

قلي الطعام المجمد

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

مدة الطهي تقريبية. ينبغي تعديلها بحسب درجة الحرارة الابتدائية للطعام المنوي قليه ودرجة الحرارة التي ينصح بإعتادها مصنع المجمدات

الغذاء	الكمية القصوى	الحرارة لدرجة مئوية	المدة بالدقائق
بطاطا مقليّة الكمية المثالي	330 (*)	190	6 - 5
كروكيّات بطاطا	600	190	7 - 6
سمك عصي من	400	190	6 - 5
السمك جمبري	400	190	5 - 4
لحمه ضلوع دجاج (3 قطع)	300	190	5 - 4

تحذير: قبل تغطيس السلة تأكدوا من أن الغطاء محكم الغلق

(*) هذه هي الكمية التي ننصح بها للحصول على نتائج ممتازة. من الطبيعي انه بالإمكان قلي كمية أكبر من البطاطا، ولكن يجب الانتباه والتأكد. بان البطاطا ستكون مليئة بالزيت نتيجة انخفاض مفاجئ في درجة حرارة الزيت عند تغطيس السلة.

إختلال التشغيل

المشكلة	السبب	الحل
رائحة كريهة	المرشاح المقاوم للروائح مشبع الزيت أو الشحم أصبح ثالفا الزيت أو الشحم ليس ملائما	استبدلوا المرشحات استبدلوا الزيت أو الدسم استعملوا زيت دوار الشمس أو زيت نباتي جيد
الزيت يطفح	فسد الزيت وتكونت رغوة كثيرة انزلتم في الزيت الساخن طعاما غير جافا بما فيه الكفاية انزلتم الطعام بسرعة في الزيت مستوى الزيت يفوق الحد الأقصى	استبدلوا الزيت أو الدسم جففوا الطعام بعناية غطسوا الطعام بالزيت رويدا رويدا خففوا كمية الزيت
الطعام لا يحمر في مرحلة الطهي	درجة حرارة الزيت منخفضة جدا السلة ملئة جد بالطعاما	أختاروا درجة حرارة اعلى أخفصوا كمية الطعام
الزيت لا يسخن	تم استعمال المقلاة بدون زيت في الحوض، وهذا سبب العطل في جهاز الامان الحراري.	اتصلوا بمركز العناية الفنية (ينبغي تغيير الجهاز)

نصائح في الطهي

دوام الزيت أو الدسم
ينبغي أن لا ينزل الزيت أو الدسم أبدا تحت الحد الأدنى. من حين لآخر ينبغي استبداله تماما. دوام الزيت أو الدسم مرتبط بالمواد التي تفلوها. المأكولات المكسوة بالطحين أو بفتات الخبز تفقد الزيت أكثر من مواد المقلية الأخرى. كما هي الحال في أي نوع من المقلية الزيت الذي يتم تسخينه تكرارا يفسد. حتى وإن تم استعماله وحفظه بشكل صحيح. من المستحسن استبداله بالكامل بشيء من القوالب. من المستحسن استبدال الزيت بالكامل بعد استعماله 8/5 مرات وفي الحالات التالية:

- تصاعد روائح كريهة
- تصاعد الدخان خلال القلي
- أصبح الزيت كاتم اللون.

من أجل القلي بشكل صحيح

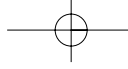
- من المهم جدا مراعاة درجة الحرارة المشار إليها في كل وصفة من وصفات الطعام. إذا تمت عملية القلي على درجة حرارة منخفضة جدا يمتص الطعام المقلي كثيرا من الزيت. وإذا كانت درجة الحرارة مرتفعة كثيرا تتشكل فورا قشرة خارجية فيما يبقى الداخل نيا.
- ينبغي إززال المواد المنوي قليها في الزيت عندما يبلغ هذا الأخير درجة الحرارة الصحيحة، أي عندما تنطفئ الإشارة الضوئية.
- لا تملئوا السلة كثيرا. إن من شأن ذلك خفض مفاجيء لدرجة الحرارة والحصول على طعام كثير الزيت ومقلي بشكل غير متجانس.
- تأكدوا أن المواد الغذائية مقطعة بشكل رقيق وبسماكة منتظمة لأن المواد المقطعة بشكل غليظ تبقى نياة من الداخل بالرغم من مظهرها الخارجي المشهي. أما المواد المقطعة بشكل منتظم ومتجانس تصل إلى نقطة الإستواء المثلى في نفس الوقت.
- جففوا جيدا المواد الغذائية قبل تغطيسها بالزيت أو الدسم، لأن المواد الغذائية الرطبة كثيرا تبقى طرية بعد الطهي (خاصة البطاطا). من المستحسن تغميس أو أكساء المواد الغذائية الشديدة الرطوبة (مثل السمك واللحم والخضار) بالطحين أو بفتات الخبز. على أن تتم إزالة الطحين أو الخبز الفائض قبل تغطيسها بالزيت.

إذا اردت قلي كمية معقولة من الغذاء فعليك برمجة حرارة الزيت الى درجة اقل من تلك المشار إليها، وذلك لتواخي الغليان الشديد للزيت.

قلي الطعام غير المجمد

نوع الطعام	الكمية القصوى	الحرارة لدرجة مئوية	المدة بالدقائق
بطاطا مقليه	نصف حصه	170	مرحلة أولى 7 - 9 مرحلة ثانية 3 - 5
	حصه قصوى كامله	190	مرحلة أولى 11 - 13 مرحلة ثانية 3 - 4
سمك	كلمازي	160	10 - 9
	لغوستي	160	11 - 8
	سردين	160	12 - 10
	سمك موسي	160	9 - 7
لحم	ضلو عجل (4-3 قطع)	170	9 - 7
	ضلو عجل (3-4 قطع)	180	8 - 6
	كباب (15 قطعة)	170	9 - 7
خضار	قطع بصل	170	8 - 6
	قرنبيط	150	9 - 7
	فطر	150	9 - 7
	بانجنجان	150	10 - 8
	كوسا	150	11 - 9

مدة القلي ودرجة الحرارة هي تقريبية. كما ينبغي تكيفهما بما يتناسب مع الكمية ومع ذوق كل شخص.



إستبدال المرشحات المقاومة للروائح

مع مرور الوقت تفقد المرشحات الموجودة داخل الغطاء فعاليتها. يشير تبدل لون المرشاح، الذي يمكن ملاحظته من خلال النظر عبر الثقوب "A" في الرسم 14 الموجود في الجانب الداخلي من الغطاء، الى أنه ينبغي إستبداله. وللقيام بذلك أنزعوا الغطاء البلاستيكي للمرشاح "F" (الرسم 15) بالضغط على الكلاب أو الخطاف "H" بإتجاه السهم 1 وبالتالي ارفعوا بإتجاه السهم 2 ومن ثم إستبدلوا المرشحات.

ملاحظة: ينبغي وضع المرشاح الأبيض على الجزء المعدني (الرسم 16)، على أن تكون الجهة الملونة نحو الأعلى (نحو المرشاح الأسود).

أعيدوا تجميع غطاء المرشاح بالإنتباه الى إدخال الكلابات أو الخطافات الأمامية بشكل صحيح (كما هو موضح في الرسم 16).

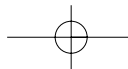
لا تشغلوا المقلاة فيما المرشحات ثالفة: إن من شأن ذلك توليد روائح كريهة وسد فوهة البخار.

التنظيف

- قبل البدء بعملية التنظيف أفضلوأ مأخذ التيار الكهربائي عن شبكة التغذية العامة.
- لا تغطسوا أبدا الماكينة بالماء ولا تضعوها تحت الحنفية. إن من شأن الماء المتسرب الى داخل الماكينة إحداث صواعق كهربائية أو دوائر قصيرة أو قطع التيار الكهربائي.
- بعد ترك الزيت يبرد حوالي ساعتين أفرغوا الزيت أو الدسم كما هو موضح في مقطع "ترشيح الزيت والدسم".
- بعدها أنزعوا الغطاء برفعه الى الأمام بهدوء (انظروا الى السهم "1" في الرسم 14) ومن ثم الى نحو الأعلى (انظروا الى السهم "2" في الرسم 14).
- لا تغطسوا الغطاء في الماء قبل نزع المرشحات.
- يتم تنظيف الحوض على النحو التالي:
- نظفوا الحوض بالماء الساخن والصابون السائل الذي يستعمل عادة لغسل الصحون. ومن ثم اغسلوه بالماء وجففوه بإتقان. قد يكون من المفيد تثبيت المقلاة على مسطح حوض الغسيل وإبقاء انبوب ضخ الزيت داخل هذا الحوض. بالامكان في هذه الوضعية استعمال مكياال من الماء الساخن والمذاب فيه الصابون وفرشاة ناعمة لتنظيف حوض المقلاة، حيث ينصرف الماء الوسخ مباشرة في حوض الغسيل (الرسم 17).
- لتنظيف داخل انبوب ضخ الزيت استعمالوا الفرشاة المزودة مع المقلاة (الرسم 18). لا تستعملوا الفرشات فيل سحب الانبوب من مكانه.
- من المستحسن تنظيف السلة بشكل منتظم والسهر على إزالة ما قد يوجد من ترسبات.
- جففوا المقلاة من الخارج بواسطة خرقة طرية ورطبة لإزالة ما قد يوجد من زيت أو مكثفات.
- نظفوا وجففوا الرقيقات المطاطية تجنباً لاتصاقها بحوض المقلاة عندما لا يتم استعمال هذه الاخيرة (لفتح الغطاء يكفي رفعه يدويا والإبقاء على زر الفتح مضغوطة في نفس الوقت).
- بعد الإنتهاء من عملية الفصل جففوا كافة الأجزاء بعناية وأزلوا ما قد يبقى من ماء في قاع الحوض وبنوع خاص داخل انبوب ضخ الزيت. بهذه الطريقة يتم تفادي انتشار الزيت الساخن خلال التشغيل.
- بالإمكان غسل السلة (B) في ماكينة غسل الأواني.

الموديل المزود بحوض مقاوم للإلتصاق

لتنظيف الحوض المقاوم للإلتصاق إستعملوا خرقة طرية ومادة تنظيف متعادلة. لا تستعملوا مواد تنظيف كاشطة.



فإذا إرتأيتم أن عملية الطهي إنتهت أطفئوا المقلاة عن طريق إدارة مقبضة الترموستات الى وضعية "OFF"، الى أن يطبق المفتاح.
اتركوا الزيت الفائض يرشح عن طريق ابقاء السلة في المقلاة في وضعية عالية.
ملاحظة: إذا كانت عملية الطهي تشتمل على مرحلتين إثنين (مثل البطاطا) أرفعوا السلة في نهاية المرحلة الأولى وانتظروا أن تنطفئ الإشارة الضوئية ومن ثم أعيدوا تغطيس السلة في الزيت للمرة الثانية (راجعوا الجداول المرفقة).

ترشيح الزيت أو الدسم

من المستحسن القيام بهذا الإجراء بعد كل عملية قلي لأن جزيئات الطعام، خاصة إذا كان مكسو بالطحين أو بفتات الخبز، تميل الى الإحتراق في حال بقيت معلقة في مادة القلي مما يؤدي الى فساد الزيت أو الدسم بشكل سريع.

انتبهوا

لا تفرغوا ابدا المقلاة عن طريق حنيها أو قليها رأسا على عقب (الرسم 11)
بل عن طريق استعمال انبوب ضخ الزيت

- 1 تأكدوا من أن الزيت أصبح باردا بما فيه الكفاية (انتظروا حوالي ساعتين اثنتين).
- 2 أنقلوا المقلاة الى حافة الطاولة وتأكدوا من أن أقدامها "L" ثابتة على الطاولة (الرسم 8).
- 3 افتحوا غطاء المقلاة وانزعوا السلة
- 4 افتحوا الفتحة "S" كما هو موضح في الرسم 9.
- 5 أخرجوا انبوب الضخ "O".
- 6 انزعوا السداة "K" وفي نفس الوقت اضغطوا على الانبوب تحاشيا لتسرب الزيت أو الدسم والى أن يتم توجيه الانبوب نفسه ليصب في وعاء (الرسم 9).
- 7 دعوا الزيت أو الدسم ينصرف في وعاء (الرسم 10).
- 8 نظفوا الحوض بواسطة إسفنجة أو ورق تجفيف من الترسبات التي قد تكون موجودة
- 9 في نهاية هذه العملية اعيدوا انبوب ضخ الزيت الى مكانه بعد تثبيت السداة.
- 10 أعيدوا تثبيت السلة في الوضعية العالية وضعوا أحد المرشحات المزودة بها المقلاة في قاع السلة (الرسم 12).
- 11 يمكن شراء المرشحات من أحد الموزعين أو من أحد مراكز العناية الفنية التابعة لنا.
- 12 أصرقوا بالتالي الزيت أو الدسم في المقلاة ببطء شديد تجنبيا لطفحان المرشاح (الرسم 13).
- 13 يمكن حفظ الزيت الذي تم ترشيحه على النحو المذكور أعلاه في المقلاة نفسها. غير أنه من المستحسن حفظه، في مضي وقت طويل بين عملية قلي وأخرى، في وعاء مغلق للحيلولة دون فساد. كما انه من المستحسن فصل الزيت الذي تم استعماله لقلي السمك عن الزيت المستعمل لقلي المواد الغذائية الأخرى.
- ➡ في حال استعمال الدسم إنتبهوا الى ان لا تتركوه يبرد كثيرا لأنه قد يتجمد.

بدء القلي

- 1 ضعوا الطعام الذي تريدون قليه في السلة دون أن تبالغوا من حيث الكمية (ما لا يزيد على 1.25 كلج من البطاطا الطازجة)
- بالنسبة للطعام المجمد انزعوا الجليد الفائض (راجعوا باب "قلي الطعام المجمد")
- 2 ضعوا السلة في الحوض في وضعية مرتفعة (الرسم 3) واغلقوا الغطاء الى أن تسمعوا طقة الغلق. لتفادي خروج قطرات الزيت اغلقوا الغطاء دائما قبل خفض السلة
- 3 اختاروا درجة الحرارة المطلوبة عن طريق ادارة مقبض الترموستات "Q" (الرسم 4). عند بلوغ درجة الحرارة المطلوبة تنطفئ الإشارة الضوئية.
- 4 لا تلمسوا الكوة خلال الطهي لأنها تصبح شديدة السخونة
- 5 ما أن تنطفئ الإشارة الضوئية غطسوا السلة في الزيت بخفضها رويدا رويدا بعد ارجاع المزقة "C" على المقبض
- من الطبيعي جدا من يتصاعد بعد هذه العملية من غطاء المرشاح "F" كمية كبيرة من البخار الحامي
- في بداية الطهي ومباشرة بعد تغطيس الطعام في الزيت ينكسي الجزء الداخلي من الكوة "E" (في الموديلات الموجودة فيها هذه الكوة) بالبخار الذي يزول تدريجيا
- من الطبيعي أن تتشكل قطرات تكثف حول مقبض السلة عندما تشتغل المقلاة.

الموديلات المشتملة على عداد دقائق
حددوا مدة الطهي بالضغط على الزر "N" حيث يشير العداد "M" الى مدة الطهي بالدقائق.
تبدأ الأرقام بالوميض مشيرة الى بدء مدة الطهي. تتم الإشارة الى الدقيقة الأخيرة بالتواتير.
في حال الخطأ بالإمكان إعادة تحديد مدة الطهي بالضغط على الزر لمدة تزيد على ثانيتين اثنتين حيث يعود العداد الى وضعية الصفر. عندها بالإمكان إعادة تحديد مدة الطهي من جديد.
يشير العداد الى نهاية الطهي بسلسلتين من الإشارات الصوتية التي تفصل الواحدة عن الأخرى عشرين ثانية.
لوقف الإشارة الصوتية اضبطوا على زر "N" التابع لعداد الدقائق. بالإمكان تثبيت عداد الدقائق على الثياب عن طريق استعمال الكلاب المزود به.

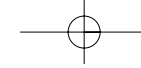
تحذير: عداد الدقائق لا يطفىء المقلاة

استبدال بطارية عداد الدقائق

- انزعوا عداد الدقائق من مكانه (الرسم 5)
- انزعوا الغطاء الخلفي بواسطة مفك (الرسم 6)
- اديروا غطاء البطارية (الرسم 7) بعكس اتجاه دوران عقارب الساعة الى أن يفتح
- استبدلوا البطارية بواحدة من نفس نوعها
- اعيدوا تركيب عداد الدقائق
- سواء عند استبدال البطارية أو عند رمي المقلاة ينبغي نزع البطارية وتصريفها وفق احكام القوانين المرعية الاجراء لأنها مضرّة بالبيئة.

بعد القلي

عند انتهاء مدة الطهي ثبتوا السلة وتأكدوا من أن المأكولات التي تم قليها قد بلغت المستوى المطلوب من الإحمرار.
في الموديلات التي فيها كوة بالإمكان تنفيذ هذه العملية بالنظر من خلال الكوة نفسها دون الحاجة الى فتح الغطاء.



مواصفات الماكينة

A	ثقب المراقبة المرشاح	K	سدادة انبوب ضخ الزيت
B	مقبض السلة	L	قدم
C	مزلفة المقبض	M	عداد دقائق (غير موجودة في بعض الموديلات)
D	الغطاء	N	زر عداد الدقائق (غير موجودة في بعض الموديلات)
E	الكوة (غير موجودة في بعض الموديلات)	O	انبوب ضخ الزيت
F	غطاء المرشاح	P	اشارة ضوئية
G	السلة	Q	مقبض الترموستات (واصل/فاصل التيار)
H	كلاب أو خطاف غطاء المرشاح	R	زر لفتح الغطاء
I	موضع حامل السلك	S	بوابة حجرة نبوب ضخ الزيت
J	مقبض الرفع المقلاة		

طريقة الإستعمال

- تأكد قبل الاستعمال من أن توتر الشبكة الكهربائية يتناسب مع ما هو مذكور في لوحة الماكينة.
- قبل استعمال المقلاة اغسلوا بعناية حوض القلي والسلة والغطاء (انزعوا المرشحات) بالماء الساخن ومن ثم جففوا بدقة الحوض.
- لا تشغلوا المقلاة قبل إضافة الزيت أو الدسم. في حال استعمال المقلاة بدون زيت أو دسم يتدخل جهاز أمان حراري لوقف التشغيل. في هذه الحال ينبغي الإتصال بأحد مراكز العناية الفنية المعتمد من قبلنا قبل إعادة استعمال الماكينة من جديد.

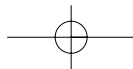
إضافة الزيت أو الدسم

- ارفعوا السلة الى اعلى وضعية عن طريق شد المقبض "B" نحو الأعلى (الرسم 1) ينبغي إبقاء الغطاء مغلقا عندما يتم رفع أو خفض السلة
- افتحوا الغطاء "D" بالضغط على المفتاح "R" (الرسم 2)
- انزعوا السلة بسحبها نحو الأعلى (الرسم 3)
- أصرفوا في الحوض 2.2 ليتر من الزيت (أو 2 كلج من الدسم).

تحذير

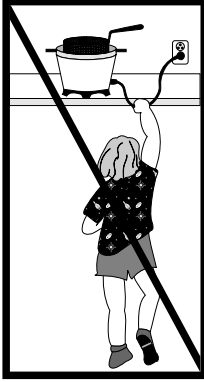
ينبغي أن يكون مستوى الزيت أو الدسم ما بين المستويين الأقصى والأدنى.
لا تستعملوا المقلاة عندما يكون مستوى الزيت دون المستوى الأدنى (min). إن من شأن ذلك تدخل جهاز الأمان الحراري. لإستبدال هذا النظام إتصلوا بأحد مراكز العناية الفنية المعتمد من قبلنا.
يمكن الحصول على أفضل النتائج بإستعمال زيت من نوعية جيدة. تجنبوا خلط أنواع مختلفة من الزيوت. في حال إستعمال دسم حيواني قطعوه الى قطع صغيرة لتحاشي تسخين المقلاة في الدقائق الأولى قبل أن يتوزع الدسم بشكل متجانس.

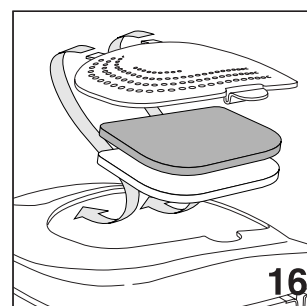
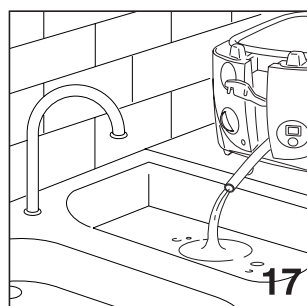
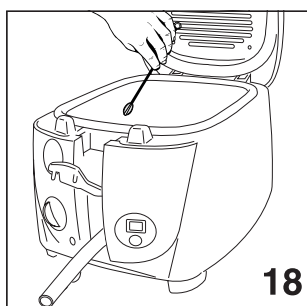
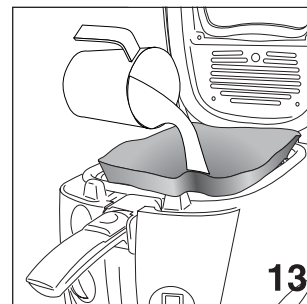
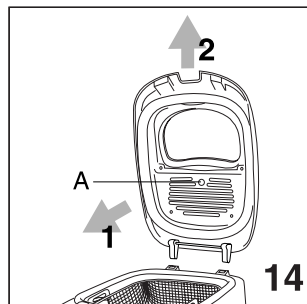
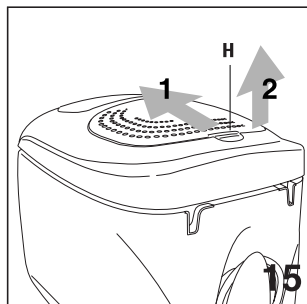
الحرارة يجب ان تكون مبرمجة على 150° مئوية حتى تتم اذابة الدهن كليا، فقط من بعدها يمكنك العبور الى درجة الحرارة المرغوبة.

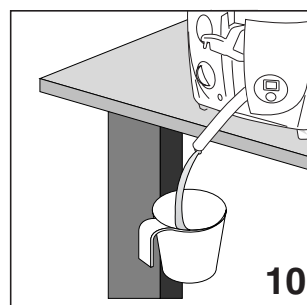
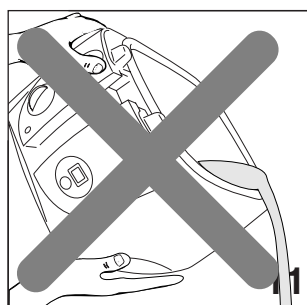
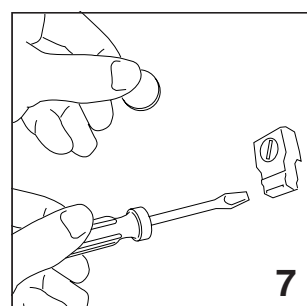
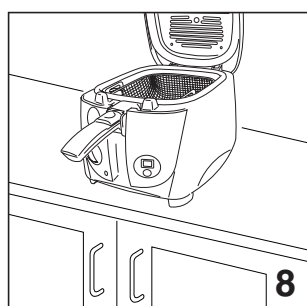
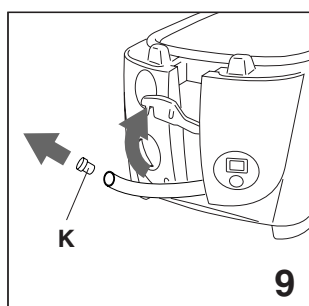
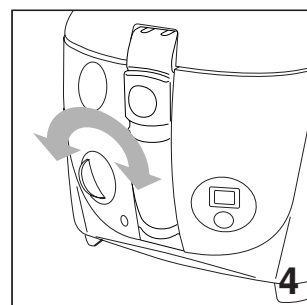
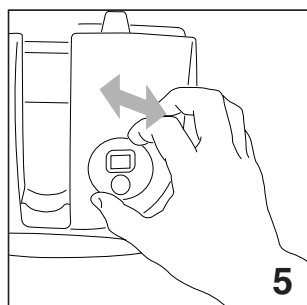
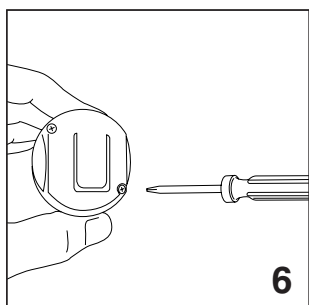
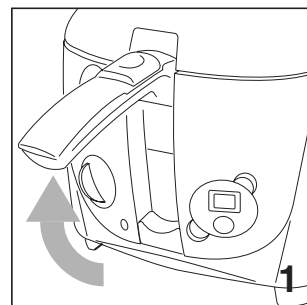
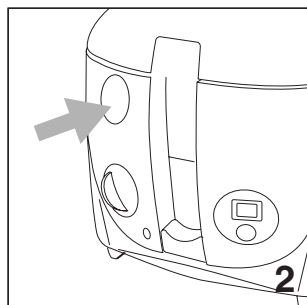
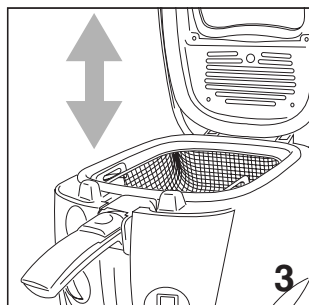


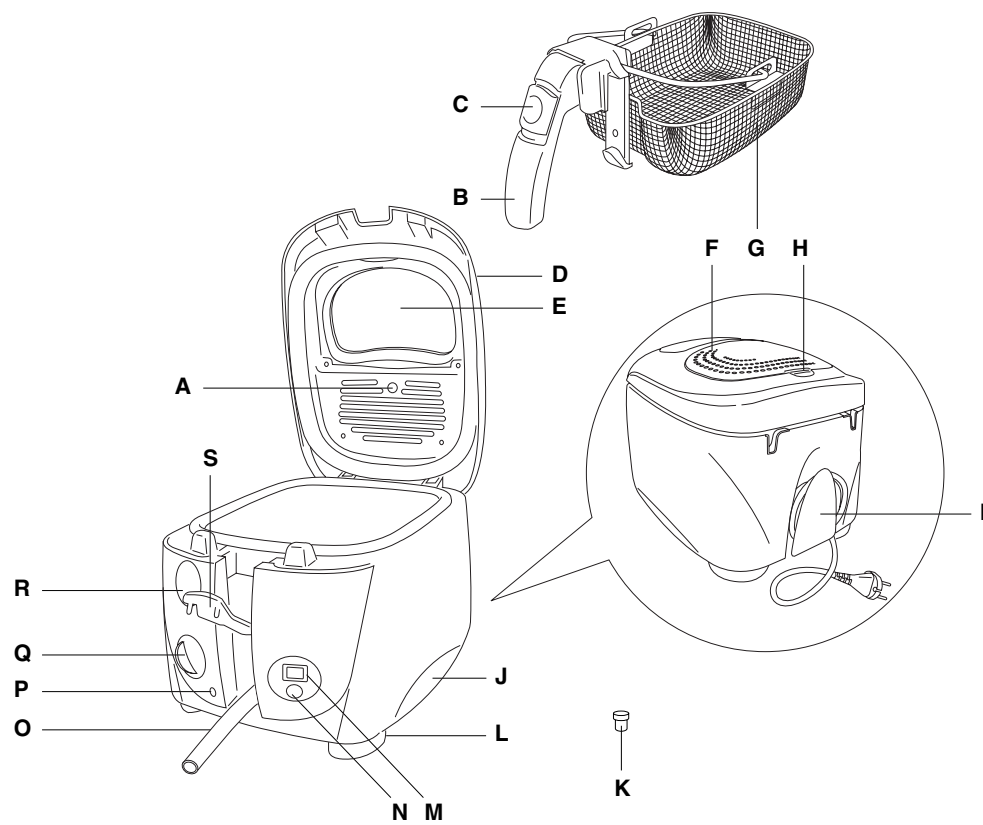
هام جدا

- كما هي الحال بالنسبة لكافة الماكينات الكهربائية ترمي التعليمات الخاصة بطريقة الإستعمال الى تغطية أكثر عدد من الحالات الممكنة. في جميع الأحوال ينبغي إعتدال الحذر والمنطق عند استعمال المقلاة الكهربائية، خاصة إذا كان هنالك أطفال في الجوار.
- تأكد قبل الإستعمال من أن توتر الشبكة الكهربائية يتناسب مع ما هو مذكور في لوحة الماكينة.
- أوصل الماكينة بمأخذ للتيار الكهربائي لا يقل عن 10 أمبير. ومزود بتأريض مناسب (في حال عدم تناسب مأخذ شبكة الكهرباء مع مأخذ الماكينة إستبدلوا هذا الأخير بنوع آخر مناسب من قبل فني متخصص).
- لا تثبتوا الماكينة على مقربة من مصادر الحرارة.
- لا تغطسوا المقلاة في الماء. إن من شأن تسرب الماء إحداث صواعق كهربائية.
- التشغيل يؤدي الى تسخين المقلاة. لا تتركوها بالتالي في متناول الأطفال.
- من شأن الزيت الحامي التسبب بحروق بليغة. لا تنقلوا بالتالي المقلاة عندما يكون الزيت حامي.
- ينبغي عدم المس بالكوكة خلال القلي لأنها قد تكون حامية.
- إستعملوا المقابض (L) لنقل المقلاة. (لا ترفعوا المقلاة بواسطة مقبض السلة)
- ينبغي تشغيل المقلاة فقط بعد ملئها بالزيت أو الدسم. في حال تسخينها وهي فارغة يتدخل جهاز أمان حراري لتعطيل التشغيل. في هذه الحال ينبغي الإتصال بمركز العناية الفنية المعتمد لإستبدال هذا الجهاز.
- في حال حصل أن تسرب الزيت إتصلوا بمركز العناية الفنية المعتمد أو بفني متخصص معتمد من المصنع.
- قبل استعمال المقلاة لأول مرة أغسلوا بعناية حوض القلي والسلة والغطاء (إنزعوا المرشحات) بالماء الساخن وبمادة سائلة لغسل الصحون. كما عليكم غسل انبوب ضخ الزيت بالماء الساخن والصابون السائل الذي يستعمل لغسل الصحون. ومن ثم جففوا الانبوب بعناية.
- المواد والأجزاء التي تكون على إتصال بالمواد الغذائية هي مطابقة لتوجيهات الجماعة الأوروبية.
- عند التشغيل ينبغي إبقاء انبوب ضخ الزيت مقلدا دائما وموضوعا في المكان المخصص له.
- عندما تستعملونها لأول مرة قد يتصاعد الدخان من المقلاة. إنه أمر إعتيادي حيث يزول الدخان بعد دقائق معدودة. ينبغي تهوية القاعة حيث تم تشغيل المقلاة.
- لا تسمحوا ان يقوم الأطفال أو الأشخاص غير القادرين بإستعمال الماكينة دون مراقبتهم.
- لا تسمحوا للأطفال أن يلعبوا ويلهوا بالماكينة.
- لا تتركوا السلك الكهربائي يتدلى من الطاولة الموضوعة عليها المقلاة لأن الأطفال قد يشدوه الى الأسفل أو قد يكون معيقا لكم ولحركتكم. لا تلجئوا الى استعمال الوصلات لتطويل السلك.
- في حال لزم إستبدال سلك التغذية إستعملوا فقط أسلاكاً من نوع H05VV-F مقطوعاً 3x1 ملم مربع. ينبغي أن يكون السلك البديل مطابقاً لشروط السلامة كما ينبغي أن يكون له نفس قطر السلك الأصلي.

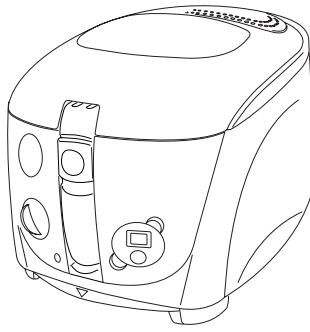








مقلاة كهربائية



طريقة الإستعمال