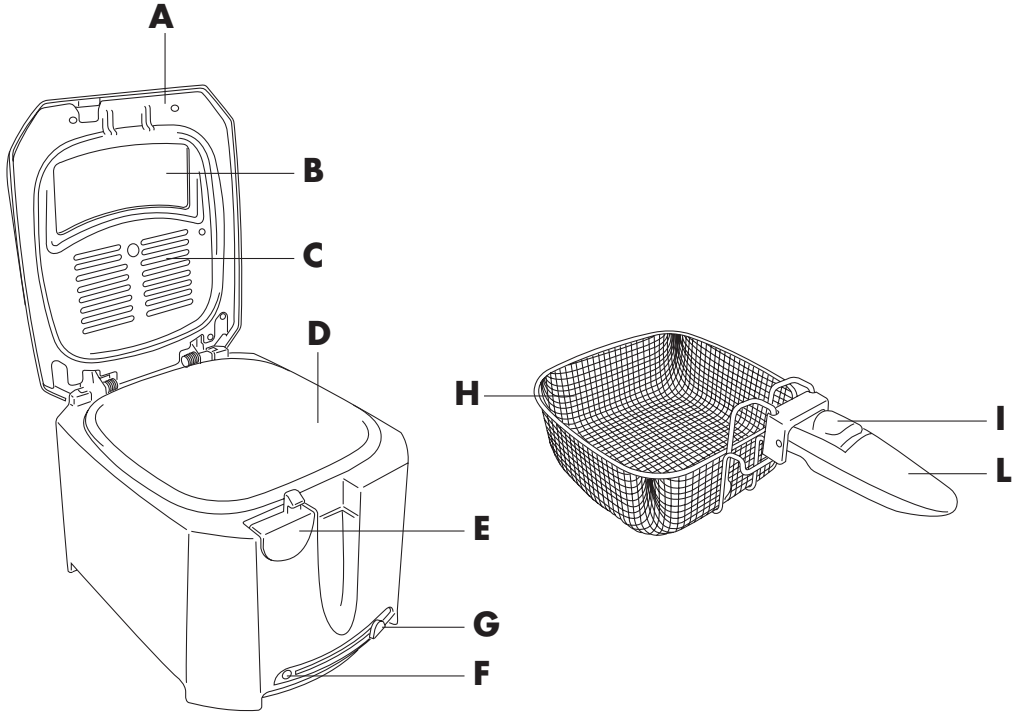


المقلاة الكهربائية



إرشادات الاستخدام



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 استعمال 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 أسنان 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 المبيّن على قاعدة المأخذ.

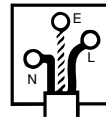
B في حال لم يكن جهازكم مزود بمأخذ الرجاء إتباع التعليمات الواردة فيما يلي:

تحذير: ينبغي تأريض جهازكم:

هام جداً

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.

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 الإرشادات بعناية قبل تركيب و استخدام الجهاز، وبذلك يمكنك الحصول على أفضل النتائج وأعلى قدر من الأمان والسلامة عند الاستخدام.

وصف الجهاز: (انظر إلى الشكل في الصفحة 2)

A	غطاء	F	مؤشر ضوئي
B	فتحة للتهوية	G	منظم الحرارة "ترموستات"
C	مصفاة (فلتر)	H	سلة القلي
D	الوعاء "الحلة"	I	مؤشر المقيض
E	زر الفتح	L	مقبض سلة القلي

تنبيهات هامة:

- قبل بداية الاستخدام يجب التأكد أن يكون الجهد الكهربائي مطابق مع المعلومات الموجودة في بطاقة التعريف بالجهاز.
- يتم توصيل الجهاز بمصدر تيار كهربائي قدرته 10 أمبير على الأقل ذو طرف أرضي (في حالة عدم توافق فيشه الجهاز مع مدخل التيار يتم استبدالها بواحدة من نوع مناسب مع مراعاة أن يقوم بذلك شخص مدرب ومختص).
- لا يجب وضع الجهاز قريباً من أي مصدر حراري.
- محظور تماماً أن يقوم المستخدم باستبدال سلك تغذية الجهاز بالكهرباء لأن استبداله يتطلب أدوات خاصة لذلك عند حدوث أي تلف في سلك الكهرباء يجب أن يقوم المصنع أو أحد مراكز الصيانة المعتمدة باستبداله أو على الأقل شخص مختص وذلك لتفادي حدوث أي مخاطر ممكنة.
- أثناء التشغيل يكون الجهاز ساخناً لذلك لا يجب تركه في متناول أيدي الأطفال.
- محظور تماماً محاولة نقل المقلاة عندما يكون الزيت ساخناً وذلك لتجنب حدوث حروق خطيرة.
- ممنوع استخدام المقلاة بدون زيت.
- إذا كانت المقلاة تسرب زيتاً، يجب التوجه فوراً لمراكز الصيانة أو التوجه لشخص معتمد من الشركة.
- قبل استخدام المقلاة للمرة الأولى يجب أن تغسل بعناية الحلة وسلة القلي والغطاء بالماء الساخن وسائل تنظيف الأطباق، وبعد ذلك يتم تجفيف جميع الأجزاء بعناية مع إزالة الماء المتجمع في قاع الحلة وذلك لتفادي خروج رزاز زيت ساخن أثناء التشغيل.
- لا يجب ترك الجهاز في متناول أيدي الأطفال أو الأشخاص المعاقين بدون رقابة. أي أنه غير مصرح للأطفال استخدام هذا الجهاز أو اللعب فيه.
- عند نقل الجهاز استخدم المقابض الموجودة في الجزء الخارجي في الجوانب الأربعة ولا تستخدم أبداً مقبض سلة القلي في عملية النقل.
- لا يجب وضع السلك في مستوى أعلى من مستوى التشغيل وذلك لتفادي اصطدام الأطفال به وكذلك لتفادي عرقلة مستخدم الجهاز.
- من الطبيعي عند أول استخدام للجهاز أن ينتج عنه روائح لذلك يجب تهوية المكان الذي يوضع فيه.
- جميع الخامات والمواد المستخدمة في الجهاز والتي تلامس المنتجات الغذائية مطابقة لشروط الجودة الأوروبية CEE

89/109

تعليمات الاستخدام:

- يوضع الزيت في الحلة (بحد أقصى 2 لتر) أو 1.8 كجم من السمن.
- تنبيه: يجب أن يتراوح مستوى الزيت بين العلامتين الصغرى والكبرى.
- لا يجب استخدام المقلاة أبداً إذا كان مستوى الزيت أقل من علامة min لأن ذلك يتسبب في تعطل منظم الأمان الحراري ولإعادته للعمل بصورة صحيحة يجب التوجه لأحد مراكز خدمتنا المعتمدة.

للحصول على أفضل النتائج يجب استخدام زيت من نوع جيد مثل زيوت الفول السوداني، أما عند استخدام قوالب السمن أو الزبد الجامد فيجب تقطيعها لأجزاء صغيرة قبل البدء حتى لا تسخن المقلاة وهي جافة في الدقائق الأولى من الاستخدام، ثم يجب أن تكون درجة الحرارة 150° مئوية عند إذابة السمن بالكامل وبعد ذلك يتم التسخين لدرجة الحرارة المطلوبة.

بدء القلي:

يتم توصيل الجهاز بمصدر التيار الكهربائي ثم ضبط المؤشر على درجة الحرارة المطلوبة. عندما ينطفئ المؤشر الضوئي للترموستات يتم غمر سلة التحمير المملوءة مسبقاً في الزيت وإغلاق الغطاء مع مراعاة عدم ملأ السلة بأكثر من 1 كجم من البطاطس الطازجة، ومن الطبيعي بعد وضع السلة في الزيت مباشرة أن تتصاعد كمية من البخار من الفلتر ويتكاثف في صورة قطرات مرئية بالقرب من مقبض السلة. عند انتهاء زمن الطهي يتم إخراج السلة من الزيت والتأكد من درجة النضج.

قلي الأطعمة غير المجمدة:

- لا يجب غمر الأطعمة المراد قليها في الزيت إلا عند وصول الزيت إلى درجة الحرارة المناسبة وذلك عند انطفاء المؤشر الضوئي.
- لا يجب الإفراط في ملأ سلة التحمير، فذلك يمكن أن يؤدي إلى خفض فجائي في درجة حرارة الزيت ومن ثم يؤدي إلى قلي دهني وغير مثالي.
- يجب التأكد من تقطيع الأطعمة لشرائح رقيقة ومنظمة لأن التقطيع السميك غالباً ما يؤدي إلى نضج غير مكتمل من الداخل.
- عند قلي العجائن، ننصح بغمر السلة أولاً وهي فارغة في الزيت ثم عند الوصول إلى درجة الحرارة المثالية للقلي (عند انطفاء لمبة المؤشر) يتم غمر الطعام مباشرة في الزيت الساخن لتجنب التصاق العجين بالسلة.
- يجب تجفيف الأطعمة جيداً قبل غمرها في الزيت أو السمن، حيث أن الأطعمة الرطبة تصبح رخوة بعد الطهي (وخاصة البطاطس) كما ننصح بتغطية الأطعمة الرطبة بطبقة رقيقة من العيش المطحون أو الدقيق مثل (الأسماك، اللحوم، الخضراوات) مع مراعاة إزالة الخبز أو الدقيق قبل غمرها في الزيت.

نوع الطعام		الكمية القصوى محددة بالجرام	درجة الحرارة المئوية (C°)	الزمن بالدقائق
البطاطس المقلية	نصف الكمية	500	190	9 - 7
	الكمية كاملة	1000	190	13 - 11
الأسماك	كلاماري (سبيط)	500	160	13 - 12
	سمك أنيال سكامي	500	160	10 - 9
	سردين	500	170	13 - 12
	سمك سوليولي	400	160	8 - 7
اللحوم	أضلاع (ريش)	300	170	9 - 8
	صدور دجاج	300	180	8 - 7
	كباب	500	170	8 - 7
الخضروات	خرشوف	250	150	12 - 11
	قرنبيط	300	160	8 - 7
	عيش الغراب	300	160	7 - 6
	باننجان	100	170	8 - 7
	كوسة	300	160	12 - 11

الزمن ودرجة حرارة الطهي تقديرية ويتم التحكم فيها تبعاً للكمية والذوق الشخصي.

قلي الأطعمة المجمدة:

عادةً ما تكون الأطعمة المجمدة مغطاة ببثورات من الثلج، فيجب إزالتها قبل الطهي عن طريق هز السلة، ثم تغمر السلة في زيت القلي ببطء شديد لتجنب فوران الزيت.

نوع الطعام	الكمية القصوى محددة بالجرام	درجة الحرارة المثوية (C°)	الزمن بالدقائق
البطاطس المقلية	300 (*)	190	8 – 6
مقرمشات البطاطس	500	190	11 – 10
الأسماك	300	190	6 – 5
عيدان سمك القد (ميرلوتسو)	300	190	6 – 5
جمبري	200	190	8 – 7
اللحوم			
صنوبر دجاج			

الزمن ودرجة حرارة الطهي تقديرية ويتم التحكم فيها تبعاً للكمية والذوق 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 أخذين في الاعتبار أنها في هذه الحالة ستكون دهنية قليلاً بسبب الانخفاض الفجائي لدرجة حرارة الزيت عند الغمر.

مدة الزيت أو السمن

يجب تغيير الزيت من وقت إلى آخر بالكامل، لأنها مثل أي مقلاة أخرى إذا تم تسخين الزيت بها عدة مرات يتلف، لذلك فإنه حتى وإن تم استخدامه وتصفيته بشكل صحيح لابد من تجديده بالكامل على فترات معينة. يجب تغيير الزيت بالكامل بعد 8/5 مرات استخدام أو في الحالات التالية:

- انبعاث الروائح الكريهة.
- ظهور دخان أثناء القلي.
- تغير لون الزيت.

قبل بدء عمليات التنظيف أو التصليح يجب إيقاف الجهاز وفصله عن الكهرباء ثم تركه ليبرد، ويوصى بإتباع عملية التنظيف وتصفية الزيت بعد كل استخدام خاصة عندما تكون الأطعمة مغطاة بالدقيق أو الخبز المطحون لأن فتات الطعام يحترق عند بقائه في الزيت ويتسبب في فساد الزيت أو السمن بصورة أسرع. كما يجب التأكد أن الزيت بارداً بدرجة كافية (انتظر لمدة ساعتين تقريباً)

التنظيف

قبل أي تنظيف يتم فصل الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي، ولا تغمر المقلاة بالماء و لا تضعها تحت الصنبور لأن تسرب الماء قد يسبب الصعق الكهربائي.

يمكن رفع الغطاء وإزالته بإتباع ما يلي: ادفعه للخلف وفي نفس الوقت ارفعه إلى أعلى، ثم يتم غسل الحلة بالماء الساخن و سائل تنظيف الأطباق ثم شطفها وتجفيفها بعناية. يمكن تنظيف سلة القلي في غسالة الأطباق. بالنسبة للموديلات المزودة بحلة مقاومة للالتصاق، لا تستخدم في تنظيفها أدوات حادة ولكن تنظف فقط بقطعة قماش لينة مع منظف متعادل.

إرشادات هامة توضح الطريقة المثلى للتخلص من المنتج تبعاً لتوجيهات الاتحاد الأوروبي EC/96/2002

عندما تنتهي مدة صلاحية المنتج ويصبح غير صالح للاستخدام لا يجب التخلص منه مع الأشياء المهمة في القمامة، بل يمكن تسليمه لأحد المراكز المختصة التي تجمع الأجهزة المنزلية المختلفة، أو تسليمه لأحد البائعين الذين يقومون بهذه الخدمة. ذلك لأن التخلص من أي جهاز منزلي بهذه الطريقة يمكن أن يمنع حدوث التأثيرات السلبية الناتجة عن التخلص من الأشياء بطريقة غير ملائمة والتي تؤثر على البيئة والصحة العامة. كما أن هذه الطريقة تسمح بإعادة الاستفادة من المنتج واستخدام الخامات المصنوع منها فيحدث في النهاية توفير في الطاقة وفي الموارد.

وهذا التنبيه موضح على المنتج بعلامة على شكل صندوق قمامة مشطوب بعلامة X