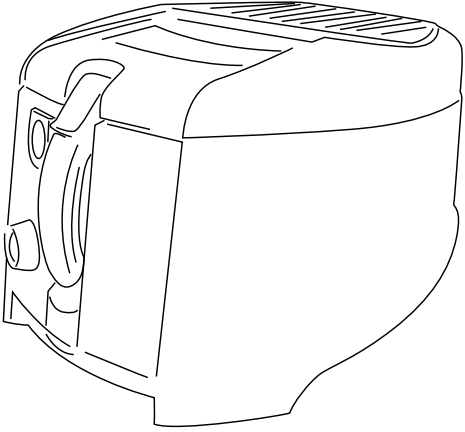


## قلاية كهربائية



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

## وصف الجهاز

(أنظر 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

- قبل الاستخدام تأكد أن يكون جهد الشبكة الكهربائية مطابق مع ما هو محدد في لوحة بيانات الجهاز.
- قم بتوصيل الجهاز فقط في مأخذ تيار كهربائي ذو قدرة 10 أمبير على الأقل، ومزود بطرف أرضي فعال. (في حالة عدم التوافق بين المأخذ وقابس الجهاز، استبدل المأخذ بأخر من نوع مناسب، بالاستعانة بشخص مؤهل مهنيًا).
- لا تضع الجهاز بالقرب من مصادر الحرارة.
- إذا حدث تلف بكابل التغذية، يجب أن تستبدله الشركة المصنعة أو أحد مراكز الخدمة الفنية التابعة لها، لتجنب حدوث أية مخاطر.
- أثناء التشغيل يكون الجهاز ساخناً. لا تترك الجهاز في متناول الأطفال.
- لا تنقل المقلاة عندما يكون الزيت ساخناً لتجنب حدوث حروق خطيرة.
- يجب تشغيل المقلاة فقط بعد ملئها بالزيت أو بالمادة الدهنية. ففي الواقع، إذا تم تسخينها وهي فارغة، سوف يتدخل منظم الأمان الحراري ويقوم بإيقاف التشغيل. في تلك الحالة يجب التوجه إلى أحد مراكزنا المعتمدة لإعادة تشغيل الجهاز.
- 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 وماءل 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 تقريبا.
- 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 حرقياً أو على أية حال ذات درجة حموضة مرتفعة.
- لا يجب تشغيل الجهاز بواسطة مؤقت خارجي (تيلمر) 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.
- صنع هذا الجهاز من أجل إعداد القهوة ومن أجل تسخين المشروبات.
- هذا الجهاز مصنوع فقط للاستعمال المنزلي. يجب عدم استعماله في:
- أماكن مخصصة للطهي لموظفي المحلات التجارية والمكاتب وفي مناطق عمل أخرى.
- المزارع
- الفنادق ومراكز الضيافة الأخرى
- مؤجري غرف النوم

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

ننصح بالقيام بهذه العملية بعد كل مرة قلي حيث أن جزيئات الأطعمة، وخصوصاً عندما تكون مغطاة بالدقيق 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.

### الموديلات المزودة بأنبوب التفريغ

قم بتقريب 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 بأصبعك 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 القلي والمرة الأخرى كبيرة جداً، ننصح بحفظ الزيت في وعاء مغلق لتجنب أن يفسد. من الجيد حفظ الزيت المستخدم لقلي الأسماك بعيداً عن الزيت المستخدم لقلي الأطعمة الأخرى.
- في حالة استخدام مادة دهنية، انتبه لعدم تركها تبرد كثيراً، وإلا فسوف تصبح جامدة.

### 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 القلي

1. ضع الطعام المطلوب قليه في السلة، لا تقم أبداً بحصول السلة بشكل مفرط (الحد الأقصى 1 كجم من البطاطس الطازجة). للحصول على قلي 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 الترموسنات "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 يغطي الجدار الداخلي لمنفذ الرؤية "D" بالبخار، والذي سوف يتلاشى بالتدرج.
- من الطبيعي تكوين قطرات تكثيف أثناء التشغيل بالقرب من مقبض السلة.

### بعد القلي

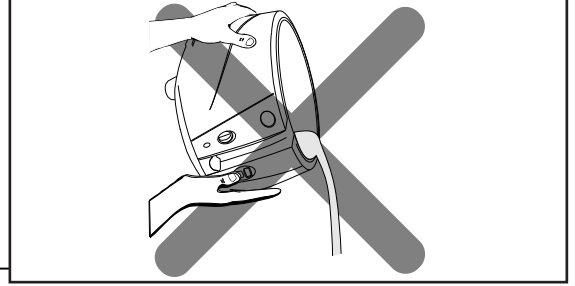
عند الانتهاء من زمن الطبخ ارفع السلة وراقب إن كان الطعام قد وصل إلى درجة التحميص المرغوب. في الموديلات المزودة بالكوه يمكنك المراقبة بدون فتح الغطاء. إذا ظننتم أن الطبخ قد تم أغلق الجهاز بتدوير مفتاح منظم الحرارة (الثيرموسنات) في الوضعية "Off" حتى الاستماع لصوت طقة المفتاح. قم بتقطيب الزيت الفائض تاركا لبعض الوقت السلة داخل المقلاة نحو الأعلى.

- جفف المقلاة من الخارج باستخدام قطعة قماش لينة ومنداة بحيث يتم إزالة الرذاذ وأية بقايا قليلة للزيت أو للتكتيف.

#### الموديل المزود بحوض مقاوم للاتصاق

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

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



#### صيانة الفلتر المضاد للروائح

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

#### التنظيف

قبل القيام بأية عملية تنظيف قم دائماً بفصل القابض 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 المسابق في فقرة "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 ووسائل غسيل الأطباق، ثم اشطفه وجفف بعناية. في الموديلات المزودة بأنبوب تفريغ الزيت، أفرغ الماء باستخدامه دائماً (الشكل 14)؛ ثم قم بإزالة أية بقايا للماء والذي يتم تجميعه في أنبوب تفريغ الزيت.
- لتنظيف أنبوب التفريغ من الداخل استخدم الفرشاة المرفقة (الشكل 15).
- ننصح بتنظيف المسلة بشكل منتظم مع الحرص على إزالة جميع البقايا التي قد تتراكم في حلقة مسار عجلات المسلة.

• يجب غمر الأطعمة المطلوب قليها عندما يصل الزيت إلى درجة الحرارة الصحيحة فقط، أي عندما ينطفئ المؤشر الضوئي.

• لا تَقَم 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 رفيعة 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.

### 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 امتساح الزيت أكثر من القلي البسيط.

• كما في أية مقلاة 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 للمقليات الأخرى المتواجدة في الأسواق.

### للقلي بطريقة صحيحة

• من الهام اتباع 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.

### قلي الأطعمة غير المجمدة

الزمن بالدقائق	درجة الحرارة المنوية (C°)	الكمية القصوى محددة بالجرام	نوع الطعام	
			الكمية التي يُنصح بها للحصول على قلي ممتاز	الكمية القصوى (حد الأمان)
8-7	190	500	البطاطس	
16-14	190	1000	المقلية	
10-9	160	500	الأسماك	كلاماري (بسيط)
10-9	160	500		محار
10-7	160	600		جمبري كبير
10-8	170	600-500		سردين
10-8	160	500		حبار
7-6	160	600-500		سمك موسى (العدد 3)
6-5	170	250	اللحوم	أضلاع لحم بقري (العدد 2)
7-6	170	300		صدر دجاج (العدد 3)
9-7	160	400		كفتة (العدد 8-10)
12-10	150	250	الخضروات	خرشوف
9-8	160	400		قرنبيط
10-9	150	400		عيش الغراب
12-11	170	300		باذنجان
10-8	170	200		كوسة

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.

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 المنوية (C°)	الكمية القصوى محددة بالجرام	نوع الطعم
4-3	190	180 (*)	الكمية التي يُنصح بها للحصول على قلي ممتاز
18-16	190	1000	أقصى كمية (حد الأمان)
8-7	190	500	البطاطس المقلية
6-4	190	300	كروكيت البطاطس
6-4	190	300	الأسماك قطع طويلة من سمك الفتة جمبيري
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

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

تحذير خاص بالتخلص الصحيح من المنتج تبعاً للائحة الأوروبية رقم 2002/96/EC وللقانون التشريعي رقم 151 الصادر في 25 يونيو 2005. في نهاية صلاحية المنتج لا يجب أن يتم التخلص منه مع القمامة العادية. يمكن تسليمه إلى أحد مراكز التجميع المفصل التي تنظمها إدارات البلديات، أو يمكن تسليمه إلى أحد الباعين الذين يقدمون هذه الخدمة. إن التخلص المفصل من أي جهاز كهربائي منزلي يسمح بتجنب العواقب السلبية التي تؤثر على البيئة وعلى الصحة بسبب التخلص منه بشكل غير مناسب، كما يسمح باستعادة المواد التي يتكون منها بهدف الحصول على توفير مهم للطاقة والموارد. لتوضيح الإلزام بالتخلص المفصل من الأجهزة الكهربائية المنزلية، يوجد على المنتج رمز سلة مهملات متحركة مشطوبة. إن التخلص المستخدم من المنتج بصورة خاطئة يعرضه للغرامات التي تحددها القوانين السارية.