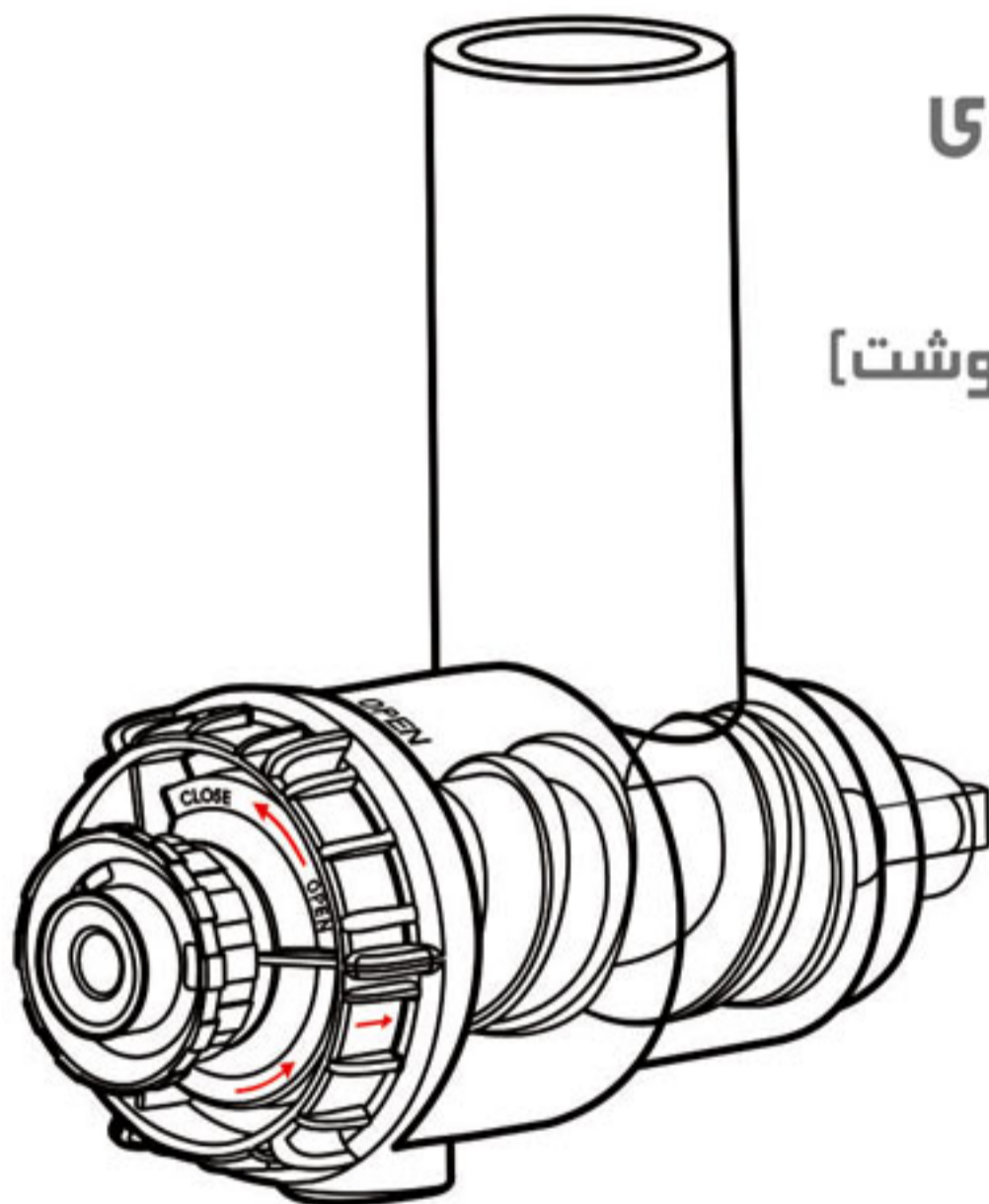


پارسا کنزر

دفترچه راهنمای

آبمیوه گیری

[مکمل جادویی چرخگوشت]



MODEL : FP-2000P

| ردیف | نوع کاربرد محصول | نوع فیلتر پیشنهادی | نوع نازل پیشنهادی | ملاحظات |
|------|---|------------------------|---|---|
| ۱ | آبگیری هویج، سیب، گلابی، کیوی، گوجه فرنگی و میوه های مشابه | فیلتر جدا کننده آبمیوه | نازل آبگیری / خردکن | پوست میوه هایی مانند سیب، گلابی، کیوی و هویج باید پیش از آبگیری گرفته شوند. در مورد میوه های دارای هسته مانند سیب و گلابی، هسته ها و غلاف اطراف آنها را از گوشت میوه ها جدا و فقط قطعات گوشت میوه را داخل دستگاه نمایید. خیساندن هویج در آب، قبل از آبگیری به افزایش آبدهی آن کمک می کند. |
| ۲ | آبگیری انار، انگور و غوره | فیلتر جدا کننده آبمیوه | توصیه میشود برای تسهیل در خروج تفاله، از درپوش گلویی بدون نصب نازل استفاده شود. | هسته های بزرگ و یا سخت می توانند هنگام آبگیری در قسمت خروجی تفاله جمع شده و به تدریج مانع خروج راحت و سریع تفاله و در نتیجه اختلال در عملکرد دستگاه (فشار به موتور، قفل شدن مارپیچ و بیرون زدن نازل یا درپوش گلویی) شوند. در این موارد حتما از درپوش گلویی بدون نصب نازل استفاده شود. انار، انگور و غوره را حتما بصورت دانه شده، بدون خوشه و به تدریج وارد دستگاه نمایید. در صورتیکه تفاله ها هنوز آبدار باشند، می توان مجددا آنها را توسط دستگاه آبگیری نمود. برای افزایش راندمان آبگیری، در فواصل زمانی مناسب دستگاه را خاموش نموده و با باز کردن درپوش گلویی، خود فیلتر و محل نصب آنرا از باقیمانده تفاله میوه ها پاک کرده و مجددا به آبگیری ادامه دهید. |
| ۳ | آبگیری لیمو ترش | فیلتر جدا کننده آبمیوه | توصیه میشود برای تسهیل در خروج تفاله، از درپوش گلویی بدون نصب نازل استفاده شود. | خیساندن لیمو ترش به مدت مناسب در آب، قبل از آبگیری به رفع تلخی پوست آن کمک می کند. بهتر است لیمو ترش ها را در ابعادی که به راحتی وارد گلویی دستگاه شوند انتخاب نمایید و هر کدام را از وسط به دو قسمت تقسیم کنید. |
| ۴ | خرد کردن انواع دانه های روغنی نرم مانند گردو | فیلتر خردکن مخلوط کن | نازل های فرم دهی با دهانه استوانه ای | در صورت تمایل به ریزتر شدن مواد غذایی می توانید عمل خرد کردن را دوباره روی موادی که یکبار خرد شده اند تکرار نمایید. توصیه می گردد جهت سهولت کار محصول، دانه های روغنی را به تدریج و بدون فشار استوانه پلاستیکی وارد گلویی نمایید. استفاده از این دستگاه جهت خرد کردن دانه ها و حبوبات خشک و سخت توصیه نمی گردد. |
| ۵ | انواع پوره سیب زمینی، شلغم، سویا بادمجان، حبوبات پخته شده بصورت مجزا یا مخلوط و انواع خمیر رشته | فیلتر خردکن مخلوط کن | از نازل های فرم دهی با دهانه های استوانه ای یا سوراخ دار استفاده نمایید. | توصیه می گردد مواد غذایی پخته شده دارای آب نباشند تا عمل خرد کردن و پوره کردن بهتر انجام شود. در مورد استفاده از نازل فرم دهنده سوراخ دار (مخصوص رشته)، مواد پخته شده و یا خمیر باید فاقد پوست باشند تا مانع عبور از شکاف نازل نشوند. |
| ۶ | خرد کردن پیاز و سیب زمینی خام بصورت مجزا یا مخلوط | فیلتر جدا کننده آبمیوه | نازل های فرم دهی با دهانه استوانه ای | بسته به اینکه بخواهید پیاز یا سیب زمینی و یا مخلوط این دو را تا چه حدی خرد کنید، از نازل استوانه ای استفاده نمایید. |

اقدامات احتیاطی:

- قبل از راه اندازی محصول مطمئن شوید که کلیه قطعات به طور مناسب جایگذاری شده باشند.
- هرگز از قاشق، چاقو و ... برای وارد نمودن مواد غذایی به داخل ماریچ استفاده ننمایید. بدین منظور ، صرفاً از استوانه پلاستیکی که در بسته بندی محصول چرخگوشت ارائه شده است ، استفاده نمایید.
- قبل از جدا نمودن گلویی از بدنه چرخگوشت، حتماً ابتدا دستگاه را خاموش نمایید.
- دقت و نظارت کامل هنگام استفاده از این محصول در حضور کودکان ضروری است.
- در صورت بروز هرگونه اشکال، به تعمیرگاههای مجاز این شرکت مراجعه نمایید.
- دقت نمایید که اگر به هر دلیلی در روند آگیری و یا خرد کردن محصول اخلالی ایجاد شد، چرخگوشت را خاموش کرده و با باز کردن درپوش گلویی و رفع گیر دستگاه، به آگیری ادامه دهید.

توصیه های جهت کاربرد بهینه محصول:

- برای جلوگیری از بسته شدن مجرای خروج تفاله در جلوی درپوش گلویی ، هنگام آگیری میوه های دارای پوست و دانه مانند سیب، گلابی و ... توصیه می گردد پوست، دانه ها و غلاف اطراف دانه را از گوشت میوه جدا نمایید و فقط گوشت میوه را داخل دستگاه وارد کنید.
- در مورد آگیری انار، غوره و انگور، بهتر است برای جلوگیری از مسدود شدن مجرای خروج تفاله و وارد آمدن فشار به دستگاه ، به جای نازل مخصوص آگیری / خردکن، از نازل فرم دهنده با دهانه استوانه ای استفاده شود تا تفاله میوه و هسته های له شده به راحتی از دهانه جلوی محصول خارج شوند.
- برای آگیری هویج توصیه می شود، قطعات هویج پیش از آگیری به مدت زمان مناسب داخل آب خیسانده شوند.
- برای آگیری لیمو ترش، هر عدد لیمو را از وسط به دو قسمت تقسیم کرده و داخل دستگاه بیاندازید. توصیه می گردد قبل از آگیری، لیمو ترش ها چند ساعت در آب خیسانده شوند تا تلخی پوست آنها گرفته شود.
- از این دستگاه می توان برای خرد کردن پیاز و سیب زمینی به تنهایی و نیز خرد کردن و مخلوط کردن هر دو برای تهیه انواع کوکو استفاده نمود. برای این کار پیاز و سیب زمینی (خام) را به قطعات با ابعاد مناسب برای داخل نمودن به گلویی برش داده و به تنهایی یا بصورت مخلوط وارد گلویی نموده و به کمک استوانه پلاستیکی فشارنده چرخگوشت آنها را به سمت ماریچ هدایت نمایید.
- هنگام خرد کردن پیاز و سیب زمینی خام ، از نازل مخصوص آگیری / خردکن به همراه فیلتر جداکننده آبمیوه استفاده نمایید. آب حاصل از خرد کردن پیاز و سیب زمینی نیز در ظرف جمع آوری آبمیوه جمع می گردد و در صورت نیاز قابل استفاده می باشد.
- به کمک این دستگاه به راحتی می توانید انواع پوره ها و مخلوط غلات و حبوبات پخته شده را تهیه نمایید. برای این کار لازم است از فیلتر مخصوص خردکن / مخلوط کن به همراه یکی از نازل های فرم دهنده استوانه ای یا سوراخ دار، بسته به شکل خروجی مورد نظرتان استفاده نمایید.
- برای خرد کردن دانه های روغنی مثل گردو و بادام و فندق پیشنهاد می گردد از نازل فرم دهنده با دهانه استوانه ای به همراه فیلتر مخصوص خرد کن / مخلوط کن استفاده نمایید.

روش استفاده:

توجه: قبل از استفاده از محصول، تمامی قطعات را با آب گرم و مایع ظرفشویی کاملاً شسته و با پارچه تمیز و نرم خشک نمایید.

الف: وضعیت آبدگیری

۱. ماریج و فیلتر جداکننده آبمیوه را در داخل گلویی بگذارید. درپوش گلویی را بر روی دهانه آن قرار داده و در خلاف جهت عقربه های ساعت بچرخانید تا محکم گردد. در نهایت نازل آبدگیری / خردکن را بر روی درپوش قرار داده و با چرخاندن در خلاف جهت عقربه های ساعت محکم نمایید.

۲. کل مجموعه را بر روی بدنه چرخگوشت قرار داده و با محکم نمودن پیچ تعبیه شده بر روی بدنه چرخگوشت، مجموعه را محکم نمایید.

۳. ظرف جمع آوری آبمیوه را در زیر سوراخ تعبیه شده در پایین گلویی و ظرف جمع آوری تفاله (که همراه با چرخگوشت ارائه می شود) را در زیر درپوش گلویی قرار دهید.

۴. سینی چرخگوشت را روی دهانه گلویی نصب نموده و میوه ها را به قطعات حدود 3×3 سانتی متر تقسیم کرده و پس از روشن نمودن دستگاه، آنها را از طریق دهانه گلویی با کمک استوانه پلاستیکی چرخگوشت وارد محصول نمایید. در خصوص میوه هایی نظیر انار و غوره لازم است فقط دانه های آنها جدا و آبدگیری گردند. قطعات میوه هنگام عبور از ماریج له شده و پس از جدا شدن آبمیوه، تفاله از انتهای درپوش گلویی خارج می گردد. در مورد میوه های دارای هسته سخت مانند انار، به بخش توصیه ها رجوع شود.

ب: وضعیت خردکن / مخلوط کن

۱. ماریج و فیلتر خردکن / مخلوط کن را داخل گلویی بگذارید. درپوش گلویی را روی دهانه آن قرار داده و در خلاف جهت عقربه های ساعت بچرخانید تا محکم گردد. نازل آبدگیری / خرد کن و یا یکی از نازل های فرم دهنده را بر روی درپوش قرار داده و با چرخاندن در خلاف جهت عقربه های ساعت محکم نمایید.

۲. کل مجموعه بالا را بر روی بدنه چرخگوشت قرار داده و با محکم نمودن پیچ تعبیه شده بر روی بدنه چرخگوشت، مجموعه را محکم نمایید.

۳. ظرف مناسب را در زیر درپوش گلویی قرار داده و سینی چرخگوشت را روی گلویی نصب نمایید و سپس چرخگوشت را روشن کنید. مواد غذایی مانند حبوبات پخته، دانه های روغنی و ... را از طریق دهانه گلویی به کمک استوانه پلاستیکی چرخ گوشت وارد نمایید. مواد غذایی پس از خرد و مخلوط شدن از خروجی درپوش گلویی بیرون می آیند.

۴. با انتخاب و نصب نازل فرم دهی سوراخ دار بر روی درپوش گلویی، می توان خروجی مواد غذایی را به شکل رشته و ماکارونی درآورد.

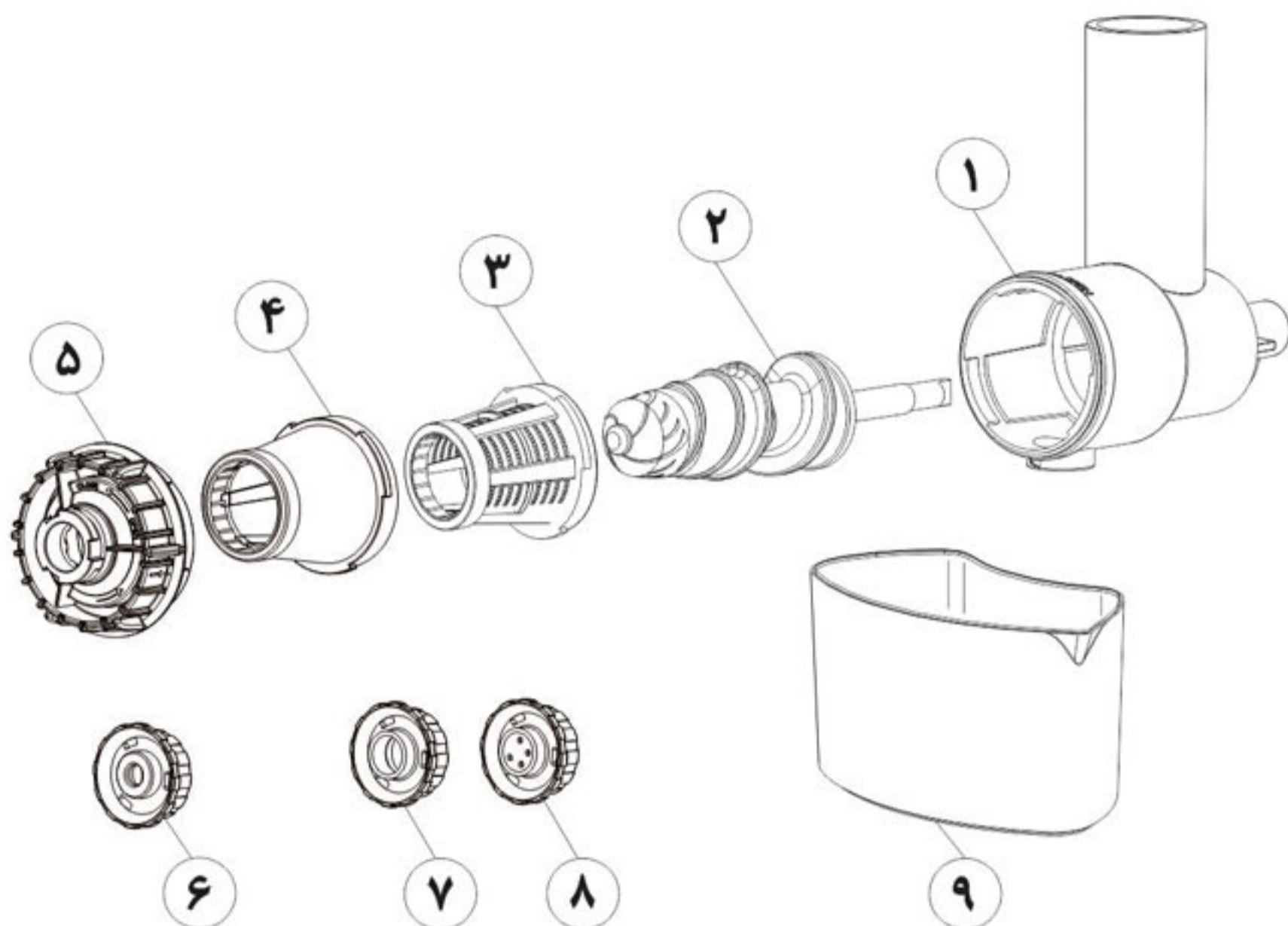
روش تمیز کردن:

● پس از هر بار استفاده از محصول، کل قطعات استفاده شده را بلافاصله با آب گرم و مایع ظرفشویی شسته و با پارچه تمیز، خشک نمایید. برای تمیز نمودن فیلتر جداکننده آبمیوه، از برس پلاستیکی استفاده کنید.

● هرگز از مواد شیمیایی نظیر الکل، بنزین، تینر و غیره برای تمیز کردن قطعات محصول استفاده ننمایید، زیرا به دستگاه آسیب می رساند.

لطفا قبل از استفاده، دستور العمل های این دفترچه راهنما را به دقت مطالعه نمایید.

شرح قطعات:



۱. گلویی

۲. مارپیچ

۳. فیلتر جداکننده آبمیوه

۴. فیلتر خردکن / مخلوط کن

۵. درپوش گلویی

۶. نازل آبیگری / خردکن

۷. نازل فرم دهی استوانه ای

۸. نازل فرم دهی سوراخ دار

۹. ظرف جمع آوری آبمیوه

قابلیتهای محصول:

- قابل نصب بر روی بدنه چرخگوشت های شرکت پارس خزر ، مدل های :
MG-1600P, MG-1500SP, MG-1400R, MT-1200P
- آبیگری میوه های مختلف از جمله هویج ، انار ، لیمو ترش، سیب ، گلابی، کیوی ، گوجه فرنگی، انگور، غوره و ...
- خرد کردن انواع دانه های روغنی مانند گردو، فندق، بادام ، پسته و ...
- خرد و مخلوط نمودن انواع غلات و حبوبات پخته و تهیه پوره از سیب زمینی، شلغم، سویا، پیاز، بادمجان و ...
- امکان ایجاد نمودن فرم های ماکارونی و رشته



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 : ۰۳۱-۶۶۶۲۰۷۱-۳ | تلفن : ۰۶-۸۸۸۲۳۱۴۲ و ۰۷-۸۸۳۰۷۴۲۵ |
| فاکس : ۰۳۱-۶۶۶۸۲۶۹ | فاکس : ۰۷-۸۸۳۰۷۴۲۹ |
| www.parskhazar.com | sales @ parskhazar.com |

لوازم خانگی پارس خزر برای یک عمر