

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

وصف الجهاز

(انظر الرسم في صفحة 3)

- A. مقبض السلة
- B. مؤشر المقبض
- C. غطاء
- D. منفذ للرؤية
- E. غطاء الفلتر
- F. السلة
- G. وحدة تثبيت غطاء الفلتر
- H. خاتمة حفظ الكابل
- I. مقبض لرفع الجهاز
- J. سداة أنبوب التفريغ (ليست في جميع الموديلات)
- K. قدم صغيرة
- L. أنبوب تفريغ الزيت (ليس في جميع الموديلات)
- M. مؤشر ضوئي
- N. مقبض الترموستات
- O. منفذ لوضع الأنبوب (ليس في جميع الموديلات)
- P. زر الفتح

تعليمات هامة

- قبل الاستخدام تأكد أن يكون جهد الشبكة الكهربائية متطابق مع ما هو محدد في لوحة بيانات الجهاز.
- قم بتوصيل الجهاز فقط في مأخذ تيار كهربائي ذو قدرة 10 أمبير على الأقل، ومزود بطرف أرضي فعال. (في حالة عدم التوافق بين المأخذ وقابس الجهاز، استبدل المأخذ بأخر من نوع مناسب، بالاستعانة بشخص مؤهل مهنيًا).
- لا تضع الجهاز بالقرب من مصادر الحرارة.
- إذا حدث تلف بكابل التغذية، يجب أن تستبدله الشركة المصنعة أو أحد مراكز الخدمة الفنية التابعة لها، لتجنب حدوث أية مخاطر.
- أثناء التشغيل يكون الجهاز ساخناً. لا تترك الجهاز في متناول الأطفال.
- لا تنقل المقلاة عندما يكون الزيت ساخناً لتجنب حدوث حروق خطيرة.
- يجب تشغيل المقلاة فقط بعد ملئها بالزيت أو بالمادة الدهنية. ففي الواقع، إذا تم تسخينها وهي فارغة، سوف يتدخل منظم الأمان الحراري ويقوم بإيقاف التشغيل. في تلك الحالة يجب التوجه إلى أحد مراكزنا المعتمدة لإعادة تشغيل الجهاز.
- إذا حدث تسريب زيت من المقلاة، توجه إلى مركز الدعم الفني أو إلى الشخص المعتمد من قبل الشركة.
- يتم تشغيل السلة أوتوماتيكياً في المحور المركزي للحوض. ولذلك، لتجنب حدوث كسور، لا تقم بإدارتها يدوياً للبحث عن الوضع الصحيح.
- قبل استخدام المقلاة لأول مرة، اغسل بعناية: الحوض، السلة والغطاء (قم بإزالة الفلتر) باستخدام الماء الساخن ومائل غسيل الأطباق. بعد انتهاء هذه العملية، جفف بعناية كل الأجزاء وقم بالتخلص من أية بقايا للماء بتجميعها من قاع الحوض وخصوصاً الماء الموجود داخل أنبوب تفريغ الزيت. وذلك لتجنب خطر خروج رذاذ الزيت الساخن أثناء التشغيل.
- لا تسمح باستخدام الجهاز من قبل الأشخاص ذوي الاحتياجات الخاصة نفسياً أو جسدياً أو شعورياً (متضمناً الأطفال)، أو قليلي الخبرة أو المعرفة، إلا إذا تمت مراقبتهم أو تزويدهم بالتعليمات الخاصة باستخدام الجهاز عن طريق شخص مسؤول عن سلامتهم. راقب الأطفال للتأكد من أنهم لا يلعبون بالجهاز.
- لا تقم بتحريك الجهاز عندما يكون الزيت مازال ساخناً.
- قم بتحريك الجهاز باستخدام المقابض المناسبة (I). (لا تستخدم أبداً مقبض السلة لتقوم بهذه العملية).
- تأكد أن الزيت أصبح بارداً بما يكفي، انتظر لمدة 2 ساعة تقريبا.
- إذا كان الجهاز الخاص بكم مزوداً بأنبوب التفريغ، تأكد أن يكون دائماً مغلقاً وموضوعاً في مكانه أثناء التشغيل.
- من الطبيعي جداً أن يصدر الجهاز رائحة المنتجات الجديدة عند أول استخدام. قم بتهوئة الغرفة.
- لا تترك كابل التغذية يتدلى من حافة سطح ارتكاز المقلاة، حيث يكون من السهل أن يصل إليه الأطفال أو أن يتسبب في عرقلة المستخدم.
- انتبه للبخار الساخن للغاية ولأي رذاذ زيت نتيجة لفتح الغطاء.
- من الممنوع استخدام زيوت مصنعة حرقياً أو على أية حال ذات درجة حموضة مرتفعة.
- لا يجب تشغيل الجهاز بواسطة مؤقت خارجي (تلمير) أو بنظام منفصل للتحكم عن بُعد.
- يتوافق هذا الجهاز مع مواصفات لائحة الاتحاد الأوروبي 2004/108/CE الخاصة بالتوافق الكهرومغناطيسي وتعليمات المجموعة الأوروبية رقم 1935/2004 بتاريخ 27/10/2004 بخصوص المواد المتصلة بالأغذية.

عند انتهاء مدة الطهي ارفع السلة وتأكد من وصول الطعام إلى درجة الاحمرار المرغوبة. يمكن القيام بذلك من خلال منفذ الرؤية، بدون فتح الغطاء.

عند انتهاء الطهي، أخرج السلة وافصل القابض عن مأخذ التيار.

قم بتصفية الزيت الزائد بترك السلة في وضع مرتفع داخل المقلاة لبعض من الوقت.

تصفية الزيت أو المادة الدهنية

ننصح بالقيام بهذه العملية بعد كل مرة قلى حيث أن جزيئات الأطعمة، وخصوصاً عندما تكون مغطاة بالدقيق أو الخبز المطحون، عندما تبقى في السائل، تميل إلى الاحتراق مما يؤدي إلى تغيير أسرع بكثير في الزيت أو المادة الدهنية.

تأكد أن الزيت قد أصبح بارداً بما يكفي، انتظر لمدة 2 ساعة تقريباً.

الموديلات المزودة بأنبوب التفريغ

قم بتقريب الجزء الداخلي للمقلاة من حافة سطح الاحتواء، انتبه أن تكون أرجل ارتكاز الجهاز (K) دائماً داخل نفس السطح (الشكل 5).

1. افتح غطاء المقلاة وقم بإزالة السلة (الشكل 3).
 2. افتح المنفذ "O" كما هو موضح في الشكل 6.
 3. أخرج أنبوب التفريغ "L".
 4. قم بإزالة السدادة "J" وفي نفس الوقت قم بسد الأنبوب بأصبعك لتجنب خروج الزيت أو المادة الدهنية حتى يتم توجيهها في وعاء (الشكل 7).
 5. قم بإزالة الزيت أو المادة الدهنية في وعاء (الشكل 8).
 6. قم بإزالة أية بقايا متراكمة في الحوض بمساعدة قطعة إسفنج أو باستخدام الورق الماص.
 7. عند انتهاء هذه العملية أعد وضع أنبوب التفريغ في موضعه بعد إعادة وضع السدادة.
 8. أعد وضع السلة في وضع مرتفع وضع في قاع السلة أحد الفلاتر الاختيارية (الشكل 9). يمكن الحصول على الفلاتر لدى بائع التجزئة الخاص بكم أو لدى أحد مراكز الدعم التابعة لنا.
 9. أعد صب الزيت أو المادة الدهنية ببطء شديد في المقلاة حتى لا يفيض من الفلتر (الشكل 10).
 10. يمكن حفظ الزيت الذي تمت تصفيته بهذه الطريقة داخل المقلاة على أية حال، إذا كانت المدة بين مرة قلى والمرة الأخرى كبيرة جداً، ننصح بحفظ الزيت في وعاء مغلق لتجنب أن يفسد. من الجيد حفظ الزيت المستخدم لقلي الأطعمة الأخرى. الأسماك بعيداً عن الزيت المستخدم لقلي الأطعمة الأخرى.
- في حالة استخدام مادة دهنية، انتبه لعدم تركها تبرد كثيراً، وإلا فسوف تصبح جامدة.**

تعبئة الزيت أو المادة الدهنية

- ارفع السلة "F" في الوضع الأعلى بسحب المقبض الخاص بذلك "A" إلى أعلى (الشكل 1).
- عملية رفع وخفض السلة تتم دائماً مع وجود الغطاء مغلقاً.
- افتح الغطاء "C" بالضغط على الزر "P" (الشكل 2).
- أخرج السلة بسحبها إلى أعلى (الشكل 3).
- صب 1.2 لتر من الزيت في الوعاء (أو 1 كجم من المادة الدهنية).

تنبيه: يجب أن يكون المستوى دائماً بين الحد الأقصى والحد الأدنى. لا تستخدم المقلاة أبداً مع وجود زيت أقل من الحد الأدنى "min"، قد يسبب ذلك تدخل منظم الأمان الحراري، للقيام باستبداله يجب التوجه إلى أحد مراكزنا المعتمدة.

يتم الحصول على أفضل النتائج باستخدام نوع جيد من زيت الفول السوداني. تجنب خلط أنواع زيوت مختلفة.

إذا استخدمتم قوالب الدهن الجامد، اقطعوها إلى أجزاء صغيرة بحيث لا تسخن المقلاة بوضع جاف في الدقائق الأولى. يجب ضبط درجة الحرارة عند 150 درجة مئوية حتى يتم انصهار المادة الدهنية بالكامل، بعد ذلك فقط يمكن الانتقال إلى درجة الحرارة المرغوبة.

بداية القلي

1. ضع الطعام المطلوب قليه في السلة، لا تقم أبداً بتحصيل السلة بشكل مفرط (الحد الأقصى 1 كجم من البطاطس الطازجة).
- للحصول على قلى متجانس، ننصح بتركيز الأطعمة بشكل خاص حول محيط السلة، وترك الجزء الأوسط أقل تركيزاً.
2. أدخل السلة في الحوض في وضع مرتفع (الشكل 3) وأغلق الغطاء بالضغط الخفيف عليه حتى تسمع صوت تعشيق وحدات التثبيت. لتجنب خروج رذاذ الزيت الساخن، أغلق الغطاء دائماً قبل خفض السلة.
3. قم بتوصيل القابض في مأخذ التيار وضع مقبض الترموستات "N" عند درجة الحرارة المرغوبة (الشكل 4). عند الوصول إلى درجة الحرارة المحددة، ينطفئ المؤشر الصوتي "M".
4. بمجرد انطفاء المؤشر الصوتي، اغمر السلة في الزيت فوراً، بخفض المقبض ببطء بعد تمرير المؤشر "B" الخاص به إلى الخلف.
- من الطبيعي جداً أن تخرج كمية ملحوظة من البخار الساخن جداً من غطاء الفلتر "E" بعد هذه العملية فوراً.
- عند بداية الطهي، بعد غمر الأطعمة في الزيت مباشرة، سوف يغطي الجدار الداخلي لمنفذ الرؤية "D" بالبخار، والذي سوف يتلاشى بالتدريج.
- من الطبيعي تكوين قطرات تكثيف أثناء التشغيل بالقرب من مقبض السلة.

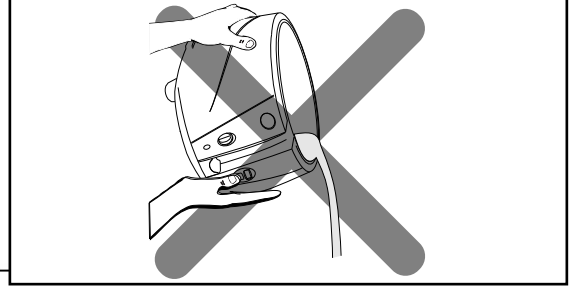
- جفف المقلاة من الخارج باستخدام قطعة قماش لينة ومنداة بحيث يتم إزالة الرذاذ وأية بقايا قليلة للزيت أو للتكتيف.

الموديل المزود بحوض مقاوم للاتصاق

لتنظيف الحوض لا تستخدم منتجات أو سائل تنظيف كاشطة، ولكن فقط قطعة قماش لينة وسائل تنظيف حيادي.

تنبيه

لا تفرغ المقلاة أبداً بإمالتها أو قلبها ولكن استخدم أنبوب التفريغ دائماً.



صيقة الفلتر المضاد للروائح

الفلتر القابل للتحريك: يفقد الفلتر المضاد للروائح والموجود داخل الغطاء فعاليته مع مرور الوقت، ولذلك ننصح باستبداله كل 15/10 مرة استخداماً. للقيام باستبداله قم بإزالة شبكة غطاء الفلتر الخاصة بذلك والمصنوعة من البلاستيك (الشكل 12/11).

التنظيف

قبل القيام بأية عملية تنظيف قم دائماً بفصل القابض عن مأخذ التيار.

لا تغمر المقلاة أبداً في الماء ولا تضعها تحت تدفق ماء الصنبور. في حالة تسرب الماء قد يحدث انصعاق. تأكد أن الزيت قد أصبح بارداً بما يكفي (انتظر لمدة 2 ساعة تقريباً). أفرغ الزيت أو المادة الدهنية كما هو موصوف في المسابق في فقرة "تصفية الزيت أو المادة الدهنية".

قم بإزالة الغطاء كما هو محدد في الشكل 13. الغطاء قابل للنقل، لإزالته اتبع الخطوات التالية: ادفعه إلى الخلف (أنظر السهم "1"، الشكل 13) وفي نفس الوقت اسحبه إلى أعلى (أنظر السهم "2"، الشكل 13). لا تغمر الغطاء في الماء بدون إزالة المصفاء. لتنظيف الحوض، اتبع الخطوات التالية:

- اغسل الحوض بالماء الساخن وسائل غسيل الأطباق، ثم اشطفه وجفف بعناية. في الموديلات المزودة بأنبوب تفريغ الزيت، أفرغ الماء باستخدامه دائماً (الشكل 14)؛ ثم قم بإزالة أية بقايا للماء والذي يتم تجميعه في أنبوب تفريغ الزيت.
- لتنظيف أنبوب التفريغ من الداخل استخدم الفرشاة المرفقة (الشكل 15).
- ننصح بتنظيف السلة بشكل منتظم مع الحرص على إزالة جميع البقايا التي قد تتراكم في حلقة مسار عجلات السلة.

- يجب غمر الأطعمة المطلوب قليها عندما يصل الزيت إلى درجة الحرارة الصحيحة فقط، أي عندما ينطفئ المؤشر الضوئي.

لا تَقَم بتحميل السلة بشكل مفرط. قد يسبب ذلك انخفاضاً فجائياً في درجة حرارة الزيت ومن ثم يكون القلي مشبعاً بالدهون وغير موحد.

في حالة قلي كمية محدودة من الطعام يجب ضبط درجة حرارة الزيت بشكل أقل من المحدد لتجنب الفوران الشديد للزيت.

تأكد أن تكون الأطعمة رفيعة وذات سمكة موحدة، حيث أن الأطعمة السمكية جداً تنضج بشكل سيء من الداخل، بالرغم من المظهر الجميل، بينما الأطعمة ذات السمكة الموحدة تصل إلى درجة النضج المثالي في نفس الوقت.

جفف الأطعمة بشكل ممتاز قبل غمرها في الزيت أو المادة الدهنية، حيث أن الأطعمة الرطبة تكون رخوة بعد الطهي (وخصوصاً البطاطس). ننصح بتغطية الأطعمة الغنية بالماء باستخدام الدقيق أو الخبز المطحون (الأسماك، اللحوم، الخضروات)، مع الانتباه لإزالة الخبز أو الدقيق الزائد قبل غمرها في الزيت.

فترة صلاحية الزيت أو المادة الدهنية

- يجب ألا يقل مستوى الزيت أو المادة الدهنية عن علامة الحد الأدنى. من حين لآخر، يجب تغييره بالكامل. تعتمد فترة استخدام الزيت أو المادة الدهنية على نوع الأطعمة التي يتم قليها. فعلى سبيل المثال قلي الطعام المغطى بطبقة من الدقيق يؤدي إلى امتصاص الزيت أكثر من القلي البسيط. كما في أية مقالة أخرى، إذا تم تسخين الزيت عدة مرات يتلف! ولذلك ، حتى إذا تم استخدام الزيت وتصفيته بطريقة صحيحة، ننصح بتغييره بالكامل بشكل دوري.
- حيث أن هذه المقلاة تعمل بالقليل من الزيت، بفضل السلة الدوارة، توجد في هذه المقلاة الميزة الهائلة في الاستغناء عن نصف كمية الزيت تقريباً بالنسبة للموديلات الأخرى المتواجدة في الأسواق.

للقلي بطريقة صحيحة

- من الهام اتباع درجة الحرارة التي يُنصح بها لكل وصفة طهي. مع درجات الحرارة المنخفضة للغاية، تمتص المقلاة الزيت. مع درجات الحرارة المرتفعة للغاية تتكون فوراً قشرة من الخارج ويبقى الطعام نيئاً من الداخل.

قلي الأطعمة غير المجمدة

الزمن بالدقائق	درجة الحرارة المنوية (C°)	الكمية القصوى محددة بالجرام	نوع الطعام	
			البطاطس	المقالية
8-7	190	500	الكمية التي يُنصح بها للحصول على قلي ممتاز أقصى كمية (حد الأمان)	
16-14	190	1000		
10-9	160	500	كلمازاري (سبيط) محار جمبري كبير سردين حبار سمك موسى (العدد 3)	
10-9	160	500		
10-7	160	600		
10-8	170	600-500		
10-8	160	500		
7-6	160	600-500		
6-5	170	250	أضلاع لحم بقري (العدد 2) صدور دجاج (العدد 3) كفتة (العدد 10-8)	
7-6	170	300		
9-7	160	400		
12-10	150	250	الخضروات خرشوف قرنبيط عيش الغراب بادنجان كوسة	
9-8	160	400		
10-9	150	400		
12-11	170	300		
10-8	170	200		

ضع في اعتبارك دائماً أن أزمنة ودرجات حرارة الطهي تقريبية ويجب ضبطها تبعاً لكمية الطعام المطلوب قليه وحسب الذوق الشخصي.

قلي الأطعمة المجمدة

- إن الأطعمة المجمدة لها درجة حرارة منخفضة جداً. نتيجة لذلك يحدث انخفاضاً ملحوظاً في درجة حرارة الزيت أو المادة الدهنية. للحصول على نتلج جيدة، ننصحك ألا تتجاوز الكميات المحددة في الجدول التالي.
- عادة ما تكون الأطعمة المجمدة مغطاة ببلورات من التلج التي يجب إزالتها قبل الطهي بتحرك السلة. بعد ذلك اغمر السلة في زيت القلي ببطء شديد لتجنب فوران الزيت.

أزمنة الطهي تقريبية ويجب تغييرها تبعاً لدرجة الحرارة الأولية للأطعمة المطلوب قليها وحسب درجة الحرارة التي ينصح بها مُنتج الأطعمة المجمدة.

نوع الطعم	الكمية القصوى محددة بالجرام	درجة الحرارة المنوية (C°)	الزمن بالدقائق
البطاطس المقليّة	180 (*)	190	4-3
كروكيت البطاطس	1000	190	18-16
الأسماك جمبزي	500	190	8-7
قطع طويلة من سمك الفتّة	300	190	6-4
صدور دجاج (العدد 3)	300	190	6-4
اللحوم	200	180	8-6

تحذير: قبل غمر السلة، تأكد أن الغطاء مغلقاً بشكل جيد.

(*) هذه هي الكمية التي يُنصح بها للحصول على قلي ممتاز. بالطبع يمكن قلي كمية أكبر من البطاطس المجمدة ولكن مع الوضع في الاعتبار أنها في هذه الحالة سوف تكون مشبعة بالدهون بشكل أكبر بسبب الانخفاض المفاجئ لدرجة حرارة الزيت عند الغمر.

أعطال التشغيل

العطب	السبب	الحل
انبعاث روائح كريهة	الفلتر المضاد للروائح ممتلئ. الزيت مستهلك. السائل المستخدم للطهي غير مناسب.	استبدال الفلتر. استبدال الزيت أو المادة الدهنية. استخدام نوع جيد من زيت الفول السوداني.
الزيت يفيض	الزيت مستهلك ويشكل رغوة كثيفة. لم يتم تجفيف الأطعمة بشكل كافٍ قبل غمرها في الزيت الساخن. تم غمر السلة بسرعة كبيرة. مستوى الزيت في المقلاة يتجاوز الحد الأقصى.	تغيير الزيت أو المادة الدهنية. تجفيف الأطعمة بشكل جيد. غمر السلة ببطء. تقليل كمية الزيت داخل الحوض.
الزيت لا يسخن	تم تشغيل المقلاة مسبقاً بدون زيت في الحوض مما أدى إلى تلف منظم الأمان الحراري .	التوجه إلى مركز الدعم (يجب استبدال منظم الأمان الحراري).
تم القلي في منتصف السلة فقط	السلة لا تدور أثناء الطهي.	قم بتنظيف قاع الحوض. قم بتنظيف حلقة مسار عجلات السلة.

تحذير خاص بالتخلص الصحيح من المنتج تبعاً للائحة الأوروبية رقم 2002/96/EC وللقانون التشريعي رقم 151 الصادر في 25 يونيو 2005. في نهاية صلاحية المنتج لا يجب أن يتم التخلص منه مع القمامة العادية. يمكن تسليمه إلى أحد مراكز التجميع المفصل التي تنظمها إدارات البلديات، أو يمكن تسليمه إلى أحد البائعين الذين يقدمون هذه الخدمة. إن التخلص المفصل من أي جهاز كهربائي منزلي يسمح بتجنب العواقب السلبية التي تؤثر على البيئة وعلى الصحة بسبب التخلص منه بشكل غير مناسب، كما يسمح بمعالجة المواد التي يتكون منها بهدف الحصول على توفير مهم للطاقة والموارد. لتوضيح الإلزام بالتخلص المفصل من الأجهزة الكهربائية المنزلية، يوجد على المنتج رمز سلة مهملات متحركة مشطوبة. إن التخلص المستخدم من المنتج بصورة خاطئة يعرضه للغرامات التي تحددها القوانين السارية.



De' Longhi Appliances via Seitz, 47 - 31100 - Treviso - Italia