



## خطر التعرض للحروق!

عدم مراعاة هذه التنبيهات قد يسبب التعرض لحروق.

- خلال عمله، يكون الجهاز ساخناً. لا تترك الجهاز بمتناول الأطفال.
- لا تتقل المقلاة عندما يكون الزيت ساخناً، لأن هذا قد يسبب بالتعرض لحروق حرجة.
- قم بتحريك الجهاز عن طريق استخدام المقابض المخصصة لهذا الأمر. (لا تستعمل أبداً مقبض السلّة للقيام بهذه العملية). تأكد من أن يكون الزيت بارداً بما فيه الكفاية، انتظر لمدة ٢ ساعات.
- لا تدع كابل التغذية يتدلى من حافة السطح الذي وضعت عليه المقلاة الكهربائية، حيث أنه يسهل هكذا الإمساك به من قبل الأطفال، أو أن يمثل عقبة أمام المستخدم.
- انتبه للبخار الساخن وللزاد الزيتي المحتمل خروجه.
- الزيوت والشحوم قابلة للاشتعال؛ إن اشتعلت، قم فوراً بفك الجهاز عن المقبس الكهربائي وحاول تهدئة النيران بغطاء أو بطانية.
- لا تقم أبداً باستعمال الماء لإطفاء النيران.
- لإزالة الحوض القابل للنقل انتظر دائماً أن يكون الزيت أو الدهن قد برداً تماماً.



## انتبه!

- عدم مراعاة هذه التنبيهات قد يسبب التعرض للأذى أو إتلاف الجهاز.
- لا تضع الجهاز بالقرب من مصادر حرارة.
- يجب تشغيل المقلاة فقط بعد ملئها بالزيت أو الدهن، فإن تم تسخينه وهو فارغ، سوف يتم تفعيل جهاز الأمان الحراري الذي يوقف عمله. وفي هذا الحال، لإعادة تفعيل الجهاز، يجب عليك الاتصال بمركز دعم فني مرخص.
- إن قامت المقلاة بفقدان الزيت، قم بالتواصل بمركز دعم فني أو بفنيين معتمدين من قبل الشركة.
- لا تقم بتشغيل الجهاز إن كان هناك فيه تلف (على سبيل المثال: نتيجة لسقوطه) أو إن ظهرت إشكاليات أثناء تشغيله. قم بالتواصل بمركز دعم فني مرخص من قبل الجهة المصنعة.
- لا تقوم بفك القابس عن طريق سحب كابل التغذية : قم دائماً بسحب المقبس نفسه.
- لا تقم أبداً قسم التحكم، الكابل والمقبس في الماء أو في سوائل أخرى.
- لا تستخدم الغطاء أثناء الطهي.



## انتبه جيداً:

- يظهر هذا الرمز نصائح ومعلومات هامة للمستخدم.
- أنه أمر طبيعي أن عند أول استخدام له، يقوم الجهاز بنفخ راحة جديدة. قم بهوية الغرفة.
- يمنع استخدام زيوت متوتجة يدوياً، أو زيوت ذو درجة حموضة عالية.
- قم دائماً باحترام المستويات MIN و MAX الظاهرة داخل الوعاء القابل للإزالة.
- مفتاح الأمان المصغّر يضمن عمل عنصر التسخين فقط إن كان قسم التحكم مثبت بشكل جيد.

قم بقراءة تعليمات كتيب الإرشادات هذا قبل تثبيت واستعمال الجهاز. فقط بهذه الطريقة يمكنكم الحصول على أفضل النتائج وقمة الأمان خلال الاستعمال.

- في حال تلف كابل التغذية، يجب استبداله عند الشركة المصنعة أو عند وكيله لخدمات الدعم الفني، وذلك لتجنب أي خطر.

- لا تقم أبداً بغمم الجهاز في الماء.
- لا يسمح باستخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال الذي يتراوح عمرهم ما بين ١٠ و ١٤ أعوام. يمكن للأطفال الذي يزيد عمرهم عن ١٤ سنوات باستخدام هذا الجهاز فقط بشرط أن تكون هناك رقابة لهم. يسمح استخدام هذا الجهاز للأشخاص الذين يعانون من ضعف القدرات العقلية أو الحسية أو البدنية أو من تعوزهم الخبرة والمعرفة باستعمال هذا الجهاز، بشرط الإشراف عليهم وإطلاعهم أولاً على تعليمات الأمان وتحذيرهم كذلك من مخاطره. يرجى الحفاظ على الجهاز وكابل التغذية بعيداً عن متناول الأطفال تحت ١٤ سنوات. لا يسمح للأطفال القيام بعمليات تنظيف وصيانة الجهاز الذي ينبغي على

المستخدم القيام بها.

- يرجى عدم تشغيل الجهاز عن طريق آلة توقيت خارجية أو

نظام تحكم عن بعد منفصل.

- تم تصميم هذا الجهاز للاستخدام المنزلي فقط. الجهاز غير مقصود لإستخدامه في كل من: الأماكن المستخدمة من قبل عمال المتاجر كمطبخ، مكاتب العمل وغيرها من أماكن العمل، مراكز السياحة الريفية، الفنادق، الموتيلات، غيرها من أماكن الضيافة، الغرف المؤجرة.

- يجب وضع أجهزة الطهي على سطح ثابت عن طريق استخدام المقابض (إن كانت موجودة)، وذلك تجنباً لصب سوائل ساخنة.



## خطر!

- عدم مراعاة هذه التحذيرات قد يؤدي إلى الإصابة بحروق الناتجة عن التعرض للخدمات الكهربائية الأمر الذي قد يُعرض حياتك للخطر.
- قبل الاستخدام تأكد من أن جهد التيار الكهربائي يطابق الجهد المذكور على لوحة معلومات الجهاز.
- قم بإصال الجهاز فقط بمقابس كهربائية ذات قدرة لا تقل عن ١٥ أمبير، مزودة بتأريض فعال. (في حال عدم توافق قابس الجهاز والمقبس، قم بإستبداله بنوع مناسب من قبل فنيين مؤهلين).
- لا يجب لكابل التغذية أن يلمس أو أن يكون بجوار أجزاء الجهاز الساخنة، مصادر الحرارة أو حواف جارية.
- ابق الجهاز دائماً غير متصل بالتيار خلال القيام بعمليات التنظيف وعند عدم استخدامه.



## جهاز الأمان الحراري

الجهاز مزود بجهاز أمان حراري يقوم بإيقاف التسخين في حال استعمال خاطئ أو غير معتاد.  
بعد تيريد الجهاز، بمساعدة عود أسنان أو جسم شبيه، اضغط خفيفاً على زر إعادة تفعيل جهاز الأمان (P)، الموجود بالقرب من كتابة RESET (الشكل ١)، إن لم يعمل الجهاز يصبح من الضروري التواصل بمركز دعم في مرخص من قبل المصنّج.

## إرشادات الإستعمال

قبل استخدام المقلاة لأول مرة، قم بتنظيفه بماء ساخن ومادة تنظيف آواني بشكل جيد كل من السلة (D)، الحوض (H) والغطاء (N). يمكن تنظيف قسم التحكم، كابل التغذية والمقاومة بقطعة قماش مبلل. تأكد من عدم سيلان ماء داخل قسم التحكم ومن أن لا تكون هناك بقايا في قاع الحوض القابل للإزالة قم بتنظيف جميع الأجزاء بدقة.  
تأكد من أن يكون قسم التحكم مثبت بشكل جيد بهيكل المقلاة.  
مفتاح الأمان المصنّف لا يسمح بتشغيل الجهاز إن كان قسم التحكم (C) ليس مثبت بقاعدته بشكل جيد.

## ملء الزيت أو الدهن

- قم بتدوير مقبض السلة القابلة للتدوير وتبنيها (وضعية ٢ من الشكل ٢)، استخراج السلة (D) عن طريق سحبها إلى الأعلى.
- إن قمت باستخدام الزيت، قم بصبه في الحوض (H) حتى الوصول إلى المستوى الأقصى المؤشر إليه (انظر إلى الشكل ٣)، لا تتجاوز أبداً هذه الإشارة، فقد يسبب هذا سيلان الزين من الوعاء.
- يجب على مستوى الزيت أن يكون بين مؤشرين الحد الأقصى والأدنى (F)، ستحصل على أفضل النتائج إن قمت باستخدام زيت الفول السوداني.
- أما إن كنت تستخدم كتل من الدهون، قم بقصها إلى قطع ودعها تذوب في وعاء آخر، ثم ادر الدهن السائل في وعاء الجهاز. لا تقم أبداً بتدوير الدهن في السلة أو على المقاومة الكهربائية التابعة للمقلاة (انظر إلى الشكل ٤).

## التسخين المسبق

- قم بإزالة الغطاء.



ملحوظة:

- لا تستخدم الغطاء أثناء القلي أو التسخين الأولي. (الشكل 9).
- ضع الطعام الذي توي أن تقلبه في السلة (D)، لا تتعدى أبداً عن المستوى الأقصى الظاهر على السلة (E) (الشكل ٨)، تأكد من أن يكون مقبض السلة مثبت جيداً (الموضع ٢ من الشكل ٢).
- قم بتركيب الجهاز بالشبك.
- قم بتثبيت مقبض (A) الترموستات (انظر إلى الشكل ٥) على درجة الحرارة المرادة (انظر إلى جدول الطهي).
- عند وصول درجة الحرارة إلى المستوى المعين، ضوء المؤشر (B) سوف يطفأ.

## التنظيف

قبل القيام بأي عملية تنظيف، تأكد من أن يكون القابس مفصول.  
لا تقم أبداً بقم الجهاز في الماء، ولا تضعه تحت دفقة صنوبر الماء (انظر إلى الشكل ٦)، ان تسرب مياه داخل قسم التحكم، قد يحدث صق كهربائي.  
تأكد من أن يكون الزيت بارد بما فيه الكفاية، ثم قم بفصل قسم التحكم وافرج الجهاز من الزيت.  
أزل الترسبات التي قد تتكون في الحوض بمساعدة اسفنجة أو بورق نشاف، باستثناء قسم التحكم، كابل التغذية والمقاومة الكهربائية، يمكنك غسل جميع أجزاء الجهاز بالماء الساخن ومادة تنظيف آواني (انظر للشكل ٧).  
لا تستخدم أبداً اسفنججات كاشطة كي لا تلتف الجهاز.  
عند الانتهاء من العملية، قم بتنشيف كل شيء بدقة، وهذا تجنباً لخروج رذاذ زيت ساخن خلال التشغيل.

## التخلص من الجهاز

يرجى عدم التخلص من الجهاز مع النفايات المنزلية، بل يجب تسليمه لمركز جمع نفايات متميزة رسمي.



## معلومات تقنية

| الموديل: | الحجم (طول * عرض * إرتفاع): | الوزن   |
|----------|-----------------------------|---------|
| F32110   | 280*255*400                 | 3.1 كجم |
| F32210   | 280*255*400                 | 2.8 كجم |
| F32410   | 280*255*400                 | 3.1 كجم |
| F32420   | 300*255*400                 | 3.3 كجم |

للمزيد من المعلومات، قم بمراجعة لوحة الخصائص الواقعة على الجهاز.

## وصف الجهاز.

- A. مقبض ترموستات لتعديل توزيع الحرارة
- B. ضوء مؤشر درجة حرارة الزيت
- C. قسم التحكم
- D. سلة مع مقبض قابل للتدوير
- E. مؤشر الحد الأقصى للطعام (إن كان مضمون)
- F. مؤشر مستويات MAX - MIN للزيت
- G. حامل السلة
- H. حوض قابل للإزالة
- I. مقاومة كهربائية
- L. عباة
- M. المقابض
- N. غطاء مع مقبض
- O. مقصورة الكابل
- P. إعادة تعيين جهاز الأمان الحراري

- عندما يطفئ المؤشر (B)، قم بغمر السلّة (D) في الزيت، عن طريق تهيينها ببطء تجنباً للذّاد أو لسيلان الزيت الساخن.
- يعد أمر طبيعي خروج كميات كبيرة من البخار.
- عند انتهاء مدة الطهي قم برفع السلّة (D) وتأكد من أن يكون الطعام قد وصل إلى درجة التحمير المرادة.
- إن اعتقدتم بأن عملية الطهي قد انتهت، قوموا بإيقاف تشغيل الماكينة عن طريق تدوير مقبض الترموستات (A) إلى وضعية "-".
- قم بفصل قابس الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي.
- انتبه جيداً إن أردت إجراء أكثر من عملية طهي، انتظر إطفاء ضوء المؤشر (B) الذي سوف ينبهك بوصول درجة الحرارة إلى المستوى المعين. فقم بإعادة غمر السلّة (D) ببطء في الزيت لمرة ثانية.
- لا تستخدم الغطاء أثناء القلي.

### مدّة صلاحية الزيت أو الدهن

لا يجب للزيت أو الدهن بأن ينزل تحت مستوى الحد الأدنى. يجب، بين حين وآخر القيام بتغييره. مدّة صلاحية الزيت أو الدهن يعتمد على طبيعة الطعام الذي يتم قلبه.

التخزين، على سبيل المثال، يوسخ زيت أكثر من القلي المعتاد.

كما هو الحال في أي مقلاة، يتدهور الزيت إذا اتم تبريده وتسخينه أكثر من مرة! لذلك، حتى لو قمت باستخدامه بشكل صحيح، ننصك بتبديله بشكل كامل دورياً.

### القلي أطعمة غير مجمّدة

لا تضع حمل زائد بالسلّة لأن هذا قد يسبب بانخفاض مفاجئ في درجة حرارة الزيت، فبالتالي يصبح القلي أقل تساوي.

تأكد من أن تكون الأغذية رقيقة وذات سماكة متساوية، بحيث أن الأطعمة السمكية لن تغطي بشكل جيّد في الداخل، بالرغم عن جمال المظهر، بينما تلك المتساوية بالسماكة تصل كلها إلى درجة الطهي مثالية في نفس الحين.

قم بتنشيف الأطعمة بشكل جيد قبل غمرها بالزيت أو الدهن لتجنب الرذاذ؛ بالإضافة إلى أن الأطعمة الرطبة ستكون لينة بعد الطهي (خصوصاً البطاطا).

ينصح بإضافة فتات الخبز أو الطحين للأغذية الغنية بالماء (السمك، اللحوم، الخضار)، مع الحرص على إزالة الخبز أو الطحين الزائد قبل غمرها بالزيت.

عند طهي أطعمة مغطى بعجينة، ننصح بغمر السلّة فارغة أولاً، ثم، عند الوصول إلى درجة الحرارة المعيّنة، ضع الأطعمة مباشرة في الزيت الساخن، وهذا لتجنّب إصاق العجينة بالسلّة.

انظر إلى الجدول التالي وخذ بعين الاعتبار أن مدّات ودرجات حرارة الطهي تقريبية، ويجب تعديلها وفقاً للكمّيات ولذوقك الشخصي.

| الغذاء                                                       | درجة الحرارة (مئوية)                 | مدّة الطبخ (دقائق)                      |
|--------------------------------------------------------------|--------------------------------------|-----------------------------------------|
| رقائق البطاطا الطازجة وجبة كاملة                             | ١٧٠°                                 | ١١-١٥                                   |
| سمك<br>محار<br>كانيستريلي<br>سردين<br>جمبري<br>سمك موسى      | ١٤٠°<br>١٤٠°<br>١٤٠°<br>١٤٠°<br>١٤٠° | ٩-١٣<br>١٠-١٤<br>٨-١٢<br>٦-١٠           |
| لحم<br>شرائح اللحم<br>شرائح الدجاج<br>كرات                   | ١٦٠°<br>١٦٠°<br>١٦٠°                 | ٨-١٢<br>٩-١٣<br>٩-١٣                    |
| الخضار<br>الخرشوف<br>القريبط<br>الفطر<br>الباذنجان<br>الكوسة | ١٥٠°<br>١٥٠°<br>١٥٠°<br>١٥٠°<br>١٥٠° | ١٣-١٨<br>١٠-١٤<br>٨-١٢<br>٩-١٣<br>١٣-١٨ |

### قلي الأطعمة المجمدة

درجة حرارة الأطعمة المجمدة منخفضة جداً، لهذا فهي تسبب تخفيض كبير في درجة حرارة سائل الطهي. للحصول على نتائج جيدة، ننصحكم بأن لا تملؤوا السلة، الأطعمة المجمدة غالباً تكون مغطاة بالكثير من الثلج فيجب إزالته قبل الطهي. ثم قمر بغمر السلة في زيت القلي ببطء لتجنب تكوينه فقاعات.

أوقات الطهي تقريبية، ويجب أن يتم تغييرها وفقاً لدرجة حرارة الأغذية الأولية ولدرجة الحرارة الموصى بها من قبل منتج الأغذية المجمدة.

| الغذاء                                       | درجة الحرارة (مئوية) | مدّة الطبخ (دقائق) |
|----------------------------------------------|----------------------|--------------------|
| البطاطا المجمدة المعدة سلفاً                 | 190°                 | 10-14              |
| كروكيتيس البطاطا                             | 180°                 | 7-10               |
| السمك<br>عيدان سمك القد<br>شرائح سمك البلایس | 180°<br>180°         | 3-6<br>2-5         |
| للحم شرائح الدجاج                            | 180°                 | 3-6                |

### الوصل بالتيار الكهربائي

- A في حال كان جهازكم مزود بمآخذ كهربائي سوف يشتمل أيضاً على صاهر عيار 13 أمبير. فإذا كان المآخذ لا يتناسب مع عملية الوصل المثبتة على الجدار عليكم قطع المآخذ من ملك التغذية وتركيب مآخذ مناسب وفق ما هو موضح أدناه. تحذير: ألقوا المآخذ بعناية بعد إزالة الصاهر: لا تركبوا أية علية وصل بالتيار مثبتة على الجدار عيار 13 أمبير في مكان آخر في البيت لأن من شأن ذلك التسبب بصدمة خطيرة. في حال استعمال مآخذ للتيار غير مشتمل على صاهر ينبغي حماية الدائرة الكهربائية بصاهر عيار 15 أمبير. في حال كان المآخذ من النوع المصنوب ينبغي إعادة تركيب غطاء الصاهر في حال إستبدال الصاهر وذلك باستعمال صاهر استأ عيار 13 أمبير إلى BS 1362. في حال فقدان غطاء الصاهر ينبغي عدم استعمال المآخذ إلى أن يتم الحصول على غطاء صاهر من أقرب موزع أدوات كهربائية. إن لون غطاء الصاهر البديل هو ذلك المبتن على قاعدة المآخذ.
- B في حال لم يكن جهازكم مزود بمآخذ الرجاء إتباع التعليمات الواردة فيما يلي:

تحذير: ينبغي تأريض جهازكم:

### هام جدا

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

ينبغي وصل السلك الأخضر والأصفر بطرف التوصيل التابع للمآخذ المشار إليه بحرف E أو بشعار التريض  أو الأخضر أو الأخضر الأزرق بطرف التوصيل المشار إليه بنحرف N أو الأبود.

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



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

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