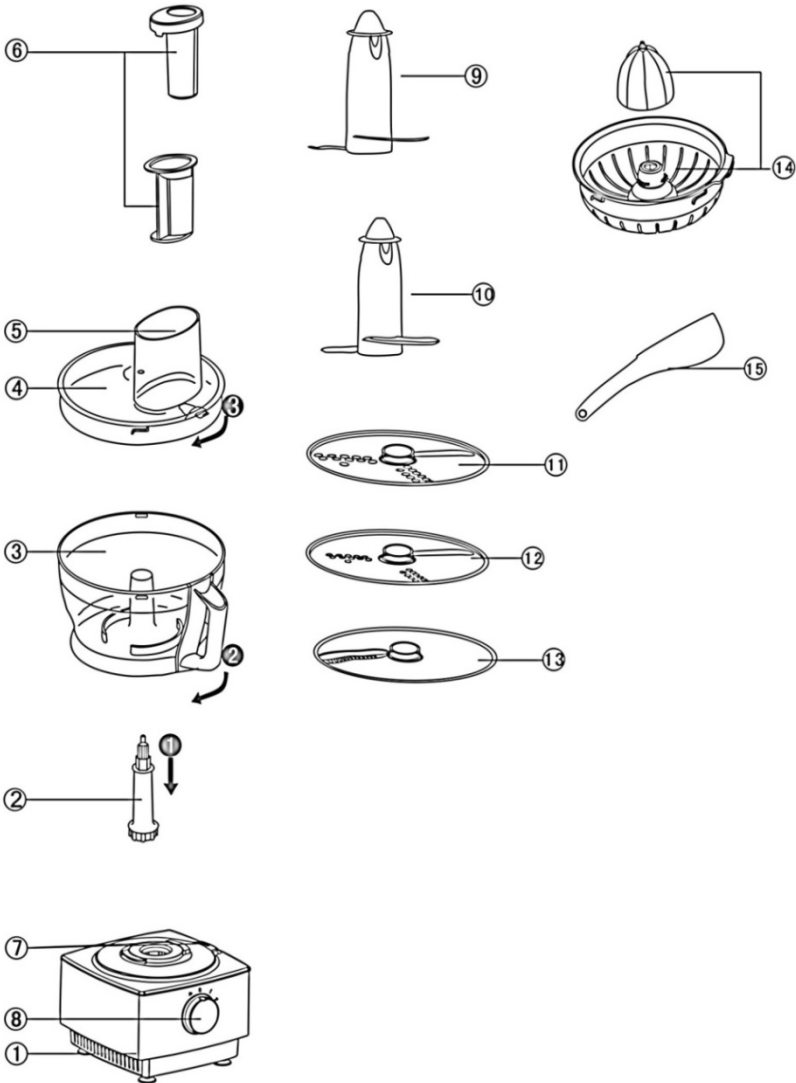


- ۱..... شرح کلی
- ۱..... غذا ساز
- ۲..... لوازم جانبی
- ۲..... مهم
- ۳..... قبل از اولین استفاده
- ۳..... تعیین سرعت دستگاه
- ۳..... روش کار غذا ساز
- ۴..... تیغه خرد کن
- ۴..... نکات
- ۴..... خمیر زن
- ۵..... نکات خمیر زن
- ۵..... صفحه ها ورقه کن نازک و کلفت
- ۵..... صفحه ها رنده ریز و درشت
- ۵..... صفحه خلال کن
- ۵..... نکات
- ۶..... روش کار
- ۷..... آب پرتقال گیر
- ۷..... روش کار
- ۷..... نگهداری و شستشو
- ۸..... بدنه اصلی
- ۸..... لوازم جانبی
- ۸..... نقشه مداری
- ۹..... موارد خارج از ضمانت
- ۹..... نکات مهم

شرح کلی



۱. بدنه اصلی
۲. محور
۳. کاسه
۴. در
۵. مجرای ورودی
۶. فشار دهنده
۷. قفل ایمنی
۸. کلید تنظیم کننده سرعت

لوازم جانبی

۹. تیغه خرد کن
۱۰. خمیر زن
۱۱. صفحه ها ورقه کن و رنده درشت
۱۲. صفحه ها ورقه کن و رنده ریز
۱۳. صفحه خلال کن
۱۴. قطعات آب پرتقال گیر
۱۵. کاردک

مهم

- هنگام استفاده از وسایل الکتریکی رعایت نکات ایمنی زیر لازم است:
- پیش از استفاده از دستگاه، این دفترچه راهنما را به طور کامل مطالعه کنید.
- ولتاژ دستگاه را با ولتاژ محل استفاده مطابقت دهید.
- برای جلوگیری از شوک الکتریکی از فرو بردن سیم، دو شاخه و دستگاه در آب و سایر مایعات جدا خودداری کنید.
- هنگامی که کودکان نزدیک دستگاه هستند نیاز به مراقبت و توجه زیاد است.
- زمانی که از دستگاه استفاده نمی کنید و یا پیش از تمیز کردن حتما دستگاه را از برق خارج کنید.
- هرگز دستگاه را با دو شاخه و یا سیم معیوب (در حالت غیر طبیعی) استفاده نکنید. هنگامی که سیم صدمه دید باید توسط نزدیکترین نمایندگی مجاز تعویض شود.
- از آویزان شدن سیم روی لبه میز و یا از قرار گرفتن آن بر روی سطوح داغ جلوگیری کنید.
- از این دستگاه برای اموری که برای آن طراحی نشده است استفاده نکنید.
- از لوازم جانبی توصیه نشده استفاده نکنید زیرا موجب صدمه به شما و دستگاه می شود.

- این دستگاه برای افرادی که توانایی جسمی و ذهنی و تجربه کم دارند طراحی نشده است.
- اطمینان حاصل کنید که کودکان با دستگاه بازی نکنند.
- هرگز سیم را زیر دستگاه قرار ندهید.
- این دستگاه برای مصارف خارج از منزل تعبیه نشده است.
- این دفترچه را نگهداری کنید.
- دقت کنید نباید دستگاه بیش از حد روشن بماند.
- این دستگاه فقط برای مصارف خانگی ساخته شده است.

قبل از اولین استفاده

تمام بسته بندی ها را با دقت باز کنید و توجه داشته باشید که تیغه ها بسیار برنده هستند. بسته بندی های غیر ضروری را دور بریزید. بسته بندی تیغه ها فقط برای محافظت از تیغه ها حین تولید و جابجایی هستند. قطعات لوازم جانبی را علی رغم تمیز بودن بشویید.

تعیین سرعت دستگاه

لوازم جانبی	کاربرد	سرعت	حداکثر ظرفیت
تیغه خرد کن	قیمه کردن: خورد کردن گوشت و سبزیجات با هم (اول گوشت را بریزید)	۲، ۱-۲، ۲	۵۰۰ گرم گوشت ۵۰۰ گرم سبزیجات
خمیر کن	خمیر درست کردن	۲	۵۰۰ گرم آرد ۲۸۰ میلی لیتر آب
<ul style="list-style-type: none"> - صفحه ها ورقه کن و رنده درشت - صفحه ها ورقه کن و رنده ریز 	ورقه و رنده کردن غذا و سبزیجات از قبیل کالباس، هویج، پنیر و...	۱-۲	
آب پرتقال گیر	آب گیری مرکبات	۱	

روش کار غذا ساز

۱. محور جدا شونده را به بدنه اصلی وصل کنید.
۲. سپس کاسه را در جای خود قرار دهید و دسته را در جهت گردش عقربه های ساعت بچرخانید تا دستگاه قفل شود.
۳. لوازم جانبی را روی محور سوار کنید.

- توجه داشته باشید اول کاسه و لوازم جانبی را باید روی دستگاه نصب کنید سپس مواد غذایی را داخل کاسه بریزید.
- ۴. اطمینان حاصل کنید که محور در وسط در قرار دارد و سپس در را روی کاسه قرار دهید.
- از در برای روشن/خاموش کردن دستگاه استفاده نکنید؛ همیشه از کلید روشن/خاموش (0/1) استفاده کنید.
- ۵. دستگاه را روشن کنید و سرعت مناسب را انتخاب کنید.
- اگر در و کاسه در جای خود به درستی قرار نگرفته باشد، دستگاه عمل نمی کند.
- برای عملکرد کوتاه مدت و لحظه ای از کلید (P) لحظه ای استفاده کنید.
- ۶. عکس دستورالعمل بالا را برای برداشتن در، لوازم جانبی و کاسه انجام دهید.
- همیشه قبل از برداشتن در دستگاه را خاموش کنید.

تیغه خرد کن

- یکی از پر کاربرد ترین لوازم جانبی تیغه خرد کن است. اندازه خرد شدن به زمان استفاده از تیغه وابسته است برای بدست آوردن قطعات درشت تر از عملکرد لحظه ای (P) استفاده کنید.
- از تیغه خرد کن برای درست کردن سبزیجات، مغز، پوره و همچنین درست کردن نان برای بیسکویت و نان استفاده می شود.



نکات

- گوشت، نان، سبزیجات و را قبل از ریختن داخل دستگاه به اندازه تقریبی ۲ سانتی متر (مکعبی) خرد کنید.
- مواد غذایی باید به قطعات کوچک تقسیم شوند و در زمانی که دستگاه روشن است از راه مجرای ورودی غذا، اضافه شوند.
- برای خرد کردن کره، بعد از خارج کردن آن از یخچال آن را بلافاصله به اندازه تقریبی ۲ سانتی متر (مکعبی) خرد کنید و در دستگاه بریزید.
- دقت کنید نباید دستگاه بیش از حد روشن بماند.

خمیر زن

- برای تهیه خمیر از خمیر زن استفاده کنید.



نکات خمیر زن

- مواد خشک را داخل کاسه قرار دهید و هنگامی که خمیر زن در حال گردش است مایعات را به تدریج اضافه کنید. این عمل را ادامه دهید تا یک خمیر صاف و قابل ارتجاع بدست آید. خمیر در مدت ۳۰ تا ۹۰ ثانیه بدست می آید.
- خمیر را فقط با دست ورز دهید. ورز دادن خمیر داخل کاسه غذا ساز توصیه نمی شود زیرا ممکن است باعث صدمه به دستگاه شود.

صفحه ها ورقه کن نازک و کلفت

- صفحه را به صورتی روی محور قرار دهید که تیغه ورقه کن آن به سمت بالا باشد، که برای ورقه کردن پنیر، هویج، سیب زمینی، کلم، خیار، کدو سبز، چغندر، پیاز و... استفاده کنید.

صفحه ها رنده ریز و درشت

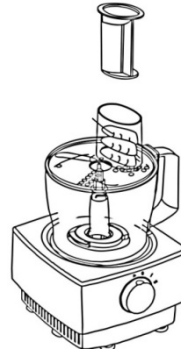
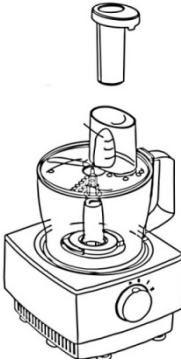
- صفحه را به صورتی روی محور قرار دهید که تیغه رنده آن به سمت بالا باشد، که برای رنده کردن پنیر، هویج، سیب زمینی، کلم، خیار، کدو سبز، چغندر، پیاز و... استفاده کنید.

صفحه خلال کن

- برای خلال کردن سیب زمینی، درست کردن انواع سالاد، و خلال کردن هویج، کدو سبز، خیار

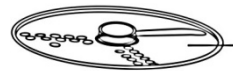
نکات

- از مواد غذایی تازه استفاده کنید.
- غذاها را خیلی ریز نکنید. عرض مجرای ورودی را به طور مناسب پر کنید. این عمل باعث جلوگیری از لغزش غذا به اطراف هنگام کار می شود. غذاها را یک به یک از داخل مجرای ورودی کنید.
- هنگام استفاده از صفحه خلال کن مواد غذایی را به طور افقی وارد مجرای ورودی کنید.
- هنگام ورقه یا رنده کردن، غذاهایی که بطور عمودی گذاشته می شوند کوتاهتر از غذاهایی هستند که بطور افقی گذاشته شده اند.



روش کار

۱. محور و کاسه را بر روی بدنه سوار کنید.
۲. صفحه را از سمت مناسب روی محور قرار دهید، به طوری که در وسط کاسه قرار گیرد.
۳. در را در جای خود قرار دهید.
۴. متناسب با طولی یا عرضی بودن غذا از مجرای ورودی کوچک یا بزرگ استفاده کنید. فشار دهنده دو قسمت دارد یک قسمت از فشار دهنده که انتهای آن سوراخ است برای کوچک کردن مجرای ورودی استفاده می شود و قسمت دوم در این حالت به عنوان فشار دهنده مجرای کوچک عمل می کند. اما اگر می خواهید از کل مجرای ورودی استفاده کنید دو قسمت فشار دهنده را داخل هم قرار دهید و با چرخش آن دو قسمت، آن را قفل کنید سپس از آن به عنوان فشار دهنده بزرگ استفاده کنید.
۵. غذا را داخل مجرای ورودی غذا قرار دهید.
۶. دستگاه را روشن کنید و با فشار دهنده بطور یکنواخت به پایین فشار دهید.
- هرگز انگشتان خود را در مجرای ورودی نکنید.



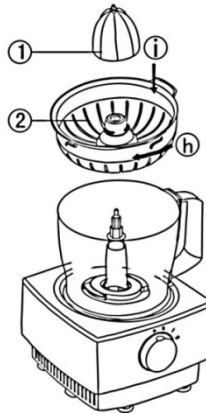
آب پرتقال گیر

برای گرفتن آب مرکبات (پرتقال، لیمو، لیمو ترش، و گریپ فروت) استفاده می شود.

- سر مخروطی
- تفاله گیر

روش کار

۱. محور و کاسه را روی بدنه سوار کنید.
۲. صافی تفاله را در کاسه قرار دهید و اطمینان حاصل کنید که زبانه صافی تفاله در وضعیت قفل در بالای دسته کاسه قرار گرفته باشد.
۳. سر مخروطی را بر روی محور قرار دهید و آن را با دست جابجا کنید تا به درستی در جای خود قرار گیرد.
۴. میوه را به دو نیم کنید. سپس دستگاه را روشن کنید و میوه را روی سر مخروطی فشار دهید.
- در صورتی که سر مخروطی بطور صحیح قفل نشده باشد آب پرتقال گیر عمل نمی کند.



نگهداری و شستشو

- همیشه قبل از تمیز کردن دستگاه را خاموش و از برق خارج کنید.
- هنگام شستشو و جابجایی تیغه ها احتیاط کنید، آنها بشدت برنده هستند.
- بعضی غذاها می توانند موجب تغییر رنگ پلاستیک شوند. این کاملاً طبیعی است و به کاسه صدمه نمی زند و غذای شما را بد مزه و بد بو نمی کند. با مالیدن پارچه آغشته به روغن گیاهی رنگ زدایی کنید.

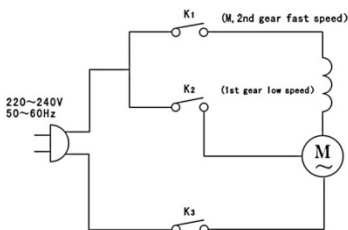
بدنه اصلی

- با پارچه مرطوب پاک و سپس خشک کنید. اطمینان حاصل کنید که روی قسمتهای حفاظتی و سطح دستگاه از باقی مانده غذا کاملاً پاک شده است.

لوازم جانبی

- با دست شسته، سپس خشک کنید.
- می توانید آنها را در قسمت بالای ماشین ظرف شویی با دمای کم شستشو دهید.

نقشه مدار



شرایط کالای دارای ضمانت

- اعتبار این ضمانت نامه تا تاریخ قید شده بر روی کارت خواهد بود.
- داشتن کارت یا دفترچه ضمانت (کارت به صورت جداگانه ارائه می شود)
- کالای معیوب تنها پس از تست و تایید شرایط ضمانت توسط کارشناسان شرکت اقدام به تعمیر خواهد شد.

موارد خارج از ضمانت

۱. نداشتن کارت ضمانت یا دفترچه
۲. مخدوش بودن شماره سریال و برچسب
۳. هر گونه ضربه فیزیکی، شکستگی، خراشیدگی، تاب برداشتن، زنگ زدگی و سوختگی قطعات الکترونیکی کالا در اثر نوسانات برق
۴. خرابی ناشی از رعایت نکردن به دستورات در دفترچه راهنما
۵. انجام هر گونه تعمیرات و دستکاری توسط افراد غیر مجاز

نکات مهم

- کالا های مشمول بند ۱ و ۲ بدون هیچ گونه رسیدگی به مشتری باز گردانده می شوند
- ضمانت کالا های مشمول بند ۵، ۴، ۳، ۲ باطل خواهد شد.
- حمل کالا تا تعمیرگاه به عهده خریدار است و تحت هیچ شرایطی کالا به صورت غیر حضوری برای مشتری ارسال نخواهد شد.
- به دلیل محدودیت های وارداتی و شرایط اجتناب ناپذیر ممکن است زمان تعمیر کالا طولانی شود.
- کالا تحت هیچ شرایطی تعویض نمی گردد.
- زمان پاسخ گویی ۹:۳۰ الی ۱۵:۰۰ روز های شنبه الی چهارشنبه (بجز تعطیلات رسمی)