيد درجة الحرارة المحيطة عن 30 درجة مئوية. | 4 درجات مئوية | 20- درجة مئوية، 22- درجة مئوية أو 24- درجة مئوية |
| يجب أن يتم استخدامها عندما ترغب في تجميد الطعام في فترة قصيرة من الزمن. | 4 درجات مئوية | وضع التجميد الفائق |

| ملاحظات | مقصورة وحدة التبريد | مقصورة الفريزر |
|--|---------------------|---|
| يجب استخدام إعدادات درجة الحرارة هذه عندما تكون درجة الحرارة المحيطة عالية، أو إذا كنت تعتقد أن مقصورة الثلجة لا تبرد بشكل كافٍ بسبب فتح الباب بشكل متكرر. | 2 درجة مئوية | 18- درجة مئوية، 20- درجة مئوية، 22- درجة مئوية أو 24- درجة مئوية |

3.3.4 وظيفة الإنذار عند فتح الباب

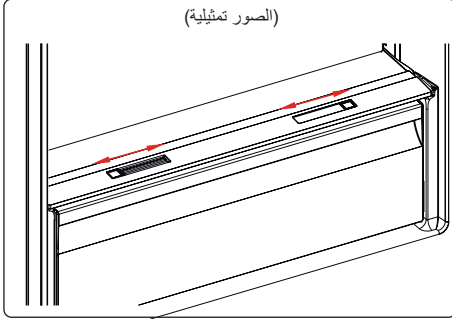
إذا تم فتح باب الثلجة لأكثر من دقيقتين، فستسمع صوت "صافرة".

3.4 تحذيرات إعدادات درجة الحرارة

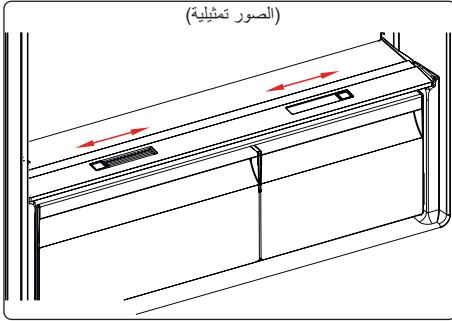
- صُمم الجهاز للعمل في نطاقات درجة الحرارة المحيطة المنصوص عليها في المعايير القياسية، وفقًا لفئة المناخ المبنية في مصق المعلومات. لا يوصى بتشغيل الثلجة في البيئات الواقعة خارج نطاقات درجة الحرارة المنصوص عليها. فهذا سيؤدي إلى خفض كفاءة التبريد الخاصة بالجهاز.
- ينبغي إجراء التعديلات على درجة الحرارة وفقًا لمعدل تكرار فتح باب الثلجة وكمية الأطعمة المحفوظة داخل الجهاز ودرجة الحرارة المحيطة لموقع جهازك.
- عند تشغيل الجهاز للمرة الأولى، اتركه يعمل لمدة 24

- اسحب رف وحدة التبريد من القضبان وأزله من الثلاجة.

3.5.4 مفتاح الحفاظ على نضارة الطعام (في بعض الطرازات)

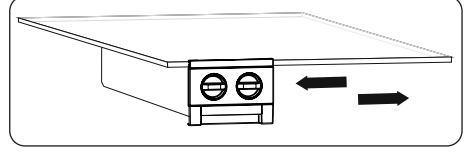


أو



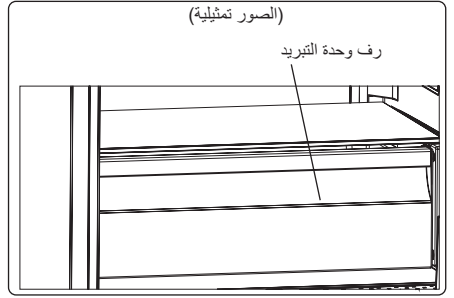
إذا كان الدرج الحافظ للأغذية ممثلاً، فإن مفتاح الحفاظ على نضارة الطعام الموجود أمام الدرج الحافظ للأغذية يجب أن يكون مفتوحاً. يسمح ذلك بالتحكم في الهواء ونسبة الرطوبة بالدرج الحافظ للأغذية مما يطيل عمر الطعام. يجب الضغط على المفتاح الموجود خلف الرف، في حالة ظهور أي تكاثف على الرف الزجاجي.

قد تصبح حركة صانع الثلج صعبة أثناء تشغيل الثلاجة. في مثل هذه الحالة يجب تنظيفه عن طريق إزالة الرفوف الزجاجية.
إزالة صانع الثلج



- قم بإخراج الأرفف الزجاجية للفرزير
- إزالة الثلج عن طريق سحب جهة اليمين أو اليسار على الرف.
- يمكنك إزالة الثلج لاستخدام حجم أكبر من حجرة التجميد.

3.5.3 رف وحدة التبريد (في بعض الطرازات)

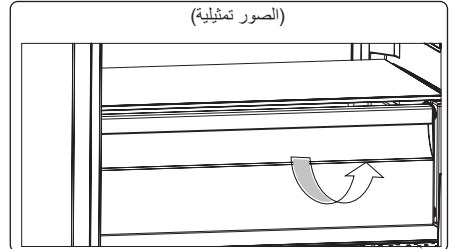


حفظ الطعام في مقصورة وحدة التبريد بدلاً من حفظه بمقصورة الفريزر أو الثلاجة يسمح للأطعمة بالاحتفاظ بنضارتها ونكهتها لفترة أطول، مع الحفاظ على مظهرها الطازج. عندما تتسخ صينية وحدة التبريد، قم بآلاتها ثم اغسلها بالماء.

(تتجمد المياه عند 0 درجة مئوية، ولكن الأطعمة التي تحتوي على الملح أو السكر تتجمد عند درجة حرارة أقل من ذلك). نستخدم مقصورة وحدة التبريد عادةً لتخزين الأطعمة مثل الأسماك النيئة والأطعمة المخلة قليلاً والأرز وما إلى ذلك.

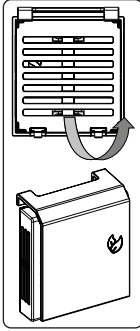
لا تضع الطعام الذي ترغب في تجميده أو صواني الثلج (لصنع الثلج) في مقصورة وحدة التبريد.

إزالة رف وحدة التبريد:



- اسحب رف وحدة التبريد تجاهك عن طريق تحريكه على القضبان.

3.5.7 Maxi-fresh preserver (إن وجدت)

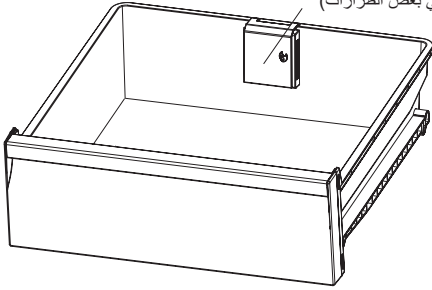


تُساعد تقنية Maxi Fresh Preserver على إزالة غاز الإيثيلين (مُركب عضوي متطاير والذي ينشأ على نحو طبيعي من الأطعمة الطازجة) وعلى إزالة الروائح الكريهة من الدرج الحافظ للأغذية. وبهذه الطريقة، يظل الطعام طازجًا لفترة أطول.

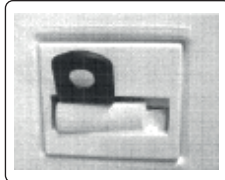
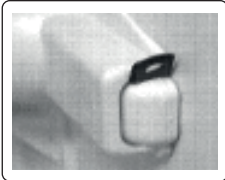
- يجب تنظيف Maxi Fresh Preserver مرة واحدة في العام. يجب وضع فلتر الروائح في الفرن لمدة ساعتين عند 65 درجة مئوية.
- لتنظيف فلتر الروائح، يرجى إزالة الغطاء الخلفي لصندوق الفلتر عن طريق سحبه في اتجاه السهم.
- يحذر تنظيف الفلتر باستخدام المياه أو أي منظف.

(الصور تمثيلية)

Maxi Fresh Preserver
(في بعض الطرازات)



3.5.8 وضع Sabbath

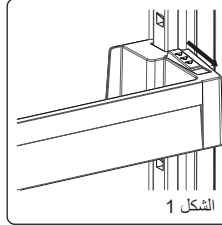


لتفعيل وضع Sabbath، أدخل الذراع في الفتحة فوق الفتح بقوة كما هو موضح في الصورة. لتعطيل وضع Sabbath، ارفع الذراع برفق.

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

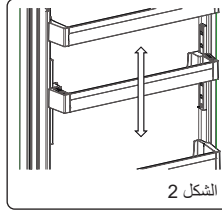
3.5.5 رف الباب القابل للضبط (في بعض الطرازات)

يمكنك ضبط الارتفاع عند ستة مستويات مختلفة لتوفير مناطق التخزين التي تحتاج إليها من خلال رف الباب القابل للضبط. لتغيير موضع رف الباب القابل للضبط؛ أمسك الجزء السفلي للرف، واسحب الأزرار على جانب رف الباب في اتجاه السهم. (الشكل 1)



الشكل 1

ضع رف الباب حسب مستوى الارتفاع المرغوب عن طريق رفعه نحو الأعلى و الأسفل. بعد ضبط الارتفاع حسب المستوى المرغوب، حرر الأزرار على جانب رف الباب (الشكل 2).



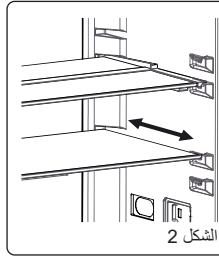
الشكل 2

قبل تحرير رف الباب، قم بتحريكه نحو الأعلى والأسفل للتحقق من تثبيته في مكانه.

ملاحظة: قبل تحريك رف الباب وهو محمل، يجب عليك إمساك الرف من الجزء الأسفل. وإلا فقد يسقط رف الباب من على القضبان بسبب الثقل. لذلك فقد يحدث تلف برف الباب أو القضبان.

3.5.6 رف زجاجي قابل للضبط (في بعض الطرازات)

آلية الرف الزجاجي القابل للضبط توفر مساحات تخزين أكبر بحركة بسيطة. لتغطية الرف الزجاجي ادفعه.



الشكل 2



الشكل 1

يمكنك تحميل طعامك بالقدر الذي تريد في المساحة الإضافية الناتجة. لوضع الرف في وضعه الأصلي، اسحبه إليك.

تخزين الأطعمة

4.1 مقصورة الثلاجة

في ظروف التشغيل العادية، اضبط درجة حرارة مقصورة وحدة التبريد على +4 أو +6 درجة مئوية.

- للحد من الرطوبة وتجنب توابعها المتمثلة في تكون الثلج، خزن السوائل دائماً في حاويات مغلقة جيداً في الثلاجة. يميل الثلج للتركز في أكثر الأجزاء برودة من السائل المتبخر وبمرور الوقت سيطلب جهازك إزالة الثلج على نحو أكثر تكراراً.

- ينبغي الحفاظ على تغطية الأطباق التي بها طعام مطهو عند وضعها في الثلاجة. لا تضع طعاماً ساخناً في الثلاجة، ضعه عندما يبرد، وإلا فستزداد درجة الحرارة/الرطوبة داخل الثلاجة، ما ينتج منه انخفاض كفاءة الثلاجة.

- احرص على عدم ملامسة أي عنصر للجدار الخلفي للجهاز لأن ذلك سيؤدي إلى تكون الجليد والتصاق العبوات به. لا تفتح باب الثلاجة على نحو متكرر.

- نوصي بتغليف اللحوم والأسماك النظيفة بشكل سائب وتخزينها على الرف الزجاجي أعلى صندوق الخضروات مباشرة حيث يكون الهواء أكثر برودة، حيث يوفر هذا أفضل ظروف تخزين.

- خزن الفواكه والخضروات السائبة في حاويات مقصورة الطعام الطازج.

- يساعد تخزين الفواكه والخضروات بشكل منفصل على منع تأثير الخضروات الحساسة للإيثيلين (ذات الأوراق الخضراء، والقرنبيط، والجزر، الخ) على الفواكه التي تفرز الإيثيلين (الموز، والخوخ، والمشمش، والتين الخ) لا تضع الخضروات الرطبة في الثلاجة.

- يعتمد وقت التخزين لجميع المواد الغذائية على جودة الغذاء الأولية وعدم انقطاع دورة التبريد قبل التخزين بالثلاجة.

- قد يؤثر تسرب الماء من اللحوم سلباً على المنتجات الأخرى في الثلاجة. يجب تغليف منتجات اللحوم وتنظيف أي تسربات من على الأرفف.

- لا تضع الطعام أمام تيار الهواء المتدفق.

- استهلك الأطعمة المغلقة قبل تاريخ انتهاء الصلاحية الموصى به.

لا تدع الطعام يلامس مستشعر درجة الحرارة الواقع في مقصورة الثلاجة، وذلك للحفاظ على درجة الحرارة المثلى في مقصورة الثلاجة.

- لظروف التشغيل العادية، سيكون من الكافي تعديل إعدادات درجة الحرارة للثلاجة إلى +4 درجة مئوية.

- درجة حرارة مقصورة الثلاجة يجب أن تكون في نطاق 0-8 درجة مئوية، الأطعمة الجاهزة أدنى من 0 درجة مئوية ستكون مجمدة وتالفة وسيزداد الحمل البكتيري عند أعلى من 8 درجة مئوية ويتسبب في تلف الطعام.

- لا تضع الطعام في الثلاجة على الفور، انتظر حتى تنخفض درجة الحرارة بالخارج. تزيد الأطعمة الساخنة من درجة

الثلجة وتسبب في تسمم الطعام والتلف غير ضروري للطعام.

اللحوم، الأسماك، .. إلخ يجب تخزينها في مقصورة التبريد للأطعمة، ويُفضل استخدام مقصورة الخضروات للخضراوات. (عند الإتاحة).

- لمنع التلوث المتبادل، لا يجب تخزين منتجات اللحوم، والفواكه والخضراوات معاً.

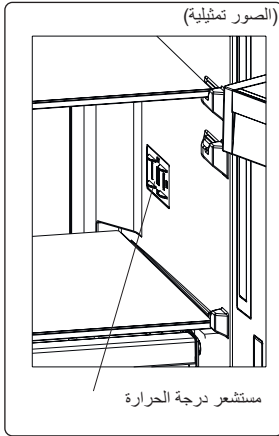
- يجب وضع الأطعمة في الثلاجة في حاويات مغلقة أو تغطيتها لمنع الرطوبة والروائح.

ملاحظات هامة:

• يجب ألا تحفظ البطاطس والبصل والثوم في الثلاجة.

• ينبغي تغطية الأطباق التي بها طعام مطهو عند وضعها في الثلاجة. ضعه في الثلاجة عندما يبرد، وإلا فستزداد درجة الحرارة/الرطوبة داخل الثلاجة، ما ينتج منه انخفاض كفاءة الثلاجة. تحافظ خطوة تغطية المواد الغذائية والمشروبات على مذاقها ورائحتها.

• لا تدع الطعام يلامس مستشعر درجة الحرارة الواقع في مقصورة الثلاجة، وذلك للحفاظ على درجة الحرارة المثلى في مقصورة الثلاجة.



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

| الطعام | أقصى مدة للتخزين | كيف التخزين ومكانه |
|-------------------|------------------|---|
| الخضروات والفواكه | أسبوع واحد | درج الخضروات |
| اللحوم والأسماك | يومين - 3 أيام | ثلف في رفائق أو أكياس بلاستيكية، أو في حاوية اللحوم وتخزين على الرف الزجاجي |
| الجبن الطازج | 3 - 4 أيام | على رف الباب المحدد |
| الزبد والسمن | أسبوع واحد | على رف الباب المحدد |

عن الطاقة وإتركه حتى يذوب الجليد. نظف الفريزر بمجرد انتهاء عملية ذوبان الجليد.

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

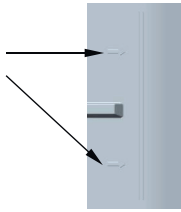
لا تعد تجميد الطعام المذاب. فهذا قد يُشكل خطرًا على صحتك ويسبب مشاكل مثل التسمم الغذائي.

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

في حالة إزالة الرف السفلي من باب الفريزر وعرقلة الطعام لفنتحة شفت الهواء، فستقل كفاءة ثلاجتك.

لذا، انتبه عند وضع الطعام في مقصورة الفريزر واحرص على عدم تغطية فتحة شفت الهواء.

في بعض الطرازات: في أثناء وضع الطعام في مقصورة



الفريزر، لا تملأها أكثر من الحد الموضح في الإرشادات وإلا فلن يُغلق الباب بصورة صحيحة. إذا لم ينغلق باب مقصورة الفريزر بشكل صحيح، فسيكون ثلج إضافي في المقصورة. لتجنب حدوث المشكلة مرة أخرى، تخلص من الثلج وتأكد من أن الباب مغلق تمامًا.

أيضًا، يؤدي عدم إغلاق باب مقصورة الفريزر أو الثلاجة إلى زيادة استهلاك الطاقة.

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

| الطعام | أقصى مدة للتخزين | كيف التخزين ومكانه |
|--|---|---------------------|
| المنتجات المعبأة في زجاجات مثل الحليب والزبادي | حتى تاريخ انتهاء الصلاحية الذي أوصى به المنتج | على رف الباب المحدد |
| الببيض | شهر واحد | على رف البيض المحدد |
| الطعام المطهي | يومان | في جميع الأرفف |

ملاحظة:

يجب ألا تُحفظ البطاطس والبصل والثوم في الثلاجة.

4.2 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 تشتري 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 منزل. عليك دائمًا اتباع التعليمات المطبوعة على العبوة وعدم تجاوز فترة التخزين القصوى المُشار إليها.
- في حالة ترك باب الفريزر مفتوحًا لفترة طويلة أو غير مغلق بصورة صحيحة، سيُتكون الجليد ويمكنه أن يُعيق الدوران الفعال للهواء. لحل هذه المشكلة، افصل 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 (السلمون، 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، الأنشوجة) | | 2 - 4 |
| محار | يُنظف ويُوضع في كيس | 4 - 6 |
| الكافيار | في عبوتها، أو داخل حاوية من البلاستيك أو الألومنيوم | 2 - 3 |
| الحلزون | في مياه مالحة، أو داخل حاوية من البلاستيك أو الألومنيوم | 3 |
| ملاحظة: يجب طهي اللحم المجمد بعد ذوبانه لحكم 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 تقشيرها 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 |
| السيبائح | 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 |
| البانجان | يقطع إلى أجزاء بطول 2 سم بعد غسله | 10 - 12 |
| الثرة | تُغسل وتعبأ بالساق أو كترة 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 وتقسيره | 8 - 12 |
| الفواكه المطهية | أضف 10% من السكر إلى الوعاء | 12 |
| برقوق وكرز وفراولة | يتم غسله وتقسير الجذوع | 8 - 12 |