

مقالة كهربائية

طريقة الإستعمال

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 الاستعمال 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 بالكوة خلال القلي لأنها قد تكون حامية.
- استعملوا المقابض (O) لنقل المقلاة.
- 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 والسلّة والغطاء (إنزعوا المرشحات) بالماء الساخن وبمادة سائلة لغسل الصحون.
- المواد والأجزاء التي تكون على إتصال بالمواد الغذائية هي مطابقة لتوجيهات الجماعة الأوروبية.
- 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 أن يقوم الأطفال أو الأشخاص غير القادرين بإستعمال الماكينة دون مراقبتهم.
- لا تسمحوا للأطفال أن يلعبوا ويلهوا بالماكينة.
- لا تتركوا السلك الكهربائي يتدلي من الطاولة الموضوعة عليها المقلاة لأن الأطفال قد يشدوه الى الأسفل أو قد يكون معيقا لكم ولحركتكم. لا تلجئوا الى إستعمال الوصلات لتطويل السلك.
- في حال لزم إستبدال سلك التغذية إستعملوا فقط أسلاكاً من نوع H05VV-F مقطعها 3x1 ملم مربع. ينبغي أن يكون السلك البديل مطابقاً لشروط السلامة كما ينبغي أن يكون له نفس قطر السلك الأصلي.

مواصفات الماكينة

A	تقبة المراقبة المرشاح	H	حجرة السلك
B	مقبض السلة	I	مفتاح الغطاء
C	السلة	L	إشارة ضوئية
D	الغطاء	M	مقبض الترموستات ومشغل/ معطل
E	الكوة (غير موجودة في بعض الموديلات)	(ON/OFF)	
F	غطاء المرشاح	N	قدم
G	كلاب أو خطاف غطاء المرشاح	O	مقبض لرفع المقلاة

طريقة الإستعمال

- تأكد قبل الاستعمال من أن تؤثر الشبكة الكهربائية يتناسب مع ما هو مذكور في لوحة الماكينة.
- قبل استعمال المقلاة أغسلوا بعناية حوض القلي والسلة والغطاء (إنزعوا المرشحات) بالماء الساخن ومن ثم جففوا بدقة الحوض.
- لا تشعلوا 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

- افتحوا الغطاء بالضغط على المفتاح (I) (الرسم 1) وانزعوا الأكسيسوارات.
- أصرفوا في الحوض 2.2 ليتر من الزيت (أو 2 كلج من الدسم).
- يمكن الحصول على أفضل النتائج بإستعمال زيت الفول السوداني أو فستق العبيد. تجنبوا خلط أنواع مختلفة من الزيوت. في حال إستعمال قوالب الدسم قطعوا هذه القوالب الى قطع صغيرة تجنباً لتسخين المقلاة في الدقائق الأولى على الناشف.

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.

التسخين المسبق

1 ثبثوا مقبض الترموستات (M) على درجة الحرارة التي ترغبونها (الرسم 2). عندما تصل الحرارة الى هذه الدرجة تنطفئ الإشارة الضوئية.

2 ضعوا الطعام الذي تريدون قليه في السلة (ما لا يزيد على 1.25 كلج من البطاطا النيء) إذا أردتم قلي المواد الغذائية المجمدة تأكدوا من أن الجليد الموجود قليل وإنزعوا هذا القليل منه عن طريق هز أو رج السلة بلطف.

بدء القلي

- ما أن تنطفئ الإشارة الضوئية (L) غطسوا تدريجيا السلة، بما فيها من مقومات تريدون طبخها، في الزيت بعد إدخال المقبض (B) في السلة (C)، كما هو موضح في الرسم 3.
- ومن ثم أغلقوا الغطاء بعد نزع مقبض السلة.
- لا تلمسوا الكوة (إن وجدت) لأنها تصبح حامية خلال الطهي.
- من الطبيعي جدا، بعد هذه العملية، أن تخرج كمية كبيرة من البخار الشديد السخونة من منافس الغطاء.
- كما انه من الطبيعي أيضا أن تتشكل، خلال الطهي، بعض النقاط المكثفة على الجواني البلاستيكية من المقلاة.

نهاية القلي

- عند إنتهاء مدة الطهي ثبتوا السلة على حافة الحوض (الرسم 4) 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.
- فإذا إرتأيتم أن عملية الطهي إنتهت أطفئوا المقلاة عن طريق إدارة مقبضة الترموستات الى وضعية "O"، الى أن يطق المفتاح.
- 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 جزئيات 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.
- 1 إنزعوا الغطاء (الرسم 5) وأفرغوا الحوض من إحدى الجهات (الرسم 6 - حافة الحوض الجانبية الخلفية اليسرى أو اليمنى) في وعاء.
 - 2 نظفوا الحوض بواسطة إسفنجة أو ورق تجفيف من الترسبات التي قد تكون موجودة.
 - 3 أعيدوا تثبيت السلة في الوضعية العالية وضعوا أحد المرشحات المزودة بها المقلاة في قاع السلة (الرسم 7). يمكن شراء المرشحات من أحد الموزعين أو من أحد مراكز العناية الفنية التابعة لنا.
 - 4 اصرفوا بالتالي الزيت أو الدسم في المقلاة ببطء شديد تجنباً لطفحان المرشاح (الرسم 8).
- ملاحظة:** 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 فساده. كما انه من المستحسن فصل الزيت الذي تم إستعماله لقلي السمك عن الزيت المستعمل لقلي المواد الغذائية الأخرى.
- في حال إستعمال الدسم إنتبهوا الى أن لا تتركوه يبرد كثيرا لأنه قد يتجمد.

إستبدال المرشحات المقاومة للروائح

مع مرور الوقت تفقد المرشحات الموجودة داخل الغطاء فعاليتها. يشير تبدل لون المرشاح، الذي يمكن ملاحظته من خلال النظر عبر النقب (A) الموجود في الغطاء، الى أنه ينبغي إستبداله. وللقيام بذلك أنزعوا الغطاء البلاستيكي للمرشاح (الرسم 9) بالضغط على الكلاب أو الخطاف بإتجاه السهم 1 وبالتالي ارفعوا بإتجاه السهم 2 ومن ثم إستبدلوا المرشحات. **ملاحظة:** ينبغي إدخال المرشاح الأبيض أولاً وفوقه المرشاح الأسود. ينبغي وضع غطاء المرشاح فوق المرشاح الأسود. أعيدوا تجميع غطاء المرشاح بالإنتباه الى إدخال الكلابات أو الخطافات الأمامية بشكل صحيح (كما هو موضح في الرسم 10). لا تشغلوا المقلاة فيما المرشحات ثالثة: إن من شأن ذلك توليد روائح كريهة وسد فوهة البخار.

التنظيف

- قبل البدء بعملية التنظيف أفصلوا 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 انزعوا الغطاء برفعه الى الأمام بهدوء (إنظروا الى السهم "1" في الرسم 5) ومن ثم الى نحو الأعلى (إنظروا الى السهم "2" في الرسم 5).
 - لا تغطسوا الغطاء في الماء قبل نزع المرشحات.
 - يتم تنظيف الحوض على النحو التالي:
 - نظفوا الحوض بالماء الساخن وبالصابون السائل الذي يستعمل عادة لغسل الصحون. ومن ثم اغسلوه بالماء وجففوه بإتقان.
 - 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.
 - بعد الإنتهاء من عملية الغسل جففوا كافة الأجزاء بعناية وازلوا ما قد يبقى من ماء في قاع الحوض.
 - بالإمكان غسل السلة (C) في ماكينة غسل الأواني.

الموديل المزود بحوض مقاوم للإلتصاق

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

نصائح في الطهي

دوام الزيت أو الدسم

ينبغي أن لا ينزل الزيت أو الدسم أبداً تحت الحد الأدنى. من حين لآخر ينبغي استبداله تماماً. دوام الزيت أو الدسم مرتبط بالمواد التي تقلوها. المأكولات المكسوة بالطحين أو بفتات الخبز تقسد الزيت أكثر من مواد المقلية الأخرى. كما هي الحال في أي نوع من المقلات الذي يتم تسخينه تكراراً بفسد. حتى وإن تم استعماله وحفظه بشكل صحيح. من المستحسن استبداله بالكامل بشيء من التواتر. 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 جداً مراعاة درجة الحرارة المشار إليها في كل وصفة من وصفات الطعام. إذا تمت عملية القلي على درجة حرارة منخفضة جداً يمتص الطعام المقلي كثيراً من الزيت. وإذا كانت درجة الحرارة مرتفعة كثيراً تتشكل قشرة فوراً قشرية خارجية فيما يبقى الداخل نياً.
- ينبغي إزال المواد المنوي قليها في الزيت عندما يبلغ هذا الأخير درجة الحرارة الصحيحة، أي عندما تنطفيء الإشارة الضوئية.
- لا تملئوا السلة كثيراً. 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 نياً من الداخل بالرغم من مظهرها الخارجي المشهي. أما المواد المقطعة بشكل منتظم ومتجانس تصل إلى نقطة الاستواء المثلي في نفس الوقت.
- جففوا جيداً المواد الغذائية قبل تغطيسها بالزيت أو الدسم، لأن المواد الغذائية الرطبة كثيراً تبقى طرية بعد الطهي (خاصة البطاطا). من المستحسن تغميس أو إكساء المواد الغذائية الشديدة الرطوبة (مثل السمك واللحم والخضار) بالطحين أو بفتات الخبز على أن تتم إزالة الطحين أو الخبز الفائض قبل تغطيسها بالزيت.

قلي الطعام غير المجمد

نوع الطعام	الكمية القصوى	الحرارة /درجة 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	كلما ري لغوستتي	160	10 - 9
	سردين	160	11 - 8
	سمك موسى	160	12 - 10
		160	9 - 7
لحم	ضلوع عجل (4-3 قطع)	170	9 - 7
	ضلوع دجاج (4-3 قطع)	180	8 - 6
	كباب (15 قطعة)	170	9 - 7
خضار	قطع بصل	170	8 - 6
	قرنبيط	150	9 - 7
	فطر	150	9 - 7
	بازنجان	150	10 - 8
	كوسا	150	11 - 9

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

قلي الطعام المجمد

- درجة حرارة للطعام المجمد منخفضة جدا • غالبا ما تكون المواد الغذائية المجمدة مما يؤدي الى خفض حاد في درجة حرارة الزيت أو الدسم. مكسوة بالجليد الذي ينبغي إزالته قبل الطهي. وللقيام بذلك يكفي رج أو هز السلة. من ثم غطسوا السلة ببطء شديد في الزيت تجنباً لجليان أو فوران الزيت. من المستحسن عدم تجاوز الكمية المذكورة في الجدول التالي.
- مدة الطهي تقريبية. ينبغي تعديلها بحسب درجة الحرارة الإبتدائية للطعام المنوي قليه ودرجة الحرارة التي ينصح بإعتمادها مصنع المجمدات

الغذاء	الكمية القصوى	الحرارة /درجه مئوية	المدة بالدقائق
بطاطا مقليه الكمية المثلى	330 (*)	190	5 - 6
كروكيت بطاطا	600	190	6 - 7
سمك عصي من	400	190	5 - 6
السمك جمبري	400	190	4 - 5
لحمه ضلوع دجاج (3 قطع)	300	190	4 - 5

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

إختلال التشغيل

المشكلة	السبب	الحل
رائحه كريهه	المرشاح المقاومللروائح مشبع الزيت او الشحم اصبح تالفا الزيت او الشحم ليس ملائما	استبدلوا المرشحات استبدلوا الزيت او الدسم إستعملوا 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 او 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 أخفضوا كمية الطعام
الزيت لا يسخن	تم استعمال المقلاه بدون زيت في الحوض، وهذا سبب العطل في جهاز الامان الحراري.	اتصلوا بمركز العناية الفنية (ينبغي تغيير الجهاز)