

**NASA**  
**electric**

راهنمای استفاده از غذاساز و مخلوط کن NS-623

ناسا الکتریک

**NASA**  
**electric**  
[www.nasa-electric.com](http://www.nasa-electric.com)



غذاساز و مخلوط کن

مدل NS-623

قبل از کار بادستگاه ، لطفا دستورالعمل ها را با دقت بخوانید

به حسن سلیقه ی شما در انتخاب و خرید غذاساز NASA ELECTRIC تبریک می گوئیم. ایمنی و اطمینان در تولید هر دستگاه، تضمین می شود. لطفا قبل از استفاده از دستگاه برای اولین بار، دفترچه ی راهنما را به دقت مطالعه نمایید و به منظور ملاحظات بعدی، آن را نگه دارید.

## ویژگی های غذاساز و مخلوط کن NASA ELECTRIC

### نکات ایمنی مهم

هنگام استفاده از هر دستگاه برقی، همیشه می بایست اقدامات احتیاطی مهم را رعایت نمایید که موارد زیر از این جمله اند:

۱. لطفا قبل از استفاده از هر دستگاه، دستورالعمل ها را به دقت مطالعه نمایید.
۲. همیشه اطمینان حاصل کنید که ولتاژ نوشته شده روی برچسب ارزشیابی دستگاه با ولتاژ برق منزل شما مطابقت داشته باشد.
۳. استفاده ی نادرست از دستگاه می تواند موجب صدمه به دستگاه یا مصرف کننده گردد.
۴. این غذاساز، تنها برای مصارف خانگی است. استفاده ی تجاری از دستگاه موجب ابطال گارانتی می شود و در این صورت، تولیدکننده هیچ گونه مسئولیتی در قبال خرابی یا صدمات احتمالی نخواهد داشت.
۵. از هرگونه تماس با قسمت های متحرک دستگاه، اجتناب نمایید.
۶. اشخاص با توانایی جسمی و ذهنی کم یا افراد بی تجربه (مانند کودکان)، تنها در صورت نظارت بزرگسالان یا مراقبان خود می توانند از دستگاه استفاده کنند.
۷. مراقب باشید که کودکان با دستگاه بازی نکنند.
۸. عدم خرابی سیم برق و دوشاخه را مرتباً کنترل نمایید. در صورت خرابی، آنها را توسط تولیدکننده یا اشخاص مجرب تعویض نمایید تا موجب شوک الکتریکی نگردد.
۹. در صورت زمین خوردن یا خراب شدن دستگاه به هر دلیلی، از آن استفاده نکنید و دستگاه را برای تعمیر یا آزمایش به مرکز خدمات مجاز ببرید.
۱۰. به منظور کاهش خطر شوک الکتریکی، بخش موتور دستگاه، دوشاخه و سیم برق آن را داخل آب یا هر مایع دیگری قرار ندهید.

۱۱. هرگز برای تمیز کردن، دستگاه را داخل آب یا مایعات دیگر قرار ندهید.
۱۲. به منظور بیرون آوردن دوشاخه از پریز، تنها دوشاخه را بگیرید و سیم آن را نکشید. همیشه قبل از تمیز کردن یا نصب و جداسازی قطعات، برق دستگاه را قطع کنید.
۱۳. استفاده از قطعات جانبی تایید نشده توسط تولیدکننده می تواند منجر به آسیب، آتش سوزی یا شوک الکتریکی شود.
۱۴. هنگام نصب یا جداسازی قطعات مخلوط کن می بایست مراقب باشید زیرا تیغه ها به شدت تیز می باشند.
۱۵. هرگز انگشتان خود را داخل لوله ی تغذیه ننمایید.
۱۶. هرگز مواد سخت را داخل غذاساز ننمایید زیرا ممکن است موجب کندشدن تیغه ها شوند.
۱۷. تنها زمانی درپوش را بردارید که دستگاه از حرکت ایستاده باشد.
۱۸. مایعات داغ را داخل غذاساز نریزید. (تنها مایعات سرد یا کمی گرم)
۱۹. برای عملکردهای نرمال (مانند همزدن دوغ)، دستگاه می تواند تا ۲ دقیقه، بی وقفه کار کند. دستگاه می بایست هر بار پس از کارکرد طولانی و مداوم، خنک شود (حداقل ۱ دقیقه پس از ۲ دقیقه استفاده).
۲۰. هنگام درست کردن مواد حجیم (مانند ۱ کیلوگرم خمیر سبک)، دستگاه نباید بیش از ۱ دقیقه کارکرد مستمر، روشن بماند.
۲۱. همیشه قبل از خالی کردن مواد از ظرف، میله ها و قطعات داخل آن را بیرون آورید.
۲۲. از پر کردن مواد بیش از حداکثر حجم تعیین شده اجتناب نمایید.
۲۳. لطفا مراقب تیغه های فلزی باشید. آنها به شدت نیز هستند. از روکش محافظ استفاده کنید.
۲۴. سیم کوتاه دستگاه به منظور کاهش خطرات ناشی از آویزان شدن سیم یا گیرکردن به آن در نظر گرفته شده است.
۲۵. سیم دستگاه را از لبه ی میز آویزان ننمایید. مطمئن شوید که سیم برق دستگاه در جایی قرار گرفته باشد که کشیده نشود.

۲۶. مراقب باشید سیم برق دستگاه در تماس با سطوح داغ نباشد یا نزدیک یا روی اجاق گاز قرار نداشته باشد.

۲۷. از این غذا ساز، روی اجاق گاز یا نزدیک شعله ی آتش استفاده نکنید.

۲۸. استفاده از سیم بلند برای این دستگاه توصیه نمی شود. با این وجود، در صورت لزوم مطمئن شوید که با مصرف برق دستگاه متناسب باشد تا از گرم شدن بیش از حد سیم، دستگاه یا دوشاخه جلوگیری شود. سیم بلند را در جایی قرار دهید که کودکان نتوانند آن را بکشند یا به آن گیر نکنند.

۲۹. این غذا ساز برای مصارف تجاری طراحی نشده است. از این دستگاه تنها برای اهداف تعیین شده استفاده نمایید.

۳۰. برای جا به جا کردن دستگاه، سیم برق آن را نگیرید.

۳۱. دستگاه را بدون مواد، روشن نکنید. همیشه در صورت عدم استفاده یا قبل از تمیز کردن دستگاه، دوشاخه را از برق بکشید.

۳۲. همیشه از دستگاه، روی سطح صاف و ثابت استفاده کنید. دستگاه را روی سطح داغ قرار ندهید.

۳۳. پس از هر بار استفاده، کلید دستگاه را روی حالت خاموش (Off) قرار دهید.

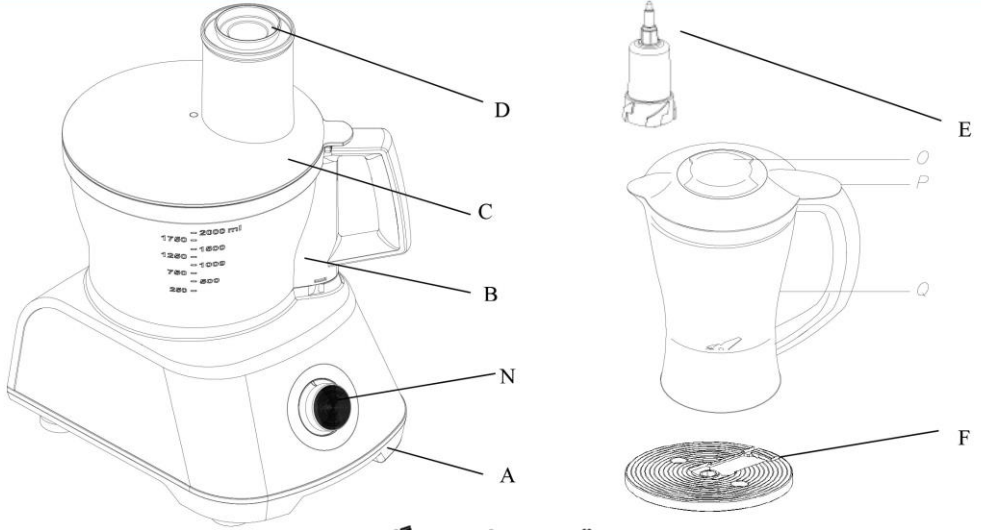
۳۴. تولیدکننده هیچ گونه مسئولیتی در قبال خرابی یا آسیب های ناشی از استفاده ی نادرست و یا تعمیرات انجام شده توسط اشخاص غیرمجاز نخواهد داشت.

۳۵. در صورت بروز نواقص فنی، دستگاه را خاموش کنید و شخصا آن را تعمیر ننمایید. سپس دستگاه را به منظور آزمایش، تنظیم یا تعمیر به نمایندگی مجاز بفرستید. همیشه از قطعات اصلی

استفاده کنید. عدم رعایت موارد ذکر شده می تواند عملکرد درست دستگاه را تحت تاثیر قرار دهد.

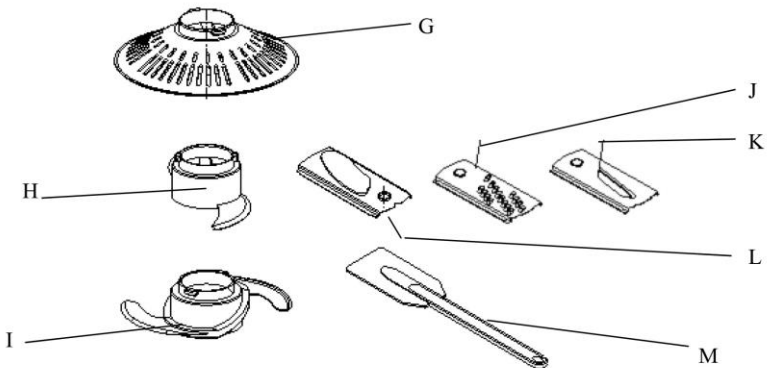
**سیستم ایمنی**

این غذا ساز تنها زمانی کار می کند که درپوش کاملاً روی آن قرار گرفته باشد.



## قسمت های دستگاه

0 = خاموش	K. تیغه ی برش	F. صفحه ی نگهدارنده	A. محفظه ی موتور
1 = کمترین سرعت	L. تیغه ی خال	G. صفحه ی گردان	B. ظرف غذا ساز
2 = بیشترین سرعت	M. کفگیر	H. تیغه ی پلاستیکی	C. درپوش غذا ساز
O. فنجان مواد	N. کنترل سرعت	I. تیغه ی فلزی	D. مجرای افزودن مواد
P. درپوش مخلوط کن	P = پالس (ضربه ای)	J. تیغه ی خردکن	E. میله
Q. پارچ مخلوط کن			



## طرز کار

### مخلوط کن

این مخلوط کن برای تهیه ی انواع نوشیدنی های مخلوط، خرد کردن یخ و مخلوط کردن میوه ها و سبزیجات طراحی شده است.

### آماده سازی مخلوط کن

–درپوش مخلوط کن (P) را روی پارچ آن (Q) قرار دهید و آن را بپیچانید تا قسمت جلوی درپوش دقیقاً بالای دستگیره قرار گیرد.

–فقط زمانی مخلوط کن را روشن نمایید که پارچ و درپوش کاملاً نصب شده باشند.

### عملکرد

–درپوش مخلوط کن را باز کنید و مواد مورد نظر را اضافه نمایید.

**توجه:** مواد را بیش از حجم تعیین شده ی ۱/۵ لیتر در ظرف نریزید.

–برای شروع کار: کنترل سرعت (N) را بپیچانید تا در حالت ۱، ۲ یا "P" قرار گیرد.

–توصیه ی ما به شما این است که دستگاه را قبل از افزودن مواد دیگر از مدخل ظرف، خاموش نمایید.

–می توانید از فنجان مواد (O) به عنوان پارچ پر کردن ظرف استفاده نمایید. به منظور اجتناب از بیرون ریختن مواد می بایست مدخل ظرف را قبل از شروع به کار دستگاه ببندید.

–برای خاموش کردن دستگاه، کنترل سرعت را بپیچانید تا در حالت خاموش (Off) قرار گیرد.

–پس از مخلوط کردن مواد، پارچ مخلوط کن را در جهت حرکت عقربه های ساعت بچرخانید و درپوش را بردارید.

### نکات مهم مربوط به استفاده از مخلوط کن

–این مخلوط کن برای خرد کردن مقادیر کوچک مواد غذایی مانند مغزها، قطعات نان یا سبزیجات مناسب می باشد.

–قبل از مخلوط کردن مواد غذایی، آنها را به قطعات حدود ۲ تا ۳ سانتی متری خرد نمایید.

–همیشه هسته های میوه و استخوان گوشت را قبل از مخلوط کردن جدا کنید زیرا ممکن است موجب آسیب به تیغه های دستگاه شوند.

–خرد کردن یخ: همیشه قبل از خرد کردن یخ، مقدار کمی آب به پارچ اضافه کنید.

–ممکن است هنگام مخلوط کردن مخلوط های خشک لازم باشد تا هر چند لحظه یک بار، دستگاه را خاموش، درپوش را باز و مواد روی دیواره ی پارچ را با کفگیر جدا سازید.

–هنگام مخلوط کردن مواد مایع و جامد، ابتدا مواد مایع را مخلوط و سپس مواد خشک را اضافه نمایید.

–قبل از افزودن مایعات داغ به پارچ، بگذارید تا خنک شوند.

–در صورت لزوم به مخلوط کردن مواد داغ، می بایست درپوش مخلوط کن را بردارید.

## غذاساز

ظرف غذاساز برای آماده کردن مقدار زیادی کره و سفیده ی تخم مرغ، برش دادن، خرد کردن، مخلوط کردن و ریز کردن میوه، سبزیجات و گوشت مورد استفاده قرار می گیرد.

## آماده سازی غذاساز

–همیشه ظرف غذاساز (B) را روی محفظه ی موتور قرار دهید. پس از قرار دادن ظرف روی موتور دستگاه، آن را برخلاف جهت حرکت عقربه های ساعت بچرخانید تا محکم شود.

–پس از نصب ظرف غذاساز، میله (E) را داخل ظرف قرار دهید.

–درپوش (G) را روی ظرف قرار دهید و برخلاف جهت حرکت عقربه های ساعت بچرخانید تا محکم شود.

–هل دهنده (D) را در مجرای افزودن مواد وارد کنید.

غذاساز فقط زمانی روشن می شود که ظرف و درپوش کاملاً نصب شده باشند.

درپوش (C) را باز نمایید و همه ی مواد مورد نیاز را در ظرف بریزید.

**احتیاط:** ظرف را بیش از حداکثر حجم تعیین شده یعنی ۲ لیتر، پر نکنید.

–توصیه ی ما به شما این است که قبل از افزودن هر گونه مواد اضافی دیگر از مجرای افزودن مواد، دستگاه را خاموش کنید.

–پارچ دستگاه می تواند برای پر کردن ظرف بکار رود. به منظور جلوگیری از بیرون ریختن مواد، مجرای افزودن مواد را قبل از شروع کار ببندید.

–فقط زمانی درپوش را بردارید که همه ی قطعات دستگاه (صفحه ی گردان، صفحه ی نگهدارنده، ... ) از کار باز ایستاده باشند.

–قطعات دستگاه (صفحه ی گردان، صفحه ی نگهدارنده و ...) و میله ی تیغه را جدا نمایید.

–ظرف غذاساز را در جهت حرکت عقربه های ساعت بچرخانید و درپوش را بردارید.

–با شروع کار دستگاه، کنترل سرعت (N) را در حالت ۱، ۲ یا "P" قرار دهید.

برای خاموش کردن دستگاه، کنترل سرعت را در حالت 0 (Off) قرار دهید.

–ظرف غذاساز را در جهت حرکت عقربه های ساعت بچرخانید و آن را بردارید.

دستگاه را بیش از ۲ دقیقه در هر بار روشن نگذارید. قبل از استفاده ی مجدد از دستگاه، حداقل ۱ دقیقه منتظر بمانید.

### بخش چندکاره

#### قطعات و قابلیت های کاربردی آنها

قطعات زیر می توانند برای بخش چندکاره مورد استفاده قرار گیرند:

–صفحه ی گردان (G)

برای هم زدن کرم و سفیده ی تخم مرغ، آماده کردن کرم و خمیر سبک.

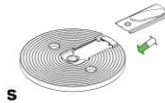


- تیغه ی فلزی (I)

برای خرد کردن گوشت قرمز، شکلات، مغزها و ....

- تیغه ی پلاستیکی (H)

برای ورز دادن و مخلوط کردن خمیرهای سنگین.



- صفحه ی نگهدارنده (F) و تیغه ها

تیغه ی مورد را همانطور که نشان داده شده است داخل صفحه ی نگهدارنده قرار دهید.

۱. تیغه ی خردکن (J)، برای خردکردن شکلات، زنجبیل، سیر، میوه ها و سبزیجات استفاده می شود.

۲. تیغه ی برش (K)، برای برش دادن میوه، سبزیجات، گوشت قرمز و .... مورد استفاده قرار می گیرد.

۳. تیغه ی خلال (L)، برای خلال کردن سیب زمینی به منظور تهیه ی سیب زمینی سرخ کرده استفاده می شود.

**لطفا به خاطر بسپارید که:**

تیغه ها باید متناسب با کار مورد نظر، داخل صفحه قرار گیرند.

- صفحه ی نگهدارنده، روی میله ی شش ضلعی قرار می گیرد.

- صفحه ی گردان، تیغه ی فلزی و تیغه ی پلاستیکی در دندانه ی زیر میله قرار می گیرند.

**احتیاط: تیغه ها بسیار تیز می باشند.**

## ریز کردن

برای اینکه دستگاه بتواند مواد غذایی را بهتر و یکدست تر ریز کند، باید آنها را به قطعات مساوی خرد کنید.

ریز کردن یکسان مواد غذایی در صورتی امکان پذیر خواهد بود که ظرف را بیش از اندازه، پر نکنید.

## گوشت چرخ کرده

برای تهیه ی گوشت چرخ کرده، ابتدا گوشت را به قطعات حدود ۲ سانتی متری قطعه قطعه کنید.

## سبزیجات

سبزیجاتی مانند پیاز را پوست کنده و به چهار قسمت قطعه قطعه نمایید.

## مخلوط کردن

میزان مخلوط کردن مواد غذایی به غلظت و چسبندگی آنها بستگی دارد.

## افزودن مواد

ابتدا مواد خشک مانند آرد را اضافه کنید.

نباید مواد را قبل از شروع به کار دستگاه با هم مخلوط کنید.

مواد مایع را می توانید زمانی که دستگاه در حال کار کردن است از طریق مجرای افزودن مواد، اضافه نمایید.

**به خاطر بسپارید که:**

هنگام مخلوط کردن انواع سس ها و مواد نیمه مایع ممکن است لازم باشد دستگاه را گاه گاهی خاموش کنید، درپوش ظرف را بردارید و مخلوط را با کفگیر از دیواره ی ظرف جدا نمایید.

## عملکرد ضربه ای

با عملکرد ضربه ای، دستگاه با حداکثر سرعت کار می کند.

## مجرای افزودن مواد

– اضافه کردن درست مواد غذایی از مجرای افزودن مواد بسیار حائز اهمیت می باشد.  
– در صورت لزوم، مواد غذایی را به قطعات کوچک تر تبدیل کنید تا به آسانی از این مجرا عبور کنند.

– مواد را با استفاده از هل دهنده، فشرده نمایید.

فقط از هل دهنده برای افزودن بیشتر مواد استفاده کنید. هرگز این کار را با انگشتان انجام ندهید.

**به خاطر بسپارید که:** همیشه مقدار کمی مواد غذایی مخلوط نشده، بین هل دهنده و صفحه ی گردان باقی می ماند.

## تمیز کردن و نگهداری

– این دستگاه فقط برای مصارف خانگی است.

– هرگز خودتان، قطعا دستگاه را باز و تعمیر نکنید. لطفا این کار را به تعمیرکار مجرب بسپارید یا در صورت لزوم به تولید کننده عودت دهید.

– هرگز فراموش نکنید که در صورت عدم استفاده یا قبل از تمیز کردن، سیم برق دستگاه را بکشید. مطمئن شوید که کنترل سرعت روی (0) قرار داشته باشد.

– تمیز کردن قطعات دستگاه، بلافاصله پس از استفاده، آسان تر خواهد بود. آنها را در آب گرم و کمی مایع تمیز کننده بشویید و کاملا خشک کنید.

– بدنه ی دستگاه را با دستمال مرطوب تمیز کنید. نگذارید آب وارد دستگاه شود.

– از سفیدکننده یا دیگر مواد پاک کننده ی قوی یا حلال ها برای تمیز کردن دستگاه استفاده نکنید زیرا به آن صدمه می زنند.

– برای از بین بردن لکه های سخت روی بدنه ی دستگاه، از دستمالی استفاده کنید که با کمی مایع تمیز کننده نمناک شده باشد. سپس با دستمالی خشک و نرم، آن را خشک نمایید.

## ظرف غذا ساز و پارچ مخلوط کن

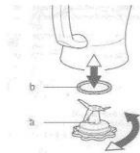
ظرف غذا ساز، پارچ مخلوط کن و تیغه ی دستگاه را می توان به آسانی با کمک عملکرد ضربه ای تمیز نمود.

– ظرف غذا ساز و پارچ مخلوط کن را تا نیمه با آب ولرم، پر کنید و چند قطره مایع شوینده به آن اضافه نمایید.

– کلید کنترل را بچرخانید و در حالت "P" قرار دهید.

– سپس آنها را زیر شیر آب بشویید.

**احتیاط: تیغه ها به شدت تیز می باشند! خطر جراحت!**



## تیغه ی پارچ مخلوط کن

– با چرخاندن تیغه در جهت خلاف حرکت عقربه های ساعت، آن را از پارچ مخلوط کن باز کنید (a) و در حالی که گوشه ای از پارچ را کمی نگه می دارید، تیغه را بیرون آورید.

– حلقه ی درزگیر (b) را از تیغه جدا کنید.

مواد را با دقت به وسیله ی دست پاک کنید (خطر جراحت!). فقط از آب و شوینده های ملایم برای تمیز کردن استفاده نمایید.

تیغه را با ماشین ظرفشویی نشویید.

– هنگام نصب تیغه به پارچ مخلوط کن، با چرخاندن آن در جهت حرکت عقربه های ساعت مطمئن شوید که به خوبی محکم شده باشد.

## تیغه های خلال، برش و خرد کردن

– قطعات میانی را با یک برس یا دستمال، زیر شیر آب یا در ماشین ظرفشویی بشویید.

**احتیاط: تیغه ها به شدت تیز می باشند. هنگام بیرون آوردن آنها مراقب باشید.**

## محفظه ی موتور

مراقب باشید هیچ مایعی، داخل محفظه ی موتور نشود.

–محفظه ی موتور را با دستمالی مرطوب تمیز کنید. هرگز آن را داخل آب قرار ندهید یا زیر شیر آب نگیرید.

دستور تهیه ی میلک شیک ها

میلک شیک موز

مواد لازم:

موز پوست کنده و خرد شده، ۱ عدد

جو، ۱/۴ فنجان

عسل، ۱ قاشق سوپخوری

کره ی بادام زمینی، ۱ قاشق سوپخوری

تخم کتان، ۱۰۰ گرم

ماست، ۱۵۰ میلی لیتر

یخ، ۱ فنجان

طرز تهیه:

۱. همه ی مواد را داخل پارچ بریزید.

۲. ابتدا به حالت ضربه ای، مواد را مخلوط کنید تا یخ خرد شود.

۳. مواد را حدود ۲ دقیقه مخلوط کنید تا یکدست شوند.

**نکته:**

این دسر برای حفظ انرژی در طول روز بسیار عالی می باشد. موز دارای میزان بالایی پتاسیم است که به شما کمک می کند الکترولیت ها را به سرعت تجدید نمایید. به علاوه موز میزان بالایی مواد قندی دارد.

کره ی بادام زمینی، مواد چاق کننده ی کمی دارد. تخم کتان، منبع عالی از فیبر و اسید چرب امگا ۳ می باشد. ماست، حاوی پروتئین، کلسیم و ویتامین های B2، B6 و B12 است.

### میلک شیک توت

#### مواد لازم:

توت فرنگی، بلوبری و تمشک، ۱ فنجان

بستنی کم چرب یا ماست یخ زده، ۱۵۰ میلی لیتر

موز، ۱ عدد

یخ، ۱ فنجان

#### طرز تهیه:

۱. همه ی مواد را به پارچ اضافه کنید.

۲. ابتدا مواد را به صورت ضربه ای مخلوط کنید تا یخ خرد شود.

۳. مواد را حدود ۲ دقیقه مخلوط کنید تا یکدست شوند.

#### نکته:

-توت فرنگی دارای میزان بالایی ویتامین C و آنتی اکسیدان می باشد.

-بلوبری میزان بالایی آنتی اکسیدان دارد و مواد غذایی مغذی دارد.

-تمشک دارای طعم شیرین و ویتامین های C و E می باشد و در کاهش وزن موثر است.

-موز، دارای میزان بالایی از فیبرهای رژیمی است.

### میلک شیک نارگیل

#### مواد لازم:

شیر نارگیل، ۱ قوطی

روغن کنجد، ۱ قاشق سوپخوری

تخم کتان، ۱ قاشق سوپخوری

وانیل، ۱ قاشق چایخوری

عسل، ۱ قاشق سوپخوری

یخ، ۱ فنجان

**طرز تهیه:**

۱. همه ی مواد را به پارچ اضافه کنید.

۲. ابتدا مواد را به صورت ضربه ای مخلوط کنید تا یخ خرد شود.

۳. مواد را حدود ۲ دقیقه مخلوط کنید تا یکدست شوند.

**نکته:**

–روغن کنجد منبع ویتامین E می باشد که آنتی اکسیدان بوده و در کاهش میزان کلسترول موثر است.

–تخم کتان منبع عالی از فیبر و اسید چرب امگا ۳ می باشد.

**میلک شیک میوه و میوزلی**

**مواد لازم:**

شیر کم چرب، ۱،۱/۲ فنجان

ماست وانیلی کم چرب، ۲ قاشق سوپخوری

موز رسیده، ۱ عدد

انواع توت های خرد شده (توت فرنگی، تمشک و بلوبری)، ۱/۴ فنجان

میوزلی، ۱ تا ۲ قاشق سوپخوری

جو گرد، ۱/۲ فنجان

یخ، ۱ فنجان

**طرز تهیه:**

۱. همه ی مواد را به پارچ اضافه کنید.

۲. ابتدا مواد را به صورت ضربه ای مخلوط کنید تا یخ خرد شود.

۳. مواد را حدود ۲ دقیقه مخلوط کنید تا مواد یکدست شوند.

**نکته:**

این دسر خوشمزه، به تنهایی یک وعده غذایی است که حاوی پروتئین، کربوهیدرات، فیبر رژیمی، ویتامین C و آنتی اکسیدان می باشد. این دسر با وجود انواع توت ها و موز، شیرینی طبیعی دارد.

**میلک شیک چای سبز****مواد لازم:**

چای سبز، ۲۵۰ میلی لیتر

عسل، ۱ قاشق سوپخوری

نعناع خرد شده، ۱ قاشق سوپخوری

بستنی وانیلی کم چرب یا ماست یخ زده، ۱۰۰ میلی لیتر

**طرز تهیه:**

۱. فنجان چای سبز را با ۲ چای کیسه ای و سرد دم کنید.

۲. همه ی مواد را به مخلوط کن اضافه نمایید.



۳. ابتدا مواد را به صورت ضربه ای مخلوط کنید تا یخ خرد شود.

۴. مواد را حدود ۲ دقیقه مخلوط کنید تا یکدست شوند.

### نکته:

–چای سبز دارای میزان بالایی آنتی اکسیدان می باشد، متابولیسم را تقویت و کلسترول را تثبیت می نماید.

–نعناع تازه داروی بیماری هایی مانند سرماخوردگی است.

**میلک شیک با مواد فیبری بالا و گلاسنیم پایین**

### مواد لازم:

نصف ۱ عدد انبه هندی

تخم کتان، ۱ قاشق سوپخوری

آب پرثقال، ۱/۲ فنجان

ماست کم چرب، ۱/۲ فنجان

عسل، ۱ قاشق سوپخوری

یخ، ۱ فنجان

### طرز تهیه:

۱. همه ی مواد را داخل پارچ بریزید.

۲. ابتدا مواد را به صورت ضربه ای مخلوط کنید تا یخ خرد شود.

۳. مواد را حدود ۲ دقیقه مخلوط کنید تا یکدست شوند.

–میوه ی انبه منبع عالی از فیبر رژیمی و ویتامین های A، C، و E می باشد. این میوه دارای میزان کمی کلسیم، آهن، ویتامین B2 و B1 و اسید نیکوتینیک نیز می باشد. به علاوه انبه از لحاظ آنتی اکسیدان و کاروتن، غنی بوده و حاوی میزان بالایی ویتامین C و A و کالری و سدیم کمی می باشد.

–تخم کتان منبع عالی از فیبر و اسید چرب امگا ۳ است. ماست حاوی پروتئین، کلسیم و ویتامین های B2، B6 و B12 است.

**میلک شیک شکلاتی کم چرب**

**مواد لازم:**

شیر ۲ درصد، ۱ فنجان

پودر کاکائو، ۱ قاشق سوپخوری

بادام زمینی یا بادام هندی، ۱/۲ فنجان

عسل، ۱ قاشق سوپخوری

وانیل، ۱/۲ قاشق چایخوری

یخ، ۱ فنجان

**طرز تهیه:**

۱. همه ی مواد را به پارچ اضافه کنید.

۲. ابتدا مواد را به صورت ضربه ای مخلوط کنید تا یخ خرد شود.

۳. مواد را حدود ۲ دقیقه مخلوط کنید تا یکدست شوند.

**نکته:**

–این دسر، کم چرب و خوشمزه است.

–اگر مایل به صرف قهوه ی سرد می باشید می توانید به جای پودر کاکائو، پودر قهوه ی فوری یا اسپرسوی سرد اضافه کنید.

### میلک شیک عنبه با ادویه جات

#### مواد لازم:

عنبه ی پوست کنده و خرد شده، ۱ عدد بزرگ

ماست کم چرب، ۱ فنجان

عسل، ۱ قاشق سوپخوری

دارچین، ۱/۴ قاشق چایخوری

هل، ۱/۸ قاشق چایخوری

وانیل، ۱/۲ قاشق چایخوری

یخ، ۱ فنجان

#### طرز تهیه:

۱. همه ی مواد را به پارچ اضافه کنید.

۲. ابتدا مواد را به صورت ضربه ای مخلوط کنید تا یخ خرد شود.

۳. مواد را حدود ۲ دقیقه مخلوط کنید تا یکدست شوند.

#### نکته:

–این دسر، مشابه نوعی شیک ماست معروف هند می باشد که خنک کننده است.

## میلک شیک خربزه

### مواد لازم:

نصف یک خربزه

زنجبیل پوست کنده به اندازه ی یک انگشت

خیار متوسط، ۱ عدد

عسل، ۱ قاشق سوپخوری

ماست، ۱۵۰ میلی لیتر

یخ، ۱ فنجان

### طرز تهیه:

۱. همه ی مواد را به پارچ اضافه کنید.

۲. ابتدا مواد را به صورت ضربه ای مخلوط کنید تا یخ خرد شود.

۳. مواد را حدود ۲ دقیقه مخلوط کنید تا یکدست شوند.

### نکته:

–خیار سرشار از ویتامین C و فیبر رژیمی است.

–زنجبیل منبع عالی از آنتی اکسیدان ها است و سیستم ایمنی بدن را تقویت می نماید.

## میلک شیک گوجه فرنگی

### مواد لازم:

گوجه فرنگی (خرد شده و یخ زده)، ۲ عدد

آب گوجه فرنگی، ۱ قوطی کوچک

آب کرفس، ۱/۴ فنجان و پوست نصف لیمو ترش

ریحان خرد شده، ۱ قاشق سوپخوری

نمک و فلفل

یخ، ۱ فنجان

**طرز تهیه:**

۱. همه ی مواد را به پارچ اضافه کنید.

۲. ابتدا مواد را به صورت ضربه ای مخلوط کنید تا یخ خرد شود.

۳. مواد را حدود ۲ دقیقه مخلوط کنید تا یکدست شوند.

### نگهداری از دستگاه

–سیم برق دستگاه را از پریز بکشید و همه ی قسمت های آن را طبق دستورالعمل های بالا تمیز

کنید. قبل از کنار گذاشتن دستگاه، مطمئن شوید که همه ی قسمت ها کاملا خشک باشند.

–دستگاه را داخل جعبه ی خود یا در جایی تمیز و خشک قرار دهید.

–همه ی قطعات را می توانید روی خود دستگاه قرار دهید.

–روکش محافظ تیغه را روی آن قرار دهید.

–هرگز دستگاه را خیس یا کثیف نگه ندارید.

–هرگز سیم برق را دور دستگاه نپیچید.

**احتیاط:** با دقت بسیار از دستگاه استفاده کنید.

## تعمیر دستگاه

هیچ قطعه ای در دستگاه وجود ندارد که بتوانید خودتان آن را تعمیر کنید. در صورت درست کار نکردن دستگاه، موارد زیر را کنترل کنید:

–دستورالعمل ها را به درستی رعایت کرده اید.

–سیم دستگاه درست وصل شده و پریز برق روشن می باشد.

–برق دستگاه روشن است.

–دوشاخه کاملا داخل پریز قرار گرفته است.

اگر پس از کنترل این موارد، باز هم دستگاه به درستی کار نکرد آنگاه:

–جهت تعمیر یا تعویض دستگاه با فروشنده مشورت کنید. قبل از عودت دادن دستگاه مطمئن شوید که:

–دستگاه به دقت داخل بسته بندی اصلی قرار گرفته باشد.

–رسید خرید را داخل آن قرار داده باشید.

–دلیل عودت دادن دستگاه ذکر شده باشد.

اگر سیم برق، آسیب دیده باشد آن را توسط تولیدکننده یا نمایندگی مجاز تعویض نمایید تا از خطرات احتمالی جلوگیری شود. اگر طی مدت گارانتی، دستگاه نیاز به تعمیر داشته باشد آن را به نمایندگی مجاز ببرید. تعمیر دستگاه پس از اتمام مدت گارانتی مستلزم پرداخت هزینه می باشد.

## تعویض دوشاخه

برای تعویض دوشاخه، دستورالعمل های زیر را اجرا نمایید.

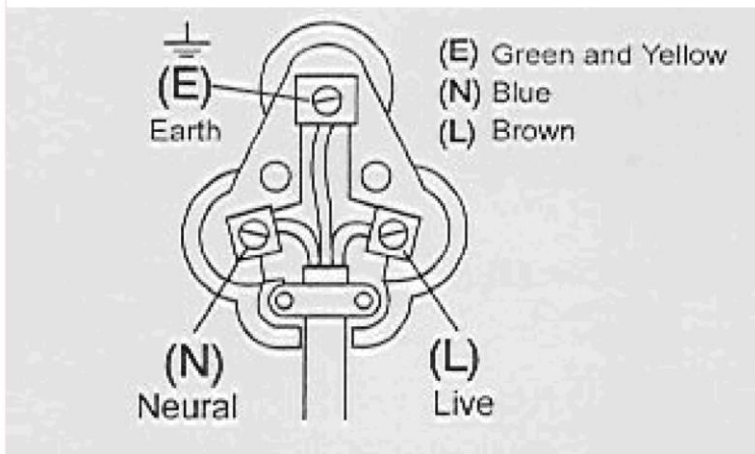
این دستگاه فقط برای جریان برق ذکر شده طراحی شده است. اتصال دستگاه به دیگر منابع انرژی به آن صدمه می زند. سه شاخه را به شکل زیر وصل کنید.

رنگ سیم ها بر طبق کدهای زیر طراحی شده است:

**E** سبز / زرد = سیم زمینی

**N** آبی = سیم نول

**L** قهوه ای = سیم فاز



لطفا رسید خرید خود را در این محل الصاق کنید.

تولیدکننده، بی نقصی مواد و ساخت دستگاه را در صورت مصرف خانگی و عادی به مدت ۳۶۵ روز از تاریخ خرید و در صورت استفاده ی تجاری یا حرفه ای به مدت ۹۰ رز از تاریخ خرید، ضمانت می کند. در صورت نداشتن رسید خرید و تاییدیه ی گارانتی، خریدار ملزم به پرداخت هزینه ی قطعات تعمیر شده می باشد. دستگاه معیوب طی ۷ روز پس از تاریخ خرید، تعویض خواهد شد (البته محصول باید در بسته بندی اصلی و با همه ی قطعات آن عودت داده شود). در صورت عدم عودت دستگاه طی ۷ روز، تولید کننده فقط مسئول تعویض یا تعمیر قطعات و رفع معایب دستگاه خواهد بود.

گارانتی دستگاه، آسیب های ناشی از حوادث یا استفاده ی نادرست را شامل نمی شود. تعویض لامپ ها، مفتول های گرمایشی، بخش های کاغذی یا پارچ و ظروف پلاستیکی و شیشه ای و دیگر قطعات مصرفی، مشمول گارانتی نمی شوند. دستگاه را طی مدت گارانتی به مرکز خدمات تولید کننده یا یکی از نمایندگی های مجاز ببرید.

تولید کننده هیچ گونه مسئولیتی در قبال دیگر مراکز خدماتی و فروش نخواهد داشت.