

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

- في حال وجود أتلاف في كابل التغذية، يجب تبديله من قبل الشركة المصنعة أو من وكيله للدعم الفني، وهذا تجنباً لأي 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 باستخدام هذا الجهاز، بشرط الإشراف عليهم واطلاعهم 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 إستخدامه 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.



عدم مراعاة هذه التحذيرات قد يؤدي إلى الإصابة بحروق الناتجة عن التعرض للضدمات الكهربائية الأمر الذي قد يُعترض حياتك للخطر.

- قبل الاستخدام تأكد من أن جهد التيار الكهربائي يتطابق الجهد المذكور على لوحة معلومات الجهاز.
- قمر بصال الجهاز فقط بمقاييس كهربائية ذات قدرة لا تقل عن ١٠ أمبير، مزودة بتأريض فعال. (في حال عدم توافق قابس الجهاز والمقبس، قمر بإستبداله بنوع مناسب من قبل فنيين مؤهلين).
- لا يجب لكابل التغذية أن يلمس أو أن يكون بجوار أجزاء الجهاز الساخنة، مصادر الحرارة أو حواف جارحة.
- ابق الجهاز دائماً غير متصل بالتيار خلال القيام بعمليات التنظيف وعند عدم استخدامه.



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 ساخن، لأن هذا قد يسبب بالتعرض لحروق حرجة.
- قمر بتحريك الجهاز عن طريق استخدام المقابض المخصصة لهذا الأمر. (لا تستعمل أبداً مقبض السلة للقيام بهذه العملية). تأكد من أن يكون الزيت بارد بما فيه الكفاية، انتظر لمدة ٢ ساعات. لا تدع كابل التغذية يتدلى من حافة السطح الذي وضعت عليه المقلاة الكهربائية، حيث أنه سهل هكذا الامسك به من قبل الأطفال، أو أن يمثل عقبة أمام المستخدم.
- اتبته للبخار الساخن وللزاد الزيتي المحتمل خروجه.
- الزيوت والشحوم قابلة للاشتعال؛ إن اشتعلت، قمر 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.



- 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، سوق يتم تفعيل جهاز الأمان الحراري الذي يوقف عمله. وفي هذا الحال، إعادة تفعيل الجهاز، يجب عليك الاتصال بمركز دعم في مرضخ.
- إن قامت المقلاة بفقدان الزيت، قمر بالتواصل بمركز دعم في 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. قمر بالتواصل بمركز دعم في مرضخ من قبل الجهة المصنعة.
- لا تقوم بفك القابس عن طريق سحب كابل التغذية : قمر دائماً بسحب المقبس نفسه.
- لا تقم أبداً قسّم التحكم، الكابل والمقبس في الماء أو في سوائل أخرى.

- .R. حوض قابل للإزالة
- .S. سلّة مع مقبض قابل للتدوير
- .T. مقاومة كهربائية
- .U. قسم التحكّم
- .V. مقصورة الكابل
- .Z. إعادة تعيين جهاز الأمان الحراري

• فقط للموديلات التي تأتي بغطاء بلاستيكي: لا تستخدم الغطاء أثناء الطهي.



انتبه جيداً:

- يظهر هذا الرمز نصائح ومعلومات هامة للمستخدم.
- أنه أمر طبيعي أن عند أول استخدام له، يقوم الجهاز بفتح رائحة جديدة، قم بتهوية الغرفة.
- يمنع استخدام زيوت متبججة يدويّاً، أو زيوت ذو درجة حموضة عالية.
- قم دائماً بإحترام المستويات MIN و MAX الظاهرة داخل الوعاء القابل للإزالة.
- مفتاح الأمان المصغّر يضمن عمل عنصر التسخين فقط إن كان قسم التحكّم مثبت بشكل جيّد.

جهاز الأمان الحراري

الجهاز مزود بجهاز أمان حراري يقوم بإيقاف التسخين في حال استعمال خاطئ أو غير معتاد. بعد تبريد الجهاز، بمساعدة عود أسنان أو جسم شبيه، اضغط خفيفاً على زر إعادة تفعيل جهاز الأمان (Z)، الموجود بالقرب من كتابة RESET (الشكل 1). إن لم يعمل الجهاز يصبح من الضروري التواصل بمركز دعم في مرخص من قبل المصنّع.

هذا الجهاز مطابق للائحة الأوروبية ٢٠٠٤/٩٣٥ الصادرة بتاريخ ٢٠٠٤/٩٣٥ المتعلقة بالمواد المعدة للاتصال مع الغذاء.

إرشادات الإستعمال

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

التخلص من الجهاز

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



معلومات تقنية

الموديل:	الحجم (طول * عرض * ارتفاع): الوزن
٣,٧٢ كغم	F٤٤٥١٠ ٢٩٥ * ٢٧٥ * ٤٥٥
F٤٤٥٢٠	٣٢٥ / ٢٧٥ * ٤٥٥ ٣,٩٨ كغم
F٤٤٥٣٢	٣٣٠ / ٢٨٥ * ٤٤٥ ٥,١٨ كغم

ملء الزيت أو الدهن

- قم بتدوير مقبض السلّة القابلة للتدوير وتبنيها (وضعية ٢ من الشكل ٢). استخراج السلّة (S) عن طريق سحبها إلى الأعلى.
- إن قمت باستخدام الزيت، قم بصبّه في الحوض (R) 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 تدوب في وعاء آخر، ثم ادر الدهن السائل في وعاء الجهاز. لا تقم أبداً بتدوير الدهن في السلّة أو على المقاومة الكهربائية التابعة للمقلاة (انظر إلى الشكل ٤).

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

وصف الجهاز.

- A. مقبض ترموستات لتعديل توزيع الحرارة
- B. ضوء مؤشر تغذية الجهاز (أحمر اللون)
- C. ضوء مؤشر درجة حرارة الزيت (أخضر اللون)
- D. مفتاح الأمان المصغّر
- E. مؤشر الحد الأقصى للأطعمة
- F. كابل التغذية مؤشّر مستويات MAX - MIN للزيت
- G. حامل السلّة
- H. فتحة صنبور خروج الزيت (إن كان مضمون)
- I. صنبور خروج الزيت (إن كان مضمون)
- J. فلتز الزيت
- K. غطاء بلاستيكي (فقط لبعض الموديلات) لا تستخدمه خلال عمليات الطهي
- L. عباءة المقابض
- M. قاعدة تثبيت قسم التحكّم
- N. غطاء مع مقبض
- O. فتحة (إن كانت مضمونة)
- P. فلتز الغطاء (إن كان مضمون)

التسخين المسبق

- ضع الطعام الذي توي أن تقلبه في السلّة (S)، لا تتعدّى أبداً عن المستوى الأقصى الظاهر على السلّة (الشكل ٨). تأكد من أن يكون مقبض السلّة مثبت جيداً (الموضع ٢ من الشكل ٢).
- قم بتكيب الجهاز بالشبك. كلا من أضواء المؤشرين (B) و (C) تضيء.
- قم بتثبيت مقبض (A) الترموستات (انظر إلى الشكل ٥) على درجة الحرارة المرادة (انظر إلى جدول الطهي)، سيطفئ الضوء الأخضر التابع لمؤشر درجة حرارة الزيت (C).
- عند وصول درجة الحرارة إلى المستوى المعين، سيضيء الضوء

القلي

- عندما يضيء المؤشر (C)، قمر بغمر السلّة (S) في الزيت، عن طريق تهبيتها ببطء تجنباً للرذاذ أو لسيلان الزيت الساخن.
- يعد أمر طبيعي خروج كميات كبيرة من البخار.
- عند انتهاء مدة الطهي قمر برفع السلّة (S) 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 "•".
- قمر بفصل قابس الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي.
- انتبه جيداً إن أردت إجراء أكثر من عميلة طهي، انتظر إضاءة المؤشر الأخضر الذي سوف ينبهك بوصول درجة الحرارة إلى المستوى المعين. فقم بإعادة غمر السلّة (S) ببطء في الزيت لمرة ثانية.

مدّة صلاحية الزيت أو الدهن

لا يجب للزيت أو الدهن أن ينزل تحت مستوى الحد الأدنى. يجب، بين حين وآخر القيام بتغييره. مدّة صلاحية الزيت أو الدهن يعتمد على طبيعة الطعام الذي يتم قليه، التخزين، على سبيل المثال، يوسخ زيت أكثر من القلي المعتاد. كما هو الحال في أي مقلاة، يتدهور الزيت اذا اتم تبريده وتسخينه أكثر من مرّة! لذلك، حتى لو قمت باستخدامه بشكل صحيح، ننصح بتبديله بشكل كامل دورياً.

القلي أطعمة غير مجمّدة

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

تأكد من أن تكون الأغذية رقيقة وذات سماكة متساوية، بحيث أن الأطعمة السميكة لن تنطهي بشكل جيّد في الداخل، بالرغم عن جمال المظهر، بينما تلك المتساوية بالسماكة تصل كلها إلى درجة الطهي مثالية في نفس الحين. قمر بتنشيف الأطعمة بشكل جيد قبل غمرها بالزيت أو الدهن لتجنب الرذاذ؛ بالإضافة إلى أن الأطعمة الرطبة ستكون ليّنة بعد الطهي (خصوصاً البطاطا). ينصح بإضافة فئات الخبز أو الطحين للأغذية الغنية بالماء (السّمك، 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 للكّميات ولذوقك الشخصي.

الزائد قبل غمرها بالزيت. عند طهي أطعمة مغطى بعجته، ننصح بغمر السلّة فارغة أولاً، ثم، عند الوصول إلى درجة الحرارة المعيّنة، ضع الأطعمة مباشرة في الزيت الساخن، وهذا لتجنّب إصاق العجته بالسلّة. انظر إلى الجدول التالي وخذ بعين الاعتبار أن مدّات ودرجات حرارة الطهي تقريبية، ويجب تعديلها وفقاً للكميّات ولذوقك الشخصي.

القلي الأظعمة الغير مجمّدة

لا تضع حمل زائد بالسلّة لأن هذا قد يسبب بانخفاض مفاجئ في درجة حرارة الزيت، فبالتالي يصبح القلي أقلّ تساوي. تأكد من أن تكون الأغذية رقيقة وذات سماكة متساوية، بحيث أن الأطعمة السمكية لن تظهي بشكل جيّد في الداخل، بالرغم عن جمال المظهر، بينما تلك المتساوية بالسماكة تصل كلها إلى درجة الطهي مثالية في نفس الحين. فمر بتنشيف الأطعمة بشكل جيد قبل غمرها بالزيت أو الدهن لتجنب الرذاذ؛ بالإضافة إلى أن الأطعمة الرطبة ستكون لينة بعد الطهي (خصوصاً البطاطا). ننصح بإضافة فتات الخبز أو الطحين للأغذية الغنية بالماء (السمك، اللحوم، الخضار)، مع الحرص على إزالة الخبز أو الطحين

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

قلي الأظعمة المجمّدة

درجة حرارة الأظعمة المجمّدة منخفضة جداً. لهذا فهي تسبب تخفيض كبير في درجة حرارة سائل الطهي. للحصول على نتائج جيدة، ننصحكم بأن لا تملؤوا السلّة. الأظعمة المجمّدة غالباً تكون مغطية بالكثير من الثلج فيجب إزالته قبل الطهي. ثمّ قمر بغمر السلّة في زيت القلي ببطء لتجنّب تكوينه فقاعات.

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

الغذاء	درجة الحرارة (متوية)	مدّة الطبخ (دقائق)
البطاطا المجمّدة المعدة سلفاً	١٩٠°	١٠-١٤
كروكويتيس البطاطا	١٨٠°	٧-١٠
السمك		
عيدان سمك القد	١٨٠°	٦-٣
شرائح سمك البلابيس	١٨٠°	٥-٢
اللحم شرائح الدجاج	١٨٠°	٦-٣

الموديلات المزودة بصنبور التخلص من الزيت

انتبه: لا تقم بالتخلص من الزيت وهو لا يزال ساخناً، وهذا لتجنب الحروق.

اتبع الخطوات التالية:

1. قم بإزالة السلّة.
2. افتح الفتحة (H).
3. افتح الصنبور (I) عن طريق تدويره عكس اتجاه عقارب الساعة.
4. دغ السائل يسيل في وعاء (انظر للشكل ١٠) متأكداً من عدم فيضه.
5. أزل الترسبات التي قد تتكون في الحوض بمساعدة اسفنجة أو بورق نشاف.
6. اغلق الصنبور عن طريق تدويره اتجاه عقارب الساعة.
7. اغلق الفتحة (H).

ينصح بالحفاظ على الزيت المستعمل لطهي السمك بعيداً عن الزيت المستخدم لطهي الأطعمة الأخرى. إن تم استخدام دهون، لا تدعها تبرد كثيراً، وذلك لتجنب ترسخها.



انتبه جيداً: حوض الجهاز مزود بفلتر قابل للإزالة يقوم بجمع البقايا الأكبر حجماً الناتجة عن القلي. بعد تفريغ الحوض بشكل كامل من الزيت، قم بإزالة الفلتر عن طريق سحبه كما هو موضح في الشكل ٩، قم بتنظيفه بمادة تنظيف الأواني ومن ثم قم بإعادته إلى قاعدته.



انتبه جيداً: عند إزالة قسم التحكم وآلة التوقيت، يمكنك تنظيف جميع الأجزاء المتبقية من الجهاز في غسالة الأواني.

التنظيف

قبل القيام بأي عملية تنظيف، تأكد من أن يكون القابس مفصول. لا تقم أبداً بغمر الجهاز في الماء، ولا تضعه تحت دفقة صنبور الماء (انظر إلى الشكل ٦). ان تسرب مياه داخل قسم التحكم، قد يحدث صعق 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. بإستذناء قسم التحكم، كابل التغذية والمقاومة الكهربائية، يمكنك غسل جميع أجزاء الجهاز بالماء الساخن ومادة تنظيف أواني (انظر للشكل ٧).

لا تستخدم أبداً اسفنجات كاشطة كي لا تلتف الجهاز.

عند الانتهاء من العملية، قم بتنشيف كل شيء بدقّة، وهذا تجنباً لخروج رذاذ زيت ساخن خلال التشغيل.


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 علية وصل بالتيار مثبتة على الجدار عيار 13 أمبير في مكان آخر في البيت لأن من شأن ذلك التسبب بصدمة خطيرة. في حال إستعمال مأخذ للتيار غير مشتمل على صاهر ينبغي حماية الدائرة الكهر يائية بصاهر وذلك بإستعمال صاهر عيار 15 أمبير. في حال كان المأخذ من النوع المصنوب ينبغي إعادة تركيب غطاء الصاهر في حال إستبدال الصاهر وذلك بإستعمال صاهر أستا 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 لرون غطاء الصاهر البديل هو تلك المبيّن على قاعدة المأخذ.
- B في حال لم يكن جهازكم مزود بمأخذ الرجاء اتباع التعليمات الواردة فيما يلي:

تحذير: ينبغي تأريض جهازكم:

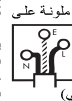
هام جدا

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 للأخضر أو الأخضر والبيج بحرف E أو بشعاع التلويض  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: محاذ (بارد)
السلك البني: مشحون بالكهرباء (حامي)