# nutricook



المقلاة الهوائية ديو ٢

دليل المستخدم

احرص على قراءة دليل المستخدم هذا جيدا قبل استخدام الوحدة.

## مرحبًا بك!

# المحتوبات

Nu	triço	ok.	م ف	ا بکر	رحتًا	и
		•		•		,

طهي سهل، طعام لذيذ، غذاء أفضل: هذا ما تحصل عليه عندما تكون جزءًا من مجتمع Nutricook. نسعد بإنضمامك لنا!

> انضم إلينا ElevateYourLife# @nutricookworld

Ø (7 Ø ▶

**اكتشف** المزيد من منتجاتنا والإكسسوارات على موقعنا. www.nutricookworld.com

للحصول على مساعدة: فريق خدمة العملاء لدينا جاهز دائمًا للإجابة على الأسئلة أو حل المشكلات. البريد الإلكتروني:support@nutricookworld.com

٠٤

10

معلومات تحذيرية وتدابير احتياطية هامة

محتوبات العبوة ٠9

نظرة عامة على أجزاء المقلاة الهوائية

تفاصيل لوحة التحكم П

قىل أن تىدأ

رسائل شاشة العرض 11

ضبط وقت الطهى 18

ضبط درجة حرارة الطهى

18

إلغاء الطهي (في حالة استخدام السلتين) 18 مؤشر الحالة

> اختبار التشغيل الأولى 17

الطهي ١V

القلى الهوائي

الضبط المسبق للقلى الهوائي ١٧

الخبز

التحميص

الشواء

إعادة التسخين 19

التجفيف

الطهى بسلة واحدة

الطهي بسلة مزدوجة

الإنهاء المتزامن ۲۱

الطهي المزدوج ۲۱

الطهى بسلة مزدوجة ۲۲

(بدون استخدام الطهى المزدوج والإنهاء المتزامن)

۲۳ رج الطعام

> نصائح مفيدة ۲٤

العناية والصيانة ۲0

استكشاف الأعطال وإصلاحها רז

> الضمان ۲۷

# قبل البدء

- احرص على إزالة جميع مواد التغليف والتخلص منها بأمان وأي ملصقات مؤقتة من
   داخل وخارج المقلاة الهوائية. وتأكد من عدم وجود أي مواد تعبئة أسفل وحول سلال
   مقلاة الهواء وصواني الطهي.
  - ٢- تحقق من أن جميع الأجزاء تعمل.
- ٣- ضع مقلاة الهواء على سطح مستقر ونظيف ومقاوم للحرارة وجاف وبعيدًا عن مصادر الحرارة الخارجية. تأكد من وجود مساحة كافية خلف وفوق المقلاة الهوائية. اترك مساحة كافية لإزالة سلال المقلاة الهوائية بأمان.
- احرص على قراءة جميع المعلومات التحذيرية والتدابير الاحتياطية المهمة الموجودة في دليل المستخدم هذا، حيث قد يؤدي عدم الالتزام بذلك إلى حدوث تلف في الممتلكات أو التعرض لإصابة شخصية.
- على اتباع تعليمات العناية والصيانة في دليل المستخدم هذا لتنظيف المقلاة الهوائية قبل الطهي. اغسل سلات المقلاة الهوائية وصواني الطهي بماء دافئ وصابون. ثم قم بشطفها وتجفيفها بالكامل قبل الاستخدام.
- امسح الجزء الداخلي والخارجي من المقلاة الهوائية بقطعة قماش مبللة قليلاً وجففها بمنشفة.
- ٧- ضع صواني الطهي في السلة. تأكد من تركيب السدادات المطاطية. ثبت سلتي المقلاة الهوائية بالهيكل.

#### السدادات المطاطبة

- يوجد بصواني الطهي ٦ سدادات مطاطية تحافظ على صينية الطهي مثبتة أسفل سلات المقلاة الهوائية، وتمنع الصينية من ملامسة السلات مباشرة، وتحول دون تلف الطلاء غير اللاصق.
- يوصى بإزالة السدادات المطاطية عند التنظيف فقط. يجب تركيب السدادات المطاطية قبل استخدام المقلاة الهوائية.

# \*تحذير: احرص على قراءة دليل المستخدم هذا بعناية وبشكل كامل، واحتفظ به للرجوع إليه في المستقبل. حيث قد يؤدى عدم الالتزام بتعليمات السلامة الموجودة فيه إلى وقوع إصابات خطيرة.

# معلومات تحذيرية وتدابير احتياطية مهمة

له تحذير! يعمل هذا الجهاز على توليد الحرارة والبخار أثناء الاستخدام، ولتجنب مخاطر وقوع إصابات بالغة ا اقرأ كافة الإرشادات جيدا قبل استخدام الجهاز.

عند استخدام أي جهاز كهربائي، يجب دائمًا مراعاة احتياطات السلامة الأساسية، بما في ذلك المعلومات الهامة التالية.

#### السلامة العامة

- تجنب لمس الأسطح الساخنة. واستخدم مقابض أو مواد عازلة، ويمكن أيضًا استخدام قفازات فرم أو حاملات أواني.
- له احترس! يجب توخي الحذر الشديد عند نقل الجهاز وبداخله زيوت ساخنة أو أي سوائل أخرى.
- يُحظر غمر السلك أو القابس أو أي جزء من أجزاء الجهاز في الماء أو غيره من السوائل للحماية من وقوع صدمات كهربائية.
- تعد الرقابة الدقيقة أمراً بالغ الأهمية عند استخدام أي من اللجهزة من قبل اللطفال أو بالقرب منهم.
- هذا الجهاز ليس بلعبة، لذا لا ينبغي على
   اللطفال العبث به.
- يتعين مراقبة الأطفال حرصًا على عدم قيامهم باللعب في الجهاز وعبثهم به.
- هذا الجهاز غير مخصص للاستخدام من قبل الأشخاص (بما فيهم الأطفال) ذوي القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية المحدودة أو أولئك الذين ينقصهم الخبرة والمعرفة، ما لم يكن ذلك الاستخدام تحت إشراف أو وفقًا للتعليمات الموصى بها من المسؤولين عن سلامتهم.
- انزع القابس من مقبس التيار الكهربائي في حال عدم استخدام الجهاز وأثناء فكه وقبل تنظيفه، واحرص على ترك الجهاز ليبرد قبل تركيب أو فك أي من أجزاءه وأيضًا قبل التنظيف.
  - تجنب استخدام هذا الجهاز لذي أغراض أخرى غير تلك المصنوع من أجله، فهذا الجهاز مخصص على سطح المنضدة

#### فقط. **تجنب الاستخدام** في الأماكن المفتوحة.

- هذا الجهاز غير مصمم للتشغيل بواسطة مؤقت خارجي أو نظام منفصل للتحكم عن بعد.
  - **تجنب** العبث بأي من آليات السلامة.
- يُحظر وضع الجهاز فوق أي موقد غازي ساخن أو موقد كهربائي أو في فرن ساخن أو بالقرب منهم. وتؤدي الحرارة الصادرة من مصدر خارجي إلى إتلاف الجهاز.
- تجنب استخدام المقلاة الهوائية بالقرب من المواد القابلة للاشتعال كالستائر ومفارش المائدة وما إلى ذلك. وضع الوحدة واستخدمها **دائمًا** على سطح مستو وثابت ومقاوم للحرارة بعيدًا عن مصادر الحرارة أو السوائل.
  - يُحظر وضع ورق المخبوزات أو البرشمان في المقلاة الهوائية بدون وجود طعام فوقه، إذ قد يؤدي دوران الهواء إلى رفع الورق وملامسته لعنصر التسخين.
- احرص دائماً على استخدام حاويات تتحمل السخونة، ويجب توخي أقصى درجات الحذر عند استخدام حاويات ليست معدنية أو زجاجية.
- يحظر وضع الجهاز بالقرب من الحائط او فوق الأجهزة الأخرى أثناء الطهي, حيث يجب ترك مساحة خالية خلف الجهاز تقدر بحوالي 0 بوصات على الأقل مع ترك نفس المساحة على الجانبين الأيسر / الأيمن والجانب العلوي من الجهاز.
- **يمنع** وضع أي شيء فوق المقلاة الهوائية. عند عدم الاستخدام **يُحظر** تخزين أي شيء داخل المقلاة الهوائية بخلاف الملحقات

#### المصاحبة.

- · للإيقاف تشغيل الجهاز اضغط على P**OWER**، وانزع القابس عن مقبس التيار الموجود على الحائط.
- ▲ احترس! <u>﴿</u> السطح الساخن: يعمل هذا الجهاز على توليد الحرارة والبخار أثناء الاستخدام، لذا يجب توخي الحذر تجنبًا للإصابة بأي حروق أو حدوث حرائق أو غير ذلك من الأضرار.
- ▲ احترس! يكون هذا الجهاز ساخنًا أثناء التشغيل ويحتفظ بالحرارة لبعض الوقت بعد إيقافه. احرص دائمًا على استخدام قفازات سليمة لحماية اليدين عند التعامل مع المواد الساخنة، واترك الأجزاء المعدنية لتبرد قبل التنظيف. لا تضع أي شيء فوق الجهاز أثناء تشغيله أو عندما يكون ساخناً.
  - تجنب ملامسة الأجزاء المتحركة.
  - ب يمنع وضع أي مواد قابلة للاشتعال على حجيرة الطهي كالورق أو الكرتون أو البلاستيك أو الستايروفوم أو الخشب.
- يوصى بإجراء ما يلزم من صيانة بعد كل استخدام. راجع قسم العناية والصيانة في دليل المستخدم الحالي. احرص على ترك الجهاز حتى يبرد قبل التنظيف.
- يمنع وضع الأطعمة كبيرة الحجم أو الأواني المعدنية في المقلاة الهوائية لأنها قد تتسبب في نشوب حريق أو إصابات شخصية.
- يمنع ملاً سلة المقلاة الهوائية بالطعام،
   فقد تلامس الكمية الزائدة من الطعام
   عنصر التسخين، الأمر الذي قد يتسبب في
   نشوب حريق.
- المقلاة الهوائية تعمل بالهواء الساخن فقط. **يمنع** ملأ السلة بالزيت أو الدهون، فقد ينتج عن ذلك حدوث حريق أو إصابة شخصية.
- لتجنب خطر نشوب حريق وتلف الممتلكات والإصابة الشخصية يمنع رش زيت الطعام في حجيرة الطهي.
- م تحذير! تجنب لمس أي إكسسوارات أثناء الطهي أو بعده مباشرة. واترك الجهاز ليبرد.
- أثناء عملية القلي الهوائي يتم إطلاق البخار الساخن من فتحة مخرج الهواء. احرص على إبقاء يديك ووجهك بعيدًا عن الفتحة. وكن حذرًا أيضًا من البخار

- الساخن والهواء عند إزالة سلة المقلاة الهوائية من الجهاز.
- ♠ احترس! احرص على عدم إعاقة منفذ خرج البخار.
- يمنع استخدام المقلاة الهوائية بدون وضع السلات في مكانها. فلن تعمل المقلاة إلا إذا كانت السلات مغلة بالكامل.
- لتجنب الإصابة الشخصية احرص **دائمًا** على استخدام وسائل حماية مناسبة لليد، وتوخي الحذر عند إضافة أو إزالة الطعام من سلة المقلاة الهوائية.
- ♠ احترس! بعد القلي بالهواء الساخن يصبح درج الطهي وسلة المقلاة الهوائية والأطعمة المقلية ساخنا, لذلك يجب توخي الحذر الشديد عند التعامل مع سلة المقلاة الهوائية.
- **يمنع** وضع الأيدي غير المحمية داخل الجهاز حتى يبرد إلى درجة حرارة الغرفة.
  - يمنع لمس الأسطح الساخنة بيد غير مغطاة.
- ▲ احترس! يجب توخي الحذر الشديد عند التخلص من الزيت الساخن أو السوائل من سلة المقلاة الهوائية.
- A تحذير! يمنع قلب سلة المقلاة الهوائية بعد الطهي، فقد تسقط صينية الطهي الساخنة، وتسبب خطرًا على السلامة.
- عند طهي الأطعمة الغنية بالدهون الطبيعية **يمنع** قلب سلة المقلاة الهوائية بعد الطهي لأن صينية الطهي قد تسقط وفيها الدهون الزائدة المجمعة في السلة، الأمر الذي يشكل خطرًا على السلامة. استخدم ملقط لنقل الطعام من السلة.
- **تجنب** التنظيف باستخدام حشوات تنظيف معدنية، فقد تنفصل شظايا معدنية منها مما يتسبب في خطر حدوث صدمة كمبائية.
  - **تجنب** شطف الجهاز تحت الحنفية.
- إذا بدأ انبعاث دخان أسود من المقلاة الهوائية فأوقف تشغيلها، وافصلها عن التيار الكهربائي. الدخان الأبيض أمر طبيعي، وقد ينتج عن تسخين الدهون أو تناثر الطعام، يدل الدخان الأسود إلى احتراق الطعام أو وجود مشكلة في الدائرة الكهربائية، انتظر حتى يتوقف الدخان قبل فتح سلة المقلاة الهوائية. اتصل بخدمة العملاء للحصول على المساعدة.

- في حالة تعطل الجهاز أثناء الاستخدام، اسحب سلة المقلاة الهوائية على الفور من هيكل الجهاز, ثم انزع القابس عن مقبس التيار الموجود على الحائط, **يمنع** استخدام أو محاولة إصلاح الجهاز المعطل.

  - على إبقاء السلك الكهربائي بعيدًا عن متناول الأطفال والرضع لتجنب خطر الصدمة الكهربائية والاختناق.
- يمنع تحريك المقلاة الهوائية الساخنة أو التي تحتوي على طعام ساخن, بل اتركها لتبرد قبل نقلها.
  - لا يجب استخدام المقلاة الهوائية هذه لغلى الماء.
- لمقلاة تحذير! يمنع استخدام هذه المقلاة الهوائية لقلي الأطعمة في الزيت الغزير.
- على جميع مستخدمي هذا الجهاز قراءة كتيب التعليمات هذا وفهمه جيدًا قبل تشغيل الجهاز أو تنظيفه، حيث يؤدي عدم اتباع أي من المعلومات التحديرية والتدابير الاحتياطية المهمة الخاصة بالاستخدام التممان الخاص بك وإحداث خطر الإصابة الخطيرة.

#### السلامة الكهرىائية

مناطق ذات مواصفات كهربائية مختلفة

تجنب استخدام سلك إطالة، ويستخدم

من الالتفاف على المنضدة أو سطح

**لَمُ تنبيه:** لمنع اللدائن من الانتقال من سطح المنضدة أو سطح الطاولة أو أي أثاث آخر، ضع وقايات **غير** بِلُاستيكية أو وسادات بين الجهاز وبين سطح المنصدة

أو الطاّولَة، حيث قد يؤدي عدم القيام بذلك إلى تغميق الجزء الخارجي، وقد تحدث عيوب دائمة أو قد تظهر بقع

طريق الخطأ.

احتفظ بهذه التعليمات!

للاستخدام المنزلي فقط

تحذير من اللدائن

على الجهاز.

سلك طاقة قصير مع هذا الحهاز لتقليل

مخاطر إمساك الأطفال بالسلك، ومنعه

الطاولة حيثِ يمكن سحبه أو التعثر به عن

- تجنُّب استخدام هذا المنتج في مناطق ذات مواصفات كهربائية مختلفة أو تحتوى على أنواع مختلفة من القوابس، تجنّب أيضًا استّخدام أي نوع من أنواع مهيئات القوابس أو أجهزة تحويل الجهد مع هذا الجهاز، حيث قد يتسبب ذلك في حدوث قِصور كهربائي أو جريق أو صدمة كهربائية أو إصابة شخصية أو تلَّف المنتج.
- تجنُّب تعديل القابس بأي حال من الأحوال، . . . حيث يؤدي ذلك إلى بطلان الضمان.
- يُحظر سحب كبل الطاقة أو ثنيه أو إساءة
- فقد يؤدي استخدام إكسسوارات أو أجزاء غير موصى بها أو غير مباعة من قِبل شركة Nutricook اِلى نشوب حرائق أو حدوث صدمات كهربائية أو إصابات شخصية أو تلف الجهاز علاوةً على إبطال الضمان.
- احرص على استبدال كبل الطاقة في حالة تلفه من خلال وكبل الخدمة المعتمد أو أشخاص مؤهّلين؛ وذلك لتجنب آي مخاطر
- احرص **دائمًا** على إيقاف تشغيل الجهاز وفصله عن التيار الكهربائي عندما لا يكون قيد الاستخدام أو قبل التنظيف.
- تجنّب تعليق كبل الطاقة على حافة الطاولة أو المنضدة. **تجنّب** سحب السلك أو ثنيه أو إتلافه. **احرص** على عدم لمس السلك للأسطح الساخنة، بما في ذلك الموقد.
  - تجنُّب ترك كبل الطاقة معلِّقًا على حافة المنضدة أو المكتب أو ملامسته لأي أسطح ساخنة، لأنه قد بتشابك السلّك، ويؤديّ إلى سقوط الجهاز، ولفحصه أو إصلاحه أو ضبطه كهربائيًا وميكانيكيًا، احرص على أخذ الكبل لأي فني مؤهل.
- يُحظر تشغيل الجهاز باستخدام سلك أو قابس تالف، وكذلك يُحظر تشُغيله بعد تعرضه لعطل ما أو سقوطه أو تُلفه بأي صورة من الصور.
- يُعد استخدام المهايئات والمحولات تعديل غير مُصرح به يتسبب في إبطال الضمان، حيث قد يؤدي استخدام هذا المنتج في

## المحتوبات

- قاعدة المقلاة الهوائية ٢٤٠٠ وات
  - عدد ٢ سلة مقلاة هوائية
    - عدد ۲ صینیة طهی
    - دليل المستخدم

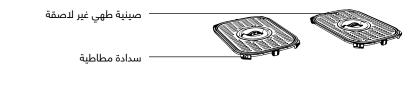
## مواصفات المنتج:

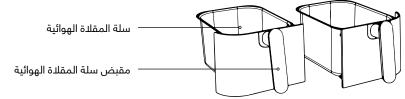
الأبعاد	الوزن	الفولطية	الطاقة	القدرة	الطراز
۳۸,0 x ۳۱,0 x ٤١,0 سم	۸ کجم	۲۲۰-۲۲۰ فولت ۱۰/۵۰ هرتز	۲٤۰۰ وات	۸٫۵ لتر	المقلاة الهوائية الثنائية ٢ AFD185

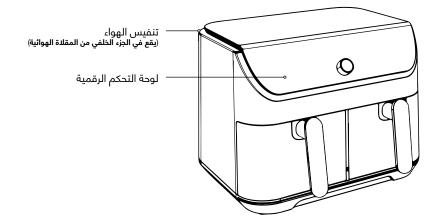
الأبعاد	الوزن	الفولطية	الطاقة	القدرة	الطراز
۳۸,0 x ۳۱,0 x ٤١,0 سم	۸ کجم	۲۲۰-۲۲۰ فولت ۱۰/۵۰ هرتز	۲٤۰۰ وات	۸٫0 لتر	المقلاة الهوائية الثنائية ٢ AFD185

# نظرة عامة على أجزاء المقلاة الهوائية

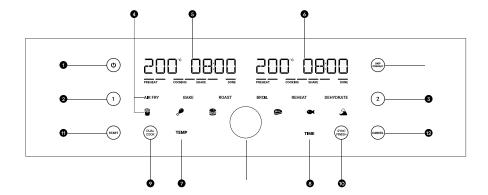
\*ملاحظة: \* الصور المعروضة هي لغرض التمثيل المرئي فقط، لذا، يرجى دائمًا الرجوع إلى المنتج الفعلي.







## تفاصيل لوحة التحكم



- 🚺 زر التشغيل يستخدم **لتشغيل/إيقاف** الوحدة.
- 🕜 السلة ١ اضغط لاستخدام السلة اليسري.
- 🕜 السلة ٢ اضغط لاستخدام السلة اليمني.
  - ع برامج الطهي ٦ برامج طهي رئيسية
  - القلى الهوائي
    - الخسر
    - التحمير
    - الشواء
  - إعادة التسخين
    - ألتجفيف
  - 1 برامح مسبقة الضبط
  - البطاطس المحمرة
    - الدجاج
    - البرجر
    - شرائح اللحم
      - الأسماك
    - ساموسا

- 0 درجة حرارة السلة ١ وعرض الوقت ومؤشر حالة الطهى
- عرض درجة الحرارة وإعدادات الوقت ورسائل الحالة وتقدم الطهي للسلة ١.
- 📵 درجة حرارة السلة ٢ وعرض الوقت ومؤشر حالة الطهي
- عرض درجة الحرارة وإعدادات الوقت ورسائل الحالة وتقدم الطهي للسلة ٢.
  - 🚺 زر درجة الحرارة
  - اضغط ثم استخدم المقبض لضبط درجة حرارة الطهٰي.
    - \Lambda زر الوقت
- أضغط ثم استخدم المقبض لضبط وقت
  - DUAL COOK
- اضغط لتكرار الإعدادات التي تم إجراؤها لسلة واحدةُ على السلة الأخرى. أ
  - SYNC FINISH
- اضغط لمزامنة وقت الطهى في السلتين.

ш I٠

عند استخدام برنامج "التجفيف" يتم العد التنازلي للوقت بتنسيق الوقت على أكثر من ساعة واحدة، ويتحول إلى تنسيق <b>MM: SS</b> إذا كان الوقت المتبقي أقل من ساعة.		<b>SKIP</b> برحلة التسخين المسبق	زر PREHEAT نر الالالالالالالالالالالالالالالالالالال	الزر سيعود	CANCEL jj (۲) استخدم الزر لإلغ الضغط على هذا الوحدة في وضع التحكم
تظهر الرسالة عند الضغط على <b>CANCEL</b> أثناء كون برنامج طهي في حالة "التسخين المسبق" أو حالة "الطهي".	END			ب الساعة - زيادة ب الساعة - تقليل	
تعرض الرسالة عند إيقاف <b>تشغيل</b> الوحدة.	OFF			ىاشة العرض	رسائل ش
تعرض الرسالة عندما تكون السلة مفتوحة.	CLO SE BAS KET	ـــــــــــــــــــــــــــــــــــــ	ADD FOOD	رسالة تظهر على العرض عند توصيل الوحدة بالكهرباء.	HE LLO
تعرض الرسالة عند اكتمال وقت الطهي.	EN 70%	عرض درجة الحرارة والوقت. <b>ملاحظات حول تنسيق</b> <b>الوقت:</b>	500° 00° 10	رسالة تظهر على الشاشة عندما تكون الوحدة في وضع الاستعداد.	RE ADY
تعرض الرسالة لرموز الخطأ. راجع قسم " <b>استكشاف الأخطاء</b> <b>وإصلاحها</b> " في دليل المستخدم الحالي للحصول على إرشادات حول ما يمكن وما يمنع فعله عند ظهور رمز خطأ.	ΕΙ	أثناء اختيار البرنامج وإدخال الإعدادات يكون تنسيق الوقت هو <b>HH: MM</b> (۱:۰۰۰ يعني ۱۰ دقائق) أثناء التسخين والطهي يتم حساب الوقت بتنسيق MM: <b>SS</b>		رسالة تظهر على الشاشة بعد اختيار سلة/منطقة. تشير إلى تحديد برنامج طهي.	SE LECT
				رسالة تظهر على الشاشة عند قيام الوحدة بالتسخين	PRE 0459

تظهر الرسالة عندما تكون سلة/منطقة معلقة أثناء الطهي باستخدام خاصية **الإنهاء المتزامن.** يشير إلى أن الطهي لم يبدأ بعد في السلة/المنطقة المحددة، حيث أن الوقت متزامن مع سلة/منطقة أخرى.

ON HOLD

## ضبط وقت الطهى

بعد اختيار برنامج الطهي أدر المقيض إما باتحاه عقارب الساعة أو عكس اتحاه عقارب الساعة لضبط

المقبض إما باتجاه عقارب الساعة أو عكسها لضبط الوقت.

أثناء الطهى (في حالة استخدام السلتين):

اضغط على السلة التي ترغب في

طريقتان لضبط وقت الطهى قبل بدء أحد برامج

اضغط على الزر TIME، وأدر

ضبطها، ثم اضغط على TIME،

# ضبط درجة حرارة الطهى

اضغط على زر **TEMP**، ثم أدر المقبض باتجاه عقارب الساعة أو عكسها للضبط.

أثناء الطهى (في حالة استخدام السلتين):

ً اضغط على السلة التي ترغب في ضبطها، ثمّ اضغط علّى **TEMP**،

وأدر المقبض باتجاه عقارب الساعة أو عكسها.

السلتين.

CANCEL إلى إيقاف البرنامج في

ملاحظة: يؤدي ضبط وقت الطهي في أي من السّلتين أثناء "المزامّنةّ" (باستخدام "الدنهاء المتزامن") إلى إلغاء تنشيط خاصية "الدنهاء

وأدر المقبض باتجاه عقارب الساعة

## بعد الضغطّ على START. التسخين المسبق اختياري، ولكن يوصى به للحصول على نتائج أفضل. ضع صينية الطهى في السلة،

التسخين المسيق

مؤشرات الحالة

- في حالة استخدام برامج بدون تسخّين تلقائي يمكن إضاّفة الطعام في السلة قبل إدخالها في الوحدة. - إَذَا كنت تستخدم برامج بها تسخين مسبق تلقائيًا، وتريد تسخين الوحدة مسبقًا قبل الطهى، **فلا** تضف الطعام في السلة.

وأدخل سلة المقلآة الهوائية في

- اضغط ۱ (للسلة اليسري) أو ۲ (للسلة اليمني).
- تظهر SELECT على الشاشة، وتضيء جميع برامج الطهي.
- حدد برنامج من برامج الطهي.
- اختياريًا اضبط الوقت ودرجة الحرارة.
  - اضغط على زر START للبدء.
- تبدأ الوحدة في التسخين المسبق. تعرض الشاشة **PRE** وقت العد التنازلي. يضيء PREHEAT

ويومض شريط الحالة. يضيء أيضًا SKIP PREHEAT

اختیاریًا اضغط علی زر **SKIP** PREHEAT لتخطى التسخين المسبق. بعد الضغط تنتقل الوحدة إلى دورة الطهي.

#### الطهي

- بعد التسخين المسبق تظهر رسالة ADD FOOD (أضف الطعام) على
- افتح السلة، وأضف مكونات الوجبة.
- أغلقَ السلة لبدء الطهى. يضيء مؤشر COOKING، ويومض شريط الحالة. يبد وقت الطهى في

#### رج/تقليب الطعام

في منتصف وقت الطهي يتم تنشيط تذكير SHAKE (رّج)، ويومض على الشاشة.

تدخل جميع برامج الطهي (باستثناء "**التسخين المسبق**" و "**التجفيف**") في دورة التسخين المسبق تلقائيًا

الشاشة **استمتع بالطّعام**. يضيء مؤشر **انتهى** وشَريط الحالُة الخاَّص

# إلغاء الطهي (في حالة استخدام السلتين)

حدد السلة التي ترغب في إلغاءها.

اضغط على زر CANCEL لإيقاف الطهى.

#### ملاحظة:

- يؤدى الضغط على CANCEL دون تحديد سلة أولاً إلى إيقاف البرنامج في السلتين.
  - عند الطهي في وضع "**الطهي المزدوج**" يَؤديّ الضّغط على ّ

لم يتم تنشيط خاصية الرج لبرامج الطهى: الخبز التحمير والشواء وإعادة التسخين

- افتح السلة، ورج الطعام، أو اقلبه باستخدام ملقط مغطى بالسيليكون.
  - أدخل السلة مرة أخرى في الوحدة لمواصلة الطهي.

عند انتهاء وقت الطهى، تظهر

# اختبار التشغيل الأولى

احتبار التسعيل الدوني

هذه الخطوة اختيارية، ولكن يوصى بها للتعرف على المقلاة الهوائية ديو ٢، والتأكد من أنها تعمل بشكل صحيح. كما أنها تساعد على التخلص من أي بقايا أو روائح في مقلاة الهواء بعد الشحن.

ملاحظة: يجب أن تتم هذه العملية مع عدم وجود طعام في سلتي المقلاة الهوائية.

- ضع المقلاة الهوائية على سطح ثابت ومستو ونظيف ومقاوم للحرارة وجاف، وبالقرب من مخرج التيار الكهربائي.
- ا تأكد من إدخال صواني الطهي في سلتي المقلاة الهوائية بدون أي طعام.
  - الوحدة بمأخذ الطاقة.
- اضغط على ١. تعرض الشاشة SELECT
   (تحديد). اضغط على AIR FRY (القلي الهوائي)، واضبط الوقت على ٥ دقائق.
  - اضغط على **DUAL COOK** لتكرار الإعدادات في السلة ٢.
    - -- اضغط على زر START للبدء.
- تقوم الوحدة بالتسخين المسبق: وتعرض ADD FOOD (أضف الطعام) بعد اكتمال التسخين المسبق.
- /- عند ظَهور **ADD FOOD (أَضف الطعام)** افتح السلتين وأغلقهما. يمنع إضافة أي طعام.
  - ٩- تعرض الشاشة الوقت تنازليا.
  - ۱۰- عند ظهور **SHAKE (رج)** افتح السلتين وأغلقهما.
  - 11- بعد اكتمال وقت الطهي تظهر **ENJOY** على الشاشة.
    - ١٢- اترك الوحدة لتبرد.

أنت الآن على أتم استعداد لاستخدام الوحدة. فطهي مريح!

## ▲ تنبيه!

- **تجنب** لمس السطح الساخن والإكسسوارات أثناء الطهي أو بعده مباشرة. تصبح سلة المقلاة الهوائية وصينية الطهي شديدة السخونة أثناء عملية الطهي. تجنب الملامسة البدنية الأجزاء الساخنة. احرص **دائمًا** على ارتداء أدوات حماية مناسبة لليد عند التعامل مع المواد الساخنة لتجنب الحروق والإصابات الجسدية الخطيرة، اترك الملحقات تبرد تمامًا قبل التنظيف.
- يمنع ملاً سلة المقلاة الهوائية بالطعام، إذا يؤدي الملء الزائد إلى طهي غير متساوٍ. يوصى بقلي كميات صغيرة من الطعام لأن هذا يسمح بتدوير الهواء بشكل مناسب للطهي وتحمير الطعام بشكل متساو.
  - **احذر** البخار السَّاخن عند فتح سلة المقلاة الهوائية أثناء الطهى وبعده.
  - - **احرص** على عدم إعاقة فتحات الهواء.
    - تجنُب ترك الجهاز دون مراقبة أثناء الاستخدام.
- استخدم دائماً قفازات فرن أو قفازات مقاومة للحرارة، وملقط بطرف سيليكون للتقليب أو الرج أو إخراج الطعام. كن حذرًا للغاية لأن الوحدة والأطعمة المطهية ساخنة جدًا.

#### القلي الهوائي

تذكير بالرج	التسخين المسبق التلقائي	الزيادة	الحد الأقصى	الحد الأدنى	النطاق القابل للتعديل	الافتراضي	الإعداد
		+/- ٥ درجة مئوية	۲۰۰ درجة مئوية	۷۵ درجة مئوية	۷۵ -۲۰۰ درجة مئوية	۲۰۰ درجة مئوية	درجة الحرارة
نعم	نعم	+/- ا دقیقة	ا ساعة	ا دقیقة	-1::-1	۱۰) ۰۰:۱۰ دقائق)	وقت الطهي

#### **البرامج مسبقة الضبط للقلي الهوائي** وظائف القلي الهوائي المبرمجة مسبقًا للطعمة معينة.

تذكير بالرج	التسخين المسبق التلقائي	الزيادة	الحد الأقصى	الحد الأدنى	النطاق القابل للتعديل	الافتراضي	الإعداد
		+/- 0 درجة مئوية	۲۰۰ درجة مئوية	۷۵ درجة مئوية	۷۵ -۲۰۰ درجة مئوية	۱۸۰ درجة مئوية	ح درجة الحرارة ع
نعم	نعم	+/- ا دقیقة	ا ساعة	ا دقیقة	-1::-1	۱۲:۱۸ (۱۸ دقیقة)	وقت الطهي د.
		+/- 0 درجة مئوية	۲۰۰ درجة مئوية	۷۵ درجة مئوية	۷۵ -۲۰۰ درجة مئوية	۱۹۰ درجة مئوية	درجة الحرارة
نعم	نعم	+/- ا دقیقة	ا ساعة	ا دقیقة	-1::-1	۲۵) ۱۲:۲۵ دقیقة)	ف وقت الطهي

IV II

تذكير بالرج	التسخين المسبق التلقائي	الزيادة	الحد الأقصى	الحد الأدنى	النطاق القابل للتعديل	الافتراضي	الإعداد
		+/- ٥ درجة مئوية	۲۰۰ درجة مئوية	۷0 درجة مئوية	۷۵ -۲۰۰ درجة مئوية	۲۰۰ درجة مئوية	درجة الحرارة ج
نعم	نعم	+/- ا دقیقة	ا ساعة	ا دقیقة	-1::-1	۲۰) ۱۲:۲۰ دقیقة)	وقت الطهي
		+/- ٥ درجة مئوية	۲۰۰ درجة مئوية	۷0 درجة مئوية	۷۵ -۲۰۰ درجة مئوية	۲۰۰ درجة مئوية	درجة الحرارة ت
نعم	نعم	+/- ا دقیقة	ا ساعة	ا دقیقة	-1::-1	۱۲:۰۱ (٦ دقائق)	ر اللحم المع المع المع المع المع المع المع الم
		+/- ٥ درجة مئوية	۲۰۰ درجة مئوية	۷0 درجة مئوية	۷۵ -۲۰۰۰ درجة مئوية	۲۰۰ درجة مئوية	درجة الحرارة
نعم	نعم	+/- ا دقیقة	ا ساعة	ا دقیقة	-1;:-1	۱۰) ۱۲:۱۰ دقائق)	درجه الخراره وقت الطهي
		+/- 0 درجة مئوية	۲۰۰ درجة مئوية	۷۵ درجة مئوية	۷۵ -۲۰۰ درجة مئوية	۱۸۰ درجة مئوية	درجة الحرارة
نعم	نعم	+/- ا دقیقة	ا ساعة	ا دقیقة	elice = colel	۱۲:۱۲ (۱۲ دقیقة)	قدرجه الخراره وقت الطهي

#### الخبيز

تذكير بالرج	التسخين المسبق التلقائي	الزيادة	الحد الأقصى	الحد الأدنى	النطاق القابل للتعديل	الافتراضي	الإعداد
		+/- 0 درجة مئوية	۲۰۰ درجة مئوية	۷۵ درجة مئوية	۷۵ -۲۰۰ درجة مئوية	۱۵۰ درجة مئوية	درجة الحرارة
П	نعم	+/- ا دقیقة	ا ساعة	ا دقیقة	-1::-1	۳۰) ۱۲:۳۰ دقیقة)	وقت الطهي

#### الشوي

تذكير بالرج	التسخين المسبق التلقائي	الزيادة	الحد الأقصى	الحد الأدنى	النطاق القابل للتعديل	الافتراضي	الإعداد
		+/- 0 درجة مئوية	۲۰۰ درجة مئوية	۷۵ درجة مئوية	۷۵ -۲۰۰ درجة مئوية	۲۰۰ درجة مئوية	درجة الحرارة
П	نعم	+/- ا دقیقة	ا ساعة	ا دقیقة	-1::-1	۱۲:۱۵ (۱۵ دقیقة)	وقت الطهي

#### الشواء

تذكير بالرج	التسخين المسبق التلقائي	الزيادة	الحد الأقصى	الحد الأدنى	النطاق القابل للتعديل	الافتراضي	الإعداد
		+/- 0 درجة مئوية	۲۰۰ درجة مئوية	۷۵ درجة مئوية	۲۰۰- ۷0 درجة مئوية	۲۰۰ درجة مئوية	درجة الحرارة
П	نعم	+/- ا دقیقة	ا ساعة	ا دقیقة	-1::-1	۲۰) ۱۲:۲۰ دقیقة)	وقت الطهي

#### إعادة التسخين

تذكير بالرج	التسخين المسبق التلقائي	الزيادة	الحد الأقصى	الحد الأدنى	النطاق القابل للتعديل	الافتراضي	الإعداد
		+/- 0 درجة مئوية	۲۰۰ درجة مئوية	۷۵ درجة مئوية	۷۵ -۲۰۰ درجة مئوية	۱۷۰ درجة مئوية	درجة الحرارة
П	П	+/- ا دقیقة	ا ساعة	ا دقیقة	-1::-1	۱۵) ۱۲:۱۵ دقیقة)	وقت الطهي

#### التجفيف

تذكير بالرج	التسخين المسبق التلقائي	الزيادة	الحد الأقصى	الحد الأدنى	النطاق القابل للتعديل	الافتراضي	الإعداد
		+/- 0 درجة مئوية	۸۰ درجة مئوية	۳۵ درجة مئوية	۳۵ - ۸۰ درجة مئوية	۵۰ درجة مئوية	درجة الحرارة
П	П	+/- ١٥ دقيقة	٢٤ ساعة	ا ساعة	۲٤:۰۰ - ۱:۰۰	۸) ۰۸:۰۰ ساعات)	وقت الطهي

# الطهي بسلة واحدة

استخدم سلة من السلتين لطهي كميات أصغر من الطعام.

- ١- ضع صواني الطهي في السلتين.
   ملاحظة:
- في حالة استخدام برامج بدون تسخين تلقائي يمكن إضافة الطعام في السلة قبل إدخالها في الوحدة. - إذا كنت تستخدم برامج بها تسخين مسبق تلقائيًا، وتريد تسخين الوحدة مسبقًا قبل الطهي، فلا تضف الطعام في السلة.
  - أدخل الٰسلّتين في الوحدة. ِ
  - ٣- اضغط ١ (للسلة اليسرى) أو ٢ (للسلة اليمني).
- اضغط على أي من البرامج حسب الوصفة المطلوبة. تعرض الشاشة وقت الطهي الافتراضي ودرجة الحارة.
- اضبُطُ الوقت بتدوير المقبض مباشرة إما باتجاه عقارب الساعة أو عكسما

- اضغط على **TEMP**، ثم استخدم المقبض لضبط درجة حرارة الطهي. **ملاحظة:**
- يمكن إجراء تعديلات في درجة الحرارة والوقت أثناء اختيار البرنامج أو في أي وقت أثناء دورة الطهي. ٧- اضغط على زر **START** للبدء. تدخل
- اصفط على رر START بليدة. تدخر الوحدة دورة "**التسخين المسبق**" تلقائيا (باستثناء REHEAT (**إعادة** التسخين) و DEHYDRATE (التحفيف)).
- SKIP PREHEAT يضيئ. تعرض الشاشة PRE قبل ووقت التسخين بالعد التنازلي.
- يضيء مؤشر حالة **PREHEAT**، ويومض شريط الحالة.
- يمكن تخطي دورة **التسخين** المسبق باستخدام زر **SKIP**

I A

PREHEAT (تخطى التسخين المسىق).

عند استخدام برامج REHEAT (إعادة التسخين) و DEHYDRATE (التجفيف) تنتقل الوحدة على الفور إلى دورة الطهي. بمجرد اكتمال دورة التسخين المسبق

- تعرض الشاشة ADD FOOD (أضف الطعام). افتح السلة، وأضف الطعام إلى سلة
  - المقلاة الهوائية. اغلق السلة لبدء **الطهى**. تدخل
- الوحدة دورة الطهى. يعد الوقت تنازليًا حتى اكتمال
- الدورة.
- يضىء مؤشر حالة COOKING، ويومض شريط الحالة الأولى. تتقدم أشرطة الحالة حتى اكتمال وقت الطهي.
- ١١- في منتصفُ وقت الطهي تصدر الوحدة صوتًا ويومض SHAKE (رج **الطعام)** على الشاشة.
- . يومض SHAKE (رج **الطعام)**، ويظل معروضًا حتى

- تفتح السلة. يتم تذكيرك كل دقيقة إذا ظلت السلة غير مفتوحة أثناء دورة الطهي.
- يوصي بشدة برج أو تقليب الطعام حتى أثناءً القلي. اتبع الخطوات الواردة في قسم "رج الطعام" في دليل المستخدم
  - ۱۲- عند انتهاء وقت الطهى تعرض الشاشة **ENJOY (تم)**.
- يضيء مؤشر الحالة DONE **(تم)** مع شريط الحالة.

#### الإنهاء المتزامن

تتيح هذه الخاصية طهي نوعين مختلفين من الأطعمة في وقت واحد باستخدام برنامجين مختلفين، ووقّت طهي ودرجة حرارة مختلفتين، ثم إنهاءهما في نفسَ الوقت.

- ضع صواني الطهي في السلتين.
- في حالة استخدام برامج بدون تسخين تلقائي يمكن إضافة الطعام في السلة قبل إدخالها في الوحدة. - إَذا كنت تستخدم برامج بها تسخين مسبق تلقائيًا، وتريد تسخين الوحدة مسبقًا قبل الطهى، فلا تضف الطعام في السلة.
  - أدخل السلتين في الوحدة.
  - "- اضغط على السلة ١، وحدد أحد برامح الطهى. اضبط درجة حرارة ووقت الطهي حسب ما تريد.
  - اضغط على السلة ٢، وقم بنفس الخطوة ٣.
  - 0- بعد تعيين السلتين، اضغط على SYNC FINISH
  - اضغط على زر START للبدء.
  - يبدأ التسخين المسبق (حسب البرنامج)، وتظهر رسالة ADD FOOD (أضف الطعام) عند

- راجع "**التسخين المسبق**" في قسم "**مؤشرات الحالة**" في دليل المستخدم هذا للحصول على مزيد من التفاصيل.
- تبدأ السلة التي تستغرق وقتًا أطول في الطهي أولاً، بينما تظهر رسالة "**قيد الانتظار**" للسلة الأخرى.
- عندما يكون للسلتين نفس وقت الطهى تتم مزامنة الطهى.
- عند مزامنة السلتين يؤدي فتح سلة واحدة إلى إيقاف الطهى مُؤقتًا في السلتين.
- يؤدي ضبطِ وقت الطهي في أي من السّلتين أثناء مزامنتها ۗ إلى إنهاء خاصية "الإنهاء المتزامن"، ويتم إنهاء الطهى في أوقات مختلفة.
- ١٠- عند اكتمال وقت الطهى تعرض الشاشة **ENJOY (استمتع)**

#### الطهى المزدوج

تكرار الإعدادات التي تم إجراؤها لسلة واحدة على السلة الأخرى. يتم طهى الطعام في السلتِين باستخدام نفس البرنامج ووقتَّت الطَّهَي ودرجة الحرارة. يسمّح ذلك بمضاّعفة حصّصَ الطعام نفَّسه، أو طَهي

#### طعامين مختلفين بنفس الإعدادات.

- ملاحظة:
- في حالة استخدام برامج بدون تسخين تلقائي يمكن إضأفة الطعام في السلة قبلُ إدخالها في الوحدة. - إذا كنت تستخدم برامج بها تسخين
- مسبق تلقائيًا، وتريد تسخين الوحدة مسبقًا قبل الطهى، فلا تضف
  - أدخل السلتين في الوحدة.
- وحدد أحد برامج الطهى. اضبط درجة حرارة ووقت الطّهي حسّب ما تريد.
- اضغط على DUAL COOK لنسخ الإعدادات إلى السلة الأخرى.
  - اضغط على زر START للبدء.

- ۱- ضع صوانی الطهی فی السلتین.
- الطعام في السلة.
- "- اضغط على أي من السلة ١ أو ٢،

- -1 يبدأ التسخين المسبق (حسب برنامج الطهى)، وتظهر رسالة ADD FÖOD (أضف الطعام) عند الانتهاء. راجع "**التسخين المسبُق**' في قسم "**مؤشرات الحالة**" في دليّل المستخدم هذا للحصول على مزيد من التفاصيل.
  - تدخل الوحدة في دورة الطهي، ويظهر الوقت بآلعد تنازليًا. ملاحظة:
  - عند استخدام DUAL COOK (الطهى المزدوج)، فإن فتح سلة واحدة يُوقف الطّهي مؤقتًا في
- تطبق التعديلات على وقتِ الطهي ودرجة الحرارة التي تجري في أي من ً السلال على السلّة الأخرى تُلقآئياً.

# الطهى بسلة مزدوجة

قل وداعًا لانتظار كمية واحدة من الطعام لتنتهى قبل البدء في الكمية التالية. توفر الوحدة سلتين مستقلتين لطهي وجبتين في نفس الوقت.

- ٣ طرق للطهى بسلة مزدوجة:
- اللهاء المتزامن
- ٢- الطهى المزدوج
- "- الطهي بسلة مردوجة (بدون "الإنهاء المتزامن" و "الطهى المردوج")

۲ı

- - عند اكتمال وقت الطهي تعرض الشاشة ENJOY (استمتع) للسلتين.

#### رج الطعام

أثناء عملية الطهي هز السلة أو قلب الطعام لطهيه وتحميره بشكل متساو. يحتوي برنامج **AIR FRY** وجميع **الإعدادات المسبقة** على وظيفة تذكير **بالهز** التلقائي يتم تنشيطها في منتصف عملية الطهي. يوصى بهز السلة، أو تقليب طعامك مرة أو أكثر ، إذا رغبت في ذلك.

#### 🕰 احترس:

- احذر البخار الساخن عند سحب سلة المقلاة الهوائية من الوحدة.
  - أمسك بسلة المقلاة الهوائية فوق سطح مقاوم للحرارة وهزها أو قلب الطعام بحذر.
     ملاحظة: عند طهي الأطعمة الغنية بالدهون بشكل طبيعي قلب الطعام باستخدام ملقط برأس سيليكون. يمنع هز السلة لتجنب تناثر السوائل الساخنة.
  - حسب نوع الطعام قد تكون السلة ثقيلة حدًا بحيث لا يمكن هزها. في هذه الحالة تأكد من وضع سلة المقلاة الهوائية على سطح ثابت ومقاوم للحرارة، ثم هزها أو قلب الطعام جيدا. إذا لم تهتز السلة بسبب الوزن فاستخدم ملقطًا برأس السيليكون بدلاً من ذلك.

#### ً لم تحذیا

- لأغراض السلامة يوصى باستخدام ملقط برأس السيليكون لتقليب الطعام الذي يحتوي على الدهون أو أي سوائل ساخنة. قد تتناثر الدهون والسوائل الزائدة من السلة عند الهز.
- قم دائمًا بتصريف أي دهون زائدة أو سوائل ساخنة من سلة المقلاة الهوائية. قد ينتج عن الدهون الزائدة دخان عند تسخينها لفترة أطول.

#### الطهي بسلة مزدوجة (بدون استخدام الطهي المزدوج والإنهاء المتزامن)

عند البدء في نفس الوقت: - قم ببرمجة السلتين، ثم اضغط على START مرة واحدة.

عند البدء في وقت مختلف: - قم ببرمجة سلة واحدة، ثم ضغط على START. افعل نفس الشيء مع السلة الأخرى، ثم اضغط على START.

- ١- ضع صواني الطهي في السلتين.
   مالحظة:
- في حالة استخدام برامج بدون تسخين تلقائي يمكن إضافة الطعام في السلة قبل إدخالها في الوحدة. - إذا كنت تستخدم برامج بها تسخين مسبق تلقائيًا، وتريد تسخين الوحدة مسبقًا قبل الطهي، فلا تضف الطعام في السلة.
  - أدخل السلتين في الوحدة.
- "- اضغط على أي من السلة ١ أو ٢،
   وحدد أحد برامج الطهي. اضبط درجة حرارة ووقت الطهي حسب ما تريد.
   ملاحظة:
  - بعد ضبط سلة واحدة يمكن الضغط على START للبدء، أو ضبط السلتين والضغط على START مرة واحدة.
- عبدأ التسخين المسبق (حسب برنامج الطهي)، وتظهر رسالة ADD FOOD (أضف الطعام) عند الانتهاء. راجع "ا**لتسخين المسبق**" في

راجع "التسخين المسبق" في قسم "مؤشرات الحالة" في دليل المستخدم هذا للحصول على مزيد من التفاصيل.

 ٥- تدخل الوحدة في دورة الطهي، ويظهر الوقت بالعد تنازلياً لكل سلة. ملاحظة:

- في منتصف وقت الطهي لكل سلة يتم تنشيط تذكير SHAKE (رج) (حسب برنامج الطهي)

ُ - عند اكتمال وقت الطهي لكل سلة تعرض الشاشة **ENJOY (استمتع)**.

## نصائح مفيدة

- احرص دائمًا على تجفيف الطعام قبل الطهى للحصول على اللون البنى المحبب (التحمير) وتجنب
- **٢- يمنع** ملأ سلة المقلاة الهوائية بالطعام، إذا يؤدي الملء الزائد إلى طهى غير متساو. يوصى بقلى ّ . كميات صغيرة من الطعام لأن هذا يسمّح بتدوير الهواء بشُكل مناسبٌ للطهّي وتحُّمير الطعام بشكل متساو.
- ٣- يساعد رش الزيت في الحصول على أفضل نتيجة, حيث يتم توزيع الزيت بالتساوي وبكميات بسيطة جدًا. استخدم زيوت بنقطة دخِان عالية كزيت الكانولا أو الأفوكادو أو زيت بذور العنب أو زيت نباتي . للمساعدة في تَقليل الدخان أثناًء الطّهي. تنتج الزيّوت ّذات نقطةً الدّخّان المنّخُفضة كزّيتُ الزيتونّ
- 3- يوصى برش أو إضافة كمية صغيرة من الدهون إلى الطعام في حالة إضافة التوابل أو البقسماط
   للتأكد من عدم التصاق هذه المكونات الخفيفة بالطعام. تقوم المقلاة الهوائية بتدوير الهواء
   بسرعة بلك أدارة المكونات الخفيفة إذا لم تكن ملتصقة بالطعام بشكل صحيح.
- عند طهى الأطعمة الغنية بالدهون الطبيعية يوصى بإفراغ الزيت والدهون المجمعة في السلة بين الدُفعات لتحنب الدخان الزائد.
  - د. يوصى بهز السلة أو تقليب الطعام مرة أو أكثر حسب الرغبة للتحقق من اكتمال طهيه. يسمح هَذا أَيضًا بالطهي والتحمير. احرص دائمًا على مراعاة احتياطات السلامة عند هر السَّلة أو تقليب

## العناية والصيانة



**reciير:** لتجنب الصدمات الكهربائية أو تلف المقلاة الهوائية، اضغط **دائمًا** على زر **POWER** لإيقاف **تشغل** المقلاة، وانزع القابس من مأخذ التيار الكهربائي قبل التنظيف. وتأكد من أن جميع أجزاء وإكسسوارات المقلاة الهوائية قد تم تبريدها تمامًا.

## A

- تجنب غمر سلك الطاقة أو المقلاة الهوائية في الماء أو أي سوائل أخرى. تجنب استخدام المنظفات الكاشطة أو الصوف الخشن أو ضمادات التنظيف المعدنية.
- تَجنبُ التنظيفُ باستخدام حشوات تنظيف معدنية، فقد تنفصل شظايا معدنية منها مما يتسبب في خطر حدوث صدمة كهربائيةً.
- تخزين المقلاة الهوائية.
- تأكد من أن جميع اللَّجزاء والأسطح جافة تمامًا قبل توصيل المقلاة الهوائية بمأخذ الطاقة, إذ قد يؤدي وجود أُجزاء مبتلة إلى حدوث صدمة كهربائية.
  - احرص **دّائمًا** على تنظيف المقلاة الهوائية جيدًا بعد الاستخدام.
    - يمنع تخزين أي شيء فوق المقلاة الهوائية.
  - **يمنع** تخزين أيّ شيء داخل المقلاة الهوائية بخلاف سلة الطهي.

طريقة ونصائح التنظيف	القطع والإكسسوارات
<ul> <li>الجزء الخارجي من المقلدة الهوائية بقطعة قماش ناعمة ورطبة. تجفف بمنشفة جيدًا.</li> <li>يمنع الغمر في الماء أو أي سائل آخر.</li> <li>نظف الجزء الداخلي من المقلدة الهوائية بقطعة قماش ناعمة ورطبة بما في ذلك لفائف التدفئة لإزالة الدهون وبقايا الطعام. جفف بقطعة قماش ناعمة.</li> <li>له تحذير! تأكد دائمًا من جفاف السطح الداخلي والخارجي بما في ذلك ملف التسخين قبل التخزين أو استخدام المقلدة الهوائية.</li> </ul>	قاعدة المقلاة الهوائية وسلك التوصيل
<ul> <li>اغسل سلتي المقلدة الهوائية بالماء الدافئ والصابون وإسفنجة غير كاشطة. تأكد من إزالة جميع الشحوم المتراكمة وبقايا الطعام. اشطف الأجزاء الداخلية جيدا وجففها بالكامل.</li> <li>ملاحظة: يمكن غسل سلة المقلدة الهوائية في غسالة الأطباق.</li> <li>ملاحظة: سلال المقلدة الهوائية ذات طلاء غير لاصق. لتجنب أي ضرر يلحق بالطلاء غير اللاصق يمنع استخدام الأواني المعدنية ومواد التنظيف الكاشطة.</li> </ul>	سلات المقلاة الهوائية
<ul> <li>قم بإزالة السدادات المطاطية الستة، وغسلها بالماء الدافئ والصابون وإسفنجة غير كاشطة. تأكد من إزالة جميع الشحوم وبقايا الطعام. اشطف الأجزاء الداخلية جيدا وجففها بالكامل. ركب السدادات المطاطية قبل إعادة صينية الطهي إلى سلة المقلدة الهوائية. اغسل صواني الطهي بالماء الدافئ والصابون وإسفنجة غير كاشطة. تأكد من إزالة جميع الشحوم وبقايا الطعام. اشطف الأجزاء الداخلية جيدا وجففها بالكامل.</li> <li>ملحظة: صواني الطهي بها طلاء غير لاصق. لتجنب أي ضرر يلحق بالطلاء غير اللاصق يمنع استخدام اللواني</li> </ul>	صواني الطهي والسدادات المطاطية
<b>مسحصة</b> . صواحي انصهي بها صف عير نتصو. <b>نتجنب</b> اي صرر ينحق بانصف عير انتصف يمنع استخدام انتواني المعدنية ومواد التنظيف الكاشطة.	





A تحذير: لا تغمر المقلاة الهوائية في الماء.

۲ε

## استكشاف الأعطال وإصلاحها

الحل	السبب المحتمل	المشكلة	
وصل الوحدة بمأخذ الطاقة. تجنَّب استخدام الوحدة في مناطق ذات مواصفات كهربائية مختلفة أو تحتوي على أنواع مختلفة من القوابس، اضغط على <b>POWER</b> (b) للتشغيل.	لم يتم توصيل الوحدة بالكهرباء.	المقلاة الهوائية لا تعمل	
أغلق سلة المقلدة الهوائية. عند الطهي فإن إغلاق سلة المقلاة الهوائية بعد فتحها يستأنف دورة الطهي.	سلة المقلاة الهوائية مفتوحة.	تظهر رسالة CLOSE BASKET (أغلق الغطاء) على الشاشة	
يمنع ملاً سلة المقلاة الهوائية بالطعام، إذا يؤدي المل، الزائد إلى طهي غير متساوٍ. يوصى بقلي كميات صغيرة من الطعام الن هذا يسمح بتدوير الهواء بشكل مناسب للطهي وتحمير الطعام بشكل متساوٍ. يوصى بهز السلة أو تقليب الطعام مرة أو أكثر حسب الرغبة للتحقق من اكتمال طهيه. يسمح هذا أيضًا بالطهي والتحمير.	سلة المقلاة الهوائية محملة بإفراط.	الطعام غير مطهي جيدًا	
وهذا أمر طبيعي. ومع ذلك، يوصى بإفراغ الزيوت أو الدهون المتراكمة في إناء الطهي بين دفعات الطهي لتجنب الدخان الزائد.	قد ينتج عن الزيت الزائد والأطعمة الغنية بالدهون بشكل طبيعي دخان أبيض أثناء الطهي.		
اتبع تعليمات العناية والصيانة لتنظيف الإكسسوارات، وإزالة بقايا الطعام الجاف أو الشحوم بعد كل استخدام.	لم يتم تنظيف سلة المقلاة الهوائية وصينية الطهي من الاستخدام السابق.	ينبعث دخان أبيض أو بخار من الوحدة.	
استخدم الزبت الذي يحتوي على نقطة دخان عالية كزيت الأفوكادو أو زيت الكانولا أو زيت بذور العنب.	قد ينتج عن استخدام زيت بنقطة دخان منخفضة كزيت الزيتون دخانًا زائدًا.		
أوقف تشغيل الوحدة فورًا وافصلها عن التيار الكهربائي. انتظر حتى يتوقف الدخان قبل فتح سلة المقلاة الهوائية. نظف جميع الملحقات جيدًا.	الطعام يحترق.	ينبعث دخان أسود من الوحدة.	
أوقف تشغيل الوحدة فورًا وافصلها عن التيار الكهربائي. انتظر حتى يتوقف الدخان قبل فتح سلة المقلاة الهوائية. اتصل بخدمة العملاء للحصول على المساعدة. • تحذير: لا تحاول استخدام الوحدة.	توجد مشكلة في دائرة كهربائية.		
▲ تحذير: يلزم إيقاف الوحدة بعد ظهور رموز الأخطاء. افصل التيار الكهربائي، واتصل بخدمة العملاء على الفور.	الجهاز معيب. الوحدة لا تعمل.	تعرض الوحدة أيًا من أكواد الأخطاء التالية: E1, E2, E3, E4, E5, E6, E7, E8, E9, E10, E11	

**ملاحظة:** إذا واجهت أي مشكلة غير مدرجة أعلاه فاتصل بخدمة العملاء على (**68874) 800-NUTRI** أو أرسل بريدًا إلكترونيًا إلى **support@nutricookworld.com** للحصول على المساعدة.

## ضمان منتحات NUTRICOOK المحدود

الضمان

تقتصر التزامات ضمان Nutricook المحدود على الشروط الواردة أدناه:

تضمن شركة Nutricook ذات المسؤولية المحدودة خلو منتجاتها من عيوب المواد والتصنيع لمدة **عامين** من تاريخ الشراء، ويسري هذا الضمان المحدود فقط في البلد الذي تم فيه شراء المنتج ويكون ملحقًا مع المنتج دون أي رسوم إضافية، ولكن سيتم فرض رسوم الشحن والتجهيز على عمليات الإعادة أو الاستبدال أو استرداد الأموال.

#### الحصول على خدمات الضمان

للحصول على خدمة الضمان المحدود، يرجى فقط زبارة .www.nutricookworld com للاطلاع على تفاصيل خدمة العملاء في منطقتك أو الاتصال بقسم خدمة العملاء support@nutricookworld.com \_\_\_\_\_ وسنكون سعداء لمساعدتك, وعند الاتصال يقسم خدمة العملاء لدينا، سيُطلب منك التصريح باسمك وعنوانك ورقم هاتفك وإثبات الشراء (الإيصال) الأصلى الذي يحتوي على وصف المنتج (المنتجاتُ) وتاريخ الشّراء والرمز الشرطي المناسب لشركة Nutricook, لذا يرجى التأكد من اللحتفاظ بنسخة من جميع المستندات التي تقدمها (الإيصال وما إلى ذلك) قبل إرسال المتّتج للحصول على خدمة الضمان المحدود. ويُوصى دائما بشراء خدمات التأمين والتتبع عند إرسال المنتح للصبانة، وتذكر بأنك ستتكيد رسوم الشحن والتجهيز ولن يغطيهما الضمان لمدة عامس.

#### الاستثناءات والقبود

ىصورة طىيعية.

#### لا يطبَّق ضمان Nutricook المحدود لمدة

عامين إلا على منتجات Nutricook الموزَعة من قِبل Nutricook أو لحسابها والتي يمكن تحديدها من خلال العلامة التجارية "Nutricook" والاسم التجاري والشعار والرمز الشريطي. ولا يسري **الضمان المحدود لمدة** عامين على أي منتجات أخرى قد تبدو أصلية ولكن لم يتم توزيعها / بيعها بواسطة نوتريكوك. لا يشمل الضمان حالات البلي واستهلاك المنتج

ويسري هذا الضمان في حالة استخدام المنتج من قبل المستهلك فحسب، ويُعد باطلاً عند استخدام هذا المنتج في إطار تجاري أو مؤسسي. يقتصر هذا الضمان المحدود على المستهلك الأصلي وغير قابل للتحويل، كما يجب تقديم إثبات الشراء لطلب خدمة الضمان،

يمثل إصلاح المنتج أو استبداله (أو استرداد سعر الشراء إذا لم يكن هناك إمكانية للإصلاح أو الاستبدال) التعويض الحصري المُقدم للمستهلك بموجب هذا الضمان المحدود، ولا تتحمل شركة Nutricook مسؤولية أي أضرار عرضية أو تبعية لانتهاك هذا الضمان المحدود أو أي ضمان ضمني على هذا المنتج.

لا يغطي هذا الضمان المحدود ما يلي: (a) الأضرار الناجمة عن حادث أو سوء معاملة أو سوء استخدام أو سوء الشخدام أو سوء تطبيق، أو (b) الأضرار الناجمة عن أعمال الصيانة غير الصحيحة (بما في ذلك صيانة أجزاء غير مصرح بها)، أو (c) المنتجات أو الأجزاء التي تم إجراء تعديلات عليها بأي طريقة، أو (b) الأجهزة التي تم إزالة أو محو المن الشريطي أو العلامة التجارية من عليها، أو (e) إذا تم تشغيل المنتج باستخدام مهايئ/ محوا طاقة.

تعد هذه الضمانات أو أي تعويضات سبق ذكرها حصرية وتحل محل كافة الضمانات والتعويضات والشروط الأخرى سواء كانت مكتوبة أو شفهية أو عبر عنها ضمنيًّا. ولا تتحمل NUTRICOOK أى مسؤولية حيال أي من

الضمانات الضمنية، بما في ذلك -على سبيل المثال لا الحصر- ضمانات صلاحية البيع في الأسواق والملائمة لغرض معين، وإذا لم تتمكن سركة NUTRICOOK من إخلاء مسؤوليتها من الناحية القانونية بموجب هذا الضمان فإن كافة العرض المنات بما فيها من ضمانات صلاحية العرض في السوق والصلاحية لغرض معين تكون مقتصرة على مدة معينة من مدة هذا الضمان المحدود. ولا يسمح لأي بائع أو وكيل أو موظف معتمد لدى نوتريكوك بإجراء أي تعديل على هذا الضمان.

تخلي الشركة مسؤوليتها عن أي أضرار مباشرة أو خاصة أو عرضية أو تابعة تكون ناجمة عن

rv ry

انتهاك الضمان أو الشروط أو بموجب أي نظرية قانونية أخرى، بما في ذلك على سبيل المثال لا الحصر فقدان الأرباح أو مدة التوقف أو الإضرار بالسمعة أو تلف الممتلكات والمعدات أو استبدالها، ولا تصرح NUTRICOOK تحديداً بقدرتها على إصلاح أي منتج بموجب هذا الضمان المحدود.

## ملاحظات

rg ra



## المقلاة الهوائية ديو ٢

رقم الطراز: AFD185 nutricook。| www.nutricookworld.com | جميع الحقوق محفوظة

قد تختلف الرسوم التوضيحية عن المنتج الفعلي، ونظرًا للاننا نسعى باستمرار لتحسين منتجاتنا، فقد تكون المواصفات الواردة هنا عرضة للتغيير دون إشعار.

Nutricook علامة تجارية مسجلة لصالح شركة Caliber Brands FZE.