



## EF40 Deep Fryer



### **First Use Safety Recommendation**

Please read through this booklet for safe and efficient use of the appliance. We urge you to read the "Do's & Don'ts" section and also follow all detailed instructions even if you are familiar with a similar appliance.

Keep this guide handy for future reference.

**EF40**

## IMPORTANT SAFEGUARDS

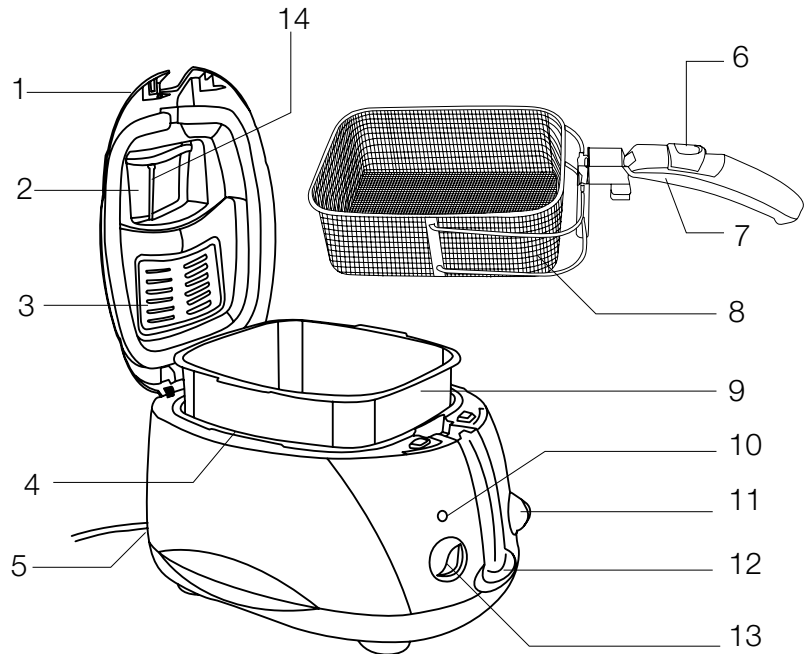
While using electrical appliances, in order to reduce the risk of fire, electric shock, and / or injury to persons, basic safety precautions should be followed, including the following:

- Read all instructions carefully, even if you are familiar with the appliance.
- To protect against the risk of electric shock, **DO NOT IMMERSE** the appliance, cord set or plug in water or other liquids.
- To clean, wipe the exterior with a damp cloth.
- Close supervision is necessary when any appliance is used near children. Do not allow children or any person unfamiliar with these instructions use this appliance. Never leave an appliance unattended when in use.
- Switch off and remove the plug from the power outlet when not in use, before assembling or disassembling parts, cleaning or carrying out any maintenance of the appliance. Never pull the cord while unplugging out from power outlet.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return the complete appliance to your nearest authorized service facility for examination, electrical repair, mechanical repair or adjustment to avoid any hazard.
- The use of attachments or accessories not recommended or sold by this appliance manufacturer may result in fire, electric shock or personal injury.
- Do not let the cord hang over the edge of a table, counter, or touch hot surfaces.
- Avoid touching hot surfaces, use handles and knobs.
- Do not operate or place any part of this appliance on or near any hot surfaces (such as gas or electric burner or in a heated oven).
- Do not abuse the cord. Never carry the appliance by the cord or yank it to disconnect it from the outlet; instead, grasp the plug and pull to disconnect.
- When using an extension cord with your appliance, make sure the extension cord is correctly wired, and rated for its use.
- This product is intended for household use only.
- Do not attempt to repair the appliance yourself; instead, take it to your Black & Decker-owned or Authorized Service Centre for repair.
- Keep children and animals away from the unit and cord set.

**SAVE THESE INSTRUCTIONS**

## Parts Identification

1. Fryer lid
2. See-through window
3. Filter cover
4. Fryer shell
5. Cord window
6. Handle button
7. Handle
8. Frying basket
9. Inner bowl
10. Lamp
11. Timer knob
12. Open lid button
13. Temperature ON/OFF knob
14. Wiper



## Product Features

**2000W heating element** - for optimal frying.

**2.5 lt. bowl** - perfect size for your family.

**Adjustable temperature** - for variety of frying to meet your needs.

**Removable lid and bowl** - for easy cleaning.

**Press open lid** - for easy opening of the lid.

**Easy see through window with wiper** - for easy viewing of food being cooked.

**Cord storage** - prevents cord from littering.

## Using your Deep Fryer

Your deep fryer is intended for household use only.

Kindly ensure that all the packaging has been removed from the unit. Remove any instruction, sticker etc. Ensure that the ratings on the fryer are same as the line voltage in the socket in which your are going to plug into.

This product is designed to fry foods as stated in this manual.

Before first use, pull on the basket handle until it locks horizontally (Fig.1). Press the open lid button & lift the basket out of the unit (Fig.2). Lift the non stick coated bowl (Fig.3). Wash the bowl & basket in warm water with a liquid detergent, rinse and dry thoroughly. Wipe shell and inside of lid with clean, damp cloth. After thoroughly drying the cooking bowl replace it in the shell.

**CAUTION:** Do not use the fryer under cabinets or curtains. Never leave it unattended during use.

During the first use, you may detect a slight odour which is normal. Place the empty basket in the bowl and close the lid. Press the handle release button to fold the handle basket down and lower it into the oil. Always close the lid before lowering the basket. Plug-in the unit and rotate the thermostat control knob to the desired temperature base on the food that you want to fry. The indicator light will automatically come ON indicating that the coil is heating the oil inside the bowl.

The indicator light will switch ON and OFF indicating the unit is preheating. Once the unit reaches its cooking temperature, the light will go out (in about 12 ~ 15 minutes) Preheating the empty basket in this way will help prevent food from sticking to it, and prevent food from absorbing oil.

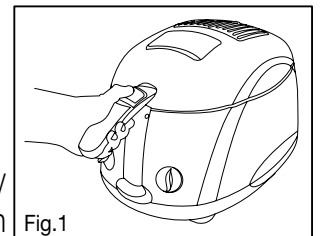


Fig.1

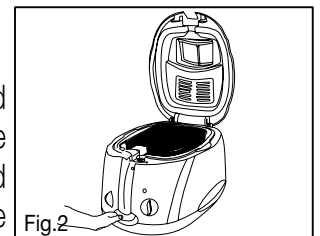


Fig.2

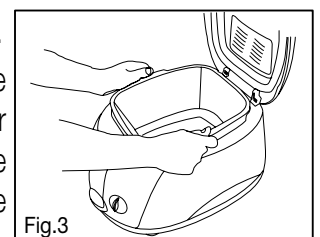


Fig.3

Pull up the basket handle to lock in place (as in fig.1) and let it drain for a few seconds. Lift the lid and fill the basket with the appropriate amount of food. Do not over fill the basket. Use the chart and recipes in this book as your guide to determine food quantities temperature settings and time along with the graphics printed on the front of the unit for various foods. Turn the timer dial to the appropriate timing upto 30 minutes. With the lid still closed, press the handle release button and slowly fold back the handle to lower the basket into the hot oil, then lock the handle down into the unit. The heating light will cycle ON/OFF indicating that the unit is maintaining the cooking temperature. When the cooking is done, you must turn the thermostat to OFF position to shut off the unit. The power light will go off. The timer will count down the minutes and there will be an audible signal when time is up, however, the unit will NOT shut down automatically.

Although the unit is a cool touch unit, avoid touching the exterior of the unit during cooking and cool down period. Keep the lid closed during frying, you may peek into the viewing window to check the progress without opening the lid. You can use the wiper to wipe out the moisture collected on the window. However care should be taken as steam escaping from the filter may be hot and might cause burns. Avoid getting close to the vent and steam around the lid during cooking as there may be some steam escaping.

When cooking is done, lift up the basket handle so that it locks in place horizontally. Let the food drain for about 10~15 seconds, then press the open lid button and lid will pop open. Carefully lift the basket out ( be sure not to press the handle release button) and turn the food out onto a plate with paper toweling to drain. Replace the basket in the unit, close the unit and lower the basket back into the oil to re-heat. Repeat the above procedure as necessary to cook additional food. When finished, switch off the unit from the mains and unplug the power cord.

**Note:-** Care should be taken while opening the lid, as escaping steam can cause burns.

#### **Replace the filters:-**

These filters are intended to help cut down on frying odours and should always be in place when opening the fryer. Over time, they will become less effective. To change the filters, remove the vent lid and take out the three filter assembly. Replace the new one keeping the white filter down and the wire mesh on top. We recommend to replace filter after 50~60 fryings.

**Note:-** The timer is only for indications and does not turn off the power.

### **FRYING GUIDE**

This frying time given in this chart are only a guide and should be adjusted according to the quantity fried.

<b>Food</b>	<b>Oil Temp (°C)</b>	<b>Max. Weight (Grams)</b>	<b>Approx. Frying Time (Minutes)</b>
Shrimp	130	250	3 to 5
Onion rings	140	150	3 to 4
Mushroom	140	300	6 to 8
Fish fillet	150	250	5 to 6
Fish fillet in batter	150	400	6 to 8
Fish cakes or balls	150	400	7 to 10
Sliced meat	170	400	7 to 10
Steak	170	400	7 to 10
Chicken strips	180	400	6 to 10
French fries	190	500	9 to 12

### **CLEANING**

#### **Cleaning the Deep Fryer**

- Make sure that the appliance has been unplugged and the temperature adjustor is in OFF position before cleaning. Start cleaning as shown below after the fryer and oil inside cool entirely to room temperature.
- Press the OPEN button and open the lid and remove the lid from the body.
- Lift up the basket handle to its highest horizontal position (until a CLICK sound is heard), and remove the basket from the pot.
- Remove the bowl carefully from the body.
- Clean the shell with a clean, damp cloth. Do not use scrubbing brushes or chemical cleaners.

### Cleaning the Lid

- Remove the filter before cleaning the lid.
- Wash the lid with warm water and a small amount of dishwashing liquid. Wash again with clean water, and rinse off the lid dry.

Note: Do not wash the lid in a dishwasher.

### Cleaning the Basket

- Wash the basket with warm water and a small amount of dishwashing liquid. Wash again with clean water, and dry.

### Cleaning the Bowl

- Pour out the cool oil and filter it.
- Wipe the oil off with an absorbing paper
- Clean the bowl with a clean, damp cloth, and a small amount of dishwashing liquid.
- Rinse the bowl with water, and dry thoroughly with a dry, soft cloth.

## MAINTENANCE AND STORAGE

Frying Problem	Potential Causes	Solution
Release of unpleasant odors	1) The oil is deteriorated 2) This oil is unsuitable for deep frying	1) Change the oil after every 20 uses 2) Use a good quality vegetable oil or other oil suitable for deep frying
Overflow of the oil	1) The oil volume is higher than the maximum level 2) The qty. of frying food is high 3) The food is too wet	1) Decrease oil to proper volume 2) Decrease food to proper volume 3) Dry the food before frying
Food is not crispy on outside	1) The frying temperature is too low 2) The qty. of frying food is high	1) Adjust the temperature to proper level 2) Reduce qty. of food in baskets
Sticking of French fries	The chopped potato is not washed with clean water and dried	Wash and dry thoroughly before frying

### Some Do's and Don'ts

1. Do not touch hot surfaces like bowl, lid and body shell during use and cool down period. Use handles or knobs to operate. Let the fryer and oil cool down to room temperature before carrying it from one location to another.
2. This unit is not meant for outdoor usage.
3. Before removing the bowl with oil inside, ensure that the appliance has cooled down to room temperature.
4. Always keep oil level between Max and Min Level. Check to be sure that the oil is at the correct level before pre-heating.
5. Oil may be hot during and after operation. Care should be taken while handling hot oil as it might cause burns.
6. While operating the wiper knob, care should be taken that the steam escaping from the filter cover will be hot and could burn.
7. Hot steam may escape from the filter cover during use.
8. Care should be taken when opening the fryer as hot steam may escape on opening.
9. Always cook in the inner bowl provided.
10. Ensure that the lid of the fryer is closed before lowering the basket into the oil.
11. Move the handle in horizontal position, thus lifting the submerged basket from the oil and only then lift open the lid of the fryer.
12. Never add water or ice to oil, to avoid splattering.
13. Extra care is needed when cooking frozen foods to avoid splattering and burns.
14. Always route the cord carefully to avoid a tripping hazard.

## Useful Tips:-

1. Use a good quality cooking oil for best results. Do not use butter, bacon fat, margarine or olive oil since these oils tend to smoke and or/burn easily.
2. Always remember to pre-heat the oil for 15 minutes for best results, or until the heating light goes out for the first time.
3. Whenever possible let refrigerated foods stand at room temperature for around half hour before frying. For frozen foods, remove from freezer just before frying and remove any ice crystals.
4. Dry excess moisture from foods with paper towels before frying to reduce splattering.
5. Always keep the bottom of the bowl and the heating element clean so that they do not deposit any foreign substance. This could lower the efficiency and shorten the life of fryer.
6. Do not use any sharp objects during cleaning / frying inside the bowl. This might scratch the coated surface of the bowl.
7. Do not use plastic utensils in hot cooking oil - they will melt.
8. Always pre-heat the basket in the oil to help prevent foods from sticking to the basket. Raising the basket and stirring foods once during frying may also help prevent foods from sticking together.
9. When you fry same kind of foods for several times, the time between the end of first frying and the beginning of second frying should be 3 to 10 minutes. The lamp will turn off when the temperature reaches the desired setting again.
10. Keep salty food away from the deep fryer. Salt causes vegetable oil to spoil more quickly.
11. Soaking cut French fries in cold water for half an hour washes away the starch to improve cooked results and crispness.
12. If oil darkens or smokes, discard and use fresh oil.
13. For longer life of oil after frying, cool the oil and strain it through a sieve lined with a paper towel. Store in a tightly covered container in a cool, dark location or refrigerate. Add some fresh vegetable oil to used oil each time you fry.
14. On an average oil can be used 6~8 times. It will need to be changed more often if used to fry fish or used with healthy batter-dipped foods.
15. If over browning is a problem and you are re-using oil or have pre-heated a long time, you might want to double check oil temperature with a candy thermometer.

## معلومات مفيدة :-

- ١ يجب استخدام نوعية جيدة من زيت الطبخ لكي نحصل على افضل النتائج ، وتجنب استخدام الزبدة أو دهن الخنزير أو المارجرين أو زيت الزيتون، حيث أن هذه الزيوت تخرج الدخان أو تحترق بسهولة.
- ٢ تذكر على الدوام أن تقوم بتسخين الزيت لمدة ١٥ دقيقة وذلك للحصول على افضل النتائج. أما في حالة الاستخدام الأول فعلينا الانتظار لحين انطفاء ضوء الحرارة.
- ٣ حاول على قدر الإمكان أن تجعل الطعام المبرد في التلاجة أن يكتسب درجة حرارة الغرفة قبل نصف ساعة من قليه .. أما بالنسبة للمواد المجمدة فيإمكاننا استخدامها مباشرة في المقلاة ولكن بعد أن نزيل المكعبات الثلجية المترسبة عليها .
- ٤ جفف الرطوبة الزائدة الموجودة على الطعام بمناشف ورقية قبل القلي للتقليل من تطاير الرذاذ .
- ٥ حاول أن يكون زرار المقلاة والمسلك الحراري نظيفاً لأن ذلك تجنب تراكم المواد الغريبة عليها ومن ثم فإنه يقلل من كفاءتها وعمرها .
- ٦ يجب أن لا تستخدم أي مادة حادة خلال عملية تنظيف أو استخدام المقلاة ، لأنها قد يجرح الطبقة العازلة والمغلقة لجدران القدر الداخلية .
- ٧ يجب عدم استخدام أيأ من الأشياء البلاستيكية في الطبخ الحار لأن هذه المواد قد تذوب في الطعام أو في المقلاة .
- ٨ يجب على الدوام تسخين السلة في الزيت الحار . ورفع السلة وهزها مرة أثناء القلي قد يجنب التصاق الطعام ببعضه ببعض .
- ٩ عند قلي نفس الطعام عدة مرات ، يجب أن يكون هناك فترة زمنية حوالي ٣-١٠ دقائق ما بين نهاية القلي الأول وبداية التحميص الثاني . وسوف نلاحظ انطفاء الضوء عند وصول المادة داخل المقلاة إلى الدرجة المرغوب بها
- ١٠ تجنب استخدام الطعام المالح لأن الأملاح يفسد الزيوت النباتية بسرعة أكبر .
- ١١ غطس قطعه من القماش في الماء البارد لمدة نصف ساعة . يزيل النشا ويحسن من الطبخ والقرمشة .
- ١٢ عند تغير لون الزيت أو تزايد التبخر استبعده وضع زيتاً طازجاً .
- ١٣ لإطالة عمر الزيت بعد القلي قم بتبريد الزيت وضعه في منخل مغطى بورق ترشيح . ثم يخزن بإحكام في وعاء في مكان مظلم ومبرد . وأضف بعض الزيت الطازج كلما أردت القلي .
- ١٤ في اغلب أنواع الزيوت يمكن استخدام الزيت ما بين ٦-٨ مرات في المقلاة . ثم يستبدل أو إذا استخدم في قلي السمك أو عند استعمال المواد المشبعة .
- ١٥ إذا لاحظنا أن الطعام بدأ يتحول لونه إلى الاسمرار (أو إعادة استعماله) لمدة طويلة فمن الممكن أن يفحص مرتين درجة حرارة الزيت بمقياس حرارة يبين كمية السكر .

## تنظيف الغطاء

- اسحب المرشح (فلتر) قبل تنظيف الغطاء
- اغسل الغطاء بالماء الدافئ وبكمية قليلة من سائل التنظيف المستخدم في غسالة الصحون وأغسله مره أخرى بالماء النظيف وأشطفه (مع التجفيف)
- ملاحظة :- لا تغسل الغطاء بماكينه غسل الصحون.

## تنظيف السلة

- اغسل السلة بالماء الدافئ وبكمية قليلة من سائل التنظيف المستخدم في ماكينة غسل الصحون وبعدها تغسل بالماء النظيف ثم تقوم بتجفيف السلة

## تنظيف المقلاة ( القدر) :-

- اسكب الزيوت الباردة و صفيها .
- امسح الدهون الموجودة في التجويف بواسطة ورق التنظيف .
- نظف تجويف المقلاة باستخدام قطعة قماش نظيفة ورطبة مع استخدام كمية قليلة من سائل التنظيف في ماكينة غسل الصحون .
- اشطف المقلاة بالماء وبعدها جففه باستخدام قطع قماش جافه وناعمة .

## الصيانة والتخزين:

مشكلة القلي	احتمالات وأسباب وراء المشاكل	الحل
تحرير أو انبعاث روائح كريهة بها	١ فساد الزيت: عدم ملاءمة الزيت للقلي لهذه المقلاة ٢ إذا كان الزيت المستخدم غير مناسب لهذه النوع من المقلاة	١ يجب تبديل الزيت بعد كل ٢٠ مرة استخدام ٢ يجب استخدام زيت نباتي من النوع الجيد أو أي نوع آخر من الزيوت الملائمة لهذه المقلاة
تسرب الزيت بأسرع من الوضع الطبيعي	١ كمية الزيت الموجودة أكثر من الحد المقرر ٢ كمية الطعام الزائدة إلى الحد الملائم لهذه المقلاة ٣ الطعام رطب جداً	١ قلل كمية الزيت إلى الملائم أو المناسبة ٢ يجب التقليل من كمية الطعام
سطح الطعام غير محمص	١ درجة حرارة المقلاة منخفضة جداً ٢ كمية الطعام المراد قليه كبيره جداً	١ رفع درجة الحرارة للمقلاة إلى الدرجة المناسبة ٢ قلل كمية الطعام الموجود في السلة
التصاق البطاطا المقلية	١ البطاطا المقطعة لم تغسل بالماء النظيف وغير جافة	١ اغسلها ومن ثم جففها قبل إعادة قليها

## ما يجب وما لا يجب عمله :- (افعل ولا تفعل)

- ١ تجنب ملامسة الأماكن الساخنة مثل المقلاة والغطاء أثناء تشغيل القلي والتبريد حتى تنخفض درجة حرارة هذه الأجزاء وكذلك يجب استخدام الواقيات أو الأزرار عند التشغيل . وكذلك أترك المقلاة والزيت حتى تنخفض حرارتها إلى أن تصل درجة حرارة الغرفة الاعتيادية قبل حملها أو نقلها .
- ٢ إن هذه المقلاة ليست مخصصة للاستخدام خارج المنازل بل داخل المنازل فقط .
- ٣ تأكد قبل أن تحرك المقلاة وفي داخلها الزيت من أن درجة حرارتها قد انخفضت إلى درجة حرارة الغرفة الاعتيادية .
- ٤ يجب دائماً التأكد من منسوب الزيت بين الحد الأدنى والحد الأقصى أي في المنتصف ويجب التأكد دائماً من مستوى الزيت قبل التسخين .
- ٥ إن الزيت قد يكون ساخناً أثناء التشغيل أو حتى بعده لذلك علينا الانتباه لأن هذا الزيت الساخن لأنه يسبب الحروق .
- ٦ توخ الحذر عند تشغيل الماكينة لأن هذا البخار المتسرب خلال غطاء الترشيح يكون ساخناً وقد يسبب الحروق .
- ٧ إحذر تسرب البخار من الفلتر أثناء الاستعمال .
- ٨ يجب الانتباه عند فتح المقلاة أثناء الفتح، فمن الممكن خروج بخار حار منها عند الفتح .
- ٩ قم دائماً بالقلي في المقلاة المتوفرة .
- ١٠ تأكد من إغلاق غطاء المقلاة بإحكام قبل تغطيس السلة بداخل الزيت .
- ١١ حرك المقبض إلى الوضع الأفقي ثم أخرج السلة المغمورة في الزيت ثم ارفع الغطاء .
- ١٢ تجنب على أن توضع الماء أو الثلج على الزيت الحار وذلك لتجنب رذاذ الماء الحار المتطاير
- ١٣ توخ الحذر الشديد عند طبخ المواد المجمدة وذلك كي تتجنب الحروق .
- ١٤ الاحتياط في وضع السلك في مكان مناسب لتجنب التعثر في السلك .

اسحب مقبض السلة إلى الأعلى لغلقتها في مكانها كما في الشكل رقم (١) لتجف تدريجياً لبعض الثواني . ارفع الغطاء واملأ السلة بكمية مناسبة من الطعام . لا تملأ السلة بكميات كبيرة من الطعام .

استعن بالجدول الموجود في هذا الكتاب كمرشد لك لتحديد كمية الطعام ومقدار الحرارة والوقت المناسب حسب الأرقام الموضحة إزاء كل صنف من الطعام .

شغل منظم الوقت لمدة مناسبة حتى ٣٠ دقيقة . اضغط على زر فتح(التحكم) وببطئ أطوي المقبض من أجل إنزال السلة في الزيت الحار . اغلق المقبض من فوق المقلاة . سيفتح الضوء ويغلق ليوضح بان المقلاة ستقوم بالمحافظة على درجة حرارة الطهي . بعدما تنتهي عملية الطهي يجب أن تغلق مؤشر المنظم الحراري من أجل إطفاء المقلاة . ثم يبدأ التوقيت في العد تنازلياً وبعد ذلك سيصدر صوتاً عند الانتهاء . ومع هذا فإن المقلاة لن تتطفئ تلقائياً . بالرغم من أن الجهاز سيكون بارداً من الخارج عند لمسه ولكن تجنب لمس الغلاف الخارجي للجهاز في فترة الطهو أو في فترة التبريد . تأكد من غلق الغطاء من الخارج أثناء الطهي . يمكن النظر من خلال النافذة الزجاجية للتأكد من سير عملية الطهي بدون فتح الغطاء . وتستطيع استعمال المساحة من أجل إزالة البخار الذي تجمع على النافذة .

يجب توخي الحذر عندما نشاهد صعود البخار من المصفاة . لأنه قد يكون حار ويسبب الحروق . تجنب التقرب من الفتحة المسربة للبخار الموجود في الغطاء خلال عملية الطهي لأنه قد يتسرب بعض الكميات من البخار . عندما تتم عملية الطهي ارفع مقبض السلة إلى الأعلى لكي تغلق في مكانها بشكل أفقي . اترك الطعام يجف من ١٠-١٥ ثانية ثم اضغط على زر فتح الغطاء وبعد هذا سيفتح الغطاء . ارفع السلة بحذر إلى الخارج [ تأكد من عدم الضغط على زر فتح المقبض ] ثم اسكب الطعام في صحن باستعمال ورق ماصي ثم اعد السلة إلى داخل الجهاز وأقل الجهاز وأنزل السلة مرة أخرى إلى داخل الزيت من أجل إعادة التسخين . اعد الخطوات السابقة كلما دعت الحاجة إلى طهي المزيد من الطعام . عندما تنتهي اغلق الدائرة الكهربائية وأسحب السلك الكهربائي .

**ملاحظة :-** يجب توخي الحذر عند فتح الغطاء لأن البخار المتسرب قد يسبب الحروق .

### إعادة استبدال المصفاة:-

إن الغرض من استعمال المصافي هي للمساعدة في تقليل الروائح المنبعثة من عملية القلي ويجب وضعها دائماً في مكانها الصحيح عند فتح المقلاة وتستقل فاعليتها بتقادم الوقت

من أجل تغيير المصافي (الفلتر) أزل فتحة المصفاة الموجودة في غطاء المقلاة وأنزع مجموعة المصفاة الثلاثية . وضع مكانها المصفاة الجديدة محافظاً على موقع الفلتر الأبيض في الأسفل وكذلك السلك المعدني ويجب تغيير المصفاة بعد استعمالها من ٥٠-٦٠ مرة في عملية قلي الطعام .

**ملاحظة :-** مؤشر الوقت هو لمعرفة توقيت الطهي فقط وليس من أجل إغلاق الجهاز .

### دليل القلي

إن الجدول هو للاسترشاد ويجب الضبط حسب الكمية المطلوب قليها .

الطعام	درجة حرارة الزيت	غرام. الوزن الحد الأعلى	وقت القلي بالدقائق
الروبيان	١٣٠	٢٥٠	٣-٥
حلقات البصل	١٤٠	١٥٠	٣-٤
الفطر	١٤٠	٣٠٠	٦-٨
رقائق السمك	١٥٠	٢٥٠	٥-٦
حشوة السمك بالرقاقات	١٥٠	٤٠٠	٦-٨
قطع السمك أو كرات السمك	١٥٠	٤٠٠	٧-١٠
شرائح اللحم	١٧٠	٤٠٠	٧-١٠
ستيك	١٧٠	٤٠٠	٧-١٠
شرائح الدجاج	١٨٠	٤٠٠	٦-١٠
شرائح البطاطس	١٩٠	٥٠٠	٩-١٢

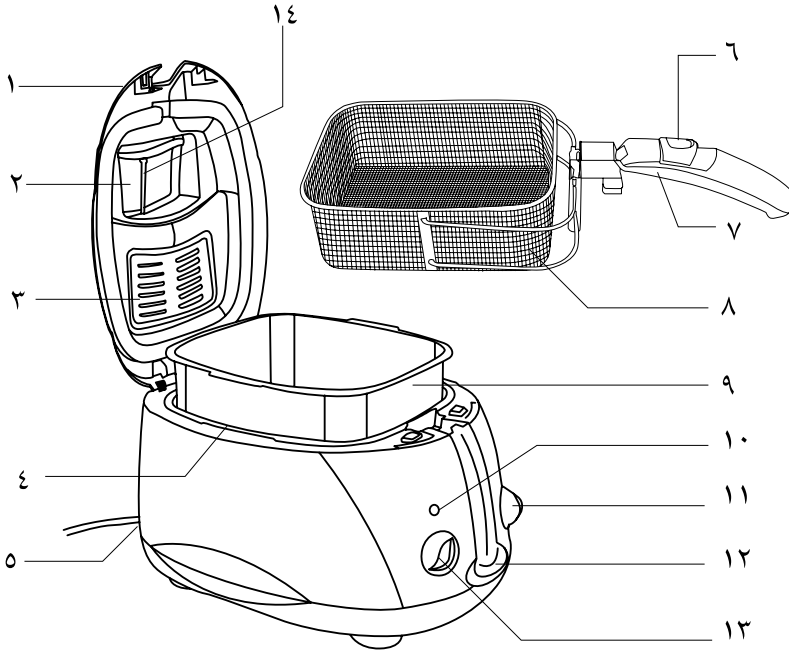
### التنظيف

#### تنظيف المقلاة

- تأكد من أنه تم فصل الجهاز من الكهرباء ومؤشر الحرارة يشير إلى أنه تم إغلاق المقلاة قبل البدء بعملية التنظيف كما سيتم إيضاح ذلك لاحقاً بعد أن تبرد المقلاة والزيت الموجود في داخلها حتى تصل إلى درجة حرارة الغرفة .
- اضغط على زر الفتح ثم افتح الغطاء وأزيله عن هيكل المقلاة .
- ارفع مقبض السلة إلى أعلى نقطه أفضيه ب (حتى يتم سماع صوت انزلاق القفل ) وأزل السلة من الوعاء .
- أخرج المقلاة بعناية من التجويف .
- نظف الغطاء بواسطة قطعة قماش مبللة . لا تستعمل الفرشاة المعدنية أو المنظفات الكيميائية .



## تعريف الأجزاء



- ١ غطاء المقلاة
- ٢ النظر من خلال نافذة شفافة
- ٣ غطاء المصفاة
- ٤ تجويف المقلاة
- ٥ فتحة السلك
- ٦ زر المقبض
- ٧ المقبض
- ٨ سلة المقلاة
- ٩ طاسة داخلية ﴿ أحشاء ﴾
- ١٠ المصباح
- ١١ زر التوقيت
- ١٢ زر فتح الغطاء
- ١٣ زر التحكم في الحرارة
- ١٤ ماسحة

## خصائص المنتج

- مصدر حرارة ٢٠٠٠ واط
- وعاء قلبي سعة ٢,٥ لتر
- حرارة يمكن التحكم بها
- وعاء وغطاء قابل للفك
- غطاء يفتح بالضغط
- رؤياً سهلة بفضل الفتحة الشفافة والماسحة
- تجويف داخلي للسلك
- من أجل القلي الأمثل
- الحجم المثالي لعائلتك
- لتوع القلي لتلبية حاجاتكم
- لتسهيل عملية التنظيف
- لتسهيل فتح الغطاء
- لتأمين سهولة رؤياً الطعام أثناء الطهي
- لتجنب التشابك

## استعمال المقلاة العميقة.

تستعمل المقلاة العميقة للاستخدام المنزلي فقط. نرجو التأكد من إزالة جميع الأغلفة من المقلاة. قم بإزالة كتيب التعليمات والملصقات .. الخ. تأكد من تطابق طاقة المكبس الكهربائي مع طاقة المقلاة . لقد تم تصميم المنتج لقلي الطعام فيه كيفما ورد في هذا الكتيب. قبل الاستعمال الأول اسحب مقبض السلة حتى يتم إقفالها أفقياً شكل (١) اضغط زر الفتح وأخرج السلة الشكل (٢).

أخرج الوعاء الغير قابل للالتصاق شكل (٣) وأغسل الوعاء والسلة بماء دافئ ووسائل تنظيف ثم اشطفها وجففها تماماً وأمسح غلاف المقلاة والغطاء من الداخل بقطعه من القماش المبلل التنظيف. ضع الوعاء بعد تجفيفه جيداً داخل التجويف. تحذير: لا تستعمل المقلاة تحت الستائر أو الخزانات وعدم تركها أثناء الاستعمال على الإطلاق. ومن الطبيعي أن تشم رائحة خفيفة عند استعمالها لأول مرة.

ضع السلة داخل الوعاء ثم أغلق الغطاء.

أضغط على زر المقبض لجعل المقبض يتحرك إلى اسفل وينغمس في الزيت .

اغلق دائماً الغطاء قبل أن تنزل السلة .أوصل المقلاة في الكابس ثم أخذ درجة الحرارة التي يحتاجها الطعام. وزول زر التحكم بالمنظم الحراري ضد الترموستاتر ي إلى الدرجة التي ترغب بها لطهي الطعام.

ومن ثم سيظهر المؤشر علامة تشغيل (ON) وهذا يعني أن الملف يسخن الزيت داخل المقلاة تلقائياً. وسببين المؤشر فتح وإغلاق إلى المقلاة قبل الوصول إلى درجة الحرارة المطلوبة.

وعندما تصل المقلاة إلى الدرجة الحرارية المناسبة للطهي سيختفي الضوء من ١٢-١٥ دقيقة والتسخين المسبق للسلة الفارغة بهذه الطريقة سيمنع التصاق الطعام ومنعه من امتصاص الزيت.

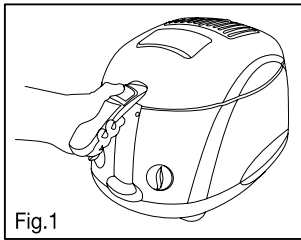


Fig.1

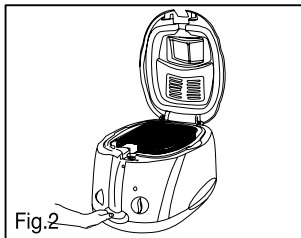


Fig.2

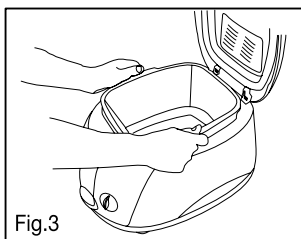


Fig.3

## تحذيرات للسلامة

أثناء استعمال الأجهزة الكهربائية، ومن أجل تقليل خطر الحرائق، والصدمة الكهربائية و/أو إصابة الأشخاص، يجب الالتزام باحترازاات احتياطية للسلامة، ومنها ما يلي:

- اقرأ كافة التعليمات بدقة حتى وإن كنت ملماً بالجهاز.
- للحماية من الصدمة الكهربائية، لا تغمر الجهاز أو مجموعة الأسلاك أو القابس في الماء أو سوائل أخرى.
- لتنظيف الجهاز، امسح الجزء الخارجي بقطعة قماش رطبة.
- إن المراقبة عن كثب ضرورية عند استعمالها بالقرب من الأطفال. لا تسمح للأطفال أو أي شخص غير مدرك للتعليمات باستعمال هذه الأداة. لا تترك هذه الأداة بمفردها عند الاستعمال.
- أطفئ الجهاز وأخرج القابس من مصدر التيار الكهربائي عند عدم استعماله، قبل تجميع أو تفكيك الأجزاء، أثناء التنظيف أو عند القيام بأية صيانة على الجهاز. لا تسحب السلك عند إزالة القابس من مصدر التيار الكهربائي.
- لا تشغل أي جهاز بسلك أو مقبس تالف أو بعد عطل الجهاز، أو سقوطه أو تضرره بأية طريقة من الطرق. أعد الجهاز بكامله إلى أقرب وحدة خدمة معتمدة لغرض إجراء الفحص عليه، أو تصليحه من الناحية الكهربائية أو الميكانيكية أو تعديله تجنباً لأي خطر.
- إن استعمال ملحقات لم يوصى بها أو لم تبعها الجهة المصنعة لهذا الجهاز قد يؤدي إلى حدوث حرائق أو صدمة كهربائية أو إصابة للأشخاص.
- لا تدع السلك يتدلى على حافة الطاولة أو المنضدة أو يلمس سطوحاً ساخنة.
- تجنب لمس السطوح الساخنة، واستعمل المقابض.
- لا تشغل أو توضع أي جزء من هذا الجهاز على أو بالقرب من أي سطح ساخن (مثل طبخ الغاز أو الكهرباء أو في فرن ساخن).
- لا تعبت بالسلك، ولا تحمل الجهاز عن طريق السلك أو تفصله بعنف عن مصدر التيار. وبدلاً من ذلك، امسك المقبس واسحبه لفصل الجهاز.
- عند استعمال سلك وصلة إضافي مع جهازك، تأكد من أن سلك الوصلة مربوط بطريقة صحيحة ومناسب للاستعمال.
- يستعمل هذا المنتج للأغراض المنزلية فقط.
- لا تحاول إصلاح الجهاز بنفسك بل يفضل أن تأخذه إلى مركز بلاك آند ديكر أو مركز الخدمة المعتمد لتصلحه.
- أبعد الأطفال والحيوانات عن سلك الأداة.

احفظ هذه التعليمات

## ضمان شامل لمدة سنتين لأجهزة BLACK & DECKER المنزلية

تمنح Black & Decker ضماناً شاملاً مدته سنتان لهذا المنتج اعتباراً من تاريخ الشراء. يغطي الضمان عيوب التصنيع أو المواد الداخلة في التصنيع. وفي حالة إصابة المنتج بأي عطل أثناء فترة الضمان، ستقوم شركة بإصلاحه أو (وفقاً لتقدير Black & Decker) استبداله مجاناً.

لا يغطي الضمان الأعطال الناتجة عن الحوادث، سوء الاستعمال، الإهمال، الاستعمال الخاطئ، أو عدم اتباع النظم المعمول بها محلياً. كذلك، لا تنطبق شروط الضمان إذا تمت صيانة أو تصليح المنتج لدى طرف غير معتمد من قبل شركة Black & Decker، أو في حالة استخدام قطع غيار بدون الرجوع إلى الشركة أو الحصول على موافقتها، وتسببت هذه القطع في العطل. وإذا توقف إنتاج أي طراز مع عدم وجود البديل المناسب، فإن لشركة Black & Decker حق اختيار إصلاح المنتج أو استبداله بطراز آخر بنفس القيمة الشرائية.

### عند الشراء

املاً بطاقة تسجيل الضمان مع التأكد من وجود الختم الأصلي للتاجر المعتمد (وتوضيح تاريخ الشراء) ثم ارفق إيصال الشراء بالبطاقة. الرجاء الاحتفاظ بهما لإبرازهما في حالة وجود مطالبات في المستقبل.

### عملية المطالبة

خذ المنتج المعطل مع بطاقة الضمان وإيصال الشراء بنفسك إلى مركز الصيانة المحلي أو يمكنك إرساله بالبريد المدفوعة أجرته سلفاً. وفي حالة إرسال الجهاز بالبريد أو الشحن، تأكد من تفريغ المنتج من الماء كلياً وقم بتغليفه جيداً في صندوق كرتون مقوى مع إضافة مواد تغليف لملء الفراغات لتفادي إصابته بأي ضرر. ارفق ملاحظة تصف فيها المشكلة لمركز الصيانة وتأكد من كتابة عنوانك.

صُمم للاستعمالات المنزلية فقط.

## BLACK & DECKER HOME APPLIANCE 2 YEAR WARRANTY

Black & Decker provides a 2 Year Warranty for this product from the date of purchase against defects due to defective materials or workmanship. Motor/element burn-outs due to voltage fluctuations are not covered under warranty. If the product should become defective within the warranty period, Black & Decker will repair or (at Black & Decker's discretion) replace it free of charge.

The warranty provisions do not cover failure due to accident, misuse, abuse, negligence or non observation of local regulations on the part of the user. Equally, the warranty provisions do not apply where the appliance has been serviced by a person not authorized by Black & Decker or serviced with non-approved parts and this has contributed to the fault of the product. Superseded models without a replacement equivalent will either be repaired or (at Black & Decker's discretion) replaced with another product of similar retail value.

### UPON PURCHASE

Fill in the Warranty Registration Card with the original Authorized Dealer's stamp (indicating date of purchase) and attach your purchase receipt to it. Retain in case of claims in the future.

### MAKING A CLAIM

Take your defective product together with the Warranty Registration Card & purchase receipt to your local service Centre. You can either do this in person or send it freight prepaid. If mailing or shipping your appliance, ensure that it is packed carefully in a sturdy carton with enough packing material to prevent damage. Include a note describing the problem to the service Centre and be sure to give your return address.

**DESIGNED FOR DOMESTIC PURPOSES ONLY.**

## Names & Addresses for Black & Decker Service Concessionaries

**Afghanistan:** Ishan National Co., Opp. Ministry of Justice, Kabul. Tel.: +93-2-2101727. **Algeria:** SARL Outillage Corporation, 04 Route De Dely Brahim Cheraga, Alger. Tel.: +213-21-364363/508, Fax: +213-21-369667. **Bahrain:** Fawaz Al Zayani, P.O.Box 26563, Adliya, Manama. Tel.: +973-17-715252/712756, Fax: +973-17-713789. **Bangladesh:** Ultra Corporation, 8, Kushol Centre, Uttara, Dhaka 1230. Tel.: +880-2-8919272/9756 Ext.28, Fax: +880-2-9887167. **Egypt:** Anasia Egypt for Trading S. A. E., P.O.Box 2443, 110 Mostafa Refaat Street, Sheraton Heliopolis 11361, Cairo. Tel.: +20-2-2684159, Fax: +20-2-2684169. **Ethiopia:** Tewfik Sherif & Co. Ltd., P.O.Box 5583, Debre Zeit Road, Addis Ababa. Tel.: +251-11-651700/601, Fax: +251-11-650570. **India:** Gryphon Impex Pvt. Ltd., D-6/4, Okhla Industrial Area, Phase-I, New Delhi-110020. Tel.: +91-11-26372602-4, Fax: +91-11-26372601. **Iran:** Tehran - Service Centre of Iran, No 510, South Karger Ave, Below Pasteur Sq. Tehran. Tel.: +98-21-6490608/0656/6407672. **Kish Island:** Cayhan Electric Co., No. 69, Paradise Shopping Centre, Kish Island. Tel.: +98-76444-22894. **Jordan:** Bashiti Hardware, P.O.Box 1564, TLA Ali, Amman. Tel.: +962-6-5350009/4770741, Fax: +962-6-5350012/4789783. **Kenya:** Zylog Enterprises, IPS Building, Kuanda Street, P.O.Box 40877, Nairobi. Tel.: +254-2-338188/199, Fax: +254-2-330642. **Kuwait:** Al Omar Technical Co., P.O.Box 4062, 13041 Safat, Kuwait. Tel.: +965-4848595/0039, Fax: +965-4845652. **Lebanon:** Est. F.A. Kettaneh SA, P.O.Box 110242, Dora Highway, Kettaneh Building, Beirut. Tel.: +961-1-255860/6, Fax: +961-1-255891. **Libya:** El Ghouli Brothers, P.O.Box 348, Islamic Call Bldg., Office 201-202, Benghazi. Tel.: +218-61-9097681/4183, Fax: +218-61-9094123. **Madagascar:** Group Tana Confort S. A. R. L., B. P. 1770, Antananarivo. Tel.: +261-20-2264505, Fax: +261-20-2264244. **Malta:** John G. Cassar Ltd., 36 Victory Str, Qormi QRM 06, Malta. Tel.: +356-21-493251, Fax: +356-21-483231. **Mauritius:** Happy World Marketing Ltd., Block 2, Industrial Estate, Coromandel, P.O.Box 429, Port Louis. Tel.: +230-2076700, Fax: +230-2337330/7400. **Nepal:** Universal Trading Centre, P.O.Box 1947, Tripureswor, Kathmandu. Tel.: +977-1-262192/260587/785, Fax: 261154. **Nigeria:** Amin Bros. Eng. Co. Ltd., 30A (Plot 1291), Akin Adesola Street, Victoria Island, Lagos. Tel.: +234-1-3201778, Fax: +234-1-2613667. **Oman:** Oman Mktg. & Service Co., P.O.Box 2734, Ruwi, Muscat. Tel.: +968-560232, Fax: +968-560255. **Pakistan:** Karachi - Ammar Service & Spares, 60, Bank Arcade, Serai Road, Karachi. Tel.: +92-21-2426905, Fax: 2427214/5243. **Pakistan:** Lahore - Electronics Inn, 212-G Raja Centre, Main Market, Gulberg, Lahore. Tel.: +92-42-5756750. **Philippines:** Modern House International Enterprises, 213 Rizal Ave. Extension, between 2nd and 3rd Ave. Kalookan City. Tel.: +632 366-4487, Fax: +632 366-4489. **Qatar:** Al Mufftah Trading & Cont., P.O.Box 875, Doha. Tel.: +974-4650880/4446868, Fax: +974-4441415. **Saudi Arabia:** Dammam - Ebrahim Fawaz Al Zayani, P.O.Box 76026, Al Raka, Dammam. Tel.: +966-3-8140914, Fax: +966-3-8140824. **Jeddah:** Anasia - P.O.Box 50959, Jeddah - 21477. Tel.: +966-2-6710014, Fax: +966-2-6725929. EAC (Al Yousuf) - P.O. Box 30377, Jeddah - 21477. Tel.: +966-2-6519912, Fax: +966-2-6511153. **Madina:** Garziz Trdg. for Bldg. Mat.&Decor., P.O.Box 3364, Madina. Tel.: +966-4-8261490/8227636, Fax: +966-4-8265741. **Riyadh:** Anasia, P.O.Box 18689, Riyadh - 11425. Tel.: +966-1-2693751, Fax: +966-1-4501178. **Yanbu:** Bin Afif, P.O.Box 530 Yanbu, Al Bahr. Tel.: +966-4-3222626/8867, Fax: +966-4-3222210. **Sri Lanka:** Delmege Gen. Equip. Pvt. Ltd., No. 428/1AT. B., Jaya Mawatha (Darley Road), Colombo-10. Tel.: +94-11-2665914, Fax: +94-11-2665915. **Sudan:** United Distribution Company, P.O.Box 325, Sayed Abdul Rehman Street, Khartoum. Tel.: +249-11-772612/777296, Fax: +249-11-770919. **Tanzania:** General Motors Investment, P. O Box 16541, 14 Vingunguti Nyerere Road, Dar Es Salaam. Tel.: +255-22-2862661/5022, Fax: +255-22-2862667/5412/3. **Tunisia:** Sfax - Techni Sud, 68, Rue d'Algerie, Sfax. Tel.: +216-4-226335. **Tunis:** Souissi Ace Home Centre, Zone Industrielle, Megrine (Saint Gobain), Z4-Tunis. Tel.: +216-1-428038, Fax: + 216-1-429540/330. **UAE:** Abu Dhabi - Light House Electric., P.O.Box 120, Abu Dhabi. Tel.: +971-2-6726131, Fax: +971-2-6720667. Dubai - Black & Decker (O) A.G., P.O.Box 5420, Dubai. Tel.: +971-4-7028234/233, Fax: +971-4-2822765. Ideal Mach. & Equipt. R. W/shop P.O.Box 37116, Al Quoz, Dubai. Tel.: +971-4-3474160, Fax: +971-4-3474157. Sharjah - McCoy Middle East LLC, P.O.Box 20228, Sharjah. Tel.: +971-6-5336321, Fax: +971-6-5336320. **Uganda:** The Building Centre, Kitgum House, 52 Station Road, P.O.Box 7436, Kampala. Tel.: +256-41-234567, Fax: +256-41-236413. **Yemen:** Aden - Middle East Trad. Co. Ltd., Mulla Dakka, Aden. Tel.: +967-2-240950, Fax: +967-2-240952. **Sana'a:** Middle East Trad. Co. Ltd., P.O.Box 12363, Hayel Street, Sana'a. Tel.: +967-1-204201, Fax: +967-1-204204. **Taiz:** Middle East Trad. Co. Ltd., Campa area near Al-Kair mosque, Taiz. Tel.: +967-4-231610/232033, Fax: +967-4-219869. **Zimbabwe:** J.D.Distributors, P.O.Box 226, 17 Bessemer Road, Graniteside, Harare. Tel.: +263-4-753913-7, Fax: 753918.



### WARRANTY REGISTRATION CARD

YOUR NAME/الإسم \_\_\_\_\_

YOUR ADDRESS العنوان \_\_\_\_\_

POSTCODE الرمز البريدي \_\_\_\_\_

DATE OF PURCHASE تاريخ الشراء \_\_\_\_\_

DEALER'S NAME & ADDRESS/إسم و عنوان البائع \_\_\_\_\_

PRODUCT MODEL NO. EF40