

Tefal®

دفترچه راهنما سرخ کن بدون روغن

مدل: EY855D



تنها گارانتی معتبر محصولات **تفال** در ایران

قبل از شروع کار با دستگاه دفترچه راهنما را با 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، متل‌ها 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 بشوید .

* 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 :

مدل : EY855D

۱. قدرت : ۲۰۰۰ وات

۲. ظرفیت : ۸ نفره

۳. گنجایش : ۷,۵ لیتر

۴. منو : دیجیتال

۵. تنظیم دما : ۸۰ تا ۲۰۰ درجه سانتیگراد

۶. تایمر : ۶۰ دقیقه ای

۷. گریل : ندارد



۳. معرفی اجزا دستگاه :

A. صفحه نمایش دیجیتال

B. نمایشگر زمان / دما

C. دکمه کنترل روشن / خاموش

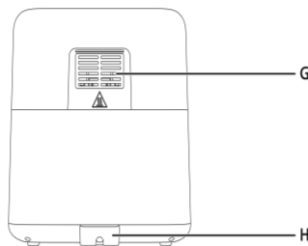
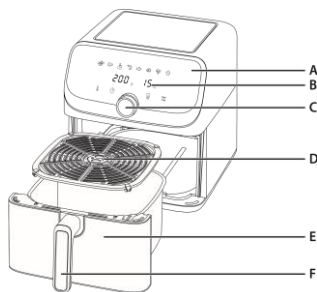
D. شبکه جدا شدنی

E. مخزن

F. دستگیره مخزن

G. خروجی هوا

H. سیم برق



برنامه های از پیش تنظیم شده



۴. قبل از اولین استفاده:

* دستگاه را از بسته بندی خارج کنید.

* تمام برچسب ها و یا استیکر ها را از دستگاه جدا کنید .

* مخزن و شبکه فلزی جدا شدنی را با آب گرم و مایع ظرفشویی بشوید .

* قسمت های داخلی و خارجی دستگاه را با دستمال مرطوب تمیز کنید .

توجه: دستگاه با تولید هوای گرم کار می کند و برای سرخ کردن مواد غذایی نیاز به حجم زیاد روغن ندارد .

۵. آماده سازی دستگاه قبل از استفاده :

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

* هیچ وسیله ای را روی دستگاه قرار ندهید ، این کار باعث می شود جریان هوا مختل شود و مواد غذایی به

درستی پخته و برشته نشود.

۶. طرز استفاده از دستگاه :

۱. کابل برق را به پریز وصل کنید .
۲. مخزن را بیرون بکشید . مواد غذایی را داخل مخزن قرار دهید .
۳. هنگامی که مواد غذایی را داخل مخزن می ریزید بیشتر از علامت max پر نکنید ، زیرا باعث می شود مواد غذایی به درستی پخته و برشته نشود.
۴. مخزن را داخل دستگاه قرار دهید .
- هشدار :** مخزن دستگاه در حین استفاده و یا مدتی پس از خاموش کردن بسیار داغ می باشد . برای جلوگیری از سوختگی برای جابه جایی از دستگیره مخزن استفاده کنید .
۵. برای روشن کردن دستگاه دکمه **start-stop** را فشار دهید تا دستگاه روشن شود
- ۶ . اکنون می توانید بین حالت پخت از پیش تعیین شده یا تنظیمات دستی یکی را انتخاب کنید.

الف. اگر حالت پخت از پیش تعیین شده را انتخاب می کنید:

- * دکمه  را فشار دهید. حالت سرخ کردن (Fries) شروع به چشمک زدن می کند.
- * با چرخاندن پیچ تنظیم، حالت پخت دلخواه را انتخاب کنید (این حالت ها در بخش «راهنمای پخت» به طور کامل توضیح داده شده اند).
- * اگر نیاز به تنظیم دما دارید: دکمه  را فشار دهید، سپس با استفاده از پیچ تنظیم، دما را تنظیم کنید.
- محدوده تنظیم دما ، حداقل ۸۰ درجه سانتی گراد، حداکثر ۲۰۰ درجه سانتی گراد می باشد . پس از انتخاب، دما به مدت ۶ ثانیه چشمک می زند و سپس تنظیم می شود.
- * اگر نیاز به تنظیم زمان دارید: دکمه  را فشار دهید، سپس با استفاده از پیچ تنظیم، زمان را تنظیم کنید. محدوده تنظیم زمان حداقل ۱ دقیقه و حداکثر ۶۰ دقیقه می باشد. پس از انتخاب، زمان به مدت ۶ ثانیه چشمک می زند و سپس تنظیم می شود.

ب. در صورت انتخاب تنظیمات دستی:

- * دوباره دکمه **start-stop** را فشار دهید تا پخت با برنامه پیش فرض دستی (دما ۲۰۰ درجه سانتی گراد و زمان ۱۵ دقیقه) نمایان می شود.

* اگر نیاز به تنظیم دما دارید: دکمه  را فشار دهید، سپس با استفاده از پیچ تنظیم، دما را تنظیم کنید. محدوده تنظیم دما، حداقل ۸۰ درجه سانتی گراد، حداکثر ۲۰۰ درجه سانتی گراد می باشد. پس از انتخاب، دما به مدت ۶ ثانیه چشمک می زند و سپس تنظیم می شود.

** اگر نیاز به تنظیم زمان دارید: دکمه  را فشار دهید، سپس با استفاده از پیچ تنظیم، زمان را تنظیم کنید. محدوده تنظیم زمان حداقل ۱ دقیقه و حداکثر ۶۰ دقیقه می باشد. پس از انتخاب، زمان به مدت ۶ ثانیه چشمک می زند و سپس تنظیم می شود.

۷. برای بازگشت به برنامه پیش فرض دستی، کافی است دوباره دکمه  را فشار دهید.

۸. با فشردن دکمه **start-stop** حالت پخت را تأیید کنید. پخت آغاز می شود. زمان باقی مانده پخت روی صفحه نمایش داده می شود.

برخی مواد غذایی برای رسیدن به نتیجه بهتر نیاز به تکان دادن در میانه زمان پخت دارند (به بخش «راهنمای پخت» مراجعه کنید). برای تکان دادن مواد غذایی، مرکز پیچ تنظیم یا دکمه **start-stop** را فشار دهید تا فرآیند پخت موقتاً متوقف شود. با استفاده از دسته، مخزن را از دستگاه بیرون بکشید و مواد غذایی را تکان دهید. سپس مخزن را دوباره داخل دستگاه قرار داده و مرکز پیچ تنظیم یا دکمه **start-stop** را دوباره فشار دهید تا پخت ادامه یابد.

نکته: می توانید تایمر را روی نیمی از زمان پخت تنظیم کنید و زمانی که صدای تایمر به صدا درآمد، مواد غذایی را تکان دهید. سپس تایمر را دوباره برای ادامه زمان باقی مانده تنظیم کنید.

توجه: زمانی که مخزن از دستگاه خارج می شود، دستگاه به حالت توقف موقت (**Pause**) می رود. برای ادامه پخت، باید مخزن ظرف مدت ۱۰ دقیقه به دستگاه بازگردانده شود. اگر مخزن طی این مدت به دستگاه بازگردانده نشود، لازم است برنامه، دما و زمان دوباره تنظیم شوند.

هشدار: در صورت زیاد بودن مقدار مواد غذایی، ممکن است مخزن سنگین شود. هنگام تکان دادن، از هر دو دست و دستکش فر استفاده کنید تا از سوختگی جلوگیری شود.

۱۰. زمانی که صدای بوق تایمر را می شنوید، زمان پخت به پایان رسیده است. مخزن را از دستگاه بیرون بکشید و آن را روی سطحی مقاوم در برابر حرارت قرار دهید.

۱۱. بررسی کنید که آیا غذا پخته شده است. اگر غذا هنوز کامل نپخته است، کافی است مخزن را دوباره داخل دستگاه قرار دهید و تایمر را برای چند دقیقه اضافه تنظیم کنید.

۱۲. پس از پخت غذا، با استفاده از انبر غیر فلزی (مثلاً انبر سیلیکونی) غذا را از مخزن خارج کنید. روغن اضافی مواد غذایی در کف مخزن جمع می شود.

احتیاط: هرگز مخزن را برعکس نکنید، زیرا ممکن است صفحه مشبک قابل جدا شدن و روغن داغ خارج شوند. پس از پخت، مخزن، صفحه مشبک و غذا بسیار داغ هستند. اگر مخزن سنگین است، از هر دو دست و دستکش فر استفاده کنید. مراقب باشید بسته به نوع غذایی که در دستگاه پخته می شود، زیرا بخار ممکن است از مخزن خارج شود.

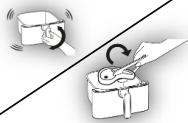
۱۳. زمانی که یک نوع غذا آماده شد، دستگاه بلافاصله برای آماده سازی نوع دیگری از غذا آماده است.

۱۴. اگر می خواهید پخت را پیش از پایان برنامه متوقف کنید، دکمه start-stop را به مدت ۲ ثانیه نگه دارید تا دستگاه خاموش شود.

۷. جدول راهنمای پخت :

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

توجه: زمان‌های پخت زیر فقط به عنوان راهنما هستند و ممکن است بسته به نوع و دسته سیب‌زمینی استفاده شده تغییر کنند. برای سایر غذاها، اندازه، شکل و برند ممکن است نتایج را تحت تأثیر قرار دهد. بنابراین، ممکن است نیاز باشد زمان پخت را کمی تنظیم کنید

ماده غذایی					
سیب زمینی نیمه آماده منجمد	۱۵۰۰ گرم		۴۰-۵۰ دقیقه	۱۸۰ درجه سانتیگراد	۳ بار تکان دهید 
استیک یخ زده	۲ تیکه		۱۰-۱۶ دقیقه	۱۸۰ درجه سانتیگراد	برگردانید 
مرغ	۱۹۰۰ گرم		۵۰-۶۰ دقیقه	۲۰۰ درجه سانتیگراد	
ماهی	۲ تیکه		۱۴-۱۸ دقیقه	۱۶۰ درجه سانتیگراد	
میگو	۴۰۰ گرم		۱۳-۱۵ دقیقه	۱۹۰ درجه سانتیگراد	
سبزیجات	۵۰۰ گرم		۱۵-۱۸ دقیقه	۱۸۰ درجه سانتیگراد	
پیتزا نیمه آماده منجمد	۷-۸ تیکه		۶-۸ دقیقه	۲۰۰ درجه سانتیگراد	
کاپ کیک	۸ عدد		۱۷-۲۲ دقیقه	۱۸۰ درجه سانتیگراد	

۸. نکات :

- * مواد غذایی کوچکتر معمولاً به زمان پخت کمی کوتاه‌تر از مواد غذایی بزرگ‌تر نیاز دارند.
- * تکان دادن مواد غذایی کوچکتر در نیمه زمان پخت باعث بهبود نتیجه نهایی می‌شود و از نپختن یکنواخت جلوگیری می‌کند.
- * برای تردتر شدن بیشتر سیب‌زمینی‌ها، مقدار کمی روغن قبل از پخت اضافه کنید و آن را تکان دهید تا به‌طور یکنواخت پوشیده شود. ما مقدار ۱۴ میلی‌لیتر روغن (۱ قاشق غذاخوری) را توصیه می‌کنیم.
- * تنقلاتی که در فر قابل پخت هستند، در این دستگاه نیز قابل پخت می‌باشند.
- * مقدار پیشنهادی بهینه برای پخت سیب‌زمینی سرخ‌کرده ۱۵۰۰ گرم است.
- * در صورتی که می‌خواهید کیک بپزید، یا مواد حساس یا پرشده را سرخ کنید، یک ظرف مخصوص فر را داخل سبد دستگاه قرار دهید. می‌توانید از ظرف فر سیلیکونی، استیل، آلومینیومی یا سفالی استفاده کنید.
- * زمانی که از مواد ترکیبی که پف می‌کنند استفاده می‌کنید (مانند کیک، کیش یا مافین)، ظرف فر نباید بیشتر از نیمه پر شود.

۹. تمیز کردن دستگاه :

پس از هر بار استفاده، دستگاه را تمیز کنید. مخزن و شبکه دستگاه دارای پوشش نچسب هستند. برای تمیز کردن آن‌ها از سیم ظرفشویی و مواد شوینده ساینده استفاده نکنید، زیرا این کار ممکن است پوشش نچسب را از بین ببرد.

۱. دوشاخه برق را از پریز دیواری جدا کنید و اجازه دهید دستگاه خنک شود.

توجه: سبد را جدا کنید تا دستگاه سریع‌تر خنک شود.

۲. قسمت بیرونی دستگاه را با یک دستمال مرطوب پاک کنید.

۳. سبد و توری را با آب داغ، مقداری مایع ظرفشویی و اسفنج غیرساینده تمیز کنید.

نکته: اگر باقی‌مانده غذا یا ذرات در ته مخزن و شبکه گیر کرده باشد، آنها را با آب داغ و مقداری مایع ظرفشویی پر کنید. اجازه دهید سبد و توری حدود ۱۰ دقیقه خیس بخورند. سپس آنها را بشویید و خشک کنید.

۴. داخل دستگاه را با آب داغ و یک پارچه مرطوب پاک کنید.

۵. دستگاه را در آب یا هر مایع دیگری غوطه‌ور نکنید.

۶. پس از تمیز کردن مخزن و شبکه را داخل دستگاه قرار دهید و داخل کابینت یا محل مناسب قرار دهید.

ضمانت نامه GUARANTEE

شرکت زینو تجارت

ساحل اروند (سامانی 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، به عهده 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. کمبود لوازم جانبی شامل گارانتی نمی شود.
- ۳- هرگونه صدمات 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 ۰۲۱-۳۷۳۴۳۳۰ 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 صنعت مراجعه فرمایید.

شماره شناسنامه گارانتی: ۱۲۲۶۳۹

کد پستی: ۱۵۶۹۷۵۴۱۱۴

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