

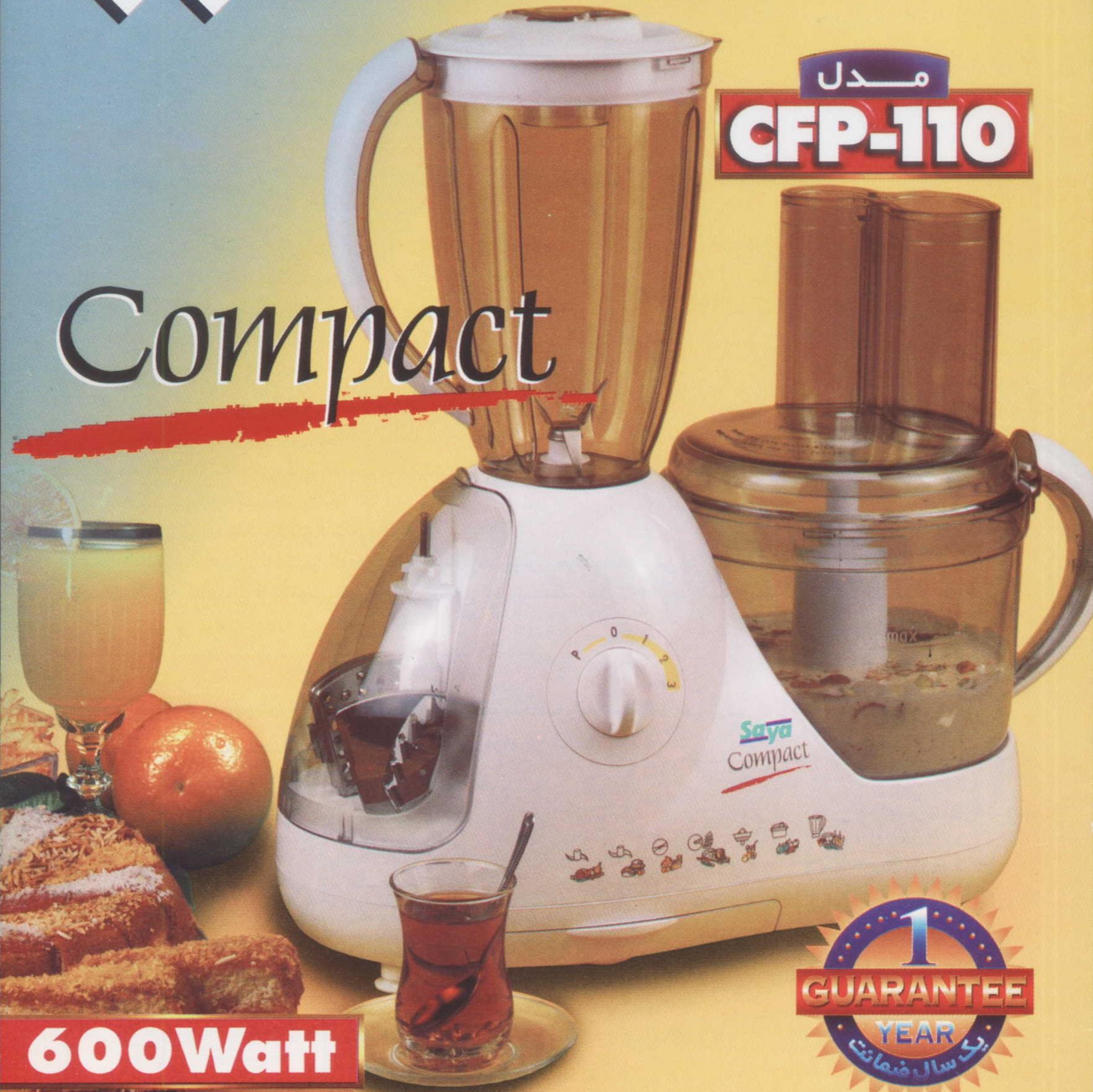
غذا ساز

سایا

مدل

CFP-110

Compact



600Watt

1  
GUARANTEE  
YEAR  
یک سال ضمانت

## خریدار محترم

هر چه بیشتر از دستگاه غذا ساز خود استفاده کنید بیشتر مطمئن می شوید که انتخاب خوبی کرده اید. 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 بوده ایم. از اینکه محصول ما را انتخاب کرده اید متشکریم. وقتی که از غذا ساز خود بر طبق راهنمایی های دفترچه راهنما استفاده نمودید برایتان تعجب آور خواهد بود که ببینید چقدر این دستگاه در آماده سازی غذا و آشپزی، کارهایتان را آسان و سریع می کند.

### در بر گیرنده:

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

### دستورهای مهم ایمنی:

- دستورها را بدقت بخوانید.
- برای پرهیز از برق گرفتگی بدنه اصلی را هیچگاه در آب یا مایعات دیگر فرو نبرید.
- دستگاه را در دسترس کودکان قرار ندهید و هنگام استفاده از غذا ساز در حضور کودکان دقت و احتیاط کنید.
- هنگامی که از دستگاه استفاده نمی کنید، هنگام نظافت و تعویض ملحقات دو شاخه را از برق خارج 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 هرگونه عیب و یا زخمی بودن سیم از استفاده پرهیز کنید.
- برای جلوگیری از هرگونه آسیب از استفاده از ملحقات متفرقه پرهیز کنید.
- دستگاه خود را در فضای بیرون استفاده نکنید.
- سیم دستگاه را از لبه میز و یا کابینت آویزان نکنید.
- قبل از شستشو ملحقات را جدا کنید.
- تیغه ها بسیار تیز هستند با دقت استفاده کنید.
- همیشه پس از اطمینان از استقرار صحیح ظرف اصلی، درپوش، ظرف مخلوط کن و یا ملحقات دیگر دستگاه را روشن کنید.
- همیشه پس از اطمینان از خاموش بودن موتور و قطع برق، ملحقات و ظرف ها را باز کنید. از خراب کردن و از مدار خارج کردن کلیدهای ایمنی پرهیز کنید.

### ملحقات:

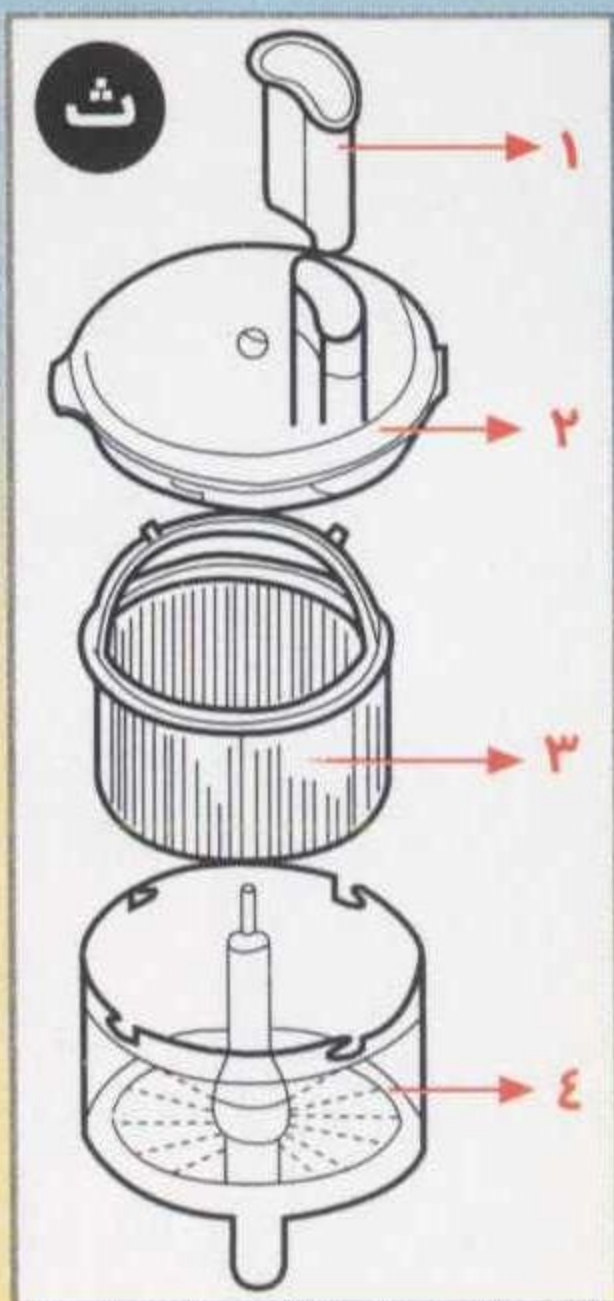
- عکسها را نگاه کنید، جهت علامتها نشان می دهد که چطور ملحقات را به دستگاه وصل کنید.

الف - بدنه اصلی (موتور)

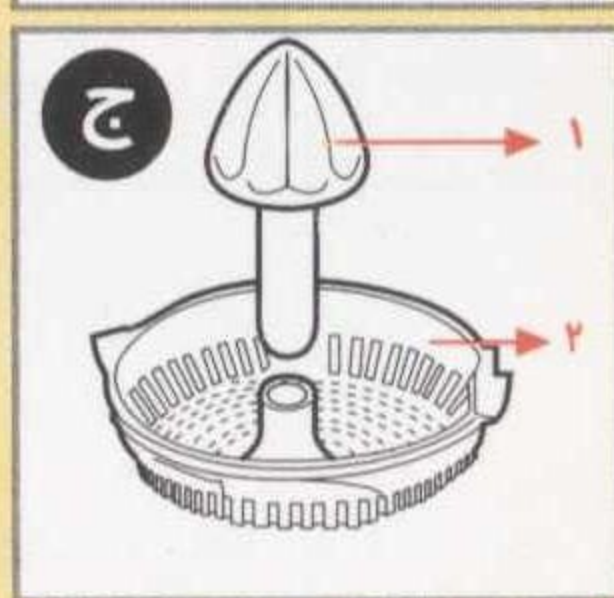
- ۱- محور انتقال قدرت
- ۲- کلید خاموش / روشن
- ۳- خاموش
- ۴- سرعت کم
- ۵- سرعت متوسط
- ۶- سرعت زیاد
- ۷- روشن لحظه ای (Pulse)
- ۸- درپوش محل تیغه ها
- ۹- کشو (نگهدارنده تیغه)
- ۱۰- درپوش محل نصب مخلوط کن



- ث- آب میوه گیر**
- ۱- فشاردهنده (Pusher)
  - ۲- درپوش
  - ۳- فیلتر
  - ۴- محل جمع شدن تفاله



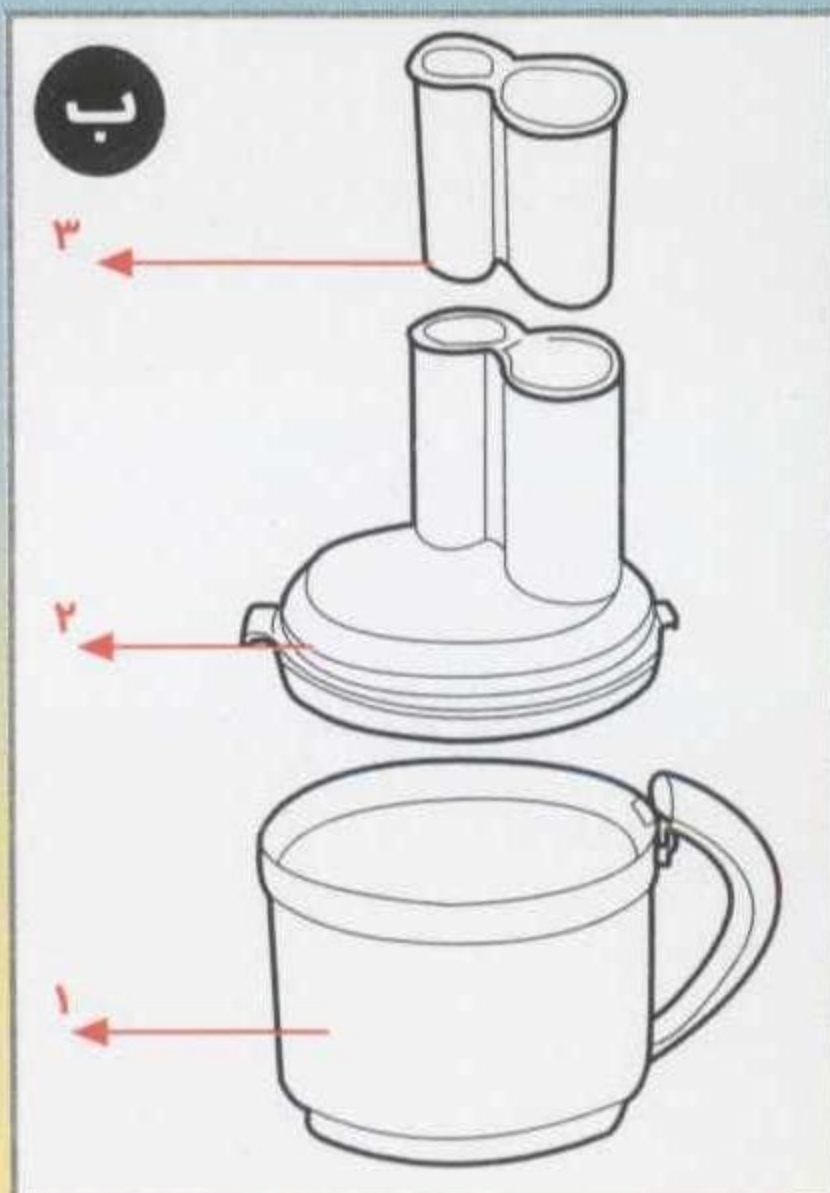
- ج- آب مرکبات گیر**
- ۱- مخروط آب گیری
  - ۲- سبد تفاله



- چ- همزن مخلوط کن**
- ۱- ظرف همزن / مخلوط کن
  - ۲- درپوش بزرگ
  - ۳- درپوش کوچک / پیمانه

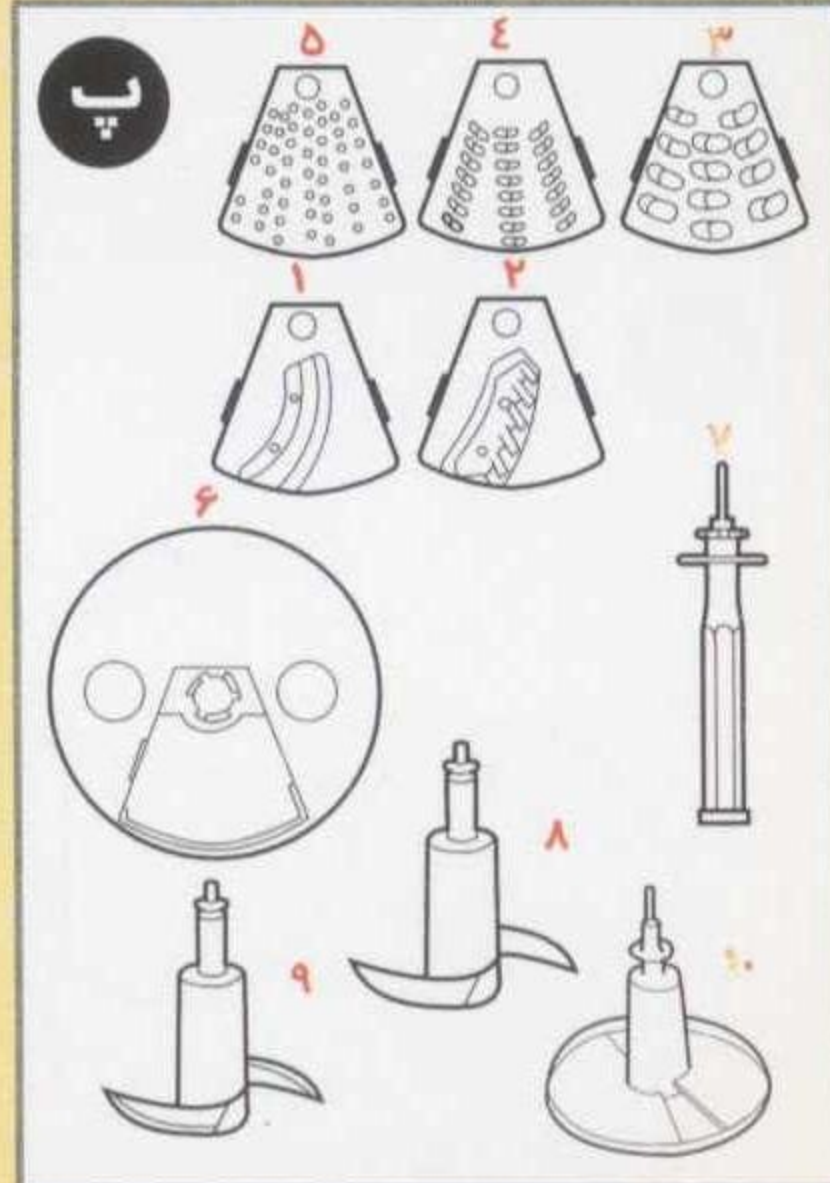


- ب- ظرف اصلی**
- ۱- ظرف اصلی
  - ۲- درپوش
  - ۳- فشاردهنده (Pusher)

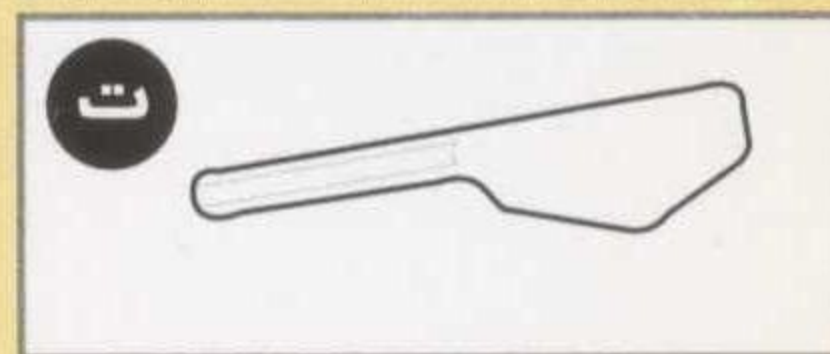


- پ- تیغه ها، دیسک ها، محور**

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



- ت- کارتدک**



### قبل از استفاده برای اولین بار

- ۱- ملحقات را از کارتن خارج کنید و با آب گرم و مایع ظرفشویی بشوئید.
- ۲- دفترچه راهنما را بدقت بخوانید و با ملحقات دستگاه بخوبی آشنا شوید.

### مشخصات فنی

- موتور ۶۰۰ وات  
سه سرعت  
۲۲۰ ولت ۵۰ هرتز

### استفاده از غذا ساز

خمیرگیری / مخلوط کردن / خرد کردن / خامه زدن  
برای وصل شدن کلیدهای ایمنی، همیشه در هنگام استفاده از ظرف اصلی (ب) و ملحقات (انواع تیغه ها، رنده ها آب میوه گیر...) 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 (پ ۹)
- ۳- تیغه خمیرگیری (پ ۸)
- ۴- دیسک خامه زنی (پ ۱۰)

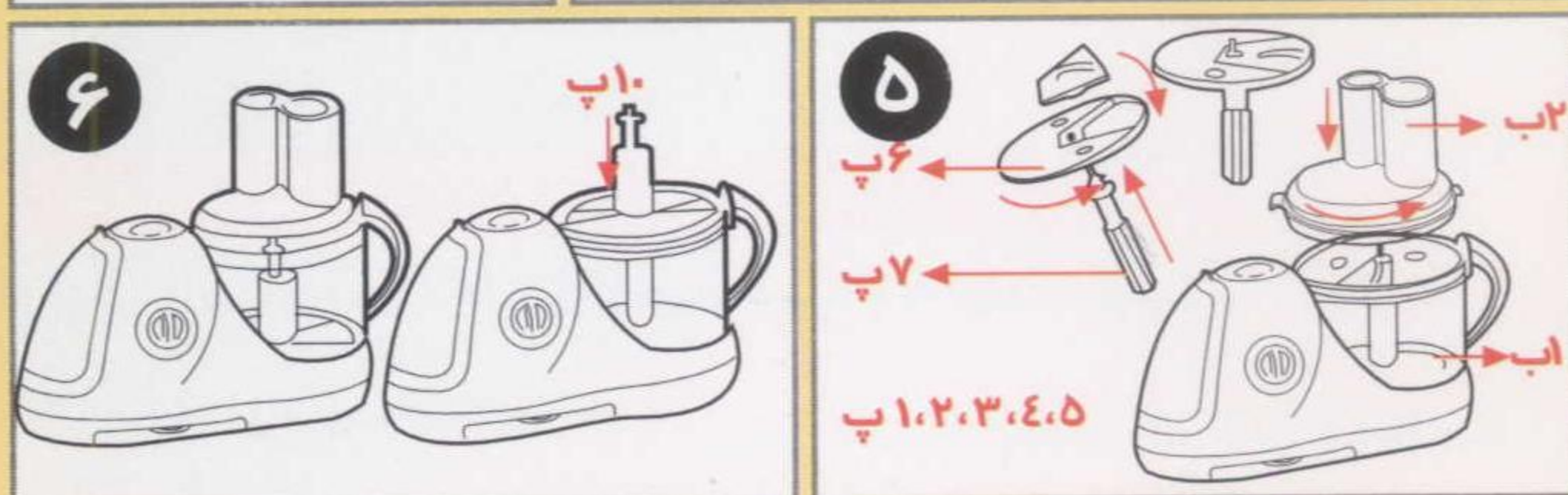
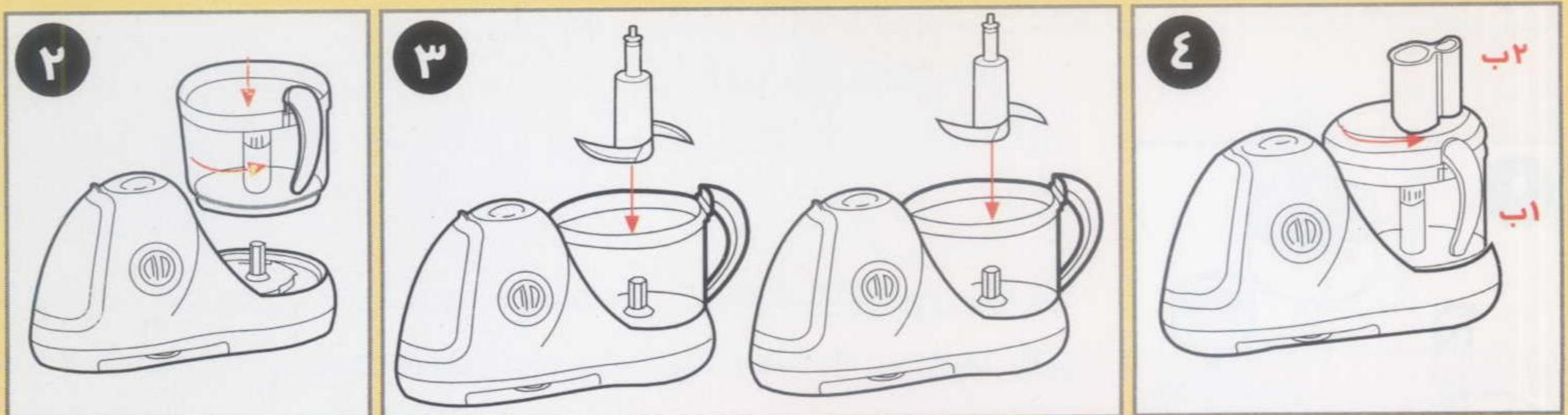
## نحوه وصل کردن ملحقات

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 فوق را بر حسب نیاز در ظرف اصلی قرار دهید (شکل ۳ و ۶) پس از ریختن مواد در پوش را روی ظرف اصلی قرار دهید و بچرخانید تا قفل شود (شکل ۴)

- \* **خمیرگیری** - شما می توانید حدود ۵۰۰ گرم خمیر نان و یا یک کیلو گرم خمیر سبک برای شیرینی و یا انواع خمیرهای دیگر را توسط تیغه خمیرگیری درست کنید و همیشه پس از اینکه خمیر بصورت کروی درآمد موتور را خاموش کنید.
- \* **خرد کردن** - شما می توانید حدود ۱۵۰ تا ۵۰۰ گرم انواع سبزی ها، میوه ها، غذاهای پخته، پیاز، گوشت های خام و پخته را توسط تیغه خردکن اصلی خرد کنید.
- \* **خامه و مایونز** - شما می توانید حدود ۰/۶ لیتر خامه و مواد دیگری را که مانند خامه احتیاج به هم زدن (سس ها، مایونز) دارند توسط دیسک خامه زنی درست کنید.

## سرعت های 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.



## رنده کردن و قاچ زنی

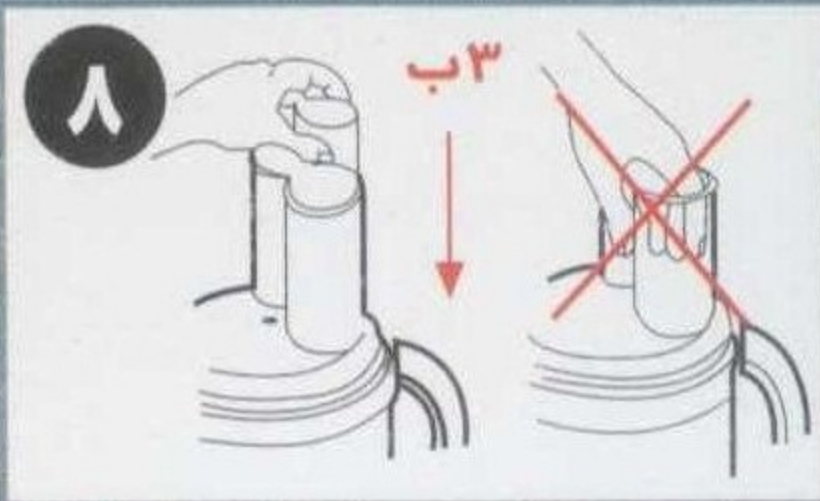
با این تیغه ها شما می توانید انواع مواد رارنده کنید، انواع میوه ها و سبزی ها را برش بزنید و یا خلال کنید.  
**ملحقات مورد نیاز**

- ۱- ظرف اصلی و درپوش آن (ب)
- ۲- نگهدارنده تیغه ها (پ ۶)
- ۳- تیغه ها (۵ و ۴ و ۳ و ۲ و ۱)
- ۴- محور (پ ۷)

## نحوه وصل کردن ملحقات

- ۱- ظرف اصلی را روی بدنه اصلی قرار داده دسته آنرا بگیرد و با چرخاندن ظرف در جهت خلاف عقربه ساعت (شکل ۲) آنرا قفل کنید.
- ۲- تیغه مورد نظر را روی نگهدارنده تیغه (پ ۶) 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 - پنیر - سیب زمینی - سیب) 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 تیغه هادقت کنید.

## آب مرکبات گیر

برای گرفتن آب انواع مرکبات از قبیل پرتقال، لیمو شیرین، گریپ فروت

### ملحقات مورد نیاز

- ۱- ظرف اصلی (ب ۱)
- ۲- مخروط آب گیری (ا ۱ ج)
- ۳- سبد تفاله (ج ۲ ج)

### نحوه وصل کردن ملحقات

- ۱- ظرف اصلی را روی بدنه قرار داده دسته آنرا بگیرید و با چرخاندن ظرف در جهت خلاف عقربه ساعت (شکل ۲) آنرا 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 را (پرتقال، لیمو شیرین، گریپ فروت) از وسط نصف کنید، دستگاه را روی سرعت ۲ روشن کنید و با قراردادن میوه‌های نصف شده روی مخروط و فشار دادن به طرف پائین آب مرکبات را بگیرید.

## آب میوه گیری

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

### ملحقات مورد نیاز

- ۱- ظرف اصلی (ب ۱)
- ۲- مجموعه آب میوه گیری (ا 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 جمع آوری تفاله قرار دهید، (شکل ۹) و مجموعه را در ظرف اصلی قرار دهید.
- ۳- درپوش (۲ ث) 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.



## همزدن و مخلوط کردن

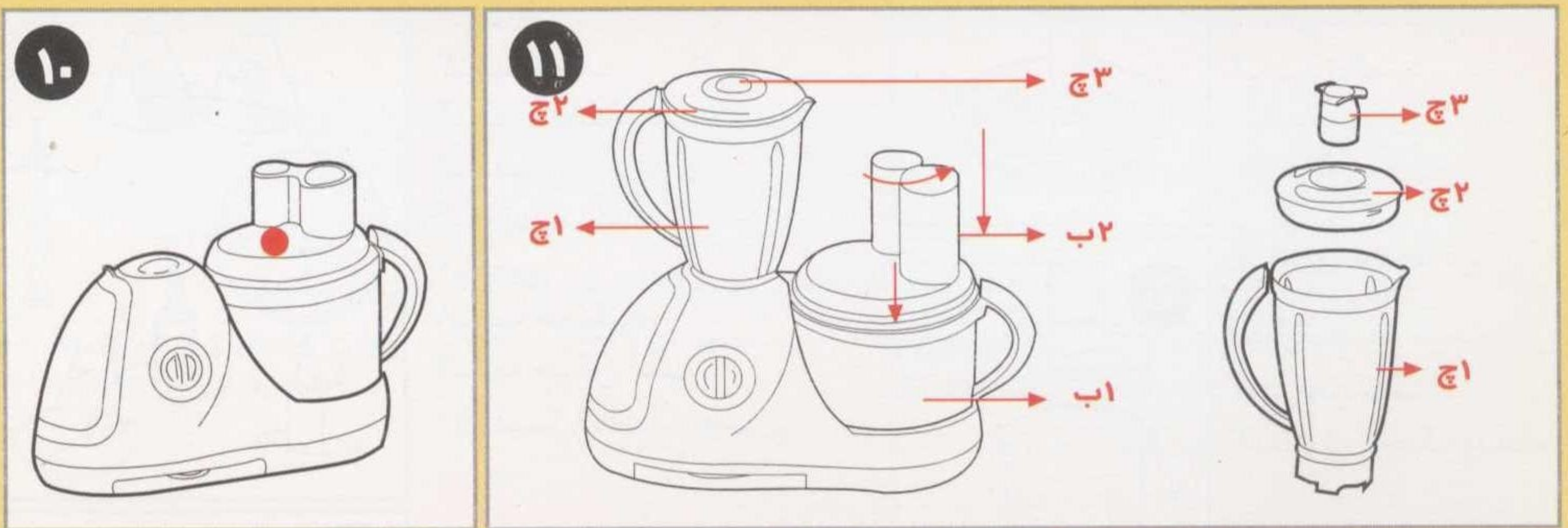
- شما می‌توانید با مخلوط‌کن انواع میوه‌های تازه را له و مخلوط کنید، شیرموز، آب طالبی و انواع نوشیدنیها را درست کنید.
- هیچگاه مایعات داغ در مخلوط‌کن نریزید.
- هیچگاه بیشتر از یک لیتر مایعات در ظرف همزن نریزید.

### ملحقات مورد نیاز

ظرف مخلوط‌کن و درپوشها (چ)

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 کلید دستگاه را بزنید و با سرعت مناسب مواد را مخلوط کنید.



### نظافت

- ۱- همیشه غذا ساز را از برق قطع کنید.
  - 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 تمیز کنید و هیچگاه قبل از خشک شدن استفاده نکنید.
- در صورت کار نکردن دستگاه چه کنید؟
- ۱- از اتصال دستگاه به برق مطمئن شوید.
  - ۲- از قرار گرفتن صحیح ظروف و درپوش‌ها بر روی بدنه اصلی و قفل بودن آنها مطمئن شوید.
  - ۳- به مراکز خدمات پس از فروش (لیست پیوست) مراجعه نمایید.