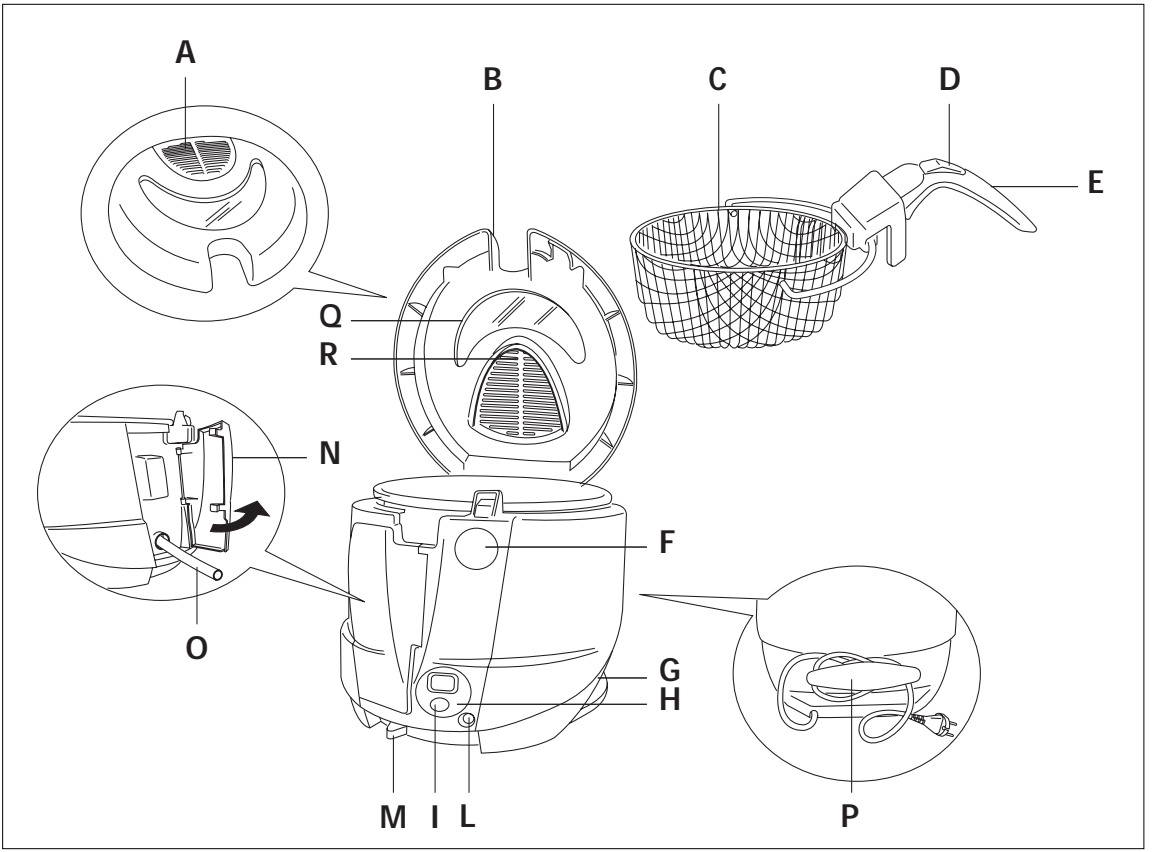


# ألة القلي الكهربائية

إرشادات للإستخدام




### الوصل بالتيار الكهربائي

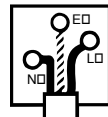
A في حال كان جهازكم مزود بمأخذ كهربائي سوف يشتمل أيضاً على صاهر عيار 13 أمبير. فإذا كان المأخذ لا يتناسب مع عتبة الوصل المثبتة على الجدار عليكم بقطع المأخذ من سلك التغذية وتركيب مأخذ مناسب وفق ما هو موضح أدناه. تحذير: إقطعوا المأخذ بعناية بعد إزالة الصاهر: لا تركبوا أية عتبة وصل بالتيار مثبتة على الجدار 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 باستعمال صاهر أسنا 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 المبيّن على قاعدة المأخذ.

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

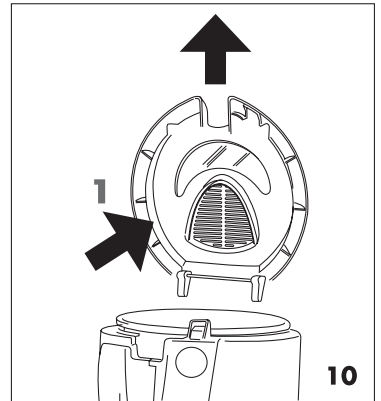
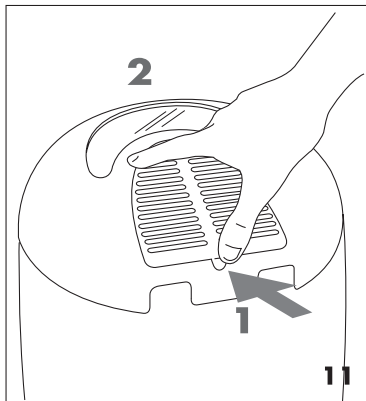
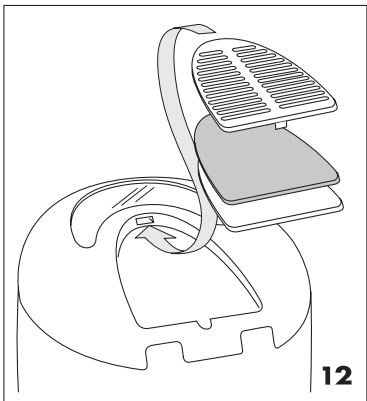
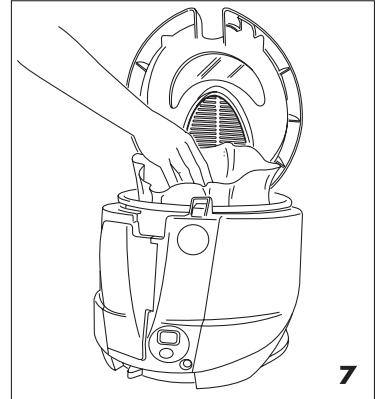
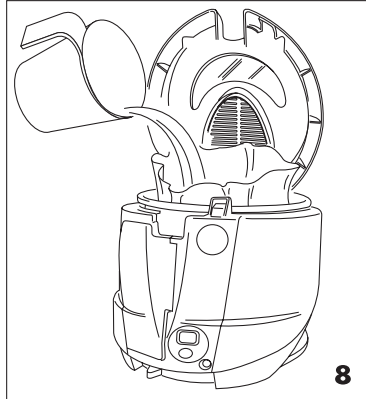
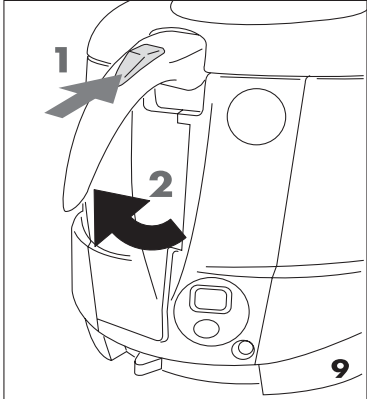
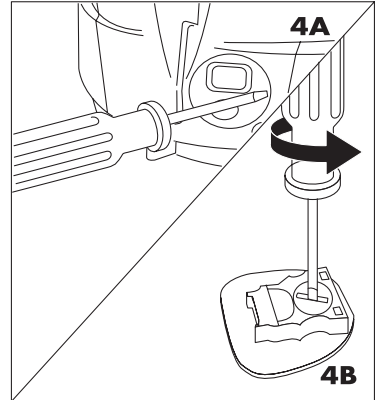
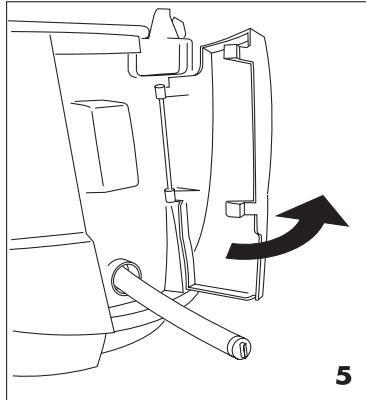
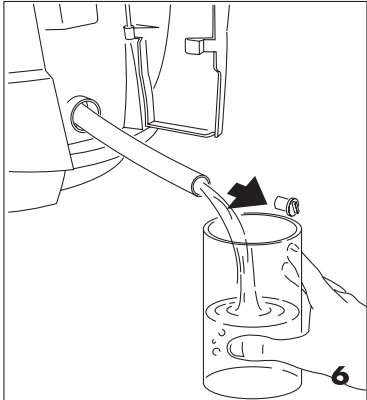
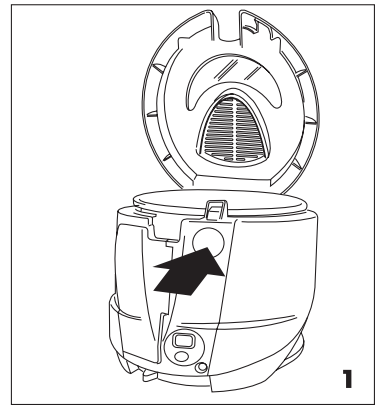
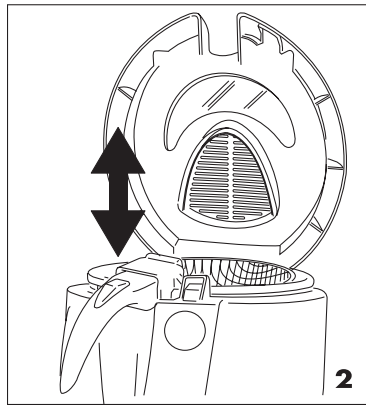
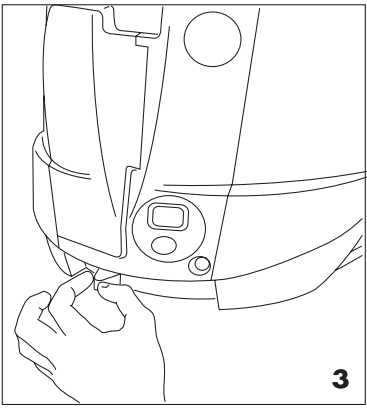
تحذير: ينبغي تأريض جهازكم:  
في حال لم تكن ألوان الأسلاك التي يتكون منها سلك التغذية الرئيسي التابع لجهازكم متطابقة مع ألوان أطراف التوصيل التابعة لمأخذكم عليكم مراعاة التالي:

### هام جداً

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.



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 حد من الضمان و السلامة خلال استخدامه.

### وصف الجهاز (انظر إلى الشكل في الصفحة 3)

L	لمبة مضيئة	A	المصفاة
M	مؤشر الترموستات و الإطفاء	B	غطاء
N	منفذ لأنبوب تفريغ الزيت(فقط في بعض الموديلات)	C	السلة
O	أنبوب تجفيف الزيت "easy clean system" (فقط في بعض الموديلات)	D	مؤشر المقيض
P	حيز لف السلك	E	مقيض السلة
Q	مصفاة الزيت (فقط في بعض الموديلات)	F	زر فتح الغطاء
R	أنبوب تجفيف الزيت (فقط في بعض الموديلات)	G	مقبض رفع الجهاز
		H	عداد الدقائق (فقط في بعض الموديلات)
		I	زر عداد الدقائق (فقط في بعض الموديلات)

### التحذيرات

- لقد تم تصميم هذا الجهاز لقلبي الأطعمة و للاستخدام المنزلي فقط. لا يجب استخدامه في اغراض أخرى و لا يجب تعديله أو العبث به بأية طريقة.
- لا تقم بتشغيل الجهاز في حالة تعطله (مثلاً بسبب سقوطه).
- قبل استخدام المقلاة لأول مرة اغسل بعناية: الحوض، السلة، الغطاء، بالماء الساخن و بسائل تنظيف الأطباق. لإفراغ الماء الساخن و سائل تنظيف الأطباق استخدم دائماً أنبوب تجفيف الزيت (إذا كان متوفراً). في نهاية العملية جفف بعناية.
- يجب تشغيل المقلاة فقط بعد ملئها بالزيت أو بالدهن. ففي الواقع إذا تم تسخينها و هي فارغة، سيتدخل منظم الأمان الحراري و يقطع التشغيل. في هذه الحالة، لإعادة تشغيل الجهاز يلزم التوجه لأحد مراكزنا المعتمدة.
- تأكد قبل الاستخدام أن يكون جهد الشبكة متطابق مع ما هو محدد في ملصق معطيات الجهاز.
- قم بייصال الجهاز فقط بمأخذ كهربائي ذو قدرة 10 أقل من أمبير و مزود بمأخذ أرضي فعال (في حالة التعارض بين المأخذ و قابس الجهاز قم باستبدال المأخذ بأخر من نوع مناسب بواسطة عاملين مختصين مهنيين).
- في حالة وجوب تغيير سلك التغذية، تأكد أنه من نوع H05 VVF 3x1 mm2 و يجب أن يتطابق السلك الذي تم استبداله مع القوانين السارية و يجب أن يكون من نفس قطر السلك الأصلي.
- يكون الجهاز ساخناً أثناء العمل. لا تترك الجهاز في متناول أيدي الأطفال.
- يجب أن يكون أنبوب التفريغ (إذا كان متوفراً) دائماً مغلقاً و موضوعاً في مكانه أثناء العمل.
- لا تنقل الجهاز عندما يكون الزيت مازال ساخناً لتجنب الحروق الخطيرة.
- إذا كانت المقلاة تسرب زيتاً، توجه إلى مركز الصيانة التقنية أو إلى العامل المعتمد من جانب الشركة.
- لا تتزع القابض بجذب سلك التغذية: اجذب القابض نفسه.
- ممكن حدوث حروق خطيرة بسبب وقوع المقلاة من مكان مرتفع. لا تترك السلك يتدلى من سطح ارتكاز المقلاة حيث من الممكن وجوده بسهولة في متناول الأطفال أو أن يشكل عائقاً للمستخدم. لا تستخدم أجزاء تطويل.
- لا يجوز استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال أو الأشخاص غير المؤهلين دون رقابة مناسبة.
- لا تدع الأطفال يلعبون بالجهاز.
- انقل الجهاز مستخدماً المقابض الخاصة بذلك (G) (لا تستخدم أبداً" مقبض السلة لنقوم بهذه العملية).
- من الطبيعي جداً أن يصدر الجهاز لدى الاستعمال الأول رائحة جديدة. قم بتغيير هواء الغرفة.
- هذا الجهاز مطابق لقانون الاتحاد الأوروبي CEE 89/336 و 92/31 الخاص بمطابقة الأجهزة الكهرومغناطيسية، و قانون (EC) رقم 1935/2004 الصادر بتاريخ 2004/10/27 و الخاص بالمواد ذات الصلة بالأغذية.

### تعليمات الاستخدام

- اصف إلى و عاء الزيت: 2 لتر كحد أقصى (أو 1.8 كيلوجرام من الدهن) أو 1.8 لتر كحد أدنى (أو 1.6 كيلوجرام من الدهن).
- تنبيه: يجب أن يبقى المستوى ضمن الحدود القصوى و الدنيا المذكورة.
- لا تستخدم أبداً المقلاة مع وجود الزيت بشكل أقل من الحد الأدنى "min" 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. إذا كنت تستخدم قطع الدهن الجامد، قم بتقطيعه إلى أجزاء صغيرة بحيث لا تسخن المقلاة 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

اشعل الجهاز بوضع المؤشر على الحرارة المرغوبة (الشكل 3). بمجرد أن ينطفئ المؤشر الضوئي للترموستات قم بإدخال السلة (المملوءة مسبقاً) في الحوض في وضع مرتفع (الشكل 2) و أغلق الغطاء، اغمر السلة في الزيت. لا يجب تحميل السلة بشكل مفرط (1 كجم كحد أقصى من البطاطس الطازجة). من الطبيعي جداً فور القيام بهذه العملية أن تخرج كمية من البخار من المصفاة و أن تتكون قطرات من التكثيف بالقرب من مقبض السلة. عند نهاية زمن الطهي، ارفع السلة من جديد و افحص درجة النضج.

### في الموديلات المزودة بعدد الدقائق الإلكتروني

1. اضبط زمن الطهي بالضغط على المفتاح (1) و سوف تبين الشاشة الدقائق المحددة.
2. بعد ذلك مباشرة تبدأ الأرقام في الإضاءة، و هذا يعني أن زمن الطهي قد بدأ. و الدقيقة الأخيرة ستظهر بالتوازي.
3. في حالة الخطأ يمكن ضبط الزمن من جديد للطهي بترك المفتاح مضغوطاً لأكثر من 2 ثانية فتبين الشاشة (الضفر) ثم كرر العملية الأولى.
4. يشير عداد الدقائق إلى نهاية زمن الطهي بسلسلتين من الصوت bip bip بيب بيب تقصّل بينهما 20 ثانية تقريباً. لإغلاق المؤشر الصوتي يكفي الضغط على مفتاح عداد الدقائق (1).  
تنبيه: عداد الدقائق لا يغلّق 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.
- 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 قم بغمر الطعام مباشرة في الزيت الساخن.
- جفف الأطعمة جيداً قبل غمرها في الزيت أو الدهن.

الزمن بالدقائق	درجة الحرارة المئوية (°C)	الكمية القصوى محددة بالجرام	نوع الطعام
10-8	190	500	الكمية الموصى بها لقلي مثالي مع 2 لتر زيت الكمية القصوى مع 2 لتر زيت
18-16	190	1000	
13-12	160	500	السمك كلماز كانستريل أذنا ب لنغوستين سردين حبار (إخطبوط صغير) سويولي عدد2
13-12	160	500	
11-10	160	500	
13-12	170	500	
13-12	170	500	
9-8	160	400	
9-8	170	350	اللحم ضلوع العجل عدد2 ضلوع الفروج عدد2 كفتة عدد10-8
8-7	170	350	
8-7	160	400	
12-10	150	250	الخضار خرشوف قرنبيط فطر بادنجان كوسة
10-9	160	400	
10-9	150	400	
8-7	170	300	
12-11	160	200	

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

## قلي أطعمة مجمدة

تكون الأطعمة المجمدة عادةً 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.

الزمن بالدقائق	درجة الحرارة المنوية (C°)	الكمية القصوى بالجرام	نوع الطعام
9-7	190	300 (*)	الكمية الموصى بها لقلي مثالي مع 2 لتر زيت
20-18	190	1000	الكمية القصوى مع 2 لتر زيت
8-7	190	500	مقرمشات البطاطس
7-6	190	300	عبدان سمك القهه (مير لوسو)
7-6	190	300	جميري
8-7	180	200	ضلوع فروج عدد3

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 .

## تصفية الزيت أو الدهن

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

## موديلات غير مزودة بأنبوب التجفيف (O)

1. بعد تحريك الغطاء (الشكل 9) قم بإفراغ الحوض من أحد الجوانب (الحافة الجانبية اليمينية أو اليسارية من الحوض).
2. اربط السلة في حافة الحوض و ضع المصفاة في قاع السلة (الشكل 6). المصافي متوفرة عند بائع التجزئة الخاص بكم أو في أي من مراكز خدماتنا.
3. أعد صب الزيت أو الدهن في المقلاة ببطء شديد حتى لا يفيض من المصفاة (الشكل 7).

## موديلات مزودة بأنبوب التجفيف (O)

1. افتح المنفذ (N) كما هو موضح في الشكل 4 و أخرج أنبوب التجفيف.
2. انزع السدادة (الشكل 5) و في نفس الوقت قم بتضييق الأنبوب باستخدام إصبعك لتجنب تسريب الزيت أو الدهن حتى يتم توجيهه إلى الوعاء. قم بإزالة الزيت أو الدهن في الوعاء.
3. عند انتهاء العملية، أرجع أنبوب التجفيف إلى مكانه بعد إعادة وضع السدادة و أغلق البوابة. كرر العملية 2-3 الميمنة في الفقرة السابقة.

## تبدل المرشح المضاد لانبعاث الروائح

عند تغيير لون المرشح و الذي يمكن رؤيته من خلال الفتحة الواقعة بداخل جانب الغطاء. بعد هذا دليلاً على وجوب تغييره. لكي تقوم بتبديله قم بإزالة غطاء المرشح البلاستيكي (شكل رقم 11).

**ملحوظة:** المرشح الأبيض اللون يجب أن يوضع على الجانب المعدني بحيث أن يكون الجزء الملون منه تجاه الأعلى (تجاه المرشح الأسود اللون).

قم بإعادة تركيب جسم المرشح مراعيًا وضع الماسكات الأمامية بشكل صحيح (شكل رقم 12).

## التنظيف

- قبل أي تنظيف اسحب دائماً القابس من مأخذ التيار.
- لا تغمر المقلاة بالماء أبداً 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 9).
- من أجل تنظيف الحوض اتبع ما يأتي:
- نظف الحوض بالماء الساخن و سائل تنظيف الأطباق. و لتفريغ الماء استخدم دائماً أنبوب تجفيف الزيت (إذا كان متوفراً) كما في الشكل رقم 8 ثم قم بالشطف و التجفيف بعناية.
  - من أجل تنظيف داخل أنبوب التجفيف استعمل الفرشاة الصغيرة المقدمة مع الجهاز.
  - من الممكن تنظيف السلة و الغطاء في غسالة الأطباق الكهربائية.
- بالنسبة للموديلات المزودة بحوض مقاوم للالتصاق، لا تستخدم في تنظيفه أدوات أو منظفات كاشطة و لكن فقط قطعة قماش لينة مع منظف متعادل.

## أعطاب التشغيل

الحل	السبب	العطب
تغيير المرشح. تغيير الزيت أو الدهن. استخدام نوع جيد من زيت بذور الفول السوداني.	المرشح المضاد للروائح ممتلئ. الزيت فاسد. السائل المستخدم للطهي غير مناسب.	انبعاث روائح كريهة
تغيير الزيت أو الدهن. تجفيف الأطعمة بشكل جيد. غمر السلة ببطء. تقليل كمية الزيت في الحوض.	قد تُلغ 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 يتجاوز الحد الأقصى.	الزيت يبيض
التوجه لمركز الصيانة (يجب تغيير المنظم)	ممکن أن يكون قد حدث تدخل من منظم الأمان الحراري	الزيت لا يسخن