

- يجب عدم تشغيل الجهاز باستعمال عدّاد زمني خارجي أو عن طريق جهاز تحكم عن بعد منفصل.
- هذا الجهاز مطابق للتوجيهات الأوروبية CE/108/2004 الخاصة بالتوافق الكهرومغناطيسي وللإعادة الأوروبية رقم 2004/1935 الصادرة في 2004/10/27 والخاصة بالخصائص المخصصة للتلامس مع المواد الغذائية.
- الجهاز مخصص فقط للاستخدام المنزلي. لا يسمح الاستخدام في : الأماكن المخصصة للطبخ في المكاتب للموظفين والحلات وأماكن العمل الأخرى. في منشآت السياحة الزراعية والفنادق والموتيلات وأماكن الترفيه والغرف المؤجرة.
- استخدم فقط لوحة التحكم القابلة للسحب والمزودة مع F13235

وصف الجهاز

(راجع الرسم على الغلاف)

- الغطاء
- نافذة زجاجية صغيرة
- الفلتر
- زر الفتح
- وعاء قابل للإخراج
- السلة
- مؤشر المقيض
- مقيض السلة
- لوحة التحكم
- مؤشر الترموستات
- مؤشر ضوئي
- موصلات كهربية

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 مَحَدَّد 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.
- إذا حدث تلف بسلك الكهرباء، يجب أن تستبدله الشركة المُصنعة 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.
- يجب تشغيل المقلاة فقط بعد ملئها بشكل صحيح بالزيت أو السمن. ففي الواقع، إذا تم تسخينها وهي فارغة، ستعمل وحدة الأمان الحراري وتوقف التشغيل. في هذه الحالة، ولإعادة تشغيل الجهاز، يجب مراجعة مركز معتمد.
- 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 (بعد فك الفلتر) 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.
- حرّك الجهاز باستخدام المقابض الخاصة بذلك. (لا تستخدم أبداً مقبض السلة للقيام بذلك).
- تأكد من أن الزيت بارد بدرجة كافية، انتظر حوالي ساعتين.
- من الطبيعي أن يصدر عن الجهاز رائحة الأجهزة الجديدة أثناء أول تشغيل له، قم بتهوية الغرفة.
- لا تترك سلك الكهرباء يتدلى عن حافة السطح الذي تضع عليه المقلاة، حيث يمكن للأطفال الإمساك به بسهولة أو يسبب عرقلة المستخدم.
- انتبه دائماً للبخار الساخن أو لأي رذاذ زيت قد يخرج عند فتح الغطاء.
- ممنوع استخدام زيوت الإنتاج اليدوي أو التي تحتوي على نسبة حموضة عالية.

تصفية الزيت أو السمن

ينصح بتصفية الزيت أو السمن بعد كل استخدام لأن فتات الأغذية وخاصةً عندما تكون مكسوة بالدقيق أو بالخبز المطحون (البقسماط)، عند بقائها في السائل، تكون لديها قابلية للاحتراق، ومن ثم تسبب التغيير السريع للزيت أو السمن. تأكد أن الزيت بارد بصورة كافية (انتظر حوالي ساعتين) في حالة استخدام السمن، احرص ألا تتركه يبرد أكثر من اللازم وإلا سوف يتجمد.

1. افتح غطاء المقلاة وانزع لوحة التحكم "1" كما هو موضح في الشكل 3 ثم فك الإناء القابل للإخراج "E" عن طريق الإمساك بالمقابض (شكل 4). انزع الغطاء كما هو موضح في الشكل 6. وأفرغ الإناء.

2. قم بإزالة البقايا من الإناء باستخدام اسفنجة أو ورق ماص.
3. أعد تركيب الإناء بشكل تكون فيه الموصلات (N) موجهة إلى الأمام.

4. أعد وضع لوحة التحكم "1" بإدخالها في مكانها.
5. أعد وضع السلة في الوضع العلوي ثم ركب في قاعها الفلتر المرفق (شكل 7). يمكنك الحصول على الفلاتر بسهولة سواءً من البائع أو من مركز خدماتنا المعتمد.

6. صب من جديد الزيت أو اسمن في المقلاة ببطء شديد حتى لا يفيض الفلتر (شكل 7). عند الانتهاء، أعد وضع الغطاء.

تنبيه: يمكن الاحتفاظ بالزيت المصفى بهذه الطريقة داخل المقلاة. ومع ذلك إذا كان سيمر وقت طويل بين مرة استخدام وأخرى، ينصح بحفظ الزيت في وعاء مغلق حتى تتجنب تلفه. يفضل دائماً حفظ الزيت المستخدم لقلبي السمك منفصلاً عن ذلك المستخدم لقلبي الأطعمة الأخرى.

استبدال الفلتر المضاد للروائح

مع مرور الزمن. يفقد الفلتر المضاد للروائح والمثبت في داخل الغطاء فاعليته.

للاستبدال. انزع غطاء الفلتر البلاستيكي بالضغط على المشبك في اتجاه السهم 1. ثم ارفع باتجاه السهم 2 (الشكل 8).

استبدل الفلاتر.

قبل توصيل الجهاز بالتيار الكهربائي تأكد دائماً من وجود زيت بالوعاء. صب الزيت في الوعاء: تبلغ السعة القصوى 1,3 لتر (1,2 كجم من السمن).

تنبيه: يجب أن يتراوح المستوى بين العلامتين الدنيا والقصوى.

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 150 درجة مئوية حتى الذوبان الكامل للزبد. بعد ذلك يمكنك تغييرها.

بدء الطهي

1. ضع الطعام المراد قليه في السلة، دون ملئها بصورة زائدة (بعد أقصى 0,7 كجم من البطاطس الطازجة).

للحصول على قلي أكثر تجانساً، ينصح بوضع الأطعمة بتركيز أعلى على حواف السلة وتقليلها في الوسط.

2. اضبط مؤشر الترموستات "L" على درجة الحرارة المطلوبة (شكل 1). عند الوصول لدرجة الحرارة التي تم ضبطها، ينطفئ المؤشر الضوئي "G".

3. بمجرد انطفاء المؤشر، اغمر السلة ببطء في الزيت، واخلص المقيض بعد أن ترجع المؤشر "P" الخاص به إلى الخلف، ثم أغلق الغطاء.

• من الطبيعي بعد إجراء هذه العملية مباشرة خروج كمية ملحوظة من البخار الساخن جداً من غطاء الفلتر.

• في بداية الطهي، فوراً بعد غمر الغذاء في الزيت، يغطي الجدار الداخلي للنافذة الصغيرة "B" (إذا وجدت) بالبخار، الذي يزول تدريجياً.

• من الطبيعي أثناء التشغيل تكون قطرات متكاثفة من الماء بالقرب من مقبض السلة.

انتهاء الطهي

عند انتهاء زمن الطهي ارفع السلة وتأكد إذا كان الطعام قد وصل لدرجة اللون المطلوبة. في الموديلات المزودة بنافذة مراقبة صغيرة يمكنك فحص درجة الطهي من خلالها، دون الحاجة لفتح الغطاء

إذا تحققت من اكتمال الطهي، أطفئ الجهاز عن طريق ضبط مؤشر الترموستات "L" على الوضع "0" حتى تسمع صوت المفتاح الداخلي.

اترك السلة بداخل المقلاة في الوضع العلوي (شكل 2) تبره من الزمن حتى يقطر الزيت الزائد منها.

لقلي الأطعمة بالطريقة المثلى

- يجب اتباع درجات الحرارة التي يُنصح بها لكل وصفة. إذا كانت درجة حرارة الزيت منخفضة فإن الأطعمة المقلية ستمتص الزيت، وإذا كانت درجة حرارته أعلى من اللازم ستكون قشرة خارجية للأطعمة وتظل نبيذة من الداخل.
- إذا كنت تقلي كمية محدودة من الطعام يجب أن تكون حرارة الزيت مضبوطة على درجة أقل من تلك التي يُنصح بها لتجنب الفوران الشديد له.
- يجب غمر الأطعمة التي سيتم قليها في الزيت فقط عندما يصل إلى درجة الحرارة الصحيحة، أي عندما ينطفئ المؤشر الضوئي.
- لا تملأ السلة أكثر من اللازم، فقد يسبب ذلك انخفاض مفاجئ في درجة حرارة الزيت وبالتالي تحصل على قلي دهني وغير متجانس.
- تأكد أن الأغذية مقطعة لقطع رفيعة وذات سماكة متساوية، حيث أن الأغذية السمكية أكثر من اللازم لا يتم طهيها من الداخل بطريقة صحيحة، بالرغم من شكلها الخارجي الجميل، أما الأغذية ذات السماكة المتساوية تصل في نفس الوقت لدرجة الطهي المثالية.
- **جفف المواد الغذائية بعناية قبل غمرها في الزيت أو السمن لتجنب خروج الرذاذ.** بالإضافة لذلك، فإن 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 الزائد قبل غمرها في الزيت.

قبل البدء في عمليات التنظيف. افصل دائمًا قابس الجهاز عن مقبس أو مأخذ التيار الكهربائي.

لا تغمر أبدًا لوحة التحكم في الماء ولا تضعها تحت الماء الجاري. حيث إذا حدث تسرب للماء قد يسبب الصعق الكهربائي.

تأكد أن الزيت بارد بدرجة كافية (انتظر حوالي ساعتين). أفرغ الزيت أو السمن كما هو موضح سابقًا في فقرة "تصفية الزيت أو السمن".

افتح الغطاء كما هو موضح في شكل 5.

لا تغمر الغطاء في الماء قبل فك الفلتر منه.

لتنظيف الإناء "F" اتبع الخطوات التالية:

- قم بنزع لوحة التحكم "A" كما هو موضح في الشكل 3 ثم فك الإناء القابل للإخراج "E" عن طريق الإمساك بالمقابض (شكل 4). ثم أغسل في غسالة الأطباق أو يدويًا بالماء الساخن ومنظف الأطباق السائل.
- أشطف وجفف جميع الأجزاء بعناية. إذا تم غسل الإناء في غسالة الأطباق، ضعه بحيث لا تخدش الطبقة المقاومة للالتصاق.
- لا تفرغ أبدًا القلاة عن طريق إملاتها أو قلبها (شكل 9).
- ينصح بتنظيف السلة السلة بانتظام مع الحرص على إزالة جميع البقايا التي قد تتواجد بها.

الإناء المقاوم للالتصاق والقابل للإخراج

لتنظيف الإناء لا تستخدم أية أدوات أو منظفات كاشطة، ولكن فقط قطعة قماش ناعمة مع منظف حيادي.

نصائح للطهي

فترة استخدام الزيت أو السمن

يجب ألا يقل مستوى الزيت أو السمن عن الحد الأدنى أبدًا. من حين لآخر يلزم تجديده بالكامل. تعتمد فترة استخدام الزيت أو السمن على نوع الأطعمة التي تقليها، فعل سبيل المثال الأطعمة المكسوة بالدقيق تلوث الزيت أكثر من القلي البسيط.

كأي مقلاة أخرى، إذا تم تسخين الزيت عدة مرات يفسد، لذلك، حتى إذا تم تصفية الزيت بعد استخدامه بطريقة صحيحة، ينصح باستبداله كليًا بانتظام.

قلي الأطعمة غير المجمدة

المادة الغذائية	أقصى كمية بالجرام	درجة الحرارة المثوية	الزمن بالدقائق
بطاطس مقلية	350	190 ° م	7 - 5
كمية كاملة	700	190 ° م	14 - 10
الأسماك	250	160 ° م	7 - 6
كاليماري	250	160 ° م	7 - 6
محار	250	160 ° م	6 - 5
جمبري كبير	250	170 ° م	7 - 6
سردين	250	160 ° م	7 - 6
سبيط	130	160 ° م	6 - 5
سمك موسى (1)			
اللحوم	120	160 ° م	7 - 5
شرائح البقر (1)	240	180 ° م	6 - 4
شرائح الدجاج (2)	300	180 ° م	25 - 20
أفخاذ الدجاج (2)	250	160 ° م	6 - 4
كفتة (6)			
الخضروات	150	150 ° م	6 - 5
خرشوف	200	160 ° م	5 - 4
قرنبيط	200	150 ° م	5 - 4
فطر	50	170 ° م	4 - 3
بازنجان (قطعتين)	150	160 ° م	6 - 5
كوسا			

يجب الأخذ في الاعتبار ان الازمنة ودرجات حرارة الطهي الموضحة كلها تقريبية، ويجب ضبطها تبعاً لكمية الطعام المراد طهيها وتبعاً للذوق الشخصي.

قلي الأطعمة المجمدة

- درجة حرارة الأطعمة المجمدة منخفضة جداً، وبالتالي تسبب انخفاض ملحوظ ولا مفر منه في درجة حرارة الزيت أو السمن. للحصول على نتيجة جيدة، ينصح بعدم تجاوز الكمية التي يُنصح بها في الجدول التالي.
- غالباً ما تكون الأطعمة المجمدة مغطاة بالعديد من بلورات الثلج التي يلزم إزالتها قبل الطهي بتحريك وهز السلة. اغمر السلة في زيت القلي ببطء لتجنب فوران الزيت نفسه.

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

جميع أزمنة الطهي الموضحة تقريبية ويجب تعديلها تبعاً لدرجة الحرارة الأولية للأغذية المراد قليها وأيضاً تبعاً لدرجة الحرارة التي يقرها منتج الأغذية المجمدة.

(*) هذه هي الكميات التي يُنصح بها للحصول على أفضل قلي، ومن الطبيعي أنه يمكن قلي كمية أكبر من البطاطس المجمدة مع الأخذ في الاعتبار أنها في هذه الحالة سوف تكون مشبعة بالدهون بشكل أكبر بسبب الانخفاض المفاجئ في درجة حرارة الزيت عند غمرها فيه.

العطب	السبب	الحل
انبعاث روائح كريهة	الفلتر المضاد للروائح مشبع الزيت مستهلك سائل القلي غير مناسب	استبدل الفلتر قم بتغيير الزيت أو السمن استخدم نوع جيد من الزيوت مثل زيت القول السوداني
الزيت يفيض	الزيت مستهلك ويسبب رغوة كبيرة لم يتم تجفيف الأطعمة بشكل كافٍ قبل غمرها في الزيت الساخن. تم غمر السلة بسرعة كبيرة مستوى الزيت في المقلاة يتجاوز الحد الأقصى	قم بتغيير الزيت أو السمن جفف المواد الغذائية جيداً اغمر السلة ببطء قلل كمية الزيت داخل الإناء
الزيت لا يسخن	تم تشغيل المقلاة قبل ذلك بدون وجود زيت في الإناء، فتسبب ذلك في تلف منظم الأمان الحراري.	توجه لمركز الخدمة الفنية (يجب استبدال منظم الأمان).