

قلي الاطعمه المجمده

. الاطعمه المجمده لها حرارة منخفضه جدا . مرارا تكون الاطعمه المجمده مغطاه ونتيجة لذلك تثير انخفاضاً عاليا لحرارة ببلوريات من الثلج والتي يجب ازلتها قبل الزيت او السمن. الطبخ. للقيام بذلك يكفي هز السله. ومن للحصول على نتائج جيده ، ننصحكم ان لا بعدها اغمر السله ببطا في زيت الطبخ تتجاوزا الكميات المشار اليها في الجدول لتجنب غليان الزيت. التالي.

مدة الطبخ تكون تقريبيه ويجب تغييرها بحسب درجة حراره الاطعمه الابتدائيه ودرجة الحراره التي ينصح بها منتج الاطعمه المجمده.

الغذاء	الكميه القصوى	الحراره /درجة مئوية	المده بالدقائق
بطاطا مقلية	220 (*)	190	I° غمر بالزيت 4-2 II° غمر بالزيت 2-1
كروكيتي من بطاطا سمك	350	190	7 - 6
عصي من السمك	150	190	5 - 4
جمبري	150	190	5 - 4
لحمه ضلوع دجاج (عدد 1)	120	190	5 - 3

تنبيه: قبل غمر السله ، تاكد من ان الغطاء مغلق.

هذه هي الكميه التي ننصح بها للحصول على قلي ممتاز. من الطبيعي انه بالامكان قلي كميه (*) اكبر من البطاطا ، ولكن يجب الانتباه والتذكر بان البطاطا ستكون مليئة بالزيت وذلك بسبب الانخفاض المفاجئ في حرارة الزيت عند لحظة غمر السله.

مشاكل في التشغيل

المشكلة	السبب	الحل
رائحه كريهه	الفلتر المضاد للروائح مشبع الزيت اصبح تالفا. السائل للطبخ ليس ملائما	قم بتغيير الفلترات. قم بتغيير الزيت او السمن. استعمل زيت عباد الشمس او زيت نباتي ذو نوعية جيده قم بتغيير الزيت او السمن.
الزيت يطفح	تلف الزيت وتكونت كثير من الرغوه. لقد غمرتم في الزيت اطعمه ليست ناشفتهما فيه الكفاية. تم غمر السله بسرعة كبيره. مستوى الزيت يعلو عن المستوى الاقصى.	نشف الاطعمه جيدا. قم بغمرها رويدا رويدا. قم بتخفيض كميه الزيت في الحوض.
لا يتم احمرار الاطعمه خلال الطبخ	حرارة الزيت منخفضه جدا. السله مثقله بحملها.	قم باختيار حرارة اعلى. قم بتخفيض كميه الاطعمه.
الزيت لا يسخن	تم استعمال المقلاه بدون زيت في الحوض ، وهذا سبب العطل في جهاز الامان الحراري.	توجه لمركز الصيانه (جهاز الامن الحراري يجب تغييره).

نصائح للطبخ

مدة بقاء الزيت أو السمن
لا يجب ان ينزل مستوى الزيت أو السمن تحت المستوى الأدنى. بين حين وآخر من الضروري تغييره كلياً. ان مدة بقاء الزيت أو السمن تعتمد على ما يتم قليه. مثلاً الطعام المغطى بطبقة رقيقة من الدقيق يوسخ الزيت أكثر من القلي البسيط. مثلها مثل كل أنواع المقليات ، اذا تم تسخين الزيت أكثر من مرة فانه يتلف. فلذلك مع انه يتم استعماله وترشيحه بطريقة دقيقة ، فاننا ننصح بتغييره كلياً تكرر ان ننصح بتغيير الزيت كلياً بعد ان تم استعماله 8/5 مرات أو في الحالات التالية:

- وجود روائح كريهة
- انبعاث دخان خلال القلي
- عندما يصبح الزيت داكناً

لكي يتم القلي بالطريقة الصحيحة
من المهم في كل وصفة اتباع الحرارة المشار بها. اذا كانت الحرارة واطنة جداً فان ما يتم قليه بمنص زيتاً. ولكن اذا كانت الحرارة مرتفعة جداً فان القشره الخارجيه تتكون فوراً وداخل الطعام يبقى نيئاً.

- عليك بغمر الطعام الذي يجب قليه بالزيت ، فقط عندما تصل حرارة هذا للدرجة الصحيحة، اي عندما تنطفئ الإشارة الضوئية
- لا تتقل حمل السلة أكثر من اللازم. هذا يولد انخفاضاً فجائياً في حرارة الزيت، وينتج عنه قلي كثير الدهن وليس متناسفاً.
- تأكد من ان يكون الطعام قد قطع قطعاً رقيقة وسمكها منتظم، وذلك لان الطعام الذي يتم تقطيعه قطعاً سميكاً يكون داخلها غير مطبوخاً مع ان مظهرها جميلاً ، بينما قطع الطعام التي سمكها منتظم تصل كل القطعة برمتها الطبخ المثالي.
- نشف جيداً الطعام قبل غمره في الزيت أو في السمن ، وذلك لان الاطعمة المبلولة كثيراً تصبح رخوة بعد الطبخ (وخاصة البطاطا). ينصح بتغطية الاطعمة الغنية بالماء بطبقة رقيقة من الدقيق أو الخبز المطحون (سمك، لحمه، خسروات) ، والانتباه لازالة الدقيق والخبز المطحون الزائد قبل طمسها في الزيت.

1. اترك الزيت ليتدفق في الحوض الصغير "؟" وعليك بضبط التدفق بالضغط على الانبوب باصبعين

قلي الاطعمة الغير مجمده

نوع الطعام	لكمية القصوى	الحرارة /درجة مئوية	المدة بالدقائق
بطاطا مقليه	نصف حصه	190	I° غمر بالزيت 5-4 II° غمر بالزيت 2-1
	حصه كامله	190	I° غمر بالزيت 9-10 II° غمر بالزيت 2-3
سمك	كلمار	160	6-7
	الخواتم	160	6-7
	ذنب سكامي	160	5-6
	سردين	160	6-7
	حبار	160	6-7
	سوليولا (1)	130	5-6
لحمه	ضلوع عجل (1)	120	5-7
	ضلوع دجاج (1)	120	4-6
	كباب (6)	250	4-6
خسروات	ارض شوكي	150	5-6
	قرنبيط	200	4-5
	فقاقيع	200	4-5
	بادنجان -	50	3-4
	شريحتين	150	5-6
	كوسا	150	5-6

تذكروا ان مده ودرجة حراره الطبخ هي تقريبيه ويجب ملائمتها بالنسبة للكميه والذوق الشخصي.

انتبه جيدا: ان الزيت الذي تم ترشيحه بهذه الطريقة من الممكن الاحتفاظ به في داخل المقلاة. ولكن اذا تخلل وقتا طويلا بين طبخة واخرى فانه من المفضل الاحتفاظ بالزيت في وعاء مغلق حتى لا يتلف

تبدال الفلترات المضادة للرائحة

بمرور الزمن تفقد الفلترات المضادة للرائحة الموجودة في الغطاء فاعليتها. ان التغير في لون الفلتر والذي يمكن ملاحظته من خلال الثقب "A" في شكل 17 على السطح الداخلي للغطاء ، يشير على وجوب تغير الفلتر. لتبدليه يجب ابعاد غطاء الفلتر من البلاستيك "H" (شكل 18) وذلك بالضغط على المشبك "G" باتجاه السهم 1 ، ومن ثم رفعه باتجاه السهم 2. قم بتبدال الفلترات.

انتبه جيدا: ان الفلتر الابيض يجب ان يستند على الوجه المعدني (شكل رقم 19) والوجه الملون يتجه للاعلى (باتجاه الفلتر الاسود). ركب من جديد غطاءات الفلترات موجهة انتباهك لادراج المشابك الامامية بالوجه الصحيح (كما هو مبين في الشكل رقم 19). لا تشعل الجهاز اذا كانت الفلترات قد انتهت فاعليتها ؛ من الممكن ان تكون روائح كريهة وان تسد مخرج البخار.

تنظيف

قبل البدء بعمليات التنظيف قم دائما بفصل الفيشه من شبكة التيار الكهربائي. لا تغمر المقلاة في الماء ولا تضعها تحت الحنفية. الماء المتسرب بامكانه التسبب بصدمات كهربائية وفساد جزئي في التوصيله الكهربائيه الداخليه. بعد ان تركت الزيت لمدة ساعتين تقريبا ليبرد. افرغ الزيت او السمن كما هو موصوف في الفقره "ترشيح الزيت او السمن". ابعد الغطاء بسحبه بانتباه الى الاعلى (شكل رقم 15).

لا تغمر الغطاء في الماء قبل ابعاد الفلترات.

لتنظيف الحوض اتبع الطريقه التاليه :

- عليك غسل الحوض بماء ساخن وسائل لغسل الصحون ، او بواسطة ماكينة غسل الصحون. من ثم قم بشطفه وتنشيفه بعنايه. من ثم قم بشطفه ، وتنشيفه بعنايه. انه لمن المفيد في الموديلات المزوده بانبوب اخراج الزيت كليا ، ان تضع المقلاة على سطح جريان الماء التابع للمغسله وانبوب اخراج الزيت موضب داخل المغسله. في هذه الوضع من الممكن استعمال ابريقا للماء الساخن الموصوب ، وفرشاة ناعمه لتنظيف حوض المقلاة : الماء القدر يتدفق مباشرة في المغسله
- لتنظيف القسم الداخلي لانبوب اخراج الزيت ، عليك باستعمال الفرشاه المزوده مع الجهاز (شكل 21). لا تستعمل الفرشاة قبل ان تقوم باخراج الانبوب.
- ينصح بتنظيف السله بانتظام والانتباه لازالة المتراكبات المحتمل.
- قم بتنشيف خارج المقلاة بقطعة قماش ناعمة ومبللة لازالة الرذاذ ونقاط الزيت والبخار.
- قم بغسل وتنشيف السدادات المطاطيه ايضا وذلك لتجنب الالتصاق بحوض المقلاة خلال التوقف عن استعمال الجهاز.
- بعد الغسل ، عليك بالتنشيف بعنايه. عليك بازالة ترسبات المياه المحتمل في قعر الحوض، وخاصة في داخل انبوب اخراج الزيت. وبهذا تتجنب خاصة رذاذ الزيت الساخن خلال التشغيل.
- يمكن غسل السله والمقابض التابعه في ماكينة غسل الصحون.

موديل مع حوض ضد الالتصاق

لتنظيف الحوض المضاد للالتصاق، إستعمل قطعة قماش ناعمة ومسحوق غسيل حيادي ؛ لا تستعمل مساحيق خادشه.

إذا اعتبر ان الطبخ قد انتهى، قم بإطفاء الجهاز وذلك بلف مقبض الثيرموستات في وضع "OFF" وحتى سماع طقطقة المفتاح. اترك السلة في المقلاة في وضعها المرتفع لكي تسقط قطرات الزيت الزائدة.

إنتبه: إذا وجب اتمام الطبخ على مرحلتين (مثل البطاطا)، ارفع السلة عند انتهاء المرحلة الاولى ، انتظر حتى تنطفأ الاشارة الضوئية من جديد ، ثم أغطس السلة في الزيت من جديد (انظر اللوائح الواردة من بعد).

ترشيح الزيت او السمن

ننصح بتنفيذ هذه العملية بعد كل عملية قلي ، وخاصة عندما يكون قد تم كسو الغذاء بطبقة من الدقيق او الخبز المطحون. وذلك لان حبيبات الغذاء التي تبقى في الزيت ، تميل الى الاحتراق وتسبب تلفا سريعا للزيت او السمن.

تأكد من ان الزيت باردا بما فيه الكفاية (انتظر حوالي ساعتين)

عليك بنقل المقلاة باتجاه حافة مسطح العمل (شطل 9). لتفادي وقوع الجهاز خلال عملية ترشيح الزيت وتفحص ان تكون الارجل "U" دائما فوق مسطح العمل (شكل 9).

موديلات مزودة بانبوب إخراج الزيت كليا

إتبع الطريقة التالية :

1. عليك بازاحة السلة.
 2. إفتح الشباك "P" (كما في الشكل 10) وأخرج انبوب إخراج الزيت "O".
 3. عليك بابعاد السداده "R" وفي نفس الوقت عليك بالضغط باصبعين على الانبوب لتفادي خروج السائل قبل ان يتم توجيه الانبوب في داخل الوعاء.
 4. اعمل على ان يتدفق السائل في الوعاء (شطل 11) وانتبه حتى لا يطفح. ل تفرغ المقلاة بتميلها او قلبها رأسا على عقب (شكل 12)
 5. قم بابعاد التراكمات المحتملة من الحوض باستعمال إسفنجة او ورقة ماصة.
 6. وضب الانبوب في مكانه الخاص بعد وضع السدادة واغلق الشباك.
 7. أشبك السلة على حافة الحوض وضع في قعرها واحدا من الفلترات المزودة (شكل رقم 13).
 8. قم بصب الزيت او السمن من جديد ببطأ في المقلاة حتى لا يطفح من الفلتر (شكل رقم 14).
- إنتبه جيدا: ان الزيت الذي تم ترشيحه بهذا الطريقة من الممكن الاحتفاظ به في داخل المقلاة. ولكن اذا تخلل وقتا طويلا بين طبخة واخرى فانه من المفضل الاحتفاظ بالزيت في وعاء مغلق حتى لا يتلف.

انها لقاعدة جيدة الاحتفاظ بالزيت المستعمل لقلي السمك منفصلا من الزيت المستعمل لقلي الاطعمه الاخرى.

اذا تم استعمال شحم الخنزير او شحم الخنزير المقدد، لا تجعله يبرد كثيرا والا فانه سيصبح صلبا.

موديلات غير مزودة بانبوب لاجراج الزيت كليا

يجب اجراء ما يتبع.

1. بعد ابعاد الغطاء (شكل 15) عليك بافراغ الحوض كما هو موضح في الشكل 16.
2. أشبك السلة على حافة الحوض وضع في قعرها واحدا من الفلترات المزودة (شكل 13).
3. قم بصب الزيت او السمن من جديد ببطأ في المقلاة حتى لا يطفح من الفلتر (شكل 14).

عند استعمال المواد الغذائية المجمده يجب الماكد من وجود قليل من الثلج (انظر : قلي المواد الغذائية المجمده).

2. أغلق الغطاء بضغط خفيف باتجاه الأسفل حتى سماع طقطقة الشبك.
3. إضببط مقبض الثيرموستات "T" على درجة الحرارة المرغوبة (شكل رقم 2). عند الوصول الى درجة الحرارة التي تم إختيارها تنطفأ الإشاره الصوتيه "S".
4. فوراً ومن بعد انطفاء الإشاره الصوتيه ، قم بغمر السله بتنزيلها رويدا رويدا في الزيت. للقيام بهذه العمليه في الموديلات المزوده ب :

مقبض السله من معدن

- يجب التأكد من ان مزلق المقبض " قفل " موجود في الموضع المتأخر.
- أدخل المقبض " B " في السله " A " (شكل 3) وقم بتحريك مزلق المقبض (القفل) للامام الى حيث يمكن (شكل 4).
- ومن بعدها أغلق الغطاء بعد قيامك بازاحة المقبض من السله.

مقبض السله من البلاستيك القابل للطي

- قم بادارة مقبض السله " E " القابل للانقلاب حتى يتم تثبيته (وضع 2 من شكل 5).
- قم بادارة مقبض السله " E " سماع طقطقة مزلق المقبض " F " (وضع 3 شكل 6).
- من بعدها أغلق الغطاء. لتنزيل المقبض يجب عليك تحريك مزلقها " F " الى الخلف ولفها الى الأسفل.

• انه لطبيعيا ان تتكون قطرات مكثفه حول مقبض السله عندما يكون الجهاز مشغلا. انه لطبيعيا، فوراً وبعد انتهاء هذه العمليه ان تتم خروج كمية ليست قليله من البخار الساخن من غطاء الفلتر "H".

في الموديلات المزوده بعدد دقائق الكتروني عليك تحديد مدة الطبخ وذلك بالضغط على الزر "O" ، شاشة عداد الدقائق "N" تظهر الدقائق المحدده مسبقا. تبدأ الاعداد بالإضائه المتقطعه مباشرة وذلك لتشير الى ابتداء مدة الطبخ. الدقيقه الاخيرها يتم اظهارها بالثواني.

في حالة حدوث خطأ ، من الممكن تحديد مدة الطبخ من جديد وذلك بالضغط على الزر لمدة تزيد عن ثانيتين. وهكذا تتحول الارقام الظاهره على الشاشة الى الصفر ؛ وعند هذه النقطه يجب اعاده الاجراء ثانية.

يعلم عداد الدقائق انتهاء الطبخ بسلسلتي اشارات صوتيه تفصل الواحده عن الاخرى 20 ثانيه. لإطفاء هذه الإشاره الصوتيه ، إضغط على زر عداد الدقائق "O".

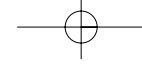
تنبيه: ان عداد الدقائق لا يقوم باطفاء الجهاز.

استبدال بطاريات عداد الدقائق

- ابعد عداد الدقائق من مكانه الخاص (شكل رقم 7).
- قم بلف غطاء البطاريه (شكل رقم 8) باتجاه عكس عقارب الساعه حتى يتم فكه.
- استبدل البطاريه باخرى من نفس النوع.
- ركب من جديد عداد الدقائق.
- سواء في حالة استبدال او في حالة التخلص من الجهاز فانه يجب ابعاد البطاريه والتخلص منها باتباع القوانين الساريه ، وذلك انها مضره بالبيئه.

بعد القلي

بعد انتهاء ميعاد الطبخ ، قم برفع السله وافحص اذا كان الغذاء قد حصل على درجة الاحمرار المرغوبه. للقيام بذلك في الموديلات المزوده بمقبض من معدن ، عليك إدخال المقبض في السله (شكل 3) وتحريك مزلق المقبض "القفل" "C" الى الامام.



وصف الجهاز

A	سلة لمقبض من معدن (إن وجد)	N	شاشة عداد الدقائق (إن وجد).
B	مقبض السلة من معدن (إن وجد)	O	زر عداد الدقائق (إن وجد)
C	مزلق المقبض " قفل " (إن وجد)	P	شباك مكان توضيب انبوب اخراج الزيت (إن وجد)
D	سلة لمقبض من بلاستيك (إن وجد)	Q	انبوب اخراج الزيت (إن وجد)
E	مقبض السلة من البلاستيك القابل للطي (إن وجد)	R	سداد انبوب اخراج الزيت (إن وجد)
F	مزلق المقبض (إن وجد)	S	إشارة ضوئية
G	مشبك لفتح غطاء الفلتر	T	مقبض النيرموسسات و ON/OFF (الاطفاء / الاشعال)
H	غطاء الفلتر	U	رجل صغيرة
I	مقبض لفتح الجهاز	V	مقبض لرفع الجهاز
L	غطاء	Z	لفاف الشريط
M	تقرب لمراقبة الفلتر		

إرشادات للاستعمال

- قم بإبعاد غطاء تغليف الجهاز قبل الاستعمال ، تأكد من ان فولطية شبكة التيار تطابق الفولطية المشار اليها على لوحة الجهاز.
- قبل الاستعمال ، قم بغسل الحوض ، الغطاء (بعد نزع الفلترات) ، والسلة بماء ساخن ، ومن ثم قم بتنشيف الحوض بعناية ودقه.
- لا تشعل المقلاة قبل اضافة الزيت او السمن. اذا استعملت المقلاة بدون زيت او سمن فان جهاز الامان الحراري يوقف تشغيلها. في هذه الحالة يجب مراجعة مركز من مراكز الصيانة المصرح له بذلك قبل استعمال الجهاز مرة ثانية.

تعبئة بالزيت او بالسمن

- افتح الغطاء "L" بشد المقبض الخاص "I" باتجاه السهم 1 ، ومن ثم ارفعه باتجاه السهم 2 (انظر الى شكل 1) وقم باخراج الاكسسوارات.
- قم بصب 3، 1 لترا من الزيت في الوعاء (او 2، 1 كغم من السمن).

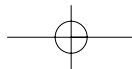
تنبيهات

مستوى الزيت يجب ان يكون دائما بين الحد الاقصى والحد الادنى المشار اليهما على الحوض. لا تستعمل المقلاة عندما يكون الزيت اقل من "الحد الادنى" : وذلك لانه من الممكن ان يبدأ جهاز الامان الحراري عمله ؛ لتغيره يجب التوجه الى مركز للصيانة من مراكزنا. ان افضل النتائج تحصل عليها باستعمال زيت من نوعية جيدة. تجنب الخلط بين انواع مختلفة من الزيت. اذا تم استعمال قوالب من شحم الخنزير عليك بتقطيعها لقطع صغيرة لتجنب ان تسخن المقلاة في الدقائق الاولى وذلك بدون ان يكون السمن موزعا بشكل متماثل.

1. اترك الزيت ليتدفق في الحوض الصغير "؟" و عليك بضبط التدفق بالضغط على الانبوب باصبعين

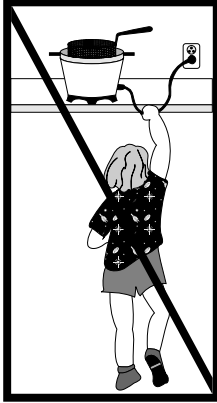
بدأ القلي

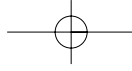
1. قم بوضع المواد الغذائية في السلة بدون التثقيب في ذلك (الحد الاقصى 7، 0 كغم من البطاطا الطازجة).
- للحصول على قلي متماثل ، ننصح بتركيز وجود المواد الغذائية اكثر على محيط السلة، تاركا الجزء المركزي اقل كثافة.



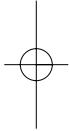
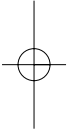
مهم

- إقرأ بانتباه كتيب التعليمات هذا قبل تركيب أو استعمال الجهاز. فقط بهذه الطريقة تستطيعون الحصول على أفضل النتائج وعلى حد أقصى من الأمان.
- تهدف الإرشادات كما هو متبع لكل الاجهزة الكهربائية تغطية اكبر عدد من الحالات الممكنة ؛ ينبغي على كل حال عند استعمال المقلاة القيام بذلك بحذر وتعمل وخاصة عند وجود اطفال على مقربة منها.
- لقد تم تصميم هذا الجهاز لقليل الغذاء وللاستعمال المنزلي فقط. لا يجب استعماله لأهداف أخرى ولا يجب تغييره أو العبث به بأية صورة.
- لا تقم بتشغيل الجهاز اذا كان به عطلا (مثلا : بسبب وقوعه على الأرض).
- قبل استعمال المقلاة تأكد من أن جهد شبكة التيار الكهربائي يطابق الجهد المشار إليه على لوحة الجهاز.
- قم بايصال الجهاز بوصلات تيار كهربائي قدرتها الأدنى 10 أمبير ومزودة بوصلة أرضية فعالة. (في حالة عدم الملائمة بين فيشة الجهاز ووصلة التيار ، قم بتغيير وصلة التيار بوصلة من نوع ملائم من قبل عاملين مؤهلين).
- لا تضع الجهاز بجانب مصادر حرارة.
- لا تغمر المقلاة بالماء. ان تسرب المياه يسبب صدمات كهربائية.
- يصبح الجهاز ساخنا خلال تشغيله. لا تتركه في متناول ايدي الاطفال.
- بإمكان الزيت الساخن ان يتسبب بحروق خطيرة. لا تقم بتحريك المقلاة ما دام الزيت ساخنا.
- لتحريك الجهاز استعمال المقابض الخاصة (V). (لا ترفع الجهاز بواسطة مقبض الشباك).
- يجب اشعال المقلاة فقط بعد ملئها بالزيت أو الدهن. اذا حصل وتم تسخينها فارغة فان جهاز الامان الحراري يتدخل لايقاف تشغيلها. في هذه الحالة ينبغي التوجه الى مركز الصيانة الاقرب والمكلف بذلك لتغيير جهاز الامان.
- اذا تم العثور على تبيد في الزيت يجب الرجوع الى مركز الصيانة التقني أو الى عاملين مؤهلين ومكلفين بذلك من قبل الصانع.
- قبل استعمال المقلاة لأول مره ، اغسل بعناية حوض المقلاة ، السله والغطاء (انزع الفلترات) بماء ساخن وسائل التنظيف لغسل الصحون. وعلاوة على ذلك إجعل الماء الساخن وسائل تنظيف الاواني تجري من خلال انبوب خروج الزيت ، ومن ثم نشفه بعناية.
- ان المواد والاكسسوارات التي مصيرها ان تلامس الطعام توافق تعليمات الإتحاد الإقتصادي الأوروبي.
- خلال تشغيل الجهاز يجب ابقاء انبوب خروج الزيت مغلقا وموضبا في مكانه الخاص.
- انه لمن المحتمل ان ينبعث من الجهاز دخان عند اول استعمال له.
- انه لحدث طبيعي وسيختفي الدخان بعد عدة دقائق ، يجب القيام بتهوية المكان.
- لا تسمح للولاد أو الاشخاص عديمي القدره باستعمال الجهاز بدون اشراف.
- لا تسمح للولاد باللعب بالجهاز.
- لا تترك سلك الجهاز يتدلى من على مسطح العمل وذلك لانه من المحتمل ان يمسك به الاولاد او ان يعيق عمل مستعمل المقلاة. لا تستعمل وصلات تطويل.
- ان كان ضروريا تبديل سلك التغذية، إستعمل فقط اسلاك H05VV-F والذي مقطوعها 3X1 ملم مربع. ان سلك التبديل يجب ان يوافق قواعد الامان سارية المفعول ويجب ان يكون له نفس قطر السلك الاصلي.





مقلاه كهربائيه



إرشادات للاستعمال

