

PORODO
LIFESTYLE



Porodo Lifestyle
مقللة عميقة من الفولاذ
المقاوم للصدا سعة ٢،٥ لتر

SKU: PDLFSTED02FSL

٢	نظرة عامة على المنتج
٢	المواصفات
٣	مميزات المنتج
٤	التعليمات العامة
٥	تعليمات السلامة
٦	تصميم المنتج
٧	تعليمات التشغيل
٨	التخلص من الزيت
٩	التنظيف والصيانة
١٠	التخلص من المنتج
١١	الضمان
١١	تواصل معنا

نظرة عامة على المنتج

مقللة بورودو العميقة سعة ٢,٥ لتر هي جهاز مطبخ مصنوع من الفولاذ المقاوم للصدأ، مصمم لطهي وجبات شهية ومقرمشة بأقل كمية من الزيت. تتميز بتقنية قلي متطورة، تضمن لك الحصول على نتائج قلي ذهبية اللون في كل مرة، مما يُعزز نكهة أطباقك. بفضل سلة القلي غير اللاصقة، يسهل تنظيفها، حيث لا يلتصق الطعام بالسطح، مما يوفر لك الوقت والجهد. كما توفر المقللة تحكمًا دقيقًا في الطهي مع إعدادات درجة حرارة قابلة للتعديل، مما يسمح لك بطهي كل شيء، من الوجبات الخفيفة إلى المأكولات البحرية، بإتقان. سواء كنت تُحضّر البطاطس المقلية أو الدجاج أو أي طعام آخر مفضل، توفر هذه المقللة أداءً موثوقًا ومريحًا يلبي جميع احتياجاتك في الطهي.

المواصفات

المادة	فولاذ مقاوم للصدأ
الجهد المقدر	٢٢٠-٢٤٠ فولت ~
التردد المقدر	٥٠-٦٠ هرتز
الطاقة المقدر	١٢٠٠ واط
السعة	٢,٥ لتر
التحكم في درجة الحرارة	١٥٠-١٩٠ درجة مئوية
الوزن	٢,٦ كجم
حجم المنتج	٢٣,٤ × ٢٧,٥ × ٢٥,٧ سم
رقم الموديل	PDLFSTED.٢F

١. طاقة قلبي ذكية

احصل على نتائج مقرمشة وذهبية مثالية في كل مرة بفضل تقنية القلي المتقدمة. تتطلب هذه المقلاة كمية أقل من الزيت، مما يجعلها خيارًا صحيًا دون التأثير على النكهة أو القوام.

٢. سلة قلبي غير لاصقة

تحتوي المقلاة على سلة عالية الجودة غير لاصقة تضمن طهيًا سهلاً دون التصاق الطعام بالسطح، مما يجعل التنظيف بسيطًا وفعالًا ويوفر الوقت والجهد بعد كل استخدام.

٣. تحكم دقيق في الطهي

من البطاطس المقرمشة إلى الدجاج الطري، توفر المقلاة تحكمًا دقيقًا في درجات حرارة الطهي. يتيح لك القرص سهل الاستخدام ضبط درجة الحرارة المطلوبة لطهي مجموعة متنوعة من الأطباق بشكل مثالي.

٤. متانة من الفولاذ المقاوم للصدأ

مصنوعة من الفولاذ المقاوم للصدأ عالي الجودة، توفر هذه المقلاة متانة طويلة الأمد وتصميمًا أنيقًا وعصريًا يضيف لمسة جمالية على أي مطبخ. كما يضمن هذا المعدن القوي تحمل الاستخدام اليومي لفترات طويلة.

٥. سعة كبيرة ٢،٥ لتر

بسعة ٢،٥ لتر، تعد هذه المقلاة العميقة مثالية لإعداد وجبات عائلية أو للمناسبات. يمكنك طهي كميات أكبر دفعة واحدة، مما يجعلها حلًا مثاليًا لتقديم الطعام لعدة أشخاص دون الحاجة إلى عدة دفعات.

٦. تصميم سهل التنظيف

تتميز المقلاة العميقة بسلة قابلة للإزالة وصينية قلبي قابلة للغسل، مما يجعل عملية التنظيف سهلة وخالية من المتاعب. حافظ على نظافة المقلاة ومظهرها الجديد بأقل جهد، لضمان أداء سلس في كل مرة.

٧. نطاق درجة الحرارة: ١٥٠ درجة م - ١٩٠ درجة م

يتيح التحكم القابل للتعديل في درجة الحرارة الطهي الدقيق لمجموعة متنوعة من الأطباق، من الوجبات الخفيفة المقرمشة إلى الأطعمة الغنية.

اضبطي المقللة على درجة الحرارة المطلوبة لتحقيق نتائج مثالية لكل وجبة.

٨. مقبض بارد الملمس آمن

تأتي المقللة بمقبض بارد الملمس، مما يضمن السلامة أثناء التعامل مع السلال الساخنة. يمنع هذا المقبض الحروق العرضية، مما يجعلها سهلة الاستخدام وآمنة لجميع أفراد العائلة.

مميزات المنتج

١. افصل الجهاز وافحصه

افصل القابس دائمًا من مصدر الطاقة الرئيسي إذا كان الجهاز معطلاً أو عند تنظيفه. لا تسحب سلك الطاقة الرئيسي أبدًا لفصل الجهاز.

٢. الماء والرطوبة

لا تُعرض الجهاز للماء أو تستخدمه في الهواء الطلق في ظروف رطبة، فقد يُسبب ذلك تلفًا أو يُشكّل خطرًا على السلامة.

٣. تجنب مصادر الحرارة

لا تضع الجهاز أو سلك الطاقة الرئيسي أبدًا على أسطح ساخنة أو بالقرب من أي مصادر حرارة. تأكد من عدم ملامسة سلك الطاقة الرئيسي لأجسام ساخنة أو حادة.

٤. التعامل السليم

لا تلف سلك الطاقة حول الجهاز أبدًا، فقد يُسبب ذلك كسره.

بالإضافة إلى ذلك، لا تستخدم الجهاز على سطح رطب أو إذا كانت يديك أو الجهاز مبللتين.

٥. لا تفتح الجهاز

لا تحاول أبدًا فتح الجهاز أو المجس الداخلي باستخدام جسم معدني. استشر دائمًا فنيًا لإجراء الإصلاحات أو استكشاف الأخطاء وإصلاحها.

٦. سلامة الأطفال

احفظ الجهاز ومواد التغليف بعيدًا عن متناول الأطفال.

الأجهزة الكهربائية ليست ألعابًا، وغالبًا ما يفتقر الأطفال إلى الوعي بالمخاطر المرتبطة باستخدامها.

تأكد من إحكام توصيل سلك الكهرباء الرئيسي لمنع أي خطر شد.

٧. الاستخدام من قبل الأطفال الخاضعين للإشراف

يمكن للأطفال من سن ٨ سنوات فما فوق استخدام هذا الجهاز بشرط الإشراف المستمر عليهم. كما يمكن استخدامه من قبل الأشخاص ذوي القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية المحدودة، شريطة أن يتلقوا الإشراف أو التعليمات المناسبة.

٨. وضع ثابت

تأكد من وضع الجهاز بشكل ثابت، مع توجيه المقابض لتجنب احتمال انسكاب السوائل الساخنة.

٩. سلامة الأسطح

توخّ الحذر، فقد تصبح الأسطح ساخنة أثناء الاستخدام.

التعليمات العامة

أثناء التشغيل، قد تصل أجهزة التدفئة الكهربائية إلى درجات حرارة عالية، مما قد يُسبب إصابات. يُرجى اتباع إرشادات السلامة التالية لضمان الاستخدام الآمن:

١. خطر الحرق: قد تصل المقالي الكهربائية إلى درجات حرارة عالية، وقد تُسبب حروقًا. استخدم دائمًا المقابض المرفقة، وتوخّ الحذر من الزيت الساخن والدهون وأجزاء الغلاف المعدني.

تحذير: أبلغ الآخرين بمخاطر الحرق!

٢. الوضع الصحيح: ضع الجهاز دائمًا على سطح مقاوم للحرارة، ومستوي، وغير قابل للانزلاق، مثل سطح عمل المطبخ. لمنع تراكم الحرارة، تجنب وضع الجهاز مباشرةً على الجدران أو تحت الخزائن المعلقة. لا تُغطّ الجهاز أبدًا أثناء الاستخدام.

٣. خطر الحريق: تأكد من وجود مساحة كافية حول الجهاز لإبقائه بعيدًا عن الأشياء التي قد تذوب أو تشتعل.

٤. تحذير من الزيت الساخن: لا تُحرك المقلاة أبدًا إذا كانت تحتوي على زيت ساخن. في حالة انقلابها، هناك خطر الإصابة بحروق شديدة.

٥. سلامة القلي: ضع الطعام في الزيت الساخن بحرص لتجنب تناثره أو الحروق.

٦. خطر البخار: تجنب وضع يديك بالقرب من منافذ البخار في الغطاء أو الغطاء المفتوح، لأن البخار المتصاعد ساخن جدًا.

٧. الحفاظ على مستوى الزيت: التزم دائماً بعلامات مستوى الزيت (الحد الأدنى/الحد الأقصى) في الوعاء لمنع تلف الجهاز. لا تدع الزيت ينخفض أبداً عن الحد الأدنى أو يتجاوز الحد الأقصى.
٨. استخدم الملحقات الأصلية فقط: استخدم سلة القلي والملحقات المرفقة بالجهاز فقط. قد يؤدي استخدام قطع غيار غير أصلية إلى زيادة الخطر وإبطال أي ضمان.
٩. الاستخدام المقصود: هذا الجهاز مخصص فقط لقلي رقائق البطاطس، والكروكيت، والدواجن، وأطعمة مثل اللحوم، والخضراوات، والفطر. لا تستخدمه لأي غرض آخر.
١٠. التبريد بعد الاستخدام: بعد إيقاف تشغيل الجهاز، سيبقى الجهاز وجميع الملحقات ساخنة. اتركها لتبرد جيداً قبل تنظيفها أو تخزينها.
١١. إيقاف التشغيل: تأكد دائماً من إيقاف تشغيل الجهاز قبل توصيله أو فصله. لا تشغل المقلاة أبداً بدون زيت أو ماء. استخدم الزيت أو الدهون فقط.
١٢. السلامة الكهربائية: افصل الجهاز دائماً عن الكهرباء قبل التنظيف لتجنب خطر الصق الكهربائي. الجهاز غير مصمم للاستخدام مع مؤقت خارجي أو نظام تحكم عن بُعد.

تصميم المنتج



١. تركيب المقبض:

اضغط بلطف على طرفي المقبض لإدخالهما في الفتحتين الموجودتين في سلة القلي. اسحب المقبض بقوة إلى الخارج لتثبيت الطرفين في مكانهما والتأكد من أنهما مثبتان بإحكام.

٢. التسخين:

لا تضع سلة القلي داخل الجهاز حتى يتم تسخين الزيت أو الدهن بدرجة كافية. **تحذير:** كن حذرًا عند فتح الغطاء أثناء التشغيل، فقد يتصاعد بخار ساخن يمكن أن يسبب حروقًا. تأكد من أن كابل الكهرباء لا يلامس الأجزاء الساخنة من الجهاز.

٣. تعبئة الزيت أو الدهن للطهي:

لا يُنصح باستخدام زيت الزيتون أو الزبدة أو السمن النباتي في القلي. صب زيت طهي أو دهن سائل عالي الجودة في خزان الزيت، وتأكد من أن مستوى الزيت لا يتجاوز علامتي MIN/MAX.

٤. تشغيل المقلاة:

أغلق الغطاء القابل للإزالة، ثم صل سلك الطاقة بمقبس كهربائي مزود بعازل صدمات اضبط درجة الحرارة على المستوى المطلوب بالرجوع إلى دليل الاستخدام لمعرفة الإعداد المناسب لكل نوع من الطعام. سيبدأ الجهاز في دورة التسخين.

ملاحظة: عند استخدام المقلاة لأول مرة، قد تلاحظ انبعاث رائحة خفيفة بسبب تسخين المواد المستخدمة في التصنيع. احرص على وجود تهوية جيدة بفتح النافذة.

٥. القلي:

عند وصول المقلاة إلى درجة الحرارة المطلوبة، سينطفئ ضوء المؤشر. ضع الطعام في سلة القلي دون ملئها بأكثر من ثلثي سعتها.

٦. التعامل مع سلة القلي:

احرص دائمًا على تجفيف الطعام الرطب قبل وضعه في المقلاة. ارفع سلة القلي باستخدام المقبض، وافتح الغطاء القابل للإزالة، وضع السلة بعناية داخل الجهاز.

كن حذرًا من تطاير الزيت الساخن.

٧. إغلاق الغطاء:

بعد إدخال السلة، تأكد من إغلاق الغطاء بإحكام، مع تثبيت طرفي المقبض في الفتحات المخصصة لهما بشكل صحيح.

٨. فحص الطعام:

يمكنك متابعة تقدم الطهي من خلال نافذة الفحص المقاومة للحرارة الموجودة في الغطاء القابل للإزالة، لمعرفة مدى تحمير الطعام.

٩. إيقاف تشغيل الجهاز:

عند نضج الطعام بالدرجة المطلوبة، أوقف تشغيل الجهاز عن طريق تدوير منظم الحرارة عكس اتجاه عقارب الساعة إلى أدنى إعداد. افصل سلك الكهرباء من المقبس المزود بعازل صدمات.

١٠. إزالة سلة القلي:

افتح الغطاء القابل للإزالة، وارفع سلة القلي بواسطة المقبض، وعلّقها على حافة خزان الزيت للسماح بتصريف الزيت أو الدهن الزائد. ارفع سلة القلي قليلاً وهزها برفق لإزالة أي بقايا من الزيت أو الدهن قبل رفعها بالكامل من الجهاز.

التخلص من الزيت

١. تجنب الحروق الناتجة عن الزيت/الدهون الساخنة:

أغلق الغطاء القابل للإزالة فوراً بعد إزالة سلة القلي لتجنب الحروق. ضع طعامك المقلي في وعاء مُجهز، مثل وعاء.

٢. بعد الاستخدام:

أوقف تشغيل الجهاز دائماً بإدارة مفتاح التحكم في درجة الحرارة (H) إلى وضع الإيقاف. افصل الجهاز عن مقبس الأمان واتركه يبرد إلى درجة حرارة الغرفة قبل التنظيف.

٣. بعد القلي:

لا تُحرّك المقلاة حتى تبرد تماماً. قد يتسرب الزيت/الدهون الساخنة من الجوانب ويُسبب حروقاً.

٤. إفراغ وعاء الزيت:

بينما لا يزال الزيت/الدهون سائلًا، يُمكنك سكبهِ من وعاء الزيت (هـ) وتخزينه في وعاء مناسب.

٥. التعامل مع الأجزاء الساخنة:

استخدم وسائل حماية مناسبة، مثل القفازات، لتجنب الحروق عند التعامل مع الأجزاء التي قد لا تزال ساخنة. أولًا، افتح غطاء المقلاة القابل للإزالة (ب).

٦. إعادة استخدام الزيت/الدهون:

إذا كنت ترغب في إعادة استخدام الزيت/الدهون، فاستخدم قمعًا لسكبه عبر ورق الترشيح في وعاء تخزين مناسب. إذا كنت لا تخطط لإعادة استخدام الزيت، فتخلص منه بشكل صحيح عن طريق نقله إلى نقطة تجميع الزيوت المُستعملة. لا تصبّه في المصرف.

التنظيف والصيانة

قبل التنظيف والتخزين، افصل دائمًا المقبس الكهربائي المقاوم للصدمات واترك الجهاز وجميع ملحقاته يبرد تمامًا. تأكد من عدم دخول أي سوائل إلى الجهاز. لا تغمر الجهاز في الماء لتجنب خطر الصق الكهربائي.

لا تستخدم أبدًا منتجات تنظيف قوية أو كاشطة أو أدوات حادة الحواف للتنظيف. لتنظيف الجزء الخارجي من الجهاز، استخدم قطعة قماش جافة، أو -إذا لزم الأمر- قطعة قماش مبللة جيدًا ومعصورة جيدًا. ثم جففه بالفرك.

أ. تنظيف الغطاء القابل للإزالة:

أ. يحتوي الغطاء القابل للإزالة للمقلاة على فلتر لتصفية قطرات الزيت من البخار المتصاعد. يجب تنظيفه حسب الحاجة.

ب. إزالة الغطاء: اطوِ الغطاء القابل للإزالة بزاوية ٤٥ درجة تقريبًا، ثم أخرجه من الجهاز بإمساك أحد جانبيه وسحبه نحوك. يُفصل الغطاء عن مكانه، ويمكن إزالته.

ج. تنظيف الغطاء: يمكن تنظيف الغطاء القابل للإزالة بقطعة قماش مبللة ومعصورة جيدًا. تأكد من جفاف الغطاء القابل للإزالة تمامًا قبل استخدامه مرة أخرى.

د. إعادة تركيب الغطاء: لإعادة تركيبه، قم بإمالة بزاوية ٤٥ درجة مرة أخرى، ثم حرك قضيب التوجيه نحو مكانه. ثم اضغط عليه للخلف حتى يستقر قضيب التوجيه تمامًا في مكانه. تأكد

من تثبيته بشكل صحيح، ومن أنه يفتح ويغلق بشكل صحيح.

٢. تنظيف سلة القلي:

أ. إزالة المقبض: اضغط على المقبض بقوة نحو داخل السلة. اضغط على طرفي الزاوية معًا، ثم اسحب المقبض للخارج.

ب. اغسل سلة القلي والمقبض بالماء الدافئ والصابون. ثم اشطفها جيدًا بالماء النظيف وجففها تمامًا.

التخلص من المنتج

لا يجوز التخلص من هذا المنتج كنفائات منزلية غير مُفرزة. من المهم فصل هذه النفائات لمعالجتها وإعادة تدويرها بشكل صحيح، بما يتوافق مع اللوائح المحلية لإدارة النفائات.



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

تواصل معنا

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**