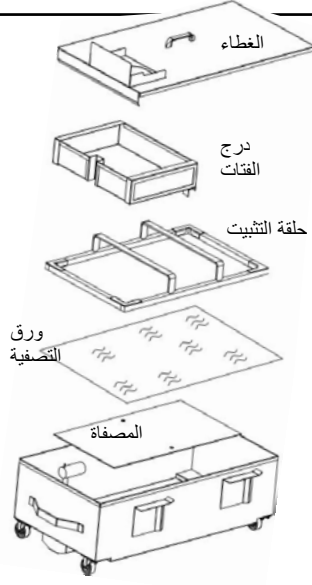


- ◆ يجب استخدام مسحوق التصفية، ورش كوبين منه على ورق التصفية لضمان التشغيل الأمثل.
- ◆ أعد تركيب درج الفتات وغطاء وعاء التصفية.
- ◆ تأكد من تثبيت الحلقات الدائرية على وصلة إرجاع الزيت، واستبدلها إذا لزم الأمر.
- ◆ اضغط على الوعاء بقوة وأحكم تثبيته في حجرة القلي.
- ◆ تأكد من ضبط درجة حرارة السمن على درجة حرارة التشغيل وأنه تم إيقاف تشغيل المقلاة.

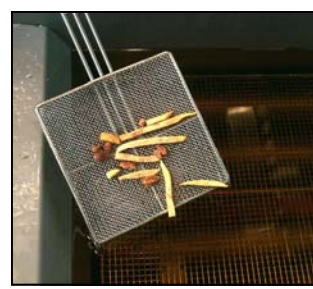


## ينبغي القيام بالخطوات التالية قبل الشروع في عملية التصفية:

- ◆ قم بإزالة وعاء التصفية وتنظيفه.
- ◆ قم بتجفيف الوعاء جيدًا.
- ◆ قم بإعادة تركيب الوعاء: وتأكد من تركيب المصفاة أسفل ورق التصفية بواسطة حلقة التثبيت أعلى الورق.
- ◆ يجب تثبيت ورق التصفية في مكانه بإحكام بواسطة حلقة التثبيت.

# تصفية زيت مقلاة Decathlon

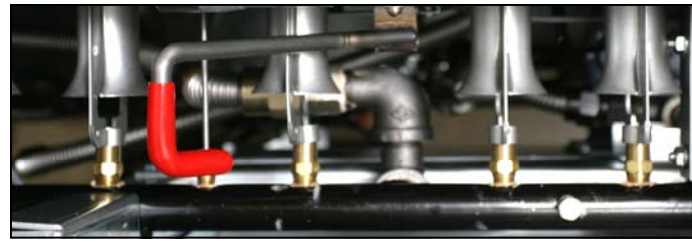
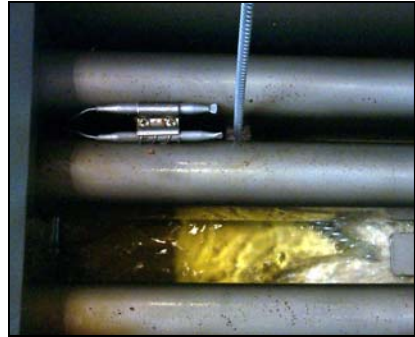
- 4-** قم بتدوير المقبض الأصفر ناحية اليسار، وستبدأ مضخة المصفاة في العمل حينئذ ثم يعود الزيت إلى وعاء القلي، واترك صمام التصريف مفتوحًا.



يرجى اتباع الخطوات التالية لتصريف الزيت وتصفيته وإعادةه إلى وعاء القلي:

- 1-** قم بتصفية الشوائب من الزيت ونزع الرف أو المصفاة السلوكية، ثم استخدم الفرشاة التي تأخذ شكل حرف L لتحريك الشوائب الموجودة أسفل الأنابيب.

- 5-** استخدم الفرشاة التي تأخذ شكل L لتنظيف وعاء القلي أثناء تدفق الزيت، ولا تسحب المحابس، واترك الزيت من ثلاث إلى خمس دقائق ليتدفق، وبعد ذلك افحص المحبس والحد العالي للتلف أو الانفصال عن الحوامل.



- 2-** ادفع المقبض الأحمر ناحية اليمين لفتح صمام التصريف، حيث سيتم تصريف الزيت إلى وعاء التصفية.

- 6-** ادفع المقبض الأحمر لغلاق صمام التصريف، وسيتم ملء وعاء القلي بعد ذلك، واترك الزيت ليكون فقاعات من 30 إلى 40 ثانية بعد امتلاء الوعاء، إذ أن ذلك سيضمن خلو الخطوط من الزيت، ثم قم بتدوير المقبض الأصفر ناحية اليمين لغلاق مضخة المصفاة.



- 3-** قم بتنظيف صمام التصريف باستخدام قضيب التنظيف إذا لزم الأمر، ولا تسحب المحابس، وفي حالة وجود فتحة التصريف (المزودة بالمقبض الأزرق)، راجع ما يلي.\*

في حالة وجود أية استفسارات حول عملية التصفية أو كيفية ضبط وعاء التصفية، يرجى الاتصال بالرقم التالي: 1-800-551-8633

## استخدام فتحة التصريف الاختيارية لتنظيف مجمع التصريف من الرواسب

### تحذير:

احرص على ارتداء الملابس الواقية وتوخي الحذر عند استخدام الجهاز، حيث قد يتسبب الزيت الساخن في إحداث إصابات خطيرة.

يجب تفريغ درج الفتات في وعاء مضاد للنار بصفة يومية في نهاية عملية القلي، حيث قد تحترق بعض جزيئات الطعام تلقائيًا في حال سقوط دهون معينة عليها

- 4-** اترك الزيت يتدفق حتى يعود الزيت إلى وعاء التصفية.

- 5-** قم بتدوير المقبض الأزرق وضبطه على إيقاف التشغيل (OFF) لغلاق مضخة المصفاة.

- 6-** أعد فتح صمام التصريف عن طريق الضغط على المقبض الأحمر.

- 7-** ثم ارجع إلى الخطوة رقم 4 أعلاه.

- 8-** تجنب استخدام فتحة التصريف لتصفية صمامات التصريف المسدودة.



استخدم المقبض الأزرق (أعلاه) لتنظيف مجمع التصريف من الرواسب.

\*يرجى اتباع الخطوات التالية لاستخدام نظام فتحة التصريف:

- 1-** كرر الخطوات المذكورة أعلاه من 1-3 لتصريف الزيت من الوعاء.

- 2-** ادفع كافة المقابض الحمراء ناحية اليسار يؤدي إلى غلق كافة صمامات التصريف.

- 3-** قم بتدوير المقبض الأزرق ناحية اليمين، وبعد ذلك يتدفق الزيت من وعاء التصريف إلى أبعد حد من مجمع التصريف ثم يعود إلى وعاء التصفية.