

اقرأ بانتباه كتيب التعليمات هذا قبل تركيب أو استعمال الجهاز. فقط بهذه الطريقة تستطيعون الحصول على أفضل النتائج وعلى حد أقصى من الامان.

وصف الجهاز

(انظر الرسم في الصفحة 2)

A. الوجه السفلي للغطاء

B. مقبض السله مع اداة الامان

C. سله

D. زر لفتح الغطاء

E. إشارة ضوئية

F. مزلق الثيرموستات والاطفاء

G. مقبض لرفع الجهاز

H. كوه (لم تزود بها كل الموديلات)

I. غطاء الفلتر

M. لفاف الشريط

توصيات

• قبل الاستعمال تأكد من ان جهد شبكة التيار الكهربائي يطابق الجهد المشار اليه على لوحة الجهاز.

• قم بايصال الجهاز بوصلات تيار كهربائي قدرتها الدنيا 10 أمبير ومزوده بوصلة أرضية فعالة. (في حالة عدم ملائمة بين فيشه الجهاز ووصلة التيار، قم بتغيير وصلة التيار بوصلة من نوع ملائم من قبل عاملين مؤهلين).

• لا تضع الجهاز بجانب مصادر حرارة.

• ان كان ضروريا تبديل سلك التغذية، إستعمل فقط اسلاك

• H05 VV-F والذي مقطوعها 3X1 ملم مربع. ان سلك التبديل يجب ان يوافق قواعد الامان سارية المفعول ويجب ان يكون له نفس قطر السلك الاصلي.

• يصبح الجهاز ساخنا خلال تشغيله. لا تتركه في متناول ايدي الاطفال.

• لا تقم بنقل المقلاة ما دام الزيت ساخنا. بإمكان الزيت الساخن ان يتسبب بحروق خطيرة.

• يجب اشعال المقلاة فقط بعد ملئها بالزيت او السمن. اذا حصل وتم تسخينها فارغة فان جهاز الامان الحراري يتدخل لاييقاف تشغيلها. في هذه الحالة لتشغيل الجهاز من جديد ينبغي التوجه الى مركز الصيانة الاقرب والمكلف بذلك.

• اذا تم العثور على تبديد في الزيت يجب الرجوع الى مركز الخدمه والصيانة التقني او الى عاملين مؤهلين ومكلفين بذلك من قبل الصانع.

• قبل استعمال المقلاة لأول مره، اغسل بعنايه : حوض المقلاة، السله والغطاء (ابعد الفلترات) باستعمال ماء ساخن وسائل منظف لغسل الاطباق. بعد الغسيل عليك بتنشيف الكل بعنايه.

• انه لمن المحتمل ان ينبعث من الجهاز دخان عند اول استعمال له

• انه لحدث طبيعي وسيختفي الدخان بعد عدة دقائق، يجب القيام بتهوية المكان.

• ان المواد والاكسسوارات التي مصيرها ان تلامس الطعام مطابقه لتوجيهات الإتحاد الإقتصادي الأوروبي CEE 89/109.

• لا تسمح للولاد او الاشخاص عديمي القدره باستعمال الجهاز بدون اشراف مناسب

• لا تسمح للولاد باللعب بالجهاز.

• لتحريك الجهاز استعمال المقابض الخاصه (G). (لا تحرك الجهاز مستعملا مقبض السله).

ارشادات للاستعمال

تعبئة بالزيت او بالسمن

• افتح الغطاء بالضغط على الزر (شكل 1) واخرج الاكسسوارات.

• قم بصب 2 لترا من الزيت في الوعاء (او 8! كغم من السمن).

• ان افضل النتائج تحصل عليها باستعمال زيت فستق العبيد من النوع الجيد. تجنب الخلط بين انواع مختلفه من الزيت. اذا تم استعمال قطعا من السمن الصلب، عليك بتقطيعها لقطع صغيرة لتجنب ان تسخن المقلاة في الدقائق الاولى.

التسخين المسبق

1. ثبت مزلق الثيرموستات "F" على الحراره المرغوبه (شكل 2). تنطقاً الاشارة الضوئيه عند الوصول الى الحراره المرغوبه.

2. ضع الفداء في السله ولكن بدقن اقل الحمل على السله (1 كغم من البطاطا الطازجه الحد الاقصى).

3. ادرج السله في الحوض وأغلق الغطاء وذلك بالضغط قليلا عليه وحتى سماع طقطقة المشابك.

بدأ القلي

• حال انطفاء الاشارة الضوئيه، عليك بتغطيس السله في الزيت فوراً:

لعمل ذلك إتبع:

- تأكد من ان اداة الامان في وضعها الخلفي ؛

- ادرج المقبض (B) في السله كما يظهر في الشكل 3 وحرك اداة الامان الى الامام.

• قبل تغطيس او رفع السله تأكد من ان اداة الامان تكون في الامام.

- من بعدها أغلق الغطاء بعد ان قمت بابعاد المقبض من السله.

• انه لمن الطبيعي ان يخرج من فتحات الغطاء كمية كبيرة من البخار الساخن جدا بعد القيام بهذه العمليه.

• انه ايضا لطيبيا ان تتكون خلال التشغيل قطرات مكثفه تنزل من الغطاء طول حائط الجهاز البلاستيكي.

بانتهاه القلي

بعد انتهاء ميعاد مدة الطبخ المبرمجه عليك بتعليق الشبكه على حافة الحوض (شكل 4)، وافحص اذا كان الغذاء قد حصل على درجة الاحمرار المرغوبه. للقيام بذلك في الموديلات المزوده بالكوه، يمكن القيام بهذه المراقبه من خلال الكوه بدون فتح الغطاء. اذا إعتبرتم ان الطبخ قد انتهى، قم باطفاء الجهاز وذلك بتحريك مزلق الثيرموستات الى موضع "off" وحتى سماع طقطقة الزر الداخلي.

اترك قطرات الزيت الزائد تتساقط لبضعة لحظات، وذلك بترك السله داخل المقلاه في وضعها العلوي. **اذا وجب اتمام الطبخ على مرحلتين (مثل البطاطا)، ارفع السله بعد المرحله الاولى، انتظر حتى تنطفأ الاشاره الضوئيه، ثم أعطس السله في الزيت من جديد (انظر الجداول الملحقه)**

ترشيح الزيت او السمن

ننصح بتنفيذ هذه العمليه بعد كل عمليه قلي، وخاصة لان حبيبات الغذاء المكسو بطبقة من الدقيق او الخبز المطحون. والتي تبقى في الزيت، تميل الى الاحتراق وتسبب تغيرا اسرع للزيت او السمن.

1. ابعد غطاء المقلاه (شكل 5) وافرغ الحوض من احد الاطراف (شكل 6 - الحافه اليساريه الجانيه او الحافه اليمينييه للحوض).
2. قم بابعاد التراكمات المحتمله من الحوض باستعمال إسفنجه او ورقه ماصه.
3. ضع السله في وضعها العلوي وضع في قعرها واحدا من الفلترات المزوده (شكل 7). الفلترات موجوده لدى بائعك الخاص او لدى واحدا من مراكزنا للصيانه والخدمه.

4. قم بصب الزيت او السمن في المقلاه ببطئ حتى لا يطفح من الفلتر (شكل 8).

انتبه جيدا: ان الزيت الذي تم ترشيحه بهذا الطريقه من الممكن الاحتفاظ به في داخل المقلاه. ولكن اذا تخلل وقتا طويلا بين طبخة واخرى فانه من المفضل الاحتفاظ بالزيت في وعاء مغلق حتى لا يتلف. انها لقاعدة جيده الاحتفاظ بالزيت المستعمل لقلي السمك منفصلا من الزيت المستعمل لقلي الاطعمه الاخرى.

❖ في حالة استعمال السمن انتبه ان لا تتركه يبرد كثيرا وذلك لانه يصبح صلبا

تبدال الفلتر المضاد للرائحه

بمرور الزمن تفقد الفلترات المضاده للرائحه الموجوده في الغطاء فاعليتها. ان التغير في لون الفلتر والذي يمكن ملاحظته من خلال الثقب في شكل 10 على السطح الداخلي للغطاء، يشير على وجوب تغير الفلتر. لتبدليه يجب نزع غطاء الفلتر البلاستيكي (شكل 10) وذلك بالضغط على المشبك باتجاه السهم 1، ومن بعدها ارفع باتجاه السهم 2. قم بتبدال الفلترات.

انتبه جيدا: يجب ادراج الفلتر الابيض او لاومن ثم الفلتر الاسود. يجب وضع غطاء الفلتر فوق الفلتر الاسود (شكل 11).

تنظيف

قبل البدا باية عمليه تنظيف قم دائما بفصل الفيشه عن وصلة شبكة التيار الكهربائي.

❖ لا تغمر المقلاه ايدا في الماء ولا تضعها تحت الماء المتدفق من الحنفية الماء المتسرب بامكانه التسبب بصدمات كهربائية.

الغطاء من النوع الذي يمكن نقله ولابعاده اتبع ما يلي: ادفعه الى الخلف (انظر السهم "1"، شكل 5) وفي نفس الوقت عليك بشده الى الاعلى (انظر السهم "2" شكل 5) لا تغمر الغطاء في الماء قبل قيامك او لا بابعاد الفلترات. لتنظيف الحوض اتبع الطريقه التاليه:

- تأكد من ان الزيت بارد بما فيه الكفايه (انتظر ساعتين تقريبا) عليك بتفريغ الزيت او السمن كما تم توضيحه في "ترشيح الزيت او السمن"
- ابعد ما يمكن ان يكون قد ترسب في الحوض بواسطة اسفنج او فوطه من الورق الماص.
- عليك غسل الحوض بماء ساخن وسائل لغسل الاطباق، من ثم قم بشطف وتفريغ الحوض من احد اطرافها كما هو موضعا في شكل 7.
- ينصح بتنظيف السله بانتظام والتتبه لازالة المتراكمات المحتمله.
- السله يمكن غسلها في جلاية الاطباق.
- بعد كل قلي قم بتنشيف خارج المقلاه بقطعة قماش ناعمة ومبللة لازالة الرذاذ ونقاط الزيت او البخار المتكثف.

موديل مع حوض ضد الالتصاق

لتنظيف الحوض لا تستعمل مساحيق او اسفنجات خادشه، إستعمل فقط قطعة قماش ناعمة ومسحوق غسيل جيايدي.

نصائح للطبخ

- مدة دوام الزيت او السمن**
- عندما ينزل مستوى الزيت او السمن تحت المستوى الأدنى اصف زيتا جديدا. بين حين وآخر من الضروري تغييره كليا، وذلك للاحتفاظ ليس فقط بالنوعية الذوقية، ولكن ايضا بإمكانية هضم الاغذية المقلية. ان مدة بقاء الزيت او السمن تعتمد على ما يتم قليه : مثلا الطعام المغطى بطبقة رقيقة من الدقيق يوسخ الزيت اكثر من القلي البسيط. ننصح بتغيير الزيت كليا كل 5 / 8 مرات قلي، وعلى كل حال عندما :
- يبدأ باتخاذ رائحة كريهة.
 - يبدأ انبعاث الدخان خلال القلي.
 - يصبح داكنا.
- لكي يتم القلي بالطريقة الصحيحة**
- عليك بغمر الطعام الذي يجب قليه بالزيت، فقط عندما تصل حرارة هذا للدرجة الصحيحة اي عندما تنطفئ الاشارة الضوئية
 - لا تتقل حمل السلة اكثر من اللازم. هذا يولد انخفاضا فجائيا في حرارة الزيت، وينتج عنه قلي كثير الدهن وليس متناسقا.
 - تأكد من ان يكون الطعام قد قطع قطعاً رقيقة وسمكها منتظم، وذلك لان الطعام الذي يتم تقطيعه قطعاً سميكاً يظل داخلها غير مطبوخا مع ان مظهرها جميلا، بينما قطع الطعام التي سمكها منتظم تصل كل القطع برمتها للطبخ المثالي.
 - نشف جيدا الطعام قبل غمره في الزيت او في السمن، وذلك لان الاطعمة المبلولة كثيرا تصبح رخوة بعد الطبخ (وخاصة البطاطا). ينصح بتغطية الاطعمة الغنية بالماء بطبقة رقيقة من الدقيق او الخبز المطحون (سمك، لحمه، خضروات)، والانتباه لازالة الدقيق والخبز المطحون الزائد قبل غمرها في الزيت

قلي الاطعمة الغير مجمده

راجع الجدول التالي متذكرا ان مده ودرجة حراره الطبخ هي تقريبيه ويجب ملائمتها بالنسبة للكميه والذوق الشخصي.

نوع الطعام	الكميه القصوى عرامات	الحراره /درجة مئوية	المده بالدقائق
بطاطا مقلية	نصف حصه	190	I° مرحله 5 - 6
	حصه كامله	190	II° مرحله 2 - 3 I° مرحله 7 - 9 II° مرحله 6 - 8
سمك	كلمار	160	13 - 12
	الخواتم	160	13 - 12
	ذنب سكاميبي	160	11 - 10
	سردين	170	13 - 12
	حبار	170	13 - 12
	سوليولا (1)	160	9 - 8
	ضلوع عجل (1)	170	9 - 8
لحمه	ضلوع دجاج (1)	170	8 - 7
	كباب (6)	160	8 - 7
		550	
خضروات	أرض شوكي	250	12 - 11
	قرنبيط	400	10 - 9
	فقاقيع	400	10 - 9
	بادنجان شريحتين	100	8 - 7
	كوسا	300	12 - 11
		160	

- قلي الاطعمه المجمده**
- 3 - للحصول على نتائج ممتازة، لا تتعدى الكمية 1 - الاطعمه المجمده لها حرارة منخفضة جدا. ونتيجة القصوى التي ينصح بها. لذلك تثير انخفاضا عاليا لحرارة الزيت او السمن. مدة الطبخ تكون تقريبيه ويجب تغييرها بحسب درجة للحصول على نتائج جيدة، ننصحكم ان لا تتجاوزا حراره الاطعمه الابتدائيه ودرجة الحراره التي ينصح الكميات المشار اليها في الجدول التالي.
- 2 - مرارا تكون الاطعمه المجمده مغطاه ببثوريات من الثلج والتي يجب ازلتها قبل الطبخ. ومن بعدها اغمر السله ببطا في زيت الطبخ لتجنب غليان الزيت.

الغذاء	الكميه القصوى غرامات	الحراره /درجه مئوية	المده بالدقائق
بطاطا مقلية	300 (*)	190	I° مرحله 5 - 6 II° مرحله 2 - 3
كروكيتي من بطاطا سمك	500	190	8 - 7
عصي من السمك	300	190	7 - 6
جمبري	300	190	7 - 6
لحمه ضلوع دجاج (عدد 2)	200	190	8 - 7

(*) هذه هي الكمية التي ننصح بها للحصول على قلي ممتاز. من الطبيعي انه بالامكان 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 رائحه كريهه	الفلتر المضاد للروائح مشبع الزيت اصبح تالفا. السائل للطبخ ليس ملائما	قم بتغيير الفلترات. قم بتغيير الزيت او السمن. استعمل زيت ذو نوعية جيدة
الزيت يطفح	الاغذيه المجمده مغطاه بالثلج م غطس السله بسرعه. توجد كميه كثيره من الزيت في المقلاه. لقد غمرتم في الزيت اطعمه ليست ناشفت بما فيه الكفاية. تم غمر السله بسرعه كبيره. مستوى الزيت يعلو عن المستوى الاقصى.	أزل الثلج قبل القلي. قم بغطس السله رويدا رويدا. قلل من كمية الزيت في الحوض. قم بتنشيف الاغذيه جيدا. 1000 غم من البطاطا الطازجه او 300 غم من البطاطا المثلجه
الزيت لا يسخن	تم استعمال المقلاه مسبقا بدون زيت في الحوض، وهذا سبب العطل في فيشة المقاومه.	توجه لمركز الصيانه (يجب تبديل فيشة المقاومه).