

PORODO
LIFESTYLE



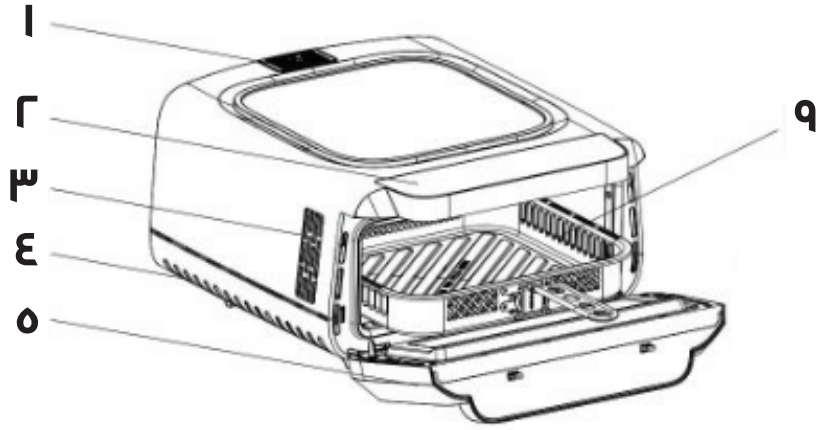
Porodo Lifestyle

CRISP COOK

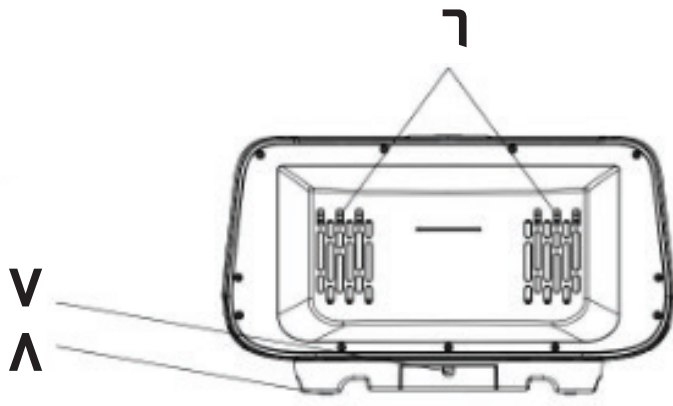
قلاية هوائية ٣ في ١ وفرن بيتزا

SKU: PDLFSTLF30BK

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



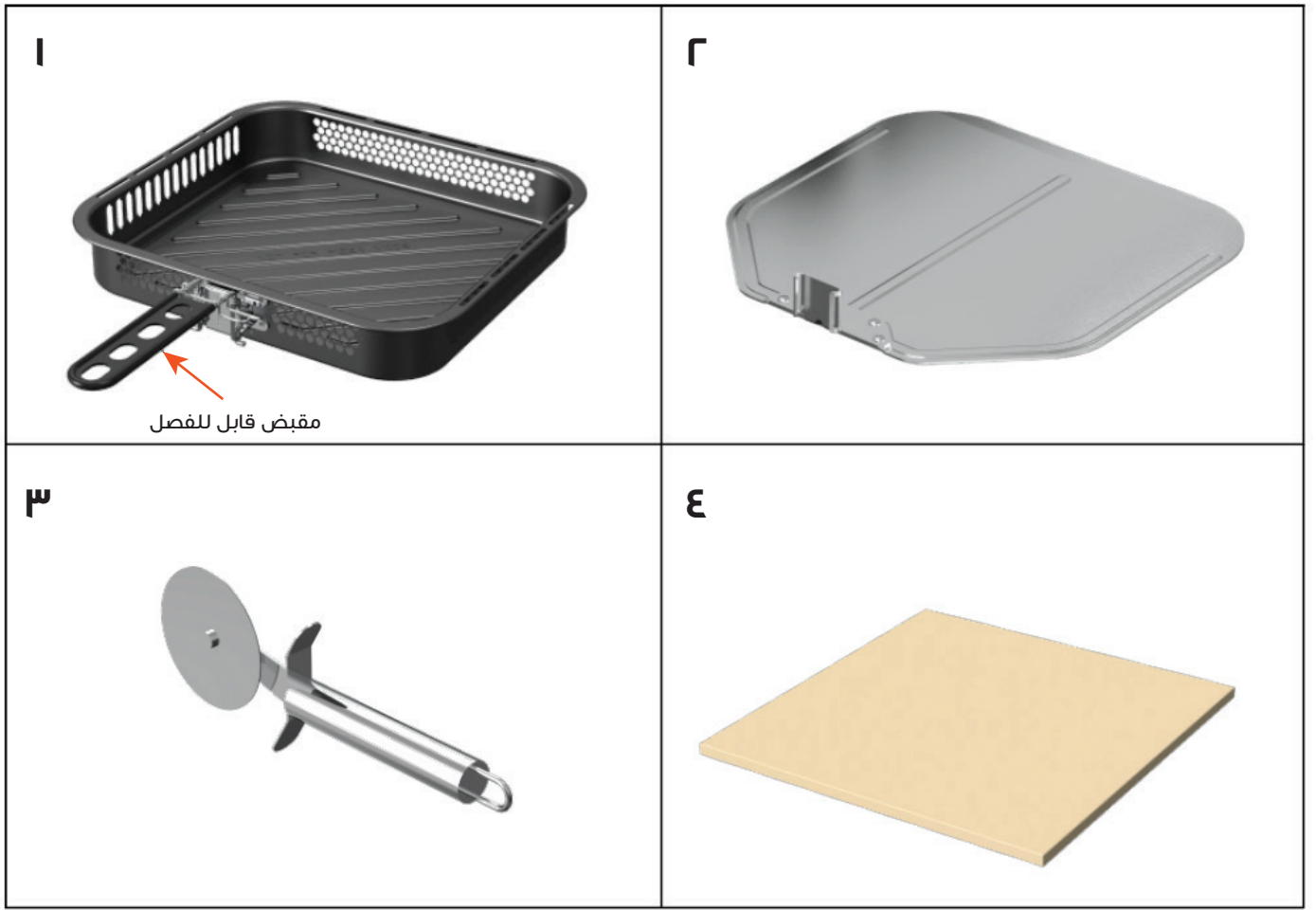
- ١. مخرج هواء
- ٢. تحكم رقمي باللمس
- ٣. مخرج هواء
- ٤. مخرج هواء
- ٥. بوابة
- ٦. فتحات مدخل هواء
- ٧. سلك كهرباء
- ٨. أرجل مانعة للانزلاق
- ٩. سلة شواء



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

الملحقات

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



ملاحظات السلامة

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

١. خطر

- لا تغمر غطاء الجهاز بالماء أو تشطفه تحت الصنبور نظراً لتعدد 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 ومخرج الهواء أثناء تشغيل الجهاز.
- قد يؤدي ملء الوعاء بالزيت إلى خطر نشوب حريق.
- لا تلمس الجزء الداخلي للجهاز أثناء تشغيله.

- تأكد من أن الجهد الموضح على الجهاز يتوافق 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 بعيدًا عن متناول الأطفال.
- أبقِ سلك الطاقة بعيدًا عن الأسطح الساخنة.
- لا تقم بتوصيل الجهاز أو تشغيل لوحة التحكم بأيدي مبللة.
- تأكد دائمًا من إدخال القابس في مقبس الحائط بشكل صحيح.
- لا تقم 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 ١٠ سم على الأقل من الخلف والجوانب، و١٠ 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 المقلاة من الجهاز. قد تصبح أي أسطح يمكن الوصول إليها ساخنة أثناء الاستخدام.
- افصل الجهاز فورًا إذا لاحظت دخانًا داكنًا يتصاعد منه. انتظر حتى يتوقف انبعاث الدخان قبل إزالة المقلاة من الجهاز.

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

- مثل مطابخ الموظفين والمزارع والفنادق وغيرها من البيئات غير السكنية.
- لا يسري الضمان إذا استُخدم الجهاز لأغراض مهنية أو شبه مهنية، أو إذا لم يُستخدم وفقًا للتعليمات. (لا تستخدم الجهاز أبدًا إذا كان القابس تالفًا).
- يحتاج الجهاز إلى حوالي ٣٠ دقيقة ليبرد قبل أن يصبح آمنًا للاستخدام أو التنظيف.

إيقاف تشغيل تلقائي

يحتوي الجهاز على مؤقت مدمج، يُوقفه تلقائيًا عند وصول العد التنازلي إلى الصفر. يمكنك إيقاف تشغيل الجهاز يدويًا بالضغط على زر الإيقاف، وسيتوقف تلقائيًا خلال ٢٠ ثانية.

قبل الاستخدام الأول

١. أزل جميع مواد التغليف والملصقات أو البطاقات التعريفية.
٢. نظّف السلة والرف بالماء الساخن، مع إضافة سائل غسيل وإسفنجة 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. وُصِّل قابس الكهرباء بمقبس كهربائي مؤرض.
 ٢. اسحب السلة بحرص من المقلاة الهوائية.
 ٣. ضع المكونات في السلة.
 ٤. أدخل السلة في المقلاة 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 جدًا.

أمسك السلة 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، مجمد، بيتزا مقلاة، نابولي، رقيق ومقرمش، نيويورك. يشمل وضع المقلاة الهوائية: بطاطس مقلية، خسراوات، سمك، أجنحة دجاج، شريحة لحم، بسكويت.

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

وصف الزر

زر التشغيل / الإيقاف (⏻): يُمكنك تشغيل/إيقاف المقلاة الهوائية بلمسة إصبعك.

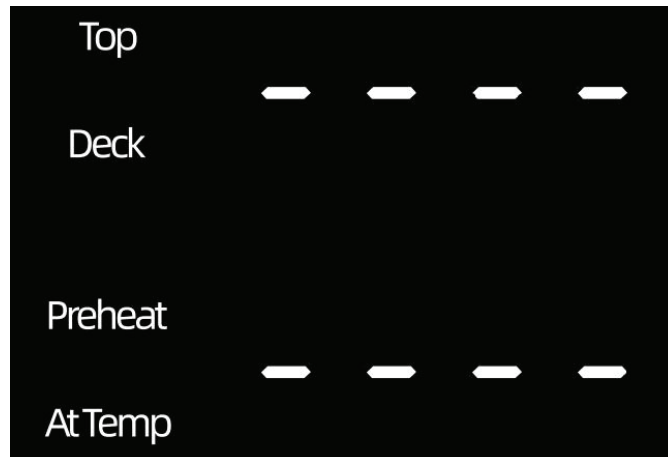
زر البدء / الإيقاف المؤقت (⏸): أثناء عملية القلي بالهواء الساخن، اضغط على هذا الزر، وستتوقف المقلاة الهوائية عن التسخين، وستتوقف المروحة بعد ٢٠ ثانية. يعمل هذا الزر كوظيفة إيقاف مؤقت. في حالة الإيقاف المؤقت، يُمكنك تغيير القائمة لاختيار إعدادات مسبقة أخرى. ثم، عند الضغط عليه مرة أخرى، ستستمر المقلاة 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 بفاصل 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 درجتَي الحرارة بفاصل ه درجات مئوية بالضغط المستمر على هذين الزرين (+) / (-)، أو التمرير السريع بالضغط على المفاتيح لضبط درجة حرارة الطهي المطلوبة.

زر درجة الحرارة (TOP DECK): أثناء عملية الطهي، إذا كنت تريد 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 ه 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 تريد ضبط درجة حرارة عناصر التسخين السفلية، فالمس زر التبديل TOP/DECK مرة أخرى، وسوف يضيء الزر، ثم يمكنك زيادة أو تقليل درجة حرارة الجزء العلوي والسفلي على فترات ه 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 المقللة الهوائية على واجهة التسخين المسبق، تُظهر شاشة LCD درجة الحرارة والوقت المُعدَّين حاليًا. يضيء مؤشر "الأعلى" و"السطح" في نفس الوقت عند اختيار قائمة البيتزا وثبات درجة الحرارة. عند اختلاف درجة الحرارة، يُعرض كل مؤشر لمدة ٥ 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)	HotF	سرعة المروحة	نطاق درجة الحرارة	نطاق الوقت
بيتزا	يدوي	٣٨٠ درجة مئوية	٣٦٠ درجة مئوية	٢ دقيقة	نعم	الإحماء والتشغيل الكامل	منخفض	٢٠٠ درجة مئوية ~ ٣٨٠ درجة مئوية	دقيقة واحدة ~ ٣٠ دقيقة
	مُجمد	٣٥٠ درجة مئوية	٣٣٠ درجة مئوية	٢ دقيقة	نعم	الإحماء والتشغيل الكامل	منخفض	٢٠٠ درجة مئوية ~ ٣٨٠ درجة مئوية	دقيقة واحدة ~ ٣٠ دقيقة
	بيتزا مقللة	٢٦٠ درجة مئوية	٣٤٠ درجة مئوية	٥ دقائق / ٣ دقائق	نعم	الإحماء والتشغيل الكامل	منخفض	٢٠٠ درجة مئوية ~ ٣٨٠ درجة مئوية	دقيقة واحدة ~ ٣٠ دقيقة
	نابولي	٣٨٠ درجة مئوية	٣٦٠ درجة مئوية	٢ دقيقة	نعم	الإحماء والتشغيل الكامل	منخفض	٢٠٠ درجة مئوية ~ ٣٨٠ درجة مئوية	دقيقة واحدة ~ ٣٠ دقيقة
	رفيقة ومقرمشة	٣٠٠ درجة مئوية	٢٨٠ درجة مئوية	٢ دقيقة	نعم	الإحماء والتشغيل الكامل	منخفض	٢٠٠ درجة مئوية ~ ٣٨٠ درجة مئوية	دقيقة واحدة ~ ٣٠ دقيقة

						عملية الطهي			
	نيويورك	٣٠ درجة مئوية	٢٨ درجة مئوية	٣ دقائق	نعم	الإحماء والتشغيل الكامل	منخفض	٢٠ درجة مئوية ~ ٣٨ درجة مئوية	دقيقة واحدة ~ ٣٠ دقيقة
قلي الهواء	بطاطس مقلية	٢٠ درجة مئوية	/	٢٥ دقيقة / ٢٢ دقيقة	لا	عملية الطهي	عالي	٨٠ درجة مئوية ~ ٢٦٠ درجة مئوية	دقيقة واحدة ~ ٦٠ دقيقة
	الخضار	١٨٠ درجة مئوية	/	١٢ دقيقة	لا	عملية الطهي	عالي	٨٠ درجة مئوية ~ ٢٦٠ درجة مئوية	دقيقة واحدة ~ ٦٠ دقيقة
	السمك	٢٠ درجة مئوية	/	١٢ دقيقة	لا	عملية الطهي	عالي	٨٠ درجة مئوية ~ ٢٦٠ درجة مئوية	دقيقة واحدة ~ ٦٠ دقيقة
	الأجنحة	٢٣٠ درجة مئوية	/	١٣ دقيقة / ١٠ دقائق	لا	عملية الطهي	عالي	٨٠ درجة مئوية ~ ٢٦٠ درجة مئوية	دقيقة واحدة ~ ٦٠ دقيقة
	شريحة لحم	٢٥٥ درجة مئوية	/	٤ دقائق / ١٠ دقائق	لا	التسخين والتشغيل الكامل	عالي	٨٠ درجة مئوية ~ ٣٠٠ درجة مئوية	دقيقة واحدة ~ ٦٠ دقيقة
	كوكي	١٦٠ درجة مئوية	/	١٨ دقيقة	نعم	عملية الطهي	عالي	٨٠ درجة مئوية ~ ٢٦٠ درجة مئوية	دقيقة واحدة ~ ٦٠ دقيقة
فرن	تسخين	٧٠ درجة مئوية	/	١٢٠ دقيقة	لا	/	عالي	٤٠ درجة مئوية ~ ١٠٠ درجة مئوية	دقيقة واحدة إلى ٨ ساعات
	شواء	٢٨٠ درجة مئوية	/	١٠ دقائق / ٤ دقائق	نعم	التسخين والتشغيل الكامل	عالي	٤٠ درجة مئوية ~ ٣٠٠ درجة مئوية	دقيقة واحدة إلى ٩٠ دقيقة
	تحميص	٢٠٠ درجة مئوية	/	٦ دقائق / ٤ دقائق	لا	عملية الطهي	عالي	٤٠ درجة مئوية ~ ٢٢٠ درجة مئوية	دقيقة واحدة إلى ٩٠ دقيقة
	خبز	١٦٠ درجة مئوية	/	٢٨ دقيقة	لا	عملية الطهي	عالي	٤٠ درجة مئوية ~ ٢٢٠ درجة مئوية	دقيقة واحدة إلى ٩٠ دقيقة
	تجفيف	٦٠ درجة مئوية	/	٣٠٠ دقيقة	لا	/	منخفض	٤٠ درجة مئوية ~ ١٠٠ درجة مئوية	دقيقة واحدة إلى ٢٤ ساعة
	شوي	٢٠٠ درجة مئوية	/	٩ دقائق	لا	عملية الطهي	عالي	٤٠ درجة مئوية ~ ٢٢٠ درجة مئوية	دقيقة واحدة إلى ٩٠ دقيقة

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

١. بعض المكونات تتطلب رجّها جزئيًا أثناء التحضير (انظر قسم "الإعدادات" في هذا الفصل). بهذه الطريقة، اسحب السلة من الجهاز من المقبض ورجّها. ثم أعد السلة إلى المقلاة الهوائية.

٢. سيصدر 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 يُخفت الضوء ويُعلق عنصر التسخين. عندما تنخفض درجة الحرارة عن درجة الحرارة المحددة، يُعاد تشغيله ويُضاء الضوء. وهكذا.

٣. بعد انقضاء الوقت، يتوقف عنصر التسخين عن العمل، لكن المروحة ستستمر في العمل لمدة ٢٠ ثانية تقريبًا لطرد الهواء الساخن كإجراء وقائي. وأخيرًا، يُصدر جرس المؤقت صوتًا خمس مرات كإشارة انتهاء.

٤. 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.

٥. لإزالة 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 تريد قلب السلة، لأن الزيت المتجمع في أسفلها سيتسرب إلى المكونات.

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

٧. عندما تصبح دفعة من المكونات جاهزة، تكون المقلاة 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 متساو.
- أضف بعض الزيت إلى البطاطس الطازجة واقلي مكوناتك لبضع دقائق إضافية للحصول على نتيجة مقرمشة.
- لا تُحضّر مكونات دهنية جدًا مثل النقانق في المقلاة الهوائية.
- يمكن تحضير الوجبات الخفيفة في الفرن أيضًا.
- الكمية المثالية لتحضير بطاطس مقالية 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 كيش أو إذا كنت ترغب في قلي مكونات هشة أو محشوة. يمكنك أيضًا استخدام المقلاة الهوائية لتسخين المكونات. لتسخينها، اضبطي درجة الحرارة على ١٥٠ درجة مئوية لمدة تصل إلى ١٠ دقائق.

تحضير البطاطس المقالية منزليًا

لتحضير البطاطس المقالية منزليًا، اتبع الخطوات التالية:

١. قشّر البطاطس وقطّعها 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 تغطي الأعواد بالزيت.
٤. أخرج الأعواد من الوعاء بأصابعك أو بأداة مطبخ حتى يبقى الزيت الزائد في الوعاء. ضع الأعواد في السلة.
٥. اقلي أعواد البطاطس وفقًا للتعليمات الواردة في هذا الفصل.

التنظيف

نظف الجهاز بعد كل استخدام.

لا تنظف ملعقة 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 المقلاة بشكل أسرع. امسح الجزء الخارجي من الجهاز بقطعة قماش مبللة.

نظف السلة والرف بالماء الساخن، وبعض سائل غسيل الصحون، وإسفنجة غير كاشطة. يمكنك إزالة أي أوساخ متبقية باستخدام سائل إزالة الشحوم.

ملاحظة: السلة والرف آمان 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 ١٠ دقائق تقريباً.

نظف الجزء الداخلي من الجهاز بالماء الساخن وإسفنجة غير كاشطة.

نظف عنصر التسخين بفرشاة تنظيف لإزالة أي بقايا طعام.

التخزين

١. افصل الجهاز عن الكهرباء واتركه يبرد تمامًا.
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 الرمز E4 ويصدر صوت الإنذار ثلاث مرات.

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

لا يجب التخلص من هذا المنتج كنفایات منزلية غير مصنفة. ومن المهم فصل هذه النفایات من أجل معالجتها وإعادة تدويرها بشكل صحيح، بما يتوافق مع لوائح إدارة النفایات المحلية.

الضمان

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**