

Tefal®

دفترچه راهنما فر برقی

مدل: fw501827



تنها گارانتی معتبر محصولات تفال در ایران

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

www.zino_group.com

حفاظت های مهم :

قبل از استفاده از لوازم برقی اقدامات احتیاطی اساسی از جمله موارد زیر را رعایت کنید .

* از دستگاه به غیر از کاربرد مورد نظر خود، استفاده دیگری نکنید .

* از این دستگاه در فضای بیرون از خانه استفاده نکنید .

* خدمات پس از فروش این دستگاه هیچ مسئولیتی در قبال آسیب های ناشی از استفاده نادرست این دستگاه را قبول نخواهد کرد.

* دستگاه به هیچ عنوان در دسترس کودکان و افراد ناتوان قرار نگیرد، در صورت نزدیک شدن کودکان و افراد ناتوان به دستگاه نظارت از نزدیک ضروری است .

* کودکان باید سرپرستی و نظارت شوند تا اطمینان حاصل شود که با وسیله بازی نمی کنند.

* سیم دستگاه را در سطح داغ، لبه میز و یا برعکس رها نکنید .

* همیشه با دستگاه روی سطح صاف، جامد، تمیز و خشک کار کنید .

* قطعات دستگاه را تحت هیچ شرایطی باز نکنید .

* لوازم خانگی تفال تمام استاندارد های ایمنی را رعایت کرده است، بنابراین در صورتی که سیم و یا بدنه دستگاه آسیب دید حتما به خدمات پس از فروش شرکت زینو تجارت ساحل ارونند یا نمایندگی های مجاز برای تعمیر دستگاه مراجعه نمایید، به هیچ عنوان خودتان تعمیرات دستگاه را انجام ندهید .

زینو ، تنها گارانتی معتبر محصولات

اخطار:

- * دستگاه را از کودکان دور نگه دارید .
- * بسته بندی دستگاه را به درستی از آن جدا کنید.
- * لطفا بسته بندی دستگاه را در زباله بازیافت بریزید .
- * تمامی برچسب های دستگاه را جدا کنید .
- * قبل از استفاده دستگاه را تمیز کنید .
- * این دستگاه فقط برای مصارف خانگی مناسب می باشد .
- * قبل از استفاده بررسی کنید که ولتاژ پریز برق با دستگاه مطابقت داشته باشد.
- * توصیه می شود این دستگاه را در مکان هایی که دارای سیم ارت می باشد استفاده کنید .
- * قبل از اتصال کابل دستگاه به منبع برق از خشک بودن آن مطمئن شوید .
- * هنگام استفاده از دستگاه مطمئن شوید جسم سنگینی روی کابل دستگاه قرار ندارد .
- * دستگاه را در زمان استفاده به صورتی قرار دهید تا احتمال افتادن دستگاه وجود نداشته باشد و خطری شما را تهدید نکند.
- * هرگز سیم برق را با دست مرطوب به منبع برق وصل نکنید.

Tefal®

تفال



مشخصات کالا :

مدل: FW501827

قدرت: ۲۰۰۰ وات

گنجایش: ۱۱ لیتر

ظرفیت: ۶ لیتر

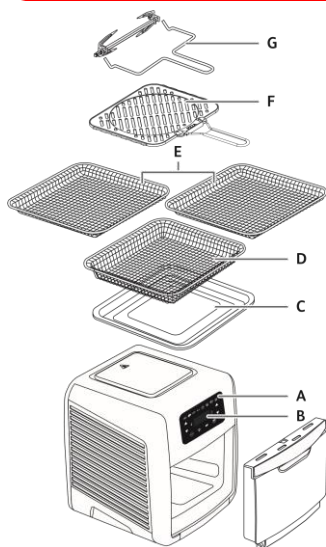
نوع پل: دیجیتال

۸ برنامه از پیش تنظیم شده: سیب زمینی سرخ کرده، مرغ، گوشت، ماهی، پیتزا، کیک، خشک کردن، گریل کردن



زینو ، تنها گارانتی معتبر محصولات

Tefal Rowenta 



معرفی اجزا دستگاه :

- A. پنل لمسی دیجیتال
- B. نمایشگر زمان/دما
- C. سینی چکه گیر
- D. مخزن سیب زمینی سرخ کرده
- E. ۲ عدد توری
- F. صفحه گریل با دسته جداشونده
- G. لوازم جانبی جوجه گردان

حالت های پخت خودکار:



۱. سیب زمینی سرخ کرده

۲. مرغ

۳. گوشت

۴. ماهی

۵. پیتزا

۶. کیک

۷. خشک کردن

۸. گریل

زینو ، تنها گارانتی معتبر محصولات

قبل از اولین استفاده:

تمام مواد بسته بندی را جدا کنید.
هر گونه بر چسب یا لیبل روی دستگاه را بردارید.
مخزن، توری ها، سینی و صفحه گریل را با آب گرم، مقدار کمی مایع ظرف شویی و اسفنج نرم کاملاً تمیز کنید.
هشدار: لوازم جانبی پخت و در دستگاه قابل شست و شو در ماشین ظرف شویی هستند.
داخل و بیرون دستگاه را با یک دستمال مرطوب پاک کنید. این دستگاه با تولید هوای داغ کار می کند؛ بنابراین لوازم جانبی را با روغن یا چربی سرخ کردنی پر نکنید.

استفاده از دستگاه:

سیم برق را به پریز برق متصل کنید. در صورت تمایل، مرحله پیش گرم کردن را شروع کنید. برای این کار، دکمه شروع را فشار دهید؛ این دکمه بلافاصله پس از اتصال دستگاه به برق شروع به چشمک زدن می کند. دمای نمایش داده شده در اولین استفاده ۱۸۰ درجه سانتی گراد است.
با استفاده از دکمه های + و - روی صفحه دیجیتال، دمای مورد نظر را تنظیم کنید. دوباره دکمه شروع را فشار دهید تا پیش گرم کردن آغاز شود. پس از رسیدن به دمای تنظیم شده، دستگاه یک بوق پخش می کند. مرحله پیش گرم کردن اکنون کامل شده است. مواد غذایی را داخل مخزن یا روی توری قرار دهید. توجه: هرگز مخزن یا توری را بیشتر از علامت حداکثر (MAX) پر نکنید، زیرا این کار می تواند بر کیفیت نتیجه نهایی تأثیر بگذارد.

مخزن یا توری را دوباره داخل دستگاه قرار دهید.

هشدار: در طول استفاده و مدتی پس از آن، به دستگاه و لوازم جانبی دست نزنید، زیرا بسیار داغ می‌شوند.

فقط با دستگیره آشپزخانه یا دسته آن‌ها را بگیرید.

برای شروع پخت، می‌توانید بین حالت پخت خودکار و تنظیمات دستی یکی را انتخاب کنید.

الف. در صورت انتخاب تنظیمات دستی:

دما را با دکمه‌های + و - روی صفحه دیجیتال تنظیم کنید. ترموستات بین ۶۵ تا ۲۰۰ درجه سانتی‌گراد (۱۵۰ تا ۴۰۰ درجه فارنهایت) قابل تنظیم است.

سپس زمان پخت موردنظر را با دکمه Time تنظیم کرده و با دکمه‌های + و - زمان را انتخاب کنید. تایمر

می‌تواند بین ۰ تا ۶۰ دقیقه تنظیم شود.

دکمه شروع (Start) را فشار دهید تا پخت با دمای و زمان انتخابی آغاز شود. دمای انتخاب‌شده و زمان

باقی‌مانده به صورت متناوب روی صفحه نمایش نشان داده می‌شوند.

ب. در صورت انتخاب حالت پخت خودکار:

دکمه مربوطه را فشار دهید تا حالت پخت نمایش داده شود.

سپس روی صفحه دکمه را فشار دهید و حالت پخت موردنظر را انتخاب کنید (جزئیات این حالت‌ها در

بخش «راهنمای پخت» آمده است).

حالت پخت را با فشار دادن دکمه شروع (Start) تأیید کنید تا فرآیند پخت آغاز شود.

پخت آغاز می‌شود و دمای انتخاب‌شده و زمان باقی‌مانده به صورت متناوب روی صفحه نمایش داده

می‌شوند.

روغن اضافی مواد غذایی در سینی چکه‌گیر جمع می‌شود.

برخی غذاها نیاز به تکان دادن در نیمه زمان پخت دارند (بخش «راهنمای پخت» را ببینید). برای تکان

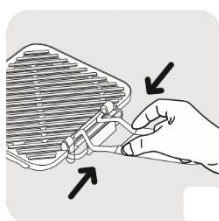
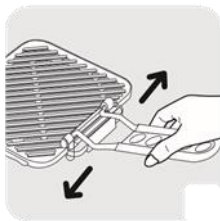
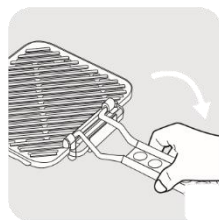
دادن، با دستگیره آشپزخانه مخزن یا توری را بیرون بکشید و مواد غذایی را با انبر آشپزخانه جابه‌جا کنید.

سپس مخزن یا توری را دوباره داخل دستگاه قرار داده و دکمه Start را فشار دهید تا پخت ادامه یابد.

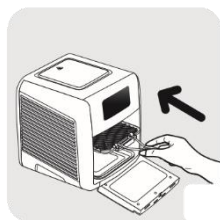
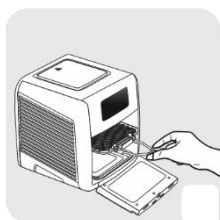
وقتی صدای تایمر را شنیدید، زمان پخت تعیین شده به پایان رسیده است. مخزن یا توری را از دستگاه بیرون آورده و روی سطح مقاوم در برابر حرارت قرار دهید. بررسی کنید که غذا آماده است یا خیر. اگر غذا هنوز آماده نیست، کافی است مخزن یا توری را دوباره داخل دستگاه قرار داده و تایمر را برای چند دقیقه اضافه تنظیم کنید.

پس از پخت کامل، مخزن یا توری را خارج کنید. برای برداشتن غذا، از انبر استفاده کنید. پس از آماده شدن یک دسته غذا، دستگاه فوراً آماده پخت دسته بعدی است.

استفاده از صفحه گریل:



قبل از استفاده از صفحه مشبک گریل، دسته را نصب کنید. دسته را فشار دهید تا داخل سوراخ‌ها ثابت شود. سپس دسته را رها کرده و آن را پایین بیاورید.

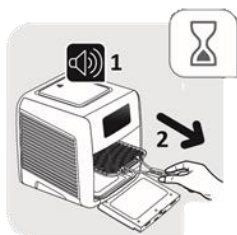
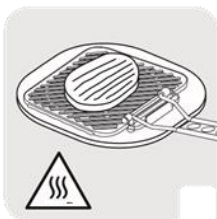
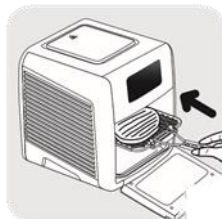
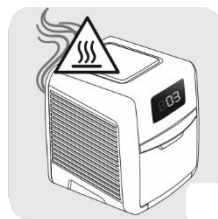


صفحه مشبک گریل را در طبقه بالایی دستگاه قرار دهید و با فشار دادن، دسته را جدا کنید. دکمه Start را فشار دهید، سپس روی صفحه نمایش لمس کنید و حالت Grill را انتخاب نمایید. فشار دادن دکمه‌های زمان را تنظیم کنید. سپس دکمه Start را فشار دهید تا پخت آغاز شود. دمای انتخاب شده و زمان باقی مانده پخت به صورت متناوب روی صفحه نمایش نشان داده می شود .

زینو ، تنها گارانتی معتبر محصولات



با فشار دادن دکمه Start حالت Grill را تأیید کنید. مرحله پیش گرمایش شروع می شود. این مرحله ۱۳ دقیقه طول می کشد. وقتی صدای تایمر را شنیدید، مرحله پیش گرمایش به پایان رسیده است. دستگاه را باز کنید، دسته را روی صفحه مشبک گریل نصب کنید. آن را از دستگاه خارج کرده و روی سطحی مقاوم در برابر حرارت قرار دهید.



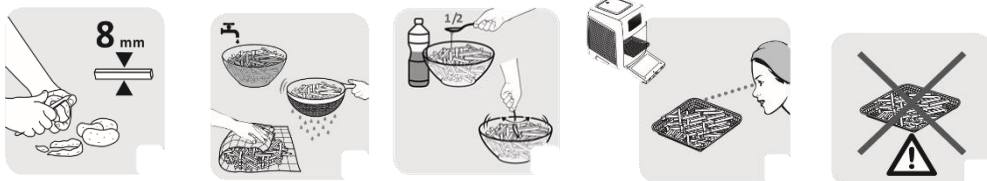
مواد غذایی را روی صفحه مشبک گریل قرار دهید. صفحه مشبک گریل را دوباره در طبقه بالایی دستگاه بگذارید. قبل از بستن دستگاه، دسته را جدا کنید. وقتی صدای تایمر را شنیدید، پخت به پایان رسیده است. دستگاه را باز کنید، دسته را روی صفحه مشبک گریل نصب کنید. آن را از دستگاه خارج کرده و روی سطحی مقاوم در برابر حرارت قرار دهید. بررسی کنید که مواد غذایی آماده شده باشند. اگر هنوز آماده نیستند، صفحه را دوباره داخل دستگاه قرار دهید و تایمر را برای چند دقیقه بیشتر تنظیم کنید. پس از آماده شدن غذا، با استفاده از دسته صفحه مشبک گریل را خارج کنید. برای برداشتن مواد غذایی از یک انبر استفاده کنید.

توجه: پس از پخت، صفحه مشبک گریل و مواد غذایی بسیار داغ هستند.

نکات مهم:

- مواد غذایی کوچک‌تر معمولاً به زمان پخت کمی کوتاه‌تر نسبت به مواد بزرگ‌تر نیاز دارند.
- مقدار بیشتر مواد غذایی فقط به زمان پخت کمی طولانی‌تر نیاز دارد و مقدار کمتر، زمان پخت کمی کوتاه‌تر می‌خواهد.
- تکان دادن مواد غذایی کوچک در نیمه زمان پخت، نتیجه نهایی را بهتر کرده و از پخت نابرابر جلوگیری می‌کند.
- برای ترد شدن سیب‌زمینی تازه، مقدار کمی روغن اضافه کنید. سیب‌زمینی‌ها را در مخزن با یک قاشق روغن مخلوط کرده و سپس طی چند دقیقه شروع به پخت کنید.
- مواد غذایی بسیار چرب را در دستگاه نپزید.
- میان‌وعده‌هایی که در فر قابل پخت هستند، در این دستگاه نیز قابل تهیه می‌باشند.
- مقدار پیشنهادی ایده‌آل برای پخت سیب‌زمینی سرخ‌کرده منجمد، ۷۰۰ گرم است.
- برای تهیه سریع و آسان میان‌وعده‌های پُر شده، از خمیرهای آماده (خمیر هزارلا یا خمیر تارت) استفاده کنید.
- اگر می‌خواهید کیک یا کیش بپزید یا مواد غذایی حساس و پُر شده را آماده کنید، یک ظرف فر داخل مخزن دستگاه قرار دهید. می‌توانید از ظرف‌های سیلیکونی، استیل ضدزنگ، آلومینیومی یا سفالی استفاده کنید.
- از دستگاه می‌توان برای گرم کردن مجدد غذا نیز استفاده کرد. برای گرم کردن، دما را روی 160°C / 320°F تنظیم کرده و حداکثر تا ۱۰ دقیقه گرم کنید.

تهیه سیب زمینی سرخ کرده خانگی:



برای دستیابی به بهترین نتیجه، توصیه می شود از سیب زمینی سرخ کرده منجمد استفاده کنید. اگر

می خواهید سیب زمینی سرخ کرده خانگی تهیه کنید، مراحل زیر را دنبال نمایید:

نوعی سیب زمینی مناسب برای سرخ کردن انتخاب کنید. سیب زمینی ها را پوست گرفته و به اندازه های یکسان برش دهید.

سیب زمینی های برش خورده را حداقل ۳۰ دقیقه در یک مخزن آب سرد بخیسانید، سپس آبکشی کرده و با یک دستمال تمیز و جاذب خشک کنید. بعد از آن با دستمال کاغذی نیز کاملاً خشک نمایید. قبل از پخت، سیب زمینی ها باید کاملاً خشک باشند.

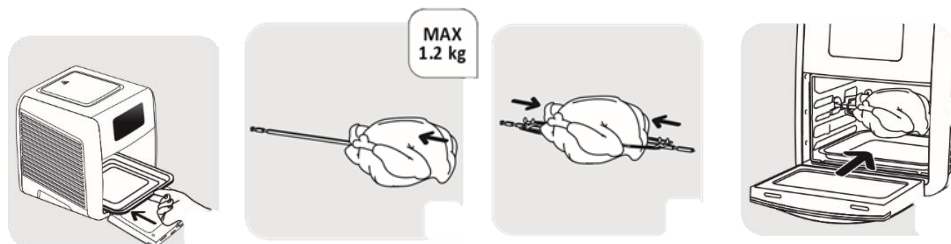
یک قاشق غذاخوری روغن (روغن گیاهی، آفتابگردان یا زیتون) داخل یک مخزن خشک بریزید، سیب زمینی ها را اضافه کرده و مخلوط کنید تا کاملاً به روغن آغشته شوند.

سیب زمینی ها را با دست یا یک ابزار آشپزخانه از مخزن خارج کنید تا روغن اضافی داخل مخزن باقی بماند. سپس سیب زمینی ها را داخل سبد سیب زمینی قرار دهید.

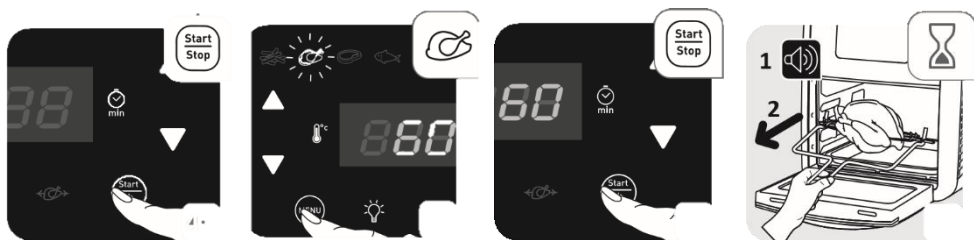
توجه: سیب زمینی های آغشته به روغن را مستقیماً و یکباره از مخزن داخل سبد نریزید، زیرا روغن اضافی وارد سبد خواهد شد.

زینو، تنها گارانتی معتبر محصولات

استفاده از جوجه گردان :



سینی جمع آوری عصاره را داخل دستگاه قرار دهید. سپس مرغ را داخل میله جوجه گردان قرار دهید به صورتی که مرغ وسط میله قرار بگیرد. میله را داخل دستگاه قرار دهید. درب دستگاه را ببندید



دکمه استارت را فشار دهید و با استفاده از دکمه منو برنامه جوجه گردان را انتخاب کنید. دکمه استارت را فشار دهید تا دستگاه شروع به کار کند. پس از پایان پخت دستگاه بوق میزند کمی صبر کنید سپس مواد غذایی را خارج کنید .

زینو ، تنها گارانتی معتبر محصولات

تمیزکاری:

دستگاه را پس از هر بار استفاده تمیز کنید. سینی چکه گیر دارای پوشش نجسب است. برای تمیز کردن آن از ابزار فلزی یا مواد شوینده ساینده استفاده نکنید، زیرا ممکن است به پوشش نجسب آسیب برساند. دوشاخه دستگاه را از پریز برق جدا کرده و اجازه دهید دستگاه کاملاً خنک شود. قسمت بیرونی دستگاه را با یک پارچه مرطوب تمیز کنید. لوازم جانبی و در دستگاه را با آب داغ، مقدار کمی مایع ظرفشویی و یک اسفنج نرم (غیرساینده) بشویید. برای از بین بردن چربی‌های باقی‌مانده می‌توانید از مایع چربی‌زدا استفاده کنید. تمام لوازم جانبی همراه دستگاه و در دستگاه قابل شست‌وشو در ماشین ظرفشویی هستند.

نکته:

اگر آلودگی‌ها به سطح چسبیده‌اند، آن‌ها را با آب داغ و کمی مایع ظرفشویی پر کرده و حدود ۱۰ دقیقه خیس کنید، سپس آبکشی کرده و کاملاً خشک نمایید. داخل دستگاه را با آب گرم و یک پارچه مرطوب پاک کنید.

المنت حرارتی را با یک برس تمیزکننده خشک تمیز کنید تا باقی‌مانده مواد غذایی از بین برود. هرگز دستگاه را در آب یا هر مایع دیگری غوطه‌ور نکنید

جدول راهنما پخت :

جدول زیر به شما کمک می کند تا تنظیمات اولیه موادی را که می خواهید آماده کنید، انتخاب کنید.

نوع ماده غذایی	حداکثر مقدار	زمان تقریبی (دقیقه)	دما (°C/°F)	تکان دادن	اطلاعات اضافی
سیب زمینی					
سیب زمینی سرخ کرده پخته (10×10 میلی متر، استاندارد)	گرم / 1.5 پوند 700-750	دقیقه 25-30	200°C / 400°F	بله	—
سیب زمینی خالص تازه (8×8 میلی متر)	گرم / 1.5 پوند 700-750	دقیقه 40	200°C / 400°F	بله	افزودن 1 قاشق غذاخوری روغن **
سیب زمینی قاچ شده پخته	گرم / 1.5 پوند 700-750	دقیقه 25-30	200°C / 400°F	بله	افزودن 1 قاشق غذاخوری روغن **
گوشت و مرغ					
استیک	گرم / 1.10 پوند 500	دقیقه 7-14	180°C / 350°F		
بال مرغ	گرم / 1.5 پوند 800	دقیقه 40	200°C / 400°F		
فیله سینه مرغ (پلون استخوان)	گرم / 1.10 پوند 500	دقیقه 6-9	200°C / 400°F		
مرغ کامل	گرم / 2.60-2.20 پوند 1000-1200	دقیقه 60	200°C / 400°F		
ماهی					
فیله سالمون	گرم / 14 اونس 400	دقیقه 8-15	170°C / 350°F		
میگو	گرم / 1.10 پوند 500	دقیقه 8	170°C / 350°F		
میان وعده ها					
ناگت مرغ پخته	گرم / 10 اونس 300	دقیقه 18	200°C / 400°F	بله	—
استیک پنیر پخته	گرم / 1.10 پوند 500	دقیقه 9	200°C / 400°F	—	—
کالاماری (حلقه ماهی مرکب) پخته	گرم / 1.10 پوند 500	دقیقه 6	200°C / 400°F	بله	—
پیتزا	گرم / 14 اونس 400	دقیقه 8	190°C / 375°F	—	—
گریل					
نوع ماده غذایی	حداکثر مقدار	زمان تقریبی	دما		
گوشت	گرم / 8 اونس 250	پیش گرمایش: 13 دقیقه	200°C / 400°F		
		پخت: 4-6 دقیقه			
سوسیس	گرم / 14 اونس 400	پیش گرمایش: 13 دقیقه	200°C / 400°F		
		پخت: 10-12 دقیقه			
سبزیجات	گرم / 10 اونس 300	پیش گرمایش: 13 دقیقه	200°C / 400°F		
		پخت: 5-8 دقیقه			
فیله ماهی	گرم / 7 اونس 200	پیش گرمایش: 13 دقیقه	200°C / 400°F		
		پخت: 3-5 دقیقه			
نکته:					
می توانید پیش از پخت، گوشت و سوسیس را مزه دار کرده و نمک بزنید. غذا را تا رسیدن دستگاه به دمای مناسب داخل دستگاه قرار ندهید.					
پخت					
مافین	گرم / 10 اونس 300	دقیقه 15-18	180°C / 350°F	استفاده از قالب یا ظرف مخصوص فر **	
کیک	گرم / 10 اونس 300	دقیقه 30	160°C / 325°F	استفاده از قالب یا ظرف مخصوص فر **	
خشک کردن					
سیب	عدد 6-7	4-12 ساعت	45°C / 100°F		

زینو، تنها گارانتی معتبر محصولات

ضمانت نامه GUARANTEE

شرکت زینو تجارت

ساحل ارونند (سهامی خاص)

Tefal Rowenta



کالاهای این شرکت دارای ۲۴ ماه گارانتی از تاریخ فروش می باشد و در دوره گارانتی هزینه ارسال به مراکز خدمات پس از فروش، بعهدہ شرکت می باشد.

مشتری گرامی

لطفا در هنگام خرید کالا به نکات زیر دقت فرمایید:

- ۱- استفاده از خدمات پس از فروش صرفا 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. کمیود لوازم جانبی شامل گارانتی نمی شود.
- ۳- هرگونه مداخلات ناشی از تعمیر توسط افراد غیر مجاز، شکستگی، تغییر شکل و رنگ، استفاده نادرست، نوسانات برق، آسیب بر اثر شست و شو با ماشین ظرفشویی، عدم توجه به دستور العمل استفاده و نگهداری، ایجاد خراش روی تفلون بر اثر جسم فلزی یا سیم ظرفشویی شامل گارانتی نمیشود.
- ۴- لوازم جانبی و قطعات مصرفی مانند تیغه، شبکه، باطری، کوئل، فیلتر و... مشمول گارانتی نمی باشد.
- ۵- جهت اطلاعات از مراکز معتبر و نحوه دریافت خدمات پس از فروش با شماره ۰۲۱-۸۸۴۴۲۴۱۰ و ۰۲۱-۳۷۳۴۳۰۹۱۰ تماس حاصل نمایید.

توجه: لطفا 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 صمت مراجعه فرمایید.

شماره شناسنامه گارانتی ۱۲۶۶۳۹



کد پستی: ۱۵۶۹۷۵۴۱۱۴

نشانی: تهران، خیابان شهید بهشتی، نرسیده به سهروردی، پلاک ۸۰ طبقه اول، واحد ۳