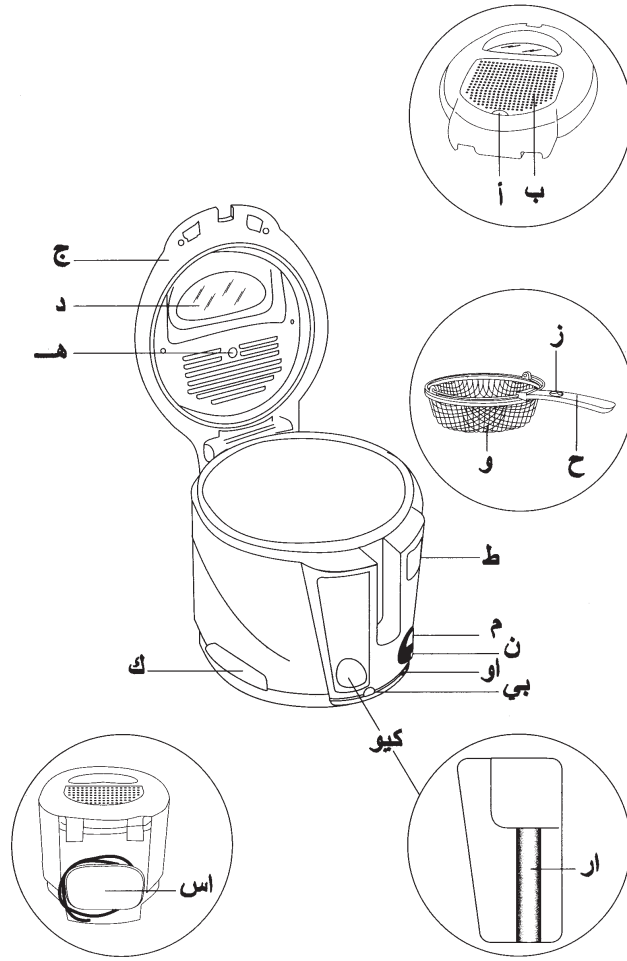


المقالة الكهربائية

ارشادات الاستعمال



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 عتبة 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 عتبة 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 باستعمال صاهر أستا عيار 13 أمبير الي 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:

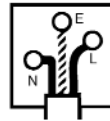
تحذير: ينبغي تأريض جهازكم:

هام جداً

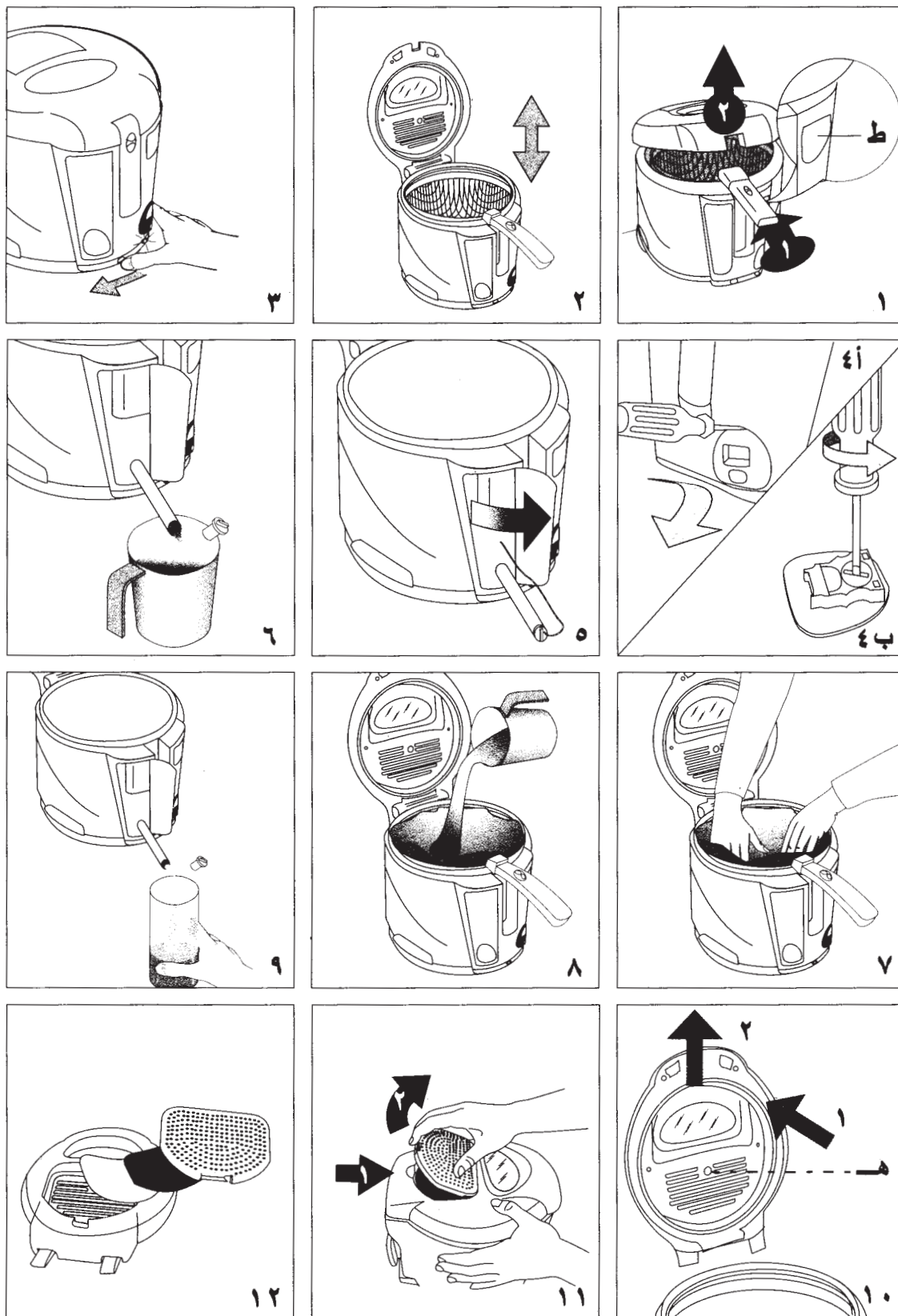
في حال لم تكن ألوان الأسلاك التي يتكون منها سلك التغذية الرئيسي التابع لجهازكم متطابقة مع ألوان أطراف التوصيل التابعة لمأخذكم عليكم مراعاة التالي:

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)



مواصفات الجهاز (صفحة ٢)

أ	خطاف ربط غطاء المرشحة (المصفاة)
ب	غطاء المرشحة مانعة الروائح
ج	الغطاء
د	فتحة (نافذة) المعاينة (إذا انطبق)
هـ	فتحة معاينة المرشحة (المصفاة)
و	السلة
ز	مقبض المزلاج
ح	مقبض السلة
ط	زر فتحة الغطاء
ك	المقبض الخاص برفع الجهاز
م	مؤقت الدقائق (إذا تم تزويده)
ن	مفتاح مؤقت الدقائق (إذا تم تزويده)
او	لامبة النور الدليلي
بي	مفتاح ضبط/غلق الثرموستات المنزلة
كيو	لوحة انبواب التصريف (إذا تم تزويده)
ار	انبواب التصريف "نظام التنظيف السهل" (إذا تم تزويده)
اس	حمال الوصلة الكهربائية

هام

يرجى قراءة كتيب الارشادات هذا بعناية قبل تركيب واستعمال الجهاز. وبهذه الطريقة ، سوف تضمن الحصول على افضل النتائج الممكنة واقصى درجات التشغيل الامن والسليم.

- لقد صمم هذا الجهاز لقلبي الاطعمة وبشكل حصري للاستعمال المنزلي. ويجب عدم استعماله لاجراض اخرى ويجب عدم اجراء أي تعديل عليه وبأي طريقة.
- لا تستعمل الجهاز اذا حصل أي تلف له (مثل سقوطه مثلا)
- قبل استعمالك للمقلاة لأول مرة ، قم بإزالة لوحة البطاقة (إذا كانت مثبتة) من على فتحة التصريف ، واغسل اناء الالومنيوم والسلة بالماء الساخن وقليل من سائل التنظيف ، ثم جفف الاناء بعناية.
- تستعمل المقلاة فقط (بوصلة بقبس الكهرباء) بعد ملئه بالزيت او السمن. اذا تم تشغيله وهو فارغ من الزيت او السمن ، سوف تقوم وحدة السلامة الميكانيكية بوقفه. وفي حالة حصول هذا التشغيل ، فانه لمن الضروري الاتصال بالوكيل المعتمد للحصول على المساعدة المعتمدة .
- قبل الاستعمال ، قم بفحص مغذي التيار الكهربائي بحيث يتطابق مع متطلبات الطاقة الخاصة بالجهاز. (انظر المواصفات المكتوبة في ملصق الارشادات والقدرات الكهربائية) .
- قم بوصل الجاز فقط بمخارج الطاقة الأرضية بعد ادنى بسعة حمل التيار "أي اس ايه"
- عندما يكون الجهاز قيد الاستعمال ، فان الجهاز يكون حارا جدا . ويجب تركيب الجهاز وتثبيته في مكان بعيدا عن وصول الاطفال اليه.
- عندما يكون الجهاز قيد التشغيل ، يجب التأكد من غلق انبواب التصريف (إذا كان مزودا) بشكل دائم والتأكد كم وضعه في حجرته الخاصة به.
- افسح المجال دائما للزيت بالتبريد قبل تحريك المقلاة ، لا سيما ان الزيت الحار يسبب حروق جسيمة.
- اذا كان هناك تسرب بالمقلاة ، اتصل باقرب مركز صيانة او وكيل معتمد للحصول على المساعدة المعتمدة.
- لا تقوم بسحب الكيبل الكهربائي لنزعه من مقبس الكهرباء - استعمل دائما المقبس نفسه.
- قد تتسبب حروق الزيت الجسيمة من مقلاة السمن العميقة المسحوبة من اعلى الكاونتر (المنضدة) . لا تترك الوصلة او الكيبل الكهربائي معلقا او متدلليا من خلال حافة الكاونتر والتي قد يتعلق بها الاطفال او تعرقل المستخدم. لا تستعمل توصيلة كهربائية اضافية.

ارشادات التشغيل :

ملئى الاتاء:

- ارفع السلة الى الوضع العلوي بواسطة رفع المقبض الى الاعلى (انظر الشكل ١) .
 - اضغط على زر (١) (الشكل ٢) وافتح الغطاء.
 - انزع السلة بسحبها الى الاعلى (الشكل ٢) . يجب التأكد من اغلاق الغطاء دائما عندما يتم رفع او تخفيض السلة.
 - اسكب لترين من الزيت في الاتاء (او حوالي ٨ ر (كغم) / ٣ ر باوند من السمن) . يجب ان يكون منسوب ومستوى الزيت على العلامات ما بين الحد الأدنى والحد الأقصى . يجب عدم تخطي علامة الحد الأقصى .
- بغية الحصول على افضل النتائج استعمال زيت بذور الفول السوداني. يعتبر زيت الزيتون هو الافضل نظرا لقلة تناقصه، الا ان الاستعمال المتكرر والطويل يؤثر على النكهة. وفوق كل هذا ، تجنب خلط الزيوت المختلفة.
- إذا استعملت قطع سمن صلبة ، قم بتقطيعها الى قطع صغيرة لتجنب تسخين المقلاة بشكل جاف في الدقائق الاولى.
- وينصح ايضا بوضع الثيرموستات على ١٥٠ درجة مئوية اثناء مرحلة التسخين المبدي.
- قم بتذويب السمن الصلب مباشرة في الوعاء. ويتم تنزيل السلة فقط بعد ذوبان السمن الصلب كاملا.

التسخين المسبق:

- (١) قم بوضع الأطعمة المراد قليها في السلة . لا تملئ السلة أكثر من سعتها (والطاقة القصوى ١ كغم من البطاطا الطازجة).
- (٢) ضع السلة في الاتاء في وضع علوي واغلق الغطاء بواسطة الضغط عليه بخفة الى الاسفل لغاية مسكة المزلاج باحكام.
- (٣) قم بضبط وحدة ضبط الثيرموستات المنزلة على الوضع (بي) (الشكل ٣) الى الحرارة المرغوبة (انظر الجدول المرفق) . وعند الوصول الى الحرارة المطلوبة ، سيقوم نور الضبط بالتحويل الى وضع الاغلاق.

القلي:

- (١) حالما يغلق فيه المصباح الدليلي ، قم بتحريك زلاجة المقبض في المقبض (جي) الى الخلف ، ومن ثم حرك المقبض الى الاسفل لتنزيل وغمر السلة في الزيت .
- سوف يخرج كمية كبيرة من البخار من غطاء المصفاة ، في اللحظة الذي يتم فيها غمر السلة بالزيت. وهذا الوضع طبيعي بشكل كامل.
- وكذلك يعتبر طبيعي سقوط نقاط تكثيف من الغطاء على الجوانب البلاستيكية وحول مقبض السلة اثناء الاستعمال .
- عندما يتم تنزيل وغمر السلة بالزيت ، فسوف يتكثف البخار فورا على نافذة المعاينة الداخلية (إذا كانت مزودة) . سوف يختفي هذا البخار تدريجيا اثناء طهي الطعام. بالنسبة للموديلات التي لها نافذة رؤية ، ادهن الزجاج بقليل من الزيت قبل عملية الطبخ لتقليل تراكم التكثيف وبالتالي تحسين الرؤية.

في الموديلات المجهزة بمؤقت الدقائق الالكتروني :

- (١) اضبط زمن الطبخ بالضغط على مفتاح "ان" وعرض "ام" سوف يوضح ضبط الدقائق .
- (٢) ستبدأ ارقام بالوميض فورا بعد هذه الخطوة، مشيرة الى ان زمن الطبخ قد بدأ فعلا. وسوف تظهر الدقيقة الاخيرة بالدقائق.
- (٣) في حالة الخطأ، يمكن إعادة ضبط زمن الطبخ من جديد بواسطة الابقاء على الزر مضغوطة للأسفل لأكثر من ثانيتين. ستقوم الشاشة بإعادة ضبط نفسها، ومن ثم كرر الخطوات كما في النقطة ١ اعلاه.

٤) سوف يبين مؤقت الدقائق نهاية زمن الطبخ بسلسلتين من انذار التصغير متقطعتين ب ٢٠ ثانية بين الاولى والثانية. بغية اغلاق الانذار المسموع فقط مل ما تحتاج اليه هو الضغط على مفتاح مؤقت الدقائق "ان"

تحذير: سوف لن يقوم مؤقت الدقائق باغلاق الجهاز .

استبدال بطارية مؤقت الدقائق (الشكل ٤)

- انزع مؤقت الدقائق من حجرتها بالسحب من الجانب العلوي (الشكل ٤أ)
- قم بتدوير غطاء البطارية (الشكل ٤ب) الموجود بالخلف بعكس اتجاه عقارب الساعة لغاية انعقادها.
- استبدل البطارية باخرى ومن نفس النوع .

نهاية فترة القلي:

عند انتهاء فترة القلي، ارفع السلة وافحص الطعام بلونه الذهبي وحسب الرغبة. ويمكن عمل ذلك دون الحاجة الى فتح الغطاء في الموديلات المجهزة بنوافذ. قم باغلاق الجهاز حال الانتهاء من عملية الطهي بواسطة ضبط زر ضبط التيرموستات "غلق" لغاية سماع صوت المزلاج. اترك المحتويات حتى يتم تصفيتها لفترة من الوقت ومن ثم افتح الغطاء بدون رجة بعنف. اذا كان مطلوب عمل القلي على مرحلتين (مثل البطاطا)، لا تفتح الغطاء، انتظر ظهور انارة المؤشر بالمضي وتنزيل السلة مرة اخرى (انظر الجدول المرفق) .

تصفية الزيت او السمنة:

ينصح بتصفية الزيت او الشحمة بعد الانتهاء من عملية القلي بغية ازالة عوالق وبقايا الاطعمة، وخصوصا اذا كان الطعام مغطى بقطع خبر او طحين. ان بقاء بقايا وعوالق الاطعمة في الزيت سوف يؤدي الى الاحتراق وبالتالي يتسبب بالفساد الزيت بسرعة.

بالنسبة للموديلات المزودة بانبوب تصريف:

نفذ ما يلي:

- ١) ارفع غطاء المقلاة وقم بازالة السلة. افحص ما اذا كان الزيت بارد كفاية (حوالي ٢ ساعة)
- ٢) افتح اللوحة (كيو) وقم بازالة انبوب التصريف (ار) كما هو مبين في الشكل ٥
- ٣) قم بازالة غطاء الراس (الشكل ٦) . انتبه واغلق نهاية الانبوب باصبعين حتى لا يتسرب الزيت لغاية وضع الانبوب في الاتاء.
- ٤) صرف الزيت في اناء مناسب (الشكل ٦)
- ٥) استعمل اسفنجة او فوطة مطبخ ورقية لازالة أي بقايا من الوعاء.
- ٦) اعد وضع انبوب التصريف في حجرتة. لا تنسى اعادة غطاء الراس
- ٧) ضع المصفاة الموردة مع الجهاز في اسفل السلة (الشكل ٧) . يمكن الحصول على مصافي احتياطية من قبل الوكيل او من قبل مراكز الصيانة الخاصة بنا.
- ٨) اسكب الزيت بتمهل في السلة، تاكد من ان الزيت لا يفيض من المصفاة (الشكل ٨) .

ملاحظة: بعد تصفية الزيت ، يمكن تركه في المقلاة. واذا مرت فترة طويلة بين عملية القلي الاولى والتالية، فانه ينصح بحفظ الزيت في حاوية مغلقة، بعيدة عن تعرضها للضوء بغية تجنب تلفه وفساده. لتصريف الزيت الى الوعاء ، قم بازالة انبوب التصريف واتبع الخطوات المبينة في الشكل ٩. يجب حفظ الزيت المستعمل في قلي السمك لوحده وبشكل منفصل عن الزيوت المستعملة في قلي الاطعمة الاخرى. اذا استعمل السمن في عملية القلي ، يجب ان لا يترك ليبرد كثيرا حتى درجة الجمود.

تغيير المصافي الخاصة بالتخلص من الروائح:

تفقد مصافي التخلص من الروائح الموضوعة بداخل الغطاء فعاليتها بمرور الوقت. يمكن رؤية تحول لون المصفاة من خلال الفتحة كما في الشكل ١٠ على الغطاء الداخلي، والتي توضح الحاجة الى تغيير المصفاة. ولاستبدال المصفاة، قم بازالة غطاء المصفاة البلاستيكي (الشكل ١١) بواسطة الضغط على الخطاف باتجاه السهم ١ ، ومن ثم ارفعها باتجاه السهم ٢ . استبدل المصافي.

بالنسبة للموديلات بدون انبوب تصريف:

اتبع الخطوات التالية:

- ١) انزع الغطاء (الشكل ١١) واسكب الزيت او السمن بعناية في حاوية كما هو موضح في الشكل ١٢ .
- ٢) اشبك السلة بالاتاء وضع المصفاة الورقية المزودة باسفل السلة (الشكل ٨). يمكن الحصول على فلاتر اضافية من قبل الوكيل او من قبل مراكز الصيانة.
- ٣) اسكب الزيت بتمهل في السلة، تاكد من ان الزيت لا يفيض من المصفاة (الشكل ٩) .

ملاحظة: بعد تصفية الزيت ، يمكن تركه في المقلاة. واذا مرت فترة طويلة بين عملية القلي الاولى والتالية، فانه ينصح بحفظ الزيت في حاوية مغلقة، بعيدة عن تعرضها للضوء بغية تجنب تلفه وفساده. يجب حفظ الزيت المستعمل في قلي السمك لوحده وبشكل منفصل عن الزيوت المستعملة في قلي الاطعمة الاخرى. اذا استعمل السمن في عملية القلي ، يجب ان لا يترك ليبرد كثيرا حتى درجة الجمود.

ملاحظة: يجب ادخال الفلتر الابيض اولا مع الفلتر الاسود بالاعلى. يجب استبدال غطاء الفلتر من خلال الفلتر الاسود (الشكل ١٢) .

التنظيف:

قم قبل التنظيف، بإزالة وصلة الفرن من المقبس الكهربائي .
< لا تغمر على الإطلاق المقلاة في الماء او وضعها تحت صنوبر المياه . حيث بمجرد نفاذ الماء بداخلها سوف ينتج عنه تماس كهربائي .

لا تغمر الغطاء بالماء ايضا بدون ازالة الفلاتر اولا.

لتنظيف المقلاة اتبع الخطوات التالية :

- * افحص ما اذا كان الزيت باردا بدرجة كافية (انتظر حوالي ساعتين) ، ثم قم بتفريغ الزيت او السمن كما هو مبين سابقا في الفقرة المعنونة "بتصفية الزيت او السمن" .
- * قم بإزالة أي عوالق من اسفل الاناء باستخدام الاسفنج او فوطة ورقية
- * اغسل الخزان بالماء الحار وسائل التنظيف ، ومن ثم اشطف.
- ننصح بغسل السلة بانتظام ، واخذ الحيلة في نزع أي عوالق او مخلفات .
- يمكن تنظيف السلة بغسالة الموائع
- امسح بعد الانتهاء من عملية القلي خارج القلاية بخرقه قماش ناعمة مبلولة بغية ازالة أي رزاذ وتكثفات زيتية .

مقادير الطبخ

مدى صلاحية استعمال الزيت او السمن :

عندما ينخفض منسوب الزيت دون الحد الأدنى لعلامة المنسوب ، فم باضافة زيت جديد. وينصح بتغيير الزيت من وقت لآخر بغية الاحتفاظ ليس فقط بنوعية النكهة وانما ايضا بسلاسة مضم الطعام المقلي.

ان عدد المرات التي يمكن استعمال الزيت فيها يعتمد على نوعية الاطعمة المقلية. على سبيل المثال، يجب تغيير الزيت في الغالب اذا كانت الاطعمة مكسوة بمكعبات الخبز ويتم قليها في غالب الاحيان.

ننصح ايضا بتغيير الزيت كاملا كل ٨/٥ مرات او يجب تغيير الزيت كاملا في الحالات التالية:

- الروائح الغير مريحة
- حصول دخان اثناء القلي
- بان يصبح الزيت اسود اللون

للحصول على قلي كامل:

- يجب عدم تنزيل وغمر الاطعمة المطلوب قليها في الزيت لغاية تحول نور لامبة الارشاد الى الاغلاق.
- لا تملأ السلة اكثر من طاقتها، ان وضع اطعمة اكثر من ما هو مقرر سوق يؤدي الى خفض حرارة الزيت فجأة، وبنسج عنه طعام معجن ومقلي بطريقة غير سليمة .
- تأكد من ان الاطعمة قد تم تشريحها وتقطيعها بشكل رفيع ومتساوي ، سوف لن يتم قلي القطع التخينة والسميكة ، بالرغم من انها سوف تبدو جذابة. اذا تم تقطيع الاطعمة بشكل متساوي ، فسوف يتم قلي كل قطعة بشكل تام في نفس الوقت.
- تأكد من تجفيف الاطعمة بعناية قبل عملية القلي. الاطعمة المبتلة - وخاصة البطاطا - سوف تبقى نديسة بعد القلي. الاطعمة التي تحتوي على كمية عالية من الماء(مثل السمك ، اللحم والخضروات) يجب كسوتها بمكعبات الخبز او الطحين. تذكر من طرد أي طحين او مكعبات خبز الزائدة قبل عملية القلي.

قلي الاطعمة الغير مجمدة:

تذكر ان ازمان الطهي والحرارة هي تقريبية ويجب تنظيمها وفقا لكمية الاطعمة التي سوف يتم قليها والى المذاق الشخصي.

نوع الطعام	الكمية القصوى (غم)	الحرارة (درجة مئوية)	الزمن بالدقائق
البطاطا المقلية	٥٠٠	١٩٠	مرحلة ١ ٦-٥
			مرحلة ٢ ٣-٢
بورزيني انتيرا	١٠٠٠	١٩٠	مرحلة ١ ٩-٧
			مرحلة ٢ ٨-٦
السمك	٥٠٠	١٦٠	١٣-١٢
الحبار	٥٠٠	١٦٠	١٣-١٢
كانيستريلي	٥٠٠	١٦٠	١١-١٠
سكامبي	٥٠٠	١٦٠	١٣-١٢
السااردين	٥٠٠	١٧٠	١٣-١٢
الصبيدح الصغير	٥٠٠	١٧٠	١٣-١٢
سمك موسى (١)	٤٠٠	١٦٠	٩-٨
اللحمة	٣٠٠	١٧٠	٩-٨
شرائح بقرية (١)	٣٠٠	١٧٠	٨-٧
شرائح دجاج (١)	٥٥٠	١٦٠	٨-٧
كرات لحم (١٣)	٢٥٠	١٥٠	١٢-١١
الخضار	٤٠٠	١٦٠	١٠-٩
الزهرة	٤٠٠	١٥٠	١٠-٩
الفطر	١٠٠	١٧٠	٨-٧
اوبريغنز (شرائح)	٣٠٠	١٦٠	١٢-١١
كورغيتز			

قلي الاطعمة المجمدة

- (١) بسبب تدني حرارتها الكبير، فإن الاطعمة المجمدة سوف حتما تؤدي الى انخفاض درجة حرارة الزيت. وبغية الحصول على نتائج جيدة كل مرة تقوم بالقلي فيها ، فانا ننصحك بعدم الزيادة عن الكميات القصوى المبينة في الجدول التالي.
- (٢) غالبا ما تكون الاطعمة المجمدة مغطاة بطبقة جليد كريستالية ، والتي يجب ازالتها قبل البدء بعملية القلي. قم بتنزيل السلة بشكل تدريجي في الزيت وعلى اقل مهل بغية ضمان عدم تدفق الزيت بشكل فجائي الى الاعلى. تأكد قبل تنزيلك السلة في الزيت بان الغطاء قد تم اغلاقه باحكام وبشكل امن.
- (٣) بغية الحصول على افضل النتائج ، لا تتجاوز الكميات القصوى من الاطعمة .

اوقات الطبخ المبينة في هذا الجدول هي تقريبية ، وقد تختلف طبقا للحرارة المبدئية للطعام و لحرارة الطبخ الموصى بها على الغلاف.

الطعام	الكمية القصوى (غم)	الحرارة (درجة مئوية)	الزمنة (بالدقائق)
بطاطا مسبقة الطهي مجمدة	٣٠٠ (*)	١٩٠	مرحلة ١ ٦-٥ مرحلة ٢ ٣-٢
بطاطا غير مسبقة الطهي	٥٠٠	١٩٠	٨-٧
السمك اصابع سمك	٣٠٠	١٩٠	٧-٦
القرديس	٣٠٠	١٩٠	٧-٦
اللحمة شرائح دجاج (٢)	٢٠٠	١٩٠	٨-٧

(*) هذه الكمية الموصى بها بغية الحصول على افضل النتائج. من الطبيعي يمكن قلي كمية كبيرة من البطاطا المجمدة. اخذا بالاعتبار انها قد تصبح معجنة قليلا بسبب الاسقاط المفاجيء في درجة حرارة الزيت ، لدى غمرها.

تحري الخطأ وعلاجه

الشذوذ	السبب	الحل
روائح غير محببة	تشبع فلتر منع الروائح تحول لون الزيت او السمنة الزيت او السمنة غير مناسبة	غير الفلتر غير الزيت (او السمنة) استعمل زيت صويا جيد النوعية
تدفق الزيت	تم انزال السلة بسرعة في الزيت هناك زيت كثير في المقلاة لم يتم تجفيف الاطعمة بشكل كافي قبل غمره في الزيت تم تجاوز الكمية القصوى الموصى بها	انزل السلة بشكل بطيء وعلى مهل نقص كمية الزيت بالمقلاة جفف الاطعمة بشكل شامل ١ كغم (بطاطا طازجة)
الزيت لا يسخن	ان تشغيل المقلاة مسبقا بدون وضع الزيت في الاناء يسبب اخفاق حراري	اتصل بمركز الصيانة (ضروري فني الفيوز)