

PORODO
LIFESTYLE



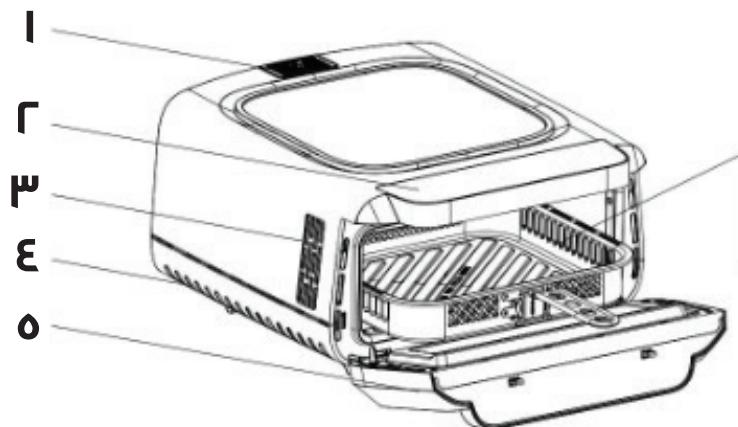
Porodo Lifestyle

CRISP COOK

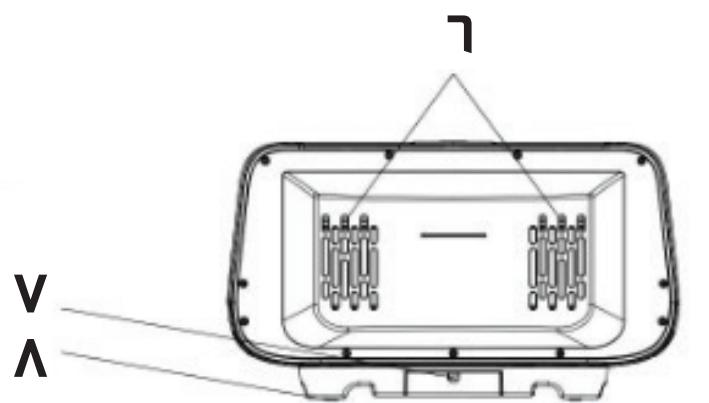
قلالية هوائية ٣ في ١ وفرن بيتزا

SKU: PDLFSTLF30BK

١	الوصف العام
٢	الملحقات
٣	ملاحظات السلامة
٤	١. خطر
٥	٢. تحذير
٦	٣. تنبيه
٧	يقاف تشغيل تلقائي
٨	قبل الاستخدام الأول
٩	استخدام الجهاز
١٠	عرض لوحة التحكم
١١	وصف الزر
١٢	ملاحظات حول وظيفة التسخين المسبق
١٣	إعدادات القائمة المسبقة
١٤	نصائح
١٥	تحضير البطاطس المقلية منزلياً
١٦	التنظيف
١٧	التخزين
١٨	ملاحظات حول واجهة الإنذار
١٩	استكشاف الأخطاء وإصلاحها
٢٠	التخلص
٢١	الضمان
٢٢	اتصل بنا



- ١. مخرج هواء
- ٢. تحكم رقمي باللمس
- ٣. مخرج هواء
- ٤. مخرج هواء
- ٥. بوابة
- ٦. فتحات مدخل هواء
- ٧. سلك كهرباء
- ٨. أرجل مانعة للانزلاق
- ٩. سلة شواء



ملاحظة: أخرج جميع المحتويات المذكورة من العبوة. يُرجى إزالة الغطاء الشفاف أو الواقي عن المكونات قبل الاستخدام.
* لا يُنصح بإزالة المصادر.

الملحقات

- ١. سلة شواء × ١، مقبض قابل للفصل × ١
- ٢. ملعقة بيتزا × ١
- ٣. قطاعية بيتزا × ١
- ٤. حجر بيتزا × ١



ملاحظات السلامة

يرجى قراءة هذا الدليل بعناية قبل استخدام الجهاز، فقد يتلف في حال التشغيل غير الصحيح.
يرجى الاحتفاظ بهذا الدليل للرجوع إليه مستقبلاً.

١. خطر

- لا تغم غطاء الجهاز بالماء أو تتطهنه تحت الصبورة نظراً لعدم مكوناته الكهربائية والتسخينية.
- لا تسمح بدخول السوائل إلى الجهاز لتجنب الصدمات الكهربائية أو حدوث تماس كهربائي.
- احتفظ بجميع المكونات في السلة لمنع أي تلامس مع عناصر التسخين.
- لا تغطي مدخل وخروج الهواء أثناء تشغيل الجهاز.
- قد يؤدي ملء الوعاء بالزيت إلى خطر نشوب حريق.
- لا تلمس الجزء الداخلي للجهاز أثناء تشغيله.

٤. تحذير

- تأكد من أن الجهد الموضح على الجهاز يتواافق مع جهد الطاقة المحلي.
- لا تستخدم الجهاز إذا كان هناك أي تلف في القابس أو سلك الطاقة أو أي أجزاء أخرى.
- لا تذهب إلى أي شخص غير مصرح له لاستبدال أو إصلاح سلك الطاقة التالف.
- أبقِ الجهاز وسلك الطاقة بعيداً عن متناول الأطفال.
- أبقِ سلك الطاقة بعيداً عن الأسطح الساخنة.
- لا تقوم بتوصيل الجهاز أو تشغيل لوحة التحكم بأيدي مبللة.
- تأكد دائمًا من إدخال القابس في مقبس الحائط بشكل صحيح.
- لا تقوم بتوصيل الجهاز بمفتاح مؤقت خارجي.
- لا تضع الجهاز على أو بالقرب من مواد قابلة للاشتعال مثل مفرش المائدة أو الستارة.
- لا تضع الجهاز على الحائط أو على أي جهاز آخر. اترك مسافة ١ سم على الأقل من الخلف والجوانب، و ١ سم فوق الجهاز.
- لا تضع أي شيء فوق الجهاز.
- لا تستخدم الجهاز لأي غرض آخر غير الموضح في هذا الدليل.
- لا تترك الجهاز دون مراقبة.
- أثناء القلي بالهواء الساخن، يخرج البخار الساخن من خلال فتحات مخرج الهواء. أبقِ يديك ووجهك على مسافة آمنة من البخار ومن فتحات مخرج الهواء. احذر أيضًا من البخار الساخن والهواء عند إزالة المقلة من الجهاز. قد تصبح أي سطح يمكن الوصول إليها ساخنة أثناء الاستخدام.
- افصل الجهاز فورًا إذا لاحظت دخاناً داكناً يتصاعد منه. انتظر حتى يتوقف ابتعاث الدخان قبل إزالة المقلة من الجهاز.

٥. تنبيه

- تأكد من وضع الجهاز على سطح أفقي ومستوى وثابت.
- هذا الجهاز مصمم للاستخدام المنزلي فقط. وهو غير مناسب للاستخدام الآمن في بيئات

- مثلاً مطابخ الموظفين والمزارع والفنادق وغيرها من البيئات غير السكنية.
- لا يسري الضمان إذا استُخدم الجهاز لأغراض مهنية أو شبه مهنية، أو إذا لم يستخدم وفقاً للتعليمات. (لا تستخدم الجهاز أبداً إذا كان القابس تالفاً).
 - يحتاج الجهاز إلى حوالي .٣ دقيقة ليبرد قبل أن يصبح آمناً للاستخدام أو التنظيف.

إيقاف تشغيل تلقائياً

يحتوي الجهاز على موقت مدمج، يُوقفه تلقائياً عند وصول العد التنازلي إلى الصفر. يمكنك إيقاف تشغيل الجهاز يدوياً بالضغط على زر الإيقاف، وسيتوقف تلقائياً خلال .٢ ثانية.

قبل الاستخدام الأول

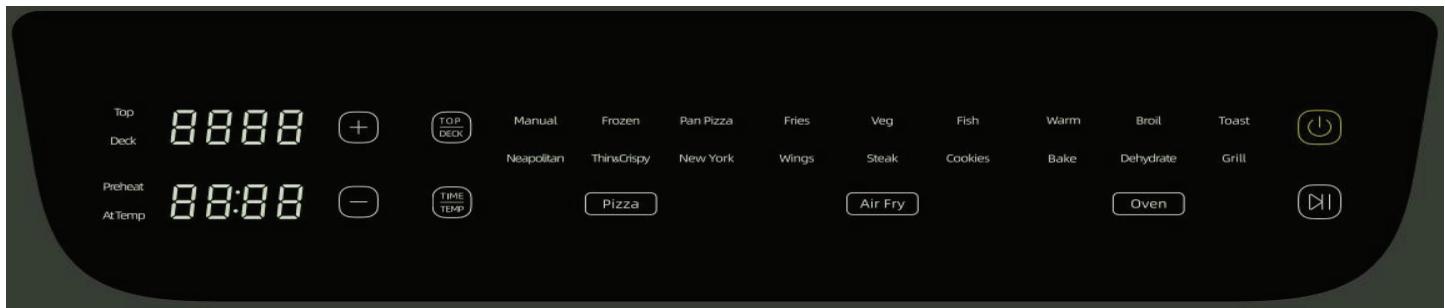
١. أزل جميع مواد التغليف والملصقات أو البطاقات التعريفية.
٢. نظف السلة والرف بالماء الساخن، مع إضافة سائل غسيل وإسفنج غير كاشطة. هذه الأجزاء آمنة للتنظيف في غسالة الأطباق.
٣. امسح الجهاز من الداخل والخارج بقطعة قماش شفافة. لا داعي لملء السلة بالزيت أو دهون القلي، فالجهاز يعمل بالهواء الساخن.

استخدام الجهاز

١. وصل قابس الكهرباء بمقبس كهربائي مؤرض.
 ٢. اسحب السلة بحرص من المقلة الهوائية.
 ٣. ضع المكونات في السلة.
 ٤. أدخل السلة في المقلة الهوائية.
- ملاحظة:** لا تتجاوز الحد الأقصى (انظر قسم "الإعدادات" في هذا الفصل)، فقد يؤثر ذلك على جودة طهي الطعام.
- تحذير:** لا تلمس السلة أثناء الاستخدام أو بعده بفترة قصيرة، لأنها تصبح ساخنة جداً.

- أمسك السلطة من المقبض فقط.
٥. لا تملأ السلة بالزيت أو أي سائل آخر.
 ٦. تشغيل/إيقاف التشغيل بلمسة إصبع.
 ٧. قائمة لاختيار الوظائف بلمسة إصبع.

عرض لوحة التحكم



ملاحظات: تتوفر ٣ أوضاع تشغيل، ١٨ وظيفة.

يشمل وضع البيتزا: يدوي، مجده، بيتزا مقلاة، نابولي، رقيق ومقرمش، نيويورك. يشمل وضع المقلة الهوائية: بطاطس مقلية، خضراوات، سمك، أجنحة دجاج، شريحة لحم، بسكويت.

يشمل وضع الفرن: تسخين، شواء، تحميص، خبز، تجفيف، شواء.

وصف الزر

زر التشغيل/الإيقاف ( **):** يُمكنك تشغيل/إيقاف المقلة الهوائية بلمسة إصبعك.

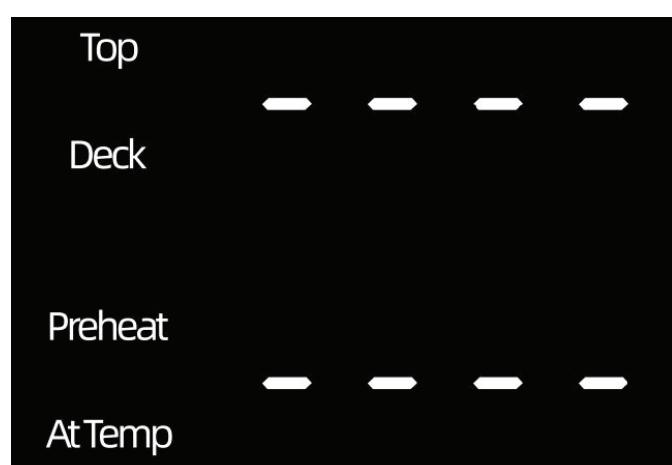
زر البدء/الإيقاف المؤقت ( **):** أثناء عملية القلي بالهواء الساخن، اضغط على هذا الزر، وستتوقف المقلة الهوائية عن التسخين، وستتوقف المروحة بعد ٢ ثانية. يعمل هذا الزر كوظيفة إيقاف مؤقت. في حالة الإيقاف المؤقت، يُمكنك تغيير القائمة لاختيار إعدادات مسبقة أخرى. ثم، عند الضغط عليه مرة أخرى، ستستمر المقلة الهوائية في الطهي. يعمل هذا الزر كوظيفة إعادة التشغيل.

زر الوقت/ درجة الحرارة (TIME TEMP): أثناء الطهي، لضبط الوقت، المس زر الوقت/درجة الحرارة بإصبعك أولاً، ثم يمكنك زيادة أو تقليل وقت الطهي بفواصل دقيقة واحدة بالضغط المستمر على هذين الزرين (+) / (-)، أو التمرير السريع بالضغط على المفاتيح لضبط وقت الطهي المطلوب. أثناء الطهي، لضبط درجة الحرارة، المس زر الوقت/درجة الحرارة بإصبعك أولاً، ثم يمكنك زيادة أو تقليل درجتي الحرارة بفواصل 5 درجات مئوية بالضغط المستمر على هذين الزرين (+) / (-)، أو التمرير السريع بالضغط على المفاتيح لضبط درجة حرارة الطهي المطلوبة.

زر درجة الحرارة (TEMP): أثناء عملية الطهي، إذا كنت تريض ضبط درجة حرارة عناصر التسخين العلوية، فالمس زر التبديل TOP/DECK أولاً بإصبعك، وسوف يضيء الزر (Top)، ثم يمكنك زيادة أو تقليل درجة حرارة الجزء العلوي والسفلي على فترات 5 درجات مئوية عن طريق الاستمرار في لمس هذين الزرين (+) / (-)، أو التمرير السريع عن طريق الضغط باستمرار على المفاتيح لتعيين درجة حرارة الطهي المطلوبة.

إذا كنت تريض ضبط درجة حرارة عناصر التسخين السفلية، فالمس زر التبديل TOP/DECK (Deck) مرة أخرى، وسوف يضيء الزر، ثم يمكنك زيادة أو تقليل درجة حرارة الجزء العلوي والسفلي على فترات 5 درجات مئوية عن طريق الاستمرار في لمس هذين الزرين (+) / (-)، أو التمرير السريع عن طريق الضغط باستمرار على المفاتيح لتعيين درجة حرارة الطهي المطلوبة.

أثناء عملية الطهي، إذا قمت بسحب السلة، سيتوقف الطهي مؤقتاً وسيظهر على شاشة LED "----", "----", "----".



ملاحظات حول وظيفة التسخين المسبق

عند تشغيل المقلة الهوائية على واجهة التسخين المسبق، تُظهر شاشة LCD درجة الحرارة والوقت المُعدين حالياً. يضيء مؤشراً "الأعلى" و"السطح" في نفس الوقت عند اختيار قائمة البيتزا وثبات درجة الحرارة. عند اختلاف درجة الحرارة، يُعرض كل مؤشر لمدة 5 ثوانٍ، ثم يتبدل دوريًا.

إعدادات القائمة المسبقة

بعد أن تعتاد على الجهاز، يمكنك تجربة وصفاتك الخاصة. ما عليك سوى اختيار الوقت ودرجة الحرارة التي تناسب ذوقك.

وظيفة الطبخ	الإعدادات المسبقة	أعلى درجة حرارة	درجة حرارة السطح	الوقت الافتراضي	التسخين المسبق (نعم/لا)	Hot [®]	سرعة المروحة	نطاق درجة الحرارة	نطاق الوقت
بيتزا	يدوي	٣٨. درجة مئوية	٣٦. درجة مئوية	٢ دقيقة	نعم	الإحماء والتشغيل الكامل	منخفض	.. درجة مئوية ٣٨. ~ درجة مئوية	دقيقة واحدة ٣. ~
	مُحمد	٣٥. درجة مئوية	٣٣. درجة مئوية	٢ دقيقة	نعم	الإحماء والتشغيل الكامل	منخفض	.. درجة مئوية ٣٨. ~ درجة مئوية	دقيقة واحدة ٣. ~
	بيتزا مقلة	٣٦. درجة مئوية	٣٤. درجة مئوية	٥ دقائق / ٣ دقائق	نعم	الإحماء والتشغيل الكامل	منخفض	.. درجة مئوية ٣٨. ~ درجة مئوية	دقيقة واحدة ٣. ~
	نابولي	٣٨. درجة مئوية	٣٦. درجة مئوية	٢ دقيقة	نعم	الإحماء والتشغيل الكامل	منخفض	.. درجة مئوية ٣٨. ~ درجة مئوية	دقيقة واحدة ٣. ~
	رقيقة ومقرونة	٣.. درجة مئوية	٢٨. درجة مئوية	٢ دقيقة	نعم	الإحماء والتشغيل الكامل	منخفض	.. درجة مئوية ٣٨. ~ درجة مئوية	دقيقة واحدة ٣. ~

						عملية الطهي			
	نيويورك	٣ درجة مئوية	٨ درجة مئوية	٣ دقائق	نعم	الإحماء والتشغيل الكامل	منخفض	٨ درجة مئوية ~٣٨ درجة مئوية	دقيقة واحدة ~٣ دقـيقـة
قلي الهواء	بطاطس مقليـة	٨ درجة مئوية	/	٥ دقـيقـة ٢٢ دقـيقـة	لا	عملية الطهي	عالي	٨ درجة مئوية ~٦٧ درجة مئوية	دقيقة واحدة ٦ دقـيقـة
	الخضار	٨ درجة مئوية	/	٢ دقـيقـة	لا	عملية الطهي	عالي	٨ درجة مئوية ~٦٧ درجة مئوية	دقيقة واحدة ٦ دقـيقـة
	السمك	٨ درجة مئوية	/	٢ دقـيقـة	لا	عملية الطهي	عالي	٨ درجة مئوية ~٦٧ درجة مئوية	دقيقة واحدة ٦ دقـيقـة
	الأجنبـة	٨ درجة مئوية	/	٣ دقـيقـة ١ دقـائقـ	لا	عملية الطهي	عالي	٨ درجة مئوية ~٦٧ درجة مئوية	دقيقة واحدة ٦ دقـيقـة
	شريحة لـحم	٨ درجة مئوية	/	٤ دقـائقـ ١ دقـائقـ	لا	التـسـخـين والـتـشـغـيلـ الكاملـ	عالي	٨ درجة مئوية ~٣ درجة مئوية	دقيقة واحدة ٦ دقـيقـة
	كـوـكـي	٨ درجة مئوية	/	١٨ دقـيقـة	نعم	عملية الطهي	عالي	٨ درجة مئوية ~٦٧ درجة مئوية	دقيقة واحدة ٦ دقـيقـة
فرن	تسـخـين	٧ درجة مئوية	/	٢ دقـيقـة	لا	/	عالي	٤ درجة مئوية ~١ درجة مئوية	دقيقة واحدة إلى ٨ ساعات
	شـوـاء	٨ درجة مئوية	/	١ دقـائقـ ٤ دقـائقـ	نعم	التـسـخـين والـتـشـغـيلـ الكاملـ	عالي	٤ درجة مئوية ~٣ درجة مئوية	دقيقة واحدة إلى ٩ دقـيقـة
	تحـمـيـص	٨ درجة مئوية	/	٦ دقـائقـ ٤ دقـائقـ	لا	عملية الطهي	عالي	٤ درجة مئوية ~٢٣ درجة مئوية	دقيقة واحدة إلى ٩ دقـيقـة
	خـبـز	٨ درجة مئوية	/	٢ دقـائقـ	لا	عملية الطهي	عالي	٤ درجة مئوية ~٢٣ درجة مئوية	دقيقة واحدة إلى ٩ دقـيقـة
	تجـفـيف	٦ درجة مئوية	/	٣ دقـيقـة	لا	/	منخفض	٤ درجة مئوية ~١ درجة مئوية	دقيقة واحدة إلى ٤ ساعـة
	شـوـي	٨ درجة مئوية	/	٩ دقـائقـ	لا	عملية الطهي	عالي	٤ درجة مئوية ~٢٣ درجة مئوية	دقيقة واحدة إلى ٩ دقـيقـة

ملاحظات: وظيفة معدة مسبقاً، اضغط على القائمة لاختيارها. إذا لم تكن المكونات مُضمنة في هذه الوظائف الثمانية عشرة، فاختر الوظيفة ودرجة الحرارة المناسبة للمكونات. راجع قسم "الإعدادات" في هذا الفصل لتحديد درجة الحرارة المناسبة.

I. بعض المكونات تتطلب رجـها جـزـيـاً أثـنـاء التـحـضـيرـ (انظر قـسـمـ "الـإـعـدـادـاتـ" فيـ هـذـاـ الفـصـلـ). بهذه الطريقة، اسحب السلة من المقبض ورجـها. ثم أعد السلة إلى المقلة الهـوـائـيةـ.

٥. ستصدر جرس الاستعداد التلقائي بعد الطهي. عند سماع الجرس ٥ مرات، فهذا يعني انتهاء دورة الطهي. اسحب السلة من الجهاز وضعها على الحامل المقاوم للحرارة.

ملاحظة: أثناء الطهي، يُضاء المصباح داخل القدر حتى الوصول إلى درجة الحرارة المحددة، ثم يخفت الضوء ويعمل عنصر التسخين. عندما تنخفض درجة الحرارة عن درجة الحرارة المحددة، يُعاد تشغيله ويعمل الضوء. وهكذا.

٦. بعد انقضاء الوقت، يتوقف عنصر التسخين عن العمل، لكن المروحة ستستمر في العمل لمدة ٢. ٢ ثانية تقريرًا لطرد الهواء الساخن كإجراء وقائي. وأخيرًا، يُصدر جرس المؤقت صوتًا خمس مرات كإشارة انتهاء.

٧. تأكد من نضج المكونات.

ملاحظة: إذا لم تكن المكونات جاهزة بعد، فأعد السلة إلى الجهاز. اضغط على زر التحكم في درجة الحرارة لضبط درجة الحرارة، واضغط على زر التحكم في المؤقت لضبط الوقت. ثم اضغط على زر التشغيل لتشغيل الجهاز.

٨. لازالة المكونات (مثل لحم البقر، والدجاج، واللحوم، وأي مكونات تحتوي على زيت أصلي، والتي قد تحتوي على زيت زائد من المكونات المتجمعة في أسفل السلة)، استخدم ملقطًا لفرز المكونات واحدة تلو الأخرى.

ملاحظة: انتبه إذا كنت تريدين قلب السلة، لأن الزيت المتجمد في أسفلها سيتسرب إلى المكونات.

٩. لازالة المكونات (مثل رقائق البطاطس، أو الخضروات، أو المكونات التي لا تحتوي على زيت زائد من المكونات)، اقلب السلة، واسكب المكونات في أواني الطعام. نصيحة: لازالة المكونات الكبيرة أو الهشة، ارفع المكونات من السلة باستخدام ملقط.

١٠. عندما تصبح دفعة من المكونات جاهزة، تكون المقلة جاهزة على الفور لتحضير دفعة أخرى.

نصائح

- المكونات الصغيرة عادةً ما تتطلب وقت تحضير أقصر بقليل من المكونات الكبيرة.
- الكمية الكبيرة من المكونات تتطلب وقت تحضير أطول بقليل، بينما تتطلب الكمية الصغيرة وقت تحضير أقصر بقليل.

- رج المكونات الصغيرة في منتصف وقت التحضير لتحسين النتيجة ومنع قلي المكونات بشكل غير متساوٍ.
- أضف بعض الزيت إلى البطاطس الطازجة واقلي مكوناتك لبعض دقائق إضافية للحصول على نتيجة مقرمشة.
- لا تُحضر مكونات دهنية جدًا مثل النقالق في المقلة الهوائية.
- يمكن تحضير الوجبات الخفيفة في الفرن أيضًا.
- الكمية المثالية لتحضير بطاطس مقلية مقرمشة هي ٥٠٠ غرام.
- استخدم عجينة جاهزة لتحضير الوجبات الخفيفة بسرعة وسهولة. تتطلب العجينة الجاهزة أيضًا وقت تحضير أقصر من العجينة المنزلية.
- يرجى وضع صينية خبز أو طبق فرن في سلة القلي إذا كنت ترغب في خبز كعكة أو كيتش أو إذا كنت ترغب في قلي مكونات هشة أو محسنة. يمكنك أيضًا استخدام المقلة الهوائية لتسخين المكونات. لتسخينها، اضبطي درجة الحرارة على ٥٥ درجة مئوية لمدة تصل إلى ١٠ دقائق.

تحضير البطاطس المقلية منزليًا

لتحضير البطاطس المقلية منزليًا، اتبع الخطوات التالية:

١. قشر البطاطس وقطعها إلى شرائح.
٢. اغسل أعواد البطاطس جيدًا وجففها بورق المطبخ.
٣. اسكب نصف ملعقة كبيرة من زيت الزيتون في وعاء، وضع الأعواد فوقه، واخلط حتى تغطى الأعواد بالزيت.
٤. أخرج الأعواد من الوعاء بأصابعك أو بأداة مطبخ حتى يبقى الزيت الزائد في الوعاء. ضع الأعواد في السلة.
٥. اقليلًا أعواد البطاطس وفقًا للتوجيهات الواردة في هذا الفصل.

التنظيف

نطف الجهاز بعد كل استخدام.

لتنظيف ملعة البيتزا والسلة والجزء الداخلي للجهاز بأدوات مطبخ معدنية أو مواد تنظيف كاشطة، فقد يؤدي ذلك إلى إتلاف طلائها.

افصل قابس الكهرباء من مقبس الحائط لتبريد الجهاز. ملاحظة: انزع السلة وافتح البوابة لتبريد المقلة بشكل أسرع. امسح الجزء الخارجي من الجهاز بقطعة قماش مبللة. نظف السلة والرف بالماء الساخن، وبعض سائل غسيل الصحون، وإسفنج غير كاشطة. يمكنك إزالة أي أوساخ متبقية باستخدام سائل إزالة الشحوم.

ملاحظة: السلة والرف آمنان للغسل في غسالة الأطباق.

نصيحة: إذا التصقت أوساخ بالرف أو أسفل السلة، فاملأ السلة بالماء الساخن مع بعض سائل غسيل الصحون. ضع الرف في السلة واتركه منقوعاً لمدة ١٤ دقيقة تقريباً. نظف الجزء الداخلي من الجهاز بالماء الساخن وإسفنج غير كاشطة. نظف عنصر التسخين بفرشاة تنظيف لإزالة أي بقايا طعام.

التخزين

١. افصل الجهاز عن الكهرباء واتركه يبرد تماماً.

٢. تأكد من أن جميع أجزائه نظيفة وجافة.

ملاحظات حول واجهة الإنذار

E1: عندما يكتشف مستشعر درجة حرارة التسخين العلوي دائرة كهربائية معطلة، تعرض الشاشة الرقمية الرمز E1 ويصدر صوت الإنذار ثلاث مرات.

E2: عندما يكتشف مستشعر درجة حرارة التسخين العلوي دائرة كهربائية قصيرة، تعرض الشاشة الرقمية الرمز E2 ويصدر صوت الإنذار ثلاث مرات.

E3: عندما يكتشف مستشعر درجة حرارة التسخين السفلي دائرة كهربائية مقطوعة، تعرض الشاشة الرقمية الرمز E3 ويصدر صوت الإنذار ثلاث مرات.

E4: عندما يكتشف مستشعر درجة حرارة التسخين السفلي دائرة كهربائية قصيرة، تعرض الشاشة الرقمية E4 ويصدر صوت الإنذار ثلاث مرات.

الحل	السبب المحتمل	المشكلة
صل قابس الكهرباء بمقبس حائط مؤرض.	الجهاز غير موصول بالكهرباء.	القلالية الهوائية لا تعمل.
اضغط على زر التشغيل/ التشغيل بعد ضبط درجة الحرارة والوقت أو اختيار الوصفة السريعة.	الجهاز غير موصول بالكهرباء.	القلالية الهوائية لا تعمل.
ضع كميات صغيرة من المكونات في السلة. تقل الكميات الصغيرة بالتساوي.	كمية المكونات في السلة كبيرة جداً.	المكونات المقلية فيها لم تتنفس.
اضبط درجة الحرارة على درجة الحرارة المطلوبة.	درجة الحرارة المضبوطة منخفضة جداً.	المكونات المقلية فيها لم تتنفس.
يجب رج المكونات التي توضع فوق بعضها البعض أو فوق بعضها البعض (مثل البطاطس المقلية) في منتصف وقت التحضير.	تحتاج بعض أنواع المكونات إلى رجها في منتصف وقت التحضير.	المكونات مقلية بشكل غير متساوٍ.
استخدمي الوجبات الخفيفة المخبوزة في الفرن أو قومي بدهن الوجبات الخفيفة بقليل من الزيت للحصول على نتيجة أكثر قرمشة.	لقد استخدمت نوعاً من الوجبات الخفيفة المخصصة للتحضير في مقلاة تقليدية.	الوجبات الخفيفة المقلية ليست مقرمشة عند إخراجها من المقلاة الهوائية.
لا تملأ السلة بما يتجاوز الحد الأقصى.	هناك الكثير من المكونات في السلة.	لا أستطيع إدخال السلة في الجهاز بشكل صحيح.
عند قلي المكونات الدهنية في المقلاة الهوائية، تتسرب كمية كبيرة من الزيت إلى السلة.		
ينتج الزيت دخاناً، وقد تسخن السلة أكثر من المعتاد. هذا لا يؤثر على الجهاز أو النتيجة.	أنت تحضر مكونات دهنية.	يتصاعد دخان أبيض من الجهاز.
ينتج الدخان الأبيض عن تسخين الشحوم في السلة.	لا تزال السلة تحتوي على بقايا دهنية من الاستخدام السابق.	
تأكد من تنظيف السلة جيداً بعد كل استخدام.	لم تستخدم نوع البطاطس المناسب.	البطاطس المقلية الطازجة مقلية بشكل غير متساوٍ في المقلاة الهوائية.
استخدم بطاطس طازجة وتأكد من بقاياها متمسكة آناء القلي.	لم تغسل أعواد البطاطس جيداً قبل قليها.	البطاطس المقلية الطازجة ليست مقرمشة عند إخراجها من المقلاة الهوائية.
اغسل أعواد البطاطس جيداً لإزالة النشا من سطحها الخارجي.	تعتمد قرمشة البطاطس المقلية على كمية الزيت والماء الموجودة فيها.	
تأكد من تحفييف أعواد البطاطس جيداً قبل إضافة الزيت. قطع أعواد البطاطس إلى قطع أصغر للحصول على نتيجة أكثر قرمشة.		
أضف كمية أكبر من الزيت للحصول على نتيجة أكثر قرمشة.		

التخلص

لا يجب التخلص من هذا المنتج كنفايات منزليّة غير مصنفة. ومن المهم فصل هذه النفايات من أجل معالجتها وإعادتها تدويرها بشكل صحيح، بما يتوافق مع لوائح إدارة النفايات المحليّة.

الضمان

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

عند شراء منتجات **Porodo** من أيٍ من البائعين المعتمدين لدينا، فإنك تحصل على ضمان لمدة ٢٤ شهرًا فقط. إذا كنت ترغب في تمديد هذا الضمان، فانتقل إلى موقعنا على porodo.net/warranty وأملأ النموذج بالمعلومات الخاصة بك. ولا تنس تحميل صورة للمنتج أيضًا. بعد أن قمنا بالتحقق من طلبك وقبوله، سنرسل إليك بريديًا إلكترونيًا لتأكيد تمديد ضمان منتجك.

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

اتصل بنا

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

info@porodo.net

الموقع الإلكتروني: porodo.net

خدمة العملاء: support@porodo.net

انستغرام: porodo.me