

اقرأ بانتباه كتيب التعليمات هذا قبل تركيب أو إستعمال الجهاز. فقط بهذه الطريقة تستطيعون الحصول على أفضل النتائج وعلى حد أقصى من الأمان.

مقلاة كهربائية

وصف الجهاز

(انظر الى الصورة في شكل 3)

A. ثقباً لمراقبة الفلتر

B. ثقباً لمراقبة الفلتر

C. مقبض السلة

D. مزلق المقبض

E. غطاء

F. كوه (لا توجد في جميع الموديلات)

G. غطاء الفلتر

H. سلة

I. مشبك غطاء الفلتر

J. حيز لتوضيب السلك

K. مقبض لرفع الجهاز

L. سداة انبوب للتصريف (لا توجد في جميع الموديلات)

M. رجل صغيرة كقاعه

N. لوحة عرض عداد الدقائق (لا توجد في جميع الموديلات)

O. زر عداد الدقائق (لا يوجد في جميع الموديلات)

P. انبوب تصريف الزيت (لا يوجد في جميع الموديلات)

Q. إشارة ضوئية

R. مقبض النثير موسنت والاطفاء

S. زر لفتح الغطاء

T. شبك حيز انبوب للتصريف

توصيات

• قبل إستعمال المقلاة تأكد من ان جهد شبكة التيار الكهربائي يطابق الجهد المشار اليه على لوحة الجهاز.

• قم بوصول الجهاز بوصلات تيار كهربائي قدرتها الدنيا 10 أمبير ومزودة بوصلة أرضية فعالة. (في حالة عدم ملائمة بين فيشه الجهاز ووصلة تيار، قم بتغيير وصلة التيار بوصلة من نوع ملائم من قبل عاملين مؤهلين).

• لا تضع الجهاز بجانب مصادر الحرارة.

• لا يجب تغيير شريط تغذية هذا الجهاز بالتيار الكهربائي من قبل المستعمل، وذلك لان تغييره يتطلب إستعمال أدوات خاصة. في حالة حدوث عطل توجه فقط الى مركز الصيانة المصرح له بذلك من الصانع.

• خلال تشغيله يصبح الجهاز ساخناً، لذلك لا تتركه في متناول ايدي الاطفال.

• لا تنقل المقلاة ما دام الزيت ساخناً لانك تخاطر بحصول حروق خطيرة.

• يجب اشعال المقلاة فقط بعد ملئها بالزيت او الدهن. اذا حصل وتم تسخينها فارغة فان جهاز الامان الحراري يتدخل لايقات تشغيلها. في هذه الحالة ينبغي التوجه الى مركز الصيانة الاقرب والمكلف بذلك لتغيير جهاز الامان.

• اذا تم العثور على تبديد في الزيت يجب الرجوع الى مركز الصيانة التقني او الى عاملين مؤهلين ومكفيين بذلك من قبل الصانع.

• يمكن ادراج السلة تلقائياً على المحور المركزي للحوض. لذلك لتجنب انكسارات فيه لا تقم بلفه باليد للبحث عن الموضع الصحيح.

• قبل استعمال المقلاة لأول مره اغسل بعنايه الاجزاء التالية: حوض المقلاة، السلة، الغطاء (انزع الفلترات)، بالماء الساخن وسائل تنظيف لغسل الصحن.

• عند انتهائك من ذلك عليك بتنشيف الكل بعنايه وعليك بازالة بقايا المياه التي تتجمع في قعر الحوض وخاصة في انبوب تصريف الزيت. وذلك لتجنب خروج رذاذ الزيت الساخن خلال التشغيل.

• لا تسمح للولاد او الاشخاص عديمي القدره بلمس الجهاز بنون اشرف منسوب لا تسمح للولاد باللمس بالجهاز.

• لا تنقل الجهاز ما دام الزيت ساخناً.

• لتحريك الجهاز استعمال المقابض الخاصة (J). (لا ترفع الجهاز بالمره بواسطة مقبض السلة). في الموديلات المزودة بالنبوب للتصريف، قم بتفريغ الحوض مستملاً فقط انبوب التصريف (شكل 17).

• خلال تشغيل الجهاز يجب ابقاء انبوب تصريف الزيت مغلقاً وموضباً في مكانه الخاص اذا كان جهازكم مزوداً به.

• انه لمن المحتمل ان ينبعث من الجهاز دخان عند اول استعمال له وهو حدث طبيعي وسيختفي الدخان بعد عدة دقائق، يجب القيام بنهوية المكان.

• ان المواد والاكسسوارات التي مصيرها ان تلامس الطعام توافق تعليمات الاتحاد الاقتصادي الأوروبي CEE 89/109.

إرشادات للاستعمال

تعبئة بالزيت او بالسمن

• قم برفع السلة (G) للوضع الاعلى وذلك بشد المقبض الخاص (B) الى الاعلى (شكل رقم 1).

• خلال اجراء عمليه رفع او تخفيض السلة يجب ترك الغطاء مغلقاً دائماً.

• افتح الغطاء (D) وذلك بضغط على لزر (R) (شكل رقم 2).

• اخرج السلة بشدها الى الاعلى (شكل رقم 3).

• قم بصب 1, 2 لتر من الزيت في الوعاء (او 1 كغم من السمن)

تنبيهات

• مستوى الزيت يجب ان يكون دائماً بين الحد الأقصى و الحد الأدنى. لا تستعمل المقلاة عندما يكون الزيت قل من "الحد الأدنى". وذلك لانه من الممكن ان يبدأ جهاز الامان بالعمل، لتغييره يجب لتوجه في مركز من مراكزنا للصيحه.

• ان افضل النتائج تحصل عليها باستعمال زيت فستق العبيد من نوعية جيده. تجنب الخلط بين عدة انواع من الزيت. اذا تم استعمال قوالب من شحم الخنزير عليك بنقطيعها لقطع صغيرة لتجنب ان تسخن المقلاة في الدقائق الاولى وذلك بنون ان يكون السمن موزعاً بشكل متساو.

بدأ القلي

انتهاء القلي

1. قم بوضع المواد لغذائه في السلة بنون التفتيل في ذلك (الحد الأقصى 1 كغم من البطاطا الطازجة).
2. للحصول على قلي متجانس، ننصح بتركيز المواد الغذائية في محيط سلة تاركيين الجزء المركزي أقل انقلا.
3. ضع السلة في الحوض في الوضع المرتفع (شكل رقم 3) وأغلق الغطاء بضغط خفيف عليه باتجاه الأسفل حتى سماع طقطقة المشابك. لتجنب خروج رذاذ الزيت الساخن، أغلق دائما الغطاء قبل انزال السلة للأسفل.
4. إضبط مقبض الثيرموستات "Q" على درجة الحرارة المرغوبة (شكل رقم 4). عند الوصول الى درجة الحرارة التي تم اختيارها تنطفأ الإشارة الضوئية "P". فوراً ومن بعد انطفاء الإشارة الضوئية، قم بتغطيس السلة في الزيت بتنزيل المقبض رويدا رويدا وذلك بعد ارجاع مزلق المقبض "C" للخلف.

• انه لطبيعيا بعد انتهاء هذه العملية خروج كمية ليست قليلة من البخار الساخن من غطاء الفلتر "F".

• عند بداية الطبخ، وفورا بعد ان تم غمر الغذاء بالزيت، يغطي البخار السطح الداخلي للكوة "E" (ان كان الجهاز مزودا بها) وسيخفي تدريجيا.

• انه لطبيعي ان تتكون قطرات مكثفه حول مقبض السلة عندما يكون الجهاز مشغلا.

في الموديلات المزودة بعدد دقائق الكتروني

1. إضبط مدة الطبخ بالضغط على الزر "N"؛ لوحة عرض عداد الدقائق "M" تظهر الدقائق المبرمه.
2. تبدأ الأعداد بالإضاءة المنقطعة رأساً لتشير الى ابتداء مدة الطبخ الدقيقة الاخيره يتم اظهارها بالثواني.
3. في حالة حدوث خطأ، من الممكن برمجة مدة الطبخ من جديد وذلك بالضغط على الزر لمدة تزيد عن ثابنتين. وهكذا لوحة العرض تظهر الصفر؛ وعند هذه النقطة يجب اعادة الاجراء المذكور في النقطة 1.
4. يعلم عداد الدقائق انتهاء الطبخ بسمليتي اشارات صوتيه يفصل الواحده عن الاخرى 20 ثاتيه. لإطفاء الإشارة الصوتيه، اضغط على زر عداد الدقائق "N".

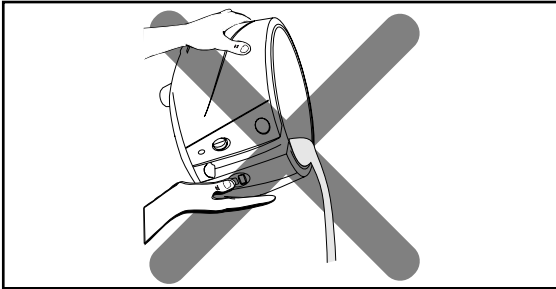
تنبيه: ان عداد الدقائق لا يقوم باطفاء الجهاز.

استبدال بطاريات عداد الدقائق (شكل رقم 5)

- اخرج عداد الدقائق من مكانه الخاص مستعملا الطرف الايمن كانه عتلة، انظر الى شكل رقم 15.
- قم بلف غطاء البطاريه باتجاه عكس دوران عقارب الساعه شكل كيب، والموجود في الخلف حتى يتم فكها.
- استبدل البطاريه باخرى من نفس النوع.
- ركب من جديد عداد الدقائق.

سواء في حالة استبدال البطاريه او في حالة التخلص من الجهاز فانه يجب ابعادها والتخلص منها باتباع القوانين الساريه، وذلك لالها مضره بالبيئه.

6. قم بابعاد التراكمات المحتمل وجودها من داخل الحوض باستعمال إسفنجة او ورقة ماصه.
7. بانتهاء هذه العمليه وضب الانبوب في مكانه الخاص بعد وضع السدادة.



تنظيف

قبل البدء بأيا من عمليات التنظيف قم دائما بفصل الفيشه عن شبكة التيار الكهربائي.

• لا تغمر المقلاة في الماء ولا تضعها تحت الحنفية. الماء المتسرب بإمكانه التسبب بصدمات كهربائية.

تأكد من أن الزيت بارد بما فيه الكفاية (انتظر لمدة ساعتين تقريبا) ، أفرغ الزيت أو السمن كما هو موصوف في السابق في الفقرة " ترشيع الزيت أو السمن "

ابعد الغطاء كما هو موضح في شكل 10.

الغطاء قابل للنقل ، لابعاده عليك اتباع ما يلي: ادفعه الى الخلف (انظر الى السهم "1" ، شكل 10) وفي نفس الوقت شده الى الاعلى (انظر السهم "2" ، شكل رقم 10).

لا تغمر الغطاء في الماء قبل ابعاد الفلترات.

لتنظيف الحوض اتبع ما يلي:

- عليك غسل الحوض بماء ساخن وبمسائل غسل الاطباق ، من ثم قم بشطفه وتنشيفه بعناية. في الموديلات المزودة بانبوب تصريف الزيت ، استعمله لتصريف الماء دائما (شكل رقم 17) ؛ من ثم ازل بقايا الماء الذي يمكن ان يتجمع في انبوب تصريف الزيت.
- لتنظيف داخل انبوب تصريف الزيت ، عليك باستعمال الفرشاه المزودة مع الجهاز (شكل 16).
- ننصح بتنظيف السله بانتظام والانتباه لازالة المتراكبات المحتملة الوجود وخاصة في خاتم قيادة العجلات نفسها.
- قم بتنشيف خارج المقلاة بقطعة قماش ناعمة ومبللة لازالة الرذاذ ونقاط الزيت او البخر.
- قم بغسل وتنشيف السدادات المطاطيه ايضا وذلك لتجنب الالتصاق بحوض المقلاة خلال عدم استعمال الجهاز. (لفتح الغطاء في حالة الالتصاق ، يكفي رفع الغطاء يدويا والضغط في نفس الوقت على زر الفتح).

موديل مع حوض ضد الالتصاق

لتنظيف الحوض المضاد للالتصاق ، إستعمل قطعة قماش ناعمة ومسحوق غسيل حيادي ؛ لا تستعمل مساحيق او ادوات خادشه.

8. أشبك السله في وضعها الاعلى وضع في قعرها واحدا من الفلترات المزودة (شكل رقم 12) . الفلترات متوفره لدى بائعك الخاص او لدى مركز من مراكزنا للصيانة.

9. قم بصبب الزيت أو السمن من جديد ببطئ في المقلاة حتى لا يطفح من الفلتر (شكل رقم 13).

10. ان الزيت الذي تم ترشيحه بهذه الطريقه من الممكن الاحتفاظ به في داخل المقلاة. ولكن اذا تخلل وقتا طويلا بين قلي وآخر فانه من المفضل الاحتفاظ بالزيت في وعاء مغلق حتى لا يثلف.

• انها لقاعدة جيده الاحتفاظ بالزيت المستعمل لقلي السمك منفصلا من الزيت المستعمل لقلي الاطعمه الاخرى. اذا تم استعمال السمن ، انتبه ان لا تتركه يبرد كثيرا والافاته سيصبح صلبا

موديلات ليست مزودة بانبوب تصريف للزيت

1. ابعد الغطاء (شكل 10)، وافرغ الحوض من الحافه المعلمه بالسهم (شكل 11 - الحافه الاماميه اليمينيه للحوض).
 2. قم بابعاد التراكمات المحتمل وجودها من داخل الحوض باستعمال إسفنجه او ورقة ماصه.
 3. أشبك السله في وضعها الاعلى وضع في قعرها واحدا من الفلترات المزودة (شكل رقم 12) . الفلترات متوفره لدى بائعك الخاص او لدى مركز من مراكزنا للصيانة.
 4. قم بصبب الزيت أو السمن من جديد ببطئ في المقلاة حتى لا يطفح من الفلتر (شكل رقم 13).
 5. ان الزيت الذي تم ترشيحه بهذه الطريقه من الممكن الاحتفاظ به في داخل المقلاة. ولكن اذا تخلل وقتا طويلا بين قلي وآخر فانه من المفضل الاحتفاظ بالزيت في وعاء مغلق حتى لا يثلف.
- انها لقاعدة جيده الاحتفاظ بالزيت المستعمل لقلي السمك منفصلا من الزيت المستعمل لقلي الاطعمه الاخرى.
- اذا تم استعمال السمن ، انتبه ان لا تتركه يبرد كثيرا والافاته سيصبح صلبا موديلات ليست مزودة بانبوب تصريف للزيت

تبديل الفلترات المضاده للرائحه

بمرور الوقت تفقد الفلترات المضاده للرائحه الموجوده في الغطاء فاعليتها. ان التغير في لون الفلتر والذي يمكن ملاحظته من خلال النقب "A" في شكل رقم 10 على السطح الداخلي للغطاء ، يشير على وجوب تغير الفلتر. لتبديله يجب ابعاد غطاء الفلتر من البلاستيك "F" (شكل رقم 14) وذلك بالضغط على المشبك "H" باتجاه السهم 1 ، ومن ثم رفعه باتجاه السهم 2. قم بتبديل الفلترات.

إنتبه جيدا: ان الفلتر الابيض يجب ان يستند على الوجه المعدني (شكل رقم 15) والوجه الملون ينتجه للاعلى (اي باتجاه الفلتر الاسود)

ركب من جديد غطاء الفلتر موجه انتباهك لادراج المشابك الاماميه بالوجه الصحيح (كما هو مبين في الشكل 15).

نصائح للطبخ

- ديمومة الزيت أو السمن**
- لا يجب ان ينزل مستوى الزيت أو السمن تحت المستوى الأدنى. بين حين وآخر من الضروري تغييره كلياً. ان مدة بقاء الزيت أو السمن تعتمد على ما يتم قليه. مثلاً الطعام المغطى بطبقة رقيقة من الدقيق يوسخ الزيت أكثر من القلي البسيط. مثلها مثل كل أنواع المقليات، اذا تم تسخين الزيت أكثر من مرة فإنه يتلف. فلذلك مع انه يتم استعماله وترشيحه بطريقة دقيقة، فائنا ننصح بتغييره كلياً تكراراً.
- بما ان هذه المقلاه تعمل بقليل من الزيت، وهذا بفضل السله الدواره، انها لمنفعة كبيره وجوب ازالة حوالي نصف الزيت الذي تتم ازالته في المقليات الاخرى الموجوده في السوق.
- لكي يتم القلي بالطريقة الصحيحه**
- من المهم في كل وصفه اتباع الحراره المشار بها. اذا كانت الحراره واطئه جدا فان ما يتم قليه يمتص زيتاً. ولكن اذا كانت الحراره مرتفعه جدا فان القشره الخارجيه تتكون فوراً وداخل الطعام يبقى نيئاً.
 - يتم غمر الطعام الذي يجب قليه بالزيت فقط عندما تصل حراره هذا للدرجة الصحيحه، اي عندما تنطفئ الاشاره الضوئيه.
 - لا تتقل حمل السله أكثر من اللازم. هذا يولد انخفاضاً فجائياً في حراره الزيت، وبذلك قلياً مشبعاً بالدهن وليس متناسقاً.
 - تأكد من ان يكون الطعام قد قطع قطعاً رقيقه وسمكها منتظم، وذلك لان الطعام الذي يتم تقطيعه قطعاً سميكه يكون داخلها غير مطبوخاً مع ان مظهرها جميلاً، بينما قطع الطعام التي سمكها منتظم تصل كل القطعه برمتها الطبخ المثالي.
 - نشف جيداً الطعام قبل غمره في الزيت أو في السمن، وذلك لان الاطعمه المبلوله كثيراً تصبح رخوه بعد الطبخ (وخاصه البطاطا). ننصح بتغطيه الاطعمه الغنيه بالماء بطبقه رقيقه من الدقيق أو الخبز المطحون (سمك، لحصه، خسروات)، مع الانتباه بزاله الدقيق والخبز المطحون الزائد قبل طمسها في الزيت.

قلي الاطعمه الغير مجمده

نوع الطعام	الكميه القصوى غرامات	الحراره درجه مئوية	المدد بال دقائق
بطاطا مقليه	الكميه التي ينصح بها قلتي ممتاز	190	مرحله اولى 6-7 مرحله ثانيه 1-2
كميه قصوى (في حدود الامان)	1000	190	مرحله اولى 10-12 مرحله ثانيه 2-3
سمك	كلمر اسلال ذنب سكامي سردين حبار سوليولا (3 قطع)	160 160 160 170 160 160	10-9 10-9 10-7 10-8 10-8 7-6
لحمه	ضلوع عجل (3) ضلوع دجاج (3) كفتا (8-10 قطع)	170 170 160	6-5 7-6 9-7
خسروات	ارض شوكي قرنبيط قفاقيع باننجان كوسا	250 400 400 300 200	12-10 9-8 10-9 12-11 10-8

تذكروا ان مدته وحراره الطبخ تقريبيه ويجب ملائمتها بالنسبه لكميه الطعام الذي يجب قليه والذوق الشخصي.

قلي الاطعمه المجمده

- الاطعمه المجمده لها حرارة منخفضه جدا. ونتيجة لذلك
تتغير انخفاضاً عاليا لحرارة الزيت او السمن.
للحصول على نتائج جيده، ننصحكم ان لا تتجاوزا الكميات
المشار اليها في الجدول التالي.
- الاطعمه المجمده مرارا تكون مغطاه ببثوريات من الثلج
والتي يجب ازالتها قبل الطبخ. للقيام بذلك يكفي هز السله.
ومن بعدها اغمر السله ببطا في زيت الطبخ لتجنب غليان
الزيت.

مدة زمن الطبخ تكون تقريبا ويجب تغييرها بحسب حراره الاطعمه الابتدائيه والحراره التي يشير اليها منتج الاطعمه المجمده.

الغذاء	الكميه القصوى غرامات	الحراره منويه	المدد بالدقائق
بطاطا مقليه الكميه التي ينصح بها لقلي ممتاز	180 (*)	190	مرحلة اولى 3 - 4 مرحلة ثانيه 1 - 2
كميه قصوى (في حدود الامان)	500	190	مرحلة اولى 6 - 7 مرحلة ثانيه 1 - 2
كروكيتي من بطاطا	500	190	مرحلة اولى 6 - 7 مرحلة ثانيه 1 - 2
سمك عصي من السمك	300	190	6 - 4
جمبري	300	190	6 - 4
نحمه ضلوع دجاج (3)	200	180	6 - 8

تنبيه : قبل غمر السله، تاكد من ان الغطاء مغلق.

(*) هذه هي الكميه التي ننصح بها للحصول على قلي ممتاز. من الطبيعي انه بالإمكان قلي كميه اكبر من البطاطا، ولكن يجب الانتباه والتذكر ان البطاطا ستكون مليئه بالزيت وذلك بسبب الانخفاض المفاجئ في حرارة الزيت عند لحظة غمر السله.

مشاكل في التشغيل

المشكلة	السبب	الحل
خروج رائحه كريهه	الفلتر المضاد للروائح مشبع الزيت اصبح تلغا. المائل للطبخ ليس ملائما	قم بتغيير الفلترات. قم بتغيير الزيت او السمن. استعمل زيت فستق العبيد ذو نوعية جيده.
الزيت يطفح	ثلف الزيت ويكون كثير من الرغوه. قد غمرتم في الزيت اطعمه ليست ناشفة بما فيه الكفاية. تم غمر السله بسرعة كبيره. مستوى الزيت يعلو عن المستوى الاقصى.	قم بتغيير الزيت او السمن. نشف الاطعمه جيدا. قم بغمرها رويدا رويدا. قم بتخفيض كميه الزيت في الحوض.
لا يتم تسخين الزيت	تم استعمال المقلاه من قبل وبدون زيت، وذا سبب ثلغا في جهاز الامن الحراري.	توجه لمركز الصيانه (جهاز الامن الحراري يجب تغييره).
قد نجح نصف القلي	السله لا تنور خلال القلي.	نظف قعر الحوض. نزع خاتم سياقة العجلات التابعه للسله.