

# پارسا کنزر

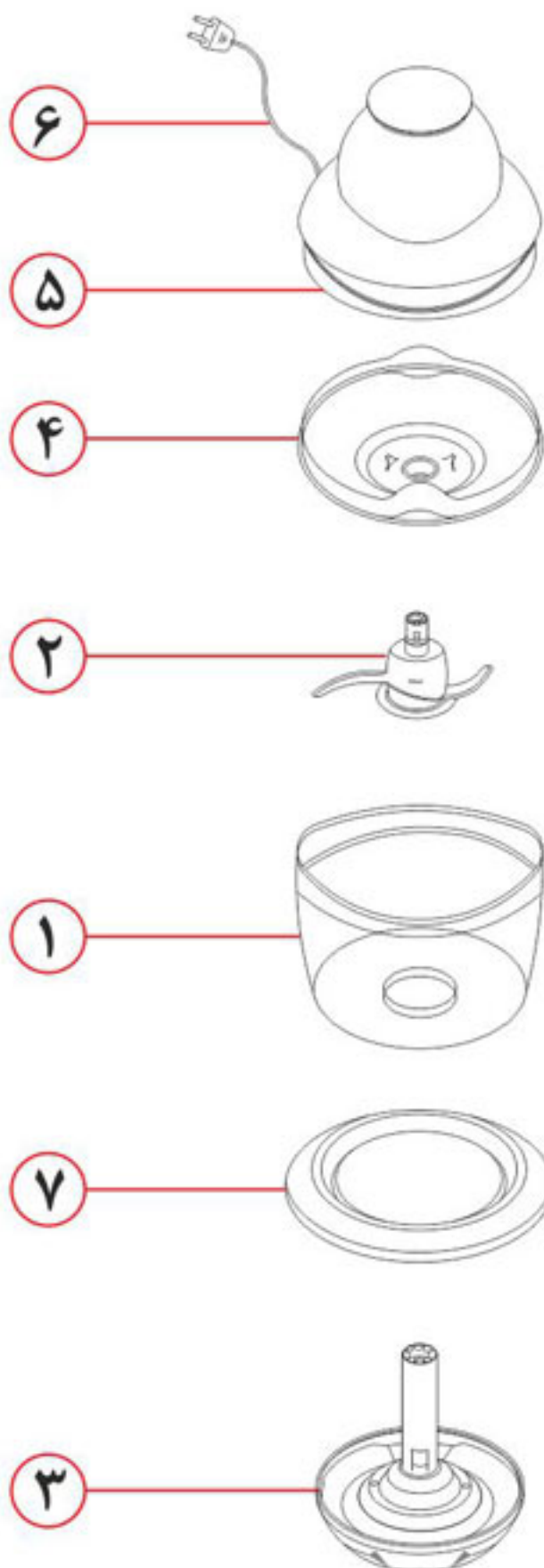
دفترچه راهنمای خردکن



مدل: CP-802P

ضمن تشکر از حسن انتخاب شما ، لطفا قبل از استفاده از محصول ، حتما دستورالعمل استفاده از آن را به دقت مطالعه نمایید.

## شرح قطعات



۱- ظرف اصلی

۲- تیغه

۳- دیسک خامه / مایونز زن

۴- درپوش ایمنی

۵- بدنه اصلی

۶- سیم و دوشاخه

۷- صفحه لاستیکی ( ضد لغزش )

## نحوه استفاده

توصیه می شود پس از خارج کردن دستگاه از بسته بندی و قبل از اولین استفاده ، ظرف ، تیغه و دیسک را با آب ولرم شستشو و سپس خشک نمایید.

- تیغه را در داخل ظرف قرار دهید.
- مواد غذایی را در داخل ظرف بریزید.
- درپوش ایمنی را بر روی ظرف بطور صحیح در محل شیار قرار دهید.
- بدنه اصلی را بدقت بر روی درپوش ایمنی سوار نمایید. برای به کار انداختن دستگاه ، روی بدنه اصلی فشار دهید.

## روش استفاده از دیسک خامه / مایونز زن

طرز تهیه خامه :

پودر خامه و آب سرد را با نسبت ۱ به ۳ ( ۶۵ گرم پودر خامه و ۱۳۵ سی سی آب سرد ) با یکدیگر مخلوط نموده تا حدود ۲۰۰ سی سی مایه خامه بدست آید ، سپس مقدار ۵۰ گرم پودر قند و ۲ تا ۳ قطره وانیل به مخلوط اضافه می نماییم ، برای بدست آوردن خامه یکدست ۳۰ تا ۴۵ ثانیه بصورت مداوم و برای بدست آوردن خامه پف کرده ۱ تا ۱/۵ دقیقه زمان به صورت مداوم برای مخلوط کردن مواد فوق نیاز است .

طرز تهیه سس مایونز :

مواد مورد نیاز برای مایونز :

۴- سرکه سفید ، چهار قاشق غذاخوری

۵- آب لیمو یک قاشق غذا خوری

۶- نمک و فلفل

۱- سفیده تخم مرغ ، یک عدد

۲- شکر ، یک قاشق چای خوری

۳- روغن مایع ، یک استکان

ابتدا یک عدد سفید تخم مرغ و مقدار یک قاشق چای خوری شکر را بر روی دیسک خامه زن در داخل ظرف دستگاه ریخته و به مدت ۵ تا ۷ ثانیه مخلوط می کنیم ، سپس نصف استکان روغن مایع را به مخلوط اضافه و به مدت ۱۰ ثانیه مخلوط می نماییم. در ادامه نصف مقدار سرکه سفید را به مخلوط فوق اضافه نموده و به مدت ۱۰ ثانیه مخلوط می نماییم. مراحل فوق را برای باقیمانده روغن مایع و سرکه به ترتیب ذکر شده تکرار می کنیم. در انتها برای بدست آوردن سس مایونز یکدست، آبلیمو و به مقدار لازم نمک و فلفل به مخلوط اضافه نموده و به مدت ۱۰ ثانیه مخلوط مینماییم. توجه : مقدار مواد بالا متناسب با حجم ظرف می باشد.

مدت مخلوط کردن	حداکثر گنجایش	نوع مواد
۵ دفعه فشار منقطع	۲۵۰ گرم	پیاز ( ۴ تکه شده )
۵ دفعه فشار منقطع	۲۰۰ گرم	سیر
۵ تا ۱۰ دفعه فشار منقطع	۴۰ گرم	جعفری
۳۰ ثانیه	۱۰۰ گرم	مغز فندق / مغز بادام
۲۰ ثانیه	۳۰ گرم	پنیر ( تکه های ۲×۲ سانتیمتر )
۱۵ ثانیه	۳۰ گرم	نان سوخاری
۵ تا ۱۰ ثانیه	۱۵۰ گرم	گوشت خام ( تکه های ۲×۲ سانتیمتر )
۱۵ ثانیه	۲۵۰ گرم	کمپوت میوه
۳۰ ثانیه	۳۰۰ گرم	سوپ پخته شده

تذکر: دستگاه را بدون ریختن مواد غذایی مورد نظر، به کار نیندازید.

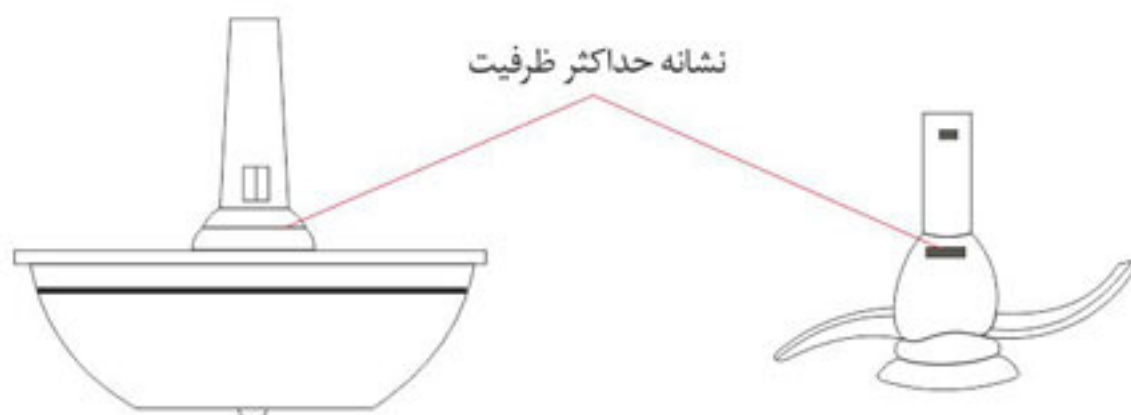
جهت حصول اطمینان از کیفیت خوب خردکن، از روش پالس ( فشار منقطع ) استفاده کنید. اگر مواد به دیواره ظرف چسبید، ( ژامبون ، پیاز ) با یک کاردک تکه ها را بیرون آورده و برای ۲ تا ۳ بار عمل پالس ( فشار منقطع ) را انجام دهید.

## نظافت و نگهداری

- همیشه بعد از استفاده و قبل از جدا کردن و خارج کردن ملحقات جهت شستشو، دوشاخه دستگاه را از پریز برق خارج نمایید.
- ظرف و ملحقات را با مایع ظرفشویی و اسفنج شستشو نموده و با پارچه ای تمیز و نرم خشک نمایید.
- توجه: از دست زدن به تیغه خودداری نموده و با فشار آب آنرا تمییز نمایید.
- از برس یا سیم ظرفشویی و هر گونه وسایل خشن که باعث خراشیدگی دستگاه می شود استفاده نکنید.
- بدنه اصلی ( حاوی موتور ) را با دستمال نم دار تمییز کرده و از فرو بردن در آب و خیس نمودن آن پرهیز کنید.
- در صورت بروز هر گونه اشکال، به مراکز خدمات پس از فروش پارس خزر مراجعه نمایید.

## اقدامات احتیاطی

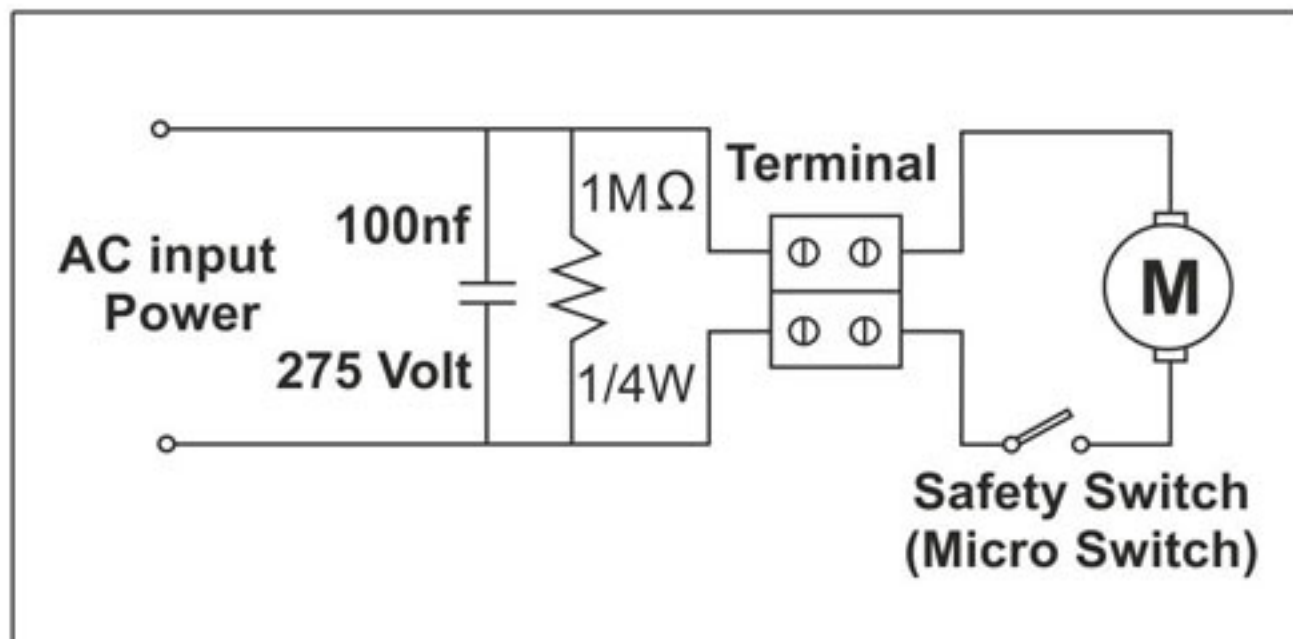
- قبل از استفاده، از تطابق ولتاژ برق محل با ولتاژ مورد نیاز این دستگاه اطمینان حاصل فرمایید.
- دقت و نظارت کامل هنگام استفاده از این محصول در حضور کودکان ضروری است، هیچگاه دستگاه را در دسترس کودکان قرار ندهید.
- تیغه ها تیز هستند، با دقت استفاده کنید.
- همیشه قبل از روشن کردن دستگاه، مطمئن شوید تا درپوش بر روی بدنه بطور صحیح قرار گرفته باشد.
- بیشتر از ظرفیت دستگاه، آن را پر نکنید.
- در هنگام نظافت و هنگامی که از دستگاه استفاده نمی کنید، دوشاخه آن را از پریز برق خارج کنید.
- از روشن کردن و استفاده از دستگاه در صورت خراب شدن سیم، دوشاخه و یا پس از ضربه شدید به دستگاه ( سقوط از بلندی ) خودداری نموده و دستگاه را به مراکز خدمات پس از فروش ببرید.
- از هر گونه دستکاری و تغییر در قطعات فنی دستگاه اجتناب کنید.
- توجه داشته باشید تا سیم از لبه میز یا کابینت آشپزخانه آویزان نشود.





## خریدار محترم

شرکت صنعتی پارس خزر افتخار دارد که محصولات خود را با پیشرفته ترین روشهای کنترل کیفیت و قابل رقابت با محصولات معتبر خارجی، مطابق با استانداردهای روز جهانی و نیز استاندارد ملی ایران تولید و عرضه می نماید.





## شرکت صنعتی پارس خزر (سهامی عام)

کارخانه :	دفتر مرکزی :
رشت، بلوار امام خمینی	تهران ، خیابان سپهبد قرنی ، پلاک ۴۵
صندوق پستی : ۱۵۹۴-۴۱۶۳۵	صندوق پستی : ۳۳۸۳-۱۵۸۱۵
تلفن : ۰۳-۶۶۶۲۰۷۱ (۰۱۳۱)	تلفن : ۰۶-۸۸۸۲۳۱۴۲ و ۰۷-۸۸۳۰۷۴۲۵
فاکس : ۰۱۳۱-۶۶۶۸۲۶۹	فاکس : ۸۸۳۰۷۴۲۹
<a href="http://www.parskhazar.com">www.parskhazar.com</a>	<a href="mailto:sales@parskhazar.com">sales @ parskhazar.com</a>
<a href="http://shop.parskhazar.com">shop.parskhazar.com</a>	سامانه فروش اینترنتی:

لوازم خانگی پارس خزر برای یک عمر