



**GREEN LION**



**Green Lion**

**مقلة هوائية رقمية احترافية  
مزدوجة الطوابق**

**SKU: GNDBLDKRPRBK**

**Model No: G-FR57**

## جدول المحتويات

١	المواصفات
٢	تعليمات السلامة المهمة
٣	منظر تخطيطي
٤	أزرار الوظائف
٥	قبل الاستخدام الأول
٦	تعليمات الاستخدام
٧	ا. إنهاء وقت الطهي
٨	ب. الطهي بتقنية المنطقة المزدوجة
٩	٣. الطهي بتقنية المنطقة الواحدة
١٠	التنظيف والصيانة
١١	نصائح مفيدة
١٢	دليل استكشاف الأخطاء وإصلاحها
١٣	التخلص من هذا المنتج
١٤	الضمان
١٥	اتصل بنا

رقم الموديل	G-FR07
المادة	بولي بروبلين+الومنيوم+PC+ABS
الطاقة المقدمة	٢٤ واط
الجهد المقدمة	٢٤.-٢٢ فولت
التردد المقدمة	٦٠/٥ هرتز
السعة	٥,٦ لتر + ٥,٦ لتر
درجة الحرارة	٣٥.-٣٣ درجة مئوية
مدة القلي	٦ دقية
مستوى الضوضاء	٣.-٦ ديسibel
سلك الطاقة	قبس BS بطول ٩ سم
وزن المنتج	٩,٣ كجم
أبعاد المنتج	٤٧*٣٥*٤١٥ مم

## تعليمات السلامة المهمة

**تحذير:** هذا الجهاز مخصص للاستخدام المنزلي فقط.

قبل استخدام قلية Double-Decker Pro، يرجى قراءة جميع التعليمات بعناية. عند استخدام أي جهاز كهربائي، من الضروري اتباع احتياطات السلامة الأساسية، بما في ذلك على سبيل المثال لا الحصر ما يلي:

١. هذا الجهاز مناسب للاستخدام من قبل الأفراد الذين لديهم قدرات بدنية أو حسية أو عقلية محدودة، أو من لديهم خبرة ومعرفة محدودة، بشرط أن يكونوا قد تلقوا الإشراف أو التعليم المناسب فيما يتعلق بالاستخدام الآمن للجهاز وفهم المخاطر المحتملة.

٤. احتفظ بالجهاز وسلك الطاقة بعيدين عن متناول الأطفال. لا يجب أن يستخدم الأطفال الجهاز إلا تحت إشراف شخص بالغ.
٣. لا يجب السماح للأطفال باللعب بالجهاز.
٤. لا تضع أو تخزن أي شيء فوق الجهاز أثناء تشغيله.
٥. لتجنب مخاطر الحرائق، لا تضع الجهاز فوق أو بالقرب من موقد غاز أو كهربائي، أو داخل فرن ساخن.
٦. لا تستخدم المقبس الكهربائي الموجود أسفل الطاولة أبداً.
٧. لا توصل الجهاز أبداً بفتح توصيت خارجي أو بنظام تحكم عن بعد منفصل.
٨. لا تستخدم سلك تمديد كهربائي. يتم توفير سلك طاقة قصير لتقليل خطر تشابك الأطفال تحت سن ٨ سنوات مع السلك أو سحب الجهاز.
٩. لتجنب الصدمة الكهربائية، لا تغمر الجهاز أو المقبس أو الهيكل الرئيسي في الماء أو أي سوائل أخرى. اطهِ الطعام فقط في الدرج المخصص لذلك.
١٠. افحص الجهاز وسلك الطاقة بانتظام. لا تستخدم الجهاز إذا كان هناك تلف في سلك الطاقة أو القابس. إذا تعطل الجهاز أو تعرض لأي ضرر، توقف عن استخدامه فوراً واتصل بمركز الخدمة.
١١. تأكد دائماً من تجميع الجهاز بشكل صحيح قبل الاستخدام.
١٢. عند استخدام الجهاز، اترك مسافة لا تقل عن ٥ سم من الأعلى وجميع الجوانب لضمان دوران الهواء بشكل صحيح.
١٣. لا تفُتح فتحة دخول الهواء أو مخرج الهواء أثناء تشغيل الجهاز، لأن ذلك قد يمنع الطهي بشكل صحيح وقد يؤدي إلى تلف الجهاز أو ارتفاع حرارته.
١٤. قبل إدخال الدرج القابل للإزالة في الوحدة الرئيسية، تأكد من نظافة وجفاف كل من الدرج والوحدة بمسحهما بقطعة قماش ناعمة.
١٥. تم تصميم هذا الجهاز للاستخدام المنزلي فقط. لا تستخدمه لأي غرض آخر غير الغرض المخصص له. لا تستخدمه في المركبات أو القوارب أو في الهواء الطلق. قد يؤدي سوء الاستخدام إلى وقوع إصابات.

١٦. مصمم للاستخدام على الأسطح فقط. تأكد من أن السطح مستوٍ ونظيف وجاف. لا تحرك الجهاز أثناء تشغيله.
١٧. لا تضع الجهاز بالقرب من حافة الطاولة أثناء التشغيل.
١٨. لا تستخدم ملحقات غير موصى بها أو مباعة من قبل الشركة المصنعة. تجنب وضع الملحقات في فرن ميكروويف أو فرن محمص أو فرن حراري أو على موقد سيراميكي أو ملحف كهربائي أو موقد غاز أو شواية خارجية. قد يؤدي استخدام ملحقات غير مصرح بها إلى حدوث حريق أو صدمة كهربائية أو إصابة.
١٩. تأكد دائمًا من إغلاق الأدراج بشكل صحيح قبل التشغيل.
٢٠. لا تستخدم الجهاز مع الأدراج القابلة للإزالة مركبة بشكل غير صحيح.
٢١. لا تستخدم الجهاز للقلي العميق.
٢٢. امنع الطعام من ملامسة عناصر التسخين. لا تملأ الدرج بشكل زائد عند الطهي، لأن ذلك قد يؤدي إلى إصابة شخصية أو تلف الممتلكات أو التأثير على سلامة تشغيل الجهاز.
٢٣. قد تختلف فولتية المقابس الكهربائية، مما قد يؤثر على أداء الجهاز. لضمان وصول الطعام إلى درجات الحرارة المناسبة، استخدم دائمًا ميزان حرارة للتأكد من طهي الطعام إلى المستويات الموصى بها.
٢٤. إذا أصدر الجهاز دخانًا أسود، افصل الجهاز فورًا عن مصدر الكهرباء. انتظر حتى يتوقف الدخان قبل إزالة أي ملحقات طهي.
٢٥. لا تلمس الأسطح الساخنة. تكون أسطح الجهاز ساخنة أثناء التشغيل وبعدة. لتجنب الحروق أو الإصابات الشخصية، استخدم دائمًا قفازات واقية أو قفازات فرن معزولة، وتناول الجهاز باستخدام المقابض المخصصة.
٢٦. يجب توخي الحذر الشديد عند احتواء الجهاز على طعام ساخن. قد يؤدي الاستخدام غير السليم إلى إصابة شخصية.
٢٧. قد يتسبب الطعام الممسكوب في حروق خطيرة. احتفظ دائمًا بالجهاز وسلك الطاقة بعيدين عن متناول الأطفال. لا تدع الجهاز أو السلك يتسلقان من أطراف الطاولات أو الأسطح، حيث قد يتلامسان مع أسطح ساخنة.

٢٨. تصبح الأدراج والرفوف وألواح القلي شديدة السخونة أثناء عملية الطهي. تجنب الملمسة المباشرة عند إزالة هذه الأجزاء من الجهاز. ضع دائمًا الأدراج والرفوف والألواح على سطح مقاوم للحرارة بعد الإزالة. لا تلمس أي ملحقات أثناء الطهي أو بعده مباشرةً.

٢٩. لا تضع أيًا من المواد التالية داخل الجهاز: الورق، الكرتون، البلاستيك، أكياس التحميص أو أي مواد مشابهة. فقد تتشتعل هذه المواد.

٣٠. يجب توخي الحذر الشديد عند استخدام حاويات مصنوعة من مواد غير المعدن أو الزجاج.

٣١. يجب ألا يقوم الأطفال بتنظيف أو صيانة الجهاز أبدًا.

٣٢. لفصل الجهاز عن مصدر الطاقة، قم بإيقاف تشغيل جميع الأزرار أولاً، ثم افصل الجهاز من المقبس عند عدم الاستخدام وقبل التنظيف. دع الجهاز يبرد قبل التنظيف أو التفكيك أو إزالة الأجزاء.

٣٣. لا تتنظف باستخدام ليف معدني خشن، فقد تنكسر أجزاء منه وتلامس الأجزاء الكهربائية مما قد يتسبب في خطر الصدمة الكهربائية.

٣٤. للصيانة الدورية، يرجى الرجوع إلى قسم "Cleaning and maintenance" في دليل المستخدم.

**اقرأ وراجع التعليمات:** اقرأ وراجع دائمًا التعليمات لفهم طريقة تشغيل المنتج واستخدامه بشكل صحيح.



**تحذير:** يشير إلى وجود خطر قد يتسبب في إصابة شخصية أو وفاة أو ضرر كبير في الممتلكات إذا تم تجاهل التحذير المرتبط به.

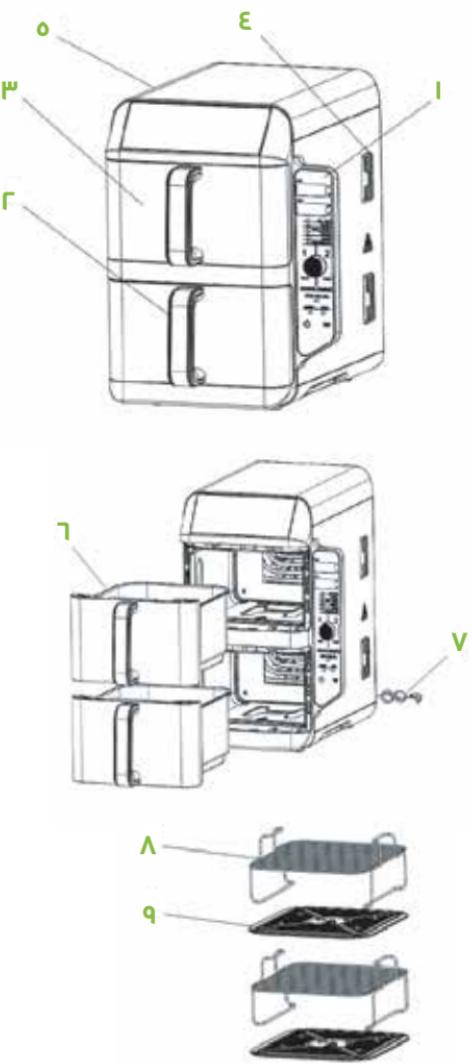


**سطح ساخن:** توح الحذر لتجنب ملامسة الأسطح الساخنة. استخدم دائمًا وسائل الحماية لليدين لتجنب الحرائق.



**لل استخدام الداخلي فقط:** تم تصميم هذا المنتج لل استخدام الداخلي والمنزلي فقط.





- ١. لوحة التحكم
- ٢. المقابض
- ٣. نافذة مراقبة الطعام
- ٤. مخرج الهواء
- ٥. الهيكل
- ٦. الوعاء
- ٧. سلك الطاقة
- ٨. الرفوف
- ٩. صينية الخبز

## أزرار الوظائف

- ١. القلي بالهواء: استخدم هذه الوظيفة للحصول على قوام مقرمش مع القليل من الزيت أو بدونه، مما يمنحك طعامك قرمشة شهية.
- ٢. القرمشة القصوى: مثالية لطهي كميات صغيرة من الأطعمة المجمدة مثل البطاطس المقليّة وقطع الدجاج، والتي قد تطلب درجات حرارة عالية.
- ٣. الخبز: حضّر المخبوزات والحلويات اللذيذة بسهولة.
- ٤. الشوي: استخدم الجهاز كفرن لتحميس اللحوم الطريّة وغيرها.
- ٥. إعادة التسخين: سخّن بقايا الطعام بلهفة، مع استعادة القرمشة للحصول على نتيجة شهية وطازجة.
- ٦. التجفيف: جفف اللحوم والفواكه والخضروات لصنع وجبات خفيفة صحية.
- ٧. زر الطاقة: يقوم زر [رمز الطاقة] بتشغيل وإيقاف الجهاز وإيقاف جميع وظائف الطهي.
- ٨. أزرار التشغيل:

  - ١. التحكم في الإخراج للدرج الأيسر (المنطقة ١).
  - ٢. التحكم في الإخراج للدرج الأيمن (المنطقة ٢).

- ٩. زر الحرارة: اضغط على زر الحرارة وقم بتدوير القرص لضبط درجة حرارة الطهي قبل أو أثناء عملية الطهي.
- ١٠. زر الوقت: اضغط على زر الوقت وقم بتدوير القرص لضبط وقت الطهي لأي وظيفة محددة، سواء قبل أو أثناء دورة الطهي.

٢. زر المزامنة (Sync): يقوم هذا الزر بمزامنة أوقات الطهي تلقائياً لكلتا المنطقتين، لضمان الانتهاء من الطهي في نفس الوقت، حتى لو كانت لديهما معدن طهي مختلفة.

١٢. زر المطابقة (Match): يقوم زر المطابقة بضبط الإعدادات في المنطقة ٢ لتطابق مع الإعدادات في المنطقة ١، مما يسمح لك بطهي كمية أكبر من نفس الطعام أو إعداد أطعمة مختلفة باستخدام نفس الوظيفة ودالة الحماة والوقت.

١٣. زر البدء / الإيقاف (Start/Stop): قم بتدوير القرص لاختيار وظيفة الطهي المطلوبة. لبدء الطهي، اضغط على زر البدء / الإيقاف.

٤٤. **وضع الانتظار (HoldMode):** يظهر وضع الانتظار على الجهاز أثناء تفعيل وضع المزامنة. ستستمر احدى المناطق في الطهي، بينما تنتظر الأخرى حتى تتم مزامنة كل المناطق.

١٥. وضع الاستعداد (Standby Mode): بعد مرور ادقائق من عدم التفاعل مع لوحة التحكم، سيدخل الجهاز تلقائياً في وضع الاستعداد.

## قبل الاستخدام الأول

١. قم بإزالة والتخلص من جميع مواد التغليف والملصقات الترويجية والشريط اللاصق من الجهاز.

٢. أخرج جميع الملحقات من العبوة واقرأ هذا الدليل بعناية. انتبه بشكل خاص لتعليمات التشغيل والتحذيرات واحتياطات السلامة لتجنب أي إصابة أو ضرر بالممتلكات.

٣. اغسل الأدراج ورفوف الوجبات المكديسة وألواح القلي بالماء الساخن والصابون. اشطفها جيداً وجففها تماماً. تعتبر الأدراج ورفوف الوجبات المكديسة وألواح القلي الأجزاء الوحيدة الآمنة للاستخدام في غسلة الصحون.

لإطالة عمر الملحقات، نوصي بالغسيل اليدوي. لا تنظف الوحدة الرئيسية في غسالة الصحون أبداً.

٤. عند استخدام هذا الجهاز، تأكد من وجود مسافة لا تقل عن ١٥ اسماً من جميع الجوانب للسماح بتبادل الهواء بشكل صحيح.

يتيح لك جهاز Double-Decker Pro طهي ما يصل إلى 4 أنواع مختلفة من الطعام في وقت واحد باستخدام الدرجين المستقلين. يمكنك اختيار الطهي في كلا المنطقتين أو استخدام منطقة واحدة فقط.

للحصول على تعليمات مفصلة حول استخدام وظائف MATCH وSYNC، يرجى الرجوع إلى الأقسام المخصصة لذلك.

## ١. إنتهاء وقت الطهي

+ إنتهاء وقت الطهي في إحدى المنطقتين أثناء استخدام كلا المنطقتين:

١.١.١ حدد المنطقة التي ترغب في ابقافها.

٤.١ اضغط على زر البدء/الإيقاف (Start/Stop) لإنهاء الطهي.

٣.١.٣. عند اكتمال الطهي، سيصدر الجهاز صوت تنبيه (ببب)، وستظهر الكلمة "Cool" على الشاشة لمدة ٦ ثانية.

٤. الطهي باستخدام تقنية المناطق المزدوجة (Dual-Zone Technology) تستفيد تقنية المناطق المزدوجة من وجود منطقتين للطهي لتعزيز المرونة. تضمن ميزة المزامنة (Sync) أن كلا المنطقتين ستنتهي من الطهي في نفس الوقت، حتى لو كانت إعداداتهما مختلفة، ليكون الطعام جاهز للتقديم.

## مزاومة الطهي (Sync)

٤. إنهاء الطهي في نفس الوقت عند اختلاف أوقات الطهي أو درجات الحرارة أو حتى الوظائف بين نوعين من الطعام:

٤. ضع المكونات في الأدراج، ثم أدخل الأدراج إلى داخل الجهاز.

٣. حدد المنطقة. استخدم القرص الدوار لاختيار وظيفة الطهي المطلوبة. اضغط على زر الحرارة (Temp), ثم قم بتدوير القرص لضبط درجة الحرارة. اضغط على زر الوقت (Time).  
ثم قم بتدوير القرص لضبط وقت الطهي.

٤. حدد المنطقة ٢. استخدم القرص الدوار لاختيار وظيفة الطهي المطلوبة. اضغط على زر الحرارة (Temp), ثم قم بتدوير القرص لضبط درجة الحرارة. استخدم زر الوقت (Time) لضبط وقت الطهي.

٥. اضغط على زر المزامنة (Sync), ثم اضغط على زر البدء/الإيقاف (Start/Stop) لبدء الطهي في المنطقة التي تحتاج إلى أطول مدة طهي. ستعرض المنطقة الأخرى كلمة "انتظار" (Hold).

سيصدر الجهاز صوت تنبئه (ببب) وسيُفعِّل المنطقة الثانية عندما يتبقى لكلا المقطعين نفس وقت الطهي المتبقى.

**ملاحظة:** إذا قررت أن الطعام في إحدى المناطق قد نضج قبل انتهاء الوقت المحدد، يمكنك إيقاف منطقة. حدد تلك المنطقة، ثم اضغط على زر البدء/الإيقاف (Start/Stop). لمزيد من التفاصيل، راجع الصفحة ٩.

٦. عند اكتمال الطهي، سيصدر الجهاز صوت تنبئه (ببب) وستظهر كلمة "تبريد" (Cool) على الشاشة لمدة ٦ ثانية.

٧. قم بإخراج المكونات عن طريق إمالة الدرج أو باستخدام ملقط/أدوات مخصصة ذات أطراف سيليكون.

### مطابقة الإعدادات (Match)

لطهي كمية أكبر من نفس نوع الطعام، أو لطهي أنواع مختلفة من الأطعمة باستخدام نفس الوظيفة ودرجة الحرارة والوقت:

١. ضع المكونات في الأدراج، ثم أدخل الأدراج إلى داخل الجهاز.

٢. حدد المنطقة ١. استخدم القرص الدوار لاختيار وظيفة الطهي المطلوبة. اضغط على زر الحرارة (Temp), ثم قم بتدوير القرص لضبط درجة الحرارة.

٣. اضغط على زر الوقت (Time), ثم قم بتدوير القرص لضبط وقت الطهي.

٤. اضغط على زر المطابقة (Match) لنسخ المطابقة إلى المنطقة ٢. ثم اضغط على زر البدء/الإيقاف (Start/Stop) لبدء الطهي في كل المقطعين.

٥. عند اكتمال الطهي، سيصدر الجهاز صوت تنبئه (ببب) وستظهر كلمة "تبريد" (Cool) على الشاشة لمدة ٦ ثانية.

٦. قم بإخراج المكونات عن طريق إمالة الدرج أو باستخدام ملقط/أدوات مخصصة ذات أطراف سيليكون.

## بعد تشغيل كلا المنطقتين

بدع تشغيل كلا المنطقتين في نفس الوقت، مع انتهاء الطهي في أوقات مختلفة:  
ا. حدد المنطقة، ثم اختر وظيفة الطهي المطلوبة باستخدام القرص الدوار.

بدع تشغيل كلا المنطقتين في نفس الوقت، مع انتهاء الطهي في أوقات مختلفة:  
ا. حدد المنطقة، ثم اختر وظيفة الطهي المطلوبة باستخدام القرص الدوار.

ج. اضغط على زر الحرارة (Temp)، ثم قم بتدوير القرص لضبط درجة الحرارة.

م. اضغط على زر الوقت (Time)، ثم قم بتدوير القرص لضبط وقت الطهي.

ن. حدد المنطقة وكرر الخطوتين او ج.

و. اضغط على زر البدء/الإيقاف (Start/Stop) لبدء الطهي في كلا المنطقتين.

**ملاحظة:** إذا قررت أن الطعام في إحدى المناطق قد نضج قبل انتهاء الوقت المحدد، يمكنك إيقاف منطقة.

حدد تلك المنطقة، ثم اضغط على زر البدء/الإيقاف (Start/Stop). لمزيد من التعليمات، راجع الصفحة ٩.

٦. عند اكتمال الطهي، سيصدر الجهاز صوت تنبيه (ببب) وستظهر كلمة "تبريد" (Cool) على الشاشة لمدة ٦ ثانية.

٧. قم بإخراج المكونات عن طريق إمالة الدرج أو باستخدام ملقط/أدوات مخصصة ذات أطراف سيليكون.

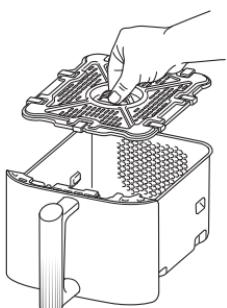
## ٨. الطهي بتقنية المنطقة الواحدة

لتشغيل الجهاز، وصل سلك الطاقة بمقبس الحائط، ثم اضغط على زر التشغيل. " (٠)

القلاية الهوائية

**ملاحظة:** درجة الحرارة الافتراضية مضبوطة مسبقاً على ٢١ درجة مئوية.

ا. ضع صينية حفظ الأطعمة المقرمشة في الدرج، ثم أضف المكونات، ثم أدخل الدرج في الجهاز.



٣. اختر المنطقة أو المنطقة. اختر وظيفة القلي الهوائي باستخدام القرص.

٤. اضغط على زر "temperature" واضبط درجة الحرارة باستخدام القرص على الإعداد المطلوب.

٥. اضغط على زر "the time" واضبط الوقت بزيادات دقيقة واحدة، حتى ساعة واحدة. اضغط على زر "بدء/إيقاف" لبدء الطهي.

**ملاحظة:** أثناء الطهي، يمكنك إزالة الدرج لرج المكونات أو تقليلها للحصول على قرمشة أفضل.

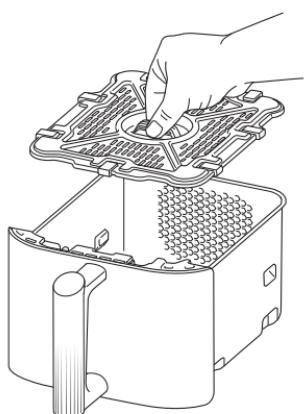
٦. بمجرد انتهاء الطهي، سيصدر الجهاز صوت تنبيه، وستظهر كلمة "Cool" على الشاشة لمدة ٦ ثانية.

٧. أخرج المكونات بامالة الدرج أو باستخدام ملقط أو أدوات مائدة ذات رؤوس سيليكونية.

#### أقصى درجة قرمشة

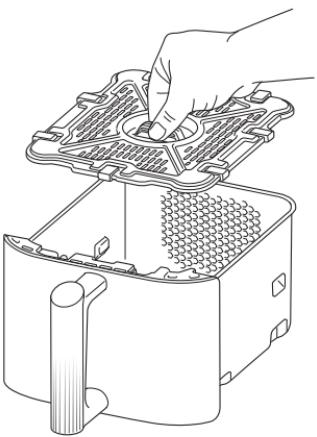
**ملاحظة:** درجة الحرارة مضبوطة مسبقاً على .. ٢ درجة مئوية.

٨. ثبّت صينية حفظ الخضراوات في الدرج، ثم أضف المكونات وأدخل الدرج في الجهاز.



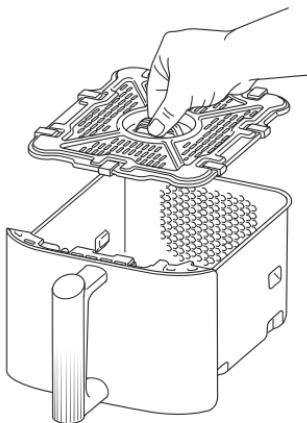
٩. اختر المنطقة أو المنطقة. اختر الشواء باستخدام القرص.

١٠. اضغط على زر الوقت واستخدم القرص لضبط وقت الطهي بزيادات دقيقة واحدة، حتى دقيقة. اضغط على زر بدء/إيقاف لبدء الطهي.

٤. عند انتهاء الطهي، سيصدر الجهاز صوت تنبيه، وسيظهر "Cool" على الشاشة لمدة ٦ ثانية.
٥. أخرج المكونات بإخراجها أو باستخدام ملقط أو أدوات مطبخ ذات رؤوس سيليكونية.
- الخبز**
- ملاحظة:** درجة الحرارة مضبوطة مسبقاً على ٤٠ درجة مئوية.
٦. ثبّت صينية حفظ الأطعمة المقرمشة في الدرج (اختياري)، ثم أضف المكونات إلى الدرج وأدخلها في الجهاز.
- 
٧. اختر المنطقة أو المنطقة ٢. اختر "bake" باستخدام القرص.
- ملاحظة:** لتحويل وصفات من فرن تقليدي، اخفض درجة الحرارة. درجات مئوية.
٨. اضغط على زر "temperature" واستخدم القرص لضبط درجة الحرارة المطلوبة.
٩. اضغط على زر "the time" واستخدم القرص لضبط وقت الطهي بزيادات دقيقة واحدة، حتى ساعة واحدة. اضغط على زر "Start/Stop" لبدء الطهي.
١٠. عند انتهاء الطهي، سيصدر الجهاز صوت تنبيه، وستظهر الكلمة "Cool" على الشاشة لمدة ٦ ثانية.
١١. أخرج المكونات بإخراجها أو باستخدام ملقط أو أدوات ذات رؤوس سيليكون.

**ملاحظة:** درجة الحرارة مضبوطة مسبقاً على ١٨٠ درجة مئوية.

١. ثبّت صينية حفظ الأطعمة في الدرج (اختياري)، ثم أضف المكونات إلى الدرج وأدخلها في الوحدة.

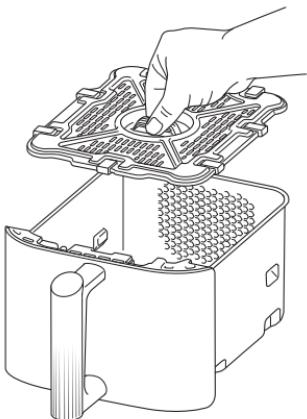


٢. اختر المنطقة أو المنطقة ٢. اختر "Roasting" باستخدام القرص.
٣. اضغط على زر "temperature" واستخدم القرص لضبط درجة الحرارة المطلوبة.
٤. اضغط على زر "the time" واستخدم القرص لضبط وقت الطهي بزيادات دقيقة واحدة، حتى ساعة واحدة. اضغط على زر "Start/Stop" لبدء الطهي.
٥. عند انتهاء الطهي، سيصدر الجهاز صوت تنبيه، وستظهر الكلمة "Cool" على الشاشة لمدة ٦ ثانية.
٦. أخرج المكونات بإخراجها أو باستخدام ملقط أو أدوات مائدة ذات رؤوس سيليكونية.

#### إعادة التسخين

**ملاحظة:** درجة الحرارة مضبوطة مسبقاً على ١٧٠ درجة مئوية.

١. ثبّت صينية حفظ الخضروات في الدرج (اختياري)، ثم أضف المكونات إلى الدرج وأدخلها في الوحدة.



٥. اختر المنطقة أو المنطقة ٢. اختر إعادة التسخين باستخدام القرص.
٦. اضغط على زر درجة الحرارة واضبط القرص لضبط درجة الحرارة المطلوبة.
٧. اضغط على زر الوقت واستخدم القرص لضبط الوقت بزيادات دقيقة واحدة، حتى ساعة واحدة. اضغط على زر التشغيل/الإيقاف لبدء إعادة التسخين.
٨. عند اكتمال العملية، سيصدر الجهاز صوت تنبية، وستظهر كلمة "Cool" على الشاشة لمدة ٦ ثانية.
٩. أخرج المكونات بآخر جهازه أو باستخدام ملقط أو أدوات مطبخ ذات رؤوس سيليكونية.

### التجفيف

**ملاحظة:** درجة الحرارة مضبوطة مسبقاً على ٧ درجة مئوية.

١. ضع طبقة واحدة من المكونات في الدرج. ثبّت صينية الخضروات فوقها، ثم أضف طبقة أخرى منها على صينية الخضروات.
٢. اختر المنطقة أو المنطقة ٢. اختر التجفيف باستخدام القرص. ستظهر درجة الحرارة الافتراضية على الشاشة. استخدم أسهэм درجة الحرارة لضبط درجة الحرارة على الإعداد المطلوب.
٣. اضغط على زر "the time" واستخدم القرص لضبط الوقت بزيادات ٥ دقيقة، تتراوح من ساعة إلى ٨ ساعات. اضغط على زر "Start/Stop" لبدء التجفيف.

٤. عند اكتمال العملية، سيصدر الجهاز صوت تنبيه، وسيظهر رمز "Cool" على الشاشة لمدة ٦ ثانية.

٥. أخرج المكونات بخارجها أو باستخدام ملقط أو أدوات ذات رؤوس سيليكونية.

**ملاحظة:** إذا تم إخراج درج أثناء الطهي لأكثر من دقيقتين في وضع المزامنة، فسيتم إلغاء البرنامج. ستحتاج إلى إعادة برمجة كل منطقة لاستئناف الطهي.

## التنظيف والصيانة

١. يجب تنظيف الجهاز جيداً بعد كل استخدام. افصل الجهاز عن مقبس الكهرباء وانتظر حتى يبرد تماماً قبل التنظيف.

٢. لتشغيل الجهاز، وصل سلك الطاقة بمقبس الحائط، ثم اضغط على زر التشغيل.

قطعة/ملحق	طريقة التنظيف	هل يمكن غسله في غسالة الأطباق؟
الوحدة الرئيسية	لتنظيف الوحدة الرئيسية ولوحة التحكم، امسحهما بقطعة قماش مبللة. ملاحظة: لا تغمز الوحدة الرئيسية في الماء أو أي سائل آخر. لا تتنظيف الوحدة الرئيسية أو الدرج في غسالة الأطباق.	لا
الأدراج، وأطباق الخضروات ورفوف الطعام المكدسة	يمكن غسل هذه الأجزاء في غسالة الأطباق أو يدوياً. في حال غسلها يدوياً، جففها بالهواء أو بالمنشفة بعد الاستخدام. لإطالة عمر الملحقات، نوصي بغسلها يدوياً.	نعم

إذا بقيت بقايا الطعام على الأدراج أو أطباق الخضروات أو رفوف الوجبات المكدسة، ضعها في حوض مملوء بالماء الدافئ والصابون واتركها تنقع.

١. للحصول على أفضل النتائج عند استخدام جهاز Double Stack Pro، ضع الخضروات والنشويات دائماً في النصف السفلي من الأدراج على صفيحة القلي المقرمشة، وضع البروتينات في النصف العلوي باستخدام رفوف الوجبات المكدسة.
٢. لضمان تحمير متساوٍ، رتب المكونات في طبقة واحدة دون تداخل. إذا تدخلت المكونات، قم بعزم الأدراج على فترات منتظمة أثناء عملية الطهي.
٣. يمكن ضبط درجة الحرارة ووقت الطهي في أي وقت أثناء دورة الطهي. ببساطة، حدد المنطقة التي ترغب في تعديلها، ثم اضغط على أسهэм درجة الحرارة (Temp) لتعديل الحرارة أو أسهэм الوقت (Time) لضبط مدة الطهي.
٤. لتحويل وصفات الفرن التقليدي، قم بتنقيل درجة الحرارة بمقدار ١ درجات مئوية، وتحقق من الطعام بشكل متكرر لتجنب الإفراط في الطهي.
٥. في بعض الأحيان، قد يتسبب مروحة القلاية الهوائية في تحريك الأطعمة الخفيفة. لمنع ذلك، ثبت الطعام (مثل شريحة الخبز العليا في الساندويتش) باستخدام أعواد الكوكتيل.
٦. تساعد صفيحات القلي المقرمشة ورفوف الوجبات المكدسة على رفع المكونات داخل الأدراج، مما يسمح بتدفق الهواء تحت وحول الطعام للحصول على نتائج متساوية ومقرمشة.
٧. بعد اختيار وظيفة الطهي، يمكنك الضغط على زر البدع/الإيقاف (Start/Stop) لبدء الطهي فوراً. سيعمل الجهاز على الإعدادات الافتراضية للحرارة والوقت.
٨. للحصول على أفضل النتائج مع الخضروات والبطاطس الطازجة، استخدم ملعقة طعام واحدة على الأقل من الزيت. أصف المزيـد من الـزيـت حسـب الـحاجـة للـوصـول إـلـى درـجـة القرـمـشـة المـفـضـلـةـلـدـيكـ.
٩. للحصول على نتائج مثالية، تحقق من تقدّم الطهي خلال الدورة وقم بإخراج الطعام عند الوصول إلى مستوى التحمير المطلوب. نوصي باستخدام ميزان حرارة سريع القراءة لمراقبة درجة الحرارة الداخلية للحوم والأسماك.

٤. لتجنب الإفراط في الطهي، قم بازالة الطعام من الوحدة فوراً بعد انتهاء وقت الطهي.

## ٤. دليل استكشاف الأخطاء وإصلاحها

٤. ١. كيف يمكنني ضبط درجة الحرارة أو الوقت عند استخدام منطقة واحدة؟  
حدد المنطقة النشطة، ثم اضغط على زر درجة الحرارة (Temp) لضبط الحرارة أو زر الوقت (Time) لضبط وقت الطهي باستخدام القرص الدوار.

٤. ٢. كيف يمكنني ضبط درجة الحرارة أو الوقت عند استخدام المنطقتين معاً؟  
حدد المنطقة المطلوبة، ثم اضغط على زر درجة الحرارة (Temp) لضبط الحرارة أو زر الوقت (Time) لضبط وقت الطهي باستخدام القرص الدوار.

٤. ٣. هل يحتاج الجهاز إلى التسخين المسبق؟  
لا، لا يتطلب الجهاز التسخين المسبق قبل الاستخدام.

٤. ٤. هل يمكنني طهي أطعمة مختلفة في كل منطقة دون القلق بشأن التلوث المتبادل؟  
نعم، كل منطقة مستقلة بذاتها وتحتوي على عنصر تسخين ومرودة خاصين بها، مما يتيح لك طهي أطعمة مختلفة بدون قلق من حدوث تلوث متبادل.

٤. ٥. كيف يمكنني إيقاف العداد مؤقتاً؟  
سيتوقف عداد الوقت تلقائياً عند إزالة الدرج. لاستئناف الطهي، قم بإعادة إدخال الدرج خلال أدفأق. إذا لم يتم إعادة إدخال الدرج خلال هذه الفترة، سيتم إلغاء عداد الوقت للمنطقة المفتوحة.

٤. ٦. كيف يمكنني إيقاف منطقة واحدة عند استخدام كلتا المنطقتين؟  
لإيقاف منطقة واحدة، اضغط على زر المنطقة المقابلة، ثم اضغط على زر بذع/إيقاف (Start/Stop). لإيقاف كلتا المنطقتين في نفس الوقت، اضغط ببساطة على زر بذع/إيقاف (Start/Stop).

٤. ٧. هل من الآمن وضع الدرج على سطح الطاولة؟  
سيسخن الدرج أثناء الطهي. يجب التعامل معه بحذر ووضعه فقط على أسطح مقاومة للحرارة.

٨. متى يجب استخدام صفيحة القرمشة (Crisper Plate)؟

يُستخدم صفيحة القرمشة عندما ترغب في جعل طعامك مقرمشاً. حيث تقوّم برفع الطعام داخل الدرج، مما يسمح بتدوير الهواء حوله وطهي المكونات بشكل متساوٍ.

٩. متى يجب استخدام رفوف الوجبات المكدسة؟

يُستخدم رفوف الوجبات المكدسة لطهي طبقتين من الطعام في نفس الدرج. ضع الخضروات أو النشويات في الطبقة السفلية والبروتينات في النصف العلوي. تساعد الرفوف في طهي المكونات الطازجة والمجمدة بكفاءة مع ضمان توزيع الحرارة بشكل متساوٍ.

١٠. لماذا لم يتم طهي طعامي بالكامل؟

تأكد من أن الدرج تم إدخاله بالكامل أثناء الطهي. للحصول على طهي متتساً، رتب المكونات في طبقة واحدة في أسفل الدرج دون تداخل. هز الدرج لتقليل المكونات وضمان الحصول على قرميشة متتساوية. يمكنك ضبط درجة الحرارة والوقت أثناء الطهي. ببساطة اختر المنطقة المطلوبة، ثم اضغط على زر درجة الحرارة (Temp) لضبط الحرارة أو زر الوقت (Time) لضبط وقت الطهي.

١١. لماذا تم حرق طعامي؟

للحصول على أفضل النتائج، راقب عملية الطهي وأزل الطعام عندما يتم الوصول إلى مستوى التحمير المطلوب. قم بإزالة الطعام فوراً بعد انتهاء وقت الطهي لتجنب الإفراط في الطهي.

١٢. لماذا تطير بعض المكونات أثناء القلي بالهواء؟

في بعض الأحيان، قد يتسبب المروحة في تحريك الأطعمة الخفيفة. استخدم الأعواد الخشبية لثبيت الأطعمة الخفيفة، مثل شريحة الخبز العلوية في الساندوتش.

١٣. هل يمكنني قلي المكونات المبللة أو المغلفة بالخلطة؟

نعم، ولكن تأكد من اتباع تقنية التغطية الصحيحة. قم بتغطية الطعام أولاً بالدقيق، ثم بالبيض، وأخيراً بالبقسماط. اضغط على البقسماط بقوة على المكونات المغلفة لضمان عدم تطاير الفتات بواسطة المروحة.

١٤. لماذا يصدر الجهاز صوتاً؟

يصدر الجهاز صوتاً عندما ينتهي الطعام من الطهي أو للإشارة إلى أن المنطقة الأخرى قد بدأت في الطهي.

١٥. لماذا أصبح شاشة العرض سوداء؟  
الجهاز في وضع الاستعداد. اضغط على زر الطاقة "⑥" لتشغيله مرة أخرى.
١٦. لماذا يظهر E1 أو E5 على شاشة العرض؟  
الجهاز لا يعمل بشكل صحيح. يرجى الاتصال بمركز الخدمة.

## التخلص من هذا المنتج

يجب عدم التخلص من هذا المنتج كنفايات منزليه غير مصنفة. من المهم فصل هذه النفايات لمعالجتها وإعادتها تدويرها بشكل صحيح، بما يتواافق مع لوائح إدارة النفايات المحلية.



المنتجات التي يتم شراؤها مباشرة من موقع **Green Lion** أو من متجرنا تأتي مع ضمان لمدة ٢٤ شهرًا.

عند شراء منتجات **Green Lion** من أي من الموزعين المعتمدين لدينا، ستحصل على ضمان لمدة ٢٤ شهرًا. إذا كنت ترغب في تمديد هذا الضمان، توجه إلى موقعنا على <https://www.greenlion.net/warranty> واملأ الاستماراة بمعلوماتك. لا تنسَ تحميل صورة المنتج أيضًا. بعد أن نقوم بمراجعة وقبول طلبك، سنرسل لك بريديًا الإلكتروني التأكيد تمديد ضمان المنتج الخاص بك.

لمزيد من المعلومات، يرجى زيارة:

<https://www.greenlion.net/warranty>

## تواصل معنا

إذا كان لديك أي استفسارات حول سياسة الخصوصية هذه، يرجى الاتصال بنا عبر:

الموقع الإلكتروني: <https://www.greenlion.net/>

المبيعات: [sales@greenlion.net](mailto:sales@greenlion.net)

دعم الخدمة: [Support@greenlion.net](mailto:Support@greenlion.net)

تلغرام: [@greenlion\\_global](https://t.me/greenlion_global)

انستغرام: [@greenlion\\_global](https://www.instagram.com/greenlion_global)