

- إذا تم العثور على تنبذ في الزيت يجب الرجوع إلى مركز لصيانة لتفتي أو إلى عاملين مؤهلين ومكثفين بذلك من قبل لصانع.
- يمكن ادراج السله تلقائيا على المحور المركزي للحوض. لذلك لتجنب انكسارات فيه لا تقم بلفه باليد للبحث عن

الموضع الصحيح.

- قبل استعمال المقلاة لأول مره اغسل بعنايه الاجزاء التاليه: حوض المقلاة، السله، الغطاء (انزع الفلترات او لا)، بالماء الساخن وبمسائل لغسل الصحون. ومن ثم عليك بالتنشيف بعنايه.
- الحوض الذي يمكن نقله "A" يجب نقله وارجاعه لمكانه الخاص بعنايه فائقه، وذلك باتباع انحدار بيت الحوض. عليك بالقيام بهذه العمليات عندما يكون الزيت والجهاز باردان. بعد وضع الحوض "A" القابل للنقل في بيته "R"، تأكد جيدا من انه تم ادراجه جيدا في بيته الخاص والا فانه سيصيبه ضرر عند اقبال الغطاء "T".
- انه لمن الطبيعي عند استعمال الجهاز لأول مره ان تنبعث منه "رائحة الجهاز الجديد". ان حدث ذلك عليك بتهويه المكان.
- انه لعادي عند اول استعمال للجهاز ان تنبعث منه رائحة "جديدة". ان حدث ذلك يجب القيام بتهويه المكان.
- ان المواد والاكسسوارات التي مصيرها ان تلامس الطعام توافق تعليمات الإتحاد الاقتصادي الأوروبي CEE 89/109.

رشادات للاستعمال

تعينة بالزيت أو بالسمن

- قم برفع السله للموضع الاعلى وذلك بشد المقبض الخاص (C) الى الاعلى (شكل رقم 1).
- خلال لجراء عمله رفع أو تخفيض السله تأكد من ان الغطاء مغلقا دائما.
- افتح الغطاء (T) وذلك بالضغط على الزر (Q) (شكل رقم 2).
- أخرج السله بشدها الى الاعلى (شكل رقم 3).
- قم بصب 1,3 لترا من الزيت في الوعاء، أو 1 كغم من السمن.

مهم

- مستوى الزيت يجب ان يكون دافعا بين الحد الأقصى والحد الأدنى دائما اضبط مستوى الزيت بواسطة الحوض الذي يمكن نقله "A" وهو في مكانه.
- لا تستعمل المقلاة عندما يكون الزيت اقل من " الحد الأدنى ": وذلك لانه من الممكن ان يبدأ جهاز الامان بالعمل؛ لتغيره يجب لتوجه الى مركز من مركزنا للصيانه لمصرح لها.
- ان افضل النتائج تحصل عليها باستعمال زيت فسق العبيد 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 متناسق.

وصف الجهاز

(انظر الى صورته على الغطاء)

- A. حوض يمكن نقله
- B. مقابض لرفع الحوض
- C. مقبض السله
- D. مزلق المقبض
- E. سله
- F. غطاء الفلتر
- G. مشبك غطاء الفلتر
- H. حيز لتوضيب السلك
- I. مقبض لرفع الجهاز
- L. رجل صغيرة كقاعده
- M. شاشة عداد الدقائق (في بعض الموديلات فقط)
- N. زر عداد الدقائق (في بعض الموديلات فقط)
- O. إشارة ضوئيه
- P. مقبض الثير مومستت و الاشعال /الاطفاء on/off
- Q. زر للفتح
- R. بيت الحوض القابل للنقل
- S. ثقب لمراقبة الفلتر
- T. غطاء
- U. شبك للمراقبه (في بعض الموديلات فقط)

توصيات

- قبل استعمال المقلاة تأكد من ان جهد شبكة التيار الكهربائي يطابق الجهد المشار اليه على لوحة الجهاز.
- قم بإيصال الجهاز بوصلات تيار كهربائي قدرتها الدنيا 10 أمبير ومزوده بوصلة أرضية فعالة. (في حالة عدم الملائمة بين فيشه الجهاز ووصلة التيار، قم بتغير وصلة التيار بوصلة 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 لان تغيره يتطلب استعمال انوات 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 الاطفال.
- تم صنع الجهاز ليس لاستعمال الاولاد او الاشخاص عديمي القدره بدون اشراف مناسب
- لا تسمح للاولاد باللعب بالجهاز وراقبهم لتتأكد من ذلك.
- لا تنقل المقلاة ما دام الزيت ساخنا لانك تخاطر بحصول حروق خطيرة.
- يجب اشعال المقلاة فقط بعد مننها بالزيت و السمن. اذا حصل وتم تسخينها فزرعة فان جهاز الامان الحراري يتدخل لابقاف تشغيلها. في هذه الحالة ينبغي التوجه الى مركز الصيانه الاقرب والمكلف بذلك لتغير جهاز الامان.

انتهاء القلي

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

انتبه جيداً: ان كان يجب اتمام الطبخ على مرحلتين (مثل البطاطا)، ارفع السلة عند انتهاء المرحلة الاولى، انتظر حتى تنطفأ الاشارة الضوئية من جديد، ثم اغطس 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 الكفايه (انتظر حوالي ساعتين).

1. ابعد الغطاء (شكل 11)، والحوض الذي يمكن نقله (A)، باستعمال المقبض "B" (شكل رقم 7). أفرغ الحوض.
2. قم بابعاد التراكمات المحتملة وجودها من داخل الحوض باستعمال إسفنجة او ورقة ماصه. ضع الحوض الذي يمكن نقله "A" من جديد في بيته الداخلي "R".
3. أشبك السلة في وضعها الاعلى وضع في قعرها واحدا من الفلترات المزودة (شكل رقم 9). الفلترات متوفرة لدى بائعك الخاص او لدى مركز من مراكزنا للصيانة.
4. قم بصب الزيت او السمن من جديد ببطئ في المقلاة حتى لا يطفح من الفلتر (شكل رقم 10).

انتبه جيداً: ان الزيت الذي تم ترشيحه بهذه الطريقة من الممكن الاحتفاظ به في داخل المقلاة. ولكن اذا تخلل وقتاً طويلاً بين قلي وآخر فانه من المفضل الاحتفاظ بالزيت في وعاء مغلق حتى لا يثلف.

انها لقاعدة جيدة الاحتفاظ بالزيت المستعمل لقلي السمك منفصلاً من الزيت المستعمل لقلي الاطعمه الاخرى.

• **اذا تم استعمال السمن، انتبه ان لا تتركه يبرد كثيراً والا فانه سيصبح صلباً**

بدأ القلي

1. قم بوضع المواد الغذائية في السلة بدون التثقيب في ذلك (الحد الأقصى 1 كغم من البطاطا الطازجه). للحصول على قلي متجانس، ننصح بتركيز المواد الغذائية في محيط السلة وتركين الجزء المركزي اقل انقالاً.

2. ضع السلة في الحوض في الوضع المرتفع (شكل رقم 3) وأغلق الغطاء بضغط خفيف عليه حتى سماع طقطقة المشابك. لتجنب خروج رذاذ الزيت الساخن، أغلق دائماً الغطاء قبل انزال السلة للأسفل.

3. اضبط مقبض النيرموسسات "P" على درجة الحرارة المرغوبة (شكل رقم 4). عند الوصول الى درجة الحرارة التي تم إختيارها تنطفأ الاشارة الضوئية "O". فوراً ومن بعد انطفاء الاشارة الضوئية، قم بتغطيس السلة في الزيت بتزليل المقبض رويداً رويداً وذلك بعد ارجاع مزلق المقبض "D" 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 للكوة "U" (ان كان الجهاز مزوداً بها) وسيختفي تدريجياً.
- انه لطبيعياً ان تتكون قطرات مكثفه حول مقبض سلة خلال القلي.

في الموديلات المزودة بعدد دقائق إلكتروني

1. اضبط مدة الطبخ بالضبط على الزر "N"؛ لوحة عرض عداد الدقائق "M" تظهر الدقائق المبرمجه.
2. تبدأ الاعداد بالإضاءة المنقطعة رأساً لتشير الى ابتداء مدة الطبخ. الدقيقة الاخيره يتم اظهارها بالثواني.
3. في حالة حدوث خطأ، من الممكن برمجة مدة الطبخ من جديد وذلك بالضبط على الزر لمدة تزيد عن ثابنتين. وهكذا لوحة العرض تظهر الصفراً؛ وعند هذه النقطة يجب اعادة الاجراء المذكور في النقطة 1.
4. يعلم عداد الدقائق انتهاء الطبخ بمسلسلي اشعارات صوتيه يفصل الواحده عن الاخرى 20 ثاتيه. لإطفاء الإشاره الصوتيه، اضغط على زر عداد الدقائق "N".

مهم: ان عداد الدقائق لا يقوم باطفاء الجهاز.

استبدال بطاريات عداد الدقائق (شكل رقم 5)

- اخرج عداد الدقائق من مكانه الخاص مستعمل الطرف الايمن كانه عتلة، (انظر الى شكل رقم 15).
- قم بلف غطاء البطاريه باتجاه عكس دوران عقارب الساعة (شكل 5ب)، والموجود في الخلف حتى يتم فكها.
- استبدل البطاريه باخرى من نفس النوع.

سواء في حالة استبدال البطاريه او في حالة التخلص من الجهاز فانه يجب ابعادها والتخلص منها باتباع القوانين الساريه، وذلك لانها مضره بالبيئه.

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. مثلاً مثل كل أنواع المقليات، اذا تم تسخين الزيت أكثر من مرة فإنه يتلف. فلذلك مع انه يتم استعماله وترشيحه بطريقة دقيقة، فالتناصح بتغييره كلياً تكررًا. بما ان هذه المقلاة تعمل بقليل من الزيت، وهذا بفضل السله الدواره. انها لمنفعة كبيرة وجوب ومي حوالي 50% من الزيت بالمقارنة مع الذي يتم رميه في المقليات الاخرى الموجودة في السوق.

لكي يتم القلي بالطريقة الصحيحة

- من المهم في كل وصفة اتباع الحرارة المشار بها. اذا كانت الحرارة واطنة جدا فان ما يتم قليه يمتص زيتا. ولكن اذا كانت الحرارة مرتفعة جدا فان القشره الخارجيه تتكون فورا وداخل الطعام يبقى نيئا.
- يتم غمر الطعام الذي يجب قليه بالزيت فقط عندما تصل حرارة هذا للدرجة الصحيحه، (عندما تنطفئ الاشارة الضوئيه).
- لا تنقل حمل السله أكثر من اللازم. هذا يولد انخفاضاً فجائياً في حرارة الزيت، وبذلك قلياً مشبعاً بدهن وليس متناسقاً.
- تأكد من ان يكون الطعام قد قطع قطعاً رقيقة وسبكها منتظم، وذلك لان الطعام الذي يتم تقطيعه قطعاً سميكه يكون داخلها غير مطبوخاً مع ان مظهرها جميلاً، بينما قطع الطعام التي سبكها منتظم تصل كل القطعة برمتها الطبخ المثالي.
- تأكد ونشف جيداً الطعام قبل غمره في الزيت أو في السمن وذلك لتجنب رذاذ الزيت. وذلك لان الاطعمة المبلوله كثيراً تصبح رخوة بعد الطبخ (وخاصة البطاطا). ننصح بتغطية الاطعمه الغنيه بالماء بطبقة رقيقة من الدقيق أو الخبز المطحون (سمك، لحمه، خضروات)، مع الانتباه بازالة الدقيق والخبز المطحون الزائد قبل طمسها في الزيت.

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 "S" في شكل رقم 11 على السطح الداخلي للغطاء) يشير على وجوب تغير الفلتر. لتبديله يجب ابعاد غطاء الفلتر من البلاستيك "F" (شكل رقم 12) وذلك بالضغط على المشبك "G" باتجاه السهم 1، ومن ثم رفعه باتجاه السهم 2. قم بتبديل الفلترات.

إنتبه جيداً: 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 موجهاً انتباهك لادراج المشبك الاماميه بالوجه الصحيح (كما هو مبين في الشكل 13).

تنظيف

قبل البدء بآية من عمليات التنظيف قم دائماً بفصل الفيشه عن شبكة التيار الكهربائي.

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

بعد ان تركت الزيت ليبرد بما فيه الكفايه بانتظارك لمدة ساعتين تقريباً، افرغ الزيت أو السمن كما هو موصوف في السابق في الفلتر "ترشيح الزيت أو السمن" ابعاد الغطاء كما هو موضح في شكل 11.

قم دائماً بابعاد الفلترات قبل غمر الغطاء في الماء. لتنظيف الحوض القابل للنقل "A" عليك اتباع ما يلي:

- اخرجه من بيته الخاص "R" واغسله بماء ساخن وبسائل غسل الاطباق أو في جلاية الاطباق.
- من ثم قم بشطفه وتنشيفه كلياً بعنايه. ان تم غسله في جلاية الاطباق تأكد من ان يتم وضعه بطريقة جتى يمكن تجنب جدش القسم المضاد للالتصاق.

• لا تفرغ المقلاة بقلبها أو بقلبها (شكل رقم 14).

- ننصح بتنظيف السله بانتظام والانتباه لازالة المتراكمت المحتمل الوجود وخاصة في خاتم قيادة العجلات نفسها.
- بعد ابعاد الحوض القابل للنقل "A" عليك بتنشيف داخل بيته الخاص "R" وايضا قم بتنشيف خارج المقلاة بقطعة قماش ناعمة ومبللة لازالة الرذاذ ونقاط الزيت أو البخار.
- قم بغسل وتنشيف السدادات المطاطيه ايضاً وذلك لتجنب الالتصاق بحوض المقلاة خلال عدم استعمال الجهاز. لفتح الغطاء في حالة الالتصاق، يكفي رفع الغطاء يدوياً والضغط في نفس الوقت على زر الفتح.

حوض ضد الالتصاق

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

قلي الأطعمة الغير مجمده

نوع الطعام	الكمية القصوى غرامات	الحرارة درجة مئوية	المدة بالدقائق
بطاطا مقليه	الكمية التي ينصح بها قللي ممتاز	190	مرحلة اولى 6-7 مرحلة ثانية 1-2
	كميه قصوى (في حدود الامان)	190	مرحلة اولى 10-12 مرحلة ثانية 2-3
سمك	كلمل	500	10-9
	اسلال	500	10-9
	ذنب سكامي	600	10-7
	سردين	500-600	10-8
	حبار	500	10-8
	سوليولا (3 قطع)	500-600	7-6
لحمه	ضلوع عجل (3)	250	6-5
	ضلوع دجاج (3)	300	7-6
	كفتا (8-10 قطع)	400	9-7
خضروات	ارض شوكي	250	12-10
	قرنبيط	400	9-8
	فقايع	400	10-9
	بانجن	300	12-11
	كوسا	200	10-8

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

قلي الأطعمة المجمده

- الأطعمة المجمده لها حرارة منخفضه جدا. ونتيجة لذلك تأثير انخفاضها عاليا لحرارة الزيت او السمن. للحصول على نتائج جيده، ننصحكم ان لا تتجاوزا الكميات المشار اليها في الجدول التالي.
 - الأطعمة المجمده مرارا تكون مغطاه ببثورات من الثلج والتي يجب زالتها 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 الأطعمة الابتدائيه والحراره التي يشير اليها منتج الأطعمة المجمده.

نوع الغذاء	الكمية القصوى غرامات	الحرارة درجة مئوية	المدة بالدقائق
بطاطا مقليه الكمية التي ينصح بها قللي ممتاز	180 (*)	190	مرحلة اولى 3-4 مرحلة ثانية 1-2
كميه قصوى (في حدود الامان)	500	190	مرحلة اولى 6-7 مرحلة ثانية 1-2
كروكيتي من بطاطا	500	190	مرحلة اولى 6-7 مرحلة ثانية 1-2
سمك	عصي من السمك	300	6-4
	جميري	300	6-4
لحمه	ضلوع دجاج (3)	200	8-6

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

(*) هذه هي الكمية التي ننصح بها للحصول على قللي ممتاز. من الطبيعي انه بالإمكان 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
خروج رائحة كريهة	الفلتر المضاد للروائح مشبع الزيت أصبح ثلثا. السائل للطبخ ليس ملائما.	قم بتغيير الفلترات. قم بتغيير الزيت او السمن. استعمل زيت فسثق العبيد ذو نوعية جيدة.
الزيت يطفح	ثلف الزيت ويكون كثير من الرغوة. قد غمرتم في الزيت اطعمة ليست ناشفة بما فيه الكفاية. تم غمر السلة بسرعة كبيرة. مستوى الزيت يعلو عن المستوى الأقصى.	قم بتغيير الزيت او السمن. نشف الاطعمة جيدا. قم بغمرها رويدا رويدا. قم بتخفيض كمية الزيت في الحوض.
لا يتم تسخين الزيت	تم استعمال المقلاة من قبل ويدون زيت، وهذا سبب ثلثا في جهاز الامن الحراري.	توجه لمركز الصيانة (جهاز الامن الحراري يجب تغييره).
قد نجح نصف القلي	السلة لا تنور خلال القلي.	نظف قعر الحوض. نرف خاتم سيطرة العجلات التابعة للسلة.