

PORODO
LIFESTYLE



Porodo Lifestyle

خلاط ثنائي الوضع مقاوم للانسكاب

SKU: PD-LFST073

٢	تعليمات السلامة
٣	منظر تخطيطي
٤	المواصفات
٤	قبل الاستخدام الأول
٤	تعليمات الاستخدام
٦	أمثلة الوصفات
٧	التنظيف والصيانة
٧	تعليمات التخزين
٨	نصائح
٩	التخلص من النفايات
١٠	الضمان
١٠	اتصل بنا

قبل استخدام المنتج، يرجى قراءة دليل المستخدم هذا بعناية لضمان الاستخدام الصحيح والحفاظ عليه بشكل آمن للرجوع إليه في المستقبل.

تعليمات السلامة

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

١. اقرأ جميع التعليمات.
٢. تأكد من أن جهد المخرج يطابق الجهد المحدد على ملصق تصنيف الجهاز.
٣. لا تشغل الخلاط إذا كان به سلك أو قابس تالف، أو إذا كان به عطل أو إذا سقط أو تعرض للتلف بأي شكل من الأشكال. في مثل هذه الحالات، خذ الجهاز إلى أقرب مركز خدمة معتمد للفحص أو الإصلاح أو التعديل.
٤. لا تترك الخلاط دون مراقبة أثناء تشغيله.
٥. الإشراف الدقيق ضروري عند استخدام أي جهاز من قبل الأطفال أو بالقرب منهم.
٦. افصل الخلاط عن المخرج عندما لا يكون قيد الاستخدام، وقبل توصيل أو إزالة الأجزاء، وقبل التنظيف.
٧. قد يؤدي استخدام ملحقات غير موصى بها من قبل الشركة المصنعة إلى نشوب حريق أو صدمة كهربائية أو إصابة.
٨. قم بإزالة المضارب أو خطافات العجين أو الخفاقات من الخلاط قبل الغسيل.
٩. لا تضع الخلاط على أو بالقرب من موقد غاز أو كهربائي ساخن، أو في فرن ساخن.
١٠. تأكد دائمًا من ضبط التحكم على وضع إيقاف التشغيل قبل توصيل الجهاز بمأخذ الحائط. لفصله، قم بإيقاف تشغيل التحكم ثم قم بإزالة القابس من مأخذ الحائط.
١١. تجنب ملامسة الأجزاء المتحركة عندما يكون الجهاز قيد الاستخدام.
١٢. أبعد يديك وملابسك وأوانيك عن الخلاط أثناء التشغيل لمنع الإصابة وتلف الخلاط.
١٣. تحذير: لمنع الصدمات الكهربائية، لا تغمر الخلاط في الماء أو السوائل الأخرى.
١٤. استخدم الخلاط للأغراض المخصصة له فقط.
١٥. لا تقم بمعالجة الأطعمة في درجات حرارة تتجاوز ٧٠ درجة مئوية (١٥٨ درجة فهرنهايت).
١٦. يمكن استخدام الجهاز من قبل الأطفال الذين تبلغ أعمارهم ٨ سنوات فأكثر، والأشخاص الذين يعانون من ضعف القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية، أو قلة الخبرة والمعرفة، إذا كانوا تحت الإشراف أو تلقوا تعليمات بشأن الاستخدام الآمن للجهاز وفهموا المخاطر المرتبطة به.

١٧. لا ينبغي للأطفال اللعب بالجهاز.

١٨. لا ينبغي للأطفال القيام بأعمال التنظيف والصيانة إلا إذا كانوا أكبر من ٨ سنوات وتحت إشرافهم.

١٩. احفظ الجهاز وسلكه بعيدًا عن متناول الأطفال والرضع والحيوانات الأليفة.

٢٠. لا تترك السلك معلقًا على حافة الطاولة أو المنضدة، أو يلامس الأسطح الساخنة، بما في ذلك الموقد.

٢١. لا تستخدم الجهاز في الهواء الطلق.

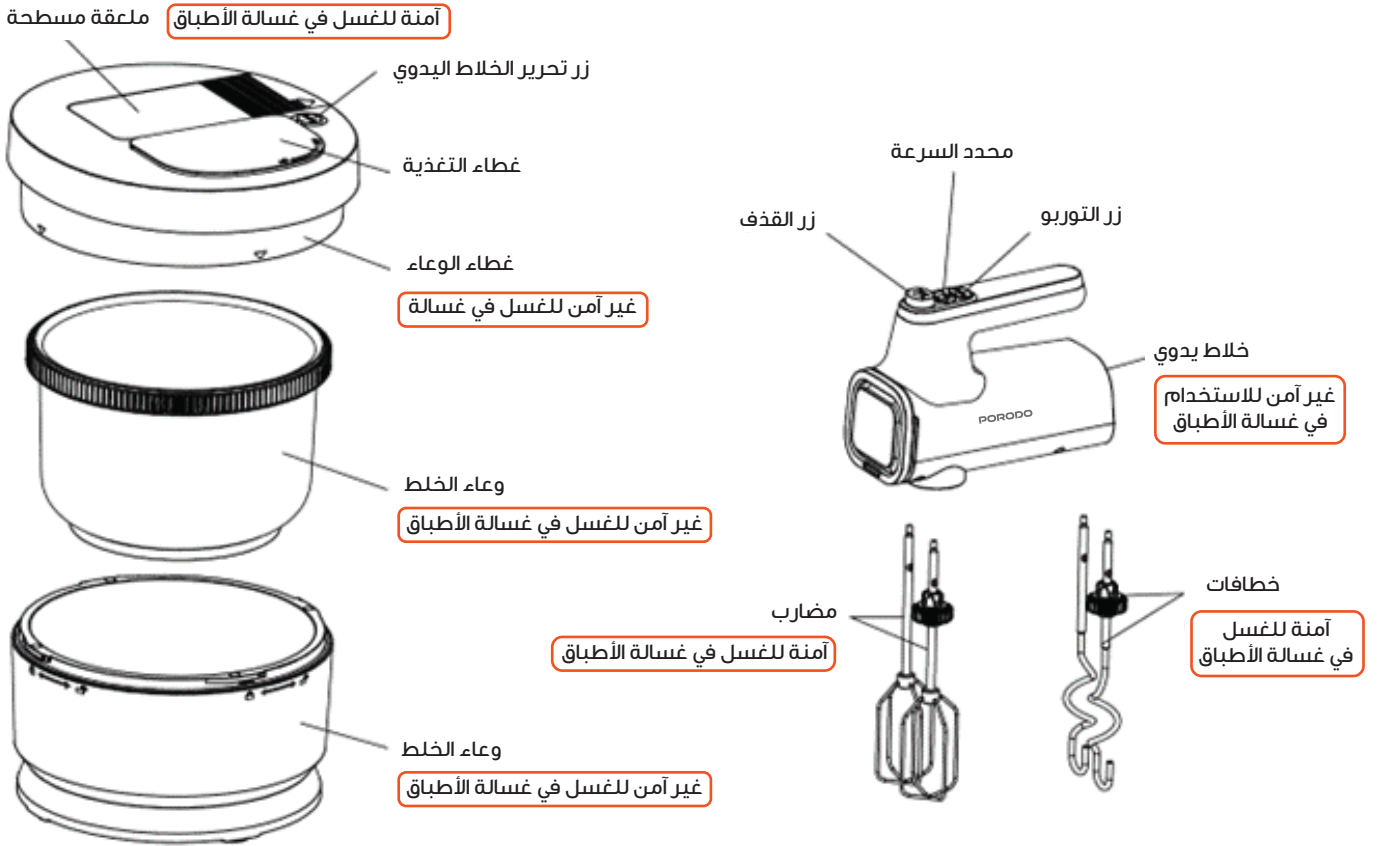
٢٢. ضع الجهاز دائمًا على سطح ثابت ومستو.

٢٣. لا تشغل الجهاز داخل خزانة.

٢٤. تأكد من وجود تهوية مناسبة حول الجهاز.

٢٥. احفظ هذه التعليمات للرجوع إليها في المستقبل.

منظر تخطيطي



الجهد المقدر	٢٢٠-٢٤٠ فولت
التردد المقدر	٥٠-٦٠ هرتز
الطاقة المقدرة	٣٠٠ واط
قابس الطاقة	قابس ثلاثي الدبابيس في المملكة المتحدة
وزن المنتج	٢,٠٨ كجم
أبعاد المنتج	٣١٢ x ٢٤٥ x ٢٦٨ مم

قبل الاستخدام الأول

١. قبل تجميع الخلاط، اغسل الخطافات، والمضارب، وغطاء الوعاء، ووعاء الخلط الداخلي، ووعاء الخلط الخارجي في ماء دافئ ثم جففها جيدًا.
٢. تأكد من فصل سلك الطاقة عن مأخذ الطاقة وضبط محدد السرعة على الوضع "٠".
٣. حدد الملحقات المناسبة بناءً على مهمة الخلط في متناول اليد.
٤. استخدم المضارب لخلط المكونات المختلفة، أو لخفق بياض البيض أو الكريمة.
٥. استخدم خطافات العجين لعجن العجين.
٦. أدخل الملحقات المختارة في المقابس المقابلة لها في الخلاط.

ملاحظة:

١. يجب أن يتوافق كل نوع من الملحقات بشكل صحيح مع المقبس المخصص له. يجب إدخال الملحق المزود بترس في المقبس الأكبر لوحدة المحرك، والآخر في المقبس الأصغر.
٢. تأكد من إدخال المضارب أو خطافات العجين بالكامل في مكانها؛ فقد يؤدي عدم القيام بذلك إلى عدم عمل الجهاز بشكل صحيح.
٣. لا تستخدم أنواعًا مختلفة من الملحقات في نفس الوقت.

تعليمات الاستخدام

١. ضع الجهاز على سطح عمل ثابت ومسطح.
٢. ثبت المضارب أو الخطافات المناسبة في الخلاط اليدوي.
٣. لخلط المكونات في وعاء الخلط الداخلي، أضف المكونات إلى وعاء الخلط الداخلي.
٤. تأكد من أن الكمية الإجمالية للمكونات لا تتجاوز ٢ لتر لمنع الانسكاب أثناء الخلط، وحافظ على الوزن الإجمالي للمكونات أقل من ١,٢ كيلوجرام.

٥. للخلط اليدوي، يمكنك استخدام وعاء الخلط الداخلي أو الخارجي، مع الحرص على عدم تجاوز ٢,٥ لتر أو ١,٥ كيلوجرام من المكونات، لمنع الفائض وتجنب إتلاف الجهاز.
٦. أدخل وعاء الخلط الداخلي في وعاء الخلط الخارجي.
٧. ضع غطاء الوعاء على وعاء الخلط الخارجي وأدره في اتجاه عقارب الساعة لتأمينه في وضع القفل.
٨. أزل الملعقة قبل توصيل الخلاط اليدوي.
٩. قم بمحاذاة الفتحات الموجودة في الجزء السفلي من الخلاط اليدوي مع عروات القفل الموجودة على غطاء الوعاء، ثم اضغط لأسفل على المقبض حتى يتم قفل الخلاط في مكانه بصوت نقرة.
١٠. لفصل الخلاط اليدوي، اضغط مع الاستمرار على زر التحرير وارفع وحدة المحرك.
١١. تأكد من أن محدد السرعة في وضع "٠" قبل توصيل الجهاز بمصدر الطاقة.
١٢. اضبط محدد السرعة على الإعداد المفضل لديك. تتوفر ستة إعدادات للسرعة، وللحصول على أقصى سرعة، اضغط على زر Turbo. تحذير: لا تدخل السكاكين أو الملاعق المعدنية أو الشوك أو غيرها من الأجسام المعدنية في الوعاء أثناء تشغيله.
١٣. أثناء عملية الخلط، قد تلاحظ التصاق بعض المكونات مثل الدقيق بالجزء الداخلي من الوعاء. لتحقيق أفضل النتائج، أوقف تشغيل الجهاز وكشط الدقيق من الجدران الداخلية للوعاء باستخدام ملعقة بلاستيكية.
١٤. يجب ألا يتجاوز الحد الأقصى لوقت التشغيل لكل دورة ٥ دقائق.
١٥. تأكد من ترك الجهاز يبرد إلى درجة حرارة الغرفة أو لمدة ساعة على الأقل قبل بدء دورة أخرى لمنع أي ضرر.
١٦. عند اكتمال الخلط، قم بتدوير محدد السرعة إلى الإعداد "٠" وافصل الجهاز عن مأخذ الطاقة.
١٧. لإزالة الخلاط اليدوي، اضغط على زر التحرير وارفعه بعيدًا. أمسك المضارب أو الخطافات بإحكام بيد واحدة بينما تضغط بقوة على زر الإخراج باليد الأخرى لفصلها. ملاحظة: تأكد من ضبط محدد السرعة على الوضع "٠" قبل إزالة أي ملحقات.
١٨. لإزالة غطاء الوعاء، قم بتدويره عكس اتجاه عقارب الساعة إلى وضع الفتح ثم ارفع الغطاء وأخرج وعاء الخلط الداخلي من وعاء الخلط الخارجي.
١٩. إذا لزم الأمر، استخدم ملعقة بلاستيكية لكشط أي جزيئات طعام زائدة من المضارب أو الخطافات.

٢. يمكن استخدام الخلاط اليدوي بشكل مستقل بمجرد إزالته. يمكن أيضًا استخدام أوعية الخلط الداخلية والخارجية بشكل منفصل أو تكديسها معًا للاستخدام.

تحذير: لا تستخدم أبدًا الزجاج أو أي مواد هشة أخرى كحاويات، حيث يمكن أن تنكسر وتشكل خطر الإصابة.

أمثلة الوصفات

[أ] الكيك

المكونات:

بيض ٥ قطع، دقيق ٩٠ جرام، زيت ٤٠ جرام، حليب ٤٠ جرام، سكر ناعم ١٥٠ جرام، مسحوق الخميرة ٣ جرام (اتبع دليل التعليمات)

التعليمات:

١. افصلي بياض البيض عن صفاره.
٢. ضعي بياض البيض في وعاء. اربطي المضارب بالخلط وشغليه بسرعة ٦ لمدة ٤ دقائق لخفق بياض البيض.
٣. أضيفي تدريجيًا ٦٠ جرامًا من السكر الناعم الحبيبي على ثلاث دفعات (كل دفعة حوالي ٢٠ جرامًا) أثناء عملية الخلط.
٤. في وعاء آخر، امزجي صفار البيض، و٤٠ جرامًا المتبقية من السكر الناعم الحبيبي، والزيت، والحليب. اربطي المضارب وشغلي الخلاط بسرعة ٢ لمدة دقيقة واحدة لخلط المكونات جيدًا.
٥. أضيفي الدقيق إلى الخليط من الخطوة ٣.
٦. شغلي الخلاط بسرعة لمدة دقيقة واحدة للتأكد من دمج الدقيق بالتساوي.
٧. اطوي بياض البيض المخفوق برفق في الخليط من الخطوة ٣ باستخدام الخلاط بسرعة لمدة دقيقة أخرى لخلط كل شيء بسلاسة.
٨. اسكبي الخليط النهائي في قالب الكيك واخبزيه في فرن مسخن مسبقًا لمدة ٣٠ دقيقة.

[ب] الخبز

المكونات:

دقيق القمح ٥٠٠ جرام، ملح ٧ جرام، سكر أبيض ١٤ جرام، زبدة مذابة (٨٠٪ دهون) ١٤ جرام، ماء دافئ ٨٥ جرام (يجب أن تكون درجة الحرارة ٤٠ ± ٢ درجة مئوية أو حسب توصية الشركة المصنعة للخميرة)، مسحوق الخميرة ٥ جرام (وفقًا لدليل التعليمات).

تعليمات:

١. في وعاء الخلط، امزجي الزبدة المذابة والسكر الأبيض ومسحوق الخميرة والملح والماء الدافئ.
 ٢. اخلطي جيدًا لإذابة المكونات الجافة.
 ٣. أضيفي دقيق القمح إلى الوعاء مع الخليط الرطب.
 ٤. اربطي خطاف العجين بالخلاط وشغلي الجهاز بسرعة ه لمدة ٤ دقائق تقريبًا حتى يتم عجن العجين جيدًا.
 ٥. اتركي العجين يرتفع لمدة ٤٥ دقيقة عند ٣٥ درجة مئوية.
 ٦. اخبزي العجين المرتفع في فرن محمصة.
- ملاحظة:** عند صنع الخبز، تأكدي من أن كمية الدقيق لا تتجاوز ٥٠٠ جرام. يمكن أن يؤدي استخدام كمية زائدة من الدقيق إلى إتلاف الجهاز.

التنظيف والصيانة

١. تأكد من فصل الجهاز عن التيار الكهربائي وتبريده تمامًا قبل البدء في أي تنظيف.
 ٢. امسح السطح الخارجي للخلاط بقطعة قماش مبللة، ثم قم بتلميعه باستخدام قطعة قماش ناعمة وجافة.
 ٣. امسح برفق أي جزيئات طعام من سلك الطاقة.
 ٤. افصل أوعية الخلط الداخلية والخارجية عن الجهاز. اغسلها بالماء وجففها بقطعة قماش، ثم أعد توصيلها بالخلاط.
 ٥. اغسل المضارب وخطافات العجين بالماء الدافئ والصابون، ثم جففها بقطعة قماش. لاحظ أن وعاء الخلط الداخلي والمضارب وخطافات العجين آمنة للغسل في غسالة الأطباق.
- تحذير:** لا تغمر الخلاط اليدوي أو غطاء الوعاء أو وعاء الخلط الخارجي في الماء أو أي سائل آخر.
- تحذير:** يجب إجراء أي صيانة تتجاوز ذلك بواسطة ممثل خدمة معتمد.

تعليمات التخزين

١. أدخل الخلاط اليدوي مع توجيهه مقبضه لأسفل في وعاء الخلط الداخلي، كما هو موضح في الشكل أ. يمكن لف سلك الطاقة حول جسم الخلاط لتخزينه بشكل منظم.

٢. ضع وعاء الخلط الداخلي، الذي يحتوي الآن على الخلاط اليدوي، في وعاء الخلط الخارجي.

٣. قم بتدوير غطاء الوعاء وثبته على وعاء الخلط الخارجي كما هو موضح في الشكل ٢.

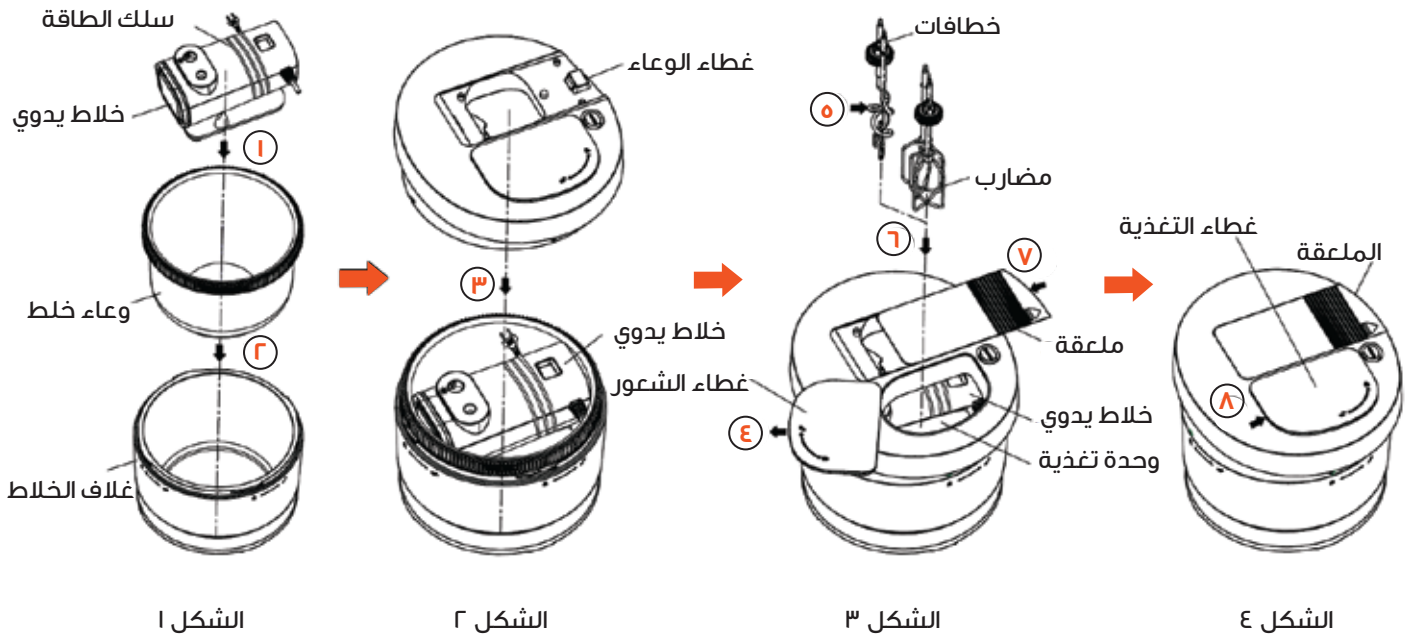
٤. راجع الشكل ٣ لفتح غطاء التغذية.

٥. كما هو موضح في الشكل ٣، ضع المضارب والخطافات رأسًا على عقب، ثم أدخلها بالتتابع من خلال منفذ التغذية إلى وعاء الخلط الداخلي.

٦. إذا أعاق الخلاط اليدوي منفذ التغذية، فاضبط موضعه وفقًا لذلك لاستيعاب تخزين المضارب والخطافات داخل الوعاء.

٧. ادفع الملعقة إلى موضعها كما هو موضح في الشكل ٣ لتثبيتها على غطاء الوعاء.

٨. باتباع التعليمات الموجودة في الشكل ٤، أغلق غطاء التغذية لضمان تخزين الجهاز بالكامل بطريقة مقاومة للغبار.



نصائح

١. يجب أن تكون المكونات مثل الزبدة والبيض في درجة حرارة الغرفة قبل البدء في الخلط. ضع هذه المكونات في الخارج مسبقًا لتسخينها.

٢. لتجنب شظايا قشر البيض أو استخدام البيض الفاسد في وصفاتك، قم بكسر البيض في وعاء منفصل أولاً قبل إضافته إلى الخليط.

٣. امزج المكونات فقط حتى تتجانس مع بعضها البعض وفقًا لما توصي به الوصفة. بالنسبة للمكونات الجافة، امزجها حتى تمتزج جيدًا واستخدم إعداد السرعة المنخفضة.
٤. انتبه إلى أن التغيرات الموسمية في درجات الحرارة، ودرجة حرارة المكونات، واختلافات الملمس من مناطق مختلفة يمكن أن تؤثر جميعها على أوقات الخلط والنتائج. على سبيل المثال، درجة حرارة الماء المثالية لصنع الخبز هي ٤٠ ± ٢ درجة مئوية، مما يساعد على تكوين العجين بشكل أسرع. بالنسبة للكريمة المخفوقة، حافظ على درجة الحرارة عند حوالي ٨ ± ١ درجة مئوية.
٥. ابدأ دائمًا في الخلط بسرعات بطيئة وزد السرعة تدريجيًا إلى السرعة الموصي بها في الوصفة.
٦. عند إضافة السوائل الساخنة، افعل ذلك بكميات صغيرة لتقليل خطر الانسكاب.
٧. أدخل المكونات في وعاء الخلط بالترتيب المحدد في الوصفة.
٨. إذا سقط جسم مثل ملعقة مسطحة عن طريق الخطأ في الوعاء أثناء تشغيل الخلاط، فقم فورًا بتحويل محدد السرعة إلى إعداد "٠" ثم قم بإزالة الجسم.
٩. لتسهيل التنظيف، أزل المضارب واشطفها فورًا بالماء الدافئ بعد الاستخدام.
١٠. إذا لم يتم خلط بعض المكونات بشكل كافٍ، فأوقف تشغيل الجهاز واستخدم ملعقة بلاستيكية لدفع المكونات نحو منتصف الوعاء، ثم أعد تشغيل الخلاط لمواصلة العمل.
١١. إذا كان من الصعب خلط بعض المكونات بسبب قلة عددها بحيث لا يمكن العمل بها بشكل فعال باستخدام الخلاط القائم، فافصل الوحدة الرئيسية عن سرج الرأس واستخدمها كخلاط يدوي لتحسين التحكم وكفاءة الخلط.

التخلص من المنتج

لا يجوز التخلص من هذا المنتج كنفایات منزلية غير مصنفة. من المهم فصل هذه النفایات من أجل معالجتها وإعادة تدويرها بشكل صحيح وفقًا للوائح إدارة النفایات المحلية.



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**