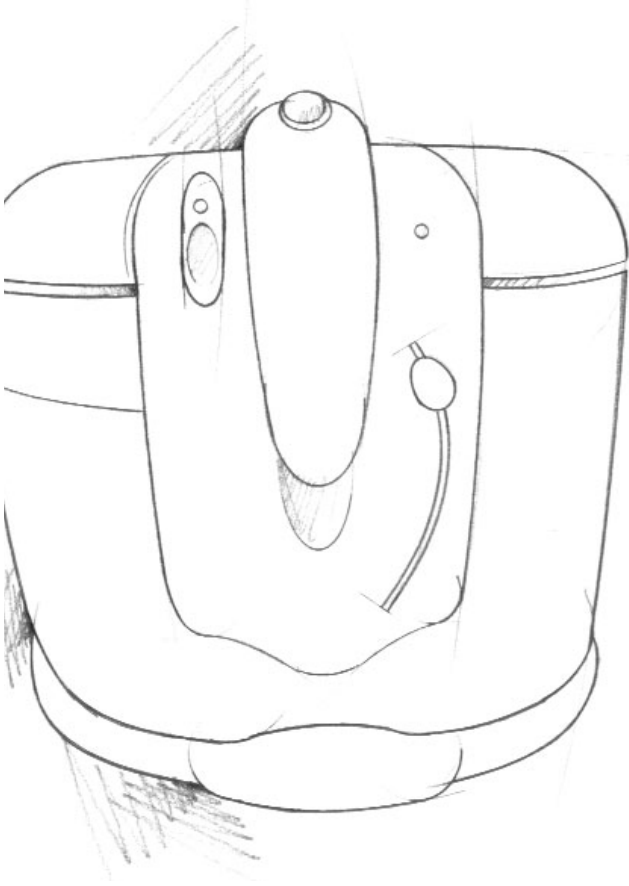
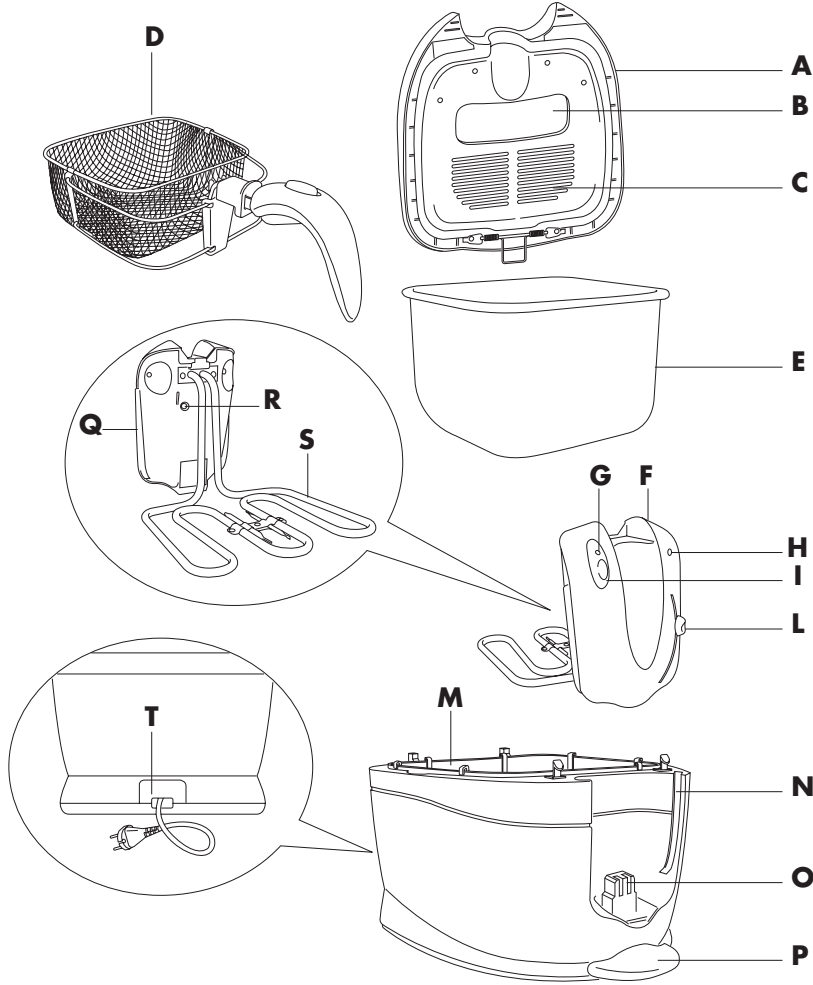


آلة القلي الكهربائية



إرشادات للإستخدام



الوصل بالتيار الكهربائي

A في حال كان جهازكم مزود بمأخذ كهربائي سوف يشتمل أيضاً على صاهر عيار 13 أمبير. فإذا كان المأخذ لا يتناسب مع عتبة الوصل المثبتة على الجدار عليكم بقطع المأخذ من سلك التغذية وتركيب مأخذ مناسب وفق ما هو موضح أدناه. تحذير: إقطعوا المأخذ بعناية بعد إزالة الصاهر: لا تركيبوا أية عتبة وصل بالتيار مثبتة على الجدار عيار 13 أمبير في مكان آخر في البيت لأن من شأن ذلك التسبب بصدمة خطيرة. في حال استعمال مأخذ للتيار غير مشتمل على صاهر ينبغي حماية الدائرة الكهربائية بصاهر عيار 15 أمبير. في حال كان المأخذ من النوع المصبوب ينبغي إعادة تركيب غطاء الصاهر في حال إستبدال الصاهر وذلك بإستعمال صاهر أسنان عيار 13 أمبير إلى BS 1362. في حال فقدان غطاء الصاهر ينبغي عدم إستعمال المأخذ إلى أن يتم الحصول على غطاء صاهر من أقرب موزع أدوات كهربائية. إن لون غطاء الصاهر البديل هو ذلك المبيّن على قاعدة المأخذ.

B في حال لم يكن جهازكم مزود بمأخذ الرجاء إتباع التعليمات الواردة فيما يلي:

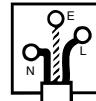
في حال لم تكن ألوان الأسلاك التي يتكون منها سلك التغذية الرئيسي التابع لجهازكم متطابقة مع ألوان أطراف التوصيل التابعة لمأخذكم عليكم مراعاة التالي:

ينبغي وصل السلك الأخضر والأصفر بطرف التوصيل التابع للمأخذ المشار إليه بحرف E أو بشعار التأسيس  أو الأخضر أو الأخضر والأصفر.
ينبغي وصل السلك الأزرق بطرف التوصيل المشار إليه بحرف N أو الأسود.
كما ينبغي وصل السلك البني بطرف التوصيل المشار إليه بحرف L أو الأحمر.

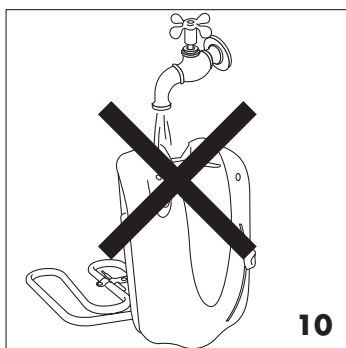
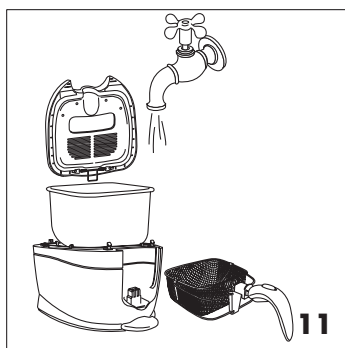
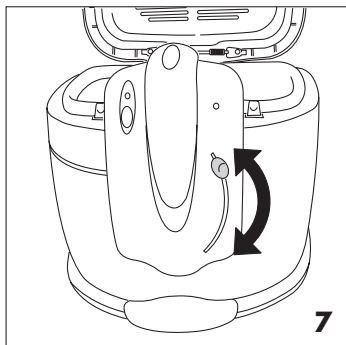
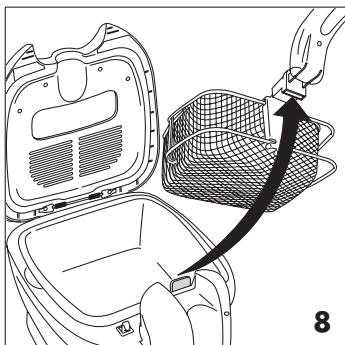
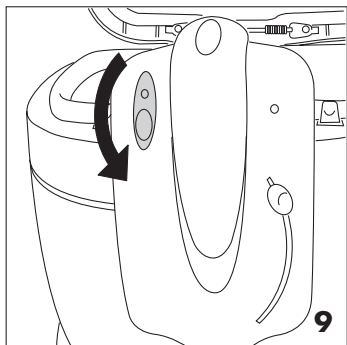
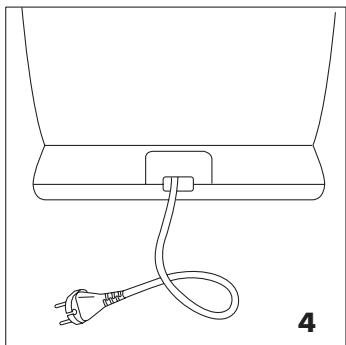
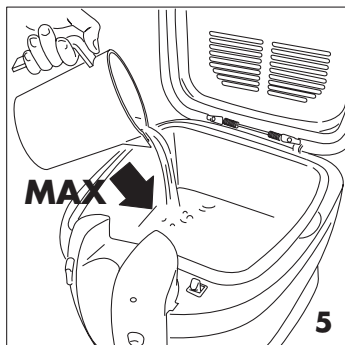
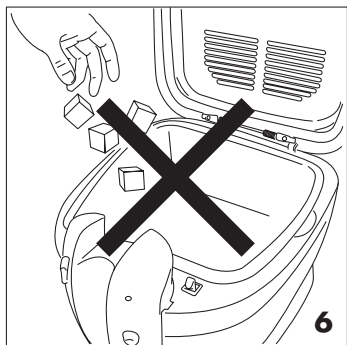
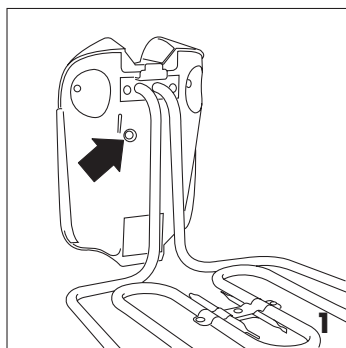
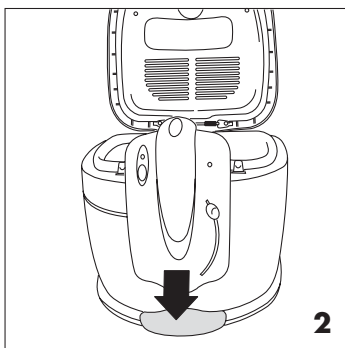
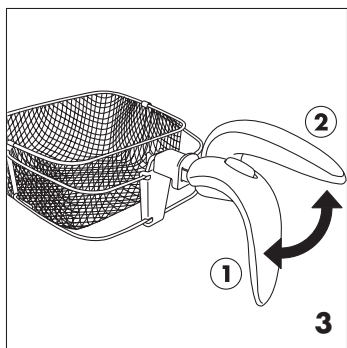
تحذير: ينبغي تأريض جهازكم:

هام جدا

الأسلاك المتكون منها سلك التغذية الرئيسي هي ملونة على النحو التالي:



السلك الأخضر والأصفر: تأريض
السلك الأزرق: محايد (بارد)
السلك البني: مشحون بالكهرباء (حامي)



يجب قراءة كتيّب التعليمات بإنباه قبل تركيب و إستخدام الجهاز. هكذا فقط يمكنكم الحصول على أفضل النتائج و أعلى حدّ من الضمان و السلامة خلال إستخدامه.

وصف الجهاز

A.	غطاء	L.	زر مؤشر الترموستات (أداة التنظيم الحراري)
B.	فتحة بنافاذة (إن كان مجهزاً به)	M.	جسم آلة القلي
C.	مصفاة (إن كان مجهزاً بها)	N.	مراكز لتثبيت مجموعة مفاتيح التحكم
D.	سلة مع ممسك	O.	مفتاح صغير للأمان
E.	وعاء (حوض) قابل للنقل	P.	زر فتح الغطاء
F.	مجموعة مفاتيح التحكم	Q.	مسارات لتثبيت مجموعة مفاتيح التحكم الخاصة بالجهاز
G.	مؤشر ضوئي أحمر "power" مشتعل/ مطفي	R.	زر لإستثناء أداة الضمان الحراري
H.	مؤشر ضوئي أخضر "ready" لحرارة الزيت	S.	أسلاك المقاومة
I.	مقبض "power" مشتعل/ مطفي	T.	حيز أو حجرة لوضع السلك

تنبيهات هامة

- قد تمّ تصميم هذا الجهاز من أجل قلي الأطعمة و للإستخدام المنزلي فقط. يجب عدم إستخدامه لأهداف و لمقاصد أخرى. و يجب عدم تغيير فيه شيء. أو العبث به بأي شكل كان.
- يجب عدم تشغيل الجهاز إذا كان فيه عطب ما (مثلاً بسبب الوقوع) أو نلاحظ ظهور أعطاب و اضحة عليه أو شذوذ في التشغيل أو العمل. و التوجّه لمركز الصيانة المرخص من المصنّع.
- قبل الإستخدام يجب التحقق من أن يكون التوتّر الشبكي الكهربائي موافقاً للقيمة المؤشرة في لائحة المعلومات الخاصة بالجهاز.
- إيصال الجهاز فقط بمأخذ كهربائي ذو إستطاعة قدرها 10 أمبير على الأقلّ و مجهّز بعدد فِعال للنّجاة.
- يجب عدم إستبدال كبل أو سلك التغذية الكهربائية الخاص بهذا الجهاز من قبل المستخدم. و ذلك لأن إستبداله يتطلّب أدوات خاصة. في حال عطب ما. يجب التوجّه لمركز الصيانة المرخص من المصنّع.
- يجب عدم نزع القابس من المأخذ بسحب كبل أو سلك التغذية الكهربائية. بل يجب الإجراء للسحب دائماً من القابس نفسه.
- يجب أن لا يلامس و أن لا يكون كبل أو سلك التغذية الكهربائية بالقرب من الأجزاء الساخنة الخاصة بالجهاز. أو من مصادر حرارية. أو من الحواف الحادة.
- لا تضع الجهاز بالقرب من مصادر حرارية أو بالقرب من أماكن ممكن أن يكون فيها ماء.
- من الممكن أن تحدث حروق خطيرة من جرّاء وقوع آلة القلي من الأعلى. لا تدع كبل أو سلك التيار الكهربائي يتدلّى من جوانب المستوى الذي وضع عليه آلة القلي. و التي من المحتمل أن يكون سهل الوصول إليها و خاصة لمتناول أيدي الطفل أو أن تكون مريكة للمستخدم. لا تستخدم المطوّلات.
- خلال الإستخدام يكون الجهاز ساخناً. يجب فقط إستعمال المقابض و المماسك. لا تدع الجهاز بمتناول أيدي الأطفال.
- لا تنقل آلة القلي عندما يكون الزيت حاراً. لأنها تسبّب حروق خطيرة. يجب نقل الجهاز فقط عندما يكون بارداً و بإستخدام المماسك الخاصة بذلك.
- يجب تشغيل آلة القلي فقط بعد تعبئتها بشكل صحيح بالزيت أو بالسمنة و المُذوبة مسبقاً. و بالفعل إذا قامت الآلة بالتسخين و هي فارغة. فإن هنالك أداة الضمان الحراري التي تقوم بإيقاف التشغيل.
- يجب دائماً التقيّد بالمستوى الأدنى MIN و الأعلى MAX المؤشرين ضمن الوعاء القابل للنقل.
- المفتاح الصغير الخاص بالضمان يكفل و يضمن للعنصر المُسخّن إمكانية التشغيل فقط إذا كانت مجموعة مفاتيح التحكم موضوعة بشكل صحيح.
- يجب ترك الجهاز دائماً مفصول عن الكهرباء خلال عمليات التنظيف و عندما لا يُستخدم.
- لا تغمر أبداً مجموعة مفاتيح التحكم و الكبل أو السلك الكهربائي و المأخذ الكهربائي في الماء أو في سوائل أخرى.
- يجب عدم السماح للأطفال أو لأشخاص غير قادرين بإستخدام الجهاز بدون مراقبة مناسبة.
- إن الزيت و السمنة مواد قابلة للإشتعال. في حال إحتراقها. يجب مباشرة فصل الجهاز عن مأخذ الكهرباء و إطفاء النار بواسطة الغطاء أو بالحقاف. لا تستخدم أبداً الماء من أجل إطفاء اللهب.
- من أجل نزع الوعاء القابل للنقل. يجب دائماً الإنتظار كي يكون الزيت أو السمنة باردين بشكل كامل.
- المحافظة على هذه الإرشادات.

أداة للضمان الحراري

إن الجهاز مجهز بأداة للضمان الحراري التي تقوم بإيقاف التسخين في حال الاستخدام الخاطئ أو في التشغيل الشاذ. بعد برود الجهاز، الضغط على مفتاح إعادة أو تجديد العمل الخاص بأداة الضمان (R) و المتواجد بالمقربة من الكلمة المكتوبة /RESTART, RESET وذلك بواسطة نكاشة أسنان أو ما يماثلته (انظر للصورة رقم 1). إذا لم يعمل الجهاز، يكون من الضروري مراجعة مركز الصيانة المرخص من المصنّع.

إرشادات للاستخدام

قبل إستخدام آلة القلي الكهربائية لأول مرة، يجب تنظيف جيداً بالماء الساخن و المنظف الخاص لجلي الصحون، السلة و الإناء و الغطاء و مجموعة مفاتيح التحكم (F) و أسلاك المقاومة، و يمكن تنظيفها بفضة رطبة و التأكد من أن لا يكون قد دخل الماء في مجموعة مفاتيح التحكم التأكد من أن لا يكون هنالك بقايا في أسفل الوعاء القابل للنقل. ثم يجب تجفيف كل الأجزاء بعناية.

التأكد من أن تكون مجموعة مفاتيح التحكم (F) ثابتة بشكل جيد في جسم آلة القلي (M). إن المفتاح الصغير الخاص بالضمان (O) لا يسمح بتشغيل الجهاز إذا لم تكن مجموعة مفاتيح التحكم (F) موضوعة بشكل جيد في جسم آلة القلي (M). الآن آلة القلي الكهربائية جاهزة للإستخدام.

تعبئة الزيت أو السمنة (الدهن)

- فتح الغطاء (A) و ذلك بالضغط على المفتاح (P) (انظر للصورة رقم 2). و رفع مسك السلة القابلة للقلب إلى أن يتوقف (وضعية رقم 2 في الصورة رقم 3) نزع السلة (D) و ذلك بالسحب نحو الأعلى.
- نزع حيز أو حجرة وضع السلك الكهربائي (T) و سحب الطول اللازم من الكبل من أجل وصل الجهاز بالتيار الكهربائي (انظر للصورة رقم 4).
- إذا إستخدمتم الزيت يجب أن تسكبه في الوعاء (E) إلى أن يصل للمستوى الأعلى المؤشر عليه (انظر للصورة رقم 5). لا تتجاوز أبداً الحد لأن بذلك من الممكن أن يخرج الزيت من الحوض أو الوعاء.
- يجب أن يكون المستوى دائماً بين الحدين الأعلى و الأدنى (الحد الأعلى 3 لتر). يمكن الحصول على أفضل النتائج بإستخدام زيت من النوعية الجيدة مصنوع من بذور فستق العبيد.
- إذا إستخدمتم الدهن أو السمنة فيجب تقطيعها لأجزاء صغيرة و تذويبها بإناء آخر و من ثم سكب السمنة الذائبة في الوعاء الخاص بالآلة القلي. لا تدوّب أبداً السمنة في السلة أو على الأسلاك المقاومة الخاصة بالآلة القلي (انظر للصورة رقم 6).

تهيئة التسخين

- وضع زر مؤشر الترموستات (L) (انظر للصورة رقم 7) على درجة الحرارة المرغوبة (انظر لجدول الطهي). تدوير مقبض "power" (I) نحو الأعلى. و يشتعل المؤشر الضوئي الأحمر "power" (G) الخاص به.
- و إضافة لذلك يشتعل المؤشر الضوئي الأخضر "ready" (H) ليحدّد حالة تهيئة التسخين.

بداية القلي

- وضع الطعام المرغوب قليه في السلة (E) بدون القيام أبداً بتعبئتها (كحدّ أعلى 1 كيلو غرام). و التأكد من أن يكون ممسك السلة موضوع في الوضعية الأفقية (الوضعية 2 في الصورة رقم 3).
- إدخال السلة في آلة القلي. التأكد من أن تكون موضوعة بشكل جيد (صورة رقم 8).
- إغلاق الغطاء.
- عندما ينطفئ مصباح المؤشر الضوئي الأخضر "ready" (H). يجب غمر السلة (D) في الزيت و ذلك بإخفاض الممسك و بنفس الوقت الضغط على المفتاح المتواجد في الجهة العلوية من الممسك نفسه (وضعية رقم 1 من الصورة رقم 3). غمر السلة ببطئ شديد من أجل تجنّب رشّ أو خروج الزيت الحار.
- من الطبيعي أن تخرج كمية ملحوظة من البخار.

نهاية القلي

- عند إنتهاء مدة الطهي يجب رفع السلة (D) (وضعية رقم 2 من الصورة رقم 3). و مراقبة الطعام إن كان قد حصل على درجة التحميص و الإحمرار المرغوبة.

- إذا كان بإعتقادكم أن الطهي قد إنتهى، عليكم بإطفاء الجهاز بتدوير المقبض "power" (I) نحو الأسفل (صورة رقم 9).
- نزع القابس من المأخذ الكهربائي.
- يجب تقطير الزيت الزائد و ذلك بترك السلة في الوضعية المرفوعة (وضعية رقم 2 من الصورة رقم 3).

نصائح من أجل الطهي

مدة بقاء الزيت أو السمنة

يجب أن لا ينزل مستوى الزيت أو السمنة تحت الحد الأدنى (2,5 لتر). من مدة لأخرى يجب تجديده بشكل كامل. إن مدة بقاء الزيت أو السمنة تتبع و تكون على حسب الطعام الذي يقلى. مثلاً الأطعمة المغطاة بالخبز المدقوق توسخ الزيت أكثر من المقالي البسيطة أي العادية. مثل كل آلات القلي، إن الزيت المسخن عدة مرات يفسد! لذلك، حتى إذا أستخدم الزيت بشكل صحيح، ننصح بإستبداله بشكل كامل بشكل متكرر.

من أجل القلي بالطريقة الصحيحة

من المهم لكل طريقة تحضير إتباع درجة الحرارة التي ينصح بها. بدرجة حرارة منخفضة جداً تمتص المقالي الزيت. بدرجة حرارة عالية جداً تتشكل القشرة الخارجية و يبقى داخل المقالي غير ناضج. يجب غمر الأطعمة في الزيت فقط عندما يكون الزيت قد بلغ درجة الحرارة الصحيحة، أي عندما يتطفئ مصباح المؤشر الضوئي الأخضر "ready". لا تقم بتعبئة السلة، هذا يؤدي لإنخفاض مفاجئ لحرارة الزيت و بالتالي ستكون الأطعمة المقلية كثيرة الدهن و غير متجانسة. التأكد من أن تكون الأطعمة مسطحة و ذات كثافة أو سماكة مماثلة، لأن الأطعمة السميكة جداً تتضج بشكل سيء في الداخل عل الرغم من منظرها الخارجي الجميل. أما الأطعمة ذات السماكة المتجانسة تتضج بنفس الوقت و بشكل مثالي. يجب تجفيف الأطعمة بشكل تام قبل غمرها في الزيت أو السمنة و ذلك لتجنب الرشق برذاذ الزيت، و أيضاً لأن الأطعمة الرطبة تنتج رخوة بعد الطهي (خاصة البطاطا). ننصح بتغطية الأطعمة بالخبز المدقوق أو بالطحين و خاصة الغنية منها بالماء (مثل السمك و اللحم و الخضار). و ذلك مع مراعاة إزالة الخبز أو الطحين الفائض قبل غمرها بالزيت.

قلي الأطعمة الغير مجمدة

يجب مراجعة الجدول التالي و الأخذ بالإعتبار أن أزمدة الطهي و حرارة الطهي تقريبية و يجب تنظيمها حسب الكمية و الذوق الشخصي.

الوقت أو الزمن بالدقائق	الحرارة المنوية (°C)	الكمية الكبرى محدّدة بالغرام	الطعام	
12 - 9	170	500	نصف وجبة	البطاطا المقلية
16 - 13	170	1000	وجبة كاملة	
11 - 9	140	600	كلمار	السمك
12 - 10	140	600	كانستريل	
12 - 10	140	600	السردين	
10 - 8	140	600	الجمبري	
8 - 6	140	500	سوليولي	
9 - 8	160	500	ضلوع الخنزير (3 - 4)	اللحم
10 - 8	160	500	ضلوع الفروج (3 - 4)	
10 - 8	160	700	كفتة (15)	
17 - 15	150	400	الخرشوف	الخضار
11 - 10	150	600	القرنبيط	
10 - 8	150	500	الفطر	
11 - 9	150	200	الباذنجان	
15 - 13	150	500	الكوسا	

قلي الأطعمة المجمدة

درجة حرارة الأطعمة المجمدة منخفضة جداً. و بالتالي تؤدي لإخفاض ملحوظ لدرجة حرارة سائل الطهي. من أجل الحصول على نتيجة جيدة ننصحكم بعدم تجاوز الكمية العليا للأطعمة في كل عملية قلي. الأطعمة المجمدة غالباً ما تكون مغطاة بالعديد من البلورات الجليدية و التي يجب محولة إزالتها قبل الطهي. بعد ذلك غمر السلة ببطي في زيت القلي لتجنب فوران الزيت.

إن أزمنا الطهي تقريبية و تختلف باختلاف الحرارة البدائية للأطعمة الموضوعة في البراد و على حسب درجة الحرارة التي ينصح بها منتج الأطعمة المجمدة.

الوقت أو الزمن بالدقائق	الحرارة المثوية	الكمية الكبرى محدّدة بالغرام	الأطعمة
11 - 9	190	500	بطاطا مسبوقة الطهي و القلي و مجمدة
11 - 9	180	700	أقراص من البطاطا المطبوخة
8 - 7	180	500	أعواد من سمك القد
7 - 6	180	500	شرائح من سمك الهليون
6 - 5	180	300	أضلاع من الفروج 3
			اللحم

التنظيف

قبل القيام بأية عملية تنظيف يجب التأكد من أن يكون القابس مفصول عن التيار الكهربائي. لا تغمر أبداً آلة القلي الكهربائية في الماء و لا تضعها أبداً تحت رشق الحنفية (انظر للصورة 10). إن دخول الماء في جسم مفاتيح التحكم من الممكن أن يحدث برق أو شرارة. يجب المراقبة أن يكون الزيت بارداً بما فيه الكفاية و بعد ذلك يجب إزالة مجموعة مفاتيح التحكم و إفراغ الزيت. إزالة البقايا المتوضعة على الحوض بواسطة إسفنجة أو بالورق الماص أو المتشرب. يجب أن نستنتج مجموعة مفاتيح التحكم و كبل التغذية الكهربائية و أسلاك المقاومة الكهربائية، أما كل الأجزاء الأخرى فمن الممكن تنظيفها بالماء الساخن و السائل المنظف للصحون (انظر للصورة رقم 11). لا تستخدم أبداً إسفنجيات فاشطة و ذلك من أجل عدم إفساد آلة القلي الكهربائية. في نهاية العملية يجب تجفيف كل شيء بعناية فائقة و ذلك من أجل تجنب خروج رشا زدا الزيت الساخن خلال التشغيل.

الشذوذ في التشغيل

الشذوذ	السبب	الحل
الرائحة الكريهة	الزيت فاسد. السائل المستخدم للطهي غير مناسب.	إستبدال الزيت أو السمنة. إستخدام زيت فسق العبيد أو زيت نباتي من النوعية الجيدة.
الزيت يفيض	قد تلف و فسد الزيت و تتشكل رغو كثيفة. قد غمرتم أطعمة غير جافة بشكل كاف في الزيت الحار. قد تم غمر السلة بسرعة كبيرة. مستوى الزيت يتجاوز المستوى الأعلى.	إستبدال الزيت أو السمنة. تجفيف الأطعمة بشكل جيد. يجب غمرها ببطي. تقليل كمية الزيت في الحوض.
الأطعمة لا تبلغ درجة التحميص خلال الطهي	درجة حرارة الزيت منخفضة جداً. السلة معبئة كثيراً.	تحديد درجة حرارة أعلى. تقليل كمية الأطعمة.
لا يسخن الزيت	قد إستخدمت آلة القلي الكهربائية بدون زيت في الحوض أو الوعاء. مؤدية لعطب في أداة الضمان الحراري.	التوجّه لمركز الصيانة (يجب إستبدال الأداة).