

# ORO

## قلاية هوائية

### دليل المستخدم

الموديل:

F75BS ▲

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

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

ISO9001 CB

ORO

# ORO

## Air Fryer

### User's Manual

Model:

▲ F75BS

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

ORO



Model: F75BS

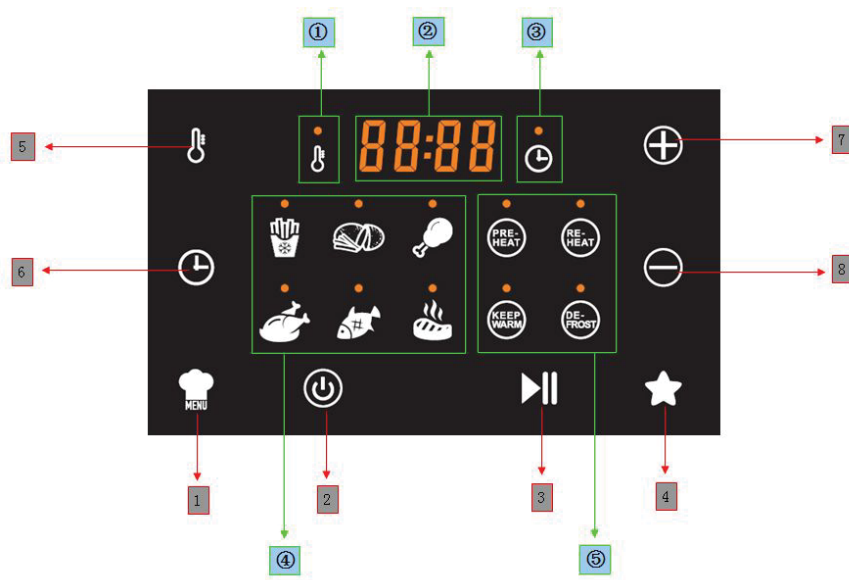
## A-1 Product Introduction











- |                                |                                  |                         |
|--------------------------------|----------------------------------|-------------------------|
| 1. LED display                 | 2. Sensor touch control panel    | 3. Body                 |
| 4. Basket release button cover | 5. Basket release button         | 6. Frying basket handle |
| 7. Mains power cord            | 8. Air outlet & oil smoke filter | 9. Air Inlet            |
| 10. Frying basket              | 11. Frying pot                   |                         |

## A-2 Sensor touch control panel










Fast review, turn to "C-1" for operation details.



Touch sensitive control buttons (Can be operating) 1-8:

-  - Pre-set cooking menu function
-  - Child-Lock/ STOP (PRESS FOR 3s unlock, one time to lock/stop)
-  - Start / Pause
-  - Fast boot function
-  - Temperature adjust button
-  - Timer adjust button
-  - Add Temperature(5°C or 10 °F / press) or Time (1 min / press)
-  - Reduce Temperature(5°C or 10 °F / press) or Time (1 min / press)

Indicator Icons (Can not be operation) 5 - 1

- 1:  - Temperature icon (press button 5, when above light  lighten up, use button 7 & 8 to adjust the temperature.
- 2:  To indicator the selected temperature / working temperature or selected cooking time /remaining time.
- 3:  - Time icon (press button 6, when above light  lighten up, button 7 & 8 to adjust the temperature.
- 4:  Pre-set cooking menu icons (press button 1 to select each of the cooking menu, when above light  lighten up, means that menu was selected)
- 5:  - Fast boot function icons (press button 4 to select each of the function, when above light  lighten up, means that function was selected)

### Danger:

- Never immerse the housing, which contains electrical components and the heating elements water nor rinse the unit under tap.
- Avoid any liquid entering the appliance to prevent electrical shock or short-circuit.
- Keep all ingredients in the basket or prevent any contact from heating elements.
- Do not cover the air inlet and the air outlet when the appliance is working.
- Do not fill the pot with oil as this cause a fire hazard.
- Don't touch the inside of the appliance while it is operating.

## B1-Warning

1. For your safety, this appliance complies with the safety regulations and directives in effect at the time of manufacture (Low-voltage Directive, Electromagnetic Compatibility Food Contact Materials Regulations, Environment...).
2. Check that the power supply voltage corresponds to that shown on the appliance (alternating current).
3. Given the diverse standards in effect, if the appliance is used in a country other than that in which it is purchased, have it checked by an approved service centre.
4. This appliance is designed for domestic use only. In case of professional use, inappropriate use or failure to comply with the instructions, the manufacturer accepts no responsibility and the guarantee will be void.
5. Read and follow the instructions for use. Keep them for future use.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been dropped or damaged in any manner. Return the appliance to your point of purchase. Do not take the appliance apart yourself.
7. Do not use an extension lead. If you accept liability for doing so, only use an extension lead which is in good condition and is suited to the power of the appliance.
8. Do not leave the cord hanging.
9. Do not unplug the appliance by pulling on the cord.
10. Always unplug the appliance immediately after use ; when moving it ; prior to any cleaning or maintenance.

## C-1 Before the first use

- 1- Remove all packaging materials.
- 2- Remove any stickers or labels from the appliance. (Except the rating label!)
- 3- Thoroughly clean the basket and the pot with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.  
\*Note: You can also clean these parts in the dishwasher.
- 4- Wipe the inside and outside of the appliance with a moist cloth. This appliance works on hot air. Do not fill the basket with oil or frying fat.
- 5- Use on a flat and stable, heat resistant work surface, away from any water splashes or any sources of heat.
- 6- When in operation, never leave the appliance unattended.
- 7- This appliance is not designed to be used by people (including children) with a physical, sensory or mental impairment, or people without knowledge or experience, unless they are supervised or given prior instructions concerning the use of the appliance by someone responsible for their safety.
- 8- Children must be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- 9- This electrical appliance operates at high temperatures which may cause burns. Do not touch the hot surfaces of the appliance (pot, air outlet...).
- 10- Do not switch on the appliance near flammable materials (blinds, curtains...) or close to an external heat source (gas stove, hot plate...etc.).
- 11- In the event of fire, never try to extinguish the flames with water. Unplug the appliance. Close the electric brake, if it is not dangerous to do so. Smother the flames with a damp cloth.
- 12- Do not move the appliance when it is full of hot food.
- 13- Never immerse the appliance in water!

**CAUTION:** Do not fill the pot with oil or any other liquid.  
Do not put anything on top of the appliance.  
This disrupts the airflow and affects the hot air frying result.

## C-2 Using the appliance

The air fryer can be used to prepare a large range of ingredients. The recipe booklet included serves as a guide to using the appliance better.

### Part 1

- 1- Carefully pull the pot out of the fryer horizontally, and put the ingredients into the basket.  
Note: Never fill the basket exceed the amount indicated in the table, as this could affect the quality of the end result.
- 2- Slide the pot back into the fryer.  
Never use the pot without the basket in it.  
Warning: Do not touch the pot during and some time after use, as it gets very hot. Only hold the pot by the handle.
- 3- Standby mode: connect the mains plug to an earthed wall socket, then hear chord ringtone. notice, the display will show "----". After finish cooking or without any operation for 1min, the fryer will turn to standby mode automatically.
- 4- Unlock: press "🔒" for 3s to unlock, then display will light on "00:00".
- 5- Temperature setting: Press button 5 "🔧" and use button 7 "⊕" or 8 "⊖" to increase or decrease the temperature, temperature "±5°C" with every press or long press to the wanted temperature. \*Max: 200°C, Min: 60°C.
- 6- Time setting: Press button 6 "🕒" and use button 7 "⊕" or 8 "⊖" to adjust the working time from 10min, time will "±1min" with every press or long press to the wanted time. \*Max: 60min, Min: 1min.
- 7- Start cooking: after finishing setting of temperature and time, then press button 3 "▶" to start cooking, pre-set temperature and remaining time will shows on display alternately.
- 8- Adjustable: during cooking, you are able to adjust the temperature and time if wanted.
- 9- Stop/Pause: press button 3 "▶", the fryer stop working, press again to continue.
- 10- Finish cooking: when cooking time out, can hear chord ringtone notice, display shows "----" and stop heating, then turn to standby mode automatically.
- 11- Fast cooking: press button 3 "▶" to have fast cooking, cooking start with 180°C and 10min acquiescently, you can adjust the temperature and time as point 5 & point 6.
- 12- Pre-set menu function: press "🍷" to select the pre-set cooking program from the total 6 programs press orderly to select each of them.



01 Frozen fries



02 Home Made fries



03 Drumstick



04 Chicken



05 Fish



06 Steak

- 13- Fast boot functions: press "🍷" to select the fast boot function from the total 4 programs, press orderly to select each of them.



01 Pre-Heat



03 Keep Warm



06 Re-Heat



04 De-Frost

14- Always to use Pre-Heat function when the appliance is cold, or you can use Fast Cooking for 3~4 minutes..

15- Some ingredients require shaking halfway through the preparation time. To shake or turn over the ingredients, pull the pot out of the appliance by the handle and shake it or turn over the ingredients by fork (or tongs). Then put the pot back into the fryer.

Caution: Do not press the basket release button during shaking or turn over the ingredients.

16- After finishing cooking, pull the pot out of the appliance and place it on a heat-resistant surface. And 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.

17- To remove the ingredients, press the basket release button and lift the basket out of the pot. The frying basket and the ingredients are hot. You can use a fork (or tongs) to take out the ingredients. To remove large or fragile ingredients, use a pair of tongs to lift the ingredients out of the basket. Empty the basket into a bowl or onto a plate.

### C-3 Secure switch

This appliance is equipped with a secure switch. When pulling the pot out of the fryer during it's working, the fryer will stop heating and timer on hold automatic until the pot is put back.

Suggestion: It's better to pull out the pot not longer than 30s, to make sure the stable temperature inside the pot to have better result.

### C-4 Part 2

This table below helps you to select the basic settings for the ingredients you want to prepare, please refer to the recipe book for more different 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.

Type	Min to Max (g)	Time (mins)	Temp (°C)	Remark
Frozen Chips	200-800	12-26	200	Shake
Home -made chips	200-800	16-36	180	add 1/2 spoon of oil, Shake
Breadcrumbs cheese snacks	200-800	8-22	190	
Chicken Nuggets	100-800	10-20	200	
Fillet of Chicken	200-800	18-30	200	Turn over if needed
Drumsticks	200-800	20-30	180	Turn over if needed
Steak	200-800	8-16	180	Turn over if needed
Pork chops	200-800	10-22	180	Turn over if needed
Hamburger	200-800	12-30	180	add 1/2 spoon of oil
Frozen fish fingers	100-800	6-7	200	add 1/2 spoon of oil
Cup cake	8 units	15-18	200	

### C-5 Tips for cooking

- 1- Smaller ingredients usually require a slightly shorter preparation time than larger ingredients.
- 2- A larger amount of ingredients only requires a slightly longer preparation time, a smaller amount of ingredients only requires a slightly shorter preparation time.
- 3- Shaking smaller ingredients halfway through the preparation time optimises the end result and can help prevent unevenly fried ingredients.
- 4- Add some oil to fresh potatoes for a crispy result. Fry your ingredients in the fryer within a few minutes after you added the oil.
- 5- Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages in the fryer.
- 6- Snacks that can be prepared in an oven can also be prepared in the fryer.
- 7- The optimal amount for preparing crispy fries is 500 grams.
- 8- Use pre-made dough to prepare filled snacks quickly and easily. Pre-made dough also requires a shorter preparation time than home-made dough.
- 9- You can also use the fryer to reheat ingredients. To reheat ingredients, set the temperature to 150°C/302°F for up to 10 minutes.

### D-1 Care and Cleaning

Clean the appliance after every use.

The pot, basket and grill net(optional) have a coating. Do not use metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials to clean them, as this may damage the coating.

- 1- Remove the mains plug from the wall socket and let the appliance cool down. Note: Remove the pot to let the fryer cool down more quickly.
  - 2- Wipe the outside of the appliance with a moist cloth.
  - 3- Clean the pot, basket with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge. You can use a degreasing liquid to remove any remaining dirt.
- Note: The pot and basket are dishwasher-proof.

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 a non-abrasive sponge.
- 5- Clean the heating element with a cleaning brush to remove any food residues.
- 6- Make sure all parts are clean and dry.
- 7- Remove the power cord and store it with the fryer.

### E-1 SPECIFICATION:

MODEL: F75BS  
Rated voltage: 220-240V  
Rated frequency: 50-60Hz  
Rated input power: 1700W

## Troubleshooting Guide

Problem	Potential Cause	Possible Solution
The Air Fryer will not turn ON	The Air Fryer is not plugged in correctly.	Plug the Air Fryer in to the mains power source and switch ON.
	A circuit breaker has been tripped.	Check and reset the circuit breaker.
The food has not been cooked thoroughly	Food capacity has been exceeded.	Remove some of the food and cook again in separate batches. This will cook food more evenly and thoroughly.
	The temperature was set too low.	Manually increase set temperature.
	The cooking time was not long enough.	Manually increase set temperature.
The food has been cooked unevenly	Certain types of food may need to be shaken mid-way through the cooking process.	Refer to the cooking guidelines section and if require shake food mid-way through the cooking process.
The Pan Assembly will not slide back into the housing properly	Too much food in the basket.	If there is too much food in the basket, please remove some of the food and retry.
	Pan not aligned correctly.	Correctly align the pot with the grooves located on the inside of the Air Fryer housing.
White smoke is being emitted during cooking	The food contained within may be quite greasy or fatty.	Greasy or fatty food will emit fat/oil into the pot of the Air Fryer and when heated it may emit a white smoke. Try to avoid cooking greasy/fatty foods in the Air Fryer. The white smoke does not affect the cooking process.
	The pot may still contain fat/oil from previous use.	Ensure that the pot is thoroughly cleaned after each use.
Chips are not cooking evenly in the Fryer	Chips were not rinsed adequately before cooking.	Rinse chips thoroughly (to remove starch) and allow them to dry before cooking.
Chips are not crispy	There may be a lack of oil or too much water.	Ensure chips are dried after rinsing with water. Possibly add a little more oil to the chips before cooking.
	Chip size may be too large.	Try cutting the potato into smaller pieces for a crispier result.
	You may be using incorrect type of potato.	When making home-made chips/fries, the best type of potato to use are the flouy varieties (Kennebec, King Edward, Golden Delight or Sebago).

## دليل استكشاف الأعطال وإصلاحها

المشكلة	السبب المحتمل	الحل المحتمل
المشاكل القلّية الهوائية لا تعمل كالمعتاد	القلّية الهوائية غير متصلة بالكهرباء بشكل صحيح.	قم بتوصيل القلّية الهوائية بمصدر الكهرباء وتشغيلها.
	تعطل قاطع دائرة الدائرة.	افحص قاطع دائرة الدائرة وأعد ضبطه.
المشاكل القلّية الهوائية لا تعمل كالمعتاد	لقد تجاوزت سعة الطعام المحددة.	قم بإزالة بعض الطعام ومن ثم الطهي من جديد في دفعات منفصلة. سيساعد هذا في طهي الطعام بشكل متساوٍ وتماماً.
	جرى ضبط درجة الحرارة على مُعدل منخفض للغاية.	قم بزيادة درجة الحرارة المضبوطة يدوياً.
	مدة الطهي ليست طويلة بما فيه الكفاية.	قم بزيادة مدة الطهي المضبوطة يدوياً.
الطعام مطهون بشكل غير متساوٍ	قد تحتاج أنواع معينة من الطعام إلى التقليب في منتصف عملية الطهي.	يُرجى الرجوع إلى قسم إرشادات الطهي، وإذا تطلب الأمر فقم بتقليب الطعام في منتصف عملية الطهي.
مجموعة القلّية لا تدخل داخل الجهاز بشكل سليم	توجد كمية كبيرة جداً من الطعام في السلة.	في حال وجود كمية كبيرة جداً من الطعام في السلة، يُرجى إزالة بعض الطعام وإعادة المحاولة.
	محاذاة القلّية ليست صحيحة.	قم بمحاذاة الوعاء مع التجاويف الموجودة على الجهاز من الداخل بشكل صحيح.
انبعاث دخان أبيض أثناء الطهي	الطعام الموجود بالداخل يحتوي على دهون إلى حد ما.	تصدر الأطعمة الدهنية الدهون/ الزيت في وعاء القلّية الهوائية دخاناً أبيض عند تسخينها. حاول تجنب طهي الأطعمة الدهنية في القلّية الهوائية، لا يؤثر الدخان الأبيض على عملية الطهي.
	قد يكون الوعاء يحتوي على دهون/ زيت من الاستخدام السابق.	تأكد من تنظيف الوعاء تماماً بعد كل استخدام.
لا يتم طهي البطاطا بشكل متساوٍ في القلّية	لم تُغسل البطاطا بشكل جيد قبل الطهي.	اغسل البطاطا بشكل جيد (لإزالة النشا) واتركها تجف قبل الطهي.
البطاطا غير مقرمشة	قد يكون هناك نقص في الزيت أو كمية كبيرة من الماء.	تأكد من تجفيف البطاطا بعد غسلها بالماء. ربما يتم إضافة القليل من الزيت قبل الطهي.
	حجم أصبع البطاطا قد يكون كبيراً جداً.	حاول تقطيع البطاطا إلى أجزاء أصغر حجماً للحصول على قوام مقرمش.
	ربما تستخدم نوعاً غير مناسب من البطاطا.	عند عمل البطاطا المُحصّرة في المنزل، فإن أفضل نوع من البطاطا للاستخدام هو النوع الذي يحتوي على النّطحين (مثلاً: (Kennebec, King Edward, Golden Delight, Sebago)).



14- احرص دائماً على استخدام وظيفة التسخين المسبق عندما يكون الجهاز بارداً، أو يمكنك استخدام الطهي السريع لمدة 3 إلى 4 دقائق.

15- تتطلب بعض المكونات التحريك والتقليب في منتصف وقت التحضير. ومن أجل تحريك وتقليب المكونات، اسحب الوعاء من الجهاز للخارج من خلال المقبض وقم بهزّه أو تقليب المكونات باستخدام الشوكة (أو ماسك الطعام). ثم ضع الوعاء في القلاية مرة أخرى.

تنبيه: لا تضغط على زر تحرير السلة أثناء تحريك/ تقليب المكونات.

16- بعد إنهاء عملية الطهي، اسحب الوعاء خارج الجهاز وضعه على سطح مقاوم للحرارة. تحقق مما إذا كانت المكونات جاهزة. إذا لم تكن المكونات جاهزة بعد، فكل ما عليك فعله هو وضع الوعاء مرة أخرى في الجهاز وضبط المؤقت لبضع دقائق إضافية.

17- لإزالة المكونات، اضغط على زر تحرير السلة وارفعها خارج الوعاء. انتبه؛ فسلة القلي والمكونات تكون ساخنة. يمكنك استعمال شوكة (أو ماسك الطعام) لإخراج المكونات. لتفريغ المكونات الكبيرة أو الهشة، استخدم ماسك الطعام لإخراج المكونات من السلة. قم بتفريغ السلة في وعاء أو في طبق.

### ج-3 مفتاح الأمان

هذا الجهاز مزود بمفتاح أمان. عند إخراج الوعاء من القلاية أثناء التشغيل، فإن القلاية ستوقف عملية التسخين ويتوقف المؤقت تلقائياً لحين إعادة الوعاء مرة ثانية.

اقتراح: يُفضل إخراج الوعاء لمدة لا تزيد على 30 ثانية، للتأكد من ثبات درجة الحرارة في جانب الوعاء للحصول على نتيجة أفضل.

### ج-4 الجزء 2

يساعدك الجدول التالي في تحديد الإعدادات الأساسية للمكونات التي تريد تحضيرها؛ لذا يُرجى الرجوع إلى كُتيب الوصفات للتعرف على المزيد من المكونات المختلفة.

ملاحظة: ضع في اعتبارك أن هذه الإعدادات إرشادية فقط. نظراً لاختلاف مكونات الطعام في الأصل والحجم والشكل وكذلك العلامة التجارية؛ فلا يمكننا ضمان نتيجة مثالية.

الجدول: القائمة

النوع	الحد الأدنى إلى الأقصى (جرام)	الوقت (بالدقائق)	درجة الحرارة (درجة مئوية)	الملاحظات
أصابع البطاطا المجمدة	200	12-26	200-800	تحريك
أصابع البطاطا المُحضّرة في المنزل	180	16-36	200-800	إضافة 1/2 ملعقة من الزيت، تحريك
الوجبات الخفيفة التي تحتوي على الجبن المغطاة بفتات الخبز (البقسماط)	190	8-22	200-800	
قطع الدجاج المقلية	200	10-20	100-800	
فيليه الدجاج	200	18-30	200-800	التقليب إذا تطلب الأمر
أفخاذ الدجاج	180	20-30	200-800	التقليب إذا تطلب الأمر
شرائح اللحم	180	8-16	200-800	التقليب إذا تطلب الأمر
هامبرجر	180	12-30	200-800	إضافة 1/2 ملعقة من الزيت
أصابع السمك المُجمّدة	200	6-7	100-800	إضافة 1/2 ملعقة من الزيت
الكب كيك	200	15-18	8 وحدات	

### ج-5 نصائح للطهي

1- عادةً ما تتطلب مكونات الطعام الصغيرة الحجم وقت تحضير أقصر قليلاً من المكونات الكبيرة الحجم.

2- تتطلب الكميات الكبيرة من الطعام وقت تحضير طويلاً قليلاً، في حين تتطلب الكميات الصغيرة وقت تحضير قصيراً قليلاً.

3- يؤدي تحريك مكونات الطعام الصغيرة في منتصف وقت التحضير إلى تحسين النتيجة النهائية ويساعد في تجنب قلي المكونات بشكل غير متساوٍ.

4- أضف بعض الزيت إلى البطاطا الطازجة للحصول على قوام مقرمش. قم بقلي المكونات في القلاية الهوائية في غضون بضع دقائق بعد إضافة الزيت.

5- يُحظر تحضير المكونات الدهنية للغاية -مثل النقانق- في القلاية الهوائية.

6- يمكن تحضير الوجبات الخفيفة التي تحضر في الفرن في القلاية الهوائية.

7- كمية الزيت المثالية لتحضير البطاطا المقرمشة هي 500 جرام.

8- استخدم العجينة الجاهزة لتحضير الوجبات الخفيفة المحشوة بسرعة وسهولة. يتطلب العجين الجاهز أيضاً وقت تحضير أقصر من العجين المُحضّر منزلياً.

9- يمكنك أيضاً استخدام القلاية الهوائية لإعادة تسخين المكونات. لإعادة تسخين المكونات، اضبط درجة الحرارة على 150 درجة مئوية/ 302 درجة فهرنهايت لمدة تصل إلى 10 دقائق.

### د-1 العناية والتنظيف

نظّف القلاية الهوائية بعد كل استخدام.

يحتوي الإناء والسلة وشبكة الشواء (اختياري) على طبقة طلاء. تجنب استخدام أدوات المطبخ المعدنية أو مواد التنظيف الكاشطة لتنظيفها، فقد يؤدي ذلك إلى تلف طبقة الطلاء.

1- أزل قابس التيار الكهربائي من مقبسي الحائط واترك الجهاز يبرد.

ملاحظة: قم بإزالة الوعاء حتى تبرد القلاية بشكل أسرع.

2- امسح الجهاز من الخارج باستخدام قطعة قماش مُبللة.

3- نظّف الوعاء والسلة باستخدام الماء الساخن والقليل من سائل الغسيل وإسفنجة غير كاشطة. يمكنك استخدام سائل إزالة الدهون لإزالة أي أوساخ متبقية.

ملاحظة: الوعاء والسلة لا يمكن غسلهما في غسالة الصحون.

ملاحظة: إذا كانت الأوساخ عالقة في السلة أو في قاع الوعاء، جينّد املأ الوعاء بالماء الساخن والقليل من سائل الغسيل. ضع السلة في الوعاء وانقعهما لمدة 10 دقائق تقريباً.

4- نظّف الجهاز من الداخل باستخدام الماء الساخن وإسفنجة غير كاشطة.

5- نظّف عنصر التسخين باستخدام فرشاة التنظيف لإزالة أي بقايا طعام.

6- تأكد من أن جميع الأجزاء نظيفة وجافة.

7- قم بإزالة سلك الكهرباء وتخزينه مع القلاية.

### هـ-1 المواصفات:

الطرز: F75BS

الجهود المُقنن: 220-240 فولت

التردد المُقنن: 50-60 هرتز

دخل الطاقة المُقنن: 1700 واط

صُنِعَ في الصين

## ب-1 تحذير

- 1- لسلامتك، فإن هذا الجهاز يمثل للوائح وتوجيهات السلامة المعمول بها في وقت تصنيعه (توجيه انخفاض الجهد الكهربائي، التوافق الكهرومغناطيسي، لوائح المواد الملامسة للأغذية، البيئة ... إلخ).
- 2- تحقق من أن جهد مصدر الإمداد بالطاقة يتوافق مع الجهد الموضح على الجهاز (تيار متردد).
- 3- وبالنظر إلى المعايير المتنوعة المعمول بها، فإذا جرى استخدام الجهاز في بلد آخر غير البلد الذي تم شراؤه فيه، فإنه يتعين فحصه من قِبل مركز الخدمة المعتمد.
- 4- هذا الجهاز مُصمم للاستخدام المنزلي فقط. لا تتحمل الشركة المُصنِّعة أي مسؤولية في حالة الاستخدام المهني، أو الاستخدام غير المناسب أو عدم الامتثال للتعليمات، وسيلغى الضمان.
- 5- اقرأ تعليمات الاستخدام واتبعها. احتفظ بها للاستخدام مستقبلاً عند الحاجة.
- 6- تجنب تشغيل أي جهاز في حال وجود تلف في السلك أو القابس، أو بعد تعطل الجهاز، أو تعرضه للسقوط أو تعرضه للتلف بأي شكل من الأشكال. أعد الجهاز إلى المحل الذي اشتريته منه. تجنب تفكيك الجهاز بنفسك.
- 8- لا تستخدم سلك إطالة. إذا كنت تتحمل المسؤولية عن القيام بهذا الأمر، فاستخدم فقط سلك إطالة بحالة جيدة ومناسب لقدرة الجهاز.
- 9- لا تترك السلك معلقاً.
- 10- تجنب فصل الجهاز عن طريق سحب السلك.
- 11- احرص دائماً على فصل الجهاز عن الطاقة الكهربائية بعد الاستخدام على الفور، أو عند تحريكه، أو قبل إجراء أي عملية تنظيف أو صيانة له.

## ج-1 قبل الاستخدام للمرة الأولى

- 1- أزل جميع مواد التعبئة والتغليف.
- 2- أزل أي ملصقات من الجهاز. (باستثناء ملصق التصنيف!)
- 3- نظّف السلة والقلاية جيداً باستخدام الماء الساخن والقليل من سائل الغسيل وإسفنجة غير كاشطة.\*
- \* ملاحظة: يمكنك أيضاً تنظيف هذه الأجزاء في غسالة الصحون.
- 4- امسح الجهاز من الداخل والخارج باستخدام قطعة قماش مبللة. يعمل هذا الجهاز على الهواء الساخن. تجنب ملاء السلة بالزيت أو دهون القلي.
- 5- يجب أن يكون السطح الموضوع عليه الجهاز ثابت ومستوي ومقاوم للحرارة بعيداً عن أي رذاذ للماء أو أي أسطح حرارية.
- 6- لا تترك الجهاز دون مراقبة أثناء التشغيل.
- 7- هذا الجهاز غير مُصمم للاستخدام من قِبل الأشخاص (بما في ذلك الأطفال) الذين يعانون من إعاقة بدنية أو حسية أو عقلية أو الأشخاص الذين ليس لديهم معرفة أو خبرة، ما لم يكونوا تحت الإشراف أو جرى إعطاؤهم تعليمات مُسبقة تتعلق باستخدام الجهاز من قِبل الشخص المسؤول عن سلامتهم.
- 8- يجب مراقبة الأطفال؛ لضمان عدم عبثهم بالجهاز.
- 9- يعمل هذا الجهاز الكهربائي في درجات حرارة مرتفعة قد تتسبب في حدوث حروق. تجنب لمس الأسطح الساخنة للجهاز (الإناء ومخرج الهواء ...).
- 10- تجنب تشغيل الجهاز بالقرب من مواد قابلة للاشتعال (الستائر الحاجية من الشمس، الستائر العادية) أو بالقرب من مصدر حراري خارجي (طباخ غاز، لوح ساخن ... إلخ).
- 11- في حالة اندلاع حريق، لا تحاول إطفاء ألسنة اللهب بالماء. أفضل الجهاز. أغلق الفرامل الكهربائية، إذا لم يكن هناك خطورة في القيام بذلك. أخمِد اللهب باستخدام قطعة قماش مبللة.
- 12- لا تحرك الجهاز عندما يكون ممتلئاً بالطعام الساخن.
- 13- لا تغمر الجهاز في الماء!


## ج-2 استخدام الجهاز


يمكن استخدام القلاية الهوائية في تحضير مجموعة كبيرة من المكونات. يمثل كُتيب الوصفات المتضمن مع المنتج دليلاً لاستخدام الجهاز بشكل أفضل.


### الجزء 1


- 1- اسحب الوعاء بعناية للخارج من القلاية بشكل أفقي وضع المكونات في السلة.
- ملاحظة: تجنب ملء السلة بما يتجاوز الكمية الموضحة في الجدول، فقد يؤثر ذلك على جودة النتيجة النهائية.
- 2- قم بتحريك الوعاء للخلف في القلاية.
- تجنب استخدام الوعاء دون وجود السلة بداخله.
- تحذير: يُحظر لمس الوعاء أثناء الاستخدام وبعده بفترة قليلة؛ لأنه يسخن بشدة. أمسك الوعاء من المقبض فقط.
- 3- وضع الاستعداد: قم بتوصيل قابس التيار الكهربائي بمقبس حائط مؤرض، ثم استمع إلى إشعار النغمة، ومن ثم ستعرض الشاشة «---» بعد الانتهاء من الطهي أو بدون أي عملية تشغيل لمدة دقيقة واحدة، ستتحول القلاية إلى وضع الاستعداد تلقائياً.
- 4- إلغاء القفل: اضغط على  لمدة 3 ثوانٍ لإلغاء القفل، ومن ثم ستعرض الشاشة  88:88
- 5- ضبط درجة الحرارة: اضغط على الزر  أو  لزيادة أو خفض درجة الحرارة بمعدل «5± درجة مئوية» مع كل ضغطة أو الضغط لفترة طويلة للوصول إلى درجة الحرارة المطلوبة. \*الحد الأقصى: 200 درجة مئوية، الحد الأدنى: 60 درجة مئوية.
- 6- ضبط الوقت: اضغط على الزر  واستخدم الزر  أو  أو  لضبط مدة التشغيل من 10 دقائق، وسيغير الوقت «±دقيقة واحدة» مع كل ضغطة أو الضغط لفترة طويلة للوصول إلى الوقت المطلوب. \*الحد الأقصى: 60 دقيقة، الحد الأدنى: دقيقة واحدة.
- 7- بدء الطهي: بعد الانتهاء من ضبط درجة الحرارة والوقت، ثم الضغط على الزر  من أجل بدء الطهي، ستظهر درجة الحرارة المُعدّة مسبقاً والوقت المتبقي على الشاشة بالتناوب.
- 8- قابل للضبط: يمكن أثناء الطهي ضبط درجة الحرارة والوقت إذا كنت ترغب في ذلك.
- 9- الإيقاف/ الإيقاف المؤقت: اضغط على الزر ، ومن ثم تتوقف القلاية عن العمل، واضغط مرة ثانية للاستمرار.
- 10- إنهاء الطهي: عندما تنتهي مدة الطهي، يمكنك سماع إشعار بنغمة عالية، وتعرض الشاشة «---» ويتوقف التسخين، ومن ثم تنتقل إلى وضع الاستعداد بشكل تلقائي.
- 11- الطهي السريع: اضغط على زر  للقيام بالطهي السريع، وبدء الطهي بدرجة حرارة 180 درجة مئوية و10 دقائق حسب الرغبة، ومن ثم يمكنك ضبط درجة الحرارة والوقت أثناء الطهي في صورة النقطة 5 والنقطة 6.
- 12- وظيفة القائمة المُعدّة مسبقاً: اضغط على  لتحديد برنامج الطهي المُعد مسبقاً من إجمالي 6 برامج، ثم اضغط بالترتيب لتحديد كل منها.


01 أصابع البطاطا المُجمّدة 


02 البطاطا المقليّة المُحصّرة في المنزل 

03 أفخاذ الدجاج 

04 الدجاج 

05 الأسماك 

06 شرائح اللحم 

13 - وظائف التشغيل السريع: اضغط على  لتحديد وظيفة التشغيل السريع من إجمالي 4 برامج، واضغط بالترتيب لتحديد كل منها.

01 التسخين المسبق  03 الاحتفاظ بالسخونة 






02 إعادة التسخين  04 إذابة الثلج 

### تنبيه:

- تجنب ملاء الإناء بالزيت أو أي سائل آخر.
- يُحظر وضع أي أغراض فوق الجهاز.
- إذ يتسبب ذلك في إعاقة تدفق الهواء ويؤثر على نتيجة القلي بالهواء الساخن.



أيقونات المؤشرات 1-5:

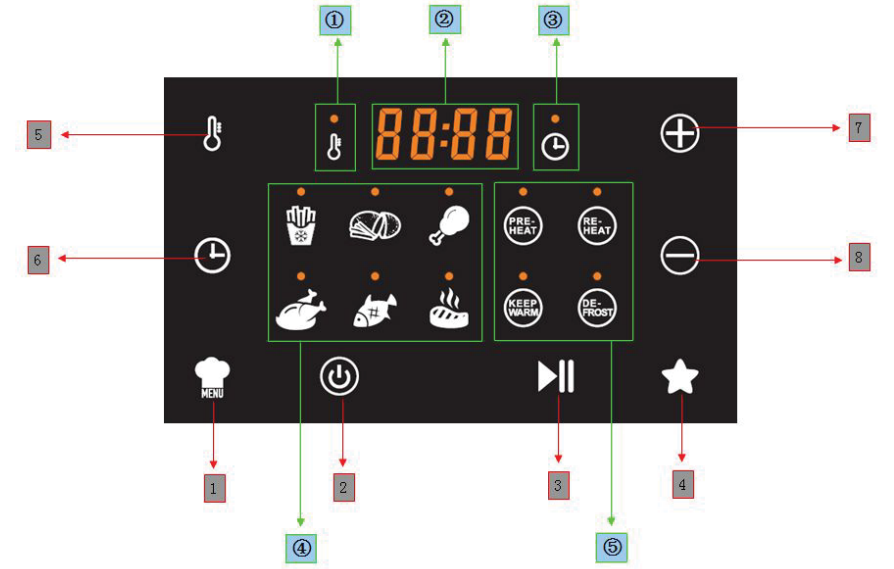
- 1 - مؤشر درجة الحرارة (اضغط على الزر 5، عندما يضيء  استخدم الزر 7 و8 لضبط درجة الحرارة).
- 2 -  لتوضيح بيان درجة الحرارة/ درجة حرارة التشغيل المحددة أو وقت الطهي المحدد/ الوقت المتبقي
- 3 - مؤشر الوقت (اضغط على الزر 6، عندما يضيء  استخدم الزر 7 و8 لضبط درجة الحرارة).
- 4 - مؤشرات قائمة الطهي المُعدة مسبقاً (اضغط على الزر 1 لتحديد كل  قائمة الطهي، عندما يضيء فهذا يعني
- 5 - مؤشرات وظيفة التشغيل السريع (اضغط على الزر 4 لتحديد كل الوظائف، عندما يضيء  فهذا يعني أنه تم تحديد هذه الوظيفة).

خطر:









- يُحظر غمر الجهاز - التي يحتوي على المكونات الكهربائية وعناصر التسخين - في الماء أو شطفه تحت الصنبور.
- تجنب دخول أي سائل إلى الجهاز لمنع حدوث صدمة كهربائية أو قصر في الدائرة.
- احتفظ بجميع المكونات في السلة أو امنع أي تلامس مع عناصر التسخين.
- يُحظر تغطية مدخل الهواء ومخرج الهواء أثناء تشغيل الجهاز.
- يُحظر ملء القلاية بالزيت؛ لأن ذلك قد يتسبب في اندلاع حريق.
- يُحظر لمس الجهاز من الداخل أثناء تشغيله.

## أ- لوحة تحكّم مع مستشعر تعمل باللمس

المراجعة السريعة، انتقل إلى (ج1-) للتعرف على تفاصيل التشغيل



أزرار التحكم التي تعمل باللمس 8 - 1:

-  وظيفة قائمة الطهي المُعدة مسبقاً
-  قفل حماية الأطفال / الإيقاف (اضغط لمدة 3 ثوانٍ لإلغاء القفل، ومرة واحدة للقفل / الإيقاف)
-  التشغيل / الإيقاف المؤقت
-  وظيفة التشغيل السريع
-  زر ضبط درجة الحرارة
-  زر ضبط الوقت
-  لزيادة درجة الحرارة (5 درجات مئوية أو 10 درجات فهرنهايت/ ضغطة) أو الوقت (دقيقة واحدة/ ضغطة)
-  لتقليل درجة الحرارة (5 درجات مئوية أو 10 درجات فهرنهايت / ضغطة) أو الوقت (دقيقة واحدة/ ضغطة)

## تعليمات السلامة العامة



3. الهيكل  
6. مقبض سلة القل  
9. مدخل الهواء

2. لوحة تحكم مع مستشعر تعمل باللمس  
5. زر تحرير السلة  
8. مخرج الهواء وفلتر أبخرة الزيت  
11. وعاء القلي

1. شاشة عرض LED  
4. غطاء زر تحرير السلة  
7. سلك الكهرباء الرئيسي  
10. سلة القلي



الطراز: F75BS