

غذاساز برویل مدل BFP 800



- توصیه های ایمنی برویل
- آشنایی با غذاساز حرفه ای آشپزخانه برویل
- نصب غذاساز حرفه ای آشپزخانه برویل
- تکنیکهای اولیه غذاساز
- پوره کردن با تیغه چهارگانه
- مخلوط کردن و هم زدن با تیغه چهارگانه
- خرد کردن، ریز کردن و رنده کردن و رنده با صفحه های چندکاره
- تیغه های غذاساز در یک نگاه
- نکات
- مراقبت ، تمیز کردن و نگهداری
- جمع کردن دستگاه
- مشکلات احتمالی

مهمترین توصیه های ایمنی برویل

در برویل ایمنی حرف اول را میزند. ما در طراحی و ساخت محصولاتمان در درجه اول به ایمنی مشتری های با ارزشمان فکر میکنیم. به علاوه ما از شما میخواهیم که در استفاده از هر وسیله برقی احتیاط کنید و از این موارد احتیاطی پیروی کنید.

قبل از استفاده با دقت همه دستورالعمل ها را بخوانید و برای استفاده های بعدی به خاطر بسپارید

- هرگونه برچسب تبلیغاتی و بسته بندی را قبل از اولین استفاده از دستگاه جدا کنید.
- در حال استفاده از دستگاه آن را بر روی لبه نیز یا پیشخوان قرار ندهید. مطمئن شوید که سطح تمیز و صاف و عاری از هر گونه آب یا چیزهای دیگر است. لرزش دستگاه در طول عملکرد آن منجر به حرکت دستگاه می شود.
- مواظب باشید که سیم از لبه میز یا پیشخوان آویزان باشد و یا گره نخورده باشد.
- دستگاه را نزدیک اجاق گاز، داغ، فر، یا هر جایی که گرمای وسایل برقی دیگر با آن تماس دارد قرار ندهید.
- هنگام استفاده از غذا ساز و وسایل جانبی آن احتیاط کنید زیرا تیغه ها و صفحات بسیار تیز هستند و باید دور از دسترس کودکان نگه داشته شوند.
- قبل از استفاده از دستگاه مطمئن شوید به درستی نصب شده باشد در غیر این صورت دستگاه کار نخواهد کرد.
- قبل از وصل کردن تیغه چهارگانه، تیغه خمیرساز، یا صفحه و یا باز کردن درب دستگاه از خاموش بودن دستگاه مطمئن شوید و سیم برق را از دو شاخه جدا کنید.

- همیشه قبل از وصل کردن تیغه چهارگانه، خمیرساز و یا صفحه از قرار گرفتن صحیح کاسه غذاساز بر روی پایه موتور دستگاه مطمئن شوید.
- همیشه از قرار گرفتن محکم درب غذاساز در جای خود مطمئن شوید و سپس شروع به کار کنید.
- هرگز غذا را با انگشت خود یا هر وسیله دیگری به درون مجرای غذاساز فرو نبرید همیشه از وسیله مخصوص این کار استفاده کنید.
- دست خود، چاقو، یا هر وسیله دیگری را از تیغه چهارگانه در حال حرکت صفحات در حال حرکت دور نگه دارید. هرگز دست یا انگشت خود را درون کاسه غذاساز وارد نکنید مگر اینکه تیغه ها و صفحات کاملاً از حرکت ایستاده باشند.
- قبل از برداشتن درب کاسه مطمئن شوید که دکمه OFF را فشار داده اید تا موتور دستگاه و دیگر وسایل جانبی آن خاموش شوند سپس دو شاخه را از برق جدا کنید.
- از وسایل دیگری غیر از آنچه برای این دستگاه ارائه شده است استفاده نکنید.
- غیر از روشهایی که در این دفترچه توضیح داده شده است از روش دیگری برای عملکرد دستگاه استفاده نکنید.
- قبل از جدا کردن تیغه ها و صفحات از خاموش بودن کامل موتور دستگاه اطمینان حاصل کنید.
- وقتی که از دستگاه استفاده نمی کنید مطمئن شوید که دکمه OFF را فشار داده اید و دستگاه خاموش شده است سپس سیم برق را از دوشاخه جدا کنید.
- قبل از جدا کردن کاسه غذاساز از پایه موتور مطمئن شوید که موتور دستگاه، تیغه ها و صفحات کاملاً از کار ایستاده باشند سپس کاسه را با احتیاط آن را برداشته و غذای داخل آن را خالی کنید.
- لطفاً یخ را درون کاسه غذاساز خرد نکنید. این کار به تیغه ها صدمه وارد می کند. توصیه می کنیم که برای این کار از مخلوط کن استفاده کنید.

- برخی از ترکیبات سنگین نظیر خمیر باعث می شود که تیغه ها آرام تر از حد معمول کار کنند. اگر این اتفاق افتاد بیشتر از یک دقیقه کار را ادامه ندهید.
- هرگز از مایعات داغ یا جوش استفاده نکنید. اجازه دهید تا سرد شوند سپس آنها را درون کاسه غذاساز بریزید.
- هرگز غذاساز را بر روی سطوح لغزنده، غیرمحکم یا غیرمسطح نظیر سینک ظرفشویی قرار ندهید.
- برای محافظت در برابر شوک الکتریکی سیم برق، دو شاخه یا پایه موتور را درون آب یا هر مایع دیگری قرار ندهید.
- غذاساز را در حین کار تکان ندهید.
- دستگاه را زمانی که در حال استفاده است بدون مراقبت رها نکنید.
- هیچ قسمتی از دستگاه را درون مایکروفر قرار ندهید.
- کاسه را بیشتر از سطح مایع مشخص شده یا ۱۵ فنجان برای مواد غذایی خشک پر نکنید. همیشه مواد غذایی خشک و سفت را قبل از مایعات به درون کاسه غذاساز بریزید.
- هرگز درب غذاساز را در حین کار کردن بردارید. همیشه از دکمه POWER/OFF برای متوقف کردن دستگاه استفاده کنید سپس درب را بردارید.
- دستگاه را تمیز نگه دارید. از دستورالعمل نظافت ارائه شده در این دفترچه پیروی کنید.

توصیه های ایمنی برای استفاده از هر نوع وسیله برقی:

- قبل از استفاده سیم برق را کاملا باز کنید.
- اجازه ندهید که سیم برق به لبه میز یا پیشخوان گیر کند و یا با سطوح داغ تماس داشته باشد.
- این وسیله برای استفاده افرادی که توانایی های جسمی و ذهنی کمی دارند و یا دانش و تجربه استفاده از آن را ندارند (به خصوص کودکان) طراحی نشده است، مگر اینکه توسط یک فرد مسئول با دستگاه کار کنند.
- باید مواظب بود تا بچه ها با این وسیله بازی نکنند.
- توصیه می کنیم تا دستگاه را مرتبا بازدید کنید. اگر سیم برق یا دوشاخه آن به هر نحوی صدمه دیده است آن را به نزدیکترین سرویس نمایندگی برویل برده تا آن را تعمیر و آزمایش کنند.
- هر گونه تعمیر غیر از نظافت باید در مرکز سرویس نمایندگی برویل انجام شود.
- این وسیله برای مصرف خانگی است. از آن به هیچ منظور دیگری استفاده نکنید از آن در وسیله های متحرک یا قایق یا خارج از منزل استفاده نکنید.
- نصب کلید ایمنی را برای حفاظت بیشتر به شما توصیه می کنیم. استفاده از کلید ایمنی که برق بیشتر از 30 MA را وارد دستگاه نکند بر روی هر نوع وسیله برقی ضروری است. برای اطلاعات بیشتر با یک متخصص برق مشاوره کنید.

هشدار: تیغه ها و صفحات بسیار تیز هستند. دستان خود، چاقو یا هر وسیله دیگری را درون مجرای غذاساز وارد نکنید. همیشه از وسیله مخصوص این کار (دسته هل دادن) برای هل دادن غذا استفاده کنید.



A: دسته هل دادن کوچک:

✓ برای کنترل بهتر مواد غذایی کوچک. از این وسیله برای اندازه گیری مواد غذایی به عنوان فنجان اندازه گیری استفاده می شود، خواه دسته هل دادن کوچک درون آن باشد و یا خارج از آن غذاساز به طور مداوم به کار خود ادامه می دهد.

B: دسته هل دادن بزرگ:

✓ برای هل دادن غذا درون مجرای غذاساز. اگر بزرگ به درستی در جای خود قرار گرفته باشد غذاساز شروع به کار خواهد کرد.

C: مجرای غذاساز اضافی: برای مواد غذایی زیاد

D: درپوش غذاساز: چفت شده بر روی کاسه غذاساز

E: دکمه PULSE:

✓ دکمه را فشار داده و کمی نگه دارید تا برای مدت کوتاهی برق دستگاه قطع شود. زمانیکه دکمه PULSE را رها کنید موتور به صورت خودکار متوقف می شود.

F: دکمه POWER/OFF:

✓ برق را وارد دستگاه غذاساز می کند. دکمه START/PAUSE باید فشار داده شود تا غذاساز شروع به کار کند.

G: سیستم ایمنی مجرای غذاساز:

✓ زمانی که کاسه و درب به درستی در سر جای خود قرار گرفته باشند و دسته هل دهنده بزرگ وارد آن شده باشد موتور دستگاه شروع به کار خواهد کرد.





H: واشر سیلیکونی :

✓ زمانی که حجم زیادی از مایعات درون ظرف باشد این واشر اجازه نشت را نمی دهد.

I: کاسه غذاساز با دسته :

✓ گنجایش ۱۵ فنجان ماده غذایی خشک و ۱۰ فنجان ماده غذایی مایع (سفت، مواد غذایی آبی مانند سوپ) کاسه غذاساز بر روی پایه موتور قفل می شود.

J: دکمه کم و زیاد کردن تایمر:

✓ برای تنظیم زمان دلخواه استفاده می شود. می توانید زمان را کم و زیاد کنید یا در شمارش به سمت کم با رسیدن به زمان دلخواه دستگاه متوقف می شود.

K: نمایشگر LCD : زمان عملکرد را نشان می دهد.

L: پایه موتور مستقیم : القای برق ۲۰۰۰ ولت به موتور دستگاه با سیستم ایمنی

M: پایه لاستیکی غیر لغزنده: برای ایمنی و مقاومت بیشتر

N: رنده برش : برای برش سبزیجات

O: رنده برش ریز: برای خرد کردن سبزیجات

P: رنده دوطرفه: یک سمت آن ریز و سمت دیگر آن رنده درشت است

Q: خرد کن قابل تنظیم:

✓ از این رنده برای خرد کردن مواد غذایی از ۰.۵ میلیمتر تا ۸ میلیمتر استفاده می شود.





R: همزن خیلی سریع :

✓ از این وسیله برای هم زدن تخم مرغ یا خامه استفاده می شود.

S: تیغه پردازش چهارکاره:

✓ از این تیغه برای خرد کردن، ترکیب، هم زدن و مخلوط کردن مواد غذایی متفاوت استفاده می شود.

T: تیغه خمیرساز:

✓ تیغه بدون تیزی برای هم زدن و مخلوط کردن مواد خمیری

U: تیغه کوچک:

✓ برای خرد کردن، مخلوط کردن، و ترکیب کردن مواد غذایی متفاوت از آن استفاده می شود.

V: صفحه دوک مانند:

✓ این صفحه بر روی کاسه جفت می شود تا رنده دوطرفه، صفحات خردکن و ریزکننده را در جای خود نگه دارد.

W: ظرف نگهدارنده با درپوش:

✓ از این محفظه برای نگهداری تمام رنده ها و تیغه ها در زمانی که با آنها کاری ندارید استفاده می شود.

در شکل نشان داده نشده :

✓ برس نظافت: برای تمیز کردن کاسه ، تیغه و رنده ها و از سری نازک آن برای تمیز کردن سوراخ ها استفاده می شود.

✓ کاردک پلاستیکی: برای جمع کردن مواد غذایی از اطراف کاسه از آن استفاده می شود تا مخلوط یکدست شود.

✓ محفظه سیم: از این محفظه برای جمع کردن سیم برق استفاده می شود.

✓ دو شاخه کمکی برویل: حلقه ارگونومیک به شما اجازه می دهد تا دو شاخه برق را به راحتی از پریز جدا کنید.





نصب غذاساز

قبل از اولین استفاده

از غذاساز برویل با تمام قسمتهای آن آشنا شوید. تمام وسایل بسته بندی و برچسبهای تبلیغاتی آن را جدا کنید و هنگام استفاده از تیغه و رنده ها بسیار احتیاط کنید زیرا خیلی تیز هستند. کاسه غذاساز، درب و دیگر متعلقات را با آب و صابون بشویید، آبکشی کرده و کاملا خشک کنید .

۱. پایه موتور را بر روی سطح خشک قرار دهید. کاسه غذاساز را بر روی پایه موتور قرار داده طوری که دسته آن در راستای خط نمایش داده شده بر روی پایه موتور قرار گیرد
۲. کاسه را در جهت عقربه های ساعت بچرخانید تا با دسته در یک راستا قرار گیرد. کاسه غذاساز باید با ایمنی کامل در جای خود قفل شود.
۳. اگر می خواهید از رنده استفاده کنید، ابتدا رنده مخروطی را روی جفت اتصال دهنده کاسه و موتور قرار دهید. رنده را در جهتی وارد کنید که سمتی که میخواهید از آن استفاده کنید به سمت بالا قرار گیرد. رنده را بوسیله قالب پلاستیکی وسط آن نگه دارید و سوراخ وسط آن را بر روی اتصال مخروطی قرار دهید. به آرامی به سمت پایین آن را هل دهید تا به درستی در جای خود قرار گیرد. (لطفا توجه داشته باشید که رنده ها تنها قابل استفاده در کاسه غذاساز بزرگ هستند)
۴. برای استفاده از تیغه ها یا خمیرساز و یا تیغه کوچک آنها را از قسمت پلاستیکی وسط آن نگه دارید و آن را بر روی چفت کاسه به پایه موتور به سمت پایین هل دهید تا به درستی در جای خود قرار گیرد. اگر از تیغه غذاساز کوچک استفاده می کنید مطمئن شوید که کاسه غذاساز کوچک در جای کاسه اصلی غذاساز قرار گرفته باشد.



۵. درب غذاساز را بر روی کاسه قرار دهید در نتیجه مجرای غذاساز در سمت راست دسته کاسه قرار می گیرد و فلشهای نشان داده شده در یک ردیف قرار می گیرند. فلش بالا: در یک راستا، فلش پایین: قفل مجرای غذاساز را نگه دارید و همزمان به سمت پایین فشار دهید، درب را در جهت عقربه های ساعت بچرخانید (طوری که در شکل نشان داده شده است) در نتیجه نوار قفل کردن بر روی دستگیره ایمنی قفل داخلی چفت می شود. درپوش باید با ایمنی کامل در جای خود قفل شود.

نکته: در صورتی که کاسه غذاساز و درب آن به درستی در جای خود قرار گرفته باشد دستگاه شروع به کار خواهد کرد.

توجه: تیغه ها و رنده ها بسیار تیز هستند همیشه با احتیاط از آنها استفاده کنید.

۶. سیم برق را به پریز برق ولتاژ ۲۳۰/۲۴۰ وصل کرده و کلید برق را روشن کنید.

۷. دکمه POWER/OFF را فشار دهید تا دستگاه روشن شود. چراغ کنار دکمه POWER/OFF قرمز می شود که نشان دهنده روشن بودن دستگاه است.

غذاساز شما مجهز به دکمه POWER/OFF، START/PAUSE و PULSE است که کنترل کامل غذاساز را فراهم می کند. دکمه START/PAUSE را فشار دهید تا موتور دستگاه روشن شده و مداوم کار کند.

نکته: غذاساز تنها در صورتی کار می کند که دسته هل دهنده بزرگ به درستی در جای خود قرار گرفته باشد.

دکمه POWER/OFF را فشار دهید تا موتور دستگاه خاموش شود. زمانیکه نیاز به مکث کوتاهی دارد دکمه PULSE را فشار دهید و کمی نگه دارید، سپس دوباره رها کنید. زمانیکه دکمه را رها کنید به صورت

خودکار متوقف خواهد شد.

۸. برای تنظیم زمان دکمه فلشهای بالا و پایین را که در سمت چپ پنجره ساعت واقع شده اند فشار دهید. زمان به فواصل ۵ ثانیه بالا خواهد رفت، از ۰ تا ۳۰ ثانیه، از ۳۰ ثانیه تا ۲ دقیقه زمان با فواصل ده ثانیه ای بالا خواهد رفت و از ۲ دقیقه تا ۹.۵۹ دقیقه با فواصل ۲۰ ثانیه ای افزایش می یابد.

۹. یکبار که زمان را تنظیم می کنید دکمه START/PAUSE را فشار دهید و زمان سنج شروع به کار خواهد کرد و زمان را کم می کند. مطمئن شوید که دسته بزرگ هل دادن غذا به درستی در سر جای خود قرار گرفته باشد. غذاساز تا زمانی که این دسته در جای خود قرار نگرفته باشد شروع به کار نخواهد کرد. زمانی که ساعت شمار از کار افتاد غذاساز متوقف خواهد شد و در حالت آماده به کار قرار خواهد گرفت. سه بار بیپ نشان دهنده آن است که مخلوط کردن کامل شده است. غذاساز مجهز به سیستم ایمنی قفل درونی است که اطمینان می دهد دستگاه بدون قرار گرفتن درست دسته هل دهنده غذا بزرگ غذاساز در جای خود کار نخواهد کرد. زمانی که این دسته بزرگ از روی درب برداشته شود پردازش به صورت خودکار متوقف می شود.

مجرای MAX بر روی دستگاه نشان دهنده بیشترین حجم غذایی است که می توانید از طریق مجرای ورودی غذاساز وارد مجرای بزرگ فرو بردن غذا کنید.

۱۰. در پایان همیشه صبر کنید تا تیغه ها و صفحات کاملاً متوقف شوند سپس درپوش را بردارید. برای برداشتن درب مطمئن شوید که دکمه POWER/OFF را فشار داده اید، دستگاه خاموش شده باشد و سیم برق را از دوشاخه جدا کرده باشید. مجرای غذاساز را نگه دارید و همزمان به سمت پایین هل دهید، درب را بر خلاف عقربه های ساعت بچرخانید تا فلشهای بالا و پایین در یک راستا قرار گیرند.

نکته: یکی از خصوصیات ایمنی دستگاه آن است که هنگامی که درپوش را برمی دارید، غذاساز به صورت خودکار قفل خواهد شد. اما بهتر است که تمرین کنید تا به صورت دستی دستگاه را با زدن دکمه POWER/OFF خاموش کنید، سپس درپوش را بردارید.



۱۱. کاسه غذاساز را بردارید (قبل از درآوردن تیغه ها یا رنده ها). می توانید این کار را با چرخاندن دسته در خلاف عقربه های ساعت انجام دهید تا دسته با دسته همترازی روی دستگاه در یک راستا قرار گیرد. کاسه را از پایه موتور جدا کنید.

نکته: غذاساز را با قرار دادن کاسه در جای خود مجددا راه اندازی کنید. سپس تیغه ها یا رنده ها یا درب را به آن وصل کنید.

نکته: قبل از جدا کردن قطعات غذاساز باید مطمئن شوید که تیغه ها و صفحات کاملا متوقف شده باشند. با فشردن دکمه POWER/OFF از خاموش بودن دستگاه اطمینان حاصل کنید. سیم برق را از دوشاخه جدا کنید. سپس درب کاسه را بردارید. سپس کاسه باید از پایه موتور جدا شود بعد از آن تیغه ها و رنده ها را با احتیاط در آورده و غذا را از ظرف خارج کنید.

سیستم حفاظت از اضافه بار

اگر به موتور فشار زیاد بر اثر اضافه بار وارد شود، غذاساز در حالت STANDBY قرار خواهد گرفت و علامت OVERLOAD بر روی LCD شروع به چشمک زدن خواهد کرد. در همان حال کلید POWER/OFF دستگاه را فشار دهید. برای عملکرد دوباره دستگاه ۳۰ دقیقه به آن استراحت دهید تا خنک شود. بعضی از غذاهای سفت مثل خمیر ممکن است باعث شود تا تیغه خمیرساز به کندی کار کند. اگر این اتفاق افتاد بیشتر از یک دقیقه به کار با دستگاه ادامه ندهید.

اگر تیغه ها یا رنده ها در حین کار دچار فشردگی شوند مطمئن شوید که دستگاه با کلید POWER/OFF به صورت خاموش درآمده است سپس آن را از برق درآورده و درب ظرف را بردارید. هر غذایی که بین تیغه و کاسه به صفحات گیر کرده است را خارج کنید. در پوش را بگذارید و به کار خود به صورت معمولی ادامه دهید. اگر مجددا این اتفاق تکرار شد ممکن است که کاسه بیش از حد پر شده باشد، در نتیجه مقداری از حجم غذا را کاسته و آن را در قسمتهای کمتری به دستگاه اضافه کنید.

نکته: غذاساز طوری طراحی شده است که موتور دستگاه بدون کاسه و درب و دسته هل دهنده غذا که هر یک به درستی در جای خود قرار نگرفته باشند کار نخواهد کرد. اگر دستگاه در حالیکه درپوش آن به درستی در جای خود قفل نشده است کار می کند، فوراً آن را از برق جدا کرده و به مرکز خدمات برویل برای امتحان مراجعت کنید.

تکنیکهای اولیه ترکیب غذا

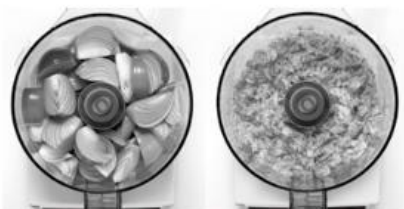
غذاساز می تواند غذا را به طریق مختلف بسته به تیغه یا رنده انتخاب شده ترکیب کند.

خرد کردن توسط تیغه چهارگانه



تیغه خردکن چهارگانه غذای خام یا پخته شده را به میزان دلخواه شما درشت یا ریز خرد خواهد کرد. برای امور ترکیب تکه های بزرگ، تیغه چهارتایی زمان کار را کوتاه کرده تا سریعتر به نتیجه مطلوب دست یابید. نتیجه به نوع غذا و مدت زمان آن بستگی دارد. همیشه به خاطر داشته باشید که قبل از ریختن غذا درون کاسه غذاساز تیغه چهارگانه را جا بزنید.

توجه: برای اجتناب از پردازش بیش از حد درجه غلظت غذا را مرتب چک کنید. برای بسیاری از ترکیبات ما دکمه ضمرا پیشنهاد می کنیم، در این حالت ممکن است تنها چند ثانیه برای پردازش غذا در رسیدن به غلظت دلخواه شما لازم باشد. اگر لازم است دکمه POWER/OFF را فشار دهید، درب را باز کنید و از کاردک برای جمع کردن کناره های کاسه استفاده کنید تا ترکیب یکنواختی داشته باشید.



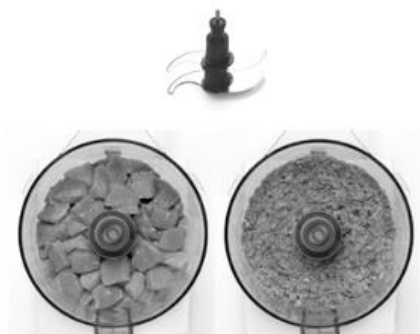
Spanish Onion wedges

Chopped Spanish Onion

• سبزیجات خام، میوه ها و گوشت پخته

غذا را تمیز کرده و به قطعات ۲.۵ سانتی متری برش دهید. زمانی که از دکمه PULSE برای فواصل ۱ تا ۲ ثانیه ای استفاده می کنید بیشتر، از ۴ فنجان ماده غذایی در دستگاه نریزید تا به غلظت سائز دلخواه خود برسید .

- ماهی، مرغ و گوشت خام



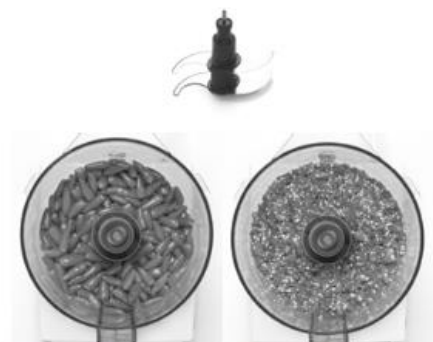
Cubed Beef

Minced Beef

غذا را تمیز کرده و به مکعبهای ۲.۵ سانتی متری برش دهید. مطمئن شوید که تمام استخوانها را در آورده اید. اگر ماده غذایی از قبل خنک باشد به بهتر خرد شدن آن کمک خواهد کرد. بیشتر از ۴ فنجان ماده غذایی استفاده نکنید و از دکمه START/STOP استفاده کرده تا به قطعات دلخواه خود ریز کنید.

نکته: حجم اضافی گوشت ممکن است منجر به متوقف شدن موتور دستگاه شود. این موضوع با حرکت کند تیغه یا گیر کردن گوشت در کناره های کاسه قابل رویت است. اگر این اتفاق افتاد گوشت را خارج کرده و دوباره آن را مخلوط کنید.

- سیر، فلفل، زنجبیل



Whole chillies

Chopped chillies

برای خرد کردن سیر، پوست آن را کاملا بکنید و در مورد فلفل دانه های آن را خارج کنید. برای زنجبیل آن را پوست کنده و به مکعبات ۲.۵ سانتی متری تقسیم کنید. کار را ادامه دهید تا به میزان دلخواه ریز شوند. سیر یا فلفل را با کمی روغن مخلوط کرده و در ظرف در بسته به مدت یک هفته در یخچال نگه دارید. زنجبیل را با کمی شراب مخلوط کرده. اگر سیر، فلفل یا زنجبیل را به دیگر مواد اضافه می کنید کل تکه را از مجرای غذا ساز در حالیکه موتور دستگاه کار می کند اضافه کنید.

• سبزیجات



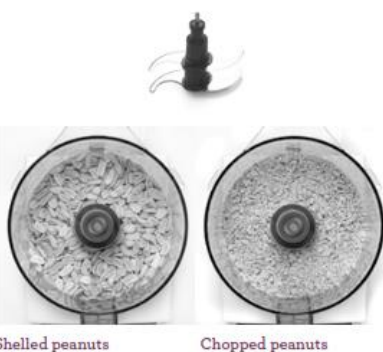
سبزیجات را کاملا شسته و خشک کنید. ساقه های سفت آنها را جدا کنید. بیش از دو ساقه (در حدود ۴ فنجان) را به یکباره خرد نکنید و با استفاده از دکمه

PULSE به فواصل ۱ تا ۲ ثانیه غذا را ریز کنید تا به میزان دلخواه شما ریز شود.

• خشکبار

زمانیکه از دکمه PULSE استفاده می کنید بیشتر از ۴ فنجان خشکبار را در دستگاه نریزید تا به میزان دلخواه ما خرد شوند.

• میوه خشک شده

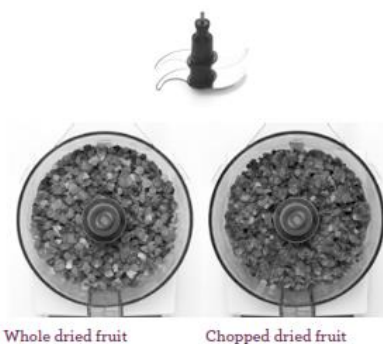


چون میوه های خشک شده نرم هستند برای ده دقیقه آنها را داخل فریز قرار دهید (این کار مانع چسبیدن میوه ها به تیغه می شود) بیشتر از ۴ فنجان را به یکباره داخل دستگاه نریزید تا با استفاده از دکمه

PULSE با فواصل ۱ تا ۲ ثانیه به غلظت یا میزان خرد شدن دلخواه خود برسید.

نکته: اگر می خواهید میوه را برای اضافه کردن به خمیر کیک خرد کنید قبل از تهیه خمیر ابتدا میوه ها را خرد کنید کمی آرد از میزان دستورالعمل را به میوه ها

اضافه کنید تا خمیر به تیغه ها نچسبد.



• پوست مرکبات

پوست میوه ها را با پوست کن بگیرید و آنها را به تکه های ۲.۵ سانتی متری خرد کنید. بیشتر از ۴ فنجان را یکباره وارد دستگاه نکنید. این میزان را با ۱/۲ فنجان شکر دانه دانه مخلوط کرده و با فشردن دکمه PULSE به فواصل ۱ تا ۲ ثانیه خرد کردن را ادامه دهید.

نکته: قسمت سفید بین پوست و گوشت مرکبات تلخ مزه است ، بنابراین هنگام پوست کندن مطمئن شوید که هیچ پوست سفیدی باقی نمانده باشد.

• تخم مرغ سفت شده

زمانیکه تخم مرغ سفت شد اجازه دهید تا خنک شود و آن را به دو نیم تقسیم کنید. بیشتر از ۱۲ عدد تخم مرغ را یکباره داخل دستگاه نریزید و با استفاده از دکمه PULSE به فواصل ۱ تا ۲ ثانیه اجازه دهید تا تخم مرغ ها به میزان دلخواه شما خرد شوند.

• آرد سوخاری نرم

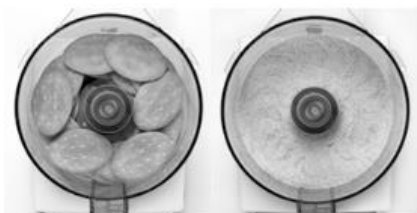
نان خشک را به قطعات کوچک تقسیم کنید و حدود ۴ فنجان آن را به کاسه غذاساز وارد کنید. با فشردن دکمه PULSE به فواصل ۱ تا ۲ ثانیه اجازه دهید خرده نان ها به میزان دلخواه شما خرد شوند.

نکته: برای گرفتن نتیجه بهتر زمانیکه پودر نان سوخاری تهیه می کند نان ها را تکه تکه اضافه کنید.

نکته: یک پاکت ۷۰۰ گرمی آرد سوخاری متشکل از ۱۰ فنجان خرده نان نرم شده است . آنها را به واحدهای یک فنجان تقسیم کرده و در فریزر برای استفاده آتی نگه دارید.

• آرد سوخاری خشک

تکه نان ها را در فر تست کرده تا طلایی و خشک شوند. بیش از حد آنها را قهوه ای نکنید. بیشتر از ۴ فنجان را یکباره هنگام استفاده از دکمه PULSE به فواصل ۱ تا ۲ ثانیه پردازش نکنید تا نانها به میزان دلخواهتان خرد شوند.



Whole biscuits

Biscuit crumbs

• پودر بیسکوئیت

بیسکوئیتها را خرد کرده و درون کاسه غذاساز بریزید با استفاده از دکمه PULSE با فواصل ۱ تا ۳ ثانیه بسکوئیتها را به میزان دلخواه پودر کنید.

نکته: پودر بسکوئیت شیرین یا خوش طعم می تواند جایگزینی برای خمیر در تهیه پای های خوش طعم یا شیرین باشد.

• خرده کیک

کیک را به قطعات کوچک تقسیم کنید، آنها را اندازه گرفته و درون کاسه غذاساز بریزید. بیشتر از ۴ فنجان از این مواد را داخل دستگاه نریزید. با فشردن دکمه PULSE به فواصل ۱ تا ۲ ثانیه آنها را خرد کرده تا به غلظت دلخواه برسند.

پوره کردن با تیغه چهارگانه

تیغه چهارگانه پوره ساز، غذاهای خام یا پخته را که شامل غذای بچه هم می شود، به غلظت دلخواهتان پوره می کند. در مواقعی که حجم موادتان زیاد است، تیغه های چهارگانه زمان مورد نیاز را کوتاه کرده تا سریعتر به نتیجه دلخواه برسید. همیشه به خاطر داشته باشید که تیغه چهارکاره را قبل از اضافه کردن مواد غذایی درون کاسه غذاساز قرار دهید.

نکته: بعد از پوره کردن غذا با احتیاط تیغه را درآورده و با کاردک هر نوع ماده غذایی را از اطراف تیغه و کاسه غذاساز جمع آوری کنید.

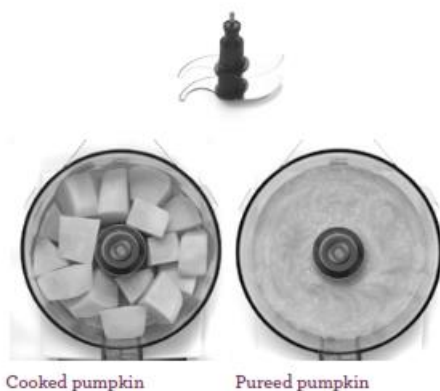
• سبزیجات پخته شده

سبزیجات را تمیز کرده و به تکه های ۲.۵ سانتی متری تقسیم کنید. مطمئن باشید که سبزیجات به خوبی پخته شده باشند. بیشتر از ۴ فنجان را به یکباره وارد دستگاه نکنید و با فشردن دکمه START/STOP کار را ادامه دهید تا به غلظت دلخواه خود برسید.

نکته: بعد از پردازش سبزیجات در صورت نیاز عصاره آن را از مجرای ورودی غذاساز وارد مخلوط کرده تا پوره نرم تری بدست آورید.

• سوپ خامه ای سبزیجات

همان فرآیند بالا را که برای سبزیجات پخته شده انجام دادید در این مورد نیز انجام دهید. سپس زمانی که موتور دستگاه روشن است به تدریج در حدود ۴ فنجان عصاره مرغ و خامه یا شیر را از مجرای ورودی غذاساز به آن اضافه کنید. از حد مجاز مایعات فراتر نروید.



Cooked pumpkin

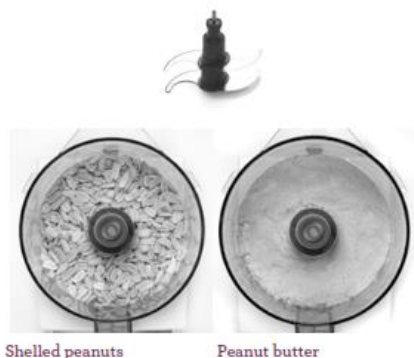
Pureed pumpkin

- **گوشت و پاته پخته شده**

گوشت را تمیز کرده و به قطعات ۲.۵ سانتی متری برش دهید. برای تهیه پاته جگر مرغ، جگر را درسته اضافه کنید. با فشردن دکمه START/STOP عمل پوره کردن را انجام دهید. برای تهیه پاته خامه را از مجرای ورودی غذاساز در حالیکه موتور دستگاه روشن است اضافه کنید.

نکته: اگر ترکیب شما سفت شده است کمی روغن به آن اضافه کنید.

- **کره بادام زمینی**



بادام زمینی پوست کنده را درون کاسه غذاساز ریخته و با فشردن دکمه START/STOP آن را پوره کنید تا به میزان دلخواه برسید.

نکته: مخلوط حالت یک توپ به خود می گیرد .

نکته: ۲ فنجان بادام زمینی در حدود یک فنجان کره بادام زمینی می دهد. روغن طبیعی درون کره در اثر ماندن از آن جدا می شود. قبل از استفاده آن را تکان دهید.

- **میوه های تازه**

میوه های تازه را به قطعات ۲.۵ سانتی متری خرد کرده و مطمئن شوید که هیچ گونه هسته و دانه ای در آن قرار ندارد. برای میوه های سفت نظیر سیب و گلابی آنها را بپزید تا قبل از پردازش نرم باشند. زمانیکه از دکمه START/STOP استفاده می کنید بیشتر از ۴ فنجان از این ماده را درون غذاساز نریزید تا به پوره دلخواه خود برسید.

• غذای بچه

غذا را پخته (گوشت/سبزیجات) و به قطعات ۲.۵ سانتی متری برش دهید. بیشتر از ۴ فنجان از این مواد را درون غذاساز نریزید و با استفاده از دکمه START/STOP آن را پوره کنید تا به غلظت دلخواه برسید.

نکته: عصاره مرغ، شیر یا آب گوشت را در صورت نیاز به ترکیب اضافه کنید تا نرم تر شود. می توانید این ترکیب را درون قالب های یخ ریخته و در فریزر برای مصارف بعدی قرار دهید.

مخلوط کردن با تیغه چهارگانه



تیغه چهارگانه مواد کیکها، خمیرها یا سسهایی که پایه تخم مرغ دارند مثل مایونز را با هم ترکیب می کند. همیشه به خاطر داشته باشید که قبل از ریختن مواد غذایی

درون ظرف تیغه چهارگانه درون آن قرار دهید.

• کیک کره ای

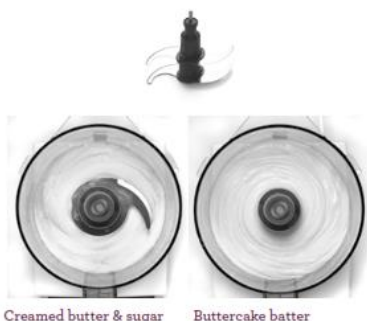
شکر و کره نرم شده را درون کاسه غذاساز قرار دهید. با استفاده از دکمه START/STOP پردازش را انجام دهید تا مخلوط خامه ای یکدستی درست شود. زمانی

که موتور دستگاه در حال چرخش است تخم مرغها را یک به یک از مجرای غذاساز کوچک وارد کرده و بعد از اضافه کردن هر یک به خوبی ترکیب کنید. مواد

خشک و خیس را به مخلوط درون کاسه اضافه کنید و با استفاده از دکمه PULSE مخلوط را هم بزینید تا یکدست شود. اگر لازم است کار را متوقف کنید، درب را

بردارید و با کاردک مواد را از کناره های ظرف جمع کنید درب را گذاشته و میوه های خشک، خشکبار یا هر چیز دیگر را به آن اضافه کنید. با استفاده از دکمه

PULSE ترکیب یکنواختی را خواهید داشت.



Creamed butter & sugar Buttercake batter

• کیکهای فوری و خمیرها

از روشی که برای تهیه کیک مخلوط شده، کیکهای پاکتی و خمیرهای کرپ استفاده می شود بهره ببرید. تمام مواد را (با مواد مایع شروع کنید) درون کاسه غذاساز بریزید. مطمئن شوید تا از حد مجاز مایعات فراتر نرود با استفاده از دکمه START/STOP ترکیب را انجام دهید تا مخلوط به غلظت دلخواه برسد. اگر لازم است کار را متوقف کرده و درب را بردارید و با کاردک مواد را از دور کاسه جمع کنید. درب را گذاشته و ادامه دهید اما مخلوط نباید بیش از حد ترکیب شود.

• شربت

برای مرحله اول از تیغه چهارگانه استفاده کنید.

- **مرحله اول:** میوه های رسیده و شربت شکر را درون کاسه غذاساز بریزید و ترکیب را انجام دهید تا یکدست شود. این ترکیب را به یک ظرف پلاستیکی منتقل کرده و تا یخ بستن کامل درون فریزر قرار دهید. مخلوط یخ زده را به کاسه غذاساز برگردانده و با استفاده از تیغه چهارگانه با دکمه PULSE مواد را ترکیب کنید تا یکدست شود. سپس آن را درون فریزر قرار دهید و مانند قبل این کار را ۳ تا ۲ مرتبه تکرار کنید و تکه های یخ را خرد کنید.
- **مرحله دوم:** با استفاده از صفحه هم زدن، سفیده تخم مرغها را بزیند تا حالت کف پیدا کند. میوه های یخ زده را به سفیده تخم مرغها اضافه کرده و کار را ادامه دهید تا مخلوط یکدستی حاصل شود. تا زمان سرو درون فریزر قرار دهید.

- مایعات

با استفاده از تیغه چهارگانه مواد غذایی درون کاسه غذاساز را با زدن دکمه START/STOP ترکیب کنید تا مواد به غلظت دلخواه برسد. اگر لازم است در طول فرآیند درب را برداشته و با کاردک مخلوط را از اطراف کاسه جمع آوری کنید.

- میلک شیک

شیر و چاشنی ها و بستنی را به درون کاسه غذاساز ریخته و با استفاده از رنده ریز ، مواد را با هم مخلوط کنید. مایع نباید از حد مجاز ۵ فنجان (۱۲۵ میلی متر) فراتر برود.

- هم زدن با صفحه هم زن



- سفیده تخم مرغ

نکته: گرچه می توان از تیغه چهارگانه برای سفیده های تخم مرغ استفاده کرد اما برای گرفتن نتیجه بهتر پیشنهاد می کنیم تا از صفحه هم زن استفاده شود.

مطمئن شوید که کاسه غذاساز و تیغه ریزکن تمیز باشند و هیچ گونه ماده غذایی و چربی خشک شده روی آن باقی نمانده باشد. کمی نمک به همراه حداقل ۶ عدد

سفیده تخم مرغ را درون کاسه غذاساز بریزید. با دکمه START/STOP هم زدن را حدود (۱ دقیقه) ادامه دهید تا سفیده ها به صورت کف در بیایند. زمانیکه موتور در

حال چرخش است به آرامی یک قاشق آبلیمو به سفیده ها اضافه کنید تا سفیده ها به صورت کف سفت در بیایند.



نکته:

- ✓ صفحه هم زن را درون ماشین ظرفشویی قرار ندهید. با دست آن را بشویید.
- ✓ زمانی که از صفحه همزن استفاده می کنید صفحه و مخروط را قبل از ریختن مواد غذایی درون کاسه قرار دهید.

• خامه پف کرده:

۶۰۰ میلی لیتر خامه خیلی خنک را درون کاسه غذاساز ریخته و با صفحه همزن آن را بزیند. کار را با زدن دکمه PULSE ادامه دهید تا خامه به غلظت دلخواه برسد.

• سس های تخم مرغ: (مایونز، هلندی و برنزی)

حداقل ۶ عدد زرده تخم مرغ یا ۴ عدد تخم مرغ کامل را درون کاسه غذاساز ریخته ، به آن چاشنی و سرکه اضافه کنید و از صفحه همزن استفاده کرده تا مخلوط خامه ای بدست آورید. (حدود ۲ دقیقه)

✓ برای مایونز: از تیغه چهارگانه استفاده کنید و درحالیکه موتور دستگاه در حال چرخش است به آرامی روغن را از مجرای غذاساز وارد کرده تا به غلظت دلخواه برسید. از حد مجاز مایعات فراتر نروید.

✓ برای سس هلندی یا بیرنایز: به موتور در حال چرخش به آرامی کره داغ را اضافه کرده تا به غلظت دلخواه برسید. از حد MAX مایعات فراتر نروید.



Dough blade

تهیه خمیر با تیغه خمیرساز

لبه های تیغه های پلاستیکی، مواد غذایی و خمیر را آرام تر با هم ترکیب می کنند.

• خمیر شیرینی پزی یا کلوچه پزی

تیغه خمیرساز را درون کاسه قرار دهید. آرد و تکه های کره را به آن اضافه کنید. ۳ فنجان / ۴۵۰ گرم آرد را به آن اضافه کرده و ترکیب را با زدن کلید PULSE انجام دهید تا کره به خورد خمیر برود. زمانیکه موتور دستگاه در حال چرخش است مایعات را به سرعت از مجرای ورودی وارد کرده تا خمیر به حالت یک توپ دربیاید.

• خمیر نان:

تیغه خمیرساز را وارد کاسه کنید. ابتدا مواد غذایی خشک و آرد را وارد دستگاه کنید. ۳ فنجان / ۴۵۰ گرم کره نرم شده را اضافه کرده و با استفاده از دکمه START/STOP مواد را مخلوط کنید تا کره به خورد آرد برود. اگر از روغن استفاده می کنید زمانیکه موتور دستگاه در حال چرخش است روغن را از مجرای کوچک ورودی غذاساز اضافه کرده تا مخلوط نرم شده و حالت یک توپ ارتجاعی پیدا کند. خمیر را بیش از حد هم نزنید. اگر لازم است خمیر را روی یک سطح صاف و تمیز برای ۵ دقیقه قرار دهید تا انعطاف پذیری بیشتری پیدا کند. خمیر را درون کاسه بزرگ و چرب قرار دهید روی آن را بپوشانید و در جای گرم بگذارید تا حجم آن دو برابر شود. خمیر را بر روی سطح آردپاشی شده برگردانید و ورز دهید تا نرم و ارتجاعی شود. خمیر را شکل داده و در جای گرم قرار دهید سپس درون فر داغ بگذرید تا بپزد.

- **خمیر بیسکویت:**

تیغه خمیرساز را جا بزنید. کره نرم شده و شکر را درون کاسه غذاساز بریزید. پردازش را با استفاده از دکمه START/STOP ادامه دهید تا به صورت خامه ای و سبک دربیاید. زمانیکه موتور دستگاه در حال چرخش است تخم مرغها را یک به یک از مجرای کوچک غذاساز وارد کنید و بعد از اضافه کردن هر یک به خوبی مخلوط کنید. مواد غذایی خشک را به کاسه غذاساز اضافه کرده و با زدن دکمه PULSE آنها را به خوبی ترکیب کنید. میوه های خشک، آجیل و غیره را اضافه کنید. از طریق مجرای ورودی کوچک و با استفاده از دکمه PULSE اجازه دهید تا مواد به خوبی با هم ترکیب شوند.

- **مخلوطی از مول بیسکویت:**

تیغه های خمیرساز را درون کاسه قرار داده. مواد غذایی مایع و سپس ماد غذایی خشک را به کاسه وارد کنید. پردازش را با استفاده از دکمه PULSE انجام دهید تا مواد به خوبی با هم ترکیب شوند. اگر لازم است پردازش را متوقف کنید. درب را برداشته و با کاردک مواد غذایی را از اطراف کاسه و تیغه جدا کنید. درب را بسته پردازش را ادامه دهید البته نه بیش از حد. میوه خشک، آجیل و غیره را اضافه کنید. بعد از این مرحله با استفاده از دکمه PULSE مواد را به خوبی با هم ترکیب کنید.

ریز کردن و رنده کردن با رنده ریزکن دو طرفه



میوه و سبزیجات را شسته و پوست آنها را جدا کنید. غذا را به اندازه مجرای ورودی (در حدود ۱۴ سانتی متر) برش دهید. اگر ماده غذایی نیاز به ریز شدن ندارد سر و ته آن را زده و وارد دستگاه کنید.

• ریز کن دو طرفه:

۱. صفحه ریزکن ریز یا درشت را بر روی صفحه مخروطی قرار داده سپس آن را درون کاسه بگذارید.

۲. غذا را مستقیماً از روی طرز تهیه آن درست کنید.

با استفاده از رنده ریزکن یا درشت می توانید مواد غذایی را به دلخواه خود ریز یا درشت رنده کنید. از یک سمت رنده برای رنده درشت استفاده کنید. با احتیاط رنده را برگردانید چون برای ترکیب لازم است که رنده مورد نیاز رو به بالا قرار گرفته باشد.

• پنیر:

زمانی که پنیر را درون غذاساز خرد می کنید باید بسیار احتیاط کنید. پنیرهای نرم نظیر موزارلا را باید ۲۰ تا ۲۵ دقیقه درون فریزر قرار دهید تا خوب سفت شده و به تیغه نچسبد. پنیرهای سفت نظیر پارمزان را ابتدا چک کنید تا خیلی سفت نباشد زیرا به تیغه ها آسیب می رساند. پنیرهای گرد نظیر موزارلا را تکه تکه کرده و از درون مجرای غذاساز وارد کنید. پنیرهایی که شکل مکعبی دارند را دو تکه کنید تا به صورت مثلثی رو به روی هم در مجرای غذاساز قرار گیرند. آنها را به صورت دلخواه خود رنده کنید.



برش زدن با رنده برش زن قابل تنظیم

رنده برش زن قابل تنظیم میوه و سبزیجات خام را به اندازه دلخواه شما برش می زند. از ۰.۵ میلیمتر تا ۸ میلیمتر بر طبق تنظیمات ۲۴ تایی.

برای ترکیب کردن مواد با حجم بالا ، برش زن قابل تنظیم زمان کار را کوتاه کرده و زودتر به نتیجه دلخواه می رسید. نتیجه به نوع غذا و حالتی که غذا درون مجرای غذاساز قرار دارد بستگی دارد.

برای غذاهای کوچکتر مجرای ورودی کوچکتر کنترل بیشتری را بر روی خردکن فراهم می کند.

برای تنظیم ارتفاع برش ، رنده برش زن قابل تنظیم را از لبه بیرونی آن با دست نگه دارید سپس درجه تنظیمات را بچرخانید تا رنده میزان دلخواه را تنظیم کند. فلش نشان داده شده ارتفاع مورد نظر را مشخص می کند که تیغه روی آن تنظیم شده است.

نکته: ممکن است تنوع زیادی در اندازه برش زدن وجود داشته باشد بسته به نوع غذایی که ترکیب می شود و فشاری که از طرف دسته هل دهنده غذا مجرای غذاساز بر روی آن وارد می شود.

مجرای غذاساز را قبل از برش زدن بیش از حد پر نکنید زیرا دسته هل دهنده آن قسمت را اگر بیش از حد پر شده باشد فعال نمی کند. خط MAX که روی دستگاه نشان داده شده است حداکثر پر کردن برای شما را نمایش می دهد.

هشدار: رنده برش زن قابل تنظیم بسیار تیز است ، دست خود را به تیغه ها نزنید.

• برش زن تنظیم پذیر:

۱. برش زن قابل تنظیم را بر روی صفحه مخروطی درون کاسه قرار دهید.
۲. غذا را طبق دستورالعمل آن آماده کنید.
۳. غذا را طبق طبقه بندی غذا درون مجرای غذاساز قرار دهید. برای غذاهای کوچکتر دسته هل دهنده بزرگ را خارج کرده و از دسته هل دهنده کوچک استفاده کنید. غذا باید متناسب با مجرای ورودی غذا باشد نه خیلی سفت که فشار دسته هل دهنده مانع از حرکت آن به سمت غذاساز شود.
۴. پردازش را با استفاده از دکمه START/STOP انجام دهید و همزمان به آرامی با دسته هل دهنده غذا را از مجرای غذاساز به سمت کاسه هل دهید. هرگز با فشار غذا را هل ندهید زیرا به صفحات آسیب می رساند. با فشار کمی غذاهایی نظیر گوجه فرنگی و موز را هل دهید. از فشار متوسط برای غذاهای سفت تر نظیر سیب زمینی و سیب خوراکی استفاده کنید و با فشار زیاد غذاهایی نظیر گوشت و سلامی را وارد کنید.

• میوه و سبزیجات گرد:



- میوه و سبزیجات را شسته و آماده کنید. برای میوه های کوچکتر نظیر کیوی و گوجه فرنگی یک سمت آن را بریده در نتیجه غذا بر روی سطح مجرای ورودی قرار می گیرد. میوه های بزرگتر نظیر سیب را در صورت نیاز به دو قسمت تقسیم کنید. آنها را درون مجرای ورودی غذاساز قرار داده و با استفاده از رنده برش قابل تنظیم به میزان دلخواه خود برش دهید.



• سبزیجات و میوه های بلند:



Zucchini in chute

Sliced zucchini

میوه یا سبزیجات را آماده کرده. ابتدا آنها را به اندازه ای که درون مجرای غذاساز قرار گیرد برش دهید. (اگر عمودی قرار می دهید ۹ سانت بیشتر نباشد و اگر افقی قرار می دهید از ۱۴ سانتی متر بلندتر نباشد) اگر غذا بدون کوتاه کردن درون مجرا قرار می گیرد یا لازم است تا برشهای بلند میوه یا سبزی داشته باشید، ته آن را زده تا بر روی مجرای غذاساز قرار گیرد. غذا را به صورت افقی یا عمودی درون مجرای غذاساز قرار دهید طوری که سمت برش زده بر روی صفحه قرار گیرد. از مجرای ورودی کوچک برای سبزیجات بلند مثل هویج و کدو استفاده می شود.

هشدار: در هنگام برش یا رنده همیشه از دسته هل دهنده برای هل دادن مواد غذایی درون مجرای غذاساز استفاده کنید. هرگز انگشت یا کاردک را درون مجرای غذاساز نکنید. همیشه صبر کنید تا رنده از چرخش بایستد سپس درب را بردارید.

• سبزیجات برگ دار:



Lettuce in chute

Sliced lettuce

در مورد کلم، آن را شسته و آب اضافی آن را بگیرید. آن را به قطعاتی تقسیم کنید تا درون مجرای غذاساز قرار گیرد. کاهو را برگ برگ کرده کاملاً شسته و خرد کنید سپس دسته کرده و به صورت عمودی درون مجرای غذاساز قرار دهید تا خرد شود.

نکته: از برش زدن یا رنده کردن برای اسفناج استفاده نمی شود. اسفناج را بعد از شستن و خشک کردن به قطعاتی خرد کنید که با تیغه خردکن چهارگانه ریز شود.

- گوشتها:



گوشت را به اندازه مجرای غذاساز برش داده (در حدود ۱۴ سانتی متر) آن را درون مجرای غذاساز طوری قرار دهید که سمت برش زده بر روی صفحه قرار گیرد.

- چربی:

پوست چربی را گرفته و به قطعات بزرگ مناسب مجرای ورودی غذاساز برش دهید. قبل از ریز کردن، گوشت را درون فریزر قرار دهید تا سفت شود در غیر این صورت به تیغه می چسبد. آن را درون مجرای غذاساز قرار داده و برش بزنید.

- شکلات:

شکلات تلخ را خرد کرده بگذارید خنک شود. از طریق مجرای ورودی کوچک آن را خرد کنید.



عملکرد کاسه کوچک

کاسه کوچک درون کاسه بزرگ قرار می گیرد و برای غذاهای کوچک استفاده می شود. تیغه پ کوچک برای استفاده درون کاسه کوچک فراهم شده است و از آن برای خرد کردن و مخلوط کردن مواد غذایی مختلف می توانید استفاده کنید.

تیغه کوچک را درون کاسه بزرگ قرار ندهید. متعلقات کاسه اصلی درون کاسه کوچک کار نخواهد کرد.

رنده برش سبزیجات



رنده برش سبزیجات بر روی صفحه مخروطی درون کاسه اصلی قرار می گیرد و غذا را به اندازه های بلند برش می دهد. بیشتر برای برش هویج، کدو سبز، سیب زمینی و کرفس از این صفحه استفاده می شود. برای برش های بلندتر از مجرای ورودی بزرگ استفاده کرده و غذا را به صورت افقی درون آن قرار دهید. برای برشهای کوچکتر از مجرای غذاساز کوچک و دسته هل دهنده غذای کوچک استفاده کنید.

رنده درشت



رنده باید بر روی ستون مخروطی درون کاسه اصلی قرار گیرد و غذا را به میزان دلخواه شما ریز کند. این صفحه ترجیحا برای سیب زمینی استفاده می شود اما برای مواد غذایی دیگر نیز می توانید استفاده کنید. اگر از سیب زمینی بزرگ استفاده می کنید آنها را روی مجرای غذاساز برای برش به صورت نواری قرار دهید. برای گرفتن نتیجه بهتر قبل از زدن دکمه START/STOP دسته هل دهنده غذا را در جای خود قرار دهید و با فشار زیاد غذا را به میزان دلخواه خود مخلوط کنید.

نکته: زمان استفاده از رنده برش حتی آخرین تکه از غذا بوسیله تیغه برش خرد می شود. این طبیعی است که صفحه نامتوازن شود. برای کاهش لرزش توصیه می کنیم که دسته هل دهنده غذا را به سرعت از

مجرای غذاساز بعد از خرد کردن هر تکه خارج کنید تا موتور به سرعت متوقف شود. تکه بعدی را وارد دستگاه کرده و کار را تکرار کنید.

برای بعضی غذاها لازم است که درب را بردارید. رنده را از کاسه خارج کرده و لبه های آن را قبل از استفاده دوباره تمیز کنید.

غذا	نوع تیغه (خمیرساز، چهارگانه، کوچک)	تیغه برش قابل تنظیم	نوع رنده پیشنهادی (خرده کن، رنده، ریزکن، برش، همزن)
آواکادو	چهارگانه یا کوچک / استفاده: گوآکامول	۲-۵	
مارچوبه (پخته)	چهارگانه یا کوچک / استفاده: سوپ مارچوبه		
چغندر		۲-۵	خرد شده: سالاد
بروکلی (پخته)	چهارگانه / استفاده: سوپ بروکلی		
کلم		نازک ۱-۲ و متوسط ۲-۳ استفاده: همرا با غذا	خرد شده: سالاد
هویج	چهارگانه یا کوچک / استفاده: سوپ سبزیجات	۰-۵	خرد شده: سالاد
گل کلم (پخته)	چهارگانه یا کوچک / استفاده: سوپ گل کلم		
کرفس	چهارگانه یا کوچک / استفاده: سوپ سبزیجات	ضخامت نازک: ۱-۲ متوسط: ۲-۳ استفاده: سالاد	
فلفل	چهارگانه یا کوچک / استفاده: مزه دار کردن		
بادمجان	چهارگانه یا کوچک / استفاده: به همراه غذا یا سوپ	۲-۵ استفاده: بادمجان کبابی	خرد شده یا ورقه شده به همراه غذا
سیر	چهارگانه یا کوچک / استفاده: مزه دار کردن		

غذا	نوع تیغه (خمیر ساز، چهار گانه، کوچک)	تیغه برش قابل تنظیم	نوع رنده پیشنهادی (خردکن، رنده، ریزکن، برش، همزن)
زنجبیل	چهارگانه یا کوچک / استفاده: مزه دار کردن		
سبزیجات	چهارگانه یا کوچک / استفاده: طعم دار کردن		
تره فرنگی	چهارگانه یا کوچک / استفاده: سوپ	۲-۵ / استفاده: سوپ سبزیجات	
کاهو		۲-۴ / استفاده: سالاد	
قارچ (خام)	چهارگانه یا کوچک / استفاده: سوپ سبزیجات	۴-۶ / استفاده: سالاد، سوپ، سبزیجات، سس قارچ، سوپ قارچ	
قارچ (پخته)	چهارگانه یا کوچک	۴-۶ / استفاده: سالاد، سوپ سبزی، سس قارچ، سوپ قارچ	
	استفاده: سوپ قارچ		
پیاز	چهارگانه یا کوچک	۰-۵ / استفاده: سالاد	
هویج وحشی	چهارگانه یا کوچک استفاده: سوپ سبزیجات	۲-۵ / استفاده: لازانیا سبزیجات	
هویج وحشی (پخته)	چهارگانه یا کوچک استفاده: به همراه غذا یا غذای بچه		
سیب زمینی		۰-۵-۶ / استفاده: سیب زمینی پخته	خرد شده- رنده شده- برش شده / استفاده: چیپس
سیب زمینی (پخته)	چهارگانه یا کوچک / استفاده: پوره سیب زمینی / اسکوردالیا		
کدو تنبل	چهارگانه یا کوچک / استفاده: کدو	۳-۶ / استفاده: سالاد کدو	خرد شده- ریز یا درشت / استفاده: سالاد

غذا	نوع تیغه (خمیر ساز، چهار گانه، کوچک)	تیغه برش قابل تنظیم	نوع رنده پیشنهادی (خردکن، رنده، ریزکن، برش، همزن)
کدو(پخته)	چهار گانه یا کوچک استفاده: پوره کدو تنبل / سوپ کدو تنبل	۳-۶ / استفاده: سالاد کدو تنبل	
اسفناج	چهار گانه یا کوچک / استفاده: همراه غذا		
اسفناج(پخته)	چهار گانه یا کوچک / استفاده: سوپ اسفناج		
سوئدی	چهار گانه یا کوچک / استفاده: سوپ سبزیجات / خامه سوئدی		
گوجه فرنگی	چهار گانه یا کوچک / استفاده: سالاد	۲-۵ / استفاده: پر کردن ساندویچ- سالاد گوجه- چاشنی	
کدو سبز		۳-۶ / استفاده: همراه غذا- گراتن	خرد شده- ریز یا درشت / استفاده: سالاد- فرتیانا
سیب	چهار گانه یا کوچک / استفاده: نسس سیب	۲-۵ / استفاده: گالت سیب	
سیب (پخته)	چهار گانه یا کوچک / استفاده: غذای بچه	۴-۶ / استفاده: سالاد میوه	
موز	چهار گانه یا کوچک / استفاده: دسر		
توت ها	چهار گانه یا کوچک / استفاده: سالاد میوه		
مرکبات	چهار گانه یا کوچک / استفاده: سالاد میوه		
پوست مرکبات	چهار گانه یا کوچک / استفاده: میوه خرد شده		
میوه خشک	چهار گانه یا کوچک / استفاده: سالاد میوه، نسس، دسر		
کیوی	چهار گانه یا کوچک / استفاده: سالاد میوه، نسس دسر	۴-۶ / استفاده: تزئین دسر	

غذا	نوع تیغه (خمیر ساز، چهار گانه، کوچک)	تیغه برش قابل تنظیم	نوع رنده پیشنهادی (خردکن، رنده، ریزکن، برش، همزن)
انبه	چهار گانه یا کوچک / استفاده: سالاد میوه، سس دسر		
طالبی	چهار گانه یا کوچک استفاده: سالاد میوه		
گلابی	چهار گانه یا کوچک / استفاده: سالاد میوه	۴-۶ / استفاده: پای گلابی	
آناناس	چهار گانه یا کوچک / استفاده: سالاد میوه		
میوه های هسته دار (هلو، زردآلو...)	چهار گانه یا کوچک / استفاده: سالاد میوه		
توت فرنگی	چهار گانه یا کوچک / استفاده: سس سالاد و سس دسر		
کره	خمیر / استفاده: کیک، خمیر آشپزی		مخلوط شده / استفاده: کیک، مافین، کرپ
خرده نان	چهار گانه یا کوچک / استفاده: پودر سوخاری		
پنیر			رنده شده ریز یا درشت / استفاده: تزیین دسر
شکلات	چهار گانه یا کوچک / استفاده: کلوچه شکلاتی		رنده ریز یا درشت / استفاده: تزیین دسر
پنیر خامه ای	چهار گانه یا کوچک / استفاده: درون غذا و کیک پنیری		
خمیرها	خمیر ساز / استفاده: شیرینی پزی، نان، کلوچه		

غذا	نوع تیغه (خمیرساز، چهارگانه، کوچک)	تیغه برش قابل تنظیم	نوع رنده پیشنهادی (خردکن، رنده، ریزکن، برش، همزن)
سفیده تخم مرغ با عملکرد PULSE			هم زده / استفاده: کف تخم مرغ زده شده
تخم مرغ (سفت شده)	چهارگانه یا کوچک / استفاده: پر کردن ساندویچ	۲-۵ / استفاده: پر کردن ساندویچ	
تخم مرغ (سفیده یا زرده) استفاده از عملکرد PULSE			هم زده / استفاده: نسس مایونز
خامه استفاده از عملکرد PULSE			هم زده شده / استفاده: توصیه برای استفاده از عملکرد PULSE برای جلوگیری از زدن زیاد
میلک شیک و اسموتی	چهارگانه / استفاده: توصیه برای استفاده از عملکرد PULSE		
گوشت (خام) استفاده از عملکرد PULSE	چهارکاره / استفاده: برگرها		
گوشت پخته	چهارکاره / استفاده: پر کردن ساندویچ، پاته، غذای بچه		
گوشت نیم پخته	۱-۶ / استفاده: ساندویچ، پیتزا		

نکات مهم در ترکیب غذا

- کاسه غذاساز را از مایعات بیشتر از حد MAX پر نکنید. همیشه قبل از اضافه کردن مایعات مواد غذایی خشک تر و سفت تر را اضافه کنید.
- توجه داشته باشید که نشانه ماکسیمم مایعات غلیظ (MAX THICK LIQUID) و ماکسیمم مایعات رقیق (MAX THIN LIQUID) بر روی کاسه قرار دارد. مایعات غلیظ سوپها و سسها هستند (مثل پوره سیب زمینی)، مایعات رقیق آب عصاره، میلک شیک و غیره است.
- برای اجتناب از ترکیب بیش از حد زمانی که می خواهید تکه های غذا بزرگ باشند، غلظت را مداوم چک کنید. همچنین توصیه می شود که از عملکرد PULSE برای اجتناب از ترکیب بیش از حد استفاده کنید. با استفاده از کاردک مواد غذایی را از اطراف کاسه جمع کنید تا مطمئن شوید مخلوطی یکدست فراهم شده است.
- اگر میوه ها را برای اضافه کردن به خمیر کیک خرد می کنید قبل از درست کردن خمیر کمی آرد در کاسه بریزید تا میوه ها به تیغه نچسبند.
- زمانی که نان خرد برای آرد سوخاری تهیه می کنید از نان خشک استفاده کنید تا به تیغه نچسبند.
- کمی مایع به غذای پوره شده بعد از ترکیب اضافه کنید.
- از مجرای غذاساز کوچک برای اضافه کردن مایعات استفاده کنید.
- کره بادام زمینی که در غذاساز تهیه می شود، در اثر ماندن روغن آن جدا می شود که باید قبل از مصرف تکان دهید.
- زمانی که مواد غذایی مختلفی را ترکیب می کنید، لازم نیست که آنها را قبل از اضافه کردن ماده بعدی خالی کنید مگر اینکه از حد مجاز MAX بیشتر شوند.
- زمانی که مواد غذایی خشک و آبدار را با هم مخلوط می کنید برای بدست آوردن ترکیب یکنواخت ابتدا مواد خشک سپس مواد آبدار را اضافه کنید.
- سفیده تخم مرغ کف کرده برای ترکیبات هواداری مانند شربت میوه به خوبی کارآیی دارد. توصیه می شود که از صفحه همزن و عملکرد PULSE برای رسیدن به نتیجه بهتر استفاده کنید.
- سفیده تخم مرغ را برای تهیه پاولووا و مرننگو به خوبی بزنید تا شکر درون آن به خوبی حل شده و هوا وارد آن شود. توصیه می شود که برای گرفتن نتیجه ی بهتر از صفحه هم زن استفاده کنید.
- قبل از خرد کردن و رنده کردن مواد غذایی آنها را تمیز کرده و درون مجرای غذاساز قرار دهید. بیشتر از حد MAX پر نکنید.
- قبل از خرد کردن و ریز کردن مواد غذایی نرم مانند گوشت، آن را درون فریزر قرار دهید تا سفت شوند.



مراقبت، نگهداری و تمیز کردن غذاساز

زمانی که کار دستگاه تمام می شود آن را خاموش کرده و از دوشاخه جدا کنید.

پایه موتور

پایه موتور دستگاه را با دستمال مرطوب و نرم بعد از هر بار استفاده پاک کنید. سپس با یک دستمال نرم آن را خشک کنید.

کاسه غذاساز، درب و دسته هل دهنده غذا:

این اجزا را با دست در آب گرم و صابون و یک شوینده ملایم بشویید. از وسایل نظافت زیر استفاده نکنید زیرا به قسمت پلاستیکی خراش وارد می کند. قسمت‌های پلاستیکی را هرزگاهی درون ماشین ظرفشویی قرار دهید. آب بیش از حد داغ و مواد شوینده قوی عمر قسمت پلاستیکی را کوتاه می کند.

نکته: هرگز دسته هل دهنده غذا را درون ماشین ظرفشویی قرار ندهید زیرا گرمای زیاد باعث تغییر شکل آن می شود.

تیغه های چهارگانه، خمیرساز و رنده ها



کاسه و درب آن را با دست بشویید. با استفاده از برس نظافت سوراخ های صفحات و تیغه ها را که از مواد غذایی کیپ شده اند تمیز کنید. دسته تهتانی برس برای تمیز کردن بقایای غذا استفاده می شود. به منظور جلوگیری از بریدگی ناخواسته، تیغه ها و صفحات را در آب کف آلود قرار ندهید.

این وسایل را تنها در طبقه اول ماشین ظرفشویی هم می توانید قرار دهید.

نکته: به منظور ایمنی بیشتر، می توانید تیغه چهار کاره را با کاور آن در ماشین ظرفشویی قرار دهید.

لکه و بوی بد

غذاهایی نظیر هویج لکه هایی بر روی قسمت پلاستیکی برجای می گذارد و غذاهایی نظیر سیر ممکن است که بوی بدی را درون غذا ساز باقی بگذارند. برای از بین بردن اینها می توانید قطعات را برای ۵ دقیقه در

۲ لیتر آب با ۱/۲ فنجان آبلیمو خیس کنید. سپس شسته و خشک کرده مانند سابق از آن استفاده کنید.

جمع کردن دستگاه

- مطمئن شوید که غذاساز خاموش است و آن را از برق کشیده اید.
 - مطمئن شوید که تمام قطعات غذاساز تمیز و خشک هستند.
 - با احتیاط تیغه چهارگانه را به در بیاورید. تیغه چهارگانه و تیغه کوچک پرداز باید در جعبه نگهداری قرار داده شوند , سپس درب جعبه را بسته و آن را در جایی نگه دارید. کاسه کوچک غذاساز می تواند درون کاسه اصلی غذاساز نگهداری شوند.
 - درب را روی کاسه قرار دهید اما آن را قفل نکنید.
 - دسته هل دهنده غذا و فنجان های اندازه گیری داخل آن را درون مجرای غذاساز قرار دهید. پیشنهاد می کنیم که غذاساز را با کاسه و درپوش قفل شده روی آن نگهداری نکنید زیرا زنگ زدگی غیر ضروری بر روی کلید ایمنی و کاسه و موتور دستگاه ایجاد می شود.
 - رنده ها را در محفظه نگهداری قرار داده و در مکانی دور از دسترس اطفال نگه دارید. توصیه می شود که صفحات را در کثو کنار وسایل دیگر قرار ندهید.
- نکته:** رنده بزرگ برش باید در قسمت پشتی محفظه نگهداری شود.
- نکته:** وسایل نگه داشته شده در محفظه می تواند به صورت ایستاده در فضای کابینت نگهداری شوند. مطمئن شوید که درب آن به خوبی قفل شده باشد.
- غذاساز خود را بر روی پیشخوان آشپزخانه و یا کابینت جایی که دسترسی به آن راحت باشد قرار دهید.
 - هیچ وسیله ای را روی دستگاه قرار ندهید.

هشدار: رنده ها و تیغه ها بسیار تیز هستند همیشه با احتیاط از آنها استفاده کنید.

• هرگز پایه موتور،سیم برق و دوشاخه را در آب یا هیچ مایع دیگری قرار ندهید.

• هرگز دستگاه غذاساز خود را با کاسه و درپوش قفل شده نگهداری نکنید.این کار موجب بوجود آمدن زنگ زدگی غیرضروری بر روی عملکرد خودکار دستگاه و دسته کاسه غذاساز ،کلید ایمنی و موتور دستگاه

می شود.

مشکل	راه حل
غذا به صورت غیریکنواخت ترکیب شده است	<ul style="list-style-type: none"> قبل از ترکیب کردن، مواد غذایی باید به قطعات ۲.۵سانتی متری برش داده شوند. مواد غذایی باید در چند نوبت به کاسه غذاساز اضافه شوند.
قطعات غیر یکسان خرد شده اند	<ul style="list-style-type: none"> غذای درون مجرای غذاساز زیاد است.دسته هل دهنده غذا را روی آن قرار داده و فشار دهید.سپس دکمه START را بزنید.
غذا درون مجرای غذاساز نمی ایستد	<ul style="list-style-type: none"> برای نتیجه بهتر ، مجرای بزرگ غذاساز باید پر باشد. اگر از حجم کمتری از مواد غذایی استفاده می کنید از مجرای ورودی کوچک استفاده کنید.
موتور دستگاه در حال خمیر درست کردن کند کار می کند.	<ul style="list-style-type: none"> مقدار خمیر بیش از گنجایش ظرف است.نصف آن را خالی کرده و مجددا اضافه کنید. ممکن است خمیر خیلی مرطوب باشد.اگر موتور به سرعت چرخید که کار را ادامه دهید.در غیر این صورت کمی آرد به آن اضافه کنید.کار را ادامه دهید تا خمیر کناره های کاسه را تمیز کند.
موتور درهنگام استفاده از تیغه چهارگانه کند حرکت می کند.	<ul style="list-style-type: none"> مقدار گوشت ممکن است که بیش از حد مجاز باشد گوشت را خارج کرده و در دو مرحله به دستگاه اضافه کنید. توجه کنید که برای گرفتن نتیجه دلخواه گوشت را تمیز کرده و چربی های آن را گرفته باشید
موتور دستگاه روشن نمی شود	<ul style="list-style-type: none"> اگر موتور دستگاه به درستی نصب نشده باشد کلید ایمنی درونی مانع از روشن شدن آن می شود.مطمئن شوید که کاسه غذاساز در آن و دسته هل دهنده غذا به درستی در جای خود قرار گرفته باشد. اگر در حال خرد کردن و یا رنده کردن هستید و راه حل بالا جواب نداد مطمئن شوید که محتویات مجرای غذاساز بیش از حد مجاز نباشند.کمی از حجم غذا را کاسته تا دستگاه شروع به کار کند.

مشکل	راه حل
کارایی پایین رنده	<ul style="list-style-type: none"> همیشه رنده را از تکه های سیب زمینی تمیز کرده و سپس سیب زمینی اضافه را وارد کنید.
بعضی از غذاها بعد از ترکیب روی رنده باقی می مانند.	<ul style="list-style-type: none"> طبیعی است که تکه های کوچک بعد از کار جا بمانند.
دستگاه در حین پردازش خاموش می شود	<ul style="list-style-type: none"> ممکن است که درب دستگاه باز شده باشد. بررسی کنید تا مطمئن شوید به درستی در جای خود قفل شده باشد. اگر موتور تحت فشار باشد، علامت OVERLOAD (اضافه بار) بر روی LCD چشمک خواهد زد. با زدن دکمه POWER/OFF دستگاه را خاموش کرده و سهیم برق را از دو شاخه جدا کنید. اجازه دهید که ۲۰ تا ۳۰ دقیقه خنک شود.
موتور در حال عملیات کند کار میکند	<ul style="list-style-type: none"> طبیعی است که حجم زیاد غذا نیاز به کار کردن بیشتر موتور دارد. کمی غذا را از درون مجرای غذاساز خارج کرده و سپس کار را ادامه دهید. غذای بیشتر از حجم استاندارد آن در غذاساز ریخته شده است. بعضی از مواد غذایی را خارج کرده و کار را ادامه دهید.
غذا ساز در حین کار کردن می لرزد	<ul style="list-style-type: none"> مطمئن شوید که پایه پلاستیکی کف آن تمیز و خشک است. هم چنین حجم غذا درون غذاساز از حد MAX بیشتر نباشد.
خمیر از مواد یکدست تهیه نشده است	<ul style="list-style-type: none"> زمانی که خمیر تهیه می کنید همیشه مواد غذایی جامد را قبل از مایعات اضافه کنید. مایعات را به آرامی به مواد خشک اضافه کنید تا جذب آن شود. اگر مایع بیش از حد اضافه شده باشد صبر کنید تا مواد غذایی درون کاسه به خوبی با هم ترکیب شوند و سپس بقیه مایع را به آرامی اضافه کنید. ریختن مایعات درون خمیر باید از طریق مجرای ورودی غذاساز باشد. آنها را مستقیماً به درون کاسه نریزید.
خمیر بعد از تهیه سفت شده است	<ul style="list-style-type: none"> خمیر را به ۳ یا ۲ قسمت تقسیم کرده و درون کاسه غذاساز قرار دهید. ۱۰ ثانیه آن را مخلوط کنید تا نرم شود.
خمیر خیلی خشک است	<ul style="list-style-type: none"> زمانی که ماشین در حال کار کردن است از طریق مجرای غذاساز به آن آب اضافه کنید. ۱۰ ثانیه آن را مخلوط کنید تا از خشکی دربیاید.
خمیر خیلی مرطوب است	<ul style="list-style-type: none"> زمانی که موتور دستگاه در حال چرخش است آرد را از طریق مجرای کوچک ورودی غذاساز آرام آرام اضافه کنید تا خمیر کناره های کاسه غذاساز را تمیز کند.