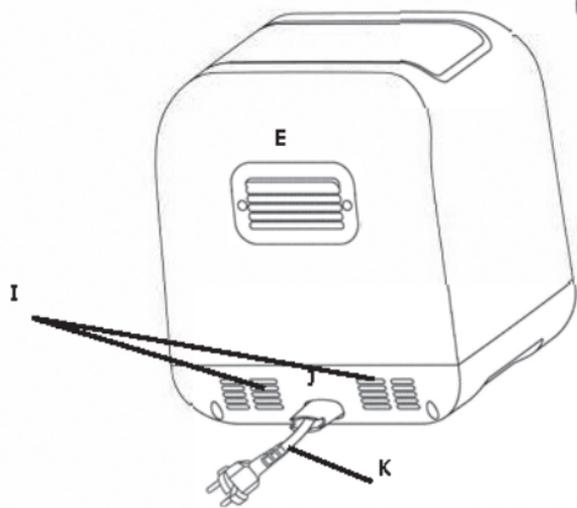
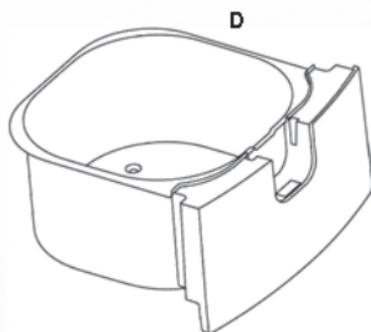
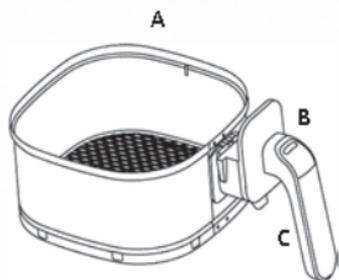
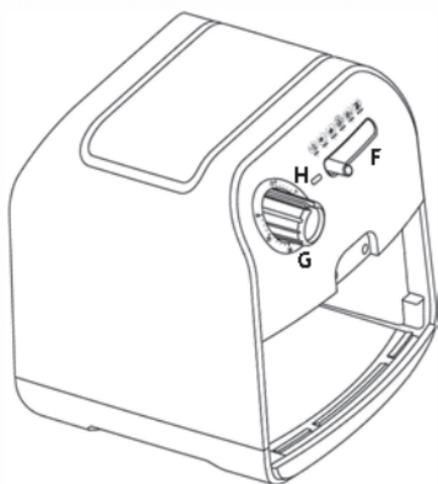


# Tefal®

AR



Fryer delight



- نصيحة: إذا التصقت الأوساخ في السلة أو في الجزء السفلي من المقلاة، إملاء المقلاة بالماء الساخن والقليل من سائل التنظيف. ضع السلة في المقلاة، وارك المقلاة والسلة منقوعتان لمدة 10 دقائق تقريبا. ثم اغسلهما وجففهما بعناية.
4. امسح الجزء الداخلي للمنتج بالماء الساخن وبإسفنجة غير كاشطة.
  5. نظف عناصر التسخين بفرشاة جافة لإزالة أي بقايا من الطعام.
  6. لا تغمر الجهاز بالماء ولا بأي سائل آخر.

## التخزين

1. افصل الجهاز عن التيار الكهربائي واتركه لكي يبرد.
2. تأكد بأن جميع الأجزاء نظيفة وجافة.
3. ادفع السلك الكهربائي الى داخل الحجرة الخاصة به لتخزينه. ادفع السلك الكهربائي في التجويف المخصص له لتثبيتته

## الضمانة والخدمات

إذا كنت بحاجة إلى الخدمة، أو لمزيد من المعلومات أو إذا كانت لديك مشكلة، يرجى زيارة موقع tefal الإلكتروني [www.tefal.com](http://www.tefal.com) أو يُرجى الاتصال بمركز tefal لخدمة المستهلك في بلدك. يمكنك العثور على رقم الهاتف في وثيقة الضمان العالمية. إذا لم يكن هناك مركز خدمة معتمد في بلدك، اتصل بوكيل تيفال المحلي.

## استكشاف الأعطال

إذا واجهتك مشاكل مع الجهاز، يُرجى زيارة [www.tefal.com](http://www.tefal.com) للحصول على قائمة الأسئلة المتداولة يُرجى الاتصال بمركز خدمة المستهلك في بلدك.

- عادة ما تتطلب الأطعمة أصغر حجماً وقتاً أقصر في الطهي عن الأطعمة الكبيرة الحجم.
- تتطلب كمية الطعام الكبيرة وقتاً أطول في الطهي، ولا تتطلب الكمية الصغيرة من الطعام سوى وقت طهي أقصر قليلاً.
- هزّ الأطعمة الصغيرة الحجم في منتصف وقت الطهي يحسّن النتيجة النهائية، و يساعد على طهي الطعام بشكل متجانس.
- أضف القليل من الزيت إلى البطاطس الطازجة للحصول على نتائج مقرمشة. بعد إضافة الزيت، تقلل البطاطس في غضون بضعة دقائق.
- لا تطلو الأطعمة الدهنية للغاية في Fry Delight (فراي ديلایت).
- الوجبات السريعة التي يمكن طهيها في الفرن يمكن أن تُطهى في Fry Delight (فراي ديلایت).
- الكمية الأمثل الموصى بها لطهي البطاطس هي 500 جرام.
- استخدم عجينة الحلويات الجاهزة لتحضير الوجبات الخفيفة المحشوة بسرعة وسهولة.
- إذا كنت ترغب في خبز كعكة أو كيشي، أو إذا كنت تريد أن تقلل الطعام الهش أو الأطعمة المحشوة، ضع طبق الفرن في قاعدة Fry Delight (فراي ديلایت). يمكنك استخدام طبق خاص للفرن من السيليكون، الإستانلس ستيل، الألمنيوم، أو التيراكوتا.
- يمكنك أيضاً استعمال Fry Delight (فراي ديلایت) لإعادة تسخين الطعام. لإعادة تسخين الطعام، اضبط الترموستات على درجة 160 مئوية لمدة 10 دقائق.
- تأكد بأن الطعام حار جداً قبل التقديم.
- ملاحظة: تستند أوقات الطهي في الجداول المرفقة على أن الجهاز قد تم تسخينه تمهيداً لمدة 3 دقائق. أضف 3 دقائق على وقت الطهي إذا كنت لم تُسخن Fry Delight (فراي ديلایت) قبل الطهي.

## صنع الرقائق المقلية المنزلية الصنع

- للحصول على أفضل النتائج، ننصح باستخدام الرقائق المثلجة والبطاطس المقلية. إذا كنت تريد صنع رقائق منزلية، اتبع الخطوات التالية.
1. اختر مجموعة متنوعة من البطاطس مناسبة لصنع رقائق البطاطس. قشر البطاطس وقطعها إلى شرائح متساوية في السماكة.
  2. انقع رقائق البطاطس في وعاء من الماء البارد لمدة 30 دقيقة على الأقل، ثم صفيها وجففها بواسطة منشفة شاي نظيفة وشديدة الامتصاص. ثم تُلّف بمنشفة مطبخ ورقية. يجب أن تكون الرقائق جافة تماماً قبل الطهي.
  3. اسكب ½ ملعقة كبيرة من الزيت (نباتي، عباد الشمس، زيت الزيتون، الخ) في وعاء جاف، وضع الرقائق واخبطها حتى يتم تغليفها بالزيت.
  4. ارفع الرقائق من الوعاء بأصابعك أو بأواني المطبخ بحيث يبقى الفائض من الزيت في الوعاء. ضع الرقائق في السلة.
- ملاحظة: لا تسكب وعاء الرقائق المغلفة بالزيت مباشرة في السلة دفعة واحدة، لأن الزيت الفائض سيبقى في نهاية المطاف في قاع المقلاة.
5. يجب قلي الرقائق حسب التعليمات الواردة في فصل "دليل الطهي".

## التنظيف

- يُرجى تنظيف الجهاز بعد كل استخدام.
- للمقلاة والسلة طلاء غير لاصق. لا تستخدم أدوات المطبخ المعدنية أو مواد التنظيف الكاشطة لتنظيفها، لأن هذا قد يؤدي إلى تلف الطلاء الغير لاصق.
1. انزع القابس الكهربائي من مقبس الحائط، واترك الجهاز ليبرد. أفضل المقلاة عن الجهاز لتسريع عملية التبريد.
  2. امسح جانب الجهاز الخارجي بقطعة قماش رطبة.
  3. تُنظف المقلاة والسلة بالماء الساخن، والقليل من سائل التنظيف بأسفنجة غير كاشطة.
- يمكنك استخدام سائل إزالة الشحوم للتخلص من الأوساخ المتبقية.
- ملاحظة: المقلاة والسلة آمنتين للتنظيف في جلاية الصحون

اللحوم والدواجن (أوقات الطهي ودرجات الحرارة هي على اللحوم الطازجة والدواجن)

		180 درجة مئوية	14-7	500-100 جرام	ستيك
		180 درجة مئوية	16-12	500-100 جرام	قطع الدجاج
		180 درجة مئوية	14-7	500-100 جرام	برجر لحم البقر
		180 درجة مئوية	12	400 جرام	كرات اللحم
استخدم المُثلجة - الفرن جاهز		200 درجة مئوية	11-10	500-100 جرام	لحافف السجق
		180 درجة مئوية	22-18	500-100 جرام	أفخاذ الدجاج
		180 درجة مئوية	15-10	500-100 جرام	فيليه صدر الدجاج (خالي من العظم)

معلومات إضافية	هز	الحرارة (بالدرجات المئوية)	الوقت (بالدقيقة)	كميات الحد الأدنى والأقصى (بالجرام)	
<b>سناك</b>					
استخدم المُثلجة - الفرن جاهز		200 درجة مئوية	9-8	500-100 جرام	سبرينغ رولز
	هز	200 درجة مئوية	9-6	500-100 جرام	قطع الدجاج المُثلجة
	هز	200 درجة مئوية	9-6	300-100 جرام	أصابع السمك المُثلجة
	هز	200 درجة مئوية	6	300 جرام	كالاماري المقلية المُثلجة
	هز	200 درجة مئوية	15	450 جرام	كروكيت البطاطس المُثلجة المخبوزة
		170 درجة مئوية	30-16	400-100 جرام	خضروات محشوة

<b>خبز</b>					
استعمل قالب كيك / طبق الفرن		160 درجة مئوية	30	300 جرام	كيك
استعمل قالب كيك / طبق الفرن		180 درجة مئوية	10-9	300-100 جرام	طبق "كيشي"
استعمل قالب كيك / طبق الفرن		180 درجة مئوية	18-15	300 جرام	موفن

يُرجى زيارة [www.tefal.com](http://www.tefal.com) لوصفات الطهي على الانترنت.

عند استخدام الخلطات التي تنتفخ (مثل الكعكة، كيشي، أو الكعك) في طبق الفرن، يجب أن لا تملأ الطبق بأكثر من نصفه.

يساعدك الجدول أدناه، على تحديد الإعدادات الأساسية للطعام الذي تريد تحضيره.

ملاحظة: أوقات الطهي المدرجة أدناه، هي مجرد دليل، ويمكن أن تختلف حسب النوع، وحسب دفعة البطاطس المستخدمة. لأنواع أخرى من الأطعمة، فإن الحجم والشكل والنوع قد يؤثر على النتائج. لذلك، فقد تحتاج إلى تعديل وقت الطهي قليلاً.

تعتمد أوقات الطهي في الجدول على تسخين الجهاز تمهيداً عندما يكون فارغاً لمدة 3 دقائق.

معلومات إضافية	هز*	الحرارة (بالدرجات المئوية)	الوقت التقريبي (بالدقيقة)	كميات الحد الأدنى والأقصى (بالجرام)	
<b>البطاطس والبطاطس المقلية</b>					
	هز	200 درجة مئوية	16-12	300-700 جرام	بطاطس مثلجة مقلية (رقائق رقيقة 8 x 8 ملم)
	هز	200 درجة مئوية	20-12	300-700 جرام	رقائق مثلجة (13 x 13 ملم، وسمك قياسي)
اضف ½ ملعقة كبيرة من الزيت	هز	180 درجة مئوية	25-18	300-800 جرام**	بطاطس مقلية منزلية الصنع (8 x 8 ملم)
اضف ½ ملعقة كبيرة من الزيت	هز	180 درجة مئوية	22-18	300-800 جرام**	أسافين بطاطس منزلية الصنع***
اضف ½ ملعقة كبيرة من الزيت	هز	180 درجة مئوية	21-15	300-750 جرام**	مكعبات بطاطس منزلية الصنع
		180 درجة مئوية	18-15	250 جرام	روستي مُثلجة

\* تُهز في منتصف الطريق من خلال الطهي.

\*\* وزن البطاطس الغير مقشرة

\*\*\* نصيحة: للحصول على نتائج أفضل، استخدم أصناف أخرى من البطاطس مثل مارس باير والملك إدوارد.

هام: لكي تتجنب إتلاف الجهاز، لا تتجاوز الكميات القصوى من المكونات والسوائل المبيّنة في دليل التعليمات ووصفات الطهي.

4. ارجع المقللة الى مكانها في Fry Delight (فراي ديلايث) لاستخدم المقللة أبداً دون السلة في داخلها.
- تحذير: لا تلمس المقللة أثناء الاستخدام ولبعض الوقت بعد الاستخدام، لأنها تكون ساخنة جداً. احمل المقللة من المقبض فقط.

  1. حول مفتاح التحكم بالحرارة إلى درجة الحرارة المطلوبة، انظر فقرة "دليل الطهي" لتحديد درجة الحرارة المناسبة.
  2. حدد وقت الطهي ( انظر فقرة "دليل الطهي").
  3. لتشغيل الجهاز، أدر مفتاح المؤقت إلى وقت الطهي المطلوب.

- أضف 3 دقائق على وقت الطهي الوارد في الجداول في الصفحات 7 و 8 عند استخدام الجهاز عندما يكون بارداً.
- ملاحظة: إذا أردت، يمكنك أيضاً تسخين الجهاز تمهيداً دون أي طعام بداخله. في هذه الحالة، أدر مفتاح المؤقت لأكثر من 3 دقائق وانتظر حتى يُطفأ مؤشر التسخين الضوئي (بعد 3 دقائق تقريباً). ثم إملاً السلة وأدر مفتاح المؤقت حسب وقت الطهي المطلوب (انظر التوقيت في دليل الطهي).

  - يبدأ المؤقت بالعد التنازلي حسب الوقت المحدد للطهي.
  - يُضاء مؤشر التسخين الضوئي.
  - أثناء عملية القلي بالهواء الساخن، يُضاء ويُطفأ مؤشر التسخين من وقت لآخر. هذا يدل على أن عنصر التسخين يبقى في حالة تشغيل وإيقاف للحفاظ على درجة الحرارة المحددة.
  - يتم تجميع الزيت الزائد من الطعام في الجزء السفلي من المقللة.

4. تحتاج بعض أنواع الطعام الى الهز أثناء الطهي (انظر فقرة «دليل الطهي»). للقيام بهذه العملية، تُسحب المقللة من الجهاز بواسطة مقبضها وتُهزُّ. ثم توضع بعد ذلك في الجهاز.
- تحذير: لا تضغط على زر تحرير السلة (B) أثناء القيام بهز الطعام.
- نصيحة: لخفض وزن المقللة، يمكنك فصل السلة من المقللة وهز سلة فقط. للقيام بذلك، إسحب المقللة من الجهاز، وضعها فوق سطح مقاوم للحرارة، وأضغط على زر تحرير السلة وارفع السلة من المقللة.
- نصيحة: يمكنك ضبط المؤقت على نصف مدة الطهي، وعندما ينطلق المؤقت، هزّ المكونات. بعد ذلك، اضبط المؤقت على نصف المدة المتبقية.
- لأن تكنولوجيا التشغيل المتقطع تُعيد تسخين الهواء فوراً داخل الجهاز، فإن سحب المقللة لفترة وجيزة من الجهاز أثناء القلي بالهواء الساخن يُعكر صفو العملية.
5. عندما تسمع صوت المنبه، تكون مدة الطهي قد انتهت. اسحب المقللة من الجهاز (لا تضغط على زر تحرير السلة B)، ثم ضعها على سطح مُقاوم للحرارة.
- ملاحظة: يمكنك أيضاً إيقاف تشغيل الجهاز يدوياً. للقيام بذلك، ضع مفتاح التحكم بالموقت في الموقع "0".
6. تحقق بأن الطعام قد نضج.
- إذا كان الطعام ليس ناضجاً بما فيه الكفاية، ببساطة ضع المقللة مرة أخرى في الجهاز وأضبط المؤقت لبضع دقائق إضافية.
7. إفراغ السلة في وعاء أو على طبق.
- نصيحة: لإزالة المواد الغذائية الكبيرة أو الهشة، استخدام الملقط لرفع الطعام من السلة.
8. لإزالة القطع الصغيرة (مثل البطاطس المقلية)، اضغط على زر تحرير السلة، واسحبها الى الخارج.
- لا تقلب السلة رأساً على عقب اذا كانت ما تزال مُعلّقة بالمقللة، لأن أي فائض من الزيت الذي تم تجميعه في الجزء السفلي من المقللة سوف يتسرب على الطعام.
- بعد القلي بالهواء الساخن، تكون المقللة والطعام ساخنين جداً. حسب نوع الطعام المطهو في Fry Delight (فراي ديلايث) قد يتسرب البخار من المقللة.
9. عندما تصبح دفعة من الطعام جاهزة، تكون Fry Delight (فراي ديلايث) أيضاً جاهزة فوراً لإعداد دفعة أخرى من الطعام.

- A. السلة  
B. زر تحرير السلة  
C. مقبض السلة  
D. المقلاة  
E. منفذ للهواء  
F. مفتاح التحكم بالحرارة (150 - 200 درجة مئوية)
- G. مؤقت (0 - 30 ثانية) / مفتاح تشغيل/ إيقاف  
H. مؤشر ضوئي للتسخين  
I. فتحات لمخرج الهواء  
J. حُجيرة تخزين السلك الكهربائي  
K. السلك الكهربائي

## قبل الإستعمال للمرة الأولى

1. تُزال جميع مواد التغليف.
  2. تُزال جميع الملصقات والتسميات من الجهاز.
  3. تُغسل السلة والمقلاة جيداً بالماء الساخن والقليل من سائل التنظيف بإسفنجة غير كاشطة.
  4. ملاحظة: يمكنك أيضاً تنظيف هذه الأجزاء في جلابة الصحن.
4. يُمسح الجهاز من الداخل والخارج بواسطة قطعة قماش رطبة. يعمل الجهاز Fry Delight (فراي ديلایت) بتوليد الهواء الساخن. لا تملأ المقلاة (D) بالزيت أو بزيت القلي.

## التحضير للإستعمال

1. يوضع الجهاز فوق مُسطح منبسط ، ثابت، مقاوم للحرارة، بعيداً عن رذاذ الماء.
  2. توضع السلة في المقلاة (D) بشكل صحيح.
  3. يُسحب السلك الكهربائي من حُجيرة تخزينه في قعر الجهاز. لا تملأ المقلاة بالزيت أو بأي سائل آخر.
- لا تضع أي شيء فوق الجهاز. ذلك يُعيق انسياب الهواء ويؤثر على نتائج القلي بالهواء الساخن.

## استعمال الجهاز

تستطيع Fry Delight (فراي ديلایت) تحضير تشكيلة واسعة من الوصفات. وصفات طهي على موقعنا على الانترنت [www.tefal.com](http://www.tefal.com) تساعدك في التعرف على الجهاز. تُعطى أوقات الطهي للأطعمة الرئيسية في فصل "دليل الطهي".  
قد تظهر إنبعاثات طفيفة من الدخان أو الرائحة أثناء الاستعمالات الأولى للجهاز. هذه ظاهرة طبيعية وغير ضارة وسوف تختفي بسرعة مع الإستعمال.

## القلي بالهواء الساخن

1. أوصل سلك التيار الكهربائي إلى مقبض الكهربائي.
  2. إ سحب المقلاة من Fry Delight (فراي ديلایت) بعناية.
  3. ملاحظة: لا تضغط على زر تحرير السلة (B) أثناء رفع المقلاة من الجهاز. استعمل زر تحرير السلة فقط لتحرير السلة من المقلاة.
- ضع الطعام في السلة.
- ملاحظة: لا تملأ السلة فوق علامة مستوى "MAX" ولا تتجاوز الحد الأقصى للكمية المشار إليها في الجدول (انظر في قسم "دليل الطهي")، لأن ذلك قد يؤثر على نوعية النتيجة النهائية.