

آلة القلي الكهربائية



إرشادات للإستخدام



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

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 علية 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 تركيبوا أية علية وصل بالتيار مثبتة على الجدار عيار 13 أمبير في مكان آخر في البيت لأن من شأن ذلك التسبب بصدمة خطيرة. في حال استعمال 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 باستعمال صاهر أستا عيار 13 أمبير إلى BS 1362. في حال فقدان غطاء الصاهر ينبغي عدم استعمال المأخذ إلى أن يتم الحصول على غطاء صاهر من أقرب موزع أدوات كهربائية. إن لون غطاء الصاهر البديل هو ذلك المبين على قاعدة المأخذ.

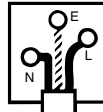
B في حال لم يكن جهازكم مزود بمأخذ الرجاء إتباع التعليمات الواردة فيما يلي:

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 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 L أو الأحمر.



تحذير: ينبغي تأريض جهازكم:

هام جدا

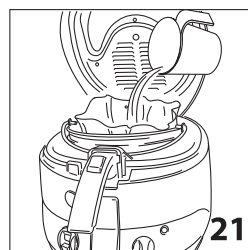
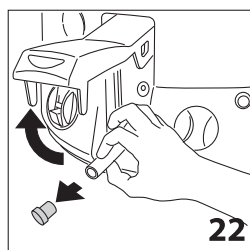
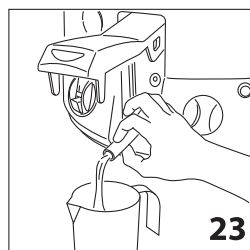
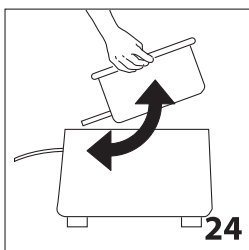
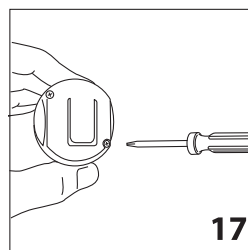
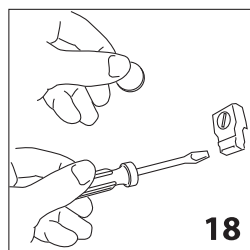
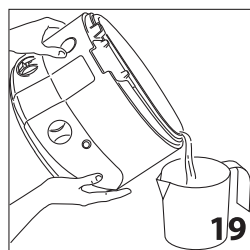
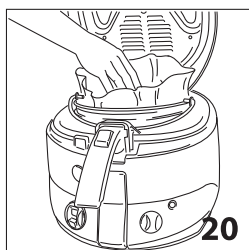
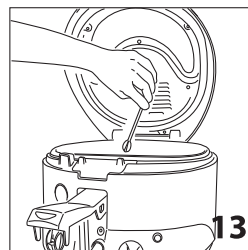
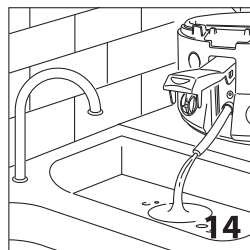
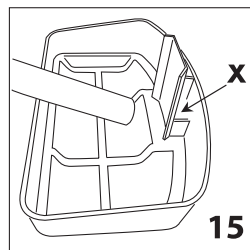
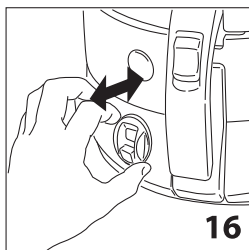
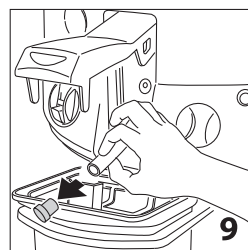
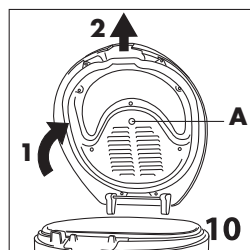
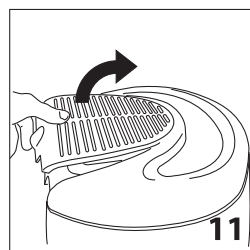
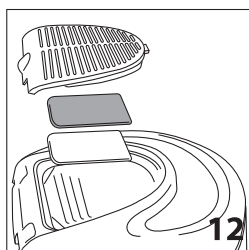
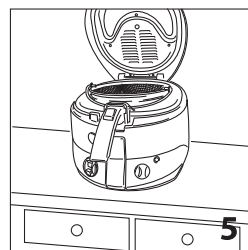
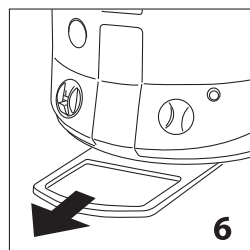
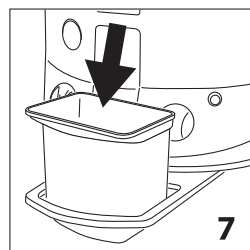
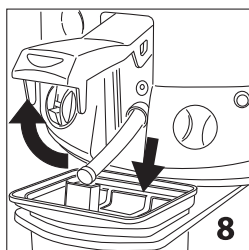
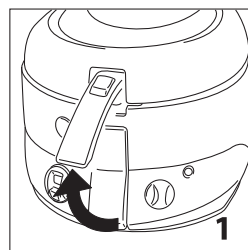
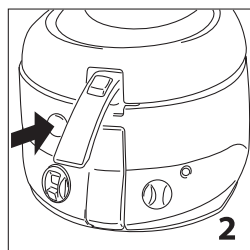
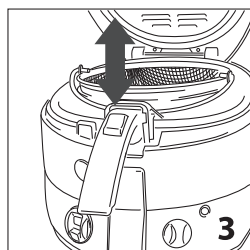
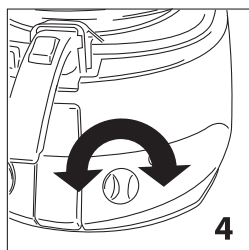
الأسلاك المتكون منها سلك التغذية الرئيسي هي ملونة على النحو التالي:

السلك الأخضر والأصفر: تأريض

السلك الأزرق: محايد (بارد)

السلك البني: مشحون بالكهرباء (حامي)





يجب قراءة كتيب التعليمات بانتباه قبل تركيب و استخدام الجهاز. هكذا فقط يمكنكم الحصول على أفضل النتائج و أعلى قدر من الضمان و السلامة خلال استخدامه.

وصف الجهاز (انظر إلى الشكل في الصفحة 3)

A فتحة مراقبة المصفاة	N سدادة أنبوب التجفيف (فقط في بعض الموديلات)
B غطاء	O غطاء وعاء الزيت (فقط في بعض الموديلات)
C مقبض السلة	P وعاء للزيت (فقط في بعض الموديلات)
D مؤشر المقبض	Q مصفأة الزيت (فقط في بعض الموديلات)
E السلة	R أنبوب تجفيف الزيت (فقط في بعض الموديلات)
F فتحة بنافاذة (فقط في بعض الموديلات)	S زر عداد الدقائق (فقط في بعض الموديلات)
G غطاء المصفاة	T شاشة عداد الدقائق (فقط في بعض الموديلات)
H حيز وضع السلك	U منفذ حيز الأنبوب (فقط في بعض الموديلات)
I مؤشر ضوئي	V زر الفتح
L مقبض الترموستات مع أداة إطفاء	Z حوض قابل للاستخراج
M درج وعاء الزيت (فقط في بعض الموديلات)	

التوصيات

- تأكد قبل الاستخدام أن يكون جهد الشبكة متطابق مع ما هو محدد في ملصق معطيات الجهاز.
- قم بليصال الجهاز فقط بمأخذ كهربائي ذو قدرة 10 أمبير على الأقل و مزود بمأخذ أرضي فعال (في حالة التعارض بين المأخذ و قابس الجهاز قم باستبدال المأخذ بأخر من نوع مناسب بواسطة عاملين مختصين مهنيين).
- لا تضع الجهاز بالقرب من مصادر الحرارة.
- يجب عدم استبدال سلك التغذية الكهربائية الخاص بهذا الجهاز من قبل المستخدم و ذلك لأن استبداله يتطلب أدوات خاصة، و إذا حدث عطب في سلك التغذية الكهربائية يجب استبداله من قبل المصنع أو من مركز الخدمات و الصيانة التقنية التابعة له أو مهما يكن من قبل شخص ذي كفاءة مماثلة بحيث نتجنب أي خطر ممكن.
- يكون الجهاز ساخناً أثناء العمل. لا تترك الجهاز في متناول أيدي الأطفال.
- لا تنقل المقلاة (آلة القلي) عندما يكون الزيت ساخناً فقد تحدث حروق خطيرة.
- لا تستخدم المقلاة (آلة القلي) بدون زيت.
- إذا كانت المقلاة (آلة القلي) تسرب زيتاً، توجه إلى مركز الصيانة التقنية أو إلى العامل المعتمد من جانب الشركة.
- تدخل السلة بشكل آلي في المحور المركزي للحوض. لذلك، من أجل تجنب الأعطال، لا تدور هادياً لكي تبحث عن الجهة الصحيحة.
- قبل استخدام المقلاة (آلة القلي) لأول مرة اغسل بعناية الحوض القابل للاستخراج (Z) السلة (E) الغطاء (B) (بعد أن تكون قد رفعت المصافي مسبقاً) و المجموعة الخاصة بالزيت (O.P.Q) بالماء الساخن و بوسائل تنظيف الأطباق. لإفراغ الماء استخدم دائماً أنبوب تجفيف الزيت (إذا كان موجوداً) كما هو مبين في الشكل 14. في نهاية العملية جفف كل شيء بعناية و استخرج باقي الماء المحتمل الذي يتجمع في قاع الحوض و خصوصاً داخل أنبوب تجفيف الزيت و ذلك تجنباً لخروج رذاذ زيت ساخن خطير أثناء العمل.
- يجب أن يكون أنبوب التفريغ دائماً مغلقاً و موضوعاً في مكانه أثناء العمل.
- لا يجوز استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال أو الأشخاص غير المؤهلين دون رقابة مناسبة. لا تدع الأطفال يلعبون بالجهاز.
- لا تنقل الجهاز عندما يكون الزيت مازال ساخناً.
- انقل الجهاز مستخدماً المقابض الخاصة بذلك (لا تستخدم أبداً مقبض السلة لنقوم بهذه العملية).
- من الطبيعي جداً أن يصدر الجهاز لدى الاستعمال الأول رائحة جديدة. قم بتغيير هواء الغرفة.
- اللوازم و المواد، التي يتعين أن تكون على اتصال مع منتجات غذائية، مطابقة لإدارة قواعد و قوانين الاتحاد الأوروبي CEE 109/89.
- يجب نزع و إدخال الحوض القابل للاستخراج (Z) بانتباه متبعاً درجة الميل الخاصة بمكانه. يجب القيام بهذه العملية فقط عندما يكون الزيت و الجهاز باردين. عندما يكون الحوض موضوعاً في مكانه، يجب التأكد من أن يكون قد وضع بشكله الصحيح و إلا فمن الممكن أن يعطب عندما يتم الإغلاق بالغطاء.
- عدم تشغيل الجهاز باستعمال عداد زمني خارجي أو عن طريق جهاز قيادة عن بعد منفصل.

تعليمات الاستخدام

أضف إلى وعاء الزيت: 1.5 لتر كحد أقصى (أو 1.3 كيلوجرام من الدهن) أو 1.1 لتر كحد أدنى (أو 1 كيلوجرام من الدهن).
تنبيه: يجب أن يبقى المستوى ضمن الحدود القصوى و الدنيا المذكورة.
لا تستخدم أبداً المقلاة (آلة القلي) مع وجود الزيت بشكل أقل من الحد الأدنى فهذا يسبب تدخل منظم الأمان الحراري، من أجل تغييره يجب التوجه إلى أحد مراكزنا المعتمدة.
إن أفضل النتائج تتم باستخدام زيت جيد من بذور الفول السوداني. تجنب خلط أنواعاً مختلفة من الزيوت. إذا كنت تستخدم قطع الدهن الجامد، قم بتقطيعه إلى أجزاء صغيرة بحيث لا تسخن المقلاة (آلة القلي) بشكل جاف في الدقائق الأولى. درجة الحرارة يجب أن تكون موضوعة على 150 درجة مئوية حتى لا يتم الذوبان الكامل للدهن: و فقط بعد ذلك يتم الانتقال إلى درجة الحرارة المرغوبة.

بدء القلي

أشعل الجهاز بوضع المؤشر على الحرارة المرغوبة. عندما ينطفئ المؤشر الضوئي للترموستات قم بإدخال السلة (المملوءة مسبقاً) في الحوض في وضع مرتفع و أغلق الغطاء، اغمر السلة في الزيت. لا يجب تحميل السلة بشكل مفرط (1.2 كجم كحد أقصى من البطاطس الطازجة). من الطبيعي جداً فور القيام بهذه العملية أن تخرج كمية من البخار من غطاء المصفاة (G) تتكون من قطرات التكثيف بالقرب من مقبض السلة. عند نهاية زمن الطهي، ارفع السلة من جديد و افحص درجة النضج.

في الموديلات المزودة بعداد الدقائق الإلكتروني

- 1- اضبط زمن الطهي بالضغط على المفتاح (S) و سوف تبين الشاشة (T) الدقائق المحددة.
- 2- بعد ذلك مباشرة تبدأ الأرقام في الإضاءة، و هذا يعني أن زمن الطهي قد بدأ. و الدقيقة الأخيرة ستظهر بالثواني.
- 3- في حالة الخطأ يمكن ضبط الزمن من جديد للطهي بترك المفتاح مضغوطاً لأكثر من 2 ثانية فتبين الشاشة (الصفرة) ثم كرر العملية الأولى.
- 4- يشير عداد الدقائق إلى نهاية زمن الطهي بسلسلتين من الصوت bip bip بيبي بيبي تفصل بينهما 20 ثانية تقريباً. لإغلاق المؤشر الصوتي يكفي الضغط على مفتاح عداد الدقائق (S).
تنبيه: عداد الدقائق لا يغلق الجهاز.

قلي الأطعمة غير المجمدة

- الأطعمة المطلوب قليها يجب غمرها في الزيت فقط عندما يصل الزيت إلى درجة الحرارة الصحيحة، أي عند انطفاء المؤشر الضوئي.
- لا تقم بتحميل السلة بشكل مفرط، فهذا ممكن أن يؤدي إلى خفض فجائي في درجة حرارة الزيت و من ثم يؤدي إلى قلي دهني و غير متناسق.
- تأكد من قطع الأطعمة بشكل رقيق و منتظم فالأطعمة السميكة غالباً ما تتضج بشكل سيء من الداخل.
- عند طهي الأطعمة المعجونة، ننصح بغمر السلة أولاً و هي فارغة ثم عند الوصول إلى درجة الحرارة المحددة (انطفاء لمبة المؤشر) قم بغمر الطعام مباشرة في الزيت الساخن لتجنب التصاق العجين في السلة.
- جفف الأطعمة جيداً قبل غمرها في الزيت أو الدهن، حيث أن الأطعمة الرطبة جداً تصبح رخوة بعد الطهي (و خصوصاً البطاطس). ننصح بتغطية الأطعمة الرطبة بواسطة فتات الخبز أو الطحين (الأسماك، اللحوم، الخضراوات) مع الانتباه لإزالة الخبز أو الطحين الزائد قبل غمرها في الزيت.

نوع الطعام	الكمية القصوى محددة بالجرام	درجة الحرارة المنوية (C°)	الزمن بالدقائق
البطاطس المقلية	الكمية الموصى بها لقلي مثالي مع 1.5 لتر زيت	190	12-10
	الكمية القصوى مع 1.1 لتر زيت	190	20-18
	الكمية القصوى مع 1.5 لتر زيت	190	22-20
السمك	كالمار	160	10-9
	كانستريل	160	10-9
	أذناب لنغوستين	160	10-7
	سردين	170	10-8
	حبار (إخطبوط صغير)	160	10-8
	قواقع سوليولي عدد 3	160	7-6
	500-600		
اللحم	ضلع العجل عدد 2	170	6-5
	ضلع الفروج عدد 3	170	7-6
	كفتة عدد 10-8	160	9-7
	250		
الخضار	خرشوف	150	12-10
	قرنبيط	160	9-8
	فطر	150	10-9
	بادنجان	170	12-11
	كوسة	170	10-8
	200		

الزمن و درجة حرارة الطهي تقديرية و يجب ضبطها تبعاً للكمية و الذوق الشخصي.

قلي أطعمة مجمدة

تكون الأطعمة المجمدة عادة مغطاة ببلورات عديدة من الثلج فيجب إزالتها قبل الطهي و ذلك بهز السلة. ثم اغمر السلة في زيت القلي ببطء شديد لتجنب فوران الزيت نفسه من جديد.

نوع الطعام	الكمية القصوى بالجرام	درجة الحرارة المنوية (C°)	الزمن بالدقائق
البطاطس المقلية	الكمية الموصى بها لقلي مثالي مع 1.5 لتر زيت	190	6-4
	الكمية القصوى مع 1.1 لتر زيت	190	15-13
	الكمية القصوى مع 1.5 لتر زيت	190	20-18
مقرمشات البطاطس	500	190	8-7
السمك	عيدان سمك القد (ميرلوسو)	190	6-4
	جمبري	190	6-4
اللحم	ضلع فروج عدد 3	180	8-6
	200		

الزمن و درجة حرارة الطهي تقديرية و يجب ضبطها تبعاً للكمية و الذوق الشخصي.

تنبيه: قبل أن تغمر السلة تأكد من أن الغطاء محكم الإغلاق.

(*) هذه هي الكمية الموصى بها للحصول على قلي مثالي و بالطبع من الممكن قلي كمية أكبر من البطاطس المجمدة آخذين بعين الاعتبار أنه في هذه الحالة ستكون دهنية أكثر بقليل بسبب الانخفاض الفجائي لدرجة حرارة الزيت عند الغمر.

تصفية الزيت أو الدهن

ننصح باتّباع هذه العملية بعد كل قلي و خصوصاً عندما تكون الأطعمة مكسوة بالطحين أو بفتات الخبز. نتأكد من أن الزيت بارداً بما يكفي (انتظر ساعتين تقريباً).

موديلات غير مزودة بأنبوب التجفيف (R) و وعاء الزيت (P)

- 1- يجب فتح غطاء المقلاة (آلة القلي) (B) و نزع الحوض القابل للاستخراج (Z) (الشكل 24) و ذلك بمسكه من المقابض. قم بتفريغ الحوض في وعاء آخر.
- 2- لإعادة إدخال الحوض، افتح منفذ حيز الأنبوب ثم أدخل الحوض بتميله مع الأنبوب في الوضع الأفقي و هذا مع إحكام السدادة.
- 3- اربط السلة في حافة الحوض و ضع المصفاة في قاع السلة (الشكل 20). المصافي متوفرة عند البائع أو في أي من مراكز خدماتنا.
- 4- أعد صب الزيت أو الدهن في المقلاة (آلة القلي) ببطء شديد حتى لا يفيض من المصفاة (الشكل 21).

موديلات مزودة بأنبوب التجفيف (R) و وعاء الزيت (P)

- 1- اسحب الدرج (M) نحو الخارج (كما هو مبين في الشكل 6)
 - 2- ضع وعاء الزيت (P) دون الغطاء (O) في المكان المناسب (الشكل 7) و أدخل مصفاة الزيت (Q).
 - 3- افتح المنفذ (U) (كما هو مبين في الشكل 8)، أخرج أنبوب التجفيف (R)، انزع السدادة (N) (في الموديلات غير المزودة بوعاء للزيت استخدم أي وعاء آخر).
 - 4- عند انتهاء العملية، أرجع أنبوب التجفيف إلى مكانه بعد إعادة وضع السدادة و أغلق المنفذ.
- بالنسبة للموديلات غير المزودة بوعاء للزيت، كرر العملية 3-4 المبينة في الفقرة السابقة.

مدة الزيت أو الدهن

- يجب تجديد الزيت من وقت إلى آخر بشكل كامل.
- فهذه مثل أية مقلاة (آلة قلي) إذا سخن بها الزيت عدة مرات يتلف! و على ذلك حتى و إن تم استخدامه و تصفيته بشكل صحيح فنحن ننصح بتجديده بالكامل على فترات معينة.
- ننصح بتغيير الزيت بالكامل بعد 8/5 مرات استخدام أو في الحالات التالية:
- انبعاث الروائح الكريهة
 - ظهور دخان أثناء القلي
 - عندما يصبح لون الزيت غامقاً
- و حيث أن هذه المقلاة (آلة القلي) تعمل بقليل من الزيت بفضل السلة الدوارة، فهي لها ميزة عظيمة بأنها تزيل تقريباً نصف كمية الزيت مقارنة بالآلات القلي الأخرى التي في الأسواق.

تغيير المصفاة المضادة للروائح

- تفقد المصافي المضادة للروائح و الموجودة داخل الغطاء فعاليتها مع مرور الزمن. فتغير لون المصفاة يكون واضحاً من خلال الفتحة (A) (الشكل 10) من خارج الغطاء و هذا يعني أن المصفاة يجب أن يتم تغييرها. من أجل تغييرها ارفع غطاء المصفاة البلاستيكي (G) (الشكل 11).
- تنبيه: المصفاة البيضاء يجب أن تسند من الطرف المعدني (الشكل 12) و المنطقة الملونة يجب أن تقلب نحو أعلى (أو نحو المصفاة السوداء).

التنظيف

قبل أي تنظيف اسحب دائماً القابس من مأخذ التيار.

لا تغمر المقلاة (آلة القلي) بالماء و لا تضعها تحت صنوبر الماء. فتسرب الماء قد يسبب الصعق.

الغطاء قابل للنقل، و لرفعه قم بما يأتي: ادفعه إلى الخلف و بالتزامن ارفعه إلى أعلى (انظر السهم "1" و "2" في الشكل 10). لا تغمر الغطاء بالماء قبل أن تكون قد فككت المصافي.

بعد ترك الزيت يبرد جيداً لمدة ساعتين تقريباً أفرغ الزيت أو الدهن كما هو مبين سابقاً في فقرة "تنصيف الزيت أو الدهن".

من أجل تنظيف الحوض اتبع ما يأتي:

- استخرج الحوض من المقلاة (آلة القلي) و ذلك برفعه بلطف (انظر الشكل 24) و نظفه بالماء الساخن و سائل تنظيف الأطباق باستخدام قطعة إسفنج لينة.

- من الممكن تنظيف الحوض و السلة في غسالة الأطباق الكهربائية. يجب الانتباه حتى لا يتعرض الأنبوب لصدمات من الممكن أن تضر بالعمل الصحيح.

- من أجل تنظيف داخل أنبوب التجفيف استعمل الفرشة الصغيرة المقدمة (الشكل 13).

- لإدخال الحوض من جديد، افتح المنفذ (U) الموجودة في حيز الأنبوب ثم أدخل الحوض بتميله مع الأنبوب في الوضع الأفقي و مع إحكام السدادة ؛ و أخيراً أغلق المنفذ من جديد (الشكل 24)

- لا تفك أبداً المقلاة (آلة القلي) بتميلها أو قلبها (الشكل 19)

بالنسبة للموديلات المزودة بحوض مقاوم للالتصاق، لا تستخدم في تنظيف أدوات أو منظفات كاشطة و لكن فقط قطعة قماش لينة مع منظف متعادل.

أعطاب التشغيل

العطب	السبب	الحل
انبعاث روائح كريهة	المصفاة المضادة للروائح ممتلئة الزيت فاسد السائل المستخدم للطهي غير مناسب	تغيير المصفاة. تغيير الزيت أو الدهن. استخدام نوع جيد من زيت بذور الفول السوداني.
الزيت يفيض	قد تلف أو فسد الزيت و يشكل رغوة كثيفة تم غمر أطعمة غير جافة بشكل كافٍ في الزيت الساخن تم غمر السلة بسرعة كبيرة مستوى الزيت في المقلاة (آلة القلي) يتجاوز الحد الأقصى	تغيير الزيت أو الدهن تجفيف الأطعمة بشكل جيد غمر السلة ببطء تقليل كمية الزيت في الحوض
الزيت لا يسخن	ممكن أن يكون قد حدث تدخل من منظم الأمان الحراري	التوجه لمركز الصيانة (يجب تغيير المنظم)
تم القلي فقط في نصف السلة	السلة لا تدور أثناء الطهي	تنظيف قاع الحوض تنظيف حلقة عجلات السلة