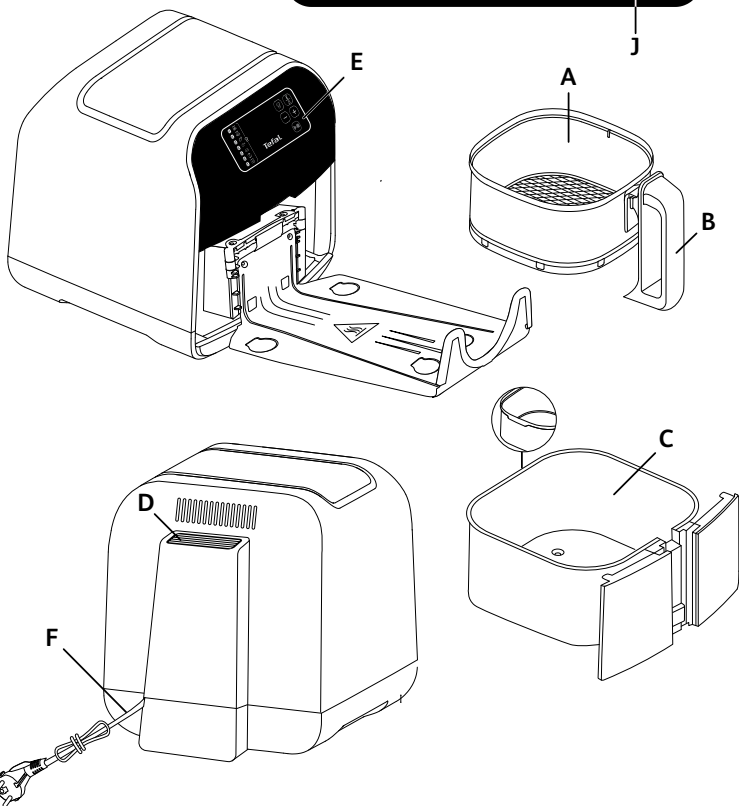
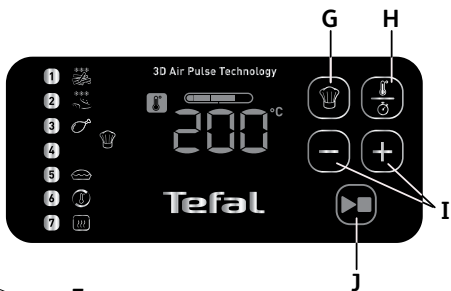


Tefal®

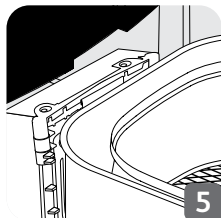
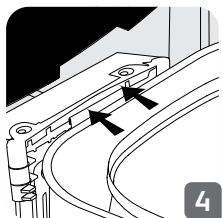
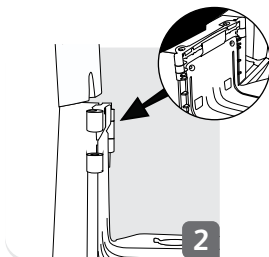
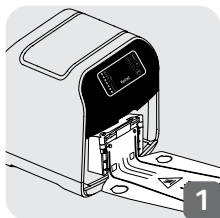
AR



Fry delight XL



تركيب الحوض في الجهاز



Er 5	إذا كان التيار الكهربائي عندك في المنزل ضعيفاً، سوف يؤدي ذلك إلى انخفاض مستوى فعالية الطهي.	اتصل بالجهة المسؤولة عن التيار الكهربائي.
Er 6	إذا كان التيار الكهربائي عندك في المنزل قوياً، سوف يقوم المنتج بحماية نفسه من أخطار السخونة المفرطة.	اتصل بالجهة المسؤولة عن التيار الكهربائي.

*حسب الموديل

التخزين

1. يجب فصل الجهاز عن التيار الكهربائي وتركه لكي يبرد.
2. يُرجى التأكد أن جميع أجزاء الجهاز نظيفة وجافة.

الضمان وخدمة ما بعد البيع

في حال الحاجة إلى خدمات ما بعد البيع، أو لطلب المعلومات أو في حالة حدوث مشاكل، يرجى زيارة موقع تيفال : www.tefal.com أو الاتصال بمركز خدمة العملاء في بلدك. يمكنك العثور على رقم الهاتف في كُتيب الضمان الدولي. إذا لم يكن هناك مركز لخدمة العملاء في بلدك، يرجى الإتصال بموزع تيفال المحلي.

استكشاف الأعطال

إذا واجهت مشاكل مع جهازك، يُرجى زيارة موقعنا على الشبكة : www.tefal.com للتشاور، وطرح الأسئلة للحصول على الإجابات ، أو اتصل بمركز خدمة العملاء في بلدك.

الحفاظ على البيئة

لا تتخلص من الجهاز مع النفايات المنزلية عندما تقرر الإستغناء عنه، يُرجى تسليمه إلى نقطة التجميع لإعادة التدوير. فأنت تساهم في الحفاظ على البيئة

5. توضع قطع البطاطس في السلة.
ملاحظة: لتجنب وصول فائض الزيت الى قعر الحوض ، ننصح بعدم هز الحوض لوضع قطع البطاطس في السلة.
6. تُطهى قطع البطاطس حسب ما تورده «الإعدادات».

نصائح

- عادة ما تتطلب المكونات الصغيرة الحجم وقتاً أقصر قليلاً في التحضير من المكونات الأكبر حجماً.
- يُضبط وقت الطهي حسب كمية المواد الغذائية: كمية أكبر من الغذاء تتطلب وقتاً أطول قليلاً في الطهي، وكمية صغيرة تتطلب وقتاً أقصر قليلاً.
- تحريك المكونات الصغيرة أثناء الطهي تُحسن في النتيجة النهائية، ويمكن أن تساهم أيضاً في تجانس أفضل في طهي للمكونات.
- لا تُعدّ المكونات الغنية بالدهون، مثل النقانق، في Fry Delight XL.
- الوجبات الخفيفة التي يمكن خبزها، يمكن أيضاً أن يتم طهيها في Fry Delight XL.
- يمكنك أيضاً استخدام Fry Delight XL لتسخين المكونات لتسخين المكونات أضبط درجة الحرارة لغاية 160 درجة مئوية، واضبط المؤقت على مدة بين 5 و 10 دقائق.

التنظيف

- يجب تنظيف الوحدة بعد كل استخدام.
- الحوض والسلة مطليان بطلاء غير لاصق. لا تستعمل أدوات الطهي المعدنية، ولا مواد التنظيف الكاشطة، لأن من شأنها إتلاف الطلاء الغير لاصق.
1. أفضل المنتج عن التيار الكهربائي واتركه لكي يبرد تماماً.
 2. ملاحظة: أفضل الحوض عن الجهاز لسرعة التبريد
 3. يُسح السطح الخارجي للجهاز بقطعة قماش رطبة.
 4. يُنظف الحوض والسلة بالماء الساخن مع سائل غسل الاطباق واسفنجة غير كاشطة.
 5. يمكنك استخدام سائل إزالة الشحوم للتخلص من بقايا الأوساخ.
 6. ملاحظة: الحوض والسلة آمنين للتنظيف في جلابة الصحون.
 7. نصيحة: إذا التصقت الأوساخ في السلة أو في أسفل الحوض، املاً الحوض بالماء الساخن وسائل غسل الاطباق. ضع السلة في الحوض وانقع الحوض والسلة لمدة 10 دقائق.
 8. يُنظف الجزء الداخلي من الجهاز بالماء الدافئ واسفنجة غير كاشطة.
 9. لا تغمر جسم الجهاز في الماء.
 10. تُنظف عناصر التسخين بفرشاة التنظيف لإزالة بقايا الطعام.

جدول رموز الأخطاء *: Er.

Er. 1 أو Er. 2	عطب في الجهاز.	تحقق من وجود وتحديد المواقع الصحيحة لجميع الأجزاء القابلة للفصل للتحقق من عدم وجود أجسام غريبة في كل الأجزاء المتحركة.
Er. 2 أو Er. 3	يمكن أن يحدث هذا الخطأ إذا تم تخزين المنتج لمدة طويلة في درجة حرارة منخفضة.	بعد التحقق من عدم وجود أجسام غريبة في قناة التهوية، إذا استمر الخطأ، أعرض الجهاز على مركز خدمة معتمد.
Er. 4	رُؤد هذا المنتج بجهاز استشعار للخطأ في درجة الحرارة	اترك المنتج ليبقي في حرارة الغرفة لأكثر من 15 درجة مئوية لمدة ساعة واحدة قبل إعادة التشغيل. إذا استمر الخطأ، أعرض الجهاز على مركز خدمة معتمد.
		أعرض الجهاز على مركز خدمة معتمد.

اللحوم والدواجن

صدور الدجاج	800	16	160 درجة مئوية	نعم	
شرائح سمك السلمون المطازجة	3 قطع	7	160 درجة مئوية	لا	

معلومات إضافية	تحريك الطعام أثناء الطهي	وضعية الطهي ذات الصلة	الحرارة (درجة مئوية)	الوقت (دقائق) *	الكمية (g)	
سناك						
جاهزة للطهي	لا	2	200 درجة مئوية	10	8 قطع	ساموسا
	نعم	2	200 درجة مئوية	8	200-400	ناجيت الدجاج المثلجة
	نعم		200 درجة مئوية	16	6 قطع	أصابع كروكتن المثلجة

معجنات

استعمال القوالب		5	160 درجة مئوية	25	600	كعكة الشوكولاتة
-----------------	--	---	-------------------	----	-----	--------------------

* من المستحسن إضافة 3 دقائق على وقت التسخين التمهيدي لمدة الطهي المشار إليها. للقيام بذلك، يمكنك استعمال وضعية الطهي رقم 6، مما يتيح لك تسخين تمهيدي سريع للجهاز. وضعية الطهي رقم 7، تُحافظ على المكونات دافئة لمدة 30 دقيقة

راجع موقع وصفات الطهي على الانترنت www.tefal.com

تحضير رقائق البطاطس منزلياً.

- للحصول على أفضل النتائج، ننصح باستخدام البطاطس المطبوخة مسبقاً (على سبيل المثال، المجمدة). إذا كنت ترغب في إعداد البطاطس محلية الصنع، يرجى اتباع الخطوات التالية.
1. استعمل تشكيلة من البطاطس الموصى بها لتحضير التشيبس.
 2. تُقشر البطاطس وتُقطع إلى أصابع بسماكة حوالي 1 سم.
 3. تُغسل قطع البطاطس تحت الماء وتُجفف بالمناشف الورقية.
 4. يُسكب ½ ملعقة كبيرة من الزيت في وعاء، وتوضع فوقها قطع البطاطس وتخلط حتى يتم تغليفها بالزيت.

سوف يساعدك الجدول أدناه بتحديد الإعدادات الأساسية للمكونات التي تريد تحضيرها. ملاحظة: المعطيات المدرجة أدناه ليست سوى مؤشرات. يمكن أن تختلف حسب المنشأ، والحجم، والعلامة التجارية، وشكل المكونات .

معلومات إضافية	تحريك الطعام أثناء الطهي	وضعية الطهي ذات الصلة	تحريك الطعام أثناء الطهي	وضعية الطهي ذات الصلة	الحرارة (درجة مئوية)	
بطاطس ورقائق البطاطس						
سماكة رقائق البطاطس : 8 x 8 ملم	نعم	1	200 درجة مئوية	22	1000	رقائق البطاطس المُثلَّجة
سماكة رقائق البطاطس : 10 x 10 ملم	نعم	1	200 درجة مئوية	19	1000	رقائق البطاطس السميكة المُثلَّجة
أضف نصف (1/2) ملعقة صغيرة من الزيت	نعم		200 درجة مئوية	26	1200	رقائق البطاطس الطازجة (10 x 10) (ملم)

اللحوم والدواجن						
	نعم	4	180 درجة مئوية	6	400	شرائح اللحم المفروم المُثلَّج
2 يُضاف ملعقتان من (2) صغرتان من الزيت	لا		160 درجة مئوية	55	1200	دجاجة كاملة
			200 درجة مئوية	5		
	نعم	3	170 درجة مئوية	30	5 قطع	افخاذ الدجاج

3. افتح درج الجهاز ، وضع المكونات في السلة.
ملاحظة: لا تملأ السلة لغاية الحد الأقصى، ولا تتجاوز الكمية المبينة في الجدول (انظر فقرة «الإعدادات»)، لأن هذا قد يؤثر على نوعية النتيجة النهائية.
4. اغلق الدرج.
لا تستخدم الحوض إن لم تكن السلة بداخله.
ملاحظة: 5 إشارات صوتية مُتتالية تعني أن الحوض ليس في مكانه الصحيح في الجهاز.
تحذير: اترك الحوض لكي يبرد قبل التعامل معه. احمل السلة دائماً من مقبضها.
5. لبدء الطهي، يمكنك اختيار وضعية الطهي الأوتوماتيكي، أو اضبط الجهاز على الطهي يدوياً.
b. عند اختبارك الضبط اليدوي :
- اضبط درجة الحرارة المطلوبة باستخدام الرمز + و- على شاشة العرض الرقمية. تتراوح درجة الحرارة بين 60 و 200 درجة مئوية.
- ثم اضبط وقت الطهي المطلوب بالضغط على  الزر ، واضبط الوقت باستخدام الرمز + و- على شاشة العرض الرقمية. تتراوح مدة المؤقت بين 0 و 60 دقيقة
- اضغط على زر التشغيل لبدء الطهي حسب درجة الحرارة والوقت المحدد. تبدأ عملية الطهي. يتم عرض درجة الحرارة المختارة ووقت الطهي على شاشة العرض بالتناوب.
- a. عند اختبارك الضبط أوتوماتيكياً:
- اضغط على  لعرض رقم وضعية الطهي.
- اضغط على الرمز + ، - أو على الزر  على شاشة العرض الرقمية لإختيار وضعية الطهي (شرح لوضعيات الطهي في فقرة «الإعدادات»).
- ثبّت وضع الطهي بالضغط على زر التشغيل. بذلك تبدأ عملية الطهي.
- يبدأ الطهي. يتم عرض درجة الحرارة المختارة ووقت الطهي على شاشة العرض بالتناوب.
6. تحتاج بعض المكونات إلى التحريك أثناء الطهي (انظر فقرة « الإعدادات »). لتحريك المكونات، افتح درج الجهاز، وارفع السلة بواسطة مقبضها، وحركها اهتزازياً. ثم، ضع السلة في الحوض، واغلق الدرج. ثم اضغط على زر التشغيل لمتابعة عملية الطهي
7. عندما يحين انتهاء وقت الطهي، يُطلق الجهاز إشارة صوتية ويتوقف عن التشغيل. إرفع السلة من الجهاز ووضعها على سطح مقاوم للحرارة.
8. أفرغ السلة في وعاء أو طبق.
- نصيحة: لإزالة المكونات الضخمة أو الهشة، استخدم ملقات الطعام.
9. عند انتهاء عملية الطهي، تكون المكونات والوعاء ساخنين. حسب المكونات التي توضع في Fry Delight XL ، يمكن أن يتسرب البخار من الحوض.
10. عندما ينتهي طهي الطعام في السلة، يمكنك إعادتها الى الجهاز.
ملاحظة: بعد 15 دقيقة من عدم التفعيل، يتحول المنتج الى وضعية السكون. بالضغط على زر  يعود المنتج لوضعية التشغيل.

.A	سلة	.F	سلك الكهرباء
.B	مقبض السلة	.G	زر وضعية الطهي
.C	حوض	.H	زر الحرارة
.D	مخرج هواء	.I	أزرار + أو -
.E	شاشة رقمية تعمل باللمس	.J	زر التشغيل

وضعية الطهي الأوتوماتيكي

1. رقائق البطاطس المثلجة
2. الوجبات السريعة المثلجة
3. دجاج
4. لحوم
5. خبز
6. التسخين التمهيدي
7. الحفاظ على الطعام ساخنا

قبل الاستخدام للمرة الأولى

1. تُزال جميع المواد من التعبئة والتغليف.
2. تُزال أية ملصقات أو علامات على الجهاز.
3. تُنظف السلة والوعاء بالماء الساخن و سائل غسل الأطباق باسفنجة غير كاشطة.
4. ملاحظة: يمكنك أيضا تنظيف هذه الأجزاء في جلاية الصحون.
5. يُمسح داخل وخارج الجهاز بقطعة قماش رطبة.

التحضير للإستعمال

1. يوضع الجهاز على سطح مستقر، أفقي ومسطح. لا تضع الجهاز على سطح غير مقاوم للحرارة.
2. توضع السلة بشكل صحيح في الحوض.
3. Fry Delight XL تعمل بتيار الهواء الساخن لا تملأ الوعاء بالزيت أو أية سائل أخرى.
- لا تضع أي شيء على الجهاز. هذا يعطل تدفق الهواء ويؤثر على نتيجة الطهي بالهواء الساخن لم يُعد هذا الجهاز للعمل في مكان مُعزل. يجب وضع الجهاز على سطح عمل مستقر أو على منضدة المطبخ القادرة على تحمل حرارة لا تقل عن 90 درجة مئوية.

استخدام الجهاز

- Fry Delight مناسبة لإعداد مجموعة واسعة من المكونات. سوف يساعدك موقع وصفات الطهي على الانترنت www.tefal.com معرفة المزيد عن هذا الجهاز. أوقات الطهي للمكونات الأساسية معروضة في فقرة «الإعدادات»
1. أوصل المقبس الكهربائي بالتيار
 2. ابدأ بمرحلة التسخين التمهيدي إذا اقتضى الأمر للقيام بذلك، اضغط على زر التشغيل الذي سوف يُضيء عند التوصيل بالتيار. سوف تُعرض درجة الحرارة عند الإستعمال للمرة الأولى 60 درجة مئوية.
 - اضغط درجة الحرارة المطلوبة باستخدام الرمز + و- على شاشة العرض الرقمية.
 - اضغط مرة ثانية على زر التشغيل لبدء التسخين التمهيدي.
 - يظهر شريط الرسم البياني، الذي يُبيّن لك التقدم في درجة الحرارة إلى مستوى الحرارة المطلوبة.
 - سوف تُطلق إشارة صوتية عند الوصول الى الدرجة الحرارة الى المستوى المطلوب.
 - اكتمال مرحلة التسخين التمهيدي.