

### AIR FRYER 8L

### قلاية هوائية

Operating and Safety Instructions

تعليمات التشغيل والسلامة



ML-HC-8003ET08L

FOR INDOOR  
HOUSEHOLD USE ONLY

للاستخدام المنزلي  
الداخلي فقط

Please read this manual carefully before you use the appliance and save it for future reference.

يرجى قراءة هذا الدليل بعناية قبل استخدام الجهاز والاحتفاظ به للرجوع إليه في المستقبل



## **SAVE THESE INSTRUCTIONS**

This appliance is not intended to be used in household and similar applications such as:

- staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
- farm houses;
- by clients in hotels, motels and other residential type environments;
- bed and breakfast type environments.

## **IMPORTANT SAFEGUARDS**

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surfaces.
3. To protect against electric shock do not immerse cord, plugs, or base in water or other liquid.
4. **WARNING:** This electrical appliance contains a heating function. Surfaces, also different from the functional surfaces, can develop high temperatures. Since temperatures are differently perceived by different persons, this equipment shall be used with **CAUTION**. The equipment shall be touched only at intended handles and gripping surfaces, with heat protection like gloves or similar. Surfaces other than intended gripping surfaces shall get sufficiently time to the cool down before getting touched.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
6. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over the edge of table or counter, which may get in touch with hot surface.
10. Do not place the appliance on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Extreme caution must be taken when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
12. Always attach plug to appliance first, then plug cord in the wall outlet. To be disconnected, turn any control to "off," then remove plug from wall outlet.
13. Do not use appliance for other than intended use.
14. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
15. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
16. The appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

## **INTRODUCTION**

This Hot-air fryer provides an easy and healthy way of preparing your favorite ingredients. By

using hot rapid air circulation and a top grill, it is able to make numerous dishes. The best part is that the Hot-air fryer heats food at all directions and most of the ingredients do not need any oil.

### TECHNICAL DATA:

----Voltage:220-240V~50/60Hz

----Power:1700W

----Capacity with rack:8Litre

----Adjustable temperature:80°C-200°C

----Timer (1-60 mins)

### GENERAL DESCRIPTION (Fig.1)

- |                  |                          |
|------------------|--------------------------|
| 1. Display panel | 2.Rack                   |
| 3. Handle        | 4.Visible cooking window |
| 5. Main housing  | 6. Frying Pot            |
| 7.Metal inside   | 8.Air outlet             |

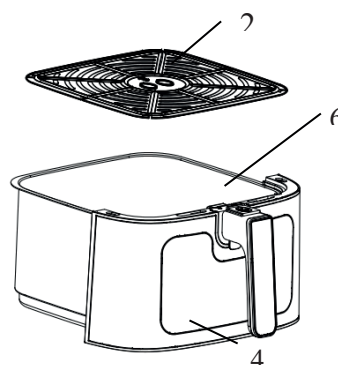
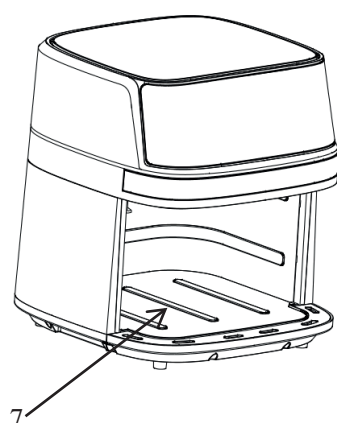
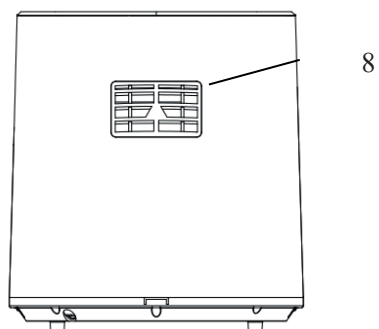
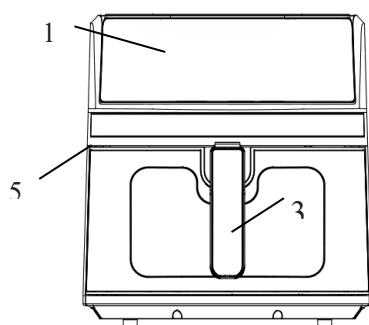


Fig.1



Fig.2

## Important

### Danger

-This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.

-Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

-Never immerse the housing, which contains electrical components and the heating elements, in water nor rinse it under the tap.

-Do not let any water or other liquid enter into the appliance to prevent electric shock.

-Always put the ingredients to be fried in the basket, to prevent it from coming into contact with the heating elements.

-Do not cover the air inlet and the air outer openings while the appliance is operating.

-Do not fill the pot with oil as this may cause a fire hazard.

-Never touch the inside of the appliance while it is operating.

The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.

### WARNING

- Check if the voltage indicated on the appliance fits the local mains voltage.

- Do not use the appliance if there is any damage on plug, mains cord or other parts.

- Do not go to any unauthorized person to replace or fix damaged main cord.

- Keep the mains cord away from hot surfaces.

- Do not plug in the appliance or operate the control panel with wet hands.

- Do not place the appliance against a wall or against other appliances. Leave at least 10cm free space on the back and sides and 10cm free space above the appliance.

Do not place anything on top of the appliance.

- Do not use the appliance for any other purpose than described in this manual.

- Do not let the appliance operate unattended.

- During hot air frying, hot steam is released through the air outlet openings. Keep your hands and face at a safe distance from the steam and from the air outlet openings.

Also be careful of hot steam and air when you remove the pot from the appliance.

- Any accessible surfaces may become hot during use (Fig.2)

- Immediately unplug the appliance if you see dark smoke coming out of the appliance. Wait for the smoke emission to stop before you remove the pot from the appliance.

- NEVER pull out half of the frying pot during the heating process, it is necessary to pull out the pot completely and place it on a safe object, NEVER let the HOT frying pot touch any plastic parts

## Caution

- Ensure the appliance is placed on a horizontal, even and stable surface.
- This appliance is designed for household use only. It may not be suitable to be safely used in environments such as staff kitchens, farms, motels, and other non-residential environments. Nor is it intended to be used by clients in hotels, motels, beds and breakfasts and other residential environments.
- If the appliance is used improperly or for professional or semi-professional purposes or it is not used according to the instructions in the user manual, the guarantee becomes invalid and we could refuse any liability for damage caused.
- Always unplug the appliance while not using.
- The appliance needs approximately 30 minutes to cool down for handling or cleaning safely.

## Before first use

1. Remove all packaging materials.
2. Remove any stickers or labels from the appliance.
3. Thoroughly clean the pot & rack with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.
4. Wipe inside and outside of the appliance with a moist cloth.

**This is an oil-free fryer that works on hot air. Do not fill the pot with oil or frying fat directly.**

**Notice: When your air fryer is heated for the first time, it may emit slight smoke or odor. This is normal with many heating appliances. This does not affect the safety of your appliance.**

## Preparing for use

- 1 Place the appliance on a stable, horizontal and even surface.

**Do not place the appliance on non-heat-resistant surface.**

- 2 Place the rack in the pot.

**Do not fill the pot with oil or any other liquid.**

**Do not put anything on top of the appliance, the airflow will be disrupted and affects the hot air frying result.**

## USING THE APPLIANCE

The oil-free can prepare a large range of ingredients.

### Hot air frying

1. Connect the mains plug into an earthed wall socket.
2. Carefully pull the frying pot out of the Hot-air fryer.
3. Put the ingredients in frying pot.
4. Slide the frying pot back into the Hot-air fryer.  
Noting to carefully align with the guides in the body of the fryer.

**Never use the pot without the rack in it.**

**Caution: Do not touch the frying pot during and after use, as it gets very hot. Please always hold the frying pot by the handle.**

5. Determine the required preparation time for the ingredients ( see section ‘Settings’ in this chapter).
6. Some ingredients require shaking halfway through the preparation time (see section “Settings” in this chapter). To shake the ingredients, pull the frying pot out of the appliance by the handle and shake it. Then slide the pot back into the air fryer.

**Caution: Do not press the button on the handle during shaking.**

Tip: If you set the timer to half of the preparation time, you will hear the timer buzzer when you have to shake the ingredients. However, this means that you have to set the timer again to the remaining preparation time after shaking.

7. When you hear the timer buzzer, which indicates the set preparation time has elapsed, pull the frying pot out of the appliance.

Tip: You can adjust temperature or time according to your taste during use. Your settings will be kept for about one minute after you pull the pot out of the body.

8. Check if the ingredients are ready or not.

If the ingredients are not ready yet, simply slide the frying pot back into the appliance and set the timer to a few extra minutes.

9. To remove ingredients (e.g. fries), pull the pot out of the Hot-air fryer and place it on trial framewor.

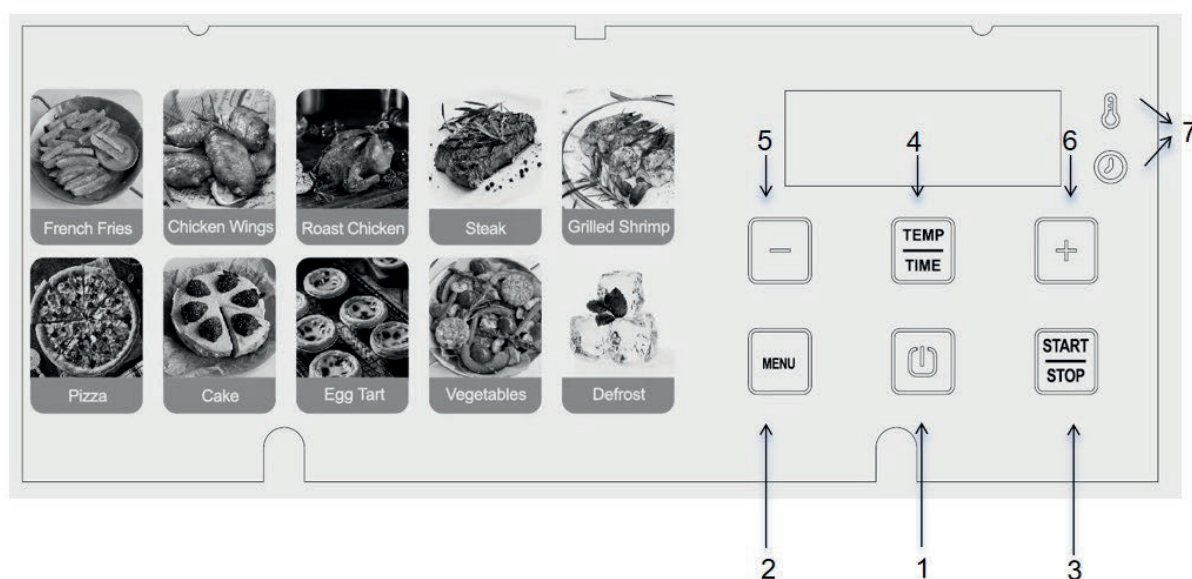
**Do not turn the pot upside down with the rack still attached to it, as any excess oil that has collected at the bottom of the pot will leak onto the ingredients.**

**The pot and the ingredients are hot, steam may escape from the pot depending on the type of the ingredients in the air fryer.**

10. Empty the basket into a bowl or onto a plate.

11. When a batch of ingredients are ready, the Hot-air fryer is instantly ready for preparing another batch.

## CONTROL PANEL INSTRUCTIONS



## Operation Instructions:

Key 1  – Power Key


Tap the power key to turn on the machine. Pressing the power key for **3** seconds to close the entire device during cooking. “OFF” will show on screen.

Key 2  –Preset menu chose key

Tap the key to select a different preset menu

Key3  –Start and pause key

Once the Basket and pot are properly placed in the main housing, tap the key to start cooking. During the cooking process, if you need to pause cooking, press this button again and the air fryer will stop working.

Key 4  – Preset Key  
Control temperature time switch

Key5  & Key6  – Temperature Control Decrease and Increase Keys

Key & Key – Time Control Decrease and Increase Keys

symbols enable you to increase or decrease cooking temperature **5°C** at a time. Keep the Key held down will rapidly change the temperature. Temperature Control range: 80°C-200°C..

symbols enable you to increase or decrease cooking time, one minute at a time. Keep the key held down will rapidly change the time.

Indicator light7  &  – Temperature/Timer indicators

## Settings

The table below will help you to select the basic settings for the ingredients.

Note: Keep in mind that these settings are indications.As ingredients differ in origin,size,shape as well as brand, we could not guarantee the best setting for your ingredients.

As the Rapid Air technology instantly reheats the air inside the appliance instantly, pull the **frying pot** briefly out of the appliance during hot air frying barely disturbs the process.

### Tips

- Smaller ingredients usually require a slightly shorter preparation time than larger ingredients.

- A larger amount of ingredients only requires a slightly longer preparation time, a smaller amount of ingredients only requires a slightly shorter preparation time.
- Shaking smaller ingredients halfway through the preparation time optimizes the end result and can help prevent unevenly fried ingredients.
- Add some oil to fresh potatoes for a crispy result. Fry your ingredients in the Hot-air fryer within a few minutes after you added the oil.
- Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages in the Hot-air fryer.
- Snacks that can be prepared in a oven can also be prepared in the Hot-air fryer
- Use pre-made dough to prepare filled snacks quickly and easily. Pre-made dough also requires a shorter preparation time than home-made dough.
- Place a baking tin or oven dish in the Hot-air fryer basket if you want to bake a cake or quiche or if you want to fry fragile ingredients or filled ingredients
- You can also use the Hot-air fryer to reheat ingredients. To reheat ingredients, set the temperature to 150°C for up to 10 minutes.

Ingredients	Min-max Amount (g)	Time (min)	Temperature (°C)	Extra information
French fries	500	15-18	200	shake
Chicken wings	500	25	200	
Roast chicken	500	30	200	
Steak	500	25	200	
Grilled shrimp	500	10	190	
Pizza	8inch	25	200	
Cake	500	20	200	
Egg tart	300	15	200	
Vegetables	500	10	160	
Defrost	700	10	80	

Note: Add 3 minutes to the preparation time when you start frying while the Hot-air fryer is still cold.

## Cleaning

Clean the appliance after every use.

**The pot and the non-stick coating rack. Do not use metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials to clean them, as this may damage the non-stick coating.**

1 Remove the mains plug from the wall socket and let the appliance cool down.

Note: Remove the pot to let the Hot-air fryer cool down more quickly.

2 Wipe the outside of the appliance with a moist cloth.

3 Clean the pot and rack with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.

You can use degreasing liquid to remove any remaining dirt.

Tip: If dirt is stuck to the rack or the bottom of the pot, fill the pot with hot water with some washing-up liquid. Put the rack in the pot and let the pot and rack soaked for approximately 10

minutes.

4 Clean the inside of the appliance with hot water and non-abrasive sponge.

5 Clean the heating element with a cleaning brush to remove any food residues.

## Storage

1 Unplug the appliance and let it cool down.

2 Make sure all parts are clean and dry.

## Environment

Do not throw away the appliance with the normal household waste when it is exhausted, but hand it in at an official collection point for recycling. By doing this, you help to preserve the environment.

## Guarantee and service

If you need service or information or if you have a problem, please contact your local authorized service centre.

## Troubleshooting

Problem	Possible cause	Solution
The Hot-air fryer does not work.	The appliance is not plugged in.	Put the mains plug in an earthed wall socket.
	You have not set the timer.	Set the timer key to the required preparation time to switch on the appliance.
The ingredients fried with the air fryer are not done.	The amount of ingredients in the basket is too big.	Put smaller batches of ingredients in the basket. Smaller batches are fried more evenly.
	The set temperature is too low.	Set the temperature key to the required temperature setting (see section 'Operation Instructions' in chapter 'setting').
	The preparation time is too short.	Set the timer to the required preparation time(see section 'Operation Instructions' in chapter 'setting').
The ingredients are fried unevenly in the air fryer.	Certain types of ingredients need to be shaken halfway through the preparation time.	Ingredients that lie on top of or across each other (e.g. fries) need to be shaken halfway through the preparation time. (see section 'Operation Instructions' in chapter 'setting')
Fried snacks are not crispy when they come out of the air fryer.	You used a type of snacks meant to be prepared in a traditional deep fryer.	Use oven snacks or lightly brush some oil onto the snacks for a crispier result.
I cannot slide the pan into the appliance properly.	There are too much ingredients in the frying pot.	Do not fill the frying pot beyond the MAX indication.
	The rack is not placed in the pot correctly.	Push the rack down into the pot until it could not move further.
White smoke comes out of the appliance.	You are preparing greasy ingredients.	When you fry greasy ingredients in the air fryer, a large amount of oil will leak into the pot. The oil produces white smoke and the pot may heat up more

		than usual. This does not affect the appliance or the end result.
	The pot still contains grease residues from previous use.	White smoke is caused by grease heating up in the pan. make sure you clean the pan properly after each use.
Fresh fries are fried unevenly in the air fryer.	You did not use the right potato type.	Use fresh potatoes and make sure they stay firm during frying.
	You did not rinse the potato sticks properly before you fried them.	Rinse the potato sticks properly to remove starch from the outside of the sticks.
Fresh fries are not crispy when they come out of the air fryer.	The crispiness of the fries depends on the amount of oil and water in the fries.	Make sure you dry the potato sticks properly before you add the oil.
		Cut the potato sticks smaller for a crispier result.
		Add slightly more oil for a crispier result.
E1	Sensor break	Insert the NTC back into the correct position by a professional
E2	Sensor short-circuit	Replace NTC accessories by a professional

Correct Disposal of this product



This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling.

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
خروج دخان أبيض من الجهاز	لا يزال الوعاء يحتوي على بقايا دهون من الاستخدام السابق	ينتج الدخان الأبيض عن تسخين الدهون داخل الوعاء. تأكد من تنظيف الوعاء جيدًا بعد كل استخدام
البطاطس الطازجة تُطهى بشكل غير متساوٍ	لم تستخدم النوع المناسب من البطاطس	استخدم بطاطس طازجة وتأكد من بقائها متماسكة أثناء القلي
	لم يتم شطف أعواد البطاطس بشكل كافٍ قبل القلي	اشطف أعواد البطاطس جيدًا لإزالة النشا من سطحها الخارجي
البطاطس الطازجة ليست مقرمشة	تعتمد درجة القرمشة على كمية الزيت والماء الموجودة في البطاطس	جفّف أعواد البطاطس جيدًا قبل إضافة الزيت
		قطع البطاطس إلى أعواد أصغر للحصول على نتيجة أكثر قرمشة
		أضف كمية زيت أكبر قليلًا للحصول على قرمشة أفضل
E1	عطل في حساس الحرارة	أعد تركيب حساس NTC بشكل صحيح بواسطة فني مختص
E2	قصر كهربائي في الحساس	استبدل ملحقات NTC بواسطة فني مختص

## التخلص الصحيح من المنتج

يشير هذا الرمز إلى أنه لا ينبغي التخلص من هذا المنتج مع النفايات المنزلية الأخرى داخل دول الاتحاد الأوروبي، وذلك لتجنب الأضرار المحتملة على البيئة أو صحة الإنسان الناتجة عن التخلص غير المنظم من النفايات، ولتعزيز إعادة الاستخدام المستدام للموارد المادية.

لإعادة جهازك المستعمل، يرجى استخدام أنظمة الإرجاع والتجميع أو التواصل مع المتجر الذي تم شراء المنتج منه، حيث يمكنهم استلام المنتج لإعادة تدويره بطريقة آمنة وصديقة للبيئة.



4. نظّف الجزء الداخلي للجهاز بالماء الساخن وإسفنجة غير كاشطة
5. نظّف عنصر التسخين باستخدام فرشاة تنظيف لإزالة بقايا الطعام

## التخزين

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

## البيئة

لا تتخلص من الجهاز مع النفايات المنزلية العادية عند انتهاء عمره الافتراضي، بل سلّمه إلى مركز تجميع مخصص لإعادة التدوير. وبذلك تساهم في الحفاظ على البيئة.

## الضمان والخدمة

إذا كنت بحاجة إلى خدمة أو معلومات، أو واجهت مشكلة، يرجى التواصل مع مركز الخدمة المعتمد المحلي.

## استكشاف الأخطاء وإصلاحها

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
القلابة الهوائية لا تعمل	الجهاز غير موصول بالكهرباء	قم بتوصيل القابس بمقبس كهربائي مؤرّض
لم تقم بضبط المؤقت	اضبط المؤقت على مدة التحضير المطلوبة لتشغيل الجهاز	اضبط المؤقت على مدة التحضير المطلوبة لتشغيل الجهاز
المكونات غير ناضجة بالكامل	كمية المكونات كبيرة جدًا	ضع كميات أصغر داخل السلة، فالكميات الصغيرة تُطهى بشكل أفضل
درجة الحرارة منخفضة جدًا	اضبط درجة الحرارة المناسبة (راجع قسم "الإعدادات")	اضبط درجة الحرارة المناسبة (راجع قسم "الإعدادات")
مدة الطهي قصيرة جدًا	اضبط وقت التحضير المطلوب (راجع قسم "الإعدادات")	اضبط وقت التحضير المطلوب (راجع قسم "الإعدادات")
المكونات مطهية بشكل غير متساوٍ	بعض المكونات تحتاج إلى الرجّ أثناء الطهي	قم بهزّ المكونات في منتصف مدة الطهي
الوجبات الخفيفة ليست مقرمشة	تم استخدام نوع مخصص للقلي التقليدي بالزيت	استخدم وجبات خفيفة مخصصة للفرن أو أضف قليلاً من الزيت للحصول على قمرمشة أفضل
لا يمكن إدخال الوعاء داخل الجهاز بشكل صحيح	كمية المكونات داخل الوعاء كبيرة جدًا	لا تملأ وعاء القلي فوق الحد الأقصى المسموح
الشبكة غير موضوعة بشكل صحيح داخل الوعاء	اضغط الشبكة داخل الوعاء حتى تثبت في مكانها	اضغط الشبكة داخل الوعاء حتى تثبت في مكانها
خروج دخان أبيض من الجهاز	يتم طهي مكونات دهنية جدًا	عند قلي المكونات الدهنية، يتسرب الزيت إلى الوعاء مما يسبب دخاناً أبيض وقد يؤدي إلى زيادة سخونة الوعاء

تتطلب الكمية الأكبر من المكونات وقت تحضير أطول قليلاً، بينما تحتاج الكمية الأقل إلى وقت أقصر قليلاً. هزّ المكونات الصغيرة في منتصف مدة الطهي يساعد على تحسين النتيجة النهائية ويمنع عدم نضجها بشكل متساوٍ. أضف قليلاً من الزيت إلى البطاطس الطازجة للحصول على نتيجة مقرمشة. قم بقلّي المكونات داخل القلاية الهوائية خلال بضع دقائق بعد إضافة الزيت. لا تقم بتحضير المكونات الدهنية جداً مثل النقانق داخل القلاية الهوائية. يمكن أيضاً تحضير الوجبات الخفيفة التي يمكن خبزها في الفرن داخل القلاية الهوائية. استخدم العجين الجاهز لتحضير الوجبات المحشوة بسرعة وسهولة. كما يحتاج العجين الجاهز إلى وقت طهي أقصر من العجين المنزلي. ضع قالب الخبز أو طبق الفرن داخل وعاء القلاية الهوائية إذا كنت ترغب في خبز كعكة أو كيش، أو عند طهي مكونات هشة أو محشوة. يمكنك أيضاً استخدام القلاية الهوائية لإعادة تسخين الطعام. لإعادة التسخين، اضبط درجة الحرارة على 150°م لمدة تصل إلى 10 دقائق.

المكونات	الكمية (غ)	الوقت (دقيقة)	الحرارة (م°)	معلومات إضافية
بطاطس مقلية طازجة	500	15-18	200	يُرجّ
أجنحة دجاج	500	25	200	
دجاج مشوي	500	30	200	
شريحة لحم	500	25	200	
روبيان مشوي	500	10	190	
بيتزا	8 إنش	25	200	
كيك	500	20	200	
تارت البيض	300	15	200	
خضروات	500	10	160	
إزالة التجميد	700	10	80	

**ملاحظة:** أضف 3 دقائق إلى وقت التحضير عند بدء القلي بينما تكون القلاية الهوائية لا تزال باردة

### التنظيف

نظّف الجهاز بعد كل استخدام

### الوعاء والطبقة غير اللاصقة للشبكة

لا تستخدم أدوات معدنية للمطبخ أو مواد تنظيف كاشطة، لأن ذلك قد يؤدي إلى تلف الطبقة غير اللاصقة

1. افصل القابس الكهربائي من مقبس الحائط واترك الجهاز يبرد

**ملاحظة:** أخرج الوعاء من القلاية الهوائية لتسريع عملية التبريد

2. امسح الجزء الخارجي للجهاز بقطعة قماش رطبة

3. نظّف الوعاء والشبكة بالماء الساخن وسائل غسل الصحون وإسفنجة غير كاشطة

يمكنك استخدام مزيل الدهون لإزالة الأوساخ المتبقية

**نصيحة:** إذا التصقت الأوساخ بالشبكة أو أسفل الوعاء، املاً الوعاء بالماء الساخن مع قليل من سائل غسل الصحون. ضع الشبكة

داخل الوعاء واتركهما منقوعين لمدة تقارب 10 دقائق

## تعليمات التشغيل

لمفتاح 1 — زر التشغيل / الإيقاف



اضغط على زر التشغيل لتشغيل الجهاز.  
اضغط مطولاً على زر التشغيل لمدة 3 ثوانٍ لإيقاف الجهاز بالكامل أثناء الطهي.  
على الشاشة "OFF" ستظهر كلمة

المفتاح 2 — زر قائمة الإعدادات المسبقة



اضغط على هذا الزر لاختيار قائمة إعدادات مسبقة مختلفة

المفتاح 3 — زر البدء والإيقاف المؤقت



بعد اختيار البرنامج المطلوب بالضغط على زر القائمة، اضغط على هذا الزر لبدء الطهي.  
أثناء عملية الطهي، إذا أردت إيقاف الطهي مؤقتاً، اضغط على هذا الزر مرة أخرى وسيصدر الجهاز تنبيهاً

المفتاح 4 — زر الإعداد المسبق



مفتاح التحكم والتبديل في درجة الحرارة والوقت

المفتاحان 5 و6 — أزرار زيادة/خفض درجة الحرارة والوقت.  
المفتاحان 7 و8 يستخدمان لزيادة أو خفض درجة الحرارة والوقت



اضغط مرة واحدة لتغيير الإعداد تدريجياً

اضغط مطولاً لتغيير الإعداد بسرعة

نطاق التحكم في درجة الحرارة: 80°م إلى 200°م

رموز الوقت تتيح لك زيادة أو خفض مدة الطهي دقيقة واحدة في كل مرة.  
اضغط مطولاً لتغيير الوقت بسرعة



مؤشرات الشاشة 7 و8



مؤشرات درجة الحرارة / المؤقت



### إعدادات

يساعدك الجدول التالي على اختيار الإعدادات الأساسية المناسبة للمكونات

### ملاحظة:

ضع في اعتبارك أن هذه الإعدادات هي إرشادات عامة فقط.  
نظراً لاختلاف مصادر المكونات وأحجامها وأشكالها وأنواعها، لا يمكننا ضمان أفضل إعداد لكل مكون

نظراً لأن تقنية الهواء الساخن تعمل على إعادة تسخين الهواء داخل الجهاز بسرعة، فإن سحب وعاء القلي من الجهاز لفترة قصيرة أثناء الطهي لا يؤثر تقريباً على عملية الطهي

### نصائح

المكونات الصغيرة تحتاج عادةً إلى وقت تحضير أقصر قليلاً مقارنة بالمكونات الكبيرة

## قبل الاستخدام لأول مرة

- 1 ضع الجهاز على سطح ثابت، أفقي ومستوي  
لا تضع الجهاز على سطح غير مقاوم للحرارة
- 2 ضع الشبكة داخل الوعاء  
لا تملأ الوعاء بالزيت أو أي سائل آخر  
لا تضع أي شيء فوق الجهاز، لأن تدفق الهواء سيتعطل مما يؤثر على نتيجة القلي بالهواء الساخن

## استخدام الجهاز

يمكن للقلاية الهوائية بدون زيت تحضير مجموعة واسعة من المكونات الغذائية

القلي بالهواء الساخن

- 1 قم بتوصيل القابس الكهربائي بمقبس حائط مؤرّض
- 2 اسحب وعاء القلي بحذر من القلاية الهوائية
- 3 ضع المكونات داخل وعاء القلي
- 4 أعد إدخال وعاء القلي داخل القلاية الهوائية

ملاحظة: تأكد من محاذاة الوعاء بعناية مع الموجّهات داخل جسم القلاية

### لا تستخدم الوعاء بدون الشبكة الداخلية

**تحذير:** لا تلمس وعاء القلي أثناء الاستخدام أو بعده مباشرة لأنه يصبح شديد السخونة  
يرجى دائماً حمل وعاء القلي بواسطة المقبض

- 5 حدّد وقت التحضير المطلوب للمكونات (راجع قسم "الإعدادات" في هذا الدليل)
- 6 تقوم بعض المكونات بهزّها في منتصف وقت التحضير (راجع قسم "الإعدادات" في هذا الدليل).  
لهزّ المكونات، اسحب وعاء القلي من الجهاز بواسطة المقبض ثم قم بهزّه.  
بعد ذلك أعد إدخال وعاء القلي داخل الجهاز

**تحذير:** لا تضغط على زر تحرير المقبض أثناء الهزّ

معلومة: إذا قمت بضبط المؤقت على نصف مدة التحضير، فسوف تسمع جرس المؤقت عند الحاجة إلى هزّ المكونات. ومع ذلك، فهذا يعني أنه يجب إعادة ضبط المؤقت على المدة المتبقية للتحضير بعد الهزّ

- 7 عند سماع جرس المؤقت الذي يشير إلى انتهاء مدة التحضير المحددة، اسحب وعاء القلي من الجهاز

معلومة: يمكنك تعديل درجة الحرارة أو الوقت حسب رغبتك أثناء الاستخدام، وسيتم حفظ إعداداتك تلقائياً بعد حوالي 10 ثوانٍ

- 8 تحقق مما إذا كانت المكونات جاهزة أم لا

إذا لم تتضح المكونات بعد، أعد إدخال وعاء القلي داخل الجهاز واضبط المؤقت لبضع دقائق إضافية

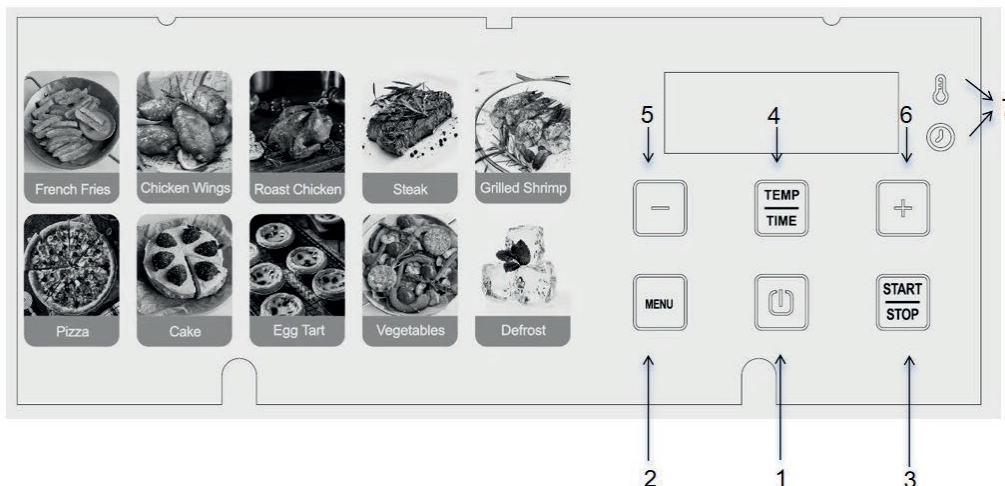
- 9 لإخراج المكونات (مثل البطاطس المقلية)، اسحب وعاء القلي من القلاية الهوائية وضعه على سطح مقاوم للحرارة

لا تقلب الوعاء رأساً على عقب بينما لا تزال الشبكة بداخله، لأن الزيت الزائد المتجمع في قاع الوعاء قد ينسكب على المكونات

يصبح كلّ من الوعاء والشبكة ساخنين جداً، وقد يتصاعد منهما بخار ساخن حسب نوع المكونات الموجودة داخل القلاية

- 10 أفرغ المكونات في طبق أو وعاء تقديم

- 11 عندما تكون دفعة من المكونات جاهزة، تصح القلاية الهوائية جاهزة فوراً لتحضير دفعة أخرى



# مهم

## خطر

يمكن للأطفال الذين تزيد أعمارهم عن 8 سنوات والأشخاص ذوي القدرات الجسدية أو الحسية أو العقلية المحدودة أو نقص الخبرة والمعرفة استخدام هذا الجهاز إذا تم إعطاؤهم إشرافاً أو تعليمات حول استخدام الجهاز بطريقة آمنة وفهموا المخاطر

يجب ألا يلعب الأطفال بالجهاز

لا ينبغي للأطفال القيام بالتنظيف أو الصيانة إلا إذا تجاوزوا سن 8 سنوات وتحت إشراف

أبقى الجهاز وسلكه بعيداً عن متناول الأطفال دون سن 8 سنوات

لا تغمر جسم الجهاز الذي يحتوي على مكونات كهربائية وعناصر تسخين في الماء أو أي سائل آخر

لا تدع أي ماء أو سائل آخر يدخل في الجهاز لتجنب الصدمات الكهربائية

ضع دائماً المكونات المراد قلبها في السلة لمنع ملامستها للعناصر الحرارية

لا تغطّ مخرج الهواء أو الفتحات أثناء تشغيل الجهاز

لا تملأ الوعاء بالزيت حيث قد يسبب ذلك خطر حريق

لا تلمس الجزء الداخلي من الجهاز أثناء تشغيله

قد تكون درجة حرارة الأسطح الملموسة عالية أثناء تشغيل الجهاز

## تحذير

لا تستخدم الجهاز إذا كان هناك أي تلف في القابس أو السلك أو أي جزء آخر

لا تدع أي شخص غير مصرح له يقوم بإصلاح أو استبدال السلك التالف

أبقى السلك بعيداً عن الأسطح الساخنة

لا تقم بتوصيل الجهاز أو تشغيل لوحة التحكم بيدين مبللتين

لا تضع الجهاز ملاصقاً لجدار أو أجهزة أخرى قابلة للاحتراق. اترك على الأقل 10 سم من الجانبين و10 سم فوق الجهاز و10 سم خلفه

لا تضع أي شيء فوق الجهاز

لا تستخدم الجهاز لأي غرض آخر غير الموصوف في هذا الدليل

لا تترك الجهاز دون مراقبة أثناء التشغيل

أثناء القلي بالهواء، يخرج البخار من مخرج الهواء. أبقى يديك ووجهك على مسافة آمنة من البخار ومنافذ الهواء

كن حذراً من خروج البخار والهواء الساخن عند إزالة الوعاء من الجهاز

قد تصبح أي أسطح قابلة للمس ساخنة أثناء الاستخدام

افصل الجهاز فوراً إذا لاحظت خروج دخان داكن. انتظر حتى يتوقف انبعاث الدخان قبل إزالة الوعاء

## قبل الاستخدام لأول مرة

1 أزل جميع مواد التغليف من الجهاز

2 أزل أي ملصقات أو أغشية لاصقة من الجهاز

3 نظّف الوعاء والسلة جيّداً بالماء الساخن، وسائل غسيل الصحون، وقطعة إسفنج غير كاشطة

4 امسح الجزء الداخلي والخارجي للجهاز بقطعة قماش رطبة

**ملاحظة** من الطبيعي أن يصدر الجهاز رائحة خفيفة أو دخان طفيف عند استخدامه لأول مرة. هذا أمر عادي مع جميع الأجهزة الكهربائية الجديدة ولا يؤثر على سلامة الجهاز

درجة الحرارة قابلة للتعديل: 80°م - 200°م

المؤقت (0-60 دقيقة)

## الوصف العام

1. لوحة العرض
2. الرف
3. المقبض
4. نافذة الطهي الشفافة
5. الهيكل الرئيسي
6. وعاء القلي
7. الجزء الداخلي المعدني
8. مخرج الهواء

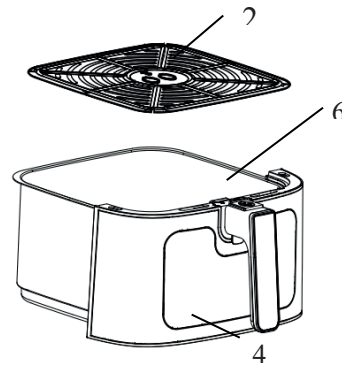
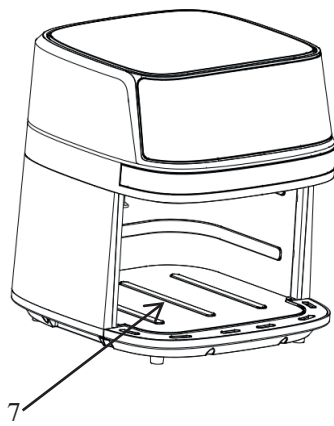
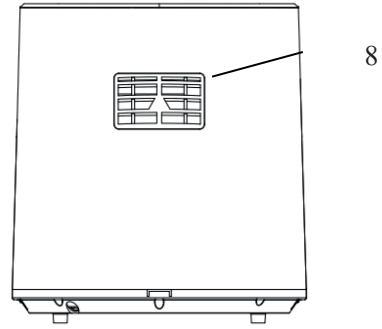
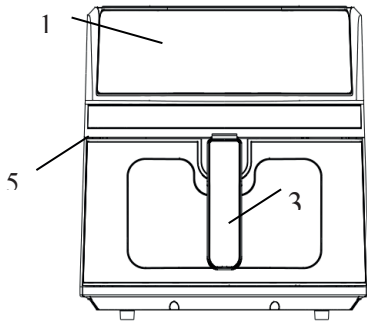


Fig.1

## ملاحظة

الأرجل في الصينية قابلة للطي، يمكن رفعها عند طهي البطاطس المقلية للحصول على أفضل أداء للطهي. إذا كنت ترغب في جعل الطعام أكثر قرمشة ولذة، وأيضاً لطهي أسرع وتوفير الوقت، يُنصح باستخدام الصينية القابلة للطي

- 10 لا تضع الجهاز بالقرب من موقد غاز أو كهرباء ساخن، أو في فرن مسخن مسبقاً
- 11 يجب توخي الحذر الشديد عند تحريك الجهاز أثناء وجود زيت ساخن أو أي سوائل ساخنة أخرى بداخله
- 12 قم دائماً بتوصيل السلك أولاً بالجهاز، ثم أوصله بمقبس الحائط. لإيقاف التشغيل، قم بتحويل الجهاز إلى وضع "إيقاف"، ثم افصل القابس من المقبس
- 13 لا تستخدم الجهاز لأي غرض آخر غير الغرض المخصص له
- 14 يمكن استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال الذين تزيد أعمارهم عن 8 سنوات، وكذلك الأشخاص الذين لديهم قدرات بدنية أو حسية أو عقلية محدودة، أو نقص في الخبرة والمعرفة، إذا تلقوا إشرافاً أو تعليمات حول استخدام الجهاز بطريقة آمنة وفهموا المخاطر المحتملة. يجب ألا يلعب الأطفال بالجهاز. يجب ألا يقوم الأطفال بتنظيف أو صيانة الجهاز إلا إذا تجاوزت أعمارهم 8 سنوات وتحت إشراف
- 15 أبقِ الجهاز وسلكه بعيداً عن متناول الأطفال الذين تقل أعمارهم عن 8 سنوات
- 16 هذا الجهاز غير مخصص ليستخدم من خلال مؤقت خارجي أو نظام تحكم عن بعد منفصل

## المقدمة

يوفر لك هذا المقلاة الهوائية الجديدة طريقة سهلة وصحية لإعداد وجباتك المفضلة

بفضل دوران الهواء الساخن السريع والوعاء العلوي، يمكنه تحضير العديد من الأطباق. الميزة الأساسية هي أن المقلاة الهوائية تسخن الطعام من جميع الاتجاهات، ومعظم المكونات لا تحتاج إلى أي زيت

## البيانات التقنية

الجهد الكهربائي: 220-240 فولت ~ 50-60 هرتز

الطاقة: 1700 واط

السعة: 8 لتر

# احفظ هذه التعليمات

هذا الجهاز مخصص للاستخدام في المنازل والتطبيقات المماثلة مثل

• مناطق المطبخ في المتاجر، المكاتب وبيئات العمل الأخرى

• بيوت المزارع

• من قبل النزلاء في الفنادق، الموتيلات وبيئات الإقامة المشابهة

• بيئات المبيت والإفطار

## تعليمات أمان مهمة

عند استخدام الأجهزة الكهربائية، يجب دائماً اتباع احتياطات السلامة الأساسية بما في ذلك ما يلي

1 اقرأ جميع التعليمات

2 لا تلمس الأسطح الساخنة

3 لحماية نفسك من الصدمات الكهربائية، لا تغمر السلك أو القابس أو القاعدة في الماء أو أي سائل آخر

4 تحذير: يحتوي هذا الجهاز الكهربائي على وظيفة تسخين. قد تصبح الأسطح، بخلاف الأسطح الوظيفية، شديدة السخونة. ونظراً لأن الأشخاص يدركون درجات الحرارة بشكل مختلف، يجب استخدام هذا الجهاز بحذر. يجب لمس الجهاز فقط من خلال المقابض والأسطح المخصصة للإمساك، واستخدام أدوات الحماية مثل القفازات أو ما شابهها. يجب أن تبرد الأسطح غير المخصصة للإمساك بدرجة كافية قبل لمسها

5 افصل القابس من المقبس عند عدم الاستخدام وقبل التنظيف. اتركه يبرد قبل تركيب أو إزالة أي أجزاء

6 إذا كان سلك الإمداد تالفاً، فيجب استبداله من قبل الشركة المصنعة أو وكيل خدمة معتمد لتجنب المخاطر

7 قد تسبب استخدامات الملحقات غير الموصى بها من الشركة المصنعة إصابات

8 لا تستخدم الجهاز في الهواء الطلق

9 لا تضع السلك فوق طاولة أو سطح ساخن، ولا تلمسه



Importateur	المستورد
AIR FRYER 8L	قلاية هوائية 8 لتر
MEGA ENERGIE SOLAIRE SARL	ميغا للطاقة الشمسية
Adresse : Drissia 2 Rue	العنوان : دريسية 2، زنقة
Ghazouat Badre N°7	غزوة بدر رقم 7
Tanger, Maroc	طنجة، المغرب
MADE IN P.R.C	صنع في ج.ص.ش

Made BY MLELECTRONICS



WWW.MEGALIFE.MA