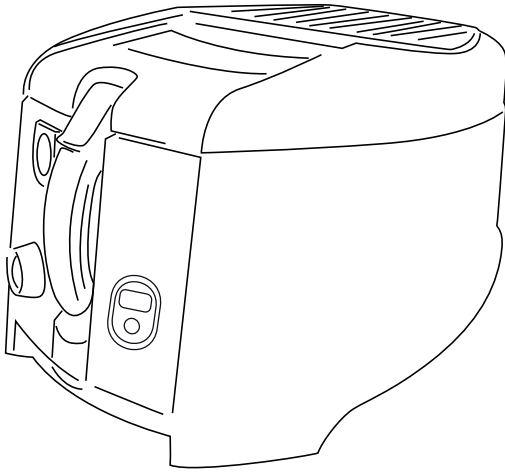


مقلاة كهربائية

دفترچه راهنمای فارسی سرخ کن



DeLonghi

نعليمات الاستعمال


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 تركبوا 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 إستبدال الصاهر وذلك بإستعمال صاهر أستا عيار 13 أمبير الي BS 1362. في حال فقدان غطاء الصاهر ينبغي عدم استعمال المأخذ الي 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:

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:

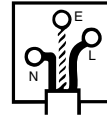
هام جدا

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)

من أجل تجنب الانكسار، لا تلف يدويًا للبحث عن الموقع الصحيح.

• عند استعمال المقلاة للمرة الأولى، أغسل بعناية المعدات التالية: الوعاء والسلة والغطاء (انزع الفلتر) بالماء الساخن ومنظف الأطباق. بعد الانتهاء من غسل المعدات، قم بتجفيفها بعناية لإزالة بقايا الماء التي تتجمع في قاع الوعاء. وذلك لتجنب خروج رذاذ الزيت الساخن أثناء التشغيل.

• لا يجب أن يستخدم الجهاز الأشخاص (وأيضاً الأطفال) ذوي القدرات المحدودة نفسياً وجسدياً وحسبياً، أو الذين ليس لديهم الخبرة والمعرفة الكافية، إلا إذا قام بمراقبتهم وتعليمهم بدقة وحرص من قبل شخص مسئول عن سلامتهم وأمنهم. قم بمراقبة الأطفال للتأكد من عدم لعبهم بالجهاز.

• لا تنقل الجهاز والزيت ساخن.

• قم بنقل الجهاز باستخدام المقابض المخصصة لذلك ().
لا تقم مطلقاً بإجراء هذه العملية باستخدام مقبض السلة.

• **تحقق من أن الزيت بارداً بما فيه الكفاية، انتظر ساعتين تقريباً.**

• عند استخدام الجهاز للمرة الأولى، من الطبيعي أن يصدر رائحة الأجهزة الجديدة. قم بتهوية الغرفة.

• لا تترك كبل تغذية التيار يتدلى عن حافة السطح الموجود عليه المقلاة، يمكن أن يمسخ بالكبل الطفل أو يعيق أحرك المستخدم.

• انتبه بدقة وحرص للبخار الساخن جداً (الغليان) ومن تطاير رذاذ الزيت التي يسببها فتح الغطاء.

• يمنع استخدام المنتجات الحرفية أو المنتجات التي تحتوي على معدلات مرتفعة من الحمض.

• يجب عدم تشغيل الجهاز باستخدام عدّاد زمني خارجي أو عن طريق جهاز تحكم عن بعد منفصل.

• يتوافق الجهاز مع توجيهات الاتحاد الأوروبي رقم

في ما يتعلق بالمطابقة الكهرومغناطيسية وللوجّه الأوروبي رقم المحرر في تاريخ في ما يتعلق بالمعدات والأشياء المخصصة للملاسة المواد الغذائية.

يجب قراءة كتيب التعليمات هذه بانتباه قبل تركيب واستخدام الجهاز. بذلك فقط يمكنكم الحصول على النتائج وأعلى مستوى من الأمان والسلامة أثناء استخدامه.

وصف الجهاز

(أنظر الرسم على الصفحة)

مقبض السلة

مؤشر المقبض

الغطاء

فتحة تهوية أو كشف

غطاء الفلتر

السلة

مشبك غطاء الفلتر

مقصورة حفظ السلك

مقبض لرفع الجهاز

أقدام

شاشة عدّاد الدقائق (ليست موجودة في جميع الموديلات)

زر عدّاد الدقائق (ليس موجود في جميع الموديلات)

مبين ضوئي

مقبض الترموستات

مفتاح الفتح

وعاء قابل للسحب

مقابض رفع الوعاء

توصيات

• تأكد قبل الاستخدام أن يكون جهد الشبكة الكهربائية متطابق مع ما هو محدد في لوحة بيانات الجهاز.

• قم بتوصيل الجهاز فقط بمقبس تيار كهربائي ذو قدة أمبير على الأقل ومود بطرف تأريض فعال. (في حالة عدم المطابقة بين قابس ومقبس الجهاز، قم باستبدال المقبس بأخر مناسب فقط من قبل فني مؤهل).

• لا تضع الجهاز بالقرب من مصادر الحرارة.

• إذا حدث تلف بسلك الكهرباء، يجب أن تستبدله الشركة المصنعة أو أحد مراكز الخدمة الفنية التابعة لها. لتجنب حدوث أي مخاطر.

• يكون الجهاز ساخناً أثناء التشغيل. لا تترك الجهاز في متناول أيدي الأطفال.

• لا تقم بنقل المقلاة عندما يكون الزيت ساخناً. خطر الإصابة بالحروق.

• يجب تشغيل المقلاة فقط بعد ملئها بشكل صحيح بالزيت أو السمن. ففي الواقع، إذا تم تسخينها وهي فارغة، ستعمل وحدة الأمان الحراري وتوقف التشغيل. لإعادة تشغيل الجهاز في هذه الحالة، يجب مراجعة مركز خدمة دعم معتمدة.

• في حالة تسرب أو فقدان الزيت، قم بمراجعة مركز خدمة دعم معتمدة أو أشخاص مصرّح لهم من الشركة.

• يتم إدخال السلة أوتوماتيكياً في محور الوعاء المتوسط.

الرنين فقط اضغط عداد الوقت " .
انتبه: عداد الدقائق لا يطفى الجهاز

استبدال بطارية عداد الدقائق (صورة)

- اخرج عداد الدقائق من مكانه برفع الحافة السفلى (أنظر الصورة)
- أدر غطاء البطارية في عكس اتجاه عقارب الساعة (صورة)، الموضوع خلف الغطاء نفسه، حتى يخرج من مكانه.
- استبدل البطارية بأخرى من النوع نفسه () .
- سواء في حالة الاستبدال أو في حالة إزالة الجهاز، يجب إزالة البطارية والتخلص منها وفقا للقوانين السارية من حيث أنها ضارة على البيئة.

نهاية القلي

عند انتهاء وقت الطهي أعد رفع السلة وحقن من أن الطعام قد وصل لى درجة الاحمرار المطلوبة. هذا التحقق يمكن عمله بالنظر

من خلال الفتحة التهوية أو الكشف. دون فتح الغطاء إذا رأيتم أن الطهي قد انتهى اطفى الجهاز بإعادة مقبض الترموستات إلى الوضع " " حتى تسمع نفرة قاطع التيار الخارجي.
صفي قطرات الزيت بترك السلة على وضع مرتفع داخل المقلاة.

ترشيح الزيت أو السمن

ننصح بتنفيذ هذه العملية بعد كل قلي لأن جزيئات الأغذية وخاصة عندما تكون مغطاة بالخيز المطحون، إذا بقيت في الزيت، فإنها تميل إلى الاحتراق ومن ثم تغير طعم الزيت بسرعة أكبر.
راجع برودة الزيت إلى درجة كافية.
انتظر نحو ساعتين.

• افتح غطاء المقلاة (صورة) ثم اخرج الوعاء القابل للإزالة " بامساكه بواسطة المقبضين " (صورة) .
• أزل أية رواسب في الوعاء بمساعدة اسفنجة أو بورق ماص.
• أعد وضع الوعاء القابل للإزالة " " إلى مكانه.
• أعد وضع السلة في الوضع المرتفع وجهاز قاع السلة بفلتر (صورة) . الفلترات يمكن طلبها من بائعك أو لدى مركز خدمة من مراكزنا.

• ثم أعد سكب الزيت أو الشحوم في المقلاة ببطء شديد حتى لا يفيض عن الفلتر (صورة) .
انتبه: الزيت المصفى بهذه الطريقة يمكن حفظه داخل المقلاة. على أية حال فإنه بين مرة طهي وأخرى متباعدتين زمنيا ننصح بحفظ الزيت في وعاء مغلق ومن ثم خاشي تدهور حالته. من القواعد الجيدة حفظ الزيت المستخدم لقلي السمك عن المستخدم في قلي الأطعمة الأخرى.
في حالة استخدام السمن احرص على عدم تركه يبرد أكثر من اللازم، وإلا فإنه سوف يتصلب.

• قم برفع السلة " إلى أعلى وضع بسحب المقبض المخصص لذلك إلى جهة أعلى " (الشكل) .

يجب إجراء عملية التخفيض والرفع دائماً والغطاء مغلق.
• افتح الغطاء " بالضغط على الزر " (الشكل) .

• انزع السلة بسحبها إلى جهة أعلى (الشكل) .
• صب في الوعاء لتر من الزيت (أو كجم من السمن).
انتبه: يجب أن يظل مستوى الزيت بين علامتي أقصى وأدنى. لا تستعمل مطلقاً المقلاة والزيت تحت علامة "أدنى". يمكن أن يسبب ذلك تدخل وحدة الأمان الحراري، لاستبداله يجب مراجعة مركز خدمة معتمد.

ينمكن الحصول على أفضل النتائج باستعمال زيت بذور الفول السوداني للقلي. تجنب خلط الزيوت المختلفة. في حالة استعمال قطع السمن الصلبة، قم بتقطيعها إلى قطع صغيرة لكي لا تسخن المقلاة على الفارغ لبضع دقائق. يجب ضبط الحرارة على درجة مئوية لغاية ذوبان السمن، فقط بعد ذلك يمكنك الانتقال إلى درجة الحرارة المرغوبة.

بدء القلي

• قم بوضع الأطعمة المطلوب قليها في السلة. لا تتعدى الكميات المحددة (كجم من البطاطس على الأقصى).

للحصول على قلي متجانس، ننصح بتركيز الأطعمة على حواف السلة ولا تملئ كثيرًا المنطقة الوسطية.

• أدخل السلة في الوعاء في وضعية مرفوع (الشكل) وأغلق الغطاء بالضغط عليه قليلاً حتى تسمع طقة المشابك. لتجنب خروج رذاذ الزيت الساخن، أغلق الغطاء دائماً قبل تنزيل السلة.

• قم بتوصيل القابض بمقبس التيار الكهربائي وقم بوضع مقبض الترموستات " " على درجة الحرارة المرغوبة (الشكل) . عند بلوغ درجة الحرارة المضبوطة، ينطفى المبين الضوئي " " .

• فور إنطفاء المبين الضوئي، أغمر السلة فوراً بالزيت ونزل ببطء المقبض بعد تحرير مؤشر المقبض " " نفسه إلى الخلف.

• من الطبيعي جداً بعد إجراء هذه العملية، خروج كميات كبيرة من البخار الساخن من غطاء الفلتر " " .

• عند بداية الطهي، وفور أن تغمس الأغذية في الزيت، فإن الجدار الداخلي لفتحة التهوية أو الكشف " " سوف يغطي بالبخار والذي سوف يختفي باضطراد.

• من العادي أنه أثناء التشغيل تتكون قطرات من الماء المتكثف إلى جوار مقبض السلة.

في الموديلات المزودة بعداد دقائق الكتروني

قم بضبط وقت الطهي بالضغط على الزر " . الشاشة " سوف تظهر الدقائق المهيأة.

بعدها تبدأ الحروف في الوميض مباشرة وهذا يعني أن زمن الطهي قد بدأ. الدقيقة الأخيرة يتم عرضها بالثواني.

في حالة الخطأ فإن زمن الطهي الجديد يمكن ضبطه من جديد بالإبقاء على الزر مضغوطاً لأكثر من ثانيتين. تعود

الشاشة إلى الصفر ثم تبدأ من النقطة

سوف يشير العداد إلى نهاية زمن الطهي بواسطة

مجموعتين من الرنين بينهما ثانية. لإيقاف تشغيل

فلتر قابل للإزالة: وبحلول الوقت يفقد الفلتر المضاد للرائحة الموجودة داخل الغطاء فعاليته. نوصي لهذا باستبداله كل مرة استبدال. من أجل استبداله أزل الشبكة البلاستيكية التي تغطي الفلتر (صورة).

التنظيف

قبل أي تنظيف انزع دائماً القابس من مقبس التيار. لا نغمس مطلقاً المقلاة في الماء ولا تضعها تحت اندفاع ماء الصنبور. فإن الماء إذا دخل فيها فسوف يسبب صواعق كهربية.

راجع برودة الزيت إلى درجة كافية (انتظر نحو ساعتين). أفرغ الزيت أو الشحم الموصوف مسبقاً في الفقرة "ترشيح الزيت أو الشحوم".

انزع الغطاء كما هو مبين في الصورة

الغطاء قابل للإزالة. لإزالته انزعه بالعمل كما يلي: ادفعه للخلف (أنظر السهم " "). صورة) وفي الوقت نفسه اسحبه نحو الأعلى (أنظر السهم " "). صورة) .

لا نغمس الغطاء في الماء دون إزالة الفلتر.

لتنظيف الوعاء " اعمل على النحو التالي:

- إزالة الوعاء من مكانه واغسله في غسالة صحون أو باليد بواسطة الماء الدافئ والمنظفات السائلة للصحون.
- لتنظيف الوعاء لا تستخدم أشياء أو منظفات كاشطة، ولكن فقط قطعة قماش مرنة بمنظف مرن.
- اشطف وجفف كل شيء بعناية. إذا تم غسل الوعاء في غسالة الصحون فضعه بطريقة لا تחדش الطبقة المانعة من الالتصاق.

لا تفرغ المقلاة بتاتا بإمالتها أو قلبها (صورة)

- ننصح بالتنظيف المنتظم للسلة مع العناية بإزالة جميع الرواسب المحتملة التي يمكن أن تتراكم في حلقة إرشاد العجلات لها نفسها.
- بعد نزع الوعاء " جففه من الداخل والخارج بواسطة قطعة قماش طرية ولينة بحيث تزيل جميع زخات وقطرات الزيت الدقيقة أو الماء المتكثف.
- نظف أيضاً الحشوات لتفادي أي التصاق بالوعاء أثناء استخدام الجهاز. في حالة الالتصاق، لفتح الغطاء يكفي رفعه باليد بالإمساك في الوقت نفسه مع الضغط على زر الفتح.

نصائح للطهي

فترة استخدام الزيت أو السمن

يجب ألا يقل مستوى الزيت أو السمن عن علامة المستوى الأدنى. من حين لآخر يجب تغييره بالكامل. تعتمد فترة استخدام الزيت أو السمن على نوع المواد الغذائية التي يتم قليها.

فعلى سبيل المثال، إن قلي الطعام المغطى بطبقة من الدقيق يؤدي إلى اتساع الزيت أكثر من القلي البسيط.

كما في أي مقلاة أخرى، إذا تم تسخين الزيت عدة مرات يتلف! لذلك، حتى وإذا استخدم الزيت بطريقة صحيحة، ينصح بتغييره بالكامل بشكل دوري.

قبل أي تنظيف انزع دائما القابس من مقبس التيار.

قبل أي تنظيف انزع دائما القابس من مقبس التيار. لأن هذه المقلاة تعمل بزيت قليل بفضل السلة الدوارة فلها الميزة الكبرى المتمثلة في إزالة نصف الزيت مقارنة بالمقالي الأخرى المطروحة في الأسواق.

للقلي على النحو الصحيح

- من المهم اتباع درجة الحرارة المنصوح بها لكل وصفة غذائية. عند الطهي في زيت منخفض الحرارة أكثر من اللازم يمتص القلي كثيرا من الزيت. عند القلي في درجة حرارة أعلى من اللازم تتكون قشرة فورية بينما يبقى الداخل غير ناضج.

قلي الأطعمة غير المجمدة

زمن الطهي (دقائق)	درجة الحرارة المثوية (م°)	أقصى كمية جم	نوع الطعام
7-8	190	500	الكمية الموصى بها للقلي المثالي
14-16	190	1000	أقصى كمية (حدّ الأمان)
9-10	160	500	كلما ري
9-10	160	500	محار
7-10	160	600	سمك النغوستين
8-10	170	500-600	سردين
8-10	160	500	حبار
6-7	160	500-600	سمك موسى
5-6	170	250	شرائح البقر (عدد)
6-7	170	300	شرائح الدجاج (عدد)
7-9	160	400	كفتة (عدد -)
10-12	150	250	خرشوف
8-9	160	400	قرنبيط
9-10	150	400	فطر
11-12	170	300	بانجنان
8-10	170	200	كوسة

إن أزمنة القلي ودرجات الحرارة تعد تقديرية ويجب ضبطها تبعاً لكمية الأطعمة المطلوب قليها وحسب المذاق الشخصي.

قلي الأطعمة المجمدة

عادة ما تكون الأطعمة المجمدة مغطاة ببلورات من الثلج والتي يجب محاولة إزالتها قبل القلي برج السلة. ثم أغمر السلة في زيت القلي ببطء شديد لتجنب فوران الزيت.

• إن الأطعمة المجمدة لها درجات حرارة منخفضة جداً. ونتيجة لذلك يحدث انخفاضاً عالياً جداً في درجة حرارة الزيت أو السمن. للحصول على نتائج جيدة، ننصحك ألا تقوم بملء السلة بشكل مفرط.

إن أوزنة القلي تعد تقديرية ويجب ضبطها تبعاً لدرجة الحرارة المبدئية للأطعمة المطلوب قليها ودرجة الحرارة التي ينصح بها منتج الأطعمة المجمدة.

زمن الطهي (دقائق)	درجة الحرارة المثوية (م °)	أقصى كمية جم	نوع الطعام	
4-6	190	180 (*)	الكمية الموصى بها للقلي المثالي	بطاطس مقليه
16-18	190	1000	أقصى كمية (حدّ الأمان)	
7-8	190	500	كروكيت البطاطس	
4-6	190	300	قطع سمك القدّ جميري	الأسماك
4-6	190	300		
6-8	180	200	شرائح الدجاج (عدد)	اللحوم

تحذير: قبل غمس السلة تأكد من أن الغطاء جيد الإغلاق.

(*) هذه هي الجرعة المستحسنة من أجل قلي ممتاز. من الطبيعي إمكان قلي كمية أكبر من البطاطا المجمدة مع تذكر أنه في هذه الحالة تبدو أكثر دهنية نظراً للانخفاض السريع لدرجة حرارة الزيت عند بدء الغمس.

الحل	السبب	المشكلة
استبدل الفلتر. استبدل الزيت أو السمن. استعمل زيت بذور الفول السوداني الجيد.	الفلتر المضاد للروائح الكريهة مشبع. الزيت فاسد. سائل الطهي غير ملائم.	يصدر رائحة كريهة
استبدل الزيت أو السمن. جفف جيداً الأطعمة. أغمر ببطء. خفف كمية الزيت في داخل الوعاء.	الزيت فاسد ويسبب الرغوة. غمرت بالزيت الساخن أطعمة غير مجففة جيداً. غمرت السلة بسرعة. مستوى الزيت في المقلاة يتجاوز الحدّ الأقصى.	يطفح الزيت
قم بمراجعة مركز الخدمة المعتمد (يجب استبدال الجهاز).	تم تشغيل المقلاة مسبقاً بدون زيت مما سبب تعطيل جهاز الأمان الحراري.	الزيت لا يسخن
قم بتنظيف قاع الوعاء. قم بتنظيف حلقة دليل عجالات السلة.	الشلة لا تدور أثناء الطهي.	تم إجاز نصف القلي