

daiko

MANUEL D'UTILISATION

FSHD-12074EDK

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

Instructions de sécurité importantes.....	2
Description générale.....	7
Panneau de control.....	8
Avant la première utilisation.....	9
Fonctions.....	10
Étapes de cuisson.....	11
Conseils.....	14
Entretien.....	16
Dépannage.....	18

Instructions de sécurité importantes

Veuillez lire ce manuel d'utilisation attentivement avant d'utiliser l'appareil, et veillez à le conserver en toute sécurité pour référence future.

Avertissement :

- Pour éviter les chocs électriques, ne laissez pas entrer d'eau ou d'autres liquides dans l'appareil.

- Placez toujours les ingrédients dans Le panier amovible pour éviter tout contact avec les éléments chauffants.



- Ne pas obstruer les ouvertures d'entrée et d'échappement d'air pendant le fonctionnement de l'appareil.

- Évitez de remplir la grille d'huile, car cela pourrait poser un risque d'incendie.

- Ne touchez jamais l'intérieur de l'appareil pendant son fonctionnement.

Avant de brancher l'appareil, vérifiez que la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension du réseau électrique de votre pays.

- N'utilisez pas l'appareil si la prise, le cordon d'alimentation ou l'appareil lui-même sont endommagés.

- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé dans un centre de service autorisé ou par du personnel qualifié afin d'éviter tout danger.

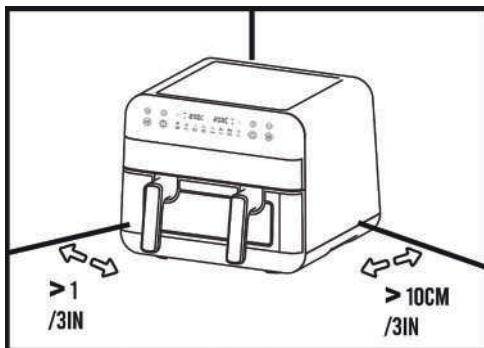
- Cet appareil est adapté à une utilisation par des personnes âgées de 8 ans et plus, ainsi que par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience, à condition qu'elles reçoivent une supervision appropriée, des instructions et qu'elles comprennent les risques associés. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien doivent uniquement être effectués par des enfants de plus de 8 ans sous supervision.

- Lorsque l'appareil est allumé ou en train de refroidir, gardez-le ainsi que son cordon d'alimentation hors de la portée des enfants.
- Assurez-vous que le cordon d'alimentation est éloigné des surfaces chaudes.
- Ne branchez pas l'appareil et ne manipulez pas le panneau de contrôle avec des mains mouillées.
- Connectez toujours l'appareil à une prise murale à terre et assurez-vous que la prise est correctement insérée.

Instructions

- L'appareil n'est strictement pas conçu pour être utilisé avec un minuteur externe ou un système de télécommande séparé.
- Évitez de placer l'appareil sur ou près de matériaux inflammables tels que des nappes ou des rideaux.

- Ne positionnez pas l'appareil contre un mur ou d'autres appareils.
- Maintenez un espace minimum de 10 cm à l'arrière et sur les côtés, ainsi que 10 cm au-dessus de l'appareil. Ne placez aucun objet sur le dessus de l'appareil.



- L'appareil doit uniquement être utilisé aux fins décrites dans ce manuel.
- Ne laissez pas l'appareil fonctionner sans surveillance.
- De la vapeur chaude est émise par les ouvertures d'échappement d'air pendant la friture. Maintenez une distance sécuritaire de la vapeur et des ouvertures d'échappement pour éviter les brûlures. Soyez prudent lors du retrait de la grille de l'appareil, car de la vapeur et de l'air chauds peuvent être présents.
- La surface sous l'appareil peut devenir chaude pendant l'utilisation.

Débranchez immédiatement l'appareil de la source d'alimentation si vous constatez de la fumée noire en émanant. Attendez que la fumée cesse avant de retirer la grille de l'appareil.

- Veuillez consulter la section « nettoyage » dans les instructions pour des conseils spécifiques sur le nettoyage des surfaces en contact avec les aliments ou l'huile.

- Soyez conscient que la surface de l'appareil peut devenir chaude pendant l'utilisation.

Précautions

- Assurez-vous que l'appareil est placé sur une surface plate, de niveau et solide.

- Cet appareil est conçu pour un usage domestique régulier uniquement. Il n'est pas destiné à être utilisé dans des environnements tels que des cuisines professionnelles, des bureaux, des fermes ou d'autres lieux de travail. De plus, il ne doit pas être utilisé par des clients dans des hôtels ou des établissements similaires.

- Toute utilisation incorrecte ou tout manquement aux instructions décrites dans le manuel d'utilisation annulera la garantie, et le vendeur ne pourra être tenu responsable des dommages résultants.

- N'oubliez jamais de débrancher l'appareil après chaque utilisation.

- Laissez l'appareil refroidir pendant environ 30 minutes avant de le manipuler ou de le nettoyer.

- Éliminez tout résidu brûlé de l'appareil.

Instructions

- L'appareil n'est strictement pas conçu pour être utilisé avec un minuteur externe ou un système de télécommande séparé.
- Évitez de placer l'appareil sur ou près de matériaux inflammables tels que des nappes ou des rideaux.
- Ne positionnez pas l'appareil contre un mur ou d'autres appareils. Maintenez un espace minimum de 10 cm à l'arrière et sur les côtés, ainsi que 10 cm au-dessus de l'appareil. Ne placez aucun objet sur le dessus de l'appareil.
- L'appareil doit uniquement être utilisé aux fins décrites dans ce manuel.
Ne laissez pas l'appareil fonctionner sans surveillance.
- De la vapeur chaude est émise par les ouvertures d'échappement d'air pendant la friture. Maintenez une distance sécuritaire de la vapeur et des ouvertures d'échappement pour éviter les brûlures. Soyez prudent lors du retrait de la grille de l'appareil, car de la vapeur et de l'air chauds peuvent être présents.
- La surface sous l'appareil peut devenir chaude pendant l'utilisation.
- Débranchez immédiatement l'appareil de la source d'alimentation si vous constatez de la fumée noire en émanant. Attendez que la fumée cesse avant de retirer la grille de l'appareil.
- Veuillez consulter la section « nettoyage » dans les instructions pour des conseils spécifiques sur le nettoyage des surfaces en contact avec les aliments ou l'huile.
- Soyez conscient que la surface de l'appareil peut devenir chaude pendant l'utilisation.

Précautions

- Assurez-vous que l'appareil est placé sur une surface plate, de niveau et solide.

- Cet appareil est conçu pour un usage domestique régulier uniquement. Il n'est pas destiné à être utilisé dans des environnements tels que des cuisines professionnelles, des bureaux, des fermes ou d'autres lieux de travail. De plus, il ne doit pas être utilisé par des clients dans des hôtels ou des établissements similaires.
- Toute utilisation incorrecte ou tout manquement aux instructions décrites dans le manuel d'utilisation annulera la garantie, et le vendeur ne pourra être tenu responsable des dommages résultants.
- N'oubliez jamais de débrancher l'appareil après chaque utilisation.
- Laissez l'appareil refroidir pendant environ 30 minutes avant de le manipuler ou de le nettoyer.
- Éliminez tout résidu brûlé de l'appareil.



Conservez ces instructions

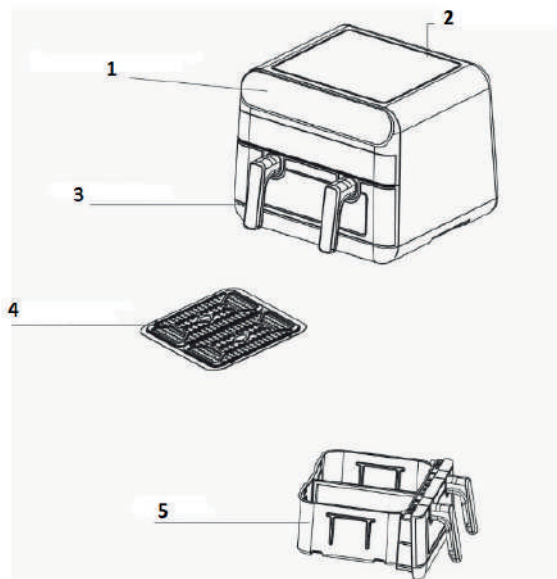
Spécifications techniques

Puissance : 2400W 220-240V~50/60HZ

Dim : 39.7*34.9*36.3cm

1 chauffe et 1 grille à l'intérieur

Description générale




1. Panneau de control
2. Aérateur
3. Poignée du panier
4. Grille amovible
5. Panier

Remarque: Afin d'éviter que les ingrédients ne touchent les éléments chauffants, il est recommandé de toujours les placer dans Le panier avant de les frire.

Panneau de control



- **Mise en marche** : Appuyez sur le bouton pour allumer l'affichage LCD.
- **Bouton Menu** : Appuyez sur l'icône de l'aliment.
- **Démarrer/Pause** : Appuyez sur la touche pré-réglée pour commencer à travailler. L'image de la fonction sélectionnée s'allume (ce qui signifie que cette fonction est activée). Lors de l'utilisation, si le tiroir (le panier de friture et la grille) est retiré, les fonctions sont mises en pause. Remettre le tiroir en position reprendra les opérations.
- **Contrôle de la température/du temps** :
 - Appuyez à nouveau sur le bouton "temps/temp." pour contrôler la température, puis appuyez sur + ou – pour augmenter ou diminuer la température.
 - Appuyez à nouveau sur le bouton "temps/temp." pour contrôler le temps, puis appuyez sur + ou – pour augmenter ou diminuer le temps.
 - Le panier 1 est sélectionné par défaut lors du démarrage. Si vous avez besoin d'utiliser Le panier 2, appuyez d'abord sur  pour basculer sur Le panier 2, puis sélectionnez le menu souhaité et appuyez sur pour lancer l'opération.

À connaître

Double cuisson

- Assurez-vous que les états « 1 » et « 2 » sont sélectionnés. Configurez d'abord les paramètres du panier « 1 », puis ceux du panier « 2 », et les paramètres de

temps des deux côtés peuvent être différents. Après avoir défini les paramètres, appuyez sur la touche. Lorsque les indicateurs des paniers « 1 » et « 2 » sont allumés, le temps de démarrage prioritaire est le plus long. Lorsque le bouton du numéro de panier clignote, toutes les actions de l'utilisateur concernent uniquement le panier correspondant. Avant que le programme ne commence à fonctionner, l'indicateur du numéro de panier sélectionné clignote en permanence, et toutes les opérations de l'utilisateur sont dirigées vers le panier sélectionné.

- En mode double panier, les lumières des deux numéros de panier « 1 » et « 2 » clignent en même temps. À ce moment-là, sélectionnez le menu, cliquez sur démarrer, pause ou fin de l'opération, et les deux paniers se déclencheront simultanément.

Double cuisson (Dual Cook)

- Cliquez sur "DUAL COOK", la lumière du bouton clignote. Désactivez cette fonction, la lumière du bouton reste allumée. (Ce mode équivaut à la sélection et au réglage de deux paniers en même temps, et les fonctions des deux paniers ainsi que le temps et la température réglés sont exactement les mêmes).

- Veuillez noter que cette fonction ne doit pas être constamment activée et doit être désactivée après le démarrage. En appuyant sur la touche désignée, la fonction peut être activée. L'indicateur de double cuisson clignotera et restera stable une fois que le chauffage et le ventilateur seront activés.

Avant la première utilisation

- Commencez par retirer tous les matériaux d'emballage de l'appareil.
- Veuillez à enlever tous les autocollants ou étiquettes de l'appareil, à l'exception de l'étiquette des spécifications.

- Nettoyez soigneusement le panier amovible et la grille avec de l'eau chaude et un savon doux pour vaisselle, en utilisant une éponge non abrasive. Remarque : Vous pouvez également choisir de nettoyer ces pièces au lave-vaisselle.
- Essuyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.

Préparation à l'utilisation

- Positionnez l'appareil sur une surface stable, plate et résistante à la chaleur.
- Insérez correctement le panier dans la grille.
- Évitez de remplir la grille avec des liquides comme de l'huile. Assurez-vous qu'aucun objet ne soit placé sur l'appareil, car cela pourrait perturber la circulation de l'air et affecter le processus de friture à air.

Remarque : Lorsque vous commencez à utiliser la friteuse à air, vous pourriez remarquer une légère odeur semblable à celle du plastique chauffé. Cela est tout à fait normal pour une friteuse à air neuve, car les matériaux sont chauffés pour la première fois. L'odeur disparaîtra après quelques utilisations de l'appareil.

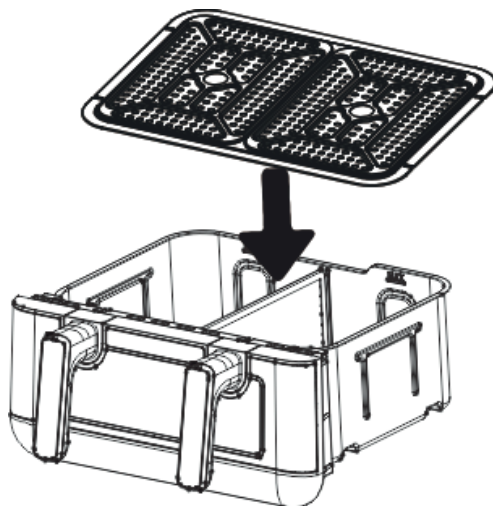
Fonctions

Menu	temps (min)	Température (C°)
Frites	20	200
Viande	15	180
poulet	25	185
Légume	12	160
Crevettes	20	160

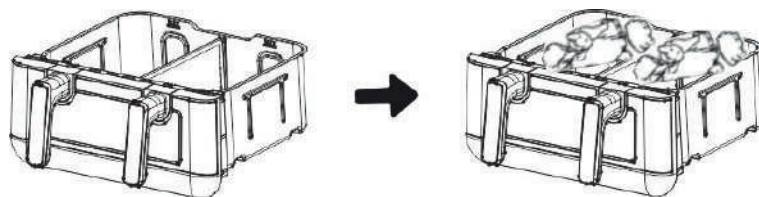
Gâteau	25	160
Fruits secs	8h	55
Poisson	15	180

Étapes de cuisson


1. Insérez la prise d'alimentation dans une prise avec une mise à la terre appropriée et placez Le panier sur la grille.



2. Mettez les ingrédients dans Le panier et allumez l'appareil.



- Le séparateur amovible fourni vous permet de séparer les aliments et de lancer 2 préparations différentes dans chaque compartiment.

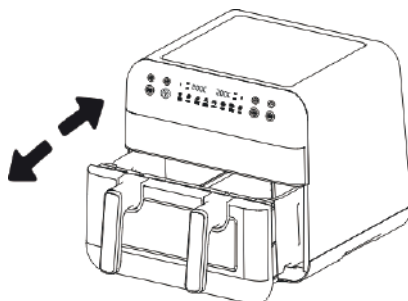
3. Mettez le panier en position correcte. Choisissez la fonction depuis le panneau de commande et appuyez sur le bouton  pour commencer la friture.



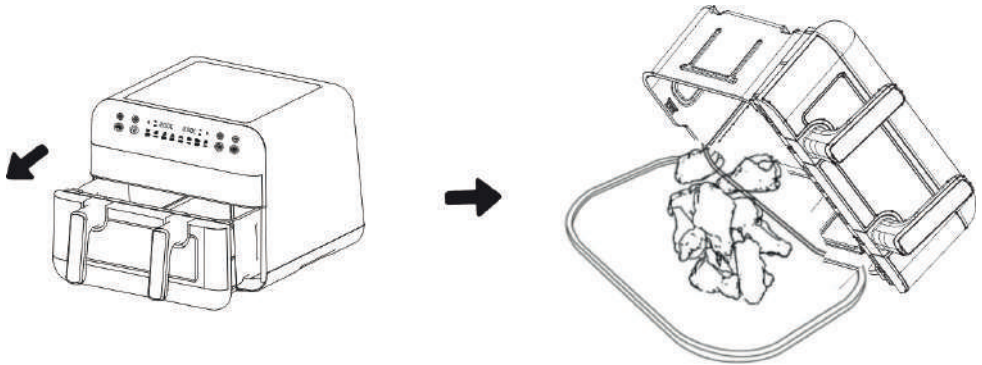
4. L'écran affichera la température et le temps de cuisson restant. La température affichée représente la température réglée, tandis que le temps affiché indique le temps de cuisson restant.

5. Lorsque la sonnerie du minuteur retentit, cela indique que la cuisson est terminée. Retirez le panier de l'appareil et placez-le soigneusement sur une surface résistante à la chaleur.

6. Vérifiez si les ingrédients sont cuits. Si ce n'est pas le cas, réinsérez doucement la grille dans l'appareil et laissez cuire pendant quelques minutes supplémentaires.



7. Videz le panier . Pour extraire des ingrédients volumineux ou délicats, utilisez une pince pour les retirer du récipient amovible.



Paramètres

- En plus de ses fonctions pré-réglées, cette friteuse à air peut également être utilisée pour cuire d'autres aliments en ajustant les paramètres de temps et de température.
- Veuillez noter que ces réglages sont donnés à titre indicatif uniquement. Comme les ingrédients varient selon leur origine, taille, forme et marque, nous ne pouvons garantir les réglages optimaux pour vos ingrédients spécifiques.

Conseils

- Les petits ingrédients ont généralement un temps de préparation légèrement plus court par rapport aux plus gros ingrédients.
- Une plus grande quantité d'ingrédients entraîne un temps de préparation légèrement plus long, tandis qu'une plus petite quantité nécessite un temps de préparation légèrement plus court.
- Pour une friture uniforme et des résultats optimaux, il est recommandé de

secouer les petits ingrédients à mi-cuisson.

- Pour un résultat croustillant, vous pouvez enduire les pommes de terre fraîches avec une petite quantité d'huile avant de les frire dans la friteuse à air. Il est préférable d'ajouter l'huile juste avant de les frire.

- Évitez de préparer des ingrédients trop gras, comme des saucisses, dans la friteuse à air.

- Tous les snacks qui peuvent être préparés au four peuvent également être préparés dans la friteuse à air.

- La pâte prête à l'emploi peut être utilisée pour préparer rapidement et facilement des snacks farcis. De plus, la pâte préfabriquée nécessite moins de temps de préparation que la pâte faite maison.

Remarque : Augmentez le temps de préchauffage de 3 minutes si l'appareil est froid avant de commencer la friture.

Frites maison

Pour préparer des frites maison, suivez les étapes ci-dessous pour obtenir des résultats optimaux :

1. Commencez par éplucher les pommes de terre et les couper en bâtonnets.
 2. Placez les bâtonnets de pommes de terre dans un récipient rempli d'eau et laissez-les tremper pendant au moins 30 minutes. Ensuite, retirez-les de l'eau et séchez-les avec du papier absorbant.
 3. Dans un autre récipient, ajoutez 1/2 cuillère à soupe d'huile d'olive et enrobez les bâtonnets de pommes de terre en les mélangeant dans Le panier .
 4. À l'aide de vos doigts ou d'un ustensile de cuisine, retirez les bâtonnets enrobés du récipient, en veillant à ce que l'excès d'huile reste dans le récipient. Placez les bâtonnets dans un autre récipient facile à retirer par la suite.
- Remarque : Il est important de ne pas incliner le récipient lors du transfert des

bâtonnets dans Le panier amovible en une seule fois, afin d'éviter que l'excès d'huile ne s'accumule au fond de la grille.

5. Suivez les instructions de friture fournies dans ce chapitre pour cuire les bâtonnets de pommes de terre.

Entretien

Nettoyage et rangement

Nettoyage

- Il est recommandé de nettoyer soigneusement l'appareil après chaque utilisation. Le gril, le panier, ainsi que l'intérieur de l'appareil sont équipés d'un revêtement antiadhésif, il est donc important d'éviter d'utiliser des ustensiles métalliques ou des produits de nettoyage abrasifs susceptibles d'endommager ce revêtement.

- Voici les étapes à suivre pour bien nettoyer l'appareil :

1. Débranchez l'appareil de la source d'alimentation et laissez-le refroidir. Pour un refroidissement plus rapide, vous pouvez retirer le gril.
2. Essuyez délicatement l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.
3. Nettoyez le gril et le panier avec de l'eau chaude, du savon doux pour vaisselle et une éponge non abrasive. Vous pouvez également utiliser un liquide de nettoyage compatible avec le lave-vaisselle pour éliminer les saletés restantes.

Remarque : Le gril et le panier peuvent être nettoyés sans risque au lave-vaisselle.

Pensez à toujours suivre les instructions du fabricant pour les exigences spécifiques de nettoyage et d'entretien de votre appareil afin d'assurer sa durabilité et ses performances optimales.

- Une astuce utile pour enlever les saletés tenaces du bol amovible ou du fond du gril consiste à remplir le gril d'eau chaude avec une petite quantité de liquide vaisselle. Placez le bol amovible dans le gril et laissez-les tremper pendant environ 10 minutes. Ensuite, nettoyez l'intérieur de l'appareil à l'eau chaude et avec une éponge non abrasive. Utilisez une brosse de nettoyage pour nettoyer l'élément chauffant et éliminer tout résidu alimentaire.

Rangement

1. Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir.
2. Assurez-vous que tous les composants sont propres et complètement secs.

Dépannage

L'appareil ne fonctionne plus	L'appareil n'est pas actuellement branché à l'alimentation principale.	Veillez insérer la prise principale dans une prise de courant avec mise à la terre.
	Il semble que la minuterie n'a pas été réglée.	Réglez la minuterie sur le temps de préparation souhaité afin d'activer l'appareil.
Les ingrédients cuits à l'aide de la friteuse ne sont pas encore complètement cuits	La quantité d'ingrédients dans le bol amovible dépasse la capacité recommandée.	Veillez placer des quantités plus petites d'ingrédients dans le bol amovible, car de plus petites quantités assurent une friture plus uniforme.
	La température réglée est insuffisante.	Ajustez-la à la température recommandée.
	La température pré-réglée est trop basse.	Ajustez la température à la valeur spécifiée.

Les résultats de friture sont inégaux	Certaines catégories d'ingrédients nécessitent une agitation à mi-temps du processus de préparation.	Les ingrédients qui se chevauchent, tels que les frites, doivent être secoués à mi-cuisson.
De la fumée blanche émane de l'appareil	Des ingrédients gras sont placés dans l'appareil.	Veillez à maintenir la température en dessous de 80°C lorsque vous faites frire des ingrédients riches en gras.

Élimination de l'appareil



La Directive 2012/19/UE sur les Déchets d'Équipements Électriques et Électroniques (DEEE) stipule que les appareils ne doivent pas être éliminés par les voies normales des déchets municipaux. Les anciens appareils doivent être collectés séparément afin de faciliter la récupération et le recyclage de leurs matériaux constitutifs, réduisant ainsi l'impact sur la santé humaine et l'environnement.

- Le symbole de la poubelle barrée est utilisé sur tous les produits pour rappeler l'obligation de collecte séparée. Les consommateurs sont invités à contacter leurs autorités locales ou leurs revendeurs pour obtenir des conseils sur les procédures appropriées pour se débarrasser de leurs anciens appareils. En cas d'élimination, il est impératif de neutraliser les dangers potentiels en

déconnectant le câble d'alimentation au ras de l'appareil.

Avertissement

- En aucun cas, vous ne devez tenter d'utiliser votre appareil s'il présente des signes de dommages ou si le cordon d'alimentation ou la prise est endommagé. En cas de défaut du cordon d'alimentation, il est essentiel de le remplacer via le service après-vente afin de prévenir tout risque potentiel.

- Les réparations de votre appareil doivent uniquement être effectuées par du personnel qualifié et autorisé. Les réparations ne respectant pas les normes établies peuvent considérablement augmenter le risque pour l'utilisateur.

La garantie du produit devient caduque en cas de défauts résultant d'une mauvaise manipulation, de dégradations ou de tentatives de réparation par des tiers. Cela s'applique également à l'usure normale des accessoires accompagnant l'appareil.

Remarque :

- Il est conseillé de conserver l'emballage de votre appareil pendant toute la durée de la garantie. La garantie n'est pas applicable en l'absence de l'emballage d'origine.

- Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Garantie :

- Votre appareil est couvert par une garantie de 2 ans. Veuillez noter que les accessoires et pièces de rechange ne sont disponibles que pendant la durée de garantie d'un an. La garantie ne couvre pas l'usure et les bris résultant d'une mauvaise utilisation du produit.

Les clients sont responsables de toutes les procédures de retour. De plus, vous êtes responsable des coûts et des risques liés à l'expédition du produit. Il est donc recommandé d'envoyer le produit avec un accusé de réception et une assurance transport, en particulier si le produit a une valeur importante.

Soyez assuré que ce produit a été fabriqué selon les normes les plus élevées. Si vous avez des questions, notre service client courtois est à votre disposition pour vous aider.

ملاحظة:

- يُنصح بالاحتفاظ بعبوة الجهاز طوال فترة الضمان. لا يُطبق الضمان في غياب العبوة الأصلية.
- يجب مراقبة الأطفال لضمان عدم لعبهم بالجهاز.

الضمان:

- جهازك مغطى بضمان لمدة عامين. يرجى ملاحظة أن الملحقات وقطع الغيار متاحة فقط خلال فترة ضمان عام واحد. لا يغطي الضمان التآكل والكسر الناتج عن سوء استخدام المنتج.
- المستخدمون مسؤولون عن جميع إجراءات الإرجاع. بالإضافة إلى ذلك، أنت مسؤول عن التكاليف والمخاطر المتعلقة بشحن المنتج. لذلك، يُوصى بإرسال المنتج مع إيصال واستلام تأمين النقل، خاصة إذا كان للمنتج قيمة كبيرة.
- كن مطمئناً أن هذا المنتج قد تم تصنيعه وفقاً لأعلى المعايير. إذا كانت لديك أي أسئلة، فإن خدمة العملاء لدينا متاحة لمساعدتك.

التخلص من الجهاز

تنص التوجيهات 2012/19/الاتحاد الأوروبي بشأن نفايات المعدات الكهربائية والإلكترونية (WEEE) على أنه يجب عدم التخلص من الأجهزة عن طريق القنوات العادية للنفايات البلدية. يجب جمع الأجهزة القديمة بشكل منفصل لتسهيل



استعادة وإعادة تدوير موادها المكونة، مما يقلل من التأثير على صحة الإنسان والبيئة.

- يتم استخدام رمز سلة المهملات المعطلة على جميع المنتجات لتذكير المستخدمين بواجب الجمع المنفصل. يتم تشجيع المستهلكين على الاتصال بالسلطات المحلية أو تجار التجزئة للحصول على نصائح حول الإجراءات المناسبة للتخلص من أجهزتهم القديمة. في حالة الإزالة، من الضروري تحديد المخاطر المحتملة من خلال فصل كابل الطاقة بالقرب من الجهاز.

تحذير

- لا ينبغي بأي حال من الأحوال محاولة استخدام الجهاز إذا كان يظهر علامات تلف أو إذا كان كابل الطاقة أو القابس تالفاً. في حالة وجود عطل في كابل الطاقة، من الضروري استبداله عبر خدمة ما بعد البيع لمنع أي خطر محتمل.

- يجب أن تتم إصلاحات جهازك فقط من قبل موظفين مؤهلين ومصروح لهم. يمكن أن تؤدي الإصلاحات التي لا تتوافق مع المعايير المعتمدة إلى زيادة خطر المستخدم بشكل كبير. يفقد ضمان المنتج صلاحيته في حالة وجود عيوب ناتجة عن سوء الاستخدام، أو التلف، أو محاولات الإصلاح من قبل طرف ثالث. ينطبق ذلك أيضاً على التآكل الطبيعي لمكونات الجهاز.

استكشاف الأخطاء وإصلاحها

<p>يرجى توصيل القابس الرئيسي بمأخذ كهربائي مؤرض.</p>	<p>الجهاز غير موصل حاليًا بمصدر الطاقة الرئيسي</p>	<p>الجهاز لا يعمل بعد الآن</p>
<p>قم بضبط المؤقت على الوقت المطلوب للتشغيل لتنشيط الجهاز.</p>	<p>يبدو أن المؤقت لم يتم ضبطه.</p>	
<p>يرجى وضع كميات أصغر من المكونات في الوعاء القابل للإزالة، حيث أن الكميات الأصغر تضمن قليلًا أكثر توازنًا.</p>	<p>كمية المكونات في الوعاء القابل للإزالة تتجاوز السعة الموصى بها.</p>	<p>المكونات المطبوخة لم تنضج تمامًا بعد.</p>
<p>قم بضبط درجة الحرارة على القيمة المحددة.</p>	<p>درجة الحرارة المضبوطة غير كافية.</p>	
<p>يجب هز المكونات المتداخلة، مثل البطاطس المقلية، في منتصف الطهي.</p>	<p>بعض المكونات تتطلب التحريك في منتصف عملية التحضير.</p>	<p>نتائج قلبي غير متساوية.</p>
<p>يرجى الحفاظ على درجة الحرارة أقل من 80 درجة مئوية عند قللي المكونات الغنية بالدهون.</p>	<p>تم وضع مكونات دهنية في الجهاز.</p>	<p>يخرج دخان أبيض من الجهاز.</p>

4. باستخدام أصابعك أو أدوات المطبخ، أخرج الأصابع الممزوجة من الوعاء، مع التأكد من بقاء الزيت الزائد في الوعاء. ضع البطاطس في السلة القابلة للإزالة.
5. اتبع تعليمات القلي الواردة في هذا الفصل لطهي البطاطس.

الصيانة

التنظيف والتخزين

التنظيف

- يوصى بتنظيف الجهاز بعناية بعد كل استخدام. الشبكة، السلة، وكذلك داخل الجهاز مجهزة بطبقة غير لاصقة، لذلك من المهم تجنب استخدام أدوات معدنية أو منتجات تنظيف كاشطة قد تتلف هذه الطبقة.
- إليك خطوات التنظيف الصحيحة:

1. افصل الجهاز عن مصدر الطاقة واتركه ليبرد. يمكنك إزالة الشبكة لتسريع عملية التبريد.
2. امسح الجزء الخارجي من الجهاز بقطعة قماش مبللة.
3. نظف الشبكة والسلة بالماء الساخن وصابون الأطباق اللطيف باستخدام إسفنجة غير كاشطة. يمكنك أيضًا استخدام سائل تنظيف متوافق مع غسالة الصحون لإزالة الأوساخ المتبقية.
- ملاحظة: الشبكة والسلة آمنتان للاستخدام في غسالة الصحون.
- نصيحة مفيدة لإزالة الأوساخ من الوعاء القابل للإزالة أو قاع الشبكة: املا الشبكة بالماء الساخن مع كمية صغيرة من سائل غسل الصحون. ضع الوعاء القابل للإزالة في الشبكة واتركه ينقع لمدة 10 دقائق. ثم نظف الجزء الداخلي من الجهاز بالماء الساخن وإسفنجة غير كاشطة. استخدم فرشاة تنظيف لتنظيف العنصر المسخن وإزالة أي بقايا طعام.

التخزين

1. افصل الجهاز واتركه ليبرد.
2. تأكد من أن جميع المكونات نظيفة وجافة تمامًا.

الإعدادات

- بالإضافة إلى وظائفها المبرمجة مسبقاً، يمكن استخدام هذا الجهاز لطهي أطعمة أخرى عن طريق ضبط إعدادات الوقت ودرجة الحرارة.
- **ملاحظة:** هذه الإعدادات إرشادية فقط. نظراً لاختلاف المكونات من حيث المصدر والحجم والشكل والعلامة التجارية، لا يمكننا ضمان الإعدادات المثلى لمكوناتك الخاصة.

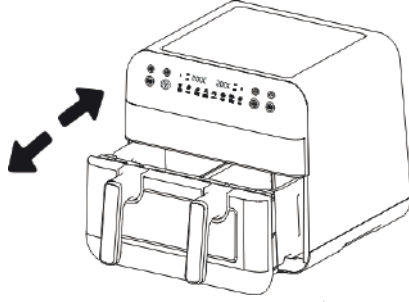
نصائح

- المكونات الصغيرة عادة ما يكون لها وقت طهي أقصر قليلاً مقارنة بالمكونات الكبيرة.
- كمية أكبر من المكونات تتطلب وقتاً أطول قليلاً للطهي، بينما الكمية الأصغر تحتاج إلى وقت أقصر.
- للحصول على قلي متساوٍ ونتائج مثالية، يُوصى بهز المكونات الصغيرة في منتصف الطهي.
- للحصول على نتائج مقرمشة، يمكن دهن البطاطس الطازجة بكمية قليلة من الزيت قبل قليها في الجهاز. من الأفضل إضافة الزيت قبل القلي مباشرة.
- تجنب إعداد الأطعمة الدهنية جداً، مثل النقانق، في الجهاز.
- يمكن إعداد جميع الوجبات الخفيفة التي يمكن تحضيرها في الفرن باستخدام الجهاز.
- يمكن استخدام العجينة الجاهزة لإعداد وجبات خفيفة محشوة بسرعة وسهولة، كما أن العجينة الجاهزة تتطلب وقتاً أقل من العجينة المنزلية.
- **ملاحظة:** إذا كان الجهاز بارداً قبل البدء في القلي، زد وقت التسخين المسبق لمدة 3 دقائق.

تحضير البطاطس المقلية المنزلية

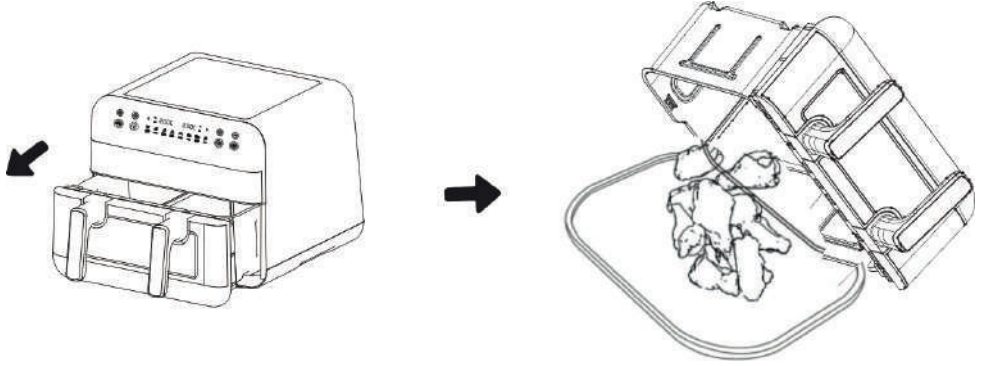
- لتحضير بطاطس مقلية منزلية، اتبع الخطوات التالية للحصول على أفضل النتائج:
1. ابدأ بتقشير البطاطس وتقطيعها إلى أصابع.
 2. ضع أصابع البطاطس في وعاء مملوء بالماء واتركها تنقع لمدة لا تقل عن 30 دقيقة. ثم أخرجها من الماء وجففها باستخدام ورق ماص.
 3. في وعاء آخر، أضف نصف ملعقة كبيرة من زيت الزيتون وامزج البطاطس بالأصابع.

- 5 - عندما يرن جرس المؤقت، فهذا يعني أن الطهي قد اكتمل. قم بإزالة السلة من الجهاز بحذر وضعها على سطح مقاوم للحرارة.
- 6 - تحقق مما إذا كانت المكونات قد نضجت. إذا لم تكن كذلك، أعد الشبكة بلطف إلى الجهاز



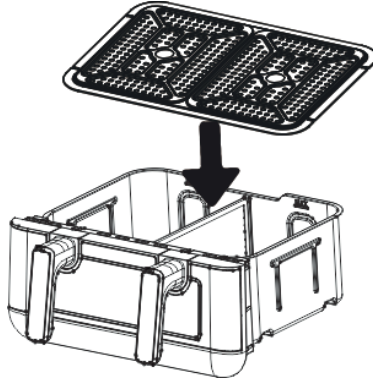
واتركها تطهى لبضع دقائق إضافية.

- 7 - إفراغ السلة: لاستخراج المكونات الكبيرة أو الحساسة، استخدم مَلَقْطًا لإخراجها من الوعاء القابل للإزالة.

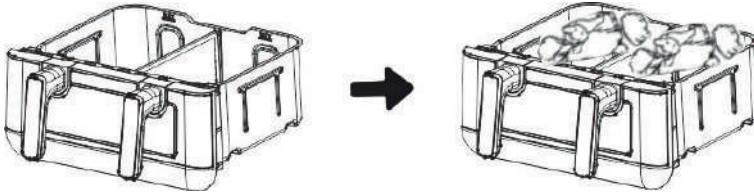


خطوات الطهي

1. أدخل قابس الطاقة في مقبس به تأريض مناسب، وضع السلة على الشبكة.



2. ضع المكونات في السلة وقم بتشغيل الجهاز.



- يتيح لك الفاصل القابل للإزالة المرفق تقسيم الأطعمة وإعداد وجبتين مختلفتين في كل مقصورة.

3. ضع السلة في الوضع الصحيح. اختر الوظيفة من لوحة التحكم واضغط لبدء عملية القلي.



4. ستعرض الشاشة درجة الحرارة والوقت المتبقي للطهي. تشير درجة الحرارة المعروضة إلى الدرجة المحددة، بينما يشير الوقت المعروض إلى الوقت المتبقي للطهي.

الوظائف

قائمة الطعام	الوقت (دقيقة)	درجة الحرارة (درجة مئوية)
رقائق البطاطس	20	200
اللحوم	15	180
دجاج	25	185
خضروات	12	160
روبيان	20	160
الكيك	25	160
فواكه جافة	8h	55
السمك	15	180

- أثناء التبديل بين السلتين، يكون كل زر متعلق بالسلة التي تم تحديدها، وأي إجراء يتم تطبيقه على السلة المحددة.

الطهي المزدوج (Dual Cook)

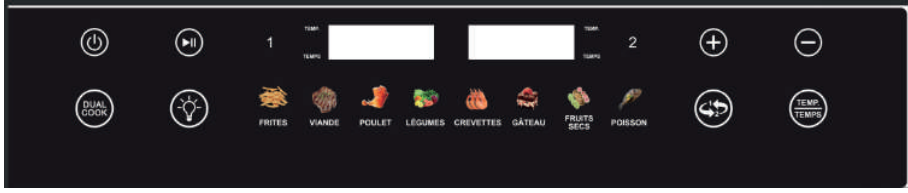
- اضغط على "DUAL COOK" لتنشيط هذه الوظيفة، حيث يومض ضوء الزر. قم بإلغاء هذه الوظيفة بعد بدء التشغيل، وسيظل ضوء الزر مضاءً. (هذا الوضع يعادل اختيار وضبط كلتا السلتين في نفس الوقت، مع نفس الوظائف والوقت ودرجة الحرارة لكل منهما).
- تأكد من تعطيل هذه الوظيفة بعد التنفيع بالضغط على الزر المخصص.

قبل الاستخدام الأول

- قم بإزالة جميع مواد التعبئة من الجهاز.
- تأكد من إزالة جميع الملصقات باستثناء ملصق المواصفات.
- نظف السلة القابلة للإزالة والشبكة بالماء الساخن وصابون الأطباق اللطيف باستخدام إسفنجة غير كاشطة.
- امسح الجزء الداخلي والخارجي من الجهاز بقطعة قماش مبللة.

التحضير للاستخدام

- ضع الجهاز على سطح مستقر، مسطح ومقاوم للحرارة.
- أدخل السلة بشكل صحيح في الشبكة.
- تجنب ملء الشبكة بالسوائل مثل الزيت.
- لا تضع أي أشياء على الجهاز لمنع تعطل تدفق الهواء وتأثير عملية القلي الهوائي.
ملاحظة: قد تلاحظ رائحة خفيفة تشبه البلاستيك عند استخدام الجهاز لأول مرة، وهذا أمر طبيعي للأجهزة الجديدة وسوف يختفي بعد عدة استخدامات.



- تشغيل الجهاز: اضغط على الزر لتشغيل شاشة الـ LCD.


- زر القائمة: اضغط على أيقونة الطعام لاختيار القائمة.

- بدء/إيقاف مؤقت: اضغط على الزر المحدد لبدء العمل. ستضيء الصورة الخاصة بالوظيفة المختارة (مما يعني تفعيل هذه الوظيفة). أثناء الاستخدام، إذا تمت إزالة الدرج (السلة والشبكة)، يتم إيقاف الوظائف مؤقتاً. إعادة الدرج إلى مكانه ستعيد تشغيل العمليات.

- التحكم في درجة الحرارة/الوقت:

- اضغط مرة أخرى على زر "temps/temp". للتحكم في درجة الحرارة، ثم اضغط على زر "+" أو "-" لزيادة أو تقليل درجة الحرارة.

- اضغط مرة أخرى على زر "temps/temp" للتحكم في الوقت، ثم اضغط على "+" أو "-" لزيادة أو تقليل الوقت.

- السلة 1: يتم اختيار السلة 1 افتراضياً عند بدء التشغيل. إذا كنت بحاجة لاستخدام السلة 2، اضغط أولاً على  للتبديل إلى السلة 2، ثم اختر القائمة المطلوبة واضغط للبدء.

معلومات مهمة

الطهي المزدوج

- تأكد من تحديد كل من السلة "1" و "2". قم بإعداد إعدادات السلة "1" أولاً، ثم السلة "2". يمكن أن تكون إعدادات الوقت مختلفة بين السلتين. بعد تعيين الإعدادات، اضغط على الزر. عندما تضيء مؤشرات السلتين "1" و "2"، سيكون وقت البدء للأطول منهما.
- في حالة استخدام السلة المزدوجة، يتم تفعيل السلتين في وقت واحد.

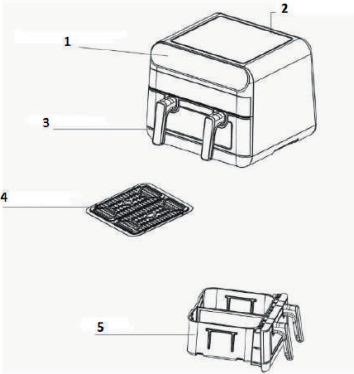
- أي استخدام غير صحيح أو عدم الامتثال للتعليمات الواردة في دليل الاستخدام سيؤدي إلى إلغاء الضمان، ولن يكون البائع مسؤولاً عن أي أضرار ناتجة.
- لا تنسَ أبدًا فصل الجهاز بعد كل استخدام.
- اترك الجهاز ليبرد لمدة حوالي 30 دقيقة قبل التعامل معه أو تنظيفه.
- قم بإزالة أي بقايا محترقة من الجهاز.



احفظ هذه التعليمات

المواصفات التقنية

- الطاقة: 2400 واط
- الجهد الكهربائي: 220-240 فولت ~ 50/60 هرتز
- الأبعاد: 39.7 * 34.9 * 36.3 سم
- المكونات الداخلية: 1 عنصر تسخين و1 شبكة داخلية



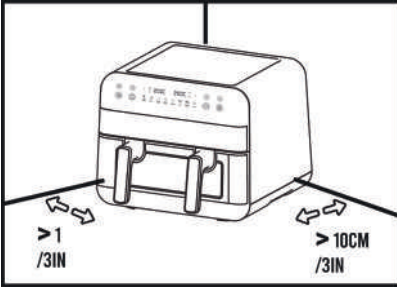
وصف الجهاز

- 1- لوحة التحكم
 - 2- التهوية
 - 3- مقبض السلة
 - 4- الشبكة القابلة للإزالة
 - 5- السلة
- ملاحظة:** لتجنب ملامسة المكونات للعناصر المسخنة، يُنصح دائمًا بوضعها داخل السلة قبل القلي.

- قم دائماً بتوصيل الجهاز بمقبس حائط مؤرض وتأكد من إدخال القابس بشكل صحيح.

التعليمات

- هذا الجهاز ليس مخصصاً للاستخدام مع مؤقت خارجي أو نظام تحكم عن بعد منفصل.



- تجنب وضع الجهاز على أو بالقرب من مواد قابلة للاشتعال مثل أغطية الطاولات أو الستائر.

- لا تضع الجهاز بجانب جدار أو أجهزة أخرى.

- احتفظ بمسافة لا تقل عن 10 سم في الخلف وعلى الجانبين، و10 سم فوق الجهاز. لا تضع أي شيء فوق الجهاز.

- يجب استخدام الجهاز فقط للأغراض الموضحة في هذا الدليل.

- لا تترك الجهاز يعمل بدون مراقبة.

- ينبعث البخار الساخن من فتحات خروج الهواء أثناء القلي. حافظ على مسافة آمنة من البخار وفتحات خروج الهواء لتجنب الحروق. كن حذراً عند إزالة الشبكة من الجهاز حيث قد تكون هناك بخار وهواء ساخن.

- قد تصبح السطح تحت الجهاز ساخناً أثناء الاستخدام.

- افصل الجهاز فوراً من مصدر الكهرباء إذا لاحظت خروج دخان أسود. انتظر حتى يتوقف الدخان قبل إزالة الشبكة من الجهاز.

- يرجى الرجوع إلى قسم "التنظيف" في التعليمات للحصول على نصائح محددة حول تنظيف الأسطح التي تلامس الطعام أو الزيت.

- كن على علم بأن سطح الجهاز قد يصبح ساخناً أثناء الاستخدام.

الاحتياطات

- تأكد من وضع الجهاز على سطح مستوٍ وصلب.

- هذا الجهاز مصمم للاستخدام المنزلي العادي فقط. لا يُقصد به استخدامه في بيئات مثل المطابخ الاحترافية أو المكاتب أو المزارع أو أماكن العمل الأخرى. بالإضافة إلى ذلك، لا يجب استخدامه من قبل العملاء في الفنادق أو المنشآت المماثلة.

تعليمات الأمان الهامة

يرجى قراءة دليل الاستخدام هذا بعناية قبل استخدام الجهاز، واحتفظ به في مكان آمن للرجوع إليه في المستقبل.

تحذير:



- لتجنب الصدمات الكهربائية، لا تسمح بدخول الماء أو أي سوائل أخرى إلى داخل الجهاز.
- ضع المكونات دائماً في السلة القابلة للإزالة لتجنب ملامستها للعناصر الحرارية.
- لا تسد فتحات دخول وخروج الهواء أثناء تشغيل الجهاز.
- تجنب ملء الشبكة بالزيت، حيث يمكن أن يشكل ذلك خطراً على الحريق.
- لا تلمس أبداً الجزء الداخلي للجهاز أثناء التشغيل.
- قبل توصيل الجهاز، تحقق من أن الجهد الكهربائي المبيّن على الجهاز يتطابق مع جهد الشبكة الكهربائية في بلدك.
- لا تستخدم الجهاز إذا كانت القابس أو سلك الكهرباء أو الجهاز نفسه تالفاً.
- إذا كان سلك الكهرباء تالفاً، يجب استبداله في مركز خدمة معتمد أو بواسطة فني مؤهل لتجنب أي خطر.
- هذا الجهاز مناسب للاستخدام من قبل الأشخاص الذين تبلغ أعمارهم 8 سنوات وما فوق، وكذلك الأشخاص ذوي القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية المنخفضة أو الذين يفتقرون إلى الخبرة، بشرط أن يحصلوا على إشراف مناسب وتوجيهات حول المخاطر المرتبطة. يجب على الأطفال عدم اللعب بالجهاز. يجب أن يتم التنظيف والصيانة فقط من قبل الأطفال الذين تزيد أعمارهم عن 8 سنوات تحت الإشراف.
- عند تشغيل الجهاز أو أثناء تبريده، حافظ على الجهاز وسلك الكهرباء بعيداً عن متناول الأطفال.
- تأكد من أن سلك الكهرباء بعيد عن الأسطح الساخنة.
- لا تقم بتوصيل الجهاز أو التعامل مع لوحة التحكم بأيدي مبللة.

المحتويات

2.....	تعليمات الأمان الهامة
4.....	وصف الجهاز
5.....	لوحة التحكم
6.....	قبل الاستخدام الأول
7.....	الوظائف
8.....	خطوات الطهي
10.....	نصائح
11.....	الصيانة
12.....	استكشاف الأخطاء وإصلاحها

daiko

دليل الإستعمال

FSHD-12074EDK

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