



Green Lion

**مقللة هوائية ديلوكس
مع شاشة LED تعمل باللمس**

SKU: GNDELAIR8LBK

Model No: G-FR52

٢	تعليمات السلامة
٥	عرض تخطيطي
٦	التحضير للاستخدام الأول
٦	تعليمات الاستخدام
٧	تعليمات تشغيل القائمة
١٣	التنظيف والصيانة
١٤	مخطط للكهربائي
١٤	استكشاف الأخطاء وإصلاحها
١٥	معايير الامتثال للغذاء
١٦	محتوى المواد الضارة
١٧	التخلص من هذا المنتج
١٨	الضمان
١٨	اتصل بنا

١. يرجى قراءة تعليمات التشغيل في هذا الدليل بعناية قبل الاستخدام والاحتفاظ بها للرجوع إليها في المستقبل.
٢. اتبع التعليمات المقدمة بدقة. قد يؤدي تجاهل هذه التعليمات أو التشغيل غير السليم إلى وقوع حوادث أو إصابات خطيرة.
٣. **تحذير:** هذا المنتج مخصص للاستخدام المنزلي فقط.
٤. لا تستخدم هذا المنتج لأغراض أخرى غير وظيفته المقصودة وهي تسخين الطعام.
٥. توقف عن الاستخدام فوراً إذا تعرض سلك الطاقة أو القابس للتلف، أو إذا تعطل المنتج.
٦. إذا تعرض سلك الطاقة للتلف، فيجب استبداله بواسطة قسم الخدمة، أو أفراد مؤهلين على نحو مماثل لتجنب المخاطر المحتملة.
٧. يجب تشغيل هذا المنتج على سطح عمل مستقر وآمن.
٨. لا تستخدم المنتج في الهواء الطلق.
٩. لا تسمح للأطفال بتشغيل هذا المنتج.
١٠. تجنب ترك سلك الطاقة يتلامس مع الحواف الحادة أو الأسطح الساخنة.
١١. امسك القابس دائماً عند فصله. لا تسحب سلك الطاقة.
١٢. **تحذير:** لا تغمر هذا المنتج في الماء أو أي سائل آخر.
١٣. **!** لضمان السلامة، لا تفكك هذا المنتج دون إذن. في حالة حدوث أي خلل، يرجى إرساله إلى مراكز الخدمة المعتمدة للصيانة بواسطة أفراد مؤهلين.
١٤. **تحذير:** كن على دراية بالمخاطر التي قد تؤدي إلى خطر شخصي وإصابة خطيرة وخسائر مادية كبيرة.
١٥. **ملاحظة:** انتبه للمخاطر التي قد تسبب إصابة شخصية أو تلفاً للممتلكات.
١٦. **تحذير:** يرجى تجنب لمس السطح والجزء الداخلي من المنتج عالي الحرارة لمنع الحروق.

١٧. احفظه بعيدًا عن متناول الأطفال والرضع والحيوانات الأليفة. لا تسمح لهم باللعب به كلعبة.

١٨. المنتج مخصص فقط لتسخين الطعام. لا تستخدمه لأي غرض آخر.

١٩. خطر: قم بإزالة جميع مواد التغليف قبل الاستخدام. قد يؤدي عدم القيام بذلك إلى نشوب حريق وحروق أثناء التشغيل.

٢٠. تأكد من عدم ملامسة سلك الطاقة للحواف الحادة أو النتوءات أو الأشياء الحادة الأخرى أو الأسطح الساخنة لمنع التسرب الكهربائي أو الحريق.

٢١. قبل توصيل مصدر الطاقة، تأكد من أن الجهد المحدد على المنتج يطابق جهد مصدر الطاقة لتجنب تلف المكونات أو الحريق.

٢٢. استخدم مقبضًا مع تأريض مصنف لـ ١٠ أمبير أو أعلى، وتأكد من إدخال القابس بالكامل لتجنب ارتفاع درجة الحرارة وحرق المكونات، مما قد يتسبب في حدوث ماس كهربائي أو حريق.

٢٣. قم بتشغيل المنتج على سطح مستو وثابت. لا تستخدمه على مواد قابلة للاشتعال مثل السجاد أو المناشف أو البلاستيك أو الورق لمنع الحريق.

٢٤. لا تستخدم المنتج في بيئات بها تسرب كهربائي أو تعرض للماء، حيث قد يؤدي ذلك إلى صدمة كهربائية أو حريق.

٢٥. تجنب استخدام هذا المنتج بالقرب من مواد قابلة للاشتعال مثل الستائر أو الخزائن لمنع الحريق.

٢٦. لا تترك المنتج أبدًا دون مراقبة أثناء التشغيل لمنع احتراق المكونات وخطر الحريق أو المخاطر الأخرى.

٢٧. حافظ على مساحة كافية حول المنتج أثناء التشغيل، على الأقل ١٠ سم.

٢٨. تشير هذه العلامة إلى أن سطح التلامس قد يكون ساخنًا جدًا، لذا احرص على تجنب

الحروق . 

٣٩. لا تستخدم الجهاز بدون طعام لفترات طويلة. يوصى بعدم تشغيله بشكل مستمر

لأكثر من ساعتين لتجنب المخاطر المحتملة للإصابة وتلف الممتلكات.

٣٠. تحذير: أثناء الاستخدام، تأكد من عدم ملامسة الطعام لأنبوب التسخين. يمكن أن

يتسبب الطعام ذو الحجم الكبير أو الزائد بسهولة في حدوث دخان ومخاطر حريق.

٣١. خطر: يُحظر تمامًا وضع أي ورق أو بلاستيك أو أي مواد قابلة للاشتعال داخل الفرن

الكهربائي لتجنب أضرار الحريق.

٣٢. خطر: لا تضع أواني زجاجية أو حاويات محكمة الغلق أو أي مواد متفجرة أخرى في الفرن

الكهربائي للتسخين لتجنب أضرار الانفجار.

٣٣. خطر: أثناء الاستخدام، لا تضع أي أغراض معبأة في أكياس أو معلبات أو زجاجات أو

شاش قطني أو مواد قابلة للاشتعال على الفرن الكهربائي أو تغطيته لتجنب مخاطر الحريق

والانفجار.

٣٤. لا تقم أبدًا بتشغيل هذا المنتج باستخدام مؤقت خارجي أو نظام تحكم عن بعد مستقل

لمنع حدوث ماس كهربائي أو احتراق تلقائي.

٣٥. أثناء التشغيل، يولد المنتج درجات حرارة عالية وبخارًا. لا تلمس المنتج بيديك أو تضع

وجهك بالقرب منه. توخ الحذر الشديد عند إزالة المقلاة، حيث قد يتسرب البخار الساخن

من الفرن الكهربائي، مما قد يتسبب في حدوث حروق.

٣٦. عند فصل سلك الطاقة، أمسك القابس واسحبه للخارج مباشرة. تجنب شد السلك،

حيث قد يتسبب هذا في أضرار التلامس الكهربائي.

٣٧. استخدم أدوات عزل مقاومة للحرارة العالية عند إزالة الطعام لمنع الحروق.

٣٨. بعد الاستخدام، أوقف تشغيل مصدر الطاقة ونظف الجهاز بمجرد أن يبرد المنتج.

يساعد هذا في منع أي بقايا مسحوق أو بقع زيت أو أي حطام آخر من التدخين أو الاشتعال

أثناء الاستخدام التالي.

٣٩. إذا تعطل المنتج أو تعرض للتلف، فتوقف عن استخدامه على الفور. يرجى إرساله إلى

مركز خدمة للإصلاح. لا تحاول إصلاحه بنفسك.

٤٠. لا يجوز استخدام الجهاز من قبل الأفراد (بما في ذلك الأطفال) الذين يعانون من ضعف في القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية، أو الذين يفتقرون إلى الخبرة والمعرفة، ما لم يتم الإشراف عليهم أو توجيههم.

٤١. أوقف تشغيل الجهاز وافصله عن مصدر الطاقة قبل تغيير الملحقات أو الاقتراب من الأجزاء المتحركة أثناء التشغيل.

٤٢. هذا الجهاز مخصص للاستخدام في المنازل والتطبيقات المماثلة، بما في ذلك:
- مناطق المطبخ للموظفين في المحلات التجارية والمكاتب وبيئات العمل الأخرى.
- المزارع.

- من قبل العملاء في الفنادق والموتيلات وغيرها من البيئات السكنية.

٤٣. قبل الاستخدام الأول، قم بإزالة صينية الخبز وتنظيفها. بعد التنظيف، ضعها في الفرن الكهربائي، واضبط المؤقت على التسخين المسبق لمدة ١٠ دقائق للتخلص من أي روائح متبقية من التعبئة أو النقل.

٤٤. تأكد من جفاف جميع الملحقات قبل الاستخدام.

٤٥. من الطبيعي ظهور كمية صغيرة من الدخان أو رائحة خفيفة عند استخدام المنتج لأول مرة.

عرض تخطيطي



التحضير للاستخدام الأول

١. قم بإزالة جميع مواد التغليف من المنتج.
٢. نظّف مقلاة القلي وصينية الخبز بالماء الدافئ. امسح الجوانب الداخلية وأسفل الفرن الكهربائي بقطعة قماش مبللة.
- تحذير:** اترك المكونات لتجف تمامًا قبل الاستخدام.
٣. ضع الفرن الكهربائي على سطح مستقر. تأكد من استخدام سلك طاقة منفصل للمنتج.
٤. تأكد من تخصيص مساحة كافية حول الفرن الكهربائي، مع وجود مسافة خالية لا تقل عن ١٠ سم من الأشياء المحيطة.
- تحذير:** لا تضع أي أشياء في منطقة مخرج الهواء.
- ملاحظة:** عند استخدام الفرن الكهربائي للمرة الأولى، يوصى بتسخين الوحدة مسبقًا لمدة ٥ دقائق لإزالة أي أبخرة متبقية. قد تحدث رائحة أثناء هذه العملية، وهو أمر طبيعي وليس مؤشرًا على وجود عطل.

تعليمات الاستخدام

١. ضع الطعام على صينية القلي.
٢. أدخل صينية الخبز في مقلاة القلي ثم أدخلها في الفرن الكهربائي.
٣. اضبط درجة حرارة التسخين وفقًا للوصفة أو التفضيل الشخصي.
- نصائح:** يتم التحكم في وظيفتي "Start" و"Cancel" من خلال نفس الرمز.
٤. على لوحة التشغيل، يتم دمج وظيفتي "Temperature Adjustment" و"Time Adjustment" تحت رمز واحد. هناك رمزان، "+" و"-".
- ملاحظة:** سيؤدي الضغط على أي من الرمزين إلى زيادة أو تقليل درجة الحرارة بمقدار ٥ درجات مئوية، أو الوقت بمقدار دقيقة واحدة.
٥. استخدم "Time Adjustment Icon" لضبط وقت الطهي.
- ملاحظة:** تأكد من التبديل إلى وظيفة الوقت قبل ضبط الوقت.

٦. بعد تحديد درجة الحرارة والوقت المطلوبين للطهي، اضغط برفق على مفتاح التشغيل لبدء عملية الطهي.

ملاحظة: إذا ارتكبت خطأ في إعداداتك، يمكنك التبديل بين "Temperature" و"Time" في أي وقت لضبط الإعدادات.

٧. عند الوصول إلى الوقت المحدد، ستسمع صوت جرس، وستعرض لوحة العرض "OFF". ستتوقف المروحة عن العمل بعد ٦٠ ثانية. بمجرد توقف المروحة، اسحب القدر وضعه على سطح مقاوم للحرارة.

ملاحظة: إذا لم تضغط على زر إلغاء، سيستمر الجرس في إصدار الصوت لمدة ٥٠ ثانية.

ملاحظة إضافية: الوقت ودرجة الحرارة المحددان للإشارة فقط بسبب الاختلافات الإقليمية.

٨. إذا كنت بحاجة إلى إيقاف أو إيقاف عملية الطهي في أي وقت، فيمكنك القيام بذلك يدويًا بالضغط مع الاستمرار على مفتاح التشغيل على لوحة التشغيل.

٩. عند انتهاء عملية الطهي، أو في حالة تعليق الوظيفة أو إلغاؤها، ستتوقف المروحة عن العمل بعد ٦٠ ثانية لحماية الجهاز. تتأثر سرعة المروحة بدرجة الحرارة.

تعليمات تشغيل القائمة

المكونات: لحم بقري مجمد، فخذ دجاج مجمد، دجاج مجمد خطوات التحضير:

١. نظف المكونات جيدًا.

٢. سخني المقلاة الهوائية مسبقًا على درجة حرارة ٨٠ درجة مئوية. اضبطي وقت الطهي قليلًا حسب حالة تجميد المكونات.

٣. بعد الطهي، أخرجي المكونات من المقلاة ونظفي أي ماء أو زيت متبقي.

ملاحظة: قد يختلف وقت الطهي الدقيق حسب حجم ودرجة حرارة وشكل الطعام. الخطوات المذكورة أعلاه هي للإشارة فقط.

٤. أثناء الطهي، يمكنك إيقاف العملية مؤقتًا، وإزالة المقلاة ورجها ذهابًا وإيابًا لضمان التسخين المتساوي، ثم وضع السلة مرة أخرى.



إزالة التجميد
(٨٠ درجة مئوية
لمدة ١٠ دقائق)

المكونات: بطاطس مقلية، زيت، ملح، سمسم أبيض، ببريكا، كمون خطوات التحضير:

١. اغسل البطاطس المقلية وقطّعها.

٢. سخّن المقللة الهوائية على درجة حرارة ١٨٠ درجة مئوية لمدة ٥ دقائق.

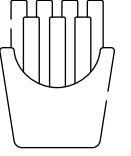
٣. ضع البطاطس المقلية في المقللة واخبزها لمدة ٥ دقائق تقريبًا. بعد ذلك،

أخرج المقللة ورجها ذهابًا وإيابًا واستمر في الخبز لمدة ٣ إلى ٨ دقائق أخرى.

ملاحظة: قد يختلف وقت الطهي الدقيق حسب حجم ودرجة حرارة وشكل الطعام. الخطوات المذكورة أعلاه هي للإشارة فقط.

٤. أثناء الطهي، يمكنك إيقاف العملية مؤقتًا وإزالة المقللة ورجها ذهابًا وإيابًا

لضمان التسخين المتساوي ووضع السلة مرة أخرى.



بطاطس مقلية
(١٨٠ درجة مئوية
لمدة ٢٠ دقيقة)

المكونات: حوالي ٥٠٠ جرام من أفخاذ الدجاج، زيت، ملح، نبيذ الطهي خطوات التحضير:

١. اغسل أفخاذ الدجاج واصنع علامات ضحلة على السطح. امزج التوابل (الزيت والملح ونبيذ الطهي) وانقع أفخاذ الدجاج لمدة ٣٠ دقيقة تقريبًا.

٢. سخني المقللة الهوائية على درجة حرارة ١٨٠ درجة مئوية لمدة ٥ دقائق.

٣. ضعي أفخاذ الدجاج المتبلّة في المقللة واخبزيها على درجة حرارة ٢٠٠ درجة

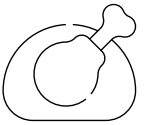
مئوية لمدة ١٠ دقائق تقريبًا. بعد ١٠ دقائق، أخرجي المقللة، وغطي أفخاذ الدجاج،

واستمري في الخبز لمدة ٨ إلى ١٥ دقيقة إضافية.

ملاحظة: قد يختلف وقت الطهي الدقيق حسب حجم ودرجة حرارة وشكل أفخاذ

الدجاج. الخطوات المقدمة هي للإشارة فقط. أثناء عملية الطهي، يمكنك إزالة

المقللة ورجها ذهابًا وإيابًا لضمان التسخين المتساوي.



فخذ دجاج
(٢٠٠ درجة مئوية
لمدة ٢٠ دقيقة)

المكونات: ٢ نقانق، كمون، زيت، ملح، نبيذ الطبخ. خطوات التحضير:

١. أخرج النقانق من الفريزر وقم بعمل شقوق صغيرة على طول السطح باستخدام سكين للسماح بطهي أفضل.

٢. سخني المقلاة الهوائية واطهي النقانق، واقلبيها مرة واحدة في منتصف عملية الطهي لتوزيع الحرارة بالتساوي.

ملاحظة: قد يختلف وقت الطهي الدقيق حسب حجم ودرجة حرارة وشكل النقانق. التعليمات المقدمة هي للإشارة فقط. أثناء عملية الطهي، يمكنك إخراج المقلاة ورجها ذهابًا وإيابًا لضمان تسخين متساوٍ.



النقانق
(١٧٥ درجة
مئوية ١٥ دقيقة)

المكونات: سمك، زيت، ملح، صلصة الشواء، كمون، نبيذ الطهي، ليمون
خطوات التحضير:

١. اغسل السمك وقم بعمل شقوق صغيرة على طول السطح. امزج مكونات التتبيلة بالتساوي (الزيت، الملح، صلصة الشواء، الكمون، نبيذ الطهي، والليمون) واتركها تتبل لمدة ٣٠ دقيقة تقريبًا.

٢. سخني المقلاة الهوائية على درجة حرارة ١٨٠ درجة مئوية لمدة ٥ دقائق.

٣. ضعي السمك في المقلاة الهوائية واخبزيه لمدة ١٠ إلى ١٦ دقيقة تقريبًا.

ملاحظة: قد يختلف وقت الطهي حسب حجم ودرجة حرارة وشكل السمك. الأوقات المقدمة هي للإشارة فقط. أثناء عملية الطهي، يمكنك إزالة المقلاة ورجها ذهابًا وإيابًا لضمان التسخين المتساوي.



سمك مشوي
(١٨٠ درجة مئوية
لمدة ١٦ دقيقة)

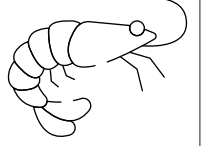
المكونات: ١٠ روبيان متوسط الحجم، نبيذ الطبخ، ملح، شرائح زنجبيل

خطوات التحضير:

١. أزيل خطوط الروبيان واخلي التوابل بالتساوي (نبيذ الطبخ، الملح، وشرائح الزنجبيل). اتركي الروبيان في التتبيلة لمدة ٣٠ دقيقة تقريبًا. بعد التتبيل، جففي أي مياه زائدة.

٢. رشي الروبيان بالنشا، وضعيه في المقلاة الهوائية، ورشيه بطبقة خفيفة من الزيت النباتي.

٣. اضبطي درجة الحرارة على ١٩٠ درجة مئوية واخبزيه لمدة ١٠ دقائق. بعد ١٠ دقائق، أعيدي دهن الروبيان بالزيت، واقلبيه واخبزيه لمدة ١٠ دقائق أخرى. **ملاحظة:** قد يختلف وقت الطهي بناءً على حجم الروبيان ودرجة حرارته وشكلها. الأوقات المقدمة هي للإشارة فقط. أثناء عملية الطهي، يمكنك إزالة المقلاة ورجها ذهابًا وإيابًا لضمان التسخين المتساوي.



جمبري مشوي
(١٩٠ درجة مئوية
لمدة ٦ دقائق)

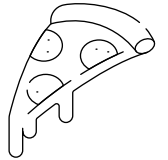
المكونات: دقيق، سكر، ملح، زيت زيتون، خميرة، بصل، ثوم، فلفل أسود، جبن، لحم (مثل النقانق المشوية، أو فخذ دجاج مملح، أو نقانق) خطوات التحضير:

١. في وعاء، اخلي جميع مكونات العجين معًا. أضيفي الماء تدريجيًا كخطوة أخيرة للتحكم في قوام العجين. الهدف هو ألا تكون العجينة رقيقة جدًا أو جافة جدًا.

٢. اخلي المكونات حتى لا يتبقى دقيق جاف، ثم اعجني العجينة حتى تصبح ناعمة وغير لاصقة.

٣. افركي طبقة من زيت الزيتون فوق العجينة لجعلها أكثر ليونة. غطيها بغلاف بلاستيكي واطريها ترتفع طوال الليل في درجة حرارة الغرفة.

٤. بعد الارتفاع، أخرجي العجينة وشكليها يدويًا على شكل قرص، بوسط رقيق وحواف أكثر سماكة.



بيتزا
(١٨٠ درجة مئوية
١٥ دقيقة)

ملاحظة: احرص على عدم فردها باستخدام الشوبك، حيث قد يؤدي ذلك إلى إزالة المسام الناتجة عن التخمير الثاني.

٥. قطع الإضافات المفضلة لديك مثل اللحم (السجق المشوي، فخذ الدجاج المخلل، السجق)، البصل، الفلفل الأخضر، الطماطم الحمراء والصفراء، الذرة المختلطة، والجبن.

ملاحظة: قد يختلف الوقت المحدد حسب حجم الطعام ودرجة حرارته وشكلها. أوقات الطهي المقدمة هي للإشارة فقط. أثناء عملية الطهي، يمكنك إزالة المقلاة ورجها ذهابًا وإيابًا لضمان التسخين المتساوي.

المكونات: ٥٠٠ جرام لحم، زيت، ملح، نبيذ الطبخ (حسب الرغبة) خطوات التحضير:

١. اغسل اللحم واصنع عدة شقوق على السطح. امزج التوابل بالتساوي وانقع اللحم لمدة ٣٠ دقيقة تقريبًا.

٢. سخني المقلاة الهوائية على درجة حرارة ١٨٠ درجة مئوية لمدة ٥ دقائق.

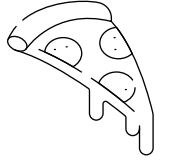
٣. ضعي اللحم المتبل في المقلاة واشويه لمدة ١٠ دقائق تقريبًا.

٤. بعد ١٠ دقائق، أخرجي المقلاة واقلبي اللحم واستمري في الشواء لمدة ٥ إلى ٢٠ دقيقة أخرى.

ملاحظة: قد يختلف وقت الطهي حسب حجم ودرجة حرارة وشكل اللحم. الأوقات المقترحة هي للإشارة فقط. أثناء عملية الطهي، يمكنك إزالة المقلاة ورجها ذهابًا وإيابًا لضمان التسخين المتساوي.

المكونات: ٤٠ جرام دقيق خالي من الجلوتين، ٢ بيضة (صغار وبياض منفصلين)، ٢٠ جرام حليب، ٤٠ جرام سكر، ٢٠ جرام زيت أرز، قطرتان من الخل الأبيض خطوات التحضير:

١. افصلي صفار البيض عن البياض. ضعي بياض البيض في وعاء خالٍ من الزيت والماء، والصفار في وعاء منفصل. أضيفي ٢٠ جرامًا من السكر إلى صفار البيض.



بيتزا
(١٨٠ درجة مئوية
١٥ دقيقة)



لحم
(١٨٠ درجة
مئوية ١٥ دقيقة)



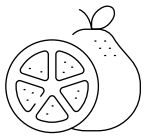
كعكة
(١٧٠ درجة
مئوية ٢٥ دقيقة)

٢. اخفقي بياض البيض. أضيفي قطرتين من الخل الأبيض إلى بياض البيض.
- أضيفي تدريجيًا ٢٠ جرامًا من السكر إلى بياض البيض على ثلاث مراحل:
٣. أضيفي الدفعة الأولى عندما تظهر فقاعات عين السمكة.
٤. أضيفي الدفعة الثانية عندما يصبح بياض البيض ملمسه طريًا.
٥. أضيفي الدفعة الثالثة عندما يخفق بياض البيض تمامًا ويتماسك.
٦. اطو بياض البيض في خليط صفار البيض: اطو بياض البيض المخفوق برفق في خليط صفار البيض في ثلاث دفعات. استخدم حركة لأعلى ولأسفل لتجنب تفتت الخليط.
٧. لتحضير الخليط، امزج الخليط جيدًا واسكبه في قالب الكيك.
٨. سخني المقللة الهوائية إلى ١٤٠ درجة مئوية لمدة ٣ دقائق. ضعي قالب الكيك بالداخل واخبزيه على درجة حرارة ١٤٠ درجة مئوية لمدة ٢٠ دقيقة، ثم ارفعي درجة الحرارة إلى ١٧٠ درجة مئوية واخبزيه لمدة ١٢ دقيقة إضافية.
٩. بمجرد نضج الكيك، اتركيه يبرد ثم زينيه. ملاحظة: قد تختلف أوقات الطهي بناءً على حجم الكيك ودرجة حرارته وشكل الكيك. الأوقات المقدمة هي للإشارة فقط. أثناء عملية الخبز، يمكن إزالة المقللة ورجها لضمان التسخين المتساوي.



كعكة
(١٧٠ درجة
مئوية ٢٥ دقيقة)

- المكونات: جريب فروت، برتقال، كيوي، ليمون، أناناس طريقة التحضير:
١. قشّر وقطّع الجريب فروت والبرتقال والكيوي والليمون والأناناس. رتب شرائح الفاكهة في طبق الخبز.
 ٢. سخّن المقللة الهوائية إلى ٨٠ درجة مئوية واخبز الفاكهة لمدة ٣٠ إلى ٦٠ دقيقة، حسب حجم وسمك الشرائح.
- ملاحظة:** قد يحتاج وقت الخبز المحدد إلى تعديل بناءً على حجم ودرجة حرارة وشكل شرائح الفاكهة. الأوقات المذكورة هي للإشارة فقط. أثناء العملية، يمكن إخراج المقللة ورجها لضمان التسخين المتساوي.



فواكه مجففة
(٨٠ درجة مئوية
لمدة ٦٠ دقيقة)

التنظيف والصيانة

١. افصل دائمًا مصدر الطاقة وافصل الفرن الكهربائي. انتظر حتى يبرد الجهاز تمامًا قبل التنظيف.
٢. إذا كانت هناك بقع زيت أو أوساخ داخل المقلاة الهوائية، فاستخدم قطعة قماش ناعمة ورطبة مبللة بمنظف محايد لمسح الأسطح التي تلامس الطعام.
٣. نظف جميع الملحقات القابلة للإزالة، مثل مقلاة القلي وسلة القلي، باستخدام عامل تنظيف محايد.
٤. خطر: لا تغمر المنتج بالكامل في الماء أو أي سوائل أخرى لتنظيفه. قد يؤدي القيام بذلك إلى حدوث صدمة كهربائية أو تلف وظائف الفرن.
٥. بعد التنظيف، تأكد من تجفيف المنتج تمامًا. قم بتخزينه في مكان بارد وجاف للحفاظ على حالته.

المواصفات

رقم الموديل	G-FR٥٢
المادة	PP+PA+SUS٤٣.
الطاقة المقدرة	٢٢٠٠ واط
الجهد المقدر	٢٢٠-٢٤٠ فولت
التردد المقدر	٥٠-٦٠ هرتز
السعة	٨ لتر
درجة الحرارة	٤٠-٢٠٠ درجة مئوية
مدة القلي	٦٠-٠ دقيقة
مستوى الضوضاء	٦٠ ديسيبل
سلك الطاقة	قابس المملكة المتحدة ١ متر
وزن المنتج	٦,٥ كجم
أبعاد المنتج	٣٧٥×٣٣٥×٣٠٠ مم



ΙΕ

صينية الخبز مليئة بالمكونات.	قم بتقليل كمية المكونات لمنع الازدحام.
مقبض سلة القلي عالق في الجهاز.	تأكد من تثبيت سلة القلي بشكل صحيح وإدخالها بالكامل.
يتم طهي المكونات الدهنية.	من الطبيعي أن يحدث دخان عند طهي المكونات الدهنية.
يوجد بقايا دهون متبقية من جلسة الطهي السابقة.	قم بتنظيف الجهاز جيدًا بعد كل استخدام للحفاظ على الأداء الأمثل.

معايير الامتثال للغذاء

من أجل سلامتك واستخدامك الآمن لهذا المنتج، نعلن بموجب هذا أن هذا المنتج يتوافق مع معايير أجزاء الاتصال بالطعام.

رقم	المكون	المواد	معييار	ملاحظة
١	برغي من الفولاذ المقاوم للصدأ	الفولاذ المقاوم للصدأ	GB ٤٨٠٦. ٩-٢٠١٦	لا تتلامس مع المواد الحمضية أو الكاشطة.
٢	طلاء الجسم	التفلون	GB ٤٨٠٦. ١٠-٢٠١٦	لا تتلامس مع المواد الحمضية أو الكاشطة.
٣	صينية الخبز	جل السيليكا	GB ٤٨٠٦. ١١-٢٠١٦	لا تتلامس مع المواد الحمضية أو الكاشطة.

ملاحظة: لا ينبغي استخدام هذا المنتج كحاوية لتخزين المواد الغذائية على المدى الطويل.

مادة ضارة						المكونات
إثيرات ثنائي الفينيل متعددة البروم (PBDE)	مركبات ثنائي الفينيل متعدد البروم (PBB)	الكروم السداسي (Cr(VI))	الكادميوم (Cd)	الزئبق (Hg)	الرصاص (Pb)	
O	O	O	O	O	O	
X	X	X	O	O	X	
O	O	O	O	O	O	
O	O	O	O	O	O	
X	X	O	X	O	X	
O	O	O	O	O	O	
O	O	O	O	O	O	
O	O	O	O	O	O	
O	O	O	O	O	O	
O	O	O	O	O	O	
O	O	O	O	O	O	
O	O	O	O	O	O	
O	O	O	O	O	O	
O	O	O	O	O	O	
O	O	O	O	O	O	
O	O	O	O	O	O	

تم إعداد هذا النموذج وفقًا لـ SJ / T 11364 .

O: يشير إلى أن محتوى المادة الخطرة في جميع المواد المتجانسة للجزء أقل من الحد المحدد في GB / T 26572.

X: يشير إلى أن محتوى المادة الخطرة في مادة متجانسة واحدة على الأقل من الجزء يتجاوز الحد المحدد في GB / T 26572.

التخلص من هذا المنتج

لا يجوز التخلص من هذا المنتج كنفايات منزلية غير مصنفة. ومن المهم فصل هذه النفايات من أجل معالجتها وإعادة تدويرها بشكل صحيح، بما يتوافق 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 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 بريداً إلكترونياً لتأكيد 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

دعم الخدمة: Support@greenlion.net

تليجرام: [@greenlion_global](https://www.greenlion.net/)

انستغرام: [@greenlion_global](https://www.greenlion.net/)