

قلي الاطعمه المجمده

1. لاطعمه المجمده لها حرارة منخفضه جدا. ونتيجة لذلك تسبب بدون مفر انخفاضاً عالياً لحرارة سائل القلي. للحصول على نتائج جيده، ننصحكم ان لا تتجاوزا الكميات المشار اليها في الجدول التالي
 2. مرارا تكون الاطعمه المجمده مغطاه ببلوريات من الثلج والتي يجب ازلتها قبل الطبخ. ومن بعدها اغمر السله ببطا في زيت الطبخ لتجنب غليان الزيت.
- قبل غمر السله، تاكد من ان الغطاء مغلق جيدا.
للحصول على نتائج ممتازة لا تتعدى الكميات القصوى المنصوح بها.

مدة الطبخ تكون تقريبيه ويجب تغييرها بحسب درجة حراره الاطعمه الابتدائيه التي يجب قليها، وبحسب درجة الحراره التي ينصح بها منتج الاطعمه المجمده.

الغذاء	لكميه لقصوى	لمدته بالدقائق
بطاطا مقليه مسبقا مجمده	300 (*)	I° تغطيس 5-6 II° تغطيس 2-3
كروكييتي من بطاطا سمك	500	8-9
عصي من السمك جميري	300	6-7
لحمه ضلوع دجاج (عدد 2)	300	6-7
	200	7-8

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

مشاكل في التشغيل

المشكله	السبب	الحل
انبعاث رفحه كريهه	الفلتر المضاد للروائح مشبع الزيت اصبح تالفا. سائل الطبخ ليس ملائما	قم بتغير الفلتر. قم بتغير الزيت او السمن. استعمل زيتا جيد النوعيه
الزيت يطفح	الاطعمه المجمده مغطاه بالثلج. تم غمر السله بسرعه كبيره. توجد كميه زيت عاليه.	قم بازاله الثلج قبل القيام بالقلي. قم بغمرها رويدا رويدا. قم بتخفيض كميه الزيت في الحوض.
الزيت لا يسخن	قد غمرت في الزيت اطعمه يتمت نأشفها فيها الكفايه. قد تعديتم الكميه القصوى المنصوح بها. تم استعمال المقلاه سابقا بدون زيت في الحوض، وهذا سبب العطل في الصمامه الكهربائيه	نشف الاطعمه جيدا. 1000 غم من البطاطا الطازجه او 300 غم من البطاطا المجمده. توجه لمركز الصيانه (الصمامه الكهربائيه يجب تغييرها).

نصائح للطبخ

- مدة دوام الزيت او السمن**
عندما ينزل مستوى الزيت او السمن تحت المستوى الأدنى اضع زيتا جديدا. بين حين واخر من الضروري تغييره كليا، وذلك للاحتفاظ ليس فقط بالنوعية الذوقية، ولكن ايضا بامكانية هضم الاغذية المقليه. ان مدة بقاء الزيت او السمن تعتمد على ما يتم قليه: مثلا الطعام المغلى بطبقة رقيقة من الدقيق يوسخ الزيت اكثر من القلي البسيط. ننصح بتغيير الزيت كليا كل 5 / مرات قلي، وعلى كل حال عندما:
- يبدأ باتخاذ رائحة كريهة.
 - يبدأ انبعاث الدخان خلال القلي.
 - يصبح داكنا.
- لكي يتم القلي بالطريقة لصحيحة**
- عليك بغمر طعام لذي يجب قليه بالزيت، فقط عندما تصل حرارة هذا الدرجة الصحيحة اي عندما تتطفى الاشارة لضوئية
 - 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 قطاعا رقيقة وسمكها منتظم، وذلك لان الطعام الذي يتم تقطيعه قطاعا سميكة 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 لسمن، 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 لغير مجمده

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

نوع الطعام	كميه قصوى - غم	لمده بالدقائق
بطاطا طازجه	500	I° تغطيس 5-6
	1000	II° تغطيس 2-3 I° تغطيس 8-10 II° تغطيس 4-6
سمك	500	10-8
	500	10-8
	500	8-6
	500	11-9
	500	12-8
	400	6-4
		سوليولا (2)
لحمه	300	8-6
	300	7-4
	550	6-3
		كفتا (13)
خضروات	250	9-6
	400	9-7
	400	8-5
	100	7-5
	300	10-8
		ارض شوكي
		قرنبيط
		فقاقيع (فطر)
		باندجان (4 شرائح)
		كوسا

تبديل الفلتر المضاد للرغحة

بمرور الزمن تقعد الفلترات المضادة للرغحة الموجودة 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. لتبديله يجب نزع غطاء الفلتر البلاستيكي (شكل 11) وذلك بالضغط على المشبك باتجاه السهم 1، ومن بعدها ارفع باتجاه السهم 2. قم بتبديل الفلترات. قننه جيدا: يجب ادراج الفلتر الابيض اولا ومن ثم الفلتر الاسود. يجب وضع غطاء الفلتر فوق الفلتر الاسود (شكل 12).

تنظيف

قبل البدء بآلية عملية تنظيف قم دائما بفصل الفيشه عن وصلة شبكة التيار الكهربائي.

• لا تغمر المقلاة لدا في الماء ولا تضعها تحت الماء المتدفق من الحنفية. الماء لمتسرب بامكانه التسبب بصدمات كهربائية لا تغمر الغطاء في الماء قبل قيامك او لا بابعاد الفلترات. لتنظيف الحوض اتبع الطريقة التالية:

- تأكد من ان الزيت بارد بما فيه لكفايه (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 موضحا في شكل 7.
- ينصح بتنظيف السله بانتظام والتنبه لازالة المترامكات المحتملة.
- السله يمكن غسلها في جلاية الاطباق.
- بعد كل قلي قم بتنشيف خارج المقلاة بقطعة قماش ناعمة ومبللة لازالة الرذاذ ونقاط الزيت او البخار المتكثف.
- انه لمن الممكن ابعاد الغطاء، ولابعاده يجب العمل كما يلي: عليك بدفعه الى الخلف (انظر الى السهم "1" - شكل 6) وفي نفس الوقت عليك بشده الى الاعلى (انظر الى السهم "2" - شكل 6).

موديل مع حوض ضد الالتصاق

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

للقيام بذلك في الموديلات المزودة بالكوه، يمكن القيام بهذه المراقبه من خلال الكوه بدون فتح الغطاء. اذا اعتبرتم ان الطبخ قد انتهى، قم باطفاء الجهاز وذلك بسحب الفيشه من وصلة لتيار (شكل 5). اترك قطرات الزيت تسقط لبضعة لحظات.

اذا وجب اتمام الطبخ على مرحلتين (مثل البطاطا)، ارفع السله بعد المرحله الاولى، انتظر حتى تنطفأ الاشارة الضوئية، ثم أعطس السله في الزيت من جديد (انظر الجداول الملحقه)

ترشيح الزيت او السمن

ننصح بتنفيذ هذه العمليه بعد كل عملية 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 المقلاة (شكل 6) وافرغ الحوض من احد الاطراف (شكل 7 - الحافه اليساريه الجانيه او الحافه اليميني للحوض).
 2. قم بابعاد التراكمات المحتمله من الحوض باستعمال إسفنجة او ورقة ماصه.
 3. ضع السله في وضعها العلوي وضع في قعرها واحدا من الفلترات المزوده (شكل 8). الفلترات موجوده لدى بائعك الخاص او لدى واحدا من مراكزنا للصيانه والخدمه.
 4. قم بصب الزيت او السمن في المقلاة ببطئ حتى لا يطفح من الفلتر (شكل 9).
- انتبه جيدا: ان الزيت الذي تم ترشيحه بهذا الطريقه من الممكن الاحتفاظ به في داخل المقلاة. ولكن اذا تخلل وقتا طويلا بين طبخة واخرى فانه من المفضل الاحتفاظ بالزيت في وعاء مغلق حتى لا يثقف. انها لقاعدة جيده الاحتفاظ بالزيت المستعمل لقلي السمك منفصلا من الزيت المستعمل لقلي الاطعمه الاخرى.
- في حالة استعمال لسمن انتبه ان لا تتركه يبرد كثيرا وذلك لانه يصبح صلبا.

- قبل استعمال المقلاة لأول مرة، اغسل بعناية: حوض المقلاة، السلة والغطاء (بعد الفلتر) باستعمال ماء ساخن وسائل تنظيف لغسل الأطباق. بعد الغسيل عليك بتنظيف الكل بعناية.
- لا تسمح للأطفال أو الأشخاص عديمي قدره باستعمال الجهاز بدون إشراف.
- لا تسمح للأطفال باللعب بالجهاز.
- لا تقم بنقل الجهاز والزيوت لا يزال ساخنًا.
- لتحريك الجهاز استعمال المقبض الخاصه (F). (لا تحرك الجهاز مستعملًا مقبض السلة).
- أنه لمن المحتمل أن ينبعث من الجهاز دخان عند أول استعمال له.
- أنه لحادث طبيعي وسيختفي الدخان بعد عدة دقائق، يجب القيام بتهوية المكان.
- أن المواد والأكسسوارات التي مصيرها أن تلامس الطعام مطابقه لتوجيهات الاتحاد الاقتصادي الأوروبي CEE 89/109.

إرشادات للاستعمال

- **تعينة بالزيت أو بالسمن**
- افتح الغطاء بالضغط على الزر (شكل 1) واخرج الأكسسوارات.
- قم بصب 2 لترًا من الزيت في الوعاء (أو 8، كغم من السمن).
- إن أفضل النتائج تحصل عليها باستعمال زيت فستق العبيد من النوع الجيد. تجنب الخلط بين أنواع مختلفه من الزيت. إذا تم استعمال قطعًا من السمن الصلب، عليك بنقطيعها لقطع صغيرة لتجنب أن تسخن المقلاة في الدقائق الأولى.

لتسخين لمسبق

- اشعل الجهاز وذلك بإدخال الفيشة في وصلة التيار الكهربائي وانتظر حتى تنطفئ الإشارة الضوئية (شكل 2).

بدأ القلي

- **حال نطفاء الإشارة الضوئية**، عليك بتغطيس السلة في الزيت فوراً:
- تأكد من أن أداة الامان في وضعها الخلفي؛
- ادرج المقبض (B) في السلة كما يظهر في الشكل 3 وحرك أداة الامان إلى الامام.
- قبل تغطيس أو رفع السلة تأكد من أن أداة الامان تكون في الامام.
- من بعدها أغلق الغطاء بعد أن قمت بإبعاد المقبض من السلة.

- **فه لمن لطبيعي أن يخرج من فتحات لغطاء كمية كبيرة من البخار لسخن جذاب بعد لقيام بهذه لعملية.**
- **فه ايضا لطبيعي أن تتكون خلال لتشغيل قطرات مكثفه تنزل من لغطاء طول حائط لجهاز لبلاستيكي.**

بانتهاء القلي

- بعد انتهاء ميعاد مدة الطبخ المبرمجه عليك بتعليق الشبكة على حافة الحوض (شكل 4)، وافحص إذا كان الغذاء قد حصل على درجة الاحمرار المرغوبه.

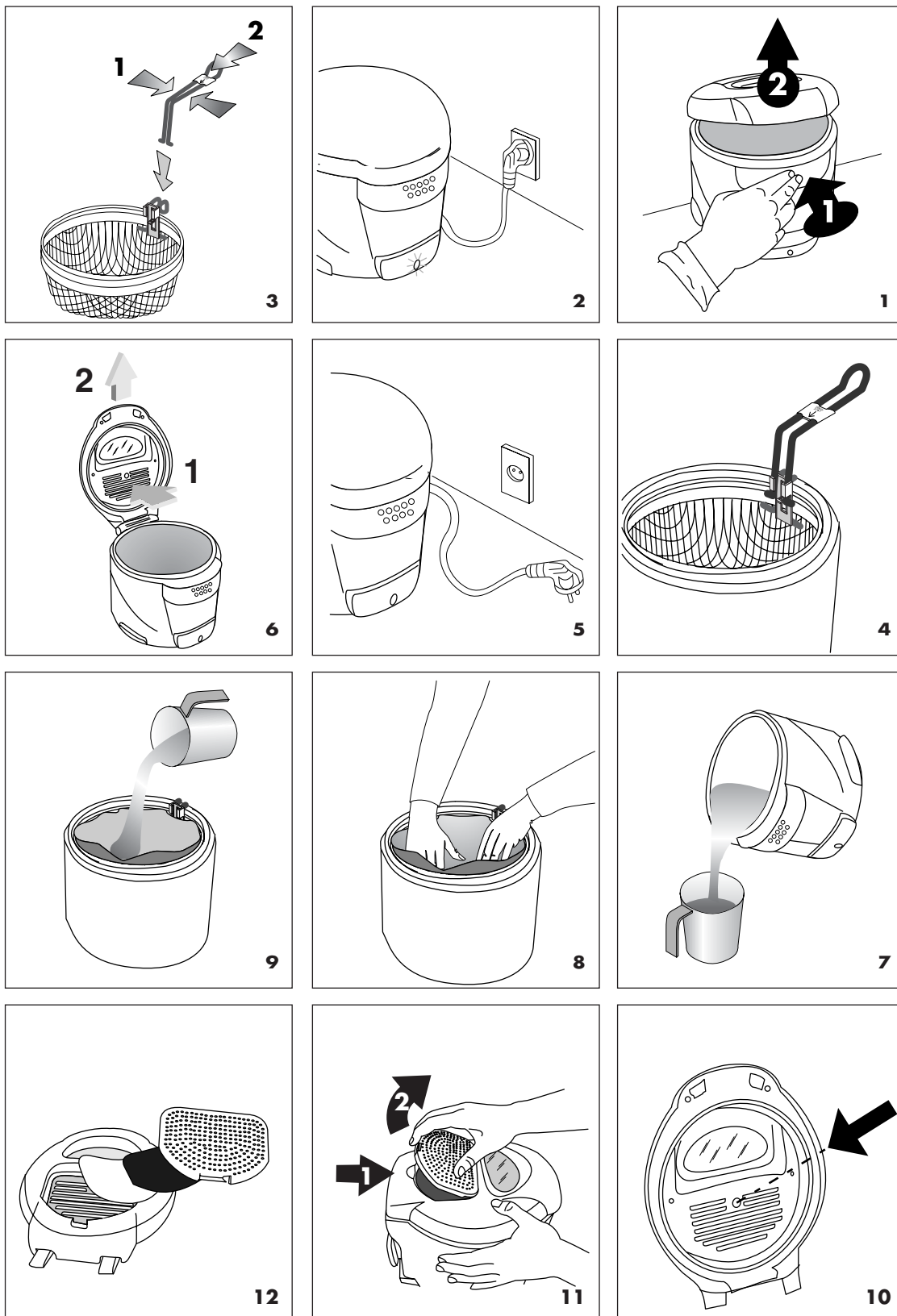
إقرأ بانتباه كتيب التعليمات هذا قبل تركيب أو استعمال الجهاز. فقط بهذه الطريقة تستطيعون الحصول على افضل لنتائج وعلى حد أقصى من الامان.

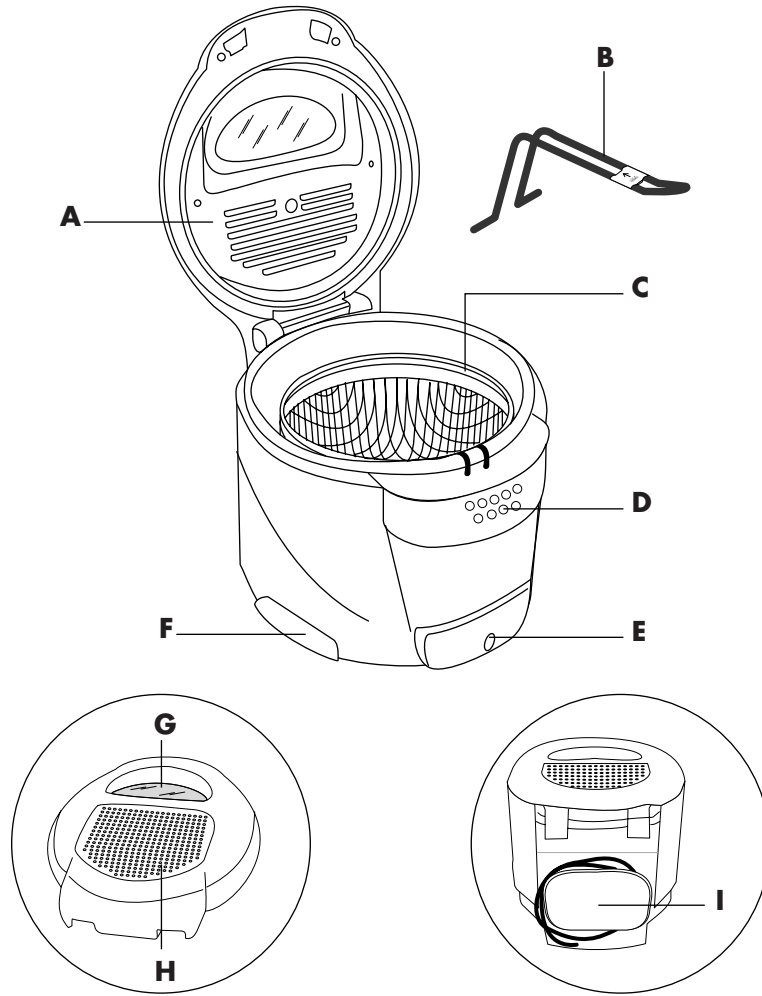
وصف الجهاز (انظر الرسم في الصفحة 2)

- A. الوجه السفلي للغطاء
- B. مقبض السلة مع أداة الامان
- C. سلة
- D. زر لفتح الغطاء
- E. إشارة ضوئية
- F. مقبض لرفع الجهاز
- G. كوه (لم تزود بها كل الموديلات)
- H. غطاء الفلتر
- I. حيز توصيب الشريط

توصيات

- قبل الاستعمال تأكد من أن جهد شبكة التيار الكهربائي يطابق الجهد المشار اليه على لوحة الجهاز.
- قم بإيصال الجهاز بوصلات تيار كهربائي قدرتها الدنيا 10 أمبير ومزودة بوصلة أرضية فعالة. (في حالة عدم الملائمة بين فيشه الجهاز ووصلة التيار، قم بتغيير وصلة التيار بوصلة من نوع ملائم من قبل عاملين مؤهلين).
- لا تضع الجهاز بجانب مصادر حرارة.
- إن كان ضرورياً تبديل سلك التغذية، إستعمل فقط اسلاك
- H05 VV-F والذي مقطوعا 3X1 ملم مربع. إن سلك التبديل يجب أن يوافق قواعد الامان سارية المفعول ويجب أن يكون له نفس قطر السلك الأصلي.
- يصبح الجهاز ساخنا خلال تشغيلة. لا تتركه في متناول أيدي الأطفال.
- لا تقم بنقل المقلاة ما دام الزيت ساخنا. بإمكان الزيت الساخن أن يتسبب بحروق خطيرة.
- يجب اشعال المقلاة فقط بعد ملئها بالزيت أو السمن. إذا حصل وتم تسخينها فارغة فإن جهاز الامان الحراري يتدخل لإيقاف تشغيلة. هذه الحالة لتشغيل الجهاز من جديد ينبغي التوجه الى مركز الصيانة الاقرب والمكلف بذلك.
- إذا تم العثور على تبديد في الزيت يجب الرجوع الى مركز الخدمه والصيانة التقني أو الى عاملين مؤهلين ومكلفين بذلك من قبل الصانع.





الوصل بالتيار الكهربائي

A في حال كان جهازكم مزود بمأخذ كهربائي سوف يشتمل أيضاً على صاهر عيار 13 أمبير. فإذا كان المأخذ لا يتناسب مع علية 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 علية 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 استبدال الصاهر وذلك باستعمال صاهر أسوأ 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 المبين على قاعدة المأخذ.

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

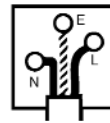
تحذير: ينبغي تأريض جهازكم:

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

هام جداً

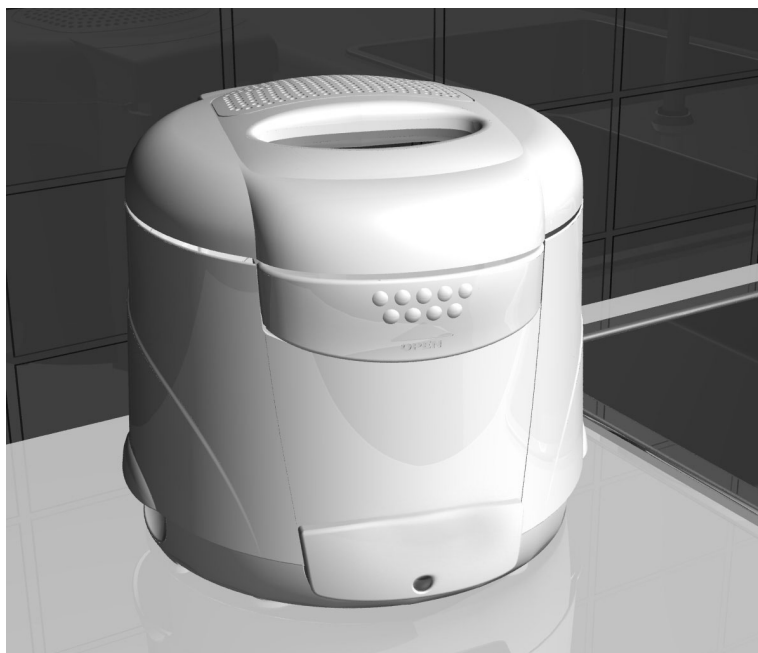
ينبغي وصل السلك الأخضر والأصفر بطرف التوصيل التابع للمأخذ المشار إليه بحرف E أو بشعار التأريض  أو الأخضر أو الأخضر والأصفر. ينبغي وصل السلك الأزرق بطرف التوصيل المشار إليه بحرف N أو الأسود. كما ينبغي وصل السلك البني بطرف التوصيل المشار إليه بحرف L أو الأحمر.

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



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

مقلاہ كهربائیه



إرشادات الإستعمال