

اقرأ دليل الإرشادات بعناية قبل تركيب واستخدام الجهاز. هكذا فقط تستطيع الحصول على أفضل نتائج وأعلى درجة أمان أثناء الاستخدام.

وصف الجهاز

(انظر التصميم على الغلاف)

- A. الغطاء
- B. نافذة زجاجية صغيرة (في بعض الموديلات)
- C. الفلتر
- D. إناء قابل للإخراج
- E. زر الفتح
- F. عداد الدقائق (في بعض الموديلات)
- G. زر عداد الدقائق (في بعض الموديلات)
- H. شاشة عداد الدقائق (في بعض الموديلات)
- I. وحدة التحكم القابلة للفك
- L. مؤشر الترموستات
- M. مؤشر ضوئي
- N. تجويف تخزين السلك
- O. مؤشر الموضع
- P. مؤشر المقبض
- Q. مقبض السلة
- R. السلة

توصيات هامة

- قبل استخدام الجهاز تأكد أن شدة التيار مطابقة للقيمة الموضحة على لوحة بيانات الجهاز.
- صل الجهاز فقط بأخذ تيار له قدرة لا تقل عن 10 أمبير وموصلة بطرف أرضي. (في حالة عدم التوافق بين مأخذ التيار وقابس الجهاز، يجب استبدال القابس بأخر من نوع مناسب، بواسطة شخص مؤهل ومختص).
- لا تضع الجهاز بالقرب من مصادر الحرارة.
- إذا حدث تلف بسلك الكهرباء، يجب أن تقوم الشركة المصنعة أو مركز الخدمة الفنية التابع لها باستبداله لتجنب وقوع أي خطر.
- الجهاز أثناء عمله يكون ساخناً.
- لا تترك الجهاز في متناول أيدي الأطفال.
- لا تنقل المقلاة عندما يكون الزيت ساخناً، حيث قد يتسبب ذلك في حدوث الحروق الخطيرة.
- يجب تشغيل المقلاة فقط بعد ملئها بالزيت أو السمن، وإذا تم تسخينها على الفارغ، سوف يعمل منظم الأمان الحراري بها ويوقف تشغيلها. إذا حدث ذلك، لإعادة الجهاز للعمل يجب التوجه به لمركز صيانة معتمد تابع لنا.
- إذا كانت المقلاة تفقد الزيت، توجه لمركز الخدمة الفنية أو للشخص المختص المعتمد لدى الشركة.
- يتم تعشيق السلة ألياً على المحور الأوسط بالإناء، لذلك، لتجنب تلفها، لا تحاول لفها يدوياً للبحث عن الوضع الصحيح لتثبيتها.
- قبل استخدام المقلاة للمرة الأولى، اغسل بعناية الإناء والسلة والغطاء (بعد فك الفلتر) بالماء الساخن مع

منظف أطباق سائل. وبعد الانتهاء اشطفها كلها بالماء جيداً وتأكد من إزالة أي بقايا للماء قد تتجمع داخل قاع الإناء وداخل أنبوب تصريف الزيت. وذلك لتجنب خروج رذاذ الزيت الساخن الخطير أثناء التشغيل.

- هذا الجهاز غير مخصص للاستخدام من قبل الأشخاص (وأيضاً الأطفال) من ذوي القدرات المحدودة سواءً نفسياً أو جسدياً أو حسياً، والذين ليس لديهم الخبرة والدراسة الكافية، إلا إذا قام بمراقبتهم وإرشادهم شخص مسئول عن سلامتهم. راقب الأطفال للتأكد من عدم عبثهم بالجهاز.
- لا تحرك الجهاز عندما لا يزال الزيت ساخناً
- حرك الجهاز باستخدام المقابض الخاصة بذلك "I". لا تستخدم أبداً مقبض السلة للقيام بهذا العمل). **تأكد من أن الزيت بارد بدرجة كافية. انتظر حوالي ساعتين.**
- إذا كان جهازك مزود بأنبوب تصريف الزيت، تأكد أنه مغلق دائماً وموضوع في مكانه أثناء التشغيل.
- من الطبيعي أن يصدر عن الجهاز رائحة الأجهزة الجديدة أثناء أول تشغيل له. قم بتهوية الغرفة.
- لا تترك سلك الكهرباء يتدلى من حافة السطح الذي تضع عليه المقلاة، حيث يمكن للأطفال الإمساك به بسهولة أو بسبب عرقلة المستخدم.
- انتبه للبخار الساخن ولقطرات الزيت التي قد تتدفع عند فتح الغطاء.
- ممنوع استخدام زيوت الإنتاج اليدوي أو التي تحتوي على نسبة حموضة عالية.
- لا يجب تشغيل الجهاز بواسطة مؤقت خارجي أو مع نظام منفصل للتحكم عن بعد.
- هذا الجهاز مطابق لللائحة الأوروبية رقم 2004/108/CE الخاصة بالتوافق الكهرومغناطيسي وللقاعدة الأوروبية رقم 1935/2004 الصادرة في 2004/10/27 والخاصة بالخامات المخصصة للتلامس مع المواد الغذائية.

إرشادات الاستخدام

- قبل توصيل الجهاز بالتيار الكهربائي تأكد دائماً من وجود زيت بالإناء.
- صب الزيت في الإناء: تبلغ السعة القصوى 2.3 لتر (2 كجم من السمن).
- تنبيه: يجب أن يتراوح المستوى بين العلامتين الدنيا والقصوى.
- لا تستخدم أبداً المقلاة إذا كان مستوى الزيت أقل من علامة الحد الأدنى "min"، حيث قد يسبب ذلك تلف تشغيل نظام منظم الحرارة، ولتغييره يجب التوجه إلى مركز خدماتنا المعتمد.
- يمكنك الحصول على أفضل النتائج عند استخدام نوع جيد من الزيوت كزيت الفول السوداني. إذا استخدمت شرائح الزيت الصلب، يجب تقطيعها إلى قطع صغيرة بحيث لا تسخن المقلاة على الجاف في الدقائق الأولى. يجب ضبط درجة الحرارة على 150 درجة مئوية حتى الذوبان الكامل للزبد. بعد ذلك يمكنك تغييرها.

بدء الطهي

إذا تحققت من اكتمال الطهي، أطفئ الجهاز عن طريق ضبط مؤشر الترموستات "L" على الوضع "0" حتى تسمع صوت المفتاح الداخلي.
اترك السلة بداخل المقلاة في الوضع العلوي (الشكل) لبرهة من الزمن حتى يقطر الزيت الزائد منها.

تصفية الزيت أو السمن

ينصح بتصفية الزيت أو السمن بعد كل استخدام لأن فتات الأغذية وخاصة عندما تكون مكسوة بالدقيق أو بالخبز المطحون (البقسماط)، عند بقائها في السائل، تكون لديها قابلية للاحتراق، ومن ثم تسبب التغيير السريع للزيت أو السمن.

تأكد أن الزيت بارد بصورة كافية (انتظر حوالي ساعتين). في حالة استخدام السمن، احرص ألا تتركه يبرد أكثر من اللازم وإلا سوف يتجمد.

1. افتح غطاء المقلاة (شكل 11) وفك وحدة التحكم "I" كما هو موضح بالشكل... ثم فك الإناء القابل للإخراج "D" عن طريق الإمساك به من المقابض \$\$\$ (شكل 7). وأفرغ الإناء.
2. قم بإزالة أي بقايا في الإناء باستخدام أسفنجه أو ورق ماص.

3. أعد تركيب الإناء القابل للإخراج "D" في مكانه مع الحرص على جعل إشارة الموضع المحفورة على الإناء تتطابق مع الإشارة الموجودة على جسم الجهاز.
4. أعد وضع وحدة التحكم "I" بإدخالها في مكانها (الشكل).
5. أعد وضع السلة في الوضع العلوي ثم ركب في قاعها الفلتر المرفق (الشكل). يمكنك الحصول على الفلتر بسهولة سواء من البائع أو من مركز خدمتنا المعتمد.
6. صب من جديد الزيت أو السمن في المقلاة ببطء شديد حتى لا يفيض من الفلتر (الشكل).

تنبيه: يمكن الاحتفاظ بالزيت المصفى بهذه الطريقة داخل المقلاة. ومع ذلك إذا كان سيمر وقت طويل بين مرة استخدام وأخرى، ينصح بحفظ الزيت في وعاء مغلق حتى تتجنب تلفه. يفضل دائماً حفظ الزيت المستخدم لقلي السمك منفصلاً عن ذلك المستخدم لقلي الأطعمة الأخرى.

استبدال الفلتر المضاد للروائح

مع مرور الوقت يفقد الفلتر المضاد للروائح الموجود بداخل الغطاء فاعليته. لاستبداله، افتح غطاء الفلتر "S" البلاستيكي (الشكل) بالضغط على ملقط التثبيت "T" في اتجاه السهم رقم 1، ثم ارفعه في اتجاه السهم رقم 2، وقم بتغييره.

1. ضع الطعام المراد قليه في السلة، دون ملئها بصورة زائدة (بحد أقصى 1 كجم من البطاطس الطازجة). للحصول على قلي أكثر تجانساً، ينصح بوضع الأطعمة بتركيز أعلى على حواف السلة وتقليلها في الوسط.
2. اضبط مؤشر الترموستات "L" على درجة الحرارة المطلوبة (شكل 4). عند الوصول لدرجة الحرارة التي تم ضبطها، ينطفئ المؤشر الضوئي "M".
3. بمجرد انطفاء المؤشر، اغمر السلة ببطء في الزيت، وخفض المقبض بعد أن ترجع المؤشر "P" الخاص به إلى الخلف، ثم أغلق الغطاء.
- من الطبيعي بعد إجراء هذه العملية مباشرة خروج كمية ملحوظة من البخار الساخن جداً من غطاء الفلتر.
- في بداية الطهي، فوراً بعد غمر الغذاء في الزيت، يغطي الجدار الداخلي للنافذة الصغيرة "B" (إذا وجدت) بالبخار، الذي يزول تدريجياً.
- من الطبيعي أثناء التشغيل تكون قطرات متكاثفة من الماء بالقرب من مقبض السلة.

في الموديلات المزودة بعداد دقائق إلكتروني

1. اضبط زمن الطهي بالضغط على الزر "G" فتعرض الشاشة عدد الدقائق التي تم ضبطها.
2. بعد ذلك تبدأ الأرقام في الوميض فوراً، مما يعني أن زمن الطهي قد بدأ.
3. في حالة حدوث خطأ، يمكنك ضبط زمن الطهي الجديد بالضغط على الزر مع الاستمرار لمدة ثانيتين. تعود الشاشة للصففر، عندئذٍ كرر العملية بدءاً من النقطة 1.
4. يوضح عداد الدقائق انتهاء زمن الطهي بإصدار مجموعتين متتاليتين من الصفير يفصل بينهما 20 ثانية من التوقف. لإطفاء التنبيه الصوتي يكفي ضغط زر عداد الدقائق "G".
تنبيه: لا يقوم عداد الدقائق بإطفاء الجهاز.

استبدال بطارية عداد الدقائق

(الشكل)

لتغيير البطارية توجه لمركز الصيانة المعتمد الأقرب إليك.

انتهاء الطهي

عند انتهاء زمن الطهي ارفع السلة وتأكد إذا كان الطعام قد وصل لدرجة اللون المطلوبة. في الموديلات المزودة بنافاذة مراقبة صغيرة يمكنك فحص درجة الطهي من خلالها، دون الحاجة لفتح الغطاء.

التنظيف

قبل البدء في عمليات النظافة افصل دائماً قابس الجهاز عن مأخذ التيار الكهربائي.

لا تغمر أبداً المقلاة في الماء ولا تضعها أسفل الماء الجاري، حيث أنه إذا حدث تسرب للماء قد يسبب الصعق الكهربائي.

تأكد أن الزيت بارد بدرجة كافية (انتظر حوالي ساعتين). أفرغ الزيت أو السمن كما هو موضح سابقاً في فقرة "تصفية الزيت أو السمن".

افتح الغطاء كما هو موضح في شكل 11.

لا تغمر الغطاء في الماء قبل فك الفلتر منه. لتنظيف الإناء "F" اتبع الخطوات التالية:

- فك وحدة التحكم "I" وعداد الدقائق "F" كما هو موضح في شكل (\$\$). فك الإناء القابل للإخراج "D" عن طريق إمساكه من المقابض \$\$ (شكل \$\$) ثم اغسله في غسالة الأطباق أو يدوياً بالماء الدافئ ومنظف سائل خاص بالأطباق.
- اشطفه وجففه بعناية. إذا تم غسل الإناء في غسالة الأطباق، ضعه بحيث لا تخدش الطبقة المقاومة للالتصاق.
- لا تفرغ أبداً المقلاة عن طريق إمالتها أو قلبها (شكل 14).
- ينصح بتنظيف السلة بانتظام مع الحرص على إزالة جميع البقايا التي قد تتواجد بها.

الإناء المقاوم للالتصاق والقابل للإخراج

لتنظيف الإناء لا تستخدم أية أدوات أو منظفات كاشطة، ولكن فقط قطعة قماش ناعمة مع منظف حيادي.

نصائح للطهي

فترة استخدام الزيت أو السمن

يجب ألا يقل مستوى الزيت أو السمن عن الحد الأدنى أبداً. من حين لآخر يلزم تجديده بالكامل. تعتمد فترة استخدام الزيت أو السمن على نوع الأطعمة التي تقيها، فعمل سبيل المثال الأطعمة المكسوة بالدقيق تلوث الزيت أكثر من القلي البسيط.

كأي مقلاة أخرى، إذا تم تسخين الزيت عدة مرات يفسد، لذلك، حتى إذا تم تصفية الزيت بعد استخدامه بطريقة صحيحة، ينصح باستبداله كلياً بانتظام.

لقلي الأطعمة بالطريقة المثلى

- يجب إتباع درجات الحرارة التي يُنصح بها لكل وصفة. إذا كانت درجة حرارة الزيت منخفضة فإن الأطعمة المقليّة ستمتص الزيت، وإذا كانت درجة حرارته أعلى من اللازم ستتكون قشرة خارجية للأطعمة وتظل نبيّة من الداخل.
- إذا كنت تقلي كمية محدودة من الطعام يجب أن تكون حرارة الزيت مضبوطة على درجة أقل من تلك التي يُنصح بها لتجنب الفوران الشديد له.
- يجب غمر الأطعمة التي سيتم قلبها في الزيت فقط عندما يصل إلى درجة الحرارة الصحيحة، أي عندما ينطفئ المؤشر الضوئي.
- لا تملأ السلة أكثر من اللازم، فقد يسبب ذلك انخفاض مفاجئ في درجة حرارة الزيت وبالتالي تحصل على قلي دهني وغير متجانس.
- تأكد أن الأغذية مقطعة لقطع رفيعة وذات سماكة متساوية، حيث أن الأغذية السمكية أكثر من اللازم لا يتم طهيها من الداخل بطريقة صحيحة، بالرغم من شكلها الخارجي الجميل، أما الأغذية ذات السماكة المتساوية تصل في نفس الوقت لدرجة الطهي المثالية.
- جفف المواد الغذائية بعناية قبل غمرها في الزيت أو السمن لتجنب خروج الرذاذ.
- بالإضافة لذلك، فإن المواد الغذائية المبللة تصبح رخوة بعد الطهي (وخاصة البطاطس). ينصح بتغطية الأغذية الغنية بالماء (كالأسماك واللحوم والخضروات) بالدقيق أو الخبز المطحون، مع الحرص على إزالة الدقيق أو الخبز المطحون الزائد قبل غمرها في الزيت.

قلي الأطعمة غير المجمدة

الزمن بالدقائق	درجة الحرارة المنوية	أقصى كمية بالجرام	المادة الغذائية
9 - 7	190	500	الكمية التي يُنصح بها للحصول على قلي مثالي
18 - 16	190	1000	أقصى كمية (حد الأمان)
10 - 9	160	500	كاليماري
10 - 9	160	500	محار
10 - 7	160	600	جمبري كبير
10 - 8	170	600 - 500	سردين
10 - 8	160	500	سبيط
7 - 6	160	600 - 500	سمك موسى (3 قطع)
6 - 5	170	250	شرائح بتلو (قطعتين)
7 - 6	170	300	شرائح دجاج (3 قطع)
9 - 7	160	400	كفتة (8 - 10 قطع)
12 - 10	150	250	خرشوف
9 - 8	160	400	قرنبيط
10 - 9	150	400	فطر
12 - 11	170	300	باننجان
10 - 8	170	200	كوسة

يجب الأخذ في الاعتبار أن الأزمنة ودرجات حرارة الطهي الموضحة كلها تقريبية، ويجب ضبطها تبعاً لكمية الطعام المراد طهيه وتبعاً للذوق الشخصي.

قلي الأطعمة المجمدة

- درجة حرارة الأطعمة المجمدة منخفضة جداً، وبالتالي تسبب انخفاض ملحوظ ولا مفر منه في درجة حرارة الزيت أو السمن. للحصول على نتيجة جيدة، ينصح بعدم تجاوز الكمية التي يُنصح بها في الجدول التالي.
 - غالباً ما تكون الأطعمة المجمدة مغطاة بالعديد من بلورات الثلج التي يلزم إزالتها قبل الطهي بتحريك وهز السلة. اغمر السلة في زيت القلي ببطء لتجنب فوران الزيت نفسه.
- جميع أزمنة الطهي الموضحة تقريبية ويجب تعديلها تبعاً لدرجة الحرارة الأولية للأغذية المراد قليها وأيضاً تبعاً لدرجة الحرارة التي يقررها مُنتج الأغذية المجمدة.

الزمن بالدقائق	درجة الحرارة المنوية	أقصى كمية بالجرام	المادة الغذائية
4 - 3	190	180 (*)	الكمية التي يُنصح بها للحصول على قلي مثالي
2 - 1			أقصى كمية (حد الأمان)
7 - 6	190	800	كروكيت البطاطس
2 - 1			الأسماك
8 - 7	190	500	قطع طولية من سمك القد
6 - 4	190	300	جمبري
6 - 4	190	300	شرائح دجاج (3 قطع)
8 - 6	180	200	اللحوم

(*) هذه هي الكميات التي يُنصح بها للحصول على أفضل قلي، ومن الطبيعي أنه يمكن قلي كمية أكبر من البطاطس المجمدة مع الأخذ في الاعتبار أنها في هذه الحالة سوف تكون مشبعة بالدهون بشكل أكبر بسبب الانخفاض المفاجئ في درجة حرارة الزيت عند غمرها فيه.

أعطال التشغيل

العطب	السبب	الحل
انبعاث روائح كريهة	الفلتر المضاد للروائح مشبع الزيت مستهلك سائل القلي غير مناسب	استبدل الفلتر قم بتغيير الزيت أو السمن استخدم نوع جيد من الزيوت مثل زيت القول السوداني
الزيت يفيض	الزيت مستهلك ويسبب رغوة كبيرة لم يتم تجفيف الأطعمة بشكل كافٍ قبل غمرها في الزيت الساخن. تم غمر السلة بسرعة كبيرة مستوى الزيت في المقلاة يتجاوز الحد الأقصى	قم بتغيير الزيت أو السمن جفف المواد الغذائية جيداً اغمر السلة ببطء قلل كمية الزيت داخل الإناء
الزيت لا يسخن	تم تشغيل المقلاة قبل ذلك بدون وجود زيت في الإناء، فتسبب ذلك في تلف منظم الأمان الحراري.	توجه لمركز الخدمة الفنية (يجب استبدال منظم الأمان).