



**CAUTION: READ  
OPERATOR'S MANUAL  
BEFORE USE**

تحذير: اقرأ  
كتيب التعليمات بعناية  
قبل الاستعمال

Visit [www.hamiltonbeach-me.com](http://www.hamiltonbeach-me.com) for our complete line of products and Use and Care Guides – as well as delicious recipes and tips!

يرجى زيارة الموقع الالكتروني  
للإطلاع على [www.hamiltonbeach-me.com](http://www.hamiltonbeach-me.com)  
بأقي منتجات شركتنا، وعلى كتيبات طرق  
الاستخدام والعناية - إضافة إلى مجموعة من  
الوصفات الشهية

Hamilton Beach Brands, Inc.  
Glen Allen, VA 23060 USA

840273500

9/16



# Hamilton Beach®

## Stay or Go Blender

## خلاط للمنزل أو للخروج

English – Original Translation..... 2  
Arabic..... 17

# IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock, and/or injury to persons, including the following:

1. **R**ead all instructions.
2. **T**his appliance is not intended for use by persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they are closely supervised and instructed concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
3. **T**his appliance should not be used by children. **K**eeP the appliance and its cord out of reach of children.
4. **C**lose supervision is necessary when any appliance is used near children. **C**hildren should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
5. **T**o protect against risk of electrical shock, do not put cord, plug, base, or motor in water or other liquid.
6. **A**lways disconnect the appliance from the power supply if it is left unattended and before assembling, disassembling, or cleaning.
7. **A**void contact with moving parts.
8. **D**o not operate any appliance with a damaged supply cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been dropped or damaged in any manner. **S**upply cord replacement and repairs must be conducted by the manufacturer, its service agent, or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
9. **T**he use of attachments, including canning jars, not recommended or sold by the appliance manufacturer may cause a risk of injury to persons.

10. **D**o not use outdoors.
11. **D**o not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces, including stove.
12. **K**eeP hands and utensils out of blending jar while blending to reduce the risk of severe personal injury and/or damage to blender. **A** rubber spatula may be used but must be used only when blender is not running.
13. **B**lades are sharp; handle carefully—especially when assembling, disassembling, or cleaning inside blending jar.
14. **D**o not use a broken, chipped, or cracked blending jar.
15. **D**o not use broken, cracked, or loose cutting blade assembly.
16. **T**o reduce the risk of injury, never place cutting blade assembly on base without blending jar or grinding cup properly attached.
17. **A**lways operate blender with lid in place.
18. **D**o not blend hot liquids in the travel jar or grinding cup.
19. **W**hen blending hot liquids in the 32-oz. blending jar, remove center piece of two-piece cover. **H**ot liquids may push lid off jar during blending. **T**o prevent possible burns: **D**o not fill blending jar beyond the 3-cup (710-ml) level. **W**ith the protection of an oven mitt or thick towel, place one hand on top of lid. **K**eeP exposed skin away from lid. **S**tart blending at lowest speed.
20. **B**e careful if hot liquid is poured into the blender as it can be ejected out of the appliance due to sudden steaming.
21. **E**nsure collar on base of blending jar, travel jar, and grinding cup are tight and secure. **I**njury can result if moving blades accidentally become exposed.
22. **I**f the jar should twist or rotate when the motor is switched ON (I), switch OFF (O) immediately and<sub>3</sub>

- tighten jar in collar or on blender base.
23. **D**o not leave blender unattended while it is operating.
24. **B**efore plugging cord into wall socket, turn the control to OFF (O). **T**o disconnect cord, turn the control to OFF (O). **T**hen remove plug from wall socket.
25. **D**o not use appliance for other than intended purpose.
26. **D**o not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.

27. **Y**our plug is provided with a 13-amp fuse approved by **ASTA** to **B.S.** 1362. If you need a replacement fuse carrier, it must be replaced with the same colour-coded carrier with the same markings. **F**use covers and carriers can be obtained from approved service agents.
28. **D**o not operate more than 3 minutes ON at a time.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS



### Recycling the Product at the End of Its Service Life

The wheeled bin symbol marked on this appliance signifies that it must be taken over by a selective collection system conforming to the WEEE Directive so that it can be either recycled or dismantled in order to reduce any impact to the environment. The user is responsible for returning the product to the appropriate collection facility, as specified by your local code. For additional information regarding applicable local laws, please contact the municipal facility and/or local distributor.



## **Other Consumer Safety Information**

**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 in hotels, motels, and other residential-type environments;
- bed and breakfast-type environments.

The appliance is not intended for commercial, professional, or industrial use.

**BEFORE FIRST USE:** After unpacking blender, wash everything except blender base in hot, soapy water. Dry thoroughly. Wipe blender base with a damp cloth or sponge. **DO NOT IMMERSE BASE IN WATER.** Care should be taken when handling cutting blade assembly as it is very sharp.

The length of the cord used on this appliance was selected to reduce the hazards of becoming tangled in or tripping over a longer cord. If a longer cord is necessary, an approved extension cord may be used. The electrical rating of the extension cord must be equal to or greater than the rating of the appliance. Care must be taken to arrange the extension cord so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or accidentally tripped over.

If the cutting blade assembly locks and will not move, it will damage the motor. Do not use. Call the toll-free customer service number for information.

Do not place blending jar in the freezer filled with food or liquid. This can result in damage to the cutting blade assembly, jar, blender, and possibly result in personal injury.

# Parts and Features

**BEFORE FIRST USE:** After unpacking the blender, follow the instructions in "Care and Cleaning."

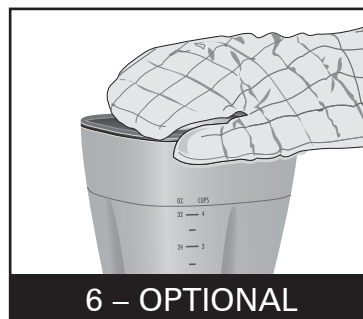
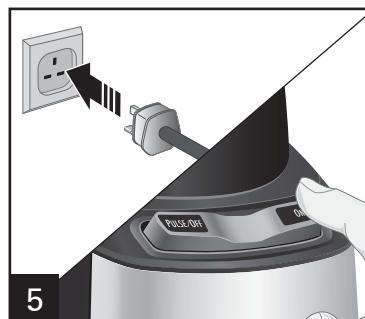
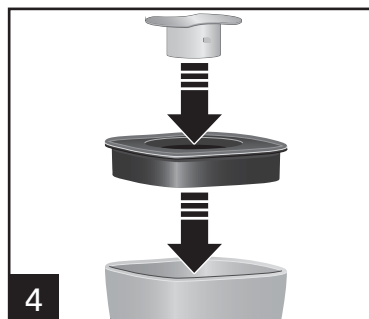
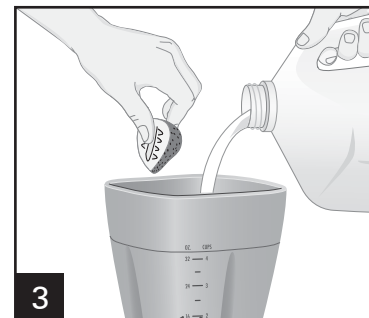
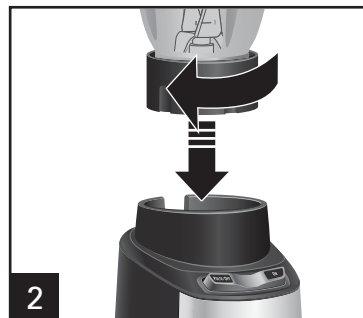
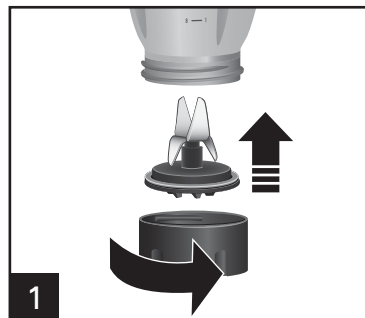


# Using Your Blending Jar

**IMPORTANT:** Your blending jar and cutting blade assembly are subject to wear during normal use. Always inspect jar for nicks, chips, or cracks. Always inspect cutting blade assembly for broken, cracked, or loose blades. If jar or cutting blade assembly is damaged, do not use. Call our toll-free customer service number to obtain replacement parts.

## **⚠ WARNING Laceration Hazard.**

Handle blades carefully; they are very sharp. Make sure unit is turned OFF (O) and is unplugged.

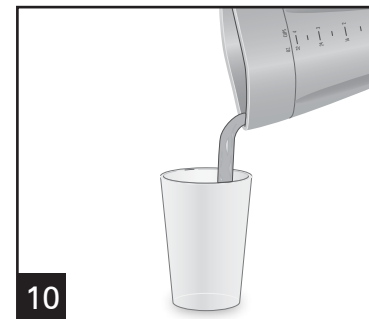
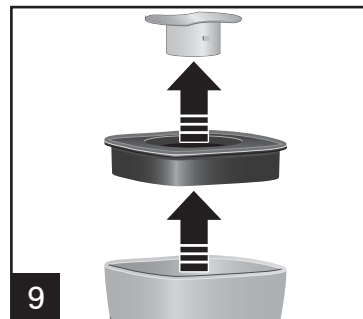
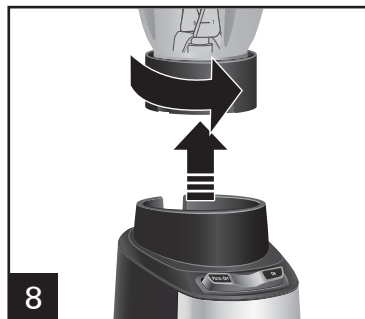
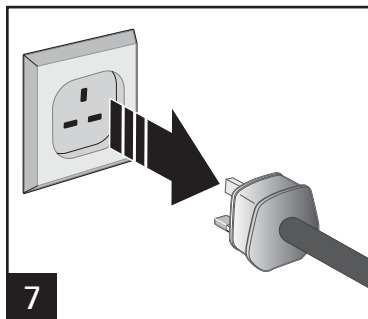


## **⚠ WARNING Burn Hazard.**

Do not blend hot liquids in the travel jar or grinding cup. When blending hot liquids, remove filler-cap. Hot liquids may push lid off jar during blending. To prevent possible burns: Do not fill blending jar beyond the 3-cup (710-ml) level. With the protection of an oven mitt or thick towel, place one hand on top of lid. Keep exposed skin away from lid. Start blending at lowest speed.

Push the desired speed button. When using the **PULSE** button, the blender will only run when the button is held down.

# Using Your Blending Jar (cont.)



## Blender Tips

- To add foods when blender is operating, remove filler-cap from lid and add ingredients through the opening.
- For best performance in the 32-oz. (946-ml) blending jar, the minimum amount of liquid needed per recipe is 1 cup (8 ounces/237 ml). The 16-oz. (473-ml) travel jar requires 3/4 cup (177 ml) liquid per recipe for best performance. Add more liquid if food is not blending properly.
- If blending action stops during blending or ingredients stick to sides of the jar, there may not be enough liquid in the jar to blend efficiently.
- Do not try to mash potatoes, mix stiff dough, whip egg whites, grind raw meat, or extract juices from fruits and vegetables.
- Do not store food or liquids in the blending jar.
- Avoid bumping or dropping the blender when in operation or at any time.

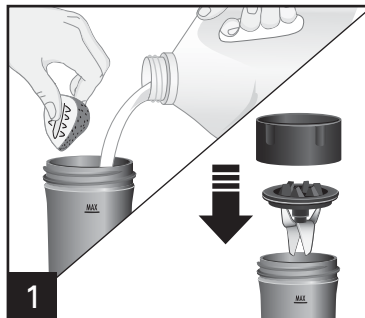
# Using the Travel Jar

## **⚠ WARNING** Burn Hazard.

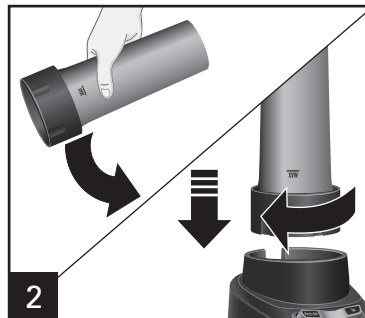
Do not blend hot ingredients. Pressure may build, causing jar to pop off and hot ingredients to erupt.

## **⚠ WARNING** Laceration Hazard.

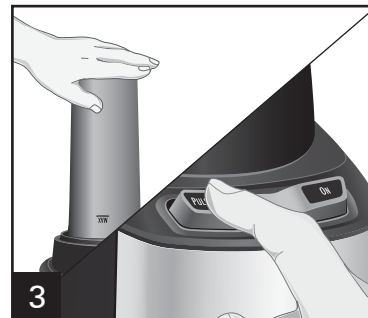
Handle blades carefully; they are very sharp. Make sure unit is turned OFF (○) and is unplugged.



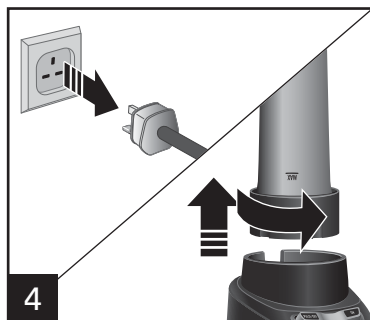
1 Add ingredients to travel jar. Carefully place cutting assembly and collar onto travel jar.



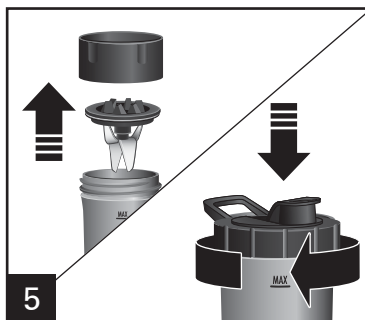
2 Turn travel jar upside down and place onto base.



3 Hold jar in place while blending. Plug into socket. Press **ON (I)** or **PULSE** to blend 60 seconds or until smooth. Always operate on a countertop or other supporting surface.



4



5 Turn bottom up; remove collar and cutting blade assembly from jar. Hand-tighten drinking lid onto travel jar.

## Blending Tips for the 16-oz. (237-ml) Travel Jar

- For best performance in the 16-oz. (237-ml) travel jar, the minimum amount of liquid needed per recipe is 3/4 cup (6 ounces/177 ml).
- Do not chop or process hard foods such as cheese, crackers, or meat.
- If blending action stops during blending or ingredients stick to sides of the jar, turn blender OFF (○). Remove jar, collar, and blade and use a narrow rubber spatula to stir.
- Do not process hot foods or liquids in travel jar.
- Avoid bumping or dropping the blender.
- If blender stops working, unplug and allow 15 minutes before using. Plug into outlet to start blending.

# Blending Drinks

## TIPS FOR BEST RESULTS:

- Always place liquid in blending jar first, then remaining ingredients.
- If ice is not blending, stop blender and pulse a few times.

TYPE OF DRINK	INGREDIENTS (32 oz.)	INGREDIENTS (16 oz.)	BLENDER SETTING/TIME
Fruit Smoothie	1 1/2 cups (355 ml) milk 2 cups (473 ml) yogurt 2 1/2 cups (591 ml) frozen berries or other fruit <b>Serves:</b> 4–5	3/4 cup (177 ml) milk 3/4 cup (177 ml) yogurt 1 cup (237 ml) frozen berries or other fruit <b>Serves:</b> 1–2	PULSE for 60 seconds. Press <b>ON (I)</b> and blend until well blended.
Milkshake	1 3/4 cups (414 ml) milk 4 large scoops ice cream 1/4 cup (59 ml) flavored syrup <b>Serves:</b> 4–5	1 cup (237 ml) milk 2 large scoops ice cream 2 to 3 tablespoons (30 to 44 ml) flavored syrup <b>Serves:</b> 1–2	Press <b>ON (I)</b> and blend until well blended.
Frozen Drink	2 cups (473 ml) drink mix, such as Piña Colada mix 4 oz. (118 ml) liquor, if desired 20 ice cubes <b>Serves:</b> 4–5	1 cup (237 ml) drink mix, such as Piña Colada mix 2 oz. (59 ml) liquor, if desired 10 ice cubes <b>Serves:</b> 2–3	PULSE for 60 seconds. Press <b>ON (I)</b> and blend until well blended.

# Grinding Food

## TIPS FOR BEST RESULTS:

- Press **PULSE** until food is the desired texture.
- Parmesan cheese and other hard cheeses should remain refrigerated prior to blending.

FOOD	MAX AMOUNT IN GRINDING CUP	PREPARATION
Parmesan Cheese	4 oz. (113 g)	1/2-in. (1.3-cm) cubes
Nuts	1/2 cup (118 ml)	None
Cookie or Cracker Crumbs	1/2 cup (118 ml)	Break cookies or crackers into pieces
Coffee Beans	1/2 cup (118 ml)	None

# Using the Grinding Cup

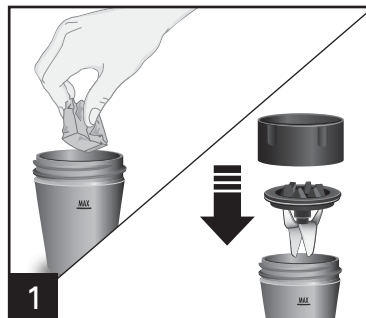
## **⚠ WARNING Laceration Hazard.**

Ensure unit is OFF (O) and unplugged before attaching grinding cup. Do not plug in and turn on until cup is secured onto base.

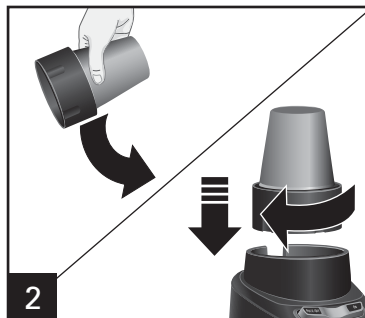
Always turn OFF (O), unplug, and allow blade to stop spinning before removing from base. Handle blades carefully; they are very sharp.

## **⚠ WARNING Burn Hazard.**

Do not blend hot ingredients. Pressure may build, causing jar to pop off and hot ingredients to erupt.



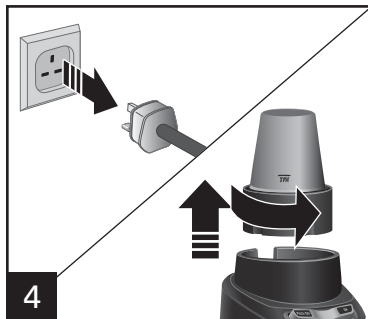
1 Add ingredients (no more than 1/2 cup [237 ml] or to the MAX fill line) to grinding cup. Carefully place cutting assembly and collar onto cup.



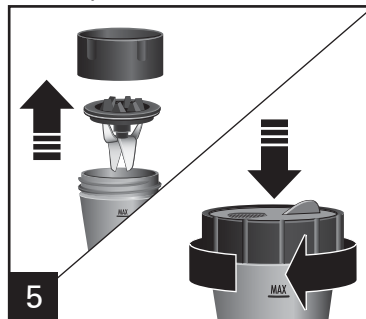
2 Turn cup upside down and place onto base.



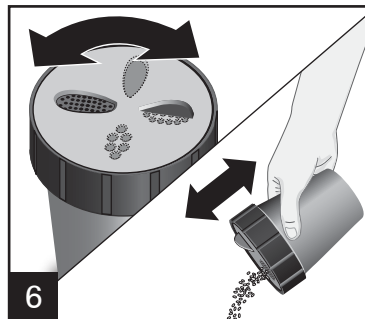
3 Hold cup in place while blending. Plug into socket. Press **ON** (I) or **PULSE** to chop. Always operate on a countertop or other supporting surface.



4



5 Turn bottom up, remove collar and cutting blade assembly from cup. Hand-tighten shaker/storage lid onto cup.



6 Turn top of lid to desired hole size. Shake to dispense.

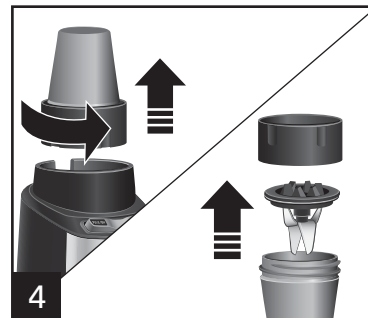
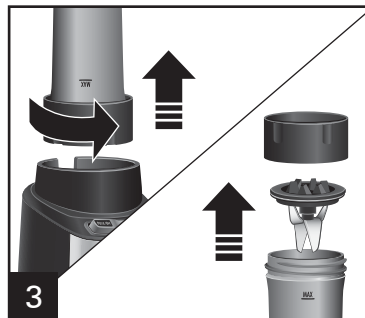
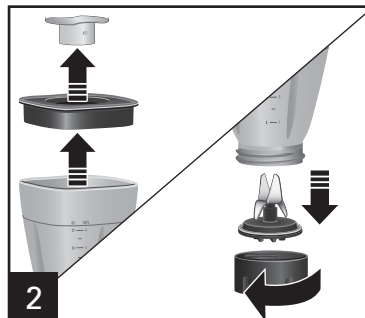
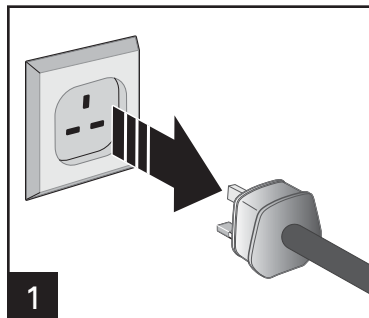
**NOTE:** Do not blend liquid ingredients in the 8-oz. (237-ml) grinding cup.

# Care and Cleaning

**NOTE:** Some optional accessories are shown that may be included with some models.

## **⚠ WARNING Electrical Shock Hazard.**

Disconnect power before cleaning. Do not immerse cord, plug, base, or motor in water or other liquid.



Wipe blender base, control panel, and cord with a damp cloth or sponge. To remove stubborn spots, use a mild, nonabrasive cleanser.



DO NOT use the "SANI" setting when washing in the dishwasher. "SANI" cycle temperatures could damage your product. Parts may also be washed with hot, soapy water. Care should be taken when handling the cutting blade assembly as it is very sharp. Rinse and dry thoroughly. Do not soak.

**EASY CLEAN:** To Easy Clean, pour 2 cups (473 ml) warm water into 32-oz. (946-ml) jar and add 1 drop liquid dishwashing detergent. Press **ON (I)** and blend for 10 seconds. Discard soapy water. Rinse with clean water. To Easy Clean the travel jar and grinding cup, repeat directions above, except reduce warm water to 3/4 cup (177 ml).

This is not a substitute for regular cleaning as instructed in "Care and Cleaning."

Easy Clean should only be used to rinse the blender between batches of processing the same food. When the processing of a single type of food is finished, the blender should be disassembled and thoroughly cleaned as instructed in "Care and Cleaning."



# Recipes for 32-oz. (946-ml) Blending Jar

## Triple Berry Smoothie

### Ingredients:

1/2 cup (118 ml) cranberry-raspberry juice  
1 cup (237 ml) fresh strawberries, hulled  
1 cup (237 ml) fresh raspberries  
1/2 cup (118 ml) fresh blueberries  
1/2 cup (118 ml) vanilla yogurt  
10 ice cubes

### Directions:

1. Place ingredients in blending jar in order listed.
2. Cover and blend until smooth.

**TEST KITCHEN TIP:** Try different combinations of fresh berries and juice to make new flavors of smoothies.

**Serves:** 4

## Mango Smoothie

### Ingredients:

1/2 cup (118 ml) fresh orange juice  
1/2 cup (118 ml) peach yogurt  
2 tablespoons (30 ml) honey  
1 cup (237 ml) fresh mango  
3–4 ice cubes

### Directions:

1. Place ingredients in blending jar in order listed.
2. Cover and blend until smooth.

\*Always place liquid ingredients in blender first.

**Serves:** 2–4

## Vanilla Milkshake With Mix-Ins

### Ingredients:

3/4 cup (177 ml) milk  
3 large scoops vanilla ice cream  
1/4 cup (59 ml) crushed candy or cookies, optional

### Directions:

1. Place ingredients in blending jar in order listed.
2. Cover and blend until smooth.

### TEST KITCHEN TIPS:

- Always place liquid ingredients in blender first.
- For best results, crush candy or cookies before adding to milkshake. When milkshake is blended, pour crushed candy or cookies on top and PULSE blender 3 to 4 times to mix.

**Serves:** 2–3

## Fresh and Spicy Salsa

### Ingredients:

1 onion, peeled and quartered  
1 clove garlic  
1 jalapeno pepper, stem removed  
4 small tomatoes, quartered  
1/4 cup (59 ml) cilantro  
1 tablespoon (15 ml) lime juice  
1/2 teaspoon (2.5 ml) cumin  
Salt and pepper to taste

### Directions:

1. Place onion, garlic and pepper in blender. Cover and PULSE until finely minced. Stir as needed. Stop blender.
2. Add tomatoes, cilantro, lime juice, cumin, salt and pepper. Cover and PULSE until desired texture is reached, stirring as needed.

**Serves:** 6–8

# Notes

# Notes

# Notes

## تعليمات مهمة لسلامة الجهاز

عند استعمال الأجهزة الكهربائية، يجب اتباع مجموعة من الخطوات الوقائية للتقليل من خطورة حدوث الحرائق، الصدمات الكهربائية. و/أو الإصابة بالجروح، وتجدهما فيما يلي:

### ١- اقرأ كل التعليمات

٢- لا يجوز استخدام، تنظيف أو صيانة هذا الجهاز من قبل أشخاص يعانون من ضعف في القدرات الجسدية، الحسية أو العقلية، أو من نقص في الخبرة والمعرفة، إلا بوجود إشراف مباشر عليهم من قبل شخص مسؤول عن سلامتهم

٣- لا يجب استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال. تأكد من وضع الجهاز وسلوكه الكهربائي بعيداً عن متناول الأطفال

٤- المراقبة ضرورية عند استخدام الجهاز بالقرب من الأطفال. يجب الإشراف على الأطفال للتأكد من عدم لعبهم بالجهاز

٥- للحماية من خطر الصدمات الكهربائية، لا تغمر علبة المحرك أو السلك الكهربائي أو المأخذ الكهربائي في الماء أو في غيره من السوائل

٦- قم بفصل الجهاز عن المأخذ الكهربائي عند عدم استخدامه وقبل الفك والتركيب أو التنظيف

٧- تجنب ملامسة الأجزاء المتحركة

٨- لا تستخدم أي جهاز في حال وجود تضرر في سلك الكهرباء أو المأخذ الكهربائي، أو بعد تعرض الجهاز لقصور ما، أو في حال سقوطه أو تضرره بأي شكل. يمكن استبدال أو صيانة السلك الكهربائي من قبل الشركة المصنعة، أو أحد وكلائها، أو من قبل شخص مؤهل، وذلك لتجنب أي خطر

٩- إن استخدام الملحقات غير الموصى بها من قبل الشركة المصنعة، بما فيها برطمانات الحفظ، قد يعرضكم للإصابات

١٠- لا تستخدم الجهاز خارج المنزل

١١- لا تدع السلك الكهربائي ليتدلى خارج حافة الطاولة أو ليلامس السطوح الساخنة بما فيها الموقد

١٢- أبقى اليدين أو أي أداة خارج الوعاء أثناء الخلط لتجنب حدوث الإصابات أو تضرر الجهاز أو أحد ملحقاته. يمكن استخدام ملعقة مطاطية فقط عند توقف الخلط عن العمل

١٣- الشفرات حادة، تعامل معها بحذر، خصوصاً أثناء تركيب، تفكيك، أو تنظيف الوعاء

١٤- لا تستخدم وعاء خلاط مكسور، معطوب أو متصدع

١٥- لا تستخدم مجموعة الشفرات إذا كانت مكسورة، متصدعة أو ناقصة

١٦- لتجنب حدوث إصابات، لا تضع مجموعة الشفرات على القاعدة دون وجود وعاء الخلاط أو كأس الطحن في مكانهما

١٧- تأكد دائماً من إغلاق الغطاء قبل البدء

١٨- لا تقم بوضع السوائل الساخنة في كأس الرحلات أو كأس الطحن

١٩- عند خلط السوائل الساخنة في وعاء الـ ٣٢ أونصة، أزل القطعة المركزية من الغطاء ذو القطعتين. من الممكن للسوائل الساخنة أن تدفع بالغطاء إلى أعلى أثناء الخلط. لتجنب الإصابة بالحروق: لا تملأ الوعاء أكثر من ٣ أكواب (٧١٠ مل). باستخدام القفازات الواقية أو منشفة سميكة، ضع يداً فوق الغطاء. أبقِ المناطق المكشوفة من اليد بعيداً عن الغطاء. ابدأ بالخلط في أقل سرعة

٢٠- كن حذراً عند صب السوائل الساخنة داخل الخلاط، التبخر المفاجئ قد يؤدي إلى خروج السوائل خارج الجهاز

٢١- تأكد من تركيب الحلقة على قاعدة وعاء الخلاط، كأس الرحلات، وكأس الطحن بثبات وإحكام. من الممكن التعرض للإصابة في حال انكشاف مجموعة الشفرات

٢٢- في حال تحرك الوعاء أثناء تشغيل المحرك (I)، أوقف التشغيل فوراً (O) ثم قم بإحكام تثبيت الوعاء في الحلقة أو على قاعدة الخلاط

٢٣- لا تترك الخلاط بدون مراقبة أثناء تشغيله

٢٤- قبل وصل الجهاز بالتيار الكهربائي، تأكد أنه على وضعية الإيقاف (O). لفصل السلك من مأخذ التيار الكهربائي، ضع الجهاز على الوضعية (O)، ثم اسحب السلك الكهربائي

٢٥- لا تستخدم الجهاز لغير الأغراض المصمم لأجلها

٢٦- لا تضع الجهاز بالقرب من مصادر الحرارة أو داخل الفرن الساخن

٢٧- المقبس مزود بصمام كهربائي ١٣ أمبير موافق عليه من قبل B.S ١٣٦٢ ASTA to عند الحاجة لاستبدال الصمام الكهربائي يجب استخدام صمام يحمل نفس لون العلامة ونفس المواصفات. يمكن الحصول على الصمام الكهربائي من وكيل خدمات معتمد

٢٨- لا تشغل الجهاز لأكثر من ٣ دقائق متواصلة

## حافظ على هذا الكتيب!

إعادة تدوير المنتج عند انتهاء مدة استخدامه

إن علامة سلة المهملات الموجودة على هذا الجهاز تدل على وجوب استخدام أحد أنظمة تجميع المواد الموافق عليها من دائرة WEEE حتى يتم إعادة تدويره أو تفكيكه بالشكل الذي يتناسب مع حماية البيئة. المستخدم مسؤول عن إعادة المنتج إلى منشآت التجميع المناسبة المعينة من قبل إدارتك المحلية. للمزيد من المعلومات حول القوانين المحلية، نرجو التواصل مع منشأة التجميع و/أو الموزع المحلي.



## معلومات أخرى عن سلامة المستهلك

هذا الجهاز مصمم للعمل داخل المنزل أو في أماكن مشابهة:

- أماكن استراحة الموظفين في المحلات، المكاتب، وغيرها من أماكن عمل المنازل الريفية
- لنزلاء الفنادق وغيرها من أماكن الإقامة
- أماكن المنامة والإفطار

تم تصميم طول السلك الكهربائي لهذا الجهاز بشكل يقلل من مخاطر أن يتشابك أو أن يتعثر به

إذا كان من الضروري استخدام سلك كهربائي أطول، يمكن استخدام وصلة موافق عليها. القدرة الكهربائية لهذه الوصلة يجب أن تكون مساوية أو أكبر من القدرة الكهربائية لهذا الجهاز. الوصلة يجب أن تكون من النوع المتصل بالأرض كهربائياً، كبل ثلاثي الأسلاك. يجب توشي الحذر عند استخدام الوصلة، والتأكد من عدم تدليها عن الطاولة حيث أنه قد يقوم طفل بسحبها، أو قد يتعثر بها

في حال تعذر دوران مجموعة الشفرات فإن ذلك سيشبب في تعطل المحرك. لا تشغل الجهاز، اتصل برقم خدمة الزبائن لمزيد من المعلومات

لا تضع وعاء الخلاط في الثلاجة إذا كان ممتلئ بالطعام أو المشروبات. قد يسبب ذلك في تضرر الشفرات، الوعاء، الخلاط، إضافة إلى احتمالية حدوث بالإصابات

قبل أول استخدام: أخرج الجهاز من العبوة. اغسل جميع الأجزاء باستثناء القاعدة بالماء الساخن والصابون. جفف الأجزاء ثم بشكل كامل. امسح قاعدة الخلاط باستخدام قطعة قماش أو اسفنجة مبللة. لا تغمر القاعدة في الماء. أمسك بالشفرات بحذر، فهم حادين للغاية



# الأجزاء والمواصفات

قبل أول استخدام: بعد إخراج الخلاط من العلبة، اتبع التعليمات في قسم "العناية والتنظيف"

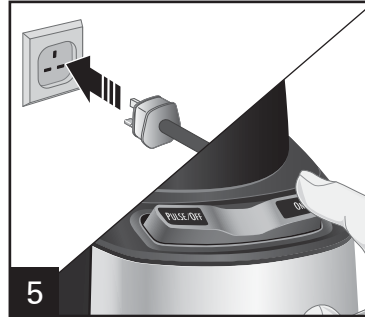
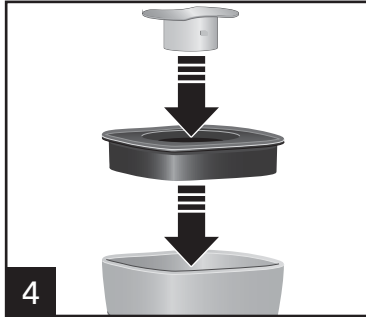
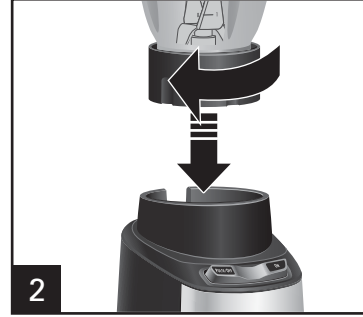
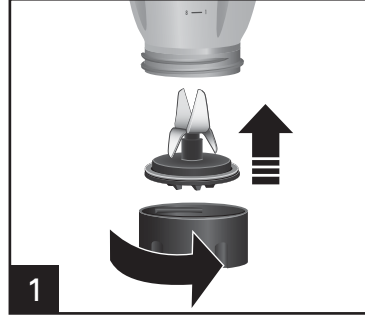


# كيفية استخدام وعاء الخلاط

## ⚠ تحذير خطر جروح

أمسك بالشفرة بحذر، فهم حادّات للغاية. تأكد أن الجهاز متوقف عن التشغيل (O) وغير موصول بالتيار الكهربائي

**أمر مهم:** إن وعاء الخلاط ومجموعة الشفرات أدوات تتطلب الحذر أثناء التشغيل. تفحص دائماً الوعاء وتأكد من عدم وجود شقوق، كسور أو تصدعات. تأكد دائماً من عدم وجود كسور، تصدعات أو فقدان في أحد الشفرات. لا تستخدم الخلاط في حال وجود تضرر في الوعاء أو مجموعة الشفرات. اتصل برقم مركز خدمة الزبائن لدينا لاستبدال القطع

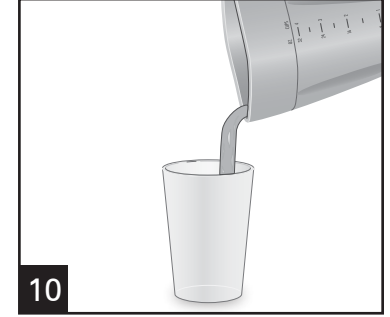
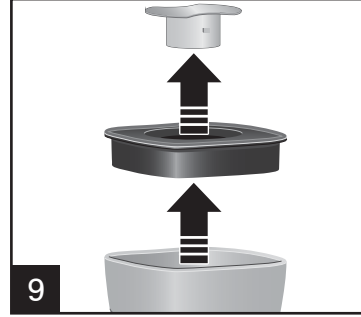
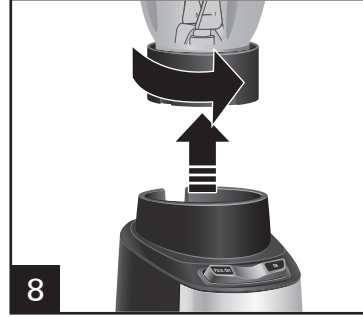
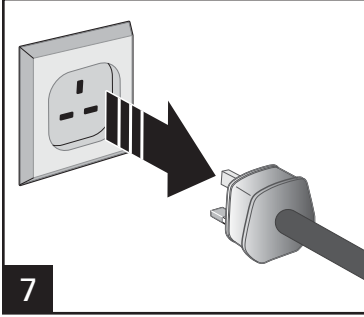


## ⚠ تحذير خطر الإصابة بالحروق

لا تقم بوضع السوائل الساخنة في كأس الرحلات أو كأس الطحن. عند خلط السوائل الساخنة، أزل غطاء المله. من الممكن للسوائل الساخنة أن تدفع بالغطاء إلى أعلى أثناء الخلط. لتجنب الإصابة بالحروق: لا تملأ الوعاء أكثر من ٣ أكواب (٧١٠ مل). باستخدام القفايزات الواقية أو منشفة سميكة، ضع يداً فوق الغطاء. أبق المناطق المكشوفة من اليد بعيداً عن الغطاء. ابدأ بالخلط في أقل سرعة

اضغط على زر السرعة التي ترغب بها. عند استخدام زر التدبذب، لن يعمل الخلاط إلا عند استمرار الضغط على الزر

# كيفية استخدام وعاء الخلاط (متابعة)



## تلميحات الخلط

- في حال توقف الخلاط عن العمل أو أن المكونات تجمعت على جوانب الوعاء، فمن المحتمل أن تكون بحاجة لإضافة المزيد من السوائل للخلط بأفضل شكل
- لا تحاول هرس البطاطس، خلط العجائن، خفق بياض البيض، فرم اللحم، أو استخراج العصير من الفواكه والخضروات
- لا تحفظ الأطعمة أو السوائل داخل وعاء الخلاط
- تجنب صدم أو إسقاط الخلاط أثناء عمله أو في أي وقت آخر

• لإضافة الأطعمة أثناء تشغيل الخلاط، ارفع غطاء الملء عن الغطاء لإضافة المواد من خلال الفتحة

• للأداء الأمثل في وعاء الخلط ٣٢ أونصة (٩٤٦ مل)، فإن أقل كمية مطلوبة من السوائل لكل وصفة هي كوب واحد (٢٣٧ مل / ٨ أونصة). بينما تتطلب كأس الرحلات ١٦ أونصة (٤٧٣ مل) ٤٣ كوب (١٧٧ مل) لأداء أمثل. أضف المزيد من السوائل في حال عدم الخلط بشكل جيد

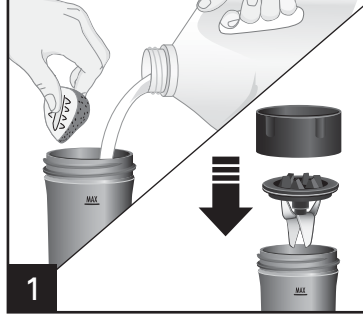
# كيفية استخدام كأس الرحلات

## ⚠ تحذير خطر الإصابة بالحروق

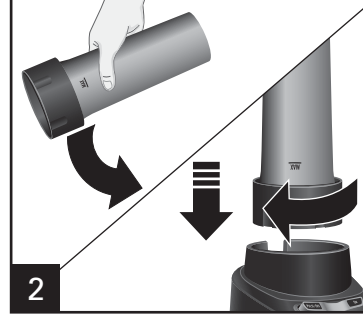
لا تقم بخلط المكونات الساخنة. قد يؤدي الضغط الناتج إلى قذف الغطاء واندفاع المكونات الساخنة

## ⚠ تحذير خطر جروح

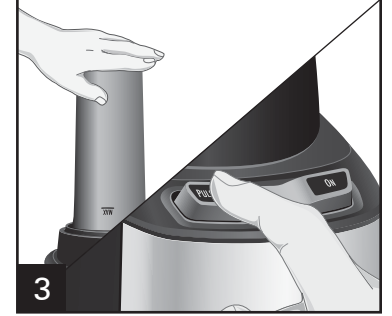
أمسك بالشفرات بحذر، فهم حاد للغاية. تأكد أن الجهاز متوقف عن التشغيل (●) وغير موصول بالتيار الكهربائي



أضف المكونات إلى كأس الرحلات. ضع مجموعة الشفرات والحلقة في كأس الرحلات بحذر



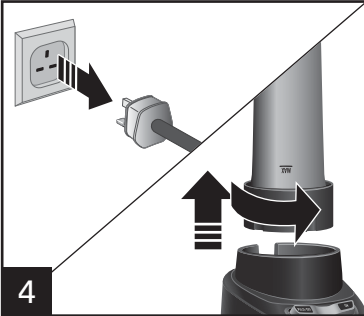
اقلب الكأس رأساً على عقب وضعها على القاعدة



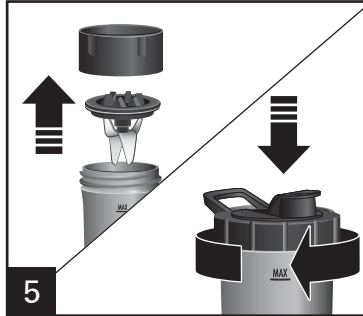
أمسك بالكأس أثناء الخلط. اوصل الخلاط بالتيار الكهربائي. اضغط زر التشغيل (I) أو زر التدبذب للخلط مدة ٦٠ ثانية أو حتى يصبح المزيج ناعماً. استعمل الخلاط دائماً فوق سطح ثابت

## تلميحات الخلط بكأس الرحلات ١٦ أونصة (٢٣٧ مل)

- للأداء الأمثل في كأس الرحلات ١٦ أونصة (٤٧٣ مل)، فإن أقل كمية مطلوبة من السوائل لكل وصفة هي ٤/٣ كوب (١٧٧ مل)
- لا تقم بفرم المواد القاسية كالجبين، البسكويت، أو اللحم
- في حال توقف الخلاط عن العمل أو أن المكونات تجمعت على جوانب الوعاء، أوقف تشغيل الخلاط (●) ارفع الكأس، الحلقة، والشفرات واستخدم ملعقة مطاطية لتحريك
- لا تضع الأطعمة أو السوائل الساخنة في كأس الرحلات
- تجنب صدم أو إسقاط الخلاط
- في حال توقف الخلاط عن العمل، افصله عن التيار الكهربائي واتركه ليبرد ١٥ دقيقة. أعد وصله بالتيار الكهربائي وتابع الخلط



4



اقلب الكأس لتصبح الفوهة من الأعلى. أزل الحلقة ومجموعة الشفرات. أغلق الكأس بإحكام بواسطة غطاء الشرب

# خلط المشروبات

- تلميحات لنتائج أفضل:
- دائماً أضف السوائل إلى الوعاء أولاً، ثم باقي المواد
  - عند تعذر خلط مكعبات الثلج، أوقف تشغيل الخلاط، وقم بتشغيله بالتذبذب لبعض الوقت

إعدادات الخلاط / الوقت	المكونات (١٦ أونصة)	المكونات (٣٢ أونصة)	نوع الشراب
اخلط بالذبذبة مدة ٦٠ ثانية. اضغط زر التشغيل (I) واخلط حتى يصبح الخليط جيداً	٤/٣ كوب (١٧٧ مل) من الحليب ٤/٣ كوب (١٧٧ مل) من اللبن ١ كوب (٢٣٧ مل) من التوت المثلج أو غيره من فاكهة ٢-١ شخص	١ و ٢/١ كوب (٣٥٥ مل) من الحليب ٢ كوب (٤٧٣ مل) من اللبن ٢ و ٢/١ كوب (٥٩١ مل) من التوت المثلج أو غيره من فاكهة ٥-٤ أشخاص	خليط الفواكه الناعم
اضغط زر التشغيل (II) واخلط حتى يصبح الخليط جيداً	١ كوب (٢٣٧ مل) من الحليب ٢ مغرفة كبيرة من الآيس كريم ملعقتين كبيرتان أو ثلاثة ٣. إلى ٤٤ مل) من الشراب المركز ٢-١ شخص	١ و ٤/٣ كوب (٤١٤ مل) من الحليب ٤ مغارف كبيرة من الآيس كريم ٤/١ كوب (٥٩ مل) من الشراب المركز ٥-٤ أشخاص	مخفوق الحليب
اخلط بالذبذبة مدة ٦٠ ثانية. اضغط زر التشغيل (I) واخلط حتى يصبح الخليط جيداً	١ كوب (٢٣٧ مل) من خليط الشرب كخليط البينا كولادا ٢ أونصة (٥٩ مل) من المشروب الكحولي. عند الرغبة ١٠ مكعب ثلج ٢-١ شخص	٢ كوب (٤٧٣ مل) من خليط الشرب كخليط البينا كولادا ٤ أونصة (١١٨ مل) من المشروب الكحولي. عند الرغبة ٢٠ مكعب ثلج ٥-٤ أشخاص	الشراب المثلج

# طحن الأطعمة

- تلميحات لنتائج أفضل:
- اضغط تذبذب حتى تصل إلى القوام المطلوب
  - يجب أن تكون أنواع الجينة القاسية كجين البارميزان مبردة جيداً قبل خلطها

إجراءات الاستعداد	المستوى الأعلى في كأس الطحن	الأطعمة
(مكعبات ٢/١ إنش ١,٣ مسم)	٤ أونصة (١١٣ غ)	جينة البارميزان
لا يوجد	٢/١ كوب (١١٨ مل)	المكسرات
كسر البسكويت أو الكعك إلى قطع صغيرة	٢/١ كوب (١١٨ مل)	البسكويت والكعك
لا يوجد	٢/١ كوب (١١٨ مل)	حبوب القهوة

# كيفية استخدام كأس الطحن

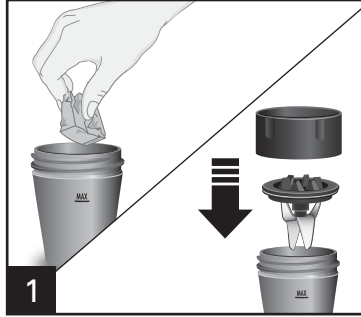
## ⚠ تحذير خطر جروح

تأكد أن الجهاز على وضعه الإيقاف (⏻) وغير موصول بالتيار الكهربائي قبل تركيب كأس الطحن. لا توصله بالتيار الكهربائي قبل التأكد من إحكام الكأس فوق القاعدة

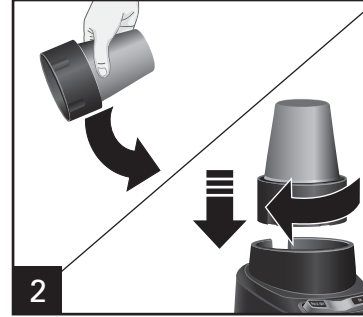
دائماً أوقف التشغيل (⏻)، افصله عن التيار الكهربائي، وانتظر الشفرات حتى تتوقف عن الدوران قبل رفع الكأس عن القاعدة. تعامل مع الشفرات بحذر، فإنها حادة جداً

## ⚠ تحذير خطر الإصابة بالحروق

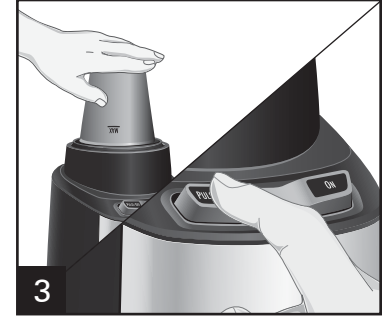
لا تقم بخلط المكونات الساخنة. قد يؤدي الضغط الناتج إلى قذف الغطاء واندفاع المكونات الساخنة



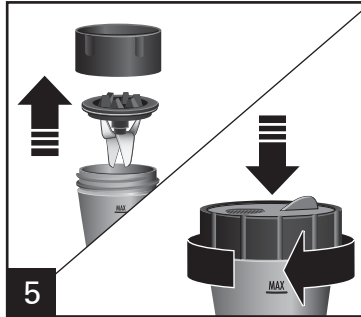
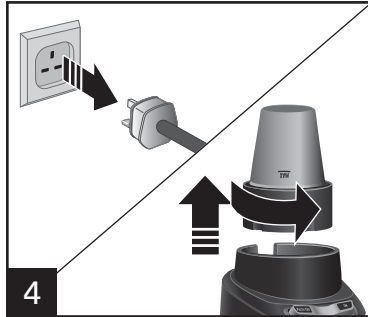
أضف المكونات (لا أكثر من ٢١ كوب (٢٣٧ مل) أو حتى خط المستوى الأعلى) إلى كأس الطحن. قم بتركيب مجموعة الشفرات والحلقة بحذر في الكأس



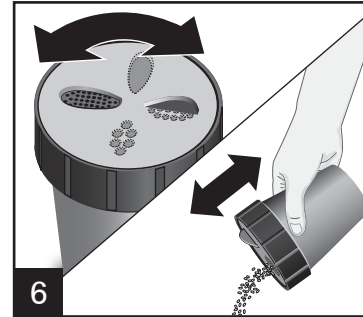
اقلب الكأس رأساً على عقب وضعها على القاعدة



أمسك بالكأس أثناء الخلط. أوصل الخلاط بالتيار الكهربائي. اضغط زر التشغيل (I) أو زر التذبذب للطحن. استعمل الخلاط دائماً فوق سطح ثابت



اقلب الكأس لتصبح الفوهة من الأعلى. أزل الحلقة ومجموعة الشفرات. أغلق الكأس بإحكام بواسطة غطاء الشرب



اختر الفتحة المناسبة على الغطاء. رج الكأس لتفريغ المحتويات

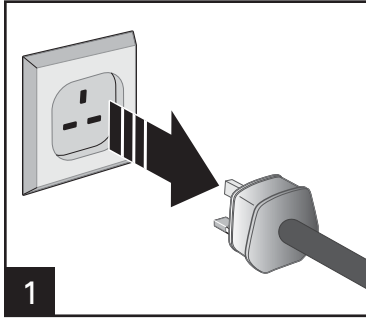
ملاحظة: لا تقم بخلط المكونات الساخنة في (كأس الطحن ٨ أونصة (٢٣٧ مل)

# العناية بالتنظيف

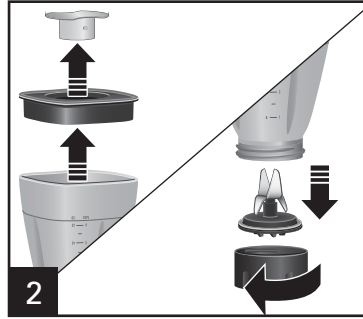
ملاحظة: بعض الملحقات قد تكون مرفقة مع بعض النماذج

## ⚠ تحذير خطر صدمة كهربائية

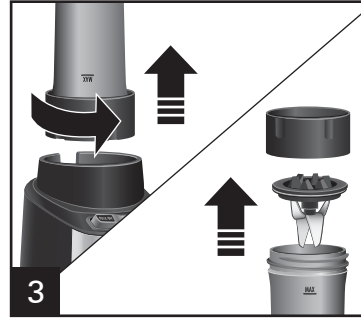
افصل الجهاز عن التيار الكهربائي قبل التنظيف. لا تغمر الكهربائي، القاعدة، أو المحرك في الماء أو غيره من السوائل



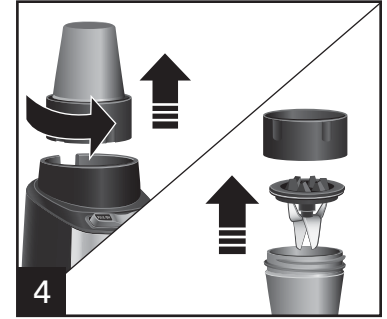
1



2



3



4



5

امسح قاعدة الخلاط، لوحة التحكم، والسلك الكهربائي بواسطة قطعة قماش رطبة أو اسفنجية. لإزالة البقع المستعصية، استخدم المنظفات المعتدلة غير الكاشطة



ملائمة لغسالات الأواني الأوتوماتيكية

لا تستخدم إعدادات التعقيم بدرجات الحرارة العالية عند غسل الآلة في غسالات الأواني الأوتوماتيكية. الحرارة العالية قد تؤدي إلى تلف المنتج. يمكن تنظيف كل القطع القابلة للإزالة في المغسلة بالماء الساخن والصابون. جففها بشكل كامل. لا تنقع القطع

التنظيف السهل: لتنظيف سهل، صب كوبين (٤٧٣ مل) من الماء الفاتر في وعاء الخلط ٣٢ أونصة (٩٤٦ مل)، وأضف لها قطرة واحدة من سائل الجلي. اضغط زر التشغيل (I) واخلط مدة ١٠ ثواني. تخلص من الماء والصابون. اشطفها بالماء النظيف. لتنظيف كأس الرحلات وكأس الطحن، اتبع الخطوات السابقة، فيما عدا أن كمية الماء يجب أن تكون ٤\٣ كوب (١٧٧ مل)

هذه العملية ليست بديلاً عن التنظيف الاعتيادي المذكور في قسم "العناية والتنظيف"

تتبع خطوات التنظيف السهل فقط بين وجبات الخلط أو الطحن لنوع واحد من الأطعمة. عند الانتهاء من معالجة نوع واحد من الأطعمة، يجب تفكيك الخلاط وتنظيفه بشكل كامل متبعاً الخطوات المذكورة في قسم "العناية والتنظيف"

# وصفات لوعاء الخلط 32 أونصة (946 مل)

## مخفوق الحليب بالفانيللا مع الإضافات

المكونات:

- ٤\٣ كوب (١٧٧ مل) من الحليب
- ٣ مغارف كبيرة من آيس كريم الفانيللا
- ٤\١ كوب (٥٩ مل) من السكاكر أو الكعك المطحون، اختياري

طريقة التحضير:

- ١- ضع المكونات في وعاء الخلط بالترتيب السابق
- ٢- غطي الوعاء وابدأ الخلط حتى يصبح الخليط ناعماً

تلميحات لتجارب في المطبخ:

- أضف دائماً المكونات السائلة إلى الخلاط أولاً
- لأفضل النتائج، اطحن السكاكر أو الكعك قبل إضافتهم إلى المزيج. عند خلط مخفوق الحليب - أضف السكاكر أو الكعك إليه وشغل الخلاط على التذبذب ٣ أو ٤ مرات لخلط المكونات
- ٣-٢ أشخاص

## الصلصة الطازجة والمتبلّة

المكونات:

- ١ حبة بصل، مقشرة ومقطعة أربع قطع
- ١ فص من الثوم
- ١ حبة من فلفل الجالابينو، منزوع الساق
- ٤ حبات بندورة صغيرة، أرباع
- ٤\١ كوب (٥٩ مل) من الكزبرة
- ١ ملعقة كبيرة (١٥ مل) من عصير الليمون
- ٢\١ ملعقة صغيرة (٢,٥ مل) من الكمون
- الملح والفلفل حسب الرغبة

طريقة التحضير:

- ١- ضع البصل، الثوم، والفلفل في الخلاط. غطي الوعاء واخلط حتى يصبح الخليط ناعماً. حرك الخليط عند الضرورة. أوقف الخلط
- ٢- أضف البندورة، الكزبرة، عصير الليمون، الكمون، والملح والفلفل. غطي الوعاء واخلط حتى تصل إلى القوام الذي ترغب به، حرك الخليط عند الضرورة
- ٦-٨ أشخاص

## شراب التوت الثلاثي

المكونات:

- ٢\١ كوب (١١٨ مل) من عصير التوت البري
- ١ كوب (٢٣٧ مل) من الفريز الطازج، مقطعة
- ١ كوب (٢٣٧ مل) من توت العليق الطازج
- ٢\١ كوب (١١٨ مل) من العنبية
- ٢ كوب (١١٨ مل) من لبن الفانيللا
- ١٠ مكعبات ثلج

طريقة التحضير:

- ١- ضع المكونات في وعاء الخلط بالترتيب السابق
- ٢- غطي الوعاء وابدأ الخلط حتى يصبح الخليط ناعماً
- تلميحات لتجارب في المطبخ: جرب أنواع أخرى من التوت الطازج للحصول على نكهات جديدة من الشراب
- ٤ أشخاص

## شراب المانجو

المكونات:

- ٢\١ كوب (١١٨ مل) من عصير البرتقال الطازج
- ٢\١ كوب (١١٨ مل) من اللبن بنكهة الدراق
- ٢ ملعقة كبيرة (٣٠ مل) من العسل
- ١ كوب (٢٣٧ مل) من المانجو الطازج
- ٤-٣ مكعبات ثلج

طريقة التحضير:

- ١- ضع المكونات في وعاء الخلط بالترتيب السابق
- ٢- غطي الوعاء وابدأ الخلط حتى يصبح الخليط ناعماً
- أضف دائماً المكونات السائلة إلى الخلاط أولاً\*
- ٢-٤ أشخاص