



مجفف الطعام AR

يلصألا ليلدلا قمچرت

يرجى قراءة التعليمات بدقة والاحتفاظ بها للرجوع إليها في المستقبل.

- يمكن للأطفال في عمر ٨ سنوات فما فوق والأشخاص ذوي الإعاقات الجسدية أو العقلية أو الأشخاص عديمي الخبرة استخدام هذا الجهاز، بشرط مراقبتهم عن كثب أو أن يكونوا على دراية بكيفية استخدام هذا المنتج بطريقة آمنة ويفهمون أخطاره المحتملة.
- لا يجوز أن يعيب الأطفال بهذا الجهاز. يجب عدم قيام الأطفال بإجراءات التنظيف والصيانة الخاصة بالمستخدم إلا إذا كانوا أكبر من ٨ سنوات وخاضعين للمراقبة.
- في حالة تلف سلك الكهرباء، يجب إصلاحه في مركز صيانة معتمد لمنع تسببه في مواقف خطيرة. يحظر استخدام الجهاز في حالة تلف سلك الطاقة.
- يجب إبقاء الأطفال الذين تقل أعمارهم عن ٨ سنوات بعيدًا عن الجهاز وسلكه الكهربائي.
- قبل توصيل هذا الجهاز بمقبس الطاقة، تأكد دائمًا أن الجهد الموجود على ملصق تصنيف الجهاز متوافق مع فرق الجهد المتاح في مقبس الكهرباء.
- اقتران الماء والتيار الكهربائي أمر خطير. لا تستخدم الجهاز في المحيط القريب من حوض الاستحمام أو الدش أو حمام السباحة.
- لا تستخدم أي إكسسوارات لم يتم توفيرها مع هذا الجهاز أو إكسسوارات غير مصممة لهذا الجهاز. لا تضعي هذا الجهاز على عتبات النوافذ.
- تأكدي من عدم ملامسة سلك الطاقة والقايس للمياه أو الرطوبة.
- ضعي الجهاز دائمًا على سطح جاف ومستوي وثابت.
- تجنب رش الجهاز بالماء أو بأي سائل من السوائل. تجنب غمر قاعدة الجهاز التي يدخل فيها سلك الطاقة في الماء أو أية سائل أخرى. لا تسكب الماء أو أي سائل آخر على الجهاز.
- هذا الجهاز مصمم للاستخدام المنزلي. تجنب استخدامه في بيئات صناعية أو خارج نطاق المنزل!
- لا تستخدم بخاخات في محيط الجهاز.
- في حال استخدام الجهاز في محيط تواجد الأطفال، التزمي الحرص الشديد واحرصي على اختيار مكان لتثبته يكون فيه بعيدا عن متناول أيديهم.
- في حالة عدم استخدام الجهاز، قومي بفضله عن الشبكة الكهربائية. وقبل تنظيف الجهاز أو نقله، يجب اتباع نفس الطريقة. قبل تفكيك أجزاء الجهاز، اتركه حتى يبرد.
- لا تقومي بتوصيل سلك الطاقة في مقبس الكهرباء عندما تكون الصواني الفردية موضوعة رأسا على عقب (في وضع التخزين) ولا تقلبيهم إلى وضع التخزين ما لم تكن باردة تماما.
- لا تضعي الجهاز على فرن كهرباء أو غاز أو في المناطق المجاورة له، ولا تضعيه على مقربة من لهب مكشوف أو أجهزة ومعدات أخرى تُصدر حرارة.
- لا تستخدم الجهاز إذا كان سلك الطاقة أو القايس تالفاً.
- ينبغي ألا تحاولي بأي حال من الأحوال إصلاح المنتج بنفسك أو إدخال أي تعديلات عليه، خشية خطر التعرض لصدمة كهربائية! كلف شركة صيانة/ مركز خدمة متخصصة بجميع الإصلاحات والتعديلات. عدم القيام بذلك يؤدي إلى المجازفة بإلغاء شهادة الضمان.

- لا تضعي سلك الطاقة الخاص بالجهاز بالقرب من الأسطح الساخنة، أو فوق الأشياء الحادة. • لا تضعي أشياء ثقيلة على سلك الطاقة، ضع سلك الطاقة بطريقة آمنة بحيث لا يتم دهسه بالأقدام أو التعثر به. تأكدي من عدم تدلي سلك الطاقة من حافة الطاولة، ومن أنه لا يلامس سطحًا ساخنًا.
- لا تفصلي الجهاز من مقبس الطاقة عن طريق سحب السلك الكهربائي – قد يؤدي ذلك إلى تلف سلك/ مقبس الطاقة. افصلي سلك الكهرباء من مقبس الطاقة عن طريق سحب قابس سلك الطاقة بلطف.
- تجنب استخدام الجهاز في أي غرض غير الغرض المخصص له.
- لا تستخدم هذا الجهاز في حالة تلف سلك الطاقة أو القابس، أو إذا كان لا يعمل بشكل صحيح، أو إذا تضرر أو سقط على الأرض. في حالة تلف سلك الطاقة، يجب استبداله من مركز خدمة معتمد أو على يد شخص مؤهل آخر، وسيؤدي هذا إلى منع حدوث أوضاع خطيرة.

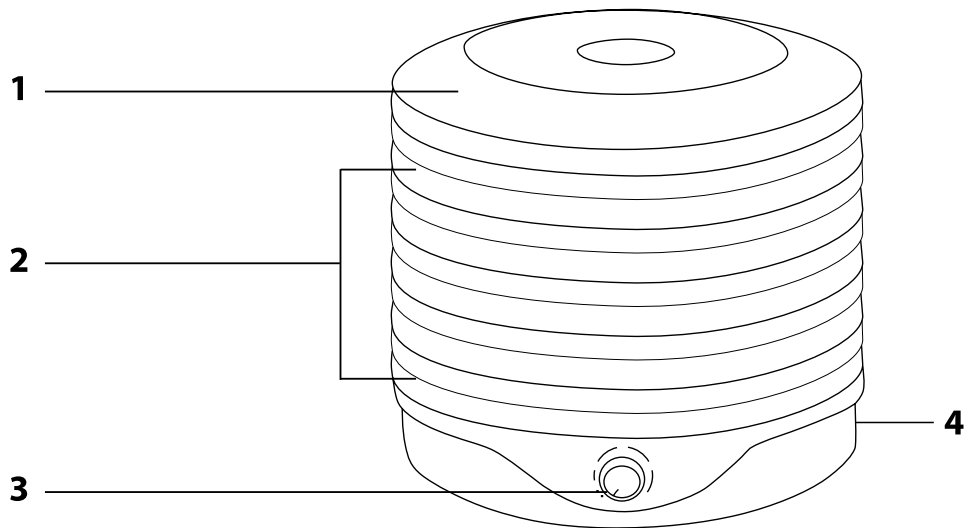
تنبيه:

هذا الجهاز غير مصمم ليتم التحكم فيه باستخدام جهاز مبرمج أو مفتاح مؤقت خارجي أو جهاز تحكم عن بعد.

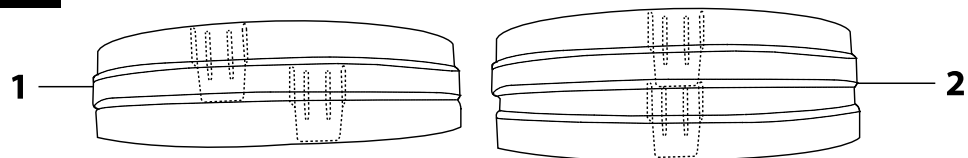


- هذا الجهاز مصمم للاستخدام المنزلي فقط!
- لا تغسلي لجهاز في غسالة الأطباق!

A



B



مجفف الطعام دليل المستخدم

- يأتي في ١٤ دليل المستخدم بعدة لغات. حتى لو كنت متحدثاً بغير اللغة التي تم إعدادها، يمكنك العثور على دليل المستخدم في اللغة التي تتحدث بها. لا تستخدم الجهاز إلا باللغة التي تم إعدادها في دليل المستخدم. احتفظ بدليل المستخدم في مكان آمن بحيث يمكن استرجاعه بسهولة في الرجوع إليه في المستقبل.
- نوصي بالاطلاع على الكروتية والإلمام بالسلامة وإجراءات السلامة قبل تشغيل الجهاز. يرجى قراءة دليل المستخدم في اللغة التي تتحدث بها قبل تشغيل الجهاز. يرجى قراءة دليل المستخدم في اللغة التي تتحدث بها قبل تشغيل الجهاز. يرجى قراءة دليل المستخدم في اللغة التي تتحدث بها قبل تشغيل الجهاز.

وصف الجهاز	اختيار الجفاف	وقت الجفاف
النظام	A1	١٢ ساعة
الصواني	A2	١٠ ساعة
قرص التحكم في درجة الحرارة	A3	١٢ ساعة
زر التشغيل/التوقف (غير ظاهر)	A4	١٢ ساعة

- ### ضبط الإنزاع الفاصل بين الصواني
- مجفف الطعام يتبع مستويات ضبط ارتفاعات الصواني. ضبط الإنزاع الألف (الفرص)، وضع الصواني فوق بعضها هو موضع في الشكل B1. إن الصواني يجب أن تكون وضع العلامات التي تقع في الجزء السفلي من الصواني مجازاً الحزوز، الموجودة في الجزء العلوي من صينية ضبط الحزوز، من الصواني ويجب أن تكون العلامات متساوية بقية من الحزوز كما هو مبين في الشكل B2.

- ### تشغيل الجهاز
- قم بتوصيل الجهاز بشبكة الكهرباء وضبط الموقت A4 الموجود في الجزء الخلفي من الجهاز على الموضع ١. اضبط درجة الحرارة المطلوبة عن طريق لف الزر A3.

- ### تطوير الصينية
- تم تصميم مجفف الطعام بما يشكل مدعى على أسقل الحرارة بالأحمر الحراري من الهواء الساخن لإخراج الرطوبة من المواد الغذائية. خلال عملية التجفيف، يجب إزالة الصواني لضمان تجفيف المحتويات بشكل متساوٍ. تتعرض الصواني الأوب إلى القاع أكثر من الحرارة - وفي هذا الصنف تكون عملية التجفيف أسرع.
 - بناءً عليه، قد يسببها بفراغها وضعهم في مستوى أعلى، وحرك الصواني العلوية إلى مكان أقرب من الجزء السفلي للمجفف.

- ### تنكز:
- ١) استمكن من تحقيق أفضل النتائج عند استخدام نوعية جيدة من الأطعمة. قد تالما تجفيف الأطعمة الطازجة ذات النوعية الجيدة، وجود جزء من دئ يؤثر على جودة جميع المحتويات الموضوعة في المجفف.
 - ٢) هناك أهمية بالغة في أن يكون الطعام نظيفاً - قد يتم طهيها، وتخلص من القطع اللينة أو الفاسدة.
 - ٣) احرص على نظافة الأيدي، والأواني ينظف أيضاً على أواني الطبخ على صواني المجفف اليدوية التي تستخدمها لإعداد الطعام.
 - ٤) لا تملأ الأواني للتجميد متوترة وتعتمد على كمية الطعام، ومسك القطع الجافة، وجميعها، وفي مقدار الرطوبة في الهواء المحيط والرطوبة المحتواة في شكل ميسر في الطعام.
 - ٥) اسمح لبعض الوقت لكي يبرد الطعام قبل فحص الجفاف.
 - ٦) إذا لزم الأمر، يجوز ملء الصواني تماماً، أو تكون الأجزاء الصواني مملئة تقريباً ولكنها لا يجوز أن تتركب.
 - ٧) يجوز أن تبقى صينية ٦ - ٧ من الرطوبة تقريباً في الأطعمة الجافة دون المخاطرة بتلفها. يتوقف بعض العديد من الأغذية المجففة أوام سمائل، تقوم عرق السوس.
 - ٨) إن الصواني كما لاحظت أن الجفاف غير متساوٍ أو عندما يتم تعمية المجفف تماماً بغذاء.
 - ٩) إزالة الحمص والألبان والسبان من الخوخ والتب والكزبرة، ثم تجفيفها في ٥٠٪ ومن ثم قد بإزالة الحمص، البلب، البه، والبندج بالطريقة، استمكن من منع فحان العسوس من الطعام.

قائمة الأوقات الموصى بها لتجفيف الفواكه

- الأوقات القديمة تجريبية فقط وتعتمد على درجة حرارة الغرفة، رطوبة الهواء، الرطوبة المحتواة في المواد الغذائية الجاري تجفيفها، مسك سطح الطعام، العسوية الطبيعية، مختلف اختلاف نوع الغذاء. التركيز المحتوي في أوضاع معينة من الفواكه بوقت الجفاف.

الفواكه	التصنيف	اختيار الجفاف	وقت الجفاف
التفاح	بم إزالة القشور والأوراق وتقطع إلى شرائح أو حلقات. تقطع لمدة ١٥ دقيقة قبل وضعها في المجفف. ثم يتم تجفيفها ووضعها في صينية التجفيف.	أ	١٥ ساعة
الشمش	بم إزالة القشور والأوراق وتقطع إلى أصناف أو تطبيقاتها إلى أرباع. يتم تجفيفها بتقطيعها في أصناف أو تطبيقاتها إلى أرباع. ثم يتم تجفيفها ووضعها في صينية التجفيف.	أ	٢٦ ساعة
الموز	بم إزالة القشور وتقطع وتقطع إلى شرائح مسك الواحدة منها ٠,٣ سم.	أ	٢٤ ساعة
أثمار الفراولة	بم يغسل بطيئة الفراولة إلى شرائح مسك الواحدة منها ٠,٩ سم. لا توجد رطوبة ظاهرة	أ	٢٤ ساعة
الكزبرة	لا تزال السيقان (لا إناك تنكس العمل على الفور. تقسيم السمار عظيمة ولكنها طرية	ب	٦ ساعة
الثوت البري	تغسل الجفاف وتقطع إلى شرائح أو تتركب كاملة	ب	٢٠ ساعة
الخبث (بعضها عليل)	اغسل وأزل سيقانه، وركب كاملاً	ب	٢٦ ساعة
الكتانين	لا تزال سيقانه، ويمكن تطبيقها إلى شرائح أو حلقات مسك الواحدة منها ٠,٩ سم.	ب	٢٤ ساعة
قشور البرتقال	تقطع إلى شرائح أو حلقات مسك الواحدة منها ٠,٩ سم. تجفف في الحفافة.	ب	١٥ ساعة
الخوخ	يجوز أن تزال قشره خلال عملية التجفيف. يزال الحمص عند وصول درجة الجفاف إلى ٥٠٪ قبل التجفيف، تقطع إلى أصناف أو أرباع.	ب	٢٤ ساعة
الكلمري	تقطع وتزال الألبان والأمسجة الحسوية. تقطع إلى شرائح وحلقات وفي إلى أصناف أو أرباع أو أضع. القوام	ب	٢٤ ساعة
الككا	استخدم السمار الخاصة فقط. تغسل وتزال الرأس ثم تقطع إلى شرائح أو حلقات مسك ٠,٩ سم.	ب	٢٠ ساعة
الأنثوس (الطراخ)	تغسل الجفاف وتقطع إلى شرائح أو حلقات أو قطع.	ب	٢٦ ساعة
الأنثوس (المعطب)	تغسل وتعسل بانه الصنوبر. تركب على الصواني.	ب	٢٦ ساعة
الخوخ	تغسل السمار، وتترك كاملاً أو تقطع إلى السيقان أو الحمص أو إناك تجفف كاصناف.	ب	٢٤ ساعة

الخوخ المجفف	تقطع نصف الحلمات المثبتة مع الخوخ العادي، ولكن يتم تعميها في الماء الساخن لمدة ١٥ دقيقة قبل التجفيف.	تسمح عظيمة	٨ - ٢٦ ساعة
الزواك	لا تستخدم إلا الأعداد المثبتة. يغسل ويقطع إلى قطع مسك كل منها ١ بوصة.	لا توجد رطوبة ظاهرة	١٦ - ٢٤ ساعة

قائمة الأوقات الموصى بها لتجفيف الخضروات

الخضروات	التصنيف	اختيار الجفاف	وقت الجفاف
خرفوش كولوني	يطبخ الخرفوش إلى شرائح مسكها ٠,٣ سم تقريباً. تملأ لمدة ٢٤ ساعة من ٥ - ٨ دقائق في كوب من الماء. يجرد على ملعة كبيرة من عسوس ليمون.	أ	١٢ ساعة
نبات البهلون	يشطف ويقطع إلى قطع مسك كل منها ١ بوصة. الأطراف لا توفر قطع أفضل في التوعية. عندما يسحق الجزء الخلفي قبل التجفيف ينتج عنه مكبات متميزة لأوضاع متعددة من الوجبات.	أ	١٠ ساعة
القول (الأخضر أو الأصفر)	يطبخ إلى أجزاء طول كل منها ١ بوصة أو استخدم الطريقة الفرنسية. يعرض البهار حتى يصبح نصف الجفاف. بعد التجفيف الجزيئي، قلب القول بحيث تتناثر القطع الموحدة في المنتصف إلى الأمام والخلف بشكل متساوٍ.	أ	١٤ ساعة
جنود الشمندر	تقطع الخضروات وكل الأجزاء إلى مسافة ١ بوصة من الجزء العلوي والسفلي، يغسل، يطبخ حتى يصبح بترك ليبرد ثم تزال القشرة، تقطع إلى مكبات أو شرائح.	أ	١٢ ساعة
كرب بروكسل	تزال السيقان من كرب بروكسل وتقطع وتغسل.	أ	١٥ ساعة
البروكلي	يقطع، يغسل، تقطع الطريقة المستخدمة في تنزله، يغسل جيداً، يعرض للبهار لمدة ٢ - ٥ دقائق.	أ	١٥ ساعة
الكرفس	تغسل إلى شرائح وتقطع إلى شرائح مسك كل منها ٠,٣ سم. تقطع السيقان إلى شرائح مسكها ٠,٦ سم تقريباً. استخدم الصينية السفلية في مجفف الطعام.	أ	١٢ ساعة
الجزر	انقعي الخضروات الصغرة ذات الجنود الدقيقة. يعرض للبهار حتى يصبح لبناء، يطبخ إلى شرائح أو قطع أو مكبات أو شرائح رقيقة.	أ	١٢ ساعة
القرنبيط	توضع ٢ ملاعق مع ١,٢ لتر ماء ساخن وتقطع القرنبيط في هذا السائل لتقطين. يعرض للبهار حتى يصبح لبناء.	أ	١٥ ساعة
الكرفس	أفضل السيقان من الأوراق. اغسل كل الأجزاء جيداً. تقطع السيقان إلى شرائح مسكها ٠,٦ سم تقريباً. استخدم الصينية الأمامية في مجفف الطعام.	أ	١٢ ساعة
الذرة	قبل العرض للبهار، قد بإزالة القشور وأجزاء معينة. يطهى كوز الذرة كاملاً مسبقاً. تقطع جذات الذرة من الكوز وتغزق على صينية. تقطع جذات ذرة خلال عملية التجفيف.	أ	١٥ ساعة
الخيار	يقطع، ثم يغسل إلى أجزاء مسكها ٠,٣ سم. ويجفف.	أ	١٤ ساعة
البانجان	يقطع، يغسل، يطبخ على شرائح يتراوح مسكها من ٠,٦ إلى ١,٢ سم. ويرتب على الصواني.	أ	١٤ ساعة
البصل والكراث	تزال القشرة، ويقطع مسكها ١,٢ سم، ويقطع جذات ذرة خلال عملية الجفاف.	أ	١٠ ساعة
البامية	استخدم القرون الصغيرة العمر والحجم. تغسل وتقطع وتقطع إلى حلقات مسك كل منها ١ سم.	أ	١٣ ساعة
الثوم المعمر	يقطع ويرد على سطح الصينية.	أ	١٠ ساعة
البقدونس	يقطع إلى قطع صغيرة ويغسل ثم يعصر في وقت لاحق إذا لزم الأمر.	أ	١٠ ساعة
الجزر الأبيض	الأسلوب ممتاز المستخدم للجزر.	أ	١٠ ساعة
البازلاء	تستخدم القرون الصغيرة خردة العسل. تزال محتويات القرون وتقطع حتى تصبح مسبقاً (٣ - ٥ دقائق).	أ	١٠ ساعة
الفلل (الأخضر والأصفر)	يقطع إلى شرائح أو حلقات مسكها ٠,٦ سم، تزال القشور، يغسل.	أ	١٠ ساعة
البطاطا	التفتيش اختياري. تقطع إلى شرائح مسكها يتراوح من ٠,٤ إلى ٠,٦ سم، أو مكبات وبالطريقة الفرنسية. يعرض للبهار بنفس الطريقة المستخدمة مع جنود الشمندر.	أ	١٥ ساعة
القرع	قم بتقطيعها إلى أجزاء صغيرة. قم بطبخها أو تعريضها للبهار حتى يصبح طرية. يطبخ إلى شرائح عرضها ١,٥ - ١,٦ سم، ويقطع ويترك جانباً.	أ	١٥ ساعة
المضاميل	تغسل وتقطع إلى شرائح مسكها ١,٢ سم، ويوضع في الحفافة. يجفف باستخدام ورق الترامنتان.	أ	١٥ ساعة
الثلاث الأصفر	تغسل وتقطع السيقان. تقطع في مياه عذبة حتى تلبس القشور. تقطع إلى أصناف أو تقطع إلى شرائح.	أ	١٥ ساعة
القرع الصيني	يستخدم نفس الأسلوب المستخدم للجزر، ولكنه يقطع إلى قطع أصغر.	أ	١٥ ساعة
الثوم	يعرض إلى عسوس فرنية، تزال القشرة الخارجية، ويقطع إلى شرائح ويجفف على الصواني.	أ	١٥ ساعة
الخضروات الورقية	بعد التجفيف، تستعمل أن تحوله إلى توابل (المخلل) إذا لزم الأمر.	أ	١٥ ساعة
الخضروات الورقية (السيان، كرفس ساوي، الخردل، الثلق الأصفر)	تغسل جيداً، تقطع السيقان الحسوية. تعرض للبهار حتى تصبح الخضروات طرية، مع مراعاة بنقته الفطر الطراخ والشاد، تزال أية أوراق يتداخلها. فرصة أو قطعة فلفل مثلية تقطع إلى قطع أو قطع أو تجفف كاملة - حسب جميعها.	أ	١٥ ساعة

الصيانة والعناية

- قبل تنظيف الجهاز، قومي بإيقاف تشغيل الجهاز وفضله من قابس الطاقة.
- لتنظيف صواني مخفض الطعام الفريديز، ببساطة استخدمي قطعة قماش مبللة بمحلول منظف معتدل، في حالة التلوث الشديد، يمكنك غسل الصواني تحت الماء الجاري الفاتر.
- لا تستخدمى مسخفات أو مبيبات أو أي مواد تنظيف كاشطة لتنظيف الجهاز – قد تؤدي إلى تلف الطبخ.
- عند عدم استخدامك للجهاز، احفظه في مكان جاف بعيداً عن متناول الأطفال. يمكنك استخدام الصندوق الورقي المقوى المزود مع الجهاز لتخزين الجهاز (بعد تفكيكه لأول مرة).
- قبل الاستخدام الأول، من الضروري أن يتم غسل جميع ملحقات الجهاز (الصواني الفريديز، الطلاء) في الماء الصالح باستخدام منظفات المطبخ ثم يشطف بماء الصالح للترب.
- قبل الاستخدام الأول، نوصي أيضاً بتشغيل فراغ لمدة 5 ساعات على الأقل. بعد إيقاف تشغيل الجهاز، يترك لفترة تسمح له وجميع ملحقاته بأن تبرد ويتخلصوا الهواء لتخلصها من الروائح المحتملة.

المواصفات الفنية

الوقائية للفترة	220-240 فولت
الجهد المقدر	50 هرتز
المداخل المقرة للطاقة	230-250 واط
فئة الحماية من الصدمة الكهربائية	II
مستوى الضجيج	20 ديسيبل (A)

إن مستوى الضجيج المسموح به لهذا الجهاز هو 2٠ ديسيبل (A)، وهو يمثل المستوى أ من طاقة الصوت مقارنة بطاقة الصوت المرجعية W١ dB.

شرح المصطلحات الفنية

فئة السلامة للحماية من خطر التعرض للصدمة الكهربائية:
الفئة الثانية - يتم توفير الحماية من الصدمات الكهربائية عن طريق العزل المزدوج أو التقليل.

نظراً لتعيين المتواصل في الجهاز، تحتفظ الشركة المصنعة بالحق في إجراء أي تغييرات على النص والتصميم والمواصفات الفنية دون إشعار مسبق.

تعليمات ومعلومات التخلص من مواد التغليف المستخدمة

قومي بالتخلص من مواد التغليف المستخدمة في الموقع المخصص للتفايات في البلدية.

التخلص من الأجهزة الكهربائية والإلكترونية المستعملة

يعني هذا الرمز الموجود على المنتج أو المستندات الأصلية أنه لا يصح التخلص من المنتجات الإلكترونية والكهربائية في المخلفات العامة البلدية لكي تتخلصي من هذه الأجهزة أو تحديديا أو تعديديا أو تدويرها بشكل صحيح، يجب أن تسلميها إلى نقاط التجميع المحددة أو بدلاً من ذلك، يمكنك في بعض دول الاتحاد الأوروبي أو الدول الأوروبية الأخرى إرجاع أجهزةك إلى متاجر التجزئة المحلية عند شراء أي منتج من المنتجات الجديدة المعاملة.

سوف يساعد التخلص الصحيح لهذه الأجهزة في الحفاظ على الموارد الطبيعية الثمينة وكذلك في الوقاية من الآثار السلبية المحتملة على صحة الإنسان والبيئة، والتي يمكن أن تحدث نتيجة للتخلص غير السليم من المخلفات. ارجعي إلى السلطات المحلية أو منسأة التجميع للحصول على المزيد من التفاصيل.

وفقاً لوائح الوطنية، قد يتم فرض عقوبات على التخلص غير الصحيح لهذا النوع من التفايات.
بالنسبة للتفايات التجارية في دول الاتحاد الأوروبي

إذا أردت التخلص من جهاز كهربائي أو إلكتروني، فارجعي إلى تاجر التجزئة أو المورد التابعة له للحصول على المعلومات اللازمة.

التخلص من المنتج في أي بلد آخر خارج الاتحاد الأوروبي.

هذا الرمز ساري في الاتحاد الأوروبي. إذا أردت التخلص من هذا المنتج، ارجعي إلى المجلس المحلي أو تاجر التجزئة التابعة له للحصول على المعلومات اللازمة حول طريقة التخلص الصحيحة.

هذا الجهاز يفي بجميع متطلبات لائحة الاتحاد الأوروبي الأساسية ذات الصلة

