



**Mienta®**

Air Fry - AF47234A

Instruction Manual

[www.mienta.fr](http://www.mienta.fr)

# Mienta®

<b>EN</b>	<b>Instruction Manual</b>	<b>03</b>
	Air Fryer - AF47234A	
<b>FR</b>	<b>Mode D'emploi</b>	<b>13</b>
	Friteuse à air - AF47234A	
<b>AR</b>	<b>كتيب الاستخدام</b>	<b>34</b>
	مقلاة هوائية - AF47234A	

4523

العمر الافتراضي: ٣ سنوات على الأقل (مدة التزام الشركة بتوفير قطع الغيار للجهاز)

## Safety Instructions

Please carefully read the instructions before using your appliance for the first time. Any use that does not conform to the following instructions does not hold **Mienta** accountable and cancels your product's warranty.

- Keep these instructions, warranty card, purchase receipt and, if possible, the box, together with the inner packaging.
- This appliance is not intended to be used by persons (including children younger than 8 years) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge unless they have been given supervision or instructions concerning the usage of this appliance in a safe way by a person responsible for their safety and if they understand the hazards involved.
- Close supervision is necessary when any appliance is used near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are aged over 8 years.
- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of children's reach.
- This appliance is intended for normal household and domestic use only. It is not intended for use in environments such as staff kitchens of shops, offices, farms or other work environments. Nor is it intended to be used by clients in hotels, motels, bed and breakfasts or other residential environments.
- Any commercial use, misuse or failure to conform with the instructions cancels the warranty and frees **Mienta** from all responsibilities.
- Use the appliance on flat, stable and heat-resistant surfaces only.
- Keep the appliance away from water splashes.
- To protect against electric shock. Never put the machine, the power cord or the plug-in water or any other liquid. Do not plug the appliance or operate it with wet hands.
- Never immerse the appliance's housing in water and never wash it under running water. As it contains electric components and may cause electric shock.
- Never use this appliance if it is not working properly or has any signs of damage. In such cases, directly contact an approved **Mienta** service center.
- Any intervention other than cleaning and normal maintenance must be carried out by an approved **Mienta** service center.
- Unplug the appliance as soon as you stop using it, before assembly and disassembly and during the cleaning process.
- Make sure that the voltage rating of your appliance is compatible with that of your household's electric supply.
- This appliance matches the current security directives.
- Any connection error cancels the warranty.
- The machine must be connected to an earthed plug.
- Do not let the power cord hang over the edge of the table or counter or touch hot surfaces of your appliance.
- Never leave the appliance unattended when it is switched on.
- Do not use the appliance if the power cord or the plug are damaged. To avoid accidents, they must be replaced at an approved **Mienta** service center.

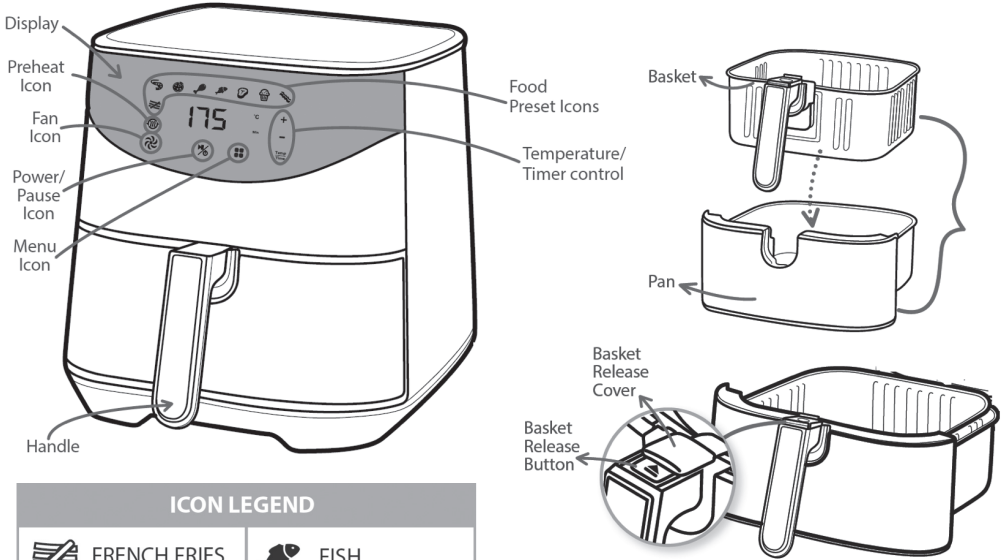
- For your own safety, only use the spare parts and accessories that are suitable to your appliance.
- Do not fill the air fryer with oil as this may cause a fire hazard.
- Do not cover the air inlet and outlet opening while the appliance is operating as this may cause a fire hazard.
- This appliance is not intended to be operated by an external timer or separate remote-control system.
- Do not use this appliance outdoors.
- Do not place the appliance on or near combustible materials such as tablecloths or curtains.
- Do not place the appliance against a wall or against another appliance. Leave at least 10 cm empty space behind the appliance and 10 cm above the appliance.
- During hot air frying, hot steam is released through the air outlet openings. Keep your hands and face at a safe distance from the steam and from the air outlet openings. Also be careful of hot steam and air when you remove the pan from the appliance.
- Do not touch the accessible surfaces as they may become hot during use, use the handle instead.
- After using the appliance, the metal cover inside becomes very hot, avoid touching it as this could cause burns.
- Immediately unplug the appliance if you see dark smoke coming out of the appliance. Wait for the smoke emission to stop before you remove the pan from the appliance.
- Do not use the appliance for any other purpose than described in this manual.
- Do not use the appliance unless earthing line is available in the building or by adding residual current device (RCD) with a two pins plug.

## Overheating Protection

The appliance is provided with overheating protection system, the thermal fuse cuts off in case of an accidental overheating, and the appliance can no longer be used. Unplug the power cord from the mains and directly contact an approved **Mienta** service center to replace it.

Before using your appliance, you must familiarize yourself with the different components of your appliance.

# Components



ICON LEGEND	
FRENCH FRIES	FISH
SHELLFISH	STEAK
PIZZA	CAKE
POULTRY	DEFROST

## Before your first use

- Unpack your appliance and remove all packaging (stickers, papers, plastic bags, etc...) before use. Keep your proof of purchase, then read carefully the instructions.
- Clean the basket and the pan with hot water and some washing soap using a non-abrasive sponge.
- Wipe the inside and the outside of the appliance with a moistened cloth.

**Note:** During the first few uses, there might be a “hot plastic” smell. This is perfectly normal in new Air Fryers as the material is heated for the first time. It will go away after the first few uses.

## Preparing your appliance for usage

1. Place the appliance on a stable flat surface. Do not place the appliance on non-heat resistant surfaces. Do not place the appliance against a wall or against another appliance. Leave at least 10 cm empty space behind the appliance and 10 cm above the appliance.
2. Place the basket correctly in the pan.

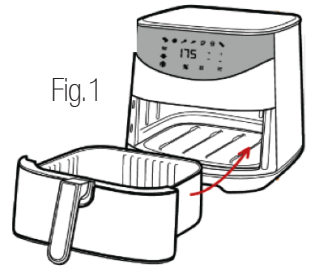
- Put the pan properly into the appliance, otherwise the appliance will not work.
- Put the power cord and plug into an earthed wall socket.  
**Do not fill the pan with oil or frying fat. Do not cover the top of the appliance. This disrupts the airflow and affects the hot air frying result.**

## Using your appliance

Your air fryer allows you to prepare your favorite foods in a healthier way. The air fryer uses hot air in combination with high-speed air circulation (rapid hot air) and a top grill to prepare a variety of tasty dishes in a healthy, fast and easy way. Your food is heated from all sides at once and there is no need to add oil to most foods.

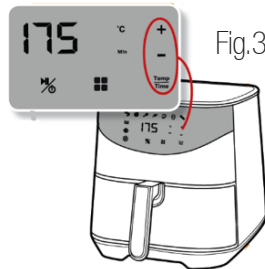
### Hot air frying

- Place the appliance on a stable flat surface.
- Plug the air fryer into a nearthed wall socket.
- Carefully pull the pan out of the air fryer.
- Put the ingredients in the basket. Spray with cooking oil for a crispier finish. Slide the pan back into the air fryer. (Fig.1)

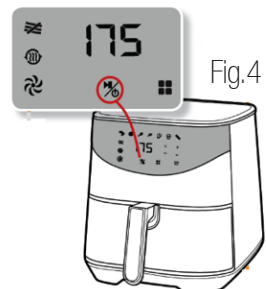


**Note: Never overfill the pan or exceed the amount indicated in the table (please refer to the “Cooking Settings” paragraph), as this could affect the quality of the end result.**

- To select a preset, tap the menu icon until desired food icon appears. The temperature and time will appear on the screen. (Fig.2)  
You can adjust the preset temperature or time by pressing the “+”/“-” icons. Press Temp/Time to alternate between the temperature and the time setting. (Fig.3)



- To begin the air frying process, press the power icon. (Fig.4)



**Note:** If you want, you can also let the appliance preheat without any ingredients inside.

Press the power icon, then press the menu icon until the preheat icon appears. Press the power icon again to begin preheating process. (Fig5)

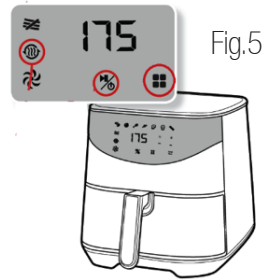


Fig.5

- Some foods require shaking halfway through the preparation time (please refer to the Cooking Settings paragraph). To do this, pull the pan out of the appliance by the handle and shake it. Then slide the pan back into the air fryer.

**Attention: Do not press the basket release button during shaking.**

**Note:** After sliding the pan out of the appliance, the display unit will go into sleep mode. When you return the pan in to the appliance, your time and temperature settings will automatically resume. There is no need to reset your settings or press start.

**Note:** You can set the timer to the half of the preparation time, so when you hear the timer bell you can shake your food then set the timer again to the remaining preparation time and replace the pan into the air fryer.

- When your selected cook time has elapsed, the timer bell will ring. Pull the pan out of the appliance and place it on a heat-resistant surface and check if your food is ready. If it is not ready yet, simply slide the pan back into the appliance and set the timer for a few extra minutes.
- When your food is ready, empty the pan into a bowl or onto a plate using a pair of tongs; the food and pan will be hot!

## Helpful Notes

- Do not turn the pan upside down, as any excess oil that has collected on the bottom of the pan will leak onto the food.
- To avoid scratching the nonstick surface, do not use sharp or metal utensils.
- When the food is ready, the air fryer instantly becomes ready to prepare your next batch of food. No preheating is necessary.
- To pause the air fryer, press the power/pause icon. Press it again to resume.
- To turn off the air fryer, press and hold the power icon. The air fryer may cool down for 20 seconds before shutting off.

**Caution: After hot air frying, the pan and the food become very hot, so avoid touching them. Depending on the type of the food in the air fryer, steam may escape from the pan.**

## Cooking settings

The following table helps you to select the basic settings for the food you want to prepare.

**Note:** keep in mind that the following cooking times are mere suggestions. As the ingredients may differ in origin, size, shape as well as brand. So you may choose to follow them or not, according to your own taste.

As the rapid hot air technology instantly heats the air inside the appliance, pulling the pan temporarily out of the appliance during hot air frying barely disturbs the process.

<b>Food</b>	<b>Min – Max Quantity (gram.)</b>	<b>Time (min.)</b>	<b>Temp.</b>	<b>Shake, Turn or stir halfway</b>	<b>Comments</b>
Thin frozen fries	200 – 1400 g	13-32 mins	180°C	Yes	-
Thick frozen fries	200 – 1400 g	13-33 mins	180°C	Yes	-
Homemade Fries (*)	200 – 1400 g	18-35 mins	180°C	Yes	Soak 30 minutes in water, dry then add ¼ to 1 tbsp of oil
Homemade potatoes wedges	200 – 1400 g	20-42 mins	180°C	Yes	
Frozen chicken nuggets	80 – 1300 g (6-50 pieces)	7-18 mins	180°C	Yes	Ready when golden yellow and crispy outside
Spring rolls	100 – 600 g (5-30 pieces)	14-16 mins	180°C	Yes	
Whole chicken	1200 – 1400 g	50-55 mins	180°C	No	Avoid that the legs touch the heating element
Chicken breast	(1-5 pieces)	18-22 mins	180°C	No	-
Drumsticks	200 – 1400 g	18-35 mins	180°C	Yes	-
Chicken fingers bread crumbed	3 – 12 pieces (1 layer)	10-15 mins	180°C	No	Add oil to the bread crumbs. Ready when golden yellow
Chicken wings	2 – 8 pieces (1 layer)	14-18 mins	180°C	Yes	-
Meat chops without bones	1 – 5 chops	10-13 mins	200°C	No	-
Hamburger	1 – 4 patties	10-15 mins	200°C	No	-
Thick sausages	1 – 6 pieces (1 layer)	12-15 mins	200°C	No	-
Thin sausages	1 – 7 pieces	9-12 mins	200°C	No	-
Whole fish	1 – 2 pieces	18-22 mins	200°C	No	Cut off the tail if it doesn't fit into the basket
Fish fillet	1 – 3 pieces (1 layer)	9-12 mins	200°C	No	In order to avoid sticking, place the skin side to the bottom and add some oil
Shellfish	200 – 1400 g	10-25 mins	200°C	Yes	-
Cake	500 g	28 mins	180°C	No	Use a cake pan
Muffins	1 – 9 pieces	12-14 mins	180°C	No	Use heat-proof silicone muffin cups
Quiche	1 (diameter 21cm)	15 mins	180°C	No	Use a baking tray or oven dish

Pre-baked toast/ bread rolls	1 – 6 pieces	6-7 mins	180°C	No	-
Fresh bread	700 g	38 mins	160°C	No	The shape should be as flat as possible to avoid that the bread touches the heating element when rising
Fresh rolls	1 – 6 pieces	18-20 mins	160°C	No	-
Mixed vegetables (roughly chopped)	300 – 800 g	10-20 mins	200°C	Yes	Set the cooking time according to your own taste

**Air fryers perform similar to ovens. If your dish is not on the list, please refer to oven instructions on item packaging or recipe.**

### **(\*) Making home-made fries**

For the best results, we advise to use pre-baked (e.g. frozen) fries.

If you want to make home-made fries, follow the below steps:

1. Peel the potatoes and cut them into sticks of equal size to ensure even frying.
2. Wash the potato sticks thoroughly and dry them with kitchen paper.
3. Pour ½ tablespoon of olive oil in a bowl, put the sticks on top and mix until the sticks are coated with oil.
4. Remove the sticks from the bowl with your fingers or a kitchen utensil so that the excess oil remains in the bowl. Put the sticks in the basket.

**Note:** Do not tilt the bowl to put all the sticks in the basket in one go, in order to prevent pouring excess oil in the pan.

5. Fry the potato sticks according to the instructions in the “Cooking Setting” paragraph.

### **Cooking tips**

- Small ingredients usually require shorter preparation time than larger ingredients.
- A larger amount of ingredients requires a slightly longer preparation time and less amount of ingredients requires shorter preparation time.
- Shaking smaller ingredients halfway through the preparation time optimizes the end result and can help prevent unevenly fried ingredients.
- Add some oil to fresh potatoes for a crispy result. Fry your ingredients in the air fryer within a few minutes after you add the oil.
- Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages in the air fryer.
- Snacks that can be prepared in an oven can also be prepared in the air fryer.
- Use pre-made dough to prepare filled snacks quickly and easily. Pre-made dough also requires shorter preparation time than home-made dough.
- Place a baking tray or an oven dish in the air fryer basket if you want to make a cake or quiche or if you want to fry fragile food or stuffed food.
- You can also use the air fryer to reheat food. To reheat food, set the temperature at 150°C for up to 10 minutes.
- Add 3 minutes to the preparation time when your fryer is still cold.
- You can let the appliance preheat for 3 minutes without any ingredients inside before you start frying your ingredients.
- **Note:** When you use ingredients that rise (such as with cake, quiche or muffins) the baking tray should not be filled more than halfway.

## Cleaning

Unplug your appliance and let it cool down before cleaning it.

**Attention: Risk of burns: do not touch the hot metal inside the air fryer, always let it cool down before cleaning.**

Do not use metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials to clean the pan, the basket and the inside of the appliance, as this may damage the non-stick coating.

1. Remove the mains plug from the wall socket and let the appliance cool down.

**Note:** Remove the pan from the air fryer to let the appliance cool down quickly.

2. Wipe the exterior body of the appliance with a moistened cloth.

3. Clean the pan and the basket with hot water, some washing liquid and a non-abrasive sponge. You can use a degreasing liquid to remove any remaining dirt. You can also clean the pan and the basket in the dishwasher.

**Tip:** If dirt is stuck to the basket or the bottom of the pan, fill the pan with hot water and some washing liquid. Put the basket in the pan and let them soak for approximately 10 minutes.

4. Clean the inside of the appliance with hot water and non-abrasive sponge.

5. Clean the heating element with a cleaning brush to remove any residues.

## Storage

1. Unplug the appliance and let it cool down.

2. Make sure all parts are clean and dry.

3. Store the air fryer in a clean and dry place.

## Troubleshooting

What to do if your appliance does not work?

First, check the connection. Then refer to the causes listed in the table below and to find the solution.

Problem	Possible Cause	Solution
The air fryer does not work	The appliance is not plugged in	Put the mains plug in an earthed wall socket
	You have not set the timer	Press the timer icon to set the required cook time to turn on the appliance.
	The pan is not installed into the appliance properly	Slide the pan into the appliance properly
The ingredients are not fried well	The amount of ingredients in the basket is too much	Put less ingredients in the basket
	The set temperature is too low	Press the temperature icon to set the required temperature setting (Please refer to the "Cooking Settings" paragraph.
	The preparation time is too short	Press the timer icon to set the required cook time to turn on the appliance (Please refer to the "Cooking Settings" paragraph.

<b>Problem</b>	<b>Possible Cause</b>	<b>Solution</b>
The ingredients are fried unevenly in the air fryer	Certain types of ingredients need to be shaken halfway through the preparation time	Ingredients that lie on top of or across each other (e.g. fries) need to be shaken halfway through the preparation time (Please refer to the "Cooking Settings" paragraph)
Fried snacks are not crispy when they come out of the air fryer	You used a type of snacks meant to be prepared in a traditional deep fryer	Use oven snacks or lightly brush some oil on the snacks for a crunchier result (Please refer to the "Cooking Settings" paragraph)
I cannot slide the pan into the appliance properly	There are too much ingredients in the basket	Never overfill the pan or exceed the amount indicated in the table (Please refer to the "Cooking Settings" paragraph)
	The basket is not placed in the pan correctly	Push the basket down into the pan until you hear a click
White smoke comes out of the appliance	You are preparing greasy ingredients	When you fry greasy ingredients in the air fryer, a large amount of oil will leak in the pan. The oil produces white smoke and the pan may heat up more than usual. This does not affect the appliance or the end result
	The pan still contains grease residues from a previous use	White smoke is caused by grease heating up in the pan. Make sure you clean the pan properly after each use
Fresh fries are fried unevenly in the air fryer	You did not use the right potato type	Use fresh potatoes suitable for frying
	You did not rinse the potato sticks properly before you fry them	Rinse the potato sticks in a bowl for at least 30 minutes, take them out and dry them with kitchen paper
	You didn't cut the potato into equal size	Cut the potato sticks into equal size for even frying
Fresh fries are not crispy when they come out of the air fryer	The crispiness of the fries depends on the amount of oil and water in the fries	Make sure that you dry the potato sticks properly before you add the oil
		Cut the potato sticks smaller for a crispier result
		Add slightly more oil for a crispier result

If your appliance still does not work, contact an approved **Mienta** service center.

## DISPOSAL OF THE APPLIANCE AND ITS PACKING MATERIALS



The packaging is comprised exclusively of materials that present no danger for the environment and which may therefore be disposed of in accordance with the recycling measures in force in your area. For disposal of the appliance itself, please contact the appropriate service of your local authority.

## CORRECT DISPOSAL OF THIS PRODUCT



This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU. To prevent possible harm to the environment of human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your use device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environment safe recycling.

## Technical data:

Model: AF47234A

Power supply: 220-240 V~ 50/60 Hz

Power: 1700 Watt

## Consignes de Sécurité

Vous êtes priés de lire les instructions d'utilisation attentivement avant d'utiliser votre appareil pour la première fois. Toute utilisation qui n'est pas conforme à ces instructions dégageait **Mienta** de toute responsabilité et annule la garantie.

- Conservez ces instructions, le certificat de la garantie, le reçu d'achat et, si possible, la boîte, ainsi que l'emballage intérieur.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants de moins de 8 ans) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou ayant un manque d'expérience et de connaissances, si elles ont reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de cet appareil en toute sécurité par une personne responsable de leur sécurité et si elles comprennent les risques encourus.
- Une surveillance étroite est nécessaire lorsque l'appareil est utilisé à proximité des enfants. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants à moins qu'ils ne soient âgés de plus de 8 ans.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé pas les enfants. Gardez toujours cet appareil et son cordon électrique hors de portée des enfants.
- Cet appareil a été conçu pour un usage familial et domestique. Il n'est pas destiné à être utilisé dans des environnements tels que les cuisines du personnel des magasins, bureaux, fermes ou autres environnements de travail. Il n'est pas non plus destiné à être utilisé par les clients dans les hôtels, motels, chambres d'hôtes et autres environnements résidentiels.
- Toute utilisation commerciale, inappropriée ou non conforme à ces instructions annule la garantie et dégage **Mienta** de toute responsabilité.
- Utilisez l'appareil uniquement sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur.
- Éloignez l'appareil de toute projection d'eau.
- Pour se protéger contre les chocs électriques. Ne mettez jamais l'appareil, le cordon d'alimentation ou la prise dans l'eau ou tout autre liquide. Ne branchez pas l'appareil et ne l'utilisez pas avec les mains mouillées.
- Ne plongez jamais le corps de l'appareil dans l'eau et ne le lavez jamais sous l'eau courante. Car il contient des composants électriques et peut provoquer un choc électrique.
- N'utilisez jamais votre appareil s'il ne fonctionne pas correctement, ou s'il est endommagé. Dans un cas pareil, contactez directement un centre service agréé **Mienta**.
- Toute intervention, à l'exception du nettoyage et de l'entretien normal doit être effectuée par un centre de service agréé **Mienta**.
- Débranchez l'appareil dès que vous cessez de l'utiliser, avant le montage et le démontage et lors du nettoyage.
- Vérifiez que la tension nominale de votre appareil est compatible avec à celle de votre alimentation électrique du réseau.
- Cet appareil correspond aux normes de sécurité actuelles.

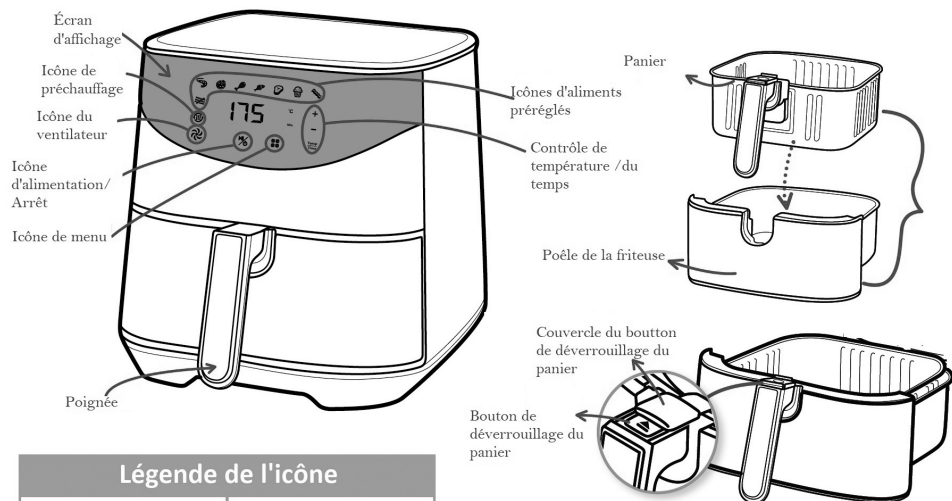
- Toure erreur de branchement annule la garantie.
- Il est essentiel que votre appareil soit connecté à une prise de terre.
- Le cordon d'alimentation ne doit jamais être en étroite proximité d'une source de chaleur ou reposant sur des bords tranchants.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est fonctionné.
- Si le cordon d'alimentation ou la prise sont endommagés, n'utilisez pas votre appareil. Pour éviter tout risque, ils doivent être remplacés par un centre de service agréé **Mienta**.
- Pour votre propre sécurité, utilisez uniquement les pièces détachées et les accessoires qui sont adaptés à votre appareil.
- Ne remplissez pas la friteuse à air avec de l'huile, car cela pourrait provoquer un risque d'incendie.
- Ne couvrez pas l'ouverture d'entrée et de sortie d'air pendant le fonctionnement de l'appareil car cela peut entraîner un risque d'incendie.
- Cet appareil n'est pas conçu pour fonctionner avec une minuterie externe ou un système de télécommande séparé.
- N'utilisez pas cet appareil en plein air.
- Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité de matériaux combustibles tels que nappe ou rideau.
- Ne placez pas l'appareil contre un mur ou contre un autre appareil. Laissez au moins 10 cm d'espace libre à l'arrière et 10 cm d'espace libre au-dessus de l'appareil.
- Au cours de la friture à l'air, la vapeur chaude sera libérée à travers 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. Faites également attention à la vapeur et à l'air chauds lorsque vous retirez la poêle de l'appareil.
- Ne touchez pas les surfaces accessibles car elles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation, utilisez toujours la poignée.
- Après avoir utilisé l'appareil, le couvercle métallique à l'intérieur devient très chaud, évitez donc de toucher le métal chaud à l'intérieur après la cuisson car cela pourrait provoquer un risque de brûlures.
- Débranchez immédiatement l'appareil si vous voyez de la fumée noire sortant de l'appareil. Attendez que l'émission de fumée s'arrête avant de retirer la poêle de l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles décrites dans ce manuel.
- N'utilisez pas l'appareil sauf si une ligne de mise à la terre est disponible dans le bâtiment ou en ajoutant un dispositif à courant résiduel (RCD) avec une fiche à deux broches.

## Protection contre la surchauffe

L'appareil est équipé d'un système de protection contre la surchauffe, le fusible thermique se coupe en cas de surchauffe accidentelle et l'appareil ne peut plus être utilisé. Débranchez le cordon d'alimentation du courant électrique et contactez directement un centre de service agréé **Mienta** pour le remplacer.

Avant d'utiliser votre appareil, vous devez vous familiariser avec les différentes parties de votre friteuse.

## Composants



### Légende de l'icône

 FRITES	 POISSON
 ÉGOÏSTE	 BIFTECK
 PIZZA	 GÂTEAU
 VOLAILLE	 DÉCONGELER

## Avant la première utilisation

- Déballez votre appareil et retirez tous les emballages (autocollants, papiers, sacs plastiques, etc ...) avant utilisation. Gardez votre preuve d'achat, puis lisez attentivement les instructions.
- Nettoyez le panier, la poêle avec de l'eau chaude et du savon de lavage à l'aide d'une éponge non abrasive.
- Essuyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.

**Remarque:** Pendant les premières utilisations, il peut y avoir une odeur de « plastique chaud ». Ceci est parfaitement normal dans les nouvelles friteuses à air car le matériau est chauffé pour la première fois. Il va disparaître après les premières utilisations.

## Préparer votre appareil pour l'utilisation

1. Placez votre appareil sur une surface stable, horizontale et plane.  
**Ne placez jamais l'appareil sur une surface non résistante à la chaleur. Ne placez pas l'appareil contre un mur ou contre un autre appareil. Laissez au moins 10 cm d'espace libre derrière l'appareil et 10 cm au-dessus de l'appareil.**
2. Placez correctement le panier dans la poêle.
3. Mettez la poêle correctement dans l'appareil, sinon l'appareil ne fonctionne pas.
4. Tirez le cordon d'alimentation et branchez-le dans une prise de courant électrique.  
**Ne remplissez jamais le panier avec de l'huile ou de graisse de friture. Ne couvrez jamais la partie supérieure de l'appareil. Car cela peut interrompre le courant d'air et affecte le résultat de la friture à air.**

## Utilisation de votre appareil

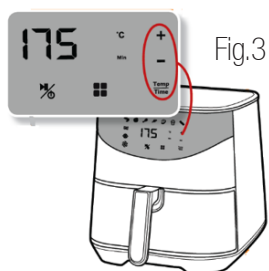
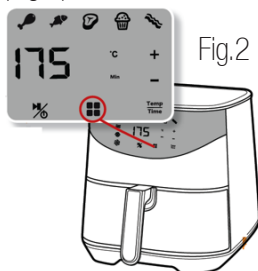
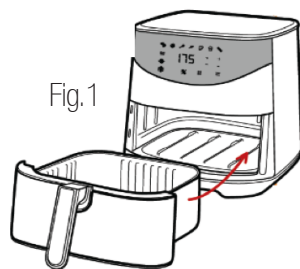
Votre friteuse à air vous permet de préparer vos ingrédients et collations préférés d'une façon plus saine. La friteuse à air utilise de l'air chaud en combinaison avec une circulation d'air à haute vitesse (air chaud rapide) et une grille supérieure pour préparer une variété de plats savoureux d'une façon saine, rapide et facile. Vos ingrédients sont chauffés de tous les côtés à la fois et il n'est pas nécessaire d'ajouter de l'huile à la plupart des ingrédients.

## Friture à air chaud

1. Placez l'appareil sur une surface stable, horizontale et plane.
2. Branchez la fiche dans une prise murale mise à la terre.
3. Retirez délicatement la poêle de la friteuse à air.
4. Mettez les ingrédients dans le panier. Pulvérisez d'huile de cuisson pour obtenir des aliments plus croustillants. Faites glisser la poêle dans la friteuse à air. (Fig. 1)

**Note: ne trop remplissez jamais la poêle ou dépassez la quantité indiquée dans le tableau (veuillez-vous référer au paragraphe « Paramètres de cuisson »), car cela pourrait affecter la qualité du résultat final.**

5. Pour sélectionner un pré-réglage, appuyez sur l'icône du menu plusieurs fois jusqu'à ce que l'icône de l'aliment souhaité apparaisse. La température et l'heure va apparaître sur l'écran. (Fig.2)  
Vous pouvez régler la température ou l'heure pré-réglée en appuyant sur les icônes « + » / « - ». Appuyez sur Temp / Time pour choisir entre la température et le réglage du temps. (Fig.3)



6. Pour commencer le processus de friture à l'air, appuyez sur l'icône de démarrage. (Fig.4)

**Remarque:** si vous le souhaitez, vous pouvez également laisser l'appareil préchauffer sans aucun ingrédient à l'intérieur.

Appuyez sur l'icône de démarrage, puis sur l'icône de menu jusqu'à ce que l'icône de préchauffage apparaisse. Appuyez à nouveau sur l'icône de démarrage pour commencer le processus de préchauffage. (Fig5)

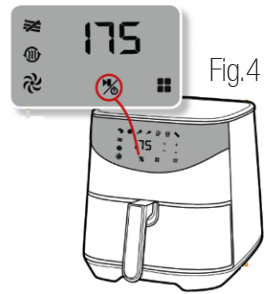
7. Certains ingrédients nécessitent une secousse à la moitié du temps de préparation (Veuillez-vous référer au paragraphe de "Paramètres de cuisson"). Pour secouer les ingrédients, sortez la poêle de l'appareil par la poignée et secouez-la. Faites ensuite introduire la poêle dans la friteuse à air.

**Attention:** n'appuyez pas sur le bouton de déverrouillage du panier pendant l'agitation.

**Remarque:** après avoir fait glisser la poêle hors de l'appareil, l'unité d'affichage passera en mode veille. Lorsque vous remettez la poêle dans l'appareil, vos réglages de temps et de température reprendront automatiquement. Il n'est pas nécessaire de réinitialiser vos paramètres ou d'appuyer sur démarrer.

**Remarque:** vous pouvez régler la minuterie sur la moitié du temps de préparation. Ainsi, lorsque vous entendez la sonnerie de la minuterie, vous devez secouer les ingrédients, puis vous devez régler à nouveau la minuterie sur le temps de préparation restant après avoir secoué et remis la casserole en l'air friteuse.

8. Lorsque vous entendez la sonnerie de la minuterie, le temps de préparation réglé s'est écoulé. Alors, tirez la poêle de l'appareil et placez-la sur une surface résistante à la chaleur et vérifiez si les ingrédients sont prêts. Si les ingrédients ne sont pas encore prêts, faites simplement glisser la poêle dans l'appareil et réglez la minuterie de nouveau sur quelques minutes supplémentaires.
9. Lorsque vos aliments sont prêts, videz le panier dans un bol ou sur une assiette à l'aide d'une paire de pinces; la nourriture et la poêle seront chaudes!



## Remarques utiles

- Ne tournez pas le panier à l'envers avec la poêle toujours attachée, car tout excès d'huile ayant été recueilli au fond de la poêle coulera sur les ingrédients.
- Pour éviter d'endommager la surface antiadhésive, n'utilisez pas d'ustensiles pointus ou métalliques.
- Lorsque la quantité de nourriture préparée est prête, la friteuse à air est immédiatement prête pour préparer une autre quantité de nourriture.
- Pour mettre la friteuse à air en pause, appuyez sur l'icône d'alimentation / pause. Appuyez à nouveau pour redémarrer.
- Pour éteindre la friteuse à air, appuyez et maintenez l'icône de démarrage. La friteuse à air peut refroidir pendant 20 secondes avant de s'éteindre.

**Attention: après la friture à l'air chaud, la poêle et les ingrédients deviennent très chauds, évitez donc de les toucher. Selon le type d'ingrédients dans la friteuse à air, de la vapeur peut s'échapper de la poêle.**

## Paramètres de cuisson

Le tableau suivant vous aide à choisir les paramètres de base des ingrédients que vous souhaitez préparer.

**Remarque:** Gardez à l'esprit que les temps de cuisson suivants ne sont que de simples propositions. Car les ingrédients peuvent différer selon l'origine, la taille, la forme et le marque. Ainsi, vous pouvez choisir de les suivre ou non, selon votre goût.

Comme la technologie rapide de l'air chaud chauffe instantanément l'air à l'intérieur de l'appareil, tirez brièvement la poêle hors de l'appareil pendant la friture à air chaud peut interrompre le processus de la cuisson.

Aliments	Min – Max Quantité (gram.)	Temps (min.)	Temp.	Secouez, retournez ou remuez à mi-chemin	Commentaires
Frites congelées minces	200 – 1400 g	13-32 mins	180°C	Oui	-
Frites congelées épaisses	200 – 1400 g	13-33 mins	180°C	Oui	-
Frites faites à la maison (*)	200 – 1400 g	18-35 mins	180°C	Oui	Faites tremper pendant 30 minutes dans l'eau, séchez puis ajoutez ¼ à 1 cuillère à soupe d'huile
Quartiers de pommes de terre faites à la maison	200 – 1400 g	20-42 mins	180°C	Oui	
Pépites de poulet congelés	80 – 1300 g (6-50 pièces)	7-18 mins	180°C	Oui	Prêtes lorsqu'elles prennent une teinte dorée et qu'elles sont croustillantes à l'extérieur
Spring Rolls	100 – 600 g (5-30 pièces)	14-16 mins	180°C	Oui	

Poulet entier	1200 – 1400 g	50-55 mins	180°C	Non	Évitez que les jambes touchent l'élément chauffant
Poitrine de poulet	1-5 pièces	18-22 mins	180°C	Non	-
Pilons de poulet	200 – 1400 g	18-35 mins	180°C	Oui	-
Bâtonnets de poulet pané	3 – 12 pièces (1 couche)	10-15 mins	180°C	Oui	Ajoutez de l'huile à la chapelure. Prêts lorsqu'ils sont dorés
Ailes de poulet	2 – 8 pièces (1 couche)	14-18 mins	180°C	Oui	-
Côtelettes de viande sans os	1 – 5 Côtelettes	10-13 mins	200°C	Oui	-
Hamburger	1 – 4 galettes	10-15 mins	200°C	Non	-
Grosses saucisses	1 – 6 pièces (1 couche)	12-15 mins	200°C	Non	-
Saucisses fines	1 – 7 pièces	9-12 mins	200°C	Non	-
Poisson entier	1 – 2	18-22 mins	200°C	Non	Coupez la queue si elle n'entre pas en entier dans le panier
Filets de poisson	1 – 3 pièces (1 couche)	9-12 mins	200°C	Non	Placez la peau face vers le bas et ajoutez-y quelques gouttes d'huile afin d'éviter toute adhérence
Fruits de mer	200 – 1400 g	10-25 mins	200°C	Oui	-
Gâteau	500 g	28 mins	180°C	Non	Utilisez un moule à gâteau
Muffins	1 – 9 pièces	12-14 mins	180°C	Non	Utilisez un moule à muffins en silicone résistant à la chaleur
Quiche	1 (diamètre 21cm)	15 mins	180°C	Non	Utilisez la plaque de cuisson ou un plat allant au four
Pain grillé/petits pains pré-cuits	1 – 6 pièces	6-7 mins	180°C	Non	-
Pain frais	700 g	38 mins	160°C	Non	La forme doit être aussi plate que possible afin d'éviter que le pain touche l'élément chauffant lorsqu'il gonfle
Petits pains frais	1 – 6 pièces	18-20 mins	160°C	Non	-
Macédoine de légumes (coupés grossièrement)	300 – 800 g	10-20 mins	200°C	Oui	Réglez le temps de cuisson selon votre goût

**Les friteuses à air fonctionnent de la même manière que les fours. Si votre plat ne figure pas dans la liste, veuillez-vous référer aux instructions du four sur l'emballage ou la recette de l'article.**

## (\*) Faire des frites maison

Pour obtenir de meilleurs résultats, nous vous conseillons d'utiliser des frites précuites (par exemple congelées). Si vous voulez faire des frites à la maison, suivez les étapes ci-dessous:

1. Pelez les pommes de terre et coupez-les en bâtonnets de même taille pour assurer une friture uniforme.
2. Lavez soigneusement les bâtonnets de pommes de terre et séchez-les avec du papier absorbant.
3. Versez ½ cuillère à soupe d'huile d'olive dans un bol, placez les bâtonnets sur le dessus et mélangez jusqu'à ce que les bâtonnets soient bien recouverts avec de l'huile.
4. Retirez les bâtonnets du bol avec vos doigts ou un ustensile de cuisine pour que l'excès d'huile reste dans le bol. Mettez les bâtonnets dans le panier.

**Remarque:** n'inclinez pas le bol pour verser tous les bâtonnets dans le panier en une seule fois, pour éviter que l'excès d'huile restant dans le bol se retrouve au fond de la poêle.

5. Faites frire les bâtonnets de pommes de terre selon les instructions du paragraphe de "Paramètres de cuisson".

## Conseils culinaires

- Les petits ingrédients nécessitent généralement un temps de préparation plus court que les gros ingrédients.
- Une plus grande quantité d'ingrédients ne nécessite qu'un temps de préparation légèrement plus long, une plus petite quantité d'ingrédients ne nécessite qu'un temps de préparation légèrement plus court.
- La secousse des ingrédients les plus petits au milieu du temps de préparation améliore le résultat final et peut aider à empêcher les ingrédients être frits de manière inégale.
- Ajoutez un peu d'huile aux pommes de terre fraîches pour un résultat croustillant. Faites frire vos ingrédients dans la friteuse à air quelques minutes après avoir ajouté l'huile.
- Ne préparez pas d'ingrédients extrêmement gras tels que des saucisses dans la friteuse à air.
- Les collations qui peuvent être préparées dans un four peuvent également être préparées dans la friteuse à air.
- Utilisez de la pâte pré-faite pour préparer des collations fourrées rapidement et facilement. La pâte préparée nécessite également un temps de préparation plus court que la pâte faite à la maison.
- Placez une plaque de cuisson ou un plat à four dans le panier de la friteuse à air si vous voulez faire un gâteau ou une quiche ou si vous voulez faire frire des aliments fragiles ou des aliments remplis.
- Vous pouvez également utiliser la friteuse à air pour réchauffer les aliments. Pour réchauffer des aliments, réglez la température à 150°C pendant 10 minutes maximum.

- Ajoutez 3 minutes au temps de préparation lorsque vous commencez à frire pendant que la friteuse à air est encore froide.
- Vous pouvez laisser l'appareil préchauffer pendant 3 minutes sans aucun ingrédient à l'intérieur avant de commencer à frire vos ingrédients.
- **Remarque:** lorsque vous utilisez des ingrédients qui augmentent (comme des gâteaux, des quiches ou des muffins), la plaque de cuisson ne doit pas être remplie à plus de la moitié.

## Nettoyage

Débranchez votre appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer. **Attention: Risque de brûlures: Ne touchez jamais le métal chaud à l'intérieur de la friteuse à air, laissez-le toujours refroidir avant de le nettoyer.**

N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine en métal ou de produits de nettoyage abrasifs pour nettoyer la poêle, le panier et l'intérieur de l'appareil, car cela pourrait endommager le revêtement antiadhésif.

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

**Remarque:** Retirez la poêle de la friteuse à air pour laisser l'appareil refroidir rapidement.

2. Essuyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.
3. Nettoyez la poêle et le panier avec de l'eau chaude, du liquide de lavage et une éponge non abrasive, vous pouvez également nettoyer la poêle et le panier au lave-vaisselle.

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

**Conseil:** si de la saleté est collée au panier ou au fond de la poêle, remplissez la poêle d'eau chaude avec un peu de liquide de lavage. Mettez le panier dans la poêle et laissez tremper la poêle et le panier 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.

## Stockage

1. Retirez la fiche de la prise et laissez l'appareil refroidir.
2. Assurez-vous que toutes les parties sont propres et sèches.
3. Rangez la friteuse à air dans un endroit propre et sec.

## Dépannage

Que faire si votre appareil ne fonctionne pas?

Tout d'abord, vérifiez la connexion. Ensuite, vérifiez si l'une des causes inscrites dans le tableau ci-dessous pourrait être la raison.

<b>Problème</b>	<b>Cause Possible</b>	<b>Solution</b>
La friteuse à air ne fonctionne pas	L'appareil n'est pas branché correctement à une prise de courant électrique	Branchez la fiche dans une prise murale mise à la terre
	Vous n'avez pas réglé la minuterie	Appuyez sur l'icône du temps pour régler le temps de cuisson requis pour démarrer l'appareil.
	La poêle n'est pas installée dans l'appareil correctement	Faites glisser la poêle dans l'appareil correctement
Les ingrédients frits avec la friteuse à air ne sont pas bien frits	La quantité d'ingrédients dans le panier est trop grande	Mettez une plus petite quantité d'ingrédients dans le panier
	La température réglée est trop basse	Appuyez sur l'icône de température pour régler le réglage de température requis. (Veuillez-vous reporter au paragraphe « Paramètres de cuisson ».
	Le temps de préparation est trop court	Appuyez sur l'icône du temps pour régler le temps de cuisson requis pour démarrer l'appareil. (Veuillez-vous reporter au paragraphe « Paramètres de cuisson ».
Les ingrédients sont frits de manière inégale dans la friteuse à air	Certains types d'ingrédients doivent être secoués au milieu du temps de préparation	Les ingrédients qui se trouvent les uns sur les autres ou les uns sur les autres (par exemple les frites) doivent être secoués à la moitié du temps de préparation (veuillez-vous référer au « paragraphe Paramètres de cuisson »)
Les collations frites ne sont pas croustillantes lorsqu'elles sortent de la friteuse à air	Vous avez utilisé un type de collations destinées à être préparées dans une friteuse traditionnelle	Utilisez des collations au four ou ajoutez légèrement d'huile sur les collations pour un résultat plus croustillant (veuillez-vous référer au « paragraphe Paramètres de cuisson »)

<b>Problème</b>	<b>Cause Possible</b>	<b>Solution</b>
Je ne peux pas installer correctement la poêle dans l'appareil	Il y a trop d'ingrédients dans le panier	Ne trop remplissez jamais la poêle ou dépassez la quantité indiquée dans le tableau (veuillez-vous référer au paragraphe « Paramètres de cuisson »)
	Le panier n'est pas placé correctement dans la poêle	Poussez le panier vers le bas dans la poêle jusqu'à ce que vous entendiez un clic
Il y a de la fumée blanche sort de l'appareil	Vous préparez des ingrédients gras	Lorsque vous faites frire des ingrédients gras dans la friteuse à air, une grande quantité d'huile se coulera dans la poêle. L'huile produit une fumée blanche et la poêle peut chauffer plus que d'habitude. Cela n'affecte pas l'appareil ou le résultat final
	La poêle contient toujours des résidus de graisse provenant d'une utilisation précédente	La fumée blanche est causée par le réchauffement de la graisse dans la poêle. Assurez-vous de bien nettoyer la poêle après chaque utilisation
Les frites fraîches sont frites de manière inégale dans la friteuse à air	Vous n'avez pas utilisé le bon type de pomme de terre	Utilisez des pommes de terre fraîches
	Vous n'avez pas bien rincé les bâtonnets de pommes de terre avant de les frire	Rincez les bâtonnets de pomme de terre dans un bol pendant au moins 30 minutes, retirez-les et séchez-les avec du papier absorbant
	Vous n'avez pas coupé la pomme de terre en bâtonnets de la même taille	Coupez les pommes de terre en bâtonnets de même taille pour une friture uniforme
Les pommes de terre fraîches ne sont pas croquantes lorsqu'elles sortent de la friteuse	Le croustillant des pommes de terre dépend de la quantité d'huile et d'eau dans les pommes de terre	Assurez-vous de bien sécher les bâtonnets de pommes de terre avant d'ajouter l'huile
		Coupez les bâtonnets de pommes de terre plus petits pour un résultat plus croustillant
		Ajoutez un peu plus d'huile pour un résultat plus croustillant

Si votre appareil ne fonctionne toujours pas, prière de contacter un centre de service agréé **Mienta**.

## DISPOSITION DE L'APPAREIL ET DE SES MATERIAUX D'EMBALLAGE



L'emballage se compose exclusivement de matériaux qui ne présentent aucun danger pour l'environnement et qui peuvent donc être éliminés d'une manière qui conforme aux mesures de recyclage en vigueur dans votre région. Pour la disposition de l'appareil lui-même, s'il vous plaît contactez le service approprié de votre autorité locale.

## AVERTISSEMENTS POUR L'ÉLIMINATION CORRECTE DU PRODUIT



Ce marquage indique que ce produit ne doit pas être jeté avec les déchets urbains à travers l'UE. Pour éviter tout dommage possible dû à l'élimination incontrôlée de déchets, faites recycler de façon responsable pour encourager la réutilisation des ressources matérielles. Pour se débarrasser de votre appareil utilisé, s'il vous plaît utilisez les systèmes de renvoi et de ramassage ou contactez le commerçant où l'appareil a été acheté. Ils peuvent prendre ce produit pour le recycler sans danger pour l'environnement.

## Spécifications Techniques

Modèle: AF47234A

Alimentation électrique: 220-240 V~ 50/60 Hz

Puissance électrique: 1700 Watt

المشكلة	الأسباب المحتملة	الحلول
البطاطس الطازجة مقلية بشكل غير متساوٍ	لم تستخدم نوع البطاطس المناسب	إستخدم نوع البطاطس الطازج المناسب للقلي
	لم تقوم بنقع البطاطس لتوقف هشاشة	انقع اصابع البطاطس في إناء لمدة ٣٠ دقيقة على الأقل، ثم أخرجها و جفها باستخدام مناديل المطبخ الورقية
البطاطس الطازجة ليست مقرمشة عندما تخرج من القلاية الهوائية	لم تقطع البطاطس إلى أصابع متساوية الحجم	قم بتقطيع البطاطس إلى أصابع متساوية الحجم للحصول على قلي متساوي
	قمرمشة البطاطس تعتمد على كمية الزيت ومحتوى الماء في البطاطس	تأكد من تجفيف أصابع البطاطس جيداً قبل إضافة الزيت
		قم بتقطيع البطاطس إلى أصابع أصغر حجماً للحصول على نتيجة أكثر قمرمشة
	أضف قليل من الزيت للحصول على نتيجة أكثر قمرمشة	

إذا أستمر جهازك لا يعمل، يرجى الاتصال بمركز خدمة معتمد من **ميانتا**.

## التخلص من مواد التغليف والمنتج

إن التغليف يحتوي على مواد لا تشكل خطراً على البيئة ويمكن التخلص منها طبقاً لقوانين إعادة التصنيع السارية المفعول.  
للتخلص من المنتج، اتصل بالمصلحة المختصة التابعة لبلدك



## معلومات هامة للتخلص الصحيح من المنتج

هذه العلامة تشير إلى أن لا ينبغي التخلص من هذا المنتج مع النفايات المنزلية الأخرى في جميع أنحاء الاتحاد الأوروبي. لكي تمنع أي ضرر على البيئة وصحة الإنسان من التخلص الخبير منضبط للنفايات، قم بإعادة تدويرها بطريقة مسؤولة لتشجيع إعادة استخدام الموارد المادية. لإعادة جهازك المستخدم، برجاء استخدام أنظمة الارجاع والتجميع أو قم بالاتصال بالبائع حيث تم شراء الجهاز، حيث يمكنه أخذ هذا المنتج لإعادة تدويره بطريقة آمنة للبيئة.



## المواصفات الفنية:

الموديل: AF47234A

مصدر الطاقة: 220-240 V~ 50/60 Hz

القدرة: 1700 وات

المشكلة	الأسباب المحتملة	الحلول
	كمية الطعام في السلة كبيرة	ضع كمية أقل من المكونات في السلة
المكونات المقلية في الفلاية ليست مقلية جيداً	درجة الحرارة المضبوطة منخفضة للغاية	اضغط على زر ضبط درجة الحرارة لإختيار درجة الحرارة المطلوبة (يرجى الرجوع إلى فقرة «إعدادات الطهي»).
	وقت التحضير قصير للغاية	اضغط على زر المؤقت لضبط وقت الطهي المطلوب لتشغيل الجهاز (يرجى الرجوع إلى فقرة «إعدادات الطهي»).
المكونات مقلية بشكل غير متساو	تحتاج بعض المكونات إلى الرج في منتصف وقت الطهي	المكونات التي تقع فوق أو عبر بعضها البعض (مثل البطاطس) يجب أن يتم تقليبها في منتصف وقت التحضير (يرجى الرجوع إلى فقرة "إعدادات الطهي")
الوجبات الخفيفة المقلية ليست مقرمشة عندما تخرج من الفلاية الهوائية	لقد قمت باستخدام نوعاً من الوجبات الخفيفة التي يتم تحضيرها في الفلاية العميقة التقليدية	قم باستخدام الوجبات الخفيفة المعدة للطهي بالفرن أو ادهن القليل من الزيت على الوجبات الخفيفة للحصول على نتيجة أكثر وضوحاً (يرجى الرجوع إلى فقرة «إعدادات الطهي»)
لا يمكنني تركيب وعاء القلي في الجهاز بشكل صحيح	توجد كمية كبيرة من المكونات في السلة السلة غير مثبتة بشكل صحيح في وعاء القلي	لا تملأ المقلاة أكثر من اللازم أو تتجاوز الكمية الموضحة في الجدول (يرجى الرجوع إلى فقرة «إعدادات الطهي»).
		قم ب تثبيت السلة جيداً عن طريق الضغط لأسفل حتي تسمع صوت "كليك"
ينبعث دخان أبيض من الجهاز	ربما تقوم بتحضير مكونات دهنية	عند قلي المكونات الدهنية في الفلاية الهوائية، سوف يتسرب كمية كبيرة من الزيت إلى الفلاية. يتسبب الزيت في إنبعاث دخان أبيض وقد يسخن الفلاية أكثر من المعتاد. هذا لا يؤثر على الجهاز أو النتيجة النهائية
	لا يزال وعاء القلي يحتوي على بقايا مواد دهنية من الاستخدام السابق	تأكد من تنظيف وعاء القلي جيداً بعد كل استخدام

## التنظيف

- أفصل الجهاز من مصدر التيار الكهربائي واتركه ليبرد قبل البدء في تنظيفه .  
**تنبيه: خطر الحروق؛ لا تلمس الجسم المعدني الداخلي للقلاية الهوائية لأنه ساخن جداً، دعه يبرد دائماً قبل التنظيف.**  
لا تستخدم أدوات المطبخ المعدنية أو مواد التنظيف الكاشطة لتنظيف وعاء القلي والسلة والجسم الداخلي للجهاز، لأن ذلك قد يؤدي إلى إتلاف الطلاء الغير اللاصق.  
١. أفصل الجهاز من التيار الكهربائي واتركه ليبرد.  
**ملاحظة:** قم بإزالة وعاء القلي من الجهاز حتى تتم عملية تبريد الجهاز بشكل أسرع.  
٢. امسح الجسم الخارجي للجهاز بقطعة قماش مبللة.  
٣. قم بتنظيف السلة ووعاء القلي بالماء الساخن وقليل من سائل التنظيف واسفنجة غير كاشطة، كما يمكنك غسل الوعاء والسلة في غسالة الصحون. يمكنك استخدام سائل منظف الدهون لإزالة أي أوساخ متبقية.  
**نصيحة:** في حالة التصاق الأوساخ بالسلة أو قاع وعاء القلي، إملأ وعاء القلي بالماء الساخن مع بعض سائل التنظيف. ضع السلة في وعاء القلي انقعها معاً لمدة ١٠ دقائق تقريباً.  
٤. نظف الجزء الداخلي من الجهاز بالماء الساخن واسفنجة غير كاشطة.  
٥. قم بتنظيف عنصر التسخين باستخدام فرشاة تنظيف لإزالة بقايا الطعام.

## التخزين

١. أفصل الجهاز من التيار الكهربائي واتركه ليبرد.  
٢. تأكد من أن جميع الأجزاء نظيفة وجافة.  
٣. قم بتخزين القلاية الهوائية في مكان نظيف وجاف.

## إستكشاف الأعطال وإصلاحها

- ماذا تفعل إذا كان جهازك لا يعمل؟
- تأكد أولاً أن المنتج موصولاً بالتيار.
  - ثم تأكد إذا كان أحد أسباب العطل مدرجاً في الجدول التالي، قد يكون هو السبب.

المشكلة	الأسباب المحتملة	الحلول
القلاية الهوائية لا تعمل	الجهاز غير متصل بمصدر للتيار الكهربائي	قم بتوصيل الجهاز بمصدر للتيار الكهربائي
	لم تقم بضبط المؤقت	اضغط على زر المؤقت لضبط وقت الطهي المطلوب لتشغيل الجهاز.
	لم يتم تركيب وعاء القلي في الجهاز بشكل صحيح	قم بتركيب وعاء القلي في الجهاز بشكل صحيح

## (\* تحضير البطاطس المحمرة المصنوعة في المنزل

للحصول على أفضل النتائج، إننا ننصح باستخدام البطاطس المحمرة المطهية مسبقاً (المجمدة مثلاً). إذا أردت تحضير بطاطس محمرة المصنوعة في المنزل، فيمكنك إتباع الخطوات التالية:

١. قشر البطاطس وقطعها إلى أصابع متساوية الحجم لضمان قلبي متساوي.
٢. أنقع أصابع البطاطس في إناء لمدة ٣٠ دقيقة على الأقل، ثم أخرجها وجفها باستخدام مناديل المطبخ الورقية.
٣. صب  $\frac{1}{2}$  ملعقة كبيرة زيت زيتون في الوعاء، ثم ضع الأصابع في الوعاء وإخلطها حتى تصبح الأصابع مغطاة بالزيت كلياً.
٤. أخرج أصابع البطاطس من الوعاء بأصابعك أو باستخدام أداة المطبخ بحيث يتبقى الزيت الزائد في الوعاء. وضع أصابع البطاطس في السلة.
- ملحوظة:** لا تقم بإمالة الوعاء لصب أصابع البطاطس في السلة مرة واحدة. وذلك لمنع وصول الزيت الزائد إلى قاع وعاء القلي.
٥. قم بقلي أصابع البطاطس وفق التعليمات الموضحة في فقرة "إعدادات الطهي".

## نصائح للطبخ

- عادة ما تتطلب المكونات الأصغر حجماً وقت إعداد أقصر من المكونات الأكبر حجماً.
- وتتطلب الكميات الكبيرة من المكونات وقت تحضير أطول قليلاً، والكميات القليلة من المكونات تتطلب وقت تحضير أقصر قليلاً.
- إذا قمت بتقليب المكونات الصغيرة في منتصف وقت التحضير فسوف يؤدي ذلك إلى تحسين النتيجة النهائية ويمكن أن يمنع قلبي الطعام بشكل غير متساو.
- قم بإضافة الزيت إلى البطاطس الطازجة للحصول على نتيجة مقرمشة. قم بقلي المكونات في القلاية الهوائية خلال بضع دقائق بعد إضافة الزيت.
- لا تقوم بإعداد المكونات زائدة الدهون في القلاية الهوائية.
- الوجبات الخفيفة التي يمكن إعدادها في الفرن تصبح قابلة للقلي في القلاية الهوائية أيضاً.
- استخدم العجينة المُحضرة مسبقاً في تحضير الوجبات الخفيفة المحشوة بسرعة وسهولة. تتطلب العجينة الجاهزة وقت تحضير أقل من العجينة المصنعة في المنزل.
- ضع صينية خبز أو طبق فرن في سلة القلاية الهوائية إذا كنت ترغب في صنع كعكة أو تارت أو إذا كنت ترغب في قلي الطعام المشوي أو الطعام المحشو.
- يمكنك أيضاً أن تستخدم القلاية الهوائية في إعادة تسخين المكونات سريعاً. لإعادة تسخين المكونات، إضبط درجة الحرارة على ١٥٠ درجة مئوية لمدة تصل إلى ١٠ دقائق.
- قم بإضافة ٣ دقائق إلى وقت الطهي عندما يكون الجهاز بارد.
- يمكنك أن تقوم بالتسخين المسبق لمدة ٣ دقائق بدون أي مكونات بالداخل قبل بدء قلي الطعام.
- **ملحوظة:** عندما تستخدم المكونات التي ترتفع عند طهيها (مثل الكعك، التارت أو المافن) ينبغي عدم ملء صينية المخبوزات لأكثر من نصفها.

ملاحظات	الرج أو المتقلب في منتصف وقت الطهي	درجة الحرارة	وقت الطهي الأدنى	الحد الأدنى - الحد الأقصى (جرام)	الطعام
-	نعم	180°C	٣٢-١٣ دقيقة	١٤٠٠ - ٢٠٠ جرام	بطاطس مجمدة رفيعة
-	نعم	180°C	٣٣-١٣ دقيقة	١٤٠٠ - ٢٠٠ جرام	بطاطس مجمدة سميكة
انقعي البطاطس لمدة ٣٠ دقيقة في الماء واتركها حتى تجف ثم أضيفي ¼ إلى ملعقة كبيرة من الزيت	نعم	180°C	٣٥-١٨ دقيقة	١٤٠٠ - ٢٠٠ جرام	أصابع البطاطس المصنوعة في المنزل (*)
	نعم	180°C	٤٢-٢٠ دقيقة	١٤٠٠ - ٢٠٠ جرام	بطاطس ويدجز المصنوعة في المنزل
تصبح جاهزة عندما تأخذ لوناً ذهبياً وهشاً من الخارج	نعم	180°C	١٨-٧ دقيقة	١٣٠٠ - ٨٠٠ جرام (٦ - ٥ قطعة)	ناجتس دجاج مجمد
	نعم	180°C	١٦-١٤ دقيقة	٦٠٠ - ١٠٠ جرام (٣ - ٥ قطعة)	مقبلات «السبرينج رولز» المجمدة
تجنب أن تلمس الأرجل عنصر التسخين	لا	180°C	٥٥-٥٠ دقيقة	١٤٠٠ - ١٢٠٠ جرام	دجاجة كاملة
-	لا	180°C	٢٢-١٨ دقيقة	٥ قطع	صدور الفراخ
-	نعم	180°C	٣٥-١٨ دقيقة	١٤٠٠ - ٢٠٠ جرام	دبابيس فراخ
أضف الزيت إلى البقسماط. تصبح أصابع الدجاج جاهزة عندما يكون لونها أصفر ذهبي	نعم	180°C	١٥-١٠ دقيقة	١٢ قطع (طبقة واحدة)	اصابع الدجاج المغطاة بالبقسماط
-	نعم	180°C	١٨-١٤ دقيقة	٨ - ٢ قطع (طبقة واحدة)	أجنحة دجاج
-	نعم	200°C	١٣-١٠ دقيقة	٥ قطع	قطع لحم مخلية
-	لا	200°C	١٥-١٠ دقيقة	٤ قطع	همبرغر
-	لا	200°C	١٥-١٢ دقيقة	١ - ٦ قطع (طبقة واحدة)	لفائف السجق السميكة
-	لا	200°C	١٢-٩ دقيقة	٧ - ١ قطع	لفائف السجق الرفيعة
اقطع الذيل إذا لم تدخل السمكة كاملة في السلة	لا	200°C	٢٢-١٨ دقيقة	٢ - ١	سمكة كاملة
لتجنب الالتصاق، ضع جانب الجلد في الأسفل وأضف بعض الزيت	لا	200°C	١٢-٩ دقيقة	٣ - ١ قطع (طبقة واحدة)	سمك فيليه
-	نعم	200°C	٢٥-١٠ دقيقة	١٤٠٠ - ٢٠٠ جرام	فواكه بحر
استخدم قالب كيك	لا	180°C	٢٨ دقيقة	٥٠٠ جرام	لكيك
استخدم أكواب المافن السيليكون المقاومة للحرارة	لا	180°C	١٤-١٢ دقيقة	٩ - ١	المافن
استخدم صينية مخبوزات/طبق فون	لا	180°C	١٥ دقيقة	١ (قطر ٢١ سم)	التارت
-	لا	180°C	٧-٦ دقيقة	٦ - ١ قطع	الخبز المحمص / لفائف الخبز المحمص
يجب أن يكون الشكل مسطحاً قدر الأمكان لتجنب ملامسة الخبز لعنصر التسخين عند الارتفاع	لا	160°C	٣٨ دقيقة	٧٠٠ جرام	الخبز الطازج
-	لا	160°C	٢٠-١٨ دقيقة	٦ - ١ قطع	مقبلات «السبرينج رولز» الطازجة
اضبط وقت الطهي حسب رغبتك	نعم	200°C	٢٠-١٠ دقيقة	٨٠٠ - ٣٠٠ جرام	خضروات مشكلة (مقطعة سميكة)

تعمل المقالي الهوائية بشكل مشابه للأفران. إذا لم يكن الطبق الخاص بك مدرجاً في القائمة ، فيرجى الرجوع إلى تعليمات الفرن الموجودة على عبوة الصنف أو الوصفة.

٧. بعض المكونات تحتاج إلى تقليب أثناء الطهي ( يرجى الرجوع إلى فقرة «إعدادات الطهي») لتقليب المكونات، أخرج وعاء القلي من الجهاز عن طريق الإمساك بالمقبض ورجه ثم أعد إدخاله مرة أخرى .  
**تنبيه:** لا تضغط على زر فك المصفاة أثناء رج وعاء القلي.  
**ملاحظة:** بعد إخراج وعاء القلي من الجهاز ، سيدخل الجهاز في وضع السكون. عند إعادة وعاء القلي مرة أخرى إلى الجهاز ، ستستأنف إعدادات الوقت ودرجة الحرارة تلقائيًا. ليست هناك حاجة لإعادة ضبط الإعدادات الخاصة بك أو الضغط على بدء.  
**ملحوظة:** يمكنك ضبط المؤقت على نصف وقت التحضير ، لذلك عندما تسمع جرس المؤقت عليك رج المكونات ثم عليك ضبط المؤقت مرة أخرى على وقت التحضير المتبقي بعد رجها ووضع وعاء القلي في الجهاز مرة أخرى. عندما ينقضي وقت الطهي الذي اخترته ، يرن جرس المؤقت. اسحب وعاء القلي خارج الجهاز وضعه على سطح مقاوم للحرارة وتحقق مما إذا كانت المكونات جاهزة. إذا لم تكن المكونات جاهزة بعد ، فما عليك سوى إدخال وعاء القلي مرة أخرى في الجهاز وضبط المؤقت لبضع دقائق إضافية.  
٨. عندما يكون طعامك جاهزًا ، قم بتفريغ وعاء القلي في وعاء أو في طبق باستخدام ملقط. احترس! سيكون الطعام والمقلاة ساخين!!  
٩.

### ملحظات مفيدة

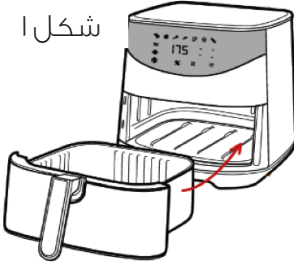
- لا تقلب السلة عندما يكون الوعاء لا يزال مثبت بها، لأن أي كمية زيت زائدة متجمعة في أسفل وعاء القلي سوف تختلط بالمكونات.
  - لتجنب خدش السطح الغير اللاصق ، لا تستخدم الأدوات الحادة أو المعدنية.
  - عندما تكون كمية الطعام المحضرة جاهزة ، تكون القلاية الهوائية جاهزة على الفور لتحضير كمية أخرى من الطعام .
  - إيقاف المقلاة الهوائية مؤقتًا ، اضغط على زر التشغيل/ الإيقاف المؤقت. اضغط عليه مرة أخرى لاستئناف عملية التسوية.
  - إيقاف تشغيل المقلاة الهوائية ، اضغط مع الاستمرار على زر التشغيل. قد تبرد المقلاة الهوائية لمدة ٢٠ ثانية قبل إيقاف التشغيل.
- تحذير: بعد القلي في الهواء الساخن ، تصبح المقلاة والمكونات ساخنة جدًا ، لذا تجنب لمسها. اعتمادًا على نوع المكونات الموجودة في المقلاة الهوائية ، قد يتسرب البخار من المقلاة.**

### إعدادات الطهي

يساعدك الجدول التالي على إختيار الإعدادات الأساسية للمكونات التي ترغب في تحضيرها.

**ملحوظة:** تذكر دائماً أن أوقات الطهي التالية هي مجرد اقتراحات. قد تختلف المكونات من حيث المنشأ والحجم والشكل وكذلك الماركة. لذلك، يمكنك اختار اتباعها من عدمه، وفقاً لذوقك الخاص. نظراً لأن تقنية الهواء السريع تعمل على إعادة تسخين الهواء داخل الجهاز بشكل فوري ، فإن قمت بإخراج وعاء القلي من الجهاز أثناء القلي سيؤدي ذلك لإعاقة عملية الطهي.

شكل ١



## القلي بالهواء الساخن

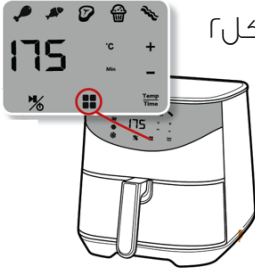
١. ضع الجهاز على سطح ثابت وأقفي ومسطح.
٢. قم بتوصيل القابس بمصدر للتيار الكهربائي.
٣. إسحب وعاء القلي بعناية من الجهاز.
٤. ضع المكونات في السلة. رش زيت الطهي للحصول على طعام مقرمش ثم أدخل وعاء القلي مرة أخرى في الجهاز. (شكل ١).

**ملاحظة: لا تملأ وعاء القلي أكثر من اللازم أو**

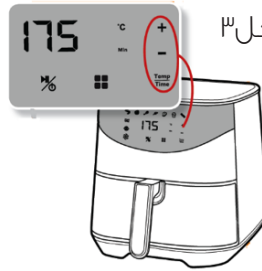
**تتخطى الكمية القصوى الموضحة في الجدول (يرجى الرجوع إلى فقرة «إعدادات الطهي» ) حيث يمكن أن يؤثر ذلك على جودة النتيجة النهائية.**

٥. لإختيار إعداد مسبق ، انقر فوق رمز القائمة عدة مرات حتى يظهر رمز الطعام المطلوب. ستظهر درجة الحرارة والوقت على الشاشة. (شكل ٢) يمكنك ضبط درجة الحرارة أو الوقت المحددين مسبقًا بالضغط على رمز «+» / «-». اضغط على Temp / Time للتبديل بين إعداد درجة الحرارة وإعداد الوقت. (شكل ٣)

شكل ٢

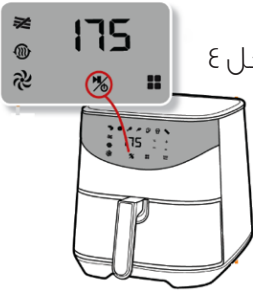


شكل ٣



٦. لبدء عملية القلي بالهواء ، اضغط على زر التشغيل. (الشكل ٤)

شكل ٤



شكل ٥



- ملاحظة:** إذا كنت تريد ، يمكنك أيضًا ترك الجهاز يسخن مسبقًا بدون أي مكونات بالداخل. اضغط على زر التشغيل ، ثم اضغط على زر القائمة التلقائية عدة مرات حتى يظهر رمز التسخين. اضغط على زر التشغيل مرة أخرى لبدء عملية التسخين المسبق. (الشكل ٥)

رموز أطعمة القائمة التلقائية	
 البطاطس المقلية	 الأسماك
 طعام البحر	 لحوم
 بيتزا	 كيك
 دواجن	 فك تجمد

## قبل الإستخدام لأول مرة

- قم بإزالة التغليف عن جهازك وإزالة جميع مواد التغليف مثل الملصقات والأوراق والأكياس البلاستيكية وغيرها قبل الاستخدام. احتفظ بإثبات الشراء، ثم اقرأ تعليمات السلامة بعناية.
- قم بتنظيف السلة ووعاء القلي بالماء الساخن وبعض صابون الغسيل باستخدام إسفنجة غير كاشطة.
- امسح الجزء الداخلي والخارجي للجهاز باستخدام قطعة قماش رطبة.
- **ملحوظة:** خلال الاستخدامات القليلة الأولى ، قد تكون هناك رائحة «بلاستيك ساخن». هذا أمر طبيعي تمامًا في القلايات الهوائية الجديدة حيث يتم تسخين المادة لأول مرة. سوف تختفي هذه الرائحة بعد الاستخدامات القليلة الأولى.

## تحضير الجهاز للإستخدام

1. ضع الجهاز على سطح ثابت، مستو وأفقي. لا تضع الجهاز على أسطح غير مقاومة للحرارة. لا تضع الجهاز بمحاذاة الحائط أو بمحاذاة جهاز آخر. اترك مساحة فارغة على الأقل ١٠ سم خلف الجهاز و ١٠ سم فوق الجهاز.
  2. ضع السلة في وعاء القلي بشكل صحيح.
  3. لن يعمل الجهاز في حلة عدم وضع وعاء القلي بشكل صحيح.
  4. قم بتوصيل سلك الكهرباء بمصدر للتيار الكهربائي.
- لا تملأ وعاء القلي بالزيت أو أي دهون أخرى للقلي. ولا تضع أي شيء على سطح الجهاز. لأن ذلك قد يؤدي إلى إعاقة تدفق الهواء ويؤثر على نتيجة القلي بالهواء الساخن.

## كيفية إستخدام الجهاز

باستخدام القلاية الهوائية يمكنك إعداد المكونات والوجبات الخفيفة المفضلة لديك بطريقة أكثر صحية. لأن القلاية الهوائية تستخدم تقنية الهواء الساخن بالإضافة إلى ميزة تدوير الهواء فائق السرعة (الهواء الساخن السريع) وشبكة علوية لإعداد مجموعة متنوعة من الأطباق اللذيذة بطريقة صحية وسريعة وسهلة. يتم تسخين المكونات من جميع الجوانب مرة واحدة ولا حاجة لإضافة الزيت لمعظم المكونات.

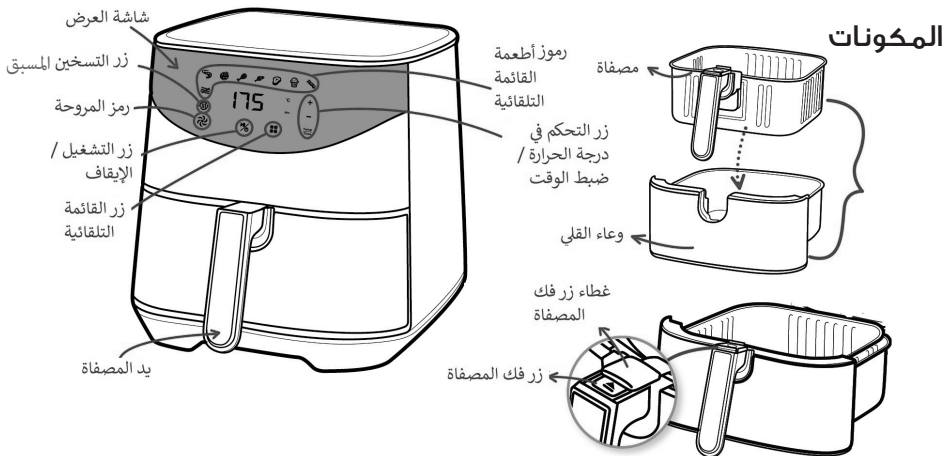
- بمسافة آمنة عن البخار وعن فتحات خروج الهواء. إحترس أيضا من البخار والهواء الساخن عند إخراج وعاء القلي من الجهاز.
- لا تلمس الأسطح لأنها قد تصبح ساخنة أثناء الاستخدام ، استخدم مقبض المصفاة بدلا من ذلك.
- بعد إستخدام الجهاز، قد يصبح السطح المعدني الداخلي ساخناً جداً، لذلك تجنب لمس السطح الداخلي بعد الطهي لان ذلك قد يتسبب في حدوث حروق.
- إفصل الجهاز على الفور حال مشاهدة دخان أسود ينبعث من الجهاز. إنتظر حتى يتوقف انبعاث الدخان قبل إخراج وعاء القلي من الجهاز.
- لا تقوم بإستخدام الجهاز ما لم يتوفر خط التأريض في المبنى أو عن طريق إضافة جهاز التيار المتبقي (RCD) مع قابس ثنائي الطرف.

- لا تملأ وعاء القلي بالزيت لان ذلك يمكن أن يعرضك لخطر الحريق.
- لا تقوم بتغطية فتحات خروج الهواء الساخن لان ذلك قد يتسبب في خطر حدوث حريق.
- هذا الجهاز غير مخصص للتشغيل بواسطة مؤقت خارجي أو جهاز تحكم عن بعد منفصل.
- لا تقوم بإستخدام الجهاز في الهواء الطلق.
- لا تضع الجهاز على أو بالقرب من المواد القابلة للإشتعال مثل مفارش المائدة أو الستائر.
- لا تضع الجهاز مقابل الحائط أو الأجهزة الأخرى. إترك مساحة فارغة ١٠ سم على الأقل خلف الجهاز وعلى جانبيه ومساحة خالية ١٠ سم فوق الجهاز.
- عند القلي بالهواء الساخن، ينبعث بخار ساخن عبر فتحات خروج الهواء. إحرص على إبعاد يديك ووجهك

## الحماية من الحرارة الزائدة

الجهاز مزود بنظام حماية من السخونة المفرطة، يفصل الفيوز الحراري في حالة السخونة الزائدة ، وفي هذه الحالة لا يمكن استخدام الجهاز. قم بفصل سلك الطاقة من التيار الكهربائي واتصل مباشرة بمركز خدمة معتمد من **ميايتا** لاستبداله.

قبل إستخدام الجهاز الخاص بك، يجب عليك تعريف نفسك بالمكونات المختلفة للجهاز.



## تعليمات السلامة

يرجى قراءة إرشادات الإستعمال بعناية قبل إستخدام المنتج الخاص بك للمرة الأولى. إي إستخدام مخالف للإرشادات التالية، يعفي **ميانتا** من أي مسئولية ويلغي الضمان.

- للحماية من الصدمات الكهربائية لا تغمر الجهاز أو سلك التوصيل الكهربائي أو الفيثية الكهربائية في الماء أو أي سوائل أخرى. لا تقم بتوصيل الجهاز أو تشغيله بأيدي مبللة.
- لا تغمر جسم الجهاز في الماء ولا تغسله تحت الماء الجاري. لأنه يحتوي على مكونات كهربائية وقد يسبب حدوث صدمة كهربائية.
- لا تستخدم الجهاز إذا كان لا يعمل بشكل صحيح أو إذا كان تالفاً. في مثل هذه الحالة، إتصل بمركز خدمة معتمد من **ميانتا**.
- أي تدخل في الجهاز غير التنظيف والصيانة المعتادة يجب أن يتم من قبل مركز خدمة معتمد من **ميانتا**.
- إ فصل الجهاز دائماً عن التيار بعد الإنتهاء من الإستخدام، قبل الفك والتركيب أو قبل تنظيفه.
- تأكد أن قوة التيار الكهربائي للجهاز هي نفس قوة تيار الشبكة الكهربائية في منزلك.
- يخضع هذا المنتج للقوانين ومعايير السلامة سارية المفعول.
- أي خطأ في التوصيل يلغي ضمان الجهاز.
- يجب توصيل هذا الجهاز بقابس متصل بالأرض.
- لا تترك كابل الكهرباء على اتصال بالاسطح الساخنة أو بالقرب من السنة لهب.
- لا تترك الجهاز يعمل أبداً دون مراقبة.
- لا تستخدم الجهاز في حالة تلف السلك الكهربائي. لتجنب الحوادث يجب إستبداله من مركز خدمة معتمد من **ميانتا**.
- لسلامتك الشخصية، إستخدم فقط قطع الغيار والملحقات الأصلية المناسبة لجهازك.

- حافظ على هذه التعليمات، بطاقة الضمان، إيصال الشراء وعبوة الجهاز مع التخليف الداخلي إن أمكن.
- هذا الجهاز غير مصمم للإستخدام من قبل الأشخاص (بما في ذلك الأطفال الذين تقل أعمارهم عن ٨ سنوات) ذوي القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية المحدودة، أو من قبل أشخاص ليست لهم خبرة أو معرفة مسبقة إلا إذا تم الإشراف عليهم وأعطوا التعليمات المتعلقة بكيفية إستخدام الجهاز بشكل آمن وفهموا المخاطر المترتبة على إستخدام الجهاز عن طريق شخص مسؤول عن سلامتهم.
- الإشراف الدقيق ضروري جداً عند استخدام أي جهاز بالقرب من الأطفال. يجب مراقبة الأطفال للتأكد من أنهم لا يلعبون بالجهاز. لا يجوز للأطفال القيام بأعمال التنظيف والصيانة المعتادة إلا إذا كانت أعمارهم فوق ٨ سنوات.
- لا يسمح للأطفال بإستخدام هذا الجهاز. يجب إبقاء الجهاز وسلك الطاقة بعيداً عن متناول الأطفال.
- هذا الجهاز مصمم للإستخدام المنزلي العادي فقط، وغير مخصص للإستخدام في بيئات مثل مطابخ الموظفين في المتاجر أو المكاتب أو المزارع أو بيئات العمل الأخرى. كما أنه غير مخصص للإستخدام من قبل العملاء في الفنادق والأماكن السكنية الأخرى والبيئات من نوعية «مبيت وإفطار».
- هذا الجهاز مصمم للإستخدام المنزلي فقط، أي إستعمال لأغراض مهنية أو مخالف للإرشادات يسقط الضمان عن المنتج ولن تكون **ميانتا** مسؤولة عنه. إستخدم هذا المنتج فقط فوق سطح مستو ومستقر وبعيد عن الحرارة.
- إستخدم الجهاز بعيداً عن رذاذ الماء.





# Mienta®

Air Fry - AF47234A

Instruction Manual

[www.mienta.fr](http://www.mienta.fr)