

- الجهاز مخصص فقط للاستخدام المنزلي. لا يسمح الاستخدام في: الأماكن المخصصة للطبخ في المكاتب للموظفين والمحلات وأماكن العمل الأخرى. في منشآت السياحة الزراعية والفنادق والموتيلات وأماكن الترفيه والغرف المؤجرة.

وصف الجهاز

(راجع الرسم على الصفحة 2)

- الغطاء
- نافذة زجاجية صغيرة (إذا وجدت)
- الفلتر (قابل للتنظيف في بعض الموديلات)
- وعاء
- زر الفتح
- مؤشر الترموستات
- السلة
- مؤشر المقيض
- مقبض السلة
- مؤشر ضوئي

بيانات تقنية

الوزن الصافي 2,6 كجم
القوة 1200 واط
الذنبية 50/60 هيرتز
الجهد 220 - 240 فولط

التخلص من الجهاز

بموجب التوجيه الأوروبي EC/96/2002، لا تتخلص من الجهاز مع النفايات المنزلية ولكن قم بتسليمه إلى مركز جميع النفايات المفروزة الرسمي.



يجب قراءة كتيب التعليمات بدقة وانتباه قبل تركيب واستخدام الجهاز. هكذا فقط يمكنكم الحصول على أفضل النتائج وأعلى درجة أمان أثناء الاستخدام.

- 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 قوة 10 أمبير على الأقل وموصل بطرف تأريض فعال. (في حالة عدم التوافق بين مقبس التيار ومقبس الجهاز، يجب استبدال المقبس بأخر من نوع مناسب وبواسطة شخص مؤهل ومختص).
- لا تضع الجهاز بالقرب من مصادر الحرارة.
- يجب أن لا يقوم المستخدم باستبدال سلك الكهرباء لأنه من الضروري استخدام المعدات المخصصة، إذا حدث تلف بسلك الكهرباء، يجب أن تستبدله الشركة المصنعة أو أحد مراكز الخدمة الفنية التابعة لها. لتجنب وقوع أي خطر.
- الجهاز أثناء عمله يكون ساخناً، لا تترك الجهاز في متناول أيدي الأطفال.
- لا تنقل المقلاة عندما يكون الزيت ساخناً وذلك لتجنب حدوث الحروق الخطيرة.
- لا تستخدم المقلاة بدون زيت.
- إذا كانت المقلاة تفقد الزيت، توجه إلى مركز الخدمة الفنية أو الشخص المختص المعتمد لدى الشركة.
- قبل استخدام المقلاة للمرة الأولى، أغسل بعناية الإناء والسلة والغطاء بالماء الساخن ومنظف أطباق سائل. وبعد الانتهاء، أشطفها كلها بالماء جيداً وتأكد من إزالة أية بقايا للماء قد تتجمع داخل قاع الإناء، وذلك لتجنب خروج رذاذ الزيت الساخن الخطير أثناء التشغيل.
- لا تسمح باستخدام الجهاز من قبل 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.
- حرك الجهاز باستخدام الفجوات الموجودة في المنطقة السفلية على الجوانب الأربعة، (لا تستخدم أبداً مقبض السلة للقيام بذلك).
- لا تترك سلك الكهرباء يتدلى عن حافة السطح الذي تضع عليه المقلاة، حيث يمكن للأطفال الإمساك به بسهولة أو يسبب عرقلة المستخدم.
- من الطبيعي أن يصدر عن الجهاز رائحة الأجهزة الجديدة أثناء أول تشغيل له، قم بتهوية الغرفة.
- يجب عدم تشغيل الجهاز باستعمال عدّاد زمني خارجي أو عن طريق جهاز تحكم عن بعد منفصل.
- تتطابق المواد والمعدات المخصصة للملامسة المواد الغذائية مع التوجيهات الأوروبية 1935/2004.
- انتبه دائماً للبخار الساخن أو لأي رذاذ زيت قد يخرج عند فتح الغطاء.

يمكنك فحص درجة الطهي من خلالها دون الحاجة لفتح الغطاء. إذا تحققت من اكتمال الطهي. أطفئ الجهاز عن طريق ضبط مؤشر الترموستات "F" على الوضع "0" حتى تسمع صوت المفتاح الداخلي. أترك السلة بداخل المقلاة في الوضع العلوي لبرهة من الزمن حتى يقطر الزيت الزائد منها.

قلي الأطعمة غير المجمدة

- يجب غمر المواد الغذائية المراد قليها في الزيت فقط بعد بلوغه درجة الحرارة المناسبة. يعني عندما ينطق المؤشر الضوئي.
- لا تحمل السلة بصورة زائدة، مما يسبب انخفاض سريع لدرجة الحرارة وبالتالي قلي دهني وغير متجانس.
- حقق أن الأغذية مقطعة لقطع رقيقة وذات سماكة متساوية. حيث أن الأغذية السمكية أكثر من اللازم لا يتم طهيها من الداخل بطريقة صحيحة.
- عند طهي الأغذية المعجنة. ننصح بغمر السلة فارغة أولاً. وبعد بلوغ درجة الحرارة المضيطة (انطفاء مصباح المؤشر الضوئي). أغمر الأغذية مباشرة في الزيت الساخن لتجنب التصاق المعجنات على السلة.
- جفف المواد الغذائية بعناية قبل غمرها في الزيت أو السمن لأن المواد الغذائية المبللة تصبح رخوة بعد الطهي (وخاصة البطاطس). ينصح بتغطية الأغذية الغنية بالماء (كالأسماك واللحوم والخضروات) بالدقيق أو الخبز المطحون مع الحرص على إزالة الدقيق أو الخبز المطحون الذائد قبل غمرها في الزيت.

قبل توصيل الجهاز بالتيار الكهربائي تأكد دائماً من وجود زيت في الوعاء. صب الزيت في الوعاء: تبلغ السعة القصوى 1.2 لتر (0.7 كجم من السمن).

تنبيه: يجب أن يتراوح مستوى الزيت بين العلامتين القصوى والدنيا المحددين في داخل الوعاء. لا تستخدم أبداً المقلاة إذا كان مستوى الزيت أقل من علامة الحد الأدنى "min". حيث قد يسبب ذلك تلف تشغيل نظام منظم الحرارة. ولتغييره يجب التوجه إلى مركز خدماتنا المعتمد. يمكنك الحصول على أفضل النتائج عند استخدام نوع جيد من الزيوت كزيت الفول السوداني. إذا استخدمت شرائح الزيت الصلب. يجب تقطيعها إلى قطع صغيرة بحيث لا تسخن المقلاة على الجاف في الدقائق الأولى. يجب ضبط درجة الحرارة على 160 درجة مئوية حتى الذوبان الكامل للزبد. بعد ذلك يمكنك تغييرها.

بدء القلي

قم بتوصيل القابس بمقيس التيار وقم بوضع المؤشر على درجة الحرارة المرغوبة. عندما ينطق مؤشر الترموستات الضوئي. أغمر السلة (المملوءة مسبقاً) في الزيت وأغلق الغطاء. لا تحمل السلة بإفراط (0.7 كجم من البطاطس الطازجة على الأقصى). من الطبيعي بعد إجراء هذه العملية مباشرة خروج كمية ملحوظة من البخار الساخن وتكون قطرات متكاثفة من الماء بالقرب من مفيض السلة.

انتهاء القلي

عند انتهاء زمن الطهي ارفع السلة وتأكد إذا كان الطعام قد وصل لدرجة اللون المطلوبة. في الموديلات المزودة بناقذة مراقبة صغيرة

قلي الأطعمة غير المجمدة

المادة الغذائية	أقصى كمية بالجرام	درجة الحرارة المثوية	الزمن بالدقائق
بطاطس مقليه	350	190 °م	5 - 7
كمية كاملة	700	190 °م	11 - 13
الأسماك	250	160 °م	6 - 7
كاليماري	250	160 °م	6 - 7
محار	250	160 °م	5 - 7
جمبري كبير	250	170 °م	6 - 7
سردين	250	160 °م	6 - 7
سبيط	130	160 °م	5 - 6
سمك موسى (1)	120	160 °م	5 - 7
اللحوم	240	180 °م	4 - 6
شرائح البقر (1)	300	180 °م	20 - 25
شرائح الدجاج (2)	250	160 °م	4 - 6
أفخاذ الدجاج (2)			
كفتة (6)			
الخضروات	150	160 °م	5 - 6
خرشوف	200	160 °م	4 - 5
قرنبيط	200	160 °م	4 - 5
فطر	50	170 °م	3 - 4
بازنجان (قطعتين)	150	160 °م	5 - 6
كوسا			

يجب الأخذ في الاعتبار أن الأزمنة ودرجات حرارة الطهي الموضحة كلها تقريبية. ويجب ضبطها تبعاً لكمية الطعام المراد طهيها والذوق الشخصي.

قلي الأغذية المجمدة

غالبًا ما تكون الأغذية المجمدة مغطاة بالعديد من بلورات الثلج التي يلزم إزالتها قبل الطهي بتحريك وهز السلة. أغمر السلة في زيت القلي ببطء لتجنب فوران الزيت نفسه.

المادة الغذائية	أقصى كمية بالجرام	درجة الحرارة المثوية	الزمن بالدقائق
بطاطس كقلية	200 (*)	190	3 - 6
كروكيت البطاطس	350	190	6 - 7
الأسماك	150	190	4 - 5
قطع طولية من سمك القد جيميري	150	190	4 - 5
اللحوم	120	190	3 - 5
شرائح جاج (1 قطعة)			

يجب الأخذ في الاعتبار أن الأزمنة ودرجات حرارة الطهي الموصحة كلها تقريبية. ويجب ضبطها تبعًا لكمية الطعام المراد طهيه والذوق الشخصي.
(*) هذه هي الكميات التي ينصح بها للحصول على أفضل قلي.

فترة استخدام الزيت أو السمن

من حين لآخر يلزم تجديده بالكامل. كأى مقلاة أخرى. إذا تم تسخين الزيت عدة مرات يفسد! لذلك، حتى إذا تم تصفية الزيت أو السمن بعد استخدامه بصورة صحيحة. ينصح باستبداله كليًا بانتظام. ننصح بتغيير الزيت استعماله 8/5 مرات أو في الحالات التالية: روائح كريهة. دخان أثناء القلي. يصبح لون الزيت غامق. قبل البدء بعمليات التنظيف أو الصيانة. قم بإطفاء الجهاز بفصل القابض وأتركه يبرد. ننصح بإجراء هذه العملية بعد كل قلي. وخاصة بعد قلي الأغذية المغطاة بالدقيق أو الخبز المطحون. عند بقاء بقايا الطعام في السائل. خترق وتسبب فساد الزيت أو السمن بسرعة. تحقق من أن الزيت بارد بما فيه الكفاية (انتظر ساعتين تقريبًا).

التنظيف

قبل البدء في عمليات التنظيف دائمًا القابض عن مقبس (مأخذ) التيار الكهربى.

لا تغمر أبدًا المقلاة في الماء ولا تضعها أسفل الماء الجاري. إذا حدث تسرب للماء قد يسبب الصعق الكهربى. يمكن غسل الغطاء في غسالة الأطباق. لنزعه اسحب إلى جهة الأعلى. أغسل الوعاء في الماء الساخن ومنظف الأطباق السائل. يمكن غسل السلة في غسالة الأطباق. الموبيلات المزودة بسلة ضد الالتصاق. لا تستخدم معدات أو منظفات كاشطة. ولكن فقط قطعة قماش ناعمة مع منظف حيادي.

صيانة الفلتر المضاد للروائح

فلتر قابل للنزع: مع مرور الوقت يفقد الفلتر المضاد للروائح الموجود في بداخل الغطاء فاعليته. لذلك ننصح باستبداله بعد 15/10 مرة من الاستعمال. لاستبداله. قم بنزع شبكة غطاء الفلتر البلاستيكية.
الفلتر الدائم: لا ضرورة لتغيير الفلتر الدائم لأنه يتم تنظيفه عند غسل الغطاء عادة.