

- الذي عليه توضع المقلاة، هكذا يتمكن الأطفال من انتزاعه بسهولة وأنه يُمثل عقبة للمستخدم.
- انتبهوا جيداً إلى البخار الساخن و رذاذ الزيت المغلي الناتج عن عدم غلق الغطاء.
- قبل تغطيس الوعاء، تأكد من أن الغطاء مُحكم الغلق.



انتبه!

- قد يؤدي عدم الانتباه إلى الإصابة أو تلف للجهاز.
- لا تضع الجهاز بالقرب من مصادر الحرارة.
- يلزم ملء المقلاة بالزيت أو السمن قبل الاستخدام. و إذا تم تشغيلها على الفاضي، ففي تلك الحالة يتدخل جهاز التأمين الحراري و يوقفها. وفي هذه الحالة يلزم اللجوء حتماً إلى أقرب مركز صيانة مُعتمد لإصلاحها.
- وفي حالة حدوث تسرب زيت من المقلاة، يلزم التوجه على الفور إلى مركز الصيانة الفني أو إلى الشخص المُفوض من الشركة.
- تستقر المصفاة بشكل تلقائي فوق المحور الرئيسي الخاص بها. و لذلك، لا تلمس يدويًا في محاولة منك للبحث عن الوضع الصحيح و ذلك تجنباً لكسره.
- لا تسمح لأشخاص (ولا لاطفال) محدودي الكفاءة النفسية والجسدية والحسية، أو منعدمي الخبرة و المعرفة بتشغيل هذا الجهاز إلا إذا كانوا تحت الملاحظة الدقيقة أو تم تدريبهم على يد شخص مسؤول و ذلك حفاظاً على سلامتهم. انتبهوا للأطفال و لا تتركوهم يعثبوا بالجهاز.



خطر!

- قد يؤدي عدم الانتباه إلى حدوث إصابات ناتجة عن الصدمة الكهربائية مما قد يُعرض الحياة للخطر.
- تأكد قبل استخدام الجهاز من أن الجهد الكهربائي يتناسب مع الجهد الكهربائي المذكور على لوحة البيانات.
- وصل الجهاز بالتيار الكهربائي في حالة أن كابل التغذية به تلف، يجب استبداله من المصنع أو أي مركز خدمة فني، وذلك تجنباً للتعرض للأخطار.

التخلص من الجهاز

- طبقاً للقواعد الأوروبية رقم 2002/96/EC، لا تتخلص من الجهاز مُلقياً به في صندوق الزباله و لكن يجب عليك تسليمه لمركز تجميع المُخلفات الرسمي.



اقرأ بعناية كتيب الإرشادات هذا قبل تركيب واستخدام الجهاز. هذه هي الوسيلة الوحيدة للحصول على أفضل النتائج وأقصى درجات الأمان.



انتبه إلى ما يلي:

- يشير هذا الرمز إلى نصائح ومعلومات هامة للمستخدم عند استخدام الجهاز لأول مرة سوف يصدر منه رائحة جديدة و هذا أمر طبيعي للغاية. وفي تلك الحالة يجب عليك تهوية المكان.
- يُمنع منعاً باتاً استخدام الزيوت المُصنعة يدوياً أو أي زيوت أخرى تحتوي على نسبة عالية من الأحماض.
- لا يجب تشغيل هذا الجهاز عن طريق عداد خارجي أو بواسطة نظام تحكم مُنفصل عن بُعد.
- يتوافق الجهاز الذي بين أيدينا مع اللائحة الأوروبية رقم 1935/2004 بخصوص المواد التي لها احتكاك مباشر بالغذاء و الصادرة في 27/10/2004
- هذا الجهاز مخصص للاستخدام المنزلي فقط. وهو غير معد لاستخدامه في الأماكن المستخدمة للطهي للعاملين في المطاعم، المكاتب وغيرها من أماكن العمل، مراكز السياحة الريفية الفنادق، الموتيلات ومؤسسات الضيافة و الغرف المؤجرة.



خطر التعرض للحرق!

- قد يؤدي عدم الانتباه إلى الكي أو الاحتراق.
- أثناء الاستعمال يكون هذا الجهاز ساخناً. و لذلك لا يجب تركه أبدأً أو تتناول أيدي الأطفال.
- لا يجب نقل المقلاة من مكان لآخر و بها زيت ساخن، لأن هذا يُعرضك للحرق.
- قبل استخدام هذه المقلاة لأول مرة، اغسل بشكل جيد: الإناء، المصفاة و الغطاء (مع تحريك الفلتر) بالماء البارد و مسحوق غسيل الأطباق. بعد إتمام عملية الغسيل هذه نشف جيداً كل هذه الأجزاء و تخلص تماماً من بقايا الماء المُتجمع في قاع الحلة و خاصة بقايا الماء داخل أنبوب تصريف الزيت. بهذه الطريقة تتجنب تطاير رذاذ الزيت الساخن عليك أثناء استخدام هذه المقلاة.
- استخدم المقابض الخاصة لرفع و تحريك هذا الجهاز. (لا تستعمل أبداً مقابض الوعاء لإتمام هكذا عملية) تأكد من أن الزيت قد صار بالفعل بارداً كفاية، وهذا يتطلب منك انتظار نحو الساعتين.
- إذا كان جهازك مزود بأنبوب الصرف، تأكد من أنه دائماً مُغلق و مثبت في مكانه أثناء استخدام الجهاز.
- يُنصح بعدم ترك كابل التغذية مُعلق على حافة السطح

وصف الجهاز

انظر شكل التصميم على الغلاف

- A. غطاء الفلتر
- B. الفلتر المانع للروائح الكريهة
- C. فلتر زيت
- D. إناء مُتحرّك
- E. حامل الكابل
- F. مقبض ترموستات للإطفاء
- G. زر الفتح
- H. إظهار العداد
- I. زر العداد
- L. إشارة التنبيه الضوئية
- M. إناء الزيت (*)
- N. غطاء إناء الزيت (*)
- O. سدادة أنبوب الصرف (*)
- P. درج إناء الزيت (*)
- Q. أنبوب صرف الزيت (*)
- R. غطاء قاعدة الأنبوب (*)
- S. مقبض المصفاة
- T. مؤشر المقبض
- U. المصفاة
- V. كوة
- Z. غطاء

(*) نموذج رقم F38436

ملء الزيت أو السمن

- إرفع المصفاة (U) إلى أعلى وضع ممكن ثم اسحب المقبض (S) إلى أعلى (انظر إلى الشكل رقم 1)
- **انتبه جيداً:** يجب غلق الغطاء جيداً أثناء عملية رفع و خفض المصفاة.
- افتح الغطاء (Z) بواسطة الضغط على الزر (G) (انظر الشكل رقم 2)
- انزع المصفاة عن طريق سحبها إلى أعلى 0 (انظر الشكل رقم 3).
- صب في الإناء (D): 1,5 لتر من الزيت أو (1 و 3 كجم من السمن) كحد أقصى أو 1,1 لتر زيت (1 كجم) كحد أدنى.
- **انتبه!** يجب مراعاة أن يكون مستوى الزيت يتراوح دائماً بين الحد الأقصى والحد الأدنى.

انتبه! يُمنع منعاً باتاً استخدام هذه المقلاة و مستوى الزيت تحت مستوى "الحد الأدنى"، الأمر الذي سيؤدي إلى تدخل جهاز التأمين الحراري، وفي تلك الحالة يلزم التوجه إلى أحد مراكز الصيانة المعتمدة لاستبداله.

انتبه إلى ما يلي: بدون شك استعمال زيت جيد مثل زيت البذور سيضمن لك أحسن النتائج. و لذلك تجنب دائماً استعمال الزيت المخلوط، في حالة استعمال خبز جاف مصنوع من السمن، فيلزم تقطيعه إلى قطع صغيرة الحجم الأمر الذي يؤدي إلى عدم تسخين المقلاة على الجاف

في الدقائق الأولى. كما يجب ضبط درجة الحرارة على 150 درجة مئوية حتى ذوبان السمن بشكل تام، و من ثم بعد ذلك يمكنك ضبط درجة الحرارة كما تريد.

بداية عملية القلي

- اشعل المقلاة عن طريق لف مقبض الترموستات (F) واضبط الحرارة المناسبة (انظر الشكل رقم 4).
- إذا انطفأت إشارة الترموستات الضوئية (L)، عندئذ أدخل المصفاة (U) (بعد أن تكون ممثلة في الإناء (D) على أن تكون في وضع مُرفوع (انظر الشكل 3) واغلق الغطاء (Z).
- اغمر برفق المصفاة عن طريق لف المؤشر (T) في إتجاه السهم و اخفض في نفس الوقت المقبض (S) (انظر الشكل رقم 5)

انتبه! لا تضع به أكثر من اللازم (1 و 2 كجم من البطاطس الطازجة كحد أقصى).

انتبه إلى ما يلي: من الطبيعي جداً بعد هذه العملية أن تتصاعد كمية ملحوظة من البخار من غطاء الفلتر (A) و تتكون بعض القطرات من الماء المتكسف حول مقبض المصفاة.

- عقب إتمام عملية الطهي، حاول إخراج المصفاة و ذلك عن طريق سحب المقبض إلى أعلى و عندئذ تحكم في درجة الطهي.

إعداد العداد الإلكتروني

- اضبط مدة الطهي بواسطة الضغط على زر (I)، و العارض (H) عندئذ سيظهر لك عدد الدقائق المطلوبة. على الفور تبدأ الأرقام في الظهور و الاختفاء بشكل منظم، وهذا يعني أنه قد بدأ وقت الطهي. و الدقيقة الأخيرة تعد بالثواني.
- في حالة وقوع خطأ ما يمكنك تعديل مدة الطهي بواسطة الضغط على الزر لأكثر من 2 ثانية. عندئذ شاشة الرض سوف تكون على الصفر و إذا أعد تكرار العملية من البداية.
- سيقوم عداد الدقائق بالتنبيه إلى نهاية زمن الطهي باطلاق صفارتى انذار "بيب" يفصل بينهما 20 ثانية. ولاطفاء الانذار الصوتي اكبس زر عداد الدقائق.

ملاحظة: عداد الدقائق لا يطفئ الجهاز

استبدال بطارية العداد

- انزع عداد الدقائق من قاعدته و ذلك بالضغط على الحافة السفلى (شكل 6).
- لف غطاء البطارية الموجود خلف الغطاء نفسه عكس اتجاه عقارب الساعة (شكل 7) الى أن يتم حله.
- استبدل البطارية بأخرى من نفس النوع (ل1131)

ملاحظة: في حالة الاستبدال أو التخلص من الجهاز، يجب نزع البطارية والتخلص منها حسب القوانين السارية حيث انها ضارة بالبيئة.

i لاحظ جيدا: لا ينبغي وضع الأطعمة في المفلاة قبل أن يصل الزيت الى درجة الحرارة المطلوبة، أى الى ان تنطفئ لمبة الانذار الضوئى.

لا تثقل المصفاة بأكثر من سعتها. قد يؤدي ذلك انخفاض مفاجيء في درجة حرارة الزيت الأمر الذى قد يسبب عدم جفاف الأطعمة أو تجانسها بشكل كامل.

تأكد من أن الأطعمة قد تم تقطيعها بشكل رقيق وبسمك متساوى حيث أن القطع السميكة غالباً ما تكون نيئة في الداخل.

عند قلي الأطعمة المغطاة بطبقة من خليط القلى، ننصح بغمر المصفاة الفارغة اولاً، ثم عند بلوغ درجة الحرارة السابق ضبطها (انطفاء لمبة الانذار الضوئى) ضع الطعام مباشرة في الزيت الساخن. وذلك لتجنب عدم التصاق خليط القلى بالمصفاة.

جفف الأطعمة جيداً قبل غمرها في الزيت أو الدهن. حيث أن الأطعمة التى تحوى نسبة عالية من الماء تصبح طرية بعد الطهى (البطاطس بشكل خاص). كما ننصح بتغطية الأطعمة التى تحوى كميات كبيرة من الماء (الأسماك و اللحوم و الخضروات)، بمطحون الخبز أو الدقيق مع ازالة الزائد منها قبل غمرها في الزيت.

نوع الطعام	أقصى كمية بالجرام	درجة الحرارة المؤية	الوقت بالدقائق
بطاطس مقليه	600	190°	10-12
الكمية التي يُنصح بها لإجراء عملية قلي			
ممتأدة مع 1,5 لتر من الزيت	1000	190°	18-20
أقصى كمية مع 1.1 لتر من الزيت	1200	190°	20-22
أقصى كمية مع 1.5 لتر من الزيت			
السمك	500	160°	9-10
الكليماى	500	160°	9-10
كانسترللى	600	160°	7-10
ذيل سرطان البحر	500-600	170°	8-10
السردين	500	160°	8-10
الحبار	500-600	160°	6-7
سمك موسى (3)			
اللحوم اريش ضأن (2)	250	170°	5-6
صدور الدجاج (3)	300	170°	6-7
الكبيبة (8-10)	400	160°	7-9
الخضار	250	150°	10-12
الخرشوف	400	160°	8-9
القرنبيط	400	150°	9-10
المشروم	300	170°	11-12
الباذنجان	200	170°	8-10
الكوسة			

زمن ودرجة حرارة الطهى تقريبية ويجب ضبطهما حسب الكمية والذوق الشخصى .

⚠️ خطر التعرض للحرق! قبل غمر المصفاة تأكد من أن الغطاء محكم الغلق. ثم قم بعد ذلك بانزال المصفاة فى زيت القلى ببطء شديد لتجنب اعادة على الزيت نفسه.

غالباً، ما تكون الأغذية المجمدة مغطاة بطبقة من حبات الثلج التى يجب ازلتها قبل القيام بعملية الطهى وذلك عن طريق رج المصفاة.

نوع الطعام	أقصى كمية بالجرام	درجة الحرارة المؤية	الوقت بالدقائق
بطاطس مقلىة	200 (*)	190°	4-6
الكمية التى يُنصح بها لإجراء عملية قلى ممتدة مع 1.5 لتر من الزيت	600	190°	13-15
أقصى كمية مع 1.1 لتر من الزيت	1000	190°	18-20
أقصى كمية مع 1.5 لتر من الزيت			
السّمك	300	190°	4-6
شرائح سمك القد (6)	300	190°	4-6
الجمبرى			
للحوم	200	180°	6-8
صدور الدجاج (3)			

زمن ودرجة حرارة الطهى تقريبية ويجب ضبطهما حسب الكمية والذوق الشخصى .

(*) هذه هى الجرعة التى ينصح بها للحصول على افضل عملية قلى. من الممكن قلى كمية أكبر من البطاطس المجمدة مع الأخذ فى الاعتبار أنه فى هذه الحالة ستكون البطاطس أطرى قليلاً بسبب الانخفاض المفاجىء فى درجة الحرارة.

فلتر الزيت والدهون

- اسحب الدرج (P) للخارج كما هو موضح فى الشكل 12.
- ضع وعاء الزيت (M) بدون الغطاء (N) داخل القاعدة الخاصة به (شكل 13).
- افتح الغطاء (R) (شكل 14) واسحب أنبوب الصرف (Q).
- افتح السدادة (O) وذلك بلفها عكس اتجاه عقارب الساعة (شكل 15).
- فى نهاية العملية قم بغلاق السدادة بلفها باتجاه عقارب الساعة، ثم أعد وضع أنبوب الصرف فى قاعدته وأغلق الغطاء.

مدة الزيت والدهن

- من الضرورى تغييره من الحين للآخر. كما فى أى مقلاة اذا تعرض الزيت للقلى لمرات عديدة، فإنه يفسد ! ومع ذلك وحتى اذا ما استعمل ونقى بشكل سليم، فنحن ننصح باستبداله تماماً بشكل منتظم. كما ننصح أيضاً بتغيير الزيت بكامله بعد 5/8 مرات استخدام أو فى الحالات الآتية:
- روائح نفاذة
- ظهور دخان اثناء القلى
- عندما يصبح لونه داكن

بما أن هذه المقلاة تعمل بكمية قليلة من الزيت، بفضل المصفاة الدوارة، فإن لها ميزة الاستغناء عن حوالى نصف كمية الزيت مقارنة بباقي القلايات المتاحة فى السوق.

i ملاحظة: ينصح بالقيام بهذه العملية بعد كل عملية قلى وخصوصاً اذا كانت هذه الأكلات قد تم غمرها بمطحون الخبز أو الدقيق. ننتظر حتى يبرد الزيت، ننتظر حوالى ساعتين).

موديلات لا تحتوى على أنبوب الصرف (Q) أو وعاء الزيت (M)

- افتح غطاء المقلاة (Z) وانزع الإناء المتحرك (D) (انظر شكل 8) و ذلك برفعه عن طريق المقابض المعدة لذلك ثم قم بتفريغ الزيت الموجود فى الوعاء فى إناء آخر
- ضع الإناء المتحرك فى التجويف الخاص به.
- ثبت المصفاة (U) فوق حافة الإناء ثم ضع الفلتر داخل تجويفه (انظر شكل 9).
- الفلاتر متوفرة لدى الباعة المعتمدين أو لدى مراكز الدعم الفنى.
- عندئذ قم بصب الزيت أو الدهن فى المقلاة ببطء شديد جداً الى أن يتم غمر الفلتر تماماً (شكل 10).

موديلات تحتوى على أنبوب الصرف (Q) ووعاء الزيت (M)

- ضع المقلاة بالقرب من حافة مسطح العمل (شكل 11).

استبدال الفلتر المانع للروائح

⚠ انتبه! لا تغمر الغطاء بالمياه قبل أن تنزع الفلتر.

- تنظيف الإناء (D) ، اتبع الخطوات الآتية:
انزع الإناء من المقلاة وذلك برفعه برفق (أنظر الشكل 8) واغسلها بالماء البارد وصابون الأطباق مستخدماً اسفنجة طرية.
 - يمكن غسل الإناء والمصفاه في غسالة الأطباق. توخ الحذر حتى لا يتعرض الأنبوب الى صدمات مما قد يعيق عملية التشغيل السليم.
 - لإعادة تركيب الإناء افتح الغطاء (R) الخاص بتجفيف حامل الأنبوب، ثم ادخل الإناء بشكل مائل مع الحفاظ على الأنبوب في وضع أفقي و بداخله السدادة؛ و أخيراً أعد إغلاق الغطاء الخارجي.
 - ولتنظيف فلتر الزيت (C) الموجود داخل الإناء، وذلك في حالة انسدادها أو تعرضه للأتساخ الشديد، ينبغي نزعها عن طريق فكها بعكس اتجاه عقارب الساعة.
- ⚠ انتبه!** لكي لا تعرض بطانة الإناء العازلة للتلف، لا تستخدم أشياء أو منظفات لها تأثير ماحي، ولكن فقط قطعة من القماش الطرى مع منظف محايد.

مع مرور الوقت يفقد الفلتر المانع للروائح والمثبت في الغطاء فاعليته. ولاستبداله اسحب غطاء الفلتر البلاستيكي (A) (شكل 11). الفلاتر المانعة للروائح متاحة لدى الباعة المعتمدين أو مراكز الدعم الفني.

التنظيف

⚡ خطر! قبل أى عملية تنظيف انزع القابس من مصدر الكهرباء.

لا تغمر أبداً المقلاة بالماء أو تضعها تحت مياه الصنبور، فقد يسبب ذلك صدمة كهربية عند تسرب المياه إليها

i ملاحظة: بعد أن تترك المقلاة لتبرد لمدة ساعتين تقريباً، أفرغ الزيت أو الدهن كما سبق شرحه في المقطع "فلتر الزيت والدهن".

لا تفرغ المقلاة أبداً عن طريق امالتها أو قلبها (شكل 17).

اغسل الإناء جيداً وكذلك المصفاة والغطاء (مع نزع الفلتر) بالماء الساخن مع منظف سائل للأطباق. الغطاء (Z) هو غطاء متحرك؛ ولخلعه يجب الضغط عليه للخلف وسحبه للأعلى فذات الوقت (انظر السهم "و" و "ز" شكل 18).

أعطال التشغيل

الأعطال	السبب	العلاج
انبعاث روائح كريهة	الفلتر المانع للروائح (B) مسدود. الزيت فسد. سائل الطهي غير مناسب.	استبدال الفلتر استبدال الزيت أو الدهن. استخدم زيت جيد من بذور الفول السوداني
الزيت ينسكب	الزيت فسد ويصدر رغوة كثيفة قمت بوضع مأكولات غير جافة تماماً في الزيت وضعت المصفاة بشكل سريع جداً مستوى الزيت في المقلاة تجاوز الحد المسموح	استبدال الزيت أو الدهن تجفيف المأكولات جيداً. غمرها ببطء. تقليل كمية الزيت في الإناء.
الزيت لا يسخن	احتمال تداخل جهاز التأمين الحرارى.	التوجه الى مركز الصيانة (ينبغي استبدال الجهاز)
توقفت عملية القلي عند منتصف المصفاة	المصفاة لا تدور أثناء الطهي.	اغسل قاع الإناء. اغسل الحلقة الدوارة الخاصة بالمصفاة جيداً (انظر الشكل 19)