



ستيمي

# دليل المستخدم

يرجى التأكد من قراءة دليل المستخدم بعناية قبل استخدام الجهاز.

التدابير الوقائية الهامة والمعلومات التحذيرية	٠٤
محتويات العلبة	٠٩
نظرة عامة على أجزاء جهاز ستيמי	١٠
تفاصيل لوحة التحكم	١١
قبل أن تبدأ	١٢
خزان المياه	١٣
التشغيل التجريبي	١٤
الأولي	١٥
برامج الطهي بالحمل الحراري	١٦
برامج الطهي بالبخار	١٨
برامج الطهي المختلط	٢٠
العناية بالجهاز والصيانة	٢٤
اكتشاف الأخطاء وإصلاحها	٢٦
الضمان	٢٨

## 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](http://www.nutricookworld.com)

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

# التدابير الوقائية الهامة والمعلومات التحذيرية

**⚠ تحذير:** يولد هذا الجهاز الحرارة ويتصاعد منه البخار أثناء الاستخدام. لتجنب خطر التعرض لإصابة خطيرة، يرجى قراءة جميع التعليمات بعناية قبل تشغيل الجهاز.

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

## السلامة العامة

- لا تلمس الأسطح الساخنة. استخدم الأيدي أو المقابض فقط. استخدم قفازات الفرن أو ممسكة الأواني.
- **لتجنب الحروق**، يجب توخي الحذر الشديد عند إخراج الملحقات مثل صينية الخبز التي تحتوي على زيت ساخن أو أي سوائل ساخنة أخرى.
- للحماية من الصدمات الكهربائية، لا تغمر السلك أو القابس أو الجهاز في الماء أو أي سائل آخر.
- الإشراف الدقيق ضروري عند استخدام أي جهاز من قبل الأطفال.
- هذا الجهاز ليس لعبة، وينبغي على الأطفال **عدم** اللعب به.
- يجب مراقبة الأطفال للتأكد من أنهم لا يلعبون بالجهاز.
- الجهاز **غير** مخصص للاستخدام من قبل الأشخاص (بما في ذلك الأطفال) الذين يعانون من ضعف القدرات الجسدية أو الحسية أو العقلية أو نقص الخبرة والمعرفة الكافية إلا إذا تلقوا الإشراف أو التعليمات المتعلقة باستخدام
- الجهاز من شخص مسؤول عن سلامتهم.
- احتفظ بالسلك بعيدًا عن متناول الأطفال والرضع لتجنب خطر التعرض لصدمة كهربائية.
- افصل الجهاز عن الكهرباء عندما لا يكون

- قيد الاستخدام وأثناء تركيبه أو فكه وقبل تنظيفه. اترك الجهاز يبرد قبل تركيب أو فك الأجزاء وقبل التنظيف.
- لا تستخدم هذا الجهاز لأي غرض آخر بخلاف الاستخدام المقصود. للاستخدام على سطح المنضدة في المنزل فقط. **لا تستخدم الجهاز خارج المنزل (في الهواء الطلق). فقد يتسبب سوء استخدام الجهاز في حدوث إصابات.**
- هذا الجهاز مخصص للأغراض الطهي فقط. ويجب عدم استخدامه لأغراض أخرى، مثل تدفئة الغرفة.
- هذا الجهاز مخصص للاستخدام المنزلي وللاستخدامات المماثلة مثل:
- مناطق المطبخ الخاصة بالموظفين في المتاجر والمكاتب وبيئات العمل الأخرى؛ البيوت الملحقة بالمزارع؛
- من قبل العملاء في الفنادق والموتيلات وغيرها من البيئات السكنية؛
- بيئات المبيت والإفطار
- هذا الجهاز **غير** مخصص للعمل بواسطة مؤقت خارجي أو نظام منفصل للتحكم في الجهاز عن بعد.
- لا تعيب بأي من آليات السلامة.
- لا تترك هذا الجهاز دون رقابة أثناء الاستخدام.
- لا تضع الجهاز على موقد غاز أو موقد

كهربائي ساخن أو في فرن ساخن أو بالقرب منه.

• ستؤدي الحرارة المنبعثة من مصدر خارجي إلى إتلاف الجهاز.

• لا تستخدم المقلاة الهوائية بالقرب من المواد القابلة للاشتعال مثل الستائر ومفارش المائدة، وغير ذلك، ضع الجهاز واستخدمه **دائمًا** على سطح مستو وثابت ومقاوم للحرارة بعيدًا عن مصادر الحرارة أو السوائل.

• لا تضغط على أو تضع أدوات الطبخ أو أواني الشواء أو الأطباق على الباب المفتوح.

• باب الفرن الخاص بهذا الجهاز مصنوع من الزجاج المقسى. هذا الزجاج أقوى من الزجاج العادي وأكثر مقاومة للكسر. يمكن أن ينكسر الزجاج المقسى، ولكن لن تحتوي القطع على حواف حادة. تجنب خدش سطح الباب أو خدش الحواف. إذا لاحظت أن باب الفرن به خدش أو شق، **فلا** تستخدم فرن المقلاة الهوائية البخارية. **اتصل بخدمة العملاء.**

• لا تترك باب الجهاز مفتوحًا لفترات طويلة من الوقت.

• لا تقم بتشغيل هذا الجهاز إذا لم يكن باب الفرن مغلقًا بالكامل. قم دائمًا بالطهي وباب الفرن مغلقًا بالكامل.

• لا تستخدم الجهاز كسطح عمل أو كسطح لتخزين الأشياء.

• **⚠ تحذير!** في حالة تلف باب فرن المقلاة الهوائية البخارية أو سدادة الباب، لا تستخدم الوحدة حتى يتم إصلاحها بواسطة فني مؤهل من الشركة المصنعة.

• **⚠ تحذير!** لا تقم بإدخال أي شيء في مفاتيح قفل الباب.

• لا تقم أبدًا بوضع الجهاز أمام الحائط مباشرة أو أمام أي أجهزة أخرى عند الطهي. تأكد من إبقاء الجهاز على مسافة لا تقل عن 10 سم على كلا الجانبين و30 سم أعلى الجهاز.

• لا تضع الفرن خلف ألواح الأثاث (على

سبيل المثال، الباب) حيث يمكن أن تتراكم الحرارة والرطوبة أثناء التشغيل مما قد يتسبب في تلف لاحق للجهاز أو الجزء الداخلي للوحدة أو الأرضية.

• لا تقم بتخزين أي شيء فوق الجهاز. لا تقم بتخزين أي شيء داخل فرن المقلاة الهوائية البخارية بخلاف الملحقات المرفقة مع الجهاز عندما لا يكون قيد الاستخدام.

• **⚠ تحذير!** عند الطهي باستخدام البرامج التي تستخدم البخار مثل "بخار" و "تقديم" و "خبز بالبخار" و "تحمير بالبخار"، وتأكد **دائمًا** من ملء خزان المياه بالماء وتأكد من إدخاله في القاعدة قبل بدء البرنامج.

• لا تضع أي مواد قابلة للاشتعال في تجويف الطهي مثل الورق أو الكرتون أو البلاستيك أو الستايروفوم أو الخشب.

• لا تضع أبدًا ورق الخبز أو ورق البرشمان (ورق الزبدة) داخل الوحدة. يمكن أن يتسبب دوران الهواء في رفع الورق ولامسة عنصر التسخين.

• لا تقم بتغطية صينية الخبز أو أي جزء من فرن المقلاة الهوائية البخارية برقائص معدنية. سيؤدي ذلك إلى ارتفاع درجة حرارة الوحدة.

• استخدم **دائمًا** الحاويات الآمنة للحرارة. توخ الحذر الشديد إذا كنت تستخدم أوعية غير معدنية أو زجاجية.

• **⚠ تحذير!** لا تستخدم أبدًا فرن المقلاة الهوائية البخارية لتسخين أو تعبئة الطعام في علب محكمة الغلق.

• سيتراكم الضغط داخلها ويمكن أن يؤدي إلى انفجارات محتملة تؤدي إلى تلف الجهاز وخطر الإصابة والحروق.

• لا تضع الأطعمة كبيرة الحجم أو الأواني المعدنية في فرن المقلاة الهوائية البخارية لأنها قد تتسبب في حدوث خطر الحريق أو خطر الصدمة الكهربائية و/أو الإصابة الشخصية.

• افتح باب الفرن بحذر. قد يؤدي استخدام المكونات التي تحتوي على الكحول إلى حدوث مزيج من الكحول والهواء.

- لا تدع الشرر أو اللهب المكشوف يتلامس مع الجهاز عند فتح الباب.
- لا تضع أي منتجات قابلة للاشتعال أو عناصر مبللة بمنتجات قابلة للاشتعال داخل الجهاز أو بالقرب منه أو عليه.
- لمنع تلف الفولاذ أو تغير لونه:
- لا تضع أدوات الفرن أو غيرها من الأشياء الصلبة مباشرة في الجزء السفلي من فرن المقلدة الهوائية البخارية لمنع الخدوش والكشط المحتمل.
- لا تضع رقائق الألومنيوم مباشرة على الجزء السفلي من فرن المقلدة الهوائية البخارية.
- تجنب ترك الأطباق أو الأطعمة الرطبة داخل الجهاز لفترة طويلة. يمكن أن تؤدي الرطوبة المنبعثة إلى تغير لون الوحدة أو تلفها.
- توخ الحذر عند إزالة الملحقات أو تركيبها لتجنب حدوث خدوش أو تأثيرات عرضية على الأسطح المصنوعة من الفولاذ المقاوم للصدأ.
- لا يؤثر تغير لون المينا أو الفولاذ المقاوم للصدأ على أداء الجهاز.
- تجنب استخدام الأواني أو أدوات الطهي التي قد تتآكل عند استخدام فرن المقلدة الهوائية البخارية.
- استخدم صينية عميقة للكيك الطري. تتسبب عصائر الفاكهة في بقع قد تكون دائمة.
- نوع المصباح الكهربائي المستخدم في هذا الجهاز مخصص للأجهزة المنزلية فقط. لا تستخدمه لإضاءة المنزل.
- لا تقم أبدًا بملء صينية الخبز بالزيت أو الدهون. قد يؤدي ذلك إلى نشوب حريق و/ أو التعرض لإصابة شخصية.
- لإيقاف تشغيل الجهاز، اضغط على زر (⏻) الطاقة ثم افصل القابس من الكهرباء عن طريق الإمساك بالقابس وسحبه. لا تفصل القابس من الكهرباء عن طريق سحبه السلك.

- **⚠ تنبيه:** سطح الجهاز ساخن: سطح: يولد هذا الجهاز الحرارة ويتصاعد منه البخار أثناء الاستخدام. يجب اتخاذ الاحتياطات المناسبة لمنع خطر الإصابة بحروق أو حدوث الحرائق أو غيرها من الإصابات للأشخاص أو تعرض الممتلكات للتلف.
- **⚠ تنبيه:** يكون هذا الجهاز ساخنًا أثناء التشغيل ويظل ساخنًا لبعض الوقت بعد إيقاف التشغيل. احرص دائمًا على ارتداء وسائل الحماية المناسبة لليد عند التعامل مع المواد الساخنة وارتك الأجزاء المعدنية تبرد قبل التنظيف. لا تضع أي شيء فوق الجهاز أثناء تشغيله أو عندما يكون ساخنًا. تجنب ملامسة الأجزاء المتحركة.
- **⚠ تحذير!** قد يتسبب البخار المتصاعد في حدوث حروق. توخ الحذر من البخار الساخن عند فتح باب الفرن. تتسرب الحرارة والبخار بمجرد فتح باب الفرن. لا تضع يديك ووجهك أبدًا فوق الجهاز بمجرد فتح باب الفرن لتجنب الإصابة والحروق الخطيرة.
- **⚠ تحذير!** لا تلمس أبدًا وعاء التبخير أثناء الطهي وبعده. يصل وعاء التبخير الموجود داخل فرن المقلدة الهوائية البخارية إلى درجات حرارة مرتفعة مما قد يسبب حروقًا شديدة. تجنب أي ملامسة مباشرة لهذا العنصر أثناء أو بعد الطهي.
- لتجنب خطر نشوب الحرائق وتلف الممتلكات والإصابة الشخصية، لا ترش زيت الطهي في تجويف الطهي.
- **⚠ تحذير:** لا تلمس أي ملحقات أثناء الطهي أو بعده مباشرة. اترك الوحدة تبرد.
- **⚠ تنبيه:** أثناء الطهي، يتصاعد الهواء الساخن والبخار من فتحة مخرج الهواء. احتفظ بمسافة بين فتحة مخرج الهواء ويديك ووجهك. أيضًا، توخ الحذر من البخار والهواء الساخن عند فتح باب الفرن.
- **⚠ تنبيه:** لا تقم بسد فتحات التهوية/البخار.

- تأكد من عدم انسداد فتحات التهوية. ستكون المنطقة المحيطة بفتحات التهوية ساخنة أثناء الاستخدام وبعده.
- لتجنب الحروق والإصابات الشخصية، استخدم دائمًا وسائل حماية مناسبة لليد (مثل قفازات الفرن) وتوخي الحذر عند وضع الطعام أو إخراجها من الوحدة. كن حذرًا للغاية عند وضع أوعية الطهي داخل الوحدة أو إخراجها لتجنب انسكاب محتويات الطعام.
- **⚠ تنبيه:** بعد الطهي، يصبح فرن المقلدة الهوائية البخارية وملحقاته والأطعمة المطهية ساخنة. يجب توخي الحذر الشديد عند التعامل مع الملحقات وعند إخراج الطعام.
- لا تلمس الأسطح الساخنة بأيدي غير محمية.
- لا تقم أبدًا بإدخال الأيدي غير المحمية في الجهاز حتى يبرد إلى درجة حرارة الغرفة.
- **⚠ تنبيه:** يجب توخي الحذر الشديد عند التخلص من الزيت الساخن أو السوائل الساخنة من صينية الخبز.
- عند طهي الأطعمة ذات الطبيعة الغنية بالدهون، يمكن للزيت والدهون المتجمعة في صينية الخبز أن تشعل النار إذا تم تسخينها بشكل زائد. لا تقم أبدًا بترك فرن المقلدة الهوائية البخارية دون مراقبة عند طهي الطعام بالزيت والدهون.
- لا تقم أبدًا بتحريك الجهاز أثناء وبعد الطهي.
- **⚠ تحذير:** إذا بدأ انبعاث دخان أسود من الجهاز، أوقف تشغيل فرن المقلدة الهوائية البخارية وافصلها عن الكهرباء. يعد الدخان الأبيض أمرًا طبيعيًا ويمكن أن ينتج عن تسخين الدهون أو تناثر الطعام. يشير الدخان الأسود إلى أن الطعام يحترق أو أن هناك مشكلة في الدائرة الكهربائية. قم بإيقاف تشغيل الوحدة على الفور ولا تفتح باب الجهاز. انتظر حتى يتوقف الدخان قبل فتح باب الجهاز. اتصل بخدمة العملاء للحصول على أي مساعدة.

- **⚠ تحذير:** إذا بدأ هذا الجهاز في التعطل أثناء الاستخدام، قم بإيقاف تشغيله على الفور ثم أزل القابس من الكهرباء. لا تستخدم أو تحاول إصلاح الجهاز المعطل.
- لا تنظف الجهاز باستخدام إسفنجات تنظيف معدنية. حيث يمكن للأجزاء الجهاز المعدنية أن تقطع الإسفنج وتلامس الأجزاء الكهربائية، مما يؤدي إلى خطر التعرض لصدمة كهربائية.
- **⚠ تحذير:** لا تستخدم أي جهاز تنظيف بالبخار لتنظيف فرن المقلدة الهوائية.
- لا تقم بشطف الجهاز تحت صنوبر المياه.
- ينبغي على جميع مستخدمي الجهاز قراءة دليل التعليمات هذا وفهمه قبل تشغيل هذا الجهاز أو تنظيفه. يعتبر عدم اتباع أي من التدابير الوقائية والتعليمات الهامة للاستخدام الآمن إساءة استخدام للجهاز وقد يجعل الضمان لاغيًا ويؤدي إلى خطر التعرض لإصابة خطيرة.
- ينصح بإجراء الصيانة المناسبة بعد كل استخدام. يرجى الرجوع إلى قسم العناية بالجهاز والصيانة الوارد في دليل المستخدم هذا. اترك الجهاز يبرد قبل التنظيف.

**⚠ تحذير!** لتجنب خطر التعرض لصدمة كهربائية، لا تقم أبداً بغمر السلك أو القابس أو الجهاز في الماء أو السوائل الأخرى.

## محتويات العلبة

- مقلاة هوائية البخار بقدرة ١٦٠٠ وات مع خزان ماء
- رف أسلاك من الفولاذ المقاوم للصدأ SS ٣٠٤
- سلة قلي من الفولاذ المقاوم للصدأ SS ٣٠٤
- صينية خبيز من الفولاذ المقاوم للصدأ SS ٣٠٤
- دليل المستخدم

### مواصفات المنتج:

الموديل	السعة	الطاقة	الجهد الكهربائي	الوزن	الأبعاد
سليمي إس تي ٠١	٢٤ لتر	١٦٠٠ وات	٢٢٠-٢٤٠ فولت ٦٠/٥٠ هرتز	١٠ كجم	٣٣,٦ × ٤٤,٥ × ٤٣ سم

بسلك أو قابس تالف أو في حالة تعطل الجهاز أو سقوطه أو تلفه بأي شكل من الأشكال. أحضر الجهاز إلى فني متخصص لفحصه أو إصلاحه أو تعديله كهربائياً وميكانيكياً.

يعتبر استخدام الموائمات والمحولات تعديل غير مصرح به للمنتج وبالتالي يجعل الضمان لاغياً. قد يؤدي استخدام هذا الجهاز في مواقع ذات مواصفات كهربائية مختلفة إلى تلف المنتج.

لا تستخدم سلك تمديد. يتم استخدام سلك إمداد طاقة قصير لهذا الجهاز لتقليل مخاطر إمساك الأطفال بالسلك ومنعه من اللاتفاف على الكاونتر أو سطح الطاولة، حيث قد يتم سحبه أو التعثر فيه عن طريق الخطأ.

**احتفظ بهذه التعليمات!**

**للاستخدام المنزلي فقط**

تصنيف هذا الجهاز هو ٢٢٠-٢٤٠ فولت، ٦٠/٥٠ هرتز. لا تستخدم هذا المنتج في مواقع ذات مواصفات كهربائية مختلفة أو أنواع مقابس مختلفة. لا تشغل الجهاز بأي نوع من أنواع موائم القابس أو جهاز تحويل الجهد، فقد يتسبب ذلك في حدوث قصور في التيار الكهربائي أو نشوب حريق أو التعرض لصدمة كهربائية أو لإصابة شخصية أو تلف المنتج.

لا تقم بتعديل القابس بأي شكل من الأشكال، لأن القيام بذلك سيجعل الضمان لاغياً.

لا تسحب سلك الطاقة أو تلويه أو تسيء معاملته.

قد يؤدي استخدام الملحقات وقطع الغيار غير الموصى بها أو غير المباعة من قبل نيوتري كوك إلى نشوب حريق أو حدوث صدمة كهربائية أو إصابة شخصية أو تلف المنتج وسوف يجعل الضمان لاغياً.

في حالة تلف سلك إمداد الطاقة، يجب تغييره فقط بواسطة وكيل الخدمة أو الأشخاص المتخصصين بشكل مماثل لتجنب حدوث المخاطر.

أوقف تشغيل الطاقة دائماً وافصل الجهاز عن الكهرباء عندما لا يكون قيد الاستخدام أو قبل التنظيف.

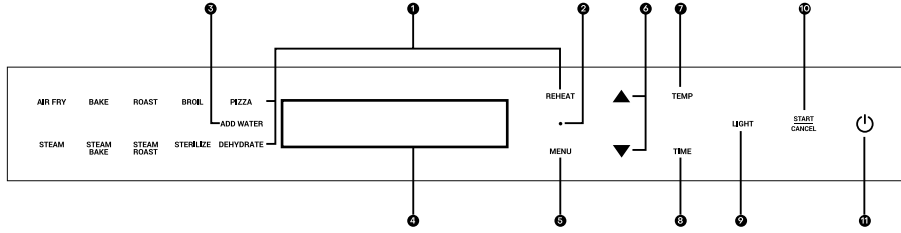
لا تسمح للسلك بالتدلي من حافة الطاولة أو الكاونتر. لا تسحب سلك الطاقة أو تلويه أو تتلفه. لا تدع السلك يلامس الأسطح الساخنة، بما في ذلك الموقد.

لا تدع السلك يتدلى على حافة الطاولة أو الكاونتر أو يلامس الأسطح الساخنة. يمكن أن يتشابك السلك أو يتسبب في سقوط الجهاز.

يوصى بفحص الجهاز وسلك الطاقة بانتظام. لا تقم بتشغيل هذا الجهاز

# تفاصيل لوحة التحكم

مقبض جهاز ستيמי هو أيضًا لوحة تحكم. تعرف على عناصر التحكم المختلفة ووظائفها.



## 0 زر القائمة

اضغط للتنقل بين برامج الطهي المختلفة.

## 1 مفاتيح الأسهم

قم بشكل لضبط درجة حرارة ووقت الطهي. اضغط على السهم لأعلى لزيادة الحرارة، والسهم لأسفل لتقليلها

## ٧ زر الحرارة

اضغط لتحديد درجة حرارة الطهي قبل إجراء التعديلات باستخدام زر السهم لأعلى أو زر السهم لأسفل.

## ٨ زر الوقت

اضغط لتحديد وقت الطهي قبل إجراء التعديلات باستخدام زر السهم لأعلى أو زر السهم لأسفل.

## ٩ زر الإضاءة

اضغط لتشغيل المصباح الكهربائي وإيقاف تشغيله.

## 10 زر البدء/الإلغاء

اضغط على هذا الزر لبدء أو إلغاء الطهي.

## 11 زر الطاقة

اضغط على زر الطاقة لتشغيل الجهاز أو إيقاف تشغيله.

## 1 برامج الطهي

حدد أيًا من برامج الطهي التالية باستخدام زر القائمة (باستثناء إعادة التسخين):

### الحمل الحار

شواء  
قلي هوائي  
خبيز  
تحمير  
إعادة التسخين \* اضغط على الزر مباشرة

### البخار

بخار  
تعقيم

### الحمل الحار + البخار

خبيز بالبخار  
تحمير بالبخار

## 2 مؤشر إعادة التسخين

يضيء عند اختيار برنامج إعادة التسخين.

## 3 مؤشر إضافة الماء

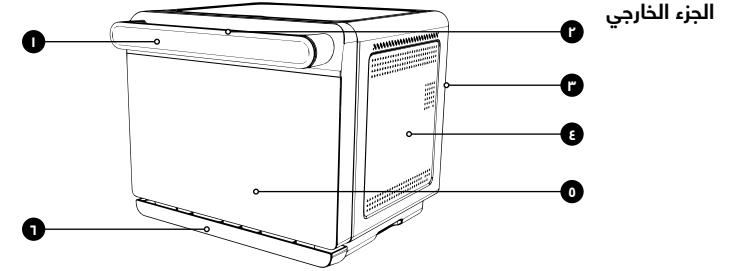
يضيء مؤشر إضافة الماء ويومض على الشاشة في حالة عدم وجود ماء في خزان المياه.

## 4 شاشة عرض درجة الحرارة/الوقت/رسائل الحالة

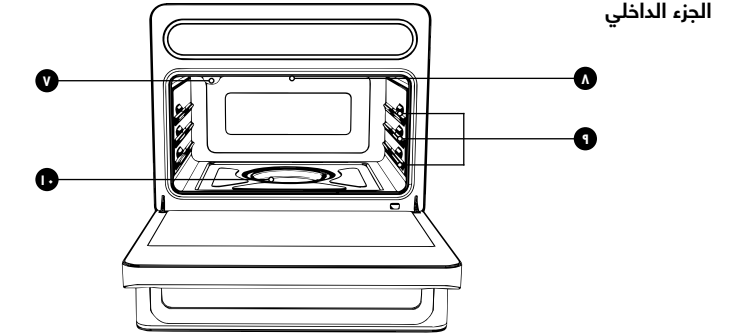
تعرض درجة حرارة الطهي والوقت ورسائل الحالة الخاصة بالوحدة.

# نظرة عامة على أجزاء جهاز ستيمي

\*ملاحظة: هذه الصور لغرض التوضيحات المرئية فقط. يرجى الرجوع دائمًا إلى الجهاز الفعلي.



## الجزء الخارجي



## الجزء الداخلي



## الملحقات

## ٨ عنصر التسخين العلوي

## ٩ حامل الرفوف

## 10 لوحة تبخير من الفولاذ المقاوم للصدأ SS 304

## 11 صينية خبيز من الفولاذ المقاوم للصدأ SS 304

## 12 ١٢ رف سلكي من الفولاذ المقاوم للصدأ SS 304

## 13 سلة قلي من الفولاذ المقاوم للصدأ SS 304

## 1 لوحة التحكم

## 2 المقبض

## 3 فتحة البخار (توجد في الجزء الخلفي من الوحدة)

## 4 الجزء الداخلي للجهاز من الفولاذ المقاوم للصدأ

## 5 باب الفرن

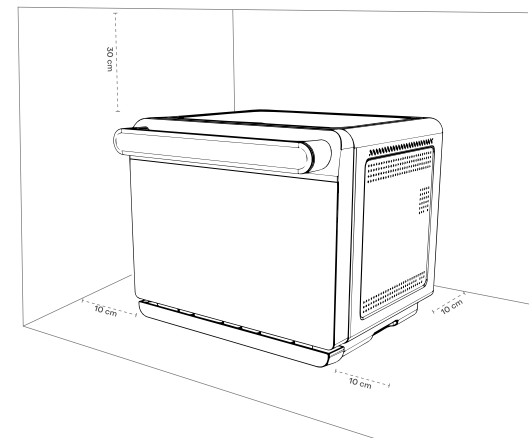
## 6 خزان المياه

## ٧ المصباح الكهربائي

١. قم بإزالة جميع مواد التعبئة والتغليف والأشرطة وأي ملصقات مؤقتة موجودة داخل وخارج جهاز ستيمي وتخلص منها بأمان. تأكد من عدم وجود مواد تعبئة وتغليف في الجزء السفلي وحول جهاز ستيمي وملحقاته.

٢. تأكد من عد جميع الأجزاء (راجع الصفحات ٩-١٠ من دليل المستخدم هذا للحصول على القائمة الكاملة للأجزاء المضمنة)

٣. ضع جهاز ستيمي على سطح ثابت ومستو ونظيف ومقاوم للحرارة وجاف وبعيدًا عن مصادر الحرارة الخارجية. تأكد من وجود مسافة لا تقل عن ١٠ سم على كلا الجانبين و٣٠ سم أعلى الجهاز.

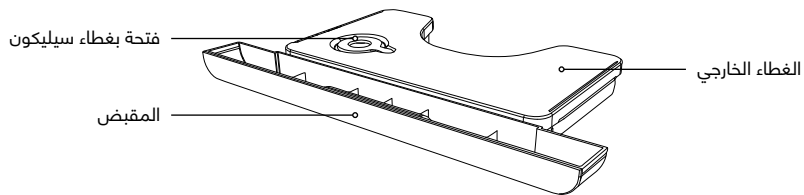


٤. يرجى قراءة جميع التدابير الوقائية الهامة والمعلومات التحذيرية الواردة في دليل المستخدم. قد يؤدي عدم قيامك بذلك إلى تلف الممتلكات و/أو حدوث إصابات شخصية.

٥. اتبع تعليمات العناية والصيانة الواردة في دليل المستخدم هذا لتنظيف جهاز ستيمي وملحقاته قبل الطهي. تأكد من أن جميع أسطح الجهاز وملحقاته جافة قبل استخدام الوحدة.

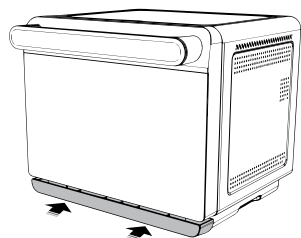
**تحذير!** يرجى قراءة دليل المستخدم بعناية وبشكل كامل واحتفظ به للرجوع إليه في المستقبل. قد يؤدي عدم الالتزام بتعليمات السلامة إلى حدوث إصابات خطيرة.

يقوم خزان المياه بوظيفة التخزين، حيث يحتفظ بإمدادات المياه التي يتم ضخها بعد ذلك إلى وعاء التبخير لتوليد البخار. يحمل ما يصل إلى ١ لتر من الماء الذي يمكن استخدامه لمدة تصل إلى ساعة واحدة من الطهي.



## تركيب خزان المياه:

١. قبل الطهي بالبرامج التي تستخدم البخار، قم بملء خزان المياه بالماء المقطر العذب من خلال الفتحة الموجودة أعلى الغطاء العلوي.
٢. قم بتغطية الفتحة بغطاء السيليكون وتأكد من إغلاقه بإحكام.
٣. ضع خزان المياه على القاعدة وقم بتحريكه برفق حتى يتوازى تمامًا مع باب الفرن. تأكد من أنها مثبتت بشكل صحيح لتجنب أي تسرب أثناء عملية الطهي.

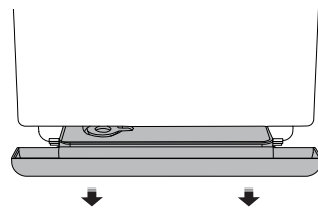


## ملاحظة:

تأكد دائمًا من نظافة خزان المياه قبل وبعد استخدام فرن المقلدة الهوائية البخارية.

## إزالة خزان المياه:

اسحب خزان المياه وحركه للخارج برفق.



## تنظيف خزان المياه:

١. قم بإزالة الغطاء العلوي واغسل جميع الأجزاء بلطف بالماء الدافئ والصابون باستخدام قطعة قماش ناعمة أو إسفنجة غير كاشطة.
٢. اشطفه جيدًا واتركه يجف في الهواء.
٣. قم بتركيب الغطاء العلوي وتأكد من إغلاقه بشكل صحيح من جميع الجوانب.

## ملاحظة:

لا تغسل خزان المياه في غسالة الأطباق.  
لا تملأ خزان المياه بأي سوائل أخرى،

# التشغيل التجريبي الأولي

نوصي بإجراء اختبار أولي للتعرف على جهاز ستيمي والتأكد من أن الجهاز يعمل بشكل صحيح. كما أنها ستساعد على التخلص من أي بقايا أو آثار روائح من الجهاز والتي قد تظل موجودة فيها بعد الشحن.

# الطهي

يتميز جهاز ستيمي بعنصر تسخين مزدوج ومزود بـ 11 برنامج طهي يعمل بالحمل الحراري والبخار والحمل الحراري + البخار. أستمتع بالطعام المقرمش من خلال الطهي بخاضية الحمل الحراري، أو استمتع بروعة الطهي بالبخار أو اجمع بين الميزتين لتجربة اندماج فريدة من نوعها.

راجع تدابير السلامة وتعليمات كيفية الاستخدام الواردة أدناه.

## ⚠ تحذير:

- لا تلمس السطح الساخن وملحقات الجهاز أثناء الطهي أو بعده مباشرة. تصبح الملحقات ساخنة للغاية أثناء عملية الطهي. تجنب ملامسة الأجزاء الساخنة. احرص دائماً على ارتداء وسائل حماية مناسبة لليد عند التعامل مع المواد الساخنة لتجنب الحروق والإصابات الجسدية الخطيرة. اترك الملحقات تبرد تمامًا قبل التنظيف.
- لا تقم أبداً بلمس وعاء التبخير أثناء الطهي وبعده. تصل لوحة التبخر الموجودة داخل فرن المقللة الهوائية البخارية إلى درجات حرارة يمكن أن تسبب حروقاً شديدة. تجنب أي ملامسة مباشرة لهذا العنصر أثناء أو بعد الطهي.
- عند الطهي باستخدام الوظائف التي تستخدم البخار (مثل البخار والتعقيم والخبيز بالبخار والتحمير بالبخار)، قم دائماً بملء خزان المياه بالماء وتأكد من إدخاله في الجزء السفلي من الوحدة قبل بدء البرنامج.
- توخ الحذر من البخار الساخن عند فتح باب الفرن. تتسرب الحرارة والبخار بمجرد فتح باب الفرن. لا تضع يديك ووجهك أبداً فوق الجهاز بمجرد فتح باب الفرن لتجنب الإصابة والحروق الخطيرة.
- لا تضع الأطعمة كبيرة الحجم في فرن المقللة الهوائية البخارية.
- لا تقم بسد فتحات التهوية.
- لا تغطي فرن المقللة الهوائية بأي شيء. لا تقم بوضع أي شيء فوق الجهاز.
- لا تترك هذا الجهاز دون رقابة أثناء الاستخدام.
- استخدم دائماً قفازات الفرن أو القفازات المقاومة للحرارة، وكذلك ملقط الطعام لتقليب أو هز الطعام أو عند إخراج الطعام. كن حذراً للغاية لأن الجهاز والأطعمة المطهية تكون ساخنة جداً.
- لا تملأ خزان المياه بأي سائل أخرى،
- عند طهي الأطعمة ذات الطبيعة الغنية بالدهون، قم بإفراغ الزيوت أو الدهون المتراكمة في صينية الخبيز بين دفعات الطهي لتجنب الدخان الزائد.

## ملاحظة:

- تأكد من ملء خزان المياه بالماء وتأكد من إدخاله في القاعدة قبل بدء تشغيل الاختبار الأولي هذا.
- يجب أن يتم هذا الإجراء دون وجود طعام داخل الوحدة.

## الخطوة 1: التشغيل

- قم بتوصيل فرن المقللة الهوائية البخارية بماخذ الطاقة.
- قم بتشغيل فرن المقللة الهوائية البخارية بالضغط على زر الطاقة.

## الخطوة 2: اختر التعقيم

- اضغط على زر القائمة لاختيار التعقيم.

## الخطوة 3: ضبط الوقت

- لضبط الوقت، اضغط على زر الوقت.
- اضغط مع الاستمرار على زر السهم للأسفل لضبط الوقت على 10 دقائق.

## ملاحظة:

- راجع جدول برامج الطهي لمعرفة النطاق الزمني.
- لا يمكن إجراء أي تعديل على درجة الحرارة عند استخدام وظيفة التعقيم. تم ضبطها افتراضياً على 100 درجة مئوية.

## الخطوة 4: بدء التشغيل التجريبي الأولي

- بعد ضبط كافة الإعدادات، اضغط على زر بدء/إلغاء زر "إلغاء" بدء تشغيل الاختبار الأولي.
- سيبدأ فرن المقللة الهوائية البخارية إلى دورة الطهي، وستعرض الشاشة

وقت العد التنازلي، مما يشير إلى الوقت المتبقي للطهي.

## الخطوة 5: اكتمال التشغيل التجريبي الأولي

- عند انتهاء الوقت، ستعرض شاشة فرن المقللة الهوائية البخارية "إيقاف".
- ملاحظة: بعد اكتمال التشغيل التجريبي الأولي، ستستمر مروحة الفرن في العمل لمدة 30 ثانية تقريباً لتبريد الجزء الداخلي.

## الخطوة 6: فتح باب الفرن

- افتح باب الفرن بحذر باستخدام المقبض.
- استخدم قفازات الفرن أو القفازات المقاومة للحرارة للتعامل مع الأسطح الساخنة.
- اترك الوحدة تبرد.

أنت الآن على أتم استعداد. مع رحلة طهي سعيدة!



# برامج الطهي بخاصية الحمل الحراري

تستخدم برامج الطهي التالية عنصر التسخين العلوي فقط. تستخدم برامج الطهي هذه الحرارة الشديدة لملف التسخين والمروحة القوية لضمان دوران الحرارة بكفاءة داخل حجرة الطهي.

**⚠ تنبيه:** عند استخدام هذه البرامج، تأكد دائمًا من إدخال صينية الخبز في الجزء السفلي من الوحدة لحماية وعاء التبخير من بقايا الزيت والطعام الناتجة أثناء الطهي.

يمكن أن تدخل جزيئات الطعام الصغيرة الناتجة عن عملية الطهي إلى فتحة مدخل الماء في وعاء التبخير مما يؤدي إلى انسداد محتمل.

0-/+ درجة مئوية	30- درجة مئوية - 90 درجة مئوية	0- درجة مئوية	درجة حرارة الطهي	مثالي لتجفيف الفواكه والخضروات. يزيل الرطوبة من الطعام باستخدام حرارة منخفضة وأوقات تجفيف طويلة.	التجفيف
10-/+ دقيقة	1 ساعة - 12 ساعة	1:00- (ساعة واحدة)	وقت الطهي		
0-/+ درجة مئوية	40- درجة مئوية - 230- درجة مئوية	170- درجة مئوية	درجة حرارة الطهي	مثالية لإعادة تسخين شرائح البيتزا والخبز والمعجنات المتبقية.	إعادة تسخين
1-/+ دقيقة	1 ساعة - 1 ساعة	1:00- (10 دقيقة)	وقت الطهي	لا يستخدم لإعادة تسخين الشوربة أو الحساء.	

## الخطوة ٤: ضبط وقت الطهي

### راجع جدول برامج الطهي لمعرفة النطاق الزمني.

- لضبط وقت الطهي، اضغط على زر الوقت.
- استخدم مفاتيح الأسهم لزيادة أو تقليل وقت الطهي حسب الحاجة.
- **ملاحظة:** اضغط مع الاستمرار على مفاتيح الأسهم لضبط وقت الطهي بسرعة.

## الخطوة ٥: بدء عملية الطهي

- بعد ضبط جميع الإعدادات (البرنامج ودرجة الحرارة والوقت)، اضغط على زر **بدء/إلغاء** لبدء الطهي.
- سيدخل فرن المقلدة الهوائية البخارية إلى دورة الطهي، وستعرض الشاشة وقت العد التنازلي، مما يشير إلى الوقت المتبقي للطهي.

## الخطوة ٦: اكتمال الطبخ

- عند انتهاء وقت الطهي، ستعرض شاشة فرن المقلدة الهوائية البخارية "إيقاف".
- **ملاحظة:** بعد الطهي، ستستمر المروحة في العمل لمدة 30 ثانية تقريبًا لتبريد الجزء الداخلي.

## الخطوة ٧: فتح باب الفرن

- افتح باب الفرن بحذر باستخدام المقبض.

## الخطوة ١: التشغيل

- قم بتوصيل فرن المقلدة الهوائية البخارية بماخذ الطاقة.
- قم بتشغيل فرن المقلدة الهوائية البخارية بالضغط على زر **الطاقة**. جميع برامج الطهي مضاءة. يومض برنامج **القلي الهوائي** على الشاشة كبرنامج الطهي الافتراضي.

## الخطوة ٢: اختيار برنامج الطبخ

- اضغط على زر القائمة لاختيار البرنامج.
- **ملاحظة:** بالنسبة لبرنامج **إعادة التسخين**، يمكنك الضغط مباشرة على زر **إعادة التسخين**. ينطفئ مصباح المؤشر للإشارة إلى أنه غير نشط.
- بمجرد تحديد البرنامج المطلوب، انتقل إلى الخطوة رقم 3.

## الخطوة ٣: ضبط درجة حرارة الطهي:

### راجع جدول برامج الطهي لمعرفة نطاق درجة الحرارة.

- اضغط على زر **درجة الحرارة** الموجود على لوحة التحكم للدخول إلى وضع ضبط درجة الحرارة. سوف تومض شاشة درجة الحرارة.
- استخدم مفاتيح الأسهم لزيادة أو تقليل درجة حرارة الطهي حسب وظيفتك.
- **ملاحظة:** اضغط مع الاستمرار على مفاتيح الأسهم لضبط درجة حرارة الطهي بسرعة.

برنامج الطهي	الوظيفة	الإعدادات	افتراضي	النطاق القابل للتعديل	زيادة المؤقت
القلي الهوائي	مثالي للحصول على قوام مقرمش وبني ذهبي في مجموعة متنوعة من الأطعمة. توفير بديل صحي للقلي العميق.	درجة حرارة الطهي	200 درجة مئوية	40- درجة مئوية - 230- درجة مئوية	0-/+ درجة مئوية
		وقت الطهي	20:00- (دقيقة)	1 ساعة - 12 ساعة	1-/+ دقيقة
الخبز	مثالي لخبز الكعك والبسكويت والمعجنات.	درجة حرارة الطهي	180 درجة مئوية	40- درجة مئوية - 230- درجة مئوية	0-/+ درجة مئوية
		وقت الطهي	12:30- (دقيقة)	1 ساعة - 1 ساعة	1-/+ دقيقة
التحمير	مثالي لطهي مجموعة متنوعة من اللحوم والدواجن.	درجة حرارة الطهي	200 درجة مئوية	40- درجة مئوية - 230- درجة مئوية	0-/+ درجة مئوية
		وقت الطهي	12:30- (دقيقة)	1 ساعة - 1 ساعة	1-/+ دقيقة
الشواء	مثالي للتحمير في أسطح اللوحة المقاومة للحرارة والفرغران والحلويات.	درجة حرارة الطهي	230 درجة مئوية	لا ينطبق	غير قابل للتعديل
		وقت الطهي	1:00- (10 دقائق)	1 دقيقة - 30 دقيقة	1-/+ دقيقة
البيتزا	مثالية لزيادة الجبن وتحميره، والطبقة العلوية وتحضير عجينة البيتزا.	درجة حرارة الطهي	180 درجة مئوية	40- درجة مئوية - 230- درجة مئوية	0-/+ درجة مئوية
		وقت الطهي	10:12- (دقيقة)	1 ساعة - 1 ساعة	1-/+ دقيقة

- استخدم قفازات الفرن أو القفازات المقاومة للحرارة للتعامل مع الأسطح الساخنة.

## ما هو التبخير؟

**التبخير** هو طريقة طهي توفر العديد من المزايا. وهو معروف بقدرته على الحفاظ على المحتوى الغذائي للطعام، مما يضمن الاحتفاظ بالفيتامينات والمعادن والعناصر المضادة للأكسدة. بالمقارنة مع تقنيات الطهي الأخرى مثل الغليان أو القلي، يساعد التبخير في الحفاظ على النكهات الطبيعية وقوام المكونات. تمنع الحرارة اللطيفة والحد الأدنى من ملامسة الماء الطعام من أن يصبح طرياً بشكل مفرط أو فقدان لونه النابض بالحياة. يعد الطهي بالبخار خياراً متعدد الاستخدامات ومناسباً لمجموعة واسعة من الأطعمة، بما في ذلك الخضروات والمأكولات البحرية والدواجن والحبوب. وهو إحدى طرق الطهي الموفرة للوقت والموفرة للطاقة ويتطلب الحد الأدنى من الإعداد والمراقبة.

**ملاحظة: هز/تقليب الطعام:** في منتصف عملية الطهي، نوصي بهز السلة أو تقليب المواد الغذائية. فهذا يحسن من عملية الطهي والتحمير.

# برامج الطهي بالبخار

تستخدم برامج الطهي التالية التسخين السفلي فقط لتوليد البخار. تتضمن العملية ضخ الماء من خزان المياه إلى وعاء التبخير لتوليد البخار.

## ملاحظة:

- **قبل الطهي، تأكد دائماً** من ملء خزان المياه بالماء وتأكد من إدخاله في القاعدة قبل بدء البرنامج الذي يستخدم البخار.
- **أثناء الطهي،** إذا أصبح خزان المياه فارغاً، سيومض **مؤشر إضافة الماء** على الشاشة ويظل يومض باستمرار، مما يدفع الوحدة إلى إيقاف الطهي تلقائياً؛ وللاستئناف الطهي، أعد ملء خزان المياه بالماء وأدخله في الجزء السفلي من الوحدة. اضغط على زر **بدء/إلغاء** لاستئناف الطهي. سيختفي **مؤشر إضافة الماء**.
- **نوصي باستخدام الماء المقطر للحصول على أداء بخار مثالي بدلاً من مياه الصنبور.** قد يؤدي ماء الصنبور إلى تراكم الرواسب المعدنية والقشور مما يقلل من كفاءة وظيفة البخار. لا تملأ خزان المياه بأي سوائل أخرى.
- لا تملأ خزان المياه بأي سوائل أخرى،

- سيبدل فرن المقلدة الهوائية البخارية إلى دورة الطهي، وستعرض الشاشة وقت العد التنازلي، مما يشير إلى الوقت المتبقي للطهي.

## الخطوة 1: اكتمال الطبخ

- عند انتهاء وقت الطهي، ستعرض شاشة فرن المقلدة الهوائية البخارية **"إيقاف"**.

**ملاحظة:** بعد الطهي، ستستمر المروحة في العمل لمدة ٣٠ ثانية تقريباً لتبريد الجزء الداخلي.

## الخطوة ٧: فتح باب الفرن

- افتح باب الفرن بحذر باستخدام المقبض.
- استخدم قفازات الفرن أو القفازات المقاومة للحرارة للتعامل مع الأسطح الساخنة.

## الخطوة ١: التشغيل

- قم بتوصيل فرن المقلدة الهوائية البخارية بماخذ الطاقة.
- قم بتشغيل فرن المقلدة الهوائية البخارية بالضغط على زر **الطاقة**. جميع برامج الطهي مضاءة. يومض برنامج **القلي الهوائي** على الشاشة كبرنامج الافتراضي.

## الخطوة ٢: اختيار برنامج الطبخ

- اضغط على زر **القائمة** لاختيار البرنامج.
- بمجرد تحديد البرنامج المطلوب، انتقل إلى **الخطوة رقم ٣**.

## الخطوة ٣: ضبط درجة حرارة الطهي:

- لا توجد تعديلات على درجة الحرارة لبرنامج الطهي هذه.

## الخطوة ٤: ضبط وقت الطهي

- راجع جدول برامج الطهي لمعرفة النطاق الزمني.
- لضبط وقت الطهي، اضغط على زر **الوقت**.
- استخدم مفاتيح الأسهم لزيادة أو تقليل وقت الطهي حسب الحاجة.

**ملاحظة:** اضغط مع الاستمرار على مفاتيح الأسهم لضبط وقت الطهي بسرعة.

## الخطوة ٥: بدء عملية الطهي

- بعد ضبط جميع الإعدادات (البرنامج ودرجة الحرارة والوقت)، اضغط على زر **بدء/إلغاء** لبدء الطهي.

برنامج الطهي	الوظيفة	الإعدادات	افتراضي	النطاق القابل للتعديل	زيادة المؤقت
البخار	مثالي لطهي الخضروات والمأكولات البحرية والبروتينات الخفيفة مثل السمك أو صدور الدجاج بالبخار.	درجة حرارة الطهي	١٠٠ درجة مئوية	لا ينطبق	غير قابل للتعديل
		وقت الطهي	١٢:٢٥ ص (٢٥ دقيقة)	١ دقيقة - ١ ساعة	+/- ١ دقيقة
التعقيم	مثالي لتنظيف وتعقيم التجويف الداخلي وتعقيم أدوات المطبخ	درجة حرارة الطهي	١٠٠ درجة مئوية	لا ينطبق	غير قابل للتعديل
		وقت الطهي	١:٠٠ - ١:٠٠ (١٠ دقيقة)	١ دقيقة - ١ ساعة	+/- ١ دقيقة

#### ملاحظة:

- بعد الضغط على **بدء/إلغاء**، سيتم تسخين الوحدة مسبقًا لفترة وجيزة. وبمجرد الوصول إلى درجة الحرارة المطلوبة، سيتم ضخ الماء على الفور إلى وعاء التبخير لتوليد البخار.
  - انتبه إلى أنه يتم إصدار صوت عند ضخ الماء إلى وعاء التبخير. هذا الأمر طبيعي تمامًا.
  - إذا كان خزان المياه فارغًا أثناء التشغيل، سيومض **مؤشر إضافة الماء** على الشاشة ويظل يومض باستمرار، مما يدفع الوحدة إلى إيقاف الطهي تلقائيًا؛ ولاستئناف الطهي، أعد ملء خزان المياه بالماء وأدخله في الجزء السفلي من الوحدة. اضغط على زر **بدء/إلغاء** لاستئناف الطهي. سيختفي **مؤشر إضافة الماء**.
  - من الطبيعي أن تظهر على وعاء التبخير المصنوع من الفولاذ المقاوم للصدأ بقع داكنة إذا أصبح جافًا أثناء التشغيل وبعده. يمكن أن تكون هذه البقع الداكنة نتيجة لبقايا الطعام أو الرواسب المعدنية الناتجة عن عملية التبخير بالبخار.
- راجع قسم العناية والصيانة في دليل المستخدم هذا واتباع خطوات التنظيف المناسب.**
- أثناء التبخير، قد تتسبب الرطوبة في تكثيف البخار على باب الفرن.

#### ملاحظة:

- **قبل الطهي، تأكد دائمًا** من ملء خزان المياه بالماء وتأكد من إدخاله في القاعدة قبل بدء البرنامج الذي يستخدم البخار.
- **أثناء الطهي**، إذا أصبح خزان المياه فارغًا، سيومض **مؤشر إضافة الماء** على الشاشة ويظل يومض باستمرار، مما يدفع الوحدة إلى إيقاف الطهي تلقائيًا؛ ولاستئناف الطهي، أعد ملء خزان المياه بالماء وأدخله في الجزء السفلي من الوحدة. اضغط على زر **بدء/إلغاء** لاستئناف الطهي. سيختفي **مؤشر إضافة الماء**.
- **نوصي باستخدام الماء المقطر للحصول على أداء بخار مثالي بدلاً من مياه الصنبور.** قد يؤدي ماء الصنبور إلى تراكم الرواسب المعدنية والقشور بمرور الوقت مما يقلل من كفاءة وظيفة البخار. لا تملأ خزان المياه بأي سوائل أخرى.
- لا تملأ خزان المياه بأي سوائل أخرى،

برنامج الطهي	الوظيفة	الإعدادات	افتراضي	النطاق القابل للتعديل	زيادة المؤقت
الخبيز بالبخار	مثالي لخبيز الخبز والكعك، المعجنات والمخبوزات الأخرى التي تتطلب سطحًا داخليًا رطبًا وجزءًا خارجيًا مقرمشًا.	درجة حرارة الطهي	١٨٠ درجة مئوية	٩٥ درجة مئوية - ١٣٠ درجة مئوية	٠ +/- درجة مئوية
		وقت الطهي	١٢:٢٥ (٢٥ دقيقة)	١ دقيقة - ١ ساعة	١ +/- دقيقة
التحمير بالبخار	مثالي لتحمير اللحوم والدواجن وبعض الخضروات. تقيها طرية ورطبة.	درجة حرارة الطهي	١٩٠ درجة مئوية	٩٥ درجة مئوية - ١٣٠ درجة مئوية	٠ +/- درجة مئوية
		وقت الطهي	١٢:٣٠ (٣٠ دقيقة)	١ دقيقة - ١ ساعة	١ +/- دقيقة

**تعليمات السلامة الهامة** عند استخدام وظيفة **البخار/التعقيم** بعد الطهي باستخدام برنامج الحمل الحراري، يوصى بالسماح بفترة تبريد مدتها ١٥ دقيقة للحصول على أداء أمثل للبخار.

تتطلب وظيفة البخار/التعقيم درجة حرارة قصوى تبلغ ١٠٠ درجة مئوية لتعمل بشكل صحيح. أثناء الطهي باستخدام عنصر التسخين العلوي، تصبح درجة الحرارة في التجويف الداخلي للفرن مرتفعة للغاية. بعد دورة الطهي هذه، من المهم السماح للوحدة بالتبريد للوصول إلى التبخير المطلوب - مما يؤدي إلى توليد درجة حرارة تبلغ ١٠٠ درجة مئوية.

#### ما هو الخبيز بالبخار والتحمير بالبخار؟

**الخبيز بالبخار** هو عبارة عن برنامج طهي مصمم للجمع بين مزايا الطهي بالبخار والخبيز. ويوفر طريقة لطهي الطعام باستخدام الحرارة الرطبة (البخار) والحرارة الجافة (الخبيز) في وقت واحد. ويتضمن استخدام كمية متحكم فيها من البخار أثناء عملية الخبيز للحفاظ على الطعام رطبًا ويحسن قوامه ونكهته.

في بداية البرنامج، يتم ضخ كمية صغيرة من الماء إلى وعاء التبخير لإنتاج البخار. يتم ضخ الماء مرة أخرى عندما تصل الوحدة إلى درجة الحرارة المطلوبة وتتكرر هذه الدورة، مما ينتج بشكل متقطع كميات صغيرة من البخار طوال عملية الطهي لترطيب الطعام.

**التحمير بالبخار** هو برنامج طهي مصمم للجمع بين مزايا الطهي والتحمير بالبخار، وهو مفيد بشكل خاص لطهي قطع كبيرة من اللحوم أو الدواجن الكاملة، بالإضافة إلى أنواع معينة من الخضروات. ويساعد على الحفاظ على محتوى الرطوبة في الطعام مع الحفاظ على المظهر الخارجي المقرمش والبنّي اللذيذ للطعام. يستخدم برنامج التحمير بالبخار (يعنصر التسخين السفلي) في النصف

## برامج الطهي المختلط (الحمل الحراري + البخار)

تجمع برامج الطهي التالية بين التسخين بالحمل الحراري (عنصر التسخين العلوي) والبخار (عنصر التسخين السفلي). يسمح دوران الهواء الساخن بتوزيع الحرارة بشكل متساو، مما يعزز الطهي بشكل أسرع وأكثر كفاءة. إن إدخال البخار يحافظ على رطوبة الطعام، ويمنعه من الجفاف أثناء عملية الطهي. وهذا مفيد بشكل خاص عند طهي العناصر التي تميل إلى الجفاف بسهولة، مثل بعض اللحوم والمخبوزات.

الأول من وقت الطهي ثم ينتقل إلى التحمير (بعنصر التسخين العلوي) في النصف المتبقي من وقت الطهي.

#### الخطوة ١: التشغيل

- قم بتوصيل فرن المقلاة الهوائية البخارية بماخذ الطاقة.
- قم بتشغيل فرن المقلاة الهوائية البخارية بالضغط على زر الطاقة. جميع برامج الطهي مضاءة. يومض برنامج القلي الهوائي على الشاشة كبرنامج الطهي الافتراضي.

#### الخطوة ٢: اختبار برنامج الطبخ

- اضغط على زر القائمة للاختيار البرنامج.
- بمجرد تحديد البرنامج المطلوب، انتقل إلى الخطوة رقم ٣.

#### الخطوة ٣: ضبط درجة حرارة الطهي:

- راجع جدول برامج الطهي لمعرفة نطاق درجة الحرارة.
- اضغط على زر درجة الحرارة الموجود على لوحة التحكم للدخول إلى وضع ضبط درجة الحرارة. سوف تومض شاشة درجة الحرارة.
- استخدم مفاتيح الأسهم لزيادة أو تقليل درجة حرارة الطهي حسب وصفتك.
- ملاحظة: اضغط مع الاستمرار على مفاتيح الأسهم لضبط درجة حرارة الطهي بسرعة.

#### الخطوة ٤: ضبط وقت الطهي

- راجع جدول برامج الطهي لمعرفة النطاق الزمني.
- لضبط وقت الطهي، اضغط على زر الوقت.
- استخدم مفاتيح الأسهم لزيادة أو تقليل وقت الطهي حسب الحاجة.
- ملاحظة: اضغط مع الاستمرار على مفاتيح الأسهم لضبط وقت الطهي بسرعة.

#### الخطوة ٥: بدء عملية الطهي

- بعد ضبط جميع الإعدادات (البرنامج ودرجة الحرارة والوقت)، اضغط على زر بدء/إلغاء لبدء الطهي.
- سيدخل فرن المقلاة الهوائية البخارية إلى دورة الطهي، وستعرض الشاشة وقت العد التنازلي، مما يشير إلى الوقت المتبقي للطهي.

#### الخطوة ٦: اكتمال الطبخ

- عند انتهاء وقت الطهي، ستعرض شاشة فرن المقلاة الهوائية البخارية "إيقاف".
- ملاحظة: بعد الطهي، ستستمر المروحة في العمل لمدة ٣٠ ثانية تقريبًا لتبريد الجزء الداخلي.

#### الخطوة ٧: فتح باب الفرن

- افتح باب الفرن بحذر باستخدام المقبض.
- استخدم قفازات الفرن أو القفازات المقاومة للحرارة للتعامل مع الأسطح الساخنة.

#### ملاحظة:

- انتبه إلى أنه يتم إصدار صوت عند ضخ الماء إلى وعاء التبخير. هذا الأمر طبيعي تمامًا.
- إذا كان خزان المياه فارغًا أثناء التشغيل، سيومض مؤشر إضافة الماء على الشاشة ويظل يومض باستمرار، مما يدفع الوحدة إلى إيقاف الطهي تلقائيًا؛ ولاستئناف الطهي، أعد ملء خزان المياه بالماء وأدخله في الجزء السفلي من الوحدة. اضغط على زر بدء/إلغاء لاستئناف الطهي. سيختفي مؤشر إضافة الماء.
- من الطبيعي أن تظهر على وعاء التبخير المصنوع من الفولاذ المقاوم للصدأ بقع داكنة إذا أصبح جافًا أثناء التشغيل وبعده. يمكن أن تكون هذه البقع الداكنة نتيجة لبقايا الطعام أو الرواسب المعدنية الناتجة عن عملية التبخير بالبخر.
- راجع قسم العناية والصيانة في دليل المستخدم هذا واتبع خطوات التنظيف المناسب.
- أثناء التبخير، قد تتسبب الرطوبة في تكثيف البخار على باب الفرن.

# العناية بالجهاز والصيانة

تعد العناية والصيانة المناسبة لجهاز ستيמי أمرًا ضروريًا للحفاظ على وظائفه وإطالة عمره الافتراضي ومنع تراكم بقايا الطعام والروائح وحماية أداء الجهاز.

## ⚠ تحذير!

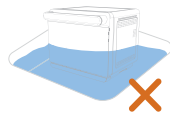
- لتجنب حدوث صدمة كهربائية أو تلف فرن المقلاة الهوائية البخارية، اضغط دائمًا على زر الطاقة لإيقاف تشغيل الوحدة وقم بفصل سلك الطاقة من مأخذ التيار الكهربائي قبل تنظيف الجهاز.
- يمكن أن يصل فرن المقلاة الهوائية البخارية إلى درجات حرارة عالية أثناء التشغيل ويظل ساخنًا حتى بعد الاستخدام. تجنب لمس عناصر التسخين والأسطح الداخلية والخارجية والملحقات. تأكد من أن جميع الأجزاء والملحقات الخاصة بفرن المقلاة الهوائية البخارية قد بردت تمامًا.
- لا تغمر سلك الطاقة أو فرن المقلاة الهوائية البخارية في الماء أو أي سوائل أخرى.
- لا تنظف الجهاز باستخدام إسفنجات تنظيف معدنية. حيث يمكن للأجزاء الجهاز المعدنية أن تقطع الإسفنج وتلامس الأجزاء الكهربائية، مما يؤدي إلى خطر التعرض لصدمة كهربائية.
- لا تستخدم أي جهاز تنظيف بالبخار لتنظيف فرن المقلاة الهوائية.

## ⚠ تنبيه:

- تجنب ترك الأطباق أو الأطعمة الرطبة داخل الجهاز لفترة طويلة. يمكن أن تؤدي الرطوبة المنبعثة إلى تغير لون الوحدة أو تلفها.
- لا تستخدم أي منظفات كاشطة أو ألياف سلكية أو إسفنجات تنظيف معدنية.
- جفف جميع الأجزاء والملحقات جيدًا بعد التنظيف أو قبل الاستخدام أو قبل تخزين فرن المقلاة الهوائية البخارية.
- تأكد من جفاف جميع أجزاء وأسطح الجهاز تمامًا قبل توصيل فرن المقلاة الهوائية البخارية بمأخذ التيار الكهربائي. قد تتسبب الأجزاء المبللة في حدوث صدمة كهربائية.
- قم دائمًا بتنظيف فرن المقلاة الهوائية البخارية جيدًا بعد كل استخدام.
- لا تقم بتخزين أي شيء فوق فرن المقلاة الهوائية البخارية.
- لا تقم بتخزين أي شيء داخل فرن المقلاة الهوائية البخارية بخلاف الملحقات المضمنة مع الجهاز.

طريقة التنظيف وبعض النصائح	الأجزاء والملحقات
<ul style="list-style-type: none"> <li>• امسح الأسطح الخارجية لفرن المقلاة الهوائية البخارية بقطعة قماش ناعمة ومبللة قليلًا. ثم جفها بمنشفة ناعمة تمامًا لمنع بقع الماء أو الخدوش. يمكن استخدام منظف سائل غير كاشط أو محلول رش خفيف لتجنب تراكم البقع. تأكد من وضع المنظف على الإسفنجية وليس مباشرة على أسطح الفرن قبل التنظيف.</li> <li>• لا تستخدم أدوات تنظيف أو مواد تنظيف كاشطة قد تؤدي إلى إتلاف الطبقة الخارجية.</li> <li>• امسح باب الفرن باستخدام إسفنج ناعمة ورطبة قليلًا باستخدام منظف زجاج أو منظف خفيف. لا تستخدم منظفًا كاشطًا أو وسادات تنظيف معدنية لأن ذلك قد يسبب خدوشًا في الزجاج.</li> <li>• امسح الأسطح الخارجية للوحة التحكم بقطعة قماش ناعمة ومبللة قليلًا. لا تستخدم منظفًا كاشطًا أو وسادات تنظيف معدنية لأن ذلك قد يسبب خدوشًا في لوحة التحكم.</li> <li>• ⚠ تحذير! لا تغمر الجهاز في الماء أو أي سوائل أخرى.</li> <li>• بعد التنظيف، تأكد من جفاف جميع الأسطح عن طريق مسحها بلطف بقطعة قماش جافة وناعمة قبل استخدام فرن المقلاة الهوائية البخارية مرة أخرى.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• الجزء الخارجي لفرن المقلاة الهوائية البخارية</li> <li>• لوحة التحكم بباب الفرن</li> <li>• القابس والسلك</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• افحص القابس والسلك بشكل منتظم بحثًا عن أي علامات تلف أو تآكل. إذا لاحظت وجود أي علامات على الاهتراء أو أصبحت الأسلاك مكشوفة أو لاحظت وجود أي مشكلات أخرى، فامتنع عن استخدام الجهاز حتى يتم إصلاحه أو استبداله بواسطة فني معتمد من نيوتري كوك.</li> <li>• لتنظيف القابس والسلك، امسحهما بلطف بقطعة قماش جافة.</li> <li>• ⚠ تحذير! لا تغمر أبدًا القابس والسلك في الماء أو أي سائل آخر لتجنب المخاطر الكهربائية.</li> <li>• أمسك بالقابس دائمًا عند فصل فرن المقلاة الهوائية البخارية عن الكهرباء. تجنب سحب السلك، حيث قد يؤدي ذلك إلى تلفه.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• الملحقات</li> <li>• - مسببة الخبز المصنوعة من الفولاذ المقاوم للصدأ</li> <li>• - رف السلك المصنوع من الفولاذ المقاوم للصدأ</li> <li>• - سلة قلي من الفولاذ المقاوم للصدأ</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• اغسلها بالماء الدافئ والصابون وإسفنجة أو قطعة قماش غير كاشطة.</li> <li>• لتخلص من البقع العنيدة أو بقايا الطعام، اتفح الملحقات في الماء الدافئ والصابون لبضع دقائق قبل التنظيف.</li> <li>• تجنب استخدام الألياف السلكية أو الإسفنجيات الكاشطة أو مواد التنظيف الكيميائية الشديدة. اشطفها جيدًا واتركها حتى تجف قبل إعادة استخدامها إلى الفرن.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• الجزء الداخلي/التجويف المصنوع من الفولاذ المقاوم للصدأ</li> <li>• الجزء الداخلي/التجويف المصنوع من الفولاذ المقاوم للصدأ</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• قم بتنظيف الجزء الداخلي/التجويف المصنوع من الفولاذ المقاوم للصدأ بانتظام لمنع تراكم البقع العنيدة وبقايا الطعام.</li> <li>• استخدم قطعة قماش ناعمة ومبللة أو إسفنجية لمسح الأسطح الداخلية وإزالة أي بقايا طعام أو زيوت أو انسكابات.</li> <li>• لا تستخدم أي مواد كيميائية شديدة أو مبيضات أو مواد تنظيف كاشطة على الجزء الداخلي المصنوع من الفولاذ المقاوم للصدأ، لأن ذلك قد يلحق الضرر بالسطح ويترك خدوشًا أو تغيرًا في اللون.</li> <li>• لتخلص من البقع أو البقايا الصعبة، استخدم مزيجًا من صابون الأطباق المعتدل والماء الدافئ. ضع المحلول الصابوني على الجزء الداخلي من الفولاذ المقاوم للصدأ باستخدام قطعة قماش ناعمة أو إسفنجية وافركه بلطف. ثم قم بمسحه بقطعة قماش ناعمة واستخدم منشفة ناعمة للتجفيف لمنع بقع الماء.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• وعاء التبخير</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• يعد التنظيف المنتظم أمرًا ضروريًا للحفاظ على أدائه ومنع تراكم الرواسب المعدنية أو البقع عليه. اعتمادًا على استخدامك ودرجة عسرة المياه، قد تحتاج إلى تنظيفه بشكل متكرر لضمان توليد البخار بشكل أمثل.</li> <li>• استخدم فرشاة ناعمة أو إسفنجية غير كاشطة لفرك وعاء التبخير المصنوع من الفولاذ المقاوم للصدأ بلطف. ركز على المناطق التي بها رواسب معدنية أو بقع مرئية.</li> <li>• ⚠ تنبيه: لا تستخدم مواد كاشطة يمكن أن تخدش سطح الفولاذ المقاوم للصدأ.</li> <li>• استخدم قطعة قماش مبللة ونظيفة وناعمة لمسح سطح الفولاذ المقاوم للصدأ وإزالة أي بقايا. اشطف قطعة القماش جيدًا وامسح الوعاء مرة أخرى للتأكد من عدم وجود أي آثار لمحلول التنظيف فيه.</li> <li>• استخدم قطعة قماش أو منشفة جافة ونظيفة لتجفيف وعاء التبخير المصنوع من الفولاذ المقاوم للصدأ تمامًا.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• خزان المياه</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• قم دائمًا بتفريغ الماء المتبقي من خزان المياه واغسل جميع الأجزاء بلطف بالماء الدافئ والصابون باستخدام قطعة قماش ناعمة أو إسفنجية غير كاشطة. اغسل وجهه بالكامل بماء دافئ.</li> <li>• يمكنك استخدام فرشاة ناعمة أو قطعة قطن لتنظيف المناطق التي يصعب الوصول إليها داخل الخزان.</li> <li>• اترك خزان المياه يجف تمامًا في الهواء قبل إعادة تركيبه في الفرن.</li> </ul>	

⚠ تحذير! لا تغمر فرن المقلاة الهوائية البخارية في الماء.



# استكشاف الأخطاء وإصلاحها

يقدم هذا القسم حلولاً للتحديات التشغيلية الشائعة التي قد تواجهها.

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
تعرض الشاشة رمز الخطأ <b>Er1</b>	دائرة كهربية قصيرة لمعامل درجة الحرارة السلبية (NTC) العلوي	
تعرض الشاشة رمز الخطأ <b>Er2</b>	دائرة كهربية قصيرة لمعامل درجة الحرارة السلبية (NTC) السفلي	
تعرض الشاشة رمز الخطأ <b>Er3</b>	دائرة مفتوحة لمعامل درجة الحرارة السلبية (NTC) العلوي	
تعرض الشاشة رمز الخطأ <b>Er4</b>	دائرة مفتوحة لمعامل درجة الحرارة السلبية (NTC) السفلي	



**تحذير!**

توقف عن استخدام الجهاز عندما تظهر رموز الخطأ هذه. افصل الجهاز عن التيار الكهربائي واتصل بخدمة العملاء على الفور.

**ملاحظة:** إذا واجهت أي مشكلة غير مدرجة أعلاه، يرجى الاتصال بخدمة العملاء على الرقم: (NUTRI-٨٠٠) ٦٨٧٤ أو أرسل بريدًا إلكترونيًا إلى [support@nutricookworld.com](mailto:support@nutricookworld.com) للحصول على المساعدة.

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
هناك صوت عند ضخ الماء إلى وعاء التبخير أثناء الطهي.	يحدث هذا هو الصوت عندما تقوم الوحدة بسحب الماء وضخه إلى وعاء التبخير لتوليد البخار.	هذا امر طبيعي.
بومض مؤشر "إضافة الماء" على الشاشة وتتوقف الوحدة مؤقتًا عن الطهي.	لا يوجد ماء في خزان المياه.	اسحب خزان المياه الموجود في قاعدة جهاز ستمي واملاه بالماء. أدخل خزان المياه في قاعدة الجهاز. بمجرد إدخاله، اضغط على زر بدء/إلغاء لاستئناف الطهي. سيختفي مؤشر إضافة الماء.
سيزخج البخار من فتحة البخار عند استخدام برنامج البخار، التعقيم، التحمير بالبخار، الخبيز بالبخار	يعد إطلاق البخار جزءًا من عملية الطهي عند استخدام هذه البرامج.	هذا امر طبيعي.
يخرج البخار من فتحة البخار عند استخدام برامج الطهي بالحمل الحراري	قد يكون هناك ماء متبق في وعاء التبخير مما يسبب انبعاث البخار عند تسخينه.	قبل الطهي، تأكد من أن وعاء التبخير لا يحتوي على ماء وأنه جاف تمامًا. يرجى الرجوع إلى قسم العناية بالجهاز والصيانة الوارد في دليل المستخدم هذا.
	توجد رطوبة داخل الوحدة.	قبل الطهي، تأكد من أن التجويف الداخلي جاف تمامًا. يرجى الرجوع إلى قسم العناية بالجهاز والصيانة الوارد في دليل المستخدم هذا.
	قد ينتج عن الزيت الزائد والأطعمة الغنية بالدهون بشكل طبيعي دخان أبيض أثناء الطهي.	هذا امر طبيعي. يوصى بإفراغ الزيوت أو الدهون المتراكمة في وعاء الطهي بين كل عملية طهي وأخرى لتجنب انبعاث دخان كثيف.
هناك دخان أبيض ينبعث من الوحدة	لم يتم تنظيف التجويف الداخلي للجهاز من الاستخدام السابق.	اتبع تعليمات العناية والصيانة لتنظيف الملحقات وإزالة بقايا الطعام الجاف أو الشحوم بعد كل استخدام.
	استخدام الزيوت ذات الدرجة المنخفضة من مقاومة التدخين مثل زيت الزيتون قد يؤدي إلى تصاعد دخان كثيف.	استخدم الزيوت التي تحتوي على درجة عالية من مقاومة التدخين مثل زيت الأفوكادو أو زيت الكانولا أو زيت بذور العنب.
	الطعام يحترق.	قم بإيقاف تشغيل الوحدة على الفور وافصلها عن الكهرباء. انتظر حتى يتوقف الدخان قبل فتح لوحة التحكم بباب. نظف جميع الملحقات جيدًا.
هناك دخان أسود ينبعث من الوحدة	هناك مشكلة في الدائرة.	قم بإيقاف تشغيل الوحدة على الفور وافصلها عن الكهرباء. انتظر حتى يتوقف الدخان قبل فتح لوحة التحكم بباب. اتصل بخدمة العملاء للحصول على المساعدة.
		<b>تحذير!</b> لا تحاول استخدام الجهاز.
يحتوي وعاء التبخير المصنوع من الفولاذ المقاوم للصدأ على بقع داكنة أثناء وبعد الطهي.	يمكن أن تكون هذه البقع الداكنة نتيجة لبقايا الطعام أو الرواسب المعدنية من عملية تبخير البخار.	هذا امر طبيعي. اتبع الخطوات الواردة في قسم العناية والصيانة في دليل المستخدم هذا لتنظيف وعاء التبخير.
لا تتوقف المروحة حتى بعد انتهاء وقت الطهي.	بعد الطهي، ستستمر المروحة في العمل لمدة ٣٠ ثانية تقريبًا لتبريد الجزء الداخلي.	هذا امر طبيعي.

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 باطلًا 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 مهالٍ/ 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 ضمنيًا. 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 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](http://www.nutricookworld.com) للحصول على تفاصيل خدمة العملاء في منطقتك أو الاتصال بقسم خدمة العملاء على [support@nutricookworld.com](mailto: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 دائمًا بشراء خدمات التأمين والتتبع عند إرسال المنتج للصيانة، وتذكر بأنك ستتكبد رسوم الشحن والتجهيز ولن يغطيهما الضمان لمدة عامين.

## الاستثناءات والقيود

لا يَبطِّق 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.

## ستيمي

رقم الموديل: ST-1  
جميع الحقوق محفوظة. | [www.nutricookworld.com](http://www.nutricookworld.com) | [nutricook.com](http://nutricook.com)

قد تختلف الرسومات التوضيحية عن شكل الجهاز الفعلي. إننا نسعى باستمرار لتحسين منتجاتنا، وبالتالي فإن المواصفات الواردة في هذه الوثيقة تخضع للتغيير دون إشعار.

نيوتري كوك هي علامة تجارية مسجلة لشركة كاليبير براندس م.م.ح.