

Instructions for Use

تعليمات الاستخدام

Gorenje

جورنجه

<b><u>Dear customer!</u></b>	عزيزي المستهلك!
<p>The built-in electric fryer is intended for household use only. Materials used for packaging are nature friendly and may be recycled, deposited or destroyed without any threats to the environment. In order to recognize these features, all packing materials are marked with relevant symbols. Once your appliance has become obsolete and you do not intend to use it any longer, take adequate care not to litter the environment. Deposit your old appliance with the authorized depot dealing with used household appliances.</p>	<p>تم تصنيع القلاية الكهربائية الغطس هذه للاستخدام المنزلي فقط. إن المواد المستخدمة في التعبئة والتغليف مصنعة من مواد ملائمة بيئياً ويمكن إعادة تدويرها، تجميعها أو التخلص منها دون أي خطر على البيئة. من أجل التعرف على هذه الخصائص، فإن جميع مواد التعبئة والتغليف مزودة برمز تحذيرية وفقاً لذلك. عند انتهاء دورة عمل جهازك، ولا تريد استخدامه لفترة طويلة من الزمن، احرص على عدم تلوث البيئة. قم بتسليم جهازك القديم إلى المراكز المعتمدة لمعالجة الأجهزة المنزلية القديمة.</p>
<b><u>Instruction for use</u></b>	<b><u>تعليمات الاستخدام</u></b>
<p>Instructions for use have been prepared for the user, and describe the particulars and handling of the appliance. These instructions apply to different models from the same family of appliances, therefore you may find information and descriptions that may not apply to your particular appliance.</p>	<p>تم إعداد تعليمات الاستخدام للمستخدم، والتي تصف تفاصيل وطريقة استخدام الجهاز. هذه التعليمات معدة لموديلات مختلفة من الأجهزة من نفس العائلة (السلسلة) لذلك يمكن أن تجد بعض المعلومات والموصفات لوظائف قد لا يمتلكها جهازك.</p>
<b><u>Installation instruction</u></b>	<b><u>تعليمات التركيب</u></b>
<p>The appliance should be connected to the power supply in accordance with the instructions from the chapter "Electrical connections" and in line with the standing regulations and standards. The connections should be carried out by a qualified personnel only.</p>	<p>يجب أن يتم توصيل الجهاز بالتيار الكهربائي الرئيسي وفقاً للتعليمات الواردة في فصل "التوصيلات الكهربائية" ووفقاً للأنظمة والمعايير المتداولة. يجب أن تتم التوصيلات من قبل شخص مؤهل فقط.</p>
<b><u>Rating plate</u></b>	<b><u>لوحة التصنيف</u></b>
<p>The rating plate with basic information is located underneath the appliance.</p>	<p>لوحة تصنيف المعلومات الأساسية مرفقة على الجانب السفلي من الجهاز.</p>
<b><u>Fire hazard protection</u></b>	<b><u>الحماية من مخاطر الحريق</u></b>

Appliances are allowed to be mounted on one side next to a high kitchen cabinet, the height of which may exceed that of the appliance. On the opposite side however, only a kitchen cabinet of equal height as the appliance is allowed.	يمكن تركيب الجهاز بحيث يكون مجاوراً لخزانة مطبخ عالية من أحد الجوانب، بحيث لا يتجاوز ارتفاع الخزانة الموضوعه ارتفاع الجهاز. مع ذلك، على الجانب الآخر، يسمح فقط أن يكون هناك خزانة مطبخ مساوية لارتفاع الجهاز.
IMPORTANT WARNINGS.....4	تحذيرات هامة 4 .....
MOUNTING THE BUILT-IN COOKTOP.....5	تركيب سطح الطهي الغطس 5 .....
CONNECTION TO THE POWER SUPPLY.....6	التوصيل إلى التيار الكهربائي 6 .....
TECNICAL INFORMATION.....7	المعلومات الفنية 7 .....
USING THE FRYER.....8	استخدام القلاية 8 .....
PROBLEM SOLVING GUIDE.....10	دليل حل المشاكل 10 .....

<b>IMPORTANT WARNINGS</b>	<b>تحذيرات هامة</b>
• The appliance may be built-in and connected to the power supply only by a qualified technician.	• يجب أن يقوم بتركيب الجهاز والتوصيل بالتيار الكهربائي الرئيسي فني مؤهل.
• The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.	• ترتفع درجة حرارة الجهاز والأجزاء التي يمكن الوصول إليها أثناء الاستخدام. يجب أخذ الحيطة لتجنب لمس عناصر التسخين. يجب إبقاء الأطفال الذين تقل أعمارهم عن 8 سنوات تحت المراقبة.
• Do not store anything which might arouse a child's interest in storage areas above or next to the fryer. Otherwise they could be tempted into climbing onto the appliance with the risk of burning themselves.	• لا تقم بتخزين أي شيء قد يثير اهتمام الطفل في أماكن التخزين فوق أو بجانب القلاية. لأنه يمكن أن يتسلق الطفل على الجهاز ويؤول إلى خطر احتراقه.
• Frozen foods are often covered by a layer of ice that must be eliminated before frying. Slowly decrease the rack to prevent the occurrence of an overflow by boiling.	• غالباً ما تتشكل طبقة من الجليد على الأطعمة المجمدة والتي يجب التخلص منها قبل القلي. قم بإزالة الطبقة ببطء لمنع الانسكاب عند الغليان.
• Never leave water near the fryer when using: risk of splashes of oil / water.	• لا تترك ماء بالقرب من القلاية عند الاستخدام: خطر تناثر الزيت / الماء
• WARNING: Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket. WARNING: Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.	• تحذير: عدم مراقبة الطعام الذي يحتوي على الدهون والزيوت أثناء الطهي على الموقد يمكن أن يتسبب في حريق. لا تحاول أبداً إطفاء النار بالماء، قم بإيقاف تشغيل الجهاز ثم قم بتغطية اللهب على سبيل المثال بغطاء أو بطانية حريق. تحذير: خطر الحريق: لا تقم بتخزين عناصر على أسطح الطهي.

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Do not use the appliance to heat up the room, and never switch it on with the heating element in the raised position. Due to the high temperatures radiated, objects near the appliance could catch fire.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• لا تستخدم الجهاز لتدفئة الغرفة، ولا تقم بتشغيله وعنصر التسخين مرفوع. نظراً لارتفاع درجات الحرارة المنبعثة، يمكن أن تشتعل النيران في الأجسام القريبة.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Clean or change dirty oil or fat in good time. Oil or fat containing impurities is liable to catch fire.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• قم بتنظيف أو تغيير الزيت المتسخ أو الدهون في الوقت المناسب. يمكن أن يؤدي الزيت أو الدهون التي تحتوي على الشوائب إلى اشتعال النيران فيها.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Never use plastic containers for hot fat. These melt at high temperatures. Only use heat-proof dishes.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• لا تستخدم الأواني البلاستيكية لوضع الدهون الساخنة. يمكن أن تذوب على درجات الحرارة العالية. استخدم فقط الأواني المقاومة للحرارة.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Do not dispose of used cooking oil down the sink. It can damage pipework and cause blockages in the water pipes. Dispose of it safely with your household waste or ask your local authority about disposal schemes in your area.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• لا تتخلص من زيت القلي المستخدم في الحوض. يمكن أن يُتلف الأنابيب ويسبب انسداد أنابيب المياه. تخلص منه بأمان مع النفايات المنزلية أو اسأل السلطة المحلية حول خطط التخلص منه في منطقتك.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• The fryer should only be switched on when it has been filled with oil or water.</li> <li>• The fryer is not intended for outdoor use.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• يجب أن يتم تشغيل القلاية فقط بعد مملأها بالزيت أو الماء.</li> <li>• القلاية غير معدة للاستخدام خارج المنزل.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• When using an electrical appliance near the fryer, ensure that the cable of the electrical appliance does not come into contact with the hot fryer. The insulation on the cable could become damaged, giving rise to an electric shock hazard.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• عند استخدام الأجهزة الكهربائية بالقرب من القلاية، تأكد من أن كابل الجهاز الكهربائي لا يتلامس مع القلاية الساخنة. يمكن أن يؤدي إلى تضرر العزل على الكابل الكهربائي، مما يؤدي إلى خطر التعرض لصدمة كهربائية.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Never keep any flammable or temperature sensitive objects, like cleaning agents, sprays, detergents, etc., below the appliance.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• لا تترك أي أجسام قابلة للاشتعال أو حساسة لدرجة الحرارة، مثل مواد التنظيف، والبخاخات والمنظفات وغيرها، تحت الجهاز.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• In case of any malfunctions, disconnect the appliance from the power supply and call service department.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• في حال وجود أية أعطال، قم بفصل الجهاز عن شبكة التيار الكهربائي واتصل بقسم الخدمات.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Do not use high-pressure steam cleaner or hot steam to clean the appliance.</li> <li>• The appliance is manufactured in compliance with the relevant effective safety standards.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• لا تستخدم منظفات الضغط العالي أو منظفات البخار لتنظيف الجهاز.</li> <li>• الجهاز مُصنَع وفقاً للمعايير المثلى والمختصة بالسلامة.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• يمكن استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال الذين تتراوح أعمارهم بين 8 سنوات وما فوق والأشخاص الذين يعانون من ضعف القدرات الجسدية والعقلية أو عدم وجود الخبرة والمعرفة الكافية، ما لم تتم مراقبتهم أو توجيههم بكيفية استخدام الجهاز بطريقة سليمة وفهم الأخطار الناجمة</li> </ul>

supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.	والمرتبطة باستخدام هذا الجهاز. يجب ألا يعبث الأطفال بالجهاز. لا يجوز تنظيف وصيانة الجهاز من قبل الأطفال ما لم تتم مراقبتهم.
• Don't connect the hob to the power supply with an extension cable or multiple sockets, because they don't assure a sufficient safety (e.g. overheating risk of multiple sockets). <u>Connect the equipment to a permanent connection.</u>	• لا تقم بتوصيل لوحة لموقد لإمدادات الطاقة باستخدام كابل تمديد كهربائي أو مأخذ متعددة، لأنها لا تضمن السلامة الكافية (مثل مخاطر ارتفاع درجة حرارة المأخذ المتعددة). <u>قم بتوصيل الجهاز إلى توصيلات دائمة.</u>
• <u>The appliance can not be activated by external timers or remote controls systems.</u>	• الجهاز غير معد للتحكم به عن طريق مؤقتات خارجية أو أنظمة تحكم عن بعد.
• Any spillage should be removed from the lid before opening. • the hob surface should be allowed to cool before closing the lid	• يجب إزالة أي تسرب عن الغطاء قبل فتحه. • ينبغي ترك سطح لوحة الموقد لتبرد قبل إغلاق الغطاء.
<b>The symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.</b>	إن الرمز على المنتج أو على ملصقة التغليف يشير على أن هذا الجهاز مصمم للاستخدام المنزلي فقط، فيرجى عدم استخدامه في أغراض أخرى. ولا تستخدمه كنفائية منزلية. بل عوضاً عن ذلك يجب تسليمه إلى مراكز التجميع المتخصصة لإعادة تدوير الأجهزة الكهربائية والإلكترونية. من خلال ضمان التخلص من هذا المنتج بطريقة صحيحة، فإنك تساهم في الحيلولة دون حدوث عواقب سلبية محتملة ناجمة عن معالجة النفايات بشكل غير ملائم والتي تهدد البيئة وصحة الإنسان. والتي قد تنتج بسبب الطريقة غير الصحيحة في التخلص من المنتج. لمزيد من المعلومات التفصيلية حول إعادة تدوير هذا المنتج، يرجى الاتصال بمجلس البلدية المحلي أو بخدمة التخلص من النفايات المنزلية أو بالمتجر الذي اشتريته منه هذا المنتج.

MOUNTING THE BUILT-IN COOKTOP	تركيب سطح الطهي الغطس
Caution !	تحذير!
• To avoid any possible hazard, the appliance may be installed by qualified personnel only.	• لتجنب أي خطر ممكن، يمكن أن يتم تركيب الجهاز من قبل أشخاص مؤهلين فقط.
• Panels and furniture lining of the kitchen cabinet receiving the hob must be treated with temperature resistant adhesives 100°C (otherwise they might be discoloured or deformed because of inadequate temperature resistance).	• يجب أن تكون الجدران المجاورة والألواح المطبخية المبطنة لخزانة المطبخ مصنوعة من مواد مقاومة للحرارة 100 درجة مئوية على الأقل (وإلا فهناك احتمال تغير لونها بسبب عدم مقاومتها الكافية للحرارة).

<ul style="list-style-type: none"> <li>• The cooking hob is intended for building into the worktop above the kitchen element of 600 mm width or more.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• لوحة الطهي مُعدّة للتركيب في سطح العمل فوق عنصر الأثاث المطبخي وذلك بعرض 600 ملم أو أكثر.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• After the installation of built-in hob make sure that there is free access to the two fixing elements in front.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• بعد تثبيت لوحة الطهي الغطس تأكد من إمكانية الوصول إلى العنصرين الثابتين في الأمام بحرية.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Suspended kitchen elements above the cooktop must be installed at such distance to provide enough room for comfortable working process.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• يجب أن يتم تثبيت عناصر المطبخ المعلقة فوق سطح الموقد على مسافة تسمح بتوفير مساحة كافية للعمل بشكل مريح.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• The distance between the worktop and the hood must be at least such as indicated in the instructions for installation of the kitchen hood, but in no case it may be less than 760 mm.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• يجب أن تكون المسافة بين سطح العمل والشفاط المطبخي على الأقل كما هو مُشار إليه في تعليمات تركيب شفاط المطبخ، وعلى أي حال يجب أن تكون أقل من 760مم.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• The use of hard wood decorative borders around the worktop behind the appliance is allowed, in case the minimum distance remains as indicated on the installation illustrations.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• يسمح باستخدام ألواح الخشب الزخرفية حول سطح العمل خلف الجهاز، في حال بقاء الحد الأدنى للمسافة كما هو مُشار إليه في تعليمات التركيب.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Minimum distance between the built-in cooktop and rear wall is indicated at the illustration for the installation of the built-in cooktop.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• إن الحد الأدنى للمسافة بين سطح الطهي الغطس والجدار الخلفي محددة على رسومات تركيب سطح الطهي الغطس.</li> </ul>

<b><u>Built-in hob opening dimensions</u></b>	<b><u>أبعاد فتحة سطح الطهي الغطس</u></b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• The appliance may be built into the 25 to 40 mm thick worktops.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• يمكن تركيب الجهاز في سطح عمل بسماكة 25 إلى 40 مم.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bottom kitchen element must not have a drawer. It must be fitted with a horizontal plate 20 mm away from the worktop bottom surface. Space between the plate and the hob must be empty and no objects may be stored or kept there.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• لا يجب أن يتواجد درج تحت عنصر المطبخ السفلي. يجب أن يكون مزوداً بلوحة أفقية بمسافة 20 ملم من السطح السفلي لسطح العمل. يجب أن يكون هناك فراغ بين اللوحة والموقد وعدم تخزين أو وضع أي عنصر هناك.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rear side of the kitchen element must also have a 50 mm high opening along the entire width of the element, and the front part must have an opening of no less than 5 mm.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• يجب أن تكون هناك فتحة بارتفاع 50 مم على طول العرض الكامل من الجدار الأمامي للعنصر المطبخي، وأن تكون هناك فتحة لا تقل عن 5 مم في الجهة الأمامية.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>Incorporation of the oven under the fryer is not permissible.</u></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>لا يسمح بتثبيت فرن تحت القلاية.</u></li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>It's not possible building in the fryer above refrigerators, freezers, dishwashers, washing machines and tumble dryers.</u></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• لا يسمح بتركيب قلاية غطس فوق الثلاجات والمجمدات، وغسالات الأطباق، والغسالات والنشافات.</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>Between a gas cooking hob and an electric fryer there must be a distance equal at least the width of the appliance (288mm).</u></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• يجب أن يكون هناك مسافة مساوية لعرض الجهاز على الأقل بين لوحة الطهي التي تعمل على الغاز والقلابة الكهربائية (288مم).</li> </ul>
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<p><b><u>Installing the foam gasket</u></b></p> <p>Before inserting the appliance into the opening in the kitchen worktop, the supplied foam gasket must be attached to the lower side of the appliance.</p> <p><b>Do not install the appliance without the foam gasket!</b></p>	<p><b><u>تثبيت (وضع) إصاق الحشية العازلة</u></b></p> <p>قبل إدخال الجهاز في فتحة سطح العمل في المطبخ، يجب وضع طوق من الحشية العازلة على الجانب السفلي من الجهاز.</p> <p><b>لا تقم بتثبيت الجهاز دون الحشية العازلة!</b></p>
<p><b>The gasket should be attached to the appliance in the following way:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Remove the protective film from the gasket.</li> <li>▪ Then, attach the gasket to the lower side, approximately 2-3 millimetres from the edge.</li> </ul> <p>The gasket must be attached along the entire length and should not overlap at the corners.</p>	<p><b>يجب إصاق الحشية على الجهاز على النحو التالي:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• قم بإزالة الشريط الواقي عن الحشية.</li> <li>• ثم ألصق الحشية على الجانب السفلي، على مسافة 2-3 ملم من الحافة تقريباً.</li> </ul> <p>يجب أن يتم إصاق الحشية على طول الحافة وألا تتداخل مع بعضها عند الزوايا.</p>
<p><b><u>Installation procedure</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Worktop must be placed absolutely horizontal.</li> <li>• Suitably protect the edges of the cut aperture.</li> <li>• Connect the cooking hob to the mains power supply (see instructions for the connection of the cooking hob to mains power supply).</li> <li>• Put the supplied springs in their places.</li> <li>• Insert the hob into the cut aperture.</li> <li>• Press the hob firmly towards the worktop from above.</li> </ul>	<p><b><u>إجراءات (عملية) التركيب</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• يجب أن يتم تركيب سطح العمل أفقياً تماماً.</li> <li>• قم بالحماية المناسبة لحواف الفتحة المقصودة.</li> <li>• قم بتوصيل لوحة الموقد بمأخذ التيار الكهربائي الرئيسي (انظر تعليمات توصيل لوحة الموقد بمأخذ التيار الكهربائي الرئيسي).</li> <li>• ضع النوابض المرفقة في أماكنها.</li> <li>• أدخل لوحة الموقد في الفتحة المقصودة.</li> <li>• اضغط على لوحة الموقد بقوة باتجاه سطح العمل من الأعلى.</li> </ul>

<p><b><u>CONNECTION TO THE POWER SUPPLY</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Connections may be carried out by a qualified technician only. The earthing protection must comply with the standing regulations.</li> <li>▪ If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service</li> </ul>	<p><b>التوصيل إلى التيار الكهربائي</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• يجب أن يتم التوصيل بالتيار الكهربائي الرئيسي من قبل فني مؤهل. يجب أن يتم التأريض وفقاً للمعايير واللوائح السارية.</li> <li>• في حال تضرر كابل التوصيل، يجب استبداله من قبل الشركة المصنعة أو بمركز خدمة العملاء أو من قبل خبير فني وذلك لتفادي الأخطار.</li> </ul>
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<p>agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.</p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Connection terminals are revealed when the connection box cover is removed.</li> <li>• Prior any attempted connection check that the voltage indicated on the rating plate is in line with your home power supply.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• يمكن الوصول إلى المقابس عند فتح غطاء صندوق التوصيل.</li> <li>• قبل محاولة القيام بالتوصيل تأكد من أن جهد التيار الكهربائي المشار إليه على لوحة التصنيف مطابق لجهد الدارة الكهربائية في منزلك.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• The rating plate is located underneath the appliance.</li> <li>• The appliance is manufactured for use with the power supply voltage 220-240V~.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• لوحة التصنيف مرفقة على الجانب السفلي من الجهاز.</li> <li>• تم تصنيع الجهاز لاستخدامه مع جهد كهربائي 220-240 فولط</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• For the direct connection to the supply mains, it is necessary to provide device that ensuring disconnection from the supply mains having a contact separation in all poles that provide full disconnection under overvoltage category III conditions, in accordance with the wiring rules.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• للتوصيل المباشر إلى شبكة التيار الكهربائي الرئيسي، من الضروري توفير جهاز لضمان فصل التيار الكهربائي الرئيسي له توصيلات منفصلة في جميع الأقطاب التي توفر فصل كامل في حال الجهد الزائد تحت ظروف الفئة الثالثة، وفقاً لقواعد توصيل الأسلاك.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Such appliances are allowed to be mounted on one side next to a high kitchen cabinet, the height of which may exceed that of the appliance. On the opposite side however, only a kitchen cabinet of equal height as the appliance is allowed.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• يمكن تركيب هكذا جهاز بحيث يكون مجاوراً لخزانة مطبخ عالية من أحد الجوانب، بحيث لا يتجاوز ارتفاع الخزانة الموضوعية ارتفاع الجهاز. مع ذلك، على الجانب الآخر، يسمح فقط أن يكون هناك خزانة مطبخ مساوية لارتفاع الجهاز.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Upon the completion of installation, live wires and isolated cables must be adequately protected against accidental touching.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• عند الانتهاء من التوصيل، يجب أن تكون الأسلاك الحية والكابلات المعزولة محمية بشكل كاف ضد أي احتكاك غير مقصود.</li> </ul>
<p><b>ATTENTION !</b> Before attempting any repairs on the appliance, disconnect the power supply. In accordance with the mains voltage the appliance should be connected in line with the attached diagram.</p> <p>The earthing wire (PE) must be connected to the terminal marked with the earthing symbol .</p> <p>The connection cable must lead through the relief safety device, protecting it from accidental pulling out. Upon the completion of installation switch all the hotplates on for</p>	<p><b>تنبيه!</b> قبل محاولة القيام بأية إصلاحات على الجهاز، افصله عن التيار الكهربائي. يجب توصيل الجهاز بحسب جهد التيار الكهربائي الرئيسي وتماشياً مع المخطط المرفق.</p> <p>يجب أن يتم توصيل سلك التأريض (PE) إلى مقبس التوصيل المحدد برمز التأريض.</p> <p>يجب أن يمر كابل التوصيل عبر مشبك القابس لمنعه من الانسحاب بشكل عرضي. بعد الانتهاء من التوصيلات قم بتشغيل جميع لوحات التسخين لمدة 3 دقائق تقريباً للتأكد من أنها تعمل بشكل صحيح.</p>

about 3 minutes to check the proper functioning.	
--------------------------------------------------	--

<b>Installation diagram</b>	<b>مخطط التوصيل</b>
Connection must be carried out by means of harmonized cables as H05V2V2-F (90°C), or with equal or better features	يجب أن يتم التوصيل بواسطة كابلات توافق H05V2V2-F (90 درجة مئوية)، أو مشابهة لها أو أفضل منها



MAINS ELECTRICITY	شبكة التيار الكهربائي
LIVE	الخط الساخن
EARTH	الخط الأرضي
NEUTRAL	الخط البارد (محايد)
BROWN	البنّي
YELLOW/GREEN	الأصفر/الأخضر
BLUE	الأزرق
POWER CORD	الكابل الكهربائي

<b>TECHNICAL INFORMATION</b>	
	<b>BDF34X</b>
<b>Dimension (mm)</b>	288
<b>Rated voltage</b>	220-240 V~ 50/60 Hz
<b>Type of switch</b>	Knobs
<b>Total power (W)</b>	2300

	<b>المعلومات الفنية</b>
<b>BDF34X</b>	
288	الأبعاد (مم)
220-240 فولت ~ 50-60 هرتز	الجهد المقدّر
مقايض	نوع مفتاح التشغيل
2300	إجمالي الطاقة (واط)

<b>Before the first using</b>	<b>قبل الاستخدام لأول مرة</b>
Remove any protective foil and adhesive labels. Remove the basket, lift the electrical resistance and remove the oil pan.	قم بإزالة أية رقائق واقية وعلامات لاصقة. قم بإزالة السلة، ورفع المقاومة الكهربائية وإزالة وعاء الزيت.



<p>Accurately wash and dry the pan and the basket (preferably in a dishwasher).</p> <p>Place the pan and the resistance.</p> <p>Fill the oil pan with approx. 4 litres of water and ensure that the water level is not higher than the maximum level marker at the back of the pan.</p> <p>Turn the right knob in a clockwise direction to 150 °C and bring the water to the boil.</p> <p>Turn off the fryer and let it cool down.</p> <p>Empty the pan and accurately dry it and the electrical resistance.</p>	<p>اغسل الوعاء والسلة وجففهما جيداً (يفضل في غسالة الأطباق).</p> <p>أعد وضع الوعاء والمقاومة.</p> <p>املأ وعاء الزيت تقريباً 4 لترات من الماء وتأكد من أن مستوى الماء ليس أعلى من الحد الأقصى لمستوى العلامة على الجزء الخلفي من الوعاء.</p> <p>أدر المقبض الأيمن باتجاه عقارب الساعة إلى 150 درجة مئوية، واترك الماء حتى يغلي.</p> <p>أطفئ القلاية واتركها كي تبرد.</p> <p>قم بإفراغ الوعاء وجففه جيداً وكذلك المقاومة الكهربائية.</p>
<p><b>Filling with oil</b></p> <p>Remove the basket</p> <p>Fill the pan with about 2-3 liters of oil. If you use the fat, you must dissolve it in advance. The level should be between the maximum and minimum marks shown on the pan.</p>	<p>ملئ الوعاء بالزيت</p> <p>قم بإزالة السلة</p> <p>املأ الوعاء بالزيت تقريباً 2-3 لتر. إذا استخدمت الدهون، يجب تذويبها مسبقاً. يجب أن يكون المستوى بين الحد الأعلى والأدنى للعلامات المشار إليها على الوعاء.</p>
<p><b>Safety thermostat</b></p> <p>The appliance is fitted with a safety thermostat with manual reset which turns the appliance off when the temperature increases too much:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>the oil reservoir is not filled to at least the lower level marker.</li> <li>the fryer is switched on when empty</li> <li>the fryer is switched on when the heating element has been raised</li> </ul> <p>The fryer has cut out automatically when the temperature and in-operation indicator lights are on but the oil or fat is no longer hot.</p>	<p>منظم الحرارة للأمان</p> <p>الجهاز مزود بمنظم حرارة للأمان مع إعادة ضبط يدوي الذي يطفئ الجهاز عندما ترتفع درجة الحرارة بشكل كبير:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>لم يتم ملئ وعاء الزيت إلى علامة الحد الأدنى على الأقل.</li> <li>تم تشغيل القلاية وهي فارغة.</li> <li>تم تشغيل القلاية بينما تم رفع عنصر التسخين</li> </ul> <p>انفصلت القلاية أوتوماتيكياً عندما ارتفعت درجة الحرارة وكانت المؤشرات الضوئية مضيئة ولكن الزيت أو الدهن لم يعد ساخناً.</p>
<p>To turn on the fryer again:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Turn the control to "0" and wait until the heating element has cooled down.</li> <li>Lift the electrical resistance and remove the oil pan</li> <li>Unscrew the cap on the inside of the right front side (as shown in Figure A) with a screwdriver</li> <li>Press in pin (as fig. B)</li> </ul>	<p>لإعادة تشغيل القلاية مرة أخرى:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>أدر عنصر التحكم إلى "0" وانتظر حتى يبرد عنصر التسخين.</li> <li>ارفع المقاومة الكهربائية وقم بإزالة وعاء الزيت</li> <li>فك الغطاء من الداخل من الجانب الأمامي الأيمن (كما هو موضح في الشكل A) بواسطة مفك براغي</li> <li>اضغط الزر إلى الداخل (كما في الشكل B)</li> </ul>


<u>USING THE FRYER</u>	<u>استخدام القلاية</u>
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Lid</li> <li>2. Handle (fold-away, removable)</li> <li>3. Frying basket</li> <li>4. Hanging facility</li> <li>5. Basket hanging support</li> <li>6. Heating element (can be raised up)</li> <li>7. Fryer's power light</li> <li>8. Oil temperature light</li> <li>9. Minute minder knob</li> <li>10. Oil thermostat knob</li> <li>11. Oil reservoir,</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. الغطاء</li> <li>2. المقبض (قابل للطي، الإزالة)</li> <li>3. سلة القلي</li> <li>4. وسيلة تعليق</li> <li>5. داعم لتعليق السلة</li> <li>6. عنصر تسخين (يمكن رفعه)</li> <li>7. ضوء طاقة القلاية</li> <li>8. ضوء درجة حرارة الزيت</li> <li>9. مقبض مؤقت الدقائق</li> <li>10. مقبض منظم درجة حرارة الزيت</li> <li>11. وعاء الزيت،</li> </ol>
<u>Using the fryer</u>	استخدام القلاية
<p><b><u>Oil thermostat</u></b> The oil thermostat sets the required temperature of the heating element. It is possible to regulate the temperature value within the range of 0-200°C. (turn the knob clockwise).</p>	<p><b><u>منظم درجة حرارة الزيت</u></b> يضبظ منظم درجة حرارة الزيت درجة الحرارة المرغوبة لعنصر التسخين. من الممكن تنظيم قيمة درجة الحرارة ضمن 0-200 درجة مئوية. (قم بتدوير المقبض باتجاه عقارب الساعة).</p>
<p><b><u>Fryer's power light</u></b> It informs that the fryer heating elements are in operation. The light turns off as soon as the temperature set has been reached, and it is turned back on every time the fryer is in a heating phase. It is a useful aid to check that the correct temperature has been reached before you place the frying basket containing the food.</p>	<p><b><u>ضوء طاقة القلاية</u></b> تُشير إلى عمل عناصر تسخين القلاية. ينطفئ الضوء حال الوصول إلى درجة الحرارة المضبوطة، ويضيء مرة أخرى في كل مرة يعمل عنصر التسخين في القلاية. هي مساعدة مفيدة للتحقق من أنه تم الوصول إلى درجة الحرارة الصحيحة قبل وضع سلة القلي التي تحتوي على الطعام.</p>
<p>Set both of knobs to switch the fryer on.</p> <p>You cannot turn the oil thermostat knob to "0" by turning it past 200 °C.</p>	<p>قم بضبط كلا المقبضين لتشغيل القلاية.</p> <p>لا يمكنك تدوير مقبض درجة حرارة الزيت إلى "0" بتدويره أكثر من 200 درجة مئوية.</p>
<p>When the oil/fat has reach the set temperature, carefully lower the frying basket containing the food to be fried into the hot oil. If the oil froths a lot, lift the basket out of the oil briefly and then slowly lower it into the hot oil again.</p> <p>When the food is cooked, lift the basket out of the hot oil. Shake the basket a little to</p>	<p>عندما يصل الزيت / الدهون إلى درجة الحرارة المضبوطة، قم بتنزيل سلة القلي التي تحتوي على الطعام المراد قليه في الزيت الساخن بعناية. إذا ظهرت رغوة كثيرة على الزيت، ارفع السلة من الزيت لفترة قصيرة ثم قم بتنزيلها ببطء في الزيت الساخن مرة أخرى.</p> <p>بعدما يتم قلي الطعام، ارفع السلة من الزيت الساخن. هز السلة قليلاً لإزالة أي فائض من الزيت، ومن ثم علقها على داعم التعليق.</p>

<p>remove any excess oil, and then hang it on its support. Do not leave food suspended over the reservoir for too long as steam from the oil can cause the food to lose its crispness. Finally, place the food onto kitchen paper towel to soak up any excess oil.</p>	<p>لا تترك الطعام معلقاً فوق الوعاء لفترة طويلة جداً لأن البخار الناتج عن الزيت يمكن أن يفقد من هشاشة الطعام. أخيراً، ضع الطعام على منشفة ورق مطبخية لامتناس كمية الزيت الزائدة.</p>
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<u>Advices for a good frying</u>	<u>نصائح لقلي جيد</u>
<ul style="list-style-type: none"> <li>For frying use only oil or fat that can withstand high temperatures, in liquid or compact form.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• للقلي استخدم فقط الزيت أو الدهون التي يمكن أن تتحمل درجات حرارة عالية، بشكل سائل أو جامد.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Before frying make sure that the pan contains a sufficient amount of oil / fat, the level must be between the two filling markings on the left lateral side of the pan</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• قبل القلي تأكد من وجود كمية كافية من الزيت / الدهون في الوعاء، يجب أن يكون المستوى بين علامتي التعبئة على الجزء الجانبي الأيسر من الوعاء</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Each food has a recommended frying temperature that should be respected. In effect if the temperature is too low, the fried food will absorb a lot of oil, on the other hand if the temperature is too high, the food will be excessively crunchy on the outside and uncooked inside. So everytime wait until the temperature light has gone out, that means that the oil has reached the set temperature, before placing food in the pan.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• لكل مادة غذائية درجة حرارة قلي موصى بها ينبغي الأخذ بها. إذا كانت درجة الحرارة منخفضة جداً، فإن الأطعمة المقالية تمتص الكثير من الزيت، من ناحية أخرى إذا كانت درجة الحرارة مرتفعة جداً، فإن الأطعمة ستكون هشة كثيراً من الخارج وغير مطهوه من الداخل. لذا في كل مرة انتظر حتى ينطفئ ضوء إشارة درجة الحرارة، هذا يعني أن الزيت وصل إلى درجة الحرارة المضبوطة، قبل وضع الطعام في القلاية.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Keep frying times as short as possible.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• اجعل مدة القلي أقصر ما يمكن.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Use the correct ratio of food to fat. Food will get too hot if you use too much oil. If you try and fry too much food at once the oil will cool down too much.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• استخدم النسبة الصحيحة بين الطعام والدهون. سوف يسخن الطعام جداً إذا كنت تستخدم الكثير من الزيت. إذا حاولت قلي كمية كبيرة من الطعام دفعة واحدة سيبرد الزيت كثيراً.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Food should be as dry as possible for frying as moisture can cause frothing. Damp food should be dried using paper towel. Remove any excess ice and frost from deep frozen food.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• يجب أن يكون الطعام جافاً بقدر الإمكان للقلي لأن الرطوبة يمكن أن تسبب تناثر الزيت. يجب أن يجفف الطعام الرطب باستخدام منشفة ورقية. قم بإزالة أي جليد وصقيع زائد عن الأطعمة المجمدة جداً.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Lower the frying basket slowly so that the oil does not froth over.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• قم بإنزال سلة القلي ببطء كي لا يتناثر الزيت.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Salt, seasoning, icing sugar, etc. should be added after the food has been removed from the basket and drained of excess oil.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• يجب أن يضاف الملح، والتوابل، ومسحوق السكر، وغيرها بعد إزالة الطعام من السلة وتصفيته من الزيت الزائد.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>At the end of frying remove food from the basket</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• بعد انتهاء القلي أزل الطعام من السلة</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>The solid fat solidifies during cooling. To dissolve it: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Create one hole inside the fat until to reach the resistance.</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• تتصلب الدهون الجامدة عند التبريد. من أجل إذابتها: <ul style="list-style-type: none"> <li>• اصنع فتحة واحدة داخل الدهون إلى أن يتم الوصول إلى المقاومة.</li> </ul> </li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Turn on the fryer at 160°C for one minute, then turn it off by rotating the knob to “0”</li> <li>• Repeat it until the fat will be completely dissolved.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• قم بتشغيل القلاية على درجة حرارة 160 مئوية لمدة دقيقة واحدة، ثم أوقف تشغيلها بتدوير المقبض إلى "0"</li> <li>• كرر ذلك إلى أن يتم تذويب الدهون بشكل كامل.</li> </ul>
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<b>Changing oil</b>	<b>تغيير الزيت</b>
<p>The oil level must not fall below the minimum. Replace it when:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• is very dark and thick</li> <li>• smells unpleasant and froths</li> <li>• gives off smoke</li> </ul>	<p>يجب ألا ينخفض مستوى الزيت عن الحد الأدنى. قم باستبداله في الحالات التالية:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• عندما يصبح غامقاً جداً وسميماً</li> <li>• عندما تصبح رائحته كريهة ويصبح مزبداً</li> <li>• يصدر دخان</li> </ul>
<b>Remove oil out the reservoir</b>	<b>إزالة الزيت من الوعاء</b>
<p>When the frying is ending:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• wait until the oil and the resistance are cooled down</li> <li>• lift the resistance and the pan using the handles (attention to the oil dripping from the resistance)</li> <li>• drain the oil from the pan by pouring it from one corner.</li> <li>• When using fats that solidify, lift the resistance before solidification.</li> </ul>	<p>عند انتهاء عملية القلي:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• انتظر حتى يبرد الزيت والمقاومة</li> <li>• ارفع المقاومة والوعاء باستخدام المقابض (يجب الانتباه كي لا ينسكب الزيت من المقاومة)</li> <li>• قم بتصفية الزيت من الوعاء بسكبه من زاوية واحدة.</li> <li>• عند استخدام الدهون التي تتجمد، قم برفع المقاومة قبل أن يجمد.</li> </ul>
<b>Minute minder</b>	<b>مؤقت الدقائق</b>
<p>The minute minder can be regulated from 0 to 120 minutes. The fryer can be turned off by automatic device at the end of set time.</p>	<p>يمكن ضبط مؤقت الدقائق بين 0-120 دقيقة. يمكن إيقاف تشغيل القلاية بواسطة الجهاز الأوتوماتيكي عند انتهاء المدة المضبوطة.</p>
<b>Setting Minute minder</b>	<b>ضبط مؤقت الدقائق</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Regulate the temperature or cooking level at the desired value.</li> <li>• Rotate, clockwise, the minute minder knob to set wanted time.</li> <li>• The set time start the countdown. The set time can be changed also during the operation of minute minder.</li> <li>• At the end of the set time, the appliance turns off and gives off an acoustic signal.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• قم بضبط درجة الحرارة أو مستوى الطهي على القيمة المرغوبة.</li> <li>• قم بتدوير مقبض مؤقت الدقائق، باتجاه عقارب الساعة، لضبط الوقت المرغوب.</li> <li>• يبدأ العد التنازلي لضبط الوقت. يمكن تغيير الوقت المضبوط أيضاً أثناء عمل مؤقت الدقائق.</li> <li>• عند انتهاء الوقت المضبوط، ينطفئ الجهاز وتصدر إشارة صوتية.</li> </ul>
<b>When a temperature of heating element and manual (in anticlockwise) are selected , the fryer stays on until someone turns it off.</b>	<p>عندما يتم اختيار درجة حرارة عنصر التسخين والدليل (بعكس اتجاه عقارب الساعة)، تبقى القلاية قيد العمل إلى أن يقوم أحدهم بإطفائها.</p>

<b>PROBLEM SOLVING GUIDE</b>	<b>دليل حل المشاكل</b>
<b>Oil isn't heating</b>	<b>الزيت لا يسخن</b>
Check if:	تحقق:

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Two lights turn off.</li> <li>• There has not occurred any power outage</li> <li>• The safety thermostat is activated</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• إذا كانت الإشارتان الضوئيتان مطفأتان.</li> <li>• إذا لم يحدث أي انقطاع في التيار الكهربائي</li> <li>• منظم الحرارة للأمان مفعّل</li> </ul>
<p><b><u>Oil overflows</u></b></p>	<p>فيض (انسكاب) الزيت</p>
<p>Check if:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• The basket was immersed in the oil too quickly</li> <li>• The oil level exceeds the maximum level mark</li> <li>• The basket is overloaded</li> </ul>	<p>تحقق:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• إذا تم غمر السلة في الزيت بسرعة كبيرة جداً</li> <li>• إذا تجاوز مستوى الزيت الحد الأقصى لمستوى العلامة</li> <li>• من زيادة تحميل السلة</li> </ul>
<p><b><u>The frying oil give off a bad smell</u></b></p>	<p>يعطي زيت القلي رائحة كريهة</p>
<p>Check if:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Oil or fat should be replaced</li> <li>• Oil or fat are suitable for frying</li> </ul>	<p>تحقق:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• من وجوب استبدال الزيت أو الدهون</li> <li>• إذا كان الزيت أو الدهون مناسبان للقلي</li> </ul>
<p><u>If you were not able to solve the problems listed above or if there are the other ones, contact the Technical Assistance Service.</u></p>	<p>إذا لم تكن قادراً على حل المشاكل المذكورة أعلاه أو إذا كان هناك مشاكل أخرى غير تلك، اتصل بخدمة المساعدة الفنية.</p>
<p><b><u>CLEANING AND CARE</u></b></p>	<p>التنظيف والعناية</p>
<p>Clean the appliance regularly, preferably after each use. Before cleaning, turn off the appliance and let it cool down. After cleaning, the appliance must be thoroughly dried with a soft cloth to prevent the formation of lime deposits. Do not use abrasive, corrosive or chlorine based detergents (sand / cream cleaners, cleaning agents containing descaling agents, solvent-based cleaning agents, product for stainless steel cure, oven cleaners...). Scouring sponges may only be used to clean the heating element. Before cleaning the appliance, remove the oil reservoir and empty it by following the procedure in the section "Removing the oil from the reservoir." The reservoir and the basket can be washed in the sink, but it is preferable using the dishwasher. Thoroughly clean the electrical resistance with a dry or moistened with water cloth, do not move the temperature probe (A). Do not leave acid or alkaline substances (vinegar, salt, lemon juice, ...) on the surfaces of the fryer.</p>	<p>قم بتنظيف الجهاز بشكل منتظم، ويفضل بعد كل استخدام. قبل التنظيف، قم بإيقاف تشغيل الجهاز واتركه كي يبرد. بعد التنظيف، يجب تجفيف الجهاز جيداً بقطعة قماش ناعمة لمنع تشكل رواسب الجير. لا تستخدم المنظفات الكاشطة أو المنظفات التي تحتوي على المذيبات أو الكلور (الرمل / منظفات بشكل كريم، وسوائل التنظيف التي تحتوي على مكونات إزالة الترسبات، ووسائل التنظيف التي تحتوي على المذيبات، ومنتجات تنظيف الستينلس الستيل (الفولاذ المقاوم للصدأ)، منظفات الأفران...).</p> <p>لا يجوز استخدام إسفنج التنظيف الجالخ لتنظيف عنصر التسخين.</p> <p>قبل تنظيف الجهاز، قم بإزالة وعاء الزيت وتفريغه باتباع الإجراءات في فصل "إزالة الزيت من الوعاء". يمكن غسل الوعاء والسلة في الحوض، ولكن من الأفضل استخدام غسالة الأطباق.</p> <p>قم بتنظيف المقاومة الكهربائية بشكل جيد بقطعة قماش جافة أو مبللة، لا تقم بتحريك الحساس الحراري (A). لا تترك مواد حمضية أو قلوية (الخل والملح وعصير الليمون، ...) على أسطح القلاية.</p>