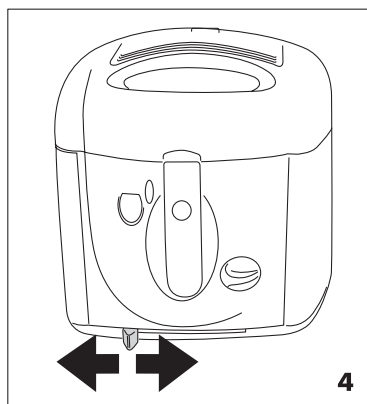
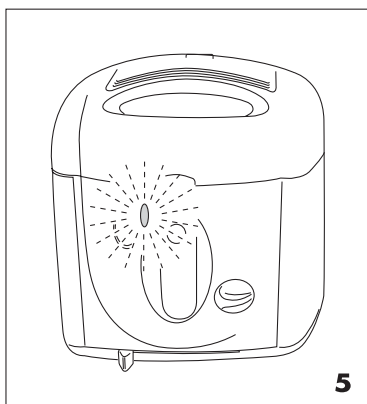
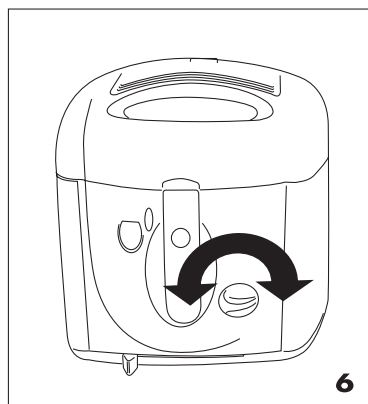
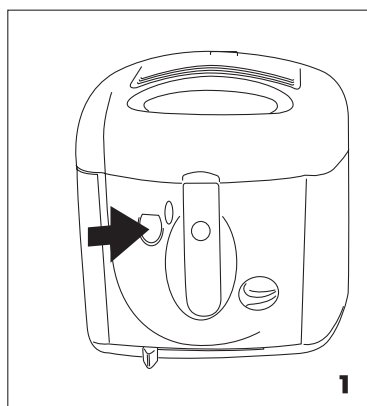
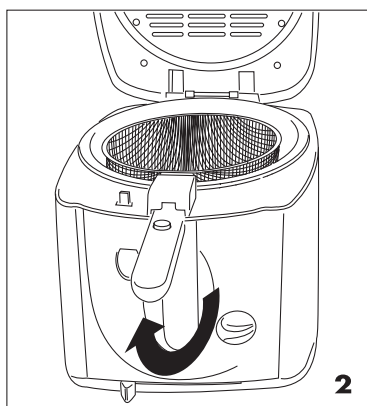
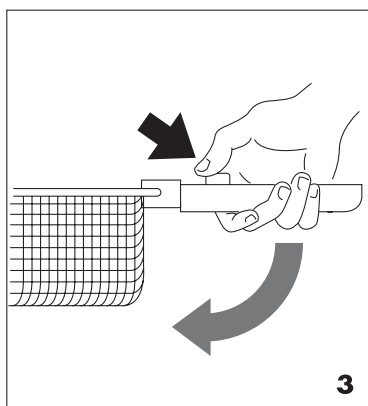
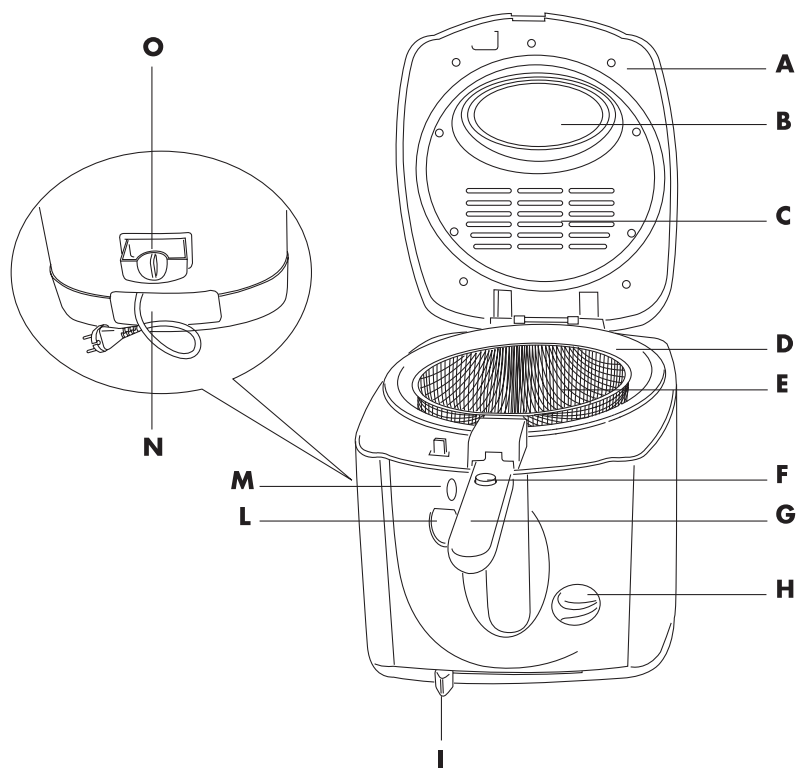




نشكركم على اختياركم هذه المقلاة الكهربائية. للحصول على أفضل نتيجة من المقلاة يجب عليك قراءة هذه التعليمات قبل استعمال الجهاز. هذه هي الطريقة الوحيدة لتحقيق أفضل النتائج و أقصى درجات الأمان.

مواصفات الجهاز

A غطاء	H مقبض ضبط المدة
B منفذ الرؤية (ليس بكل النماذج)	I مقبض منظم الحرارة
C المصفاة	L زر فتح الغطاء
D الوعاء غير القابل للالتصاق	M مؤشر ضوئي
E السلة	N مخزن السلك
F زر التحكم بالسلة	O درج التكليف
G مقبض السلة	

تحذيرات

- كما هو الحال في أي جهاز كهربائي، تهدف التعليمات إلى تغطية الاحتمالات بقدر المستطاع، يجب أن يطبق الحذر و الحس العام عند تشغيل المقلاة، خصوصاً بالقرب من الأطفال الصغار.
- قبل الاستخدام، تأكد أن جهد شبكة التيار الكهربائي متطابق مع الجهد المشار إليه في لوحة معطيات الجهاز.
- قم بإيصال الجهاز فقط بمأخذ كهربائي ذو فترة 10 أمبير على الأقل و مزود بمأخذ أرضي فعال(إذا كان القابس و مأخذ التيار غير متآلفين، قم بإحضار فني مؤهل بشكل متخصص لتبديل القابس بأخر مناسب)
- لا تضع الجهاز بالقرب من مصادر ساخنة.
- لا تغمر المقلاة في الماء. تسرب الماء قد يسبب الصدمات الكهربائية.
- تكون المقلاة ساخنة أثناء الاستخدام. لا تتركها في متناول الأطفال.
- الزيت الساخن قد يسبب جروح خطيرة. لا تحرك المقلاة عندما يكون الزيت ساخناً.
- لا تلمس منفذ الرؤية أبداً أثناء عملية القلي، لأنه يكون ساخناً جداً.
- لتحريك الجهاز، قم باستخدام المقبض الخاص بالرفع. (لا تحركه أبداً بواسطة مقبض السلة).
- يتم تشغيل المقلاة فقط إذا تم ملئها بالزيت أو الدهن. إذا تم تسخينها و هي فارغة، يبدأ عمل منظم الأمان الحراري مما يسبب توقف المقلاة عن العمل. في هذه الحالة يجب الاتصال بأقرب مركز خدمة معتمد لاستبدال منظم الأمان.
- إذا قامت المقلاة بتسريب الزيت، اتصل بأقرب مركز خدمة أو بأحد الموظفين المعتمدين من قبل الشركة.
- اغسل كل ما يلي بعناية بماء ساخن و مسحوق غسيل قبل استعمال المقلاة للمرة الأولى: وعاء القلي، السلة، و الغطاء (انزع المصفاة).
- يتوافق الجهاز مع مواصفات الاتحاد الأوروبي EC 2004/108 الخاصة بالتوافق الكهرومغناطيسي و تعليمات المجموعة الأوروبية رقم: 2004/1935 لسنة 2004/10/27 للمواد المخصصة و المتصلة بالأغذية.
- عند استعمال الجهاز لأول مرة ينتج عن ذلك دخان. يعتبر ذلك أمراً طبيعياً و يتلاشى بعد بضعة دقائق. يجب أن يتم تهوية الغرفة.
- الجهاز غير مخصص لاستعمال الأفراد ذوي الاحتياجات الخاصة جسدياً أو نفسياً أو عقلياً (متضمناً الأطفال)، أو قليلي الخبرة أو المعرفة، إلا إذا تمت مراقبتهم أو تزويدهم بالتعليمات الخاصة باستخدام الجهاز عن طريق شخص مسؤول عن أمنهم. يجب مراقبة الأطفال للتأكد أنهم لا يلعبون بالجهاز.
- لا تجعل السلك يتدلى من حافة سطح العمل حتى لا يجذب الأطفال أو يعرقلهم. لا تستعمل سلكاً آخر للتطويل.
- إذا تلف السلك، يجب أن يتم استبداله من قبل المصنع، أو وكيل خدمته حتى تتفادى الأخطار.

قبل الاستخدام للمرة الأولى

- اقرأ أقسام هذا الكتيب بعناية.
- انزع المقلاة من الغلاف.
- افتح الغطاء بواسطة الضغط على زر الفتح الأوتوماتيكي (الموضح بالشكل رقم 1).
- ارفع مقبض السلة حتى يتم قفله أفقياً. (موضح بالشكل رقم 2).
- انزع كل الوحدات التكميلية و الوثائق المطبوعة من داخل السلة.
- قم بتنظيف الوعاء (و سلة القلي) بالماء الساخن، و قليل من مسحوق غسيل الأطباق و إسفنج غير كاشط. لا تقم أبداً بغمر الجهاز في الماء. قم بالتجفيف الجيد.

تشغيل مقبض السلة

يمكن التحكم في سلة القلي من الخارج عندما يكون الغطاء مغلقاً. لرفع السلة، ارفع المقبض إلى أعلى حتى يصبح أفقياً. يمكنك نزع السلة عندما تصبح في وضع الغلق (الشكل 3) و ذلك برفعها وإخراجها ببساطة. عندما تكون السلة مملوءة، أغلق الغطاء، اغمر السلة بالضغط على زر المقبض و أطويه إلى أسفل برفق.

التسخين المسبق

- تحذير: للحفاظ على أمانك، لا تستخدم المقلاة الكهربائية تحت الخزانات الحائطية و وضعها بعيداً عن الستائر و التركيبات المماثلة. لا تترك الجهاز بدون مراقبة أثناء الاستخدام. هذه الجهاز غير مجهز لاستخدام الأطفال.
1. إن مستوى الزيت يجب أن يتم المحافظة عليه بين الحد الأدنى و الأقصى للمستوى الموضح داخل الوعاء المقاوم للالتصاق. يعادل ذلك تقريباً 2.2 لتر زيت. قم بفحص المقدار قبل كل استعمال و أضف الزيت إذا تطلب الأمر.
 2. لا تستخدم المقلاة بدون زيت أو مادة مماثلة أو بمقدار غير كاف (أقل من الحد الأدنى). دائماً افصل الكهرباء عند عدم استخدام المقلاة.
 3. اختر درجة الحرارة عن طريق تمرير مقبض منظم الحرارة إلى الدرجة المطلوبة (الشكل رقم 4). إن التصميمات الموجودة على المقلاة و الجدول المرفق بزمان الطهي ستساعدك على ضبط درجة حرارة القلي المثالية.
 4. قم بتوصيل المقلاة بالتيار الكهربائي. الضوء الأحمر "power" (الطاقة) سيظهر مشيراً إن المقلاة تسخن فقط بعد ضبط مؤشر الحرارة. (الشكل رقم 5)
 5. قم بالتسخين المسبق لمدة 15 دقيقة.
 6. افتح السلة في الاتجاه "الأعلى"
 7. افتح الغطاء.
 8. املاً السلة بالطعام ذو أقل كمية من الماء أو الثلج. لا تقم بملء المقلاة أكثر من اللازم.
 9. أغلق الغطاء
 10. حدد مدة الطهي المناسبة باستخدام مؤشر الطهي.
 11. قم بغمر السلة ببطء في الزيت الساخن و ذلك بطي المقبض إلى أسفل. غمر السلة بسرعة قد يؤدي إلى تدفق الزيت المغلي إلى أعلى.

قلي الطعام

1. لا تلمس أي سطح معدني للمقلاة لأنه قد يكون ساخناً
2. بمجرد وصول الزيت إلى درجة الحرارة المطلوبة، قم بغمر السلة برفق في الزيت الساخن و ذلك بطي المقبض إلى أسفل. غمر السلة بسرعة قد يؤدي إلى تدفق الزيت المغلي إلى أعلى.
3. استخدم دائماً سلة القلي لقلي الطعام. أغلق دائماً الغطاء أثناء القلي.
4. أثناء القلي، يسمح لك منفذ الرؤية بمشاهدة الطعام أثناء الطهي بدون نزع الغطاء.
5. من الطبيعي تكوين البخار على المنفذ أثناء الدقائق الأولى للاستعمال و سيختفي ذلك تدريجياً أثناء الطهي.
6. أثناء القلي، يمر البخار الساخن من المصفاة إلى الغطاء. يعد ذلك طبيعياً.

ضبط الموقتات

قم بضبط الموقتات لبدء تشغيل المقلاة و التسخين المسبق. اضبط المقبض مرة أخرى قبل غمر سلة القلي و الطعام في الزيت الساخن وفقاً للمدة المطلوبة للطهي. يتم سماع جرس للتنبيه عندما تنتهي المدة. يتم تحديد مدة القلي كما هو موضح بدليل القلي، و يجب ضبطها لتناسب كمية و سمك الطعام.

ملاحظة: إذا لم تقم بضبط المدة، المقلاة لن تعمل.

دليل مدد القلي و مخطط درجات الحرارة

إن مدد القلي الآتية المقصود بها الإرشاد فقط و يجب ضبطها لتناسب كمية و سُمك الطعام طبقاً لذوقك الخاص.

نوع الطعام	درجة الحرارة المنوية °C	المدة بالدقائق
رقائق طازجة 1 كجم رقائق مجمدة 500 جرام	190	15-10
سمك	170	12-9
سمك صغير بملء مساحة السلة	190	8-5
سمك القد الطازج أو الحدوق المخفق	190	8-10
سمك القد المجمد أو الحدوق المخفق	170	25-18
سمك موسى المجمد	190	6-10
هامبورجر مجمد	150	8-5
قطع دجاج مغطى بفتات الخبز حجم صغير / متوسط.	170	20-5
قطع دجاج مغطى بفتات الخبز حجم كبير	170	30-20
لحم العجل المجمد (اسكالوب)	170	8-5
دجاج طازج ملفوف على السبيخ	170	15

لن يقوم مقبض ضبط المدة بإطفاء المقلاة، أو التأثير في درجة حرارة الطهي.

قلي الأطعمة المجمدة

- بسبب انخفاض درجة حرارة الأطعمة المجمدة، و نتيجة لذلك يحدث انخفاضاً عالياً في درجة حرارة الزيت. للحصول على نتائج جيدة كل مرة تقوم فيها بالقلي، ننصحك ألا تقوم بملء السلة بكمية تزيد عن الحد الأقصى للكمية المذكورة في الجدول الآتي.
- تكون الأطعمة المجمدة عادةً مغطاة ببلورات من الثلج فيجب إزالتها قبل الطهي. يمكن عمل ذلك عن طريق هز السلة. اغمر السلة في زيت القلي ببطء شديد لتجنب فوران الزيت. أغلق غطاء المقلاة بعد وضع السلة داخل المقلاة. إن المدة و درجة حرارة الطهي تعد تقديرية و يجب ضبطها تبعاً لدرجة حرارة الأطعمة المراد طهيها و درجة الحرارة التي ينصح بها منتج الأطعمة المجمدة.

نوع الطعام	أقصى كمية (بالجرام)	درجة الحرارة المنوية (°C)	المدة بالدقائق
رقائق البطاطس (*)	500	190	11-8
بطاطس كروكيت	500	190	11-10
سمك قطع القد	500	190	8-6
جمبري	500	190	8-6
لحوم ضلوع دجاج	300	190	9-7

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

(*) هذه هي الكمية الموصى بها للحصول على نتائج مثالية. و بالطبع من الممكن قلي كمية أكبر من البطاطس المجمدة آخذين في الاعتبار أنها في هذه الحالة ستكون دهنية قليلاً بسبب الانخفاض الفجائي لدرجة حرارة الزيت عند الغمر.

عند انتهاء مدة الطهي

عندما تنتهي مدة الطهي:

1. ضع المقبض في وضعه الأفقي و افتح الغطاء.
2. اترك الطعام ليبرد لدقيقة، ثم أخرج السلة لتقديمها، مع التأكد من عدم الضغط على زر المقبض.
3. افصل دائماً التيار الكهربائي عند الانتهاء من القلي.
4. اترك المقلاة لتبرد تماماً (من ساعة إلى ساعتين) قبل بدء التنظيف.
5. لا تقم أبداً بحمل المقلاة وهي مملوءة بالزيت أو الدهن.
6. يوجد بالمقلاة من الخلف صينية تكثيف صغيرة. يجب فحصها و تفريغها من حين لآخر.

تصفية و تغيير الزيت

1. تأكد تماماً أن التيار الكهربائي مفصول عن المقلاة و أن الزيت بارد تماماً قبل تنظيف أو تخزين المقلاة.
2. لا يحتاج الزيت إلى التغيير بعد كل مرة استعمال. يمكن استخدامه تقريباً بمعدل 8 إلى 12 مرة قلي. ستحتاج إلى تغييره في أغلب الأحيان عند قلي السمك أو الأطعمة المغطاة بفتات الخبز.
3. نوصي بتصفية الزيت إذا لاحظت بقايا طعام في الزيت أو في قاع الوعاء غير القابل للالتصاق. يمكنك تنفيذ ذلك بالقيام بما يلي:
4. انزع السلة. صب الزيت بعناية في وعاء آخر كبير أو طنجرة.
5. قم بتنظيف سلة القلي و الوعاء غير القابل للالتصاق بالماء الساخن، و قليل من مسحوق غسيل الأطباق، و قطعة قماش أو إسفنج غير كاشط.
6. بمرور الوقت، الوعاء غير القابل للالتصاق قد يصبح لونه داكناً بعض الشيء أو متأكلاً من الاستعمال. يعد هذا طبيعياً.

تنظيف الوعاء غير القابل للالتصاق

1. بفضل الطلاء المانع للالتصاق، سيصبح الوعاء سهل التنظيف يدوياً بالماء الساخن و الإسفنج غير الكاشط أو القماش الناعم.
2. لا تغمر أبداً المقلاة بالماء.

تنظيف نظام رفع السلة

اغسل الأجزاء المعدنية الخاصة بنظام الرفع بالماء الساخن و مسحوق غسيل الأطباق بعد الانتهاء من القلي مباشرةً.

تنظيف جزء القلي

نظف الجزء الخارجي للمقلاة بقطعة قماش ناعمة و رطبة.

إن الغطاء قابل للنزع حتى يسهل تنظيفه: افتح الغطاء و اسحبه إلى أعلى حتى يفصل. انزع وحدات التصفية و قم بتنظيف الغطاء بالماء و الصابون. قم بالتجفيف بعناية و أعد وحدات التصفية إلى مكانها مرة أخرى. لإعادة تثبيت الغطاء احمله مع إمالته بعض الشيء إلى الخلف و اضغطه بقوة إلى أسفل في الخانة مع التأكد أن السلك الحلزوني في وضع مناسب في مكانه حتى تسمع صوت التعشيق تماماً. قم بتنظيف منفذ الرؤية بوسائل تنظيف الأطباق. قم بالتنظيف بانتظام لتضمن الرؤية الجيدة أثناء الطهي. (الجزء العلوي : اغسل المنفذ من الداخل بقليل من عصير الليمون أو الخل الذي يساعد على منع التكثيف.

هام: لا تغمر أبداً المقلاة، السلك أو القابس في الماء أو في أي سائل آخر. لا تغسل الغطاء في غسالة الأطباق. لا تستخدم أبداً منظف كاشط أو قطع تنظيف كاشطة لتنظيف المقلاة. نوصي بتنظيف المقلاة بعد كل مرة استخدام.

تخزين الزيت

يسمح لك الغطاء المغلق للمقلاة بتخزين الزيت بداخل الجهاز. يجب تخزين المقلاة في درجة حرارة الغرفة.

تغيير المصفاة

يتوقف عمر المصفاة على نوعية الأطعمة المستخدمة.

إن المصفاة الشبكية تمتص الروائح الكريهة من المقلاة لمدة 15 مرة من القلي. أغلق غطاء المقلاة و افتح غطاء المصفاة. انزع وحدات التصفية من غلافها و أدخلها في المكان المخصص للمصفاة بالطبقة البيضاء السمكية السفلية.

أغلق غطاء المصفاة بالضغط برفق حتى تسمع صوت التشويق بإحكام.

تحذير : لا تستخدم المقلاة بمصفاة مستهلكة جداً لأن ذلك قد يؤدي إلى انبعاث روائح كريهة و يعوق البخار.

حل الأعطال

العطب	السبب	الحل
انبعاث روائح كريهة	المصفاة المضادة للروائح ممثلة الزيت فاسد السائل المستخدم للطهي غير مناسب	تغيير المصفاة. تغيير الزيت أو الدهن. استخدام نوع جيد من زيت عباد الشمس أو زيت الخضراوات.
الزيت يفيض	قد فسد الزيت و يشكل رغوة كثيفة. لم يتم تجفيف الطعام بشكل كافٍ قبل غمره في الزيت. تم غمر السلة بسرعة كبيرة. مستوى الزيت في المقلاة يتجاوز الحد الأقصى السلة ممثلة أكثر من اللازم	تغيير الزيت أو الدهن. تجفيف الأطعمة بشكل جيد. غمر السلة ببطء. تقليل كمية الزيت في الوعاء. تقليل كمية الطعام في السلة.
الطعام لا يتغير لونه إلى البني أثناء الطهي	درجة حرارة الزيت منخفضة جداً. السلة ممثلة أكثر من اللازم.	رفع درجة الحرارة. تقليل كمية الطعام في السلة.
الزيت لا يسخن	تم تشغيل المقلاة مسبقاً بدون زيت متسبباً في تشغيل منظم الأمان الحراري	التوجه لمركز الصيانة (يجب تغيير منظم الأمان الحراري)