

ترشيح الزيت او السمن

يوصى بتنفيذ هذه الاجراء بعد كل عملية قلي ، وخاصة عندما يكون قد تم كسو الغذاء بطبقة من الدقيق او الخبز المطحون. وذلك لان حبيبات الغذاء التي تبقى في الزيت ، تميل الى الاحتراق وتسبب تلفا سريعا للزيت او السمن.

إحتراس

لا تفرغ المقلاة بتميلها او قلبها راسا على عقب ابدا (شكل رقم 11)، ويكن صب الزيت من الحوض بعد ان تم اخراجه.

تأكد من ان الزيت باردا بما فيه الكفايه (انتظر حوالي ساعتين)

1. أبعد الغطاء والحوض القابل للإخراج (K) بواسطة المقبض (O) (شكل رقم 8) وقم بتفريغ الحوض (شكل رقم 9).
2. قم بإبعاد تراكمات المحتملة من الحوض باستعمال إسفنجة او ورقة ماصه. أدرج الحوض القابل للإخراج من جديد (K) بداخل مكانه الخاص (S).
3. ضع السله في وضعها المرتفع وضع في قعرها واحدا من الفلترات المزوده (شكل رقم 11). الفلترات موجوده لدى بائعك الخاص او لدى مركز من مراكزنا للصيانه.
4. قم بصب الزيت او السمن من جديد ببطأ في المقلاة حتى لا يطفح من الفلتر (شكل رقم 12).
إنتبه جيدا : ان الزيت الذي تم ترشيحه بهذا الطريقه من الممكن الاحتفاظ به في داخل المقلاه. ولكن اذا تخلل وقتا طويلا بين طبخة واخرى فانه من المفضل الاحتفاظ بالزيت في وعاء مغلق حتى لا يتلف.
انها لقاعدة جيده الاحتفاظ بالزيت المستعمل لقلي السمك منفصلا من الزيت المستعمل لقلي الاطعمه الاخرى.
• اذا تم استعمال السمن ، لا تجعله يبرد كثيرا والا فانه سيصبح صلبا.

تبدال الفلترات المضاده للرائحه

بمرور الزمن تفقد الفلترات المضاده للرائحه الموجوده في الغطاء فاعليتها. ان التغيير في لون الفلتر والذي يمكن ملاحظته من خلال النقّب "A" في شكل رقم 13 ، على السطح الداخلي للغطاء ، يشير على وجوب تغير الفلتر. لتبديله يجب ابعاد غطاء الفلتر من البلاستيك "F" (شكل رقم 14) وذلك بالضغط على المشبك "H" باتجاه السهم 1 ، ومن ثم رفعه باتجاه السهم 2. قم بتبدال الفلترات.
إنتبه جيدا: ان الفلتر الابيض يجب ان يستند على الوجه المعدني (شكل رقم 15) والوجه الملون يتجه للاعلى (باتداه الفلتر السود).
ركب من جديد غطاءات الفلترات ومجها انتباهك للادراج المشابك الاماميه بالوجه الصحيح (كما هو مبين في الشكل رقم 15).
لا تشغل الجهاز اذا كانت الفلترات قد انتهت فاعليتها ؛ من الممكن ان تكون روائح كريهة وان تسد مخرج البخار.

تنظيف

قبل البدء بعملية التنظيف قم دائما بفصل الفيشه من شبكة التيار الكهربائي.
• لا تغمر المقلاة في الماء ولا تضعها تحت الحنفية. الماء المتسرب بإمكانه التسبب بصدمات كهربائية وفساد جزئي في التوصيله الكهربائيه الداخليه.
بعد ان تركت الزيت لمدة ساعتين تقريبا ليبرد ، افرغ الزيت او السمن كما هو موصوف في الفقره "ترشيح الزيت او السمن".
• لا تقم ابدا بافراغ المقلاة بتميلها او بقلبها راسا على عقب (شكل رقم 10).
ابعد الغطاء بسحبها بانتباه الى الامام (انظر الى السهم رقم "1" شكل رقم 15) و من ثم الى الاعلى (انظر الى السهم رقم "2" شكل رقم 14)

وصف الجهاز

A	تقبا لمراقبة الزيت	L	رجل صغيرة كقاعده
B	مقبض السله	M	لوحة عرض عداد الدقائق (لا يوجد في جميع الموديلات).
C	مزلق المقبض	N	زر عداد الدقائق (لا يوجد في جميع الموديلات)
D	غطاء	O	مقابض الحوض الذي يمكن اخراجه
E	كوه (لا توجد في جميع الموديلات)	P	إشارة ضوئيه
F	غطاء الفلتر	Q	مقبض التيرموستات و ON/OFF (الاطفاء/الاشعال)
G	سله	R	زر لفتح الغطاء
H	مشبك غطاء الفلتر	S	وعاء لإحتواء الحوض الممكن اخراجه
I	حيز لإيداع السلك		
J	مقبض لرفع الجهاز		
K	حوض من الممكن اخراجه		

إرشادات للإستعمال

- قبل الاستعمال ، تأكد من ان فولطية شبكة التيار تطابق الفولطيه المثشار اليها على لوحة الجهاز .
- قبل الاستعمال ، قم بغسل الحوض ، الغطاء (بعد نزع الفلترات)، والسله بماء ساخن ، ومن ثم قم بتنشيف الحوض بعناية ودقه.
- لا تشعل المقلاة قبل اضافة الزيت او السمن. اذا استعملت المقلاه بدون زيت او سمن فان جهاز الامان الحراري يوقف تشغيلها. في هذه الحاله يجب مراجعة مركز من مراكز الصيانه المصرح له وذلك استعمال الجهاز مرة ثانية.

تعبئة بالزيت او بالسمن

- قم برفع السله للوضع الاعلى وذلك بسحب المقبض (B) بالاتجاه العلوي(شكل رقم 1).
- يجب ترك الغطاء مغلقا دائما عندما تتم عملية رفع او تخفيض السله
- إفتح الغطاء (D) بالضغط على الزر (R) (شكل رقم 2).
- أخرج السله بشدها الى الاعلى (شكل رقم 3).
- قم بصب 2, 2 لترا من الزيت في الوعاء (او 2 كغم من السمن).

تنبيهات

- يجب مراعاة اتجاه ادراج الحوض. اذا كانت هناك مشقة لاجلاق الغطاء ، تأكد من ان الحوض تم ادراجه بالضبط وكليا.
- المستوى يجب ان يكون دائما بين الحد الاقصى والحد الانسى.
- لا تستعمل المقلاة عندما يكون الزيت اقل من "الحد الانسى" : وذلك لانه من الممكن ان يبدأ جهاز الامان عمله ؛ لتغيره يجب التوجه الى مركز من مراكزنا للصيانه.
- لا تتعدى الكمية القصوى المتوقعه من الزيت وذلك لتجنب خروجه خلال مرحلة الطبخ.
- ان افضل النتائج تحصل عليها باستعمال زيت من نوعية جيدة. تجنب الخلط بين عدة انواع من الزيت. اذا تم استعمال قوالب من شحم الخنزير عليك بتقطيعها لقطع صغيرة لتجنب ان تسخن المقلاة في الدقائق الاولى وذلك بدون ان يكون السمن موزعا بشكل ممتائل.

بدأ القلي

1. قم بوضع المواد الغذائية في السلة بدون التثقيب في ذلك (الحد الأقصى 1، 25 كغم من البطاطا الطازجه).
2. عند استعمال المواد الغذائية المجمده يجب ابعاد الثلج الخارج عن الحد (انظر : قلي المواد الغذائية المجمده).
3. ضع السلة في الحوض في الوضع المرتفع (شكل رقم 3) وأغلق الغطاء حتى سماع طقطقة الشبك. لتجنب خروج رذاذ الزيت الحامي ن أغلق دائما الغطاء قبل تنزيل السلة للأسفل.
4. لضبط مقبض الثيرموستات "Q" على درجة الحرارة المرغوبة (شكل رقم 4). عند الوصول الى درجة الحرارة التي تم اختيارها تنطفأ الاشارة الضوئية "P".
5. لا تمس الكوه خلال الطبخ لانها تصبح ساخنة.
6. فوراً ومن بعد انطفاء الاشارة الضوئية ، قم بغمر السلة بتنزيلها رويدا رويدا في الزيت وذلك بعد ارجاع المزلق "C" للخلف على المقبض.
7. انه لطيبيا بعد انتهاء هذه العملية خروج كمية ليست قليلة من البخار الساخن من غطاء الفلتر "F".
8. عند بداية الطبخ ، وفورا بعد ان تم غمر الغذاء بالزيت ، يغطي البخار السطح الداخلي للكوة "E" (في الموديلات المتوقع وجوده فيها) وسيخفتي تدريجيا.
9. انه لطبيعي ان تتكون قطرات مكثفه من حول مقبض السلة عندما يكون الجهاز مشغلا.

في الموديلات المزوده بعداد دقائق الكتروني

لضبط مدة الطبخ لضغط على الزر "N" ، لوحة عرض عداد الدقائق "M" تظهر الدقائق المحدده مسبقا. تبدأ الاعداد بالإضائه المتقطع رأساً لتشير الى ابتداء مدة الطبخ. الدقيقه الاخيريه يتم اظهارها بالثواني. في حالة حدوث خطأ ، من الممكن تحديد مدة الطبخ من جديد وذلك بالضغط على الزر لمدة تزيد عن ثانيين. وهكذا لوحة العرض تظر الصفر ؛ وعند هذه النقطة يجب اعاده الاجراء.

يعلم عداد الدقائق انتهاء الطبخ بسلسلة اشارات صوتيه يفصل الواحده عن الاخرى 20 ثانيه.

لإطفاء الإشاره الصوتيه ، لضغط على زر عداد الدقائق "N". انه يمكننا الاصاق عداد الدقائق على الثياب وذلك باستعمال الشبك الخاص

تنبيه ان عداد الدقائق لا يقوم باطفاء الجهاز .

استبدال بطاريات عداد الدقائق

- ابعاد عداد الدقائق من مكانه الخاص (شكل رقم 5).
 - ابعاد الغطاء الخلفي مستعملا مفكا (شكل رقم 6).
 - قم بلف تغطية البطاريه (شكل رقم 7) باتجاه عكس عقارب الساعه حتى يتم فكه.
 - استبدل البطاريه باخرى من نفس النوع.
 - ركب من جديد عداد الدقائق.
- سواء في حالة استبدال البطاريه او في حالة التخلص من الجهاز فانه يجب ابعادها والتخلص منها باتباع القوانين الساريه ، وذلك انها مضره بالبيئه.

بعد القلي

بعد انتهاء مدة الطبخ ، قم برفع السله وافحص اذا كان الغذاء قد اتخذ درجة الاحمرار المرغوبه. في الموديلات المزوده بالكوه ، يمكن القيام بهذا الفحص بدون فتح الغطاء بل من خلال الكوه.

اذا إعتبر ان الطبخ قد انتهى ، قم باطفاء الجهاز وذلك بلف مقبض الثيرموستات في وضع "O" وحتى سماع طقطقة المفتاح. اترك السلة في المقلاة في وضعها المرتفع لكي تسقط قطرات الزيت الزائده.

إنتبه : اذا كان يجب اتمام الطبخ على مرحلتين (مثل البطاطا)، إرفع السله عند انتهاء المرحلة الاولى ، انتظر حتى تنطفأ الاشارة الضوئية من جديد ، ثم أغطس السلة في الزيت من جديد (انظر اللوائح الوارده من بعد).

ترشيح الزيت او السمن

يوصى بتنفيذ هذه الاجراء بعد كل عملية قلي ، وخاصة عندما يكون قد تم كسو الغذاء بطبقة من الدقيق او الخبز المطحون. وذلك لان حبيبات الغذاء التي تبقى في الزيت ، تميل الى الاحتراق وتسبب تلفا سريعا للزيت او السمن.

إحتراس

لا تفرغ المقلاة بتميلها او قلبها راسا على عقب ابدا (شكل رقم 11)، ويكن صب الزيت من الحوض بعد ان تم اخراجه .

تأكد من ان الزيت ياردا بما فيه الكفايه (انتظر حوالي ساعتين)

1. أبعد الغطاء والحوض القابل للإخراج (K) بواسطة المقبض (O) (شكل رقم 8) وقم بتفريغ الحوض (شكل رقم 9).
2. قم بإبعاد تراكمات المحتملة من الحوض باستعمال إسفنجة او ورقة ماصه. أدرج الحوض القابل للإخراج من جديد (K) بداخل مكانه الخاص (S).
3. ضع السله في وضعها المرتفع وضع في قعرها واحدا من الفلترات المزوده (شكل رقم 11). الفلترات موجوده لدى بائعك الخاص او لدى مركز من مراكزنا للصيانه.
4. قم بصب الزيت او السمن من جديد ببطأ في المقلاة حتى لا يطفح من الفلتر (شكل رقم 12).
إنتبه جيدا : ان الزيت الذي تم ترشيحه بهذا الطريقه من الممكن الاحتفاظ به في داخل المقلاه. ولكن اذا تخلل وقتا طويلا بين طبخة و اخرى فانه من المفضل الاحتفاظ بالزيت في وعاء مغلق حتى لا يتلف.
انها لقاعدة جيده الاحتفاظ بالزيت المستعمل لقلي السمك منفصلا من الزيت المستعمل لقلي الاطعمه الاخرى.
• اذا تم استعمال السمن ، لا تجعله يبرد كثيرا والافاته سيصبح صلبا .

تبدال الفلترات المضاده للرائحه

بمرور الزمن تفقد الفلترات المضاده للرائحه الموجوده في الغطاء فاعليتها. ان التغيير في لون الفلتر والذي يمكن ملاحظته من خلال الثقب "A" في شكل رقم 13 ، على السطح الداخلي للغطاء ، يشير على وجوب تغيير الفلتر. لتبديله يجب ابعاد غطاء الفلتر من البلاستيك "F" (شكل رقم 14) وذلك بالضغط على المشبك "H" باتجاه السهم 1 ، ومن ثم رفعه باتجاه السهم 2. قم بتبدال الفلترات.
إنتبه جيدا: ان الفلتر الابيض يجب ان يستند على الوجه المعدني (شكل رقم 15) والوجه الملون يتجه للاعلى (باتداه الفلتر السود).
ركب من جديد غطاءات الفلترات ومجها انتباهك للادراج المشابك الاماميه بالوجه الصحيح (كما هو مبين في الشكل رقم 15).
لا تشعل الجهاز اذا كانت الفلترات قد انتهت فاعليتها ؛ من الممكن ان تكون روائح كريهة وان تسد مخرج البخار.

تنظيف

قبل البدء بعمليات التنظيف قم دائما بفصل الفيشه من شبكة التيار الكهربائي.
• لا تغمر المقلاة في الماء ولا تضعها تحت الحنفية. الماء المتسرب بامكانه التسبب بصدمات كهربائية وفساد جزئي في التوصيله الكهربائيه الداخليه.
بعد ان تركت الزيت لمدة ساعتين تقريبا ليبرد ، افرغ الزيت او السمن كما هو موصوف في الفقره "ترشيح الزيت او السمن".
• لا تقم ابدا بافراغ المقلاة بتميلها او بقلبها راسا على عقب (شكل رقم 10).
ابعد الغطاء بسحبه بانتباه الى الامام (انظر الى السهم رقم "1" شكل رقم 15) و من ثم الى الاعلى (انظر الى السهم رقم "2" شكل رقم 14)

لا تغمر الغطاء في الماء قبل ابعاد الفلترات .

لتنظيف الحوض القابل للإخراج (k) اتبع الطريقة التالية :

- استخراج الحوض من مكانه (S) وإغسله بماء ساخن وسائل لغسل الصحون ، او بواسطة ماكينة غسل الصحون .
- من ثم قم بشطفه ، وتنشيفه بعنايه : اذا تم غسل الحوض في ماكينة غسل الصحون قم بوضعها بطريقة حتى لا تتخدش مادة التغطية المضادة للالتصاق .
- ينصح بتنظيف السله بانتظام ةالانتباه لازالة المتراكمات المحتمله .
- بعد ابعاد الحوض القابل للإخراج (K) ، قم بتنشيف داخل دعامة الحوض (S) وخارج المقلاه بقطعة قماش ناعمة ومبلولة لازالة الرذاذ وريالة الزيت والبخار ان وجدت .
- قم بغسل وتنشيف السدادات المطاطيه ايضا وذلك لتجنب الالتصاق بالحوض خلال استعمال الجهاز . (في حالة حصول الالتصاق ، يكفي لفتح الغطاء رفعه باليد وفي نفس الوقت الضغط على الزر للفتح .
- يمكن غسل السله في ماكينة غسل الصحون .

موديل مع حوض ضد الالتصاق

لتنظيف الحوض المضاد للالتصاق ، إستعمل قطعة قماش ناعمة ومسحوق غسيل حيادي ؛ لا تستعمل مساحيق خادشه .

نصائح للطبخ

مدة بقاء الزيت أو السمن

لا يجب ان ينزل مستوى الزيت او السمن تحت المستوى الأدنى. بين حين واخر من الضروري تغييره كلياً. ان مدة بقاء الزيت او السمن تعتمد على ما يتم قليه. مثلاً الطعام المغطى بطبقة رقيقة من الدقيق يوسخ الزيت اكثر من القلي البسيط.

مثلها مثل كل انواع المقليات ، اذا تم تسخين الزيت اكثر من مرة فانه يتلف. فلذلك مع انه يتم استعماله وترشيحه بطريقة دقيقة ، فاننا ننصح بتغييره كلياً تكراراً.

ننصح بتغيير الزيت كلياً بعد ان تم استعماله 8/5 مرات او في الحالات التاليه :

- وجود روائح كريهه
 - انبعاث دخان خلال القلي
 - عندما يصبح الزيت داكناً
- لكي يتم القلي بالطريقة الصحيحة**
- من المهم في كل وصفة اتباع الحرارة المشار بها. اذا كانت الحرارة واطنة جداً فان ما يتم قليه يمتص زيتاً. ولكن اذا كانت الحرارة مرتفعة جداً فان القشره الخارجيه تتكون فوراً وداخل الطعام يبقى نيئاً.
 - يتم غمر الطعام الذي يجب قليه بالزيت فقط عندما تصل حرارة هذا للدرجة الصحيحة ، اي عندما تنطفئ الاشارة الضوئيه.
 - لا تنقل حمل السلة اكثر من اللازم. هذا يولد انخفاضاً فجائياً في حرارة الزيت ، ولذلك قلياً كثير الدهن وليس متناسقاً.

- تأكد من ان يكون الطعام قد قطع قطعاً رقيقة وسمكها منتظم ، وذلك لان الطعام الذي يتم تقطيعه قطعاً سميكة يكون داخلها غير مطبوخاً مع ان مظهرها جميلاً ، بينما قطع الطعام التي سمكها منتظم تصل كل القطعة برمتها الطبخ المثالي.
- **نشف جيداً الطعام قبل غمره في الزيت او في السمن** ، وذلك لان الاطعمة المبلولة كثيراً تصبح رخوة بعد الطبخ (وخاصة البطاطا). ينصح بتغطية الاطعمة الغنيه بالماء بطبقة رقيقة من الدقيق او الخبز المطحون (سمك ، لحمه ، خضروات)، الانتباه وازالة الدقيق والخبز المطحون الزائد قبل طمسها في الزيت.

قلي الاطعمة الغير مجمده

المدد بال دقائق	الحراره درجه منويه	الكميه القصوى	نوع الطعام
مرحله اولي 7-9 مرحله ثانيه 3-5	170 درجه منويه	600	نصف حصه بطاطا مقليه
مرحله اولي 11-13 مرحله ثانيه 3-4	190	1250	كميه قصوى (في حدود الامان) الكميه بالكامل
10-9 11-8 12-10 9-7	160 160 160 160	550 600 450 400	كلمار ذنب سكامبي سردين سولويولا (قطعتين)
9-7 8-6 9-7	170 180 170	350 350 600	ضلوع خنزير (4-3 قطع) ضلوع دجاج (4-3 قطع) كباب (15 قطع)
8-6 9-7 9-7 10-8 11-9	170 150 150 150 150	400 450 450 350 150	دوائر بصل قرنبيط فقاقيع بادنجان كوسا

تذكروا ان مدده وحراره الطبخ تقريبيه ويجب ملائمتها بالنسبة للكميه والذوق الشخصي.

قلي الاطعمه المجمده

- الاطعمه المجمده لها حرارة منخفضة جدا. ونتيجة لذلك تثير انخفاضا عاليا لحرارة الزيت او السمن.
- للحصول على نتائج جيدة ، ننصحكم ان لا تتجاوزا الكميات المشار اليها في الجدول التالي.
- الاطعمه المجمده مرارا تكون مغطاه ببلوريات من الثلج والتي يجب ازالتها قبل الطبخ. للقيام بذلك يكفي هز السله. ومن بعدها اغمر السله ببطا في زيت الطبخ لتجنب غليان الزيت.
- مدة زمن الطبخ تكون تقريبا ويجب تغييرها بحسب حراره الاطعمه الابتدائيه والحراره التي يشير اليها منتج الاطعمه المجمده.

المده بالدقائق	الحراره درجه منويه	الكميه القصوى	الغذاء
6 - 5	190	330 (*)	بطاطا مقليه الكميه التي ينصح بها لقلي ممتاز
7 - 6	190	600	كروكيكي من بطاطا
6 - 5	190	400	سمك عصي من السمك جمبري
5 - 4	190	400	
5 - 4	190	300	لحمه ضلوع دجاج (عدد 3)

- تنبيه :** قبل غمر السله ، تاكد من ان الغطاء مغلق.
- (*) هذه هي الكميه التي ننصح بها للحصول على قلي ممتاز. من الطبيعي انه بالامكان قلي كمية اكبر من البطاطا ، ولكن يجب الانتباه والتذكر بان البطاطا ستكون مليئة بالزيت وذلك بسبب الانخفاض المفاجئ في حرارة الزيت عند لحظة غمر السله.

مشاكل في التشغيل

المشكلة	السبب	الحل
رائحه كريهه	الفلتر المضاد للروائح مشبع. الزيت اصبح تالفا. السانل للطبخ ليس ملائما.	قم بتغيير الفلترات. قم بتغيير الزيت او السمن. استعمل زيت عباد الشمس او زيت نباتي ذو نوعية جيده
الويت يطفح	تأف الزيت وتكونت كثير من الرغوه. لقد غمرتم في الزيت اطعمه ليست ناشفتيما فيه الكفاية. تم غمر السله بسرعة كبيره. مستوى الزيت يعلو عن المستوى الاقصى.	قم بتغيير الزيت او السمن. نشف الاطعمه جيدا. قم بغمرها رويدا رويدا. قم بتخفيض كمية الزيت في الحوض.
لا يتم احمرار الاطعمه خلال الطبخ	حرارة الزيت منخفضة جدا. السله ثقيلة بحملها.	قم باختبار حرارة اعلى. قم بتخفيض كمية الاطعمه.
لا يتم تسخين الزيت	تم استعمال المقلاه بدون زيت في الحوض، وهذا سبب العطل في جهاز الامان الحراري. لم يتم إدراج الحوض بالطريق الصحيحه.	توجه لمركز الصيانه (جهاز الامن الحراري يجب تغييره). تاكد من اتجاه إدراج الحوض واذا تم إدراجه كليا.