

قلاية كهربائية

دليل المستخدم



TFR-306SH



TFR-301SH



عزيزي المستخدم ، قبل الاستخدام لأول مرة ، اقرأ هذه التعليمات للاستخدام وفقاً لتعليمات السلامة والتعليمات الاستخدام. نصح المستخدمين المحتملين بهذه التعليمات.
ابق هناك لاستخدام لاحق.
قم بفك عبوة الجهاز مع الاحتفاظ بكافة العبوات

تحذيرات مهمة

- اقرأ دليل التعليمات بعناية قبل استخدام هذا الجهاز
- احتفظ بدليل التعليمات هذا
- تحقق من أن جهد التركيب الكهربائي يتوافق مع الجهد المذكور على الجهاز
- هذا الجهاز مخصص فقط للاستخدام المنزلي والاستخدامات المماثلة مثل مطابخ الموظفين ، في المتاجر والمكاتب وأماكن العمل الأخرى - بيئة من النوع -
- بيوت المزرعة • السرير والإفطار •
- العملاء في الفنادق والموتيلات وأي نوع آخر من البيئة السكنية -
- استخدمه باتباع التعليمات الواردة في التعليمات
- لا تستخدم هذا الجهاز أبداً بالقرب من أحواض الاستحمام أو الاستحمام أو الأحواض أو الأوعية الأخرى التي تحتوي على الماء
- لا تستخدم هذا الجهاز أبداً بالقرب من رذاذ الماء
- لا تستخدم هذا الجهاز بأيدي مبللة أو رطبة
- إذا تبلل الجهاز عن طريق الخطأ ، قم بإزالة القابس على الفور من المقبس
- نصح المستخدمين المحتملين بهذه التعليمات
- لا تترك الجهاز أبداً دون مراقبة أثناء استخدامه
- يجب استخدام الجهاز للغرض المقصود. لا يمكن افتراض أي مسؤولية عن أي ضرر ، ربما يكون ناتجاً عن الاستخدام غير الصحيح أو سوء التعامل
- يمكن استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال الذين تتراوح أعمارهم بين 8 سنوات وما فوق ، ومن قبل الكبار ، ذوي القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية المنخفضة ، أو نقص الخبرة والمعرفة ، إذا تم تدريبهم والإشراف عليهم استخدامه في أمان تام وفهم المخاطر التي تنطوي عليها
- لا يجب أن يقوم الأطفال بالتنظيف والصيانة بدون إشراف ما لم يتجاوزوا 8 سنوات ويشرفون ويشرفون
- يجب الإشراف على الأطفال للتأكد من أنهم لا يلعبون مع الجهاز
- احتفظ بهذا الجهاز وسلوكه الكهربائي بعيداً عن متناول الأطفال دون سن الثامنة ، (مهما كانت حالته (تشغيل ، إيقاف ، تبريد
- لحماية الأطفال ، لا تترك العبوات معلقة (أكياس بلاستيكية ، كرتون ، بوليسترين ، وما إلى ذلك) ولا تدعهم يلعبون مع الأفلام البلاستيكية
- هناك خطر الاختناق
- من وقت لآخر ، افحص سلك الطاقة بحثاً عن أي تلف محتمل

- لا تغمر الجهاز في الماء أو أي سائل آخر لأي سبب
- لا تضع الجهاز في غسالة الصحون
- لا تقم ببتثبيت الجهاز بالقرب من الأسطح الساخنة
- لا تستخدم أي جهاز به سلك أو قابس تالف ، أو بعد أن يكون معطلاً أو تالفاً بأي شكل من الأشكال
- في حالة تلف كابل مصدر الطاقة ، يجب استبداله من قبل الشركة المصنعة أو خدمة ما بعد البيع أو الأشخاص المؤهلين بالمثل لتجنب أي خطر
- افصل كبل إمداد الطاقة عن الشبكة الكهربائية قبل أي عملية تنظيف وصيانة وتركيب الملحقات
- قم دائماً ببتثبيت هذا الجهاز في بيئة جافة. لا تستخدم هذا الجهاز أو تتركه في الخارج عندما تمطر
- لا تستخدم أبداً الملحقات التي لا توصي بها الشركة المصنعة. قد تشكل هذه خطراً على المستخدم ويمكن أن تتلف الجهاز
- لا تستخدم أبداً سلكاً أو موصلاً كهربائياً بخلاف ذلك المرفق مع الجهاز
- لا تحرك الجهاز أبداً عن طريق سحبه من سلك التيار الكهربائي واحرص على عدم الإمساك بسلك التيار الكهربائي بأي شكل من الأشكال
- لا تلف سلك الطاقة حول الجهاز أو ثنيه
- لا تسمح لسلك الطاقة بالتلامس مع الأجزاء الساخنة في هذا الجهاز
- تأكد من تبريد الجهاز قبل تنظيفه وتخزينه
- لا تلمس أبداً أجزاء هذا الجهاز التي قد تصبح ساخنة جداً في الاستخدام. خطر الحروق
- احرص على ألا تتلامس الأجزاء الساخنة للجهاز أبداً مع المواد القابلة للاشتعال ، مثل الستائر والأقمشة وما إلى ذلك. أثناء تشغيله ، حيث يمكن أن يبدأ حريق
- هذا الجهاز غير مخصص للاستخدام مع جهاز توقيت خارجي أو نظام تحكم عن بعد
- .
- ضع الجهاز دائماً على سطح مستو وثابت
- تأكد من عدم تغطية الجهاز ولا تضع أي شيء عليه
- قم دائماً بإزالة القابس من مأخذ الحائط إذا لم يكن الجهاز قيد الاستخدام
- عند استخدام سلك تمديد ، تأكد دائماً من خلع الكابل تماماً من البكرة
- يجب أن تكون الطاقة المسموح بها CE. 16 استخدم فقط أسلاك التمديد المعتمدة من أمبير ، 250 فولت ، 3000 واط على الأقل
- يمكن أن يتسبب العطل والاستخدام غير السليم في تلف الجهاز والتسبب في إصابة المستخدم

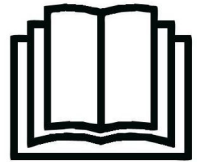
- يتوافق هذا الجهاز مع المعايير المعمول بها فيما يتعلق بهذا النوع من المنتجات
- لا ينبغي ترك الجهاز دون مراقبة عند توصيله بمصدر الطاقة الرئيسي
- يجب عدم استخدام الجهاز في حالة سقوطه أو ظهور علامات تلف واضحة أو في حالة حدوث تسرب
- للحصول على تعليمات حول تنظيف الجهاز ، راجع الفقرة التالية من الدليل
- هذا الجهاز مخصص للاستخدام المنزلي فقط

تنبيه: مخاطر الأضرار

1. أثناء التشغيل ، قد تكون درجة حرارة سطح الجهاز ساخنة للغاية .
2. بعد إيقاف تشغيل الجهاز تبقى أجزاء التسخين ساخنة لفترة طويلة .

معلومات عامة

توصية لقراءة الأشياء المهمة الواردة في "OPEN BOOK" يعني الرمز الدليل.



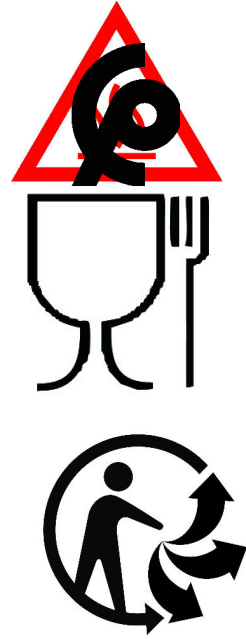
نفايات المعدات (WEEE) المشطوب ، والمختصر "BIN" يعني رمز الكهربائية والإلكترونية) ، أنه في نهاية عمرها ، يجب ألا يتم رميها في النفايات المنزلية ، ولكن يتم إيداعها في مركز الفرز المحلي. يساعد استرداد النفايات على الحفاظ على بيئتنا



هو ضمان الامتثال للمعايير الأوروبية المنسقة ، "CE" رمز "علامة الاختيارية ، التي تترجم المتطلبات الأساسية إلى المواصفات الفنية. هذه المعايير ليست إلزامية ولكنها تضمن الامتثال للمتطلبات الأساسية يشير رمز بنفايات (تقييد استخدام بعض المواد الخطرة) المتعلقة بحماية البيئة إلى أنه بالنسبة لكل من المواد الخطرة الخمس • الزئبق • الرصاص • PBB و PBDE • الكروم سداسي التكافؤ • منتجات حماية اللهب من فإن أقصى تركيز هو يساوي أو أقل من 0.1% من وزن المادة المتجانسة و 0.01% للكادميوم السادس



المستخدم من أن جدران "HOT SURFACE أو WALL" يحذر رمز
الجهاز أو سطحه يمكن أن يصبح ساخناً للغاية ، وأن يتخذ الاحتياطات
اللازمة.



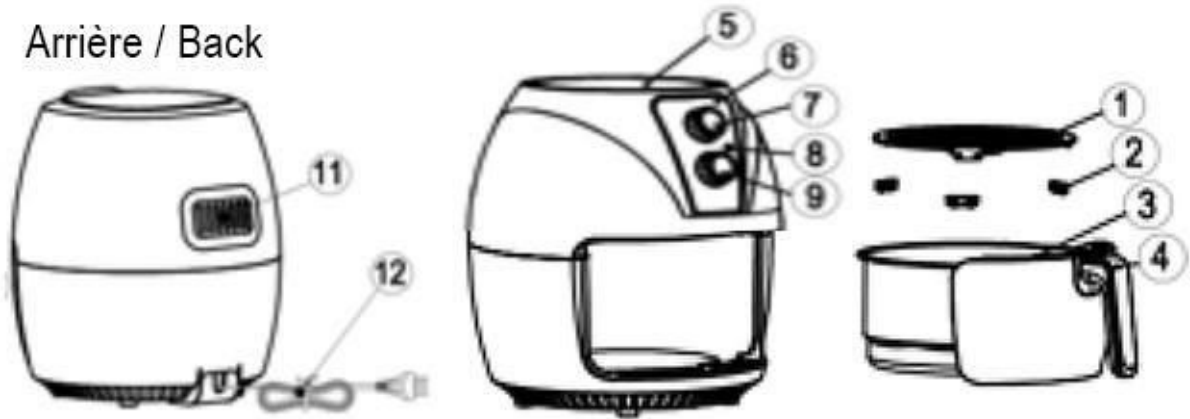
أن الجهاز متوافق وقد يلامس المواد "GLASS / FORK" يعني رمز
الغذائية.

إلى أن المستهلك مدعو للتخلص من المنتج "TRIMAN" يشير رمز
كجزء من مجموعة منفصلة (على سبيل المثال ، صندوق الفرز ومركز
إعادة التدوير ونقطة الإنزال الطوعية).

هو ضمان الامتثال للمعايير المغربية المنسقة ، "CMIM Marking" رمز
الاختيارية ، التي تترجم المتطلبات الأساسية إلى مواصفات فنية. هذه المعايير ليست
إلزامية ولكنها تضمن الامتثال للمتطلبات الأساسية.

<http://www.quefairedemesdechets.fr> : لمزيد من المعلومات

تعرف على جهازك



- | | |
|--------------------------------|--------------------------------|
| 1. صينية الطعام | 8. ضوء مؤشر التدفئة |
| 2. مطاط السيليكون | 9. المؤقت |
| 3. جرة | <u>الجزء الخلفي من المقلاة</u> |
| 4. مقبض درج | 11. منفذ الهواء |
| 5. أعلى القلاية مع مدخل الهواء | 12. سلك كهربائي |
| 6. لوحة التحكم | |
| 7. محدد درجة الحرارة | |

المقدمة

يعد تصميم المقلاة العميقة الجديد تمامًا طريقة سهلة وصحية لإعداد وجباتك المفضلة. باستخدام دوران الهواء الساخن والشواية ، من الممكن عمل العديد من الأطباق المختلفة. الميزة الخاصة لهذه القلاية الجديدة هي أنها توزع الحرارة في جميع الاتجاهات ، لذا فإن معظم المكونات تسخن في كل مكان ولا تحتاج إلى زيت.

توقف تلقائي

تم تجهيز الجهاز بمؤقت مدمج ، يقوم تلقائيًا بإيقاف تشغيل الجهاز عندما يصل العد التنازلي إلى الصفر. يمكن إيقاف تشغيل الجهاز يدويًا عن طريق تدوير مقبض المؤقت عكس اتجاه عقارب الساعة. (عكس اتجاه عقارب الساعة) وضبطه على صفر.

اول استخدام

- قبل الاستخدام الأول ، أخرج الجهاز وجميع الملحقات من العبوة.
- "تنظيف الجهاز باتباع التعليمات الواردة في الفقرة "التنظيف والصيانة".
- ضع الآلة على سطح مستو وثابت مناسب.
- ملاحظات: لا تملأ المقلاة بالزيت أو الدهون للقلي بسبب يعمل الجهاز بالهواء الساخن.
- لا تضع أي شيء على الجهاز. من شأنه أن يعطل تدفق الهواء.
- وستؤثر على نتيجة القلي في الهواء الساخن.

القلي الساخن

1. قم بتوصيل قابس الطاقة بمأخذ الحائط المؤرض.
2. لتسخين القلاية ، أدر مفتاح المؤقت إلى 5 دقائق. يضيء مؤشر التسخين ملاحظات: يبدأ المؤقت في العد التنازلي لوقت الطهي المبرمج أثناء عملية القلي في الهواء الساخن ، يضيء مؤشر التسخين ويخرج من وقت لآخر. هذا يشير إلى أن منظم الحرارة يعمل للحفاظ على درجة الحرارة المحددة مسبقًا.
3. عندما تكون المقلاة ساخنة وجاهزة للاستخدام ، برمج وقت الطهي اللازم. ملاحظات: انظر قسم "الإعدادات" في هذا الفصل لتحديد الصحيح درجة الحرارة ووقت التحضير المطلوب اعتمادًا على المكونات. قم دائمًا بإخراج السلة من المقلاة باستخدام مقبض السلة.

4. ضع المكونات في السلة.
لأن ذلك قد يؤثر على جودة MAX لا تتجاوز أبدا إشارة ملحوظة:
الغذاء.

5. ضع الدرج في القلاية.
تحتاج بعض المكونات إلى اهتزازها أثناء الطهي.
6. للقيام بذلك: أخرج الدرج من الجهاز ، وقم بهزّه وإعادة الدرج إلى القلاية.
نصيحة: إذا كنت بحاجة إلى رج المكونات ، اضبط المؤقت على نصف وقت التحضير. عندما يصدر المؤقت ، قم بهز السلة بالطعام ، وأعد وضع السلة في القلاية ، ثم اضبط المؤقت مرة أخرى على وقت الطهي المتبقي.
(النصف الثاني من الوقت).
7. في نهاية الطهي المبرمج ، يرن المؤقت! أخرج الدرج من الجهاز وتحقق من طهي الطعام بشكل صحيح. إذا لم تكن جاهزة بعد ، فما عليك سوى إعادة السلة إلى الجهاز وتعيين المؤقت لبضع دقائق أخرى.
إذا تم طهيها ، صب المكونات في طبق مقاوم للحرارة.
نصيحة: لإزالة المكونات الضخمة أو الهشة ، ارفعها من السلة مع ملعقة مسطحة أو زوج من ملقط المطبخ.

دليل الطبخ

Type de produit	Poids (Gr)	Temps cuisson	Temp. (° C)	Remuer	Note
POMMES DE TERRE					
Pommes pailles (congelées)	300-700	10-15 minutes	200	OUI	
Frites épaisses (congelées)	300-700	12-18 minutes	200	OUI	
Frites maison	300-800	15-20 minutes	200	OUI	Mélanger avec 1/2 cuillère à soupe d'huile-avant cuisson
Grosses frites maison	300-800	18-22 minutes	180	OUI	Mélanger avec 1/2 cuillère à soupe d'huile-avant cuisson
PÂTISSERIE					
Cake	300	20-25 minutes	160	NON	Utiliser un moule à cake
Muffins	300	15-18 minutes	200	NON	Utiliser des moules à Muffins
VIANDES ET VOLAILLES					
Steak	200-500	8-10 minutes	180	NON	
Cotelettes de porc	200-500	12-15 minutes	180	NON	
Aiguillettes Dinde ou Poulet	200-500	10-15 minutes	180	NON	
Filets de Dinde ou Poulet	200-500	18-20 minutes	180	NON	

يتم استخدام الجدول أعلاه لتحديد المعلومات الأساسية للأطعمة الأكثر شيوعًا.
ملاحظة: هذه المعلومات هي إرشادات فقط. نظرًا لأن الأطعمة تختلف في الحجم والشكل والعلامة التجارية والأصل ، فمن الأفضل في بعض الأحيان الاعتماد على تجربتك الخاصة. لا يمكننا ضمان أفضل إعداد لمكوناتك.

يسخن الهواء داخل الجهاز على الفور. إزالة السلة لفترة وجيزة من الجهاز أثناء الطهي ، "Rapid Air" بفضل تقنية التحقق من النضج لا يتداخل مع العملية.

النصيحة

- تتطلب المكونات أو الأطعمة الأصغر عمومًا وقت طهي أقصر من المكونات الكبيرة -
- اهتزاز الأطعمة الصغيرة في منتصف الطريق من خلال الطهي يحسن النتائج ويمكن أن يساعد في منع احتراق المكونات المقلية
- يضاف الزيت إلى البطاطس الطازجة للحصول على نتيجة مقرمشة -
- انتظر بضع دقائق ، بعد إضافة الزيت ، حتى ينقع الطعام جيدًا ، لقلي المكونات في المقلاة العميقة -
- لا تحضر مكونات دهنية للغاية مثل النقانق في المقلاة الهوائية -
- يمكن تحضير الأطباق التي يمكن تحضيرها في الفرن في المقلاة الهوائية -
- الكمية المثلى لتحضير البطاطس المقرمشة هي 500 جرام -
- استخدم عجينة تجارية لتحضير الأطباق (كيشي أو محضرات أخرى) لملئها بسرعة وسهولة -
- تتطلب العجينة المطبوخة مسبقًا وقت طهي أقصر من العجين محلي الصنع -
- ضعي صينية فرن (آمنة للاستخدام في الفرن) في سلة المقلاة الهوائية لتحضير مثل الكيشيه أو قلي الأطعمة اللذيذة -
- أو المستحضرات المملوءة
- يمكن للمقلاة الهوائية أيضًا تسخين الطعام. للقيام بذلك: اضبط درجة الحرارة على 150°C والموقت من 5 إلى 10 - دقائق

التنظيف والصيانة

- تأكد دائمًا من فصل كابل الطاقة
- انتظر حتى تبرد القلاية تمامًا قبل بدء التنظيف
- ملاحظات: من المهم الانتظار لمدة ساعة إلى ساعتين بعد الاستخدام لتجنب أي خطر من الحروق
- قم بإزالة أي بقايا متبقية باستخدام ورق ماص قبل تنظيف الجهاز
- لا تغمر الجهاز أو لوحة التحكم الكهربائية في الماء
- قم بتنظيف غطاء وجدران الجهاز باستخدام إسفنجة غير كاشطة أو قطعة قماش مبللة
- وربما منتج مزيل للشحوم. اشطف وجفف
- الأجزاء (القابلة للإزالة) الملامسة للطعام مثل: صينية الخبز ، والوعاء ، والشوكة ،
- والملعقة ، ومصيدة الشحوم ، إلخ. ؛ يمكن تنظيفه بالماء الساخن باستخدام إسفنجة
- وغسيل سائل أو غسله في غسالة الصحون
- لا تستخدم المنظفات الكاشطة أو الكاشطة أو الفرش السلكية أو غيرها من الأشياء الحادة
- قم بتنظيف الجهاز من الداخل بالماء الساخن وإسفنجة غير كاشطة

تخزين

- تأكد من أن الجهاز بارد وجاف تماما -
- لا تقم بلف السلك الكهربائي حول الجهاز ، فقد يؤدي ذلك إلى تلفه -
- احتفظ بالجهاز في مكان بارد وجاف ، بعيدًا عن متناول الأطفال -

ضمان

قبل التسليم ، تخضع جميع منتجاتنا لرقابة صارمة .
هذا الجهاز مضمون لمدة 24 شهراً من تاريخ الشراء من قبل المستهلك
وثائق الضمان هي
الفاتورة و •

شهادة الضمان (الموجودة على جانب أو أسفل الصندوق) مختومة ومكتملة •
بدون هذه المستندات الداعمة ، لا يمكن إجراء استبدال مجاني أو إصلاح مجاني
خلال فترة الضمان ، نتحمل ، مجاناً ، العيوب في الجهاز أو الملحقات ، الناتجة عن خلل في المواد أو التصنيع عن
طريق الإصلاح أو الاستبدال
!لا تؤدي خدمات الضمان إلى تمديد فترة الضمان ولا تؤدي إلى ضمان جديد
، في حالة المطالبة بالضمان ، أعد الجهاز بالكامل إلى الوكيل
في عيونه الأصلية برافقه دليل الشراء
إن كسر الزجاج أو الأجزاء البلاستيكية هو مسؤوليتك في جميع الأحوال
عيوب في الملحقات أو الأجزاء التي ترتدي (على سبيل المثال: فرش السيارات ، الخطافات ، أحزمة القيادة ، جهاز
التحكم عن بعد الاحتياطي ، فرش الأسنان الاحتياطية ، شفرات المنشار ، إلخ) بالإضافة إلى التنظيف ، صيانة أو
!استبدال الأجزاء المكسورة ليست مضمونة وبالتالي يمكن تحميلها
في حالة التدخل الأجنبي ينقضي الضمان
بعد انتهاء فترة الضمان ، يمكن إجراء إصلاحات ، مقابل الدفع ، عن طريق تجارة متخصصة أو خدمة إصلاح
في حالة التدخل الأجنبي ينقضي الضمان

خصائص تقنية

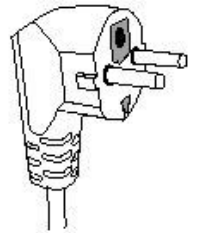
طعام	220-240 فولت ~ 50/60 هرتز
	1300 واط
	الصف الأول
	3 لترات

صنع في جمهورية الصين الشعبية

قد تتغير المواصفات دون سابق إنذار

الأرض

هذا الجهاز مجهز بمأخذ كهربائي مؤرض. يجب توصيله بمأخذ حائط مثبت بشكل صحيح بمأخذ
تأريض
ملاحظات: إذا كان لديك أي أسئلة بخصوص التأريض أو التوصيل الكهربائي ، يرجى استشارة
الموظفين المؤهلين
في حالة حدوث ماس كهربائي ، يقلل التأريض من خطر حدوث صدمة كهربائية من خلال
السماح بتصريف التيار عبر السلك الأرضي



تنبيه: في حالة حدوث خطأ ، لا تفتح العلبة ولكن اتصل بفني مؤهل للإصلاحات

تم اختباره وفقاً لجميع التوجيهات الأوروبية المعمول بها ، مثل: التوافق ، CE يتوافق هذا الجهاز مع توجيهات
(LVD) والجهد المنخفض (EMC) الكهرومغناطيسي

هذا الجهاز لديه تم تصميمه و صنع باحترام من الأحداث اللوائح و المتطلبات الفنية من حيث السلامة

**Produit importé par Sotech International
" LE PERIPOLE " N°A107
33, Avenue du Marechal de Lattre de Tassigny
94120 Fontenay sous bois - France**

وصفات



بطاطس اسبوية حارة

- 4 قطع / 600 جرام البطاطس-
2 ملاعق صغيرة نפט-
1 ملعقة صغيرة ملح-
1 ملعقة صغيرة فلفل-
1 ملعقة صغيرة بودرة الكراث -
1/2 ملعقة صغيرة مسحوق الفلفل الاحمر-
1/2 ملعقة صغيرة مسحوق الثوم-

قشري البطاطس وقطعيها إلى شرائح.
انقع شرائح البطاطس في ماء مملح لمدة 20 دقيقة على الأقل ، ثم جففيها بمنشفة ورقية.
اخلطي الكراث والملح والفلفل ومسحوق الثوم والزيت ومسحوق الفلفل جيدًا.
قلبي شرائح البطاطس في الخليط.
اضبط درجة الحرارة على 180 والموقت على 5 دقائق للتسخين المسبق.
ضع شرائح البطاطس بالتساوي في سلة القلي.
ضع الدرج في الجهاز واضبط المؤقت لمدة 15-20 دقيقة (حسب حجم البطاطس) أو حتى تتحول البطاطس إلى اللون الذهبي.
ملحوظة: رجّ السلة في منتصف عملية الطهي لقلبها.
بطاطس مقرية والحصول على نتيجة طهي أفضل



أجنحة الدجاج الذهبية

- 500 جرام أجنحة دجاج-
2 قرون ثوم-
2 ملاعق صغيرة مسحوق الزنجبيل-
1 ملعقة صغيرة مسحوق الكمون-
1 ملعقة صغيرة فلفل بودرة -
100 ملغ صلصة حارة -
1 ملعقة صغيرة ملح-

مسطر قص درجة الحرارة إلى 200 والموقت إلى 5 دقائق للتسخين المسبق.

يُمزج الثوم والزنجبيل المطحون والكمون المطحون والفلفل الأسود وصلصة الفلفل الحار والملح.
غلفي أجنحة الدجاج بهذا الخليط.
يترك لتتبعيم 20 دقيقة

ميدانص أجنحة الدجاج في سلة القلي بالتساوي.
ضع الدرج في الجهاز واضبط المؤقت لمدة 15-20 دقيقة أو حتى تتحول الأجنحة إلى اللون البني الذهبي



ناجتس الدجاج المقلي

500 جرام	شرائح الدجاج الطازجة -
3 قطع	بيض-
1 كوب	دقيق القمح-
1 ملعقة كبيرة	زيت الزيتون-
1 ملعقة صغيرة	فلفل أبيض بودرة -
1 قرصة	ملح-

اضبط درجة الحرارة على 200 والموقت على 5 دقائق للتسخين المسبق

رَبَّتْ على الدجاج لمدة 5 دقائق بسكين
البيض والدقيق وزيت الزيتون والفلفل الأبيض والملح æ أخلط ال
قطع شرائح الدجاج إلى قطع حوالي 4 سم مربع
هتقليلها القطع الدجاج. دعونا نرتاح 20 دقيقة ل"ينقعون
ميدانص قطع الدجاج في السلة بالتساوي ، ضع الدرج في الجهاز واضبط المؤقت لمدة 15-20 دقيقة أو حتى تتحول
الناجت إلى لون بني ذهبي

قطع لحم الضأن المشوي



500 جرام	شرائح لحم الضأن-
(في درجة حرارة الغرفة)	
1 كوب صغير	براندي أو كونيالك -
2 ملعقة كبيرة	نפט-
1 ملعقة صغيرة	الفلفل المطحون -
1 ملعقة صغيرة	فلفل أسود مطحون -
1 ملعقة صغيرة	صلصة الصويا-
1 قرصة جيدة	ملح-

مسطر قص درجة الحرارة إلى 200 والموقت إلى 3 دقائق للتسخين المسبق
أخلط ال براندي، نفط،ق 2 فلفلصلصة الصويا
ملحوظة: لا تضيف الملح قبل الطهي ، فهذا يقسي اللحم
اخلط التوابل جيداًمعطمتما قطع لحم الضأن مع فرشاة المطبخ. لامينقع العيس 20 دقيقة
ميدانص ال القطع بالتساوي في سلة القلي
ضع الدرج في الجهاز واضبط المؤقت لمدة 10-12 دقيقة أو حتى القطع تأخذ اللون البني الذهبي
أخرج الدرج و أدر القطع. خفض درجة الحرارة إلى 150 درجة° و الطبخ 5 دقائق أخرى
شرائح لحم الخنزير المقلية



500 جرام	شرائح لحم الخنزير-
(في درجة حرارة الغرفة)	
2 قطع	البيض والضرب)-
1 كوب	طحين-
1/2 ملعقة صغيرة	مسحوق الزنجبيل-
1 ملعقة قهوة	ثوم-

ملعقة صغيرة من مسحوق مرقة الدجاج 1/2
 1/2 ملعقة صغيرة صلصة الصويا-
 1/2 ملعقة صغيرة ملح-
 1 ملعقة قهوة نפט-

مسطر قص درجة حرارة تزيد عن 200° وتوقيت 5 دقائق للتسخين.
 اخلط التوابل جيداً معطف يقطع لحم الخنزير مع الخليط ، ينقع لمدة 20 دقيقة
 ميدانص شرائح لحم الخنزير في سلة البطاطس بالتساوي
 ضع الدرج في الجهاز واضبط المؤقت لمدة 10-12 دقيقة
 أخرج الدرج واقلبه القطع لحم خنزير. خفض درجة الحرارة إلى 150 درجة° وتطهى لمدة 10 دقائق على الأقل أو
 حتى أنهم تأخذ اللون البني الذهبي

حبار مقلي



500 جرام حبار-
 (طازجة أو مذابة)
 2 ملعقة كبيرة نפט-
 1 ملعقة صغيرة ملح-
 1 ملعقة صغيرة مسحوق الكمون-
 1/2 ملعقة صغيرة من مسحوق مرقة الدجاج
 1 ملعقة صغيرة فلفل بودرة -
 1 كوب طحين-

مسطر قص درجة الحرارة إلى 200° والموقت إلى 5 دقائق للتسخين المسبق
 مختلطص جميع مكونات التوابل ، ثم معطف بغزارة حبارس، دعنا نقف 20 دقيقة
 ميدانص الحبار في السلة بالتساوي
 ضع الدرج في الجهاز واضبط المؤقت لمدة 10-12 دقيقة أو حتى يتحول الحبار إلى لون ذهبيه

روبيان حار



استخدم الروبيان الطازج الخام -
 p / p أو تذويب الروبيان النيء 5/8 قطع
 2 ملاعق نפט-
 1 إلى 2 قرون الثوم المفروم-
 1 ملعقة صغيرة الفلفل الأسود المتصدع-
 1 ملعقة صغيرة مسحوق الفلفل الحلو -
 مسحوق الفلفل الأبيض 1 ملعقة صغيرة -
 10 cl صلصة حارة -

اضبط درجة الحرارة على 200 والموقت على 5 دقائق للتسخين المسبق.
صقطع الروبيان وتجفيفه

مزج نפט، ثوم، الفلفل الحار، فلفل اسود سحق
التطبيقيص طبقة رقيقة من هذا التحضير على الروبيان
، صربطها قريديس في السلة بالتساوي

ضع الدرج في الجهاز واضبط المؤقت لمدة 5 إلى 8 دقائق أو حتى تصبح الطبقة مقرمشة والذهبي
تسخين قليلاً صلصة الفلفل مع الملح والفلفل أبيض في قدر ، قدميه فوراً

ذرة مشوية

آذان الذرة 2 قطعة / ص -

زيت الزيتون 1 ملعقة صغيرة للأذن -

ملح-

فلفل-



مسطر قص درجة الحرارة إلى 200 والموقت إلى 5 دقائق
للتسخين المسبق

التطبيقيص طبقة رقيقة من "نفط" الزيتون الكل الذرة

صربط الحذاء ذرة في الكأس في السلة بالتساوي

ضع الدرج في الجهاز واضبط المؤقت لمدة 10 دقائق حتى الكيزان كن هشانهاية الخبر والذهبي

لخدمة العملاء والحصول على قطع الغيار،
يُرجى الاتصال على رقم
+ 212522344751
service@outipro.ma

مُستورد من طرف شركة Outipro بموجب ترخيص.
163-165 rue Mohamed Smiha 20300 Casablanca
Techwood هي العلامة التجارية المسجلة لشركة
SoTech-International.



هذا الرمز معروف أيضاً باسم "رمز سلة المهملات المزود بعجلات
وعليها علامة X". عندما يتم توضع هذا الرسم على
المنتج/البطاريات، فهذا يعني أنه ينبغي عدم التخلص من
المنتج/البطاريات مع نفايات المنزل العامة. يتم التخلص من الأجهزة
الكهربائي /الإلكترونية في مخططات تجميعية منفصلة أخرى، والتي
تلبّي احتياجات الاستعادة وإعادة تدوير المواد داخله. وتعاونك هو
ضرورة حيوية لضمان نجاح هذه الخطط ولحماية البيئة. ولمعرفة أقرب
منشأة تخلص، اطلب التفاصيل من المتجر.

بسبب التغييرات المحتملة على التصميم، نحن نحفظ بحق تغيير
دليل التعليمات دون إشعار سابق.