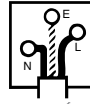


الوصل بالتيار الكهربائي

- 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 تركيبوا 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 استبدال الصاهر وذلك باستعمال صاهر أستا عيار 13 أمبير إلى BS 1362. في حال فقدان غطاء الصاهر ينبغي عدم استعمال 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:
- 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 الأصفر.
- 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.
- هام جدا
- 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 واستخدام الجهاز. بهذه الطريقة فقط يمكنكم الحصول على أفضل النتائج وأعلى قدر من الأمان عند الاستخدام.

وصف الجهاز: (انظر إلى التصميم في الصفحة 2)

F منظم الحرارة "ترموستات"/مؤشر ضوئي

G سلة القلي

H مؤشر المقبض

I مقبض سلة القلي

A غطاء

B فتحة للتهوية (إذا كانت متوفرة)

C فلتر (قابل للإزالة في بعض الموديلات)

D وعاء

E زر الفتح

تنبيهات هامة:

- قبل الاستخدام يجب التأكد من تطابق الجهد الكهربائي للشبكة مع ما هو محدد في بطاقة بيانات الجهاز.
- قم بتوصيل الجهاز فقط بأخذ تيار قدرته 10 أمبير على الأقل و مزود بطرف أرضي فعال. (في حالة عدم توافق مأخذ التيار و قابس الجهاز، قم باستبدال مأخذ التيار بأخر من نوع ملائم، من قبل شخص مؤهل ومختص).
- لا تضع الجهاز قريباً من أي مصدر حراري.
- لا يجب على المستخدم استبدال كابل تغذية الجهاز بالكهرباء، لأن استبداله يتطلب استخدام أدوات خاصة لذلك. إذا كان كابل الكهرباء تلفاً يجب أن يقوم المصنّع أو مركز الدعم الفني التابع له أو على أية حال شخص مختص باستبداله، وذلك لتجنب حدوث أية مخاطر.
- أثناء التشغيل يكون الجهاز ساخناً. لا يجب تركه في متناول أيدي الأطفال.
- لا تنقل المقلاة عندما يكون الزيت ساخناً وذلك لتجنب حدوث حروق خطيرة.
- لا تستخدم المقلاة بدون زيت.
- إذا كانت المقلاة تسرب زيتاً، يجب التوجه فوراً لمراكز الدعم الفني أو التوجه لشخص مفوض من الشركة.
- قبل استخدام المقلاة للمرة الأولى يجب أن تغسل بعناية الوعاء وسلة القلي والغطاء بالماء الساخن وسائل تنظيف الأطباق. بعد انتهاء التنظيف، قم بتجفيف جميع الأجزاء بعناية مع إزالة الماء المتجمع في قاع الوعاء. وذلك لتفادي خروج رذاذ زيت ساخن أثناء التشغيل.
- لا تسمح باستخدام الجهاز من قبل الأشخاص (و أيضاً الأطفال) ذوي الاحتياجات النفسية - الجسدية - الحسية الخاصة، أو ذوي الخبرة المحدودة بدون ملاحظة دقيقة أو بدون إرشادهم من قبل شخص مسئول عن سلامتهم يمكنهم مساعدتهم على التعرف على المخاطر المتصلة بالاستخدام غير المناسب للجهاز. يجب ملاحظة الأطفال، للتأكد من عدم عبثهم بالجهاز.
- قم بنقل الجهاز باستخدام المقابض الموجودة في المنطقة السفلي في الجوانب الأربعة. (لا تستخدم أبداً مقبض سلة القلي في عملية النقل).
- لا تترك الكابل يتدلى من سطح العمل حيث يمكن أن يصل إليه الأطفال أو يعرقل المستخدم.
- من الطبيعي عند أول استخدام للجهاز أن تصدر عنه رائحة الأجهزة الجديدة. قم بتهوية الغرفة.
- جميع المواد والأشياء المخصصة للتلامس مع المنتجات الغذائية مطابقة لشروط الجودة الأوروبية 1935/2004.
- انتبه للبخار المغلي و لأي رذاذ زيت ناتج عن فتح الغطاء.

استعمال الجهاز بشكل مطابق لما صنع من أجله

- صنع هذا الجهاز من أجل إعداد القهوة ومن أجل تسخين المشروبات. هذا الجهاز غير مناسب للاستعمال التجاري.
- هذا الجهاز مصنوع فقط للاستعمال المنزلي. يجب عدم استعماله في:
 - أماكن مخصصة للطهي لموظفي المحلات التجارية والمكاتب وفي مناطق عمل أخرى. • المزارع السياحية
 - الفنادق ومراكز الضيافة الأخرى • مؤجر غرف النوم أي استعمال آخر يعتبر غير لائق. لا يتحمل الصانع أي مسؤولية عن الأضرار الناتجة عن استعمال الجهاز بشكل غير لائق.

تعليمات الاستخدام:

قبل توصيل القابس في مأخذ التيار تأكد دائماً من وجود الزيت داخل الوعاء.

صب الزيت في الوعاء: بحد أقصى 2,5 لتر (2 كجم من السمن).

تنبيه: يجب أن يتراوح مستوى الزيت دائماً بين العلامتين الصغرى والكبرى الموضحتين بداخل الوعاء. لا يجب استخدام المقلاة أبداً إذا كان مستوى الزيت أقل من علامة "min" لأن ذلك يتسبب في تدخل منظم الأمان الحراري، لاستبداله يجب التوجه لأحد مراكز خدمتنا المعتمدة.

عدم تشغيل الجهاز باستعمال عدّاد زمني خارجي أو عن طريق جهاز قيادة عن بعد منفصل.

للحصول على أفضل النتائج يجب استخدام زيت من نوع جيد مثل زيوت الفول السوداني. عند استخدام قوالب السمن الجامد يجب تقطيعها لأجزاء صغيرة حتى لا تسخن المقلاة وهي جافة في الدقائق الأولى. يجب أن تكون درجة الحرارة مضبوطة على 150 مئوية حتى إذابة السمن بالكامل، وبعد ذلك فقط يتم التغيير لدرجة الحرارة المطلوبة.

بداية القلي:

قم بتوصيل القابس بأخذ التيار و اضبط المؤشر على درجة الحرارة المطلوبة. عندما ينطفئ المؤشر الضوئي للترموستات، اغمر سلة القلي (المملوءة مسبقاً) في الزيت أغلق الغطاء. لا تملأ السلة كثيراً (الحد الأقصى 1 كجم من البطاطس الطازجة). من الطبيعي بعد القيام بذلك أن تتصاعد فوراً كمية من البخار من المصفاة ويتكاثف في

انتهاء الطهي

عند انتهاء زمن الطهي ارفع السلة وتأكد إذا كان الطعام قد وصل لدرجة اللون المطلوبة. في الموديلات المزودة بنافذة مراقبة صغيرة يمكنك فحص درجة الطهي من خلالها، دون الحاجة لفتح الغطاء.

إذا تحققت من اكتمال الطهي، أطفئ الجهاز عن طريق ضبط مؤشر الترموستات "H" على الوضع "0" حتى تسمع صوت المفتاح الداخلي.

اترك السلة بداخل المقلاة في الوضع العلوي (الشكل) لبرهة من الزمن حتى يقطر الزيت الزائد منها.

قلي الأطعمة غير المجمدة:

- يجب غمر الأطعمة المراد قليها في الزيت فقط عندما يصل الزيت إلى درجة الحرارة المناسبة وذلك عند انطفاء المؤشر الضوئي.
- لا يجب الإفراط في ملء سلة القلي. فذلك يمكن أن يؤدي إلى خفض فجائي في درجة حرارة الزيت ومن ثم يؤدي إلى قلي مشبع بالزيت و غير متساوي.
- يجب التأكد من تقطيع الأطعمة لشرائح رقيقة ومنتظمة لأن التقطيع السميك نسبياً يؤدي إلى نضج غير مكتمل من الداخل.
- عند قلي العجائن ، ننصح بغمر السلة أولاً وهي فارغة، ثم عند الوصول إلى درجة الحرارة المحددة (عند انطفاء لمبة المؤشر) اغمر الطعام مباشرة في الزيت الساخن لتجنب التصاق العجين بالسلة.
- يجب تجفيف الأطعمة جيداً قبل غمرها في الزيت أو السمن، حيث أن الأطعمة الرطبة جداً تصبح رخوة بعد الطهي (وخاصة البطاطس). ننصح بتغطية الأطعمة الرطبة بطبقة رقيقة من الخبز المطحون أو الدقيق (الأسماك، اللحوم، الخضراوات) مع مراعاة إزالة الخبز أو الدقيق الزائد عن الحاجة قبل غمرها في الزيت.

نوع الطعام	الكمية القصوى محددة بالجرام	درجة الحرارة المنوية (C°)	الزمن (بالدقائق)
البطاطس المقلية	نصف كمية	190	7 – 9
	كمية كاملة	190	16-18
الأسماك	كالاماري (سبيط)	160	12 – 13
	قشريات البحر	160	9 – 10
	سردين	160	12 – 13
	سمك موسى	160	7 – 8
اللحوم	شرائح لحم	170	8 – 9
	شرائح دجاج	180	7 – 8
	كفتة	170	7 – 8
الخضروات	خرشوف	150	11 – 12
	قرنبيط	160	7 – 8
	عيش الغراب	160	6 – 7
	باذنجان	160	7 – 8
	كوسة	160	11 – 12

الزمن ودرجة حرارة الطهي تقديرية و يجب ضبطها تبعاً للكمية والذوق الشخصي.

قلي الأطعمة المجمدة:

عادة ما تكون الأطعمة المجمدة مغطاة ببلورات من الثلج، و التي يجب إزالتها قبل الطهي عن طريق هز السلة. ثم تغمر السلة في زيت القلي ببطء شديد لتجنب فوران الزيت.

نوع الطعام	الكمية محددة بالجرام	درجة الحرارة المنوية (C°)	الزمن (بالدقائق)
البطاطس المقلية	350 (*)	190	8 - 6
البطاطس المقلية (الكمية القصوى)	800	190	18-16
مقرمشات البطاطس	500	190	11-9
عبدان سمك القد	300	190	6 - 5
جمبري	300	190	6 - 5
شرائح دجاج	200	190	8 - 7

الزمن ودرجة حرارة الطهي تقديرية و يجب ضبطها تبعاً للكمية والذوق الشخصي.
(*) هذه هي الكمية الموصى بها للحصول على قلي ممتاز.

مدة استخدام الزيت أو السمن

يجب تغيير الزيت من وقت إلى آخر بالكامل. كما في حالة استخدام أي مقلاة أخرى إذا تم تسخين الزيت عدة مرات فإنه يفسد! لذلك فإنه حتى وإن تم استخدامه وتصفيته بشكل صحيح ننصح باستبداله بالكامل بشكل دوري. ننصح بتغيير الزيت بالكامل بعد 8/5 مرات استخدام أو في الحالات التالية:
انبعاث الروائح الكريهة؛ ظهور دخان أثناء القلي؛ أصبح لون الزيت داكناً.
قبل بدء عمليات التنظيف أو الصيانة، يجب إطفاء الجهاز بفصل القابس و تركه ليبرد. يوصى باتباع ذلك بعد كل مرة استخدام خاصة عندما تكون الأطعمة مغطاة بالدقيق أو الخبز المطحون.
إن فئات الطعام تحترق عند بقائها في سائل القلي، مما يؤدي إلى إفساد الزيت أو السمن بشكل أسرع. تأكد من أن الزيت قد برد بدرجة كافية (انتظر لمدة ساعتين تقريباً).

التنظيف

قبل تنفيذ أي تنظيف للجهاز افصل دائماً القابس عن مأخذ التيار.
لا تغمر المقلاة أبداً في الماء و لا تضعها تحت الصنبور. إن تسرب الماء قد يسبب الصعق الكهربائي. يمكن غسل الغطاء في غسالة الأطباق، لإزالته اسحبه إلى أعلى. اغسل الوعاء بالماء الساخن و سائل تنظيف الأطباق. ثم اشطف وجفف بعناية. يمكن تنظيف سلة القلي في غسالة الأطباق. بالنسبة للموديلات المزودة بوعاء مقاوم للانصاق، لا تستخدم في تنظيفه أدوات أو منظفات كاشطة ولكن استخدم فقط قطعة قماش لينة مع منظف متعادل.

صيانة الفلتر المقاوم للروائح

الفلتر القابل للإزالة: يفقد الفلتر المقاوم للروائح بداخل الغطاء فعاليته بمرور الزمن ، و لذا ينصح باستبداله بعد مرور عدة مرات من الاستخدام تصل إلى 10 / 15 مرة. لكي تقوم باستبداله قم بإزالة الشبكة الخاصة بغطاء الفلتر المصنوعة من البلاستيك.
الفلتر الثابت: الفلتر الثابت لا يتطلب الاستبدال بينما يتم تنظيفه أثناء الغسيل المعتاد للغطاء.

تنبيهات للتخلص السليم من المنتج وفقاً لتوجيهات الاتحاد الأوروبي EC/96/2002