

3. ضع المقلاة الهوائية في مكان نظيف وجاف.

البيئة

لا تتخلص من الجهاز مع النفايات المنزلية المعتادة عند انتهاء عمره الافتراضي، ولكن يجب تسليمه لدى أي نقطة تجميع رسمية لإعادة تدويره. ومن خلال القيام بذلك، تساعد في الحفاظ على البيئة.

الضمان والصيانة

إذا كنت بحاجة إلى الصيانة أو المعلومات أو إذا كانت لديك مشكلة، يُرجى زيارة موقعنا على الويب أو الاتصال بالموزع المحلي.

تحرّي المشكلات وإصلاحها

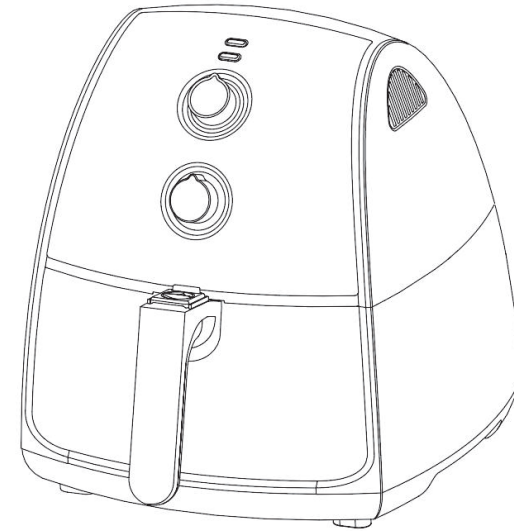
المشكلة	السبب المحتمل	الحل
المقلاة الهوائية لا تعمل.	الجهاز غير متصل بالكهرباء.	وصل كابل الكهرباء بماخذ حائطي مؤرّض.
	لم يتم ضبط المؤقت.	قم بتدوير مفتاح المؤقت إلى مدة التحضير المطلوبة لتشغيل الجهاز.
	لم يتم وضع الوعاء في الجهاز بطريقة صحيحة.	أدخل الوعاء في الجهاز بشكل صحيح.
المكونات التي تم قليها في المقلاة الهوائية غير ناضجة.	كمية المكونات في السلة كبيرة للغاية.	ضع مقادير أصغر من المكونات في السلة. يتم قلي المقادير الأصغر بشكل أكثر تناسقًا.
	درجة الحرارة المضبوطة منخفضة جدًا.	قم بتدوير مفتاح التحكم في درجة الحرارة إلى إعداد درجة الحرارة المطلوب (راجع قسم "الإعدادات" في فصل "استخدام الجهاز").
	مدة التحضير قصيرة جدًا.	قم بتدوير مفتاح التحكم المؤقت إلى مدة التحضير المطلوبة (راجع قسم "الإعدادات" في فصل "استخدام الجهاز").
المكونات مقلية على نحو غير متناسق في المقلاة الهوائية.	بعض أنواع المكونات تحتاج إلى الهزّ عند منتصف مدة التحضير.	المكونات التي تكون في الأعلى أو تترابط فوق بعضها (مثل البطاطس المقلية) تحتاج إلى الهزّ عند منتصف مدة التحضير. راجع القسم "الإعدادات" في الفصل "استخدام الجهاز".
الوجبات الخفيفة المقلية ليست ذات ملمس مقرمش عند إخراجها من المقلاة الهوائية.	لقد استخدمت أنواع من الوجبات مخصصة للتحضير في مقلاة عميقة تقليدية.	استخدم وجبات الفرن أو ضع بعض الزيت على الوجبات للحصول على ملمس مقرمش أكثر.
لا يمكنني إدخال الوعاء في الجهاز بشكل صحيح.	هناك مكونات كثيرة للغاية في السلة.	لا تملأ السلة أكثر من اللازم، وراجع جدول "الإعدادات" السابق.
	لم يتم وضع السلة في الوعاء بشكل صحيح.	ادفع السلة في الوعاء حتى تسمع صوت استقرارها في مكانها.
هناك دخان أبيض ينبعث من الجهاز.	أنت تقوم بإعداد مكونات دهنية.	عند قلي مكونات دهنية في المقلاة الهوائية، تتسرب كمية كبيرة من الزيت في الوعاء، ويؤدي الزيت إلى انبعاث دخان أبيض وقد يسخن الوعاء أكثر من المعتاد. ولا يؤثر هذا في الجهاز أو النتيجة النهائية.
لا يزال الوعاء يحتوي على بقايا دهنية من الاستخدام السابق.	لا يزال الوعاء يحتوي على بقايا دهنية من الاستخدام السابق.	ينتج الدخان الأبيض عن تسخين الدهون في الوعاء، ويجب الحرص على تنظيف الوعاء بشكل صحيح قبل كل استخدام.
	لم تستخدم النوع المناسب من البطاطس.	استخدم البطاطس الطازجة وتأكد من احتفاظها بقوامها أثناء القلي.
شرائح البطاطس مقلية على نحو غير متناسق في المقلاة الهوائية.	لم تشطف شرائح البطاطس جيدًا قبل قليها.	اشطف شرائح البطاطس جيدًا لإزالة النشا من السطح الخارجي لها.
	يعتمد الملمس المقرمش لشرائح البطاطس على كمية الزيت والماء المستخدم في الشرائح.	تأكد من تجفيف شرائح البطاطس بشكل صحيح قبل إضافة الزيت. قطع شرائح البطاطس إلى أجزاء أصغر للحصول على ملمس مقرمش أكثر. أضف كمية إضافية قليلة من الزيت للحصول على ملمس مقرمش أكثر.



المقلاة الهوائية

UNI-DS15FS

دليل التعليمات



قبل الاستخدام، يُرجى قراءة واتباع جميع الاحتياطات والتحذيرات والتنبيهات وتعليمات التشغيل المهمة.



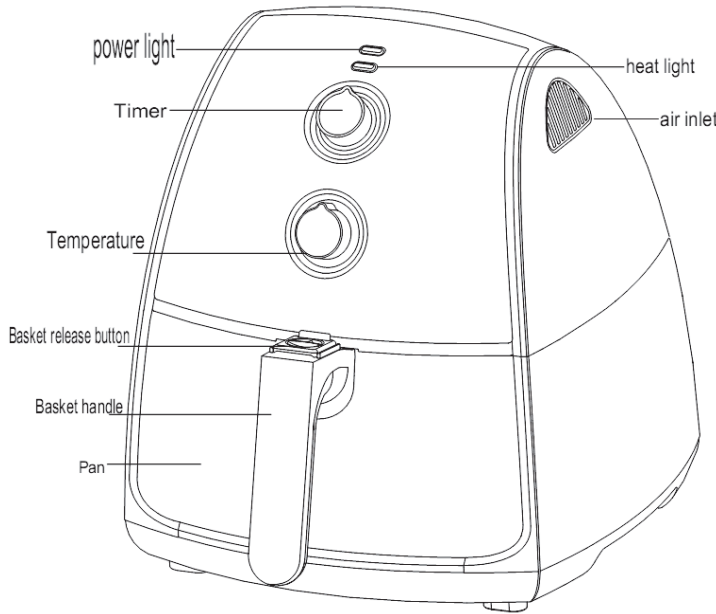
شركة أكرم سبيتاني وأولاده
المساهمة الخصوصية
تلفون: 1700 550 110 | www.sbitany.com

مقدمة

تتيح لك المقلاة الهوائية الجديدة إعداد المكونات والوجبات المفضلة بطريقة أفضل من الناحية الصحية. وتستخدم المقلاة الهوائية الهواء الساخن بالإضافة إلى دورة هواء عالية السرعة (هواء ساخن سريع) وشواية عليا لتحضير مجموعة متنوعة من الأطباق الشهية على نحو صحي وسريع وسهل. ويتم تسخين المكونات من جميع جوانبها بشكل فوري وليس هناك حاجة إلى إضافة الزيت إلى معظم المكونات.

وصف عام للقطع الرئيسية

1. المؤقت (0-60 دقيقة) / مفتاح التشغيل
2. مؤشر التسخين
3. مؤشر التشغيل
4. مفتاح التحكم في درجة الحرارة
5. غطاء زر التحرير
6. زر تحرير السلة
7. مقبض السلة
8. الوعاء



ملاحظة مهمة

اقرأ دليل المستخدم هذا بعناية قبل استخدام الجهاز وحافظ عليه للرجوع إليه مستقبلاً.

خطر

- تجنب غمر الغلاف الخارجي، والذي يحتوي على المكونات الكهربائية وعناصر التسخين، في الماء أو شطفه تحت الصنبور.
- لا تسمح بدخول أي مياه أو سوائل أخرى في الجهاز وذلك لمنع حدوث صدمة كهربائية.
- احرص دائماً على وضع المكونات المراد قليها في السلة، وذلك لمنع ملامستها لعناصر التسخين.
- لا تلمس بغطية فتحة الهواء وفتحات خروج الهواء أثناء تشغيل الجهاز.
- لا تملأ الوعاء بالزيت حيث إنه قد يسبب خطر اشتعال النيران.
- تجنب ملامسة السطح الداخلي للجهاز أثناء تشغيله.

القسماط المجمد وجبات الجبن الخفيفة	100-400	8-10	180		
الخضار المحشو	100-400	10	160		
التحميص					
الكعك	300	20-25	160		
الفطائر	400	20-22	180		
المافن	300	15-18	200		
الوجبات المحلاة الخفيفة	400	20	160		

ملاحظة: أضف 3 دقائق إلى مدة التحضير عند بدء القلي والمقلاة الهوائية ما زالت باردة.

تحضير البطاطس المقلية المعدة في المنزل
لتحضير البطاطس المقلية المعدة في المنزل، اتبع الخطوات التالية.

1. قشّر البطاطس وقطعها شرائح.
 2. اغسل شرائح البطاطس بشكل كافٍ وجففها باستخدام ورق المطبخ.
 3. ضع نصف ملعقة كبيرة من زيت الزيتون في طاسة، ثم ضع الشرائح فوقها وقم بالتقليب حتى يتم تغطية الشرائح بالزيت.
 4. أخرج الشرائح من الطاسة بأصابعك أو أداة مطبخ بحيث يظل الزيت الفائض في الطاسة. ضع الشرائح في السلة.
- ملاحظة: لا تقم بإمالة الطاسة لوضع جميع الشرائح في السلة دفعة واحدة، وذلك لمنع تجمع الزيت الفائض أسفل الوعاء.**
5. قم بقلي شرائح البطاطس وفقاً للتعليمات الواردة بهذا الفصل.

التنظيف

نظف الجهاز بعد كل استخدام.

لا تلمس الجزء المعدني بالداخل قبل التنظيف بعد القلي مباشرة. يجب ترك الجهاز ليبرد قبل تنظيفه!

بالنسبة للوعاء والسلة، يجب عدم استخدام أدوات المطبخ المعدنية أو مواد التنظيف الكاشطة لتنظيفهما، حيث قد يؤدي ذلك إلى إتلاف الطبقة المانعة للالتصاق.

1. انزع القابس من مأخذ التيار الرئيسي، واترك الجهاز ليبرد.
- ملاحظة: أخرج الوعاء لجعل المقلاة الهوائية تبرد بشكل أسرع.**
2. امسح السطح الخارجي للجهاز بقطعة قماش مبللة.
 3. نظّف الوعاء والسلة بالماء الساخن، مع استخدام بعض سائل الشطف وإسفنجة غير كاشطة.

يمكنك استخدام سائل مزيل للشحوم لإزالة أي أتربة عالقة.

نصيحة: إذا كانت الأتربة ملتصقة بالسلة أو قعر الإناء، املأ الوعاء بالماء الساخن مع كمية من سائل الشطف. ضع السلة في الوعاء وانقع الوعاء مع السلة لحوالي 10 دقائق.

4. نظّف السطح الداخلي للجهاز بالماء الساخن وإسفنجة غير كاشطة.
5. نظّف عنصر التسخين بفرشاة تنظيف لإزالة أي بقايا للأطعمة.

التخزين

1. افصل الجهاز عن الكهرباء واتركه لكي يبرد.
2. تأكد من أن جميع القطع نظيفة وجافة.

تحذير

هذا الجهاز غير مخصص لاستخدام الأشخاص (بما في ذلك الأطفال دون سن الثامنة) ذوي الإعاقات البدنية أو الحسية أو العقلية أو ناقصي الخبرة أو المعرفة، إلا مع إشراف أو توجيهات بخصوص استخدام الجهاز من خلال شخص يكون مسؤولاً عن سلامتهم.

- تحقق من توافق الفولطية الموضحة على الجهاز مع فولطية التيار الرئيسي المحلي قبل توصيل الجهاز بالكهرباء.

- لا تستخدم الجهاز في حال تلف المقبس أو كابل الكهرباء أو الجهاز نفسه.

- في حال تلف كابل التيار الكهربائي، يجب استبداله لدى الشركة المصنعة أو وكيل الصيانة التابع لها أو أشخاص بنفس المؤهلات لتجنّب التعرّض للمخاطر.

- يجب مراقبة الأطفال للتأكد من عدم عبثهم بالجهاز. كما أنهم لا يصلحون للقيام بالتنظيف والصيانة إلا إذا كانت أعمارهم تتجاوز الثامنة مع توفر الإشراف لهم.

- أبعد الجهاز وكابل الكهرباء عن متناول الأطفال دون سن الثامنة عندما يكون قيد التشغيل أو عند تركه ليبرد.

- أبعد كابل الكهرباء عن الأسطح الساخنة.

- لا تمّ بتوصيل الجهاز أو تشغيل لوحة التحكم بيدين مبتلتين.

- يجب توصيل الجهاز بمأخذ حائطي ذي طرف أرضي فقط. وينبغي الحرص دائماً على إدخال المقبس في المأخذ الحائطي بشكل صحيح.

- تجنب توصيل هذا الجهاز بمفتاح مؤقت خارجي أو نظام منفصل للتحكم عن بعد وذلك لتجنب حدوث موقف خطر.

- لا تضع الجهاز فوق أو بالقرب من مواد قابلة للاحتراق مثل مفرش المائدة أو الستائر.

- لا تضع الجهاز بشكل ملاصق لحائط أو أجهزة أخرى. ويجب ترك مسافة خالية لا تقل عن 10 سم من الجزء الخلفي والجانبين و10 سم فوق الجهاز. ولا تضع أي شيء فوق الجهاز.

- لا تستخدم الجهاز لأي غرض آخر بخلاف ما هو موضح في هذا الدليل.

- لا تدع الجهاز يعمل بدون رقابة.

- أثناء القلي بالهواء الساخن، ينطلق بخار ساخن من فتحات خروج الهواء. ويجب إبقاء اليدين والوجه على مسافة آمنة من البخار وفتحات خروج الهواء. كما يجب أيضاً الاحتراس من البخار والهواء الساخن عند إخراج الوعاء من الجهاز.

- قد تسخن الأسطح الظاهرة أثناء الاستخدام.

- بعد استخدام الجهاز، يكون الغطاء المعدني بالداخل ساخناً جداً، وينبغي تجنب ملازمة المعدن الساخن بالداخل بعد الطهي.

- أفضل الجهاز عن الكهرباء فوراً إلى رأيت دخانًا دافئًا ينبعث من الجهاز. وانتظر حتى يتوقّف خروج الدخان قبل إخراج الوعاء من الجهاز.

تنبيه

- ضع الجهاز على سطح أفقي مستوٍ وثابت.

- هذا الجهاز مخصص للاستخدام العادي داخل المنزل فقط. وهو غير مخصص للاستخدام في بيئات مثل مطابخ الموظفين في المحلات أو المكاتب أو المزارع أو بيئات العمل الأخرى. كما أنه غير مخصص لاستخدام العملاء في الفنادق والإستراحات والبيئات التي بها أسرة وأماكن تناول الفطور وغيرها من البيئات السكنية الأخرى.

- في حالة استخدام الجهاز بطريقة غير صحيحة أو لأغراض متخصصة أو شبه متخصصة أو في حالة عدم استخدامه وفقاً للتعليمات الواردة بدليل المستخدم هذا، يبطل الضمان وقد نرفض تحمل أي مسؤولية عند التلف الناتج عن ذلك.

- احرص دائماً على فصل الجهاز عن الكهرباء بعد الاستخدام.

- اترك الجهاز ليبرد لحوالي 30 دقيقة قبل التعامل معه أو تنظيفه.

- تأكد من أن المكونات المعدّة في هذا الجهاز تخرج بلون أصفر ذهبي وليس داكناً أو بنيًا. وقم بإزالة البقايا المحترقة.

- الجهاز مزود بمفتاح دقيق بالداخل، وعند إخراج الوعاء أثناء الطهي، سيتم فصل الكهرباء عن الجهاز تلقائيًا.

الحماية من فرط السخونة

- الجهاز مزود بنظام للحماية من فرط السخونة، وفي حالة وجود عطل في نظام التحكم بدرجة الحرارة داخليًا، يتم تشغيل الحماية من فرط السخونة تلقائيًا، ويصبح الجهاز غير جاهز للاستخدام. أفضل كابل التيار الكهربائي، و اترك الجهاز ليبرد، ثم تواصل مع مركز الخدمة المعتمد لإصلاح الجهاز.

إيقاف التشغيل تلقائي

هذا الجهاز مزود بموقت. وعند قيام الموقت بالعدّ التنازلي حتى 0، يُصدر الجهاز صوت جرس ويتم إيقاف تشغيله تلقائيًا. لإيقاف تشغيل الجهاز يدويًا، قم بتدوير مفتاح الموقت عكس اتجاه عقارب الساعة إلى 0.

ملاحظة: في حالة إخراج الوعاء أثناء الطهي، سيتم إيقاف تشغيل الجهاز تلقائيًا أيضًا. (مع استمرار الموقت في العدّ التنازلي) .

14. إذا كنت تريد طهي مكونين في الوقت نفسه، يمكنك استخدام فاصل السلة لتقسيمهما ومنع اختلاط الكهتين ببعضهما.

الإعدادات

يساعدك الجدول أدناه على تحديد الإعدادات الأساسية للمكونات التي تريد تحضيرها.

ملاحظة: يُرجى مراعاة أن هذه الإعدادات إسترشادية، حيث تتفاوت المكونات من حيث المنشأ والحجم والشكل بالإضافة إلى العلامة التجارية، ولا يمكننا ضمان الإعداد الأفضل للمكونات لديك.

نظرًا لأنه تقنية الهواء الساخن السريع تعمل بشكل فوري على إعادة تسخين الهواء داخل الجهاز، فإن إخراج الوعاء من الجهاز لفترة قصيرة أثناء القلي بالهواء الساخن نادرًا ما يؤثر على العملية.

نصائح

- عادة ما تتطلب المكونات الأصغر حجمًا مدة تحضير أقل قليلًا من المكونات الأكبر حجمًا.

- تتطلب كمية المكونات الأكبر مدة تحضير أطول قليلًا، بينما تتطلب كمية المكونات الأقل مدة تحضير أقصر قليلًا.

- من خلال القيام بهزّ المكونات في منتصف مدة التحضير، يتم تحسين النتيجة النهائية ويمكن المساعدة على منع قلي المكونات بشكل غير متناسق.

- يمكن إضافة بعض الزيت إلى البطاطس الطازجة للحصول على قوام مقرمش. وعليك بقلي المكونات في المقلاة الهوائية لعدة دقائق بعد إضافة الزيت.

- تجنب تحضير المكونات عالية الدهون مثل السجق في المقلاة الهوائية.

- الوجبات القابلة للتحضير في الفرن يمكن أيضًا تحضيرها في المقلاة الهوائية.

- الكمية المثلى لتحضير البطاطس المقرمشة هي 500 جم.

- استخدم العجينة مسبقة الإعداد لتحضير الوجبات المشوشة بسرعة وسهولة. تتطلب العجينة مسبقة الإعداد أيضًا مدة تحضير أقصر من العجينة المجهزة في المنزل.

- ضع صينية فرن أو طبق فرن في سلة المقلاة الهوائية إذا كنت تريد إعداد كعكة أو فطيرة أو إذا كنت تريد قلي مكونات هشّة أو مكونات محشوة.

- يمكنك أيضًا استخدام المقلاة الهوائية لإعادة تسخين المكونات. لإعادة تسخين المكونات، اضبط درجة الحرارة على 150 درجة مئوية لمدة تصل إلى 10 دقائق.

أدنى-أقصى كمية (بالجرام)	المدة (بالدقائق)	درجة الحرارة (بالدرجات المئوية)	الهزّ	معلومات إضافية
البطاطا والبطاطس المقلية				
300-700	9-16	200	هزّ	البطاطس المجمدة الرفيعة
300-700	11-20	200	هزّ	البطاطس المجمدة السمكة
300-800	16-10	200	هزّ	البطاطس المقلية المعدة في المنزل (8×8 ملم)
300-800	18-22	180	هزّ	قطع البطاطس المعدة في المنزل
300-750	12-18	180	هزّ	مكعبات البطاطس المعدة في المنزل
250	15-18	180	هزّ	الروستى
500	15-18	200	هزّ	البطاطس المحمصـة
اللحوم والدواجن				
100-500	8-12	180		شرائح الستيك
100-500	10-14	180		قطع اللحم
100-500	7-14	180		الهامبرجر
100-500	13-15	200		فطيرة السجق
100-500	18-22	180		الديايس
100-500	10-15	180		صدور الدجاج
الوجبات الخفيفة				
100-400	8-10	200	هزّ	لفات السبرنج
100-500	6-10	200	هزّ	قطع الدجاج المجمدة
100-400	6-10	200		أصابع كتة السمك

6. حدد وقت التحضير المطلوب للمكونات (راجع قسم "الإعدادات" بهذا الفصل).

7. لتشغيل الجهاز، قم بتدوير مفتاح المؤقت إلى مدة التحضير المطلوبة.

أضف 3 دقائق إلى مدة التحضير عندم يكون الجهاز بارداً.

ملاحظة: يمكنك أيضاً، إذا أردت، السماح بالتسخين المسبق للجهاز بدون وضع أى مكونات بداخله. وفي هذه الحالة، قم بتدوير مفتاح المؤقت إلى مدة تزيد عن 3 دقائق وانتظر حتى ينطفئ مؤشر التسخين (بعد حوالي 3 دقائق). وبعد ذلك قم بملء السلة وتدوير مفتاح المؤقت إلى مدة التحضير المطلوبة.

(أ) يضيء كل من مؤشر التشغيل ومؤشر التسخين.

(ب) يبدأ المؤقت في العد التنازلي حتى تنتهي مدة التحضير المضبوطة.

(ج) أثناء عملية القلي بالهواء الساخن، يضيء مؤشر التسخين وينطفئ من وقت لآخر. وهذا يشير إلى تشغيل عنصر التسخين وإيقاعه للحفاظ على درجة الحرارة المضبوطة.

(د) يتم تجميع الزيت الزائد من المكونات في أسفل الوعاء.

8. تتطلب بعض المكونات القيام بالهزّ عند منتصف وقت التحضير المطلوب للمكونات (راجع قسم "الإعدادات" بهذا الفصل). لتقليب المكونات، أخرج الوعاء من الجهاز عن طريق المقبض ثم قم بهزّها. ثم أدخل الوعاء مرة أخرى في المقلاة الهوائية لمتابعة القلي.

تنبيه: لا تضغط على زر المقبض أثناء الهزّ.

نصيحة: لتقليل الوزن، يمكنك إخراج السلة من الوعاء وهزّ السلة فقط. ولإجراء ذلك، أخرج الوعاء من الجهاز، وضعه على سطح مقاوم للحرارة ثم اضغط على زر المقبض.

نصيحة: في حالة ضبط المؤقت على منتصف مدة التحضير، ستسمع جرس المؤقت عندما يحين وقت هزّ المكونات. ومع ذلك، يعني هذا أن عليك ضبط المؤقت مرة أخرى على مدة التحضير المتبقية بعد الهزّ.

نصيحة: في حال ضبط المؤقت على مدة التحضير بالكامل، لن يصدر جرس المؤقت أثناء الطهي قبل اكتماله، ويمكنك إخراج الوعاء في أي وقت للتحقق من حالة طهي المكونات، وسيتم فصل الطاقة تلقائيًا واستئناف التشغيل بعد إرجاع الوعاء إلى الجهاز (بعدّ المؤقت عدًا تنازليًا في هذه الحالة دائمًا).

9. عند سماع صوت جرس المؤقت، يكون وقت التحضير المضبوط قد انتهى. أخرج الوعاء من الجهاز، وضعه على سطح مقاوم للحرارة.

ملاحظة: يمكنك أيضًا إيقاف تشغيل الجهاز يدويًا. ولإجراء ذلك، قم بتدوير مفتاح التحكم في درجة الحرارة إلى 0، أو أخرج الوعاء مباشرة.

10. تحقق من أن المكونات جاهزة.

إذا لم تكن المكونات جاهزة بعد، فعليك بإرجاع الوعاء إلى الجهاز وضبط المؤقت على بضع دقائق أخرى.

11. لإخراج المكونات صغيرة الحجم (مثل البطاطس المحمرة)، اضغط على زر تحرير السلة وارفع السلة خارج الوعاء.

لا تقلب السلة أثناء وجودها في الوعاء، حيث إن أي كمية زيت فائضة تم تجميعها أسفل الوعاء ستتسرب إلى المكونات.

بعد القلي بالهواء الساخن، يكون الوعاء والمكونات ساخنة. ووفقًا لنوع المكونات في المقلاة الهوائية، قد يتدفق البخار من الوعاء.

بعد القلي بالهواء الساخن، يكون الوعاء والغطاء المعدني الداخلي ساخنين، ولذلك يجب تجنب ملامستهما.

12. أفرغ محتويات السلة في طاسة أو طبق.

نصيحة: لإخراج المكونات كبيرة الحجم أو الهشة، استخدم ماسكة لإخراج المكونات من السلة.

13. عندما تكون دفعة مكونات جاهزة، تكون المقلاة الهوائية جاهزة بشكل فوري لتحضير دفعة أخرى.

المجالات الكهرومغناطيسية

هذا الجهاز متوافق مع جميع المعايير الخاصة بالمجالات الكهرومغناطيسية. وفي حالة التعامل معه بشكل صحيح ووفقًا للتعليمات الواردة في دليل المستخدم هذا، يكون استخدام الجهاز آمنًا بناءً على المعطيات العلمية المتوفرة حاليًا.

مواصفات / معيار الاختبار:

IEC 60335-2-9: 2002 + A1: 2004 + A2: 2006

IEC 60335-1: 2001 + A1: 2004 + A2: 2006

EN 60335-2-9: 2003 + A1: 2004 + A2: 2006 + A12: 2007 + A13: 2010

EN 60335-1: 2002 + A11: 2004 + A1: 2004 + A12: 2006 + A2: 2006 + A13: 2008

قبل الاستخدام الأول

1. يجب إزالة جميع مواد التغليف.

2. قم بإزالة أي ملصقات أو بطاقات من الجهاز.

3. نظف السلة والوعاء تنظيفًا شاملاً بالماء الساخن، مع استخدام بعض سائل الشطف وإسفجة غير كاشطة.

ملاحظة: يمكنك أيضًا تنظيف هذه القطع في غسالة الأطباق.

4. امسح السطح الداخلي والخارجي للجهاز بقطعة قماش مبللة.

هذه مقلاة هوائية تعمل بالهواء الساخن. لا تملأ الوعاء بالزيت أو دهن القلي.

التحضير للاستخدام

1. ضع الجهاز على سطح أفقي مستو وثابت.

لا تضع الجهاز فوق أسطح غير مقاومة للحرارة.

2. ضع السلة في الوعاء بطريقة صحيحة.

3. ضع الوعاء في الجهاز.

ملاحظة: يجب وضع الوعاء في الجهاز بطريقة صحيحة، وإلا فإن الجهاز لن يعمل!

4. اسحب كابل الكهرباء ووصله في مأخذ حائطي مؤرّض.

لا تملأ الوعاء بالزيت أو أي سائل آخر.

لا تضع أي شيء فوق الجهاز.

لا تضع أي شيء فوق فتحة التهوية على جانبي الجهاز، حيث يؤدي هذا إلى إعاقة مجرى الهواء ويؤثر على نتيجة القلي بالهواء الساخن.

استخدام الجهاز

يمكن للمقلاة الهوائية تحضير مجموعة كبيرة من المكونات. يُرجى مراجعة جدول قسم "الإعدادات" الوارد في موضع لاحق بهذا الدليل.

القلي بالهواء الساخن

1. وصل كابل الكهرباء بمأخذ حائطي مؤرّض.

2. أخرج الوعاء بحرص من المقلاة الهوائية.

3. ضع المكونات في السلة.

ملاحظة: تجنب ملء السلة تمامًا أو تجاوز المقدار الموصى به (راجع قسم "الإعدادات" بهذا الفصل)، حيث قد يؤثر هذا في جودة النتيجة النهائية.

4. أدخل الوعاء مرة أخرى في المقلاة الهوائية بشكل صحيح.

تجنب استخدام الوعاء بدون إدخال السلة به.

وفي حالة عدم تثبيت الوعاء في المقلاة الهوائية بطريقة صحيحة، لن يعمل الجهاز!

تنبيه: لا تلمس الوعاء أثناء الاستخدام أو بعد الاستخدام بقليل، حيث يكون ساخناً جدًا. ولا تمسك الوعاء إلا من خلال المقبض.

5. قم بتدوير مفتاح التحكم في درجة الحرارة إلى درجة الحرارة المطلوبة. راجع قسم "الإعدادات" بهذا الفصل لتحديد درجة الحرارة المناسبة.