

# ORO

## قلاية هوائية

### دليل المستخدم

الموديل:

F30BW ▲

الرجاء قراءة هذا الدليل بعناية قبل تشغيل الجهاز،  
و احتفظ به للرجوع إليه مستقبلاً.

هذه التصميم و المواصفات عرضة للتغيير بهدف إدخال تحسينات عليها  
و ذلك دون إشعار مسبق.

ISO9001 CB

ORO

# ORO

## Air Fryer

### User's Manual

Model:

▲ F30BW

Please read this manual carefully before operating your set.  
Retain it for future reference.

Designs and specifications are subject to change for improvement  
without prior notice.

ISO9001 CB

ORO



**Model: F30BW**

## **SAFETY INSTRUCTIONS - General**

- Please read these instructions carefully and retain them for future reference.
- Use this appliance solely in accordance with these instructions.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Cleaning and maintenance must not be done by children, except if they are older than 8 years and supervised.
- Keep the appliance and the cable out of reach of children under 8 years.
- Have any repairs carried out solely by a qualified electrician. Never try to repair the appliance yourself

- ⚠ The device is not suitable to be installed in an area that can be used where water spray.
  - ⚠ Do not clean the device by spraying water.
  - ⚠ In the event of any malfunction or damage in one of the parts. Do not repair the device by yourself, please visit the nearest Certified service center or specialized experts.
  - ⚠ The appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
  - ⚠ This appliance is 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.
  - ⚠ 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.
- 16- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

## SAFETY INSTRUCTIONS - Electricity and heat



Certain parts of the machine may be hot. Do not touch it to avoid burns.

- Verify that the mains voltage is the same as that indicated on the type plate on the appliance before use.
  - Make sure that you always use an grounded wall socket to connect the appliance.
  - Always remove the plug from the socket when the appliance is not in use.
  - Make sure that the appliance, the power cord and plug do not make contact with water.
  - Remove the plug from the wall socket by pulling the plug, not the power cord.
  - Check the appliance's power cord regularly to make sure it is not damaged.
- Do not use the appliance if the power cord is damaged. Have a damaged power cord replaced by a qualified repair service.
- When using an extension lead always make sure that the entire cable is unwound from the reel.
  - Use solely approved extension leads.
  - Certain parts of the appliance may get hot. Do not touch these parts to prevent burning yourself.
  - The appliance needs space to allow heat to escape, thereby preventing the risk of fire. Make sure that the appliance has sufficient space around it, and does not come in contact with flammable material. The appliance must not be covered. Make sure the air vents are not covered or blocked.
  - Never use the appliance in the vicinity of flammable materials.
  - Make sure that the appliance, the power cord or the plug do not make contact with hot surfaces, such as a hot hob or naked flame.

## SAFETY INSTRUCTIONS - Use

- Never use the appliance outdoors.
- Never use the appliance in humid rooms.
- Place the appliance on a stable, flat, heat-resistant surface where it can't fall.
- Do not let the power cord hang over the edge of the draining board, worktop or table.
- Make sure that your hands are dry when you touch the appliance, the power cord or the plug.
- Do not pick up the appliance if it falls into water. Remove the plug from the wall socket immediately. Do not use the appliance any more.
- Switch off the appliance and remove the plug from the wall socket in the event of a malfunction during use, and before cleaning the appliance, fitting or removing an accessory, or storing the appliance after use.
- Never leave the appliance unattended when in use.
- Never immerse the housing, the power cord or the plug in water or other liquids.
- Make sure that the appliance has sufficient ventilation whilst in use.
- Never move the appliance when it is switched on or is still hot. Switch off the appliance and wait until it has cooled down before moving it.
- Do not put too much food in the frying basket at one time.
- Thoroughly clean the exterior of the appliance after use.
- This appliance may not be used through an external timer or by means of a remote control.
- Do not fill the appliance with food during pre-heating.

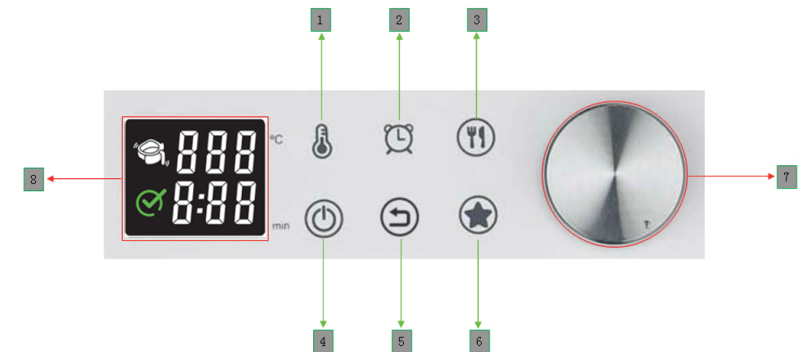
## OPERATION - General

This appliance is only intended for domestic use, not for professional use.



- |                    |                |                     |                |
|--------------------|----------------|---------------------|----------------|
| 1. Top Cover       | 2. Air Inlet   | 3. selecting button | 4. Display     |
| 5. Control Buttons | 6. Main Body   | 7. Fring Basket     | 8. Baking Tray |
| 9. Handle          | 10. Air Outlet | 11. Power Cord      |                |

Control Panel :



- |   |                        |                                  |
|---|------------------------|----------------------------------|
| 1. Temperature setting button   | 2. Time setting button | 3. Pre-set cooking menu button   |
| 4. Power (ON/OFF) button  | 5. Return button       | 6. Pre-set fast functions button |
| 7. Temperature/Time increase & decrease button; Pre-set program selecting button; Press to start button |                        |                                  |
| 8. Display  |                        |                                  |

## Using the appliance

The air fryer can be used to prepare a large range of ingredients. The recipe booklet included serves as a guide to using the appliance better.

1- Carefully pull the pot out of the fryer horizontally, and put the ingredients into the basket.

Note: Never fill the basket exceed the amount indicated in the table, as this could affect the quality of the end result.

2- Slide the pot back into the fryer.

Never use the pot without the basket in it.

Warning: Do not touch the pot during and some time after use, as it gets very hot. Only hold the pot by the handle.

3- Standby mode: connect the mains plug to an earthed wall socket, then hear chord ringtone notice, display shows " --- ". After finish cooking or without any operation for 5min, the fryer will turn to standby mode automatically.

4- Unlock: press " ⏻ " for 3s to unlock, then display will show "200"( C) & "0:10" (min).

5- Temperature setting: After unlock the item, press " 🔧 " to enter the temperature setting, then rotate the button " ⬄ " to increase(clockwise) or decrease (anticlockwise) the temperature, temperature "±5 C" with every minimum rotation. \*Max: 200 C, Min: 60 C.

6- Time setting: press " ⌚ " to enter the cooking time setting, then rotate the button " ⬄ " to increase (clockwise) or decrease (anticlockwise) the working time, time will "±1min" with every minimum rotation.

\*Max: 60min, Min: 1min.

7- Start cooking: after finishing setting of temperature and time, then press down the button " ⏻ " to start cooking.

8- Adjustable: During cooking, you are able to adjust the temperature and time if wanted.

\* Reminder: If you selected a pre-set menu or a pre-set function, the temperature and time are not adjustable during the program.

9- Stop/Pause: press down the button " ⏸ ", the fryer stop working, press again to continue.

10- Finish cooking: when cooking time out, can hear a chord ringtone notice, then product start to cool itself down for 1 minute to protect the electronic parts inside, during the cooling down process you will hear the fan working noisy and please do not pull out the basket during cooling down process, after the cooling down program had been finished, the display shows " 🟢 " and with three chord ringtone notice, the cooking had been completed.

\* If the basket was pulled out during cooling down program, then the display will show " 🟢 " and with one chord ringtone notice.

11- Fast cooking: press down the button " ⚡ " to have fast cooking, cooking start with 200 C and 10min acquiescently, you can adjust the temperature and time during cooking as point 5 & point 6.

12- Shake / Turn Over Reminder: To achieve a better cooking result for food, you may need to pull out the basket and Shake / Turn Over the food during cooking to make the cooking more evenly, the product have 10 pre-set cooking programs inside, for some of the programs like Fries, when the cooking time goes to the recommended shaking/ turning point, then display will show " 🔄 " and with ten chord ringtone notice, you can pull out the basket and shake/turn over the food inside after you receive the reminder, after this please put the basket back then the product will continue working.

13- Return button: Before the product start to work, you can return back to the original setting "200"(C) & "0:10" (min) by pressing the button " ⏻ " .

14- Pre-set menu: press " 📖 " to enter pre-set cooking menus, and rotate the button " ⬄ " to select the pre-set cooking program from the total 10 programs, the number of selected program icon will be on the display, press down the button " ⏻ " to start the selected cooking program.


No.	Number On display	Program	Temperature (°C)	Time (min)	Remark
1	1	French Fries	200	30	Need to shake twice during cooking: 1. at time remaining 15mins 2. at time remaining 5mins
2	2	Frozen Fries	200	20	Need to shake during cooking: at time remaining 11mins
3	3	Steak	180	15	Need to turn over during cooking: at time remaining 7 mins
4	4	Drumstick	180	22	Need to turn over during cooking: at time remaining 6 mins
5	5	Shrimp	180	10	Need to turn over during cooking: at time remaining 4 mins
6	6	Meat	180	25	Need to turn over during cooking: at time remaining 8 mins
7	7	Fish	200	12	Need to turn over during cooking: at time remaining 4 mins
8	8	Pizza	200	15	/
9	9	Cup Cake	180	15	/
10	10	Nuggets	190	12	Need to turn over during cooking: at time remaining 5 mins

Pre-set function: press " ⚡ " to enter fast boot functions, and rotate the button " ⬄ " to select the fast boot program from the total 5 programs, the number of selected program icon will be on the display, press down the button " ⏻ " to start the selected cooking program.

No.	Number On display	Program	Temperature (°C)	Time (min)
1	F1	Pre Heat	200	3
2	F2	Keep warm	70	60
3	F3	Reheat	180	5
4	F4	Defrost	60	5
5	F5	Dehydrate	60	300

## OPERATION - Use

This multi-function appliance can not only be used as an air fryer but as an oven as well, so with its simple settings you can easily and endlessly vary. The baking time for oven dishes is often much shorter as well, and pre-heating only takes two to three minutes.

- Place the hot appliance on a stable, horizontal, flat surface.
- Pull the cooking pot by the grip from the appliance and place it on a stable, horizontal, flat surface.
- Put the foods into the frying pan and enter it into the cooking pot until you hear a click.
  - ⚠ Never fill the frying basket overload.
- Enter the cooking pot with the frying basket into the appliance until you hear a click.
- Set the desired time and temperature. See "Program settings".
  - ⚠ • It's recommended to pre-heat the appliance for three minutes without any foods if the appliance is still cold.
  - ⚠ • It is recommended to occasionally take out the cooking pot and shake the food around a bit to make sure it's being properly browned on all sides. The timer will not stop running if you do this but the heating element will pause until the cooking pot has been entered into the appliance again.
  - ⚠ • Do not touch the cooking pot and frying basket, they can become very hot. Take precautions against burns.
- When the air fryer is done you will hear a beep. The appliance will stop heating. Pull the cooking pot from the appliance by the grip and place it on a stable, horizontal, flat surface.
  - ⚠ • Do not press the release button when taking the cooking pot from the appliance.
  - ⚠ • Do not touch the cooking pot and frying basket, they can become very hot. Take precautions against burns.
- Place the foods on a dish or plate.
- Switch off the device if you do not plan on using it. Press  and take the plug out of the socket. If you do nothing, the air fryer will switch to its standby mode after 5 minute.

## Recommended Settings

The table below helps you to select the basic settings for the ingredients you want to prepare. Note: Please keep in mind that these settings are indications only as ingredients differ in origin, size, shape, freshness as well as brand, we cannot guarantee that these are the best settings for your ingredients


Type	Min to Max (g)	Time (min)	Temp (°C)	Remark
Frozen chips	100-500	9-20	200	Shake
Home-made chips	100-500	12-20	200	Add 1/2 spoon of oil. Shake
Chicken Nuggets	100-400	10-15	200	
Chicken Fillet	100-350	18-24	200	Turn over if needed
Drumsticks	100-400	18-24	180	Turn over if needed
Steak	100-400	8-12	180	Turn over if needed
Hamburger	100-400	7-14	180	Add 1/2 spoon of oil
Frozen fish fingers	100-300	10-14	200	Add 1/2 spoon of oil
Breadcrumb Cheese Snacks	100-400	7-14	180	Add 1/2 spoon of oil
Cup Cake	4 units	13-15	180	

Because the rapid hot air technology instantly reheats the air inside the appliance, pulling the cooking pot briefly out of the appliance during hot air frying barely disturbs the process. NOTE: Use the Preheat Function before cooking or add 3 minutes to the cooking time if the appliance is cold.

NOTE: Please be aware that whilst the air fryer can cook foods with a high fat content (such as sausages) these will tend to produce a significant amount of smoke particularly when using a high temperature setting. This will not harm the air fryer or affect the final result of the food.

## CLEANING AND MAINTENANCE

Clean the appliance and its loose parts thoroughly after each use.

- Press  and take the plug out of the socket.
- Let the appliance cool down.
- Take the cooking pot from the appliance.
- Grasp the frying pan handle with your hands and take it out.
- Remove remaining food parts by wiping them off with absorbent paper towels.
- Clean the cooking pot and frying basket thoroughly with hot water, dish-washing soap and a non-grating sponge. The cooking pot and frying pan can also be cleaned in a dish-washing machine. Dry them off thoroughly after cleaning.
- Clean the housing with a moist towel, if need be with some dish-washing soap added to it. Dry it off thoroughly after cleaning.
- Reassemble the parts.
- Store the appliance in a dry place.

- ⚠️ • Verify that the appliance is not connected to the power supply before you clean it.
- ⚠️ • Never use corrosive or scouring cleaning agents or sharp objects (such as knives or hard brushes) to clean the appliance.
- ⚠️ • Never immerse the heating element unit in water or another liquid and never place it under flowing water.

## THE ENVIRONMENT



• Dispose of packaging material, such as plastic and boxes, in the appropriate waste containers.



• When this product reaches the end of its useful life do not dispose of it by putting it in a dustbin; hand it in at a collection point for the reuse of electrical and electronic equipment. Please

refer to the symbols on the product, the user's instructions or the packing.

• The materials can be re-used as indicated. Your help in the re-use, recycling or other means of

making use of old electrical equipment will make an important contribution to the protection of the environment.

• This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes.

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 from the environmental safe recycling.

- ⚠️ • تحقق من أن الجهاز غير متصل بمصدر الإمداد بالطاقة قبل تنظيفه.
- ⚠️ • تجنب استخدام عوامل التنظيف المسببة للتآكل أو الجلي أو الأجسام الحادة (مثل: السكاكين أو الفراشي الصلبة) لتنظيف الجهاز.
- ⚠️ • تجنب غمر وحدة عنصر التسخين في الماء أو سائل آخر ولا تضعها أسفل الماء المتدفق.

## البيئة



• تخلص من مواد التعبئة والتغليف، مثل: البلاستيك والصحائف الإلكترونية في حاويات النفايات المناسبة.

• عندما يصل هذا المنتج إلى نهاية العمر الافتراضي الخاص به، لا تتخلص منه بوضعه في سلة المهملات؛ ولكن ضعه في نقطة التجميع المخصصة لإعادة استخدام المعدات الكهربائية والإلكترونية.

يرجى الرجوع إلى الرموز الموجودة على المنتج، أو تعليمات المستخدم أو العبوة.

• يمكن إعادة استخدام المواد كما هو مشار إليه. إن مساعدتك في إعادة الاستخدام أو إعادة التدوير أو أي وسيلة أخرى لاستخدام الجهاز الكهربائي القديم سيسهم بشكل كبير في حماية البيئة.

• تشير هذه العلامة إلى أنه يجب عدم التخلص من المنتج مع المخلفات المنزلية الأخرى.

ولمنع حدوث ضرر محتمل على البيئة أو صحة الإنسان ناتج عن التخلص من النفايات بشكل غير مُتحكم فيه،

أعد تدويرها بشكل مسؤول لتعزيز إعادة الاستخدام المستدام للموارد المادية. ولإعادة جهازك

المستعمل، يرجى اتباع نُظم الإرجاع أو الاتصال بالبائع الذي اشترى منه المنتج، إذ يمكن إعادة تدوير المنتج بطريقة آمنة بيئياً.

## الإعدادات الموصى بها

يساعدك الجدول التالي في تحديد الإعدادات الأساسية للمكونات التي تريد تحضيرها. ملاحظة: يُرجى العلم أن هذه الإعدادات هي مجرد مؤشرات فقط لأن المكونات تختلف في الحجم والشكل والنضارة، بالإضافة إلى العلامة التجارية؛ ولذا لا يمكننا أن نضمن أن هذه الإعدادات هي الأفضل للمكونات الخاصة بك.

النوع	الحد الأدنى إلى الأقصى (جرام)	الوقت (دقيقة)	درجة الحرارة (درجة مئوية)	الملاحظات
أصابع البطاطا المجمدة	100-500	9-20	200	هز
أصابع البطاطا المُحضّرة منزلياً	100-500	12-20	200	إضافة 1/2 ملعقة من الزيت. هز
قطع الدجاج المقلية (ناجتس)	100-400	10-15	200	
فيليه الدجاج	100-350	18-24	200	التقليب إذا تطلب الأمر
أفخاذ الدجاج	100-400	18-24	180	التقليب إذا تطلب الأمر
الستيك	100-400	8-12	180	التقليب إذا تطلب الأمر
الهامبرجر	100-400	7-14	180	إضافة 1/2 ملعقة من الزيت
أصابع السمك المُجمّدة	100-300	10-14	200	إضافة 1/2 ملعقة من الزيت
وجبات خفيفة تحتوي على فئات الخبز (بقسماط) والخبز	100-400	7-14	180	إضافة 1/2 ملعقة من الزيت
الكب كيك	4 وحدات	13-15	180	

ونظراً لأن تقنية الهواء الساخن السريع تعمل على إعادة تسخين الهواء على الفور داخل الجهاز، فإن سحب إناء الطهي لفترة وجيزة خارج الجهاز أثناء القلي بالهواء الساخن بالكاد يتسبب في اضطراب العملية. ملاحظة: استخدم وظيفة التسخين المسبق قبل الطهي أو أضف 3 دقائق لمدة الطهي إذا كان الجهاز بارداً. ملاحظة: يُرجى العلم أنه في حين يمكن للقلاية الهوائية طهي الأطعمة التي تحتوي على كمية عالية من الدهون (مثل: النقانق) فإنها ستميل إلى إنتاج كمية كبيرة من الدخان على وجه الخصوص عند استخدام إعداد درجة الحرارة العالية. ولن يتسبب ذلك في تلف القلاية الهوائية أو التأثير على النتيجة النهائية للطعام.

## التنظيف والصيانة

قم بتنظيف الجهاز والأجزاء الخاصة به تماماً بعد كل استخدام.

1. اضغط على Ⓢ وانزع القابس من المقبس.
2. اترك الجهاز حتى يبرد.
3. أخرج إناء الطهي من الجهاز.
4. أمسك مقبض القلاية بيدك وأخرجها.
5. قم بإزالة أجزاء الطعام المتبقية عن طريق مسحها بمناشف ورقية.
6. قم بتنظيف إناء الطهي وسلّة القلي تماماً بالماء الساخن وصابون غسيل الصحون وإسفنجة غير حادة. كما يمكن تنظيف إناء الطهي والقلاية في غسالة الصحون. قم بتجفيفها تماماً بعد التنظيف.
7. قم بتنظيف الجهاز بمنشفة مبللة، إذا لزم الأمر مع إضافة بعض صابون غسيل الصحون. قم بتجفيفها تماماً بعد التنظيف.
8. أعد تجميع الأجزاء.
9. قم بتخزين الجهاز في مكان جاف.

رقم	الرقم الظاهر على الشاشة	البرنامج	درجة الحرارة (درجة مئوية)	الوقت (دقيقة)
1	F1	التسخين المسبق	200	3
2	F2	الاحتفاظ بالسخونة	70	60
3	F3	إعادة التسخين	180	5
4	F4	إذابة الثلج	60	5
5	F5	التجفيف	60	300

## التشغيل - الاستخدام

يمكن استخدام هذا الجهاز المتعدد الوظائف بوصفه قلاية هوائية، كما يمكن استخدامه أيضاً كفرن، ومن خلال ما يتميز به من إعدادات بسيطة، يمكنك تغييرها بسهولة وبشكل لا نهائي. غالباً ما تكون مدة الطهي لأطباق الفرن أقصر بكثير أيضاً، ولا يستغرق التسخين المسبق سوى مدة تتراوح بين دقيقتين إلى ثلاث دقائق.

1. ضع الجهاز الساخن على سطح أفقي ثابت ومستو.
2. اسحب إناء الطهي من خلال المقبض وضعه على سطح ثابت وأفقي ومستو.
- 3- ضع الطعام في القلاية وأدخلها في إناء الطهي حتى تسمع صوت نقرة. ⚠ تجنب ملء سلّة القلي بشكل زائد.
4. أدخل إناء الطهي مع سلّة القلي في الجهاز حتى تسمع صوت نقرة.
5. اضبط الوقت ودرجة الحرارة المرغوبة. انظر «إعدادات البرنامج».

⚠ يُوصى بالتسخين المسبق للجهاز لمدة ثلاث دقائق بدون وضع أي أطعمة إذا كان الجهاز لا يزال بارداً.  
⚠ يُوصى بإخراج إناء الطهي من حين إلى آخر وهز الطعام قليلاً للتأكد من نضجه بشكل مناسب في جميع الجوانب. ولن يتوقف المؤقت عن التشغيل إذا قمت بهذا الأمر، لكن عنصر التسخين سيتوقف بشكل مؤقت لحين إدخال إناء الطهي في الجهاز مرة أخرى.

- ⚠ تجنب لمس إناء الطهي وسلّة القلي، لأنهما قد يصبحان ساخنين جداً. اتخذ التدابير الاحتياطية ضد الحروق. استخدم واقياً أو شيئاً مماثلاً عند إخراج إناء الطهي.
- 6- عندما تنتهي القلاية الهوائية، ستسمع صوت صفير. ولن يتوقف الجهاز عن التسخين. اسحب إناء الطهي من الجهاز من خلال المقبض وضعه على سطح ثابت وأفقي ومستو.
- ⚠ تجنب الضغط على زر التحرير عند إخراج إناء الطهي من الجهاز.
- ⚠ تجنب لمس إناء الطهي وسلّة القلي، لأنهما قد يصبحان ساخنين جداً. اتخذ التدابير الاحتياطية ضد الحروق. استخدم واقياً أو شيئاً مماثلاً عند إخراج إناء الطهي.
- 7. ضع الأطعمة في طبق أو وعاء.
- 8. أوقف تشغيل الجهاز عند عدم الاستخدام. اضغط على Ⓢ وانزع القابس من المقبس. إذا لم تقم بشيء، فستتحول القلاية الهوائية إلى وضع الاستعداد بعد 5 دقائق.

## استخدام الجهاز

يمكن استخدام القلاية الهوائية في تحضير مجموعة كبيرة من المكونات. يعمل كتيب الوصفات المُضمّن بوصفه دليلاً لاستخدام الجهاز بشكل أفضل.

1- اسحب الوعاء بعناية للخارج من القلاية بشكل أفقي وضع المكونات في السلة.  
ملاحظة: تجنب ملء السلة بما يتجاوز الكمية الموضحة في الجدول، فقد يؤثر ذلك على جودة النتيجة النهائية.

2- قم بإدخال الوعاء في القلاية.

تجنب استخدام الوعاء دون وجود السلة بداخله.

تحذير: يُحظر لمس الوعاء أثناء الاستخدام وبعده بفترة قليلة؛ لأنه يسخن بشدة. أمسك الوعاء من المقبض فقط.  
3- وضع الاستعداد: قم بتوصيل قابس التيار الكهربائي بمقبس الحائط المؤرض، ثم استمع إلى إشعار النغمة وستعرض الشاشة « 00 ». بعد الانتهاء من الطهي أو بدون أي عملية تشغيل لمدة 5 دقائق، ستتحول القلاية إلى وضع الاستعداد تلقائياً.

4- إلغاء القفل: اضغط على « 00 » لمدة 3 ثوانٍ لإلغاء القفل، ومن ثم ستعرض الشاشة « 200°C » (درجة مئوية) و« 0:10 » (دقائق).

5- ضبط درجة الحرارة: بعد إلغاء القفل، اضغط على « 1 » لإدخال إعدادات درجة الحرارة، ثم قم بتدوير الزر « 1 » لزيادة (في اتجاه حركة عقارب الساعة) أو خفض (عكس اتجاه حركة عقارب الساعة) درجة الحرارة، درجة الحرارة « 5 ± درجة مئوية» مع كل دوران بحد أدنى.

\* الحد الأقصى: 200 درجة مئوية، الحد الأدنى: 60 درجة مئوية.

6- ضبط الوقت: اضغط على « 2 » لإدخال إعداد وقت الطهي، ثم قم بتدوير الزر « 1 » لزيادة (في اتجاه حركة عقارب الساعة) أو خفض (عكس اتجاه حركة عقارب الساعة) مدة التشغيل، وستكون المدة « 1 ± دقيقة» مع كل دوران بحد أدنى.

\* الحد الأقصى: 60 دقيقة، الحد الأدنى: دقيقة واحدة.

7- بدء الطهي: بعد الانتهاء من ضبط درجة الحرارة والوقت، اضغط على الزر « 1 » لبدء عملية الطهي.

8- قابل للضبط: يمكن أثناء الطهي ضبط درجة الحرارة والوقت إذا كنت ترغب في ذلك.

\* تذكير: إذا قمت باختبار القائمة المعدة مسبقاً أو الوظيفة المعدة مسبقاً، فلن تكون درجة الحرارة والوقت قابلين للضبط أثناء البرنامج.

9- الإيقاف / الإيقاف المؤقت: اضغط على الزر « 1 »، ومن ثم تتوقف القلاية عن العمل، واضغط مرة ثانية للاستمرار.

10- إنهاء الطهي: عند انتهاء مدة الطهي، يمكن سماع إشعار النغمة، ومن ثم يبدأ المنتج في مرحلة التبريد لمدة دقيقة واحدة لحماية الأجزاء الإلكترونية الموجودة بالداخل، وفي أثناء عملية التبريد ستسمع صوت المروحة وهي تعمل؛ لذا يُرجى عدم سحب السلة للخارج أثناء عملية التبريد، وبعد أن ينتهي برنامج التبريد، تعرض الشاشة « 00 » ومع صدور إشعار بثلاث نغمات، يكون الطهي قد اكتمل.

\* إذا تم سحب السلة للخارج أثناء برنامج التبريد، حينئذٍ ستعرض الشاشة « 00 » وإشعار بنغمة واحدة.

11- الطهي السريع: اضغط على زر « 1 »، للقيام بالطهي السريع، وبدء الطهي بدرجة حرارة 200 درجة مئوية و10 دقائق حسب الرغبة، ومن ثم يمكنك ضبط درجة الحرارة والوقت أثناء الطهي في صورة نقطة 5 والنقطة 6.

12- التذكير بالهز / التقليب: للحصول على نتيجة طهي جيدة، فقد تحتاج إلى سحب السلة للخارج وهز / تقليب الطعام أثناء الطهي للحصول على طهي متساو بشكل أكبر، ويتضمن المنتج 10 برامج طهي مُعدة مسبقاً بداخله، فيما يتعلق ببعض البرامج، مثل: "أصابع البطاطا المقلية"، عندما تصل مدة الطهي إلى نقطة الهز / التقليب المُوصى بها، حينئذٍ ستعرض الشاشة « 00 » ومع ظهور إشعار بعشر نغمات، يمكنك سحب السلة وهز / تقليب الطعام الموجود بالداخل بعد سماع رسالة التذكير، وبعد ذلك يُرجى وضع السلة في مكانها ومن ثم سيواصل المنتج العمل.

13- زر الرجوع: قبل بدء المنتج في العمل، يمكنك الرجوع إلى الإعداد الأصلي 200°C (درجة مئوية)

و« 0:10 » (دقائق) عن طريق الضغط على الزر « 0 ».

14- قائمة الإعداد المسبق: اضغط على « 1 » لإدخال قوائم الطهي المُعدة مسبقاً، وتدوير الزر « 1 » لاختيار برنامج الطهي المُعد مسبقاً من إجمالي 10 برامج، وستظهر أيقونة عدد البرامج المحددة على الشاشة، واضغط على الزر

« 1 » لبدء تشغيل برنامج الطهي المحدد.

الرقم	الرقم الظاهر على الشاشة	البرنامج	درجة الحرارة (درجة مئوية)	الوقت (دقيقة)	الملاحظات
1	1	أصابع البطاطا المقلية المُحضرة منزلياً	200	30	تحتاج للهز مرتين أثناء الطهي: 1- في وقت متبقي 15 دقيقة 2- في وقت متبقي 5 دقائق
2	2	أصابع البطاطا المجمدة	200	20	تحتاج للهز أثناء الطهي: في وقت متبقي 11 دقيقة
3	3	الستيك	180	15	يحتاج للتقليب أثناء الطهي: في وقت متبقي 7 دقائق
4	4	أفخاذ الدجاج	180	22	تحتاج للتقليب أثناء الطهي: في وقت متبقي 6 دقائق
5	5	الجمبري	180	10	يحتاج للتقليب أثناء الطهي: في وقت متبقي 4 دقائق
6	6	اللحوم	180	25	تحتاج للتقليب أثناء الطهي: في وقت متبقي 8 دقائق
7	7	الأسماك	200	12	تحتاج للتقليب أثناء الطهي: في وقت متبقي 4 دقائق
8	8	البيتزا	200	15	/
9	9	الكب كيك	180	15	/
10	10	قطع الدجاج المقلية (ناجتس)	190	12	تحتاج للهز أثناء الطهي: في وقت متبقي 5 دقائق

وظيفة الإعداد المسبق: اضغط على « 1 » لإدخال وظائف البدء السريع المعدة مسبقاً، وتدوير الزر « 1 » لاختيار برنامج البدء السريع من إجمالي 10 برامج، وستظهر أيقونة عدد البرامج المحددة على الشاشة، واضغط على الزر « 1 » لبدء تشغيل برنامج الطهي المحدد.



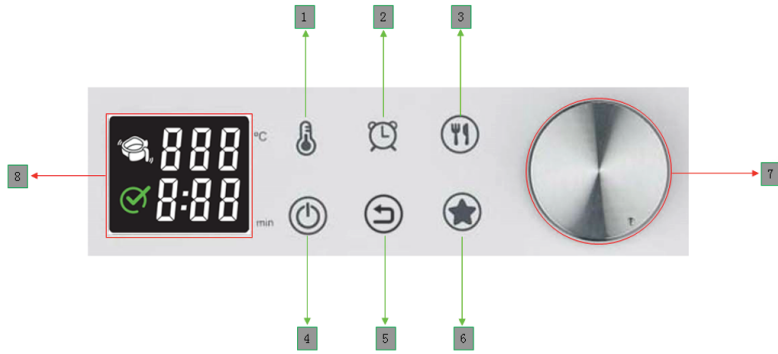
## التشغيل العام

هذا الجهاز مصمم فقط للاستخدام المنزلي وليس للاستخدام المهني.



- 1- الغطاء العلوي  
2- مدخل الهواء  
3- زر الاختيار  
4- شاشة العرض  
5- أزرار التحكم  
6- الهيكل الرئيسي  
7- سلة القلي  
8- صينية الخبز  
9- المقبض  
10- مخرج الهواء  
11- سلك الكهرياء

لوحة التحكم:



1. زر ضبط درجة الحرارة  
2. زر ضبط الوقت  
3. زر قائمة الطهي المُعد مسبقاً  
4. زر الطاقة (التشغيل/ الإيقاف)  
5. زر الرجوع  
6. زر الوظائف السريعة المُعدة مسبقاً  
7. زر زيادة وخفض درجة الحرارة/ الوقت؛ زر تحديد البرنامج المُعد مسبقاً، زر اضغط للبدء  
8. شاشة العرض

## تعليمات السلامة - الكهرياء والحرارة

قد تكون أجزاء معينة في الجهاز ساخنة. لا تلمسها لتجنب الإصابة بالحروق.

- تحقق من أن جهد التيار الكهربائي هو نفسه المُشار إليه على لوحة نوع الجهاز قبل الاستخدام.
- تأكد أنك تستخدم دائماً مقبس خائط مؤزماً لتوصيل الجهاز.
- قم دائماً بإزالة القابس من المقبس عند عدم استخدام الجهاز.
- تأكد من عدم تلامس الجهاز وسلك الكهرياء والمقبس مع الماء.
- قم بإزالة القابس من مقبس الحائط عن طريق سحب القابس نفسه، وليس من خلال جذب سلك الكهرياء.
- افحص سلك الكهرياء الخاص بالجهاز بشكل منتظم للتأكد من عدم تلفه.
- لا تستخدم الجهاز إذا كان سلك الكهرياء تالفاً. يتعين استبدال سلك الكهرياء التالف من فني مختص.
- عند استخدام سلك تمديد تأكد دائماً أن السلك بالكامل غير ملفوف من البكرة.
- استخدم أسلاك التمديد المعتمدة فقط.
- قد تكون أجزاء معينة من الجهاز ساخنة. تجنب لمس هذه الأجزاء حتى لا تعرض نفسك للحرق.
- يحتاج الجهاز إلى مساحة تسمح بتبديد الحرارة، الأمر الذي من شأنه منع خطر اندلاع حريق. تأكد من وجود مساحة كافية حول الجهاز مع مادة قابلة للاشتعال. يجب عدم تغطية الجهاز. تأكد أن فتحات الهواء غير مغطاة أو مسدودة.
- تجنب استخدام الجهاز بالقرب من مواد قابلة للاشتعال.
- تأكد من عدم تلامس الجهاز وسلك الكهرياء والمقبس مع الأسطح الساخنة، مثل: طباخ أو لهب مكشوف.

## تعليمات السلامة - الاستخدام

- تجنب استخدام الجهاز في الهواء الطلق.
- تجنب استخدام الجهاز في الغرف الرطبة.
- ضع الجهاز على سطح مستقر ومستو ومقاوم للحرارة حتى لا يسقط.
- لا تجعل سلك الكهرياء متديلاً فوق حافة لوح التصريف أو سطح العمل أو الطاولة.
- تأكد أن يديك جافة عندما تلامس الجهاز أو سلك الكهرياء أو القابس.
- تجنب التقاط الجهاز إذا سقط في الماء. قم بإزالة القابس من مقبس الجدار فوراً. تجنب استخدام الجهاز بعد الآن.
- أوقف تشغيل الجهاز وقم بإزالة القابس من مقبس الحائط في حالة وجود خلل وظيفي أثناء الاستخدام وقبل تنظيف الجهاز أو تركيب ملحق أو إزالته أو تخزين الجهاز بعد الاستخدام.
- تجنب دائماً استخدام الجهاز دون إشراف وهو قيد الاستخدام.
- تجنب غمر الجهاز أو سلك الكهرياء أو القابس في الماء أو السوائل الأخرى.
- تأكد من وصول قدر كافٍ من التهوية للجهاز أثناء الاستخدام.
- تجنب تحريك الجهاز عندما يكون في وضع التشغيل أو لا يزال ساخناً. أوقف تشغيل الجهاز وانتظر حتى يبرد قبل تحريكه.
- تجنب وضع كميات كبيرة جداً من الطعام في سلة القلي مرة واحدة.
- قم بتنظيف الجهاز من الخارج تماماً بعد الاستخدام.
- لا يجوز استخدام هذا الجهاز من خلال مؤقت خارجي أو من خلال وحدة التحكم عن بُعد.
- تجنب ملء الجهاز بالطعام أثناء التسخين المسبق.

## تعليمات السلامة العامة

- يرجى قراءة هذه التعليمات بعناية والاحتفاظ بها للرجوع إليها مستقبلاً عند الحاجة.
- استخدم هذا الجهاز فقط بما يتوافق مع هذه التعليمات.
- هذا الجهاز غير مُعد للاستخدام من قِبل أشخاص -بما في ذلك الأطفال- ذوي قدرات بدنية أو حسية أو عقلية محدودة أو أشخاص تنقصهم الخبرة والمعرفة، إلا عند الإشراف عليهم وإرشادهم بشأن استخدامه من قِبل الشخص المسؤول عن سلامتهم.
- يجب مراقبة الأطفال لضمان عدم عبثهم بالجهاز.
- لا يُسمح للأطفال بتنظيف الجهاز وصيانته إلا إذا كانت أعمارهم تزيد على 8 أعوام، وأن يتم ذلك تحت الإشراف عليهم.
- احتفظ بالجهاز والأسلاك الخاصة به بعيداً عن متناول الأطفال الذين تقل أعمارهم عن 8 أعوام.
- يجب عدم إجراء أي إصلاحات على الجهاز إلا من قِبل فني مؤهل. تجنب محاولة إصلاح الجهاز بنفسك.

⚠ الجهاز غير مناسب للتركيب في منطقة معرضة لرش المياه فيها.

⚠ تجنب تنظيف الجهاز بـرش المياه.

⚠ في حال وجود أي خلل وظيفي أو تلف في أحد الأجزاء، تجنب إصلاح الجهاز بنفسك، ويُرجى زيارة أقرب مركز خدمة معتمد أو خبراء متخصصين.

⚠ الأجهزة غير مُعدة للتشغيل عن طريق مؤقت خارجي أو نظام منفصل للتحكم عن بعد.

⚠ هذا الجهاز مصمم للاستخدام في الأغراض المنزلية والأغراض المماثلة، مثل:

أماكن إعداد الطعام للموظفين في المحلات، والمكاتب، وأماكن العمل الأخرى.

- البيوت الزراعية.

- من قِبل العملاء في الفنادق، والتُّزل، وأماكن الإقامة الأخرى.

- الأماكن التي تكفل المبيت والإفطار.

⚠ يمكن استخدام هذا الجهاز من قِبل الأطفال الذين تصل أعمارهم إلى 8 أعوام فأكثر، والأشخاص ذوي القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية المحدودة أو الأشخاص الذين تنقصهم الخبرة والمعرفة بعد الإشراف عليهم وتدريبهم على استخدامه بطريقة آمنة وفهم المخاطر المتضمنة. لا يُسمح للأطفال بالعبث بالجهاز، يجب عدم إجراء التنظيف والصيانة من قِبل الأطفال ما لم تكن أعمارهم تزيد على 8 أعوام ويخضعون للإشراف.

-16 احتفظ بالجهاز والأسلاك الخاصة به بعيداً عن متناول الأطفال الذين تقل أعمارهم عن 8 سنوات.



الطراز: F30BW