

PORODO
LIFESTYLE



Porodo Lifestyle

خلاط كهربائي برأس مائل
خلاط منزلي قائم

SKU: PDLFSTMWH

٢	نظرة عامة على المنتج
٢	المواصفات
٣	مميزات المنتج
٣	احتياطات السلامة
٤	تصميم المنتج
٥	تعليمات التشغيل
٧	اقتراحات الملحقات
٧	الوصفات
١٢	استكشاف الأخطاء وإصلاحها
١٤	تعليمات التنظيف
١٥	التخلص
١٥	الضمان
١٥	تواصل معنا

نظرة عامة على المنتج

صُمم خلاط Porodo الكهربائي المنزلي القائم برأس مائل لتسهيل مهام الطبخ والخبز بفضل محركه القوي بقوة ٤٠٠ واط. مزود بـ ١٠ إعدادات سرعة، ويوفر خيارات خلط متعددة لمجموعة واسعة من الوصفات.

يضمن وعاء الخلط المصنوع من الفولاذ المقاوم للصدأ بسعة ٢ لتر مساحة واسعة لتحضير كميات أكبر، بينما تضمن آلية الخلط الكوكبية نتائج متسقة. يأتي هذا الخلاط مزودًا بملحقات فاخرة، بما في ذلك مضرب من الفولاذ المقاوم للصدأ لتحضير كريمة وعجين ناعمين، ومضرب من الألومنيوم لخلط متساوٍ، وخطاف عجينة غير لاصق لسهولة العجن دون التصاق. مثالي لمن يستمتعون بالخبز المنزلي، فهو يجمع بين المتانة والأداء العالي والتصميم الأنيق، مما يجعله رقيقًا لا غنى عنه في المطبخ.

المواصفات

الجهد المقدر	٢٢٠-٢٤٠ فولت
التردد المقدر	٥٠/٦٠ هرتز
الطاقة المقدر	٤٠٠ واط
سعة الوعاء	٢ لتر من الفولاذ المقاوم للصدأ
سلك الطاقة	قابس بريطاني ثلاثي الأطراف
رقم الموديل	PDLFSTSM

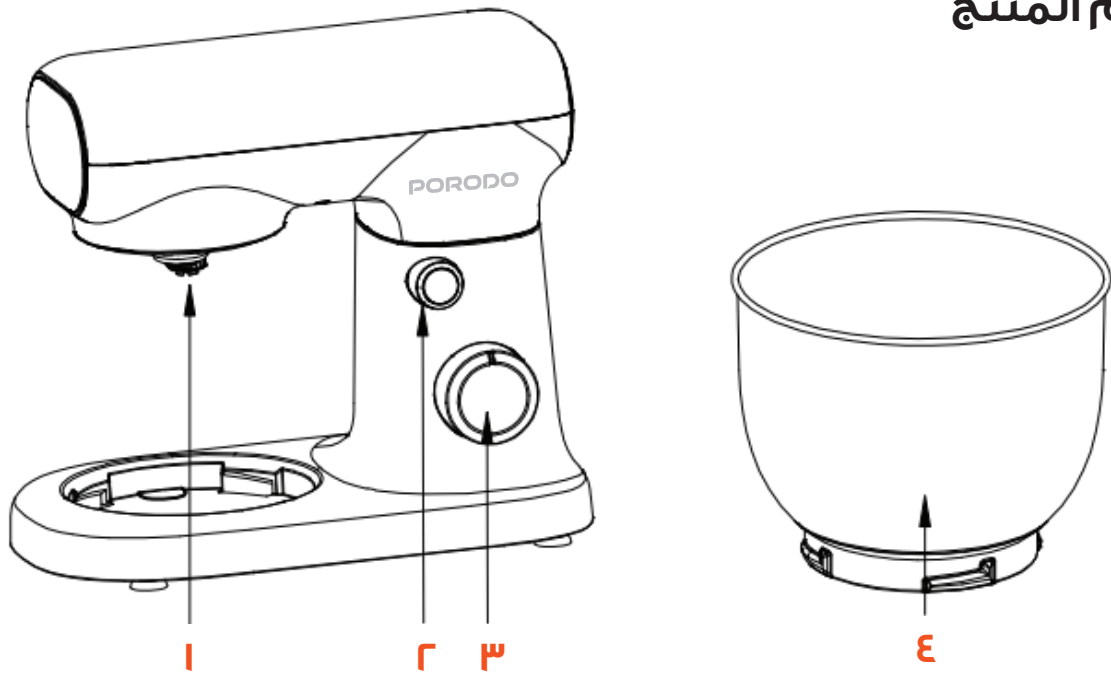
١. محرك قوي بقوة ٤٠٠ واط: يضمن خلطًا فعالًا لمختلف الوصفات بسهولة.
٢. إعدادات سرعة متنوعة: يوفر ١٠ مستويات سرعة خلط لمختلف مهام الخبز والطهي.
٣. وعاء كبير من الفولاذ المقاوم للصدأ: يوفر سعة ٢ لتر للكميات الكبيرة، مصمم للمتانة وسهولة التنظيف.
٤. آلية خلط كوكبية: تضمن خلطًا دقيقًا ومتساويًا لنتائج متجانسة.
٥. مضرب ممتاز من الفولاذ المقاوم للصدأ: مثالي لتحضير كريمة ناعمة، وبيض بيض هش، وعجين خفيف.
٦. مضرب من الألومنيوم: يخلط العجين والمكونات بالتساوي، مما يضمن اتساق القوام.
٧. خطاف عجين غير لاصق: يمنع العجين من الالتصاق، مما يسهل عجنه وتحضير أنواع مختلفة من العجين.
٨. تصميم رأس مائل: يوفر سهولة الوصول إلى الوعاء لإضافة المكونات وإزالة الملحقات.
٩. متين وسهل التنظيف: مصمم للاستخدام طويل الأمد، مع أجزاء قابلة للإزالة لسهولة الصيانة.

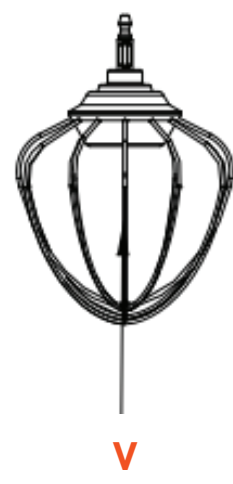
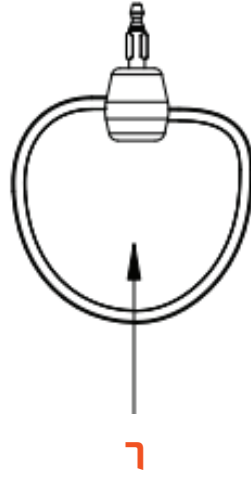
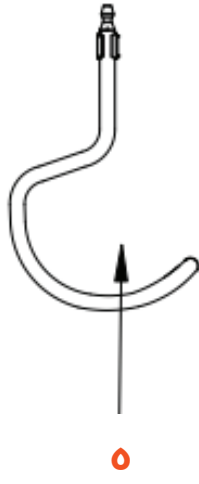
احتياطات السلامة

١. الاستخدام المقصود: صُمم هذا الجهاز للاستخدام الشخصي غير التجاري فقط. يُحفظ بعيدًا عن الحرارة وأشعة الشمس المباشرة والرطوبة والأشياء الحادة. تجنب استخدام الجهاز بأيدي مبللة أو إذا كان رطبًا/مبللًا. افصله فورًا في مثل هذه الحالات.
٢. التنظيف والتخزين: أوقف تشغيل الجهاز وافصله عن الكهرباء (اسحب القابس، وليس الكابل) دائمًا عند عدم استخدامه أو أثناء التنظيف. أزل أي ملحقات متصلة أثناء التخزين.
٣. الإشراف: لا تشغل الجهاز أبدًا دون إشراف. أطفئه دائمًا أو افصله (اسحب القابس، وليس الكابل) عند مغادرة المنطقة.
٤. الفحص: افحص الجهاز والكابل بانتظام بحثًا عن أي تلف. لا تستخدمه إذا كان تالفًا. لا تحاول إصلاحه بنفسك. اتصل بفني معتمد إذا لزم الأمر، خاصةً في حالة وجود مشاكل في سلك الطاقة.
٥. افصل الجهاز دائمًا عن مصدر الطاقة عند تركه دون مراقبة أو قبل إجراء أي صيانة أو تجميع أو فك أو تنظيف.

٦. تأكد من إيقاف تشغيل الجهاز وفصله عن الكهرباء قبل تغيير أي ملحقات أو الاقتراب من الأجزاء المتحركة. لا تستخدم الجهاز أبدًا لأغراض أخرى غير الغرض المخصص له.
٧. لمنع إعادة ضبط قاطع التيار الحراري عن طريق الخطأ، يجب عدم توصيل الجهاز بتحويل خارجي (مثل المؤقت). يجب تشغيله فقط من خلال دائرة كهربائية يتم تشغيلها وإيقافها بانتظام بواسطة الشركة.
٨. لا تعبت بمفاتيح الأمان.
٩. تجنب إدخال أي شيء في الخطافات الدوارة أثناء تشغيل الجهاز لتجنب الإصابة.
١٠. تأكد من وضع الجهاز على سطح ثابت ومستوي يتحمل وزنه أثناء التشغيل.
١١. لا تقم بتوصيل الجهاز بمقبس الطاقة أبدًا دون التأكد من تثبيت جميع الملحقات الضرورية بشكل آمن.
١٢. هذا الجهاز مصمم للاستخدام المنزلي. لا ينبغي استخدامه من قبل الأطفال أو الأشخاص ذوي القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية المحدودة إلا بعد إشراف أو تلقي تعليمات تتعلق بالتشغيل الآمن.
١٣. في حالة تلف مصدر طاقة الجهاز، يجب استبداله بواسطة فني صيانة مؤهل لتجنب المخاطر.
١٤. أبقِ الجهاز وسلكه بعيدًا عن متناول الأطفال دون سن ٨ سنوات لمنع الاستخدام العرضي أو التشابك.
١٥. افصل الجهاز دائمًا عن مصدر الطاقة عند عدم استخدامه، خاصةً قبل التنظيف أو التفكيك أو التجميع.

تصميم المنتج





٥. خطاف العجين

٦. مضرب العجين

٧. خفاقة

١. عمود الإخراج

٢. زر الارتفاع

٣. زر السرعة

٤. الوعاء

تعليمات التشغيل

١. قبل الاستخدام

اغسل الملحقات بالماء النظيف، ثم اشطفها وجففها.

٢. إعداد الجهاز

أ. ضع الجهاز على سطح مستو ونظيف.

ب. اضغط على زر رفع الرأس (الخطوة ١)، والذي سيثبت رأس الجهاز تلقائيًا في مكانه.

ج. زن المكونات والماء المراد معالجتها في وعاء الخلط.

د. ثبت وعاء الخلط (٤) بالجهاز (الخطوة ٢)، مع الدوران في اتجاه عقارب الساعة حتى يُثبت

في مكانه (الخطوة ٣).

٣. تجميع الملحقات

أ. ثبت الملحقات المطلوبة (٥)، (٦)، (٧) (يمكن استخدام واحد فقط من الثلاثة في كل مرة)

على عمود إخراج تحريك الرأس (١).

ب. قم بمحاذاة الفتحة (الخطوة ٣) وتأكد من إدخال الملحقات بالكامل حتى تصل إلى قممتها

(الخطوة ٤).

ج. اضغط على رأس الجهاز؛ سيقوم الجهاز تلقائيًا بقفل زر رفع الرأس (الخطوة ٦) في مكانه.

٤. تشغيل الجهاز

أ. وُضِّل الجهاز بالكهرباء وشغِّل مفتاح التشغيل.

ب. اضبط السرعة باستخدام مقبض التحكم (٣) على السرعة المطلوبة، ثم ابدأ الخلط.

٥. إنهاء العملية

أ. بعد أن تصل العجينة إلى القوام المطلوب، اضبط مقبض السرعة (٣) على الترس . لإيقاف الخلط.

ب. اضغط على رأس الجهاز لتحرير القفل، وأدر زر رفع الرأس (٢) لرفع الجزء العلوي.

ج. أدر وعاء الخلط عكس اتجاه عقارب الساعة لإزالته، ثم أزل العجين.

٦. إيقاف تشغيل الجهاز

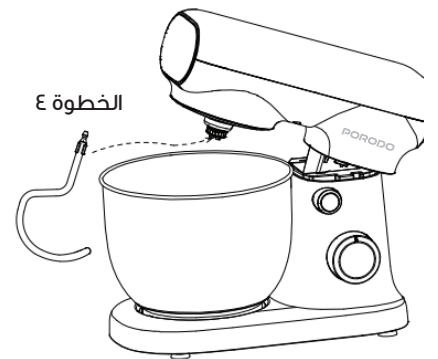
أوقف تشغيل الجهاز وافصله عن مصدر الطاقة قبل تغيير الملحقات أو الاقتراب من الأجزاء المتحركة.



١



٢



٣



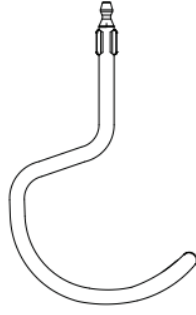
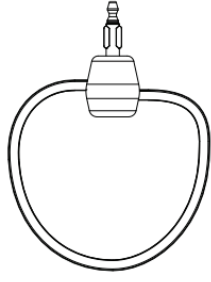
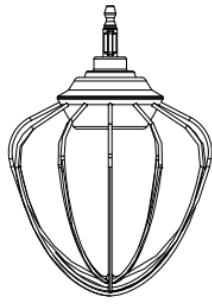
٤



٥



٦

المحقات	صور	سرعة	الوقت (بالدقائق)	الحد الأقصى	طريقة التشغيل
خطاف عجين		١-٦	٣-٥	٣٠٠ غرام دقيق + ١٦٠ غرام ماء	١. ثوان بمستوى سرعة ٢٠، وثانية واحدة بمستوى سرعة ٢، ثم ٣. ثانية بمستوى سرعة ٣، ثم ٦-٥ بمستوى سرعة لمدة دقيقتين إلى ٥ دقائق لتكوين مجموعة.
مضرب		١-٧	٣-١٠	٣٠٠ غرام دقيق + ٣٨٠ غرام ماء	ركض بسرعة ١-٢ لمدة ٣٠ ثانية، ثم ركض بسرعة ٣-٧ لأكثر من دقيقتين و ٣٠ ثانية.
خفاقة		٨-١٠	٣-١٠	٣ بيض بيض (دقيقة)	افتح السرعة من ٨ إلى ١٠ لتشغيلها لأكثر من ٣ دقائق.

ملحوظة: لا تستخدم الخطاف لأكثر من ٦٦، كجم من الخليط.

الوصفات

لفائف خبز بذر الكتان

المكونات: ٣٠ غ من بذر الكتان، ٤٠ غ من الماء، ٢٥ غ من دقيق الخبز، ٣ غ من الخميرة الجافة، ٣٠ غ من السكر، ٣ غ من الملح، ١٠ غ من مسحوق الحليب، ٢٠ غ من الزبدة، ١٥ غ من سائل البيض

طريقة التحضير:

١. نقع بذر الكتان: امزج ٣٠ غ من بذر الكتان مع ٤٠ غ من الماء واتركه منقوعاً لمدة ١٢ ساعة.

٢. تحضير العجينة:

- أ.** في وعاء، امزج ٢٥٠ غ من دقيق الخبز، ٣ غ من الخميرة الجافة، ٣٠ غ من السكر، ٣ غ من الملح، ١٠ غ من مسحوق الحليب، و١٥٠ غ من الماء.
- ب.** استخدم مضرب العجين لعجن المكونات على المستويات من ١ إلى ٦. أضف ٢٠ غ من الزبدة تدريجيًا واستمر في العجن حتى تصبح العجينة ناعمة.
- ج.** أضف بذر الكتان المنقوع واعجنه مرة أخرى حتى يمتزج تمامًا.
- ٣.** التخمير:

غطِ العجينة بغلاف بلاستيكي واتركها تتخمر في مكان دافئ حتى يتضاعف حجمها.

٤. اعجنها مرة أخرى:

- أ.** بعد التخمير، اعجنها مرة أخرى، ثم قسمها إلى ست لفات متساوية.
- ب.** شكّل اللفائف واتركها تتخمر لمدة ساعة على درجة حرارة ٣٨ درجة مئوية.
- ٥.** خبز اللفائف:

- أ.** سخّن الفرن مسبقًا إلى ١٨٠ درجة مئوية.
- ب.** ادهن سطح اللفائف بسائل البيض.
- ج.** اخبز اللفائف لمدة ٢٠ دقيقة، أو حتى يصبح لونها ذهبيًا.
- د.** أخرج اللفائف من القالب واتركها تبرد على الشواية.

خبز التوست

المكونات: ٢٧٠ غرام دقيق عالي الغلوتين، ٣٠ غرام دقيق منخفض الغلوتين، بيضة واحدة، ٣ غرام ملح، ٥٥ غرام سكر، ٤ غرام خميرة، ٨٠ غرام كريمة خفيفة، ١٠ غرام حليب بودرة، ٩٠ غرام ماء.

طريقة التحضير:

- ١.** اخلط جميع المكونات في وعاء.
- ٢.** استخدم مضرب العجين لعجن الخليط على سرعة ١-٦ حتى تتكون عجينة ناعمة.
- ٣.** ضع العجينة في مكان دافئ واتركها تتخمر حتى يتضاعف حجمها.
- ٤.** بعد التخمير، اعجن العجينة جيدًا وقسمها إلى ثلاثة أجزاء متساوية. غطها بغلاف بلاستيكي واتركها ترتاح لمدة ١٥ دقيقة.
- ٥.** خذ جزءًا من العجينة وافرده على شكل لسان. اطو كلا الجانبين باتجاه المنتصف، ثم لفه من الأسفل إلى الأعلى.
- ٦.** كرر العملية مع باقي الكمية، ثم غطها بغلاف بلاستيكي لمدة ١٥ دقيقة.
- ٧.** ضع اللفائف في قالب واتركها تتخمر حتى تصل إلى حوالي ٨٠٪ من ارتفاع القالب.
- ٨.** سخّن الفرن مسبقًا إلى ١٧٠ درجة مئوية، واضبطه على حرارة عالية وسفلية، واخبزه لمدة ٤٠ دقيقة.

٩. بعد الخبز، أخرج الخبز من القالب وضعه على الشواية ليبرد.

بيتزا منزلية الصنع

المكونات:

١٧٠ غرامًا من الدقيق عالي الغلوتين، ١٠٠ غرام من الماء، ١.٥ غرام من ملح الطعام، ٥٥ غرامًا

من السكر الأبيض، ٢ غرام من الخميرة،

٥٥ غرامًا من الزبدة، صلصة البيتزا، والإضافات المفضلة (مثل: جبنة موزاريلا،

بصل مبشور، لحم مقدد).

طريقة التحضير:

١. تحضير العجينة:

أ. في وعاء، اخلط ١٧٠ غرامًا من الدقيق عالي الغلوتين، ١٠٠ غرام من الماء، ١.٥ غرام من الملح،

٥٥ غرامًا من السكر، و ٢ غرام من الخميرة.

ب. استخدم خطاف العجين على المستويات من ١ إلى ٦ للخلط. بعد الخلط، أضف ٥٥ غ من

الزبدة واستمر في العجن حتى تصبح العجينة ناعمة ومرنة.

٢. تخمير العجينة:

ضع العجينة في مكان دافئ واتركها تتخمر حتى يتضاعف حجمها.

٣. تحضير قاعدة البيتزا:

أ. أثناء تخمير العجينة، حضّر إضافات البيتزا.

ب. بعد أن تختمر العجينة، اعجنها مرة أخرى، ثم قسمها إلى نصفين.

ج. افرد جزءًا منها على شكل دائري باستخدام الشوبك، واضغط عليه في صينية البيتزا.

د. استخدم شوكة لعمل ثقوب صغيرة في العجينة.

٤. سخّن الفرن مسبقًا:

سخّن الفرن مسبقًا إلى ٢٠٠ درجة مئوية مع تسخين الأنبوبين العلوي والسفلي.

٥. تجميع البيتزا:

أ. ادهن صينية البيتزا بزيت الزيتون.

ب. وزّع صلصة البيتزا بالتساوي على العجينة، ثم انثر القليل من جبن الموزاريلا والبصل

المبشور.

ج. ضع الصينية في الطبقة الثانية من الفرن المسخن مسبقًا واخبزها لمدة ٨ دقائق.

٦. إضافة الإضافات:

بعد ٨ دقائق، أخرج البيتزا وأضف طبقة من لحم الخنزير المقدد أو أي إضافات أخرى حسب

الرغبة.

٧. الخبز النهائي:

أعد البيتزا إلى الفرن واخبزها لمدة ١٥ دقيقة أخرى، أو حتى يذوب الجبن وتصبح القشرة ذهبية اللون.

خبز الزبدة

المكونات:

٣٧٥ غ دقيق عالي الغلوتين، ١٨٠ غ حليب، ٣٥ غ زبدة، ٣٠ غ سكر، ١١ غ حليب بودرة، ٤ غ خميرة، ٣ غ ملح، بيضة واحدة
طريقة التحضير:

١. في وعاء، اخلط جميع المكونات باستثناء الزبدة. اترك ١٠ غ من البيض جانبًا للدهن النهائي.
٢. استخدم خطاف العجين لخلط المكونات على مستويات من ١ إلى ٦. بمجرد أن تبدأ العجينة بالتشكل، أضف الزبدة الطرية واستمر في العجن حتى تصبح قوامها كالفاز.
٣. غط العجينة بغلاف بلاستيكي واتركها تتخمر حتى يتضاعف حجمها في مكان دافئ.
٤. اعجن العجينة مرة أخرى، ثم قسمها إلى ١٠ أجزاء. شكّل كل جزء على شكل بيضاوي، ثم افرد من الأعلى إلى الأسفل.

٥. ضع ورق زبدة مدهونًا بالزبدة على صينية خبز ورتب العجينة. اتركها تتخمر حتى يتضاعف حجمها.

٦. ادهن سطح العجينة بالبيضة المتبقية، سخن الفرن مسبقًا إلى ١٦٠ درجة مئوية، واخبزها لمدة ٢٠ دقيقة حتى يصبح لونها ذهبيًا.

خبز فرنسي

المكونات: ٢٥٠ غرام دقيق عالي الغلوتين، ٥٠ غرام دقيق منخفض الغلوتين، ١٥٠ غرام ماء، ١٠ غرام سكر، ٣ غرام مسحوق خميرة، ١ غرام ملح طعام
الطريقة:

١. أضف جميع المكونات إلى وعاء الخلط. استخدم مضرب العجين لخلط المكونات على سرعة ٦-١، واعجنها حتى تصبح ناعمة.

٢. غط العجينة بغلاف بلاستيكي واتركها تتخمر في مكان دافئ حتى يتضاعف حجمها.

٣. اعجن العجينة مرة أخرى، ثم أخرجها من الوعاء، وقسمها إلى ٤ أجزاء.

شكّل كل جزء على شكل بيضاوي ولفه من الأعلى إلى الأسفل.

٤. غط العجينة بغلاف بلاستيكي واتركها تتخمر مرة أخرى حتى يتضاعف حجمها.

٥. ادهن سطحها بزيت السمسم. سخني الفرن على درجة حرارة ١٨٠ درجة مئوية، ثم ضع العجينة على الرف الأوسط واخبزها لمدة ٢٠ دقيقة.

اورجنال كيك

المكونات: ١٠٠ غرام من دقيق الكيك، ٥٠ غرام من زيت الطعام، ٨٠ غرام من

المكونات: ١٠٠ غرام من دقيق الكيك، ٥٠ بيضات، ٥٠ غرام من زيت الطعام، ٨٠ غرام من السكر، كمية قليلة من عصير الليمون، ٥٥ غرام من الحليب.

طريقة التحضير:

١. افصلي البيض: ضعي بياض البيض في وعاء وصفاره في وعاء آخر. أضيفي ٢٠ غرامًا من السكر إلى صفار البيض. باستخدام خلاط كهربائي، اخفقي على سرعة عالية (مستوية).
١٠) حتى يذوب السكر تمامًا. أضف الحليب تدريجيًا واستمر في الخفق حتى يصبح المزيج ناعمًا.

٢. أضف الزيت: صب الزيت النباتي واستمر في الخفق حتى يمتزج تمامًا.

٣. انخل الدقيق: انخل دقيق الكيك وحركه في خليط صفار البيض لتكوين عجينة ناعمة.

٤. حضّر بياض البيض: أضف بضع قطرات من عصير الليمون إلى بياض البيض.

أضف السكر تدريجيًا على ثلاث دفعات، مع الخفق حتى يصبح المزيج متماسكًا وقطنيًا.

٥. امزج بياض البيض وخليط الصفار: خذ ثلث بياض البيض المخفوق برفق واخلطه مع معجون صفار البيض. بعد المزج، أضف باقي بياض البيض إلى الخليط واخلطه حتى يصبح المزيج ناعمًا.

٦. حضّر قالب الكيك: ادهن سطح قالب الكيك بالزيت النباتي.

اسكب خليط الكيك في القالب.

٧. الخبز: سخّن الفرن مسبقًا إلى ١٥٠ درجة مئوية. استخدم وضعي التسخين العلوي والسفلي، واخبز لمدة ٥٠ دقيقة، أو حتى يصبح لون الكيك ذهبيًا.

كيكة الشوكولاتة

المكونات: ١٥٠ غرام من سائل البيض، ٥٠ غرام من الحليب الصافي، ٤٠ غرام من مسحوق الكاكاو، ٨٠ غرام من السكر الأبيض
الطريقة:

١. اخفقي سائل البيض بمضرب البيض على سرعة ١٠ حتى يصبح كالقطن. ضعيه جانبًا.

٢. في وعاء منفصل، اخلطي ٨٠ غرام من السكر الأبيض، ٥٠ غرام من الحليب، و ٤٠ غرام من مسحوق الكاكاو بمضرب التقليل على سرعة ١٠ حتى يصبح المزيج ناعمًا.

٣. أضيفي المسحوق الناعم المُجهز إلى سائل البيض المخفوق واخليط جيدًا.

٤. اسكبي الخليط في صينية خبز مدهونة بالزيت، واخبزيها في الفرن على درجة حرارة ١٨٠ درجة مئوية.

٥. بعد الخبز، اتركي الكيكة تبرد في القالب قبل إخراجها. انتظري حتى تبرد تمامًا قبل التقديم.

كيفية آيس كريم الشوكولاتة

المكونات: ١٤٠ غرام من الجبن الكريمي، ١٤٠ غرام من الشوكولاتة الداكنة، ٢٢٠ غرام من الحليب، ١٠٠ غرام من السكر البودرة، ٢٤٠ غرام من الكريمة المخفوقة، ٢ غرام من ملح الطعام

الطريقة:

١. غلّفي قالبًا مربعًا من الخارج بورق قصدير، ثم ضعي دائرة من ورق الزبدة داخله.
٢. أضيفي السكر البودرة ورشة ملح إلى الجبن الكريمي. اخلطي المكونات بمضرب التقليب حتى تمتزج.
٣. قطعي الشوكولاتة الداكنة وذوّبيها. اسكبي الشوكولاتة المذابة في خليط الجبن الكريمي وحركي جيدًا. ضعيها جانبًا على صينية.
٤. في قدر منفصل، اخفقي الكريمة حتى يصبح قوامها كالقطن تقريبًا.
٥. أضيفي الكريمة المخفوقة تدريجيًا إلى خليط الجبن والشوكولاتة على دفعتين، مع التقليب جيدًا في كل مرة. ثم اسكبي الحليب على دفعتين، مع التقليب جيدًا بعد كل إضافة.
٦. أخيرًا، اسكبي الخليط في القالب وضعيه في الثلاجة لعدة ساعات. بعد أن يتماسك، أخرجيه من القالب بحرص.

استكشاف الأخطاء وإصلاحها

١. توقف الجهاز فجأة أثناء الاستخدام
السبب:
قد ترتفع درجة حرارة الجهاز بسبب الاستخدام المطول أو ارتفاع درجة الحرارة المحيطة، مما يؤدي إلى إيقاف التشغيل التلقائي لحماية المحرك.
الحل:
أ. أعد ضبط الترس إلى "٠" وأوقف تشغيله.
ب. اترك الجهاز ليبرد لمدة ٣٠-٥٠ دقيقة قبل إعادة تشغيله.
٢. تدوير مقبض تروس السرعة، ولكن الجهاز لا يعمل
السبب:
قد يكون الجهاز متوقفًا عن التشغيل، أو أن زر رفع الجهاز غير مثبت بشكل صحيح.
الحل:
أ. تحقق من تشغيل الجهاز.
ب. تأكد من إعادة ضبط زر رفع الجهاز بشكل صحيح ومن وضعه في مكانه.

ج. تأكد من توصيل القابس بالمقبس الكهربائي بإحكام.

٣. ضوضاء زائدة أثناء تشغيل الجهاز

الأسباب:

أ. تعمل الآلة بصوت أعلى عند تشغيلها على سرعة عالية.

ب. قد يؤدي وجود كمية زائدة من الطعام في الآلة إلى زيادة تحميلها.

ج. قد يكون الجهد الكهربائي غير مستقر.

د. تعمل الآلة لفترة طويلة جدًا.

الحلول:

أ. اختر الترس المناسب لتحريك الطعام.

ب. قلل كمية الطعام التي يتم تحريكها.

ج. إذا كان الجهد الكهربائي غير مستقر، فانتظر حتى يستقر قبل الاستخدام.

د. اترك الآلة تبرد في حال استخدامها لفترة طويلة جدًا.

٤. انخفاض سرعة الآلة أو عدم استقرارها:

السبب المحتمل ١: درجة حرارة الغرفة منخفضة، مما يؤدي إلى تصلب مادة التشحيم في الآلة.

الحل: أزل وعااء الخلط واطرك الآلة تعمل لمدة ٥ دقائق لتليين مادة التشحيم واستعادة ثبات السرعة.

السبب المحتمل ٢: المكونات التي يتم تحريكها صلبة جدًا أو كثيرة جدًا، مما يضع حملًا زائدًا على الآلة.

الحل: قلل حجم الخلط واطرك الآلة تعمل وفقًا لحجم العمل الاعتيادي.

السبب المحتمل ٣: انخفاض الجهد فجأة.

الحل: عند استقرار الجهد، أعد تشغيل الآلة.

٥. اهتزاز الآلة أو اهتزازها أثناء العمل:

السبب المحتمل ١: وسادة القدم غير مثبتة بشكل صحيح.

الحل: تحقق مما إذا كانت وسادة القدم غير مثبتة.

السبب المحتمل ٢: عدم وضع الآلة على سطح عمل أملس ومسطح.

الحل: ضع الآلة على سطح عمل أملس ومسطح لتحقيق الاستقرار.

٦. لا يمكن لرأس المخرطة العودة إلى وضعها الطبيعي بعد وضع غطاء منع تناثر السوائل ووعاء الخلط:

السبب المحتمل: عدم تركيب غطاء منع تناثر السوائل ووعاء الخلط بشكل صحيح.

الحل: تأكد من تركيب غطاء منع تناثر السوائل ووعاء الخلط بشكل صحيح. أدر غطاء منع تناثر السوائل ووعاء الخلط وركبهما بإحكام.

١. تنظيف الهيكل:

أ. تجنب غمر الجهاز في الماء. لا تُرش الماء مباشرةً على الجهاز لتجنب التلف، مثل الصدمات الكهربائية والتسرب والصدأ.

ب. لا تستخدم منشفة مبللة لمسح الجهاز.

ج. تجنب استخدام المنظفات أو الخل أو الملح أو أي منتجات تنظيف قاسية أخرى قد تُتلف السطح.

د. تجنب استخدام أدوات حادة أو خشنة مثل الفرش السلكية، لأنها قد تُتلف الملحقات.

٢. تنظيف الملحقات:

أ. لا تضع أجزاء الألومنيوم المصبوب في غسالة الأطباق، خاصةً مع المنظفات المسببة للتآكل أو القلوية. فقط أجزاء الفولاذ المقاوم للصدأ أو التفلون المُعالجة سطحياً هي الآمنة للاستخدام في غسالة الأطباق.

ب. لا تنقع الملحقات لفترات طويلة في المنظفات أو السوائل المسببة للتآكل. نظفها في الوقت المناسب.

ج. بعد التنظيف، تأكد من تجفيف الملحقات جيداً لمنع بقاء الرطوبة في الأجزاء الداخلية.

٣. التنظيف الخاص:

أ. قد يظهر أثر أسود على عمود الإخراج الدوار نتيجة الاحتكاك عالي السرعة. بعد كل استخدام، نظّفه فوراً وحافظ على جفاف القطعة.

ب. توخّ الحذر عند التعامل مع الشفرات والأجزاء الحادة، مع الحرص على العناية بها جيداً عند التنظيف.

٤. الحفظ والصيانة:

أ. يمكنك وضع زيت الزيتون على الشفرات، ولوح السكين، وأجزاء الخلط للحفاظ على بيئة جافة ومنع الأكسدة.

ب. عند عدم الاستخدام، غطّ الجهاز بكيّس تغليف، وخرّنه في بيئة جافة.

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

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 <https://www.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:
<https://www.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](https://www.porodo.net)

خدمة العملاء: <https://www.porodo.net/>

انستغرام: [porodo.me](https://www.porodo.me)