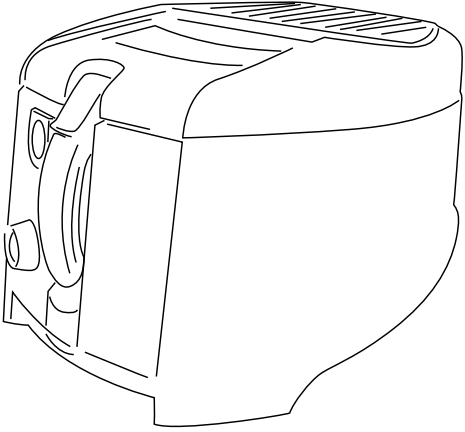


قلاية كهربائية



اقرأ كتيب التعليمات بانتباه قبل تركيب واستخدام الجهاز. بذلك فقط يمكنكم الحصول على أفضل النتائج وأعلى قدر من الأمان والسلامة أثناء استخدامه.

وصف الجهاز

(انظر الرسم في صفحة 3)

- A. مقبض السلة
- B. مؤشر المقبض
- C. غطاء
- D. منفذ للرؤية
- E. غطاء الفلتر
- F. السلة
- G. وحدة تثبيت غطاء الفلتر
- H. خاتمة حفظ الكابل
- I. مقبض لرفع الجهاز
- J. سداة أنبوب التفريغ (ليست في جميع الموديلات)
- K. قدم صغيرة
- L. أنبوب تفريغ الزيت (ليس في جميع الموديلات)
- M. مؤشر ضوئي
- N. مقبض الترموستات
- O. منفذ لوضع الأنبوب (ليس في جميع الموديلات)
- P. زر الفتح

تعليمات هامة

- إذا حدث تسريب زيت من المقلاة، توجه إلى مركز الدعم الفني أو إلى الشخص المعتمد من قبل الشركة.
- يتم تعشيق السلة أوتوماتيكياً في المحور المركزي للحوض. ولذلك، لتجنب حدوث كسور، لا تقم بإدارتها يدوياً للبحث عن الوضع الصحيح.
- قبل استخدام المقلاة لأول مرة، اغسل بعناية: الحوض، السلة والغطاء (قم بإزالة الفلتر) باستخدام الماء الساخن ومائل غسيل الأطباق. بعد انتهاء هذه العملية، جفف بعناية كل الأجزاء وقم بالتخلص من أية بقايا للماء بتجميعها من قاع الحوض وخصوصاً الماء الموجود داخل أنبوب تفريغ الزيت. وذلك لتجنب خطر خروج رذاذ الزيت الساخن أثناء التشغيل.
- لا تسمح باستخدام الجهاز من قبل الأشخاص ذوي الاحتياجات الخاصة نفسياً أو جسدياً أو شعورياً (متضمناً الأطفال)، أو قليلي الخبرة أو المعرفة، إلا إذا تمت مراقبتهم أو تزويدهم بالتعليمات الخاصة باستخدام الجهاز عن طريق شخص مسؤول عن سلامتهم. راقب الأطفال للتأكد من أنهم لا يلعبون بالجهاز.
- لا تقم بتحريك الجهاز عندما يكون الزيت مازال ساخناً.
- قم بتحريك الجهاز باستخدام المقبض المناسبة (I). (لا تستخدم أبداً مقبض السلة لتقوم بهذه العملية).
- تأكد أن الزيت أصبح بارداً بما يكفي، انتظر لمدة 2 ساعة تقريباً.
- إذا كان الجهاز الخاص بكم مزوداً بأنبوب التفريغ، تأكد أن يكون دائماً مغلقاً وموضوعاً في مكانه أثناء التشغيل.
- من الطبيعي جداً أن يصدر الجهاز رائحة المنتجات الجديدة عند أول استخدام. قم بتهوئة الغرفة.
- لا تترك كابل التغذية يتدلى من حافة سطح ارتكاز المقلاة، حيث يكون من السهل أن يصل إليه الأطفال أو أن يتسبب في عرقلة المستخدم.
- انتبه للبخار الساخن للغاية ولأي رذاذ زيت نتيجة لفتح الغطاء.
- من الممنوع استخدام زيوت مصنعة حرفياً أو على أية حال ذات درجة حموضة مرتفعة.
- لا يجب تشغيل الجهاز بواسطة مؤقت خارجي (تايمر) أو بنظام منفصل للتحكم عن بُعد.
- يتوافق هذا الجهاز مع مواصفات لائحة الاتحاد الأوروبي 2004/108/CE الخاصة بالتوافق الكهرومغناطيسي وتعليمات المجموعة الأوروبية رقم 1935/2004 بتاريخ 27/10/2004 بخصوص المواد المتصلة بالأغذية.
- عدم تشغيل الجهاز باستعمال عدّاد زمني خارجي أو عن طريق جهاز قيادة عن بعد منفصل.

بعد انتهاء مدة الطبخ، قم برفع السلة وافحص إذا كان الغذاء قد اتخذ درجة الإحصار المرغوبه. في الموديلات المزودة بالكوه، يمكن القيام بهذا الفحص بدون فتح الغطاء بل من خلال الكوه. إذا إعتبر ان الطبخ قد انتهى، قم بطفاء الجهاز وذلك بلف مقبض النيرموسنتات في وضع "O" وحتى سماع طقطقة المفتاح الداخلي. أترك السلة في المقلاة في وضعها المرتفع لبعض الوقت لكي تسقط قطرات الزيت الزائدة.

تصفيه الزيت أو المادة الدهنية

ننصح بالقيام بهذه العملية بعد كل مرة قلبي حيث أن جزيئات الأطعمة، وخصوصاً عندما تكون مغطاة بالدهن أو الخبز المطحون، عندما تبقى في السائل، تميل إلى الاحتراق مما يؤدي إلى تغيير أسرع بكثير في الزيت أو المادة الدهنية. تأكد أن الزيت قد أصبح بارداً بما يكفي، انتظر لمدة 2 ساعة تقريباً.

موديلات بدون أنبوب تفريغ الزيت (L)

1. إزالة الغطاء (C) بموجب المبيّن في الصورة 13.
13. تفريغ المقلاة بتميلها بالشكل المبيّن في الصورة 16، مع تجميع الزيت أو الدهن في وعاء.

الموديلات المزودة بأنبوب التفريغ

قم بتفريغ الجزء الداخلي للمقلاة من حافة سطح الإناء، انتبه أن تكون أرجل ارتكاز الجهاز (K) دائماً داخل نفس السطح (الشكل 5).

1. افتح غطاء المقلاة وقم بإزالة السلة (الشكل 3).
2. افتح المنفذ "O" كما هو موضح في الشكل 6.
3. أخرج أنبوب التفريغ "L".
4. قم بإزالة السدادة "J" وفي نفس الوقت قم بسد الأنبوب بأصبعيك لتجنب خروج الزيت أو المادة الدهنية حتى يتم توجيهها في وعاء (الشكل 7).
5. قم بإزالة الزيت أو المادة الدهنية في وعاء (الشكل 8).
6. قم بإزالة أية بقايا متراكمة في الحوض بمساعدة قطعة إسفنج أو باستخدام الورق الماص.
7. عند انتهاء هذه العملية أعد وضع أنبوب التفريغ في موضعه بعد إعادة وضع السدادة.
8. أعد وضع السلة في وضع مرتفع وضع في قاع السلة أحد الفلاتر الاختيارية (الشكل 9). يمكن الحصول على الفلاتر لدى بائع التجزئة الخاص بكم أو لدى أحد مراكز الدعم التابعة لنا.
9. أعد صب الزيت أو المادة الدهنية ببطء شديد في المقلاة حتى لا يفيض من الفلتر (الشكل 10).
10. يمكن حفظ الزيت الذي تمت تصفيته بهذه الطريقة داخل المقلاة على أية حال، إذا كانت المدة بين مرة قلبي والمرة الأخرى كبيرة جداً، ننصح بحفظ الزيت في وعاء مغلق لتجنب أن يفسد. من الجيد حفظ الزيت المستخدم لظهي الأسماك بعيداً عن الزيت المستخدم لظهي الأطعمة الأخرى. في حالة استخدام مادة دهنية، انتبه لعدم تركها تبرد كثيراً، وإلا فسوف تصبح جامدة.

تنبيه

لا تفرغ المقلاة أبداً بإمالتها أو قلبها ولكن استخدم أنبوب التفريغ دائماً.

تعبئة الزيت أو المادة الدهنية

- ارفع السلة "F" في الوضع الأعلى بسحب المقبض الخاص بذلك "A" إلى أعلى (الشكل 1).
- عملية رفع وخفض السلة تتم دائماً مع وجود الغطاء مغلقاً.
- افتح الغطاء "C" بالضغط على الزر "P" (الشكل 2).
- أخرج السلة بسحبها إلى أعلى (الشكل 3).
- صب 1,2 لتر من الزيت في الوعاء (أو 1 كجم من المادة الدهنية).

تنبيه: يجب أن يكون المستوى دائماً بين الحد الأقصى والحد الأدنى. لا تستخدم المقلاة أبداً مع وجود زيت أقل من الحد الأدنى "min"، قد يسبب ذلك تدخل منظم الأمان الحراري، للقيام باستبداله يجب التوجه إلى أحد مراكزنا المعتمدة.

يتم الحصول على أفضل للنتائج باستخدام نوع جيد من زيت الفول السوداني. تجنب خلط أنواع زيوت مختلفة. إذا استخدمتم قوالب الدهن الجامد، اقطعوها إلى أجزاء صغيرة بحيث لا تسخن المقلاة بوضع جاف في الدقائق الأولى. يجب ضبط درجة الحرارة عند 150 درجة مئوية حتى يتم انصهار المادة الدهنية بالكامل، بعد ذلك فقط يمكن الانتقال إلى درجة الحرارة المرغوبة.

بداية قلبي

1. ضع الطعام المطلوب قلبي في السلة، لا تقم أبداً بتحميل السلة بشكل مفرط (الحد الأقصى 1 كجم من البطاطس الطازجة). للحصول على قلبي متجانس، ننصح بتركيز الأطعمة بشكل خاص حول محيط السلة، وترك الجزء الأوسط أقل تركيزاً.
2. أدخل السلة في الحوض في وضع مرتفع (الشكل 3) وأغلق الغطاء بالضغط الخفيف عليه حتى تسمع صوت تعشيق وحدات التثبيت. لتجنب خروج رذاذ الزيت الساخن، أغلق الغطاء دائماً قبل خفض السلة.
3. قم بتوصيل القابس في مأخذ التيار وضع مقبض الترموسنتات "N" عند درجة الحرارة المرغوبة (الشكل 4). عند الوصول إلى درجة الحرارة المحددة، ينطفئ المؤشر الصوتي "M".
4. بمجرد انطفاء المؤشر الصوتي، اغمر السلة في الزيت فوراً، بخفض المقبض ببطء بعد تمرير المؤشر "B" الخاص به إلى الخلف.
- من الطبيعي جداً أن تخرج كمية ملحوظة من البخار الساخن جداً من غطاء الفلتر "E" بعد هذه العملية فوراً.
- عند بداية الطهي، بعد غمر الأطعمة في الزيت مباشرة، سوف يتغطى الجدار الداخلي لمنفذ الرؤية "D" بالبخار، والذي سوف يتلاشى بالتدرج.
- من الطبيعي تكوين قطرات تكثيف أثناء التشغيل بالقرب من مقبض السلة.

الفلتر القابل للتحريك: يفقد الفلتر المضاد للروائح والموجود داخل الغطاء فعاليته مع مرور الوقت، ولذلك ننصح باستبداله كل 15/10 مرة استخدام. للقيام باستبداله قم بإزالة شبكة غطاء الفلتر الخاصة بذلك والمصنوعة من البلاستيك (الشكل 12/11).

التنظيف

قبل القيام بأية عملية تنظيف قم دائماً بفصل القابس عن مأخذ التيار.

لا تغمر المقلاة أبداً في الماء ولا تضعها تحت تدفق ماء الصنبور. في حالة تسرب الماء قد يحدث انصعاق.

تأكد أن الزيت قد أصبح بارداً بما يكفي (انتظر لمدة 2 ساعة تقريباً). أفرغ الزيت أو المادة الدهنية كما هو موصوف في السابق في فترة "تصفية الزيت أو المادة الدهنية".

قم بإزالة الغطاء كما هو محدد في الشكل 13.

الغطاء قابل للنقل، لإزالته اتبع الخطوات التالية: ادفعه إلى الخلف (أنظر السهم "1"، الشكل 13) وفي نفس الوقت اسحبه إلى أعلى (أنظر السهم "2"، الشكل 13).

لا تغمر الغطاء في الماء بدون إزالة المصفاة.
لتنظيف الحوض، اتبع الخطوات التالية:

- اغسل الحوض بالماء الساخن وسائل غسيل الأطباق، ثم اشطفه وجفف بعناية. **في الموديلات المزودة بأنبوب تفرغ الزيت**، أفرغ الماء باستخدامه دائماً (الشكل 14)؛ ثم قم بإزالة أية بقايا للماء والذي يتم تجميعه في أنبوب تفرغ الزيت.
- لتنظيف أنبوب التفرغ من الداخل استخدم الفرشاة المرفقة (الشكل 15).
- ننصح بتنظيف السلة بشكل منتظم مع الحرص على إزالة جميع البقايا التي قد تتراكم في حلقة مسار عجلات السلة.
- جفف المقلاة من الخارج باستخدام قطعة قماش لينة ومنداة بحيث يتم إزالة الرذاذ وأية بقايا قليلة للزيت أو للتكثيف.

الموديل المزود بحوض مقاوم للاتصاق

لتنظيف الحوض لا تستخدم منتجات أو وسائل تنظيف كاشطة، ولكن فقط قطعة قماش لينة ووسائل تنظيف جبادي.

فترة صلاحية الزيت أو المادة الدهنية

يجب ألا يقل مستوى الزيت أو المادة الدهنية عن علامة الحد الأدنى. من حين لآخر، يجب تغييره بالكامل. تعتمد فترة استخدام

الزيت أو المادة الدهنية على نوع الأطعمة التي يتم قليها. فعلى سبيل المثال قلي الطعام المغطى بطبقة من الدقيق يؤدي إلى امتصاص الزيت أكثر من القلي البسيط.

كما في أية مقالة أخرى، إذا تم تسخين الزيت عدة مرات يتلف! ولذلك، حتى إذا تم استخدام الزيت وتصفيته بطريقة صحيحة، ننصح بتغييره بالكامل بشكل دوري.

حيث أن هذه المقلاة تعمل بالقليل من الزيت، بفضل السلة الدوارة، توجد في هذه المقلاة الميزة الهائلة في الاستغناء عن نصف كمية الزيت تقريباً بالنسبة للموديلات الأخرى المتواجدة في الأسواق.

للقلي بطريقة صحيحة

- من الهام إتباع درجة الحرارة التي يُنصح بها لكل وصفة طهي. مع درجات الحرارة المنخفضة للغاية، تمتص المقلاة الزيت. مع درجات الحرارة المرتفعة للغاية تتكون فوراً قشرة من الخارج ويبقى الطعام نيئاً من الداخل.
- **يجب غمر الأطعمة المطلوب قليها عندما يصل الزيت إلى درجة الحرارة الصحيحة فقط، أي عندما ينطفئ المؤشر الضوئي.**
- **لا تقم بتحميل السلة بشكل مفرط.** قد يسبب ذلك انخفاضاً فجائياً في درجة حرارة الزيت ومن ثم يكون القلي مشبعاً بالدهون وغير موحد.
- **في حالة قلي كمية محدودة من الطعام يجب ضبط درجة حرارة الزيت بشكل أقل من المحدد لتجنب الفوران الشديد للزيت.**
- **تأكد أن تكون الأطعمة رقيقة وذات سماكة موحدة،** حيث أن الأطعمة السمكية جداً تنضج بشكل سيء من الداخل، بالرغم من المظهر الجميل، بينما الأطعمة ذات السماكة الموحدة تصل إلى درجة النضج المثالي في نفس الوقت.
- **جفف الأطعمة بشكل ممتاز قبل غمرها في الزيت أو المادة الدهنية،** حيث أن الأطعمة الرطبة تكون رخوة بعد الطهي (وخصوصاً البطاطس). ننصح بتغطية الأطعمة الغنية بالماء باستخدام الدقيق أو الخبز المطحون (الأسماك، اللحوم، الخضروات)، مع الانتباه لإزالة الخبز أو الدقيق الزائد قبل غمرها في الزيت.

قلي الأطعمة غير المجمدة

الزمن بالدقائق	درجة الحرارة المئوية (C°)	الكمية القصوى محددة بالجرام	نوع الطعام
8-7	190	500	البطاطس المقلية
16-14	190	1000	
10-9	160	500	الأسماك كلاماري (سيبب) محار جمبري كبير سردين حبار سمك موسى (العدد 3)
10-9	160	500	
10-7	160	600	
10-8	170	600-500	
10-8	160	500	
7-6	160	600-500	
6-5	170	250	اللحوم
7-6	170	300	
9-7	160	400	
12-10	150	250	الخضروات خرشوف قرنبيط عيش الغراب باننجان كوسة
9-8	160	400	
10-9	150	400	
12-11	170	300	
10-8	170	200	

ضع في اعتبارك دائماً أن أزمنة ودرجات حرارة الطهي تقريبية ويجب ضبطها تبعاً لكمية الطعام المطلوب قليه وحسب الذوق الشخصي.

قلي الأطعمة المجمدة

- إن الأطعمة المجمدة لها درجة حرارة منخفضة جداً. نتيجة لذلك يحدث انخفاضاً ملحوظاً في درجة حرارة الزيت أو المادة الدهنية. للحصول على نتائج جيدة، ننصحك ألا تتجاوز الكميات المحددة في الجدول التالي.
- عادة ما تكون الأطعمة المجمدة مغطاة ببلورات من الثلج التي يجب إزالتها قبل الطهي بتحريك السلة. بعد ذلك اغمر السلة في زيت القلي ببطء شديد لتجنب فوران الزيت.

أزمنة الطهي تقريبية ويجب تغييرها تبعاً لدرجة الحرارة الأولية للأطعمة المطلوب قليها وحسب درجة الحرارة التي ينصح بها منتج الأطعمة المجمدة.

الزمن بالدقائق	درجة الحرارة المئوية (C°)	الكمية القصوى محددة بالجرام	نوع الطعام
4-3	190	180 (*)	البطاطس المقلية
18-16	190	1000	
8-7	190	500	كروكيت البطاطس
6-4	190	300	الأسماك قطع طولية من سمك القد جمبري
6-4	190	300	
8-6	180	200	اللحوم صدور دجاج (العدد 3)

تحذير: قبل غمر السلة، تأكد أن الغطاء مغلقاً بشكل جيد.

(*) هذه هي الكمية التي يُنصح بها للحصول على قلي ممتاز. بالطبع يمكن قلي كمية أكبر من البطاطس المجمدة ولكن مع الوضع في الاعتبار أنها في هذه الحالة سوف تكون مشبعة بالدهون بشكل أكبر بسبب الانخفاض المفاجئ لدرجة حرارة الزيت عند الغمر.

أعطال التشغيل

العطب	السبب	الحل
انبعاث روائح كريهة	الفلتر المضاد للروائح ممتلئ. الزيت مستهلك. السائل المستخدم للطهي غير مناسب.	استبدال الفلتر. استبدال الزيت أو المادة الدهنية. استخدام نوع جيد من زيت الفول السوداني.
الزيت يفيض	الزيت مستهلك ويشكل رغوة كثيفة. لم يتم تجفيف الأطعمة بشكل كافٍ قبل غمرها في الزيت الساخن. تم غمر السلة بسرعة كبيرة. مستوى الزيت في المقلاة يتجاوز الحد الأقصى.	تغيير الزيت أو المادة الدهنية. تجفيف الأطعمة بشكل جيد. غمر السلة ببطء. تقليل كمية الزيت داخل الحوض.
الزيت لا يسخن	تم تشغيل المقلاة مسبقاً بدون زيت في الحوض مما أدى إلى تلف منظم الأمان الحراري.	التوجه إلى مركز الدعم (يجب استبدال منظم الأمان الحراري).
تم القلي في منتصف السلة فقط	السلة لا تدور أثناء الطهي.	قم بتنظيف قاع الحوض. قم بتنظيف حلقة مسار عجلات السلة.