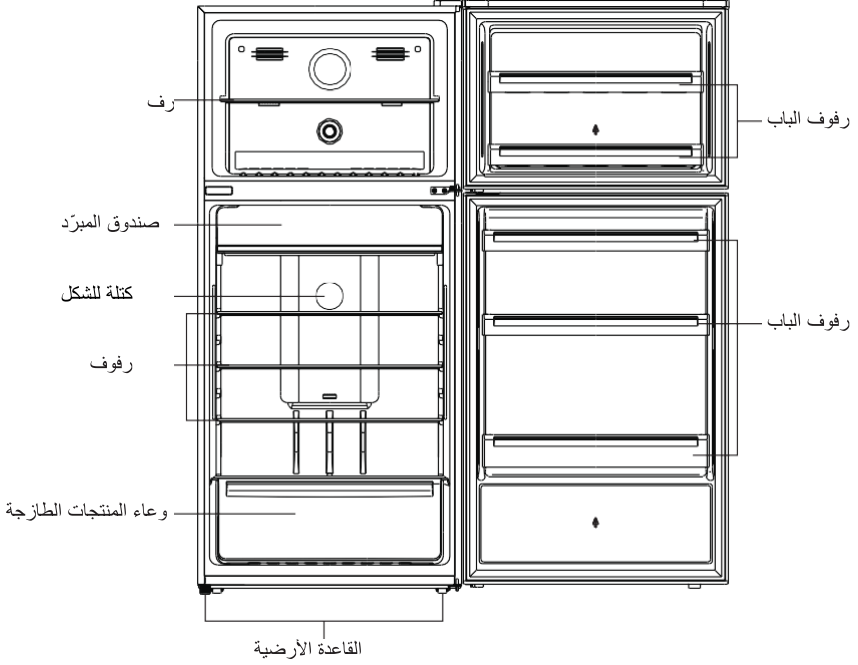




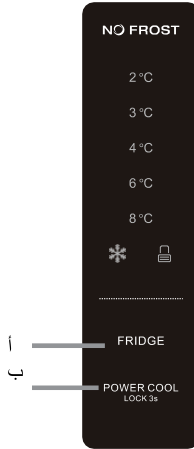
الـثـلاـجـة

دليل الاستخدام السريع

MG-RF512X



استخدام جهاز التحكم عن بعد



الوظائف الرئيسية:

أ. التحكم في درجة حرارة قسم الثلاجة

ب. قوة التبريد / القفل / فتح القفل

حالة التشغيل:

لوحة التحكم مضادة بنسبة 100٪ لمدة 3 ثوانٍ، وتعمل تمامًا وفقًا للإعداد (الوضع ودرجة الحرارة) قبل إيقاف التشغيل. سيتم قفل النظام تلقائيًا بعد ثابنتين من آخر عملية تشغيل للمفتاح. بعد القفل، سينطفئ ضوء اللوحة بعد 60 ثانية من آخر عملية تشغيل مفتاح.

سيتم عرض كلتا درجات الحرارة المحددة مسبقًا لقسم الثلاجة على الشاشة.

العرض:

ستضيئ اللوحة بمجرد فتح باب قسم الثلاجة أو قسم التجميد. (يتم استشعار إشارة باب واحدة في كل مرة)

ستضيئ اللوحة بأي عملية تشغيل مفتاح بينما سيكون الضوء مطفئ بعد دقيقة واحدة من آخر عملية.

العرض أثناء التشغيل العادي

عرض درجة حرارة قسم الثلاجة: للإشارة إلى درجة حرارة الإعداد الحالي.

إضاءة المفتاح:

التحكم في درجة حرارة قسم الثلاجة

هذا المفتاح قابل للعمل في كل من الوضع المحدد من قبل المستخدم وكذلك الوضع SUPER. يومض هذا المفتاح بعد إدخال جهاز التحكم لدرجة الحرارة الخاصة بقسم الثلاجة. من خلال لمس المفتاح على التوالي، ستتغير درجة الحرارة في دائرة من 2 إلى 3 إلى 6 إلى 8 درجة مئوية، وبعد ذلك، سيعني الوميض لمدة 5 ثوانٍ أن قد تم اختيار درجة الحرارة.

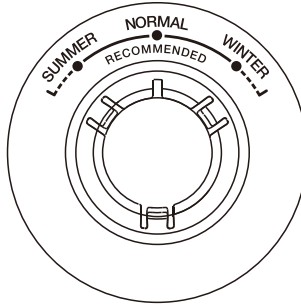
استخدام لوحة التحكم

ضبط حرارة قسم التجميد

- قم بتوصيل جهازك. يتم التحكم في درجة الحرارة الداخلية بواسطة جهاز استشعار. هناك 3 إعدادات: SUMMER – RECOMMENDED – WINTER.
- قد لا يعمل الجهاز في درجة الحرارة الصحيحة إذا كان الجو حارًا بشكل خاص أو إذا كنت تفتح الباب كثيرًا.

هام!

عادة، ننصح المستخدم بضبط مقبض التحكم في درجة الحرارة على "NORMAL" أو "RECOMMENDED". اضبط مقبض التحكم في درجة الحرارة على "SUMMER" في الصيف أو الأيام الحارة. إذا كانت درجة الحرارة المحيطة مرتفعة جدًا (أعلى من 43 درجة مئوية)، ففكر في تعديلها على الخط المنقط على اليسار. اضبط مقبض التحكم في درجة الحرارة على "WINTER" في الشتاء أو الأيام الباردة. إذا كانت درجة الحرارة المحيطة منخفضة جدًا (أقل من 10 درجات مئوية)، ففكر في تعديلها إلى الخط المنقط على اليمين.



الاستخدام الأول

التنظيف الداخلي

قبل استخدام الجهاز لأول مرة، قم بغسل الجزء الداخلي وجميع الملحقات الداخلية بالماء الفاتر وبعض الصابون المحايد لإزالة الرائحة الناتجة عن المنتج لكونه جديد، ثم جفف جيدًا!

هام! لا تستخدم المنظفات أو المساحيق الكاشطة، لأنها تلحق الضرر بالطلاء.

الاستخدام اليومي

نوع الأطعمة	مكونات الثلاجة
<ul style="list-style-type: none"> أطعمة بمواد حافظة طبيعية مثل المربى والعصائر والمشروبات والبهارات لا تقم بتخزين أطعمة فاسدة 	باب أو رفوف قسم الثلاجة
<ul style="list-style-type: none"> يجب الفصل بين الفواكه والخضروات والأعشاب في درج الخضروات لا تقم بتخزين الموز أو البصل أو البطاطا أو الثوم في الثلاجة 	درج المنتجات الطازجة (درج الخضروات)
<ul style="list-style-type: none"> البيض ومنتجات الألبان 	رف الثلاجة – الأوسط
<ul style="list-style-type: none"> الأطعمة التي لا تحتاج إلى طهي، مثل الوجبات الجاهزة للأكل واللحوم الباردة وبقايا الطعام 	رف الثلاجة – العلوي
<ul style="list-style-type: none"> الأطعمة التي تحتاج تخزين طويل الأجل الدرج/الرف السفلي للحوم النيئة والدواجن والسمك الدرج/الرف الأوسط لتجميد البطاطس والخضروات الدرج/الرف العلوي للآيس كريم والفواكه المجمدة والمخبوزات المجمدة 	درج/رف قسم التجميد

تجميد الأطعمة الطازجة

- قسم التجميد مناسب لتجميد الأطعمة الطازجة وتخزين الأطعمة المجمدة لفترة طويلة!
- ضع الطعام الطازج المراد تجميده في القسم السفلي!
- يتم تحديد الحد الأقصى لكمية الطعام التي يمكن تجميدها خلال 24 ساعة على لوحة التصنيف!
- تستمر عملية التجميد 24 ساعة. خلال هذه الفترة، لا تقم بإضافة أطعمة أخرى ليتم تجميدها!

تخزين الأطعمة المجمدة

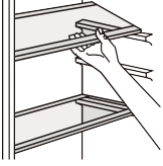
عند بدء التشغيل لأول مرة أو بعد فترة من عدم الاستخدام، وقيل وضع المنتج في القسم، اترك الجهاز يعمل لمدة ساعتين على الأقل مع ضبط الإعدادات على أقصى حد.

هام! في حالة الذوبان بشكل عرضي، على سبيل المثال، بسبب انقطاع التيار الكهربائي لفترة أطول من القيمة الموضحة في جدول الخصائص التقنية ضمن "وقت الارتفاع"، يجب استهلاك الطعام المذاب بسرعة أو طهوه على الفور ثم إعادة تجميده (بعد طهوه).

الملحقات

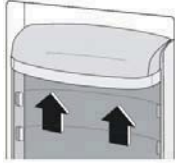
الرفوف المتحركة

تم تجهيز جدران الثلاجة بسلسلة من القضبان بحيث يمكن وضع الرفوف حسب الرغبة!



وضع رفوف الباب

للسماح بتخزين عبوات الطعام بمختلف الأحجام، يمكن وضع رفوف الباب على ارتفاعات مختلفة. لإجراء هذه التعديلات، استمر على النحو التالي: اسحب الرف تدريجيًا في اتجاه الأسهم حتى تتحرر، ثم قم بتغيير موضعها كما هو مطلوب!



أفكار ونصائح مفيدة

نصائح للتجميد

لمساعدتك في تحقيق أقصى استفادة من عملية التجميد، إليك بعض النصائح الهامة:

- الحد الأقصى لكمية الطعام التي يمكن تجميدها خلال 24 ساعة، موضحة على لوحة التصنيف، تستغرق عملية التجميد 24 ساعة. لا يجب إضافة أي طعام آخر ليتم تجميده خلال هذه الفترة، قم فقط بتجميد المواد الغذائية عالية الجودة والطازجة والنظيفة تمامًا،
- حضر الطعام في أجزاء صغيرة حتى يتم تجميده بشكل سريع وكامل ولإذابة الكمية المطلوبة فقط لاحقًا،
- لف الطعام بورق الألمنيوم أو البولييتين وتأكد من أن العبوات محكمة الإغلاق،
- لا تسمح للأطعمة الطازجة غير المجمدة بلمس الأطعمة المجمدة بالفعل، وذلك لتجنب ارتفاع درجة حرارة هذا الأخير،
- يتم تخزين الأطعمة الخالية من الدهون بشكل أفضل وأطول من الأطعمة الدهنية، فالملح يقلل من عمر تخزين الطعام،
- إذا استهلك الماء المجمد مباشرة بعد إخراجه من قسم التجميد، فيمكن أن يتسبب ذلك في حروق باردة،
- يُنصح بإظهار تاريخ التجميد على كل عبوة فردية لتمكينك من إزالتها من قسم التجميد، مما قد يتسبب في حرق الجلد بسبب الحروق الباردة،
- يُنصح بإظهار تاريخ التجميد على كل عبوة فردية لتتمكن من متابعة وقت التخزين.

نصائح لتخزين الأطعمة المجمدة

للحصول على أفضل أداء من هذا الجهاز، يجب عليك:

- التأكد من تخزين المواد الغذائية المجمدة تجاريًا بشكل مناسب من قبل بائع التجزئة،
- التأكد من نقل المواد الغذائية المجمدة من مخزن الطعام إلى قسم التجميد في أقصر وقت ممكن،
- لا تفتح الباب بشكل متكرر أو تتركه مفتوحًا لفترة أطول من الضرورة.
- بمجرد الذوبان، يتدهور حال الطعام بسرعة ولا يمكن إعادة تجميده.
- لا تتجاوز فترة التخزين المحددة بواسطة الشركة المصنعة الأغذية.

نصائح لتبريد الأطعمة الطازجة

للحصول على أفضل أداء:

- لا تقم بتخزين الطعام الدافئ أو السوائل المتبخرة في الثلاجة
- قم بتغطية أو لف الطعام، خاصة إذا كان له نكهة قوية


نصائح للتبريد

أفكار مفيدة:

- (لجميع الأنواع): لفه بأكياس بوليتين وضعه على الرفوف الزجاجية فوق درج الخضار.
- من أجل السلامة، قم بالتخزين بهذه الطريقة لمدة يوم أو يومين فقط على الأكثر.
- الأطعمة المطبوخة والأطباق الباردة وما إلى ذلك يجب تغطيتها ويمكن وضعها على أي رف.
- الفاكهة والخضروات: يجب تنظيفها جيدًا ووضعها في الأدراج الخاصة المتوفرة.
- الزبدة والجبن: يجب وضعها في عبوات خاصة محكمة الإغلاق أو ملفوفة في ورق ألومنيوم أو أكياس بوليتين لإبعاد أكبر قدر ممكن من الهواء.
- زجاجة الحليب: يجب أن يكون لها غطاء ويجب تخزينها في الرفوف الموجودة على الباب.
- لا يجوز حفظ الموز والبطاطس والبصل والثوم في الثلاجة إذا لم تكن معبأة.

التنظيف

لأسباب صحية، يجب تنظيف الجزء الداخلي للجهاز، بما في ذلك الملحقات الداخلية، بانتظام.

 تحذير! لا تقم بتوصيل الجهاز بالتيار الكهربائي أثناء التنظيف! فهناك خطر حدوث صدمة كهربائية! قبل التنظيف، قم بإيقاف تشغيل الجهاز وإزالة القابض من التيار الكهربائي، أو قم بإيقاف تشغيل أو إيقاف قاطع الدائرة أو المصهر. لا تقم أبدًا بتنظيف الجهاز باستخدام منظف بالبخار. قد تتراكم الرطوبة في المكونات الكهربائية، مما قد يؤدي إلى حدوث صدمة كهربائية! قد تؤدي الأبخرة الساخنة إلى إتلاف الأجزاء البلاستيكية! يجب أن يجف الجهاز قبل إعادته إلى الخدمة.

هام! يمكن للزيتوث الأثيرية والمذيبات العضوية أن تهاجم الأجزاء البلاستيكية، مثال: عصير الليمون أو قشر البرتقال وحمض الزيد والمطهر الذي يحتوي على حامض الخليك.

- لا تسمح لمثل هذه المواد أن تلامس أجزاء الجهاز!
- لا تستخدم أي منظفات كاشطة
- أخرج الأطعمة من قسم التجميد! قم بتخزينها في مكان بارد ومغطى جيدًا!
- أوقف تشغيل الجهاز وانزع القابض من التيار الكهربائي، أو أوقف تشغيل قاطع الدائرة الكهربائية للمصهر
- نظف الجهاز والملحقات الداخلية بقطعة قماش وماء فاتر. بعد التنظيف، امسح بالماء العذب واتركه حتى يجف.
- بعد جفاف كل شيء، ضع الجهاز مرة أخرى في الخدمة

ضبط مستوى الرطوبة في درج المنتجات الطازجة

- الرطوبة المنخفضة: قم بتحريك الضابط إلى اليسار
- الرطوبة العالية: قم بتحريك الضابط إلى اليمين

ضبط مستوى الرطوبة

