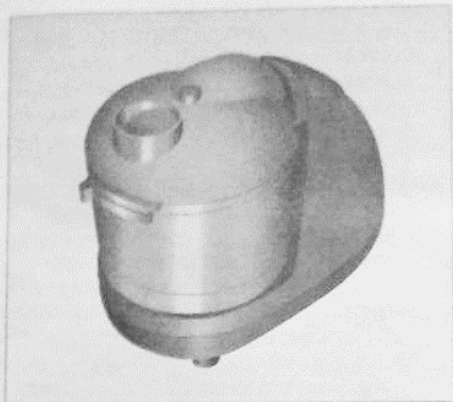


Ariete



mayo
SPEEDY

خرد کن و مایونز ساز

CE

Mod. 1819

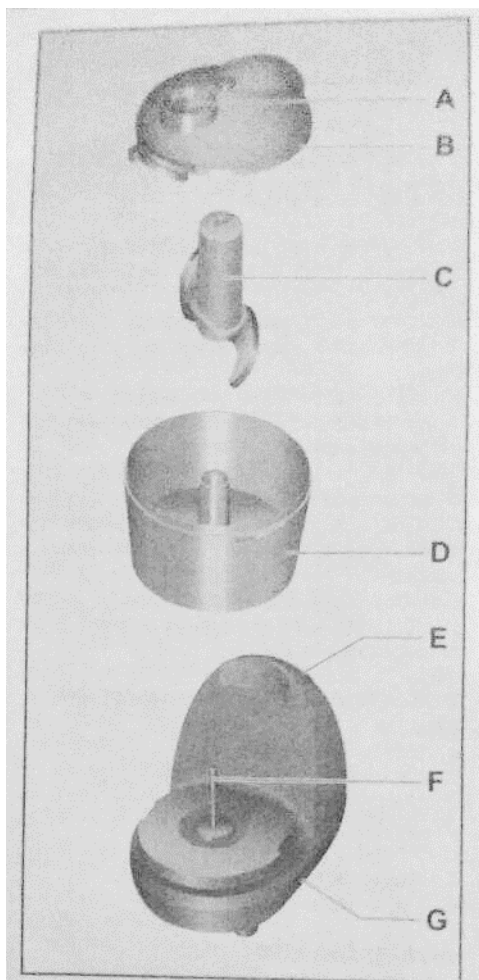


Fig. 1

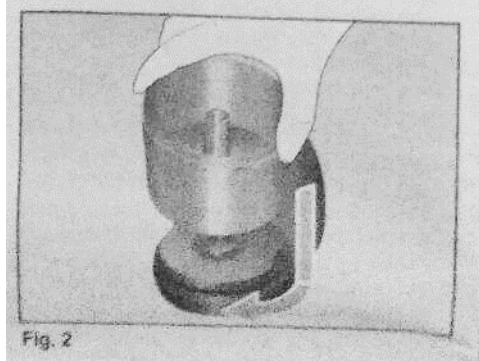


Fig. 2

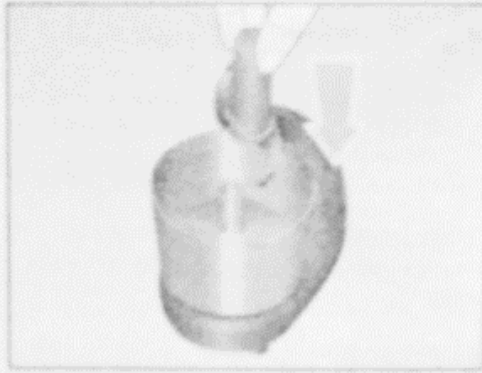


Fig. 3

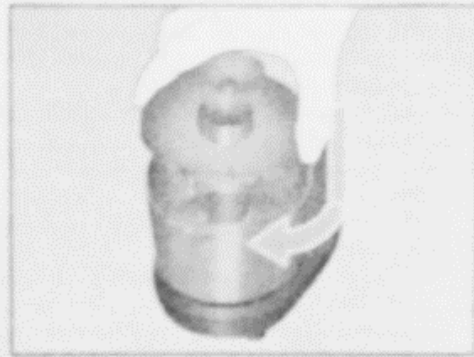


Fig. 4

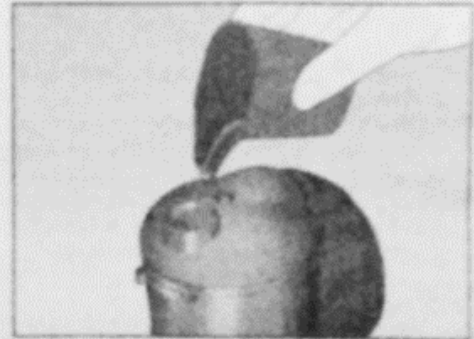


Fig. 5

نکات مهم

این دستورالعمل‌ها را قبل از استفاده مطالعه فرمائید

احتیاط زیادی هنگام استفاده از دستگاه‌های برقی لازم است و این شامل موارد زیر می‌باشد:

۱. مطمئن شوید که ولتاژ دستگاه با برق منطقه همخوانی داشته باشد.
۲. دستگاه را هنگامی که به برق است رها ننمائید، پس از هر استفاده از پرز برق خارج نمائید.
۳. دستگاه را هرگز روی یا نزدیک منابع حرارتی قرار ندهید.
۴. همیشه هنگام استفاده دستگاه را در سطحی صاف قرار دهید.
۵. هرگز دستگاه را در مجاورت پدیده‌های طبیعی قرار ندهید (نور آفتاب، باران ...)
۶. مطمئن شوید که کابل برق در تماس با منبع حرارتی نباشد.
۷. این دستگاه تنها در صورتی قابل استفاده توسط افراد معلول ذهنی و جسمی و یا کودکان می‌باشد که زیر نظر یک فرد سالم باشد و یا اینکه نحوه و روش استفاده از دستگاه به آنها کامل آموزش داده شده باشد.
۸. اطمینان حاصل نمائید که کودکان با دستگاه بازی ننمایند.
۹. هرگز بدنه، کابل برق را داخل آب و یا مایعات دیگر قرار ندهید، همیشه با یک دستمال تمیز نمائید.
۱۰. همیشه دستگاه را قبل از اتصال یا جدا نمودن قطعه‌ای و یا تمیز نمودن دستگاه از برق خارج نمائید.
۱۱. همیشه از خشک بودن دست خود قبل از دست زدن و استفاده از دستگاه و یا خارج نمودن کابل از چریز برق اطمینان حاصل فرمائید.
۱۲. برای خارج نمودن کابل سری آن را گرفته و از پرز خارج نمائید. هرگز کابل برق را بکشید.
۱۳. هرگز از دستگاه هنگامی که کابل آن آسیب دیده است استفاده ننمائید. دستگاه حتماً باید توسط دفتر خدمات مورد تأیید آریته کنترل و تعمیر گردد.
۱۴. در صورت استفاده از هرگونه سه راهی، مطمئن شوید که میزان انتقال ولتاژ آن مناسب بوده و به دستگاه آسیب نمی‌رساند.
۱۵. هرگز نگذارید کابل برق در مکانی که ممکن است کودک بتواند آنرا بکشد آویزان بماند.

۱۶. هرگز از ابزاری که مربوط به دستگاه نبوده و خارج از استاندارد می باشد استفاده ننمائید.
۱۷. این دستگاه فقط برای مصرف خانگی طراحی شده است و نمی توان از آن برای مصارف تجاری یا صنعتی استفاده نمود.
۱۸. این دستگاه براساس استاندارد 2006/95/EC و دستور EMC با کد 2004/108/EC و قوانین (EC) بشماره 1935/2004 در 2004/10/27 در ارتباط با ابزار در برخورد با مواد غذایی می باشد.
۱۹. هرگونه تغییری که طبق استانداردهای کارخانه نباشد و باعث آسیب دیدگی شود از مسئولیت شرکت خارج بوده و گارانتی آن باطل می باشد.
۲۰. هنگامی که می خواهید دستگاه را معدوم کنید، باید حتماً کابل برق آن قطع شود تا از استفاده مجدد آن اطمینان حاصل گردد. همچنین از قراردادن قطعاتی که می توانند به افراد صدمه بزنند و یا توسط کودکان مورد استفاده قرار گیرند، مطمئن شوید.
۲۱. بسته بندی و کارتن دستگاه را در دسترس کودکان قرار ندهید که خطرناک می باشد.
۲۲. هرگز از دستگاه برای خرد کردن مواد سفت (مثل یخ، گوشت با استخوان) استفاده ننمائید.
۲۳. هرگز به تیغه هنگام حرکت دست نزنید.
۲۴. مهم: ظرف را قبل از قرار دادن تیغه جانمایی کنید. قبل از جدا نمودن تیغه صبر کنید تا کامل بایستد و دستگاه را از برق خارج نمائید.
۲۵. هرگز هنگامی که مخزن خالی است دستگاه را روشن ننمائید.
۲۶. هرگز هنگامی که تیغه آسیب دیده است از دستگاه استفاده ننمائید.
۲۷. تیغه تیز بوده و با احتیاط به آن دست بزنید.
۲۸. هرگز مواد غذایی را هنگام روشن بودن دستگاه از دور ظرف بودن جدا ننمائید. دستگاه را خاموش کرده، از برق بکشید و همیشه از بیسک یا قاشق پلاستیکی استفاده نمائید.
۲۹. قبل از خارج نمودن تیغه، صبر کنید تا دستگاه کامل از چرخش بایستد و پس از خارج نمودن دستگاه از برق به تیغه دست بزنید.
۳۰. قبل از اینکه هرکاری انجام دهید ابتدا دستگاه را از پریز برق خارج نمائید.
۳۱. این دستگاه طوری طراحی شده است که ظرف و تیغه درست جانمایی شوند، اگر درست جا نیافتادند حتماً به بخش خدمات مراجعه فرمائید.

۳۲. برای از بین بردن دستگاه به دستورالعمل 2009/96/EC مراجعه کرده و طبق آن عمل نمائید.

این دفترچه را دور نیاندازید.

خرد کن کوچک، مایونز ساز، یک دستگاه مناسب و راحت برای همه آشپزخانه ها می باشد!

مایونز ساز سریع، راحت استفاده می شود و با یک دکمه کار می نماید.

برای خردکردن مقدار کمی مواد غذایی بسیار مناسب بوده در واقع این دستگاه بزودی یک دستگاه مورد علاقه شما در آشپزخانه می شود برای خرد نمودن سیر، و پیاز گوشت، سبزیجات ادویجات و پنیر سفت همچنین خشکبار و دانه های روغنی راحت و آسان. و با وجود درب مخصوص شما خیلی سریع و راحت می توانید مایونز مورد دلخواه خود را تهیه نمائید.

همچنین ایمن می باشد، بخاطر اینکه دستگاه فط وقتی کار می کند که درپوش بدرستی قرار گرفته و سایر اجزاء بدرستی قرار گرفته باشند.

توضیحات دستگاه (شکل ۱)

- | | |
|---|------------------------------------|
| A | سوراخ درپوش جهت اضافه نمودن مایعات |
| B | درپوش |
| C | تیغه |
| D | ظرف |
| E | دکمه شروع |
| F | میله محرک |
| G | بخش موتور |

- قبل از استفاده، ظرف (D)، تیغه (C)، درپوش (B) را با آب گرم و مواد شوینده ظروف تمیز و کاملاً خشک نمایید.
- ظرف (D) را روی موتور (G) قرار داده‌ر جهت عقربه‌های ساعت بچرخانید تا کامل جا بفتند (شکل ۲)
- تیغه (C) را روی ظرف (D) قرار دهید (شکل ۳).
- مواد مورد نظر را داخل ظرف (D) بریزید و درپوش (B) را در جهت عقربه‌های ساعت بچرخانید تا قفل شود (شکل ۴).
- دستگاه را به پریز برق زده و روشن نمائید و دکمه (E) را فشار دهید. اگر آنرا نصفه فشار دهید سرعت ۱ یا کامل سرعت ۲ برای خردکردن کامل (پوره). به دلخواه دکمه را روشن/خاموش نمائید تا دستگاه بایستد و دوباره کار کند و شما به اندازه مورد دلخواه خود برسید.
- اگر لازم بود روغن یا دیگر مواد ی به محلول اضافه نمائید می توانید از سوراخ (A) درپوش (B) مواد را در حین کار کردن دستگاه اضافه نمائید (شکل ۵).
- پس از پایان استفاده دکمه (E) را رها نموده و دستگاه را از پریز بکشید.

مهم:

هنگامی که به تیغه دست می زنید خیلی مواظب باشید تا آسیب نبینید.

دستگاه اگر ظرف (D) یا درپوش (B) بدرستی جا نگیرند روشن نخواهد شد.

نکته ها

مهم: اگر برای نوزادان یا کودکان غذا تهیه می نمائید از هم خوردن و خردشدن کامل مواد غذایی اطمینان حاصل فرمائید.

- اگر مواد غذایی مایع را می خواهید مخلوط کنید توجه داشته باشید از خط ۱/۲ بیشتر نشود.
- بعضی از مواد غذایی مثل خشکبار یا دانه های روغنی، نان و بیسکویت، گوشت خام یا پخته نباید بیش از یک حدی هم بخورند مرتب میزان خرد شدن آنها را کنترل نمائید.

- برخی از ادویه جات مثل میخک، زیره می توانند ایجاد خراش روی ظرف نمایند و رنگ پس دهند.
- برای راحتی در کار، دکمه (E) را رها نمائید دستگاه را از پریز کشیده، ظرف را از دستگاه جدا نمائید و مواد غذایی را تا زمان نیاز در آن ظرف نگهداری نمائید.
- بهترین نتیجه هنگامی است که از مواد غذایی نرم در حجم کم استفاده می نمائید.
- مواد غذایی را به قسمت های کوچک تر خرد نمائید. تکه های بزرگ ممکن است گیر کرده و یا خوب خرد نشوند.
- قبل از خرد کردن خشکیار و دانه های روغنی و نام از خشک بودن کامل ظرف و تیغه مطمئن شوید.

تمیز کردن

- ظرف (D)، درپوش (B) و تیغه (C) را می توان با دست و یا داخل ماشین ظرف شویی شست.
- بخش موتور را با دستمال و پیارچه نرم تمیز نمائید.

مهم:

هرگز از مواد ضد عفونی کننده قوی و اسیدی استفاده ننمائید.

دستور تهیه

گواکاموله

مواد لازم:

۱/۴ پیاز کوچک

۱/۲ گوجه فرنگی، پوست کنده و هسته جدا شده

۱/۲ فلفل چیلی سبز، هسته جدا شده

۱/۴ یک سر سیر

چند برگ ریحان

۱/۲ آووکادو

۶ میلی لیتر آبلیمو

نمک و فلفل

پیاز و گوجه فرنگی و فلفل چیلی را در سایز ۲ سانتیمتر خرد نمائید. داخل ظرف ریخته و سیر و ریحان با یکدیگر مخلوط نمائید تا یکدست و همگن شوند.

مخلوط را داخل ظرف ریخته، پوست و هسته آووکادو را بگیرد انرا به قطعه های ۲ سانتیمتری خرد نمائید.

داخل ظرف ریخته آبلیمو را اضافه کرده و رو دور تند آنها را با هم مخلوط نمائید. پوره آووکادو را به مواد دیگر اضافه نمائید.

مایونز

مواد لازم:

۱۲۵ میلی لیتر روغن زیتون

۱ تخم مرغ

۲ قطره آبلیمو

نمک و فلفل

تخم مرغ، آبلیمو و نمک و فلفل را داخل ظرف ریخته و خوب مخلوط کنید و روغن زیتون را از سوراخ درپوش به آرامی اضافه نمائید (شکل ۵). آنقدر بگذارید هم بخورد تا روغن زیتون با مواد کامل مخلوط شده و مایونز شما حاضر گردد.

تونی سس

مواد لازم:

۱۲۵ میلی لیتر روغن زیتون

۱ تخم مرغ

۲ قطره آبلیمو

۱۲۵ گرم تن ماهی

۲۵ گرم میخک

چند برگ ریحان

نمک و فلفل

مایونز را طبق دستور بالا تهیه نمائید. هنگامی که آماده شد به آن تن ماهی، میخک، ریحان را اضافه نموده و خوب هم بزنید تا یک سس نرم و یکدست به شما بدهد.

سس تارتار

مواد لازم:

۱۲۵ میلی لیتر روغن زیتون

۱ تخم مرغ

۲ قطره آبلیمو

۲۵ گرم میخک

۲۵ گرم خیارشور

چند برگ ریحان

نمک و فلفل

مایونز را طبق دستور قبل تهیه نمائید، میخک و خیارشور و ریحان را بخوبه با یکدیگر مخلوط نمائید.

سس کاری

مواد لازم:

۱۲۵ میلی لیتر روغن زیتون

۱ تخم مرغ

۲ قطره آبلیمو

۱ قاشق چای خوری پودر کاری

۱ قاشق چای خوری زردچوبه

چند برگ ریحان

نمک و فلفل

مایونز را طبق دستور تهیه نمائید سپس، کاری و زردچوبه و ریحان را به آن اضافه نموده و خوب مخلوط نمائید تا یک سس یکدست آماده شود.

راهنما برای خردکردن

مواد غذایی	حداکثر حجم	نحوه تهیه
سبزیجات تازه ریحان/نعناع	۱۰ گرم	سبزیجات اگر خشک باشند بهتر خرد می شوند
تخم مرغ آبپز سفت	۲	نصف شود
خشکبار و دانه های روغنی مثل بادام و گردو	۵۰ گرم حداکثر ۱۰ ثانیه	تقریباً خردکردن بادام خیلی خوب غیرممکن است
نان خشک و بیسکویت	۵۰ گرم حداکثر ۱۰ ثانیه	نان را به تکه های یک سانتی و بیسکویت ها را به تکه های کوچک خرد نمائید
گوشت خام یا پخته	۱۵۰ گرم حداکثر ۱۰ ثانیه	به قطعه های ۱ سانتی خرد نموده، هرگز گوشت ماهی را با استخوان، فلس یا پوست نریزید