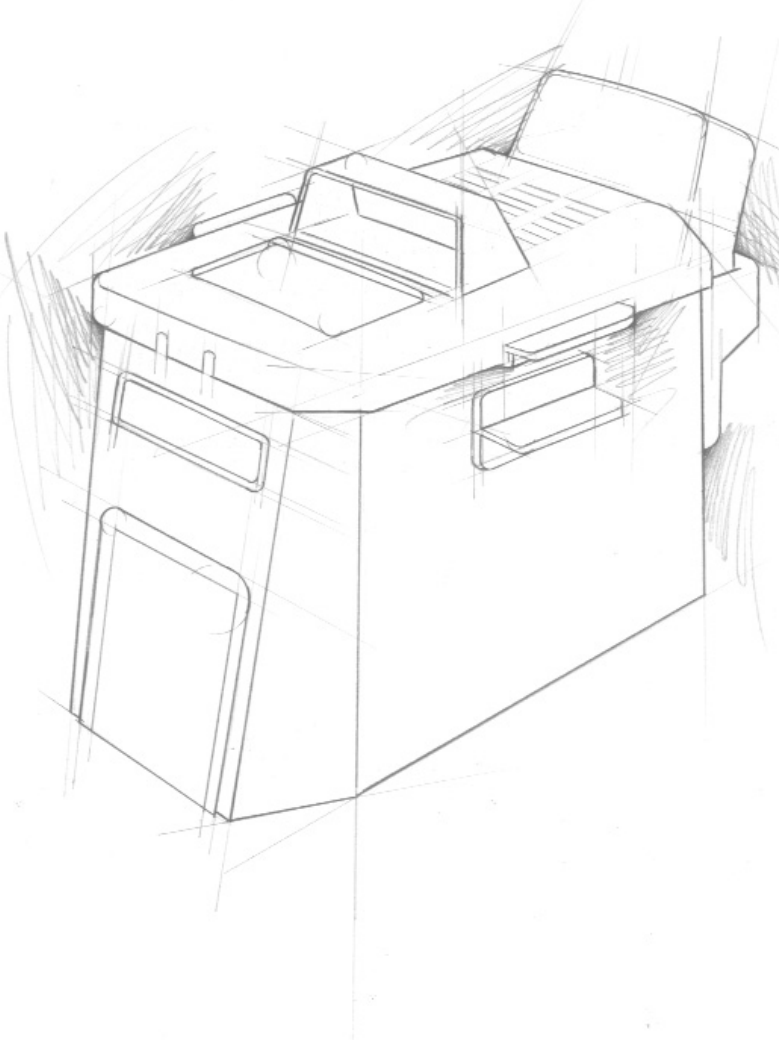


المقلاة الكهربائية

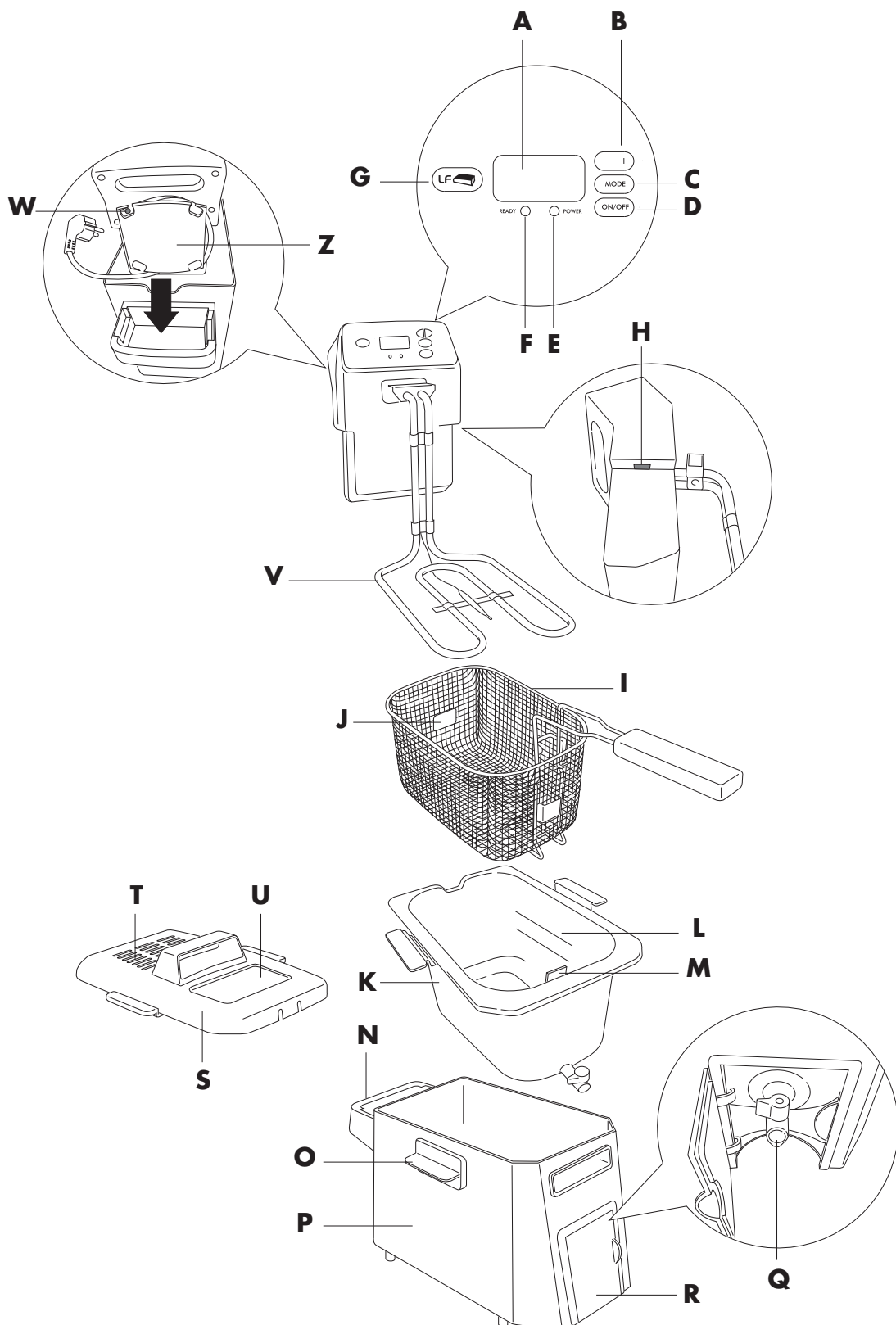


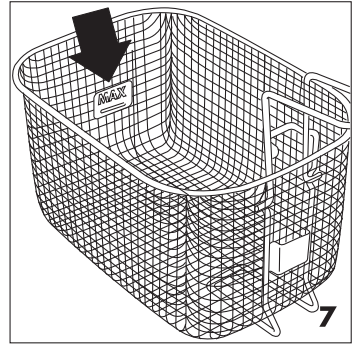
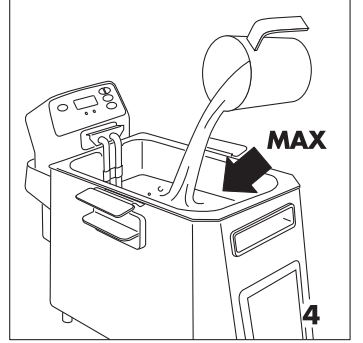
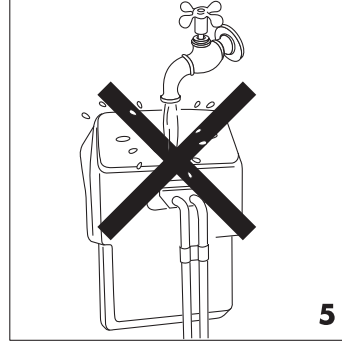
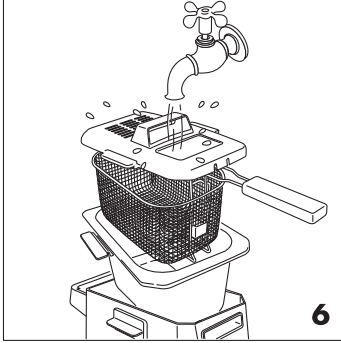
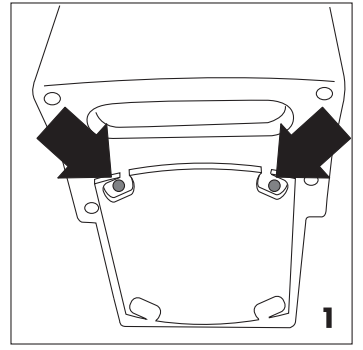
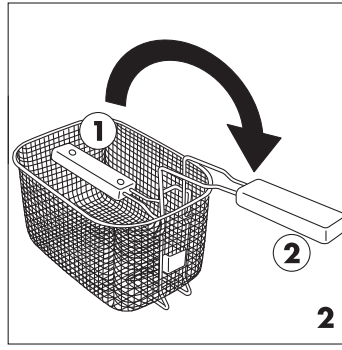
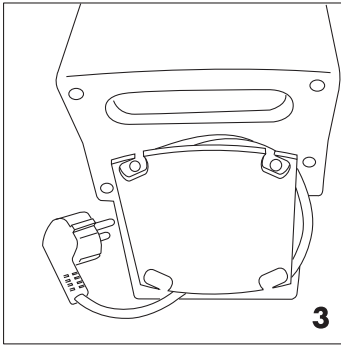
1251006IDL/01.09

إرشادات الاستخدام

De'Longhi

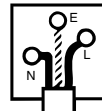
De'Longhi Appliances
via Seitz, 47
31100 Treviso Italia





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 غلية الوصل المثبتة على الجدار عليكم بقطع المأخذ من سلك التغذية وتركيب مأخذ مناسب وفق ما هو موضح أدناه. تحذير: إقظعوا المأخذ بعناية بعد إزالة الصاهر: لا تركيبوا أية غلية 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 الكهربائية بصاهر عيار 15 أمبير. في حال كان المأخذ من النوع المصنوب ينبغي إعادة تركيب غطاء الصاهر في حال إستبدال الصاهر وذلك بإستعمال صاهر أمسا 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 لون غطاء الصاهر البديل هو ذلك الممّين على قاعدة المأخذ.
- B في حال لم يكن جهازكم مزود بمأخذ الرجاء إتباع 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 للمأخذ المشار إليه بحرف F 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 I 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)

يجب قراءة كتيب التعليمات بانتباه قبل تركيب واستخدام الجهاز. بذلك فقط يمكنكم الحصول على أفضل النتائج وأعلى قدر من الأمان والسلامة أثناء استخدامه.

وصف الجهاز

A. الشاشة	M. دعامة السلة
B. أزرار " - / + " لزيادة وتقليل زمن القلي ودرجة الحرارة	N. موضع تثبيت مجموعة التحكم.
C. زر MODE لاختيار وضع ضبط الزمن / درجة الحرارة	O. مقابض
D. زر ON/OFF للتشغيل والإيقاف	P. الهيكل الخارجي
E. مؤشر ضوئي "أحمر" POWER يشير إلى عمل الجهاز	Q. صنبور لتفريغ الزيت (إذا وجد)
F. مؤشر ضوئي "أخضر" READY يشير إلى الوصول لدرجة الحرارة المضبوطة	R. منفذ صنبور تفريغ الزيت (إذا وجد).
G. زر LF لإذابة السمن أو الدهن	S. غطاء بمقبض
H. مفتاح الأمان الصغير	T. فلتر (إذا وجد).
I. سلة بمقبض قابل للدوران	U. فتحة للتهوية (إذا وجدت)
J. علامة توضح أقصى كمية ممكنة من المواد الغذائية	V. مقاومة كهربية.
K. وعاء قابل للإخراج	W. زر إعادة ضبط وحدة الأمان الحراري
L. علامات المستوى الأدنى والأقصى للزيت	Z. خاتمة حفظ السلك.

تنبيهات هامة

- لقد تم تصميم هذا الجهاز لقلي الأطعمة وهو مخصص للاستخدام المنزلي فقط، ولا يجب استخدامه في أغراض أخرى ولا يجب تعديله أو العبث به بأي طريقة.
- لا تقم بتشغيل الجهاز إذا حدث به تلف (بسبب سقوطه مثلاً) أو إذا حدثت مشاكل أثناء التشغيل. توجه إلى مركز خدمة فنية معتمد من قبل الشركة المصنعة.
 - تأكد قبل الاستخدام أن يكون جهد الشبكة الكهربائية مطابق مع ما هو محدد في لوحة بيانات الجهاز.
 - قم بإيصال الجهاز فقط بمأخذ تيار كهربائي ذو قدرة 10 أمبير على الأقل، ومزود بطرف أرضي فعال.
 - إذا حدث تلف بسلك الكهرباء، يجب أن تستبدله الشركة المصنعة أو أحد مراكز الخدمة الفنية التابعة لها، لتجنب حدوث أي مخاطر.
 - لا تنزع القابس بجذب سلك الكهرباء: بل تعامل مع القابس نفسه.
 - لا يجب أن يبقى سلك الكهرباء بالقرب من أو ملامساً للأجزاء الساخنة من الجهاز أو مصادر الحرارة أو الزوايا الحادة.
 - لا تضع الجهاز بالقرب من مصادر الحرارة أو أية أماكن يحتمل وجود المياه بها.
 - قد تحدث حروق خطيرة بسبب وقوع المقلاة من مكان مرتفع. لا تترك السلك يتدلى من فوق السطح الموضوعة عليه المقلاة، حيث من الممكن وجوده بسهولة في متناول الأطفال أو أن يشكل عائقاً للمستخدم. لا تستخدم وصلات إطالة.
 - يكون الجهاز ساخناً أثناء العمل، استخدم فقط المقابض وأدوات التحكم. لا تترك الجهاز في متناول أيدي الأطفال.
 - لا تتقل المقلاة عندما يكون الزيت ساخن لتجنب حدوث الحروق الخطيرة. يجب نقل الجهاز فقط عندما يكون الزيت بارداً باستخدام المقابض المخصصة لذلك.
 - يجب تشغيل المقلاة فقط بعد ملئها بشكل صحيح بالزيت، ففي الواقع، إذا تم تسخينها وهي فارغة، ستعمل وحدة الأمان الحراري وتوقف التشغيل. فقط في حالة استخدام السمن يجب تشغيل وظيفة "Lard Function".
 - التزم دائماً بمستويات MAX و MIN الموضحة داخل الوعاء المتحرك.
 - يضمن مفتاح الأمان الصغير عمل وحدة التسخين فقط إذا كانت مجموعة التحكم مثبتة في مكانها الصحيح.
 - اجعل دائماً الجهاز مفصلاً عن التيار الكهربائي أثناء إجراء عمليات النظافة أو في حالة عدم استخدامه.
 - لا تغمر أبداً مجموعة التحكم أو السلك أو القابس في المياه أو أي سائل آخر.
 - عدم تشغيل الجهاز باستعمال عداد زمني خارجي أو عن طريق جهاز قيادة عن بعد منفصل.

- لا يجب أن يستخدم الجهاز الأشخاص (وأيضا الأطفال) ذوي القدرات المحدودة نفسياً وجسدياً وحسياً، أو الذين ليس لديهم الخبرة والمعرفة الكافية، إلا إذا قام بمراقبتهم وتعليمهم بعناية شخص مسئول عن سلامتهم وأمنهم. راقب الأطفال للتأكد من عدم عبثهم بالجهاز.
- الزيت والسمن مواد قابلة للاشتعال إذا اقتربت من النار. إذا حدث ذلك، افصل فوراً الجهاز عن التيار الكهربائي وقم بإخماد النيران بإغلاق غطاء الجهاز، أو بواسطة بطانية. لا تستخدم المياه أبداً لإطفاء النيران.
- لفصل الوعاء القابل للإخراج انتظر دائماً حتى يبرد الزيت أو السمن بشكل كامل.
- حافظ على هذه التعليمات.
- جميع الخامات والأشياء المخصصة للتلامس مع المنتجات الغذائية مطابقة لللائحة الأوروبية رقم 1953/2004.
- انتبه دائماً للبخار الساخن أو لأي رذاذ زيت قد يخرج عند فتح الغطاء.

وحدة الأمان الحراري

الجهاز مزود بوحدة أمان حراري توقف عملية التسخين في حالة الاستخدام الخاطئ أو وجود عطل في التشغيل. بعد أن يبرد الجهاز، باستخدام خلة أسنان أو أي شيء مشابه، اضغط بلطف على زر إعادة تشغيل وحدة الأمان (W) الذي يوجد بالقرب من كلمة RESET (انظر الشكل 1). إذا لم يعمل الجهاز يجب استشارة مركز خدمة فنية معتمد من قبل الشركة المصنعة.

تعليمات الاستخدام

قبل استخدام المقلاة لأول مرة اغسل بعناية بالماء الساخن وبسائل تنظيف الأطباق: الوعاء، والسلة، والغطاء. يمكن تنظيف مجموعة التحكم وسلك الكهرباء والمقاومة بقطعة قماش مبللة. تأكد من عدم نفاذ المياه داخل مجموعة التحكم ومن عدم وجود بقايا في قاع الوعاء القابل للإخراج. جفف بعناية جميع الأجزاء. تأكد أن مجموعة التحكم تم تثبيتها جيداً في جسم المقلاة. لن يسمح زر الأمان (H) بعمل الجهاز إذا لم تكن مجموعة التحكم في مكانها الصحيح (N).

ملء الجهاز بالزيت أو بالسمن

- قم بلف مقبض السلة القابل للدوران حتى إحكام غلقه (الوضع 2 في الشكل 2). أخرج السلة (I) عن طريق جذبها لأعلى.
- إذا كنت تستخدم الزيت، صبه في الوعاء (K) حتى تصل إلى أعلى مستوى موضح في (شكل 4). لا تتعدى أبداً ذلك الحد، حيث أن الزيت قد يفيض من الوعاء. يجب أن يظل مستوى الزيت بين علامتي المستوى الأقصى والأدنى (L). يمكنك تحقيق أفضل النتائج باستخدام زيت جيد من بذور الفول السوداني.

التسخين المسبق

- ضع الطعام الذي تريد قليه في السلة (I)، لا تتعدى الحد الأقصى المحدد على السلة (شكل 7). تأكد أن مقبض السلة موجود في مكانه بشكل صحيح (الوضع 2 في الشكل 2).
- قم بتوصيل الجهاز بالتيار الكهربائي. سوف يضيء كلا المؤشرين الضوئيين (E) و (F).

برمجة المقلاة

يمكنك ضبط درجة الحرارة بين 120 و 190 درجة مئوية باستخدام الأزرار "+" / "- (B). كل ضغطة تزيد أو تقلل درجة الحرارة بمقدار 5 درجات مئوية. باستخدام الزر MODE (C) يمكنك الدخول على وضع ضبط درجة الحرارة أو ضبط زمن القلي. يمكنك ضبط زمن القلي بين صفر و 60 دقيقة باستخدام الأزرار "+" / "- (B). كل ضغطة تزيد أو تقلل الوقت بمقدار 30 ثانية. بعد ضبط درجة الحرارة وزمن القلي اضغط زر ON/OFF (D) (إذا لم يتم ضبط زمن القلي لن تبدأ المقلاة في مرحلة التسخين). تبدأ المقلاة في مرحلة التسخين. يضيء المؤشر الأحمر (E). أثناء هذه العملية يمكنك تعديل درجة الحرارة أو زمن القلي، باستخدام الأزرار "+" / "- (B) والزر MODE (C).

عندما يصل الجهاز لدرجة الحرارة التي تم ضبطها، سيضيء المؤشر الأخضر (F) وسوف تصدر المقلاة إشارة صوتية "صفارتين".

بدء القلي

- بمجرد أن يضيء المؤشر الأخضر (F)، اغمر السلة في الزيت، وذلك بإبزالها ببطء شديد لتجنب خروج رذاذ الزيت الساخن أو فورانه.
- أغلق الغطاء.
- اضغط زر ON/OFF (D). تعرض الشاشة (A) العد التنازلي للزمن المضبوط. أثناء هذه المرحلة يمكن تعديل سواء درجة الحرارة، أو زمن القلي باستخدام الأزرار "+ / -" (B) وزر MODE (C). عند انتهاء العد التنازلي للزمن، تصدر المقلاة 3 صفارات مسموعة. تتطفئ المؤشرات (E) و (F)، وتعود درجة الحرارة للقيمة المضبوطة سابقاً. (إذا لم يتم الضغط على زر ON/OFF (D) لن يبدأ الجهاز في العد التنازلي وبعد 30 دقيقة يعود للضبط المحدد مسبقاً).
- من الطبيعي جداً خروج كمية ملحوظة من البخار.
- من الطبيعي خروج البخار من الغطاء أثناء القلي، وتكاثفه على شكل قطرات تتساقط من حواف الغطاء.
- لتجنب الحروق، لا تضع أيديك أبداً فوق الفلتر الموجود على الغطاء، أو فوق المقلاة أثناء استخدامها. قبل فتح الغطاء بالكامل، افتحه قليلاً لإخراج البخار من الجانب.

انتهاء القلي

- عند انتهاء زمن الطهي تصدر المقلاة 3 صفارات مسموعة. عندئذٍ ارفع السلة (I) وتأكد أن الطعام قد وصل لدرجة اللون والنضج المطلوب.
- افصل الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي.
- دع الزيت الزائد يتساقط عن طريق تعليق السلة (I) في الدعامة (M) الموجود بالوعاء.
- ملحوظة: إذا كان القلي سيتم على مرحلتين، أو إذا كنت ترغب في قلي أطعمة أخرى، في نهاية المرحلة الأولى علق السلة (I) في الدعامة (M) وانتظر حتى ينطفئ المؤشر من جديد، ثم اغمر السلة ببطء في الزيت مرة ثانية.

وظيفة القلي باستخدام الدهون "LARD FUNCTION"

- هذه الوظيفة مفيدة في حالة الرغبة في استخدام شرائح دهن الحيوانات بدلاً من الزيت.
- قم بتقطيع الدهن إلى قطع صغيرة وضعها في الوعاء (K) مباشرة. ينصح باستخدام الكميات التالية: بحد أدنى 1750 جرام وبحد أقصى 2750 جرام.
- اضبط درجة الحرارة المطلوبة وكذلك زمن القلي، ثم اضغط الزر (G). تظهر على الشاشة عبارة "LF" وتبدأ المقلاة في إذابة الدهن ورفع درجة حرارته إلى 140 درجة مئوية. بعد مرور حوالي 15 دقيقة تكون شرائح الدهن ذائبة بالكامل.
- عندئذٍ ترتفع درجة الحرارة حتى المستوى الذي تم ضبطه من قبل.
- بمجرد أن يضيء المؤشر الأخضر (F)، اغمر السلة (I) في الدهن، وذلك بإبزالها ببطء شديد لتجنب تناثر رذاذ الزيت الساخن أو فورانه.
- أغلق الغطاء.
- اضغط زر ON/OFF (D). تعرض الشاشة (A) العد التنازلي لزمن القلي المضبوط. أثناء هذه المرحلة يمكن تعديل سواء درجة الحرارة أو زمن القلي باستخدام الأزرار "+ / -" (B) وزر MODE (C). عند انتهاء العد التنازلي للزمن، تصدر المقلاة 3 صفارات مسموعة. تتطفئ المؤشرات (E) و (F)، وتعود درجة الحرارة للقيمة المضبوطة سابقاً. (إذا لم يتم الضغط على زر ON/OFF (D) لن يبدأ الجهاز في العد التنازلي وبعد 30 دقيقة يعود للضبط المحدد مسبقاً).
- من الطبيعي جداً خروج كمية ملحوظة من البخار.
- من الطبيعي خروج البخار من الغطاء أثناء القلي، وتكاثفه على شكل قطرات تتساقط من حواف الغطاء.

- لتجنب الحروق، لا تضع أيديك أبداً فوق الفلتر الموجود على الغطاء، أو فوق المقلاة أثناء استخدامها. قبل فتح الغطاء بالكامل، افتحه قليلاً لإخراج البخار من الجانب.

فترة استخدام الزيت أو السمن

يجب ألا يقل مستوى الزيت أو السمن عن علامة المستوى الأدنى. من حين لآخر، يجب تغييره بالكامل. تعتمد فترة استخدام الزيت أو السمن على نوع المواد الغذائية التي يتم قليها. فعلى سبيل المثال إن قلي الطعام المغطى بطبقة من الدقيق يؤدي إلى امتصاص الزيت أكثر من القلي البسيط. كما في أي مقلاة أخرى، إذا تم تسخين الزيت عدة مرات يتلف! ومع ذلك، حتى وإذا استخدم الزيت بطريقة صحيحة، ينصح بتغييره بالكامل بشكل دوري.

قلي الأطعمة غير المجمدة

لا تتم بتحميل السلة بشكل مفرط، مما قد يؤدي إلى انخفاض مفاجئ في درجة حرارة الزيت، ومن ثم يؤدي إلى قلي مشبع بالدهون وغير متناسق. تأكد من تقطيع الأطعمة بشكل رقيق ومنتظم، فالأطعمة السمكية غالباً ما تنتضج بشكل سيء من الداخل برغم مظهرها الجميل، بينما تصل الأطعمة المقطعة بشكل رقيق ومتساوي لدرجة النضج المثالي في وقت واحد. جفف الأطعمة جيداً قبل غمرها في الزيت أو الدهن لتجنب خروج رذاذ الزيت الساخن؛ كما أن الأطعمة المبتلة تصبح رخوة بعد القلي (وخاصة البطاطس). ننصح بتغطية الأطعمة المبللة بواسطة فتات الخبز أو الدقيق (الأسماك، اللحوم، الخضراوات) مع الانتباه لإزالة الخبز أو الدقيق الزائد قبل غمرها في الزيت. عند قلي العجائن، ينصح بغمر السلة أولاً وهي فارغة وعند الوصول إلى درجة الحرارة التي تم ضبطها قم بغمر الطعام مباشرة في الزيت الساخن لتجنب التصاق العجين بالسلة. عليك مراجعة الجدول التالي مع الأخذ في الاعتبار أن أزمانه القلي ودرجات الحرارة تعد تقديرية،

نوع الطعام	درجة الحرارة المثوية (C°)	الزمن بالدقائق
بطاطس طازجة وجبة كاملة	170	11-15
الأسماك	140	9-13
كلماري	140	10-14
محار	140	10-14
سردين	140	8-12
جمبري	140	6-10
سمك موسى	140	8-12
اللحوم	160	9-13
ضلوع لحم	160	9-13
ضلوع الدجاج	160	9-13
كفتة	150	13-18
الخضار	150	10-14
خرشوف	150	8-12
قرنبيط	150	9-13
فطر	150	13-18
باننجان	150	13-18
كوسة	150	13-18

ويجب ضبطها تبعاً للكمية و الذوق الشخصي.

قلي الأطعمة المجمدة

إن الأطعمة المجمدة لها درجة حرارة منخفضة جداً، و نتيجة لذلك يحدث انخفاضاً عالياً في درجة حرارة سائل القلي. للحصول على نتائج جيدة ننصحك ألا تقوم بملء السلة بشكل مفرط. عادة ما تكون الأطعمة المجمدة مغطاة ببلورات من الثلج التي يجب محاولة إزالتها قبل القلي. ثم اغمر السلة في زيت القلي ببطء شديد لتجنب فوران الزيت. إن أزمانه القلي تعد تقديرية و يجب ضبطها تبعاً لدرجة الحرارة المبدئية للأطعمة المطلوب قليها و درجة الحرارة التي ينصح بها منتج الأطعمة المجمدة.

نوع الطعام	درجة الحرارة المثوية (C°)	زمن القلي بالدقائق
بطاطس مجمدة نصف مقفلة	190	14-10
كروكيت البطاطس	180	10-7
السّمك	180	6-3
قطع سمك القدّ	180	5-2
فيليه سمك البلياس	180	6-3
اللحم	180	6-3
ضلوع الدجاج		

الموديلات المزودة بصنبور لتفريغ الزيت

تنبيه: لا تقم بتفريغ الزيت أو السمن عندما يكون ساخناً، حيث قد يسبب ذلك خطر الحروق. اتبع الخطوات التالية:

1. أخرج السلة.
2. افتح المنفذ الصغير (R).
3. افتح الصنبور (Q) بلفه في عكس اتجاه عقارب الساعة.
4. دع السائل يندفع في إناء (انظر الشكل التالي) مع الحرص ألا يفيض منه.
5. قم بإزالة أية بقايا من الوعاء باستخدام قطعة إسفنج أو باستخدام ورق ماص.
6. أغلق الصنبور بلفه في اتجاه عقارب الساعة.
7. أغلق المنفذ (R).
8. من الأفضل وضع الزيت أو السمن المستخدم في قلي السمك منفصلاً عن الزيت المستخدم في قلي الأطعمة الأخرى.
- إذا كنت تستخدم دهون الحيوانات، لا تتركها تبرّد أكثر من اللازم، وذلك لتجنب تماسكها.

التنظيف

قبل البدء في أي عمليات تنظيف، تأكد أن الجهاز مفصول عن مصدر التيار الكهربائي. لا تغمر المقلاة في المياه أبداً، ولا تضعها تحت الصنبور (انظر شكل 5)، حيث أن تسرب المياه داخل مجموعة التحكم قد يسبب حدوث ماس كهربائي. تأكد أن الزيت بارداً بشكل كافٍ، ثم انزع مجموعة التحكم وقم بتفريغ الزيت. قم بإزالة ما ترسب في الوعاء باستخدام قطعة إسفنج أو ورق ماص. باستثناء مجموعة التحكم وسلك الكهرباء والمقاومة، يمكنك غسل بقية الأجزاء بالماء الساخن وسائل غسيل الأطباق (انظر شكل 6). لا تستخدم في التنظيف إسفنج كاشط حتى لا تصيب المقلاة بالتلف. عند انتهاء عملية التنظيف قم بتجفيف جميع الأجزاء بعناية، وذلك لتجنب خروج رذاذ من الزيت الساخن أثناء تشغيل المقلاة.