



WELCOME GUIDE

NutriFry Duo | OH-AF510N |

* Please read the instructions carefully before using the product and keep the user manual in a safe place for future reference.

SAFETY INSTRUCTIONS

1. Do not touch hot surfaces. Use handles, oven mitts, or potholders.
 2. To protect against electric shock, do not immerse the cord, plugs, or appliance in water or other liquid.
 3. Unplug the appliance from the power outlet when not in use and before cleaning.
 4. Do not operate the appliance if it has malfunctioned or has been damaged, including the power cord or plug. If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent, or a qualified technician to avoid a hazard.
 5. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries and void the product warranty.
 6. Do not use outdoors.
 7. Do not let the cord hang over the edge of tables or counters, or touch hot surfaces.
 8. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
 9. Do not move the appliance while containing hot oil or other hot liquids.
 10. Do not use the appliance for purposes other than intended use.
 11. Make sure the removable crisper plate is in place before adding food to be air fried.
 12. Ensure the frying basket is locked securely into the front of the unit while the air fryer is in operation.
 13. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they are being supervised or given instructions concerning use of the appliance by the person responsible for their safety.
 14. After hot air frying, extreme caution must be used when handling the hot frying basket, removable crisper plate, and cooked foods.
 15. Do not use on acrylic or stone surfaces as heat may cause cracks or surface damage.
 16. Do not place the appliance directly in front of a glass splashback.
- Maintain a minimum distance of 10 cm from the rear of the unit to ensure

heat and steam dissipate safely.

17. This appliance generates heat and escaping steam during use. Keep your face and hands away from heat or steam outlets to prevent the risk of burns, fires, or other injury to persons or damage to property.

18. This appliance will become hot during operation and retain heat after turning off.

19. Always use oven mitts when handling hot materials, and allow metal parts to cool before cleaning.

20. Do not place anything on top of the appliance while it is operating or hot.

21. Plug this appliance only into a 220-240VAC electrical outlet.

22. If this appliance begins to malfunction during use, pull the frying basket drawer out of the body and remove the plug from the wall outlet. Do not use or attempt to repair the malfunctioning appliance.

23. Do not leave this appliance unattended during use.

24. Keep the cord out of reach of children and infants to avoid the risk of electric shock and choking.

25. Place the air fryer on a flat, heat-resistant work area.

26. Keep the appliance at least 15 cm away from walls or other objects during operation.

27. Overfilling the frying basket may damage the air fryer and could result in serious injury.

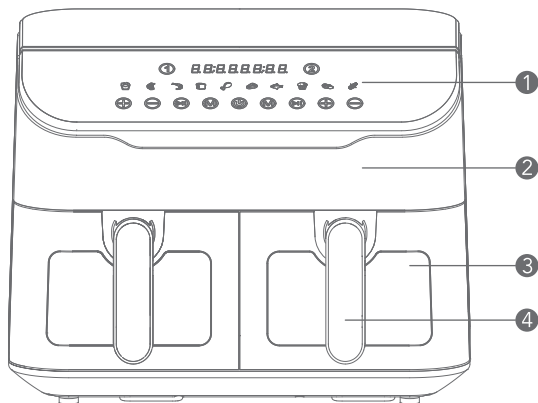
28. Never move a hot air fryer or an air fryer containing hot food.

29. Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating a risk of electric shock.

30. This air fryer should not be used to boil water or to deep fry food.

31. During the first use, the air fryer may emit a slight odor. This is normal and will not affect the flavor.

PRODUCT OVERVIEW



- 1: LED Control Panel
- 2: Body
- 3: Frying Basket With Transparent Window
- 4: Handle

BASIC PRODUCT SPECIFICATIONS

Material of the Pot: 304 Stainless Steel

Grill Material: Aluminum Plated Plate + Non-Stick Pot Coating

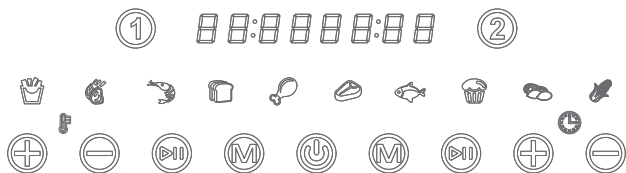
Rated Voltage: 220-240V 50/60Hz

Rated Power: 2800W

Capacity: 8L

*oraimo Lab test results

TOUCHSCREEN CONTROL



Left **【+】** Button: To increase cooking temperature

Left **【-】** Button: To decrease cooking temperature

Right **【+】** Button: To increase cooking time

Right **【-】** Button: To decrease cooking time

Start/Pause Button: To start/pause the air fryer

Menu Button: To choose cooking preset

Power Button: To turn on/off the air fryer

【①】 Button: Left Frying Basket

【②】 Button: Right Frying Basket

BEFORE THE FIRST USE

1.Remove all packing material and labels from the inside and outside of the air fryer. Check that there is no packaging underneath and around the frying basket.

2. Wash the frying basket and crisper plate in hot, soapy water.

3. Do not immerse the air fryer body in water. Wipe the air fryer body with a damp cloth. Dry all parts thoroughly.

💡 During first use, the air fryer may emit a slight odor. This is normal and will not affect the flavor of air frying.

OPERATING INSTRUCTIONS

1. Place the air fryer on a stable, flat surface with at least 15 cm of clearance from the wall to ensure proper ventilation and safe operation.
2. Connect the air fryer to a power outlet, the power button will light up blue. Press the power button  and select ① or ② to activate the device. Once a basket is selected, the corresponding start/pause button and menu button will light up.
3. Press the menu button  to cycle through the cooking presets: FRENCH FRIES > RIBS > SHRIMP > BREAD > CHICKEN LEGS > STEAK > FISH > CAKE > PEANUTS > CORN.
4. Use the left +/- buttons  to adjust the temperature, increasing or decreasing by 5°C with each press.
5. Use the right +/- buttons  to adjust the time, changing by 1 minute with each press.
6. Press the Start/Pause button  to pause cooking at any time.
7. During cooking, removing either basket will automatically pause operation on the corresponding side while leaving the other side unaffected. Reinsert the basket to resume operation.
8. To stop cooking early, press the Power button. The air fryer will shut down and beep 5 times to indicate it has powered off.

OPERATING INSTRUCTIONS

PRESET FUNCTIONS	TEMP (°C)		TIME (Min)	
	DEFAULT	RANGE	DEFAULT	RANGE
 FRENCH FRIES	200	80-200	20	1-60
 RIBS	180	80-200	20	1-60
 SHRIMP	170	80-200	12	1-60
 BREAD	180	80-200	10	1-60
 CHICKEN THIGH	180	80-200	25	1-60
 STEAK	200	80-200	20	1-60
 FISH	170	80-200	12	1-60
 CAKE	150	80-200	10	1-60
 PEANUTS	180	80-200	20	1-60
 CORN	200	80-200	20	1-60

CLEANING INSTRUCTIONS

1. Unplug the air fryer and remove the frying basket. Ensure the frying basket and crisper plate have completely cooled before cleaning.
2. Lift the crisper plate using the center hole to remove it from the frying basket. Wash the frying basket and crisper plate in hot, soapy water. Avoid using metal utensils, abrasive cleansers, or cleaning products, as they may damage the non-stick coating.
3. Clean the air fryer body with a soft, non-abrasive damp cloth.
4. The quick-view transparent window is made of glass and should be cleaned only when cool and the unit is off. Use a warm cloth for cleaning.

TROUBLE SHOOTING

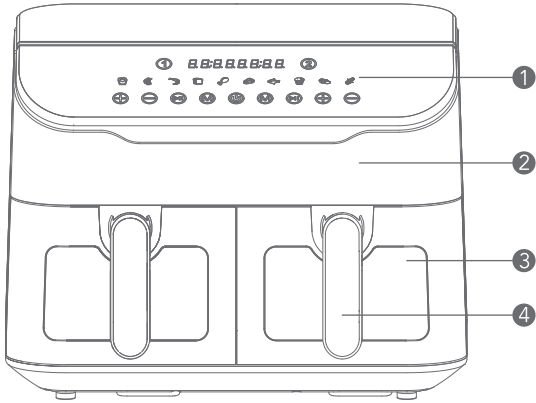
PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
The Air Fryer doesn't work	1. The Air Fryer is not plugged in. 2. The air fryer has turned itself off.	1. Plug the cord into the wall outlet. To begin, press the power button. 2. Make sure the frying basket/drawer is assembled correctly and fully inserted into the air fryer.
Food is not cooked	1. The frying basket is overloaded.	1. Air fry smaller batches of food. 2. Shake food 2 or 3 times during the cooking process. 3. Increase temperature. 4. Increase air fry time.
Food is not fried evenly	1. The frying basket is overloaded.	1. Air fry smaller batches of food. 2. Apply a light even coat of spray oil to food before frying. 3. Shake foods 2 or 3 times during the cooking process.
White smoke coming from the air fryer	1. The Air Fryer is overloaded with oil. 2. The frying basket and drawer have not been cleaned.	1. When frying oily foods, such as bacon, you may need to clean out the frying basket drawer more often. 2. Clean the frying basket and drawer after each use.

نام ألاتام يلع

1. لا تلمس الأسطح الساخنة. استخدم مقابض، أو قفازات الفرن، أو حاملات الأواني الساخنة.
2. للحماية من الصدمات الكهربائية، لا تغمر السلك أو المقابس أو الجهاز في الماء أو أي سائل آخر.
3. افصل الجهاز عن مأخذ الطاقة عندما لا يكون قيد الاستخدام وقبل التنظيف.
4. لا تقم بتشغيل الجهاز إذا كان به عطل أو تلف، بما في ذلك سلك الطاقة أو القابس. في حالة تلف سلك الطاقة، يجب استبداله من قبل الشركة المصنعة أو وكيل الخدمة الخاص بها أو فني مؤهل لتجنب المخاطر.
5. قد يؤدي استخدام ملحقات غير موصى بها من قبل الشركة المصنعة للجهاز إلى حدوث إصابات وإبطال ضمان المنتج.
6. لا تستخدمه في الهواء الطلق.
7. لا تسمح بتعليق السلك على حافة الطاولة أو المنضدات، أو ملامسة الأسطح الساخنة.
8. لا تضع الجهاز على أو بالقرب من موقد غاز أو كهربائي ساخن، أو في فرن ساخن.
9. لا تحرك الجهاز أثناء احتوائه على زيت ساخن أو أي سوائل ساخنة أخرى.
10. لا تستخدم الجهاز لأغراض أخرى غير الغرض المقصود منه.
11. تأكد من وضع صينية التحميص القابلة للإزالة في مكانها قبل إضافة الطعام المراد قليه بالهواء.
12. تأكد من تثبيت سلة القلي بشكل آمن في الجزء الأمامي من الوحدة أثناء تشغيل المقلاة الهوائية.
13. هذا الجهاز غير مخصص للاستخدام من قبل الأشخاص (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 إعطاؤهم تعليمات بشأن استخدام الجهاز من قبل الشخص المسؤول عن سلامتهم.
14. بعد القلي بالهواء الساخن، يجب توخي الحذر الشديد عند التعامل مع سلة القلي الساخنة، وصينية التحميص القابلة للإزالة، والأطعمة المطهية.
15. لا تستخدمه على الأسطح المصنوعة من الأكريليك أو الحجر، حيث قد تتسبب الحرارة في حدوث تشققات أو تلف للسطح.
16. لا تضع الجهاز مباشرة أمام ألواح الحائط الزجاجية. حافظ على مسافة لا تقل عن 10 سم من الجزء الخلفي للوحدة لضمان تبديد الحرارة والبخار بأمان.

17. يولد هذا الجهاز حرارة ويخرج منه بخار أثناء الاستخدام. احرص على إبقاء وجهك ويديك بعيدًا عن منافذ الحرارة أو البخار لتجنب خطر الحروق أو الحرائق أو الإصابات الأخرى للأشخاص أو تلف الممتلكات.
18. سيصبح هذا الجهاز ساخنًا أثناء التشغيل ويحتفظ بالحرارة بعد إيقاف تشغيله.
19. استخدم دائمًا قفازات الفرن عند التعامل مع المواد الساخنة، واترك الأجزاء المعدنية تبرد قبل التنظيف.
20. لا تضع أي شيء فوق الجهاز أثناء تشغيله أو تسخينه.
21. قم بتوصيل هذا الجهاز بمأخذ كهربائي 220-240 فولت تيار متردد فقط.
22. إذا بدأ هذا الجهاز في التعطل أثناء الاستخدام، اسحب درج سلة القلي من الجسم وأزل القابض من مأخذ الحائط. لا تستخدم الجهاز المعطل أو تحاول إصلاحه.
23. لا تترك الجهاز دون مراقبة أثناء الاستخدام.
24. حافظ على السلك بعيدًا عن متناول الأطفال والرضع لتجنب خطر التعرض لصدمة كهربائية أو اختناق.
25. ضع المقلاة الهوائية على منطقة عمل مسطحة ومقاومة للحرارة.
26. حافظ على الجهاز على مسافة 15 سم على الأقل من الجدران أو الأشياء الأخرى أثناء التشغيل.
27. قد يؤدي ملء سلة القلي بشكل زائد إلى إتلاف المقلاة الهوائية وقد يؤدي إلى إصابة خطيرة.
28. لا تحرك أبدًا المقلاة الهوائية الساخنة أو المقلاة الهوائية التي تحتوي على طعام ساخن.
29. لا تنظف باستخدام إسفنجات التنظيف المعدنية. قد تتكسر بعض القطع من الإسفنجة وتلامس الأجزاء الكهربائية، مما قد يؤدي إلى التعرض لصدمة كهربائية.
30. لا ينبغي استخدام هذه المقلاة الهوائية لغلي الماء أو قلي الطعام المغمور في الزيت.
31. أثناء الاستخدام الأول، قد تنبعث من المقلاة الهوائية رائحة طفيفة. وهذا أمر طبيعي ولن يؤثر على النكهة.

نظرة عامة على المنتج



1: لوحة تحكم LED

2: الجسم

3: سلة القلي مع نافذة شفافة

4: مقبض

مواصفات المنتج الأساسية

مادة الوعاء: فولاذ مقاوم للصدأ 304

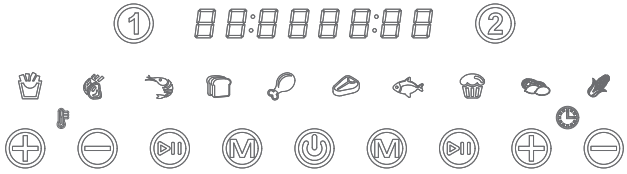
مادة الشواية: لوح مطلي بالألومنيوم + طلاء وعاء غير لاصق

الجهود المقدرة: 220-240 فولت 50/60 هرتز

الطاقة المقدرة: 2800 واط

السعة: 8 لتر

* نتائج اختبار مختبر oraimo



زر [+] الأيسر: لزيادة درجة حرارة الطهي

زر [-] الأيسر: لإنقاص درجة حرارة الطهي

زر [+] الأيمن: لزيادة وقت الطهي

زر [-] الأيمن: لإنقاص وقت الطهي

زر البدء/ الإيقاف المؤقت: لبدء/ إيقاف القلي بالهواء مؤقتًا

زر القائمة: لاختيار إعداد الطهي المسبق

زر الطاقة: لتشغيل/ إيقاف تشغيل المقلاة الهوائية

زر [1]: سلة القلي اليسرى

زر [2]: سلة القلي اليمنى

قبل أول استخدام

1. قم بإزالة جميع مواد التغليف والمصقات من داخل وخارج المقلاة الهوائية. تأكد من عدم وجود أي تغليف أسفل سلة القلي وحولها.
 2. اغسل سلة القلي وصينية التحميص بالماء الساخن والصابون.
 3. لا تغمر جسم المقلاة الهوائية في الماء. امسح جسم المقلاة الهوائية بقطعة قماش مبللة. جفف جميع الأجزاء جيدًا.
- ⚡ أثناء الاستخدام الأول، قد تنبعث من المقلاة الهوائية رائحة طفيفة. وهذا أمر طبيعي ولن يؤثر على نكهة القلي بالهواء.

1. ضع المقلاة الهوائية على سطح ثابت ومستوٍ مع مسافة خالية من الحائط لا تقل عن 15 سم لضمان التهوية المناسبة والتشغيل الآمن.
2. قم بتوصيل المقلاة الهوائية بمأخذ الطاقة، وسوف يضيء زر الطاقة باللون الأزرق. اضغط على زر الطاقة / وحدد [1] ① أو [2] ② لتنشيط الجهاز.
3. بمجرد تحديد سلة، سيضيء زر البدء/الإيقاف المؤقت وزر القائمة المقابلين.
4. اضغط على زر القائمة ③ للتنقل بين إعدادات الطهي المعدة مسبقًا: بطاطس مقلية < الأضلاع < الروبيان < خبز < أرجل دجاج < شريحة لحم < سمك < كعكة < فول سوداني < حبوب الذرة.
5. استخدم أزرار +/- اليسرى ④ لضبط درجة الحرارة، وزيادتها أو خفضها بمقدار 5 درجات مئوية مع كل ضغطة.
6. استخدم أزرار +/- اليمنى ⑤ لضبط الوقت، مع تغيير الوقت بمقدار دقيقة واحدة مع كل ضغطة.
7. اضغط على زر البدء/الإيقاف المؤقت ⑥ لإيقاف الطهي مؤقتًا في أي وقت.
8. أثناء الطهي، سيؤدي إزالة أي سلة إلى إيقاف التشغيل تلقائيًا على الجانب المقابل مع ترك الجانب الآخر دون تأثير. أعد إدخال السلة لاستئناف التشغيل.
9. لإيقاف الطهي مبكرًا، اضغط على زر الطاقة. سيتم إيقاف تشغيل المقلاة الهوائية وإصدار صوت تنبيه 5 مرات للإشارة إلى إيقاف تشغيلها.

الوظائف المعدة مسبقًا		درجة الحرارة (°C)		الوقت (دقيقة)	
الوظائف المعدة مسبقًا		افتراضي	النطاق	افتراضي	النطاق
أصابع البطاطس المحمرة 		200	200-80	20	60-1
الأضلاع 		180	200-80	20	60-1
روبيان 		170	200-80	12	60-1
الخبز 		180	200-80	10	60-1
أرجل الدجاج 		180	200-80	25	60-1
شريحة اللحم 		200	200-80	20	60-1
سمك 		170	200-80	12	60-1
كيك 		150	200-80	10	60-1
الفول السوداني 		180	200-80	20	60-1
حبوب الذرة 		200	200-80	20	60-1

تعليمات التنظيف

1. افصل المقلاة الهوائية عن التيار الكهربائي وأزل سلة القلي. تأكد من تبريد سلة القلي وصينية التحميص تمامًا قبل التنظيف.
2. ارفع صينية التحميص باستخدام الفتحة المركزية لإخراجها من سلة القلي. اغسل سلة القلي وصينية التحميص بالماء الساخن والصابون. تجنب استخدام الأدوات المعدنية أو المنظفات الكاشطة أو منتجات التنظيف، حيث قد تتسبب في إتلاف الطبقة غير اللاصقة.
3. نظّف جسم المقلاة الهوائية باستخدام قطعة قماش رطبة وغير كاشطة.
4. النافذة الشفافة ذات الرؤية السريعة مصنوعة من الزجاج ويجب تنظيفها فقط عندما تكون الوحدة باردة وموقفة عن التشغيل. استخدم قطعة قماش دافئة للتنظيف.

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
المقلاة الهوائية لا تعمل	1. لم يتم توصيل المقلاة الهوائية بالكهرباء. 2. توقف تشغيل المقلاة الهوائية تلقائياً.	1. قم بتوصيل السلك بمأخذ الحائط للبدء، اضغط على زر الطاقة. 2. تأكد من تجميع سلة/ درج القلي بشكل صحيح وإدخاله بالكامل في المقلاة الهوائية.
الطعام غير مطهو	1. سلة القلي محملة أكثر من اللازم.	1. قم بقلي كميات صغيرة من الطعام بالهواء. 2. هزّ الطعام مرتين أو ثلاث مرات أثناء عملية الطهي. 3. قم بزيادة درجة الحرارة. 4. قم بزيادة وقت القلي.
لا يتم قلي الطعام بالتساوي	1. سلة القلي محملة أكثر من اللازم.	1. قم بقلي كميات صغيرة من الطعام بالهواء. 2. ضع طبقة خفيفة ومتساوية من الزيت المرشوش على الطعام قبل القلي. 3. هزّ الطعام 2 أو 3 مرات أثناء عملية الطهي.
دخان أبيض يخرج من المقلاة الهوائية	1. المقلاة الهوائية مليئة بالزيت. 2. لم يتم تنظيف سلة القلي والدرج.	1. عند قلي الأطعمة الدهنية، مثل لحم الخنزير المقدد، قد تحتاج إلى تنظيف درج سلة القلي بشكل متكرر. 2. قم بتنظيف سلة القلي والدرج بعد كل استخدام.