

# TORNADO



موديل  
THM-400SS

مخلب شيفت  
مخلب شيفت

شكراً لاختيارك مخلب بيفت - تورنيدو

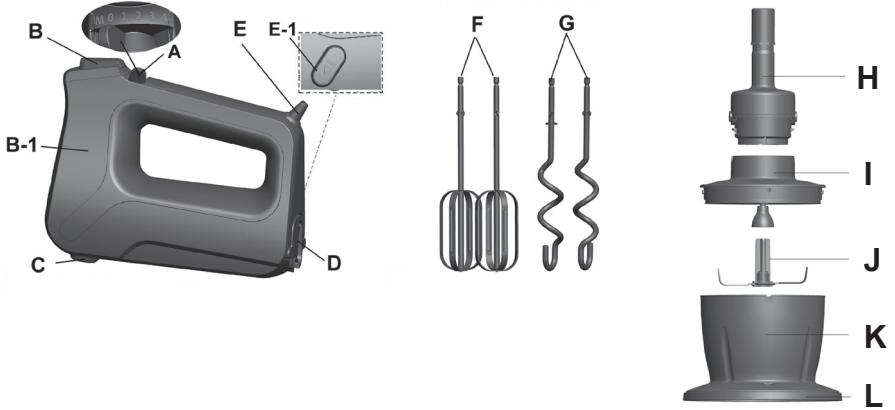
كل العلامة التجارية هي ملكية خاصة بشركة العرابي

**ELARABY**

✉ 19319 [www.elarabygroup.com](http://www.elarabygroup.com)  
Tornado

## إجراءات وقائية مهمة

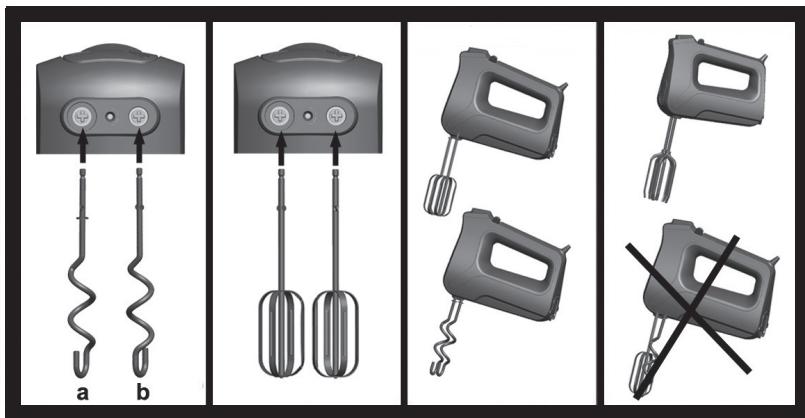
١. إن الجهاز مصمم لتحضير مكونات متوافقة ومخصص للاستخدام المنزلي فقط.
٢. قبل توصيل الجهاز بالمقبس، تحقق من تطابق فولتية مصدر التيار الكهربائي والفولتية المحددة بلوحة التصنيف بالجهاز.
٣. لا تدع أيّاً من وحدة المحرك، أو السلك أو القابس يبتل.
٤. لا تستخدم المنتج بصورة خاطئة. قد يتسبّب سوء الاستخدام في حدوث أضرار.
٥. قم دائمًا بفصل الجهاز عن مصدر الكهرباء في حالة تركه دون رقاية وقبل التركيب، أو الفك أو التنظيف.
٦. في حالة تلف السلك الرئيسي، يجب أن تستبدلّه الشركة المصنعة، أو مركز خدمة العملاء أو شخص مختص لتفادي المخاطر.
٧. تحذير: استخدم المضرب السلكي المزدوج أو خطافات العجين المزدوجة فقط كل مرة تقم فيها بتشغيل الجهاز! لا تستخدم مضرب سلك وخطاف عجين معًا في نفس الوقت!
٨. قم بتغيير المضرب السلك وخطافات العجين على التوالي في حالة ظهور أي علامة من علامات التلف.
٩. تستمر المرفقات في الدوران بعد إيقاف تشغيل الجهاز. انتظر حتى تتوقف المرفقات تماماً قبل استخدام الجهاز.
١٠. لا تقم أبداً بإدخال أدوات المطبخ، مثل الملاعق، والسكاكين، وما إلى ذلك في خطافات العجين / المضرب السلكي أثناء الدوران وألا تدخلها في وعاء الخلط أثناء التشغيل.
١١. لا تدع السلك الزائد يتسلّى من حافة الطاولة، أو من سطح العمل ويجب ألا يلمس سطحًا ساخنًا.
١٢. لا تستخدم سلك تمديد أبداً وادرس على ألا يتلامس سلك الكهرباء مع خطافات العجين الدواارة والمضارب السلك بصورة متتالية.
١٣. التشغيل قصير الأجل.
  - بالنسبة لذراع الخلط (H): لا تستخدمها بالجهاز لأكثر من دقيقة كل مرة. ولا تستخدمه لإعداد الأطعمة الصلبة لأكثر من ١ ثانية كل مرة!
  - بالنسبة لخطافات العجين (G)، أو المضرب المزدوج (O / K) أو الخفاقة (F): لا تستخدم أيّاً منها بالجهاز لأكثر من ٥ دقائق كل مرة!
  - بالنسبة لوعاء الغرم ٣٠٠ مل (S): لا تستخدمه بالجهاز لمدة أطول من ٣٠ ثانية كل مرة!
١٤. قم بإيقاف تشغيل الجهاز وافصله من مصدر الكهرباء قبل تغيير المرفقات أو قبل الاقتراب من الأجزاء المتحركة أثناء الاستخدام.
١٥. يمكن للأشخاص الذين يعانون من قدرات بدنية، أو حسية، أو ذهنية منخفضة أو من تنقصهم الخبرة والمعرفة استخدام هذا الجهاز إذا كانوا تحت إشراف أو إذا حصلوا على تعليمات بشأن استخدام الجهاز بطريقة آمنة وإذا أدركوا المخاطر التي ينطوي عليها استخدام الجهاز.
١٦. يجب ألا يبعث الأطفال بالجهاز.
١٧. لا يمكن للأطفال استخدام هذا الجهاز. احتفظ بالجهاز وبالسلك الخاص به بعيداً عن متناول الأطفال.
١٨. كن حذراً في حالة سكب سائل ساخن في معالج الطعام حيث يمكن أن يُطرد من الجهاز بسبب التبخّر المفاجيء.
١٩. إن هذا الجهاز معد للستخدام المنزلي والاستخدامات المماثلة مثل:
  - طاقم الطهاة في المحلات التجارية، والمكاتب وغيرها من بيوت العمل المماثلة؛
  - في بيوت العمل الزراعية؛
  - يستخدمها العملاء في الفنادق، والموتييلات وغيرها من البيوت السكنية المماثلة؛
  - في بيوت مثل فنادق المبيت والإفطار.



### القطع:

- A. مفتاح السرعة (M, ٠, ١, ٢, ٣, ٤)
- B. مفتاح تحرير
- B ١ خلط يدوي
- C. ثقوب
- D. الغطاء الخلفي
- E. سلك الكهرباء
- E ١ زر تحرير ذراع الخلط
- F. المخارب المزدوجة
- G. خطافات العجن
- H. قاعدة ثابتة
- I . غطاء
- L. شفرة
- K. وعاء الفرم ٣٠٠ مل (٣٠٠ مل حد أقصى)
- L. قاعدة مضادة للانزلاق

## طريقة تركيب خطافات العجين / المضارب المزدوجة / الخفاقة



### خطافات العجين:



١. أدخل الخطاف (a) في الثقب الأكبر في الجزء السفلي من الخلط اليدوي.
٢. ثم أدخل الخطاف (b) في الثقب الأصغر في الجزء السفلي من الخلط اليدوي.

تحذير:

١. يوجد حلقة علامات بالخطاف (a) فقط. لا تثبت الخطافات على نحو خطأ!
٢. تناسب عجن العجينة، مثل عجينة صنع الزلايبة، والنودلز.
٣. لفك خطافات العجن:  
قم أولاً بتحريك مفتاح السرعة (A) مرة أخرى إلى الوضع "•" ، ثم اضغط على مفتاح التحرير.

### المضارب المزدوجة:

- قم بإدخال المضارب المزدوجة في الثقوب في الجزء السفلي من الخلط اليدوي المحمول.  
تأكد من تثبيت المضارب المزدوجة في مكانها. (انظر الشكل أعلاه)

تحذير:

٢. تناسب خفق بياض البيض، الكريمة والممايونيز.

### لفك المضارب المزدوجة:

٣. قم أولاً بتحريك مفتاح السرعة (A) مرة أخرى إلى الوضع "•" ، ثم اضغط على مفتاح التحرير.

## طريقة تركيب خطاframes العجين / المضارب المزدوجة / الخفاقة

### الخفاقة:

قم بإدخال الخفاقة في ثقب واحد في الجزء السفلي من الخلط اليدوي المحمول. تأكد من ثبيت الخفاقة في مكانها. (انظر الشكل أعلاه)

تحذير:

١. تناسب ضرب بياض البيض، الكريمة والمايونيز.
٢. لف لك الخفاقة.

قم أولاً بتحريك مفتاح السرعة (A) مرة أخرى إلى الوضع "•" ، ثم اضغط على "مفتاح التحرير".

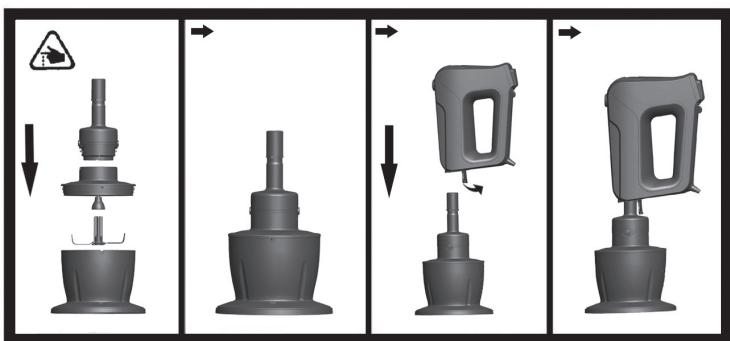
## كيفية استخدام مضرب البيض

١. قم بتركيب المرفق (خطافات العجين، المضارب المزدوجة أو ذراع الخلط) الذي تحتاجه بالخلط اليدوي.
٢. أصف الطعام في الحاوية.
٣. قم بتوصيل الجهاز بالكهرباء.
٤. حدد السرعة (M, ١, ٢, ٣, ٤) المطلوبة، ثم سيسير الجهاز في إعداد الطعام.
٥. بعد أن يتم إعداد الطعام جيداً، أخرج الخلط اليدوي من الحاوية.
٦. قم بتحريك مفتاح السرعة (A) مرة أخرى إلى الوضع "•"، ثم اسحب سلك الكهرباء من المقبس الرئيسي.
٧. أخرج الطعام من الحاوية.

تحذير:

١. افصل الجهاز من المقبس الرئيسي قبل تركيب أو فك خطافات العجين، أو المضارب المزدوجة أو ذراع الخلط!
٢. إذا اخترت السرعة "M" (الtribo)، فإن الخلط اليدوي سيقوم بتعديل السرعة إلى أقصى سرعة (السرعة ٤) على الفور.
٣. الشفرة حادة للغاية! يجب استخدامها بحذر!

## طريقة استخدام وعاء الفرم ٣٠٠ مل



- إن هذا الوعاء مناسب جداً لتحضير الأطعمة مثل الفلفل الأحمر، والفلفل المجفف، واللحوم، والجبن، وألبصل، والأعشاب، والثوم، والجزر، والجوز، واللوز، البرقوق المجفف، إلخ.
١. قم بتركيب وعاء الفرم وأضف الطعام به. (انظر الشكل أعلاه)
  ٢. افتح الغطاء الخلفي (D)، ثم أدخل وعاء الفرم الذي تم تركيبه في الخلط اليدوي. سيصدر صوت "القر" في حالة تثبيت وعاء الفرم جيداً في مكانه.

تحذير:

١. إن الشفرات حادة للغاية! يجب استخدامها بحذر!
٢. لفك وعاء الفرم:  
اضغط أولاً على الزر (E-1)، ثم اسحب وعاء الفرم.

## التنظيف

١. قم بتنظيف الجهاز باستخدام قطعة قماش مبللة فقط.
٢. لا تغمر وحدة المدرك وقاعدة الخلط اليدوي في الماء!
٣. بعد الاستخدام، اشطف المرفقات على الفور.
٤. عند إعداد الطعام الملون، قد تصبح أجزاء الجهاز البلاستيكية عديمة اللون. امسح هذه الأجزاء بزيت نباتي قبل وضعها في غسالة الصدون.
٥. افصل الجهاز من الكهرباء قبل التنظيف.

## دليل إعداد الطعام

التحضير	السرعات	وقت التشغيل	أقصى كمية	الطعام	المرفق
/	1-4	5 دقائق	500 جرام	دقيق	خطافات العجين
			260 جرام	مياه	
/	3-4	5 دقائق	قطع 8	بياض بيض	المضارب المزدوجة

## دليل إعداد الطعام

التحضير	السرعات	وقت التشغيل	أقصى كمية	الطعام	المرفق
يقطع الجزر بحجم * ١٠ مم * ١٠ مم ١٠ مم	M	دقيقة واحدة	٣٢٠ جرام	جزر	ذراع الخلط مع الوعاء (٨٠٠ مل)
/			480 جرام	مياه	
يقطع الجزر بحجم * ١٥ مم * ١٥ مم ١٥ مم	M	دقيقة واحدة	200 جرام	جزر	ذراع الخلط مع الوعاء (٥٠٠ مل)
/			300 جرام	مياه	

## دليل إعداد الطعام

**وعاء الفرم 300 مل**

الطعم	أقصى كمية	وقت التشغيل	السرعات	التحضير
اللحوم	грамм 50	ثانية 15	1-4/M	قطع اللحوم بحجم مم 15 * مم 15 * مم 15
الأعشاب	грамм 125	ثواني 8	1-4/M	/
البندق	грамм 50	ثواني 8	1-4/M	/
الجبن	грамм 50	ثواني 5	1-4/M	سم 1~2
الخبز	грамм 40	ثواني 5	1-4/M	سم 1~2
البصل	грамм 75	ثواني 8	1-4/M	سم 1~2
البسكويت	грамм 75	ثواني 6	1-4/M	سم 1~2
فاكهة طرية	грамм 100	ثواني 6	1-4/M	/
فلفل أحمر طازج	грамм 80	ثواني 8	1-4/M	/

## التخلص من الجهاز الصديق للبيئة



يمكنك المساعدة في حماية البيئة!

يرجى تذكر احترام القوانين المحلية: تُسلم الأجهزة الكهربائية التي لا تعمل إلى مركز التخلص من النفايات المناسب.

**ELARABY**

19319

[www.elarabygroup.com](http://www.elarabygroup.com)

f Tornado

## Processing Guide

Accessory	Food	Maximum	Operation time	Speeds	Preparation
Blender stick (With 800ml vessel)	Carrots	320g	1 minute	M	Cut the carrots in size 15mm*15mm*15 mm
	Water	480g			/
Blender stick (With 500ml vessel)	Carrots	200g	1 minute	M	Cut the carrots in size 15mm*15mm*15 mm
	Water	300g			/

## 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.



**ELARABY**

✉ 19319 [www.elarabygroup.com](http://www.elarabygroup.com)

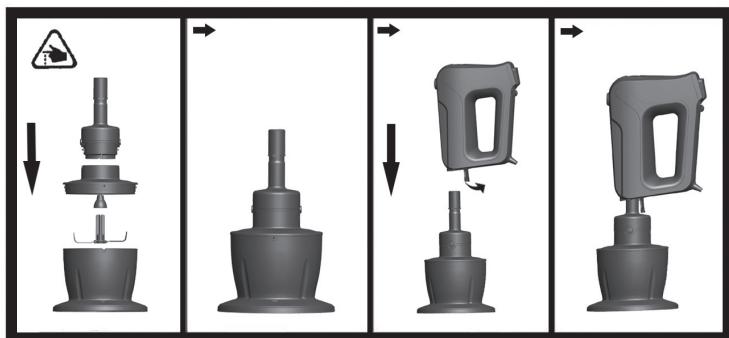
## Processing Guide

<b>Accessory</b>	<b>Food</b>	<b>Maximum</b>	<b>Operation time</b>	<b>Speeds</b>	<b>Preparation</b>
Dough hooks	Flour	500g	5 minutes	1-4	/
	Water	260g			
Double beaters	Egg white	8pcs	5 minutes	3-4	/

### 300ml chopper bowl

<b>Food</b>	<b>Maximum</b>	<b>Operation time</b>	<b>Speeds</b>	<b>Preparation</b>
Meat	50g	15seconds	4-1/M	Cut beef in size 15mm*15mm*15 mm
Herbs	125g	8 seconds	4-1/M	/
Nut	50g	8 seconds	4-1/M	/
Cheese	50g	5 seconds	4-1/M	2~1cm
Bread	40g	5 seconds	4-1/M	2~1cm
Onions	75g	8 seconds	4-1/M	2~1cm
Biscuits	75g	6 seconds	4-1/M	2~1cm
Soft fruit	100g	6 seconds	4-1/M	/
Fresh red capsicums	80g	8 seconds	4-1/M	/

## How to use 300ml Chopping bowl



This chopping bowl is perfectly suitable for processing food such as red capsicums, dry capsicums, meat, cheese, onion, herbs, garlic, carrots, walnuts, almonds, prunes etc.

1. Install and add the food in the chopping bowl. (See above figure)
2. Open back cover (D), and then insert the assembled chopping bowl on the hand mixer. A sound “click” will be heard if the chopping bowl is well installed in position.

**Caution:**

1. The blade is very sharp! Handle it carefully!
2. To remove chopping bowl:  
Firstly press button (E-1), secondly draw out the chopping bowl.

## Cleaning

1. Clean the appliance only with a damp cloth only.
2. Do not immerse the motor unit and the hand mixer base in water!
3. After use, rinse the accessories right away.
4. When processing food with color, the plastic parts of the appliance may become discolored wipe these parts with vegetable oil before placing them in the dishwasher.
5. Unplug the appliance before cleaning.

## How to install/remove blender stick

1. Install blender stick shield (H-1) on the blender stick. (See above figure)

Tips: You may use the blender stick shield (H-1) to prevent the container from scratching.

2. Open back cover (D), and then insert the assembled blender stick on the hand mixer. A sound “click” will be heard if the blender stick is well installed in position.

**Caution:**

1. The blade is very sharp! Handle it carefully!

2. To remove blender stick:

Firstly press button (E-1), secondly draw out the blender stick.

## How to use hand mixer

1. Install the accessory (dough hooks, double beaters or blender stick) you need on the hand mixer.

2. Add the food in the container.

3. Plug in.

4. Select the speed (M, 1, 2, 3, 4) you need, then appliance starts to process the food.

5. After the food is well processed, remove the hand mixer from the container.

6. Slice the speed switch (A) back to “0”, and then draw out the power cord from the main socket.

7. Take out the food from the container.

**Caution:**

1. Unplug the appliance from the main socket before you attach or remove dough hooks, double beaters or blender stick!

2. If you select speed “M” (Turbo), the hand mixer will change speed to the highest speed (speed 4) instantly.

3. The blade is very sharp! Handle it carefully!

## How to install dough hooks/double beaters/whisk

2. It is suitable for kneading the dough, such as the dough for making dumpling, noodles.

3. To remove dough hooks:

Firstly slice the speed switch (A) back to “0”, secondly press “Eject key”.

### **Double beaters:**

Insert the double beaters into the holes at the bottom of the hand held mixer. Be sure to make the double beaters locked in place. (See above figure)

### **Caution:**

1. It is suitable for beating egg white, cream and mayonnaise.

2. To remove the double beaters:

Firstly slice the speed switch (A) back to “0”, secondly press “Eject key”.

### **Whisk:**

Insert whisk into one hole at the bottom of the hand held mixer.

Be sure to make whisk locked in place. (See above figure)

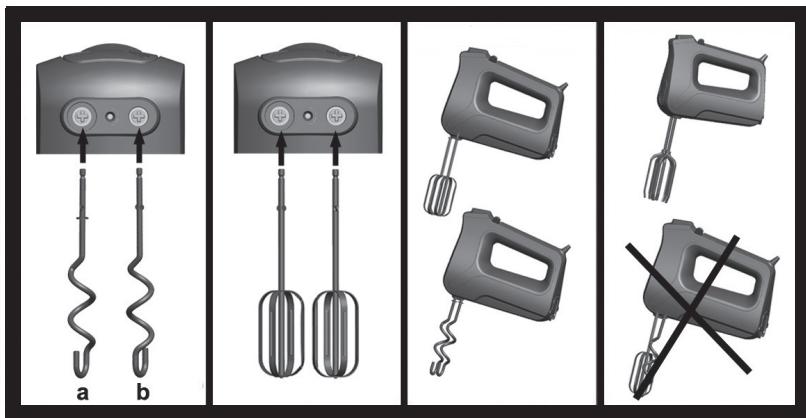
### **Caution:**

1. It is suitable for beating egg white, cream and mayonnaise.

2. To remove whisk:

Firstly slice the speed switch (A) back to “0”, secondly press “Eject key”.

# How to install dough hooks/double beaters/whisk



## Dough hooks:

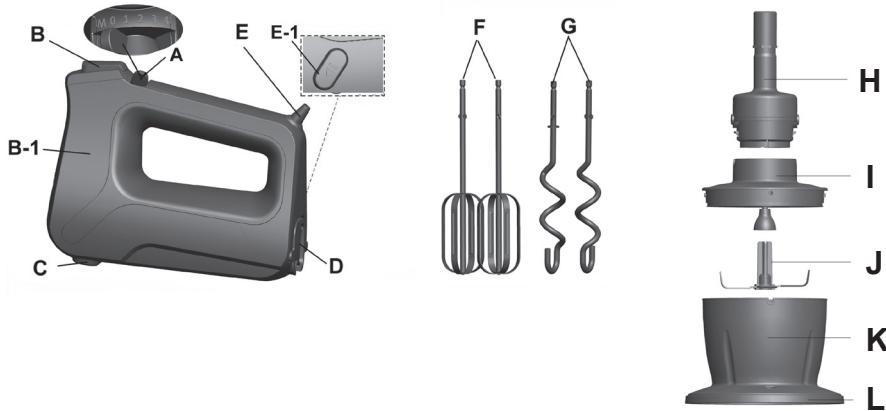
1. Insert hook (a) into the bigger hole at the bottom of the hand mixer.
2. And then insert hook (b) into the smaller hole at the bottom of the hand held mixer. Be sure to make the hook (a) and (b) locked in place. (See above figure)

## Caution:

1. Only hook (a) has a marking ring. Don't install the hooks wrongly



Model No.: THM-400SS  
220-240V~ 50/60Hz 400W



- A. Speed switch (M, 0, 1, 2, 3, 4)
- B. Eject key
- B-1. Hand mixer
- C. Holes
- D. Back cover
- E. Power cord
- E-1. Button for releasing blender stick
- F. Double beaters
- G. Dough hooks
- H. Fixed base
- I. Cover
- J. Blade
- K. 300ml chopping bowl  
(Max.300ml)
- L. Anti-slip mat

## **IMPORTANT SAFEGUARDS**

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 if they understand the hazards involved.

16. Children shall not play with the appliance.
17. This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
18. Be careful if hot liquid is poured into the food processor as it can be ejected out of the appliance due to a sudden steaming.
19. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
  - Staff kitchen areas in shops, offices and other similar working environments;
  - in agricultural working environments;
  - by customers in hotels, motels etc. and similar establishments;
  - in bed-and breakfast type environments.

## **IMPORTANT SAFEGUARDS**

1. The appliance is designed to process suitable ingredients and is for household use only.
2. Before plugging into a socket, check whether your voltage corresponds to the rating label of the appliance.
3. Don't let the motor unit, cord, or plug get wet.
4. Do not misuse the product. It may cause injury if misuse.
5. Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
6. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
7. Caution: Only use the double wire beaters or double dough hooks at each operating! Don't use one wire beater and one dough hook at one time!
8. Replace the wire beater and dough hooks respectively if they show any signs of damage.
9. The attachments continue to rotate after being switched off. Wait until the attachments come to a full stop before handling the appliance.
10. Never poke any kitchen utensils such as spoons, knives, etc. into the rotating dough hooks/wire beater and do not reach into the mixing bowl while they are running.
11. Don't let excess cord hang over the edge of the table or worktop or touch hot surface.
12. Never use an extension cord and be careful not to let the power cord come into contact with the rotating dough hooks and wire beaters respectively.
13. Short-time operating.  
For blender stick (H): Don't use the appliance with it longer than 1 minute at one time. And don't use it to process hard food longer than 10 seconds at one time!  
For dough hooks (G), double beaters (F/K/O) or whisk (L): Don't use the appliance with it longer than 5 minutes at one time!  
For 300ml chopping bowl (S): Don't use the appliance with it longer than 30 seconds at one time!
14. Switch off the appliance and disconnect from supply before changing accessories or approaching parts that move in use.
15. Appliance can be used by persons with reduced physical,

# TORNADO

Hand Mixer  
**OWNER'S MANUAL**

Model  
THM-400SS



Thanks for Choosing Tornado  
Hand Mixer

## ELARABY

✉ 19319 [www.elarabygroup.com](http://www.elarabygroup.com)  
fi Tornado

TORNADO is A Registered Trademark Of El-araby Company.