

Tefal®

دفترچه راهنمای سرخ کن بدون روغن

مدل : EY801D



تنها گارانتی معتبر محصولات **تفال** در ایران

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

WWW.ZINO-GROUP.COM

۱. نکات 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 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.

* برای استفاده بهتر می توانید از جدول راهنمای پخت که در صفحه ۱۹ و ۲۰ قرار دارد استفاده کنید .

۲. اطلاعات کلی دستگاه :

مدل: EY801D

قدرت: ۱۸۳۰ وات

ظرفیت: ۸ نفره

گنجایش: ۶/۵ لیتر

تنظیمات برنامه: دیجیتال

تنظیم درجه حرارت: ۸۰-۲۲۰ درجه حرارت سانتیگراد

برنامه پخت: ۳ برنامه سرخ کردن، گریل، پخت همزمان

تنظیمات پخت: ۸ برنامه پخت



۳. معرفی اجزای دستگاه :

A. مخزن

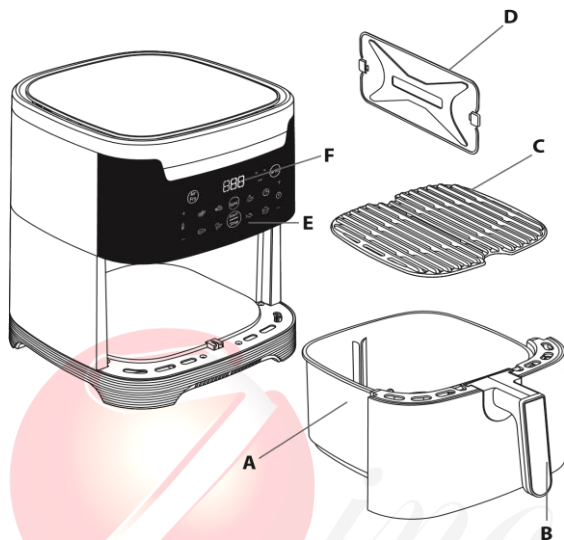
B. دستگیره مخزن

C. صفحه گریل

D. صفحه جدا کننده

E. صفحه دیجیتال

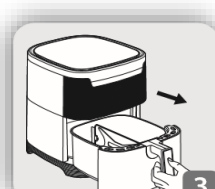
F. نمایشگر دما / زمان



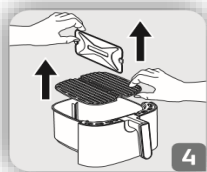
۴. حالت‌های پخت خودکار :



۵. قبل از استفاده :



این دستگاه برای استفاده خانگی طراحی شده و در محیط‌های بیرون خانه از دستگاه استفاده نکنید. برای باز کردن مخزن، دستگاه را بکشید و بکشید.



صفحه گریل و جدا کننده را می توانید از مخزن خارج کنید. هرگز کل دستگاه را داخل ماشین ظرفشویی قرار ندهید فقط مخزن، صفحه گریل و صفحه جدا کننده را می توانید در ماشین ظرفشویی قرار دهید.



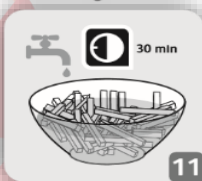
به هیچ وجه کل دستگاه را زیر شیر آب نگیرید. مخزن، صفحه گریل و صفحه جدا کننده را با مایع ظرفشویی و اسفنج نرم بشویید. بدنه دستگاه را با دستمال مرطوب تمیز کنید.

۶. آماده سازی سیب زمینی تازه و منجمد:



MAX 1200 g

۱. به میزان ۱۲۰۰ گرم سیب زمینی برای سرخ کردن در دستگاه آماده کنید.



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

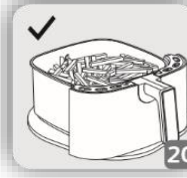
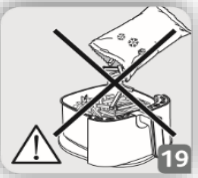


یک قاشق روغن روی سیب زمینی ها بریزید . روغن را با مواد مخلوط کنید تا به صورت یکنواخت به روغن آغشته شود . میزان مواد نباید از اندازه max بیشتر باشد . هرگز مخزن را بیش از ظرفیت مشخص max پر نکنید .



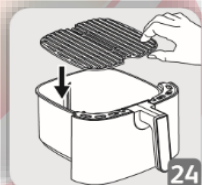
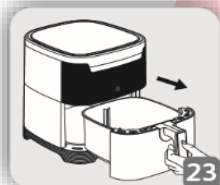
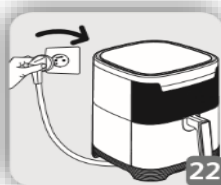
MAX 1200 g

۲. مقدار ۱۲۰۰ گرم سیب زمینی نیمه آماده منجمد برای سرخ کردن تهیه کنید .

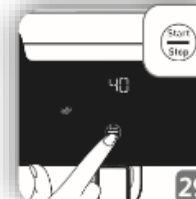
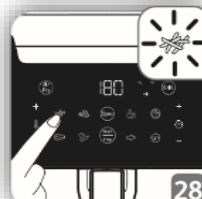


قبل از ریختن مواد در داخل مخزن با حوله خشک کنید . از ریختن یکباره مواد خودداری کنید . میزان مواد نباید از اندازه max بیشتر باشد . هرگز مخزن را بیش از ظرفیت مشخص max پر نکنید .

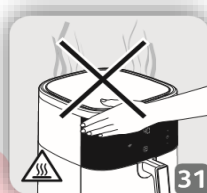
۷. طرز استفاده از دستگاه:



دستگاه را به برق وصل کنید و مخزن را خارج کنید صفحه گریل را داخل مخزن بگذارید و مواد غذایی مورد نظر را داخل مخزن بریزید.

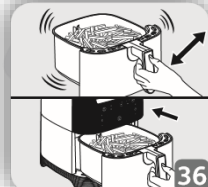


مخزن را در جای خود قرار دهید و دکمه روشن / خاموش را فشار دهید و منو پخت مورد نظر را انتخاب کنید. و مجدد دکمه خاموش / روشن را فشار دهید.



احتیاط: بدنه دستگاه در حین پخت داغ می شود. لطفاً به بدنه دست نزنید.

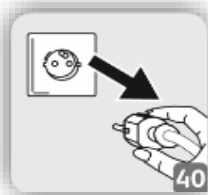
برخی از مواد غذایی نیاز به تکان دادن در اواسط پخت دارند. برای تکان دادن مواد در یک سوم زمان پخت، مخزن را با استفاده از دستگیره بیرون بکشید. مواد غذایی را تکان دهید. دوباره مخزن را داخل دستگاه قرار دهید، تا ادامه پخت انجام شود.



مجدد بعد از گذشت دو سوم زمان پخت، مخزن را خارج کنید مواد را تکان بدهید مخزن را در جای خود قرار دهید.



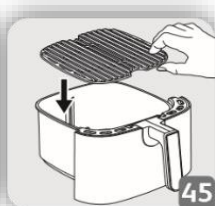
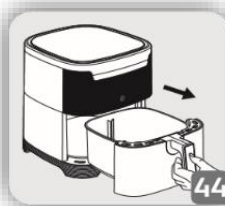
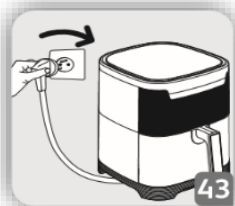
پس از پایان زمان پخت دستگاه بوق می زند. کمی صبر کنید. سپس با یک قاشق چوبی مواد آماده شده را از مخزن خارج کنید. هرگز برای خالی کردن مواد غذایی، مخزن را برنگردانید. صفحه گریل داغ است و ممکن است باعث سوختگی شود. دستگاه را از برق بکشید. بدنه دستگاه داغ است.



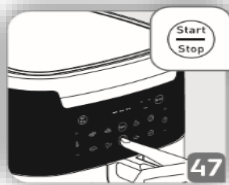
دستگاه را از برق بکشید و به بدنه دست نزنید یک ساعت صبر کنید تا بدنه خنک شود.

پس از آماده شدن یک غذا، دستگاه بلافاصله برای پخت غذای بعدی آماده است.

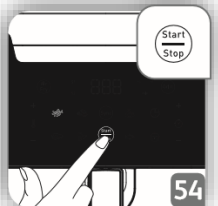
۸. طرز استفاده از برنامه پخت همزمان (sync):



دستگاه را به برق وصل کنید. مخزن را بیرون بیاورید. ابتدا صفحه گریل را داخل مخزن قرار دهید سپس صفحه جدا کننده را داخل مخزن قرار دهید.



دکمه روشن / خاموش را فشار دهید. سپس دکمه sync را فشار دهید. علامت p1 روی صفحه نمایان می شود. از منو پخت، گزینه مورد نظرتان (سیب زمینی) را انتخاب کنید. سپس علامت p2 روی صفحه نشان داده می شود حالا گزینه پخت دوم (ناگت) را انتخاب کنید.



وقتی گزینه پخت دوم را انتخاب کردید علامت Add رو صفحه نمایان می شود. مخزن را بیرون بکشید و سیب زمینی را داخل مخزن بریزید و در جای خود قرار دهید. و دکمه روشن / خاموش را فشار دهید.





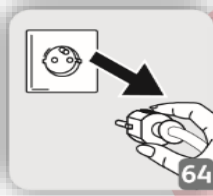
دستگاه شروع به کار می کند . وقتی صدای بوق شنیدید مخزن را خارج کنید چراغ منو پخت ناگت روشن می شود مواد را به مخزن اضافه کنید .



مخزن را در جای خود قرار دهید تا ادامه پخت انجام شود پس از پایان زمان پخت دستگاه بوق می زند. با یک قاشق چوبی مواد را از مخزن خارج کنید .

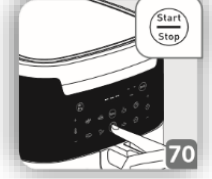
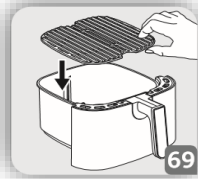
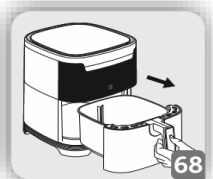
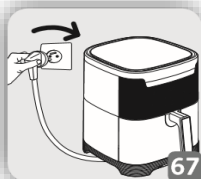


زینو ، تنها گارانتی معتبر محصولات

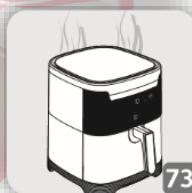


احتیاط: هرگز برای خالی کردن مواد غذایی، مخزن را پرنگردانید. صفحه گریل و صفحه جدا کننده داغ است و ممکن است باعث سوختگی شود. همچنین بدنه دستگاه نیز داغ می باشد لطفا مراقب باشید . دستگاه را از برق بکشید و یک ساعت صبر کنید تا دستگاه خنک شود .

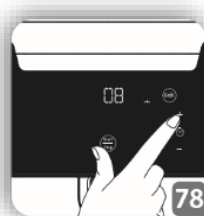
۹. طرز استفاده از گریل (GRILL):



دستگاه را به برق بزنید و مخزن را خارج کنید صفحه گریل را داخل مخزن قرار دهید. دکمه روشن / خاموش را فشار دهید .



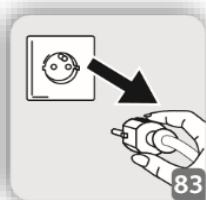
روی صفحه نمایش برنامه گریل (GRILL) را انتخاب کنید. زمان ۱۵ دقیقه روی صفحه نمایش نمایان می شود. این زمان پیش گرمایش می باشد. دکمه روشن / خاموش را فشار دهید. دستگاه شروع به کار می کند. بدنه دستگاه در حین کار داغ می شود به بدنه دست نزنید.



پس از پایان زمان ۱۵ دقیقه دستگاه بوق می زند مخزن را خارج کنید مواد غذایی را داغ مخزن قرار دهید. مخزن را در جای خود قرار دهید. زمان را برای پخت با دکمه + و - تنظیم کنید.



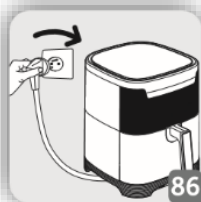
دکمه روشن / خاموش را فشار دهید تا دستگاه شروع به کار کند. پس از پایان زمان پخت، دستگاه شروع به بوق زدن می کند. مخزن را بیرون بیاورید و با انبر مواد را خارج کنید.



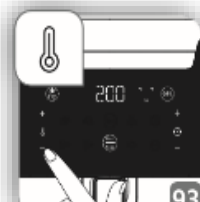
دستگاه را از برق بکشید یک ساعت صبر کنید تا دستگاه خنک شود. تا وقتی که دستگاه خنک نشده به بدنه دست نزنید.



۱۰. طرز کار سرخ کردن (AIR FRY):



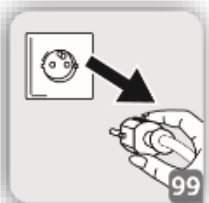
دستگاه را به برق وصل کنید و مخزن را بیرون بیاورید و صفحه گریل را داخل مخزن قرار داده. سپس مواد را درون مخزن بریزید.



مخزن را در جای خود قرار بدهید. دکمه روشن / خاموش را فشار دهید و برنامه AIR FRY را انتخاب کنید. دما را با دکمه + و - می توانید تغییر بدهید.



زمان را با دکمه + و - تنظیم کنید سپس دکمه روشن / خاموش را فشار دهید تا دستگاه شروع به کار کند .
پس از پایان کار ،دستگاه شروع به بوق زدن می کند. مخزن را بیرون بیاورید .
احتیاط :هرگز برای خالی کردن مواد غذایی، مخزن را برنگردانید. صفحه مشبک داغ است و ممکن است باعث سوختگی شود.

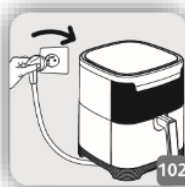


با یک قاشق چوبی سیب زمینی ها را از مخزن خارج کنید. سپس دستگاه را از برق بکشید. یک ساعت صبر کنید تا دستگاه خنک شود .تا خنک شدن دستگاه به بدنه دست نزنید .

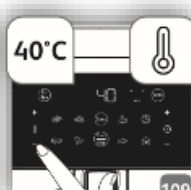
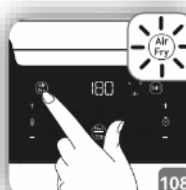


زینو ، تنها گارانتی معتبر محصولات

۱۱. طرز خشک کردن میوه :



دستگاه را به برق وصل کنید مخزن را از محفظه خارج کنید و صفحه گریل را داخل مخزن قرار دهید و میوه ای را که می خواهید خشک کنید داخل مخزن بریزید.



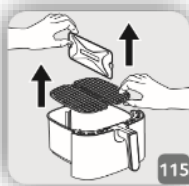
مخزن را در جای خود قرار دهید و دکمه روشن / خاموش را فشار دهید و برنامه سرخ کردن (AIR FRY) را انتخاب کنید دما را با دکمه + و - روی ۴۰ درجه سانتیگراد تنظیم کنید .





زمان را نیز با دکمه + و - روی ۱۰ ساعت تنظیم کنید. بعد از اتمام زمان پخت دستگاه بوق می زند. با استفاده از کفگیر چوبی مواد را از مخزن خارج کنید.

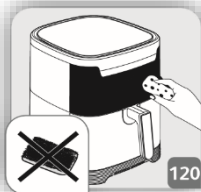
۱۲. نظافت و نگهداری :



پس از اتمام پخت، مخزن را خارج و صفحه گریل و صفحه جدا کننده را بیرون بیاورید.



هرگز کل دستگاه را در ماشین ظرفشویی و زیر شیر آب نگیرید. مخزن، صفحه گریل و صفحه جدا کننده قابل شستشو در ماشین ظرفشویی می باشد همچنین میتوانید با مایع ظرفشویی و اسفنج نرم هم قطعات را بشویید.



برای پاک کردن بدنه از دستمال نرم و مرطوب استفاده کنید. صفحه گریل و صفحه جدا کننده را داخل مخزن قرار دهید و مخزن را در محل خود قرار دهید و دستگاه را در جای مناسب بگذارید .

۱۳: جدول راهنمای پخت سرخ کردن (AIR FRY):

توضیحات	تکان دادن	دما	زمان	وزن	نوع مواد غذایی
برنامه سرخ کردن (AIR FRY)					
	✓	۲۰۰ درجه سانتیگراد	۱۱ الی ۲۵ دقیقه	۸۰۰-۳۰۰ گرم	سیب زمینی نیمه آماده خلال شده با قطر ۱۰ میلی متر
	✓	۲۰۰ درجه سانتیگراد	۱۲ الی ۲۷ دقیقه	۸۰۰-۳۰۰ گرم	آماده خلال شده با قطر ۸ میلی متر
یک قاشق روغن روی مواد بریزید	✓	۲۰۰ درجه سانتیگراد	۱۲ الی ۲۲ دقیقه	۸۰۰-۳۰۰ گرم	سیب زمینی خالای با قطر ۸ میلی متر
	✓	۲۰۰ درجه سانتیگراد	۱۱ الی ۲۰ دقیقه	۷۰۰-۳۰۰ گرم	کلم بروکلی
		۱۸۰ درجه سانتیگراد	۱۱ الی ۱۹ دقیقه	۵۰۰-۱۰۰ گرم	سینه مرغ
		۲۰۰ درجه سانتیگراد	۶۰ دقیقه (یک ساعت)	۱۰۰۰ گرم (کیلو)	مرغ درسته
	✓	۲۰۰ درجه سانتیگراد	۱۷ الی ۱۵ دقیقه	۶۰۰-۱۰۰ گرم	ناگت مرغ
		۱۹۰ درجه سانتیگراد	۷ دقیقه	۴۰۰ گرم	پیتزا
		۱۴۰ درجه سانتیگراد	۱۱ الی ۱۷ دقیقه	۳۵۰ گرم	ماهی
		۱۷۰ درجه سانتیگراد	۴ دقیقه	۱۲ عدد	میگو
		۱۸۰ درجه سانتیگراد	۱۱ الی ۱۸ دقیقه	۷ کاپ	کاپ کیک
		۵۸۰ درجه سانتیگراد	۴ ساعت	۲ عدد سیب	سیب

زینو ، تنها گارانتی معتبر محصولات

۱۴. جدول راهنمای گریل (GRILL)

توصیحات	برگرداندن	دما	زمان	وزن	نوع مواد غذایی
برنامه گریل (GRILL) 					
برای طعم بهتر می توانید از روغن گیاهان معطر و نمک استفاده کنید.	✓	۲۰۰ درجه سانتیگراد	۱۵ دقیقه مرحله پیش گرمایش ۱۶ الی ۸ دقیقه مرحله پخت	۲۵۰ گرم	گوشت
برای طعم بهتر می توانید از روغن گیاهان معطر و نمک استفاده کنید.	✓	۲۰۰ درجه سانتیگراد	۱۵ دقیقه مرحله پیش گرمایش ۱۰ الی ۱۲ دقیقه مرحله پخت	۴۰۰ گرم	سوسیس
		۲۰۰ درجه سانتیگراد	۱۵ دقیقه مرحله پیش گرمایش ۱۰ دقیقه مرحله پخت	۳۰۰ گرم	سبزیجات
		۱۷۰ درجه سانتیگراد	۱۵ دقیقه مرحله پیش گرمایش ۱۳ الی ۵ دقیقه مرحله پخت	۳۰۰ گرم	فیله ماهی

۱۵. جدول راهنمای پخت همزمان (SYNC)

منو	وزن	p ۲	منو	وزن	p ۱
برنامه پخت همزمان (sync)					
	۶۰۰ گرم	ناگت		۶۰۰ گرم	سبب زمینی سرخ کرده نیمه آماده در ابعاد ۱۰*۱۰*۱۰ میلیمتر
	یک تکه	استیک		۶۰۰ گرم	سبب زمینی سرخ کرده نیمه آماده
	یک تکه	فیله ماهی		۶۰۰ گرم	کلم بروکلی
	۵۰۰ گرم	کلم بروکلی		یک عدد	پیتزا
	۶۰۰ گرم	کلم بروکلی		۶۰۰ گرم	ران مرغ
	۴ عدد	کاپ کیک		یک عدد	پیتزا

ضمانت نامه

GUARANTEE

شرکت زینو تجارت

ساحل اروندر (سهامی خاص)

تنها گارانتی معتبر محصولات

Rowenta Zino Dessini Tefal



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 . 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 قرص 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 سیم 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 ۰۲۱-۰۳۷۳۴۳۰۹۱ 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 ۱۲۶۳۹



Info@zino-group.com

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