

- يمكن ادراج السله تلقائيا على المحور المركزي للحوض. لذلك لتجنب انكسارات فيه لا تقم بلفه باليد للبحث عن الموضوع الصحيح.
- قبل استعمال المقلاة لأول مره اغسل بعنايه الاجزاء التاليه: حوض المقلاة، السله، الغطاء (انزع الفلترات)، بالماه الساخن وسائل تنظيف لغسل الصحون.
- عند انتهائك من ذلك عليك بتنظيف الكل بعنايه وعلبك بإزالة بقايا المياه التي تتجمع في قعر الحوض وخاصة في انبوب تصريف الزيت. وذلك لتجنب خروج رذاذ الزيت الساخن خلال التشغيل.
- لا تسمح للأولاد أو الأشخاص عديمي القدره باستعمال الجهاز بدون إشراف مناسب لا تسمح للأولاد باللعب بالجهاز.
- لا تنقل الجهاز ما دام الزيت ساخنا.
- لتحريك الجهاز استعمال المقبض الخاصه (J). (لا ترفع الجهاز بالمره بواسطة مقبض السله). في الموديلات المزوده بأنبوب التصريف، قم بفرغ الحوض مستملا فقط بأنبوب التصريف (شكل 17).
- خلال تشغيل الجهاز يجب ابقاء انبوب تصريف الزيت مغلقا وموضبا في مكانه الخاص اذا كن جهازكم مزودا به.
- انه لمن المحتمل ان ينبعث من الجهاز دخان عند اول استعمال له وهو حدث طبيعي وسيختفي الدخان بعد عدة دقائق، يجب القيام بتهوية المكان.
- ان المواد والاكسسوارات التي مصيرها ان تلامس الطعام توافق تعليمات الاتحاد الاقتصادي الأوروبي CEE 89/109.

إرشادات للاستعمال

تعنية بالزيت او بالسمن

- قم برفع السله (G) للوضع الاعلى وذلك بشد المقبض الخاص (B) الى الاعلى (شكل رقم 1).
- خلال اجراء عمليه رفع او تخفيض السله يجب ترك الغطاء مغلقا دائما.
- افتح الغطاء (D) وذلك بضغط على لزر (R) (شكل رقم 2).
- أخرج السله بشدها الى الاعلى (شكل رقم 3).
- قم بصب 2, 1 لتر من الزيت في الوعاء (أو 1 كغم من السمن)

تنبيهات

- مستوى الزيت يجب ان يكون دليما بين الحد الأقصى والحد الأدنى.
- لا تستعمل المقلاة عندما يكون الزيت قل من "الحد الأدنى": وذلك لانه من الممكن ان يبدأ جهاز الامان بالعمل، لتغيره يجب لتوجه في مركز من مركزنا للتصليح.
- ان افضل النتائج تحصل عليها باستعمال زيت فسق العبيد من نوعية جيده. تجنب الخلط بين عدة انواع من الزيت. اذا تم استعمال قوالب من شحم الخنزير عليك بنقطيعها لقطع صغيره لتجنب ان تسخن المقلاة في النفاث الاولى وذلك بدون ان يكون السمن موزعا بشكل متناسق.

اقرأ بانتباه كتيب التعليمات هذا قبل تركيب او استعمال الجهاز. فقط بهذه الطريقه تستطيعون الحصول على افضل النتائج وعلى حد أقصى من الامن.

مقلاة كهربائيه

وصف الجهاز

(انظر الى الصوره في شكل 3)

- A ثقباً لمراقبة الفلتر
- B ثقباً لمراقبة الفلتر
- C مقبض السله
- D مزلق المقبض
- E غطاء
- F كوه (لا توجد في جميع الموديلات)
- G غطاء الفلتر
- H سله
- I مشبك غطاء الفلتر
- J حيز لتوضيب السلك
- K مقبض لرفع الجهاز
- L سدادة انبوب لتصريف (لا توجد في جميع الموديلات)
- M رجل صغيره كقاعه
- N لوحة عرض عداد النفاث (لا توجد في جميع الموديلات)
- O زر عداد النفاث (لا يوجد في جميع الموديلات)
- P انبوب تصريف الزيت (لا يوجد في جميع الموديلات)
- Q إشارة ضوئيه
- R مقبض النثر مونت والاطفاء
- S زر لفتح الغطاء
- T شبك حيز انبوب التصريف

توصيات

- قبل استعمال المقلاة تكند من ان جهد شبكة التيار الكهربائي يطابق الجهد لمشار اليه على لوحة الجهاز.
- قم بليصل الجهاز بوصلات تيل كهربائي قدرتها الدنيا 10 أمبير ومزوده بوسلة أرضية فعلة. (في حالة عدم الملائمة بين فيشه الجهاز ووسلة التيار، قم بتغير ووسلة التيار بوسلة من نوع ملائم من قبل عاملين مؤهلين).
- لا تضع الجهاز بجانب مصادر الحرارة.
- لا يجب تغير شريط تغذية هذا الجهاز بالتيار الكهربائي من قبل المستعمل، وذلك لأن تغيره يتطلب استعمال اوات خاصة في حالة حدوث عطل توجه فقط الى مركز الصيانه المصرح له بذلك من الصانع.
- خلال تشغيله يصبح الجهاز ساخنا، لذلك لا تتركه في متناول ايدي الأطفال.
- لا تنقل المقلاة ما دام الزيت ساخنا لانك تخاطر بحصول حروق خطيرة.
- يجب اشعال المقلاة فقط بعد ملئها بالزيت او الدهن. اذا حصل وتم تسخينها فارغة فان جهاز الامان الحراري يتدخل لايقاف تشغيلها. في هذه الحالة ينبغي التوجه الى مركز الصيانه الاقرب والمكلف بذلك لتغير جهاز الامان.
- اذا تم العثور على تبديد في الزيت يجب الرجوع الى مركز الصيانه النقي او الى عاملين مؤهلين ومكلفين بذلك من قبل الصانع.

انتهاء القلي

بعد انتهاء مدة الطبخ، قم برفع السلة وافحص اذا كان الغذاء قد اتخذ درجة الاحمرار المرغوبه. في الموديلات المزودة بلكوه، يمكن القيام بهذا الفحص بدون فتح الغطاء بل من خلال الكوه. اذا اعتبر ان الطبخ قد انتهى، قم بإطفاء الجهاز وذلك بلف مقبض الثيرموستات في وضع "O" وحتى سماع طقطقة المفتاح الداخلي. اترك السلة في المقلاة في وضعها المرتفع لبعض الوقت لكي تسقط قطرات الزيت الزائده.

إنته جيداً: اذا كان يجب اتمام الطبخ على مرحلتين (مثل البطاطا)، رفع السلة عند انتهاء المرحلة الاولى، انتظر حتى تنطفأ الاشارة الضوئية من جديد، ثم أعطس السلة في الزيت من جديد (انظر التوايح الواردة من بعد)

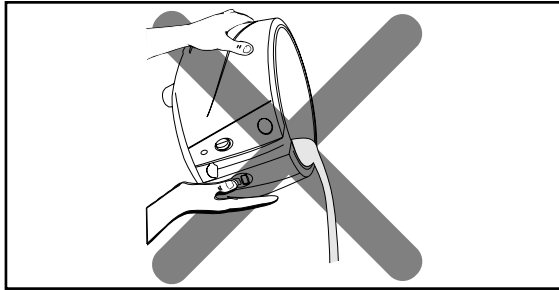
ترشيح الزيت او السمن

يوصى بتنفيذ هذا 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 تلفاً سريعاً للزيت او السمن. تأكد من ان الزيت بارد بما فيه الكفاية انتظر حوالي ساعتين.

موديلات مزودة بانبوب إخراج الزيت

عليك بتقريب الجزء الاسامي من المقلاة من حافة مسطح العمل. انتبه حتى تكون الارجل "L" دائماً داخل مسطح العمل (شكل 6).

1. افتح غطاء المقلاة وانزع السلة (شكل 3).
2. افتح الشبّاك "S" كما هو موضح في الشكل 7.
3. أخرج انبوب إخراج الزيت "O".
4. عليك بأبعاد السداد "K" وفي نفس الوقت عليك بالضغط باصبعين على الانبوب لتقادي خروج الزيت او السمن قبل ان يتم توجيه الانبوب في داخل وعاء (شكل 8)
5. اعمل على ان يتدفق الزيت او السمن في وعاء (شكل 9).



6. قم بأبعاد التراكمات المحتمل وجودها من داخل الحوض باستعمال إسفنجة او ورقة ماصه.
7. بانتهاء هذه العملية وضب الانبوب في مكانه الخاص بعد وضع السداد.

بدأ القلي

1. قم بوضع المواد الغذائية في السلة بدون التثقيب في ذلك (الحد الأقصى 1 كغم من البطاطا الطازجه).
2. للحصول على قلي متجانس، ننصح بتركيز المواد الغذائية في محيط السلة وتركيب الجزء المركزي اقل انقالاً.
3. ضع السلة في الحوض في الوضع المرتفع (شكل رقم 3) وأغلق الغطاء بضغط خفيف عليه باتجاه الاسفل حتى سماع طقطقة المشابك. لتجنب خروج رذاذ الزيت الساخن، أغلق دائماً الغطاء قبل انزال السلة للأسفل.
4. اضبط مقبض الثيرموستات "Q" على درجة الحرارة المرغوبة (شكل رقم 4). عند الوصول الى درجة الحرارة التي تم إختيارها تنطفأ الاشارة الضوئية "P". فوراً ومن بعد انطفاء الاشارة الضوئية، قم بتغطيس السلة في الزيت ببتزليل المقبض رويداً رويداً وذلك بعد ارجاع مزلق المقبض "C" للخلف.
- 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 للكونة "E" (ان كان الجهاز مزوداً بها) وسيختفي تدريجياً.
- انه لطبيعي ان تتكون قطرات مكثفه حول مقبض السلة عندما يكون الجهاز مشغلاً.

في الموديلات المزودة بعدد دقائق إلكتروني

1. اضبط مدة الطبخ بالضغط على الزر "N"؛ لوحة عرض عداد الدقائق "M" تظهر الدقائق المبرمجه.
2. تبدأ الاعداد بالإضاءة المنقطعه رأساً لنشير الى ابتداء مدة الطبخ. الدقيقة الاخيره يتم اظهارها بالثواني.
3. في حالة حدوث خطأ، من الممكن برمجة مدة الطبخ من جديد وذلك بالضغط على الزر لمدة تزيد عن ثابنتين. وهكذا لوحة العرض تظهر الصفر؛ وعند هذه النقطة يجب اعادة الاجراء المذكور في النقطة 1.
4. يعلم عداد الدقائق انتهاء الطبخ بسلمستي اشارات صوتيه يفصل الواحده عن الاخرى 20 ثانية. لإطفاء الإشاره الصوتيه، اضغط على زر عداد الدقائق "N".
- تنبيه: ان عداد الدقائق لا يقوم بإطفاء الجهاز.
- استبدال بطاريات عداد الدقائق (شكل رقم 5)
- اخرج عداد الدقائق من مكانه الخاص مستعملاً الطرف الايمن كانه عتلة، انظر الى شكل رقم 15.
- قم بلف غطاء البطاريه باتجاه عكس دوران عقارب الساعه شكل كب، والموجود في الخلف حتى يتم فكّه.
- استبدل البطاريه باخرى من نفس النوع.
- ركب من جديد عداد الدقائق.
- سواء في حالة استبدال البطاريه او في حالة التخلص من الجهاز فإنه يجب ابعادها والتخلص منها باتباع القوانين السريه، وذلك لانها مضره بالبيئه.

تنظيف

قبل البدء بأيا من عمليات التنظيف قم دائما بفصل الفيشه عن شبكة التيار الكهربائي.

• لا تغمر المقلاة في الماء ولا تضعها تحت الحنفية. الماء المتسرب بإمكانه التسبب بصدمات كهربائية.

تأكد من أن الزيت يبرد بما فيه الكفاية (انتر لمدة ساعتين تقريبا)، افرغ الزيت أو السمن كما هو موصوف في السابق في الفقرة "ترشيع الزيت أو السمن"

بعد الغطاء كما هو موضح في شكل 10.

الغطاء قابل للنقل، لابعاده عليك اتباع ما يلي: ادفعه الى الخلف (انظر الى السهم "1"، شكل 10) وفي نفس الوقت شده الى الاعلى (انظر السهم "2"، شكل رقم 10).

لا تغمر الغطاء في الماء قبل ابعاد الفلترات.

لتنظيف الحوض اتبع ما يلي:

- عليك غسل الحوض بماء ساخن وبمسائل غسل الاطباق، من ثم قم بشطفه وتنشيفه بعناية. في الموديلات المزودة بانبوب تصريف الزيت، استعمله لتصريف الماء دائما (شكل رقم 17)؛ من ثم ازل بقايا الماء الذي يمكن ان يتجمع في انبوب تصريف الزيت.
- لتنظيف داخل انبوب تصريف الزيت، عليك باستعمال الفرشاه المزودة مع الجهاز (شكل 16).
- ننصح بتنظيف السله بانتظام والانتباه لازالة المتراكبات المحتملة الوجود وخاصة في خاتم قيادة العجلات نفسها.
- قم بتنشيف خارج المقلاة بقطعة قماش ناعمة ومبللة لازالة الرذاذ ونقاط الزيت او البخر.
- قم بغسل وتنشيف السدادات المطاطيه ايضا وذلك لتجنب الالتصاق بحوض المقلاة خلال عدم استعمال الجهاز. (لفتح الغطاء في حلة الالتصاق، يكفي رفع الغطاء بيويا والضغط في نفس الوقت على زر الفتحة).

موديل مع حوض ضد الالتصاق

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

8. أشبك السله في وضعها الاعلى وضع في قعرها واحدا من الفلترات المزودة (شكل رقم 12). الفلترات متوفره لدى بائعك الخاص او لدى مركز من مراكزنا للصيانة.

9. قم بصب الزيت أو السمن من جديد ببطئ في المقلاة حتى لا يطفح من الفلتر (شكل رقم 13).

10. ان الزيت الذي تم ترشيحه بهذه الطريقه من الممكن الاحتفاظ به في داخل المقلاة. ولكن اذا تخلل وقتا طويلا بين قلي واخر فانه من المفضل الاحتفاظ بالزيت في وعاء مغلق حتى لا يثلف.

• انها لقاعدة جيده الاحتفاظ بالزيت المستعمل لقلي السمك منفصلا من الزيت المستعمل لقلي الاطعمه الاخرى.

اذ تم استعمال السمن، انتبه ان لا تتركه يبرد كثيرا و الا فانه سيصبح صلبا

موديلات ليست مزودة بانبوب تصريف للزيت

1. ابعد الغطاء (شكل 10)، وافرغ الحوض من الحافه المعمله بالسهم (شكل 11 - الحافه الاماميه اليمينيه للحوض).
 2. قم بابعاد التراكمات المحتمل وجودها من داخل الحوض باستعمال إسفنجة او ورقة ماصه.
 3. أشبك السله في وضعها الاعلى وضع في قعرها واحدا من الفلترات المزودة (شكل رقم 12). الفلترات متوفره لدى بائعك الخاص او لدى مركز من مراكزنا للصيانة.
 4. قم بصب الزيت أو السمن من جديد ببطئ في المقلاة حتى لا يطفح من الفلتر (شكل رقم 13).
 5. ان الزيت الذي تم ترشيحه بهذه الطريقه من الممكن الاحتفاظ به في داخل المقلاة. ولكن اذا تخلل وقتا طويلا بين قلي واخر فانه من المفضل الاحتفاظ بالزيت في وعاء مغلق حتى لا يثلف.
- انها لقاعدة جيده الاحتفاظ بالزيت المستعمل لقلي السمك منفصلا من الزيت المستعمل لقلي الاطعمه الاخرى.
- اذا تم استعمال السمن، انتبه ان لا تتركه يبرد كثيرا و الا فانه سيصبح صلبا موديلات ليست مزودة بانبوب تصريف للزيت

تبديل الفلترات المضاده للرائحه

بمرور الوقت تفقد الفلترات المضاده للرائحه الموجوده في الغطاء فاعليتها. ان التغير في لون الفلتر والذي يمكن ملاحظته من خلال النقب "A" في شكل رقم 10 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 بتبديل الفلترات.

إنتبه جيدا: ان الفلتر الابيض يجب ان يستند على الوجه المعدني (شكل رقم 15) والوجه الملون يتجه للاعلى (اي باتجاه الفلتر الاسود)

ركب من جديد غطاء الفلتر موجه انتباهك لادراج المشبك الاماميه بلوجه الصحيح (كما هو مبين في الشكل 15).

نصائح للطبخ

- ديمومة الزيت أو السمن**
- لا يجب ان ينزل مستوى الزيت أو السمن تحت المستوى الأدنى. بين حين وآخر من الضروري تغييره كلياً. ان مدة بقاء الزيت أو السمن تعتمد على ما يتم قليه.
- مثلاً الطعام المغطى بطبقة رقيقة من الدقيق يوسخ الزيت أكثر من القلي البسيط.
- مثلها مثل كل أنواع المقاليات، اذا تم تسخين الزيت أكثر من مرة فإنه يتلف. فلذلك مع انه يتم استعماله وترشيحه بطريقة دقيقة، فإننا ننصح بتغييره كلياً تكراراً.
- بما ان هذه المقلاة تعمل بقليل من الزيت، وهذا بفضل السله الدوارة، انها لمنفعة كبيره وجوب ازالة حوالي نصف الزيت الذي يتم ازالته في المقاليات الأخرى الموجوده في السوق.
- لكي يتم القلي بالطريقة الصحيحة**
- من المهم في كل وصفة اتباع الحرارة المشار بها. اذا كانت الحرارة واطئة جداً فإن ما يتم قليه يمتص زيتاً. ولكن اذا كانت الحرارة مرتفعة جداً فإن 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 السله أكثر من اللازم. هذا يولد انخفاضاً فجائياً في حرارة الزيت، وبذلك قلياً مشبعاً بالدهن وليس متناسفاً.
 - تأكد من ان يكون الطعام قد قطع قطعاً رقيقةً وسكها منتظم، وذلك لان الطعام الذي يتم تقطيعه قطعاً سميكه يكون داخلها غير مطبوخاً مع ان مظهرها جميلاً، بينما قطع الطعام التي سكها منتظم تصل كل القطعة برمتها الطبخ المثالي.
 - نشف جيداً الطعام قبل غمره في الزيت أو في السمن، وذلك لان الاطعمه المبلوله كثيراً تصبح رخوة بعد الطبخ (وخاصة البطاطا). ننصح بتغطية الاطعمه الغنيه بالماء بطبقة رقيقة من الدقيق أو الخبز المطحون (سمك، لصه، خضروات)، مع الانتباه بلزالة الدقيق والخبز المطحون الزائد قبل طمسها في الزيت.

قلي الاطعمه الغير مجمده

نوع الطعام	الكميه القصوى غرامات	الحرارة درجه مئوية	المده بالدقائق
بطاطا مقليه	الكميه التي ينصح بها لقلي ممتاز	190	مرحلة اولى 6-7 مرحلة ثانيه 1-2
	كميه قصوى (في حدود الامان)	190	مرحلة اولى 10-12 مرحلة ثانيه 2-3
سمك	كامل اسلال ذنب سكامي سردين حبار سوليولا (3 قطع)	160 160 160 170 160 160	9-10 9-10 7-10 8-10 8-10 6-7
نحمه	ضلوع عجل (3) ضلوع دجاج (3) كفتا (8-10 قطع)	170 170 160	5-6 6-7 7-9
خضروات	ارض شوكي قرنبيط فقاقيع بازنجان كوسا	150 160 150 170 170	10-12 8-9 9-10 11-12 8-10

تذكروا ان مده وحراره الطبخ تقريبيه ويجب ملائمتها بالنسبة لكميه الطعام الذي يجب قليه والذوق الشخصي.

قلى الاطعمه المجمده

• الاطعمه المجمده لها حرارة منخفضه جدا. ونتيجة لذلك تتغير انخفاضاً عالياً 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 ازالته قبل الطبخ. 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 القصوى غرامات	الحراره متويه	درجه	المده بالدقائق
بطاطا مقليه الكميه التي ينصح بها لقلى ممتاز	180 (*)	190	مرحه اولى 3 - 4 مرحه ثانيه 1 - 2	
كميه قصوى (في حدود الامان)	500	190	مرحه اولى 6 - 7 مرحه ثانيه 1 - 2	
كروكيتي من بطاطا	500	190	مرحه اولى 6 - 7 مرحه ثانيه 1 - 2	
سمك عصي من السمك	300	190	6 - 4	
جمبري	300	190	6 - 4	
خمه ضلوع دجاج (3)	200	180	8 - 6	

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

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

مشاكل في التشغيل

المشكله	السبب	الحل
خروج رائحه كريهه	الفلتر المضاد للروائح مشبع الزيت اصبح تلثا. المائل للطبخ ليس ملائما	قم بتغيير الفلترات. قم بتغيير الزيت او السمن. إستعمل زيت فسق العبيد ذو نوعية جيده.
الزيت يطفح	ثلف الزيت ويكون كثير من الرغوه. قد غمرتم في الزيت اطعمه ليست ناشفة بما فيه الكفايه. تم غمر السله بسرعة كبيره. مستوى الزيت يعلو عن المستوى الاقصى.	قم بتغيير الزيت او السمن. نشف الاطعمه جيذا. قم بغمرها رويدا رويدا. قم بتخفيض كميه الزيت في الحوض.
لا يتم تسخين الزيت	تم استعمال المقلاه من قبل وبدون زيت، وهذا سبب ثلثا في جهاز الامن الحراري.	توجه لمركز الصيانه (جهاز الامن الحراري يجب تغييره).
قد نجح نصف القلى	السله لا تنور خلال القلى.	نظف قعر الحوض. نرف خاتم سيقاة العجلات التابعه للسله.