

## AIR FRYER

## قلاية هوائية

Operating and Safety Instructions

تعليمات التشغيل والسلامة



ML-ZHAF-961AP11L

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 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 than 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 touch only at intended handles and gripping surfaces, and use 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. Type Y: 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 edge of table or counter, or touch hot surfaces.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Extreme caution must be used 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 disconnect, 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 old 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 all now 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
- Wattage: 2800W(1400+1400W)
- Capacity: 5.5Litre+5.5Litre

-----Adjustable temperature: 60°C-200°C

----- Timer (0-60min)

### GENERAL DESCRIPTION :

1. Control panel    2.Basket handle    3.Pot cover    4.Cover of main body    5.Pot

6.Baking tray    7.Air outlet

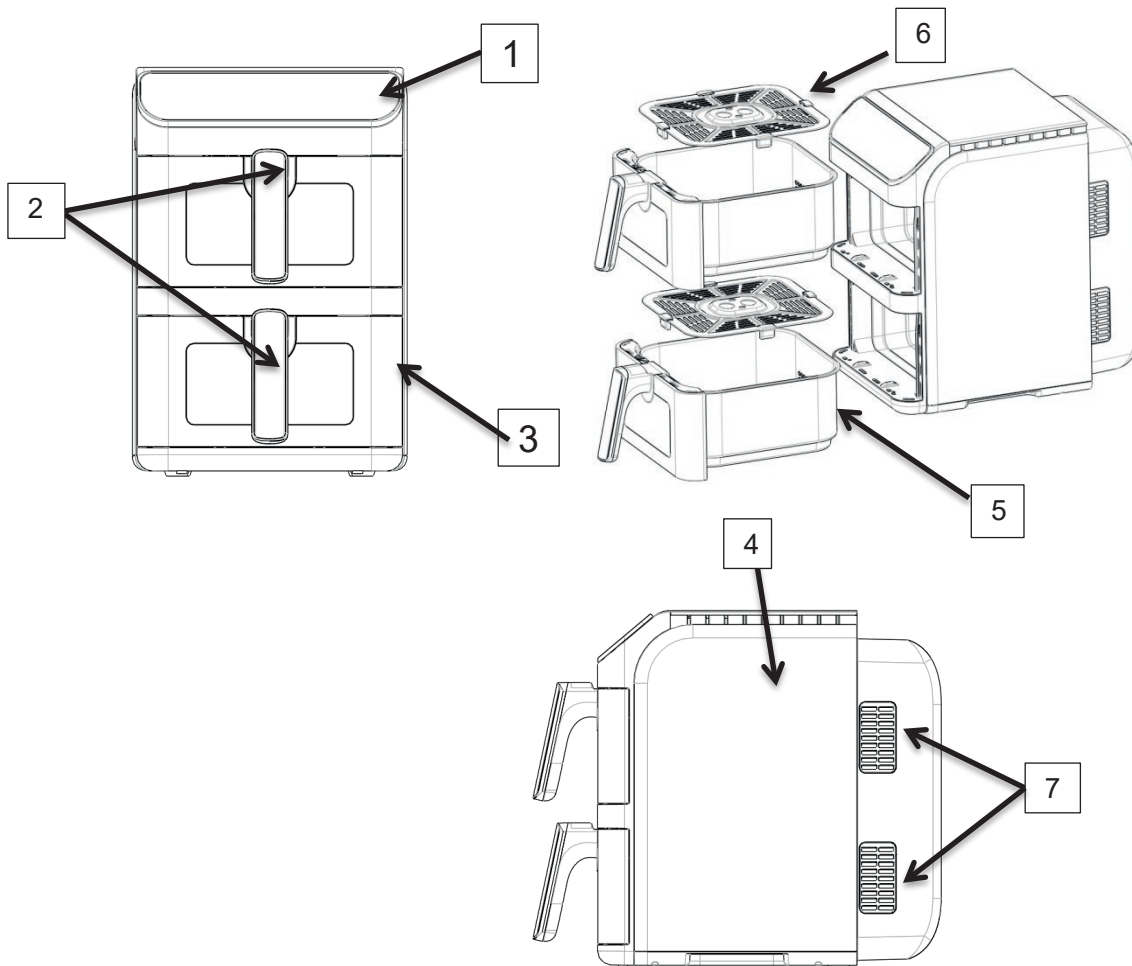


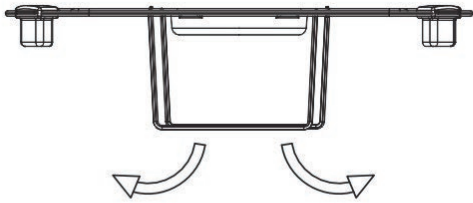
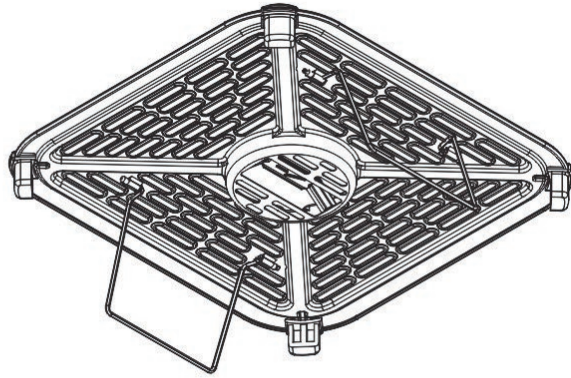
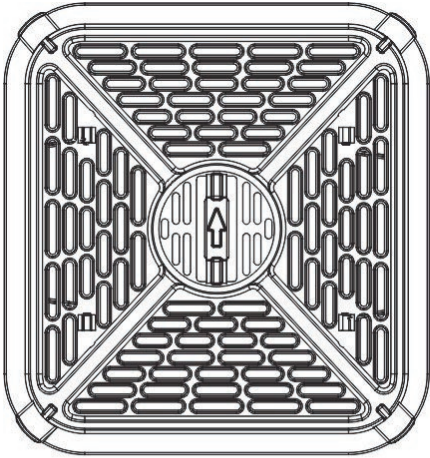
Fig.1



Fig.2

#### Note:

The feet on the tray is foldable, it could stand up when french fries is cooked to reach perfect cooking performance If you want cook the food more crispy and delicious.and also faster to save time. Advice stand up the foldable tray.



# 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 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.
  - 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.

## 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, bed 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 handle or cleaning safely.

## Before first use

1. Remove all packaging materials.
2. Remove any stickers or labels from the appliance .
3. thoroughly clean the fried plate and pot 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 fried plate 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 pot out of the Hot-air fryer.

3. Put the ingredients in the po.

4. Slide the 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 Fried plate in it.**

**Caution: Do not touch the pot during and some time after use, as it gets very hot. Only hold the pot by the handle.**

5. Determine the required preparation time for the ingredient ( 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 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 the handle during shaking.**

*Tip: To reduce the weight, you can remove the basket from the pot and shake the basket only. To do so, pull the pot out of the appliance, place it on a heat-resistant surface and press the button of handle. and lift the basket out of the pot*

*Tip: If you set the timer to half the preparation time, you 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, the set preparation time has elapsed. Pull the pot out of the appliance

Note: You can also switch off the appliance manually. To do this, set the time to 1.

*Tip: You can adjust temperature or time according to your taste during use. Your settings will be kept for about 10 mins after you pull the pot out of the body.*

8. Check if the ingredients are ready.

If the ingredients are not ready yet, simply slide the 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 framework, **Do not turn the Fried plate upside down with the pot still attached to it, as any excess oil that has collected on the bottom of the pot will leak onto the ingredients.**

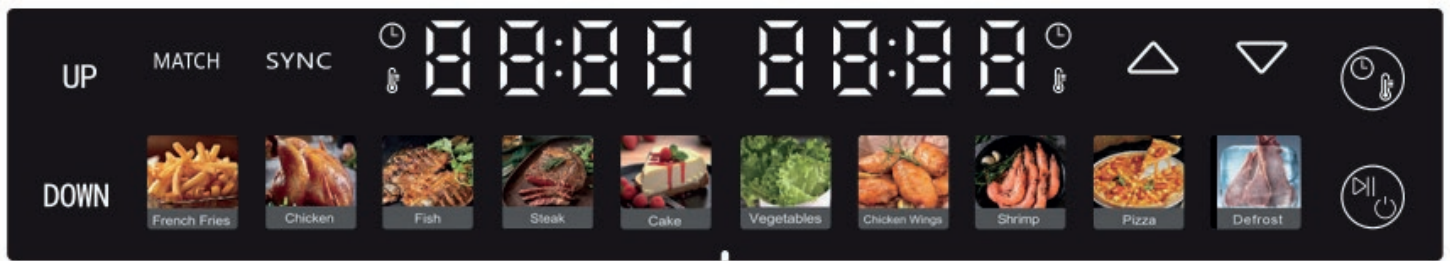
**the pot and the ingredients are hot. Depending on the type of the ingredients in the air fryer, steam may escape from the pot.**

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




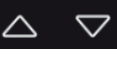









11. When a batch of ingredients is ready, the Hot-air fryer is instantly ready for preparing another batch.

12.

## CONTROL PANEL INSTRUCTIONS



## Operation Instructions:

- After the machine is powered on, all the indicators and digital tubes will be on for UP second and then off. At the same time, the buzzer will ring and the power lamp  will be on.
- Press the  key for 0.5 seconds to start the machine. After the machine is started, the switch light is still always on, and other indicators are on. **UP** and **DOWN** the other lights on the two screens are "----".
- At this point, consumers choose pot UP or pot DOWN according to their needs, Choose **UP**, then **UP** light blink. The display of pot UP lights up and displays the default menu of 180°C/15min. The temperature and time are displayed alternately. The left indicators of the display are displayed Corresponding display; "----" is displayed on the screen corresponding to pot DOWN
- press the menu key to select the menu, the corresponding menu indicator flashes, the other menu light is always on, the display shows the temperature of the corresponding menu, after 3 seconds without any operation, the temperature and time are displayed alternately; such as the need to adjust the temperature, select the temperature and time selection button first , When the corresponding indicator lights up on both sides of the display screen, press to adjust the temperature and time , Adjustment completed, press the power button  to switch on the machine, the machine enters into the working mode, the display shows the temperature and time alternately, after the work, the menu button can not be selected again;
- When selecting pot DOWN, repeat steps 3 and 4 ;
- When pot UP menu is selected, no work is turned on, choose pot DOWN, **UP** light is open, Pot UP displays the menu temperature and time alternately. Do the same with step 3 and Step 4 for pot DOWN, Press the start pause button when the selection is complete , With both pans in working mode, Display screen alternately displays the temperature and time of their menus; If you choose pot DOWN, you want to adjust pot UP, Press pot UP first **UP**, After adjustment, press the start button , Both POTS are in working mode at the same time ;
- Press the  while the machine is working,  Lights, corresponding menu lights and pot lights flashing, the machine suspended heating, fan delay 60 seconds stop, two POTS are working, then suspended at the same time; If I want to pause pot **UP**, need to select pot **UP**, Press the on button again , Pot UP is suspended for adjustment. When suspended, the corresponding display screen displays the program temperature and time alternately; So does pot DOWN pause;
- Long press the power button while the machine is working  2 seconds, the machine rang, the double pot stops working at the same time, the display screen shows OFF, switch  On all other lights off; If you want to turn off pot UP or pot DOWN separately, select the corresponding **UP** or **DOWN**, Then long press the power button  2seconds, When the corresponding pot stops working, the corresponding screen displays OFF.

9、 Operating status of the machine. If you need to adjust the temperature, select it first **UP** or **DOWN**, Then

select the temperature and time selection keys respectively  Adjust the temperature and time, 5 seconds after adjustment, exit the debugging mode without operation;

10、 Buzzer sound prompt, conventional button operation, short press short ring, long press long ring; The buzzer has 6 prompt tones, corresponding screen display OFF, corresponding indicator OFF, the same as not working mode;

11、 After selecting pot UP or pot DOWN, long press the corresponding button to cancel.


12、 Memory function: This machine has memory function. For example, when using machine DOWN, the Drumstick wing menu is used. After using the machine, the power is not cut off. when the next time you use, select the pot DOWN, it will directly display the menu of chicken wings. The memory function disappeared after 1 hour of power failure.

13、 Two POTS working at the same time, **UP** The key indicator and the corresponding menu indicator of the pot

flash once /6 seconds at the same time, and the off time is less than 0.5 seconds, after 3 **DOWN** The key indicator light and the corresponding menu indicator light of the pot flash once /6 seconds at the same time, the extinguished time < 0.5 seconds, the left and right flashing alternately, the left and right interval time is 3 seconds.

14、 Synchronous ending function : After turn on, select pot **UP** and pot **DOWN** on menu, the 2 pots cooking time differs, press **MATCH** button, and **SYNC** display keeps on, press start button, the time-long pot starts to run, time-short pot shows "HOLD", cease running, when both pots reach same time long, then they run synchronously.

15、 Copy menu function: After turn on, set temp/time of one pot, press **MATCH** button, **MATCH** display keeps

on, the other unset pot copy the same menu function with the set one, and press power button , both pots run under the same menu; when they start to run, copy display off, this button fails to act.

16、 Turn the pot function: need to turn the pot of the recipe, half of the cooking time, the buzzer called 5, the display shows 'turn' .

## Settings

This 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 cannot guarantee the best setting for your ingredients.

Because the Rapid Air technology instantly reheats the air inside the appliance instantly

Pull the **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*
- *The optimal amount for preparing crispy fries is 500 grams.*
- *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.*

	Min-max Amount (g)	Time (min)	Temperature (°C)	Shake	Extra information
Frozen french fries	200-400	26	200	shake	
Chicken wing	200-600	22	200	shake	
Fish	200-500	18	200	shake	
Shrimp	200-400	14	200	shake	
steak	100-600	17	200	shake	
Pizza	100-400	17	180		
chicken	600-800	45	200	shake	
Vegetables	100-400	10	160	shake	
dessert	200-500	18	170		
defrosting	200-600	5	80		

Note: Add 3 minutes to the preparation time when you start frying while the Hot-air fryer is still cold, When both pans work at the same time, please extend the working time by 5 minutes.

## Cleaning

Clean the appliance after every use.

**The pot and the non-stick coating basket. 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 basket 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 basket or the bottom of the pot, fill the pot with hot water with some washing-up liquid. Put the basket in the pot and let the pot and the basket soak 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	The amount of ingredients in the basket	Put smaller batches of ingredients in the basket. Smaller batches are fried more evenly.

fryer are not done.	is too big.	
	The set temperature is too low.	Set the temperature key to the required temperature setting (see section 'settings' in chapter 'Using the appliance').
	The preparation time is too short.	Set the timer to the required preparation time (see section 'Settings' in chapter 'Using the appliance').
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 'Settings' in chapter 'Using the appliance'.
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 basket.	Do not fill the basket beyond the MAX indication.
	The basket is not placed in the pot correctly.	Push the basket down into the pot until you hear a click.
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.

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.

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 إشرافًا 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

أبقي الجهاز وسلكه بعيدًا 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 دائمًا 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

أبقي السلك بعيدًا عن الأسطح الساخنة

لا تقم بتوصيل الجهاز أو تشغيل لوحة التحكم بيدين مبلتين

لا تضع الجهاز ملامسًا 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. أبقي يديك ووجهك على مسافة آمنة من البخار ومنافذ الهواء

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

قد تصبح أي أسطح قابلة للمس ساخنة أثناء الاستخدام

افصل الجهاز فورًا 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 جيدًا 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

## الوصف العام

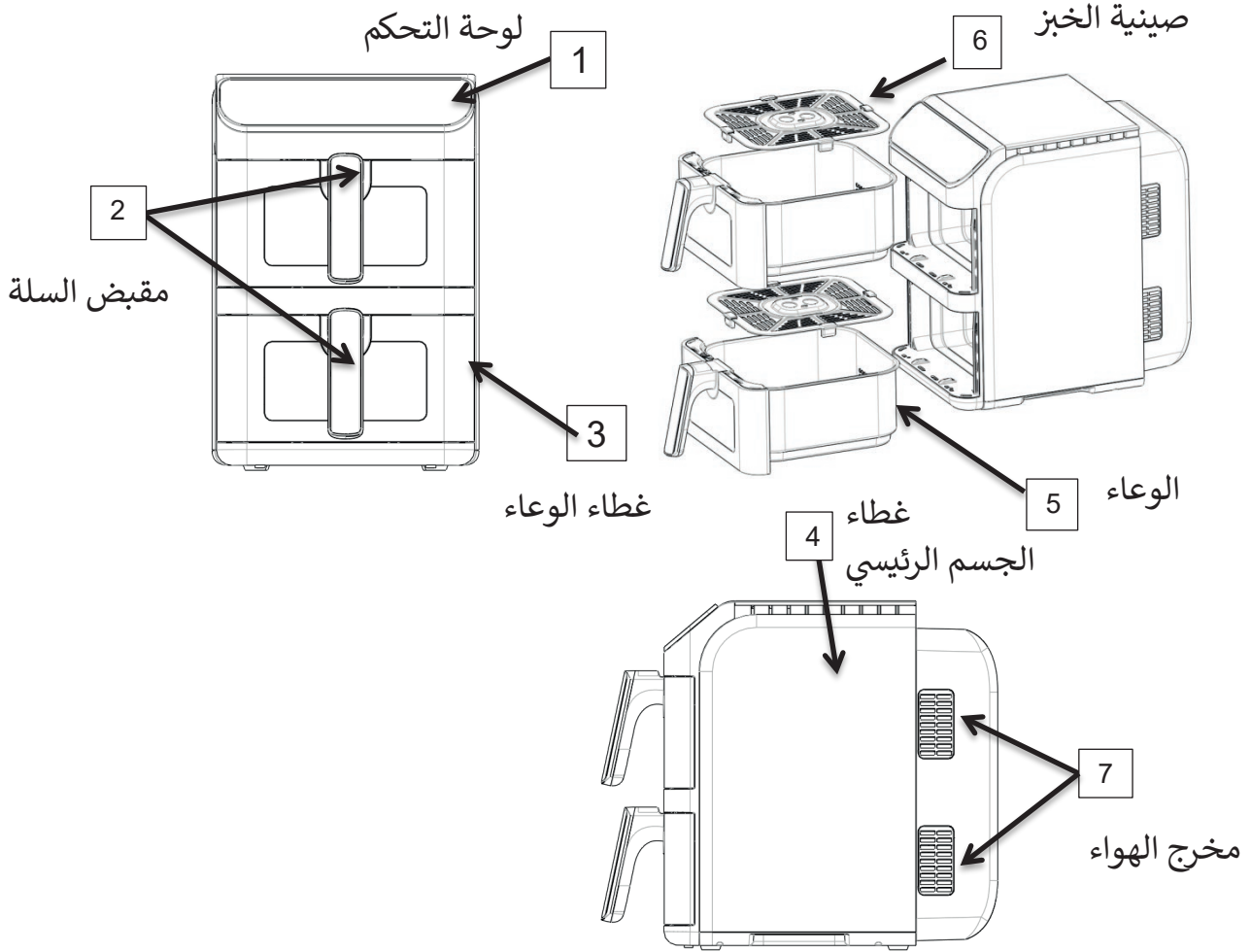


Fig.1



Fig.2

## 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 وسلوكه 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: 1400 واط (800 واط + 1400 واط)

السعة: 5.5 لتر ± 0.5 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 تالفًا، 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 11L	قلاية هوائية 11 لتر
MEGA ENERGIE SOLAIRE SARL	ميغا للطاقة الشمسية
Adresse : Drissia 2 Rue	العنوان : دريسية 2، زنقة
Chazouat 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

نصيحة: إذا التصقت الأوساخ بالسلة أو بأسفل الوعاء، املاً الوعاء بالماء الساخن مع قليل من سائل غسل الصحون، ثم ضع السلة داخل الوعاء واتركهما منقوعين لمدة تقارب 10 دقائق

نظّف الجزء الداخلي للجهاز بالماء الساخن وإسفنجة غير كاشطة.  
نظّف عنصر التسخين باستخدام فرشاة تنظيف لإزالة بقايا الطعام  
التخزين  
افصل الجهاز عن الكهرباء واتركه يبرد  
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 رسمي لإعادة التدوير. وبذلك تساهم في الحفاظ على البيئة

الضمان والصيانة

إذا كنت بحاجة إلى صيانة أو معلومات، أو واجهت مشكلة، يُرجى التواصل مع مركز الخدمة المعتمد المحلي

## استكشاف الأعطال وإصلاحها

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
المقلاة الهوائية لا تعمل	الجهاز غير موصول بالكهرباء	قم بتوصيل القابس بمأخذ كهربائي مؤرض.
المقلاة الهوائية لا تعمل	لم يتم ضبط المؤقت	اضبط المؤقت على مدة التحضير المطلوبة لتشغيل الجهاز.
الطعام غير ناضج بشكل متساوٍ	كمية المكونات داخل السلة كبيرة جدًا	ضع كميات أصغر داخل السلة، لأن الكميات الصغيرة تُطهى بشكل أكثر تجانسًا.
الطعام المقلي بالهواء غير ناضج	القطع كبيرة جدًا	اضبط درجة الحرارة على القيمة المطلوبة (راجع قسم "الإعدادات" في فصل "استخدام الجهاز").
الطعام المقلي بالهواء غير ناضج	مدة التحضير قصيرة جدًا	اضبط المؤقت على مدة التحضير المطلوبة (راجع قسم "الإعدادات" في فصل "استخدام الجهاز").
نضع الطعام غير متساوٍ في المقلاة الهوائية	بعض أنواع المكونات تحتاج إلى الرج أثناء الطهي	يجب رج المكونات المتراكمة فوق بعضها أو المتداخلة (مثل البطاطس المقلية) في منتصف مدة التحضير. راجع قسم "الإعدادات" في فصل "استخدام الجهاز".
الوجبات الغريبة المقلية ليست مقرمشة عند إخراجها من المقلاة الهوائية	تم استخدام نوع من الوجبات المخصصة للتحضير في القلاية التقليدية	استخدم وجبات مخصصة للفرن أو أدهن الوجبات بقليل من الزيت للحصول على نتيجة أكثر قرمشة.
لا أستطيع إدخال الوعاء داخل الجهاز بشكل صحيح	توجد كمية كبيرة جدًا من المكونات داخل السلة	لا تملأ السلة فوق علامة الحد الأقصى MAX.
لا أستطيع إدخال الوعاء داخل الجهاز بشكل صحيح	السلة غير موضوعة داخل الوعاء بشكل صحيح	اضغط السلة إلى الأسفل داخل الوعاء حتى تسمع صوت "نقرة".
خروج دخان أبيض من الجهاز	تقوم بطهي مكونات دهنية	عند قلي المكونات الدهنية في المقلاة الهوائية، تتسرب كمية كبيرة من الزيت إلى الوعاء. يؤدي الزيت إلى ظهور دخان أبيض وقد يسخن الوعاء أكثر من المعتاد. هذا لا يؤثر على الجهاز أو النتيجة النهائية.
البطاطس الطازجة تُطهى بشكل غير متساوٍ في المقلاة الهوائية	لم تستخدم النوع المناسب من البطاطس	استخدم بطاطس طازجة وتأكد من بقائها متماسكة أثناء القلي.
البطاطس الطازجة تُطهى بشكل غير متساوٍ في المقلاة الهوائية	لم يتم شطف أصابع البطاطس جيدًا قبل القلي	اغسل أصابع البطاطس جيدًا لإزالة النشا من سطحها الخارجي.
البطاطس الطازجة ليست مقرمشة عند إخراجها من المقلاة الهوائية	تعتمد درجة القرمشة على كمية الزيت والماء الموجودة في البطاطس	تأكد من تحفيف أصابع البطاطس جيدًا قبل إضافة الزيت.
البطاطس الطازجة ليست مقرمشة عند إخراجها من المقلاة الهوائية	—	قم بتقطيع البطاطس إلى قطع أصغر للحصول على نتيجة أكثر قرمشة.
البطاطس الطازجة ليست مقرمشة عند إخراجها من المقلاة الهوائية	—	أضف كمية أكبر قليلاً من الزيت للحصول على قرمشة أفضل.

التخلص الصحيح من هذا المنتج



يشير هذا الرمز إلى أنه يجب عدم التخلص من هذا المنتج مع النفايات المنزلية العادية في جميع دول الاتحاد الأوروبي. ولمنع أي ضرر محتمل على البيئة أو صحة الإنسان نتيجة التخلص غير السليم من النفايات، يُرجى إعادة تدويره بطريقة مسؤولة لدعم إعادة الاستخدام للموارد المادية. ولإرجاع الجهاز المستعمل، يُرجى استخدام أنظمة الإرجاع والتجميع المتوفرة أو التواصل مع المتجر الذي تم شراء المنتج منه، حيث يمكنهم استلام هذا المنتج لإعادة تدويره بطريقة آمنة وصديقة للبيئة

أضف قليلاً من الزيت إلى البطاطس الطازجة للحصول على نتيجة مقرمشة. قم بقلي المكونات في المقلاة الهوائية خلال بضع دقائق بعد إضافة الزيت. لا تقم بتحضير المكونات شديدة الدهنية مثل النقانق في المقلاة الهوائية. يمكن أيضاً تحضير الوجبات الخفيفة التي تُطهى في الفرن داخل المقلاة الهوائية. الكمية المثالية لتحضير البطاطس المقلية المقرمشة هي 500 غرام. استخدم العجين الجاهز لتحضير الوجبات المحشوة بسرعة وسهولة. كما أن العجين الجاهز يحتاج إلى وقت تحضير أقصر من العجين المنزلي. ضع قالب خبز أو طبق فرن داخل سلة المقلاة الهوائية إذا كنت ترغب في خبز كعكة أو كيش، أو إذا كنت تريد قلي مكونات هشة أو محشوة. يمكنك أيضاً استخدام المقلاة الهوائية لإعادة تسخين الطعام. لإعادة التسخين، اضبط درجة الحرارة على 150 درجة مئوية لمدة تصل إلى 10 دقائق.

## جدول إعدادات الطهي

نوع الطعام	الكمية الدنيا-العليا (غ)	الوقت (دقيقة)	درجة الحرارة (م°)	الرجّ	معلومات إضافية
البطاطس المقلية المجمدة	400-200	26	200	رجّ	—
أجنحة الدجاج	600-200	22	200	رجّ	—
السمك	500-200	18	200	رجّ	—
الروبيان	400-200	14	200	رجّ	—
شرائح اللحم (ستيك)	600-100	17	200	رجّ	—
البيتزا	400-100	17	180	—	—
الدجاج	800-600	45	200	رجّ	—
الخضروات	400-100	10	160	رجّ	—
الحلويات	500-200	18	170	—	—
إزالة التجميد	600-200	5	80	—	—

### ملاحظة:

أضف 3 دقائق إلى وقت التحضير عند بدء القلي والمقلاة الهوائية لا تزال باردة. وعند تشغيل السلتين في الوقت نفسه، يُرجى زيادة مدة التشغيل بمقدار 5 دقائق.

### التنظيف

قم بتنظيف الجهاز بعد كل استخدام.

السلة والوعاء مطليان بطبقة مانعة للالتصاق. لا تستخدم أدوات معدنية أو مواد تنظيف كاشطة لتنظيفهما، لأن ذلك قد يؤدي إلى تلف الطبقة المانعة للالتصاق.

افصل الجهاز عن مصدر الكهرباء واتركه يبرد.

ملاحظة: أخرج الوعاء من المقلاة الهوائية لتبريد أسرع.

امسح الجزء الخارجي للجهاز بقطعة قماش رطبة.

نظّف الوعاء والسلة بالماء الساخن وسائل غسل الصحون وإسفنجة غير كاشطة.

يمكنك استخدام مزيل الدهون لإزالة الأوساخ المتبقية.

## 9. حالة تشغيل الجهاز:

إذا كنت بحاجة إلى تعديل درجة الحرارة، اختر أولاً UP أو DOWN، ثم اختر أزرار ضبط درجة الحرارة والوقت على التوالي.  
بعد ضبط درجة الحرارة والوقت، إذا لم يتم إجراء أي عملية لمدة 5 ثوانٍ، سيعود الجهاز تلقائيًا إلى وضع التشغيل.

## 10. تنبيهات الجرس:

- الضغط القصير على الزر يصدر رنينًا قصيرًا.
- الضغط المطول يصدر رنينًا طويلًا.
- يصدر الجرس 6 نغمات تنبيه عند الإيقاف، وتعرض الشاشة كلمة OFF مع انطفاء المؤشرات، كما في وضع التوقف عن العمل.

## 11. بعد اختيار الوعاء العلوي UP أو السفلي DOWN، اضغط مطولًا على الزر المقابل للإلغاء.

## 12. وظيفة الذاكرة:

يحتوي هذا الجهاز على خاصية حفظ آخر إعداد مستخدم، على سبيل المثال، عند استخدام الوعاء السفلي DOWN مع قائمة أجنحة الدجاج، وبعد الانتهاء من الاستخدام إذا لم يتم فصل الكهرباء عن الجهاز، ففي المرة التالية عند اختيار الوعاء السفلي DOWN سيعرض مباشرة إعداد أجنحة الدجاج السابق.

يتم مسح الذاكرة بعد انقطاع الكهرباء لمدة ساعة واحدة.

## 13. عند تشغيل الوعاءين في الوقت نفسه:

- يومض مؤشر UP مع مؤشر القائمة الخاصة به مرة كل 6 ثوانٍ، ويكون زمن الانطفاء أقل من 0.5 ثانية.
- بعد 3 ثوانٍ، يومض مؤشر DOWN مع مؤشر القائمة الخاصة به مرة كل 6 ثوانٍ أيضًا، مع زمن انطفاء أقل من 0.5 ثانية.
- يتم التناوب بين الوميض الأيسر والأيمن بفاصل زمني قدره 3 ثوانٍ.

## 14. وظيفة المزامنة SYNC:

بعد تشغيل أحد الوعاءين، اختر الوعاء الآخر (UP أو DOWN) إذا كان وقت الطهي مختلفًا بين الوعاءين، ثم اضغط زر MATCH، وسيبقى عرض SYNC ظاهرًا.  
اضغط زر التشغيل، وسيبدأ الوعاء ذو الوقت الأطول أولاً، بينما يعرض الوعاء الآخر كلمة HOLD ويتوقف مؤقتًا. عندما يصل وقت الطهي في الوعاءين إلى نفس المدة، يبدأ العمل بشكل متزامن.

## 15. وظيفة نسخ الإعدادات MATCH:

بعد تشغيل أحد الوعاءين، اضغط زر MATCH لتطبيق نفس القائمة والإعدادات على الوعاء الآخر، ثم اضغط زر التشغيل.

سيعمل الوعاءان بالإعدادات نفسها.

بعد بدء التشغيل يختفي عرض النسخ ويتعطل الزر.

## 16. وظيفة تذكير التقليب:

عند الحاجة إلى تقليب الطعام أثناء الطهي، سيصدر الجرس 5 مرات عند منتصف مدة الطهي، وستعرض الشاشة كلمة turn.

## الإعدادات

يساعدك هذا الجدول على اختيار الإعدادات الأساسية للمكونات الغذائية.

**ملاحظة:** يجب الأخذ بعين الاعتبار أن هذه الإعدادات هي مجرد مؤشرات إرشادية. ونظرًا لاختلاف المكونات من حيث المصدر والحجم والشكل وكذلك العلامة التجارية، فلا يمكننا ضمان أفضل إعداد مناسب لكل مكون.

يتم تسخين الهواء داخل الجهاز بسرعة وفورًا Rapid Air، بفضل تقنية

إن سحب السلة لفترة وجيزة أثناء القلي بالهواء الساخن لا يؤثر تقريبًا على عملية الطهي


نصائح

عادةً ما تحتاج المكونات الصغيرة إلى وقت تحضير أقصر قليلًا مقارنة بالمكونات الأكبر حجمًا

تتطلب الكميات الكبيرة من المكونات وقت تحضير أطول قليلًا، بينما تحتاج الكميات الصغيرة إلى وقت أقصر قليلًا فقط

يساعد رج المكونات الصغيرة في منتصف مدة التحضير على تحسين النتيجة النهائية ومنع عدم نضج المكونات بشكل متساوٍ

1. بعد تشغيل الجهاز، تشتعل جميع المؤشرات والأنايب الرقمية لمدة ثانية واحدة على وضع UP ثم تنطفئ. في الوقت نفسه، يرن الجرس وتشتعل لمبة الطاقة.

2. اضغط على مفتاح  لمدة 0.5 ثانية لبدء تشغيل الجهاز. بعد بدء الجهاز، تبقى لمبة المفتاح مضاءة باستمرار، وتكون مؤشرات UP و DOWN مضاءة، وتظهر باقي الأضواء على الشاشتين علامة " - -".


3. في هذه المرحلة، اختر Pot UP أو Pot DOWN حسب الحاجة.

• اختر UP → تضيء لمبة UP وتومض.


تعرض شاشة Pot UP قائمة الوضع الافتراضي: 180°C / 15 دقيقة.

تظهر درجة الحرارة والوقت بالتناوب على الشاشتين.

4. اضغط على مفتاح Menu لاختيار القائمة، يومض مؤشر القائمة المقابلة، وتبقى باقي أضواء القوائم مضاءة. على الشاشة يظهر درجة الحرارة والوقت للقائمة المختارة.

• لتعديل درجة الحرارة: اضغط أولاً على زر  / °C (درجة الحرارة والوقت).

• عندما يضيء مؤشر درجة الحرارة على جانبي الشاشة، استخدم أزرار ▲ ▼ لتعديل درجة الحرارة والوقت.

اضغط على مفتاح الطاقة  للتبديل بين وضع التشغيل، يدخل الجهاز وضع العمل، وتعرض الشاشة درجة الحرارة والوقت بالتناوب. بعد الانتهاء من العمل، لا يمكن اختيار زر القائمة مرة أخرى.

5. عند اختيار Pot DOWN، كرر الخطوات 3 و 4.

6. عند اختيار قائمة Pot UP وعدم تشغيل العمل، اختر Pot DOWN (تكون لمبة UP مضاءة).

تعرض Pot UP درجة حرارة القائمة والوقت بالتناوب.

اضغط على زر Start بعد إكمال الاختيار باستخدام الخطوات 3 و 4.

تعرض شاشة العرض درجة الحرارة والوقت بالتناوب لكلا القدرين.

إذا أردت تعديل Pot UP بعد اختيار Pot DOWN، اضغط على UP أولاً، ثم اضغط Start بعد التعديل.

كلا القدرين يعملان في وضع التشغيل في الوقت نفسه.

7. أثناء عمل الجهاز:

• اضغط على II (زر الإيقاف المؤقت) → يتوقف التسخين، وتومض أضواء القدرين، ويتم تعليق العمل.

• إذا أردت إيقاف قدر معين مؤقتاً، اضغط على UP أو DOWN المقابل.

• عند التعليق، تعرض الشاشة درجة الحرارة المبرمجة والوقت.

• لاستئناف التشغيل: اضغط على Start مرة أخرى.

8. لإيقاف الجهاز بالكامل أثناء التشغيل:

اضغط ضغطاً طويلاً على زر  لمدة 2 ثانية → يرن الجهاز، ويتوقف القدران معاً، وتظهر الشاشة OFF، وتنطفئ جميع الأضواء.

• إذا أردت إيقاف Pot UP أو Pot DOWN بشكل منفصل: اختر القدر المطلوب ثم اضغط ضغطاً طويلاً على  لمدة 2 ثانية → يتوقف القدر المختار وتعرض شاشته OFF.

#### ملاحظات فنية إضافية:

• الجهاز يدعم التحكم المستقل في قدرين (Double Pot).

• درجة الحرارة الافتراضية: 180°C.

• الوقت الافتراضي: 15 دقيقة.

• يوجد وضع Pause ووضع Sync (متزامن).



DOWN



## 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 تتضج 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

