



قلاية هوائية

Air Fryer

دليل المستخدم

User's Manual

الموديل:

AFM35A ▲

Model:

▲ AFM35A

الرجاء قراءة هذا الدليل بعناية قبل تشغيل الجهاز،
و احتفظ به للرجوع إليه مستقبلاً.

هذه التصاميم و المواصفات عرضة للتغيير بهدف إدخال تحسينات عليها
و ذلك دون إشعار مسبق.

Please read this manual carefully before operating your set.
Retain it for future reference.

Designs and specifications are subject to change for improvement
without prior notice.

ISO9001 CB

ISO9001 CB





Model: AFT55B

Important Safety Instructions

Basic safety precautions should always be followed to ensure safe use and avoid injury and/or property loss to user and others.

Any misuse that violates the security warnings may lead to accident.
Conditions unconsidered:

- the appliance is used by unsupervised children or the disabled
- the appliance is played with by children

1. The appliance is not to be used 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. children being supervised not to play with the appliance.

2. The appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system

3. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:

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

4. 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.

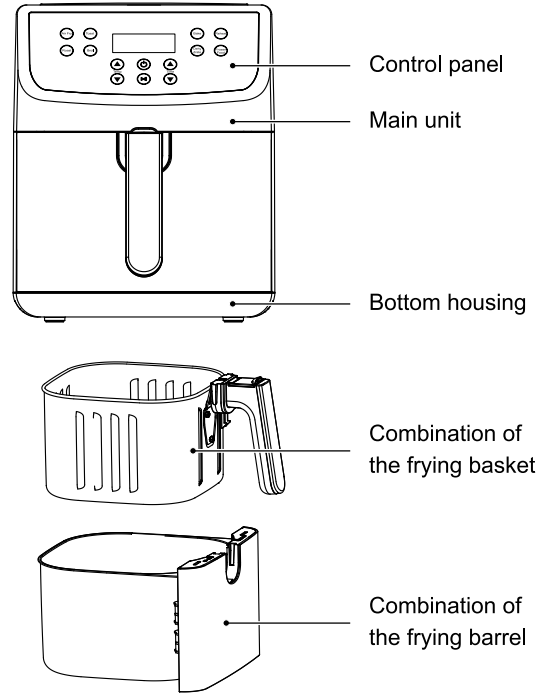
5. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. children shall not play with the appliance. cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision

6. 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.

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

General description of main parts

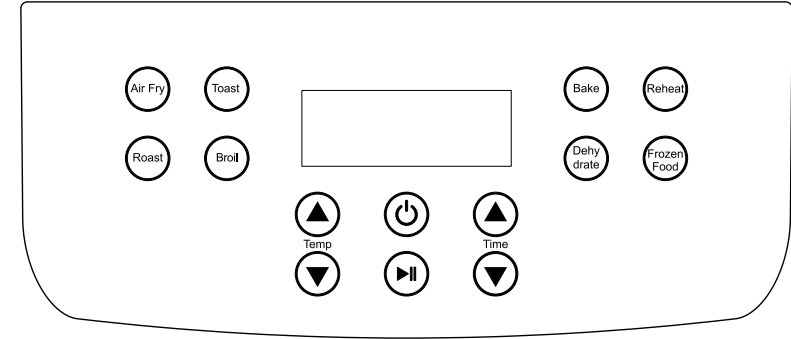
Product components



Technical specification

Model	Voltage frequency	Rated power	Rated Capacity
AFT55B	220-240V~ 50/60Hz	1550-1850W	5.5L

Instructions for use



Operation process of the panel: The machine is powered on → touch the power switch (the machine enters the state of function selection) → select the default menu or DIY setting of temperature/time (the machine enters the default menu or the DIY setting state of temperature/time) → touch the key of start/stop (the machine enters the cooking work state) → re-touch the key of start/stop (the machine enters the state of work suspension)

Note: Under the state of function selection, the selected state of default function, the working state and the state of work suspension, the machine may adjust temperature and time through the DIY setting function of temperature/time. For the temperature adjustment, briefly press 5°C for run-out and long press it to rapidly adjust the temperature; For the time adjustment, briefly press 1 min for run-out and long press it to rapidly adjust time.

The default menu pre-sets the heating temperature and time:

Menu function	Temperature (°C (°F))		Time (MIN)	
	Pre-setting	Adjustment range	Pre-setting	Adjustment range
Airfry	200 (400)	80-200 (170-400)	15	1-60
Roast	200 (380)	80-200 (170-400)	40	1-60
Toast	200 (400)	80-200 (170-400)	25	1-60
Broil	200 (400)	80-200 (170-400)	10	1-60
Dehydrate	52 (120)	30-90 (90-200)	10:00	1:00-24:00
Reheat	115 (240)	80-200 (170-400)	12	1-60
Bake	180 (360)	80-200 (170-400)	15	1-60
Frozen Food	200 (400)	80-200 (170-400)	15	1-60

Preparation Work

1. The product should be steadily put on the flat desk (Fig. 1), so that the power line is long enough to plug in the socket (Fig. 2); the surrounding air of the product should be ventilated and it cannot get close to the flammable substance.

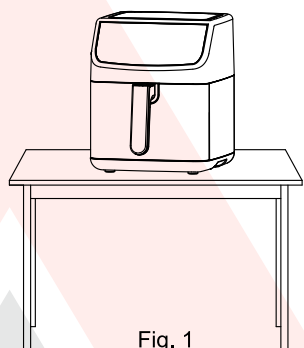


Fig. 1

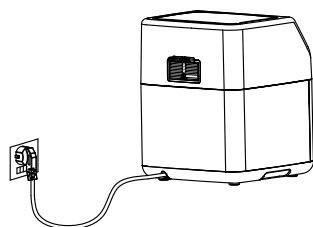


Fig. 2

2. Put the frying basket into the frying barrel and fasten it in place (Fig. 3), and then push it into the main machine (Fig. 4).

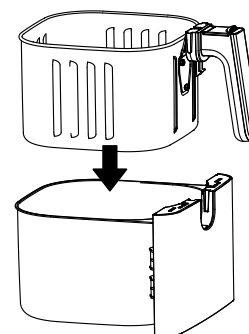


Fig. 3

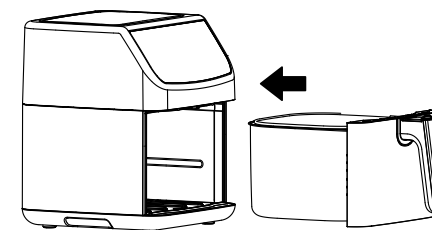
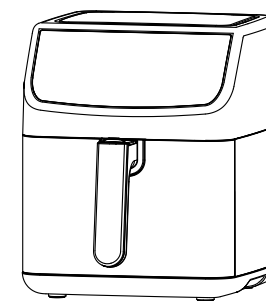


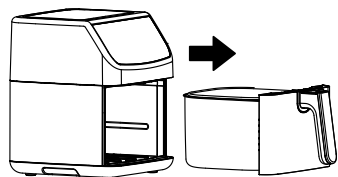
Fig. 4

3. Before putting the food materials, preheat the machine for 3-6 minutes and the cooking effect will be better.

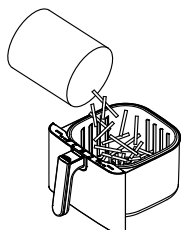


Usage

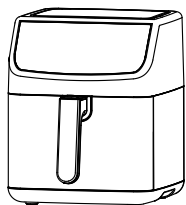
1. Press the top of the machine with one hand and pull the frying barrel out with the other hand. The frying barrel needs to be put on the stable desk.



2. Put the food materials inside the frying basket of the frying barrel.

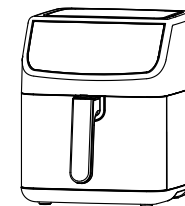


3. Push the frying barrel into the machine, after the machine is powered on, the machine beeps and touch the “⊕” key. Then the machine enters the working state and the interface shows the set temperature and time.

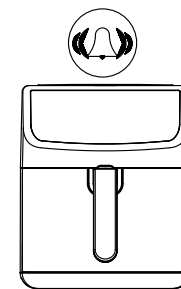


4. Select function through the control panel, the interface shows the set temperature and time or DIY through the control panel to set the according temperature and time, and then touch the start key. Then the machine enters the heating work state, cooks and heats the food material.

Note: When the frying barrel is not totally pushed in, the micro switch is not triggered; the machine is at the power-off state of getting the barrel and it won't work. At that time, you only need to totally push the frying barrel into the machine. The machine has the function of two-hour power off memory. After taking out the frying barrel and stirring the food in the process of food cooking, fully push the frying barrel into the machine and the machine restores the working state before the frying barrel is taken out, and continues to cook and heat the food materials.



5. After reaching half of the set heating time, the machine beeps five times, “shake” light shows and pull out the barrel, flip sides of the food.



6. The machine beeps after cooked, unplug the power plug. Unplug the socket, put it on the desk flatwise and take out the cooked food with the auxiliary tool (such as chopsticks and clamp).

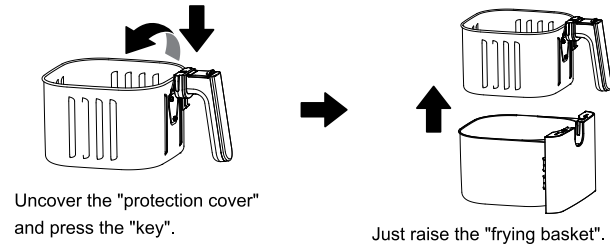
Please carefully take it out. Do not put it on the desk flatwise, so as to avoid being scalded by steam or toppling over the frying barrel, which may lead to scalding by oil or high temperature food. In addition, the auxiliary tools (such as chopsticks) are suggested to be used in the process of taking out food.

Tips

- 1.Any discrepancy between the picture and the product is subject to the real object.
- 2.The altitude scope for the appliance to properly function is 0 ~2000 m.
- 3.For the first use, it should be heated dryly for ten minutes, during which process there may be a small amount of white smoke or unpleasant odor. It is a normal phenomenon and don't be panic-stricken.
- 4.Before the product works, please check whether the frying basket and the frying barrel are put in place, so as to avoid failure.
- 5.If the product is found to have any breakdown, please immediately stop using it and contact the service department of the company.
- 6.Please put both the frying basket and the frying barrel inside the complete machine for use, and avoid independent use.
- 7.Please well keep the instruction manual for future use.

Cleaning and maintenance

- 1.Please clean it when the air fryer is cooled down, so as to avoid scalding.
- 2.After using it, please timely clean the frying basket and the frying barrel, so as to avoid the coating damage caused by the erosion of food residue and oil stain.
- 3.Please do not clean it with highly corrosive cleaning agent, so as to prevent the machine and your health from damage.
- 4.Please wipe the air fryer with the soft and clean cloth. Please do not clean the air fryer with too wet cloth, so as to prevent water from entering inside the air fryer, which may easily lead to short circuit and fire.
- 5.Please do not clean the air fryer with other cleaning equipment like the dishwasher. Otherwise, it may lead to damage and influence the use.
- 6.Please clean the frying basket and the frying barrel with the neutral cleaning agent or clean water.



- 7.Do not clean the frying basket and the frying barrel with hard and sharp objects (such as the steel wool and blade), and avoid scratching the frying basket and the frying barrel.

Anomaly Self-checking

SN	Fault Symptom	Cause	Troubleshooting Method
1	Not power on	Check whether the plug is plugged in place	Insert again or to another socket
2		The frying barrel is not assembled properly	Pull the frying barrel out and into the machine again to assemble properly
3		Thermostat (the protection device) is disconnected	Deliver the appliance to the authorized Maintenance Department
4		The display lamp burns out	After the power is on, if the motor works and heats up regularly, you can send the product to a designated maintenance service point
5	The motor doesn't work or has abnormal sound	There is foreign matter blocking the fan blade or steam inlet is blocked	After the power is off, check if there is foreign matter at the air inlet and inside the chamber; if there is still a fault, send the product to a designated maintenance service point
6	E01 alarm	NTC abnormal open circuit	Deliver the appliance to the authorized Maintenance Department
7	E02 alarm	NTC abnormal short circuit	Deliver the appliance to the authorized Maintenance Department

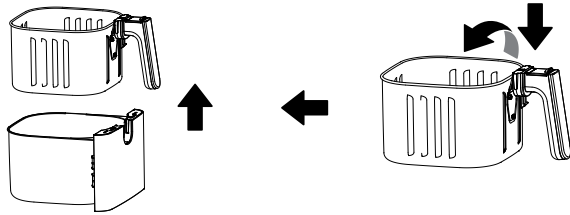
فحص الحالات غير الطبيعية

طريقة استكشاف الأعطال وإصلاحها	السبب	العطل	الرقم المسلسل
أدخل القابس مرة أخرى في المقبس الصحيح	تأكد من توصيل القابس في مكانه الصحيح	الجهاز لا يعمل	1
أخرج وعاء القلي وأدخله مرة أخرى في الجهاز حتى يثبت بشكل صحيح.	وعاء القلي غير مثبت في مكانه الصحيح.		2
سلم الجهاز إلى قسم الصيانة المعتمد	ثرموستات (الجهاز المعني بحماية الجهاز) غير متصلة		3
بعد تشغيل الجهاز إذا كان المحرك يعمل والجهاز يسخن كالمعتاد، يمكنك إرسال الجهاز إلى نقطة الصيانة المعتمدة	قد يكون مصباح الشاشة احترق		4
بعد إيقاف تشغيل الجهاز، تأكد إذا كان هناك جسم غريب في مدخل أو مخرج الهواء في الجهاز، إذا استمر العطل، فعليك بإرسال المنتج إلى نقطة الصيانة المعتمدة.	هناك جسم غريب يعوق المروحة أو أن فتحة دخول البخار مسدودة.	المحرك لا يعمل أو يصدر صوتاً غير مألوف	5
سلم الجهاز إلى مركز صيانة معتمد	قد يكون هناك خلل في الثرموستور في الدائرة الكهربائية المفتوحة	إنذار E01	6
سلم الجهاز إلى مركز صيانة معتمد	قد يكون هناك خلل في الثرموستور في الدائرة الكهربائية القصيرة	إنذار E02	7

1. قد يكون هناك اختلاف بين الصور والمنتج الحقيقي.
2. إن نطاق الارتفاع المناسب لتشغيل الجهاز هو 0-2000 م.
3. عند استخدام الجهاز لأول مرة، يجب تسخينه لمدة 10 دقائق وقد يتصاعد أثناء هذه العملية دخان أبيض بكميات صغيرة أو رائحة غير مستحبة. هذا أمر طبيعي ولا داع للفرع.
4. قبل تشغيل الجهاز، تأكد من تثبيت سلة القلي ووعاء القلي في مكانهما الصحيح تجنباً لحدوث عطل بالجهاز.
5. عند تعرض الجهاز لأي أعطال، يُرجى التوقف عن استخدامه فوراً والاتصال بقسم الدعم الفني في الشركة.
6. يُرجى وضع سلة القلي ووعاء القلي كاملين داخل الجهاز وتجنب استخدام أي منهما بشكل منفصل.
7. يُرجى الاحتفاظ بدليل التعليمات للرجوع إليه في المستقبل عند الحاجة.

التنظيف والصيانة

1. يُرجى تنظيف القلاية عندما تهدأ تماماً تجنباً للإصابة بحروق.
2. بعد استخدام القلاية، احرص على تنظيف سلة القلي ووعاء القلي تجنباً لإتلاف الطبقة الخارجية بسبب بقايا الطعام وبقع الزيت.
3. تجنب تنظيف القلاية بمواد منظفة مسببة للتآكل حتى لا تتعرض صحتك وجهازك لأي أضرار.
4. احرص على مسح القلاية بقطعة قماش ناعمة ونظيفة. تجنب التنظيف بقطعة قماش مبللة للغاية تجنباً لدخول الماء داخل القلاية؛ مما يتسبب في حدوث عطل بالدائرة الكهربائية ونشوب حريق.
5. تجنب تنظيف القلاية في الأجهزة المخصصة للتنظيف مثل غسالة الأطباق؛ وإلا سيتلف الجهاز ويؤثر في أدائه عند الاستخدام.
6. نظف سلة القلي ووعاء القلي بمواد تنظيف فحيدة أو ماء نظيف.



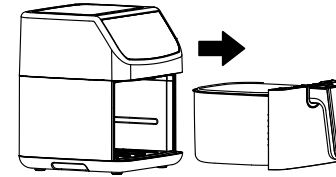
ارفع «سلة القلي».

انزع «غطاء الحماية»
واضغط على الزر.

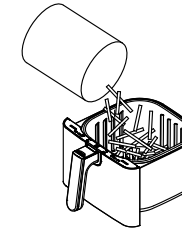
7. تجنب تنظيف سلة القلي ووعاء القلي بأدوات حادة أو صلبة (مثل الجلافة السلكية أو شفرة حادة) وتجنب تجريب أي من سلة القلي أو وعاء القلي.

الاستخدام

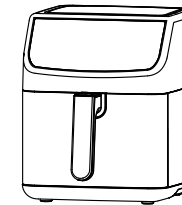
1. اضغط على أعلى الجهاز بيد واحدة وباليد الأخرى أخرج وعاء القلي. يجب وضع وعاء القلي على سطح ثابت ومستو.



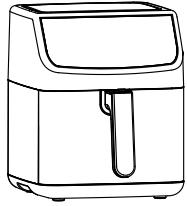
2. ضع الطعام المراد قليه داخل سلة القلي المثبتة في وعاء القلي.



3. ادفع وعاء القلي في الجهاز. سيصدر الجهاز صفيراً بعد تشغيله. يدخل الجهاز في وضع التشغيل وتُظهر الشاشة الأمامية درجة الحرارة والوقت المستخدمين.

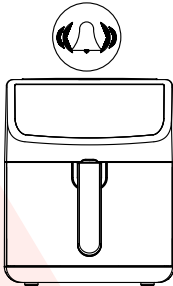


4. حدد الوظيفة من خلال لوحة التحكم، وستعرض الشاشة الأمامية درجة الحرارة والوقت أو اضبطهما بنفسك من خلال لوحة التحكم ثم اضغط على زر البدء. وبذلك يدخل الجهاز في وضع التشغيل الساخن ويبدأ في طهي الطعام.



ملاحظة: عند عدم إدخال وعاء القلي كاملاً، لن يعمل مفتاح التشغيل وسيظل الجهاز متوقفاً عن التشغيل. في هذه الحالة، تحتاج فقط إلى دفع وعاء القلي جيداً داخل الجهاز. يأتي الجهاز مجهزاً بذاكرة تظل محتفظة بالإعدادات حتى ساعتين من إيقاف التشغيل. بعد إخراج وعاء القلي وتقليب الطعام، ادفع وعاء القلي في الجهاز مرة أخرى، وسيستعيد الجهاز حالة التشغيل السابقة قبل إخراج وعاء القلي منه ويستمر في طهي الطعام وتسخينه.

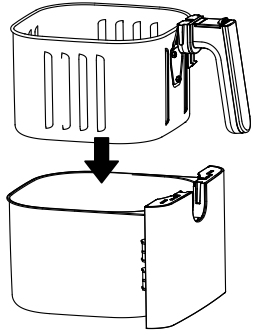
5. بعد مرور نصف الوقت المحدد للتسخين، يصدر الجهاز خمس صفارات ويبدأ الضوء في الوميض، أخرج حينها وعاء القلي واقلب الطعام على الجانب الآخر.



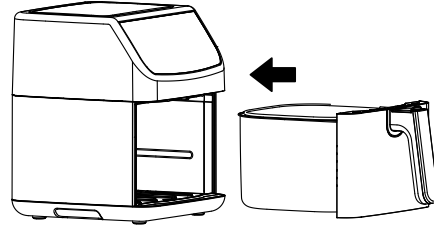
6. بعد أن يصدر الجهاز صفيراً مشيراً إلى انتهاء الطهي، افصل سلك الكهرباء. أنزل القابس ثم اتركه على سطح مستو وأخرج الطعام المطهو بأداة مساعدة مخصصة لذلك (مثل العصا الخشبية وأداة الإمساك بالمقليات).

توخّ الحيلة عند إخراج الطعام. تجنّب وضعه على سطح مستو تجنّباً للحروق الناتجة عن تصاعد البخار الساخن أو إفراغ وعاء القلي مرة واحدة؛ لأن هذا قد يتسبب في التعرض لحروق نتيجة الزيت أو حرارة الطعام الشديدة السخونة. إضافة إلى أنه يُنصح باستخدام أدوات إضافية مُساعدة (مثل العصا الخشبية) عند إخراج الطعام من الوعاء.

2. ضع سلة القلي داخل وعاء القلي، ثم ثبت الوعاء في المكان المخصص له (الشكل 3) وادفعه في الجهاز الرئيسي (الشكل 4).

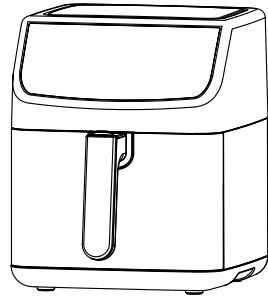


الشكل 3



الشكل 4

3. قبل وضع الطعام، سخّن الجهاز أولاً لمدة 3-6 دقائق حتى يصبح تأثير الطهي أفضل.

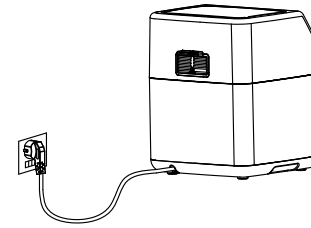


الإعدادات المسبقة في القائمة الافتراضية لضبط درجة التسخين والوقت:

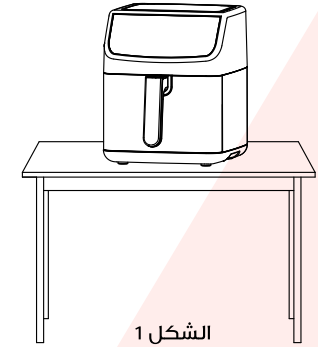
الطرز	الإعدادات المسبقة	نطاق الضبط	الإعدادات المسبقة	نطاق الضبط
القلي بالهواء	200 (400)	80-200 (170-400)	15	1-60
الشواء	200 (380)	80-200 (170-400)	40	1-60
التحميص	200 (400)	80-200 (170-400)	25	1-60
الشواء من أعلى	200 (400)	80-200 (170-400)	10	1-60
التجفيف	52 (120)	30-90 (90-200)	10:00	00:01-24:00
إعادة التسخين	115 (240)	80-200 (170-400)	12	1-60
خبز	180 (360)	80-200 (170-400)	15	1-60
الأطعمة المجمدة	200 (400)	80-200 (170-400)	15	1-60

التحضير

1. يجب وضع الجهاز على سطح مستو (شكل 1) حتى يصبح طول سلك الكهرباء كافياً لتوصيله في المقبس (الشكل 2)، يجب توفير مصدر تهوية جيد للهواء المحيط بالجهاز مع مراعاة إبعاده عن أي مادة قابلة للاشتعال.

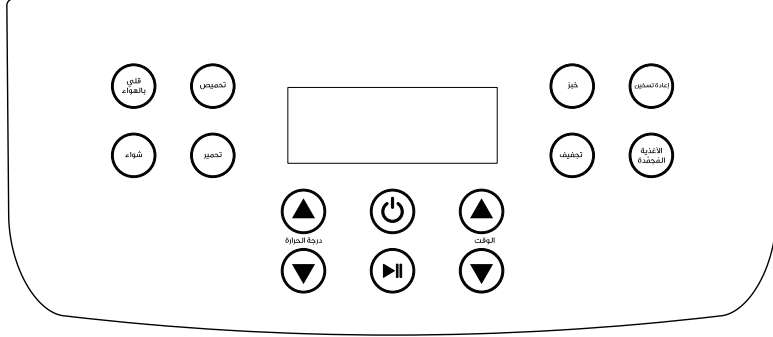


الشكل 2



الشكل 1

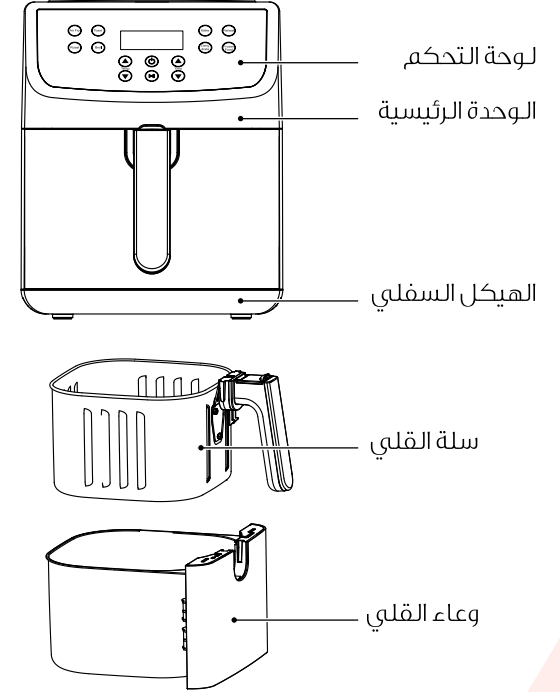
تعليمات الاستخدام



التشغيل من لوحة التحكم: لتشغيل الجهاز، اضغط على زر التشغيل (يصبح الجهاز في خطوة تحديد المهمة المطلوبة) -> حدد القائمة الافتراضية أو اضغط بنفسك إعداد درجة الحرارة/ الوقت (يصبح الجهاز في خطوة القائمة الافتراضية أو ضبط درجة الحرارة/ الوقت) -> اضغط على زر التشغيل/ الإيقاف (يصبح الجهاز في خطوة تحديد حالة الطهي) -> أعد الضغط ثانية على مفتاح التشغيل/ الإيقاف (يصبح الجهاز متوقفاً مؤقتاً عن التشغيل).

ملاحظة: في وضع تحديد الوظيفة والوضع المحدد للوظيفة الافتراضية ووضع التشغيل ووضع إيقاف التشغيل مؤقتاً، يمكن ضبط درجة الحرارة/ الوقت من خلال إعداد DIY لضبط درجة الحرارة والوقت. لضبط درجة الحرارة، اضغط لمدة ٥ ثوانٍ للإنتهاء واضغط لمدة طويلة لضبط درجة الحرارة سريعاً. لضبط الوقت، اضغط لدقيقة واحدة للإنتهاء واضغط لمدة طويلة لضبط الوقت سريعاً.

الوصف العام للأجزاء الرئيسية مكونات المنتج



الوصف العام للأجزاء الرئيسية

الطراز	الجهد الكهربائي/ التردد	الطاقة المُقننة	السعة المُقننة
AFT55B	220-240V~ 50/60Hz	1550-1850W	5.5L

تعليمات السلامة المهمة

يجب اتباع احتياطات السلامة الرئيسية لضمان استخدام آمن وتجنب التعرض لإصابة و/أو خسائر في ممتلكات المستخدم أو الآخرين.

إن أي إساءة استعمال مخالفة لتحذيرات قد تتسبب في وقوع حادث، ظروف يجب تجنبها:

-- أن يستخدم الجهاز أطفال أو ذوو الاحتياجات الخاصة بدون إشراف عليهم.
-- أن يعيب الأطفال بالجهاز.

1. هذا الجهاز غير معد ليستخدمه أشخاص (من بينهم الأطفال) من ذوي القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية المحدودة، أو الأشخاص الذين تنقصهم الخبرة والمعرفة ما لم تتم مراقبتهم وتوجيههم إلى عدم العبث بالجهاز.
2. هذه الأجهزة غير مُعدة للتشغيل عن طريق مؤقت خارجي أو نظام منفصل للتحكم عن بعد.
3. هذا الجهاز مُعد للاستخدام المنزلي والأماكن المشابهة، مثل:
- المطابخ الخاصة بالعاملين في المتاجر، والمكاتب، وبيئات العمل الأخرى.
- البيوت الملحقة بالمزارع.
- من قِبَل النزلاء في الفنادق والنزل والبيئات السكنية الأخرى.
- النزل التي توفر المبيت والإفطار.
4. إذا تلف سلك الكهرباء، يجب استبداله من قِبَل جهة التصنيع، أو وكيل الخدمات التابع لها، أو الأشخاص المؤهلين بنفس مستوى الكفاءة؛ وذلك لتجنب أي مخاطر.
5. يمكن للأطفال البالغين 8 سنوات أو أكثر، والأشخاص ذوي القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية الأقل، والأشخاص قليلي الخبرة والمعرفة استخدام هذا الجهاز تحت إشراف غيرهم أو إعطاؤهم التعليمات المتعلقة باستخدام الجهاز على نحو آمن وتوضيح المخاطر التي ينطوي عليها استخدام الجهاز.
6. لا يُسمح للأطفال بالعبث بالجهاز. لا يُسمح للأطفال بتنظيف الجهاز أو صيانته، إلا إذا كان عمرهم أكبر من 8 سنوات وتحت إشراف.
7. يجب أن يكون الجهاز والأسلاك الخاصة به بعيداً عن متناول الأطفال الذين تقل أعمارهم عن 8 سنوات.



الطراز: AFT55B