

## مقالة كهربائية

- اقرأ بانتباه هذا الكراس قبل تركيب واستعمال المقلاة. ان من شأن سقوط مقلاة من مكان مرتفع احداث حروق بليغة. لذلك لا تتركوا السلك الكهربائي يتدلي من الطاولة الموضوعه عليها المقلاة لأن الأطفال قد يشدوه الى الأسفل أو قد يكون معيقا لكم ولحركتكم. لا تلجئوا الى استعمال الوصلات لتطويل السلك.
- التشغيل يؤدي الى تسخين المقلاة. استعمالوا بالتالي المقابض فقط ولا تتركوها بالتالي في متناول الأطفال.
- لا تتقلا المقلاة عندما يكون الزيت ساخنا تجنبنا لخطر الاحتراق. ينبغي نقل المقلاة فقط عندما تكون باردة وباستعمال المقابض.
- ينبغي تشغيل المقلاة فقط بعد ملئها بالزيت أو الدسم الذي سبق تسيلله. في حال تسخينها وهي فارغة يتدخل جهاز أمان حراري لتعطيل التشغيل.
- احترموا دائما المستويين الأقصى والادنى (MAX - MIN) المشار اليهما داخل الوعاء المتنقل.
- يضمن جهاز الامان الصغير عمل عنصر التسخين فقط في حال كانت مجموعة اجهزة التحكم في وضعية صحيحة.
- عنما تقوموا بغسل المقلاة أو عندما لا تستعملوها افصلوها عن التيار الكهربائي.
- لا تغطسوا ابدا مجموعة اجهزة التحكم أو السلك أو المآخذ الكهربائي في الماء او في سوائل اخرى.
- لا تسمحوا أبدا أن يقوم الأطفال أو الأشخاص غير القادرين بإستعمال الماكينة دون مراقبتهم بشكل مناسب.
- الزيت والدسم هي مواد قابلة للاشتعال. فاذا اشتعلوا افصلوا الماكينة فورا عن التيار الكهربائي وأطفئوا النار بواسطة الغطاء او كساء. لا تحاولوا أبدا طفي اللهب بواسطة الماء.
- لنزع الحوض القابل للفك انتظروا دائما أن يبرد تماما الزيت أو الدسم.
- عند تشغيل المقلاة بامكانكم ملامسة المقابض فقط لأن الأطراف الاخرى قد تكون حامية جدا.
- لا تقفوا على البطاطا على التوالي اكثر من ثلاث مرات متتالية.
- احفظوا هذه الارشادات.
- اقرأ بانتباه هذا الكراس قبل تركيب واستعمال المقلاة. بهذه الطريقة فقط بامكانك الحصول على أفضل النتائج بأقصى درجات الأمان في الاستعمال
- **مواصفات الماكينة**
- A مقبض الترموستات لضبط درجة الحرارة
- B اشارة ضوئية خاصة بدرجة حرارة الزيت
- C جهاز أمان صغير
- D مؤشر للمستوى الادنى - القصي
- E مسند السلة
- F عداد دقائق (ان كان موجودا)
- G زر عداد الرقائق (ان كان موجودا)
- H بوابة حنفية تقريغ الزيت (ان كانت موجودة)
- I حنفية تقريغ الزيت (ان كانت موجودة)
- L معطف
- M مقابض
- N أماكن تثبيت مجموعة اجهزة التحكم
- O غطاء مع مقبض ومرشاح دائم
- P حوض قابل للفك
- Q سلة ذات مقبض قلاب
- R مقاومة كهربائية
- S حجرة السلك
- T كلابات لتثبيت علبه اجهزة التحكم على المقلاة
- U جهاز لاعادة ضبط جهاز الامان الحراري
- V جهاز فصل ضوئي
- Z مجموعة اجهزة التحكم
- **هام جدا**
- لقد تم تصميم هذه الماكينة لظلي المواد الغذائية وللاستعمال المنزلي فقط. بالتالي يجب عدم استعمالها لاغراض اخرى وعدم تعديلها او العبث بها بأي شكل من الأشكال.
- ينبغي عدم استعمال هذه الماكينة في حال كانت متضررة (بسبب سقوطها على الأرض مثلا) او في حال برزت فيها مشاكل عند تشغيلها. في هذه الحال اتصلوا بمركز العناية الفنية المعتمد من قبل المصنع.
- تأكدوا قبل الاستعمال من أن توتر الشبكة الكهربائية يتناسب مع ما هو مذكور في لوحة الماكينة.
- أوصلوا الماكينة بمآخذ للتيار الكهربائي لا يقل عن 10 أمبير ومزود بتأريض مناسب.
- ينبغي عدم استبدال سلك التغذية التابع لهذه الماكينة من قبلكم لان استبداله يحتاج لأدوات خاصة. في حال تعرض الماكينة للضرر اتصلوا بمركز العناية الفنية المعتمد من قبل المصنع.
- لا تفصلوا مأخذ التيار عن طريق شد السلك: ينبغي سحب وشد المآخذ ذاته.
- ينبغي أن لا يلامس سلك التغذية أو يكون قريبا من الاجزاء الساخنة من الماكينة أو من مصادر الحرارة أو من الزوايا الحادة.
- لا تثبتوا الماكينة على مقربة من مصادر الحرارة أو بالقرب من أماكن تواجد الماء.

- ثبتوا مقبض الترموستات "A" (الرسم رقم 7) على درجة الحرارة التي ترغبونها (راجع جدول الطهي).
- ما أن تصل درجة الحرارة الى تلك التي ترغبونها حتى تنطفئ الإشارة الضوئية "B".

#### بدء القلي

- عندما تنطفئ الإشارة الضوئية غطسوا تدريجيا السلة "Q" في الزيت، تجنبوا لفوران أو خروج الزيت الساخن.
- من الطبيعي جدا، بعد هذه العملية، أن تخرج كمية كبيرة من البخار
- من الطبيعي ان يخرج البخار من الغطاء وأن يسيل الماء المكثف من جوانب الغطاء.
- تجنبوا للحترق لا تضعوا ايدا ايديكم على مرشاح الغطاء أو فوق المقلاة عندما تستعملوها. قبل فتح الغطاء بالكامل افتحوه جزئيا للسماح للبخار بالتسرب.

#### ضبط عداد الدقائق (ان وجد)

- اضغطوا على الزر "G" الى أن يظهر على الشاشة "00". تابعوا ضغطكم على الزر "G" الى أن تبلغوا الوقت الذي تريده. بإمكانكم اختيار مدة تتراوح ما بين 01 و 99 دقيقة.
- بعد انقضاء الوقت اتركوا الزر "G". عندها يبدأ العد العكسي على الشاشة.

- من 99 الى 01 دقيقة يكون العد بالدقيقة.

- من 01 دقيقة يكون العد بالثانية

- تشير اشارة صوتية الى انتهاء مدة الطهي التي اخترتوها. لطفي الإشارة الصوتية يكفي الضغط على الزر "G".

- في حال الخطأ في برمجة العداد بالإمكان إعادة تحديد مدة الطهي بالضغط على الزر "G" لبطعة ثواني حيث يعود العداد الى وضعية الصفر. عندها بالإمكان إعادة تحديد مدة الطهي من جديد.

#### يشير العداد الى نهاية الطهي لكنه لا يطفى المقلاة.

- لاستبدال البطارية لا بد من الوصول الى الجزء الداخلي من المعطف "L" على النحو التالي:

- انزعوا كافة اجزاء المقلاة

- حلوا البرغيين اللذين يثبتان العداد.

- افتحوا البوابة الصغيرة عن طريق استعمال مفك براغي كرافعة وانزعوا العداد مع الانتباه الى عدم فقدان الزر.

- افتحوا البوابة الصغيرة الموجودة في الجزء الخلفي واستبدلوا البطارية باخرى من نفس النوع.

- لإعادة تركيب العداد اتبعوا نفس العمليات المشار اليها أعلاه ولكن بشكل عكسي.

- سواء عند استبدال البطارية أو عند رمي المقلاة ينبغي نزع البطارية وتصريفها وفق احكام القوانين المرعية الاجراء لانها مضره بالبيئة.

#### جهاز الامان الحراري

المقلاة مزودة بجهاز امان حراري يقوم بتعطيل التسخين في حال سو الاستعمال أو التشغيل. بعد أن تكون المقلاة قد بردت تماما اضغطوا بلطف بواسطة مسمار او ما شابه ذلك على زر تشغيل جهاز الامان "U" الموجود بالقرب من عبارة (RESET) (راجع الرسم رقم 1). في حال لم تعد المقلاة تشتغل اتصلوا بمركز العناية الفنية المعتمد من قبل المصنع.

#### طريقة الإستعمال

قبل استعمال المقلاة أغسلوا بعناية حوض القلي والسلة والغطاء بالماء الساخن والصابون المستعمل لغسل الاواني. ومن ثم جففوا بدقة الحوض. بالإمكان تنظيف مجموعة اجهزة التحكم والسلك الكهربائي والمقاومة الكهربائية بخزقة رطبة. تأكدوا من عدم تسرب الماء الى مجموعة اجهزة التحكم وان لا تكون رواسب في اسفل الحوض القابل للفق. جففوا بعناية كافة الاجزاء.

تأكدوا من ان تكون مجموعة اجهزة التحكم مثبتة جيدا على جسم المقلاة. ان من شأن جهاز الأمان الصغير "C" عدم السماح بتشغيل المقلاة في حال لم تكن مجموعة اجهزة التحكم "Z" في وضعية المعطف "L" الصحيحة. المقلاة هي الآن جاهزة للاستعمال.

#### إضافة الزيت أو الدسم

- ارفعوا الغطاء "O" بواسطة المقبض. أديرُوا مقبض السلة القلابية الى ان تثبت (الوضعية 2 من الرسم رقم 2).

- استخرجوا من حجرة السلك "S" القدر الكافي من السلك لوصل المقلاة بالتيار الكهربائي (الرسم رقم 3).

- اذا كنتم تستعملون الزيت للقلي اصرفوه في الحوض "P" الى ان يصل اقصى المستوى المشار اليه (الريم رقم 4). لا تتجاوزوا ايدا هذا المستوى. ان من شأن تجاوزه تسرب الزيت الى خارج الحوض.

- ينبغي ان يكون مستوى الزيت دائما بين الحد الاقصى والحد الادنى "D". (4 ليترات على الأكثر أو 2,850 ليتر على الأقل). يمكن الحصول على أفضل النتائج باستعمال نوع جيد من زيت الفستق النباتي.

- أما اذا كنتم تستعملوا قوالب من الثمنة فقطعوها الى قطع صغيرة وأذيبوها في وعاء آخر ومن ثم اصرفوها بعد تسبيلها في المقلاة. لا تذيبوا ايدا الثمنة في السلة او على مقاومة المقلاة الكهربائية (الريم رقم 5).

- أطفئوا الغطاء "O".

#### التسخين المسبق

- ثبتوا جهاز الفصل "V" في الوضعية 1 (الرسم 6). عندها تشتعل الإشارة الضوئية.

- ضعوا الطعام الذي تريدون قليه في السلة السلة "Q" دون المبالغة من حيث الكمية (ما لا يزيد عن 1,3 كجم من البطاطا النيء). تأكدوا من وجود مقبض السلة في الوضعية الصحيحة. (الوضعية 2 من الرسم رقم 2).

## بعد القلي

- عند إنتهاء مدة الطهي افتحوا ببطئ الغطاء لتسريب البخار على الجوانب وارفخوا السلّة "Q" وتأكدوا من أن المأكولات التي تم قليها قد بلغت المستوى المطلوب من الإحمرار.
- فإذا إرتأيتم أن عملية الطهي إنتهت أطفئوا المقلاة عن طريق إدارة مقبضة الترموستات "A" الى وضعية "MIN"، الى أن يطق المفتاح.
- اطفئوا المفتاح الضوئي "V". الإشارة الضوئية تكون مطفأة.
- اتركوا الزيت الفائض يرشح عن طريق ابقاء السلّة "Q" في مسند المقلاة "E" في فوق الحوض.
- **ملاحظة:** إذا كانت عملية الطهي تشتمل على مرحلتين إثنين أو في حال اردتم اجراء اكثر من عملية طهي واحدة ابقوا السلّة "Q" في نهاية المرحلة الأولى "E" في مسند المقلاة "E" في فوق الحوض وانتظروا أن تنطفئ الإشارة الضوئية من جديد. ومن ثم أعيدوا تغطيس السلّة "Q" في الزيت للمرة .

## نصائح حول الطهي

### دوام الزيت أو الدسم

ينبغي أن لا ينزل الزيت أو الدسم أبدا تحت الحد الأدنى. من حين لآخر ينبغي إستبداله تماما. دوام الزيت أو الدسم مرتبط بالمواد التي تفلوها. المأكولات المكسوة بالطحين أو بفتات الخبز تقسد الزيت أكثر من مواد المقلية الأخرى. كما هي الحال في أي نوع من المقالي الزيت الذي يتم تسخينه تكرارا يفسد. حني وإن تم إستعماله وحفظه بشكل صحيح، من المستحسن إستبداله بالكامل بشيء من التواتر.

### قلي الطعام غير المجمد

راجعوا الجدول الوارد أعناه مع الأخذ بعين الاعتبار أن مدة وحرارة الطهي هي تقريبيه، إذ ينبغي تعديلها بما يتناسب مع الكمية ومع الذوق الشخصي.

المدة بالدقائق	الحراره لإرجه منويه	الكميه القصوى	نوع الطعام	بطاطا مقليه
مرحلة أولى 8 - 10	170	700	نصف حصه	
مرحلة ثانية 1 - 2				
مرحلة أولى 11 - 13	170	1300	حصه كامله	
مرحلة ثانية 2 - 4				
11 - 9	140	600	كلماري	سمك
121 - 10	140	600	لغوستي	
12 - 10	140	600	سردين	
10 - 8	140	600	جاميري	
8 - 6	140	500	سمك موسى	
9 - 8	160	500	ضلوع عجل (3-4 قطع)	لحم
10 - 8	160	500	ضلوع دجاج (3-4 قطع)	
10 - 8	160	700	كباب (15 قطعة)	
17 - 15	150	400	أرضي شوكي	خضار
11 - 10	150	600	قرنبيط	
10 - 8	150	500	فطر	
11 - 9	150	200	باننجان	
15 - 13	150	500	كوسا	

### قلي الطعام المجمد

درجة حرارة الطعام المجمد منخفضة جدا مما يؤدي الى خفض حاد في درجة حرارة الزيت أو الدسم. بالتالي من أجل الحصول على نتائج جيدة من المستحسن عدم تجاوز الكمية المذكورة في الجدول التالي. غالبا ما تكون المواد الغذائية المجمدة مكسوة بالجليد الذي ينبغي إزالته قبل الطهي. وللقيام بذلك يكفي رج أو هز السلة.

الغذاء	الكمية القصوى	الحرارة /درجه مئوية	المدد بالدقائق
بطاطا مقلية مجمدة	600	180	11 - 9
كروكيت بطاطا	700	180	11 - 9
سمك عصي من السمك	500	180	8 - 7
جمبري	500	180	7 - 6
لحمه ضلوع دجاج (3 قطع)	300	180	6 - 5

### الموديلات المزودة بانبوب لصرف الزيت تصرفوا على النحو التالي

- 1 انزعوا السلة
  - 2 افتحوا الفتحة "H".
  - 3 افتحوا الحنفية "I" بدارتها بشكل مخالف لدوران عقارب الساعة
  - 4 دعوا الزيت او الدسم ينصرف في وعاء (راجعوا الرسم أدناه) وتأكدوا من عدم طفحانه.
  - 5 نظفوا الحوض بواسطة إسفنجة أو ورق تجفيف من الترسبات التي قد تكون موجودة
- 6 سكروا الحنفية بدارتها في نفس اتجاه دوران عقارب الساعة.
- 7 أعلقوا الفتحة "H".
- من المستحسن فصل الزيت الذي تم إستعماله لقلي السمك عن الزيت المستعمل لقلي المواد الغذائية الأخرى.
- في حال إستعمال الدسم إنتبهوا الى أن لا تتركوه يبرد كثيرا لأنه قد يتجمد.

## التنظيف

قبل البدء بعملية التنظيف أفصلوا مأخذ التيار الكهربائي نظفوا الحوض من الترسبات بواسطة اسفنجة وورق عن شبكة التغذية العامة. مجفف.

لا تغطسوا أبدا الماكينة بالماء ولا تضعوها تحت الحنفية باستثناء مجموعة التحكم وسلك التغذية والمقاومة (راجع الرسم 8). إن من شأن الماء المتسرب الى داخل الكهربائية بإمكان غسل كافة اطراف المقلاة الاخرى بالماكينة إحداث صواعق كهربائية.

تأكدوا من أن الزيت يبرد بما فيه الكفاية. بعدها انزعوا لغسل الصحون.

مجموعة التحكم وافرغوا الزيت. في المواديلات غير لا تستعملوا ابدا الاسفنجيات الحاكة تجنبنا لتلف المقلاة المزودة بحنفية صرف "I" انزعوا الحوض "P" بعد الإنتهاء من عملية الغسل جففوا كافة الأجزاء. بهذه الطريقة يتم تفادي انتشار الزيت الساخن خلال التشغيل.

## إختلال التشغيل

المشكلة	السبب	الحل
رائحه كريهه	الزيت اصبح تالفا الزيت او الشحم ليس ملائما	استبدلوا الزيت او الدسم إستعملوا زيت دوار الشمس أو زيت نباتي جيد
الزيت يطفح	فسد الزيت وتكونت رغوّة كثيرة انزلتم في الزيت الساخن طعاما غير جافا بما فيه الكفاية انزلتم السلة بسرعة في الزيت مستوى الزيت يفوق الحد الأقصى	استبدلوا الزيت او الدسم جففوا الطعام بعناية غطسوا الطعام بالزيت رويدا رويدا خففوا كمية الزيت في الحوض
الطعام لا يحمر في مرحلة الطهي	درجة حرارة الزيت مخفضة جدا السلة ملئة جد بالطعام	أختاروا درجة حرارة اعلى خففوا كمية الطعام
الزيت لا يسخن	تم استعمال المقلاه بدون زيت في الحوض، وهذا سبب العطل في جهاز الامان الحراري.	اتصلوا بمركز العناية الفنية (ينبغي تغيير الجهاز)