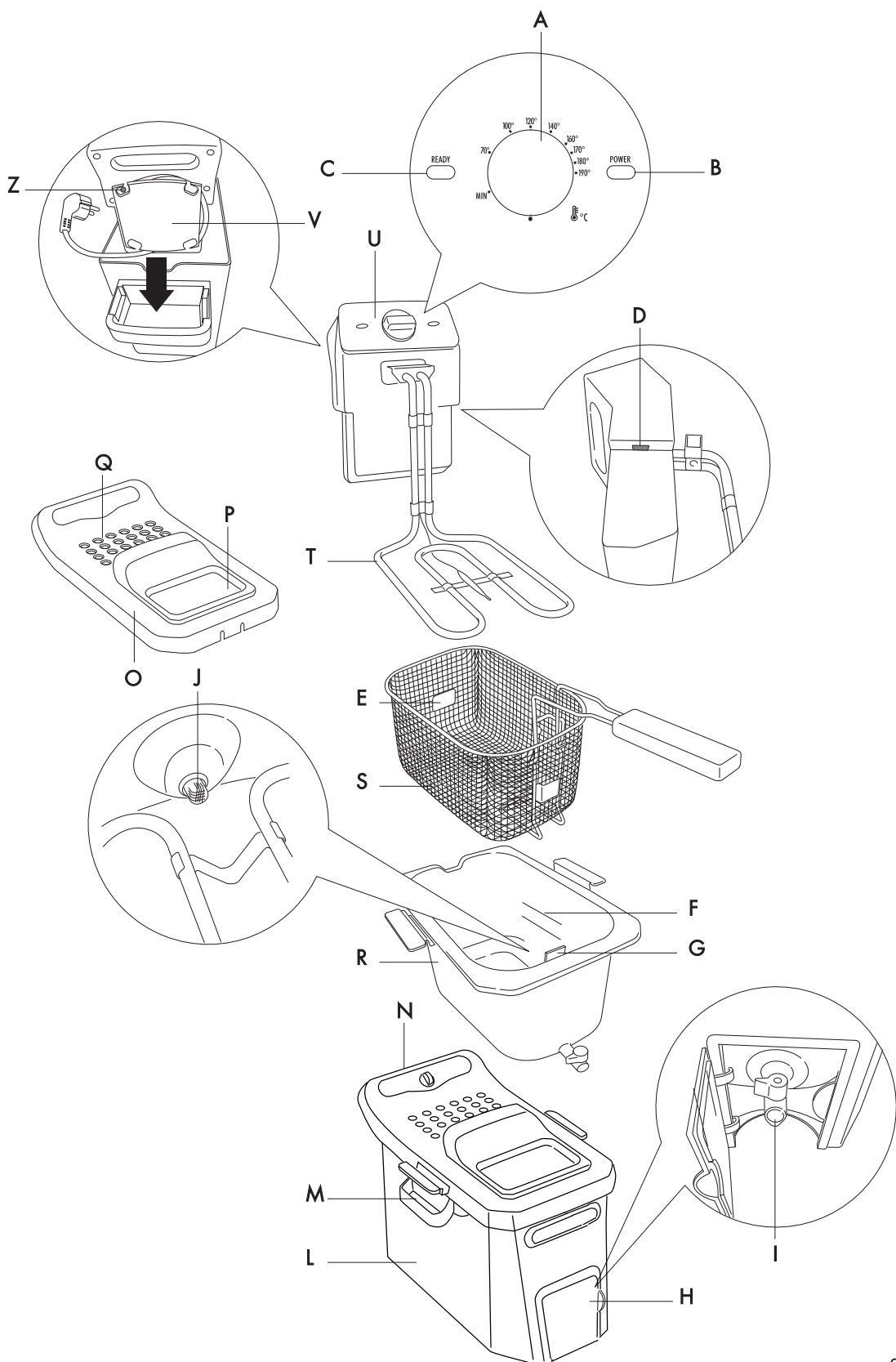
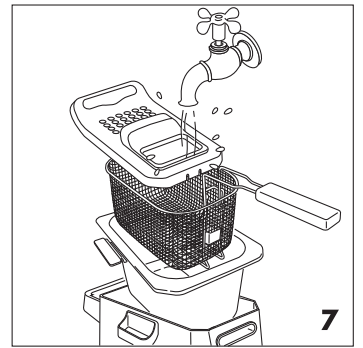
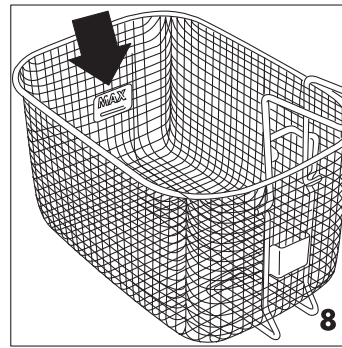
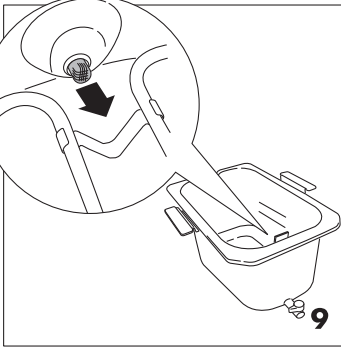
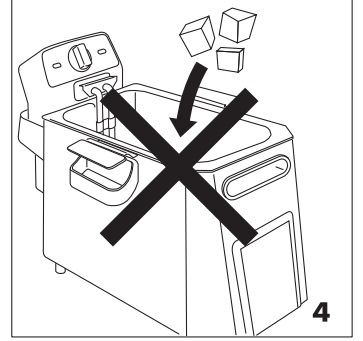
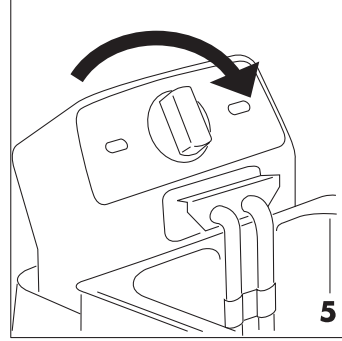
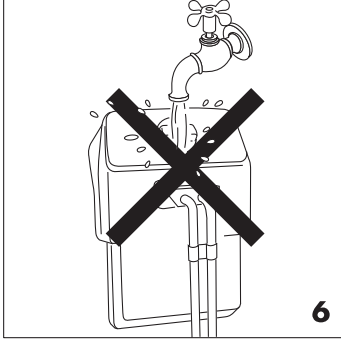
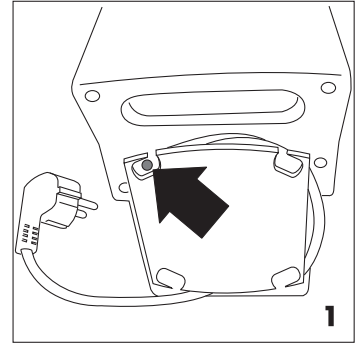
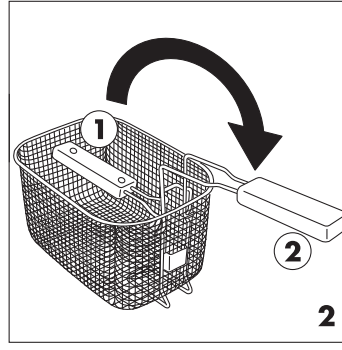
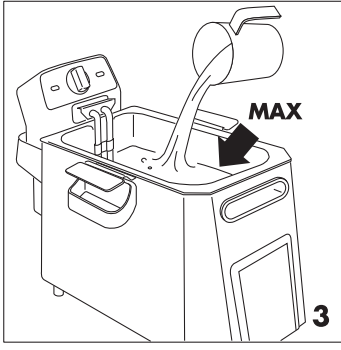


قلابة كهربائية



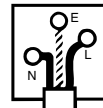




الوصل بالتيار الكهربائي

A في حال كان جهازكم مزود بمأخذ كهربائي سوف يقتصر أيضاً على صاهر عيار 13 أمبير. فإذا كان المأخذ لا يتناسب مع عليه الوصل المثبتة على الجدار عليكم قطع المأخذ من سلك التغذية وتركيب مأخذ مناسب وفق ما هو موضح أدناه. تحذير: إقطعوا المأخذ بعناية بعد إزالة الصاهر؛ لا تركيبوا أية آلية وصل بالتيار مثبتة على الجدار عيار 13 أمبير في مكان آخر في البيت لأن من شأن ذلك التسبب بصدمة خطيرة. في حال إستعمال مأخذ للتيار غير مشتمل على صاهر ينبغي حماية الدائرة الكهربائية بصاهر عيار 15 أمبير. في حال كان المأخذ من النوع المصبوب ينبغي إعادة تركيب غطاء الصاهر في حال إستبدال الصاهر وتلك بإستعمال صاهر أمبير 13 أمبير إلى BS 1362. في حال فقدان غطاء الصاهر ينبغي عدم إستعمال المأخذ إلى أن يتم الحصول على غطاء صاهر من أقرب موزع أدوات كهربائية. إن لون غطاء الصاهر البديل هو ذلك المبين على قاعدة المأخذ.

B في حال لم يكن جهازكم مزود بمأخذ الرجاء إتباع التعليمات الواردة فيما يلي:



تحذير: ينبغي تأريض جهازكم:

هام جداً

في حال لم تكن ألوان الأسلاك التي يتكون منها سلك التغذية الرئيسي التابع لجهازكم متطابقة مع ألوان أطراف التوصيل التابعة لمأخذكم عليكم مراعاة التالي:

ينبغي وصل السلك الأخضر والأصفر بطرف التوصيل التابع للمأخذ المشار إليه بحرف F أو بشعار التأريض  أو الأخضر أو الأخضر والأصفر.

ينبغي وصل السلك الأزرق بطرف التوصيل المشار إليه بحرف N أو الأسود.

كما ينبغي وصل السلك البني بطرف التوصيل المشار إليه بحرف I أو الأحمر.

الأسلاك المتكون منها سلك التغذية الرئيسي هي ملونة على النحو التالي:

السلك الأخضر والأصفر: تأريض
السلك الأزرق: محايد (بارد)
السلك البني: مشحون بالكهرباء (حامي)

يجب قراءة كتيب التعليمات بانتباه قبل تركيب و استخدام الجهاز. هكذا فقط يمكنكم الحصول على أفضل النتائج و أعلى قدر من الضمان و السلامة خلال استخدامه.

وصف الجهاز

A	مفتاح الضابط الحراري (الترموستات) لضبط الحرارة	M	مقايض
B	مؤشر ضوئي الجهاز يتم تغذيته (لونه أحمر)	N	موضع تثبيت مجموعة التحكم في الجهاز
C	مؤشر ضوئي لدرجة حرارة الزيت (لونه أخضر)	O	غطاء مزود بمقبض
D	مفتاح ميكرو للأمان	P	نافذة (إن وجدت)
E	مؤشر الحد الأقصى للتغذية	Q	مصفاة (إن وجدت)
F	مؤشرا مستويات الزيت MIN - MAX	R	حوض قابل للنقل
G	محمل السلة	S	سلة مزودة بمقبض قابل للدوران
H	درج حنفية تفريغ الزيت (إن وجدت)	T	مقاومة كهربائية
I	حنفية تفريغ الزيت	U	مجموعة التحكم
J	مصفاة)	V	غرفة الكابل
L	جسم المقلاة الخارجي	Z	إعادة تشغيل نظام الأمان الحراري

تحذيرات هامة

- هذا الجهاز تم تصميمه لقي الاغذية و لاستعمال المنزلي فقط، لا يجب استخدامه لأغراض أخرى و لا يجب تعديله أو العبث به بأي شكل من الأشكال.
- لا تشغل الجهاز إذا كان به خلل (بسبب وقوعه على الأرض على سبيل المثال) أو إذا كان هناك مشكلات أثناء قيامه بوظائفه. توجه إلى مركز خدمة عملاء معتمد لدى الصانع.
- تأكد قبل الاستخدام أن يكون جهد شبكة التيار الكهربائي متطابق مع الجهد المشار إليه في لوحة معطيات الجهاز.
- قم بإيصال الجهاز فقط بمأخذ كهربائي ذو قدرة 10 أمبير على الأقل و مزود بمأخذ أرضي فعال.
- يجب عدم استبدال سلك التغذية الكهربائية الخاص بهذا الجهاز من قبل المستخدم و ذلك لأن استبداله يتطلب أدوات خاصة، في حالة تلفه توجه بشكل خاص إلى مركز خدمة عملاء معتمد لدى المصنع.
- لا تقم بفصل الفيشة عن طريق شد سلك التغذية: تعامل دائما مع الفيشة نفسها.
- لا يجب أن يبقى سلك التغذية بالقرب من أو ملامسا للأجزاء الساخنة من الجهاز أو مصادر الحرارة أو الزوايا الحادة.
- لا تضع الجهاز بالقرب من مصادر الحرارة أو أماكن يحتمل وجود المياه بها.
- من الممكن أن تتسبب المقلاة عندما تقع من أعلى في حدوث حروق خطيرة، لا تترك السلك يتدلى من على السطح الذي توجد عليه المقلاة، حيث من الممكن أن يصبح في متناول الأطفال بسهولة أو يتعرض به المستخدم، لا تستخدم وصلات تطويل.
- يكون الجهاز ساخنا أثناء العمل، استخدم فقط المقايض و أدوات التحكم، لا تترك الجهاز في متناول أيدي الأطفال.
- لا تنقل المقلاة (آلة القلي) عندما يكون الزيت ساخنا فقد تحدث حروق خطيرة، يجب نقل الجهاز فقط عندما يكون باردا باستخدام المقايض المناسبة.
- يجب تشغيل الغلاية فقط بعد ملأها بشكل صحيح بالزيت أو بالسمن في الحالة المسالة، في واقع الأمر، إذا ما تم تسخين المقلاة و هي فارغة سوف يتدخل نظام الأمان الحراري و يوقف عملها.
- التزم دائما بمستويات MIN و MAX الموضحة داخل الوعاء المتحرك.
- إن مفتاح الأمان الميكرو يضمن أن خلية التسخين يمكنها العمل فقط إذا كان مجموعة التحكم في موضعها الصحيح.
- احتفظ دائما بالجهاز مفصولا عن التيار الكهربائي أثناء عمليات النظافة أو عند عدم استخدامه.
- لا تغمر مجموعة التحكم أو السلك أو الفيشة أبدا في المياه أو أي محلول آخر.
- لا يجب السماح للأطفال و للمعاقين باستخدام هذا الجهاز بدون الرقابة اللازمة.
- الزيت و السمن قابلان للاشتعال، إذا ما اشتعلا، افصل الجهاز فوراً عن التيار الكهربائي و قم بإخماد النيران بغطاء الجهاز أو ببطانية. لا تستخدم المياه أبدا لإطفاء النيران.
- لنزع الحوض القابل للاستخراج انتظر دائما حتى يبرد الزيت أو السمن بشكل كامل.
- التزم بهذه التعليمات.
- عدم تشغيل الجهاز باستعمال عداد زمني خارجي أو عن طريق جهاز قيادة عن بعد منفصل.

نظام الأمان الحراري

الجهاز مزود بنظام أمان حراري يوقف عملية التسخين في حالة الاستخدام الخاطئ أو وجود عطل. بعد أن يبرد الجهاز، بمساعدة خلة أسنان أو أي شيء من هذا القبيل، قم بالضغط بلطف على زر إعادة تشغيل نظام الأمان (Z) الذي يوجد بالقرب من كلمة RESET (انظر الشكل 1). إذا لم يعمل الجهاز يجب استشارة مركز خدمة عملاء معتمد لدى المصنع.

تعليمات الاستخدام

قبل استخدام المقلاة لأول مرة اغسل جيدا بالمياه الساخنة ومسحوق غسل الأطباق، السلة و الحوض و الغطاء. مجموعة التحكم مع سلك التغذية و المقاومة يمكن تنظيفهم بقطعة قماش مبللة. تأكد من أن المياه لم تتخلل داخل مجموعة التحكم و أنه لا توجد بقايا في قاع الحوض القابل للاستخراج. جفف بعناية جميع الأجزاء. تأكد من أن مجموعة الأوامر تم تثبيتها جيدا في جسم المقلاة. زر الأمان (D) لن يسمح بعمل الجهاز إذا كانت مجموعة الأوامر "U" ليست في مكانها الصحيح (N)

ملء الجهاز بالزيت أو بالسمنة

- قم بلف مقبض السلة القابلة للدوران حتى إحكام غلقه (الوضع 2 في الشكل 2). استخراج السلة الصغيرة (S) عن طريق سحبها لأعلى.
- إذا كنتم تستخدمون الزيت، قوموا بصبه في الحوض (R) حتى تصلوا إلى أعلى مستوى مبيّن (انظر الشكل 3). لا تتعدى أبدا ذلك الحد، حيث أنه قد يفيض الزيت من الوعاء.
- يجب أن يبقى مستوى الزيت دائما بين الحد الأقصى و الأدنى (F). يمكن الحصول على أفضل النتائج باستخدام زيت جيد من بذور الفول السوداني.
- أما إذا كنتم تستخدمون قوالب السمن، قطعوهم إلى أجزاء و قوموا بتذويبها في أوعية أخرى و قوموا بعد ذلك بصبها و هي في الحالة السائلة في وعاء المقلاة. لا تقم أبدا بتذويب السمن داخل في السلة الصغيرة أو على المقاومة في المقلاة (انظر الشكل 4).

التسخين المسبق

- ضع الطعام الذي تريد قليه في السلة الصغيرة (S)، لا تتعدى الحد الأقصى المحدد في السلة (الشكل 8). تأكد من أن مقبض السلة الصغيرة موجود في مكانه بشكل صحيح (الوضع 2 في الشكل 2).
- قم بتوصيل الجهاز بالكهرباء. كلا المؤشرين الضوئيين (B) و (C) سوف يضيئان.
- عند ضبط مقبض الترموستات (A) (انظر الشكل 5) على درجة الحرارة التي ترغبها (انظر إلى جدول الطهي)، سوف ينطفئ المؤشر الضوئي الخاص بدرجة حرارة الزيت (C) الذي يأخذ اللون الأخضر.
- عند الوصول إلى درجة الحرارة المرجوة، سوف يضيئ مؤشر الضوء (C) الذي يأخذ اللون الأخضر.

القلي

- حال اشتعال الإشارة الضوئية (C)، أغمر السلة (S) في الزيت، بإزالتها رويدا رويدا و ذلك لتجنب طرشة أو خروج الزيت الساخن.
- إنه لطبيعي أن تخرج كمية ليست قليلة من البخار.
- عند انتهاء مدة الطهي، ارفع السلة (S) و تأكد من أن الغذاء حصل على درجة الاحمرار المرغوبة.
- إذا اعتبرتم أن الطهي قد انتهى عليكم بإطفاء الجهاز و ذلك بتحريك مفتاح الترموستات في الوضع "0".
- انزع الفيشة من وصلة التيار.
- انتبه جيدا: إذا أردت الطهي على عدة مراحل انتظر حتى يتغير لون الإشارة الضوئية إلى اللون الأخضر و التي تشير إلى وصول الحرارة إلى الدرجة المبرمجة عليها، و من ثم اغمر السلة (S) من جديد في الزيت للطهي مرة ثانية.

فترة استخدام الزيت و السمن

لا يجب أن يقل مستوى الزيت أو السمن عن المستوى الأدنى. من أن لآخر من الضروري تغييره بشكل كامل. إن مدة بقاء الزيت أو السمن تعتمد على ما يتم قليه. إن قلي الطعام المغطى بطبقة رقيقة من الدقيق يوسخ الزيت أكثر من القلي البسيط. إنها مثل أية مقلاة، إذا تم تسخين الزيت أكثر من مرة فإنه يتلف، مع إنه يتم استخدامه بطريقة صحيحة، ننصح بتغييره كليا تكرارا.

قلي الأطعمة غير المجمدة

لا تقم بوضع حملا زائدا في السلة، حيث أن ذلك يتسبب في إحداث انخفاض مفاجئ في درجة حرارة الزيت و ينتج عنه قلي مشبع بالدهن و غير متناسق. تأكد من أن يكون الطعام قد قطع قطعاً رقيقة و سمكها متساو و ذلك لأن الطعام الذي تم تقطيعه قطعاً سميكاً يكون داخله غير مطهياً مع أن مظهره جميل، بينما قطع الطعام التي سمكها منتظم تصل كل قطعة برمتها إلى درجة الطهي المثالي. قم بتنشيف الأغذية جيداً من المياه قبل غمرهم في الزيت أو الدهن لتجنب طرشرة الزيت؛ إضافة على ذلك فإن الأطعمة المبتلة تكون طرية بعد قليها (و خاصة البطاطس). ننصح بوضع طبقة دقيقة من الدقيق أو كسر الخبز على الأطعمة الغنية بالمياه (السّمك، اللحم، الخضار) مع الحرص على إزالة الدقيق أو كسر الخبز الزائد عن الحد قبل غمره في الزيت. عند قلي المعجنات، ننصح بغمر السلة و هي فارغة أولاً في الزيت، و عند وصولها إلى درجة الحرارة التي تم ضبطها (إضاءة مؤشر الإضاءة) ضع الطعام مباشرة في الزيت الساخن لمنع التصاق العجين بالسلة. عليكم مراجعة الجدول التالي آخذين بعين الاعتبار أن مدة و درجات الطهي تعد تقريبية و يجب ملاءمتها للكمية و للذوق الشخصي.

الطعام	درجة الحرارة	المدة بالدقائق			
		النموذج 2	النموذج 3	النموذج 4	النموذج 5
بطاطس طازجة قطع كاملة سمك	170 درجة	دقائق؟؟؟	دقائق؟؟؟	دقائق؟؟؟	دقائق؟؟؟
	140				
	140				
	140				
	140				
الحم ضلع الخنزير ضلع الدجاج	140				
	160				
	160				
	160				
	150				
الخضروات القرنبيط الطحالب الباذنجان الكوسة	150				
	150				
	150				
	150				
	150				

قلي الأطعمة المجمدة

الأطعمة المجمدة لها حرارة منخفضة جداً، و نتيجة لذلك يحدث انخفاضاً عالياً في حرارة سائل القلي. للحصول على نتائج جيدة ننصحكم أن لا تتجاوزوا الكميات القصوى المشار إليها لكل قلي. الأطعمة المجمدة تكون مغطاة ببثورات من الثلج و التي يجب إزالتها قبل الطهي. اغمر السلة ببطء في زيت القلي لتتجنب غليان الزيت. إن كل مدة طهي تكون تقريبية و يجب تغييرها بحسب درجة حرارة الأطعمة و درجة الحرارة التي ينصح بها منتج الأطعمة المجمدة.

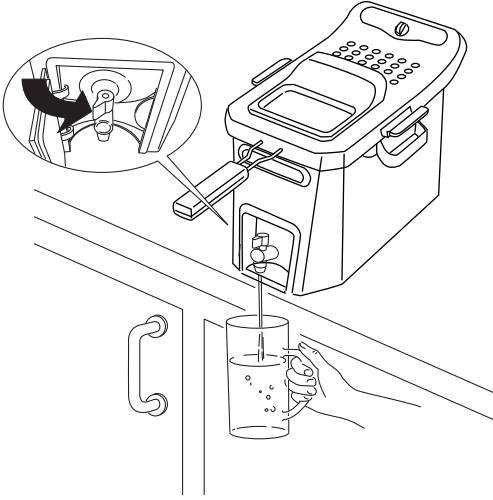
الطعام	درجة الحرارة	المدة بالدقائق			
		النموذج 2	النموذج 3	النموذج 4	النموذج 5
بطاطس مجمدة مطبوخة مسبقاً كروكيت البطاطس سمك عصى من السمك فيليه لحمة	180	دقائق؟؟؟	دقائق؟؟؟	دقائق؟؟؟	دقائق؟؟؟
	180				
	180				
	180				
	180				

موديلات مزودة بحنفية تفريغ الزيت

انتبه: لا تقم بتفريغ الزيت عندما يكون ساخنا حتى تتجنب خطر التعرض لحروق.

اتبع الطريقة الآتية:

1. انزع السلة
 2. افتح الدرج (H)
 3. افتح الحنفية (I) عن طريق لفه عكس اتجاه عقارب الساعة.
 4. قم بتصفية السائل في وعاء (انظر الشكل أسفل) تأكد من أنه لن يفر.
 5. انزع بقايا الطعام المحتملة من الحوض مستعينا بقطعة إسفنج أو ورق امتصاص.
 6. أغلق الحنفية عن طريق لفه عكس عقارب الساعة.
 7. أغلق الدرج (H)
- إنه عادة طيبة الاحتفاظ بالزيت المستخدم في قلي السمك منفصلا عن الزيت المستخدم في قلي الأطعمة الأخرى.
- إذا كنت تستخدم شحم الخنزير أو لحم الخنزير المقدد، لا تترك الزيت يبرد كثيرا حتى لا يتصلب.



النظافة

قبل البدء في عملية النظافة تأكد من أن الفيشة مفصولة عن التيار الكهربائي

لا تغمر المقلاة في المياه أبدا و لا تضعها تحت المياه المتدفقة من الحنفية (انظر الشكل 6).

إذا تسربت المياه داخل مجموعة التحكم قد تتسبب في حدوث ماس كهربائي.

تأكد من أن الزيت بارد بما فيه الكفاية، ثم انزع مجموعة التحكم و قم بتفريغ الزيت. يجب إزالة ما ترسب في الحوض مستعينا بقطعة إسفنج أو الورق الماص.

باستثناء مجموعة التحكم و سلك التغذية و المقاومة يمكنك غسل بقية الأجزاء بالماء الساخن و مسحوق غسيل الأطباق (انظر الشكل 7)

لا تستعمل مطلقا مساحيق غسيل مسببة للتآكل حتى لا تصيب المقلاة بالتلف.

بإنهاء هذه العملية عليك تنشيف كافة الأجزاء بعناية، لتجنب خروج رزاز من الزيت الساخن خلال تشغيل المقلاة.