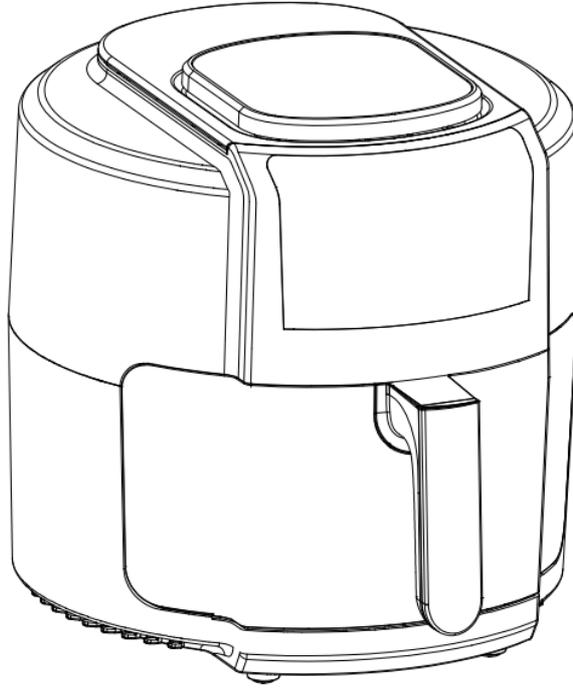


# المقلاة الهوائية

CA-AF505RG

دليل المستخدم



## المؤشرات الفنية الاساسية

نوع الحماية	القوة المصنفة	تردد مصنف	الفولطية	موديل المنتج
الدرجة الأولى	1700 واط	50-60 هيرتز	تيار متردد 220-240 ~ فولت	CA-AF505RG

### مقدمة المنتج

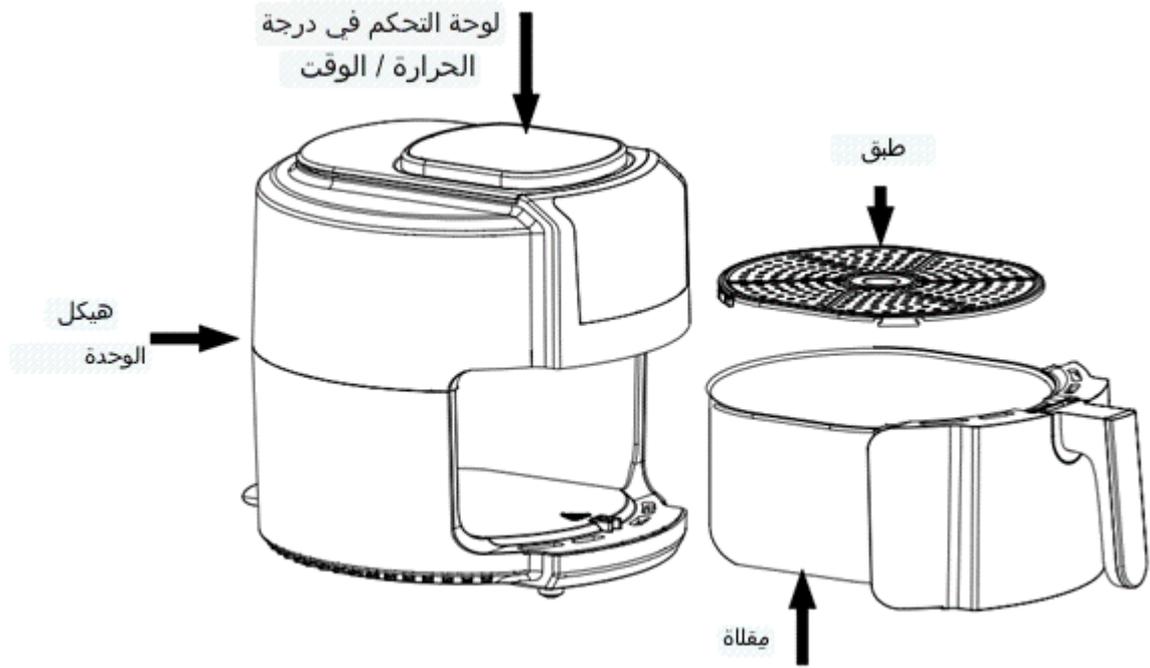
تهانينا على اختيارك للمقلاة الهوائية ، والتي تستخدم تقنية الهواء السريع لتحضير الطعام الذي يحتاج عادة إلى غمره بالزيت وقلبي. تعمل تقنية Rapid Air عن طريق تدوير الهواء الساخن بسرعة حول السلة ، وأفضل جزء في المقلاة الهوائية هو أنها تسخن الطعام في جميع الاتجاهات ومعظم الأطباق لا تحتاج إلى زيت. إنها مقلاة هواء مع 8 برامج ذكية مدمجة ، مثل "رقائق" و "باربيكيو" و "أفخاذ" و "روبيان" و "ستيك" و "تارت البيض" و "خضروات" و "سمك". كما أن لديها نطاق درجة حرارة واسع من 80 درجة مئوية إلى 200 درجة مئوية ، وموقت حتى 60 دقيقة ، هذه المقلاة الهوائية طريقة سهلة وصحية لتحضير الأطعمة المقالية المفضلة لديك.

### إجراءات حماية مهمة

1. اقرأ الدليل قبل استخدام الجهاز
2. احتفظ بالصندوق ومواد التغليف للتخزين
3. لا تغمر السلك أو القابس أو أي جزء من الجهاز في الماء أو أي سائل أخرى لتجنب حدوث صدمة كهربائية أو تلف المقلاة
4. احتفظ بجميع المكونات في المقلاة لمنع أي تلامس مع عناصر تسخين الهالوجين
5. لا تقم بتغطية مدخل الهواء ومخرج الهواء عندما يكون الجهاز يعمل
6. لا تملأ المقلاة بالزيت. قد يؤدي ملء المقلاة بالزيت إلى نشوب حريق خطر
7. لا تلمس داخل الجهاز أثناء العمل
8. لا تستخدم الجهاز إذا كان هناك أي تلف في القابس أو السلك الرئيسي أو غير ذلك من القطع
9. لا تذهب إلى أي شخص غير مصرح له لاستبدال أو إصلاح الجهاز
10. احتفظ بالسلك الرئيسي بعيدًا عن الاسطح الساخنة
11. لا تقم بتوصيل الجهاز أو استخدام الجهاز وانت مبلل اليدين
12. تأكد من توصيل الجهاز بمقبس الحائط على وجه صحيح
13. احتفظ بالسلك والجهاز بعيدًا عن متناول يدي الأطفال
14. لا تقم بتوصيل الجهاز بجهاز مؤقت خارجي

15. لا تضع الجهاز على أو بالقرب من المواد القابلة للاحتراق ، مثل مفرش المائدة أو الستارة
16. لا تضع الجهاز بمحاذاة الحائط أو أي أجهزة أخرى أثناء التشغيل. اترك مساحة خالية لا تقل عن 5 بوصات على الظهر والجوانب وفوق الجهاز حافظ على مدخل /مخرج الهواء واضح
17. لا تضع أي شيء فوق الجهاز أثناء التشغيل
18. لا تستخدم الجهاز لأية أغراض أخرى غير موصوفة في هذا الدليل
19. لا تترك الجهاز دون رقابة أثناء التشغيل
20. أثناء القلي بالهواء الساخن ، يتم إطلاق البخار الساخن من خلال فتحات مخرج الهواء حافظ على يديك ووجهك على مسافة آمنة من البخار وفتحة مخرج الهواء احذر من البخار و الهواء الساخن اثناء اخراج الوعاء من الجهاز. أي قد تصبح الأسطح التي يمكن الوصول إليها ساخنة أثناء استخدام
21. افصل الجهاز فوراً إذا رأيت دخاناً داكناً يتصاعد من الجهاز ،انتظر حتى يتوقف انبعاث الدخان قبل إزالة الوعاء من الجهاز
22. تأكد من أن الجهاز في وضع أفقي ومستقر ومستقر
23. تم تصميم هذا الجهاز للاستخدام المنزلي فقط ليس من الأمان استخدامه في البيئات الغير سكنية
24. يعتبر الضمان باطلاً إذا تم استخدام الجهاز لأغراض مهنية أو شبه مهنية ، أو إذا لم يتم استخدامه وفقاً للتعليمات
25. انتظر دائماً 30 دقيقة حتى يبرد الجهاز قبل النقل أو التنظيف
26. في حال تلف الكابل الكهربائي, يتم تبديله فقط من قبل فني مختص او الوكيل الحصري, لتجنب وقوع اي ضرر
27. يشير الرمز  الى ان هذا الجزء من الجهاز قد يكون ساخناً, ولا يجب لمسه دون توشي الحذر
28. لا يمكن استخدام الجهاز من قبل الأشخاص ( بما في ذلك الأطفال ) الذين يعانون من ضعف القدرات الجسدية أو الحسية أو العقلية أو نقص الخبرة والمعرفة ، ما لم يتم منحهم الإشراف أو التوجيه
29. يجب مراقبة الاطفال كي لا يعبتوا بالجهاز
30. هذه الأجهزة معدة للاستخدام في المنزل والتطبيقات المماثلة مثل مناطق مطبخ الموظفين في المتاجر والمكاتب وبيئات العمل الأخرى ؛ منازل المزرعة من قبل العملاء في الفنادق والموتيلات وغيرها من البيئات السكنية ؛ بيئات نوع المبيت والإفطار.

## هيكل المنتج ومميزاته



### قبل الاستعمال

1. قم بإزالة جميع مواد التغليف والملصقات
  2. نظف الصينية والوعاء بالماء الساخن والصابون و اسفنجة غير كاشطة
  3. امسح الجزء الداخلي والخارجي من الجهاز بقطعة قماش نظيفة
- ملحوظة:** لا حاجة لملء المقلاة بالزيت ودهون الفلي لأن الجهاز يعمل بالهواء الساخن

## إعدادات المقلاة الهوائية



هناك 8 إعدادات يمكنك استخدامها مع المقلاة الهوائية. لديهم جميعاً وقتاً محدداً مسبقاً ودرجة حرارة محددة مسبقاً. يمكنك تحديد الإعدادات المسبقة بالضغط على زر القائمة ، إذا قررت الطهي بدرجة حرارة و / أو وقت مختلف ، يمكنك زيادة أو تقليل الوقت أو درجة الحرارة باستخدام الزر "+" أو "-" بجوار الرموز المقابلة. ضبط مسبق لدرجة الحرارة والوقت لإعدادات الطهي الثمانية: الرقائق 25 دقيقة في 200 درجة مئوية

الشواء: 10 دقائق على 180 درجة مئوية

أفخاذ الدجاج: 25 دقيقة على 200 درجة مئوية

الجمبري: 17 دقيقة على 180 درجة مئوية

شريحة لحم: 8 دقائق على 180 درجة مئوية

فطيرة البيض: 12 دقيقة على 170 درجة مئوية

الخضار: 17 دقيقة على 160 درجة مئوية

السمك: 18 دقيقة على 180 درجة مئوية

إذا قررت أنك لا تريد استخدام الإعدادات المحددة مسبقاً وتريد ضبطها بنفسك ، فيمكنك ضبط الوقت ودرجة الحرارة المطلوبين باستخدام الزر "+" أو "-" لوقت الطهي (حتى 60 دقيقة) ودرجة الحرارة (80 ~ 200 درجة مئوية).

## كيفية استخدام المقلاة الهوائية

1. ضع المقلاة الهوائية على سطح مستو  
لا تضع المقلاة على سطح غير مقاوم للحرارة.
2. ضع الدرج في المقلاة.  
لا تملأ المقلاة بالزيت أو بأي سائل آخر.
3. ضع المكونات في المقلاة ، ضع المقلاة في الجهاز. يجب أن يضيء عرض وظيفة المقلاة
4. اضغط أولاً على زر التشغيل / الإيقاف ، عند تشغيل لوحة التحكم ، ثم اضغط على زر القائمة لضبط وقت الطهي ودرجة الحرارة إما باختيار واحد من 8 إعدادات مسبقة أو ضبطه يدويًا باستخدام الأزرار "+ " - " ". اضغط على زر إيقاف مؤقت / بدء لبدء الطهي أو إيقاف الطهي مؤقتًا.  
ملاحظة: عند ضبط الوقت يدويًا ، أضف دائمًا دقيقة أو دقيقتين إضافيتين إلى وقت الطهي للسماح للطبخ بالتسخين.  
في عملية الطهي ، يمكنك الضغط على زر الإيقاف المؤقت / البدء لإيقاف عملية الطهي مؤقتًا ، أو الضغط على زر التشغيل / الإيقاف لإيقاف الطهي.
5. بمجرد ضبط وقت الطهي ودرجة الحرارة ، اضغط على زر الإيقاف المؤقت / البدء لبدء دورة الطهي.
6. هناك بعض المكونات التي قد تحتاج إلى هزها في منتصف دورة الطهي. للقيام بذلك ، اسحب المقلاة خارج الجهاز بواسطة المقبض ، وسوف تغلق المقلاة الهوائية تلقائيًا ، وقم بهز المقلاة أو قلب المكونات جانبًا. ثم ارجعها إلى المقلاة الهوائية وستستأنف دورة الطهي.
7. عندما يحين وقت الطهي ، سيصدر المؤقت صفييرًا 5 مرات.
8. اسحب المقلاة خارج الجهاز وضعها على حامل القدر.
- ملاحظة: سيجمع الزيت من المكونات في قاع المقلاة ، لذا كن حذرًا عند سحب المقلاة من الجهاز.
9. يمكنك من خلال النافذة المرئية أو سحب المقلاة للخارج التحقق مما إذا كانت المكونات جاهزة ، وإذا لم تكن جاهزة ، قم ببساطة بإدخال المقلاة مرة أخرى في الجهاز ، واضبط وقت الطهي ودرجة الحرارة ، واضغط على زر الطاقة لبدء تشغيل الهواء.
10. لإزالة المكونات ، أخرج المقلاة من الجهاز  
ملاحظة: لا تقلب المقلاة ، فالدهن المتجمع في قاع المقلاة سوف يتسرب إلى المكونات.
11. أفرغ المحتويات في وعاء أو طبق.  
نصيحة: يمكنك إزالة الصينية من المقلاة أو استخدام ملقط لنقل المكونات الكبيرة أو الهشة من الصينية
12. إذا كنت ترغب في تحضير المزيد ، يمكنك استخدام المقلاة الهوائية على الفور بمجرد أن تصبح مجموعة أخرى من المكونات جاهزة.

## التنظيف والصيانة

1. نظف المقلاة بعد كل استخدام. افصل المقلاة.
- انتظر دائماً ما لا يقل عن 30 دقيقة حتى تبرد المقلاة قبل تنظيفها.
- ملاحظة: لا تتم بتنظيف المقلاة والصينية وداخل الجهاز بأي أدوات مطبخ معدنية أو مواد تنظيف كاشطة لأن ذلك قد يؤدي إلى إتلاف الطلاء المقاوم للالتصاق.
2. امسح الجزء الخارجي من المقلاة بقطعة قماش مبللة.
3. نظف المقلاة والصينية بالماء الساخن والصابون وإسفنجة غير كاشطة. يمكنك إزالة أي بقايا طعام متبقية باستخدام صابون سائل لإزالة الشحوم.
- نصيحة: إذا كان هناك بقايا طعام عالقة في السلة أو قاع المقلاة ، انقع المقلاة في الماء الساخن والصابون لمدة 10 دقائق.
4. نظف الجزء الداخلي من الجهاز بالماء الساخن وإسفنجة غير كاشطة.
- ملاحظة: تأكد من عدم إدخال الكثير من الماء داخل الجهاز ، فأنت تقوم فقط بمسحه للتخلص من أي بقايا طعام وشحوم.
5. نظف غطاء عنصر التسخين بفرشاة تنظيف لإزالة أي بقايا طعام.

## استكشاف الأخطاء وإصلاحها

إذا كان المنتج لا يعمل أو لا يعمل بشكل صحيح ، يرجى التحقق أولاً القائمة التالية. إذا لم تظهر الحالة غير الطبيعية في القائمة ، فقد يفشل المنتج. لا تقم بفك وإصلاح المنتج بنفسك في هذا الوقت. يجب أن يتم الإصلاح من قبل المورد أو مركز خدمة الشركة المصنعة.

مشكلة	سبب محتمل	حلول
المقلاة الهوائية لا تعمل	القلاية غير موصلة بالكهرباء	قم بتوصيل القلاية بأخذ التيار
	لم يتم ضبط وقت الطهي	
المكونات المطبوخة بالمقلاة الهوائية لم تنضج	السلة ممثلة للغاية	استخدم دفعات أصغر من المكونات في السلة لأنها تقلى بشكل متساوٍ
	درجة الحرارة التي تم ضبطها منخفضة جدًا	- " ارفع درجة الحرارة باستخدام زر "+" أو بواسطة مقياس الحرارة). انظر "كيفية" ("استخدام مقلاة الهواء
المكونات مقلية بشكل غير متساوٍ	يجب هز أنواع معينة من المكونات في منتصف فترة الطهي	المكونات التي توضع فوق أو عبر بعضها البعض ، على سبيل المثال البطاطا ، المقلية يجب هزها في منتصف فترة الطهي). انظر ("كيفية استخدام مقلاة الهواء"
الوجبات الخفيفة المقلية ليست مقرمشة عند خروجها من المقلاة الهوائية	نوع الوجبة الخفيفة المستخدمة يكون تحضيره في مقلاة عميقة تقليدية	استخدم وجبة خفيفة بالفرن أو ادهن بعض الزيت على الوجبات الخفيفة للحصول على نتيجة مقرمشة
لا يمكنني إدخال السلة في الجهاز بشكل صحيح	السلة ممثلة للغاية	لا تملأ السلة بالكامل

دخان أبيض يتصاعد من المقلاة	أنت تحضر مكونات دهنية	عندما يتم قلي المكونات الدهنية في المقلاة الهوائية ، تتسرب كمية كبيرة من الزيت إلى المقلاة ، وينتج الزيت دخانًا أبيض وقد تسخن المقلاة أكثر من المعتاد. هذا لا يؤثر على المقلاة أو النتيجة النهائية
	لا تزال الأواني تحتوي على بقايا شحوم من الاستخدام السابق	ينتج الدخان الأبيض من تسخين الشحوم في المقلاة. تأكد من تنظيف المقلاة بشكل صحيح بعد كل استخدام
يتم قلي البطاطا المقلية بطريقة غير متساوية في المقلاة الهوائية	تم استخدام نوع خاطئ من البطاطا	استخدم البطاطا الطازجة وتأكد من بقائها متماسكة أثناء القلي
	لم يتم شطف أعواد البطاطا بشكل صحيح	اشطف أعواد البطاطا جيدًا لإزالة النشا من الخارج.
البطاطا المقلية ليست مفرمشة عند خروجها من المقلاة الهوائية	هشاشة البطاطا تعتمد على كمية الزيت والماء في البطاطا.	تأكد من تجفيف أعواد البطاطا قبل إضافة الزيت
		قطعي أعواد البطاطا بشكل أصغر للحصول على نتيجة مفرمشة
		أضف القليل من الزيت للحصول على نتيجة مفرمشة

**ملاحظة: يرجى فصل القابض قبل التنظيف والصيانة لضمان عدم تشغيل الجهاز**

### التخلص من المنتج

	<p>تشير هذه العلامة إلى أنه لا ينبغي التخلص من هذا المنتج مع النفايات المنزلية الأخرى في جميع أنحاء الاتحاد الأوروبي. لمنع الضرر المحتمل على البيئة أو صحة الإنسان من التخلص غير المنضبط من النفايات ، قم بإعادة تدويرها بشكل مسؤول لتعزيز إعادة الاستخدام المستدام للموارد المادية. لإعادة جهازك المستخدم ، يرجى استخدام أنظمة الإرجاع والتجميع أو الاتصال ببائع التجزئة الذي تم شراء المنتج منه. يمكنهم أخذ هذا المنتج لإعادة التدوير الآمن بيئيًا</p>
---	--