

PORODO
LIFESTYLE



Porodo Lifestyle
مقلة هوائية بوعاء زجاجي
مع لوحة ت عمل باللمس و 7 خيارات للهدايا

SKU: PD-LFGPAF5L

| | |
|----|--------------------------|
| Γ | المميزات |
| Γ | ملاحظات مهمة حول السلامة |
| Ε | نظرة عامة على المنتج |
| Ε | محتويات العبوة |
| Ε | إيقاف التشغيل التلقائي |
| Ω | المواصفات |
| Λ | الإعداد الأولي |
| Λ | التحضير قبل الاستخدام |
| Λ | تعليمات التشغيل |
| Λ | تعليمات التنظيف |
| Λ | إرشادات التخزين |
| Λ | استكشاف الأخطاء وإصلاحها |
| Ι. | الضمان |
| Ι. | اتصل بنا |

- ١. راقب عملية الطهي دون فتح المقدمة، بفضل الباب الخلفي الزجاجي الذي توفر رؤية بزاوية ٦٣ درجة.
- ٢. احصل على وجبات مثالية باستمرار مع تصميم المقدمة الهوائية الذي يضمن توزيع الحرارة بالتساوي.
- ٣. اختر من بين سبع إعدادات مسبقة للطهي لتحضير الوجبات دون عناء، سواء كنت تخبز أو تحمص أو تشويب.
- ٤. اضبط الإعدادات بسهولة باستخدام لوحة اللمس الرقمية سهلة الاستخدام.
- ٥. خطط لتحضير وجباتك بكفاءة باستخدام مؤقت ٦ دقيقة يبسط أوقات الطهي.

ملاحظات مهمة حول السلامة

يرجى مراجعة هذا الدليل جيداً قبل تشغيل هذا الجهاز والاحتفاظ به للرجوع إليه في المستقبل.
A. خطر!

- ١. يحتوي غلاف المقدمة على مكونات إلكترونية وعناصر تسخين. لا يجب غمره في الماء أو شطفه تحت الصنبور لتجنب التلف والمخاطر.
- ٢. تأكد من عدم دخول الماء أو أي سوائل أخرى إلى المقدمة لتجنب الصدمات الكهربائية.
- ٣. ضع الطعام الذي سيتم طهيه دائمًا في سلة المقدمة للتأكد من عدم ملامسته لعناصر التسخين.
- ٤. لا تسد مدخل الهواء ومنافذ العادم أثناء تشغيل المقدمة.
- ٥. لا تملأ المقدمة بالزيت لأن هذا يمثل خطر نشوب حريق.
- ٦. لا تلمس الجزء الداخلي من المقدمة أثناء تشغيلها لتجنب الحرائق.
- ٧. انتبه إلى أن درجات حرارة السطح تكون مرتفعة أثناء التشغيل. يمكن أن تصبح الأجزاء التي تحمل رمز درجة الحرارة المرتفعة ساخنة جدًا.

ملاحظات مهمة حول السلامة

B. التحذيرات

- ١. لا تقم بإزالة سلة القلي أثناء تشغيل المقدمة الهوائية. إذا كنت بحاجة إلى إيقاف تشغيل الجهاز في منتصف الدورة، فأعد ضبط المؤقت إلى الصفر أولاً.
- ٢. قبل تشغيل المقدمة الهوائية، تأكد من أن جهد مصدر الطاقة المحلي يطابق الجهد المحدد على المنتج.
- ٣. لا تستخدم المنتج إذا كان القابس أو السلك أو أي جزء من المقدمة الهوائية تالفاً.

٤. إذا تعرض سلك الطاقة للتلف، فاستبدل فوراً بأخر جديد من مزود خدمة معتمد لتجنب أي أخطار.
٥. لا تسمح للأطفال دون سن ٨ سنوات، أو أي شخص لديه قدرات بدنية أو عقلية محدودة، باستخدام المقلة الهوائية دون إشراف دقيق من قبل شخص بالغ مسؤول وذو معرفة.
٦. تأكد من عدم استخدام الأطفال لهذا المنتج أو التعامل معه على أنه لعبة.
٧. منع الأطفال دون سن ٨ سنوات من لمس المقلة الهوائية أو سلك الطاقة أثناء تشغيلها أو تبريدها.
٨. أبعد سلك الطاقة عن الأسطح الساخنة لتجنب التلف.
٩. تأكد دائماً من أن يديك جافة عند توصيل القابس بـمأخذ الطاقة أو تشغيل لوحة التحكم.
١٠. قم بتوصيل المنتج بـمأخذ كهربائي مؤرض فقط وتأكد من إدخال القابس بشكل آمن.
١١. لا تقم بـتشغيل الجهاز باستخدام أي مؤقت خارجي أو نظام تحكم عن بعد.
١٢. تجنب وضع المنتج على أو بالقرب من مواد قابلة للاشتعال مثل مفارات المائدة أو الستائر.
١٣. تأكد من وجود مساحة لا تقل عن ١٠ سم على جميع جوانب المنتج، بما في ذلك الظهر وما فوقه، لتجنب ارتفاع درجة الحرارة.
١٤. لا تضع أي أشياء فوق المقلة الهوائية.
١٥. قم بـتشغيل المنتج فقط لـالستخدامات المقصودة الموضحة في هذا الدليل.
١٦. لا تترك المقلة الهوائية أبداً دون مراقبة أثناء استخدامها. كن على علم بأن البخار الساخن سيخرج من منفذ العادم أثناء التشغيل. حافظ على مسافة آمنة وتجنب الاتصال المباشر بالبخار.
١٧. كن على علم بأن سطح المنتج قد يصبح ساخناً أثناء الاستخدام.
١٨. إذا لاحظت دخاناً أسود ينبعث من الجهاز، فافصله على الفور وانتظر حتى يتوقف الدخان قبل إزالة السلة.
١٩. قد تصبح مقلة الشواء ساخنة للغاية وقد تحرق طوال استخدامها في المقلة الهوائية. تعامل معها دائماً بقفازات الفرن.

٣. الحذر

١. ضع المنتج دائماً على سطح أملس ومستقر.
٢. تم تصميم هذا الجهاز لـالستخدام السكني فقط وليس لـالستخدام في البيئات التجارية مثل مطابخ مراكز التسوق أو المكاتب أو المزارع، ولا لـالستخدام في المطاعم أو الفنادق أو غيرها من مؤسسات الإقامة.

٣. سوء استخدام هذا المنتج لأغراض مهنية أو شبه مهنية، أو عدم الامتثال لدليل التعليمات، سيؤدي إلى إبطال الضمان وإعفاء الشركة المصنعة من أي مسؤولية عن الأضرار.

٤. تأكيد من فحص المنتج وإصلاحه من قبل موظفي الخدمة المعتمدين فقط. قد يؤدي الإصلاح الذاتي إلى إبطال الضمان.

٥. افصل المنتج دائمًا عن التيار الكهربائي بعد الاستخدام.

٦. اترك المنتج ليبرد لمدة ٣ دقايقة تقريرًا قبل التعامل معه أو تنظيفه لمنع الإصابة.

٧. تأكيد من أن الأطعمة ذات لون ذهبي عند طهيها؛ تجنب اسودادها أو احتراقها. على وجه التحديد، لا تقليل البطاطس الطازجة في درجات حرارة أعلى من ١٨ درجة مئوية لتقليل خطر إنتاج مادة الأكريلاميد.

نظرة عامة على المنتج



محتويات العبوة

١. ماكينة القلي بالهواء
- ٢.وعاء زجاجي
٣. حاجز

إيقاف التشغيل التلقائي

تم تجهيز هذه المقلة الهوائية بمؤقت. بمجرد وصول المؤقت إلى الصفر، يصدر صوت إشعار ويغلق الجهاز تلقائيًا.

| | |
|---------------------------|------------------------|
| ٢٢.-٢٤ فولت | الجهد المقدر |
| ٦/٥ هرتز | التردد المقدر |
| ٣٠ واط | الطاقة المقدرة |
| موصل ٣ in المملكة المتحدة | قبس الطاقة |
| ٥ لتر | السعة |
| ٦٠ دقيقة | المؤقت |
| ٨.-٢ درجة مئوية | التحكم في درجة الحرارة |
| ٤,٧ كجم | وزن المنتج |
| ٣٣٥ مم x ١٥ x ١٥ مم | أبعاد المنتج |

| اسم القطعة | المادة |
|---------------------------|------------------------|
| الجدار الداخلي لسلة القلي | تفلون زيتى ٢٨٪ PA |
| السلة | SPCC |
| قطعة تثبيت السلة | SPCC مطلي بالكريو |
| مسامير | الفولاذ مقاوم للصدأ ٤٣ |
| أنبوب التسخين | الفولاذ مقاوم للصدأ ٤٣ |
| حامل أنبوب التسخين | الفولاذ مقاوم للصدأ ٤٣ |
| قفل البطاقة | الفولاذ مقاوم للصدأ ٤٣ |
| المروحة | لوح ألومنيوم |
| صينية سلة القلي | SPCC |
| المقبض | ٦٦٪ GF + ١٥٪ PA |

١. قم بإزالة جميع مواد التغليف والملصقات من الجهاز.
٢. نُظف سلة القلي ورف الطعام جيداً باستخدام الماء الساخن ومنظف خفيف وإسفنج ناعمة. هذه المكونات آمنة للغسل في غسالة الأطباق أيضاً.
٣. امسح الجزء الداخلي والخارجي للجهاز بقطعة قماش جافة لِزالة أي رطوبة أو بقايا.

التحضير قبل الاستخدام

١. ضع المنتج على سطح ثابت ومستوٍ.
٢. تأكد من عدم وضع المنتج على أسطح غير مقاومة للحرارة.
٣. أدخل سلة القلي بشكل صحيح داخل المقلة.
٤. لا تملأ المقلة بالزيت أو أي سوائل أخرى.
٥. تجنب وضع أي أشياء فوق المقلة الهوائية لضمان تدفق الهواء بشكل صحيح والحصول على نتائج طهي مثالية.

تعليمات التشغيل

١. اجمع المكونات التي تخطط لطهيها في المقلة الهوائية.
 ٢. ضع الطعام غير المطبوخ في وعاء المقلة الهوائية.
 ٣. أعد إدخال الوعاء في وحدة المقلة الهوائية.
 ٤. قم بتوصيل المقلة الهوائية بـمأخذ الطاقة وقم بتنشيط الجهاز باستخدام زر الطاقة.
 ٥. استخدم زر وظيفة القائمة لتحديد وضع الطهي المطلوب.
 ٦. اضبط درجة الحرارة ومدة الطهي باستخدام أزرار الضبط.
 ٧. اضغط على مفتاح الطاقة لفترة وجيزة لبدء الطهي.
 ٨. بمجرد انتهاء الطهي، أوقف تشغيل المقلة الهوائية وافصلها عن مصدر الطاقة.
 ٩. أخرج وعاء الطهي بعناية من مقبضه، مع توخي الحذر بسبب ارتفاع درجة حرارة المقلة.
 ١٠. انقل الطعام المطبوخ إلى طبق التقديم.
- ملاحظة:** اترك المقلة تبرد بدرجة كافية قبل متابعة التنظيف أو الغسيل.

تعليمات التنظيف

١. نظف المنتج جيداً دائماً بعد كل استخدام.
 ٢. تم طلاء المقلة والسلة والأسطح الداخلية بمادة غير لاصقة. تجنب استخدام أدوات معدنية أو منظفات كاشطة لمنع تلف الطلاء.
 ٣. افصل المقلة الهوائية عن مصدر الطاقة واتركها تبرد قبل التنظيف. لتبريد أسرع، قم بإزالة سلة القلي.
 ٤. امسح السطح الخارجي للمقلة الهوائية بقطعة قماش مبللة.
 ٥. نظف السلة بالماء الساخن ومنظف خفيف وإسفنج ناعمة. للبقع العنيفة، ضع في اعتبارك استخدام منظف زيت متخصص.
- ملاحظة:** سائل غسيل الأطباق مناسب لتنظيف سلة المقلة.
- نصيحة:** للبقع العنيفة في قاع السلة، املأها بالماء الساخن المخلوط بالمنظف واتركها منقوعة لمدة ١٠ دقائق تقريباً.
٦. اغسل الجزء الداخلي من المقلة الهوائية بالماء الساخن وإسفنج ناعمة.
 ٧. استخدم فرشاة ناعمة لتنظيف عنصر التسخين وإزالة أي بقايا طعام.

إرشادات التخزين

١. تأكد من فصل الجهاز عن التيار الكهربائي وتبريده بالكامل قبل تخزينه.
٢. تأكد من تنظيف جميع المكونات جيداً وتجفيفها تماماً قبل التخزين.



| الحل | السبب المحتمل | المشكلة |
|---|--|---|
| تأكد من توصيل سلك الطاقة بمأخذ كهربائي مؤرض. | لم يتم توصيل المقلة الهوائية بمصدر الطاقة. | المقلة الهوائية لا تعمل. |
| لتشغيل المقلة الهوائية، اضبط مقبض المؤقت على مدة الطهي المطلوبة. | لم يتم ضبط المؤقت. | |
| للحصول على طهي أكثر تجانساً، قسم المكونات إلى دفعات أصغر قبل وضعها في سلة القلي. | سلة القلي مليئة بالمكونات، مما يمنع دوران الهواء بشكل صحيح. | |
| اضبط درجة الحرارة على الإعداد المطلوب. | إعداد درجة الحرارة منخفض جداً لنوع الطعام الذي يتم طهيه. | المقلة الهوائية لا تقليل المكونات بشكل جيد. |
| اضبط الممؤقت على وقت الطهي المناسب. | وقت الطهي قصير جداً للأطعمة الموجودة في المقلة. | |
| يجب رج المكونات التي تتدخّل أو تقطع مع بعضها البعض، مثل البطاطس المقلية، في منتصف عملية الطهي لضمان الطهي المتساوي. | تتطلب بعض المكونات رجهاً أو إعادة ترتيبها أثناء عملية الطهي لضمان التعرض المتساوي للحرارة. | لا تقوم المقلة الهوائية بقليل المكونات بالتساوي. |
| اختر الوجبات الخفيفة المناسبة للفرن، أو ادهني المكونات بالقليل من الزيت لتعزيز قرمشتها. | أنت تحاول طهي وجبة خفيفة تتطلب مقلة عميقه تقليدية. | لا تقوم المقلة الهوائية بقليل الأطعمة المقلية المقرمشة. |
| لا تملأ سلة القلي بما يتجاوز خط الحد الأقصى المشار إليه لتجنب التحميل الزائد. | السلة محملة بالمكونات بشكل زائد، مما قد يعوق دوران الهواء وكفاءة الطهي. | |
| ستصدر سلة القلي صوت نقرة لتأكيد وضعها بشكل صحيح عند الضغط عليها لأسفل في الصينية. | السلة غير موضعه بشكل صحيح داخل الصينية، مما قد يؤثر على عملية الطهي أو تشغيل الوحدة. | لا يمكن دفع السلة والصينية بسلامة إلى داخل الجسم. |
| اضبط المقبض على وضع أفقى للتأكد من عدم امتداده إلى ما بعد حافة الصينية. | تم تصميم مقبض السلة بحيث يتم تثبيته على الصينية، مما يضمن الثبات أثناء الاستخدام. | |

| | | |
|---|--|--|
| عند قلي المكونات الدهنية في المقلة الهوائية، تتسرب كمية كبيرة من الزيت إلى المقلة. سينتج عن الزيت دخان أبيض ويؤثر المقلة بشكل غير طبيعي. لن يؤثر هذا على المنتج أو نتائج الطهي. | أنت تقوم بطهي مكونات تحتوي على كمية كبيرة من الدهون. | المنتج يصدر دخاناً أبيضاً |
| ينتج الدخان الأبيض عن الزيت الساخن في المقلة. تأكد من تنظيف المقلة بشكل معتمل بعد كل استخدام. | لاتزال المقلة تحتوي على دهون متبقية من الاستخدام الأخير. | |
| انقعي البطاطس في وعاء لمدة ٣ دقائق على الأقل، ثم أخرجيها وصفيها على مناشف ورقية للمطبخ. | لم يتم نقع البطاطس جيداً قبل القلي. | البطاطس المقلية الطازجة لا تقل بالتساوي |
| استخدمي البطاطس الطازجة وتأكدى من بقائها ثابتة أثناء القلي. | أنت تستخدم النوع الخطأ من البطاطس للقلي. | |
| تأكد من تجفيف البطاطس جيداً قبل إضافة الزيت. | تعتمد القرمشة على توازن الزيت والرطوبة في البطاطس المقلية. | البطاطس المقلية الطازجة من المقلة الهوائية ليست مقرمشة |
| قم بقطع البطاطس بشكل ناعم وستصبح مقرمشة. أضف القليل من الزيت وستصبح مقرمشة بشكل أفضل. | أنت لا تستخدم النوع الصحيح من البطاطس. | |



المنتجات التي تشتريها مباشرةً من موقعنا الإلكتروني أو متجر **Porodo** تأتي مع ضمان لمدة ٤٤ شهراً.

عند شراء منتجات **Porodo** من أيٍ من البائعين المعتمدين لدينا، فإنك تحصل على ضمان لمدة ٤٤ شهراً فقط. إذا كنت ترغب في تمديد هذا الضمان، فانتقل إلى موقعنا على porodo.net/warranty واملأ النموذج بالمعلومات الخاصة بك. ولا تنس تحميل صورة المنتج أيضاً. بعد أن قمنا بالتحقق من طلبك وقبوله، سنرسل إليك بريداً إلكترونياً لتأكيد تمديد ضمان منتجك.

لمزيد من المعلومات، يرجى التحقق من:
porodo.net/warranty

اتصل بنا

إذا كان لديك أيٍ أسئلة حول سياسة الخصوصية هذه، يرجى الاتصال بنا على:

info@porodo.net
الموقع الإلكتروني: porodo.net
خدمة العملاء: support@porodo.net
انستغرام: porodo.me