

CARRERA

محضرة طعام دليل المستخدم

CA-FP320RG



ملاحظة هامة: يرجى قراءة قبل استخدام والاحتفاظ بها للرجوع إليها في المستقبل
الفئة الثانية V-240V 50Hz / 60Hz 1000W المواصفات : 220



شركة أكرم سبيتاني وأولاده
المساهمة الخصوصية
تلفون: 1700 550 110 | www.sbitany.com

■ تعليمات السلامة

اقرأ تعليمات التشغيل بعناية قبل تشغيل الجهاز واحتفظ بالتعليمات للرجوع إليها في المستقبل. هذا الجهاز للاستخدام المنزلي فقط.

- لا تغمس الآلة أبدًا في أي حواف سائلة وحادة. لا تستخدم الجهاز ويداك مبتلة. إذا كان الجهاز رطبًا، فافصله على الفور.
- تجنب أن يستخدم الأطفال أو الأشخاص الآخرين الذين لا يعرفون آلية التشغيل هذا الجهاز، إلا إذا كانوا مُحاطين بالتعليمات المناسبة. هذا الجهاز غير مخصص للاستخدام من قبل الأشخاص (بما في ذلك الأطفال) الذين يعانون من ضعف القدرات الجسدية أو الحسية أو العقلية، أو لديهم نقص في الخبرة والمعرفة، ما لم يتم منحهم الإشراف أو التعليمات المتعلقة باستخدام الجهاز من قبل شخص مسؤول عن سلامتهم.
- افصل الجهاز دائمًا عن مصدر الطاقة حال تركه دون رقابة وقبل التجميع أو الفك أو التنظيف.
- في حالة تلف كابل الطاقة، يجب استبداله لدى وكيل الخدمة الخاص به أو شخص مؤهل مشابه من أجل تجنب الخطر.
- ابق بإصبعك بعيدًا عن الأجزاء المتحركة والأدوات المجهزة. لا تضع أصابعك أبدًا في آلية المفصلة.
- استخدم قطع الغيار الأصلية فقط.
- لضمان سلامة أطفالك، يرجى الاحتفاظ بجميع العبوات (الأكياس البلاستيكية والصناديق والبوليسترين وما إلى ذلك) بعيدًا عن متناوله.
- لا تتداخل في عمل أي من مفاتيح الأمان.
- ضع الجهاز على سطح عمل أملس ومسطح وثابت.
- كن حذرًا جدًا عند التعامل مع الشفرات أو الملحقات. كن حذرًا بشكل خاص عند إزالتها من الجهاز، حيث تكون حوافها حادة جدًا.
- انتظر حتى تتوقف الأجزاء المتحركة عن العمل قبل إزالة غطاء الجهاز.
- لا تتجاوز الحد الأقصى للمحتوى المشار إليه في الملحقات.

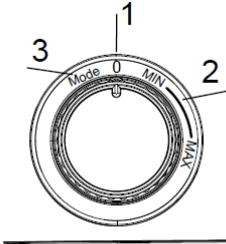
■ قبل وصل الكابل بالطاقة

- قبل التوصيل بالطاقة، أعد فحص نوع الإمداد والجهد الكهربائي الذي يتطابق مع التفاصيل الواردة على ملصق التصنيف على الجهاز.

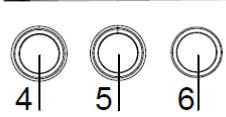
- عند الاستخدام لأول مرة، قم بنزع جميع ورق التغليف والأكياس البلاستيكية وقم بتنظيف التركيبات.

■ احتفظ بهذه التعليمات

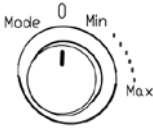
■ التبديل الذكي



هذا الجهاز لديه الأنماط التالية: "الوضع"، "0"، "السرعة".

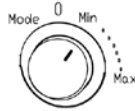


- 1(مستوى 0): تشغيل / إيقاف
- 2(مستوى السرعة): من السرعة الأدنى إلى السرعة القصوى
- 3(مستوى الوضع): التحول إلى التحكم في "الوضع"
- 4(زر وضع الخفق): وظيفة الخفق
- 5(زر وضع الطحن): وظيفة الطحن
- 6(زر وضع العصائر): وظيفة العصائر



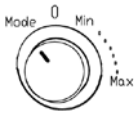
● التحكم بالمستوى "0"

يهدف التحكم في المستوى هذا إلى إيقاف الجهاز أو إعادة ضبط سرعة الجهاز.



● ضوابط تبديل السرعة المتغيرة "Speed"

سرعة بطيئة، أدر مقبض التحكم إلى البداية
سرعة عالية، أدر مقبض التحكم حتى النهاية



● مفتاح التحكم بالمستوى "Mode"

انتقل إلى مفتاح التحكم هذا إلى الوضع "OFF" أو لأ
ثم تتحول إلى "Mode"، ستومض جميع الأزرار الثلاثة.

بمجرد التغيير إلى "Mode"، ستومض الأزرار الثلاثة في Mode، وهذا يعني أن الجهاز جاهز الآن.
إذا كان المصباح لا يومض، يرجى إعادة التحقق مما إذا كانت الملحقات مضغوطة جيدًا على جسم الجهاز أم لا.

ملاحظة: بمجرد الضبط إلى "OFF" أو VARIABLE SPEED، سيتم إلغاء وظيفة التبديل "MODE" وستعود إلى وميض الضوء الأحمر.

- زر وضع الخفق "Pulse"
اضغط باستمرار لوظيفة الخفق، وأفلت الزر للتوقف.

- زر وضع الطحن "Crush"

سيعمل المنتج في هذا الوضع تلقائيًا: بضع ثوانٍ ثم يتوقف، ويكرر العملية عدة مرات.

- زر وضع العصائر "Smoothies Blending" سيعمل المنتج في هذا الوضع تلقائيًا: ستزداد السرعة إلى أقصى سرعة، وسيتوقف العمل لمدة دقيقتين من تلقاء نفسه.

■ استخدام الشفرة السكين



يمكن أن تكون شفرتا السكين الأكثر تنوعًا بين جميع الملحقات.

بالنسبة للشفرة المقاومة للصدأ

- ▲ قبل المعالجة، قم بتقطيع الطعام إلى قطع بحجم إحدى الدافعات.
- ▲ لا تدع المحرك يعمل لأكثر من 3 دقائق. في كل مرة، قم بتبريد المحرك ليبرد قبل العملية التالية بـ 30 دقيقة. على الأقل.
- ▲ بالنسبة للأطعمة الصلبة، استخدم أداة التحكم في الخفق.

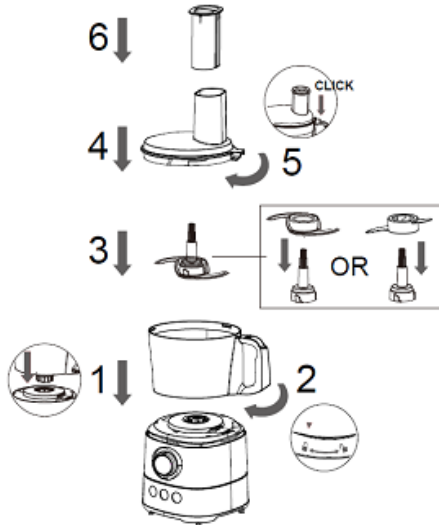
نوع الطعام	حجم المعالجة	الكمية	وقت المعالجة	السرعة
البصل	إلى 4 قطع دون قشر	250 غم	حوالي 30-60 ثانية	خفق
الثوم	دون قشر	250 غم	حوالي 30-60 ثانية	خفق
الجزر	أقل من 2×2 سم	250 غم	حوالي 30-60 ثانية	القصى
اللحوم	أقل من 2×2 سم منزوع العظم	250 غم	حوالي 30-60 ثانية	القصى

بالنسبة للشفرة السكين البلاستيكية:

- ▲ عدم السماح بالعمل أكثر من دقيقتين. في كل مرة، قم بتبريد المحرك ليبرد قبل العملية التالية بـ 30 دقيقة على الأقل.

نوع الطعام	الكمية الموصى بها	وقت المعالجة	السرعة
دقيق/ماء	دقيق ماء	حوالي 90 ثانية	الأدنى
خليط الكيك	بيض سمن سكر دقيق بكينج باودر	قطعة واحدة 50 غم 50 غم 50 غم 1 غم	الأدنى

- اتبع التدفق الموضح أدناه خطوة بخطوة لتجميع الماكينة.
- تأكد من قفل الوعاء في الخطوة 2 والغطاء في الخطوة 5 جيّدًا، وإلا فلن يعمل الجهاز.
 - في الخطوة 3، قم بضبط مستوى شفرة سكين الفولاذية المقاوم للصدأ أو الشفرة البلاستيكية، تأكد من تثبيت أي من الشفرات جيّدًا على العمود.
 - بعد العملية، يمكنك تفكيك الآلة عن طريق التدوير عكس الاتجاه.
 - افتح الغطاء فقط عندما تتوقف الشفرات عن العمل تمامًا.



■ استخدام شفرة الشرائح/الشرائح الرفيعة/البطاطس المقلية/الأطعمة المبشورة



▲ يرجى الانتباه إلى خط سعة الحاوية. بمجرد أن يقترب الطعام من الحد الأقصى على الحاوية، يرجى إيقاف التشغيل وسكب الطعام.

▲ قم بالتشغيل وادفع لأسفل بشكل متساوٍ باستخدام الأزرار - لا تضع أصابعك في أنبوب التغذية أبدًا.

▲ لا تدع المحرك يعمل لأكثر من 3 دقائق، اترك المحرك ليبرد قبل العملية التالية لمدة 30 دقيقة على الأقل.

▲ للحصول على أفضل أداء، يقترح استخدام السرعات 2/1 كحد أقصى.

شرائح مدورة من البطاطس المقلية



شفرة 2 في 1:

تقطيع خشن وعلى شكل أقراص مدورة



شفرة 2 في 1:

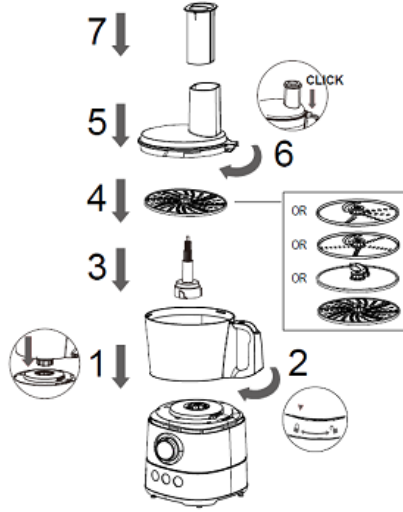
تقطيع ناعم وعلى شكل أقراص مدورة



قرص التقطيع



1. اتبع التسلسل المصور خطوة بخطوة لتجميع الآلة.
2. تأكد من إغلاق الوعاء في الخطوة (2) والغطاء في الخطوة (6) جيدًا، وإلا فلن تعمل الآلة.
3. في الخطوة (4)، يمكن وضع الشفرة من النوع 4
4. بعد العملية، يمكنك تفكيك الآلة عن طريق التدوير عكس الاتجاه.
5. كن حذرًا دائمًا عند التعامل مع الشفرة لأنها حادة جدًا.
6. افتح الغطاء فقط عندما تكون الشفرات متوقفة تمامًا



■ استخدام آلة الطحن

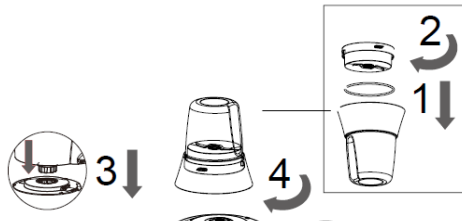


لا تدع المحرك يعمل أكثر من 30 ثانية، اترك المحرك ليبرد قبل العملية التالية لمدة 30 دقيقة على الأقل.

▲ استخدم الآلة لطحن حبوب البن واللوز وما شابه من الأطعمة المماثلة.

▲ للحصول على أفضل أداء، نقترح استخدام زر الخفق (Pulse)

1. اتبع التسلسل المصور خطوة بخطوة لتجميع الآلة.
2. في الخطوة (1)، يرجى التأكد من إمكانية وضع حلقة السيليكون بشكل جيد في كوب المطحنة. ثم اقلب قاعدة الشفرة جيداً في الخطوة (2).
3. تأكد من وضع كوب الطاحونة كما في الخطوة (4) جيداً، فلن تعمل الآلة دون ذلك.
4. بعد العملية، يمكنك تفكيك الآلة عن طريق التدوير بعكس الاتجاه.
5. لا تأخذ المطحنة من الماكينة إلا عندما تكون الشفرة متوقفة تماماً.



■ استخدام الخلاط الزجاجي



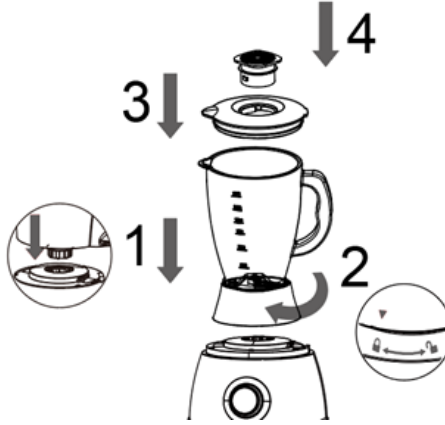
▲ لا تدع المحرك يعمل لأكثر من دقيقتين، اترك المحرك ليبرد قبل العملية التالية لمدة (30) دقيقة على الأقل.

▲ لا تفتح الغطاء أبدًا طالما لا زالت الشفرة تدور. لمزيد من التحوط، يمكنك فصل الجهاز قبل إزالة الغطاء.
▲ لإضافة المكونات السائلة أثناء المعالجة، قم بإزالة كوب القياس من الغطاء وصب السائل من خلال الفتحة الموجودة في الغطاء.

▲ تقطع المكونات الصلبة إلى قطع أصغر قبل معالجتها.
▲ بالنسبة للكميات الكبيرة، صب كميات صغيرة من المكونات بدلا من كمية كبيرة في وقت واحد.
استخدم المكونات المطبوخة لتحضير الحساء.
▲ إذا كان السائل ساخناً أو يميل إلى تكوين رغوة (مثل الحليب)، فلا تضع أكثر من 1 لتر في وعاء الخلاط لتجنب الانسكاب.

▲ إذا كانت النتيجة غير مرضية، أوقف تشغيل الجهاز وحرك المكونات بملعقة.
▲ للحفاظ على أفضل نتيجة معالجة: استخدم السرعة القصوى أو سرعة الخفق.

1. اتبع التسلسل المصور خطوة بخطوة لتجميع الآلة.
2. تأكد من قفل الإناء في الخطوة (2) جيّدًا، وإلا فلن تعمل الآلة.
3. بعد العملية، يمكنك تفكيك الآلة عن طريق التدوير بعكس الاتجاه.
4. كن حذرًا دائمًا عند التعامل مع الشفرة المصنوعة من الفولاذ المقاوم للصدأ لأنها حادة جدًا.
5. افتح الغطاء فقط عندما تكون الشفرات متوقفة تمامًا



■ التنظيف

- قبل التنظيف، يُرجى إزالة كابل الطاقة من المقبس.
- لا تغمر هيكل المحرك في الماء.
- لا تستخدم أي منظفات كاشطة.
- يرجى استخدام مبلل فقط لتنظيف الجزء الخارجي من الآلة.
- يمكن تنظيف المكونات التي لامست الطعام بالماء والصابون.
- اترك الأجزاء تجف تمامًا قبل إعادة تجميع الجهاز.



■ التخلص السليم من الآلة

يحتوي هذا المنتج على مواد قابلة لإعادة التدوير. لا تتخلص من هذا المنتج كنفائات محلية غير مفروزة. يرجى الاتصال بالبلدية المحلية الخاصة بك لمعرفة أقرب نقطة تجميع.

■ استكشاف الأخطاء وإصلاحها

المشكلة	الحل البسيط
---------	-------------

الآلة لا تعمل	<p>* يوجد مفتاح قفل أمان في وعاء المعالجة / الخلاط. يرجى التأكد من قفل الوعاء بإحكام في مكانه.</p> <p>* إذا استمرت مشكلة عدم عمل الآلة، فتتحقق من كابل الطاقة ومقبس الطاقة.</p>
مشكلة في تشكيل أفراس جوليان من البطاطا المقلية	<p>* قم دائماً بإزالة أي بطاطس محجوبة من قرص التقطيع قبل معالجة المزيد من البطاطس.</p>
يبقى بعض الطعام على القرص بعد معالجته	<p>* من الطبيعي أن تبقى القطع الصغيرة بعد المعالجة.</p>
يتباطأ عمل المحرك عند خلط العجين	<p>* قد تتجاوز كمية العجين السعة القصوى. قم بإزالة النصف والمعالجة على دفعتين.</p> <p>* لا تضيف أكثر من 250 غرام من العجين.</p>
العجين جاف للغاية	<p>* تشغيل الآلة وإضافة الماء من خلال مكعب طعام واحد وملعقة كبيرة في كل مرة حتى ينظف العجين داخل وعاء التجهيز.</p>
العجين رطب للغاية	<p>* تشغيل الآلة وإضافة الدقيق من خلال مكعب طعام واحد وملعقة كبيرة في كل مرة حتى ينظف العجين داخل وعاء التجهيز.</p>
يتباطأ المحرك عندما تبدأ الشفرات بالتقطيع	<p>* قد تكون كمية اللحوم أكثر من اللازم. قم بإزالة النصف والمعالجة على دفعتين.</p> <p>* للحصول على أفضل نتيجة، قم بتقليم اللحم من الدهن قبل المعالجة.</p>
تهتز/تتحرك الآلة أثناء العمل	<p>* قم بتنظيف وتجفيف القواعد المطاطية أسفل الوحدة.</p> <p>* تأكد أيضاً من عدم تجاوز سعة التحميل القصوى.</p>

البيانات الفنية

الطراز الرئيسي	CY-329
الطراز الفرعي	CA-FP320RG
الجهود	220-240 فولت – 50 إلى 60 هيرتز

القوة	1000 وات
تصنيف الحماية	II 