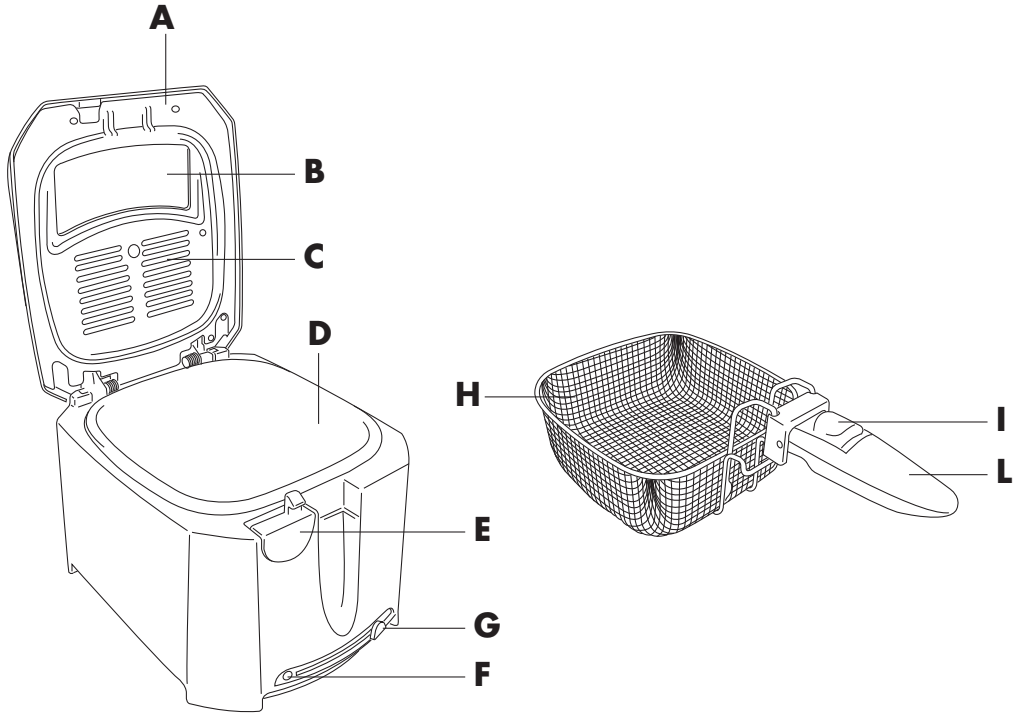


المقلاة الكهربائية



إرشادات الاستخدام



الوصل بالتيار الكهربائي

A في حال كان جهازكم مزود بمأخذ كهربائي سوف يشتمل أيضاً على صاهر عيار 13 أمبير. فإذا كان المأخذ لا يتناسب مع علبة الوصل المثبتة على الجدار عليكم بقطع المأخذ من سلك التغذية وتركيب مأخذ مناسب وفق ما هو موضح أدناه. تحذير: إقطعوا المأخذ بعناية بعد إزالة الصاهر: لا تركبوا أية علبة وصل بالتيار مثبتة على الجدار عيار 13 أمبير في مكان آخر في البيت لأن من شأن ذلك التسبب بصدمة خطيرة. في حال استعمال مأخذ للتيار غير مشتمل على صاهر ينبغي حماية الدائرة الكهربائية بصاهر عيار 15 أمبير. في حال كان المأخذ من النوع المصنوب ينبغي إعادة تركيب غطاء الصاهر في حال إستبدال الصاهر وذلك بإستعمال صاهر أسوأ عيار 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 المبيّن على قاعدة المأخذ.

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

تحذير: ينبغي تأريض جهازكم:

هام جداً

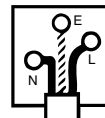
في حال لم تكن ألوان الأسلاك التي يتكون منها سلك التغذية الرئيسي التابع لجهازكم متطابقة مع ألوان أطراف التوصيل التابعة لمأخذكم عليكم مراعاة التالي:

ينبغي وصل السلك الأخضر والأصفر بطرف التوصيل التابع للمأخذ المشار إليه بحرف E 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 L 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 الإرشادات بعناية قبل تركيب و استخدام الجهاز، وبذلك يمكنك الحصول على أفضل النتائج وأعلى قدر من الأمان والسلامة عند الاستخدام.

وصف الجهاز: (انظر إلى الشكل في الصفحة 2)

A	غطاء	F	مؤشر ضوئي
B	فتحة للتهوية	G	منظم الحرارة "ترموستات"
C	مصفاة (فلتر)	H	سلة القلي
D	الوعاء "الحلة"	I	مؤشر المقبض
E	زر الفتح	L	مقبض سلة القلي
		M	عطاء ح-تفم

تنبيهات هامة:

- قبل بداية الاستخدام يجب التأكد أن يكون الجهد الكهربائي متطابق مع المعلومات الموجودة في بطاقة التعريف بالجهاز.
- يتم توصيل الجهاز بمصدر تيار كهربائي قدرته 10 أمبير على الأقل ذو طرف أرضي (في حالة عدم توافق فيشه الجهاز مع مدخل التيار يتم استبدالها بواحدة من نوع مناسب مع مراعاة أن يقوم بذلك شخص مدرب ومختص).
- لا يجب وضع الجهاز قريباً من أي مصدر حراري.
- محظور تماماً أن يقوم المستخدم باستبدال سلك تغذية الجهاز بالكهرباء لأن استبداله يتطلب أدوات خاصة لذلك عند حدوث أي تلف في سلك الكهرباء يجب أن يقوم المصنع أو أحد مراكز الصيانة المعتمدة باستبداله أو على الأقل شخص مختص وذلك لتفادي حدوث أي مخاطر ممكنة.
- أثناء التشغيل يكون الجهاز ساخناً لذلك لا يجب تركه في متناول أيدي الأطفال.
- محظور تماماً محاولة نقل المقلاة عندما يكون الزيت ساخناً وذلك لتجنب حدوث حروق خطيرة.
- ممنوع استخدام المقلاة بدون زيت.
- إذا كانت المقلاة تسرب زيتاً، يجب التوجه فوراً لمراكز الصيانة أو التوجه لشخص معتمد من الشركة.
- قبل استخدام المقلاة للمرة الأولى يجب أن تغسل بعناية الحلة وسلة القلي والغطاء بالماء الساخن وسائل تنظيف الأطباق، وبعد ذلك يتم تجفيف جميع الأجزاء بعناية مع إزالة الماء المتجمع في قاع الحلة وذلك لتفادي خروج رزاز زيت ساخن أثناء التشغيل.
- لا يجب ترك الجهاز في متناول أيدي الأطفال أو الأشخاص المعاقين بدون رقابة. أي أنه غير مصرح للأطفال استخدام هذا الجهاز أو اللعب فيه.
- عند نقل الجهاز استخدم المقابض الموجودة في الجزء الخارجي في الجوانب الأربعة ولا تستخدم أبداً مقبض سلة القلي في عملية النقل.
- لا يجب وضع السلك في مستوى أعلى من مستوى التشغيل وذلك لتفادي اصطدام الأطفال به وكذلك لتفادي عرقلة مستخدم الجهاز.
- من الطبيعي عند أول استخدام للجهاز أن ينتج عنه روائح لذلك يجب تهوية المكان الذي يوضع فيه.
- جميع الخامات والمواد المستخدمة في الجهاز والتي تلامس المنتجات الغذائية مطابقة لشروط الجودة الأوروبية CEE

89/109

تعليمات الاستخدام:

- يوضع الزيت في الحلة (بحد أقصى 2 لتر) أو 1.8 كجم من السمن.
- تنبيه: يجب أن يتراوح مستوى الزيت بين العلامتين الصغرى والكبرى.
- لا يجب استخدام المقلاة أبداً إذا كان مستوى الزيت أقل من علامة min لأن ذلك يتسبب في تعطل منظم الأمان الحراري وإعادته للعمل بصورة صحيحة يجب التوجه لأحد مراكز خدماتنا المعتمدة.

للحصول على أفضل النتائج يجب استخدام زيت من نوع جيد مثل زيوت الفول السوداني، أما عند استخدام قوالب السمن أو الزبد الجامد فيجب تقطيعها لأجزاء صغيرة قبل البدء حتى لا تسخن المقلاة وهي جافة في الدقائق الأولى من الاستخدام، ثم يجب أن تكون درجة الحرارة 150° مئوية عند إذابة السمن بالكامل وبعد ذلك يتم التسخين لدرجة الحرارة المطلوبة.

يلقيا قياتب

قبوغرملا قرارحلا ةجرد ىلع رشؤملا عضو M عطاقلا حاتفملا لىغشتب مق مٲ رايتلا سبقوم سباقلا لصوب مق .ءاطغلا قلغأو تىزالاب (اقبسم قئبعملا) قلسل رمغب مق ،يىؤضل تاتسرومزل نيبم يقطنى امدنع (ىصرقألا ىلع ةجزاطلا سوطاطبلا نم مچك 1) مزاللا نم رثلأ ءىبعت ال ضربقم نم برقوالب قفائللا طاقن نولت يلاتالابو رتلغلل نم راخبلل نم قريبك قيمك جورخ يىبطلل نم ،قيلملا هذمب مايقلا روف قلسل.

يطلل ةجرد ةعجارمب مقو قلسل عفرا ،يطلل قدم ءامتزا دنع .0° عضولل ىلع M عطاقلا حاتفملا عضوب زاءجل ءافطاب مق ،قيضرم يطلل ةجرد تناك اذا

قلى الأطعمة غير المجمدة:

- لا يجب غمر الأطعمة المراد قليها في الزيت إلا عند وصول الزيت إلى درجة الحرارة المناسبة وذلك عند انطفاء المؤشر الضوئي.
- لا يجب الإفراط في مأسلة التحمير، فذلك يمكن أن يؤدي إلى خفض فجائي في درجة حرارة الزيت ومن ثم يؤدي إلى قلي دهني و غير مثالي.
- يجب التأكد من تقطيع الأطعمة لشرائح رقيقة ومنتظمة لأن التقطيع السميك غالباً ما يؤدي إلى نضج غير مكتمل من الداخل.
- عند قلي العجائن، ننصح بغمر السلة أولاً وهي فارغة في الزيت ثم عند الوصول إلى درجة الحرارة المثالية للقلي (عند انطفاء لمبة المؤشر) يتم غمر الطعام مباشرة في الزيت الساخن لتجنب التصاق العجين بالسلة.
- يجب تجفيف الأطعمة جيداً قبل غمرها في الزيت أو السمن، حيث أن الأطعمة الرطبة تصبح رخوة بعد الطهي (وخاصة البطاطس) كما ننصح بتغطية الأطعمة الرطبة بطبقة رقيقة من العيش المطحون أو الدقيق مثل (الأسماك، اللحوم، الخضراوات) مع مراعاة إزالة الخبز أو الدقيق قبل غمرها في الزيت.

نوع الطعام		الكمية القصوى محددة بالجرام	درجة الحرارة المئوية (C°)	الزمن بالدقائق
البطاطس المقلية	نصف الكمية	500	190	9 – 7
	الكمية كاملة	1000	190	13 - 11
الأسماك	كلاماري (سبيط)	500	160	13 – 12
	سمك أذبال سكامي	500	160	10 – 9
	سردين	500	170	13 – 12
	سمك سوليولي	400	160	8 – 7
	أضلاع (ريش)	300	170	9 – 8
اللحوم	صدور دجاج	300	180	8 – 7
	كباب	500	170	8 – 7
	خرشوف	250	150	12 – 11
الخضروات	قرنبيط	300	160	8 – 7
	عيش الغراب	300	160	7 – 6
	بانجنان	100	170	8 – 7
	كوسة	300	160	12- 11

الزمن ودرجة حرارة الطهي تقديرية ويتم التحكم فيها تبعاً للكمية والذوق الشخصي.

قلي الأطعمة المجمدة:

عادةً ما تكون الأطعمة المجمدة مغطاة ببثورات من الثلج، فيجب إزالتها قبل الطهي عن طريق هز السلة، ثم تغمر السلة في زيت القلي ببطء شديد لتجنب فوران الزيت.

نوع الطعام	الكمية القصوى محددة بالجرام	درجة الحرارة المئوية (°C)	الزمن بالدقائق
البطاطس المقلية	300 (*)	190	8 - 6
مقرمشات البطاطس	500	190	11 - 10
الأسماك	300	190	6 - 5
عبدان سمك القد (ميرلوتسو) جمبري	300	190	6 - 5
اللحوم	200	190	8 - 7

الزمن ودرجة حرارة الطهي تقديرية ويتم التحكم فيها تبعاً للكمية والذوق الشخصي.

(*) هذه هي الكمية الموصى بها للحصول على قلي مثالي و بالطبع من الممكن قلي كمية أكبر من البطاطس المجمدة أخذين في الاعتبار أنها في هذه الحالة ستكون دهنية قليلاً بسبب الانخفاض الفجائي لدرجة حرارة الزيت عند الغمر.

نعدل وأ تيزلا قدم

- ١- أيلك هري غت بجي ،يرخ آل قرتف نم
- ٢- فلتي تارم قدع تيزلا نيزخسن امدن ع ،ةالقم لك يف لالحا وه امك
- ٣- رارم تساب ايلك هري غت حصرن ،قميلس قروصبو هتي فصتو هلام عتسا متي ولو ،للذل
- ٤- قتي لالحا لال عا يف وأ دم ادخسا نم تارم 5/8 دعب ايلك تيزلا ري غت حصرن
- ٥- انكاد تيزلا حبصراً اذا ،يلقل عانثاً ناخذ ،ةهيك ةحيار
- ٦- دربي ملرتا و سباقا ل لصفأ و M. عطا قلا حاتفملا يل ع طغضلاب زاهجلا ءافطاب حق ،قنايصرلا و فيظنتلا تاي لم عب ماي قلا لبق
- ٧- نيزحطاب ما عطا قتي طغت ندع قصارخو ،يلق لك دعب قيلم عل هذه ءارجاب حصرن
- ٨- ةعرسب نعدل وأ تيزلا فلت ببست ناؤ قرتحت ناؤ نلسمي ،لئسلا يف ما عطا تاي زج عاقب قلاح يف
- ٩- (ايبيرقت نيت عاس رظنا) قتي افللا هيف اهب ادراپ تيزلا نولي ناؤ نم دكأت

التنظيف

قبل أي تنظيف يتم فصل الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي، ولا تغمر المقلاة بالماء و لا تضعها تحت الصنبور لأن تسرب الماء قد يسبب الصعق الكهربائي.

يمكن رفع الغطاء وإزالته بإتباع ما يلي: ادفعه للخلف وفي نفس الوقت ارفعه إلى أعلى، ثم يتم غسل الحلة بالماء الساخن و سائل تنظيف الأطباق ثم شطفها وتجفيفها بعناية. يمكن تنظيف سلة القلي في غسالة الأطباق. بالنسبة للموديلات المزودة بحلة مقاومة للالتصاق، لا تستخدم في تنظيفها أدوات حادة ولكن تنظف فقط بقطعة قماش لينة مع منظف متعادل.

إرشادات هامة توضح الطريقة المثلى للتخلص من المنتج تبعاً لتوجيهات الاتحاد الأوروبي EC/96/2002

عندما تنتهي مدة صلاحية المنتج ويصبح غير صالح للاستخدام لا يجب التخلص منه مع الأشياء المهمة في القمامة، بل يمكن تسليمه لأحد المراكز المختصة التي تجمع الأجهزة المنزلية المختلفة، أو تسليمه لأحد البائعين الذين يقومون بهذه الخدمة. ذلك لأن التخلص من أي جهاز منزلي بهذه الطريقة يمكن أن يمنع حدوث التأثيرات السلبية الناتجة عن التخلص من الأشياء بطريقة غير ملائمة والتي تؤثر على البيئة والصحة العامة. كما أن هذه الطريقة تسمح بإعادة الاستفادة من المنتج واستخدام الخامات المصنوع منها فيحدث في النهاية توفير في الطاقة وفي الموارد.

وهذا التنبيه موضح على المنتج بعلامة على شكل صندوق قمامة مشطوب بعلامة X