

TECH*electric*

دفتريچه راهنمای هواپز مکانیکی تک الکتریک

مدل : AF1108-32MB



لطفا قبل از شروع کار با دستگاه دفتريچه راهنما را با دقت مطالعه فرماييد.

ضمانت بدر، تنها ضمانت معتبر محصولات

Moulinex ■ TECH*electric* ■ REMINGTON



فهرست دفترچه راهنمای هواپز مکانیکی تک الکتریک

- ۳ هشدارهای ایمنی
- ۵ معرفی اجزای دستگاه
- ۶ راهنمای راه اندازی دستگاه
- ۷ دانش فنی دستگاه
- ۹ نظافت و نگهداری
- ۹ حفظ محیط زیست با مسئولیت اجتماعی

جهت مشاهده راهنمای ویدئویی راه اندازی
هواپز مکانیکی بارکد را اسکن نمایید.



دفترچه راهنمای هواپز مکانیکی تک الکتریکی

مدل : AF1108-32MB

هشدارهای ایمنی:

برای استفاده از لوازم برقی اقدامات احتیاطی اساسی از جمله موارد زیر را رعایت کرده و آن را برای رجوع در آینده نگهدارید.

۱- این دستگاه تنها برای مصارف خانگی و محیط های بسته می باشد، از دستگاه برای مقاصد تجاری یا در محیط باز استفاده ننمایید.

۲- دستگاه و سیم برق را دور از دسترس کودکان قرار دهید.

۳- هرگز نگذارید سیم برق از لبه میز یا پیشخوان آویزان باشد.

۴- قبل از استفاده از دستگاه بررسی کنید که ولتاژ پریز برق با دستگاه مطابقت داشته باشد.

۵- دستگاه را داخل آب قرار نداده و اجازه ندهید سیم برق و دوشاخه با آب یا مایعات دیگر تماس داشته باشد.

۶- این دستگاه مناسب جوش آوردن مایعات نمی باشد. (دستگاه جوش آورنده نیست)

۷- همیشه مواد را برای سرخ کردن در سبد دستگاه قرار داده تا از تماس مواد با عناصر گرمایشی جلوگیری شود.

۸- اگر دما و زمان مناسب برای پخت مواد غذایی انتخاب نشود موجب آتش سوزی می شود.

۹- در زمان کار با دستگاه توجه داشته باشید دهانه های ورودی و خروجی هوا را نپوشانید.

۱۰- ظرف دستگاه را هرگز با روغن پر نکنید، زیرا ممکن است خطر آتش سوزی ایجاد شود.

۱۱- دستگاه نباید در نزدیکی، زیر و روی مواد قابل اشتعال مانند پرده، سفره و ... مورد استفاده قرار گیرد.

۱۲- برای گرم کردن نان از دستگاه استفاده نشود زیرا ممکن است آتش بگیرد.

۱۳- در صورت بروز هر گونه مشکل و خرابی در هر یک از اجزای دستگاه اعم از کابل تغذیه، دوشاخه و شکستگی مخزن هرگز از دستگاه استفاده ننمایید و فوراً با مراکز مجاز خدمات پس

از فروش با شماره تلفن ۰۲۱-۵۴۵۶۳۳ تماس حاصل نمایید و از تعمیر دستگاه توسط خود یا مراکز متفرقه جدا خودداری نمایید.

۱۴- در صورت نیاز به تامین لوازم جانبی لطفاً به مراکز مجاز خدمات پس از فروش مراجعه نمایید و به هیچ عنوان از قطعات مشابه استفاده ننمایید زیرا علاوه بر اینکه دستگاه را دچار

آسیب می نماید ممکن است باعث برق گرفتگی و آتش سوزی گردد.

۱۵- این وسیله برای استفاده توسط افراد (از جمله کودکان) با ناتوانی فیزیکی، حسی یا عقلی، یا افراد بی تجربه و ناآگاه، نیست مگر اینکه با حضور سرپرست مسئول در قبال ایمنی آنها و

با نظارت یا دادن دستورالعمل استفاده از وسیله باشد.

۱۶- جهت کار با دستگاه آن را در مکانی خشک و صاف قرار دهید، و به هیچ عنوان آن را روی سطوح داغ از جمله اجاق گاز، شومینه و ... قرار ندهید.

۱۷- کودکان باید سرپرستی و نظارت شوند تا اطمینان حاصل شود که با وسایل بازی

نمی کنند.

- ۱۸- دستگاه از تمام اطراف حداقل ۱۰ سانتی متر فضای آزاد داشته باشد.
- ۱۹- از دستگاه به غیر از کاربردهای مورد نظر خود استفاده دیگری نکنید.
- ۲۰- زمانی که دستگاه در حال کار کردن است، آن را بدون مراقبت نگذارید.
- ۲۱- برای استفاده از دستگاه بدلیل داشتن ترموستات فقط از مخزن و سبد دسته دار مخصوص خودش استفاده شود.

* مخزن و سبد دستگاه صرفا برای همین دستگاه می باشد و کاربرد دیگری ندارد.

- ۲۲- دستگاه را نزدیک حرارت و یا بخار داغ قرار ندهید.
- ۲۳- از گذاشتن اشیاء روی دستگاه پرهیز کنید، زیرا این کار باعث می شود گردش هوا در دستگاه به خوبی انجام نشود و نتیجه نامطلوبی از دستگاه گرفت.
- ۲۴- بعد از پخت مواد هنگام باز کردن مخزن مراقب باشید حرارات ناشی از مواد غذایی باعث سوختگی و آسیب دیدگی نشود.
- ۲۵- سطوح قابل دسترسی دستگاه در حین کار کردن ممکن است داغ شوند، از تماس دست با آن جلوگیری نمایید.
- ۲۶- اگر از دستگاه دود خارج شد بلافاصله دستگاه را از منبع برق جدا نمایید.
- ۲۷- برای جدا کردن سبد از دستگاه و خالی کردن مواد در ظرف مناسب همیشه از دستکش فر استفاده نمایید.
- ۲۸- برای تمیز کردن دستگاه ابتدا دوشاخه را از پریز برق جدا نموده و اجازه دهید دستگاه کاملا خنک شود.
- ۲۹- احتمال دارد در اولین استفاده از دستگاه بو یا دودی از آن خارج گردد که این موارد بر روی عملکرد دستگاه تاثیری نمی گذارد.
- ۳۰- هرگز دستگاه را خالی روشن ننمایید.
- ۳۱- برای خارج کردن مواد بزرگ و یا شکننده از انبر استفاده ننمایید.
- ۳۲- در زمان کار کردن دستگاه هر کجا با علامت ⚠ نشان گذاری شده است از دست زدن به آن قسمت های دستگاه جدا خودداری نمایید.
- ۳۳- پس از خارج نمودن دو شاخه از پریز برق از تماس با مخزن، سبد و فضای داخلی دستگاه اجتناب نمایید زیرا همچنان داغ می باشد.

هشدار:

به هیچ عنوان از دستگیره دستگاه جهت جا به جا کردن مواد مانند سیب زمینی، مرغ و ... استفاده نشود زیرا باعث آسیب دیدن به دستگیره سبد می گردد.

معرفی اجزای دستگاه :

- ۱- بالای هواپز
- ۲- تنظیم زمان (۵ تا ۳۰ دقیقه)
- ۳- تنظیم دما (۸۰ تا ۲۰۰ درجه سانتیگراد)
- ۴- کلید دستگیره سبد
- ۵- دستگیره سبد
- ۶- خروجی هوا
- ۷- کابل دستگاه
- ۸- مخزن
- ۹- کلید رهاسازی سبد
- ۱۰- سبد دستگاه



راهنمای راه اندازی دستگاه:

قبل از اولین استفاده:

قبل از استفاده برای اولین بار از دستگاه مخزن دستگاه را خارج کرده، سبد آن را جدا نمایید و آن ها شسته، خشک کرده و سپس استفاده نمایید. (بدنه دستگاه را با یک دستمال مرطوب تمیز کنید و به هیچ عنوان آن را در آب فرو نکنید).

نکته:

به هیچ عنوان از دستگیره برای بیرون آوردن مخزن به طور کامل استفاده نشود زیرا باعث شکستگی اهرم دستگیره می گردد.

نحوه استفاده از دستگاه:

- ۱- دستگاه را روی سطح صاف و افقی قرار دهید.
- ۲- کابل دستگاه را به منبع برق وصل نمایید.
- ۳- مواد مورد نظر را داخل سبد ریخته و آن را بدرستی در جای خود قرار دهید.

توجه:

- * برای خارج کردن مخزن از دستگاه کلید دستگیره را روبه پایین کشیده و دسته آن را به حالت افقی در آورید. (شکل ۱)
- * دستگیره را گرفته و مخزن را تا نیمه بیرون بکشید. (شکل ۲)
- * سپس با دستکش فر یا دستگیره های نسوز دو طرف مخزن را گرفته و آن را به طور کامل بیرون بیاورید. (شکل ۳)
- * مخزن را در یک جای صاف و نسوز قرار دهید. (شکل ۴)
- * سپس با یک دست ابتدا دستگیره سبد را گرفته و با انگشت شست خود کلید ▲ رها سازی سبد از مخزن را به سمت خود ب فشارید و همزمان دستگیره را به سمت بالا بیاورید تا سبد از مخزن جدا شود. (شکل ۵)
- * سپس مواد را درون ظرف مورد نظر بریزید.



(شکل ۵)



(شکل ۴)



(شکل ۳)



(شکل ۲)



(شکل ۱)

نکته:

به هیچ عنوان زمان خالی کردن مواد کلید دستگیره مخزن را روبه پایین نکشید زیرا دسته دستگاه خم می شود و باعث شکستگی اهرم دستگیره مخزن می شود.

۴- برای پخت بعضی از مواد غذایی مانند کیک و ... می توان دستگاه را روی درجه مورد نظر گذاشته تا گرم شود و سپس مواد را داخل سبد قرار داد . (حتما با دستکش فر مواد را درون سبد قرار دهید.)

۵- برای روشن کردن دستگاه کلید زمان را بچرخانید و زمان مناسب را تنظیم نمایید، سپس چراغ دستگاه روشن می شود، بعد از آن دمای مناسب را تنظیم نمایید و دستگاه شروع به کار می کند.(چراغ گرمایش به مرور زمان روشن/ خاموش می شود و نشان دهنده حفظ درجه حرارت می باشد.)

۶- جهت یکدست سرخ شدن مواد از انباشته شدن آن بر روی هم در داخل دستگاه خودداری نمایید.

نکته :

زمانی که مواد با حجم بیشتری در سبد ریخته می شود، برای یکدست سرخ شدن نیاز به جابه جایی دارند، در اواسط پخت مخزن را تا نیمه بیرون آورده و با کمک کفگیر های ضد حرارت مواد را جابه جا نمایید.

۷- جهت خالی نمودن مواد غذایی از کفگیرهای ضد حرارت استفاده شود و هرگز از دستگیره سبد برای خالی کردن مواد غذایی استفاده نگردد.

۸- با شنیدن زنگ تایمر زمان آماده سازی مواد به اتمام رسیده است.

۹- برای سرخ کردن سبزیجات، سیب زمینی، مرغ و ... می توان مقداری روغن به مواد اسپری کرد .

نکته:

هرگز از مخزن دستگاه بدون سبد استفاده ننمایید.

دانش فنی دستگاه:

۱- در صورت خام یا نیمه خام بودن مواد غذایی امکان دارد زمان و دمای مناسبی برای پخت مواد انتخاب نشده باشد.

۲- اگر قطعات مواد مانند مرغ، سیب زمینی و ... خیلی بزرگ باشند و یا حجم زیادی در سبد ریخته شود پخت مواد به خوبی صورت نمی گیرد.

۳- در زمانی که روغن و یا تکه هایی از مواد غذایی در مخزن و یا سبد دستگاه از پخت های قبیل باقی مانده باشد، در زمان استفاده مجدد امکان دارد از دستگاه دود و یا بوی نامطبوعی متساعد گردد.

جدول راهنمای استفاده از دستگاه:

دستگاه برنامه های از پیش تعیین شده دارد، ولی با توجه به اینکه مواد از نظر اندازه، سلیقه پخت و ... با هم متفاوت می باشند. پیشنهاد می شود برای پخت بهتر مواد، به صورت دستی با توجه به حجم و نوع مواد زمان و دمای مورد نظر خودتان که مناسب می باشد را تنظیم نمایید.

نکته:

- * مواد کوچکتر نسبت به مواد بزرگتر برای آماده سازی نیاز به زمان کمتری دارند.
- * مواد درشتتر و با حجم بیشتر نیاز به کمی زمان پخت بیشتری دارند.
- * مواد بسیار چرب را در دستگاه سرخ نکنید.
- * برای پخته شدن و سرخ کردن گوشت مرغ اگر نمی خواهید خشک شود بهتر است دمای کمتر انتخاب نمایید.

مواد	آماده سازی (برای آماده سازی می توان دستگاه را ۵ دقیقه گرم کرد)
سیب زمینی نازک نیمه آماده	مقدار ۳۰۰ تا ۵۰۰ گرم دمای ۲۰۰ درجه، زمان: ۱۲ تا ۱۸ دقیقه (مواد را در اواسط پخت به تکان نیاز دارد)
سیب زمینی (۸*۸)	مقدار ۳۰۰ تا ۵۰۰ گرم دمای ۱۸۰ درجه، زمان: ۱۸ تا ۲۵ دقیقه (مواد را در اواسط پخت به تکان نیاز دارد)
بال جوجه	مقدار ۳۰۰ گرم یا حدود ۸ تکه با دمای ۱۸۰ درجه، زمان: ۱۲ تا ۱۸ دقیقه
سبزیجات (بادمجان-قارچ و ...)	مقدار ۳۰۰ گرم با دمای ۱۸۰ درجه، زمان: ۵ تا ۱۰ دقیقه
سوسیس	مقدار ۲ تا ۳ عدد سوسیس با دمای ۲۰۰ درجه، زمان: ۱۵ تا ۲۰ دقیقه (در زمان آماده شدن برای یکدست سرخ شدن آنها را جابه جا کنید)
فیله ماهی	مقدار ۲ عدد با دمای ۱۸۰ درجه، زمان: ۵۵ دقیقه
کاپ کیک	مقدار ۱۰۰ گرم با دمای ۱۸۰ درجه، زمان: ۱۰ تا ۱۸ دقیقه
نکته: تمامی دماها و درجات پخت مواد با توجه به نوع و حجم مواد و سلیقه هر فرد می تواند تغییر کند و طبق ذائقه فرد طبخ شود.	

نظافت و نگهداری:

برای تمیز کردن دستگاه کابل آن را از پریز برق جدا نموده و اجازه بدهید دستگاه خنک شود. بعد از هر بار استفاده حتما دستگاه را تمیز نمایید. قطعات دستگاه (مخزن و سبد) را بعد از استفاده با آب و مایع ظرفشویی با ابر بشویید. بدنه دستگاه را با یک دستمال مرطوب تمیز کرده و به هیچ عنوان بدنه را در آب غوطه ور ننمایید.

توجه:

برای تمیز کردن مخزن و سبد از اسکاچ های سیمی استفاده نکنید، در صورتی که مواد به مخزن و سبد دستگاه چسبیده بود آنها را به مدت ۱۰ دقیقه در آب جوش و کمی مایع ظرفشویی با آب رقیق شده قرار داده و سپس با آب بشویید.

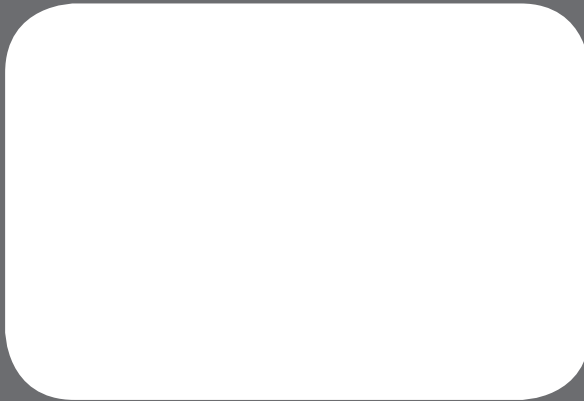
محیط زیست :

شما می توانید در مراقبت از محیط زیست کمک کنید، لطفا تجهیزات الکتریکی غیر قابل استفاده را به مراکز پس از فروش و یا به مکان های مناسب تحویل دهید.

TECHelectric

ضمانت بدر، تنها ضمانت معتبر محصولات

Moulinex ■ TECHelectric ■ REMINGTON® |



مشتری گرامی

لطفا در هنگام خرید تحت ضمانت بدر به نکات زیر دقت فرمایید :

- ۱- استفاده از خدمات پس از فروش صرفا با ارائه 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 باشد.
- ۳- هر گونه صدمات ناشی از تعمیر توسط افراد غیر مجاز، حمل و نقل، شکستگی، استفاده نادرست، نوسانات برق و تغییر رنگ شامل گارانتی نمی باشد.
- ۴- لوازم جانبی و قطعات مصرفی مانند تیغه، شبکه، باتری، کوبل، فیلتر و... مشمول گارانتی نمی باشند.
- ۵- از شستشوی قطعات فلزی در ماشین ظرفشویی خودداری نموده و برای شستشو صرفا از مایع ظرفشویی استفاده نمایید.
- ۶- جهت اطلاع از مراکز معتبر و نحوه دریافت خدمات پس از فروش با شماره ۵ رقمی مندرج در آخرین صفحه دفترچه راهنما تماس حاصل فرمایید.



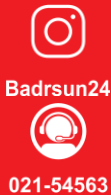
سامانه پیام کوتاه: مشتریان عزیز پیشنهادات و انتقادات ارزشمندتان را به شماره ۱۰۰۰۲۲۳۷۷۸۶ ارسال کنید.

دفتر مرکزی: تهران، خیابان کریمخان زند، ابتدای پل کریمخان، پلاک ۶۹
کد پستی: ۱۵۸۵۶۹۵۷۳۷
دورنما: ۸۸۸۶۴۶۹۲ (۰۲۱)

کارخانه: تهران، شهرری، حسن آباد، شهرک صنعتی شمس آباد، بلوار
سروستان، میدان گاز، کوچه گلسرخ ۲، پلاک ۲۳

کد پستی: ۱۸۳۴۱۸۶۷۱
تلفن: ۵۶۲۳۳۷۶۹ (۰۲۱)

خدمات پس از فروش بدر: تلفن: ۵۴۵۶۲ (۰۲۱)



۴۰۱-۰۵

ضمانت بدر، تنها ضمانت معتبر محصولات

Moulinex ■ TECHelectric ■ REMINGTON

