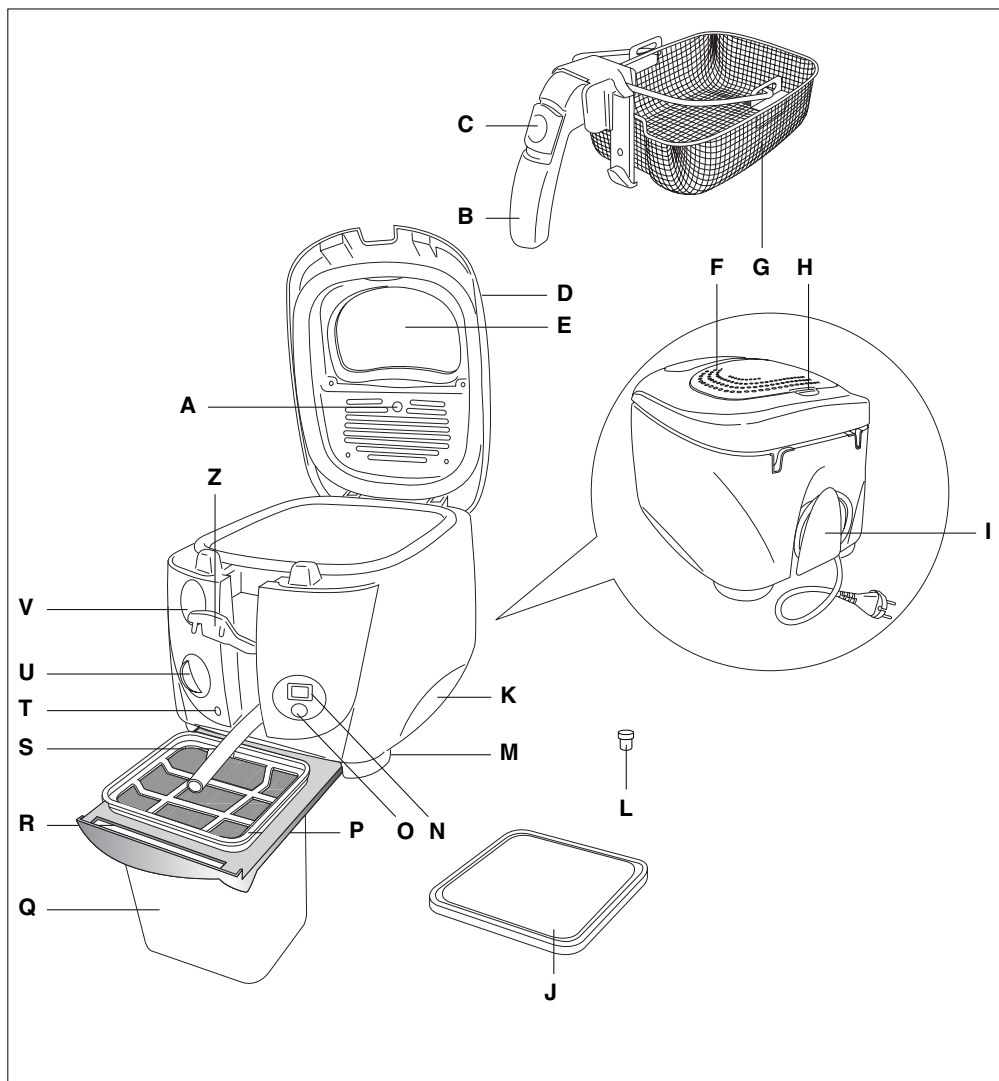
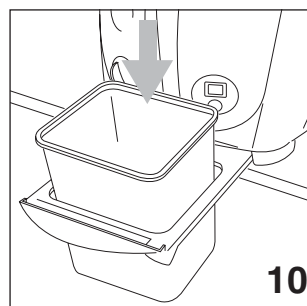
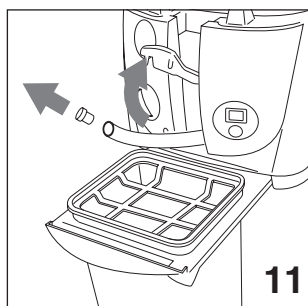
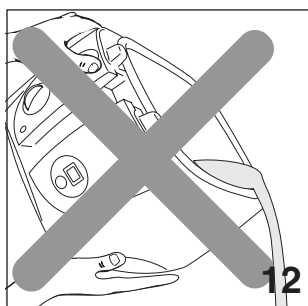
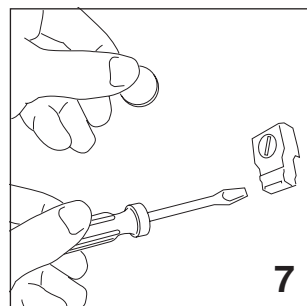
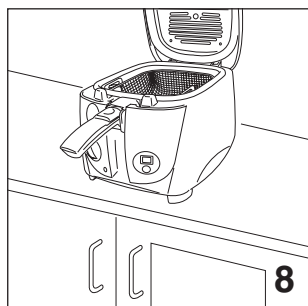
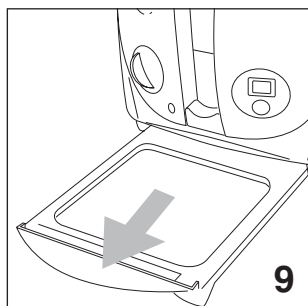
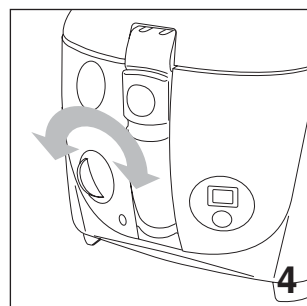
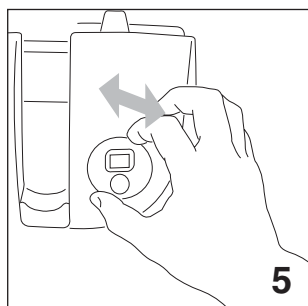
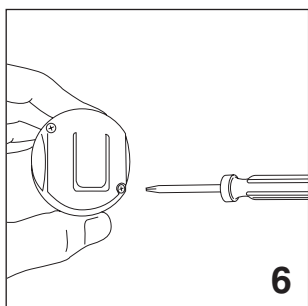
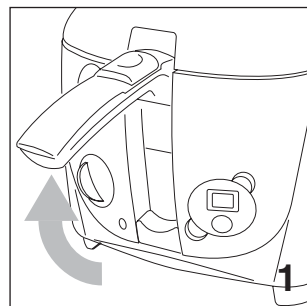
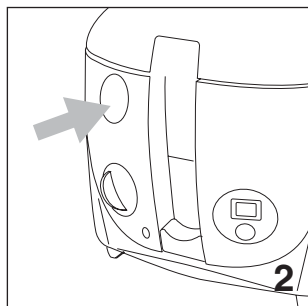
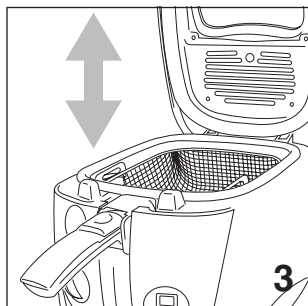


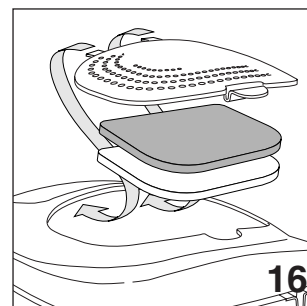
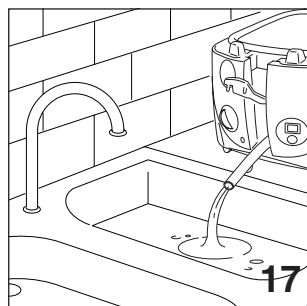
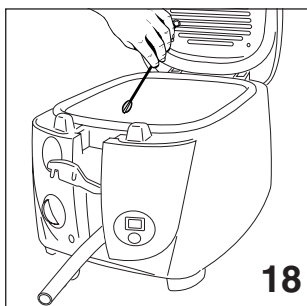
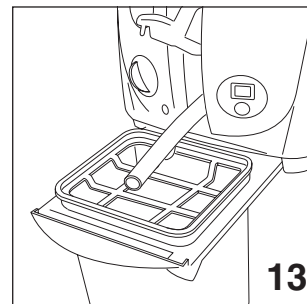
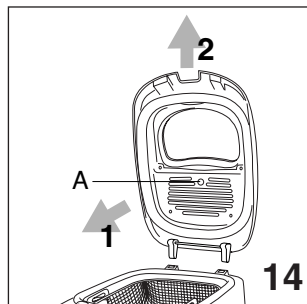
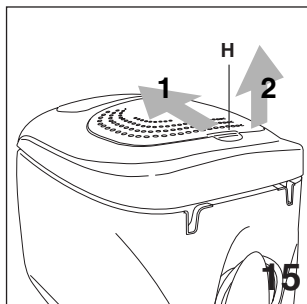
مقلاہ کھربائیہ



إرشادات للإستعمال

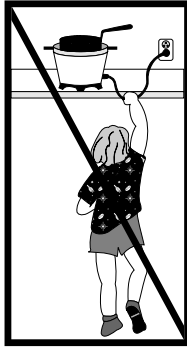


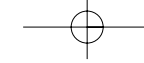




مهم

- تهدف الإرشادات كما هو متبع لكل الاجهزة الكهربائية تغطية اكبر عدد من الحالات الممكنة ؛ ينبغي على كل حال عند استعمال المقلاة القيام بذلك بحذر وتعمل وخاصة عند وجود اطفال على مقربة منها.
- قبل استعمال المقلاة تأكد من ان جهد شبكة التيار الكهربائي يطابق الجهد المشار اليه على لوحة الجهاز.
- قم بايصال الجهاز بوصلات تيار كهربائي قدرتها الأدنى 10 أمبير ومزودة بوصلة أرضية فعالة. (في حالة عدم الملائمة بين فيشه الجهاز ووصلة التيار، قم بتغيير وصلة التيار بوصلة من نوع ملائم من قبل عاملين مؤهلين).
- لا تضع الجهاز بجانب مصادر حرارة.
- لا تغمر المقلاة بالماء. ان تسرب المياه يسبب صدمات كهربائية.
- خلال تشغيله يصبح الجهاز ساخنا، لذلك لا تتركه في متناول يدي الاطفال.
- بإمكان الزيت الساخن ان يتسبب بحروق خطيرة. لا تقم بتحريك المقلاة ما دام الزيت ساخنا.
- لا تلمس الكوه خلال الفلي وذلك لانها تسخن.
- لتحريك الجهاز استعمال المقابض الخاصة (K).
- لا ترفع الجهاز بواسطة مقبض السله.
- يجب لشعل لمقلاة فقط بعد ملئها بلزيت و لدهن. اذا حصل وتم تسخينها فارغة فلن جهاز الامن لحراري يتدخل ليقاف تشغيلها.
- في هذه لحله ينبغي لتوجه لى مركز لصيله الاقرب ولكلف بذلك لتغير جهاز امان.
- اذا تم العثور على تبديد في الزيت يجب الرجوع الى مركز الصيانه النقتي او الى عاملين مؤهلين ومكلفين بذلك من قبل الصانع
- قبل استعمال المقلاة لأول مره اغسل بعنايه الاجزاء التاليه: حوض المقلاة، السله، الغطاء (انزع الفلترات) وحدات استرجاع الزيت (J, P, Q)، بالماء الساخن وسائل التنظيف لغسل الصحون. وعلاوة على ذلك اجعل الماء الساخن وسائل تنظيف الاواني يجري من خلال انبوب تصريف الزيت، ومن ثم نشفه بعنايه.
- ان المواد والاكسسوارات التي مصيرها ان تلامس الطعام توافق تعليمات الاتحاد الاقتصادي الأوروبي.
- خلال تشغيل الجهاز يجب ابقاء انبوب تصريف الزيت مغلقا وموضبا في مكانه الخاص.
- انه لمن المحتمل ان ينبعث من الجهاز دخان عند اول استعمال له
- انه لحدث طبيعي وسيختفي الدخان بعد عدة دقائق، يجب القيام بنهوية المكان.
- لا تسمح للاولاد او الأشخاص عديمي القدره باستعمال الجهاز بدون اشراف.
- لا تسمح للاولاد باللعب بالجهاز.
- لا تترك سلك الجهاز يتدلى من على سطح العمل وذلك لانه من المحتمل ان يمسك به الاولاد او ان يعيق عمل مستعمل المقلاة. لا تستعمل وصلات تطويل.
- ان كان ضروريا تبديل سلك التغذية، استعمال فقط اسلاك H05VV-F والذي مقطعها 3X1 ملم مربع.
- ان سلك التبديل يجب ان يوافق قواعد الامان سارية المفعول ويجب ان يكون له نفس قطر السلك الاصلي.





وصف لجهاز

A ثقباً لمراقبة الزيت	N لوحة عرض عداد الدقائق (لا يوجد في جميع الموديلات).
B مقبض السله	O زر عداد الدقائق (لا يوجد في جميع الموديلات)
C مزلق المقبض	P فلتر للزيت
D غطاء	Q حوض لاسترجاع الزيت
E كوه (لا توجد في جميع الموديلات)	R حامل الحوض
F غطاء الفلتر	S انبوب تصريف الزيت
G سله	T إشارة ضوئية
H مشبك غطاء الفلتر	U مقبض النيرموسسات و ON/OFF
I حيز لتوضيب السلك	(الاطفاء / الاشعال)
J غطاء حوض الزيت	V زر لفتح الغطاء
K مقبض لرفع الجهاز	Z شباك حيز انبوب التصريف
L سدادة انبوب التصريف	
M رجل صغيرة كقاعده	

ارشادات للاستعمال

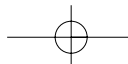
- قبل الاستعمال، تأكد من ان فولطية شبكة التيار تطابق الفولطية المنشار اليها على لوحة الجهاز.
- قبل الاستعمال، قم بغسل الحوض، الغطاء (بعد نزع الفلترات)، والسله بماء ساخن، ومن ثم قم بتنشيف الحوض بعناية ودقه.
- لا تشعل المقلاه قبل اضافة الزيت او السمن. اذا استعملت المقلاه بدون زيت او سمن فان جهاز الامان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

تعينة بالزيت او بالسمن

- قم برفع السله للوضع الاعلى وذلك بشد المقبض الخاص (B) الى الاعلى (شكل رقم 1).
- يجب ترك الغطاء مغلقاً دائماً عندما تتم عملية رفع او تخفيض السله
- افتح الغطاء (D) بالضغط على الزر (V) (شكل رقم 2).
- اخرج السله بشدها الى الاعلى (شكل رقم 3).
- قم بصب 2, 2 لتراً من الزيت في الوعاء (او 2 كغم من السمن)

تنبيهات

- مستوى لزيوت يجب ان يكون وفقاً بين الحد الاقصى والحد الأدنى.
- لا تستعمل لمقلاه عندما يكون لزيوت أقل من " لحد الأدنى ": وذلك لانه من الممكن ان يبدأ جهاز الامان بالعمل؛ لتغييره يجب التوجه الى مركز من مراكزنا للصيانه.
- ان افضل النتائج تحصل عليها باستعمال زيت من نوعية جيده. تجنب الخلط بين عدة انواع من الزيت. اذا تم استعمال قوالب من شحم الخنزير عليك بتقطيعها لقطع صغيرة لتجنب ان تسخن المقلاه في الدقائق الاولى وذلك بدون ان يكون السمن موزعاً بشكل متناسق.
- الحرارة يجب ان تكون مبرمجة على 150° مئوية حتى تتم اذابة الدهن كلياً، فقط من بعدها يمكنك العبور الى درجة الحرارة المرغوبه.



بدأ القلي

1. قم بوضع المواد الغذائية في السلة بدون التثقيب في ذلك (الحد الأقصى 25، 1 كغم من البطاطا النيئة).
- عند استعمال المواد الغذائية المجمدة تأكد من انه توجد كمية قليلة من الثلج (انظر: قلي المواد الغذائية المجمدة).
2. ضع السلة في الحوض في الوضع المرتفع (شكل رقم 3) وأغلق الغطاء بضغط خفيف عليه باتجاه الأسفل حتى سماع طقطقة الشبك. لتجنب خروج رذاذ الزيت الساخن، أغلق دائما الغطاء قبل تنزيل السلة للأسفل.
3. إضبط مقبض التيرموستات "U" على درجة الحرارة المرغوبة (شكل رقم 4). عند الوصول الى درجة الحرارة التي تم إختيارها تنطفأ الإشارة الضوئية "T".
4. لا تمس الكوة خلال الطبخ لأنها تصبح ساخنة.
5. فوراً ومن بعد انطفاء الإشارة الضوئية، قم بغمر السلة بتنزيلها رويدا رويدا في الزيت وذلك بعد ارجاع المزلق "C" للخلف على المقبض
- انه لطبيعياً بعد انتهاء هذه العملية خروج كمية ليست قليلة من البخار الساخن من غطاء الفلتر "F".
- عند بداية الطبخ، وفوراً بعد ان تم غمر الغذاء بالزيت، يغطي البخار السطح الداخلي للكوة "E" (في الموديلات المتوقعة وجودها) وسيختفي تدريجياً.
- انه لطبيعي ان تتكون قطرات مكثفه حول مقبض السلة عندما يكون الجهاز مشغلاً.

في لموديلات المزودة بعدد دقائق إلكتروني

لضبط مدة الطبخ إضغط على الزر "O" ؛ لوحة عرض عداد الدقائق "N" تظهر الدقائق المبرمجة. تبدأ الأعداد بالإضاءة المنقطعة رأساً لتشير الى ابتداء مدة الطبخ. الدقيقة الأخيرة يتم إظهارها بالثنائي.

في حالة حدوث خطأ، من الممكن برمجة مدة الطبخ من جديد وذلك بالضغط على الزر لمدة تزيد عن ثانيتين. وهكذا لوحة العرض تظهر الصفر ؛ وعند هذه النقطة يجب إعادة الإجراء. يعلم عداد الدقائق انتهاء الطبخ بسلسلة اشارات صوتية يفصل الواحد عن الأخرى 20 ثانية. لإطفاء الإشارة الصوتية، إضغط على زر عداد الدقائق "O". انه لممكن إصاق عداد الدقائق على الثياب وذلك باستعمال المشبك الخاص

تنبيه

ان عداد الدقائق لا يقوم بإطفاء الجهاز.

استبدال بطاريات عداد الدقائق

- ابعد عداد الدقائق من مكانه الخاص (شكل رقم 5).
 - ازل الغطاء الخلفي مستعملاً مفكاً (شكل رقم 6).
 - قم بلف تغطية البطارية (شكل رقم 7) باتجاه عكس دوران عقارب الساعة حتى يتم فكها.
 - استبدل البطارية بأخرى من نفس النوع.
 - ركب من جديد عداد الدقائق.
- سواء في حالة استبدال لبطاريه او في حالة التخلص من الجهاز فانه يجب إبعادها وتخلص منها باتباع القوفين لساريه، وذلك لأنها مضره بالبيئة.

بعد الطبخ
بعد انتهاء مدة الطبخ، قم برفع السلة وافحص اذا كان الغذاء قد اتخذ درجة الاحمرار المرغوبه. في الموديلات المزودة بالكوه، يمكن القيام بهذا الفحص بدون فتح الغطاء بل من خلال الكوه. اذا اعتبر ان الطبخ قد انتهى، قم بإطفاء الجهاز وذلك بلف مقبض النيرمومات 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)، ارفع السلة عند انتهاء المرحلة الاولى، انتظر حتى تنطفأ الاشاره الضوئيه من جديد، ثم أغطس السلة في الزيت من جديد (انظر اللوائح الوارده من بعد).

ترشيع 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.

تأكد من ان الزيت باردا بما فيه لكفايه (تنظر حوالي ساعتين)
عليك بنقل المقلاة باتجاه حافة مسطح العمل (شكل 8). لتقادي وقوع الجهاز خلال عملية ترشيع الزيت، واترك العطاء مفتوحا وتقحص ان تكون الارجل "M" دائما فوق مسطح العمل (شكل 8).
1. اخرج حامل الحوض "R" (كما في شكل 9).
2. ضع جيدا حوض الزيت "Q" بدون الغطاء "J" في مكانه الخاص (شكل 10).
3. ابعد السلة.

4. افتح الشباك الصغير "Z" (كما في شكل 11).
5. ادرج فلتر الزيت "P" على الحوض (شكل 11).
لا تفرغ المقلاة باملتها او قلبها رأسا على عقب (شكل 12).
6. انزع انبوب تصريف الزيت "S"، وازل السداد "L" وفي نفس الوقت عليك بالضغط باصبعين على انبوب التصريف لتجنب خروج السائل قبل وضعه فوق الفلتر (شكل 13).
7. اترك السائل يتدفق في الحوض. ان كان "وسخا" جدا، تأكد ان لا يفيض عن الفلتر.

اترك الزيت ليتدفق في الحوض الصغير. عليك بضبط التدفق بالضغط على الانبوب باصبعين حتى لا ينزل الزيت من الفتحات؛ وظيفة هذه الفتحات هو تجنب فيضان الزيت من الفلتر اذا تم نزول الزيت بسرعة او اذا كان الفلتر مسدودا، في هذه الحالة يكون الترشيح ليس ممتازا.

8. ضع الانبوب من جديد في مكانه بعد ابعاد السداد وأغلق الشباك الصغير.
 9. ابعد الحوض برفعه وضع الغطاء (J) وذلك لضمان احتفاظ افضل للزيت لاستعماله مرة اخرى.
 10. ضع من جديد حامل الحوض "R" في موضعه الاصلي.
- اذا تم استعمال السمن او شحم الخنزير، لا تجعله يبرد كثيرا والا فانه سيصبح صلبا.

تبدال الفلتر المضاده للرفحه
بمرور الزمن تفقد الفلترات المضاده للرائحة الموجوده في الغطاء فاعليتها. ان التغير في لون الفلتر والذي يمكن ملاحظته من خلال النقب "A" في شكل رقم 14 على السطح الداخلي للغطاء، يشير على وجوب تغير الفلتر. لتبديله يجب ابعاد غطاء الفلتر من البلاستيك "F" (شكل رقم 15) 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 16) والوجه الملون يتجه للاعلى (باتجاه الفلتر الاسود).
ركب من جديد غطاءات الفلترات موجها انتباهك لادراج المشبك الاماميه بالوجه الصحيح (كما هو مبين في الشكل 16).
لا تشعل جهاز اذا كانت لفلترات قد انتهت فاعليتها؛ من الممكن ان تكون روائح كريهة وان تسد مخرج البخار.

تنظيف

- قبل البدء بعمليات التنظيف قم دائما بفصل الفيثيه عن شبكة التيار الكهربائي.
- لا تغمر المقلاة في الماء ولا تضعها تحت الحنفية. الماء المتسرب بإمكانه التسبب بصدمات كهربائية وفساد جزئي في لتوصيله الكهربائي الداخليه.
- بعد ان تركت لزيوت لمدة ساعتين تقريبا ليبرد، افرغ الزيت او السمن كما هو موصوف في الفقره " ترشيح الزيت او السمن ".
- ابعد الغطاء بسحبه بالانتباه الى الامام (انظر الى السهم رقم "1" شكل 14) و من ثم الى الاعلى (انظر الى السهم رقم "2" شكل 14)
- لا تغمر الغطاء في الماء قبل ابعاد الفلترات .
- لتنظيف الحوض اتبع ما يلي:
- عليك غسل الحوض بماء ساخن وسائل لغسل الاطباق، من ثم قم بشطفه وتنشيفه بعنايه. انه لمن المفيد في الموديلات المزوده بانبوب تصريف الزيت، ان تضع المقلاة على سطح جريان الماء التابع للمغسله وانبوب اخراج الزيت موضع داخل المغسله. في هذا الوضع من الممكن استعمال ابريقا للماء الساخن المصوبين، وفرشاة ناعمه لتنظيف حوض المقلاة: الماء القذر يتدفق مباشرة في المغسله
- لتنظيف القسم الداخلي لانبوب تصريف الزيت، عليك باستعمال الفرشاه المزوده مع الجهاز (شكل 18). لا تستعمل الفرشاة قبل ان تقوم باخراج الانبوب.
- ننصح بتنظيف السله بانتظام والانتباه لازالة المتراكبات المحتمل
- قم بتنشيف خارج المقلاة بقطعة قماش ناعمة ومبللة لازالة الرذاذ ونقاط الزيت والبخار.
- قم بغسل وتنشيف السدادات المطاطيه ايضا وذلك لتجنب الالتصاق بحوض المقلاة خلال عدم استعمال الجهاز. (افتح الغطاء في حالة التوقف الكامل، يكفي رفع الغطاء يدويا والضغط في نفس الوقت على زر الفتح).
- بعد الغسل، عليك بالتنشيف بعناية. عليك بازلة ترسبات لمياه لمحتمله في قعر لحوض، وخاصة في دحل قبوب تصريف لزيوت. وبهذا خاصة يتم تجنب رذاذ لزيوت لساخن خلال التشغيل.
- يمكن غسل السله والوحدات J,P,Q التابعه لنظام استرجاع الزيت في غسالة الاطباق.

مويل مع حوض ضد الالتصاق

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

نصائح للطبخ

ليمونة لزيوت و لسمن

لا يجب أن ينزل مستوى الزيت أو السمن تحت المستوى الأدنى. بين حين وآخر من الضروري تغييره كلياً. إن مدة بقاء الزيت أو السمن تعتمد على ما يتم فيه. مثلاً الطعام المغطى بطبقة رقيقة من الدقيق يوسخ الزيت أكثر من القلي البسيط. مثلها مثل كل أنواع المقليات، إذا تم تسخين الزيت أكثر من مرة فإنه يتلف. فلذلك مع أنه يتم استعماله وترشيحه بطريقة دقيقة، فإننا ننصح بتغييره كلياً تكررًا. ننصح بتغيير الزيت كلياً بعد أن تم استعماله 8/5 مرات أو في الحالات التالية:

- وجود روائح كريهة
- انبعاث دخان خلال القلي
- عندما يصبح الزيت داكناً

لكي يتم لقلي بالطريقة لصحيحة

- من المهم في كل وصفة اتباع الحرارة المشار بها. إذا كانت الحرارة واطنة جداً فإن ما يتم فيه يمتص زيتاً. ولكن إذا كانت الحرارة مرتفعة جداً فإن القشره الخارجيه تتكون فوراً وداخل الطعام يبقى نيئاً.
- يتم غمر الطعام لذي يجب قليه بالزيت فقط عندما تصل حرارة هذا للدرجة لصحيحة، أي عندما تنطفئ الاشارة لضوئية.
- لا تنقل حمل السلة أكثر من اللازم. هذا يولد انخفاضاً فجائياً في حرارة الزيت، وبذلك قليا مشبعاً بالدهن وليس متناسقاً.
- تأكد من أن يكون الطعام قد قطع قطعاً رقيقة ومسكها منتظم، وذلك لأن الطعام الذي يتم تقطيعه قطعاً سميكاً يكون داخلها غير مطبوخاً مع أن مظهرها جميلاً، بينما قطع الطعام التي مسكها منتظم تصل كل القطعة برمتها الطبخ المثالي.
- نشف جيداً الطعام قبل غمره في الزيت في لسمن، وذلك لأن الاطعمة المبلولة كثيراً تصبح رخوة بعد الطبخ (وخاصة البطاطا). ينصح بتغطية الاطعمة الغنية بالماء بطبقة رقيقة من الدقيق أو الخبز المطحون (سمك، لحمه، خضروات)، الانتباه وإزالة الدقيق والخبز المطحون الزائد قبل طمسها في الزيت.

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

قلي الاطعمة لغير مجمده

نوع الطعام	كمية لقصوى	الحرارة درجة مئوية	لتمده بال دقائق
بطاطا مقليه	600	170	مرحلة لولى 7-9 مرحلة ثانية 3-5
كميه قصوى (في حدود الامان) لكميه بالكامل	1250	190	مرحلة لولى 11-13 مرحلة ثانية 3-4
سمك	550 600 450 400	160 160 160 160	10-9 11-8 12-10 9-7
كلمار نخب سكامي سوردين سوليولا (قطعتين)	350 350 600	170 180 170	9-7 8-6 9-7
لحمه	400 450 450 350 400	170 150 150 150 150	8-6 9-7 9-7 10-8 11-9
خضروات	400 450 450 350 400	170 150 150 150 150	8-6 9-7 9-7 10-8 11-9

تذكروا ان مده وحرارة الطبخ تقريبيه ويجب ملائمتها بالنسبة للكميه والذوق الشخصي.

قلي الاطعمه لمجمده

- الاطعمه المجمده لها حرارة منخفضه جدا. ونتاجه لذلك نثير انخفاضا عاليا لحرارة الزيت او السمن. للحصول على نتائج جيده، ننصحكم ان لا تتجاوزا الكميات المشار اليها في الجدول التالي.
- الاطعمه لمجمده مرارا تكون مغطاء ببلوريات من لثج والتي يجب ازلتها قبل طبخ. للقيام بذلك يكفي هز السله. ومن بعدها اغمر السله ببطا في زيت الطبخ لتجنب غليان الزيت.

مدة زمن الطبخ تكون تقريبيه ويجب تغييرها بحسب حراره الاطعمه الابتدائيه والحراره التي يشير اليها منتج الاطعمه المجمده.

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

تنبيه: قبل غمر السله، تاكد من ان الغطاء مغلق.

(*) هذه هي الكميه التي ننصح بها للحصول على قلى ممتاز. من الطبيعى انه بالامكان قلى كميه اكبر من البطاطا، ولكن يجب الانتباه والتذكر بان البطاطا ستكون مليئه بالزيت وذلك بسبب الانخفاض المفاجئ في حرارة الزيت عند لحظة غمر السله.

مشاكل في التشغيل

المشكله	السبب	الحل
رائحه كريهه	الفلتر المضاد للروائح مشبع الزيت اصبح تالفا. السائل للطبخ ليس ملائما	قم بتغيير الفلترات. قم بتغيير الزيت او السمن. استعمل زيت عباد الشمس او زيت نباتي ذو نوعيه جيده
الويت يطفح	لف الزيت وتكونت كثير من الرغوه. قد غمرتم في الزيت اطعمه ليست كفايه تم غمر السله بسرعه كبيره. مستوى الزيت يعلو عن المستوى الأقصى.	قم بتغيير الزيت او السمن. نشف الاطعمه جيدا. قم بغمرها رويدا رويدا. قم بتخفيض كميه الزيت في الحوض.
لا يتم احمرار الاطعمه خلال الطبخ	حرارة الزيت منخفضه جدا. السله منقلبه بحملها.	قم باختيار حرارة اعلى. قم بتخفيض كميه الاطعمه.
لا يتم تسخين الزيت	تم استعمال المقلاه بدون زيت في الحوض، وهذا سبب العطل في جهاز الامان الحراري.	توجه لمركز الصيانه (جهاز الامن الحراري يجب تغييره).