

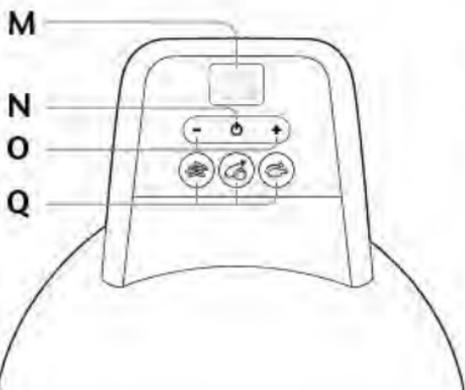
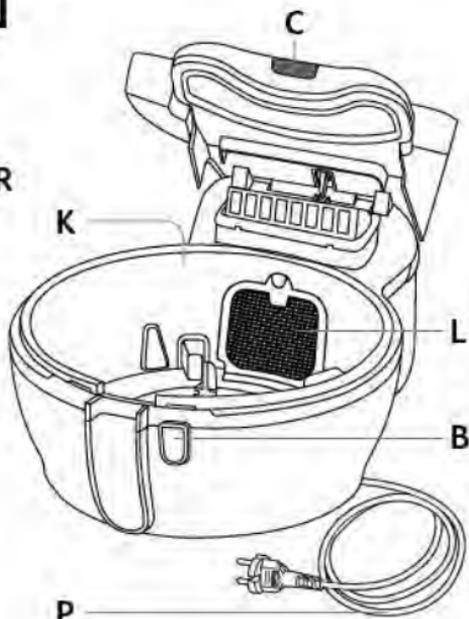
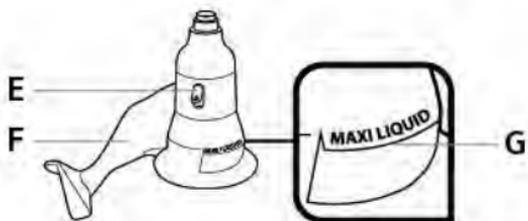
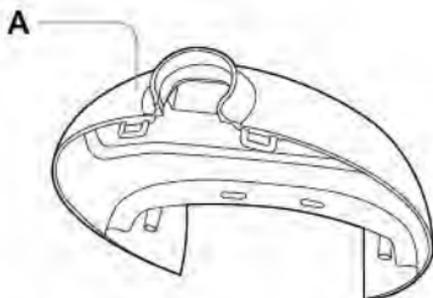
# Tefal®

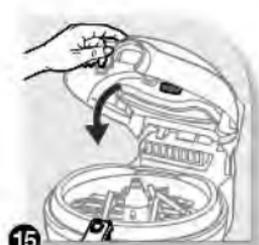
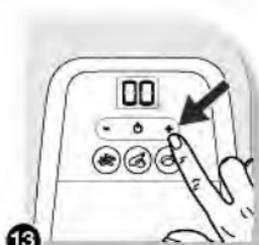
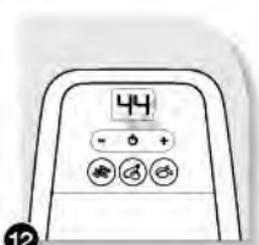
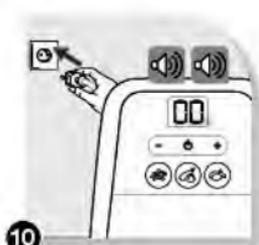
AR



ActiFry express

[www.tefal.com](http://www.tefal.com)





- لا تقوموا بتشغيل الجهاز وهو فارغ.
- لا تملؤوا الوعاء أكثر من اللازم، التزموا بالكميات الموصى بها.
- هذا المنتج غير مصمم لقلّي البطاطس بالطريقة التقليدية (لا يملأ الوعاء بالزيت).

## الوصف

J	مقبض الوعاء	A	غطاء
K	الهيكل الداخلي	B	التحكم في فتح الغطاء
L	مصفاة قابلة للإزالة	C	زر فتح الغطاء
M	شاشة LCD	D	ملعقة تحديد الكمية
N	زر تشغيل وإيقاف عملية الطهي	E	زر فتح الشفرة
O	زر ضبط المؤقت +/- (بالدقائق)	F	شفرة قابلة للإزالة
P	الكابل الكهربائي الثابت	G	السعة القصوى الخاصة بالسوائل فقط
Q	أزرار مرحلة ما قبل تحديد المدة	H	وعاء قابل للإزالة
R	حلقة مانعة للانسكاب قابلة للإزالة (*حسب الطراز)	I	زر فتح المقبض

## تحضير سريع

### قبل أول استخدام

- افتحوا الغطاء بالضغط على زر التحكم في الفتح - الشكل 1. واضغطوا على الزر - الشكل 2.
- ارفعوا مقبض الوعاء القابل للإزالة بشكل أفقي حتى علامة "اضغط" لإخراج الوعاء - الشكل 3.
- لإزالة الحلقة المانعة للانسكاب، اسحب المشابك نحو الخارج ثم ارفع الحلقة لإزالتها.
- حرروا الشفرة بالضغط على زر الفتح - الشكل 4.
- انزعوا المصفاة القابلة للإزالة - الشكل 14.
- جميع هذه القطع القابلة للإزالة يمكن غسلها بأمان في غسالة الأطباق - الشكل 6 أو يمكن تنظيفها باستخدام إسفنجة رطبة و سائل تنظيف الأواني.
- نظفوا الهيكل الداخلي للجهاز باستخدام إسفنجة رطبة و سائل تنظيف الأواني.
- نشفوا جيدا قبل كل استخدام جديد.
- أعيدوا تركيب الوعاء حتى علامة "اضغط" - الشكل 5.
- لإعادة وضع الحلقة المانعة للانسكاب في مكانها على حافة المقلاة، ثبتها على المقلاة ثم اضغط عليها حتى تسمع صوت «نقرة».
- أثناء أول استخدام، يمكن ملاحظة انبعاث رائحة لا تحتوي على مواد سامة، هذه الظاهرة لا تسبب ضررا لمستخدم الجهاز وتزول بسرعة.

### تحضير الطعام

لكي تتجنبوا إتلاف جهازكم، عليكم الالتزام بكميات المكونات بدقة و ساعات السوائل المشار إليها في كيفية الاستخدام و كتيب الوصفات.

- بالنسبة للوصفات التي تحتوي على سوائل، لا تتجاوزوا الحد الأقصى المشار إليه في الغطاء القابل للإزالة - الشكل 7.
- لا تتركوا ملعقة تحديد الكمية داخل الوعاء القابل للإزالة أثناء التشغيل.

• افتحوا الغطاء - الشكل 1.

• ضعوا الطعام داخل الوعاء مع الالتزام الدائم بالكمية القصوى (انظر جدول الطهي في الصفحتين 6 و 7) بالإضافة إلى المرجع الخاص بالوصفات التي تحتوي على السوائل - الشكل 7.

• املؤوا المعلقة بالمادة الدهنية الموصى بها (انظر جدول الطهي في الصفحتين 6 و 7) واسكبوا المحتوى فوق الطعام بطريقة متجانسة - الشكل 8.

• اخفضوا المقبض وأغلقوا الغطاء بإحكام في مكانه - الشكل 9.

• أغلقوا الغطاء وتأكدوا أنه مغلق بإحكام - الشكل 15.

## طهي خفيف

### بدء عملية الطهي

• قوموا بوصل الكابل بالمقنيس الكهربائي، وسيصدر الجهاز صفارتين وتظهر على الشاشة الأرقام 00 - الشكل 10.

• اضبطوا مدة الطهي بواسطة الزر + - (انظر جدول الطهي الصفحتين 6 و 7) ، أو اضغطوا على زر ما قبل تحديد المدة (قوموا بتعديل المدة حسب

الضرورة). ثم اضغطوا على الزر ، وسيصدر الجهاز من جديد صفارتين - الشكل 11 ثم تبدأ عملية الطهي بفضل دوران الهواء الساخن داخل وعاء الطهي.

• ستظهر على الشاشة المدة التي تم تحديدها للطهي حيث ينطلق العد الثانية بثانية - الشكل 12. اختيار وعرض المدة على الشاشة يكون بالدقائق، باستثناء المدة الأقل من دقيقة واحدة فتُعرض بالثانية.

• يمكن أن تجعل الجهاز في حالة توقف مؤقت. يكفي الضغط على الزر  - الشكل 11، ثم إعادة الضغط على هذا الزر لاستئناف عملية الطهي.

• يمكن تعديل المدة أثناء عملية الطهي باستخدام الأزرار + و - الشكل 13.

• في حالة الخطأ أو الرغبة في إلغاء المدة التي تم تحديدها، اضغطوا الزر  باستمرار لمدة ثابنتين على الأقل ثم اختاروا المدة المطلوبة من جديد.

### أخرجوا الطعام

عند فتح الغطاء، يتوقف الجهاز. لاستئناف عملية الطهي، أغلقوا الغطاء و اضغطوا على الزر .

بعد دقيقتين من الفتح، يبدأ الجهاز بالعمل.

• عند انتهاء عملية الطهي، يصدر الجهاز صافرة وتُظهر الشاشة الأرقام 00 : يتوقف الجهاز تلقائياً عن الطهي. أوقفوا الصافرة بالضغط على أحد هذه الأزرار

- الشكل 13.

• افتحوا الغطاء - الشكل 1.

• ارفعوا المقبض حتى علامة "اضغط" لسحب الوعاء وإخراج الطعام.

## مدد الطهي

تُقَدَّم مدد الطهي على شكل إرشادات، فهي تختلف حسب موسمية الطعام، حجمه، الكميات، مذاق كل نوع على حدة و شبكة التيار الكهربائي. يمكن أن تضاعفوا كمية الزيت المشار إليها حسب أذواقكم وحاجاتكم. إذا رغبتم في الحصول على بطاطس مقرمشة، يمكنكم منح بعض الدقائق الإضافية لمدة الطهي.

### بطاطس

مدد الطهي (بالدقائق)	إضافة (ملعقة زيت)	الكمية	النوع
26 - 28	1/2	750 جراما	طازجة
30 - 34	3/4	1000 جرام	
30 - 40	1	-	
26 - 28	بدون	750 جرام	مجعدة

### لحوم - دواجن

لإضافة النكهة إلى اللحم الخاص بكم، لا تترددوا في مزج التوابل مع الزيت (الفلفل الأحمر، الكاري، خليط الأعشاب، الزعتر، ورق الغار...).

مدد الطهي (بالدقائق)	إضافة (ملعقة زيت)	الكمية	النوع
13 - 15	بدون	750 جرام	طازجة
13 - 15	بدون	750 جرام	مجعدة
20 - 25	بدون	4 إلى 6	طازجة
20 - 25	بدون	6	طازجة
16 - 18	1	750 جرام	مجعدة

### تحضيرات الطعام المجمد

مدد الطهي (بالدقائق)	إضافة (ملعقة زيت)	الكمية	النوع
16 - 18	بدون	650 جرام	مجعدة
20 - 17	بدون	650 جرام	مجعدة
19 - 16	بدون	650 جرام	مجعدة

## أسماك - قشريات

مدد الطهي (بالدقائق)	إضافة (ملعقة زيت)	الكمية	النوع	
13 - 11	بدون	300 جرام	مجعد	كاليماري مقلي
13 - 11	بدون	300 جراما	طري	جمبري

## الخضراوات

مدد الطهي (بالدقائق)	إضافة (ملعقة زيت)	الكمية	النوع	
30 - 25	ملعقة و 15 سنتيلتر من الماء	750 جرام	شرائح	الكوسة
22 - 18	ملعقة و 15 سنتيلتر من الماء	650 جرام	شرائح	فلفل
15 - 10	1	650 جرام	مربعات	عيش الغراب
16 - 13	ملعقة و 15 سنتيلتر من الماء	650 جرام	مربعات	الطماطم
16 - 12	1	500 جرام	دوائر	البصل

## الفواكه

مدد الطهي (بالدقائق)	إضافة (ملعقة زيت)	الكمية	النوع	
6 - 5	ملعقة + ملعقة من السكر	5	دوائر	الموز
12 - 10	ملعقتان من السكر	1000 جرام	طرية ومقطعة إلى 4 أجزاء	الفراولة
12 - 10	ملعقة + ملعقتي سكر	3	مقطع إلى نصفين	التفاح
15 - 10	ملعقتان من السكر	1	طري ومقطع إلى أجزاء	الأناناس

## نظفوا الجهاز

- يتك ليحف تماما بعد التنظيف.
  - افتحوا الغطاء بالضغط على زر التحكم في الفتح - الشكل 1 ثم اضغطوا على الزر لرفع الغطاء - الشكل 2.
  - ارفعوا مقبض الوعاء القابل للإزالة بشكل أفقي حتى علامة "اضغط" لإخراج الوعاء - الشكل 3.
  - حرروا الشفرة بالضغط على زر الفتح - الشكل 4.
  - لإزالة الحلقة المانعة للانسكاب، اسحب المشابك نحو الخارج ثم ارفع الحلقة لإزالتها.
- لا تغمروا الجهاز بالماء. لا تستخدموا منتجات التنظيف ذات التأثير القاسي أو المسببة لخدوش.
- يجب تنظيف المصفاة القابلة للإزالة باستمرار. كي تحافظوا على جودة الوعاء القابل للإزالة طويلا، تجنبوا استخدام أية أوان معدنية.

لا نوصي باستخدام أي مادة منظفة أخرى غير سائل تنظيف الأواني.

• أزيلوا المصفاة القابلة للإزالة - الشكل 14.

- جميع هذه القطع القابلة للإزالة يمكن غسلها بأمان في غسالة الأطباق - الشكل 6 أو يمكن تنظيفها باستخدام إسفنجة رطبة و سائل تنظيف الأواني.
- نظفوا الهيكل الداخلي للجهاز باستخدام إسفنجة رطبة و سائل تنظيف الأواني. نشفوا جيدا قبل كل استخدام جديد.
- نحن نضمن لكم أن الوعاء القابل للإزالة ملائم للنظام الصحي المتعلق بالطعام وما يتصل به من مواد.

إذا واجهتم صعوبات، فاستعينوا بكتيب «إرشادات السلامة» المرفق مع الجهاز.