

sanford[®]
TOUCHING YOUR LIFE EVERYDAY

INSTRUCTION & WARRANTY BOOKLET

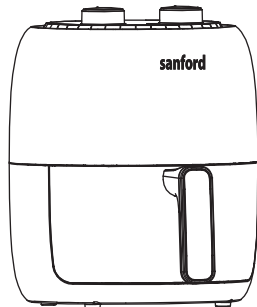


AIR FRYER

SF2457AF



Scanning the QR code gives you access to your product's warranty registration and services.



EN ENGLISH

Before beginning installation, read these instructions carefully. This will simplify installation and ensure that the product is installed correctly and safely. Leave these instructions near the product after installation for future reference.



1400 Watts
220-240V~ 50-60Hz

Serial / Batch
No: 2457112024



TABLE OF CONTENTS

- Please follow the notices in the Instructions Manual to assemble and use the product.
- Please read and understand the Instructions Manual and keep it properly for future reference.
- If you have any question in use, please contact online service in the required language.

SAVE THESE INSTRUCTIONS _____	03
IMPORTANT SAFEGUARDS _____	03
INTRODUCTION _____	04
TECHNICAL DATA _____	04
GENERAL DESCRIPTION _____	04
IMPORTANT _____	05
BEFORE FIRST USE _____	06
PREPARING FOR USE _____	06
USING THE APPLIANCE _____	07
MECHANICAL OPERATION PANEL INSTRUCTIONS _____	08
SETTINGS _____	08
CLEANING _____	11
STORAGE _____	11
ENVIRONMENT _____	11
GUARANTEE AND SERVICE _____	11
TROUBLESHOOTING _____	12

Thank you for buying this product. Please read and understand this manual carefully and keep it properly for convenience. The pictures in this instruction manual are for reference only, specifications are subject to the physical product.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

This appliance is not intended to be used in household and similar applications such as:

- staff kitchen areas in shops, offices and other working environments, Farm houses;
- by clients in hotels, motels and other residential type environments;
- bed and breakfast type environments.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surfaces.
3. To protect against electric shock do not immerse the cord, plugs, or base in water or other liquid.
4. **WARNING:** This electrical appliance contains a heating function. Surfaces, also different from functional surfaces, can develop high temperatures. Since temperatures are differently perceived by different persons, this equipment shall be used with **CAUTION**. The equipment shall be touched only at intended handles and gripping surfaces, with heat protection like gloves. Surfaces other than intended gripping surfaces shall get sufficient time to cool down before getting touched.
5. Unplug from the outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
6. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent, or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over the edge of table or counter, which may get in touch with hot surface.
10. Do not place the appliance on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Extreme caution must be taken when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
12. Always attach plug to appliance first, then plug cord in the wall outlet. To be disconnected, turn any control to "off," then remove plug from wall outlet.

13. Do not use appliance for other than intended use.

14. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.

15. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

16. The appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

INTRODUCTION

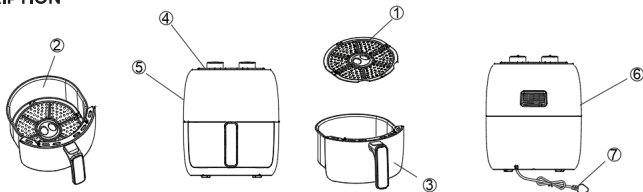
This Hot-air fryer provides an easy and healthy way of preparing your favorite ingredients. By using hot rapid air circulation and a top grill, it is able to make numerous dishes. The best part is that the Hot-air fryer heats food at all directions and most of the ingredients do not need any oil.

TECHNICAL DATA

- Voltage: 220-240V-50-60Hz
- Wattage: 1400 Watts
- Capacity with frying pot: 3.5 Litre
- Adjustable temperature: 80° to 200°C
- Timer (0-60 min)

GENERAL DESCRIPTION

1. Rack
2. Frying pot
3. Handle
4. Top cover
5. Main housing
6. Air outlet
7. Main cord (Electrical cord)



IMPORTANT

Danger

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- Never immerse the housing, which contains electrical components and the heating elements, in water nor rinse it under the tap.
- Do not let any water or other liquid enter into the appliance to prevent electric shock.
- Always put the ingredients to be fried in the frying pot, to prevent it from coming into contact with the heating elements.
- Do not cover the air inlet and the air outer openings while the appliance is operating.
- Do not fill the pot with oil as this may cause a fire hazard.
- Never touch the inside of the appliance while it is operating.
The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.

Warning

- Check if the voltage indicated on the appliance fits the local mains voltage.
- Do not use the appliance if there is any damage on plug, mains cord or other parts.
- Do not go to any unauthorized person to replace or fix damaged main cord.
- Keep the mains cord away from hot surfaces.
- Do not plug in the appliance or operate the control panel with wet hands.
- Do not place the appliance against a wall or against other appliances. Leave at least 10cm free space on the back and sides and 10cm free space above the appliance.
Do not place anything on top of the appliance.
- Do not use the appliance for any other purpose than described in this manual.
- Do not let the appliance operate unattended.
- 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 pot from the appliance.

- Any accessible surfaces may become hot during use.
- 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 pot from the appliance.

Caution

- Ensure the appliance is placed on a horizontal, even and stable surface.
- This appliance is designed for household use only. It may not be suitable to be safely used in environments such as staff kitchens, farms, motels, and other non-residential environments. Nor is it intended to be used by clients in hotels, motels, beds and breakfasts and other residential environments.
- If the appliance is used improperly or for professional or semi-professional purposes or it is not used according to the instructions in the user manual, the guarantee becomes invalid and we could refuse any liability for damage caused.
- Always unplug the appliance while not using.
- The appliance needs approximately 30 minutes to cool down for handling or cleaning safely.

BEFORE FIRST USE

1. Remove all packaging materials.
2. Remove any stickers or labels from the appliance.
3. Thoroughly clean the pot & rack with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.
4. Wipe inside and outside of the appliance with a moist cloth.

This is an oil-free fryer that works on hot air. Do not fill the pot with oil or frying fat directly. Notice: When your air fryer is heated for the first time, it may emit slight smoke or odor. This is normal with many heating appliances. This does not affect the safety of your appliance.

PREPARING FOR USE

- 1 Place the appliance on a stable, horizontal and even surface.
Do not place the appliance on non-heat-resistant surface.
- 2 Place the rack in the pot.
Do not fill the pot with oil or any other liquid.

Do not put anything on top of the appliance, the airflow will be disrupted and affects the hot air frying result.

USING THE APPLIANCE

The oil-free can prepare a large range of ingredients.

Hot Air Frying

1. Connect the mains plug into an earthed wall socket.
2. Carefully pull the frying pot out of the Hot-air fryer.
3. Put the ingredients in frying pot.
4. Slide the frying pot back into the Hot-air fryer.

Noting to carefully align with the guides in the body of the fryer.

Never use the pot without the rack in it.

Caution: Do not touch the frying pot during and after use, as it gets very hot. Please always hold the frying pot by the handle.

5. Determine the required preparation time for the ingredients (see section 'Settings' in this chapter).

6. Some ingredients require shaking halfway through the preparation time (see section "Settings" in this chapter). To shake the ingredients, pull the frying pot out of the appliance by the handle and shake it. Then slide the pot back into the air fryer.

Tip: If you set the timer to half of the preparation time, you will hear the timer buzzer when you have to shake the ingredients. However, this means that you have to set the timer again to the remaining preparation time after shaking.

7. When you hear the timer buzzer, which indicates the set preparation time has elapsed, pull the frying pot out of the appliance.

8. Check if the ingredients are ready or not.

If the ingredients are not ready yet, simply slide the frying pot back into the appliance and set the timer to a few extra minutes.

9. To remove ingredients (e.g., fries), pull the pot out of the Hot-air fryer and place it on trial framework.

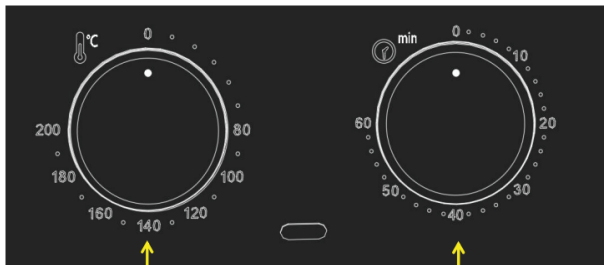
Do not turn the pot upside down with the rack still attached to it, as any excess oil that has collected at the bottom of the pot will leak onto the ingredients.

The pot and the ingredients are hot, steam may escape from the pot depending on the type of the ingredients in the air fryer.

10. Empty the pot into a bowl or onto a plate.

11. When a batch of ingredients are ready, the Hot-air fryer is instantly ready for preparing another batch.

MECHANICAL OPERATION PANEL INSTRUCTIONS




1

2

Key 1  Temperature control button

Adjust to the corresponding baking temperature according to the menu.

Key 2  Time adjusting button

According to the recipe to choose the corresponding ingredients in the fryer to choose the corresponding time

SETTINGS

The table below will help you to select the basic settings for the ingredients.

Note: Keep in mind that these settings are indications. As ingredients differ in origin, size, shape as well as brand, we could not guarantee the best setting for your ingredients.

As the Rapid Air technology instantly reheats the air inside the appliance instantly, pull the frying pot briefly out of the appliance during hot air frying barely disturbs the process.

Tips

- Smaller ingredients usually require a slightly shorter preparation time than larger ingredients.
- A larger amount of ingredients only requires a slightly longer preparation time, a smaller amount of ingredients only requires a slightly 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 Hot-air fryer within a few minutes after you added the oil.
- Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages in the Hot-air fryer. Snacks that can be prepared in an oven can also be prepared in the Hot-air fryer
- The optimal amount for preparing crispy fries is 400 grams.
- Use pre-made dough to prepare filled snacks quickly and easily. Pre-made dough also requires a shorter preparation time than home-made dough.
- Place a baking tin or oven dish on the rack inside the Hot-air fryer if you want to bake a cake or quiche or if you want to fry fragile ingredients or filled ingredients
- You can also use the Hot-air fryer to reheat ingredients. To reheat ingredients, set the temperature to 150°C for up to 10 minutes.

	Min-max Amount (g)	Time (min)	Temperature (°C)
French fries	100-400	15-20	200
Chicken Legs	100-400	20-25	180
Shrimp	100-400	20-25	160
Cake	100-400	15-20	160
Steak	100-400	20-25	180

Note:

1. Add 3 minutes to the preparation time when you start frying while the Hot-air fryer is still cold.
2. Turn or shake once during baking.

CLEANING

Clean the appliance after every use.

The pot and the rack are non-stick coated. Do not use metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials to clean them, 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 pot to let the Hot-air fryer cool down more quickly.

2. Wipe the outside of the appliance with a moist cloth.

3. Clean the pot and rack with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge. You can use degreasing liquid to remove any remaining dirt.

Tip: If dirt is stuck to the rack or the bottom of the pot, fill the pot with hot water with some washing-up liquid. Put the rack in the pot and let the pot and rack soaked 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 food residues.

STORAGE

1. Unplug the appliance and let it cool down.

2. Make sure all parts are clean and dry.

ENVIRONMENT

Do not throw away the appliance with the normal household waste when it is exhausted, but hand it in at an official collection point for recycling. By doing this, you help to preserve the environment.

GUARANTEE AND SERVICE

If you need service or information or if you have a problem, please contact your local authorized service center.

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Solution
The Hot-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.	Set the timer key to the required preparation time to switch on the appliance.
The ingredients fried with the air fryer are not done.	The amount of ingredients in the pot is too big.	Put smaller batches of ingredients in the pot. Smaller batches are fried more evenly.
	The set temperature is too low.	Set the temperature key to the required temperature setting (see section 'settings' in chapter 'Using the appliance').
The preparation time is too short.	The preparation time is too short.	Set the timer to the required preparation time (see section 'Settings' in chapter 'Using the appliance').
	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. See section 'Settings' in chapter 'Using the appliance'.
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. See section 'Settings' in chapter 'Using the appliance'.
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 onto the snacks for a crispier result.
I cannot slide the pan into the appliance properly.	There are too much ingredients in the frying pot.	Do not fill the frying pot beyond the MAX indication.
	The rack is not placed in the pot correctly.	Push the rack down into the pot until it could not move further.
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 into the pot. The oil produces white smoke and the pot may heat up more than usual. This does not affect the appliance or the end result.
	The pot still contains grease residues from 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 and make sure they stay firm during frying.
	You did not rinse the potato sticks properly before you fried them.	Rinse the potato sticks properly to remove starch from the outside of the sticks.
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 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.

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 or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmentally safe recycling.

WARRANTY INSTRUCTIONS

Thank you for purchasing SANFORD products, for the sake of the excellent quality of our products, we certify that **SANFORD** products are free of defects in material and workmanship, and the end-user is entitled to this warranty subject to the terms and conditions listed below.

(1) The warranty will be effective only if you receive a Confirmation/ Approval email and a warranty certificate from **SANFORD**.

(2) No other express warranty either written or oral is applicable to any product. THE DURATION OF ANY IMPLIED WARRANTIES INCLUDING THE IMPLIED WARRANTY OF MERCHANTABILITY, IS LIMITED TO THE DURATION OF THE EXPRESS WARRANTY OF HEREIN. **SANFORD** SHALL NOT BE LIABLE FOR THE LOSS OF THE USE OF THE PRODUCT, INCONVENIENCE, LOSS, OR ANY OTHER DAMAGES, DIRECT, OR CONSEQUENTIAL, ARISING OUT OF THE USE OF, OR INABILITY TO USE THIS PRODUCT OR FOR ANY BREACH OF ANY EXPRESS OR IMPLIED WARRANTY, INCLUDING THE IMPLIED WARRANTY OF MERCHANTABILITY, IS APPLICABLE TO THIS PRODUCT.

(3) The warranty covers product failure only. If any product is found defective, **SANFORD** will at its option, repair the product in question. Any replaced parts will become the company's property.

(4) The warranty does not apply to/if (a) the accessories provided with the product. (b) cosmetic damage (c) damage due to improper use or maintenance (d) repair or attempted repair of the product by non-authorized persons (e) damage from accidents, lightning, water, fire, improper ventilation, misuse, alteration, or any cause beyond the control of **SANFORD**. (f) the type of the product is defaced, removed, altered, deleted, or rendered illegible.

(5) **SANFORD** will not be liable for any loss directly or indirectly caused by the breakdown of the equipment, also for any delay in repairing the set due to the non-availability of components.

(6) The purchaser's dated bill of sale must be retained as evidence of the date of purchase and to establish warranty eligibility.

(7) The warranty terms and conditions of this warranty certificate would be revised without prior notice.

(8) Since the product is intended for domestic purposes only, the warranty will be void if used for commercial purposes. As part of our commitment to quality we offer a 3-month warranty for commercial usage.

(9) **SANFORD** and its authorized service centers will make every effort to carry out expeditious repairs under this warranty as soon as possible.

sanford

Warranty Period 1 Year

LIMITED WARRANTY

SANFORD hereby warrants, subject to the terms and conditions herein below set forth that should this product become defective by reason of improper workmanship or material during the below specified warranty period, SANFORD will repair the same, effecting all necessary parts replacement, without charge for either parts or labour.

REGISTER YOUR NEW SANFORD PRODUCT FOR WARRANTY

Scanning the QR code gives you access to your product's warranty registration and services.



Step 1: Scanning the QR code gives you access to your product's warranty registration and services.

Step 2: Register the warranty by scanning the QR code or log on to <http://www.sanfordjapan.com/warranty.html> to access the warranty registration

Step 3: Fill out the Warranty Registration Form and submit the application after reading and agreeing to the terms and conditions.

Step 4: After successful registration, the page will display the notification message "Your entry has been submitted successfully!"

Our customer service department will verify the warranty registration within 7 days. If your warranty registration is approved, you will receive a Warranty Certificate email. Please keep the certificate to claim the warranty.

If your warranty registration is denied, you will receive an email from us explaining the reason for the rejection.

For more information, Call Toll-Free 800-7263673 (UAE)

Toll-Free 1800-4251163 (INDIA), +966 559039111 (KSA)

+968 9525 8453 (OMAN), +974 3343 7806 (QATAR)

Moreover you may write to sm-dwc@sanford-me.com and service@sanford-me.com or WhatsApp +971 543498627

Implementing Your expectations



sanford

sanford

Warranty Registration

HOW TO OBTAIN THE REGISTRATION FORM?

OPTION 1 - BY SCANNING QR CODE

Scan this QR code with your smart device



Warranty Form



تسجيل الضمان

سانفورن

تعيش تفاصيل يومك

كيف تحصل على استمارة التسجيل؟

الخيار الأول - عن طريق مسح رمز كيو ار فونيا بواسطة هاتفك السيار

اسنة

مدة الضمان

سانفورج

تعيش تفاصيل يومك

ضمان محدد

تضمن **سانفورج**، وفقاً للشروط والاحكام الموضحة بأنه في حال تعطل هذا المنتج بسبب سوء التصنيع او المواد المستخدمة حسب الفترة الموضحة ادناه، فان **سانفورج** ستقوم بصيانة ذات المنتج، بما في ذلك كافة الاجزاء التي تأثرت من جراء هذا العطل دون أي رسوم مقابل الاجزاء او العمل.



قم بتسجيل منتج سانفورج الجديد خاصتك للحصول على الضمان

يمكنك مسح رمز الاستجابة السريعة إمكانية الوصول إلى تسجيل الضمان الخاص بمنتجك وخدمات الصيانة.

الخطوة 1 تسجيل المنتج عبر مسح رمز الـ كيو ار فونيا او الدخول على الرابط <http://www.sanfordjapan.com/warranty.html> من اجل الحصول على استمارة التسجيل **الخطوة 2** امل، استمارة التسجيل وقم بتقديمه بعد الاطلاع والموافقة على كافة الشروط والاحكام.

الخطوة 3 بعد اتمام عملية التسجيل بنجاح، ستظهر لك هذا الرسالة: "لقد تم التقديم بنجاح".

الخطوة 4 سيقوم قسم خدمة العملاء بمراجعة تسجيلك خلال 7 ايام، في حال الموافقة على التسجيل الذي قمت به، ستصلك رسالة تحتوي على شهادة الضمان في بريدك الالكتروني. فضلاً احتفظ بعذة الشهادة للحصول على الضمان. في حال قبول تسجيلك بالرفض، ستصلك رسالة لتوضيح اسباب الرفض.

للمزيد من المعلومات، يرجى الاتصال بالرقم المجاني 800 7263673 (الامارات العربية المتحدة)

الرقم المجاني 18004251163 (الهند)، +966 559039111 (المملكة العربية السعودية)

+968 9525 8453 (عمان)، +974 3343 7806 (قطر)

كما بإمكانك ان تراسلنا على البريد الالكتروني: sm-dwc@sanford-me.com وكذلك: service@sanford-me.com

او على رقم الواتساب: +971 543498627

تعليمات التشغيل

شكرا لشركائنا منتجات سانفورد، من اجل ضمان الجودة لمنتجاتنا، نشهد بان منتجات سانفورد ذاتية من العيوب في مواد التصنيع والعمل وان المشتري له الحق في الحصول على هذا الضمان وفقا للشروط التالية:

1. يكون الضمان ساريا فقط في حال تلقيك لرسالة تأكيد/موافقة من شركة سانفورد عبر البريد الالكتروني.
2. لا يوجد ضمان صريح اخر سواء كتابي او شفوي ينطبق على أي منتج، تقتصر مدة أي ضمانات بما في ذلك الضمان الضمني لقبالية التسويق على مدة الضمان الصريح الوارد في هذه الوثيقة، لا تتحمل شركة سانفورد مسؤولية فقدان استخدام المنتج أو الإزعاج أو الخسارة أو أي أضرار أخرى ، مباشرة أو تكملية ، ناشئة عن استخدام أو عدم القدرة على استخدام هذا المنتج أو عن أي خرق أو انتهاك صريح أو ضمني للضمان، بما في ذلك الضمان الضمني للتسويق، ينطبق على هذا المنتج.
3. يغطي هذا الضمان فشل المنتج في العمل فقط. في حال اكتشاف ان الجهاز يحتوي على عطل ما، ستقوم سانفورد، تطوعا، بصيانة المنتج المذكور. أي اجزاء تم استبدالها تصبح ملكية خاصة بالشركة.
4. لا ينطبق هذا الضمان على أ. الملحقات التي تأتي مع المنتج ب. اعطال كهربائية. ت. عطل بسبب سوء الاستخدام أو الصيانة. ث. صيانة أو مطولة صيانة المنتج بواسطة شخص لا يملك الصلاحية. ج. عطل بسبب الحوادث أو البرق أو الماء أو الحريق أو سوء التهوية أو سوء الاستخدام أو التعديل أو لأي سبب خارج ارادة سانفورد.
5. لا تتحمل سانفورد مسؤولية الفقدان بسبب تعطل الجهاز بشكل مباشر أو غير مباشر. كذلك، لأي تأخير في صيانة المنتج بسبب عدم توفر قطع الغيار.
6. يجب ارفاق فاتورة الشراء التي تحتوي على تاريخ شراء المنتج كدليل على صحة التاريخ لبدء صلاحية الضمان.
7. ان شروط واحكام هذا الضمان قابلة للتغيير جون سابق اخطار.
8. نظرا لان المنتج مخصص للاغراض المنزلية فقط، فسيكون الضمان الغيا إذا تم استخدامه للاغراض تجارئة. كجزء من التزامنا بالجودة، نقدم ضمانا لمدة 3 أشهر (90 يوما) للاستخدام التجاري.
9. ستقوم سانفورد وكافة مراكز الصيانة المعتمدة لديها بكل ما في استطاعتها لصيانة المنتج بالصورة الكاملة تحت هذا الضمان في اسرع وقت ممكن.

البطاطا المقلمة غير مقرمشة عند خروجها من	تعتمد مقرمشة البطاطا على كمية الزيت والماء	تأكد من تحفيف اصابع البطاطا بشكل صحيح قبل
المقلاة	في البطاطا	وضعها في الزيت
		قطع اصابع البطاطا بشكل أصغر للحصول على
		نتيجة مقرمشة
		أضف القليل من الزيت للحصول على نتيجة
		مقرمشة

التخلص من المنتج بشكل صحيح

تشير هذه العلامة إلى أنه لا ينبغي التخلص من هذا المنتج مع النفايات المنزلية الأخرى في جميع أنحاء الاتحاد الأوروبي. لمنع الضرر المحتمل على البيئة أو صحة الإنسان بسبب التخلص غير المنضبط من النفايات، قم بإعادة تدويرها بشكل صحيح لتعزيز إعادة الاستخدام المستدام للموارد المادية. لإعادة جهازك المستخدم، يرجى استخدام أنظمة الإرجاع والتجميع أو الاتصال ببائع التجزئة الذي تم شراء المنتج منه. حيث يمكنه إعادة التدوير بشكل آمن للبيئة.

<p>اضبط المؤقت على وقت التحضير المطلوب</p> <p>(راجع قسم "الإعدادات" في فصل "استخدام الجهاز")</p>	<p>وقت التحضير قصير جدا</p>	
<p>أدر مفتاح التحكم في درجة الحرارة إلى درجة الحرارة المطلوبة</p>	<p>درجة الحرارة التي تم ضبطها منخفضة للغاية</p>	
<p>عندما تقوم بقلب المكونات التي تحتوي الكثير من الدهن في المقلاة الهوائية، تتسرب كمية كبيرة من الزيت إلى المقلاة. ينتج الزيت دخاناً أبيض وقد تسخن المقلاة. أكثر من المعتاد، لا يؤثر ذلك على الجهاز أو النتيجة النهائية</p>	<p>أنت تستخدم مكونات تحتوي على الكثير من الدهون</p>	<p>دخان أبيض يخرج من الجهاز</p>
<p>ينتج الدخان الأبيض عن تسخين الدهن في المقلاة. تأكد من تنظيف المقلاة بشكل صحيح بعد كل استخدام</p>	<p>المقلاة تحتوي على بقايا شحوم من الاستخدام السابق</p>	
<p>استخدم البطاطس الطازجة وتأكد من نباتها أثناء القلي</p>	<p>لم تستخدم نوع البطاطا الصحيح</p>	<p>البطاطا المقلية الطازجة غير متساوية في المقلاة</p>
<p>اغسل أصابع البطاطا جيدا لإزالة النشا من الخارج</p>	<p>لم تغسل البطاطا جيدا قبل قليها</p>	

<p>اضبط المؤقت على وقت التحضير المطلوب</p> <p>(راجع قسم "الإعدادات" في فصل "استخدام الجهاز")</p>	<p>وقت التحضير قصير جدا</p>	
<p>أدر مفتاح التحكم في درجة الحرارة إلى درجة الحرارة المطلوبة</p>	<p>درجة الحرارة التي تم ضبطها منخفضة للغاية</p>	
<p>المكونات التي توضع فوق بعضها البعض (مثل البطاطس المقلية) يجب هزها في منتصف وقت التحضير. راجع قسم "الإعدادات" في فصل "استخدام الجهاز"</p>	<p>يجب رج المكونات أثناء التحضير</p>	<p>المكونات مقليّة بشكل غير متساو</p>
<p>استخدم وجبات الفرن الخفيفة أو ادهن بعض</p>	<p>لقد استخدمت نوعا من الوجبات الخفيفة</p>	<p>الوجبات الخفيفة المقليّة ليست مقرمشة عند</p>
<p>الزيت على الوجبات الخفيفة للحصول على نتيجة مقرمشة</p>	<p>المعدة لتحضيرها في مقلاة عميقة تفليحية</p>	<p>خروجها من المقلاة</p>
<p>لا تملأ السلة بما يتجاوز مؤشر Max</p>	<p>هناك الكثير من المكونات في السلة</p>	<p>لا يمكنني إدخال المقلاة في الجهاز بشكل صحيح</p>
<p>ادفع السلة لأسفل في المقلاة حتى تسوع صوت طقة</p>	<p>السلة غير موضوعة في المقلاة بشكل صحيح</p>	

4. نظف الجزء الداخلي من الجهاز بالماء الساخن واسفنجة ناعمة.
5. نظف عنصر التسخين بفرشاة تنظيف لإزالة أي بقايا طعام

التخزين

1. اضمن المقلاة الهوائية عن الكهرباء واتركها حتى تبرد.
2. تأكد من أن جميع الأجزاء نظيفة وجافة.

الحفاظ على البيئة

لا تتخلص من الجهاز مع النفايات المنزلية العادية عند انتهاء عمرها الافتراضي، ولكن سلمها إلى نقطة التجميع الرسمية لإعادة التدوير. من خلال القيام بذلك فإنك تساهم في حماية البيئة.

الضمان والخدمة

إذا كنت بحاجة إلى خدمة أو معلومات أو إذا كانت لديك مشكلة، فيرجى الاتصال بمركز الخدمة المحلي المعتمد لديك

استكشاف الأخطاء وإصلاحها

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
المقلاة الهوائية لا تعمل	الجهاز غير متصل بالكهرباء	ضع قاسم التيار الكهربائي في مقبس مؤرض
	لم تقم بضبط المؤقت	أدر مقبض المؤقت إلى الوقت المطلوب لتشغيل الجهاز
المكونات المقلية لم تنضج	كمية المكونات في السلة كبيرة جدا	ضع كميات أصغر من المكونات في السلة، ادفعات الأصغر تتحرك بشكل متساوي

- يمكنك أيضا استخدام المقلاة الهوائية لإعادة تسخين المكونات.
عن طريق ضبط درجة الحرارة على 150 درجة مئوية لمدة تصل إلى 10 دقائق.

المكون	الكمية اللدنى والقصى (جرام)	الوقت (دقيقة)	درجة الحرارة (منوية)
بطاطا مقليه	100-400	15-20	200
دجاج	100-400	20-25	180
روبيان	100-400	20-25	160
كيك	100-400	15-20	160
شريحة لحم	100-400	20-25	180

ملاحظة:

1. أضف 3 دقائق إلى وقت التحضير عندما تبدأ في القلي بينما لا تزال المقلاة باردة
2. اقلب أو هز مرة واحدة أثناء الخبز

التنظيف

نظف الجهاز بعد كل استخدام.

لا تقم بتنظيف المقلاة والسلة وداخل الجهاز باستخدام أدوات المطبخ المعدنية أو مواد التنظيف الكاشطة، حيث قد يؤدي ذلك إلى إتلاف الطلاء المقوم للالتصاق.

1. قم بإزالة قاييس التيار الكهربائي من مقياس الحائط واجعل الجهاز يبرد.
ملاحظة: قم بإزالة السلة للسماح للمقلاة بالتبريد بسرعة أكبر.
 2. امسح الجزء الخارجي من الجهاز بقطعة قماش مبللة.
 3. نظف المقلاة والسلة بالماء الساخن وبعض سائل الغسيل وإسفنجة ناعمة.
يمكنك إزالة أي أوساخ متبقية عن طريق استخدام سائل إزالة الشحوم.
ملاحظة: المقلاة والسلة قابلة للغسل في غسالة الأطباق.
- نصيحة: إذا علقت الأوساخ بالسلة، فقم بملء السلة بالماء الساخن وبعض سائل الغسيل (نقعها) لمدة 10 دقائق تقريبا.

مفتاح 1 ■ زر التحكم في درجة الحرارة
اضبط درجة حرارة عملية الخبز المقابلة وفقًا للقائمة.

مفتاح 2 ■ زر ضبط الوقت

حسب الوصفة لاختيار المكونات المقابلة لها في المقلاة لاختيار الوقت المناسب

الإعدادات

سيساعدك هذا الجدول أدناه على تحديد الإعدادات الأساسية للمكونات.
ملاحظة: ضع في اعتبارك أن هذه الإعدادات هي مؤشرات،
حيث تختلف المكونات من حيث الحجم والشكل والعلامة التجارية.
ولا يمكننا ضمان أفضل إعداد لمكوناتك نظرًا لأن تقنية الهواء السريع تعيد تسخين الهواء داخل
الجهاز على الفور، فإن سحب المقلاة للخارج لفترة وجيزة من الجهاز أثناء القلي بالهواء الساخن له تأثير.

نصائح:

- تتطلب المكونات الصغيرة عادةً وقت تحضير أقصر بقليل من المكونات الأكبر
- كمية أكبر من المكونات لا تتطلب سوى وقت تحضير أطول قليلاً وكمية أقل من المكونات
لا تتطلب سوى وقت تحضير أقصر قليلاً.
- قم بتدريك المكونات الصغيرة أثناء التحضير (هز السلة) لتحسين النتيجة النهائية ومنع المكونات
من أن تكون مقفلة بشكل غير متساو.
- أضف بعض الزيت إلى البطاطس الطازجة للحصول على نتيجة مقرمشة. اقلي في
المقلاة الهوائية في غضون بضع دقائق بعد إضافة الزيت.
- لا تحضر المكونات الدهنية للغاية مثل النقانق في المقلاة.
- يمكن تحضير الوجبات الخفيفة في الفرن كما يمكن تحضيرها في المقلاة الهوائية.
- الكمية المثالية لتحضير البطاطس المقرمشة هي 500 جرام.
- استخدم عجينة مسبقة للاعداد لتحضير وجبات خفيفة محشوة بسرعة وسهولة.
يتطلب هذا العجين وقت تحضير أقل من العجين منزلي الصنع.
- ضع صينية الخبز أو طبق الفرن في سلة المقلاة الهوائية إذا كنت تريد خبز كعكة أو الكيشي
أو إذا كنت تريد قلي المكونات المشوية أو المكونات المملوئة.

5. قم بتحديد الوقت اللازم لتحضير المكونات (راجع قسم "الإعدادات" في هذا الفصل)

6. بعض المكونات تتطلب تحريكها أثناء التحضير (راجع قسم "الإعدادات" في هذا الفصل)
قم بسحب السلة باستخدام المقبض ورجها. ثم أعد السلة مرة أخرى إلى المقلاة الهوائية.

تحذير: لا تضغط على الزر الموجود على المقبض أثناء الاهتزاز

نصيحة: إذا قمت بضبط المؤقت على نصف مدة التحضير، ستسمع جرس المؤقت عندما يتعين عليك رج المكونات. ومع ذلك، هذا يعني أنه يجب عليك ضبط المؤقت مرة أخرى على وقت التحضير المتبقي بعد الرج.

7. عندما تسمع جرس المؤقت، فهذا يعني أن وقت التحضير المحدد قد انتهى. اسحب الوعاء من الجهاز.

8. تحقق مما إذا كانت المكونات جاهزة.

إذا لم تكن المكونات جاهزة بعد فقم بإدخال الوعاء مرة أخرى في الجهاز واضبط المؤقت على بضع دقائق إضافية.

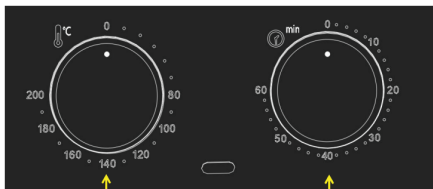
9. لإزالة المكونات (مثل البطاطس المقليّة) اسحب الوعاء من المقلاة وضعه في مكانه المخصص.

لا تقلب السلة رأسًا على عقب مع بقاء الوعاء ملتصقًا بها لأن أي زيت زائد متجمّع في قاع الوعاء سيتسرب إلى المكونات. الوعاء والمكونات ساخنة. اعتمادًا على نوع المكونات الموجودة في المقلاة الهوائية، قد يتسرب البخر من الوعاء.

10. أفرغ السلة في وعاء أو في طبق.

11. عندما تكون مجموعة من المكونات جاهزة تكون المقلاة جاهزة على الفور لتحضير دفعة أخرى.

تعليمات لوحة التشغيل



1

2

- يحتاج الجهاز إلى ما يقرب من 30 دقيقة ليبرد من أجل التعامل معه أو التنظيف بشكل آمن.

قبل الاستخدام لأول مرة

1. قم بإزالة جميع مواد التعبئة.
 2. قم بإزالة جميع مواد التغليف والملصقات.
 3. نظف السلة ووعاء القلي بالماء الساخن، مع بعض سائل التنظيف وإسفنج ناعمة.
 4. امسح داخل وخارج الجهاز بقطعة قماش.
- لا حاجة لملء السلة بالزيت والدहन للقلي حيث أن الجهاز يعمل على الهواء الساخن. ملاحظة: عند تسخين المقلاة الهوائية لأول مرة قد ينبعث منها دخان أو رائحة خفيفة. هذا أمر طبيعي يحدث مع العديد من أجهزة التسخين وهذا لا يؤثر على سلامة جهازك.

التحضير للاستخدام

1. ضع الجهاز على سطح مستقر وأمقي ومستو.
 2. ضع السلة في المقلاة.
- لا تملأ السلة في الزيت أو أي سائل آخر.**
لا تضع أي شيء فوق الجهاز حيث يتعطل تدفق الهواء ويؤثر على النتيجة المطلوبة للاطعمة.

استخدام الجهاز

يمكن لهذا الجهاز تحضير مجموعة كبيرة من الأطباق والمكونات.

القلي بالهواء الساخن

1. قم بتوصيل قابس التيار الكهربائي بمقياس الحائط المؤرض.
 2. اسحب السلة بحذر من المقلاة الهوائية
 3. ضع المكونات في السلة
 4. ضع الوعاء مجددا في المقلاة
- توافقا مع الأدلة المتوفرة لا تستخدم الوعاء بدون وجود السلة بداخله.**
تحذير: لا تلمس الوعاء أثناء الاستخدام وبعده ببعث الوقت لأنه يصبح شديد الحرارة.
فقط امسك الوعاء من المقبض.

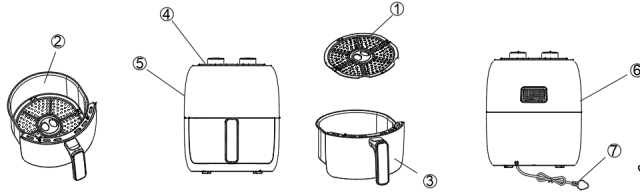
تحذير

- تحقق مما إذا كان الجهد الكهربائي للجهاز يتناسب مع جهد التيار المحلي.
- لا تستخدم الجهاز إذا كان هناك أي تلف في القابس أو السلك الرئيسي أو الأجزاء الأخرى.
- لا تذهب إلى أي شخص غير مصرح له لاستبدال سلك الكهرباء التالف.
- احتفظ بسلك الطاقة بعيدا عن الأسطح الساخنة.
- لا تقم بتوصيل الجهاز أو تشغيل لوحة التحكم وبيدك مبتلة.
- لا تضع الجهاز بشكل ملائم للناط أو أي جهاز آخر. اترك مساحة لا تقل عن 10 سم من الخلف والجوانب ومساحة 10 سم من فوق الجهاز.
- لا تضع أي شيء فوق الجهاز.
- لا تستخدم الجهاز لأي غرض آخر غير موصوف في هذا الدليل. | لا تدع الجهاز يعمل دون رقابة.
- أثناء القلي بالهواء الساخن، يتم خروج البخار الساخن من خلال فتحة مخرج الهواء.
- بق يدك ووجهك على مسافة آمنة من البخار وفتحات مخرج الهواء. احذر أيضا من البخار الساخن والهواء عند إخراج المقلاة من الجهاز.
- قد تصبح أي أسطح يمكن الوصول إليها ساخنة أثناء الاستخدام.
- أفضل الجهاز عن مصدر الكهرباء فوراً إذا رأيت دخاناً داكن اللون يتصاعد من الجهاز.
- وانتظر حتى يتوقف انبعاث الدخان قبل إزالة المقلاة من الجهاز.

تحذير

- تأكد من وضع الجهاز على سطح أفقي ومستو ومستقر.
- تم تصميم هذا الجهاز للاستخدام المنزلي فقط، قد لا يكون مناسباً للاستخدام الآمن في بيئات مثل مطابخ الموظفين والمزارع والموتيلات والبيئات غير السكنية الأخرى.
- إذا تم استخدام الجهاز بشكل غير صحيح أو لأغراض مهنية أو شبه مهنية أو لم يتم استخدامه وفقاً للتعليمات الواردة في دليل المستخدم، يصبح الضمان لاغياً ويمكننا رفض أي مسؤولية عن الضرر الناجم.
- أفضل الجهاز دائماً عن الكهرباء أثناء عدم الاستخدام.

وصف عام للجزء



1. رف
2. وعاء القلي
3. المقيض
4. غطاء الوعاء
5. الهيكل الرئيسي
6. منفذ الهواء
7. السلك الكهربائي الرئيسي

مهم

خطر

- يمكن استخدام الجهاز من قبل الأطفال الذين تتراوح أعمارهم بين 8 سنوات وأكثر والأنشطة الذين يعانون من ضعف القدرات الجسدية أو الحسية أو العقلية أو نقص الخبرة والمعرفة إذا تم منحهم الإشراف أو التعليمات المتعلقة باستخدام الجهاز بطريقة آمنة وفهم المخاطر التي تنطوي عليها. لا يجوز للأطفال اللعب بالجهاز أو إجراء التنظيف والصيانة إلا إذا كان عمرهم أكبر من 8 سنوات وتحت الإشراف.
- احتفظ بالجهاز وسلكه بعيداً عن متناول الأطفال الأقل من 8 سنوات.
- لا تغمر الهيكل الرئيسي الذي يحتوي على مكونات كهربائية وعناصر التسخين في الماء ولا تشطفها تحت الصنبور.
- لا تدع أي ماء أو سائل آخر يدخل إلى الجهاز لمنع حدوث مدممة كهربائية.
- ضع دائماً المكونات المراد قليها في السلة لمنعها من ملامسة عناصر التسخين بشكل مباشر.
- لا تغطي مدخل الهواء وفتحات الهواء الخارجية أثناء تشغيل الجهاز.
- لا تملأ الوعاء بالزيت لأن ذلك قد يتسبب في نشوب حريق.
- لا تلمس أبداً الجزء الداخلي للجهاز أثناء تشغيله.
- قد تكون درجة حرارة الأسطح التي يمكن الوصول إليها مرتفعة أثناء تشغيل الجهاز.

12. قم دائماً بتوصيل القابس بالجهاز أولاً، ثم قم بتوصيل السلك بمصدر الكهرباء بالدائط.
لايقاف الاتصال اضبط أي عنصر تحكم على "إيقاف التشغيل" ، ثم أزل القابس من مقبس الدائط.

13. لا تستخدم الجهاز لغير ما هو مخصص لاستخدامه.

14. يمكن استخدام الجهاز من قبل الأطفال الذين تتراوح أعمارهم بين 8 سنوات وأكثر والأشخاص الذين يعانون من ضعف القدرات الجسدية أو الحسية أو العقلية أو نقص الخبرة والمعرفة إذا تم منحهم الإشراف أو التعليمات المتعلقة باستخدام الجهاز بطريقة آمنة وفهم المخاطر التي تنطوي عليها. لا يجوز للأطفال اللعب بالجهاز أو إجراء التنظيف والصيانة إلا إذا كان عمرهم أكبر من 8 سنوات وتحت الإشراف.

15. احتفظ بالجهاز وسلكه بعيداً عن متناول الأطفال الأقل من 8 سنوات.

16. لا يجب استخدام هذا الجهاز عن طريق أي مؤقت خارجي أو نظام تحكم عن بعد منفصل.

مقدمة

توفر هذه المقلاة التي تعمل بالهواء الساخن طريقة سهلة ومريحة لتحضير المكونات المفضلة لديك. باستخدام دوران الهواء الساخن السريع والشواية العلوية، يمكنها إعداد العديد من الأطباق. ما يميز هذه المقلاة هو أن الهواء الساخن يقوم بتسخين الطعام في جميع الاتجاهات ومعظم المكونات لا تحتاج إلى إضافة أي زيت.

المواصفات التقنية

مقدار الفولطية المقدر: 220 – 240 فولت – 50-60 هرتز

مقدار الطاقة المقدر: 1400 وات

سعة السلة: 3,5 لتر

درجة الحرارة المتاحة: 80-200 درجة مئوية

المؤقت (0-60 دقيقة)

الرجاء الاحتفاظ بهذه التعليمات

هذا الجهاز مخصص للاستخدام في المنزل والأماكن المماثلة مثل:

- مناطق مطبخ الموظفين في المحلات التجارية والمكاتب وبيئات العمل الأخرى، منازل المزرعة.
- من قبل العملاء في الفنادق والموتيلات والبيئات السكنية الأخرى.
- الأماكن التي تقدم خدمة المبيت والإفطار

إجراءات مهمة للسلامة

عند استخدام الأجهزة الكهربائية، يجب اتباع احتياطات السلامة الأساسية، بما في ذلك ما يلي:

1. اقرأ جميع التعليمات.
2. لا تلمس الأسطح الساخنة.
3. للحماية من خطر الصدمات الكهربائية، لا تغمر السلك أو المقابس أو القاعدة في الماء أو أي سائل آخر.
4. **تحذير:** يحتوي هذا الجهاز الكهربائي على وظيفة التسخين. ويمكن لجميع الأسطح أن تصل إلى درجات حرارة عالية. ونظراً لأن الأشخاص المختلفين يتعاملون مع درجات الحرارة بشكل مختلف فيجب استخدام هذا الجهاز بحذر. يجب أن يتم إمساك الجهاز عن طريق المقابض المخصصة وليس بالأيدي المجردة، وللحماية من الحرارة يجب استخدام القفازات أو ما شابه ذلك. تحتاج الأسطح إلى وقت كافي حتى تبرد قبل التمكن من لمسها.
5. أفضل الجهاز عن مصدر الكهرباء عندما لا يكون قيد الاستخدام وقبل التنظيف. واتركه ليبرد قبل التعامل معه أو تفكيك الأجزاء.
6. النوع Y: في حالة تلف سلك الطاقة، يجب استبداله من قبل الشركة المصنعة أو وكيل الخدمة أو الأشخاص المؤهلين لتجنب الخطر.
7. استخدام الملحقات غير الموصى بها من قبل الشركة المصنعة للجهاز قد يسبب إصابات.
8. لا تستخدم الجهاز في الأماكن المفتوحة.
9. لا تدع السلك يتدلى على حافة الطاولة أو يلامس الأسطح الساخنة.
10. لا تضع الجهاز على أو بالقرب من مصدر الغاز الساخن أو الموقد الكهربائي أو الفرن الساخن.
11. يجب توقي الحذر الشديد عند تحريك جهاز يحتوي على الزيوت الساخنة السائلة.

قائمة المحتويات

- فضلا اتبع التعليمات الواردة في كتيب المستخدم من أجل تركيب واستخدام المنتج
- فضلا اقرأ مع الفهم كافة التعليمات الواردة في كتيب المستخدم واحتفظ بالكتيب في مكان آمن للرجوع اليه لاحقا
- اذا كان لديك أسئلة حول استخدام المنتج، فضلا تواصل مع خدمة العملاء عبر الإنترنت، حسب اللغة التي تحتاجها

٣.	الرجاء الاحتفاظ بهذه التعليمات
٣.	إجراءات مهمة للسلامة
٤.	مقدمة
٤.	المواصفات التقنية
٥.	وصف عام للأجزاء
٥.	مهم
٧.	قبل الاستخدام لأول مرة
٧.	التحضير للاستخدام
٧.	استخدام الجهاز
٨.	تعليمات لوحة التشغيل
٩.	الإعدادات
١٠.	التنظيف
١١.	التخزين
١١.	الحفاظ على البيئة
١٢.	استكشاف الأخطاء وإصلاحها

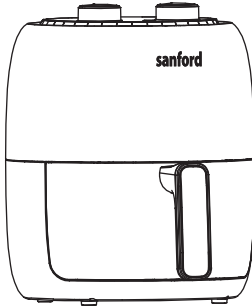
شكرا لشرائك هذا المنتج. فضلا اقرأ مع الفهم كافة التعليمات الواردة في كتيب المستخدم واحتفظ بالكتيب للرجوع اليه لاحقا. ان الصور الواردة في هذا الكتيب هي للتوضيح فقط. مواصفات المنتج الحقيقية هي ما تجدها على المنتج نفسه.



تعليمات وكتيب الضمان

سانفورد

تعييش تفاصيل يومك



قلالية هوائية

اس اف ٢٤٥٧ ايه اف

يمنحك مسجراً رمز
الاستجابة السريعة إمكانية الوصول
إلى تسجيل الضمان الخاص
بمنتجك وخدمات الميانة.



قبل البدء في التركيب، اقرأ هذه التعليمات جيداً. ان اتباع هذه التعليمات
سيسهل عملية التركيب بالشكل الآمن والمريح. أترك كتيب التعليمات
بالقرب من المنتج للاطلاع عليها لاحقاً.



AR ARABIC



1400 Watts
220-240V~ 50-60Hz

Serial / Batch
No: 2457112024



www.sanfordjapan.com | info@sanfordworld.com | صنع في الصين