

PORODO
LIFESTYLE



Porodo Lifestyle

مقللة هوائية وشواية بتصميم مزدوج

PD-LFST022-BK

٢	المميزات
٢	تعليمات السلامة
٤	قبل الاستخدام الأول
٥	تعليمات الاستخدام
٥	نظرة عامة على المنتج
٦	المواصفات
٦	التحذيرات
٦	دليل الملحقات
٦	A. الوصف
٧	B. الاستخدام
٨	لوحة التحكم
٨	دليل الطبخ
٩	تعليمات التشغيل
٩	الإعدادات المقترحة
١٠	ضبط الوقت ودرجة الحرارة
١٠	دليل الطبخ DIY
١١	تعليمات الشواء
١١	إيقاف مؤقت
١١	جدول الطبخ
١٢	التنظيف والصيانة
١٢	احتياطات التنظيف
١٣	ملاحظات التخزين
١٤	الضمان
١٤	اتصل بنا

١. يتميز بقضبان تسخين عالية الحرارة وتدفق هواء دوري، مما يدعم مجموعة متنوعة من طرق الطهي من القلي بالهواء إلى الشواء على الفحم.
٢. مصنوع من مادة متينة ومقاومة للحرارة، يوفر الحاوية الزجاجية ظروف طهي مثالية، ويتحمل درجات الحرارة العالية، ويوفر رؤية بزاوية ٣٦٠ درجة.
٣. انتقل بسهولة من القلي بالهواء إلى الشواء في ثوانٍ مع تصميم المقللة الهوائية سهل الانقلاب بزاوية ١٨٠ درجة وإعدادات الطهي المتعددة.

تعليمات السلامة

١. قبل استخدام المنتج، يرجى قراءة دليل المستخدم هذا بعناية لضمان الاستخدام الصحيح والحفاظ عليه آمنًا للرجوع إليه في المستقبل.
 ٢. يمكن للأطفال الذين تبلغ أعمارهم ٨ سنوات فأكثر استخدام هذا الجهاز.
 ٣. لا ينبغي تشغيل هذا الجهاز من قبل أي شخص، بما في ذلك الأطفال، ممن لديهم قدرات بدنية أو حسية أو عقلية منخفضة، أو يفتقرون إلى الخبرة والمعرفة اللازمة، ما لم يكونوا تحت الإشراف أو تلقوا تعليمات كافية.
 ٤. يجب ألا يلعب الأطفال بالجهاز.
 ٥. يُسمح فقط للأفراد الذين تزيد أعمارهم عن ١٦ عامًا والذين يخضعون للإشراف بإجراء صيانة وتنظيف الجهاز.
 ٦. احتفظ بالجهاز بعيدًا عن متناول الأطفال الذين تقل أعمارهم عن ١٦ عامًا.
 ٧. هذا الجهاز مناسب للاستخدام في بيئة منزلية وفي بيئات مماثلة مثل:
 - * المطابخ في المحلات التجارية أو المكاتب أو غيرها من البيئات المهنية.
 - * العقارات الزراعية.
 - * غرف الفنادق أو الموتيلات وغيرها من الأماكن السكنية.
 - * غرف الضيوف أو المساحات المماثلة.
- انتبه:** لا يجوز تشغيل هذا الجهاز بمؤقت خارجي أو جهاز تحكم عن بعد منفصل.
٨. قبل الاستخدام، تأكد من أن الجهد الموضح على ملصق تصنيف الجهاز يتوافق مع جهد الشبكة المحلية لديك قبل توصيله بمصدر الطاقة الرئيسي.

٩. تأكد من عدم ثبات السلك على الأسطح الساخنة أو تعليقه على حافة الطاولة أو سطح العمل.
١٠. إذا تعرض سلك الإمداد للتلف، فاستبدله بواسطة مهندس مؤهل لتجنب أي أضرار، أو أرسل الجهاز إلى مركز خدمة معتمد للإصلاح.
١١. راقب عن كثب عند استخدام الجهاز بالقرب من الأطفال أو من قبلهم.
١٢. تجنب استخدام الملحقات غير الموصي بها أو غير المباعة من قبل الشركة المصنعة لأنها قد تسبب حرائق أو صدمات كهربائية أو إصابات.
١٣. افصل الجهاز عن التيار الكهربائي عندما لا يكون قيد الاستخدام، وقبل تجميع أو تفكيك أي أجزاء، وقبل التنظيف. تأكد من أن جميع الأزرار والمقابض في وضع "إيقاف التشغيل" وافصل الجهاز عن طريق الإمساك بالقابس. لا تسحب السلك لفصله.
١٤. لا تترك الجهاز دون مراقبة أثناء تشغيله.
١٥. لا تضع الجهاز أبدًا بالقرب من موقد يعمل بالغاز أو الكهرباء، أو في أماكن قد يتلامس فيها مع جهاز دافئ.
١٦. استخدم الجهاز فقط مع الحامل المرفق.
١٧. لا تستخدم الجهاز في الهواء الطلق.
١٨. قم بتشغيل الجهاز للغرض المقصود منه فقط.
١٩. ضع الجهاز دائمًا على سطح ثابت وجاف ومستو.
٢٠. تم تصميم هذا الجهاز للاستخدام المنزلي فقط.
٢١. يجب إجراء أي إصلاحات ضرورية بواسطة متخصصي الخدمة المعتمدين.
٢٢. لا تغمر الجهاز أو سلكه أو القابس في الماء أو أي سائل آخر.
٢٣. تأكد من إبعاد الأطفال عن السلك والجهاز.
٢٤. أبعد السلك عن الحواف الحادة، وكذلك عن الأجزاء الساخنة أو مصادر الحرارة الأخرى.
٢٥. قبل الاستخدام الأول، قم بإزالة جميع مواد التغليف وأي ملصقات ترويجية.
٢٦. لا تترك الجهاز دون مراقبة أثناء تشغيله.
٢٧. تجنب استخدام أو تخزين هذا الجهاز في الهواء الطلق.
٢٨. استخدم الجهاز للأغراض المقصودة منه فقط.
٢٩. تأكد من أن الجهد والتردد لمصدر الطاقة لديك يتطابقان مع المواصفات الموجودة على ملصق تصنيف الجهاز.
٣٠. يجب إدخال القابس في منفذ مناسب يتوافق مع جميع المعايير والمتطلبات الكهربائية المحلية.

٣١. استخدم فقط الأدوات المرفقة مع الجهاز.

٣٢. لا تشغل الجهاز إذا كان السلك أو القابس تالفاً، أو إذا تعطل الجهاز أو تعرض للتلف بأي شكل من الأشكال. في مثل هذه الحالات، اتصل بوكيل خدمة معتمد للفحص. + لا تحاول إصلاح الجهاز بنفسك.

٣٣. لتجنب الصدمات الكهربائية أو الحروق، لا تغمر الجهاز أو سلكه أو القابس في الماء أو أي سوائل أخرى.

٣٤. قم بتشغيل الجهاز فقط بأيدي جافة لمنع الصدمات الكهربائية.

٣٥. قم بتمديد السلك بالكامل لمنع ارتفاع درجة حرارته.

٣٦. تأكد من عدم تعليق سلك الطاقة على حافة المنضدة أو ملامسته للأسطح الساخنة.

٣٧. تجنب ترك سلك الطاقة يمر أسفل الجهاز أو حوله.

٣٨. قم دائماً بإزالة القابس من المقبس عن طريق الإمساك بالقابس نفسه، وليس عن طريق سحب السلك أو الجهاز.

٣٩. لا تستخدم الجهاز إذا كان به أي ماء أو إذا كانت أجزاؤه لا تزال مبللة بعد التنظيف.

٤٠. لا تقم بتشغيل الجهاز أبداً دون وجود مكونات بداخله.

٤١. توخ الحذر عند استخدام ملحقات حادة مثل السكاكين داخل الجهاز؛ لا تلمس هذه الملحقات إلا بعد توقفها عن الحركة.

٤٢. يعد الحفاظ على الجهاز في حالة نظيفة أمراً بالغ الأهمية لمنع انخفاض عمره الافتراضي وتجنب المواقف الخطرة.

قبل الاستخدام الأول

الخطوة ١: قم بفك العبوة بعناية وإزالة جميع مواد التغليف. ضع الوحدة على سطح مستو ومقاوم للحرارة وغير قابل للاشتعال. ملاحظة: لا تغمر الجهاز في الماء أو أي سائل آخر.

الخطوة ٢: نظف الوحدة بقطعة قماش ناعمة ورطبة وجففها جيداً.

ملاحظة: عند الاستخدام لأول مرة، قد تلاحظ رائحة خفيفة. هذه الرائحة ليست ضارة وستتبدد بعد بضع دقائق. ترجع الرائحة إلى الزيت الواقي المطبق على المكونات أثناء التصنيع لمنع التآكل أثناء النقل.

تعليمات الاستخدام

- الخطوة ١:** تأكد من إيقاف تشغيل المقللة الهوائية وفصلها عن مصدر الطاقة الرئيسي.
- الخطوة ٢:** ضع المقللة الهوائية على سطح مستو وثابت ومقاوم للحرارة على ارتفاع مريح للمستخدم.
- الخطوة ٣:** أخرج الحاوية الزجاجية من المقللة الهوائية باستخدام المقبض. ضع الرف الشبكي في الحاوية الزجاجية، ثم أضف الطعام على الرف الشبكي.
- الخطوة ٤:** أعد إدخال الحاوية الزجاجية في المقللة الهوائية.
- الخطوة ٥:** قم بتوصيل القابس بمقبس الطاقة. ثم حدد وقت الطهي ودرجة الحرارة المطلوبين.
- الخطوة ٦:** بمجرد اكتمال الطهي، أوقف تشغيل المقللة الهوائية من مصدر الطاقة الرئيسي.
- تحذير:** تأكد من عدم تشغيل الوحدة دون وجود أي طعام بداخلها.

نظرة عامة على المنتج

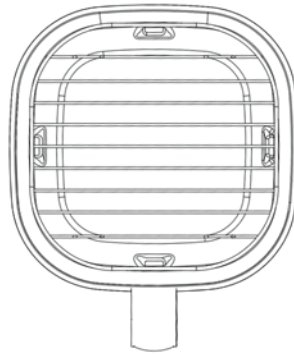
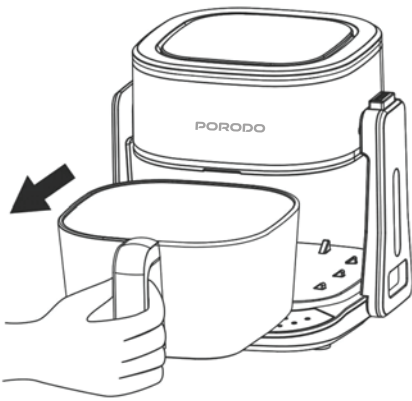


١. التحكم الرقمي	٥. مخرج الهواء
٢. الرأس	٦. زر التحرير
٣. حاوية زجاجية قابلة للفصل	٧. رف شبكي
٤. المقبض	٨. مقللة الشواء

الجهود المقدر	٢٢٠-٢٤٠ فولت
التردد المقدر	٦٠/٥٠ هرتز
الطاقة المقدر	١٢٠٠-١٤٠٠ واط
قابس الطاقة	قابس ثلاثي الدبابيس في المملكة المتحدة
السعة	٤,٥ لتر
درجة الحرارة	١٦٠-٢٠٠ درجة مئوية (وضع القلي بالهواء) ، ٤٠-٢٠٠ درجة مئوية (وضع الشواء)
الوظيفة المحددة مسبقاً	٨ (بطاطس مقلية، شرائح لحم، سمك، جمبري، بيتزا، ودجاج.)
المؤقت	حتى ٦٠ دقيقة

التحذيرات

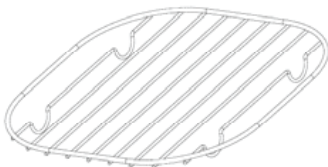
الطريقة الصحيحة لاستخدام المقلاة الهوائية هي كما يلي:



قبل الاستخدام، تأكد من إزالة حامل الورق الموجود داخل الوحدة.

دليل الملحقات

A. الوصف



رف شبكي



مقلاة شواء

العنصر	الوصف
رف شبكي	مناسب للأطعمة مثل البطاطس المقلية وأجنحة الدجاج.
مقللة شواء	مناسب لشرائح اللحم والسلمون.

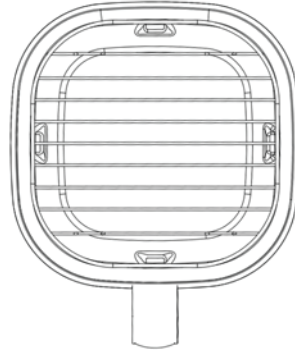
B. الاستخدام

1.B استخدام الرف الشبكي

1. أخرج الوعاء الزجاجي من المقللة الهوائية.
2. ضع الرف الشبكي في الوعاء الزجاجي وأضف الطعام فوقه.
3. أعد إدخال الوعاء الزجاجي في المقللة الهوائية.



1



2



3

2.B استخدام مقللة الشواء لشريحة اللحم:

1. أخرج الوعاء الزجاجي من المقللة الهوائية.
2. اضغط على الزر الموجود على اللوحة الجانبية وقم بتدوير الرأس رأسًا على عقب.
3. ضع مقللة الشواء على رأس الجهاز.



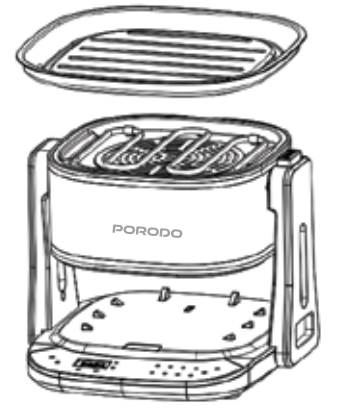
1



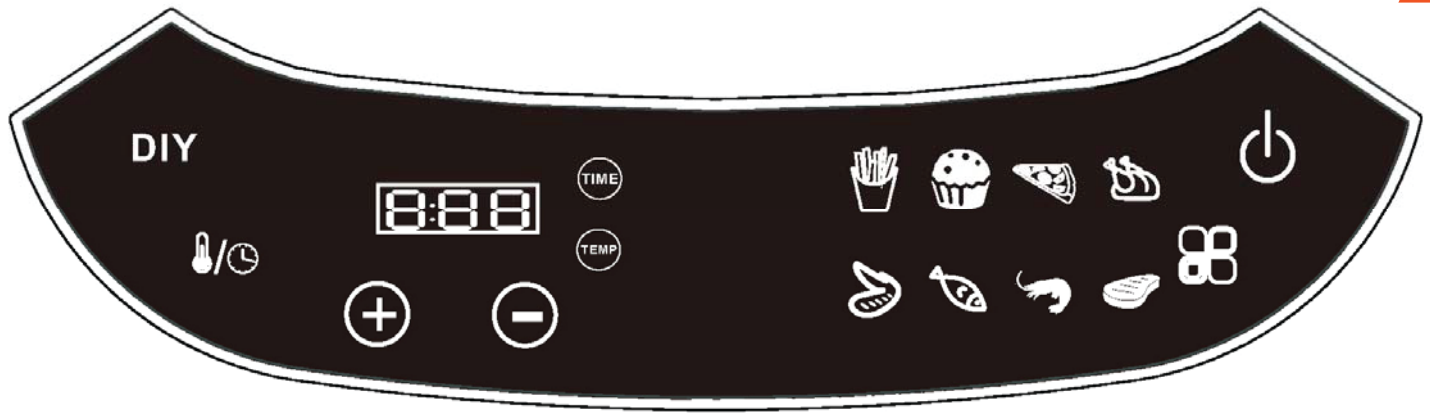
2



3



4




الوظيفة	الزر
يقوم بتشغيل الجهاز أو إيقاف تشغيله وإيقاف التشغيل مؤقتًا.	١.
يقوم بالتبديل بين أوضاع الطهي المختلفة المحددة مسبقًا.	٢.
يقوم بإنشاء وحفظ وصفة الطهي الخاصة بك.	٣. DIY
ي ضبط المؤقت.	٤. +
ي ضبط درجة الحرارة.	٥. -
ي ضبط درجة حرارة الطهي والوقت المطلوبين.	٦.

دليل الطبخ




١. حدد الطريقة المفضلة لديك لطهي طعامك، إما باستخدام رف شبكي أو مقلاة شواء مرفقة.
٢. أضف الطعام إلى المقلاة الهوائية. إذا كنت تستخدم رفًا شبكيًا، ضع الطعام عليه قبل إدخاله في المقلاة الهوائية.
٣. قم بتوصيل سلك الطاقة بإحكام بمأخذ التيار المتردد في الحائط.
٤. إذا تم سحب الحاوية الزجاجية أثناء الطهي، ستتوقف المقلاة الهوائية مؤقتًا، وسيظهر "E٥" على الشاشة. سيستمر المؤقت، لكن الوحدة لن تسخن. بمجرد إعادة إدخال الحاوية الزجاجية، ستستأنف عملية الطهي.
٥. عندما يصل المؤقت إلى الصفر، ستصدر المقلاة الهوائية صوت صفير للإشارة إلى اكتمال عملية الطهي، وستتوقف المقلاة الهوائية عن العمل. ملاحظة: ستستمر المروحة في العمل لمدة دقيقة تقريبًا لإخراج الحرارة المتبقية من المحرك، حتى بعد توقف المقلاة الهوائية عن العمل.

تعليمات التشغيل

[A] زر الطاقة:

١. اضغط على الزر  على لوحة التحكم لتشغيل الجهاز.
٢. هناك طريقتان لتشغيل المقلاة الهوائية:
 - ٢,١ استخدم أوقات الطهي ودرجات الحرارة المحددة مسبقًا في القائمة.
 - ٢,٢ اضبط يدويًا وقت الطهي ودرجة الحرارة المرغوبة





[B] عرض القائمة:

١. اضغط على الزر  على لوحة التحكم للدخول إلى القائمة المحددة مسبقًا.
٢. اضغط على الزر  بشكل متكرر للتنقل بين خيارات الطهي المختلفة.
٣. بمجرد تحديد الخيار المطلوب وعرضه، اضغط على الزر  على لوحة التحكم لبدء عملية الطهي.




الإعدادات المقترحة

القائمة	درجة الحرارة	الوقت
بطاطس مقلية	١٦٠ درجة مئوية	٢٥ دقيقة
كعكة	١٨٠ درجة مئوية	٣٠ دقيقة
بيتزا	١٨٠ درجة مئوية	١٥ دقيقة
دجاج	٢٠٠ درجة مئوية	٢٥ دقيقة
جناح دجاج	٢٠٠ درجة مئوية	٢٠ دقيقة
سمك	١٨٠ درجة مئوية	١٠ دقائق
جمبري	١٨٠ درجة مئوية	١٥ دقيقة
ستيك	٢٠٠ درجة مئوية	٢٠ دقيقة

ضبط الوقت ودرجة الحرارة

١. اضغط على الزر  على لوحة التحكم، ثم اضغط على الزر . ستبدأ درجة الحرارة في الوميض على الشاشة، مما يشير إلى أنها جاهزة للتعديل.
٢. أثناء وميض درجة الحرارة، استخدم الزرين (+) أو (-) على لوحة التحكم لتعيين درجة الحرارة المطلوبة.
٣. بمجرد عرض درجة الحرارة المطلوبة، اضغط على الزر  على لوحة التحكم مرة أخرى. سيبدأ الوقت بعد ذلك في الوميض على الشاشة.
٤. استخدم الزرين (+) أو (-) لضبط المؤقت على الإعداد المطلوب.
٥. بعد تعيين الوقت، اضغط على الزر  لبدء عملية الطهي.
٦. حدود درجة الحرارة والوقت:
 - a. الحد الأقصى لدرجة الحرارة التي يمكن تعيينها هو ٢٠٠ درجة مئوية.
 - b. الحد الأدنى لدرجة الحرارة التي يمكن تعيينها هو ٤٠ درجة مئوية.
 - c. الحد الأقصى للوقت الذي يمكن تعيينه هو ساعة واحدة.
 - d. الحد الأدنى للوقت الذي يمكن تعيينه هو دقيقة واحدة.

دليل الطبخ DIY

١. اضغط على الزر  على لوحة التحكم لتشغيل الجهاز.
٢. اضغط على زر DIY على لوحة التحكم.
٣. تومض درجة الحرارة على الشاشة، مما يسمح لك بضبطها. استخدم الزرين (+) أو (-) على لوحة التحكم لضبط درجة الحرارة المطلوبة.
٤. بمجرد عرض درجة الحرارة المطلوبة، اضغط على الزر  مرة أخرى. ثم يومض الوقت على الشاشة. استخدم الزرين (+) أو (-) لضبط المؤقت.
٥. بعد ضبط الوقت، اضغط على الزر  لبدء الطهي.
٦. مواصفات درجة الحرارة والوقت:
 - a. الحد الأقصى لدرجة الحرارة: ٢٠٠ درجة مئوية.
 - b. الحد الأدنى لدرجة الحرارة: ٤٠ درجة مئوية.
 - c. الحد الأقصى للوقت: ١٥ ساعة.
 - d. الحد الأدنى للوقت: دقيقة واحدة.
 - e. الوقت الافتراضي: ٣٠ دقيقة.
 - f. درجة الحرارة الافتراضية: ٤٠ درجة مئوية.

تعليمات الشواء

١. اضغط على الزر ① على لوحة التحكم لتشغيل الجهاز. ستظهر على الشاشة "....".
٢. اضغط على زر DIY على لوحة التحكم، ثم اضغط على الزر ②/⌚.
٣. تومض درجة الحرارة على الشاشة، مما يسمح لك بضبطها. استخدم الأزرار (+) أو (-) على لوحة التحكم لضبط درجة الحرارة المطلوبة.
٤. بمجرد عرض درجة الحرارة المطلوبة، اضغط على الزر ① مرة أخرى. ثم يومض المؤقت على الشاشة. استخدم الأزرار (+) أو (-) لضبط المؤقت.
٥. بعد ضبط المؤقت، اضغط على الزر ②/⌚ لبدء عملية الطهي.
٦. مواصفات درجة الحرارة والوقت:
 - a. الحد الأقصى لدرجة الحرارة: ٢٠٠ درجة مئوية.
 - b. الحد الأدنى لدرجة الحرارة: ٤٠ درجة مئوية.
 - c. الحد الأقصى للوقت: ساعة واحدة.
 - d. الحد الأدنى للوقت: دقيقة واحدة.

إيقاف مؤقت

١. أثناء عملية الطهي، اضغط على الزر ① لإيقاف الطهي مؤقتًا. اضغط على الزر مرة أخرى، وستستأنف عملية الطهي تلقائيًا.
٢. لإيقاف تشغيل الجهاز تمامًا، اضغط باستمرار على الزر ① ؛ ستتوقف المقلاة الهوائية عن العمل.

جدول الطبخ

أوقات الطهي المذكورة هي بمثابة إرشادات عامة. قد تختلف الأوقات الفعلية بناءً على عوامل مثل كمية الطعام ودرجة حرارة الطهي ووزن المكونات.

ملاحظة: عند طهي الأطعمة المجمدة، يُرجى تخصيص وقت إضافي بناءً على وزن الطعام.

الوقت	درجة الحرارة	الطعام
٥ إلى ٨ دقائق	٢٠٠ درجة مئوية	الكاجو
٢٠ إلى ٢٥ دقيقة	٢٠٠ درجة مئوية	حبوب البن
١٠ إلى ١٥ دقيقة	١٨٠ درجة مئوية	البسكويت
٦ إلى ١٠ دقائق	١٨٠ درجة مئوية	أعواد السمك
١٠ إلى ١٢ دقيقة	١٨٠ درجة مئوية	قطع الدجاج
١٠ إلى ١٥ دقيقة	٢٠٠ درجة مئوية	صدور الدجاج
١٥ إلى ٢٠ دقيقة	٢٠٠ درجة مئوية	أفخاذ

التنظيف والصيانة

١. افصل الوحدة واتركها تبرد تمامًا قبل البدء في أي تنظيف أو صيانة.
٢. بعد كل استخدام، تأكد من أن جميع الأجزاء نظيفة وجافة تمامًا. بمجرد أن تبرد الوحدة، نظف الحاوية الزجاجية بالماء الدافئ والصابون باستخدام قطعة قماش مبللة. تجنب استخدام الأشياء الصلبة مثل الفرش السلكية للتنظيف، والتي يمكن أن تخدش الأسطح وتؤدي إلى الصدأ. لاحظ أن الحاوية الزجاجية والصينية الشبكية ومقلاة الشواء آمنة للغسل في غسالة الأطباق.
٣. للتنظيف الذاتي، أضف نصف بوصة من الماء مخلوطًا بمنظف سائل خفيف إلى الوحدة. اضبط درجة الحرارة على ٦٠ درجة مئوية والمؤقت لمدة ١٥ دقيقة لتليين وإذابة البقايا. بعد الدورة، افصل الوحدة واتركها تبرد تمامًا قبل التنظيف النهائي.

احتياطات التنظيف

١. لا تغمر السلك أو القابس في الماء أو أي سائل آخر أبدًا.

٢. إذا كان التنظيف ضروريًا، فاختر وسادة شبكية من النايلون أو البوليستر. تجنب استخدام المواد الكاشطة.
٣. لا تستخدم وسادات من الصوف الفولاذي أو المواد الكاشطة التي قد تتلف الأسطح.
٤. لا تستخدم أبدًا المذيبات أو مساحيق التنظيف.
٥. تأكد من عدم دخول أي سوائل إلى رأس الجهاز أو غطاءه.

ملاحظات التخزين

١. تأكد من أن الوحدة باردة تمامًا قبل تخزينها.
٢. قم بتخزين الجهاز في مكان جاف.
٣. تجنب وضع أي أشياء ثقيلة فوق الجهاز أثناء التخزين حيث قد يتسبب ذلك في تلفه.



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 بريدًا إلكترونيًا 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**