

daiko

# MANUEL D'UTILISATION

## FSH-8674EDK

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 ÉLECTRIQUE  
TIENDRA LONGTEMPS. CONSERVEZ  
CE MANUEL AVEC SOIN.



daikomarc

Explorez le monde de daiko



# Sommaire

Consignes de sécurité importantes.....	2
Informations techniques.....	4
Avant la première utilisation.....	8
Utilisation de l'appareil.....	9
Paramètres et conseils.....	10
Nettoyage.....	13
Dépannage.....	14

Veillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser l'appareil et conservez-le pour toute référence ultérieure.

### **Conservez ces instructions**

Cet appareil est destiné à être utilisé dans des foyers et des applications similaires telles que :

- les cuisines réservées au personnel dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail ;
- les fermes ;
- par les clients dans les hôtels, motels et autres environnements résidentiels ;
- Dans des environnements de type chambre d'hôtes.

### **Consignes de sécurité importantes**

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, des précautions de sécurité de base doivent toujours être suivies, y compris les suivantes :

1. Lisez toutes les instructions.
2. Ne touchez pas les surfaces chaudes.
3. Pour vous protéger contre les chocs électriques, n'immergez pas le cordon, les prises ou la base dans de l'eau ou tout autre liquide.
4. **Avertissement** : Cet appareil électrique contient une fonction de chauffage. Les surfaces, même autres que les surfaces fonctionnelles, peuvent atteindre des températures élevées. Étant donné que les températures sont perçues différemment par les personnes, cet appareil doit être utilisé avec PRÉCAUTION. Ne touchez l'appareil qu'aux poignées et surfaces prévues à cet effet, en utilisant des protections contre la chaleur comme des gants ou similaires. Les surfaces autres que les poignées prévues doivent avoir suffisamment de temps pour refroidir avant d'être touchées.

5. Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé et avant le nettoyage. Laissez refroidir avant de remettre ou de retirer des pièces.
6. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne qualifiée afin d'éviter tout danger.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut entraîner des blessures.
8. Ne pas utiliser à l'extérieur.
9. Ne laissez pas le cordon pendre sur le bord de la table ou du comptoir, car il pourrait entrer en contact avec une surface chaude.
10. Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité d'un brûleur à gaz ou électrique chaud, ni dans un four chauffé.
11. Faites preuve d'une extrême prudence lorsque vous déplacez un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
12. Toujours fixer la prise à l'appareil en premier, puis brancher le cordon dans la prise murale. Pour débrancher, mettez les commandes sur "arrêt", puis retirez la prise de la prise murale.
13. N'utilisez pas l'appareil pour un usage autre que celui prévu.
14. Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus ainsi que par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissances, si elles sont surveillées ou ont reçu des instructions concernant l'utilisation sécurisée de l'appareil et comprennent les dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par des enfants, à moins qu'ils aient plus de 8 ans et soient surveillés.
15. Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

16. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé avec un Minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.

## Informations techniques

Cette friteuse à air chaud offre un moyen simple et sain de préparer vos ingrédients préférés. Grâce à la circulation rapide de l'air chaud et à un grill supérieur, elle permet de réaliser de nombreux plats. Le meilleur atout de l'appareil est qu'elle chauffe les aliments dans toutes les directions, et la plupart des ingrédients n'ont pas besoin d'huile.

<b>Tension</b>	220-240V~50-60Hz
<b>Puissance</b>	1600 Watts
<b>Température réglable</b>	80°C-200°C
<b>Minuterie</b>	0-60 min

## Description générale (fig.1)

1. Panneau d'affichage
2. Grille
3. Poignée
4. Couvercle du récipient
5. Boîtier principal
6. Récipient de friture

7. Sortie d'air
8. Cordon principal (Cordon électrique)

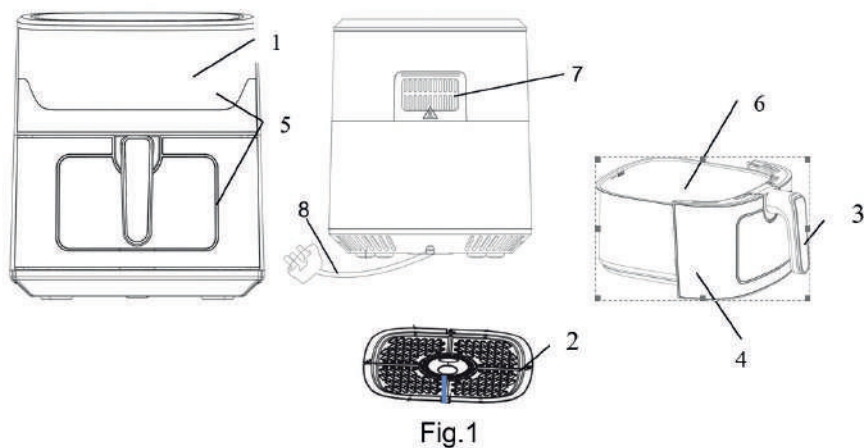


Fig.2

## Consignes importantes

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus, ainsi que par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances, si elles sont surveillées ou ont reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil de manière sécuritaire et comprennent les dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et sont supervisés.

- Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Ne plongez jamais le boîtier contenant les composants électriques et les éléments chauffants dans l'eau, et ne le rincez pas sous le robinet.
- Ne laissez aucun liquide ou eau entrer dans l'appareil pour éviter les chocs électriques.
- Toujours placer les ingrédients à frire dans le panier pour éviter tout contact avec les éléments chauffants.
- Ne couvrez pas les ouvertures d'entrée et de sortie d'air pendant que l'appareil fonctionne.
- Ne remplissez pas le récipient d'huile, car cela pourrait entraîner un risque d'incendie.
- Ne touchez jamais l'intérieur de l'appareil pendant qu'il fonctionne.
- La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement.

### **Avertissement**

- Vérifiez si la tension indiquée sur l'appareil correspond à celle du secteur local.
- N'utilisez pas l'appareil si la prise, le cordon d'alimentation ou d'autres parties sont endommagés.
- Ne confiez pas à une personne non autorisée le remplacement ou la réparation du cordon principal endommagé.
- Tenez le cordon d'alimentation éloigné des surfaces chaudes.
- Ne branchez pas l'appareil et n'utilisez pas le panneau de commande avec les mains mouillées.
- Ne placez pas l'appareil contre un mur ou d'autres appareils.
- Laissez au moins 10 cm d'espace libre à l'arrière, sur les côtés et au-dessus de l'appareil.
- Ne placez rien sur l'appareil.

- N'utilisez pas l'appareil pour un usage autre que celui décrit dans ce manuel.
- Ne laissez pas l'appareil fonctionner sans surveillance.
- Pendant la friture à l'air chaud, de la vapeur chaude est libérée par les ouvertures de sortie d'air. Gardez vos mains et votre visage à une distance de sécurité de la vapeur et des ouvertures de sortie d'air. Faites également attention à la vapeur chaude lorsque vous retirez le récipient de l'appareil.
- Toute surface accessible peut devenir chaude pendant l'utilisation (Fig.2).
- Débranchez immédiatement l'appareil si vous voyez de la vapeur noire en sortir. Attendez que l'émission de vapeur cesse avant de retirer le récipient de l'appareil.

## **Précautions**

- Assurez-vous que l'appareil est placé sur une surface horizontale, stable et plane.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique uniquement. Il peut ne pas être adapté à une utilisation dans des environnements tels que des cuisines de personnel, des fermes, des motels, et d'autres environnements non résidentiels. Il n'est pas non plus destiné à être utilisé par des clients dans des hôtels, des motels, des chambres d'hôtes ou d'autres environnements résidentiels.
- Si l'appareil est mal utilisé ou utilisé à des fins professionnelles ou semi-professionnelles, ou s'il n'est pas utilisé conformément aux instructions du manuel, la garantie devient invalide et nous pourrions refuser toute responsabilité en cas de dommage.
- Débranchez toujours l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.
- L'appareil a besoin d'environ 30 minutes pour refroidir avant d'être manipulé ou nettoyé en toute sécurité.

## Avant la première utilisation

1. Retirez tous les matériaux d'emballage.
  2. Retirez les autocollants ou étiquettes de l'appareil.
  3. Nettoyez soigneusement le récipient et la grille avec de l'eau chaude, un peu de liquide vaisselle et une éponge non abrasive.
  4. Essuyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.
- C'est une friteuse sans huile qui fonctionne à l'air chaud. Ne remplissez pas le récipient d'huile ou de graisse à frire directement.

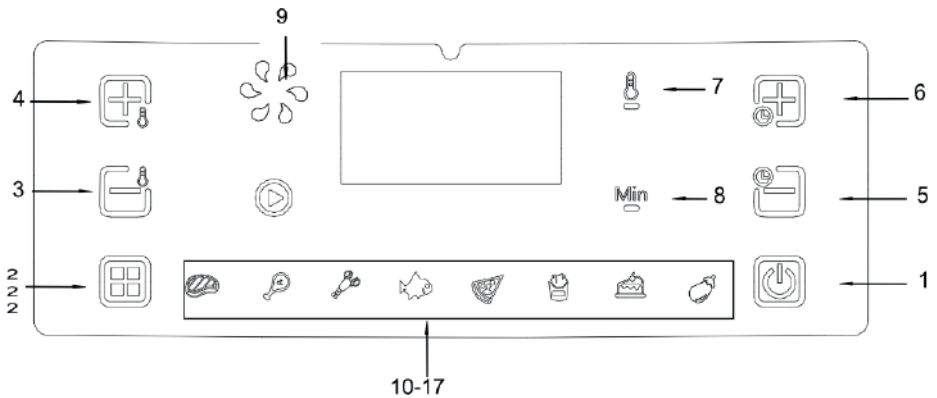
**Remarque :** Lors du premier chauffage de votre friteuse à air, elle peut émettre une légère vapeur ou une odeur. C'est normal pour de nombreux appareils chauffants. Cela n'affecte pas la sécurité de votre appareil.

### Préparation à l'utilisation

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. Placez la grille dans le récipient.
- Ne remplissez pas le récipient d'huile ou d'un autre liquide.
- Ne placez rien sur l'appareil, car cela perturberait le flux d'air et affecterait le résultat de la friture à l'air chaud.

## Utilisation de l'appareil

La friteuse sans huile peut préparer une large gamme d'ingrédients.



### Instructions d'utilisation :

#### Touche 1 – Touche d'alimentation

- Une fois que le panier et le récipient sont correctement placés dans le boîtier principal, le voyant d'alimentation s'allume. En sélectionnant la touche d'alimentation pendant 3 secondes, la température par défaut de l'appareil sera réglée à 200°C, tandis que le temps de cuisson sera fixé à 15 minutes. En appuyant une seconde fois sur la touche d'alimentation, le processus de cuisson démarre. Appuyer sur la touche d'alimentation pendant 3 secondes pendant la cuisson arrête complètement l'appareil. L'écran affichera « OFF ». Le voyant « OFF » s'éteint et le ventilateur cesse de fonctionner 20 secondes plus tard, arrêtant ainsi complètement l'appareil.

**Remarque :** Pendant la cuisson, vous pouvez toucher les touches pour contrôler la pause et le redémarrage de la cuisson.

#### Touche 2 – Touche de Préréglage

- En sélectionnant la touche de pré-réglage , vous pouvez parcourir les 8 choix d'aliments populaires. Une fois sélectionnés, le temps prédéfini et la fonction de température de cuisson commencent.

#### **Touche 3 & Touche 4 – Touches de Réglage de la Température**

- En sélectionnant la Touche 3 , vous pouvez augmenter ou diminuer la température de cuisson par incréments de 5°C à chaque pression. Maintenir la touche enfoncée changera rapidement la température. La plage de contrôle de la température est de 80°C à 200°C.

#### **Touche 5 & Touche 6 – Touches de Réglage du Temps**

- En sélectionnant la Touche 6 , vous pouvez augmenter ou diminuer le temps de cuisson d'une minute à chaque pression. Maintenir la touche enfoncée changera rapidement le temps.

#### **Touche 7 & 8 – Indicateurs de Température/Minuterie**

#### **Voyant 9 – Indicateur de ventilateur**

#### **Voyants 10-17 – Indicateurs de recettes**

### **Paramètres et conseils**

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

**Remarque :** Gardez à l'esprit que ces paramètres sont indicatifs. Comme les ingrédients diffèrent par leur origine, taille, forme ainsi que par la marque, nous ne pouvons pas garantir le réglage optimal pour vos ingrédients.

- Comme la technologie Rapid Air réchauffe instantanément l'air à l'intérieur de l'appareil, retirer brièvement le panier de friture pendant la cuisson à l'air chaud ne perturbe presque pas le processus.

## Conseils

- Les petits ingrédients nécessitent généralement un temps de préparation légèrement plus court que les ingrédients plus volumineux.
- Une plus grande quantité d'ingrédients nécessite simplement un temps de préparation légèrement plus long, tandis qu'une plus petite quantité d'ingrédients nécessite un temps de préparation plus court.
- Remuer les petits ingrédients à mi-cuisson optimise le résultat final et peut aider à prévenir une cuisson inégale.
- Ajoutez un peu d'huile aux pommes de terre fraîches pour obtenir un résultat croustillant. Faites cuire vos ingrédients dans l'appareil quelques minutes après avoir ajouté l'huile.
- Ne préparez pas d'ingrédients extrêmement gras comme des saucisses dans la friteuse à air chaud.
- Les collations pouvant être préparées au four peuvent également être préparées dans la friteuse à air chaud.
- La quantité optimale pour préparer des frites croustillantes est de 500 grammes.
- Utilisez de la pâte prête à l'emploi pour préparer rapidement et facilement des encas fourrés. La pâte prête à l'emploi nécessite également un temps de préparation plus court que la pâte maison.
- Placez un moule à gâteau ou un plat à four dans le panier de l'appareil si vous souhaitez cuire un gâteau ou une quiche, ou si vous souhaitez frire des ingrédients fragiles ou fourrés.
- Vous pouvez également utiliser l'appareil pour réchauffer des ingrédients. Pour réchauffer des aliments, réglez la température à 150°C pendant un maximum de 10 minutes.

<b>Ingrédients</b>	<b>Quantité min-max (g)</b>	<b>Temps (min)</b>	<b>Température (°C)</b>	<b>Secouer</b>
Frites congelées	400-800	17-25	200	Secouer
Pomme de terre	600-800	22-25	180	Secouer
Pizza	6in-8in	25-30	180	
Poisson	500-800	16-18	180	Secouer
Crevettes	400-800	12-15	180	Secouer
Steak	100-200	16-20	180	Secouer
Aubergine	400-600	17-22	160	
Cake	120-250	17	160	

**Remarque :** Ajoutez 3 minutes au temps de préparation si vous commencez la cuisson alors que l'appareil est encore froide.

## Nettoyage

- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.

- Le pot et la grille avec surface antiadhésif. N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine en métal ni de matériaux de nettoyage abrasifs pour les nettoyer, car cela pourrait endommager le revêtement antiadhésif.

1. Débranchez l'appareil de la prise murale et laissez-le refroidir.

**Remarque** : Retirez le pot pour permettre à l'appareil de refroidir plus rapidement.

2. Essuyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.

3. Nettoyez le pot et la grille avec de l'eau chaude, un peu de liquide vaisselle et une éponge non abrasive.

Vous pouvez utiliser un liquide dégraissant pour enlever toute saleté restante.

**Astuce** : Si des résidus de saleté sont collés à la grille ou au fond du pot, remplissez le pot avec de l'eau chaude et un peu de liquide vaisselle. Mettez la grille dans le pot et laissez tremper pendant environ 10 minutes.

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 pour enlever les résidus alimentaires.

## Rangement

1. Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir.

2. Assurez-vous que toutes les pièces sont propres et sèches.

## Environnement

- Lorsque l'appareil est épuisé, ne le jetez pas avec les déchets ménagers normaux, mais déposez-le dans un point de collecte officiel pour qu'il soit recyclé. Vous contribuerez ainsi à la préservation de l'environnement.

## Garantie et service

- Si vous avez besoin d'assistance ou d'informations, ou si vous rencontrez un problème, veuillez contacter votre centre de service agréé local.

## Dépannage

Problème	Cause possible	Solution
L'appareil ne fonctionne pas.	L'appareil n'est pas branché.	Branchez l'appareil dans une prise murale avec mise à la terre.
	Vous n'avez pas réglé la minuterie.	Réglez la minuterie sur le temps de préparation souhaité pour mettre l'appareil en marche.
Les ingrédients frits ne sont pas cuits.	Le panier contient trop d'ingrédients.	Réduisez la quantité d'ingrédients pour une cuisson plus homogène.
	La température réglée est trop basse.	Réglez la température sur le niveau souhaité (voir la section «

Problème	Cause possible	Solution
		Réglages » dans le chapitre « Utilisation de l'appareil »).
	Le temps de préparation est trop court.	Réglez la minuterie sur le temps de préparation requis (voir la section « Réglages » dans le chapitre « Utilisation de l'appareil »).
Les ingrédients sont frits de manière inégale dans la friteuse.	Certains types d'ingrédients doivent être secoués à mi-cuisson.	Les ingrédients qui se superposent ou se croisent (comme les frites) doivent être secoués à mi-cuisson. Voir la section « Réglages » dans le chapitre « Utilisation de l'appareil ».

Problème	Cause possible	Solution
Les snacks frits ne sont pas croustillants en sortant de la friteuse à air.	Vous avez utilisé un type de snack destiné à être préparé dans une friteuse traditionnelle.	Utilisez des snacks pour four ou appliquez légèrement de l'huile sur les snacks pour un résultat plus croustillant.
Vous ne pouvez pas faire glisser le panier correctement dans l'appareil.	Il y a trop d'ingrédients dans le panier.	Ne remplissez pas le panier au-delà de l'indication MAX.
	La grille n'est pas correctement placée dans le panier.	Poussez la grille vers le bas dans le panier jusqu'à ce qu'elle ne puisse plus bouger.
Une vapeur blanche se dégage de l'appareil.	Vous préparez des ingrédients gras.	En cuisinant des aliments gras dans la friteuse à air, une grande quantité d'huile peut s'écouler dans le récipient, générant ainsi de la vapeur blanche et provoquant une montée en température plus importante du récipient.

Problème	Cause possible	Solution
		Cela n'altère ni l'appareil ni le résultat final.
	Le panier contient encore des résidus de graisse d'une utilisation précédente.	La vapeur blanche est due à la graisse qui chauffe dans le récipient. Veuillez à bien nettoyer le récipient après chaque utilisation.
Les frites fraîches sont cuites de manière inégale dans la friteuse.	Vous n'avez pas utilisé le bon type de pomme de terre.	Utilisez des pommes de terre fraîches et assurez-vous qu'elles restent fermes pendant la cuisson.
	Vous n'avez pas correctement rincé les bâtonnets de pomme de terre avant de les cuire.	Rincez correctement les bâtonnets de pomme de terre pour éliminer l'amidon à la surface.
Les frites fraîches ne sont pas croustillantes en sortant de la friteuse.	Le croustillant des frites dépend de la quantité d'huile et d'eau qu'elles contiennent.	Assurez-vous de bien sécher les bâtonnets de pomme de terre avant d'ajouter de l'huile.

Problème	Cause possible	Solution
		Coupez les bâtonnets de pomme de terre plus fins pour un résultat plus croustillant.
		Ajoutez un peu plus d'huile pour un résultat plus croustillant.

### Élimination correcte de ce produit



Ce marquage indique que ce produit ne doit pas être éliminé avec les autres déchets ménagers dans toute l'UE. Afin de prévenir tout risque potentiel pour l'environnement ou la santé humaine dû à une élimination non contrôlée des déchets, recyclez-le de manière responsable pour promouvoir la réutilisation durable des ressources matérielles. Pour retourner votre appareil usagé, utilisez les systèmes de retour et de collecte ou contactez le revendeur où le produit a été acheté. Ils peuvent prendre en charge ce produit pour un recyclage respectueux de l'environnement.

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
	صحيح قبل طهيها.	النشا من السطح.
البطاطس المقالية الطازجة ليست مقرمشة عند خروجها من القلاية.	مستوى قرمشة البطاطس يعتمد على كمية الزيت والماء التي تحتوي عليها.	تأكد من تجفيف عيدان البطاطس جيداً قبل إضافة الزيت.
		قم بتقطيع البطاطس إلى شرائح أرق للحصول على نتيجة أكثر قرمشة.
		أضف قليلاً من الزيت للحصول على نتيجة أكثر قرمشة.

### للتخلص الصحيح من هذا المنتج

يشير هذا الرمز إلى أن هذا المنتج يجب ألا يتم التخلص منه مع النفايات المنزلية الأخرى في جميع أنحاء الاتحاد الأوروبي. لمنع أي مخاطر محتملة على البيئة أو صحة الإنسان نتيجة للتخلص غير المنضبط من النفايات، قم بإعادة تدوير الجهاز بطريقة مسؤولة لتعزيز إعادة استخدام الموارد المادية بشكل مستدام. لإعادة جهازك القديم، استخدم أنظمة العود والتجميع أو اتصل بالبائع الذي تم شراء المنتج منه. قد يتمكنون من إعادة تدوير هذا المنتج بطريقة تحترم البيئة.



المشكلة	السبب المحتمل	الحل
الوجبات الخفيفة المقالية ليست مقرمشة عند خروجها من الجهاز.	استخدمت نوعًا من الوجبات الخفيفة المصممة للقلايات التقليدية.	استخدم وجبات خفيفة مخصصة للفرن أو ضع القليل من الزيت على الوجبات للحصول على نتيجة أكثر قرمشة.
لا يمكنك إدخال السلة بشكل صحيح في الجهاز.	هناك الكثير من المكونات في السلة.	لا تملأ السلة فوق الحد الأقصى (MAX).
	الشبكة غير موضوعة بشكل صحيح في السلة.	ادفع الشبكة لأسفل في السلة حتى لا تتحرك.
يتصاعد بخار أبيض من الجهاز.	أنت تحضر مكونات دهنية.	- عند طهي الأطعمة الدهنية في القلاية الهوائية، قد تتسرب كمية كبيرة من الزيت إلى الوعاء، مما يتسبب في تصاعد البخار الأبيض وارتفاع درجة حرارة الوعاء. هذا لا يؤثر على الجهاز أو على النتيجة النهائية.
	السلة لا تزال تحتوي على بقايا دهنية من استخدام سابق.	البخار الأبيض ناتج عن تسخين الدهون في الوعاء. تأكد من تنظيف الوعاء جيدًا بعد كل استخدام.
البطاطس المقالية الطازجة غير مطبوخة بشكل متساوٍ في القلاية.	لم تستخدم نوع البطاطس المناسب.	استخدم بطاطس طازجة وتأكد من أنها تبقى متماسكة أثناء الطهي.
	لم تقم بشطف البطاطس بشكل	اشطف البطاطس جيدًا لإزالة

## استكشاف الأعطال وإصلاحها

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
الجهاز لا يعمل.	الجهاز غير موصول.	قم بتوصيل الجهاز في مقبس الحائط مع تأريض.
	لم تقم بضبط المؤقت.	قم بضبط المؤقت على وقت التحضير المطلوب لتشغيل الجهاز.
المكونات ليست مطبوخة بشكل جيد.	السلة تحتوي على كمية كبيرة من المكونات.	قلل كمية المكونات للحصول على طهي متساوٍ أكثر.
	درجة الحرارة المضبوطة منخفضة جدًا.	اضبط درجة الحرارة على المستوى المطلوب (راجع قسم "الإعدادات" في فصل "استخدام الجهاز").
	وقت التحضير قصير جدًا.	اضبط المؤقت على الوقت المطلوب (راجع قسم "الإعدادات" في فصل "استخدام الجهاز").
المكونات مقلية بشكل غير متساوٍ في القلاية.	بعض أنواع المكونات تحتاج إلى الاهتزاز في منتصف الطهي.	المكونات المترامية أو المتقاطعة (مثل البطاطس) يجب أن تهتز في منتصف الطهي. راجع قسم "الإعدادات" في فصل "استخدام الجهاز".

5. نظف عنصر التسخين باستخدام فرشاة لإزالة بقايا الطعام.

### التخزين

1. افصل الجهاز واتركه يبرد.

2. تأكد من أن جميع الأجزاء نظيفة وجافة.

### البيئة

- عند استهلاك الجهاز، لا تتخلصي منه مع النفايات المنزلية العادية، بل خذيه إلى نقطة تجميع رسمية لإعادة تدويره. سيساعد ذلك على حماية البيئة.

### الضمان والخدمة

- إذا كنت بحاجة إلى المساعدة أو المعلومات، أو إذا واجهت مشكلة، يرجى الاتصال بمركز الخدمة المعتمد المحلي.

المكونات	الحد الأدنى-الأقصى للكمية (غرام)	الوقت (دقيقة)	درجة الحرارة (°C)	تحريك
بطاطا مقليه مجمة	400-800	17-25	200	حرك
رقائق البطاطس	600-800	22-25	180	حرك
البيتزا	6in-8in	25-30	180	
سمك	500-800	16-18	180	حرك
روبيان	400-800	12-15	180	حرك
شرائح اللحم	100-200	16-20	180	حرك
البانجان	400-600	17-22	160	
الكيك	120-250	17	160	

**ملحوظة:** أضف 3 دقائق إلى وقت التحضير إذا بدأت الطهي والجهاز لا يزال باردًا.

### التنظيف

- قم بتنظيف الجهاز بعد كل استخدام.

- الوعاء والشبكة لهما سطح غير لاصق. لا تستخدم أدوات المطبخ المعدنية أو مواد التنظيف الكاشطة لتنظيفها، حيث قد يؤدي ذلك إلى تلف الطلاء غير اللاصق.

1. افصل الجهاز من المقبس واتركه يبرد.

**ملحوظة:** قم بإزالة الوعاء للسماح للجهاز بأن يبرد بسرعة أكبر.

2. امسح الجزء الخارجي من الجهاز بقطعة قماش مبللة.

3. نظف الوعاء والشبكة بالماء الساخن وقليل من سائل غسل الصحون وإسفنجة غير كاشطة.

يمكنك استخدام مزيل للدهون لإزالة أي أوساخ متبقية.

**نصيحة:** إذا كانت الأوساخ عالقة على الشبكة أو في قاع الوعاء، املاً الوعاء بالماء الساخن وقليل من سائل غسل الصحون. ضع الشبكة في الوعاء واتركها تنقع لمدة 10 دقائق تقريبًا.

4. نظف الجزء الداخلي للجهاز بالماء الساخن وإسفنجة غير كاشطة.

## الإعدادات والنصائح

- الجدول أدناه سيساعدك على اختيار الإعدادات الأساسية للمكونات.
- ملحوظة:** تذكر أن هذه الإعدادات استرشادية. نظرًا لاختلاف المكونات من حيث الأصل والحجم والشكل والعلامة التجارية، لا يمكننا ضمان الإعداد الأمثل لمكوناتك.
- نظرًا لأن تقنية الهواء السريع تسخن الهواء داخل الجهاز على الفور، فإن إزالة السلة لفترة قصيرة أثناء الطهي بالهواء الساخن لا تعطل العملية تقريبًا.

### نصائح

- تحتاج المكونات الصغيرة عادةً إلى وقت تحضير أقصر قليلاً من المكونات الأكبر.
- كمية أكبر من المكونات تتطلب ببساطة وقت تحضير أطول قليلاً، بينما تحتاج كمية أصغر من المكونات إلى وقت تحضير أقصر.
- تقليب المكونات الصغيرة في منتصف الطهي يعزز النتيجة النهائية ويمكن أن يساعد في منع الطهي غير المتساوي.
- أضف قليلاً من الزيت إلى البطاطس الطازجة للحصول على نتيجة مقرمشة. قم بطهي مكوناتك في الجهاز لبضع دقائق بعد إضافة الزيت.
- لا تحضر مكونات دهنية للغاية مثل النقانق.
- الوجبات الخفيفة التي يمكن تحضيرها في الفرن يمكن أيضاً تحضيرها في القلاية الهوائية.
- الكمية المثلى لتحضير البطاطس المقلية المقرمشة هي 500 جرام.
- استخدم العجينة الجاهزة لتحضير وجبات خفيفة محشوة بسرعة وسهولة. تتطلب العجينة الجاهزة أيضاً وقت تحضير أقصر من العجينة المنزلية.
- ضع قالب كعكة أو طبق للفرن في سلة الجهاز إذا كنت ترغب في خبز كعكة أو كيش، أو إذا كنت ترغب في قلي مكونات هشة أو محشوة.
- يمكنك أيضاً استخدام الجهاز لإعادة تسخين المكونات. لإعادة تسخين الطعام، اضبط درجة الحرارة على 150 درجة مئوية لمدة أقصى حد 10 دقائق.

التشغيل، يبدأ عملية الطهي. الضغط على زر التشغيل لمدة 3 ثوانٍ أثناء الطهي يوقف الجهاز تمامًا. سيظهر على الشاشة "OFF". ينطفئ ضوء "OFF" وتتوقف المروحة عن العمل بعد 20 ثانية، مما يوقف الجهاز تمامًا.

ملحوظة: أثناء الطهي، يمكنك الضغط على الأزرار للتحكم في إيقاف التشغيل وإعادة بدء الطهي.

## زر 2 – زر الإعدادات المسبقة

- عند الضغط على زر الإعدادات المسبقة، يمكنك استعراض 8 خيارات من الأطعمة الشائعة. بمجرد اختيارها، يبدأ الوقت المحدد ووظيفة درجة حرارة الطهي.

## زر 3 و زر 4 – أزرار ضبط درجة الحرارة

- عند الضغط على زر 3، يمكنك زيادة أو تقليل درجة حرارة الطهي بزيادات قدرها 5 درجات مئوية مع كل ضغط. الضغط مع الاستمرار على الزر سيغير درجة الحرارة بسرعة. نطاق التحكم في درجة الحرارة هو من 80 درجة مئوية إلى 200 درجة مئوية.

## زر 5 و زر 6 – أزرار ضبط الوقت

- عند الضغط على زر 6، يمكنك زيادة أو تقليل وقت الطهي بدقة واحدة مع كل ضغط. الضغط مع الاستمرار على الزر سيغير الوقت بسرعة.

## زر 7 و زر 8 – مؤشرات درجة الحرارة/الموقت

## الضوء 9 – مؤشر المروحة

## الأضواء 10-17 – مؤشرات الوصفات

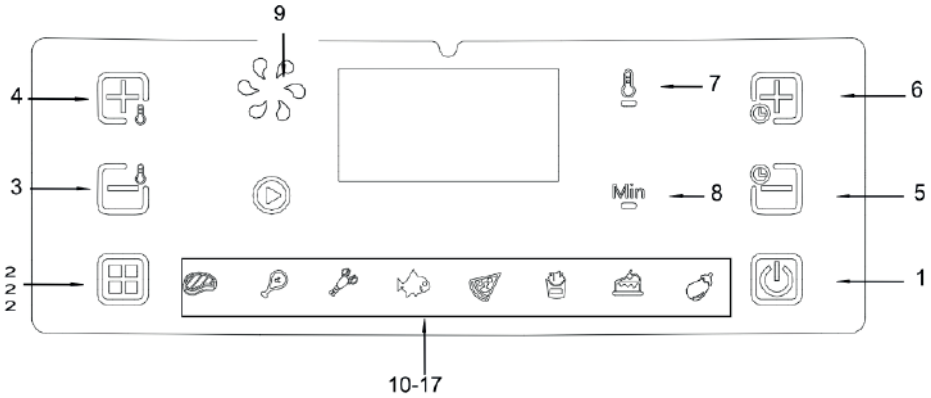
**ملحوظة:** عند تسخين قلاية الهواء لأول مرة، قد تطلق بخارًا خفيفًا أو رائحة. هذا طبيعي للعديد من الأجهزة المسخنة. لا يؤثر ذلك على سلامة الجهاز.

### التحضير للاستخدام

1. ضع الجهاز على سطح مستقر، أفقي، ومستوي.
- لا تضع الجهاز على سطح غير مقاوم للحرارة.
2. ضع الشبكة في الوعاء.
- لا تملأ الوعاء بالزيت أو أي سائل آخر.
- لا تضع أي شيء على الجهاز، حيث سيؤدي ذلك إلى تعطيل تدفق الهواء ويؤثر على نتيجة القلي بالهواء الساخن.

### استخدام الجهاز

يمكن للجهاز إعداد مجموعة واسعة من المكونات.



### تعليمات الاستخدام

#### زر 1 - زر التشغيل

- بمجرد وضع السلة والوعاء بشكل صحيح في الهيكل الرئيسي، يضيء ضوء الطاقة. عند الضغط على زر التشغيل لمدة 3 ثوانٍ، سيتم ضبط درجة الحرارة الافتراضية للجهاز على 200 درجة مئوية، بينما سيتم ضبط وقت الطهي على 15 دقيقة. بالضغط مرة أخرى على زر

- لا تترك الجهاز يعمل بدون مراقبة.
- أثناء القلي بالهواء الساخن، يتم إطلاق بخار ساخن من فتحات خروج الهواء. احتفظ بيديك ووجهك على بعد آمن من البخار وفتحات خروج الهواء. احذر أيضًا من البخار الساخن عند إزالة الوعاء من الجهاز.
- قد يصبح أي سطح قابل للوصول ساخنًا أثناء الاستخدام (الشكل 2).
- افصل الجهاز على الفور إذا رأيت بخارًا أسود يخرج منه. انتظر حتى يتوقف انبعاث البخار قبل إزالة الوعاء من الجهاز.

### احتياطات

- تأكد من أن الجهاز موضوع على سطح أفقي ومستقر ومستوٍ.
- هذا الجهاز مصمم للاستخدام المنزلي فقط. قد لا يكون مناسبًا للاستخدام في بيئات مثل مطابخ الموظفين، أو المزارع، أو الموتيلات، وغيرها من البيئات غير السكنية. كما أنه ليس مخصصًا للاستخدام من قبل العملاء في الفنادق أو الموتيلات أو دور الضيافة أو غيرها من البيئات السكنية.
- إذا تم استخدام الجهاز بشكل غير صحيح أو لأغراض احترافية أو شبه احترافية، أو لم يتم استخدامه وفقًا لتعليمات الدليل، فإن الضمان يصبح لاغيًا وقد نرفض أي مسؤولية عن أي ضرر.
- افصل الجهاز دائمًا عند عدم استخدامه.
- يحتاج الجهاز إلى حوالي 30 دقيقة ليبرد قبل التعامل معه أو تنظيفه بأمان.

### قبل الاستخدام الأول

1. قم بإزالة جميع مواد التعبئة.
  2. قم بإزالة الملصقات أو العلامات من الجهاز.
  3. قم بتنظيف الوعاء والشبكة جيدًا بالماء الساخن، وبعض سائل غسيل الصحون، وإسفنجة غير خشنة.
  4. امسح داخل وخارج الجهاز بقطعة قماش مبللة.
- هذا الجهاز يعمل بالهواء الساخن. لا تملأ الوعاء بالزيت أو الشحم مباشرة.

## تعليمات السلامة المهمة

- يمكن استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال الذين تتراوح أعمارهم بين 8 سنوات وما فوق، وكذلك من قبل الأشخاص الذين يعانون من قدرات جسدية أو حسية أو عقلية محدودة أو نقص في الخبرة والمعرفة، إذا كانوا تحت المراقبة أو تلقوا تعليمات بشأن استخدام الجهاز بشكل آمن ويفهمون المخاطر المحتملة. لا ينبغي للأطفال اللعب بالجهاز. يجب عدم تنظيف الجهاز أو صيانته من قبل الأطفال، إلا إذا كانوا فوق 8 سنوات وتحت إشراف.
- احتفظ بالجهاز وسلكه بعيدًا عن متناول الأطفال دون 8 سنوات.
- لا تغمر أبدًا الهيكل الذي يحتوي على المكونات الكهربائية والعناصر المسخنة في الماء، ولا تشطفه تحت الصنبور.
- لا تدع أي سائل أو ماء يدخل الجهاز لتجنب الصدمات الكهربائية.
- دائمًا ضع المكونات القابلة للقلبي في السلة لتجنب أي تماس مع العناصر المسخنة.
- لا تغطي فتحات دخول وخروج الهواء أثناء تشغيل الجهاز.
- لا تملأ الوعاء بالزيت، حيث يمكن أن يؤدي ذلك إلى خطر نشوب حريق.
- لا تلمس أبدًا داخل الجهاز أثناء تشغيله.
- قد تكون درجة حرارة الأسطح القابلة للوصول مرتفعة عندما يكون الجهاز قيد التشغيل.

### تحذير

- تحقق مما إذا كان التوتر المشار إليه على الجهاز يتوافق مع التيار المحلي.
- لا تستخدم الجهاز إذا كان القابس أو سلك الطاقة أو أجزاء أخرى تالفة.
- لا تفوض شخصًا غير مخول باستبدال أو إصلاح سلك الطاقة التالف.
- احتفظ بسلك الطاقة بعيدًا عن الأسطح الساخنة.
- لا توصل الجهاز ولا تستخدم لوحة التحكم بيديك مبللتين.
- لا تضع الجهاز بجوار جدار أو أجهزة أخرى.
- اترك على الأقل 10 سم من المساحة الفارغة في الخلف، وعلى الجوانب وفوق الجهاز.
- لا تضع أي شيء على الجهاز.
- لا تستخدم الجهاز لأغراض أخرى غير ما هو موصوف في هذا الدليل.

## الوصف العام (الشكل 1)

1 - لوحة العرض

2 - الشبكة

3 - المقبض

4 - غطاء الوعاء

5 - الهيكل الرئيسي

6 - وعاء

7 - فتحة الهواء

8 - السلك الكهربائي

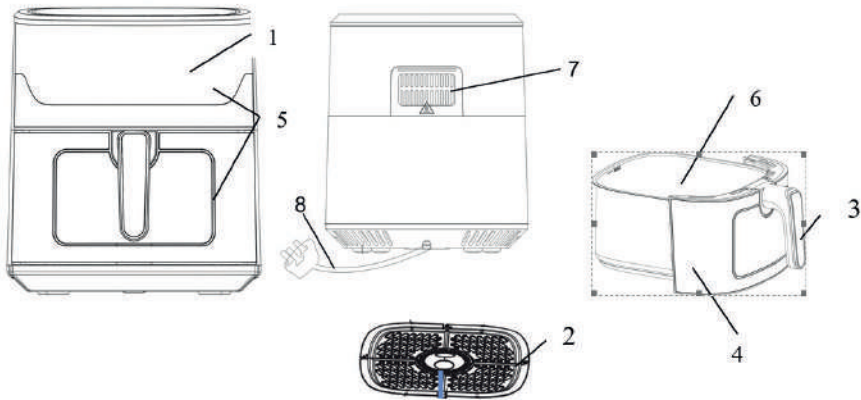


Fig.1



Fig.2

9. لا تترك السلك يتدلى من حافة الطاولة أو المنضدة، لأنه قد يلامس سطحًا ساخنًا.
10. لا تضع الجهاز على أو بالقرب من موقد غاز أو كهرباء ساخن، أو داخل فرن ساخن.
11. كن حذرًا جدًا عند نقل جهاز يحتوي على زيت ساخن أو سوائل ساخنة أخرى.
12. قم بتوصيل القابس بالجهاز أولاً، ثم قم بتوصيل السلك في المقبس الكهربائي. لفصل الجهاز، أوقف التشغيل أولاً، ثم قم بفصل القابس من المقبس الكهربائي.
13. لا تستخدم الجهاز لأي غرض غير مخصص له.
14. يمكن للأطفال الذين تبلغ أعمارهم 8 سنوات فما فوق، وكذلك الأشخاص ذوو القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية المحدودة، أو الذين يفتقرون إلى الخبرة والمعرفة، استخدام هذا الجهاز إذا كانوا تحت الإشراف أو تلقوا تعليمات حول كيفية استخدامه بأمان ويدركون المخاطر المحتملة. يجب ألا يلعب الأطفال بالجهاز. يجب ألا يقوم الأطفال بتنظيف الجهاز أو صيانته إلا إذا كانوا فوق 8 سنوات وتحت إشراف.
15. احتفظ بالجهاز وسلكه بعيدًا عن متناول الأطفال الذين تقل أعمارهم عن 8 سنوات.
16. هذا الجهاز غير مخصص للاستخدام مع مؤقت خارجي أو نظام تحكم عن بعد منفصل.

### المعلومات التقنية

يقدم هذا الجهاز طريقة بسيطة وصحية لتحضير مكوناتك المفضلة. بفضل دوران الهواء الساخن السريع والشواية العلوية، تتيح إعداد العديد من الأطباق.

أفضل ميزة في هذا الجهاز هي أنه يسخن الطعام في جميع الاتجاهات، ومعظم المكونات لا تحتاج إلى زيت.

التوتر	220-240V~50-60Hz
الطاقة	1600W
درجة حرارة قابلة للتعديل	°C200-°C80
موقت	min 0-60

يرجى قراءة هذا الدليل بعناية قبل استخدام الجهاز واحتفظ به للرجوع إليه لاحقاً.

- احتفظ بهذه التعليمات.

- هذا الجهاز مخصص للاستخدام في المنازل وتطبيقات مشابهة مثل:

- المطابخ المخصصة للموظفين في المتاجر والمكاتب وغيرها من بيئات العمل؛

- المزارع؛

- من قبل النزلاء في الفنادق، الموتيلات وغيرها من البيئات السكنية؛

- في بيئات من نوع غرف الضيوف.

### إرشادات السلامة الهامة

عند استخدام الأجهزة الكهربائية، يجب دائماً اتباع احتياطات السلامة الأساسية، بما في ذلك ما يلي:

1. اقرأ جميع التعليمات.

2. لا تلمس الأسطح الساخنة.

3. لحمايتك من الصدمات الكهربائية، لا تغمر السلك، المقابس أو القاعدة في الماء أو أي سائل آخر.

4. تحذير: يحتوي هذا الجهاز الكهربائي على وظيفة تسخين. قد تصل الأسطح، حتى غير الوظيفية منها، إلى درجات حرارة عالية. نظراً لاختلاف إحساس الأفراد بدرجات الحرارة، يجب استخدام هذا الجهاز بحذر. لا تلمس الجهاز إلا من خلال المقابض والأسطح المخصصة لذلك، واستخدم واقيات الحرارة مثل القفازات أو ما شابه. ينبغي أن يتم تبريد الأسطح الأخرى غير المخصصة للمس قبل لمسها.

5. افصل الجهاز عند عدم استخدامه وقبل تنظيفه. اتركه يبرد قبل إعادة أو إزالة الأجزاء.

6. إذا تعرض سلك الطاقة للتلف، فيجب استبداله من قبل الشركة المصنعة أو خدمة ما بعد البيع أو شخص مؤهل لتجنب أي خطر.

7. قد يؤدي استخدام ملحقات غير موصى بها من قبل الشركة المصنعة للجهاز إلى حدوث إصابات.

8. لا تستخدمه في الهواء الطلق.

## المحتويات

2.....	إرشادات السلامة الهامة
3.....	المعلومات التقنية
6.....	قبل الاستخدام الأول
7.....	تعليمات الاستخدام
9.....	الإعدادات والنصائح
10.....	التنظيف
12.....	استكشاف الأعطال وإصلاحها



# daiko

## دليل الإستعمال

### FSH-8674EDK

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