

PORODO
LIFESTYLE



Porodo Lifestyle

مقللة هوائية بوعاء زجاجي
مع لوحة تعمل باللمس و ٧ خيارات للهدايا

SKU: PD-LFGPAF5L

المميزات	٢
ملاحظات مهمة حول السلامة	٢
نظرة عامة على المنتج	٤
محتويات العبوة	٤
إيقاف التشغيل التلقائي	٤
المواصفات	٥
الإعداد الأولي	٦
التحضير قبل الاستخدام	٦
تعليمات التشغيل	٦
تعليمات التنظيف	٧
إرشادات التخزين	٧
استكشاف الأخطاء وإصلاحها	٨
الضمان	١٠
اتصل بنا	١٠

١. راقب عملية الطهي دون فتح المقلاة، بفضل الحاوية الزجاجية التي توفر رؤية بزاوية ٣٦٠ درجة.
٢. احصل على وجبات مثالية باستمرار مع تصميم المقلاة الهوائية الذي يضمن توزيع الحرارة بالتساوي.
٣. اختر من بين سبع إعدادات مسبقة للطهي لتحضير الوجبات دون عناء، سواء كنت تخبز أو تحمص أو تشوي.
٤. اضبط الإعدادات بسهولة باستخدام لوحة اللمس الرقمية سهلة الاستخدام.
٥. خطط لتحضير وجباتك بكفاءة باستخدام مؤقت ٦٠ دقيقة يبسط أوقات الطهي.

ملاحظات مهمة حول السلامة

- يرجى مراجعة هذا الدليل جيدًا قبل تشغيل هذا الجهاز والاحتفاظ به للرجوع إليه في المستقبل.
- A. خطر!**
١. يحتوي غلاف المقلاة 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 المقلاة لتجنب الصدمات الكهربائية.
 ٣. ضع الطعام الذي سيتم طهيه دائمًا في سلة المقلاة للتأكد من عدم ملامسته لعناصر التسخين.
 ٤. لا تسد مدخل الهواء ومنافذ العادم أثناء تشغيل المقلاة.
 ٥. لا تملأ المقلاة بالزيت لأن هذا يمثل خطر نشوب حريق.
 ٦. لا تلمس الجزء الداخلي من المقلاة أثناء تشغيلها لتجنب الحروق.
 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 المقلاة الهوائية. إذا كنت بحاجة إلى إيقاف تشغيل الجهاز في منتصف الدورة، فأعد ضبط المؤقت إلى الصفر أولاً.
٢. قبل تشغيل المقلاة 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 المقلاة الهوائية تالفاً.

٤. إذا تعرض سلك الطاقة للتلف، فاستبدله فورًا بآخر 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 المقلاة 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 المقلاة الهوائية أو سلك الطاقة أثناء تشغيلها أو تبريدها.
٨. أبعد سلك الطاقة عن الأسطح الساخنة لتجنب التلف.
٩. تأكد دائمًا من أن يديك جافة عند توصيل القابس بمأخذ الطاقة أو تشغيل لوحة التحكم.
١٠. قم بتوصيل المنتج بمأخذ كهربائي مؤرض فقط وتأكد من إدخال القابس بشكل آمن.
١١. لا تقم بتشغيل الجهاز باستخدام أي مؤقت خارجي أو نظام تحكم عن بعد.
١٢. تجنب وضع المنتج على أو بالقرب من مواد قابلة للاشتعال مثل مفارش 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 المقلاة الهوائية.
١٥. قم بتشغيل المنتج فقط للاستخدامات المقصودة الموضحة في هذا الدليل.
١٦. لا تترك المقلاة الهوائية أبدًا 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 ساخنًا أثناء الاستخدام.
١٨. إذا لاحظت دخانًا أسود ينبعث من الجهاز، فافصله على الفور وانتظر حتى يتوقف الدخان قبل إزالة السلة.
١٩. قد تصبح مقلاة الشواء ساخنة للغاية وقد تحترق طوال استخدامها في المقلاة الهوائية. تعامل معها دائمًا بقفازات الفرن.

٢. الحذر

١. ضع المنتج دائمًا على سطح أملس ومستقر.
٢. تم تصميم هذا الجهاز للاستخدام السكني فقط وليس للاستخدام في البيئات التجارية مثل مطابخ مراكز التسوق أو المكاتب أو المزارع، ولا للاستخدام 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.

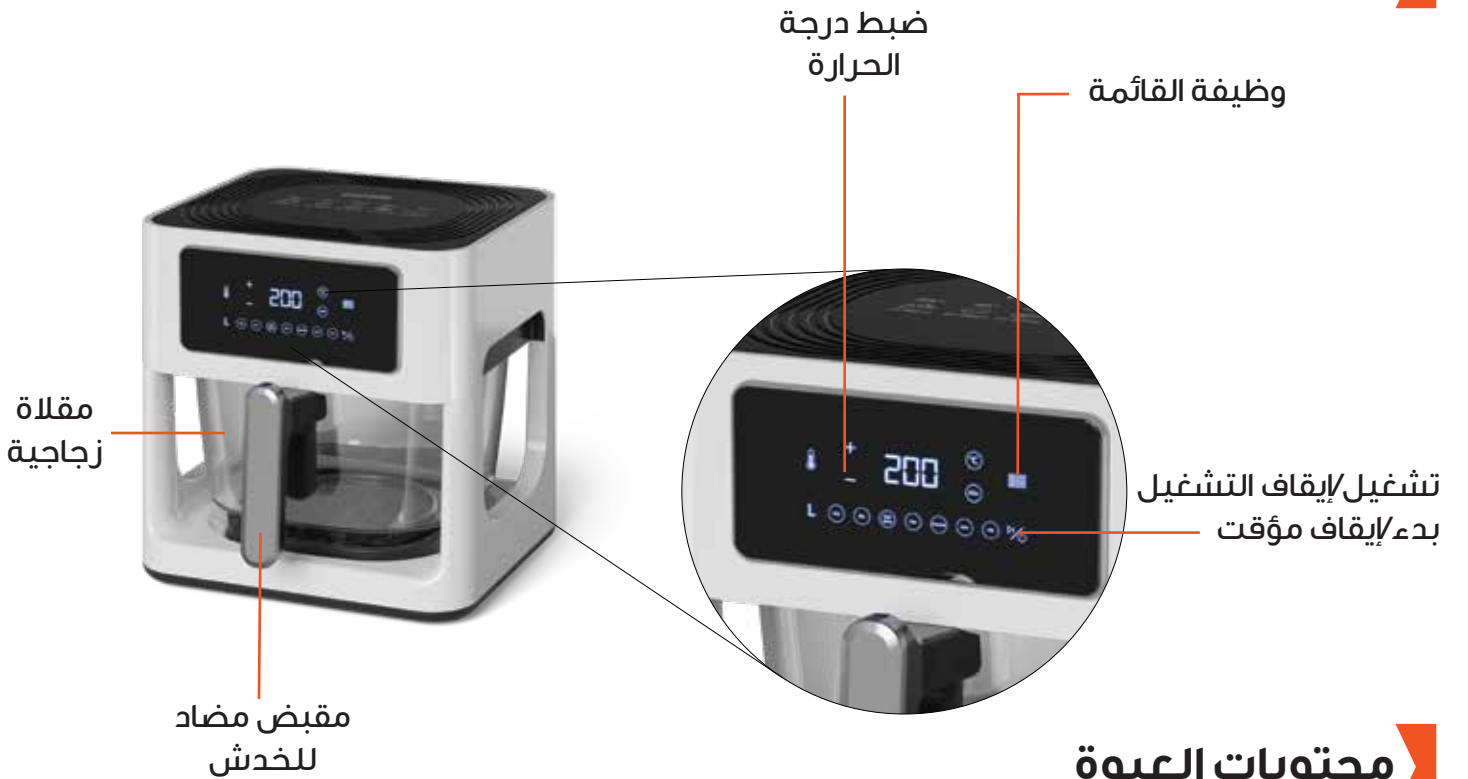
٤. تأكد من فحص المنتج وإصلاحه من قبل موظفي الخدمة المعتمدين فقط. قد يؤدي الإصلاح الذاتي إلى إبطال الضمان.

٥. افصل المنتج دائماً عن التيار الكهربائي بعد الاستخدام.

٦. اترك المنتج ليبرد لمدة ٣٠ دقيقة تقريباً قبل التعامل معه أو تنظيفه لمنع الإصابة.

٧. تأكد من أن الأطعمة ذات لون ذهبي عند طهيها؛ تجنب اسودادها أو احتراقها. على وجه التحديد، لا تقلي البطاطس الطازجة في درجات حرارة أعلى من ١٨٠ 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 المقلاة الهوائية بمؤقت. بمجرد وصول المؤقت إلى الصفر، يصدر صوت إشعار ويغلق الجهاز تلقائياً.

الجهود المقدر	٢٢٠-٢٤٠ فولت
التردد المقدر	٦٠/٥٠ هرتز
الطاقة المقدر	١٠٠ واط
قابس الطاقة	موصل ٣ pin المملكة المتحدة
السعة	٥ لتر
المؤقت	حتى ٦٠ دقيقة
التحكم في درجة الحرارة	٨٠-٢٠٠ درجة مئوية
وزن المنتج	٤,٧ كجم
أبعاد المنتج	٣٣٥x٣١٥x٣١٥ مم

اسم القطعة	المادة
الجدار الداخلي لسلة القلي	تفلون زيتي ٢٨٠، PA ٦٦%
السلة	SPCC
قطعة تثبيت السلة	SPCC مطلي بالكروم
مسامير	الفولاذ المقاوم للصدأ ٣٠٤
أنبوب التسخين	الفولاذ المقاوم للصدأ ٣٠٤
حامل أنبوب التسخين	الفولاذ المقاوم للصدأ ٣٠٤
قفل البطاقة	الفولاذ المقاوم للصدأ ٣٠٤
المروحة	لوح ألومنيوم
صينية سلة القلي	SPCC
المقبض	١٥% GF + ٦٦% PA

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

التحضير قبل الاستخدام

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

تعليمات التشغيل

١. اجمع المكونات التي تخطط لطهيها في المقلاة الهوائية.
 ٢. ضع الطعام غير المطبوخ في وعاء المقلاة الهوائية.
 ٣. أعد إدخال الوعاء في وحدة المقلاة الهوائية.
 ٤. قم بتوصيل المقلاة الهوائية بمأخذ 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 المقلاة الهوائية وافصلها عن مصدر الطاقة.
 ٩. أخرج وعاء الطهي بعناية من مقبضه، مع توخي الحذر بسبب ارتفاع درجة حرارة المقلاة.
 ١٠. انقل الطعام المطبوخ إلى طبق التقديم.
- ملاحظة:** اترك المقلاة تبرّد بدرجة كافية قبل متابعة التنظيف أو الغسيل.

تعليمات التنظيف

١. نظف المنتج جيدًا دائمًا بعد كل استخدام.
 ٢. تم طلاء المقلاة والسلة والأسطح الداخلية بمادة غير لاصقة. تجنب استخدام أدوات معدنية أو منظفات كاشطة لمنع تلف الطلاء.
 ٣. افصل المقلاة الهوائية عن مصدر الطاقة واتركها تبرد قبل التنظيف. لتبريد أسرع، قم بإزالة سلة القلي.
 ٤. امسح السطح الخارجي للمقلاة الهوائية بقطعة قماش مبللة.
 ٥. نظف السلة بالماء الساخن ومنظف خفيف وإسفنج ناعمة. للبقع العنيدة، ضع في اعتبارك استخدام منظف زيت متخصص.
- ملاحظة:** سائل غسيل الأطباق مناسب لتنظيف سلة المقلاة.
- نصيحة:** للبقع العنيدة في قاع السلة، املاها بالماء الساخن المخلوط بالمنظف واتركها منقوعة لمدة ١٠ دقائق تقريبًا.
٦. اغسل الجزء الداخلي من المقلاة 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 جيدًا وتجفيفها تمامًا قبل التخزين.



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

المنتج يصدر دخانًا أبيض	أنت تقوم بطهي مكونات تحتوي على كمية كبيرة من الدهون.	عند قلي المكونات الدهنية في المقلاة الهوائية، تتسرب كمية كبيرة من الزيت إلى المقلاة. سينتج عن الزيت دخان أبيض ويسخن المقلاة بشكل غير طبيعي، لن يؤثر هذا على المنتج أو نتائج الطهي.
	لا تزال المقلاة تحتوي على دهون متبقية من الاستخدام الأخير.	ينتج الدخان الأبيض عن الزيت الساخن في المقلاة. تأكد من تنظيف المقلاة بشكل معتدل بعد كل استخدام.
البطاطس المقلية الطازجة لا تقلى بالتساوي	لم يتم نقع البطاطس جيدًا قبل القلي.	انقعي البطاطس في وعاء لمدة ٣٠ دقيقة على الأقل، ثم أخرجيها وصفيها على مناشف ورقية للمطبخ.
	أنت تستخدم النوع الخطأ من البطاطس للقلي.	استخدمي البطاطس الطازجة وتأكد من بقائها ثابتة أثناء القلي.
البطاطس المقلية الطازجة من المقلاة الهوائية ليست مقرمشة	تعتمد المقرمشة على توازن الزيت والرطوبة في البطاطس المقلية.	تأكد من تجفيف البطاطس جيدًا قبل إضافة الزيت.
	أنت لا تستخدم النوع الصحيح من البطاطس.	قم بتقطيع البطاطس بشكل ناعم وستصبح مقرمشة. أضف القليل من الزيت وستصبح مقرمشة بشكل أفضل.



المنتجات التي تشتريها مباشرة من موقعنا الإلكتروني أو متجر **Porodo** تأتي مع ضمان لمدة ٢٤ شهرًا.

عند شراء منتجات **Porodo** من أي من البائعين المعتمدين لدينا، فإنك تحصل على ضمان لمدة ١٢ شهرًا فقط. إذا كنت ترغب في تمديد هذا الضمان، فانتقل إلى موقعنا على **porodo.net/warranty** واملأ النموذج بالمعلومات الخاصة بك. ولا تنس تحميل صورة للمنتج أيضًا. 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 أي أسئلة حول سياسة الخصوصية هذه، يرجى الاتصال بنا على:

info@porodo.net

الموقع الإلكتروني: **porodo.net**

خدمة العملاء: **support@porodo.net**

انستغرام: **porodo.me**