AIR FRYER

INSTRUCTION MANUAL

Model No.: AF-396

AC 220-240V ~ 50-60Hz 1500W

Read this instruction manual carefully before using.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTION

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

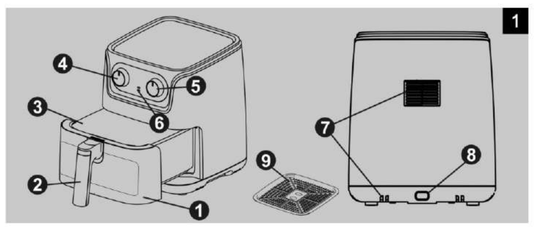
- Read all instructions
- Do not touch hot surfaces.
- To protect against electrical shock, do not immerse cord, plugs, or the unit in water or other liquid.
- Close supervision is necessary when any unit is used by or near children.
- Unplug from outlet when not in use and before clearing. Allow to cool before putting on or taking off parts.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
- Make sure all ingredients in the pan to prevent any contact from heating elements.
- Do not cover the air inlet and the air outlet when the appliance is working.
- Never fill the pan with oil at it may cause a fire hazard.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries
- Not intended for outdoor use, household use only.
- Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surface.
- Do not place on or near a hot gas, electric burner and or in a heated over.
- Extreme caution must be used when moving unit containing hot oil or other hot liquids.
- To disconnect, transfer the timer to the shutdown and turn the thermostat to the end, then remove plug from the wall outlet.
- Do not use appliance for other than intended use.
- Never put the appliance against the wall or other appliances. There should be at least 10cm (3 inches) of free space for the back side. Left/right sides and the upper side of the appliance. Do not place anything on top of appliance.
- During air frying, hot steam is released from the air outlet opening. Keep your hands and face distance from the steam and from the air outlet opening. Also, be careful of hot steam and air when you remove the Fry Pan from the appliance.
- Make sure the ingredients prepared in this appliance come out golden yellow instead of dark or brown. Remove burnt remnants.
- Ensure the appliance in placed on a horizontal, even and stable surface.
- The guarantee is invalid if the appliance is used for professional or semi-professional purposes, or it is not used according to instructions.

- The appliance needs approximately 30 minutes to cool down for handle or cleaning safely.
- 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.
- In order to avoid a hazard due to inadvertent resetting of the thermal cutout, this appliance must not be supplied through an external switching device, such as timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by the utility.
- Do not use the plug of an extension cord unless the plug can be fully inserted in the extension cord.
- Never modify the plug. Do not attempt to alter this measure of safety in any way.

Introduction

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

General description(Fig.1):



1.Front panel 2.Handle 3.Fry pan

4.Temperature control 5.Time control 6. Indicate lights

7.Air outlet 8. Power cord 9.Grill plate

Automatic switch-off

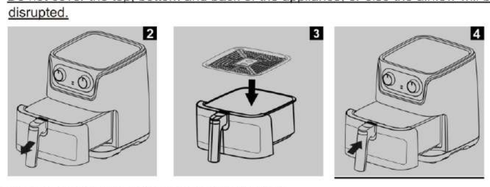
The appliance has a build in timer, it will automatically shut down the appliance when count down to zero. You can manually switch off the appliance by turning timer switch to zero anticlockwise.

Before first use

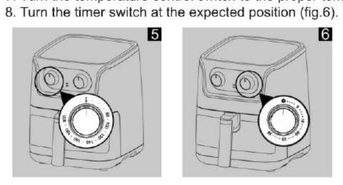
1. Remove all packaging materials include stickers and labels.
2. Clean the pan and grill plate with water, with some washing liquid and a non-abrasive sponge. These parts are safe to be cleared in dishwasher.
3. Wipe inside and outside of the appliance with a dry cloth. It is forbidden to fill the pan with oil or frying fat as the appliance works under hot air.

How to use

1.Place the appliance on a stable, horizontal and even surface.
Do not place the appliance on non-heat-resistant surface.
2.Connect the plug with an earthed wall socket.
3.Carefully pull the pan out from the air fryer (fig.2)
4.Put the grill plate into the pan. (fig.3)
Do not fill the pan with oil or any other liquid.
Do not cover the top, bottom and back of the appliance, or else the airflow will be disrupted.



5.Fill the prepared food ingredients into the Pan.
6.Push the pan back into the air fryer (fig.4)
Caution: Do not touch the pan during and in short-time after using, as it become very hot. Only hold the pan by the handle.
7. Turn the temperature control switch to the proper temperature(fig.5).
8. Turn the timer switch at the expected position (fig.6).



9. Determine the required preparation time for the ingredient。

10. Set the timer at the expected position.

Add extra 3 minutes for preheating if the appliance is cool.

Note: If you want, you can also preheat the appliance without any ingredients inside. In that case, set extra 3 minutes and wait until the timer counts down to zero, then fill the prepared food ingredient into the pan and set the expected time.

a The motor starting running.
b The digital display starts counting down the setting time.
c Pan will collect the oil and fat from the ingredients during frying.

11.Some ingredients need to be shaken during the frying. If like this, pull the pan out of the appliance by the handle and shake it, then push the pan back into the Air Fryer Tip: If you set half time of the expected frying time, you should shake the ingredients after you hearing the timer bell ringing, then you should push the pan back into the appliance, and set another half time for keep frying.

12.When you hear the timer bell ringing(final ringing), the frying is finished. Pull the pan out from the appliance and place it on a heat-resistant surface.
The appliance has safety protect function，the power will be automatically cut off once the pan was pulled out.
Caution: Be careful of the hot air although power had been cut off.

13. Check if the ingredients are ready.
If the ingredients are not ready yet, simply push the pan back into the appliance and set the timer with a few extra minutes and keep frying.

14. To remove small ingredients (e.g. fries)
The pan and the ingredients are very hot after air frying.

15. Take out the ingredients from the pan, then the Air Fryer is instantly ready for preparing another batch.

Settings

This below information will help you to select the basic settings for the ingredients.
Note: Keep in mind that these settings are indications. As ingredients in different origin, size, shape and brand, it cannot guarantee to be the best setting for your ingredients.

Tips

- *Smaller ingredients usually require a slightly shorter frying time than larger ingredients.*
- *A larger amount of ingredients only requires a slightly longer frying time, a smaller amount of ingredients only requires a slightly shorter frying time.*
- *Shake smaller ingredients at halfway during the frying time for the better frying result and can avoid unevenly fried effect.*
- *Add some oil to fresh potatoes for a crispy result.*
- *Do not fry extremely greasy ingredients such as sausages in the Air Fryer.*
- *Snacks can be fried in the Air Fryer.*
- *The optimal capacity for frying crispy fries is 500 grams.*
- *Use pre-made dough to fry quickly and easily.*
- *Place a baking tin or oven dish in the Air Fryer Pan 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 ℃ and up to 10 minutes.*

	Min-max Amount (g)	Time (min.)	Temperature (℃)	Shake	Extra information
Potatoes & fries					
Thin frozen fries	300-700	9-16	200	shake	
Thick frozen fries	300-700	11-20	200	shake	
Home-made fries (8×8mm)	300-800	16-10	200	shake	Add 1/2 tbsp of oil
Home-made potato wedges	300-800	18-22	180	shake	Add 1/2 tbsp of oil
Home-made potato cubes	300-750	12-18	180	shake	Add 1/2 tbsp of oil
Rosti	250	15-18	180	shake	
Potato gratin	500	15-18	200	shake	
Meat & Poultry					
Steak	100-500	8-12	180		
Pork chops	100-500	10-14	180		
Hamburger	100-500	7-14	180		
Sausage roll	100-500	13-15	200		
Drumsticks	100-500	18-22	180		
Chicken breast	100-500	10-15	180		
Snacks					
Spring rolls	100-400	8-10	200	shake	Use oven-ready
Frozen chicken nuggets	100-500	6-10	200	shake	Use oven-ready
Frozen fish fingers	100-400	6-10	200		Use oven-ready
Frozen bread crumbed cheese snacks	100-400	8-10	180		Use oven-ready
Stuffed vegetables	100-400	10	160		
Baking					
Cake	300	20-25	160		Use baking tin
Quiche	400	20-22	180		Use baking tin/oven dish
Muffins	300	15-18	200		Use baking tin
Sweet snacks	400	20	160		Use baking tin/oven dish

Cleaning

Clean the appliance after every use.
Do not clean the pan 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 plug from the wall socket and wait for the appliance cool down.
Note: Remove the pan from the air fryer in order to let the appliance cool down quickly.
2 Wipe the outside of the appliance with a moist cloth.
3 Clean the pan, grill plate with water, washing-up liquid and a non-abrasive sponge.
Note: The pan, grill plate are dishwasher safe.
4 Clean the inside of the appliance with a dry soft cloth.
5 Clean the heating element with a dry cleaning brush to remove any food residues.

Storage

1. Unplug the appliance and let it cool down.
2. Make sure all parts are clean and dry.
3. Store the product at dry and ventilated place.

Environment

This symbol means that in case you wish to dispose of the product once its working life had ended, take it to an authorized waste agent for the selective collection of Waste from Electric and Electronic Equipment(WEEE).

Troubleshooting

problem	Possible cause	Solution
The Air Fryer does not work	The appliance is not plugged in.	Plug the appliance in an earthed wall socket.
	Forget to start the product.	Set the temperature, then turn the timer to expected time to start the appliance.
The ingredients fried are not done.	The amount of ingredient is too much.	Reduce the ingredients to the reasonable quantity.
	The frying temperature is too low.	Set correct temperature (see section 'settings').
	The frying time is too short.	Set the correct frying time (see section 'Settings').
The ingredients are fried unevenly	Ingredients need to be shaken during frying	Shake the ingredients during frying.(See section 'Settings').
Fried snacks are not crispy	The snacks meant to be fried in a traditional deep fryer.	Should lightly brush some oil onto the snacks for a crispier result.
Smoke comes out from the appliance.	Frying greasy ingredients.	When you fry greasy ingredients in the Air Fryer, 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.
	The pan still contains grease residues from previous use.	White smoke is caused by grease heating up in the pan . Make sure you clean the pan properly after every use.
Fresh fries are fried unevenly	Use the wrong type potato	Use fresh potatoes and make sure that they stay solid during frying.
	Did not rinse the potato sticks properly before frying them.	Rinse the potato sticks properly to remove starch.
Fresh fries are not crispy	It depends on the amount of oil and wetness of the fries	Make sure dry the potato sticks properly before adding the oil.
		Cut the potato sticks smaller for a crispier result.
		Add slightly more oil for a crispier result.

يحتوي الجهاز على وظيفة حماية السلامة، وسينفصل التيار الكهربائي تلقائياً بمجرد سحب وعاء القلي.

تحذير: يجب توخي الحذر من الهواء الساخن على الرغم من انفصال التيار الكهربائي.

13. ينبغي التحقق من جاهزية المقادير. وإذا كانت المقادير غير جاهزة ، يجب وبكل بساطة دفع وعاء القلي مرة أخرى إلى داخل الجهاز وضبط المؤقت لبضع دقائق إضافية والاستمرار في القلي.
14. لإزالة المقادير الصغيرة (مثل البطاطس المقلية) **تكون المقلاة والمقادير ساخنة جداً بعد القلي بالهواء.**
15. إخراج المقادير من وعاء القلي ومن ثم تكون المقلاة الهوائية جاهزة على الفور لتحضير دفعة أخرى.

الاعدادت

تساعد المعلومات الواردة أدناه على إختيار الإعدادات الأساسية للمقادير.
ملحوظة: يجب أن يؤخذ في الإعتبار بأن هذه الإعدادات عبارة عن مؤشرات. ونظرا لأن المقادير تعتبر مختلفة من حيث المنشأ والحجم والشكل والنوع ، فإنه لا يمكن ضمان أن تكون أفضل إعداد للمقادير الخاصة بكم.

نصائح:
- تتطلب المقادير الصغيرة عادة وقت قلي أقصر قليلا من المقادير الأكبر حجما.
- تتطلب الكمية الأكبر من المقادير وقت قلي أطول قليلا فقط ، بينما تتطلب الكمية الأصغر من المقادير وقت قلي أقصر قليلا فقط.
- يجب إضافة القليل من الزيت إلى البطاطس الطازجة للحصول على بطاطس مقرمشة.
- عدم قلي المقادير شديدة الدهون مثل النقانق في المقلاة الهوائية.
- يمكن قلي الوجبات الخفيفة في المقلاة الهوائية.
- السعة المثالية لقلي البطاطس المقرمشة 500 جرام.
- إستخدام العجينة المعدة مسبقاً لغايات سرعة وسهولة القلي.
- وضع صينية خبز أو طبق فرن في سلة المقلاة في حالة الرغبة في صناعة كعكة أو كيشي أو قلي المقادير الهشة أو المقادير المحشوة.
- يمكن أيضًا استخدام المقلاة الهوائية لإعادة تسخين المقادير. ولإعادة تسخين المقادير ، يجب ضبط درجة الحرارة على 150 درجة مئوية ولمدة تصل إلى 10 دقائق.

	الحد الادنى - الأقصى للكمية (جرام)	الزمن (دقيقة)	درجة الحرارة (سنتقريت)	هز	معلومات إضافية
البطاطس والبطاطا المقلية					
طاطا مقلية مجمدة رقيقة	300 - 700	9 -16	200	هز	
بطاطا مقلية مجمدة سميكة	300 - 700	11- 20	200	هز	
بطاطا مقلية محلية الصنع (8 × 8 سم)	300 - 800	10 - 16	200	هز	إضافة 2/1 ملعقة كبيرة من الزيت
بطاطس وينجز محلية الصنع	300 - 800	18 - 22	180	هز	إضافة 2/1 ملعقة كبيرة من الزيت
بطاطس مكعبات محلية الصنع	300 - 750	12 - 18	180	هز	إضافة 2/1 ملعقة كبيرة من الزيت
روستي	250	18 - 15	180	هز	
غراتان البطاطس	500	18 - 15	200	هز	
اللحوم والدواجن					
شريحة لحم	100 - 500	8 - 12	180		
شرائح لحم الجنزير	100 - 500	10 -14	180		
همبرغر	100 - 500	7 - 14	180		
لفائف السجق	100 - 500	13 - 15	200		
أفخاذ	100 - 500	18 - 22	180		
صدر دجاج	100 - 500	10 - 15	180		
وجبات خفيفة					
سبرينج رولز	100 - 400	8 - 10	200	هز	إستخدام فرن - جاهز
ناجتس الدجاج المجمدة	100 - 500	6 - 10	200	هز	إستخدام فرن - جاهز
أصابع السمك المجمدة	100 - 400	6 - 10	200		إستخدام فرن - جاهز
فتات الخبز المجمد وجبات خفيفة من الجبن	100 - 400	8 - 10	160		إستخدام فرن - جاهز
خضار محشوة	100 - 400	10	180		
مخبوزات					
كيك	300	20 - 25	160		إستخدام صينية المخبوزات
كيشي	400	20 - 22	180		إستخدام صينية المخبوزات/طبق الفرن
الكعك	300	15 - 18	200		إستخدام صينية المخبوزات
وجبات خفيفة حلوة	400	20	160		إستخدام صينية المخبوزات/طبق الفرن

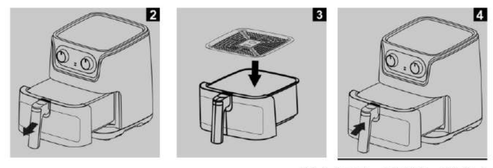
التنظيف

تنظيف الجهاز بعد كل استخدام.
عدم تنظيف وعاء القلي والجزء الداخلي من الجهاز بواسطة أدوات المطبخ المعدنية أو مواد التنظيف الكاشطة، لأن ذلك قد يؤدي إلى إتلاف طبقتها غير اللاصقة.
1. إزالة القابس من مقبس الحائط والإنتظار حتى يبرد الجهاز.
ملحوظة: نقل وعاء القلي من المقلاة الهوائية حتى يبرد الجهاز بسرعة.
2. مسح الجهاز بقطعة قماش رطبة.
3. تنظيف وعاء القلي وملحقاته بالماء وسائل الغسيل وإسفنجة غير كاشطة.
ملحوظة: يمكن وضع المقلاة والملحقات في غسالة الأطباق بشكل آمن.
4. قم بتنظيف الجزء الداخلي من الجهاز بقطعة قماش جافة وناعمة.
5. قم بتنظيف عنصر التسخين باستخدام فرشاة التنظيف الجاف لإزالة أي بقايا طعام.

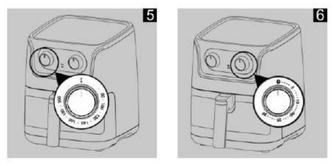
التخزين

1. فصل الجهاز وتركه حتى يبرد.
2. التأكد من أن جميع الأجزاء نظيفة وجافة.
3. تخزين الجهاز في مكان جاف ومزود بتهوية.

البيئة



5. تعبئة المقادير الغذائية المجهزة داخل المقلاة.
6. دفع وعاء القلي مرة أخرى إلى داخل المقلاة الهوائية (الشكل 4)
تحذير: عدم لمس المقلاة أثناء الاستخدام وبعده بفترة قصيرة، لأنها تصبح ساخنة جدًا وبالتالي يجب إمساكها بالمقبض فقط.
7. تحويل مفتاح التحكم في درجة الحرارة إلى درجة الحرارة المناسبة (الشكل 5).
8. تحويل مفتاح المؤقت إلى الوضع المتوقع (الشكل 6).



9. تحديد وقت التحضير المطلوب للمقادير.
10. ضبط المؤقت على الوضع المتوقع.

أضف 3 دقائق إضافية للتسخين المسبق إذا كان الجهاز باردًا.

ملاحظة: يمكن أيضا في حالة الرغبة في ذلك ، تسخين الجهاز مسبقا من دون وجود أي مقادير بداخله. وفي هذه الحالة يجب ضبط المؤقت على 3 دقائق إضافية والإنتظار حتى يبدأ المؤقت في العد التنازلي حتى الصفر ومن ثم تعبئة وعاء القلي بمقادير الأطعمة المجهزة داخل وإدارة مفتاح المؤقت لضبط الوقت المتوقع.

1. يبدأ المحرك في العمل.
ب. تبدأ الشاشة الرقمية في العد التنازلي لوقت الإعداد.
ج. تجميع الزيت والدهون من المقادير أثناء القلي بواسطة وعاء القلي.
11. يجب هز بعض المقادير أثناء القلي. وإذا كان الأمر كذلك ، يجب سحب وعاء القلي خارج الجهاز بواسطة المقبض وهزه ثم دفع وعاء القلي مرة أخرى إلى داخل المقلاة الهوائية.

نصيحة: إذا جرى ضبط نصف وقت من وقت القلي المتوقع، يجب في هذه الحالة هز المقادير بعد سماع رنين جرس المؤقت ومن ثم دفع وعاء القلي مرة أخرى إلى داخل الجهاز وضبط نصف وقت آخر لمواصلة القلي .

12. عند سماع رنين جرس المؤقت (الرنين الأخير)، تكون عملية القلي قد انتهت ويتم عندئذ سحب وعاء القلي من الجهاز ووضعه على سطح مقاوم للحرارة.

كراون

المقلاة الهوائية

الدليل الإرشادي

رقم الموديل: AF-396

تيار متناوب 220-240 فولت ~ 50-60 هيرتز 1500 واط

يجب قراءة هذا الدليل الإرشادي بعناية قبل الإستخدام

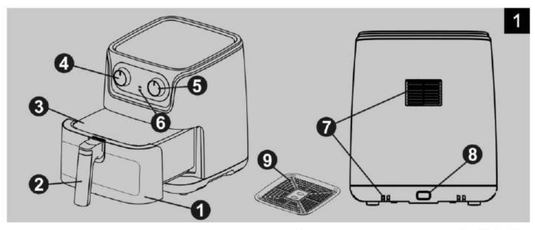
تعليمات هامة للسلامة

يجب دائماً عند استخدام الأجهزة الكهربائية إتباع احتياطات السلامة الأساسية بما في ذلك ما يلي:
- قراءة جميع التعليمات.
- عدم لمس الأسطح الساخنة.
- عدم غمر سلك التيار الكهربائي أو المقابس أو الجسم الرئيسي في الماء أو أي سائل آخر للوقاية من الصدمات الكهربائية.
- يعتبر الإشراف الدقيق ضروريا عند قيام الأطفال بإستخدام أي وحدة أو الاقتراب منها.
- فصل التيار الكهربائي من المنفذ الكهربائي في حالة عدم الاستخدام وقبل التنظيف وضرورة ترك الجهاز ليبرد قبل وضع الأجزاء أو خلعها.
- عدم تشغيل أي جهاز بسلك كهربائي أو قابس تالف أو بعد تعطل الجهاز أو تعرضه للتلف بأي شكل من الأشكال و إعادة الجهاز إلى أقرب مركز خدمة معتمد للفحص أو الإصلاح أو الضبط.
- التأكد من وجود جميع المقادير في المقلاة لمنع أي تلامس مع عناصر التسخين و عدم تغطية مدخل ومخرج الهواء أثناء عمل الجهاز.
- عدم تعبئة وعاء القلي بالزيت أبدا لأن ذلك قد يؤدي إلى خطر الحريق.
- قد يؤدي استخدام الملحقات التي لا يوفرها الجهاز سويا إلى وقوع إصابات.
- المقلاة غير مصممة للاستخدام في الهواء الطلق.
- عدم ترك سلك التيار الكهربائي متدليا على حافة الطاولة أو الكاونتر أو ملامسة سطح ساخن.
- عدم وضع الجهاز على أو بالقرب من غاز ساخن أو موقد كهربائي أو في مكان ساخن.
- توخي الحذر الشديد عند نقل الوحدة التي تحتوي على زيت ساخن أو سوائل ساخنة أخرى.
- لايقاف الجهاز يجب فصل التيار الكهربائي وإخراج القابس من المنفذ الكهربائي الحائطي.
- عدم إستخدام الجهاز في أغراض غير مخصص لها.
- عدم وضع الجهاز أبدا على الحائط أو على الأجهزة الأخرى وضرورة وجود مساحة خالية لا تقل عن 10 سم (3 بوصات) للجانب الخلفي والجانب الأيسر/الأيمن والجانب العلوي للجهاز وعدم وضع أي شيء فوق الجهاز.
- ينطلق أثناء القلي بالهواء بخار ساخن من مخرج الهواء وبالتالي يجب إبقاء اليدين والوجه بعيدا عن البخار وعن مخرج الهواء وتوخي الحذر كذلك من البخار والهواء الساخن عند إبعاد الجسم الرئيسي عن الجهاز.
- التأكد من أن المقادير التي يجري تحضيرها داخل هذا الجهاز لونها أصفر ذهبي عند إخراجها بدلاً من اللون الداكن أو البني وضرورة إزالة المخلفات المحروقة.
- التأكد من وضع الجهاز على سطح أفقي ومستو وثابت.
- يعتبر الضمان غير صالح في حالة استخدام الجهاز لأغراض مهنية أو شبه مهنية أو عدم استخدامه حسب التعليمات.
- يحتاج الجهاز إلى حوالي 30 دقيقة حتى يبرد لإمكانية التعامل معه وتنظيفه بأمان.
- يعتبر هذا الجهاز غير معد لاستخدام الأشخاص (بما في فيهم الأطفال) ذوي القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية المنخفضة أو الذين يفتقرون إلى الخبرة والمعرفة ما لم يشرف عليهم شخص مسؤول عن سلامتهم أو يصدر اليهم تعليمات بشأن استخدام الجهاز.
- لتجنب أي خطر ناجم عن إعادة ضبط غير متعمد لانقطاع حراري يجب عدم إمداد الجهاز من خلال جهاز تحويل خارجي مثل جهاز التوقيت أو توصيل الجهاز بدائرة يجري تشغيلها وإيقافها بانتظام بواسطة الأداة المساعدة.
- عدم إستخدام قابس سلك وصلة كهربائية إلا إذا كان من الممكن إدخال القابس بالكامل في سلك الوصلة.
- عدم تعديل القابس أبدا ولا حتى محاولة تغيير مقياس السلامة بأي شكل من الأشكال.

مقدمة

ليكن معلوما لدى الجميع أن القلاية الهوائية توفر طريقة سهلة وصحية لإعداد المقادير المفضلة لديكم حيث يمكنها إعداد العديد من الأطباق من خلال إستخدام دورة هواء ساخن سريعة وشواية علوية. وأفضل ما في الأمر قدرتها على قلي الطعام في جميع الاتجاهات والمقادير من دون زيت.

وصف عام (الشكل 1)



1. اللوحة الأمامية
2. المقبض
3. مقلاة
4. التحكم في درجة الحرارة
5. التحكم في الوقت
6. تشير إلى الأضواء
7. منفذ الهواء
8. سلك التيار الكهربائي
9. لوحة الشواية

يحتوي الجهاز على مؤقت مدمج يقوم بإيقاف تشغيل الجهاز تلقائياً عند العد التنازلي إلى الصفر. ويمكن إيقاف تشغيل الجهاز يدويا عن طريق تحويل مفتاح المؤقت إلى الصفر عكس اتجاه عقارب الساعة

قبل الاستخدام الأول

1. إزالة جميع مواد التغليف بما في ذلك الملصقات والعلامات.
2. تنظيف المقلاة وطبق الشواء بالماء مع القليل من سائل الغسيل وإسفنجة غير كاشطة. ويمكن تنظيف هذه الأجزاء بأمان في غسالة الأطباق.
3. مسح الجزء الداخلي والخارجي من الجهاز بقطعة قماش جافة. ويمنع ملء المقلاة بالزيت أو دهن القلي لأن الجهاز يعمل تحت الهواء الساخن.

كيفية الاستخدام

وضع الجهاز على سطح ثابت وأفقي ومستو.
لا تضع الجهاز على سطح غير مقاوم للحرارة.
2. توصيل القابس بمقبس حائط مؤرض.
3. سحب وعاء القلي بعناية من المقلاة الهوائية (الشكل 2)
4. وضع طبق الشواء في المقلاة. (الشكل 3)
عدم ملء المقلاة بالزيت أو أي سائل آخر.
عدم تغطية الجزء العلوي والسفلي والخلفي من الجهاز ، وإلا سيتوقف تدفق الهواء.

يعني هذا الرمز أنه في حالة الرغبة في التخلص من الجهاز بعد انتهاء عمره التشغيلي يجب تسليمه إلى وكيل نفايات معتمد لغايات تجميع النفايات الناتجة عن المعدات الكهربائية والإلكترونية بشكل إنفرادي.

إكتشاف الأعطال وإصلاحها

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
القلاية لا تعمل	الجهاز غير موصل بالتيار الكهربائي	توصيل القابس بتجويف كهربائي أرضي.
	الغطاء غير مغلق بشكل جيد.	فتح الغطاء وإغلاقه مرة أخرى ثم إعادة ضبط درجة الحرارة والمؤقت.
عدم قلي المقادير	كمية المقادير كثيرة جدا	تخفيض المقادير الى كمية معقولة.
	درجة حرارة القلي متدنية للغاية.	ضبط درجة الحرارة الصحيحة.
	زمن القلي قصير جداً	ضبط زمن القلي الصحيح.
المقرمشات غير مقرمشة	من المفترض أن يتم قلي المقرمشات داخل مقلاة صيغة تقليدية.	وضع القليل من الزيت بالفرشاة على المقرمشات للحصول على نتيجة أكثر قرمشة.
خروج دخان من الجهاز	قلي المقادير الدهنية	عند قلي مقادير دهنية داخل مقلاة هوائية ، تتسرب كمية كبيرة من الزيت على صينية الزيت وينتج الزيت دخانا وقد تصبح صينية الزيت ساخنة بصورة غير عادية ولا يؤثر ذلك على الجهاز أو النتيجة النهائية
	مازال وعاء القلي يحتوي على مخلفات دهنية من الاستخدام السابق.	الدخان الأبيض يتسبب فيه الزيت الساخن في وعاء القلي. يجب التأكد من نظافة وعاء القلي بعد كل إستخدام.
قلي البطاطس المقلية بشكل غير متساوي	استعمال النوع الخاطئ من البطاطس	يجب استعمال بطاطس طازجة والتأكد من أنها صلبة أثناء القلي.
	عدم شطف أصابع البطاطس بشكل مناسب قبل قليها.	يجب شطف أصابع البطاطس بشكل مناسب لإزالة النشا.
البطاطس المقلية غير مقرمشة	تتوقف على كمية الزيت وبلل البطاطس.	التأكد من تجفيف أصابع البطاطس قبل اضافة الزيت.
		تقطيع أصابع البطاطس بشكل أصغر للحصول على نتيجة مقرمشة.
		إضافة القليل من الزيت للحصول على نتيجة أكثر قرمشة.