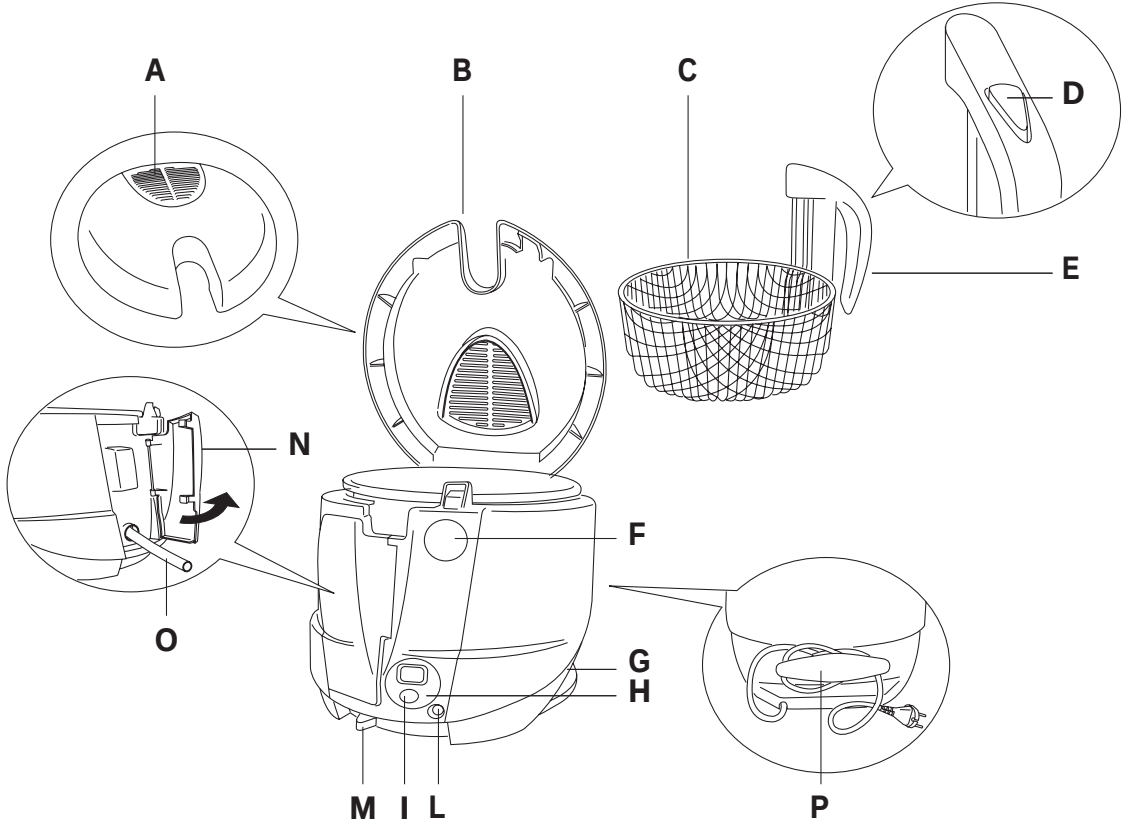


# ألة القلي الكهربائية

إرشادات للإستخدام



### الوصل بالتيار الكهربائي

A في حال كان جهازكم مزود بمأخذ كهربائي سوف يشتمل أيضا على صاهر عيار 13 أمبير. فإذا كان المأخذ لا يتناسب مع عتبة الوصل المثبتة على الجدار عليكم بقطع المأخذ من سلك التغذية وتركيب مأخذ مناسب وفق ما هو موضح أدناه. تحذير: إقطعوا المأخذ بعناية بعد إزالة الصاهر: لا تركيبوا أية عتبة وصل بالتيار مثبتة على الجدار عيار 13 أمبير في مكان آخر في البيت لأن من شأن ذلك التسبب بصدمة خطيرة. في حال استعمال مأخذ للتيار غير مشتمل على صاهر ينبغي حماية الدائرة الكهربائية بصاهر عيار 15 أمبير. في حال كان المأخذ من النوع المصنوب ينبغي إعادة تركيب غطاء الصاهر في حال إستبدال الصاهر وذلك باستعمال صاهر أسنا عيار 13 أمبير إلى BS 1362. في حال فقدان غطاء الصاهر ينبغي عدم استعمال المأخذ إلى أن يتم الحصول على غطاء صاهر من أقرب موزع أدوات كهربائية. إن لون غطاء الصاهر البديل هو ذلك المبيّن على قاعدة المأخذ.

B في حال لم يكن جهازكم مزود بمأخذ الرجاء إتباع التعليمات الواردة فيما يلي:

في حال لم تكن ألوان الأسلاك التي يتكون منها سلك التغذية الرئيسي التابع لجهازكم متطابقة مع ألوان أطراف التوصيل التابعة لمأخذكم عليكم مراعاة التالي:

ينبغي وصل السلك الأخضر والأصفر بطرف التوصيل التابع للمأخذ المشار إليه بحرف E أو بشعار التلريض  أو الأخضر أو الأخضر والأصفر.

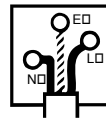
ينبغي وصل السلك الأزرق بطرف التوصيل المشار إليه بحرف N أو الأسود.

كما ينبغي وصل السلك البني بطرف التوصيل المشار إليه بحرف L أو الأحمر.

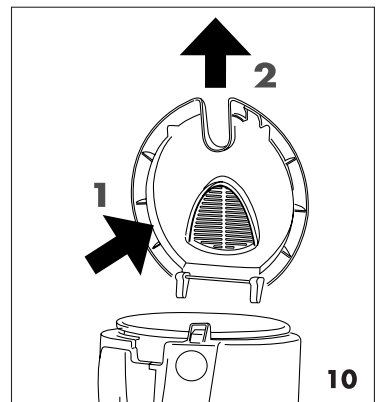
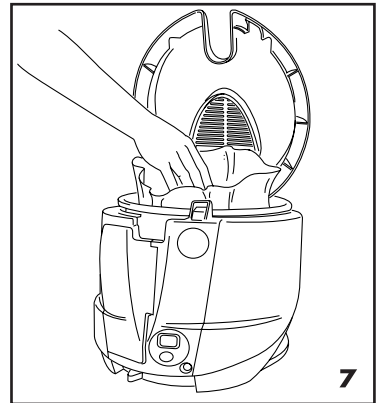
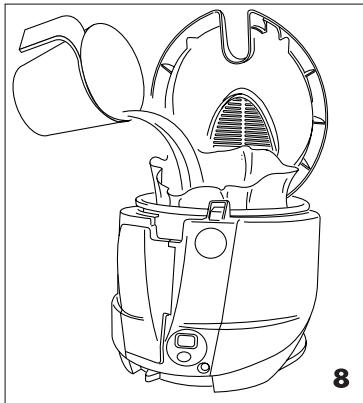
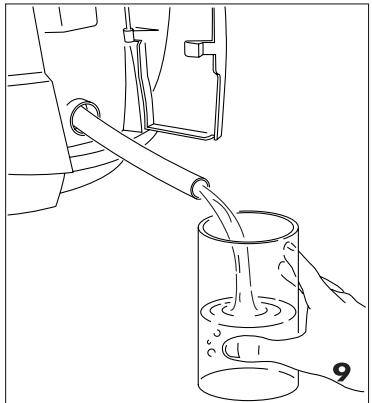
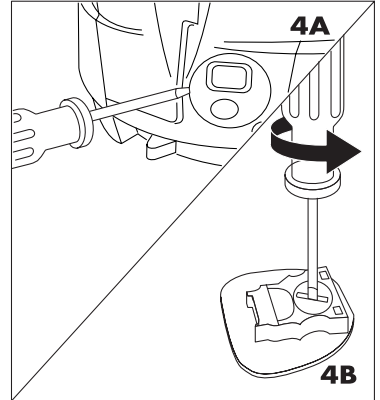
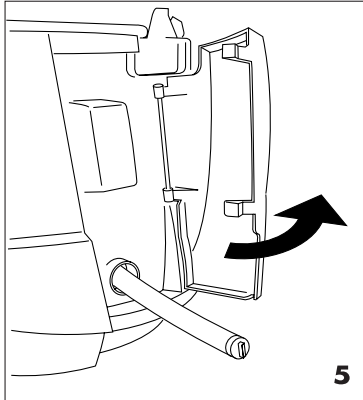
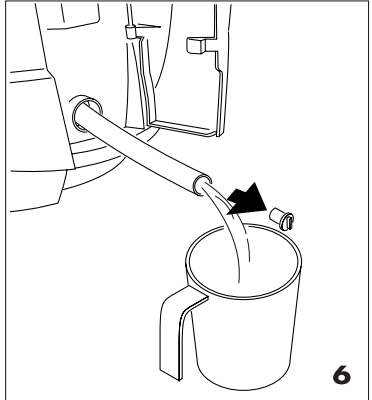
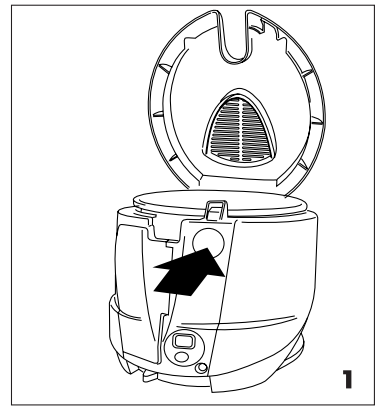
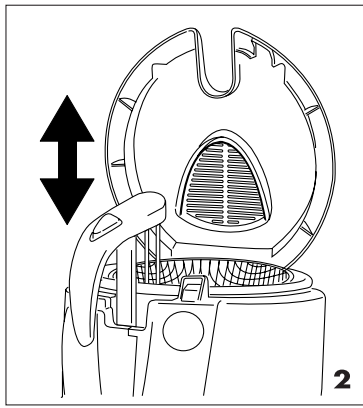
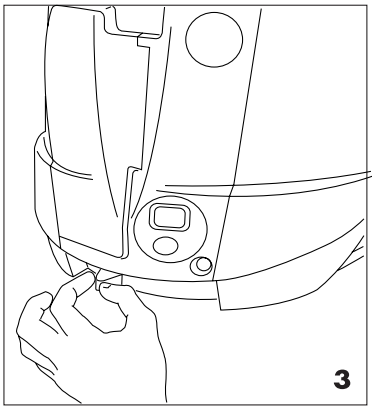
تحذير: ينبغي تأريض جهازكم:

### هام جدا

الأسلاك المتكون منها سلك التغذية الرئيسي هي ملونة على النحو التالي:



السلك الأخضر والأصفر: تأريض  
السلك الأزرق: محايد (بارد)  
السلك البني: مشحون بالكهرباء (حامي)



## وصف الجهاز

|   |                                  |   |                                                 |
|---|----------------------------------|---|-------------------------------------------------|
| A | مصفاة                            | I | زر عداد الدقائق (إذا كان مجهزاً به)             |
| B | غطاء                             | L | مؤشر ضوئي                                       |
| C | سلة صغيرة                        | M | مؤشر زلاق للترموستات (أي أداة التنظيم الحراري)  |
| D | مؤشر زلاق للمقبض                 |   | و للإطفاء                                       |
| E | مقبض السلة                       | N | بوابة حيز أنبوب إفراغ الزيت (إذا كان مجهزاً به) |
| F | زر لفتح الغطاء                   | O | أنبوب السيلان أو التجفيف (easy clean system)    |
| G | مقبض لرفع الغطاء                 |   | (إذا كان مجهزاً به)                             |
| H | عداد الدقائق (إذا كان مجهزاً به) | P | حيز لف السلك                                    |

## تحذيرات هامة

**يجب قراءة كتيب التعليمات بانتباه قبل تركيب و استخدام الجهاز. هكذا فقط يمكنكم الحصول على أفضل النتائج و أعلى حد من الضمان و السلامة خلال استخدامه.**

- قد تم تصميم هذا الجهاز من أجل قلي الأطعمة و لإستخدام المنزلي فقط. يجب عدم استخدامه لأهداف و لمقاصد أخرى. و يجب عدم تغيير فيه شيء. أو العبث به بأي شكل كان.
- يجب عدم تشغيل الجهاز إذا كان فيه عطب ما (مثلاً بسبب الوقوع)
- قبل إستخدام آلة القلي الكهربائية لأول مرة، يجب غسل الحوض بإعتناء و كذلك السلة و الغطاء بالماء الساخن و السائل المنظف للصحون. و بالإضافة لذلك يجب جعل الماء الساخن و المنظف السائل الخاص بالصحون يسيلان و يجريان عبر أنبوب سيلان و تجفيف الزيت (إذا كان مجهزاً به). و من ثم التجفيف بعناية.
- يجب تشغيل آلة القلي فقط بعدما يتم وضع الزيت أو الدهن فيها. لأنها إذا تم تشغيلها فارغة ستدخل أداة الأمان الحراري التي ستقوم بإيقاف عملية التشغيل. في هذه الحالة من أجل تشغيل الجهاز من جديد يكون من الضروري التوجه لمركز من مراكزنا المرخص لها.
- تأكد قبل الاستخدام أن يكون توتر الشبكة متطابق بالمشار إليه في ملصق معطيات الجهاز.
- إيصال الجهاز فقط بمأخذ كهربائي ذو إستطاعة قدرها 10 أمبير على الأقل و مزود بمأخذ أرضي فعال للنجاة (في حال التعارض بين المأخذ الكهربائي و وصلة الجهاز قم باستبدال المأخذ بأخر من نوع مناسب من عاملين مختصين مهنيين).
- في حال يكون من الضروري إستبدال كابل التغذية الكهربائية يجب التأكد من أن يكون من نوع H05 3x1mm2 الكابل الذي تم إستبداله يجب أن يكون مطابقاً للأنظمة القائمة و السارية المفعول و يجب أن يكون بنفس مقياس قطر الكابل الأصلي.
- خلال التشغيل يكون الجهاز ساخناً. لا تترك الجهاز على مقربة من الأطفال.
- خلال الإستخدام يجب أن يكون أنبوب الإفراغ ( إذا كان مجهزاً به) مغلقاً و موضوعاً في مكانه.
- لا تقم بنقل آلة القلي الكهربائية عندما يكون الزيت ما زال ساخناً فقد تحدث حروق خطيرة.
- إذا فقدت آلة القلي أو سربت الزيت فيجب التوجه لمركز الصيانة التقنية أو للعاملين المرخص لهم من المصنع. لا تقم بسحب كابل التغذية الكهربائية من أجل فصل قابس الجهاز. يجب القيام بهذه العملية بسحب القابس نفسه.
- من الممكن أن تحدث حروق خطيرة بسبب وقوع آلة القلي الكهربائية من الأعلى. لا تدع الكابل يتكلى من حافة السطح الموضوع عليه آلة القلي الكهربائية، و الذي من الممكن أن يكون بمثابة يد طفل ما، أو أن يسبب عرقلة للمستخدم نفسه. لا تستخدم المطولات.
- يجب عدم السماح للأطفال أو للعاجزين باستخدام هذا الجهاز بدون مراقبة مناسبة.
- لا تسمح للأطفال باللعب بالجهاز.
- نقل الجهاز باستخدام المقابض الخاصة "L" (لا تستخدم أبداً مقبض السلة من أجل القيام بهذه العملية).
- من الطبيعي أن يصدر الجهاز في أول إستخدام له رائحة جديدة. يجب تهوية الغرفة.
- هذا الجهاز مطابقاً لقواعد الاتحاد الأوروبي 92/31، 89/336، CEE المتعلقة بالتناسب الكهرومغناطيسي و مطابقة للنظام (CE) رقم 1935/2004 الصادر في 27/10/2004 و الخاص بالمواد التي لها صلة بالأغذية.
- تحذيرات من أجل التخلص أو التصريف الصحيح للمنتجات حسب نظام القاعدة الأوروبية 96/2002 CE**
- عند إنتهاء فترة العمل المفيد للمنتج يجب عدم التخلص منه برميهِ مع بقية النفايات الخاصة بالمدينة.
- من الممكن تسليمه لدى المراكز الخاصة بجمع النفايات المتنوعة و المجهزة من قبل الإدارات البلدية أو لدى الوكلاء الناعين اللذين يقومون بتهيئة هذه الخدمة. إن التصريف المنفصل للأجهزة الكهربائية يسمح بتجنب حدوث عواقب سلبية للبيئة و للصحة و الناجمة عن تصريف غير مناسب و بالإضافة لذلك يسمح بإسترجاع المواد المكون منها. بهدف الحصول على إخبار في الطاقة و في الموارد.
- من أجل إعادة الملاحظة على واجب التصريف المتنوع للأجهزة الكهربائية تم وضع علامة حاوية القمامة المتحركة المشطوب عليها.

## عمليات أولية تمهيدية

- من الطبيعي تماماً أن يخرج بعد هذه العملية فوراً من غطاء المصفاة كمية واضحة من البخار الساخن.
- من الطبيعي أنه خلال العمل تتشكل قطرات مكثفة بالقرب من مقبض السلة الصغيرة.

### النماذج المجهزة بعدد الدقائق الإلكتروني

1. وجه زمن الطبخ بتدوير المفتاح (I) و الشاشة ستظهر الدقائق المحددة.
  2. مباشرة بعد ذلك تبدأ الأرقام بالإضاءة. أي أن زمن الطبخ قد بدأ. الدقيقة الأخيرة ستظهر بالثواني.
  3. في حال الخطأ يمكن توجيه الزمن الجديد للطبخ بترك المفتاح مداراً و بالضغط لأكثر من 2 ثانيتين. و الشاشة ستظهر الصفر أي ستعيد من النقطة 1.
  4. يشير عداد الدقائق إلى نهاية زمن الطبخ لسلسلتين من صوت bip- bip بيب بيب تفصل ب 20 ثانية. لإغلاق مؤشر الصوت يكفي تدوير مفتاح عداد الدقائق (I).
- انتباه: عداد الدقائق لا يغلق الجهاز.**

### تبديل بطاريات عداد الدقائق (صورة رقم 4)

- لإسحب عداد الدقائق من مكانه برفعه من الجانب الأيمن انظر للصورة 4 A
- دور غطاء البطارية بعكس اتجاه عقارب الساعة.
- صورة رقم 4 B الموضوع عليه حتى يتحرر.
- بدل البطارية بواحدة أخرى من نفس النوع.

### نهاية القلي

عند الانتهاء من زمن الطبخ ارفع السلة الصغيرة و راقب إن كان الطعام قد وصل إلى درجة التحميص المرغوب. إذا ظننتم أن الطبخ قد تم، أغلق الجهاز بتدوير مفتاح منظم الحرارة (الترموستات) في الوضعية "Off" حتى الاستماع لصوت طقة المفتاح الداخلي. قم بتفقيط الزيت بكثافة تاركاً لبعض الوقت السلة الصغيرة إلى داخل المقلاة نحو الأعلى.

### تصفية الزيت والدهن

ننصح باتباع هذه العملية بعد كل قلي و خصوصاً لأن أجزاء الأطعمة عندما تكون مدهنة أو مكسوة بالطحين. يبقائها في السائل تميل إلى الاحتراق و تسبب فساداً أسرع للزيت وللدهن. تأكد من أن يكون الزيت بارداً بما فيه الكفاية (انتظر حوالي ساعتين).

- يجب فتح الغطاء بالضغط على الزر (F) (صورة رقم 1).
- ارفع / إخفاز السلة من آلة القلي بالعمل على تحريك المزلاق (D).

السلة لها وضعيتين:

- وضعية أخفض من أجل القلي و أخرى مرفوعة أي أعلى من أجل تصفية الأغذية في نهاية زمن الطهي (صورة رقم 2).

### تعينة الزيت أو الدهن

- استخرج السلة برفعها نحو الأعلى
- أضف إلى وعاء الزيت: 2 ليتر من الزيت (أو 1.8 كيلو جرام من الدهن).
- إن أفضل النتائج تحصل باستخدام زيت من النوعية الجيدة. تجنب خلط زيوت مختلفة. إذا كنت تستخدم قطع دهن الخنزير الجامد فمن الضروري قطعه إلى قطع صغيرة بحيث نتجنب أن تسخن المقلاة (آلة القلي). في الدقائق الأولى بدون أن يكون فيها الدهن موزعاً بشكل متناسب. درجة الحرارة يجب أن تكون موضوعة على 150 درجة مئوية C° حتى يتم الذوبان الكامل للدهن: عندئذ يكون ممكناً وضع و تحديد درجة الحرارة المرغوبة.

### تحذيرات

يجب إن يبقى مستوى الزيت دائماً بين إشارات الحدود القصوى و الصغرى المشار إليها في الحوض. لا تستخدم آلة القلي عندما يكون الزيت تحت الحد الأصغر و الذي يعادل 1.8 ليتر. من الممكن أن يتدخل نظام الأمان الحراري. من أجل إستبداله يجب التوجه لمركز من مراكزنا الخاصة بالصيانة.

### بدء القلي

1. ضع الطعام المراد قليه في السلة الصغيرة دون أي إضافة أبداً (1 كيلو جرام كحد أقصى من البطاطا الطازجة). التأكد من أن تكون الأطعمة موزعة بشكل متجانس في السلة.
2. من أجل الأطعمة المجمدة يجب التأكد من أن يكون عليها القليل من الثلج (انظر للبند: قلي الأطعمة المجمدة).
3. ضع السلة الصغيرة في الحوض بوضعية مرفوعة و أغلق الغطاء عن طريق ضغط خفيف عليه نفسه حتى نسمع طقة التثبيت. لتجنب خروج الزيت الساخن أغلق دائماً الغطاء قبل تخفيض السلة الصغيرة.
3. تنظيم و تحديد مقبض الترموستات على درجة الحرارة المرغوبة (صورة رقم 3).
- عند بلوغ درجة الحرارة المرغوبة، فإن المؤشر الضوئي ينطفئ.
4. عند إنطفاء المؤشر الضوئي يجب سحب الزر المتوضع في أعلى مقبض السلة نحو الخارج و من ثم غمره في الزيت و ذلك بإخفازه ببطئ.

## نماذج غير مزودة بأنبوب التجفيف

1. يجب فتح غطاء المقلاة و نزع الحوض من أحد الجانبين ( الحافة الجانبية اليسرى أو اليمنى للحوض).
  2. إزالة البقايا المحتملة التوضع على الحوض و ذلك بواسطة إسفنجة أو بالورق الماص.
  3. وضع السلة الصغيرة في الوضعية العليا و وضع أحد المصافي المتوافرة في عمق السلة الصغيرة. من الممكن العثور على المصافي لدى الوكيل البائع أو لدى مركزنا للصيانة.
  4. صب إذا الزيت أو الدهن في المقلاة ببطء شديد حتى لا يطغ من المصفاة.
- ملاحظة:** الزيت المصفى هكذا يمكن أن يحفظ داخل المقلاة مع ذلك ما بين طبخ آخر
- قد يستغرق وقتا طويلا فأننا ننصح بالاحتفاظ بالزيت في وعاء مغلق من أجل تجنب تلفه و يعتبر مثال جيد الاحتفاظ بالزيت المستخدم لقلتي السمك منفصلا عن ذلك المستخدم لقلتي الأغذية الأخرى.
- إذا استخدم شحم أو دهن لا تتركه يبرد كثيرا كي لا يتجمد.

## النماذج المجهزة بأنبوب التجفيف

يجب إتباع مايلي:

1. افتح غطاء المقلاة و ارفع السلة الصغيرة. **التأكد من أن يكون الزيت بارداً بما فيه الكفاية، الإنتظار لمدة ساعتين.**
  2. افتح الباب الصغير (N) كما هو مشار إليه في الصورة رقم 5 و إستخرج أنبوب التجفيف (O).
  3. ارفع الغطاء (صورة رقم 6) و اضغط بإصبعين بالتزامن على الأنبوب لمنع خروج الزيت أو الدهن حتى هذا الأخير يتوجه إلى وعاء، اسكب الزيت أو الدهن في وعاء ( الصورة رقم 6)
  4. حرك بقايا محتملة في الحوض باستخدام اسفنجة أو بالورق المجفف.
  5. في نهاية المهمة أعد الأنبوب إلى مكانه **بعد إعادة الغطاء**
  6. ضع السلة الصغيرة في الوضعية العليا و ضع إحدى المصافي المتوافرة في عمق السلة الصغيرة (صورة رقم 7). من الممكن العثور على المصافي لدى الوكيل البائع أو لدى مركزنا للصيانة.
  7. أعد سكب الزيت أو الدهن في المقلاة (آلة القلي) ببطء شديد حتى لا يطغ من المصفاة ( الصورة رقم 8).
- ملاحظة:** يمكن للزيت المصفى هكذا الاحتفاظ به داخل المقلاة (آلة القلي). مع ذلك إذا كان سيستغرق ما بين الطبخ والآخر وقتا طويلا فينصح بالاحتفاظ بالزيت في وعاء مغلق لمنع تلفه.
- من أجل إخراج الزيت في وعاء يجب إخراج أنبوب التجفيف و السيالان و إجراء العملية الموضحة في الصورة رقم 9، ينصح بالاحتفاظ بالزيت في وعاء مغلق لمنع تلفه.

في حال استخدام الدهن، انتبه كي لا يبرد كثيرا وألا سيجمد.

## التنظيف

- قبل أي تنظيف اسحب القابض من مأخذ التيار. لا تغمس أبدا المقلاة (آلة القلي) بالماء ولا تضعها تحت صنوبر الماء. **فتسرب الماء قد يسبب انصعافات.**
- من أجل نظافة الحوض اتبع الطريقة التالية:
- **التأكد من أن يكون الزيت بارداً بما فيه الكفاية (الإنتظار لمدة ساعتين تقريباً).** إفراغ الزيت أو الدهن كما هو مذكور في البند " تصفية الزيت أو الدهن".
  - تحريك البقايا المتوضعة على الحوض بواسطة إسفنجة أو بالورق الماص.
  - قم بتنظيف الحوض بالماء الساخن و سائل غسيل الصحون و من ثم قم بشطفه بالماء و التجفيف بعناية.
  - ينصح بتنظيف منظم للسلة الصغيرة مع الإعتناء بإزالة البقايا المحتملة التوضع.
  - من الممكن وضع السلة في جلابة الصحون الكهربائية.
  - بعد كل عملية قلي يجب تخفيف المنطقة الخارجية للمقلاة (آلة القلي) بقطعة قماش طرية ورطبة وذلك لإزالة الرذاذ ونقط الزيت الصغيرة المحتملة التوضع أو لإزالة قطرات التكاثف.
  - إن الغطاء قابل للحركة و النقل من أجل إزالته يجب إجراء مايلي: القيام بدفعه نحو الداخل (إنظر للسهم "1" "صورة رقم 10) و بنفس الوقت سحبه نحو الأعلى (إنظر للسهم رقم "2" "صورة رقم 10).
  - في نهاية العملية القيام بتجفيف كل شيء بعناية و إزالة الماء المحتمل ركوده في قاع الحوض. و خاصة داخل الأنبوب الصغير الخاص بتجفيف الزيت. بهذه الطريقة نتجنب خطر خروج رذاذ الزيت الساخن خلال التشغيل

## نموذج مع حوض مضاد الالتصاق

لا تستخدم لتنظيف الحوض أدوات ولا منظفات كاشطة ولكن فقط قطعة قماش طرية مع منظف حيادي.

## مدة الزيت أو الدهن

- لاتحمل السلة الصغيرة فوق الطاقة. قد يسبب انخفاض فجائي لدرجة حرارة الزيت و بالتالي تحصل على قلي دهني جدا وغير متناسق.
- إذا قلت كمية قليلة من الأغذية فإن درجة حرارة الزيت يجب أن تكون معبرة بشكل منخفض أكثر مما هو مشار إليه و ذلك تجنباً لغيلانات قوية للزيت
- يجب مراقبة أن تكون الأغذية مقطعة بشكل صغير و بقطع متساوية فعندما تقطع الأغذية بأشكال عدة سوف يطبخون بشكل سيء في الداخل. على الرغم من الشكل الجميل بينما إذا قطعوا بشكل منتظم يصلون بشكل متزامن إلى درجة الطبخ المثالية
- نشف الأغذية بشكل كامل قبل غمسهم بالزيت أو الدهن، من حيث أن الأغذية الرطبة جدا تصبح رخوة بعد الطبخ (خاصة البطاطا) يُنصح بوضع فئات الخبز أو الطحين على الأغذية الغنية بالمياه (سمك، لحم، خضراوات) معنيا بإزالة الخبز أو الطحين الزائد قبل غمسهم بالزيت.

عندما ينخفض مستوى الزيت أو الدهن تحت الحد الأدنى MIN يجب إضافة زيت جديد من وقت لآخر يجب تجديده بشكل كامل و ذلك ليس فقط من أجل المحافظة على النوعية الذوقية أو نوعية الطعمة بل أيضا من أجل هضم الأغذية المقلية بسهولة أكثر.

مدة الزيت أو الدهن تعتمد على ما يقلى: فئات العجين على سبيل المثال يوسخ الزيت أكثر من القلي البسيط. ننصح بتغيير الزيت كاملا بعد 8\5 استخدامات قلي أو عموماً في الحالات التالية:

- سينتدأ بإصدار روائح كريهة
- دخان أثناء القلي
- يصبح الزيت غامقا

## للقلي بطريقة صحيحة

- أغذية القلي يجب أن تغمس فقط عند ما يصل الزيت إلى درجة الحرارة الصحيحة. أي عندما ينطفئ المؤشر الضوئي.

## قلي الأطعمة الغير مجمدة

يجب مراجعة الجدول التالي، مع العلم أن أزمنة و درجات حرارة الطبخ تقديرية و يجب أن تنظم أو أن يتم تحديدها حسب الكمية و الذوق الشخصي.

| الوقت أو الزمن بالدقائق                                      | الحرارة المنوية (°C)                   | الكمية الكبرى محدّدة بالغرام           | الطعام                                                                                         |
|--------------------------------------------------------------|----------------------------------------|----------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 10- 8<br>18 - 16                                             | 190<br>190                             | 500<br>1000                            | البطاطا المقلية نصف وجبة<br>وجبة كاملة                                                         |
| 13 - 12<br>13 - 12<br>11 - 10<br>13 - 12<br>13 - 12<br>9 - 8 | 160<br>160<br>160<br>071<br>170<br>160 | 500<br>500<br>500<br>500<br>500<br>400 | السمك<br>كلمار<br>كانستريل<br>أذنان لنغوستين<br>السردين<br>(حبار) إخطبوط صغير<br>سوليولي عدد 1 |
| 9 - 8<br>8 - 7<br>8 - 7                                      | 170<br>170<br>160                      | 300<br>300<br>550                      | اللحم<br>ضلوع العجل عدد (1)<br>ضلوع الفروج عدد (1)<br>كفتة عدد (13)                            |
| 12 - 11<br>10 - 9<br>10 - 9<br>8 - 7<br>12 - 11              | 150<br>160<br>150<br>170<br>160        | 250<br>400<br>400<br>100<br>300        | الخضار<br>الخرشوف<br>القرنبيط<br>الفطر<br>الباذنجان (أربعة شرائح)<br>الكوسا                    |

## قلي أغذية مجمدة

2. للمجمدات درجة حرارة منخفضة جدا. و بالتالي فإنهم يسببون بشكل لا مناص منه انخفاضا ملحوظا في درجة حرارة السلنل الذي نطهو به (أي الزيت أو الدهن). ننصحك كي تحصل على نتيجة جيدة أن لا تزيد من الكميات القصوى للأغذية المنصوحة لكل عملية قلي و المذكورة في اللائحة التالية
2. غالبا ما تكون الأغذية المجمدة مكسوة ببثورات تلجئة عديدة و التي يتعين إزالتها قبل الطبخ. اغمس بعد ذلك السلة الصغيرة في زيت القلي ببطء شديد و ذلك تجنباً لغلجان الزيت.
- قبل غمس السلة يجب التأكد من أن يكون الغطاء مغلقاً بإحكام.

إن زمن الطبخ تقريبي و يجب أن يكون منوعا عن طريق عمل درجة الحرارة المبدئي للأغذية التي ستقلي و عمل درجة حرارة الموصى بها من قبل منتج هذه المجمدات.

| الغذاء                                 | الكمية القصوى بالغرام    | درجة الحرارة (°C) | الزمن بالدقائق |
|----------------------------------------|--------------------------|-------------------|----------------|
| عبدان البطاطا المطهوه مسبقاً و المجمدة | 300 (*)                  | 190               | 9 - 7          |
| مقرمشات البطاطا                        | 1000                     |                   | 20 - 18        |
|                                        | 500                      | 190               | 8 - 7          |
| سمك                                    | عبدان سمك القد (ميرلوسو) | 190               | 7 - 6          |
| جمبري                                  | 300                      | 190               | 7 - 6          |
| اللحم                                  | ضلوع فروج عدد (2)        | 190               | 8 - 7          |

(\*) هذه هي الكمية الموصى بها للحصول على قلي مثالي. وبالطبع من الممكن قلي كمية أكبر من البطاطا المجمدة آخذين بعين الاعتبار أنه في هذه الحالة ستكون دهنية أكثر قليلاً بسبب الانخفاض المفاجئ لدرجة حرارة الزيت عند الغمس.

## الشذوذ في التشغيل

| الشذوذ           | السبب                                                                                                                                                                                         | الحل                                                                                                                                        |
|------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| صدور روائح كريهة | الزيت فاسد.<br>السائل المستخدم للطهي غير مناسب.                                                                                                                                               | إستبدال الزيت أو السمنة.<br>إستخدام زيت فستق العبيد من النوعية الجيدة.                                                                      |
| الزيت يفيض       | قد تم غمر السلة بسرعة كبيرة<br>مستوى الزيت يتجاوز المستوى الأعلى<br>قد غمرتم أطعمة غير جافة بشكل كاف في الزيت الحار<br>قد تجاوزتم الكمية القصوى المنصوح بها<br>قد غمرتم كمية قليلة من الأغذية | يجب غمرها ببطء.<br>تقليل كمية الزيت في الحوض.<br>تجفيف الأطعمة بشكل جيد.<br>1 كيلو جرام ( من البطاطا الطازجة)<br>قم بتحديد درجة حرارة أخفض. |
| لا يسخن الزيت    | قد تم تشغيل مسبق لألة القلي دون وضع الزيت في الحوض مسبباً بذلك عطب أداة الضمان الحراري.                                                                                                       | التوجه لمركز الصيانة (يجب إستبدال أداة الضمان الحراري).                                                                                     |