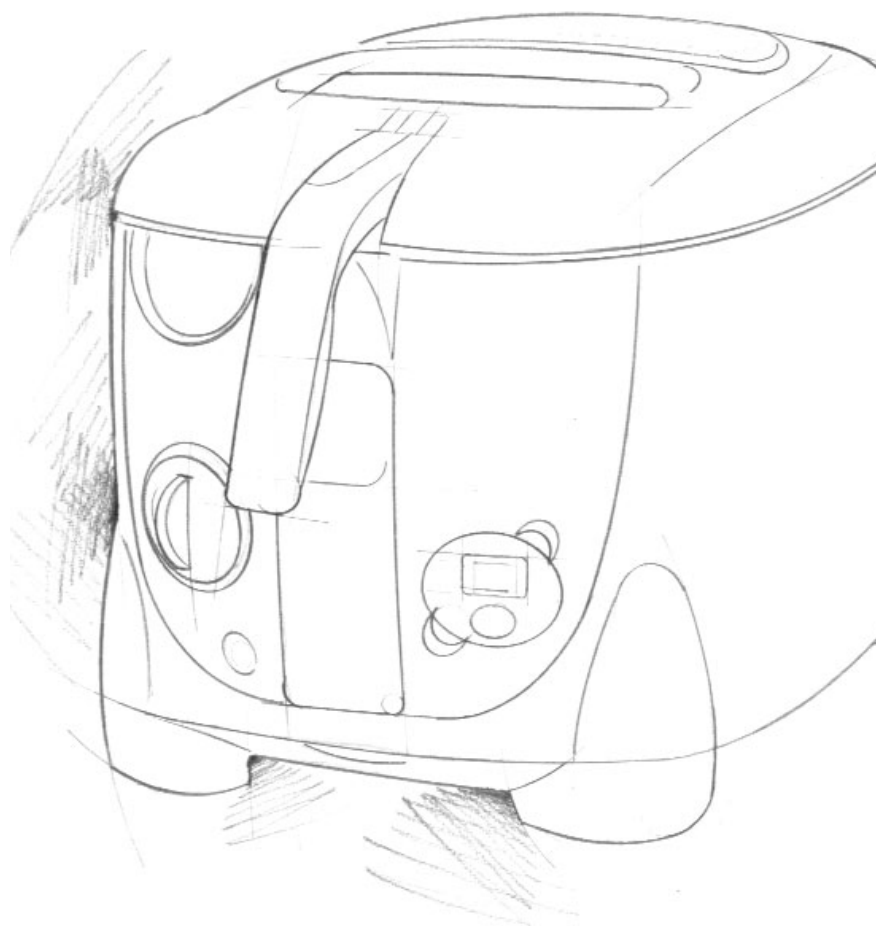
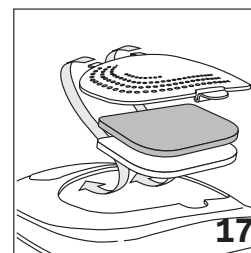
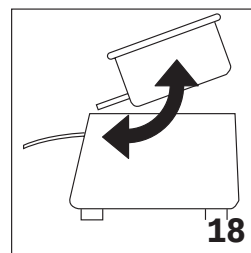
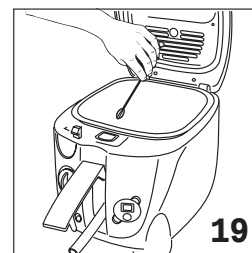
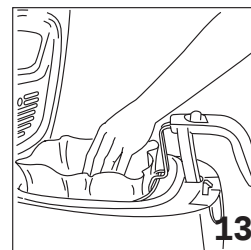
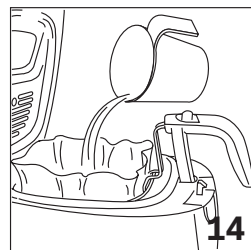
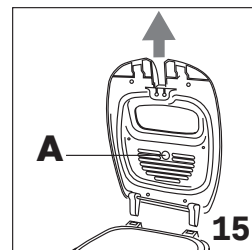
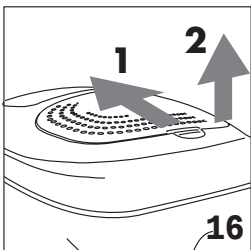
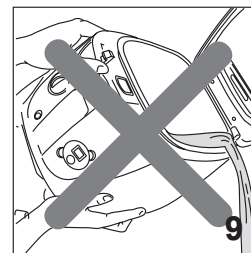
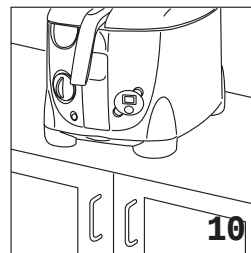
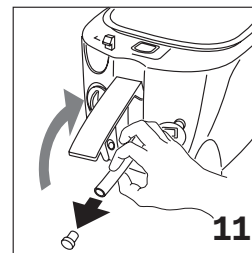
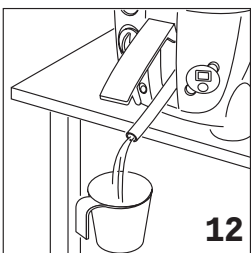
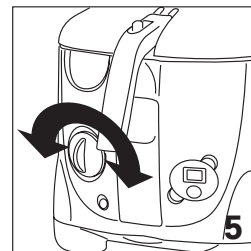
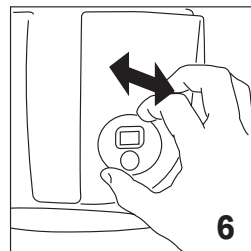
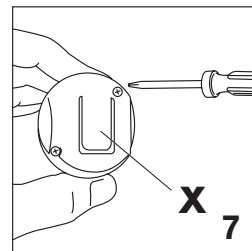
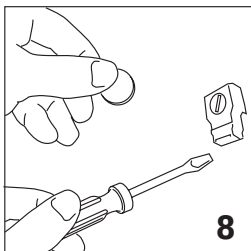
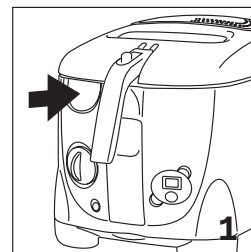
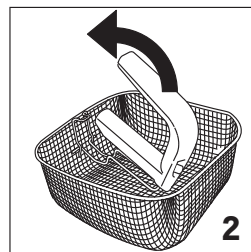
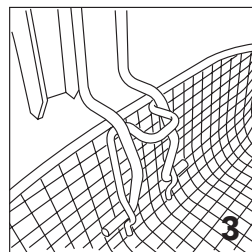
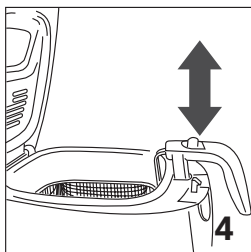


مِقْلَاه كَهْرْبَائِيَه





وصف الجهاز المصطلحات التالية ستستعمل في كتيب إرشادات الإستعمال



تحذيرات امنية

- تهدف الإرشادات كما هو متبع لكل الاجهزه الكهربائيه تغطية اكبر عدد من الحالات الممكنه ؛ ينبغي على كل حال عند استعمال المقلاة القيام بذلك بحذر وتعقل وخاصة عند وجود اطفال على مقربة منها.
- قبل استعمال المقلاة تأكد من ان جهد شبكة التيار الكهربائي يطابق الجهد المشار اليه على لوحة الجهاز.
- ثم بايصال الجهاز بوصلات تيار كهربائي قدرتها الدنيا 10 أمبير ومزوده بوصلة أرضية فعّالة. (في حالة عدم الملائمة بين فيشه الجهاز ووصلة التيار، فم بتغيير وصلة التيار بوصلة من نوع ملائم من قبل عاملين مؤهلين).
- لا تضع الجهاز بجانب مصادر حرارة.
- لا تغمر المقلاة بالماء. ان تسرب المياه يسبب صدمات كهربائية
- خلال تشغيله يُصبح الجهاز ساخناً، لذلك لا تتركه في متناول ايدي الاطفال.
- بإمكان الزيت الساخن ان يتسبب بحروق خطيرة. لا تقم بتحريك المقلاة ما دام الزيت ساخناً.
- لا تلمس الكوة خلال القلي وذلك لانها تصبح ساخنة.
- لتحريك الجهاز استعمال المقبض الخاص. (لا ترفع الجهاز بواسطة مقبض السله).
- يجب اشعال المقلاة فقط بعد ملئها بالزيت او الدهن. اذا حصل وتم تسخينها فارغة فان جهاز الامان الحراري يتدخل لاييقاف تشغيلها. في هذه الحالة ينبغي التوجه الى مركز الصيانة الاقرب والمكلف بذلك لتغيير جهاز الامان.
- قبل استعمال المقلاة لأول مره اغسل بعنايه بالماء الساخن وسائل غسل الاطباق حوض المقلاة، السله، الغطاء (انزع الفلترات). ايضا اعمل على تدفق الماء الساخن وسائل تنظيف الاواني من خلال انبوب تصريف الزيت، ومن ثم نشّفه بعنايه
- ان المواد والاكسسوارات التي مصيرها ان تلامس الطعام توافق تعليمات الاتحاد الإقتصادي الأوروبي.
- خلال تشغيل الجهاز يجب ابقاء انبوب تصريف الزيت مغلقاً وموضباً في مكانه الخاص.
- تأكد دورياً من سلامة انبوب التصريف، وخاصة عند الوصله. في حالة خروج السائل عليك بمراجعة عاملين مؤهلين ومُصرح لهم. تفريغ الحوض يجب ان يتم والزيت والجهاز بارداً.
- انه لمن المحتمل ان ينبعث من الجهاز دخان عند اول استعمال له
- انه لحدث طبيعي وسيختفي الدخان بعد عدة دقائق، يجب القيام بتهوية الغرفة.
- لا تسمح للاولاد او الاشخاص المعاقين باستعمال الجهاز بدون اشراف.
- لا تسمح للاولاد باللعب بالجهاز.
- لا تترك سلك الجهاز يتدلى من على سطح العمل وذلك لانه من المحتمل ان يُمسك به الاولاد او ان يعيق عمل مُستخدم المقلاة. لا تستعمل وصلات تطويل.
- ان كان ضرورياً تبديل سلك التغذية، عليك بالتوجه الى مركز الخدمات المصرح له من قبل الصانع.

نشكركم على اختياركم لهذه المِقلّاه الكهربائيّة. ننصحكم بقراءة كُتيب الإرشادات هذا بانتباه قبل استعمال الجهاز للحصول على أفضل النتائج. فقط بهذه الطريقة تستطيعون الحصول على أفضل النتائج وعلى حد أقصى من الامان. التركيب

- قبل الاستعمال، تأكد من ان فولطية شبكة التيار تطابق الفولطية المُشار اليها على الجهاز.
- قبل الاستعمال، قُم بغسل الحوض الممكن اخراجه ، الغطاء (بعد نزع الفلترات)، والسلة بالماء الساخن وصابون غسل الاطباق ، ومن ثم قُم بتنشيف الحوض بعناية ودقه.
- لا تُشعل المِقلّاه قبل اضافة الزيت او السمن. اذا استعملت المِقلّاه بدون زيت او سمن فان جهاز الامان الحراري سبدأ بالعمل ويوقف تشغيلها . في هذه الحالة من الضروري مراجعة مركز من مراكز الصيانه المُصرح له وذلك قبل استعمال الجهاز مرة ثانيه. لا تُشعل الجهاز قبل تثبيت الانبوب مع سداته في موضعه الخاص.

طريقة استعمال المِقلّاه

- افتح الغطاء بالضغط على الزر (شكل رقم 1).
 - قُم باخراج السلة من المِقلّاه . عليك بشد المقبض الى الاعلى كما هو مُبين في شكل رقم 2.
 - اُشبك المقبض على السلة وذلك بشده الى الخارج حتى يتم تثبيته بالشكل الصحيح في موضعه (شكل رقم 3).
- للسلة موضعان مختلفان :
- الموضع السفلي لقلّي الطعام والموضع العلوي ليقطر الزيت من الطعام عند نهاية الطبخ.

تعبئة بالزيت او بالسمن

- أخرج السلة بشدها الى الاعلى.
 - قُم بصب 2 لترا من الزيت في الوعاء (او 1,8 كغم من السمن).
 - قبل صب الزيت تأكد من ان تكون السلة مشبوكة بشكل صحيح على المِقلّاه وان يكون الانبوب مسدودا ومثبتا في موضعه الخاص.
- للحصول على نتائج افضل عليك باستعمال نوع ممتاز من الزيت . تجنب خلط انواع مختلفه من الزيت . ان استعملت قطعا من الشحم الجامد . عليك بتقطيعها لقطع صغيرة حتى لا يسخن قاع المِقلّاه في الدقائق الاولى بدون ان يكون مغطا بالشحم . الحرارة يجب ان تكون مبرمه على 150 درجة مئوية حتى يتم خلط الشحم كليا . ومن ثم يتم برمجة الحرارة المطلوبة
- تنبيهات**

مستوى الزيت يجب ان يكون دائما بين الحد الاقصى والحد الادنى المُشار اليهما في داخل حوض المِقلّاه .
لا تستعمل المِقلّاه عندما يكون الزيت اقل من "الحد الادنى" : وذلك لانه من الممكن ان تسبب في تشغيل جهاز الامان ؛ لتغييره تحتاج التوجه الى مركز من مراكزنا للصيانه.

بدأ القلي

1. قُم بوضع الطعام الذي تريد قليه في السلة بدون ملئها حتى لا يطفح (الحد الاقصى 1 كغم من البطاطا النيئه). عند استعمال الطعام المُجمد تأكد من انه توجد كمية قليلة من الثلج (انظر: قلي المواد الغذائيّه المُجمده صفحه رقم 10).
 2. ضع السلة في الحوض في الوضع المرتفع وأغلق الغطاء بضغط خفيف عليه باتجاه الاسفل حتى سماع طقة الشبك . أغلق دائما الغطاء قبل تنزيل السلة للاسفل وذلك لتجنب خروج رذاذ الزيت الساخن.
 3. اضبط مقبض الثيرموستات على درجة الحرارة المرغوبة (شكل رقم 5) . عند الوصول الى درجة الحرارة التي تم إختيارها تنطفأ الاشارة الضوئيه.
 4. فورا ومن بعد انطفاء الاشارة الضوئيه ، عليك بشد زر مقبض السلة في القسم العلوي من المقبض الى الخارج ، قُم بغمر السلة بتنزيلها رويدا رويدا في الزيت.
- انه لطبيعيا بعد انتهاء هذه العمليه خروج كمية ليست قليله من البخار الساخن من غطاء الفلتر.
 - عند بداية الطبخ ، وفورا بعد ان تم غمر الغذاء بالزيت ، يُغطي البخار السطح الداخلي للكؤّه (ان كانت موجوده) وسيختفي البخار تدريجيا.
 - انه لطبيعي ان تتكون قطرات مُكثفه حول مقبض السلة عندما يكون الجهاز مشغلا.
 - لا تمس الكؤّه (ان كانت موجوده) خلال الطبخ لانها تُصبح ساخنة.

موديلات مزوده بعدد دقائق (مؤقته)

لبرمجة مدة الطبخ اضغظ على زر المؤقته على عدد الدقائق المطلوبه ؛ لوحة عرض عدد الدقائق تُظهر الدقائق المُبرمجه. تبدأ الاعداد بالإضاءه المتقطعه رأسا لتشير الى ابتداء مدة الطبخ. الدقيقه الاخيريه يتم اظهارها بالثواني. ان حصل غلط من الممكن القيام بالبرمجة من جديد، وذلك بالضغط اسفلا على الزر لمدة تزيد عن ثانيين وتظهر الشاشة الاصفار التي كانت في البدايه، من ثم عليك بتكرار الخطوات التي قُمت بها من جديد. يُعلم عدد الدقائق انتهاء الطبخ بسلسلتي صفارات يفصل الواحده عن الاخرى 20 ثانيه تقريبا. لإطفاء الإشاره الصوتيه عليك بالضغط على زر عدد الدقائق. يمكن إلصاق المؤقته على الثياب بالمشبك، وهذا يسمح لك بالتحرك. يتم اطلاق الاشاره الصوتيه لانذارك بان وقت البرمجه قد انتهى. تنبيه: ان عدد الدقائق لا يقوم باطفاء الجهاز.

استبدال بطاريات عدد الدقائق

- ابعد عدد الدقائق من مكانه الخاص (شكل رقم 6).
 - ابعد الغطاء الخلفي بابعاد البرغي (شكل رقم 7).
 - قُم بلف غطاء البطاريه (شكل رقم 8) باتجاه عكس دوران عقارب الساعة حتى يتم فكّه.
 - استبدل البطاريه باخرى من نفس النوع.
 - ركب من جديد عدد الدقائق.
- سواء في حالة التخلص من الجهاز او رمية فانه يجب ابعاد البطاريات والتخلص منها باتباع القوانين الساريه، وذلك لانها مُضره بالبيئه.

بعد القلي

بعد انتهاء مدة الطبخ، قُم برفع السله وافحص اذا كان الطعام قد اتخذ درجة الاحمرار المرغوبه. في الموديلات المزوده بالكؤه، يمكنك القيام بهذا الفحص بدون فتح الغطاء بل من خلال الكؤه. عند انتهاء الطبخ، قُم باطفاء الجهاز وذلك بلف مقبض الثيرموستات الى وضع "off" وحتى سماع طقة المفتاح الداخلي. اترك السله في المقلاة في وضعها المرتفع لكي تقطر قطرات الزيت الزائده.

ترشيح الزيت او السمن

قبل اجراء عمليات التنظيف او الصيانه، عليك ياطفاء الجهاز وتركه ليبرد، وعليك بنزع الفيشه من وصلة التيار الرئيسي. يُوصى بتنفيذ هذا الاجراء بعد كل عملية قلي، وخاصة عندما يكون قد تم كسو الطعام بطبقة من الدقيق او الخبز المطحون. وذلك لان خببيات الغذاء التي تبقى في الزيت، تميل الى الاحتراق وتسبب تلفا سريعا للزيت او السمن. تأكد من ان الزيت باردا بما فيه الكفايه (انتظر حوالي ساعتين). عليك بنقل المقلاه باتجاه حافة مُسطح العمل (شكل رقم 10). لتفادي وقوع الجهاز خلال عملية ترشيح الزيت، تأكد ان تبقى الارجل دائما فوق سطح مُسطح العمل.

انبوب تصريف الزيت

اتبع ما يلي:

1. افتح غطاء المقلاه وابعد السله.
2. افتح غطاء حيز توضيب الانبوب (كما في شكل رقم 11) واخرج انبوب تصريف الزيت.
3. ازل السداده (كما في شكل رقم 11).
4. اترك السائل ليتدفق في الوعاء (شكل رقم 12)، متأكدا ان لا يفيض لا تُفرغ المقلاه بامالتها او قلبها رأسا على عقب (شكل رقم 9). اخرج دائما الزيت قبل اخراج الحوض.
5. ازل اي نوع من المتراكبات من الحوض باستعمال اسفنج او ورق ماص ، او اغسل الحوض كما هو مُشار عليه في فصل "التنظيف".
6. لادراج الحوض من جديد عليك بفتح باب حيز توضيب الانبوب، ومن ثم ادراج الحوض مائلا والانبوب في الوضع الافقي والسداده مدرجه ايضا ؛ واطريا اغلق الباب (شكل رقم 18).
7. ارجع السله الى موضعها العلوي وضع واحدا من فلترات الزيت المزوده في قعر المقلاه (شكل رقم 13). فلترات الزيت من الممكن طلبها من بائعكم المفضل او من واحد من مراكز خدمتنا.
8. أسكب الزيت او السمن في السله رويدا رويدا وانتبه حتى لا يطفح عن الفلتر. بعد الاستعمال عليك برمي الفلتر (شكل رقم 14).

انتبه جيدا: الزيت المُرشح بهذه الطريقة يمكن خزنه داخل المقلاة. ولكن ان مر وقت طويل بين قلبي واخر، فان الزيت يجب خزنه في وعاء مغلق حتى لا يتلف.

الزيت الذي تم استعماله لقلبي السمك يجب الاحتفاظ به منفصلا عن ذلك الذي استعمل لقلبي اخر.

اذا تم استعمال السمن او شحم الخنزير، لا تجعله يبرد كثيرا والا فانه سيصبح صلبا.

ننصح بفحص بلي وتمزق انبوب التصريف تكرارا. اذا كان لديك شك عليك بمراجعة اقرب مركز خدمات.

تبدال الفلترات المضادة للرائحة

بمرور الزمن تفقد الفلترات المانعة للرائحة الموجودة في الغطاء فاعليتها. ان التغير في لون الفلتر والذي يمكن ملاحظته من خلال الثقوب "A" في شكل رقم 15 على السطح الداخلي للغطاء، يُشير على وجوب تغير الفلتر. لتبديله يجب ابعاد غطاء الفلتر البلاستيكي (شكل رقم 16) وذلك بالضغط لكف غطاء الفلتر على المشبك باتجاه السهم 1، ومن ثم رفعه باتجاه السهم 2. قم بتبدال الفلترات.

انتبه جيدا: ان الفلتر الابيض يجب ان يستند على الوجه المعدني (شكل رقم 17) والوجه الملون يجب ان يتجه للاعلى (باتجاه الفلتر الاسود).

ركب من جديد غطاء الفلتر موجه انتباهك لادراج المشابك الامامية بالوجه الصحيح (كما هو مبين في الشكل 17).

لا تُستعمل الجهاز اذا كانت الفلترات قد استعملت كثيرا وانتهت فاعليتها؛ لان ذلك من الممكن ان يسبب روائح كريهة وان تسد مخرج البخار.

تنظيف

- قبل البدء بعمليات التنظيف قم دائما بفصل الفيشه عن شبكة التيار الكهربائي.
- لا تغمر المقلاة في الماء ولا تضعها تحت الحنفية. ان تسرب الماء بامكانه التسبب بصدمة كهربائية وفساد جزئي في التوصيله الكهربائيه الداخليه.
 - بعد ان تركت الزيت لمدة ساعتين تقريبا ليبرد، افرغ الزيت او السمن كما هو موضح في الفقره " ترشيح الزيت او السمن".
 - ابعد الغطاء بسحبه بعناية الى الاعلى (شكل رقم 15).
 - لا تغمر الغطاء في الماء قبل ابعاد الفلترات.
 - لتنظيف الحوض اتبع ما يلي:
 - اخرج الحوض وذلك برفعه للاعلى (شكل رقم 18) واغسله بماء ساخن وسائل لتنظيف الاطباق مستعملا اسفنجة ناعمة؛ لا تستعمل بئاتا اسفنجات او مساحيق تنظيف خادشة وذلك لانها تتلف السطح الداخلي المضاد للالتصاق للحوض. من الممكن غسل الحوض والانبوب بجلاية الاطباق. انتبه حتى لا يتعرض الانبوب لاية اتلاف لان ذلك يُخل في عمله.
 - يتم التزويد مع الجهاز باداة بلاستيكيه لتنظيف القسم الداخلي لانبوب تصريف الزيت (شكل رقم 19). انه لاساسي ان لا تستعمل فرشاة اخرى لتنظيف انبوب تصريف الزيت وذلك لانه يمكن احداث اضرار للانبوب. لا تستعمل الفرشاة قبل ان تقوم باخراج الانبوب.
 - يجب ان يُنفذ فحص دوري لانبوب تصريف الزيت. ان ظهر لك ان الانبوب متضررا، يجب ان يتم اسباده فقط من قبل عاملين مُصرح لهم. عليك بالاتصال بمكتب الخدمات المُصرح له لمعرفة عنوان وكيلها في منطقتك.
 - ننصح بتنظيف السلّه بانتظام والانتباه لازالة المتراكمات المُحتملة. يمكن غسل السلّه ومقبضها في جلاية الاطباق.
 - قم بتنشيف خارج المقلاة بقطعة قماش ناعمة ومبللة لازالة الرذاذ ونقاط الزيت والبخار.
 - بعد الغسل، عليك بالتنشيف بعناية. عليك بازالة ترسبات المياه المُحتملة في قعر الحوض، وخاصة في داخل انبوب تصريف الزيت. وهذا خاصة لتجنب رذاذ الزيت الساخن خلال التشغيل.
 - لادراج الحوض من جديد، عليك بفتح باب جيز توصيب الانبوب، ومن ثم ادراج الحوض مائلا والانبوب مزود بسدادته في وضع افقي، واخيرا عليك باغلاق الباب (شكل رقم 18).

نصائح للطبخ

ديمومة الزيت او السمن

لا يجب ان ينزل مستوى الزيت او السمن تحت المستوى الأدنى، اذا حصل ذلك عليك رفع مستواه باضافة زيت جديد. ننصح بتغيير الزيت بانتظام وذلك للمحافظة على نوعية ومذاق الاطعمة وامكانية هضمها. ان مدة بقاء الزيت او السمن تعتمد على ما يتم قليه. يجب تغيير الزيت مرات اكثر اذا كان الطعام المغطى بطبقة رقيقة من الجبز المطحون يتم قليه بانتظام. اذا تم تسخين الزيت اكثر من مرة فانه يتلف. ننصح بتغيير الزيت كلياً بعد ان تم استعماله 8/5 مرات او في الحالات التالية:

- ☐ عند بدأ وجود روائح كريهه
- ☐ انبعاث دخان خلال القلي
- ☐ عندما يصبح الزيت داكنا

القلي بالطريقة الصحيحة

- ☐ من المهم في كل وصفة اتباع الحرارة المشار بها. اذا كانت الحرارة منخفضة جدا فان ما يتم قليه يمتص زيتاً. ولكن اذا كانت الحرارة مرتفعة جدا فان القشره الخارجيه تتكون فورا وداخل الطعام يبقى نيئا
- ☐ يجب ان يتم غمر الطعام الذي يجب قليه بالزيت فقط عندما تصل حرارة هذا للدرجة الصحيحة، اي عندما تتطفيئ الاشارة الضوئية.
- ☐ عند قلي كميات صغيرة من الطعام، يجب ان تكون حرارة الزيت المبرمجه اقل من تلك المشار اليها وذلك لتجنب غليان الزيت بشده.
- ☐ لا تتقل حمل السلة اكثر من اللازم. هذا يولد انخفاضاً فجائياً في حرارة الزيت، وبذلك قلياً مشبعاً بالدهن وليس متناسقاً.
- ☐ تأكد من ان يكون الطعام قد قُطِع قطعاً رقيقة وسمكها منتظم، وذلك لان الطعام الذي يتم تقطيعه قطعاً سميكة يكون داخلها غير مطبوخاً مع ان مظهرها جميلاً، بينما قطع الطعام التي سمكها منتظم تصل كل القطع برمتها الطبخ المثالي.
- ☐ نشف جيداً الطعام قبل غمره في الزيت او في السمن، وذلك لان الاطعمة المبلولة كثيراً تصبح رخوة بعد الطبخ (وخاصة البطاطا). يُنصح بتغطية الاطعمة الغنيه بالماء بطبقة رقيقة من الدقيق او الخبز المطحون (سمك، لحمه، خضروات)، والانتباه بازالة الدقيق والخبز المطحون الزائد قبل غمرها في الزيت.

قلي الاطعمه الغير مُجمّده

نوع الطعام	الكمية القصوى (غرامات)	الحراره درجه مئويه	المده بالدقائق
بطاطا مقلية	نصف حصه	190	7-6 2-1
	حصه كامله	190	11-9 2-1
سمك	كلمار	160	13-12
	ذنب سكامي	160	10-9
	سردين	170	13-12
	سوليولا (قطعتان)	160	8-7
لحمه	ضلوع مغطاه بالطحين - قطعتان	170	9-8
	ضلوع دجاج - قطعتان	180	8-7
	كفتا (13 قطعه)	170	8-7
خضروات	ارضي شوكي	150	12-11
	قرنبيط	160	8-7
	فقاقيع	160	7-6
	بازنجان	170	8-7
	كوسا	160	12-11

راجع هذا الجدول ولكن تذكر ان مده وحراره الطبخ تقريبيه ويجب ملائمتها بالنسبة للكميه والذوق الشخصي.

قلي الاطعمه المُجمّده

- الاطعمه المجمده بفضل حرارتها المنخفضه جدا تثير انخفاضاً عاليا لحرارة الزيت او السمن. للحصول على نتائج جيده، ننصحكم في كل مرة تقلون فيها ان لا تتجاوزا الكميات المشار اليها في الجدول التالي.
 - مرارا تكون الاطعمه المجمده مغطاه ببلوريات من الثلج والتي يجب ازالتها قبل الطبخ. للقيام بذلك يكفي هز السله. ومن بعدها اغمر السله ببطئ في زيت الطبخ لتجنب غليانه. إغلق غطاء المقلاه بعد ان تم وضع السله داخل المقلاه.
- مدة زمن الطبخ تكون تقريبيه ويجب تغييرها بحسب حراره الاطعمه الابتدائيه التي يُرغب بقليلها والحراره التي يشير اليها منتج الاطعمه المجمده.

نوع الطعام	الكمية القصوى (غرامات)	الحراره درجه مئويه	المده بالدقائق
بطاطا مقلية(*)	300	190	6-5 2-1
كروكيّتي من بطاطا	500	190	11-10
سمك عصي من السمك	300	190	6-5
جمبري	300	190	6-5
لحمه ضلوع دجاج (عدد 2)	200	190	8-7

تنبيه: قبل غمر السله، تاكد من ان الغطاء مُغلق جيدا.

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

حل مشاكل

المشكلة	السبب	الحل
انبعاث رائحة كريهة	الفلتر المانع للروائح مُشَبَّع الزيت اصبح تالفاً. السائل للطبخ ليس ملائماً	قُم بتغيير الفلترات. قُم بتغيير الزيت او السمن. إستعمل زيت فُستق العبيد او زيت نباتي ذو نوعية جيدة
الزيت يطفح	تلف الزيت وتكونت كثيراً من الرغوة. لقد غمرتم في الزيت اطعمة ليست ناشئة بما فيه الكفاية تم غمر السلة بسرعة كبيرة. مستوى الزيت يعلو عن المستوى الاقصى.	قُم بتغيير الزيت او السمن. نَشِّف الاطعمة جيداً. قُم بغمرها رويدا رويدا. قُم بتخفيض كمية الزيت في الحوض. قُم بخفيض كمية الطعام
لا يتم احمرار الاطعمة خلال الطبخ	حرارة الزيت منخفضة جداً. السلة مُثَقَلَةٌ بحملها.	قُم باختيار حرارة اعلى. قُم بتخفيض كمية الاطعمة.
لا يتم تسخين الزيت	تم استعمال المقلاة بدون زيت في الحوض، وهذا سبب العطل في جهاز الامان الحراري. لم يُدرج الحوض بالشكل الصحيح	توجه لمركز الصيانه (جهاز الامن الحراري يجب تغييره). تاكد من اتجاه ادراج الحوض وان تم ادراجه صحيحاً.