

**PORODO**  
LIFESTYLE



**Porodo Lifestyle**

جهاز سلق البيض الكهربائي  
الذكي من Poacher

SKU: PDLFSTEB808WH

٢	نظرة عامة على المنتج
٢	المواصفات
٣	تعليمات السلامة
٤	معلومات سلامة السلك
٥	معلومات استخدام الطاقة
٥	عرض تخطيطي
٦	دليل التشغيل
٧	أوضاع تحضير البيض
٩	التنظيف والصيانة
٩	إرشادات التخزين
٩	التخلص
١٠	الضمان
١٠	تواصل معنا

## نظرة عامة على المنتج

يوفر جهاز Porodo الكهربائي الذكي طهيًا سريعًا وفعالًا لما يصل إلى ست بيضات، مع ستة أوضاع طهي مُعدّة مسبقًا، بما في ذلك السلق الطري، والسلق التام، والسلق المسلوق، والعجة، مع أوقات طهي تتراوح من سبع إلى ثلاث عشرة دقيقة. يتميز الجهاز بشاشة رقمية، وخاصية إيقاف التشغيل التلقائي، ودعامة مانعة للانزلاق لضمان الثبات. هذا الجهاز صغير الحجم وسهل الاستخدام مثالي لمن يرغب في الاستمتاع ببيض مطهو بشكل مثالي في دقائق معدودة.

## المواصفات

المادة	٣.٤ + هيكل بلاستيكي SUS
الجهد المقدر	٢٢٠-٢٤٠ فولت
التردد المقدر	٥٠-٦٠ هرتز
الطاقة المقدر	٣٢٠-٣٨٠ واط
سعة الصينية	٦ بيضات
سعة الماء	١.٠ مل
مدة الطهي	٨-٣٥ دقيقة
نوع القابس	مقبس ثلاثي بريطاني
طول السلك	٠.٧ متر
وزن المنتج	٦٦٥ غرام
حجم المنتج	١٢٥ × ١٥٢ × ١٢٥ مم
رقم الموديل	PDLFSTEB٨.٨

يرجى قراءة جميع التعليمات والتحذيرات والاحتياطات بعناية قبل الاستخدام.

١. للاستخدام المنزلي فقط: هذا الجهاز مُصمم للاستخدام المنزلي فقط. لا يُستخدم لأي غرض آخر.

٢. إزالة التغليف: أزل جميع مواد التغليف والملصقات من الجهاز قبل الاستخدام.

٣. السلامة الكهربائية: لمنع الصدمات الكهربائية، لا تغمر الأسلاك أو المقابس أو الجهاز في الماء أو أي سائل آخر.

٤. الإشراف على الأطفال: يجب ألا يستخدم الأطفال دون سن الثامنة الجهاز إلا تحت إشراف.

٥. المكونات المعتمدة فقط: استخدم المكونات المعتمدة فقط مع هذا الجهاز لتجنب التلف.

٦. فصل الجهاز عن الكهرباء عند عدم استخدامه: افصل الجهاز دائمًا عن الكهرباء عند عدم استخدامه، وأثناء التركيب والفك، وقبل التنظيف.

٧. تنبيه - توليد الحرارة: يُولد هذا الجهاز حرارة أثناء الاستخدام. اتخذ الاحتياطات اللازمة لتجنب الحروق أو الحريق أو التلف.

٨. تلف السلك أو القابس: لا تستخدم الجهاز إذا كان السلك أو القابس تالفًا، أو إذا تعطل الجهاز أو سقط.

٩. أوقف تشغيل الجهاز قبل توصيله بالكهرباء: تأكد من إيقاف تشغيل جهاز طهي البيض قبل توصيله بالكهرباء.

١٠. استخدام ملحقات غير مصرح بها: قد يؤدي استخدام ملحقات غير موصى بها من قبل الشركة المصنعة إلى نشوب حريق أو صدمة كهربائية أو إصابة شخصية.

١١. لا تترك البيض في جهاز طهي البيض: لا تترك البيض في جهاز طهي البيض بعد انتهاء المؤقت لفترة طويلة.

١٢. سلامة السلك: لا تدع السلك يتدلى على حافة الطاولة أو المنضدة أو الحوض، أو يلامس أي سطح ساخن.

١٣. يشترط سطحًا ثابتًا: استخدم جهاز طهي البيض دائمًا على سطح ثابت.

١٤. تجنب إدخال أي أجسام أثناء التشغيل: لا تدخل يديك أو أي أجسام في جهاز طهي

- البيض أثناء تشغيله. في حالة انسكاب الطعام، قم بإيقاف تشغيل الجهاز واتركه يبرد قبل التنظيف.
- ١٥.** المحتويات الساخنة: ستكون القاعدة الداخلية والماء والبيض في جهاز طهي البيض ساخنة أثناء الاستخدام. اتركها تبرد قبل لمسها أو تنظيفها.
- ١٦.** تجنب الأسطح الساخنة: لا تضع الجهاز على أو بالقرب من مواقد الغاز الساخنة، أو المواقد الكهربائية، أو في الأفران الساخنة.
- ١٧.** تعامل مع كواب القياس بحذر: يحتوي كواب القياس على دبوس حاد في أسفله قد يسبب الإصابة. تعامل معه بحذر.
- ١٨.** تنظيف الهيكل: عند تنظيف الجهاز، لا تغمره في أي سائل. استخدم قطعة قماش ناعمة ورطبة لمسحه.
- ١٩.** الغطاء الساخن: يصبح الغطاء ساخنًا جدًا أثناء الاستخدام. تجنب لمس الغطاء أثناء طهي البيض واتركه يبرد قبل لمسه.
- ٢٠.** تأمين الغطاء قبل الاستخدام: تأكد من تثبيت الغطاء بإحكام قبل تشغيل الجهاز.
- ٢١.** لا تفتح الغطاء أثناء الطهي: لا تفتح الغطاء أثناء تشغيل جهاز طهي البيض.
- ٢٢.** أطفئ الجهاز قبل فصله: أطفئ الجهاز دائمًا قبل إزالة السلك من الحائط أو إخراج البيض.
- ٢٣.** تلف سلك التغذية: في حال تلف سلك التغذية، يجب استبداله من قبل الشركة المصنعة أو فني صيانة مؤهل لتجنب أي خطر.
- تحذيرات:** تجنب الإصابات الناتجة عن جهاز وخز البيض.
- تحذير:** يحتفظ سطح عنصر التسخين بالحرارة المتبقية بعد الاستخدام. توخ الحذر دائمًا.
- تحذير:** استخدم هذا الجهاز وفقًا للتعليمات. قد يُسبب سوء الاستخدام إصابة محتملة.

## معلومات سلامة الأسلاك

**١.** سلك طاقة قصير مُرفق لمنع التعثر أو التشابك.

**٢.** في حال استخدام سلك تمديد، تأكد من قدرته على تحمل نفس طاقة الجهاز أو أكثر.

**٣.** أبق سلك التمديد بعيدًا عن حافة المنضدة أو الطاولة.

**٤.** تأكد من أن السلك بعيد عن متناول الأطفال أو يُشكل خطر التعثر.

**٥.** استخدم سلك التمديد دائمًا بحذر.

يتبع جهاز طهي البيض هذا قواعد التصميم البيئي الواردة في لائحة المفوضية الأوروبية رقم ٨٢٦/٢٠٢٣ لمنتجات الطاقة.

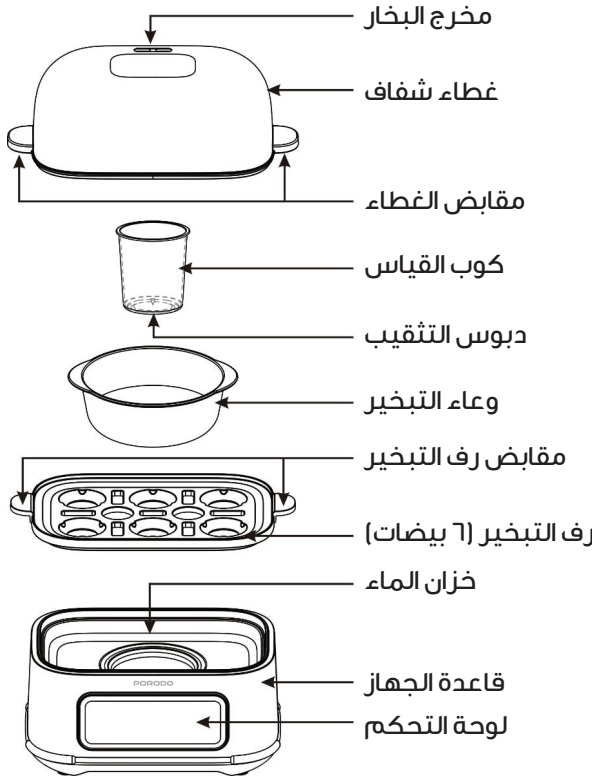
١. وضع التشغيل: يُنهي الجهاز دورة طهي واحدة ويتوقف تلقائيًا عند الانتهاء.

٢. إدارة الطاقة: لا يحتوي الجهاز على ميزة إدارة طاقة منفصلة، حيث يتوقف تلقائيًا بعد الطهي.

٣. استهلاك الطاقة في وضع الإيقاف: يستهلك الجهاز أقل من ٠,٥ واط عند إيقاف تشغيله.

٤. وضع الاستعداد: لا يحتوي هذا الجهاز على وضع استعداد. لتحسين استخدام الطاقة والسلامة، يُنصح بفصل الجهاز عن الكهرباء عند عدم استخدامه.

## عرض تخطيطي

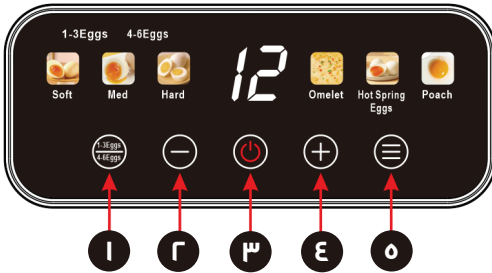


## أ. قبل الاستخدام الأول:

١. انزع جميع أجزاء جهاز طهي البيض بعناية، وضع القاعدة جانبًا.
٢. اغسل الغطاء، ورف السلق، وصينية السلق، وصينية العجة، وكوب قياس الماء بالماء الدافئ والصابون. اشطفها جيدًا وجففها جيدًا.
- تحذير: دبوس الثقب الموجود أسفل كوب قياس الماء حاد جدًا. تعامل معه بحذر.
٣. امسح خزان الماء في القاعدة بقطعة قماش رطبة وغير كاشطة.

## هام

١. استخدم البيض البارد فقط. قد يكون البيض الذي لا يُحفظ في الثلاجة حتى الاستخدام مطهواً أكثر من اللازم.
٢. خزن البيض في عبوته لضمان نضارته والحفاظ على صفاره في المنتصف.
٣. جهاز طهي البيض هذا مثالي للبيض متوسط الحجم. إذا كنت تستخدم أحجامًا مختلفة، فقد تحتاج إلى تعديل كمية الماء.
٤. استخدم دائمًا الماء البارد، ويفضل أن يكون مقطرًا أو مفلترًا، لتقليل تراكم المعادن.
٥. يمكن حفظ البيض المسلوق بقشره في الثلاجة لمدة تصل إلى ٥ أيام.



## ب. نظرة عامة على لوحة التحكم

١. زر اختيار رقم البيضة
٢. زر ضبط الوقت (-)
٣. زر التشغيل/البدء
٤. زر ضبط الوقت (+)

## ج. تعليمات التشغيل

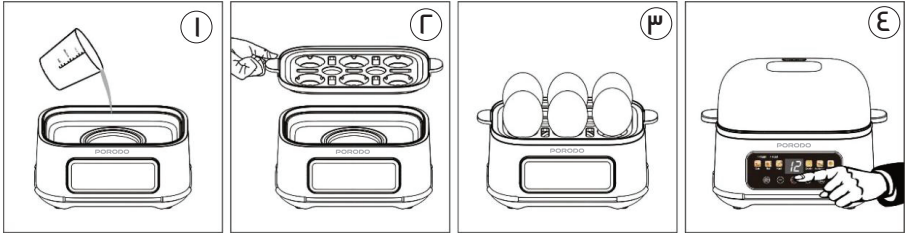
١. اضغط زر التشغيل/التشغيل مرة واحدة. سيدخل طباخ البيض في وضع الاستعداد.
٢. اضغط زر التشغيل/التشغيل مرة أخرى بعد اختيار الوظيفة. سيبدأ طباخ البيض بالعمل.
٣. اضغط مع الاستمرار على زر التشغيل/التشغيل أثناء التشغيل. سيتوقف طباخ البيض ويعود إلى وضع الاستعداد.

## أوضاع تحضير البيض

### أ. تعليمات سلق البيض

١. صب ١٠٠ مل من الماء في الصينية السفلية باستخدام كوب القياس. تأكد من وضع المنتج على سطح مستوي.
٢. ضع رف الطهي على الصينية السفلية.
٣. رتب البيض على رف الطهي.
٤. غطّ جهاز طهي البيض بالغطاء الشفاف. وصل الجهاز بالكهرباء واضغط على زر التشغيل للدخول إلى وضع الاستعداد. بعد اختيار الوظيفة المطلوبة، اضغط على زر التشغيل مرة أخرى لبدء عملية الطهي. سيتوقف جهاز طهي البيض تلقائيًا عند نضج البيض.

**ملاحظة:** يُرجى الانتباه إلى أن الجهاز الذي انتهى من التشغيل للتو يكون ساخنًا جدًا.



### ب. بيض مسلوq

١. ضع الجهاز على سطح جاف ومستوي، ثم وصله بالتيار الكهربائي.
٢. انزع الغطاء ورف التبخير.
٣. صب ١٠٠ مل من الماء في خزان الماء باستخدام كوب القياس.
٤. ضع رف التبخير فوق قاعدة الجهاز.
٥. أضف القليل من الزبدة أو رذاذ الطهي غير اللاصق إلى وعاء البيض لمنع الالتصاق.
٦. اكسر بيضة في وعاء البيض وضعها على رف التبخير.
٧. غطّ الجهاز بالغطاء، واضغط على زر التشغيل، ثم اضغط على زر مُحدد البرنامج المُسبق لاختيار وضع "Poach"، وأخيرًا اضغط على زر البدء للبدء.
٨. عند انتهاء برنامج البيض المسلوq، سيصدر جهاز طهي البيض خمس صفارات، ثم يُطفأ تلقائيًا.
٩. انزع الغطاء بحرص، واستخدم قفاز الفرن لتجنب الحروق.



**تحذير:** سيتصاعد البخار من فتحات التهوية في الغطاء أثناء الطهي.

تجنب ملامسته للبخار لأنه قد يسبب حروقًا.

**ج.** بيض أو مليت

**١.** المكونات والأدوات:

**٢.** بيضة واحدة

**٣.** ١٠ مل حليب أو كريمة (اختياري)

**٤.** ملح، فلفل أسود، أو توابل أخرى

**٥.** الحشوات: لحم خنزير مقطع مكعبات، جبن مبشور، سبانخ، فطر، إلخ (مطبوخ مسبقًا)

**٦.** زبدة أو رذاذ طهي غير لاصق

**د.** التعليمات

**١.** ادهن الوعاء

ادهن وعاء الطهي بالبخار بالزبدة أو رذاذ طهي غير لاصق.

**٢.** حضّر خليط البيض

اكسر البيضة في وعاء الطهي بالبخار واخفقها جيدًا. أضف الحليب (اختياري)، والملح،

والفلفل. اخلط المكونات حتى تمتزج جيدًا.

**٣.** أضف الحشوات

أضف الحشوات المطبوخة مسبقًا (مثل لحم الخنزير، والجبن) بالتساوي إلى خليط البيض.

**٤.** ركب جهاز طهي البيض

**٤.١.** املاً خزان الماء بـ ١٠٠ مل من الماء باستخدام كوب القياس.

**٤.٢.** ضع رف الطهي بالبخار على القاعدة.

**٤.٣.** ضع وعاء خليط البيض على رف الطهي بالبخار.

**٥.** ابدأ الطهي

**٥.١.** ضع الغطاء على جهاز طهي البيض.

**٥.٢.** اضغط على زر التشغيل، ثم اضغط على زر مُحدد البرنامج المُسبق لاختيار وضع

"Omelet".

**٥.٣.** اضغط على زر البدء لبدء الطهي.

**٦.** اطبخ الأومليت

**٦.١.** مدة الطهي: ١٢-١٠ دقائق (اضبط الوقت حسب السُمك).

**٦.٢.** عند اكتمال الطهي، سيصدر جهاز طهي البيض خمس صفارات، ثم ينطفئ تلقائيًا.

**٧.** قدّم الأومليت

**٧.١.** أخرج الوعاء بحرص باستخدام قفازات الفرن.

## التنظيف والصيانة

**تحذير:** لا تغمر وحدة القاعدة أو السلك في الماء أو أي سائل آخر.

١. افصل الجهاز دائمًا عن الكهرباء واتركه يبرد تمامًا قبل التنظيف.

٢. يمكن تنظيف جميع أجزاء جهاز طهي البيض، باستثناء القاعدة، في الرف العلوي لغسالة الأطباق. للتنظيف اليدوي، اغسل الأجزاء بالماء الدافئ والصابون.

**تحذير:** ستكون وحدة القاعدة ساخنة جدًا بعد الاستخدام. اتركها تبرد تمامًا قبل التنظيف.

٣. لإزالة الرواسب المعدنية، امسح خزان ماء القاعدة بمنشفة ورقية مبللة بمعلقة كبيرة من الخل الأبيض المقطر. اشطفه وجففه جيدًا.

٤. امسح الجزء الخارجي من القاعدة بقطعة قماش ناعمة ورطبة أو إسفنجية. لا تستخدم منظفات كاشطة أو لبادات تنظيف، لأنها قد تتلف الأسطح.

## إرشادات التخزين

١. لا تخزن جهاز طهي البيض وهو ساخن أو رطب. تأكد من نظافة جميع أجزائه وجفافها قبل التخزين.

٢. خزن الجهاز في علبته الأصلية أو في مكان نظيف وجاف.

٣. عند التخزين، ركب الجهاز مع تثبيت جميع أجزائه وإغلاق الغطاء بإحكام.

## التخلص

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 <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](mailto:info@porodo.net)

الموقع الإلكتروني: **porodo.net**

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

انستغرام: **porodo.me**