

Balzano®

— Since 1908 —

Air-Fryer Instruction Manual



www.balzano.com

Technical Data

Model: HF-195TS-C

Rated voltage: 220-240V~, 50/60Hz

Power consumption: 1,800W

Capacity: 5.5 Liter

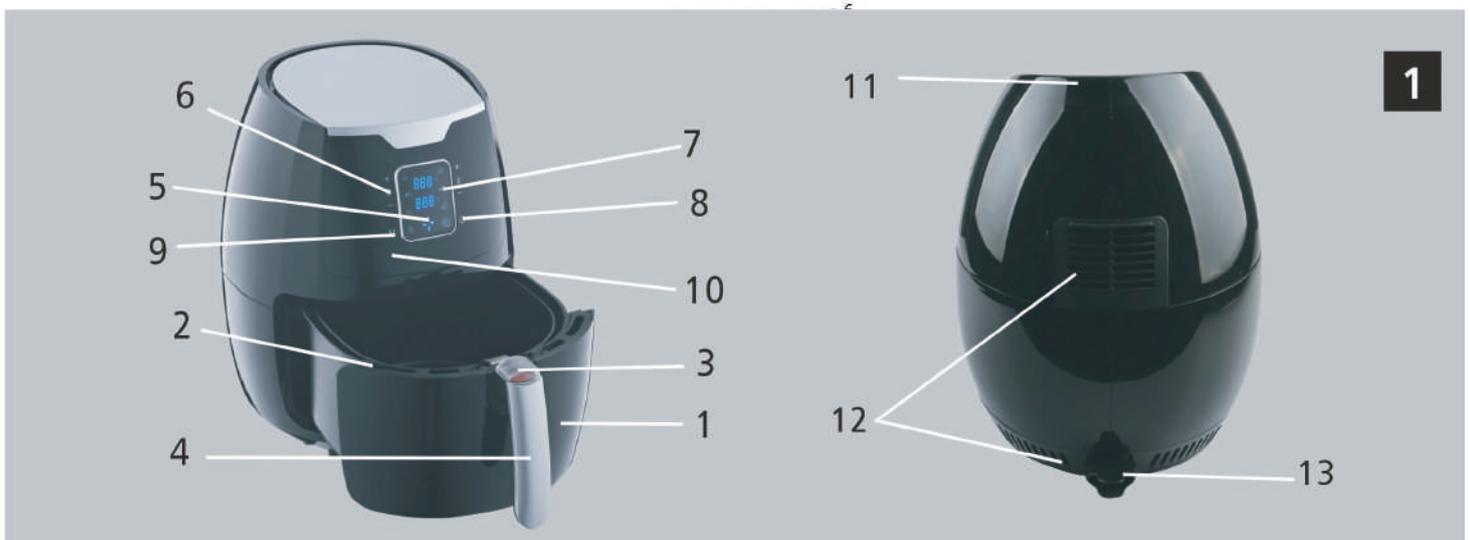


Introduction

This air fryer provides an easy and healthy way of preparing your favorite ingredients. By using hot rapid air circulation and a grill, it is able to make numerous dishes. The best part is that an air fryer heats food at all directions and most of the ingredients do not need any oil.

General description (Fig.1)

- 1 Pan
- 2 Basket
- 3 Basket release button
- 4 Basket handle
- 5 Power-on knob/Pause knob
- 6 LCD with Touch screen (Liquid Crystal Display)
- 7 Cancel knob on LCD display
- 8 Timer control (0-30min.)
- 9 Temperature control (80-200°C)
- 10 Menu for cooking system(repeat Finger touch "M" for change and choose cooking system)
- 11 Air inlet
- 12 Air outlet openings
- 13 Mains cord



Important

Please read this manual carefully before using the appliance as dangers may occur under incorrect operations.

- Do not immerse the housing in water or rinse under the tap water due to the electronic and heating components.
- Avoid any liquid enter the appliance to prevent from electric shock or short-circuit.
- Keep all ingredients in the basket to prevent any contact from heating elements.
- Do not cover the air inlet and the air outlet when the appliance is working.
- Fill the pan with oil may cause a fire hazard.
- Do not touch the inside of the appliance while it 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, main cord or other parts.
- Do not go to any unauthorized person to replace or fix damaged main cord.
- Keep the appliance and its mains cord out of reach of children.
- Keep the mains cord away from hot surfaces.
- Plug in the appliance to an earthed wall socket. Always make sure that the plug is inserted into the wall socket properly.
- Do not connect appliance to an external timer switch.
- Do not place the appliance on or near combustible materials such as a tablecloth or curtain.
- Do not place the appliance against a wall or against other appliance. 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 pan 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 pan from the appliance.
 - This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety
 - Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
 - 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.

- 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.



- When symbol is used, it means " Caution: Hot surface"

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.
- The guarantee is invalid if the appliance is used for professional or semi-professional purposes or it is not used according to instructions.
- Always unplug the appliance while not using.
- The appliance needs approximately 30 minutes to cool down for handling or cleaning safely.

Automatic switch-off

The appliance has a built-in timer, it will automatically shut down the appliance when the count down reaches zero. You can manually switch off the appliance by turning the timer knob to zero anticlockwise.

Electromagnetic fields (EMF)

The appliance complies with all standards regarding Electro-Magnetic fields (EMF). Under proper handling, there is no harm to the human body based on available scientific evidence.

Before first use

1. Remove all packaging materials and stickers or labels.
2. Clean the basket and fry pan with hot water, some washing liquid and a non-abrasive sponge. These parts are safe to be cleaned in a dishwasher.
3. Wipe inside and outside of the appliance with a cloth. And there is no need to fill the basket with oil and frying fat as the appliance works on hot air.

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. Put the fry pan into basket.

Do not fill the basket with oil or any other liquid.

Do not put anything on top of the appliance, the airflow will be disrupted.

Using the appliance

This appliance is able to prepare a huge range of dishes, you may get help from the recipe book.

Hot air frying

- 1 Connect the mains plug into an earthed wall socket.
- 2 Carefully pull the basket out of the air fryer.
- 3 Put the fry pan into basket.
- 4 Place the ingredients in the basket.
- 5 Slide the basket into the air fryer.

Caution: Do not touch the basket during and in short-time after use, as it gets very hot. Only hold the basket by the handle.

- 6 Turn the temperature control knob to the proper temperature. See section 'Settings' in this chapter to determine the right temperature.
- 7 Determine the required preparation time for the ingredient (see section 'Settings' in this chapter).
- 8 To switch on the appliance, turn the timer knob to the required preparation time

Add 2 minutes to preparation time if the appliance is cold

Note: If you want, you can also preheat the appliance without any ingredients inside. In that case, turn the timer knob for more than 2 minutes and wait until the heating-up light goes out (after about 2 minutes). Then fill the basket and turn the timer knob to the required preparation time.

- a) The power-on light and the heating-up light go on.
- b) The timer starts counting down the set preparation time.
- c) 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 fixed temperature.

d) Excess oil from the ingredients is collected on the bottom of the basket.

9 Some ingredients require shaking halfway during the preparation time (see section 'Settings' in this chapter). By this way, pull the basket out of the appliance by the handle and shake it. Then slide the basket back into the air fryer.

10 When you hear the timer bell, the set preparation time has elapsed. Pull the pan out of the appliance and place it on the heat-resistant holder.

Note: You can also switch off the appliance manually. Do like this, turn the temperature control knob to 0.

11 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.

12 To remove ingredients (e.g. beef, chicken, meat, any ingredients with original oil and will have excess oil from ingredients collected on the bottom of the basket), please use tongs to pick ingredients one by one.

Don't turn over the pan, otherwise, the oil collected on the bottom of the basket will leak onto the ingredients.

13. To remove ingredients (e.g. chips, vegetable or ingredients with no excess oil from the ingredients), please turn off the basket, and pour ingredients to tableware.

Tip: To remove large or fragile ingredients, lift the ingredients out of the basket by a pair of tongs.

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

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 and brand, we cannot guarantee the best setting for your ingredients.

Because the rapid air technology reheats the air inside the appliance instantly, pull the pan 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 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 within a few minutes after you adding the oil.*

- Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages in the air fryer.
- Snacks can be prepared in an oven can also be prepared in the air fryer.
- The optimal amount for prepare 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 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 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
Potatoes & fries					
Thin frozen fries	450-1000	9- 16	200	shake	
Thick frozen fries	450-1000	11-20	200	shake	
Home-made fries (8×8mm)	450-1200	16-10	200	shake	Add 1/2 tbsp of oil
Home-made potato wedges	450-1200	18-22	180	shake	Add 1/2 tbsp of oil
Home-made potato cubes	450-1100	12-18	180	shake	Add 1/2 tbsp of oil
Rosti	350	15-18	180	shake	
Potato gratin	750	15-18	200	shake	
Meat & Poultry					
Steak	150-750	8-12	180		
MEAT CHOPS	150-750	10-14	180		
Hamburger	150-750	7-14	180		
Sausage roll	150-750	13-15	200		
Drumsticks	150-750	18-22	180		
Chicken breast	150-750	10-15	180		
Snacks					
Spring rolls	150-600	8-10	200	shake	Use oven-ready
Frozen chicken nuggets	150-750	6-10	200	shake	Use oven-ready
Frozen fish fingers	150-600	6-10	200		Use oven-ready
Frozen bread crumbed cheese snacks	150-600	8-10	180		Use oven-ready
Stuffed vegetables	150-600	10	160		
Baking					
Cake	450	20-25	160		Use baking tin
Quiche	600	20-22	180		Use baking tin/oven dish
Muffins	450	15-18	200		Use baking tin
Sweet snacks	600	20	160		Use baking tin/oven dish

Cleaning

Clean the appliance after every use.

Do not clean the fry pan, basket and the inside of the appliance by metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials, as this may damage the non-stick coating of them.

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

Note: Remove the basket to let the air fryer cool down more quickly.

- 2 Wipe the outside of the appliance with a moist cloth.
- 3 Clean the fry pan and basket with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.

You can remove any remaining dirt by degreasing liquid.

Note: The fry pan and basket are dishwasher-proof.

Tip: If dirt is stuck to the basket, fill the basket with hot water with some washing-up liquid. Put the fry pan and the basket soak for about 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 air fryer.
- 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 official collection point for recycling. By doing this, you do contribution to environmental protection.

Troubleshooting

Problem	Possible cause	Solution
The air fryer does not work.	The appliance is not plugged in properly. The timer is not set yet.	Plug in unit to a proper mains supply socket. Turn the timer knob to the required preparation time on the appliance.
The ingredients fried in the air fryer are not done.	The amount of ingredients in the basket is too much.	Put less ingredients in the basket. Less amount can be fried more evenly.
	The cooking temperature is too low	Turn the temperature control knob to the required temperature setting (see section 'settings' in chapter Using the appliance).
	The cooking time is too short	Turn the timer knob to the required preparation time (see section 'settings' in chapter Using the appliance).
The ingredients are fried unevenly	Certain types of ingredients need to be stirred half way through the preparation time	Ingredients lies on top or across each other (e.g. fries) need to be stirred halfway through the preparation time. (See section 'settings' in chapter Using the appliance).
Fried snacks are not crispy when they come out from the air fryer.	The type of snacks should be prepared in a traditional deep fryer.	Use oven snacks or lightly brush some oil onto the snacks for a crispier result.
Cannot push the pan into the appliance	There are too much ingredients in the basket.	Do not fill the basket beyond The MAX indication.
	The basket is not placed in the pan correctly	Push the basket down into the pan until hear a click sound.
	The handle of the baking tray is obstructing the pan.	Push the handle to a horizontal position, so it does not stick out on top of the basket.

White smoke comes out from the appliance	Greasy ingredients are used.	When fry greasy ingredients, a large amount of oil will leak into the pan. The oil produces white smoke and the pan may heat up more than usual. This does not affect the appliance or the end result.
Fresh chips are fried unevenly in the air fryer.	The pan still contains grease residues from previous use.	Make sure to clean the pan properly after each uses.
	Chips are not soaked properly before fried.	Soak the chips in a bowl for 30 minutes at least, take out and dry them with kitchen paper.
Fresh fries are not crispy when they come out from the air fryer	Wrong type of potato is used.	Use fresh potatoes and make sure they are firm during frying.
	The crispiness of the fries depends on the amount of oil and water in the fries.	Make sure to dry the chips properly before adding oil. Cut the fries in to smaller size for a crispier result. Add a little bit oil for a crispier result.

Disposal



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.

Balzano®

Since 1908

بالزانو

مقلاة هوائية

كتيب الإرشادات



www.balzano.com

معلومات تقنية:



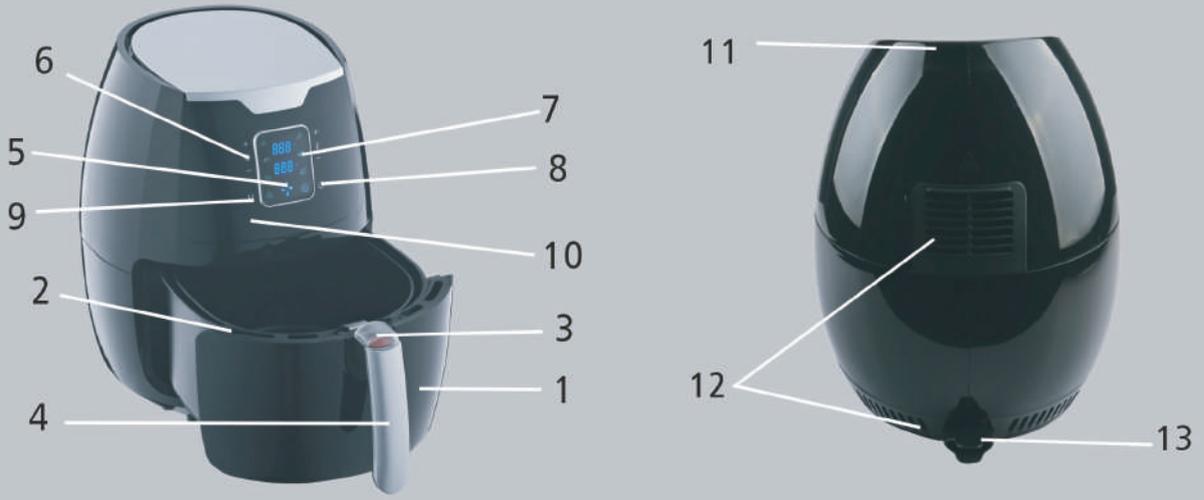
- الموديل: HF-195TS-C
- الجهد الكهربائي: 220-240 فولت، 50-60 هرتز
- استهلاك الطاقة: 1,800 وات
- السعة: 5.5 لتر

مقدمة

المقلاة ال هوائية من بالزانو توفر طريقة صحية وسهلة لطهي مأكولاتك المفضلة. بفضل تكنولوجيا ال هواء الساخن وخاصة تدوير ال هواء فائق السرعة، يمكنك إعداد العديد من الأطباق اللذيذة. هذه الطريقة في الطهي تقوم بتسخين الطعام جيداً من جميع الاتجاهات كما أن لها لا تتطلب استخدام الزيوت في معظم الأحيان.

مكونات الجهاز (شكل 1)

- 1 مقلاة
- 2 سلة
- 3 زر التحكم السلة
- 4 مقبض السلة
- 5 زر التشغيل/الإيقاف
- 6 شاشة LCD بخاصية اللمس
- 7 زر الإلغاء
- 8 المؤقت (دقيقة 0-30)
- 9 التحكم بدرجة الحرارة (°C 80-200)
- 10 التحكم بطريقة الطهي (الضغط على زر "M" مرتين لتغيير طريقة الطهي واختيار الطريقة المرغوبة)
- 11 فتحة إدخال الهواء
- 12 فتحات إخراج الهواء
- 13 السلك الكهربائي



هام

يرجى قراءة هذا الكتيب بعناية قبل أية استخدام للجهاز نظراً لخطورة استخدامه بشكل خاطئ.

خطر

- لا تغمر جسم الجهاز الخارجي في الماء أو تشطفه تحت الصنبور حيث أنه يحتوي على مكونات كهربائية وعناصر تسخين.
- تجنب تسرب أي سوائل إلى داخل الجهاز لمنع التعرض للصدمة الكهربائية أو لانقطاع التيار الكهربائي.
- احرص على وضع المكونات الغذائية داخل السلة حتى لا تلامس عناصر التسخين.
- لا تقم بتغطية فتحات دخول وخروج الهواء أثناء تشغيل الجهاز.
- لا تملأ وعاء القلي بالزيت حتى لا يعرضك لخطر الحريق.
- لا تلمس السطح الداخلي للجهاز أثناء تشغيله.

تحذير

- تأكد من أن درجة الفولت الموضحة على الجهاز تتوافق مع درجة فولت التيار الكهربائي المحلي.
- لا تستخدم الجهاز في حالة وجود أي تلف بسلك التيار الكهربائي أو القابس أو أي جزء آخر من الجهاز.
- لا تقم باستبدال أو إصلاح السلك التالف بواسطة أي شخص غير مرخص من قبل الشركة.
- احرص على إبعاد الجهاز والسلك الكهربائي الخاص به بعيداً عن متناول الأطفال.
- حافظ على السلك الكهربائي بعيداً عن أي سطح ساخن.

- قم بتوصيل قابس الجهاز في مقبس الحائط المؤرض فقط، واحرص دائماً على إدخال القابس بالشكل المناسب في مقبس الحائط.
- لا تقم بتوصيل الجهاز بأي مؤقت خارجي.
- لا تضع الجهاز على أو بالقرب من مواد قابلة للاشتعال مثل مفارش المائدة أو الستائر.
- لا تضع الجهاز ملامساً للحائط أو أي جهاز آخر، اترك مساحة فارغة قدرها 10 سم على الأقل خلف الجهاز وعلى جانبيه أو فوقه.
- لا تضع أي شيء على سطح الجهاز.
- لا تستخدم الجهاز في أي أغراض أخرى غير الموضحة في هذا الكتيب.
- لا تترك الجهاز يعمل بدون مراقبة.
- أثناء القلي بالهواء الساخن، ينبعث البخار الساخن عبر فتحات خروج الهواء. احرص على إبعاد يديك ووجهك عن البخار وعن فتحات خروج الهواء. احترس أيضاً من البخار والهواء الساخن عند إخراج وعاء القلي من الجهاز.
- يمكن أن تسخن الأسطح القريبة من الجهاز أثناء الاستخدام. (شكل 2)
- افصل التيار الكهربائي عن الجهاز على الفور حال مشاهدة دخان أسود ينبعث من الجهاز. انتظر حتى يتوقف انبعاث الدخان قبل إخراج وعاء القلي من الجهاز.
- هذا الجهاز غير مخصص للاستخدام من قبل الأشخاص (بما في ذلك الأطفال ذوي القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية، أو نقص الخبرة والمعرفة، ما لم يتم إعطاءهم إشرافاً أو تعليمات بشأن استخدام الجهاز من قبل شخص مسؤول عن سالمتهم)
- يجب الإشراف على الأطفال لضمان عدم لعبهم مع الجهاز
- في حالة تلف سلك الإمداد، يجب استبداله من قبل الجهة المصنعة أو وكيل الخدمة أو الأشخاص المؤهلين من أجل تجنب المخاطر
- يهدف هذا الجهاز إلى استخدامه في المنازل وتطبيقات مماثلة مثل
 - مناطق مطبخ الموظفين في المحلات التجارية والمكاتب وبيئات العمل الأخرى؛
 - بيوت المزارع؛
 - من قبل العملاء في الفنادق والموتيلات وغيرها من بيئات نوع السكنية؛
 - بيئات السرير ونوع الإفطار



- عندما يستخدم الرمز، فهذا يعني "الحذر: سطح ساخن"

تنبيه

- تأكد أنك تضع الجهاز على سطح أفقي ومستوي وثابت.
- هذا الجهاز مصمم للاستعمال المنزلي فقط. وقد يكون غير مناسب للاستخدام الآمن في أماكن مثل مطابخ الموظفين والمزارع والفنادق وأي بيئة أخرى غير سكنية.
- احرص دائماً على فصل الجهاز عن الكهرباء في حالة عدم الاستخدام.
- يحتاج الجهاز لحوالي 30 دقيقة حتى يبرد قبل تحريكه أو تنظيفه.

إيقاف التشغيل التلقائي

هذا الجهاز مزود بمؤقت داخلي سيقوم بإيقاف التشغيل تلقائياً عند وصول العد التنازلي إلى الرقم صفر. يمكنك إيقاف تشغيل الجهاز يدوياً بإدارة المؤقت في اتجاه عكس عقارب الساعة وصولاً للرقم صفر.

المجال الكهرومغناطيسي (EMF)

يتوافق هذا الجهاز مع كل المعايير المتعلقة بالمجال الكهرومغناطيسي (EMF). لا يوجد أي ضرر على الجسم البشري من استخدام الجهاز بالشكل الصحيح، وذلك وفقاً للدلائل العلمية المتوفرة.

قبل الاستخدام لأول مرة

1. قم بإزالة جميع مواد التغليف وأي ملصقات على الجهاز.
2. قم بتنظيف السلة والوعاء بالماء الساخن وقليل من سائل التنظيف وإسفنجة غير خشنة. كما يمكن تنظيف هذه الأجزاء في غسالة الصحون.
3. امسح الجزء الداخلي والخارجي من الجهاز باستخدام قطعة قماش. ولا يوجد احتياج لملئ وعاء القلي بالزيت أو دهن القلي، حيث يعمل الجهاز باستخدام الهواء الساخن فقط.

التجهيز للاستخدام

1. ضع الجهاز على سطح أفقي ومستوي وثابت.
- لا تضع الجهاز على أسطح غير مقاومة للحرارة
2. ضع السلة في وعاء القلي. (شكل 3)
- لا تملأ وعاء القلي بالزيت أو بأي سائل آخر.

لا تضع أي شيء على سطح الجهاز، فقد يؤدي ذلك إلى إعاقة تدفق الهواء.

استخدام الجهاز

يمكن استخدام هذا الجهاز في إعداد مجموعة واسعة من الأطباق، ويمكنك استخدام كتيب الوصفات للمساعدة.

القلي بالهواء الساخن

1. ضع قابس التيار الكهربائي في مقبس حائط مؤرض.
2. اسحب وعاء القلي خارج المقلاة بحرص (شكل 4).
3. ضع المكونات في السلة.
4. أدخل وعاء القلي مرة أخرى داخل المقلاة (شكل 5).

لا تستخدم وعاء القلي على الإطلاق قبل أن تضع السلة فيه.

تنبيه: لا تلمس وعاء القلي أثناء الاستخدام أو بعده بمدة قصيرة، لأنه يكون ساخن جداً. أمسك

وعاء القلي من المقبض فقط.

5. اضبط مفتاح التحكم في درجة الحرارة على درجة الحرارة المناسبة. انظر قسم "الإعدادات" في هذا الفصل لتحديد درجة الحرارة الصحيحة. (شكل 6)
6. حدد الوقت المطلوب لتحضير المكونات (انظر قسم "الإعدادات" في هذا الفصل).
7. لتشغيل الجهاز، اضبط مفتاح المؤقت على الوقت المطلوب للتحضير (شكل 7).

أضف 2 دقائق إلى وقت التحضير إذا كان الجهاز بارداً.

ملاحظة: يمكنك أيضاً القيام بالتسخين المسبق للجهاز بدون أي مكونات: أدر مفتاح المؤقت على أكثر من 2 دقائق وانتظر حتى ينطفئ ضوء مؤشر التسخين (بعد حوالي 2 دقائق). ثم قم بملء السلة وأدر مفتاح المؤقت على الوقت المطلوب للتحضير.

أ. يضيء ضوء التشغيل وضوء التسخين.

ب. يبدأ المؤقت في العد التنازلي لوقت التحضير المضبوط.

ج. خلال عملية القلي بالهواء الساخن، يضيء ضوء التسخين وينطفئ من وقت لآخر لأنه يتم تشغيل وإيقاف تشغيل عنصر التسخين للحفاظ على درجة الحرارة المطلوبة.

د. يتجمع الزيت الزائد المتسرب في الجزء السفلي من وعاء القلي.

8. بعض المكونات تحتاج إلى التقليل خلال وقت التحضير (انظر قسم "الإعدادات" في هذا الفصل). لتقليل المكونات، أخرج وعاء القلي من الجهاز عن طريق الإمساك بالمقبض ورجه. ثم قم بإدخال وعاء القلي مرة أخرى في المقلاة (شكل 8)

تنبيه: لا تضغط على زر تحرير السلة أثناء رج الوعاء (شكل 9).

نصيحة: يمكنك إخراج السلة من الوعاء ورج السلة فقط لتخفيف الوزن. للقيام بذلك، أخرج وعاء القلي من الجهاز وضعه على سطح مقاوم للحرارة وأضغظ على زر المقبض (شكل 10).

9. عند سماع صوت جرس المؤقت فإن وقت التحضير المضبوط يكون قد أنتهى. أخرج وعاء القلي من الجهاز وضعه على الحامل المقاوم للحرارة.

ملاحظة: يمكن أيضاً إيقاف تشغيل الجهاز يدوياً عن طريق تحريك مفتاح التحكم في الحرارة إلى الوضع صفر.

10. تأكد من أن المكونات جاهزة.

إذا لم تكن المكونات الجاهزة بعد، قم بإعادة إدخال وعاء القلي في الجهاز واضبط المؤقت على بضع دقائق إضافية.

11. لإزالة المكونات الصغيرة (مثل البطاطس المحمرة)، اضغظ على زر تحرير السلة (1) وأخرج السلة من وعاء القلي (2). (شكل 10-11)

لا تقلب الوعاء، وإلا سيتسرب الزيت المتجمع في أسفل الوعاء ويختلط بالمكونات.

بعد القلي بالهواء الساخن، تصبح درجة حرارة الوعاء والمكونات مرتفعة. وعلى وحسب نوع المكونات الموجودة في المقلاة، يمكن أن ينبعث البخار من الوعاء.

12. قم بتفريغ السلة في وعاء أو طبق. (شكل 12)

نصيحة: استخدم الملقاط لإخراج المكونات الكبيرة أو الهشة من السلة.

13. عندما تصبح دفعة من المكونات جاهزة، تكون المقلاة جاهزة على الفور لإعداد دفعة أخرى.

الإعدادات

سيساعدك الجدول التالي على اختيار الإعدادات الأساسية للمكونات التي ترغب في تحضيرها.

ملاحظة: تذكر أن هذه الإعدادات لأغراض مرجعية فقط، فالمكونات تختلف من حيث المنشأ والحجم والشكل والعلامة التجارية، لذا لا يمكننا ضمان أفضل الإعدادات لمكوناتك.

ونظراً لأن تقنية الهواء السريع تعمل على إعادة تسخين الهواء داخل الجهاز بشكل فوري، فقد يؤدي إخراج وعاء القلي من الجهاز لفترة قصيرة إلى إعاقة عملية القلي.

نصائح:

- عادة ما تتطلب المكونات الأصغر وقتاً للتحمير أقل قليلاً من المكونات الأكبر.
- تقليب المكونات الأصغر في منتصف وقت التحضير يؤدي إلى تحسين النتيجة النهائية ويمكن أن يمنع قلي المكونات بشكل غير متساوي.
- قم بإضافة بعض من الزيت للبطاطس الطازجة لتتمكن من الحصول على نتيجة مقرمشة. قم بإضافة المكونات في المقلاة بعد بضع دقائق من إضافة الزيت.
- لا تقم بتحضير المكونات المليئة بالدهون (مثل السجق) في المقلاة.
- الوجبات الخفيفة التي يمكن إعدادها في الفرن يمكن أيضاً إعدادها في المقلاة.
- الكمية المثالية لتحضير المقلبات المقرمشة هي 500 جرام.
- استخدم العجينة المحضرة مسبقاً لصنع الوجبات الخفيفة المحشوة بسرعة وسهولة. تتطلب العجينة الجاهزة وقت تحضير أقصر من العجينة التي تحضر في المنزل.
- ضع صينية المخبوزات أو طبق الفرن في سلة المقلاة إذا أردت تحضير كعكة أو فطيرة أو إذا كنت تريد قلي المكونات الهشة أو المكونات المحشوة.
- يمكنك كذلك استخدام المقلاة لإعادة تسخين المكونات عن طريق ضبط درجة الحرارة على 150 درجة مئوية لمدة تصل إلى 10 دقائق.

معلومات إضافية	تقليب	درجة الحرارة (درجة مئوية)	الوقت (بالدقائق)	الحد الأدنى - الحد الأقصى للكمية (جرام)	
					البطاطس والمقلبات
	تقليب	200	16 - 9	1000 - 450	مقلبات مجمدة رقيقة
	تقليب	200	20 - 11	1000 - 450	مقلبات مجمدة سميكة
إضافة نصف ملعقة زيت كبيرة	تقليب	200	16 - 10	1200 - 450	المقلبات منزلية الصنع (8x8 مم)
إضافة نصف ملعقة زيت كبيرة	تقليب	180	22 - 18	1200 - 450	أصابع البطاطس المصنوعة في المنزل
إضافة نصف ملعقة زيت كبيرة	تقليب	180	18 - 12	1100 - 450	مكعبات البطاطس المصنوعة في المنزل
	تقليب	180	18 - 15	350	الروستي
	تقليب	200	18 - 15	750	جراتان البطاطس
					اللحوم والدواجن

		180	12 - 8	750 - 150	شرائح الستيك
		180	14 - 10	750 - 150	شرائح لحم
		180	14 - 7	750 - 150	الهامبرجر
		200	15 - 13	750 - 150	لفائف محشوة بالسجق
		180	22 - 18	750 - 150	دبابيس الدجاج
		180	15 - 10	750 - 150	صدور الدجاج
					الوجبات الخفيفة
استخدام النوعية الجاهزة	تقليب	200	10 - 8	600 - 150	مقبلات السبرينج رولز
استخدام النوعية الجاهزة	تقليب	200	10 - 6	750 - 150	ناجتس الدجاج المجمدة
استخدام النوعية الجاهزة		200	10 - 6	600 - 150	أصابع السمك المجمدة
استخدام النوعية الجاهزة		180	10 - 8	600 - 150	قطع الجبن المجمدة المغطاة بالبقسماط
		160	10	600 - 150	الخضار المحشو
					المخبوزات
استخدام صينية المخبوزات		160	25 - 20	450	الكيك
استخدام صينية المخبوزات/ طبق الفرن		180	22 - 20	600	الكيش
استخدام صينية المخبوزات		200	18 - 15	450	المافين
استخدام صينية المخبوزات/ طبق الفرن		160	20	600	الوجبات الخفيفة الحلوة

تحضير البطاطس المقلية المنزلية

لتحضير البطاطس المقلية المنزلية، اتبع الخطوات التالية:

1. قشر البطاطس وقطعها إلى شرائح.
2. اغسل أصابع البطاطس جيداً ثم جففها باستخدام مناديل المطبخ الورقية.
3. أضف ½ ملعقة كبيرة زيت زيتون إلى وعاء، ثم قم بإضافة البطاطس واخلطها حتى تصبح جميع الأصابع مغطاة بالزيت.
4. أخرج أصابع البطاطس من الوعاء باستخدام أصابعك أو باستخدام أداة مطبخ بحيث يتبقى الزيت الزائد في الوعاء ثم ضعها في السلة.

ملاحظة: لا تقم بإمالة الوعاء لوضع أصابع البطاطس في السلة مرة واحدة، وذلك لتفادي وصول الزيت الزائد إلى قاع وعاء القلي.

5. قم بقلي أصابع البطاطس وفق التعليمات الموضحة في هذا الفصل.

التنظيف

يجب تنظيف الجهاز بعد كل استخدام

لا تقوم بتنظيف الوعاء والسلة والجزء الداخلي من الجهاز باستخدام أدوات المطبخ المعدنية أو مواد التنظيف الكاشطة، فمن الممكن أن يتسبب ذلك في تلف الطبقة التي تساعد على منع الالتصاق.

1. انزع قابس التيار الكهربائي من مقبس الحائط، واترك الجهاز حتى يبرد.

ملاحظة: قم بإزالة وعاء القلي حتى تبرد المقلاة بشكل أسرع.

2. امسح الجزء الخارجي من الجهاز باستخدام قطعة قماش مبللة.

3. قم بتنظيف وعاء القلي والسلة باستخدام الماء الساخن وقليل من سائل التنظيف وإسفنجة غير خشنة. يمكنك إزالة أي أوساخ متبقية عن طريق سائل إزالة الدهون.

ملاحظة: يمكن تنظيف وعاء القلي والسلة في غسالة الصحون.

نصيحة: في حالة التصاق بقايا الطعام والزيوت بالسلة أو بقاع وعاء القلي، املا وعاء القلي بالماء الساخن مع بعض من سائل التنظيف ثم ضع السلة بداخله واتركهما لحوالي 10 دقائق.

4. نظف داخل الجهاز باستخدام الماء الساخن وإسفنجة غير خشنة.

5. نظف عنصر التسخين باستخدام فرشاة لإزالة أي بقايا طعام.

التخزين

1. افصل التيار الكهربائي عن الجهاز واتركه ليبرد.

2. تأكد من أن جميع الأجزاء نظيفة وجافة.

الحفاظ على البيئة

لا تتخلص من الجهاز مع المخلفات المنزلية العادية عند نهاية فترة الاستخدام. ولكن قم بتسليمه إلى أقرب نقطة تجميع رسمية لإعادة التدوير. وبذلك فستكون قد ساهمت في حماية البيئة (الشكل 13).

اكتشاف المشكلات وحلها

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
---------	---------------	------

المقلاة لا تعمل	- الجهاز غير موصل بالكهرباء - لم تقم بضبط الوقت	ضع قابس التيار في مقبس حائط مؤرض. اضبط مفتاح المؤقت على إعداد الوقت المطلوب لتشغيل الجهاز.
المكونات لم تنضج	كمية المكونات الموجودة في السلة كبيرة جداً قمت باختيار درجة حرارة منخفضة جداً	ضع كميات أقل من المكونات في السلة فالكميات الأقل يتم قليها بشكل متساوٍ أكثر. اضبط مفتاح التحكم في درجة الحرارة على درجة الحرارة المطلوبة (انظر قسم "الإعدادات" في فصل "استخدام الجهاز")
المكونات مقلية بشكل غير متساوي	تحتاج بعض المكونات إلى التقليب في منتصف عملية الطهي	اضبط مفتاح المؤقت على وقت التحضير المطلوب (انظر قسم "الإعدادات" في فصل "استخدام الجهاز")
الوجبات الخفيفة المقلية غير مقرمشة عند إخراجها من المقلاة	لقد استخدمت نوعاً من الوجبات الخفيفة التي يجب تحضيرها في المقلاة العميقة التقليدية	المكونات التي يتم وضعها فوق بعضها البعض (مثل البطاطس المقلية) تحتاج إلى التقليب في منتصف وقت التحضير. (انظر قسم "الإعدادات" في فصل "استخدام الجهاز")
لا يمكنك إدخال وعاء القلي في الجهاز بالشكل الملائم	توجد كمية كبيرة من المكونات في السلة لم يتم وضع السلة في وعاء القلي بالشكل الصحيح.	استخدم الوجبات القابلة للتحضير في الفرن أو ادهنها بقليل من الزيت للحصول على قمرشة أكثر. لا تملأ السلة إلى ما بعد مؤشر الحد الأقصى MAX
مقبض صينية المخبوزات يعوق وعاء القلي	مقبض صينية المخبوزات يعوق وعاء القلي	ادفع المقبض ليصبح في وضع أفقي، حتى لا يبرز أعلى السلة.
يتم تحضير مكونات دهنية	لا يزال وعاء القلي يحتوي على بقايا دهنية من الاستخدام السابق	عند قلي المكونات الدهنية سوف تتسرب كمية كبيرة من الزيت إلى وعاء القلي. يتسبب الزيت في انبعاث دخان أبيض وقد يسخن وعاء القلي أكثر من المعتاد. لا يؤثر ذلك على الجهاز أو على النتيجة النهائية.
يتم قلي البطاطس المحمرة الطازجة بشكل غير متساوي	لم تنقع أصابع البطاطس جيداً قبل قليها	تأكد من تنظيف وعاء القلي جيداً بعد كل استخدام. انقع البطاطس في الماء لمدة 30 دقيقة على الأقل، ثم أخرجها وجففها باستخدام مناديل المطبخ الورقية.
البطاطس المحمرة الطازجة غير مقرمشة عند إخراجها من المقلاة	لم تستخدم نوع البطاطس المناسب	استخدم ثمار بطاطس طازجة وتأكد من أنها متماسكة أثناء القلي.
البطاطس المحمرة الطازجة غير مقرمشة عند إخراجها من المقلاة	تتوقف قمرشة البطاطس على كمية الزيت والماء في البطاطس	تأكد من تجفيف البطاطس جيداً. قطع البطاطس إلى أصابع أصغر حجماً وأضف القليل من الزيت للحصول على نتيجة مقرمشة أكثر.

للتخلص من المنتج



وتشير هذه العلامات إلى أنه لا ينبغي التخلص من هذا المنتج مع النفايات المنزلية الأخرى في جميع أنحاء الاتحاد الأوروبي. وللحيلولة دون إلحاق ضرر بالبيئة أو بصحة الإنسان من التخلص غير المنظم من النفايات، أعد تدويرها بمسؤولية لتعزيز إعادة الاستخدام المستدام للموارد المادية. لإرجاع الجهاز المستخدم، يرجى استخدام أنظمة العودة والتحصيل أو الاتصال ببائع التجزئة الذي تم شراء المنتج منه. يمكن أن تأخذ هذا المنتج لإعادة التدوير البيئي الآمن.

Balzano[®]

— Since 1908 —

Distributed By: Al Barshaa General Trading Co. LLC