

**porodo**  
LIFESTYLE



## ADVANCED AIR FRYER

CONVENIENT HEALTHIER CHOICE

PD-LSARFR-BK

## **WELCOME**

Thank you for purchasing the new AIR FRYER PD-LSARFR. Before using this product, it is important to read this instruction manual carefully. Use the product only as described and for indicated purpose. Keep this manual in a safe place. If you hand this product to anyone else, ensure to pass on along all the documentations related to this product.

## **IMPORTANT SAFETY INFORMATION**

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock, and / or injury to persons, including the following:

1. This appliance can be used by children aged 8 years and over and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge, if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children must not play with the appliance. Cleaning and maintenance to be carried out must not be carried out by children unless they are over 8 years of age and supervised. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
2. Do not touch hot surface. Use handles or knobs. Use oven mitts or potholders.
3. Cleaning and user maintenance should not be performed by children unless they are over 8 years of age and supervised
4. To protect against risk of electrical shock, do not immerse appliance, cord or plug in water or other liquid.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking parts, and before cleaning the appliance.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been dropped or damaged in any manner. Supply cord replacement and repairs must be conducted by the manufacturer, its service agent, or similarly qualified persons in order to avoid a hazard. Bring it to a qualified technician for examination, repair, or mechanical adjustment.






7. Do not use outdoors or on wet surface.
8. The use of accessory attachments not recommended or sold by the appliance manufacturer may cause fire, electric shock or injury.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surface.
10. Keep the appliance and the cable out of the reach of children under 8 years of age.
11. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
12. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other liquids.
13. Do not use appliance for other than intended purpose.
14. To disconnect, press the power button to cut off the power. Then remove the plug from wall outlet
15. Do not place the appliance against a wall or directly next to other appliances. Leave at least 35cm of free space around the appliance when in use.
16. Do not cover the air inlet or the outlet when the appliance is operating.
17. (CAUTION: HOT SURFACE!) The surfaces are liable to get hot during use
18. Make sure the frying basket is locked into the front of the outer pot -both frying basket handle tabs must be fully inserted into the notches on the top of the outer pot.
19. Always make sure the outer pot is fully closed, with frying basket handle locked securely in the outer pot, while the product is in operation.

**NOTE: The air fryer will not operate unless the outer pot is fully closed. CAUTION: After hot air frying, the outer pot, the frying basket and the cooked foods are hot. Extreme caution must be used when handling the hot outer pot / frying basket.**

## PRODUCT OVERVIEW



1. Control Panel
2. Air Outlet
3. Power Cord
4. Outer Pot
5. Frying Basket
6. Handle

-  Power Button
-  Start / Pause Button
-  Menu Button
-  Time / Temperature switch button
-  Adjustable button

## **BEFORE FIRST USE**

1. Remove all the packing materials, stickers and labels.
2. Clean the frying basket and outer pot with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge. Do not use any abrasive cleaning materials as this will damage the appliance.

**Note: You can also clean these parts in the dishwasher.**

3. DO NOT IMMERSE THE AIR FRYER BODY IN WATER.
4. Wipe the appliance inside and out with a soft damp cloth and dry thoroughly.

**NOTE: You do not need to fill the outer pot with oil or frying fat as this appliance works on hot air.**

## **PREPARE FOR USE**

1. Place the air fryer on a stable horizontal surface. Do not place the the appliance on non-heat-resistance surfaces.
2. Place the frying basket in the outer pot, then insert the outer pot into the air fryer.
3. Make sure the power cord has enough length to the power socket and there is enough good air circulation around the product.
4. Preheat the air fryer for 3 minutes under maximum temperature before placing the ingredients on the frying basket.

## **WARNING**

- DO NOT PLACE ON NON HEAT RESISTANT SURFACE.
- MAKE SURE THERE IS AT LEAST 35CM OF FREE SPACE ALL AROUND THE AIR FRYER.
- DO NOT FILL THE OUTER POT WITH OIL OR ANY OTHER LIQUID. DO NOT PUT ANYTHING ON TOP OF THE APPLIANCE.
- THE AIR FRYER WILL MALFUNCTION IF THE AIR INLET IS COVERED.

## **SAFETY THERMAL PROTECTOR**

The appliance has a safety device, which protects the appliance from overheating.

If the appliance turns itself off and does not switch itself on again, unplug it from the mains supply and wait approximately 15 minutes before reconnecting it. If it fails to switch on again, take it to one of the authorized technical assistance services.

## **USING THE PD-LSARFR**

1. Carefully pull the outer pot out from the air fryer with the basket handle.
2. Place your food on the frying basket.

**NOTE: Do not exceed the Max. indication level.**

3. Slide the outer pot back into the air fryer.

**NEVER USE THE OUTER POT WITHOUT THE FRYING BASKET ON IT**

**CAUTION: DO NOT TOUCH THE OUTER POT DURING AND SOME TIME AFTER USE, AS IT GETS VERY HOT. ONLY HOLD THE OUTER POT BY THE HANDLE. NOTE: THE APPLIANCE CAN NOT WORK UNTIL THE OUTER POT IS FULLY CLOSED.**

4. Plug the appliance to the power socket and the power button will light up in white color. Press this button, the control display will light up. The display shows 15 minutes and 180°C as the default setting. Press the switch button to select the function and press the " " button to adjust time and temperature according to the ingredients. (Refer to the "Settings" to determine the correct temperature and cooking time)
5. Press the start button 11 to start the appliance, during the working process, the heating indication light will on and off regularly which indicates the heating element is switched on and off to maintain the set temperature.

**NOTE: If the appliance is not started in 5 minutes, the appliance will enter into standby mode, press the power button to light up the display again.**

6. The "MIN" symbol behind the timer will extinguish when there is only one minute left and the cooking time will count down from 60 seconds to 0. When the cooking process is complete, the appliance will beep for three times and show the default setting on the display.

7. During the cooking operation, you can press the pause button II to stop the appliance, the timer will stop and show the remaining time. Press this button again to continue the cooking operation.
8. Press the menu button to select the default programs for convenient operation. The display shows the programs with blinking symbols.

***NOTE: If there is no operation within 5 minutes of the cooking process, the appliance will shut off automatically.***

9. Check if the ingredients are ready. If they are not ready yet, slide the outer pot back into the air fryer and set the timer for a few extra minutes under the same temperature setting.
10. To remove small ingredients such as French fries, push the basket release button and lift the basket out of the outer pot. Empty the basket into a bowl or onto a plate
11. To remove large or fragile ingredients, use a pair of tongs to lift the ingredients out of the basket and place into a bowl or onto a plate.

***NOTE: Do not turn the basket upside down with the outer pot still attached to it, as any excess oil that has been collected on the bottom of the outer pot will leak onto the ingredients.***

***CAUTION: After hot air frying, the frying basket, the outer pot and the cooked foods are hot. Extreme caution must be used when handling the hot frying basket / outer pot.***

## TIPS

Smaller ingredients usually require a slight shorter preparation time than larger ingredients.

- For best results of smaller foods such as fries, onion rings and chicken nuggets, shake to mix the food in the basket halfway through cooking time. This can help to prevent unevenly fried ingredients.
- Add some oil to fresh potatoes for a crispy result. Fry your ingredients in the air fryer within a few minutes after you add the oil. • Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages in the air fryer. A Snacks that can be prepared in an oven can also be prepared in the air fryer

## PRESET MENUS AND COOKING GUIDE

The table below will help you select amongst the 10 different preset menus offered with the SY-AF550 and basic settings for your food types.

**NOTE:** *These settings are indications only, as time adjustments will be required depending on the size and shape of the foods you are cooking.*



**French Fries**  
180°C - 20mins



**Shrimp**  
160°C - 9mins



**Pizza**  
180°C - 10mins



**Steak**  
180°C - 16mins



**Bacon**  
180°C - 12mins



**Bread**  
160°C - 15mins



**Chicken**  
200°C - 27mins



**Large Vegetables**  
180°C - 25mins



**Fish**  
180°C - 17mins




**Small Vegetables**  
180°C - 10mins

Ingredients	Min. to Max. Amount (Gram)	Time (mins)	Temp (°C)	Tips
Thin frozen Fries	300-500	13-22	200	Shake
Thick frozen Fries	300-500	15-22	200	Shake
Frozen Chicken Nuggets	250-500	25-30	180	Turn Over
Shrimp	200-400	8-15	160	
Frozen Steak	100-400	20-25	180	Turn Over
Chop	100-400	15-20	180	Turn Over
Croissant	15.0-480	18-25	160	



**Note:** Those values can be changed by pressing the temperature and time adjustable buttons. Confirm the program by pressing the start button

1. The turn over indicator light  will light up and beep when half of the cooking time has been completed. Pull the outer pot out from the appliance by the handle directly, shake the ingredients and then slide the outer pot back into the air fryer.

**CAUTION: DO NOT PUSH THE BASKET RELEASE BUTTON ON THE HANDLE DURING SHAKING.**

*Tips: You can remove the basket from the outer pot to reduce the weight. To do this, pull the outer pot out from the appliance, place it on a heat resistance surface and push the release button on the handle.*

2. The appliance will beep three times when the cooking time has finished, that means the cooking process is complete. Pull the outer pot out from the appliance and place on a heat resistance surface.

**NOTE: If there is no operation within 5 minutes after cooking complete, the appliance will shut off automatically.**

## **PRESET MENUS AND COOKING GUIDE**

1. Clean the appliance after every use and before storage.
2. There is a non-stick coating on the outer pot and frying basket. Do not use metal utensils or abrasive cleaning material to clean them, as this may damage the non-stick coating.
3. The outer pot and frying basket are dishwasher safe, you can also use the dishwasher to clean them.
4. Unplug the air fryer from the power socket and allow the appliance cool fully. You can also remove the outer pot from the appliance to make the appliance cool down quickly.
5. Wipe the outside of the unit housing with a damp cloth. Do not immerse unit housing in water or any other liquid and do not rinse under running water.
6. Clean the outer pot and frying basket with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.

***Tips: If dirt is stuck to the trying basket, or the bottom of the outer pot, fill the outer pot with hot water with some washing-up liquid. Put the frying basket in the outer pot and let the outer pot and the basket soak for approximately 10 mins.***

7. Clean the inside of the appliance with hot water and a non-abrasive sponge.
8. Clean the heating element with a damp cloth or a cleaning brush to remove any food residues.
9. Make sure all the parts are clean and dry thoroughly before storage. Never store the air fryer when it is hot or wet.
10. Store the air fryer in its box or in a clean and dry place.

## **SPECIFICATIONS**

Digital touch control panel Air Fryer

Single basket and baking tray

Capacity: 5 Litres

10 pre-set menus for convenient operation

Adjustable temperature control from 40 to 200°C (100-400°F)

60 minutes timer to select a perfect cooking

Innovative dynamic airflow technology

Automatic shut off and signal when cooking is complete

Removable and dish-washable basket tray

Safety over-heating protection

Safety power cut off function when the outer pot is detached

Button guard feature

Non-Slip Feet

Cool-Touch handle

Power: 1500W. 220-240V" 50/60Hz

نصائح: إذا كانت الأوساخ عالقة في سلة التجربة ، أو قاع الإناء الخارجي ، فقم بملء الوعاء الخارجي بالماء الساخن مع بعض سائل الغسيل. ضع سلة القلي في القدر الخارجي واترك الوعاء الخارجي والسلة ينقعان لمدة ١٠ دقائق تقريباً.

٧. نظف الجزء الداخلي من الجهاز بالماء الساخن وإسفنجة غير كاشطة.
٨. نظف عنصر التسخين بقطعة قماش مبللة أو فرشاة تنظيف لإزالة أي من بقايا الطعام.
٩. تأكد من أن جميع الأجزاء نظيفة وجافة تمامًا قبل التخزين. لا تخزن أبدًا المقلاة الهوائية عندما تكون ساخنة أو رطبة. ١٠. قم بتخزين المقلاة الهوائية في علبتها أو في مكان نظيف و مكان جاف.

## مواصفات

- قلاية هوائية بلوحة تحكم رقمية تعمل باللمس
- سلة واحدة وصينية خبز
- السعة: ٥ لتر
- ١٠ قوائم محددة مسبقًا للتشغيل المريح
- تحكم في درجة الحرارة القابلة للتعديل من ٤٠ إلى ٢٠٠ درجة مئوية (١٠٠-٤٠٠ درجة فهرنهايت)
- مؤقت ٦٠ دقيقة لاختيار الطبخ المثالي
- تكنولوجيا تدفق الهواء الديناميكي المبتكرة
- إيقاف تشغيل تلقائي وإشارة عند اكتمال الطهي
- صينية سلة قابلة للإزالة وغسل الأطباق
- حماية السلامة من التسخين الزائد
- وظيفة قطع التيار الكهربائي الآمن عند فصل الوعاء الخارجي
- ميزة زر الحراسة
- قدم غير قابلة للانزلاق
- مقبض بارد الملمس
- القوة: ١٥٠٠ واط. ٢٢٠-٢٤٠ فولت ٦٠/٥٠ هرتز

ملاحظة: يمكن تغيير هذه القيم عن طريق الضغط على درجة الحرارة وأزرار الوقت القابل للتعديل قم بربط البرنامج بالضغط على زر البداية

١. سيضيء مصباح مؤشر الانقلاب ويصدر صوتاً عند انتهاء نصف وقت الطهي.  
اسحب الوعاء الخارجي من الجهاز بواسطة المقبض هز المكونات مباشرة ثم حرك الوعاء الخارجي مرة أخرى في المقلاة الهوائية.

تنبيه: لا تضغطي على زر تحرير السلة على المقبض أثناء الهز.

نصائح: يمكنك إخراج السلة من القدر الخارجي لتقليل الوزن. لكي تفعل هذا ، اسحب الوعاء الخارجي من الجهاز ، ضعه على مقاومة السطح للحرارة واضغط على زر التحرير على المقبض.

٢. سيصدر الجهاز صفيراً ثلاث مرات عندما ينتهي وقت الطهي ، هذا يعني أن عملية الطهي قد اكتملت. اسحب الوعاء الخارجي من الجهاز وضعه على سطح مقاوم للحرارة.

ملاحظة: إذا لم يكن هناك أي عملية في غضون ٥ دقائق بعد اكتمال الطهي ، فإن الجهاز سوف ينطفئ تلقائياً.

قوائم الطعام المُعدة مسبقاً ودليل الطبخ

١. نظف الجهاز بعد كل استخدام وقبل التخزين.
٢. يوجد طلاء غير لاصق على الوعاء الخارجي وسلة القلي. لا تستخدم الألوان المعدنية أو مواد التنظيف الكاشطة لتنظيفها ، فقد يؤدي ذلك إلى إتلاف الطلاء الغير لاصق.
٣. الوعاء الخارجي وسلة القلي آمان للغسل في غسالة الأطباق ، كما يمكنك استخدام غسالة صحون لتنظيفها.
٤. افصل المقلاة الهوائية من مقبس الطاقة واترك الجهاز يبرد تمامًا. أنت يمكنك أيضًا إزالة القدر الخارجي من الجهاز لتبريد الجهاز بسرعة.
٥. امسح الجزء الخارجي من مبيت الوحدة بقطعة قماش مبللة. لا تغمر الوحدة في الماء أو أي سائل آخر ولا تشطف تحت الماء الجاري.
٦. نظف القدر الخارجي وسلة القلي بالماء الساخن وبعض سائل الغسيل و اسفنجة غير كاشطة.

## قوائم الطعام المُعدة مسبقًا ودليل الطبخ

سيساعدك الجدول أدناه على الاختيار من بين ١٠ قوائم مختلفة معدة مسبقًا معروضة مع SY-AF550 والإعدادات الأساسية لأنواع طعامك.

ملاحظة: هذه الإعدادات هي مؤشرات فقط ، حيث ستكون تعديلات الوقت مطلوبة حسب حجم وشكل الأطعمة التي تطبخها.

بيتزا 	١٨. درجة مئوية - ١٠ دقائق	جمبري 	١٦. درجة مئوية - ٩ دقائق	البطاطس المقلية 	١٨. درجة مئوية - ٢٠ دقيقة
رغيف الخبز 	١٦. درجة مئوية - ٥٥ دقيقة	لحم خنزير مقعد 	١٨. درجة مئوية - ١٢ دقيقة	شريحة لحم 	١٨. درجة مئوية - ١٦ دقيقة
خضروات كبيرة 	١٨. درجة مئوية - ٢٥ دقيقة	الدجاج 	٢٠. درجة مئوية - ٢٧ دقيقة	سمك 	١٨. درجة مئوية - ١٧ دقيقة
خضروات صغيرة 	١٨. درجة مئوية - ١٠ دقائق				

نصائح	درجة الحرارة (درجة مئوية)	زمن (دقيقة)	الحد الأدنى إلى الأقصى. مقدار (غرام)	المكونات
رج	٢٠.	١٣-٢٢	٣٠٠-٥٠٠	بطاطس مجمدة رقيقة
رج	٢٠.	١٥-٢٢	٣٠٠-٥٠٠	بطاطس مجمدة سميكة
اقلب	١٨.	٢٥-٣٠	٣٠٠-٥٠٠	ناجتس دجاج مجمد
	١٦.	٨-١٥	٣٠٠-٥٠٠	جمبري
اقلب	١٨.	٢٠-٢٥	٣٠٠-٥٠٠	ستيك مجمد
اقلب	١٨.	١٥-٢٠	٣٠٠-٥٠٠	يقطع
	١٦.	١٨-٢٥	٣٠٠-٥٠٠	كرواسون

٧. أثناء عملية الطهي ، يمكنك الضغط على زر الإيقاف المؤقت II لإيقاف الجهاز ، سيتوقف المؤقت ويظهر الوقت المتبقي. اضغط على هذا الزر مرة أخرى لمواصلة عملية الطهي.
٨. اضغط على زر القائمة لتحديد البرامج الافتراضية للتشغيل المريح. تعرض الشاشة البرامج برموز واضحة.

ملاحظة: إذا لم يكن هناك عملية خلال ٥ دقائق من عملية الطهي ، فسيينطفئ الجهاز بشكل تلقائي.

٩. تحقق مما إذا كانت المكونات جاهزة. إذا لم يكونوا جاهزين بعد ، حرك الوعاء الخارجي إلى المقلاة الهوائية واضبط المؤقت لبضع دقائق إضافية في نفس الوقت تحت نفس درجة الحرارة.
١٠. لإزالة المكونات الصغيرة مثل البطاطس المقلية ، اضغط على زر تحرير السلة
- أ. وارفع السلة من الوعاء الخارجي. أفرغ السلة في وعاء أو
- ب. على طبق لإزالة المكونات الكبيرة أو الهشة ، استخدم زوجًا من الملاقط لرفع المكونات خارج السلة ويوضع في وعاء أو على طبق.

ملحوظة: لا تقلب السلة رأسًا على عقب مع بقاء القدر الخارجي متصلًا بها ، كأي كمية زائدة سوف يتسرب الزيت المتجمع في قاع الإناء الخارجي إلى المكونات.

تنبيه: بعد القلي بالهواء الساخن ، تصبح سلة القلي والوعاء الخارجي والأطعمة المطبوخة ساخنة. يجب توخي الحذر الشديد عند التعامل مع سلة القلي الساخنة / القدر الخارجي.

## نصائح

- تتطلب المكونات الأصغر عادة وقت تحضير أقصر قليلًا من المكونات الأكبر.
- للحصول على أفضل نتائج للأطعمة الصغيرة مثل البطاطس المقلية وحلقات البصل وقطع الدجاج ، رجها لخلط الطعام في السلة في منتصف مدة الطهي. هذا يمكن أن يساعد لمنع المكونات المقلية بشكل غير متساو.
  - أضف بعض الزيت إلى البطاطس الطازجة للحصول على نتيجة مقرمشة. أقلبي مكوناتك في المقلاة الهوائية في غضون بضع دقائق بعد إضافة الزيت. لا تعد المكونات دهنية للغاية مثل النقانق في المقلاة الهوائية. الوجبات الخفيفة التي يمكن تحضيرها بالفرن يمكن أيضًا تحضيرها في المقلاة الهوائية

## واقى أمان حراري

يحتوي الجهاز على جهاز أمان يحمي الجهاز من الحرارة الزائدة. إذا أوقف الجهاز نفسه ولم يقم بتشغيل نفسه مرة أخرى ، فافصله من التيار الكهربائي وانتظر حوالي ١٥ دقيقة قبل إعادة توصيله. إذا فشل في ذلك قم بتشغيله مرة أخرى ، خذها إلى إحدى خدمات المساعدة الفنية المعتمدة.

### PD-LSARFR استخدام

١. اسحب الوعاء الخارجي بحذر من المقلاة الهوائية بمقبض السلة.

٢. ضع طعامك في سلة القلي.

ملاحظة: لا تتجاوز الحد الأقصى. مستوى الدلالة.

٣. حرك الوعاء الخارجي مرة أخرى في المقلاة الهوائية.

لا تستخدم القدر الخارجي أبدًا بدون سلة القلي عليه

تنبيه: لا تلمس القدر الخارجي أثناء الاستخدام وفي بعض الأوقات بعد الاستخدام ، حيث تصبح ساخنة جدًا. أمسك القدر الخارجي فقط من المقبض. ملاحظة: لا يمكن للجهاز العمل حتى يتم إغلاق الإناء الخارجي تمامًا.

٤. قم بتوصيل الجهاز بمقبس الطاقة وسيضيء زر الطاقة باللون الأبيض. اضغط على هذا الزر ، ستضيء شاشة التحكم. تظهر الشاشة ١٥ دقيقة و ١٨٠ درجة مئوية كأعداد افتراضي. اضغط على زر التبديل لتحديد ملف الوظيفة واضغط على الزر " لضبط الوقت ودرجة الحرارة وفقًا للمكونات. (راجع "الإعدادات" لتحديد درجة الحرارة الصحيحة و وقت الطبخ)

٥. اضغط على زر البدء أو البدء تشغيل الجهاز ، أثناء عملية التشغيل ، سوف يتم تشغيل وإطفاء ضوء مؤشر التسخين بانتظام مما يشير إلى تشغيل وإيقاف تشغيل تسخين العنصر للحفاظ على درجة الحرارة المحددة.

ملاحظة: إذا لم يتم تشغيل الجهاز خلال ٥ دقائق ، فسيدخل الجهاز وضع الاستعداد ، اضغط على زر الطاقة لإضاءة الشاشة مرة أخرى.

٦. سوف ينطفئ رمز "MIN" خلف العداد عندما تكون هناك دقيقة واحدة متبقية فقط ووقت الطهي سوف يعد تنازليًا من ٦٠ ثانية إلى ٠ عند اكتمال عملية الطهي ، سيصدر الجهاز صفييرًا لمدة ثلاث مرات وسيظهر الإعداد الافتراضي على الشاشة.

## قبل الاستخدام الأول

١. قم بإزالة جميع مواد التعبئة والملصقات والملصقات.
٢. نظف سلة القلي والوعاء الخارجي بالماء الساخن وبعض سائل الغسيل و اسفنجية غير كاشطة. لا تستخدم أي مواد تنظيف كاشطة لأن هذا سوف يحدث تلف بالجهاز.

**ملاحظة:** يمكنك أيضًا تنظيف هذه الأجزاء في غسالة الأطباق.

٣. لا تغمر جسم المقلاة الهوائية في الماء.
٤. امسح الجهاز من الداخل والخارج بقطعة قماش ناعمة مبللة وجفف جيدًا.

**ملاحظة:** لا تحتاج إلى غمر الوعاء الخارجي بالزيت أو دهون القلي مثل هذا الجهاز يعمل على الهواء الساخن.

## استعد للاستعمال

١. ضع المقلاة الهوائية على سطح أفقي ثابت. لا تضع الجهاز على الأسطح غير المقاومة للحرارة.
٢. ضع سلة القلي في القدر الخارجي ، ثم أدخل القدر الخارجي في المقلاة الهوائية.
٣. تأكد من أن سلك الطاقة بطول كافٍ لمقبس الطاقة ومن وجوده ما يكفي من دوران الهواء الجيد حول المنتج.
٤. سخن المقلاة الهوائية لمدة ٣ دقائق تحت درجة الحرارة القصوى قبل وضع المكونات في سلة القلي.

## تحذير

- لا تضعه على سطح غير مقاوم للحرارة.
- تأكد من وجود مساحة خالية لا تقل عن ٣٥ سم في جميع أنحاء الهواء المقلاة.
- لا تملأ الإناء الخارجي بالزيت أو بأي سائل آخر. لا تضع أي شيء في الجزء العلوي من الجهاز.
- سوف تتعطل المقلاة الهوائية في حالة تغطية فتحة الهواء.



## نظرة عامة على المنتج



١



٢

٣








٤

٥

٦



- زر الطاقة 
- زر البدء / الإيقاف المؤقت 
- زر القائمة 
- زر تبديل الوقت / درجة الحرارة 
- زر للتعديل 

- ١. لوحة التحكم
- ٢. منفذ الهواء
- ٣. سلك الطاقة
- ٤. القدر الخارجي
- ٥. سلة القلي
- ٦. مقبض

٧. لا تستخدم في الهواء الطلق أو على سطح مبلل.
٨. لا يُنصح باستخدام الملحقات الإضافية وألا يتم بيعها بواسطة الشركة المصنعة للجهاز فقد تسبب في حدوث صدمة كهربائية أو إصابة.
٩. لا تدع السلك يتدلى على حافة الطاولة أو العداد أو يلامس سطحًا ساخنًا.
١٠. احتفظ بالجهاز والكبل بعيدًا عن متناول الأطفال دون سن ٨ سنوات.
١١. لا تضعه على موقد غاز أو كهربائي ساخن أو بالقرب منه ، أو في فرن ساخن.
١٢. يجب توخي الحذر الشديد عند تحريك جهاز يحتوي على زيت ساخن أو سوائل أخرى.
١٣. لا تستخدم الجهاز لغير الغرض المقصود.
١٤. لقطع الاتصال ، اضغط على زر الطاقة لقطع التيار الكهربائي. ثم قم بإزالة القابس من مقبس الحائط.
١٥. لا تضع الجهاز بمحاذاة الحائط أو بجوار الأجهزة الأخرى مباشرة.
١٦. اترك ما لا يقل عن ٣٥ سم من المساحة الحرة حول الجهاز عند الاستخدام.
١٧. لا تقم بتغطية مدخل الهواء أو المخرج أثناء تشغيل الجهاز.
١٨. (تنبيه: سطح ساخن!) الأسطح عرضة للتسخين أثناء الاستخدام.
١٩. تأكد من أن سلة القلي مغلقة في مقدمة القدر الخارجي – كلاً من السنة مقبض سلة القلي يجب إدخالها بالكامل في الفتحات الموجودة أعلى الجزء الخارجي للوعاء.
٢٠. تأكد دائمًا من أن القدر الخارجي مغلق تمامًا ، مع قفل مقبض سلة القلي بشكل آمن في الوعاء الخارجي ، أثناء تشغيل المنتج.

**ملاحظة: لن تعمل المقلاة الهوائية ما لم يتم إغلاق الوعاء الخارجي بالكامل.**  
**الحذر: بعد القلي بالهواء الساخن ، يصبح القدر الخارجي وسلة القلي والأطعمة المطبوخة ساخنة. يجب توخي الحذر الشديد عند التعامل مع القدر الخارجي الساخن / سلة القلي.**

## أهلا بك

شكراً لشرائك المقلاة الهوائية الجديدة PD-LSARFR. قبل استخدام هذا المنتج ، من المهم قراءة دليل التعليمات هذا بعناية. استخدم المنتج فقط كوصف ولغرض محدد. احتفظ بهذا الدليل في مكان آمن. إذا سلمت هذا المنتج إلى أي شخص آخر ، تأكد من تمرير جميع الوثائق ذات الصلة لهذا المنتج.

### معلومات السلامة الهامة

عند استخدام الأجهزة الكهربائية ، يجب دائماً اتباع احتياطات السلامة الأساسية لتقليل مخاطر النيران ، الصدمات الكهربائية و / أو إصابة الأشخاص ، بما في ذلك المخاطر التالية:

1. يمكن استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال الذين تتراوح أعمارهم بين ٨ سنوات وما فوق والأشخاص الذين لديهم انخفاض بالقدرات الجسدية أو الحسية أو العقلية أو نقص الخبرة والمعرفة ، إذا تم منحهم الإشراف أو التعليمات فيما يتعلق باستخدام المنتج بطريقة آمنة وفهم المخاطر التي تنطوي عليها. لا يجب على الأطفال العب بالجهاز. يجب ألا يتم التنظيف والصيانة من قبل الأطفال ما لم يتجاوزوا ٨ سنوات من العمر ويخضعون تحت الإشراف. يجب مراقبة الأطفال للتأكد من أنهم لا يلعبون بالجهاز.
2. لا تلمس السطح الساخن. استخدم الأيدي أو المقابض. استخدم قفازات الفرن أو حاملات الحمام.
3. لا ينبغي أن يقوم الأطفال بالتنظيف وصيانة المستخدم إلا إذا كانوا أكبر من ٨ سنوات وتحت الإشراف والمراقبة.
4. للحماية من خطر التعرض لصدمة كهربائية ، لا تغمر الجهاز أو السلك أو القابس في الماء أو سائل آخر.
5. افصله من المنفذ في حالة عدم استخدامه وقبل التنظيف. اتركه ليبرد من قبل وضع أو أخذ الأجزاء ، وقبل تنظيف الجهاز.
6. لا تقم بتشغيل أي جهاز به سلك أو قابس تالف أو بعد تعطل الجهاز ، أو السقوط أو التلف بأي شكل من الأشكال. تبديل سلك الإمداد والإصلاحات يجب أن تتم من قبل الشركة المصنعة ووكيل خدماتها ، أو الأشخاص المؤهلين بالممثل من أجل تجنب المخاطر. أحضره إلى فني مؤهل للفحص أو الإصلاح أو التعديل الميكانيكي

porodo  
LIFESTYLE



قلاية هوائية متقدمة

اختيار صحي ومناسب

PD-LSARFR-BK