

Tefal®

دفترچه راهنما زودپز برقی

مدل: CY625D



تنها گارانتی محصولات **تفـال** در ایران

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

WWW.ZINO-GROUP.COM



۱. 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 .



۲. 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.

۳. اطلاعات کلی زودپز :



۱. مدل: CY625D

۲. قدرت: ۱۰۹۰ وات

۳. جنس دیگ: سرامیک

۴. ظرفیت: ۴ تا ۶ نفره

۵. گنجایش: ۴/۸ لیتر

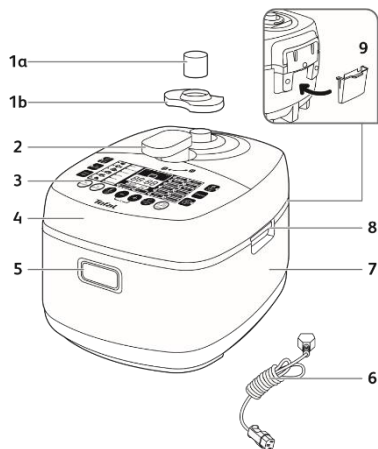
۶. قفل ایمنی: دارد

۷. گرم نگهدارنده: دارد

۸. ۶۶ حالت پخت: دارد



۴. معرفی اجزای دستگاه :



1a. سوپاپ اطمینان

1b. درپوش بخار

۲. دستگیره قفل / باز درب

۳. صفحه برنامه دیجیتال

۴. درب

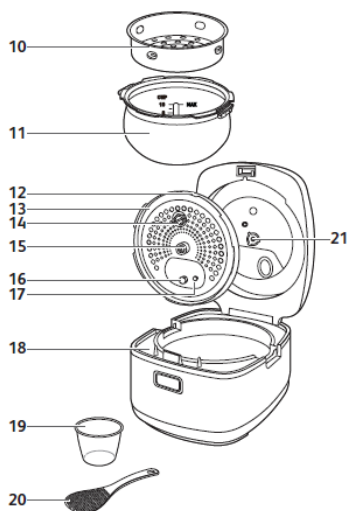
۵. دکمه باز کننده درب

۶. سیم برق

۷. بدنه

۸. دسته قابلمه

۹. مخزن جمع آوری بخار آب



۱۰. سبد بخار پز

۱۱. قابلمه

۱۲. صفحه داخلی درب

۱۳. واکش آب بندی

۱۴. شیر فنی

۱۵. مهره اتصال درپوش داخلی

۱۶. درپوش سوپاپ اطمینان

۱۷. شیر شناور

۱۸. حلقه میانی

۱۹. پیمانه

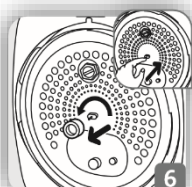
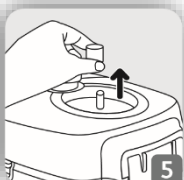
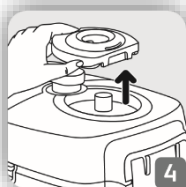
۲۰. قاشق برنج

۲۱. سنسور بالا

۵. طرز استفاده از دستگاه :

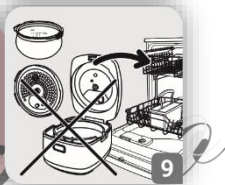
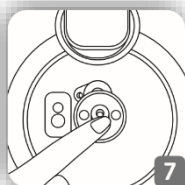


دستگاه را از بسته بندی خارج کنید و آن را روی سطح صاف قرار دهید . برای باز کردن درب ،دستگیره درب را بگیرید ،آن را جهت خلاف عقربه های ساعت بچرخانید و دکمه باز کننده درب را فشار دهید .تمام لوازم جانبی (کیسه های پلاستیکی ، لوازم جانبی سبب بخار پز، قاشق برنج ، پیمانه اندازه گیری ،ظرف جمع کننده بخار و دیگ) را از دستگاه خارج کنید.

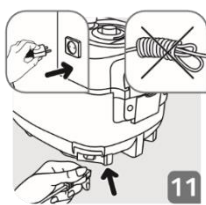
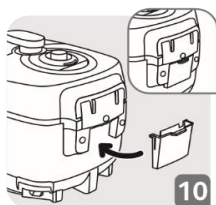


قبل از تمیز کردن ،ابتدا درپوش بخار (1b) و سپس سوپاپ اطمینان (1a) را جدا کنید . سپس مهره نگهدارنده درپوش داخلی (15) را باز کنید .

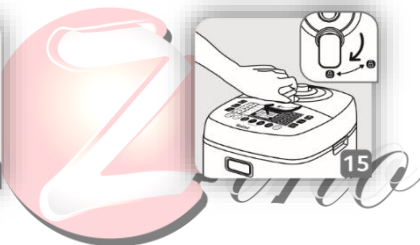
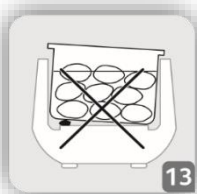
زینو ، تنها گارانتی معتبر محصولات



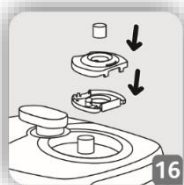
بر روی برآمدگی فشار بیاورید تا درپوش داخلی جدا شود. کاسه و درپوش داخلی را با آب بشویید و دستگاه را با دستمال مرطوب پاک کنید. فقط لوازم جانبی را می توان در ماشین ظرفشویی قرار داد. قبل از استفاده از دستگاه اطمینان حاصل کنید که تمام قطعات کاملاً خشک هستند.



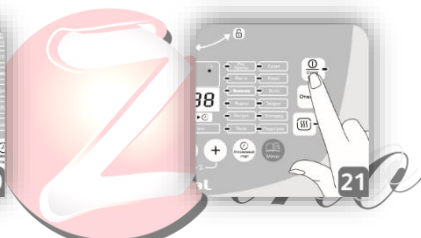
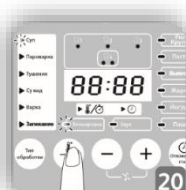
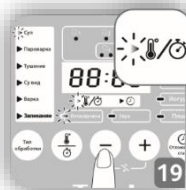
مخزن جمع کننده مایع را در جای خود قرار دهید. سیم برق را باز کنید یک سیم را به دستگاه و سپس دوشاخه را به پریز وصل کنید. قابلمه را بیرون بیاورید. مواد را به قابلمه اضافه کنید. توجه داشته باشید که سطح مواد غذایی و مایعات نباید از علامت max مندرج در قابلمه بیشتر باشد.



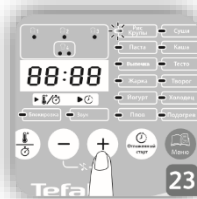
قبل از قرار دادن قابلمه در داخل دستگاه کف قابلمه و صفحه گرمایش را پاک کنید . درب دستگاه را ببندید و مطمئن شوید که به خوبی در جای خود قرار گرفته است . برای قفل کردن دستگیره روی درب را در جهت عقربه های ساعت بچرخانید .



پوشش بخار و سوپاپ اطمینان را در جای خود قرار دهید. برای انتخاب یکی از برنامه های پخت (سوپ، بخارپز، خورشت، پخت درخلاء، جوشاندن، پختن) دکمه عملکرد پخت را فشار دهید . وقتی چراغ نشانگر قرمز در مقابل برنامه مورد نظر روشن شود روی صفحه نمایش زمان پخت نمایان می شود. انتخاب عملکرد غذا به صورت پیش فرض روشن می شود . برای تغییر ، دکمه عملکرد غذا را فشار دهید تا چراغ نشانگر قرمز در سمت چپ ماده غذای روشن شود.



چراغ نشانگر تنظیم دما و زمان روشن می شود. با استفاده از دکمه + و - می توانید تنظیمات را تغییر دهید. با فشار دادن دکمه خاموش / روشن دستگاه شروع به کار می کند.

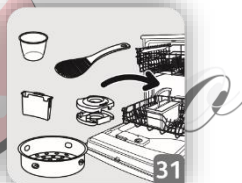
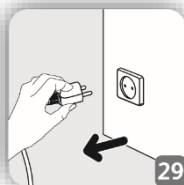


برای انتخاب برنامه های (سوشی، غلات، فرنی، سرخ کردن...) دکمه منو را فشار دهید تا چراغ برنامه روشن شود. با دکمه + و - می توانید زمان پیش فرض را تغییر دهید و زمان دلخواه خود را ثبت کنید. بعد از انتخاب برنامه دکمه پخت با تاخیر را فشار دهید.

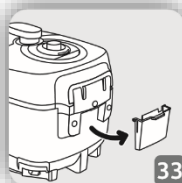
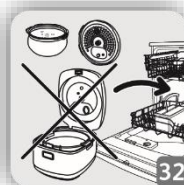


زمانی را که می خواهید دستگاه روشن شود را تنظیم کنید تخلیه بخار به صورت خودکار انجام می شود. برای باز کردن درب، دستگیره را در جهت خلاف عقربه های ساعت بچرخانید. با فشار دادن دکمه روی بدنه زودپز، درب را باز کنید. اگر درب باز نشد بخار به طور کامل خارج نشده است کمی صبر کنید و یا سوپاپ را کمی به سمت بالا بکشید تا بخار خارج شود.

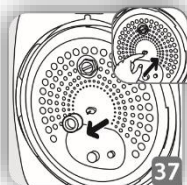
۶. نظافت و نگهداری :



پس از اتمام سیم برق را از پریز بکشید . دو ساعت صبر کنید تا دستگاه خنک شود . فقط پوشش بخار ، قاشق برنج ، ظرف بخارپز ، جمع کننده بخار را می توان در ماشین ظرفشویی قرار داد .



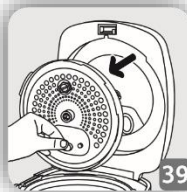
مابقی قطعات را در ماشین ظرفشویی قرار ندهید . مخزن جمع کننده بخار را با کمی فشار به سمت پایین بکشید تا از بدنه جدا شود. سپس پوشش بخار را بردارید .



پوشش بخار دو تکه می باشد و برای شستشو می توان آنها را از هم جدا کرد . سوپاپ اطمینان را خارج کنید و با آب بشویید و خشک کنید . مهره درب داخلی را باز کنید .



38



39



40

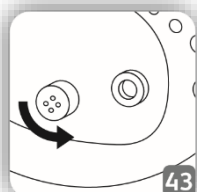
برای اینکه بتوانید درب را به راحتی جدا کنید پوشش بخار را فشار دهید. درب داخلی را از محل خود خارج کنید. درب داخلی را با آب بشویید.



41

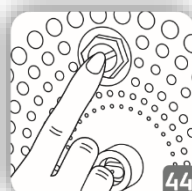


42



43

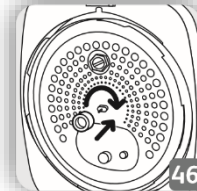
سوآپ شناور باید با جدا کردن واشر سیلیکونی کوچک باز شود. سپس درب داخلی را بچرخانید. شناور را جدا کنید.



44

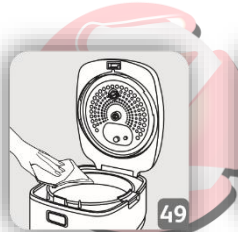


45



46

بر روی قسمت داخلی سوآپ ایمنی فشار دهید و بررسی کنید که مسدود نشده باشد. با دستمال مرطوب همه قسمت ها را تمیز کنید. پس از تمیز کردن درب داخلی را در جای خود قرار دهید.



دیگ پخت را با اسفنج نرم بشوید. از اسکاج زبر برای شستشو استفاده نکنید. چون باعث آسیب به تفلون می شود. هرگز کل دستگاه را زیر شیر آب قرار ندهید. دستمال مرطوب بدنه دستگاه را تمیز کنید. سپس دستگاه را در جای مناسب قرار دهید.

۷. روشن کردن دستگاه (حالت آماده به کار)

زمانی که زودپز به برق متصل می شود. سیستم خودکار به چک کردن می کند و صدای بوق ایجاد می کند و نمایشگر دیجیتال و تمام چراغ ها روشن می شود و پس از ۱ ثانیه صفحه نمایش این علامت را ----- نشان می دهد و دستگاه در حالت آماده به کار قرار می گیرد.

۸. دستور برنامه پخت:

برای انتخاب هر کدام از برنامه های برنج، ماکارانی، پیتزا، سرخ کردن، ماست، پلو، سوشی، فرنی و نان دکمه منو را فشار دهید با هر بار فشار دادن دکمه چراغ عملکرد مورد نظر روشن می شود. صفحه نمایش زمان پخت پیش فرض را نشان می دهد، برای تغییر دما دکمه + و - را فشار دهید و دمای مورد نظر را انتخاب کنید. سپس دکمه شروع را فشار دهید. دستگاه وارد مرحله پیش گرمایش می شود و علامت [] روی صفحه دیجیتال نمایان می شود. پس از پایان زمان پیش گرمایش، دستگاه به طور خودکار وارد مرحله پخت می شود و زمان تنظیم شده شروع به شمارش معکوس می کند. در پایان شمارش معکوس دستگاه بوق می زند. برای برنامه سرخ کردن و دسر مرحله پیش گرمایش وجود ندارد.

۹. عملکرد زودپز:

برای پخت حبوبات ابتدا مواد مورد نظر را شسته و درون قابلمه زودپز بریزید و متناسب با مواد آب داخل قابلمه اضافه کنید. توجه داشته باشید میزان آب و مواد غذایی نباید از اندازه مندرج دیگ بیشتر باشد. با استفاده از منو گزینیه غلات را انتخاب کنید و دکمه برنامه پخت سریع را فشار دهید می توانید زمان را به دلخواه تغییر دهید. دکمه شروع به کار را بزنید پیش گرمایش با علامت  روی صفحه نمایان می شود و این زمان تقریباً ۲۰ دقیقه می باشد. پس از این مدت دستگاه به طور خودکار وارد مرحله پخت می شود و شمارش معکوس شروع می شود پس از پایان زمان پخت دستگاه بوق میزند و برنامه گرم نگهدارنده به رنگ سبز در می آید و حرف b لاتین در قسمت تایمر نمایان می شود و تا ۲۴ ساعت گرم نگهدارنده فعال است.

۱۰. عملکرد سرخ کردن:

ابتدا به میزان لازم روغن داخل قابلمه بریزید. موادی را که می خواهید سرخ کنید را اضافه کنید دکمه منو را فشار دهید و برنامه سرخ کردن را انتخاب کنید چراغ کنار برنامه سرخ کن به رنگ قرمز در می آید. زمان پیش فرض روی صفحه را می توان با دکمه + و - از ۱ دقیقه تا ۱ ساعت تغییر داد. سپس دکمه شروع به کار را فشار دهید. در حین کار دستگاه می توانید مواد را زیر و رو کنید تا به صورت یکنواخت سرخ شود.

توجه داشته باشید برنامه سرخ کن پیش گرمایش و گرم نگهدارنده ندارد، درب دستگاه باید باز باشد.

زینو، تنها گارانتی معتبر محصولات

Tefal®

Rowenta

Dessini



۱۱. عملکرد بخار پز:

ابتدا داخل دیگ را تا علامت ۶ کاپ آب بریزید و سبد بخار پز را داخل دیگ قرار دهید و موادی را که میخواهید بخار پز شود را داخل سبد بریزید. درب دستگاه را ببندید و با استفاده از دستگیره و چرخاندن در جهت عقربه های ساعت درب را قفل کنید. دستگاه را به برق بزنید و با استفاده از منوی انتخاب عملکرد پخت گزینه بخار پز را انتخاب کنید و سپس از منو عملکرد غذا گزینه سبزیجات را انتخاب کنید. زمان پیش فرض روی صفحه نمایان می شود این زمان را تا دو ساعت می توانید تغییر دهید.

توجه: هرچه قدر مواد غذایی کوچکتر باشد زمان پخت هم کمتر می شود.

دکمه شروع به کار را فشار دهید زمان پیش گرمایش با علامت  فعال به رنگ قرمز و متحرک می شود پس از پایان پیش گرمایش زمان انتخابی فعال می شود و شروع به شمارش معکوس می کند. پس از اتمام زمان پخت دستگاه شروع به بوق زدن می کند و بخار به صورت خودکار از سوپاپ خارج می شود. سپس چراغ گرم نگهدارنده به رنگ سبز در می آید و علامت  روی صفحه نمایان می شود. برای خارج کردن مواد بخار پز شده از دستگاه دستگیره را جهت خلاف عقربه های ساعت بچرخانید و دکمه باز کردن را فشار دهید و مواد غذایی را از قابلمه خارج کنید.

توجه: اگر هنگام باز کردن قفل دستگیره دچار مشکل شدید و دستگیره به سختی باز شد، امکان دارد که بخار کامل خارج نشده باشد کمی صبر کنید و یا سوپاپ را کمی به سمت بالا بکشید تا بخار اضافی خارج شود. مراقب باشید دستتان بر اثر حرارت بخار نسوزد.

۱۲. پخت با تاخیر :

با استفاده از این منو در زمان مشخص شده دستگاه شروع به کار می کند و این زمان از ۲ ساعت تا ۲۴ ساعت قابل تنظیم می باشد. ابتدا موادی را که می خواهید بپزید را درون قابلمه بریزید آب را به مواد اضافه کنید میزان آب و مواد از اندازه مندرج در داخل دیگ بیشتر نشود. سپس در زودپز را ببندید و دستگیره روی درب را در جهت عقربه های ساعت بچرخانید. تا درب قفل شود با استفاده از منوی انتخاب عملکرد پخت گزینه جوشاندن را انتخاب کنید و سپس با منوی انتخاب عملکرد غذا گزینه مورد نیاز را انتخاب کنید.

زینو ، تنها گارانتی معتبر محصولات

زمان را می توانید با دکمه + و - تغییر دهید . سپس منوی تنظیم شروع عملکرد با تاخیر را فشار دهید .
 زمان را انتخاب کنید و دکمه شروع به کار را فشار دهید زمان شروع به کم شدن می کند پس از پایان
 زمان دستگاه وارد مرحله پیش گرمایش می شود . پس از اتمام مرحله پیش گرمایش دستگاه کار خود را
 شروع و پس از اتمام کار ، دستگاه به صورت خودکار وارد مرحله گرم نگهدارنده می شود.

۱۳. عملکرد تهیه ماست:

ابتدا شیر را بجوشانید و بگذارید تا کمی خنک شود و به دمای محیط برسد سپس مقداری ماست را با کمی
 شیر رقیق کنید و به شیر اضافه کنید تا یک دست شود مواد را داخل قابلمه بریزید و درب دستگاه را
 ببندید و دستگیره روی درب را در جهت عقربه های ساعت بچرخانید تا درب قفل شود . از برنامه منو گزینه
 ماست را انتخاب کنید . ۸ ساعت زمان روی تایمر نمایان میشود دکمه شروع به کار را فشار دهید . دستگاه
 وارد مرحله پیش گرمایش می شود بعد از این مرحله زمان ۸ ساعت شروع به کم شدن می کند . پس از پایان
 کار دستگاه خاموش می شود . برای این عملکرد گرم نگهدارنده و پخت با تاخیر ندارد .

۱۴. عملکرد تهیه پنیر:

ابتدا شیر را بجوشانید سپس صبر کنید تا به دمای محیط برسد مایع پنیر را به شیر ولرم اضافه کنید و هم
 بزنید مواد را داخل قابلمه زودپز بریزید درب دستگاه را ببندید و دستگیره را جهت عقربه های ساعت
 بچرخانید تا درب قفل شود با فشار دادن منو گزینه پنیر را انتخاب کنید زمان پیش فرض روی صفحه
 نمایش نمایان می شود دکمه شروع به کار را که فشار دهید زمان پیش گرمایش فعال می شود بعد از اتمام
 پیش گرمایش زمان شروع به کم شدن می کند و پس از پایان مواد را داخل پارچه توری ریخته تا آب اضافی
 خارج شود پنیر آماده شده را داخل ظرف بریزید و در یخچال نگه داری کنید .

۱۵. عملکرد پخت پلو:

در جدول عملکرد پخت میزان آب برای پخت برنج توضیح داده شده است. ابتدا برنج را با آب بشوید میزان آب به تعداد پیمانه برنج بستگی دارد، آب، نمک و روغن را اضافه کنید. درب زودپز را ببندید و دستگیره را جهت عقربه های ساعت بچرخانید تا درب قفل شود. با فشار دادن منو گزینه پلو را انتخاب کنید و دکمه شروع به کار را فشار دهید دستگاه وارد مرحله پیش گرمایش شده و بعد از این مرحله کار دستگاه شروع میشود و زمان روی صفحه شروع به کم شدن می کند پس از پایان گرم نگهدارنده فعال می شود.

۱۶. عملکرد پخت کیک:

ابتدا قابلمه را چرب کنید مواد کیک را که آماده کرده اید به قابلمه اضافه کنید و از منو انتخاب عملکرد پخت گزینه پخت را انتخاب کنید و زمان را با + و - می توانید تغییر دهید. دکمه شروع به کار را فشار دهید تا دستگاه شروع به کار کند. پس از اتمام زمان پخت دستگاه بوق می زند و از برنامه خارج می شود. پس از خنک شدن می توانید کیک را از قابلمه خارج کنید.

۱۷. عملکرد پخت سوپ :

برای تفت دادن مواد می توان ابتدا از برنامه سرخ کردن استفاده کرد به این صورت که از با فشار دادن دکمه منو گزینه سرخ کردن را انتخاب کنید کمی روغن به قابلمه اضافه کنید پیاز را کمی تفت دهید بعد تکه های مرغ، هویج و سیب زمینی را هم به ترتیب تفت دهید ادویه های دلخواه را اضافه کنید پس از پایان زمان سرخ کردن دستگاه از برنامه خارج می شود مقداری آب به مواد اضافه کنید درب دستگاه را ببندید و با استفاده از دستگیره درب را قفل کرده و با برنامه انتخاب عملکرد پخت گزینه سوپ را فعال کنید و با برنامه انتخاب عملکرد غذا گزینه مرغ را فعال کنید سپس دکمه شروع را فشار دهید. مرحله پیش گرمایش فعال شده پس از آن زمان پخت شروع به کم شدن می کند. و پس از اتمام کار دستگاه گرم نگهدارنده فعال می شود.

۱۸. عملکرد آرام پز:

برای پخت انواع خورش می توان گزینه پخت در خلاء (آرامپز) استفاده کرد به طور مثال برای پخت قورمه سبزی ابتدا از برنامه منو گزینه سرخ کردن را انتخاب کنید زمان پیش فرض روی تایمر نمایان می شود که با دکمه + و - قابل تنظیم می باشد. به مقدار لازم روغن داخل دیگ بریزید و پیاز را اضافه کنید و کمی تفت دهید تا پیاز کمی نرم شود به ترتیب گوشت، لوبیا قرمز و سبزی را اضافه و به میزان لازم تفت دهید. سپس آب را اضافه کنید و اجازه دهید بجوشد. از منوی انتخاب پخت گزینه پخت در خلاء را انتخاب کنید و سپس از منو انتخاب عملکرد گزینه گوشت را هم انتخاب کنید. روی صفحه نمایش زمان دو ساعت پیش فرض نمایان شده که تا ۲۴ ساعت قابل تنظیم می باشد. با فشار دادن دکمه روشن / خاموش دستگاه کار خود را شروع می کند. زمان شروع به کم شدن می کند و بعد از پایان کار دستگاه بوق میزند و از برنامه خارج می شود. برنامه آرامپز گرم نگدارنده ندارد.

توجه: دستگاه در طول کار کردن بوق نمی زند فقط در موقع انتخاب و پایان پخت بوق می زند پس اگر در طول زمان پخت بوق زد دستگاه در حال دادن اخطار می باشد بررسی کنید شاید درب باز است و یا دکمه شروع به کار فعال نشده باشد حتما دستگاه را بررسی کنید.

آشپزی بدون فشار (پخت معمولی):

برنامه های بخارپز، سوپ و جوشاندن به طور خودکار روی برنامه پخت سریع تنظیم شده است. شما میتوانید از پخت معمولی برای این سه برنامه استفاده کنید. ابتدا برنامه مورد نظر خود را انتخاب کنید و سپس روی برنامه پخت معمولی را فشار دهید می توانید تنظیمات را به دلخواه تغییر دهید و دکمه شروع را فشار دهید. نکته: برای لغو گزینه پخت معمولی دوبار روی دکمه کلیک کنید.

۱۹. پخت حالت دستی (سرآشپز):

برای این عملکرد شما آزاد هستید زمان و دما و موقعیت درب را خودتان انتخاب کنید. توجه داشته باشید که برای استفاده از آشپزی تحت فشار درب باید بسته یا قفل باشد و دما باید بالاتر از دمای معین بین (۱۰۰ تا ۱۲۰) درجه سانتیگراد باشد. اگر این شرایط را رعایت نکنید دستگاه شروع به پخت بدون فشار در دمای انتخاب شده می کند. چهار برنامه برای تنظیمات حالت دستی (سرآشپز) وجود دارد که آخرین تنظیمات پخت را در حافظه نگه می دارد. در اولین استفاده هیچ تنظیمی در حافظه وجود ندارد. وقتی منو حالت دستی (سرآشپز) و منوی لغو کردن را همزمان ۵ ثانیه نگه دارید پارامترهای ذخیره شده از حافظه پاک می شود.

۲۰. اطلاعات عمومی درمورد زودپز:

برنامه های غلات، برنج، فرنی، پلو، لوبیا، پاستا، سوشی، سوپ، بخارپز، خورش و جوشاندن به طور خودکار تحت فشار پخته می شود. هنگامی که فشار بخار در دستگاه تولید شد سیستم قفل خودکار فعال می شود و درب در هنگام پخت باز نمی شود. بنابراین همه مواد باید در ابتدای پخت اضافه کنید هرگز سعی نکنید در حین پخت درب را باز کنید. زمانی که پخت به پایان برسد سوپاپ اطمینان فعال شده و بخار به طور خودکار خارج می شود. سپس دستگاه به حالت گرم نگهدارنده تغییر برنامه می دهد. خروج مقدار کمی بخار در حین پخت طبیعی است. دکمه خاموش و روشن را چند ثانیه نگه دارید دستگاه خاموش می شود.

۲۱. اطلاعات صفحه دیجیتال :



۲۲. جدول راهنمای پخت:

ردیف	عمکرد غذا	انتخاب غذا	تنظیم زمان		عملکرد با تاخیر	عملکرد گرم نگهدارنده	درجه حرارت		موقعیت درب		
			زمان پیش فرض	قابل تنظیم اندازه گام زمانی			تنظیمات درجه حرارت	درجه حرارت قابل تنظیم	قفل	باز	بدون درب
1	برنج/ غلات	no	9 دقیقه	دقیقه 2 تا 24 ساعت - مرحله 1 دقیقه	تا 24 ساعت	24 ساعت	106 درجه سانتیگراد	no	.		
2	فرنی	no	15 دقیقه	دقیقه 1 تا 24 ساعت - مرحله 1 دقیقه	تا 24 ساعت	24 ساعت	100 درجه سانتیگراد	no	.		
3	ماست	no	8 ساعت	1 ساعت تا 24 ساعت - مرحله 30 دقیقه	no	no	38-40 درجه سانتیگراد	no	.		
4	گرم کردن	no	4 دقیقه	1-دقیقه 2 تا 24 ساعت - مرحله 1 دقیقه	24 ساعت تا 24 ساعت	24 ساعت	104 درجه سانتیگراد	no	.		
5	انتخاب سراشیر	no	30 دقیقه	5-دقیقه 4 تا 24 ساعت - مرحله 5 دقیقه	no	no	پیش فرض 80 درجه سانتیگراد	40 تا 160 درجه مرحله	.	.	.
6	پلو	no	15 دقیقه	1-دقیقه 2 تا 24 ساعت - مرحله 1 دقیقه	تا 24 ساعت	24 ساعت	110 درجه سانتیگراد	no	.		
7	پاستا	no	گام اول	قابل تنظیم نیست	no	no	100 درجه سانتیگراد	no	.		
		no	گام دوم - مرحله 8 دقیقه	1-دقیقه 2 تا 24 ساعت - مرحله 8 دقیقه	تا 24 ساعت	no	100 درجه سانتیگراد	no	.		
8	دسر	no	30 دقیقه	1-دقیقه 2 تا 24 ساعت - مرحله 1 دقیقه	تا 24 ساعت	24 ساعت	160 درجه سانتیگراد	160-130-150-4- سطح 160	.		
9	بنیر	no	50 دقیقه	10 دقیقه تا 4 ساعت - مرحله 5 دقیقه	no	no	80 سانتیگراد	no	.		
10	سوشی	no	11 دقیقه	1-دقیقه 2 تا 24 ساعت - مرحله 1 دقیقه	تا 24 ساعت	24 ساعت	106 سانتیگراد	no	.		
11	خمیر نان	no	1 ساعت	10-دقیقه 6 تا 24 ساعت - مرحله 1 دقیقه	no	no	38 تا 40 درجه سانتیگراد	no	.		
12	گرم نگهدارنده	no	20 دقیقه تا 1 ساعت	1-دقیقه 2 تا 24 ساعت - مرحله 1 دقیقه	تا 24 ساعت	24 ساعت	114 درجه سانتیگراد	no	.		

۲۳. جدول پخت :

ردیف	عملکرد غذا	انتخاب غذا	تنظیم زمان		عملکرد با تاخیر	عملکرد گرم نگهدارنده	درجه حرارت		موقعیت درب	
			زمان پخش فرض	قابل تنظیم اندازه گام زمانی			تنظیمات درجه حرارت	درجه حرارت قابل تنظیم	قفل	بدون درب
13	سرخ کردن	no	20 دقیقه	1 دقیقه تا 1 ساعت مرحله 1 دقیقه	no	no	160 درجه سانتیگراد	سه سطح 140-150- 160 درجه سانتیگراد		.
14	میگو	میگو	15 دقیقه	1 دقیقه تا 2 ساعت مرحله 1 دقیقه	2 تا 24 ساعت	24 ساعت	106 درجه سانتیگراد	no	.	.
	ماهی	ماهی	15 دقیقه	1 دقیقه تا 2 ساعت مرحله 1 دقیقه	2 تا 24 ساعت	24 ساعت	160 درجه سانتیگراد	no	.	.
	سبزیجات	سبزیجات	12 دقیقه	1 دقیقه تا 2 ساعت مرحله 1 دقیقه	2 تا 24 ساعت	24 ساعت	160 درجه سانتیگراد	no	.	.
	گوشت	گوشت	30 دقیقه	1 دقیقه تا 2 ساعت مرحله 1 دقیقه	2 تا 24 ساعت	24 ساعت	112 درجه سانتیگراد	no	.	.
	مرغ	مرغ	20 دقیقه	1 دقیقه تا 2 ساعت مرحله 1 دقیقه	2 تا 24 ساعت	24 ساعت	110 درجه سانتیگراد	no	.	.
	لوبیا	لوبیا	60 دقیقه	1 دقیقه تا 2 ساعت مرحله 1 دقیقه	2 تا 24 ساعت	24 ساعت	114 درجه سانتیگراد	no	.	.
	میگو	میگو	5 دقیقه	1 دقیقه تا 2 ساعت مرحله 1 دقیقه	2 تا 24 ساعت	24 ساعت	106 درجه سانتیگراد	no	.	.
15	ماهی	ماهی	7 دقیقه	1 دقیقه تا 2 ساعت مرحله 1 دقیقه	2 تا 24 ساعت	24 ساعت	106 درجه سانتیگراد	no	.	.
	سبزیجات	سبزیجات	3 دقیقه	1 دقیقه تا 2 ساعت مرحله 1 دقیقه	2 تا 24 ساعت	24 ساعت	104 درجه سانتیگراد	no	.	.
	گوشت	گوشت	10 دقیقه	1 دقیقه تا 2 ساعت مرحله 1 دقیقه	2 تا 24 ساعت	24 ساعت	108 درجه سانتیگراد	no	.	.
	مرغ	مرغ	10 دقیقه	1 دقیقه تا 2 ساعت مرحله 1 دقیقه	2 تا 24 ساعت	24 ساعت	108 درجه سانتیگراد	no	.	.
	میگو	میگو	10 دقیقه	1 دقیقه تا 2 ساعت مرحله 1 دقیقه	2 تا 24 ساعت	24 ساعت	108 درجه سانتیگراد	no	.	.
16	ماهی	ماهی	12 دقیقه	1 دقیقه تا 2 ساعت مرحله 1 دقیقه	2 تا 24 ساعت	24 ساعت	108 درجه سانتیگراد	no	.	.
	سبزیجات	سبزیجات	10 دقیقه	1 دقیقه تا 2 ساعت مرحله 1 دقیقه	2 تا 24 ساعت	24 ساعت	106 درجه سانتیگراد	no	.	.
	گوشت	گوشت	30 دقیقه	1 دقیقه تا 2 ساعت مرحله 1 دقیقه	2 تا 24 ساعت	24 ساعت	112 درجه سانتیگراد	no	.	.
	مرغ	مرغ	20 دقیقه	1 دقیقه تا 2 ساعت مرحله 1 دقیقه	2 تا 24 ساعت	24 ساعت	108 درجه سانتیگراد	no	.	.
	لوبیا	لوبیا	60 دقیقه	1 دقیقه تا 2 ساعت مرحله 1 دقیقه	2 تا 24 ساعت	24 ساعت	114 درجه سانتیگراد	no	.	.

۲۴. جدول راهنما پخت :

ردیف	عملکرد غذا	انتخاب غذا	تنظیم زمان		عملکرد با تاخیر	عملکرد گرم نگه‌دارنده	درجه حرارت		موقعیت درب		
			زمان پیش فرض	قابل تنظیم اندازه گام زمانی			درجه حرارت قابل تنظیم	درجه حرارت	قفل	باز	بدون درب
17	ارام بز	سبزیجات	2 ساعت	1 ساعت تا 12 ساعت - مرحله 15 دقیقه	no	no	60 درجه سانتیگراد	no	.		
		گوشت	4 ساعت	1 ساعت تا 12 ساعت - مرحله 15 دقیقه	no	no	60 درجه سانتیگراد	no	.		
		مرغ	3 ساعت	1 ساعت تا 12 ساعت - مرحله 15 دقیقه	no	no	60 درجه سانتیگراد	no	.		
18	جوشاندن	میگو	10 دقیقه	1 - دقیقه تا 2 ساعت - مرحله 1 دقیقه	2 تا 24 ساعت	24 ساعت	114 درجه سانتیگراد	no	.		
		مرغ	15 دقیقه	1 - دقیقه تا 2 ساعت - مرحله 1 دقیقه	2 تا 24 ساعت	24 ساعت	114 درجه سانتیگراد	no	.		
		سبزیجات	10 دقیقه	1 - دقیقه تا 2 ساعت - مرحله 1 دقیقه	2 تا 24 ساعت	24 ساعت	114 درجه سانتیگراد	no	.		
		گوشت	30 دقیقه	1 - دقیقه تا 2 ساعت - مرحله 1 دقیقه	2 تا 24 ساعت	24 ساعت	114 درجه سانتیگراد	no	.		
		مرغ	20 دقیقه	1 - دقیقه تا 2 ساعت - مرحله 1 دقیقه	2 تا 24 ساعت	24 ساعت	114 درجه سانتیگراد	no	.		
		لوبیا	60 دقیقه	1 - دقیقه تا 2 ساعت - مرحله 1 دقیقه	2 تا 24 ساعت	24 ساعت	114 درجه سانتیگراد	no	.		
		میگو	10 دقیقه	1 دقیقه تا 2 ساعت - مرحله 1 دقیقه	2 تا 24 ساعت	24 ساعت	150 درجه سانتیگراد	100 تا 160 درجه سانتیگراد - مرحله 10 درجه	.		
19	پخت	ماهی	10 دقیقه	1 دقیقه تا 2 ساعت - مرحله 1 دقیقه	2 تا 24 ساعت	24 ساعت	150 درجه سانتیگراد	100 تا 160 درجه سانتیگراد - مرحله 10 درجه	.		
		سبزیجات	20 دقیقه	1 دقیقه تا 2 ساعت - مرحله 1 دقیقه	2 تا 24 ساعت	24 ساعت	140 درجه سانتیگراد	100 تا 160 درجه سانتیگراد - مرحله 10 درجه	.		
		گوشت	50 دقیقه	1 دقیقه تا 2 ساعت - مرحله 1 دقیقه	2 تا 24 ساعت	24 ساعت	160 درجه سانتیگراد	100 تا 160 درجه سانتیگراد - مرحله 10 درجه	.		
		مرغ	40 دقیقه	1 دقیقه تا 2 ساعت - مرحله 1 دقیقه	2 تا 24 ساعت	24 ساعت	160 درجه سانتیگراد	100 تا 160 درجه سانتیگراد - مرحله 10 درجه	.		
		لوبیا	45 دقیقه	1 دقیقه تا 2 ساعت - مرحله 1 دقیقه	2 تا 24 ساعت	24 ساعت	160 درجه سانتیگراد	100 تا 160 درجه سانتیگراد - مرحله 10 درجه	.		

۲۵. جدول راهنما پخت :

ردیف	عمکرد غذا	انتخاب غذا	تنظیم زمان		عملکرد با تاخیر	عملکرد گرم نگهدارنده	درجه حرارت		موقعیت درب		
			زمان پیش فرض	قابل تنظیم اندازه گام زمانی			تنظیمات درجه حرارت	درجه حرارت قابل تنظیم	قفل	باز	بدون درب
20	سوپ بدون فشار	میگو	15 دقیقه	ادقیقه 2 تا 2 ساعت - مرحله 1 دقیقه	2 تا 24 ساعت	24 ساعت	98 درجه سانتیگراد	no	.	.	.
		ماهی	20 دقیقه	ادقیقه 2 تا 2 ساعت - مرحله 1 دقیقه	2 تا 24 ساعت	24 ساعت	98 درجه سانتیگراد	no	.	.	.
		سبزیجات	20 دقیقه	ادقیقه 2 تا 2 ساعت - مرحله 1 دقیقه	2 تا 24 ساعت	24 ساعت	98 درجه سانتیگراد	no	.	.	.
		گوشت	60 دقیقه	ادقیقه 2 تا 2 ساعت - مرحله 1 دقیقه	2 تا 24 ساعت	24 ساعت	98 درجه سانتیگراد	no	.	.	.
		مرغ	40 دقیقه	ادقیقه 2 تا 2 ساعت - مرحله 1 دقیقه	2 تا 24 ساعت	24 ساعت	98 درجه سانتیگراد	no	.	.	.
		لوبیا	100 دقیقه	ادقیقه 2 تا 2 ساعت - مرحله 1 دقیقه	2 تا 24 ساعت	24 ساعت	98 درجه سانتیگراد	no	.	.	.
		میگو	10 دقیقه	10 دقیقه تا 4 ساعت - مرحله 10 دقیقه	2 تا 24 ساعت	24 ساعت	95 درجه سانتیگراد	no	.	.	.
21	خورشت بدون فشار	ماهی	25 دقیقه	10- دقیقه تا 4 ساعت - مرحله 10 دقیقه	2 تا 24 ساعت	24 ساعت	95 درجه سانتیگراد	no	.	.	.
		سبزیجات	40 دقیقه	10- دقیقه تا 4 ساعت - مرحله 10 دقیقه	2 تا 24 ساعت	24 ساعت	95 درجه سانتیگراد	no	.	.	.
		گوشت	100 دقیقه	10 دقیقه تا 4 ساعت - مرحله 10 دقیقه	2 تا 24 ساعت	24 ساعت	95 درجه سانتیگراد	no	.	.	.
		مرغ	45 دقیقه	10- دقیقه تا 4 ساعت - مرحله 10 دقیقه	2 تا 24 ساعت	24 ساعت	95 درجه سانتیگراد	no	.	.	.
		ماهی	120 دقیقه	10 دقیقه تا 4 ساعت - مرحله 10 دقیقه	2 تا 24 ساعت	24 ساعت	95 درجه سانتیگراد	no	.	.	.
		میگو	15 دقیقه	ادقیقه 2 تا 4 ساعت - مرحله 1 دقیقه	2 تا 24 ساعت	24 ساعت	100 درجه سانتیگراد	no	.	.	.
		ماهی	20 دقیقه	ادقیقه 2 تا 4 ساعت - مرحله 1 دقیقه	2 تا 24 ساعت	24 ساعت	100 درجه سانتیگراد	no	.	.	.
22	جوشیدن بدون فشار	سبزیجات	20 دقیقه	ادقیقه 2 تا 4 ساعت - مرحله 1 دقیقه	2 تا 24 ساعت	24 ساعت	100 درجه سانتیگراد	no	.	.	.
		گوشت	60 دقیقه	ادقیقه 2 تا 4 ساعت - مرحله 1 دقیقه	2 تا 24 ساعت	24 ساعت	100 درجه سانتیگراد	no	.	.	.
		مرغ	40 دقیقه	ادقیقه 2 تا 4 ساعت - مرحله 1 دقیقه	2 تا 24 ساعت	24 ساعت	100 درجه سانتیگراد	no	.	.	.
		ماهی	100 دقیقه	ادقیقه 2 تا 4 ساعت - مرحله 1 دقیقه	2 تا 24 ساعت	24 ساعت	100 درجه سانتیگراد	no	.	.	.
		میگو	15 دقیقه	ادقیقه 2 تا 4 ساعت - مرحله 1 دقیقه	2 تا 24 ساعت	24 ساعت	100 درجه سانتیگراد	no	.	.	.
		ماهی	20 دقیقه	ادقیقه 2 تا 4 ساعت - مرحله 1 دقیقه	2 تا 24 ساعت	24 ساعت	100 درجه سانتیگراد	no	.	.	.
		ماهی	100 دقیقه	ادقیقه 2 تا 4 ساعت - مرحله 1 دقیقه	2 تا 24 ساعت	24 ساعت	100 درجه سانتیگراد	no	.	.	.

۲۶. جدول راهنمای پخت برنج :

راهنمای پخت برنج				
1	حکمت	اندازه گریب کاسه+برنج	وزن برنج	اندازه برنج در فنجان
2	4 نفره-8 نفره	علامت 4 فنجان	600 گرم	علامت 4 فنجان
3	6 نفره-12 نفره	علامت 6 فنجان	900 گرم	علامت 6 فنجان
4	8 نفره-16 نفره	علامت 8 فنجان	1200 گرم	علامت 8 فنجان
5	10 نفره-20 نفره	علامت 10 فنجان	1500 گرم	علامت 10 فنجان

۲۷. جدول عیب یابی :

عیب یابی و تعمیر			
	مسئله (ایراد)	دلایل ممکن	راه حل ها
1	درب باز نمیشود	به دلیل خارج نشدن فشار در قابلمه پخت	a. منتظر بمانید فشار بخار به طور اتوماتیک از داخل دیگ خارج شود b. تخلیه فشار (سوپاپ) را فشار دهید
		بخار از قابلمه خارج نشده شیر تخلیه (سوپاپ) گیر کرده چون کثیف است	برای استفاده بعدی شیر شناور را تمیز کنید تصویر 41-42. b هنگامی که دستگاه خنک شد قسمت خارجی شیر a. شناور را فشار دهید تصویر 51
2	درب بسته نمیشود	شیر شناور گیر کرده چون خیلی کثیف است و نمیتواند عمل کند	a. هنگامی که دستگاه خنک شد قسمت خارجی شیر شناور را فشار دهید تصویر 51 b. برای استفاده بعدی شیر شناور را تمیز کنید تصویر 41-42
		جهی را که درب باید بسته میشود شود نادرست است	درب را در جهت صحیح ببندید طبق دستور العمل کتابچه راهنما
3	انتشار شدید فشار از شیر فشار محدود	کنترل فشار معیوب منجر به آزاد شدن فشار شدید شده است	ارسال به تعمیرگاه مجاز
		شیر تخلیه (سوپاپ) درست در جای خود قرار نگرفته	با دقت سوپاپ را بچرخانید تا در جای خود قرار بگیرد
4	غذا نیخته است	برنج: نسبت آب درست نیست شبکه برقی ندارد	از آب به نسبت برنج استفاده کنید مدار الکتریکی را بررسی نمایید
5	نشد بخار از درب	واشر آببندی نبوده و درست نصب نشده	واشر آببندی را به درستی نصب کنید
6	روی صفحه دیجیتال E0 نمایش داده میشود	حسگر دما اجزای در درب در اتصال کوتاه یا مدار باز است	ارسال به تعمیرگاه مجاز
7	روی صفحه دیجیتال E1 نمایش داده میشود	حسگر دما اجزای موجود در سنسور دما اتصال کوتاه یا مدار باز است	ابتدا قابلمه را بررسی کنید اگر خطای E1 هنوز نمایش داده میشود ارسال به تعمیرگاه مجاز
8	روی صفحه دیجیتال E2 نمایش داده میشود	درب در موقعیت انتخاب شده پخت و پز نیست	برای بررسی موقعیت صحیح درب لطفاً به جدول آشنایی مراجعه نمایید
9	روی صفحه دیجیتال E11 نمایش داده میشود	به جای بودن در موقعیت باز بسته یا قفل است و دما برای برنامه انتخاب شده بالا میباشد	درب را در عمودی (باز) قرار دهید و دکمه لغو را فشار دهید و بلافاصله مجدداً راه اندازی کنید

ضمانت نامه

GUARANTEE

شرکت زینو تجارت

ساحل اروند (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، بعهده 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- U.A از لحاظ ظاهری سالم و کامل تحویل گرفته شود. کمبود 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، کویل، فیلتر و... مشمول گارانتی نمی باشد.
- ۵- جهت اطلاعات از مراکز معتبر و نحوه دریافت خدمات پس از فروش با شماره ۰۲۱-۸۸۴۴۲۴۱۰ و ۰۹۱۰۲۰۳۷۳۴۳۰ 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: ۱۲۲۶۳۹



کد پستی: ۱۵۶۹۷۵۴۱۱۴

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