

daiko

MANUEL D'UTILISATION

FSH-9754EDK

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

Consignes de sécurité importantes.....	2
Présentation du produit.....	4
Informations techniques.....	4
Description générale (fig.1).....	5
Danger.....	5
Avertissement.....	7
Avant la première utilisation.....	8
Utilisation de l'appareil.....	9
Instructions du panneau de contrôle.....	11
Réglages.....	12
Nettoyage.....	14
Dépannage.....	16

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

Conservez ces instructions

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

- Les cuisines du personnel dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail ;
- Les fermes ;
- Par les clients dans les hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel ;
- Les environnements de type chambre d'hôte.

Consignes de sécurité importantes

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, des précautions de sécurité de base doivent toujours être suivies, notamment 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 l'eau ou tout autre liquide.
4. Avertissement : Cet appareil électrique contient une fonction de chauffage. Les surfaces, également différentes des surfaces fonctionnelles, peuvent atteindre des températures élevées. Étant donné que les températures sont perçues différemment par différentes personnes, cet équipement doit être utilisé avec précaution. L'équipement ne doit être touché qu'aux poignées et aux surfaces de préhension prévues, avec une protection thermique comme des

gants ou similaire. Les surfaces autres que les surfaces de préhension prévues doivent avoir suffisamment de temps pour refroidir avant d'être touchées.

5. Débranchez la prise lorsqu'elle n'est pas utilisée et avant de nettoyer. Laissez refroidir avant de mettre en place ou de retirer des pièces.

6. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes également qualifiées afin d'éviter un danger.

7. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut causer 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, ce qui pourrait entrer en contact avec une surface chaude.

10. Ne placez pas l'appareil sur ou près d'une plaque chauffante au gaz ou électrique, ni dans un four chauffé.

11. Une extrême prudence doit être observée lors du déplacement d'un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.

12. Attachez toujours la fiche à l'appareil d'abord, puis branchez le cordon dans la prise murale. Pour débrancher, mettez tout contrôle sur "off", puis retirez la fiche de la prise murale.

13. Ne pas utiliser l'appareil à d'autres fins que celles prévues.

14. 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, s'ils ont reçu une supervision ou des instructions sur l'utilisation de l'appareil de manière sûre et comprennent les dangers impliqués. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants à moins qu'ils n'aient plus de 8 ans et soient supervisés.

15. Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

16. Les appareils ne sont pas destinés à être utilisés au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de télécommande séparé.

Présentation du produit

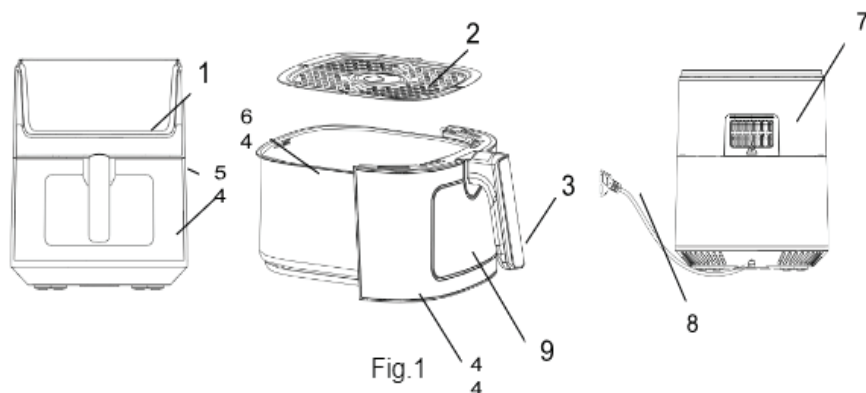
Cette friteuse offre une manière facile et saine de préparer vos ingrédients préférés. En utilisant la circulation d'air chaud rapide et un gril supérieur, elle peut préparer de nombreux plats. Le meilleur, c'est que la friteuse chauffe les aliments dans toutes les directions et que la plupart des ingrédients ne nécessitent pas d'huile.

Informations techniques

Tension	220-240V ~ 50Hz
Puissance	1700 Watts
Capacité avec le support	8 litres
Température réglable	80°C-200°C
Minuterie	(0-60 minutes)

Description générale (fig.1)

1. Panneau d'affichage
2. Support
3. Poignée
4. Couvercle du pot
5. Boîtier principal
6. Pot de friture
7. Sortie d'air
8. Cordon principal (Cordon électrique)
9. Fenêtre visible



Danger

- 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, à condition qu'ils aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation sûre de



Fig.2

l'appareil et comprennent les dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien de l'utilisateur 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, qui contient des composants électriques et les éléments chauffants, dans l'eau, ni ne le rincez sous le robinet.
- Ne laissez pas d'eau ou d'autres liquides pénétrer dans l'appareil pour éviter les chocs électriques.
- Mettez toujours les ingrédients à frire dans le panier pour éviter tout contact avec les éléments chauffants.
- Ne recouvrez pas l'entrée d'air et les ouvertures extérieures d'air pendant le fonctionnement de l'appareil.
- Ne remplissez pas le pot d'huile car cela pourrait provoquer un risque d'incendie.
- Ne touchez jamais l'intérieur de l'appareil pendant son fonctionnement. La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil fonctionne.

Avertissement

- Vérifiez si la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension secteur locale.
 - N'utilisez pas l'appareil s'il y a des dommages sur la fiche, le cordon secteur ou d'autres parties.
 - Ne confiez pas à une personne non autorisée le remplacement ou la réparation du cordon secteur endommagé.
 - Gardez le cordon secteur éloigné des surfaces chaudes.
 - Ne branchez pas l'appareil ou n'utilisez pas le panneau de contrôle avec des 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 et sur les côtés, et 10 cm d'espace libre au-dessus de l'appareil.
 - Ne placez rien au-dessus de l'appareil.
 - N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles décrites dans ce manuel.
 - Ne laissez pas l'appareil fonctionner sans surveillance.
 - Lors de la friture à l'air chaud, la vapeur chaude est libérée par les ouvertures de sortie d'air. Gardez vos mains et votre visage à une distance sûre de la vapeur et des ouvertures de sortie d'air.
Soyez également prudent avec la vapeur chaude et l'air lorsque vous retirez le pot de l'appareil.
 - Toutes les surfaces accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation (Fig.2)
 - Débranchez immédiatement l'appareil si vous voyez de la fumée noire en sortir. Attendez que l'émission de fumée cesse avant de retirer le pot de l'appareil.
- Attention

- Assurez-vous que l'appareil est placé sur une surface horizontale, plane et stable.
- Cet appareil est conçu uniquement pour un usage domestique. Il peut ne pas être adapté à une utilisation sûre dans des environnements tels que les cuisines du personnel, les fermes, les 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 et d'autres environnements résidentiels.
- Si l'appareil est utilisé de manière incorrecte ou à des fins professionnelles ou semi-professionnelles, ou s'il n'est pas utilisé conformément aux instructions du manuel de l'utilisateur, la garantie devient invalide et nous pourrions refuser toute responsabilité pour les dommages causés.
- Débranchez toujours l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas.
- L'appareil a besoin d'environ 30 minutes pour refroidir en toute sécurité avant de manipuler la poignée ou pour le nettoyage.

Avant la première utilisation

1. Retirez tous les matériaux d'emballage.
2. Retirez les autocollants ou étiquettes de l'appareil.
3. Nettoyez soigneusement le pot et le support avec de l'eau chaude, du liquide vaisselle et une éponge non abrasive.
4. Essuyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.

Il s'agit d'une friteuse sans huile qui fonctionne avec de l'air chaud. Ne remplissez pas le pot avec de l'huile ou de la graisse directement.

Remarque : Lorsque votre friteuse est chauffée pour la première fois, elle peut émettre une légère fumée ou une odeur. C'est normal pour de nombreux appareils de chauffage. Cela n'affecte pas la sécurité de votre appareil.

Préparation pour 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 le support dans le pot.

-Ne remplissez pas le pot avec de l'huile ou tout autre liquide.

-Ne placez rien au-dessus de l'appareil, cela perturberait le flux d'air et affecterait le résultat de la cuisson à l'air chaud.

Utilisation de l'appareil

La friteuse sans huile peut préparer une grande variété d'ingrédients.

Cuisson à l'air chaud

1. Branchez la prise secteur dans une prise murale reliée à la terre.

2. Retirez soigneusement le pot de la friteuse .

3. Mettez les ingrédients dans le pot de cuisson.

4. Faites glisser le pot de cuisson dans la friteuse.

Veillez à l'aligner soigneusement avec les guides dans le corps de la friteuse.

N'utilisez jamais le pot sans le support à l'intérieur.

Attention : Ne touchez pas le pot de cuisson pendant et après utilisation, car il devient très chaud. Tenez toujours le pot de cuisson par la poignée.

5. Déterminez le temps de préparation nécessaire pour les ingrédients (voir la section "Réglages" dans ce chapitre).

6. Certains ingrédients nécessitent d'être secoués à mi-cuisson (voir la section "Réglages" dans ce chapitre). Pour secouer les ingrédients, sortez le pot de cuisson de l'appareil par la poignée et secouez-le. Ensuite, faites glisser le pot de nouveau dans la friteuse.

Attention : Ne pas appuyer sur le bouton de la poignée pendant le secouage.

Astuce : Si vous réglez la minuterie à la moitié du temps de préparation, vous entendrez le signal sonore lorsque vous devrez secouer les ingrédients.

Cependant, cela signifie que vous devrez régler à nouveau la minuterie pour le temps de préparation restant après le secouage.

7. Lorsque vous entendez le signal sonore de la minuterie, indiquant que le temps de préparation défini s'est écoulé, sortez le pot de cuisson de l'appareil.

Astuce : Vous pouvez ajuster la température ou le temps selon vos préférences pendant l'utilisation. Vos réglages seront conservés pendant environ une minute après avoir retiré le pot du corps.

8. Vérifiez si les ingrédients sont prêts ou non.

Si les ingrédients ne sont pas encore prêts, faites simplement glisser le pot de cuisson dans l'appareil et réglez la minuterie sur quelques minutes supplémentaires.

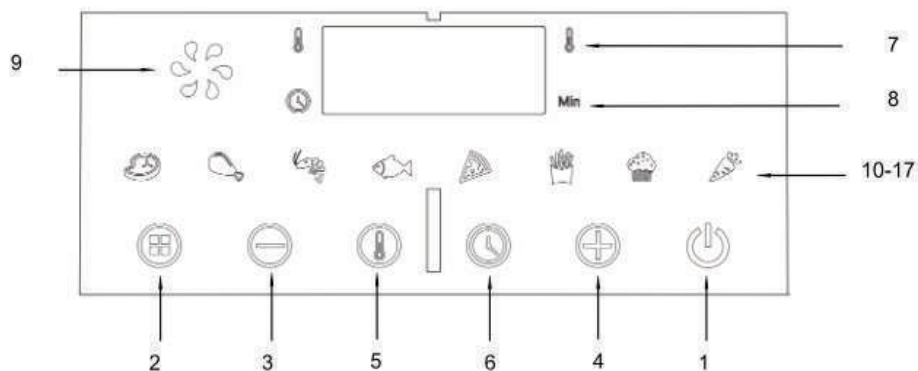
9. Pour retirer les ingrédients (par exemple les frites), sortez la marmite de la friteuse et placez-la sur un cadre d'essai.

-Ne retournez pas la marmite avec la grille encore attachée, car l'excès d'huile qui s'est accumulé au fond de la marmite s'écoulera sur les ingrédients et la vapeur peut s'échapper de la marmite en fonction du type d'ingrédients contenus dans la friteuse.

10. Videz le panier dans un bol ou sur une assiette.

11. Lorsqu'un lot d'ingrédients est prêt, la friteuse est immédiatement prête pour préparer un autre lot.

Instructions du panneau de contrôle



Instructions d'utilisation

Touche 1 - Touche Marche/Arrêt

Une fois que le panier et le pot sont correctement placés dans le boîtier principal, le témoin d'alimentation sera allumé. En appuyant sur la touche de marche pendant 3 secondes, l'appareil passera à une température par défaut de 200 degrés, tandis que le temps de cuisson sera réglé à 15 minutes. En appuyant une deuxième fois sur la touche de marche, cela lancera le processus de cuisson. En appuyant sur la touche de marche pendant 3 secondes pour éteindre complètement l'appareil pendant la cuisson. "OFF" apparaîtra à l'écran. La lumière "OFF" s'éteindra et le ventilateur cessera de fonctionner 20 secondes plus tard, et l'appareil s'arrêtera complètement.

Remarque : Pendant la cuisson, vous pouvez appuyer sur les touches pour contrôler la pause et le démarrage de la cuisson.

Touche 2 - Touche de Préréglage

En sélectionnant la touche de préréglage, vous pouvez parcourir les 8 choix de plats populaires. Une fois sélectionné, le temps prédéterminé et la fonction de température de cuisson commencent.

Touches 3 et 4 - Touches de Réglage du Minuteur/Temps et de la Température

En sélectionnant **la touche 5**, les symboles des touches 3 et 4 vous permettent d'augmenter ou de diminuer la température de cuisson de 5°C à la fois. Maintenir la touche enfoncée permettra de changer rapidement la température. Plage de contrôle de la température : 80°C-200°C.

En sélectionnant **la touche 6**, les symboles des touches 3 et 4 vous permettent d'augmenter ou de diminuer le temps de cuisson, d'une minute à la fois. Maintenir la touche enfoncée permettra de changer rapidement le temps.

Touches 7 et 8 - Indicateurs de Température/Minuteur

Témoin lumineux "9" - Indicateur de Ventilateur

Témoins lumineux "10-17" - Indicateur de Recettes

Réglages

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

Remarque : Gardez à l'esprit que ces réglages sont des indications. Comme les ingrédients diffèrent en origine, taille, forme et même marque, nous ne pouvons pas garantir les meilleurs réglages pour vos ingrédients.

Comme la technologie de l'air rapide réchauffe instantanément l'air à l'intérieur de l'appareil, sortir brièvement le pot de cuisson de l'appareil pendant la cuisson à l'air chaud perturbe à peine le processus.

Ingrédients	Quantité min-max (g)	Temps (min)	Température (°C)	Secouer
Steak	100-400	16-20	180	-
Cuisses de poulet	100-400	25-28	180	-
Crevettes	100-400	12-15	180	-
Poisson	100-400	18-20	180	-
Pizza	100-400	20-22	200	-
Frites surgelées	100-400	17-20	200	Secouer
Gâteau	100-400	17-19	160	-
Légumes	100-400	15-18	160	-

Note : Ajoutez 3 minutes au temps de préparation lorsque vous commencez à frire alors que la friteuse est encore froide.

Conseils

-Les ingrédients plus petits nécessitent généralement un temps de préparation légèrement plus court que les plus gros.

-Une plus grande quantité d'ingrédients nécessite plus de temps de préparation, une plus petite quantité d'ingrédients nécessite légèrement moins de temps de préparation.

-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 un résultat croustillant. Faites frire vos ingrédients dans la friteuse quelques minutes après avoir ajouté l'huile.

-Ne préparez pas d'ingrédients extrêmement gras tels que des saucisses dans la friteuse.

-Les en-cas qui peuvent être préparés au four peuvent également l'être dans la friteuse.

-La quantité optimale pour préparer 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.

Nettoyage

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.

Le pot et le support avec revêtement antiadhésif. N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine en métal ou de matériaux de nettoyage abrasifs, car cela pourrait endommager le revêtement antiadhésif.

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

Note : Retirez le pot pour permettre à la friteuse de refroidir plus rapidement.

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

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

Vous pouvez utiliser un dégraissant pour éliminer toute saleté restante.

Astuce : Si de la saleté est collée au support ou au fond du pot, remplissez le pot avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle. Mettez le support dans le pot et laissez-les 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 de nettoyage pour éliminer tout résidu alimentaire.

Stockage

1 Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir.

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.

Garantie et service

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

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.

Problème	Cause possible	Solution
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 dans le produit	Trop d'ingrédients dans la friteuse.	Ne dépassez pas la capacité maximale de la friteuse
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 pénétrer 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	Utilisez des pommes de terre fraîches et assurez-vous qu'elles ne se désagrègent pas lors de la friture. Trempez

Problème	Cause possible	Solution
	bâtonnets de pommes de terre avant de les faire frire.	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.



Cette marque indique que ce produit ne doit pas être jeté avec les autres déchets domestiques dans toute l'Union européenne. Pour éviter tout dommage possible à l'environnement ou à la santé humaine dû à l'élimination incontrôlée des déchets, recyclez-le de manière responsable pour promouvoir la réutilisation durable des ressources matérielles. Pour retourner votre appareil usagé, veuillez utiliser les systèmes de retour et de collecte ou contacter le détaillant où le produit a été acheté. Ils peuvent reprendre ce produit pour un recyclage respectueux de l'environnement.

تعذر دفع وعاء القلي بشكل صحيح داخل المنتج	كمية زائدة من المكونات في وعاء القلي.	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، سيتسرب الكثير من دخان الزيت إلى وعاء القلي. سيولد الزيت دخاناً أبيض وقد تكون وعاء القلي أكثر حرارة من المعتاد. هذا لا يؤثر على النتيجة النهائية للأطعمة المقلية.
عدم تسوية البطاطا الطازجة بشكل متساوٍ	لم تستخدم النوع العادي من البطاطا. لم تقم بنقع أعواد البطاطا الطازجة بشكل صحيح قبل قليها.	ستخدم بطاطا طازجة وتأكد من أنها لا تنهار أثناء التقليل. انقع البطاطا في وعاء ثم ارفعها واتركها تصرف الماء
أعواد البطاطا المقلية غير مقرمشة	قرمشة أعواد البطاطا تعتمد على كمية الزيت والماء الموجودة فيها.	قم تصريفها واتركها 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.

هذه العلامة تشير إلى أنه يجب عدم التخلص من هذا المنتج مع النفايات المنزلية الأخرى في الاتحاد الأوروبي. لتجنب أي ضرر محتمل للبيئة أو لصحة الإنسان نتيجة التخلص غير المسؤول من النفايات، يُرجى إعادة تدويره بطريقة مسؤولة لتعزيز إعادة استخدام الموارد المادية بشكل مستدام. لإعادة جهازك القديم، يُرجى استخدام أنظمة الإرجاع والجمع أو الاتصال بالبائع الذي تم شراء المنتج منه. يمكنهم استلام هذا المنتج لإعادة التدوير بطريقة تحترم البيئة.



الحفاظ على البيئة

لا تتخلص من الجهاز مع النفايات المنزلية العادية عندما يصبح غير قابل للاستخدام، بل قم بتسليمه إلى نقطة جمع رسمية لإعادة التدوير. من خلال ذلك، تساهم في الحفاظ على البيئة.

الضمان والخدمة

إذا كنت بحاجة إلى خدمة، أو معلومات، أو تواجه مشكلة، يرجى الاتصال بمركز الخدمة المعتمد المحلي الخاص بك.

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 وعاء القلي. الطهي عن درجة حرارة منخفضة جدًا. مدة الطهي قصيرة جدًا.	قم بتقسيم المكونات إلى مقاطع صغيرة وضعها في وعاء القلي 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 تطلّى الوجبة الخفيفة بقليل من الزيت لزيادة المقرمشة.

- استخدم عجينة جاهزة لإعداد وجبات خفيفة محشوة بسرعة وبسهولة. العجينة الجاهزة تحتاج أيضًا إلى وقت طهي أقل من العجينة المحضرة في المنزل.
- ضع قالب 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 عند 150 درجة مئوية لمدة تصل إلى 10 دقائق.

التنظيف

قم بتنظيف الجهاز بعد كل استخدام.

-الوعاء والحامل مغطيان بطبقة من الطلاء اللاصق. لا تستخدم أدوات المطبخ المعدنية أو مواد التنظيف الكاشطة، حيث يمكن أن يؤدي ذلك إلى تلف الطلاء اللاصق.

1. قم بفصل القابس من مأخذ الحائط واطرك الجهاز ليبرد.

ملاحظة: افصل الوعاء للسماح لآلة القلي بالبرودة بشكل أسرع.

2. امسح الجزء الخارجي للجهاز باستخدام قطعة قماش مبللة.

3. قم بتنظيف الوعاء والحامل باستخدام ماء دافئ، وقليل من سائل غسيل الصحون، وإسفنجة غير كاشطة.

-يمكنك استخدام منظف لإزالة أي بقايا أو أوساخ.

نصيحة: إذا كان هناك أوساخ ملتصقة بالحامل أو قاع الوعاء، قم بملء الوعاء بماء دافئ وسائل غسيل الصحون. ثم ضع الحامل في الوعاء واطركهما ينقعان لمدة تقريبية 10 دقائق.

4. قم بتنظيف الجزء الداخلي للجهاز باستخدام ماء دافئ وإسفنجة غير كاشطة.

5. قم بتنظيف عنصر التسخين باستخدام فرشاة تنظيف لإزالة أي بقايا من الطعام.

التخزين

1. قم بفصل الجهاز عن الكهرباء واطركه ليبرد.

2. تأكد من أن جميع الأجزاء نظيفة وجافة.

التقليب	درجة الحرارة (درجة مئوية)	الوقت (دقيقة)	الكمية (جرام) الحد الأدنى - الحد الأقصى	المكونات
-	180	16-20	100-400	شريحة لحم
-	180	25-28	100-400	فخاد الدجاج
-	180	12-15	100-400	جمبري
-	180	18-20	100-400	سمك
-	200	20-22	100-400	بيتزا
تقليب	200	17-20	100-400	بطاطا مقوية مجمدة
-	160	17-19	100-400	كعكة
-	160	15-18	100-400	خضروات

ملاحظة: أضف 3 دقائق إلى وقت التحضير عندما تبدأ في القلي بينما ما زالت آلة القلي باردة.

نصائح

- العناصر الصغيرة عادة ما تحتاج إلى وقت طهي أقل قليلاً من العناصر الأكبر حجماً.
- كمية أكبر من المكونات تحتاج إلى وقت طهي أطول، بينما تحتاج كمية أصغر من المكونات إلى وقت طهي أقل بشكل طفيف.
- يمكن أن يساعد تحريك العناصر الصغيرة في منتصف عملية الطهي في تحسين النتيجة النهائية ويساعد في تجنب عدم التساوي في الطهي.
- أضف قليلاً من الزيت إلى البطاطس الطازجة للحصول على نتيجة مقرمشة. قم بقلي المكونات في آلة القلي بعد دقائق قليلة من إضافة الزيت.
- لا تقم بطهي المكونات التي تحتوي على كميات كبيرة من الدهون مثل النقانق في آلة القلي هذه.
- الوجبات الخفيفة التي يمكن إعدادها في الفرن يمكن أيضاً إعدادها في آلة القلي هذه.
- الكمية المثالية لإعداد البطاطس المقرمشة هي 500 غرام.

الجهاز تمامًا أثناء الطهي، ستظهر كلمة "OFF" على الشاشة. سيتوقف ضوء "OFF" عن الوميض وستتوقف المروحة عن العمل بعد 20 ثانية، ويتوقف الجهاز تمامًا. **ملاحظة:** أثناء عملية الطهي، يمكنك الضغط على الأزرار للتحكم في إيقاف وبدء الطهي.

زر 2 - زر الإعداد المسبق

من خلال اختيار زر الإعداد المسبق، يمكنك تصفح 8 خيارات من الأطباق المعروفة. بمجرد التحديد، سيبدأ الوقت المحدد مسبقًا ووظيفة درجة الحرارة للطهي.

الأزرار 3 و 4 - أزرار ضبط المؤقت/الوقت ودرجة الحرارة

عند اختيار زر 5، تسمح لك الأزرار 3 و 4 بزيادة أو تقليل درجة حرارة الطهي بمقدار 5 درجات مئوية في كل مرة. الضغط المستمر على الزر سيسمح بتغيير درجة الحرارة بسرعة. نطاق ضبط درجة الحرارة: 80-200 درجة مئوية.

عند اختيار زر 6، تسمح لك رموز الأزرار 3 و 4 بزيادة أو تقليل وقت الطهي بدقة واحدة في كل مرة. الضغط المستمر على الزر سيسمح بتغيير الوقت بسرعة.

الأزرار 7 و 8 - مؤشرات درجة الحرارة/المؤقت

مصباح إشارة "9" - مؤشر المروحة

مصباح إشارة "10-17" - مؤشر الوصفات

الإعدادات

سيساعدك الجدول أدناه في اختيار الإعدادات الأساسية للمكونات.

ملاحظة: تذكر أن هذه الإعدادات هي توجيهات. نظرًا لاختلاف المكونات في المنشأ والحجم والشكل وحتى العلامة التجارية، لا يمكننا ضمان أفضل الإعدادات لمكوناتك.

نظرًا لأن تقنية الهواء السريع يسخن الهواء فورًا داخل الجهاز، فإن سحب وعاء الطهي بشكل مؤقت من الجهاز أثناء الطهي بالهواء الساخن لا يؤثر تقريبًا على العملية.

إذا لم تكن المكونات جاهزة بعد، ادخل وعاء الطهي مجددًا إلى الجهاز واضبط المؤقت على عدة دقائق إضافية.

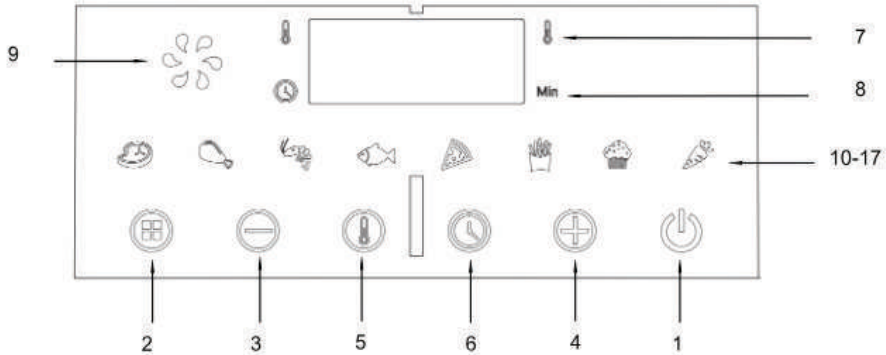
9. لإزالة المكونات (مثل البطاطس المقلية)، أخرج الوعاء من آلة القلي وضعه في إطار اختبار.

-لا تقلب الوعاء مع استمرار تثبيت الشبكة، حيث أن الزيت الزائد الذي تراكم في قاع القدر سوف يصفى على المكونات ويمكن للبخار الخروج من الوعاء اعتمادًا على نوع المكونات الموجودة في المقلاة.

10. افرغ السلة في وعاء أو طبق.

11. عندما تكون دفعة المكونات جاهزة، تكون آلة القلي جاهزة فورًا لإعداد دفعة أخرى.

تعليمات لوحة التحكم



زر 1 - زر التشغيل/الإيقاف

بمجرد وضع السلة والوعاء بشكل صحيح داخل الجسم الرئيسي، سيتم تشغيل مؤشر الطاقة. عند الضغط على زر التشغيل لمدة 3 ثوانٍ، سينتقل الجهاز إلى درجة حرارة افتراضية قدرها 200 درجة مئوية، بينما سيتم ضبط وقت الطهي على 15 دقيقة. وعند الضغط مرة أخرى على زر التشغيل، سيتم بدء عملية الطهي. وعند الضغط على زر التشغيل لمدة 3 ثوانٍ لإيقاف تشغيل

استخدام الجهاز

يمكن لآلة القلي بدون زيت إعداد مجموعة متنوعة من المكونات.

الطهي بالهواء الساخن

1. قم بتوصيل سلك الطاقة في مأخذ الحائط المؤرض.
 2. أخرج وعاء الطهي بحذر من آلة القلي .
 3. ضع المكونات في وعاء الطهي.
 4. ضع بحذر وعاء الطهي داخل آلة القلي .
- تأكد من محاذاته بعناية مع الدلائل في جسم آلة القلي . لا تستخدم الوعاء أبدًا بدون الحامل الداخلي.
- تنبيه:** لا تلمس وعاء الطهي أثناء الاستخدام أو بعده، لأنه يصبح ساخنًا جدًا. دائمًا امسك بحامل وعاء الطهي.
5. حدد وقت الطهي اللازم للمكونات
 6. بعض المكونات تحتاج إلى تقليب في منتصف الطهي (راجع قسم "الإعدادات" في هذا الفصل). لتقليب المكونات، اسحب وعاء الطهي من الجهاز بواسطة الحامل وقم بتقليبه. بعد ذلك، ضع بحذر وعاء الطهي مرة أخرى داخل آلة القلي .
- تنبيه:** لا تضغط على زر الحامل أثناء التقليب.
- نصيحة:** إذا قمت بتعيين المؤقت إلى منتصف وقت الطهي، ستسمع الإشارة الصوتية عندما يكون عليك تقليب المكونات. ومع ذلك، يعني هذا أن عليك إعادة ضبط المؤقت لوقت الطهي المتبقي بعد التقليب.
7. عندما تسمع الإشارة الصوتية للمؤقت، تشير إلى أن الوقت المحدد للطهي قد انتهى، أخرج وعاء الطهي من الجهاز.
- نصيحة:** يمكنك ضبط درجة الحرارة والوقت وفقًا لتفضيلاتك أثناء الاستخدام. ستظل إعداداتك سارية لمدة تقريبية دقيقة واحدة تقريبًا بعد إخراج الوعاء من الجسم.
8. تحقق مما إذا كانت المكونات جاهزة أم لا.

- في حالة استخدام الجهاز بشكل غير صحيح أو لأغراض مهنية أو شبه مهنية، أو في حالة عدم الامتثال لتعليمات دليل المستخدم، ستصبح الضمانة غير صالحة وقد نرفض أيضًا أي مسؤولية عن الأضرار.

- افصل الجهاز دائمًا عن التيار الكهربائي عندما لا تكون في حالة استخدامه.

- يحتاج الجهاز إلى حوالي 30 دقيقة ليبرد بشكل آمن قبل التعامل مع المقبض أو للتنظيف.

قبل الاستخدام الأول

1. قم بإزالة جميع مواد التغليف.

2. ازل اللاصقات أو العلامات عن الجهاز.

3. قم بتنظيف الوعاء والحامل بشكل جيد باستخدام ماء ساخن وسائل التنظيف السائلة واسفنجة غير خشنة.

4. جفف داخل الجهاز والخارج باستخدام قطعة قماش مبللة.

هذه وعاء القلي بدون زيت تعمل بالهواء الساخن. لا تملأ الوعاء مباشرةً بالزيت أو الدهون.

ملاحظة: عند تسخين آلة القلي لأول مرة، قد تنبعث منها رذاذ خفيف أو رائحة. هذا أمر طبيعي للعديد من أجهزة التدفئة. هذا لا يؤثر على سلامة الجهاز.

التحضير للاستخدام

1. ضع الجهاز على سطح مستقر وأفقي ومسطح.

لا تضع الجهاز على سطح غير مقاوم للحرارة.

2. ضع الحامل داخل الوعاء.

- لا تملأ الوعاء بالزيت أو أي سائل آخر.

- لا تضع أي شيء فوق الجهاز، فهذا سيعيق تدفق الهواء ويؤثر على نتيجة الطهي بالهواء الساخن.

تحذيرات

- تأكد مما إذا كان الجهاز يتوافق مع الجهد الكهربائي المحلي.
- لا تستخدم الجهاز في حالة وجود أي تلف في المقبس أو سلك الطاقة أو أي أجزاء أخرى.
- لا تتقل شخصًا غير مُصرَّح له بتبديل أو إصلاح سلك الطاقة المتضرر.
- احفظ سلك الطاقة بعيدًا عن الأسطح الساخنة.
- لا تقم بتوصيل الجهاز أو استخدام لوحة التحكم بأيدي رطبة.
- لا تضع الجهاز بجوار الجدار أو أي أجهزة أخرى. اترك مساحة حرة للتهوية على الأقل 10 سم في الخلف والجوانب و10 سم أعلى الجهاز.
- لا تضع أي شيء فوق الجهاز.
- لا تستخدم الجهاز لأغراض غير تلك الموصوفة في هذا الدليل.
- لا تترك الجهاز يعمل بدون مراقبة.
- خلال عملية القلي بالهواء الساخن، تتبعث بخار ساخن من فتحات الهواء. حافظ على يديك ووجهك على مسافة آمنة من البخار وفتحات الهواء.
- كن حذرًا أيضًا من البخار الساخن والهواء عند إزالة الوعاء من الجهاز.
- يمكن أن تصبح جميع الأسطح المتاحة ساخنة خلال الاستخدام (الشكل رقم 2)
- افصل الجهاز عن التيار الكهربائي فورًا إذا رأيت دخانًا أسود يتصاعد. انتظر حتى تتوقف إطلاق الدخان قبل إزالة الوعاء من الجهاز.

انتباه:

- تأكد من وضع الجهاز على سطح أفقي ومستوي وثابت.
- تم تصميم هذا الجهاز فقط للاستخدام المنزلي. قد لا يكون مناسبًا للاستخدام الآمن في بيئات مثل مطابخ الموظفين أو المزارع أو المنتزهات وغيرها من البيئات غير السكنية. كما لا يُنصح استخدامه من قبل الزبائن في الفنادق أو النزل أو الغرف المؤجرة وغيرها من البيئات السكنية.

4. غطاء الوعاء
5. العلبه الرئيسية
6. وعاء القلي
7. فتحة الهواء
8. السلك الرئيسي (السلك الكهربائي)
9. النافذة الشفافة

أخطار الإصابة



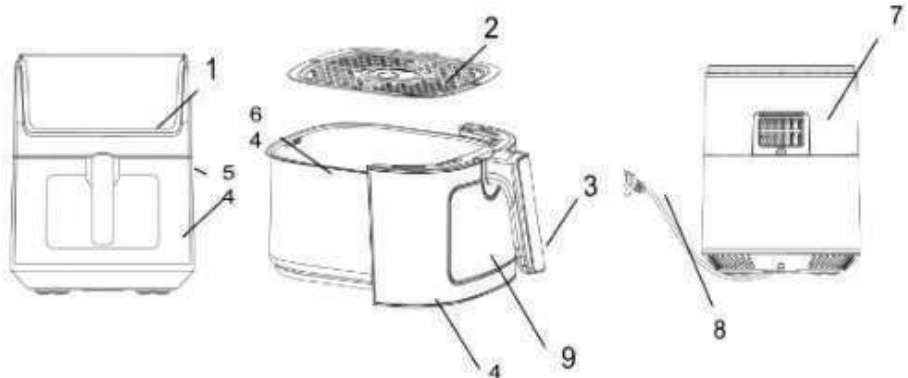
الشكل 2

- يمكن استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال الذين تتراوح أعمارهم بين 8 سنوات وما فوق، بالإضافة إلى الأشخاص الذين لديهم قدرات جسدية أو حسية أو عقلية مقصودة أو خبرة ومعرفة محدودة، بشرط أن يكونوا قد تلقوا إشرافاً أو تعليمات بشأن استخدام الجهاز بطريقة آمنة وفهم الأخطار المترتبة. يجب عدم لعب الأطفال بالجهاز. الأطفال دون سن 8 سنوات يجب أن لا يتواجدوا بالقرب من الجهاز أو السلك.
- احتفظ بالجهاز وسلكه بعيداً عن متناول الأطفال الذين تقل أعمارهم عن 8 سنوات.
- لا تغمر العلبه الرئيسية التي تحتوي على مكونات كهربائية والعناصر تسخين في الماء، ولا شطفها تحت الحنفية.
- لا تدع الماء أو السوائل الأخرى تدخل الجهاز لتجنب صدمات كهربائية.
- ضع دائماً المكونات المراد قليها في السلة لتجنب أي اتصال مع عناصر التسخين.
- لا تغطي فتحات الهواء أو الفتحات الخارجية للهواء أثناء تشغيل الجهاز.
- لا تملأ الوعاء بالزيت لأن ذلك قد يسبب خطر الحريق.
- لا تلمس أبداً داخل الجهاز أثناء تشغيله. يمكن أن تكون درجة حرارة الأسطح المتاحة مرتفعة عند تشغيل الجهاز.

المعلومات التقنية

الجهد الكهربائي	220-240 فولت ~ 50 هرتز
القدرة	1700 واط
السعة مع الدعم	8 لتر
درجة حرارة قابلة للتعديل	80 درجة مئوية - 200 درجة مئوية
المؤقت	(0-60 دقيقة)

الوصف العام للجهاز (الشكل رقم 1)



الشكل 1

1. لوحة العرض
2. الحامل
3. المقبض

7. يمكن أن يتسبب استخدام الملحقات غير الموصى بها من قبل مصنع الجهاز في حدوث إصابات.
8. لا تستخدم الجهاز في الخارج.
9. لا تدع السلك يعلق على حافة الطاولة أو الرف الذي قد يلامس سطحًا ساخنًا.
10. لا تضع الجهاز على أو بالقرب من لوح الطهي الغازي أو الكهربائي ، أو في فرن مشغّل.
11. يجب أخذ الحيطة الشديدة عند نقل جهاز يحتوي على زيت ساخن أو سوائل أخرى ساخنة.
12. ربط القابس دائمًا بالجهاز أولاً ، ثم قم بتوصيل السلك في مقبس الحائط. لفصل الجهاز ، قم بتعطيل جميع الضوابط ثم افصل القابس من مقبس الحائط.
13. لا تستخدم الجهاز لأغراض أخرى غير المخصصة له.
14. يمكن استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال الذين تتراوح أعمارهم بين 8 سنوات وأكثر، بالإضافة إلى الأشخاص الذين لديهم قدرات جسدية أو حسية أو عقلية أو خبرة ومعرفة محدودة ، إذا كانوا قد تلقوا إشرافًا أو تعليمات حول استخدام الجهاز بطريقة آمنة وفهم الأخطار المشار إليها.
- لا يجب على الأطفال اللعب بالجهاز. لا ينبغي أن يقوم الأطفال الذين لا تتجاوز أعمارهم 8 سنوات بتنظيف الجهاز أو صيانته ما لم يكونوا تحت الإشراف.
15. احتفظ بالجهاز وسلكه بعيدًا عن متناول الأطفال الذين تقل أعمارهم عن 8 سنوات.
16. لا تمتلك الأجهزة القدرة على الاستخدام من خلال تايمر خارجي أو نظام تحكم عن بُعد منفصل.

تقديم المنتج

تقدم آلة القلي هذه طريقة سهلة وصحية لإعداد مكوناتك المفضلة. باستخدام دوران سريع للهواء الساخن وشواية علوية، يمكنها إعداد العديد من الأطباق. الأفضل في الأمر أن لآلة القلي الساخن تُسخّن الطعام في جميع الاتجاهات وأن معظم المكونات لا تحتاج إلى زيت.

يرجى قراءة هذا الدليل بعناية قبل استخدام الجهاز والاحتفاظ به للرجوع إليه في المستقبل.

احتفظ بهذه التعليمات

هذا الجهاز مصمم للاستخدام في المنازل والتطبيقات المماثلة مثل:

- المطابخ في المتاجر والمكاتب وغيرها من بيئات العمل.
- المزارع.
- من قبل الزبائن في الفنادق والنزل وغيرها من بيئات السكن.
- بيئات النزل.

تعليمات السلامة المهمة

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. لحماية نفسك من صدمات كهربائية ، لا تغمر السلك أو المقابس أو القاعدة في الماء أو أي سائل آخر.
4. تحذير: يحتوي هذا الجهاز الكهربائي على وظيفة التسخين. قد تصل الأسطح ، بما في ذلك الأسطح غير الوظيفية ، إلى درجات حرارة عالية. نظراً لاختلاف درجات الحرارة المدركة من قبل أشخاص مختلفين ، يجب استخدامه بحذر. يجب لمس المعدات فقط من المقابض والأسطح المخصصة للاستخدام مع حماية حرارية مثل القفازات أو ما شابه ذلك. يجب أن تبرد الأسطح الأخرى غير المخصصة للمس لفترة كافية قبل لمسها.
5. قم بفصل الكابل عند عدم الاستخدام وقبل التنظيف. دعه يبرد قبل وضعه أو إزالة الأجزاء.
6. إذا كان سلك الطاقة تالفاً ، فيجب استبداله بواسطة الشركة المصنعة أو وكيل الخدمة أو أشخاص مؤهلين أيضاً لتجنب الخطر.

المحتويات

2.....	تعليمات السلامة المهمة
3.....	تقديم المنتج
4.....	المعلومات التقنية
4.....	الوصف العام للجهاز (الشكل رقم 1)
5.....	أخطار الإصابة
6.....	تحذيرات
7.....	قبل الاستخدام الأول
8.....	استخدام الجهاز
9.....	تعليمات لوحة التحكم
10.....	الإعدادات
12.....	التنظيف
13.....	استكشاف الأخطاء وإصلاحها

daiko

دليل الإستعمال

FSH-9754EDK

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