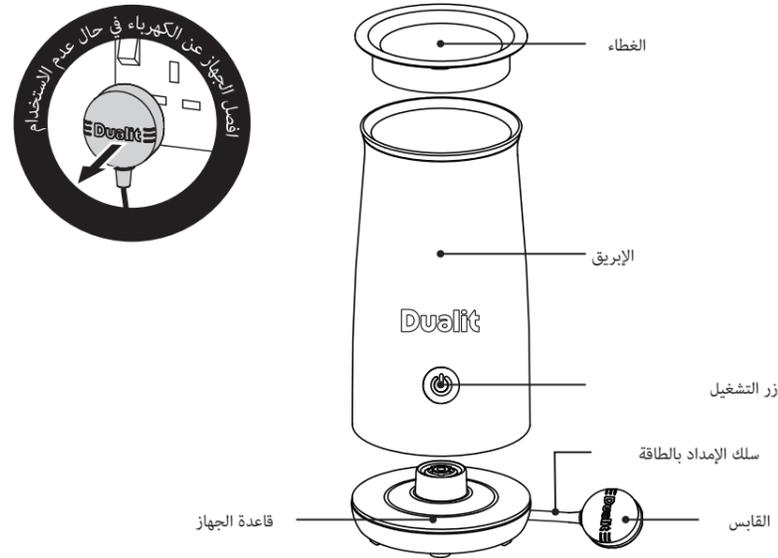
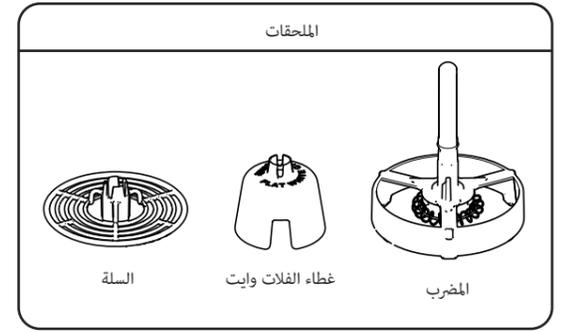


تعرف على جهازك

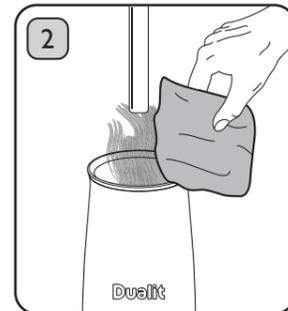


إعداد الجهاز

امسح للتسجيل



قم بتسجيل جهازك على www.dualit.com لن يستغرق هذا أكثر من 60 ثانية. ستحتاج إلى طراز المنتج والأرقام التسلسلية الموجودة على ملصق التصنيف الموجود على قاعدة المنتج.



قم بإزالة جميع مواد التغليف والشريط والورق الواقي. قبل الاستخدام الأول: قم بتنظيف الغطاء والملحقات وداخل الإبريق بالماء الدافئ والصابون، ثم اشطفه جيدًا وجففه. لا يُغمر بالماء. خطر حدوث صدمة كهربائية وحرق وتلف المنتج.

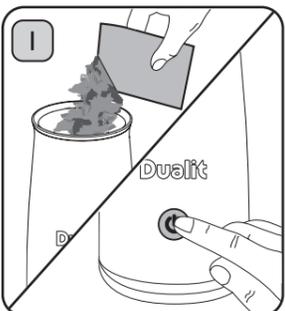


يجب أن يكون سطح العمل مسطحًا للحفاظ على مستوى الجهاز وثباته. خطر الإصابة. ضعه في مكان آمن بعيدًا عن:

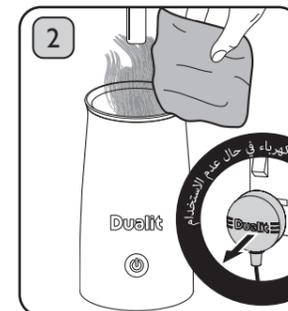
- مصادر الحرارة. خطر حدوث صدمة كهربائية وحرق.
- صنابير المياه. خطر التعرض لصدمة كهربائية!
- لا تضعه:
- في خزانة. خطر الحريق.
- بالقرب من الستائر أو المواد القابلة للاشتعال. خطر الحريق.
- على صينية تتجمع فيها السوائل. خطر التعرض لصدمة كهربائية!
- على الخشب المصقول أو الرخام أو الأسطح المسامية. خطر الإضرار بالممتلكات.

استخدام وتنظيف جهازك

سيؤدي الفشل في تنظيف جهازك وفقًا للتعليمات إلى إبطال الكفالة الخاصة بك والتسبب في تلف منتجك.



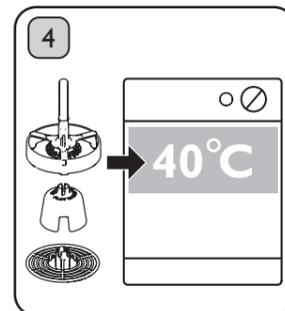
اختر مشروبك من الدليل المرجعي السريع. قم بتجميع المضرب مع السلة وضعهما في الإبريق. املأ الإبريق بالكمية المحددة المذكورة في الدليل، بالحليب البارد مباشرة من التلاجة. أضف الشوكولاتة و/أو أي مكونات أخرى واضغط على زر التشغيل. عند انتهاء الدورة، سينطفئ ضوء زر التشغيل. اسكب المشروب واستمتع به.



تحذير: نظف الجهاز على الفور بعد كل استخدام. افصل الجهاز عن الكهرباء وأزل الإبريق عن القاعدة وأزل المضرب والملحقات. نظف الجزء الداخلي من الإبريق والمضرب والملحقات بالماء الدافئ والصابون وقطعة قماش غير كاشطة. اغسله بالماء البارد. امسح الجزء الخارجي بقطعة قماش مبللة وغير كاشطة. لا تغمر الإبريق أو قاعدة الجهاز في الماء أبدًا. خطر حدوث صدمة كهربائية وحرق وتلف المنتج.



ملاحظة: إذا كنت تستخدم الجهاز لدورات متعددة متتالية، سوف تحتاج إلى إتاحة الوقت حتى يبرد الإبريق. بعد إتمام دورتين، املأ الإبريق بالماء البارد واتركه لمدة دقيقة واحدة قبل التخلص من الماء. كرر هذه الخطوة بعد كل دورة إضافية.

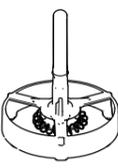
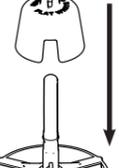


يمكن وضع المضرب والسلة فقط في غسالة الأطباق. استخدم دورة غسيل بدرجة حرارة أقل من 40 درجة مئوية وضعهما على الرف العلوي. لا يمكن تنظيف الإبريق وقاعدة الجهاز في غسالة الأطباق. إذا انتهيت من استخدام الجهاز، جففه جيدًا قبل تخزينه مع وضع الغطاء في مكانه.

الدليل المرجعي السريع

”تتيح لك صانعة رغوة الحليب تحضير مجموعة واسعة من المشروبات.

من المهم اتباع التعليمات، وتجميع المضرب بالطريقة الصحيحة واملأ الإبريق حتى علامات التعبئة الصحيحة لتحقيق نتائج مثالية.“

خيارات تجميع المضرب		
المضرب فقط	السلة	غطاء الفلات وايت
		
المضرب	المضرب + السلة	المضرب + غطاء الفلات وايت

المشروب	الملحق	المكونات	الطريقة
الفلات وايت ½ إسبريسو، و ¾ حليب ساخن	غطاء الفلات وايت	225-325 ملليتر من الحليب البارد	
لايته كوب إسبريسو، حليب ساخن، طبقة رقيقة من الرغوة	السلة	225 ملليتر من الحليب البارد	ضع المضرب مع ملحق السلة في الإبريق. أضف الحليب والشوكولاتة/القهوة. اضغط على زر التشغيل. اسكب المشروب الغني بالرغوة في الكوب عندما يصبح جاهزًا.
كابوتشينو كميات متساوية من الإسبريسو، الحليب الساخن، الحليب الغني بالرغوة	المضرب فقط	180 ملليتر من الحليب البارد	
الشوكولاتة الساخنة	السلة	الحد الأقصى للتعبئة 225 ملليتر من الحليب البارد + 25 جرام - 35 جرام شوكولاتة*	ضع المضرب مع ملحق السلة في الإبريق. أضف الحليب والشوكولاتة/القهوة. اضغط على زر التشغيل. اسكب المشروب الغني بالرغوة في الكوب عندما يصبح جاهزًا.
موكا مع قهوة فورية	السلة	الحد الأقصى للتعبئة 225 ملليتر من الحليب البارد + 25 جرام - 35 جرام شوكولاتة* + 1 حصة من القهوة السريعة الذوبان	
موكا مع إسبريسو	السلة	الحد الأقصى للتعبئة 225 ملليتر من الحليب البارد + 25 جرام - 35 جرام شوكولاتة* + 1 حصة إسبريسو	
مخفوق الحليب	المضرب فقط	120 ملليتر من الحليب البارد	قم أولاً بإضافة القليل من الثلج و100 ملليتر من الحليب البارد في كوب كبير. ضع المضرب في الإبريق وأضف إليه 120 ملليتر من الحليب. اضغط على زر التشغيل. اسكب الحليب الغني بالرغوة في الكوب عندما يصبح جاهزًا.
ميلك شيك الشوكولاتة	السلة	الحد الأقصى للتعبئة 225 ملليتر من الحليب البارد + 25 جرام - 35 جرام شوكولاتة*	قم بتوصيل السلة بالمضرب وضعها في الإبريق. أضف 225 ملليتر من الحليب والشوكولاتة. اضغط على زر التشغيل. أثناء صنع الرغوة، أضف القليل من الثلج إلى كوب كبير. اسكب حليب الشوكولاتة الغني بالرغوة في كوبك عندما يصبح جاهزًا.

* تم تصميم الجهاز للاستخدام مع مجموعة واسعة من أنواع الشوكولاتة. للحصول على أفضل النتائج، نوصي باستخدام رقائق الشوكولاتة، على الرغم من أنه يمكنك استخدام شرائح الشوكولاتة التي لا يزيد حجمها عن 1 سنتيم مربع وسماكتها عن 0.5 سنتيم، أو بودرة الشوكولاتة أو الحبوب التي لا يقل قطرها عن 1 سنتيم وسماكتها عن 0.5 سنتيم. استخدم الشوكولاتة فقط، بدون أي مكونات مضافة مثل المكسرات والزبيب والبسكويت وجوز الهند والكراميل والويفر والنوجا وما إلى ذلك لأن هذه المكونات قد تعيق الخفق. قد تحتاج إلى تقطيع الشوكولاتة إلى الأحجام الموصى بها. ملحوظة: عدم التقيد بالمكونات الموصى بها يمكن أن يؤثر على كمية المشروبات المنتجة وأداء جهازك. لا تملأ الجهاز بتاتاً أكثر من علامة 225 ملليتر أو أقل من علامة الحد الأدنى “Min”.

نصائح وإرشادات

عامة

- استخدم دائماً الحليب البارد مباشرة من التلاجة.
- يعمل الجهاز بشكل أفضل مع الحليب الذي يحتوي على نسبة عالية من البروتين، على سبيل المثال الألبان أو الصويا.
- توصي دواليب باستخدام الحليب شبه المنزوع الدسم أو الحليب المعقم. لن تتكون الرغوة على الحليب الكامل الدسم بشكل جيد لأن محتوى الدهون أكبر من 3%. تذكر أن أنواع الحليب المختلفة تنتج رغوة بمعدلات مختلفة.
- عند استخدام الحليب النباتي مثل حليب الصويا والشوفان واللوز وما إلى ذلك، تأكد من استخدام “درجة بارستا” لأن هذه الأصناف تنتج المزيد من الرغوة.
- يمكنك استخدام الماء بدلاً من الحليب، أو مزيج من الماء والحليب، للحصول على خيار أخف. لاحظ أن إضافة الماء تقلل من كمية الرغوة الناتجة. لتحضير الشوكولاتة الساخنة مع الماء والحليب، نوصي بإضافة 125 ملليتر من الحليب إلى الإبريق أولاً، ثم إضافة الماء حتى خط 225 ملليتر.

الشوكولاتة

- كسر الشوكولاتة إلى قطع أصغر سيضمن ذوبانها بكفاءة أكبر ويقلل البقايا.
- إذا وجدت بقايا شوكولاتة في الإبريق بعد التقديم، عند الاستخدام التالي، انتظر دقيقة واحدة بعد انتهاء الدورة قبل السكب.
- اختيار الشوكولاتة التي تحتوي على نسبة أقل من الكاكاو سوف يقلل من كمية البقايا لأن نقطة ذوبانها منخفضة أكثر.
- إذا وجدت بقايا شوكولاتة على السلة بعد تكوين الرغوة، حرك المضرب لأعلى ولأسفل أثناء غمره في الحليب الساخن، حتى تذوب.
- تأكد من أن المضرب والسلة يدوران بسلاسة قبل استخدام جهازك. قد تؤثر أي بقايا على الأداء الوظيفي. تأكد من أن الإبريق وجميع الملحقات نظيفة قبل الاستخدام وقبل تخزينها.
- إذا كنت تفضل مشروب الشوكولاتة أكثر حلاوة، أضف ما يصل إلى 50 جراماً من الشوكولاتة. لاحظ أن هذا قد يزيد من كمية البقايا.
- يمكنك إعداد اثنين ميلك شيك بالشوكولاتة في نفس الوقت. قسّم حجم السائل بين كوبين وأضف 70 جراماً من الثلج لكل كوب.



البحث عن المزيد من الوصفات