

**PORODO**  
**LIFESTYLE**



**Porodo Lifestyle**

**مقللة هوائية مزدوجة**

SKU: PD-LFST087

٢	إجراءات السلامة المهمة
٢	نظرة عامة
٣	المواصفات
٤	منظر تخطيطي
٥	تحذيرات السلامة
٦	قبل الاستخدام الأول
٧	التحضير للاستخدام
٧	تعليمات الاستخدام
٨	دليل لوحة التحكم
١١	الإعدادات
١٢	نصائح
١٢	تعليمات التنظيف
١٣	دليل التخزين
١٣	استكشاف الأخطاء وإصلاحها
١٤	التخلص من المنتج
١٥	الضمان
١٥	اتصل بنا

يرجى قراءة هذا الدليل بعناية قبل استخدام الجهاز وحفظه للرجوع إليه في المستقبل.

## إجراءات وقائية مهمة

عند استخدام الأجهزة الكهربائية، يجب اتباع احتياطات السلامة الأساسية دائمًا، بما في ذلك ما يلي:

١. قراءة جميع التعليمات.
٢. لا تلمس الأسطح الساخنة.
٣. للحماية من الصدمات الكهربائية، لا تغمر السلك أو المقابس أو القاعدة في الماء أو أي سائل آخر.
٤. **تحذير:** يحتوي هذا الجهاز الكهربائي على وظيفة تسخين. يمكن أن تتطور درجات حرارة عالية على الأسطح، التي تختلف أيضًا عن الأسطح الوظيفية. نظرًا لأن الأشخاص المختلفين يدركون درجات الحرارة بشكل مختلف، فيجب استخدام هذا الجهاز بحذر.
٥. يجب لمس الجهاز فقط من المقابض والأسطح المخصصة للإمساك، واستخدام الحماية من الحرارة مثل القفازات أو ما شابه ذلك.
٦. يجب أن تحصل الأسطح بخلاف الأسطح المخصصة للإمساك على وقت كافٍ لتبرد قبل لمسها.
٧. افصل التيار الكهربائي عن المقبس عندما لا يكون قيد الاستخدام وقبل التنظيف. اتركه ليبرد قبل وضع أو خلع الأجزاء.
٨. إذا تعرض سلك الإمداد للتلف، فيجب استبداله من قبل الشركة المصنعة أو وكيل الخدمة أو الأشخاص المؤهلين على نحو مماثل لتجنب المخاطر.
٩. قد يؤدي استخدام ملحقات غير موصى بها من قبل الشركة المصنعة للجهاز إلى حدوث إصابات.
١٠. لا تستخدم الجهاز في الهواء الطلق.
١١. لا تترك السلك معلقًا على حافة الطاولة أو المنضدة أو يلامس الأسطح الساخنة.
١٢. لا تضع الجهاز على أو بالقرب من موقد غاز أو كهربائي ساخن، أو في فرن ساخن.
١٣. يجب توخي الحذر الشديد عند نقل جهاز يحتوي على زيت ساخن أو سوائل ساخنة أخرى.
١٤. قم دائمًا بتوصيل القابس بالجهاز أولاً، ثم قم بتوصيل السلك بمأخذ الحائط. لفصل الجهاز، قم بإيقاف تشغيل أي جهاز تحكم، ثم قم بإزالة القابس من مأخذ الحائط.

**١٥.** لا تستخدم الجهاز لأي غرض آخر غير الغرض المخصص له.

**١٦.** يمكن استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال الذين تبلغ أعمارهم ٨ سنوات أو أكثر والأشخاص الذين يعانون من ضعف في القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية أو نقص الخبرة والمعرفة إذا تم إخضاعهم للإشراف أو التعليمات حول استخدام الجهاز بأمان وفهم المخاطر التي ينطوي عليها.

**١٧.** لا ينبغي للأطفال اللعب بالجهاز. لا يجوز للأطفال القيام بأعمال التنظيف والصيانة إلا إذا كانوا أكبر من ٨ سنوات وتحت الإشراف.

**١٨.** احتفظ بالجهاز وسلوكه بعيدًا عن متناول الأطفال الذين تقل أعمارهم عن ٨ سنوات.

**١٩.** لا يُقصد تشغيل هذه الأجهزة عن طريق مؤقت خارجي أو نظام تحكم عن بعد منفصل.

**٢٠.** يُقصد استخدام هذا الجهاز في التطبيقات المنزلية وما شابهها مثل:

- مناطق المطبخ للموظفين في المتاجر والمكاتب وبيئات العمل الأخرى.  
- المزارع.

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

- بيئات المبيت والإفطار.

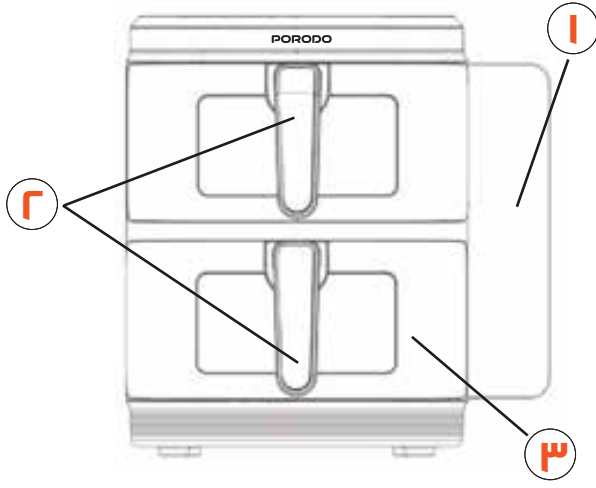
## نظرة عامة

توفر هذه المقلادة الهوائية الساخنة طريقة فعالة وصحية لإعداد وجباتك المفضلة. باستخدام تقنية دوران الهواء السريع المتقدمة والشواوية العلوية، فهي تمكن من تحضير مجموعة كبيرة ومتنوعة من الأطباق بأقل جهد. تضمن المقلادة الهوائية الساخنة تسخينًا موحدًا من جميع الزوايا، وفي معظم الحالات، لا يلزم إضافة زيت إضافي.

## المواصفات

الجهد المقدر	٢٢٠-٢٤٠ فولت
التردد المقدر	٥٠-٦٠ هرتز
الطاقة المقدرة	٢٨٠٠ واط (١٤٠٠ واط + ١٤٠٠ واط)
قابس الطاقة	المملكة المتحدة ٣ دبابيس
السعة	١١ لتر (٥,٥ لتر + ٥,٥ لتر)
درجة الحرارة	٦٠-٢٠٠ درجة مئوية
المؤقت	حتى ٦٠ دقيقة

## منظر تخطيطي



١. لوحة التحكم

٢. مقبض السلة

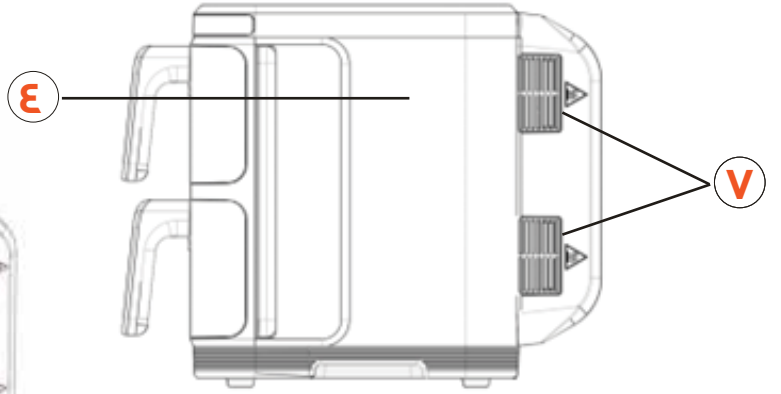
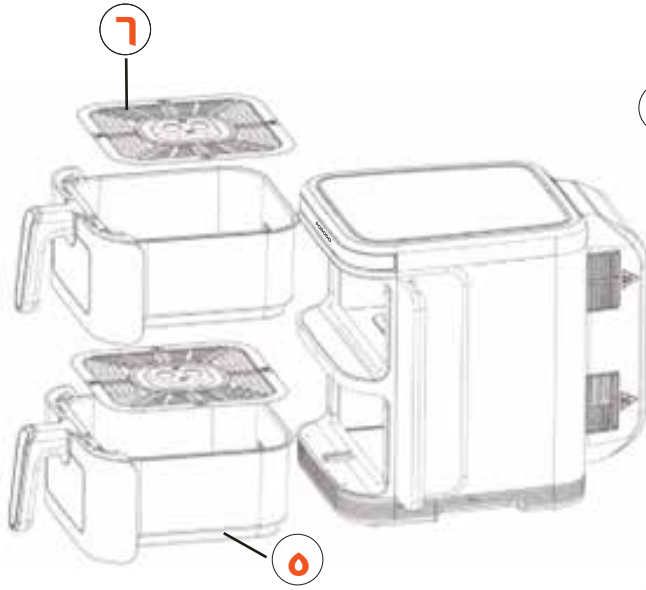
٣. غطاء القدر

٤. غطاء الجسم الرئيسي

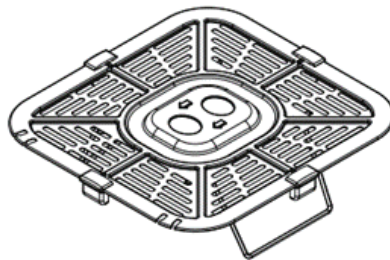
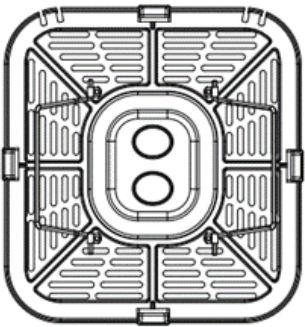
٥. القدر

٦. صينية الخبز

٧. مخرج الهواء



**ملاحظة:** يمكن تعديل أرجل الصينية القابلة للطي لتقف بشكل مستقيم عند طهي البطاطس المقلية، مما يضمن أداء طهي مثالي. يساعد وضع الصينية في وضع مستقيم على تحقيق نتائج أكثر هشاشة ولذة مع تقليل وقت الطهي أيضًا. للحصول على أفضل النتائج، يوصى بوضع الصينية القابلة للطي في وضع مستقيم.



### أ. خطر

١. يمكن استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال الذين تبلغ أعمارهم ٨ سنوات أو أكثر، وكذلك من قبل الأفراد الذين يعانون من ضعف في القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية أو نقص الخبرة والمعرفة، بشرط أن يتم الإشراف عليهم أو إرشادهم إلى الاستخدام الآمن وفهم المخاطر المرتبطة بذلك.
٢. يجب ألا يلعب الأطفال بالجهاز. يجب ألا يقوم الأطفال بالتنظيف والصيانة إلا إذا كانوا أكبر من ٨ سنوات وتحت الإشراف.
٣. احتفظ بالجهاز وسلكه بعيدًا عن متناول الأطفال دون سن ٨ سنوات.
٤. لا تغمر أبدًا الغلاف، الذي يحتوي على مكونات كهربائية وعناصر تسخين، في الماء أو تشطفه تحت الصنبور.
٥. لا تسمح بدخول الماء أو السوائل الأخرى إلى الجهاز لمنع الصدمة الكهربائية. ضع دائمًا المكونات المراد قليها في السلة لتجنب ملامسة عناصر التسخين.
٦. لا تغطي فتحات مدخل أو مخرج الهواء أثناء تشغيل الجهاز.
٧. لا تملأ القدر بالزيت، حيث يشكل هذا خطر نشوب حريق.
٨. لا تلمس الجزء الداخلي للجهاز أبدًا أثناء تشغيله. فقد تكون درجة حرارة الأسطح التي يمكن الوصول إليها مرتفعة أثناء الاستخدام.

### ب. تحذير

١. تأكد من أن الجهد المبين على الجهاز يطابق جهد التيار الكهربائي المحلي.
٢. لا تستخدم الجهاز إذا كان القابس أو سلك التيار الكهربائي أو أي جزء تالفًا.
٣. لا تسمح للأفراد غير المصرح لهم باستبدال سلك التيار الكهربائي أو إصلاحه.
٤. أبعد سلك التيار الكهربائي عن الأسطح الساخنة.
٥. لا تقم بتوصيل الجهاز أو تشغيل لوحة التحكم بأيدي مبللة.
٦. تأكد من وجود مساحة خالية لا تقل عن ١٠ سم حول الجزء الخلفي والجوانب والجزء العلوي من الجهاز. لا تضع الجهاز على الجدران أو الأجهزة الأخرى، ولا تضع أي شيء فوقه.
٧. استخدم الجهاز فقط كما هو موضح في هذا الدليل.
٨. لا تترك الجهاز دون مراقبة أثناء التشغيل.

٩. أثناء التشغيل، يتم إطلاق البخار الساخن من خلال فتحات مخرج الهواء. حافظ على يديك ووجهك على مسافة آمنة من البخار والمخرج.
١٠. كن حذرًا من البخار الساخن والهواء عند إزالة القدر.
١١. قد تصبح الأسطح التي يمكن الوصول إليها ساخنة أثناء الاستخدام.
١٢. إذا انبعث دخان داكن من الجهاز، فافصله عن التيار الكهربائي على الفور. انتظر حتى يتوقف الدخان قبل إزالة الوعاء.

## ج. تنبيه

١. ضع الجهاز على سطح أفقي ثابت.
٢. هذا الجهاز مخصص للاستخدام المنزلي فقط ولا يصلح للاستخدام في بيئات مثل مطابخ الموظفين أو المزارع أو الفنادق أو غيرها من البيئات غير السكنية. كما أنه غير مخصص للاستخدام من قبل العملاء في الفنادق أو الفنادق أو أماكن المبيت والإفطار.
٣. الاستخدام غير السليم أو المهني أو عدم اتباع التعليمات الواردة في الدليل، سيؤدي إلى إبطال الضمان وإعفاء الشركة المصنعة من المسؤولية عن أي ضرر يحدث.
٤. افصل الجهاز دائمًا عند عدم استخدامه.
٥. اترك الجهاز ليبرد لمدة ٣٠ دقيقة تقريبًا قبل التعامل معه أو تنظيفه.

## قبل الاستخدام الأول

١. قم بإزالة جميع مواد التغليف.
٢. قم بإزالة أي ملصقات أو علامات من الجهاز.
٣. قم بتنظيف طبق القلي والوعاء جيدًا باستخدام الماء الساخن وكمية صغيرة من سائل غسيل الصحون وإسفنجة غير كاشطة.
٤. امسح الجزء الداخلي والخارجي للجهاز بقطعة قماش مبللة.
٥. هذه مقلاة خالية من الزيت تعمل باستخدام الهواء الساخن. لا تملأ الوعاء بالزيت أو دهون القلي.
٦. **ملاحظة:** عند استخدام المقلاة الهوائية لأول مرة، قد تنبعث منها دخان خفيف أو رائحة. هذا أمر طبيعي بالنسبة للعديد من أجهزة التدفئة ولا يعرض سلامة جهازك للخطر.

١. ضع الجهاز على سطح ثابت وأفقي ومستوي.
٢. لا تضع الجهاز على سطح غير مقاوم للحرارة.
٣. ضع طبق القلي في القدر.
٤. لا تملأ القدر بالزيت أو أي سائل آخر.
٥. لا تضع أي أشياء فوق الجهاز، حيث سيؤدي ذلك إلى تعطيل تدفق الهواء والتأثير على أداء القلي بالهواء الساخن

## تعليمات الاستخدام



- يمكن للمقلاة الخالية من الزيت تحضير مجموعة متنوعة من المكونات.
١. قم بتوصيل قابس التيار الكهربائي بمقبس حائط مؤرض.
  ٢. اسحب الوعاء بعناية من المقلاة الهوائية الساخنة.
  ٣. ضع المكونات في الوعاء.
  ٤. قم بإعادة الوعاء إلى المقلاة الهوائية الساخنة، مع التأكد من محاذاته بعناية مع الأدلة الموجودة في جسم المقلاة.
  ٥. لا تستخدم الوعاء أبدًا بدون وجود صفيحة القلي بداخله.
- تحذير:** لا تلمس الوعاء أثناء الاستخدام أو بعده مباشرة، حيث يصبح ساخنًا جدًا. أمسك الوعاء دائمًا من المقبض.
٦. حدد وقت التحضير المطلوب للمكونات (انظر قسم "Settings" في هذا الفصل).
  ٧. تتطلب بعض المكونات رجها في منتصف وقت التحضير (انظر قسم "Settings" في هذا الفصل).
  ٨. لرج المكونات، اسحب الوعاء من الجهاز من المقبض ورجّه. ثم قم بإعادة الوعاء إلى المقلاة.
  ٩. **تحذير:** لا تضغط على الزر الموجود على المقبض أثناء الرج.
  ١٠. **نصيحة:** لتقليل الوزن، أخرج السلة من القدر ورجها فقط. للقيام بذلك، اسحب القدر من الجهاز، ضعه على سطح مقاوم للحرارة، واضغط على الزر الموجود على المقبض، وارفع السلة من القدر.
  ١١. **نصيحة:** إذا قمت بضبط المؤقت على نصف وقت التحضير، فسوف تسمع صوت جرس المؤقت عندما يحين وقت رج المكونات. ومع ذلك، ستحتاج إلى إعادة ضبط المؤقت على الوقت المتبقي بعد الرج.
  ١٢. عندما يصدر صوت جرس المؤقت، يكون وقت التحضير المحدد قد انقضى. اسحب القدر بعناية من الجهاز.






- ١٣. ملاحظة:** يمكنك أيضًا إيقاف تشغيل الجهاز يدويًا عن طريق ضبط المؤقت على ١.
- ١٤. نصيحة:** يمكنك ضبط درجة الحرارة أو الوقت بما يتناسب مع ذوقك أثناء الاستخدام. ستظل إعداداتك لمدة ١٠ دقائق تقريبًا بعد سحب القدر من المقلاة.
- ١٥.** تحقق مما إذا كانت المكونات جاهزة.
- ١٦.** إذا لم يتم طهي المكونات بالشكل الذي يرضيك، فما عليك سوى إعادة الوعاء إلى الجهاز وضبط المؤقت لبضع دقائق إضافية.
- ١٧.** لإزالة المكونات (مثل البطاطس المقلية)، اسحب الوعاء من المقلاة الهوائية الساخنة وضعه على سطح مقاوم للحرارة.
- ١٨.** لا تقلب صفيحة القلي رأسًا على عقب مع بقاء الوعاء متصلًا، حيث أن أي زيت زائد يتجمع في قاع الوعاء سوف ينسكب على المكونات.
- ١٩.** كن حذرًا، لأن الوعاء والمكونات ساخنة. اعتمدًا على نوع المكونات، قد يتسرب البخار من الوعاء.
- ٢٠.** أفرغ السلة في وعاء أو على طبق.
- ٢١.** بمجرد أن تصبح دفعة من المكونات جاهزة، تصبح المقلاة الهوائية الساخنة جاهزة على الفور لإعداد دفعة أخرى.
- ٢٢.** تأكد دائمًا من أن المقلاة ومكوناتها قد بردت قبل التنظيف أو التعامل معها بشكل أكبر.


## دليل لوحة التحكم



- ١.** بعد تشغيل الجهاز، تضيء جميع المؤشرات والأنابيب الرقمية لمدة ثانية واحدة ثم تنطفئ. وفي الوقت نفسه، يرن الجرس، ويضيء المؤشر (  ).
- ٢.** اضغط على المفتاح (  ) لمدة ٥، ثانية لبدء تشغيل الجهاز. بمجرد بدء تشغيل الجهاز، يظل ضوء المفتاح مضاءً، ويظل ضوء القدر ( ① ) أو القدر ( ② ) مضاءً دائمًا، بينما تعرض الأضواء الأخرى على الشاشات "----".
- ٣.** في هذه المرحلة، يمكن للمستهلكين تحديد القدر ( ① ) أو القدر ( ② ) بناءً على احتياجاتهم. اختر ( ① )، وسيومض الضوء المقابل. ستضيئ شاشة القدر ١ وتعرض الإعدادات الافتراضية ١٨٠ درجة مئوية/١٥ دقيقة. ستتناوب درجة الحرارة والوقت على الشاشة. تتوافق المؤشرات اليسرى مع القدر ١، بينما يتم عرض "----" على الشاشة للقدر ٢.

٤. حدد القائمة التي تريدها. سيومض ضوء القائمة المقابل، بينما تظل أضواء القائمة الأخرى ثابتة. ستعرض شاشة العرض درجة حرارة القائمة المقابلة. إذا لم يكن هناك تشغيل لمدة ٣ ثوانٍ، فستتناوب درجة الحرارة (  ) والوقت (  ) على الشاشة.


٥. لضبط درجة الحرارة والوقت، اضغط أولاً على زر اختيار درجة الحرارة والوقت. عندما يضيء المؤشر المقابل على الجانب الأيسر من الشاشة، اضغط على (  ) لضبط درجة الحرارة والوقت.

٦. بعد إجراء التعديلات، اضغط على زر البدء/الإيقاف المؤقت. بمجرد إضاءة ضوء (  )، ستبدأ الماكينة، وسيومض ضوء القائمة المحددة. سيدخل الجهاز وضع العمل، وستتناوب الشاشة بين إظهار درجة الحرارة والوقت. بمجرد تشغيل الماكينة، لن تتمكن من تحديد أزرار القائمة.



٧. عند تحديد القدر ٢، كرر الخطوتين ٣ و ٤.

٨. عند تحديد القائمة الخاصة بالقدر ١، وعدم تشغيل أي عمل، اختر القدر ٢. سيضيء ضوء (١). ستعرض الوعاء درجة حرارة القائمة والوقت بالتناوب. كرر الخطوتين ٣ و ٤ للوعاء ٢.

٩. بعد إكمال التحديد، اضغط على زر البدء/الإيقاف المؤقت. عندما يكون كلا الوعاءين في وضع العمل، ستعرض شاشة العرض بالتناوب درجة الحرارة والوقت لقائمتيهما.

١٠. إذا كنت بحاجة إلى ضبط الوعاء أثناء استخدام الوعاء ٢، فاضغط على الزر (١) أولاً. بعد إجراء التعديلات، اضغط على زر البدء (  ). سيكون كلا الوعاءين في وضع العمل في نفس الوقت.

١١. اضغط على الزر (١) أثناء عمل الجهاز. ستومض الأضواء وأضواء القائمة المقابلة وأضواء الوعاء، مما يشير إلى أن الجهاز قد أوقف التسخين مؤقتاً. ستتأخر المروحة لمدة ٦٠ ثانية قبل التوقف. إذا كان كلا الوعاءين يعملان، فسيتم إيقافهما مؤقتاً في نفس الوقت. لإيقاف الوعاء مؤقتاً فقط، حدد الوعاء (١) واضغط على الزر (١) مرة أخرى. سيتوقف الوعاء مؤقتاً لإجراء التعديلات. خلال هذا الوقت، ستعرض شاشة العرض بالتناوب درجة حرارة البرنامج والوقت. سيتوقف الوعاء ٢ مؤقتاً أيضاً.

١٢. اضغط لفترة طويلة على زر الطاقة (  ) لمدة ثانيتين أثناء عمل الماكينة. ستصدر الماكينة صوت صفير، وستتوقف كلتا الوعاءين عن العمل في نفس الوقت. ستعرض شاشة العرض "OFF" وستطفئ جميع الأضواء الأخرى. إذا كنت تريد إيقاف تشغيل الوعاء ١ أو الوعاء ٢ بشكل منفصل، فحدد الوعاء المقابل (١) أو (٢)، ثم اضغط لفترة طويلة على زر الطاقة (  ) لمدة ثانيتين. عندما يتوقف الوعاء المحدد عن العمل، ستعرض الشاشة المقابلة "OFF".

### ١٣. لضبط حالة تشغيل الماكينة:

- أولاً، حدد الوعاء ( 1 ) أو الوعاء ( 2 ). ثم اضغط على مفتاحي اختيار درجة الحرارة ( 8 ) والوقت ( 9 ) على التوالي، لضبط درجة الحرارة والوقت. بعد إجراء التعديلات، اخرج من وضع التصحيح دون إعادة تشغيل العملية.

١٤. تنبيه صوت الجرس: لعمليات الأزرار التقليدية، ينتج الضغط القصير صوت صفير قصير، بينما ينتج الضغط الطويل صوت صفير طويل. يحتوي الجرس على خمس نغمات تنبيه. ستعرض الشاشة المقابلة "OFF"، وسيُطفأ المؤشر المقابل، على غرار وضع عدم العمل. ١٥. بعد تحديد القدر ١ أو القدر ٢، اضغط لفترة طويلة على الزر المقابل للإلغاء.

١٦. وظيفة الذاكرة: تتميز هذه الآلة بوظيفة ذاكرة. على سبيل المثال، عند استخدام القدر وتحديد قائمة جناح الطبلية، ستظل القائمة في الذاكرة إذا لم يتم فصل الطاقة. في المرة التالية التي تستخدم فيها الآلة، سيؤدي تحديد القدر ( 2 ) إلى عرض قائمة جناح الطبلية مباشرة. ومع ذلك، تُفقد وظيفة الذاكرة بعد ساعة واحدة من انقطاع التيار الكهربائي. ١٧. عند عمل قدرين في وقت واحد: يومض مؤشر المفتاح ومؤشر القائمة المقابل للقدر ( 1 ) مرة كل ٦ ثوانٍ، مع وقت إيقاف تشغيل أقل من ٥، ثانية. بعد ٣ ثوانٍ، يومض مؤشر المفتاح ومؤشر القائمة المقابل للوعاء ( 2 ) مرة واحدة كل ٦ ثوانٍ. يكون وقت الانطفاء أقل من ٥، ثانية، وتحدث ومضات متناوبة بين الوعائين بفاصل زمني ٣ ثوانٍ بين اليسار واليمين.

١٨. وظيفة الإنهاء المتزامن: بعد التشغيل، حدد الوعاء ( 1 ) والوعاء ( 2 ) في القائمة. إذا اختلفت أوقات الطهي للوعائين، فاضغط على زر "MATCH". ستظل شاشة "SYNC" مضاءة. اضغط على زر البدء، وستعرض الوعاء الذي يستغرق وقت طهي أقصر كلمة "HOLD" وتتوقف عن التشغيل. بمجرد أن يصل كلا الوعائين إلى نفس وقت الطهي المتبقي، سيعملان بشكل متزامن.

١٩. وظيفة نسخ القائمة: بعد التشغيل، اضبط درجة الحرارة والوقت لوعاء واحد. اضغط على زر "MATCH"، وستضيء شاشة "MATCH". سينسخ الوعاء الآخر نفس إعدادات القائمة مثل الوعاء الأول. اضغط على زر الطاقة ( 10 ) لبدء التشغيل، وسيتم تشغيل كلا الجهازين ضمن نفس القائمة. إذا لم تعمل الإعدادات المنسوخة، فسيتم إيقاف تشغيل الشاشة ولن يستجيب الزر.

٢٠. وظيفة تذكير الرج: عندما يكون من الضروري رج محتويات القدر أثناء الطهي، ستعرض الشاشة "Turn" في منتصف وقت الطهي. سيصدر صوت الجرس ٥ مرات. إذا لم يتم اتخاذ أي إجراء لمدة ٣٠ ثانية، ستعود الشاشة إلى عرض الوقت ودرجة الحرارة.

يوفر الجدول أدناه إرشادات لاختيار الإعدادات الأساسية للمكونات المختلفة.

### ملاحظة:

١. هذه الإعدادات هي اقتراحات وقد تختلف حسب المنشأ والحجم والشكل والعلامة التجارية للمكونات.
٢. بفضل تقنية Rapid Air، يقوم الجهاز بإعادة تسخين الهواء على الفور أثناء التشغيل.
٣. لن يؤدي سحب القدر لفترة وجيزة من الجهاز أثناء القلي بالهواء الساخن إلى إزعاج عملية الطهي بشكل كبير.
٤. أضف ٣ دقائق إلى وقت التحضير عند بدء القلي بينما لا تزال المقلاة بالهواء الساخن باردة.
٥. عندما تعمل كلتا المقاليتين في نفس الوقت، قم بتمديد وقت التحضير بمقدار ٥ دقائق.

طعام	الكمية	وقت	درجة الحرارة	الهز
بطاطس مقلية مجمدة	٢٠٠ إلى ٤٠٠ جرام	٢٤ دقيقة	٢٠٠ درجة مئوية	هز السلة
خبز	١٠٠ إلى ٣٠٠ جرام	٥ دقائق	١٦٠ درجة مئوية	هز السلة
سمك	٢٠٠ إلى ٥٠٠ جرام	١٨ دقيقة	٢٠٠ درجة مئوية	هز السلة
جمبري	٢٠٠ إلى ٤٠٠ جرام	١٨ دقيقة	٢٠٠ درجة مئوية	هز السلة
ستيك	١٠٠ إلى ٦٠٠ جرام	١٧ دقيقة	٢٠٠ درجة مئوية	هز السلة
بيتزا	١٠٠ إلى ٤٠٠ جرام	١٧ دقيقة	١٨٠ درجة مئوية	-
فول سوداني	٢٠٠ إلى ٦٠٠ جرام	١٥ دقيقة	١٨٠ درجة مئوية	هز السلة
دجاج	٦٠٠ إلى ٨٠٠ جرام	٤٥ دقيقة	٢٠٠ درجة مئوية	هز السلة
خضروات	١٠٠ إلى ٤٠٠ جرام	١٠ دقيقة	١٦٠ درجة مئوية	هز السلة
حلوى	٢٠٠ إلى ٥٠٠ جرام	١٨ دقيقة	١٧٠ درجة مئوية	-
أمعاء مشوية	٢٠٠ إلى ٦٠٠ جرام	٢٣ دقيقة	١٨٠ درجة مئوية	هز السلة
بسكويت	١٠٠ إلى ٤٠٠ جرام	١٥ دقيقة	١٧٠ درجة مئوية	هز السلة

١. تتطلب المكونات الأصغر عادةً وقت تحضير أقصر قليلاً من المكونات الأكبر.
٢. تحتاج الكميات الأكبر من المكونات إلى وقت تحضير أطول قليلاً فقط، بينما تتطلب الكميات الأصغر وقتاً أقصر قليلاً.
٣. يضمن رج المكونات الأصغر في منتصف وقت التحضير نتائج أفضل ويمنع القلي غير المتساوي.
٤. أضف كمية صغيرة من الزيت إلى البطاطس الطازجة للحصول على تشطيب أكثر هشاشة. اطهيها في المقلاة الهوائية الساخنة في غضون بضع دقائق من إضافة الزيت.
٥. تجنب تحضير المكونات الدهنية للغاية، مثل النقانق، في المقلاة الهوائية الساخنة.
٦. يمكن أيضاً تحضير الوجبات الخفيفة المناسبة للتحضير في الفرن في المقلاة الهوائية الساخنة.
٧. الكمية المثالية لتحضير البطاطس المقلية المقرمشة هي ٥٠٠ جرام.
٨. استخدم العجين الجاهز لتحضير الوجبات الخفيفة المحشوة بسرعة وسهولة، حيث يتطلب وقت تحضير أقل مقارنة بالعجين المصنوع منزلياً.
٩. لخبز كعكة أو كيش أو قلي مكونات رقيقة أو محشوة، ضع صينية الخبز أو طبق الفرن في سلة المقلاة الهوائية الساخنة.
١٠. يمكن أيضاً استخدام المقلاة الهوائية الساخنة لإعادة تسخين المكونات. اضبط درجة الحرارة على ١٥٠ درجة مئوية لمدة تصل إلى ١٠ دقائق لإعادة التسخين الأمثل.

## تعليمات التنظيف

١. نظف الجهاز بعد كل استخدام.
٢. تجنب استخدام أدوات المطبخ المعدنية أو مواد التنظيف الكاشطة على الوعاء والسلة المطلية بطلاء غير لاصق لمنع تلف السطح غير اللاصق.
٣. انزع قابس التيار الكهربائي من مقبس الحائط واترك الجهاز يبرد.
٤. **ملاحظة:** انزع الوعاء لمساعدة المقلاة الهوائية الساخنة على التبريد بشكل أسرع.
٥. امسح الجزء الخارجي من الجهاز بقطعة قماش مبللة.
٦. نظف الوعاء والسلة بالماء الساخن وسائل غسيل الأطباق المعتدل وإسفنجة غير كاشطة. استخدم سائل إزالة الشحوم لإزالة أي أوساخ متبقية.
- نصيحة:** إذا التصقت الأوساخ بالسلة أو أسفل الوعاء، فاملأ الوعاء بالماء الساخن وكمية صغيرة من سائل غسيل الأطباق. ضع السلة في الوعاء واتركها منقوعة لمدة ١٠ دقائق تقريباً.

٧. نظف الجزء الداخلي من الجهاز بالماء الساخن وإسفنجة غير كاشطة.
٨. استخدم فرشاة التنظيف لتنظيف عنصر التسخين وإزالة أي بقايا طعام.

## دليل التخزين

١. افصل الجهاز عن التيار الكهربائي وتأكد من تبريده تمامًا.
٢. تأكد من أن جميع الأجزاء نظيفة وجافة قبل التخزين.

## استكشاف الأخطاء وإصلاحها

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
لا تعمل المقلاة	الجهاز غير متصل بالكهرباء.	قم بتوصيل قابس التيار الكهربائي بمقبس الحائط المؤرض.
الهوائية الساخنة.	لم تقم بضبط المؤقت.	اضبط مفتاح المؤقت على وقت التحضير المطلوب لتشغيل الجهاز.
لم تنضج المكونات المقلية بالمقلاة الهوائية.	كمية المكونات في السلة كبيرة جدًا.	ضع دفعات أصغر من المكونات في السلة، حيث يتم قلي الدفعات الأصغر بشكل أكثر توازنًا.
	درجة الحرارة المحددة منخفضة جدًا.	اضبط مفتاح درجة الحرارة على إعداد درجة الحرارة المطلوبة (انظر قسم "Settings").
	وقت التحضير قصير جدًا.	اضبط المؤقت على وقت التحضير المطلوب (انظر قسم "Settings").
تم قلي المكونات بشكل غير متساو في المقلاة الهوائية.	هناك أنواع معينة من المكونات تحتاج إلى رجها في منتصف وقت التحضير.	رج المكونات الموضوعة فوق بعضها البعض أو فوق بعضها البعض (مثل البطاطس المقلية) في منتصف وقت التحضير. راجع قسم "Settings".
لم تكن الوجبات الخفيفة المقلية مقرمشة عندما خرجت من المقلاة الهوائية.	لقد استخدمت نوعًا من الوجبات الخفيفة المخصصة للتحضير في المقلاة العميقة التقليدية.	استخدمي الوجبات الخفيفة المخبوزة في الفرن أو قومي بدهن الوجبات الخفيفة بالقليل من الزيت للحصول على نتيجة أكثر هشاشة.
لا يمكنني إدخال المقلاة في الجهاز بشكل صحيح.	يوجد عدد كبير جدًا من المكونات في السلة.	لا تملأ السلة بما يتجاوز مؤشر الحد الأقصى.
	لم يتم وضع السلة في القدر بشكل صحيح.	ادفع السلة لأسفل داخل الوعاء حتى تسمع صوت نقرة.
يخرج دخان أبيض من الجهاز.	أنت تقوم بإعداد مكونات دهنية.	عند قلي المكونات الدهنية، قد يتسرب الزيت الزائد إلى القدر، مما ينتج عنه دخان أبيض ويزيد من حرارة القدر. ولا يؤثر هذا على الجهاز أو النتيجة النهائية.
	لا يزال الوعاء يحتوي على بقايا دهنية من الاستخدام السابق.	ينتج الدخان الأبيض عن تسخين الشحم في المقلاة. نظف المقلاة جيدًا بعد كل استخدام.

استخدمي البطاطس الطازجة وتأكدي من بقائها ثابتة أثناء القلي.	لم تستخدم النوع الصحيح من البطاطس.	لم تكن البطاطس المقلية الطازجة مقلية بشكل متساوٍ في المقلاة الهوائية.
اشطفي أعواد البطاطس جيدًا لإزالة النشا من السطح.	لم تغسل أعواد البطاطس جيدًا قبل قليها.	
جففي أعواد البطاطس جيدًا قبل إضافة الزيت.	تعتمد قمرمشة البطاطس المقلية على كمية الزيت والماء الموجودة في البطاطس المقلية.	لم تكن البطاطس المقلية الطازجة مقمرمشة عندما خرجت من المقلاة الهوائية.
قصي أعواد البطاطس إلى قطع أصغر للحصول على نتيجة أكثر هشاشة.		
أضيفي كمية أكبر قليلًا من الزيت للحصول على نتيجة أكثر هشاشة.		

## التخلص من المنتج

تشير هذه العلامة إلى أنه لا ينبغي التخلص من هذا المنتج مع النفايات المنزلية الأخرى في جميع أنحاء الاتحاد الأوروبي. لمنع الضرر المحتمل للبيئة أو صحة الإنسان الناجم عن التخلص غير المنضبط من النفايات، قم بإعادة تدوير المنتج بشكل مسؤول لدعم إعادة استخدام الموارد المادية بشكل مستدام.

للتخلص من جهازك المستعمل:

- استخدم أنظمة الإرجاع والتجميع المخصصة.
- بدلاً من ذلك، اتصل بالتاجر الذي تم شراء المنتج منه. يمكنهم ضمان إعادة تدوير المنتج بطريقة آمنة بيئيًا.



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**