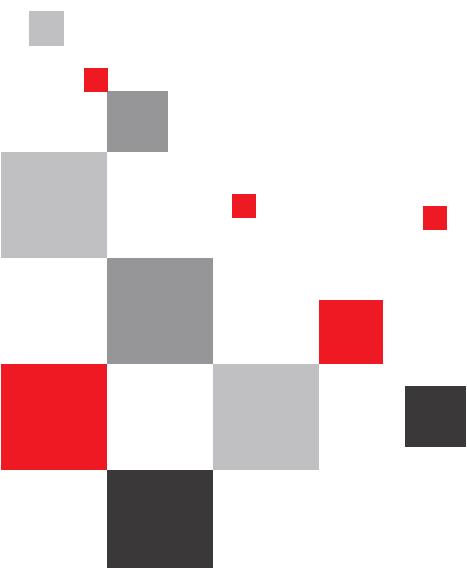




دفترچه راهنمای

## خردن

Model | CP5F1-Top-Y820



021 57443



[www.technohouseco.com](http://www.technohouseco.com)



[info@technohouseco.com](mailto:info@technohouseco.com)



## ◆ درباره تکنوهاآس

تکنوهاآس یک برنده بین‌المللی در صنعت لوازم خانه و آشپزخانه است که محصولات خود را با بالاترین استانداردهای بین‌المللی و با بهره‌گیری از بهترین تکنولوژی‌های تولید و کنترل کیفیت، ارائه می‌دهد.

ما در تکنوهاآس معتقدیم که زندگی و کار همراه با پایین‌دی به ارزش‌هایمان دلیل اصلی داشتن یک کسب و کار بزرگ و یک برنده موفق جهانی است. تمام تلاش ما این است که تا زندگی را برای مشتریانمان در درون خانه‌ها با بکار بردن تکنولوژی و نوآوری بهبود ببخشیم.

ما همواره سعی می‌کنیم که تجربه رضایتمندی حداکثری و حس اطمینان کامل از خرید برای مشتریانمان با ارائه کالاهای با کیفیت، نوآورانه و ارزنده همراه با خدمات پس از فروش پیشرو بດست آید.

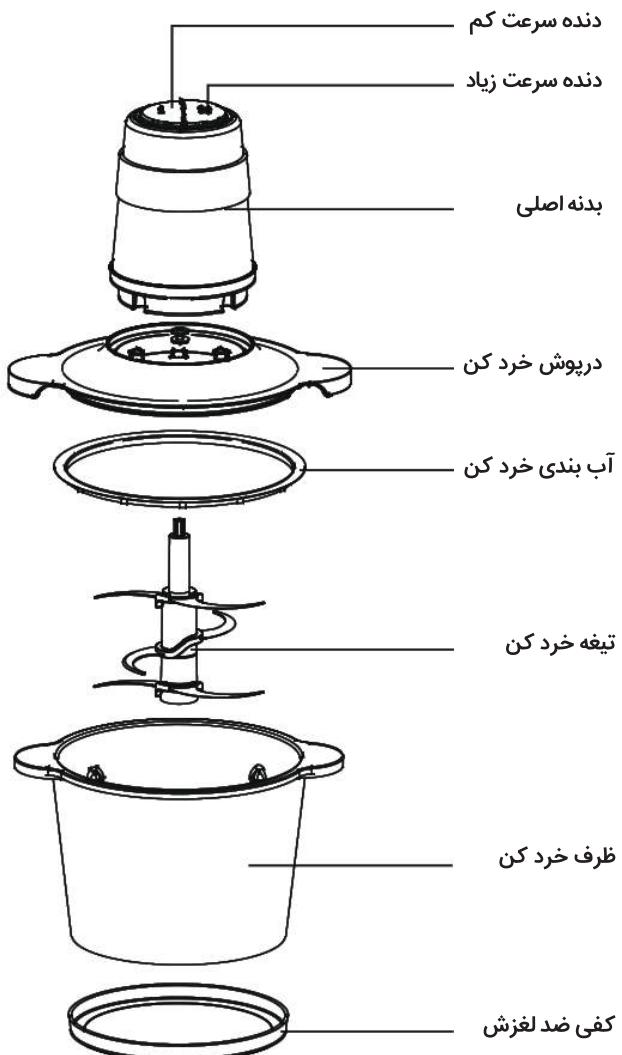
## فهرست

۲	نکات قبل از استفاده
۳	معرفی اجزای دستگاه
۴	نحوه استفاده از دستگاه
۵	اندازه مواد غذایی
۶	نگهداری و تمیز کردن
۶	عیب یابی

## نکات قبل از استفاده

- ✓ از انطباق ولتاژ دستگاه با ولتاژ محل مورد استفاده اطمینان حاصل نمایید.
- ✓ اجازه ندهید کودکان در حین کار دستگاه، به تهابی حضور داشته باشند.
- ✓ هنگامی که دستگاه در حال مخلوط کردن و آسیاب است، از کار کردن بدون مواد و یا بار دهی بیشتر از اندازه به دستگاه خودداری کنید.
- ✓ هنگامی که کار دستگاه تمام شد، دستگاه را از برق خارج کرده سپس مواد آماده شده را در ظرف مورد نظر خود بریزید.
- ✓ تیغه های دستگاه تیز هستند. برای جلوگیری از آسیب هنگام شستشوی دستگاه، آن را زیر شیر آب بگیرید و به آن ها دست نزنید.
- ✓ از استفاده دستگاه برای کارابی مشابه خودداری کنید.
- ✓ اگر کابل برق دستگاه آسیب دید، تعویض آن می باشد توسط افراد مجرب و یا تعمیرگاه های مجاز صورت پذیرد.
- ✓ قبل از اینکه غذا را داخل خردکن بریزید، از قرار گرفتن تیغه ها به طرز صحیح در قسمت خود اطمینان حاصل نمایید.
- ✓ مواد غذایی را بیشتر از اندازه ای که در جدول اندازه مواد غذایی ذکر شده است، داخل دستگاه نریزید.
- ✓ روشن کردن دستگاه بدون مواد غذایی یا پر کردن بیشتر از حد مجاز منمنع است.
- ✓ شیشه دستگاه را داخل ماکروویو و یا فریز قرار ندهید تا نشکند و تغییر شکل ندهد.
- ✓ هنگام کارکردن، از دست زدن به دستگاه، تیغه ها و موتور خودداری کنید تا آسیب نینیمید.
- ✓ از دستگاه، با توجه به مدت زمان تعیین شده استفاده کنید. زمان پیشنهادی برای کارکردن مناسب برای دستگاه ۳۰ ثانیه است. اگر نتیجه به دست آمده مطلوب نبود، دستگاه را خاموش کرده و ۲ دقیقه صبر کنید تا دستگاه خنک شود. پس از هر بار استفاده ۲ دقیقه به دستگاه استراحت دهید. پس از ۱۵ دوره که با این روش کار کردید، ۲۰ دقیقه به دستگاه استراحت دهید. پس از اینکه دستگاه خنک شد به کار ادامه دهید. این کار باعث می شود عمر مفید دستگاه افزایش یابد.
- ✓ هنگامی که عملیات کارکردن دستگاه به اتمام رسید، صبر کنید تا چرخش تیغه و موتور به پایان برسد. سپس دستگاه را از برق بکشید و قطعات را جدا کنید.
- ✓ اگر دستگاه در حین کار کردن متوقف شود، به دلیل دمای بالای موتور است. دستگاه را خاموش کرده و کابل برق را قطع کنید. بعد از ۲۰-۳۰ دقیقه که موتور خنک شد دوباره به کار ادامه دهید.
- ✓ از استفاده از مواد غذایی سفت مانند گوشت با استخوان، دانه های قهوه، سویا، برنج یا گوشت یخ زده خودداری کنید.
- ✓ مواد تشکیل دهنده دستگاه، کاملا با قوانین بهداشتی و مورد نیاز مواد غذایی مطابقت دارد.
- ✓ از سیم ظرفشویی، شوینده های سایشی، استون و گازویل برای تمیز کردن دستگاه استفاده نکنید.
- ✓ هیچ کدام از قطعات دستگاه را داخل ماشین ظرفشویی قرار ندهید.

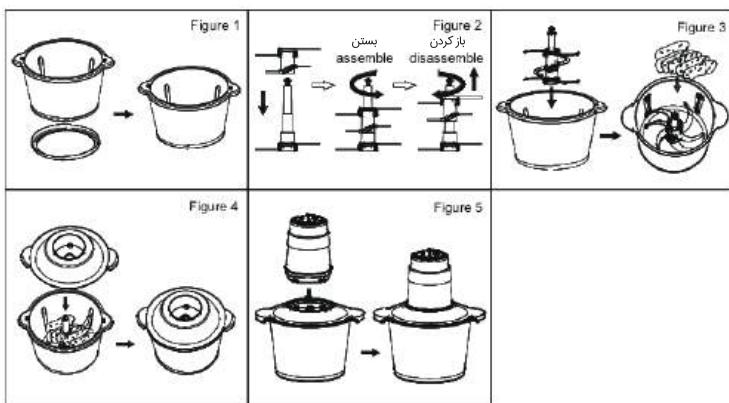
## معرفی اجزای دستگاه



## نحوه استفاده از دستگاه

- ✓ دستگاه را از جعبه بیرون آورده و همه قطعات را روی سطح صاف قرار دهید.
- ✓ تمام قطعات جداسدنی را جدا کرده، داخل آب گذاشته و تمیز کنید. به منظور جلوگیری از شوک الکتریکی از فرو بردن بدنه اصلی داخل آب جدا خودداری نمایید.
- ✓ قبل از اینکه شروع به مونتاژ قطعات کنید، از اینکه دستگاه به برق برق متصل نیست اطمینان حاصل نمایید.
- ✓ پس از هربار استفاده، دستگاه را از برق خارج کنید.
- ✓ قبل از اینکه قطعات را جدا کنید، از اینکه موتور در حال کار کردن نیست اطمینان حاصل نمایید.

نکته: برای استفاده از دستگاه، قطعات را کاملاً مطابق با شکل های توضیح داده شده مونتاژ کنید.



- ۱- پایه ضد لغزش را روی سطح صاف قرار دهید. شیشه را روی پایه به نحوی قرار دهید که در معرض سقوط یا در دسترس کودکان نباشد.
- ۲- تیغه های برندۀ گوشت را در اهرم ثابت شده قرار دهید. مقدار مناسبی از گوشت در شیشه بریزید.
- ۳- دریوش را بگذارید و قسمت اصلی را روی دریوش شیشه بگذارید.
- ۴- دستگاه را روشن کرده و دکمه را فشار داده و نگه دارید. دستگاه شروع به کار می کند. برای توقف، دوباره دکمه را فشار دهید. دستگاه دارای سوییچ امنیتی است. فقط در صورتی که بدنه به سمت پایین فشار داده شود می تواند کار کند. در غیر این صورت دستگاه روشن نمیشود.
- ۵- دستگاه دارای ۲ دندۀ سرعت پایین و سرعت بالاست. با توجه به نوع ماده غذایی، دندۀ مناسب را انتخاب کنید.
- ۶- اگر در حین کار با دستگاه، ماده غذایی به شیشه چسبید، دستگاه را خاموش کرده، آن را از برق بکشید. سپس ماده را از شیشه پاک کنید.

۷- اگر دستگاه بلرزد، به این دلیل است که ماده غذایی به صورت درست در ظرف قرار نگرفته است. دستگاه را خاموش کرده، کابل برق را بکشید. ماده غذایی را داخل ظرف جایجا کنید و دوباره شروع به کار با دستگاه کنید.

۸- اگر نتیجه مطلوب پس از ۳۰ ثانیه کار با دستگاه به دست نیامد، دستگاه را ۲ دقیقه خاموش کرده سپس شروع به کار کنید تا عمر مفید دستگاه افزایش یابد.

۹- هنگامی که عملیات به پایان رسید، دستگاه را خاموش کرده، کابل برق را بکشید. صبر کنید تا چرخش تیغه ها به پایان برسد. سپس بدنه اصلی را جدا کرده، درپوش را برداشته، تیغه ها را خارج کنید. سپس مواد غذایی را از طرف خارج کنید و قطعات را نظافت و خشک کنید.

نکته: تیغه های گوشت دارای کف ضد لغزش هستند. دقت کنید هنگام استفاده از دستگاه، تیغه ها در مکان درست خود قرار گرفته باشد. اگر این اتفاق نیافتد، ممکن است به شیشه و دستگاه یا کاربری که با دستگاه کار می کند آسیب برسد.

## جدول حجم و وزن مواد غذایی

نوع ماده غذایی	حداکثر وزن	توضیحات
گوشت گوساله	۵۰۰ گرم	استخوان و پوست را جدا کرده و از سرعت ۲ استفاده کنید.
بیف	۵۰۰ گرم	استخوان و پوست را جدا کرده و از سرعت ۲ استفاده کنید.
پیاز	۵۰۰ گرم	به ۴ قسمت تقسیم کرده و از سرعت ۱ استفاده کنید.
سیر	۵۰۰ گرم	پوست آن را جدا کرده و از سرعت ۱ استفاده کنید.
فلفل	۲۰۰ گرم	به قطعات ۴ سانتی متری تقسیم کرده و از سرعت ۱ استفاده کنید.
هونیچ	۳۰۰ گرم	به قطعات ۲ سانتی متری تقسیم کرده و از سرعت ۱ استفاده کنید.
گوجه فرنگی	۵۰۰ گرم	به ۴ قسمت تقسیم کرده و از سرعت ۱ استفاده کنید.
سبزیجات	۱۵۰ گرم	به قطعات ۳ سانتی متری تقسیم کرده و از سرعت ۱ استفاده کنید.
سیب زمینی	۱۴۰ گرم	پوست آن را بکنید و از سرعت ۲ استفاده کنید.
میوه	۱۰۰ گرم	به قطعات ۲ سانتی متری تقسیم کرده و از سرعت ۱ استفاده کنید.
مغز گردو	۱۵۰ گرم	پوست آن را جدا کرده و از سرعت ۲ استفاده کنید.
سوسیس	۱۰۰ گرم	آن را به ۴-۳ قسمت تقسیم کرده و از سرعت ۱ استفاده کنید.

## نگهداری و تمیز کردن

- ✓ پس از استفاده از دستگاه، تیغه، شیشه و درپوش آن را تمیز کنید.
- ✓ موتور، بدنه اصلی و دکمه شروع را با آب یا مایعات دیگر تمیز نکنید. میتوانید با دستمال مرطوب آن ها را تمیز کنید.
- ✓ تیغه ها خیلی تیز هستند. برای شستشوی آن ها مراقب دست خود باشید و از آب زلال برای شستشو استفاده کنید.
- ✓ پس از شستشو قطعات را خشک کرده و سپس مونتاژ کنید.
- ✓ بر عکس کردن دستگاه مجاز نیست. از آب گرم برای شستشوی شیشه استفاده کنید.

## عیب یابی

راه حل	دلیل	مشکل
هنگامی که بدنه اصلی را جا من اندازید آن را به سمت چپ و راست بچرخانید و به سمت پایین فشار دهید تا جا بیافتد.	دربوکش شیشه و بدنه اصلی در جای درست قرار نگرفته اند.	با اینکه برق دستگاه وصل است و دکمه شروع زده شده، دستگاه شروع به کار نمی کند.
اگر پس از چندین بار استفاده از دستگاه هنوز بوی بد وجود دارد، آن را به تعییرگاه مجاز برسانید.	اتفاق معمولی برای اولین استفاده از موتور است.	بوی بدی هنگام اولین استفاده ها از دستگاه خارج می شود.
ولتاژ را بررسی کنید.	ولتاژ خیلی پایین است.	اگر پس از چندین بار استفاده از دستگاه هنوز بوی بد وجود دارد، آن را به تعییرگاه مجاز برسانید.
پس از $20\text{ تا }30$ دقیقه استراحت دوباره از دستگاه استفاده کنید.	موتور در حالت کنترل حرارت قرار دارد.	لرزش و صدای دستگاه نرمال نیست.
دستگاه را خاموش کرده کابل برق را کشیده و مواد غذایی را به قطعات ریزتر تقسیم کنید.	مواد غذایی به تیغه ها می چسبد.	تیغه ها گیر می کند.
تیغه را در جای درست جا بیندازید.	تیغه گوشت درست جا نیافتد است.	
دستگاه را در سطح صافی قرار ندارد.	دستگاه در سطح صافی قرار ندارد.	
ولتاژ را بررسی کنید.	ولتاژ خیلی بالاست.	
دستگاه را خاموش کرده و مواد غذایی اضافی را خارج کنید.		

**یادداشت:**

یادداشت:

## Instruction Manual

# Chopper

Model | CP5F1-Top-Y820





Instruction Manual

## Chopper

Model | CP5F1-Top-Y820

