

Tefal®

دفترچه راهنما سرخ کن بدون روغن

مدل: EY111



تنها گارانتی معتبر محصولات **تفـال** در ایران

قبل از شروع کار با دستگاه دفترچه راهنما را به دقت مطالعه نمایید .

WWW.ZINO-GROUP.COM

۱. نکات ایمنی مهم :

این دستگاه برای استفاده خانگی طراحی شده و در موارد زیر نباید استفاده شود :

* آشپزخانه‌های کارکنان در فروشگاه‌ها، دفاتر و محیط‌های کاری

* توسط مشتریان در هتل‌ها، هتل‌ها و محیط‌های اقامتی

* دفترچه راهنما را به دقت بخوانید . استفاده نادرست از دستگاه باعث آسیب به دستگاه شود.

* وقتی دستگاه روشن است ممکن است بدنه دستگاه داغ شود . لطفاً به بدنه دست نزنید .

* قطعات جدا شدنی را با اسفنج نرم و مایع ظرفشویی بشویید .

* بدنه دستگاه را با دستمال مرطوب تمیز کنید .

* قبل از استفاده تمام مواد بسته بندی، برچسب ها، استیکر های تبلیغاتی را از دستگاه جدا کنید .

* بررسی کنید که ولتاژ برق منزل با ولتاژ درج شده روی دستگاه مطابقت داشته باشد .

* در مدل‌هایی با سیم برق جدا شدنی، فقط از سیم برق اصلی دستگاه استفاده کنید .

* دستگاه را روی سطح صاف و مقاوم در برابر حرارت قرار دهید .

* سطح المنت پس از استفاده همچنان داغ می ماند .

* از ریختن مایعات روی اتصالات خوداری کنید.

* بعد از استفاده برای جابه جایی و تمیز کردن دستگاه را از برق بکشید .

۲. اطلاعات کلی دستگاه :

مدل : EY111

قدرت ۱۴۰۰ وات

ظرفیت ۶ نفره

گنجایش ۴/۲ لیتر

تنظیم دما : ۷۰ تا ۲۰۰ درجه سانتیگراد

منو : دیجیتالی

برنامه از پیش تنظیم شده : ۸ برنامه دارد



۳. معرفی اجزای دستگاه :

A . مخزن

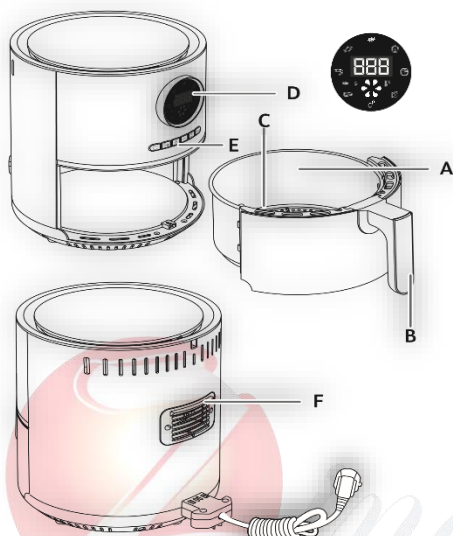
B . دستگیره مخزن

C . شبکه مشبک

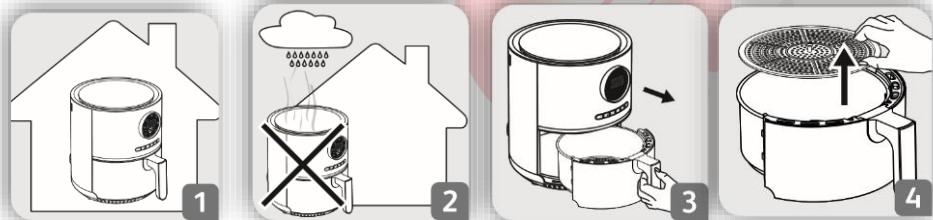
D . صفحه نمایش

E . دکمه تنظیمات

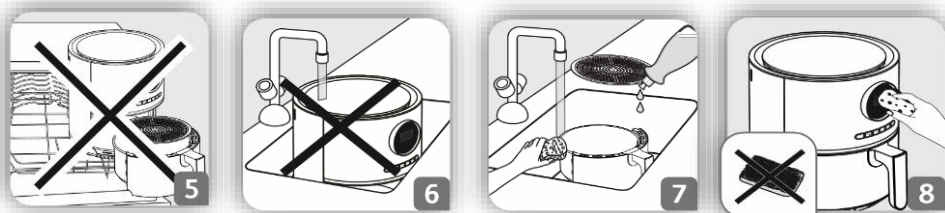
F . دریچه هوا



۴. دستورالعمل ایمنی :



این دستگاه برای استفاده خانگی طراحی شده و در محیط های بیرون خانه از دستگاه استفاده نکنید .
برای باز کردن مخزن دستگاه را بکشید . شبکه مشبک را می توانید از مخزن خارج کنید .



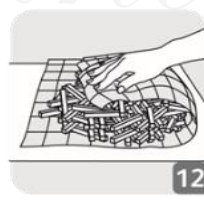
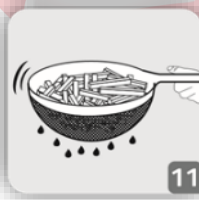
فقط مخزن و شبکه مشبک را می توانید در ماشین ظرفشویی قرار دهید . از قرار دادن کل دستگاه در ماشین ظرفشویی و زیر شیر آب خوداری کنید . قطعات جدا شدنی (شبکه مشبک و مخزن) را می توانید با مایع ظرفشویی و اسفنج نرم بشوید . برای تمیز کردن بدنه دستگاه از دستمال نرم و مرطوب استفاده کنید .

۵. طرز استفاده برنامه از پیش تعیین شده :

۱. به میزان ۸۰۰ گرم سیب زمینی برای سرخ کردن در دستگاه آماده کنید .



MAX 800 g



قبل از تنظیم دستگاه سیب زمینی هارا پوست بگیرید و به قطعات ۸ میلیمتر برش بدهید و به مدت ۳۰ دقیقه در آب سرد قرار دهید و سپس در آبکش بریزید و بادستمال خشک کنید .

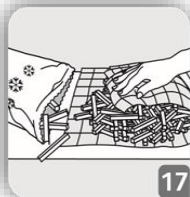


یک قاشق روغن روی سیب زمینی ها بریزید . روغن را با مواد مخلوط کنید تا به صورت یکنواخت پخش شود .میزان مواد نباید از اندازه max بیشتر باشد .هرگز مخزن را بیش از ظرفیت مشخص max پر نکنید.



MAX 800 g

۲. مقدار ۸۰۰ گرم سیب زمینی نیمه آماده منجمد برای سرخ کردن تهیه کنید.



17



18



19



20

قبل از ریختن مواد در داخل مخزن با حوله خشک کنید. از ریختن یکباره مواد خودداری کنید.

میزان مواد نباید از اندازه max بیشتر باشد. هرگز مخزن را بیش از ظرفیت مشخص max پر نکنید.



21



22

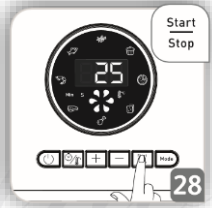


23



24

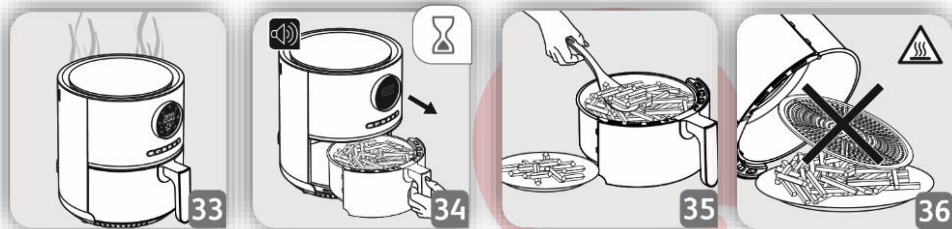
دستگاه را به برق وصل کنید و مخزن را خارج کنید صفحه مشبک را داخل مخزن قرار دهید و مواد مورد نظر را داخل مخزن بریزید.



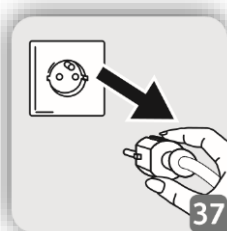
مخزن را در جای خود قرار دهید و با استفاده از دکمه تنظیمات دستگاه را روشن کنید. سپس با استفاده از دکمه **mode** گزینه سرخ کردن سیب زمینی را انتخاب کنید چراغ برنامه روشن می شود. حالا دکمه **start/stop** را فشار دهید تا دستگاه کار خود را شروع کند.



بدنه دستگاه در حین پخت داغ می شود. لطفاً به بدنه دست نزنید. وقتی زمان پخت به نیمه رسید درب مخزن را باز کنید و مخزن را تکان بدهید تا مواد زیر و رو شود. در جای خود قرار دهید تا زمان باقی ماند به پایان برسد.



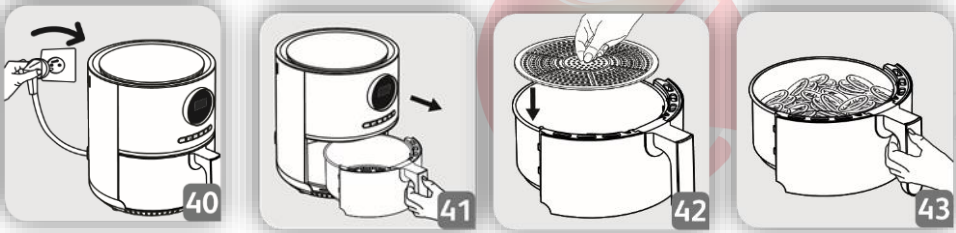
پس از پایان زمان پخت دستگاه بوق می زند. کمی صبر کنید. سپس با یک قاشق چوبی سیب زمینی ها را از مخزن خارج کنید. "هرگز برای خالی کردن مواد غذایی، مخزن را برنگردانید. صفحه مشبک داغ است و ممکن است باعث سوختگی شود."



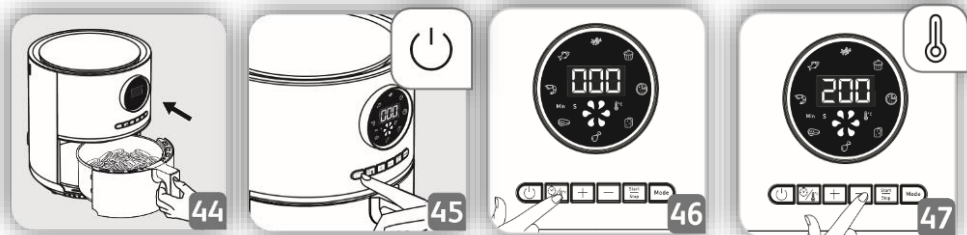
دستگاه را از برق بکشید. به بدنه دستگاه دست نزنید به مدت ۱ ساعت صبر کنید تا دستگاه خنک شود.



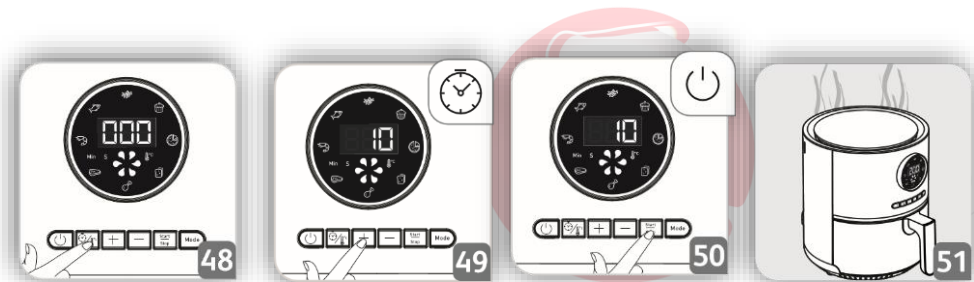
۶. طرز استفاده با تنظیمات دلخواه :



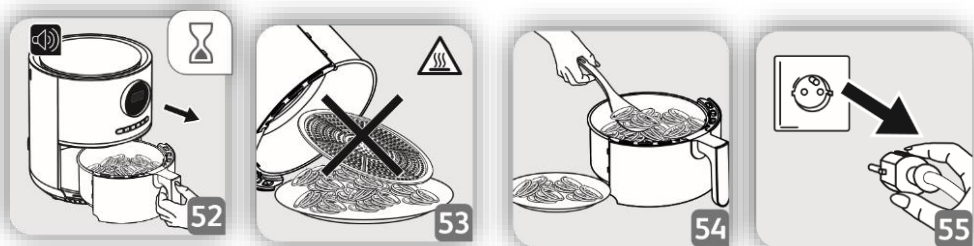
دستگاه را به برق وصل کنید مخزن را بیرون بیاورید و صفحه مشبک را داخل مخزن قرار دهید و مواد غذایی را داخل مخزن بریزید.



مخزن را در جای خود قرار دهید دستگاه را روشن کنید. دکمه دما/زمان را فشار دهید و دما را با استفاده از دکمه + و - به دلخواه تنظیم کنید .



دوباره دکمه دما / زمان را فشار دهید و با دکمه + و - زمان را به دلخواه تنظیم کنید. دکمه $\frac{start}{stop}$ را فشار دهید تا دستگاه شروع به کار کند.

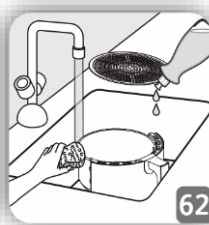


پس از پایان زمان پخت دستگاه بوق می زند . "هرگز برای خالی کردن مواد غذایی، مخزن را برنگردانید. صفحه مشبک داغ است و ممکن است باعث سوختگی شود." از قاشق چوبی برای خارج کردن مواد غذایی استفاده کنید .





به بدنه دستگاه دست نزنید به مدت اساعت صبر کنید تا دستگاه خنک شود. مخزن و صفحه مشبک را خارج کنید.



کل دستگاه را داخل ظرفشویی و زیر شیر آب نگیرید. مخزن و صفحه مشبک را با مایع ظرفشویی و اسفنج نرم بشویید. برای تمیز کردن بدنه از دستمال نرم و مرطوب استفاده کنید.



صفحه مشبک و مخزن را در جای خود قرار دهید و دستگاه را در جای مناسب نگهداری کنید.

راهنمای پخت:

جدول زیر به شما کمک می‌کند تا تنظیمات اولیه را برای غذایی که می‌خواهید آماده کنید، انتخاب کنید.

توجه: زمان‌های پخت ذکر شده تنها به‌عنوان راهنما ارائه شده‌اند و ممکن است بسته به نوع و میزان سیب‌زمینی مورد استفاده متفاوت باشند. برای سایر مواد غذایی، اندازه، شکل و برند آن‌ها ممکن است بر نتیجه تأثیر بگذارد. بنابراین، ممکن است نیاز باشد که زمان پخت را کمی تغییر دهید.

ملاحظات تکمیلی	نشان دادن	حالت پخت	دما	زمان	مقدار
سیب زمینی - سیب زمینی نیمه آماده					
		بله	۲۰۰درجه سانتیگراد	۲۰-۱۵دقیقه	سیب زمینی سرخ کرده نیمه آماده در ابعاد ۱۰-۱۰ میلیمتر
		بله	۲۰۰درجه سانتیگراد	۲۲-۲۲دقیقه	سیب زمینی خانگی در ابعاد ۸-۸ میلیمتر
		بله	۲۰۰درجه سانتیگراد	۲۲-۲۷دقیقه	قطعات سیب‌زمینی منجمد
گوشت - مرغ					
			۱۸۰درجه سانتیگراد	۱۷-۹دقیقه	استیک
			۱۸۰درجه سانتیگراد	۱۹-۲۲دقیقه	فیله سینه مرغ بدون استخوان
			۱۸۰درجه سانتیگراد	۶۰دقیقه	مرغ کامل
ماهی					
			۱۸۰درجه سانتیگراد	۱۰دقیقه	فیله سالمون
					میگو
میان وعده ها					
		بله	۲۰۰درجه سانتیگراد	۱۵-۱۷دقیقه	ناگت مرغ منجمد
		بله	۲۰۰درجه سانتیگراد	۲۰-۱۶دقیقه	پال مرغ منجمد
			۲۰۰درجه سانتیگراد	۱۰-۱۵دقیقه (۵ تکه)	استیک پنیر منجمد
		بله	۲۰۰درجه سانتیگراد	۱۰-۱۵دقیقه	حلقه های پیاز منجمد
			۲۰۰درجه سانتیگراد	۱۵دقیقه	مینی پیتزا
پخت					
از قالب پخت/طرف فر استفاده کنید			۱۶۰درجه سانتیگراد	۲۲-۱۸دقیقه	۷تاپ
مافین ها					

ضمانت نامه GUARANTEE

شرکت زینو تجارت

ساحل اروند: (مجموعی هاتل)

تنها گارانتی معتبر محصولات

Rowenta Zino Dessini Tefal



مشتری گرامی

لطفاً در هنگام خرید کالا به نکات زیر دقت فرمایید:

- ۱- استفاده از خدمات پس از فروش صرفاً با ارائه کارت ضمانت نامه صورت می پذیرد. لذا در حفظ و نگهداری آن کوشا باشید.
- ۲- کالا از لحاظ ظاهری سالم و کامل تحویل گرفته شود. کسری اقلام و مشکلات ظاهری شامل گارانتی نمی شود.
- ۳- هرگونه صدمات ناشی از تعمیر توسط افراد غیر مجاز، شکستگی، استفاده نادرست، سوختگی، تغییر رنگ در اثر حرارت و یا مواد شوینده اسیدی و فرضی های مایع ظرفشویی غیر استاندارد، تغییر شکل در اثر حمل نقل، استفاده نادرست و عدم توجه به دستورالعمل استفاده و نگهداری از محصول، ایجاد خراش روی تفلون بر اثر استفاده از اسکاچ و سمیم ظرفشویی یا موارد مشابه... شامل گارانتی نمی باشد.
- ۴- جهت اطلاع از مراکز معتبر و نحوه دریافت خدمات پس از فروش با شماره ۰۲۱-۸۸۷۰۱۰۳۹ و ۰۲۱-۸۸۷۰۱۰۳۹ تماس حاصل نمایید.

توجه: لطفاً قبل از اولین استفاده، دفترچه راهنمای محصول را در www.zino-group.com مطالعه فرمایید.



توجه:

جهت اطمینان از اصالت گارانتی به سامانه جامع گارانتی

وزارت صنعت مراجعه فرمایید.

شماره شناسنامه گارانتی: ۱۴۴۶۳۹



Info@zino-group.com

نشانی: تهران، خیابان میرزای شیرازی، نرسیده به تقاطع خیابان شهید بهشتی، کوچه شهدا، پلاک ۱۹، طبقه ۵