



Green Lion

مقللة هوائية مزدوجة الطوابق بسعة ١٠ لتر

SKU: GNDKARF10LBK

Model No: G-FR44

٢	إجراءات وقائية مهمة
٥	منظر تخطيطي
٦	أزرار الوظائف
٧	قبل الاستخدام الأول
٧	البدء السريع
٧	الطهي في منطقتين
٨	أ. وظيفة المزامنة
٨	ب. وظيفة المطابقة
٩	ج. ضبط أوقات طهي مختلفة
٩	الطهي في منطقة واحدة
١٠	وظيفة الشواء
١٠	وظيفة الخبز
١١	وظيفة التحميص
١١	وظيفة إعادة التسخين
١٢	وظيفة التجفيف
١٢	المواصفات
١٣	التنظيف والصيانة
١٣	نصائح مفيدة
١٤	دليل استكشاف الأخطاء وإصلاحها
١٦	التخلص
١٧	الضمان
١٧	اتصل بنا

إجراءات وقائية مهمة





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

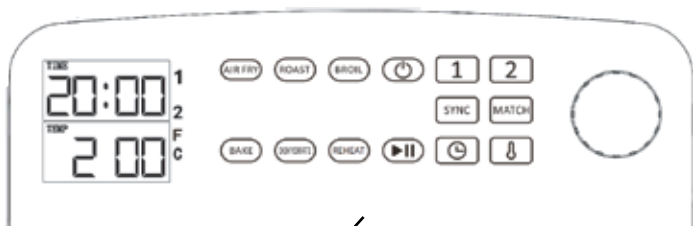
عند استخدام الأجهزة الكهربائية، يجب اتباع احتياطات السلامة الأساسية دائمًا، بما في ذلك ما يلي:

١. يمكن استخدام هذا الجهاز من قبل الأشخاص ذوي القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية المحدودة، أو الذين يفتقرون 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 ينبغي 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 بتوصيل 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 تعثرهم 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 القابس. إذا تعطل الجهاز أو تعرض للتلف بأي شكل من الأشكال، فتوقف فورًا 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 الطهي المتساوي وقد يؤدي إلى تلف الجهاز أو التسبب في ارتفاع درجة الحرارة.

- ١٤.** قبل وضع الدرج القابل للإزالة في الوحدة الرئيسية، تأكد من أن الدرج والوحدة نظيفان وجافان عن طريق المسح بقطعة قماش ناعمة.
- ١٥.** 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.
- ١٦.** مخصص للاستخدام على سطح الطاولة فقط. تأكد من أن السطح مستوٍ ونظيف وجاف. لا تحرك الجهاز أثناء الاستخدام.
- ١٧.** لا تضع الجهاز بالقرب من حافة سطح الطاولة أثناء التشغيل.
- ١٨.** لا تستخدم ملحقات غير موصى بها أو غير مباحة 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.
- ١٩.** تأكد دائمًا من إغلاق الأدراج بشكل صحيح قبل التشغيل.
- ٢٠.** لا تستخدم الجهاز بدون تركيب الأدراج القابلة للإزالة.
- ٢١.** لا تستخدم هذا الجهاز للقلي العميق.
- ٢٢.** تجنب ملامسة الطعام لعناصر التسخين. لا تفرط في تسخين الطعام عند الطهي. فقد يتسبب الإفراط في التسخين في حدوث إصابة شخصية أو تلف للممتلكات أو يؤثر على الاستخدام الآمن للجهاز.
- ٢٣.** قد تختلف فولتية المقبس، مما يؤثر على أداء المنتج.
- لمنع المرض المحتمل، استخدم مقياس حرارة للتأكد من طهي طعامك بدرجات الحرارة الموصى بها.
- ٢٤.** إذا انبعث من الجهاز دخان أسود، فافصله فورًا. انتظر حتى يتوقف التدخين قبل إزالة أي ملحقات طهي.
- ٢٥.** 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.
- ٢٦.** توخ الحذر الشديد عندما يحتوي الجهاز على طعام ساخن. قد يؤدي الاستخدام غير السليم إلى إصابة شخصية.
- ٢٧.** قد يتسبب الطعام المنسكب في حروق خطيرة. احفظ الجهاز والسلك في مكان آمن.

- ٢٨.** تصبح الأدراج والأرفف وأطباق الخضراوات ساخنة للغاية أثناء عملية الطهي. تجنب ملامستها جسديًا أثناء إزالتها من الجهاز. ضع الأدراج والأرفف والأطباق دائمًا على سطح مقاوم للحرارة بعد إزالتها. لا تلمس الملحقات أثناء الطهي أو بعده مباشرة.
- ٢٩.** لا تضع أيًا من المواد التالية في الوحدة: الورق أو الورق المقوى أو البلاستيك أو أكياس التجميد أو العناصر المماثلة. فقد تتسبب 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 المقبس 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.

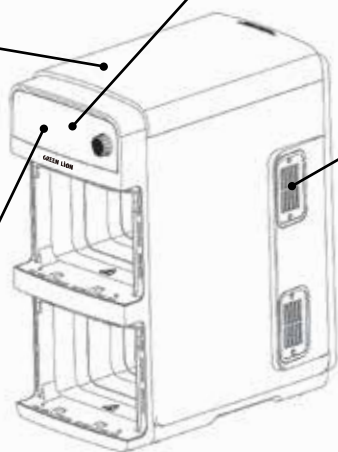
يشير إلى قراءة ومراجعة التعليمات لفهم تشغيل المنتج واستخدامه.	
يشير إلى وجود خطر يمكن أن يسبب إصابة شخصية أو وفاة أو أضرارًا جسيمة بالململكات إذا تم تجاهل التحذير المرفق بهذا الرمز.	
احرص على تجنب ملامسة الأسطح الساخنة. استخدم دائمًا حماية اليدين لتجنب الحروق.	
للاستخدام الداخلي والمنزلي فقط.	



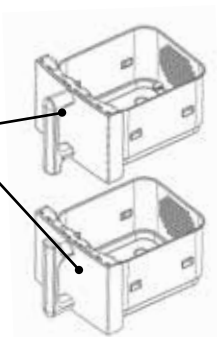
الوحدة الرئيسية

لوحة التحكم

مخرج الهواء



أطباق الخضروات غير اللاصقة
طبق واحد لكل درج



الأدراج
غير اللاصقة



رفوف الوجبات المكسدة طبق
واحد لكل درج

١. **Air Fry**: استخدم هذه الوظيفة لإضفاء القرمشة والطعم المقرمش على طعامك باستخدام القليل من الزيت أو بدون.
٢. **Broil**: الأفضل لطهي كميات صغيرة من الأطعمة المجمدة مثل البطاطس المقلية وناجتس الدجاج، والتي قد تحتاج إلى درجة حرارة عالية.
٣. **Bake**: اصنع حلويات ومخبوزات شهية.
٤. **Roast**: استخدم الوحدة كفرن للحوم الطرية 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 أيضًا، مما يوقف جميع وظائف الطهي.
٨. **Operating Buttons**
 - ٨.١ التحكم في مخرج الدرج الموجود على اليسار (١).
 - ٨.٢ التحكم في مخرج الدرج الموجود على اليمين (٢).
٩. **Temp Button**: اضغط على زر درجة الحرارة، ثم أدر القرص لضبط درجة حرارة الطهي قبل أو أثناء الطهي.
١٠. **Time Button**: اضغط على زر الوقت، ثم أدر القرص لضبط وقت الطهي في أي وظيفة قبل أو أثناء دورة الطهي.
١١. **Sync Button**: يقوم بمزامنة أوقات الطهي تلقائيًا لضمان انتهاء كلتا المنطقتين في نفس الوقت، حتى إذا كانت أوقات الطهي مختلفة.
١٢. **Match Button**: يقوم تلقائيًا بمطابقة إعدادات المنطقة ٢ مع إعدادات المنطقة الطهي كمية أكبر من نفس الطعام أو طهي أطعمة مختلفة باستخدام نفس الوظيفة ودرجة الحرارة والوقت.
١٣. **Start/Stop Button**: قم بتدوير القرص من جانب إلى آخر لتحديد الوظيفة المطلوبة. ابدأ الطهي بالضغط على زر البدء/الإيقاف.
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 تتزامن الأوقات معًا.
١٥. **Standby Mode**: بعد ١٠ دقائق بدون تفاعل مع لوحة التحكم، ستدخل الوحدة وضع الاستعداد.

قبل الاستخدام الأول

١. قم بإزالة وتخلص من أي مواد تغليف وملصقات ترويجية وشريط لاصق من الوحدة.
٢. قم بإزالة جميع الملحقات من العبوة واقرأ هذا الدليل بعناية. انتبه بشكل خاص إلى تعليمات التشغيل والتحذيرات والاحتياطات المهمة لتجنب أي إصابة أو تلف للممتلكات.
٣. اغسل الأدرج ورفوف الوجبات المكدسة وأطباق الخضراوات في ماء ساخن وصابوني، ثم اشطفها وجففها جيدًا. الأدرج ورفوف الوجبات المكدسة وأطباق الخضراوات هي الأجزاء الوحيدة الآمنة للغسيل في غسالة الأطباق. ومع ذلك، لإطالة عمر الملحقات، نوصي بغسلها يدويًا. لا تقم أبدًا بتنظيف الوحدة الرئيسية في غسالة الأطباق.
٤. عند استخدام هذا الجهاز، اترك مساحة لا تقل عن ١٥ سم على جميع الجوانب لتدوير الهواء بشكل كافٍ.

البدء السريع

١. يسمح لك جهاز Double-Decker Air Fryer بطهي ٤ أطعمة في وقت واحد في درجين مستقلين. يمكنك الطهي 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، ستصدر الوحدة صوت تنبيه، وستظهر كلمة "COOL" على الشاشة لمدة ٦٠ ثانية.
٥. إيقاف الطهي مؤقتًا: سيتوقف الطهي تلقائيًا عند إزالة درج. أعد إدخال الدرج لاستئناف الطهي.
٦. عند الاستخدام في وضع المزامنة أو المطابقة، إذا فتحت درجًا، فسيتم إيقاف الدرج الآخر تلقائيًا 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 يتهدم للتقديم في نفس الوقت.

أ. وظيفة المزامنة

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

١. ضع المكونات في الأدرج، ثم أدخل الأدرج 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 أسهم 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. ستصدر 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 التعليمات.

٥. عند اكتمال الطهي، ستصدر الوحدة صوت تنبيه وستظهر كلمة COOL على الشاشة لمدة ٦٠ 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 الأدرج، ثم أدخل الأدرج 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، ستصدر الوحدة صوت تنبيه، وستظهر كلمة COOL على الشاشة لمدة ٦٠ ثانية.

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

ج. ضبط أوقات طهي مختلفة

١. لبدء تشغيل المنطقتين في نفس الوقت ولكن الانتهاء في أوقات مختلفة، حدد المنطقة ١، 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 وكرر الخطوات ١ و ٢.

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

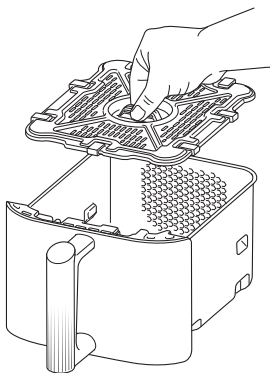
ملاحظة: إذا قررت أن الطعام في إحدى المنطقتين قد انتهى من الطهي قبل انقضاء وقت الطهي، يمكنك إيقاف منطقة. حدد تلك المنطقة، ثم اضغط على زر البدء/الإيقاف. راجع الصفحة ٩ لمزيد من التعليمات.

٥. عند اكتمال الطهي، ستصدر الوحدة صوت تنبيه، وستظهر كلمة COOL على الشاشة لمدة ٦٠ ثانية.

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

الطهي في منطقة واحدة

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



ملاحظة: تم ضبط درجة الحرارة مسبقًا على ٢١٠ درجة مئوية.

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

٣. حدد المنطقة ١ أو المنطقة ٢. 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 بدء/إيقاف لبدء الطهي.

ملاحظة: أثناء الطهي، يمكنك إزالة الدرج ورج أو رمي المكونات للحصول على قمرمشة 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 مسبقًا على ٢٠٠ درجة مئوية.

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

٢. حدد المنطقة ١ أو المنطقة ٢. حدد الشواء باستخدام القرص.

٣. اضغط على الوقت واستخدم القرص لضبط الوقت بزيادات مدتها دقيقة واحدة، حتى ٦٠ دقيقة. اضغط على بدء/إيقاف لبدء الطهي.

٤. عند اكتمال الطهي، ستصدر الوحدة صوت تنبيه، 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 مسبقًا على ١٤٠ درجة مئوية.

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

٢. حدد المنطقة ١ أو المنطقة ٢. حدد الخبز باستخدام القرص.

ملحوظة: لتحويل الوصفات من الفرن التقليدي، قم بخفض درجة الحرارة بمقدار ١٠ 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 Start / Stop لبدء الطهي.
٥. عند اكتمال الطهي، ستصدر الوحدة صوت صفير، وستظهر كلمة Cool على الشاشة لمدة ٦ ثانية.
٦. قم بإزالة المكونات عن طريق إخراجها أو باستخدام ملقط/أواني ذات أطراف من السيليكون.

وظيفة الشواء

- ملاحظة:** درجة الحرارة مضبوطة مسبقًا على ١٨٠ درجة مئوية.
١. قم بتركيب لوحة الخضراوات في الدرج (اختياري)، ثم ضع المكونات في الدرج وأدخل الدرج في الوحدة.
 ٢. حدد المنطقة ١ 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 Start / Stop لبدء الطهي.
 ٥. عند اكتمال الطهي، ستصدر 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.

وظيفة إعادة التسخين

- ملاحظة:** تم ضبط درجة الحرارة مسبقًا على ١٧٠ درجة مئوية.
١. قم بتركيب لوحة الخضراوات في الدرج (اختياري)، ثم ضع المكونات في الدرج وأدخل الدرج في الوحدة.
 ٢. حدد المنطقة ١ 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 بإزالة المكونات عن طريق رميها للخارج أو استخدام ملقط/أواني ذات أطراف من السيليكون.

وظيفة التجفيف

- ملاحظة:** تم ضبط درجة الحرارة مسبقًا على ٧٠ درجة مئوية.
١. ضع طبقة واحدة من المكونات في الدرج. ثم قم بتثبيت لوح الخضراوات في الدرج فوق المكونات وضع طبقة أخرى من المكونات على لوح الخضراوات.
 ٢. حدد المنطقة ١ أو المنطقة ٢. حدد التجفيف باستخدام القرص. ستظهر درجة الحرارة الافتراضية على الشاشة. استخدم أسهم درجة الحرارة لتعيين درجة الحرارة المطلوبة.
 ٣. اضغط على الوقت واستخدم القرص لتعيين الوقت بزيادات مدتها ١٥ دقيقة من ١ إلى ٨ ساعات. اضغط على بدء/إيقاف لبدء التجفيف.
 ٤. عند اكتمال الطهي، ستصدر 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 دقيقة، فسيتم إلغاء البرنامج. سوف تحتاج إلى إعادة برمجة كل منطقة لاستئناف الطهي.

وظيفة التجفيف

رقم الموديل	G-FR٤٤
المادة	PP+PA٦٦
الطاقة	٢٤٠٠ واط
الجهد الكهربائي	١١٠-٢٤٠ فولت
التردد	٥٠-٦٠ هرتز
السعة	٥ لتر+٥ لتر
درجة الحرارة	٠-٢٠٠ درجة مئوية
مدة القلي	٠-٦٠ دقيقة
وزن المنتج	٦,٥ كجم
أبعاد المنتج	٥٠٠*٤٣٠*٢٣٠ مم

التنظيف والصيانة

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

الجزء	طريقة التنظيف	آمنة للغسيل في غسالة الأطباق
الوحدة الرئيسية	لتنظيف الوحدة الرئيسية ولوحة التحكم، امسحهما بقطعة قماش مبللة. ملاحظة: لا تغمر الوحدة الرئيسية أبدًا في الماء أو أي سائل آخر. لا تنظف الوحدة الرئيسية أو الدرج في غسالة الأطباق.	لا
الأدراج وأطباق الخضروات ورفوف الوجبات المقدسة	يمكن غسلها في غسالة الأطباق أو يدويًا. إذا تم غسلها يدويًا، جفف جميع الأجزاء في الهواء أو بمنشفة بعد الاستخدام. لإطالة عمر الملحقات، نوصي بغسلها يدويًا.	نعم
إذا التصقت بقايا الطعام بالأدراج أو أطباق الخضروات أو رفوف الوجبات المقدسة، ضعها في حوض مملوء بالماء الدافئ والصابون واتركها لتتقع.		

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 المقدسة.
- للحصول على تحمير متناسق، تأكد من ترتيب المكونات في طبقة متساوية بدون تداخل. إذا كانت المكونات متداخلة، رجهها على فترات منتظمة أثناء وقت الطهي.
- يمكن تعديل درجة حرارة الطهي والوقت في أي وقت أثناء الطهي. حدد المنطقة التي تريد تعديلها، ثم اضغط على أسهم درجة الحرارة لضبط درجة الحرارة أو أسهم 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 المقلادة الهوائية الأطعمة الخفيفة حولها. ولمنع ذلك، قم بتأمين الأطعمة (مثل شريحة خبز على ساندويتش) مع أعواد كوكيتيل.

٦. ترفع ألواح التقطيع ورفوف الوجبات المكدسة المكونات في الأدراج حتى يتمكن الهواء من الدوران بالتساوي حول الطعام للحصول على نتائج مقرمشة.
٧. بعد تحديد وظيفة الطهي، اضغط على إيقاف/بدء لبدء الطهي على الفور. ستعمل الوحدة بدرجة الحرارة والوقت الافتراضيين.
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 التقدم أثناء الطهي وأزل الطعام بمجرد الوصول إلى مستوى التحمير المطلوب. استخدم مقياس حرارة سريع القراءة لمراقبة درجة الحرارة الداخلية للحوم واللحم.
١٠. 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 ومراوح منفصلة.
٥. كيف أوقف العد التنازلي مؤقتاً؟
سيوقف 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 المنطقتين؟
للإيقاف منطقة واحدة، اضغط أولاً على زر المنطقة، ثم اضغط على إيقاف/بدء.
للإيقاف كلتا المنطقتين، اضغط ببساطة على إيقاف/بدء.

٧. هل من الآمن وضع الدرج على سطح العمل الخاص بي؟
سيسخن الدرج أثناء الطهي. توخ 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 وحوله لطهي المكونات بالتساوي.

٩. متى يجب أن أستخدم رفوف الوجبات المكدسة؟
استخدم رفوف الوجبات المكدسة عندما تريد طهي طبقتين من الطعام في درج واحد. ضع الخضراوات/النشويات في النصف السفلي من الدرج والبروتين في النصف العلوي من الدرج. لا يُنصح 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 التقدم 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 المقللة الهوائية الأطعمة الخفيفة الوزن. استخدم أعواد الكوكتيل الخشبية لتثبيت الأطعمة الخفيفة الوزن، مثل شريحة الخبز العلوية في الساندويتش.

١٣. هل يمكنني قلي المكونات الرطبة المخفوقة 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 المخفوقة، 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 "E0" على شاشة العرض؟

الوحدة لا تعمل بشكل صحيح. يرجى الاتصال بخدمة العملاء.

التخلص

لا يجوز التخلص من هذا المنتج كنفائات منزلية غير مصنفة. من المهم فصلهذه النفائات من أجل معالجتها وإعادة تدويرها بشكل صحيح، بما يتوافق مع لوائح إدارة النفائات المحلية.



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

عند شراء منتجات **Green Lion** من أي من الموزعين المعتمدين لدينا، ستحصل على ضمان لمدة ١٢ شهرًا. إذا كنت ترغب في تمديد هذا الضمان، توجه إلى موقعنا على <https://www.greenlion.net/warranty> واملأ الاستمارة بمعلوماتك. لا تنسَ تحميل صورة المنتج أيضًا. بعد أن نقوم بمراجعة وقبول طلبك، سنرسل لك بريدًا إلكترونيًا لتأكيد 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
تليجرام: [@greenlion_global](https://www.greenlion.global)
انستغرام: [@greenlion_global](https://www.greenlion.global)