

غذاساز برویل مدل BFP 650



- توصیه های ایمنی برویل
- آشنایی با غذاساز برویل
- نصب و مونتاژ غذاساز
- خرد کردن غذا با تیغه های چهار کاره
- ورزیدن با تیغه خمیر
- پوره کردن با تیغه های چهار کاره
- مخلوط کردن و ترکیب کردن با تیغه های چهار کاره
- بریدن، ریز کردن و ساییدن با صفحات برش
- تیغه های غذاساز در یک نگاه
- سری های غذاساز
- مراقبت و تمیز کردن
- جمع کردن دستگاه

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 واز 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.
- برای جلوگیری از خطر خفگی کودکان تمام روکش محافظ ها که دور سیم برق پیچیده شده را دور بیندازید.
- دستگاه غذاساز در حال کار را لبه میز یا صندلی قرار ندهید. مطمئن شوید که روی سطح صاف و تمیز قرار دارد. لرزشهای دستگاه در زمان روشن بودن ممکن است منجر به حرکت دستگاه شود.
- دستگاه را روی سینک ظرفشویی قرار ندهید.
- دستگاه را نزدیک گاز داغ یا فر داغ قرار ندهید.
- با احتیاط از دستگاه و لوازم جانبی آن استفاده کنید. به خاطر داشته باشید که تیغه ها و صفحه های دستگاه تیز بوده و باید دور از دسترس کودکان قرار گیرد.
- قبل از استفاده مطمئن شوید که دستگاه به درستی نصب شده است در غیر این صورت کار نخواهد کرد.
- مطمئن شوید که هنگام نصب تیغه، خمیرساز، صفحه یا درب، دستگاه حتماً خاموش باشد و دو شاخه آن به برق متصل نباشد.

- همیشه قبل از اتصال تیغه ها، کاسه را روی پایه موتور قرار دهید.
- غذا را هرگز با انگشت یا هیچ ظرف دیگر وارد دهانه غذاساز نکنید. همیشه از گوشتکوب مخصوص این کار استفاده کنید.
- انگشتان، دست ها، چاقو یا دیگر وسایل را از تیغه در حال حرکت یا صفحه ها دور نگه دارید.
- قبل از توقف کامل موتور، تیغه غذاساز، تیغه خمیرساز و صفحه دست یا انگشتان خود را وارد کاسه نکنید. مطمئن شوید که دکمه خاموش را زده، موتور دستگاه خاموش شده، سیم برق را کشیده اید سپس در کاسه غذاساز را بردارید.
- غیر از وسایلی که توسط این دستگاه ارائه شده از هیچ وسیله دیگری استفاده نکنید.
- غیر از روش هایی که در این دفترچه آمده از هیچ روش دیگری برای کار با این دستگاه استفاده کنید.
- هنگام خارج کردن غذا از کاسه غذاساز باید خیلی احتیاط کنید و مطمئن شوید که موتور، تیغه پردازش غذاساز، تیغه خمیرساز یا صفحه کاملاً متوقف باشند. سپس آنها را جدا کنید. مطمئن شوید که دکمه خاموش را فشار داده و وسیله خاموش شده و سیم برق را در آورده اید، سپس درب ظرف غذا را بردارید. کاسه غذاساز را از بدنه موتور جدا کرده و قبل از اقدام به خارج کردن مواد غذایی فرآوری شده با احتیاط تیغه پردازش، تیغه خمیرساز و صفحه را از جای خود درآورید.
- برخی از مواد غذایی ترکیبی است نظیر خمیر، ممکن است که باعث کندتر چرخیدن تیغه از حد نرمال شوند. در این حالت ناخوشایند از حجم سنگین مواد غذایی اجازه ندهید که دستگاه به طور مداوم بیشتر از ۳۰ ثانیه کار کند.
- مایعات در حال جوشیدن یا خیلی داغ را وارد دستگاه نکنید و اجازه دهید تا قبل از ریختن درون کاسه غذاساز سرد شوند.
- دستگاه غذاساز را در مدتی که در حال کار کردن است تکان ندهید.

- دستگاه را بدون مراقبت در حالی که روشن است رها نکنید.
- هیچ قسمتی از دستگاه غذاساز را درون میکروفر قرار ندهید.
- هیچ گاه مواد خشک یا تر را بالاتر از حد ۲ لیتر درون کاسه غذاساز نریزید. همیشه ریختن مواد غذایی غلیظ تر و خشک تر بر مایعات ترجیح دارد.
- هیچ چیزی را روی دستگاه غذاساز هنگامی که درب آن باز است قرار ندهید. حتی زمانی که در حال استفاده کردن یا جمع کردن دستگاه هستید این کار را انجام ندهید.
- دستگاه را تمیز نگه دارید.

توصیه های ایمنی برویل برای همه دستگاههای برقی

- قبل از استفاده سیم برق را کاملاً باز کنید.
- اجازه ندهید که سیم برق به لبه میز یا صندلی گیر کرده، روی مکان های گرم قرار گرفته و یا پیچیده شود.
- به منظور جلوگیری از شوک الکتریکی سیم برق، دو شاخه یا موتور وسیله را در داخل آب یا هر مایع دیگری قرار ندهید.
- این وسیله برای استفاده کودکان، افرادی که توانایی جسمی یا ذهنی کمی دارند و یا افراد بی تجربه در نظر گرفته نشده است. مگر اینکه توسط فردی که مراقب سلامتی آنها است آموزش دیده باشند.
- باید نظارت داشت بر اینکه بچه ها با این وسیله بازی نکنند.

- توصیه می شود که مرتباً دستگاه را بازرسی کنید. اگر سیم برق و یا دو شاخه دستگاه به هر صورتی آسیب دیده است از آن استفاده نکنید. کل دستگاه را به نزدیکترین نمایندگی مجاز خدمات برویل برای امتحان یا تعمیر برگردانید.
- هرگونه تعمیری غیر از تمیزکاری دستگاه باید در نمایندگی مجاز خدمات برویل انجام شود.
- این دستگاه تنها برای مصارف خانگی استفاده می شود. از آن در وسیله نقلیه یا قایق یا بیرون از خانه استفاده نکنید. به هیچ منظور دیگری غیر از آن چیزی که برای این دستگاه مدنظر است از آن استفاده نکنید زیرا استفاده نا به جا منجر به صدمه دیدن آن می شود.
- نصب کلید ایمنی روی این دستگاه بسیار مهم است تا امنیت بیشتری را برای شما در هنگام استفاده از وسیله برقی فراهم کند، توصیه می شود که در روی این دستگاه از کلید ایمنی استفاده شود که جریان برق بیشتر از ۳۰MA را وارد آن نکند. برای امنیت بیشتر با برقکار حرفه ای خود مشورت کنید.

توجه:

- به منظور جلوگیری از عملکرد نادرست کلید خودکار کاسه پردازش، هنگامی که از دستگاه استفاده نمی کنید درب دستگاه را در حالت قفل قرار دهید.
- تیغه و صفحه های پردازش بسیار تیز هستند، همیشه با احتیاط از آنها استفاده کنید. مسیر ورودی غذا هرگز انگشت، دست، چاقو یا هیچ وسیله دیگری را وارد نکنید. همیشه از گوشتکوب مخصوص برای هل دادن مواد غذایی به درون مجرای غذاساز استفاده کنید.

گوشتکوب بزرگ فشار غذا

مجرای غذا

درپوش غذاساز

رنده خردکن ریز

از یک سمت آن برای ریز برش دادن و از سمت دیگر آن برای ریز رنده کردن استفاده می شود

رنده خردکن درشت

از یک سمت آن برای برش های درشت و از سمت دیگر آن برای رنده درشت استفاده می شود

محفظه نگهداری تیغه ها

برای نگهداری تیغه ها در زمانی که از آنها استفاده نمی کنید

دکمه ON

دکمه OFF

دکمه PULSE

چراغ برق

پایه مستقیم موتور دستگاه با سیستم عایق ایمنی

لاستیک غیر لغزنده برای امنیت و مقاومت بیشتر





گوشتگوب کوچک

ستون متصل

این قسمت بر روی موتور دستگاه نصب شده تا تیغه ها و کاسه و در آن را در جای خود نگه دارد

درزگیر سیلیکونی

این درزگیر احتمال نشت مواد غذایی مرطوب با حجم زیاد را کاهش می دهد.

کاسه دو لیتری

تیغه چهارکاره

کلید ایمنی خودکار

پایه کنگره ای

محل ذخیره سیم

- چهار عمل با سرعت زیاد توسط این تیغه انجام می شود که عبارتند از خرد کردن، مخلوط کردن، ضربه زدن و ترکیب کردن غذاهای متفاوت
- از کار کردن دستگاه هنگامی که کاسه و درپوش به درستی در موقعیت خود قرار نگرفته اند جلوگیری می کند.
- طراحی شده برای بلند کردن آسان و مانور دادن دستگاه غذاساز

وسایل جانبی :

- ✓ تیغه خمیر: وسیله ای برای ترکیب مواد خمیری
- ✓ درپوش اضافه برای کاسه غذاساز: اجازه می دهد که بتوانید غذا را برای مدت کوتاهی در یخچال یا کابینت قرار دهید.
- ✓ برس نظافت دوسر: برای تمیز کردن داخل تیغه ها (سری کوچک برای تمیز کردن شکافهای کوچک استفاده می شود)
- ✓ کاردک پلاستیکی: برای هم زدن مواد غذایی درون کاسه

نصب دستگاه غذاسازی برویل

قبل از استفاده از این دستگاه با قسمت های مختلف آن آشنا شوید. تمام بسته بندی ها و برچسب های تبلیغاتی را کنده و هنگام لمس تیغه های دستگاه مواظب باشید زیرا خیلی تیز هستند. کاسه غذاساز، تیغه ها، درب کاسه و دیگر قطعات را در آب گرم بشویید و کاملاً خشک کنید.

مرحله اول: پایه موتور دستگاه را روی یک سطح صاف و خشک قرار دهید. ستون دستگاه را بر روی میله موتور دستگاه قرار دهید. کاسه غذاساز را به وسیله دسته آن بر



روی موتور قرار دهید.

مرحله دوم: کاسه غذاساز را در جهت عقربه های ساعت بچرخانید تا دسته به درستی در جای خود قرار گیرد.



مرحله سوم: تیغه چهار کاره، تیغه خمیرساز یا هر کدام از تیغه ها می توانند روی ستون دستگاه یا در بالای کاسه قرار گیرند.



تیغه ها : هنگام استفاده از تیغه ها خیلی دقت کنید از قسمت پلاستیکی وسط استفاده کرده و آنها را روی ستون دستگاه نصب کنید و فشار دهید تا در جای درست خود

قرار گیرد.



رنده ها : با دقت هر سمتی از تیغه ها را که مناسب کار شما است انتخاب کرده تا نتیجه دلخواه را به دست آورید. رنده را از لبه صاف آن با دو دست بگیرید و روی حفره مرکزی

قرار دهید. آن را هل داده تا به درستی در جای خود قرار گیرد.



مرحله چهارم: درب غذاساز را روی کاسه غذاساز قرار دهید در نتیجه مجرای ورودی غذا در سمت راست دسته کاسه قرار می گیرد. دسته کاسه غذاساز در مجرای ورودی غذا را

همزمان با دست خود نگه دارید درب را در جهت چرخش عقربه های ساعت بچرخانید تا با علامت قفل روی دسته کاسه در یک راستا قرار گیرد. قفل زبانه روی درب باعث

چفت شدن بی خطر درب خواهد شد.

توجه: تا زمانی که کاسه و درب آن به درستی در موقعیت خود قرار نگیرند دستگاه شروع به کار نخواهد کرد.

توجه: این دستگاه مجهز به درزگیر سیلیکونی در اطراف لبه های بیرونی درب کاسه است تا هنگامی که حجم زیادی از مواد مرطوب درون آن قرار دارند، به بیرون نشت نکند. این درزگیر سیلیکونی قابل برداشتن و شستشو است.

مرحله پنجم: دو شاخه برق را به برق ۲۳۰/۲۴۰ ولت وصل کنید و کلید برق را روشن کنید. چراغ برق قرمز می شود، دستگاه شما کلید ON, OFF و PULSE دارد تا تسلط کامل را بر روی آن در حین کار داشته باشید. دکمه روشن را فشار دهید تا دستگاه به طور مداوم کار کند. با زدن کلید OFF، موتور دستگاه خاموش خواهد شد. زمانی که به یک استراحت کوتاه احتیاج دارید دکمه STOP را چند ثانیه نگه داشته ، رها کنید و سپس آن را فشار دهید. عمل توقف به صورت خودکار وقتی که دکمه را رها کنید اتفاق خواهد افتاد.

مرحله ششم: بعد از این که کار شما با دستگاه تمام شد چند لحظه صبر کنید تا تیغه ها و رنده های خردکن از کار بیفتند سپس درب دستگاه را باز کنید. برای برداشتن درب دستگاه از خاموش بودن آن اطمینان حاصل کرده و آن را از دو شاخه برق جدا کنید. دسته کاسه و مجرای غذا را همزمان نگه داشته و درب را در جهت مخالف عقربه های ساعت بچرخانید. (همانطور که در عکس نشان داده شده) و آن را بردارید.

توجه: برای امنیت بیشتر دستگاه غذاساز پس از باز شدن درب ، دستگاه به صورت خودکار خاموش خواهد شد. اما بهتر است که به صورت دستی قبل از برداشتن درب، دستگاه را خاموش کنید.

مرحله هفتم: با چرخش بر خلاف عقربه ساعت کاسه غذاساز را جدا کرده تا دسته کاسه با علامت گشودن UNLOCK در یک راستا قرار بگیرد. کاسه را از روی ستون وسط دستگاه بلند کنید.

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

مرحله هشتم: هنگامی که رنده را خارج می کنید، با قرار دادن دست روی لبه صاف رنده با احتیاط آن را در آورده و درنده را به سمت بالای ستون موتور بکشید.

هنگامی که تیغه ها را خارج می کنید، برای در آوردن تیغه ها با احتیاط آنها را از قسمت پلاستیکی وسط گرفته و به سمت بالای ستون روی محور موتور بکشید.

توجه: قبل از وصل کردن تیغه ها و رنده ها یا درب دستگاه ، دستگاه غذاساز را دوباره سرهم کرده و کاسه غذاساز را در جای اصلی خود قرار دهید.

توجه: باید بسیار دقت کنید که قبل از خارج کردن غذا از کاسه غذاساز، موتور، تیغه ها ، تیغه خمیرساز و رنده ها کاملاً متوقف باشند. دکمه خاموش دستگاه را زده باشید و دو شاخه آن را از برق کشیده باشید.

سپس درب کاسه را بردارید، کاسه را از بدنه موتور دستگاه جدا ساخته سپس با احتیاط قبل از خالی کردن غذا تیغه ها یا رنده ها را خارج کنید.

سیستم محافظت از اضافه بار

دستگاه با داشتن یک کلید قطع جریان برق که دمای دستگاه را کنترل می کند باعث می شود که از سوختن دستگاه جلوگیری شده و از موتور آن محافظت می کند تا زمانی که دستگاه بیش از حد پر شده باشد یا

برای زمانی طولانی از آن استفاده شود، ممکن است که موتور آن بیش از حد داغ شود. زمانی که این اتفاق بیفتد چراغ دستگاه روشن خواهد بود اما کلید قطع جریان برق از عملکرد آن جلوگیری می کند. برای کار

کردن مجدد دستگاه باید آن را خاموش کرده، از برق کشیده و اجازه دهید که ۳۰ دقیقه بماند تا خنک شود. زمانی که موتور دستگاه کاملاً خنک شد آماده استفاده مجدد خواهد بود.

برخی از مواد غذایی سفت مانند خمیر باعث می شوند تا تیغه خمیرساز کندتر از حد معمول کار کند. در این حالت که دستگاه بیش از حد بار دارد اجازه ندهید که بیشتر از ۳۰ ثانیه کار کند. اگر تیغه ها یا صفحات در حین کار تحت فشار قرار گیرند باید مطمئن شوید که دستگاه خاموش است آن را از برق کشیده درب آن را باز کرده و مواد غذایی که بین تیغه یا صفحه با کاسه قرار دارند را خارج کنید. درب دستگاه را بسته و به صورت معمولی به کار خود ادامه دهید. اگر این اتفاق دوباره افتاد حتماً کاسه غذا بیش از حد پر است. در نتیجه مقداری از غذا را خارج کرده و آن را در دسته های کوچکتر وارد کاسه کنید.

توجه: دستگاه غذاساز طوری طراحی شده است که اگر کاسه یا درب غذاساز به درستی جا نرفته باشند، کار نخواهد کرد. اگر دستگاه غذاسازتان بدون قفل شدن درب دستگاه کار می کند فوراً آن را از برق کشیده و به نزدیکترین مرکز خدمات برویل برده تا امتحان شود.

دستگاه بسته به انتخاب تیغه یا رنده دلخواهتان، به روش های متفاوتی غذا را برای شما آماده خواهد ساخت.

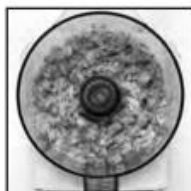
ریز ریز کردن با تیغه های چهارکاره

تیغه های چهارکاره مواد غذایی خام یا پخته را به اندازه دلخواه شما خرد می کند، از خیلی درشت تا خیلی ریز. این تیغه ها در زمان خیلی کوتاه نتیجه دلخواه را برای شما فراهم می کنند. نتیجه بستگی به نوع غذا و مدت زمان تهیه آن دارد. همیشه به خاطر داشته باشید که قبل از ریختن غذا درون کاسه، تیغه های چهارکاره را در جای خود قرار دهید.

توجه: اغلب برای اینکه غذا بیش از حد له نشود غلظت آن را بررسی کرده، زمانی که غذا در حال خرد شدن است به بافتی سفت و محکم نیاز داریم. اگر لازم است دستگاه را خاموش کرده، درب را گشوده و با کاردک ته مانده های غذا را از کناره های کاسه جمع کنید تا مطمئن شوید که همه آنها خرد می شوند.



Spanish onion wedges

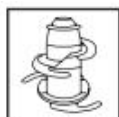


Chopped Spanish onion

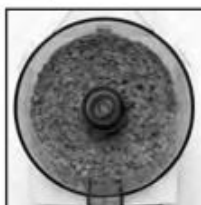
سبزیجات خام، میوه و گوشت پخته شده:

غذای تمیز را به قطعات ۲/۵ سانتی برش دهید. بیشتر از دو فنجان را در یک زمان به دستگاه اضافه نکنید، دکمه توقف PAUSE را یک یا دو ثانیه نگه دارید

تا اندازه یا غلظت دلخواهتان را بدست آورید.



Cubed beef



Minced beef

مرغ، ماهی و گوشت خام

غذای تمیز را به قطعات ۲/۵ سانتی برش دهید. مطمئن شوید که هیچ استخوانی باقی نمانده است. در این قسمت سرد بودن ماده غذایی کمک شایانی به خرد

کردن آن خواهد کرد. در حالی که دستگاه روشن است بیشتر از دو فنجان در یک زمان به دستگاه اضافه نکنید تا ماده غذایی به سایز و غلظت دلخواهتان برسد.

سیر، فلفل و زنجبیل

برای سیر پوست بوته آن را کنده و درسته در دستگاه قرار دهید. فلفل را درسته در دستگاه بیندازید. برای زنجبیل پوست آن را گرفته و به قطعات ۲/۵ سانتی خرد

کنید. خرد کردن را ادامه دهید تا به درجه غلظت دلخواه خود برسید. سیر یا فلفل خرد شده را با کمی روغن مخلوط کرده و در یک ظرف در بسته به مدت یک

هفته درون یخچال قرار دهید. زنجبیل را با کمی شراب مخلوط کنید. اگر سیر، فلفل یا زنجبیل را به مواد غذایی دیگر اضافه کنید، کل مواد را درون مجرای

غذاساز در حالیکه می چرخد بریزید.

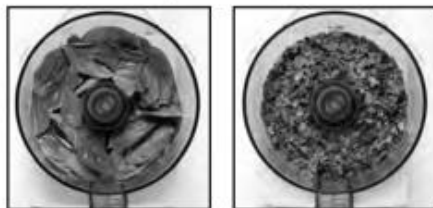


Whole chillies



Chopped chillies

سبزیجات

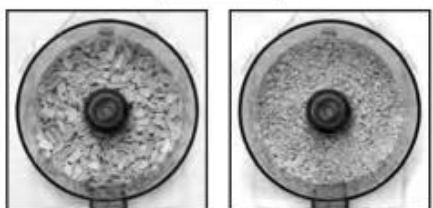


Basil leaves

Chopped basil

سبزیجات را شسته و خشک کنید. ساقه های کلفت آنها را بگیرید. بیشتر از دو بسته (حدود ۴ فنجان) را در یک زمان وارد دستگاه نکنید. دکمه PULSE را یک

یا دو ثانیه نگه دارید تا دستگاه غذا را به سائز و غلظت دلخواه شما درآورد.



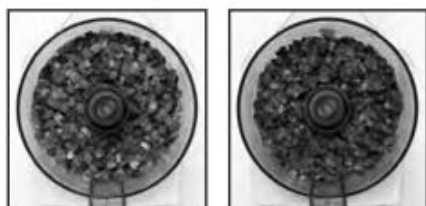
Shelled peanuts

Chopped peanuts

بیش از دو فنجان (۲۵۰ گرم) خشکبار با پوست را به یکباره وارد دستگاه نکنید و با وقفه یک تا دو ثانیه ای اجازه دهید که دستگاه مواد را به میزان درستی یا

ریزی دلخواه شما خرد کند.

میوه های خشک شده



Whole dried fruit

Chopped dried fruit

چون میوه های خشک شده حالت چسبندگی دارند آنها را برای ده دقیقه در فریزر قرار دهید (این کار مانع از چسبیدن آنها به تیغه می شود). در یک زمان بیشتر

از ۲ فنجان از این میوه ها را وارد دستگاه نکنید تا با زدن دکمه PULSE در فواصل یک یا دو ثانیه ای آنها را به قطعات دلخواه شما خرد کند.

توجه: اگر میوه ها را برای استفاده در خمیر کیک خرد می کنید، قبل از درست کردن خمیر میوه ها را خرد کنید، مقدار کمی آرد طبق میزان دستورالعمل به

میوه ها اضافه کنید با تیغه به دستگاه نچسبد.

پوست مرکبات

پوست میوه ها را با پوست کن جدا کنید و آنها را به قطعات ۲/۵ سانتی برش دهید. به یکباره بیشتر از دو فنجان از این غذا را وارد دستگاه نکنید آن را با یک دوم فنجان شکر مخلوط کرده و دکمه STOP را با فاصله یک تا دو ثانیه فشار دهید تا به قطعات موردنظر تقسیم شوند.

توجه: قسمت سفید بین پوست و گوشت مرکبات تلخ است، بنابراین با دقت فراوان پوست مرکبات را کنده و مطمئن شوید که قسمت سفید کاملاً جدا شده باشد.

تخم مرغ آب پز

بعد از پختن تخم مرغ و سفت شدن آن، اجازه دهید که سرد شود، سپس پوست آن را کنده و نصف کنید بیشتر از ۱۲ عدد تخم مرغ در دستگاه نریزید و اجازه دهید تا به قطعات دلخواهتان خرد شود.

پودر سوخاری نرم

نان های خشک شده را خرد کنید (نان تازه به تیغه دستگاه می چسبد) بیش از دو فنجان در یک زمان استفاده نکنید و دکمه PULSE را در فواصل یک تا دو ثانیه فشار دهید تا پودر دلخواه به دست آید.

توجه: پاکت ۷۰۰ گرمی پودر سوخاری متشکل از تقریباً ۱۰ فنجان نان خشک شده است. با یک فنجان تقسیم بندی کرده و در جای خنک قرار دهید.

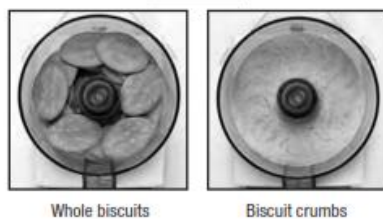
توجه: استفاده از قسمت های خشک نان، پودر سوخاری بهتری را به شما می دهد. استفاده از نان های خشکتر پودر سوخاری در شتری را به شما می دهد.

پودر سوخاری خشک

نان را به قطعات کوچکی تقسیم کرده و در فر تست کنید تا طلایی و خشک شود. بیشتر از دو فنجان را در یک زمان وارد دستگاه نکرده و با فشار دادن با فواصل یک یا دو ثانیه ای دکمه PULSE پودر سوخاری دلخواه را تهیه کنید.



پودر بیسکویت



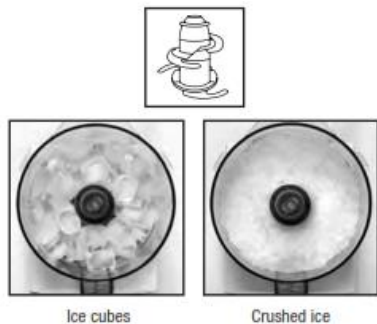
بیسکویت را به چهار قسمت تقسیم کنید، آن را اندازه کرده و درون کاسه پردازشگر قرار دهید. بیشتر از دو فنجان نریخته و با فشار دادن دکمه STOP به مدت یک یا دو ثانیه خرده بیسکویت دلخواه خود را فراهم کنید.

توجه: خرده بیسکویت های شیرین و خوش طعم در شیرینی پزی برای تهیه پای های خوشمزه استفاده می شود.

خرده کیک

کیک را به قطعات کوچک خرد کرده، آن را اندازه گرفته و در کاسه غذاساز بریزید. بیشتر از دو فنجان داخل کاسه نریزید و اجازه دهید تا به اندازه ای که مایلید خرد شود .

یخ خرد شده



یخ خرد شده را طوری در کاسه بریزید که تا روی تیغه را بپوشاند. از دکمه PULSE استفاده کرده و آن را خرد کنید. برای تهیه نوشیدنی ها و کوکتل ها، آب میوه یا شربت یا شراب را درون مجرای غذاساز در حالی که موتور دستگاه در حال کار کردن است بریزید.

سس تخم مرغ، مایونز و سس سرکه

حداقل ۶ تا زرده تخم مرغ یا ۴ عدد تخم مرغ کامل را به همراه ادویه و سرکه در کاسه بریزید. دکمه ON را فشار داده تا مخلوط یکدست و کرمی به دست بیاورید. (در حدود دو دقیقه)

مایونز

هنگامی که موتور دستگاه در حال چرخش است، به آرامی روغن را از مجرای غذا وارد کنید تا غذا به غلظت دلخواه برسد. از حداکثر سطح مجاز مایع تجاوز نکنید.

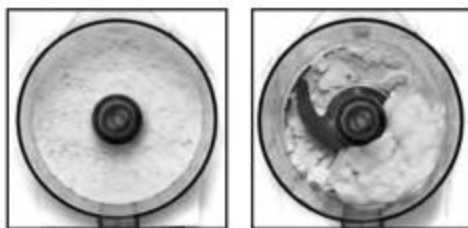
سس هلندی

هنگامی که دستگاه روشن است از درون مجرای غذاساز به آرامی، کره داغ و آب شده را اضافه کنید تا به غلظت دلخواه برسید. از حداکثر سطح مجاز مایع تجاوز نکنید.

تمام مواد غذایی را درون کاسه غذاساز ریخته و دستگاه را روشن کنید تا مواد غذایی ترکیب شده و به غلظت دلخواه برسند. اگر لازم است در حین کار درب دستگاه را برداشته و مواد غذایی را از اطراف کاسه جمع آوری کنید.

مخلوط کردن با تیغه خمیرساز

لبه های تیغه پلاستیکی باعث می شوند که مواد به نرمی با یکدیگر ترکیب شده و حالت خمیری بگیرند.



Flour and butter

Pastry dough

خمیر شیرینی پزی و بیسکویت

آرد و کره سرد را درون کاسه بریزید. این مخلوط را با ۳ فنجان یا ۴۵۰ گرم آرد تهیه کنید. از دکمه PULSE استفاده کنید تا کره به خورد آرد برود. در

حالی که دستگاه می چرخد، به سرعت آب را از درون مجرای غذاساز وارد مواد کرده تا مواد به تویی از خمیر تبدیل شوند.

خمیر نان

از مخمر خشک فعال فوری استفاده کنید و آن را با مواد غذایی خشک درون کاسه مخلوط کنید. سه فنجان بیشتر از این ترکیب استفاده نشود کره نرم شده را اضافه کنید و دستگاه را روشن کنید تا کره به خوبی با

آرد مخلوط شود. اگر از روغن استفاده می کنید آن را از مجرای ورودی وارد غذاساز کنید تا مخلوط حالت نرم، ارتجاعی پیدا کرده از خمیر تهیه شود. بیش از حد آن را پردازش نکنید. خمیر را بر روی سطحی صاف

قرار داده و برای ۲۰ دقیقه ورز دهید تا نرم و قابل انعطاف شود. این خمیر را در یک ظرف بزرگ و چرب شده بریزید و روی آن را بپوشانید، در مکانی گرم قرار دهید تا اندازه آن دو برابر شود. خمیر را بر روی یک

سطح صاف آردپاشی شده قرار دهید، خمیر را دوباره ورز دهید تا حالت کشدار پیدا کند. خمیر را شکل داده و درون فر گرم قرار دهید تا بپزد.

خمیر بیسکویت

کره نرم شده و شکر را در کاسه غذاساز بریزید. دستگاه را روشن کرده تا خمیر یکدستی به وجود آید. تخم مرغ ها رو یکی یکی از مجرای ورودی غذاساز وارد کاسه کنید و خوب با هم ترکیب کنید. مواد غذایی خشک را درون کاسه قرار داده و با فشردن دکمه توقف آنها را به خوبی با هم ترکیب کنید. از راه ورودی غذاساز میوه های خشک و خشکبار یا هر چیز دیگری را به آن اضافه کنید. دکمه PULSE را فشار دهید تا مواد به طور مساوری با هم ترکیب شوند.

تعداد بیسکویت های میکس شده مذاپ

مواد خوراکی نرم شده را با مواد مایع یا خشک به درون کاسه بریزید. آنها را هم زده تا به خوبی ترکیب شوند. اگر لازم است، پردازش را متوقف کرده درب ظرف را بردارید و با کاردک مواد ترکیبی را از دور کاسه جمع کنید. درب را گذاشته و ادامه دهید اما اجازه ندهید که مواد بیش از حد با هم ترکیب شوند. میوه خشک، آجیل یا هر چیز دیگری را به آن اضافه کنید بعد از این مرحله دکمه پالس را زده تا مواد به طور یکسان با هم ترکیب شوند.

پوره کردن با تیغه چهار کاره

این تیغه ها غذاهای خام یا پخته را (غذای بچه) پوره می کنند تا به غلظت دلخواه شما برسند. برای انجام ترکیب های سنگین این چهار تیغه زمان خیلی کمی را از شما می گیرند تا به نتیجه دلخواه برسید. همیشه به خاطر داشته باشید که قبل از اضافه کردن مواد غذایی به کاسه، تیغه ها را درون آن قرار دهید.

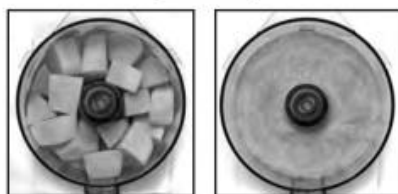
توجه: بعد از پوره کردن غذا، تیغه های پردازشگر چهار کاره را با دقت در آورده و با کاردک غذاهای باقیمانده در کاسه یا چسبیده به تیغه را جدا کنید.

سبزیجات پخته شده

سبزیجات پوست کنده را به قطعات ۲/۵ سانتی برش داده قبل از پردازش مطمئن شوید که سبزیجات به خوبی پخته شده اند. زمانی که دستگاه را روشن می کنید بیشتر از دو فنجان مواد درون آن نباشد تا پوره دلخواه خود را به دست آورید.

توجه: بعد از پوره کردن سبزیجات، مایعات دلخواه را اگر لازم است از طریق مجرای ورودی غذا درون پوره بریزید تا نرمتر شود.

سوپ سبزیجات



Cooked pumpkin

Pureed pumpkin

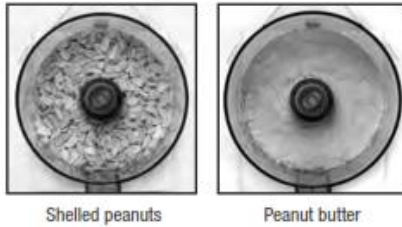
همان فرآیند ذکر شده در بالا برای سبزیجات پخته انجام دهید سپس در حالی که موتور دستگاه روشن است به تدریج آب مرغ یا گوشت، خامه یا شیر را در صورتی که بیشتر از دو فنجان نباشند از طریق مجرای ورودی به غذا اضافه کنید. از حد مجاز مایعات فراتر نروید.

گوشت

گوشت را تمیز کرده و به قطعات ۲/۵ سانتی برش دهید. برای تهیه پاته جگر مرغ، جگر را درسته استفاده کنید. بیشتر از دو فنجان از این مواد در داخل غذاساز استفاده نکنید و اجازه دهید تا پوره به غلظت مناسب برسد. برای تهیه پاته، خامه را از مجرای ورودی به درون کاسه بریزید.

نکته: اگر ترکیب تان بیش از حد سفت شده به آن آبمیوه اضافه کنید.

کره بادام زمینی



بادام زمینی را با پوست در حدود دو فنجان درون غذاساز ریخته دکمه ON را زده تا پوره دلخواه را به دست آورید.

توجه: ترکیب به شکل یک توپ درخواهد آمد.

نکته: دو فنجان بادام زمینی یک فنجان کره بادام زمینی می دهد. روغن طبیعی کره از آن جدا می شود. قبل از استفاده آن را هم بزنید.

میوه های تازه

میوه را پوست کنده و به قطعات ۲/۵ سانتی خرد کرده. مطمئن شوید که هسته و دانه میوه را در آورده اید. برای میوه های سفت نظیر سیب و گلابی قبل از پردازش آنها را بپزید. به یکباره بیشتر از دو فنجان از

این میوه ها را درون دستگاه نریزید و اجازه دهید تا پوره دلخواه شما بدست آید.

غذای بچه

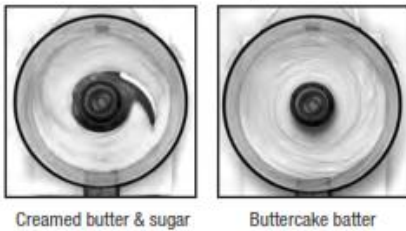
غذای پخته شده تمیز را خرد کنید (گوشت یا سبزیجات). درون دستگاه روشن بریزید تا پوره شود.

نکته: اگر مخلوط به دست آمده سفت است عصاره مرغ یا گوشت و شیر را به این مواد اضافه کنید. اگر لازم است این مخلوط را درون قالب های یخ ریخته و درون فریزر قرار دهید.

میکس کردن و آرام هم زدن توسط تیغه های چهار کاره

این تیغه ها مواد غذایی را با هم ترکیب می کنند نظیر کیک خمیر و سس هایی که با یک تخم مرغ دارند نظیر مایونز . همچنین سفیده تخم مرغ را به حالت کرم در می آورد. همیشه به خاطر داشته باشید تا تیغه چهارکاره را قبل از اضافه کردن غذا درون کاسه قرار دهید.

کیک کره ای



کره نرم شده و شکر را درون کاسه بریزید. دکمه روشن را زده تا مخلوط حالت کرمی به خود بگیرد . هنگامی که دستگاه روشن است از طریق مجرای ورودی تخم مرغها را یکی یکی اضافه کنید و به خوبی هم بزنید. هر نوع ماده غذایی خشک یا تر را درون کاسه غذاساز ریخته و دکمه PULSE را فشار دهید تا مواد به خوبی با هم ترکیب شوند. اگر لازم است پردازش را متوقف کنید، درب دستگاه را برداشته و اضافات غذا را از کنار کاسه غذاساز با کاردک جمع کنید. درب را بسته و اگر خواستید به آن میوه های خشک شده اضافه کنید. دکمه PULSE را زده تا مواد به طور یکدست با هم ترکیب شوند.

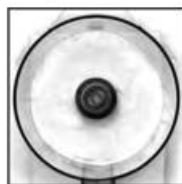
ترکیب سریع کیک و خمیر

از این روش برای آب کردن هر تعداد کیک آماده شده، کیک بسته ای و کرپ کره ای استفاده می شود. تمام مواد غذایی را درون کاسه غذاساز بریزید و مطمئن شوید که از حد مجاز مایعات فراتر نرود. دکمه روشن را فشار داده تا مایعی صاف به دست آید. اگر لازم است پردازش را متوقف کرده، درب دستگاه را برداشته و با کاردک مخلوط را از دور کاسه جمع آوری کنید. درب را بسته و ادامه دهید، اما مخلوط را بیش از هم نزنید .

سفیده تخم مرغ



Egg whites



Egg white foam

مطمئن شوید که کاسه پردازش و تیغه ها کاملاً خشک و تمیز باشند و هیچ گونه چربی روی آنها باقی نمانده باشد. حداقل ۶ سفیده تخم مرغ را به همراه کمی نمک درون کاسه بریزید. دکمه ON را فشار دهید تا سفیده ها حالت کف پیدا کنند (حدود یک دقیقه) هنگامی که موتور دستگاه روشن است به آرامی یک قاشق

غذای آب لیمو به آن اضافه کنید تا کمک به سفت شدن حالت کفی تخم مرغها کند.

نکته: سفیده های کف کرده تخم مرغ مناسب شیرینی پزی نیستند.

سوربت: میوه پوست کنده شده را به همراه شربت شکر درون کاسه دستگاه بریزید و آنها را هم زده تا مخلوطی یکدست به دست آید. این مخلوط را به یک ظرف پلاستیکی منتقل کرده و آن را درون فریزر قرار

دهید. مخلوط یخ زده را به درون کاسه برگردانده با نگه داشتن دکمه PULSE یک مخلوط صاف و یکدست فراهم کنید. مثل قبل مخلوط را به درون فریزر انتقال دهید. این کار را دو تا سه بار انجام دهید تا

قطعات کریستالی یخ خرد شوند. سفیده های تخم مرغ را هم بزنید تا حالت کف پیدا کنند. میوه های یخ زده را به سفید تخم مرغ ها اضافه کنید و از دکمه PULSE استفاده کنید تا مخلوطی یکدست به دست

آید تا زمان سرو آن را در یخچال قرار دهید.

میلک شیک

شیر، چاشنی و بستنی را درون کاسه دستگاه قرار داده و با زدن دکمه PULSE آن را هم بزنید تا به غلظت دلخواه برسد.

خامه سفت شده

۶۰۰ میلی خامه سرد را درون کاسه ریخته و با فشار دادن دکمه PULSE آن را بهم بزنید تا به غلظت موردنظر برسد.

بریدن، ریز کردن و رنده کردن با رنده ها : با استفاده از صفحات ریز یا درشت ریز کردن و بریدن می‌توانید برش های ضخیم به مواد غذایی بدهید. از یک طرف صفحه درشت برای برش ضخیم و از سمت دیگر آن برای ریز کردن استفاده کنید. از یک سمت صفحه ریز برای برش های ریز و از سمت دیگر برای رنده ریز استفاده کنید. با انتخاب صحیح صفحات می‌توانید به پردازش موردنیاز خود دست پیدا کنید. زمانی که به رنده ریز نیاز دارید از صفحه رنده ریز استفاده کنید.

۱- صفحه مورد نیاز خود را درون کاسه دستگاه قرار دهید.

۲- غذا را مستقیماً با دنبال کردن دستورالعمل های غذایی آمده در دفترچه راهنما تهیه کنید.

۳- غذا را همانطور که در زیر مجموعه های مواد غذایی آمده است وارد مجرای ورودی غذاساز کنید. غذا باید چسبندگی متناسبی داشته باشد تا مجرای غذاساز آن را به کاسه منتقل کند، اما نباید خیلی

سفت بوده زیرا نمی‌توانید به راحتی آن را با گوشتکوب به درون مجرای غذاساز وارد کنید.

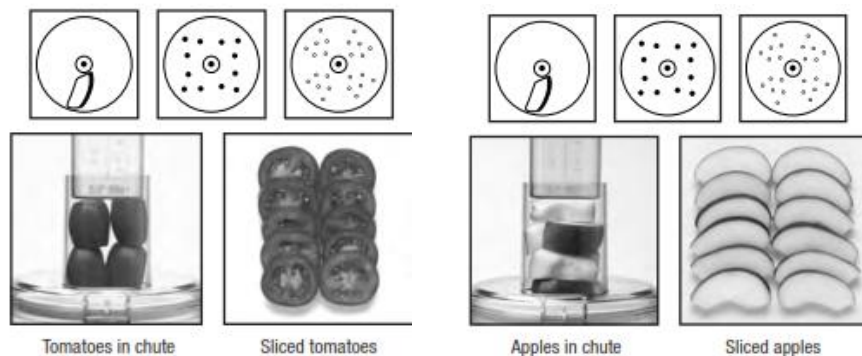
۴- دکمه ON دستگاه را فشار داده و همزمان به آرامی غذا را وارد مجرای ورودی غذاساز کنید و غذا را با فشار زیاد وارد نکنید زیرا باعث صدمه دیدن صفحات می‌شود. از یک فشار خیلی کم برای مواد

غذایی نرم مانند گوجه فرنگی و موز استفاده کنید.

۵- این کار را تکرار کنید تا مواد غذایی خرد، رنده یا ریز شوند.

هشدار: هرگز برای هل دادن غذا از دست خود یا وسایل دیگر استفاده نکنید. قبل از باز کردن درب از توقف تیغه ها اطمینان حاصل کنید.

حلقه حلقه کردن میوه ها و سبزیجات

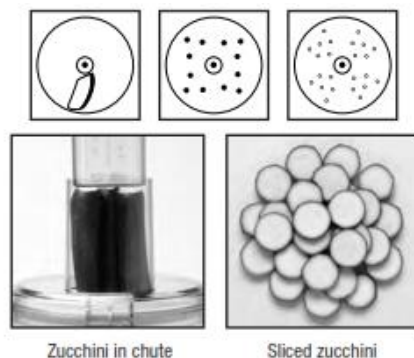


میوه یا سبزیجات را شسته، پوست آنها را کنده و اگر دانه یا هسته ای دارند آن را جدا کنید. میوه های

کوچک یا سبزیجات را به صورت درسته در دستگاه بریزید. میوه ها و سبزیجات بزرگ تر را به دو یا

چهار قسمت تقسیم کنید و درون مجرای غذاساز بیندازید. از صفحه برش برای دستگاه استفاده کنید.

میوه یا سبزیجات بلند

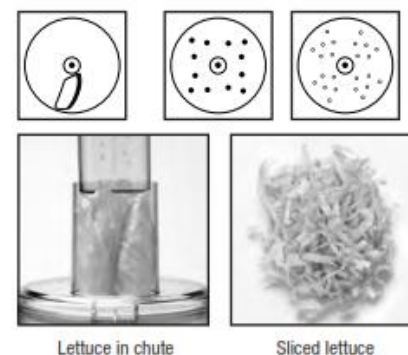


آنها را شسته و پوست آنها را به اندازه مجرای ورودی غذاساز برش دهید. اگر غذا بدون احتیاج به بریدن اندازه است ، یک طرف آن را زده تا درون مجرای

ورودی قرار گیرد. دسته مواد غذایی را به صورت عمودی درون مجرا قرار داده به سمتی که با صفحه برش روبرو است. برای کنترل بیشتر به روی برش

سبزیجات بلند و نازک، گوشکوب بزرگتر را انتخاب کنید و به وسیله آن مواد غذایی را به سمت پایین هدایت کرده که مجرای ورودی غذا باریک تر می شود.

سبزیجات برگ دار



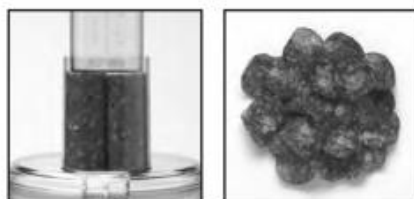
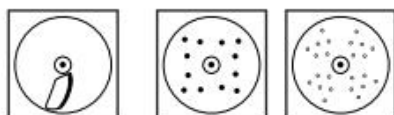
کلم را شسته و با تکان دادن آب اضافی آن را گرفته و آن را به قطعات کوچک که درون ناودان ورودی غذا قرار گیرد، تقسیم کنید. برگ کاهو را جدا کرده شسته و

کاملاً خشک کنید آن را لوله کرده و به صورت عمودی درون مجرای ورودی غذاساز قرار دهید تا ریز شود.

نکته: ریز کردن برای اسفناج مناسب نیست. از تیغه خرد کردن برای آن استفاده شود.

پنیر

برای پنیرهایی نظیر مازورلا عموماً باید آنها را در فریزر قرار دهید تا کاملاً سفت شوند در غیر این صورت به تیغه خواهند چسبید. برای پنیرهایی نظیر پارمیزان ابتدا مطمئن شوید که خیلی سفت نباشد زیرا به تیغه های دستگاه صدمه وارد خواهند کرد. پنیر باید به راحتی با چاقو خرد شود. پنیرهای گرد نظیر مازورلا را از یک طرف خرد کرده و درون مجرای غذاساز بریزید تا سطح صاف آن رو به روی صفحه قرار گیرد. پنیرهای چند ضلعی را از دو طرف به شکل مستطیل برش داده و برای خرد یا رنده شدن درون مجرا قرار دهید.



Salami in chute

Sliced salami

گوشت را خرد کرده تا به اندازه مجرای ورودی غذاساز در بیاید (بیش از ۱۰ سانتی متر نباشد). آنها را از سمتی که رو به صفحه است درون مجرای غذاساز قرار دهید.

گوشت خام

گوشت تمیز شده و برش خورده را درون فریزر قرار دهید. به صورت عمودی در مجرای غذاساز قرار داده و برش دهید.

پیه و چربی

پوست پیه را بگیرید و به قطعاتی بزرگ تقسیم کنید تا درون مجرای غذاساز قرار گیرد. سعی کنید از قبل آن را درون یخچال قرار دهید در غیر این صورت به تیغه ها چسبیده و باعث چسبندگی می شود. آنها را درون مجرای ورودی غذاساز ریخته و ریز کنید.

شکلات

شکلات سیاه را خرد کنید. شکلات باید سرد باشد تا سفت شود. درون غذاساز ریخته و ریز کنید. برای اطلاعات بیشتر در زمینه تهیه غذا به تکنیک های پردازش اولیه رجوع کنید.

سبزیجات	تیغه چهار کاره	رنده خرد کننده	رنده ریز کننده
آووکادو	پوره / استفاده: گواکامول(خمیر یا سس ساخته شده از آووکادوی له شده جهت چاشنی سالاد و غیره)		
مارچوبه پخته شده	پوره / استفاده: سوپ مارچوبه		
چغندر			ریز یا درشت / استفاده: سالاد
کلم بروکلی	پوره / استفاده: سوپ کلم بروکلی		
کلم		ضخیم / استفاده: همراهی با غذا	ریز یا درشت / استفاده: سالاد
هویج	خردشده / استفاده: سوپ سبزیجات	ضخیم / استفاده: همراهی با غذا	ریز یا درشت / استفاده: سالاد
گل کلم (پخته شده)	پوره / استفاده: سوپ گل کلم		
کرفس	ریز شده / استفاده: سوپ سبزیجات	ضخیم / استفاده: به همراه غذا	
فلفل	ریز شده / خردشده / استفاده: مزه دار کردن		
بادمجان (کوچک)		ضخیم / استفاده: همراهی با غذا	
سیر (ریز)	ریز شده / خرد شده / استفاده: طعم دار کردن		
زنجبیل	ریز شده / خرد شده / استفاده: طعم دار کردن		
سبزیجات	خرد شده / استفاده: مزه دار کردن، پستو		
تره فرنگی		ضخیم / استفاده: سوپ سبزیجات	
کاهو		درشت / استفاده: سالاد	
قارچ	ریز شده / استفاده: سوپ سبزیجات	درشت / استفاده: سالاد، سوپ سبزیجات، سس	
قارچ (پخته شده)	پوره / استفاده: سوپ قارچ		
پیاز	ریز شده / استفاده: سوپ، سس	درشت / استفاده: سالاد	

- ظرف را بیش از حد ۲ لیتر که روی آن مشخص شده است پر نکنید. مواد غذایی سفت و خشک تر را ابتدا ریخته و مواد آبدکی را بعد از آن اضافه کنید.
- از کاردک برای جمع کردن مواد غذایی اطراف ظرف استفاده کنید.

سبزیجات	تیغه چهار کاره	صفحه خرد کننده	صفحه ریز کننده
هویج وحشی	ریز شده / استفاده: سوپ		
هویج وحشی پخته شده	پوره / استفاده: همراه غذا		
نخودفرنگی (پخته شده)	پوره / استفاده: همراه غذا، غذای کودک		
سیب زمینی (پخته شده)	پوره / استفاده: همراه غذا، اسکوردالیا		
سیب زمینی خام		نازک / استفاده: گراتین	ریز یا درشت / استفاده: فریتاتا
کدو تنبل			ریز یا درشت / استفاده: سالاد
کدو تنبل (پخته شده)	پوره / استفاده: سوپ کدو تنبل		
اسفناج	ریز شده / استفاده: همراه غذا		
اسفناج پخته شده	پوره / استفاده: کرم اسفناج		
سوئدی	ریز شده / استفاده: سوپ سبزیجات		
گوجه فرنگی	ریز شده / استفاده: سالسا	درشت / استفاده: ساندویچ	
کدو سبز		ضخیم / استفاده: همراه غذا	ریز یا درشت / استفاده: سالاد

میوه ها	تیغه چهار کاره	صفحه خرد کننده	صفحه ریز کننده
سیب	ریز شده / استفاده: سالاد میوه	درشت / استفاده: پای سیب	درشت / استفاده: سالاد میوه
سیب پخته شده	پوره / استفاده: سس سیب		
موز	پوره / استفاده: غذای بچه	درشت / استفاده: سالاد میوه	
انواع توت	پوره / استفاده: سس دسر		
مرکبات	خرد شده / استفاده: سالاد میوه		
پوست مرکبات	استفاده: آب میوه / خرد شده		
کیوی	خردشده / استفاده: سالاد میوه - پوره / استفاده: سس دسر	ضخیم / استفاده: تزئین دسر	
انبه	خردشده / استفاده: تزئین دسر - پوره / استفاده: سس دسر		
طالبی	خردشده / استفاده: سالاد میوه - پوره / استفاده: سس دسر		
گلایبی	خردشده / استفاده: سالاد میوه	درشت / استفاده: پای سیب	
گلایبی پخته شده	پوره / استفاده: غذای بچه		
آناناس	خرد شده / استفاده: سالاد میوه		
میوه های هسته دار	خرد شده / استفاده: سالاد میوه		
توت فرنگی	پوره / استفاده: سس دسر	درشت / استفاده: تزئین دسر	

غذاهای دیگر	تیغه چهار کاره	رنده خرد کننده	رنده ریز کننده
خمیر	ترکیب شده (میکس) / استفاده: کرپ، کیک		
آرد سوخاری	خرد شده / استفاده: لایه سوخاری		
خرده کیک	خرد شده / استفاده: پوشش		
پنیر	نازک / استفاده: تزئین	ریز یا درشت / استفاده: پنیر رنده شده	
شکلات		ریز یا درشت / استفاده: دسر	
خامه	استفاده: تزئین دسر / سفت شده		
پنیر خامه ای	میکس شده / استفاده: کیک پنیر		
خمیر	میکس شده / استفاده: شیرینی پزی، نان پزی		
سفیده تخم مرغ	زده شده / استفاده: کف تخم مرغ (برای شیرینی پزی مناسب نیست)		
تخم مرغ آب پز شده	خرد شده / استفاده: ساندویچ		
تخم مرغ (زرده یا کامل)	زده شده / استفاده: مایونز		
یخ	خرد شده / استفاده: نوشیدنی ها		
گوشت	ریز شده / استفاده: برگرها	ضخیم - کلفت / استفاده: استراگانف	
گوشت (پخته شده)	خرد شده / استفاده: ساندویچ ها - پوره / استفاده: غذای بچه		
انواع سوسیس و کالباس		ضخیم - نازک / استفاده: ساندویچ، غذاهای اشتها آور	

غذاهای دیگر	تیغه چهار کاره	رنده خرد کننده	رنده ریز کننده
خشکبار	خرد شده / استفاده: پستو - پوره / استفاده: کره بادام زمینی		
سوربت	میکس شده / استفاده: دسر، پاک کننده کام		
پیه			درشت / استفاده: سالاد میوه

راهنمای فرآیند

- اگر میوه ها را برای استفاده در خمیر کیک خرد می کنید، آنها را قبل از درست کردن خمیر خرد کنید، کمی از آرد تهیه کیک را به میوه ها اضافه کنید تا مانع از چسبیدن میوه ها به تیغه شود.
- هنگامی که آرد سوخاری تهیه می کنید، از نان بیات استفاده کنید زیرا نان تازه به تیغه می چسبد.
- بعد از مخلوط کردن یک مایع آبکی به پوره اضافه کنید.
- از طریق مجرای ورودی غذا مایع را به مخلوط تهیه شده اضافه کنید.
- کره بادام زمینی که در غذاساز تهیه می شود در حالت سکون از هم جدا می شود. قبل از استفاده آن را هم بزنید.
- زمانی که مواد غذایی متفاوتی را مخلوط می کنید، لازم نیست که بعد از هر افزایش، آنها را بردارید، مگر این که از نشانه MAX تجاوز کنند.

- زمانی که مواد غذایی مرطوب و خشک را با هم مخلوط می کنید، ابتدا مواد غذایی مرطوب درون کاسه ریخته و سپس مواد خشک را بیفزایید ، کف سفیده تخم مرغ برای هوادهی ترکیباتی نظیر شربت میوه، بسیار موفقیت آمیز جواب خواهد داد. حداقل ۶ سفیده تخم مرغ را توصیه می کنیم تا مطمئن شوید که در قسمت پایینی تیغه های چهار کاره تحت پوشش قرار گرفته اند تا اثر آن به حداکثر برسد.
- سفیده تخم مرغ ها را برای تهیه پاولووا یا سس، آنقدر هم بزنید تا شکر در آن حل شده و هوای زیادی وارد آن شود. لبه های تیز تیغه ها هوا را به میزان لازم وارد این ترکیب نخواهند کرد. در نتیجه توصیه می شود که از دستگاه غذاساز برای زدن سفیده تخم مرغ استفاده نکنید.
- قبل از بریدن و ریز کردن مواد غذایی، آنها را شسته و تمیز کنید تا مناسب مجرای ورودی غذاساز باشند.
- قبل از بریدن و ریز کردن مواد غذایی نرم، آنها را درون فریزر قرار دهید تا حدی که سفت شوند. (مانند گوشت)
- زمانی که پردازش به پایان رسید، دکمه OFF را زده، غذاساز را خاموش کرده و از پریز برق بکشید.

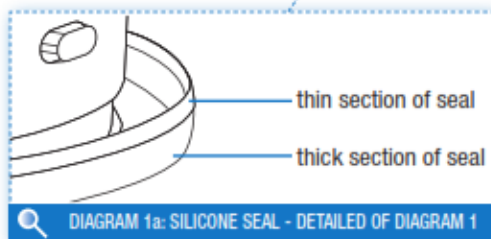
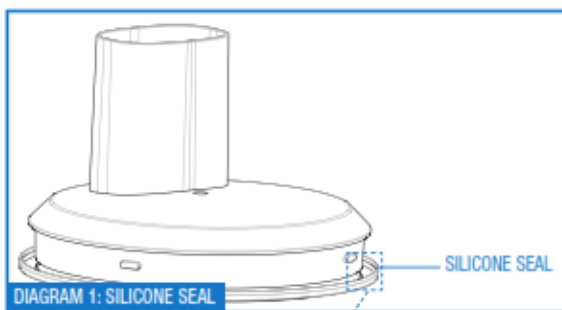
مراقبت و تمیز کردن

- **پایه موتور:** پایه موتور را بعد از هر بار استفاده با یک دستمال تمیز و مرطوب پاک کنید. کل دستگاه را با یک دستمال نرم و تمیز پاک کنید.
- **کاسه و تیغه:** آنها را با دست در آب گرم همراه صابون و یا مواد شوینده سبک بشویید. از مواد شوینده ساینده استفاده نکنید زیرا سطح پلاستیکی را خش دار می کنند.
- **درزگیر درب :** غذاساز برویل مجهز به درزگیر سیلیکونی است که در اطراف لبه های بیرونی کاسه غذاساز به منظور هواگیری نصب شده اند تا از نشت مواد غذایی زیاد یا مرطوب درون کاسه در هنگام پردازش جلوگیری شود. این درزگیر سیلیکونی جدا شدنی و قابل شستشو است. گرچه برای اطمینان از عملکرد درست آن، درزگیر سیلیکونی باید به درستی جا انداخته شود.

- **درآوردن درزگیر سیلیکونی:** برای درآوردن این ب درزگیر سیلیکونی از جایگاه خود از انگشتان خود یا وسیله پلاستیکی مانند سر کاردک استفاده کنید و به آرامی آن را به سمت پایین درب فشار دهید.

هنگامی که قسمتی از درزگیر از درب جدا شود بقیه آن به راحتی در خواهد آمد. مواظب باشید که ب درزگیر سیلیکونی را بیش از حد نکشید زیرا ممکن است آسیب دیده و یا شکسته شود. درزگیر را در آب گرم شسته و خشک کنید.

- **نصب درزگیر :**



✓ **مرحله اول:** برای اطمینان از درست جا انداختن بست، باید لبه عاجدار آن رو به کاسه و سطح صاف آن رو به بیرون باشد.

✓ **مرحله دوم:** سطح صاف یک بخش نازک و بخش ضخیم دارد. مطمئن شوید که قسمت نازک روی لبه قسمت کلفت قرار

گرفته باشد

✓ **مرحله سوم:** وقتی که به درستی در جای خود قرار گرفت ، قسمت کوچک درزگیر سیلیکونی را در فرورفتگی که درزگیر را

از آن خارج کرده اید ، قرار دهید. سپس با یک دست درزگیر را در جای خود نگه داشته و بقیه آن را به آرامی بکشید تا

بروی لبه پائینی درپوش و داخل فرورفتگی قرار گیرد. مطمئن شوید که درزگیر سیلیکونی کاملاً در جای خود قرار گرفته و

فضای خالی لبه بیرونی درب کاسه غذاساز را پوشانده باشد.

تیغه چهار کاره، تیغه خمیرساز، رنده و درپوش اضافه

درب زاپاس را با دست بشوید. از برس دو سره پاکسازی برای تمیز کردن مواد غذایی که به تیغه ، رنده چسبیده‌اند استفاده کنید و همچنین برای حفاظت در برابر قسمت مرکزی تیغه ها به منظور جلوگیری از بریدن احتمالی، تیغه های پردازشگر، خمیر ساز و رنده را برای خیس خوردن درون آب کفدار قرار ندهید. می توانید این وسایل را درون ماشین ظرفشویی قرار دهید. (فقط قفسه بالایی)

نکته: می توانید از سری کوچک برس دوسره نظافت برای تمیزی حفره های کوچک روی تیغه های پردازشگر و محور تیغه خمیرساز استفاده کنید.

بو و لکه های غذا

غذاهایی مانند هویج ممکن است که روی قسمت پلاستیکی لکه باقی بذارند در حالیکه غذاهای دیگر مانند سیر بوی بدی از خود جا می گذارد. برای برطرف کردن هر دوی اینا، قطعات را برای ۵ دقیقه درون ۲ لیتر محلول آب و یک دوم فنجان آب لیمو قرار دهید. آن را شسته و خشک کنید تا مثل قبل شود.

جمع کردن دستگاه

- مطمئن شوید که تمام قطعات غذا ساز تمیز و خشک هستند.
- ستون دستگاه را روی محور پایه موتور قرار دهید، سپس کاسه بزرگ را روی آن قرار دهید. اما در جهت عقربه های ساعت بچرخانید تا قفل نشود. با احتیاط فراوان تیغه ها را از قسمت پلاستیکی مرکز آنها گرفته و بر روی ستون قرار داده و به سمت پایین هل دهید تا به درستی در جای خود قرار گیرد.
- درب را بر روی کاسه قرار دهید اما در جهت عقربه های ساعت بچرخانید تا در حالت قفل قرار نگیرد.

- گوشتکوب و فنجان اندازه گیری را در جای خود بر روی مجرای ورودی غذاساز قرار دهید.
- توصیه می شود که غذاساز را با کاسه یا درب قفل شده بر روی آن نگهداری نکنید زیرا نیروی غیرضروری بر روی عملکرد، کلیدهای ایمنی کاسه و پایه موتور قرار خواهند گرفت.
- صفحات را درون ظرف ذخیره قرار داده و در محلی امن و دور از دسترس کودکان نگهداری کنید. توصیه می شود که صفحات را درون کثو در کنار وسایل دیگر قرار ندهید.
- تیغه خمیرساز، کاردک، برس نظافت را می توانید، کنار هم در یک کابینت نگهداری کنید .
- غذاساز را در جایی ویژه در قسمت بالای آشپزخانه یا درون کابینتی که به راحتی قابل دسترسی است قرار دهید.
- هیچ چیزی را بر روی دستگاه و بالای آن قرار ندهید.

هشدار:

- تیغه پردازشگر چهارکاره و صفحات بسیار تیز هستند، همیشه با احتیاط از آنها استفاده کنید.
- هرگز پایه موتور، سیم برق یا دو شاخه را درون آب یا هر مایع دیگری وارد نکنید.
- هرگز دستگاه غذاساز را با درب قفل شده نگهداری نکنید. این کار موجب می شود که نیرویی غیر ضروری بر روی عملکرد خودکار بر روی دسته کاسه غذاساز، کلید امنیت خودکار و پایه موتور وارد شود.
- هیچ قسمتی از دستگاه غذاساز را درون میکروویو قرار ندهید.