

□ عندما تبلغ درجة الحرارة المحددة , فإن مصباح المؤشر الضوئي "B" يشتعل على الضوء الأخضر.

بداية القلي

- عندما يشتعل المؤشر الضوئي على الضوء الأخضر "B", يجب غمر السلة "Q" في الزيت و ذلك بإخفاضها ببطئ شديد لتجنب رذاذ أو خروج الزيت الساخن.
- من الطبيعي أن تخرج كمية ملحوظة من البخار.

ضبط عداد الدقائق إذا كان موجوداً

- إضغط على الزر "G" يظهر على الشاشة "00". إبقاء الزر "G" مضغوطاً إلى أن يبلغ الزمن المرغوب. من الممكن تحديد الوقت من 01 إلى 99 دقيقة.
- بعد إنتقاء الوقت يجب ترك الزر "G". يبدأ العد العكسي على الشاشة:
- من 99 إلى 01 دقيقة . تقوم الشاشة بالعدّ بالدقيقة؛
- من 01 دقيقة يتم العدّ بالثانية.
- تشير إشارة صوتية عن إنتهاء الزمن المحدد, من أجل إطفاء الإشارة الصوتية يكفي الضغط على مفتاح عداد الدقائق "G".
- في حال البرمجة الخاطئة للتايمر (أي الحاسب الزمني) من الممكن إعادته لوضعية الصفر و ذلك بالضغط على الزر "G" لبضعة ثوان.

يشير عداد الدقائق عن نهاية الزمن المحدد, و لكن لا يقوم بإطفاء الجهاز.

من أجل إستبدال البطارية من الضروري الدخول للقسم الداخلي للرداء "L" و الإجراء على النحو التالي:

- نزع كافة أجزاء المقلاة الكهربائية
- فكّ البرغيين اللذين يسندان البوابة الصغيرة الخاصة بالتايمر
- سحب التايمر مع الإنتباه لعدم فقدان الزر
- بواسطة قطعة من العملة, نزع الغطاء الخاص بالبطارية وذلك بفكه باتجاه حركة عقارب الساعة.
- إستبدال البطارية بواحدة أخرى من نفس النوع.
- من أجل إدخال التايمر من جديد يجب إجراء نفس العمليات بالإتجاه المعاكس.
- سواء عند إستبدال البطارية أو عند رمي الجهاز, يجب نزع البطارية و تصريفها حسب القوانين القائمة و ذلك لأنها ضارة للبيئة.

نهاية القلي

- عند إنتهاء مدة الطهي يجب رفع السلة "Q" و مراقبة الطعام إن كان قد حصل على درجة التحميص و الإحمرار المرغوبة.
- إذا كان باعتقادكم أن الطهي قد إنتهى, عليكم بإطفاء الجهاز و وضع المقبض الخاص بالتيرموستات "A" في الوضعية "****". يكون المصباح المؤشر أخضر
- نزع القابض من المأخذ الكهربائي.
- يجب تقطير الزيت الزائد و ذلك بتعليق السلة "Q" في الدعامة "E" الخاصة بالوعاء .
- ملاحظة: إذا كانت عملية الطهي تتطلب مرحلتين أو إذا رُغب القيام بأكثر من عملية طهي, فيجب في نهاية المرحلة الأولى تعليق السلة "Q" في دعامة الوعاء "E" و الإنتظار إلى أن يشتعل المصباح المؤشر على الضوء الأخضر للإشارة لبلوغ درجة الحرارة الجديدة المحددة. عندئذٍ غمر السلة "Q" ببطئ من جديد في الزيت للمرة الثانية.

- يجب دائماً التقيد 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 باستخدام 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 بالتحاف، 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.
- لا تفتح بوابة حفية تفريغ الزيت (إذا كان مجهّز بها)، عندما يكون الزيت مازال ساخناً

أداة للضمان الحراري

إن الجهاز مجهّز بأداة للضمان الحراري التي تقوم بإيقاف التسخين في حال الإستخدام الخاطئ أو في التشغيل الشاذ. بعد برود الجهاز، الضغط على مفتاح إعادة العمل، الخاص بأداة الأمان "U" و المتواجد بالمقربة من الكلمة المكتوبة RESET وذلك بواسطة نكاشة أسنان أو ما يماثله (انظر للصورة رقم 1). إذا لم يعمل الجهاز، يكون من الضروري مراجعة مركز الصيانة المرخص من المصنّع.

إرشادات للإستخدام

قبل إستخدام آلة القلي الكهربائية لأول مرة، يجب تنظيف جيداً بالماء الساخن و المنظف الخاص لجلي الصحون، السلة و الوعاء و الغطاء و يمكن تنظيف مجموعة مفاتيح التحكم مع كبل التغذية الكهربائية و أسلاك المقاومة بقطعة رطبة. و التأكد من أن لا يكون قد دخل الماء في مجموعة مفاتيح التحكم و 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 ثابتة بشكل جيد في جسم آلة القلي. إن المفتاح الصغير الخاص بالضمان "C" لا يسمح بتشغيل الجهاز إذا لم تكن مجموعة مفاتيح التحكم "V" موضوعة بشكل جيد في الرداء "L".

الآن آلة القلي الكهربائية جاهزة للإستخدام.

تعبئة الزيت أو السمنة (الدهن)

- إزالة الغطاء "O" و ذلك برفعه عبر المقبض. تدوير ممسك السلة القابلة للنقل إلى وقفوه (وضعية 2 من الصورة رقم 2)
- نزع السلة "Q" و ذلك بسحبه نحو الأعلى.
- نزع حامل الكبل الكهربائي من الحجرة الخاصة به "S" و سحب الطول اللازم من الكبل من أجل وصل الجهاز بالتيار الكهربائي (انظر للصورة رقم 3).
- إذا إستخدمتم الزيت يجب أن تسكبوه في الوعاء "P" إلى أن يصل للمستوى الأعلى المؤشر عليه (انظر للصورة رقم 4).
- لا تتجاوز أبداً الحد لأن بذلك من الممكن أن يخرج الزيت من الحوض أو الوعاء.
- يجب أن يكون المستوى دائماً بين الحذين الأعلى و الأدنى "D" (الحد الأعلى 3 أو 4 لتر حسب النموذج). 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 تدويرها بإبناء 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 5).
- إغلاق الغطاء "O".

تهيئة التسخين

- وضع الطعام المرغوب قليه في السلة "Q" بدون القيام أبداً بتعبئها (كحدّ أعلى 1 كيلو غرام من أجل النموذج 3 لتر و 1.3 كغ من أجل النموذج 4 لتر). و التأكد من أن يكون ممسك السلة موضوع بشكل جيد في (الوضعية 2 في الصورة رقم 2).
- يجب تحديد مقبض "A" الترموستات أو أداة التنظيم الحراري (انظر للصورة رقم 6) على درجة الحرارة المرغوبة إنظر لجداول الطهي. المؤشر الضوئي "B" يعبر من اللون الأخضر إلى اللون الأحمر.

إرشادات للإستخدام

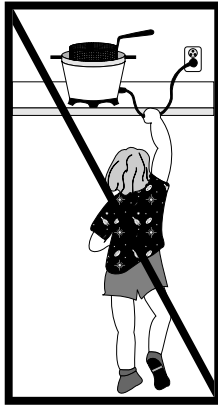
يجب قراءة كتيّب التعليمات بإنتباه قبل تركيب و إستخدام الجهاز. هكذا فقط يمكنكم الحصول على أفضل النتائج و أعلى حدّ من الضمان و السلامة خلال إستخدامه.

وصف الجهاز

A.	مقبض أداة التنظيم الحراري (الترموستات) من أجل تنظيم الحرارة	L.	رداء مقبض
B.	مؤشر ضوئي لحرارة الزيت (أحمر, أخضر)	M.	أماكن لتثبيت مجموعة مفاتيح التحكم
C.	مفتاح صغير للأمان	N.	غطاء مع مقبض
D.	مؤشر المستوى الأدنى و الأقصى MIN - MAX	O.	وعاء القابل للنقل
E.	دعامة السلة	P.	سلة مع ممسك قابل للإنقلاب
F.	عداد الدقائق (إذا كان مجهّز به)	Q.	أسلاك المقاومة الكهربائية
G.	زر عداد الدقائق (إذا كان مجهّز به)	R.	حيز لوضع الكابل (أو السلك)
H.	بوابة صغيرة لحفنة (صنبور) تفريغ الزيت (إذا كان مجهّز بها)	S.	مسارين لتثبيت مجموعة مفاتيح التحكم للجهاز
I.	حفنة تفريغ الزيت (إذا كان مجهّز بها)	T.	مفتاح إعادة التشغيل لأداة الأمان الحراري
J.	فتحة بنافاذة (إذا كان مجهّز بها)	U.	مجموعة مفاتيح التحكم
K.	مصفاة (إذا كان مجهّز بها)	V.	

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 (مثلا بسبب الوقوع) أو نلاحظ ظهور أعطاب و اضرحة عليه أو شذوذ في التشغيل أو العمل, و التوجّه لمركز الصيانة المرخص من المصنّع.
- قبل الإستخدام يجب التحقق من أن يكون التوثّر الشبكي الكهربائي موافقا للقيمة المؤشرة في لائحة المعلومات الخاصة بالجهاز.

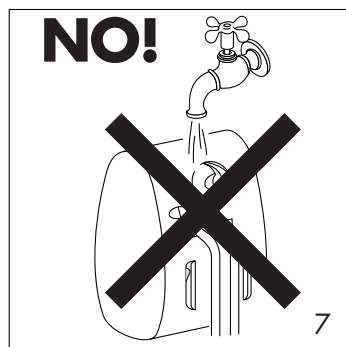
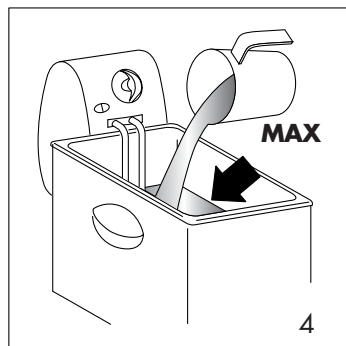
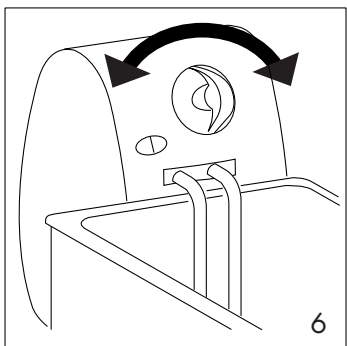
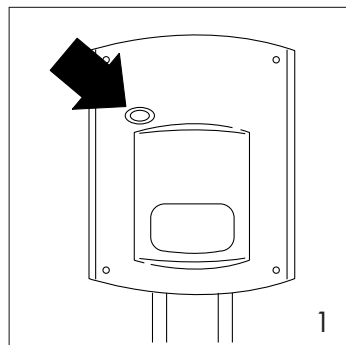
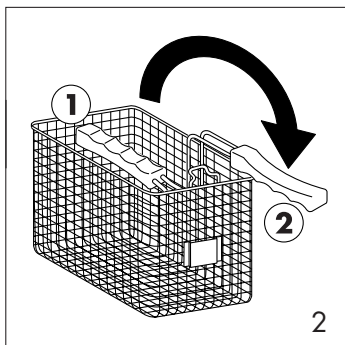
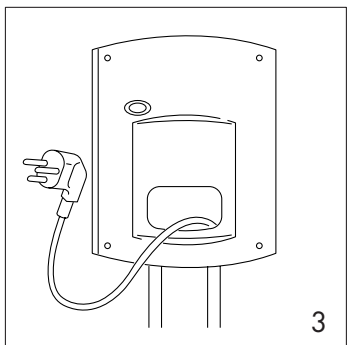


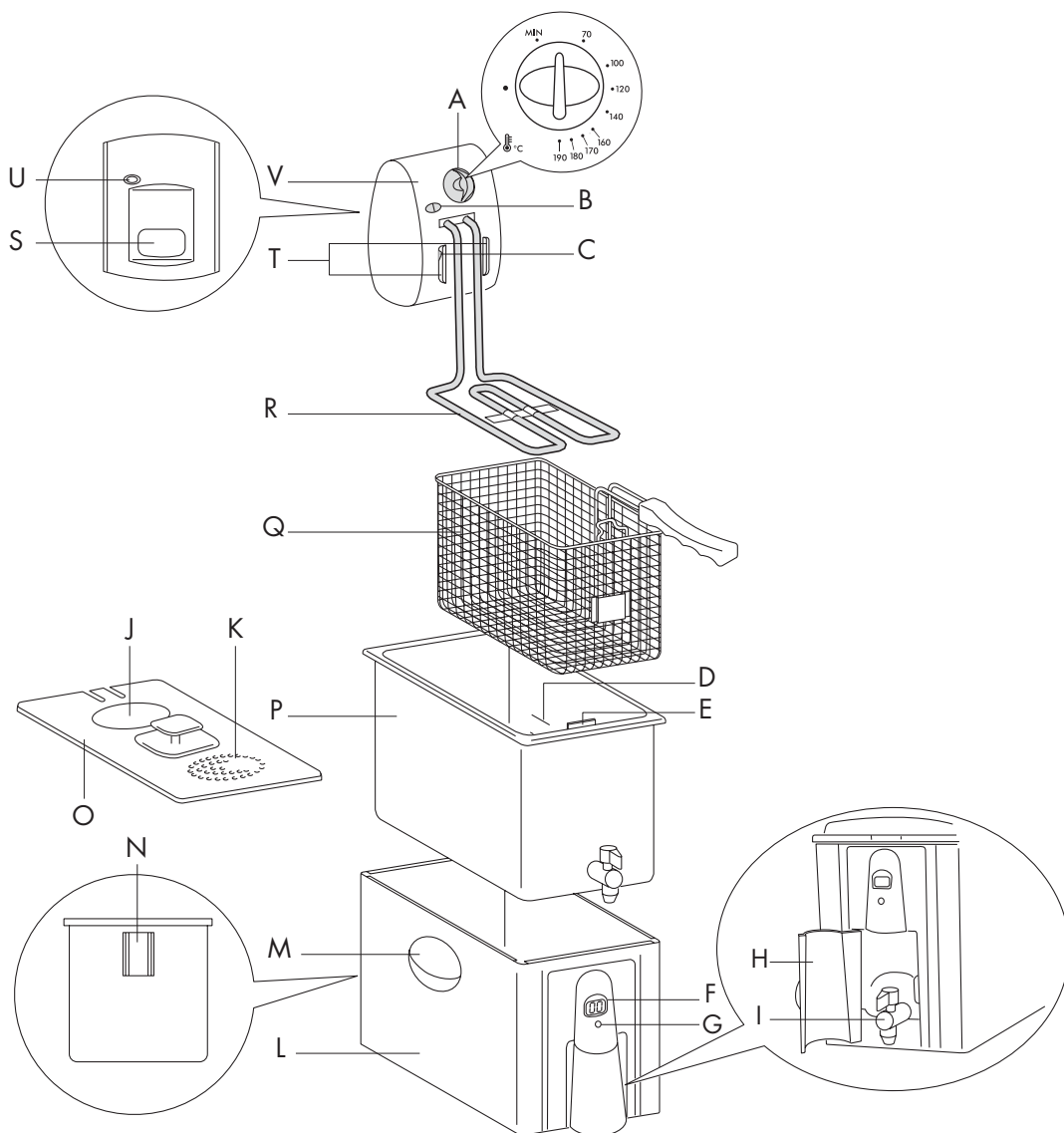
- إيصال الجهاز فقط بمأخذ كهربائي ذو إستطاعة قدرها 10 أمبير على الأقلّ و مجهّز بعدد فعال للنجاة

• في حال عطب ما للسلك أو الكبل أو من أجل إبداله يجب التوجّه فقط لمركز الصيانة المرخص من المصنّع المنتج. لكي نتجنّب أية مخاطرة.

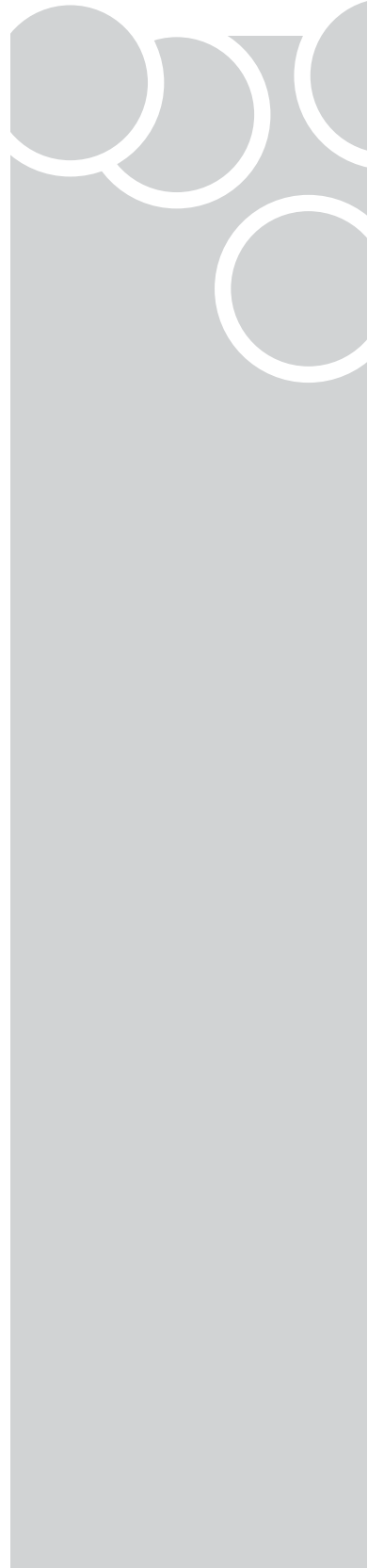
- يجب عدم نزع القابس من المأخذ بسحب كبل أو سلك التغذية الكهربائية, بل يجب الإجراء للسحب دائما من القابس نفسه.
- يجب أن لا يلامس و أن لا يكون كبل أو سلك التغذية الكهربائية بالقرب من الأجزاء الساخنة الخاصة بالجهاز, أو من مصادر حرارية, أو من الحواف الحادة.
- لا تضع الجهاز بالقرب من مصادر حرارية أو بالقرب من أماكن ممكن أن يكون فيها ماء.
- من الممكن أن تحدث حروق خطيرة من جزاء وقوع آلة القلي من الأعلى. لا تدع كبل أو سلك التيار الكهربائي يتدلّى من جوانب المستوي الذي وضع عليه آلة القلي, و التي من المحتمل أن يكون سهل الوصول إليها و خاصة لمتناول أيدي الطفل أو أن تكون مربكة للمستخدم. لا تستخدم المطوّلات.

- خلال الإستخدام يكون الجهاز ساخنا, يجب فقط إستعمال المقابض و المماسك. لا تدع الجهاز بمتناول أيدي الأطفال.
- لا تنقل آلة القلي عندما يكون الزيت حارا, لأنها تسبّب حروق خطيرة. يجب نقل الجهاز فقط عندما يكون باردا و بإستخدام المماسك الخاصة بذلك.
- يجب تشغيل آلة القلي فقط بعد تعبئتها بشكل صحيح بالزيت أو بالسمنة و المذوبة مسبقا, و بالفعل إذا قامت الآلة بالتسخين و هي فارغة, فإن هنالك أداة الضمان الحراري التي تقوم بإيقاف التشغيل.





مِقْلَاه كَهْرِبَائِيَه



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 7). إن دخول الماء في جسم مفاتيح التحكم من الممكن ان 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 نستثني 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 8). لا تستخدم أبداً إسفنجات قاشطة و ذلك من أجل عدم إفساد آلة القلي الكهربائية. في نهاية العملية يجب تجفيف كل شيء بعناية فائقة و ذلك من أجل تجنب خروج رشق رذاذ الزيت الساخن خلال التشغيل.

الشذوذ في التشغيل

الشذوذ	السبب	الحل
الرائحة الكريهة	الزيت فاسد. السائل المستخدم للطهي غير مناسب	إستبدال الزيت أو السمعة. إستخدام زيت فستق العبيد أو زيت نباتي من النوعية الجيدة
الزيت يفيض	قد تلف و فسد الزيت و تتشكل رغوة 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 السمعة. تجفيف الأطعمة بشكل جيد. غمرهم ببطئ. 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	التوجه لمركز الصيانة (يجب إستبدال الأداة).

قلي الأطعمة المجمدة

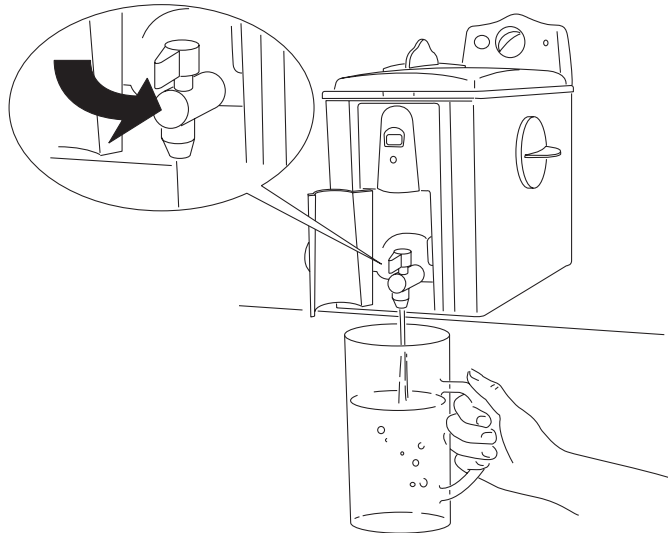
درجة حرارة الأطعمة المجمدة منخفضة جداً. و بالتالي تؤدي لإخفاض ملحوظ لدرجة حرارة سائل الطهي. من أجل الحصول على نتيجة جيدة، ننصحكم بعدم تجاوز الكمية العليا للأطعمة في كل عملية قلي. الأطعمة المجمدة غالباً ما تكون مغطاة بالعديد من البلورات الجليدية و التي يجب محاولة إزالتها قبل الطهي. بعد ذلك غمر السلة ببطي في زيت القلي لتجنب فوران الزيت. إن أمانة الطهي تقريبية و تختلف باختلاف الحرارة البدائية للأطعمة الموضوعة في البرّاد و على حسب درجة الحرارة التي ينصح بها منتج الأطعمة المجمدة.

الوقت أو الزمن بالدقائق	الحرارة المثوية	الكمية الكبرى محددة بالغرام	الأطعمة
11 - 9	180	600	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 الهليوت
6 - 5	180	300	اضلاع من الفروج 3
			للحم

موديلات نماذج مجهزة بحنفيات تفريغ الزيت (إذا كان موجوداً)

الإجراء بالطريقة التالية:

1. نزع السلة
 2. فتح البوابة الصغيرة "H"
 3. فتح الحنفية "I" بتدويره باتجاه عكس حركة عقارب الساعة
 4. جعل الزيت يتدفق في إناء انظر للصورة السفلية مع التأكد أن لا يفيض الزيت.
 5. إزالة البقايا المتوقعة في الوعاء بواسطة إسفنجة أو بالورق المتشرب للزيوت.
 6. إغلاق الحنفية بتدويره باتجاه حركة عقارب الساعة.
 7. إغلاق البوابة الصغيرة "H"
- إنها لعادة جيدة , الحفاظ على الزيت و فصل الزيت المستخدم لقلي السمك عن الزيت المستخدم لقلي الأطعمة الأخرى. إذا إستخدم شحم الخنزير أو الدهن, لا تتركه يبرد كثيراً , لتجنب أن يتصلب.



مدة بقاء الزيت أو السمنة

يجب أن لا ينزل مستوى الزيت أو السمنة تحت الحد الأدنى. من مدة لأخرى يجب تجديده بشكل كامل. إن مدة بقاء الزيت أو السمنة تتبع وتكون 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 استخدم الزيت بشكل صحيح، ننصح باستبداله 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 ينطفئ مصباح المؤشر الضوئي "B". 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 سماكة مماثلة، لأن الأطعمة السميكة جداً تنضج بشكل سيء في الداخل عل الرغم من منظرها الخارجي الجميل. أما الأطعمة ذات السماكة المتجانسة تنضج بنفس الوقت و بشكل مثالي. يجب تجفيف الأطعمة بشكل تام قبل غمرها في الزيت أو السمنة و ذلك لتجنب الرش بذاذ 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 المئوية (°C)	الكمية الكبرى محدّدة بالغرام	الطعام
10-8 مرحلة أولى	170	700	البطاطا المقلية نصف وجبة
2-1 مرحلة ثانية			
13-11 مرحلة أولى	170	1300 نموذج 4 لتر	وجبة كاملة
4-2 مرحلة ثانية			
13-11 مرحلة أولى	170	1000 نموذج 3 لتر	
4-2 مرحلة ثانية			
11 - 9	140	600	السمك
12 - 10	140	600	كلماز
12 - 10	140	600	كانستريل
10 - 8	140	600	السردين
8 - 6	140	500	الجمبري
9 - 8	160	500	سوليولي
10 - 8	160	500	ضلوع الخنزير (4-3)
10 - 8	160	500	ضلوع الفروج (4-3)
17 - 15	150	400	كفتة (15)
11 - 10	150	600	الخرشوف
10 - 8	150	500	القرنبيط
11 - 9	150	200	الفطر
15 - 13	150	500	الباذنجان
			الكوسا