

daiko

MANUEL D'UTILISATION

FSH-8654EDK

AVANT D'UTILISER CET
APPAREIL ÉLECTRIQUE,
LISEZ ATTENTIVEMENT LES
INSTRUCTIONS CI-DESSOUS, ET
CONSERVEZ LE MODE D'EMPLOI
POUR UN USAGE ULTÉRIEUR.
SI VOUS RESPECTEZ CES
INSTRUCTIONS, LA DURÉE DE VIE
DE VOTRE APPAREIL ELECTRIQUE
TIENDRA LONGTEMPS. CONSERVEZ
CE MANUEL AVEC SOIN.



daikomarc

Explorez le monde de daiko

Sommaire

Informations techniques.....	2
Utilisation de la friteuse.....	3
Consignes de sécurité importantes.....	3
Instructions spéciales.....	4
Mode d'emploi.....	5
Conseils et astuces.....	8
Dépannage.....	13



Contenu du pack : 1 x Friteuse de 7L et 1 x Manuel d'utilisation

Informations techniques

Tension	220-240V ~ 50Hz
Puissance	1700 Watts
Capacité avec le support	7 litres
Température réglable	80°C-200°C
Minuterie	(0-60 minutes)

Utilisation de la friteuse

Avant la première utilisation

1. Retirez tous les matériaux d'emballage, autocollants ou étiquettes. Vérifiez que la friteuse ne présente aucun dommage visible et qu'aucune pièce ne manque.

Consignes de sécurité importantes

Pour usage domestique uniquement

1. Lisez toutes les instructions.
2. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons.
3. Pour éviter tout risque de choc électrique, ne plongez pas le couvercle, les prises ou les plateaux spécifiques ou casseroles en question dans l'eau ou tout autre liquide.
4. Une surveillance étroite est nécessaire lorsque tout appareil est utilisé par des enfants ou à proximité d'eux.
5. Débranchez de la prise murale lorsque l'appareil n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laissez-le refroidir avant de retirer ou de manipuler des pièces, et avant de nettoyer l'appareil.
6. N'utilisez pas d'appareil avec un cordon ou une prise endommagée, ou après qu'il a dysfonctionné ou a été endommagé de quelque manière que ce soit. Renvoyez l'appareil au centre de service agréé le plus proche pour examen, réparation ou ajustement.
7. L'utilisation d'accessoires ou d'éléments non recommandés par le fabricant peut entraîner des dangers.
8. Ne pas utiliser à l'extérieur.
9. Ne laissez pas le cordon pendre sur le bord de la table ou du comptoir, ou toucher des surfaces chaudes.

10. Ne placez pas l'appareil en présence de vapeurs inflammables ou d'émanations susceptibles de s'enflammer.
11. Une extrême prudence doit être exercée lors du déplacement d'un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides.
12. Branchez toujours la fiche de l'appareil en dernier, puis branchez le cordon dans la prise murale. Pour déconnecter, mettez tout contrôle sur "off", puis retirez la fiche de la prise murale.
13. N'utilisez pas l'appareil pour autre chose que son usage prévu.
14. Une extrême prudence est nécessaire lors du déplacement de la friteuse contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides.
15. Assurez-vous que les poignées sont correctement assemblées au panier et verrouillées en place. Suivez les instructions de montage détaillées.
16. Ne plongez pas dans l'eau ou tout autre liquide.
17. Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.
18. **Avertissement** : pour réduire le risque de choc électrique, cuisez uniquement dans le récipient amovible fourni.
19. Le préchauffage de l'appareil n'est pas nécessaire.

Instructions spéciales

-Un cordon d'alimentation court (ou détachable) est fourni pour réduire le risque d'emmêlement ou de trébuchement avec un cordon plus long. Des cordons d'alimentation détachables plus longs ou des rallonges sont disponibles et peuvent être utilisés si vous faites attention à leur utilisation.

-Si un cordon d'alimentation détachable long ou une rallonge est utilisé :

- 1) La puissance électrique marquée sur le cordon ou la rallonge doit être au moins aussi grande que celle de l'appareil.

2) Le cordon plus long doit être disposé de manière à ne pas pendre sur le comptoir ou la table, où il pourrait être tiré par des enfants ou provoquer un trébuchement involontaire.

-Cet appareil est doté d'une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Pour réduire le risque de choc électrique, cette fiche est conçue pour s'insérer dans une prise polarisée dans un seul sens. Si la fiche ne s'insère pas complètement dans la prise, inversez-la. Si elle ne rentre toujours pas, contactez un électricien qualifié. Ne tentez pas de modifier la fiche de quelque manière que ce soit.

Arrêt automatique

-L'appareil est équipé d'une minuterie intégrée. Il s'éteindra automatiquement lorsque le compte à rebours atteindra zéro. Vous pouvez également éteindre manuellement l'appareil en tournant le bouton de la minuterie à zéro dans le sens antihoraire.

Champs électromagnétiques (CEM)

-L'appareil est conforme à toutes les normes concernant les champs électromagnétiques (CEM). Lorsqu'il est utilisé correctement, il n'y a aucun risque pour le corps humain selon les preuves scientifiques disponibles.

Mode d'emploi

1. Placez l'appareil sur une surface stable, horizontale et plane.

Ne placez pas l'appareil sur une surface non résistante à la chaleur.

2. Insérez le plateau du panier dans le panier.

Utilisez la poignée au centre du plateau pour l'insérer dans le panier de la friteuse. Appuyez vers le bas pour vous assurer qu'il est bien fixé et dans une position nivelée. Il devrait y avoir un petit espace entre le plateau et le fond du panier de la friteuse .

3. Placez les aliments sur le plateau.

4. Placez le panier de la friteuse dans la friteuse .

-Utilisez la poignée du panier pour insérer le panier de la friteuse dans la friteuse . Poussez pour le fermer.

5. Branchez la friteuse

-L'ensemble de l'affichage s'illuminera pendant un moment, puis clignote avec "MY".Le bouton Démarrer/Arrêter restera illuminé.

Remarque : la friteuse ne s'allumera pas si le panier de la friteuse n'est pas entièrement en place et fermé.

6. Allumer la friteuse.

-Appuyez légèrement sur le bouton d'alimentation pour démarrer la friteuse. Une fois que la friteuse est en mode veille, la température réglée alternera sur l'affichage et tous les boutons seront illuminés. Vous pouvez maintenant régler la durée et la température de cuisson souhaitées.

7. Réglez la durée et la température de cuisson souhaitées.

Ajustez la durée

L'icône de l'horloge est située à droite de l'affichage. Appuyez légèrement sur les boutons A ou V pour sélectionner la durée souhaitée.

Ajustez la température

L'icône du thermomètre est située en haut de l'affichage. Appuyez légèrement sur les boutons - ou + pour sélectionner la température souhaitée.

8. Commencez la cuisson

-Après avoir réglé le temps et la température, appuyez sur le bouton d'alimentation pour démarrer la cuisson. Pendant que la friteuse est en cuisson, tous les boutons resteront illuminés et la température ainsi que le temps restant s'afficheront en alternance.

-Pour vérifier les aliments pendant la cuisson de la friteuse , utilisez la poignée du panier pour tirer doucement sur le panier de la friteuse . Une fois que vous retirez le panier, tous les boutons s'éteindront, mais le programme sera enregistré jusqu'à ce que vous repreniez la cuisson. Utilisez la poignée du panier pour secouer et redistribuer les aliments à l'intérieur du panier de la friteuse si nécessaire, puis remettez le panier en place pour poursuivre la cuisson.

9. Dégustez des aliments délicieusement frits

-Une fois que le minuteur atteint zéro, la friteuse s'éteindra complètement, et l'écran s'éteindra également - seul le bouton d'alimentation restera illuminé. La friteuse émettra également cinq bips sonores, indiquant la fin de la cuisson.

-Utilisez la poignée du panier pour retirer le panier de la friteuse . Utilisez des gants de protection et/ou des pinces pour transférer soigneusement les aliments chauds dans un plat de service.

Attention : Le panier de la friteuse sera chaud après la cuisson. Placez-le sur une grille métallique ou un support pour qu'il refroidisse. Débranchez la friteuse . Utilisez les instructions de nettoyage et d'entretien pour nettoyer la friteuse et ses éléments après chaque utilisation.

Attention : Ne touchez pas le panier pendant et après la cuisson, car il sera très chaud et peut causer des brûlures. Utilisez toujours la poignée pour manipuler le panier.

Conseils et astuces

Paramètres

Le tableau ci-dessous vous aidera à sélectionner les réglages de base pour les ingrédients.

Remarque

- Gardez à l'esprit que ces réglages sont indicatifs. Comme les ingrédients diffèrent selon leur origine, leur forme et leur marque, nous ne pouvons pas garantir le meilleur réglage pour vos ingrédients.
- Comme la technologie de l'air rapide réchauffe instantanément l'air à l'intérieur de l'appareil, le fait de sortir brièvement le panier de l'appareil pendant la friture n'interrompt pas le processus.

Conseils

- Les ingrédients plus petits nécessitent généralement un temps de cuisson légèrement plus court que les ingrédients plus gros.
- Une plus grande quantité d'ingrédients nécessite généralement un temps de cuisson légèrement plus long, tandis qu'une plus petite quantité nécessite un temps de cuisson légèrement plus court.
- Secouer les ingrédients plus petits à mi-cuisson optimise le résultat final et peut aider à éviter une cuisson inégale.
- Ajoutez un peu d'huile aux pommes de terre fraîches pour obtenir un résultat croustillant. Faites frire vos ingrédients dans la friteuse quelques minutes après avoir ajouté l'huile.
- Ne préparez pas d'ingrédients extrêmement gras, comme des saucisses, dans la friteuse .
- Les en-cas tels que les nuggets de poulet et les bâtonnets de mozzarella, qui peuvent être préparés au four, peuvent également être préparés dans la friteuse .

- La quantité optimale pour des frites croustillantes est de 500 grammes.
- Utilisez de la pâte préfabriquée pour préparer rapidement et facilement des en-cas garnis. La pâte préfabriquée nécessite également un temps de préparation plus court que la pâte maison.
- Placez un moule ou un plat de cuisson dans le panier de la friteuse si vous souhaitez cuire un gâteau ou une quiche, ou si vous souhaitez frire des ingrédients fragiles ou garnis.
- Vous pouvez également utiliser la friteuse pour réchauffer les ingrédients. Pour réchauffer les ingrédients, réglez la température à 150°C pendant jusqu'à 10 minutes.
- Ne retirez pas les tapis en silicone.
- Veuillez garder à l'esprit que ces températures et ces durées ne sont que des indications. Les temps de cuisson réels peuvent varier en fonction de la taille, de la forme et de la quantité de nourriture. Lorsque vous cuisinez un nouvel aliment, assurez-vous toujours que votre nourriture est correctement cuite avant de la consommer. Selon l'ISLA, la température de sécurité recommandée pour la volaille est de 73°C et pour le bœuf est de 70°C.

Ingrédients	Quantité min-max (g)	Temps (min)	Température (°C)	Secouer	info supplémentaires
Pommes de terre					
Frites minces congelées	300-700	9-16	9-16	Secouer	-

Frites épaisses congelées	300-700	11-20	11-20	Secouer	-
Frites maison (8*8 mm)	300-X00	16-20	16-20	Secouer	-
Pommes de terre maison en quartiers	300-800	18-22	18-22	Secouer	-
Cubes de pommes de terre maison	300-750	12-18	12-18	Secouer	ajouter 1/2 cuillère à soupe d'huile
Gnocchis de pommes de terre	500	15-18	15-18	Secouer	ajouter 1/2 cuillère à soupe d'huile
Viande et volaille					
Viandes et Volailles	100-500	8-12	180	-	-
Steak	100-500	10-14	180	-	-
Hamburger	100-500	7-14	ISO	-	-
Saucisse	100-500	13.15	200	-	-
Pilons de poulet	100-500	18-22	180		-

Blanc de poulet	100-500	10.15	180	-	-
Snacks					
Spring rolll	100- 400	8-10	200	-	-
Nuggets de poulet panés	100-500	6-10	200	-	-
Bâtonnets de poisson surgelés	100-400	6-10	200	-	-
En-cas de fromage pané surgelés	1004100	8-10	180	-	-
Légumes enrobés	100-400	10	160	-	-
Pâtisserie					
Gâteau	300	20-25	160	-	-
Quiche	400	20-22	ISO	-	-
Muffins	300	15-18	200	-	-
En-cas sucrés	400	20	160	-	-

Nettoyage et entretien

1. Débranchez la fiche de la prise murale et laissez l'appareil refroidir. Remarque : Retirez le panier pour permettre à la friteuse de refroidir plus rapidement.
2. Essuyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.
3. Nettoyez le plateau du panier et le panier avec de l'eau chaude, un peu de liquide vaisselle et une éponge non abrasive.
4. Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec de l'eau chaude et une éponge non abrasive.
5. Nettoyez l'élément chauffant avec une brosse de nettoyage pour éliminer tout résidu alimentaire.

Astuce : Si de la saleté est collée au panier, remplissez-le d'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle. Laissez tremper le plateau du panier et le panier pendant environ 10 minutes.

Note :

Le plateau du panier et le panier peuvent être lavés au lave-vaisselle.

- Vous pouvez éliminer les saletés persistantes avec un dégraissant.
- N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine en métal ou de matériaux de nettoyage abrasifs pour nettoyer le plateau du panier, le panier et l'intérieur de l'appareil, car cela pourrait endommager leur revêtement antiadhésif.

Stockage

1. Débranchez la friteuse .
2. Assurez-vous que toutes les pièces sont propres et sèches.

Environnement



Ne jetez pas l'appareil avec les déchets ménagers ordinaires une fois qu'il est hors d'usage, mais remettez-le à un point de collecte officiel pour le recyclage. En agissant ainsi, vous contribuez à préserver l'environnement.

Dépannage

Problème	Cause possible	Solution
Le produit ne fonctionne pas	Il n'est pas branché. Vous n'avez pas réglé la minuterie ou le bouton de température, ou votre tiroir n'est pas installé correctement.	Insérez la fiche dans une prise de courant mise à la terre. Ouvrez l'interrupteur de minuterie et de contrôle de température. Veuillez installer correctement le tiroir
Ingrédients pas entièrement cuits	Trop d'ingrédients dans la friteuse. Cuisson à une température trop basse. Temps de cuisson trop court.	Divisez les ingrédients en petites portions et placez-les dans la friteuse pour une cuisson plus uniforme. Réglez le bouton de contrôle de température à la température souhaitée (voir "Réglages") et réglez le temps à la durée de cuisson souhaitée.
Cuisson non uniforme	Certains ingrédients doivent être retournés pendant la cuisson.	Si certains ingrédients sont au-dessus ou se chevauchent avec d'autres (comme les bâtonnets de pommes de terre), ils doivent être retournés pendant la cuisson.
Snack frit pas croustillant	Le snack frit que vous avez choisi doit être cuit dans une poêle traditionnelle.	Vous pouvez choisir un en-cas au four, ou peut-être badigeonner un peu d'huile sur le snack pour augmenter la croustillance.
Impossible de pousser correctement la friteuse	Trop d'ingrédients dans la friteuse.	Ne dépassez pas la capacité maximale de la friteuse

dans le produit		
De la fumée blanche sort du produit	Les ingrédients que vous faites cuire ont une teneur élevée en huile.	Lorsque vous faites cuire certains ingrédients avec une teneur élevée en huile, beaucoup de fumée d'huile pénètre dans la friteuse. L'huile générera de la fumée blanche et la friteuse peut être plus chaude que la normale. Cela n'affecte pas l'effet final des aliments frits.
Bâtonnets de pommes de terre frais pas Uniformément frits	Vous n'avez pas utilisé la variété normale de pommes de terre. Vous n'avez pas trempé correctement les bâtonnets de pommes de terre avant de les faire frire.	Utilisez des pommes de terre fraîches et assurez-vous qu'elles ne se désagrègent pas lors de la friture. Trempez les pommes de terre dans un bol, puis retirez et égouttez.
Les bâtonnets de pommes de terre frits ne sont pas croustillants	Le croustillant des bâtonnets de pommes de terre dépend de la quantité d'huile et d'eau qu'ils contiennent.	Retirez-les et égouttez-les. Veillez à égoutter les bâtonnets de pommes de terre correctement avant de les badigeonner d'huile. Couper les pommes de terre plus finement. Badigeonnez la surface des chips avec de l'huile pour les rendre plus croustillantes.

<p>سيتسرب الكثير من دخان الزيت إلى القلاية. سيولد الزيت دخانًا أبيض وقد تكون القلاية أكثر حرارة من المعتاد. هذا لا يؤثر على النتيجة النهائية للأطعمة المقلية.</p>		
<p>استخدم بطاطا طازجة وتأكد من أنها لا تنهار أثناء التقليب. انقع البطاطا في وعاء ثم ارفعها واركها تصرف الماء</p>	<p>لم تستخدم النوع العادي من البطاطا. لم تقم بنقع أعواد البطاطا الطازجة بشكل صحيح قبل تقليبها.</p>	<p>عدم تسوية البطاطا الطازجة بشكل متساوٍ</p>
<p>قم تصريفها واركها تصرف الماء. تأكد من تصريف أعواد البطاطا بشكل صحيح قبل دهنها بالزيت. قم بتقطيع البطاطس إلى شرائح أرق. قم بطلي السطح بالزيت لجعلها أكثر مقرمشة.</p>	<p>قمرمشة أعواد البطاطا تعتمد على كمية الزيت والماء الموجودة فيها.</p>	<p>أعواد البطاطا المقلية غير مقرمشة</p>

استكشاف الأخطاء وإصلاحها

العطب	السبب المحتمل	الحل
المنتج لا يعمل	لم يتم توصيله. قد لا تكون قد ضبطت المؤقت أو زر درجة الحرارة، أو قد لا يكون الدرج مثبتًا بشكل صحيح.	قم بتوصيل القابس في مأخذ كهربائي ذو تأريض. قم بفتح مفتاح التوقيت ومفتاح ضبط الحرارة. يرجى تثبيت الدرج بشكل صحيح.
المكونات غير مطهية بشكل كامل	كمية زائدة من المكونات في القلاية. الطهي عن درجة حرارة منخفضة جدًا. مدة الطهي قصيرة جدًا.	قم بتقسيم المكونات إلى مقاطع صغيرة وضعها في القلاية للحصول على طهي متساوي. ضبط زر ضبط الحرارة على الدرجة المطلوبة (انظر "الإعدادات") وضبط الوقت على مدة الطهي المطلوبة.
عدم التسوية في الطهي	بعض المكونات يجب أن يتم قلبها أثناء الطهي.	إذا كان بعض المكونات فوق الآخرين أو يتداخل معهم (مثل أعواد البطاطا)، يجب قلبها أثناء الطهي.
الوجبة الخفيفة المقلية غير مقرمشة	الوجبة الخفيفة التي اخترتها يجب طهيها في مقلاة تقليدية.	يمكنك اختيار وجبة خفيفة تُخبز في الفرن، أو ربما تطلى الوجبة الخفيفة بقليل من الزيت لزيادة المقرمشة.
تعذر دفع القلاية بشكل صحيح داخل المنتج	كمية زائدة من المكونات في القلاية.	لا تتجاوز السعة القصوى للقلاية.
تخرج دخان أبيض من المنتج	المكونات التي تطهى لديها نسبة عالية من الزيت.	عندما تطهى بعض المكونات التي تحتوي على نسبة عالية من الزيت،

نصيحة: إذا كانت هناك أوساخ ملتصقة بالسلة، قم بملئها بماء ساخن وقليل من سائل غسيل الصحون. اترك صينية السلة والسلة في الماء لمدة تتراوح حوالي 10 دقائق.

ملاحظة:

يمكن غسل صينية السلة والسلة في غسالة الصحون.

- يمكنك التخلص من الأوساخ الصعبة باستخدام مزيج الدهون.
- لا تستخدم أدوات المطبخ المعدنية أو المواد الكاشطة لتنظيف صينية السلة والسلة وداخل الجهاز، حيث يمكن أن يؤدي ذلك إلى تلف طلاء اللاصق.

التخزين

1. قم بفصل الجهاز عن التيار الكهربائي.

2. تأكد من أن جميع القطع نظيفة وجافة.

الحفاظ على البيئة

لا تتخلص من الجهاز مع النفايات المنزلية العادية بعد استخدامه، بل قم بتسليمه إلى نقطة جمع رسمية لإعادة التدوير. من خلال ذلك، تساهم في الحفاظ على البيئة.



-	-	180	8-10	1004100	وجبة خفيفة من الجبن المخبوز المجمد
-	-	160	10	100-400	خضروات مغلفة
معجنات					
-	-	160	20-25	300	كعكة
-	-	ISO	20-22	400	كيش
-	-	200	15-18	300	الكعك
-	-	160	20	400	وجبات خفيفة حلوة

التنظيف والصيانة

1. قم بفصل القابس من مأخذ الحائط واطرك الجهاز ببرد.
- ملاحظة: أخرج السلة لتسريع تبريد الجهاز.
2. امسح الجزء الخارجي للجهاز بقطعة قماش مبللة.
3. نظف صينية السلة والسلة بماء ساخن وقليل من سائل غسيل الصحون وإسفنجة غير خشنة.
4. نظف داخل الجهاز بماء ساخن وإسفنجة غير خشنة.
5. قم بتنظيف عنصر التسخين بفرشاة تنظيف لإزالة أي بقايا طعام.

لحوم ودواجن					
-	-	180	8-12	100-500	لحوم ودواجن
-	-	180	10-14	100-500	ستيك
-	-	ISO	7-14	100-500	هامبورجر
-	-	200	13.15	100-500	نقانق
-	-	180	18-22	100-500	أفخاذ الدجاج
-	-	180	10.15	100-500	صدر الدجاج
الوجبات الخفيفة					
-	-	200	8-10	400 -100	سبرينغ رول
-	-	200	6-10	100-500	قطع الدجاج المخبوزة
-	-	200	6-10	100-400	أعواد الأسماك المجمدة

معلومات إضافية	التقليب	درجة الحرارة (درجة مئوية)	الوقت (دقيقة)	الكمية (جرام) الحد الأدنى - الحد الأقصى	المكونات
البطاطس					
-	تقليب	9-16	9-16	300-700	البطاطس المقلية الرقيقة المجمدة
-	تقليب	11-20	11-20	300-700	البطاطس المقلية السميكة المجمدة
-	تقليب	16-20	16-20	300-700	بطاطا مقطعة منزلياً (8*8 ملم)
-	تقليب	18-22	18-22	300-800	بطاطس منزلية مقطعة إلى أرباع
أضف 1/2 ملعقة كبيرة من الزيت	تقليب	12-18	12-18	300-750	بطاطس منزلية مقطعة إلى مكعبات
أضف 1/2 ملعقة كبيرة من الزيت	تقليب	15-18	15-18	500	نوكي بطاطس

- الوجبات الخفيفة مثل قطع الدجاج المقرمشة وأصابع جبنة الموتزاريلا، التي يمكن إعدادها في الفرن، يمكن أيضًا إعدادها في القلاية.
- الكمية المثلى للحصول على بطاطا مقرمشة هي 500 غرام.
- استخدم العجينة الجاهزة لإعداد وجبات خفيفة بسرعة وسهولة. تحتاج العجينة الجاهزة أيضًا إلى وقت إعداد أقل من العجينة المحضرة في المنزل.
- ضع قالبًا أو صينية طهي في سلة آلة القلي إذا كنت ترغب في خبز كعكة أو فطيرة، أو إذا كنت ترغب في قلي مكونات هشة أو محشوة.
- يمكنك أيضًا استخدام آلة القلي لتسخين المكونات. لتسخين المكونات، ضع درجة الحرارة على 150 درجة مئوية لمدة تصل إلى 10 دقائق.
- لا تقم بإزالة السجاد السيليكون.
- يرجى الانتباه إلى أن درجات الحرارة والأوقات هذه هي مجرد إشارات. يمكن أن تختلف أوقات الطهي الفعلية استنادًا إلى حجم وشكل وكمية الطعام. عندما تطهو طعامًا جديدًا، تأكد دائمًا من أن طعامك مطهو بشكل صحيح قبل تناوله. وفقًا لـ ISLA، الحرارة الآمنة الموصى بها للدواجن هي 73 درجة مئوية ولحوم البقر هي 70 درجة مئوية.

ملاحظة: ستكون سلة القلي ساخنة بعد الطهي. ضعها على شبكة معدنية أو حامل لتبرد. قم بفصل الجهاز عن الكهرباء.

استخدم تعليمات التنظيف والصيانة لتنظيف الجهاز وأجزائه بعد كل استخدام.

ملاحظة: لا تلمس سلة القلي أثناء وبعد الطهي لأنها ستكون ساخنة للغاية وقد تسبب حروقًا. استخدم دائمًا المقبض للتعامل مع السلة.

نصائح الإعداد

الإعدادات

سيساعدك الجدول أدناه في اختيار الإعدادات الأساسية للمكونات.

ملاحظة

- ضع في اعتبارك أن هذه الإعدادات إرشادية. نظرًا لاختلاف المكونات وفقًا لأصلها وشكلها وعلامتها التجارية، لا يمكننا ضمان أفضل إعداد لمكوناتك.
- نظرًا لأن تقنية الهواء السريع تسخن الهواء داخل الجهاز على الفور، فإن إخراج سريع لسلة الجهاز أثناء عملية القلي لا يقاطع العملية.

نصائح

- المكونات الأصغر حجمًا عادةً ما تحتاج إلى وقت طهي أقل من المكونات الأكبر حجمًا.
- كمية أكبر من المكونات عادةً ما تحتاج إلى وقت طهي أطول قليلًا، بينما تحتاج كمية أصغر إلى وقت طهي أقصر قليلًا.
- تحريك المكونات الصغيرة أثناء الطهي يحسن النتيجة النهائية ويمكن أن يساعد في تجنب الطهي غير المتساوي.
- أضف قليلًا من الزيت إلى البطاطس الطازجة للحصول على نتيجة مقرمشة. قم بالقلي بعد دقائق قليلة من إضافة الزيت.
- لا تقم بتحضير مكونات غنية بالدهون بشكل كبير، مثل النفاق، في القلاية.

6. تشغيل الجهاز.

- اضغط برفق على زر التشغيل لبدء تشغيل آلة القلي. عندما يكون الجهاز في وضع الاستعداد، ستتغير درجة الحرارة المعينة على العرض وسيظل جميع الأزرار مضاءة. يمكنك الآن ضبط المدة ودرجة حرارة الطهي المطلوبة.

7. ضبط المدة ودرجة حرارة الطهي المطلوبة.

ضبط المدة

- يقع رمز الساعة على الجانب الأيمن من العرض. اضغط برفق على الأزرار A أو V لتحديد المدة المطلوبة.

ضبط درجة الحرارة

- يقع رمز مقياس الحرارة في أعلى العرض. اضغط برفق على الأزرار - أو + لتحديد درجة الحرارة المطلوبة.

8. بدء الطهي.

- بعد ضبط الوقت ودرجة الحرارة، اضغط على زر التشغيل لبدء عملية الطهي. أثناء عملية القلي، ستنظر جميع الأزرار مضاءة وستظهر درجة الحرارة والوقت المتبقي بشكل متناوب.
- للتحقق من الطعام أثناء عملية الطهي، استخدم مقبض سلة القلي لسحبها برفق. عندما تقوم بإزالة السلة، ستنتطفئ جميع الأزرار، ولكن سيتم حفظ البرنامج حتى تعاود الطهي. استخدم مقبض سلة القلي لتحريك وإعادة توزيع الطعام داخل سلة القلي إذا لزم الأمر، ثم أعد وضع السلة لمواصلة الطهي.

9. استمتع بالأطعمة المقلية.

- عندما يصل المؤقت إلى الصفر، سيتوقف الجهاز القلي تمامًا، وسيتوقف العرض أيضًا - سيبقى زر التشغيل منيرًا فقط. سيصدر الجهاز خمسة أصوات بيب مؤكدة انتهاء الطهي.
- استخدم مقبض سلة القلي لإزالة السلة من الجهاز. استخدم قفازات الحماية و / أو الكباسات لنقل الطعام الساخن بحرص إلى طبق التقديم.

فقط. إذا لم يتم إدخال القابس بالكامل في المقبس، فقم بعكس اتجاهه. إذا لم يتم الإدخال بعد، اتصل بفني كهرباء مؤهل. لا تحاول تعديل القابس بأي شكل من الأشكال.

إيقاف تلقائي

- الجهاز مجهز بمؤقت مدمج. سيتم إيقاف تشغيله تلقائيًا عندما يصل العد العكسي إلى الصفر. يمكنك أيضًا إيقاف تشغيل الجهاز يدويًا عن طريق تدوير زر المؤقت إلى الصفر باتجاه عقارب الساعة.

الحقول الكهرومغناطيسية (EMF)

- يتوافق الجهاز مع جميع المعايير المتعلقة بالحقول الكهرومغناطيسية (CEM). عند استخدامه بشكل صحيح، لا يوجد أي خطر على الجسم البشري وفقًا للأدلة العلمية المتاحة.

دليل الاستخدام

1. ضع الجهاز على سطح مستقر، أفقي، ومسطح.
 - لا تضع الجهاز على سطح غير مقاوم للحرارة.
 2. أدخل صينية السلة في آلة القلي.
 - استخدم المقبض في منتصف الصينية لإدخالها في سلة القلي. اضغط من الأعلى للتأكد من تثبيتها بإحكام وفي وضع مستوي. يجب أن يكون هناك مسافة صغيرة بين الصينية وقاع سلة القلي.
 3. ضع الطعام على الصينية.
 4. ضع سلة القلي في آلة القلي.
 - استخدم مقبض سلة القلي لإدخالها في آلة القلي. اضغط لإغلاقها.
 5. قم بتوصيل آلة القلي بالكهرباء.
 - سيتوهج العرض بالكامل لبضع لحظات ثم سيومض مع عرض "MY". سيبقى زر التشغيل / الإيقاف منيرًا.
- ملاحظة:** لن يعمل الجهاز إذا لم يتم وضع سلة القلي بالكامل وإغلاقها.

10. لا تضع الجهاز في وجود أشياء قابلة للاشتعال أو انبعاثات قد تشتعل.
11. يجب ممارسة الحذر الشديد عند نقل جهاز يحتوي على زيت ساخن أو سوائل أخرى.
12. قم دائماً بتوصيل سلك الجهاز في المقام الأخير، ثم قم بتوصيل السلك بمقبس الحائط. لفصل الجهاز، ضع أي تحكّم على "إيقاف"، ثم افصل السلك من مقبس الحائط.
13. لا تستخدم الجهاز لشيء غير الاستخدام المقصود له.
14. يجب ممارسة الحذر الشديد عند نقل آلة القلي التي تحتوي على زيت ساخن أو سوائل أخرى.
15. تأكد من أن المقابض مجتمعة بشكل صحيح في السلة ومقفلة في مكانها. اتبع التعليمات المفصلة للتجميع.
16. لا تغمره في الماء أو أي سائل آخر.
17. هذا الجهاز مخصص للاستخدام المنزلي فقط.
18. تحذير: لتقليل خطر الصدمة الكهربائية، قم بالطهي فقط في الحاوية القابلة للإزالة الموفرة.
19. ليس هناك حاجة لتسخين الجهاز مسبقاً.

تعليمات خاصة

- يتم توفير كابل طاقة قصير (قابل للفصل) لتقليل خطر التشابك أو العثرة بسبب وجود كابل أطول. يمكن الحصول على كابلات طاقة قابلة للفصل أطول أو ممتدة واستخدامها بحذر إذا تم مراعاة طريقة استخدامها.
- في حال استخدام كابل طاقة طويل أو ممتد:
 - 1) يجب أن تكون القدرة الكهربائية المذكورة على الكابل أو الممتدة على الأقل بنفس قوة الجهاز.
 - 2) يجب ترتيب الكابل الأطول بحيث لا يتدلى فوق الطاولة أو السطح، حيث يمكن أن يمسك به الأطفال أو يسبب عثرة بشكل غير مقصود.
- تم تجهيز هذا الجهاز بقابس قطبي (حيث تكون إحدى الأطراف أعرض من الأخرى). لتقليل خطر التعرض لصدمة كهربائية، تم تصميم هذا القابس ليتم إدخاله في مأخذ قطبي في اتجاه واحد

درجة حرارة قابلة للتعديل	80 درجة مئوية - 200 درجة مئوية
المؤقت	(0-60 دقيقة)

إستخدام آلة القلي

قبل الاستخدام الأول

- قم بإزالة جميع مواد التغليف والملصقات أو العلامات.
- تأكد من عدم وجود أي ضرر ظاهر في آلة القلي وعدم نقص أي جزء.

إرشادات السلامة المهمة

للاستخدام المنزلي فقط

1. اقرأ جميع التعليمات.
2. لا تلمس الأسطح الساخنة. استخدم المقابض أو الأزرار.
3. لتجنب أي خطر من الصدمة الكهربائية، لا تغمر الغطاء أو المقابض أو الصواني الخاصة أو المقالي في الماء أو أي سائل آخر.
4. الإشراف الدقيق مطلوب عند استخدام أي جهاز بواسطة الأطفال أو بالقرب منهم.
5. قم بفصل الجهاز عن مصدر الطاقة عندما لا يتم استخدامه وقبل تنظيفه. دعه يبرد قبل إزالة أو التعامل مع الأجزاء، وقبل تنظيف الجهاز.
6. لا تستخدم الجهاز إذا كان السلك أو القابض تالفاً أو بعد أن يكون قد تعطل أو تضرر بأي شكل من الأشكال. أعد الجهاز إلى أقرب مركز صيانة معتمد لفحصه أو إصلاحه أو ضبطه.
7. استخدام الملحقات أو العناصر غير الموصى بها من قبل الشركة المصنعة يمكن أن يسبب مخاطر.
8. لا تستخدمه في الهواء الطلق.
9. لا تدع السلك يتدلى على حافة الطاولة أو العداد أو يلامس الأسطح الساخنة.



محتويات الطرد

- 1- 7 لتر مقلاة
- 1- دليل المستخدم

المعلومات التقنية

الجهد الكهربائي	220-240 فولت ~ 50 هرتز
القدرة	1700 واط
السعة مع الدعم	7 لتر

المحتويات

2.....	المعلومات التقنية
3.....	إرشادات السلامة المهمة
4.....	تعليمات خاصة
5.....	دليل الاستخدام
7.....	نصائح الإعداد
11.....	التنظيف والصيانة
13.....	استكشاف الأخطاء وإصلاحها

daiko

دليل الإستعمال

FSH-8654EDK

قبل استخدام هذا الجهاز الكهربائي، اقرأ بعناية التعليمات أدناه، و حافظ على دليل المستخدم للإستعمال في المستقبل. اتبع هذه التعليمات، سيزيد من عمر الجهاز لفترة أطول. احتفظ بهذا الدليل بعناية.



daikomarc

اكتشفوا عالم دايكو