

□ عندما تبلغ درجة الحرارة المحددة، فإن مصباح المؤشر الضوئي "B" يشتعل على الضوء الأخضر.

بداية القلي

- عندما يشتعل المؤشر الضوئي على الضوء الأخضر "B"، يجب غمر السلّة "Q" في الزيت و ذلك بإخفاضها ببطئ شديد لتجنّب رذاذ أو خروج الزيت الساخن.
- من الطبيعي أن تخرج كمية ملحوظة من البخار.

ضبط عدّاد الدقائق إذا كان موجوداً

- لضغط على الزر "G" يظهر على الشاشة "00". إبقاء الزر "G" مضغوطاً إلى أن يبلغ الزمن المرغوب. من الممكن تحديد الوقت من 01 إلى 99 دقيقة.
- بعد إنتقاء الوقت يجب ترك الزر "G". يبدأ العد العكسي على الشاشة:
- من 99 إلى 01 دقيقة. تقوم الشاشة بالعدّ بالدقيقة؛
- من 01 دقيقة يتم العدّ بالثانية.
- تشير إشارة صوتية عن إنتهاء الزمن المحدد، من أجل إطفاء الإشارة الصوتية يكفي الضغط على مفتاح عدّاد الدقائق "G".
- في حال البرمجة الخاطئة للتايمر (أي الحاسب الزمني) من الممكن إعادته لوضعية الصفر و ذلك بالضغط على الزر "G" لبضعة ثوان.

يشير عدّاد الدقائق عن نهاية الزمن المحدد، و لكن لا يقوم بإطفاء الجهاز.

من أجل إستبدال البطارية من الضروري الدخول للقسم الداخلي للرداء "L" و الإجراء على النحو التالي:

- نزع كافة أجزاء المقلاة الكهربائية
- فكّ البرغيتين اللذين يسندان البوابة الصغيرة الخاصة بالتايمر
- سحب التايمر مع الإنتباه لعدم فقدان الزر
- بواسطة قطعة من العملة، نزع الغطاء الخاص بالبطارية و ذلك بفكه باتجاه حركة عقارب الساعة.
- إستبدال البطارية بواحدة أخرى من نفس النوع.
- من أجل إدخال التايمر من جديد يجب إجراء نفس العمليات بالإتجاه المعاكس.
- سواء عند إستبدال البطارية أو عند رمي الجهاز، يجب نزع البطارية و تصريفها حسب القوانين القائمة و ذلك لأنها ضارة للبيئة.

نهاية القلي

- عند إنتهاء مدّة الطهي يجب رفع السلّة "Q" و مراقبة الطعم إن كان قد حصل على درجة التحميص و الإحمرار المرغوبة.
- إذا كان بإعتقادكم أن الطهي قد إنتهى، عليكم بإطفاء الجهاز و وضع المقبض الخاص بالتيرموستات "A" في الوضعية "****". يكون المصباح المؤشر أخضر
- نزع القابس من المأخذ الكهربائي.
- يجب تقطير الزيت الزائد و ذلك بتعليق السلّة "Q" في الدعامة "E" الخاصة بالوعاء.
- ملاحظة: إذا كانت عملية الطهي تتطلب مرحلتين أو إذا رُغب القيام بأكثر من عملية طهي، فيجب في نهاية المرحلة الأولى تعليق السلّة "Q" في دعامة الوعاء "E" و الإنتظار إلى أن يشتعل المصباح المؤشر على الضوء الأخضر للإشارة لبلوغ درجة الحرارة الجديدة المحددة. عندئذٍ غمر السلّة "Q" ببطئ من جديد في الزيت للمرة الثانية.

- يجب دائماً التقيد بالمستوى الأدنى MIN و الأعلى MAX المؤشرين ضمن الوعاء القابل للنقل.
- المفتاح الصغير الخاص بالضمان يكفل و يضمن للعنصر المُسَخَّن إمكانية التشغيل فقط إذا كانت مجموعة مفاتيح التحكم موضوعة بشكل صحيح.
- يجب ترك الجهاز دائماً مفصول عن الكهرباء خلال عمليات التنظيف و عندما لا يُستخدم.
- لا تغمر أبداً مجموعة مفاتيح التحكم و الكبل أو السلك الكهربائي و المأخذ الكهربائي في الماء أو في سوائل أخرى.
- يجب عدم السماح للأطفال أو لأشخاص غير قادرين باستخدام الجهاز بدون مراقبة مناسبة.
- إن الزيت و السمونة مواد قابلة للإشتعال في حال إحتراقها، يجب مباشرة فصل الجهاز عن مأخذ الكهرباء و إطفاء النار بواسطة الغطاء أو بالحاف. لا تستخدم أبداً الماء من أجل إطفاء اللهب.
- من أجل نزع الوعاء القابل للنقل، يجب دائماً الإنتظار كي يكون الزيت أو السمونة باردين بشكل كامل.
- المحافظة على هذه الإرشادات.
- لا تفتح بوابة حنفية تفرغ الزيت (إذا كان مجهّز بها)، عندما يكون الزيت مازال ساخناً

أداة للضمان الحراري

إن الجهاز مجهّز بأداة للضمان الحراري التي تقوم بإيقاف التسخين في حال الاستخدام الخاطئ أو في التشغيل الشاذ. بعد برود الجهاز، الضغط على مفتاح إعادة العمل، الخاص بأداة الأمان "U" و المتواجد بالمقربة من الكلمة المكتوبة RESET و ذلك بواسطة نكاشة أسنان أو ما يماثلها (انظر للصورة رقم 1). إذا لم يعمل الجهاز، يكون من الضروري مراجعة مركز الصيانة المرحّص من المصنّع.

إرشادات للإستخدام

قبل إستخدام آلة القلي الكهربائية لأول مرّة، يجب تنظيف جيداً بالماء الساخن و المنظف الخاص لجلي الصحون، السلة و الوعاء و الغطاء و يمكن تنظيف مجموعة مفاتيح التحكم مع كبل التغذية الكهربائية و أسلاك المقاومة بفوطة رطبة. و التأكد من أن لا يكون قد دخل الماء في مجموعة مفاتيح التحكم و التأكد من أن لا يكون هنالك بقاء في أسفل الوعاء القابل للنقل. ثم يجب تجفيف كل الأجزاء بعناية.

التأكد من أن تكون مجموعة مفاتيح التحكم ثابتة بشكل جيد في جسم آلة القلي. إن المفتاح الصغير الخاص بالضمان "C" لا يسمح بتشغيل الجهاز إذا لم تكن مجموعة مفاتيح التحكم "V" موضوعة بشكل جيد في الرداء "L".

الآن آلة القلي الكهربائية جاهزة للإستخدام.

تعبئة الزيت أو السمونة (الدهن)

- إزالة الغطاء "O" و ذلك برفعه عبر المقبض. تدوير ممسك السلة القابلة للنقل إلى وقوفه (وضعية 2 من الصورة رقم 2) نزع السلة "Q" و ذلك بسحبه نحو الأعلى.
- نزع حامل الكبل الكهربائي من الحجرة الخاصة به "S" و سحب الطول اللازم من الكبل من أجل وصل الجهاز بالتيار الكهربائي (انظر للصورة رقم 3).
- إذا إستخدمتم الزيت يجب أن تسكبوه في الوعاء "P" إلى أن يصل للمستوى الأعلى المؤشر عليه (انظر للصورة رقم 4).
- لا تتجاوز أبداً الحدّ لأن بذلك من الممكن أن يخرج الزيت من الحوض أو الوعاء.
- يجب أن يكون المستوى دائماً بين الحدّين الأعلى و الأدنى "D" (الحدّ الأعلى 3 أو 4 لتر حسب النموذج). يمكن الحصول على أفضل النتائج باستخدام زيت من النوعية الجيدة مصنوع من بذور فستق العبيد.
- إذا إستخدمتم الدهن أو السمونة فيجب تقطيعها لأجزاء صغيرة و تدويرها بإناء آخر و من ثم سكب السمونة الذاتية في الوعاء الخاص بالآلة القلي. لا تدوّب أبداً السمونة في السلة أو على الأسلاك المقاومة الخاصة بالآلة القلي (انظر للصورة رقم 5).
- إغلاق الغطاء "O".

تهيئة التسخين

- وضع الطعام المرغوب قليه في السلة "Q" بدون القيام أبداً بتعبئتها (كحدّ أعلى 1 كيلو غرام من أجل النموذج 3 لتر و 1.3 كغ من أجل النموذج 4 لتر). و التأكد من أن يكون ممسك السلة موضوع بشكل جيد في (الوضعية 2 في الصورة رقم 2).
- يجب تحديد مقبض "A" الترموستات أو أداة التنظيم الحراري (انظر للصورة رقم 6) على درجة الحرارة المرغوبة إنظر لجداول الطهي. المؤشر الضوئي "B" يعبر من اللون الأخضر إلى اللون الأحمر.

إرشادات للاستخدام

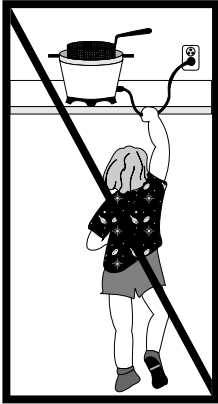
يجب قراءة كتيّب التعليمات بإنتباه قبل تركيب و إستخدام الجهاز. هكذا فقط يمكنكم الحصول على أفضل النتائج و أعلى حدّ من الضمان و السلامة خلال إستخدامه.

وصف الجهاز

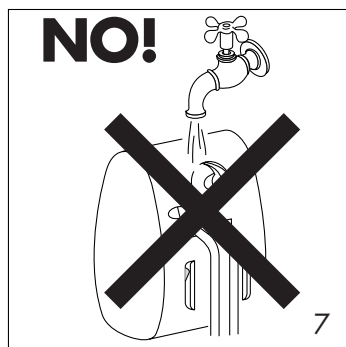
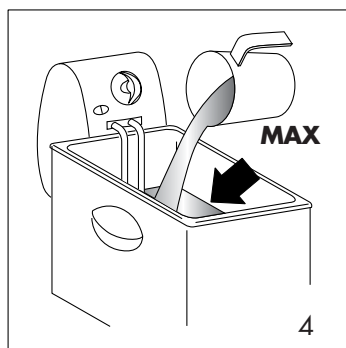
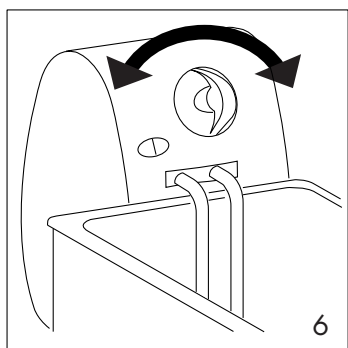
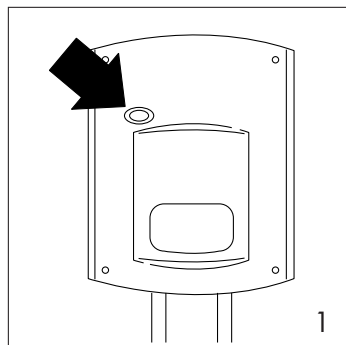
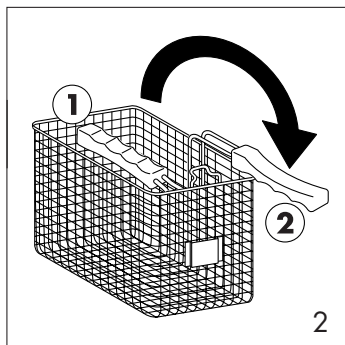
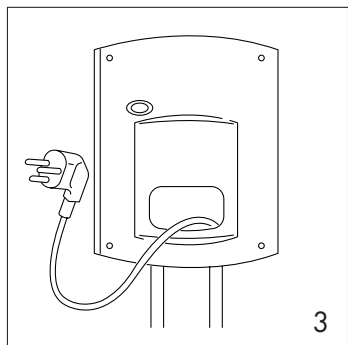
A.	مقبض أداة التنظيم الحراري (الترموستات) من أجل	L.	رداء
B.	تنظيم الحرارة	M.	مقابض
C.	مؤشر ضوئي لحرارة الزيت (أحمر, أخضر)	N.	أماكن لتثبيت مجموعة مفاتيح التحكم
D.	مفتاح صغير للأمان	O.	غطاء مع مقبض
E.	مؤشر المستوى الأدنى و الأقصى MIN - MAX	P.	وعاء القابل للنقل
F.	دعامة السلة	Q.	سلة مع مسك قابل للإنقلاب
G.	عداد الدقائق (إذا كان مجهّز به)	R.	أسلاك المقاومة الكهربائية
H.	زر عداد الدقائق (إذا كان مجهّز به)	S.	حيز لوضع الكابل (أو السلك)
I.	بوابة صغيرة لحفنية (صنبور) تفريغ الزيت (إذا كان مجهّز بها)	T.	مسارين لتثبيت مجموعة مفاتيح التحكم للجهاز
J.	مفتاح إعادة التشغيل لأداة الأمان الحراري	U.	مفتاح إعادة التشغيل لأداة الأمان الحراري
K.	مجموعة مفاتيح التحكم	V.	مجموعة مفاتيح التحكم

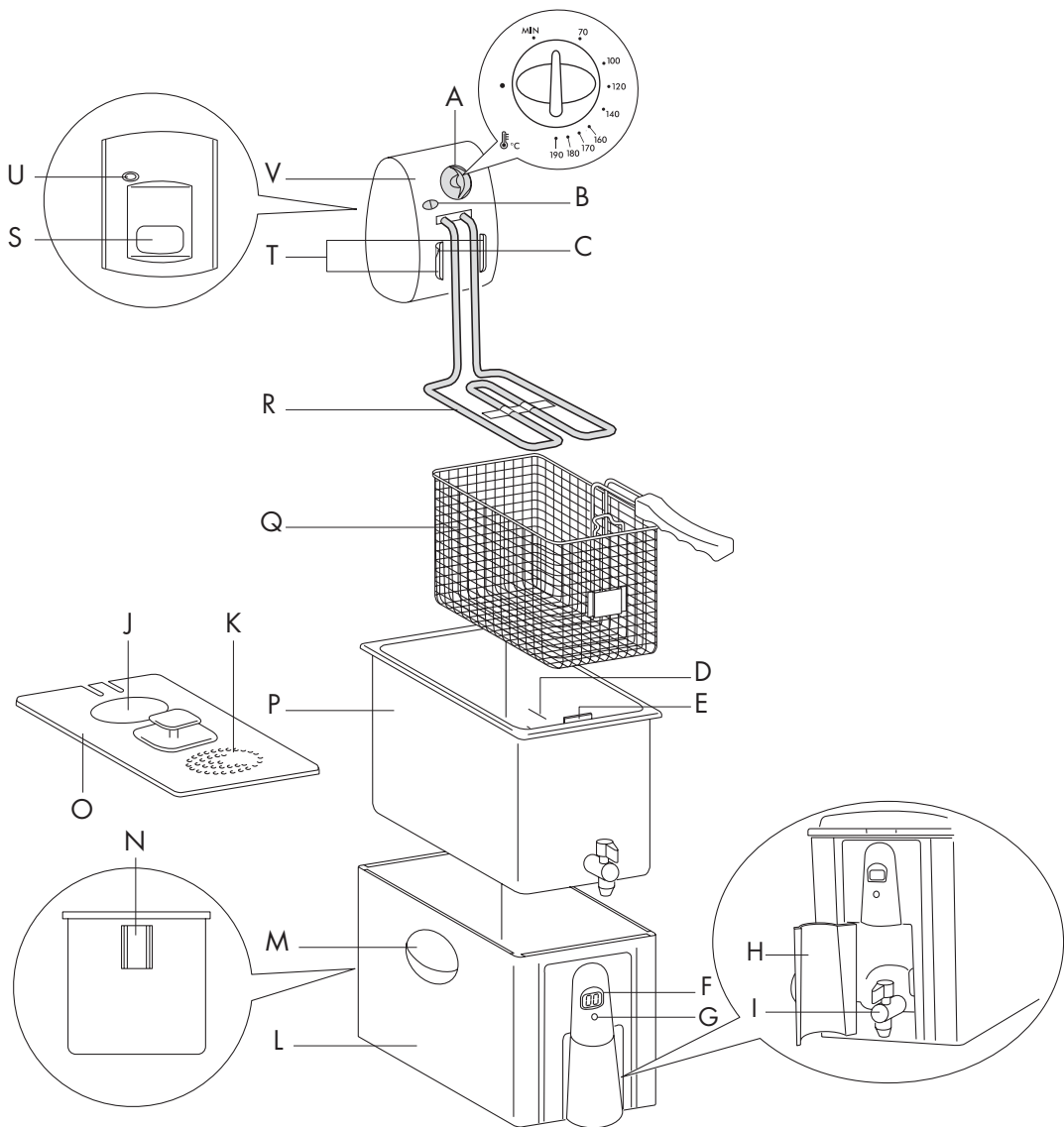
تنبيهات هامة

- قد تمّ تصميم هذا الجهاز من أجل قلي الأطعمة و للإستخدام المنزلي فقط, يجب عدم إستخدامه لأهداف و لمقاصد أخرى, و يجب عدم تغيير فيه شيء, أو العبث به بأي شكل كان.
- يجب عدم تشغيل الجهاز إذا كان فيه عطب ما (مثلا بسبب الوقوع) أو نلاحظ ظهور أعطاب و اضاءة عليه أو شذوذ في التشغيل أو العمل, و التوجّه لمركز الصيانة المرخص من المصنّع.
- قبل الإستخدام يجب التحقق من أن يكون التوتّر الشبكي الكهربائي موافقاً للقيمة المؤشرة في لائحة المعلومات الخاصة بالجهاز.
- إيصال الجهاز فقط بمأخذ كهربائي ذو إستطاعة قدرها 10 أمبير على الأقلّ و مجهّز بعداد
- في حال عطب ما للسلك أو الكبل أو من أجل إبداله يجب التوجّه فقط لمركز الصيانة المرخص من المصنّع المنتج لكي نتجنّب أية مخاطرة.



- يجب عدم نزع القابس من المأخذ بسحب كبل أو سلك التغذية الكهربائية, بل يجب الإجراء للسحب دائماً من القابس نفسه.
- يجب أن لا يلامس و أن لا يكون كبل أو سلك التغذية الكهربائية بالقرب من الأجزاء الساخنة الخاصة بالجهاز, أو من مصادر حرارية, أو من الحواف الحادة.
- لا تضع الجهاز بالقرب من مصادر حرارية أو بالقرب من أماكن ممكن أن يكون فيها ماء.
- من الممكن أن تحدث حروق خطيرة من جراء وقوع آلة القلي من الأعلى. لا تدع كبل أو سلك التيار الكهربائي يتدلى من جوانب المستوي الذي وضع عليه آلة القلي, و التي من المحتمل أن يكون سهل الوصول إليها و خاصة لمتناول أيدي الطفل أو أن تكون مربكة للمستخدم. لا تستخدم المطويات.
- خلال الإستخدام يكون الجهاز ساخناً, يجب فقط إستعمال المقابض و المماسك. لا تدع الجهاز بمتناول أيدي الأطفال.
- لا تنقل آلة القلي عندما يكون الزيت حاراً, لأنها تسبّب حروق خطيرة. يجب نقل الجهاز فقط عندما يكون بارداً و بإستخدام المماسك الخاصة بذلك.
- يجب تشغيل آلة القلي فقط بعد تعبئتها بشكل صحيح بالزيت أو بالسمنة و المذوبة مسبقاً, و بالفعل إذا قامت الآلة بالتسخين و هي فارغة, فإن هنالك أداة الضمان الحراري التي تقوم بإيقاف التشغيل.





آلة القلي الكهربائية



التنظيف

قبل القيام بأية عملية تنظيف يجب التأكد من أن يكون القابس مفصول عن التيار الكهربائي.
لا تغمر أبدا آلة القلي الكهربائية في الماء و لا تضعها أبدا تحت رشق الحنفية (انظر للصورة 7). إن دخول الماء في جسم مفاتيح التحكم من الممكن ان يحدث برق أو شرارة .
يجب المراقبة أن يكون الزيت باردا بما فيه الكفاية و بعد ذلك يجب إزالة مجموعة مفاتيح التحكم و إفراغ الزيت. إزالة البقايا المتوضعة على الحوض بواسطة إسفنجة أو بالورق الماص أو المتشرب.
يجب أن نستثني مجموعة مفاتيح التحكم و كيل التغذية الكهربائية و أسلاك المقاومة الكهربائية , أما كل الأجزاء الأخرى فمن الممكن تنظيفها بالماء الساخن و السائل المنظف للصحون (انظر للصورة رقم 8).
لا تستخدم أبدا إسفنجات قاشطة و ذلك من أجل عدم إفساد آلة القلي الكهربائية.
في نهاية العملية يجب تجفيف كل شيء بعناية فائقة و ذلك من أجل تجنب خروج رشاخ الزيت الساخن خلال التشغيل.

الشذوذ في التشغيل

الشذوذ	السبب	الحلّ
الرائحة الكريهة	الزيت فاسد. السائل المستخدم للطهي غير مناسب	إستبدال الزيت أو السمّة. إستخدام زيت فستق العبيد أو زيت نباتي من النوعية الجيدة
الزيت يفيض	قد تلف و فسد الزيت و تتشكل رغوة كثيفة. قد غمرتم أطعمة غير جافة بشكل كاف في الزيت الحار. قد تم غمر السلة بسرعة كبيرة. مستوى الزيت يتجاوز المستوى الأعلى.	إستبدال الزيت أو السمّة. تجفيف الأطعمة بشكل جيد. غمرهم ببطء. تقليل كمية الزيت في الحوض.
الأطعمة لا تبلغ درجة التحميص خلال الطهي	درجة حرارة الزيت منخفضة جدا. السلة معبئة كثيرا.	تحديد درجة حرارة أعلى. تقليل كمية الأطعمة.
لا يسخن الزيت	قد إستخدمت آلة القلي الكهربائية بدون زيت في الحوض أو الوعاء مؤدية لعطب في أداة الضمان الحراري	التوجّه لمركز الصيانة (يجب إستبدال الأداة).

الوصل بالتيار الكهربائي

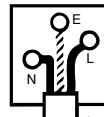
- A في حال كان جهازكم مزود بمأخذ كهربائي سوف يشتمل أيضا على صاهر عيار 13 أمبير. فإذا كان المأخذ لا يتناسب مع علبه الوصل المثبتة على الجدار عليكم بقطع المأخذ من سلك التغذية وتركيب مأخذ مناسب وفق ما هو موضح أدناه.
تحذير: إقطعوا المأخذ بعناية بعد إزالة الصاهر: لا تركبوا أية علبه وصل بالتيار مثبتة على الجدار 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 المصبوب ينبغي إعادة تركيب غطاء الصاهر في حال إستبدال الصاهر وذلك بإستعمال صاهر أسنأ عيار 13 أمبير الى BS 1362. في حال فقدان غطاء الصاهر ينبغي عدم إستعمال المأخذ الى أن يتم الحصول على غطاء صاهر من أقرب موزع أدوات كهربائية.
إن لون غطاء الصاهر البديل هو ذلك المبيّن 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 E أو بشعار التاريض  أو الأخضر أو الأخضر والأصفر.
ينبغي وصل السلك الأزرق بطرف التوصيل المشار إليه بحرف N أو الأسود.
كما ينبغي وصل السلك البني بطرف التوصيل المشار إليه بحرف L أو الأحمر.

الأسلاك المتكون منها سلك التغذية الرئيسي هي ملونة على النحو التالي:



السلك الأخضر والأصفر: تأريض
السلك الأزرق: محايد (بارد)
السلك البني: مشحون بالكهرباء (حامي)

قلي الأطعمة المجمدة

درجة حرارة الأطعمة المجمدة منخفضة جداً. و بالتالي تؤدي لإخفاض ملحوظ لدرجة حرارة سائل الطهي. من أجل الحصول على نتيجة جيدة، ننصحكم بعدم تجاوز الكمية العليا للأطعمة في كل عملية قلي. الأطعمة المجمدة غالباً ما تكون مغطاة بالعديد من البلورات الجليدية و التي يجب محاولة إزالتها قبل الطهي. بعد ذلك غمر السلة ببطي في زيت القلي لتجنب فوران الزيت.

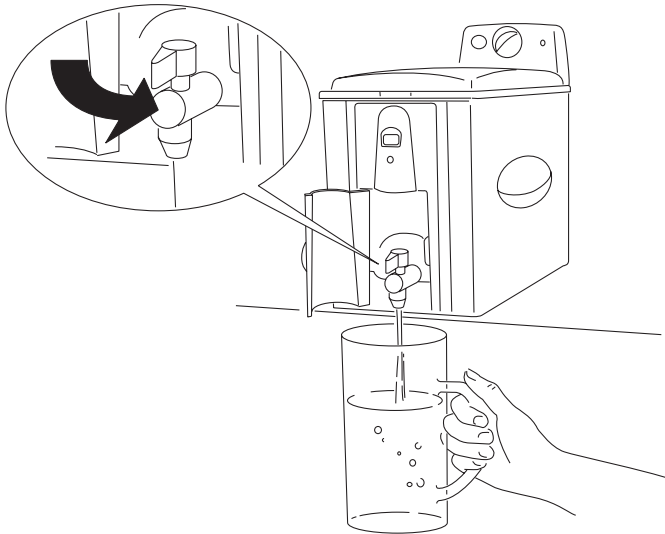
إن أزمنا الطهي تقريبية و تختلف باختلاف الحرارة البدائية للأطعمة الموضوعة في البراد و على حسب درجة الحرارة التي ينصح بها منتج الأطعمة المجمدة.

الأطعمة	الكمية الكبرى محدّدة بالغرام	الحرارة المئوية	الوقت أو الزمن بالدقائق
بطاطا مسبوقة الطهي و القلي و مجمدة	1000 (نموذج بمقدار 3 لتر)	190	17 - 15
	1300 (نموذج بمقدار 4 لتر)	190	19 - 17
أقراص من البطاطا المطبوخة	700	180	11 - 9
السّمك	500	180	8 - 7
أعواد من سمك القدّ	500	180	7 - 6
شرائح من سمك الهليوت	300	180	6 - 5
أضلاع من الفروج 3			

موديلات نماذج مجهزة بحنفيات تفريغ الزيت (إذا كان موجوداً)

الإجراء بالطريقة التالية:

1. نزع السلة
 2. فتح البوابة الصغيرة "H"
 3. فتح الحنفية "I" بتدويره باتجاه عكس حركة عقارب الساعة
 4. جعل الزيت يتدفق في إناء انظر للصورة السفلية مع التأكد أن لا يفيض الزيت.
 5. إزالة البقايا المتوقعة في الوعاء بواسطة إسفنجة أو بالورق الممتشرب للزيوت.
 6. إغلاق الحنفية بتدويره باتجاه حركة عقارب الساعة.
 7. إغلاق البوابة الصغيرة "H"
- إنها لعادة جيدة، الحفاظ على الزيت و فصل الزيت المستخدم لقلي السمك عن الزيت المستخدم لقلي الأطعمة الأخرى. إذا استخدم شحم الخنزير أو الدهن، لا تتركه يبرد كثيراً، لتجنب أن يتصلب.



مدة بقاء الزيت أو السمنة

يجب أن لا ينزل مستوى الزيت أو السمنة تحت الحد الأدنى. من مدة لأخرى يجب تجديده بشكل كامل. إن مدة بقاء الزيت أو السمنة تتبع وتكون على حسب الطعام الذي يقلى. مثلاً الأطعمة المغطاة بالخبز المدقوق توسخ الزيت أكثر من المقالي البسيطة أي العادية. مثل كل آلات القلي، إن الزيت المسخن عدة مرات يفسد! لذلك، حتى إذا استخدم الزيت بشكل صحيح، ننصح باستبداله بشكل كامل بشكل متكرر.

من أجل القلي بالطريقة الصحيحة

من المهم لكل طريقة تحضير إتباع درجة الحرارة التي ينصح بها. بدرجة حرارة منخفضة جداً تمتص المقالي الزيت. بدرجة حرارة عالية جداً تتشكل القشرة الخارجية و يبقى داخل المقالي غير ناضج. يجب غمر الأطعمة في الزيت فقط عندما يكون الزيت قد بلغ درجة الحرارة الصحيحة، أي عندما ينطفئ مصباح المؤشر الضوئي "B". لا تتم بتعبئة السلة، هذا يؤدي لإنخفاض مفاجئ لحرارة الزيت و بالتالي ستكون الأطعمة المقلية كثيرة الدهن و غير متجانسة. التأكد من أن تكون الأطعمة مسطحة و ذات سماكة مماثلة، لأن الأطعمة السمكية جداً تتضج بشكل سيء في الداخل عل الرغم من منظرها الخارجي الجميل، أما الأطعمة ذات السماكة المتجانسة تتضج بنفس الوقت و بشكل مثالي. يجب تجفيف الأطعمة بشكل تام قبل غمرها في الزيت أو السمنة و ذلك لتجنب الرشق برداذ الزيت، و أيضاً لأن الأطعمة الرطبة تنتج رخوة بعد الطهي (خاصة البطاطا). ننصح بتغطية الأطعمة بالخبز المدقوق أو بالطحين و خاصة الغنية منها بالماء (مثل السمك و اللحم و الخضار)، و ذلك مع مراعاة إزالة الخبز أو الطحين الفائض قبل غمرها بالزيت.

قلي الأطعمة الغير مجمدة

يجب مراجعة الجدول التالي و الأخذ بالإعتبار أن أزمدة الطهي و حرارة الطهي تقريبية و يجب تنظيمها حسب الكمية و الذوق الشخصي.

الطعام	الكمية الكبرى محدّدة بالغرام	الحرارة المثوية (°C)	الوقت أو الزمن بالدقائق
البطاطا المقلية نصف وجبة	500 (نموذج بمقدار 3 لتر)	170	6 - 8
	700 (نموذج بمقدار 4 لتر)	170	8 - 10
وجبة كاملة	1000 (نموذج بمقدار 3 لتر)	170	13 - 15
	1300 (نموذج بمقدار 4 لتر)	170	14 - 16
السمك	600	140	9 - 11
	600	140	10 - 12
	600	140	10 - 12
	600	140	8 - 10
	500	140	6 - 8
	500	160	8 - 9
اللحم	500	160	8 - 9
	500	160	8 - 10
	700	160	8 - 10
الخضار	400	150	15 - 17
	600	150	10 - 11
	500	150	8 - 10
	200	150	9 - 11
	500	150	13 - 15
	400	150	15 - 17
	400	150	15 - 17