



**شواية المقلاة الهوائية الذكية GRILL XL**

# 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](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)

# المحتويات

٠٤	قبل أن تبدأ
٠٥	معلومات تحذيرية وتدابير احتياطية هامة
٠٩	محتويات العبوة
١٠	نظرة عامة على أجزاء شواية المقلاة الهوائية
١١	تفاصيل لوحة التحكم
١٣	رسائل شاشة العرض
١٤	بدء الاستخدام
١٤	فتح وإغلاق الغطاء
	تركيب وإزالة درع الرشاش
	استخدام الإكسسوارات
١٥	تخزين الإكسسوارات
١٦	استخدام مقياس الحرارة
١٧	الضبط المسبق
١٨	الدليل
٢٠	<b>الطهي</b>
٢٠	القلي الهوائي
٢١	استخدام الضبط المسبق للقلي الهوائي
٢٢	الخبز
٢٣	الشواية
٢٤	إعادة التسخين
٢٥	التجفيف
٢٦	<b>العناية والصيانة</b>
٢٨	استكشاف الأعطال وإصلاحها
٢٩	الضمان



- أثناء استخدامه أو بعد الطهي مباشرة، فالمسبار يصبح شديد السخونة أثناء عملية الطهي، ويحتفظ بالحرارة لبعض الوقت بعد الطهي، واحرص على تركه حتى يبرد قبل التنظيف.
  - **يمنع** وضع الأطعمة كبيرة الحجم أو الأواني المعدنية في شواية المقلاة الهوائية.
  - **يمنع** ملأ سلة المقلاة الهوائية بالطعام، فقد تلامس الكمية الزائدة من الطعام عنصر التسخين، الأمر الذي قد يتسبب في نشوب حريق.
  - تعمل شواية المقلاة الهوائية بالهواء الساخن فقط، لذا **يمنع** ملأ وعاء الطهي 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 حديرة الطهي.
  - **⚠ تنبيه!** أثناء عملية القلي الهوائي يتم إطلاق البخار الساخن من فتحة مخرج الهواء، لذلك احرص على ترك مسافة بينك وبين الجهاز للحفاظ على يديك ووجهك من البخار الصادر من فتحة مخرج الهواء، وكن حذرًا أيضًا من البخار الساخن والهواء عند فتح شواية المقلاة الهوائية أثناء استخدامها أو بعد الطهي.
  - **⚠ تنبيه!** احرص على **عدم** إعاقة فتحات الهواء.
  - **⚠ تحذير!** **تجنب لمس أي إكسسوارات أثناء الطهي أو بعده مباشرة،** وارك الجهاز ليبرد.
  - لتجنب الإصابة الشخصية احرص **دائمًا** على استخدام وسائل حماية مناسبة لليد، وتوخي الحذر عند إضافة أو إزالة الطعام من شواية 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 أو السوائل الساخنة من وعاء الطهي.
  - **تجنب** التنظيف باستخدام دشوات 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 الوحدة 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 غطاء شواية المقلاة الهوائية. اتصل بخدمة العملاء للحصول على المساعدة.
  - إذا بدأ هذا الجهاز في التعطل أثناء الاستخدام فأوقف تشغيله فورًا، وافصله من مقبس الحائط. **يمنع** استخدام أو محاولة إصلاح الجهاز المعطل.
  - **تجنب** ترك الجهاز دون مراقبة أثناء الاستخدام.
  - احرص على إبقاء السلك الكهربائي بعيدًا عن متناول الأطفال والرضع لتجنب خطر الصدمة الكهربائية والاختناق.
  - لا تقم أبدًا بتحريك شواية المقلاة الهوائية عندما تكون ساخنة، بل اتركها لتبرد قبل نقلها.
  - **⚠ تحذير!** **يمنع** استخدام شواية المقلاة الهوائية لغلي الماء.
  - **⚠ تحذير!** **يمنع** استخدام شواية المقلاة الهوائية لغلي 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.
  - احرص على اتباع إرشادات العناية والصيانة الواردة في دليل المستخدم لتنظيف وصيانة شواية المقلاة الهوائية.
  - صُمم هذا الجهاز للاستخدام المنزلي والاستخدامات الأخرى المشابهة مثل:
    - مطبخ العاملين في المحلات والمكاتب وبيئات العمل الأخرى؛
    - المنازل الزراعية؛
    - الاستخدام من قبل الضيوف في الفنادق والاستراحات والبيئات السكنية الأخرى؛
    - فنادق المبيت وبيئات تقديم الإفطار.

- بالقرب من المواد القابلة للاشتعال كالستاثر ومفارش المائدة وما إلى ذلك، وضع الوحدة واستخدمها **دائمًا** على سطح مستو وثابت ومقاوم للحرارة بعيدًا عن مصادر الحرارة أو السوائل.
- **تجنب** وضع الورق العادي أو المقوى أو البلاستيك غير المقاوم للحرارة أو أي مواد مماثلة في الوحدة، يمكن استخدام ورق البرشمان أو القصدير، ولكن بحذر شديد، واحرص دائمًا على تركيب ورق القصدير بأمان قدر الإمكان، ويجنب لمس عنصر التسخين لتجنب ارتفاع درجة الحرارة وخطر نشوب حريق.
- **يحظر** ضع ورق المخبوزات أو البرشمان في شواية المقلاة الهوائية بدون وجود طعام فوقه، إذ قد يؤدي دوران الهواء إلى رفع الورق وملامسته لعنصر التسخين.
- احرص **دائمًا** على استخدام حاويات تتحمل السخونة، 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 0 بوصات على الأقل مع ترك نفس المساحة على الجانبين الأيسر / الأيمن والجانب العلوي من الجهاز.
- **يمنع** وضع أي شيء فوق شواية المقلاة الهوائية. **يحظر** تخزين أي شيء داخل شواية المقلاة الهوائية بخلاف الإكسسوارات.
- **⚠ 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. **تجنب** لمس الإكسسوارات أثناء الطهي أو بعده مباشرة، ويصبح إناء الطهي وسلة المقلاة الهوائية وصينية الشوي شديدة السخونة أثناء عملية الطهي. احرص **دائمًا** على ارتداء أدوات حماية مناسبة لليد عند التعامل مع المواد الساخنة لتجنب الحروق والإصابات الجسدية الخطيرة، واترك الإكسسوارات تبرد تمامًا قبل التنظيف. **لا** تضع أي شيء فوق الجهاز أثناء تشغيله أو عندما يكون ساخنًا.
- **⚠ تنبيه!** **تجنب** لمس مقياس الحرارة

## السلامة الكهربائية

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

## محتويات العبوة

- شواية المقلاة الهوائية
- إناء الطهي
- سلة المقلاة الهوائية
- صفيحة شواء
- مقياس حرارة الطعام
- فرشاة تنظيف
- دليل المستخدم

### مواصفات المنتج:

الطراز	القدرة	الطاقة	الفولطية	الوزن	الأبعاد
شواية المقلاة الهوائية الذكية AFG960	٨,٥ لتر	١٧٦٠ وات	٢٢٠-٢٤٠ فولت ٥٠-٦٠ هرتز	٩,٧ كجم	٣٨,٢ X ٤٠,٨ X ٤٠,٣ سم

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 بقع على الجهاز.

### احتفظ بهذه التعليمات!

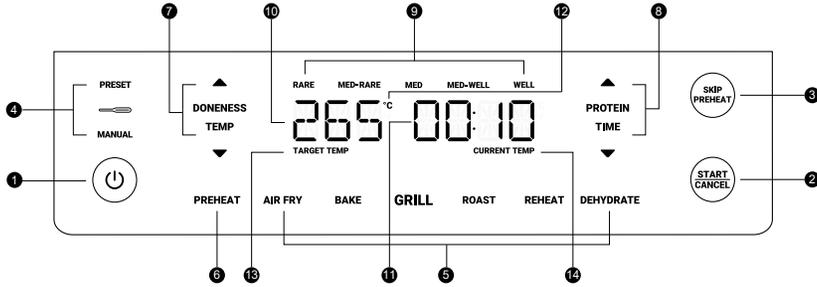
### للاستخدام المنزلي فقط

- تجنّب استخدام هذا المنتج في مناطق ذات مواصفات كهربائية مختلفة أو تحتوي على أنواع مختلفة من القوابس، تجنّب أيضًا استخدام أي نوع من أنواع مهيئات القوابس أو أجهزة تحويل الجهد مع هذا الجهاز، حيث قد يتسبب ذلك في حدوث قصور كهربائي أو جرق أو صدمة كهربائية أو إصابة شخصية أو تلف المنتج.
- تجنّب تعديل القابس بأي حال من الأحوال، حيث يؤدي ذلك إلى بطلان الضمان.
- يُحظر سحب كبل الطاقة أو ثنيه أو إساءة استخدامه.
- 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.
- تجنّب تعليق كبل الطاقة على حافة الطاولة أو المنضدة. تجنّب سحب السلك أو ثنيه أو إطلافه. احرص على عدم لمس السلك للأسطح الساخنة، بما في ذلك الموقد.
- تجنّب ترك كبل الطاقة معلقًا على حافة المنضدة أو المكتب أو ملامسته لأي أسطح ساخنة، لأنه قد يتشابك السلك، ويؤدي إلى سقوط الجهاز، ولفحصه أو إصلاحه أو ضبطه كهربائيًا وميكانيكيًا، احرص على أخذ الكبل لأي فني مؤهل.
- يُحظر تشغيل الجهاز باستخدام سلك أو قابس تالف، وكذلك يُحظر تشغيله بعد تعرضه لعطل ما أو سقوطه أو تلفه بأي صورة من الصور.
- يُعد استخدام المهائبات والمحولات تعديل غير مُصرح به يتسبب في إبطال الضمان، حيث قد يؤدي استخدام هذا المنتج في مناطق ذات مواصفات كهربائية مختلفة إلى تلفه.
- تجنّب استخدام سلك إطالة، ويستخدم سلك طاقة قصير مع هذا الجهاز لتقليل مخاطر إمساك الأطفال بالسلك، ومنعه من الالتفاف على المنضدة أو سطح

## تفاصيل لوحة التحكم

## نظرة عامة على أجزاء شواية المقلاة الهوائية

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



**1** مؤشر حالة التسخين المسبق  
يضيء عندما تكون الوحدة في حالة التسخين المسبق. لا يوجد في REHEAT (إعادة التسخين) وDEHYDRATE (تجفيف). هذا ليس زرًا.

**7** أزرار التحكم على اليسار

مجموعة من الأسهم (زر السهم لأعلى ولأسفل)

- استخدم السهم لأعلى للزيادة والسهم لأسفل لخفض درجة الحرارة في جميع برامج الطهي في حالة عدم استخدام مقياس الحرارة.

- استخدم السهم لأعلى للزيادة والسهم لأسفل لتقليل درجة الحرارة يدويًا إذا تم تحديد MANUAL (يدويًا) أثناء استخدام مقياس الحرارة.

- استخدم زر السهم لأعلى أو السهم لأسفل لضبط مستوى النضج اللازم المقابل لنسبة PROTEIN (البروتين) إذا تم تحديد PRESET (الضبط المسبق) أثناء استخدام المسبار الذكي.

مؤشر النضج

يضيء إذا تم تحديد PRESET (الضبط المسبق) أثناء استخدام مقياس الحرارة.

**8** أزرار / علامات التحكم على اليمين

مجموعة من الأسهم (زر السهم لأعلى ولأسفل)

- استخدم السهم لأعلى للزيادة والسهم لأسفل لتقليل الوقت في حالة عدم استخدام مقياس الحرارة.

**1** زر Power (التشغيل/الإيقاف)  
يستخدم لتشغيل/إيقاف الوحدة.

**2** زر Start/Cancel (بدء التشغيل/ الإلغاء)  
يستخدم لبدء الطهي أو لإلغاء أي عملية.

**3** زر Skip Reheat (تخطي إعادة التسخين)  
يستخدم لتخطي مرحلة التسخين المسبق.

**4** رمز الضبط المسبق/اليدوي/مقياس الحرارة  
تضيئ كلها عند توصيل مقياس الحرارة بالكهرباء.

• زر PRESET (الضبط المسبق) - اضغط على الزر لتتمكن من تحديد نسبة البروتين المطلوبة، وتعيين مستوى النضج وفقًا للوصفة. متاح في برنامج GRILL (الشواء) فقط.

• زر MANUAL (يدويًا) - اضغط على الزر حتى تتمكن من ضبط درجة الحرارة الداخلية اللازمة يدويًا للطعام الذي تقوم بطهيه. متاح لجميع برامج الطهي ما عدا DEHYDRATE (التجفيف).

ملاحظة: إذا لم يتم توصيل مقياس الحرارة بالتيار الكهربائي، وتم تحديد برنامج AIR FRY (قلي بالهواء)، يضيء PRESET للتنقل بين الخيارات المحددة مسبقًا لوضع AIR FRY (قلي بالهواء) - FRIES (بطاطس محمرة) وCHICKEN (دجاج) وSAMOSA (ساموسا).

**0** برامج الطهي

قلي هوائي، خبز، شواء، تحميص، إعادة تسخين، تجفيف.

فرشاة تنظيف

مقياس حرارة ذكي

صفحة شواء

سلة المقلاة الهوائية

إناء الطهي

درع رشاش قابل للفك والتثبيت

غطاء شواية المقلاة الهوائية

المقبض

رافعة المسبار

لوحة التحكم الرقمية

# رسائل شاشة العرض

عرض الرسالة عندما يتم إلغاء أو عدم اكتمال أي عملية.

END

تظهر رسالة عند تشغيل شواية المقلاة الهوائية.

HELLO

تظهر رسالة عند الضغط على زر **Power**، أو عندما تظل الوحدة غير نشطة لمدة 10 دقائق.

OFF

شواية المقلاة الهوائية في وضع الاستعداد للدلالة إلى تحديد وظيفة.

SELECT

تظهر الرسالة عندما يكون غطاء شواية المقلاة الهوائية مفتوحًا، ويتم الضغط على **START/CANCEL** بعد اختيار البرنامج.

CLOSE  
LID

دورة التسخين المسبق تتقدم خطوط الشرط حتى اكتمال التسخين المسبق.

PRE -----

تظهر الرسالة عند اكتمال دورة التسخين المسبق.

ADD FOOD

تعرض الرسالة لوجود خطأ في المسبار. توقفت الوحدة عن العمل قبل أن تصل درجة الحرارة الداخلية للطعام. كميزة أمان لا يمكن تشغيل الوحدة إلا لفترة معينة من الوقت في درجات حرارة معينة.

ERR PRBE

عرض الرسالة في منتصف وقت الطهي المبرمج مسبقًا لإعدادات **AIR FRY (قلي بالهواء) FRIES** المسبقة - **SAMOSA (لساموزا) و CHICKEN (الدجاج)**. تنبه الرسالة إلى رج السلة للحصول على طهي متساوٍ للمكونات.

SHAKE

اكتمل وقت الطهي (في حالة عدم استخدام مقياس الحرارة).

DONE

اكتمل وقت الطهي (في حالة استخدام مقياس الحرارة).

GET FOOD

**13** درجة الحرارة المستهدفة  
يضيء أثناء الطهي باستخدام مقياس الحرارة إما في الوضع **PRESET (الضبط المسبق)** أو **MANUAL (يدويًا)**. يشير إلى درجة الحرارة المستهدفة للطعام.

**14** درجة الحرارة الحالية  
يضيء أثناء الطهي باستخدام مقياس الحرارة إما في الوضع **PRESET (الضبط المسبق)** أو **MANUAL (يدويًا)**. يشير إلى درجة حرارة الطعام الداخلية الحالية بناءً على قراءة المقياس.

• استخدم زر السهم لأعلى أو السهم لأسفل لتحديد البروتين اللازم إذا تم تحديد **PRESET (الضبط المسبق)** أثناء استخدام مقياس الحرارة.

## مؤشر البروتين

يضيء إذا تم تحديد **PRESET (الضبط المسبق)** أثناء استخدام مقياس الحرارة. استخدم مجموعة الأسهم للتنقل بين مختلف الخيارات - **BEEF (لحم البقر) و LAMB (الضأن) و FISH (الأسماك) و CHICKEN (الدجاج) و VEGAN و MEAT (لحوم نباتي)**.

## مؤشر الوقت

يضيء إذا تم تحديد برنامج طهي دون استخدام مقياس الحرارة للدلالة على إمكانية عمل تعديلات أثناء الطهي.

## 9 مستوى النضج

مبرمج بدرجات حرارة محددة مسبقًا لكل بروتين لإبعاد التخمين عن عملية الطهي. متاح للاختيار في وضع **PRESET (الضبط المسبق)** أثناء استخدام مقياس الحرارة.

**RARE (نادر)** - لحم البقر والضأن  
**MED-RARE (نص نادر)** - لحم البقر والضأن  
**MED (متوسط)** - لحم البقر والضأن  
**MED-WELL (نصف طهي)** - لحم البقر والضأن  
**WELL (مطهي جيدًا)** - لحم البقر والضأن  
والأسماك والدجاج واللحم النباتي

## 10 نطاق درجة الحرارة

• يعرض إعداد درجة الحرارة لجميع برامج الطهي.  
• في حالة الطهي باستخدام مقياس الحرارة يعرض درجة الحرارة المستهدفة.

## 11 نطاق الوقت

• يعرض وقت الطهي بدون مقياس الحرارة.  
• في حالة الطهي باستخدام مقياس الحرارة تتغير شاشة العرض في هذا النطاق لإظهار درجة حرارة الطعام الداخلية الحالية للوضعين **PRESET (الضبط المسبق)** و **MANUAL (يدويًا)**.

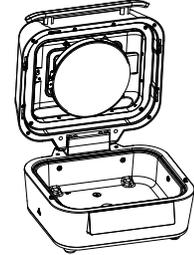
## 12 وحدة درجة الحرارة

C - درجة مئوية

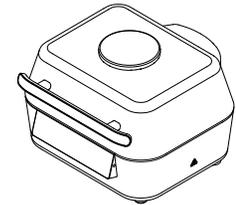
# بدء التشغيل

## فتح الغطاء وغلغه

**الفتح:** أمسك بالمقبض، وافتح غطاء المحرك بالكامل بزاوية ٩٠ حتى يثبت.

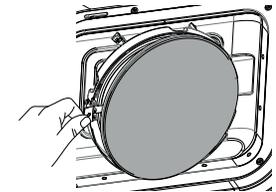


**الغلق:** امسك المقبض، وأنزل غطاء المحرك بعناية حتى يلمس الحافة الوسطى.



## تركيب وإزالة درع الرشاش

يحمي درع الرشاش عنصر التسخين من بقايا الطعام والزيت الزائد لتجنب انبعاث دخان وللحفاظ على نظافة الطعام. احرص **دائمًا** على تنظيف درع الرشاش بعد كل استخدام لإزالة بقايا الطعام، وتأكد من تركيبه قبل الطهي.



**الإزالة:** باستخدام الإبهام ادفع العروة الموجودة على اليسار باتجاه الغطاء لتحرير درع الرشاش، ثم اسحبه برفق للخارج من الفتحات باستخدام اليد الأخرى.

**⚠ تحذير:** يمنع محاولة إزالة درع الرشاش بعد الطهي مباشرة. اترك الوحدة لتبرد تمامًا قبل إزالة الإكسسوارات أو نزعها.

**التركيب:** قم بمحاذاة أحادي درع الرشاش مع الفتحات الموجودة على يمين حلقة عنصر التسخين، ثم ادفعها برفق حتى تسمع صوت طقطة.

## استخدام الإكسسوارات

تأتي شواية المقلاة الهوائية الذكية XL بعدد ٣ إكسسوارات رئيسية - إناء الطهي وسلة المقلاة الهوائية وصينية الشواء. تتطلب برامج أو وصفات الطهي المختلفة مزيدًا من **إناء الطهي وسلة المقلاة الهوائية أو إناء الطهي وصينية الشواء.**

### ملاحظة:

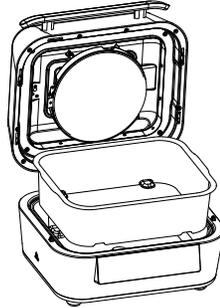
- **يمنع** الطهي مع إدخال شواية المقلاة الهوائية وصينية الشواء في نفس الوقت. احرص **دائمًا** على أن تكون جميع الإكسسوارات نظيفة بعد كل استخدام.
- يجب إدخال إناء الطهي **دائمًا** في قاعدة شواء شواية المقلاة الهوائية قبل توصيل الجهاز أو استخدامه.

**⚠ تحذير:** تجنب تشغيل الوحدة دون وضع إناء الطهي في مكانه الصحيح.

لتفادي خطر التعرض لإصابة شخصية أو تلف الممتلكات **يمنع** سكب الطعام أو السوائل في قاعدة الشواية.

## إناء الطهي

إناء الطهي مصنوع من طبقة سيراميك صحية غير لاصقة (خالية من PTFE / PFOA). تلتقط الزيت الزائد وبقايا الطعام أثناء الطهي.

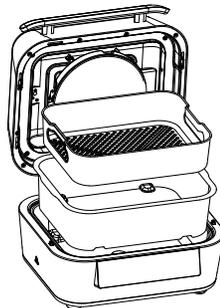


أدخل الإناء الداخلي دائمًا في الوحدة قبل الاستخدام.

## سلة المقلاة الهوائية

سلة المقلاة الهوائية مصنوعة من طبقة سيراميك صحية غير لاصقة (خالية من PTFE / PFOA)، وهي مثقبة للسماح بتدفق الهواء بشكل مناسب.

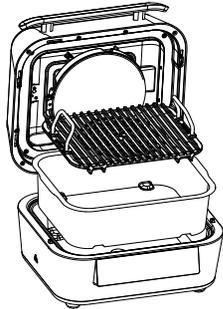
ضع السلة في إناء الطهي قبل التسخين المسبق أو الطهي. إكسسوار موصى به لبرنامج **AIR** (الشوي) أو **FRY** (القلي بالهواء) أو **ROAST** (الشوي) أو **REHEAT** (إعادة التسخين) أو **DEHYDRATE** (تجفيف).



## صينية الشواء

صينية الشواء مصنوعة من طبقة سيراميك صحية غير لاصقة (خالية من PTFE/PFOA). تساعد في صنع علامات على المشويات، وإضافة نكهات للطعام.

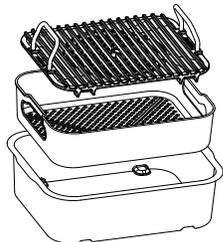
ضع السلة في إناء الطهي قبل التسخين المسبق أو الطهي. إكسسوار موصى به عند استخدام برنامج **GRILL** (الشوي).



## تخزين الإكسسوارات

عندما لا تكون قيد الاستخدام يمكن تخزين الإكسسوارات مقلًا في مكان تخزين واحد داخل شواية المقلاة الهوائية.

للتخزين أدخل إناء الطهي في القاعدة، وضع سلة المقلاة الهوائية متبوعة بصفيحة الشواء.



جدول تعيين الضبط المسبق

البروتين	مؤشر النضج	درجة الحرارة المستهدفة
اللحم البقري	نادر	٤٦ درجة مئوية
	نادر-متوسط	٥٢ درجة مئوية
	MED (متوسط)	٥٦ درجة مئوية
	نصف طهي	٦٣ درجة مئوية
	مطهي جيدًا	٦٨ درجة مئوية
دجاج	مطهي جيدًا	٧٥ درجة فهرنهايت
الأسماك	مطهي جيدًا	٦٥ درجة مئوية
اللحم النباتي	مطهي جيدًا	٧٥ درجة فهرنهايت
لحم الضأن	نادر	٤٦ درجة مئوية
	نادر-متوسط	٥٢ درجة مئوية
	متوسط	٥٦ درجة مئوية
	متوسط الطهي	٦٣ درجة مئوية
	مطهي جيدًا	٦٨ درجة مئوية

يعمل مقياس الحرارة من خلال مراقبة درجة الحرارة الداخلية للطعام باستمرار أثناء الطهي حتى تطابق درجة الحرارة المستهدفة مع الإعداد المبرمج مسبقًا. لا يمكن إجراء تعديلات على الوقت. تعتمد دورة الطهي كليًا على درجة حرارة الطعام الداخلية.

**ملاحظة: لا يحل** مقياس الحرارة المتضمن محل مقياس حرارة الطعام الخارجي، فتتحقق دائمًا من الطعام للتأكد من طهيته حسب درجات الحرارة الموصى بها.

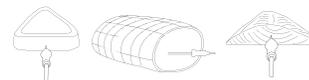
- 1- افحص سلك مقياس الحرارة، وتأكد من خلوه من العقد وأي تلف.
- 2- عندما تكون الوحدة في وضع الاستعداد قم بتوصيل مقياس الحرارة بمقبس (فتحة) المسبار الموجود في الجانب الأيمن من لوحة التحكم.
- 3- يضيء رمز **PRESET (الضبط المسبق)** و**MANUAL (يدويًا)** و**Thermometer (مقياس الحرارة)** للإشارة إلى أن مقياس الحرارة موصل بشكل صحيح.

كيفية إدخال مقياس الحرارة

راجع الرسوم التوضيحية أدناه للتعرف على طريقة إدخال مقياس الحرارة بشكل صحيح في بعض الأطعمة المطهية المعروفة. قد تؤدي المواضع غير الصحيحة إلى أطعمة غير مطهية جيدًا.

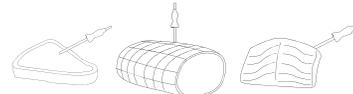
لشراخ اللحم وقطع لحم الضأن ومصدر الدجاج وفيليه السمك (السلمون) والبرجر والتندربولوين

Correct



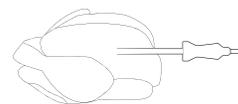
أدخل مقياس الحرارة أفقيًا (بدون زاوية) في منتصف الجزء السميك من الطعام. يجب أن يصل طرف مقياس الحرارة إلى منتصف الجزء السميك لتحقيق نتائج النضج المطلوبة.

Incorrect



تأكد من أن طرف مقياس الحرارة لا يلمس العظم أو الدهون.

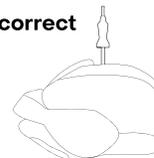
Correct



للدجاجة الكاملة

أدخل مقياس الحرارة أفقيًا (بدون زاوية) في الجزء السميك من صدر الدجاج دون لمس العظم.

Incorrect



لتحقيق النضج اللازم تأكد دائمًا من إدخال طرف مقياس الحرارة في منتصف الجزء السميك من الثدي.

ملاحظة:

تأكد دائمًا من أن مقياس الحرارة لا يلامس أيًا من عناصر التسخين. لا تستخدم مقياس الحرارة للبروتينات المجمدة أو لقطع اللحوم بسمك 1 بوصة أو أقل.

(التسخين المسبق) و**SKIP PREHEAT** (التسخين المسبق).

-V تبدأ الوحدة دورة التسخين. تعرض الشاشة خطوط **PRE**، ويظهر خط بشرط على الشاشة يواصل التقدم حتى يصل إلى درجة الحرارة المستهدفة.

**ملاحظة:** لا تدخل مقياس الحرارة داخل الوحدة أثناء **PREHEATING (التسخين المسبق)**. لا تفصل مقياس الحرارة عن التيار الكهربائي.

أثناء قيام الوحدة بالتسخين المسبق أدخل مقياس الحرارة في الطعام. اتبع الخطوات

- 1- اضغط على **PRESET (الضبط المسبق)**. تضيء وظيفة **GRILL (الشوي)** فقط.
- 2- يضيء **PROTEIN (البروتين)** على اليمين بينما يضيء **DONENESS (النضج)** على اليسار.
- 3- تعرض الشاشة الإعدادات الافتراضية.

أ- البروتين: اللحم البقري  
ب- مؤشر مستوى النضج: نادر

- 4- اضغط على مجموعة الأسهم الموجودة على اليمين للتنقل بين إعدادات **PROTEIN (البروتين)** المختلفة.
- 0- اضغط على مجموعة الأسهم الموجودة على اليسار لتعيين مستوى النضج اللازم لكل **PROTEIN (البروتين)**. راجع جدول إعدادات **PRESET (الضبط المسبق)** للتعرف على الإعدادات المبرمجة مسبقًا.
- 1- بعد ضبط مستوى **PROTEIN (البروتين)** ومستوى النضج اللازمين، اضغط على **START/CANCEL** للبدء. يصبح **PRESET (الضبط المسبق)** مضيئًا بشكل ثابت بينما ينطفئ **PREHEAT (يدويًا)**. يضيء **PREHEAT**

الواردة في قسم "كيفية إدخال مقياس الحرارة" في دليل المستخدم هذا.

- 8- بمجرد اكتمال دورة التسخين المسبق تعرض الشاشة ADD FOOD (أضف الطعام).
- 9- باستخدام المقبض افتح غطاء شواية المقلاة الهوائية، وضع الطعام في صينية الشواء.
- 10- أغلق الغطاء لبدء الطهي. تعرض الشاشة درجتى حرارة. يضيء TARGET TEMP (درجة الحرارة المستهدفة) وCURRENT TEMP (درجة الحرارة الحالية).

أ- TARGET TEMP (درجة الحرارة المستهدفة) - هي درجة الحرارة المستهدفة المبرمجة مسبقاً بناءً على كل مستوى نضج محدد.

ب- CURRENT TEMP (درجة الحرارة الحالية) - هي درجة الحرارة الداخلية للطعام بناءً على قراءة مقياس الحرارة.

11- يبدأ عد درجة الحرارة الحالية تصاعدياً، ويتقدم مؤشر مستوى النضج.

**ملاحظة:** إذا تم إدخال مقياس الحرارة في طعام مجمد فإن CURRENT TEMP (درجة الحرارة الحالية) تعرض "0" باستمرار للإشارة إلى أن المسبار لا يمكنه قراءة أي درجة حرارة لأن الجزء الداخلي من الطعام لا يزال غير مسخن.

بمجرد تسخين الجزء الداخلي من الطعام يبدأ المسبار في عرض درجة الحرارة الحالية على الشاشة.

12- عندما تتطابق درجة الحرارة الحالية والمستهدفة تصدر الوحدة صوتاً، وتعرض الشاشة GET FOOD (أخرج الطعام) للإشارة إلى أن الطهي قد تم.

13- افتح غطاء شواية المقلاة الهوائية. تظهر REST (استراحة) على الشاشة. انقل الطعام إلى طبق باستخدام ملقط مغصى بالسيليكون. أثناء الاستراحة تستمر الوحدة في طهي الطعام والذي قد يستغرق حوالي 2-3 دقائق حسب حجمه ونوعه. هذه خطوة مهمة لأن تقطيع الطعام بعد الطهي مباشرة قد يؤدي إلى نضج أكثر ندر.

**⚠ تحذير:** تجنب لمس مقياس الحرارة أثناء استخدامه أو بعد الطهي مباشرة، فالمقياس يصبح شديد السخونة أثناء

عملية الطهي، ويحتفظ بالحرارة لبعض الوقت بعد الطهي، ارتدِ واقي مناسب لليد، واستخدم ملقطاً لإزالته بعناية من الطعام. اتركه يبرد قبل التنظيف.

**ملاحظة:** لا يحل مقياس حرارة الطهي المتضمن محل مقياس حرارة الطعام الخارجي، فتتحقق دائماً من الطعام للتأكد من طهيته حسب درجات الحرارة الموصى بها.

## MANUAL (يدويًا) ينطبق على جميع الوظائف باستثناء DEHYDRATE (تجفيف))

- 1- اضغط على MANUAL (الضبط المسبق). جميع وظائف الطهي مضاءة باستثناء DEHYDRATE (التجفيف).
- 2- يضيء TEMP (درجة الحرارة) ومجموعة الأسهم الموجودة على اليسار.
- 3- عرض الشاشة SELECT (تحديد).
- 4- اضغط على أي من الوظائف (الخبر) FRY (القلي الجاف) أو BAKE (الخبر) أو GRILL (القلي) أو ROAST (الشوي) أو REHEAT (إعادة التسخين).
- 0- اختياريًا اضغط TARGET TEMP (درجة الحرارة المستهدفة) باستخدام مجموعة الأسهم الموجودة على اليسار. اضغط على زر Start/Cancel للبدء. يصبح MANUAL (الضبط المسبق) مضيئاً بشكل ثابت بينما ينطفئ PRESET (يدويًا). يضيء PREHEAT (التسخين المسبق) وSKIP PREHEAT (تجاوز التسخين المسبق) (باستثناء برنامج REHEAT (إعادة التسخين)).
- 7- تبدأ الوحدة دورة التسخين المسبق (باستثناء برنامج REHEAT (إعادة التسخين)). تعرض الشاشة خطوط PRE، ويظهر خط بشرط على الشاشة يواصل التقدم حتى يصل إلى درجة الحرارة المستهدفة.

**ملاحظة:** لا تدخل مقياس الحرارة داخل الوحدة أثناء PREHEATING (التسخين المسبق). لا تفصل مقياس الحرارة عن التيار الكهربائي.

أثناء قيام الوحدة بالتسخين المسبق أدخل مقياس الحرارة في الطعام. اتبع الخطوات الواردة في قسم "كيفية إدخال مقياس الحرارة" في دليل المستخدم هذا.

- 7- اختياريًا قم بإلغاء دورة التسخين باستخدام زر SKIP PREHEAT (تجاوز التسخين المسبق) (باستثناء برنامج REHEAT (إعادة التسخين)).
- 8- بمجرد اكتمال دورة التسخين المسبق تعرض الشاشة ADD FOOD (أضف الطعام).
- 9- باستخدام المقبض افتح غطاء شواية المقلاة الهوائية، وضع الطعام في الإكسسوار.
- 10- أغلق الغطاء لبدء الطهي. تعرض الشاشة درجتى حرارة. يضيء TARGET TEMP (درجة الحرارة المستهدفة) وCURRENT TEMP (درجة الحرارة الحالية).

ج- TARGET TEMP (درجة الحرارة المستهدفة) - هي درجة الحرارة الداخلية المستهدفة للزمن.

د- CURRENT TEMP (درجة الحرارة الحالية) - درجة الحرارة الداخلية الفعلية للطعام بناءً على قراءة مقياس الحرارة.

11- تزداد درجة الحرارة الحالية تصاعدياً.

**ملاحظة:** إذا تم إدخال مقياس الحرارة في طعام مجمد فإن CURRENT TEMP (درجة الحرارة الحالية) تعرض "0" باستمرار للإشارة إلى أن مقياس درجة الحرارة لا يمكنه قراءة أي درجة حرارة لأن الجزء الداخلي من الطعام لا يزال غير مسخن. بمجرد تسخين الجزء الداخلي من الطعام يبدأ مقياس درجة الحرارة في عرض درجة الحرارة الحالية على الشاشة.

12- عندما تتطابق درجة الحرارة الحالية والمستهدفة تصدر الوحدة صوتاً، وتعرض الشاشة GET FOOD (أخرج الطعام) للإشارة إلى أن الطهي قد تم.

13- افتح غطاء شواية المقلاة الهوائية، وانقل الطعام باستخدام ملقط. أخرج مقياس الحرارة من الطعام.

**⚠ تحذير:** تجنب لمس مقياس الحرارة أثناء استخدامه أو بعد الطهي مباشرة، فالمقياس يصبح شديد السخونة أثناء عملية الطهي، ويحتفظ بالحرارة لبعض الوقت بعد الطهي، ارتدِ واقي مناسب لليد، واستخدم ملقطاً لإزالته بعناية من الطعام. اتركه يبرد قبل التنظيف.

# الطهي

استخدام إعدادات الضبط المسبق للقلي الهوائي.  
تتضمن وظيفة **AIR FRY** (القلي الهوائي) خيارات مبرمجة مسبقًا للبطاطس المحمرة والدجاج والساموسا.

## بطاطس محمرة

الإعداد	الافتراضي	النطاق القابل للتعديل	الحد الأدنى	الحد الأقصى	الزيادة	التسخين المسبق التلقائي
درجة الحرارة	١٨٠ درجة مئوية	١٥٠ درجة مئوية	١٥٠ درجة مئوية	٢٤٠ درجة مئوية	٥ درجة مئوية	نعم
وقت الطهي	١٣:١٤ (١٤ دقيقة)	٠:١٠ - ٠:٠٠	١ دقيقة	١ ساعة	+/- ١ دقيقة	نعم

## الدجاج

الإعداد	الافتراضي	النطاق القابل للتعديل	الحد الأدنى	الحد الأقصى	الزيادة	التسخين المسبق التلقائي
درجة الحرارة	٢٠٥ درجة مئوية	١٥٠ درجة مئوية	١٥٠ درجة مئوية	٢٤٠ درجة مئوية	٥ درجة مئوية	نعم
وقت الطهي	١٣:٤٠ (٤٠ دقيقة)	٠:١٠ - ٠:٠٠	١ دقيقة	١ ساعة	+/- ١ دقيقة	نعم

## ساموسا

الإعداد	الافتراضي	النطاق القابل للتعديل	الحد الأدنى	الحد الأقصى	الزيادة	التسخين المسبق التلقائي
درجة الحرارة	١٨٠ درجة مئوية	١٥٠ درجة مئوية	١٥٠ درجة مئوية	٢٤٠ درجة مئوية	٥ درجة مئوية	نعم
وقت الطهي	١٣:١٤ (١٤ دقيقة)	٠:١٠ - ٠:٠٠	١ دقيقة	١ ساعة	+/- ١ دقيقة	نعم

- 1- صغ إناء الطهي في شواية المقلاة الهوائية متبوعًا بالسلة ثم أغلق الغطاء.
- 2- اضغط على زر **AIR FRY (القلي الهوائي)**. تعرض الشاشة درجة الحرارة الافتراضية **٢٠٠ درجة مئوية** والوقت **٠٠:١٠ دقيقة**. يضيء أيضًا **PRESET (الضبط المسبق)**. اضغط على **PRESET (الضبط المسبق)**. تعرض الشاشة **FRIES (البطاطس المحمرة)**. اضغط على **PRESET (الضبط المسبق)** بشكل متكرر للتنقل بين الخيارات.
- 3- بعد تحديد خيار **PRESET (الضبط المسبق)** للزمن، اضبط درجة الحرارة والوقت مباشرة باستخدام مجموعة الأسهم اليمنى واليسرى. ملاحظة: يمكن إجراء تعديلات في درجة
- 4- ملاحظة: يمكن تخطي دورة التسخين المسبق باستخدام زر **SKIP PREHEAT (تخطي التسخين المسبق)**. بمجرد اكتمال دورة التسخين المسبق تعرض الشاشة **ADD FOOD (أضف الطعام)**.

- 1- صغ إناء الطهي في شواية المقلاة الهوائية متبوعًا بالسلة ثم أغلق الغطاء.
- 2- اضغط على زر **AIR FRY (القلي الهوائي)**. تعرض الشاشة درجة الحرارة الافتراضية **٢٠٠ درجة مئوية** والوقت **٠٠:١٠ دقيقة**. يضيء أيضًا **PRESET (الضبط المسبق)**. اضغط على **PRESET (الضبط المسبق)**. تعرض الشاشة **FRIES (البطاطس المحمرة)**. اضغط على **PRESET (الضبط المسبق)** بشكل متكرر للتنقل بين الخيارات.
- 3- بعد تحديد خيار **PRESET (الضبط المسبق)** للزمن، اضبط درجة الحرارة والوقت مباشرة باستخدام مجموعة الأسهم اليمنى واليسرى. ملاحظة: يمكن إجراء تعديلات في درجة
- 4- ملاحظة: يمكن تخطي دورة التسخين المسبق باستخدام زر **SKIP PREHEAT (تخطي التسخين المسبق)**. بمجرد اكتمال دورة التسخين المسبق تعرض الشاشة **ADD FOOD (أضف الطعام)**.

## ⚠ تنبيه!

- تجنب لمس الأسطح والإكسسوارات الساخنة أثناء الطهي أو بعده مباشرة. ويصبح إناء الطهي وسلة المقلاة الهوائية وصينية الشوي 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، واترك الإكسسوارات تبرد تمامًا قبل التنظيف.
- احذر البخار الساخن عند فتح شواية المقلاة الهوائية أثناء الطهي وبعده.
- يمنع وضع الأطعمة كبيرة الحجم أو الأواني المعدنية في شواية المقلاة الهوائية.
- احرص على عدم إعاقة فتحات الهواء.
- تجنب ترك الجهاز دون مراقبة أثناء الاستخدام.
- يمنع استخدام شواية المقلاة الهوائية بدون وضع إناء الطهي في مكانه.
- استخدم دائمًا قفازات فرن أو قفازات مقاومة للحرارة، وملقط أو أدوات أخرى 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	الافتراضي	النطاق القابل للتعديل	الحد الأدنى	الحد الأقصى	الزيادة	التسخين المسبق التلقائي
درجة الحرارة	٢٠٠ درجة مئوية	١٥٠ درجة مئوية	١٥٠ درجة مئوية	٢٤٠ درجة مئوية	٥ درجة مئوية	نعم
وقت الطهي	١٠:٠٠ (١٠ دقائق)	٠:١٠ - ٠:٠٠	١ دقيقة	١ ساعة	+/- ١ دقيقة	نعم

- 1- صغ إناء الطهي في شواية المقلاة الهوائية متبوعًا بالسلة ثم أغلق الغطاء.
- 2- اضغط على زر **AIR FRY (القلي الهوائي)**. تعرض الشاشة درجة الحرارة الافتراضية **٢٠٠ درجة مئوية** والوقت **٠٠:١٠ دقائق**.
- 3- اضبط درجة الحرارة باستخدام مجموعات الأسهم الموجودة على اليسار.
- 4- اضبط الوقت باستخدام مجموعة الأسهم على اليمين.
- 5- ملاحظة: يمكن إجراء تعديلات في درجة الحرارة والوقت أثناء اختيار البرنامج أو في أي وقت أثناء دورة الطهي.
- 6- اضغط على زر **Start/Cancel** للبدء. تدخل الوحدة دورة التسخين المسبق الأوتوماتيكي. يضيء **PREHEAT (التسخين المسبق)** و **SKIP PREHEAT (التسخين المسبق)**. تعرض الشاشة **PRE** وخطوط بشرط على الشاشة وتستمر حتى اكتمال التسخين المسبق.

- 7- باستخدام المقيض افتح غطاء شواية المقللة الهوائية، وضع الطعام في السلة.
- 8- أغلق الغطاء لبدء الطهي. تعرض الشاشة الوقت تنازلياً.
- 9- في منتصف عملية الطهي تصدر الوحدة صفيراً، وتعرض الوحدة رسالة **SHAKE** (رج) على الشاشة.
- ملاحظة:** للحصول على أفضل النتائج وحتى القلي يوصى بشدة برج المحتويات أو تقلبها.
- 10- لرج أو تقلب الطعام افتح غطاء شواية المقللة الهوائية. تقوم الوحدة بإيقاف وقت الطهي تلقائياً. استخدم قفازات فرن أو ملقط برأس سيليكون لرج السلة أو تقلب الطعام. بعد رج أو تقلب الطعام

- 11- أغلق غطاء شواية المقللة الهوائية. تستأنف الوحدة بالوقت المتبقي للطهي. عند انتهاء وقت الطهي تعرض الشاشة **DONE** (تم).

## الخبيز

مثالي لتحضير الكيك والمافين والبراونيز والمعجنات،

الإعداد	الافتراضي	النطاق القابل للتعديل	الحد الأدنى	الحد الأقصى	الزيادة	التلغاي التسخين المسبق
درجة الحرارة	١٨٠ درجة مئوية	٣٥ - ٧٥ درجة مئوية	١٢٠ درجة مئوية	٢١٠ درجة مئوية	+/- ٥ درجات مئوية	
وقت الطهي	٣٠:٠٠ (٢٠ دقيقة)	٠٠:٠٠ - ٢:٠٠	١ دقيقة	٢ ساعة	+/- دقيقة: أقل من ساعة: -/+ ٥ دقائق: أكثر من ساعة	نعم

- 1- ضع إناء الطهي في شواية المقللة الهوائية، ثم أغلق غطاء المحرك.
- 2- اضغط على وظيفة **BAKE (الخبز)**. تعرض الشاشة درجة الحرارة الافتراضية **١٨٠ درجة مئوية** والوقت **٣٠:٠٠** دقيقة.
- 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 اختيار البرنامج أو في أي وقت أثناء دورة الطهي.
- 0- اضغط على زر **Start/Cancel** للبدء. تدخل الوحدة دورة التسخين المسبق الأوتوماتيكي. يضيء **PREHEAT (التسخين المسبق)** و **SKIP PREHEAT (التسخين المسبق)**. تعرض الشاشة خطوط **PRE**، ويظهر خط بشرط على الشاشة يواصل التقدم حتى يصل إلى
- 6- بمجرد اكتمال دورة التسخين المسبق تعرض الشاشة **ADD FOOD (أضف الطعام)**.
- 7- باستخدام المقيض افتح غطاء شواية المقللة الهوائية، وضع المكونات في الإناء.
- 8- أغلق الغطاء لبدء الطهي. تعرض الشاشة الوقت تنازلياً.
- 9- عند انتهاء وقت الطهي تعرض الشاشة **DONE** (تم).
- ملاحظة: إذا كنت تستخدم قالب كيك أو أي إناء آمن للشواية عند الخبز فضعه في الإناء.

درجة الحرارة المستهدفة.

ملاحظة: يمكن تخطي دورة التسخين المسبق باستخدام زر **SKIP PREHEAT (تخطي التسخين المسبق)**.

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

7- باستخدام المقيض افتح غطاء شواية المقللة الهوائية، وضع المكونات في الإناء.

ملاحظة: إذا كنت تستخدم قالب كيك أو أي إناء آمن للشواية عند الخبز فضعه في الإناء.

8- أغلق الغطاء لبدء الطهي. تعرض الشاشة الوقت تنازلياً.

9- عند انتهاء وقت الطهي تعرض الشاشة **DONE** (تم).

## الشوي

مثالي للشوي الداخلي لإضافة نكهات لذيدة للحم.

الإعداد	الافتراضي	النطاق القابل للتعديل	الحد الأدنى	الحد الأقصى	الزيادة	التسخين المسبق التلقائي
درجة الحرارة	عالية	منخفضة - الأقصى (٢٠٠-٢٦٥ درجة مئوية)	منخفضة درجة (٢٠٥ درجة مئوية)	الأقصى درجة (٢٦٥ درجة مئوية)	لا يوجد	نعم
وقت الطهي	٠٠:١٠ (١٠ دقائق)	٠٠:٣٠ - ٠٠:٠١	١ دقيقة	٣٠ دقيقة	+/- ١ دقيقة	

**ملاحظة:** يمكن تخطي دورة التسخين المسبق باستخدام زر **SKIP PREHEAT** (تخطي التسخين المسبق).

- ٦- بمجرد اكتمال دورة التسخين المسبق تعرض الشاشة **ADD FOOD (أضف الطعام)**.
- ٧- باستخدام المقيض افتح غطاء شواية المقلاة الهوائية، وضع الطعام في الإناء.
- ٨- أغلق الغطاء لبدء الطهي. تعرض الشاشة الوقت تنازلياً.
- ٩- عند انتهاء وقت الطهي تعرض الشاشة **DONE (تم)**.

- ١- ضع إناء الطهي في شواية المقلاة الهوائية متبوعاً بصفيحة الشواء ثم أغلق الغطاء.
- ٢- اضغط على وظيفة **GRILL (الخبز)**. تعرض الشاشة درجة الحرارة الافتراضية **HI (الأعلى)** والوقت ٠٠:١٠ دقيقة.
- ٣- اضبط درجة الحرارة باستخدام مجموعات الأسهم الموجودة على اليسار.
- ٤- اضبط الوقت باستخدام مجموعة الأسهم على اليمين.

- ٥- ملاحظة: يمكن إجراء تعديلات في درجة الحرارة والوقت أثناء اختيار البرنامج أو في أي وقت أثناء دورة الطهي.
- ٥- اضغط على زر **Start/Cancel** للبدء. تدخل الوحدة دورة التسخين المسبق **PREHEAT** (التسخين المسبق) ويضيء **SKIP PREHEAT** (التسخين المسبق). تعرض الشاشة خطوط **PRE**، ويظهر خط بشرط على الشاشة يواصل التقدم حتى يصل إلى درجة الحرارة المستهدفة.

## الشوي

مثالي لشوي مختلف أنواع اللحوم والدجاج والدواجن.

الإعداد	الافتراضي	النطاق القابل للتعديل	الحد الأدنى	الحد الأقصى	الزيادة	التسخين المسبق التلقائي
درجة الحرارة	١٨٠ درجة مئوية	٣٥ - ٧٥ درجة مئوية	١٢٠ درجة مئوية	٢٢٠ درجة مئوية	+/- ٥ درجات مئوية	نعم
وقت الطهي	٠٠:٢٠ (٢٠ دقيقة)	٠٠:٤٠ - ٠٠:٠١	١ دقيقة	٤ ساعة	+/- ٥ دقائق: أقل من ساعة	

- ١- ضع إناء الطهي في قاعدة شواية المقلاة الهوائية متبوعاً بالسلة ثم أغلق الغطاء.
- ٢- اضغط على وظيفة **ROAST (الخبز)**. تعرض الشاشة درجة الحرارة الافتراضية ١٨٠ درجة مئوية والوقت ٠٠:٢٠ دقيقة.
- ٣- اضبط درجة الحرارة باستخدام مجموعات الأسهم الموجودة على اليسار.
- ٤- اضبط الوقت باستخدام مجموعة الأسهم على اليمين.

- ٥- ملاحظة: يمكن إجراء تعديلات في درجة الحرارة والوقت أثناء اختيار البرنامج أو في أي وقت أثناء دورة الطهي.
- ٥- اضغط على زر **Start/Cancel** للبدء. تدخل الوحدة دورة التسخين المسبق **PREHEAT** (التسخين المسبق) ويضيء **SKIP PREHEAT** (التسخين المسبق). تعرض الشاشة خطوط **PRE**، ويظهر خط بشرط على الشاشة يواصل التقدم حتى يصل إلى درجة الحرارة المستهدفة.
- ٥- ملاحظة: 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.

الإعداد	الافتراضي	النطاق القابل للتعديل	الحد الأدنى	الحد الأقصى	الزيادة	التسخين المسبق التلقائي
درجة الحرارة	١٧٠ درجة مئوية	٣٥ - ٧٥ درجة مئوية	١٣٠ درجة مئوية	٢١٠ درجة مئوية	+/- ٥ درجات مئوية	لا يوجد
وقت الطهي	٠٠:١٠ (١٠ دقائق)	٠١:٠٠ - ٠٠:٠١	١ دقيقة	١ ساعة	+/- ١ دقيقة	

- ١- ضع إناء الطهي في شواية المقلاة الهوائية متبوعاً.
- ٢- أضف الطعام، وأغلق غطاء شواية المقلاة الهوائية.
- ٣- اضغط على وظيفة **REHEAT (الخبز)**. تعرض الشاشة درجة الحرارة الافتراضية ١٧٠ درجة مئوية والوقت ٠٠:١٠ دقيقة.
- ٤- اضبط درجة الحرارة باستخدام مجموعات الأسهم الموجودة على اليسار.
- ٥- اضبط الوقت باستخدام مجموعة الأسهم على اليمين.
- ٥- ملاحظة: يمكن إجراء تعديلات في درجة الحرارة والوقت أثناء اختيار البرنامج أو في أي وقت أثناء دورة الطهي.

- ٦- بمجرد اكتمال دورة التسخين المسبق تعرض الشاشة **ADD FOOD (أضف الطعام)**.
- ٧- باستخدام المقيض افتح غطاء شواية المقلاة الهوائية، وضع الطعام في الإناء.
- ٨- أغلق الغطاء لبدء الطهي. تعرض الشاشة الوقت تنازلياً.
- ٩- عند انتهاء وقت الطهي تعرض الشاشة **DONE (تم)**.

- ٦- اضغط على زر **Start/Cancel** للبدء. تعرض الشاشة الوقت تنازلياً.
- ٧- عند انتهاء وقت الطهي تعرض الشاشة **DONE (تم)**.

## التجفيف

مثالي لتجفيف الفواكه والخضروات واللحوم لوجبات خفيفة لذيذة وصحية.

الإعداد	الافتراضي	النطاق القابل للتعديل	الحد الأدنى	الحد الأقصى	الزيادة	التسخين المسبق التلقائي
درجة الحرارة	تشغيل حتى	٣٥ - ٧٥ درجة مئوية	٤٠ درجة مئوية	٩٠ درجة مئوية	+٠ - ٥ درجات مئوية	لا يوجد
وقت الطهي	٠:٠٠ - ٦ (ساعات)	١٢:٠٠ - ١:٠٠	١ ساعة	١٢ ساعة	١٥ دقيقة	لا يوجد

## العناية والصيانة

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

### تنبيه:

- تجنب غمر سلك الطاقة أو شواية المقلاة الهوائية في الماء أو أي سائل أخرى.
- تجنب استخدام المنظفات الكاشطة أو الصوف الخشن أو ضمادات التنظيف المعدنية.
- تجنب استخدام حشوات تنظيف معدنية لتنظيف الجهاز. فقد تنفصل شطايا معدنية منها مما يتسبب في خطر حدوث صدمة كهربائية.
- احرص على تجفيف جميع الأجزاء والإكسسوارات جيدًا بعد التنظيف أو قبل الاستخدام أو قبل تخزين شواية المقلاة الهوائية.
- تأكد من عدم دخول الماء إلى رافعة المسبار في لوحة التحكم.
- تأكد من أن جميع الأجزاء والأسطح جافة تمامًا قبل توصيل شواية المقلاة الهوائية بمأخذ الطاقة، إذ قد يؤدي وجود أجزاء مبتلة إلى حدوث صدمة كهربائية.
- احرص دائمًا على تنظيف شواية المقلاة الهوائية بالكامل بعد كل استخدام.
- يُحظر تخزين أي شيء داخل شواية المقلاة الهوائية بخلاف الإكسسوارات الموصى بها.

- 1- ضع إناء الطهي في شواية المقلاة الهوائية متبوعًا.
- 2- أضف الطعام، وأغلق غطاء شواية المقلاة الهوائية.
- 3- اضغط على وظيفة **DEHYDRATE (تجفيف)**. تعرض الشاشة درجة الحرارة الافتراضية **٦٥ درجة مئوية والوقت ٦:٠٠ ساعة**.
- 4- اضبط درجة الحرارة باستخدام مجموعات الأسهم الموجودة على اليسار.
- 5- 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.

- 6- اضغط على زر **Start/Cancel** للبدء. تعرض الشاشة الوقت تنازليًا.
- 7- عند انتهاء وقت الطهي تعرض الشاشة **DONE (تم)**.

طريقة ونصائح التنظيف	القطع والإكسسوارات
<ul style="list-style-type: none"> <li>• امسح الجزء الخارجي من قاعدة شواية المقلاة الهوائية بقطعة قماش ناعمة ورطبة. تجفف بمنشفة جيدًا.</li> <li>• يمنع الغمر في الماء أو أي سائل آخر.</li> <li>• نظف الجزء الداخلي من شواية المقلاة الهوائية بقطعة قماش ناعمة ورطبة بما في ذلك لفائف التسخين لإزالة الشحوم المتراكمة وبقايا الطعام. جفف بقطعة قماش ناعمة.</li> </ul> <p><b>تحذير! تأكد دائمًا من تجفيف لفائف التدفئة قبل استخدام شواية المقلاة الهوائية.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• قاعدة شواء شواية المقلاة الهوائية</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• اغسل سلة المقلاة الهوائية وصينية صينية الشواء وإناء الطهي بالماء الدافئ والصابون وإسفنجة غير كاشطة. تأكد من إزالة جميع الشحوم المتراكمة وبقايا الطعام. اشطف الأجزاء الداخلية جيدًا وجففها بالكامل.</li> <li>• <b>ملاحظة:</b> يمكن وضع كل الإكسسوارات في غسالة الأطباق. يوصي بشطف هذه الإكسسوارات بالماء الدافئ قبل وضعها في غسالة الأطباق.</li> <li>• للشحوم العنيدة وبقايا الطعام المجفف، انقع سلة المقلاة الهوائية وصينية الشواء وإناء الطهي في ماء دافئ أو به صابون قبل التنظيف. استخدم فرشاة التنظيف المصاحبة للوحدة لتنظيف بقايا الطعام.</li> <li>• تم تصميم الإكسسوارات بحيث يمكن وضعها مع بعضها لتسهيل التخزين. تأكد من أن الإكسسوارات جافة قبل تخزينها.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• سلة المقلاة الهوائية، صينية الشواء، إناء الطهي</li> </ul>

# استكشاف الأعطال وإصلاحها

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
شواية المقلاة الهوائية لا تعمل	لم يتم توصيل الوحدة بالكهرباء.	وصل الوحدة بمصدر الإمداد بالطاقة، واضغط على زر POWER (تشغيلها).
تظهر رسالة CLOSE LID (أغلق الغطاء) على الشاشة	غطاء شواية المقلاة الهوائية مفتوح.	إغلاق الغطاء، امسك المقبض، وأزل غطاء المحرك بعناية حتى يلمس الحافة الوسطى. عند الطهي فإن إغلاق الغطاء بعد فتحه يستأنف دورة الطهي.
تظهر رسالة PLUG IN (أغلق الغطاء) على الشاشة	تم إزالة مقياس الحرارة أثناء الاستخدام.	قم بتوصيل مقياس الحرارة بمقياس المسبار (الفتحة) الموجود على الجانب الأيمن من لوحة التحكم.
تظهر رسالة PLUG IN (أغلق الغطاء) على الشاشة	توقفت الوحدة عن العمل قبل أن تصل درجة الحرارة الداخلية للطعام.	افصل الوحدة، واتركها تبرد قبل استخدامها مرة أخرى. كميزة أمان لا يمكن تشغيل الوحدة إلا لفترة معينة من الوقت في درجات حرارة معينة.
يتم طهي الطعام بشكل مفرط، أو غير مطهي جيداً عند استخدام مقياس الحرارة	لا يتم إدخال مقياس الحرارة الذكي بشكل صحيح في البروتين. راجع قسم "استكشاف الأعطال وإصلاحها" الموضح في دليل المستخدم هذا.	تأكد دائماً من إدخال مقياس الحرارة بشكل صحيح في البروتين. راجع قسم "استكشاف الأعطال وإصلاحها" الموضح في دليل المستخدم هذا.
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.	
لم يتم تنظيف الإكسسوارات من الاستخدام السابق.	اتبع تعليمات العناية والصيانة لتنظيف الإكسسوارات، وإزالة بقايا الطعام الجاف أو الشحوم بعد كل استخدام.	
قد ينتج عن استخدام الزيت مع نقطة دخان منخفضة مثل زيت الزيتون دخاناً رائداً.	استخدام زيت يحتوي على درجة دخان عالية مثل زيت الأفوكادو.	
لم يتم تركيب درع الرشاش، وبتناثر الزيت أو الدهون الزائدة مباشرة على ملف التسخين.	تأكد دائماً من تركيب درع الرشاش، وتنظيفه من أي دهون أو زيوت أو بقايا طعام.	
الطعام يحترق.	توجد مشكلة في دائرة كهربائية.	"أوقف تشغيل الوحدة فوراً وافصلها عن التيار الكهربائي. انتظر حتى يتوقف الدخان قبل فتح غطاء شواية المقلاة الهوائية. اتصل بخدمة العملاء للحصول على المساعدة. تحذير: لا تحاول استخدام الوحدة".
تعرض الشاشة رمز الخطأ.	E1 - قصر دائرة المستشعر العلوي. E2 - دائرة مفتوحة في المستشعر العلوي. E3 - قصر دائرة مستشعر الزر E4 - دائرة مفتوحة في المستشعر السفلي. E5 - دائرة قصيرة في مستشعر المسبار.	تحذير: يلزم إيقاف الوحدة بعد ظهور رموز الأخطاء، افصل التيار الكهربائي عن الوحدة، واتصل بخدمة العملاء على الفور.

<ul style="list-style-type: none"> <li>• قم دائماً بتنظيف درع الرشاش بعد كل استخدام لإزالة الشحوم المتراكمة وبقايا الطعام.</li> <li>• للشحوم العنيدة والبقع وبقايا الطعام المجفف اتقع درع الرشاش في ماء دافئ وصابون لبعض الوقت، ثم استخدم فرشاة التنظيف لإزالة الشحوم وبقايا الطعام. ثم اشطف الأجزاء الداخلية وجففها بالكامل.</li> <li>• للتنظيف العميق ضع درع الرشاش في قدر من الماء المغلي لمدة 10 دقائق، ثم قم بإزالته بعناية. يشطف بالماء في درجة حرارة الغرفة.</li> <li>• تأكد من جفاف درع الرشاش تماماً قبل إعادة وضعه على الوحدة.</li> <li>• يجب تثبيت درع الرشاش دائماً قبل استخدام الوحدة.</li> </ul>	درع الرشاش
<ul style="list-style-type: none"> <li>• ينظف الجزء المصنوع من الحديد المقاوم للصدأ والسيليكون من مقياس الحرارة بالماء الدافئ والصابون بعد كل استخدام لإزالة بقع الطعام والشحوم. يشطف ويجفف بالكامل قبل الاستخدام. لا تبلل ولا تغمر سلك مقياس الحرارة في الماء أو أي سوائل أخرى. استخدم قطعة قماش ناعمة وجافة ويمسح بعد كل استخدام.</li> <li>• افحص المكون دائماً بحثاً عن أي تلف قبل الاستخدام.</li> <li>• احفظ المسبار دائماً في مكان آمن، أو داخل الوحدة بعد التنظيف.</li> </ul>	مقياس حرارة الطعام
<ul style="list-style-type: none"> <li>• يجب مسحه وتنظيفه جيداً بقطعة قماش جافة. تجنب غمر السلك في المياه أو أي مواد سائلة.</li> </ul>	سلك التوصيل

**ملاحظة:** تأكد دائماً من أن إناء الطهي وسلطة المقلاة وصينية الشوي جافة قبل وضعها في قاعدة شواية المقلاة الهوائية.

**ملاحظة:** إذا واجهت أي مشكلة غير مدرجة أعلاه فاتصل بخدمة العملاء على 800-NUTRI (1٨٨٧٤) أو أرسل بريدًا إلكترونيًا إلى [support@nutricookworld.com](mailto:support@nutricookworld.com) للحصول على المساعدة.

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 مهابئ/ 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 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

## ضمان محدود لمنتجات NUTRICOOK

تقتصر التزامات ضمان Nutricook المحدود على الشروط الواردة أدناه:

تضمن شركة نوتريكوك خلو هذا المنتج من عيوب المواد والتصنيع لمدة عامين من تاريخ الشراء من تاجر البيع بالتجزئة، 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](http://www.nutricookworld.com) للحصول على تفاصيل خدمة العملاء في منطقتك أو الاتصال بقسم خدمة العملاء على [support@nutricookworld.com](mailto:support@nutricookworld.com) وسنكون 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 يغطيهما الضمان لمدة عامين.

## الاستثناءات والقيود

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 Nutricook.

لا يشمل الضمان حالات البلى واستهلاك المنتج بصورة طبيعية.



## المقللة الهوائية الذكية GRILL XL

رقم الطراز: AFG960  
جميع الحقوق محفوظة | nutricook® | [www.nutricookworld.com](http://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.