

xiaomi Dual Zone Air Fryer 10L User Manual ·01

09 · دليل مستخدم المقلاة الهوائية ذات المنطقة المزدوجة 10 لتر من Xiaomi

Xiaomi 雙鍋空氣炸鍋 10L 使用說明書 ·16



Read this manual carefully before use, and retain it for future reference.

This product is for household use only.

Illustrations of product, accessories, and user interface in the user manual are for reference purposes only. Actual product and functions may vary due to product enhancements.

Safety Instructions

To ensure your safety and minimize the risk of personal injury or property damage, please observe and obey the following safety precautions.

- 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.
- Please keep the air fryer and the power cord out of the reach of children aged under 8.
- If the power cord is damaged or broken, it must be replaced by professionals from the manufacturer, after-sales service department, or departments of similar functions to avoid safety hazards.
- Do not allow people who lack the physical, sensory, or intellectual ability, or those without the necessary experience or common sense, to use this product without supervision or guidance.
- Do not use any power source other than 220–240 V to avoid fire or electric shocks.
- Do not use a power strip to connect the power cord. Please connect the power cord plug to the wall socket.
- Do not block the air fryer's air inlet and outlet, nor the heat dissipation vents during use to avoid affecting its normal heat dissipation.
- Do not use charcoal or other similar fuel sources to heat the basket and frying plate.
- Do not plug or unplug the power cord with wet hands to avoid the risk of electric shocks.
- Do not use a power cord with loose connection or poor contact.
- Do not let the power cord cross through sharp objects to avoid damage to the power cord.

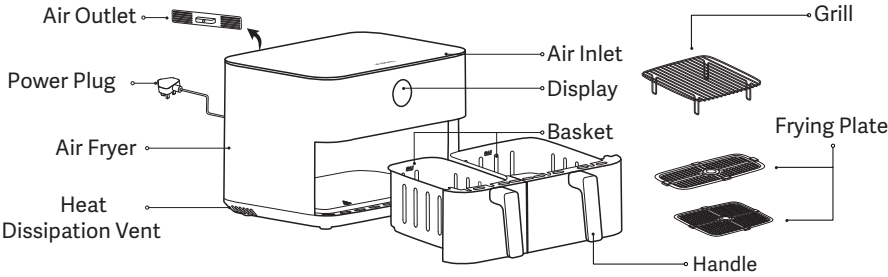
- Do not use the air fryer to store any items, especially flammable, explosive, or corrosive items.
- Do not excessively pinch, bend, twist, or place heavy objects on the power cord to prevent from exposing or breaking its core.
- The air fryer cannot be used with an external timer or independent remote control.
- Only use a grounded electrical outlet with a rated current of 16 A to avoid the risk of fire and other potential hazards.
- Stop using the air fryer immediately and unplug it from the power source if it doesn't function normally or malfunctions.
- The air fryer cannot be started without the basket being in place.
- Do not let children near the air fryer during or right after use to prevent them from getting scalded.
- Do not allow children to get close to or play with the cling wrap and packaging to avoid suffocation accidents.
- Do not touch the basket directly with your hands during or right after use to avoid getting scalded.
- Do not use any plastic utensils or normal paper wrapping materials to wrap food for cooking.
- Do not drop this air fryer or bump it against hard objects to avoid damage or malfunction.
- Do not insert pins, wires or other objects into any of the openings of the air fryer to avoid electric shocks or injury.
- Do not use any accessories that are not recommended by the manufacturer.
- The normal operating altitude range of this product is 0–2000 meters.
- Keep a distance of 30 cm or more between the air outlet and other devices during use.
- Please ensure that the electrical outlet the air fryer is plugged into is well grounded to avoid electric shocks or other safety hazards.
- This product must be used on a level, heat-resistant surface to avoid damage to the product or accidents.
- Do not move or shake the air fryer during use.
- Do not insert any foreign objects into the safety switch to avoid causing any danger.
- When placing the air fryer in a kitchen cabinet, etc., please ensure that it is well ventilated.
- Please be sure to unplug the air fryer before cleaning or repairing it.

- Ensure that the silicone parts of the air fryer do not come into contact with ethanol or solutions that contain more than 50% of alcohol.



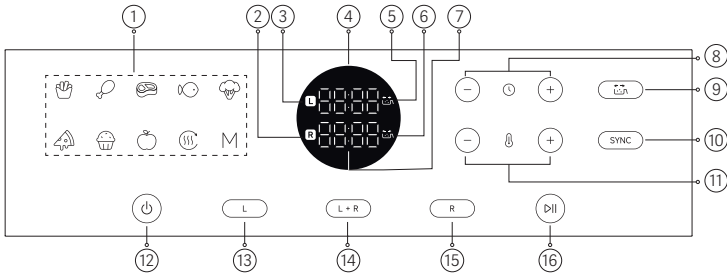
CAUTION: Hot surfaces.

Product Overview



Note: The silicone rubber on the frying plate is made of high temperature resistant food-grade materials to prevent the edges of the frying plate from scratching the coating of the basket and to improve the stability of the frying plate. Do not remove the silicone rubber from the frying plate.

Control Screen



- | | |
|---|--|
| 1. Recipe Button | 11. Temperature Adjustment Buttons |
| 2. Right Basket Indicator | 12. Stand-by Button |
| 3. Left Basket Indicator | 13. Left Basket Button(Press and hold for 2 seconds to cancel left basket setting) |
| 4. Time and Temperature Display for Left Basket | 14. Two-Basket Button(Press and hold for 2 seconds to cancel dual-basket setting) |
| 5. Food Turn-over Reminder Indicator for Left Basket | 15. Right Basket Button(Press and hold for 2 seconds to cancel right basket setting) |
| 6. Food Turn-over Reminder Indicator for Right Basket | 16. Start/Stop Button(Press and hold for 2 seconds to cancel cooking) |
| 7. Time and Temperature Display for Right Basket | |
| 8. Time Adjustment Buttons | |
| 9. Food Turn-over Reminder Button | |
| 10. SYNC Button | |

Operating Instructions

Powering on

After powering on, the air fryer display lights up for one second, then enters the shutdown mode. Press the stand-by button to enter the initial status.

Note: The air fryer may give off a minor odor on first use. It is recommended to run the air fryer with an empty basket at the maximum temperature (230°C) for five minutes to remove the odor. The air fryer may emit a small amount of white smoke or an odor while running with an empty basket, which is normal.

Shutdown mode

The air fryer will enter the shutdown mode and the display will turn off if there is no operation for ten minutes in non-cooking mode. Pressing the stand-by button in any mode can enter the shutdown mode manually.

Cooking

Before use

The ingredients can be marinated to taste before cooking.

Note: Do not cook foods containing sodium hydroxide, such as pretzel buns, to prevent damage to the air fryer's coating.

Starting cooking

1. Place the air fryer on a stable, level surface and ensure that there is air circulation around the air fryer.
2. Place the frying plate at the bottom of the air fryer and put the prepared food onto the plate. For the amounts of ingredients, refer to the recommended amounts of ingredients in the recipes.

Note: Overstuffing the air fryer with ingredients might interfere with the hot air convection inside it, which could prevent the food from heating evenly. It may be necessary to adjust the amounts of ingredients and cooking time to achieve the ideal cooking effect.

3. Insert the basket completely into the air fryer.
4. The grill is suitable for the right basket. An extra layer of ingredients can be put using the grill after the ingredients are placed on the frying plate. The same ingredient can be cooked on both the upper and lower levels, or different ingredients can be cooked on each level. For cooking methods for different ingredients, scan the QR code sticker on the air fryer body to view the cloud recipes.

Choosing a basket for cooking

1. Press the recipe button to enter the cooking setting mode by default for the left basket.
2. Press the left basket button to directly enter the cooking setting mode for the left basket, and press the right basket button to directly enter the cooking setting mode for the right basket.
3. Press the recipe button to select the desired recipe after the basket is chosen.
4. The display shows the default cooking time after the basket is chosen. Press the time "+" or "-" button to adjust the cooking time, and press the temperature "+" or "-" button to adjust the cooking temperature. The time and temperature can be adjusted during cooking without pausing. After adjustment, cooking continues directly according to the new parameters.
5. The recipe cannot be changed after cooking starts. To change the recipe, press and hold the start/stop button to cancel cooking and then select again.
6. After cooking is paused, the air fryer will exit cooking mode and return to the initial mode if no operation is performed within ten minutes, or if the start/stop button is pressed and held.
7. When the air fryer's basket is pulled out during cooking, cooking will be paused and can continue automatically if the basket is placed back into the air fryer within ten minutes. The air fryer will exit and return to the initial mode if the basket is not placed back into the air fryer within ten minutes, or if the start/stop button is pressed and held.

Choosing two baskets for cooking

1. Two baskets for cooking different recipes
 - ① Select a basket and set the cooking parameters first, then select another basket and set the parameters, and press the start/stop button to start cooking together.
 - ② After the cooking parameters are set for the two baskets, press the "SYNC" button, and the basket with the longer cooking time will start cooking first and the waiting basket will join in and start cooking when its cooking time is reached. The two baskets will approximately end cooking simultaneously.

③ When cooking with the function that allows both baskets to finish cooking at the same time, press the SYNC button to disable it.

④ When cooking is canceled for the active basket, the waiting basket will start cooking.

Note: The SYNC function can be enabled within one minute after cooking begins. If both baskets are already cooking, one basket must be paused before you can enable the SYNC function.

2. Two baskets for cooking the same recipe

Press the "L+R" button to enter the cooking setting mode for the two baskets. Press the recipe button to select the desired recipe, or press the time adjustment buttons "+" or "-" and the temperature adjustment buttons "+" or "-" to customize the required parameters. After the settings are completed and start/stop button is pressed, both baskets will start cooking according to the same recipe parameters.

3. When a basket is pulled out during cooking, both baskets enter the cooking pausing mode:

- If both baskets are placed back into the air fryer within ten minutes, the basket that has started cooking will resume cooking, while the waiting basket will continue waiting.
- If both baskets are placed back into the air fryer after 10 minutes and within 20 minutes, the basket that has started cooking will exit cooking, while the waiting basket will start cooking.
- If both baskets are not placed back into the air fryer after 20 minutes, the basket that has started cooking will exit cooking, while the waiting basket will exit waiting, and both baskets will return to the initial mode.

Cautions:

- When cooking is just completed, the basket is very hot, so do not touch it to avoid getting scalded.
- During two-basket cooking, do not let low-temperature cooking such as fermentation work at the same time as high-temperature recipes, otherwise the cooking effect will be impacted.

Time and temperature adjustment range

- Adjustable time range: 0–8 hours.
- When the cooking temperature is between 80°C and 230°C, the adjustable cooking time is up to 1 hour; when the cooking temperature is below 80°C, the adjustable cooking time is up to 8 hours.
- When the set time is less than 60 minutes, pressing and holding the time adjustment buttons will increase or decrease the time by 10 minutes, and pressing once will increase or decrease the time by 1 minute. When the set time is 60 minutes or more, pressing and holding the time adjustment buttons will increase or decrease the time by 30 minutes, and pressing once will increase or decrease the time by 1 minute.
- The temperature can be adjusted between 40°C and 230°C.
- When the cooking time is 1 hour or less, the adjustable cooking temperature is between 40°C and 230°C; when the cooking time is between 1 hour and 8 hours, the adjustable cooking temperature is up to 80°C.
- Pressing and holding the temperature adjustment buttons will increase or decrease the temperature by 10°C, and pressing once will increase or decrease the temperature by 5°C.

Turning on/off the food turn-over reminder

Before cooking, the food turn-over reminder can be turned on/off by pressing the food turn-over reminder button.

- The food turn-over reminder is turned on by default for fries, chicken drumstick, steak and vegetables, and it can be turned off by pressing the food turn-over reminder button.
- The food turn-over reminder is turned off by default for DIY mode, roasted fish and reheating, and it can be turned on by pressing the food turn-over reminder button. The food turn-over reminder cannot be turned on if the cooking time is less than 8 minutes.
- The food turn-over reminder is not supported for pizza, cake and dried fruits.
- The food turn-over reminder can be enabled or disabled during cooking. However, it cannot be enabled if the remaining cooking time for the recipe is less than or equal to its food turn-over interval.
- When it's time to turn the food, the food turn-over reminder indicator will blink, and the buzzer will beep twice, three times in a row. Cooking continues uninterrupted. Once you have removed the basket and turned the food, the food turn-over reminder indicator will go off. (If the indicator stays on, the food turn-over reminder will repeat.)

Cooking recommendations

You can adjust the temperature and time of the following cooking recommendations based on the actual amount of food and your preferred taste.

Ingredients (Defrosted)	Cooking Zone	Recommended Amounts of Ingredients	Temperature	Reference Time	Food Turn-over Reminder Frequency
Frozen Fries 1/4"	Left Basket	300–350 g	200°C	21–23 minutes	Every 12 minutes
	Right Basket	600–650 g			
Chicken Drumstick	Left Basket	3–4 pieces	200°C	23–25 minutes	Every 13 minutes
	Right Basket	5–6 pieces			
Steak	Left Basket	1 piece (approx. 150–200 g)	200°C	13–15 minutes	Every 8minutes
	Right Basket	2 pieces (approx. 300–500 g)			
Fish	Left Basket	150–200 g	180°C	14–16 minutes	Every 8 minutes
	Right Basket	300–400 g			
Vegetables	Left Basket	150–200 g	190°C	7–9 minutes	Every 4 minutes
	Right Basket	300–400 g			
Pizza	Left Basket	100 g	160°C	14–16 minutes	/
	Right Basket	7" (approx. 200 g)			
Homemade Cupcakes	Left Basket	4 (approx. 35–50 g each)	160°C	18–20 minutes	/
	Right Basket	9 (approx. 35–50 g each)			
Dried Fruits	Left Basket	30–40 g	40°C	5 hours	/
	Right Basket	50–70 g			

Notes:

- If the meat to be cooked is frozen, it is recommended to defrost it completely before cooking.
- As high-speed convection presents in the basket during cooking, overstuffing the air fryer with ingredients might interfere with the hot air convection inside it, which could prevent the food from heating evenly. If the fries weigh more than 500 g, they need to be turned over halfway and the cooking temperature should be adjusted according to the actual situation to achieve the ideal cooking effect. If the ingredients are too light, they may float or rotate, so it is not recommended to place ingredients that are too light.

Error messages

If the air fryer detects a fault or abnormality, the display will show a fault code E1 or E2, accompanied by three beeps indicating a fault. The air fryer will then stop operating. To resolve the issue, please refer to the Troubleshooting section in the manual.

Troubleshooting

Issue	Possible Cause	Solutions
The air fryer doesn't function.	The air fryer is not connected to a power supply.	Plug the power cord into a grounded electrical outlet.
	The basket is not pushed into place.	Pull out the basket and push it back into place.
Display shows E1.	The sensor has a broken circuit.	Contact the after-sales service team.
Display shows E2.	The sensor has a short circuit.	Contact the after-sales service team.
The fan doesn't rotate.	The fan blade is stuck.	Contact the after-sales service team.
	The motor is damaged or other components have a broken circuit.	Contact the after-sales service team.
White smoke is coming out.	Cooking oily ingredients.	When you fry ingredients containing more fat, there will be a lot of smoke, which is normal.
	The air fryer still contains grease residue from the previous cooking program.	Ensure that you clean the air fryer after each cooking program.
Can't insert the basket into the air fryer smoothly.	Too many ingredients in the basket.	The ingredients in the basket can't exceed the maximum mark.
	The basket is not properly inserted.	Properly insert the basket.

Maintenance Notes

Only professionally trained personnel, who have been certified to repair the air fryer, are authorized to repair the air fryer. Others should not repair the air fryer without permission to avoid causing serious consequences.

If you experience any errors with the air fryer, refer to the Troubleshooting section before contacting the after-sales service team.

If the error persists, please unplug the power cord to disconnect from power and contact the after-sales service team.

Cleaning Precautions

- After using the air fryer, please unplug the power plug in time. Do not place the air fryer near a source of fire and do not immerse it in water. Do not place the power plug directly on the air fryer to prevent the plug from scratching its surface.
 - Cleaning and maintenance should only be done after the air fryer has cooled down.
 - Do not use any corrosive or abrasive cleaning materials or detergents.
- Note: Regular cleaning and maintenance of the air fryer will help to extend its service life.

Cleaning & Maintenance

- Unplug the power cord before cleaning and maintaining the air fryer, and wait for it to cool down to a safe temperature before proceeding. Please remove the basket from the air fryer when cleaning the air fryer.
- **Surface of the air fryer:** The surface of the air fryer can be wiped with a dry, soft cloth or a sponge moistened with a neutral cleaning detergent.
 - **Cavity:** To remove stains from the inside of the air fryer, apply a suitable amount of detergent diluted in hot water to its surface and let it sit for about 10 minutes, then use a soft sponge moistened with water to wipe away the detergent residue.
 - **Basket:** Clean the air fryer after each use. The basket of the air fryer is coated, so do not use any steel wool or other abrasive cleaning materials to clean it as they may damage the coating.
 - **Frying plate and grill:** Use a soft, cotton cloth or sponge moistened with neutral detergent to wipe it clean, then moisten it with water to wipe away the detergent residue.
- Note: The frying plate and grill can be separated and placed in the dishwasher for cleaning; the basket can be washed in water or cleaned in a dishwasher; however, the air fryer can neither be washed in water nor be cleaned in the dishwasher.

Specifications

Name: Oven (Air Fryer)	Capacity: 10 L	Color: Black
Model: MAF-D1001	Rated Frequency: 50–60 Hz	Net Weight: 9.3 kg
Rated Power: 2700 W	Rated Voltage: 220–240 V~	Gross Weight: 11.0 kg
Package Dimensions: 480 × 450 × 344 mm		



Hereby, Xiaomi Communications Co., Ltd. declares that the radio equipment type Oven (Air Fryer) MAF-D1001 is in compliance with Directive 2014/35/EU. The full text of the EU declaration of conformity is available at the following internet address: <https://www.mi.com/global/service/support/declaration.html>



All products bearing this symbol are waste electrical and electronic equipment (WEEE as in Directive 2012/19/EU) which should not be mixed with unsorted household waste. Instead, you should protect human health and the environment by handing over your waste equipment to a designated collection point for the recycling of waste electrical and electronic equipment, appointed by the government or local authorities. Correct disposal and recycling will help prevent potential negative consequences to the environment and human health. Please contact the installer or local authorities for more information about the location as well as terms and conditions of such collection points.

Power Consumption
Off mode: ≤ 0.5 W
Time to Enter the Condition
Off mode: ≤ 20 min

اقرأ هذا الدليل بعناية قبل الاستخدام واحتفظ به للرجوع إليه مستقبلاً.

هذا المنتج للاستخدام المنزلي فقط.

الرسوم التوضيحية للمنتج والملحقات وواجهة المستخدم في دليل المستخدم يتم توفيرها كمرجع فقط. وقد يختلف المنتج والوظائف الفعلية بسبب إدخال تحسينات على المنتج.

تعليمات الأمان

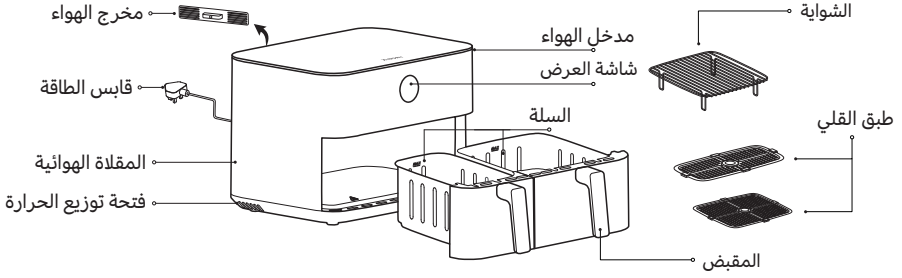
- ضمان سلامتك وتقليل مخاطر الإصابة الشخصية أو تلف الممتلكات، يُرجى مراعاة التدابير الوقائية للسلامة الآتية واتباعها.
- يمكن للأطفال في سن 8 أعوام أو أكبر استخدام هذا الجهاز، وكذلك من يعانون من إعاقات جسدية أو حسية أو عقلية أو لديهم نقص في الخبرة والمعلومات بشرط الإشراف عليهم أو تزويدهم بتعليمات الاستخدام الآمن للجهاز وفهمهم للمخاطر المتعلقة به. يجب وضع الجهاز بعيداً عن متناول أيدي الأطفال. لا يجوز للأطفال العبث بالجهاز. ولا يجوز للأطفال القيام بأعمال التنظيف أو الصيانة ما لم يكونوا أكبر من 8 سنوات وتحت إشراف شخص بالغ.
- يرجى إبقاء المقلاة الهوائية وسلك الطاقة بعيداً عن متناول الأطفال ما دون 8 سنوات.
- إذا كان سلك الطاقة تالفاً أو مقطوعاً، فيجب استبداله بواسطة مختصين من الجهة المصنعة أو قسم خدمة ما بعد البيع أو أقسام ذات وظائف مماثلة لتجنب مخاطر السلامة.
- لا تدع الأشخاص الذين يعانون من ضعف في القدرة الجسدية أو الحسية أو الذهنية أو أولئك الذين يعانون من ضعف في الخبرة أو الحس السليم باستخدام هذا المنتج دون إشراف أو توجيه.
- يحظر استخدام أي مصدر طاقة باستثناء المصادر التي تتراوح شدتها بين 220-240 فولت لتجنب نشوب حريق أو التعرض لصدمات كهربائية.
- لا تستخدم شريط الطاقة لتوصيل سلك الطاقة. يرجى توصيل قابس سلك الطاقة مباشرة بمقبس الحائط.
- لا تقم بسد مدخل الهواء والمخارج الخاصة بالمقلاة الهوائية، ولا فتحات توزيع الحرارة أثناء الاستخدام لتجنب التأثير على عملية توزيع الحرارة العادية الخاصة بها.
- لا تستخدم الفحم أو أي مصادر وقود مماثلة أخرى لتسخين السلة أو طبق القلي.
- لا تقم بتوصيل أو فصل سلك الطاقة بيدين مبتلتين لتجنب خطر التعرض لصدمة كهربائية.
- لا تستخدم سلك الطاقة إذا كان اتصاله مرتخياً أو ضعيف الاتصال.
- لا تدع سلك الطاقة يمر من خلال أشياء حادة لتجنب إتلاف سلك الطاقة.
- لا تستخدم المقلاة الهوائية لتخزين أي مواد، ولا سيما تلك المواد القابلة للاشتعال أو الانفجار أو التآكل.
- لا تفرط في الضغط على سلك الطاقة أو ثنيه أو لفه أو وضع أشياء ثقيلة عليه لمنع تعرية اللغائف الخاصة به أو قطعها.
- لا يمكن استخدام المقلاة الهوائية مع مؤقت خارجي أو جهاز تحكم مستقل عن بعد.

- استخدم مأخذ كهربائي مؤرض فقط مع التيار المقدر 16 أمبير لتجنب خطر وقوع حريق أو مخاطر محتملة أخرى.
- توقف عن استخدام المقلاة الهوائية على الفور وقم بفصلها من مصدر الطاقة إذا كانت لا تعمل بصورة طبيعية أو كان بها أعطال.
- لا يمكن بدء تشغيل المقلاة الهوائية بدون وجود السلة في مكانها.
- لا تسمح للأطفال بالاقتراب من المقلاة الهوائية أثناء الاستخدام أو مباشرة بعد الاستخدام لتجنب تعرضهم للحرق.
- لا تسمح للأطفال بالاقتراب من كيس التغليف والعبوة أو اللعب بها لتجنب وقوع حوادث الاختناق.
- لا تلمس السلة مباشرة بيدك أثناء الاستخدام أو بعد الاستخدام مباشرة لتجنب التعرض للحرق.
- لا تستخدم أي أواني بلاستيكية أو مواد لف ورقية عادية لللف الأطعمة للطهي.
- لا تسقط المقلاة الهوائية أو تصدمها بأشياء صلبة لتجنب وقوع ضرر أو عطل.
- لا تدخل أي مسامير أو أسلاك أو أشياء أخرى في أي من فتحات المقلاة الهوائية لتجنب التعرض لصدمة كهربائية أو إصابة.
- لا تستخدم أي ملحقات غير موصى بها من الجهة المصنعة.
- نطاق ارتفاع التشغيل العادي لهذا المنتج هو 0-2000 متر.
- أثناء الاستخدام، حافظ على مسافة 30 سم أو أكثر بين مخرج الهواء والأجهزة الأخرى.
- يرجى التأكد من أن المأخذ الكهربائي الموصول به المقلاة الهوائية مؤرض بشكل صحيح لتجنب التعرض لصدمة كهربائية أو مخاطر أخرى متعلقة بالسلامة.
- يجب استخدام المنتج على سطح مستوي ومقاوم للحرارة لتجنب إتلاف المنتج أو وقوع حوادث.
- لا تحرك أو تهز المقلاة الهوائية أثناء الاستخدام.
- لا تدخل أي أشياء غريبة في مفتاح الأمان لتجنب التعرض لأي خطر.
- عند وضع المقلاة الهوائية في خزانة المطبخ وما إلى ذلك، يرجى التأكد من تهويتها بصورة جيدة.
- يرجى التأكد من فصل المقلاة الهوائية من التيار الكهربائي قبل تنظيفها أو صيانتها.
- تأكد أن أجزاء السيلكون لـ المقلاة الهوائية لا تلامس الإيثانول أو المحاليل التي تحتوي على نسبة أكثر من 50% كحول.

تنبيه: أسطح ساخنة.

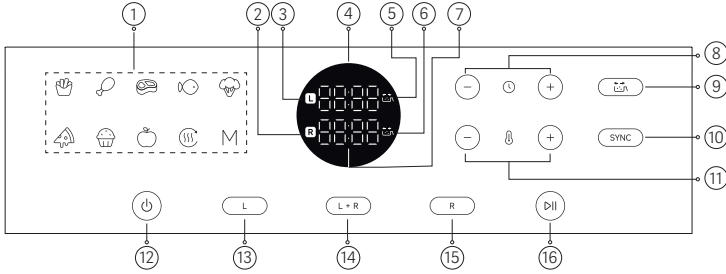


نظرة عامة حول المنتج



ملاحظة: مطاط السيلكون المستخدم في طبق القلي مصنوع من مواد غير ضارة بالطعام مقاومة لدرجة الحرارة العالية لمنع تسبب حواف طبق القلي بخدش طلاء السلة وتحسين ثبات طبق القلي. لا تقم بإزالة مطاط السيلكون من طبق القلي.

شاشة التحكم



10. زر SYNC
11. أزرار ضبط درجة الحرارة
12. زر الاستعداد
13. زر السلة اليسرى (اضغط مع الاستمرار لمدة 2 من الثواني لإلغاء إعداد السلة اليسرى)
14. زر السلتين (اضغط مع الاستمرار لمدة 2 من الثواني لإلغاء إعداد السلة المزدوجة)
15. زر السلة اليمنى (اضغط مع الاستمرار لمدة 2 من الثواني لإلغاء إعداد السلة اليمنى)
16. زر البدء / الإيقاف (اضغط مع الاستمرار لمدة 2 من الثواني لإلغاء الطهي)

1. زر الوصفة
2. مؤشر السلة اليمنى
3. مؤشر السلة اليسرى
4. شاشة عرض الوقت ودرجة الحرارة للسلة اليسرى
5. مؤشر تذكير تقليب الطعام للسلة اليسرى
6. مؤشر تذكير تقليب الطعام للسلة اليمنى
7. عرض الوقت ودرجة الحرارة للسلة اليمنى
8. أزرار ضبط الوقت
9. زر تذكير تقليب الطعام

تعليمات التشغيل

التشغيل

بعد التشغيل، تضئ شاشة عرض المقلاة الهوائية لمدة ثانية واحدة، ثم تدخل وضع إيقاف التشغيل. اضغط على زر الاستعداد للدخول إلى الحالة الأولى.

ملاحظة: قد تنبعث رائحة طفيفة من المقلاة الهوائية عند استخدامها لأول مرة. يُنصح بتشغيل المقلاة الهوائية بسلة فارغة على درجة الحرارة القصوى (230 درجة مئوية) لمدة خمس دقائق لإزالة الرائحة. قد تنبعث كمية صغيرة من الدخان الأبيض أو رائحة خلال تشغيل المقلاة الهوائية والسلة فارغة، وهذا أمر طبيعي.

وضع إيقاف التشغيل

ستدخل المقلاة الهوائية في وضع إيقاف التشغيل وستطفئ الشاشة إذا لم يكن هناك أي عملية لمدة عشر دقائق في وضع عدم الطهي. بالضغط على زر الاستعداد في أي وضع يمكن الدخول إلى وضع إيقاف التشغيل يدويًا.

قبل الاستخدام

يمكن تبديل المكونات حسب الذوق قبل الطهي.

ملاحظة: لا تقم بطهي أطعمة تحتوي على هيدروكسيد الصوديوم ، مثل الكعك المملح، لتجنب إتلاف طلاء المقلاة الهوائية.

بدء الطهي

1. ضع المقلاة الهوائية على سطح ثابت ومستوى وتأكد من وجود دوران للهواء حول المقلاة الهوائية.
2. ضع طبق القلي في أسفل المقلاة الهوائية وضع الطعام المحضر في الطبق. فيما يتعلق بكميات المكونات، ارجع إلى الكميات الموصى بها للمكونات في الوصفات.
- ملاحظة: الحشو الزائد للمقلاة الهوائية بالمكونات قد يتداخل مع تدفق الهواء الساخن داخلها، والذي يمكن أن يمنع تسخين الطعام بشكل متماثل. ربما يكون من الضروري تعديل كميات المكونات ووقت الطهي لتحقيق تأثير الطهي المثالي.
3. أدخل السلة بالكامل في المقلاة الهوائية.
4. الشواية مناسبة للسلة اليمنى. يمكن وضع طبقة إضافية من المكونات باستخدام الشواية بعد وضع المكونات على طبق القلي. يمكن طهي نفس المكونات على المستويين العلوي والسفلي معاً، أو يمكن طهي مكونات مختلفة على كل مستوى. فيما يتعلق بطرق الطهي للمكونات المختلفة، قم بمسح مملق رمز الاستجابة السريعة (QR) الموجود على هيكل المقلاة الهوائية لعرض الوصفات على السحابة.

اختيار سلة للطهي

1. اضغط على زر الوصفة للدخول إلى وضع ضبط الطهي الافتراضي للسلة اليسرى.
2. اضغط على زر السلة اليسرى للدخول مباشرة إلى وضع ضبط الطهي للسلة اليسرى، واضغط على زر السلة اليمنى للدخول مباشرة إلى وضع ضبط الطهي للسلة اليمنى.
3. اضغط على زر الوصفة لتحديد الوصفة المطلوبة بعد اختيار السلة.
4. تعرض شاشة العرض وقت الطهي الافتراضي بعد اختيار السلة. اضغط على زر "+" أو "-" الخاص بالوقت لضبط وقت الطهي، واضغط على زر "+" أو "-" الخاص بدرجة الحرارة لضبط درجة حرارة الطهي. يمكن ضبط الوقت ودرجة الحرارة أثناء عملية الطهي دون توقف. بعد الضبط، يستمر الطهي مباشرة وفقاً للمعلومات الجديدة.
5. لا يمكن تغيير الوصفة بعد بدء الطهي. لتغيير الوصفة، اضغط مع الاستمرار على زر البدء/الإيقاف لإلغاء عملية الطهي ثم الاختيار مرة أخرى.
6. بعد إيقاف الطهي مؤقتاً، ستخرج المقلاة الهوائية من وضع الطهي وتعود إلى الوضع الأولي في حالة عدم تنفيذ أي عملية في غضون عشر دقائق، أو إذا تم الضغط مع الاستمرار على زر البدء/الإيقاف.
7. عندما يتم سحب سلة المقلاة الهوائية أثناء عملية الطهي، ستتوقف عملية الطهي مؤقتاً ويمكن أن تستمر تلقائياً إذا تمت إعادة السلة إلى داخل المقلاة الهوائية في غضون عشر دقائق. ستخرج المقلاة الهوائية وتعود إلى الوضع الأولي في حالة عدم إعادة السلة إلى داخل المقلاة الهوائية خلال عشر دقائق، أو إذا تم الضغط مع الاستمرار على زر البدء/الإيقاف.

اختيار السلتين للطهي

1. سلتين لطهي وصفات مختلفة
- ① قم بتحديد السلة واضبط معلومات الطهي أولاً، ثم حدد سلة أخرى واضبط المعلومات، واضغط على زر البدء/الإيقاف لبدء الطهي سوية.
- ② بعد ضبط معلومات الطهي للسلتين، اضغط على زر "SYNC"، وستبدأ السلة التي تحتاج إلى وقت طهي أطول بالطهي أولاً، وستنضم السلة قيد الانتظار وتبدأ الطهي عندما تصل إلى وقت الطهي المحدد له. تستمر السلتين إلى نهاية عملية الطهي في آن واحد تقريباً.
- ③ عند الطهي باستخدام الوظيفة التي تسمح لكلا السلتين بالانتهاء من الطهي في نفس الوقت، اضغط على زر SYNC لتعطيلها.
- ④ عند إلغاء عملية الطهي للسلة النشطة، ستبدأ السلة قيد الانتظار بعملية الطهي.
- ملاحظة: يمكن تمكين وظيفة SYNC خلال دقيقة واحدة بعد بدء عملية الطهي. إذا كانت كلتا السلتين في فعلياً في عملية الطهي، يجب إيقاف سلة واحدة مؤقتاً قبل تمكين من تمكين وظيفة SYNC.
2. سلتين لطهي نفس الوصفة
- اضغط على زر "L+R" للدخول إلى وضع ضبط الطهي للسلتين. اضغط على زر الوصفة لاختيار الوصفة المطلوبة، أو اضغط على أزرار ضبط الوقت "+" أو "-" وأزرار ضبط درجة الحرارة "+" أو "-" لتخصيص المعلومات المطلوبة. بعد اكتمال الإعدادات والضغط على زر البدء/الإيقاف، ستبدأ كلتا السلتين بالطهي وفقاً لنفس معلومات الوصفة.
3. عند سحب إحدى السلتين أثناء الطهي، تدخل كلتا السلتين في وضع الإيقاف المؤقت للطهي:
- إذا تم وضع كلتا السلتين مرة أخرى في المقلاة الهوائية في غضون عشر دقائق، ستستأنف السلة التي بدأت الطهي عملية الطهي، بينما تستمر السلة قيد الانتظار في الانتظار.
- إذا تم وضع كلتا السلتين مرة أخرى في المقلاة الهوائية بعد 10 دقائق وضمن 20 دقيقة، ستخرج السلة التي بدأت الطهي من عملية الطهي، بينما ستبدأ السلة قيد الانتظار بالطهي.
- إذا لم يتم وضع كلتا السلتين مرة أخرى في المقلاة الهوائية بعد 20 دقيقة، ستخرج السلة التي بدأت الطهي من عملية الطهي، وستخرج السلة قيد الانتظار من وضع الانتظار، وستعود كلتا السلتين إلى الوضع الأولي.
- تنبيهات:
- عند اكتمال الطهي، تكون السلة ساخنة للغاية، لذلك لا تلمسها لتجنب التعرض للحرق.
- أثناء الطهي في سلتين، لا تترك الطهي على درجات حرارة منخفضة مثل التخمير يعمل في نفس الوقت مع الوصفات ذات درجات الحرارة المرتفعة، وإلا سيتأثر تأثير الطهي.

نطاق ضبط الوقت ودرجة الحرارة

- نطاق الوقت القابل للتعديل: 0-8 ساعات.
- عندما تكون درجة حرارة الطهي بين 80 درجة مئوية و230 درجة مئوية، يصل وقت الطهي القابل للتعديل إلى ساعة 1؛ عندما

- تكون درجة حرارة الطهي أقل من 80 درجة مئوية، يصل وقت الطهي القابل للتعديل إلى 8 ساعات.
- عندما يكون الوقت المضبوط أقل من 60 دقيقة، فإن الضغط مع الاستمرار على أزرار ضبط الوقت سيؤدي لزيادة أو تقليل الوقت بمقدار 10 دقائق، والضغط مرة واحدة سيؤدي لزيادة أو تقليل الوقت بمقدار دقيقة 1. عندما يكون الوقت المضبوط 60 دقيقة أو أكثر، فإن الضغط مع الاستمرار على أزرار ضبط الوقت سيؤدي لزيادة أو تقليل الوقت بمقدار 30 دقيقة، والضغط مرة واحدة سيؤدي لزيادة أو تقليل الوقت بمقدار دقيقة 1.
- يمكن ضبط درجة الحرارة بين 40 درجة مئوية و230 درجة مئوية.
- عندما يكون وقت الطهي ساعة 1 أو أقل، تكون درجة حرارة الطهي القابلة للتعديل بين 40 درجة مئوية و230 درجة مئوية؛ عندما يكون وقت الطهي بين ساعة 1 و8 ساعات، تصل درجة حرارة الطهي القابلة للتعديل إلى 80 درجة مئوية.
- سيؤدي الضغط مع الاستمرار على أزرار ضبط درجة الحرارة إلى زيادة أو تقليل درجة الحرارة بمقدار 10 درجة مئوية، بينما الضغط لمرة واحدة سيؤدي إلى زيادة أو تقليل درجة الحرارة بمقدار 5 درجة مئوية.

تشغيل/ إيقاف تشغيل تذكير قلب الطعام

- قبل الطهي، يمكن تشغيل/ إيقاف تشغيل تذكير قلب الطعام بالضغط على زر تذكير قلب الطعام.
- يتم تشغيل تذكير قلب الطعام في الضبط الافتراضي للبساطس المقلية، لأفخاذ الدجاج وشرائح اللحم والخضروات، ويمكن إيقاف تشغيله بالضغط على زر تذكير قلب الطعام.
- يتم إيقاف تشغيل تذكير قلب الطعام في الضبط الافتراضي لوضع DIY، والسلم المشوي وإعادة التسخين، ويمكن تشغيله بالضغط على زر تذكير قلب الطعام، لا يمكن تشغيل تذكير قلب الطعام إذا كان وقت الطهي أقل من 8 دقائق.
- تذكير قلب الطعام غير مدعوم للبيتزا والكيك والفواكه المجففة.
- يمكن تمكين أو تعطيل تذكير قلب الطعام أثناء الطهي، إلا أنه لا يمكن تمكينه إذا كان وقت الطهي المتبقي للوصفة أقل من أو يساوي الفترة الزمنية لتذكير قلب الطعام الخاص بها.
- عندما يحين وقت قلب الطعام، سيومض مؤشر تذكير قلب الطعام، وسيصدر الجرس صوت تنبيه مرتين، ثلاث مرات على التوالي. يستمر الطهي دون توقف. عندما تقوم بإخراج السلة وتقلب الطعام، سينطفئ مؤشر تذكير قلب الطعام. (إذا بقي المؤشر مضاء، سيكرر تذكير قلب الطعام).

توصيات الطهي

يمكنك تعديل درجة الحرارة ووقت توصيات الطهي التالية بناءً على الكمية الفعلية للطعام وذوقك المفضل.

المكونات (المذابة)	منطقة الطهي	الكميات الموصى بها للمكونات	درجة الحرارة	الوقت المرجعي	تكرار تذكير قلب الطعام
البساطس المقلية المجمدة 1/4"	السلة اليسرى	300-350 غم	200 درجة مئوية	21-23 دقيقة	كل 12 دقيقة
	السلة اليمنى	600-650 غم			
أفخاذ دجاج	السلة اليسرى	3-4 قطع	200 درجة مئوية	23-25 دقيقة	كل 13 دقيقة
	السلة اليمنى	5-6 قطع			
شرائح اللحم	السلة اليسرى	قطعة 1 (حوالي 150-200 غم)	200 درجة مئوية	13-15 دقيقة	كل 8 دقيقة
	السلة اليمنى	2 قطع (حوالي 300-500 غم)			
السلم	السلة اليسرى	150-200 غم	180 درجة مئوية	14-16 دقيقة	كل 8 دقيقة
	السلة اليمنى	300-400 غم			
الخضروات	السلة اليسرى	150-200 غم	190 درجة مئوية	7-9 دقائق	كل 4 دقيقة
	السلة اليمنى	300-400 غم			
بيتزا	السلة اليسرى	100 غم	160 درجة مئوية	14-16 دقيقة	/
	السلة اليمنى	7" (حوالي 200 غم)			
الكعك المنزلي الصنع	السلة اليسرى	4 (حوالي 35-50 غم للوحدة)	160 درجة مئوية	18-20 دقيقة	/
	السلة اليمنى	9 (حوالي 35-50 غم للوحدة)			
الفواكه المجففة	السلة اليسرى	30-40 غم	40 درجة مئوية	5 ساعات	/
	السلة اليمنى	50-70 غم			

ملاحظات:

- إذا كان اللحم المراد طهوه مجمدًا، يوصى بإذابته تمامًا قبل الطهي.
- نظرًا لوجود تدفق الهواء عالي السرعة داخل السلة أثناء الطهي، فإن الحشو الزائد للمقلية الهوائية بالمكونات قد يتداخل مع تدفق الهواء الساخن داخلها، والذي يمكن أن يمنع تسخين الطعام بشكل متماثل. إذا زاد وزن البساطس المقلية عن 500 غم، يجب قلبها في منتصف الوقت وينبغي ضبط درجة حرارة الطهي وفقًا للوضع الفعلي لتحقيق التأثير المثالي للطهي. إذا كانت المكونات خفيفة جدًا، فقد تطفو أو تدور، لذلك لا يُنصح بوضع مكونات خفيفة جدًا.

رسائل الخطأ

في حالة اكتشاف المقلاة الهوائية لخلل أو شذوذ، ستعرض الشاشة رمز الخطأ E1 أو E2، مصحوبًا بثلاثة إشارات صوتية تشير إلى وجود خلل. بعد ذلك ستتوقف المقلاة الهوائية عن العمل. لحل هذه المشكلة، يرجى الرجوع إلى قسم استكشاف الأخطاء وإصلاحها في الدليل.

استكشاف الأخطاء وإصلاحها

المشكلة	السبب المحتمل	الحلول
المقلاة الهوائية لا تعمل.	المقلاة الهوائية غير موصولة بمصدر للطاقة.	قم بتوصيل سلك الطاقة بمأخذ كهربائي مؤرض.
	لم يتم دفع السلة في مكانها.	اسحب السلة للخارج وادفعها مجدداً في مكانها.
تعرض شاشة العرض E1.	هناك دائرة مفصولة في المستشعر.	تواصل مع فريق خدمة ما بعد البيع.
تعرض شاشة العرض E2.	هناك ماس كهربائي في المستشعر.	تواصل مع فريق خدمة ما بعد البيع.
المروحة لا تدور.	نصلة المروحة عالقة.	تواصل مع فريق خدمة ما بعد البيع.
	المحرك تالف أو هناك دائرة مفصولة في مكونات أخرى.	تواصل مع فريق خدمة ما بعد البيع.
دخان أبيض يخرج.	طهي مكونات دهنية.	عندما تطهوا مكونات تحتوي على دهون كثيرة، سيكون هناك الكثير من الدخان وهذا طبيعي.
	لا يزال هناك بقايا دهون في المقلاة الهوائية من برنامج الطهي السابق.	تأكد من تنظيف المقلاة الهوائية بعد كل برنامج طهي.
لا يمكنني إدخال السلة في المقلاة الهوائية بسلاسة.	هناك الكثير من المكونات في السلة.	لا يمكن أن تتجاوز المكونات في السلة علامة الحد الأقصى.
	لم يتم إدخال السلة بصورة صحيحة.	أدخل السلة بصورة صحيحة.

ملاحظات الصيانة

يُسمح فقط للموظفين المدربين تدريباً مهنيًا، والمعتمدين لإصلاح المقلاة الهوائية، بإصلاح المقلاة الهوائية. ولا ينبغي لغيرهم إصلاح المقلاة الهوائية دون إذن لتجنب وقوع أي عواقب خطيرة. إذا واجهت أي مشاكل في المقلاة الهوائية، يرجى الرجوع إلى قسم استكشاف الأخطاء وإصلاحها قبل الاتصال بفريق خدمة ما بعد البيع. في حال استمرت المشكلة، يرجى فصل سلك الطاقة لفصلها من الطاقة والاتصال بفريق خدمة ما بعد البيع.

التدابير الوقائية للتنظيف

- بعد استخدام المقلدة الهوائية، يرجى فصل قابس الطاقة في الوقت المناسب. لا تضع المقلدة الهوائية بالقرب من مصدر للنار ولا تغمرها في الماء. لا تضع قابس الطاقة مباشرة على المقلدة الهوائية لتفادي خدش القابس لسطحها.
 - لا تقم بتنظيف أو صيانة المقلدة الهوائية إلا بعد أن تبرد.
 - لا تستخدم مواد تنظيف أو منظفات مسببة للتآكل أو كاشطة.
- ملاحظة: التنظيف والصيانة الدورية لـ المقلدة الهوائية من شأنه أن يساعد في تمديد عمر خدمتها.

التنظيف والصيانة

قم بفصل سلك الطاقة قبل تنظيف وصيانة المقلدة الهوائية، وانتظر حتى تبرد إلى درجة حرارة آمنة قبل المتابعة. يرجى إخراج السلة من المقلدة الهوائية عند تنظيف المقلدة الهوائية.

- سطح المقلدة الهوائية: يمكن مسح سطح المقلدة الهوائية بقطعة قماش جافة وناعمة أو إسفنجية مرطبة بمنظف محايد.
- التجويف: لإزالة اللطخات من الجزء الداخلي المقلدة الهوائية، استخدم كمية ملائمة من المنظف المخفف في ماء ساخن على سطحها واتركه راکداً لمدة 10 دقائق على السطح، ثم استخدم إسفنجية ناعمة ممبللة بالماء لمسح بقايا المنظف.
- السلة: نظف المقلدة الهوائية بعد كل استخدام. السلة الخاصة بالمقلدة الهوائية مطلية، لذلك لا تستخدم الخريس أو مواد تنظيف كاشطة أخرى لتنظيفها لأن ذلك ربما يتلف الطلاء.
- طبق القلي والشوابة: استخدم قطعة قماش قطنية ناعمة أو إسفنجية ممبللة بمنظف محايد لمسحها وتنظيفها، ثم بللها بالماء لمسح بقايا المنظف.

ملاحظة:

يمكن فصل طبق القلي والشوابة ووضعها في غسالة الأطباق لتنظيفها؛ يمكن غسل السلة في الماء أو تنظيفها في غسالة الأطباق؛ ولكن لا يمكن غسل المقلدة الهوائية بالماء ولا تنظيفها في غسالة الأطباق.

المواصفات

الاسم: فرن (المقلدة الهوائية)	السعة: 10 لتر	اللون: أسود
التراز: MAF-D1001	التردد المقدر: 50–60 هرتز	الوزن الصافي: 9.3 كغم
القدرة المقدرة: 2700 واط	الجهد المقدر: 220–240 فولت~	الوزن الإجمالي: 11.0 كغم
أبعاد العلبه: 480 × 450 × 344 ملم		

بموجب هذا، تعلن شركة Xiaomi Communications Co., Ltd. أن نوع جهاز الراديو فرن (المقلدة الهوائية) MAF-D1001 يتوافق مع التوجيه 2014/53/EU. النص الكامل لإعلان مطابقة الاتحاد الأوروبي متاح على عنوان الإنترنت التالي:
<https://www.mi.com/global/service/support/declaration.html>



جميع المنتجات التي تحمل هذا الرمز هي نفايات المعدات الكهربائية والإلكترونية (WEEE) وفقاً للتوجيه 2012/19/EU التي لا ينبغي أن تختلط بالنفايات المنزلية التي لم يتم فرزها. وبدلاً من ذلك، يجب حماية صحة الإنسان والبيئة بتسليم معدات النفايات إلى نقطة تجميع مخصصة معينة من قبل الحكومة أو السلطات المحلية لإعادة تدوير نفايات المعدات الكهربائية والإلكترونية. سيساعد التخلص الصحيح وإعادة التدوير على منع النتائج السلبية المحتملة على البيئة وصحة الإنسان. يرجى الاتصال بشركة التركيب أو السلطات المحلية للحصول على مزيد من المعلومات حول الموقع بالإضافة إلى شروط وأحكام نقاط التجميع هذه.



استهلاك الطاقة
 وضع إيقاف التشغيل: ≥ 0.5 واط
 الوقت اللازم لدخول الحالة
 وضع إيقاف التشغيل: ≥ 20 د

الجهة المصنعة: Xiaomi Communications Co., Ltd.
 العنوان: #019, 9th Floor, Building 6, 33 Xi'erqi Middle Road, Haidian District, Beijing, 100085, China
 لمزيد من المعلومات، الرجاء الانتقال إلى موقع www.mi.com

إصدار دليل المستخدم: الإصدار 1.0

使用產品前請仔細閱讀本說明書，並妥善保管。

感謝選擇使用Xiaomi 雙鍋空氣炸鍋 10L，本產品僅限於家庭使用。

說明書中的產品、配件、使用者介面等插圖均為示意圖，僅供參考。

由於產品的更新與升級，產品實物與示意圖可能略有差異，請以實物為準。

安全須知

為了確保使用安全，以免造成人身傷害和財物損失，請務必遵守以下安全注意事項。

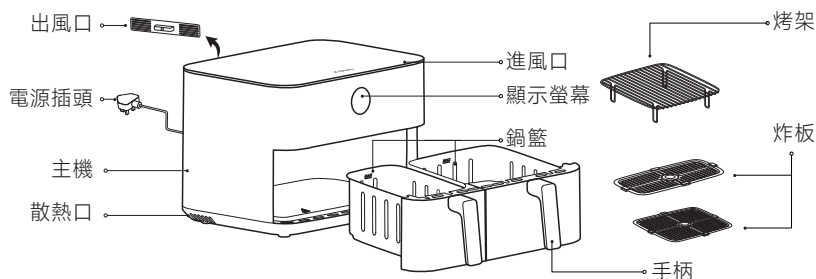
- 8 歲及以上兒童，以及生理、感知或智力能力不足，或缺乏經驗和知識的人士可以在接受有關安全使用本產品的監督和指導，並理解本產品所含風險的情況下使用本產品。兒童不得將本產品當作玩具使用。除非兒童已超過 8 歲和受人監督，否則不得清潔和維護。
- 請將本產品及其電線放在 8 歲以下兒童接觸不到的地方。
- 如果電源線損壞，為了避免危險，必須由製造商、其維修部或類似部門的專業人員更換。
- 請勿讓缺乏體力、感知和智力或缺乏經驗和常識的人士在沒有監護或指導下使用本產品。
- 禁止使用交流 220~240V 以外的電源，以免火災或觸電。
- 禁止使用排插連接電源軟線，請將電源軟線插頭連接在牆插上。
- 空氣炸鍋使用過程中，出風口禁止放置任何物品，以免影響空氣炸鍋正常散熱。
- 不可使用木炭或類似燃料對鍋籃、炸板進行加熱。
- 請勿用潮濕的手插入或拔出電源插頭，以免造成觸電危險。
- 請勿使用鬆動或接觸不良的電源線。
- 請勿讓電源線穿越鋒利物品，以免損壞電源線。
- 請勿使用空氣炸鍋存儲任何物品，特別是易燃、易爆、易腐蝕物品。
- 請勿過度擰捏、彎曲電源線，或者將其捆綁或承載重物，以免線芯折斷或裸露。
- 空氣炸鍋不能在外接計時器或獨立的遙控控制系統的方式下運行。
- 請單獨使用額定電流 16A 的帶接地線插座，以免引起火災等危險。
- 如空氣炸鍋發生異常或故障時，請立即停止使用，並拔掉電源插頭。
- 空氣炸鍋在沒有裝入鍋籃時不可開啟。
- 使用中或剛剛使用完後，請勿讓嬰幼兒靠近，以免導致燙傷。
- 請勿讓兒童靠近或玩耍塑膠薄膜和包裝箱，以免產生窒息事故。
- 使用中或剛剛使用完後，請勿用手直接接觸鍋籃，以免高溫燙傷。
- 請勿用塑膠器具或紙包裝物料包裹食物進行烹煮。
- 請不要摔落本空氣炸鍋或碰撞堅硬物，以免造成損傷和故障。
- 請勿向空氣炸鍋孔洞插入大頭針、鐵絲或其他物品，以免觸電、受傷。
- 任何未經廠家推薦的配件不可使用。
- 產品正常工作的海拔高度不超過 2000 米。
- 使用中，出風口距其他設備應該保持 30 cm 以上。
- 請可靠接地，接地不良會造成觸電引發意外事故。
- 產品必須在平穩、耐熱台面使用，以免產品損壞或發生意外。
- 空氣炸鍋在使用中，請勿移動和晃動。
- 不能用任何異物塞入抽鍋保護開關，以免造成危險。

- 放入廚房壁櫃等地方使用時，請注意保持通風。
- 在清潔或修理空氣炸鍋時，請務必先斷電再操作。
- 空氣炸鍋上的矽膠件避免與乙醇或酒精含量大於 50% 的溶液接觸。



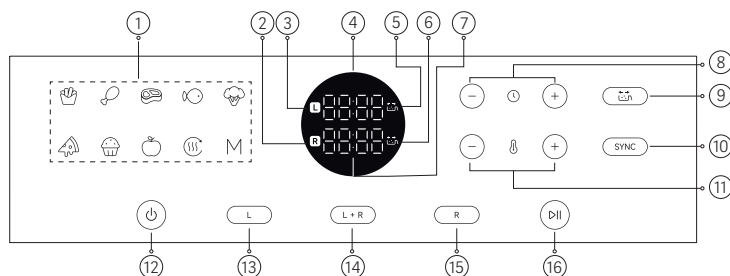
注意：高溫表面

產品介紹



提示：炸板上的矽膠採用耐高溫的食品級材料製成，可防止炸板邊緣刮傷鍋籃塗層，同時有助於炸板的平穩放置，請勿將炸板矽膠拆下。

操控介面



- | | |
|----------------|-----------------------|
| 1. 食譜鍵 | 9. 翻鍋提醒鍵 |
| 2. 右鍋指示燈 | 10. SYNC 鍵 |
| 3. 左鍋指示燈 | 11. 溫度調節鍵 |
| 4. 左鍋時間與溫度顯示螢幕 | 12. 待機鍵 |
| 5. 左鍋翻鍋提醒指示燈 | 13. 左鍋鍵(長按2秒取消左鍋設定) |
| 6. 右鍋翻鍋提醒指示燈 | 14. 雙鍋烹煮鍵(長按2秒取消雙鍋設定) |
| 7. 右鍋時間與溫度顯示螢幕 | 15. 右鍋鍵(長按2秒取消右鍋設定) |
| 8. 時間調節鍵 | 16. 啟停鍵(長按2秒取消烹煮) |

操作指引

連接電源線後，顯示螢幕亮起，蜂鳴器長鳴 1 聲，空氣炸鍋進入關機狀態。

提示：首次使用可能存在少許氣味，建議使用最大溫度 (230 °C) 空燒 5 分鐘，去除氣味。空燒過程中可能出現少量白煙或氣味，屬於正常現象。

1. 連接電源

首次通電後，空氣炸鍋顯示螢幕全螢幕亮起，1 秒後進入待機狀態，按「待機」鍵開機。

2. 待機狀態

在非烹煮狀態，10 分鐘無操作，空氣炸鍋進入待機狀態，螢幕熄滅，或任意狀態下按「待機」鍵手動進入開機狀態。

烹煮

1. 準備工作

可根據個人喜好，在烹煮前對食材進行醃制。

提示：請勿烹煮含烘焙城成分的食物，如鹹水麵包等，以免破壞鍋體圖層。

2. 開始烹煮

① 空氣炸鍋平穩擺放於平坦的桌面上，且保持空氣炸鍋周圍空氣流通。

② 將炸板放入空氣炸鍋底部，把準備好的食材放入炸板內，食材用量參考食譜建議的食材量。

提示：過量放入食材會影響鍋內熱風對流，有礙食物均勻受熱，需根據實際情況調整食材量和烹煮時間，以達到理想烹煮效果。

③ 將鍋籃完全推入空氣炸鍋腔體。

烤架適用於右鍋體，炸板放入食材後，再用烤架可以多放一層食材，可以上下層烹煮同一食材，也可以是不同食材，不同食材的烹煮方式，掃描機身二維碼貼紙來查看雲食譜。

3. 選擇一個鍋烹煮

- 點按食譜鍵功能表預設進入左鍋烹煮設定狀態。
- 點按左鍋鍵直接進入左鍋烹煮設定狀態，點按右鍋鍵直接進入右鍋烹煮設定狀態。
- 選擇鍋體後，點按食譜鍵選擇所需食譜。
- 選擇鍋體後，顯示螢幕顯示預設烹煮時間，點按時間「+」「-」鍵調整烹煮時間，按溫度「+」「-」鍵調整烹煮溫度。烹煮中可以調整時間和溫度，中途無需暫停，調整後直接按新的參數繼續烹煮。
- 烹煮開始後無法切換食譜功能表，如需切換功能表，長按啟停鍵取消烹煮後重新選擇。
- 烹煮暫停後，10 分鐘內無任何操作或長按啟停鍵，則退出烹煮返回初始狀態。
- 烹煮中抽出鍋體，烹煮暫停，10 分鐘內合鍋自動繼續烹煮。10 分鐘內沒有合鍋或長按啟停鍵，退出烹煮返回初始狀態。

4. 選擇兩個鍋烹煮

- 兩個鍋烹煮不同的食譜

① 先選擇一個鍋體，設定好烹煮參數後，再選擇另一個鍋體設定好參數，點按啟停鍵一起開始烹煮。

② 兩個鍋烹煮參數設定完成後，點按「SYNC」鍵開啟兩個鍋同時結束功能，該功能模式下，時間長的鍋先開始烹煮，達等待烹煮的鍋體烹煮所需時長後，等待烹煮的鍋體加入同時烹煮，兩個鍋同時結束烹煮。

③ 開啟同時結束功能烹煮時，點按「SYNC」鍵關閉此功能。

④ 選擇正在烹煮的鍋體取消烹煮，則等待烹煮的鍋體開始烹煮。

注意：烹煮開始後1分鐘內支持開啟同時結束，如兩個鍋都處於烹煮中，需暫停一鍋後才能開啟同時結束功能。

- 兩個鍋烹煮相同的食譜

點按「L+R」鍵進入兩個鍋烹煮設定狀態，點按食譜鍵選擇所需食譜，或點按時間「+」「-」鍵與溫度「+」「-」鍵自訂修改需要的參數，設定完成後，點按啟停鍵，兩個鍋按同一食譜參數開始烹煮。

- 烹煮時抽出鍋體，雙鍋都進入烹煮暫停狀態：

- ① 10 分鐘內合上所有鍋體，已開始烹煮的鍋體恢復繼續烹煮，等待烹煮的鍋體繼續等待。

- ② 20 分鐘內合上所有鍋體，已開始烹煮的鍋體退出烹煮，等待烹煮的鍋體開始烹煮。

- ③ 20 分鐘內沒有合上所有鍋體，已開始烹煮的鍋體退出烹煮，等待烹煮的鍋體退出等待，兩個鍋都返回初始狀態。

注意：①烹煮剛結束時，鍋籃處於高溫狀態，請勿觸碰，謹防燙傷。

②雙鍋烹煮時，發酵等低溫烹煮不能與高溫食譜同時工作，否則會影響烹煮效果。

5. 時間與溫度調節的範圍

- 時間可調節範圍為：0~8 小時

- 當烹煮溫度為 80°C~230°C，可調節烹煮時間 ≤1 小時；當烹煮溫度 < 80°C，可調節烹煮時間 ≤ 8小時。

- 當設定時間<60min，長按以10min遞增減，短按以1min遞增減。當設定時間≥60min，長按以30min遞增減，短按以1min遞增減。

- 系統允許溫度調節範圍：40°C~230°C。

- 當烹煮時間 ≤1 小時，可調節烹煮溫度為 40°C~230°C；當烹煮時間為 1~8 小時，可調節烹煮溫度 ≤80°C。

- 長按以10°C遞增減，短按以5°C遞增減。

6. 翻鍋提醒的開啟與關閉

烹煮前點按「翻鍋提醒」鍵可開啟/關閉翻鍋提醒。

- 薯條、雞腿、牛排、蔬菜默認開啟翻鍋提醒，可點按「翻鍋提醒」鍵關閉。

- 手動模式、烤魚和複熱默認關閉翻鍋提醒，可點按「翻鍋提醒」鍵開啟，烹煮時間 ≤8 分鐘無法開啟翻鍋提醒。

- 披薩、蛋糕、果乾不支持翻鍋提醒。

- 烹煮中支持開啟和關閉翻鍋提醒，如烹煮中該食譜剩餘烹飪時長<該食譜翻鍋頻率，則不支持開啟。

- 當烹煮時間到達出現翻鍋提醒時，翻鍋提醒指示燈閃爍，蜂鳴器長鳴2聲，持續3次，烹煮不中斷。完成翻鍋動作後，翻鍋提醒指示燈熄滅（如指示燈保持常亮，則還會再次提醒翻鍋）。

7. 烹煮建議

以下烹煮建議可根據實際食材量和口感需求，自行調整溫度和時間。

食材（解凍）	烹煮區域	推薦食物用量	溫度	參考時間	翻鍋提醒頻次
冷凍薯條 1/4"	左鍋	300-350 g	200°C	21~23 分鐘	每12分鐘
	右鍋	600-650 g			
雞腿	左鍋	3~4 隻	200°C	23-25 分鐘	每13分鐘
	右鍋	5~6 隻			
牛排	左鍋	1塊（約 150~200 g）	200°C	13-15 分鐘	每8分鐘
	右鍋	2塊（約 300~500 g）			
魚	左鍋	150-200 g	180°C	14~16 分鐘	每8分鐘
	右鍋	300~400 g			
蔬菜	左鍋	150-200 g	190°C	7-9 分鐘	每4分鐘
	右鍋	300~400 g			
披薩	左鍋	100 g	160°C	14-16 分鐘	/
	右鍋	7"（約 200 g）			
自製紙杯蛋糕	左鍋	4個（每個約 35~50 g）	160°C	18-20 分鐘	/
	右鍋	9個（每個約 35~50 g）			
果乾	左鍋	30~40 g	40°C	5 小時	/
	右鍋	50~70 g			

提示：

- 1. 如烹煮肉類為冷凍食品，建議先解凍完全後再烹煮。
- 2. 烹煮時，由於鍋記憶體在高速對流，放入過量食材會影響鍋內熱風對流，有礙食物均勻受熱，如薯條超過 500 g，需中途翻動並根據實際情況調整烹煮溫度，以到達理想烹煮效果；食材過輕時可能發生飄浮、旋轉現象，因此不建議放置過輕食材。

8. 設備異常顯示

當空氣炸鍋檢測到有故障或異常時，顯示螢幕顯示故障代碼 E1 或 E2，發出「滴滴滴」三聲故障提示音，空氣炸鍋停止工作，請參考《疑難排解》中的方法解決。

故障排除

故障現象	原因分析	解決方法
空氣炸鍋不工作	空氣炸鍋未連接電源	將電源線插頭插入接地插座中
	鍋籃未推到位	拉出鍋籃，把鍋籃推到位
顯示螢幕顯示 E1	感應器斷路	聯絡售後服務
顯示螢幕顯示 E2	感應器短路	聯絡售後服務
風扇不轉	扇葉卡死	聯絡售後服務
	電機損壞或其他元器件斷路	聯絡售後服務
冒出白煙	正在烤制油脂較多的食材	烤制油脂較多的食材將有大量的煙滲漏，屬正常現象
	空氣炸鍋中還有殘留上次烹煮後的油脂殘渣	請務必在每次烹煮完成後清洗空氣炸鍋
不能很順利地將鍋籃推入產品內	鍋籃裡的食材過多	鍋籃內的食材不能超過最大指示
	鍋籃沒有準確放置到位	將鍋籃正確放置到位

維修提示

只有經過專業培訓並獲得電火鍋維修資質的維修人員，才能對空氣炸鍋進行維修。其他人員未經允許，不得擅自維修空氣炸鍋，以免造成嚴重後果。當空氣炸鍋出現異常時，在聯絡客戶服務之前，請先參考《疑難排解》。如果故障無法排除，請拔掉電源線插頭斷電，並聯絡售後服務。

清潔注意事項

- 空氣炸鍋使用完成後，請及時撥出電源插頭，不要將產品靠近火源或浸入水中。不要將電源線插頭直接放在空氣炸鍋表面，防止插頭擦傷產品表面。
 - 清潔與保養應該在空氣炸鍋冷卻後才可進行。
 - 不要使用腐蝕性或研磨性的清潔劑或清潔器。
- 提示：對空氣炸鍋進行定期清潔與保養有利於延長空氣炸鍋的使用壽命。

清潔與保養

在對空氣炸鍋進行清潔和保養之前，先斷開空氣炸鍋電源，清洗空氣炸鍋時需抽出鍋籃，並待其冷卻至安全溫度後方可進行操作。

• 空氣炸鍋表面：

空氣炸鍋表面可用乾軟布或海綿蘸取中性清洗劑擦拭。

• 腔體：

對於附著在空氣炸鍋腔內的污漬，可用熱水稀釋適量洗滌劑塗抹於腔體表面，靜置 10 分鐘左右，使用柔軟的海綿蘸清水擦除清潔劑殘留。

• 鍋籃：

每次使用後都應該清潔空氣炸鍋。空氣炸鍋鍋籃覆有塗層，切勿使用鋼絲球等金屬質清潔工具或研磨性的清潔材料進行清潔，以免破壞塗層。

• 炸板：

可用軟棉布或海綿蘸取中性清潔劑進行擦拭，再蘸清水擦除清潔劑殘留。

提示：炸板可放入洗碗機清潔；鍋籃支援水洗，也可使用洗碗機清潔；空氣炸鍋主機不支援水洗，也不可使用洗碗機清潔。

基本規格

產品名稱：空氣炸鍋	額定容量：10 L	產品顏色：黑色
產品型號：MAF-D1001	額定頻率：50-60 Hz	產品淨重：9.3 kg
額定功率：2700 W	額定電壓：220-240 V~	產品毛重：11.0 kg
包裝尺寸：480 × 450 × 344 mm		

EU REP.
Xiaomi Technology Netherlands B.V.
Prinses Beatrixlaan 582, 2595BM, The Hague, The Netherlands
contact@support.mi.com

UK REP.
Xiaomi Technology UK Limited
Davidson House, Forbury Square, Reading, Berkshire RG1 3EU
contact@support.mi.com

製造商：小米通訊技術有限公司
製造商地址：北京市海澱區西二旗中路33號院6號樓9樓019號，郵遞區號100085
服務電話：852-30773620
本產品售後服務請查詢官網：www.mi.com/hk/service

說明書版本號：V1.0

