

TORNADO



Model
THM-300WL

مضرب بیض
دلیل التسخین

شکرا لاختیارک مضرب بیض - تورنیدو

ELARABY

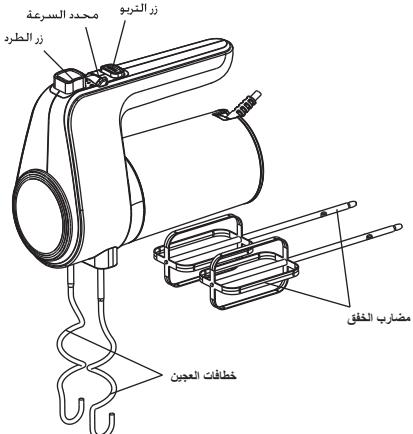
19319 elarabygroup.com
Tornado

تلزمه شركة العربي بتوفير الصيانة وقطع الغيار بعد انتهاء فترة الضمان بمقابل مادي وذلك لمدة ١ سنة.

إجراءات وقائية مهمة

- قبل استخدام الجهاز الكهربائي، يجب دائمًا اتباع احتياطات السلامة الأساسية والتي تتضمن ما يلي:
١. قراءة كافة التعليمات.
 ٢. قبل الاستخدام، تأكد من أن فولتية مصدر التيار الكهربائي مماثلة للفولتية المحددة بلوحة التصنيف أسفل الجهاز.
 ٣. لا تقوم بتشغيل الجهاز باستخدام سلك تالف، أو بعد تعطل الجهاز أو تلف السلك بأي شكل من الأشكال.
 ٤. لا تدع السلك يتتدلى من حافة منضدة أو خزينة أو سطح ساخن.
 ٥. لا تغمر السلك أو جسم مضرب البيض في المياه، حيث يمكن أن يزيد ذلك من خطر الإصابة بالصدمات الكهربائية.
 ٦. في حالة تلف السلك الرئيسي، فيجب أن تستبدلها الشركة المصنعة، أو مركز خدمة العملاء أو شخص مختص لتفادي المفاطر.
 ٧. إن مراقبة الجهاز عن كثب أمرًا ضروريًا في حالة استخدام الجهاز بالقرب من الأطفال أو الأشخاص ذوي الاحتياجات الخاصة.
 ٨. لا تضع أي جهاز على أو بالقرب من فرن غاز أو فرن ساخن.
 ٩. لا تقوم مطلقاً بسحب المضرب أو خطاف العجين عندما يكون الجهاز قيد التشغيل.
 ١٠. لا ترك مضرب البيض دون رقابة عندما يكون قيد التشغيل.
 ١١. انزع القابس من الكهرباء عندما لا يكون مضرب البيض قيد الاستخدام، وقبل تركيب أو فك الأجزاء، وقبل التنظيف.
 ١٢. قد يتسبب استخدام المعرفات التي لا تنصح بها أو تبيّعها الشركة المصنعة في الحرائق، أو صدمة كهربائية أو الإصابات الشخصية.
 ١٣. انزع مضارب مضرب البيض من الجهاز قبل غسلها.
 ١٤. تتحقق دائمًا من أن الضبط على الوضع Off قبل توصيل السلك بمصدر الكهرباء، لفصل الجهاز عن مصدر الكهرباء، أدر الضبط على الوضع Off، ثم انزع القابس من المقبس بالحائط.
 ١٥. تجنب لمس الأجزاء المتحركة.
 ١٦. أجعل يديك، ولملايسك، وكذلك السكاكيين العريضة البلاستيكية والأدوات الأخرى بعيدة عن المضارب أثناء التشغيل لتقليل خطر إصابة الأشخاص وتلف مضرب البيض.
 ١٧. يمكن للأطفال من سن ٨ سنوات وما فوق؛ والأشخاص الذين يعانون من قدرات بدنية، أو حسية، أو ذهنية أو نقص الخبرة والمعرفة استخدام هذا الجهاز إذا كانوا تحت إشراف أو إذا حصلوا على تعليمات ي شأن استخدام الجهاز بطريقة آمنة وفهم المخاطر التي ينطوي عليها استخدام الجهاز؛ يجب ألا يبعث الأطفال بالجهاز؛ يجب ألا يقوم الأطفال بعمليات التنظيف إلا إذا كانوا أكبر من ٨ سنوات وإذا كانوا تحت إشراف.
 ١٨. احتفظ بالجهاز والسلك بعيداً عن متناول الأطفال أقل من ٨ سنوات.
 ١٩. افصل الجهاز عن التيار الكهربائي قبل تغيير الملحقات أو قبل الاقتراب من الأجزاء المتحركة أثناء التشغيل.
 ٢٠. إن هذا الجهاز معد للاستخدام المنزلي والاستخدامات المماثلة مثل:
 - طاقم الطهاة في المحلات التجارية والمكاتب وغيرها من بيوت العمل.
 - البيوت الريفية.
 - يستخدمها العملاء في الفنادق الصغيرة وغيرها من أمثلة البيئات السكنية.
 - البيئات مثل فنادق المبيت والإفطار.
 ٢١. احتفظ بهذه التعليمات.

تعرف على مضرّ البيض الخاص بك



قبل الاستخدام لأول مرة

انزع أي غلاف على مضرب البيض. انزع أي أجزاء قابلة للغسل. قم بتنظيف خطاف العجن والمضارب. وقبل تركيب اجزاء مضرب البيض، تأكد من فصل سلك الكهرباء من مصدر الكهرباء وأن محدد السعة على الوضع "0".

استخدام مضرب البيض الخاص بك

١. قم بتركيب المضارب أو خطاف العجن مضرب البيض على نحو صحيح.

ملحوظة! يمكن تثبيت المضارب في أي من الفتحات، حيث أنهم متطابقان. بالنسبة لخطاف العجن، فلا يمكن تركيب الخطاف ذو الحلقه المعدنية إلا في الفتحة الكبيرة فقط، والثانى لا يمكن تركيبه إلا في الفتحة الأصغر. لا يمكن تثبيت خطاف العجين عكس الخطاف الآخر.

٢. تأكد من الوحدة على الوضع ٠، ثم قم بتوصيل مضرب البيض بمصدر الكهرباء.

٣. قم بضبط محدد السرعة على السرعة المطلوبة. يوجد ٦ سرعات لل اختيار بينهم.

عندما تقوم بعجن العجينة المخمرة، يقترح اختيار محدد السرعة بالسرعة المنخفضة ثم بسرعة أعلى لتحقيق أفضل النتائج. سيتم تشغيل الخلط بأعلى سرعة عند الضغط على زر التبديل.

تحذير! لا تغرس السكين، والملاعق المعدنية والشوك وما إلى ذلك في الوعاء عند التشغيل.

٤. يجب ألا يتجاوز الحد الأقصى لوقت التشغيل ٥ دقائق في كل مرة. ويجب حصول الخلط على ٢ دققيقة على الأقل وقت للراحة بين كل دوريتين متتاليتين.

ملحوظة! أثناء التشغيل، قد تحتاج إلى أن تلف الوعاء بيدهك للحصول على أفضل النتائج.

٥. عند الانتهاء من الخلط، لف محدد السرعة إلى الوضع ٥، وافصل السلك من مصدر الكهرباء.

٦. وعند الضرورة ، يمكنك كشط جزيئات الطعام الزائدة من المضارب أو خطاف العجين باستخدام السكين العريض المطاطي أو الخشبي.

٧. امسك المضارب أو خطاف العجن بيد واضغط بالأخرى على زر الطرد بقوة لأسفل لنزع المضارب وخطاف العجين.

ملحوظة!

١) لا تقم بفك المضارب أو خطاف العجين إلا إذا كان محدد السرعة على الوضع "٠".

٢) أثناء التشغيل، يمكنك وضع مضرب البيض بشكل رأسى، ولكن تأكد من أن محدد السرعة على الوضع "٠".

وصفة (باستخدام المضارب): الكيكة الاسفنجية

المكونات:

بيض: عدد ٤ بيضات - مياه: ٣ مل - ملح: ٣ جرام - سكر أبيض: ٥٢١ جرام - دقيق: ٥٠ جرام
الطريقة:

أضف البيض، والمياه، والملح والسكر الأبيض ثم قم بتشغيل الجهاز على أقصى ضبط لمدة ٣ دقائق، وبعد ذلك، أضف الدقيق بالتدريج ثم اضربهم على أدنى ضبط سرعة لمدة ٢ ثانية ثم اضربهم على أقصى ضبط سرعة لمدة ٣ دقائق.

وصفة (باستخدام خطاف العجن): كعكة على البخار
المقادير:

دقيق عالي الغلوتين: ٤٢٩ جرام - مياه: ٥٦٦ جرام
الطريقة:

أضف الدقيق عالي الغلوتين والمياه. وقم بتشغيل الجهاز على أدنى ضبط سرعة لمدة ٣ ثانية، ثم اضربهم على أقصى ضبط سرعة لمدة ٣ دقائق و٣ ثانية.

التنظيف والصيانة

١. افصل الجهاز عن مصدر الكهرباء وانتظر حتى يبرد تماماً قبل التنظيف.
٢. امسح السطح الخارجي من الجزء العلوي بقطعة قماش رطبة وتلمع بقطعة قماش ناعمة وجافة.
٣. امسح أي بقايا طعام زائدة من على سلك الكهرباء.
٤. اغسل المضارب وخطاف العجين في مياه دافئة وصابون وامسحهم بقطعة قماش جافة.
يمكن غسل المضارب وخطاف العجن في غسالة الصحون.
انتبه! لا يمكن غمر الخلط في المياه أو في السوائل الأخرى.
تحذير! يجب أن يقوم ممثل مركز الخدمة المعتمد بأي إجراءات أخرى.

نصائح الطهي

١. يجب أن تكون المكونات التي تحفظ في الثلاجة، مثل الزبد والبيض، بنفس درجة حرارة الغرفة قبل أن يبدأ الخلط. قم بتجهيز هذه المكونات مبكراً.
٢. للتخلص من احتمالية وجود قشور البيض أو فساد البيض في وصفتك، اكسر البيض في إناء منفصل أولًا، ثم أضفه إلى الخليط.
٣. لا تقم بضرب الخليط كثيراً. كن حذراً وتذكر أنك تقوم بخلط/مزج الخليط حسبما يوصي به في الوصفة. قم بعجن المكونات الجافة فقط حتى تمتزج. استخدام دائمًا السرعة المنخفضة.
٤. الظروف المناخية. تلعب التغيرات في درجات الحرارة الموسمية، ودرجة حرارة المكونات وتغير ملمسها من منطقة إلى أخرى دوراً في وقت الخلط المطلوب والنتائج المحققة.
٥. ابدأ دائمًا الخلط بضبط مضرب البيض على السرعات المنخفضة. وقم تدريجياً بزيادة السرعة حتى تصل إلى السرعة المحددة في الوصفة.



التخلص من النفايات الصديق للبيئة

يمكنك المساعدة في حماية البيئة!

يرجى تذكر احترام القوانيين المحلية:

تسليم الأجهزة الكهربائية التي لا تعمل إلى مركز التخلص من النفايات المناسب.

selector is at the "0" setting.

Recipe (for beater): Sponge Cake

Ingredients:

Egg: 4 - Water: 30ml - Salt:3g - White sugar: 125g - Flour: 150g

Operation:

Add the eggs, water, salt and white sugar, then run the appliance under the maximum setting for 3 minutes, after it, add the flour and then blend under the lowest setting for 20 seconds.

Then beat them on the maximum speed setting for 3 minutes.

Recipe (for dough hook): Steamed bun

Ingredients:

High gluten flour: 924g - Water: 665g

Operation:

Add the high gluten flour and water, run the appliance under the lowest setting for 30 seconds, then blend under the maximum setting for 3 minutes and 30 seconds.

CLEANING AND MAINTENANCE

1. Unplug the appliance and wait it completely cool down before clean.
2. Wipe over the outside surface of the head with a damp cloth and polish with a soft dry cloth.
3. Wipe any excess food particles from the power cord.
4. Wash the beaters and dough hooks in warm soapy water and wipe them with a dry cloth. The beaters and dough hooks may be washed in the dishwasher.

NOTIC! The mixer can not be immersed into water or other liquid.

WARNING! Any other serving should be performed by an authorized service representative.

COOKERY TIPS

Refrigerated ingredients, i.e., butter and eggs should be at room temperature before mixing beginning. Set these ingredients out ahead of time.

2. To eliminate the possibility of shells or deteriorated-off eggs in your recipe, break eggs into separate container first, then adding to the mixture.
3. Do not over-beat. Be careful that you only mix/blend mixtures until recommended in your recipe. Fold into dry ingredients only until just combined. Always use the low speed.
4. Climatic conditions. Seasonal temperature changes, temperature of ingredients and their texture variation from area to area all play a part in the required mixing time and the results achieved.
5. Always start mixing at slow speeds. Gradually increase to the recommended speed as stated in the recipe.

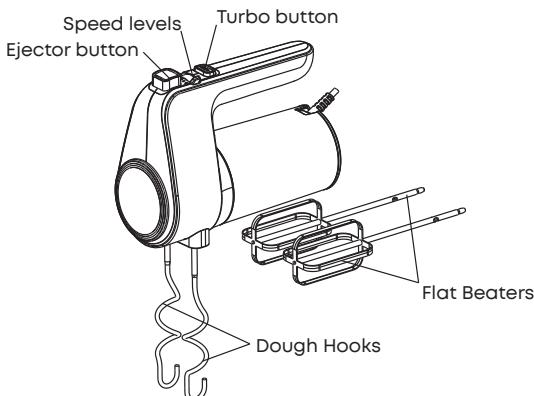


ENVIRONMENT FRIENDLY DISPOSAL

You can help protect the environment! Please remember to respect the local regulations:

hand in the non-working electrical equipments to an appropriate waste disposal center.

KNOW YOUR HAND MIXER



BEFORE USING HAND MIXER

Remove any packages, disassemble any detachable parts. Clean the dough hooks and beaters. Before assembling the hand mixer, make sure the power cord is unplugged from the power outlet and the speed selector is at the "0" position.

USING YOUR HAND MIXER

1. Assemble proper beaters or dough hooks into hand mixer.

NOTE! Beaters can be inserted in either socket, as the beaters are identical. For dough hooks, the one with washer can only be inserted into the bigger socket and the other one can only be inserted into smaller one. The two dough hooks can not be inserted in reverse.

2. Ensure that the unit is at the "0" setting, then plug in the power source.
3. Set the speed selector to your desired speed. There are 6 speed settings to be selected. When kneading yeast dough, suggesting to select the speed selector by lower speed and then by higher speed to achieve the best results. The mixer will run at the highest speed when pressing turbo button.

WARNING! Do not stick knife, metal spoons, fork and so on into bowl while operating.

4. The max operation time per time shall be less than 5 minutes. Minimum 20 minutes rest time must be maintained between continuous two cycles.

NOTE! During operation you may rotate the bowl with hand to achieve the best results.

5. When mixing is complete, turn the speed selector to "0" setting, and unplug the cord from power outlet.
6. If necessary, scraping the excess food particles from the beaters or dough hooks by rubber or wooden spatula.
7. Hold the beaters or dough hooks with one hand and press the Ejector button firmly down with the other hand to remove the beater or dough hooks.

NOTE!

- 1). Remove the beaters or dough hooks only the speed selector at the "0" setting.
- 2). During operation, you can put the hand mixer vertically, but make sure the speed

LIFE TIME

ELARABY is committed to provide maintenance and spare parts after the warranty period by a cost and this for 1 year.

IMPORTANT SAFEGUARDS

Before using the electrical appliance, the following basic precautions should always be followed including the following:

1. Read all instructions.
2. Before use, check that the voltage of your wall outlet corresponds to the one on the rating plate which is on the bottom of the appliance.
3. Do not operate the appliance with a damaged cord or after malfunction or has been damaged in any manner.
4. Do not let cord hang over edge of table or counter or hot surface.
5. Do not immerse cord or the body of hand mixer into water as this would give rise to electric shock.
6. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.
7. Close supervision is necessary when your appliance is being used near children or infirm persons.
8. Do not place an appliance on or near a hot gas or on a heated oven.
9. Never eject beaters or dough hooks when the appliance is in operation.
10. Do not leave hand mixer unattended while it is operating.
11. Unplug from outlet while not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
12. The use of attachments not recommended or sold by the manufacturer may cause fire, electric shock or injury
13. Remove beaters from hand mixer before washing.
14. Always check that the control is off before plugging cord into wall outlet. To disconnect, turn the control to off , then remove plug from wall outlet.
15. Avoid contacting with moving parts.
16. Keep hands, clothing, as well as spatulas and other utensils away from beaters during operation to reduce the risk of injury to persons, and/or damage to the mixer.
17. The appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
18. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
19. Switch off the appliance before changing accessories or approaching parts which move in use.
20. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - Farm houses;
 - By clients, motels and other residential type environments;
 - Bed and breakfast type environments.
21. Save these instructions.

TORNADO

HAND MIXER
OWNER'S MANUAL

Model
THM-300WL



Thanks for Choosing Tornado
HAND MIXER

ELARABY

19319 elarabigroup.com
Tornado

PKFPTOMPR0050

TORNADO Is A Registered Trademark Of El-araby Company.