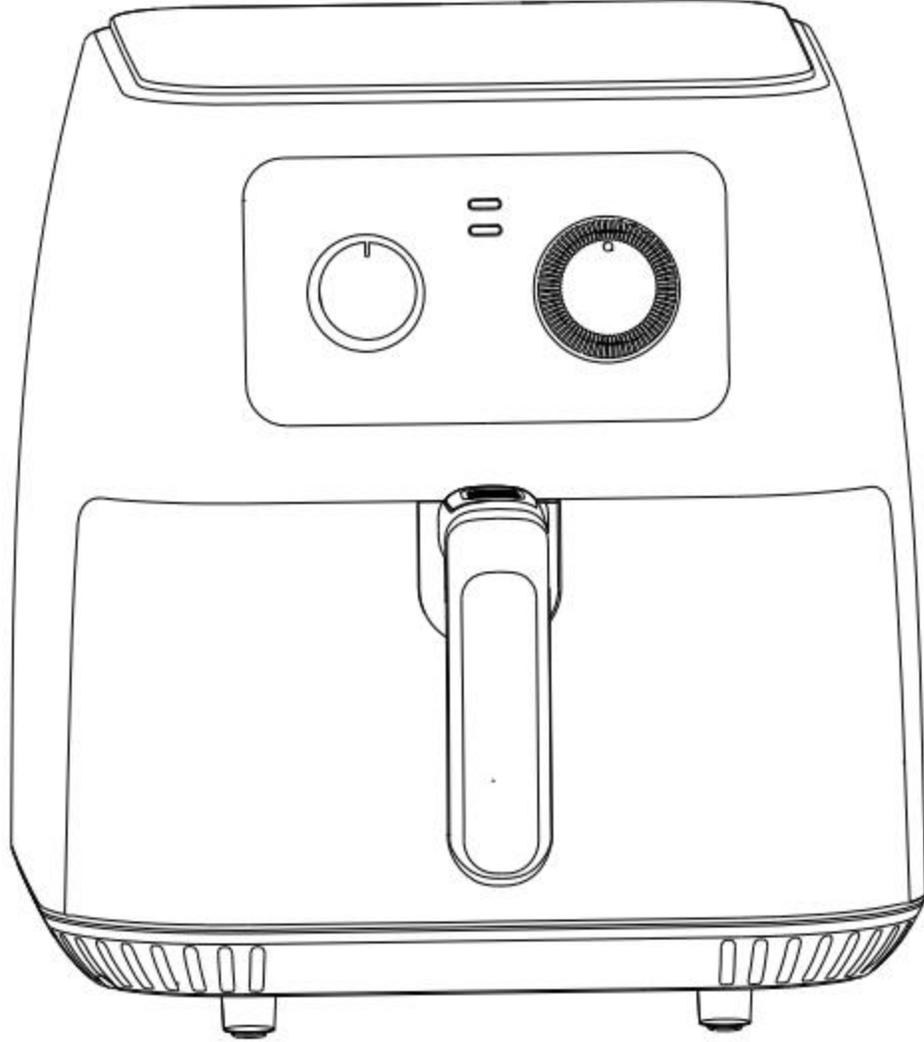


مقللة هوائية (للقلي بدون زيت)

كُتِبَ الإرشادات

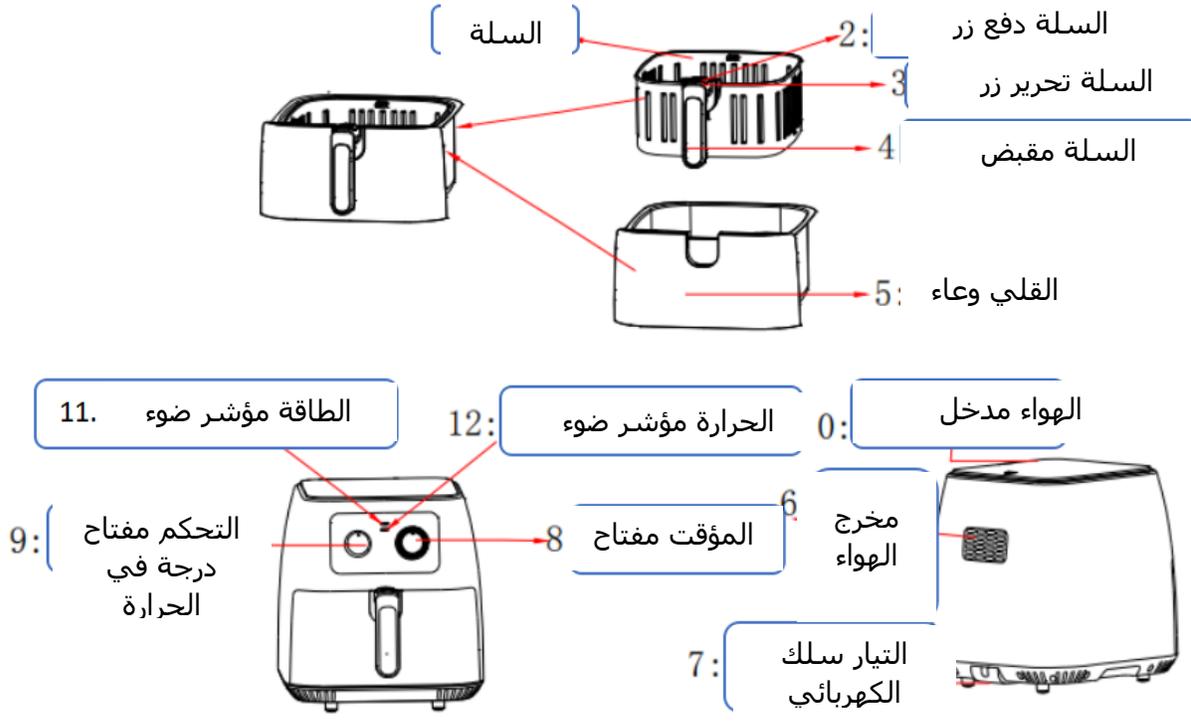
موديل: AF-005



لحياة سهلة وصحية

يرجى قراءة دليل الإرشادات بعناية قبل استخدام الجهاز والاحتفاظ به للإشارة المستقبلية .

## أجزاء الجهاز:



## تحذيرات:

- يرجى قراءة دليل الإرشادات بعناية قبل استخدام الجهاز والاحتفاظ به للإشارة المستقبلية.
- لا تملأ الوعاء بالزيت أبداً، فقد يتسبب ذلك في نشوب حريق.
- يحتوي الجهاز على عناصر إلكترونية وعناصر تسخين، فلا تغمره أو تغسله بالماء.
- لا تقم بتغطية مدخل ومخرج الهواء أثناء تشغيل الجهاز. ولا تلمس الجزء الداخلي من الجهاز لتجنب الإصابة بحروق.
- أسطح الجهاز عرضة للسخونة أثناء تشغيل الجهاز فلا تلمس الأسطح الساخنة واستخدم الماسك أو المقبض.
- يتدفق الهواء الساخن عبر المخرج عند استخدام الجهاز. يرجى الحفاظ على مسافة آمنة. لا تلمس الأسطح الساخنة، ولا تقترب من مخرج الهواء. عند إخراج وعاء القلي، يرجى توخي الحذر من سخونة الهواء.

## تنبيهات الأمان:

- يرجى الحفاظ على القابس نظيفاً لتجنب الحوادث.

- لا تتلف سلك الطاقة الكهربائية أو تسحبه بقوة أو تلويه، ولا تقم بتحويله. لا تترك السلك متدلياً على حافة الطاولة ولا تجعله يقترب من الأسطح الساخنة لتجنب الصدمات الكهربائية والحرق والحوادث الأخرى. يجب استبدال سلك الطاقة الكهربائية التالف من خلال الشركة المصنعة أو وكيل الخدمة المعتمد التابع لها أو الأشخاص المؤهلين لتجنب المخاطر.
- لا تقم بتوصيل أو فصل التيار الكهربائي بأيدي مبللة، فقد يتسبب ذلك في حدوث صدمة كهربائية.
- قم بتوصيل سلك التيار الكهربائي بإحكام، فقد يتسبب عدم القيام بذلك في صدمة كهربائية أو ماس كهربائي أو خروج الدخان أو الشرر أو مخاطر أخرى.
- لا تغمر الجهاز أو سلك التيار الكهربائي أو القابس في الماء أو أي سائل آخر للحماية من الصدمات الكهربائية والتأثير على أداء الجهاز.
- لا تترك الجهاز في وجود أبخرة قابلة للإشتعال أو الانفجار.
- لا تضع الجهاز فوق المواد القابلة للإشتعال أو بالقرب منها، مثل مفارش المائدة والستائر وغيرها لتجنب مخاطر الحريق.
- تأكد من استخدام الجهاز على سطح مستوي ومقاوم للحرارة، واحتفظ بالجهاز على بعد 30 سم على الأقل من الحائط أو الأثاث أو المواد الأخرى القابلة للإشتعال.
- هذا الجهاز غير مخصص للعمل عن طريق استخدام مؤقت خارجي أو نظام تحكم عن بعد منفصل.
- لا تستخدم هذا الجهاز إلا للأغراض المخصص لها.
- لا يجوز استخدام هذا الجهاز من قبل الأشخاص (بما في ذلك الأطفال) الذين يعانون من ضعف القدرات الجسدية أو الحسية أو العقلية أو نقص الخبرة والمعرفة إلا تحت الإشراف أو التوجيه من شخص مسؤول.
- يجب الإشراف على الأطفال للتأكد من عدم العبث بالجهاز.
- احتفظ بالجهاز بعيداً عن متناول الأطفال لتجنب الحروق أو الصدمات الكهربائية أو الإصابات الأخرى. يجب الإلتزام بالإشراف الدقيق عند استخدام الأطفال للجهاز أو استخدامه بالقرب منهم.
- في حالة تلف سلك التيار الكهربائي، يجب استبداله عن طريق مركز خدمة معتمد أو أشخاص مؤهلين من أجل تجنب المخاطر.
- هذا الجهاز مخصص للاستخدام المنزلي فقط.
- هذا الجهاز غير مخصص للاستخدام في التطبيقات التالية، ولن يسري الضمان على أي منها:

- المطابخ الخاصة بالموظفين في المتاجر والمكاتب وبيئات العمل الأخرى
- منازل المزارع
- استخدام العملاء في الفنادق والموتيلات والبيئات السكنية الأخرى
- منازل استقبال الزوار من نوع المبيت والإفطار

#### تعليمات قبل استخدام الجهاز للمرة الأولى

- تأكد من إزالة جميع مواد التغليف.
- قم بإزالة جميع الملتصقات من الجهاز.
- قم بتنظيف السلة ووعاء القلي جيداً بالماء الساخن وسائل التنظيف وإسفنجة غير كاشطة.
- امسح الجهاز من الداخل والخارج بقطعة قماش مبللة.
- ضع الجهاز على سطح ثابت وأفقي ومستوي ومقاوم للحرارة.
- تأكد من وجود تهوية جيدة للجهاز والسماح بدوران جيد للهواء. ضع الجهاز بعيداً عن الأسطح الساخنة وأي مواد قابلة للاشتعال.
- ضع السلة في وعاء القلي بشكل صحيح. وأعد الوعاء مرة أخرى إلى الجهاز.

- هذا الجهاز يعمل بالهواء الساخن. لا تملأ وعاء القلي بالزيت أو دهن القلي.
- لا تضع أي شيء فوق الجهاز، فهذا يعطل تدفق الهواء ويؤثر على نتيجة القلي بالهواء الساخن.

### استخدام الجهاز:

1. ضع قابس التيار الكهربائي في مقبس حائط مؤرض.
2. أدر مفتاح التحكم في درجة الحرارة إلى درجة الحرارة المناسبة.
3. أدر المؤقت للتسخين المسبق. بعد ذلك سيكون الجهاز جاهزاً للاستخدام.
4. عندما يتوقف المؤقت عند 0، اسحب الوعاء بحرص من الجهاز، ثم ضع المكونات داخل سلة القلي (تنبيه: لا تتجاوز الحد الأقصى المسموح به) ثم أعد الوعاء مرة أخرى إلى الجهاز. لا تلمس وعاء القلي أثناء الاستخدام أو بعده لأنها تكون شديدة السخونة. امسك وعاء القلي من المقبض فقط.
5. اضبط المؤقت على مدة الطهي المناسبة، فيبدأ الجهاز في العمل.
6. عندما تسمع جرس المؤقت، فذلك يعني انتهاء الوقت المخصص للطهي. اسحب الوعاء من الجهاز وقم بوضعه على سطح مقاوم للحرارة.
7. تحقق مما إذا كانت مكونات الطعام جاهزة. إذا لم تكن المكونات جاهزة بعد، فما عليك سوى إعادة الوعاء إلى الجهاز وضبط المؤقت على بضع دقائق إضافية.
8. إذا كانت مكونات الطعام جاهزة، اسحب الوعاء بعناية لإزالة المكونات. لا تقلب الوعاء رأساً على عقب لأن الزيت الزائد المتجمع في قاع وعاء القلي سيتسرب إلى المكونات.
9. أفرغ محتويات وعاء القلي في وعاء أو في طبق. عندما ينتهي الجهاز من تحضير جزء من المكونات، يكون جاهزاً لتحضير دفعة أخرى على الفور.

### نصائح:

- أضف بعض الزيت على المكونات للحصول على قمرشة.
- تحريك المكونات أثناء التحضير يحسن النتيجة النهائية ويمكن أن يساعد في منع قلي المكونات بشكل غير متساوي. لتحريك المكونات، اسحب الوعاء خارج الجهاز من المقبض وقم بتحريكه ثم قم بإعادته مرة أخرى إلى الجهاز.

### الاهتمام بالجهاز وصيانته:

- قبل التنظيف، قم بضبط المؤقت على 0 وافصل الجهاز عن مصدر الطاقة وانتظر حتى يبرد. لا تلمس السطح قبل أن يبرد الجهاز.
- لا تغمر الجهاز في الماء أو أي سائل آخر. لا يمكن تنظيف الجهاز في غسالة الأطباق.
- نظف وعاء القلي والسلة بالماء الساخن وبعض من سائل التنظيف وإسفنجة غير كاشطة.
- إذا علقت الأوساخ في السلة أو قاع الوعاء فاملأ وعاء القلي بالماء الساخن وبعض من سائل التنظيف. ضع السلة في الوعاء واتركهم لمدة 10 دقائق.
- استخدم قطعة قماش مبللة لمسح سطح المقلاة. لا تستخدم أبداً منظفات كاشطة أو إسفنجة تنظيف خشنة أو ليفة معدنية لأنها ستلحق الضرر بالجهاز.
- في حالة عدم استخدام الجهاز لفترة طويلة، يرجى تنظيفه ثم تخزينه في مكان بارد وجاف.

### المواصفات الفنية:

- الفولتية: 220-240 فولت
- التردد: 50-60 هيرتز
- الطاقة المقدرة: 1700 واط

- سعة القلي: 6.0 لتر (السلة) و 8.0 (وعاء)
- الوزن الصافي: 6.3 كجم
- حجم المنتج: 314 \* 398 \* 342 ملم.

#### اكتشاف الأخطاء وإصلاحها

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
الجهاز لا يعمل	قد لا يكون سلك التيار الكهربائي متصلاً بالجهاز بشكل صحيح	تأكد من توصيل سلك التيار الكهربائي جيداً بالمقبس المورث
	لم تقم بضبط المؤقت	اضبط المؤقت على الوقت المطلوب وعندها سيعمل الجهاز
الطعام غير ناضج	قد تكون وضعت كمية كبيرة من الطعام في وعاء القلي	قم بتقسيم الطعام إلى مجموعات عند القلي
	تم ضبط درجة الحرارة على درجة منخفضة جداً	اضبط درجة الحرارة على الدرجة المناسبة ثم أعد قلي الطعام
	مدة تحضير الطعام قصيرة جداً	اضبط المؤقت على المدة المناسبة ثم أعد قلي الطعام
الطعام مقلي بشكل غير متساوي	بعض مكونات الطعام يجب أن تقلب أثناء التحضير	في منتصف عملية الطهي، اسحب وعاء القلي للخارج وقم بتحريكه لتقليب الطعام، ثم ادفع وعاء القلي للداخل مجدداً للاستمرار.
الطعام المقلي ليس مقرمش	يجب قلي بعض مكونات الطعام باستخدام الزيت	ضع طبقة خفيفة من الزيت على سطح الطعام قبل البدء في القلي
لا يمكنك إعادة وعاء القلي بسلاسة داخل الجهاز	وعاء القلي ثقيل جداً بسبب احتوائه على كمية كبيرة من المكونات	لا يجب أن تتجاوز كمية الطعام علامة الحد الأقصى (MAX)
	المقبض عالق	ضع المقبض في وضع أفقي
الجهاز يصدر الدخان	قلي مكونات دهنية	هذه ظاهرة طبيعية
	يحتوي وعاء القلي على بقايا زيت من آخر استخدام	يرجى تنظيف وعاء القلي والسلة بعد الاستخدام



التخلص الصحيح من هذا الجهاز

تشير هذه العلامة إلى أنه لا يجب التخلص من هذا الجهاز مع النفايات المنزلية الأخرى. لمنع الضرر المحتمل على البيئة أو صحة الإنسان نتيجة التخلص غير الصحيح من النفايات، قم بإعادة تدوير الجهاز بشكل مسؤول لتشجيع إعادة الاستخدام المستدام للموارد.



قائمة الطهي

1. بطاطس مقلية آسيوية حارة

- بطاطس ----- 4 قطع / 600 جم.
- زيت ----- 2 ملعقة صغيرة
- ملح ----- 1 ملعقة صغيرة
- مسحوق الفلفل ----- 1 ملعقة صغيرة
- مسحوق البصل الأخضر ----- 1 ملعقة صغيرة
- مسحوق الفلفل الأحمر ---- 2/1 ملعقة صغيرة

- قم بتقسيم البطاطس وتقطيعها إلى شرائح.
  - ضع شرائح البطاطس في الماء المالح لمدة 20 دقيقة على الأقل، ثم جففها بمناشف ورقية.
  - اخلط مسحوق البصل الأخضر جيداً مع الملح والفلفل ومسحوق الثوم أو زيت الثوم ومسحوق الفلفل الأحمر الحار ثم قلب هذا المزيج مع شرائح البطاطس.
  - اضبط درجة الحرارة على 180°C واضبط المؤقت على 5 دقائق للتسخين المسبق للمقلية الهوائية.
  - ضع شرائح البطاطس في وعاء القلي ثم أعد الوعاء إلى الجهاز. اضبط المؤقت لمدة 15-20 دقيقة (حسب كمية البطاطس المقلية)، أو حتى يصبح لون البطاطس ذهبياً.
- \* خطوة اختيارية: قم بتقليب البطاطس المقلية عن طريق رج وعاء القلي في منتصف عملية الطهي للحصول على نتيجة أفضل.



2. أجنحة الدجاج
- أجنحة الدجاج ----- 500 جم.
  - ثوم ----- حبتين
  - مسحوق الزنجبيل ----- 2 ملعقة صغيرة
  - مسحوق الكمون ----- 1 ملعقة صغيرة
  - مسحوق الفلفل الأسود --- 1 ملعقة صغيرة
  - صلصة الفلفل الحلو ----- 100 مجم.

• اضبط درجة الحرارة على 200°C واضبط المؤقت على 5 دقائق للتسخين المسبق للمقلدة الهوائية.

- قم بتقليب الثوم ومسحوق الزنجبيل ومسحوق الكمون والفلفل الأسود الحار والقليل من الملح معاً ثم غلف أجنحة الدجاج بهذا الخليط.
- ضع أجنحة الدجاج بالتساوي في وعاء القلي، واضبط المؤقت لمدة 15-20 دقيقة أو حتى يصبح لونها ذهبياً.



3. ناجتس الدجاج المقلية
- ناجتس دجاج طازجة ----- 500 جم
  - بيض ----- 3
  - دقيق ----- 1 كوب
  - زيت زيتون ----- 1 ملعقة كبيرة
  - مسحوق الفلفل الأبيض ----- 1 ملعقة صغيرة

• اضبط درجة الحرارة على 200°C واضبط المؤقت على 5 دقائق للتسخين المسبق للمقلدة الهوائية.

- اضغط على قطع الدجاج بجانب السكين.
- اخلط البيض والدقيق وزيت الزيتون والفلفل الأبيض والقليل من الملح معاً ثم غلف قطع الدجاج بهذا المزيج.
- ضع قطع ناجتس الدجاج بالتساوي في وعاء القلي، واضبط المؤقت لمدة 15-20 دقيقة أو حتى يصبح لونها ذهبياً.



4. قطع لحم الضأن المقلية
- قطع لحم الضأن (بدرجة حرارة الغرفة) --- 500 جم.
  - براندي ----- كمية قليلة
  - زيت ----- 1 ملعقة كبيرة
  - مسحوق الفلفل المطحون ----- 1 ملعقة صغيرة
  - فلفل أسود مطحون ----- 1 ملعقة صغيرة
  - صلصة الصويا ----- 1 ملعقة صغيرة

- اضبط درجة الحرارة على 200°C واضبط المؤقت على دقيقتين للتسخين المسبق للمقلية الهوائية.
- اخلط جميع التوابل جيداً.
- امزج قطع لحم الضأن جيداً بخليط التوابل واتركها لمدة 20 دقيقة.
- ضع قطع اللحم في وعاء القلي ثم أدخله في الجهاز مرة أخرى. اضبط المؤقت لمدة 10-12 دقيقة.
- افتح المقلية وقم بتقليب اللحم ثم اخفض درجة الحرارة إلى 150°C واتركها لمدة 10 دقائق أو حتى يصبح لونها بنياً.



5. كباب مقلي
- قطع كباب (بدرجة حرارة الغرفة) ----- 500 جم.
  - بصل ----- كمية مناسبة حسب الرغبة
  - بيض ----- 1
  - مسحوق الكمون ----- 1 ملعقة صغيرة
  - مسحوق الفلفل الحار ----- 1 ملعقة صغيرة
  - زيت ----- 2 ملعقة صغيرة

- اضبط درجة الحرارة على 200°C واضبط المؤقت على 5 دقائق للتسخين المسبق للمقلية الهوائية.
- قم بتقليب البصل والبيض ومسحوق الفلفل الحار والزيت والملح ومسحوق الكمون معاً ثم غلف قطع الكباب بهذا الخليط.
- اترك الكباب مع التتبيلة لمدة 20 دقيقة.
- ضع قطع الكباب بالتساوي في وعاء القلي ثم أدخله في الجهاز مرة أخرى. اضبط المؤقت لمدة 15-20 دقيقة أو حتى يصبح لونها بنياً.



6. قطع اللحم المقلية
- قطع اللحم (في درجة حرارة الغرفة) --- 500 جم.
  - بيض (مخفوق بمضرب البيض) ----- 2
  - نشاء ----- 1 كوب
  - مسحوق الزنجبيل ----- 2/1 ملعقة صغيرة
  - ثوم ----- 2/1 ملعقة صغيرة
  - مسحوق مرقة الدجاج ----- 2/1 ملعقة صغيرة
  - صلصة الصويا ----- 2/1 ملعقة صغيرة
  - ملح ----- 2/1 ملعقة صغيرة
  - زيت ----- 2/1 ملعقة صغيرة

- اضبط درجة الحرارة على 200°C واضبط المؤقت على 5 دقائق للتسخين المسبق للمقللة الهوائية.
- اخلط التوابل جيداً ثم قم بتغليف قطع اللحم بالخليط واتركها لمدة 20 دقيقة.
- ضع قطع اللحم في وعاء القلي ثم أدخله في الجهاز مرة أخرى. اضبط المؤقت لمدة 10-12 دقيقة.
- افتح المقللة وقم بتقليب اللحم ثم اخفض درجة الحرارة إلى 150°C واتركها لمدة 10 دقائق أو حتى يصبح لونها بنياً.



7. الحبار المقلي
- حبار (مجمد) ----- 500 جم.
  - زيت ----- 2 ملعقة كبيرة
  - ملح ----- 1 ملعقة صغيرة
  - مسحوق الكمون ----- 1 ملعقة صغيرة
  - مسحوق مرقة الدجاج ----- 1 ملعقة صغيرة
  - مسحوق الفلفل ----- 1 ملعقة صغيرة
  - اضبط درجة الحرارة على 200°C واضبط المؤقت على 5 دقائق للتسخين المسبق للمقللة الهوائية.
  - امزج جميع التوابل معاً، ثم غلف الحبار بخليط التوابل واتركه لمدة 20 دقيقة.
  - ضع الحبار في وعاء القلي ثم أدخله في الجهاز مرة أخرى. اضبط المؤقت لمدة 12-15 دقيقة أو حتى يصبح لون الحبار ذهبياً.



### 8. الجمبري الحار

- جمبري ----- 10 قطع
- زيت ----- 2 ملعقة
- ثوم مفروم ----- 1 فص
- فلفل أسود ----- 1 ملعقة صغيرة
- مسحوق الفلفل الحار ----- 1 ملعقة صغيرة
- صلصة الفلفل الحار الحلو ----- 100 مجم.

- اضبط درجة الحرارة على 200°C واضبط المؤقت على 5 دقائق للتسخين المسبق للمقلدة الهوائية.
- اغسل الجمبري بعد ذوبانه.

- ضع طبقة رقيقة من الزيت على الجمبري. ضعه في وعاء القلي ثم ادفعه إلى داخل الجهاز مرة أخرى. اضبط المؤقت لمدة 5-8 دقائق أو حتى تصبح هناك طبقة ذهبية مقرمشة.
- اخلط صلصة الفلفل الحار مع الملح والفلفل في وعاء ليصبح الصحن جاهزاً للتقديم.



### 9. جذور اللوتس المقلية

- زيت ----- 2 ملعقة صغيرة
- جذور اللوتس ----- 500 جم.
- نشاء ----- 1 كوب
- دقيق ----- 1 كوب

- اضبط درجة الحرارة على 200°C واضبط المؤقت على 5 دقائق للتسخين المسبق للمقلدة الهوائية.
- اخلط الدقيق والنشاء والزيت والماء جيداً ثم غلف جذور اللوتس بالخليط.
- ضع جذور اللوتس في وعاء القلي ثم أدخله في الجهاز مرة أخرى. اضبط المؤقت لمدة 12-15 دقيقة أو حتى تصبح جذور اللوتس مقرمشة.

### 10. الذرة المقلية

- ذرة ----- 2 قطعة
- زيت زيتون ----- 2 ملعقة صغيرة



- اضبط درجة الحرارة على 200°C واضبط المؤقت على 5 دقائق للتسخين المسبق للمقلدة الهوائية.
- ضع طبقة رقيقة من زيت الزيتون على الذرة. ضعها في وعاء القلي ثم أدخله في الجهاز مرة أخرى. اضبط المؤقت لمدة 10 دقائق أو حتى يصبح لون الذرة ذهبياً.

### 11. الزلابية الصينية المقلية

- زلابية صينية (غير مجمدة) ----- 10 قطع
- زيت زيتون ----- 2 ملعقة صغيرة



- اضبط درجة الحرارة على 180°C واضبط المؤقت على 5 دقائق للتسخين المسبق للمقللة الهوائية.
- ضع قطع الزلابية في السلة بالتساوي.
- ضع طبقة رقيقة من الزيت على الزلابية. ضعها في وعاء القلي ثم أدخله في الجهاز مرة أخرى. اضبط المؤقت لمدة 12-15 دقيقة أو حتى يصبح لون الزلابية ذهبياً.