



مقللة هوائية ٣ فيجين

دليل المستخدم

احرص على قراءة دليل المستخدم هذا جيدا قبل استخدام الوحدة.

٠٤	قبل البدء
٠٥	معلومات تحذيرية وتدابير احتياطية هامة
٠٩	محتويات العبوة
١٠	نظرة عامة على أجزاء المقللة الهوائية
١١	تفاصيل لوحة التحكم
١٢	رسائل شاشة العرض
١٣	الإضاءة الداخلية
١٤	أزار المفضلات
١٤	حفظ تلقائي لدرجات حرارة ووقت الطهي
١٥	إعادة تعيين البرامج إلى الإعدادات الأصلية
١٥	اختبار التشغيل الأولي
١٥	الطهي
١٦	القلي الهوائي
١٦	الضبط المسبق للقلي الهوائي
١٨	SmartTemp للبطاطا المحمرة والسنبوسا
١٨	الخبز
١٩	تحميص
١٩	إعادة التسخين
٢٠	التجفيف
٢٠	رج الطعام
٢١	نصائح مفيدة
٢٢	العناية والصيانة
٢٤	استكشاف الأعطال وإصلاحها
٢٥	الضمان

مرحبًا بكم في Nutricook

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

انضم إلينا
#ElevateYourLife
@nutricookworld
Instagram Facebook YouTube

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

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

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

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.

• **يحظر** وضع الجهاز فوق أي موقد غازي ساخن أو موقد كهربائي أو في فرن ساخن أو بالقرب منهم. تؤدي 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 واستخدامها دائماً على سطح مستو وثابت ومقاوم للحرارة بعيداً عن مصادر الحرارة أو السوائل.

• **يحظر** 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 الحرارة العالية، ويجب توخي أقصى درجات الحذر عند استخدام حاويات ليست معدنية أو زجاجية.

• **يحظر** وضع الجهاز بالقرب من الحائط أو فوق الأجهزة الأخرى أثناء الطهي، حيث يجب ترك مساحة خالية خلف الجهاز تقدر بحوالي 5 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 **يحظر** تخزين أي شيء داخل المقلاة الهوائية بخلاف الملحقات

السلامة العامة

• تجنب لمس الأسطح الساخنة. واستخدم مقابض أو مواد عازلة. ويمكن أيضاً استخدام قفازات الفرن أو حاملات الأواني.

• **⚠ تنبيه!** يجب توخي الحذر الشديد عند نقل الجهاز وبدخله زيوت ساخنة أو أي سوائل أخرى.

• **يحظر** غمر السلك أو القابض 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 الأجهزة من قبل الأطفال أو بالقرب منهم.

• هذا الجهاز ليس بلعبة، لذا لا ينبغي على الأطفال العبث به.

• يتعين مراقبة الأطفال حرصاً 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 وفقاً للتعليمات الموصى بها من المسؤولين عن سلامتهم.

• انزع القابض من مقبس التيار الكهربائي في حال عدم استخدام الجهاز وأثناء فكه وقيل تنظيفه، وحرص على ترك الجهاز ليبرد قبل تركيب أو فك أي من أجزائه وأيضاً قبل التنظيف.

• تجنب استخدام هذا الجهاز لأي أغراض أخرى غير تلك المصنوع من أجله. فهذا الجهاز مخصص على سطح المنضدة

1- 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 سلة مقلاة الهواء وصينية الطهي.

2- تحقق من أن جميع الأجزاء تعمل.

3- ضع مقلاة الهواء على سطح مستقر ونظيف ومقاوم للحرارة وجاف وبعيداً عن مصادر الحرارة الخارجية. تأكد من وجود مساحة كافية خلف وفوق المقلاة الهوائية. اترك مساحة كافية لإزالة سلة المقلاة الهوائية بأمان.

4- 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.

5- على اتباع تعليمات العناية والصيانة في دليل المستخدم هذا لتنظيف المقلاة الهوائية قبل الطهي. اغسل سلة المقلاة الهوائية وصينية الطهي بماء دافئ وصابون. ثم قم بشطفها وتجفيفها بالكامل قبل الاستخدام.

6- امسح الجزء الداخلي والخارجي من المقلاة الهوائية بقطعة قماش مبللة قليلاً وجففها بمنشفة.

7- ضع صينية الطهي في السلة. تأكد من تركيب السدادات المطاطية. ثبت سلة المقلاة الهوائية بالهيكل.

السدادات المطاطية

• تحتوي صينية الطهي على 4 سدادات مطاطية تحافظ على صينية الطهي مثبتة أسفل سلة المقلاة الهوائية، وتمنع الصينية من ملامسة السلة مباشرة، وتحول دون تلف الطلاء غير اللاصق.

• يوصى بإزالة السدادات المطاطية عند التنظيف فقط. للإزالة السدادات اسحبها جانباً، سدادة في كل مرة بدءاً من الأسفل. لإعادة تركيبها مرة أخرى، ضع المطاط في الفتحات، وادفع جانباً واحداً في كل مرة. 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 يؤدي عدم الالتزام بتعليمات السلامة الموجودة فيه إلى وقوع إصابات خطيرة.

المصاحبة.

- لإيقاف تشغيل الجهاز اضغط على **POWER** (⏻)، وانزع القابس عن مقبس التيار الموجود على الحائط.
- **⚠ تنبيه!** 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.
- **⚠ تنبيه!** 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، وارتك الأجزاء المعدنية لتبرد قبل التنظيف. **لا** تضع أي شيء فوق الجهاز أثناء تشغيله أو عندما يكون ساخنًا.
- تجنب ملامسة الأجزاء المتحركة.
- **يمنع** وضع أي مواد قابلة للاشتعال على حجرة 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** ملأ 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 حجرة الطهي.
- **⚠ تحذير!** تجنب لمس أي إكسسوارات أثناء الطهي أو بعده مباشرة. وارتك الجهاز ليبرد.
- **⚠ تنبيه!** أثناء عملية القلي الهوائي يتم إطلاق البخار الساخن من فتحة مخرج الهواء. احرص على إبقاء يدك ووجهك بعيدًا عن الفتحة. وكن حذرًا أيضًا من البخار

الساخن والهواء عند إزالة سلة المقلاة الهوائية من الجهاز.

- **⚠ تنبيه!** احرص على عدم إعاقة منفذ خرج البخار.
- **يمنع** استخدام المقلاة الهوائية بدون وضع السلة في مكانها. فلن تعمل المقلاة إلا إذا كانت ألسلة مغلقة بالكامل.
- لتجنب الإصابة الشخصية احرص **دائمًا** على استخدام وسائل حماية مناسبة لليد، وتوخي الحذر عند إضافة أو إزالة الطعام من سلة المقلاة الهوائية.
- **⚠ تنبيه!** بعد القلي بالهواء الساخن يصبح درج الطهي وسلة المقلاة الهوائية والأطعمة المقلية ساخنًا، 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.
- **⚠ تنبيه!** يجب توخي الحذر الشديد عند التخلص من الزيت الساخن أو السوائل من سلة المقلاة الهوائية.
- **⚠ 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** استخدام حشوات تنظيف معدنية لتنظيف الجهاز. فقد تنفصل شظايا معدنية منها مما يتسبب في خطر حدوث صدمة كهربائية.
- **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 تتأثر 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.
- **تجنب** ترك الجهاز دون مراقبة أثناء الاستخدام.
- على إبقاء السلك الكهربائي بعيدًا عن متناول الأطفال والرضع لتجنب خطر الصدمة الكهربائية والاختناق.
- **⚠ تحذير!** بعد القلي بالهواء، تأكد من وضع سلة المقلاة الهوائية على سطح مستقر ونظيف ومقاوم للحرارة وجاف عند نقل الطعام من السلة.
- **يمنع** تحريك المقلاة الهوائية الساخنة أو التي تحتوي على طعام ساخن، بل اتركها لتبرد قبل نقلها.
- **⚠ تحذير!** لا يجب استخدام المقلاة الهوائية هذه لغلي الماء.
- **⚠ 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 التحذيرية والتدابير الاحتياطية المهمة الخاصة بالاستخدام الآمن وإساءة استخدام الجهاز إلى إبطال الضمان الخاص بك وإحداث خطر الإصابة الخطيرة.

السلامة الكهربائية

⚠ تنبيه: لتجنب خطر حدوث صدمة كهربائية، يحظر غمر السلك أو القابض أو قاعدة المقلاة الهوائية في الماء أو أي سائل آخر.

المحتويات

- ١٧٠٠ المقلاة الهوائية قاعدة
- سلة المقلاة الهوائية
- صينية الطهي
- دليل المستخدم

مواصفات المنتج:

الطراز	القدرة	الطاقة	الفولطية	الوزن	الأبعاد
المقلاة الهوائية ٣ AF357V	٥,٧ لتر	١٧٠٠ واط	٢٣٠-٢٤٠ فولت ٦٠/٥٠ هرتز	٦ كجم	٣٢,٨ X ٣١,٤ X ٤١,٣ سم

مناطق ذات مواصفات كهربائية مختلفة إلى تلفة.

- تجنب استخدام كبل إطالة ويستخدم سلك طاقة قصير مع هذا الجهاز لتقليل مخاطر إمساك الأطفال بالسلك، ومنعه من الالتفاف على المنضدة أو سطح الطاولة حيث يمكن سحبه أو التعثر به عن طريق الخطأ.

تحذير من اللدائن

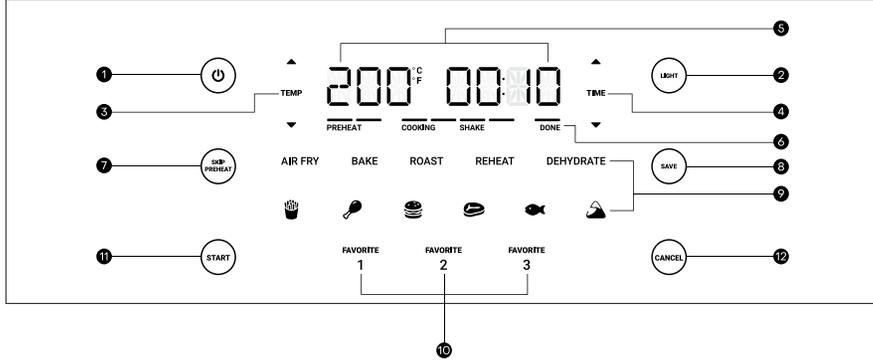
⚠ تنبيه: لمنع اللدائن من الانتقال من سطح المنضدة أو سطح الطاولة أو أي أثاث آخر، ضع وقايات غير بلاستيكية أو وسادات بين الجهاز وبين سطح المنضدة أو الطاولة، حيث قد يؤدي عدم القيام بذلك إلى تغميق الجزء الخارجي وقد تحدث عيوب دائمة أو قد تظهر البقع على الجهاز.

احتفظ بهذه التعليمات!

للاستخدام المنزلي فقط

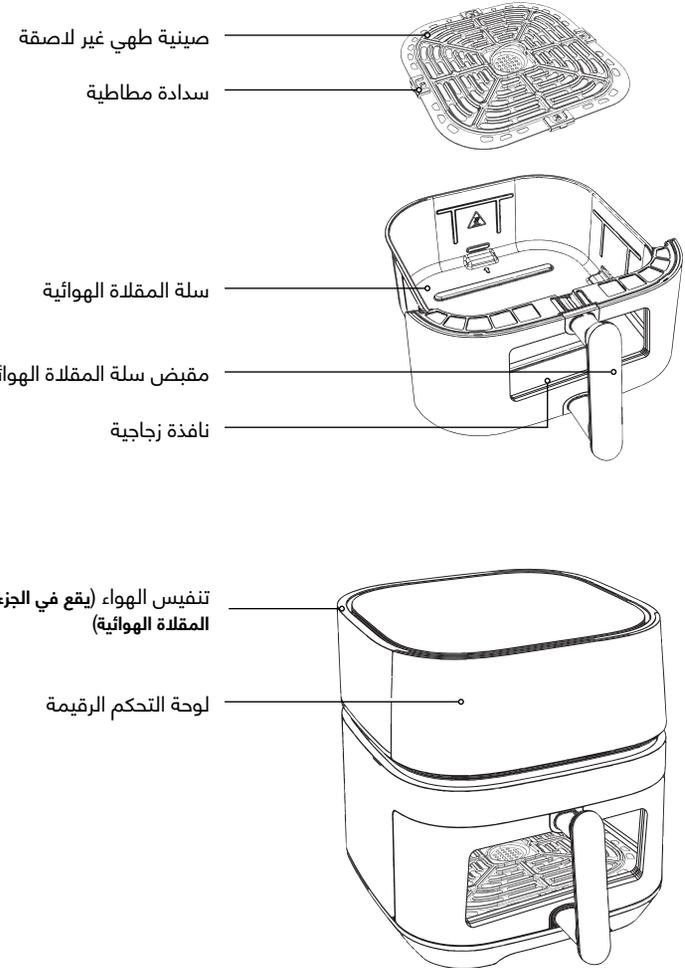
- تجنب استخدام هذا المنتج في مناطق ذات مواصفات كهربائية مختلفة أو تحتوي على أنواع مختلفة من القوابض، وتجنب أيضًا استخدام أي نوع من أنواع مهيئات القوابض أو أجهزة تحويل الجهد مع هذه الحلة، حيث قد يتسبب ذلك في حدوث قصور كهربائي أو جرق أو صدمة كهربائية أو إصابة شخصية أو تلف المنتج.
- تجنب تعديل القابض بأي حال من الأحوال، حيث يؤدي ذلك إلى بطلان الضمان.
- يحظر سحب كبل الطاقة أو ثنيه أو إساءة استخدامه.
- فقد يؤدي استخدام إكسسوارات أو أجزاء غير موصى بها أو غير مباعه من قبل شركة NutriCOOK إلى نشوب حرائق أو حدوث صدمات كهربائية أو إصابات شخصية أو تلف الجهاز علاوة على إبطال الضمان.
- احرص على استبدال كبل الطاقة في حالة تلفة من خلال وكيل الخدمة المعتمد أو أشخاص مؤهلين؛ وذلك لتجنب أي مخاطر محتملة.
- احرص دائمًا على إيقاف تشغيل الجهاز وفصله عن التيار الكهربائي عندما لا يكون قيد الاستخدام أو قبل التنظيف.
- تجنب تعليق كبل الطاقة على حافة الطاولة أو المنضدة. تجنب سحب السلك أو ثنيه أو إتلافه. احرص على عدم لمس السلك للأسطح الساخنة، بما في ذلك الموقد.
- تجنب ترك كبل الطاقة معلقًا على حافة المنضدة أو المكتب أو ملامسته لأي أسطح ساخنة، لأنه من الممكن أن يتشابك السلك، ويؤدي إلى سقوط الجهاز. ولفحصه أو إصلاحه أو ضبطه كهربائيًا وميكانيكيًا، احرص على أخذ الكبل لأي فني مؤهل.
- يحظر تشغيل الجهاز باستخدام سلك أو قابض تالف، وكذلك يحظر تشغيله بعد تعرضه لعطل ما أو سقوطه أو تلفة بأي صورة من الصور.
- يُعد استخدام المهايئات والمحولات تعديل غير مُصرح به يتسبب في إبطال الضمان. حيث قد يؤدي استخدام هذا المنتج في

تفاصيل لوحة التحكم



نظرة عامة على أجزاء المقللة الهوائية

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



الطهي
- يضيء عندما يبدأ وقت الطهي في العد التنازلي. تتحرك أشرطة الحالة لغرض تقدم الطهي.

الرج
- يضيء في منتصف فترة الطهي لبعض برامج الطهي للإشارة إلى ضرورة رج/تقليب الطعام للقلبي المتساوي.

تم
- يضيء عند اكتمال وقت الطهي.

زر SKIP PREHEAT
اضغط على الزر لتخطي مرحلة التسخين المسبق التلقائي.

زر SAVE
أ- اضغط لحفظ الإعدادات على الأزرار المفضلة.

ب- عندما تكون الوحدة في وضع الاستعداد اضغط مع الاستمرار على هذا

1 زر التشغيل
يستخدم لتشغيل / إيقاف الوحدة.

2 زر LIGHT
يستخدم لإضاءة أو إطفاء المصباح يدويًا.

3 عنصر تحكم TEMP
استخدم مجموعة الأسهم لضبط درجة حرارة الطهي.

4 عنصر تحكم TIME
استخدم مجموعة من الأسهم لضبط وقت الطهي.

5 شاشة عرض TEMP/TIME
عرض درجة حرارة الطهي والوقت وعرض الرسائل.

6 مؤشرات حالة الطهي
التسخين المسبق
- يضيء عندما يدخل أحد برامج الطهي في دورة التسخين المسبق التلقائية. تتحرك أشرطة الحالة لإظهار التقدم. لا يعم مع إعادة التسخين والتجفيف.

تعرض الرسالة لرموز الخطأ. راجع قسم "استكشاف الأخطاء وإصلاحها" في دليل المستخدم الحالي للحصول على إرشادات حول ما يمكن وما يمنع فعله عند ظهور رمز خطأ.

E I

تعرض الرسالة عند تحديد أي من أزرار **FAVORITE**، وعدم وجود إعدادات محفوظة.

EM PTY

تعرض الرسالة عند الضغط على **SAVE** بعد إدخال الإعدادات في زر **FAVORITE**. يشير إلى أنه قد تم حفظ الإعدادات في زر **FAVORITE**.

SA VED

تعرض الرسالة عند الضغط على **CANCEL** بعد بدء برنامج الطهي.

END

تعرض الرسالة عند إيقاف تشغيل الوحدة.

OFF

تعرض الرسالة عندما تكون السلة مفتوحة.

CLO SE
BAS KET

تعرض الرسالة عند اكتمال وقت الطهي.

EN JOY

10 أزرار المفضلات
البرمجة اليدوية اضغط على أي من الأزرار لبرمجة وصفاتك المفضلة يدويًا، وحفظها للوصول إليها بلمسة واحدة.

11 زر START
استخدم زر START لبدء برنامج الطهي.

12 زر CANCEL
استخدم الزر لإلغاء أي عملية. يؤدي الضغط على هذا الزر إلى إعادة الوحدة إلى وضع الاستعداد.

الزر لاستعادة إعدادات المصنع الافتراضية لجميع برامج الطهي.

9 0 برامج الطهي الرئيسية
برامج الطهي

- 1 القلي الهوائي
- 2 الخبز
- 3 التحميص
- 4 إعادة التسخين
- 5 التجفيف

1 الضبط المسبق

- 1 بطاطس مقلية
- 2 الدجاج
- 3 البرجر
- 4 شرائح اللحم
- 5 الأسماك
- 6 السمبوسة

الرسائل على شاشة العرض

عرض درجة الحرارة والوقت. 200° 00:10

ملاحظات حول تنسيق الوقت:

أثناء اختيار البرنامج وإدخال الإعدادات يكون تنسيق الوقت هو **MM: HH** (١٠:٠٠ يعني ١٠ دقائق)

أثناء التسخين والطهي يتم حساب الوقت بتنسيق **MM: SS**.

عند استخدام برنامج "التجفيف" يتم العد التنازلي للوقت بتنسيق **MM: HH** إذا تم ضبط الوقت على أكثر من ساعة واحدة، ويتحول إلى تنسيق **MM: SS** إذا كان الوقت المتبقي أقل من ساعة.

رسالة العرض عند توصيل الوحدة بالكهرباء. HE LLO

رسالة العرض عندما تكون الوحدة في وضع الاستعداد. يشير إلى اختبار برنامج طهي SE LECT

تظهر الرسالة عند قيام الوحدة بالتسخين المسبق. PRE 0459

تظهر الرسالة عند اكتمال التسخين المسبق. ADD FOOD

الإضاءة الداخلية

- اضغط على زر الإضاءة للتشغيل.
- اضغط مرة أخرى لإيقاف التشغيل.
- يضيء المصباح الداخلي تلقائيًا بعد التسخين المسبق، وفي منتصف عملية الطهي، وفي آخر دقيقتين من وقت الطهي، وعند فتح السلة.
- بشكل افتراضي يظل المصباح الداخلي مضيئًا لمدة دقيقتين.

أزار المفضلات

قم ببرمجة أزرار FAVORITE بإعدادات وصفاتك المفضلة للوصول إليه بسرعة بلمسة واحدة.

- 1- اضغط على أي من أزرار **FAVORITE**.
- 2- في حالة عدم وجود إعدادات محفوظة سابقة تعرض الشاشة **EMPTY (فارغ)**، ولا يضيئ **START (بدء)** و**CANCEL (إلغاء)**.
- 3- استخدم مجموعة الأسهم الموجودة على اليسار مباشرة لضبط درجة الحرارة وعلى اليمين لضبط وقت الطهي.

الإعداد	نطاق الضبط	الحد الأدنى	الحد الأقصى	زيادة	التسخين المسبق التلقائي	تذكير بالرج
درجة الحرارة	70 - 200 درجة مئوية	70 درجة مئوية	200 درجة مئوية	+/- 0 درجة مئوية	نعم	نعم
وقت الطهي	0:00 - 1:00	1 دقيقة	1 ساعة	+/- 1 دقيقة		

- 4- بعد إدخال الإعدادات المطلوبة اضغط على **SAVE (حفظ)**. تظهر **SAVED تم الحفظ** على الشاشة.
- 0- تصبح الإعدادات الآن هي الإعدادات الافتراضية لزر **FAVORITE** المحدد.
- 1- اضغط على زر **START** لبدء الطهي.

حفظ تلقائي لدرجة الحرارة ووقت الطهي

- 1- حدد برنامج من برامج الطهي.
- 2- اضبط الوقت ودرجة الحرارة حسب الرغبة باستخدام مجموعة الأسهم.
- 3- اضغط على زر **START** للبدء.
- 4- بمجرد الضغط على **START** يتم حفظ التعديلات التي تم إجراؤها في برنامج

إعادة تعيين الإعدادات الأصلية لبرنامج الطهي

- 1- أعد ضبط إعدادات جميع برامج الطهي **فوزا**: عندما تكون الوحدة في وضع الاستعداد اضغط مع الاستمرار على زر **SAVE** لمدة 3 ثوانٍ حتى تصدر الوحدة صفييرًا. تم الآن استعادة الإعدادات الأصلية لجميع برامج الطهي.
- 2- إعادة تعيين إعدادات برامج الطهي كل على حدة: عندما تكون الوحدة في وضع

اختبار التشغيل الأولي

هذه الخطوة اختيارية، ولكن يوصى بها للتعرف على المقلاة الهوائية 3 فيجين، والتأكد من أنها تعمل بشكل صحيح. كما أنها تساعد على التخلص من أي بقايا أو روائح في مقلاة الهواء المتبقية بعد الشحن.

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

- 1- ضع المقلاة الهوائية على سطح ثابت ومستو ونظيف ومقاوم للحرارة وجاف، وبالقرب من مخرج التيار الكهربائي.
- 2- تأكد من إدخال صينية الطهي في سلة المقلاة الهوائية بدون أي طعام.
- 3- وصل الوحدة بمأخذ الطاقة.
- 4- اضغط على زر **AIR FRY**.
- 0- اضبط الوقت على **10 دقائق**، واضغط على **START**.
- 1- تقوم الوحدة بالتسخين المسبق: وتعرض **ADD FOOD (أضف الطعام)** بعد اكتمال وقت الطهي تظهر **ENJOY** على الشاشة.
- 11- أترك الوحدة لتبرد.
- 7- عند ظهور **ADD FOOD (أضف الطعام)** افتح السلة وأغلقها. لا تقم بإضافة أي طعام.
- 8- تعرض الشاشة الوقت تنازليًا.
- 9- عند ظهور **SHAKE (رج الطعام)** افتح السلة وأغلقها.
- 10- بعد اكتمال وقت الطهي تظهر **ENJOY** على الشاشة.
- 11- أترك الوحدة لتبرد.

- 1- أتم الآن على أتم استعداد لاستخدام الجهاز. فطهي مريح!
- 1- اكتمال التسخين المسبق.

الطهي

- ⚠ **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 ملاء سلة المقلاة الهوائية بالطعام، إذا يؤدي الملاء الزائد إلى طهي غير متساو. يوصى بقلي كميات صغيرة من الطعام لأن هذا يسمح بتدوير الهواء بشكل مناسب للطهي وتحمير الطعام بشكل متساو.
- احذر البخار الساخن عند فتح سلة المقلاة الهوائية أثناء الطهي وبعده.
- يمنع وضع الأطعمة كبيرة الحجم أو الأواني المعدنية في المقلاة الهوائية.
- احرص على عدم إعاقة منفذ خرج البخار.
- تجنب ترك الجهاز دون مراقبة أثناء الاستخدام.
- استخدم دائمًا 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

مثالي لجعل الأطعمة المقلية المفضلة خالية من الجلوتين.

الإعداد	افتراضي	نطاق الضبط	الحد الأدنى	الحد الأقصى	زيادة	التسخين المسبق التلقائي	تذكير بالرج
شرايح اللحم	درجة الحرارة	٢٠٠ درجة مئوية	٧٥ درجة مئوية	٢٠٠ درجة مئوية	٠-/+ درجة مئوية	نعم	نعم
	وقت الطهي	١٢:٠٦ (٠٦ دقائق)	٠:١٠:٠٠ - ٠٠:٠١:٠٠	١ دقيقة	٠-/+ ١ دقيقة		
السمالك	درجة الحرارة	٢٠٠ درجة مئوية	٧٥ درجة مئوية	٢٠٠ درجة مئوية	٠-/+ درجة مئوية	نعم	نعم
	وقت الطهي	٠٠:١٠ (١٠ دقائق)	٠:١٠:٠٠ - ٠٠:٠١:٠٠	١ دقيقة	٠-/+ ١ دقيقة		
السمبوسة	درجة الحرارة	١٨٠ درجة مئوية	٧٥ درجة مئوية	٢٠٠ درجة مئوية	٠-/+ درجة مئوية	نعم	نعم
	وقت الطهي	١٢:١٢ (١٢ دقيقة)	٠:١٠:٠٠ - ٠٠:٠١:٠٠	١ دقيقة	٠-/+ ١ ساعة		

الإعداد	افتراضي	نطاق الضبط	الحد الأدنى	الحد الأقصى	زيادة	التسخين المسبق التلقائي	تذكير بالرج
درجة الحرارة	٢٠٠ درجة مئوية	٧٥ درجة مئوية	٢٠٠ درجة مئوية	٢٠٠ درجة مئوية	٠-/+ درجة مئوية	نعم	نعم
وقت الطهي	٠٠:١٠ (١٠ دقائق)	٠:١٠:٠٠ - ٠٠:٠١:٠٠	١ دقيقة	١ ساعة	٠-/+ ١ دقيقة		

الضبط المسبق للقلي الهوائي

وظائف القلي الهوائي المبرمجة مسبقًا للأطعمة معينة.

الإعداد	افتراضي	نطاق الضبط	الحد الأدنى	الحد الأقصى	زيادة	التسخين المسبق التلقائي	تذكير بالرج
بطاطس مقليه	درجة الحرارة	١٨٠ درجة مئوية	٧٥ درجة مئوية	٢٠٠ درجة مئوية	٠-/+ درجة مئوية	نعم	نعم
	وقت الطهي	١٢:١٨ (١٨ دقائق)	٠:١٠:٠٠ - ٠٠:٠١:٠٠	١ دقيقة	٠-/+ ١ ساعة		
الجرج	درجة الحرارة	١٩٠ درجة مئوية	٧٥ درجة مئوية	٢٠٠ درجة مئوية	٠-/+ درجة مئوية	نعم	نعم
	وقت الطهي	١٢:٢٥ (٢٥ دقيقة)	٠:١٠:٠٠ - ٠٠:٠١:٠٠	١ دقيقة	٠-/+ ١ ساعة		
البرجر	درجة الحرارة	٢٠٠ درجة مئوية	٧٥ درجة مئوية	٢٠٠ درجة مئوية	٠-/+ درجة مئوية	نعم	نعم
	وقت الطهي	١٢:٢٠ (٢٠ دقيقة)	٠:١٠:٠٠ - ٠٠:٠١:٠٠	١ دقيقة	٠-/+ ١ ساعة		

- 1- اضغط على **AIR FRY** أو أي من إعدادات **AIR FRY** المسبقة.
- 2- اضبط درجة الحرارة باستخدام مجموعات الأسهم الموجودة على اليسار.
- 3- اضبط الوقت باستخدام مجموعة الأسهم على اليمين.
- 4- ملاحظة: يمكن إجراء تعديلات في درجة الحرارة والوقت أثناء اختيار البرنامج أو في وقت أثناء دورة الطهي.
- 5- اضغط على زر **START** للبدء. تدخل الوحدة دورة التسخين المسبق الأوتوماتيكي.
- 6- **SKIP PREHEAT** يضيئ: تعرض الشاشة **PRE** قبل وقت التسخين بالعد التنازلي.
- 7- يضيء مؤشر حالة **PREHEAT**، ويومض شريط الحالة.
- 8- يمكن تخلي دورة التسخين المسبق باستخدام زر **SKIP PREHEAT** (تخطي التسخين المسبق).
- 9- بمجرد اكتمال دورة التسخين المسبق تعرض الشاشة **ADD FOOD** (أضف الطعام).
- 10- افتح السلة، وأضف الطعام إلى سلة المقلاة الهوائية.
- 11- أغلق السلة لبدء الطهي. تدخل الوحدة دورة الطهي.
- 12- يعد الوقت تنازليًا حتى اكتمال الدورة.
- 13- يضيء مؤشر حالة **COOKING**، ويومض شريط الحالة الأولي. تتقدم أشرطة الحالة حتى اكتمال وقت الطهي.
- 14- في منتصف 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.
- يوصى بشدة برج أو تقليب الطعام حتى أثناء القلي. اتبع الخطوات الواردة في قسم "رج الطعام" في دليل المستخدم الحالي.
- **ملاحظة:** يقوم برنامج **FRIES** (البطاطس المحمرة) و **SAMOSA** (السمبوسة) بضبط درجة الحرارة تلقائيًا على ٢٠٠ درجة مئوية في منتصف وقت الطهي. راجع خاصية **SmartTemp Technology** للحصول على مزيد من التفاصيل.
- عند اكتمال وقت الطهي تعرض الشاشة **ENJOY** (تم).
- يضيء مؤشر الحالة **DONE** (تم) مع شريط الحالة.

SMARTTEMP للبطاطا المحمرة والسمبوسا

تحتوي خيارات **FRIES (البطاطس المحمرة) و SAMOSA (السمبوسا)** على تقنية **SmartTemp المتطورة** التي تقوم تلقائيًا بضبط درجة الحرارة في منتصف برنامج الطهي. يحتوي البرنامج على درجة حرارة محددة مسبقًا تبلغ 180 درجة مئوية للنصف الأول من وقت الطهي، وتغيير تلقائيًا إلى 200 درجة مئوية للنصف المتبقي من وقت الطهي.

تقوم تقنية **SmartTemp الفريدة** بطهي البطاطس / السمبوسا على درجة حرارة منخفضة تبلغ 180 درجة مئوية للنصف الأول من وقت الطهي، مما يسمح بطهي الطعام بتأني من الداخل. في النصف الثاني من وقت الطهي تزيد درجة الحرارة تلقائيًا إلى 200 درجة مئوية، مما يجعل البطاطس المحمرة / السمبوسا مقرمشة للغاية من الخارج.

الخبز

مثالي لتحضير الكيك والمافين والبراونيز والمعجنات،

البيعداد	افتراضي	نطاق الضبط	الحد الأدنى	الحد الأقصى	زيادة	التسخين المسبق التلقائي	تذكير بالرج
درجة الحرارة	100 درجة مئوية	70 - 200 درجة مئوية	70 درجة مئوية	200 درجة مئوية	+/- 0 درجة مئوية	نعم	لا يوجد
وقت الطهي	13:30 (30 دقيقة)	1 ساعة	1 دقيقة	1 ساعة	+/- 1 دقيقة	نعم	لا يوجد

1- اضغط على **BAKE**
2- اضبط درجة الحرارة باستخدام مجموعات الأسهم الموجودة على اليسار.
3- اضبط الوقت باستخدام مجموعة الأسهم على اليمين.
ملاحظة:

يمكن إجراء تعديلات في درجة الحرارة والوقت أثناء اختيار البرنامج أو في أي وقت أثناء دورة الطهي.

4- اضغط على زر **START** للبدء. تدخل الوحدة دورة **التسخين المسبق** الأوتوماتيكي.

• **SKIP PREHEAT** يضيء: تعرض الشاشة **PRE** قبل وقت التسخين بالعد التنازلي.
• يضيء مؤشر حالة **PREHEAT**، ويومض شريط الحالة.
• يمكن تخطي دورة **التسخين المسبق** باستخدام زر **SKIP PREHEAT** (تخطي التسخين المسبق).

0- بمجرد اكتمال دورة **التسخين المسبق** تعرض الشاشة **ADD FOOD (أضف الطعام)**.

1- افتح السلة، وأضف الطعام إلى سلة المقلاة الهوائية.

2- أغلق السلة لبدء الطهي. تدخل الوحدة دورة الطهي.
• يعد الوقت تنازليًا حتى اكتمال الدورة.

التحميص

مثالي لطهي أنواع متعددة من اللحوم والدواجن والخضروات.

البيعداد	افتراضي	نطاق الضبط	الحد الأدنى	الحد الأقصى	زيادة	التسخين المسبق التلقائي	تذكير بالرج
درجة الحرارة	200 درجة مئوية	70 - 200 درجة مئوية	70 درجة مئوية	200 درجة مئوية	+/- 0 درجة مئوية	نعم	لا يوجد
وقت الطهي	13:10 (10 دقيقة)	1 ساعة	1 دقيقة	1 ساعة	+/- 1 دقيقة	نعم	لا يوجد

1- اضغط على **ROAST**
2- اضبط درجة الحرارة باستخدام مجموعات الأسهم الموجودة على اليسار.

3- اضبط الوقت باستخدام مجموعة الأسهم على اليمين.
ملاحظة:

يمكن إجراء تعديلات في درجة الحرارة والوقت أثناء اختيار البرنامج أو في أي وقت أثناء دورة الطهي.

4- اضغط على زر **START** للبدء. تدخل الوحدة دورة **التسخين المسبق** الأوتوماتيكي.

• **SKIP PREHEAT** يضيء: تعرض الشاشة **PRE** قبل وقت التسخين بالعد التنازلي.
• يضيء مؤشر حالة **PREHEAT**، ويومض شريط الحالة.
• يمكن تخطي دورة **التسخين المسبق** باستخدام زر **SKIP PREHEAT** (تخطي التسخين المسبق).

إعادة التسخين

مثالي لإعادة تسخين بقايا الطعام (مثل البيتزا) للحصول على نتيجة مقرمشة.

البيعداد	افتراضي	نطاق الضبط	الحد الأدنى	الحد الأقصى	زيادة	التسخين المسبق التلقائي	تذكير بالرج
درجة الحرارة	170 درجة مئوية	70 - 200 درجة مئوية	70 درجة مئوية	200 درجة مئوية	+/- 0 درجة مئوية	لا يوجد	لا يوجد
وقت الطهي	13:10 (10 دقيقة)	1 ساعة	1 دقيقة	1 ساعة	+/- 1 دقيقة	لا يوجد	لا يوجد

1- افتح سلة المقلاة الهوائية وأضف طعامك ثم أغلقها.

2- اضغط على **REHEAT**.

3- اضبط درجة الحرارة باستخدام مجموعات الأسهم الموجودة على اليسار.

4- اضبط الوقت باستخدام مجموعة الأسهم على اليمين.
ملاحظة:

0- يمكن إجراء تعديلات في درجة الحرارة والوقت أثناء اختيار البرنامج أو في أي وقت أثناء دورة الطهي.

1- اضغط على زر **START** للبدء. تدخل الوحدة دورة **الطهي**.

• يعد الوقت تنازليًا حتى اكتمال الدورة.
• يضيء مؤشر حالة **COOKING**، ويومض شريط الحالة الأولي. تتقدم أشربة الحالة حتى اكتمال وقت الطهي.

- **ملاحظة:** دورة التسخين المسبق لا تعمل مع وظيفة **REHEAT**. عند اكتمال وقت الطهي تعرض الشاشة **ENJOY (تم)**.

- يضيء مؤشر الحالة **DONE (تم)** مع شريط الحالة.

- الوزن فاستخدم ملقطاً برأس السيليكون بدلاً من ذلك. **تحذير!**
- 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 دائماً بتصريف أي دهون زائدة أو سوائل ساخنة من سلة المقلاة الهوائية. قد ينتج عن الدهون الزائدة دخان عند تسخينها لفترة أطول.

التجفيف

مثالي لتجفيف الفواكه والخضروات واللحوم لوجبات خفيفة لذيذة وصحية.

الإعداد	افتراضي	نطاق الضبط	الحد الأدنى	الحد الأقصى	زيادة	التسخين المسبق التلقائي	تذكير بالرج
درجة الحرارة	درجة ٥٠ مئوية	٣٥ - ٨٠ درجة مئوية	٣٥ درجة مئوية	٨٠ درجة مئوية	+٥ - ٥ درجة مئوية	لا يوجد	لا يوجد
وقت الطهي	٠٨:٠٠ (٨ ساعات)	٢٤:٠٠ - ٠١:٠٠	١ ساعة	٢٤ ساعة	١٥ دقيقة	لا يوجد	لا يوجد

نصائح مفيدة

- 1- احرص دائماً على تجفيف الطعام قبل الطهي للحصول على اللون البني المحبب (التحمير) وتجنب الدخان الزائد.
- 2- **يمنع** ملأ سلة المقلاة الهوائية بالطعام، إذا يؤدي الملء الزائد إلى طهي غير متساو. يوصى بقلي كميات صغيرة من الطعام لأن هذا يسمح بتدوير الهواء بشكل مناسب للطهي وتحمير الطعام بشكل متساو.
- 3- يساعد رش الزيت في الحصول على أفضل نتيجة، حيث يتم توزيع الزيت بالتساوي وبكميات بسيطة جداً. استخدم زيوت بنقطة دخان عالية كزيت الكانولا أو الأفوكادو أو زيت بذور العنب أو زيت نباتي للمساعدة في تقليل الدخان أثناء الطهي. تنتج الزيوت ذات نقطة الدخان المنخفضة كزيت الزيتون المزيد من الدخان.
- 4- 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 ودفعه إلى الطعام أثناء عملية لطهي، مما قد يؤدي إلى إخراج المكونات الخفيفة إذا لم تكن ملتصقة بالطعام بشكل صحيح.
- 0- عند طهي الأطعمة الغنية بالدهون الطبيعية يوصى بإفراغ الزيت والدهون المجمعة في السلة بين الدفعات لتجنب الدخان الزائد.
- 1- يوصى بهز السلة أو تقليب الطعام مرة أو أكثر حسب الرغبة للتحقق من اكتمال طهيها. يسمح هذا أيضاً بالطهي والتحمير. احرص دائماً على مراعاة احتياطات السلامة عند هز السلة أو تقليب الأطعمة.

- 1- افتح سلة المقلاة الهوائية، وأضف الطعام ثم أغلقها.
 - 2- اضغط على **DEHYDRATE**.
 - 3- اضبط درجة الحرارة باستخدام مجموعات الأسهم الموجودة على اليسار.
 - 4- اضبط الوقت باستخدام مجموعة الأسهم على اليمين.
- ملاحظة:** يمكن إجراء تعديلات في درجة الحرارة والوقت أثناء اختبار البرنامج أو في أي وقت أثناء دورة الطهي.
- 0- اضغط على زر **START** للبدء. تدخل الوحدة دورة **الطهي**.

- يعد الوقت تنازلياً حتى اكتمال الدورة.
- يضيء مؤشر حالة **COOKING**، ويومض شريط الحالة الأولي. تتقدم أشرطة الحالة حتى اكتمال وقت الطهي.
- **ملاحظة:** دورة **التسخين المسبق** لا تعمل مع وظيفة التجفيف.
- 1- عند اكتمال وقت الطهي تعرض الشاشة **ENJOY (تم)**.
- يضيء مؤشر الحالة **DONE (تم)** مع شريط الحالة.

هز الطعام

أثناء عملية الطهي هز السلة أو قلب الطعام لطهيته 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.

⚠ تنبيه:

- اخذ البخار الساخن عند سحب سلة المقلاة الهوائية من الوحدة.

- 1- 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.
- 2- حسب نوع الطعام قد تكون السلة ثقيلة جداً بحيث لا يمكن هزها. في هذه الحالة تأكد من وضع سلة المقلاة الهوائية على سطح ثابت ومقاوم للحرارة، ثم هزها أو قلب الطعام جيداً. إذا لم تهتز السلة بسبب

العناية والصيانة

استكشاف الأعطال وإصلاحها

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
المقلاة الهوائية لا تعمل	لم يتم توصيل الوحدة بالكهرباء.	وصل الوحدة بأخذ الطاقة. تجنّب استخدام الوحدة في مناطق ذات مواصفات كهربائية مختلفة أو تحتوي على أنواع مختلفة من القوابس، اضغط على POWER (⏻) للتشغيل.
تظهر رسالة CLOSE BASKET (أغلق السلة) على الشاشة	سلة المقلاة الهوائية مفتوحة.	أغلق سلة المقلاة الهوائية. عند الطهي فإن إغلاق سلة المقلاة الهوائية بعد فتحها يستأنف دورة الطهي.
الطعام غير مطهي جيدًا	سلة المقلاة الهوائية محملة بإفراط.	يمنع ملاء سلة المقلاة الهوائية بالطعام، إذا يؤدي الملء الزائد إلى طهي غير متساو. يوصى بقلبي كميات صغيرة من الطعام لأن هذا يسمح بتدوير الهواء بشكل مناسب للطهي وتحمير الطعام بشكل متساو. يوصى بهز السلة أو تقليب الطعام مرة أو أكثر حسب الرغبة. للتحقق من اكتمال طهي، يسمح هذا أيضًا بالطهي والتحمير.
انبعاث دخان أبيض من الوحدة.	قد ينتج عن الزيت الزائد والأطعمة الغنية بالدهون بشكل طبيعي دخان أبيض أثناء الطهي.	وهذا أمر طبيعي، ومع ذلك، يوصى بإفراغ الزيت أو الدهون المتراكمة في إناء الطهي بين دفعات الطهي لتجنب الدخان الزائد.
اتباع 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.	اتباع تعليمات العناية والصيانة لتنظيف الإكسسوارات، وإزالة بقايا الطعام الجاف أو الشحوم بعد كل استخدام.
استخدم الزيت 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.	استخدم الزيت الذي يحتوي على نقطة دخان عالية كزيت الأفوكادو أو زيت الكانولا أو زيت بذور العنب.
الطعام يحترق.	الطعام يحترق.	أوقف تشغيل الوحدة فورًا وافصلها عن التيار الكهربائي. انتظر حتى يتوقف الدخان قبل فتح سلة المقلاة الهوائية. نظّف جميع الملحقات جيدًا.
ينبعث من الوحدة دخان أسود.	توجد مشكلة في دائرة كهربائية.	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.
تعرض الشاشة رمز الخطأ: ERR ٠١ أو E1	دائرة استشعار درجة الحرارة مفتوحة	تحذير! يلزم إيقاف الوحدة بعد ظهور رموز الأخطاء. افصل التيار الكهربائي، واتصل بخدمة العملاء على الفور.
تعرض الشاشة رمز الخطأ: ERR ٠٢ أو E٢	قصر دائرة استشعار درجة الحرارة	
تعرض الشاشة رمز الخطأ: ERR ٠٣ أو E٣	ارتفاع درجة الحرارة.	

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

تنبيه!

- تجنب غمر سلك الطاقة أو المقلاة الهوائية في الماء أو أي سائل أخرى.
- تجنب استخدام المنظفات الكاشطة أو الصوف الخشن أو ضمادات التنظيف المعدنية.
- تجنب استخدام دشوات تنظيف معدنية لتنظيف الجهاز، فقد تنفصل شظايا معدنية منها مما يتسبب في خطر حدوث صدمة كهربائية.
- احرص على تجفيف جميع الأجزاء والإكسسوارات جيدًا بعد التنظيف أو قبل الاستخدام أو قبل تخزين المقلاة الهوائية.
- تأكد من أن جميع الأجزاء والأسطح جافة تمامًا قبل توصيل المقلاة الهوائية بأخذ الطاقة، حيث قد تؤدي الأجزاء الرطبة إلى حدوث صدمة كهربائية.
- احرص دائمًا على تنظيف المقلاة الهوائية جيدًا بعد الاستخدام.
- **يمنع** تخزين أي شيء فوق المقلاة الهوائية.
- **يمنع** تخزين أي شيء داخل المقلاة الهوائية بخلاف سلة الطهي.

القواعد والإكسسوارات	طريقة ونصائح التنظيف
قاعدة المقلاة الهوائية وسلك التوصيل	<ul style="list-style-type: none"> • الجزء الخارجي من المقلاة الهوائية بقطعة قماش ناعمة ورطبة. يجفف بمنشفة جيدًا. • يمنع الغمر في الماء أو أي سائل آخر. • نظف الجزء الداخلي من المقلاة الهوائية بقطعة قماش ناعمة ورطبة بما في ذلك لفائف التدفئة لإزالة الدهون وبقايا الطعام. جفف بقطعة قماش ناعمة. <p>تحذير! تأكد دائمًا من جفاف السطح الداخلي والخارجي بما في ذلك ملف التسخين قبل التخزين أو استخدام المقلاة الهوائية.</p>
سلة المقلاة الهوائية	<ul style="list-style-type: none"> • اغسل سلة المقلاة الهوائية بالماء الدافئ والصابون وإسفنج غير كاشطة. تأكد من إزالة جميع الشحوم المتراكمة وبقايا الطعام. اشطف الأجزاء الداخلية جيدًا وجففها بالكامل. ملاحظة: يمكن غسل سلة المقلاة الهوائية في غسالة الأطباق. ملاحظة: سلة المقلاة الهوائية ذات طلاء غير لاصق. لتجنب أي ضرر يلحق بالطلاء غير اللاصق يمنع استخدام اللواني المعدنية ومواد التنظيف الكاشطة.
صينية الطهي والسدادات المطاطية	<ul style="list-style-type: none"> • قم بإزالة السدادات المطاطية وغسلها بالماء الدافئ والصابون وإسفنج غير كاشطة. تأكد من إزالة جميع الشحوم وبقايا الطعام. اشطف الأجزاء الداخلية جيدًا وجففها بالكامل. ركب السدادات المطاطية قبل إعادة صينية الطهي إلى سلة المقلاة الهوائية. • اغسل صينية الطهي بالماء الدافئ والصابون وإسفنج غير كاشطة. تأكد من إزالة جميع الشحوم وبقايا الطعام. اشطف الأجزاء الداخلية جيدًا وجففها بالكامل. <p>ملاحظة: صينية الطهي بها طلاء غير لاصق. لتجنب أي ضرر يلحق بالطلاء غير اللاصق يمنع استخدام اللواني المعدنية ومواد التنظيف الكاشطة.</p>

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

تحذير! لا تغمر المقلاة الهوائية في الماء.



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.

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 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 (d) الأجهزة التي تم إزالة أو محو الرمز الشريطي أو العلامة التجارية من عليها، أو (e) إذا تم تشغيل المنتج باستخدام مهايئ/ محول طاقة.

تعد هذه الضمانات أو أي تعويضات سبق ذكرها حصرية وتحل محل كافة الضمانات والتعويضات والشروط الأخرى سواء كانت مكتوبة أو شفوية أو عبر عنها ضمناً. ولا تتحمل NUTRICOOK أي 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 شركة NUTRICOOK من إخلاء مسؤوليتها من الناحية القانونية بموجب هذا الضمان فإن كافة الضمانات 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

ضمان منتجات NUTRICOOK المحدود

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 ملحقاً 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 زيارة www.nutricookworld.com

com للاطلاع على تفاصيل خدمة العملاء

في منطقتك أو الاتصال بقسم خدمة العملاء

على support@nutricookworld.com

وستكون سعداء لمساعدتك، وعند الاتصال

بقسم خدمة العملاء لدينا، سيطلب منك

التصريح باسمك وعنوانك ورقم هاتفك وإثبات

الشراء (الإيصال) الأصلي الذي يحتوي على

وصف المنتج (المنتجات) وتاريخ الشراء والرمز

الشريطي المناسب لشركة Nutricook، لذا يرجى

التأكد من الاحتفاظ بنسخة من جميع المستندات

التي تقدمها (الإيصال وما إلى ذلك) قبل إرسال

المنتج للحصول على خدمة الضمان المحدود.

ويوصى دائماً بشراء خدمات التأمين والتتبع

عند إرسال المنتج للصيانة، وتذكر بأنك ستتكبد

رسوم الشحن والتجهيز ولن يغطيها الضمان

لمدة عامين.

الاستثناءات والقيود

لا يَبطِّق ضمان Nutricook المحدود لمدة

عامين إلا على منتجات Nutricook المورَّعة

من قبل 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 البلى واستهلاك المنتج

بصورة طبيعية.

مقلاة هوائية ٣ فيجين

رقم الطراز: AF357V
جميع الحقوق محفوظة. | www.nutricookworld.com | nutricook.com

قد تختلف الرسوم التوضيحية عن المنتج الفعلي، إننا نسعى على الدوام لتحسين منتجاتنا؛ لذا فإن المواصفات الواردة هنا عرضة للتغيير دون إشعار.

Nutricook علامة تجارية مسجلة لصالح شركة Caliber Brands FZE.