



EN Instruction manual

الاستخدام

Made in China

صنع في الصين



Digital Aerofryer XL family

المقلاة الهوائية الرقمية للعائلة (بحجم زيت) XL

01.182045.04.001

PARTS DESCRIPTION / وصف الأجزاء




[WEEE Logo]



## EN Instruction manual

### SAFETY

- By ignoring the safety instructions the manufacturer can not be hold responsible for the damage.
- 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.
- Never move the appliance by pulling the cord and make sure the cord can not become entangled.
- The appliance must be placed on a stable, level surface.
- This appliance is only to be used for household purposes and only for the purpose it is made for. In worst case the food can catch fire. (i.e. do not use more than one tea spoon of oil, no meat that will release to much grease or water intended for boiling foods.
- This appliance shall not be used by children aged less than 8 years. 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. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless older than 8 and supervised.
- To protect yourself against an electric shock, do not immerse the cord, plug or appliance in the water or any other liquid.
- The appliance is to be connected to a socket-outlet having an earthed contact (for class I appliances).
- WARNING: If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of an electric shock.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote-control system.

-  Surfaces indicated with this logo are liable to get hot during use.
- In order to prevent disruptions of the airflow do not put anything on top of the appliance and make sure there is always 10 centimeter of free space around the appliance.
- After the baking process the appliance needs to cool down, this cooling process will activate automatically when the timer is done. Avoid to unplug the appliance from the net socket before the cooling process is finished because the remaining hot air can damage the appliance.

- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
  - Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments.
  - By clients in hotels, motels and other residential type environments.
  - Bed and breakfast type environments.
  - Farm houses.

### SAVE THESE INSTRUCTIONS HOUSEHOLD USE ONLY

#### PARTS DESCRIPTION

1	Timer control buttons	11	Fish program
2	Temperature control buttons	12	LCD display
3	Power button	13	Heating-up light
4	Mode button	14	Rack
5	Chips program	15	Basket
6	Meat program	16	Basket release button
7	Shrimp program	17	Basket handle
8	Cake program	18	Pan
9	Chicken program	19	Air inlet
10	Steak program	20	Air outlet openings

#### BEFORE THE FIRST USE

- Remove all packaging material.
- Remove any stickers or labels from the appliance.
- Thoroughly clean the basket and the pan with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.
- Wipe the inside and outside of the appliance with a moist cloth.
- Place the appliance on a stable, horizontal and level surface, do not place the appliance on non-heat-resistant surfaces.
- Place the basket in the pan properly
- This is an air fryer that works on hot air. Do not fill the pan with oil or frying fat.
- In order to prevent disruptions of the airflow do not put anything on top of the appliance and make sure there is always 10 centimeter of free space around the appliance.

- Note: for baking chips we advise a maximum of 800 grams to get the best result.
- NOTE: After the baking process the appliance needs to cool down, this cooling process will activate automatically when the timer is done. Please avoid to unplug the appliance from the net-socket before the cooling process is finished because the remaining hot air can damage the appliance.

#### USE

- Put the mains plug in an earthed wall socket.
- Carefully pull the pan out of the air fryer.
- Put the ingredients in the basket.
- Slide the pan back into the air fryer.
- Never use the pan without the basket in it.
- Do not touch the pan during and some time after use, as it gets very hot.
- Only hold the pan by the handle.
- When the pan is cold, please warm up the pan for 5 minutes on a temperature of 80 degrees. After this, the device is ready for use.
- There are 7 seven frying programs included: CHIPS, CHICKEN, STEAK, SHRIMP, MEAT, CAKE, and FISH. Use the mode button to select the desired program.
- When you press the power button, the airfryer will start the corresponding program. When you have chosen the wrong program, you can abort by pressing the power button again. The device will stop after 20 seconds. After this you can select another function. It is also possible to adjust the chosen program by changing the time and temperature.
- The time can be adjusted with the timer control buttons. Press the timer control buttons one time to increase or decrease the frying time by one minute. Press and hold one of the buttons to adjust the time faster. You can set the timer between 1 and 60 minutes.
- The temperature can be adjusted with the temperature control buttons. Press the temperature control buttons one time to increase or decrease the temperature by 5 degrees. Press and hold one of the buttons to adjust the temperature faster. You can set the temperature between 80 and 200 degrees.
- It is also possible to start the device without selecting a function. Set the time and temperature with the timer and temperature control buttons, then press the power button.
- When you pull out the pan during the frying process, the device will shut off automatically. When you reinsert the device, the program will resume.
- To cancel any program, press the power button. The device will shut off after 20 seconds.
- During the hot air frying process, the heating-up light comes on and goes out from time to time. This indicates that the heating element is switched on and off to maintain the set temperature.
- Excess oil from the ingredients is collected on the bottom of the pan.
- Some ingredients require shaking halfway through the preparation time. To shake the ingredients, pull the pan out of the appliance by the handle and shake it. Then slide the pan back into the air fryer. Do not press the basket release button during shaking.
- When you hear the timer beep, the set preparation time has elapsed. The device will shut off after 20 seconds. Pull the pan out of the appliance and place it on a heatresistant surface.
- Check if the ingredients are ready. If the ingredients are not ready yet, simply slide the pan back into the appliance and set the timer to a few extra minutes.
- To remove small ingredients (e.g. fries), press the basket release button and lift the basket out of the pan. Do not turn the basket upside down with the pan still attached to it, as any excess oil that has collected on the bottom of the pan will leak onto the ingredients.
- Empty the basket into a bowl or onto a plate. When a batch of ingredients is ready, the air fryer is instantly ready for preparing another batch.
- Tips
  - The supplied rack can be used to create more space in the airfryer. you can place the rack between the ingredient in order to create an additional layer in your airfryer.
  - The supplied divider can be used to create two different sections in your airfryer. **NOTE: THERE IS A TRIANGULAR MARKING POINT ON THE DIVIDER, MAKE SURE THIS POINT IS POINTED DOWNWARDS WHEN INSTALLING THE DIVIDER.**
  - Shaking smaller ingredients halfway during 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 air fryer wies in a few minutes after you've added the oil.
  - Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages in the air fryer.
  - Place a baking tin or oven dish in the 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 air fryer to reheat ingredients. To reheat ingredients, set the temperature to 150°C for up to 10 minutes.

#### CLEANING AND MAINTENANCE

- Before cleaning, unplug the appliance and wait for the appliance to cool down.
- Never immerse the device in water or any other liquid. The device is not dishwasher proof.
- Clean the parts with some washing-up liquid and a non-abrasive sponge. The parts are not dishwasher-proof.
- If dirt is stuck to the basket or the bottom of the pan, fill the pan with hot water with some washing-up liquid. Put the basket in the pan and let the pan and the basket soak for about 10 minutes.
- Clean the appliance with a damp cloth. Never use harsh and abrasive cleaners, scouring pad or steel wool, which damages the device.

#### GUARANTEE

- This product is guaranteed for 24 months granted. Your warranty is valid if the product is used in accordance to the instructions and for the purpose for which it was created. In addition, the original purchase (invoice, sales slip or receipt) is to be submitted with the date of purchase, the name of the retailer and the item number of the product.

#### ENVIRONMENT




- This appliance should not be put into the domestic garbage at the end of its durability, but must be offered at a central point for the recycling of electric and electronic domestic appliances. This symbol on the appliance, instruction manual and packaging puts your attention to this important issue. The materials used in this appliance can be recycled. By recycling of used domestic appliances you contribute an important push to the protection of our environment. Ask your local authorities for information regarding the point of recollection.

## AR دليل الإرشادات

- السلامة
- عند إهمال تعليمات السلامة لا تتحمل الشركة المصنّعة أية مسؤولية عن وقوع تلفيات.
- في حالة تلف سلك الإمداد بالطاقة، يجب استبداله بواسطة الشركة المصنعة أو وكيل الصيانة أو أي فني مؤهل لتجنب التعرض إلى المخاطر.
- لا تحرك الجهاز مطلقاً عن طريق سحب السلك، وتأكد من أن السلك لن يقبض متشابكاً.
- يجب وضع الجهاز على سطح ثابت ومستو.
- تم تصميم هذا الجهاز للاستخدام المنزلي فقط وللأغراض التي صُنع من أجلها. في أسوأ الحالات يمكن أن تشتعل النيران في الطعام. (أي، لا تستخدم أكثر من مقدار ملعقة صغيرة من الزيت، لا تستخدم اللحم الذي سيضيق دهن كثيرة أو ماء مختصص لغلي الأطعمة).
- يُنصح عدم استخدام هذا الجهاز بواسطة أطفال أصغر من 8 سنوات. يمكن استخدام هذا الجهاز بواسطة الأطفال من سن 8 سنوات وما فوق والأشخاص ذوي القدرات الجسدية أو الحسية أو العقلية المحدودة أو الذين يفتقرون إلى الخبرة

- والمعرفة إذا تم الإشراف عليهم أو إرشادهم بشأن كيفية استخدام الجهاز بطريقة آمنة وفهمهم للمخاطر المحتملة. يجب على الأطفال عدم اللعب بهذا الجهاز. احرص على بقاء الجهاز والسلك بعيدين عن متناول الأطفال أقل من 8 سنوات. يجب على الأطفال عدم القيام بعملية التنظيف وصيانة للمستخدم إلا إذا كانوا أكبر من 8 سنوات وفي وجود من يشرف عليهم.
- لحماية نفسك من التعرض إلى صدمة كهربائية، لا تغمس السلك أو القابس أو الجهاز في الماء أو في أية سوائل أخرى.
- يجب توصيل الجهاز بمقبس مخرج طاقة موزن (بالنسبة للأجهزة من فئة A).
- تحذير: إذا كان سطح الجهاز مشروخاً، قم بإيقاف تشغيله لتفادي احتمالية الإصابة بصدمة كهربائية.
- احرص على وضع الجهاز والسلك بعيداً عن متناول الأطفال الأقل من 8 سنوات. قد تكون درجة حرارة الأسطح الظاهرة مرتفعة عند تشغيل الجهاز.
- هذا الجهاز غير مخصص للتشغيل من خلال مؤقت خارجي أو نظام متحكم عن بعد منفصل.

-  الأسطح الموضوعة عليها هذا الشعار هي عرضة لأن تصبح ساخنة أثناء الاستخدام.
- لكي تمنع العوامل التي تعيق تدفق الهواء لا تضع أي شيء فوق الجهاز وتأكد من وجود مساحة خالية دوماً حول الجهاز قدرها 10 سم.
- يحتاج الجهاز إلى أن يبرد بعد عملية الخبز، ستبدأ عملية التبريد تلقائياً عندما يتوقف المؤقت. تجنّب فصل الجهاز من المقبس قبل أن يتم انتهاء عملية التبريد لأن الهواء الساخن المتبقي قد تلفل الجهاز.
- هذا الجهاز مخصص للاستخدام المنزلي وللإستخدام في الأماكن المشاهدة مثل:
  - أماكن مطاعم الموفين في الفنادق والمكاتب وأماكن العمل الأخرى.
  - أو من قبل نزلاء الفنادق والاسواقح والأماكن السكنية الأخرى.
  - والأماكن التي تقدم ميثاً ووجبة إفطار.
  - والغزل الربيعية.

احفظ هذه التعليمات

للاستخدام المنزلي فقط

وصف الأجزاء

1	أزرار التحكم في الوقت	11	برنامج الأسماك
2	أزرار التحكم في درجة الحرارة	12	شاشة LCD
3	زر الطاقة	13	ضوء التسخين
4	زر الوضع	14	الحامل
5	برنامج الرفائق	15	مصفاة
6	برنامج اللحم	16	زر تحرير المصفاة
7	برنامج المحمري	17	مقبض المصفاة
8	برنامج الكيك	18	المقلاة
9	برنامج الدجاج	19	فتحة دخول الهواء
10	برنامج شرائح اللحم	20	فتحات خروج الهواء

- قبل الاستخدام الأول
  - قم بإزالة جميع مواد التعبئة والتغليف.
  - قم بإزالة أي ملصقات موجودة على الجهاز.
  - قم بتنظيف المصفاة والمقلاة بشكل جيد باستخدام الماء الساخن، وقليل من سائل التنظيف، وإسفنجة ناعمة غير كاشطة.
  - قم بتسخين الفرن الداخلي والخارجي من الجهاز بقطعة لسان رطبة.
  - قم بتنظيف المقلاة على سطحها الخارجي، وتأكد من أن سطح المقلاة على سطح غير مقاومة للحرارة.
  - قم بتنظيف المقلاة داخل المقلاة بشكل صحيح.
  - هذه هي مقلاة هواء أي أنها تعمل بالهواء الساخن. لا تغم بملء المقلاة بزيوت أو دهون القلي.
  - لتجنب غرقة دفق الهواء لا تضع أي شيء فوق الجهاز وتأكد دائماً من وجود مساحة خالية قدرها 10 سم حول الجهاز.
- ملاحظة: لخبز الرفائق نصح باستخدام 800 جرام كحد أقصى للحصول على أفضل نتيجة.
- ملاحظة: بعد الانتهاء من عملية الخبز يحتاج الجهاز أن يبرد، سيشتط عملية التبريد تلقائياً عندما تنتهي مدة المؤقت. يرجى تجنب فصل الجهاز من مقبس التيار الكهربائي قبل انتهاء عملية التبريد لأن الهواء الساخن المتبقي قد يؤدي إلى تلف الجهاز.

- الاستخدام
  - ضع قابس التيار الكهربائي في مقبس حائط موزن.
  - اسحب المقلاة بمبدأ إلى خارج المقلاة الهوائية.
  - قم بالكويات في المصفاة.
  - قم بالمقلاة مرة أخرى في مقلاة الهواء.
  - لا تستخدم المقلاة مطلقاً دون وجود المصفاة بداخلها.
  - لا تلمس المقلاة أثناء الاستخدام أو بعد مرور فترة وجيزة من الاستخدام، حيث إنها تكون ساخنة للغاية. أمسك المقلاة من المقبض فقط.
  - عندما تكون المقلاة باردة، يرجى تسخينها لمدة 5 دقائق على درجة حرارة 80 درجة. وبعد ذلك، يمكن وضع الجهاز جاهزاً للاستخدام.

- شعار 7 في الشكل، وهي تتضمن: CHIPS، CHICKEN، STEAK، SHRIMP، MEAT، FISH، CAKE. استخدام زر الوضع لأجهزة التبريد المصنوع للظلام.
- عندما تقوم بالضغط على زر الطاقة، ستنبأ تقلاً الهواء في تشغيل البرنامج الملائم. إذا قمت باختيار البرنامج الخطأ، يمكنك إيقافه عن طريق الضغط على زر الطاقة، ستنبأ تقلاً الهواء في تشغيل البرنامج من البصل بعد 20 ثانية. وبعد ذلك يمكنك اختيار وظيفة أخرى. كما يمكن أيضاً تعديل البرنامج الذي تم اختياره عن طريق تغيير الوقت ودرجة الحرارة.
- يمكن تعديل الوقت باستخدام أزرار التحكم في الوقت، اضغط على أزرار التحكم في الوقت مرة واحدة لزيادة وقت القلي أو تقليله بمقدار دقيقة واحدة. اضغط مع الاستمرار على أحد الأزرار لتعديل الوقت بشكل أسرع. يمكنك ضبط الوقت فيما بين دقيقة واحدة إلى 60 دقيقة.
- يمكن تعديل زر درجة الحرارة باستخدام أزرار التحكم في درجة الحرارة. اضغط على أزرار التحكم في درجة الحرارة مرة واحدة لزيادة درجة الحرارة أو تقليلها بمقدار خمس درجات. اضغط مع الاستمرار على أحد الأزرار لتعديل درجة الحرارة بشكل أسرع. يمكنك ضبط درجة الحرارة فيما بين 80 إلى 200 درجة.
- كما يمكنك أيضاً بدء تشغيل الجهاز دون اختيار إحدى الوظائف. اضغط الوقت ودرجة الحرارة باستخدام أزرار التحكم في الوقت ودرجة الحرارة، ثم اضغط على زر الطاقة.
- عندما تقوم بإخراج المقلاة في أثناء عملية القلي، اضغط على زر التحكم في الوقت بشكل تلقائي. وعندما تقوم بإعادتها في الجهاز مرة أخرى، سيواصل البرنامج العمل.
- لإلغاء أي برنامج، اضغط على زر الطاقة. وسيوقف الجهاز عن العمل بعد 20 ثانية.
- أثناء عملية القلي بالماء الساخن، فإن ضوء التسخين يضيء ويتقطع من وقت لآخر. ويعني ذلك إلى أن عنصر التسخين يعمل ويتوقف عن العمل للحفاظ على درجة الحرارة التي تم تحديدها.
- يتم تجميع الزيوت الزائدة من المكونات في قاع المقلاة.
- نحتاج بعض المكونات إلى أن يتم هزها في منتصف الوقت لإعداد. للقيام بهر المكونات، اسحب المقلاة خارج الجهاز واسطع القلي ودم هزها. ثم قم بالمقلاة مرة أخرى في قاع المقلاة، لا تغم بالمصفي على زر تحرير المصفاة أثناء عملية الطز.
- عندما تنتهي صيدت من الفرن، فلذلك يتم إلى القضاء وقت الإعداد الذي تم تحديده. وسيوقف الجهاز عن العمل بعد 20 ثانية. اسحب المقلاة من الجهاز وضعها على سطح مقاوم للحرارة.
- وتأكد من أن المكونات أصبحت جاهزة. إذا كانت المكونات غير جاهزة بعد، فضع المقلاة مرة أخرى داخل الجهاز واضبط الوقت على مدة دقائق إضافية.

- إخراج المكونات المصفوة، (مثل البطاطس المقلية)، اضغط على زر تحرير المصفاة وأخرج المصفاة من المقلاة. لا تقلب المصفاة عندما تكون المقلاة ممتلئة بما، حيث إن أي زيوت زائدة قد تم تجميعها في قاع المقلاة ستسرب إلى المكونات.
- قم بتفريغ المصفاة في وعاء أو طبق. عندما تكون كمية من المكونات جاهزة، مقلاة الهواء تكون جاهزة على الفور لإعداد كمية أخرى.
- تصائح
  - يمكن استخدام الحامل المرفق لتوفير المزيد من المساحة في مقلاة الهواء، يمكنك وضع الحامل بين المكونات من أجل توفير طبقة إضافية في مقلاة الهواء الخاصة بك.
  - يمكن استخدام القفاص المرفق لعمل قسطن تحفظين في مقلاة الخاصة بك. ملاحظة: يوجد علامة منقطة الشكل على القفاص، تأكد من أنها موجهة لأسفل عند تركيب القفاص.
  - هر المكونات الصغيرة في منتصف وقت الإعداد بحسب النتيجة النهائية ويمكن أن يساعد على منع القلي غير المتساوي للمكونات.
  - أضف القليل من الزيت للبطاطس المفروزة للحصول على بطاطس مقرمشة. قم بقلب المكونات الخاصة بك في مقلاة الهواء في غضون عدة دقائق بعد إضافة الزيت.
  - لا تغم بأعداد المكونات الدخية للغاية في مقلاة الهواء مثل المقلاة (السحب).
  - ضع لوح الخبز أو صينية الفرن في المصفاة إذا كنت ترغب في خبز الكيك أو الكش أو إذا كنت ترغب في قلي مكونات هشة أو عجينة.
  - كما يمكنك استخدام المقلاة الهوائية في إعادة تسخين المكونات. لإعادة تسخين المكونات، اضغط درجة الحرارة على 150 درجة مئوية لمدة 10 دقائق.

- التنظيف والصيانة
  - قبل التنظيف، افضل الجهاز من المقبس وتلفظ حتى يبرد الجهاز.
  - احرص ألا يغمس الجهاز أبداً في الماء أو أي سائل آخر. لا يمكن تنظيف الجهاز في غسالة الأطباق.
  - تنظف أجزاء الجهاز باستخدام القليل من سائل التنظيف وإسفنجة ناعمة غير كاشطة. لا يمكن تنظيف أجزاء الجهاز في غسالة الأطباق.
  - إذا غلقت بعض الأوساخ في المصفاة أو في قاع المقلاة، قم بملء المقلاة بماء ساخن والقليل من سائل التنظيف. ضع المصفاة في المقلاة وارتكها في الماء لمدة 10 دقائق.
  - تنظف الجهاز بقطعة قماش رطبة. لا تستخدم مطلقاً مواد تنظيف قوية أو كاشطة، أو اللوف الخشن أو الألياف السلكية الذي قد يقبض في تلف الجهاز.

#### الضمان

- يحمل هذا المنتج ضمان لمدة 24 شهر. يعتبر هذا الضمان ساريًا طالما تم استخدام المنتج حسب التعليمات والأغراض التي صنع من أجلها الجهاز. إضافة إلى ذلك، يجب إرسال إثبات الشراء الأصلي (فاتورة أو ورقة بيع أو إيصال) مع تاريخ الشراء واسم بائع التجزئة ورقم المنتج.

#### البيئة



- وبسبب العرض الثالث والضيق، يجب ألا يتم وضع هذا الجهاز في سلة القمامات المنزلية في نهاية عمره الافتراضي، ولكن يجب تقديمه إلى نقطة المركزية لإعادة تدوير الأجهزة المنزلية الكهربائية والإلكترونية. إن كلاً من الرمز الموجود على الجهاز، وقلب التعليمات والتعليق بجوارك من هذه السلة، أمانة. يمكن إعادة تدوير المواد المستخدمة في هذا الجهاز. من خلال إعادة تدوير الأجهزة المنزلية، فإنك تقدم إسهام هام للحفاظ على البيئة التي نعيش فيها. استفسر من السلطات المحلية عن نقطة التجميع.

Made in China

صنع في الصين

© Princess 2019