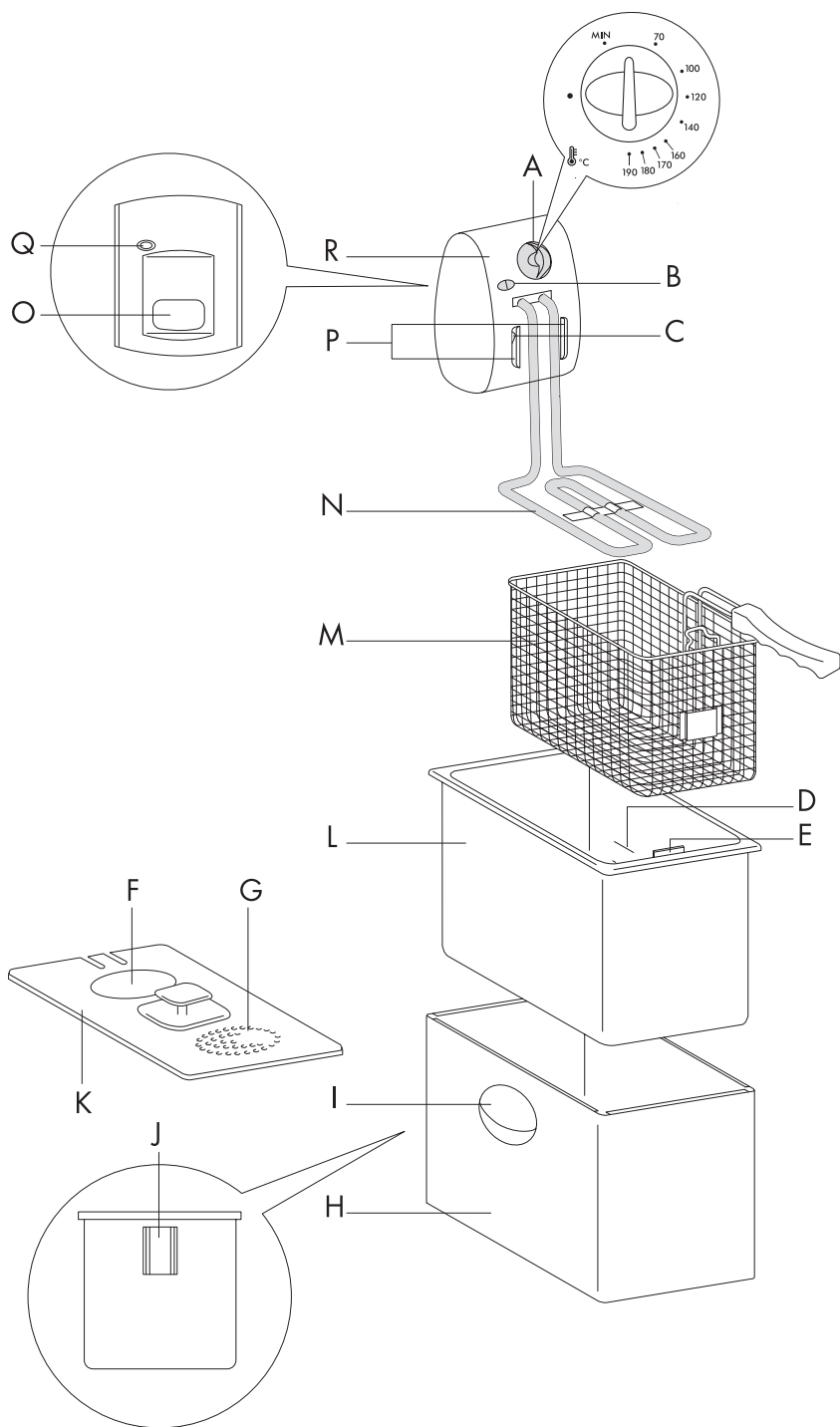
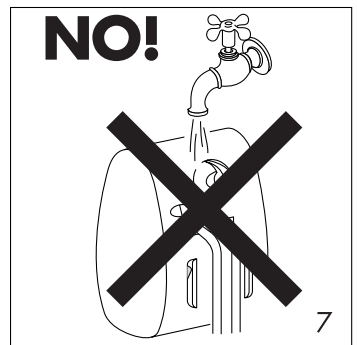
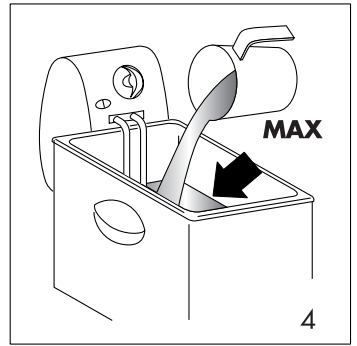
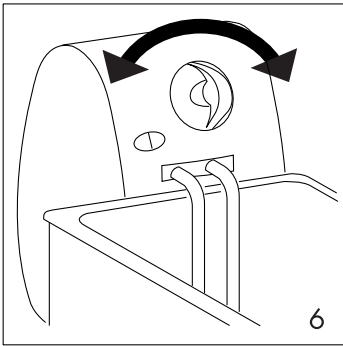
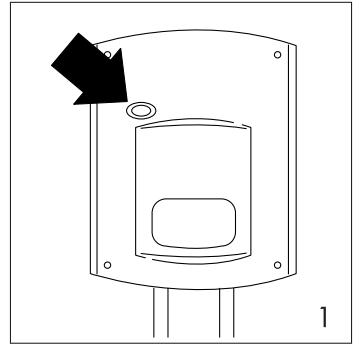
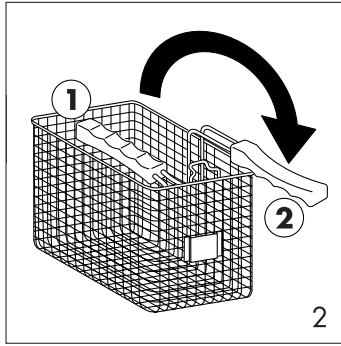
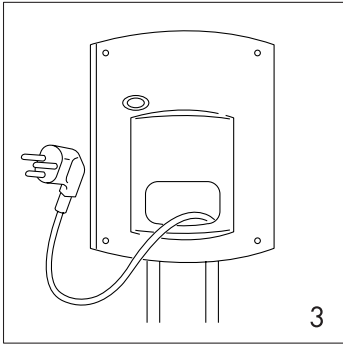


مِقْلَاه كَهْرِبَائِيَه





الجهاز يكون ساخنا خلال استعماله، لذا استعمل فقط المقابض بمختلف انواعها. لا تترك الجهاز في متناول ايدي الاطفال.

- لا تنقل المقلاة عندما يكون الزيت ساخنا لانك تجازف بحدوث اكتواءات خطيرة. يجب نقل الجهاز فقط عندما يكون باردا وباستعمال المقابض الخاصه.
- يجب تشغيل المقلاة فقط بعد ملئها بالزيت او بالمادة الدهنية المُسيّله، وذلك لانه اذا تم تشغيلها فارغة فان اد الامان الحراري توقف التشغيل.

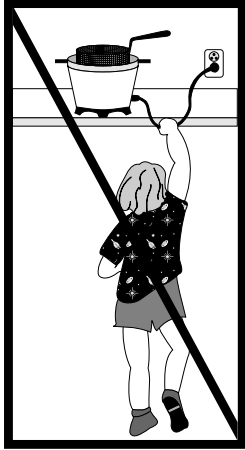
- يجب احترام المستويات الأدنى والاقصى المُشار إليها داخل الوعاء المتحرك.

- ان مفتاح الامان الميكرو يضمن بان يتم تشغيل عامل التسخين فقط اذا كانت مجموعة التحكم في موضعها الصحيح.

- يجب ترك الجهاز غير موصلا بالتيار عند القيام بتنظيفه او عند عدم استعماله.

- ممنوع منعا قاطعا غمر مجموعة التحكم، الشريط والفيشه في الماء او اي سائل اخر.

- ممنوع منعا باتا على الاطفال والاشخاص العاجزين استعمال هذا الجهاز بدون اشراف مناسب.
- ان الزيت والسمن قابلان للاشتعال لذلك اذا اشتعلا عليك بفصل الجهاز عن التيار والقيام باطفاء النار باستعمال غطاء الجهاز او لحاف. لا تستعمل الماء قطعا باتا لاطفاء الحريق.
- لاجراج الحوض القابل للنقل انتظر حتى يبرد تماما الزيت او السمن.
- احتفظ بهذا الارشادات.



- اقرأ بانتباه كتيب التعليمات هذا قبل تركيب وإستعمال الجهاز. فقط بهذه الطريقة تستطيعون الحصول على افضل النتائج وعلى حد اقصى من الامان.

وصف الجهاز

- A. مفتاح الضابطة الحراري (الثيرموستات) لضبط الحرارة
- B. مؤشر ضوئي لحرارة الزيت (احمر، اخضر)
- C. مفتاح ميكرو للامان
- D. إشارة للمستوى الأدنى والاقصى
- E. محمل السله
- F. كوة (ان وجدت)
- G. فلتر (ان وجد)
- H. جسم المقلاة الخارجي
- I. مقابض
- J. موضع تثبيت مجموعة التحكم
- K. غطاء مزود بمقبض
- L. حوض قابل للنقل
- M. سلة بمقبض يمكن قلبه
- N. مقاومه كهربائيه
- O. حيز لحفظ الشريط
- P. مسارات لتثبيت غلبة التحكم على الجهاز
- Q. زر إعادة تضديد اداة الامان الحراري
- R. مجموعة التحكم

تنبيهات مهمه

- لقد تم تصميم هذا الجهاز لقلّي الاغذيه وللإستعمال المنزلي فقط. لا يجب إستعماله لأهداف أخرى ولا يجب تغييره او العبث به بأية صورة.
- لا تشعل الجهاز ان كان به خلل (مثلا بسبب وقوعه على الارض) او ان بانت مشاكل في تشغيله. توجه الى مركز صيانه مصرح له بذلك من الصانع.
- قبل الاستعمال تاكد من ان جُهد شبكة التيار الكهربائي يطابق الجُهد المُشار اليه على لوحة معطيات الجهاز.
- ثم بايصال الجهاز بوصلات تيار كهربائي قُدرتها الدنيا 10 أمبير ومزوده بوصلة ارض فعّالة.
- ان شريط تغذية هذا الجهاز لا يجب تغييره من قبل المستعمل وذلك لان تبديله يتطلب استعمال معدات خاصة. في حالة حدوث خلل به عليك بالتوجه الى مركز الصيانه المُصرح له من الصانع.
- لا تنزع الفيشه بشد شريط التغذية بل عليك القيام بنزع الفيشه نفسها.
- لا تترك شريط التغذية بالقرب او ان يلامس اجزاء المقلاة الساخنه، مصادر الحرارة او الزوايا الحاده.
- لا تضع الجهاز بالقرب من مصادر الحرارة او مصادر وجود المياه. حروق خطيره تحدثها المقلاة اذا وقعت من سطح مرتفع. لا تترك الشريط يتدلى من على مسطح العمل حيث توجد المقلاة، وذلك لانه من السهل للاطفال الوصول اليه او ان يعيق عمل مستعمل المقلاة. لا تستعمل وصلات تطويل.

اداة الامان الحراري

التسخين المسبق

- ضع الاغذية التي يجب قليها في السله "M"، بدون ائقال الحمل عليها (الوزن الاقصى 1 كغم لموديل 3 لتر و 1,3 كغم لموديل 4 لتر). تاكد من ان مقبض السله في وضعه الصحيح (وضع 2 شكل رقم 2).
- ضعوا مفتاح التيرموستات "A" (شكل رقم 6) على الحرارة المرغوبه (انظر الى لائحة الطبخ). الاشارة الضوئية تنتقل من اللون الاخضر الى اللون الاحمر.
- عند الوصول الى الحرارة المبرمجه، تشتعل الاشارة الضوئية "B" على اللون الاخضر.
- الجهاز مزود باده الامان الحراري والتي توقف التسخين في حالة الاستعمال الخاطي او التشغيل الشاذ. بعد ان يبرد الجهاز وبمساعدة نكاش اسنان او ما يشبه عليك بالضغط بخفه على زر اعاده تشغيل اداه الامان الحراري لوضعها الاصلي "Q" الموجود بجانب كتابة RESET (انظر شكل رقم 1). اذا لم يبدأ الجهاز بالعمل من جديد عليك بالتوجه الى مركز الصيانه المصروح له من الصانع.

إرشادات للإستعمال

- قبل استعمال المقلاة لأول مرة، عليك بتنظيف السله، الحوض والغطاء جيدا بالماء الساخن ومسحوق تنظيف الاواني. مجموعة التحكم، شريط التغذية والمقاومه بالامكان تنظيفها بقطعة قماش مبللة. يجب التاكد من انه لم يتسرب الماء داخل مجموعة التحكم وان لا تكون هنالك متراكبات في قعر الحوض القابل للنقل. عليك بتنظيف جميع القطع بعنايه.
- تأكد من انه تم تثبيت مجموعة التحكم جيدا على المقلاة. ان مفتاح الامان الصغير (الميكرو) "C" لا يسمح بتشغيل الجهاز اذا لم يتم ادخال مجموعة التحكم "R" بطريقة صحيحة في جسم المقلاة الخارجي "H".
- المقلاة الان جاهزه للاستعمال.

التعبئة بالزيت او بالسمن

- ابعد الغطاء "K" برفعه بواسطة المقبض. عليك بلف مقبض السله الذي يمكن قلبها حتى يتم تثبيته (وضع 2 شكل رقم 2). اخرج السله "M" بشدها الى الاعلى.
- عليك باخراج الشريط بالطول اللازم من حيز توصييه "O" لوصله بشبكة التيار (شكل رقم 3).
- اذا اردتم استعمال الزيت فعليكم بسكبه في الحوض "L" حتى يصل الى المستوى الاقصى المشار اليه (شكل رقم 4). لا تتعدى قطعا هذا المستوى، لانك تخاطر بخروج الزيت من الوعاء.
- ان مستوى الزيت يجب ان يكون دائما بين المستويين الاقصى والادنى "D" (الحد الاقصى 3 او 4 لتر يعتمد على الموديل). للحصول على نتائج افضل يجب استعمال زيت جيد من بذور الفستق.
- لكن اذا استعملتم السمن عليكم بتقطيعه لقطع صغيرة واذابته في وعاء اخر ومن ثم سكب الدهن سائلا في حوض المقلاة. لا تقوموا باذابة السمن في السله او فوق مقاومة المقلاة (شكل رقم 5).
- الان عليكم اغلاق الغطاء "K".

نصائح للطهي

ديمومة الزيت او السمن

- لا يجب ان ينزل مستوى الزيت او السمن تحت المستوى الادنى.
- بين حين واخر من الضروري تغييره كليا. ان مدة بقاء الزيت او السمن تعتمد على ما يتم قليه. ان قلي الطعام المغطى بطبقة رقيقة من الدقيق يوسخ الزيت اكثر من القلي البسيط. انها مثل اية مقلاة، اذا تم تسخين الزيت اكثر من مره فانه يتلف. فلذلك مع انه يتم استعماله بطريقة صحيحة، ننصح بتغييره كليا تكرارا.

لكي يتم القلي بالطريقة الصحيحة

من المهم اتباع الحرارة المشار إليها في كل وصفه. اذا نشف جيدا الطعام قبل غمره في الزيت او السمن لتتجنب كانت الحرارة منخفضة جدا فان ما يتم قليه يمتص زيتا. طرشة الزيت. وعلاوة على ذلك فان الاطعمه الرطبه ولكن اذا كانت الحرارة مرتفعة جدا فان القشره الخارجيه تصبح رخوة بعد الطهي (وخاصة البطاطا). ننصح بتغطية الاطعمه الغنيه بالماء بطبقة رقيقة من الدقيق او عليك بغمر الاغذية التي يجب قليها بالزيت، فقط عندما الخبز المطحون (سمك، لحمه، خضروات)، والانتباه تصل حرارة هذا للدرجة الصحيحة، اي عندما تتطفئ لازالة الدقيق والخبز المطحون الزائد قبل طمسها في الاشارة الضوئية "B". لا تتقل حمل السلة اكثر من الزيت.

اللازم، هذا يولد انخفاضاً فجائياً في حرارة الزيت. وينتج عنه قلي مشبع بالدهن وليس متناسقاً. تأكد من ان يكون الطعام قد قطع قطعاً رقيقة وسمكها منتظم، وذلك لان الطعام الذي يتم تقطيعه قطعاً سميكاً يكون داخلها غير مطهياً مع ان مظهرها جميل، بينما قطع الطعام التي سمكها منتظم تصل كل قطعة برمتها الى درجة الطهي المثالي.

قلي الاطعمه الغير مُجمّده

عليكم مراجعة الجدول التالي اخذين بعين الاعتبار ان مدة ودرجات حرارة الطهي هي تقريبيه ويجب ملائمتها بالنسبة للكمية والذوق الشخصي.

نوع الطعام	الكمية القصوى غرامات	الحراره / مئويه	المده بالدقائق
بطاطا طازجه	نصف حصه	170	I° مرحله 8 - 10
			II° مرحله 1 - 2
	حصه كامله	170	I° مرحله 11 - 13
سمك			II° مرحله 2 - 4
		170	I° مرحله 11 - 13
			II° مرحله 2 - 4
لحمه	كلمار	140	11 - 9
	السلال	140	12 - 10
	سردين	140	12 - 10
	حَبَّار	140	10 - 8
	سوليولا	140	8 - 6
خضروات	ضلوع خنزير (3-4)	160	9 - 8
	ضلوع دجاج (3-4)	160	10 - 8
	كباب (15)	160	10 - 8
خضروات	ارض شوكي	150	17 - 15
	قرنبيط	150	11 - 10
	فقاقيع	150	10 - 8
	بادنجان	150	11 - 9
	كوسا	150	15 - 13

قلي الاطعمه المَجْمَدَه

الاطعمه المجمده لها حرارة منخفضة جدا، ونتيجة لذلك يحدث انخفاضاً عالياً في حرارة سائل القلي. للحصول على نتائج جيدة، ننصحكم ان لا تتجاوزوا الكميات القصوى المشار اليها لكل قلي. مرارا تكون الاطعمه المجمده مغطاه ببثورات من الثلج والتي يجب ازالها قبل الطهي. أغمر السله ببطأ في زيت القلي لتتجنب غليان الزيت.

ان كل مدة طهي تكون تقريبا يجب تغييرها بحسب درجة حرارة الاطعمه ودرجة الحرارة التي ينصح بها منتج الاطعمه المجمده.

الغذاء	الكميه القصوى (غرام)	الحراره / درجه مئوية	المده بالدقائق
بطاطا مجمده مطبوخه مسبقا	600	180	9 - 11
كروكيتي من بطاطا	700	180	9 - 11
سمك عصي من السمك	500	180	7 - 8
فيليه	500	180	6 - 7
لحمه ضلوع دجاج (3)	300	180	5 - 6

تنظيف

قبل البدا بآية عملية تنظيف تأكد من ان الفيشه مفصوله عن التيار. باستثناء مجموعة التحكم، شريط التغذية والمقاومه لا تغمر المقلاه في الماء ابدا ولا تضعها تحت المياه بامكانك غسل كافة الاجزاء المتبقية بالماء الساخن المتدفقه من الحنفية (شكل رقم 7). اذا تسرب الماء الى وبمسحوق غسل الاواني (شكل رقم 8). مجموعة التحكم بامكانه التسبب بصدمات كهربائية. لا تستعملوا ابدا اسفنجات خادشة حتى لا تتلف المقلاه. تأكد من ان الزيت بارد بما فيه الكفايه، من ثم انزع بانتهاء هذه العمليه عليك بتنشيف الكل بعنايه، وذلك مجموعة التحكم وقم بتفريغ الزيت. عليك ازالة ما ترسب لنفاذي خروج طرايش من الزيت خلال تشغيل المقلاه. في الحوض بمساعدة اسفنجه او الورق الماص.

مشاكل في التشغيل

المشكلة	السبب	الحل
رائحه كريهه	الزيت اصبح تالفا سائل الطهي غير مناسب	استبدل الزيت او السمن. استعمل زيت فستق العبيد او زيت نباتي ذو نوعية جيده
الزيت يطفح	تلف الزيت وتكونت كثير من الرغوه. لقد غمرتم في الزيت الساخن اطعمه ليست ناشفه بما فيه الكفايه. تم غمر السله بسرعه كبيره. مستوى الزيت يعلو عن المستوى الاقصى.	قم بتغيير الزيت او الدهن. نشّف الاطعمه جيذا. عليك غمرها رويدا رويدا. عليك تخفيض كمية الزيت في الحوض.
لا يتم احمرار الاطعمه خلال الطبخ	حرارة الزيت منخفضه جدا. السله مثقله بحملها.	قم باختيار حرارة اعلى. يجب تخفيض كمية الاطعمه.
الزيت لا يسخن	تم استعمال المقلاه بدون زيت في الحوض، وهذا سبب العطل في جهاز الامان الحراري.	توجه لمركز الصيانه (اداة الامن الحراري يجب تغييرها)