

يجب قراءة كتيب التعليمات هذا بانتباه قبل تركيب واستخدام الجهاز. بذلك فقط يمكنكم الحصول على النتائج وأعلى مستوى من الأمان والسلامة أثناء استخدامه.

وصف الجهاز

A. الشائنة	M. دعامة السلة
B. أزرار “+ / -” لزيادة وتقليل زمن القلي ودرجة الحرارة	N. موضع تثبيت مجموعة التحكم
C. زر TEMP/TIME لاختيار وضع ضبط الزمن / درجة الحرارة	O. مقابض
D. زر START/STOP للتشغيل والإيقاف	P. الهيكل الخارجي
E. مؤشر ضوئي أحمر POWER يشير إلى عمل الجهاز	Q. صنوبر تفرغ الزيت (إذا وجد)
F. مؤشر ضوئي أخضر READY يشير إلى بلوغ درجة الحرارة المصبوطة	R. غطاء صنوبر تفرغ الزيت (إذا وجد)
G. زر LF لإذابة السمن أو الدهن + إعادة ضبط العداد	S. غطاء بمقبض
H. مفتاح الأمان الصغير	T. فلتر (إذا وجد)
I. سلة بمقبض قابل للدوران	U. فتحة تهوية أو كشف (إذا وجدت)
J. علامة توضح أقصى كمية ممكنة من المواد الغذائية	V. عنصر التسخين الكهربائي
K. وعاء قابل للإخراج	W. زر إعادة ضبط وحدة الأمان الحراري
L. علامات المستوى MIN – MAX (أدنى – أقصى) للزيت	X. فلتر الزيت
	Z. مقصورة حفظ السلك

تحذيرات هامة

- لعد تم تصميم هذا الجهاز لقلي الأطعمة وهو مخصص للاستخدام المنزلي فقط. ولا يجب استخدامه في أغراض أخرى ولا يجب تعديله أو العبث به بأية طريقة.
- لا تقم بتشغيل الجهاز إذا حدث به تلف (بسبب سقوطه مثلاً) أو إذا حدثت مشاكل أثناء التشغيل. قم بمراجعة مركز خدمة فنية معتمد من قبل الشركة المصنعة
- تأكد قبل الاستخدام أن يكون جهد الشبكة الكهربائية متطابق مع ما هو محدد في لوحة بيانات الجهاز.
- قم بتوصيل الجهاز فقط بمقبس تيار كهربائي ذو قدرة 16 أمبير على الأقل ومزود بطرف تأريض فعال.
- إذا حدث تلف بسلك الكهرباء يجب أن تستبدله الشركة المصنعة أو أحد مراكز الخدمة الفنية التابعة لها. لتجنب حدوث أي مخاطر.
- لا تفصل القابض بسحب سلك الكهرباء؛ بل تعامل مع القابض نفسه.
- لا يجب أن يبقى سلك الكهرباء بالقرب من أو ملامساً للأجزاء الساخنة من الجهاز أو مصادر الحرارة أو الزوايا الحادة.
- لا تضع الجهاز بالقرب من مصادر الحرارة أو أية أماكن يحتمل وجود المياه فيها.
- قد تحدث حروق خطيرة بسبب وقوع المقلاة من مكان مرتفع. لا تترك السلك يتدلى من فوق السطح الموضوعة عليه المقلاة. حيث من الممكن وجوده في متناول الأطفال أو أن يشكل عائقاً للمستخدم. لا تستخدم وصلات إطفالة.
- يكون الجهاز ساخناً أثناء التشغيل. استخدم فقط المقابض وأدوات التحكم. لا تترك الجهاز في متناول أيدي الأطفال.
- لا تنقل المقلاة عندما يكون الزيت ساخناً وذلك لتجنب حدوث الحروق الخطيرة. يجب نقل الجهاز فقط عندما يكون الزيت بارداً باستخدام المقابض المخصصة لذلك.
- يجب تشغيل المقلاة فقط بعد ملئها بشكل صحيح بالزيت. ففي الواقع. إذا تم تسخينها وهي فارغة. ستعمل وحدة الأمان الحراري وتوقف التشغيل. فقط في حالة استخدام السمن أو الدهن. يجب تشغيل وظيفة “Lard Function”.
- التزم دائماً بمستويات MIN و MAX (أدنى و أقصى) الموضحة في داخل الوعاء المتحرك.
- يضمن المفتاح القاطع الصغير عمل وحدة التسخين فقط إذا كانت مجموعة التحكم مثبتة في مكانها الصحيح.
- أترك الجهاز دائماً موصولاً عن التيار الكهربائي أثناء إجراء عمليات التنظيف أو في حالة عدم استخدامه.
- لا تغمر أبداً مجموعة التحكم أو السلك أو القابض في المياه أو أي سائل آخر.
- لا يجب أن يستخدم الجهاز الأشخاص (وأيضاً الأطفال) ذوي القدرات المحدودة نفسياً وجسدياً وحسبياً. أو الذين ليس لديهم الخبرة والمعرفة الكافية. إلا إذا قام بمراقبتهم وتعليمهم بدقة وحرص من قبل شخص مسئول عن سلامتهم وأمنهم. قم بمراقبة الأطفال للتأكد من عدم لعبهم بالجهاز.
- الزيت والسمن مواد قابلة للاشتعال؛ إذا اندلعت فيها النيران. أفضل فوراً الجهاز من مقبس التيار الكهربائي وقم بإخماد النيران بالغطاء أو بواسطة بطانية. لا تستخدم المياه أبداً لإطفاء النيران.
- لنزع الوعاء القابل للإخراج انتظر دائماً حتى يبرد الزيت أو السمن بشكل كامل.
- جميع المعدات والأشياء المخصصة للملامسة المواد الغذائية مطابقة لللائحة الأوروبية رقم 2004/1935.
- انتبه دائماً للبخار الساخن أو لأي رذاذ زيت قد يخرج عند فتح الغطاء.
- يجب عدم تشغيل الجهاز باستعمال عداد زمني خارجي أو عن طريق جهاز حكم عن بعد منفصل.

- هذا الجهاز مخصص فقط للاستخدام المنزلي. لا يسمح استخدامه في الأماكن المخصصة للطبخ في المجلات والمكاتب وأماكن العمل. والمزارع السياحية والأوتيلات والفنادق وأماكن الترفيه وتأجير الغرف.
- احفظ هذه التعليمات.

وحدة الأمان الحراري

الجهاز مزود بوحدة أمان حراري توقف عملية التسخين في حالة الاستخدام الخاطئ أو وجود عطل في التشغيل. بعد أن يبرد الجهاز، وبواسطة خلة (عود) أسنان أو أي شيء مشابه، اضغط على زر إعادة تشغيل وحدة الأمان (W) بالقرب من كلمة RESET (أنظر الشكل 1). إذا لم يعمل الجهاز يجب استشارة مركز خدمة فنية معتمد من قبل الشركة المصنعة.

تعليمات الاستخدام

قبل استخدام المقلاة لأول مرة، اغسل بعناية بالماء الساخن وبسائل تنظيف الأطباق: السلة، والوعاء والغطاء، يمكن تنظيف مجموعة التحكم وسلك الكهرباء وعنصر التسخين بقطعة قماش مبللة، تأكد من عدم نفاذ المياه إلى داخل مجموعة التحكم ومن عدم وجود بقايا في قاع الوعاء القابل للإخراج. جفف بعناية جميع الأجزاء، تأكد أن مجموعة التحكم تم تثبيتها جيداً في جسم المقلاة، لن يسمح زر الأمان (H) بعمل الجهاز إذا لم تكن مجموعة التحكم مثبتة في مكانها الصحيح (N).

ملء الجهاز بالزيت أو بالسمن

- قم بلف مقبض السلة القابل للدوران حتى إحكام غلقه (الوضع 2 في الشكل 2). أخرج السلة (I) بجذبها لأعلى.
- إذا كنت تستخدم الزيت، اسكبه في الوعاء (K) حتى تصل إلى أعلى مستوى موضح (أنظر الشكل 4). لا تتعدى أبداً هذا الحد. حيث أن الزيت قد يفيض من الوعاء. يجب أن يظل مستوى الزيت بين علامتي أقصى وأدنى (L)، يمكنك تحقيق أفضل النتائج باستخدام زيت جيد من بذور الفول السوداني.

التسخين المسبق

- ضع الطعام الذي تريد قليه في السلة (I). لا تتعدى مطلقاً الحد الأقصى المحدد على السلة (الشكل 7). تأكد أن مقبض السلة موجود في مكانه بشكل صحيح (الوضع 2 في الشكل 2).
- قم بتوصيل الجهاز بالتيار الكهربائي.

برمجة المقلاة

- يمكنك ضبط درجة الحرارة بين 120 و190 درجة مئوية باستخدام الأزرار "+ / -" (B).
- كل ضغطه تزيد أو تقلل درجة الحرارة بمقدار 5 درجات مئوية، باستخدام الزر (C) TEMP/TIME يمكنك الانتقال من وظيفة درجة الحرارة إلى إعادة ضبط الزمن وبالعكس، بالأزرار "+ / -" (B). يمكنك ضبط زمن الطهي من 0 إلى 60 دقيقة، كل ضغطه تزيد أو تقلل الوقت بمقدار دقيقة واحدة، بعد ضبط درجة الحرارة والوقت، اضغط (D) START/STOP (إذا لم يتم ضبط الزمن، تبدأ المقلاة بمرحلة التسخين على كل حال)، تبدأ المقلاة مرحلة التسخين. يضيء المين الضوئي الأحمر (E)، أثناء هذه العملية، يمكنك تعديل درجة الحرارة باستعمال الأزرار "+ / -" (B). عندما يبلغ الجهاز درجة الحرارة التي تم ضبطها، سيبضيء المين الضوئي الأحمر (F) وسوف تصدر المقلاة إشارة صوتية (صفارتين).

1. بمجرد أن يضيء المبين الضوئي الأخضر (F)، المقللة جاهزة للقلي.
 2. في حالة ضبط زمن الطهي مسبقاً، اضغط الزر (D) - START/STOP لتبدأ العدّ التنازلي. تعرض الشاشة (A) العدّ التنازلي لزمن الطهي المضبوط أثناء هذه المرحلة يمكن تعديل درجة الحرارة أو زمن الطهي باستعمال الأزرار "+ / -" (B) و (C) - TEMP/TIME.
 3. في حالة عدم ضبط زمن الطهي مسبقاً، يمكن على كل حال برمجة هذه المرحلة، سوف يبدأ العدّ التنازلي أوتوماتيكياً بعد ثانتين.
 4. أغمر السلة (I) في الزيت وذلك بتخفيضها ببطء شديد لتجنب تنطابح رذاذ الزيت الساخن أو خروجه.
 5. أغلق الغطاء.
 6. عند انتهاء العدّ التنازلي للزمن، سوف تصدر المقللة إشارة صوتية "3 صفارات مسموعة".
 7. لا تنطفئ المقللة أوتوماتيكياً؛ إذا أردت إجراء عملية قلي تالية، انتظر اشتعال المبين الضوئي الأخضر (F).
- من الطبيعي جداً خروج كمية كبيرة من البخار.
 - من الطبيعي خروج البخار من الغطاء أثناء القلي، وتكاثفه على شكل قطرات تنساقط من حواف الغطاء.
 - لتجنب الحروق، لا تضع يدك أبداً فوق فلتر الغطاء أو فوق المقللة أثناء استخدامها، قبل فتح الغطاء بالكامل. افتحه قليلاً لإخراج البخار من الجانب.

انتهاء القلي

- عند انتهاء زمن القلي، ارفع السلة (I) وتأكد من أن الطعام قد وصل لدرجة اللون والنضج المطلوب،
- أفضل قابس الجهاز عن مقيس التيار الكهربائي.
- أترك الزيت الفائض يتساقط عن طريق تعليق السلة (I) في دعامة الوعاء (M).

وظيفة "عداد الزيت"

تسمح هذه الوظيفة بالتحكم في مدة ديمومة الزيت قبلُيغ أوتوماتيكياً عندما يكون من اللازم تغييره، بعد نحو 5 ساعات من القلي تظهر على الشاشة كلمة "OIL" متقطعة وفي الوقت نفسه تصدر إشارة صوتية، بناء على ذلك قم باستبدال الزيت وأعد ضبط الأداة بالضغط على زر "G" لمدة 3 ثوان على الأقل، يتم الإبلاغ بإعادة الضبط من خلال إصدار إشارة صوتية، في هذه المرحلة يكون الجهاز نشيطاً لعد الزيت من جديد.

ملاحظة:

- ظهور كلمة "OIL" لا يحول دون عمل الجهاز عاديًا.
- مدة الزيت تعتمد على نوع الشيء الذي يتم قليه، فمثلاً عمل البانين يسرع من تدهور زيت القلي، في هذه الحالة ينصح باستبداله قبل أن يظهر الجهاز كلمة "OIL" ويصدر الإشارة الصوتية.
- استخدام وظيفة "Lard" يعيد ضبط عداد الزيت أوتوماتيكياً.
- الوقت المحدد لوظيفة "عداد الزيت - Oil counter" هو الوقت المبرمج من قبل المستخدم بواسطة وظيفة الوقت (TEMP).

وظيفة القلي باستخدام الدهون "LARD FUNCTION"

هذه الوظيفة مفيدة في حالة الرغبة في استخدام شرائح دهن الحيوانات بدلاً من الزيت.

- قبل سكب الزيت، تأكد من أن الصنبور (Q) مغلق بإحكام.
- قم بتقطيع الدهن إلى قطع صغيرة وضعها في الوعاء (K) مباشرة، ينصح باستخدام الكميات التالية: (2300: F34519) جرام على الأقل؛ و (3200: F34529) جرام على الأقل؛ و (3650 جرام على الأقصى)
- اضبط درجة الحرارة المطلوبة وكذلك زمن القلي، ثم اضغط الزر (G)، تظهر على الشاشة عبارة "LF" وتبدأ المقللة في إذابة الدهن ورفع درجة الحرارة إلى 140 درجة مئوية، بعد مرور 15 دقيقة تكون شرائح الدهن ذائبة بالكامل.
- عندئذ ترتفع درجة الحرارة حتى المستوى الذي تم ضبطه سابقاً.
- بمجرد أن يضيء المؤشر الأخضر (F)، أغمر السلة في الزيت وذلك بإنزالها ببطء شديد لتجنب خروج رذاذ الزيت الساخن أو خروجه.
- أغلق الغطاء
- اضغط زر (D) - START/STOP (تشغيل / إيقاف)، تعرض الشاشة (A) العدّ التنازلي للزمن المضبوط، أثناء هذه المرحلة يمكن تعديل درجة الحرارة أو زمن القلي باستخدام الأزرار "+ / -" (B) والزر (C) - TEMP/TIME. عند انتهاء العدّ التنازلي للزمن، تصدر المقللة 3 صفارات مسموعة، تنطفئ المؤشرات (E) و (F)، وتعود درجة الحرارة على القيمة المضبوطة سابقاً، إذا لم يتم الضغط على زر (D) - START/STOP، لن يبدأ الجهاز في العدّ التنازلي وبعد 30 دقيقة يعود للضبط المحدد سابقاً.
- من الطبيعي جداً خروج كمية كبيرة من البخار.

- من الطبيعي خروج البخار من الغطاء أثناء القلي. وتكائفه على شكل قطرات تتساقط من حواف الغطاء.
- لتجنب الحروق. لا تضع أيديك أبداً فوق فلتر الغطاء أو فوق المقلاة أثناء استخدامها. قبل فتح الغطاء بالكامل. افتحه قليلاً لإخراج البخار من الجانب.

ملاحظة: استخدام وظيفة القلي بالدهون "lard function" يقوم بإعادة ضبط عدّاد الزيت أوتوماتيكياً.

فترة استخدام الزيت أو السمن

يجب ألا يقل مستوى الزيت أو السمن عن علامة المستوى الأدنى. من حين لآخر. يجب تغييره بالكامل. تعتمد فترة استخدام الزيت أو السمن على نوع المواد الغذائية التي يتم قليها. فعلى سبيل المثال. إن قلي الطعام المغطى بطبقة من الدقيق يؤدي إلى اتساخ الزيت أكثر من القلي البسيط. كما في أي مقلاة أخرى. إذا تم تسخين الزيت عدة مرات بتلفاً لذلك. حتى وإذا استخدم الزيت بطريقة صحيحة. ننصح بتغييره بالكامل بشكل دوري.

قلي الأطعمة غير المجمدة

لا تقم بتحميل السلة بشكل مفرط. قد يؤدي ذلك إلى انخفاض مفاجئ في درجة حرارة الزيت وبالتالي قلي مشبع بالدهون وغير متناسق. تأكد من تقطيع الأطعمة بشكل رقيق ومنظم. فالأطعمة السميكة غالباً ما تنضج بشكل سيء من الداخل برغم مظهرها الجميل. بينما تصل الأطعمة المقطعة بشكل رقيق ومتساوي لدرجة النضج في وقت واحد. جفف الأطعمة جيداً قبل غمرها في الزيت أو الدهن لتجنب خروج رذاذ الزيت الساخن؛ كما أن الأطعمة الرطبة أو المبتلة تصبح رخوة بعد القلي (وخاصة البطاطس). ننصح بتغطية الأطعمة المبللة بواسطة الحبز المسحوق أو الدقيق (الأسماك. اللحوم. الخضروات) مع الانتباه لإزالة الحبز أو الدقيق الزائد قبل غمرها في الزيت. عند قلي العجائن. ننصح بغمر السلة أولاً وهي فارغة. وبعد بلوغ درجة الحرارة التي تم ضبطها. قم بغمر الطعام مباشرة في الزيت الساخن لتجنب التصاق العجين بالسلة. قم باستشارة الجدول التالي مع الأخذ في الاعتبار أن أزمدة القلي ودرجات الحرارة هي تقديرية ويجب ضبطها تبعاً للكمية والذوق الشخصي.

زمن الطهي (دقائق)	درجة الحرارة المثوية (°م)	نوع الطعام
15 - 11	170 °م	بطاطس طازجة وجبة كاملة
13 - 9	140 °م	الأسماك كالماري
14 - 10	140 °م	محار
14 - 10	140 °م	سردين
12 - 8	140 °م	جمبري
10 - 6	140 °م	سمك موسى
12 - 8	160 °م	اللحوم شرائح لحم
13 - 9	160 °م	شرائح دجاج
13 - 9	160 °م	كفتة
18 - 13	150 °م	الحضار خرشوف
14 - 10	150 °م	قرنبيط
12 - 8	150 °م	فطر
13 - 9	150 °م	بادجان
18 - 13	150 °م	كوسة

إن الأطعمة المجمدة لها درجات حرارة منخفضة جداً، ونتيجة لذلك يحدث انخفاضاً عالياً جداً في درجة حرارة سائل القلي. للحصول على نتائج جيدة، ننصحك ألا تقوم بملم السلة بشكل مفرط. عادة ما تكون الأطعمة المجمدة مغطاة ببلورات من الثلج والتي يجب محاولة إزالتها قبل القلي. ثم أغمر السلة في زيت القلي ببطء شديد لتجنب فوران الزيت. إن أزمته القلي تعد تقديرية ويجب ضبطها تبعاً لدرجة الحرارة المبدئية للأطعمة المطلوب قليها ودرجة الحرارة التي ينصح بها منتج الأطعمة المجمدة.

زمن الطهي (دقائق)	درجة الحرارة المثوية (° م)	نوع الطعام
14 - 10	190 ° م	بطاطس مجمدة نصف مقلية
10 - 7	180 ° م	كروكيت البطاطس
6 - 3	180 ° م	السمك قطع سمك القَدّ
5 - 2	180 ° م	فيلة سمك البلايس
6 - 3	180 ° م	اللحم ضلوع الدجاج

الموديلات المزودة بصنبور لتفريغ الزيت

تنبيه: لا تقم بتفريغ الزيت أو السمن عندما يكون ساخناً. حيث قد يسبب ذلك خطر الحروق.

اتبع الخطوات التالية:

1. أخرج السلة.
 2. افتح الغطاء الصغير (R).
 3. افتح الصنبور (Q) بلفه في عكس اتجاه عقارب الساعة.
 4. أترك السائل يتدفق في إناء (أنظر الشكل 9) وتأكد ألا يفيض منه.
 5. قم بإزالة أية بقايا من الوعاء باستخدام قطعة إسفنج أو الورق الماص.
 6. أغلق الصنبور بلفه في اتجاه عقارب الساعة.
 7. أعد غلق الغطاء الصغير (R). من الأفضل حفظ الزيت أو السمن المستخدم في قلي السمك منفصلاً عن الزيت أو السمن المستخدم في قلي الأطعمة الأخرى.
 8. إذا كنت تستخدم دهون الحيوانات، لا تتركها تبرد أكثر من اللازم وذلك لتفادي تماسكها (أن تصبح قاسية).
- ملاحظة: وعاء الجهاز مزود بفلتر قابل للنفخ (X). يقوم هذا الفلتر بحجز بقايا القلي الكبيرة. بعد نزع وعاء الزيت كلياً، قم بنزع الفلتر بسحبه كما هو موضح في الشكل 8. ثم اغسله بمسحوق الأطباق. وبعد ذلك أعد تركيبه في مكانه .

التنظيف

قبل البدء في أي عمليات تنظيف، تأكد أن قابس الجهاز مفصول عن التيار الكهربائي. لا تغمر المقلاة في المياه أبداً وتضعها تحت الصنبور (أنظر الشكل 5). إن تسرب المياه إلى داخل مجموعة التحكم يمكن أن يسبب حدوث الصعقات الكهربائية (تماس). تأكد أن الزيت بارداً بشكل كافي. بعد ذلك انزع مجموعة التحكم وقم بتفريغ الزيت. قم بإزالة ما ترسب في الوعاء باستخدام إسفنج أو ورق ماص. باستثناء مجموعة التحكم وسلك الكهرباء وعنصر التسخين. يمكنك غسل بقية الأجهزة بالماء الساخن وسائل غسيل الأطباق (أنظر الشكل 6). لا تستخدم في التنظيف إسفنج كاشط حتى لا تسبب تلف المقلاة. عند انتهاء عملية التنظيف، قم بتجفيف جميع الأجزاء بعناية وذلك لتجنب خروج رذاذ الزيت الساخن أثناء تشغيل المقلاة.