



# تکنوهاوس

انتخاب شما هوشمندانه است

دفترچه راهنما

## گوشت کوب برقی

Model | MA12F1-Top-Y811  
MA12F3-Max-Y812

 021 57443

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

 [info@technohouseco.com](mailto: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

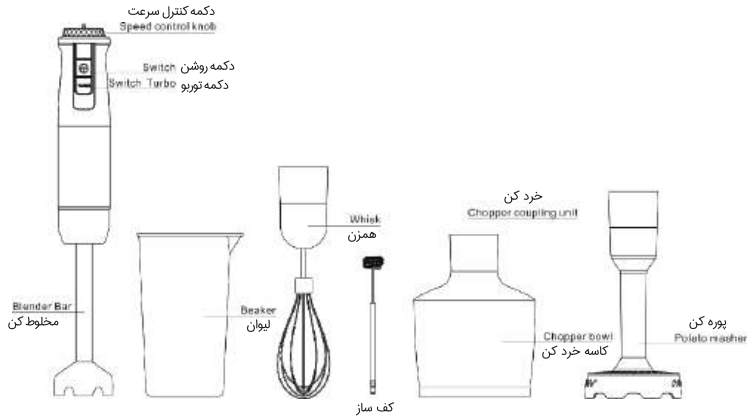
- ۲ ..... نکات قبل از استفاده
- ۳ ..... معرفی اجزای دستگاه
- ۳ ..... گوشت کوب برقی
- ۴ ..... خرد کن
- ۴ ..... همزن
- ۵ ..... کف کننده شیر
- ۵ ..... دسته له کردن سیب زمینی
- ۶ ..... نگهداری و تمیز کردن

## نکات قبل از استفاده

- ۱- دستگاه در صورتی می تواند توسط کودکان و یا افرادی که مشکلات جسمی و حرکتی دارند مورد استفاده، نگهداری و نظافت قرار گیرد که تحت نظارت فردی آموزش دیده این امر صورت پذیرد.
- ۲- از تطابق ولتاژ اسمی دستگاه با برق شهر اطمینان حاصل نمایید.
- ۳- از استفاده از دستگاهی که کابل برق آن و یا خودش دچار مشکل است خودداری کرده و آن را به نزدیک ترین تعمیرگاه مجاز تحویل دهید.
- ۴- دستگاه را برای کاربرد دیگری به جز آنچه در این راهنمای کاربری قید شده است استفاده نکنید. ممکن است استفاده از تجهیزات که مورد تایید تامین کننده نیست باعث آسیب به کاربر شود.
- ۵- هنگامی که دستگاه به برق وصل است نزدیک دستگاه حضور داشته باشید.
- ۶- هنگام تمیز کردن دستگاه، دمای آب نباید بیشتر از ۶۰ درجه سانتی گراد باشد.
- ۷- دستگاه را برای مدت زمان طولانی استفاده نکنید تا به دستگاه آسیب نرسد.
- ۸- مراقب تیغه های دستگاه باشید که به دستتان آسیب نرسد.

**نکته:** موتور دستگاه دارای تنظیماتی است که در صورتی که بار زیاد به دستگاه وارد شود، به صورت اتوماتیک خاموش شده و پس از سرد شدن دوباره به کار میافتد.

## معرفی اجزای دستگاه



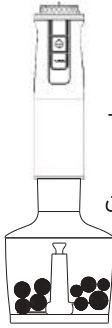

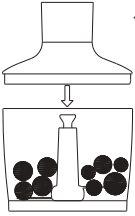
## گوشت کوب برقی

گوشت کوب برقی برای آماده سازی انواع دیپ، سس، غذای کودک، انواع غذاهای مخلوط و میلک شیک استفاده می شود.

<p>۳- با فشردن دکمه TURBO یا SWITCH دستگاه را روشن کنید.</p> <p>۴- با استفاده از دکمه «کنترل سرعت» سرعت آن را تنظیم کنید.</p> <p>۵- مواد را با بالا و پایین بردن دستگاه هم بزنید.</p>	<p>۲- مواد را داخل ظرف (هر ظرفی می تواند استفاده شود) ریخته و گوشت کوب را به منظور جلوگیری از پخش شدن، کاملا داخل مواد ببرید. ظرف را بیشتر از ۶۰۰ میلی لیتر پر نکنید.</p>	<p>۱- همزن را به موتور وصل کرده و در جهت عقربه های ساعت بچرخانید تا قفل شود.</p>

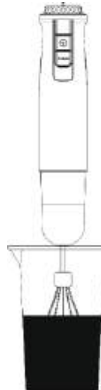
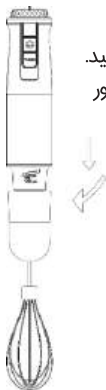
## خردکن

قسمت خردکن برای خرد کردن گوشت، پنیر، پیاز، سبزیجات، هویج، بادام، گردو و ... می تواند مورد استفاده قرار گیرد. **هشدار:** از خردکن برای خرد کردن مواد خیلی سفت مانند یخ، جوز هندی و دانه های قهوه، استفاده نکنید.

 <p>۵- با فشردن دکمه TURBO یا SWITCH دستگاه را روشن کنید.</p>	 <p>۴- موتور را به کاسه خردکن وصل کنید.</p>	<p>۱- تیغه خردکن را به کاسه آن وصل کنید. تیغه را به سمت پایین فشار داده و به کاسه وصل کنید.</p> <p>۲- مواد را داخل کاسه خردکن قرار دهید. ابعاد قطعه نباید بیشتر از ۲ سانتی متر باشد.</p> <p>۳- خردکن را به کاسه وصل کنید.</p> 
--	--	---

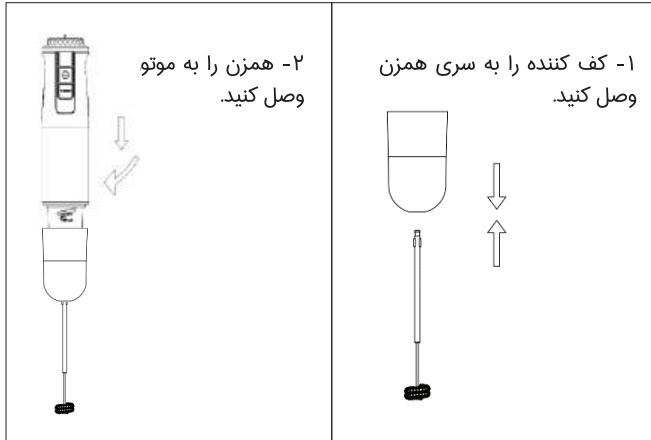
## همزن

از این قطعه برای همزدن سفیده تخم مرغ، دسرهای آماده و کرم استفاده می شود.

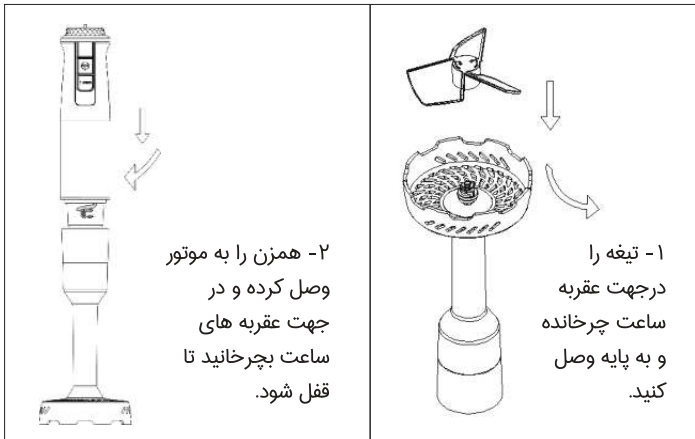
 <p>۳- دکمه سویچ را فشار دهید. دکمه TURBO را بعد از ۳۰ ثانیه فشار دهید تا مواد به بیرون پخش نشوند.</p>	<p>۱- همزن را به دستگاه وصل کنید.</p> <p>۲- آن را به موتور وصل کنید.</p> 
--	---

### کف کننده شیر

از همزن برای آماده سازی انواع کرم، کف گرم و سرد برای آماده سازی انواع کاپوچینو، لاته، شکلات گرم، میلک شیک و کوکتل استفاده می شود.



### دسته له کردن سیب زمینی



## نگهداری و تمیز کردن

- ۱- دستگاه را خاموش کرده و قطعات را جدا کنید.
- ۲- موتور، خردکن و همزن را با دستمال مرطوب تمیز کنید. آن ها را در آب غوطه ور نکنید. قطعات دیگر می توانند با ماشین ظرفشویی یا آب تمیز شسته شوند.
- ۳- اگر مواد غذایی به تیغه یا همزن چسبیده است، مقداری آب و مایع ظرفشویی داخل ظرف بریزید. دستگاه را روشن کرده و بعد از ۱۰ ثانیه دستگاه را خاموش کنید. سپس زیر آب گرفته و خشک کنید.
- ۴- اگر زمان زیادی از دستگاه استفاده نمی کنید، آن را در مکانی که مرطوب نباشد نگهداری کنید.



یادداشت:

**یادداشت:**

## Instruction Manual

### Masher

Model | MA12F1-Top-Y811  
MA12F3-Max-Y812



گوشت کوب برقی چند کاره

گوشت کوب برقی تک کاره



Instruction Manual

## Masher

Model | MA12F1-Top-Y811  
MA12F3-Max-Y812

