

# Prokit

Food Processor

غذاساز پروکیت



# سایا

SAFE &  
SIMPLE  
OPERATION

3  
SPEED

25  
MONTHS  
GUARANTEE

600  
WATT



## خریدار محترم

هرچه بیشتر از دستگاه غذاساز خود استفاده کنید بیشتر مطمئن می‌شوید که انتخاب خوبی کرده‌اید هدف اصلی ما ارائه محصول و خدماتی است که ارزش آن بیشتر از قیمت پرداختی شما باشد و انتخاب شما نشانگر این است که ما در دستیابی به اهدافمان موفق بوده‌ایم. از اینکه محصول ما را انتخاب کرده‌اید متشکریم. وقتی که از غذا ساز خود بر طبق راهنمایی‌های دفترچه راهنما استفاده نمودید برایتان تعجب‌آور خواهد بود که چقدر این دستگاه در آماده‌سازی غذا و آشپزی، کارهایتان را آسان و سریع می‌کند.

### دربرگیرنده:

- دستورهای مهم ایمنی
- قبل از استفاده برای اولین بار
- لیست ملحقات
- مشخصات فنی
- نحوه استفاده از غذا ساز
- خمیر گیری، مخلوط، خرد، رنده، قاچ کردن، آب میوه گیری
- نظافت

### دستورهای مهم ایمنی:

این راهنما را به دقت مطالعه بفرمایید.

- این وسیله برای استفاده افراد (از جمله کودکان) با ناتوانی فیزیکی، حسی یا عقلی یا افراد بی تجربه و نا آگاه نیست مگر این که با حضور سرپرست مسئول در قبال ایمنی آنها و با نظارت یا دادن دستورالعمل استفاده از وسیله باشد.
- کودکان می‌بایست سرپرستی و نظارت شوند تا اطمینان حاصل شود که با وسیله بازی نمی‌کنند.
- هنگامی که از دستگاه استفاده نمی‌کنید، هنگام نظافت و تعویض ملحقات دوشاخه را از برق خارج کنید.
- برای پرهیز از برق گرفتگی بدنه اصلی را هیچگاه در آب یا مایعات دیگر فرو نبرید و قبل از شستشو ملحقات را جدا کنید.
- هرگز به قطعات متحرک دست نزنید و برای پرهیز از جراحات، دست‌ها، مو، لباس، کاردک، کارد یا قاشق و یا هر وسیله دیگر را به قطعات و ملحقات دستگاه در حال کار نزدیک نکنید.
- در صورت مشاهده هر گونه عیب و یا زخمی بودن سیم از استفاده پرهیز کنید و در اولین فرصت به مراکز معتبر خدمات پس از فروش مراجعه نمایید .
- برای جلوگیری از هر گونه آسیب، از استفاده ملحقات متفرقه پرهیز کنید.
- دستگاه خود را در فضای بیرون استفاده نکنید و سیم دستگاه را از لبه میز و یا کابینت آویزان نکنید.
- تیغه‌ها بسیار تیز هستند با دقت استفاده کنید .
- همیشه از استقرار صحیح ظرف اصلی، درپوش، ظرف مخلوط کن و یا ملحقات دیگر اطمینان حاصل نمایید سپس دستگاه را روشن کنید.
- همیشه پس از اطمینان از خاموش بودن موتور و قطع برق، ملحقات و ظرف‌ها را باز کنید.
- از خراب کردن و از مدار خارج کردن کلیدهای ایمنی پرهیز کنید .
- در صورت صدمه دیدن کابل تغذیه برای جلوگیری از خطر باید توسط سازنده یا تعمیرکار مجاز یا شخص دارای صلاحیت مشابه تعویض شود.
- در حین نظافت باید دقت شود اگر مایع داغ داخل دستگاه ریخته شود می‌تواند باعث خروج بخارهای ناگهانی گردد.
- در صورت کار نکردن دستگاه، ابتدا از اتصال دستگاه به برق و سپس از قرار گیری صحیح ظروف و درپوش‌ها بر روی بدنه اصلی و قفل بودن آنها مطمئن شوید.
- در صورتی که دستگاه همچنان کار نکرد به یکی از نمایندگی‌های معتبر خدمات پس از فروش مراجعه نمایید.

**توجه:** این دستگاه برای مصارف خانگی و کاربردهای مشابه مانند آبدارخانه‌های فروشگاه‌ها، اداره‌ها و سایر محیط‌های کاری، خانه باغ‌ها، هتل‌ها، هتل‌ها، هتل آپارتمان‌ها و مکان‌هایی که امکانات آنها در حد خواب و صرف میخانه است در نظر گرفته شده است.

### قبل از استفاده برای اولین بار

۱. ملحقات را از کارتن خارج کنید و با آب گرم و مایع ظرفشویی بشویید.
۲. دفترچه راهنما را به دقت بخوانید و با ملحقات دستگاه به خوبی آشنا شوید.

**لیست ملحقات:**

عکس‌ها را نگاه کنید، جهت علامت‌ها نشان می‌دهد که چطور ملحقات را به دستگاه وصل کنید.

**الف. بدنه اصلی (موتور)**

- ۱. محور انتقال قدرت
- ۲. کلید خاموش / روشن
- ۳. خاموش
- ۴. سرعت کم
- ۵. سرعت متوسط

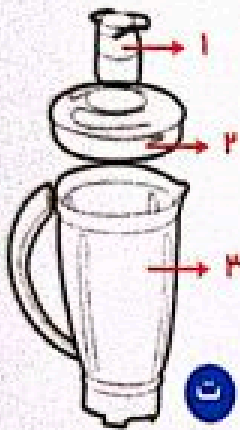
- ۶. سرعت زیاد
- ۷. روشن لحظه‌ای (Pulse)
- ۸. درپوش محل تیغه‌ها
- ۹. گشو (نگهدارنده تیغه)
- ۱۰. درپوش محل نصب مخلوط کن

**مشخصات فنی**

- موتور ۶۰۰ وات ماکزیمم
- سه سرعت
- ۲۳۰-۲۴۰ ولت - ۵۰-۶۰ هرتز



**الف**



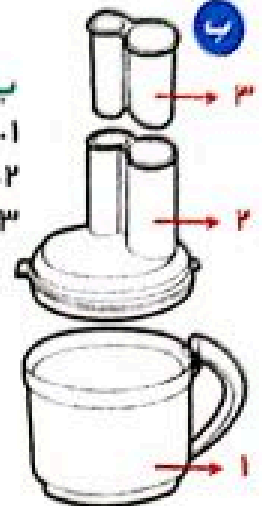
- پ. آبمیوه گیر**
- ۱. فشار دهنده (pusher)
  - ۲. درپوش
  - ۳. فیلتر
  - ۴. ظرف جمع آوری تفاله

**ت. همزن مخلوط کن**

- ۱. درپوش کوچک
- ۲. درپوش بزرگ
- ۳. ظرف همزن/مخلوط کن (ظرفیته/الیتز)



- ب. ظرف اصلی**
- ۱. ظرف اصلی
  - ۲. درپوش
  - ۳. فشار دهنده (pusher)



**ث. کاردک**



**ج. آب مرکبات گیر**

- ۱. مخروط آبگیری
- ۲. سبد تفاله

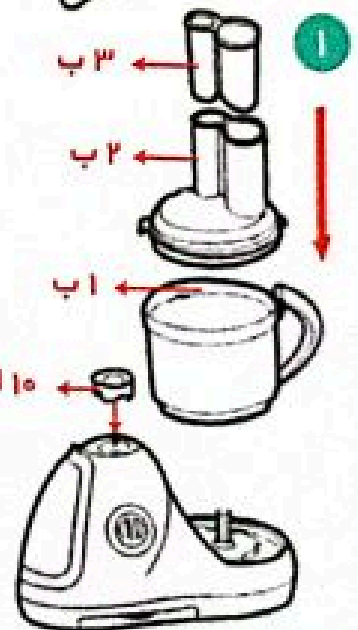
**چ. تیغه ها، دیسک‌ها، محور**

- ۱. قاچ زن
- ۲. خلال
- ۳. رنده درشت
- ۴. رنده متوسط
- ۵. رنده ریز
- ۶. نگهدارنده تیغه
- ۷. محور
- ۸. تیغه خمیرگیری
- ۹. تیغه خرد کن اصلی
- ۱۰. دیسک خامه / مایونز زن

**نحوه استفاده از غذا ساز**

خمیرگیری / مخلوط کردن / خردکردن / خامه زدن

برای وصل شدن کلیدهای ایمنی، همیشه در هنگام استفاده از ظرف اصلی (اب) و ملحقات (انواع تیغه‌ها، رنده‌ها، آب‌میوه‌گیر و...) درپوش محل نصب مخلوط کن (الف) را در جای خود قفل کنید.



**ملحقات مورد نیاز**

۱. ظرف اصلی و درپوش آن (ب) | ۲. تیغه خردکن اصلی (۹) (چ) | ۳. تیغه خمیرگیر (۸) (چ) | ۴. دیسک خامه زنی (۱۰) (چ)

## نحوه وصل کردن ملحقات

ظرف اصلی را روی بدنه اصلی قرار دهید (شکل ۲) دسته ظرف را گرفته و در جهت مخالف عقربه ساعت بچرخانید تا قفل شود. یکی از ملحقات فوی را بر حسب نیاز در ظرف اصلی قرار دهید (شکل ۳ و ۶) پس از ریختن مواد درپوش را روی ظرف اصلی قرار دهید و بچرخانید تا قفل شود (شکل ۴)

## خمیرگیری

شما می‌توانید حدود ۵۰۰ گرم خمیر نان و یا یک کیلوگرم خمیر سبک برای شیرینی و یا انواع خمیرهای دیگر را توسط تیغه خمیرگیری درست کنید و همیشه پس از اینکه خمیر به صورت کروی در آمد موتور را خاموش کنید. (مدت زمان پیشنهادی برای درست کردن ۵۰۰ گرم خمیر، یک دقیقه است).

## خرد کردن

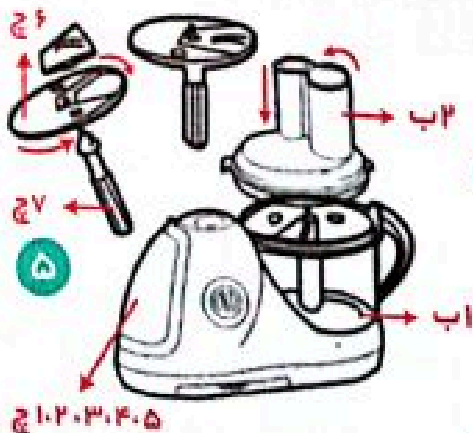
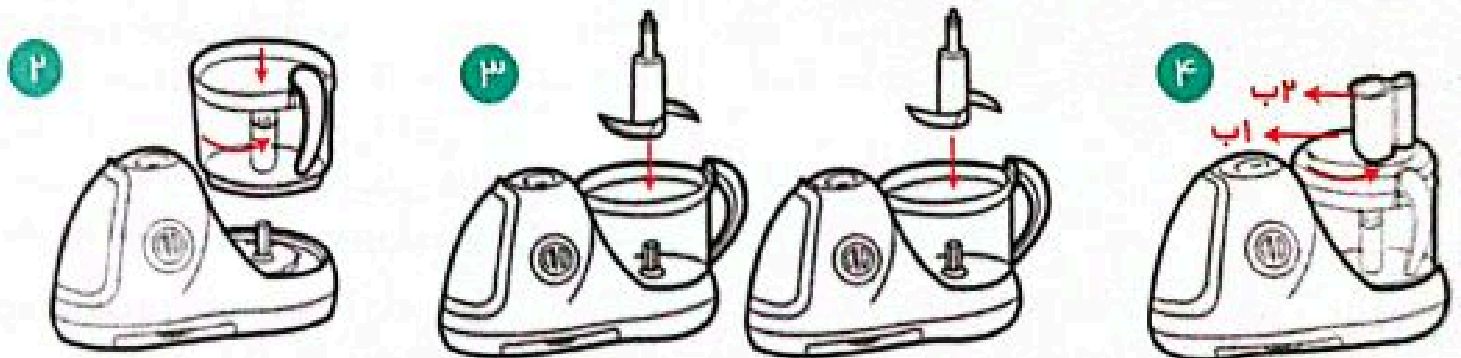
شما می‌توانید حدود ۱۵۰ تا ۵۰۰ گرم انواع سبزی‌ها، میوه‌ها، غذاهای پخته، پیاز، گوشت‌های خام و پخته را توسط تیغه خرد کن اصلی خرد کنید.

## خامه و مایونز

شما می‌توانید حدود ۶/۶ لیتر خامه و مواد دیگری را که مانند خامه احتیاج به هم زدن دارند (از جمله مایونز و انواع سس‌ها) توسط دیسک خامه زن درست کنید.

## سرعت‌های پیشنهادی

- ۱- برای خامه و سس‌ها از سرعت کم شروع کنید و بعد سرعت را زیاد کنید.
- ۲- برای خمیرها از روشن لحظه ای (pulse) استفاده کنید
- ۳- برای خرد کردن از سرعت کم شروع کنید و بر حسب نیاز سرعت را زیاد کنید.



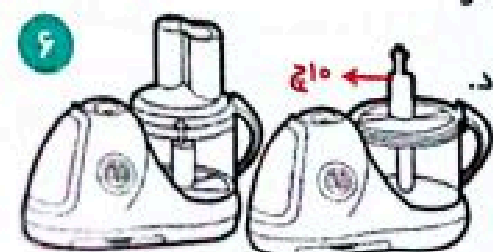
## ملحقات مورد نیاز

- ۱- ظرف اصلی و درپوش آن (ب)
- ۲- نگهدارنده تیغه‌ها (ج۶)
- ۳- تیغه‌ها (۱ و ۲ و ۳ و ۴ و ۵ ج)
- ۴- محور (ج۷)

رنده کردن و قاچ زنی  
با این تیغه‌ها شما می‌توانید انواع مواد را رنده کنید، انواع میوه‌ها و سبزی‌ها را برش بزنید و یا خلال کنید

## نحوه وصل کردن ملحقات

۱. ظرف اصلی را روی بدنه اصلی قرار داده دسته آن را بگیرید و با چرخاندن ظرف در جهت خلاف عقربه ساعت (شکل ۲) آن را قفل کنید.
۲. تیغه مورد نظر را روی نگهدارنده تیغه (ج۶) قرار داده و فشار دهید تا محکم شود.
۳. محور را در وسط ظرف اصلی روی محور دستگاه قرار دهید.
۴. نگهدارنده تیغه را روی محور قرار داده بچرخانید تا قفل شود. (شکل ۵)
۵. درپوش ظرف اصلی را روی آن قرار داده بچرخانید تا قفل شود. (شکل ۴)



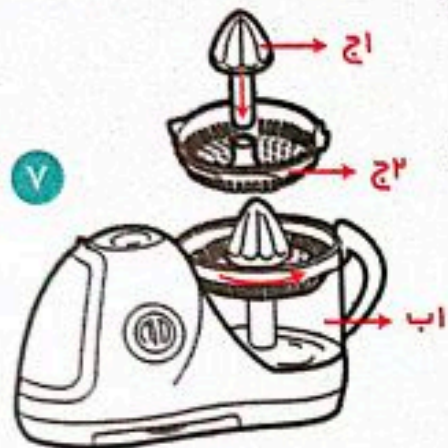




## نحوه استفاده

از دهانه درپوش، مواد را (هویج، خیار، پیاز، سیب زمینی، سیب، پنبه) برای رنده یا قاچ زدن وارد کنید. دستگاه را با سرعت کم روشن کنید و با فشار دهنده (pusher) میوه‌ها و یا سبزی‌ها را به طرف تیغه هدایت کنید. (شکل ۸)

**مهم:** برای جلوگیری از جراحات هنگام نصب و خارج کردن تیغه‌ها دقت کنید.



## آب مرکبات گیر

برای گرفتن آب مرکبات از جمله پرتقال، لیموشیرین و گریپ‌فروت

### ملحقات مورد نیاز

۱. ظرف اصلی (اب)
۲. مخروط آب‌گیری (اج)
۳. سبد تفاله (ج۲)

## نحوه وصل کردن ملحقات

۱. ظرف اصلی را روی بدنه قرار داده دسته آن را بگیرید و با چرخاندن ظرف در جهت خلاف عقربه ساعت (شکل ۲) آن را قفل کنید.
۲. سبد تفاله را روی ظرف اصلی قرار دهید و بچرخانید تا قفل شود. (شکل ۷)
۳. مخروط آب‌گیری را روی محور اصلی قرار دهید. (شکل ۷)

## نحوه استفاده

میوه (پرتقال، لیموشیرین و گریپ‌فروت) را از وسط نصف کنید، دستگاه را روی سرعت ۱ روشن کنید و با قرار دادن میوه‌های نصف شده روی مخروط و فشار دادن به طرف پایین آب‌مرکبات را بگیرید.

## آب میوه گیری

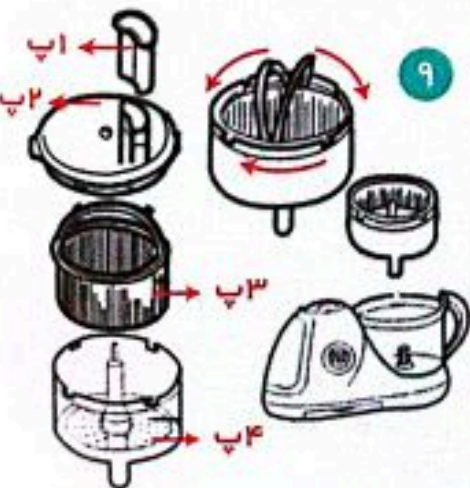
برای گرفتن آب انواع میوه‌ها، آنها را خوب شسته و به قطعات کوچک، به اندازه درپوش برش دهید.

### ملحقات مورد نیاز

۱. ظرف اصلی (اب)
۲. مجموعه آب‌میوه‌گیری (پ ۱ و ۲ و ۳ و ۴)

## نحوه وصل کردن ملحقات

۱. ظرف اصلی را روی بدنه محکم کنید. (شکل ۲)
۲. فیلتر را در ظرف جمع‌آوری تفاله قرار دهید، (شکل ۹) و مجموعه را در ظرف اصلی قرار دهید.
۳. درپوش (پ ۲) را روی ظرف اصلی قرار داده بچرخانید تا قفل شود.







### نحوه استفاده

میوه‌ها را شسته و قاچ کنید و از دهانه درپوش پس از روشن کردن دستگاه به داخل بریزید و با فشار دهنده هدایت کنید. با سرعت کم شروع کنید. (شکل ۱۰)

### هم زدن و مخلوط کردن

- شما می‌توانید با مخلوط‌کن انواع میوه‌های تازه را له و مخلوط کنید، شیرموز، آب طالبی و انواع نوشیدنی‌ها را درست کنید.
- هیچگاه مایعات داغ در مخلوط‌کن نریزید.
- هیچگاه بیشتر از یک لیتر مایعات در ظرف همزن نریزید.

### ملحقات مورد نیاز

- ظرف مخلوط‌کن و درپوش‌ها (ت)

### استفاده از همزن / مخلوط‌کن

- مواد مورد نظر را در ظرف مخلوط‌کن بریزید و پس از بستن درپوش (شکل ۱۱) ظرف مخلوط‌کن را روی بدنه اصلی قرار داده، بچرخانید تا قفل شود. (ظرف اصلی غذا ساز بایستی روی بدنه باشد تا کلید ایمنی وصل شود) سپس دستگاه را روشن کنید و با سرعت مناسب مواد را مخلوط کنید.



### نظافت

۱. ابتدا از عدم اتصال دستگاه به برق اطمینان حاصل نمایید.
۲. ظرف اصلی را با چرخاندن در جهت عقربه ساعت باز کنید.
۳. ملحقات را بشوئید و خشک کنید.
۴. هیچگاه بدنه اصلی را در آب فرو نبرید.
۵. بدنه اصلی را با دستمال نم دار تمیز کنید و هیچگاه قبل از خشک شدن از دستگاه استفاده نکنید.
۶. قابلیت شستشوی لوازم جانبی در ماشین ظرفشویی

### مصرف کننده گرامی :

این محصول مجهز به قطع کن الکتریکی خودبازگرد می باشد که در صورت کارکردن بیش از حد موتور و گرم شدن آن بطور خودکار خاموش می‌گردد و پس از خنک شدن مجدداً شروع به کار می‌نماید.



شرکت بین‌المللی نور توشه

دفتر مرکزی: تهران، کیلومتر ۱۱ جاده مخصوص کرج،  
مجمع پارس شید، ساختمان پارس خزر  
کارخانه: ساوه، شهر صنعتی کاوه، خیابان پرست و سوم  
خدمات پس از فروش پارس خزر ۰۲۱-۲۷۰۶  
[www.saya.co.ir](http://www.saya.co.ir)