



المقلاة الهوائية إسينشالز فيجين

دليل المستخدم

احرص على قراءة دليل المستخدم هذا جيدا قبل استخدام الوحدة.

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


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	قبل أن تبدأ
٠٥	معلومات تحذيرية وتدابير احتياطية هامة
٠٩	محتويات العبوة
١٠	نظرة عامة على أجزاء المقللة الهوائية
١١	تفاصيل لوحة التحكم
١٢	الإضاءة الداخلية
١٢	اختبار التشغيل الأولي
١٣	التسخين المسبق
١٣	الطهي
١٤	برنامج طهي
١٥	رج الطعام
١٦	نصائح مفيدة
١٧	العناية والصيانة
١٨	استكشاف الأعطال وإصلاحها
١٩	الضمان

معلومات تحذيرية وتدابير احتياطية مهمة

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

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

١- 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.

٢- تحقق من أن جميع الأجزاء تعمل.

٣- 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.

٤- 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.

٥- 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.

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

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

السدادات المطاطية

• تحتوي صينية الطهي على ٤ 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، وأدفع جانباً واحداً في كل مرة. يجب تركيب السدادات المطاطية قبل استخدام المقلاة الهوائية.

السلامة العامة

• تجنب لمس الأسطح الساخنة. واستخدم مقابض أو مواد عازلة، ويمكن أيضاً استخدام قفازات فرم أو حاملات أواني.

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

• **⚠ يحظر** 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 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 للاستخدام تحت إشراف أو وفقاً للتعليمات الموصى بها من المسؤولين عن سلامتهم.

• انزع القابس 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 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. 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 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 ولامسته لعنصر التسخين.

• احرص دائماً على استخدام حاويات تتحمل السخونة، ويجب توخي أقصى

⚠ 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.

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 0 بوصات على الأقل مع ترك نفس المساحة على الجانبين الأيسر / اليمين والجانب العلوي من الجهاز.

• **يمنع** وضع أي شيء فوق المقلاة الهوائية. عند عدم الاستخدام **يحظر** تخزين أي شيء داخل المقلاة الهوائية بخلاف الملحقات المصاحبة.

• لإيقاف تشغيل الجهاز اضغط على **CANCEL** (⏻)، 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 سخانًا 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 سخانًا.

• 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. اترك الوحدة لتبرد.

• **⚠ تنبيه!** 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.

• **⚠ تنبيه!** احرص على عدم إعاقة منفذ خرج البخار.

• **يمنع** استخدام المقلاة الهوائية بدون وضع السلة في مكانها. فلن تعمل المقلاة إلا إذا كانت السلة 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 سخانًا، 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** التنظيف باستخدام حشوات تنظيف معدنية، 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 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.

• **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 القابس أو قاعدة المقلاة الهوائية في الماء أو أي سائل آخر.

المحتويات

- قاعدة المقلاة الهوائية 10٠٠ وات
- سلة المقلاة الهوائية
- صينية الطهي
- دليل المستخدم

مواصفات المنتج:

الطراز	القدرة	الطاقة	الفولطية	الوزن	الأبعاد
المقلاة الهوائية إسبينشال فيجن AFE152V-G	0,٢ لتر	10٠٠ وات	٢٢٠-٢٤٠ فولت ٦٠/٥٠ هرتز	٤,٦ جرام	٣٧,٢ x ٢٧,٦ x ٢٩,٥ سم

- تشغيله بعد تعرضه لعطل ما أو سقوطه أو تلفه بأي صورة من الصور.
- يُعد استخدام المهايئات والمحولات تعديل غير مُصرح به يتسبب في إبطال الضمان، حيث قد يؤدي استخدام هذا المنتج في مناطق ذات مواصفات كهربائية مختلفة إلى تلفه.
- **تجنب** استخدام سلك 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

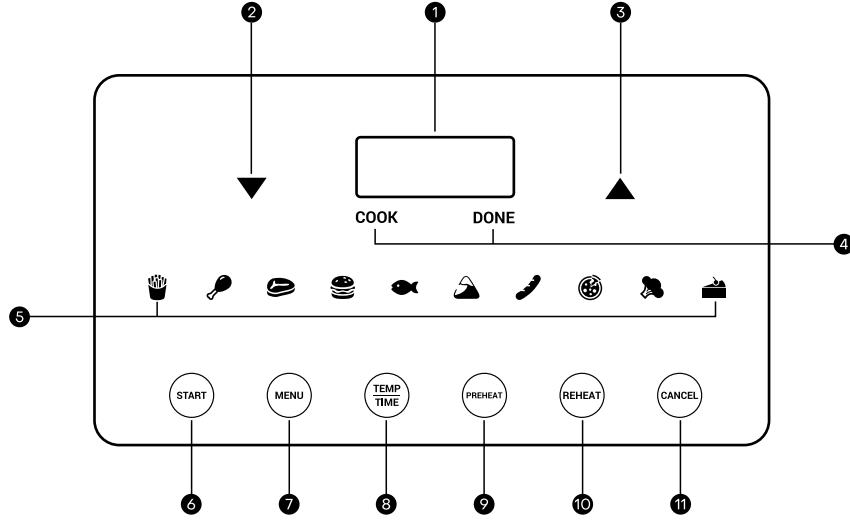
⚠ تنبيه: لمنع اللدائن من الانتقال من سطح المنضدة أو سطح الطاولة أو أي أثاث آخر، ضع وقيات غير بلاستيكية أو وسادات بين الجهاز وبين سطح المنضدة أو الطاولة، حيث قد يؤدي عدم القيام بذلك إلى تغميق الجزء الخارجي، وقد تحدث عيوب دائمة أو قد تظهر بقع على الجهاز.

احتفظ بهذه التعليمات!

للاستخدام المنزلي فقط

- **تجنب** استخدام هذا المنتج في مناطق ذات مواصفات كهربائية مختلفة أو تحتوي على أنواع مختلفة من القوابس، وتجنب أيضًا استخدام أي نوع من أنواع مهيئات القوابس أو أجهزة تحويل الجهد مع هذه الحلة، حيث قد يتسبب ذلك في حدوث قصور كهربائي أو حريق أو صدمة كهربائية أو إصابة شخصية أو تلف المنتج.
- **تجنب** تعديل القابس 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 مبيعة 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 تلفه 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 معلاً على حافة المنضدة أو المكتب أو ملامسته لأي أسطح ساخنة، لأنه قد يتشابك السلك، ويؤدي إلى سقوط الجهاز، ولفحصه أو إصلاحه أو ضبطه كهربائياً وميكانيكياً، احرص على أخذ الكبل لأي فني مؤهل.
- **يحظر** تشغيل الجهاز باستخدام سلك أو قابس تالف، وكذلك يحظر

تفاصيل لوحة التحكم



0 برامج الطهي المعدة مسبقًا
تتضمن برامج الطهي المعدة مسبقًا ضبط تلقائي لدرجة الحرارة والوقت الإعدادات (راجع جدول البرامج المعدة مسبقًا لمعرفة الوقت الافتراضي ودرجة الحرارة). حدد برنامج من برامج الطهي التالية بالضغط على زر MENU.

سمك شرائح
سمك دجاج
بيتزا
سجق بروكلي
سمبوسة كعك

1 زر START
يستخدم لبدء الطهي.

٧ زر MENU
يستخدم للتنقل بين برامج الطهي.

1 شاشة ديجيتال
تعرض درجة حرارة الطهي ووقت الطهي.

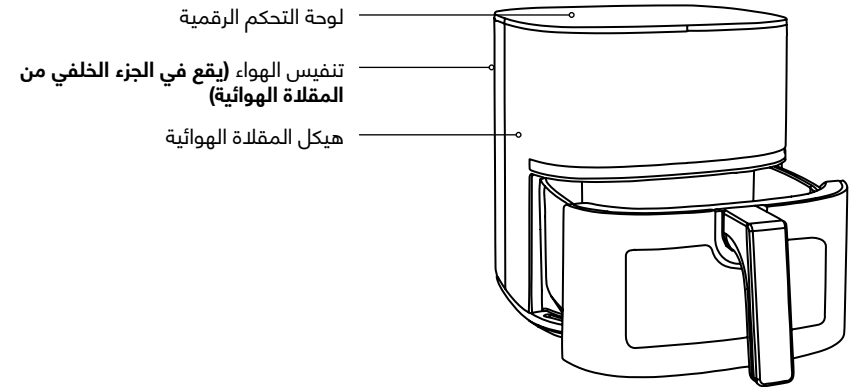
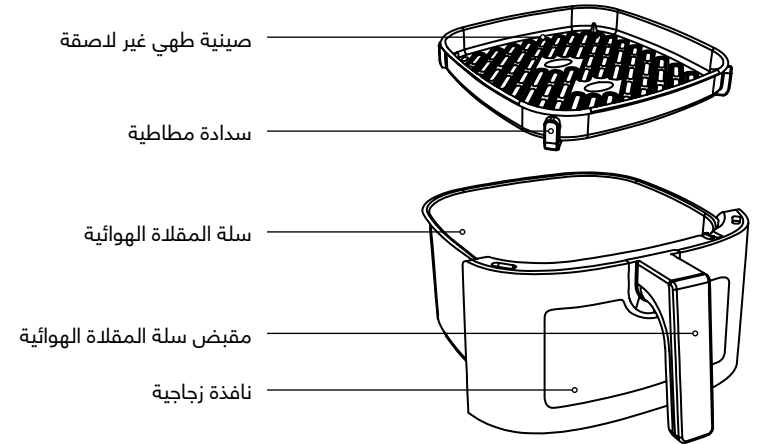
2 زر السهم لأسفل
يستخدم لتقليل وقت الطهي ودرجة الحرارة.

3 زر السهم لأعلى
يستخدم لزيادة وقت الطهي ودرجة الحرارة.

4 مؤشر حالة الطهي
الطهي - يضيء أثناء الطهي.
تم - يضيء عند اكتمال الطهي.

نظرة عامة على أجزاء المقللة الهوائية

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



التسخين المسبق

يوصى بالتسخين المسبق للمقلاة الهوائية قبل وضع الطعام ما لم تكن ساخنة بالفعل من دورة طهي سابقة. يقلل التسخين المسبق من وقت الطهي، ويحسن قوام الأطعمة المطهية.

- 1- ضع المقلاة الهوائية على سطح ثابت ومستوي ونظيف ومقاوم للحرارة وجاف، وبالقرب من مخرج التيار الكهربائي.
- 2- تأكد من قفل سلة المقلاة الهوائية في الوحدة.
- 3- وصل الوحدة بمأخذ الطاقة.
- 4- اضغط على **PREHEAT**.
- 5- اختياريًا، اضبط درجة حرارة ووقت التسخين المسبق. اضغط على زر **TEMP/TIME**، واستخدم مجموعة الأسهم لضبط درجة الحرارة أو الوقت.
- 6- اضغط على **START** لبدء التسخين المسبق.
- 7- بعد اكتمال التسخين المسبق تعرض الشاشة خطوط مشرطة.

٨ زر TEMP/TIME

اضغط على الزر للاختيار بين درجة حرارة الطهي والوقت قبل إجراء التعديلات.

٩ زر PREHEAT

يستخدم لتسخين المقلاة الهوائية مسبقًا قبل الطهي لتوفير الوقت وتحسين قوام الطعام.

١٠ زر REHEAT

يستخدم لإعادة تسخين بقايا الطعام (مثل البييتزا) للحصول على نتيجة مقرمشة.

١١ زر CANCEL

يستخدم لإلغاء البرنامج في أي وقت (أثناء اختيار البرنامج أو أثناء دورة الطهي). يؤدي الضغط على هذا الزر إلى إعادة الوحدة إلى وضع الاستعداد.

الإضاءة الداخلية

يتم تشغيل الإضاءة الداخلية تلقائيًا بمجرد بدء الطهي حتى اكتماله.

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 للأجزاء 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** 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.
- احذر **دائمًا** 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 فتحات الهواء.
- **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.

اختبار التشغيل الأولي

هذه الخطوة اختيارية، ولكن يوصى بها للتعرف على المقلاة الهوائية إسبنتالز، 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 سلة المقلاة الهوائية.

- 1- ضع المقلاة الهوائية على سطح ثابت ومستوي 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 **MENU**. بشكل افتراضي يومض رمز **FRIES**.
 - 5- اضغط على **TEMP/TIME**، واضبط درجة الحرارة على ٢٠٠ درجة مئوية.
 - 6- اضغط على **TEMP/TIME**، واضبط الوقت على ٥ دقائق.
 - 7- **اضغط على START** لبدء تشغيل الاختبار الأولي.
 - 8- بعد اكتمال وقت الطهي تظهر **End** على الشاشة.
 - 9- اترك الوحدة لتبرد.
- أنت الآن على أتم استعداد لاستخدام الوحدة. مع التمنيات بطهي مريح!

تم تصميم هذه البرامج مع الوقت المبرمج مسبقًا لها ودرجة حرارة اللازمة لبعض الأطعمة لإبعاد التخمين عن طهي الوجبات.

رمز الضبط المسبق	الوصف	الوقت الافتراضي	نطاق الوقت	درجة الحرارة الافتراضية	نطاق درجة الحرارة
	بطاطس محمرة	١٨ دقيقة	١ دقيقة - ١ ساعة	٢٠٠ درجة مئوية	٣٥ - ٧٥ درجة مئوية
	الدجاج	٢٥ دقيقة	١ دقيقة - ١ ساعة	١٩٠ درجة مئوية	٣٥ - ٧٥ درجة مئوية
	شرائح اللحم	١٦ دقيقة	١ دقيقة - ١ ساعة	٢٠٠ درجة مئوية	٣٥ - ٧٥ درجة مئوية
	البرجر	٢٠ دقيقة	١ دقيقة - ١ ساعة	٢٠٠ درجة مئوية	٣٥ - ٧٥ درجة مئوية
	السمك	٨ دقائق	١ دقيقة - ١ ساعة	٢٠٠ درجة مئوية	٣٥ - ٧٥ درجة مئوية
	سمبوسه	١٨ دقيقة	١ دقيقة - ١ ساعة	٢٠٠ درجة مئوية	٣٥ - ٧٥ درجة مئوية
	سجق	١٤ دقيقة	١ دقيقة - ١ ساعة	١٨٠ درجة مئوية	٣٥ - ٧٥ درجة مئوية
	بيتزا	١٢ دقيقة	١ دقيقة - ١ ساعة	١٦٠ درجة مئوية	٣٥ - ٧٥ درجة مئوية
	بروكلي	٨ دقائق	١ دقيقة - ١ ساعة	١٥٠ درجة مئوية	٣٥ - ٧٥ درجة مئوية
	كيك	٣٠ دقيقة	١ دقيقة - ١ ساعة	١٥٠ درجة مئوية	٣٥ - ٧٥ درجة مئوية

- ١- سخن المقلاة الهوائية. اتبع الخطوات الواردة في التسخين المسبق.
- ٢- بمجرد اكتمال التسخين المسبق أضف الطعام إلى السلة.
- ٣- حدد البرنامج بالضغط على زر MENU. اضغط بشكل متكرر حتى يتم تحديد برنامج الطهي المطلوب.
- ٤- اضبط درجة الحرارة بالضغط على زر TEMP/TIME، ثم استخدم مجموعة الأسهم.
- ٥- اضبط وقت الطهي بالضغط على زر TEMP/TIME، ثم استخدم مجموعة الأسهم.
- ٦- يمكن إجراء تعديلات في درجة الحرارة والوقت أثناء اختيار البرنامج أو في أي وقت أثناء دورة الطهي.
- ٧- اضغط على زر START للبدء.
- ٨- عند انتهاء وقت الطهي تعرض الشاشة (End) (النهاية).

- ٩- **تحذير!** احذر من البخار الساخن. انقل الطعام من سلة المقلاة الهوائية وقدمه.
- ١٠- اترك سلة المقلاة الهوائية وصينية الطهي لتبرد تمامًا قبل التنظيف.

رج الطعام

أثناء عملية الطهي هز السلة أو قلب الطعام لطهيه وتحميره بشكل متساوٍ. يوصى بهز السلة، أو تقليب طعامك مرة أو أكثر، إذا رغبت في ذلك.

⚠️ احترس:

- احذر دائمًا البخار الساخن عند سحب سلة المقلاة الهوائية من الوحدة.

الهوائية. قد ينتج عن الدهون الزائدة دخان عند تسخينها لفترة أطول.

- ١- 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 تآثر السوائل الساخنة.
- ٢- حسب نوع الطعام قد تكون السلة ثقيلة جدًا بحيث لا يمكن هزها. في هذه الحالة تأكد من وضع سلة المقلاة الهوائية على سطح ثابت ومقاوم للحرارة، ثم هزها أو قلب الطعام جيدًا. إذا لم تهتز السلة بسبب الوزن فاستخدم ملقط 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 دائمًا بتصريف أي دهون زائدة أو سوائل ساخنة من سلة المقلاة

1- احرص دائماً على تجفيف الطعام قبل الطهي للحصول على اللون البني المحبب (التحمير) وتجنب الدخان الزائد.

2- **يمنع** ملاء سلة المقلاة الهوائية بالطعام، إذا يؤدي الملاء الزائد إلى طهي غير متساوٍ. يوصى بقلبي كميات صغيرة من الطعام لأن هذا يسمح بتدوير الهواء بشكل مناسب للطهي وتحمير الطعام بشكل متساوٍ.

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 طهي. يسمح هذا أيضاً بالطهي والتحمير. احرص دائماً على مراعاة احتياطات السلامة عند هز السلة أو تقليب الأطعمة.

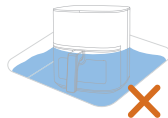
⚠ **تحذير:** لتجنب حدوث صدمة كهربائية أو تلف المقلاة الهوائية، افصل دائماً سلك الطاقة من مأخذ التيار الكهربائي قبل إجراء عملية التنظيف، وتأكد من أن جميع أجزاء وإكسسوارات المقلاة الهوائية قد تم تبريدها تماماً.

⚠ **احترس:**

- تجنب غمر سلك الطاقة أو المقلاة الهوائية في الماء أو أي سوائل أخرى.
- تجنب استخدام المنظفات الكاشطة أو الصوف الخشن أو ضمادات التنظيف المعدنية.
- تجنب التنظيف باستخدام حشوات تنظيف معدنية، فقد تنفصل شظايا معدنية منها مما يتسبب في خطر حدوث صدمة كهربائية.
- احرص على تجفيف جميع الأجزاء والإكسسوارات جيداً بعد التنظيف أو قبل الاستخدام أو قبل تخزين المقلاة الهوائية.
- تأكد من أن جميع الأجزاء والأسطح جافة تماماً قبل توصيل المقلاة الهوائية بمأخذ الطاقة، إذ قد يؤدي وجود أجزاء مبللة إلى حدوث صدمة كهربائية.
- احرص دائماً على تنظيف المقلاة الهوائية جيداً بعد الاستخدام.
- **يمنع** تخزين أي شيء فوق المقلاة الهوائية.
- **يمنع** تخزين أي شيء داخل المقلاة الهوائية بخلاف سلة الطهي.

طريقة ونصائح التنظيف	القطع والإكسسوارات
<ul style="list-style-type: none"> • الجزء الخارجي من المقلاة الهوائية بقطعة قماش ناعمة ورطبة. تجفف بمنشفة جيدة. • 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. • ⚠ تحذير! تأكد دائماً من جفاف السطح الداخلي والخارجي بما في ذلك ملف التسخين قبل التخزين أو استخدام المقلاة الهوائية. 	<p>قاعدة المقلاة الهوائية وسلك التوصيل</p>
<ul style="list-style-type: none"> • اغسل سلة المقلاة الهوائية بالماء الدافئ والصابون وإسفنجية غير كاشطة. تأكد من إزالة جميع الشحوم المتراكمة وبقايا الطعام. اشطف الأجزاء الداخلية جيداً 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 الأواني المعدنية ومواد التنظيف الكاشطة. 	<p>سلة المقلاة الهوائية</p>
<ul style="list-style-type: none"> • قم بإزالة السدادات المطاطية وغسلها بالماء الدافئ والصابون وإسفنجية غير كاشطة. تأكد من إزالة جميع الشحوم وبقايا الطعام. اشطف الأجزاء الداخلية جيداً وجففها بالكامل. ركب السدادات المطاطية قبل إعادة صينية الطهي إلى سلة المقلاة الهوائية. • اغسل صينية الطهي بالماء الدافئ والصابون وإسفنجية غير كاشطة. تأكد من إزالة جميع الشحوم وبقايا الطعام. اشطف الأجزاء الداخلية جيداً وجففها بالكامل. • ملاحظة: صينية الطهي بها طلاء غير لاصق. لتجنب أي ضرر يلحق بالطلاء غير اللاصق يمنع استخدام الأواني المعدنية ومواد التنظيف الكاشطة. 	<p>صينية الطهي والسدادات المطاطية</p>

⚠ **تحذير:** لا تغمر المقلاة الهوائية في الماء.



استكشاف الأعطال وإصلاحها

الضمان

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.
الطعام غير مطهي جيدًا	سلة المقلاة الهوائية محملة بإفراط.	يمنع ملاء سلة المقلاة الهوائية بالطعام، إذا يؤدي الملاء الزائد إلى طهي غير متساو. يوصى بقلّي 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.
ينبعث دخان أبيض أو بخار من الوحدة.	قد ينتج عن الزيت الزائد والأطعمة الغنية بالدهون بشكل طبيعي دخان أبيض أثناء الطهي.	وهذا أمر طبيعي. ومع ذلك، يوصى بإفراغ الزيوت أو الدهون المتراكمة في إناء الطهي بين دفعات الطهي لتجنب الدخان الزائد.
ينبعث دخان أبيض أو بخار من الوحدة.	لم يتم تنظيف سلة المقلاة الهوائية وصينية الطهي من الاستخدام السابق.	اتبع تعليمات العناية والصيانة لتنظيف الإكسسوارات، وإزالة بقايا الطعام الجاف أو الشحوم بعد كل استخدام.
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.	أوقف تشغيل الوحدة فورًا وافصلها عن التيار الكهربائي. انتظر حتى يتوقف الدخان قبل فتح سلة المقلاة الهوائية. نظف جميع الملحقات جيدًا.	
ينبعث دخان أسود من الوحدة.	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 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 E2	إغلاق حساس درجة الحرارة.	

ضمان محدود لمنتجات Nutricook

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 زيارة www.nutricookworld.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 الشرطي 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 دائمًا بشراء خدمات التأمين والتتبع عند إرسال المنتج للصيانة، وتذكر بأنك ستتكبّد رسوم الشحن والتجهيز ولن يغطيها الضمان لمدة عامين.

الاستثناءات والقيد

لا يطبق ضمان Nutricook المحدود لمدة عامين إلا على منتجات Nutricook الموزعة 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.

ويسري هذا الضمان في حالة استخدام المنتج من قبل المستهلك فحسب، ويُعد بإطلاع 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

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.

ملاحظات

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

تعد هذه الضمانات أو أي تعويضات سبق ذكرها حصرية وتحتل 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 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 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.

المقلدة الهوائية إسينشالز فيجين

رقم الطراز: AFE152V
جميع الحقوق محفوظة. | [nutricook](http://nutricook.com) | www.nutricookworld.com

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

Nutricook علامة تجارية مسجلة لصالح شركة Caliber Brands FZE.