



Mienta®

Air Fryer - Supreme - AF47434A

Instruction Manual

www.mienta.fr

Mienta®

EN	Instruction Manual	03
	Air Fryer - Supreme - AF47434A	
FR	Mode D'emploi	12
	Friteuse à air - Supreme - AF47434A	
AR	كتيب الاستخدام	31
	مقلاة هوائية - Supreme - AF47434A	

3123

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. Children should not be allowed to play with the appliance.
- 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.
- Never put the machine, the power cord or the plug-in water or any other liquid.
- 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.
- Never leave the power cord in contact with the hot parts of your appliance, near a source of heat or over sharp edges.
- 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

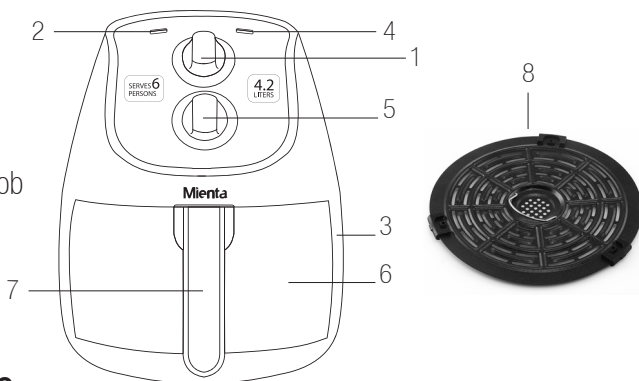
steam and air when you remove the pan from the appliance.

- The accessible surfaces may become hot during use.
- 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 unless earthing line is available in the building or by adding residual current device (RCD) with a two pins plug.

Before using your appliance, you must familiarize yourself with the different components of your appliance. Every number corresponds to one of the components of your appliance.

Components

- 1- Timer knob
- 2- Power indicator light
- 3- Main Housing
- 4- Ready indicator light
- 5- Temperature control knob
- 6- Frying pan
- 7- Frying pan handle
- 8- Rack



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 rack, 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.

This is an air fryer that works on hot air. Do not fill the pan with oil or frying fat.

It is recommended that before using the air fryer for the first time, you should operate the air fryer without food inside it. To do this, place the fryer rack in the pan and insert them in the air fryer, turn the temperature control knob the maximum temperature and turn the timer control knob to 30 minutes. Allow the air fryer to run through this cycle.

Preparing your appliance for usage

1. Place the appliance on a stable, horizontal and flat surface. **Do not place the appliance on non-heat resistant surface.**
2. Place the rack correctly in the pan.
3. Put the pan properly into the appliance, otherwise the appliance will not work.
4. 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 ingredients and snacks 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 ingredients are heated from all sides at once and there is no need to add oil to most of the ingredients.

Hot air frying

1. Put the mains plug in an earthed wall socket.
2. Carefully pull the pan out of the air fryer.
3. Place the fryer rack in the fryer pan, then put the ingredients in the frying pan
Note: do not 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.
4. 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.
5. Turn the temperature control knob to the required temperature then determine the required preparation time for the ingredients to be cooked (please refer to the "Cooking Settings" paragraph). To switch on the appliance, turn the timer knob to the required preparation time.
Add 3 minutes to the preparation time when the appliance is cold.
 - **Note:** If you want, you can also let the appliance preheat without any ingredients inside. In that case, turn the timer knob to more than 3 minutes and wait until the heating-up light goes out (after approx. 3 minutes). Then fill the frying pan and turn the timer knob to the required preparation time.
 - The heating-on indicator goes on.
 - The timer starts counting down the set preparation time.
 - During the hot air frying process, the heating-up light comes on and goes out from time to time. This indicates that the heating element is switched on and off to maintain the set temperature.
 - Excess oil from the ingredients is collected in the bottom of the pan.
6. Some ingredients require shaking halfway through the preparation time (please refer

to the Cooking Settings paragraph). To shake the ingredients, pull the pan out of the appliance by the handle and shake it. Then slide the pan back into the air fryer.

Helpful hint: You can set the timer to the half of the preparation time, so when you hear the timer bell you have to shake the ingredients and you have to set the timer again to the remaining preparation time after shaking.

7. When the timer bell rings this means that the set preparation time has ended. So, pull the pan out of the appliance and place it on a heat-resistant surface. **Note:** You can also switch off the appliance manually by turning the temperature control knob to the "0" position, or simply by pulling the pan out of the appliance.
8. Check if the ingredients are ready. If the ingredients are not ready yet, simply slide the pan back into the appliance and set the timer to a few extra minutes.
9. To remove small ingredients (e.g. fries), use a pair of tongs to lift up the ingredients from the pan. Do not turn the pan upside down, as any excess oil collected on the bottom of the pan will leak onto the ingredients.
 - **Attention: After air frying, the pan and the ingredients become too hot and steam may escape from the pan depending on the type of food you are frying.**
 - **After frying, the pan and the inside metals became too hot, so avoid touching them.**
10. When the food is ready, the air fryer instantly becomes ready to prepare your next batch of food.

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.

Food	Quantity	Time	Temp. (*)	Shake	Comments
Potatoes and Fries					
Frozen fries	300-700g	15-20 min	200°C	Shake**	-
Homemade French fries	300-800g	22-32 min	180°C		Add ½ tbsp of oil
Frozen potatoes wedges	300-800g	22-27 min	180°C		-
Rosti	250g	15-18 min	180°C		-
Potatoes gratin	500g	15-18 min	200°C		-
Meat and Poultry					
Frozen steak	100-400g	9-17 min	180°C	-	-
Frozen meatballs	400g	8-12 min	180°C	-	-
Chicken breast fillets (boneless)	100-500g	12-19 min	180°C	-	-
Whole chicken	1100g	60 min	180°C	-	-
Hamburger	100-500g	7-14 min	180°C	-	-
Drumsticks	100-500g	20-30 min	180°C	-	-
Sausage roll	100-500g	13-15 min	200°C	-	-
Fish (Time and temperatures are for fresh fish)					
Salamon fillet	350g	15-17 min	140°C	-	-
Shrimp	100-230g	4-8 min	190°C	-	-
Snacks					
Frozen chicken nuggets	100-600g	7-12 min	200°C	-	-
Frozen chicken wings	300g	16-20 min	200°C	-	-
Frozen cheese sticks	125g (5 pieces)	8 min	180°C	-	-
Frozen onion rings	200g (10 pieces)	8-10 min	200°C	Shake**	-
Frozen Spring rolls	100-400g	8-10 min	200°C		-
Stuffed vegetables	100-400g	10 min	160°C	-	-
Baking					
Muffins	4X100g	18-22 min	180°C	-	Use a baking tin/ oven dish
Cake	300g	20-25 min	160°C	-	
Sweet snacks	400g	20 min	160°C	-	

* The above-mentioned cooking time is in case that the air fryer is preheated. If it is not preheated, add 3 minutes to the cooking time.

** Shake halfway through cooking

** *Place the cake tin/oven dish in the pan.

(* 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 hands or a kitchen utensil so that the excess oil remains in the bowl. Put the sticks in the pan.

Note: Do not tilt the bowl to put all the sticks in the pan 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 pan 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 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 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	Turn the timer knob to the required preparation time to switch 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 pan is too much /The pan is too full	Put smaller batches of ingredients. Smaller batches of ingredients fry fast and more evenly.
	The chosen temperature is too low	Turn the temperature control knob to a higher temperature (Please refer to the "Cooking Settings" paragraph)
	The preparation time is too short	Turn the timer knob to the required preparation time (Please refer to the "Cooking Settings" paragraph)

Problem	Possible Cause	Solution
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 pan	Do not overfill the pan or exceed the amount indicated in the table (Please refer to the "Cooking Settings" paragraph)
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: AF47434A

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

Power: 1500 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. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- 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.
- Ne mettez jamais l'appareil, le cordon d'alimentation ou la prise dans l'eau ou tout autre liquide.
- 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.
- 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 papier 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

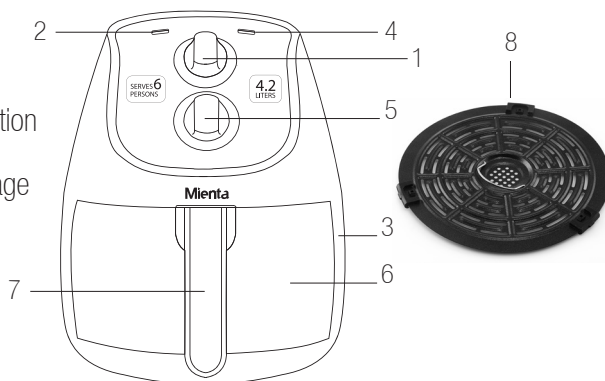
chaude sera libérée à travers les ouvertures de sortie d'air. Gardez vos mains et votre visage à une distance sûre de la vapeur et des ouvertures de sortie d'air. Faites également attention à la vapeur et à l'air chauds lorsque vous retirez la poêle de l'appareil.

- Les surfaces accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation.
- 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 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.

Avant d'utiliser votre appareil, vous devez vous familiariser avec les différentes parties de votre friteuse. Chaque nombre correspond à l'un des composants de votre appareil.

Composants

- 1- Variateur de température
- 2- Voyant lumineux d'alimentation
- 3- Corps de friteuse à air
- 4- Voyant lumineux de chauffage
- 5- Minuterie (60 minutes)
- 6- Poêle de la friteuse
- 7- Poignée de la poêle
- 8- Grille de la friteuse



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 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.
- Essuyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.
Ceci est une friteuse d'air qui fonctionne à l'aide d'air chaud. Ne remplissez jamais la poêle avec de l'huile ou de graisse de friture.

Il est recommandé qu'avant d'utiliser la friteuse à air pour la première fois, vous devez faire fonctionner la friteuse à air sans nourriture à l'intérieur. Pour ce faire, placez la grille de la friteuse avec la poêle dans la friteuse à air, tournez le variateur de la température sur la température maximale, puis tournez le bouton de contrôle de la minuterie sur 30 minutes. Laissez la friteuse à air fonctionner pendant ce cycle.

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
2. Placez correctement la grille de la friteuse 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 la poêle 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. Branchez la fiche dans une prise murale mise à la terre.
2. Placez la grille de la friteuse dans la poêle, puis mettez les ingrédients dans la poêle.
3. Placez la grille de la friteuse dans la poêle, puis mettez les ingrédients dans la poêle.

Remarque: Ne remplissez pas trop la poêle ou ne dépassez pas la quantité indiquée dans le tableau (veuillez vous référer au paragraphe de "Paramètres de cuisson") car cela pourrait affecter la qualité du résultat final.

4. 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 pas la poêle pendant et un certain temps après l'utilisation, car elle devient très chaude. Tenez la poêle uniquement par sa poignée.
5. Tournez le variateur de température à la température désirée, puis déterminez le temps de préparation désiré pour les ingrédients à cuire (veuillez vous référer au paragraphe de "Paramètres de cuisson"). Pour faire fonctionner votre appareil, tournez le bouton de la minuterie sur le temps de préparation désiré.

Ajoutez 3 minutes au temps de préparation lorsque l'appareil est froid.

Remarque: Si vous souhaitez, vous pouvez également laisser l'appareil préchauffer sans aucun ingrédient à l'intérieur. Dans ce cas, tournez le bouton de la minuterie sur plus de 3 minutes et attendez que le voyant la poêle de chauffage s'éteigne (après environ 3 minutes). Remplissez ensuite la poêle et tournez le bouton de la minuterie sur le temps de préparation désiré.

- L'indicateur de chauffage s'allume.
 - La minuterie commence à décompter le temps de préparation réglé.
 - Pendant le processus de friture à air chaud, le voyant lumineux de chauffage s'allume et s'éteint de temps en temps. Cela indique que l'élément chauffant est allumé et éteint pour maintenir la température réglée.
 - L'excès d'huile des ingrédients est collecté au fond de la poêle.
6. Certains ingrédients nécessitent une secousse 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.

Conseil utiles: Vous pouvez régler la minuterie sur la moitié du temps de préparation, donc lorsque vous entendez la sonnerie de la minuterie, vous devez secouer les ingrédients et régler à nouveau la minuterie sur le temps de préparation restant après la secousse.
 7. 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. **Remarque:** Vous pouvez également éteindre l'appareil

manuellement en tournant le variateur de la température sur la position «0», ou tout simplement en tirant la poêle hors de l'appareil.

8. Vérifiez si les ingrédients sont prêts. Si les ingrédients ne sont pas encore prêts, introduisez simplement la poêle dans l'appareil et réglez la minuterie de nouveau sur quelques minutes supplémentaires.
9. Pour retirer les petits ingrédients (par exemple les frites), utilisez une paire de pinces pour sortir les ingrédients de la poêle. Ne tournez pas la poêle à l'envers, car tout excès d'huile ayant été recueilli au fond de la casserole coulera sur les ingrédients.
 - **Précaution: Après la friture à l'air chaud, la poêle et les ingrédients sont devenus trop chauds. Selon le type d'ingrédients à frire, la vapeur peut s'échapper de la poêle.**
 - **Après la friture à l'air chaud, la poêle et les métaux intérieurs sont devenus trop chauds, évitez donc de les toucher.**
10. Lorsque la quantité de nourriture préparée est prête, la friteuse à air est immédiatement prête pour préparer une autre quantité de nourriture.

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	Quantité	Temps	Temp. (*)	Secouer	Commentaires
Pommes de terre					
Frites surgelées	300-700g	15-20 min	200°C	Secouez**	-
Frites maison	300-800g	22-32 min	180°C		Ajoutez 1/2 cuillère à soupe d'huile
Quartiers de pommes de terre surgelés	300-800g	22-27 min	180°C		-
Rosti	250g	15-18 min	180°C		-
Gratin de pommes de terre	500g	15-18 min	200°C		-
Viandes et Volailles					
Steak surgelé	100-400g	9-17 min	180°C	-	-
Boulettes de viande surgelées	400g	8-12 min	180°C	-	-
Filets de poitrine de poulet (désossés)	100-500g	12-19 min	180°C	-	-
Poulet entier	1100g	60 min	180°C	-	-
Hamburger	100-500g	7-14 min	180°C	-	-
Pilons	100-500g	20-30 min	180°C	-	-
Rouleau de saucisse	100-500g	13-15 min	200°C	-	-
Poissons (les temps et les températures sont pour le Poisson frais)					
Filet de saumon	350g	15-17 min	140°C	-	-
Crevette	100-230g	4-8 min	190°C	-	-
Snacks					
Nuggets de poulet surgelés	100-600g	7-12 min	200°C	-	-
Ailes de poulet surgelées	300g	16-20 min	200°C	-	-
Bâtonnets de fromage surgelés	125g (5 pieces)	8 min	180°C	-	-
Rondelles d'oignons surgelées	200g (10 pieces)	8-10 min	200°C	Secouez**	-
Rouleaux de printemps surgelés	100-400g	8-10 min	200°C		-
Légumes farcis	100-400g	10 min	160°C	-	-
Pâtisserie					
Muffins	4X100g	18-22 min	180°C	-	Utilisez un moule à gâteau /un plat à four***
Gâteau	300g	20-25 min	160°C	-	
Snacks sucrés	400g	20 min	160°C	-	

* Le temps de cuisson indiqué est si la friteuse à air est préchauffée. Si elle n'est pas préchauffée, ajoutez 3 minutes au temps de cuisson.

** Secouez à mi-cuisson

** *Placez le moule à gâteau/un plat à four dans la poêle.

(*) 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 mains ou un ustensile de cuisine pour que l'excès d'huile reste dans le bol. Mettez les bâtonnets dans le poêle.

Remarque: n'inclinez pas le bol pour verser tous les bâtonnets dans le poêle en une seule fois, pour éviter que l'excès d'huile restant dans le bol se retrouvent 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 la poêle 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, la grille de la friteuse 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 la grille de la friteuse avec de l'eau chaude, du liquide de lavage et une éponge non abrasive, vous pouvez également nettoyer la poêle et la grille de la friteuse au lave-vaisselle.
Vous pouvez utiliser un liquide dégraissant pour éliminer toute saleté restante.
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	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	Tournez le bouton de la minuterie sur le temps de préparation désiré pour faire fonctionner 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 la poêle est trop élevée / La poêle est trop pleine	Mettez de plus petites quantités d'ingrédients. De plus petits lots d'ingrédients font frire rapidement et plus uniformément.
	La température réglée est trop basse	Tournez le bouton de la minuterie sur le temps de préparation désiré (veuillez-vous référer au « paragraphe Paramètres de cuisson »)
	Le temps de préparation est trop court	Tournez le variateur de la température à une température plus élevée (veuillez-vous référer 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 »)

Problème	Cause Possible	Solution
Je ne peux pas installer correctement la poêle dans l'appareil	Il y a trop d'ingrédients dans le panier	Ne remplissez pas trop la poêle ou ne dépasser pas la quantité indiquée dans le tableau. (Veuillez-vous référer au « paragraphe Paramètres de cuisson »)
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: AF47434A

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

Puissance électrique: 1500 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 هشاشتها	انقع اصابع البطاطس في إناء لمدة ٣٠ دقيقة على الأقل، ثم أخرجها و جففها بإستخدام مناديل المطبخ الورقية
	لم تقطع البطاطس إلى أصابع متساوية الحجم	قم بتقطيع البطاطس إلى أصابع متساوية الحجم للحصول على قلي متساوي
البطاطس الطازجة ليست مقرمشة عندما تخرج من القلاية الهوائية	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 مياندا .

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: AF47434A

مصدر الطاقة: 220-240 V~ 50/60 Hz

القدرة: 1500 وات

٢٣ كتيب الاستخدام

المشكلة	الأسباب المحتملة	الحلول
المكونات المقليّة في القلاية ليست مقليّة جيّداً	كمية الطعمام في وعاء القلي أكثر من اللازم / وعاء القلي ممتلئ	ضع كميات أقل من المكونات. الكميات الصغيرة من المكونات تُقلى بسرعة وبشكل متساوٍ
	درجة الحرارة المضبوطة منخفضة للعناية	قم بضبط مفتاح التحكم في درجة الحرارة إلى درجة حرارة أعلى (يرجى الرجوع إلى فقرة "إعدادات الطهي")
	وقت التحضير قصير للعناية	قم بضبط مفتاح المؤقت على وقت التحضير المطلوب (يرجى الرجوع إلى فقرة "إعدادات الطهي")
المكونات مقليّة بشكل غير متساوٍ	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 مقريّة ليست مقرمشة عندما تخرج من القلاية الهوائية	لقد قمت باستخدام نوعاً من الوجبات الخفيفة التي يتم تحضيرها في القلاية العميقة التقليدية	قم باستخدام الوجبات الخفيفة المعدة للطهي بالفنر 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 الوعاء	لا تملأ المقلاة أكثر من اللازم أو تتجاوز الكمية الموضحة في الجدول (يرجى الرجوع إلى فقرة "إعدادات الطهي")
ينبعث دخان أبيض من الجهاز	ربما تقوم بتحضير مكونات دهنية	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
	لا يزال وعاء القلي يحتوي على بقايا مواد دهنية من الاستخدام السابق	تأكد من تنظيف وعاء القلي جيداً بعد كل استخدام

التنظيف

افصل الجهاز من مصدر التيار الكهربائي واتركه ليبرد قبل البدء في تنظيفه .
تنبيه: خطر الحروق؛ لا تلمس الجسم المعدني الداخلي للقلاية الهوائية لانه ساخن جداً، دعه يبرد دائماً قبل التنظيف.

لا تستخدم أدوات المطبخ المعدنية أو مواد التنظيف الكاشطة لتنظيف وعاء القلي والرف والجسم الداخلي للجهاز، لأن ذلك قد يؤدي إلى إتلاف الطلاء الغير اللاصق.
١. افصل الجهاز من التيار الكهربائي واتركه ليبرد.

ملاحظة: قم بإزالة وعاء القلي من الجهاز حتى تتم عملية تبريد الجهاز بشكل أسرع.

٢. إمسخ الجسم الخارجي للجهاز بقطعة قماش مبللة.

قم بتنظيف الرف ووعاء القلي بالماء الساخن وقليل من سائل التنظيف وإسفنجة غير كاشطة، كما يمكنك غسل الوعاء والرف في غسالة الصحون. يمكنك استخدام سائل منظف الدهون لإزالة أي أوساخ متبقية.

نصيحة: في حالة التصاق الأوساخ بالرف أو قاع وعاء القلي، إملاً وعاء القلي بالماء الساخن مع بعض سائل التنظيف. ضع الرف في وعاء القلي انقعها معاً لمدة ١٠ دقائق تقريباً.

٣. نظف الجزء الداخلي من الجهاز بالماء الساخن واسفنجة غير كاشطة.

٤. قم بتنظيف عنصر التسخين باستخدام فرشاة تنظيف لإزالة بقايا الطعام.

التخزين

١. افصل 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	قم بضبط المؤقت على وقت الطهي المطلوب
	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 المتساوي.
 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 بيديك أو باستخدام أداة المطبخ بحيث يتبقى الزيت الزائد في الوعاء. وضع أصابع البطاطس في وعاء القلي.
 - ملحوظة:** لا تقوم بإمالة الوعاء لصب أصابع البطاطس في وعاء القلي مرة واحدة، وذلك لمنع وصول الزيت الزائد إلى قاع وعاء القلي.
 ٥. قم بقللي 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 بقللي 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 المحضرة 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 وعاء القلي 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 المختبوزات لأكثر من نصفها.

ملاحظات	الرج	درجة الحرارة	وقت الطهي*	الكمية	الطعام
البطاطس					
-		٢٠ درجة	١٥-٢٠ دقيقة	٣٠٠-٧٠٠ جرام	بطاطس مجمدة
أضف نصف ملعقة زيت كبيرة		١٨٠ درجة	٢٢-٣٢ دقيقة	٣٠٠-٨٠٠ جرام	بطاطس مقلية مصنوعة بالمنزل
-	رج**	١٨٠ درجة	٢٢-٢٧ دقيقة	٣٠٠-٨٠٠ جرام	بطاطس سميكة مجمدة
-		١٨٠ درجة	١٥-١٨ دقيقة	٢٥٠ جرام	روستي
-		٢٠٠ درجة	١٥-١٨ دقيقة	٥٠٠ جرام	بطاطس جراتان (بطاطس مع الجبن المبشور)
اللحوم والدواجن					
-	-	١٨٠ درجة	٩-١٧ دقيقة	١٠٠-٤٠٠ جرام	شريحة لحم مجمدة
-	-	١٨٠ درجة	٨-١٢ دقيقة	٤٠٠ جرام	كرات لحم مجمدة
-	-	١٨٠ درجة	١٢-١٩ دقيقة	١٠٠-٥٠٠ جرام	فيليه صدور الدجاج (مخلية)
-	-	١٨٠ درجة	٦٠ دقيقة	١١٠٠ جرام	دجاج كامل
-	-	١٨٠ درجة	٧-١٤ دقيقة	١٠٠-٥٠٠ جرام	همبرغر
-	-	١٨٠ درجة	٢٠-٣٠ دقيقة	١٠٠-٥٠٠ جرام	دبابيس دجاج
-	-	٢٠٠ درجة	١٣-١٥ دقيقة	١٠٠-٥٠٠ جرام	لفائف السجق
أسماك (الأوقات ودرجات الحرارة خاصة بالأسماك الطازجة)					
-	-	١٤٠ درجة	١٥-١٧ دقيقة	٣٥٠ جرام	سلمون فيليه
-	-	١٩٠ درجة	٤-٨ دقائق	١٠٠-٢٣٠ جرام	جمبري
وجبات خفيفة (مقبلات)					
-	-	٢٠٠ درجة	٧-١٢ دقيقة	١٠٠-٦٠٠ جرام	ناجتس دجاج مجمد
-	-	٢٠٠ درجة	١٦-٢٠ دقيقة	٣٠٠ جرام	أجنحة دجاج مجمدة
-	-	١٨٠ درجة	٨ دقائق	١٢٥ جرام (٥ قطع)	أصابع جبن مجمدة
-	رج**	٢٠٠ درجة	٨-١٠ دقائق	٢٠٠ جرام (١٠ قطع)	حلقات بصل مجمدة
-	-	٢٠٠ درجة	٨-١٠ دقائق	١٠٠-٤٠٠ جرام	مقبلات السبرنج رولز المجمدة
-	-	١٦٠ درجة	١٠ دقائق	١٠٠-٤٠٠ جرام	خضار محشو
الخبز					
قم باستخدام صينية الكيك / طبق الفرن ***	-	١٨٠ درجة	١٨-٢٢ دقيقة	٤ x ١٠٠ جرام	مافن
	-	١٦٠ درجة	٢٠-٢٥ دقيقة	٣٠٠ جرام	كيك
	-	١٦٠ درجة	٢٠ دقيقة	٤٠٠ جرام	المقبلات المحلاة

* تم حساب وقت الطهي المذكور في الجدول، إذا تم تسخين القلاية الهوائية مسبقاً. إذا لم يتم تسخينها مسبقاً، قم بإضافة ٣ دقائق إلى وقت الطهي
 ** رجهما في منتصف الوقت المضبوط أثناء الطهي
 *** ضع صينية الكيك / طبق الفرن في وعاء القلي.

- يضيء مؤشر التسخين.
 - يبدأ المؤقت في العد التنازلي لوقت الطهي المطلوب.
 - أثناء عملية القلي بالهواء الساخن، يضيء مؤشر التسخين وينطفئ من وقت لآخر مما يشير إلى أنه يتم تشغيل وإيقاف عنصر التسخين للحفاظ على درجة الحرارة المطلوبة.
 - يتجمع الزيت الزائد من المكونات في قاع وعاء القلي.
٦. بعض المكونات تحتاج إلى التقليب خلال وقت الطهي (يرجى الرجوع إلى فقرة «إعدادات الطهي»). لتقليب المكونات، أخرج وعاء القلي من الجهاز عن طريق الإمساك بالمقبض ورجه ثم أعد إدخاله مرة أخرى.
- نصيحة مفيدة:** يمكنك ضبط المؤقت على نصف وقت الطهي، وعندما تسمع الجرس، أخرج الوعاء ورج المكونات جيداً ثم أدخله مرة أخرى وإضربك المؤقت على الوقت المتبقي.
٧. عند سماع صوت جرس المؤقت، فإن وقت الطهي المضبوط قد إنتهى. أخرج وعاء القلي من الجهاز وضعه على سطح مقاوم للحرارة. **ملحوظة:** يمكنك إيقاف تشغيل الجهاز يدوياً عن طريق لف مفتاح المؤقت إلى الوضعية «0».
٨. تأكد من أن المكونات جاهزة. إذا لم تكن جاهزة بعد، قم بإعادة وعاء القلي في الجهاز وإضبط المؤقت على بضع دقائق إضافية.
٩. إزالة المكونات الصغيرة (مثل البطاطس المحمرة)، قم باستخدام الملقط لإخراج هذه المكونات من وعاء القلي. لا تقلب وعاء القلي، لأن أي كمية زيت زائدة متجمعة في أسفل وعاء القلي سوف تختلط بالمكونات.
- **تحذير، بعد القلي بالهواء الساخن، يصبح وعاء القلي ساخن جداً وفقاً لنوع الطعام المقلي، قد يخرج البخار من الجهاز.**
 - **بعد القلي بالهواء الساخن، يصبح وعاء القلي و الجسم المعدني الداخلي ساخنة جداً ، لذا تجنب ملامستها.**
١٠. عندما تكون كمية الطعام المحضرة جاهزة ، تكون الغلاية الهوائية جاهزة على الفور لتحضير كمية أخرى من الطعام.

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 المنسأ 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.

يوصى قبل استخدام القلاية الهوائية لأول مرة بتشغيل القلاية الهوائية مع عدم وجود طعام في الداخل. للقيام بذلك، ضع الرف داخل وعاء القلي في القلاية الهوائية، وأدر أجرة التحكم في درجة الحرارة إلى أقصى درجة، ثم أدر أجرة التحكم في المؤقت إلى ٣٠ دقيقة. إنترك القلاية الهوائية تعمل خلال هذه الفترة بدون طعام بداخلها.

تحضير الجهاز للإستخدام

- ضع الجهاز على سطح ثابت، مستوي وأفقي. لا تضع الجهاز على أسطح غير مقاومة للحرارة.

١. ضع الرف في وعاء القلي بشكل صحيح.
 ٢. لن يعمل الجهاز في حلة عدم وضع وعاء القلي بشكل صحيح.
 ٣. 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.

القلي بالهواء الساخن

١. قم بتوصيل القابس بمصدر للتيار الكهربائي.
 ٢. إسحب وعاء القلي بعناية من الجهاز.
 ٣. ضع رف القلاية في وعاء القلي، ثم ضع المكونات في وعاء القلي.
- ملاحظة:** لا تملأ المقلاة أكثر من اللازم أو تتجاوز الكمية الموضحة في الجدول (يرجى الرجوع إلى فقرة «إعدادات الطهي») حيث يمكن أن يؤثر ذلك على جودة النتيجة النهائية.
٤. أدخل وعاء القلي في الجهاز.
- **تحذير:** لا تلمس وعاء القلي خلال الإستخدام وبعد الإستخدام بفترة قصيرة، لانه قد يكون ساخناً جداً. إمسك وعاء القلي من المقبض فقط.

٥. إضبط مفتاح التحكم في درجة الحرارة على الدرجة المطلوبة ثم قم بتحديد الوقت المطلوب لطهي المكونات (يرجى الرجوع إلى فقرة «إعدادات الطهي»). لتشغيل الجهاز، قم بلف مفتاح المؤقت إلى وقت التحضير المطلوب.

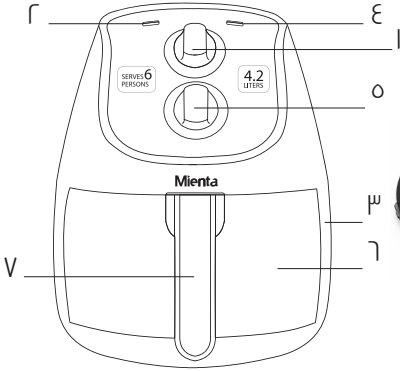
قم بإضافة ٣ دقائق إلى وقت الطهي عندما يكون الجهاز بارد.

ملحوظة: يمكنك أن تقوم بالتسخين المسبق للجهاز بدون أي مكونات بداخله. إذا كنت ترغب في ذلك، أدر مفتاح المؤقت على أكثر من ٣ دقائق وانتظر حتى ينطفئ ضوء التسخين (بعد ٣ دقائق تقريباً). ثم قم بملء وعاء القلي وأدر مفتاح المؤقت على الوقت المطلوب للطهي.

- من الجهاز.
- قد تصبح الأسطح التي يمكن الوصول إليها ساخنة أثناء الاستخدام.
- بعد استخدام الجهاز، قد يصبح السطح المعدني الداخلي ساخناً جداً، لذلك 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 باستخدام الجهاز ما لم يتوفر خط التأريض في المبنى أو عن طريق إضافة جهاز فصل التيار المتبقي (RCD) مع قابس ثنائي الطرف.

- بواسطة مؤقت خارجي أو جهاز تحكم عن بعد منفصل.
- لا تقوم باستخدام 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 بمسافة آمنة عن البخار وعن فتحات خروج الهواء. إحترس أيضاً من البخار والهواء الساخن عند إخراج وعاء القلي

قبل استخدام الجهاز الخاص بك، يجب عليك تعريف نفسك بالمكونات المختلفة للجهاز. كل رقم يشير إلى مكون من مكونات الجهاز.



المكونات

١. أكرة التحكم في المؤقت
٢. مؤشر ضوئي للتشغيل
٣. جسم الجهاز
٤. مؤشر ضوئي للتسخين
٥. أكرة التحكم في درجة الحرارة
٦. وعاء القلي
٧. مقبض وعاء القلي
٨. الرف

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 الرف ووعاء القلي بالماء الساخن وبعض صابون الغسيل باستخدام إسفنجة غير كاشطة.
 - امسح الجزء الداخلي والخارجي للجهاز باستخدام قطعة قماش رطبة.
- هذا الجهاز عبارة عن قلاية هوائية تعمل على الهواء الساخن. لا تملأ وعاء القلي بالزيت أو دهن للقلي.**

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.

- 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 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 بقابض متصل بالأرض.
- لا تترك كابل الكهرباء على اتصال بالأسطح 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.
- 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

- 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. لا ينبغي أن يسمح للأطفال بالعبث بالجهاز.
- 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.
- لا تغمر الجهاز أو سلك التوصيل الكهربائي أو الفيثشة الكهربائية في الماء أو أي سوائل أخرى.
- لا تغمر جسم الجهاز في الماء ولا تغسله تحت الماء الجاري. لأنه يحتوي



Mienta®

Air Fryer - Supreme - AF47434A

Instruction Manual

www.mienta.fr