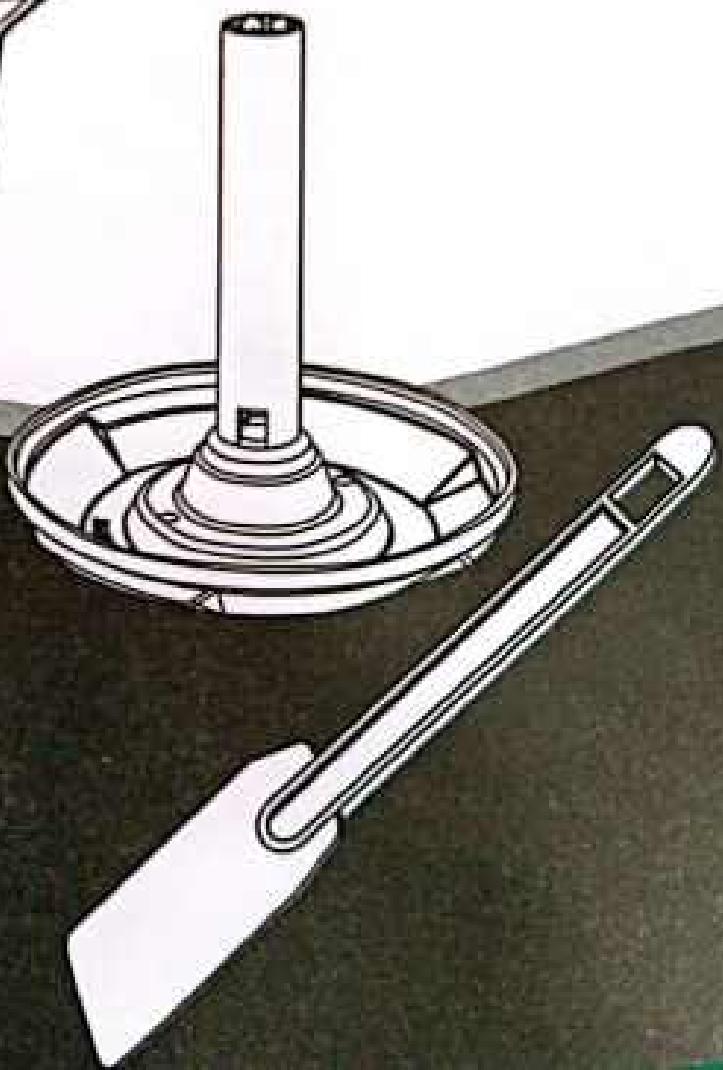
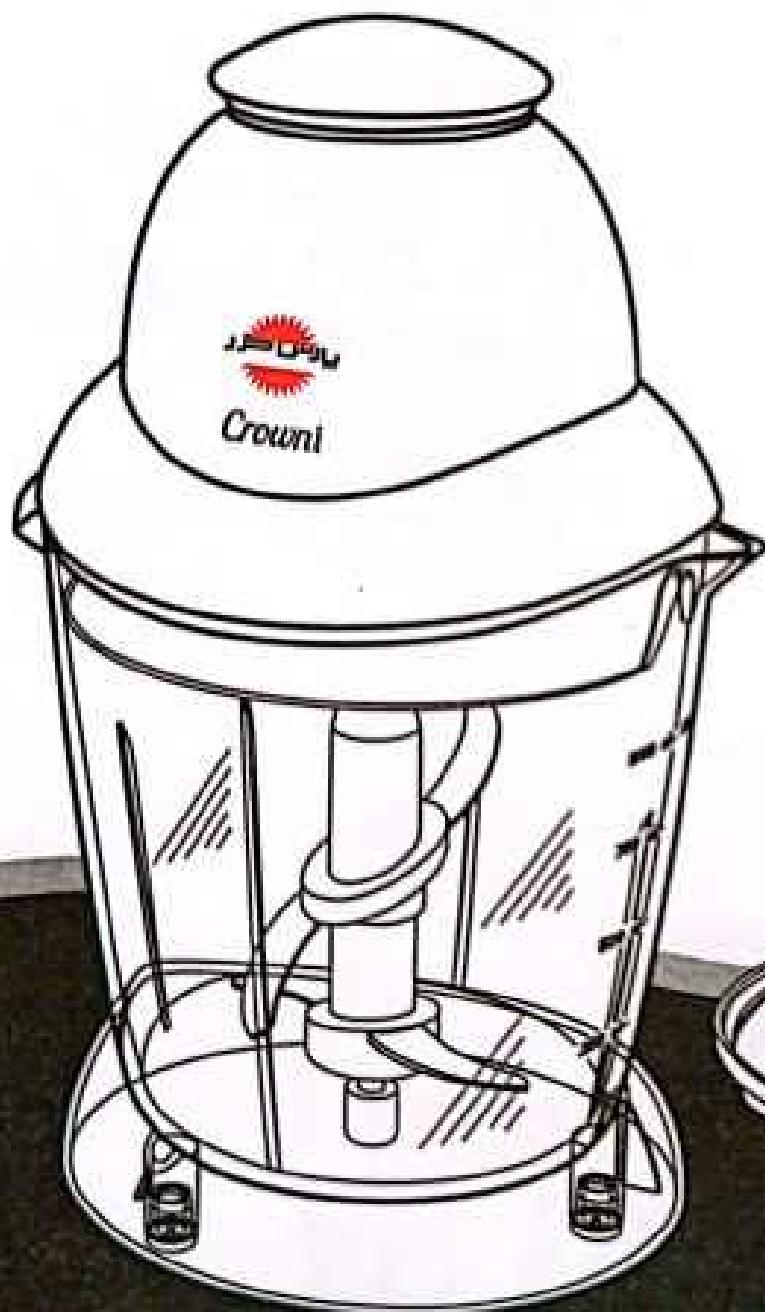


پارس طزr

دفترچه راهنمای
محصول خردکن

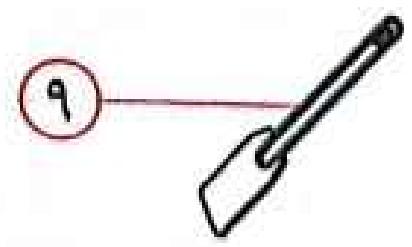
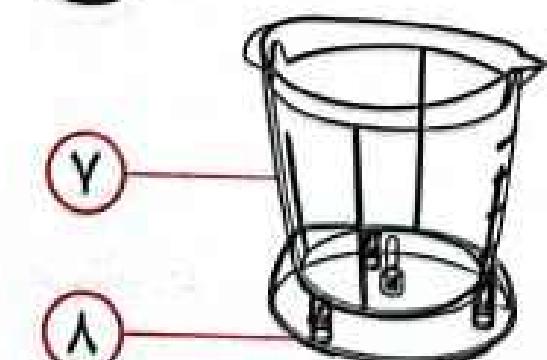
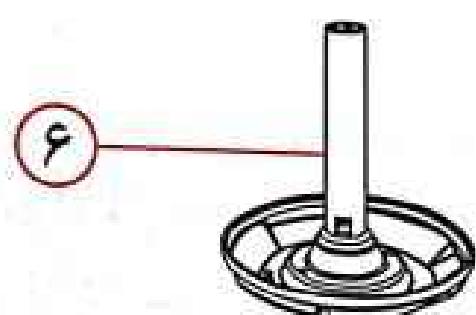
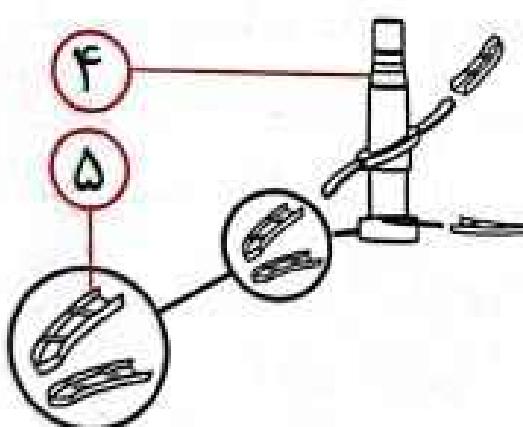
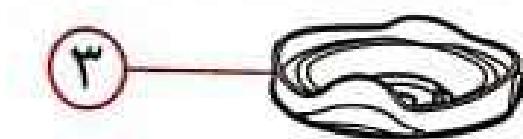
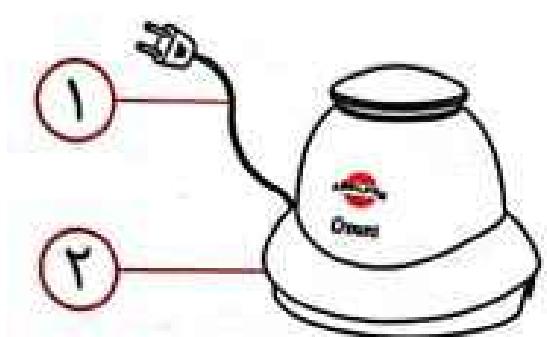


مدل: CROWNI

ضمن تشکر از حسن انتخاب شما، لطفاً قبل از استفاده از این محصول، حتماً دستورالعمل استفاده از آن را به دقت مطالعه نمایید.

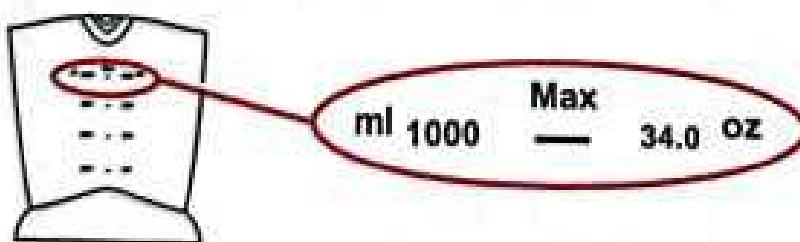
شرح قطعات محصول:

- ۶- دیسک خامه زن / مایونز ساز (حسب مدل)
- ۷- ظرف اصلی
- ۸- پایه های لاستیکی (ضد لغزش)
- ۹- کاردک پلاستیکی
- ۱- سیم و دوشاخه
- ۲- بدنه اصلی
- ۳- درپوش ایمنی
- ۴- تیغه دو طبقه
- ۵- محافظه های پلاستیکی تیغه ها



- قبل از استفاده از محصول، از تطابق ولتاژ برق محل با ولتاژ مورد نیاز این محصول اطمینان حاصل فرمایید.
- هیچگاه در هنگام استفاده از محصول، با دستان خیس و یا مرطوب آن را لمس نکنید. زیرا ممکن است موجب برق گرفتگی یا شوک الکتریکی گردد.
- همیشه قبل از روشن کردن محصول، از قرارگیری صحیح درپوش ایمنی بر روی ظرف اصلی و همچنین بدنه اصلی روی درپوش ایمنی اطمینان حاصل کنید.
- این محصول برای استفاده ممتد (یکسره) طراحی نشده است و حداقل زمان هر پالس (فشار منقطع)، ۲ ثانیه می‌باشد.
- کودکان باید سرپرستی و نظارت شوند تا اطمینان حاصل شود که با وسائل بازی نمی‌کنند.
- اگر سیم و دوشاخه صدمه ببینند، برای جلوگیری از خطر باید توسط سازنده، تعمیرکار مجاز یا شخص دارای صلاحیت مرتبط تعویض شود.
- هنگام دست زدن به تیغه‌های تیز برش در حین خالی کردن ظرف و تمیز کردن آن، باید دقต و احتیاط شود.
- از هرگونه دستکاری و یا تغییر در قطعات فنی محصول خودداری نمایید.
- این وسیله برای استفاده توسط افراد (از جمله کودکان) با ناتوانی فیزیکی، حسی، عقلی و یا افراد بی تجربه و ناآگاه نیست. مگر اینکه با حضور سرپرست مسئول در قبال ایمنی آنها و با نظارت یا دادن دستورالعمل استفاده از وسیله باشد.
- قبل از تعویض لوازم جانبی یا دسترسی به قطعات متحرك در حین کار، وسیله را خاموش کرده و از تغذیه جدا نمایید.
- هنگام کار با محصول، از آویزان بودن سیم روی میز یا کابینت جلوگیری نمایید.

- باید دقت شود اگر مایع داغ به داخل محصول ریخته شود، می‌تواند باعث خارج شدن بخارهای ناگهانی شود.
- از روشن کردن و استفاده از محصول در صورت آسیب دیدن و یا خراب شدن سیم و دوشاخه و یا پس از ضربه شدید به محصول (سقوط از بلندی) خودداری نموده و محصول را به مراکز مجاز خدمات پس از فروش بیرید.
- این محصول برای استفاده خانگی و موارد مشابه مانند آبدارخانه، فروشگاه‌ها، اداره‌ها و سایر محیط‌های کاری، خانه باغ‌ها، هتل‌ها، متل‌ها، هتل آپارتمان‌ها، و مکان‌هایی که امکانات آن در حد محل خواب و صرف صبحانه می‌باشد در نظر گرفته شده است.
- اگر مشتری این محصول را به درستی به کار نبرد و برای مصارف حرفه‌ای یا نیمه حرفه‌ای استفاده کند، در صورت عدم توجه به موارد ارائه شده در این دستورالعمل، نقص به وجود آمده در محصول، شامل گارانتی نخواهد بود.
- در صورت بروز اشکال در محصول، شخصاً اقدام به تعمیر محصول ننمایید، زیرا این کار باعث خارج شدن محصول از گارانتی می‌شود.
- در صورت بروز هرگونه اشکال، به تعمیرگاه‌های مجاز شرکت پارس خزر مراجعه نمایید.
- محصول را بیشتر از حد اکثر ظرفیت نشان داده شده بر روی طرف اصلی (مطابق شکل زیر) پر نکنید:



نشانه حد اکثر ظرفیت

آماده سازی محصول:

- قبل از استفاده از محصول، ابتدا محافظه‌های پلاستیکی تیغه‌ها را از آن‌ها جدا نمایید.
- سپس تمامی قطعات (بجز بدنه اصلی) را با آب ولرم و مایع ظرفشویی به طور کامل شسته و با پارچه تمیز خشک نمایید.

• تیغه محصول یا دیسک خامه زن / مایونزساز (حسب مدل) را درون ظرف اصلی قرار دهید. سپس درپوش ایمنی را روی ظرف اصلی به گونه‌ای قرار دهید که لبه قوس دار دو طرف درپوش ایمنی روی برجستگی‌های هلالی شکل ظرف اصلی در دو طرف آن باشد. بدنه اصلی را روی مجموعه ظرف اصلی و درپوش ایمنی طوری قرار دهید که لبه قوس دار دو طرف بدنه اصلی روی لبه‌های قوس دار دو طرف درپوش ایمنی قرار گیرد. (شکل‌های الف و ب)

دیسک خامه زن / مایونزساز (حسب مدل)	تیغه
<p>لبه‌های قوس دار بدنه اصلی</p>  <p>لبه‌های قوس دار درپوش ایمنی</p> <p>برجستگی‌های هلالی شکل ظرف اصلی</p> <p style="text-align: center;">ب</p>	<p>لبه‌های قوس دار بدنه اصلی</p>  <p>لبه‌های قوس دار درپوش ایمنی</p> <p>برجستگی‌های هلالی شکل ظرف اصلی</p> <p style="text-align: center;">الف</p>

روش استفاده از محصول:

- دو شاخه محصول را به پریز برق متصل نمایید.
- این محصول با فشار دادن قسمت بالایی آن (بدنه اصلی) به سمت پایین روشن می‌شود و باید به صورت پالسی (منقطع) و هر بار حداقل به مدت ۲ ثانیه بهره برداری گردد.
- برای خرد کردن مواد غذایی، مطابق جدول صفحه ۶ عمل نمایید.

روش استفاده از دیسک خامه زن / مایونز ساز (حسب مدل):

طرز تهیه سس مایونز:

- | | |
|--------------------------------|--------------------------|
| ۴- سرکه سفید، هشت قاشق غذاخوری | ۱- سفیده تخم مرغ، دو عدد |
| ۵- آب لیمو، یک قاشق غذاخوری | ۲- شکر، دو قاشق چای خوری |
| ۶- نمک و فلفل به مقدار لازم | ۳- روغن مایع، دو استکان |
- ابتدا دو عدد سفیده تخم مرغ و دو قاشق چای خوری شکر را بر روی دیسک خامه زن واقع در داخل ظرف محصول ریخته و به تعداد ۳ تا ۵ پالس مخلوط نمایید. سپس نصف استکان روغن مایع را به مخلوط اضافه کرده و به تعداد ۵ تا ۸ پالس مخلوط نمایید. در ادامه نصف مقدار سرکه سفید را به مخلوط فوق اضافه نموده و به تعداد ۵ تا ۸ پالس مخلوط نمایید.

مراحل فوق را برای باقی مانده روغن مایع و سرکه، به ترتیبی که ذکر شد تکرار نمایید. در انتها برای بدست آوردن سس مایونز یکدست، آب لیمو و به مقدار لازم نمک و فلفل به مخلوط اضافه نموده و به تعداد ۵ تا ۸ پالس مخلوط نمایید.

طرز تهیه خامه:

پودر خامه و آب سرد را با نسبت ۱ به ۲ (۱۲۰ گرم پودر خامه و ۲۴۰ میلی لیتر آب سرد) با یکدیگر مخلوط نموده تا حدود ۳۶۰ گرم مایه خامه به دست آید. سپس مقدار ۹۵ گرم پودر قند و ۴ تا ۶ قطره وانیل به مخلوط اضافه نمایید. برای به دست آوردن خامه یکدست، ۱۵ تا ۲۰ پالس برای مخلوط کردن مواد مذکور مورد نیاز است.

جدول زمانی خرد کودن مواد غذایی:

تعداد پالس‌ها (حسب تشخیص*)	حداکثر گنجایش	نوع مواد
۵ پالس	۳۵۰ گرم	سیب زمینی (چهار تکه شده)
۵ پالس	۳۵۰ گرم	پیاز (چهار تکه شده)
۱۰ تا ۱۵ پالس	۴۰۰ گرم	سیر
۵ تا ۱۰ پالس	۱۲۰ گرم	جعفری
۵ پالس	۱۵۰ گرم	مغز بادام / مغز فندق / مغز گردو**
۵ تا ۱۰ پالس	۶۰ گرم	پنیر (تکه‌های 2×2 سانتی‌متر)
۵ تا ۸ پالس	۶۰ گرم	نان سوخاری
۳ تا ۵ پالس	۱۲۰ گرم	گوشت خام بدون چربی (صف) (تکه‌های 2×2 سانتی‌متر)
۵ تا ۸ پالس	۵۰۰ گرم	کمپوت میوه
۱۰ تا ۱۵ پالس	۶۰۰ گرم	سوب پخته شده
۵ پالس	سیب زمینی ۷۰ گرم	تهیه مخلوط کتلت
	پیاز ۷۰ گرم	
	گوشت ۱۵۰ گرم	

* هر پالس معادل نگه داشتن ممتد به مدت ۲ ثانیه می‌باشد.

** مغز گردی خرد شده توسط این محصول مناسب برای طبخ انواع شیرینی‌های خانگی (رشته خشکار، قطاب، کلوچه و ...) می‌باشد.

تذکر مهم:

این محصول برای کاربری به روش پالس طراحی شده است. هرگز آن را به صورت ممتد، برای خرد کردن مواد غذایی به کار نبرید. جهت حصول نتیجه مطلوب، از آن به صورت پالس و مطابق بازه‌های زمانی مندرج در جدول صفحه ۶ و دفترچه راهنمای استفاده نمایید.

توجه:

- به دلیل طراحی محصول فوق جهت مصارف خانگی، در هر مرتبه استفاده از محصول، حداقل ۲/۵ کیلوگرم مواد غذایی به صورت پالس و مطابق با جدول صفحه ۶ و سایر نکات مندرج در این دفترچه مورد استفاده قرار گیرد.
- هرگز محصول را بدون مواد غذایی روشن نکنید.
- برای حصول کاربری راحت‌تر از این خردکن، چنانچه مشاهده گردد که مواد به دیواره ظرف چسبیده‌اند، لازم است تا با استفاده از کاردک پلاستیکی ابتدا مواد از دیواره‌ها به قسمت میانی ظرف منتقل شوند و سپس عملیات خرد کردن ادامه یابد.

روش تمیز کردن محصول:

- حتماً قبل از تمیز کردن محصول، دوشاخه را از پریز برق جدا نمایید.
- پس از هر بار استفاده از محصول، قطعات آن (جز بدنه اصلی) را با آب ولرم و مایع ظرفشویی و اسفنج شستشو نموده و با پارچه تمیز و نرم خشک نمایید.
- پس از هر بار شستشوی تیغه‌ها، حتماً محافظه‌های پلاستیکی تیغه‌ها را جهت آسیب ندیدن دست‌ها روی آن‌ها قرار دهید.

توجه:

- بدنه اصلی (حاوی موتور) را با دستمال نمدار تمیز نموده و از فرو بردن در در آب و خیس نمودن آن پرهیز کنید.
- تیغه خردکن را با استفاده از فشار آب تمیز نمایید و از دست زدن به تیغه خودداری نمایید.

- هرگز از مواد شیمیایی نظیر الکل، بنزین، تینر و ... برای تمیز کردن خردکن و قطعات آنها استفاده ننمایید، زیرا به کیفیت ظاهری آن آسیب می‌رساند.
- از برس یا سیم ظرفشویی و یا هرگونه وسایل زبر که باعث خراشیدگی محصول می‌شود، استفاده ننمایید.

خرابی و روش‌های رفع آن:

- در صورت روشن نشدن محصول، از اتصال صحیح سیم و دوشاخه به پریز برق و قرارگیری صحیح بدنه اصلی روی درپوش اینمنی ظرف اصلی اطمینان حاصل نمایید.
- اگر محصول دچار لرزش شده و به درستی مواد را خرد نمی‌کند، توسط یک کاردک پلاستیکی یا مشابه آن، مواد داخل محفظه را هم زده و اشکال ایجاد شده را برطرف نمایید.

توجه:

در صورت استمرار موارد فوق علی رغم توصیه‌های ذکر شده، لازم است جهت رفع ایراد محصول، به نمایندگی‌های مجاز خدمات پس از فروش شرکت پارس خزر مراجعه نمایید.



لوازم خانگی پارس خزر برای یک عمر

Quality For Life



شرکت صنعتی پارس خزر (سهامی عام)

کارخانه :

رشت، بلوار امام خمینی
صندوق پستی : ۴۱۶۳۵-۱۵۹۴
۰۲۱-۴۲۳۸۰ سازمان فروش:

www.parskhazar.com
info@parskhazar.com

دفتر مرکزی :

تهران، خیابان سپهبد قرنی، پلاک ۴۵
صندوق پستی : ۱۵۸۱۵-۳۳۸۳
خدمات پس از فروش: ۰۲۱-۴۷۰۶

www.parskhazar.com/shop