



تکنوهاوس

انتخاب شما هوشمندانه است

دفترچه راهنما

آبمیوه گیری ۱۲ کاره

Model | JU12F12-Max-Y831



 021 57443

 www.technohouseco.com

 info@technohouseco.com



◆ درباره تکنوهاوس

تکنوهاوس یک برند 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 تکنوهاوس معتقدیم که زندگی و کار همراه با پایداری به ارزشهایمان دلیل اصلی داشتن یک کسب و کار بزرگ و یک برند 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 بدست آید.

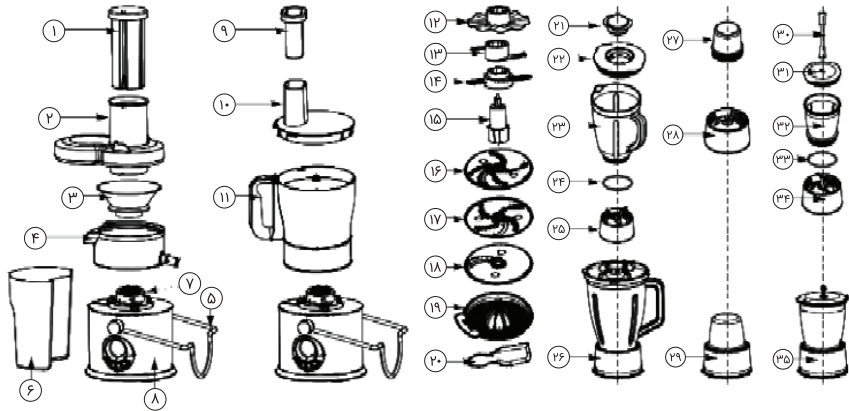
فهرست

- ۲ نکات قبل از استفاده
- ۳ معرفی اجزای دستگاه
- ۴ مدت زمان استفاده از دستگاه
- ۴ آبمیوه گیری
- ۵ آب مرکبات گیری
- ۵ آسیاب
- ۶ چرخ کردن گوشت
- ۶ مخلوط کن
- ۷ خرد کن
- ۷ بریدن، خرد کردن و تکه کردن
- ۸ خمیر زنی
- ۸ امولوسیون کننده
- ۸ نگهداری و تمیز کردن

نکات قبل از استفاده

- ۱- چون دستگاه دارای دنده ایمنی است، هنگامی که ظرف همزن در مکان خود قرار نگرفته است، موتور نمی چرخد و امنیت کاربر تضمین می شود.
- ۲- از انطباق ولتاژ دستگاه با ولتاژ محل مورد استفاده اطمینان حاصل کنید.
- ۳- تمام قطعات قابل جداسازی را تمیز کنید. (به بخش "نگهداری و نظافت" مراجعه کنید).
- ۴- دستگاه عملکردهای مختلفی مانند آب میوه گیری، خمیر زنی، چرخ کردن گوشت، آسیاب مخلوط کن، همزن و موارد دیگر را انجام می دهد و ابزار مناسبی برای یک زندگی خلاقانه است.
- ۵- طراحی مطلوب، سادگی، زیبایی، کارآمدی و راحتی در استفاده از ویژگی های این دستگاه است.
- ۶- موتور این دستگاه دارای سرعت بالایی است و دارای محافظ در برابر گرمای بیش از حد می باشد. به همین دلیل راندمان بالایی در صرفه جویی در زمان و انرژی دارد.
- ۷- یک قفل سوئیچینگ جهت ایمنی و اطمینان بیشتر در استفاده طراحی شده است.
- ۸- به منظور افزایش طول عمر دستگاه، مجهز به سیستم حفاظت در برابر گرمای بیش از حد است. اگر دستگاه بیش از حد گرم شود و یا بار بیش از اندازه از آن کشیده شود، به صورت اتوماتیک خاموش می شود. هنگامی که چنین اتفاقی افتاد، کابل برق را کشیده و ۳۰ دقیقه صبر کنید تا دستگاه خنک شود.
- ۹- اجازه ندهید کودکان در حین کار دستگاه به تنهایی حضور داشته باشند.
- ۱۰- هنگامی که دستگاه در حال مخلوط کردن و آسیاب است، از کار کردن بدون مواد و یا بار دهی بیش از اندازه به دستگاه خودداری کنید.
- ۱۱- هنگامی که کار دستگاه تمام شد، دستگاه را از برق خارج کرده سپس مواد آماده شده را در ظرف مورد نظر خود بریزید.
- ۱۲- تیغه های دستگاه تیز هستند. برای جلوگیری از آسیب هنگام شستشوی دستگاه، آن ها را زیر شیر آب بگیرید و به آن ها دست نزنید.
- ۱۳- از استفاده دستگاه برای کارایی مشابه خودداری کنید.
- ۱۴- اگر کابل برق دستگاه آسیب دید، تعویض آن می بایست توسط افراد مجرب و یا تعمیرگاه های مجاز صورت پذیرد.

معرفی اجزای دستگاه



- | | | |
|-----------------------------|--------------------------|--------------------|
| ۱- ظرف مخلوط کن | ۱۲- تیغه امولوسیون کننده | ۱- دسته فشاری |
| ۲- حلقه میانی | ۱۳- تیغه همزن | ۲- درپوش شیشه ای |
| ۳- نگهدارنده تیغه مخلوط کن | ۱۴- تیغه چرخ کردن | ۳- توری آبگیری |
| ۴- پارچ مخلوط کن | ۱۵- میله تیغه | ۴- حلقه میانی |
| ۵- ظرف آسیاب | ۱۶- تیغه خردکن | ۵- دسته |
| ۶- نگهدارنده تیغه آسیاب | ۱۷- تیغه درشت خردکن | ۶- ظرف تفاله |
| ۷- ظرف آسیاب | ۱۸- تیغه جدا کننده | ۷- روتور |
| ۸- خراش دهنده | ۱۹- آب مرکبات گیر | ۸- بدنه |
| ۹- درپوش ظرف چرخ کردن | ۲۰- خراش دهنده | ۹- میله فشاری |
| ۱۰- ظرف چرخ کردن | ۲۱- درپوش بالایی | ۱۰- درپوش ظرف همزن |
| ۱۱- نگهدارنده تیغه چرخ کردن | ۲۲- درپوش ظرف مخلوط کن | ۱۱- ظرف همزن |
| ۱۲- ظرف چرخ کردن | | |

نکته: برای دستیابی به بهترین عملکرد، اجزا و قطعات را مطابق ذیل آماده کنید.

- ۱- پارچ همزن را روی بدنه قرار داده و محکم قفل کنید.
- ۲- پایه تیغه را به ظرف خردکن سبزیجات وصل کنید.
- ۳- تیغه مناسب را انتخاب کرده و روی پایه مربوطه قرار دهید.
- ۴- مواد را اضافه کرده و درپوش را بگذارید.
- ۵- کابل برق را وصل کرده و دستگاه را روشن کنید.

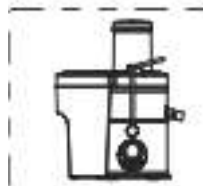
مدت زمان استفاده از دستگاه

دستگاه با سویچ دیجیتال با پنج سرعت ۱ تا ۵ طراحی شده است (۱ برای ضعیف ترین سرعت و ۵ برای قوی ترین سرعت). سرعت شروع دستگاه روی ۵ تنظیم شده است. در هنگام آب گیری بهتر است بعد از یک دقیقه کار، توان دستگاه را یک دقیقه متوقف کنید و سپس ادامه دهید. پس از سه بار انجام آب گیری با روش بالا، بهتر است به مدت ۱۵ دقیقه دستگاه را متوقف کرده و صبر کنید تا موتور خنک شود. تا زمانی که موتور خنک نشده، مجدداً راه اندازی نکنید. به این ترتیب عمر مفید دستگاه افزایش یافته و دستگاه به طور موثرتری به شما خدمات می دهد.

عملکرد	سرعت	اندازه مواد	مدت زمان
بریدن، خردکردن و برش دادن	سرعت ۱	۷۰۰ گرم	۳۰ ثانیه
خردکردن	سرعت ۲	۵۰۰ گرم	۳۰ ثانیه
خمیرزدن	سرعت ۲	۴۰۰ گرم آرد و ۱۰۰ گرم آب	۳۰ ثانیه
امولسیون کننده	سرعت ۲	۲۰۰ میلی لیتر آلبومن	۲ دقیقه
همزدن	سرعت ۲	۴۰۰ گرم هویج و ۶۰۰ گرم آب	۳۰ ثانیه
آسیاب	سرعت ۲	۱۰۰ گرم	۳۰ ثانیه

آبمیوه گیری

۱- قبل از استفاده، لطفاً دکمه اصلی دستگاه را در حالت "توقف" قرار دهید. در حالتی که آماده سازی کامل صورت نگرفته باشد از راه اندازی دستگاه اصلی جلوگیری می شود و خطرات احتمالی از بین می روند.

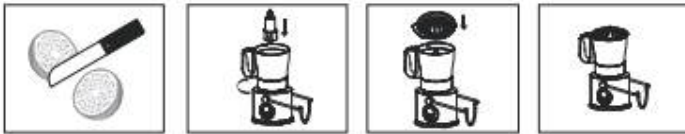


۲- قبل از آبگیری، ابتدا توری آبگیری و درپوش را در جای خود قرار دهید و محکم کنید، سپس دستگاه را روشن کنید.

- ۳- برای استفاده، بر اساس تصویر "معرفی اجزای دستگاه" آماده سازی دستگاه را انجام دهید. منبع برق را روشن کرده سپس کلید را فشار دهید تا ۵ ثانیه بدون مواد کار کند. میوه یا سبزیجات را در لوله ورودی قرار دهید، سپس با کمک لوله فشار دهنده آب گیری را آغاز کنید و از داشتن آبمیوه های سالم و تازه لذت ببرید.
- ۴- برای آبیگری میوه های با سایز بزرگ مانند سیب یا گلابی می توانید به طور کامل بدون نیاز به برش یا تکه تکه کردن در داخل دستگاه قرار دهید.
- نکته: هنگام استفاده از دسته فشاری، لازم نیست نیروی زیادی صرف کنید.**

آب مرکبات گیری

- ۱- مرکبات را به دو قسمت تقسیم کنید.
- ۲- تیغه را در قسمت مربوطه قرار دهید.
- ۳- پارچ مخلوط کن و درپوش آب مرکبات گیری را در جای مربوطه قرار دهید.
- ۴- دستگاه قابل استفاده است.



آسیاب

- ۱- ظرف آسیاب برای آسیاب کردن و تبدیل مواد غذایی خشک به پودر مناسب است. هنگام استفاده از آن، ۱۵۰ گرم در ظرف آسیاب ریخته، نگهدارنده آسیاب را در جای خود قرار داده و در جهت عقربه های ساعت بچرخانید تا محکم در جای خود قرار بگیرد. بدنه اصلی را نیز مطابق شکل در جای خود قرار داده و محکم کنید. دستگاه را روشن کرده و آسیاب کنید.



- ۲- هنگام آسیاب کنجد و گردو و سایر مواد روغنی، یک قاشق غذاخوری شکر گرانول سفید را در ظرف آسیاب بریزید تا با هم آسیاب شوند. این کار باعث می شود خروجی بهتری داشته باشید.

نکته: زمانی که دستگاه مواد غذایی را آسیاب نمی کند بهتر است برق را قطع کرده مواد غذایی را داخل ظرف به هم بزنید، سپس دوباره آن را برای آسیاب کردن روشن کنید.

چرخ کردن گوشت

- ۱- ظرف چرخ کردن را مطابق شکل در قسمت مربوطه قرار داده و در جهت عقربه های ساعت بچرخانید.
- ۲- استخوان و پوست گوشت را جدا کرده، شسته و به قطعات کوچک ۲ سانتی متری برش دهید. حدود ۲۰۰ گرم گوشت را داخل ظرف ریخته، درب را بسته، مطابق شکل روی بدنه اصلی قرار داده و دستگاه را روشن کنید.
- ۳- اضافه کردن مقداری روغن خوراکی یا طعم دهنده نتیجه بهتری ایجاد می کند.



نکته:

اگر سرعت چرخش دستگاه به دلیل مقدار زیاد گوشت کاهش یابد، دستگاه را خاموش کرده مقدار گوشت را تنظیم نموده و یا استخوان و پوست گوشت را جدا کنید.

مخلوط کن

- ۱- از اینکه سوییچ در حالت توقف است اطمینان حاصل کنید.
- ۲- حلقه میانی را در قسمت نگهدارنده تیغه قرار دهید. سپس پارچ مخلوط کن را در جای خود قرار داده و محکم بچرخانید. (در جهت عقربه های ساعت برای بستن و در خلاف جهت عقربه های ساعت برای باز کردن)
- ۳- نگهدارنده تیغه را با دست نگهداشته، مخلوط کن را روی بدنه اصلی گذاشته و در جهت عقربه های ساعت بچرخانید. (خلاف جهت عقربه های ساعت برای باز کردن). اگر پارچ مخلوط کن را با دست نگهدارید، باعث نشد کردن مواد به بیرون پارچ می شود.



نکته:

برای اینکه مواد به بهترین نحو ممکن مخلوط شوند، بهتر است پارچ را بیشتر از اندازه MAX پر نکنید.

خرد کن

- ۱- تیغه چرخ کن را مطابق شکل در مکان مناسب قرار دهید.
- ۲- استخوان و پوست گوشت را جدا کرده، شسته و به قطعات کوچک ۴ سانتی برش دهید و هر بار حدوداً ۲۰۰ گرم گوشت یا سبزیجات را داخل ظرف بریزید، درب ظرف را بسته، دستگاه را روی سرعت ۲ گذاشته و روشن کنید.
- ۳- در حین خرد کردن گوشت، اضافه کردن مقداری روغن خوراکی یا طعم دهنده نتیجه بهتری ایجاد می کند.



نکته:

اگر سرعت چرخش دستگاه به دلیل مقدار زیاد گوشت کاهش یابد، دستگاه را خاموش کرده و مقدار گوشت را تنظیم نموده و یا استخوان و پوست گوشت را جدا کنید.

بریدن، خرد کردن و تکه کردن

- ۱- تیغه مناسب انتخاب کنید.
- ۲- آن را روی تیغه ظرف نگهدارنده سبزیجات قرار دهید.
- ۳- درپوش ظرف نگهدارنده سبزیجات را بگذارید.
- ۴- پوست و قسمت های زاید میوه ها را بریده و بشویید. سپس به قطعات ۲ سانتی متری تقسیم کنید. سرعت یک دستگاه را روشن کرده، میوه را داخل مخزن ریخته و با دسته مربوطه فشار دهید.

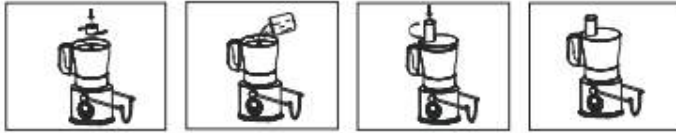


نکته:

درصورت چسبیدن مواد به تیغه، دستگاه را خاموش کرده و آن را قبل از استفاده مجدد تمیز کنید.

خمیر زنی

- ۱- تیغه خمیر زن را روی نگهدارنده آن داخل ظرف نگهدارنده سبزیجات قرار دهید.
- ۲- آرد را داخل مخزن بریزید. آب گرم و بکینگ پودر کافی در ظرف ریخته، درپوش را گذاشته و دستگاه را با سرعت ۲ روشن کنید. ورز دادن خمیر شروع می شود.



نکته: برای بدست آوردن بهترین نتیجه، بهتر است ۱۰ دقیقه مواد را به حال خود بگذارید تا تخمیر شود.

امولسیون کننده

امولسیون کردن به معنی مخلوط کردن موادی مانند آب و روغن است که چربی های مختلف داشته و به راحتی با یکدیگر مخلوط نمی شوند.

- ۱- دیسک امولسیون کننده را روی تیغه ظرف نگهدارنده سبزیجات قرار دهید.
- ۲- سفیده تخم مرغ را به ظرف اضافه کنید. درپوش را گذاشته و دستگاه را با سرعت ۲ روشن کنید.



نکته: برای اینکه مواد به بهترین نحو ممکن مخلوط شوند، بهتر است پارچ را بیشتر از اندازه MAX پر نکنید.

نگهداری و تمیز کردن

- ۱- برای تمیز کردن دستگاه، حتما آن را از برق جدا کنید.
- ۲- پس از استفاده از دستگاه، حتما آن را تمیز کنید.
- ۳- بدنه اصلی دستگاه را می توان با دستمال نم دار تمیز کرد. بدنه اصلی را داخل آب یا سایر مایعات فرو نکنید.
- ۴- دستگاه می بایست در مکانی خشک نگهداری شود و از قرار دادن آن در معرض نور خشک و اشعه فرا بنفش خودداری کنید.
- ۵- از آب گرم کمتر از ۶۰ درجه سانتیگراد و مقدار کمی مایع تمیز کننده برای تمیز کردن دستگاه استفاده کنید.

Instruction Manual

juicer

Model | JU12F12-Max-Y831





Instruction Manual

juicer

Model | JU12F12-Max-Y831

