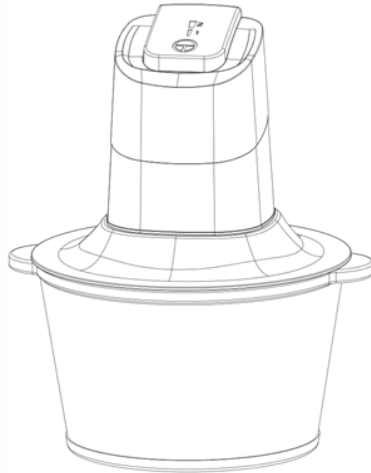




خرد کن

مدل: RAK-FC2025

دفترچه راهنما



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



مواد غذایی	حد اکثر مقدار	حداکثر زمان
جعفری	۱۳۰ گرم	ابتدا به طول تقریبی ۲۵ میلی متر برش دهید
پیاز. موسیر ها	۲۰۰ گرم	ابتدا در جعبه حدود ۲۵ میلی متر برش دهید
سیر	۱۵۰ گرم	
پودرهای سوخاری	۲۰ گرم	
بادام ها. فندق ها	۲۰ گرم	
مغزبجات	۱۰۰ گرم	
پنیر	۲۰۰ گرم	
مواد آب پز شده	۲۰۰ گرم	
ژامبون	۲۰۰ گرم	
گوشت	۳۵۰ - ۳۰۰ گرم	وزن گوشت نباید بیشتر از ۳۰۰ گرم باشد. گوشت ها رابه تکه های ۲۵ میلی متری برش دهید . گوشت نباید استخوان داشته باشد باعث آسیب به تجهیزات می شود
زردآلو خشک	۱۲۰ گرم	

تمیزکاری

همیشه دستگاه را از برق بکشید

• واحد موتور B را فقط باید با یک پارچه مرطوب پاک کرد هرگز آن را در ماشین

ظرفشویی قرار ندهید، آن را در آب غوطه ور نکنید یا زیر آب جاری قرار ندهید

کاسه F تیغه E درب D را می توان زیر آب جاری یا در ماشین ظرفشویی شست

هشدار :

هر سرویسی باید توسط نمایندگی مجاز خدمات انجام شود

قبل از استفاده مجدد اجازه دهید دستگاه حداقل ۲ دقیقه استراحت کند

هرگز از این خرد کن سوء استفاده نکنید هنگام دست زدن به تیغه های برش به ویژه هنگام

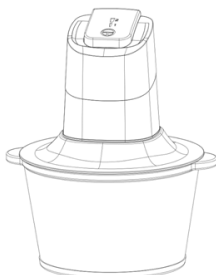
بیرون آوردن تیغه از کاسه تخلیه کاسه دقت لازم را به عمل آورید

دکمه A را رها کرده و منتظر بمانید تا تیغه متوقف شود
موتور B را با فشار دادن درب D و باز کردن قفل درب D
را با فشار دادن در جهت مخالف جهت چرخش آن خارج کنید تیغه C را با دقت بردارید

مخلوط کردن

- تیغه را مطابق شکل برای خرد کردن در کاسه قرار دهید
 - مایعی که باید مخلوط شود را داخل کاسه بریزید
 - در کاسه گوشت، گوشت نمی تواند استخوان داشته باشد
 - چگونه یک سس مایونز عالی و واقعا سفت درست کنیم
- مواد لازم: زرده تخم مرغ ۱ عدد . ۱ قاشق غذا خوری خردل . ۲ قاشق غذا خوری آب
- ۱ قاشق غذا خوری سرکه ۱۰۰ میلی لیتر روغن . نمک و فلفل
- قبل از تهیه سس مایونز، مهم است که همه مواد در دمای اتاق باشند
 - قاشق غذاخوری روغن کنار بگذارید و باقی روغن و همه مواد دیگر را در کاسه قرار دهید
 - بقیه روغن را اضافه کنید . با چند بار فشار دادن دکمه آن را به آرامی مخلوط کنید .
- و موارد را برای ۳۰ ثانیه دیگر بچرخانید

- همیشه پس از استفاده و قبل از شستشو، دستگاه را از برق بکش.
- قبل از برداشتن درب، صبر کنید تا تیغه کاملاً متوقف شود -
- فوق العاده تیز است. با احتیاط برخورد کنید (E) با تیغه -
- پس از استفاده زیاد، تیغه صاف می شود و باید تعویض شود -
- را در آب غوطه ور نکنید یا زیر آب جاری قرار ندهید (B) موتور -
- هرگز سعی نکنید خودتان دستگاه را جدا کنید -
- اگر سیم برق یا دوشاخه آسیب دیده است، از دستگاه استفاده نکنید -
- اگر سیم برق آسیب دیده است، برای جلوگیری از خطر باید توسط سازنده یا نمایندگی
- خدمات آن یا یک فرد واجد شرایط مشابه تعویض شوید
- استفاده از تیغه



- تیغه E را روی محور کاسه F قرار دهید و مواردی که می خواهید
- خرد کنید را در کاسه قرار دهید
- درب D روی راکاسه F فشار دهید تا در جای خود قفل شود
- موتور B را روی کاسه / درب قرار دهید
- وبه آرامی بچرخانید تا محور تیغه را به محور واحد موتور قفل شود
- دستگاه را به برق وصل کنید -
- کلید کنترل A را فشار دهید و آن را در فشار نگه دارید تیغه شروع به کار می کند

مدل : Fc2025

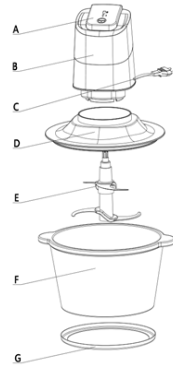
220~240V 50/60Hz 500W

زمان عملکرد کوتاه مدت : ۱۵ کیلو بایت بر ثانیه
از اینکه این دستگاه را انتخاب کردید متشکریم
دستگاه شما :

- انواع غذا را خرد می کند -
- مایعات را مخلوط می کند -

توضیحات

- A یک سوئیچ کنترل
- B موتور
- C دوشاخه و سیم برق
- D درب
- E تی تیغ
- F کاسه
- G پوشش شیشه ای



اقدامات حفاظتی مهم

این دستگاه برای استفاده توسط افرادی

با توانایی های جسمی، حسی یا ذهنی کمتر یا افرادی که تجربه (از جمله کودکان)

و دانش کافی ندارند

در نظر گرفته نشده است، مگر اینکه توسط شخصی که مسئولیت ایمنی

آنها را بر عهده دارد نظارت یا دستورالعمل استفاده از دستگاه را دریافت کرده باشد

توصیه های ایمنی

همیشه دستگاه را دور از دسترس کودکان قرار دهید

بررسی کنید که ولتاژ دستگاه با ولتاژ مشخص شده بر روی کنترلر برق شما مطابقت داشته باشد