

المصطلحات التاليه ستستعمل في كُتيب إرشادات الإستعمال



تحذيرات امنيّه

- تهدف الإرشادات كما هو مُتبع لكل الاجهزه الكهربائيه تغطية اكبر عدد من الحالات الممكنه ؛ ينبغي على كل حال عند استعمال المقلاة القيام بذلك بحذر وتعقل وخاصة عند وجود اطفال على مقربة منها.
- قبل استعمال المقلاة تأكد من ان جهد شبكة التيار الكهربائي يطابق الجهد المُشار اليه على لوحة الجهاز.
- ثم بايصال الجهاز بوصلات تيار كهربائي قدرتها الدنيا 10 أمبير ومزوده بوصلة أرضية فعّالة. (في حالة عدم الملائمة بين فيشه الجهاز ووصلة التيار ، ثم بتغيير وصلة التيار بوصلة من نوع مُلائم من قِبل عاملين مؤهلين).
- لا تضع الجهاز بجانب مصادر حرارة.
- لا تغمر المقلاة بالماء. ان تسرب المياه يُسبب صدمات كهربائية.
- خلال تشغيله يُصبح الجهاز ساخناً ، لذلك لا تتركه في متناول ايدي الاطفال.
- بإمكان الزيت الساخن ان يتسبب بحروق خطيرة. لا تقم بتحريك المقلاة ما دام الزيت ساخناً.
- ان تفريغ الحوض يجب ان يتم فقط عندما يكون الجهاز والزيت بارداً.
- لا تلمس الكوة خلال القلي وذلك لانها تصبح ساخنة.
- لتحريك الجهاز استعمال المقبض الخاص. (لا ترفع الجهاز بواسطة مقبض السله).
- 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 الصيانة الاقرب والمكلف بذلك لتغيير جهاز الامان.
- قبل استعمال المقلاة لأول مره اغسل بعنايه بالماء الساخن وسائل غسل الاطباق حوض المقلاة، السله، الغطاء (انزع الفلترات).
- ان المواد والاكسسوارات التي مصيرها ان تلامس الطعام توافق تعليمات الاتحاد الإقتصادي الأوروبي.
- انه لمن المحتمل ان ينبعث من الجهاز دخان عند اول استعمال له انه لحدث طبيعي وسيختفي الدخان بعد عدة دقائق، يجب القيام بتهوية الغرفة.
- لا تسمح للاولاد او الاشخاص المعاقين باستعمال الجهاز بدون اشراف.
- لا تسمح للاولاد باللعب بالجهاز.
- لا تترك سلك الجهاز يتدلى من على سطح العمل وذلك لانه من المحتمل ان يُمسك به الاولاد او ان يعيق عمل مُستخدم المقلاة. لا تستعمل وصلات تطويل.
- ان كان ضرورياً تبديل سلك التغذية، عليك بالتوجه الى مركز الخدمات المصرح له من قبل الصانع.

نشكركم على اختياركم لهذه المقلاة الكهربائية. ننصحكم بقراءة كتيب الإرشادات هذا بانتباه قبل استعمال الجهاز للحصول على أفضل النتائج. فقط بهذه الطريقة تستطيعون الحصول على أفضل النتائج وعلى حد أقصى من الأمان.

التركيب

- قبل الاستعمال، تأكد من أن فولطية شبكة التيار تطابق الفولطية المشار إليها على الجهاز.
- قبل الاستعمال، ثم بغسل الحوض الممكن إخراج، الغطاء (بعد نزاع الفلترات)، والسلة بالماء الساخن وصابون غسل الاطباق، ومن ثم ثم بتنشيف الحوض بعناية ودقه.
- لا تشعل المقلاة قبل اضافة الزيت او السمن. اذا استعملت المقلاة بدون زيت او سمن فان جهاز الامان الحراري سيدأ بالعمل ويوقف تشغيلها. في هذه الحالة من الضروري مراجعة مركز من مراكز الصيانة المصرح له وذلك قبل استعمال الجهاز مرة ثانية. لا تشعل الجهاز قبل تثبيت الانبوب مع سداده في موضعه الخاص.

عمليات أولية

- افتح الغطاء بالضغط على الزر (شكل رقم 1).
- ثم باخراج السلة من المقلاة. عليك بشد المقبض الى الاعلى كما هو مبين في شكل رقم 2.
- أشبك المقبض على السلة وذلك بشده الى الخارج حتى يتم تثبيته بالشكل الصحيح في موضعه (شكل رقم 3).
- لادراج او اخراج السلة عليك بشد السلة الى الخارج كما هو مبين في شكل رقم 4 للسلة موضعان مختلفان:
- الموضع السفلي لقلي الطعام والموضع العلوي ليقطر الزيت من الطعام عند نهاية الطبخ.
- لتثبيت السلة في الموضع العلوي عليك برفعها ودفعها الى الداخل (شكل رقم 5).

تعينة بالزيت او بالسمن

- أخرج السلة بشدها الى الاعلى.
- ثم بصب 2 لترا من الزيت في الوعاء (او 1,8 كغم من السمن).
- قبل صب الزيت تأكد من أن تكون السلة مشبوكة بشكل صحيح على المقلاة.
- للحصول على نتائج افضل عليك باستعمال نوع ممتاز من الزيت. تجنب خلط انواع مختلفه من الزيت. ان إستعملت قطعاً من الشحم الجامد، عليك بتقطيعها لقطع صغيرة حتى لا يسخن قاع المقلاة في الدقائق الاولى بدون ان يكون قد تم تغطية القاع بانتظام بالسمن. فقط في هذه اللحظة يمكن برمجة الحرارة المرغوبه.

تنبيهات

مستوى الزيت يجب ان يكون دائما بين الحد الأقصى والحد الأدنى المشار اليهما في داخل حوض المقلاة. لا تستعمل المقلاة عندما يكون الزيت اقل من "الحد الأدنى": وذلك لانه من الممكن ان تسبب في تشغيل جهاز الامان ؛ لتغيره تحتاج التوجه الى مركز من مراكزنا للصيانة.

بدأ القلي

1. ثم بوضع الطعام الذي تريد قليه في السلة بدون ملئها حتى لا يطفح (الحد الأقصى 1 كغم من البطاطا النيئة). تأكد من يكون الطعام قد تم توزيعه بانتظام في السلة.
2. عند استعمال الطعام المجمد تأكد من انه توجد كمية قليلة من الثلج (انظر: قلي المواد الغذائية المجمدة).
3. ضع السلة في الحوض في الوضع المرتفع (شكل رقم 5) وأغلق الغطاء بضغط خفيف عليه باتجاه الاسفل حتى سماع طقة الشبك. أغلق دائما الغطاء قبل تنزيل السلة للأسفل وذلك لتجنب خروج رذاذ الزيت الساخن.
4. اضبط مقبض الثيرموستات على درجة الحرارة المرغوبة (شكل رقم 6). عند الوصول الى درجة الحرارة التي تم إختيارها تنطفأ الاشارة الضوئية.
4. فوراً وبعد انطفاء الاشارة الضوئية، ثم بغمر السلة بتنزيلها رويدا رويدا في الزيت.
- انه لطبيعيا حال انتهاء هذه العملية خروج كمية ليست قليلة من البخار الساخن من غطاء الفلتر.
- عند بداية الطبخ، وفورا بعد ان تم غمر الغذاء بالزيت، يُغطى البخار السطح الداخلي للكوّة (ان كانت موجوده) وسيختفي البخار تدريجيا.
- انه لطبيعي ان تتكون قطرات مكثفه حول مقبض السلة عندما يكون الجهاز مشغلا.
- لا تمس الكوّة (ان كانت موجوده) خلال الطبخ لانها تصبح ساخنة.

موديلات مزوده بعدد دقائق (مؤقتة) إلكتروني

لبرمجة مدة الطبخ اضغط على زر المؤقتة على عدد الدقائق المطلوبه ؛ شاشة عرض عدد الدقائق تُظهر الدقائق المُبرمجه. تبدأ الاعداد بالإضاءة المتقطعه رأساً لتشير الى ابتداء مدة الطبخ. الدقيقه الاخيريه يتم اظهارها بالتواني. ان حصل غلط من الممكن القيام بالبرمجة من جديد، وذلك بالضغط اسفلا على الزر لمدة تزيد عن ثانيتين وتظهر الشاشة الاصفار التي كانت في البدايه، من ثم عليك بتكرار الخطوات التي قُمت بها من جديد. يُعلم عدد الدقائق انتهاء الطبخ بسلسلتي صفارات يفصل الواحده عن الاخرى 20 ثانيه تقريبا. لإطفاء الإشاره الصوتيه عليك بالضغط على زر عدد الدقائق. يمكن إلصاق المؤقتة على الثياب بالمشبك، يتم اطلاق الاشاره الصوتيه لاندراك بان وقت البرمجه قد انتهى. تنبيه: ان عدد الدقائق لا يقوم باطفاء الجهاز.

استبدال بطاريات عداد الدقائق

- ابعد عداد الدقائق من مكانه الخاص (شكل رقم 7).
 - ابعد الغطاء الخلفي باستعمال المفك (شكل رقم 8).
 - ثم بلف غطاء البطاريه (شكل رقم 9) باتجاه عكس دوران عقارب الساعة حتى يتم فكه.
 - استبدل البطاريه باخرى من نفس النوع.
 - ركب من جديد عداد الدقائق.
- سواء في حالة التخلص من الجهاز او رميه فانه يجب ابعاد البطاريات والتخلص منها باتباع القوانين الساريه، وذلك لانها مُضره بالبيئه.

بعد القلي

بعد انتهاء مدة الطبخ، ثم برفع السله وافحص اذا كان الطعام قد اتخذ درجة الاحمرار المرغوبه. في الموديلات المزوده بالكوّه، يمكنك القيام بهذا الفحص بدون فتح الغطاء بل من خلال الكوّه. عند انتهاء الطبخ، قم باطفاء الجهاز وذلك بلف مقبض الثيرموستات الى وضع "off" وحتى سماع طقة المفتاح الداخلي. اترك السله في المقلاة في وضعها المرتفع لكي تقطر قطرات الزيت الزائده. إنتبه: ان أردت الطبخ على مرحلتين (مثل البطاطا)، ارفع السله عند انتهاء المرحلة الاولى، انتظر حتى تنطفأ الاشاره الضوئيه من جديد. من ثم أعطس السله ببطن في الزيت من جديد (انظر اللوائح الوارده من بعد).

ترشيح الزيت او السمن

- قبل اجراء عمليات التنظيف او الصيانه، عليك باطفاء الجهاز وتركه ليبرد، و عليك بنزع الفيشه من وصلة التيار الرئيسي. يُوصى بتنفيذ هذا الاجراء بعد كل عملية قلي، وخاصة عندما يكون قد تم كسو الطعام 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 الكفايه (انتظر حوالي ساعتين). ومن ثم قم بما يلي.
1. افتح غطاء المقلاه وابعد السله.
 2. ابعد الغطاء (شكل رقم 15) واخرج الحوض وذلك بالامساك اطرافه الجانبيه (شكل رقم 11)؛ أفرغ ما يحتويه الحوض في وعاء (شكل رقم 12).
 3. ازل اي نوع من المتراكبات من الحوض باستعمال اسفنجة او ورق ماص، او اغسل الحوض كما هو مُشار عليه في فصل "التنظيف". ادرج الحوض في مكانه من جديد.
 4. ارجع السله الى موضعها العلوي وضع، واحدا من فلترات الزيت المزوده في قعر المقلاه (شكل رقم 13). فلترات الزيت من الممكن طلبها من بائعكم المفضل او من واحد من مراكز خدمتنا.
 5. أسكب الزيت او السمن في السله رويدا رويدا وإنتبه حتى لا يطفح عن الفلتر. بعد الاستعمال عليك برمي الفلتر (شكل رقم 14).

إنّبه جيدا: الزيت المُرشح بهذه الطريقة يمكن خزنه داخل المقلاة. ولكن ان مر وقت طويل بين قلي وآخر، فان الزيت يجب خزنه في وعاء مغلق وفي الظلام حتى لا يتلف.

الزيت الذي تم استعماله لقلي السمك يجب الاحتفاظ به منفصلا عن ذلك الذي استعمل لقلي آخر.

إذا تم استعمال السمن أو شحم الخنزير، لا تتركه يبرد كثيرا والا فإنه سيصبح صلبا.

ان إستعملت شحما لا تتركه يبرد كثيرا لانه سيصبح صلبا.

تغيير الفلترات المضادة للرائحة

بمرور الزمن تفقد الفلترات المانعة للرائحة الموجودة في الغطاء فاعليتها. ان التغير في لون الفلتر والذي يمكن ملاحظته من خلال الثقب "A" في شكل رقم 15 على السطح الداخلي للغطاء، يُشير على وجوب تغيير الفلتر. لتبديله يجب ابعاد غطاء الفلتر البلاستيكي (شكل رقم 16) وذلك بالضغط لفلك غطاء الفلتر على المشبك باتجاه السهم 1، ومن ثم رفعه باتجاه السهم 2. ثم بتبديل الفلترات.

إنّبه جيدا: ان الفلتر الابيض يجب ان يستند على الوجه المعدني، والوجه الملون يجب ان يتجه للأعلى (باتجاه الفلتر الاسود).

ركب من جديد غطاء الفلتر موجه انتباهك لادراج المشابك الامامية بالوجه الصحيح (كما هو مبين في الشكل 17).

لا تُستعمل الجهاز إذا كانت الفلترات قد استعملت كثيرا وانتهت فاعليتها ؛ لان ذلك من الممكن ان يسبب روائح كريهة وان تسد مخرج البخار.

تنظيف

قبل البدء بعمليات التنظيف ثم دائما بفصل الفيشه عن شبكة التيار الكهربائي.

• لا تغمر المقلاة في الماء ولا تضعها تحت الحنفية. ان تسرب الماء بإمكانه التسبب بصدمات كهربائية وفساد جزئي في التوصيله الكهربائيه الداخليه.

بعد ان تركت الزيت لمدة ساعتين تقريبا ليبرد، افرغ الزيت او السمن كما هو موضح في الفقرة "ترشيح الزيت او السمن".

ابعد الغطاء بسحبه بعناية الى الاعلى (شكل رقم 15).

لا تغمر الغطاء في الماء قبل ابعاد الفلترات.

لتنظيف الحوض اتبع ما يلي:

- اخرج الحوض وذلك برفعه برفق للأعلى (شكل رقم 12) واغسله بماء ساخن وسائل لتنظيف الاطباق مستعملا اسفنجة ناعمة ؛ لا تستعمل بتاتا اسفنجات او مساحيق تنظيف خادشة وذلك لانها تتلف السطح الداخلي المضاد للالتصاق للحوض. من الممكن غسل الحوض في جلاية الاطباق.
- ننصح بتنظيف السلّه بانتظام والانتباه لازالة المتراكبات المُحتملة. يمكن غسل السلّه ومقبضها في جلاية الاطباق.
- ثم بتنشيف خارج المقلاة بقطعة قماش ناعمة ومبللة لازالة الرذاذ ونقاط الزيت والبخار.
- بعد الغسل، عليك بالتنشيف بعناية. عليك بازالة ترسبات المياه المُحتملة في قعر الحوض. وهذا خاصة لتجنب رذاذ الزيت الساخن خلال التشغيل.

نصائح للطبخ

ديمومة الزيت او السمن

لا يجب ان ينزل مستوى الزيت او السمن تحت المستوى الأدنى، اذا حصل ذلك عليك رفع مستواه باضافة زيت جديد.

ننصح بتغيير الزيت بانتظام وذلك للمحافظة على نوعية ومذاق الاطعمه وامكانية هضمها.

ان مدة بقاء الزيت او السمن تعتمد على ما يتم قليه.

الطعام المغطى بطبقة رقيقة من الخبز المطحون مثلا يلوث الزيت اكثر من اي قلي عادي.

اذا تم تسخين الزيت اكثر من مرة فإنه يتلف. ننصح بتغيير الزيت كليا بعد ان تم استعماله 8/5 مرات او في الحالات التالية:

- عند بدأ وجود روائح كريهة
- انبعاث دخان خلال القلي
- عندما يصبح الزيت داكنا

القلي بالطريقة الصحيحة

- من المهم في كل وصفة اتباع الحرارة المشار بها. إذا كانت الحرارة منخفضة جدا فإن ما يتم قليه يمتص زيتا. ولكن إذا كانت الحرارة مرتفعة جدا فإن القشره الخارجيه تتكون فورا وداخل الطعام يبقى نيئا
- يجب ان يتم غمر الطعام الذي يجب قليه بالزيت فقط عندما تصل حرارة هذا للدرجة الصحيحه، اي عندما تتطفئ الاشاره الضوئيه.
- عند قلي كميات صغيرة من الطعام، يجب ان تكون حرارة الزيت المبرمجه اقل من تلك المشار اليها وذلك لتجنب غليان الزيت بشده.
- لا تتقل حمل السلة اكثر من اللازم. هذا يولد انخفاضا فجائيا في حرارة الزيت، وبذلك قليا مشبعا بالدهن وليس متناسقا.
- تأكد من ان يكون الطعام قد قُطِعَ قطعاً رقيقة وسمكها منتظم، وذلك لان الطعام الذي يتم تقطيعه قطعاً سميكة يكون داخلها غير مطبوخا مع ان مظهرها جميلا، بينما قطع الطعام التي سمكها منتظم تصل كل القطع برمتها الطبخ المثالي.
- **نشف جيدا الطعام قبل غمره في الزيت او في السمن، وذلك لان الاطعمة المبلولة كثيرا تصبح رخوة بعد الطبخ (وخاصة البطاطا). يُنصح بتغطية الاطعمه الغنيه بالماء بطبقة رقيقة من الدقيق او الخبز المطحون (سمك، لحمه، خضروات)، والانتباه بازالة الدقيق والخبز المطحون الزائد قبل غمرها في الزيت.**

قلي الاطعمه الغير مُجمّده

نوع الطعام	الكمية القصوى (غرامات)	الحرارة درجة مئوية	المدة بالدقائق
بطاطا مقليه	نصف حصه	190	مرحلة اولى 6-7 مرحلة ثانيه 1-2
	حصه كامله	190	مرحلة اولى 9-11 مرحلة ثانيه 1-2
سمك	كلمار	160	13-12
	ذنب سكامي	160	10-9
	سردين	170	13-12
	سوليولا (قطعتان)	160	8-7
لحمه	ضلوع مغطاه بالطحين - قطعتان	170	9-8
	ضلوع دجاج - قطعتان	180	8-7
	كفتا (13 قطعه)	170	8-7
	ارضى شوكي	250	12-11
خضروات	قرنبيط	300	8-7
	فقاقيع	300	7-6
	بادنجان	100	8-7
	كوسا	300	12-11

راجع هذا الجدول ولكن تذكر ان مده وحراره الطبخ تقريبيه ويجب ملائمتها بالنسبة للكميه والذوق الشخصي.

قلي الاطعمه المُجمّده

- الاطعمه المجمده بفضل حرارتها المنخفضه جدا تثير انخفاضاً عالياً لحرارة الزيت او السمن.
- للحصول على نتائج جيده، ننصحكم في كل مرة تقلون فيها ان لا تتجاوزا الكميات المشار اليها في الجدول التالي.
- مرارا تكون الاطعمه المجمده مغطاه ببلوريات من الثلج والتي يجب ازالتها قبل الطبخ. للقيام بذلك يكفي هز السله.
- ومن بعدها اغمر السله ببطئ في زيت الطبخ لتجنب غليانه. إغلاق غطاء المقلاه بعد ان تم وضع السله داخل المقلاه.
- مدة زمن الطبخ تكون تقريبيه ويجب تغييرها بحسب حراره الاطعمه الابتدائيه التي يُرغب بقليلها والحراره التي يشير اليها منتج الاطعمه المجمده.

نوع الطعام	الكمية القصوى (غرامات)	الحرارة درجة مئوية	المدة بالدقائق
بطاطا مقليه(*)	300	190	مرحلة اولى 5-6 مرحلة ثانيه 1-2
كروكيتي من بطاطا	500	190	11-10
سمك عصي من السمك	300	190	6-5
جمبري	300	190	6-5
لحمه ضلوع دجاج (عدد 2)	200	190	8-7

تنبيه: قبل غمر السله، تأكد من ان الغطاء مُغلق جيداً.

(*) هذه هي الكمية التي ننصح بها للحصول على قلي ممتاز. من الطبيعي انه بالامكان قلي كمية اكبر من البطاطا المجمده، ولكن يجب الانتباه والتذكر بان البطاطا ستكون مليئة بالزيت وذلك بسبب الانخفاض المفاجئ في حرارة الزيت عند لحظة غمر السله.

حل مشاكل

المشكلة	السبب	الحل
انبعاث رائحة كريهة	الفلتر المانع للروائح مُشَبَّع . الزيت أصبح تالفاً . سائل الطبخ ليس ملائماً .	ثم بتغيير الفلترات . ثم بتغيير الزيت أو السمن . إستعمل زيت مُستَق العبيد أو زيت نباتي ذو نوعية جيدة
الزيت يطفح	تلف الزيت وتكونت كثيراً من الرغوة . لقد غمرتم في الزيت اطعمة ليست ناشفة بما فيه الكفاية . تم غمر السلة بسرعة كبيرة . مستوى الزيت يعلو عن المستوى الأقصى .	ثم بتغيير الزيت أو السمن . نَشَف الاطعمة جيداً . ثم بغمرها رويداً رويداً . ثم بتخفيض كمية الزيت في الحوض . ثم بخفيض كمية الطعام .
لا يتم احمرار الاطعمة خلال الطبخ	حرارة الزيت منخفضة جداً . السلة مُثْقَلَة بحملها .	ثم باختيار حرارة أعلى . ثم بتخفيض كمية الاطعمة .
لا يتم تسخين الزيت	تم استعمال المقلاة بدون زيت في الحوض ، وهذا سبب العطل في جهاز الامان الحراري . لم يُدرج الحوض بالشكل الصحيح .	توجه لمركز الصيانة (جهاز الامن الحراري يجب تغييره) . تأكد من اتجاه ادراج الحوض وان تم ادراجه صحيحاً .