

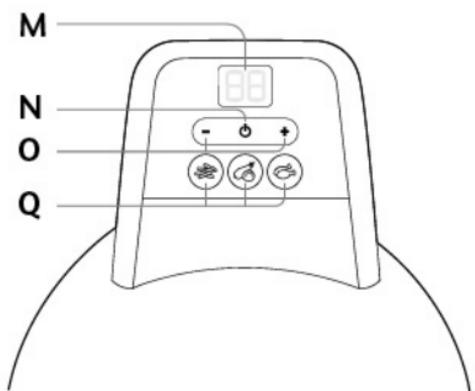
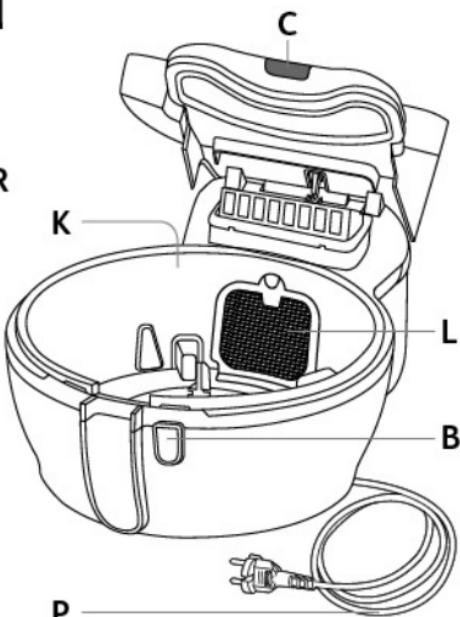
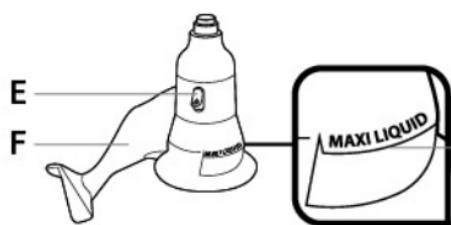
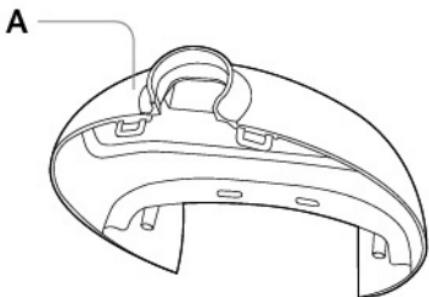
Tefal®

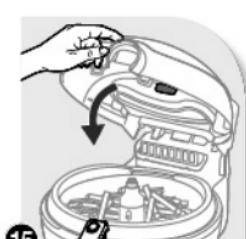
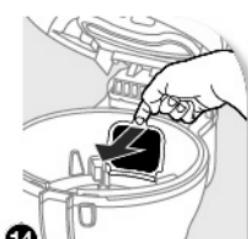
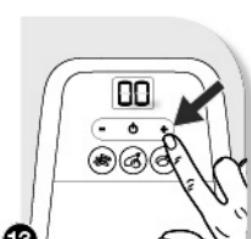
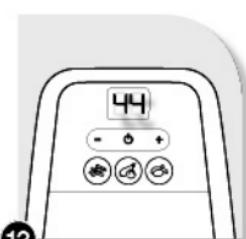
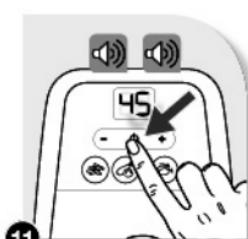
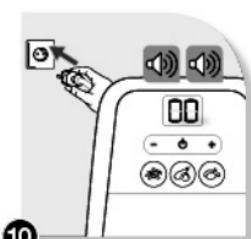
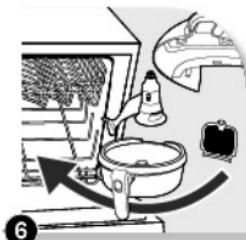
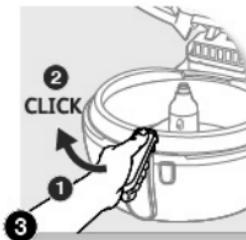
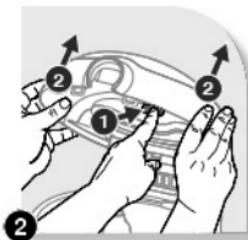
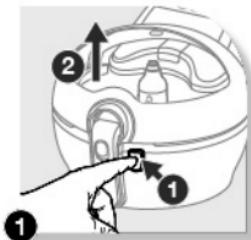
AR



ActiFry express

www.tefal.com





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

الصف

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

تحضر سبع

قبل أول استخدام

- ٦- اقحموا الغطاء بالضغط على زر التحكم في الفتح - الشكل ٢.
 - ٧- ارتفعوا بمقضي الوعاء القابل للإزالة بشكل أدق حتى علامة "اضغط" لإخراج الوعاء - الشكل ٣.
 - ٨- لإزالة الحلقة المانعة لالتسكاب، اسحب المشابك نحو الخارج ثم ارفع الحلقة لإزالتها.
 - ٩- حربروا الشفرة الضاغطة على زر الفتح - الشكل ٤.
 - ١٠- انزعوا المصفاة القابلة للإزالة - الشكل ١٤.
 - ١١- جمّع هذه القطع القابلة للإزالة يمكن غسلها بآمان في غسالة الأطباق - الشكل ٦ أو يمكن تنظيفها باستخدام إسفنجية رطبة وسائل تنظيف الأولى.
 - ١٢- نظفوا البيكيل الداخلي للجهاز باستخدام إسفنجية رطبة وسائل تنظيف الأولى.
 - ١٣- نشفقوه جيدا قبل كل استخدام جديد.
 - ١٤- أعدوا تركيب الوعاء حتى علامة "اضغط" - الشكل ٥.
 - ١٥- لإعادة وضع الحلقة المانعة لالتسكاب في مكانها على حافة المقلة، ثبّتها على المقلة ثم اضغط عليها حتى تسمع صوت «نقرة».
 - ١٦- أثناء أول استخدام، يمكن ملاحظة انتفاخات (فتحة لا تختفي على، مواد سامة. هذه الظاهرة لا تسبب ضرراً باستخدام الجهاز و تولى سوءة.

تحضير الطعام

لكي تتجنبوا إتلاف جهازكم، عليكم الالتزام بكميات المكونات بدقة و ساعات السخانة، المشاكل هنا في كففة الاستخدام و كتب المصفات.

بالنسبة للوصفات التي تحتوي على سوائل، لا تتجاوزوا الحد الأقصى المأشر إليه في الغطاء القابل للإزالة - الشكل 7.
لا تترك ملءة تحدد الكمية داخل الماء 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.
- أملأوا الملقطة بملادة الدهنية الملوصي بها (انظر جدول الطهي في الصفحتين 6 و 7) واسكبوا المحتوى فوق الطعام بطريقة متجانسة - الشكل 8.
- اخففوا المقipض وأغلقوا الغطاء بإحكام في مكانه - الشكل 9.
- أغلقوا الغطاء وتأكدوا أنه مغلق بإحكام - الشكل 15.

طهي خفيف

بدء عملية الطهي

- قوموا بوصل الكابل بالقبس الكهربائي ويسصدر الجهاز صفارتين وتظهر على الشاشة الأرقام 00 - الشكل 10.
- اضبطوا مدة الطهي بواسطة الزر + و - (انظر جدول الطهي الصفحتين 6 و 7)، أو اضغطوا على زر ما قبل تحديد المدة (قوموا بتعديل المدة حسب الضرورة). ثم اضغطوا على الزر ويسصدر 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 ثانية بثانية - الشكل 12. اختيار وعرض المدة على الشاشة يكون بالدقائق، باستثناء المدد الأقل من دقيقة واحدة فتعرض 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 على الزر واستمرار مدة ثانية على الأقل ثم اختاروا المدة المطلوبة من جديد.

آخرحوا الطعام

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

بعد دقفين من الفتح، يبدأ الجهاز بالعمل.

- عند انتهاء عملية الطهي، يصدر الجهاز صافرة وتُظهر الشاشة الأرقام 00 : يتوقف الجهاز تلقائيا عن الطهي. أوقفوا الصافرة بالضغط على أحد هذه الأزرار - الشكل 13.
- افتحوا الغطاء - الشكل 1.
- ارفعوا المقipض حتى علامة "اضغط" لسحب الوعاء و إخراج الطعام.

مدد الطهي

تُقدم مدد الطهي على شكل إرشادات، فهي تختلف حسب موسمية الطعام، حجمه، الكميات، مذاق كل نوع على حدة و شبكة التيار الكهربائي. يمكن أن تضاعفو كمية الزيت المشار إليها حسب أدوازكم و حاجاتكم. إذا رغبتم في الحصول على بطاطس مقرمشة، يمكنكم منع بعض الدفانق الإضافية بلدة الطهي.

بطاطس

		النوع	الكمية	إضافة (ملعقة زيت)	مدة الطهي (بالدقائق)
بطاطس حجم قياسي 10 ملي في 10 ملي	طازجة		750 جراما	1/2	28 - 26
			1000 جرام	3/4	34 - 30
			-	1	40 - 30
بطاطس تقليدية	مجمدة		750 جرام	بدون	28 - 26

لحم - دواجن

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

		النوع	الكمية	إضافة (ملعقة زيت)	مدة الطهي (بالدقائق)
قطع الدجاج	طازجة		750 جرام	بدون	15 - 13
		مجمدة	750 جرام	بدون	15 - 13
أفخاد الدجاج	طازجة		6 إلى 4	بدون	25 - 20
صدور الدجاج	طازجة		6	بدون	25 - 20
كرات اللحم	مجمدة		750 جرام	1	18 - 16

تحضيرات الطعام المجمد

		النوع	الكمية	إضافة (ملعقة زيت)	مدة الطهي (بالدقائق)
راتاتوي	مجمدة		650 جرام	بدون	18 - 16
بوبي بابيزان	مجمدة		650 جرام	بدون	17 - 20
بایلا	مجمدة		650 جرام	بدون	16 - 19

أسماك - قشريات

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

الخضروات

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

الفواكه

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

نظفوا الجهاز

• يترك ليجف تماماً 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 أفقى حتى علامة "اضغط" لإخراج الوعاء - الشكل 3.

• حروروا الشفرة بالضغط على زر الفتح - الشكل 4.

• لإزالة الحلة المانعة للانسكاب، اسحب المشابك نحو الخارج ثم ارفع الحلة لإزالتها.

لا تغمروا الجهاز بالماء، لا مستخدمو منتجات التنظيف ذات التأثير القاسي أو المسبيبة لخدوش.

يجب تنظيف المصفاة القابلة للإزالة باستمرار. كي تحافظوا على جودة الوعاء القابل للإزالة طويلاً، تجنبو استخدام آية أوان معدنية.

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

• أزيلوا المصفاة القابلة للإزالة - الشكل 14.

• جميع هذه القطع القابلة للإزالة يمكن غسلها بأمان في غسالة الأطباق - الشكل 6 أو يمكن تنظيفها باستخدام إسفنجية رطبة و سائل تنظيف الأولي.

• نظفوا الهيكل الداخلي للجهاز باستخدام إسفنجية رطبة و سائل تنظيف الأولي. نشفوا جيداً 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.