

CARRERA

حضرة طعام دليل الاستخدام السريع

CA-FP320RG



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



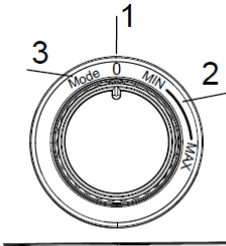
شركة أكرم سبيتاني وأولاده
المساهمة الخصوصية

تلفون: 1700 550 110 | www.sbitany.com

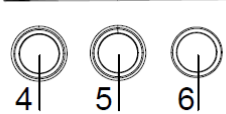
- عند الاستخدام لأول مرة، قم بنزع جميع ورق التغليف والأكياس البلاستيكية وقم بتنظيف التركيبات.

■ احتفظ بهذه التعليمات

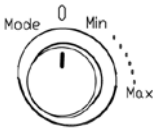
■ التبديل الذكي



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

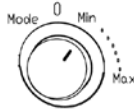


- 1(مستوى 0): تشغيل / إيقاف
- 2(مستوى السرعة): من السرعة الأدنى إلى السرعة القصوى
- 3(مستوى الوضع): التحول إلى التحكم في "الوضع"
- 4(زر وضع الخفق): وظيفة الخفق
- 5(زر وضع الطحن): وظيفة الطحن
- 6(زر وضع العصائر): وظيفة العصائر



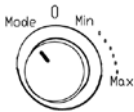
● التحكم بالمستوى "0"

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 السكين 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.

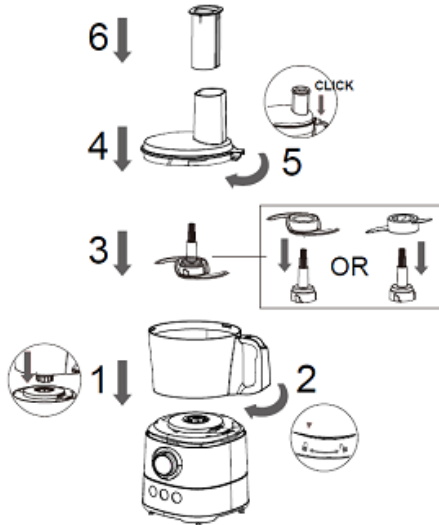
| نوع الطعام | حجم المعالجة | الكمية | وقت المعالجة | السرعة |
|------------|------------------------------|--------|-------------------|--------|
| البصل | إلى 4 قطع دون قشر | 250 غم | حوالي 30-60 ثانية | خفق |
| الثوم | دون قشر | 250 غم | حوالي 30-60 ثانية | خفق |
| الجزر | أقل من 2×2 سم | 250 غم |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

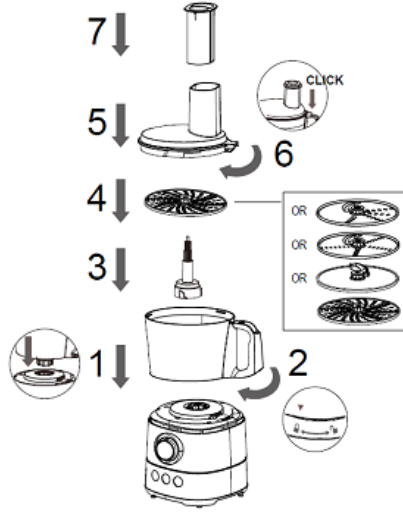
تقطيع ناعم وعلى شكل أقراص مدورة



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

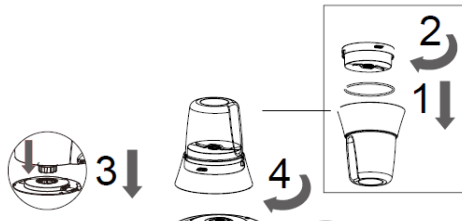


لا تدع المحرك يعمل أكثر من 30 ثانية، اترك المحرك ليبرد قبل العملية التالية لمدة 30 دقيقة على الأقل.

▲ 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) جيّداً، وإلا فلن تعمل الآلة.
3. بعد العملية، يمكنك تفكيك الآلة عن طريق التدوير بعكس الاتجاه.
4. كن حذراً دائماً عند التعامل مع الشفرة المصنوعة من الفولاذ المقاوم للصدأ لأنها حادة جداً.
5. افتح الغطاء فقط عندما تكون الشفرات متوقفة تماماً

