



مخلوط کن

مدل : RAK-BL6060

(با آسیاب)

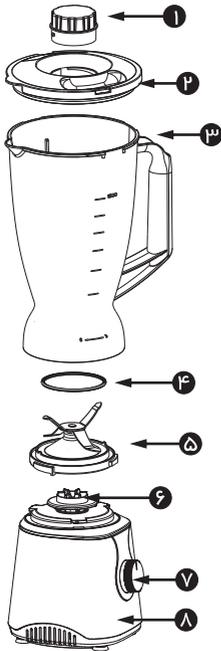
دفتريچه راهنما



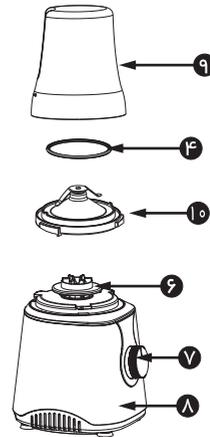
لطفاً دفتريچه راهنما را به دقت مطالعه نموده و آن را برای مراجعات بعدی نزد خود حفظ نمایید.



اجزای تشکیل دهنده و محل قرارگیری آنها



مخلوط کن



آسیاب

مخلوط کن:

۱. دربالایی (درپوش بالایی)
۲. درپوش مخلوط کن
۳. کاسه (مخزن) مخلوط کن
۴. حلقه مخلوط کن
۵. جایگاه تیغه همزن (مخلوط کن)
۶. مرکز قابل چرخش (چرخنده)
۷. تنظیم سرعت
۸. بدنه اصلی دستگاه
- آسیاب کن:
۹. کاسه آسیاب کن
۱۰. پایه تیغه آسیاب کن

خصوصیات

۱. این دستگاه به جهت انجام امور مخلوط کردن و آسیاب کردن تعبیر گشته است.
۲. طراحی راحت و ساده، زیبایی، ویژگی جامع، استفاده آسان و آسودگی در نظارت.
۳. سرعت بالایی محور چرخنده برقی به همراه محافظ گرمایی موتور، کارآمدی بالا، حفظ زمان و انرژی، عمر بالای دستگاه برقی.
۴. قفل امنیتی که جهت از صحیح و مطمئن بودن کارایی آن میباشد.

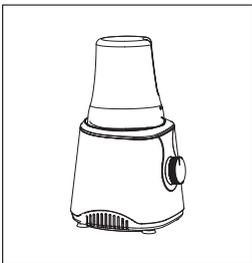
قبل از استفاده مطالعه شود.

۱. دستگاه دارای محافظ امنیتی می باشد، زمانیکه نگهدارنده به خوبی با جایگاه تیغه همزن و یا پوشش بالایی کنار هم قرار نگیرند و یا برای استفاده صحیح، محکم روی هم جای نگیرند، کار نمیکند.
۲. برای جلوگیری از آسیب دیدگی قبل از استفاده اطمینان حاصل فرمائید که مقدار ولتاژ مصرفی دستگاه با برق مصرفی منزلتان سازگاری دارد.
۳. قسمت های جدا شونده را تمیز کنید. (برای نظافت آنها به قسمت و نظافت رجوع فرمائید).
۴. لطفا اسامی قسمت های مختلف دستگاه را با دقت بخوانید و محل قرارگیری آنها در تصویر جهت متصل نمودن اجزاء توجه فرمائید.
۵. لطفا قبل از استفاده قسمت آموزش را مطالعه فرمائید.

فرمان استفاده

دستگاه دارای سه حالت قابل تعویض ۰-۱-H و دکمه P می باشد. (کلیده در حالت خاموش، ۱ دور کند، ۱۱ دور تند، P حرکت نامنظم) برای خرد کردن گوشت در تیکه های کوچک و ریز گزینه حرکت نامنظم یا دور تند را انتخاب نمایید. برای ۰ ثانیه آن را روشن نموده و سپس برای ۵ ثانیه آن را خاموش نمایید. به اندازه هر یک دقیقه استفاده به آن ۱ دقیقه استراحت دهید.

برای مخلوط کردن میوه، سبزیجات و شیر سویا از حالت دور تند یا حرکت نامنظم استفاده فرمائید. برای مخلوط کردن تخم مرغ دور کند را انتخاب نمایید. آبمیوه گیری دور تند را انتخاب نمایید. بعد از به اتمام رساندن سه مرحله استفاده از دستگاه که در نکات فوق ذکر شده، دستگاه را برای ۱۵ دقیقه خاموش نمایید. دستگاه را بعد از خنک شدن قسمت برقی آن دوباره روشن فرمائید. به این صورت میتوان عمر دستگاه را بالا برد.



آسیاب کن

۱. کاسه آسیاب کن مناسب آسیاب کردن مواد غذایی خشک است. برای هربار استفاده ۱۵۰ گرم از مواد غذایی را درون آن قرار داده آن را روی قسمت

تیغه قرار داده و به جهت عقربه های ساعت آن را محکم نمایید. سپس به صورتی که در تصویر مشاهده میکنید، آن را روی بدنه اصلی قرار دهید. در حالی کاسه آسیاب کن در دستانتان است آن را محکم کنید. دستگاه را روشن نموده و شروع به آسیاب کردن کنید.

۲. وقتی در حال آسیاب کردن مواد غذایی چرب مثل کنجد هستید، ریختن یک قاشق چایخوری آرد از کاسه به کارتان سهولت می بخشد.

توجه: اگر دستگاه در حال بیهوده چرخیدن است، به این معناست که تیغه ها با مواد غذایی در تماس کامل نیستند، لطفا دستگاه را از اتصال برق جدا نموده و آن را بازگردانید. کاسه را تکان دهید تا مواد غذایی جابته جا شود. سپس دستگاه را روشن نموده و آسیاب کردن را ادامه دهید.



مخلوط کن

۱. ابتدا دقت کنید که دستگاه در حالت خاموش باشد.
(در غیر اینصورت آن را به حالت اولیه باز گردانید)
۲. حلقه نگهدارنده را در پایه تیغه قرار دهید. سپس کاسه متحرک را با تیغه محکم متصل نمایید.

(برای بستن به جهت عقربه های ساعت و برای باز نمودن آن بر خلاف جهت عقربه های ساعت آن را بچرخانید)
کاسه متصل شونده و سرپوش را در راستای هم قرار دهید.

۳. پایه تیغه را نگه داشته و در جهت عقربه های ساعت روی بدنه اصلی قرار داده و بچرخانید و سعی به جدا کردن ظرف از دیگر اجزا نکنید در غیر این صورت ظرف با پایه تیغه جدا شده و مواد غذایی بیرون می ریزد.

پختن تخم مرغ

تخم مرغ و آبجوش را داخل کاسه همزن ریخته و سپس مقداری آرد به آن اضافه کنید. درپوش کاسه را روی کاسه قرار دهید. حالت دور کند را برای یک دقیقه انتخاب نمایید.

همزن میوه و سبزیجات

پوست میوه و در صورت لزوم سبزیجات را جدا کنید و هسته آن را جدا نمایید. آن را به صورت تکه های کوچک خرد کنید. ۲۵۰ تا ۳۵۰ گرم از آن را به آب جوش اضافه کنید. دستگاه را ب صورتی که در ساختار اصلی توضیح داده شده متصل نمایید. سپس آن را روشن نمایید.

مهم

۱. دستگاه دور از دسترس اطفال قرار گیرد.
۲. دستگاه را در محیطی مسطح قرار دهید و به صورتی که در طریقه استفاده توضیح داده شده راه اندازی کنید.
۳. قبل از استفاده اطمینان حاصل فرمائید که نمایشگر به همراه پایه روی صفحه قرار گرفته اند. تیغه با پوشش شفاف تماس ندارد. سرپوش شفاف را گذاشته، آن را محکم نموده و سپس دستگاه را روشن نمایید.
۴. بدنه موتور و دو شاخه آن را با آب و یا مایع دستشویی، نشوئید. فقط با دستمال مرطوب آن را تمیز کنید.
۵. اگر مخزن تفاله میوه پر شده دستگاه را خاموش نموده و اگر خیلی پر است آن را تخلیه کنید.

۶. در حالی که دستگاه روشن است درپوش کاسه را بردارید. دست یا وسیله دیگری را وقتی هنوز دستگاه روشن است در آن نبرید، در غیر اینصورت نتایج خسارت باری خواهد داشت.

۷. این دستگاه نباید به بیهوده روشن بماند و یا بیش از حد معمول مورد استفاده قرار گیرد. (به صورت نرمال کمتر از ۶۰٪ از آن مورد استفاده قرار گیرند. بهترین مقدار است) در غیر این صورت موتور و تیغه ها دچار داغ شدگی می شود.

۸. تیغه ها بسیار برنده هستند، به جهت جلوگیری از آسیب دیدگی در هنگام شستشو آنها را زیر شیر آب قرار داده و از شستن آن با دست خودداری فرمائید.
۹. لطفا در حین کار با دستگاه آن را رها ننمائید، به اطفال اجازه کار با دستگاه را ندهید.

۱۰. فعال کردن دستگاه به صورت نادرست، پر کردن مخزن آن از گوشت یا مواد دیگر آسیاب شدنی ممنوع میباشد.

۱۱. بعد از هر بار استفاده اتصال دستگاه را جدا نموده و مواد غذایی داخل آن را تخلیه نمائید.

۱۲. هیچکدام از اجزاء دستگاه را به منظور استریزه شدن، در مواد استریزه کننده با حرارت بالا یا در حال جوشیدن یا بخار قرار ندهید.

۱۳. دستگاه برای استفاده های دیگر توصیه نمی شود.

۱۴. به جهت بالا بردن عمر دستگاه محافظ ضد داغ شدگی در موتور تعبیه شده، وقتی هشدار می رسد. موتور به صورت خودکار متوقف می شود. بعد از متوقف شدن موتور اتصال برق از آن جدا شود. به مدت ۲۰ تا ۳۰ دقیقه منتظر شوید تا موتور خنک شود. دوباره شروع به کار با آن کنید.

۱۵. اگر کابل انتقال برق انعطاف پذیر خراب شده، به جهت جلوگیری از بروز آن را به نمایندگی یا کارشناس فنی دهید.

۱۶. اگر دستگاه مشکلی دارد، سعی به باز کردن آن نکنید، با پشتیبانی فنی یا نمایندگی پس از فروش تماس بگیرید.

۱. توصیه می شود به جهت جلوگیری از ایجاد رطوبت در دستگاه از آن استفاده به عمل آورید.
۲. دستگاه را در محیط خشک نگهداری کنید تا از نم زدگی و کپک زدگی جلوگیری شود.
۳. بدنه اصلی دستگاه را با اب بشوئید، آن را با دستمال تمیز کنید. دیگر قسمت های دستگاه از جمله محفظه قرارگیری میوه، درپوش فوقانی، نگهدارنده میانی و مخزن تفاله را می توان مستقیماً با آب شست.
۴. پیشنهاد می شود تیغه را از کاسه متحرک و همزن گوشت جدا نمائید. سپس جهت روغن کاری داخل دستگاه از روغن خوراکی استفاده نمائید.
۵. هنگام شستشو کاسه متحرک آب ولرم و مایع شستشو را که داخل دستگاه قرار داده شده را مخلوط نموده و درپوش کاسه را گذاشته و آن را برای ۳۰ ثانیه تکان دهید.



BLENDER

MODEL : RAK-BL6060