

دستورالعمل ایمنی

ایمنی شما و دیگران بسیار مهم است . ما در این دستورالعمل نکات بسیار مهمی را بیان کرده ایم که باید رعایت شوند .



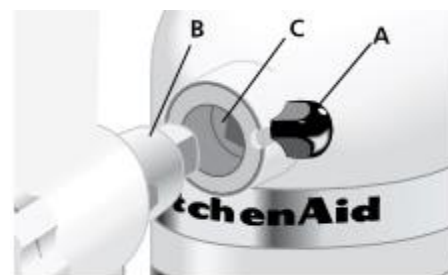
این نماد هشدار ایمنی است . این نماد وجود خطرات بالقوه ای را که ممکن است باعث آسیب و یا حتی مرگ شما شود را هشدار می دهد . تمامی نمادهای هشدار با کلمات DANGER و یا WARNING مشخص می شوند . این کلمات به این معناست که اگر شما مطابق راهنما ، عمل نکنید ممکن است دچار آسیب و یا حتی مرگ شوید .

هنگام استفاده از این لوازم برقی باید به دستورالعمل های ایمنی زیر توجه کنید :

- دستورالعمل را به طور کامل مطالعه فرمایید .
- جهت جلوگیری از خطر برق گرفتگی ، دستگاه را داخل آب یا سایر مایعات قرار ندهید .
- از دستگاه در حضور کودکان استفاده نکنید و یا آن را از دسترس کودکان دور نگه دارید .
- دو شاخه دستگاه را هنگامی که از آن استفاده نمی کنید و همچنین در زمان نصب و یا جدا سازی قطعات از آن جدا کنید
- مراقب قطعات در حال حرکت (یا چرخش) باشید هنگام تخلیه مواد غذایی از داخل دستگاه ، مراقب انگشتان خود باشید .
- هرگز از دستگاه در صورتی که کابل یا دو شاخه آن آسیب دیده است استفاده نکنید . دستگاه را به نزدیک ترین مرکز خدمات برده تا توسط متخصصان بررسی و تعمیر شود .
- استفاده از قطعات و ابزارهای که توسط KitchenAid پیشنهاد یا فروخته نشده است ممکن است موجب ، آتش سوزی ، برق گرفتگی و یا آسیب دیدگی شود .
- این دستگاه برای استفاده خانگی طراحی شده است .
- هرگز سیم برق را از لبه ی میز یا کابینت آویزان نکنید .
- هرگز سیم برق را بر روی سطوح داغ مانند اجاق گاز رها نکنید .
- تیغه ها تیز هستند مراقب دستان خود باشید .
- همیشه برای هدایت مواد غذایی به داخل لوله خوراک یا قیف از پوشر استفاده کنید .

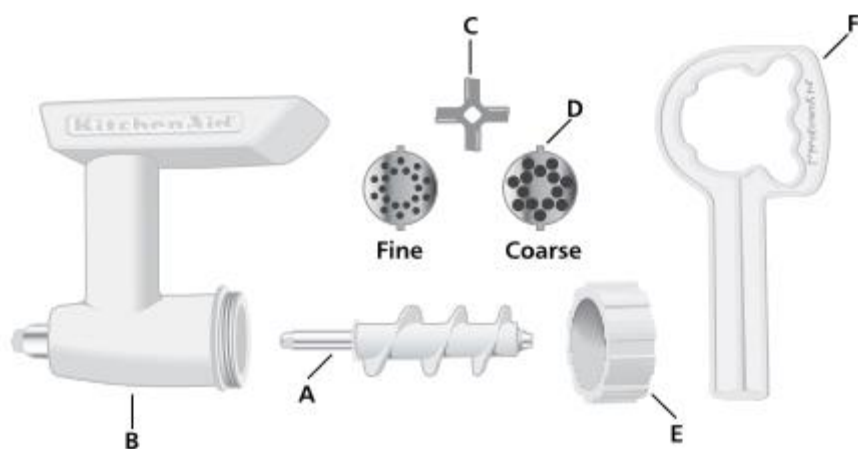
بیش از اتصال ابزار به پایه میکسر :

- دستگاه را در حالت ۰ یعنی خاموش قرار دهید .
- دو شاخه را از پریز برق بکشید .
- با توجه به نوع تویی چرخشی که شما دارید ، یا آن را به سمت بالا و بیرون بکشید و یا تویی را خلاف جهت عقربه های ساعت بچرخانید تا کاور از دستگاه جدا شود .
- ابزار را برداشته و غلاف میله ای شکل را داخل تویی چرخ قرار دهید ، مطمئن شوید که در جای خود محکم شده است (درون سوکت مربعی شکل قرار گرفته است) . اگر نیاز است آن را به سمت عقب و جلو بچرخانید . هر گاه ابزار در جای خود به درستی قرار گرفت گیره ی غلاف درست با شکاف لبه ی تویی مماس می شود .
- گیره ی ابزار را روی پایه ی میکسر کاملاً محکم کنید . (لطفاً به دستور العمل های عمومی رجوع کنید)



ابزار چرخ گوشت/ خرد کن

- میله ی خرد کن مارپیچ (A) را درون بدنه ی چرخ گوشت (B) قرار دهید .
- تیغه (C) را روی میله مربعی انتهایی میله مارپیچ بگذارید .
- صفحه (D) را روی تیغه قرار دهید و لبه های آن را با شیار روی بدنه ی چرخ گوشت تنظیم کنید .
- حلقه (E) را روی بدنه قرار دهید و با دست بچرخانید تا در جای خود قرار گیرد (سفت نییچانید)



- توجه: آچار/ پوشر تنها برای باز کردن رینگ از بدنه استفاده می شود (F)
- توجه: صافی سبزیجات و میوه برای تبدیل چرخ گوشت به یک صافی مورد استفاده قرار می گیرد. (مدل FVSP5)



- تیغه ی در حال چرخش خطرناک است ، همیشه از پوشر استفاده کنید .
- انگشتان خود را دور از تیغه نگاه دارید .
- دستگاه را دور از دسترس کودکان قرار دهید .

۱. گوشت ها را به قطعات بلند و باریک قسمت کنید سپس داخل قیف چرخ گوشت بریزید .

۲. دستگاه را روی سرعت ۴ تنظیم کنید و گوشت ها را با استفاده از پوشر به داخل لوله خوراک هدایت کنید .

۳. ممکن است مایعات به جا مانده از مواد غذایی چون گوجه فرنگی یا انگور درون قیف باقی بماند . جهت خشک کردن این رطوبت دستگاه را به کار بیاندازید بدون اینکه مواد غذایی به آن اضافه کنید . این کار را ادامه دهید تا دستگاه خشک شود .

۴. صفحه درشت : جهت خرد کردن یا له کردن گوشت خام و پخته و یا سبزیجات و میوه های خشک و پنیر به کار برده می شود .



۵. صفحه ریز : برای چرخ بیشتر گوشت های پخته و خام و تهیه آرد سوخاری از نان استفاده می شود .



۶. چرخ گوشت : جهت چرخ کردن گوشت به کار می رود . گوشت گاو را دو بار و گوشت های چرب را یک بار چرخ کنید . چرخ کردن گوشت های بسیار سرد یا منجمد شده نتیجه بهتری داد .

۷. نان خرد کن : جهت خرد کردن نان برای تهیه آرد سوخاری کاربرد دارد . مطمئن شوید که نان کاملاً خشک باشد زیرا نانی که رطوبت داشته باشد می تواند منجر به کیپ شدن خرد کن شود .

* توجه : نان یا مواد غذایی که خیلی سفت شده اند ممکن است در خرد کن ، به خوبی خرد نشوند . نان های تازه را خشک و سپس خرد کنید .

۸. باز کردن حلقه : در صورتی که حلقه خیلی محکم نباشد می توان آن را با دست باز کرد . در غیر اینصورت با استفاده از آچار حلقه را خلاف عقربه های ساعت بچرخانید تا باز شود .

توجه : جهت جلوگیری از آسیب به دستگاه ، هرگز از آچار برای محکم کردن حلقه به بدنه چرخ گوشت استفاده نکنید .

تمییز کردن چرخ گوشت

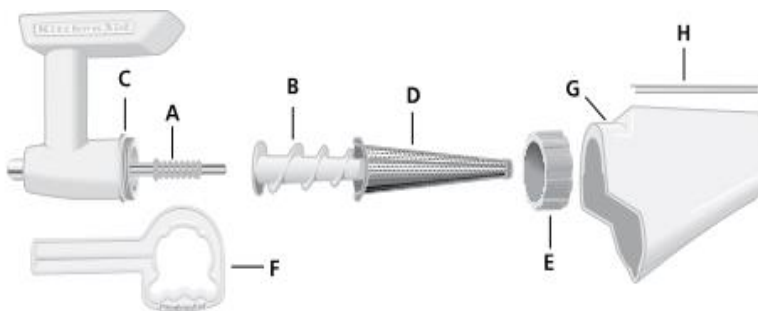
ابتدا تمامی اجزای چرخ گوشت را جدا کنید . قطعات زیر را می توان در ماشین ظرفشویی شست :

- بدنه ی چرخ گوشت
- میله ی مارپیچی
- حلقه
- آچار/ پوشر

قطعات زیر باید با دست و آب گرم شسته و خشک شود :

- تیغه
- صفحات خرد کن

ابزار صافی میوه و سبزیجات



- انتهای کوچک تر فنر را (A) را داخل سر بزرگتر میله ی مارپیچی (B) قرار دهید تا در جای خود محکم شود

انتهای بزرگتر را داخل بدنه قرار دهید . (C)

- صافی مخروطی را در انتهای میله مارپیچ نصب کنید (D) تا لبه های آن با شیارهای روی بدنه منطبق شود (C)

- حلقه (E) را روی بدنه قرار دهید و با دست بچرخانید تا در جای خود قرار گیرد (سفت نییچانید)
- توجه : آچار/ پوشر تنها برای باز کردن رینگ از بدنه استفاده می شود (F)
- جعبه ی صافی را بالای مخروط قرار داده و در بالای حلقه چفت کنید . (G)
- محفظه را جهت جلوگیری از پاشیدن مواد به بیرون روی جعبه قرار دهید . (H)

استفاده از صافی میوه و سبزیجات



- تیغه ی در حال چرخش خطرناک است ، همیشه از پوشر استفاده کنید .
- انگشتان خود را دور از تیغه نگاه دارید .
- دستگاه را دور از دسترس کودکان قرار دهید .

۱. پس از اتصال ابزار صافی ، کاسه میکسر را در زیر محفظه قرار دهید و همچنین یه کاسه کوچکتر را در انتهای باز دستگاه قرار دهید تا تفاله مواد غذایی نریزد .
۲. مواد غذایی را به قطعات کوچکتر تقسیم کنید . و سرعت دستگاه را روی ۴ تنظیم کرده و با استفاده از پوشر مواد را به درون لوله خوراک هدایت کنید .
۳. جهت صاف کردن میوه و سبزیجات
۴. مواد را متناسب با اندازه قیف خرد کنید .
۵. پوست های ضخیم را جدا کنید (مثل پوست پرتغال)
۶. هسته ی میوه یا سبزیجات را جدا کنید
۷. پوست و ساقه را جدا کنید (مثل توت فرنگی و انگور)
۸. پیش از صاف کردن میوه و سبزیجات بسیار سخت کمی آن ها را بپزید .

تمییز کردن صافی میوه و سبزیجات

ابتدا تمامی اجزای صافی را جدا کنید . قطعات زیر را می توان در ماشین ظرفشویی شست :

- بدنه ی خرد کن
- میله ی مار پیچی
- صافی مخروطی
- محفظه صافی
- سینی جلوگیری از پاشیدن مواد به بیرون
- حلقه
- آچار / پوشر

قطعات زیر باید با دست و آب گرم شسته و خشک شود :

ممکن است برخی مواد غذایی ، فنر یا میله مارپیچی را لکه دار کنند برای از بین بردن لکه لازم است :

- قطعاتی را که با ماشین ظرفشویی می توان شست را درون آن قرار داد و از دور معلومی جهت شست و شوی ظروف لکه دار استفاده کرد .
- مقداری روغن رقیق را بر روی لکه ها مالیده و در آب گرم شست و شو داده و خشک کنید . برس های کوچک برای پاک کردن پالپ های باقی مانده از صافی مخروطی می تواند کارساز باشد .
- باز کردن حلقه : در صورتی که حلقه خیلی محکم نباشد می توان آن را با دست باز کرد . در غیر اینصورت با استفاده از آچار حلقه را خلاف عقربه های ساعت بچرخانید تا باز شود .
- توجه : جهت جلوگیری از آسیب به دستگاه ، هرگز از آچار برای محکم کردن حلقه به بدنه صافی استفاده نکنید .