



GREEN LION



Green Lion

مقلة هوائية مزدوجة الطوابق بسعة .التر

SKU: GNDKARF10LBK

Model No: G-FR44

١	إجراءات وقائية مهمة
٥	منظر تخططي
٦	أزرار الوظائف
٧	قبل الاستخدام الأول
٨	البدء السريع
٩	الطهي في منطقتين
٨	أ. وظيفة المزامنة
٨	ب. وظيفة المطابقة
٩	ج. ضبط أوقات طهي مختلفة
٩	الطهي في منطقة واحدة
I.	وظيفة الشواء
I.	وظيفة الخبر
II	وظيفة التحميص
II	وظيفة إعادة التسخين
II	وظيفة التجفيف
II	المواصفات
III	التنظيف والصيانة
III	نصائح مفيدة
IV	دليل استكشاف الأخطاء وإصلاحها
IV	التخلص
IV	الضمان
IV	اتصل بنا

اقرأ جميع التعليمات قبل استخدام المقلة الهوائية ذات الطوابق المزدوجة. هذا الجهاز مخصص للاستخدام المنزلي فقط.

عند استخدام الأجهزة الكهربائية، يجب اتباع احتياطات السلامة الأساسية دائمًا، بما في ذلك ما يلي:

١. يمكن استخدام هذا الجهاز من قبل الأشخاص ذوي القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية المحدودة، أو الذين يفتقرن إلى الخبرة والمعرفة، إذا تم إخضاعهم للإشراف أو التعليمات المتعلقة بالاستخدام الآمن للجهاز وفهم المخاطر التي ينطوي عليها.

٢. احفظ الجهاز وسلكه بعيدًا عن متناول الأطفال. لا تسمح للأطفال باستخدام الجهاز. الإشراف الدقيق ضروري عند استخدامه بالقرب من الأطفال.

٣. لا ينافي للأطفال اللعب بالجهاز.

٤. لا تضع أو تخزن أي شيء فوق المنتج أثناء استخدامه.

٥. لمنع نشوب حريق، لا تضع الجهاز على أو بالقرب من موقد غاز أو كهربائي، أو في فرن ساخن.

٦. لا تستخدم أبدًا مأخذًا كهربائيًا أسفل المنضدة.

٧. لا تقم أبدًا بتنصيب هذا الجهاز بمفتاح مؤقت خارجي أو نظام تحكم عن بعد منفصل.

٨. لا تستخدم سلك تمديد. يتم استخدام سلك طاقة قصير لتقليل خطر سحب الأطفال أو تعرّفهم بالسلك.

٩. للحماية من الصدمات الكهربائية، لا تغمر السلك أو المقابس أو غلاف الوحدة الرئيسية في الماء أو أي سائل آخر. اطبخ فقط في الدرج المرفق.

١٠. افحص الجهاز وسلك الطاقة بانتظام. لا تستخدم الجهاز إذا كان هناك تلف في سلك الطاقة أو المقابس. إذا اعطل الجهاز أو تعرض للتلف بأي شكل من الأشكال، فتوقف فوراً عن استخدامه.

١١. تأكد دائمًا من تجميع الجهاز بشكل صحيح قبل الاستخدام.

١٢. عند استخدام هذا الجهاز، اترك مساحة لا تقل عن ٥ سم فوق وعلى جميع الجوانب لتدوير الهواء بشكل كافٍ.

١٣. لا تقم بتغطية فتحة دخول الهواء أو مخرج الهواء أثناء تشغيل الجهاز.

سيؤدي القيام بذلك إلى منع الطلق المتساوي وقد يؤدي إلى تلف الجهاز أو التسبب في ارتفاع درجة الحرارة.

٤٤. قبل وضع الدرج القابل للإزالة في الوحدة الرئيسية، تأكد من أن الدرج والوحدة نظيفان وجافان عن طريق المسح بقطعة قماش ناعمة.
٤٥. هذا الجهاز مخصص للاستخدام المنزلي فقط. لا تستخدم هذا الجهاز لأي غرض آخر غير الغرض المخصص له. لا تستخدمه في المركبات المتحركة أو القوارب. لا تستخدمه في الهواء الطلق. قد يؤدي سوء الاستخدام إلى الإصابة.
٤٦. مخصص للاستخدام على سطح الطاولة فقط. تأكد من أن السطح مستوٍ ونظيف وجاف. لا تحرك الجهاز أثناء الاستخدام.
٤٧. لا تضع الجهاز بالقرب من حافة سطح الطاولة أثناء التشغيل.
٤٨. لا تستخدم ملحقات غير موصى بها أو غير مباعة من قبل الشركة المصنعة. لا تضع الجهاز في الميكروويف أو فرن الخبز المحمص أو فرن الحمل الحراري أو الفرن التقليدي أو على موقد سيراميك أو ملف كهربائي أو موقد غاز أو شواية خارجية. قد يؤدي استخدام ملحقات غير موصى بها من قبل الشركة المصنعة إلى نشوب حريق أو صدمة كهربائية أو إصابات.
٤٩. تأكد دائمًا من إغلاق الأدراج بشكل صحيح قبل التشغيل.
٥٠. لا تستخدم الجهاز بدون تركيب الأدراج القابلة للإزالة.
٥١. لا تستخدم هذا الجهاز للقلي العميق.
٥٢. تجنب ملامسة الطعام لعناصر التسخين. لا تفطر في تسخين الطعام عند الطهي. فقد يتسبب الإفراط في التسخين في حدوث إصابة شخصية أو تلف للممتلكات أو يؤثر على الاستخدام الآمن للجهاز.
٥٣. قد تختلف فولتية المقبس، مما يؤثر على أداء المنتج. لمنع المرض المحتمل، استخدم مقياس حرارة للتأكد من طهي طعامك بدرجات الحرارة الموصى بها.
٥٤. إذا أبقيت من الجهاز دخان أسود، فافصله فورًا. انتظر حتى يتوقف التدخين قبل إزالة أي ملحقات طهي.
٥٥. لا تلمس الأسطح الساخنة. تكون أسطح الجهاز ساخنة أثناء التشغيل وبعده. لمنع الحروق أو الإصابة الشخصية، استخدم دائمًا وسادات ساخنة واقية أو قفازات فرن معزولة واستخدم المقابض المتوفرة.
٥٦. توخ الحذر الشديد عندما يحتوي الجهاز على طعام ساخن. قد يؤدي الاستخدام غير السليم إلى إصابة شخصية.
٥٧. قد يتسبب الطعام المننكب في حروق خطيرة. احفظ الجهاز والسلك في مكان آمن.

٢٨. تصبح الأدراج والأرفف وأطباق الخضراوات ساخنة للغاية أثناء عملية الطهي. تجنب ملامستها جسدياً أثناء إزالتها من الجهاز. ضع الأدراج والأرفف والأطباق دائمًا على سطح مقاوم للحرارة بعد إزالتها. لا تلمس الملحقات أثناء الطهي أو بعده مباشرةً.
٢٩. لا تضع أيًا من المواد التالية في الوحدة: الورق أو الورق المقوى أو البلاستيك أو أكياس التجميل أو العناصر المماثلة. فقد تسبب في حدوث حريق.
٣٠. توخ الحذر الشديد عند استخدام الحاويات المصنوعة من مواد غير المعدن أو الزجاج.
٣١. لا ينبغي للأطفال القيام بالتنظيف والصيانة من قبل المستخدم.
٣٢. لفصل الجهاز، أوقف تشغيل أي عنصر تحكم إلى "off"، ثم افصله من المقابس عندما لا يكون قيد الاستخدام وقبل التنظيف. اتركه ليبرد قبل التنظيف أو التفكيك أو إدخال أو إخراج الأجزاء والتخزين.
٣٣. لا تنظف باستخدام وسادات التنظيف المعدنية. قد تنكسر القطع من الوسادة وتلامس الأجزاء الكهربائية، مما يؤدي إلى خطر التعرض لصدمة كهربائية.
٣٤. يرجى الرجوع إلى قسم التنظيف والصيانة للحصول على تعليمات مفصلة.

يشير إلى قراءة ومراجعة التعليمات لفهم تشغيل المنتج واستخدامه.



يشير إلى وجود خطر يمكن أن يسبب إصابة شخصية أو وفاة أو أضرارًا جسيمة بالمتلكات إذا تم تجاهل التحذير المرفق بهذا الرمز.

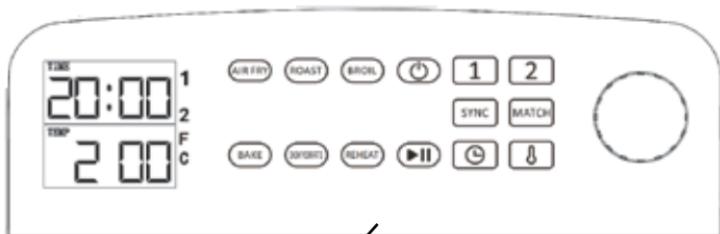


احرص على تجنب ملامسة الأسطح الساخنة. استخدم دائمًا حماية اليدين لتجنب الحرائق.

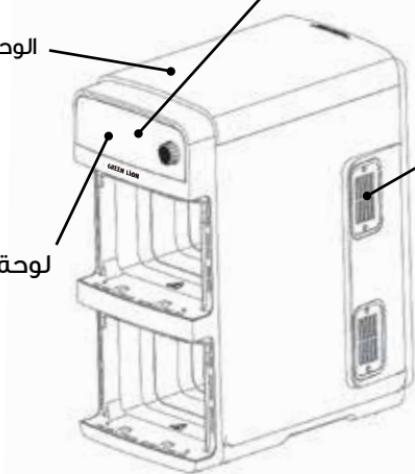


للاستخدام الداخلي والمنزلي فقط.





الوحدة الرئيسية



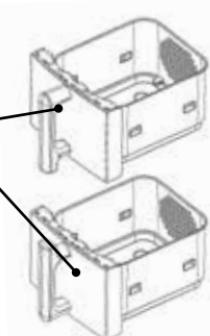
مخرج الهواء



أطباق الخضروات غير اللاصقة

طبق واحد لكل درج

غير اللاصقة
الأدراج



رفوف الوجبات المكدسة طبق

واحد لكل درج

١. **Air Fry:** استخدم هذه الوظيفة لإضفاء القرمشة والطعم المقرمش على طعامك باستخدام القليل من الزيت أو بدونه.
٢. **Broil:** الأفضل لطهي كميات صغيرة من الأطعمة المجمدة مثل البطاطس المقلية ونوجنس الدجاج، والتي قد تحتاج إلى درجة حرارة عالية.
٣. **Bake:** اصنع حلويات ومخبوذات شهية.
٤. **Roast:** استخدم الوحدة كفرن للحوم الطيرية والمزيد.
٥. **Reheat:** قم بإحياء بقايا الطعام عن طريق تسخينها برفق، لتحصل على نتائج مقرمشة.
٦. **Dehydrate:** قم بتجفيف اللحوم والفواكه والخضروات للحصول على وجبات خفيفة صحية.
٧. **Power Button:** يقوم الزر  بتشغيل الوحدة وإيقاف تشغيلها أيضاً، مما يوقف جميع وظائف الطهي.
٨. **Operating Buttons:** التحكم في مخرج الدرج الموجود على اليسار (ا).
٩. **Temp Button:** التحكم في مخرج الدرج الموجود على اليمين (ج).
١٠. **Time Button:** اضغط على زر درجة الحرارة، ثم أدر القرص لضبط درجة حرارة الطهي قبل أو أثناء الطهي.
١١. **Sync Button:** يقوم بـ مزامنة أوقات الطهي تلقائياً لضمان انتهاء كلتا المنطقتين في نفس الوقت، حتى إذا كانت أوقات الطهي مختلفة.
١٢. **Match Button:** يقوم تلقائياً بـ مطابقة إعدادات المنطقة مع إعدادات المنطقة الطهي كمية أكبر من نفس الطعام أو طهي أطعمة مختلفة باستخدام نفس الوظيفة ودرجة الحرارة والوقت.
١٣. **Start/Stop Button:** قم بـ تدوير القرص من جانب إلى آخر لتحديد الوظيفة المطلوبة. ابدأ الطهي **بالضغط على زر البدء/إيقاف**.
١٤. **Hold Mode:** ستظهر علامة الإيقاف المؤقت على الوحدة أثناء وضع المزامنة. ستستمر منطقة واحدة في الطهي بينما تستمر المنطقة الأخرى في الإيقاف المؤقت حتى تنتهي الأوقات معاً.
١٥. **Standby Mode:** بعد ادراكك بدون تفاعل مع لوحة التحكم، ستدخل الوحدة وضع الاستعداد.

قبل الاستخدام الأول

١. قم ب拔掉电源线并从电源插座上拔下插头。拔掉电源线并从电源插座上拔下插头。
٢. قم ب拔掉所有连接到设备的电源线和附件。拔掉所有连接到设备的电源线和附件。
٣. غسل الأدوات ورفوف الوجبات المكشوفة وأطباق الخضروات في ماء ساخن وصابوني، ثم اشطفها وجففها جيداً. الأدوات ورفوف الوجبات المكشوفة وأطباق الخضروات هي الأجزاء الوحيدة الآمنة للغسيل في غسالة الأطباق. ومع ذلك، لإطالة عمر الملحقات، نوصي بغسلها يدوياً. لا تقم أبداً بتنظيف الوحدة الرئيسية في غسالة الأطباق.
٤. عند استخدام هذا الجهاز، اترك مساحة لا تقل عن ٥ سم على جميع الجوانب لتدوير الهواء بشكل كافٍ.

البدء السريع

١. يسمح لك جهاز Double-Decker Air Fryer بطبخ ٤ أطعمة في وقت واحد في درجتين مستقلتين. يمكنك التحكم في كلتا المنطقتين أو في منطقة واحدة فقط.
٢. حدد الدرج الذي ترغب في إيقافه.
٣. اضغط على زر البدء / الإيقاف لإنهاء الطهي.
٤. عند اكتمال الطهي، ستتصدر الوحدة صوت تنبيه، وستظهر كلمة "COOL" على الشاشة لمدة ٦ ثانية.
٥. إيقاف الطهي مؤقتاً: سيتوقف الطهي تلقائياً عند إزالة درج. أعد إدخال الدرج لاستئناف الطهي.
٦. عند الاستخدام في وضع المزامنة أو المطابقة، إذا فتحت درجاً، فسيتوقف الدرج الآخر تلقائياً حتى يستمر الطهي في نفس الوقت. أعد إدخال الدرج لمواصلة الطهي في كلتا المنطقتين.

الطهي في منطقتين

تستخدم تقنية المنطقة المزدوجة منطقتي طهي لزيادة التنوع. تضمن ميزة المزامنة أنه بغض النظر عن إعدادات الطهي المختلفة، ستنتهي كلتا المنطقتين من الطهي وجاهز يتماللتقديم في نفس الوقت.

أ. وظيفة المزامنة

لإنتهاء الطهي في نفس الوقت عندما تختلف أوقات الطهي أو درجات الحرارة أو حتى الوظائف في الأطعمة:

١. ضع المكونات في الأدراج، ثم أدخل الأدراج في الوحدة.

٢. حدد المنطقة ١. استخدم القرص لتحديد وظيفة الطهي المطلوبة. اضغط على زر TEMP، ثم أدر القرص لتعيين درجة الحرارة، واضغط على زر TIME، ثم أدر القرص لتعيين الوقت.

٣. حدد المنطقة ٢. استخدم القرص لتحديد وظيفة الطهي المطلوبة. اضغط على زر TEMP، ثم أدر القرص لتعيين درجة الحرارة، واستخدم أسهوم TIME لتعيين الوقت.

ملاحظة: يمكنك تحديد وظيفة مختلفة للمنطقة ٢.

٤. اضغط على SYNC، ثم اضغط على START/STOP لبدء الطهي في المنطقة ذات أطول وقت. ستعرض المنطقة الأخرى Hold. ستتصدر الوحدة صوت تنبيه وستقوم بتنشيط المنطقة الثانية عندما يتبقى في كلتا المنطقتين نفس الوقت.

ملاحظة: إذا قررت أن الطعام في إحدى المناطق قد انتهى من الطهي قبل انتهاء وقت الطهي، فيمكنك إيقاف منطقة. حدد تلك المنطقة، ثم اضغط على بدء/إيقاف. راجع الصفحة ٩ لمزيد من التفاصيل.

٥. عند اكتمال الطهي، ستتصدر الوحدة صوت تنبيه وستظهر كلمة COOL على الشاشة لمدة ٦ ثانية.

٦. قم بإزالة المكونات عن طريق إخراجها أو استخدام ملقط/أواني ذات أطراف من السيليكون.

ب. وظيفة المطابقة

لطهي كمية أكبر من نفس الطعام، أو طهي أطعمة مختلفة باستخدام نفس الوظيفة ودرجة الحرارة والوقت:

١. ضع المكونات في الأدراج، ثم أدخل الأدراج في الوحدة.

٢. حدد المنطقة ١. استخدم القرص لتحديد وظيفة الطهي المطلوبة. اضغط على زر درجة الحرارة، ثم أدر القرص لتعيين درجة الحرارة، واضغط على زر الوقت، ثم أدر القرص لتعيين الوقت.

٣. اضغط على زر المطابقة لنسخ إعدادات المنطقة ١ إلى المنطقة ٢. ثم اضغط على بدء/إيقاف لبدء الطهي في كلتا المنطقتين.

٤. عند اكتمال الطهي، ستتصدر الوحدة صوت تنبيه، وستظهر كلمة COOL على الشاشة لمدة ٦ ثانية.

٥. قم ب拔掉 المكونات عن طريق إخراجها أو باستخدام ملقط/أواني ذات أطراف من السيليكون.

٦. ضبط أوقات طهي مختلفة

١. بعد تشغيل المنطقتين في نفس الوقت ولكن الانتهاء في أوقات مختلفة، حدد المنطقة، ثم استخدم القرص لتحديد وظيفة الطهي المطلوبة. اضغط على زر درجة الحرارة، ثم أدر القرص لتعيين درجة الحرارة.

٢. اضغط على زر الوقت، ثم أدر القرص لتعيين الوقت.

٣. حدد المنطقة ٢ وكسر الخطوطين ١ و ٢.

٤. اضغط على زر البدء/إيقاف لبدء الطهي في المنطقتين.

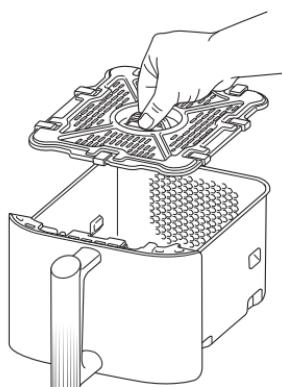
ملاحظة: إذا قررت أن الطعام في إحدى المنطقتين قد انتهى من الطهي قبل انتهاء وقت الطهي، يمكنك إيقاف منطقة. حدد تلك المنطقة، ثم اضغط على زر البدء/إيقاف. راجع الصفحة ٩ لمزيد من التفاصيل.

٥. عند اكتمال الطهي، ستتصدر الوحدة صوت تنبية، وستظهر كلمة COOL على الشاشة لمدة ٦ ثانية.

٦. قم ب拔掉 المكونات عن طريق إخراجها أو استخدام ملقط/أواني ذات أطراف من السيليكون.

٧. الطهي في منطقة واحدة

١. لتشغيل الوحدة، قم بتوصيل سلك الطاقة بمقبس الحائط، ثم اضغط على زر الطاقة.



ملاحظة: تم ضبط درجة الحرارة مسبقاً على ١٢ درجة مئوية.

٢. قم بتركيب لوحة الخضراوات في الدرج، ثم ضع المكونات في الدرج وأدخل الدرج في الوحدة.

٣. حدد المنطقة أ أو المنطقة ج. حدد القلي بالهواء باستخدام القرص.

٤. اضغط على درجة الحرارة واستخدم القرص لتعيين درجة الحرارة المطلوبة.

٥. اضغط على الوقت واستخدم القرص لتعيين الوقت بزيادات مدتها دقيقة واحدة حتى ساعة واحدة. اضغط على بذع/إيقاف لبدع الطهي.

ملاحظة: أثناء الطهي، يمكنك إزالة الدرج ورج أو رمي المكونات للحصول على قرمشة متساوية.

٦. عند اكتمال الطهي، ستصدر الوحدة صوت صفير وستظهر كلمة "بارد" على الشاشة لمدة ٦ ثانية.

٧. قم بإزالة المكونات عن طريق رميها أو استخدام ملقط/أواني ذات أطراف من السيليكون.

وظيفة الشواء

ملاحظة: تم ضبط درجة الحرارة مسبقاً على ..٢ درجة مئوية.

١. قم بتركيب لوحة الخضراوات في الدرج، ثم ضع المكونات في الدرج وأدخل الدرج في الوحدة.

٢. حدد المنطقة أ أو المنطقة ج. حدد الشواء باستخدام القرص.

٣. اضغط على الوقت واستخدم القرص لضبط الوقت بزيادات مدتها دقيقة واحدة، حتى ٦ دقيقة. اضغط على بذع/إيقاف لبدع الطهي.

٤. عند اكتمال الطهي، ستصدر الوحدة صوت تنبية، وستظهر كلمة "تبريد" على الشاشة لمدة ٦ ثانية.

٥. قم بإزالة المكونات عن طريق إمالتها للخارج أو باستخدام ملقط/أواني ذات أطراف من السيليكون.

وظيفة الخبز

ملاحظة: تم ضبط درجة الحرارة مسبقاً على ١٤ درجة مئوية.

١. قم بتركيب لوحة الخضراوات في الدرج (اختياري)، ثم ضع المكونات في الدرج وأدخل الدرج في الوحدة.

٢. حدد المنطقة أ أو المنطقة ج. حدد الخبز باستخدام القرص.

ملحوظة: لتحويل الوصفات من الفرن التقليدي، قم بخفض درجة الحرارة بمقدار ١ درجات مئوية.

٣. اضغط على Temp واستخدم القرص لضبط درجة الحرارة المطلوبة.
٤. اضغط على Time واستخدم القرص لضبط الوقت بزيادات مدتها دقيقة واحدة، حتى ساعة واحدة. اضغط على Stop/Start لبدء الطهي.
٥. عند اكتمال الطهي، ستصدر الوحدة صوت صفير، وستظهر كلمة Cool على الشاشة لمدة ٦ ثانية.
٦. قم ب拔الة المكونات عن طريق إخراجها أو باستخدام ملقط/أواني ذات أطراف من السيليكون.

٤. وظيفة الشواء

- ملاحظة:** درجة الحرارة مضبوطة مسبقاً على ١٨ درجة مئوية.
١. قم بتركيب لوحة الخضراوات في الدرج (اختياري)، ثم ضع المكونات في الدرج وأدخل الدرج في الوحدة.
 ٢. حدد المنطقة أو المنطقة ٢. حدد Roast باستخدام القرص.
 ٣. اضغط على Temp واستخدم القرص لضبط درجة الحرارة المطلوبة.
 ٤. اضغط على Time واستخدم القرص لضبط الوقت بزيادات مدتها دقيقة واحدة، حتى ساعة واحدة. اضغط على Stop/Start لبدء الطهي.
 ٥. عند اكتمال الطهي، ستصدر الوحدة صوت تنبيه، وستظهر كلمة Cool على الشاشة لمدة ٦ ثانية.
 ٦. قم ب拔الة المكونات عن طريق إخراجها أو استخدام ملقط/أواني ذات أطراف من السيليكون.

٥. وظيفة إعادة التسخين

- ملاحظة:** تم ضبط درجة الحرارة مسبقاً على ١٧ درجة مئوية.
١. قم بتركيب لوحة الخضراوات في الدرج (اختياري)، ثم ضع المكونات في الدرج وأدخل الدرج في الوحدة.
 ٢. حدد المنطقة أو المنطقة ٢. حدد إعادة التسخين باستخدام القرص.
 ٣. اضغط على درجة الحرارة واستخدم القرص لتعيين درجة الحرارة المطلوبة.
 ٤. اضغط على الوقت واستخدم القرص لتعيين الوقت بزيادات مدتها دقيقة واحدة، حتى ساعة واحدة. اضغط على بدء/إيقاف لبدء إعادة التسخين.
 ٥. عند اكتمال الطهي، ستصدر الوحدة صوت تنبيه، وستظهر كلمة "COOL" على الشاشة لمدة ٦ ثانية.
 ٦. قم ب拔الة المكونات عن طريق رميها للخارج أو استخدام ملقط/أواني ذات أطراف من السيليكون.

وظيفة التجفيف

- ملاحظة:** تم ضبط درجة الحرارة مسبقاً على ٧ درجة مئوية.
١. ضع طبقة واحدة من المكونات في الدرج. ثم قم بتنبيت لوح الخضراوات في الدرج فوق المكونات وضع طبقة أخرى من المكونات على لوح الخضراوات.
 ٢. حدد المنطقة ا أو المنطقة ٢. حدد التجفيف باستخدام القرص. ستظهر درجة الحرارة الافتراضية على الشاشة. استخدم أسهэм درجة الحرارة لتعيين درجة الحرارة المطلوبة.
 ٣. اضغط على الوقت واستخدم القرص لتعيين الوقت بزيادات مدتها ٥ دققيقة من ا إلى ٨ ساعات. اضغط على بدء/إيقاف لبدء التجفيف.
 ٤. عند اكتمال الطهي، ستتصدر الوحدة صوت صفير، وستظهر كلمة "COOL" على الشاشة لمدة ٦ ثانية.
 ٥. قم بإزالة المكونات عن طريق إمالتها للخارج أو استخدام ملقط/أواني ذات أطراف من السيليكون.
- ملاحظة:** إذا تم إزالة أحد الأدراج أثناء الطهي باستخدام المزامنة لمدة تزيد عن ٢ دققيقة، فسيتم إلغاء البرنامج. سوف تحتاج إلى إعادة برمجة كل منطقة لاستئناف الطهي.

وظيفة التجفيف

G-FREE	رقم الموديل
PP+PA66	المادة
٢٤.. وات	الطاقة
١١.-٢٤ فولت	الجهد الكهربائي
٥.-٦ هرتز	التردد
٥ لتر+٥ لتر	السعة
٠.-٢ درجة مئوية	درجة الحرارة
٦.-٦ دققيقة	مدة القلي
٦.٥ كجم	وزن المنتج
٥٥*٥٣*٤٣ مم	أبعاد المنتج

يجب تنظيف الوحدة جيداً بعد كل استخدام. افصل الوحدة عن مقبس الكهرباء وانتظر حتى تبرد تماماً قبل التنظيف.

الجزء	طريقة التنظيف	آمنة لغسيل في غسالة الأطباق
الوحدة الرئيسية	لتنظيف الوحدة الرئيسية ولوحة التحكم، امسحهما بقطعة قماش مبللة. ملاحظة: لا تتمر الوحدة الرئيسية أبداً في الماء أو أي سائل آخر. لا تنظف الوحدة الرئيسية أو الدرج في غسالة الأطباق.	لا
الأدراج وأطباق الخضروات ورفوف الوجبات المكرونة	يمكن غسلها في غسالة الأطباق أو يدوياً. إذا تم غسلها يدوياً، جفف جميع الأجزاء في الهواء أو بمنشفة بعد الاستخدام. لإطالة عمر الملحقات، نوصي بغسلها يدوياً.	نعم

إذا التصقت بقايا الطعام بالأدراج أو أطباق الخضروات أو رفوف الوجبات المكرونة، ضعها في حوض مملوء بالماء الدافئ والصابون واتركها لتنقع.

نصائح مفيدة

- للحصول على أفضل النتائج، عند استخدام Air Fryer، ضع دائمًا الخضروات/النشويات في النصف السفلي من الأدراج على طبق التقديم والبروتينات في النصف العلوي باستخدام رفوف الوجبات المكرونة.
- للحصول على تحمير متناسق، تأكد من ترتيب المكونات في طبقة متساوية بدون تداخل. إذا كانت المكونات متداخلة، رجها على فترات منتظمة أثناء وقت الطهي.
- يمكن تعديل درجة حرارة الطهي والوقت في أي وقت أثناء الطهي. حدد المنطقة التي تزيد تعداديها، ثم اضغط على أسهمهم درجة الحرارة لضبط درجة الحرارة أو أسههم الوقت لضبط الوقت.
- لتحويل الوصفات من الفرن التقليدي، قلل درجة الحرارة بمقدار ١٠ درجات مئوية. تحقق من الطعام بشكل متكرر لتجنب الإفراط في الطهي.
- في بعض الأحيان، قد تهب مروحة المقلة الهوائية الأطعمة الخفيفة حولها. ولمنع ذلك، قم بتأمين الأطعمة (مثل شريحة خبز على ساندويتش) مع أغوات كوكتيل.

٦. ترفع ألواح التقطيع ورفووف الوجبات المكدسة الأدراج حتى يتمكن الهواء من الدوران بالتساوي حول الطعام للحصول على نتائج مقرمشة.
٧. بعد تحديد وظيفة الطهي، اضغط على إيقاف/بعد الطهي على الفور. ستعمل الوحدة بدرجة الحرارة والوقت الأفراطين.
٨. للحصول على أفضل النتائج مع الخضروات الطازجة والبطاطس، استخدم ملعقة كبيرة على الأقل من الزيت. أضف المزيد من الزيت حسب الحاجة لتحقيق المستوى المطلوب من القرمشة.
٩. تحقق من التقدّم أثناء الطهي وأزل الطعام بمجرد الوصول إلى مستوى التحمير المطلوب.
١٠. استخدم مقاييس حرارة سريعة القراءة لمراقبة درجة الحرارة الداخلية للحوم واللحوم.
١١. للحصول على أفضل النتائج، أخرج الطعام فوراً بعد انتهاء وقت الطهي لتجنب الإفراط في الطهي.

دليل استكشاف الأخطاء وإصلاحها

١. كيف أضبط درجة الحرارة أو الوقت أثناء استخدام منطقة واحدة؟
- حدد المنطقة النشطة، ثم اضغط على Temp واستخدم القرص لضبط درجة الحرارة أو اضغط على Time واستخدم القرص لضبط الوقت.
٢. كيف أضبط درجة الحرارة أو الوقت أثناء استخدام منطقتين؟
- حدد المنطقة المطلوبة، ثم اضغط على Temp واستخدم القرص لضبط درجة الحرارة أو اضغط على Time واستخدم القرص لضبط الوقت.
٣. هل تحتاج الوحدة إلى التسخين المسبق؟
- لا تحتاج الوحدة إلى التسخين المسبق.
٤. هل يمكنني طهي أطعمة مختلفة في كل منطقة وعدم القلق بشأن التلوث المتبادل؟
- نعم، كلتا المنطقتين مستقلتان بعناصر تسخين ومبروش منفصلة.
٥. كيف أوقف العد التنازلي مؤقتاً؟
- سيتوقف مؤقت العد التنازلي تلقائياً عند إزالة الأدراج من الوحدة. أعد إدخال الدرج في غضون ١٠ دقائق لاستئناف الطهي، وإلا فسيتم إلغاء المنطقة التي بها الدرج مفتوحاً.

٦. **كيف أوقف منطقة واحدة عند استخدام كلتا المنشآتين؟**
لإيقاف منطقة واحدة، اضغط أولاً على زر المنطقة، ثم اضغط على إيقاف/بعد. لإيقاف كلتا المنشآتين، اضغط ببساطة على إيقاف/بعد.

٧. **هل من الآمن وضع الدرج على سطح العمل الخاص بي؟**
سيسخن الدرج أثناء الطهي. توشّح الحذر عند التعامل معه ولا تضعه إلا على الأسطح المقاومة للحرارة.

٨. **متى يجب أن أستخدم طبق الخضراوات؟**
استخدم طبق الخضراوات عندما تريد أن يخرج الطعام مقرمشاً. يرفع الطبق الطعام في الدرج حتى يتمكن الهواء الساخن من النزول تحته وتحوله لطهي المكونات بالتساوي.

٩. **متى يجب أن أستخدم رفوف الوجبات المكشوفة؟**
استخدم رفوف الوجبات المكشوفة عندما تريد طهي طبقتين من الطعام في درج واحد. ضع الخضراوات/النشويات في النصف السفلي من الدرج والبروتين في النصف العلوي من الدرج. لا ينصح بخلط الأطعمة من مكونات مختلفة داخل نفس الدرج.

١٠. **لماذا لم ينضج طعامي بالكامل؟**
تأكد من إدخال الدرج بالكامل أثناء الطهي. للحصول على لون بني متناسق، رتب المكونات في طبقة متساوية في أسفل الدرج دون تداخل. رج المكونات أو ارمها للحصول على لون مقرمش متساوي. يمكن تعديل درجة حرارة الطهي والوقت في أي وقت أثناء الطهي. ما عليك سوى تحديد المنطقة المطلوبة، والضغط على زر درجة الحرارة، واستخدام القرص لضبط درجة الحرارة، أو الضغط على زر الوقت واستخدام القرص لضبط الوقت.

١١. **لماذا يحترق طعامي؟**
للحصول على أفضل النتائج، تحقق من التقدّم أثناء الطهي وأزل الطعام عند تحقيق مستوى اللون البني المطلوب. أخرج الطعام فوراً بعد اكتمال وقت الطهي لتجنب الإفراط في الطهي.

١٢. **لماذا تطير بعض المكونات أثناء القلي بالهواء؟**
في بعض الأحيان، تطير مروحة المقلة الهوائية الأطعمة الخفيفة الوزن. استخدم أعداد الكوكتيل الخشبية لتثبيت الأطعمة الخفيفة الوزن، مثل شريحة الخبز العلوية في الساندوتش.

١٣. هل يمكنني قلي المكونات الرطبة المحفوظة في الهواء؟

نعم، ولكن استخدم تقنية الخبز المناسبة. قم بتغطية الأطعمة أولاً بالدقيق، ثم بالبيض، ثم بفتات الخبز. اضغط على فتات الخبز بقوة على المكونات المحفوظة، حتى لا تطير الفتات بعيداً بواسطة المروحة.

١٤. لماذا تصدر الوحدة صوت تنبيه؟

تصدر الوحدة صوت تنبيه عند الانتهاء من طهي الطعام أو للإشارة إلى أن المنطقة الأخرى بدأت في الطهي.

١٥. لماذا أصبحت شاشة العرض سوداء؟

الوحدة في وضع الاستعداد. اضغط على زر الطاقة لإعادة تشغيلها.

١٦. لماذا يوجد "E1" أو "E5" على شاشة العرض؟

الوحدة لا تعمل بشكل صحيح. يرجى الاتصال بخدمة العملاء.

التخلص

لا يجوز التخلص من هذا المنتج كنفايات منزليه غير مصنفة. من المهم فصل هذه النفايات من أجل معالجتها وإعادة تدويرها بشكل صحيح، بما يتافق مع لوائح إدارة النفايات المحلية.



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

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

لمزيد من المعلومات، يرجى زيارة:

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

اتصل بنا

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

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

المبيعات: sales@greenlion.net

دعم الخدمة: Support@greenlion.net

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

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