

**PORODO**  
**LIFESTYLE**



**Porodo Lifestyle**

**محضرة لحوم ومفرمة لحم**

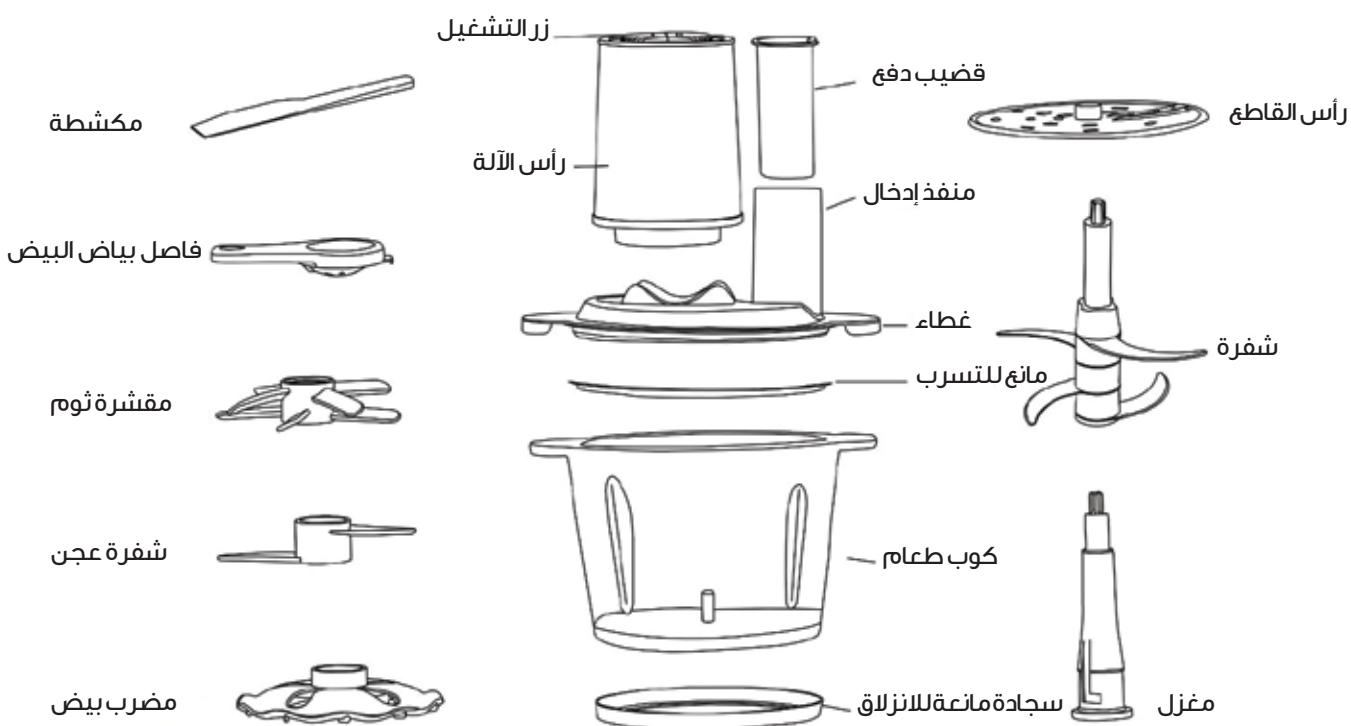
SKU: PD-LFST044

١	احتياطات الاستخدام الآمن
٢	العرض التخطيطي
٣	استخدام وظيفة المفرمة
٤	استخدام وظيفة التقطيع
٥	استخدام وظيفة خرق البيض
٥	استخدام وظيفة التقشير
٦	استخدام وظيفة خلط العجين
٦	جدول التشغيل
٧	المواصفات
٨	دليل الصيانة
٨	التخلص من المنتج
٩	الضمان
٩	اتصل بنا

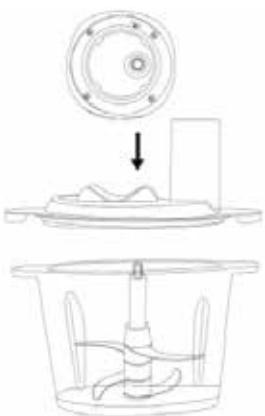
قبل استخدام المنتج، يرجى قراءة دليل المستخدم هذا بعناية لضمان الاستخدام الصحيح والحفاظ عليه بشكل آمن للرجوع إليه في المستقبل.

## احتياطات الاستخدام الآمن

١. افصل الطاقة دائمًا قبل فك أو تركيب أو تعديل أي جزء من المنتج.
٢. افحص سلك الطاقة والأجزاء الأخرى بحثًا عن أي تلف قبل الاستخدام. في حالة تلفه، توقف عن استخدام المنتج واتصل بمركز خدمة على الفور. لا تحاول إصلاحه بنفسك.
٣. تأكد من تركيب سكين الفرم بشكل صحيح وإمكانية استخدامه بحرية قبل إضافة المكونات.
٤. لا تشغّل المنتج بدون مكونات في الكوب أو إذا كان محملاً بشكل زائد.
٥. لا تُضِّف مكونات تتجاوز درجة حرارتها ٥ ± درجة مئوية في الكوب. تجنب استخدام المنتج أو تعقيمه في الميكروويف لمنع كسر الكوب.
٦. هذه الآلة غير مناسبة لتجهيز الأطعمة الصلبة، مثل حبوب البن وفول الصويا المجفف والمكونات الممااثلة.
٧. شغّل المنتج وفقاً لوقت التشغيل المحدد. يجب ألا يتجاوز التشغيل المستمر ١٥ ثانية. إذا لم يتحقق التأثير المطلوب، فحرر الزر واترك الجهاز يبرد لمدة ١ إلى ٢ ثانية.
٨. انتظر حتى يتوقف المحرك والشفرة عن الدوران، وتأكد من فصل الطاقة، ثم أزل المحرك.
٩. إذا توقف المنتج عن العمل أثناء التشغيل، فذلك بسبب حماية المحرك من الحرارة الزائدة. افصل الطاقة واتركه يبرد لمدة ٢-٣ دقائق قبل استخدامه مرة أخرى.
١٠. لا تغمر المحرك في الماء أو أي سوائل أخرى.
١١. لا تستخدم سوائل أكاليل (مثل البنزين) للتنظيف المنتج.
١٢. لا تضع أي أجزاء من هذا المنتج في غسالة الأطباق.
١٣. خذن الجهاز بعيداً عن متناول الأطفال. هذا المنتج غير مناسب للاستخدام من قبل الأطفال أو الأشخاص ذوي الإعاقات أو الأضطرابات العقلية.
١٤. هذا الجهاز للاستخدام الشخصي أو العائلي فقط، وليس للأغراض التجارية.



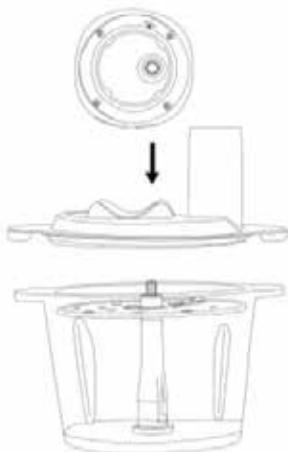
## استخدام وظيفة المفرمة



١. قبل استخدام المنتج، نُظف جميع الأجزاء التي تلامس الطعام جيداً.
٢. وصل الطاقة، ثم اضغط على الزر لبدء التشغيل. حَرِّزْ الزر لإيقاف التشغيل.
٣. انزع الأوتار والعظام والجلود من اللحم قبل تجهيزه.
٤. أدخل سكين الفرم في الكوب. قطّع المكونات إلى قطع بحجم إل ٢ سم وضعاها في الكوب.
٥. للفواكه والخضروات، أضف كمية مناسبة من الماء، لا تزيد عن نصف حجم الكوب. قد يؤثر الإفراط في التعبئة على أداء التكسير وعمر المنتج.
٦. ضع الغطاء على الكوب وثبته جيداً. تأكد من محاذاة دوار الفولاذ المقاوم للصدأ لقاعدة المحرك مع عمود السكين، ثم أحكِم إغلاق الغطاء.
٧. يوفر المنتج إعدادين للسرعة: سريع للدهون وبطيء للفواكه والخضروات. اختر السرعة بناءً على المكونات التي يتم تجهيزها.

٨. **شُغْلُّ الجَهَازْ وَاضْغَطْ بِرْفَقْ عَلَى الزَّرْ لِبَدَءِ التَّشْغِيلْ.** يُنْصَحْ بِاستِخْدَامْ وَضْعِ النَّبْضْ لِمَدَدْ ٣ ثَوَانِيَّنْ مِنَ الْعَمَلْ، تَلِيهَا ثَانِيَّتَانْ مِنَ الرَّاحَةْ.
٩. **كَرَرْ هَذِهِ الْعَمَلِيَّةِ ٣ مَرَاتْ عَلَى الْأَقْلِ قَبْلِ تَشْغِيلِ الْجَهَازِ بِشَكْلِ مُسْتَمِرْ.**
١٠. **لَا تَتَجَازُّ وَقْتَ التَّشْغِيلِ الْمُحَدَّدِ لِلْحَفَاظِ عَلَى عَمَرِ الْمَنْتَجِ.**
١١. **بَعْدِ اكْتِمَالِ عَمَلِيَّةِ التَّقْطِيعِ، افْصِلِ الْجَهَازِ عَنِ الْكَهْرِبَاءِ، ثُمَّ أَزْلِ الْمُحَرَّكِ، وَافْتَحِ الْغَطَاءِ.** استِخْدَامْ مَلَعْقَةِ مَسْطَحَةِ أَوْ عِيدَانِ طَعَامِ لِإِزَالَةِ أَيِّ مَكَوْنَاتِ مَتَبَقِّيَّةِ مِنْ سَكِينِ التَّقْطِيعِ.
١٢. **إِذَا التَّصَقَتِ الْمَكَوْنَاتِ بِالْكَوْبِ، فَافْصِلِ الْجَهَازَ أَوْلَى. ثُمَّ اسْتِخْدَمْ مَكْشَطَةَ أَوْ عِيدَانَ طَعَامِ لِإِزَالَةِ الْمَكَوْنَاتِ قَبْلِ إِعَادَةِ التَّقْطِيعِ.**
١٣. **الْمَنْتَجُ غَيْرُ مُصَمَّمٍ لِطَحْنِ الْمَكَوْنَاتِ الْصَّلِبَةِ الْجَافَةِ مُثْلِ فَوْلِ الصَّوْيَا وَالْأَرْزِ أَوْ غَيْرِهَا مِنِ الْمَوَادِ الْمَمَاثِلَةِ.**
١٤. **إِذَا اهْتَرَّ الْجَهَازِ بِسَبَبِ عَدَمِ تَوْزِيعِ الْمَكَوْنَاتِ بِالْتَّسَاوِيِّ، فَأَوْقِفِ التَّشْغِيلِ وَأَعْدِ تَوْزِيعَ الْمَكَوْنَاتِ بِالْتَّسَاوِيِّ.**
١٥. **إِذَا لَمْ تَحْصُلْ عَلَى النَّتْيَّةِ الْمَطْلُوبَةِ خَلَالِ ٥ ثَانِيَّةِ، فَحَرِّرِ الزَّرْ وَانتَظِرْ مِنْ ١ إِلَى ٢ ثَانِيَّةِ قَبْلِ الْمَتَابِعَةِ.** هَذَا يُطِيلُ عَمَرِ الْمَنْتَجِ.

## استِخْدَامُ وَظِيفَةِ التَّقْطِيعِ

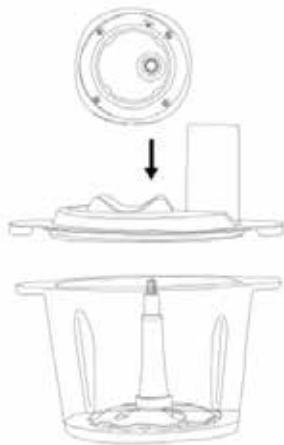


١. **لِلتَّقْطِيعِ وَالْتَّقْطِيعِ، أَدْخِلْ رَأْسَ الْقَاطِعِ عَلَى الْمَغْزِلِ.** لِلتَّقْطِيعِ، تَأْكِدْ مِنْ أَنْ شَفَرَةَ رَأْسِ الْقَاطِعِ مُتَجَهَّةٌ لِأَعْلَى؛ وَلِلتَّقْطِيعِ، يَجِبُ أَنْ يَكُونَ النَّتْوَعُ مُتَجَهَّةٌ لِأَعْلَى. ثُمَّ، ثَبَّتِ الْمَغْزِلُ عَلَى عَمُودِ الْفَوْلَادِ الْمَقاوِمِ لِلصَّدَأِ الْثَابِتِ.
٢. **ضَعِ الْغَطَاءَ عَلَى الْجَهَازِ وَثَبِّتْهُ بِشَكْلِ صَحِيحٍ.** تَأْكِدْ مِنْ مُحَاذَةِ دَوَارِ الْفَوْلَادِ الْمَقاوِمِ لِلصَّدَأِ الْقَاعِدَةِ الْمُحَرَّكِ مَعَ عَمُودِ السَّكِينِ. ثَبَّتِ الْغَطَاءُ، وَتَأْكِدْ مِنْ تَثِيْتِهِ بِإِدْكَامِ.
٣. **قُشِّرِ الْمَكَوْنَاتُ وَقُطِّعُهَا إِلَى أَدْجَامٍ مُنَاسِبَةٍ لِتَنَاسِبِ فَتْحَةِ التَّغْذِيَّةِ بِسَهُولَةٍ.**
٤. **وَضُّلِّ الطَّاْقَةِ، ثُمَّ أَدْخِلِ الْمَكَوْنَاتِ فِي فَتْحَةِ التَّغْذِيَّةِ.** ابْدَأْ بِسُرْعَةِ مُنْخَفِضَةٍ وَاسْتِخْدَمْ قَضِيبَ الدُّفَعِ لِلْضُّغْطِ بِرْفَقِ عَلَى الْطَعَامِ لِتَقْطِيعِهِ أَوْ فَرِمَهَا.

٥. إذا لم يكتمل التقاطع خلال ٣ ثانية، فحرر مفتاح التشغيل وانتظر ٣ ثانية قبل المتابعة. هذا يطيل عمر المنتج.

٦. بعد انتهاء المعالجة، افصل الطاقة وانتظر حتى يتوقف رأس القطع عن الدوران. أزل رأس الماكينة، وافتح الغطاء الشفاف، واستخدم مكشطة لإزالة أي مكونات متبقية.

## استخدام وظيفة خفق البيض



١. ضع مضرب البيض عمودياً على عمود الدوران، وأدربه عكس اتجاه عقارب الساعة، ثم ثبت عمود الدوران على عمود الفولاذ المقاوم للصدأ الثابت.

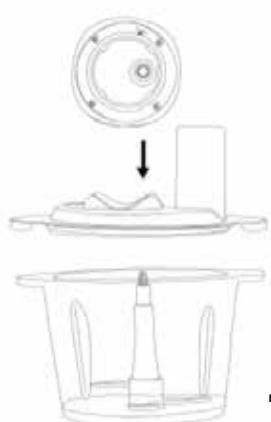
٢. أضف من ٨ إلى ٤ بيضة. إذا لزم الأمر، استخدم فاصل بياض البيض لإزالة الصفار، وأضف كمية مناسبة من السكر. ضع غطاء الجهاز وثبتة بشكل صحيح.

٣. تأكد من محاذاة دوار الفولاذ المقاوم للصدأ لقاعدة المحرك مع عمود السكين، ثم ثبت الغطاء بإحكام.

٤. وصل الطاقة، وابداً بسرعة منخفضة. بمجرد أن يعمل الجهاز بشكل طبيعي، انتقل إلى السرعة العالية للحصول على أفضل النتائج.

٥. إذا لم يكتمل خفق البيض خلال ٣ ثانية، فارفع مفتاح الطاقة وانتظر لمدة ٣ ثانية قبل المتابعة. هذا يساعد على إطالة عمر المنتج.

٦. بعد اكتمال العملية، افصل مصدر الطاقة وانتظر حتى يتوقف عمود الدوران عن الدوران. قم بإزالة رأس الماكينة، وافتح الغطاء الشفاف، وأخرج المكونات.



## استخدام وظيفة التقشير

١. ثبت مبشرة الثوم عمودياً في أسفل المغزل، ثم أدخل المغزل على عمود الفولاذ المقاوم للصدأ المثبت.

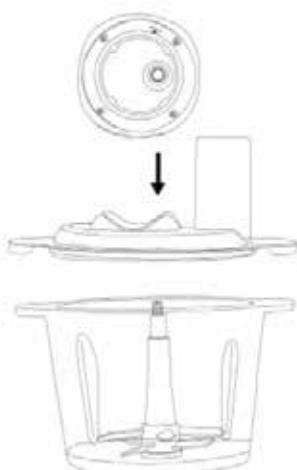
٢. أضف فصوص الثوم إلى الآلة. ضع الغطاء وثبتة بشكل صحيح. تأكد من محاذاة دوار الفولاذ المقاوم للصدأ لقاعدة المحرك مع عمود السكين، ثم ثبت الغطاء بإحكام.

٣. وصل الطاقة وابداً بسرعة منخفضة.

٤. إذا لم يكتمل التقشير خلال ٣ ثانية، فحرر مفتاح الطاقة وانتظر ٣ ثانية قبل المتابعة. سيساعد ذلك على إطالة عمر المنتج.

٥. بعد المعالجة، افصل مصدر الطاقة وانتظر حتى يتوقف المغزل عن الدوران. أزل رأس الآلة، وافتح الغطاء الشفاف، وأخرج المكونات المقشرة.

## استخدام وظيفة خلط العجين



١. ثبت سكين صانعة العجين عمودياً على عمود الدوران، وأدره عكس اتجاه عقارب الساعة، ثم أدخله على عمود الدوران الثابت المصنوع من الفولاذ المقاوم للصدأ.

٢. أضف مالا يزيد عن ٥٠ غراماً من الدقيق وكمية مناسبة من الماء. ضع الغطاء وثبته بشكل صحيح.

٣. تأكد من محاذاة دوار الفولاذ المقاوم للصدأ لقاعدة المحرك مع عمود الدوران، ثم ثبت الغطاء بإحكام.

٤. وصل الطاقة وابداً التشغيل بسرعة عالية.

٥. إذا لم يكتمل الخلط خلال ٣ ثانية، فافصل مفتاح التشغيل وانتظر ٣ ثانية قبل المتابعة. هذا يطيل عمر المنتج.

٦. بعد اكتمال عملية الخلط، افصل مصدر الطاقة وانتظر حتى يتوقف عمود الدوران عن الدوران. أزل رأس الجهاز، وافتح الغطاء الشفاف، وأخرج العجين المخفيق.

## جدول التشغيل

تردد التحريك	مدة التشغيل	ملاحظات	المكونات	طعام
٥ إلى ١ ثوانٍ	٣ مرات	ينبغي إزالة العظم والجلد، ثم تقطيعه إلى قطع.	٣٠ غ	لحم ضأن
٥ إلى ١ ثوانٍ	٣ مرات	ينبغي إزالة العظم والجلد، ثم تقطيعه إلى قطع.	٣٠ غ	لحم بقري

٣ إلى ٥ ثوانٍ	٤ مرات	-	٢٥.٢	ثوم
٣ إلى ٥ ثوانٍ	٤ مرات	يُقطع إلى قطع بطول ٣ سم.	٢٥.٢	فلفل حار
٣ إلى ٥ ثوانٍ	٤ مرات	يُقطع إلى قطع بطول ٢ سم.	٢٥.٢	جزر
٣ إلى ٥ ثوانٍ	مرتين	يُقطع إلى ٤ قطع.	٢٥.٢	طماطم
٣ إلى ٥ ثوانٍ	٤ مرات	يُقطع إلى قطع بطول ٣ سم.	٢٥.٢	كرفس
٣ إلى ٥ ثوانٍ	٤ مرات	يُقطع إلى قطع بطول ٢ سم.	٢٥.٢	بطاطس، قلقص
٣ إلى ٥ ثوانٍ	٣ مرات	يُقطع إلى قطع بطول ٢ سم.	٢٥.٢	فاكهه
٥ إلى ١.٣ ثوانٍ	٣ مرات	انزع القشرة.	٢٠.٢	فول سوداني مقلي، لحم جوز، مكسرات
٣ إلى ٥ ثوانٍ	مرتين	استخدم خبزاً مقرمشًا.	شريحتان	فتات الخبز
٥ إلى ١.٣ ثوانٍ	مرة واحدة	قطع كل جذر إلى ٣ أو ٤ قطع.	٢٠.٢	سجق لحم خنزير

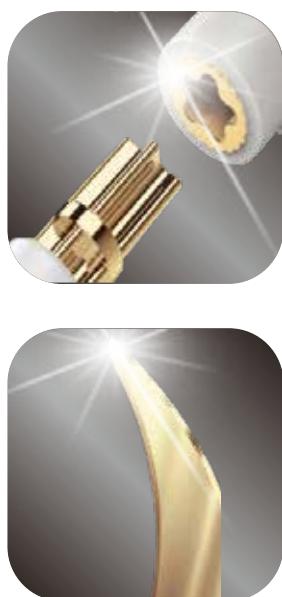
## المواصفات

٢٢.-٤٠ فولت	الجهد المقدر
٦٠ هرتز	التردد المقدر
٦٠ واط	الطاقة المقدرة
قبس بريطاني ثلاثي الأطراف	قبس الطاقة
٥ لتر	السعة

١. قبل تنظيف المنتج، تأكد من فصل المحرك وفصل الطاقة.
٢. نظف المنتج فوراً بعد الاستخدام.
٣. عند التنظيف، اشطف جسم الكوب وملحقاته بالماء وجففها.
٤. الشفرات حادة جداً، لذا للتجنب الإصابة، لا تلمسها بيديك مباشرةً.
٥. يجب أن يكون ماء الشطف صافياً لضمان رؤية الشفرة أثناء التنظيف.
٦. يمكن مسح سطح المحرك بقطعة قماش مبللة. لا تغمره في الماء أو أي سوائل أخرى.
٧. خزن المنتج في مكان جاف واحد من الأشعة فوق البنفسجية المباشرة.
٨. قبل تخزين المنتج، تأكد من أنه نظيف وجاف.

## التخلص من المنتج

لا يجوز التخلص من هذا المنتج كنفايات منزليه غير مصنفة. من المهم فصل هذه النفايات من أجل معالجتها وإعاده تدويرها بشكل صحيح، بما يتواافق مع لوائح إدارة النفايات المحلية.



المنتجات التي تشتريها مباشرةً من موقعنا الإلكتروني أو متجر **Porodo** تأتي مع ضمان لمدة ٤٤ شهراً.

عند شراء منتجات **Porodo** من أي من البائعين المعتمدين لدينا، فإنك تحصل على ضمان لمدة ٤٤ شهراً فقط. إذا كنت ترغب في تمديد هذا الضمان، فانتقل إلى موقعنا على [porodo.net/warranty](http://porodo.net/warranty) واملأ النموذج بالمعلومات الخاصة بك. ولا تنس تحميل صورة المنتج أيضاً. بعد أن قمنا بالتحقق من طلبك وقبوله، سنرسل إليك بريداً إلكترونياً لتأكيد تمديد ضمان منتجك.

لمزيد من المعلومات، يرجى التحقق من:  
[porodo.net/warranty](http://porodo.net/warranty)

## اتصل بنا

إذا كان لديك أي أسئلة حول سياسة الخصوصية هذه، يرجى الاتصال بنا على:  
[info@porodo.net](mailto:info@porodo.net)

الموقع الإلكتروني: [porodo.net](http://porodo.net)  
خدمة العملاء: [support@porodo.net](mailto:support@porodo.net)  
انستغرام: [porodo.me](http://porodo.me)