

# Panasonic

## Operating Instructions

دستورالعملهای استفاده

تعليمات التشغيل

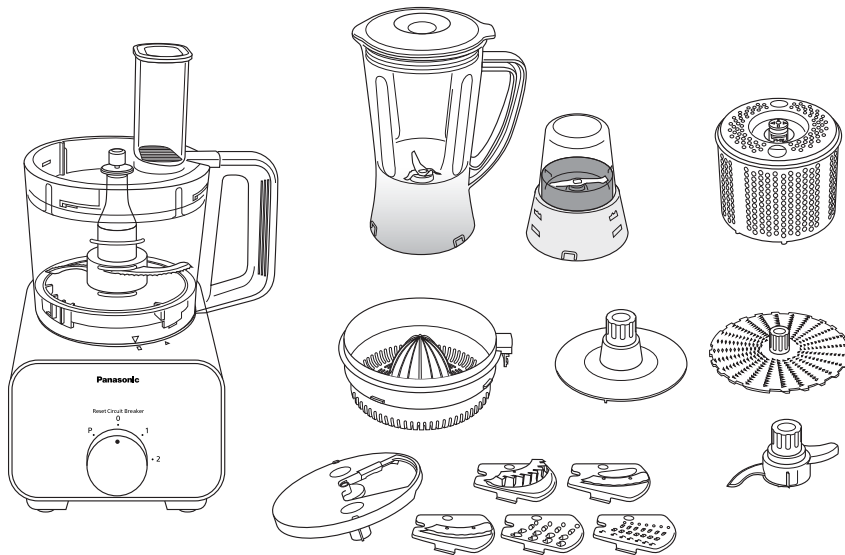
Food Processor (Household Use)

غذا ساز (برای استفاده خانگی)

وحدة تحضير الطعام (استعمال منزلي)

Model No.  
شماره مدل  
رقم الموديل

**MK-F500**



Thank you for purchasing this Panasonic product.

- This product is intended for household use only.
- Please read these instructions carefully in order to use this product correctly and safely.
- Before using this product **please give your special attention to the section "SAFETY PRECAUTIONS" (Page 3-5).**
- Please keep the Operating Instructions for future use.

از حسن انتخاب شما و خرید این محصول پاناسونیک متشکریم.

- این محصول فقط برای مصارف خانگی طراحی شده است.
- برای استفاده ایمن و صحیح از این محصول، لطفاً این دفترچه راهنما را به دقت مطالعه کنید.
- برای استفاده ایمن و صحیح از این محصول، **لطفاً قسمت "اقدامات احتیاطی و ایمنی" (صفحه 25-23)** را به دقت مطالعه کنید.
- لطفاً این دفترچه راهنما را برای مراجعات بعدی نگه دارید.

شکراً لك على شراء منتج باناسونيك.

- هذا المنتج لأغراض الاستخدام المنزلي فقط.
- يُرجى قراءة هذه التعليمات بعناية حتى يتسنى استخدام المنتج بشكل صحيح وآمن.
- قبل استخدام هذا المنتج، يرجى الاهتمام بصفة خاصة ببند "احتياطات الامان" (صفحة 45-43).
- يُرجى الاحتفاظ بتعليمات التشغيل هذه للرجوع إليها مستقبلاً.

# TABLE OF CONTENTS

	Page
<b>SAFETY PRECAUTIONS</b> .....	3 - 5
IMPORTANT INFORMATION .....	5
PART NAMES .....	6 - 7
CIRCUIT BREAKER PROTECTION .....	7
SAFETY LOCK .....	8
DISASSEMBLY .....	8
<b>FOOD PROCESSOR</b>	
(i) INTRODUCTION .....	9
(ii) KNIFE BLADE • KNEADING BLADE • WHIPPING BLADE • GRATING BLADE .....	9 - 11
- Preparation of Ingredients	
- How to Use	
(iii) SLICING BLADES • SHREDDING BLADES • JULIENNE BLADE .....	12 - 13
- Preparation of Ingredients	
- How to Use	
(iv) SALAD DRAINER .....	14
- Preparation of Ingredients	
- How to Use	
(v) CITRUS PRESS .....	15
- Preparation of Ingredients	
- How to Use	
<b>BLENDER</b>	
(i) INTRODUCTION .....	16
(ii) BLENDER .....	16
- Preparation of Ingredients	
- How to Use	
<b>DRY MILL</b>	
(i) DRY MILL .....	17
- Preparation of Ingredients	
- How to Use	
AFTER USE .....	18 - 19
TROUBLESHOOTING .....	20
SPECIFICATIONS .....	21

## SAFETY PRECAUTIONS (Make sure to follow these instructions)

In order to prevent accidents or injuries to the user, other people and damage to property, please follow the instructions below.

■ The following indication indicates the degree of damage caused by incorrect operation.



# WARNING

Indicates serious injury or death.



# CAUTION

Indicates risk of injury or property damage.

■ The symbols are classified and explained as follows.



This symbol indicates prohibition.



This symbol indicates requirement that must be followed.

## WARNING



● **Do not damage the Cord or the Plug.**

(It may cause electric shock, or fire caused by short circuit.)

● **Do not use the appliance if the Cord or the Plug is damaged or the Plug is loosely connected to the outlet.**

(It may cause electric shock, or fire caused by short circuit.)

➔ If the Cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service center or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

● **Do not plug or unplug the Plug with wet hands.**

(It may cause electric shock.)

● **Do not exceed outlet voltage or use an alternate current other than that specified on the appliance.**

(It may cause electric shock or fire.)

• Make sure the voltage supplied to the appliance is the same as your local supply.

• Plugging other devices into the same outlet may cause over-heating.

● **Do not immerse the Motor Housing in water or splash it with water.**

(It may cause electric shock, or fire caused by short circuit.)

● **Do not dismantle, repair or modify the appliance.**

(It may cause fire, electric shock or injury.)

➔ Please contact your service center for repairing.

● **Do not insert any objects into the vent or the gap.**

(It may cause electric shock or malfunction.)

• Especially metal objects such as pins or wires.

● **Do not replace any parts of appliance with non-genuine spare parts.**

(It may cause injury, electric shock or fire.)

● **Do not try to remove the Lid when the appliance is still operating.**

(It may cause injury.)

● **Do not use hot water (over 60 °C) for cleaning purpose or fire to dry the appliance.**

(It may cause burning or malfunction.)

● **Do not place hot ingredients (over 60 °C) into the Bowl or the Blender Jug.**

(It may cause injury or malfunction.)

● **Do not operate without the Blender Lid in place correctly for the Blender Jug.**

(It may cause injury.)


● **Do not put your finger or utensils such as spoon, fork etc. into the Bowl or the Blender Jug during operation.**

(It may cause injury, electric shock, or fire caused by short circuit.)


● **Do not push the Safety Pin and Safety Lever with any instruments, stick etc. as the appliance might be on.**

(It may cause injury.)

## **WARNING**

- 
**● This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.**  
 (It may cause burning, injury or electric shock.)
- Insert the Plug firmly.**  
 (Otherwise it may cause electric shock and fire caused by the heat that may generate around the Plug.)
- Clean the Plug regularly.**  
 (A soiled Plug may cause insufficient insulation due to moisture, and may cause fire.)
- When abnormal operation or breaking down occurs, discontinue the appliance operation immediately and unplug.**  
 (It may cause smoke, fire or electric shock.)  
 e.g. during abnormal operation or breaking down.
  - The Plug and the Cord becomes abnormally hot.
  - The Cord is damaged or there has been a power failure.
  - The Motor Housing is deformed or abnormally hot.
 ➔ Please unplug the appliance immediately and contact the service centre for advice or a repair.
- Make sure to hold the Plug when unplugging the Plug, i.e. never pull on the Cord.**  
 (Otherwise it may cause electric shock, or fire caused by short circuit.)
- Be careful if hot liquid is poured into the Bowl or Blender Jug as it can be ejected out of the appliance due to a sudden steaming.**  
 (It may cause burning.)
- Care should be taken when handling the sharp cutting blades, emptying the Bowl or Blender Jug and cleaning. (e.g. Knife Blade, Slicing Blades and etc.)**  
 (It may cause injury.)

## **CAUTION**

- 
**● Do not leave the appliance unattended when it is in operation.**  
 (It may cause fire or burns.)
  - When leaving the appliance unattended, turn the power off.
- Do not use the appliance in the following places:**
  - Any uneven surface, on non-heat resistant carpet or table cloth etc.  
 (It may cause fire or injury.)
  - In a location where there is risk of the appliance being splashed with water, or near a heat source.  
 (It may cause electric shock or current leakage.)
- Do not process more than the maximum capacity marked on each container respectively. Follow the recommended ingredient amount for processing.**  
 (It may cause injury.)
- \*Do not continue operation for a long time. It is recommended to rest the appliance after a certain operating time.**  
 (It may cause burns.)

Function	Operating Time (minutes)	Rest Time (minutes)
Food Processor	2	4
Blender	2	2
Dry Mill	1	2

\* With exception for the stated "Ingredient Preparations" in this Operating Instruction.

# CAUTION

- **Unplug the Plug when the appliance is not in use.**  
(Otherwise it may cause electric shock, or fire caused by current leakage.)
- **Remove the Bowl, Blender Jug and the Mill Container before lift up the Motor Housing from the table.**  
(It may cause injury.)
- **Switch off the appliance and disconnect it from power supply before changing accessories or approaching parts that are moving during operation.**  
(It may cause injury.)
- **When carrying the appliance, be sure to hold the Motor Housing with both hands. Do not carry it by holding only the Bowl or Blender Jug or Mill Container.**  
(It may cause injury.)
- **If the Blender Cutting Blade gets stuck, switch off the Blender, then unplug. Do not insert your finger into the Blender Jug. Use a rubber spatula to remove the ingredients that are blocking the Blender Cutting Blade.**  
(It may cause injury.)

## IMPORTANT INFORMATION

- **Do not place the appliance in the following places.**
  - In a location where the appliance being expose to excessive moisture, temperature or direct sunlight.  
(It may cause malfunction.)
  - Any high or low temperature location such as fridge, freezer, microwave or oven.  
(It may cause malfunction or breakage.)
- **Do not process hard ingredients (e.g. hard meat, meat with bones) or viscous material.**  
(It may cause malfunction.)

**Prohibited Ingredients:**

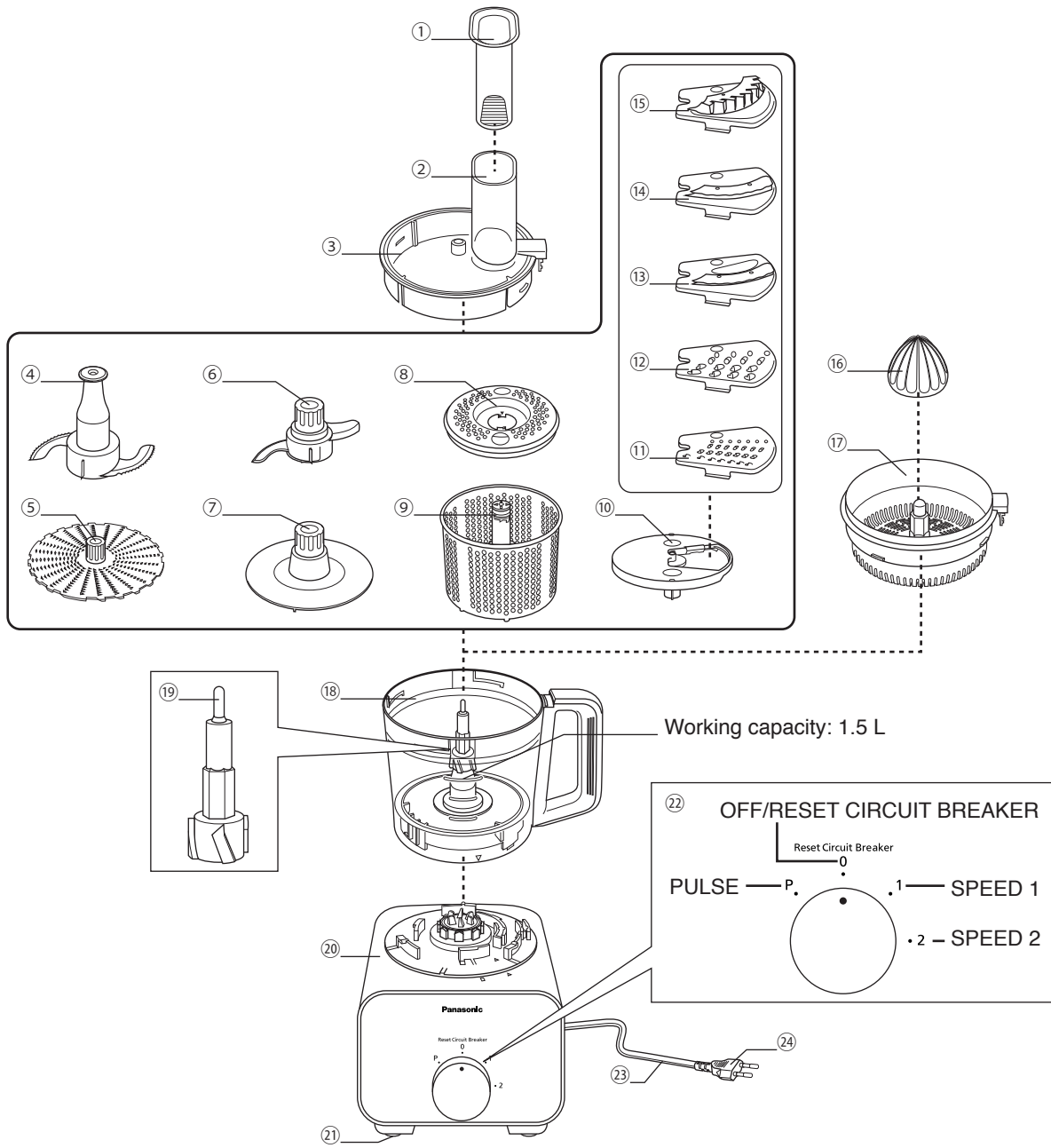
Attachments	Description
Knife Blade	Hard ingredients, viscous ingredients, e.g. coffee beans, dried soyabeans, frozen food, dried squid, and etc.
Slicing Blades, Shredding Blades and Julienne Blade	Ingredients with high hard fiber concentrations, viscous ingredients, ingredients that are too soft, e.g. hard vegetables, frozen food, ham, turmeric, ginger, lettuce, tomato, peach, chocolate and etc.
Kneading Blade	Ingredients not suited for dough making, e.g. meat, vegetables, nuts, sauces, spreads.
Whipping Blade	Any other ingredients aside from egg whites and fresh cream.
Grating Blade	Viscous ingredients, ingredients with high hard fiber concentrations, ingredients that are too small and thin, e.g. yam, celery, leek, pine nuts, and etc.
Salad Drainer	Large chunky ingredients, ingredients that are soft and fragile, e.g. large carrot or potato chunks, tomato, tofu, pasta, noodle, and etc.
Citrus Press	Any other ingredients aside from citrus fruits, e.g. apple, kiwi and etc.
Blender	Hard ingredients, highly sticky ingredients, ingredients with low water content, e.g. turmeric, dried soyabeans, frozen food, meat, fish, boiled potatoes, or just ice cubes, and etc.
Dry Mill	Hard nuts, dried fruit, ingredients with high hard fiber concentration, moist ingredients, liquids, e.g. various nuts, raisins, meat, vegetables, boiled egg, turmeric, and etc.

**Before Use:**

Always operate the appliance on a clean, dry, flat, hard and smooth surface, and clean the Rubber Foot (P.6) before use to ensure that the Rubber Foot suction is at optimum performance.

# PART NAMES

## Food Processor



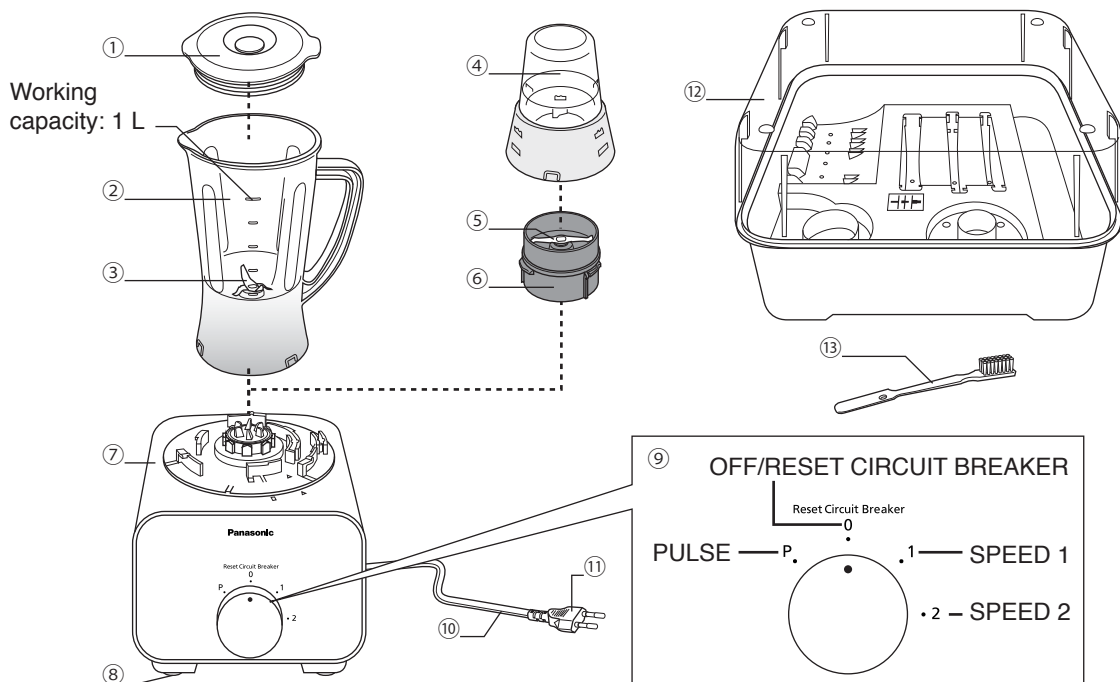
- |                            |                         |
|----------------------------|-------------------------|
| 1. Food Pusher             | 13. Thin Slicing Blade  |
| 2. Feeding Tube            | 14. Thick Slicing Blade |
| 3. Bowl Lid                | 15. Julienne Blade      |
| 4. Knife Blade             | 16. Citrus Cone         |
| 5. Grating Blade           | 17. Citrus Strainer     |
| 6. Kneading Blade          | 18. Bowl                |
| 7. Whipping Blade          | 19. Drive Shaft         |
| 8. Drainer Cover           | 20. Motor Housing       |
| 9. Salad Drainer           | 21. Rubber Foot         |
| 10. Blade Stand            | 22. Rotary Switch       |
| 11. Fine Shredding Blade   | 23. Cord                |
| 12. Coarse Shredding Blade | 24. *Plug               |

\*The shape of the Plug may vary from illustration.

# PART NAMES

## Blender, Dry Mill & Accessories

English



1. Blender Lid	6. Mill Container Base	11. *Plug
2. Blender Jug	7. Motor Housing	12. Storage Case Unit
3. Blender Cutting Blade	8. Rubber Foot	13. Brush
4. Mill Container	9. Rotary Switch	
5. Mill Cutting Blade	10. Cord	

\*The shape of the Plug may vary from illustration.

# CIRCUIT BREAKER PROTECTION

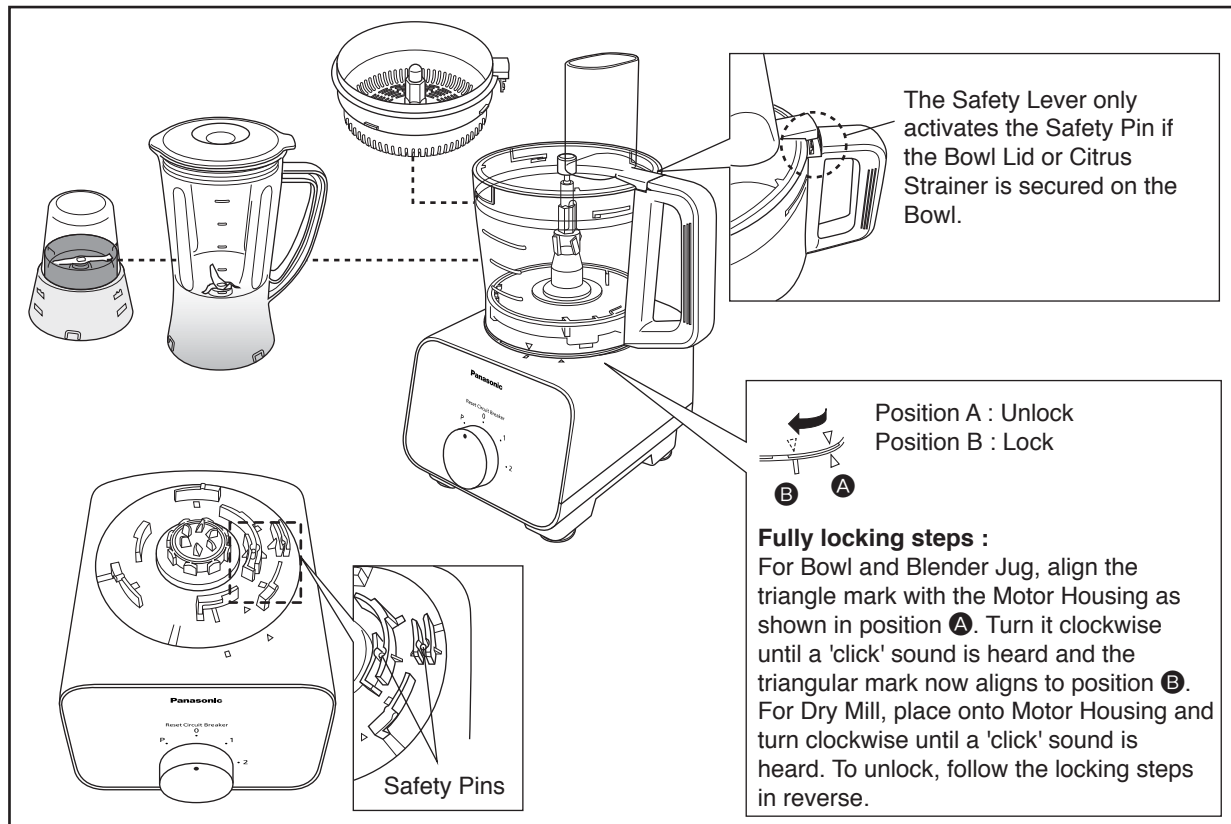
When the Circuit Breaker stops the motor due to overloading, turn off the Rotary Switch to OFF position "0" and follow the instruction below:

1. Reduce the ingredients to less than half and resume operation.
2. If it still does not start, turn off the Rotary Switch to OFF position "0" again and resume operation.
3. If all else fails, please contact your nearest service centre.

## SAFETY LOCK

The Safety Pin is designed to prevent the appliance from switching on when

- The Bowl Lid or Citrus Strainer and the Bowl are not fully locked to each other.
- The Bowl, Blender Jug or Mill Container are not fully locked to the Motor Housing.



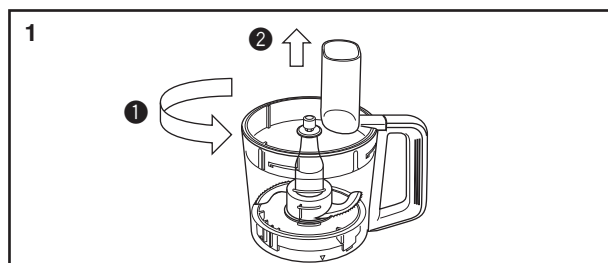
### Note:

- Do not push the Safety Pin and Safety Lever with any instrument, stick etc.
- Do not pour liquids or ingredient at the Safety Pin and Safety Lever area.
- Keep the Safety Pin and Safety Lever area clean to avoid foreign particles accumulate on the area.

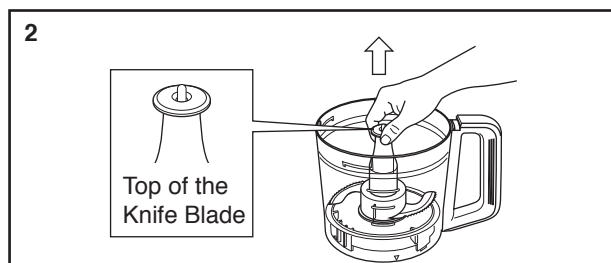
Actions above will ensure the Safety Pin and Safety Lever function properly. If not followed, it will damage the parts related to the Safety Pin and Safety Lever.

## DISASSEMBLY

### Disassembly from Packaged Condition



Rotate the Bowl Lid anticlockwise and lift up from the Bowl.



Hold the top of the Knife Blade and lift up to remove from Bowl.

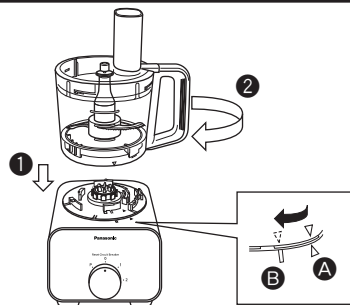
### Note:

Beware of the sharp edges of the Knife Blade when removing it from the Bowl.



## FOOD PROCESSOR -INTRODUCTION-

It is highly recommended to clean all attachments and accessories and dry well before using the appliance for the first time, refer to page 18 - 19 for the cleaning method. Unplug when assembling the unit. Before plugging in, ensure that the Rotary Switch is in the OFF position "0". Please refer to page 19 under 'Storing' on how to re-position the Motor Housing.



1. Place the Bowl on top of the Motor Housing until the mark aligns as shown in **A**.
2. Turn the Bowl clockwise until a 'click' sound is heard. Ensure that the triangle mark on the Bowl is aligned with the rectangle mark on the Motor Housing as seen in **B**.

**To disassemble, follow the assembly steps in reverse.**




## FOOD PROCESSOR - KNIFE BLADE · KNEADING BLADE · WHIPPING BLADE · GRATING BLADE-

### Ingredient Preparations for Knife Blade

Function	Ingredient	Speed	Quantity	Operating Time (approx.)	Preparation Method
Mince	Meat	2	50 ~ 400 g	5 ~ 50 sec	Remove all skin, bones, and tendons, cut into 2 ~ 3 cm cubes.
	Fish		50 ~ 500 g	3 ~ 20 sec	
Chop	Onion	1 (Intermittent)	150 ~ 500 g	4 ~ 15 times	Peel skin, cut into 2 ~ 3 cm cubes.
	Garlic	2	5 ~ 500 g	10 ~ 30 sec	Peel skin.
	Carrot		50 ~ 450 g	10 ~ 30 sec	Peel skin, cut into 2 ~ 3 cm cubes.
	Italian Parsley		5 ~ 70 g	10 ~ 40 sec	Remove stalk.
	Mushroom		30 ~ 250 g	3 ~ 15 sec	Cut into 2 ~ 3 cm cubes.
Crush	Parmesan Cheese	2	10 ~ 200 g	10 ~ 60 sec	Cut into 2 ~ 3 cm cubes.
Mash	Boiled Potato	PULSE	100 ~ 400 g	3 ~ 15 times	Cut into 2 ~ 3 cm cubes. Do not over process
Frozen	Frozen Banana	2	250 ~ 450 g	30 ~ 180 sec	1 ~ 2 cm width, half frozen condition, i.e. toothpick can pierce.
Ice Crush	Ice Cubes	2	~ 10 pcs	~ 20 sec	2 ~ 3 cm ice cubes.
Grind	Peanuts	2	10 ~ 200 g	15 ~ 30 sec	Remove peanut shell and skin.
Paste	Roasted Peanuts	2	100 ~ 400 g	5 ~ 10 min	Remove peanut shell and skin.
Crumb	Soft White Bread	2	10 ~ 200 g	15 ~ 60 sec	Slice soft bread into 6 to 8 pieces.

# FOOD PROCESSOR - KNIFE BLADE · KNEADING BLADE · WHIPPING BLADE · GRATING BLADE-



## Ingredient Preparations for Knife Blade

Function	Ingredient	Speed	Max Single Use	Operating Time (approx.)	Preparation Method
Knead (for confectionary)	Flour	2	~ 300 g	~ 120 sec	 Use for making confectionary such as sweets and cakes.
Juice Make	Fruit, Liquid etc.	2	~ 1,500 mL	~ 120 sec	 Cut into 2 ~ 3 cm cubes. Process solids first. Fill liquid till total not exceeding 1,500 mL. Do not add more than 10 pcs of ice cubes during processing.
Soup Make	Boiled Vegetable, Liquid etc.	2	~ 1,500 mL	~ 120 sec	 Cut into 2 ~ 3 cm cubes. Process solids first. Fill liquid till total not exceeding 1,500 mL.



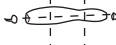
## Ingredient Preparations for Kneading Blade

Function	Ingredient	Speed	Max Single Use	Operating Time (approx.)	Preparation Method
Knead (for bread)	Bread Flour	2	300 g	~ 120 sec	Mix yeast with water and add during the processing of dough (adding yeast directly before processing may result in flaking and premature rising). If dough mix still appears flaky after initial processing, add 1 tsp of water into the mix. When large vibrations occur due to dough mix wrapping around the Drive Shaft, add 1 tbsp of flour. Do not reprocess the dough after the process is complete, if the dough is not satisfactory, knead by hand.
	Liquid		160 ~ 200 mL		

## Ingredient Preparations for Whipping Blade

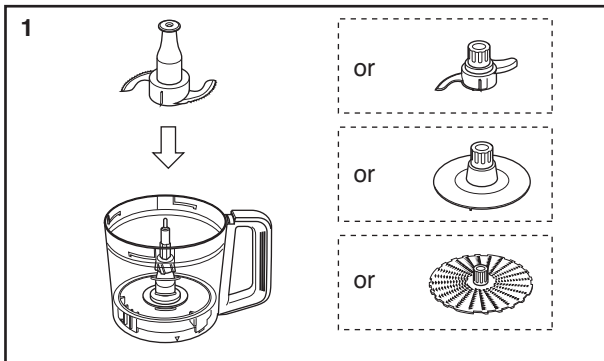
Function	Ingredient	Speed	Max Single Use	Operating Time (approx.)	Preparation Method
Whip	Egg White	2	2 ~ 6 pcs	50 sec ~ 90 sec	 Separate the egg white from the yolk for a smooth meringue.
	Cream		100 ~ 300 mL	15 sec ~ 2 min	 Use fresh cream of fat content 35% or higher at 5 °C.

## Ingredient Preparations for Grating Blade

Function	Ingredient	Speed	Max Single Use	Operating Time (approx.)	Preparation Method
Grate	Carrot	2	200 g	-	   Cut into 2 ~ 3 cm cubes.
	Apple		200 g		
	Cucumber		200 g		

# FOOD PROCESSOR - KNIFE BLADE • KNEADING BLADE • WHIPPING BLADE • GRATING BLADE-

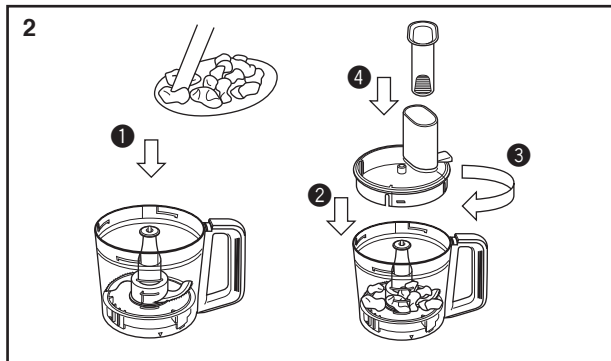
## How to Use : Knife Blade • Kneading Blade • Whipping Blade • Grating Blade



Place the Knife Blade (Kneading Blade or Whipping Blade or Grating Blade) into the Bowl.

**Note:**

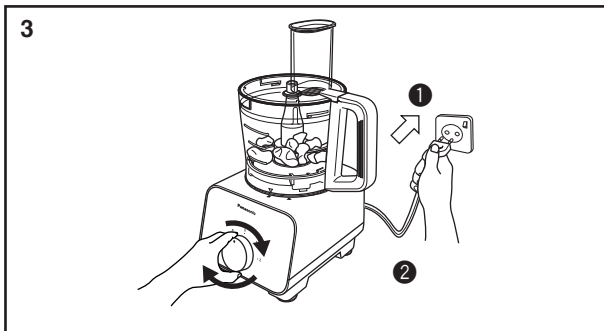
For the Knife Blade, ensure that the Drive Shaft is protruding from the Knife Blade after insertion.



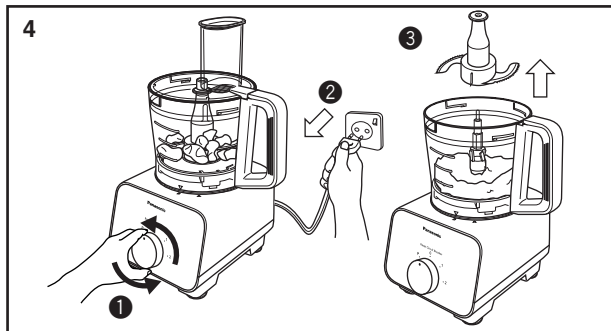
Put the ingredients into the Bowl. Place the Bowl Lid on top of the Bowl and turn it clockwise until a 'click' sound is heard. Insert the Food Pusher into the Feeding Tube. Attach the Bowl assembly onto the Motor Housing as seen in page 9.

**Note:**

For the Grating Blade, place the ingredients on top of the blade and spread them out evenly.



Plug-in the plug into the socket and turn the Rotary Switch to select the speed required (refer to "Preparation of Ingredients" at page 9-10).

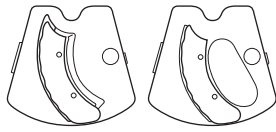


After the processing is completed, return the Rotary Switch to OFF position "0" and unplug from the socket. Remove the Knife Blade from the Bowl before removing the processed ingredients.

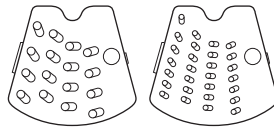
**Note:**

- Always ensure that the Knife Blade is inserted before adding ingredients into the Bowl.
- Do not exceed the stated amount of ingredients for kneading as abnormal vibration may occur.
- Do not insert hot ingredients into the Bowl for processing. Always ensure that the ingredients are sufficiently cooled before inserting, i.e. boiled potato.
- For Juice Make, fill in the solid ingredients first into the Bowl, followed by the liquid ingredients until the total volume does not exceed 1,500 mL.
- When process the liquid ingredients together with ice cubes, put the ice cubes not more than 10 pcs (approx. 170 g).
- Do not exceed the stated amount of ingredients for the Kneading Blade as abnormal vibration may occur.
- Do not over process the whipping cream, it may break down to form clumps of butter.
- Using different brands of whipping cream will have varying results. It is recommended to process until the cream is sufficiently whipped.
- Depending on the speed and amount of ingredients used, there will be significant vibrations present. In that case, hold down the Bowl Lid with both hands to support it during its operation.
- For kneading, do not reprocess after the dough has formed the first time.
- High amounts of butter and sugar in the dough may cause abnormal vibration when using the Kneading Blade.
- Using flour other than bread flour on the Kneading Blade may cause abnormal vibration. Before processing, remove 1 ~ 2 tbsp of water from the total amount stated and add the water little by little during processing if necessary.

# FOOD PROCESSOR -SLICING BLADES · SHREDDING BLADES · JULIENNE BLADE-



**Slicing Blades (Thick / Thin)**  
- used for slicing ingredients



**Shredding Blades (Coarse / Fine)**  
- used for shredding and grating ingredients.



**Julienne Blade**  
- used for making french fries and shredding ingredients.

## Ingredient Preparations for Slicing Blades (Thick / Thin)

Function	Ingredient	Mode	Max Single Use	Operating Time (approx.)	Preparation Method	
Slice	Cucumber	2	700 g	-		Cut ingredient till it is small enough to fit into the Feeding Tube.
	Onion		700 g			
	Carrot		600 g			
	Potato		600 g			
	Cabbage		400 g			

## Ingredient Preparations for Shredding Blades (Coarse / Fine)

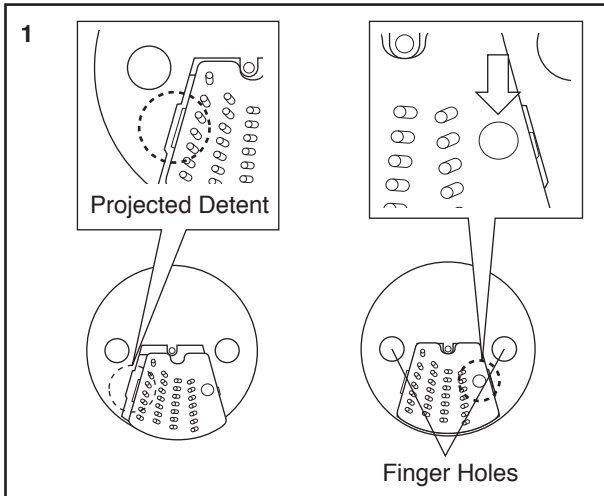
Function	Ingredient	Mode	Max Single Use	Operating Time (approx.)	Preparation Method	
Shred	Cucumber	2	500 g	-		Cut ingredient till it is small enough to fit into the Feeding Tube.
	Carrot		500 g			
	Potato		650 g			
	Cheese		500 g			Cut ingredient till it is small enough to fit into the Feeding Tube. Do not use hard ingredients such as Parmesan.

## Ingredient Preparations for French Fry Blade

Function	Ingredient	Mode	Max Single Use	Operating Time (approx.)	Preparation Method	
French Fry	Potato	2	800 g	-		Cut ingredient till it is small enough to fit into the Feeding Tube.
Shred	Cabbage		500 g			

# FOOD PROCESSOR -SLICING BLADES · SHREDDING BLADES · JULIENNE BLADE-

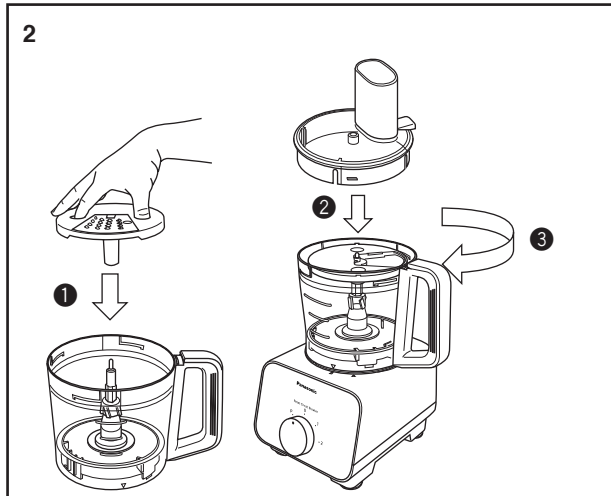
## How to Use: Slicing Blades (Thick / Thin), Shredding Blades (Coarse / Fine), Julienne Blade



Fit the projected detent of the desired blade onto the Blade Stand and ensure it is seated properly. Push down on the dimple on the blade as seen above until a 'snap' sound is heard.

**Note:**

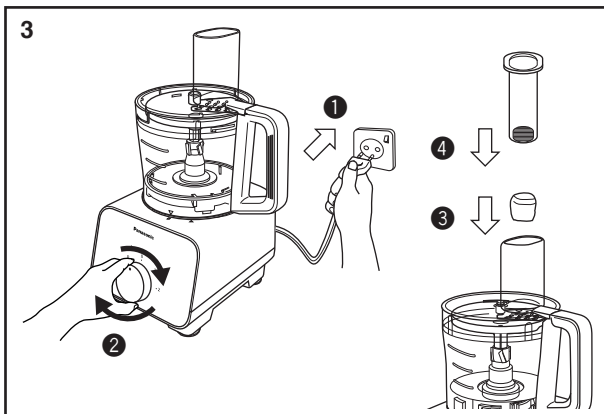
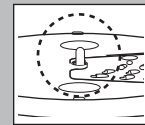
- Beware of the sharp edges on the blades while inserting into the Blade Stand.
- To remove the blade, turn over the Blade Stand and push down on the reverse side of the dimple on the blade.



Insert finger and thumb into the finger holes to grip the Blade Stand. Place the assembled Blade Stand into the Bowl. Attach the Bowl to the Motor Housing as seen in page 9, then place the Blade Stand into the Bowl. Place the Bowl Lid on top of the Bowl and turn it clockwise until a 'click' sound is heard.

**Note:**

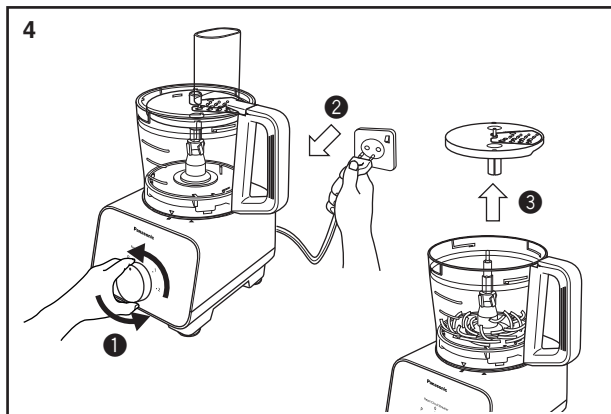
Ensure that the Drive Shaft is protruding from the Blade Stand after insertion.



Plug-in the plug into the socket and turn the Rotary Switch to select the speed required (refer to the "Preparation of Ingredients" at page 12). Insert the ingredients into the Feeding Tube and push down with the Food Pusher.

**Note:**

- When using long and narrow ingredients, place it against the front wall of the feeding tube as indicated in Figure 1, for support while in operation to avoid uneven processing.
- Dispose of any remaining lumps of unprocessed ingredients.
- Align high fibre ingredients as indicated in Figure 2 for a consistent processing result.



After the processing is completed, return the Rotary Switch to OFF position "0" and unplug from the socket. Remove the Blade Stand from the Bowl before removing the processed ingredients.





Figure 1



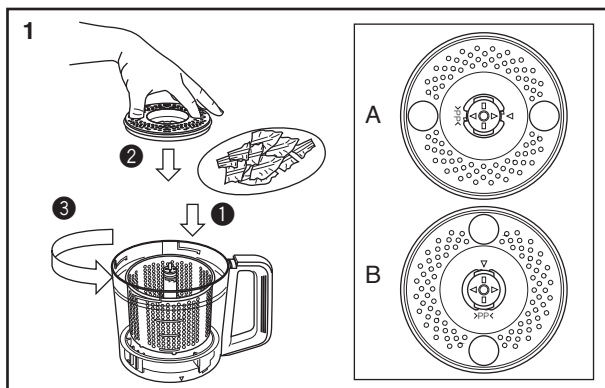
Figure 2

# FOOD PROCESSOR -SALAD DRAINER-

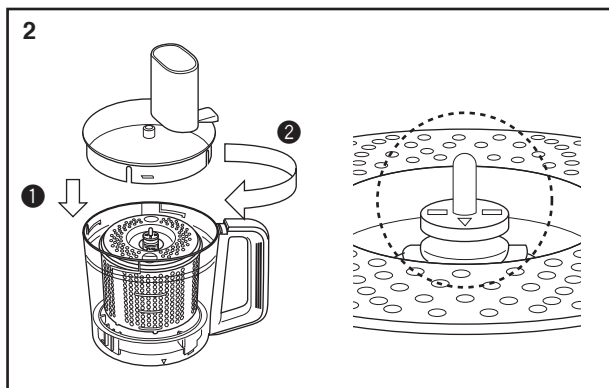
## Ingredient Preparations for Salad Drainer

Function	Ingredient	Speed	Max Single Use	Operating Time (approx.)	Preparation Method
Drainer	Lettuce Leaves	1	100 g	20 ~ 40 sec	 Cut into 3 ~ 5 cm slices.
	Cabbage		200 g	20 ~ 50 sec	 Shredded to 1 ~ 3 mm.

## How to Use: Salad Drainer



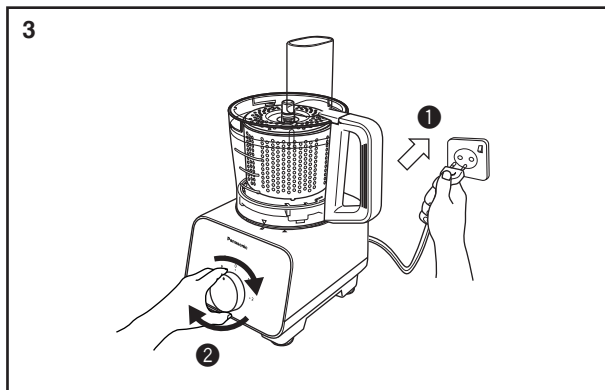
After inserting the Salad Drainer into the Bowl, insert the ingredients into the Salad Drainer. Place the Drainer Cover on top of the Salad Drainer until the mark aligns as shown in A. Turn the Drainer Cover anticlockwise until the mark aligns as shown in B.



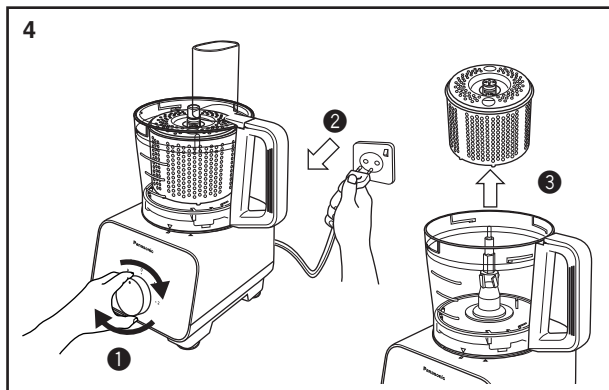
Place the Bowl Lid on top of the Bowl and turn it clockwise until a 'click' sound is heard. Attach the Bowl assembly onto the Motor Housing as seen in page 9.

### Note:

Ensure that the Drive Shaft is protruding from the Salad Drainer after insertion.



Plug-in the plug into the socket and turn the Rotary Switch to select the speed required.




After the processing is completed, return the Rotary Switch to OFF position "0" and unplug from the socket. Remove the Salad Drainer from the Bowl.

### Note:

- Maximum working capacity of the Salad Drainer: 200 g or till maximum height of Salad Drainer, whichever comes first.
- Prohibited ingredients: refer to page 5.
- Ensure that the ingredients are spread evenly around the Salad Drainer before processing.
- Always ensure that the Drainer Cover is attached onto the Salad Drainer before operation, otherwise the ingredients might come out and tear around the Bowl.
- Depending on the speed and amount of ingredients used, there will be significant vibrations present. In that case, hold down on the Bowl Lid to support it during its operation.

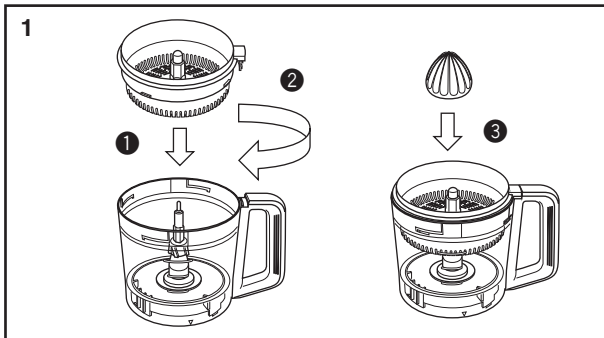
# FOOD PROCESSOR -CITRUS PRESS-

## Ingredient Preparations for Citrus Press

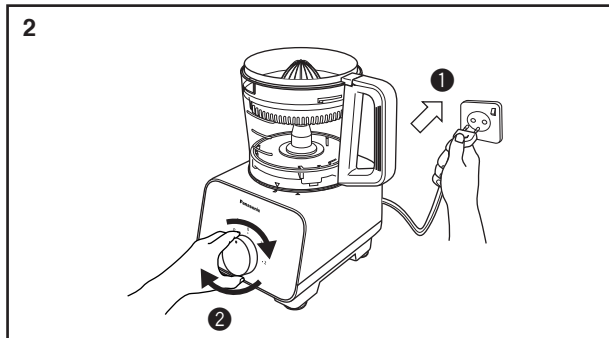
Function	Ingredient	Speed	Max Single Use	Operating Time (approx.)	Preparation Method
Squeeze	Citrus Fruit	1	1000 mL	-	 Cut fruit into halves.

English

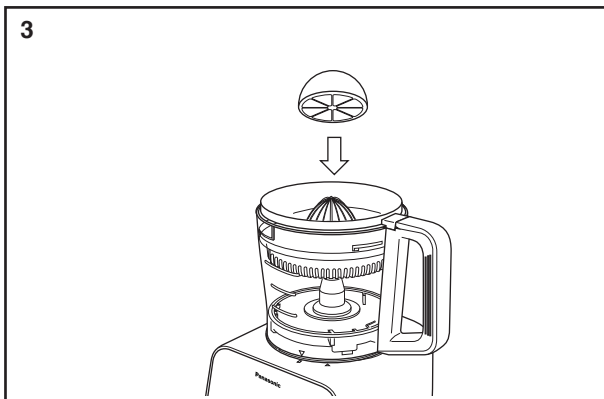
## How to Use: Citrus Press



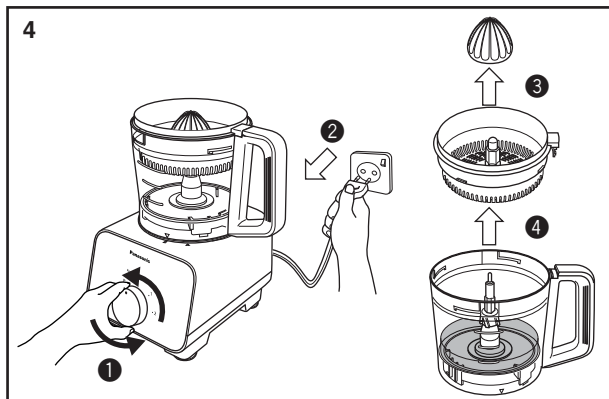
Place the Citrus Strainer onto the Bowl. Turn it clockwise until a 'click' sound is heard. Attach the Citrus Cone onto the Drive Shaft.



Attach the Bowl assembly onto the Motor Housing as seen in page 9. Plug-in the plug into the socket and turn the Rotary Switch to select the speed required.



Place the half cut fruit with the cut side on top of the Citrus Cone and press down firmly to extract juice.



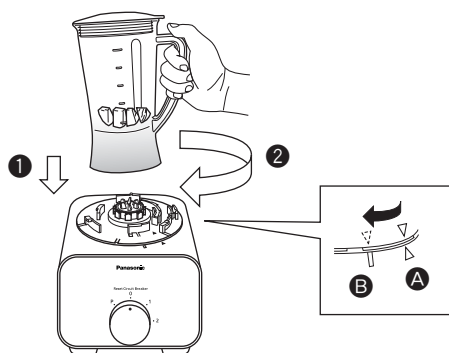
After the processing is completed, return the Rotary Switch to OFF position "0" and unplug from the socket. Remove the Citrus Press attachment from the Bowl before pouring the extracted juice out.

### Note:

- Always ensure that the Citrus Cone is placed onto the Citrus Strainer before usage.
- Stop the processing periodically to remove the pulp remaining on the Citrus Strainer to ease the juice extraction process.
- It is not recommended to operate the Citrus Press at speed 2.

# BLENDER

## Introduction




1. Place the Blender Jug on top of the Motor Housing. Ensure that the triangle mark on the Blender Jug is aligned with the triangle mark on the Motor Housing as seen in Position A.

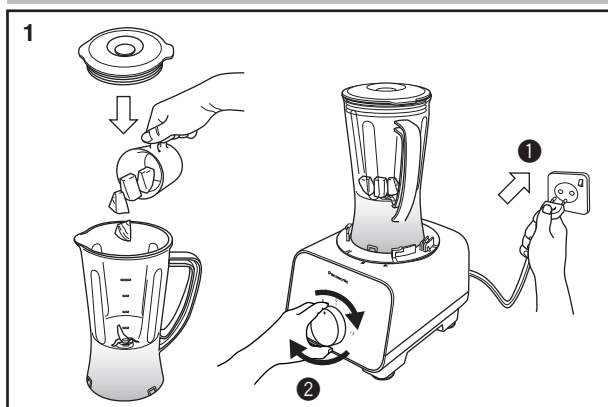
2. Turn the Blender Jug clockwise until a 'click' sound is heard. Ensure that the triangle mark on the Blender Jug is aligned with the rectangle mark on the Motor Housing as seen in B.

**To disassemble, follow the assembly steps in reverse.**

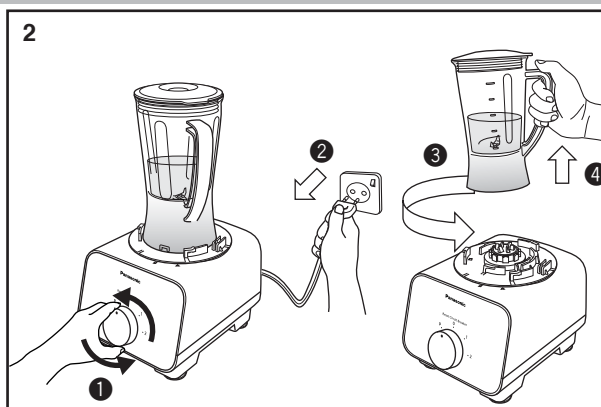
## Ingredient Preparations for Blender

Function	Ingredient	Speed	Max Single Use	Operating Time (approx.)	Preparation Method
Liquidize	Fruit, Vegetable	2	1,000 mL	~ 2 min	 Cut into 1 cm cubes.

## How to Use : Blender



Insert ingredients into the Blender Jug and close with the Blender Lid. Attach the Blender Unit onto the Motor Housing as seen above. Plug-in the plug into the socket and turn the Rotary Switch to select the speed required.



After the processing is completed, return the Rotary Switch to OFF position "0" and unplug from the socket. Remove the Blender Unit from the Motor Housing and proceed to remove the ingredients.

### Note:

- Maximum working capacity: 1 L.
- Prohibited ingredients for Blender Jug: refer to page 5.
- It is not recommended to blend hard and viscous ingredients. However, if necessary, cut the hard ingredients into small pieces (e.g. cut carrot into 1 cm<sup>3</sup> cubes) and fill the Blender Jug with the ingredients not exceeding half its rated capacity.
- Do not fill exceeding the maximum level and reduce ingredients when appliance makes abnormal sound or vibration during operation.
- Add in soft ingredients (fruits, vegetables) into the Blender Jug before adding in other ingredients.
- If the Cutting Blade gets stuck, switch off immediately and unplug. Do not attempt to proceed to unstuck the ingredients with your fingers, use an object like a rubber spatula instead.
- During blending, there is a possibility that the ingredients will splash out of the Blender Lid hole. In the event that it splashes out, wipe it off with a dry cloth.
- Do not operate exceeding the rated operation duration (2 min ON, 2 min OFF).



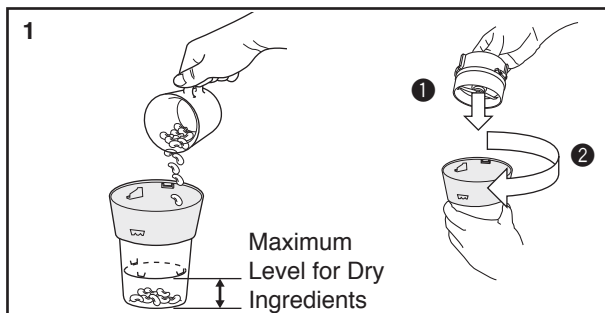
# DRY MILL

## Ingredient Preparations for Dry Mill

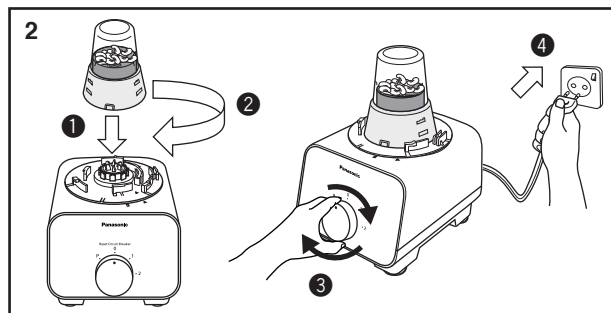
Function	Ingredient	Speed	Max Single Use	Operating Time (approx.)	Preparation Method
Grind	Coffee Bean	2	Till Max Level	~ 60 sec	-
	Pepper				

English

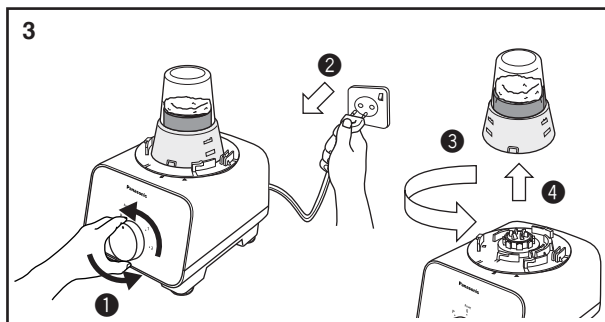
## How to Use: Dry Mill



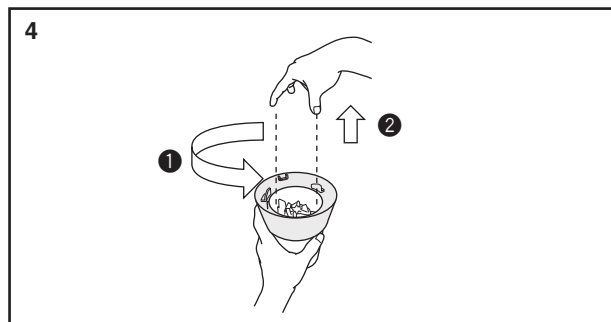
Turn the Mill Container upside down and fill in the ingredients without exceeding the maximum level indicated. Place the Mill Container Base into the Mill Container and turn it clockwise until a 'click' sound is heard.



Attach the Dry Mill Unit onto the Motor Housing. Turn the Dry Mill Unit clockwise until a 'click' sound is heard. Plug-in the plug into the socket and turn the Rotary Switch to select the speed required.



After the processing is completed, return the Rotary Switch to OFF position "0" and unplug from the socket. Remove the Dry Mill Unit from the Motor Housing and proceed to remove the ingredients.



Turn the Mill Container Base anticlockwise to unlock and lift up from the Mill Container.

### Note:

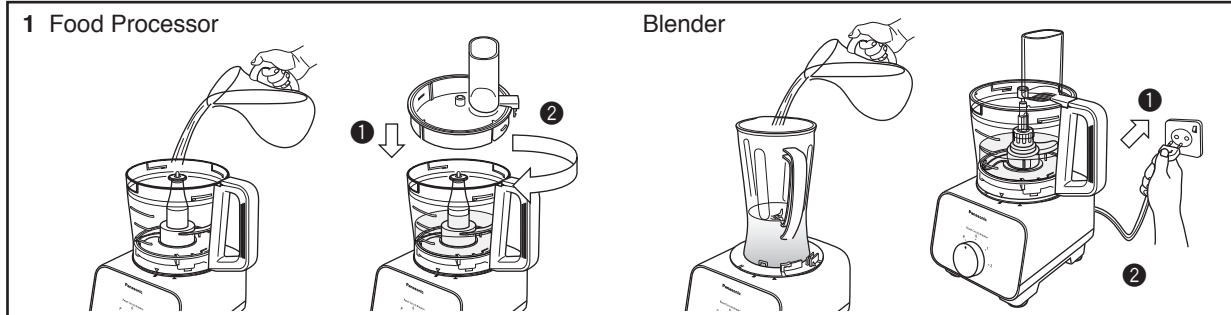
- While removing the ingredients, be careful of the Cutting Blade.
- Do not operate exceeding the rated operation duration (1 min ON, 2 min OFF).
- Prohibited ingredients: refer to page 5.
- Do not operate the unit with empty Dry Mill.
- Do not fill exceeding the maximum level and reduce ingredients when the appliance makes an abnormal sound or vibrates during operation.

# AFTER USE

## Cleaning

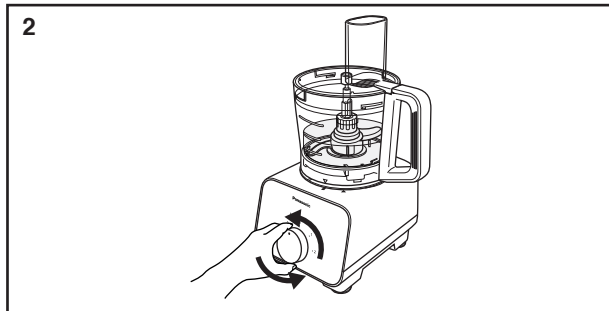
### Pre-wash

The pre-wash enables easier cleaning. It can be used for the Knife Blade and Blender Unit. To pre-wash, simply follow the steps below.



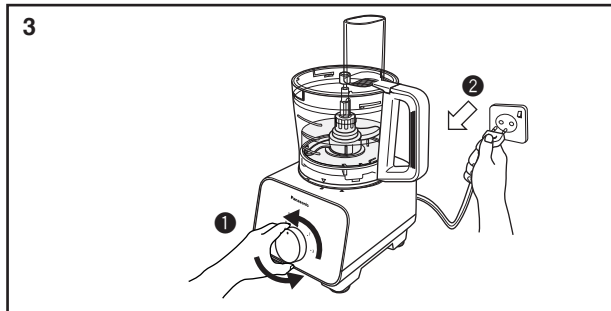
Put the used attachment inside the Bowl, fill the Bowl with water until the attachment is submerged in water (max. 500 mL). Place the Bowl Cover on top of the Bowl and turn it clockwise until a 'click' sound is heard.

For the Blender Unit, fill 500mL of water into the Blender Jug and cover with the Blender Lid. Plug-in the plug into the socket.

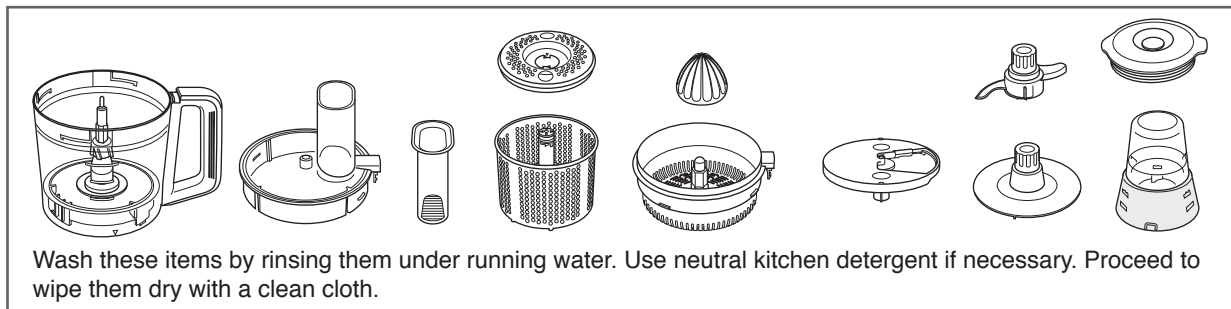


Food Processor: Turn the Rotary Switch to "PULSE" 5 ~ 10 times.

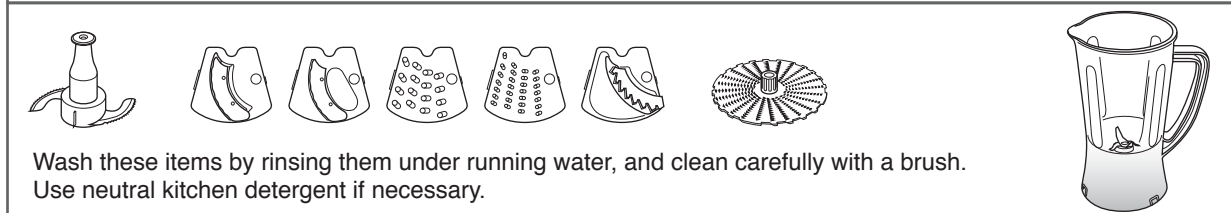
Blender: Turn the Rotary Switch to select speed 2 and operate for 10 ~ 20 seconds.



Return the Rotary Switch to OFF position "0" and unplug from the socket. Remove the attachments and proceed for cleaning.



Wash these items by rinsing them under running water. Use neutral kitchen detergent if necessary. Proceed to wipe them dry with a clean cloth.



Wash these items by rinsing them under running water, and clean carefully with a brush. Use neutral kitchen detergent if necessary.

### Note:

- These items are extremely sharp and should be handled with extra care while cleaning. Avoid hitting these items on hard objects during the cleaning process.
- The Mill Container Base must not be washed, use Brush to clean.



## AFTER USE

### Motor Housing / Rubber Foot

Wipe off any dirt or stains with a clean damp cloth.

**Note:**

- Ensure that the power cord is unplugged before cleaning the Motor Housing.
- Do not wash the Motor Housing under running water.
- Never use corrosive liquids (e.g. alcohol, thinner, etc) to clean the Motor Housing.

### Cleaning with a Dishwasher

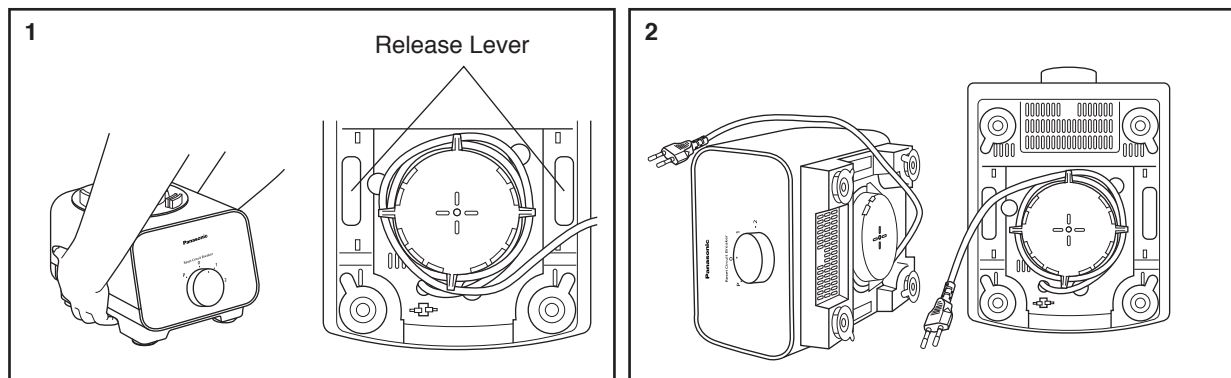
The Bowl and Bowl Lid of this appliance are dishwasher safe.

**Note:**

- Do not place these items near the dishwasher heater area as high temperatures may damage the parts.

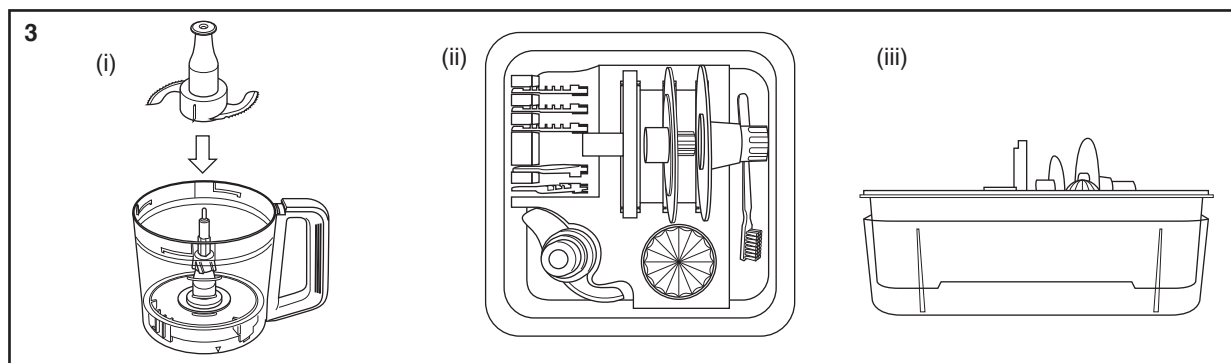
### Storing

Ensure all attachments and the Bowl are removed from the Motor Housing prior to storage.



To release the Rubber Foot suction of the Motor Housing, press on the release lever located at the bottom side of the Motor Housing at the same time as seen in the above picture and lift up.

Tilt the Motor Housing on its side, and proceed to wind up the Power Cord around the Cord Winding Area partially, leaving the Plug at the sides.



(i) Store the Knife Blade inside the Bowl. The Storage Case Unit is included to store the other attachments. Store the attachments in place as per packaging condition.

(ii) List of attachments in Storage Case Unit: Kneading Blade, Citrus Cone, Thick Slicing Blade, Thin Slicing Blade, Fine Shredding Blade, Coarse Shredding Blade, Julienne Blade, Blade Stand, Grating Blade, Whipping Blade and Brush.

(iii) Place the Storage Case Lid beneath the Storage Case to collect the drained water from the washed attachments

**Note:**

- Dispose of the flexible plastic cover after opening the Storage Case.

# TROUBLESHOOTING

Please check the following points before arranging for service.

Problem	Cause and Action
The appliance does not turn on.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● The plug is loose in the outlet.               <ul style="list-style-type: none"> <li>➔ Plug in firmly into the outlet.</li> </ul> </li> </ul>
The appliance does not operate even when the Rotary Switch is activated.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● The Bowl, Blender Unit or Dry Mill Unit is not properly locked onto the Motor Housing.               <ul style="list-style-type: none"> <li>➔ Ensure that the triangle mark on the attachments are aligned with the rectangular mark on the Motor Housing as seen in page 9 and page 16.</li> </ul> </li> <li>● The Bowl Lid or Citrus Strainer is not fully locked onto the Bowl.               <ul style="list-style-type: none"> <li>➔ Fully secure the Bowl Lid or Citrus Strainer onto the Bowl.</li> </ul> </li> <li>● The ingredients are jammed.               <ul style="list-style-type: none"> <li>➔ Remove the ingredients carefully and ensure that the amount used is as stated.</li> </ul> </li> </ul>
The appliance suddenly stops during operation.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● The circuit breaker protection is activated. (Refer to page 7)               <ul style="list-style-type: none"> <li>• Too much ingredients were inserted.                   <ul style="list-style-type: none"> <li>➔ Remove the excess ingredients and ensure that the amount used is as stated.</li> </ul> </li> <li>• Large chunks or hard ingredients were used.                   <ul style="list-style-type: none"> <li>➔ Ensure that the ingredients are cut into the stated sizes. Do not use hard ingredients such as frozen foods or highly dense solids.</li> </ul> </li> </ul> </li> <li>● The safety lock was triggered. (Refer to page 8)               <ul style="list-style-type: none"> <li>• Abnormal vibration during operation may offset the safety lock engagement.                   <ul style="list-style-type: none"> <li>➔ Ensure that the ingredients used and the amount are as stated.</li> </ul> </li> <li>➔ Lock the Bowl Lid or Citrus Strainer onto the Bowl firmly, and ensure that the Bowl, Blender Unit, or Dry Mill Unit is locked firmly onto the Motor Housing.</li> </ul> </li> </ul>
There is abnormal vibration and noise during operation.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● The Rubber Feet and/or the work top are not clean.               <ul style="list-style-type: none"> <li>➔ Wipe off any dirt or stains with a clean damp cloth. The Rubber Foot is only effective when placed on a clean, smooth and flat surface.</li> </ul> </li> <li>● The ingredients used for processing is either too much or too hard.               <ul style="list-style-type: none"> <li>➔ Ensure that the ingredients used are as stated, reduce the ingredients if it is over the stated amount.</li> </ul> </li> </ul>
The texture and consistency of the processed ingredients did not turn out well.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Some ingredients might be too difficult to process raw, e.g.pumpkin.               <ul style="list-style-type: none"> <li>➔ Precook might be necessary to soften the ingredients before processing, i.e. until a fork can easily pierce.</li> </ul> </li> <li>● Ingredient size is not according to the preparation method.               <ul style="list-style-type: none"> <li>➔ Prepare accordingly to follow the size stated.</li> </ul> </li> <li>● Processing certain ingredients at the same time may result in lumps remaining for Frozen function.</li> <li>● The maximum ingredient amount and processing duration are meant to serve as a guideline, lesser ingredient amount and different ingredients will affect the performance.               <ul style="list-style-type: none"> <li>➔ Process the ingredients with a suitable duration till the desired texture and consistency.</li> </ul> </li> </ul>

## SPECIFICATIONS

Model No.	<b>MK-F500</b>	
Function	<b>Food Processor</b>	<b>Blender &amp; Dry Mill</b>
Power Supply	220 - 240 V ~ 50 - 60 Hz	
Rated Consumption	180 - 200 W	
Switch	Rotary Switch	
Operation Rating	2 minutes ON, 4 minutes OFF	Blender: 2 minutes ON, 2 minutes OFF Dry Mill: 1 minute ON, 2 minutes OFF
	With exception for the stated on "Ingredient Preparations" page.	
Dimension (Approx.)(HxWxD)	435 x 264 x 265 mm	Blender : 406 x 264 x 265 mm Dry Mill : 298 x 264 x 265 mm
Mass (Approx.)	3.1 kg	Blender : 2.8 kg Dry Mill : 2.6 kg
Capacity (Approx.)	Container Capacity: 2.5 L Maximum working capacity: Liquids only = 1.5 L Solids only = 600 g	Blender : 1 L Dry Mill : 50 g (Coffee Beans)
	With exception for the stated on "Ingredient Preparations" page.	
Attachment & Accessories	Knife Blade, Grating Blade, Kneading Blade, Whipping Blade, Salad Drainer, Blade Stand, Shredding Blades (Coarse & Fine), Slicing Blades (Thick & Thin), Julienne Blade, Citrus Press, and Storage Case Unit	Blender Unit, Dry Mill Unit
Common Accessories	Brush with Spatula	
Dishwasher Safe Items	Bowl and Bowl Lid	

### Note

You can identify the date of manufacturing by production number which is marked on bottom side of the unit.

Production number X XX xxxxxxx

Second and third digits : month (in number) 01-- January, 02--February, ...12--December

First digit: year (last digit of the year in number) 1 - 2011, 2 - 2012, 3 - 2013

This Operating Instructions should be kept because they contain important information.

### In case of failure or damage





Do not operate any appliance with a damaged Cord, Plug, after the appliance malfunctions, is dropped, damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.

صفحه	اقدامات احتیاطی و ایمنی
25 - 23	اطلاعات مهم
25	نام قطعات
27 - 26	محافظ مدارشکن
27	قفل ایمنی
28	دمونتاژ
28	غذاساز
29	(i) مقدمه
31 - 29	(ii) تیغه چاقو • تیغه ورز دادن • تیغه به هم زدن • تیغه رنده کردن - آماده سازی مواد غذایی - نحوه استفاده
33 - 32	(iii) تیغه های اسلایس کردن (ورقه کردن) • تیغه های خلال کردن • تیغه جولیان - آماده سازی مواد غذایی - نحوه استفاده
34	(iv) آبکش سالاد - آماده سازی مواد غذایی - نحوه استفاده
35	(v) پرس مرکبات - آماده سازی مواد غذایی - نحوه استفاده
	مخلوط کن
36	(i) مقدمه
36	(ii) مخلوط کن - آماده سازی مواد غذایی - نحوه استفاده
	آسیاب خشک
37	(i) آسیاب خشک - آماده سازی مواد غذایی - نحوه استفاده
39 - 38	بعد از استفاده
40	عیب‌یابی
41	مشخصات

## اقدامات احتیاطی و ایمنی (این دستورالعملها را به دقت رعایت کنید)

به منظور جلوگیری از بروز حوادث و صدمات برای استفاده کننده از دستگاه یا افراد دیگر و جلوگیری از خسارت مالی، دستورالعمل های زیر را اجرا کنید.

جدول زیر نشانگر میزان صدمات ناشی از استفاده غیر صحیح از دستگاه می باشند.

	<b>هشدار</b>	نمایانگر آسیب های جدی یا مرگ است.	
	<b>احتیاط</b>	نمایانگر خطر خسارت های مالی و جانی	
<b>طبقه بندی و توضیح نماد ها به شرح زیر می باشد.</b>			
	این علامت، ممنوعیت را نشان می دهد.		این علامت نشان دهنده شروطی است که باید از آن پیروی شود.

## هشدار

- از وارد شدن آسیب به سیم یا دوشاخه برق جلوگیری کنید.
- (در غیر این صورت، ممکن است برق گرفتگی یا آتش سوزی بر اثر اتصالی روی دهد.)
- چنانچه سیم یا دوشاخه آسیب دیده یا دوشاخه درست در پریز جا نمی افتد، از دستگاه استفاده نکنید.
- (در غیر این صورت، ممکن است برق گرفتگی یا آتش سوزی بر اثر اتصالی روی دهد.)
- اگر سیم برق آسیب دیده باشد، باید توسط سازنده، نماینده مجاز سازنده و یا فردی واجد صلاحیت های مشابه تعویض گردد تا از خطرات احتمالی اجتناب شود.
- دو شاخه را با دست خیس به پریز نزنید یا از پریز نکشید.
- (ممکن است موجب برق گرفتگی شود.)
- از پریز برق دارای ولتاژ بیشتر از ولتاژ تعیین شده برای دستگاه یا جریان برق متناوب غیر از آنچه برای دستگاه تعیین شده، استفاده نکنید.
- (ممکن است موجب برق گرفتگی یا آتش سوزی شود.)
- اطمینان حاصل کنید که ولتاژ برقی که دستگاه را تغذیه می کند برابر با ولتاژ منبع تغذیه محلی شما باشد.
- وصل کردن دوشاخه چندین دستگاه به یک پریز ممکن است موجب داغ شدن شدید گردد.
- از فرو بردن دستگاه در آب یا پاشیدن آب به آن خودداری کنید.
- (در غیر این صورت، ممکن است برق گرفتگی یا آتش سوزی بر اثر اتصالی روی دهد.)
- از باز کردن، تعمیر یا دستکاری دستگاه خودداری کنید.
- (ممکن است موجب برق گرفتگی، آتش سوزی یا صدمات جسمی شود.)
- برای تعمیرات، لطفاً با مرکز خدمات تماس بگیرید.
- از فرو کردن اشیاء در دریچه هواکش یا شکاف خودداری کنید.
- (ممکن است موجب برق گرفتگی یا نقص در کارکرد دستگاه شود.)
- به ویژه از فرو کردن اشیاء فلزی مانند سنجاق یا سیم در دریچه هواکش یا شکاف خودداری کنید.
- هیچ یک از قطعات دستگاه را با قطعاتی غیر از قطعات فابریک آن تعویض نکنید.
- (ممکن است موجب صدمات جسمی، برق گرفتگی، یا آتش سوزی شود.)
- وقتی دستگاه هنوز کار میکند، سعی نکنید درب را باز کنید.
- (این کار میتواند به صدمات جسمی منجر شود.)
- هیچگاه از آب داغ (بالای 60 درجه سانتیگراد) برای تمیز کردن دستگاه و یا از حرارت برای خشک کردن آن استفاده نکنید.
- (این کار میتواند به سوختگی یا اختلال در کار دستگاه منجر شود.)
- مواد غذایی داغ (با درجه حرارت بیش از 60 درجه سانتیگراد) را در کاسه یا ظرف مخلوط کن نریزید.
- (این کار میتواند به صدمات جسمی یا اختلال در کار دستگاه منجر شود.)
- از راه اندازی دستگاه بدون جا انداختن صحیح درب ظرف مخلوط کن خودداری کنید.
- (این کار میتواند به صدمات جسمی منجر شود.)
- در حین کار کردن دستگاه، از فرو کردن انگشتان خود یا اشیائی مانند قاشق، چنگال، و غیره به داخل دریچه تغذیه کننده خودداری کنید.
- (این کار ممکن است موجب صدمات جسمی، برق گرفتگی یا آتش سوزی بر اثر اتصالی شود.)
- بین ایمنی و اهرم ایمنی را با هیچ ابزاری مثل میله و مانند آن فشار ندهید، چون ممکن است دستگاه روشن باشد.
- (این کار میتواند به صدمات جسمی منجر شود.)

## ⚠ هشدار

- این محصول برای استفاده اشخاصی که دچار ناتوانی های جسمی، حسی یا روانی هستند و یا از دانش و تجربه کافی جهت استفاده از این محصول برخوردار نیستند (از جمله کودکان) طراحی نشده است، مگر آنکه شخصی که مسئول ایمنی آنها است درباره استفاده از محصول به آنها آموزش بدهد و بر کار آنها نظارت کند.
- باید از کودکان مراقبت شود تا مبدا با این محصول بازی کنند.
- (ممکن است موجب سوختگی، صدمات جسمی، یا برق گرفتگی شود).
- دوشاخه را محکم در پریز برق جا ببندازید.
- (در غیر این صورت، ممکن است موجب برق گرفتگی یا آتش سوزی بر اثر حرارت تولید شده در اطراف دوشاخه شود).
- دوشاخه دستگاه را به طور منظم تمیز کنید.
- (دوشاخه آلوده به گرد و غبار ممکن است به کاهش عایق بر اثر رطوبت و در نتیجه آتش سوزی منجر شود).
- وقتی دستگاه دچار نقص یا خرابی می گردد، بلافاصله به استفاده از آن پایان دهید و دوشاخه دستگاه را از برق بکشید (ممکن است موجب ایجاد دود، آتش سوزی یا برق گرفتگی شود).
- نمونه هایی از نقص یا خرابی دستگاه به شرح زیر است:
  - داغ شدن غیر عادی دوشاخه و سیم برق دستگاه.
  - آسیب دیدگی یا قطعی سیم برق.
  - تغییر شکل محفظه موتور یا داغ شدن غیر عادی آن.
- ⚡ لطفاً دوشاخه دستگاه را بلافاصله از پریز برق بکشید و برای بررسی یا تعمیرات احتمالی، با مرکز خدمات تماس بگیرید.
- هنگام کشیدن دوشاخه از برق، حتماً دوشاخه را بگیرید. هیچگاه سیم برق را نکشید.
- (در غیر این صورت، ممکن است برق گرفتگی یا آتش سوزی بر اثر اتصالی روی دهد).
- در صورت ریختن مایعات داغ داخل کاسه یا ظرف مخلوط کن، احتیاط کنید زیرا ممکن است به دلیل بخار ناگهانی، مایعات به سمت بیرون پاشیده شوند.
- (عدم رعایت این نکته میتواند به سوختگی منجر شود).
- هنگام دست زدن به تیغه های برش، تخلیه کاسه یا ظرف مخلوط کن و نظافت آنها، کاملاً احتیاط کنید.
- (مثل تیغه چاقو، تیغه اسلایس کن و غیره)
- (عدم رعایت این نکته میتواند به صدمات جسمی منجر شود).

## ⚠ احتیاط

- زمانی که از دستگاه استفاده می شود، آن را بدون نظارت رها نکنید.
- (ممکن است موجب آتش سوزی یا سوختگی شود).
- وقتی دستگاه را به حال خود رها می کنید، حتماً آن را خاموش نمایید.
- از به کار بردن دستگاه در محل های زیر خودداری کنید.
- محل هایی که دارای سطوح ناهموار است، روی فرش ها یا رومیزی هایی که در برابر حرارت مقاوم نیستند و امثال آنها.
- (ممکن است موجب آتش سوزی یا صدمات جسمی شود).
- محلی که ممکن است آب به آن پاشیده شود یا در مجاورت یک منبع حرارتی.
- (ممکن است موجب برق گرفتگی یا نشت جریان شود).
- از مخلوط کردن مواد غذایی بیشتر از حداکثر ظرفیت مشخص شده روی هر ظرف خودداری کنید. مقدار مواد توصیه شده برای هر فرآیند را به دقت رعایت کنید.
- (عدم رعایت این نکته میتواند به لرزش یا اختلال در کار دستگاه منجر شود).
- از دستگاه برای مدتی طولانی استفاده نکنید.
- توصیه میشود بعد از مدتی کار با دستگاه، اجازه دهید دستگاه استراحت کند (این کار ممکن است موجب بروز سوختگی شود).

کارکرد	زمان کار (دقیقه)	زمان استراحت (دقیقه)
غذاساز	2	4
مخلوط کن	2	2
آسیاب خشک	1	2

\* به استثنای «آماده سازی مواد غذایی» که در این دفترچه راهنمای استفاده شرح داده شده است.



## احتیاط

- زمانی که از دستگاه استفاده نمی شود، دوشاخه را از پریز بکشید. (در غیر این صورت، ممکن است برق گرفتگی یا آتش سوزی بر اثر نشت جریان روی دهد.)
- قبل از بلند کردن محفظه موتور از روی میز، کاسه، ظرف مخلوط کن، و ظرف آسیاب را جدا کنید. (عدم رعایت این نکته میتواند به صدمات جسمی منجر شود.)
- قبل از تعویض لوازم جانبی یا دست زدن به قطعاتی که در حین استفاده حرکت میکنند، دستگاه را خاموش کنید و دوشاخه آن را از پریز برق بکشید. (عدم رعایت این نکته میتواند به صدمات جسمی منجر شود.)
- هنگام جابجا کردن دستگاه، حتماً محفظه موتور را با هر دو دست نگه دارید. هنگام جابجا کردن آن، فقط کاسه یا ظرف مخلوط کن یا ظرف آسیاب را نگه ندارید. (عدم رعایت این نکته میتواند به صدمات جسمی منجر شود.)
- در صورت گیر کردن تیغه برش، مخلوطکن را خاموش کنید و دوشاخه را از پریز بکشید. از فرو بردن انگشت خود به داخل ظرف مخلوط کن خودداری نمایید. برای بیرون آوردن مواد غذایی که موجب گیر کردن تیغه برش مخلوط کن شده اند، از یک قاشق لاستیکی استفاده کنید. (عدم رعایت این نکته میتواند به صدمات جسمی منجر شود.)



## اطلاعات مهم

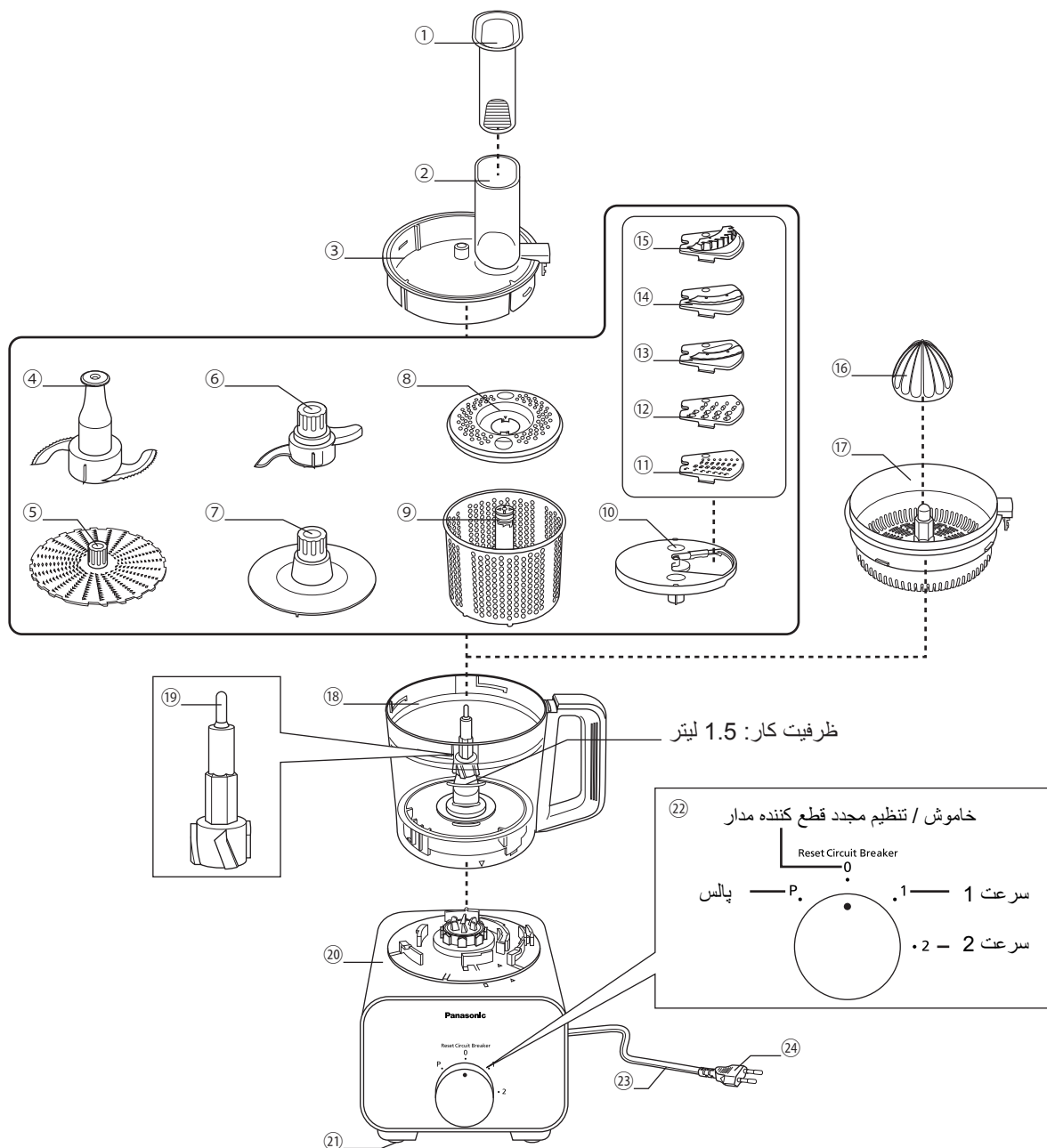
- از قرار دادن دستگاه در محلهای زیر خودداری کنید.
  - در محلی که ممکن است دستگاه در معرض رطوبت یا حرارت شدید یا تابش مستقیم آفتاب قرار بگیرد. (این کار میتواند به اختلال در کار دستگاه منجر شود.)
  - هر محلی که دارای درجه حرارت بالا یا پایین باشد، مثل یخچال، فریزر، میکروویو، یا فر. (این کار میتواند به اختلال در کار دستگاه یا خرابی آن منجر شود.)
- از دستگاه برای خرد کردن مواد سفت (مثل گوشت سفت، گوشت دارای استخوان) یا مواد چسبنده استفاده نکنید. (این کار میتواند به اختلال در کار دستگاه منجر شود.)

مواد غذایی که استفاده از آنها ممنوع است:

لوازم جانبی	شرح
تیغه چاقو	مواد غذایی سفت یا چسبنده، مثل دانه های قهوه، دانه های خشک سویا، غذاهای منجمد، ماهی خشک و غیره.
تیغه های اسلایس کردن (ورقه کردن)، تیغه های خلال کردن، تیغه جولیان	مواد غذایی دارای فیبر زیاد، مواد غذایی چسبنده، مواد غذایی که بیش از حد نرم هستند، مثل سبزیجات سفت، مواد غذایی منجمد، ژامبون، زردچوبه، زنجبیل، کاهو، گوجه فرنگی، هلو، شکلات و غیره.
تیغه ورز دادن	موادی که برای تهیه خمیر مناسب نیستند، مثل گوشت، سبزیجات، آجیل، سس، مواد غذایی مالیدنی مثل مربا.
تیغه به هم زدن	هر ماده غذایی دیگری به جز سفیده تخم مرغ و خامه تازه.
تیغه رنده کردن	مواد غذایی چسبنده، مواد غذایی دارای فیبر زیاد، مواد غذایی که بیش از حد کوچک و نازک هستند، مثل سیب زمینی، کرفس، تره فرنگی، دانه های کاج، و غیره.
آبکش سالاد	مواد غذایی بزرگ و قلمبه، مواد غذایی که نرم و ترد هستند، مثل تکه های بزرگ هویج یا سیب زمینی، گوجه فرنگی، توفو (خمیر سویا)، پاستا، نودل (رشته فرنگی)، و غیره.
پرس مرکبات	هر ماده غذایی که جز مرکبات؛ مثلاً سیب، کیوی و غیره.
مخلوط کن	مواد غذایی سفت، مواد غذایی بسیار چسبان، مواد غذایی با میزان آب کمتر، مثل زردچوبه، دانه های خشک سویا، غذای منجمد، گوشت منجمد، ماهی منجمد، سیب زمینی آبپز، با صرفاً مکعبهای یخ و غیره.
آسیاب خشک	دانه های سفت، میوه های خشک شده، مواد غذایی دارای فیبر زیاد و سفت، مواد غذایی مرطوب، مایعات، آجیلها، مختلف، کشمش، گوشت، سبزیجات، تخم مرغ آبپز، زردچوبه و غیره.

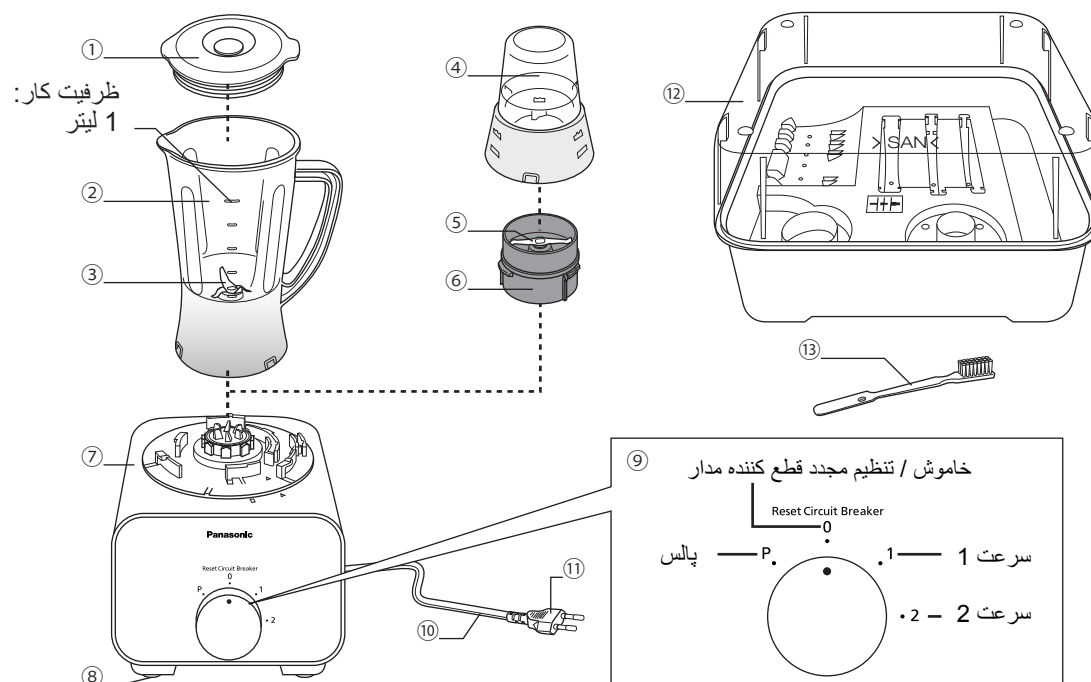
قبل از استفاده:

همیشه دستگاه را روی یک سطح صاف، یکنواخت، خشک و تمیز روشن کنید تا اطمینان حاصل شود که ساکشن پایه لاستیکی (صفحه 26) در عملکرد بهینه قرار دارد.



- |                         |                          |
|-------------------------|--------------------------|
| 13. تیغه ورقه کردن نازک | 1. فشار دهنده مواد غذایی |
| 14. تیغه ورقه کردن کلفت | 2. لوله تغذیه            |
| 15. تیغه جولیان         | 3. درب کاسه              |
| 16. مخروطی آبمیوه گیری  | 4. تیغه چاقو             |
| 17. صافی آبمیوه گیری    | 5. تیغه رنده کردن        |
| 18. کاسه                | 6. تیغه ورز دادن         |
| 19. میله محرک           | 7. تیغه به هم زدن        |
| 20. محفظه موتور         | 8. درب آبکش سالاد        |
| 21. پایه لاستیکی        | 9. آبکش سالاد            |
| 22. کلید برق            | 10. پایه تیغه            |
| 23. سیم برق             | 11. تیغه خلال کردن ریز   |
| 24. دوشاخه*             | 12. تیغه خلال کردن درشت  |

\*ممکن است شکل دوشاخه با آنچه در تصویر نشان داده شده تفاوت داشته باشد.



11. دوشاخه*	6. پایه ظرف آسیاب	1. درب مخلوط کن
12. محفظه نگهداری	7. محفظه موتور	2. ظرف مخلوط کن
13. برس	8. پایه لاستیکی	3. تیغه برش مخلوط کن
	9. کلید برق	4. ظرف آسیاب
	10. سیم برق	5. تیغه برش آسیاب

\*ممکن است شکل دوشاخه با آنچه در تصویر نشان داده شده تفاوت داشته باشد.

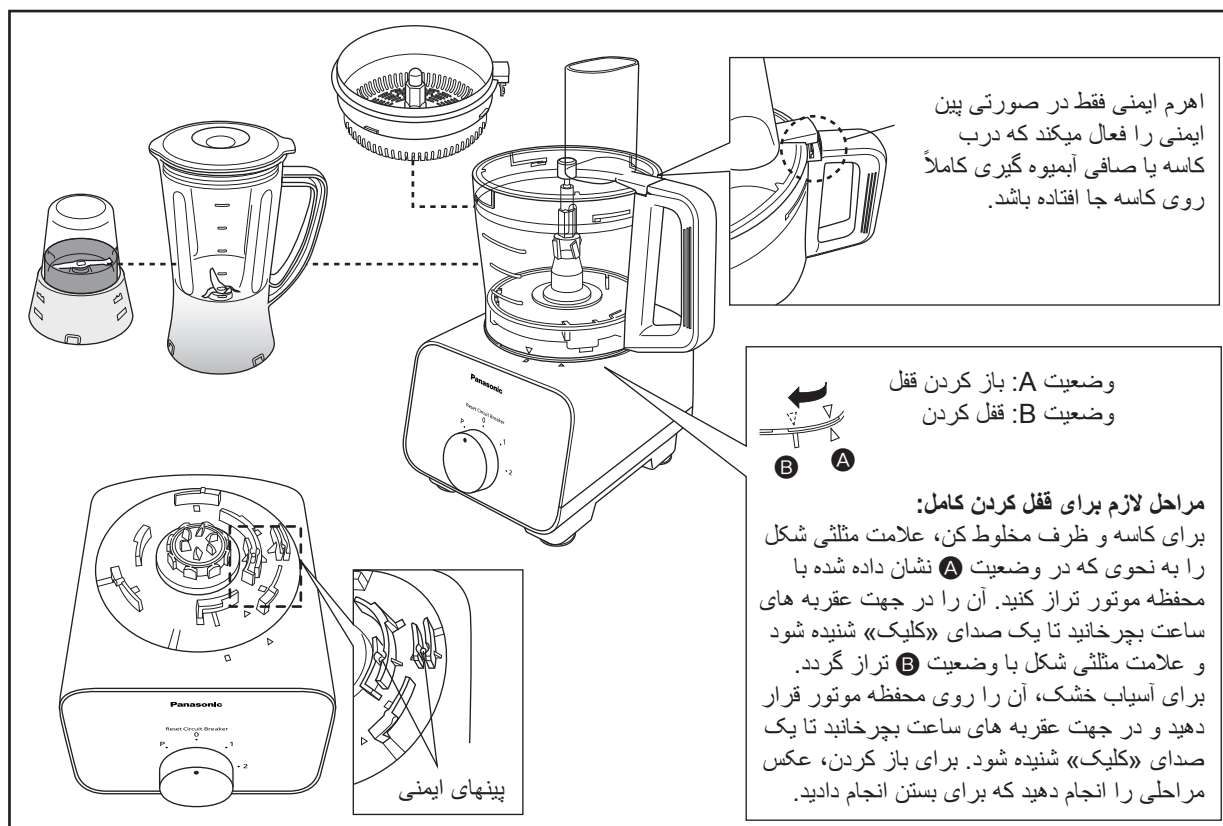
## محافظ مدار شکن

وقتی مدار شکن به دلیل اضافه بار، موتور را متوقف میکند، کلید چرخان را در وضعیت خاموش «0» قرار دهید و دستورالعملهای زیر را انجام دهید:

1. مواد غذایی را به کمتر از نصف کاهش دهید و عملیات را از سر بگیرید.
2. اگر باز هم موتور راه اندازی نشد، کلید چرخان را مجدداً در وضعیت خاموش «0» قرار دهید و عملیات را از سر بگیرید.
3. اگر با وجود همه این اقدامات، دستگاه روشن نمیشود، با نزدیکترین مرکز خدمات مجاز تماس بگیرید.

## قفل ایمنی

- پین ایمنی برای جلوگیری از روشن شدن دستگاه در موارد زیر تعبیه شده است:
- وقتی درب کاسه یا صافی آبمیوه گیری و کاسه کاملاً با هم جفت و قفل نشده باشند.
- وقتی کاسه، ظرف مخلوط کن یا ظرف آسیاب کاملاً با محفظه موتور جفت و قفل نشده باشند.



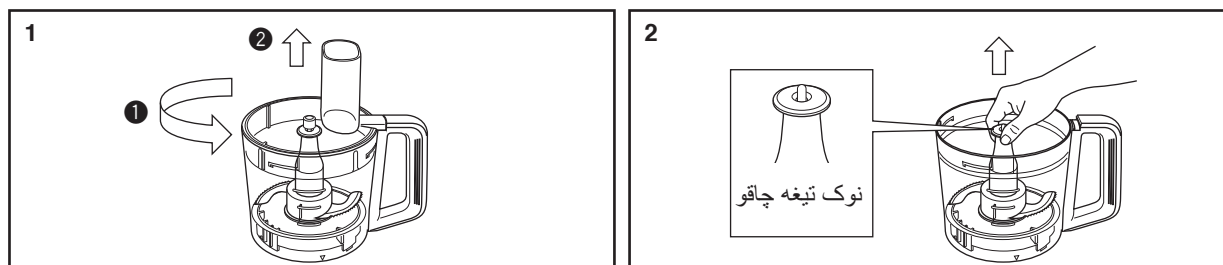
### توجه:

- پین ایمنی و اهرم ایمنی را با هیچ ابزاری مثل میله و مانند آن فشار ندهید.
- از ریختن مایعات یا مواد غذایی در اطراف پین ایمنی و اهرم ایمنی خودداری کنید.
- ناحیه اطراف پین ایمنی و اهرم ایمنی را تمیز نگه دارید تا از انباشته شدن ذرات خارجی در این قسمت جلوگیری شود.

اقدامات فوق تضمین خواهد کرد که پین ایمنی و اهرم ایمنی به درستی عمل کنند. اگر موارد فوق به دقت رعایت نگردد، به قطعات مربوط به پین ایمنی و اهرم ایمنی آسیب وارد خواهد شد.

## دمونتاژ

باز کردن از حالت بسته بندی شده



درب کاسه را خلاف عقربه های ساعت بچرخانید و آن را بلند کنید تا از کاسه جدا شود.

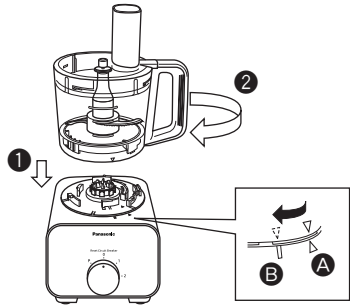
نوک تیغه چاقو را نگه دارید و آن را بلند کنید تا از کاسه جدا شود.

### توجه:

هنگام بیرون آوردن تیغه چاقو از کاسه، مواظب لبه های تیز تیغه چاقو باشید.

## خُذاساز - مقدمه -

اکیداً توصیه میشود که قبل از استفاده از دستگاه برای اولین بار، کلیه لوازم جانبی را به دقت تمیز و خشک کنید؛ برای آگاهی از روش تمیز کاری به صفحه 18 - 19 مراجعه نمایید. هنگام بستن دستگاه و لوازم جانبی، حتماً دوشاخه دستگاه را از پریز بکشید. قبل از وصل کردن دوشاخه دستگاه به پریز، اطمینان حاصل کنید که کلید چرخان در وضعیت «خاموش» یعنی «0» قرار داشته باشد. برای آگاهی از نحوه قرار دادن مجدد محفظه موتور، به صفحه 19، ذیل عنوان «نگهداری» مراجعه کنید.



1. کاسه را در قسمت فوقانی محفظه موتور قرار دهید تا علامت در وضعیت **A** قرار بگیرد.
2. کاسه را در جهت عقربه‌های ساعت بچرخانید تا یک صدای «کلیک» شنیده شود. اطمینان حاصل کنید که علامت مثلثی شکل موجود روی کاسه، به نحوی که در وضعیت **B** نشان داده شده، با علامت مستطیل شکل موجود روی محفظه موتور تراز گردد.

برای باز کردن قطعات، کافی است عکس مراحل را انجام دهید که برای بستن آنها انجام دادید.

## خُذاساز - تیغه چاقو • تیغه ورز دادن • تیغه به هم زدن • تیغه رنده کردن -

### آماده سازی مواد غذایی برای تیغه چاقو

روش آماده سازی	زمان کارکرد (تقریباً)	مقدار	سرعت	مواد اولیه	کارکرد
 کل پوست، تاندونها و استخوانها را از گوشت جدا کنید؛ سپس آن را به صورت مکعبهای 2 ~ 3 سانتیمتری برش دهید.	5 ~ 50 ثانیه	50 ~ 400 گرم	2	گوشت	چرخ کردن
	3 ~ 20 ثانیه	50 ~ 500 گرم		ماهی	
 پوست را جدا کنید؛ سپس آن را به صورت مکعبهای 2 ~ 3 سانتیمتری برش دهید. پوست آن را جدا کنید.	4 ~ 15 بار	150 ~ 500 گرم	1 (متناوب)	بنیاز	خرد کردن
	10 ~ 30 ثانیه	5 ~ 500 گرم		سیر	
	10 ~ 30 ثانیه	50 ~ 450 گرم		هویج	
	10 ~ 40 ثانیه	5 ~ 70 گرم		جعفری ایتالیایی	
 ساقه را جدا کنید.	3 ~ 15 ثانیه	30 ~ 250 گرم	2	قارچ	چرخ کردن
 به صورت مکعبهای 2 ~ 3 سانتیمتری برش دهید.	3 ~ 15 ثانیه	30 ~ 250 گرم			
 به صورت مکعبهای 2 ~ 3 سانتیمتری برش دهید.	10 ~ 60 ثانیه	10 ~ 200 گرم	2	پنیر پارمیزان	له کردن
 به صورت مکعبهای 2 ~ 3 سانتیمتری برش دهید. مواد غذایی را بیش از حد آمایش نکنید.	3 ~ 15 بار	100 ~ 400 گرم	پالس	سیب زمینی آبپز	پوره کردن
 عرض 2 ~ 3 سانتیمتر، وضعیت نیمه منجمد، یعنی به نحوی که خلال دندان بتواند در آن فرو رود.	30 ~ 180 ثانیه	250 ~ 450 گرم	2	موز منجمد	منجمد
 مکعبهای یخ 2 ~ 3 سانتیمتری.	~ 20 ثانیه	~ 10 تکه	2	مکعبهای یخ	خرد کردن یخ
 مغز بادام زمینی را بیرون بیاورید و پوسته آن را جدا کنید.	15 ~ 30 ثانیه	10 ~ 200 گرم	2	بادام زمینی	آسیاب کردن
 مغز بادام زمینی را بیرون بیاورید و پوسته آن را جدا کنید.	5 ~ 10 دقیقه	100 ~ 400 گرم	2	بادام زمینی یو داده	خمیر
 نان نرم را به 6 تا 8 تکه برش دهید.	15 ~ 60 ثانیه	10 ~ 200 گرم	2	نان سفید نرم	خرد کردن

## غذاساز - تیغه چاقو • تیغه ورز دادن • تیغه به هم زدن • تیغه رنده کردن -

### آماده سازی مواد غذایی برای تیغه چاقو

روش آماده سازی	زمان کارکرد (تقریباً)	استفاده تکی حداکثر	سرعت	مواد اولیه	کارکرد
از آن برای تهیه شیرینیجاتی مثل کیک، کلوچه یا نان شیرینی استفاده کنید.	~ 120 ثانیه	~ 300 گرم	2	آرد	ورز دادن (برای تهیه شیرینی)
به صورت مکعبهای 2 ~ 3 سانتیمتری برش دهید. نخست، مواد غذایی جامد را آمیش کنید. آن قدر مایع بریزید که حجم کلی مواد از 1500 میلی لیتر بیشتر نشود. طی آمیش، بیشتر از 10 قطعه یخ را اضافه نکنید.	~ 120 ثانیه	~ 1,500 میلی لیتر	2	میوه، مایعات، و غیره.	تهیه آبمیوه
به صورت مکعبهای 2 ~ 3 سانتیمتری برش دهید. نخست، مواد غذایی جامد را آمیش کنید. آن قدر مایع بریزید که حجم کلی مواد از 1500 میلی لیتر بیشتر نشود.	~ 120 ثانیه	~ 1,500 میلی لیتر	2	سبزیجات آبپز، مایع، و غیره.	تهیه سوپ

### آماده سازی مواد غذایی برای تیغه ورز دادن

روش آماده سازی	زمان کارکرد (تقریباً)	استفاده تکی حداکثر	سرعت	مواد اولیه	کارکرد
طی فرآیند خمیر، مخمر را یا آب مخلوط کرده (اضافه کردن مخمر به طور مستقیم قبل از پردازش ممکن است موجب پوسته پوسته شدن و ور آمدن زود رس خمیر شو د). اگر خمیر بعد از فرآیند اولیه همچنان گلوله شده به نظر برسد، یک قاشق چایخوری آب به آن اضافه کنید. وقتی به دلیل پیچیده شدن خمیر به دور میله محرک اصلی، لرزشهای شدید روی میدهد، 1 قاشق غذاخوری آرد به آن اضافه کنید. بعد از تکمیل فرآیند ورز دادن خمیر، مجدداً آن را ورز ندهید اگر خمیر به نحو مطلوب ورز داده نشده، آن را با دست ورز دهید.	~ 120 ثانیه	300 گرم 160 ~ 200 میلی لیتر	2	آرد مخصوص نان مایع	ورز دادن (برای تهیه نان)

### آماده سازی مواد غذایی برای تیغه به هم زدن

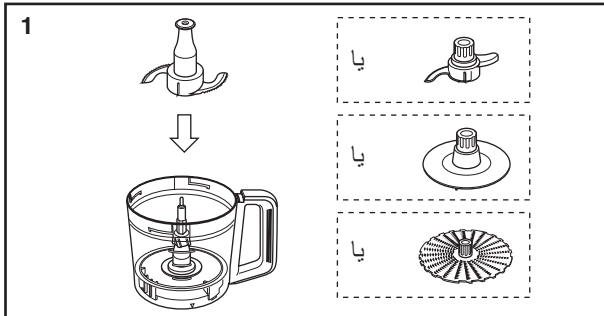
روش آماده سازی	زمان کارکرد (تقریباً)	استفاده تکی حداکثر	سرعت	مواد اولیه	کارکرد
سفیده تخم مرغ را از زرده آن جدا کنید تا ترکیبی صاف و یکدست داشته باشید.	50 ~ 90 ثانیه	2 ~ 6 تکه	2	سفیده تخم مرغ	به هم زدن
از خامه تازه دارای 35% چربی یا بیشتر در دمای 5 درجه سانتیگراد استفاده کنید.	15 ثانیه ~ 2 دقیقه	100 ~ 300 میلی لیتر		خامه	

### آماده سازی مواد غذایی برای تیغه رنده کردن

روش آماده سازی	زمان کارکرد (تقریباً)	استفاده تکی حداکثر	سرعت	مواد اولیه	کارکرد
به صورت مکعبهای 2~3 سانتیمتری برش دهید.	-	200 گرم 200 گرم 200 گرم	2	هویج سیب خیار	رنده کردن

## غذاساز - تیغه چاقو • تیغه ورز دادن • تیغه به هم زدن • تیغه رنده کردن -

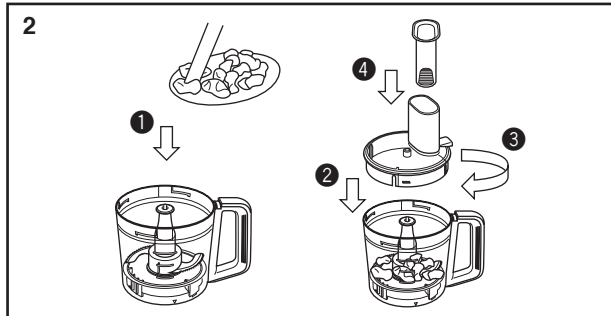
طرز استفاده: تیغه چاقو • تیغه ورز دادن • تیغه به هم زدن • تیغه رنده کردن



بعد از وصل کردن کاسه به محفظه موتور، تیغه چاقو (تیغه ورز دادن یا تیغه به هم زدن یا تیغه رنده کردن) را داخل کاسه قرار دهید.

### توجه:

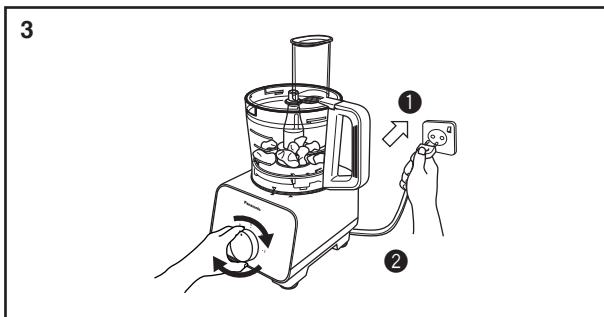
برای تیغه چاقو، اطمینان حاصل کنید بعد از جا انداختن تیغه، میله محرک فلزی از تیغه چاقو بیرون زده باشد.



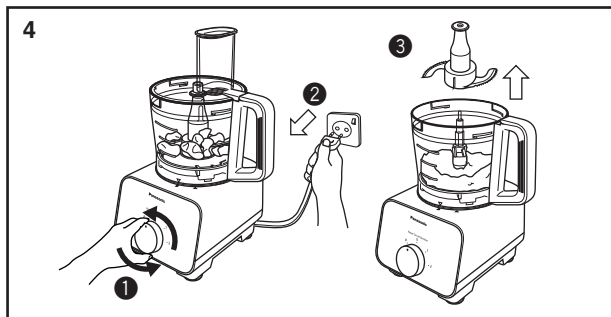
مواد غذایی را داخل کاسه بریزید. درب کاسه را در قسمت فوقانی کاسه قرار دهید و آن را در جهت عقربه های ساعت بچرخانید تا یک صدای «کلیک» شنیده شود. فشار دهنده مواد غذایی را در لوله تغذیه جا بیندازید. کاسه و ضامنه آن را به نحوی که در صفحه 29 نشان داده شده روی محفظه موتور نصب کنید.

### توجه:

برای تیغه رنده کردن، مواد اولیه در بالای تیغه قرار داده و آنها را به صورت یکسان پراکنده کنید.



دوشاخه را به پریز وصل کنید و با چرخاندن سوئیچ چرخان، سرعت لازم را انتخاب کنید (به قسمت «آماده سازی مواد غذایی» در صفحه 29-30 مراجعه کنید).

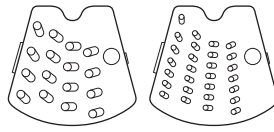
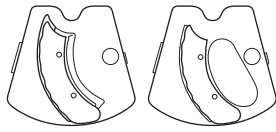


بعد از تکمیل فرآیند، سوئیچ چرخان را برگردانید و در وضعیت خاموش «0» قرار دهید، و دوشاخه را از پریز بکشید. قبل از بیرون آوردن مواد غذایی آمایش شده، نخست تیغه چاقو را از کاسه بیرون بیاورید.

### توجه:

- همیشه قبل از ریختن مواد غذایی به داخل کاسه، اطمینان حاصل کنید که تیغه چاقو جا افتاده باشد.
- برای استفاده از قابلیت ورز دادن، از ریختن مواد غذایی بیشتر از مقدار تعیین شده خودداری کنید، زیرا ممکن است دستگاه دچار لرزشی غیر عادی گردد.
- مواد غذایی داغ را به منظور آمایش در داخل کاسه نریزید. همیشه قبل از ریختن مواد غذایی مثل سیب زمینی آبپز به داخل کاسه، اطمینان حاصل کنید که به اندازه کافی خنک شده باشند.
- برای تهیه آمیوه، نخست مواد غذایی جامد را داخل کاسه بریزید، بعد مواد غذایی مایع را اضافه کنید به نحوی حجم کلی آنها از 1500 میلی لیتر بیشتر نشود.
- هنگام مخلوط کردن مواد غذایی مایع به همراه معکبهای یخ، بیشتر از 10 تکه یخ (تقریباً 170 گرم) را در ظرف قرار ندهید.
- برای استفاده از تیغه ورز دادن، از ریختن مواد غذایی بیشتر از مقدار تعیین شده خودداری کنید، زیرا ممکن است دستگاه دچار لرزشی غیر عادی گردد.
- خامه را بیش از حد به هم نزنید، چون ممکن است موجب تجزیه آن و تشکیل کره گردد.
- استفاده از خامه های مختلف نتایج متفاوت را در بر خواهد داشت. توصیه میشود هم زدن را آن قدر ادامه دهید که خامه به مقدار کافی زده شده باشد.
- بسته به سرعت و مقدار مواد غذایی مورد استفاده، ممکن است دستگاه دچار لرزشی قابل ملاحظه شود. در این صورت، درب کاسه را با هر دو دست خود فشار دهید و آن را در حین عملیات نگه دارید.
- برای ورز دادن، بعد از آنکه خمیر یک بار شکل گرفت، مجدداً آن را ورز ندهید.
- وجود مقادیر زیاد کره و شکر در خمیر ممکن است هنگام استفاده از تیغه ورز دادن، موجب لرزش غیر عادی دستگاه گردد.
- استفاده از آردی غیر از آرد مخصوص نان ممکن است موجب لرزش غیر عادی دستگاه شود. قبل از آمایش، 1 ~ 2 قاشق غذاخوری آب را از مقدار کلی ذکر شده بردارید و در صورت لزوم، آن را به تدریج و در طول فرآیند آمایش اضافه کنید.

## خُذاساز - تیغه های اسلایس کردن (ورقه کردن) • تیغه های خلال کردن • تیغه جولیان -



تیغه های اسلایس کردن (کلفت/نازک)  
- مورد استفاده برای ورقه کردن مواد غذایی

تیغه های خلال کردن (درشت/ریز)  
- مورد استفاده برای خلال کردن و رنده کردن مواد غذایی.

تیغه جولیان  
- مورد استفاده برای تهیه سیب زمینی سرخ کرده و خرد کردن مواد غذایی.

### آماده سازی مواد غذایی برای تیغه های اسلایس کردن (کلفت/نازک)

کارکرد	مواد اولیه	سرعت	استفاده تکی حداکثر	زمان کارکرد (تقریباً)	روش آماده سازی
ورقه کردن	خیار	2	700 گرم	-	 مواد غذایی را به اندازه های کوچک برش دهید، به قدری که برای لوله تغذیه مناسب باشند.
	پیاز		700 گرم		
	هویج		600 گرم		
	سیبزمینی		600 گرم		
	کلم		400 گرم		

### آماده سازی مواد غذایی برای تیغه های خلال کردن (درشت/ریز)

کارکرد	مواد اولیه	سرعت	استفاده تکی حداکثر	زمان کارکرد (تقریباً)	روش آماده سازی
خلال کردن	خیار	2	500 گرم	-	 مواد غذایی را به اندازه های کوچک برش دهید، به قدری که برای لوله تغذیه مناسب باشند.
	هویج		500 گرم		
	سیبزمینی		650 گرم		
	پنیر		500 گرم		 مواد غذایی را به اندازه های کوچک برش دهید، به قدری که برای لوله تغذیه مناسب باشند. از مواد غذایی سفت مثل پنیر پارمیزان استفاده نکنید.

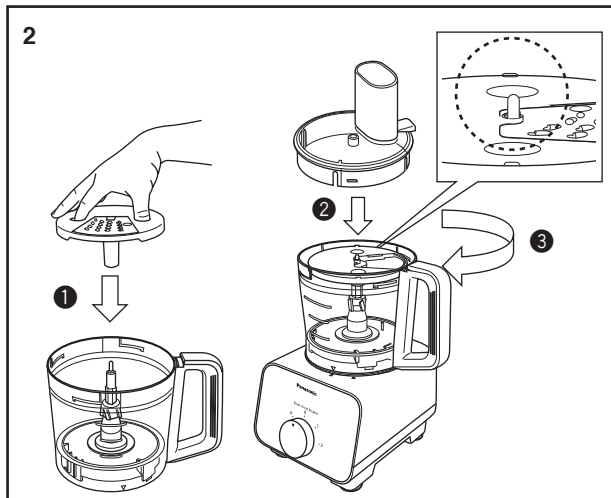
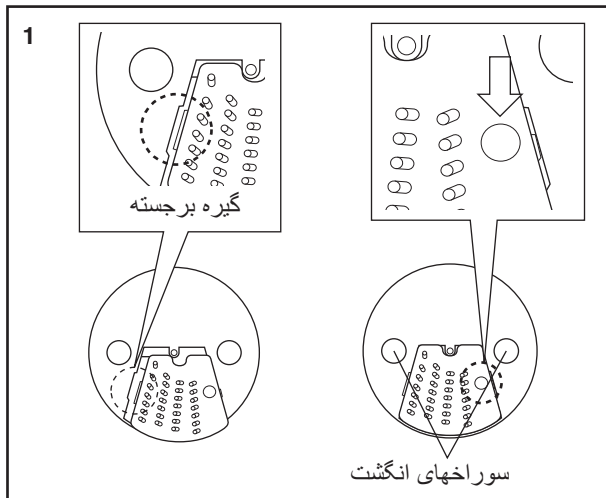
### آماده سازی مواد غذایی تیغه جولیان

کارکرد	مواد اولیه	سرعت	استفاده تکی حداکثر	زمان کارکرد (تقریباً)	روش آماده سازی
سیب زمینی	سیبزمینی	2	800 گرم	-	 مواد غذایی را به اندازه های کوچک برش دهید، به قدری که برای لوله تغذیه مناسب باشند.
خلال کردن	کلم		500 گرم		



## غذاساز - پایه تیغه -

طرز استفاده: تیغه های اسلایس کردن (ورقه کردن) (کلفت/نازک)، تیغه های خلال کردن (درشت/ریز)، تیغه جولیان



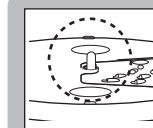
گیره برجسته تیغه مورد نظر را روی پایه تیغه قرار دهید و اطمینان حاصل کنید که به درستی جا افتاده باشد. گودی روی تیغه را به نحوی که در بالا نشان داده شده فشار دهید تا یک صدای «تلق» از آن شنیده شود و جا بیفتد.

برای نگه داشتن پایه تیغه، انگشت و شست خود را به داخل سوراخهای انگشت فرو کنید. پایه تیغه مونتاژ شده را داخل کاسه جا ببندازید. کاسه را مطابق با تصویر صفحه 29 به محفظه موتور وصل کنید، سپس پایه تیغه را داخل کاسه بگذارید. درب کاسه را در قسمت فوقانی کاسه قرار دهید و آن را در جهت عقربه های ساعت بچرخانید تا یک صدای «کلیک» شنیده شود.

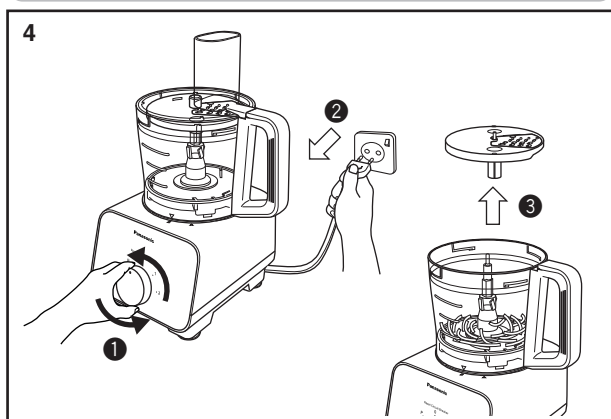
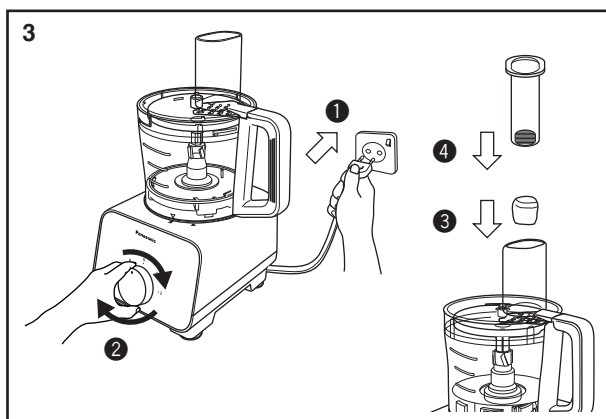
### توجه:

- هنگام جا انداختن تیغه ها در پایه تیغه، مواظب لبه های تیز آنها باشید.
- برای باز کردن تیغه، پایه تیغه را سر و ته کنید و طرف مقابل گودی موجود روی تیغه را فشار دهید.

### توجه:



اطمینان حاصل کنید که میله محرک بعد از جا افتادن، کمی از پایه تیغه بیرون زده باشد.

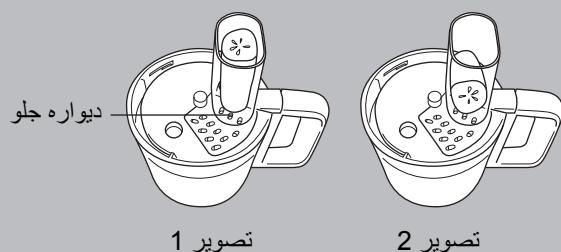


دوشاخه را به پریز وصل کنید و با چرخاندن سوئیچ چرخان، سرعت لازم را انتخاب کنید (به قسمت «آماده سازی مواد غذایی» در صفحه 32 مراجعه کنید). مواد غذایی را به داخل لوله تغذیه بریزید و آنها را با استفاده از فشار دهنده مواد غذایی فشار دهید.

بعد از تکمیل فرآیند، سوئیچ چرخان را برگردانید و در وضعیت خاموش «0» قرار دهید، و دوشاخه را از پریز بکشید. قبل از بیرون آوردن مواد غذایی مخلوط شده، نخست پایه تیغه را از کاسه بیرون بیاورید.

### توجه:

- هنگام استفاده از مواد غذایی نرم و نازک، آنها را، به نحوی که در تصویر 1 نشان داده شده، روی دیواره جلوی لوله تغذیه قرار دهید، تا در حین عملیات از ترکیب غیر یکنواخت جلوگیری شود.
- تکه های باقیمانده مواد غذایی را دفع کنید.
- مواد غذایی دارای فیبر زیاد را به نحوی که در تصویر 2 نشان داده شده قرار دهید تا نتیجه ترکیبی یکدست باشد.



تصویر 1

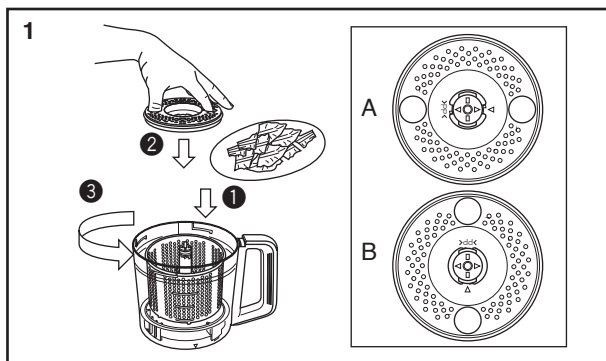
تصویر 2

## خُذاساز - آبکش سالاد -

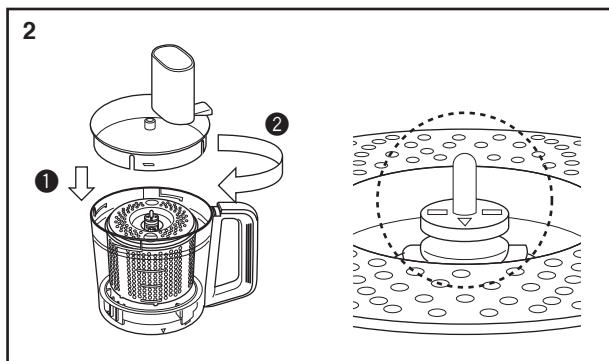
آماده سازی مواد غذایی برای آبکش سالاد

کارکرد	مواد اولیه	سرعت	استفاده تکی حداکثر	زمان کارکرد (تقریباً)	روش آماده سازی
آبکش	برگهای کاهو	1	100 گرم	20 ~ 40 ثانیه	به صورت اسلایس های 3 ~ 5 سانتیمتری برش دهید.
	کلم		200 گرم	20 ~ 50 ثانیه	خلال شده به صورت تکه های 1 ~ 3 سانتیمتری.

طرز استفاده: آبکش سالاد



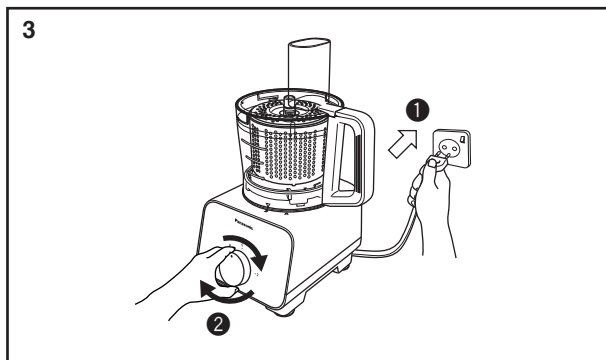
بعد از قرار دادن آبکش سالاد در داخل کاسه، مواد غذایی را داخل آبکش سالاد بریزید. درب آبکش را به نحوی روی قسمت فوقانی آبکش سالاد قرار دهید که علامت در وضعیت A قرار بگیرد. سپس آن را در خلاف جهت عقربه های ساعت ساعت بچرخانید تا در وضعیت B قرار بگیرد.



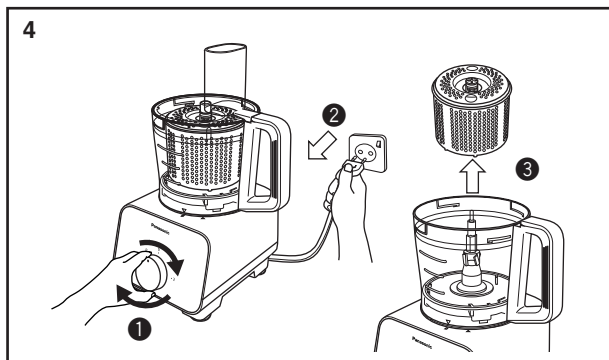
درب کاسه را در قسمت فوقانی کاسه قرار دهید و آن را در جهت عقربه های ساعت بچرخانید تا یک صدای «کلیک» شنیده شود. کاسه و ضامن آن را به نحوی که در صفحه 29 نشان داده شده روی محفظه موتور نصب کنید.

### توجه:

اطمینان حاصل کنید که بعد از جا انداختن آبکش سالاد، میله محرک از آن بیرون زده باشد.



دوشاخه را به پریز وصل کنید و با چرخاندن سوئیچ چرخان، سرعت لازم را انتخاب کنید.



بعد از تکمیل فرآیند، سوئیچ چرخان را برگردانید و در وضعیت خاموش «0» قرار دهید، و دوشاخه را از پریز بکشید. آبکش سالاد را از کاسه بیرون بیاورید.

### توجه:

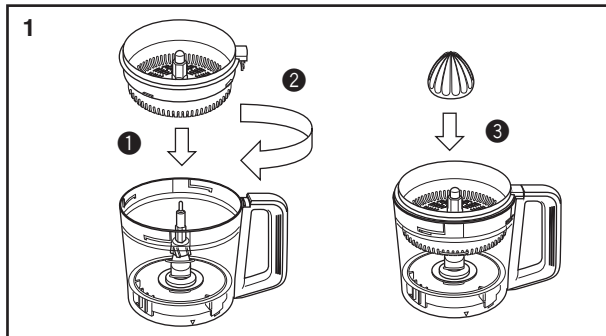
- حداکثر ظرفیت آبکش سالاد: 200 گرم یا تا حداکثر ارتفاع آبکش سالاد، هر کدام زودتر باشد.
- مواد غذایی که استفاده از آنها ممنوع است: به صفحه 25 مراجعه کنید.
- قبل از آمایش، اطمینان حاصل کنید که مواد غذایی به صورت یکنواخت در سراسر آبکش سالاد پخش شده باشند.
- همیشه قبل از انجام عملیات، اطمینان حاصل کنید که درب آبکش سالاد روی آن قرار داشته باشد؛ در غیر این صورت، ممکن است مواد غذایی بیرون بریزند و اطراف کاسه پخش شوند.
- بسته به سرعت و مقدار مواد غذایی مورد استفاده، ممکن است دستگاه دچار لرزشی قابل ملاحظه شود. در این صورت، درب کاسه را فشار دهید و آن را در حین عملیات نگه دارید.

## خُذاساز - آب میوه گیری -

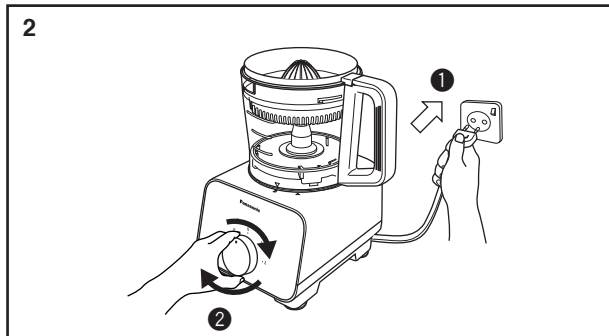
آماده سازی مواد غذایی برای آب میوه گیری

کارکرد	مواد اولیه	سرعت	استفاده تکی حداکثر	زمان آماده سازی (تقریباً)	روش آماده سازی
فشردن	مرکبات	1	1,000 میلی لیتر	-	میوه ها (مرکبات) را از وسط به دو نیم تقسیم کنید

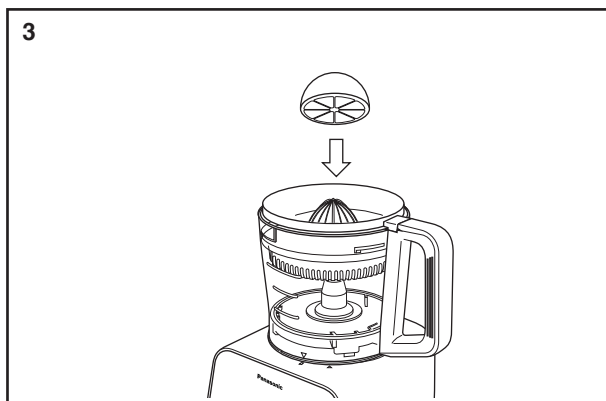
طرز استفاده: آب میوه گیری



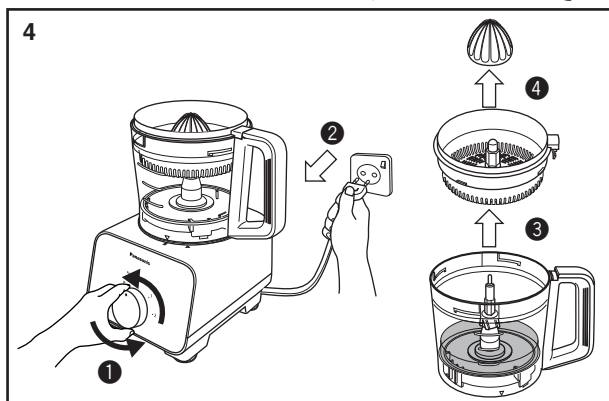
صافی آب میوه گیری را روی کاسه قرار دهید. آن را در جهت عقربه های ساعت بچرخانید تا یک صدای «کلیک» شنیده شود. مخروطی آب میوه گیری را به میله محرک وصل کنید.



کاسه و ضمانت آن را به نحوی که در صفحه 29 نشان داده شده روی محفظه موتور قرار دهید. دوشاخه را به پریز وصل کنید و با چرخاندن سوئیچ چرخان، سرعت لازم را انتخاب کنید.



میوه نصف شده را از طرف قسمت برش خورده در قسمت فوقانی مخروطی مرکبات قرار دهید و محکم به سمت پایین فشار دهید تا آبمیوه گرفته شود.



بعد از تکمیل آمایش، سوئیچ چرخان را برگردانید و در وضعیت خاموش «0» قرار دهید، و دوشاخه را از پریز بکشید. قبل از تخلیه آبمیوه گرفته شده، آبمیوه گیری و لوازم جانبی آن را از کاسه بیرون بیاورید.

### توجه:

- همیشه قبل از استفاده، اطمینان حاصل کنید که مخروطی آبمیوه گیری روی صافی قرار گرفته باشد.
- گهگاه فرآیند را متوقف و تفاله های باقیمانده روی صافی را تخلیه کنید تا فرآیند گرفتن آبمیوه تسهیل گردد.
- راه اندازی آبمیوه گیری با سرعت 2 توصیه نمیشود.

## مخلوط کن

مقدمه

1. پارچ مخلوط کن را روی محفظه موتور قرار دهید. اطمینان حاصل کنید که علامت مثلثی شکل موجود روی پارچ مخلوط کن، به نحوی که در وضعیت A نشان داده شده، با علامت مثلثی شکل موجود روی محفظه موتور تراز گردد.

2. پارچ مخلوط کن را در جهت عقربه‌های ساعت بچرخانید تا یک صدای «کلیک» شنیده شود. اطمینان حاصل کنید که علامت مثلثی شکل موجود روی پارچ مخلوط کن، به نحوی که در وضعیت B نشان داده شده، با علامت مستطیل شکل موجود روی محفظه موتور تراز گردد.

### آماده سازی مواد غذایی برای مخلوط کن

کارکرد	مواد اولیه	سرعت	استفاده تکی حداکثر	زمان آماده سازی (تقریباً)	روش آماده سازی
مخلوط کردن (مایع کردن)	میوه، سبزیجات	2	1,000 میلی لیتر	~ 2 دقیقه	به صورت مکعبی 1 سانتیمتری برش دهید.

### طرز استفاده: مخلوط کن

**1**

**2**

مواد غذایی را داخل ظرف مخلوط کن بریزید و درب مخلوط کن را ببندید. مخلوط کن را همانطور که در بالا نشان داده شده به محفظه موتور وصل کنید. دوشاخه را به پریز وصل کنید و با چرخاندن سوئیچ چرخان، سرعت لازم را انتخاب کنید.

بعد از تکمیل فرآیند، سوئیچ چرخان را برگردانید و در وضعیت خاموش «0» قرار دهید، و دوشاخه را از پریز بکشید. مخلوط کن را از محفظه موتور جدا کنید و مواد غذایی را از آن بیرون بیاورید.

#### توجه:

- ظرفیت کار: 1 لیتر
- مواد غذایی که استفاده از آنها برای ظرف مخلوط کن ممنوع است: به صفحه 25 مراجعه کنید.
- استفاده از این مخلوط کن برای مخلوط کردن مواد غذایی سفت و چسبناک توصیه نمیشود. به هر حال، اگر این کار ضروری باشد، حتماً مواد غذایی سفت را به قطعات کوچک تقسیم کنید (مثلاً هویج را به قطعات مکعبی با حجم 1 سانتیمتر مکعب تقسیم کنید) و ظرف مخلوط کن را حداکثر تا نصف ظرفیت مجاز آن پر کنید.
- ظرف مخلوط کن را بیشتر از حداکثر تعیین شده پر نکنید، و وقتی دستگاه، در حین کار، صداهای ناهنجار میدهد یا دچار لرزش شدید میشود، حجم مواد غذایی را کاهش دهید.
- مواد غذایی نرم (مثل میوه جات، سبزیجات) را قبل از افزودن سایر مواد غذایی، به ظرف مخلوط کن اضافه کنید.
- در صورت گیر کردن تیغه برش، بلافاصله مخلوط کن را خاموش کنید و دوشاخه را از پریز بکشید. برای جدا کردن مواد غذایی از انگشتان خود استفاده نکنید؛ بلکه برای این منظور از شینی مثل قاشقک لاستیکی استفاده نمایید.
- طی مخلوط کردن، این امکان وجود دارد که مواد غذایی از سوراخ درب مخلوط کن بیرون بیاشند. در صورت بیرون پاشیدن مواد غذایی، آن را با یک پارچه خشک پاک کنید.
- دستگاه را بیشتر از مدت کار تعیین شده روشن نگذارید (2 دقیقه روشن، 2 دقیقه خاموش).

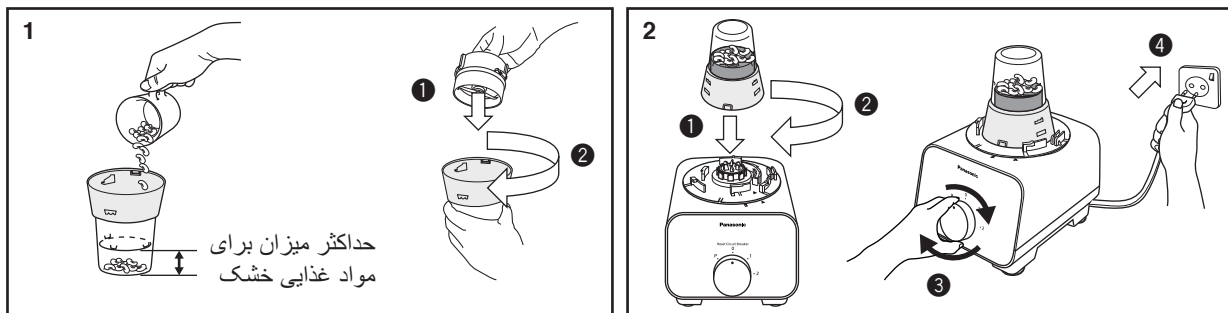
## آسیاب خشک

آماده سازی مواد غذایی برای آسیاب خشک

کارکرد	مواد اولیه	سرعت	استفاده تکی حداکثر	زمان آماده سازی (تقریباً)	روش آماده سازی
آسیاب کردن	دانه قهوه	2	تا حداکثر میزان	~ 60 ثانیه	-
	فلفل				

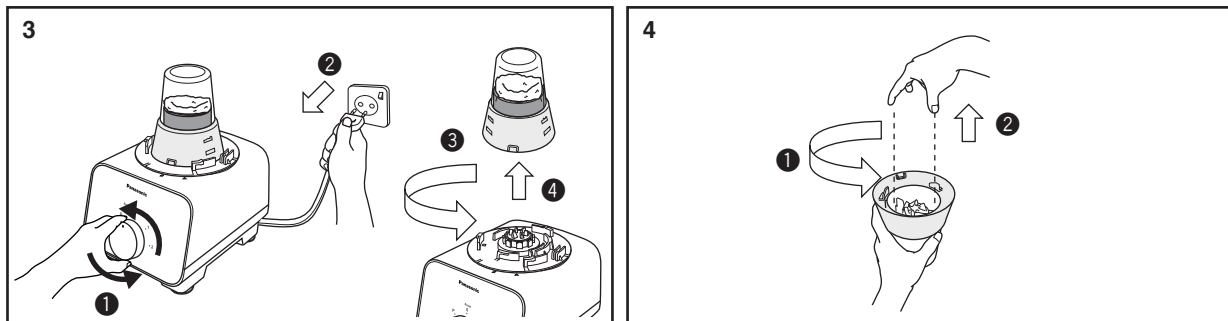
فارسی

طرز استفاده: آسیاب خشک



ظرف آسیاب را سر و ته کنید و مواد غذایی را داخل آن بریزید؛ دقت کنید که میزان مواد غذایی از حداکثر میزان تعیین شده بیشتر نشود. پایه ظرف آسیاب را داخل ظرف آسیاب قرار دهید و آن را در جهت عقربه‌های ساعت بچرخانید تا یک صدای «کلیک» شنیده شود.

واحد آسیاب خشک را روی محفظه موتور وصل کنید. واحد آسیاب خشک را در جهت عقربه‌های ساعت بچرخانید تا یک صدای «کلیک» شنیده شود. دوشاخه را به پریز وصل کنید و با چرخاندن سوئیچ چرخان، سرعت لازم را انتخاب کنید.



بعد از تکمیل فرآیند، سوئیچ چرخان را برگردانید و در وضعیت خاموش «0» قرار دهید، و دوشاخه را از پریز بکشید. واحد آسیاب خشک را از محفظه موتور جدا کنید و مواد غذایی را از آن بیرون بیاورید.

پایه ظرف آسیاب را خلاف عقربه‌های ساعت بچرخانید تا باز شود؛ سپس آن را بلند کرده و از ظرف آسیاب جدا کنید.

توجه:

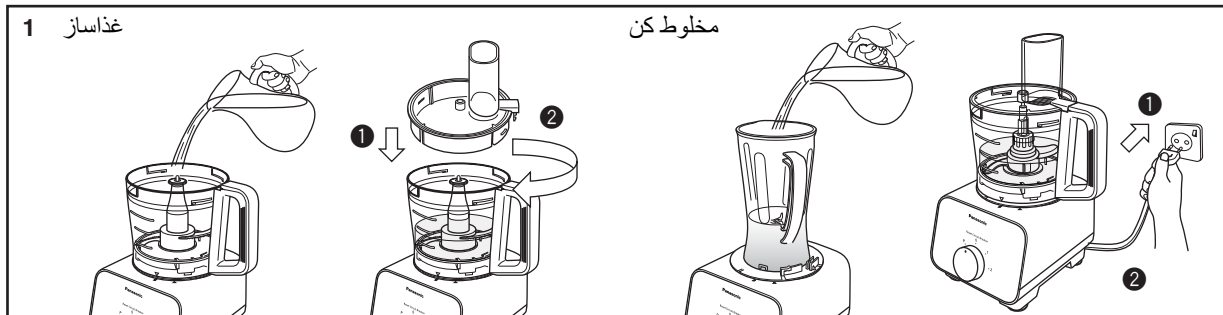
- هنگام بیرون آوردن مواد غذایی، مواظب تیغه برش باشید.
- دستگاه را بیشتر از مدت کار تعیین شده روشن نگذارید (1 دقیقه روشن، 2 دقیقه خاموش).
- مواد غذایی که استفاده از آنها برای آسیاب ممنوع است: به صفحه 25 مراجعه کنید.
- دستگاه را با واحد آسیاب خشک خالی روشن نکنید.
- ظرف مخلوط کن را بیشتر از حداکثر تعیین شده پر نکنید، و وقتی دستگاه، در حین کار، صداهای ناهنجار میدهد یا دچار لرزش شدید میشود، حجم مواد غذایی را کاهش دهید.

## بعد از استفاده

### تمیز کردن دستگاه

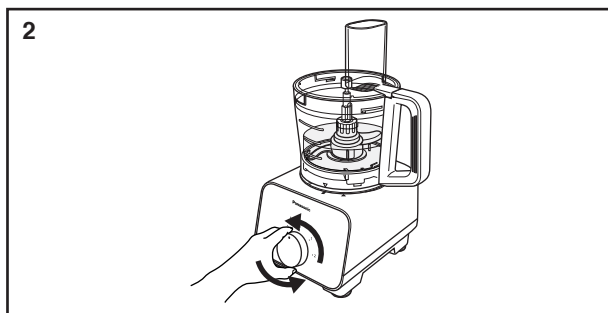
#### پیش شستشو

فرایند تمیز کردن را تسهیل میکند. میتوان از آن برای تیغه چاقو و مخلوط کن استفاده کرد. برای پیش شستشو، کافی است مراحل زیر را دنبال کنید.

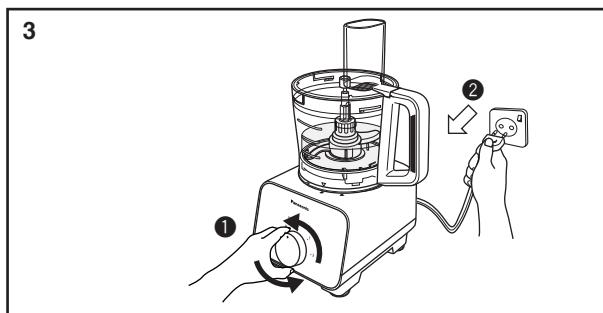


لوازم جانبی استفاده شده را داخل کاسه قرار دهید، کاسه را آن قدر از آب پر کنید که لوازم جانبی در آب غوطه ور گردد (حداکثر 500 میلیلیتر). درب کاسه را در قسمت فوقانی کاسه قرار دهید و آن را در جهت عقربه های ساعت بچرخانید تا یک صدای «کلیک» شنیده شود.

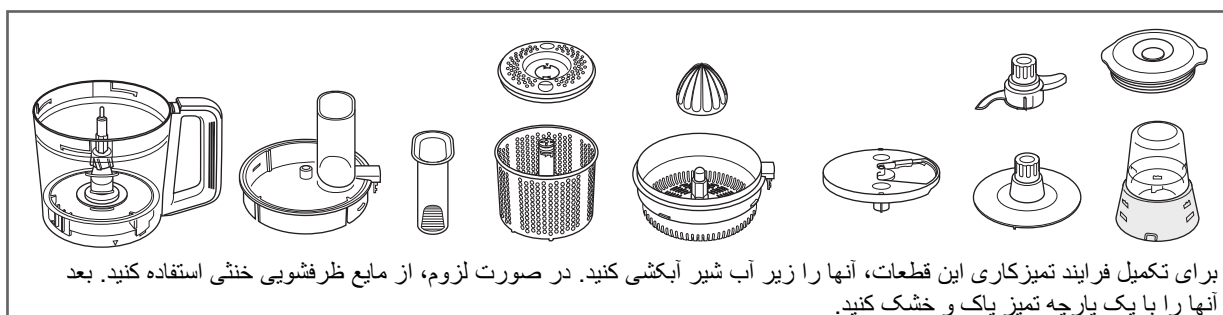
برای واحد مخلوطکن، ظرف مخلوطکن را با 500 میلیلیتر آب پر کنید و درب مخلوطکن را ببندید. دوشاخه را به پریز وصل کنید و کلید خاموش/روشن را در وضعیت روشن قرار دهید.



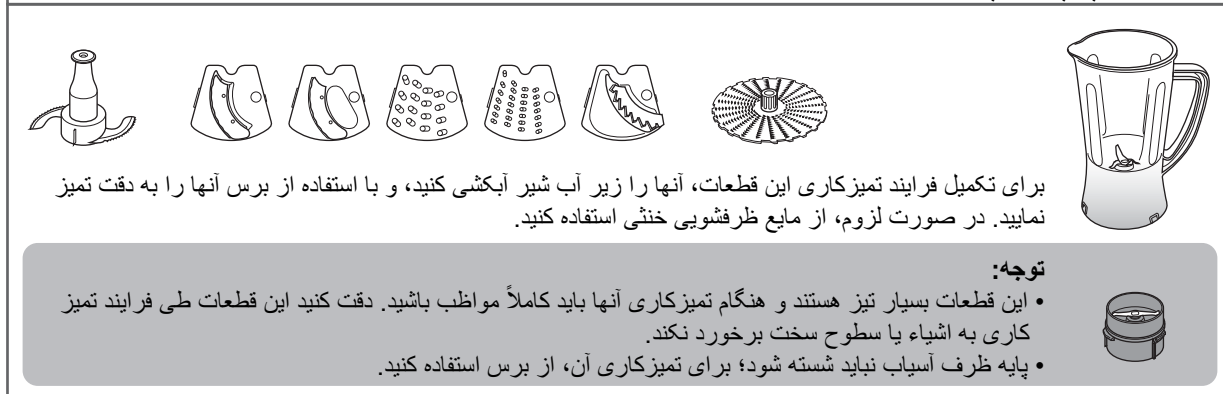
غذاساز: کلید چرخان را بچرخانید تا در وضعیت «پالس» قرار گیرد. 5 ~ 10 بار. مخلوط کن: با چرخاندن کلید چرخان، سرعت 2 را انتخاب کنید و اجازه دهید دستگاه به مدت 10 ~ 20 ثانیه کار کند.



سونیچ چرخان را برگردانید و در وضعیت خاموش «0» قرار دهید، و دوشاخه را از پریز بکشید. لوازم جانبی را بیرون بیاورید و به تمیزکاری ادامه دهید.



برای تکمیل فرایند تمیزکاری این قطعات، آنها را زیر آب شیر آبکشی کنید. در صورت لزوم، از مایع ظرفشویی خنثی استفاده کنید. آنها را با یک پارچه تمیز پاک و خشک کنید.



برای تکمیل فرایند تمیزکاری این قطعات، آنها را زیر آب شیر آبکشی کنید، و با استفاده از برس آنها را به دقت تمیز نمایید. در صورت لزوم، از مایع ظرفشویی خنثی استفاده کنید.

#### توجه:

- این قطعات بسیار تیز هستند و هنگام تمیزکاری آنها باید کاملاً مواظب باشید. دقت کنید این قطعات طی فرایند تمیزکاری به اشیاء یا سطوح سخت برخورد نکنند.
- پایه ظرف آسیاب نباید شسته شود؛ برای تمیزکاری آن، از برس استفاده کنید.

## بعد از استفاده

### محفظه موتور / پایه لاستیکی

هر گونه گرد و غبار یا لکه را با استفاده از یک پارچه مرطوب پاک کنید.

#### توجه:

- قبل از تمیزکاری محفظه موتور، اطمینان حاصل کنید که دوشاخه از پریز کشیده شده باشد.
- از شستن محفظه موتور زیر آب خودداری کنید.
- هرگز از مایعات خورنده (مثل الکل، تینر و غیره) برای تمیزکاری محفظه موتور استفاده نکنید.

### شستشو با استفاده از ماشین ظرفشویی

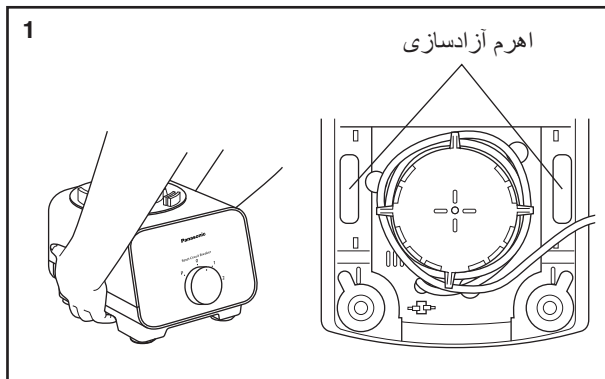
کاسه و درب کاسه این دستگاه را میتوان با استفاده از ماشین ظرفشویی تمیز کرد.

#### توجه:

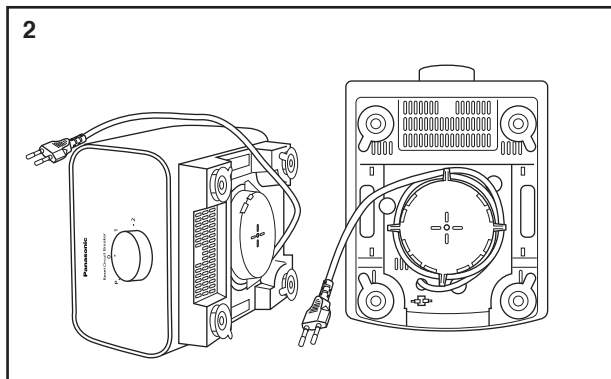
- این قطعات را نزدیک قسمت گرم کننده ماشین ظرفشویی قرار ندهید زیرا ممکن است بر اثر حرارت شدید آسیب ببینند.

## نگهداری

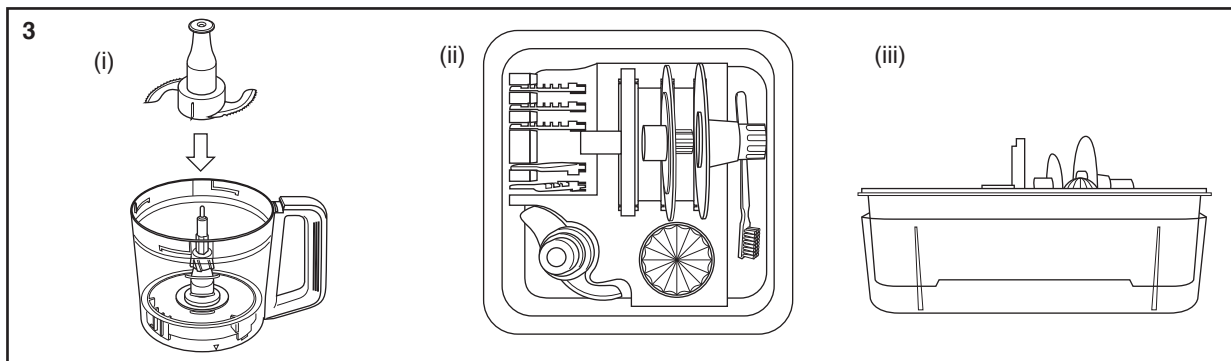
قبل از ذخیره کردن دستگاه، اطمینان حاصل کنید که کلیه لوازم جانبی و کاسه از محفظه موتور جدا شده باشند.



برای آزاد کردن ساکشن پایه لاستیکی محفظه موتور، اهرم آزادسازی تعبیه شده در قسمت تحتانی محفظه موتور را، به نحوی که در تصویر فوق نشان داده شده فشار دهید، و همزمان آن را بالا ببرید.



محفظه موتور را به یک سمت خم کنید، و سیم برق را دور قسمت مخصوص پیچیدن سیم ببندید، و دوشاخه را در طرفین رها کنید.



(i) تیغه چاقو را داخل کاسه قرار دهید. یک محفظه برای نگهداری سایر لوازم جانبی تعبیه شده است. لوازم جانبی را در همان وضعیتی که بسته بندی شده بودند قرار دهید.

(ii) فهرست لوازم جانبی موجود در محفظه نگهداری: تیغه ورز دادن، مخروطی آمیوه گیری، تیغه اسلایس کردن کلفت، تیغه اسلایس کردن نازک، تیغه خلال کردن ریز، تیغه خلال کردن درشت، تیغه جولیان (سیب زمینی سرخ کرده)، پایه تیغه، تیغه رنده کردن، تیغه هم زدن، برس.

(iii) درب محفظه نگهداری را در زیر آن قرار داده تا آب حاصل از شستشوی لوازم جانبی در آن جمع شود.

#### توجه:

- پوشش پلاستیکی دور محفظه نگهداری را بعد از باز کردن آن دور ببندازید.

قبل از بردن دستگاه به مرکز خدمات جهت تعمیر، لطفاً موارد زیر را بررسی کنید.

مشکل	علت و اقدام برای رفع آن
دستگاه روشن نمیشود.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● دوشاخه درست در پریز جا نیفتاده است.</li> <li>◀ دوشاخه را محکم در پریز جا ببندازید.</li> </ul>
با وجود اینکه کلید چرخان فعال شده است، دستگاه کار نمیکند.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● کاسه، مخلوط کن با آسیاب کاملاً با محفظه موتور جفت و قفل نشده است.</li> <li>◀ اطمینان حاصل کنید که علامت مثلثی شکل موجود روی لوازم جانبی، به نحوی که در صفحه 29 نشان داده شده، با علامت مستطیل شکل موجود روی محفظه موتور تراز گردد.</li> <li>● درب کاسه یا صافی آبمیوه گیری کاملاً با کاسه جفت و قفل نشده است.</li> <li>◀ درب کاسه یا صافی آبمیوه گیری را کاملاً روی کاسه جا ببندازید.</li> <li>● مواد غذایی به هم چسبیده و دستگاه را مسدود کرده اند.</li> <li>◀ مواد غذایی را با دقت بیرون بیاورید و اطمینان حاصل کنید که مقدار آنها مطابق با مقدار تعیین شده باشد.</li> </ul>
دستگاه در حین کار ناگهان متوقف میگردد.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● محافظ مدار شکن فعال میشود. (به صفحه 27 مراجعه کنید)</li> <li>• مقدار مواد غذایی که در ظرف ریخته شده بیش از حد مجاز است.</li> <li>◀ مواد غذایی اضافی را بیرون بیاورید و اطمینان حاصل کنید که مقدار آنها مطابق با مقدار تعیین شده باشد.</li> <li>• از قطعات بزرگ یا سفت مواد غذایی استفاده شده است.</li> <li>◀ اطمینان حاصل کنید که مواد غذایی به اندازه‌های تعیین شده برش خورده باشند. از مواد غذایی سفت مثل غذاهای منجمد یا مواد غذایی جامد بسیار متراکم استفاده نکنید.</li> <li>● قفل ایمنی فعال شده است. (به صفحه 28 مراجعه کنید)</li> <li>• لرزش غیر عادی در حین کار ممکن است موجب درگیر شدن قفل ایمنی گردد.</li> <li>◀ اطمینان حاصل کنید که مواد غذایی و مقدار آنها مطابق با موارد تعیین شده باشد.</li> <li>◀ درب کاسه یا صافی آبمیوه گیری را محکم روی کاسه جا ببندازید و اطمینان حاصل کنید که کاسه، واحد مخلوط کن، یا واحد آسیاب خشک به درستی روی محفظه موتور جا افتاده باشد.</li> </ul>
دستگاه در حین کار کردن صدای غیر عادی میدهد یا دچار لرزش شدید میشود.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● پایه لاستیکی و یا سطح کار تمیز نیست.</li> <li>◀ هر گونه گرد و غبار یا لکه را با استفاده از یک پارچه مرطوب پاک کنید.</li> <li>● پایه لاستیکی فقط زمانی کارایی دارد که روی یک سطح تمیز، صاف و یکنواخت قرار گرفته باشد.</li> <li>● مواد غذایی مورد استفاده بیش از حد زیاد یا سفت هستند.</li> <li>◀ اطمینان حاصل کنید که مواد غذایی مورد استفاده مطابق با معیارهای تعیین شده باشند؛ اگر مقدار آنها بیش از حد تعیین شده است، آن را کاهش دهید.</li> </ul>
ترکیب و یکنواختی مواد غذایی آمایش شده به نحو مطلوب نیست.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● ممکن است برخی از مواد اولیه، مثل کدو حلوايي، سفتتر از آن باشند که بتوان آنها را به صورت خام مخلوط کرد.</li> <li>◀ ممکن است لازم باشد مواد اولیه را قبل از انجام فرآیند بیزید تا نرم شوند، به نحوی که چنگال به آسانی در آنها فرو رود.</li> <li>● اندازه مواد اولیه مطابق با روش تهیه نیست.</li> <li>◀ آنها را مطابق با اندازه ذکر شده آماده کنید.</li> <li>● مخلوط کردن همزمان برخی از مواد اولیه ممکن است به تشکیل قطعاتی درشت و باقی ماندن آنها برای کارکرد منجمد منجر شود.</li> <li>● حداکثر مقدار مواد غذایی و مدت زمان فرآیند آنها صرفاً جنبه راهنمایی دارد؛ مقدار کمتر مواد غذایی و ماهیت متفاوت آنها بر عملکرد دستگاه تأثیر خواهد گذاشت.</li> <li>◀ مواد غذایی را برای مدتی مناسب و تا زمانی تحت فرآیند قرار دهید کنید که ترکیب و یکنواختی مطلوب حاصل گردد.</li> </ul>



شماره مدل	MK-F500	
کارکرد	غذاساز	مخلوط کن، آسیاب خشک
منبع تغذیه	220 - 240 V ~ 50 - 60 Hz	
مصرف برق	180 - 200 W	
کلید چرخان	کلید چرخان	
درجه بازدهی	2 دقیقه روشن، 4 دقیقه خاموش	مخلوط کن: 2 دقیقه روشن، 2 دقیقه خاموش آسیاب خشک: 1 دقیقه روشن، 2 دقیقه خاموش
	به استثنای «آماده سازی مواد غذایی» که در این دفترچه راهنمای استفاده شرح داده شده است.	
ابعاد (عرض×عمق×ارتفاع) (به طور تقریبی)	265 x 264 x 435 میلیمتر	مخلوط کن: 265 x 264 x 406 میلیمتر آسیاب خشک: 265 x 264 x 298 میلیمتر
وزن (به طور تقریبی)	تقریباً 3.1 کیلوگرم	مخلوط کن: تقریباً 2.8 کیلوگرم آسیاب خشک: تقریباً 2.6 کیلوگرم
ظرفیت (به طور تقریبی)	ظرفیت ظرف: 2.5 لیتر حداکثر ظرفیت کاری: فقط مایعات = 1.5 لیتر فقط جامدات = 600 گرم	مخلوط کن: 1 لیتر آسیاب خشک: 50 گرم (دانه قهوه)
	به استثنای «آماده سازی مواد غذایی» که در این دفترچه راهنمای استفاده شرح داده شده است.	
ضمانت و لوازم جانبی	تیغه چاقو، پایه تیغه، تیغه های اسلایس کردن (کلفت و نازک)، تیغه های خلال کردن (درشت و ریز)، تیغه سبب زمینی سرخ کرده، تیغه ورز دادن، تیغه به هم زدن، تیغه رنده کردن، آمیوه گیری، آبکش سالاد، محفظه نگهداری	واحد مخلوط کن، واحد آسیاب خشک
لوازم جانبی مشترک	برس دارای قاشقک	
اقلام قابل شستشو در ماشین ظرفشویی	کاسه و درب کاسه	

توجه :

می توانید تاریخ ساخت را با استفاده از شماره تولید درج شده در قسمت تحتانی دستگاه تشخیص دهید .

شماره تولید XXXXXXXX XX X

رقم اول: سال (آخرین رقم سال به عدد) 2011 — 1، 2012 — 2، 2013 — 3  
رقم های دوم و سوم: ماه (به عدد) 01 - ژانویه، 02 - فوریه، ... 12 - دسامبر

از این دفترچه راهنما (دستورالعمل کاری) به دقت نگهداری کنید زیرا حاوی اطلاعات مهمی است.

در صورت خراب شدن یا آسیب دیدن دستگاه

از به کاربردن هرگونه دستگاهی که سیم برق یا دوشاخه آن آسیب دیده خودداری کنید؛ همچنین، چنانچه دستگاه درست عمل نکند، بیافند یا به هر نحو دیگری آسیب ببیند، به هیچ وجه از آن استفاده نکنید. برای بررسی یا تعمیر دستگاه و نیز تنظیمات الکتریکی یا مکانیکی، به نزدیکترین مرکز خدمات مجاز مراجعه کنید .

صفحة	
45 - 43	احتياطات الامان
45	معلومات هامة
47 - 46	أسماء الأجزاء
47	حماية قاطع التيار
48	قفل الأمان
48	التفكيك
	وحدة تحضير الطعام
49	(i) مقدمة
51 - 49	(ii) شفرة السكين • شفرة الخفق • شفرة العجن • شفرة البشر
	- إعداد المكونات
	- كيفية الاستعمال
53 - 52	(iii) شفرات تقطيع الشرائح • شفرات التقطيع • شفرة جوليان
	- إعداد المكونات
	- كيفية الاستعمال
54	(iv) مصفاة السلطة
	- إعداد المكونات
	- كيفية الاستعمال
55	(v) عصارة الحمضيات
	- إعداد المكونات
	- كيفية الاستعمال
	الخلاط
55	(i) مقدمة
56	(ii) الخلاط
	- إعداد المكونات
	- كيفية الاستخدام
	المطحنة
57	(i) المطحنة
	- إعداد المكونات
	- كيفية الاستخدام
59 - 58	بعد الاستخدام
60	اكتشاف الأعطال وإصلاحها
61	المواصفات

## احتياطات الأمان (تأكد من إتباع هذه التعليمات)

من أجل منع الحوادث والجروح للمستخدم والأشخاص الآخرين وضرر الممتلكات، يرجى اتباع التعليمات المذكورة أدناه

■ الجداول التالية تبيّن درجة الخطر الذي يسببه التشغيل الخاطيء.

	<b>تحذير</b>	يبيّن خطر حدوث جروح خطيرة أو الموت.
	<b>تنبيه</b>	يبيّن خطر جروح أو ضرر بالممتلكات.

■ الرموز مصنفة ومشروحة كما يلي.

	هذا الرمز يبيّن حالة الممنوع.
	هذا الرمز يبيّن متطلبات يجب اتباعها.

## تحذير

- **احرص على عدم إتلاف السلك أو القابس**  
(قد يؤدي ذلك إلى الإصابة بصدمة كهربائية أو نشوب حريق نتيجة وجود دائرة قطع).
- **لا تستخدم الجهاز إذا كان السلك أو القابس تالفاً، أو كان القابس غير موصل بإحكام بمنفذ الطاقة**  
(قد يؤدي ذلك إلى الإصابة بصدمة كهربائية أو نشوب حريق نتيجة وجود دائرة قطع).
- **إذا كان السلك تالفاً، يجب استبداله من الجهة المُصنعة، أو وكيل الخدمة التابع لها أو أي شخص معتمد لتجنب وقوع أي مخاطر.**
- **لا تقم بتوصيل القابس أو نزعها إذا كانت يداك مبتلتان بالماء**  
(فقد يؤدي ذلك إلى الإصابة بصدمة كهربائية).
- **لا تتجاوز الجهد الكهربائي المكتوب على منفذ الطاقة، ولا تستخدم تياراً كهربائياً آخر خلاف المذكور على الجهاز**  
(فقد يتسبب في صدمة كهربائية أو نشوب حريق).
- **تأكد أن الجهد الكهربائي الذي يعمل به الجهاز هو ذاته المستخدم في إمداد الكهرباء في منطقتك**  
● **قد يؤدي توصيل أجهزة أخرى في المنفذ ذاته إلى حدوث سخونة كهربائية مفرطة.**
- **لا تقم بتوصيل الجهاز في الماء أو تسمح بتناثر الماء عليه**  
(فقد يتسبب ذلك في صدمة كهربائية أو نشوب حريق نتيجة وجود دائرة قطع).
- **لا تقم بفك الجهاز أو إصلاحه أو تعديله**  
(فقد يتسبب في صدمة كهربائية أو نشوب حريق أو التعرض للإصابة).
- **يرجى الاتصال بأقرب مركز خدمة لإجراء الإصلاح.**
- **لا تقم بإدخال أي شيء في فتحة تهوية الجهاز أو الفتحة الموجودة به**  
(فقد يؤدي ذلك إلى الإصابة بصدمة كهربائية أو تعطل الجهاز).
- **تجنب بشكل خاص إدخال أي أغراض معدنية كالدبابيس أو الأسلاك.**
- **لا تستبدل أي أجزاء من الجهاز بقطع غيار غير أصلية**  
(فقد يؤدي ذلك لتعرضك للإصابة أو صدمة كهربائية أو نشوب حريق).
- **لا تحاول إزالة الغطاء عندما يكون الجهاز قيد التشغيل.**  
(ربما يتسبب هذا الأمر في حدوث إصابة)
- **لا تستخدم ماء ساخن (تزيد درجة حرارته عن 60 درجة مئوية) بغرض التنظيف أو النار لتجفيف الجهاز.**  
(ربما يتسبب هذا الأمر في احتراق أو تعطل الجهاز)
- **لا تضع مكونات ساخنة (تزيد درجة حرارتها عن 60 درجة مئوية) داخل الوعاء أو حاوية الخلاط.**  
(ربما يتسبب هذا الأمر في حدوث إصابة أو تعطل الجهاز)
- **لا تقم بتشغيل الجهاز دون وضع غطاء الخلاط في مكانه بالشكل الصحيح بالنسبة لحاوية الخلاط.**  
(ربما يتسبب هذا الأمر في حدوث إصابة)
- **لا تضع أصابعك أو أدوات المائدة كالملاعق والشوك وغيرها في فتحة ملقم الجهاز أثناء التشغيل.** فإذا حدث انسداد للطعام في فتحة الملقم، استخدم دافع الطعام أو أي قطعة أخرى من الفواكه أو الخضروات لدفع سبب الانسداد إلى أسفل (ابن كار ممكن است موجب صدمات جسمي، برق گرفتگی یا آتشسوزی بر اثر اتصالی شود.)
- **لا تضغط على دبوس الأمان أو ذراع الأمان بأية أدوات، عصا وما إلى ذلك.** لأن الجهاز ربما يكون قيد التشغيل.  
(ربما يتسبب هذا الأمر في حدوث إصابة)

## تحذير

- هذا الجهاز غير مخصص لاستخدام الأشخاص ذوي القدرات الجسدية أو الحسية أو الذهنية المنخفضة (بما في ذلك الأطفال) أو الأشخاص عديمي الخبرة والمعرفة، ما لم يرق الشخص المسؤول عن سلامتهم بالإشراف عليهم أو توجيههم بشأن استخدام المنتج. وينبغي الإشراف على الأطفال لضمان عدم لعبهم بالمنتج (قد يؤدي ذلك إلى الإصابة بحروق أو إصابة أو صدمة كهربائية).
- أدخل القابس بإحكام (وإلا قد تحدث صدمة كهربائية أو ينشب حريق نتيجة الحرارة التي قد تتولد حول القابس).
- قم بتنظيف القابس بصفة منتظمة (قد يؤدي القابس المتسخ إلى عدم وجود قدر كافٍ من العزل وقد يتسبب في حدوث حريق).
- عند حدوث أي مشكلة أو تعطل للجهاز، توقف عن استخدام الجهاز على الفور، وانزع القابس من منفذ الطاقة (قد يتسبب ذلك في حدوث دخان أو حريق أو صدمة كهربائية) على سبيل المثال، عند حدوث مشكلات أو تعطل الجهاز
  - يصبح القابس والسلك ساخنًا بدرجة مفرطة.
  - يتعرض السلك للضرر أو لا يتم بتوصيل التيار.
  - تتعرض حاوية المحرك للتشوه أو السخونة المفرطة.
- لذا يُرجى نزع قابس الجهاز على الفور والاتصال بمركز الخدمة للتحقق من الجهاز أو إصلاحه.
- احرص على إمساك القابس عند فصله من منفذ الطاقة، ولا تقم مطلقًا بالسحب من السلك (قد يؤدي ذلك إلى التعرض لصدمة كهربائية أو نشوب حريق نتيجة حدوث دائرة قطع).
- انتبه في حالة صب سائل ساخن داخل الوعاء أو حاوية الخلاط لأنه من الممكن أن يخرج خارج الجهاز بسبب التبخر المفاجئ. (ربما يتسبب الأمر في الإصابة بالحروق)
- ينبغي الحذر عند التعامل مع شفرات القطع الحادة، أو تفرغ الوعاء أو حاوية الخلاط والتنظيف. شفرة السكين، شفرات التقطيع وما إلى ذلك (ربما يتسبب هذا الأمر في حدوث إصابة)

## تنبيه

- يجب توخي الحذر عند مناولة وتنظيف الجزء الدوار ومنفذ العصير (قد يؤدي إلى التعرض للإصابة).
- لا تستخدم الجهاز على الأماكن التالية:
  - مكان ذو سطح غير مستو أو سجادة غير مقاومة للحرارة أو قماش منضدة، إلى غير ذلك (قد يؤدي ذلك إلى نشوب حريق أو الإصابة)
  - مكان قد يتناثر عليه الماء أو قريب من مصدر حراري (قد يؤدي إلى حدوث صدمة كهربائية أو تسرب في التيار).
- لا تقم بتحضير ما يزيد عن السعة القصوى المحددة على كل حاوية على التوالي. التزم بكمية المكونات الموصى بها عند التحضير. (ربما يتسبب الأمر في حدوث اهتزاز وتعطل الجهاز).
- لا تواصل التشغيل لفترة طويلة. يوصى بإراحة الجهاز بعد وقت التشغيل المعين. (فقد يؤدي إلى حروق).

الوظيفة	وقت التشغيل (دقيقة)	وقت الراحة (دقيقة)
وحدة تحضير الطعام	2	4
الخلاط	2	2
المطحنة	1	2

\*باستثناء "إعدادات المكونات" الموضح في تعليمات التشغيل هذه.

## تنبيه

- قم بسحب القابض عندما لا يكون الجهاز قيد الاستخدام (وإلا قد تحدث صدمة كهربائية أو حريق نتيجة التسرب الكهربائي).
- قم بإزالة الوعاء وحاوية الخلاط وحاوية المطحنة قبل رفع علبه المحرك من على المنضدة. (ربما يتسبب هذا الأمر في حدوث إصابة)
- قم بإيقاف تشغيل الجهاز وافصله من مصدر التيار الكهربائي قبل تغيير الملحقات معالجة الأجزاء التي تتحرك أثناء التشغيل. (ربما يتسبب هذا الأمر في حدوث إصابة)
- عند حمل الجهاز، تأكد من الإمساك بعلبة المحرك بكلتا يديك. لا تحمله من خلال الإمساك فقط بالوعاء أو حاوية الخلاط أو حاوية الطحن. (ربما يتسبب هذا الأمر في حدوث إصابة)
- إذا علقت شفرة التقطيع، قم بإيقاف تشغيل الخلاط، ثم افصل القابض. لا تدخل إصبعك في حاوية الخلاط، واستخدام ملعقة من المطاط لإزالة المكونات العالقة في شفرة التقطيع بالخلاط. (ربما يتسبب هذا الأمر في حدوث إصابة)

## معلومات هامة

- لا تضع الجهاز في الأماكن التالية:
  - في مكان يكون فيه الجهاز معرضاً للرطوبة، أو درجة الحرارة الزائدة أو أشعة الشمس المباشرة. (ربما يتسبب الأمر في تعطل الجهاز.)
  - أي مكان ترتفع أو تنخفض فيه درجة الحرارة مثل الثلجة، أو المجمد، أو الميكروويف أو الفرن. (ربما يتسبب الأمر في تعطل أو انكسار الجهاز.)
- لا تقم بتحضير المكونات الصلبة (مثل اللحوم القاسية، أو اللحوم التي يوجد بها عظام) أو المواد اللزجة. (ربما يتسبب الأمر في تعطل الجهاز.)

### المكونات المحظورة:

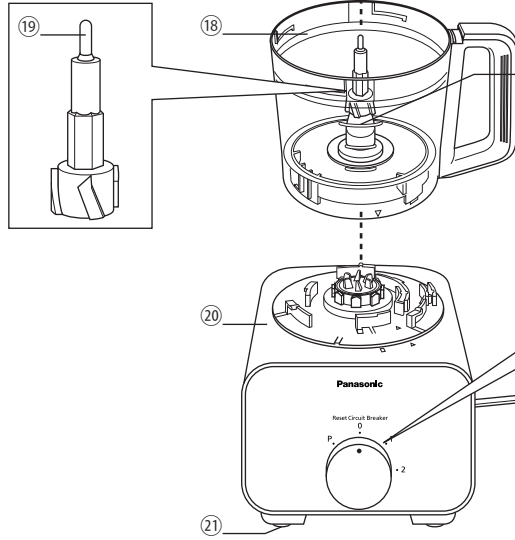
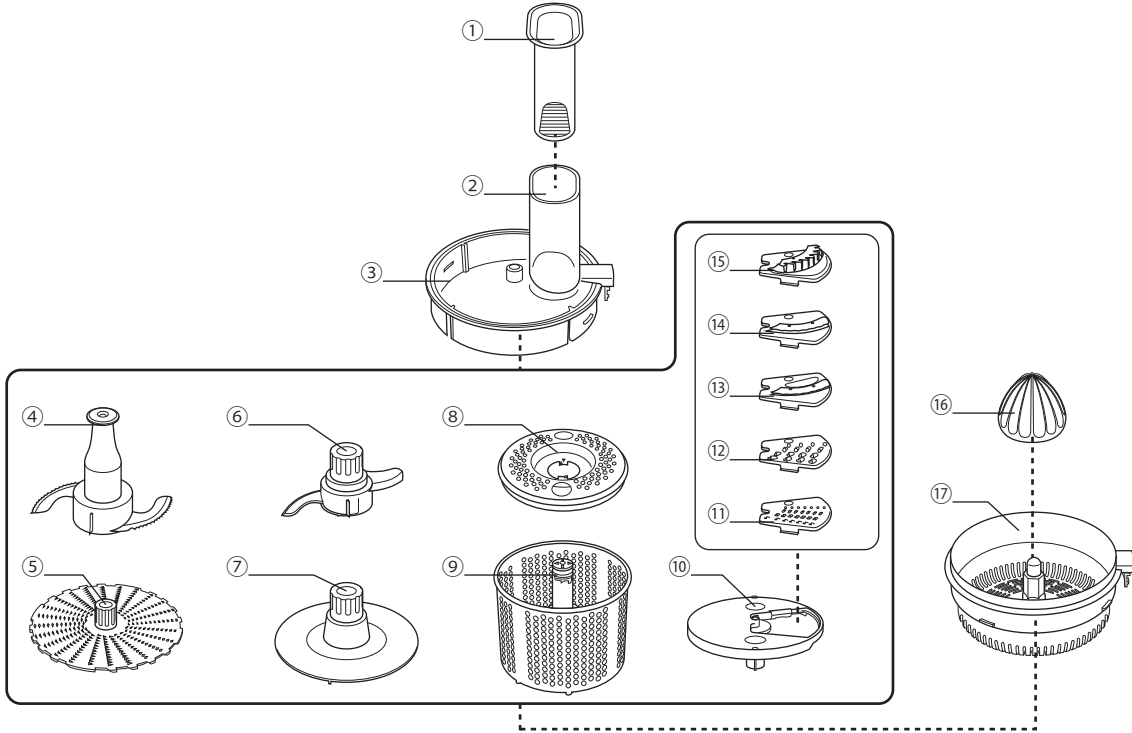
المرفقات	الوصف
شفرة السكنين	المكونات الصلبة، المكونات اللزجة، مثل حبوب القهوة، فول الصويا الجاف، الأطعمة المجمدة، الحبار المجفف، وما إلى ذلك.
شفرات تقطيع الشرائح، شفرات التقطيع، شفرة جوليان	المكونات التي تحتوي على نسب تركيز عالية من الألياف الصلبة والمكونات اللزجة والمكونات اللينة جداً؛ على سبيل المثال الخضروات الصلبة، والمواد الغذائية المجمدة، ولحم الخنزير، والكرم والزنجبيل والخص والطماطم والخوخ، والشوكولاته وغيرها.
شفرة العجن	المكونات غير المناسبة لإعداد العجين، مثل اللحوم، الخضروات، المكسرات، الصلصة، المواد التي يتم نثرها.
شفرة الخفق	أي مكونات أخرى بخلاف بياض البيض والكريمة الطازجة.
شفرة البشر	المكونات اللزجة، المكونات التي توجد بها ألياف صلبة بتركيزات عالية، المكونات الصغيرة أو الرقيقة للغاية، مثل البطاطس، والكرفس، والكرات، وحبوب الصنوبر، وما إلى ذلك.
مصفاة السلطة	المكونات الكبيرة المكنزة، المكونات الناعمة والهشة، مثل الجزر الكبير أو قطع البطاطس، الطماطم، التفوف، المكرونة، الشعرية، وما إلى ذلك.
عصارة الحمضيات	أي مكونات أخرى بخلاف الحمضيات، مثل التفاح، والكيوي وما إلى ذلك.
الخلاط	المكونات الصلبة والمكونات ذات اللزوجة العالية والمكونات التي تحتوي على قدر بسيط من الماء؛ على سبيل المثال، نبات الكرم وحبوب الصويا المجففة والأغذية المجمدة واللحوم والأسماك والبطاطا المسلوقة أو مجرد مكعبات الثلج وغيرها.
المطحنة	المكسرات الصلبة والفواكه المجففة والمكونات ذات الألياف الصلبة والمكونات الرطبة والسوائل؛ على سبيل المثال، مختلف أنواع المكسرات والزبيب واللحوم والخضروات والبيض المسلوقة ونبات الكرم وغيرها.

### قبل الاستخدام:

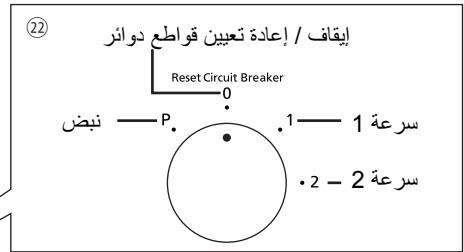
شغل الجهاز دائماً على سطح نظيف وجاف ومستو وصلب ومصقول، وتأكد من تنظيف القواعد المطاطية قبل الاستخدام لضمان عمل وظيفة الامتصاص للقواعد المطاطية (صفحة 46) بالصورة الأمتل.

## أسماء الأجزاء

وحدة تحضير الطعام



السعة أثناء التشغيل: 1.5 لتر

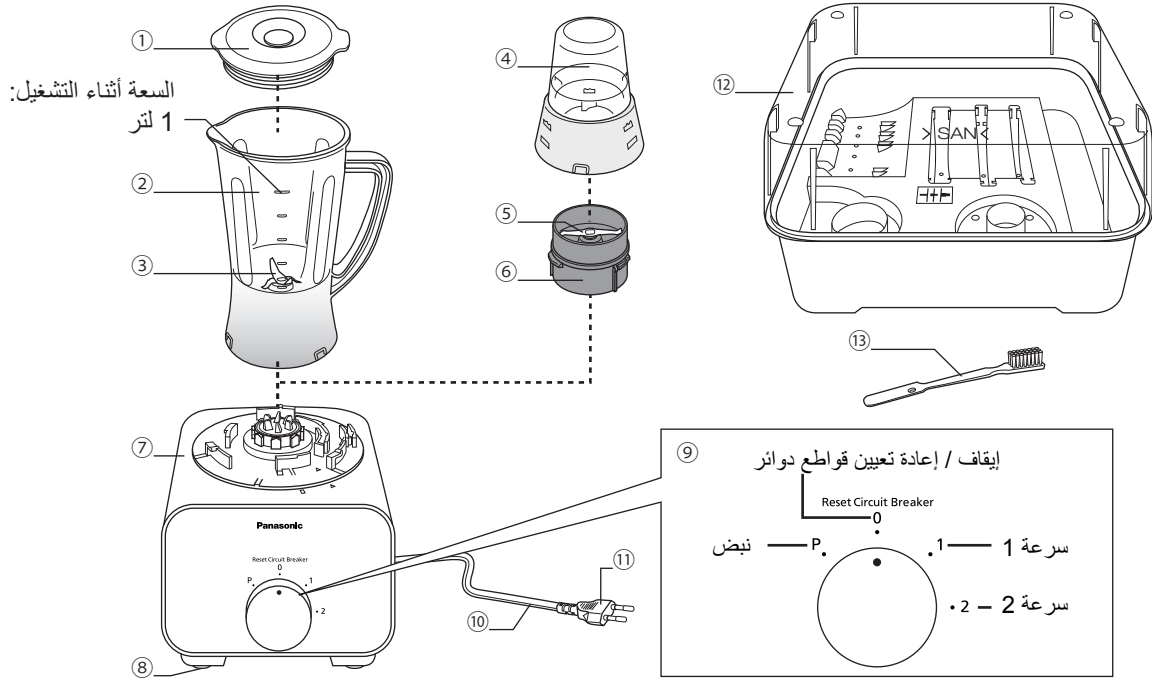


- |                          |                         |
|--------------------------|-------------------------|
| 13. شفرة الشرائح الرفيعة | 1. دافعة طعام           |
| 14. شفرة الشرائح السمكية | 2. أنبوب إدخال الطعام   |
| 15. شفرة جوليان          | 3. غطاء الوعاء          |
| 16. كوب الحمضيات         | 4. شفرة السكين          |
| 17. مصفاة الحمضيات       | 5. شفرة البشور          |
| 18. وعاء                 | 6. شفرة العجن           |
| 19. عمود الدوران         | 7. شفرة الخفق           |
| 20. علبة المحرك          | 8. غطاء المصفاة         |
| 21. قاعدة مطاطية         | 9. مصفاة السلطة         |
| 22. زر التشغيل           | 10. حامل النصل          |
| 23. سلك                  | 11. شفرة التقطيع الناعم |
| 24. قابس*                | 12. شفرة التقطيع الخشن  |

\*شكل قابس قد يكون مختلفاً عن الشكل الموضح

## أسماء الأجزاء

الخلاط، والمطحنة والملحقات



11. *قابس	6. قاعدة حاوية الطحن	1. غطاء الخلاط
12. وحدة صندوق التخزين	7. علبة المحرك	2. حاوية الخلاط
13. كاشطة	8. قاعدة مطاطية	3. شفرة الخلاط
	9. زر التشغيل	4. حاوية الطحن
	10. سلك	5. شفرة التقطيع في حاوية

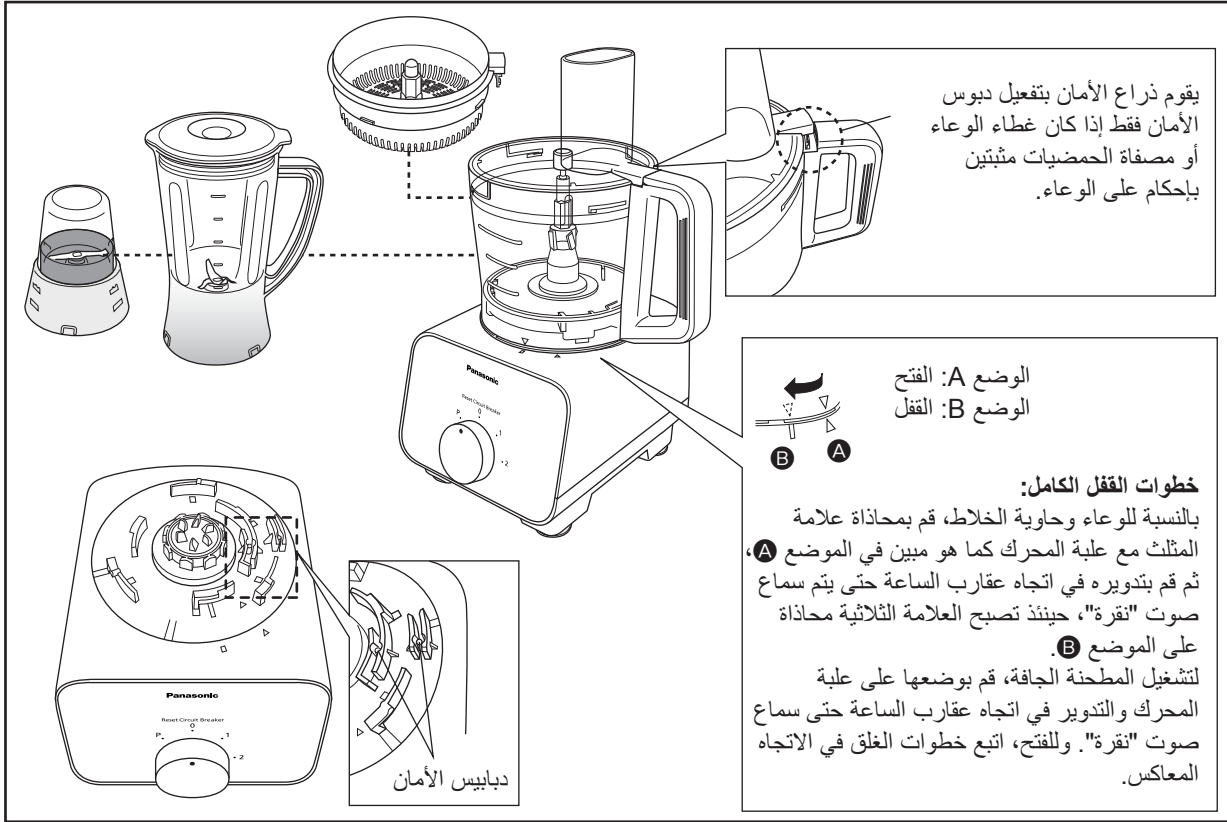
\*شكل قابس قد يكون مختلفاً عن الشكل الموضح

## حماية قاطع التيار

- عندما يقوم قاطع التيار بإيقاف المحرك نظراً للحمل الزائد، قم بإدارة الزر الدوار على وضع إيقاف التشغيل "0" واتبع التعليمات أدناه:
1. قلل المكونات لأقل من النصف واستأنف التشغيل.
  2. في حالة تعذر التشغيل، قم بإدارة الزر الدوار على وضع إيقاف التشغيل "0" مرة أخرى واستأنف التشغيل.
  3. في حالة فشل كافة المحاولات، يرجى الاتصال بأقرب مركز للخدمة.

## قفل الأمان

- تم تصميم دبوس الأمان لمنع تشغيل الجهاز عندما يكون
- غطاء الوعاء أو مصفاة الحمضيات والوعاء غير مقفلين على بعضهم بشكل كامل.
  - الوعاء، أو حاوية الخلاط أو حاوية الطحن غير مقفلين على علبة المحرك بشكل كامل.



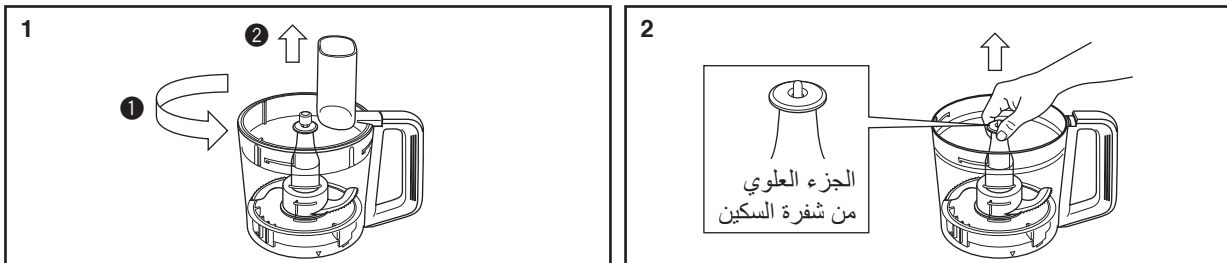
### ملاحظة:

- لا تضغط على دبوس الأمان وذراع الأمان بأية أداة، عصا وما إلى ذلك.
- لا تسكب السوائل أو المكونات في منطقتي زر الأمان وذراع الأمان.
- حافظ على نظافة منطقة زر الأمان لتجنب تراكم جزيئات خارجية على المنطقة.

سيضمن اتباع الخطوات السابقة عمل زر الأمان وذراع الأمان بشكل صحيح. وإذا لم يتم إتباعها ستتضرر الأجزاء المرتبطة بزر الأمان وذراع الأمان.

## التفكيك

### الفك من الغلاف



قم بإدارة غطاء الوعاء عكس اتجاه عقارب الساعة وارفعه من الوعاء.

أمسك بالجزء العلوي من شفرة السكين وارفعها لأعلى لإزالتها من الوعاء.

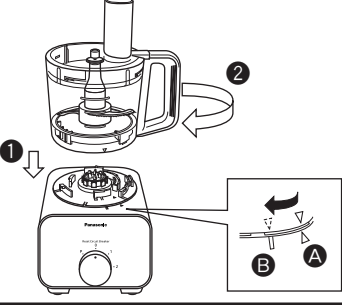
### ملاحظة:

انتبه للحواف الحادة لشفرة السكين عند إزالتها من الوعاء.



## وحدة تحضير الطعام - مقدمة -

يوصى بشدة بتنظيف جميع المرفقات والملحقات وتجفيفها جيدا قبل استخدام الجهاز للمرة الأولى. راجع الصفحة رقم 58-59 لمعرفة طريقة التنظيف. قم بفصل القابس عند تجميع الوحدة. وقبل توصيل القابس بالطاقة، تأكد أن المفتاح الدوار على الوضع "إيقاف تشغيل" "0". يرجى الرجوع إلى الصفحة 59 تحت عنوان "التخزين" لمعرفة كيفية إعادة حالة علبة المحرك.



1. ضع الوعاء فوق علبة المحرك حتى تتم محاذاة العلامة كما هو موضح في الشكل A.

2. قم بإدارة الوعاء باتجاه عقارب الساعة حتى تسمع صوت "نقرة". تأكد من محاذاة علامة المثلث المرسومة على الوعاء مع علامة المستطيل المرسومة على علبة المحرك كما هو موضح في الشكل B.

**للفك، ببساطة اتبع خطوات التركيب بشكل عكسي.**

## وحدة تحضير الطعام - شفرة السكين • شفرة العجن • شفرة الخفق • شفرة البشر-

### عمليات إعداد المكونات لشفرة السكين

الوظيفة	المكون	الوضع	كمية	وقت التشغيل (تقريباً)	طريقة الإعداد
المفرمة	اللحوم	2	400 ~ 50 غرام	5 ~ 50 ثانية	قم بإزالة جميع الجلود، والعظام، والأوتار، وقطع الطعام إلى مكعبات بحجم 2 ~ 3 سم.
	الأسماك		500 ~ 50 غرام	3 ~ 20 ثانية	
المفرمة	المفرمة	نبيض	500 ~ 150 غرام	4 ~ 15 مرات	انزع القشر، قطع إلى مكعبات بحجم 2 ~ 3 سنتيمتر.
	الثوم	2	500 ~ 5 غرام	10 ~ 30 ثانية	قم بإزالة القشر.
	الجزر		450 ~ 50 غرام	10 ~ 30 ثانية	انزع القشر، قطع إلى مكعبات بحجم 2 ~ 3 سنتيمتر.
	اليقذونس الإيطالي		70 ~ 5 غرام	10 ~ 40 ثانية	قم بإزالة السيقان.
عيش الغراب	250 ~ 30 غرام		3 ~ 18 ثانية	قطع إلى مكعبات بحجم 2 ~ 3 سنتيمتر.	
السحق	جبين البارميزان	2	200 ~ 10 غرام	10 ~ 60 ثانية	يستخدم لإعداد الحلويات مثل الحلوى والكيك.
الهرس	البطاطس المسلوقة	نبيض	400 ~ 100 غرام	3 ~ 15 مرات	قطع إلى مكعبات بحجم 2 ~ 3 سنتيمتر. لا تكرر هذه العملية كثيراً.
المجمدات	الموز المتلج	2	450 ~ 250 غرام	30 ~ 180 ثانية	1 ~ 2 سنتيمتر عرض، الحالة نصف المجمدة، أي يمكن إدخال عود الأسنان.
جرش الثلج	مكعبات الثلج	2	10 قطع	~ 20 ثانية	مكعبهاى يخ 2 ~ 3 سانتيمترى.
الطحن	القول السوداني	2	200 ~ 10 غرام	15 ~ 30 ثانية	قم بإزالة غلاف وقشرة الفول السوداني.
العجين	القول السوداني المحمص	2	400 ~ 100 غرام	5 ~ 10 دقائق	قم بإزالة غلاف وقشرة الفول السوداني.
التفتيت	الخبز الأبيض الناعم	2	200 ~ 10 غرام	15 ~ 60 ثانية	قطع الخبز الناعم إلى عدد يتراوح ما بين 6 ~ 8 قطع.

## وحدة تحضير الطعام - شفرة السكنين • شفرة العجن • شفرة الخفق • شفرة البشر-

### عمليات إعداد المكونات لشفرة السكنين

الوظيفة	المكون	الوضع	الحد الأقصى استخدام لمرة واحدة	وقت التشغيل (تقريباً)	طريقة الإعداد
العجن (للحلويات)	الدقيق	2	~ 300 غرام	~ 120 ثانية	 استخدامه لإجراء الحلويات مثل الحلويات والكعك.
إعداد العصير	الفواكه، السوائل وما إلى ذلك.	2	~ 1,500 مل من	~ 120 ثانية	 قطع إلى مكعبات بحجم 2 إلى 3 سنتيمتر. قم بتحضير المكونات الصلبة أولاً. قم بتعبئة السائل بحيث لا يتخطى 1500 مل من. لا تقم بإضافة أكثر من 10 قطع من مكعبات الثلج أثناء المعالجة.
إعداد الحساء	الخضار المسلوقة والسائل، وخلافه	2	~ 1,500 مل من	~ 120 ثانية	 قطع إلى مكعبات بحجم 2 إلى 3 سنتيمتر. قم بتحضير المكونات الصلبة أولاً. قم بتعبئة السائل بحيث لا يتخطى 1500 مل من.



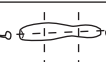
### عمليات إعداد المكونات لشفرة العجن

الوظيفة	المكون	الوضع	الحد الأقصى استخدام لمرة واحدة	وقت التشغيل (تقريباً)	طريقة الإعداد
العجن (للخبز)	دقيق الخبز	2	300 غرام	~ 120 ثانية	امزج الخميرة مع الماء وأضف المزيج خلال معالجة العجين (حيث إن إضافة الخميرة مباشرة قبل المعالجة قد يؤدي إلى التفتت والارتفاع السابق لأوانه). إذا كان مزيج العجين لازال يبدو متفتتاً بعد المعالجة الأولية، أضف ملعقة واحدة صغيرة من الماء في المزيج. عند حدوث اهتزازات كبيرة بسبب التقاط مزيج العجين حول عمود الدوران، أضف ملعقة كبيرة من الطحين. ولا تقم بإعادة العجن بعد انتهاء العملية، وإذا كانت العجينة غير مرضية، تعجن باليد.
	السائل		160 ~ 200 مل من		

### عمليات إعداد المكونات لشفرة الخفق

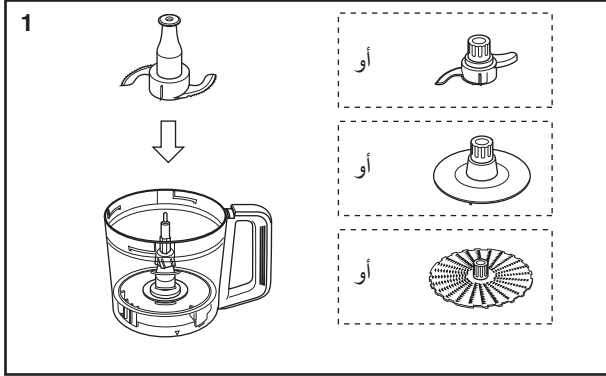
الوظيفة	المكون	الوضع	الحد الأقصى استخدام لمرة واحدة	وقت التشغيل (تقريباً)	طريقة الإعداد
خفق	بياض البيض	2	2 ~ 6 قطع	50 ~ 90 ثانية	 افصل بياض البيض عن الصفار لإعداد الكعك الناعم.
	الكريمة		100 ~ 300 مل من	15 ثانية ~ 2 دقائق	 استخدم الكريمة الطازجة التي تحتوي على دهون بنسبة 35% أو أكثر عند درجة حرارة تبلغ 5 درجات مئوية.

### عمليات إعداد المكونات لشفرة البشر

الوظيفة	المكون	الوضع	الحد الأقصى استخدام لمرة واحدة	وقت التشغيل (تقريباً)	طريقة الإعداد
بشر	الجزر	2	200 غرام	-	   قطع إلى مكعبات بحجم 2 ~ 3 سنتيمتر.
	التفاح		200 غرام		
	الخيار		200 غرام		

## وحدة تحضير الطعام - شفرة السكين • شفرة العجن • شفرة الخفق • شفرة البشر -

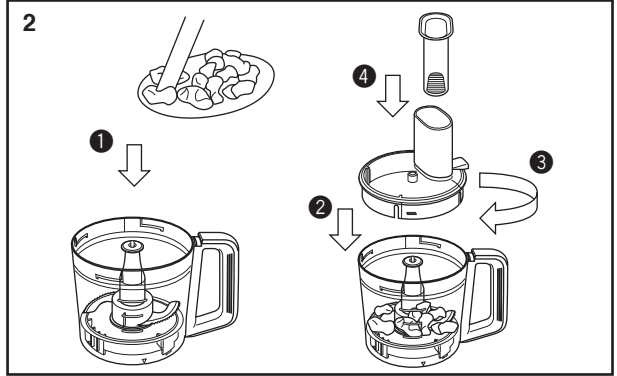
كيفية الاستخدام: شفرة السكين • شفرة العجن • شفرة الخفق • شفرة البشر



بعد تركيب الوعاء بعلبة المحرك، ضع شفرة السكين (شفرة العجن، أو شفرة الخفق أو شفرة البشر) في الوعاء.

### ملاحظة:

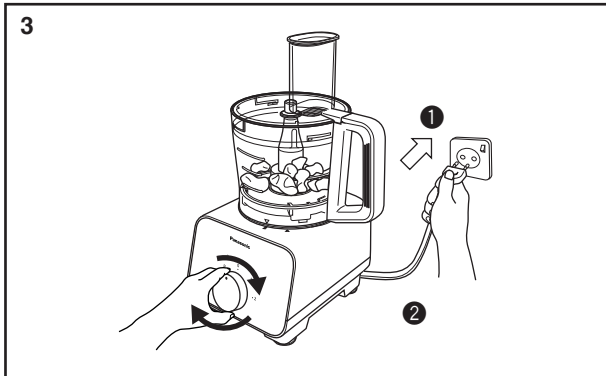
بالنسبة لشفرة السكين، تأكد من عمود الدوران من شفرة السكين بعد الإدخال.



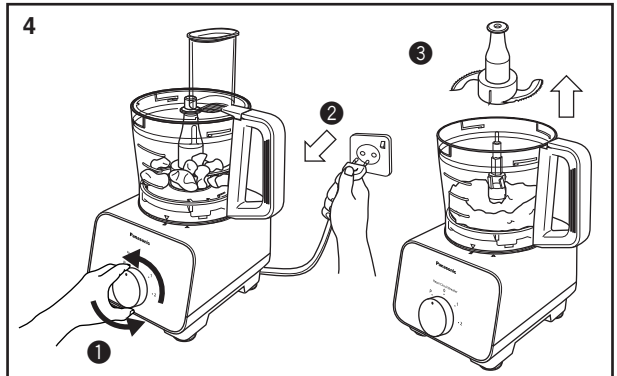
ضع المكونات داخل الوعاء. ضع غطاء الوعاء فوق الوعاء وقم بإدارته باتجاه عقارب الساعة حتى تسمع صوت "تكة". قم بإدخال دافعة الطعام داخل أنبوب إدخال الطعام. قم بتركيب مجموعة الوعاء على علبة المحرك كما هو موضح في الصفحة 49.

### ملاحظة:

لن شفرة البشر ووضع المكونات على رأس النصل ونشرها بشكل متساو.



المكونات في القابس في المقبس وتحويل زر التشغيل لتحديد السرعة المطلوبة (يرجى الرجوع إلى "إعداد المكونات" في الصفحة 50-49).

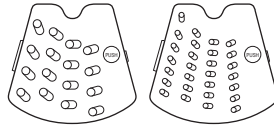
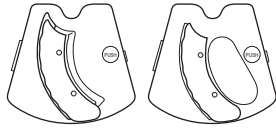


بعد الانتهاء من التحضير، قم بإعادة الزر الدوار إلى وضع إيقاف التشغيل "0" وانزع القابس من المقبس. قم بإزالة شفرة السكين من الوعاء قبل إزالة المكونات التي تم تحضيرها.

### ملاحظة:

- تأكد دائماً من إدخال شفرة السكين قبل إضافة المكونات داخل الوعاء.
- لا تتخط كمية المكونات المحددة للعجن لتجنب حدوث اهتزاز غير طبيعي.
- لا تضع مكونات ساخنة داخل الوعاء لتحضيرها. تأكد دائماً من تبريد المكونات بالقدر الكافي قبل وضعها، أي البطاطس المسلوقة.
- لإعداد العصير، قم بوضع المكونات الصلبة أولاً داخل الوعاء، ثم قم بوضع المكونات السائلة بحيث لا يتخطى الحجم الكلي 1500 مل من.
- عند تحضير المكونات السائلة مع مكعبات الثلج، لا تضع أكثر من 10 قطع (ما يقارب 170 جرام).
- لا تتخط كمية المكونات المحددة لشفرة العجن لتجنب حدوث اهتزاز غير طبيعي.
- لا تفرط في تحضير الكريمة المخفوقة، لأنها من الممكن أن تتحلل لتشكل كتل من الزبد.
- استخدام أنواع مختلفة من كريمة الخفق سيؤدي إلى نتائج متفاوتة. يوصى بمواصلة التحضير حتى يتم خفق الكريمة بالصورة الكافية.
- وفقاً للسرعة وكمية المكونات المستخدمة، ستكون هناك اهتزازات مؤثرة. في تلك الحالة، قم بامسك غطاء الوعاء بكتنا يديك لتثبيتته أثناء التشغيل.
- قد يتسبب وجود كميات كبيرة من الزبد والسكر في العجين إلى حدوث اهتزازات غير اعتيادية عند استخدام شفرة العجن.
- بالنسبة للعجن، لا تعيد المعالجة بعد تشكل العجين لأول مرة.
- استخدام أنواع أخرى من الطحين غير دقيق الخبز قد يتسبب في حدوث اهتزاز غير اعتيادي. قبل العجن، قم باستبعاد 1 - 2 ملعقة كبيرة من الماء من المقدار الإجمالي المذكور وأضف الماء بالتدريج أثناء العجن عند الضرورة.

## وحدة تحضير الطعام - شفرات تقطيع الشرائح • شفرات التقطيع • شفرة جوليان -

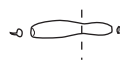

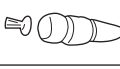




شفرات الشرائح (السميكة/الرفيعة)  
- تستخدم لتقطيع المكونات إلى شرائح

شفرات التقطيع (الخشن/الناعم)  
- تستخدم لتقطيع وبشر المكونات.

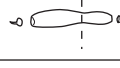


شفرة جوليان  
- تستخدم لإعداد البطاطس المقلية وتقطيع المكونات.

### إعداد المكونات لشفرات الشرائح (السميكة/الرفيعة)

الوظيفة	المكون	الوضع	الحد الأقصى استخدام لمرة واحدة	وقت التشغيل (تقريباً)	طريقة الإعداد
شرائح	الخيار	2	700 غرام	-	    
	البصل		700 غرام		
	الجزر		600 غرام		
	البطاطس		600 غرام		
	الكرنب (الملفوف)		400 غرام		



قطع المكونات حتى تصبح صغيرة بالقدر الكافي الذي يتناسب مع أنبوب إدخال الطعام.

### إعداد المكونات لشفرات التقطيع (الخشن/الناعم)

الوظيفة	المكون	الوضع	الحد الأقصى استخدام لمرة واحدة	وقت التشغيل (تقريباً)	طريقة الإعداد
تقطيع	الخيار	2	500 غرام	-	  
	الجزر		500 غرام		
	البطاطس		650 غرام		
	الجبن		500 غرام		

قطع المكونات حتى تصبح صغيرة بالقدر الكافي الذي يتناسب مع أنبوب إدخال الطعام. لا تستخدم المكونات الصلبة مثل جبن البارميزان.

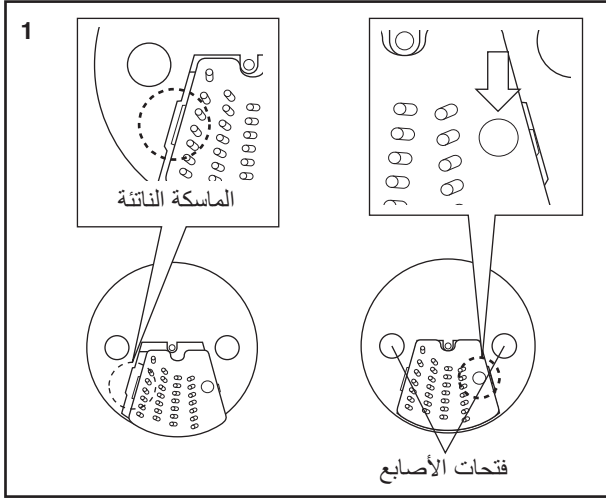
### إعداد المكونات لشفرة جوليان

الوظيفة	المكون	الوضع	الحد الأقصى استخدام لمرة واحدة	وقت التشغيل (تقريباً)	طريقة الإعداد
البطاطس المقلية	البطاطس	2	800 غرام	-	 
خرد كردن	الكرنب (الملفوف)		500 غرام		

قطع المكونات حتى تصبح صغيرة بالقدر الكافي الذي يتناسب مع أنبوب إدخال الطعام.

## وحدة تحضير الطعام - شفرات تقطيع الشرائح • شفرات التقطيع • شفرة جوليان -

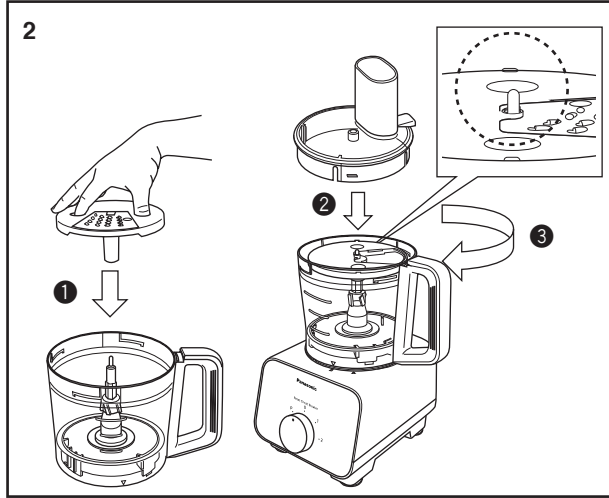
كيفية الاستخدام: شفرات الشرائح (الرفيعة/السميكة)، شفرات التقطيع (الخشن/الناعم)، شفرة جوليان



ضع الماسكة النائثة للشفرة المطلوبة على حامل النصل وتأكد من تثبيتها بالشكل الصحيح. اضغط على النقرة الموجودة على الشفرة كما هو مبين أعلاه حتى يتم سماع صوت "فرقة".

### ملاحظة:

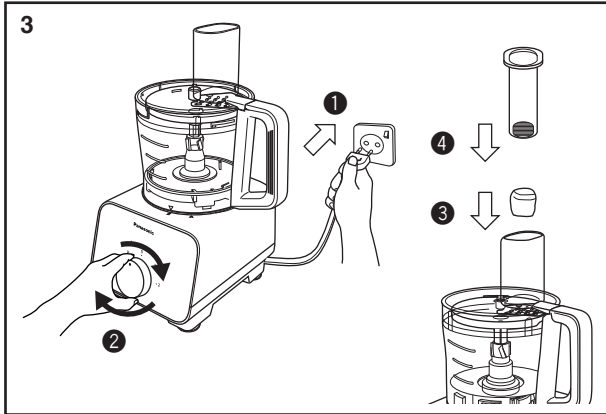
- انتبه للحواف الحادة على الشفرات عند إدخالها في حامل الشفرة.
- لإزالة شفرة، تسلّم بلبد الوقوف ودفع إلى أسفل على الجانب العكسي من الدمل على النصل.



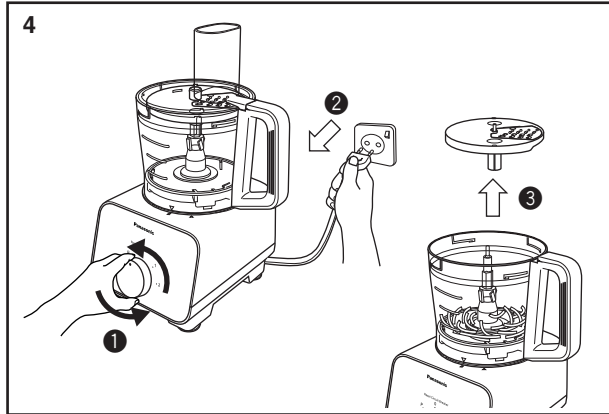
أدخل أحد الأصابع والإبهام في ثقب الأصابع لمسك حامل الشفرة بإحكام، ثم ضع عمود الشفرة المجمع في الوعاء. قم بتركيب الوعاء بعلبة المحرك كما هو موضح في الصفحة 49، ثم ضع حامل الشفرة داخل الوعاء. ضع غطاء الوعاء فوق الوعاء وقم بإدارته باتجاه عقارب الساعة حتى تسمع صوت "تكة".

### ملاحظة:

تأكد من بروز عمود الدوران من قاعدة الشفرة بعد التركيب.



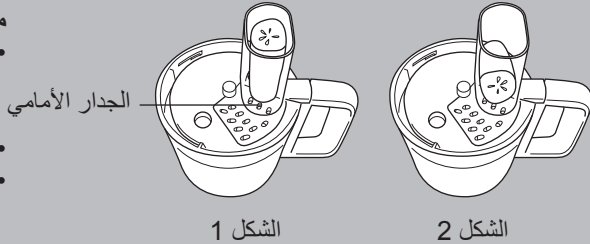
قم بتركيب القابس في المقبس وقم بإدارة الزر الدوار لتحديد السرعة المطلوبة (يرجى الرجوع إلى "إعداد المكونات" في الصفحة 52). ضع المكونات التي تم تحضيرها في أنبوب إدخال الطعام واضغط بدافعة الطعام.



بعد الانتهاء من التحضير، قم بإعادة الزر الدوار إلى وضع إيقاف التشغيل "0" وانزع القابس من المقبس. قم بإزالة حامل الشفرة من الوعاء قبل إزالة المكونات التي تم تحضيرها.

### ملاحظة:

- عند استخدام المكونات الناعمة والرفيعة، ضعها في مقابل الجدار الأمامي لأنبوب إدخال الطعام كما هو موضح في الشكل 1، لتوفير الدعم أثناء التشغيل لتجنب الحركة غير المتكافئة.
- تخلص من أية قطع متبقية من المكونات التي لم يتم تحضيرها.
- قم بمحاذاة المكونات التي تحتوي على نسبة عالية من الألياف كما هو موضح في الشكل 2 للحصول على نتيجة متناسقة للتحضير.

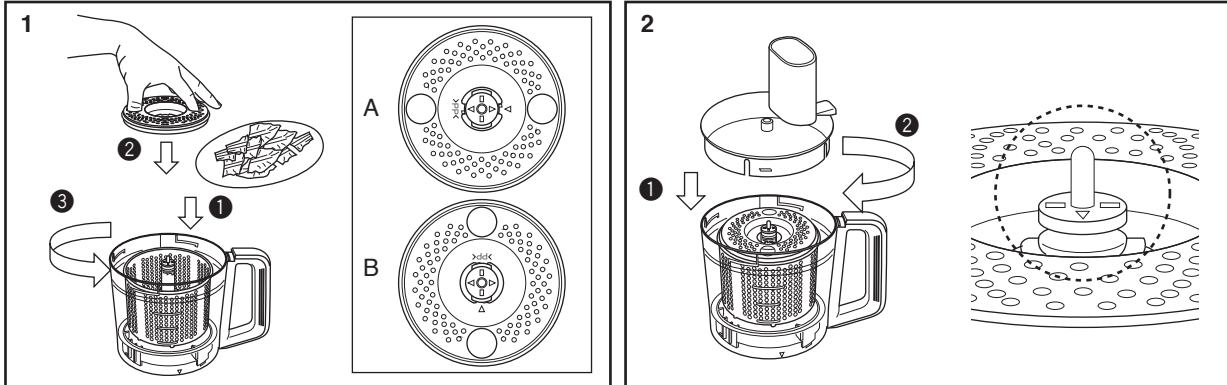


## وحدة تحضير الطعام - مصفاة السلطة -

### إعداد المكونات لمصفاة السلطة

الوظيفة	المكون	الوضع	الحد الأقصى استخدام لمرة واحدة	وقت التشغيل (تقريباً)	طريقة الإعداد
المصفاة	أوراق الخس	1	100 غرام	20~40 ثانية	قطع إلى شرائح بحجم 3 ~ 5 سنتيمتر.
	الكرب (الملفوف)		200 غرام	20~50 ثانية	مقطعة بحجم 1 ~ 3 ملليمتر.

### كيفية الاستخدام: مصفاة السلطة

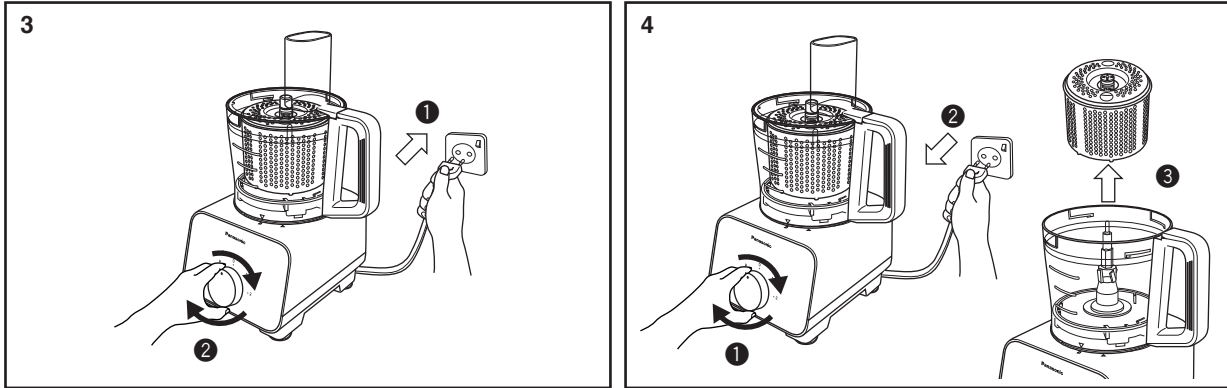


بعد إدخال مصفاة السلطة في الوعاء، ضع المكونات في مصفاة السلطة. ضع غطاء المصفاة فوق مصفاة السلطة حتى تصل للعلامة الموضحة في الشكل أ. قم بإدارة غطاء المصفاة عكس اتجاه عقارب الساعة حتى تتم محاذاة العلامة كما هو موضح في الشكل ب.

ضع غطاء الوعاء فوق الوعاء وقم بإدارته باتجاه عقارب الساعة حتى تسمع صوت "تكة". قم بتركيب مجموعة الوعاء على علبة المحرك كما هو موضح في الصفحة 49.

#### ملاحظة:

تأكد من بروز عمود الدوران من مجفف السلطة بعد التركيب.



بعد الانتهاء من التحضير، أعد مفتاح التشغيل الدوار إلى وضعية الإيقاف "0" وانزع القابس من المقبس. وقم بإزالة مجفف السلطة من الإناء. قم بتركيب القابس في المقبس وقم بإدارة الزر الدوار لتحديد السرعة المطلوبة.

#### ملاحظة:

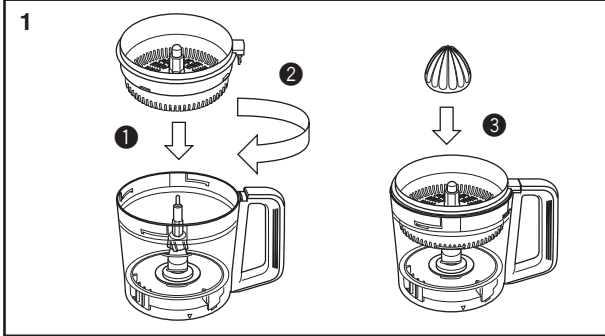
- السعة القصوى لمصفاة السلطة: 200 جرام أو الارتفاع الأقصى لمصفاة السلطة، أيهما أسبق.
- المكونات المحظورة: راجع صفحة 45
- تأكد من توزيع المكونات بالتساوي حول مصفاة السلطة قبل التحضير.
- تأكد دائماً من أن غطاء المصفاة مركب على مصفاة السلطة قبل التشغيل، لتجنب خروج المكونات وتناثرها حول الوعاء.
- وفقاً للسرعة وكمية المكونات المستخدمة، ستكون هناك اهتزازات مؤثرة. في تلك الحالة، قم بوضع يدك فوق غطاء الوعاء لتثبيتته أثناء التشغيل.

## وحدة تحضير الطعام - عصارة الحمضيات -

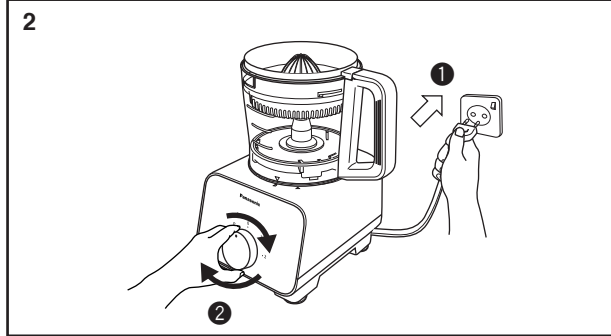
### إعداد المكونات لعصارة الحمضيات

الوظيفة	المكون	الوضع	الحد الأقصى استخدام لمرة واحدة	وقت التشغيل (تقريباً)	طريقة الإعداد
عصر	الحمضيات	1	1,000 مل من	-	قطع الفاكهة إلى نصفين.

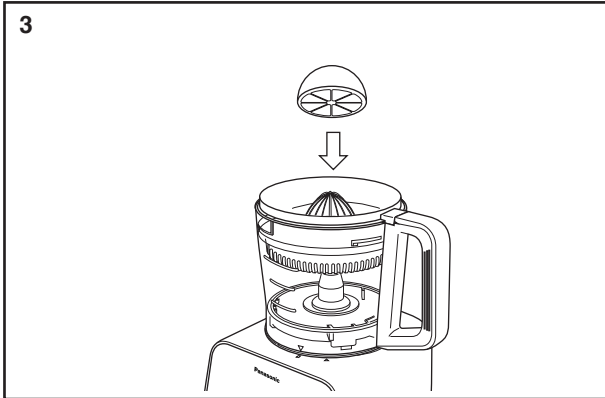
### كيفية الاستخدام: عصارة الحمضيات



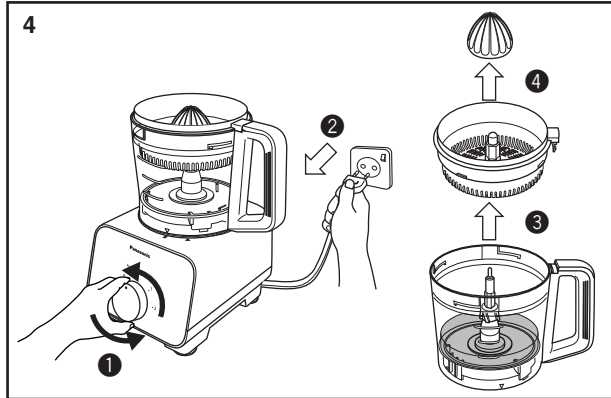
ضع مصفاة الحمضيات فوق الوعاء. قم بإدارتها باتجاه عقارب الساعة حتى تسمع صوت "نقرة". قم بتركيب كوب الحمضيات فوق عمود الدوران.



قم بتركيب مجموعة الوعاء على علبة المحرك كما هو موضح في الصفحة 49. قم بتركيب القابس في المقبس وقم بإدارة الزر الدوار لتحديد السرعة المطلوبة.



ضع الفاكهة المقطعة إلى نصفين مع جعل جانب الكأس أعلى كوب الحمضيات واضغط بقوة لإخراج العصير.



بعد الانتهاء من التحضير، قم بإعادة الزر الدوار إلى وضع إيقاف التشغيل "0" وانزع القابس من المقبس. قم بإزالة عصارة الحمضيات من الوعاء قبل صب العصير المستخرج.

### ملاحظة:

- تأكد دائماً من أن كوب الحمضيات موضوع فوق مصفاة الحمضيات قبل الاستخدام.
- قم بإيقاف عملية التحضير بصورة دورية لإزالة اللب المتبقي على مصفاة الحمضيات لتيسير عملية استخراج العصير.
- يوصى بعدم تشغيل مصفاة الحمضيات على السرعة 2.

## الخلاط

### مقدمة

1. ضع إبريق الخلاط أعلى علبة الموتور. وتأكد من أن علامة المثلث الموجودة على إبريق الخلاط تتوازي مع علامة المثلث على علبة الموتور كما هو موضح في الوضع أ.

2. أدر إبريق الخلاط في اتجاه عقارب الساعة حتى سماع صوت "طقطقة". تأكد من توازي علامة المثلث على إبريق الخلاط مع علامة المستطيل على علبة الموتور كما هو موضح في الوضع ب.

### إعداد المكونات للخلاط

الوظيفة	المكون	الوضع	الحد الأقصى استخدام لمرة واحدة	وقت التشغيل (تقريباً)	طريقة الإعداد
تسييل	الفاكهة، الخضروات	2	1,000 مل من	~ 2 دقائق	قطع إلى مكعبات بحجم 1 سنتيمتر.

### كيفية الاستخدام: الخلاط

1

2

ضع المكونات في حاوية الخلاط وقم بإغلاقها بغطاء الخلاط. قم بتركيب وحدة الخلاط فوق علبة المحرك كما هو موضح في الصفحة 49. قم بتركيب القابس في المقبس وقم بإدارة الزر الدوار لتحديد السرعة المطلوبة.

بعد الانتهاء من التحضير، قم بإعادة الزر الدوار إلى وضع إيقاف التشغيل "0" وانزع القابس من المقبس. قم بإزالة وحدة الخلاط من علبة المحرك واستمر لإزالة المكونات.

### ملاحظة:

- القدرة على العمل: 1,000 مل من
- المكونات المحظورة بالنسبة لحاوية الخلاط: راجع صفحة 45
- لا يوصى بخلط المكونات الصلبة واللزجة. ولكن، عند الضرورة، قم بتقطيع المكونات الصلبة إلى قطع صغيرة (مثل تقطيع الجزر إلى مكعبات بحجم 1 سم<sup>3</sup>) وتعبئة حاوية الخلاط بالمكونات بحيث لا تتخطى نصف السعة المقدر.
- عند التعبئة لا تتخطى المستوى الأقصى وقم بتقليل المكونات عند صدور صوت أو اهتزاز غير طبيعي من الجهاز أثناء التشغيل.
- قم بإضافة المكونات اللينة (الفواكه والخضروات) في حاوية الخلاط قبل إضافة المكونات الأخرى.
- إذا علقت شفرة التقطيع، قم بإيقاف التشغيل على الفور وفصل القابس ولا تحاول فصل المكونات بأصابعك. استخدم أداة مثل ملعقة من المطاط بدلاً من ذلك.
- أثناء الخلط، هناك احتمال لخروج المكونات من فتحة غطاء الخلاط. في حالة تناثر المكونات، قم بمسحها باستخدام قطعة من القماش الجاف.
- لا تتخطى المدة المقررة للتشغيل (التشغيل لمدة 2 دقائق، إيقاف التشغيل لمدة 2 دقائق).

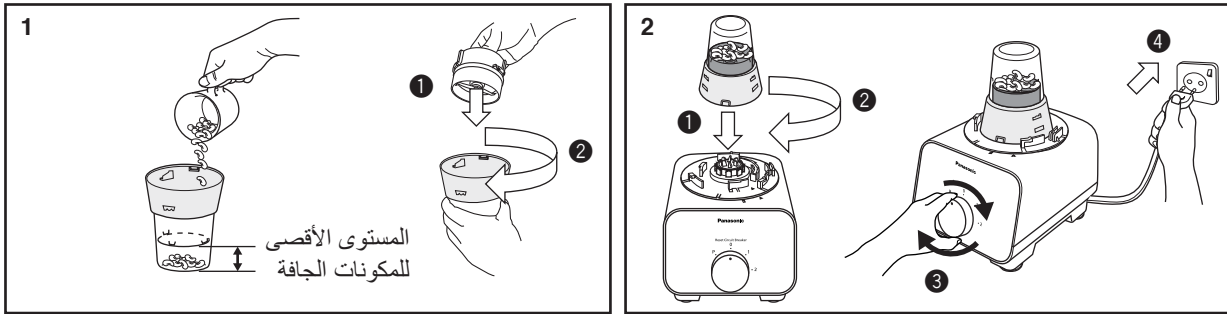


## المطحنة

### إعداد المكونات للمطحنة

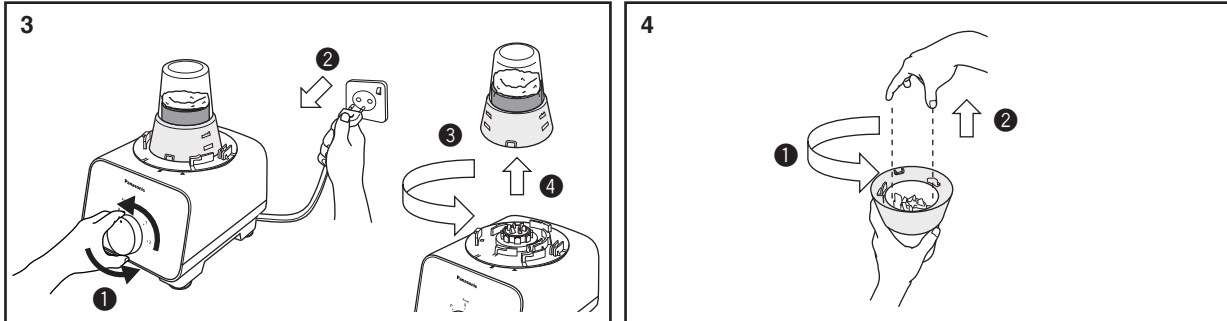
الوظيفة	المكون	الوضع	الحد الأقصى استخدام لمرة واحدة	وقت التشغيل (تقريباً)	طريقة الإعداد
طحن	حبوب القهوة	2	حتى المستوى الأقصى	~ 60 ثانية	-
	الفلفل				

### كيفية الاستخدام: المطحنة



قم بإدارة حاوية الطحن رأساً على عقب ثم قم بتعبئة المكونات دون تخطي المستوى الأقصى المشار إليه. ضع قاعدة حاوية الطحن في حاوية الطحن وقم بإدارتها باتجاه عقارب الساعة حتى تسمع صوت "نقرة".

قم بتركيب وحدة المطحنة فوق علبة المحرك. قم بإدارة وحدة المطحنة باتجاه عقارب الساعة حتى تسمع صوت "نقرة". قم بتركيب القابس في المقبس وقم بإدارة الزر الدوار لتحديد السرعة المطلوبة.



بعد الانتهاء من التحضير، قم بإعادة الزر الدوار إلى وضع إيقاف التشغيل "0" وانزع القابس من المقبس. قم بإزالة وحدة المطحنة من علبة المحرك واستمر لإزالة المكونات.

قم بإدارة قاعدة حاوية الطحن عكس اتجاه عقارب الساعة لتحريرها وارفها من حاوية الطحن.

### ملاحظة:

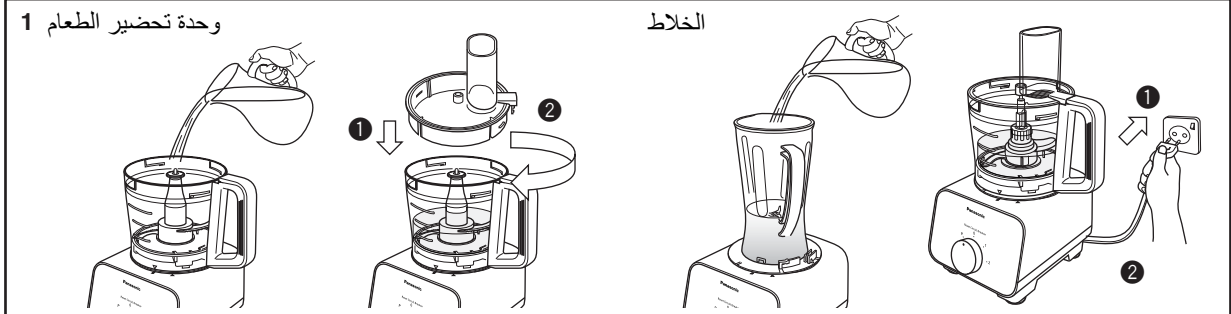
- عند إزالة المكونات، انتبه لشفرة التقطيع.
- لا تتخط المدة المقررة للتشغيل (التشغيل لمدة 1 دقائق، إيقاف التشغيل لمدة 2 دقائق).
- المكونات المحظورة: راجع صفحة 45
- لا تقم بتشغيل الوحدة عندما تكون المطحنة فارغة.
- عند التعبئة لا تتخط المستوى الأقصى وقم بتقليل المكونات عند صدور صوت أو اهتزاز غير طبيعي من الجهاز أثناء التشغيل.

## بعد الاستخدام

### التنظيف

#### الغسيل المسبق

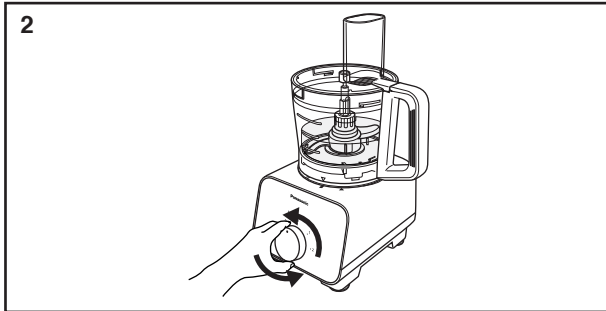
تساعد خاصية الغسيل المسبق في سهولة التنظيف. ويمكن استخدامها مع شفرة السكين ووحدة الخلاط. ولاستخدام خاصية الغسيل المسبق، اتبع الخطوات التالية.



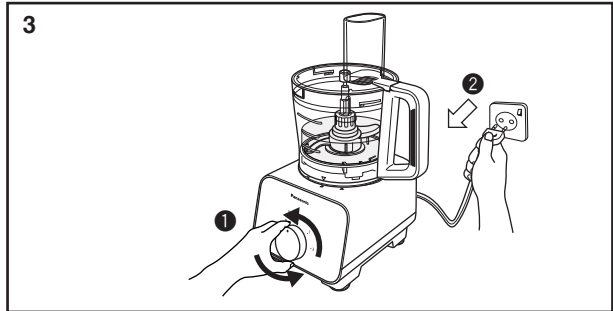
#### 1 وحدة تحضير الطعام

ضع الملحقات التي تم استخدامها داخل الإناء، املأ الإناء بالماء حتى يتم غمر الملحقات بالماء (بحد أقصى 500 مل). ضع غطاء الإناء فوق الإناء وأدره في اتجاه عقارب الساعة حتى سماع صوت "طققة".

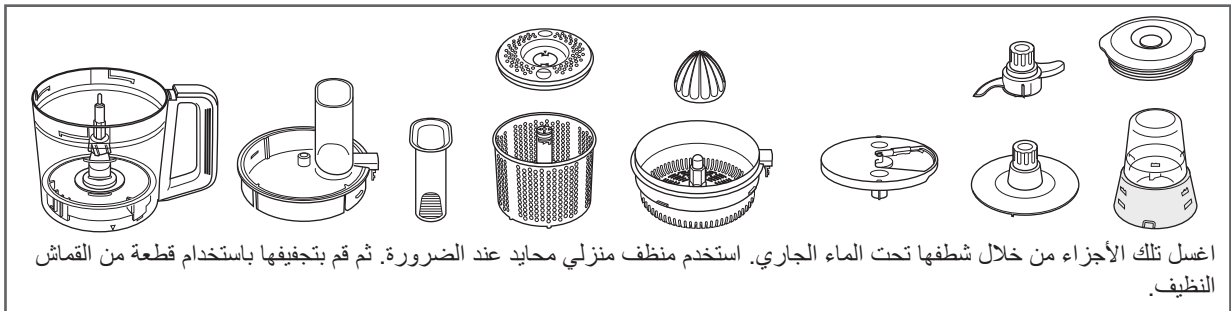
ضع الملحق المستخدم داخل الوعاء، وقم بملء الوعاء بالماء حتى يتم غمر المرفق في الماء (بحد أقصى 500 مل). ضع غطاء الوعاء على رأس الوعاء والتدوير في اتجاه عقارب الساعة حتى يتم سماع صوت "نقرة".



محضرة الطعام: أدر مفتاح التشغيل الدوار على وضعية "النبضات" 5 – 10 مرات. الخلاط: أدر مفتاح التشغيل الدوار لاختيار السرعة 2 وشغله لمدة 10 – 20 ثانية.



قم بإعادة الزر الدوار إلى وضع إيقاف التشغيل "0" وانزع القابس من المقبس. قم بإزالة المرفقات وابدأ في التنظيف.



اغسل تلك الأجزاء من خلال شطفها تحت الماء الجاري. استخدم منظم منزلي محايد عند الضرورة. ثم قم بتجفيفها باستخدام قطعة من القماش النظيف.



اغسل تلك الأجزاء من خلال شطفها تحت الماء الجاري، ثم قم بتنظيفها بحذر باستخدام فرشاة. استخدم منظم منزلي محايد عند الضرورة.

#### ملاحظة:

- هذه الأجزاء حادة للغاية وينبغي التعامل معها بحذر بالغ عند التنظيف. تجنب اصطدام تلك الأجزاء بأشياء صلبة أثناء عملية التنظيف.
- ينبغي عدم غسل قاعدة حاوية الطحن، استخدم فرشاة للتنظيف.

## بعد الاستخدام

### علبة المحرك / قاعدة مطاطية

امسح أية قاذورات أو بقع بقطعة من القماش النظيف الرطب.

#### ملاحظة:

- تأكد من فصل سلك التيار الكهربائي قبل تنظيف علبة المحرك.
- لا تغسل علبة المحرك تحت الماء الجاري.
- لا تستخدم مطلقاً السوائل الأكلية (مثل الكحول، والثر، وما إلى ذلك) لتنظيف علبة المحرك.

التنظيف باستخدام غسالة الأطباق

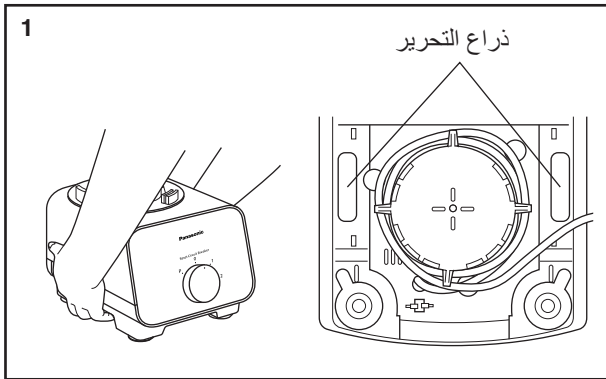
يمكن غسل الوعاء الخاص بهذا الجهاز وكذلك غطاء الوعاء في غسالة الأطباق بشكل آمن.

#### ملاحظة:

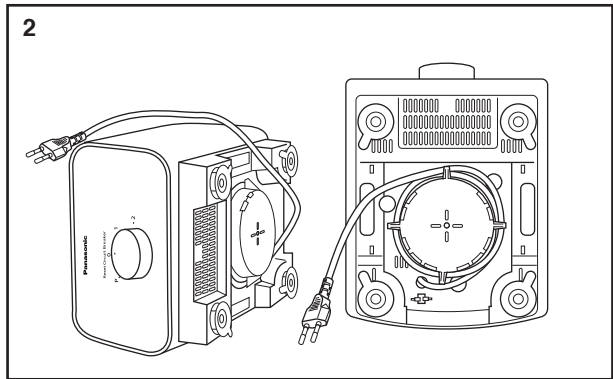
- لا تضع تلك الأجزاء بالقرب من منطقة سخان بغسالة الأطباق لتجنب إتلافها بفعل درجات الحرارة العالية.

## التخزين

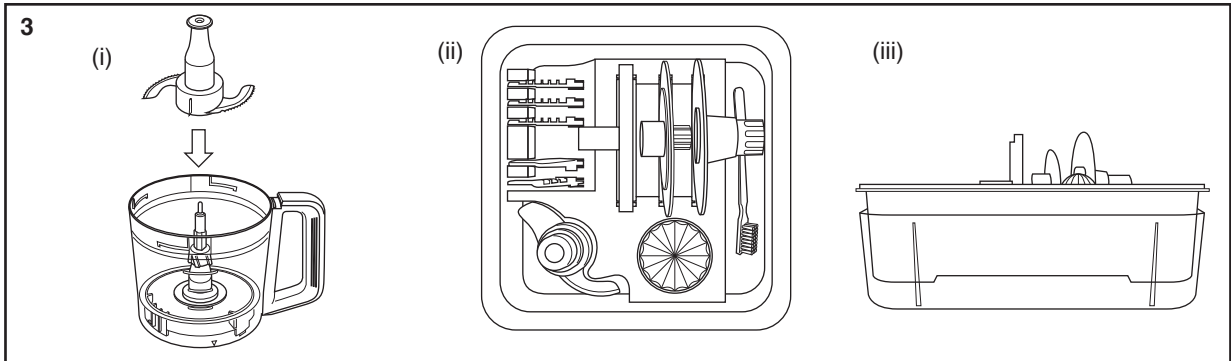
تأكد من إزالة كافة المرفقات والوعاء من علبة المحرك قبل التخزين.



لتحرير القاعدة المطاطية الخاصة بعلبة المحرك، اضغط على ذراع التحرير الموجود بالجزء السفلي من علبة المحرك في نفس الوقت كما هو موضح في الصورة أعلاه وارفع لأعلى.



قم بإزالة علبة المحرك على جانبها، وقم بلف سلك التيار الكهربائي حول منطقة لف السلك بشكل تدريجي، مع ترك القابس على الجانب.



(i) قم بتخزين شفرة السكين داخل الوعاء. وحدة علبة التخزين مرفقة لتخزين المرفقات الأخرى. قم بتخزين المرفقات في مكانها كما كانت قبل فك التغليف.

(ii) قائمة المرفقات في وحدة صندوق التخزين: شفرة العجن، كوب الحمضيات، شفرة الشرائح السمكية، شفرة الشرائح الرفيعة، شفرة التقطيع الناعم، شفرة التقطيع الخشن، شفرة البطاطس المحمرة، حامل النصل، شفرة البشر، شفرة الخفق، كاشطة.

(iii) ضع غطاء حالة التخزين تحت حالة التخزين لجمع الماء المصفى من المرفقات غسلها.

#### ملاحظة:

- تخلص من غطاء من البلاستيك المرن بعد فتح القضية التخزين.

## اكتشاف الأعطال وإصلاحها

يرجى التحقق من النقاط التالية قبل الترتيب للاستخدام.

المشكلة	السبب والإجراء
لا يمكن تشغيل الجهاز.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● القابس غير مثبت في المخرج.</li> <li>← قم بتثبيت القابس بإحكام في المخرج.</li> </ul>
الجهاز لا يعمل حتى في حالة تشغيل الزر الدوار.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● الوعاء، أو وحدة الخلاط أو وحدة المطحنة غير مثبتة بالشكل الصحيح على علية المحرك.</li> <li>← تأكد من محاذاة علامة المثلث المرسومة على المرفقات مع العلامة مستطيلة الشكل المرسومة على علية المحرك كما هو موضح في صفحة 49.</li> <li>● غطاء الوعاء أو مصفاة الحمضيات غير مثبتين بإحكام فوق الوعاء.</li> <li>← قم بخلق غطاء الوعاء أو مصفاة الحمضيات تماما على الوعاء.</li> <li>● المكونات متكدسة.</li> <li>← قم بإزالة المكونات بحذر وتأكد من أن الكمية المستخدمة تتفق مع الكمية المحددة.</li> </ul>
الجهاز توقف فجأة عن العمل أثناء التشغيل.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● تم تفعيل حماية قاطع التيار. (يرجى الرجوع إلى صفحة 47)</li> <li>• تم إدخال مقذرا كبير للغاية من المكونات.</li> <li>← قم بإزالة المكونات الزائدة وتأكد من أن الكمية المستخدمة تتفق مع الكمية المحددة.</li> <li>• تم استخدام قطع كبيرة أو مكونات صلبة.</li> <li>← تأكد من أن المكونات مقطعة وفقاً للحجم المحدد. لا تستخدم مكونات صلبة مثل الأطعمة المجمدة أو المكونات الصلبة عالية الكثافة.</li> <li>● تم الضغط على قفل الأمان. (يرجى الرجوع إلى صفحة 48)</li> <li>• الاهتزاز غير الطبيعي أثناء التشغيل ربما يعادل تشغيل قفل الأمان.</li> <li>← تأكد من أن المكونات المستخدمة والكمية تتفق مع تلك المحددة.</li> <li>← اقل غطاء الوعاء أو مصفاة الحمضيات على الوعاء بإحكام، وتأكد من أن الوعاء، أو وحدة الخلاط، أو وحدة المطحنة مثبتة بإحكام فوق علية المحرك.</li> </ul>
يوجد اهتزاز غير طبيعي وضوضاء أثناء التشغيل.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● القواعد المطاطية و/أو منضدة العمل غير نظيفة.</li> <li>← تخلص من أي أساخ أو بقع باستخدام قطعة قماش مبللة نظيفة. وتصبح القواعد المطاطية فعالة فقط في حال وضعها على سطح نظيف مستو ومصقول.</li> <li>● المكونات المستخدمة في التحضير كثيرة للغاية أو صلبة للغاية.</li> <li>← تأكد من أن المكونات المستخدمة تتفق مع تلك المحددة، وقلل المكونات إذا كانت تزيد عن الكمية المحددة.</li> </ul>
المزيج ودرجة كثافة المكونات التي يتم تحضيرها لا يتم تقلبها جيداً.	<ul style="list-style-type: none"> <li>● قد يصعب تحضير بعض المكونات في حالتها الخام، كاليقطين على سبيل المثال.</li> <li>← قد يكون الطهي المسبق ضرورياً لتليين المكونات قبل تحضيرها، أي حتى يمكن إدخال الشوكة فيها بسهولة.</li> <li>● لا يتم تحديد حجم المكونات وفقاً لطريقة الإعداد.</li> <li>← وبالتالي يمكن إعدادها وفقاً للحجم المطلوب.</li> <li>● قد يتسبب تحضير مكونات محددة في ذات الوقت في تكوين بعض الكتل والبقايا في وظيفة المجمدة.</li> <li>● الحد الأقصى لكمية المكونات ومدة التحضير تم تخصيصهما كدليل، الكميات الأقل من المكونات والمكونات المختلفة ستؤثر على الأداء.</li> <li>← قم بتحضير المكونات في المدة المناسبة حتى تصل إلى المزيج ودرجة الكثافة المطلوبة.</li> </ul>

## المواصفات

رقم الموديل	MK-F500	
الوظيفة	وحدة تحضير الطعام	وحدة الخلاط، وحدة المطحنة
مصدر الطاقة	220 - 240 V ~ 50 - 60 Hz	
تصنيف الاستهلاك	180 - 200 W	
المفتاح الدوار	زر التشغيل	
معدل/تصنيف التشغيل	التشغيل لمدة 2 دقائق، إيقاف التشغيل لمدة 4 دقائق	الخلاط: التشغيل لمدة 2 دقائق، إيقاف التشغيل لمدة 2 دقائق المطحنة: التشغيل لمدة 1 دقائق، إيقاف التشغيل لمدة 2 دقائق
	باستثناء "إعدادات المكونات" الموضح في تعليمات التشغيل هذه.	
الأبعاد التقريبية (ارتفاع x عرض x قطر) (التقريبي)	265 x 264 x 435 ملم	الخلاط: 265 x 264 x 406 ملم المطحنة: 265 x 264 x 298 ملم
السعة (تقريباً)	3.1 كجم تقريباً	الخلاط: 2.8 كجم تقريباً المطحنة: 2.6 كجم تقريباً
السعة (التقريبي)	سعة الوعاء: 2.5 لتر السعة التشغيلية القصوى: سوائل فقط = 1.5 لتر مواد صلبة فقط = 600 جرام	الخلاط: 1 لتر المطحنة: 50 جرام (حبوب القهوة)
	باستثناء "إعدادات المكونات" الموضح في تعليمات التشغيل هذه.	
الملحقات والإكسسوارات	شفرة السكين، حامل النصل، شفرات الشرائح (السميكة والرفيعة)، شفرات التقطيع (الخشن والناعم)، شفرة البطاطس المحمرة، شفرة العجن، شفرة الخفق، شفرة البشر، عصارة الحمضيات، مصفاة السلطة و وحدة علبة التخزين	وحدة الخلاط، وحدة المطحنة
الإكسسوارات المشتركة	فرشاة مزودة بملعقة	
المكونات الأمانة للوضع في غسالة الصحون	الوعاء وغطاء الوعاء	

### ملاحظة:

يمكنك التعرف على تاريخ التصنيع من خلال رقم المنتج الوارد على الجانب السفلي من الوحدة.

رقم الإنتاج: X XX xxxxxxxx  
 الرقم الأول: العام (آخر رقم في العام) 2011-1، 2012-2، 3-2013  
 الرقمين الثاني والثالث: الشهر موضعاً (بالأرقام) 01 - يناير، 02 - فبراير، 12 - ديسمبر

يرجى الاحتفاظ بتعليمات التشغيل فهي تحتوي على معلومات مهمة.

### عند تعطل الجهاز أو تعرضه للضرر

لا تقم بتشغيل الجهاز إذا كان القابض أو السلك متضرراً أو عند تعطل الجهاز أو سقوطه أو تضرره بأي شكل آخر. أعد الجهاز إلى أقرب مركز خدمة معتمد لفحصه أو إصلاحه أو إجراء تعديلات كهربائية أو ميكانيكية.





**Panasonic Manufacturing Malaysia Berhad**  
No. 3, Jalan Sesiku 15/2, Section 15, Shah Alam Industrial Site,  
40200 Shah Alam, Selangor Darul Ehsan, Malaysia.  
<http://www.panasonic.com>

Printed in Malaysia

© Panasonic Manufacturing Malaysia Berhad 2016

UZ50J155  
F0116-0

**S1**