



**Mienta®**

Air Fryer - Crisp - AF47835A

Instruction Manual

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



# Mienta®

<b>EN</b>	<b>Instruction Manual</b>	04
	Air Fryer - Crisp - AF47835A	
<b>FR</b>	<b>Mode D'emploi</b>	16
	Friteuse à air - Crisp - AF47835A	
<b>AR</b>	<b>كتيب الاستخدام</b>	42
	مقلاة هوائية - Crisp - AF47835A	

## 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.

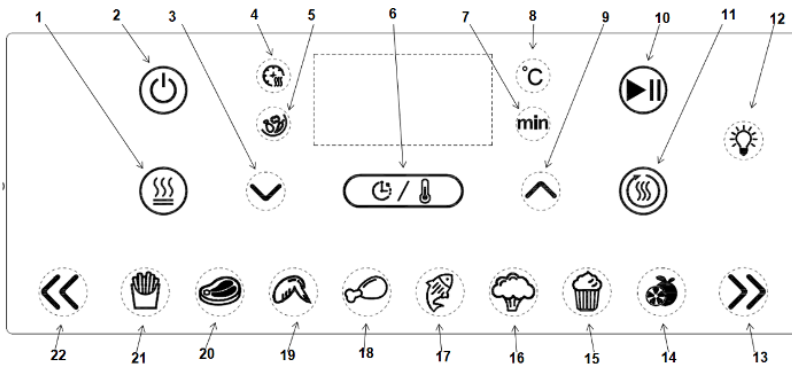
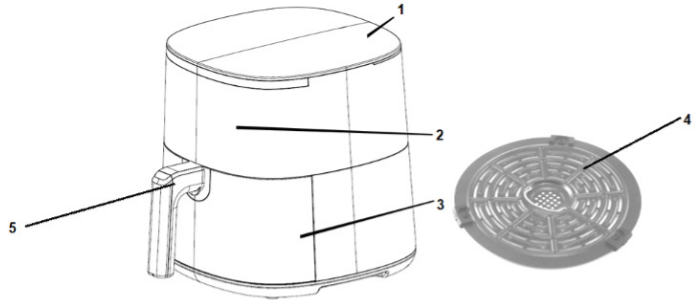
- Keep these instructions, warranty card, purchase receipt and, if possible, the box, together with the inner packaging.
- This appliance is not intended to be used by persons (including children younger than 8 years) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge 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 connect the appliance, plug the cord into the wall outlet. To disconnect the appliance, turn any controls to "OFF", then remove the plug from the wall socket.
- 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.
- Allow the appliance to cool down before putting in or taking off parts, and before 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 near or on a flammable gas/ electric burner or in a heated oven.
- Do not place the appliance against a wall or against another appliance. Leave at least 15 cm empty space behind the appliance and 15 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.
- Do not touch hot surfaces. Use handles, oven mitts or potholder instead.
- **CAUTION!** After air frying, extreme caution must be used when handling the hot frying pan and the cooked food.
- 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.
- **NEVER** move the hot air fryer when it is has hot food. Allow it to cool down before moving it.
- **DO NOT** clean the frying pan with metal scouring pads as this may damage the non-stick coat.
- **WARNING!** After air frying, make sure to place the frying basket on a flat, heat resistant surface.
- **WARNING!** THIS AIR FRYER SHOULD NOT BE USED TO BOIL WATER.
- **Caution!** This appliance is hot during operation and remains hot for some time after turning off. Always use oven mitts when handling hot materials and allow metal parts to cool down before cleaning. Do not place anything on top of the appliance while operating or when it is hot.
- **WARNING!** THIS AIR FRYER SHOULD NOT BE USED TO DEEP FRY FOODS.
- **WARNING!** Over filling the frying pan may affect the result of the fried food and may damage the air fryer.
- **WARNING!** Do not use on acrylic or stone surfaces.
- Do not store any of the following materials in the frying pan cardboard, plastic, paper, or anything similar.
- Always make sure the frying pan is fully closed while the air fryer is in operation. The air fryer will not operate unless the frying pan is fully closed.

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

### Components
















1. Top lid
2. Control panel
3. Frying pan
4. Removable rack
5. Frying pan handle



### Control panel

- |                          |                   |
|--------------------------|-------------------|
| 1. Preheat button        | 14. Dry fruit     |
| 2. Power button          | 15. Cake          |
| 3. Down button           | 16. Vegetables    |
| 4. Heating indicator     | 17. Fish          |
| 5. Shake indicator       | 18. Drumsticks    |
| 6. TIME/TEMP button      | 19. Chicken wings |
| 7. Time indicator        | 20. Steak         |
| 8. Temperature indicator | 21. Fries         |
| 9. Up button             | 22. Left          |
| 10. Start/Stop button    |                   |
| 11. Keep warm button     |                   |
| 12. Lamp button          |                   |
| 13. Right button         |                   |

## Operation instruction for control panel

1. Plug the air fryer into an earthed wall socket. All indicators on the control panel will illuminate for 1 second and a beep can be heard, and the appliance enters into the standby mode.
2. Shortly press the Power button "", all the functional buttons on the control panel are activated. At that time, the default temperature is 200°C and the default time is 15 minutes.
3. Shortly press the left button "" or the right button "" to make switching among the menus. The indicator of the selected menu flashes while the indicators of the other menus illuminate solidly.
4. Shortly press the TIME/TEMP button "" to make switching between the temperature and time and then adjust the temperature or time by the up button "" or the down button "". Hold and press the up button "" or the down button "" to adjust the temperature or time quickly.
5. After setting the temperature, time and menu, shortly press the START/STOP button "", the appliance starts to work, and the heating indicator illuminates.
6. During cooking, shortly press the START/STOP button "", the appliance pauses working and the heating indicator extinguishes. Press the START/STOP button "" again and the appliance continues cooking.
7. To adjust the preheat function, in the standby mode or pause mode, shortly press the PREHEAT button "" (you can press it again to cancel the selection) then shortly press the START/STOP button "" to enter the preheating mode and return to the standby mode after the working time is completed.  
**Note:** For the Preheat function, the default temperature is 200°C and the default time is 3 minutes. The time and temperature cannot be adjusted in the preheat mode.
8. To adjust the keep warm function, in the standby mode or pause mode, shortly press the KEEP WARM button "" (you can press it again to cancel the selection) then shortly press the START/STOP button "" to enter the keep warm mode and return to the standby mode after the working time is completed.  
**Note:** For the keep-warm function, the default temperature is 80°C and the default time is 60 minutes. The time and temperature cannot be adjusted under the keep-warm mode.
9. After the appliance is powered on, you can control the lamp inside the appliance by the Lamp button at any time.
10. After the appliance is powered on, you can remove the frying pan at any time, at that time, the appliance stops working, the indicator light extinguishes, the digital screen displays "---", at that time, the appliance cannot be operated. And the appliance will continue working after the frying pan is placed correctly again.
11. During the cooking process, the shake indicator light will flash, and the buzzer will beep for 30 seconds to remind the user to perform the shake operation. To shake the ingredients, pull the pan out of the appliance with the handle and shake it. Then slide the pan back into the air fryer, and the beep sound will go off. If you do not need to shake the ingredients, neglect the beep sound and it will go off after 30 seconds.

## Before using your appliance for the first time

1. Unpack your appliance and remove all packaging (stickers, papers, plastic bags, etc...) before use. Keep your proof of purchase, then carefully read the instructions.
2. Clean the rack, the pan with hot water and some washing soap using a non-abrasive sponge.
3. Wipe the inside and the outside of the appliance with a moistened cloth. Do not immerse the air-fryer body in water.

**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 heating for the first time. It will go away after the first few uses.**

## Operating instructions

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.

1. Place the appliance on a flat, heat resistant and stable surface.
2. Plug the air fryer into an earthed wall socket.
3. Carefully pull the pan out of the air fryer.
4. Place the fryer rack in the fryer pan properly then put the ingredients.
5. Slide the pan back into the air fryer. If the pan is not installed properly into the air fryer, the appliance won't work.

**Attention: The pan becomes very hot while the appliance is operating and remains hot for some time after usage, only hold the pan from its handle.**

**Note: The adjustable temperature range between 80°C and 200°C and the adjustable time ranges between 1 minute and 60 minutes.**

6. You can let the appliance preheat for 3 minutes without any ingredients inside before you start frying your ingredients using the preheat function (as described in OPERATION INSTRUCTION FOR CONTROL PANEL paragraph).
7. Follow the steps in the “OPERATION INSTRUCTION FOR CONTROL PANEL” paragraph to select the proper time and temperature according to the food to be cooked. And then turn on the appliance.
8. During the cooking process, the shake indicator light will flash, and the buzzer will beep for 30 seconds to remind the user to perform the shake operation.
9. When the frying pan is removed, the heating element will stop working and the display will indicate that the frying pan has been removed. After the frying pan is placed correctly, the appliance will continue the heating/cooking process.
10. When your selected cooking time has elapsed, the timer bell will ring. Pull the pan out of the appliance, 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 extra few minutes.

**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.**

## Helpful notes

- Do not turn the pan upside down, as any excess oil that was collected on the bottom of the pan will leak on 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.
- Oil can be applied to the fresh foods to get a better cooking results but make sure the food is dried well before being applied with oil.
- The food can be cut into small pieces to increase the cooking area and make the food crispier. Activate the preheat function before frying food for better cooking result.
- Never fill the frying pan with food than half of its maximum capacity (**MAXIMUM QUANTITY 1500 GRAMS**).
- Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages in the air fryer.

## 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.

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.
- 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.

## Cooking preset menu

Preset Program	Temp.	Time	Keep warm	Temp range	Time range	Shake
French fries	200°C	20mins	Yes	80-200°C	1-60min	Yes
Steak	200°C	13mins	Yes	80-200°C	1-60min	Yes
Chicken wing	200°C	15mins	Yes	80-200°C	1-60min	Yes
Drumstick	200°C	20mins	Yes	80-200°C	1-60min	Yes
Fish	180°C	20mins	Yes	80-200°C	1-60min	Yes
Vegetable	180°C	10mins	Yes	80-200°C	1-60min	Yes
Cake	160°C	30mins	Yes	80-200°C	1-60min	No
Dry fruit	60°C	240mins	No	60-80°C	120-540min	No

### NOTES:

1. Always use a meat thermometer to ensure that meat, poultry and fish are cooked thoroughly before eating.
2. The preset menu is only for reference. The amount, thickness or density of the food and whether the food is fresh, thawed or frozen may affect the cooking time.
3. The preset menu shows the average cooking time, the time required to take some measures and the measures taken to achieve the best cooking result.

### 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 rack 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 rack 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 rack in the dishwasher.  
**Tip:** If dirt is stuck to the rack or the bottom of the pan, fill the pan with hot water and some washing liquid. Put the rack in the pan and 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	Reason	Solution
The air fryer oven does not work	<ul style="list-style-type: none"> <li>• The appliance is not plugged in</li> <li>• You have not set the timer</li> <li>• The pan is not installed into the appliance properly</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Put the mains plug in an earthed wall socket</li> <li>• Press the TIME/TEMP. button " to set the required cooking time to turn on the appliance</li> <li>• Slide the pan into the appliance properly</li> </ul>
The ingredients are not well fried	<ul style="list-style-type: none"> <li>• The amount of ingredients in the basket is too much</li> <li>• The set temperature is too low</li> <li>• The preparation time is too short</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Put less ingredients in the basket</li> <li>• Press the TIME/TEMP button " to choose the temperature setting then press the Up button " to increase the temperature.</li> <li>• Press the TIME/TEMP button " to choose the time setting then press the Up button " to increase the time.</li> </ul>
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)

<b>Problem</b>	<b>Possible Cause</b>	<b>Solution</b>
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 many ingredients in the basket	Never overfill the pan or exceed the half of the frying pan (MAXIMUM QUANTITY IS 1.5 KG)
White smoke comes out of the appliance	<ul style="list-style-type: none"> <li>You are preparing greasy ingredients</li> <li>The pan still contains grease residues from a previous use</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>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.</li> <li>White smoke is caused by grease heating up in the pan. Make sure you clean the pan properly after each use.</li> </ul>
Fresh fries are fried unevenly in the air fryer	<ul style="list-style-type: none"> <li>You did not use the right potato type.</li> <li>You did not rinse the potato sticks properly before you fry them.</li> <li>You didn't cut the potato into equal size.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Use fresh potatoes suitable for frying.</li> <li>Rinse the potato sticks in a bowl for at least 30 minutes, take them out and dry them with kitchen paper.</li> <li>Cut the potato sticks into equal size for even frying.</li> </ul>
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	<ul style="list-style-type: none"> <li>Make sure that you dry the potato sticks properly before you add the oil</li> <li>Cut the potato sticks smaller for a crispier result</li> <li>Add slightly more oil for a crispier result</li> </ul>

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: AF47835A

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

Power: 1450 – 1750 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 dégraderait **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.
- Branchez toujours d'abord la fiche à l'appareil, puis branchez la fiche du cordon électrique dans la prise murale.
- Pour débrancher l'appareil, tournez les commandes sur « OFF », puis retirez la fiche de la prise murale.
- 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**.
- Tout 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.
- Laissez l'appareil refroidir complètement avant le montage ou le démontage les accessoires et avant le 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.
- Toute 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 jamais l'appareil à proximité ou sur un brûleur à gaz ou électrique chaud ou dans un four chauffé.
- Ne placez pas l'appareil contre un mur ou contre un autre appareil. Laissez au

moins 15 cm d'espace libre à l'arrière et 15 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.
- Ne touchez jamais les surfaces chaudes. Utilisez plutôt les poignées, les gants de cuisine ou une manique.
- **AVERTISSEMENT!** Après la friture à l'air, une extrême prudence doit être utilisée lors de la manipulation avec le panier de friture.
- 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.
- Ne déplacez **JAMAIS** la friteuse à air chaud lorsqu'elle contient des aliments chauds. Laissez-la refroidir avant de le déplacer.

- **NE** nettoyez **JAMAIS** le panier à friture avec d'ustensiles de cuisine en métal ou de produits de nettoyage abrasifs car cela pourrait endommager le revêtement antiadhésif.

- **AVERTISSEMENT!** Après la friture à l'air libre, assurez-vous de placer le panier à friture sur une surface plane et résistante à la chaleur.

- **ATTENTION!** CETTE FRITEUSE À AIR NE DOIT PAS ÊTRE UTILISÉE POUR FAIRE BOUILLIR DE L'EAU.

- **Attention!** Cet appareil est chaud pendant le fonctionnement et reste chaud pendant un certain temps après avoir été éteint. Utilisez toujours des gants de cuisine lorsque vous manipulez des matériaux chauds et laissez les pièces métalliques refroidir avant de les nettoyer. Ne placez rien sur l'appareil lorsqu'il fonctionne ou lorsqu'il est chaud.

- **AVERTISSEMENT!** CETTE FRITEUSE À AIR NE DOIT PAS ÊTRE UTILISÉE POUR FRIRE LES ALIMENTS.

- **AVERTISSEMENT!** Un remplissage excessif du panier à friture peut affecter le résultat de la friture et endommager la friteuse à air.

- **ATTENTION!** N'utilisez jamais l'appareil sur les surfaces en acrylique ou en pierre.

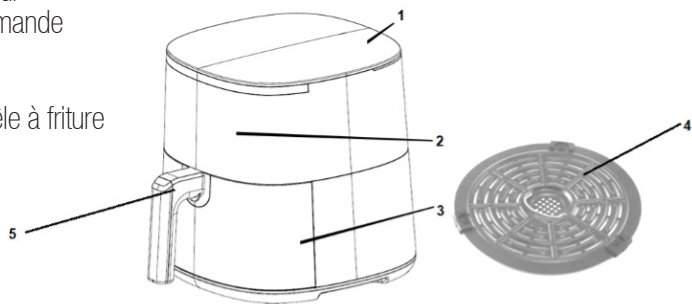
- Ne conservez aucun des matériaux suivants dans la poêle à friture : carton, plastique, papier ou autre matériau similaire.

- Assurez-vous toujours que la poêle à friture est bien fermée lorsque la friteuse à air est en marche. La friteuse à air ne fonctionnera pas si la poêle à friture n'est pas bien fermée.

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

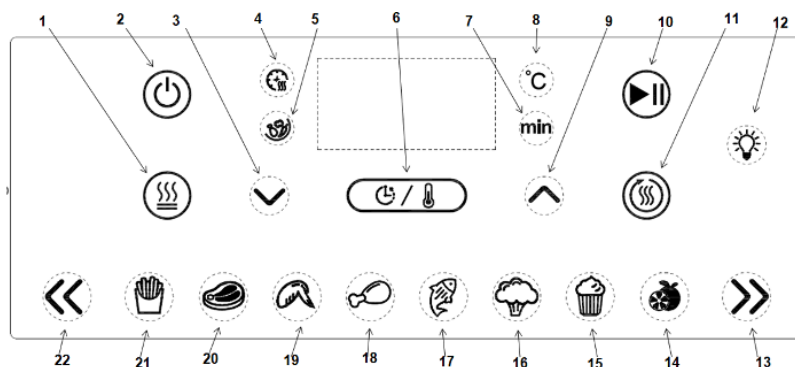
## Composants

1. Couvercle supérieur
2. Panneau de commande
3. Poêle à friture
4. Grille amovible
5. Poignée de la poêle à friture
















## Panneau de commande

1. Bouton de préchauffage
2. Bouton d'alimentation
3. Bouton Bas
4. Indicateur de chauffage
5. Indicateur de secousse
6. Bouton temps/température
7. Indicateur de temps
8. Indicateur de température
9. Bouton Haut
10. Bouton Marche/Arrêt
11. Bouton Maintien au chaud
12. Bouton Lampe
13. Bouton Droite
14. Fruits secs
15. Gâteau
16. Légumes
17. Poisson
18. Pilons
19. Ailes de poulet
20. Steak
21. Frites
22. Bouton gauche



## Instructions d'utilisation du panneau de commande

1. Branchez la fiche dans une prise murale mise à la terre. Tous les indicateurs du panneau de commande s'allument pendant 1 seconde et vous entendez un bip indiquant que l'appareil entrera en mode veille.
2. Appuyez brièvement sur le bouton d'alimentation «  » pour activer tous les boutons du panneau de commande. À ce moment-là, la température par défaut est de 200°C et le temps par défaut est de 15 minutes.
3. Appuyez brièvement sur le bouton gauche «  » ou droit «  » pour naviguer entre les menus. Le voyant lumineux du menu choisi clignote tandis que les voyants lumineux des autres menus restent allumés.
4. Appuyez brièvement sur le bouton TEMPS/TEMPERATURE «  » pour changer entre la température et le temps, puis réglez la température ou le temps à l'aide du bouton haut «  » ou bas «  ». Maintenez enfoncé le bouton haut «  » ou bas «  » pour régler rapidement la température ou le temps.
5. Après avoir réglé la température, le temps et le menu, appuyez brièvement sur le bouton MARCHE/ARRÊT «  », l'appareil commence à fonctionner et l'indicateur de chauffage s'allume.

6. Pendant la cuisson, appuyez brièvement sur le bouton MARCHÉ/ARRÉT «» ; l'appareil s'arrête et l'indicateur de chauffage s'éteint. Appuyez à nouveau sur le bouton MARCHÉ/ARRÉT «» pour continuer la cuisson.
7. Pour régler la fonction de préchauffage, en mode veille ou repos, appuyez brièvement sur le bouton PRÉCHAUFFAGE «» (appuyez à nouveau si vous voulez annuler la sélection), puis appuyez brièvement sur le bouton MARCHÉ/ARRÉT «» pour entrer au mode de préchauffage et revenir en mode veille une fois le temps de fonctionnement écoulé.  
**Remarque:** Pour la fonction de préchauffage, la température par défaut est de 200°C et la durée par défaut est de 3 minutes. La durée et la température ne sont pas réglables en mode préchauffage.
8. Pour régler la fonction de maintien au chaud, en mode veille ou repos, appuyez brièvement sur le bouton MAINTIEN AU CHAUD «» (appuyez à nouveau vous voulez annuler la sélection), puis appuyez brièvement sur le bouton MARCHÉ/ARRÉT «» pour entrer au mode maintien au chaud et revenir en mode veille une fois le temps de fonctionnement écoulé.  
**Remarque:** Pour la fonction de maintien au chaud, la température par défaut est de 80 °C et la durée par défaut de 60 minutes. La durée et la température ne peuvent pas être réglées en mode maintien au chaud.
9. Une fois l'appareil allumé, vous pouvez contrôler la lampe à l'intérieur de l'appareil à l'aide du bouton Lampe à tout moment.
10. Une fois l'appareil allumé, vous pouvez retirer la poêle à tout moment. À ce moment-là, l'appareil cesse de fonctionner, le voyant s'éteint et l'écran affiche « --- ». L'appareil reprend alors son fonctionnement une fois la poêle correctement placée.
11. Pendant la cuisson, le voyant lumineux de secouage clignote et un signal sonore retentit pendant 30 secondes pour rappeler à l'utilisateur de secouer les ingrédients. 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 et le signal sonore s'éteint. Si vous n'avez pas besoin de secouer les ingrédients, ignorez le signal sonore ; il s'éteindra au bout de 30 secondes.

## Avant la première utilisation

1. 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.
2. Nettoyez la grille de la friteuse, la poêle avec de l'eau chaude et du savon de lavage à l'aide d'une éponge non abrasive.
3. Essuyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide. Ne plongez pas le corps de la friteuse à air chaud dans l'eau.

**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.

## Instructions d'opération

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.

1. Placez l'appareil sur une surface stable, horizontale et plane et résistant à la chaleur.
2. Branchez la fiche dans une prise murale mise à la terre.
3. Retirez délicatement la poêle de la friteuse à air.
4. Placez correctement la grille de la friteuse dans la poêle, puis ajoutez les ingrédients.
5. Remettez la poêle dans la friteuse à air. Si la poêle n'est pas installée correctement dans la friteuse, l'appareil ne fonctionnera pas.

**Attention: Ne touchez jamais la poêle pendant et un certain temps après l'utilisation, car elle devient très chaude. Tenez la poêle uniquement par sa poignée.**

**Remarque: La température est réglable entre 80 °C et 200 °C et le temps de cuisson est réglable entre 1 minute et 60 minutes.**

6. Si vous souhaitez, vous pouvez également laisser l'appareil préchauffer sans aucun ingrédient à l'intérieur en utilisant la fonction de préchauffage (comme décrit dans le paragraphe INSTRUCTIONS D'UTILISATION DU PANNEAU DE COMMANDE).
7. Suivez les étapes du paragraphe « INSTRUCTIONS DE FONCTIONNEMENT DU PANNEAU DE COMMANDE » pour sélectionner le temps et la température appropriées en fonction des aliments à cuire. Faites fonctionner ensuite l'appareil.
8. Pendant la cuisson, le voyant lumineux de secouage clignote et un signal sonore retentit pendant 30 secondes pour rappeler à l'utilisateur de secouer les ingrédients.
9. Lorsque la poêle est retirée, l'élément chauffant s'arrête et l'écran indique que la poêle a été retirée. Une fois la poêle correctement placée, l'appareil continuera le processus de chauffage/cuisson.
10. 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.

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

## 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. Aucun préchauffage n'est nécessaire.
- L'huile peut être appliquée sur les aliments frais pour obtenir de meilleurs résultats de cuisson, mais assurez-vous que les aliments sont bien séchés avant d'être appliqués avec de l'huile.
- Les aliments peuvent être coupés en petits morceaux pour augmenter la surface de cuisson et les rendre plus croustillants. Activez la fonction de préchauffage avant de frire des aliments pour obtenir un meilleur résultat de cuisson.
- Ne remplissez jamais la poêle avec des aliments à plus de la moitié de sa capacité maximale (**QUANTITÉ MAXIMALE 1500 GRAMMES**).
- Ne préparez pas d'ingrédients extrêmement gras tels que des saucisses dans la friteuse à air.

## 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 simple proposition. 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.
- 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 °150C 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.

## Menu prédéfini de cuisson

Aliments	Temp.	Temps	Garder au chaud	Variation de la température	Variation du temps	Secouer
Frites	200°C	20mins	Oui	80-200°C	1-60min	oui
Steak	200°C	13mins	Oui	80-200°C	1-60min	Oui
Aile de poulet	200°C	15mins	Oui	80-200°C	1-60min	Oui
Pilon	200°C	20mins	Oui	80-200°C	1-60min	Oui
Poisson	180°C	20mins	Oui	80-200°C	1-60min	Oui
Légumes	180°C	10mins	Oui	80-200°C	1-60min	Oui
Gâteau	160°C	30mins	Oui	80-200°C	1-60min	Non
Fruits secs	60°C	240mins	Non	60-80°C	120-540min	Non

## Remarques:

1. utilisez toujours un thermomètre à viande pour vous assurer que la viande, la volaille et le poisson sont bien cuits avant de les consommer.
2. Le menu prédéfini est fourni à titre indicatif uniquement. La quantité, l'épaisseur ou la densité des aliments, ainsi que leur état frais, décongelé ou congelé, peuvent influencer le temps de cuisson.
3. Le menu prédéfini indique le temps de cuisson moyen, le temps nécessaire pour prendre certaines mesures et les mesures prises pour obtenir le meilleur résultat de cuisson.

## 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 grille avec de l'eau chaude, du liquide de lavage et une éponge non abrasive, vous pouvez également nettoyer la poêle et le grille au lave-vaisselle.  
**Conseil:** si de la saleté est collée au la grille de la friteuse ou au fond de la poêle, remplissez la poêle d'eau chaude avec un peu de liquide de lavage. Mettez la grille de la friteuse dans la poêle et laissez tremper la poêle et la grille de la friteuse 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.

Problème	Cause possible	Solution
La friteuse à air ne fonctionne pas	<ul style="list-style-type: none"> <li>• L'appareil n'est pas branché correctement à une prise de courant électrique</li> <li>• Vous n'avez pas réglé la minuterie</li> <li>• La poêle n'est pas installée dans l'appareil correctement</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Branchez la fiche dans une prise murale mise à la terre</li> <li>• Appuyez sur le bouton TEMPS/TEMPERATURE «  » pour régler le temps de cuisson requis pour démarrer l'appareil.</li> <li>• Faites glisser la poêle dans l'appareil correctement</li> </ul>

Problem	Possible Cause	Solution
<p>Les ingrédients frits avec la friteuse à air ne sont pas bien frits</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La quantité d'ingrédients dans le panier est trop grande</li> <li>• La température réglée est trop basse</li> <li>• Le temps de préparation est trop court</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mettez une plus petite quantité d'ingrédients dans le panier</li> <li>• Appuyez sur le bouton TEMPS/TEMPERATURE «  » pour choisir le réglage de température puis appuyez sur le bouton Haut «  » pour augmenter la température.</li> <li>• Appuyez sur le bouton TEMPS/TEMPERATURE «  » pour choisir le réglage du temps puis appuyez sur le bouton Haut «  » pour ajouter du temps.</li> </ul>
<p>Les ingrédients sont frits de manière inégale dans la friteuse à air</p>	<p>Certains types d'ingrédients doivent être secoués au milieu du temps de préparation</p>	<p>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 »)</p>
<p>Les collations frites ne sont pas croustillantes lorsqu'elles sortent de la friteuse à air</p>	<p>Vous avez utilisé un type de collations destinées à être préparées dans une friteuse traditionnelle</p>	<p>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 »)</p>
<p>Je ne peux pas installer correctement la poêle dans l'appareil</p>	<p>Il y a trop d'ingrédients dans la poêle</p>	<p>Ne jamais trop remplir la poêle ni dépasser la moitié de la poêle (LA QUANTITÉ MAXIMALE EST DE 1,5 KG)</p>

<p>Il y a de la fumée blanche sort de l'appareil</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vous préparez des ingrédients gras</li> <li>• La poêle contient toujours des résidus de graisse provenant d'une utilisation précédente</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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</li> <li>• La fumée blanche est causée par le réchauffement de la graisse dans la poêle. Assurez-vous de bien nettoyer la poêle après chaque utilisation</li> </ul>
<p>Les frites fraîches sont frites de manière inégale dans la friteuse à air</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vous n'avez pas utilisé le bon type de pomme de terre</li> <li>• Vous n'avez pas bien rincé les bâtonnets de pommes de terre avant de les frire</li> <li>• Vous n'avez pas coupé la pomme de terre en bâtonnets de la même taille</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilisez des pommes de terre fraîches</li> <li>• Rincez les bâtonnets de pomme de terre dans un bol pendant au moins 30 minutes, retirez-les et séchez-les avec du papier absorbant</li> <li>• Coupez les pommes de terre en bâtonnets de même taille pour une friture uniforme</li> </ul>
<p>Les pommes de terre fraîches ne sont pas croquantes lorsqu'elles sortent de la friteuse</p>	<p>Le croustillant des pommes de terre dépend de la quantité d'huile et d'eau dans les pommes de terre</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Assurez-vous de bien sécher les bâtonnets de pommes de terre avant d'ajouter l'huile</li> <li>• Coupez les bâtonnets de pommes de terre plus petits pour un résultat plus croustillant</li> <li>• Ajoutez un peu plus d'huile pour un résultat plus croustillant</li> </ul>

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: AF47835A

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

Puissance électrique: 1450 – 1750 Watt

<ul style="list-style-type: none"> <li>• تأكد من تجفيف أصابع البطاطس جيداً قبل إضافة الزيت</li> <li>• قم بتقطيع البطاطس إلى أصابع أصغر حجماً للحصول على نتيجة أكثر قرمشة</li> <li>• أضف قليل من الزيت للحصول على نتيجة أكثر قرمشة</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• قرمشة البطاطس تعتمد على كمية الزيت ومحتوى الماء في البطاطس</li> </ul>	<p>البطاطس الطازجة ليست مقرمشة عندما تخرج من القلاية الهوائية</p>
--	--	---

إذا أستمروا 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 الغير 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: AF47835A  
مصدر الطاقة: 220-240 V~ 50/60 Hz  
القدرة: 1450 – 1750 وات

الحلول	الأسباب المحتملة	المشكلة
لا تقم أبدًا بملء المقلاة بشكل زائد أو تجاوز نصف المقلاة (الكمية القصوى هي ١.٥ كجم)	توجد كمية كبيرة من المكونات في وعاء القلي	لا يمكنني تركيب وعاء القلي في الجهاز بشكل صحيح
<ul style="list-style-type: none"> <li>• عند قلي المكونات الدهنية في القلاية الهوائية، سوف يتسرب كمية كبيرة من الزيت إلى القلاية. يتسبب الزيت في إنبعاث دخان أبيض وقد يسخن القلاية أكثر من المعتاد. هذا لا يؤثر على الجهاز أو النتيجة النهائية</li> <li>• تأكد من تنظيف وعاء القلي جيداً بعد كل استخدام</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ربما تقوم بتحضير مكونات دهنية</li> <li>• لا يزال وعاء القلي يحتوي على بقايا مواد دهنية من الاستخدام السابق</li> </ul>	ينبعث دخان أبيض من الجهاز
<ul style="list-style-type: none"> <li>• استخدم نوع البطاطس الطازج المناسب للقلي</li> <li>• انقع أصابع البطاطس في إناء لمدة ٣٠ دقيقة على الأقل، ثم أخرجها و جفها باستخدام مناديل المطبخ الورقية</li> <li>• قم بتقطيع البطاطس إلى أصابع متساوية الحجم للحصول على قلي متساوي</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• لم تستخدم نوع البطاطس المناسب</li> <li>• لم تقوم بنقع البطاطس لتوقف هشااشة</li> <li>• لم تقطع البطاطس إلى أصابع متساوية الحجم</li> </ul>	البطاطس الطازجة مقلية بشكل غير متساوٍ

الحل	الأسباب المحتملة	مشكلة
<ul style="list-style-type: none"> <li>• قم بتوصيل الجهاز بمصدر للتيار الكهربائي</li> <li>• اضغط على زر الوقت/درجة الحرارة "⌚/⌚" لتعديل وقت الطهي المطلوب لتشغيل الجهاز</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• الجهاز غير متصل بمصدر للتيار الكهربائي</li> <li>• لم تقم بضبط المؤقت</li> <li>• لم يتم تركيب وعاء القلي في الجهاز بشكل صحيح</li> </ul>	القلالية الهوائية لا تعمل
<ul style="list-style-type: none"> <li>• ضع كمية أقل من المكونات في السلة</li> <li>• اضغط على زر الوقت/درجة الحرارة "⌚/⌚" لاختيار إعداد درجة الحرارة ثم اضغط على زر الزيادة "⬆" لزيادة درجة الحرارة.</li> <li>• اضغط على زر الوقت/درجة الحرارة "⌚/⌚" لاختيار إعداد الوقت ثم اضغط على زر الزيادة "⬆" لزيادة الوقت.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• كمية الطعام في السلة كبيرة</li> <li>• درجة الحرارة المضبوطة منخفضة</li> <li>• وقت التحضير قصير</li> </ul>	المكونات المقلية في القلاية ليست مقلية جيداً
المكونات التي تقع فوق أو عبر بعضها البعض (مثل البطاطس) يجب أن يتم قلبها في منتصف وقت التحضير ) يرجى الرجوع إلى فقرة إعدادات الطهي)	تحتاج بعض المكونات إلى الرج في منتصف وقت الطهي	المكونات مقلية بشكل غير متساو
قم باستخدام الوجبات الخفيفة المعدة للطهي بالفرن أو ادهن القليل من الزيت على الوجبات الخفيفة للحصول على نتيجة افضل (يرجى الرجوع إلى فقرة إعدادات الطهي)	لقد قمت باستخدام نوعاً من الوجبات الخفيفة التي يتم تحضيرها في القلاية العميقة التقليدية	الوجبات الخفيفة المقلية ليست مقرمشة عندما تخرج من القلاية الهوائية

- نصيحة: في حالة التصاق الأوساخ بالرف القابل للإزالة أو قاع وعاء القلي، إملأ وعاء القلي بالماء الساخن مع بعض سائل التنظيف. ضع الرف القابل للإزالة في وعاء القلي انقعهما معاً لمدة ١٠ دقائق تقريباً.
٤. نظّف الجزء الداخلي من الجهاز بالماء الساخن وأسفنجة غير كاشطة.
٥. قم بتنظيف عنصر التسخين باستخدام فرشاة تنظيف لإزالة بقايا الطعام.

### التخزين

١. إفصل 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.

## قائمة الطبخ المعدة مسبقًا

الرج	مدى تراوح الوقت	مدى تراوح درجة الحرارة	الحفاظ دافئاً	وقت الطهي	درجة الحرارة	نوع الطعام
نعم	٦٠-١ دقيقة	٨٠ - ٢٠٠ درجة مئوية	نعم	٢٠ دقيقة	٢٠٠ درجة مئوية	بطاطس مقليه
نعم	٦٠-١ دقيقة	٨٠ - ٢٠٠ درجة مئوية	نعم	١٣ دقيقة	٢٠٠ درجة مئوية	شريحة لحم
نعم	٦٠-١ دقيقة	٨٠ - ٢٠٠ درجة مئوية	نعم	١٥ دقيقة	٢٠٠ درجة مئوية	جناح دجاج
نعم	٦٠-١ دقيقة	٨٠ - ٢٠٠ درجة مئوية	نعم	٢٠ دقيقة	٢٠٠ درجة مئوية	ورك دجاج
نعم	٦٠-١ دقيقة	٨٠ - ٢٠٠ درجة مئوية	نعم	٢٠ دقيقة	١٨٠ درجة مئوية	سمك
نعم	٦٠-١ دقيقة	٨٠ - ٢٠٠ درجة مئوية	نعم	١٠ دقيقة	١٨٠ درجة مئوية	خضار
لأ	٦٠-١ دقيقة	٨٠ - ٢٠٠ درجة مئوية	نعم	٣٠ دقيقة	١٦٠ درجة مئوية	كعكة
لأ	٦٠-١ دقيقة	٨٠ - ٦٠ درجة مئوية	لأ	٢٤ دقيقة	٦٠ درجة مئوية	فواكه مجففة

### ملاحظات:

١. استخدم دائماً مقياس حرارة اللحوم للتأكد من نضج اللحوم والدواجن والأسماك جيداً قبل تناولها.
٢. قائمة الإعدادات المسبقة هي اقتراح فقط. قد تؤثر كمية الطعام أو سماخته أو كثافته، وما إذا كان طازجاً أو مذبذباً أو مجمداً، على وقت الطهي.
٣. تعرض قائمة الإعدادات المسبقة متوسط وقت الطهي والحرارة والإجراءات المتخذة لتحقيق أفضل نتيجة طهي.

### التنظيف

- افصل الجهاز من مصدر التيار الكهربائي واتركه ليبرد قبل البدء في التنظيف.
- تنبيه: خطر الحروق؛ لا تلمس الجسم المعدني الداخلي للقلية الهوائية لانه ساخن جداً، دعه يبرد دائماً قبل التنظيف.**
- لا تستخدم أدوات المطبخ المعدنية أو مواد التنظيف الكاشطة لتنظيف وعاء القلي، الرف أو الجسم الداخلي للجهاز، لأن ذلك قد يؤدي إلى إتلاف الطلاء الغير اللاصق.
١. إفصل الجهاز من التيار الكهربائي واتركه ليبرد.
  ٢. ملاحظة: قم بإزالة وعاء القلي من الجهاز حتى تتم عملية تبريد الجهاز بشكل أسرع.
  ٣. إمسح الجسم الخارجي للجهاز بقطعة قماش مبللة.
  ٤. قم بتنظيف السلة ووعاء القلي بالماء الساخن وقليل من سائل التنظيف وإسفنجة غير كاشطة، كما يمكنك غسل الوعاء والرف القابل للإزالة في غسالة الصحون.
- يمكنك استخدام سائل منظف الدهون لإزالة أي أوساخ متبقية .

## (\*) 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 وجففها باستخدام مناديل المطبخ الورقية.
٣. صب ½ ملعقة كبيرة زيت زيتون في الوعاء، ثم ضع الأصابع في الوعاء وإخلطها حتى تصبح الأصابع مغطاة بالزيت كلياً.
٤. أخرج أصابع البطاطس من الوعاء بأصبعك 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 بقلبي أصابع البطاطس وفق التعليمات الموضحة في فقرة "إعدادات الطهي".

## نصائح للطبخ

- عادة ما تتطلب المكونات الأصغر حجماً وقت إعداد أقصر من المكونات الأكبر حجماً.
- وتطلب 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 بقلبي 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 للقلبي 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 قلبي الطعام الهش أو الطعام المحشو.
- يمكنك أيضاً أن تستخدم القلاية الهوائية في إعادة تسخين المكونات سريعاً. لإعادة تسخين المكونات، اضبط درجة الحرارة على ١٥٠ درجة مئوية لمدة تصل إلى ١٠ دقائق.
- قم بإضافة ٣ دقائق إلى وقت الطهي عندما يكون الجهاز بارداً.
- يمكنك أن تقوم بالتسخين المسبق لمدة ٣ دقائق بدون أي مكونات بالداخل قبل بدء قلبي الطعام.
- **ملحوظة:** عندما تستخدم المكونات التي ترتفع عند طهيها (مثل الكعك، التارت أو المافن) ينبغي عدم ملء صينية المخبوزات لأكثر من نصفها.

ملاحظات	البرج أو التقليب في منتصف وقت الطهي	درجة الحرارة	وقت الطهي الأدنى	الحد الأدنى - الحد الأقصى (جرام)	الطعام
-	نعم	180°C	٣٢-٣٣ دقيقة	١٤٠ - ٢٠٠ جرام	بطاطس مجمدة رقيقة
-	نعم	180°C	٣٣ - ٣٣ دقيقة	١٤٠ - ٢٠٠ جرام	بطاطس مجمدة سميكة
انقعي البطاطس لمدة ٣٠ دقيقة في الماء واتركيها حتى تجف ثم أضيفي ¼ إلى ١ ملعقة كبيرة من الزيت	نعم	180°C	١٨-٣٥ دقيقة	١٤٠ - ٢٠٠ جرام	أصابع البطاطس المصنوعة في المنزل (*)
	نعم	180°C	٢٠-٤٢ دقيقة	١٤٠ - ٢٠٠ جرام	بطاطس وبيجز المصنوعة في المنزل
تصبح جاهزة عندما تأخذ لوناً ذهبياً وهشاً من الخارج	نعم	180°C	٧-١٨ دقيقة	٨٠ - ٣٠٠ جرام (٦ - ٥ قطعة)	ناجتس دجاج مجمد
	نعم	180°C	١٤-١٦ دقيقة	١٠٠ - ٦٠ جرام (٥ - ٣ قطعة)	مقبلات «السبرينج رولز» المجمدة
تجنب أن تلمس الأرجل عنصر التسخين	لا	180°C	٥٠-٥٥ دقيقة	١٤٠ - ١٢٠ جرام	دجاجة كاملة
-	لا	180°C	١٨-٢٢ دقيقة	١ - ٥ قطع	صدور الفراخ
-	نعم	180°C	١٨-٣٥ دقيقة	١٤٠ - ٢٠٠ جرام	دبابيس فراخ
أضف الزيت إلى اليقسط. تصبح أصابع الدجاج جاهزة عندما يكون لونها أصفر ذهبي	نعم	180°C	١٠-١٥ دقيقة	٣ - ١٢ قطع (طبقة واحدة)	اصابع الدجاج المغطاة باليقسط
-	نعم	180°C	١٤-١٨ دقيقة	٢ - ٨ قطع (طبقة واحدة)	أجنحة دجاج
-	نعم	200°C	١٠-١٣ دقيقة	١ - ٥ قطع	قطع لحم مخلية
-	لا	200°C	١٠-١٥ دقيقة	١ - ٤ قطع	همبرغر
-	لا	200°C	١٢-١٥ دقيقة	١ - ٦ قطع (طبقة واحدة)	لفائف السجق السميكة
-	لا	200°C	٩ - ١٢ دقيقة	١ - ٧ قطع	لفائف السجق الرقيقة
اقطع الذيل إذا لم تدخل السمكة كاملة في السلة	لا	200°C	١٨-٢٢ دقيقة	١ - ٢	سمكة كاملة
لتجنب الالتصاق، ضع جانب الحلد في الأسفل وأضف بعض الزيت	لا	200°C	٩-١٢ دقيقة	١ - ٣ قطع (طبقة واحدة)	سمك فيليه
	نعم	200°C	١٠-٢٥ دقيقة	١٤٠ - ٢٠٠ جرام	فواكه بحر
استخدم قالب كيك	لا	180°C	٢٨ دقيقة	٥٠٠ جرام	الكيك
استخدم أكواب المافن السيليكون المقاومة للحرارة	لا	180°C	١٢-١٤ دقيقة	١ - ٩	المافن
إستخدم صينية مخبوزات/ طبق فرن	لا	180°C	١٥ دقيقة	١ (قطر ٢١ سم)	التارت
-	لا	180°C	٦-٧ دقيقة	١ - ٦ قطع	الخبز المحمص / لفاائف الخبز المحمص
يجب أن يكون الشكل مسطحاً قدر الإمكان لتجنب ملامسة الخبز لعنصر التسخين عند الارتفاع	لا	160°C	٣٨ دقيقة	٧٠٠ جرام	الخبز الطازج
-	لا	160°C	١٨-٢٠ دقيقة	١ - ٦ قطع	مقبلات «السبرينج رولز» الطازجة
اضبط وقت الطهي حسب رغبتك	نعم	200°C	١٠-٢٠ دقيقة	٣٠٠ - ٨٠٠ جرام	خضروات مشكّلة (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.

## الهوائية ملاحظات مفيدة:

- لا تقلب الوعاء حيث أن أي زيت زائد قد يتجمع في قاع المقلاة سوف يتسرب على الطعام.
- لتجنب خدش سطح الوعاء الغير اللاصق، لا تستخدم أدوات حادة أو معدنية.
- عندما يصبح الطعام جاهزاً، تصبح المقلاة الهوائية جاهزة فوراً لتحضير كمية أخرى من الطعام. لا حاجة للتسخين المسبق.
- يمكن وضع الزيت على الأطعمة الطازجة للحصول على نتائج طهي أفضل ولكن تأكد من تحفيف الطعام جيداً قبل وضع الزيت عليه.
- يمكن تقطيع الطعام إلى قطع صغيرة لزيادة مساحة الطهي وجعله أكثر قرمشة. قم بتفعيل خاصية التسخين المسبق قبل القلي للحصول على نتائج طهي أفضل.
- لا تملأ المقلاة أبداً بالطعام أكثر من سعتها القصوى (الكمية القصوى ١٥٠٠ جرام).
- لا تقم بإعداد مكونات دهنية للغاية مثل السجق في المقلاة الهوائية.

## 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 تسخن الهواء داخل الجهاز بشكل فوري ، فإن قمت بإخراج وعاء القلي من الجهاز أثناء القلي سيؤدي ذلك لإعاقة عملية الطهي.

## قبل الإستخدام لأول مرة

١. قم بإزالة التغليف عن جهازك وإزالة جميع مواد التغليف مثل الملتصقات الأوراق والأكياس البلاستيكية وغيرها قبل الاستخدام. احتفظ بإثبات الشراء. ثم اقرأ تعليمات السلامة بعناية.
  ٢. قم بتنظيف الرف القابل للإزالة ووعاء القلي بالماء الساخن وبعض صابون الغسيل باستخدام إسفنجة غير كاشطة.
  ٣. إمسح الجزء الداخلي والخارجي للجهاز باستخدام قطعة قماش رطبة. لا تغمر جسم المقلاة الهوائية في الماء.
- 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.

## تعليمات الاستخدام

باستخدام المقلاة الهوائية يمكنك إعداد الوجبات الخفيفة المفضلة لديك بطريقة صحية. لأن المقلاة 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.

١. ضع الجهاز على سطح ثابت وأفقي ومسطح.
٢. قم بتوصيل الفيشة بمصدر للتيار الكهربائي.
٣. إسحب وعاء القلي بعناية من الجهاز.
٤. ضع رف المقلاة في وعاء القلي، ثم ضع المكونات في وعاء القلي.
٥. أدخل وعاء القلي في الجهاز، إذا لم يتم تثبيت وعاء القلي بشكل صحيح في المقلاة الهوائية، فلن يعمل الجهاز.

**تحذير: لا تلمس وعاء القلي خلال الإستخدام وبعد الإستخدام بفترة قصيرة، لأنه قد يكون ساخناً جداً. إمسك وعاء القلي من المقبض فقط.**

**ملحوظة: تتراوح درجة الحرارة بين ٨٠ و ٢٠٠ درجة مئوية، ويتراوح وقت الطهي بين دقيقة واحدة إلى ٦٠ دقيقة.**

٦. يمكنك ترك الجهاز يسخن لمدة ٣ دقائق بدون أي مكونات بداخله قبل البدء في قلي مكوناتك باستخدام وظيفة التسخين المسبق (كما هو موضح في فقرة تعليمات التشغيل للوحة التحكم).
٧. قم بإتباع الخطوات الواردة في فقرة "تعليمات تشغيل لوحة التحكم" لاختيار الوقت ودرجة الحرارة المناسبين للطعام المراد طهيه، ثم قم بتشغيل الجهاز.
٨. أثناء الطهي، يومض مؤشر رج الطعام، ويصدر صوت جرس لمدة ٣٠ ثانية لتذكير المستخدم بعملية رج الطعام.
٩. عند إخراج وعاء القلي، يتوقف عنصر التسخين عن العمل، وستشير الشاشة إلى إزالة الوعاء. بعد وضع الوعاء في مكانه الصحيح مرة أخرى، سيواصل الجهاز عملية التسخين/الطهي.
١٠. عندما ينقضي وقت الطهي الذي اخترته، يرن جرس المؤقت. اسحب وعاء القلي خارج الجهاز وضعه على سطح مقاوم للحرارة وتحقق مما إذا كان الطعام جاهز. إذا لم تكن المكونات جاهزة بعد، فما عليك سوى إدخال وعاء القلي مرة أخرى في الجهاز وضبط المؤقت لوضع دقائق إضافية.

**تحذير: بعد القلي بالهواء الساخن، تصبح المقلاة والطعام ساخنين جداً، لذا تجنب لمسهما. قد يتسرب البخار من المقلاة، حسب نوع الطعام في المقلاة**

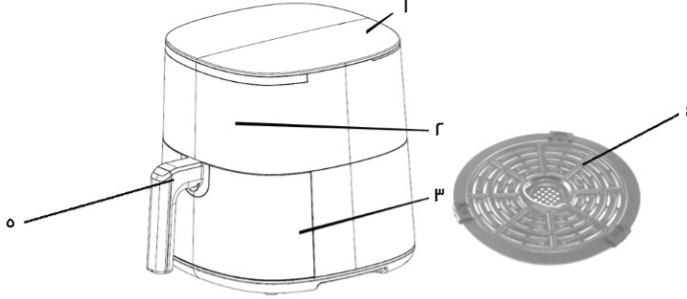
## تعليمات تشغيل لوحة التحكم

١. قم بتوصيل المقلاة الهوائية بمقيس كهربائي متصل بالأرض. ستضيء جميع مؤشرات لوحة التحكم لمدة ثانية واحدة، وسيصدر صوت تنبيه، ويدخل الجهاز في وضع الاستعداد.
٢. قم بالضغط على زر التشغيل "⏻" ، ستضيء جميع أزرار التشغيل في لوحة التحكم. عندها، تكون درجة الحرارة الافتراضية ٢٠٠ درجة مئوية والوقت الافتراضي ٥٥ دقيقة.
٣. قم بالضغط على زر اليسار "⏪" أو زر اليمين "⏩" للإختيار بين القوائم المتعددة. سيومض مؤشر القائمة المختارة، بينما تضيء مؤشرات القوائم الأخرى باستمرار.
٤. قم بالضغط على زر ضبط الوقت/درجة الحرارة "⌚/⌚" للتبديل بين درجة الحرارة والوقت، ثم اضبط درجة الحرارة أو الوقت باستخدام زر الزيادة "⏴" أو زر النقصان "⏵". استمر في الضغط على زر الزيادة "⏴" أو زر النقصان "⏵" لضبط درجة الحرارة أو الوقت بسرعة.
٥. بعد ضبط درجة الحرارة والوقت والقائمة، اضغط على زر التشغيل/الإيقاف "⏻" ، يبدأ الجهاز في العمل ويضيء مؤشر التسخين.
٦. أثناء الطهي، عند الضغط على زر التشغيل/الإيقاف "⏻" ، سيتوقف الجهاز مؤقتًا وينطفئ مؤشر التسخين. عند الضغط مرة أخرى على زر التشغيل/الإيقاف "⏻" سيتم إستئناف عملية الطهي.
٧. لضبط وظيفة التسخين المسبق، في وضع الاستعداد أو وضع الإيقاف المؤقت، قم بالضغط على زر التسخين المسبق "⏻" (يمكنك الضغط عليه مرة أخرى لإلغاء الاختيار)، ثم اضغط على زر التشغيل/الإيقاف "⏻" للدخول إلى وضع التسخين المسبق، وعند انتهاء وقت التسخين المسبق، ستعود المقلاة الهوائية لوضع الاستعداد.
- ملاحظة: بالنسبة لوظيفة التسخين المسبق، تكون درجة الحرارة الافتراضية ٢٠٠ درجة مئوية والوقت الافتراضي ٣ دقائق. لا يمكن تغيير الوقت ودرجة الحرارة في وضع التسخين المسبق.
٨. لضبط وظيفة الحفاظ دافئًا، في وضع الاستعداد أو وضع الإيقاف المؤقت، قم بالضغط على زر الحفاظ دافئًا "⏻" (يمكنك الضغط عليه مرة أخرى لإلغاء الاختيار)، ثم اضغط على زر التشغيل/الإيقاف "⏻" للدخول إلى وضع الحفاظ على الدفء والعودة إلى وضع الاستعداد بعد انتهاء وقت التشغيل.
- ملاحظة:** بالنسبة لوظيفة الحفاظ دافئًا، تكون درجة الحرارة الافتراضية ٨٠ درجة مئوية والوقت الافتراضي ٦٠ دقيقة. لا يمكن تغيير الوقت ودرجة الحرارة في وضع الحفاظ دافئًا.
٩. بعد تشغيل الجهاز، يمكنك التحكم الاضاءة الداخلية للقلية الهوائية عن طريق الضغط على زر اللمبة في أي وقت.
١٠. أثناء تشغيل الجهاز، يمكنك إخراج وعاء القلي في أي وقت. عندها، سيتوقف الجهاز عن العمل، وينطفئ مؤشر الضوء، وتعرض الشاشة الرقمية "----"، وعندها لن تتمكن من تشغيله. عند ادخال الوعاء مرة أخرى، سيتم استئناف الطهي مرة أخرى .
١١. أثناء الطهي، يومض مؤشر رج الطعام، ويصدر صوت جرس لمدة ٣٠ ثانية لتذكير المستخدم بعملية رج الطعام. لرج المكونات، اسحب وعاء القلي من الجهاز باستخدام المقبض ورجها، ثم أعد الوعاء مرة أخرى إلى المقلاة الهوائية، سوف ينطفئ صوت الصفير. إذا لم تكن بحاجة إلى رج المكونات، فتجاهل صوت الصفير، وسينطفئ صوت الجرس بعد ٣٠ ثانية.

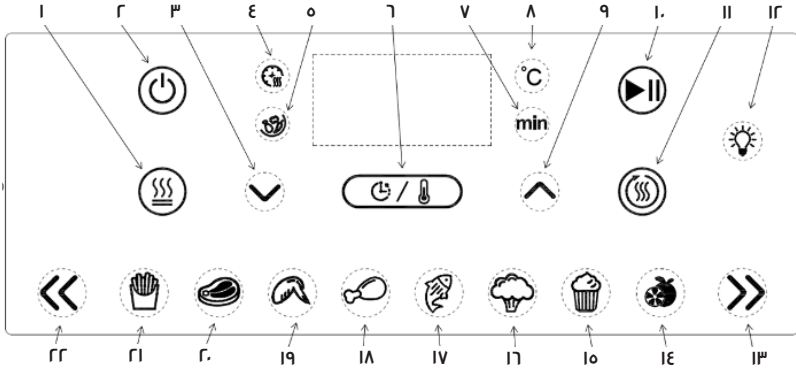
- تأكد دائمًا من إغلاق وعاء القلي تمامًا أثناء تشغيل المقلاة الهوائية. لن تعمل المقلاة الهوائية إلا إذا كانت مغلقة تمامًا.

- لا تقم بتخزين أي من المواد التالية في وعاء القلي، الكرتون، أو البلاستيك، أو الورق، أو أي شيء مماثل.

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



- ### المكونات
١. غطاء علوي
  ٢. لوحة تحكم
  ٣. وعاء القلي
  ٤. رف قابل للإزالة
  ٥. مقبض وعاء القلي



### لوحة التحكم

١. زر التسخين المسبق
٢. زر التشغيل
٣. زر النقصان
٤. مؤشر التسخين
٥. مؤشر رج الطعام
٦. زر ضبط الوقت/درجة الحرارة
٧. مؤشر الوقت
٨. مؤشر درجة الحرارة
٩. زر الزيادة
١٠. زر التشغيل/الإيقاف
١١. زر «الحفظ دافئًا»
١٢. زر تشغيل اللبنة
١٣. زر اليمين
١٤. فواكه مجففة
١٥. الكيك
١٦. الخضراوات
١٧. السمك
١٨. أوراك الدجاج
١٩. أجنحة الدجاج
٢٠. شريحة لحم
٢١. بطاطس مقلية
٢٢. زر اليسار

- تجنب لمس السطح الداخلي بعد الطهي لأن 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 التأسيس في المبني أو عن طريق إضافة جهاز التيار المتبقي (RCD) مع قابس ثنائي الطرف.
- **لا تستخدم** أدوات المطبخ المعدنية أو مواد التنظيف الكاشطة لتنظيف وعاء القلي لأن ذلك قد يؤدي إلى إتلاف الطلاء الغير لاصق.
- **تحذيراً** يجب عدم استخدام هذه المقلاة الهوائية لغلي الماء.
- **تحذيراً** لا ينبغي استخدام هذه المقلاة الهوائية في قلي الأطعمة في زيت غزير.
- **تحذيراً** الإفراط في ملء سلة القلي قد يؤثر على نتيجة الطعام المقلي وقد يؤدي إلى تلف المقلاة الهوائية.
- **تحذيراً** لا تقوم بإستخدام الجهاز على الأسطح المصنوعة من الأكريليك أو الحجر.
- لا تقم أبداً بتحريك المقلاة عندما تحتوي على طعام ساخن. اتركه ليبرد قبل التحرك.
- **تحذيراً** بعد القلي بالهواء، تأكد من وضع وعاء القلي على سطح مستو ومقاوم للحرارة.
- **تحذيراً** يكون هذا الجهاز ساخناً أثناء التشغيل ويحتفظ بالسخونة لبعض الوقت بعد إيقاف التشغيل. استخدم دائماً قفازات الفرن عند التعامل مع الأجزاء الساخنة واترك الأجزاء المعدنية تبرد قبل التنظيف. لا تضع أي شيء فوق الجهاز أثناء التشغيل أو عندما يكون ساخناً.

- 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.
- لا تملأ وعاء القلي بالزيت لأن ذلك يمكن أن يعرضك لخطر الحريق.
- لا تقوم بتغطية فتحات خروج الهواء الساخن لأن 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 بالقرب من أو فوق موقد غاز أو كهربائي ساخن أو في فرن ساخن.
- لا تضع الجهاز مقابل الحائط أو الأجهزة الأخرى. إترك مساحة فارغة ١٥ سم على الأقل خلف الجهاز وعلى جانبيه ومساحة خالية ١٥ سم فوق الجهاز.
- عند القلي بالهواء الساخن، ينبعث بخار ساخن عبر فتحات خروج الهواء. إحرص على إبعاد يدك ووجهك بمسافة آمنة عن البخار وعن فتحات خروج الهواء.
- إحترس أيضاً من البخار والهواء الساخن عند إخراج وعاء القلي من الجهاز.
- لا تلمس الأسطح لأنها قد تصبح ساخنة أثناء الاستخدام، استخدم مقبض المصفاة بدلاً من ذلك.
- لا تلمس الأسطح الساخنة. إستخدم المقابض أو قفازات الفرن بدلاً من ذلك.
- **تحذيراً** بعد القلي بالهواء، يجب توخي الحذر الشديد عند التعامل مع سلة القلي الساخنة والطعام المطبوخ.
- بعد إستخدام الجهاز، قد يصبح السطح المعدني الداخلي ساخناً جداً، لذلك

## تعليمات السلامة

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

- ثم قم بتوصيل السلك بمأخذ التيار الكهربائي. لفصل الجهاز، قم بإغلاق أي برامج تشغيل، ثم افصل الفيشة من التيار الكهربائي.
- للحماية من الصدمات الكهربائية لا تغمر الجهاز أو سلك التوصيل الكهربائي أو الفيشة 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**.
- إفصل الجهاز دائماً عن التيار بعد الإنهاء من الإستخدام، قبل الفك والتكيب أو قبل تنظيفه.
- اترك الجهاز يبرد قبل تركيب الأجزاء أو فكها، وقبل عملية التنظيف.
- 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.

- حافظ على هذه التعليمات، بطاقة الضمان، إيصال الشراء وعبوة الجهاز مع التغليف 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.
- قم دائماً بتوصيل القابس بالجهاز أولاً.





**Mienta®**

Air Fryer - Crisp - AF47835A

Instruction Manual

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