

CANDY

ELECTRIC DEEP FAT FRYER

INSTALLATION ADVICES - INSTRUCTIONS FOR THE USE

GB

- CF3KPX-19
- CHF30K-19

Dear Customer,

Thank you for having purchased and given your preference to our product.

The safety precautions and recommendations reported below are for your own safety and that of others. They will also provide a means by which to make full use of the features offered by your appliance.

Please preserve this booklet carefully. It may be useful in future, either to yourself or to others in the event that doubts should arise relating to its operation.

This appliance must be used only for the task it has explicitly been designed for, that is for cooking foodstuffs. Any other form of usage is to be considered as inappropriate and therefore dangerous.

The manufacturer declines all responsibility in the event of damage caused by improper, incorrect or illogical use of the appliance.

DECLARATION OF CE CONFORMITY

- This appliance has been designed to be used only for cooking. Any other use (such as heating a room) is improper and dangerous.
- This appliance has been designed, constructed, and marketed in compliance with:
 - Safety requirements of the "Low voltage" Directive 2014/35/EU;
 - Safety requirements of the "EMC" Directive 2014/30/EU;
 - Requirements of EU Directive 93/68/EEC;
 - Requirements of EU Directive 2011/65/EU.



IMPORTANT INFORMATION FOR CORRECT DISPOSAL OF THE PRODUCT IN ACCORDANCE WITH EC DIRECTIVE 2012/19/EC.

At the end of its working life, the product must not be disposed of as urban waste. It must be taken to a special local authority differentiated waste collection centre or to a dealer providing this service.

Disposing of a household appliance separately avoids possible negative consequences for the environment and health deriving from inappropriate disposal and enables the constituent materials to be recovered to obtain significant savings in energy and resources. As a reminder of the need to dispose of household appliances separately, the product is marked with a crossed-out wheeled dustbin.



IMPORTANT SAFETY PRECAUTIONS AND RECOMMENDATIONS

IMPORTANT: This appliance is designed and manufactured solely for the cooking of domestic (household) food and is not suitable for any non domestic application and therefore should not be used in a commercial environment.

The appliance guarantee will be void if the appliance is used within a non domestic environment i.e. a semi commercial, commercial or communal environment.

Read the instructions carefully before installing and using the appliance.

- This appliance has been designed and manufactured in compliance with the applicable standards for the household cooking products and it fulfills all the safety requirements shown in this manual, including those for surface temperatures.
Some people with sensitive skin may have a more pronounced temperature perception with some components although these parts are within the limits allowed by the norms.
The complete safety of the appliance also depends on the correct use, we therefore recommend to always pay a extreme attention while using the product, especially in the presence of children.
- After having unpacked the appliance, check to ensure that it is not damaged.
In case of doubt, do not use it and consult your supplier or a professionally qualified technician.
- Packing elements (i.e. plastic bags, polystyrene foam, nails, packing straps, etc.) should not be left around within easy reach of children, as these may cause serious injuries.
- Some appliances are supplied with a protective film on steel and aluminium parts. **This film must be removed before using the appliance.**
- **IMPORTANT:** The use of suitable protective clothing/gloves is recommended when handling or cleaning this appliance.

- Do not attempt to modify the technical characteristics of the appliance as this may become dangerous to use. The manufacturer declines all responsibility for any inconvenience resulting from the inobservance of this condition.
- Do not operate your appliance by means of an external timer or separate remote-control system.
- Do not carry out cleaning or maintenance operations on the appliance without having previously disconnected it from the electric power supply.
- Do not use a steam cleaner because the moisture can get into the appliance therefore making it unsafe.
- Do not cover the hob with aluminium foils.
- Do not touch the appliance with wet or damp hands (or feet).
- Do not use the appliance whilst in bare feet.
- If you should decide not to use this appliance any longer (or decide to substitute another model), before disposing of it, it is recommended that it be made inoperative in an appropriate manner in accordance to health and environmental protection regulations, ensuring in particular that all potentially hazardous parts be made harmless, especially in relation to children who could play with unused appliances.
- The various components of the appliance are recyclable. Dispose of them in accordance with the regulations in force in your country. If the appliance is to be scrapped, remove the power cord.
- After use, ensure that the knobs/controls are in the off position.
- Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

- The manufacturer declines all liability for injury to persons or damage to property caused by incorrect or improper use of the appliance.
- Cooking appliances should be positioned in a stable situation with the handles positioned to avoid spillage of the hot liquids.
- **WARNING:** During use the appliance and its accessible parts become hot; they remain hot for some time after use.
 - Care should be taken to avoid touching heating elements on the hob.
 - To avoid burns and scalds, young children should be kept away.
- Make sure that electrical cables connecting other appliances in the proximity of the cooktop cannot come into contact with the hob.
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. **NEVER** try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- **WARNING:** Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
- **WARNING:** If the hob is cracked or otherwise damaged by falling objects etc., disconnect the appliance from the electrical power supply to avoid the possibility of electric shock and call Customer Service.
- **WARNING:** When correctly installed, your product meets all safety requirements laid down for this type of product category. However special care should be taken around the underneath of the appliance as this area is not designed or intended to be touched and may contain sharp or rough edges, that may cause injury.
- **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- If the power supply cable is damaged, it must be replaced only by an authorized service agent in order to avoid a hazard.

- If the appliance is not fitted with a supply cord and a plug, or with other means for disconnection from the supply mains having a contact separation in all poles that provide full disconnection under overvoltage category III conditions, means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use.
Care should be taken to avoid touching heating elements.
Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- **WARNING:** Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

ENERGY LABELLING/ECODESIGN

- Commission regulation (EU) No 66/2014 (implementing Directive 2009/125/EC of the European Parliament and of the Council).

Reference to the measurement and calculation methods used to establish compliance with the above requirements:

- Standard EN 60350-2 (hobs: electric cooking zones and/or areas).

USE OF THE APPLIANCE, ENERGY SAVING TIPS

ELECTRIC COOKING ZONES AND/OR AREAS

- Avoid keeping a zone/area on without something on it (without pot).
- Avoid pouring liquids on the zones/areas while they are hot.
- To save electricity, use lids whenever possible.
- When the pan comes to the boil, turn the heat down to the level desired. Remember that the cooking zone/area will continue to produce heat for about five minutes after it has been turned off.

Advice for the installer

1

INSTALLATION

IMPORTANT:

- The appliance is designed and approved for domestic use only and should not be installed in a commercial, semi commercial or communal environment.
Your product will not be guaranteed if installed in any of the above environments and could affect any third party or public liability insurances you may have.
- This appliance is to be installed only by an authorised person according to the current local regulations and in observation of the manufacturer's instructions.
Failure to comply with this condition will render the guarantee invalid.
- Incorrect installation, for which the manufacturer accepts no responsibility, may cause personal injury or damage.
- This appliance shall only be serviced by authorised personnel.
- Always disconnect the appliance from mains power supply before carrying out any maintenance operations or repairs.
- **Under no circumstances should any external covers be removed for servicing or maintenance except by suitable qualified personnel.**
- **Important: The use of suitable protective clothing/gloves is recommended when handling or cleaning of this appliance.**
- **Under no circumstances should any external covers be removed for servicing or maintenance except by suitable qualified personnel.**
- **These tops are designed to be embedded into kitchen fixtures measuring 600 mm in depth.**
- **The appliance must be housed in heat-resistant units.**
- **The walls of the units must not be higher than work top and must be capable of resisting temperatures of 70 °C above room temperature.**
- **We would point out that the adhesive which bonds the plastic laminate to the furniture must withstand temperatures not less than 150 °C to avoid delamination.**
- **Do not install the appliance near inflammable materials (e.g. curtains).**

WARNING!

When correctly installed, your product meets all safety requirements laid down for this type of product category. However special care should be taken around the underneath of the appliance as this area is not designed or intended to be touched and may contain sharp or rough edges, that may cause injury.

TECHNICAL INFORMATION FOR THE INSTALLER

Some models only: Before installing the cooktop, remove the protective film.

These cooking hobs are designed to be embedded into kitchen fixtures measuring 600 mm in depth and from 30 to 40 mm thick.

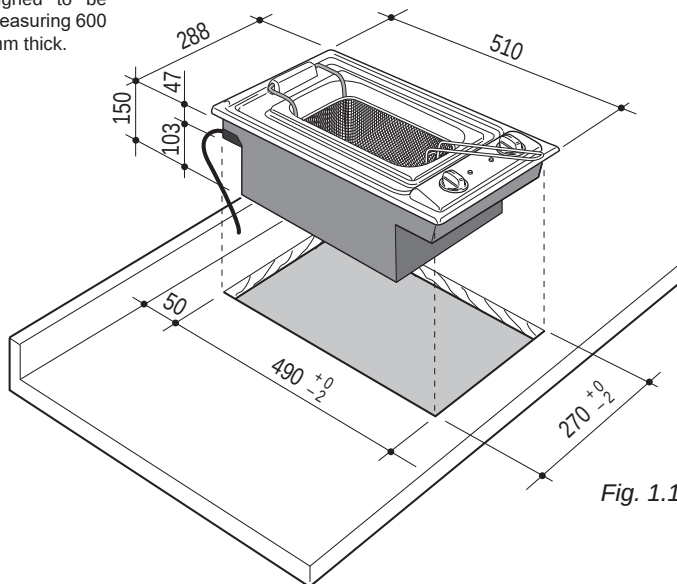


Fig. 1.1

Mount an extractor hood above these appliances to remove fumes and smells produced during operation.

These cooking hobs are designed to be embedded into kitchen fixtures measuring 600 mm in depth and from 30 to 40 mm thick.

In order to install the cooker top into the kitchen fixture, a hole with the dimensions shown in fig. 1.1 has to be made, keeping in consideration the following:

- within the fixture, between the bottom side of the cooker top and the upper surface of any other appliance or internal shelf there must be a clearance of at least 30 mm;
- any wall to the side and above the cooktop must be at least 300 mm away (fig. 1.2);
- the wall behind the cooktop must be at least 50 mm away (fig. 1.1);
- there must be a distance of at least 650 mm between the hob and any wall cupboard or extractor hood positioned immediately above (see fig. 1.2);
- the coatings of the walls of the unit or appliances near the cooktop must be heat resistant.

Do not install the appliance near inflammable materials (e.g. curtains).

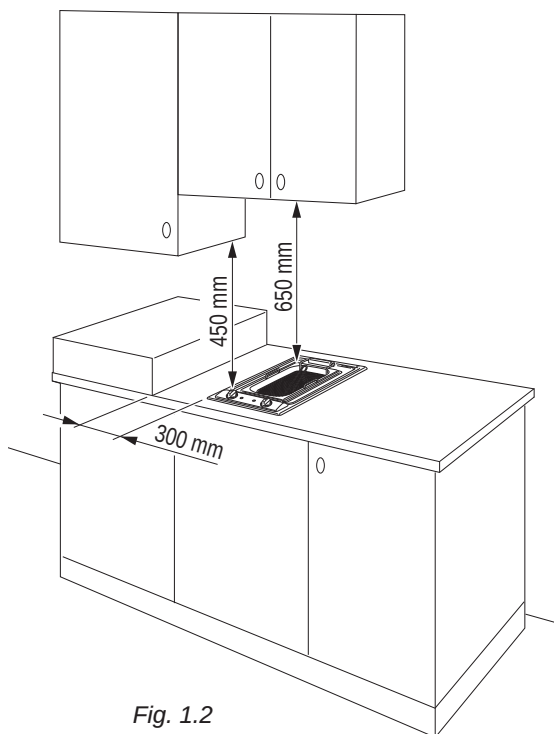


Fig. 1.2

FASTENING THE COOKTOP

Each cooker top is provided with an installation kit including brackets and screws for fastening the top to fixture panels from 30 to 40 mm thick, figs. 1.3, 1.4.

- Cut the unit.
- Stretch gasket "D" over the edge of the hole made, being careful to overlay the junction edges.
- Turn the cooktop over and put tabs "A" (fig. 1.3) into the mountings, only tighten screws "B" a few turns. Make sure that the tabs are mounted correctly as shown in the figure 1.4. Turn the tabs so that the cooktop can be put into the hole.
- Put the cooktop into the hole cut into the unit and position it correctly.
- Put tabs "A" into place, tooth "C" of the tabs should go into the hole.
- Tighten screws "B" until the cooktop is completely secured.
- Using a sharp tool cut off the part of gasket "D" which protrudes from the cooktop. Take care not to damage the benchtop.

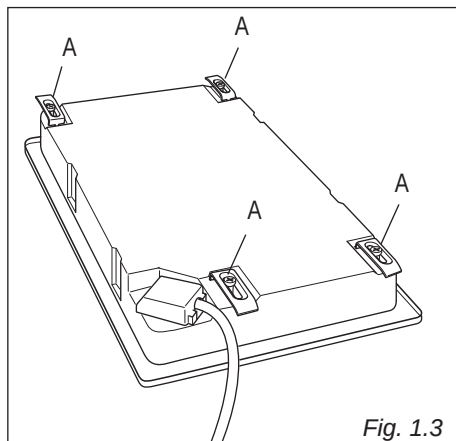


Fig. 1.3

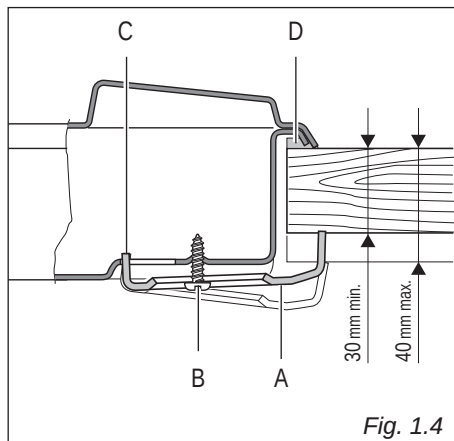


Fig. 1.4

2 ELECTRICAL SECTION

IMPORTANT: The appliance must be installed by a qualified technician according with the current local regulations and in compliance with the manufacturer instructions. Incorrect installation might cause harm and damage to people, animals or objects, for which the manufacturer accepts no responsibility.

Connection to a good earth wiring system is absolutely essential.

The manufacturer accepts no responsibility for any inconvenience caused by failure to comply with this rule.

Before carrying out any work on the electrical section of the appliance, it must be disconnected from the mains.

ELECTRICAL REQUIREMENTS

- Connection to the mains must be carried out by qualified personnel in accordance with current regulations.
- The appliance must be connected to the mains checking that the voltage corresponds to the value given in the rating plate and that the electrical cable sections can withstand the load specified on the plate.
- The appliance is supplied without a power supply plug and therefore if you are not connecting directly to the mains, a standardized plug suitable for the load must be fitted.
- The plug must be connected to an earthed socket in compliance with safety standards.
- The appliance must be connected directly to the mains placing a two pole switch with minimum opening between the contacts of 3 mm between the appliance and the mains.

- The power supply cable must not touch the hot parts and must be positioned so that it does not exceed 50 °C at any point.
- Once the appliance has been installed, the switch or socket must always be accessible.
- **If the supply cord is damaged it must be replaced by the manufacturer or its Service Agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.**

N.B. The connection of the appliance to earth is mandatory. For connection to the mains, do not use adapters, reducers or branching devices as they can cause overheating and burning.

If the installation requires alterations to the domestic electrical system call a qualified electrician. He should also check that the domestic electrical system is suitable for the power drawn by the appliance.

REPLACING THER POWER SUPPLY CABLE

WARNING: If the power supply cable is damaged, it must be replaced only by an authorised service agent in order to avoid a hazard.

- The supply cable must be replaced with a cable of the same type.
- Turn the cooktop over and unhook the terminal board cover by inserting a screwdriver into the two hooks "A" (fig. 2.1).
- Open the cable gland by unscrewing screw "F" (fig. 2.2), unscrew the terminal screws and remove the cable.
- The new supply cable, of suitable type and section, is connected to the terminal board following the diagram in fig. 2.3.
- Close and hook again the terminal board cover.

The operations must be executed by a qualified technician.

NOTE: The earth conductor must be left about 3 cm longer than the others.

SECTION OF THE SUPPLY CABLE TYPE "H05VV-F", "H05RN-F" or "H05V2V2-F" (resistant to 90 °C)

220 - 240 V 50-60 Hz 3 x 1,5 mm² (*) (**)

(*) Connection possible with plug and outlet

(**) Connection with wall box connection.

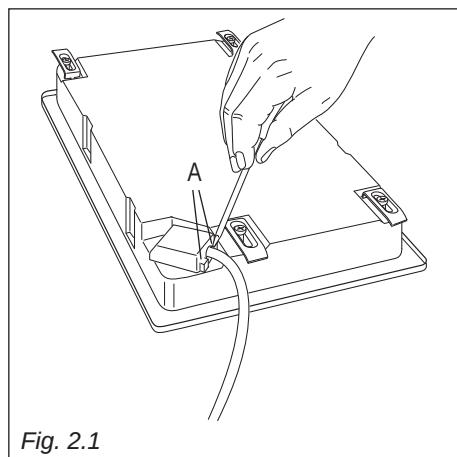


Fig. 2.1

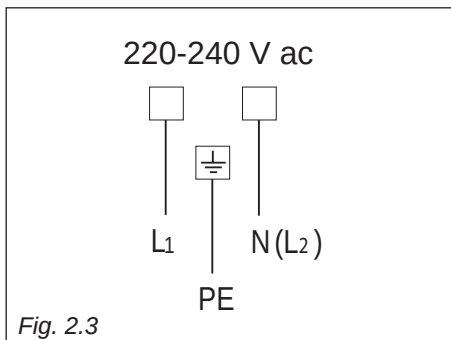


Fig. 2.3

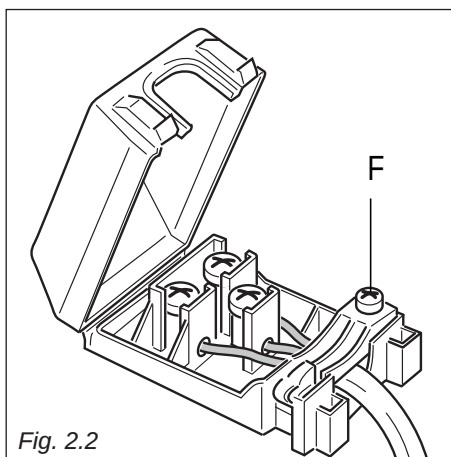


Fig. 2.2

User guide

1 FEATURES AND HOW TO USE THE ELECTRIC FRYER

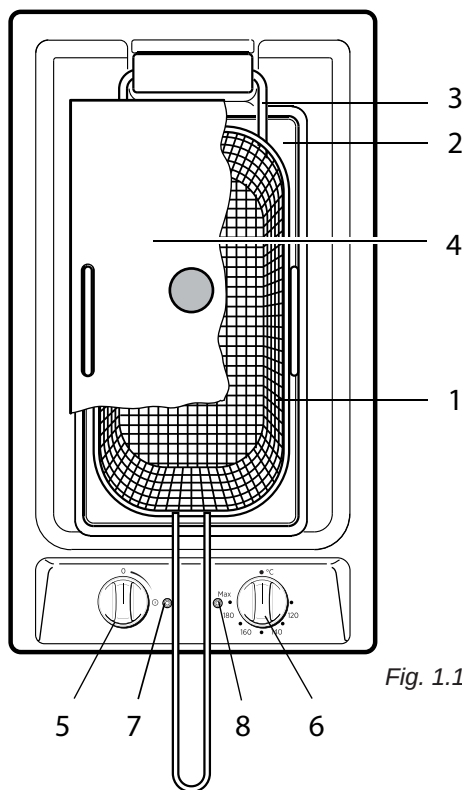


Fig. 1.1

FEATURES

■ Electrical insulation Class I.

1. Basket with draining hook and handle which can be turned inwards
2. Oil tray
3. Tilttable electrical heating element - 1600 W
4. Pan cover (supplied with some models only)

CONTROL PANEL DESCRIPTION

5. ON-OFF knob
6. Oil thermostat knob
7. Fryer ON indicator light
8. Oil temperature indicator light

NOTE: The knob and symbols may vary.

IMPORTANT SAFETY REQUIREMENTS

- Do not introduce wet food to the fryer at any time.
- Before use of the product ensure no water residue is present within the OIL CONTAINER or LID.
- Frozen Foods are frequently covered with a coating of crystal which should be removed prior to frying.
Lower the basket slowly to ensure no boilover occurs.
- Never allow water near the fryer during use to prevent the risk of oil/water eruption.
- In the event of ignition, immediately douse the flames using the fryer cover and a dry towel (do not use wet cloths).

USING THE FRYER FOR THE FIRST TIME

- Remove the adhesive film which protects certain parts.
- Carefully remove all the glue residues without using abrasive substances, to avoid scratching the surfaces.
- Remove the pan cover and the basket, raise the heating element and remove the oil pan.
- Wash and dry the tray and the basket carefully (better if in the dishwasher).
- Put the tray back into the fryer and lower the heating element.
- Fill the tray with 3 litres of water.
- Switch the fryer on by turning the changeover switch knob and turn the thermostat knob to about 150 °C. This operation will clean the working residues from the electric heating element.
- Leave the fryer ON until the temperature indicator light goes out, then leave it to cool down.
- Empty out the water and dry the tray and heating element carefully.
- The fryer is ready for use.

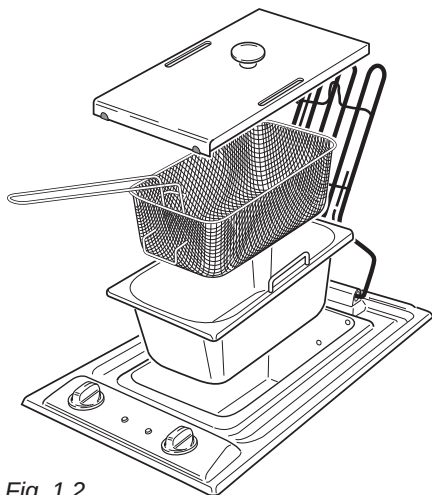


Fig. 1.2

FILLING WITH OIL

- Remove the pan cover and basket.
- Fill the tray with about 2 litres of oil or fat for frying, already partly melted.
The level must be between the minimum and maximum marks printed on the tray (fig. 1.3).
- Make sure that the heating element is completely lowered.

IMPORTANT: The heating element must never be switched on when it is out of the oil.

COLD AREA

The appliance is so constructed as to allow an ample cold area under the heating element for the solid particles to settle.

This helps the oil to last longer and improves the frying which will appear uniform, without burnt spots.

SAFETY THERMOSTAT

The appliance has a manually reset safety thermostat which turns the appliance off when the temperature, because of a fault, exceeds the set temperature.

If this happens call the After-Sales Service.

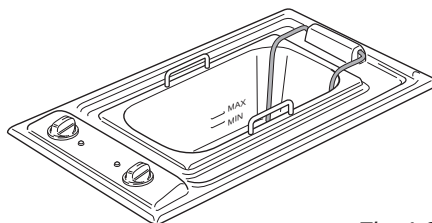


Fig. 1.3

USING THE FRYER

- Check the level of oil or fat, it must be between the minimum and maximum mark (fig. 1.3).
- Make sure that the heating element is completely lowered.
- Move the basket handle outwards (fig. 1.7a) and hook it (fig. 1.7b).

- Turn the changeover switch knob to the ON position (ⓘ) (fig. 1.4); the power indicator light comes on.
- Turn the thermostat knob to the temperature required (fig. 1.5); the temperature indicator light comes on.
- When the temperature indicator light goes out, the oil or fat have reached the set temperature and the appliance is ready for cooking. This indicator will come on and go out intermittently during cooking.
- **Before putting food into the basket dry it thoroughly because the contact between the water and the hot oil can lead to very dangerous splashes.**
- Fill the basket with the food to be fried and lower it slowly into the oil.
WARNING: If the food is too wet there will be violent and dangerous foaming.
- As soon as the food is cooked, take out the basket and rest it on the support until all the excess oil has drained off (fig. 1.6).
- Always dry off any overflows.

IMPORTANT:

- While using the fryer the pan cover must always be removed.
- Never switch the fryer on with the heating element raised. If this happens by accident, never put the heating element into the oil or fat before it has cooled down.

WARNING!

The fryer and the adjacent surfaces become very hot during use and also there might be splashes of boiling oil.

Keep children away and be careful of oil splashes.

NOTE: The knob and symbols may vary.

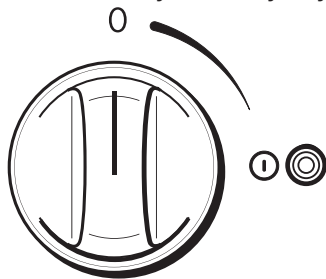


Fig. 1.4

PRECAUTIONS WHEN USING SOLID FAT

Some frying fats solidify when they cool.

Melt them as follows:

- Make a hole in the fat down to the heating element.
- Switch the fryer on at 160°C for about a minute, then turn it off by turning the thermostat knob to "0" (off position).
- Repeat this operation until the fat is completely melted.

WARNING: Make absolutely sure that when dissolving the fat the heating element does not become red hot because the fat could catch fire.

While using the fryer the pan cover must always be removed.

NOTE: The knob and symbols may vary.

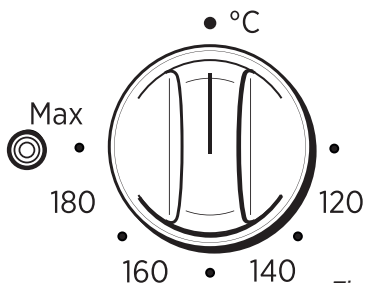


Fig. 1.5

TIPS FOR CORRECT FRYING

- Each food has a recommended frying temperature which should be respected, because if the temperature is too low the frying will be oily, while if it is too high the food will be too crispy on the outside and raw inside.
- Use a good special oil for frying.
- Put the basket with the food to be fried into the oil only when the oil is at the correct temperature (after the temperature indicator light has gone out).
- Do not overfill the basket otherwise the oil temperature will drop suddenly and the frying will be greasy and uneven.
- If possible, the food should be of the same thickness and not too thick.
- When the food is cut too thick it cooks badly in the middle, even if it looks good. If it is of the same thickness cooking will be ideal and uniform.
- Large items of food (chicken, whole fish, etc.) which remain partly uncovered must be turned half way through cooking.
- Before putting the food into the basket dry it thoroughly, otherwise the food, especially potatoes, will be soft after cooking.
- Fish, meat, vegetables and all other food which contains a lot of water should be coated with breadcrumbs or flour. Make sure to shake off the excess of breadcrumbs or flour.
- Never salt the food in the fryer.
- At the end of frying do not leave the food in the basket inside the fryer: the fatty vapours given off in fact made the fried food soft, so that it loses that crispiness which is the sign of good frying.
- For best results filter the oil after cooking a few times and change it frequently.

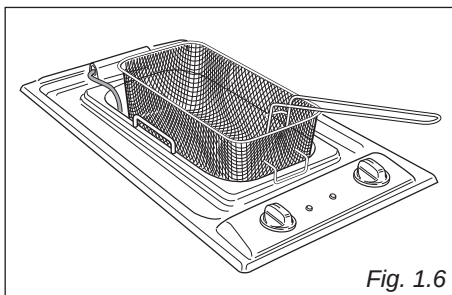
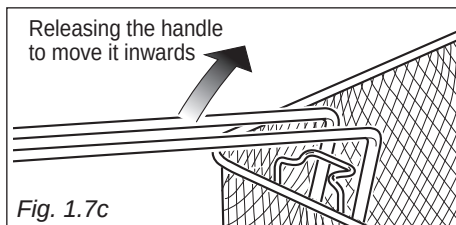
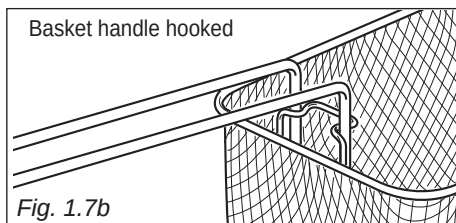
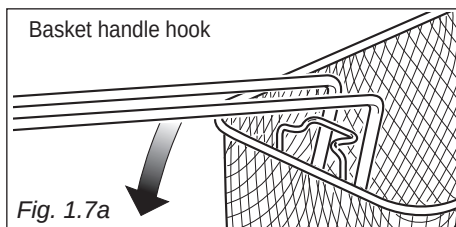


Fig. 1.6



OIL FIRE

- **IMPORTANT:** If the oil catches fire suffocate the flames immediately using the fryer cover (supplied with some models only), a lid or a fire blanket.
- **Never use water, because this would cause the flames to become worse.**

CHANGING THE FRYING OIL

- Keep an eye on the oil level, which must never drop below the minimum.
- The oil should be changed regularly.
- The length of time the frying oil lasts depends on the type of food to be fried; as compared with normal frying, if the food is floured, for example, there will be more deposits in the oil and it should therefore be changed more frequently.
- If during cooking the oil smokes or smells bad it should be changed completely.

USE OF THE COVER (SUPPLIED WITH SOME MODELS ONLY)

- Wait for the oil to cool down before covering the fryer with the cover.
- To position the cover correctly fold the basket handle inwards (fig. 1.7c and 1.8 - arrow "A").

EMPTYING THE TRAY

- The fry is emptied when the oil is cold.
- To take out the tray raise the heating element and lift the tray by pressing with the fingers inside where studs are provided.
- For easier oil emptying hold the tray tightly and tip the oil out at one corner.

If you use frying fats which solidify, raise the heating element before the fat solidifies.

Look out for drops of hot oil when raising the heating element and dry them off immediately.

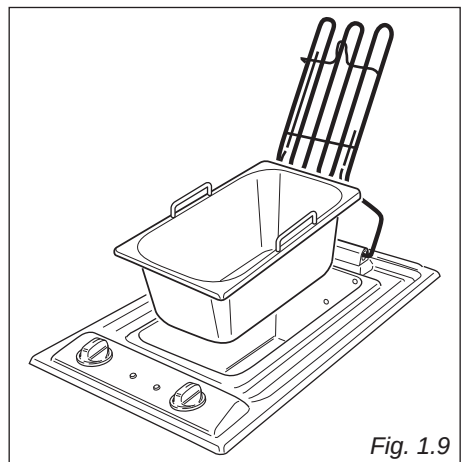
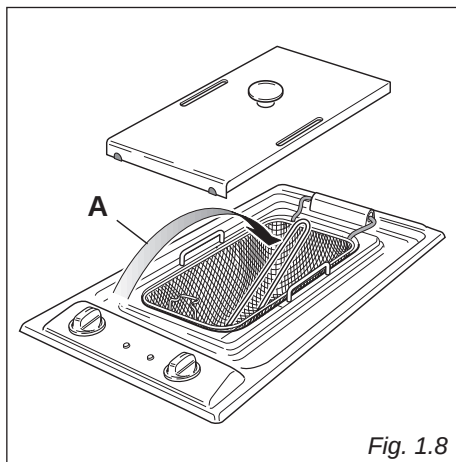


TABLE OF COOKING TIMES

The values given below are indicative, in fact times and temperatures can also vary depending on the quality of the food.

Food to fry	Quantity [grams]	Temp. [°C]	Time [min]
Fresh food			
Fried potato slices	800	180	10
Fresh breadcrumbed food			
Cauliflower pieces	400/450	160	8/10
Aubergine slices	250/350	170	8/10
Courgette slices	250/300	160	9/11
Meatballs (about 7)	400	160	6/8
Chops	220	160	7/9
Fresh floured food			
Squid	500	160	10/12
Sardines	500	160	10/12
Cuttlefish	500	160	10/12
Scallops	400	160	7/9
Sole	200	160	5/7
Frozen food			
Potato croquettes	400	180	9
Fried potato slices	600	180	8
Floured cauliflower pieces	600	180	8
Floured aubergines	300	180	7
Floured courgettes	300	180	12
Floured mushrooms	350	180	7
Fish fingers	300	180	7
Breadcrumbed chops	300	180	12

After you have used the appliance for a short time, you will learn by experience the cooking times for each food.

CLEANING AND MAINTENANCE

GENERAL ADVICE

- **Before you begin cleaning, you must ensure that the appliance is switched off and disconnected from the electrical power supply.**
- **Important: The use of suitable protective clothing/gloves is recommended when handling or cleaning of this appliance.**
- **Under no circumstances should any external covers be removed for servicing or maintenance except by suitable qualified personnel.**
- It is advisable to clean when the appliance is cold and especially when cleaning the enamelled parts.
- Be very careful that no water penetrates inside the appliance.
- Avoid leaving alkaline or acidic substances (lemon juice, vinegar, etc.) on the surfaces.
- Avoid using cleaning products with a chlorine or acidic base.
- Clean the outside with a cloth wetted with hot water and soap or water and liquid detergent, being careful not to dirty the oil tray.
To make cleaning operations easier remove the oil tray.
- The oil tray and the basket can be washed in the sink, but they are better washed in the dishwasher.
- Clean the heating element very carefully using a dry cloth or a cloth dampened just with water. Be very careful not to move the temperature probe.

WARNING! When correctly installed, your product meets all safety requirements laid down for this type of product category. However special care should be taken around the underneath of the appliance as this area is not designed or intended to be touched and may contain sharp or rough edges, that may cause injury.

ENAMELLED SURFACES

All the enamelled parts must be cleaned with a sponge and soapy water only or other non-abrasive products. Dry preferably with a microfibre or soft cloth.

If acid substances such as lemon juice, tomato conserve, vinegar etc. are left on the enamel for a long time they will etch it, making it opaque.

STAINLESS STEEL SURFACES

Stainless steel parts must be rinsed with water and dried with a soft and clean cloth.

For persistent dirt, use specific non-abrasive products available commercially or a little hot vinegar.

PAINTED PARTS AND SILKSCREEN PRINTED SURFACES

Clean using an appropriate product. Always dry thoroughly.

IMPORTANT: these parts must be cleaned very carefully to avoid scratching and abrasion.

You are advised to use a soft cloth and neutral soap.

CAUTION: Do not use abrasive substances or non-neutral detergents as these will irreparably damage the surface.

Important: The manufacturer declines all liability for possible damage caused by the use of unsuitable products to clean the appliance.

WARNING During and after use of the cooktop, certain parts will become very hot. Do not touch hot parts. Keep children away.

Do not use a steam cleaner because the moisture can get into the appliance thus make it unsafe.



Cod. 1106520/GB - R2

GB

The manufacturer will not be responsible for any inaccuracy resulting from printing or transcript errors contained in this brochure. We reserve the right to carry out modifications to products as required, including the interests of consumption, without prejudice to the characteristics relating to safety or function.

CANDY

AE

المفلاة الكهربائية

نصيحة لمختص التركيب - إرشادات الاستخدام

- CF3KPX-19
- CHF30K-19

زيوننا العزيز،

شكرا على إختيارك لنا و على إقتنائك لاحدى منتجاتنا.
و إحتياجات السلامة و التنبيهات المدرجة أدناه ما هي الا بعض الارشادات و النصائح
لسلامتك و سلامة الآخرين. كما ان هذه المعلومات تمثل وسيلة و وسيط مهم لمعرفة كافة
وظائف و إستعمالات المنتج.
و لذا نرجوا منك الحفاظ على هذا الكتيب، فهو من الممكن ان يكون مفيد حتى بالمستقبل
سواء لك او للاخرين في حالة ظهور شك أثناء إستعمال الجهاز و الانتفاع من وظائفه.

أن يتم إستعمال الجهاز حصرياً في نطاق الاستعمالات التي صنع من أجلها، ألا و هي
طبخ الاطعمة. و لذا اي نوع من الاستعمالات الاخرى تعتبر غير مناسبة و عليه خطيرة.
و بناءً على هذا فان الشركة المصنعة لا تتحمل اي مسؤولية في حالة حدوث اي ضرر
ينتج عن إستعمال غير مناسب او غير صحيح او غير قانوني للجهاز.

احتياطات وتوصيات السلامة بالغة الأهمية

**للأهمية: الجهاز مُصمم ومُصنع خصيصاً لأغراض طهي الأطعمة المنزلية فقط، وغير صالح
لأي استخدامات غير منزلية، لذا يحظر استخدامه في أعمال تجارية.
في حالة استخدام الجهاز في بيئة غير منزلية مثل البيئة شبه التجارية أو التجارية أو
المزدحمة بالجمهور، فلا يسري ضمانه ويعد لاغياً.**

يُرجى قراءة التعليمات بعناية بالغة قبل تركيب الجهاز واستخدامه.

- تم تصميم هذا الجهاز وتصنيعه وفقاً للمعايير المعمول بها في منتجات الطهي المنزلية وبفي
بجميع متطلبات السلامة الواردة في هذا الدليل، بما في ذلك متطلبات درجات حرارة السطح.
بعض الأشخاص الذين يعانون من حساسية الجلد قد يكون لديهم إحساس بدرجة الحرارة أكثر
وضوحاً مع بعض المكونات على الرغم من أن هذه الأجزاء تكون ضمن الحدود المسموح
بها من قبل المعايير.
- كما تعتمد السلامة الكاملة للجهاز أيضاً على الاستخدام الصحيح، ولذلك نوصي دائماً بإيلاء
اهتمام شديد أثناء استخدام المنتج، وخاصة في وجود الأطفال.
- بعد إخراج الجهاز من الغلاف، افحصه لتتأكد من سلامته.
- وفي حالة الارتباك في سلامة الجهاز، لا تستخدمه واستشر المورد أو الفني المحترف مهنيًا
قبل تركيبه أو استخدامه.
- يحذر ترك عناصر التعبئة والتغليف (أي العبوات البلاستيكية – ألواح رغوة البوليسترين –
المسامير – أشرطة التغليف – غير ذلك) في متناول الأطفال؛ إذ قد تسبب إصابات بالغة.

- تأتي بعض الأجهزة مزودة بشاشة حماية لتغليف الأجزاء المصنوعة من الفولاذ والألومنيوم.
- يجب إزالة شاشة الحماية قبل استخدام الجهاز.
- تنبيه: يُوصى بارتداء ملابس وقائية مناسبة / قفازات عند التعامل مع الجهاز أو تنظيفه.
- لا تحاول تعديل الخصائص الفنية للجهاز لتجنب المخاطر التي قد تحدث عند استخدامه. لا يتحمل الصانع أية مسؤولية تجاه أية أضرار ناتجة عن عدم الالتزام بهذا الشرط.
- لا تُشغّل الجهاز بواسطة مؤقت خارجي أو نظام تحكم مستقل عن بُعد.
- لا تُشروع في أعمال تنظيف أو صيانة الجهاز دون فصله من مصدر التيار الكهربائي أولاً.
- لا تستخدم أجهزة التنظيف التي تعمل بالبخار لأن الرطوبة قد تتخلل إلى الجهاز، وتجعله غير آمن الاستخدام.
- لا تلمس الجهاز بأيدي (أو قدم) مبللة أو رطبة.
- لا تستخدم الجهاز وأنت حافي القدمين.
- إذا قررت عدم استخدام الجهاز بعد الآن (أو قررت استبداله بطراز آخر)، يُوصى- قبل التخلص منه - بإيقاف تشغيله بطريقة سليمة، وذلك وفقاً لأنظمة الحماية الصحية والبيئية، وضمان إبطال التأثيرات الضارة المحتملة لجميع الأجزاء الخطرة وخاصة بالنسبة للأطفال الذين قد يعيثون بالأجهزة غير المستعملة.
- تُعد مكونات الجهاز المختلفة قابلة لإعادة التدوير. لذا، تخلص منها وفقاً للوائح المعمول بها في دولتك. في حالة ضرورة تفكيك الجهاز، قم بإزالة شريط التوصيل الكهربائي.
- بعد استخدام الجهاز، تأكد أن الأزرار / عناصر التحكم في وضع إيقاف OFF.
- يجب ابتعاد الأطفال أقل من 8 سنوات عن الجهاز ما لم يخضعوا للمراقبة المستمرة.
- قد يستخدم الجهاز أطفال من عمر 8 سنوات فأكثر، والأشخاص ذوي القدرات الجسدية أو الحسية أو الذهنية المنخفضة، أو من تنقصه الخبرة أو المعرفة إذا خضعوا للإشراف أو حصلوا على توجيهات وإرشادات حول كيفية استخدام الجهاز بطريقة آمنة، وفهم الأخطار الناتجة عن سوء الاستخدام. يحظر عبث الأطفال بالجهاز، ويحظر عليهم القيام بأعمال التنظيف والصيانة دون إشراف ورقابة.
- لا يتحمل الصانع أية مسؤولية تجاه تعرض المستخدم لضررٍ أو تلف الجهاز نتيجة سوء استخدام أو استخدام غير صحيح.
- يجب وضع أجهزة الطهي في وضعية مستقرة مع امقايض لتجنب انسكاب السوائل الساخنة.
- تحذير: عند الاستخدام، يصبح الجهاز وأجزاؤه ساخناً، ويظل كذلك لبعض الوقت بعد الاستخدام.
- تجنب ملامسة عناصر توليد الحرارة الموجودة على صفيحة التسخين.
- لتجنب الحروق والحرق بسائل مغلي، يجب إبعاد الأطفال صغار السن.
- تأكد أن الأسلاك الكهربائية التي تتصل بالأجهزة الأخرى الواقعة بالقرب من سطح الموقد بعيدة عن صفيحة التسخين.

- تحذير: قد يؤدي عدم الإشراف على الطهي فوق صفيحة التسخين - لأطعمة تحتوي على دهون أو زيوت - إلى مخاطر، وقد يتسبب ذلك في اندلاع حريق. في هذه الحالة، يحظر إطفاء الحريق بالماء، ولكن يجب إيقاف تشغيل الجهاز ثم تغطية ألسنة اللهب بغطاء أو بطانية إخماد الحريق.
- تحذير: مخاطر الحريق: لا تحتفظ بمواد على أسطح الطهي.
- تحذير: عند تركيب الجهاز بطريقة صحيحة، يصبح متوافقاً مع جميع اشتراطات الأمان والسلامة المنصوص عليها لهذه الفئة من المنتجات، ولكن يجب توخي الحذر تجاه أسفل الجهاز لأن هذه المنطقة غير مُصممة أو مخصصة للمس وقد تحتوي على حواف أو نهايات حادة أو خشنة قد تتسبب في إحداث إصابات للمستخدم.
- تنبيه: يجب أن تخضع عملية الطهي للإشراف. يجب أن تخضع عملية الطهي القصيرة للإشراف المستمر.
- في حالة تلف كبل الإمداد الكهربائي، يجب استبداله من قبل وكيل الخدمة المعتمد فقط لتفادي التعرض للخطر.
- إذا لم يكن الجهاز مزوداً بكابل إمداد أو قابس أو بوسائل أخرى لفصل إمداد التيار الذي له فصل للملامس على جميع الأقطاب والذي يوفر فصلاً كاملاً تحت ظروف الفلزية الزائدة من الدرجة الثالثة، فهذا يعني أن وسائل الفصل يجب إدراجها في الأسلاك الثابتة وفقاً لقواعد توصيل الأسلاك.
- تحذير: يصبح الجهاز والأجزاء التي يمكن الوصول إليها ساخنة أثناء الاستخدام. يجب توخي الانتباه لتجنب ملامسة العناصر الساخنة.
- يجب إبعاد الأطفال الذين هم دون سن 8 سنوات عن الجهاز ما لم يخضعوا للمراقبة المستمرة.
- تحذير: استخدم واقيات الموقد السطحي فقط المصممة من قبل الشركة المصنعة لجهاز الطهي أو المشار إليها من قبل الشركة المصنعة للجهاز في تعليمات الاستخدام على النحو المناسب أو واقيات موقد السطح المدمجة في الجهاز. استخدام واقيات غير مناسبة للموقد السطحي يمكن أن يسبب حوادث.

نصائح إلى عامل التركيب

التركيب

هام

- تم تصميم الجهاز والموافقة عليه للاستخدام المنزلي فقط ولا يجب تثبيتها في بيئة تجارية أو شبه تجارية، أو الأماكن العامة.
- المنتج الخاص بك غير مضمون إذا كان مثبتاً في أي من البيئات المذكورة أعلاه، والتي يمكن أن تؤثر على أي طرف ثالث أو تأميمات المسؤولية العامة لديك.
- لا يجب أن يتم تركيب الجهاز، وضبطه للعمل إلا من خلال الشخص المرخص له وفقاً للقوانين المحلية الحالية السارية والمعمول بها وحسب التعليمات المقدمة من الشركة المصنعة.
- عدم الامتثال لهذا الشرط يجعل الضمان باطلاً.
- التركيب غير السليم، والذي ترفض الشركة المصنعة تحمل أية مسؤولية عنه، قد يسبب الإصابة الشخصية أو الأضرار.
- يجب أن يقوم بعملية تركيب و تعديل و برمجة الجهاز فني مؤهل و متخصص.
- يجب أن يتم دائماً عزل الجهاز عن الكهرباء (من خلال نزع الفيشة من عن مخرج الحائط) قبل القيام بعمليات تصليح أو صيانة.
- هام: يوصى باستخدام قفازات أو ملابس واقية مناسبة عند التعامل مع الجهاز أو القيام بتنظيفه.
- في أي حال من الأحوال لا يمكن القيام بنزع أي غطاء خارجي للقيام بالخدمة أو الصيانة إلا من قبل الموظفين المؤهلين بالشكل المناسب.
- تم تصميم هذه الأسطح لتكون جزءاً لا يتجزأ من تركيبات المطبخ بمقاس 600 ملم في العمق .
- يجب أن يتم تركيب الجهاز في وحدات عازلة للحرارة.
- جدران الوحدات يجب أن لا تكون أعلى من سطحية العمل و يجب أن تكون قادرة على تحمل درجات حرارة تناهز و تتجاوز 70 درجة مئوية فوق درجة حرارة الغرفة.
- ونود أن نشير إلى أن اللاصق المستخدم لتثبيت الرقائق البلاستيكية بالأثاث يجب أن يتحمل درجات حرارة لا تقل عن 150 درجة مئوية لتجنب انفصال الطبقات.
- يجب أن لا يتم تركيب الجهاز بالقرب من أشياء و مواد قابلة للاشتعال (كاستائر مثلاً)

تحذير

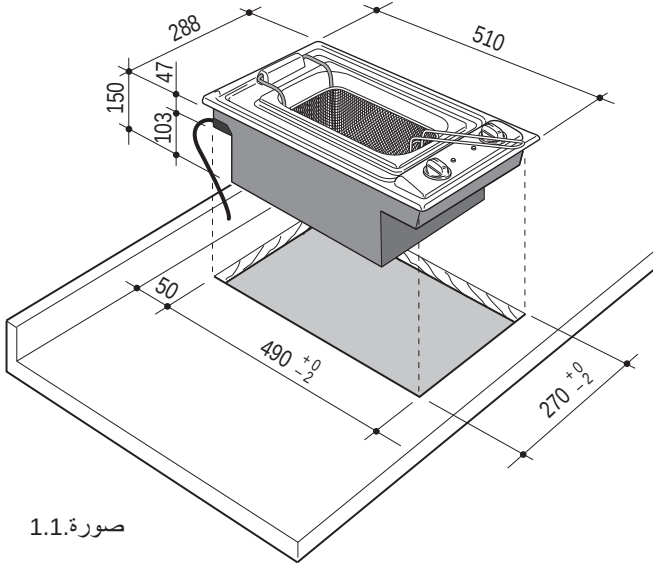
في حالة التركيب الصحيح؛ يفي المنتج بكل متطلبات السلامة الموضوعة لهذا النوع من فئة المنتجات. ومع ذلك؛ يجب أخذ الحذر الخاص تجاه الطرف الأسفل للجهاز لأن هذه المنطقة لم تصمم ولم يقصد أن يتم لمسها، وقد تحتوي على حواف حادة أو قاسية، قد تسبب الإصابة.

معلومات تقنية للفني الذي سيقوم بتركيب الجهاز

بعض الاجهزة يتم تزويدها مغلفة بغشاء وقائي يغطي الاجزاء المصنوعة من الفولاذ ومن الألومنيوم.

يجب أن يزال هذا الغشاء قبل المبادرة باستعمال الجهاز.

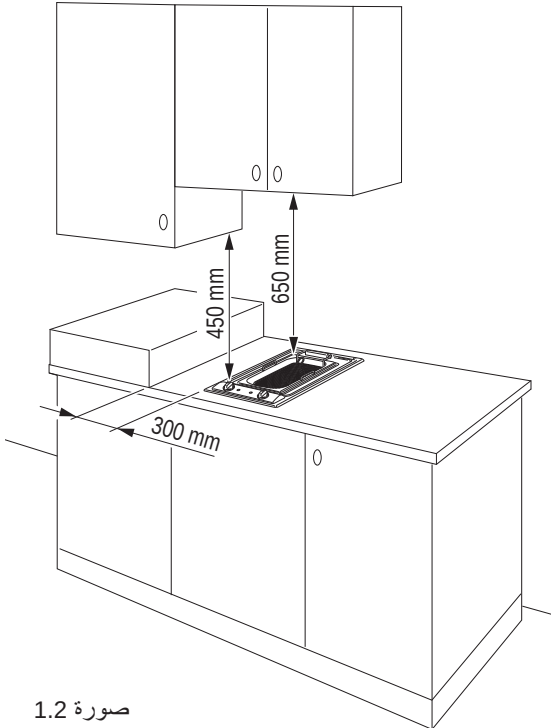
يمكن تركيب سطح الطهي هذا في سطح عمل بسمك 30 إلى 40 ملم وعمق 600 ملم. 1.1 و عليه أن يأخذ بعين الاعتبار النواحي التالية.



صورة 1.1

لتركيب المواقد بتجهيزات المطبخ، يجب على الفني ان يقوم بحفر ثقب بالمقاييس الموضحة في الشكل 1.1 و عليه أن يأخذ بعين الاعتبار النواحي التالية:

- للتركيب ضمن تجهيزات او اثاث المطبخ، ما بين الجانب الاسفل للمواقد و الجانب الاعلى لاي تجهيزات أخرى او جهاز آخر او رف داخلي ، يجب ان تكون هناك مسافة و قدرها 30-40 ملم على الاقل؛
- على المواقد ان تكون على بعد لا يقل عن 300 ملم عن اي جدران او حيطان جانبية (الشكل 1.2).
- يجب ان يتم تركيب النتوء على بعد لا يقل عن 50 ملم عن الحائط.
- يجب ان يكون هناك مسافة لا تقل عن 650 ملم ما بين النتوء و اي جدار او حائط او دولاب او شفاطة موجودة أعلى المواقد (الشكل 1.2)
- يجب أن يكون طلاء الحوائط أو الوحدة أو المعدة الموجودة قريباً من سطح الطهي مقاومة للحرارة.
- يجب ان لا يتم تركيب الجهاز بالقرب من أشياء و مواد قابلة للاشتعال (كالستائر مثلاً)

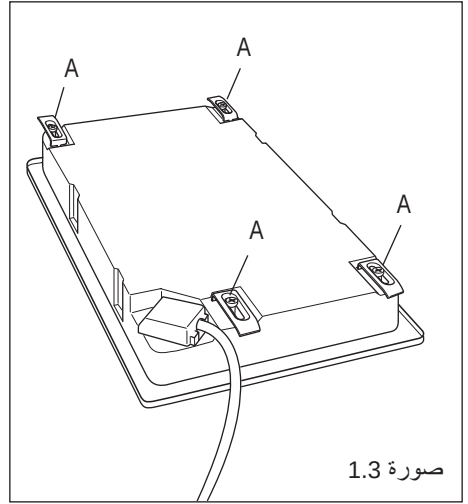
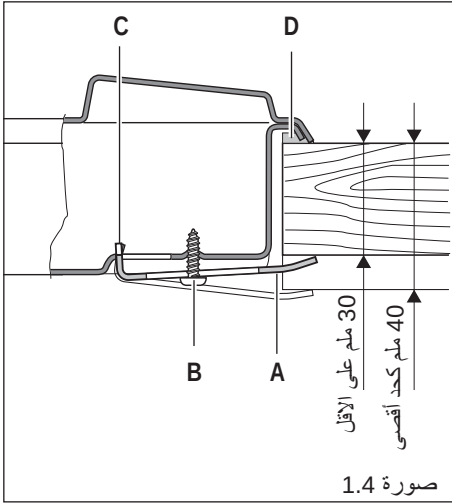


صورة 1.2

تنشيط المعدة

كل مطبخ يأتي مع عدة خاصة للتركيب و التي تشمل براغي و منحرجات لتثبيت و حزم هذا الاخير و تثبيته بالواح و جدران تجهيزات المطبخ و التي يجب ان تتراوح من 3 الى 4 سم كغلظ.

- اقطع الوحدة (كما هو موضح في الشكل الموجود في الصفحة السابقة).
- شد الحشوة «D» بعناية على حافة الفتحة التي تم نعلها بغطية الحواف.
- قم بتدوير المعدة وضع أسطح التوازن الإضافية «A» ; قم بربط المسامير «B» فقط قليلاً.
- تأكد أن أسطح التوازن الإضافية تم وضعها بصورة صحيحة كما هو موضح في الأشكال الموجودة على الأجناب. حرك أسطح التوازن حتى يمكن وضع المعدة في الفتحة.
- ضع سطح الطهي في الفتحة التي تم عملها في لوحدة وضعها بصورة صحيحة.
- ضع أسطح التوازن «A» في مكانها، يجب أن تتجه أسنان أسطح التوازن «C» إلى داخل الفتحة.
- اربط المسامير «B» بإحكام حتى تصبح الوحدة مثبتة بإحكام.
- باستخدام أداة حادة اقطع جزء الحشوة «D» الذي يبرز من سطح الطهي.
- توخي الحذر من تلف طاولة العمل.



هام: يجب أن يتم تركيب الجهاز من قبل فني مؤهل وفقاً للأنظمة المحلية الحالية وبما يتوافق مع تعليمات الشركة الصانعة. قد يتسبب التركيب غير الصحيح بالأذى والضرر للأشخاص أو الحيوانات أو الأشياء، ولا يقبل الصانع تحمل أية مسؤولية تجاهه. التوصيل بنظام تأريض جيد ضروري للغاية. لا يتحمل الصانع أية مسؤولية عن أي إشكال ناشئ عن عدم الامتثال لهذه القاعدة. قبل القيام بأي عمل على القسم الكهربائي من الجهاز، يجب فصله عن التيار الكهربائي.

التفاصيل

- عملية توصيل الجهاز بالشبكة الكهربائية يجب أن تتم على يد فني مؤهل و متخصص و وفقاً للتعليمات الامنية المناسبة.
 - قبل القيام بتوصيل الجهاز بالشبكة الكهربائية يجب ان يتم التأكد من مواصفات قوة الجهد للجهاز (المطبوعة فوق البطاقة الفنية للجهاز) و ذلك للتأكد من تطابقها مع قوة الجهد المنبعثة من قبل الشبكة الكهربائية، كما انه يجب التأكد من ان نظام الكوابل الكهربائية قادر على تحمل معايير قوة الطاقة الخاصة بالجهاز (هي كذلك مطبوعة فوق البطاقة الفنية للجهاز).
 - إذا تم توريد الفرن دون القابس، قم بتركيب مقبس قياسي يناسب قوة استهلاك الجهاز وفقاً للقواعد المحلية المعمول بها.
 - ألوان الأسلاك في كابل الطاقة في الأجهزة قد لا تتوافق مع تمييز الألوان على أطراف التيار الكهربائي الخاص بك. يجب أن يكون تركيب الأسلاك في القابس على النحو التالي دائماً:
 - قم بتوصيل السلك الأخضر/الأصفر بالطرف الذي يحمل حرف "E" أو الرمز الأرض "⏏" أو الملون باللون الأخضر/الأصفر.
 - - قم بتوصيل السلك الأزرق بالطرف المكتوب عليه حرف "N" أو ملون باللون الأسود؛
 - قم بتوصيل السلك البني إلى الطرف المكتوب عليه حرف "L" أو ملون باللون الأحمر.
 - يجب أن يكون القابس متصلاً بمأخذ التيار المتصل بوحدة التأريض وفقاً للمعايير الأمنية.
 - من الممكن توصيل الجهاز مباشرة بنقاط التغذية الكهربائية بواسطة مفتاح كهربائي يتحمل الضغط العالي و على مسافة و قدرها 3 ملم على الأقل ما بين الوصلات.
 - يجب على السلك الكهربائي أن لا يلمس أي سطحية ساخنة و يجب ان يتم تركيبه و وضعه بحيث درجة حرارته لا تتجاوز الـ 50 درجة مئوية في أي حال من الأحوال و في أي نقطة من سطحيته.
 - بعد الانتهاء من تركيب الجهاز، يجب أن يبقى مفتاح تموين التيار في موضع يتيح الوصول إليه.
 - في حال تعرض كابل الكهرباء للتلف فيجب تبديله بكابل مناسب متوفر في خدمة ما بعد البيع.
 - يجب أن يكون للجهاز نقطة التزويد الخاصة به؛ يجب أن يتم تزويد أي أجهزة أخرى مثبتة بالقرب منه كل على حدة.
- ملاحظة:** تجنبوا استعمال أي نوع من المعدلات أو المخفضات أو المطولات الكهربائية لربط الجهاز بالكهرباء كون حرارة هذه التجهيزات قد ترتفع بشكل ملحوظ و الامر الذي قد يسبب في إشتعالها.
- إذا كان سطح الفرن مشققاً، قم بفصل الجهاز من التيار الكهربائي والاتصال بخدمة ما بعد البيع.
- في حالة ظهور الحاجة الى القيام بتعديلات في نظام الكوابل الخاص بنقاط التغذية أو بالشبكة الكهربائية أو في حالة عدم تناسب المقبس الكهربائي مع خصائص نقاط التغذية الكهربائية الفنية، يجب الاتصال بفني مؤهل و متخصص للقيام بعملية الاستبدال و القيام بالتعديلات الضرورية. على الفني من ان يتأكد من تطابق خصائص المقطع العرضي للكابلات الكهربائية الخاصة بنقاط التغذية الكهربائية مع معدلات قوة الجهد للجهاز

ربط/ تعويض كابل التموين

يجب استبدال كابل إمداد الطاقة التالف من الصانع أو وكيل الخدمة أو على يد فني مؤهل لتجنب المخاطر.

لتوصيل كابل التيار:

- إقلب موقد الطهي وفكّ غطاء الواصل بواسطة مفك براغي يمرر في عدد 2 فراغات «A» (الشكل 2.1).
 - افتح حشوة الكابل عن طريق فك المسمار «F» (الشكل 2.2)، قم بفك البراغي الطرفية وإزالة الكابل.
 - يجب أن يكون كابل الإمداد الجديد من النوع والمقطع المناسب، يجب أن يكون متصلاً باللوحة الطرفية في الرسم البياني التالي في الشكل 2.3.
 - قم بإغلاق و ربط غطاء اللوحة الطرفية مرة أخرى.
- ملاحظة:** يجب ترك موصل الأرض بطول حوالي 3 سم أكثر من الأسلاك الأخرى.
- هام! يجب توصيل مسطح الطهي مع مصدر إمداد الكهرباء على يد فني مؤهل.

نصيحة للمستخدمين

المقلاة الكهربائية

المميزات

- عزل كهربائي من الدرجة 1

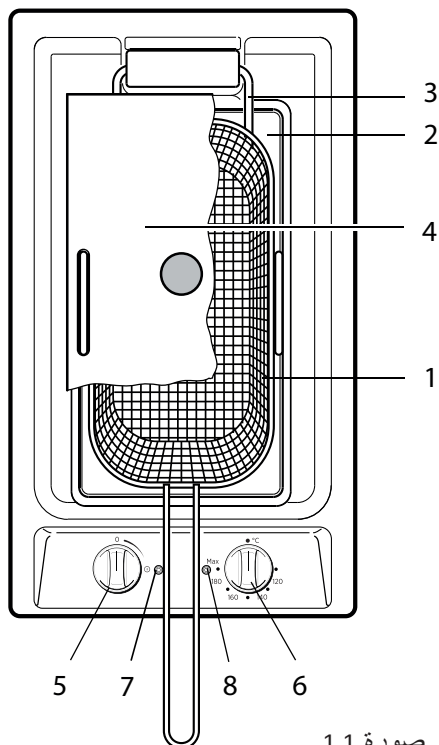
1. سلة ذات خطاف ومقبض والذي يمكن إدارته للداخل
2. صينية زيت
3. عنصر تسخين كهربائي قابل للميل
4. غطاء مقلاة (مزودة فقط لبعض النماذج)

وصف لوحة التحكم

5. مفتاح الفتح والإغلاق
6. مفتاح منظم حرارة الزيت
7. مؤشر ضوء تشغيل المقلاة
8. مؤشر إضاءة درجة حراري الزيت

تنبيه! لا تقم بتغطية الموقد باستخدام ورق الألمنيوم.

ملاحظات : المفاتيح والرموز من الممكن أن تتغير.



صورة 1.1

متطلبات هامة خاصة بالأمان

- لا تدخل الطعام الرطب إلى المقلاة نهائياً.
- قبل استخدام المنتج، تأكد من عدم وجود بقايا مائية داخل حاوية الزيت أو الغطاء.
- غالباً ما تتم تغطية الأطعمة المجمدة بطبقة من الكريستال والتي يجب إزالتها قبل القلي.
- اخفض السلة ببطء لضمان عدم حدوث الغليان.
- لا تسمح مطلقاً بوجود الماء بالقرب المقلاة أثناء الاستخدام لمنع خطر انفجار الزيت/الماء.
- في حالة الاشتعال، أخمد اللهب على الفور باستخدام غطاء المقلاة ومنشفة جافة (لا تستخدم القماش المبلل).

الاستعمال الصحيح للسطحية الساخنة الكهربائية

- إزالة الطبقة اللاصقة التي تحمي بعض الأجزاء.
- قم بإزالة بقايا الغراء بعناية بدون استخدام مواد كشط وذلك لتجنب خدش الأسطح.
- ارفع غطاء المقلاة والسلة، ارفع عنصر التسخين وارفع مقلاة الزيت.
- اغسل وجفف الصينية بعناية (من الأفضل إذا كان ذلك في مغللة صحن).
- أعد الصينية مرة أخرى لمكانها في المقلاة وقم بخفض عنصر التسخين.
- أملاً الصينية بـ 3 لترات من الماء.
- شغل المقلاة بإدارة مفتاح التشغيل على وضع التشغيل وحرك مفتاح تنظيم الحرارة لحوالي 150 درجة ستقوم هذه العملية بتنظيف بقايا التشغيل من عنصر التسخين الكهربائي.
- اترك المقلاة في وضع التشغيل حتى يغلي الماء، ثم اتركه حتى يبرد.
- قم بتفريغ الماء وجفف الصينية وعنصر التسخين بعناية.
- المقلاة جاهزة الآن للتشغيل.

التعبئة بالزيت

- ارفع غطاء المقلاة والسلة.
 - أملاً الصينية بحوالي 2 لتر من الزيت أو دهن القلي، والتي تمت إذابتها فعلاً بصورة جزئية. يجب أن يكون المستوي بين علامتي الحد الأدنى والحد الأعلى المطبوعة على الصينية.
 - تأكد من خفض عنصر التسخين بصورة كاملة.
- ملاحظة مهمة:** يجب ألا يتم تشغيل عنصر التسخين أبداً عندما لا يكون هناك زيت.

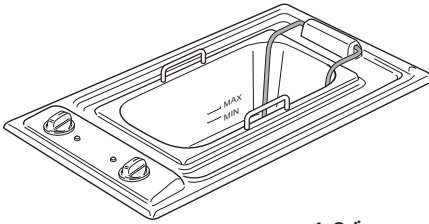
بالمقلاة

المنطقة الباردة تم تصميم المعدة لتسمح بوجود منطقة باردة كافية تحت عنصر التسخين حتى تستقر بها الجزيئات الصلبة. ويساعد ذلك الزيت ليستمر مدة أطول ويحسن من عملية القلي والتي ستبدو منظمة، بدون بقع محترقة.

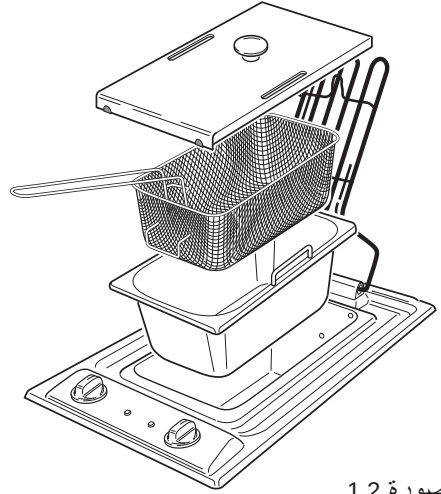
منظم حرارة السلامة

المعدة مزودة بمنظم حرارة للسلامة يمكن تعديله يدوياً والذي يغلق المعدة عندما تزيد درجة الحرارة عن درجة الحرارة، بسبب خطأ، عن الدرجة المحددة.

إذا حدث ذلك، قم باستدعاء خدمة ما بعد البيع.



صورة 1.3



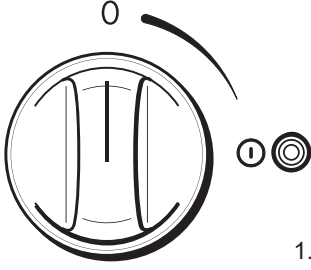
صورة 1.2

استخدام المقلاة

- افحص مستوى الزيت أو الدهن، يجب أن تكون بين علامة الحد الأدنى والحد الأعلى. (شكل 1.7b)
- تأكد من عنصر التسخين تم خفضه بالكامل.

- أدر مفتاح التحويل إلى وضع التشغيل (1) (شكل 1.4)
- أدر مقبض الثرموستات إلى درجة الحرارة المطلوبة (شكل 1.5)؛ سيضيء مؤشر درجة الحرارة.
- عندما ينطفئ مؤشر درجة الحرارة، فإن الزيت أو الدهن تكون قد وصلت لدرجة الحرارة المحددة وتكون المعدة جاهزة للطهي. وسوف يضيء وينطفئ المؤشر بالتناوب أثناء عملية الطهي.
- قبل وضع الطعام في السلة، قم بتجفيفه لأن التلامس بين الماء والزيت الساخن يمكن أن يؤدي إلى رشاً خطير جداً.
- أملاً السلة بالطعام ليتم قليه وقم بخفضه ببطء في الزيت.
- تحذير: إذا كان الطعام رطب أكثر من اللازم فإنه سيكون ذو رغو خطير جداً.
- بمجرد طهي الطعام، اخرج السلة وضعها على دعامة حتى يتم تصريف الزيت الزائد (شكل 1.6).
- قم دائماً بتجفيف أي زيت يخرج من المقلاة.

ملاحظات : المفاتيح والرموز من الممكن أن تتغير.



صور 1.4

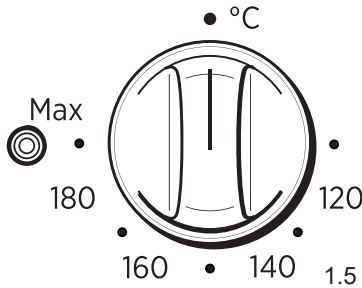
ملاحظة مهمة:

- أثناء استخدام المقلاة فإنه يجب رفع غطاء المقلاة دائماً.
- لا تقم أبداً بتشغيل المقلاة عندما يكون عنصر التسخين مرفوع. عندما يحدث ذلك بالصدفة، لا تضع عنصر التسخين أبداً بالزيت أو.

تحذير!

تصبح المقلاة والأسطح المجاورة ساخنة جداً أثناء الاستخدام ويمكن أن يكون هناك أيضاً رشاً للزيت المغلي. لا تسمح للأطفال من الاقتراب واحذر من رش الزيت.

ملاحظات : المفاتيح والرموز من الممكن أن تتغير.



صور 1.5

الإجراءات الوقائية عند استخدام الدهون الصلبة

تصبح بعض دهون القلي في حالة صلبة عندما تبرد.

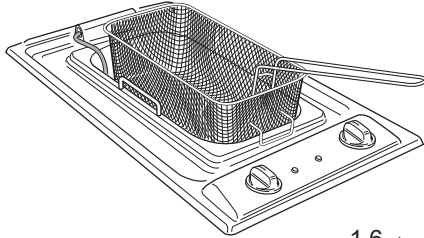
قم بإذابتها كالتالي:

- اصنع فجوة في الدهون للأسفل باتجاه عنصر التسخين.
- قم بتشغيل المقلاة على درجة 160 درجة لحوالي دقيقة، وبعد ذلك قم بإغلاقه بتحويل مفتاح تنظيم الحرارة إلى درجة صفر "0".
- قم بتكرار هذه العملية حتى يتم إذابة الدهون تماماً.

تحذير: تأكد تماماً أنه عند إذابة الدهون أن عنصر التسخين لا يصبح أحمر اللون لأن الدهون يمكن أن تشتعل. أثناء استخدام المقلاة، يجب دائماً إزالة غطائها.

نصائح للقلي الصحيح

- لكل نوع من أنواع الطعام درجة حرارة موصى بها للقلي والتي يجب مراعاتها، لأنه إذا كانت درجة الحرارة منخفضة أكثر من اللازم فإن الطعام المغلي سيكون مشبع بالزيت. في حين أنها إذا كانت درجة الحرارة أعلى من اللازم فإن الطعام سيكون هش جداً من الخارج وغير كامل السوي من الداخل.
- استخدم زيت خاص للقلي.
- ضع الطعام في الزيت للقلي عندما يصل الزيت لدرجة الحرارة المناسبة (بعد أن ينطفئ مؤشر درجة الحرارة).
- لا تقم بملا السلة أكثر من اللازم وإلا فإن درجة الحرارة ستتناقص فجأة وستكون عملية القلي ستكون دهنية وغير كاملة النضج.
- إذا كان بالإمكان فإن الطعام يجب أن يكون بنفس السمك ويجب ألا يكون سميك أكثر من اللازم.
- عندما يتم تقطيع الطعام سمكاً أكثر من اللازم، فإنه سيتم طهيه بصورة سيئة من المنتصف، حتى إذا كان شكله يبدو جيداً. إذا كان الطعام ذو سمك واحد فإن عملية الطهي ستكون مثالية ومتناسقة.
- الأصناف الكبيرة من الطعام (الدجاج، حبات الأسماك بالكامل، الخ) والتي تبقى غير مغطاة جزئياً يجب قلبها في منتصف عملية الطهي.
- قبل وضع الطعام في السلة، قم بتجفيفها تماماً، وإلا فإن الطعام وخصوصاً البطاطس ستكون ناعمة بعد الطهي.
- الأسماك، اللحم، الخضروات وكل أنواع الطعام الأخرى التي تحتوي على الكثير من الماء يجب تغطيتها بفتات الخبز أو الدقيق. تأكد من رج فتات الخبز أو الدقيق الزائد.
- لا تقم أبداً بوضع ملح على الطعام في المقلاة.
- في نهاية عملية القلي، لا تترك الطعام في السلة بداخل المقلاة: ففي الواقع فإن الأبخرة الدهنية المتصاعدة تجعل الطعام المغلي ناعم، ولهذا فإنه يفقد هشاشته والتي هي علامة على الطهي الجيد.
- للحصول على نتائج جيدة، قم بتصفية الزيت بعد الطهي لمرات قليلة وقم بتغييره بصورة متكررة.



صور 1.6

حريق الزيت

- مهم: إذا اشتعل الزيت، قم بإطفاء ألسنة اللهب باستخدام غطاء المقلاة.
- لا تستخدم الماء أبداً، لأن ذلك من الممكن أن يتسبب في أن تصبح النيران أسوأ.

تغيير زيت المقلاة

- راقب مستوى الزيت، والذي يجب ألا ينخفض أبداً لأقل من الحد الأدنى.
- يجب تغيير الزيت بانتظام.
- تعتمد مدة استمرار زيت القلي على نوع الطعام الذي يتم قليه: عند مقارنة القلي الطبيعي مع الطعام المغطى بالدقيق، على سبيل المثال، فإنه سيكون هناك المزيد من المواد المترسبة في الزيت ولهذا فإنه يجب تغييره بصورة أسرع.
- إذا حدث خلال عملية الطهي أن صدر عن الزيت دخان أو أصبحت رائحته غير طيبة فإنه يجب تغييره بالكامل.

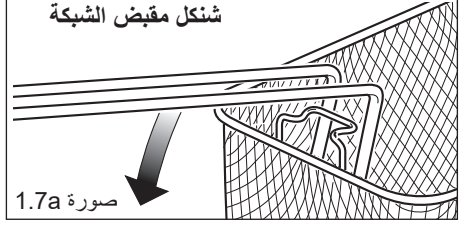
استخدام الغطاء (مزودة فقط لبعض النماذج)

- انتظر حتى يبرد الزيت قبل تغطية المقلاة بالغطاء.
- لوضع الغطاء بصورة صحيحة، اطوي مقبض A للسلة للداخل (شكل 1.8 و 1.9 - سهم).

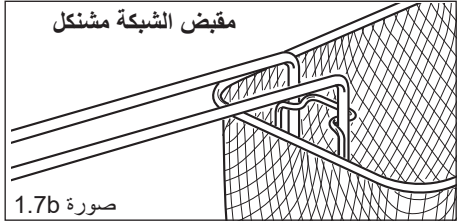
إفراغ الصينية

- يتم إفراغ الصينية عندما يكون الزيت بارد.
- لإخراج الصينية، ارفع عنصر التسخين وأخرج الصينية بالضغط بالأصابع بالداخل حيث مكان الأزرار.
- لإفراغ الزيت بسهولة، امسك الصينية بإحكام واجعل الزيت يتجمع في زاوية واحدة.
- إذا كنت تستخدم دهون القلي التي تتحول لمواد صلبة، ارفع عنصر التسخين قبل أن تتجمع عليها الدهون.
- ابحث عن قطرات الزيت الساخنة عند رفع عنصر التسخين وقم بتجفيفها فوراً.

شكل مقبض الشبكة

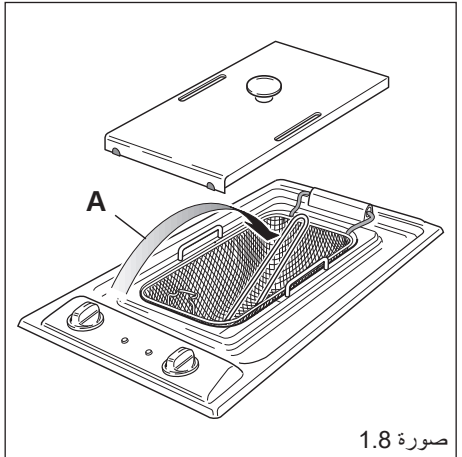
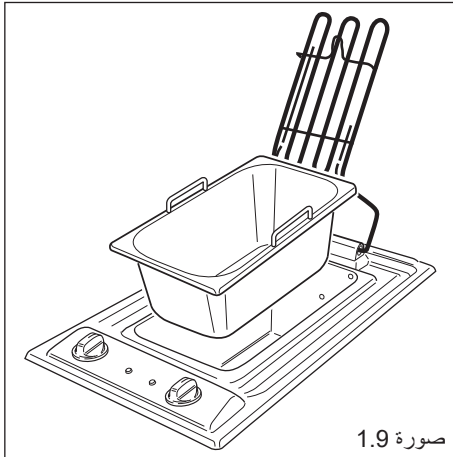
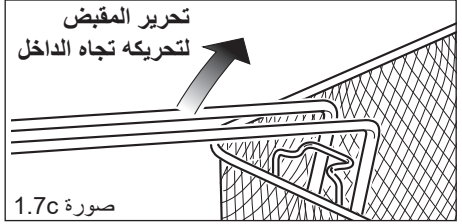


مقبض الشبكة مشكل



تحرير المقبض

لتحريره تجاه الداخل



جدول أوقات "الأزمنة المناسبة" للطهي

إن القيم المذكورة في الجدول أدناه، هي في الحقيقة أوقات ودرجات حرارة والتي يمكن أن تتنوع أيضاً حسب جودة الطعام.

الوقت "دقيقة"	الحرارة درجة	الكمية بالجرام	لنظام الذي يتم قليه الكمية بالجرام
الطعام الطازج			
10	180	800	شرائح البطاطس لمقلية
الطعام الطازج المغطي بالخبز			
8/10	160	400/450	القرنابيط
8/10	170	250/350	شرائح الباذنجان
9/11	160	250/300	شرائح الكورجيت
6/8	160	400	كرات اللحم (تقريباً 7)
7/9	160	220	اللحم المفروم
الطعام الطازج المغطي بالدقيق			
10/12	160	500	سمك الصبار
10/12	160	500	السردين
10/12	160	500	الحبار
7/9	160	400	الاسكالوب
5/7	160	200	السولي
الطعام المُمد			
9	400	180	كفتة البطاطس
8	600	180	شرائح البطاطس
8	600	180	قطع القرنابيط
7	300	180	الباذنجان بالدقيق
12	300	180	كورجيت بالدقيق
7	350	180	عيش غراب بالدقيق
7	300	180	صوابع سمك
12	300	180	القطع المغطاة بالخبز

بعد استخدامك للمعدة لفترة قصيرة، فإن سوف تعرف عن طريق التجربة الأوقات المناسبة لكل عملية طهي.

تنظيف المقلاة

- قبل تنظيف المقلاة أغلقها وانتظر حتى تبرد.
- ينصح باستعمال أقمشة وقاية مناسبة أو قفازات عند التعامل مع الجهاز أو عند القيام بتنظيفه.
- في أي حال من الأحوال لا يمكن القيام بنزع أي غطاء خارجي للقيام بالخدمة أو الصيانة إلا من قبل الموظفين المؤهلين بالشكل المناسب.
- نظف الجزء الخارجي بقطعة قماش مبللة بالماء الساخن والصابون أو مادة تنظيف سائلة، مع الحذر ألا تلوث زيت الصينية. ولجعل عملية التنظيف أسهل، قم بتصفية زيت الصينية.
- يمكن تنظيف أسطح الاستئناسل ستيل باستخدام منتجات خاصة متوفرة بالأسواق.
- يجب تنظيف جميع الأجزاء المطلية باستخدام اسفنجة وماء بالصابون فقط أو أي منتجات غير كاشطة أخرى.
- لا تستخدم حشوات استئناسل أو منتجات كاشطة، تآكل أو منتجات بها كلور.
- لا تترك مواد حمضية أو قلوية (الخل، الملح، عصير الليمون، الخ) على أسطح المقلاة.
- يمكن غسل صينية الزيت والسلة في حوض، ولكن من الأفضل غسلهم في غسالة أطباق.
- نظف عنصر التسخين بعناية فائقة باستخدام قطعة قماش جافة أو قطعة قماش مبللة بالماء فقط.
- كن على حذر شديد حتى لا تحرك مقياس درجة الحرارة.
- كن على حذر شديد حتى لا يتسرب الماء داخل المعدة.

مهم:

ينصح باستعمال أقمشة وقاية مناسبة أو قفازات عند التعامل مع الجهاز أو عند القيام بتنظيفه. تحذير في حالة التركيب الصحيح، وفي المنتج بكل متطلبات السلامة الموضوعة لهذا النوع من فئة المنتجات. ومع ذلك، يجب أخذ الحذر الخاص تجاه الطرف الأسفل للجهاز لأن هذه المنطقة لم تصمم ولم يقصد أن يتم لمسها، وقد تحتوي على حواف حادة أو قاسية، قد تسبب الإصابة.

العناصر المطلية

يجب ان يتم غسل عناصر المطبخ المطلية بواسطة ماء و صابون او بواسطة أي مادة غير كاشطة. من الأفضل التجفيف باستعمال قطع قماش ناعمة أو مصنوعة من الألياف الصغيرة جدا. المواد الحامضية مثل عصير الليمون، صلصة البندورة، الخل وما أشبهها قد تؤدي إلى ضرر على الطلاء فيما إذا تركت عليه لمدة طويلة.

العناصر المصنوعة من الفولاذ الغير قابل للصدأ

يجب ان يتم تنظيف العناصر المصنوعة من الفولاذ الغير قابل للصدأ بالماء لتنظيفها، ومن ثم تنشيفها بواسطة قطعة قماش نظيفة او بواسطة جلد الشاموا. اما بالنسبة الى الوسخ المستعصي بإمكانكم استعمال مواد غير كاشطة خاصة بهذا النوع من الفولاذ و هي متوفرة بالاسواق او بإمكانكم استعمال كمية ضئيلة من الخل الساخن.

السطوح المصنوعة من الستانلس ستيل، أجزاء من الألومنيوم، مطلية أو سطوح مطبوعة

نظف هذه المناطق باستعمال مادة مناسبة ونشفها بالكامل بعد الانتهاء من عملية التنظيف. ام: هذه الأجزاء من الضروري أن يتم تنظيفها بحذر وانتباه لتجنب الخدوش والكشوط. ينصح باستعمال الأقمشة الناعمة والصابون الحيادي. تحذير: لا تستعمل مواد كاشطة أو مذيبيات مركزة كونها تلحق الأذى بسطوح الفرن.

هام: تخلي الشركة الصانعة أي مسؤولية لها عن أي ضرر ناتج عن المنتجات غير المناسبة المستخدمة لتنظيف الجهاز.

الانتباه

يصبح الجهاز ساخن جدا وبشكل خاص حول مناطق الطهي. من المهم جدا أن لا يتركوا الأطفال وحدهم في المطبخ خلال عملية الطهي. لا تستعملوا الات التنظيف التي تعمل بواسطة البخار لانه يمكن للرطوبة ان من تتغلغل بداخل الجهاز و التي لها ان تجعل منه مصدر خطر.



Cod. 1106520/SA - R2

AE

الشركة المصنعة غير مسؤولة عن قصور في الدقة ينتج عن أخطاء مطبعية او كتابية قد تكون موجودة بهذا الدليل الفني . كما تحتفظ الشركة المصنعة على الحق في القيام بكافة التعديلات بمنتجاتها و التي تراها مناسبة وضرورية لاسباب صناعية او تجارية في اي وقت و من دون إعلام مسبق و ذلك من دون اللمس بالوظائف الرئيسية و الخصائص الفنية الامنية للتجهيزات و الاجهزة.