

دفتريچه راهنما

VINCENT

FP5207



فهرست:

۱. هشدار های ایمنی ۱
۲. مشخصات ۳
۳. بررسی کلی محصول ۴
۴. تیغه خردکن ۶
۵. خمیر زن ۸
۶. دیسک امولسیون ساز ۱۰
۷. تیغه رنده و برش ۱۱
۸. آب مرکبات گیری ۱۲
۹. پارچ مخلوط کن ۱۳
۱۰. روش باز کردن دستگاه ۱۴
۱۱. نظافت ۱۴
۱۲. رفع خطا ۱۵

۱. هشدار های ایمنی

در هنگام استفاده از دستگاه اصول ایمنی اولیه باید رعایت شود!

- قبل از استفاده از دستگاه دستورالعمل ها را به دقت مطالعه نمایید و برای استفاده های بعدی آن را نزد خود نگهدارید.
- این دستگاه فقط برای استفاده های خانگی می باشد.
- این دستگاه نباید توسط کودکان مورد استفاده قرار بگیرد. دستگاه و سیم برق آن را دور از دسترس کودکان قرار دهید.
- دستگاه نباید توسط افراد دارای محدودیت های جسمی و ذهنی و کسانی که مهارت استفاده از این دستگاه را ندارند مورد استفاده قرار بگیرد؛ مگر اینکه این کار تحت نظارت افراد آگاه و کسانی که به خوبی دستورالعملها را می دانند انجام شود. کودکان نباید با دستگاه بازی کنند.
- قبل از نظافت، باز کردن و مونتاژ دستگاه و یا زمانی که از دستگاه استفاده نمی کنید آن را از برق خارج کنید.
- در زمان تعویض قطعات دستگاه را خاموش و از برق خارج کنید.
- اگر سیم دستگاه آسیب دیده است باید قبل از استفاده از دستگاه توسط شرکت، سرویسکار مجاز و یا افراد دارای صلاحیت تعویض گردد.
- این دستگاه دارای یک کلید ایمنی می باشد که از کارکرد دستگاه در صورت نصب نادرست قطعات جلوگیری می کند.
- دمای قطعات و سطوح دستگاه ممکن است در هنگام کار، بالا بروند. این تغییر دمایی عادی می باشد.
- برای جلوگیری از برق گرفتگی و آسیب های جانی سیم دستگاه و یا بدنه اصلی را در آب و یا هر مایع دیگری غوطه ور نکنید.
- هرگز پایه موتور را در آب غوطه ور نکنید و یا زیر شیر آب آبکشی نکنید.

- هرگز غذا را با دست و یا اجسام تیز (مانند چاقو) در دستگاه فشار ندهید همیشه از کاردک مخصوص این کار استفاده کنید.
- مراقب تیغه ها و سایر قطعات در هنگام باز کردن، بستن و یا نظافت دستگاه باشید. تیغه‌ها بسیار تیز هستند.
- وقتی غذا یا مایعات گرم داخل مخلوط‌کن میریزید مراقب باشید که حرارت بالا و پاشش احتمالی غذا به بیرون باعث سوختگی نشود.

هشدار: در صورت عدم استفاده درست از دستگاه احتمال آسیب جانی وجود دارد.

- اجازه ندهید تا سیم برق از لبه میزکار آویزان باشد و یا با سطوح داغ در تماس باشد.
- هرگز دستگاه را نزدیک اجاق گاز یا منابع حرارتی قرار ندهید.
- قبل از کشیدن دستگاه از برق و خارج کردن ظرف اصلی دستگاه صبر نمایید تا موتور کاملا از چرخش بیفتد.
- دستگاه را بیشتر از ظرفیت پر نکنید.
- همیشه از منبع برقی که دارای اتصال به زمین است برای راه اندازی دستگاه استفاده کنید.
- هرگز دستگاه را به زمان سنج‌های خارجی و یا سیستم‌های کنترل از راه دور متصل نکنید.
- این دستگاه دارای یک محافظ حرارتی می باشد. اگر حرارت دستگاه بیش از حد بالا برود دستگاه به صورت خودکار خاموش و بعد از خنک شدن موتور مجددا روشن خواهد شد. (تقریبا ۱۵ دقیقه)
- هرگز بیشتر از ۱ دقیقه به صورت ممتد از دستگاه استفاده نکنید.
- اگر استفاده از دستگاه بیشتر از ۱ دقیقه زمان میبرد بعد از یک دقیقه دستگاه را خاموش کنید و ۱۰ دقیقه صبر نمایید تا خنک شود و مجددا از آن استفاده نمایید این کار باعث افزایش عمر مفید دستگاه خواهد شد.

۲. مشخصات

مدل	FP5207
ولتاژ	۲۲۰-۲۴۰ VAC / ۵۰-۶۰ Hz
توان	۷۵۰ وات
ظرفیت ظرف اصلی	۱.۲ لیتر
ظرفیت پارچ مخلوط کن	۱.۸ لیتر

* تمامی حقوق جهت تغییر مشخصات فنی و طراحی کالا بدون اطلاع قبلی، برای تولید کننده محفوظ است.

۳. بررسی کلی محصول

۱. بدنه اصلی

۲. سویچ خاموش / روشن - تنظیم کننده سرعت - پالس

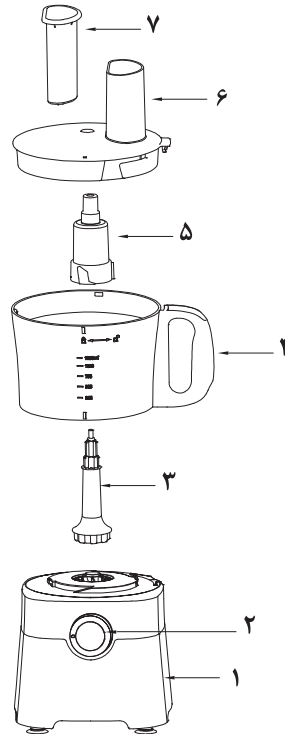
۳. محور چرخشی

۴. ظرف اصلی

۵. پایه تیغه

۶. درپوش ظرف اصلی

۷. پوشر



* توجه فرمایید که تصاویر موجود از دستگاه در این دفترچه نمایشی بوده و به عنوان مرجعی برای توضیحات استفاده شده است. برای اطمینان حتما به محصول اصلی مراجعه نمایید.

۸. صفحه نگهدارنده تیغه

۹. تیغه برش (ضخیم)

۱۰. تیغه برش (نازک)

۱۱. تیغه رنده

۱۲. آب مرکبات گیری

۱۳. صفحه آب مرکبات گیری

۱۴. محافظ تیغه

۱۵. تیغه خردکن

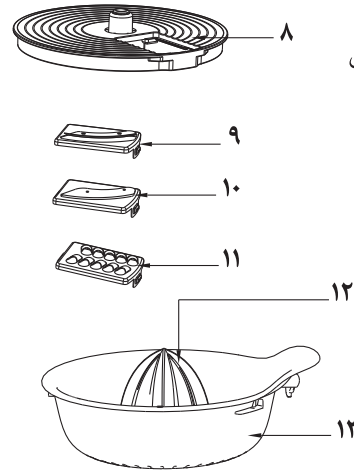
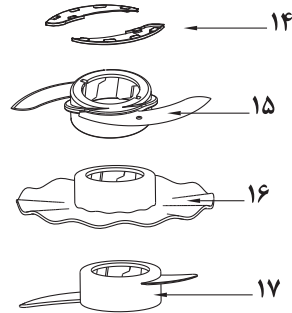
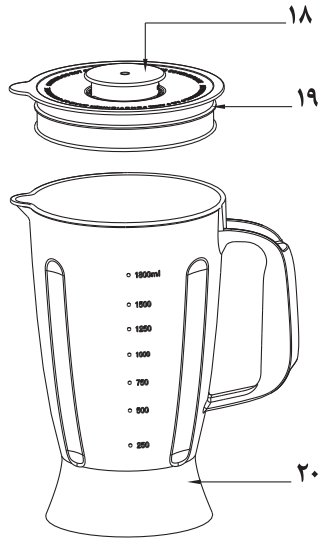
۱۶. دیسک امولسیون ساز

۱۷. تیغه خمیرساز

۱۸. پیمانه مخلوط کن

۱۹. درپوش مخلوط کن

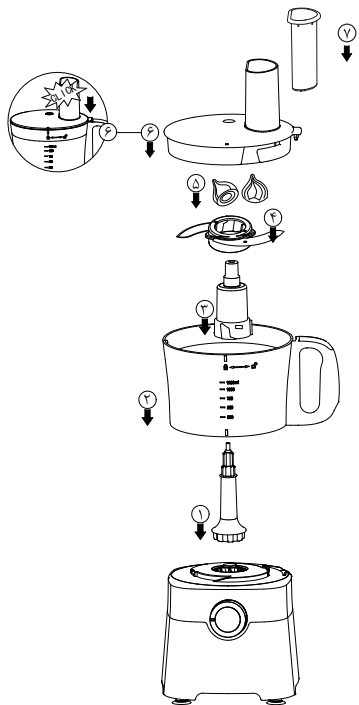
۲۰. پارچ مخلوط کن



قبل از اولین استفاده و بعد از باز کردن جعبه محصول، تمامی قطعات به جز موتور را در آب گرم و صابون بشویید و فوراً آبکشی کرده و خشک نمایید. هرگز موتور دستگاه را در آب غوطه ور نکنید.

۴. تیغه خردکن

۱. محور چرخشی را روی بدنه اصلی نصب کنید.
۲. کاسه را روی محور چرخشی قرار دهید و در جهت عقربه بچرخانید تا روی بدنه اصلی قرار گیرد.
۳. پایه تیغه را روی محور چرخشی قرار دهید.
۴. تیغه خردکن را روی پایه تیغه قرار دهید.
۵. تیغه خردکن را به راست بچرخانید.
۶. درپوش کاسه را بگذارید و در جهت عقربه ها بچرخانید تا روی کاسه قفل شود.
۷. پوشر را داخل مجرای ورودی قرار دهید.



شکل شماره ۱ (برای خردکردن و تیغه خمیرساز)

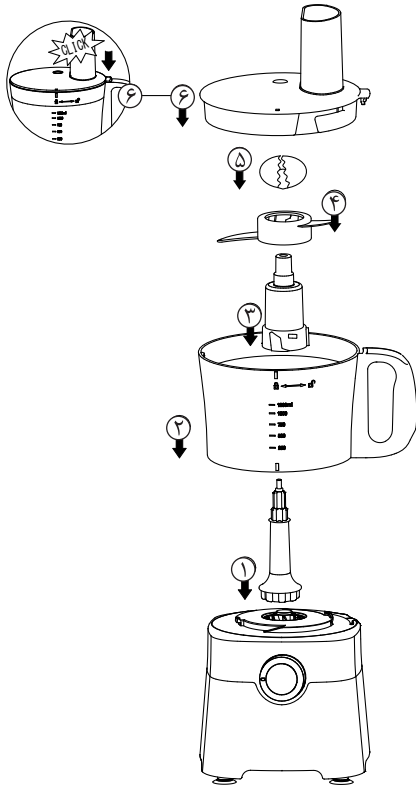
وزن	محتوا
≥ ۱۰۰ گرم	شکلات
≥ ۲۰۰ گرم	پنیر
≥ ۵۰۰ گرم	گوشت
۵۰-۱۰۰ گرم	ادویه جات
۱۰۰-۳۰۰ گرم	میوه و سبزی
≥ ۱۰۰ گرم	پیاز

(برای نصب به شکل شماره ۱ مراجعه کنید)
 زمان استاندارد فرآوری ۳۰ ثانیه تا ۱ دقیقه است.
 حجم هر بخش از غذا باید بر اساس جدول باشد.

توجه :

- همیشه قبل از ریختن غذا در ظرف اصلی ابتدا تیغه را ببندید.
 - برای جلوگیری از ریز شدن بیش از حد از عملکرد Pulse چند مرتبه استفاده کنید.
 - در هنگام خرد کردن پنیر سفت و یا شکلات، مدت طولانی عمل خرد کردن را انجام ندهید؛ در غیر این صورت مواد داغ میشوند و شروع به ذوب شدن خواهند کرد.
 - زمان استاندارد برای خرد کردن ۳۰-۶۰ ثانیه است.

۵. خمیرزن



۱. محور چرخشی را روی موتور نصب کنید.
۲. ظرف اصلی را روی محور چرخشی قرار دهید و در جهت عقربه های ساعت بچرخانید تا روی پایه موتور قرار گیرد.
۳. پایه تیغه را روی محور چرخشی قرار دهید.
۴. تیغه خمیرزن را روی پایه تیغه قرار دهید.
۵. تیغه خمیرزن را به راست بچرخانید.
۶. درپوش ظرف اصلی را بگذارید و در جهت عقربه های ساعت بچرخانید تا روی ظرف اصلی قفل شود.
۷. پوشر را داخل مجرای ورودی قرار دهید.

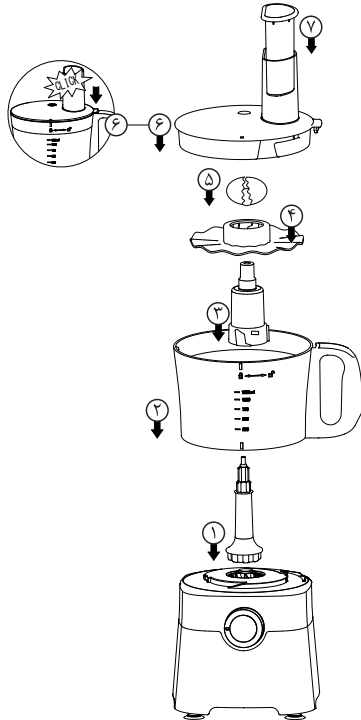
محتوا	وزن/تعداد
آرد و پنیر نرم	≥ 300 گرم
تخم مرغ	≥ 5 عدد

(برای نصب به شکل شماره ۱ مراجعه کنید)
 زمان استاندارد فرآوری ۳۰ - ۲۰ ثانیه است.
 وزن هر بخش از غذا باید بر اساس جدول باشد.

توجه (تیغه خمیر زن):

- همیشه قبل از اضافه کردن مواد تیغه را ببندید.
- نسبت آرد به آب باید ۱:۰/۶ باشد یعنی به ازای ۱۰۰ گرم آرد ۶۰ گرم آب.
- توجه داشته باشید که زمان استاندارد ورز دادن کمتر از ۳۰ ثانیه است. اگر این کار را طولانی انجام دهید؛ خمیر به تیغه می چسبد و باعث خواهد شد تا دستگاه خوب کار نکند.

۶. صفحه امولسیون ساز



۱. محور چرخشی را روی موتور نصب کنید.
۲. ظرف اصلی را روی محور چرخشی قرار دهید و در جهت عقربه‌های ساعت بچرخانید تا روی پایه موتور قرار گیرد.
۳. پایه تیغه را روی محور چرخشی قرار دهید.
۴. دیسک امولسیون ساز را روی پایه تیغه قرار دهید.
۵. دیسک امولسیون ساز را به راست بچرخانید.
۶. درپوش ظرف اصلی را بگذارید و در جهت عقربه‌های ساعت بچرخانید تا روی ظرف اصلی قفل شود.
۷. پوشر را داخل مجرای ورودی قرار دهید.

غذای فرآوری شده	مقدار ورودی	زمان مورد نیاز
تخم مرغ	۲-۵ عدد	۳۰-۷۰ ثانیه
پنیر	۱۲۵-۳۵۰ میلی گرم	۲۰ ثانیه

توجه:

- دیسک امولسیون ساز برای ترکیب کردن پنیر و تخم مرغ برای درست کردن مایونز و پودینگ می‌تواند مورد استفاده قرار بگیرد.
- از دیسک امولسیون ساز برای هم زدن آرد استفاده نکنید.

۷. تیغه رنده و برش

۱- محور چرخشی را روی موتور نصب کنید.

۲- کاسه را روی محور چرخشی قرار دهید و در جهت عقربه های ساعت بچرخانید تا روی پایه موتور قرار گیرد .

۳- تیغه مورد نظر را روی صفحه نگهدارنده تیغه ببندید.

۴- پایه تیغه را روی محور چرخشی قرار دهید.

۵- درپوش کاسه را بگذارید.

۶- درپوش کاسه را در جهت عقربه های ساعت بچرخانید تا روی کاسه قفل شود. غذا را داخل مجرای ورودی قرار دهید.

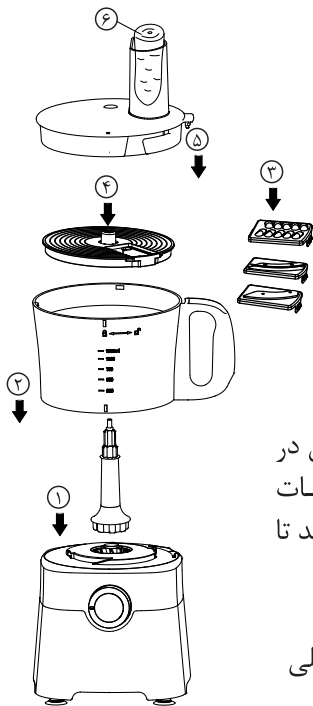
۷- با استفاده از پوشر غذا را به داخل هدایت کنید.

توجه: اگر قطعات غذا از لوله ورودی بزرگتر هستند، ابتدا آنها را تکه کنید و سپس در لوله ورودی قرارداده و با پوشر به پایین فشار دهید. [هرگز با فشار پوشر، قطعات غذا را داخل لوله ورودی نکنید.] تکه های بزرگ غذا را به قطعات کوچکتر تقسیم کنید تا برای لوله ورودی مناسب باشند.

در زمان برش غذاهای نرم از سرعت پایین دستگاه استفاده کنید تا غذا له نشود.

اگر نیاز به خرد کردن مقدار زیادی از غذا دارید آن را در چند بخش خرد کنید. (هر بخش ۱۲۰۰ میلی لیتر)

شکل شماره ۲ (برای رنده و برش)

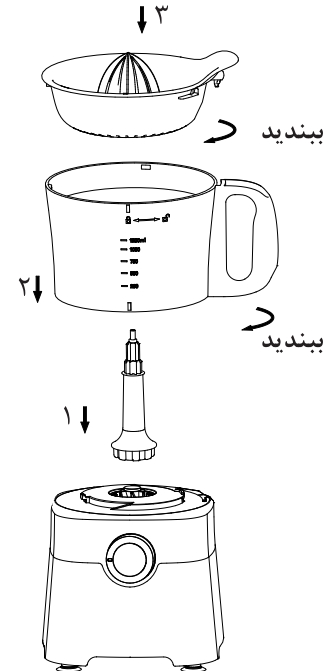


۸. آب مرکبات گیری

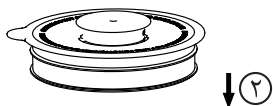
- ۱- محور چرخشی را روی موتور نصب کنید.
- ۲- ظرف اصلی را روی محور چرخشی قرار دهید و در جهت عقربه های ساعت بچرخانید تا روی بدنه اصلی قرار گیرد.
- ۳- صفحه آب مرکبات گیری را داخل ظرف اصلی قرار دهید و ۳۰ درجه در جهت عقربه های ساعت بچرخانید.

توجه:

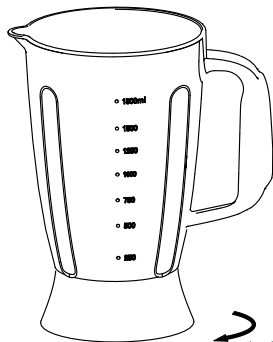
جهت استفاده از آب مرکبات گیری از سرعت های پایین استفاده کنید.



۹. پارچ مخلوط کن

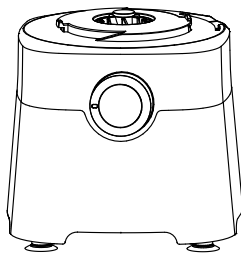


۲ ↓



۳۰°
ببندید

۱ ↓



۱- مطمئن شوید که پایه تیغه ثابت در محل خود قرار گرفته باشد.

۲- غذا را داخل پارچ بریزید.

۳- پیمانه را در محل خود قرار دهید و درپوش را ببندید.

۴- پارچ را روی موتور قرار دهید و سپس در جهت عقربه های ساعت بچرخانید تا ثابت شود.

توجه (مخلوط کن):

- از عملکرد پالس جهت پیش مخلوط کردن استفاده نمایید.
- مخزن پارچ ۱۸۰۰ میلی لیتر است. از پر نمودن بیشتر پارچ اجتناب کنید.
- اطمینان حاصل نمایید پایه تیغه به درستی متصل شده است.
- از پیمانه روی درپوش میتوانید جهت اضافه کردن مواد مورد نظر در حین عملیات استفاده نمایید.

۱۰. روش باز کردن دستگاه

- ۱- پوش را بردارید. درپوش را در خلاف جهت عقربه های ساعت بچرخانید و بالا بکشید.
- ۲- پایه تیغه را از روی محور چرخشی جدا کنید.
- ۳- تیغه و پایه تیغه را جدا کنید.
- ۴- ظرف اصلی را در خلاف جهت عقربه های ساعت بچرخانید تا از روی موتور باز شود و سپس آن را بلند کرده و جدا کنید.

۱۱. نظافت:

تمامی قطعات به جز موتور را در آب گرم و صابون بشویید. تیغه ها و صفحه امولسیون ساز را می توانید باز کنید و با آب بشوئید اما در هنگام باز کردن آنها دقت کافی را داشته باشید. موتور را در آب غوطه ور نکنید.

۱۲. رفع خطا

راه حل	خطا
<ul style="list-style-type: none"> • مطمئن شوید که مونتاژ را به درستی انجام داده اید. • بررسی نمایید تا سیم به برق متصل باشد. • بررسی نمایید که سوئیچ قطع نشده باشد و یا به برق وصل باشد. 	دستگاه کار نمی کند.
ممکن است ظرف اصلی شل شده باشد. درپوش ظرف اصلی را مجددا ببندید.	دستگاه به صورت ناگهانی متوقف میشود.
مطمئن شوید پایه چرخشی به درستی نصب شده باشد.	موتور کار می کند اما سایر اجزا کار نمی کنند.



با صرفه جویی در مصرف انرژی، آینده ای بهتر برای خود و نسل های آینده مهیا کنیم.

روش صحیح دور انداختن محصول

این علامت نشان می دهد که این محصول نباید همراه با سایر پسماند های خانگی دفع شود. برای جلوگیری از آسیب به محیط زیست و انسان ها به دلیل دفع نامناسب، به شکل درست دستگاه را بازیافت کنید تا استفاده مجدد از منابع آن را فراهم کنید. برای دفع دستگاه به سازمان مربوطه در محل زندگی خود یا فروشنده محصول مراجعه کنید.



ضمانت نامه

خدمات پس از فروش



ملاحظات عمومی

- ۱- قبل از استفاده از دستگاه دفترچه راهنما را به دقت مطالعه فرمائید.
- ۲- هر گونه خط خوردگی، لاک گرفتگی و تغییر مندرجات، ضمانت نامه را از درجه اعتبار ساقط می نماید.
- ۳- اعتبار این ضمانت نامه از تاریخ خرید به مدت دو سال است.
- ۴- به دلیل چاپ شماره سریال متناسب با هر دستگاه این ضمانت نامه قابل انتقال به سایر محصولات نیست.
- ۵- دستمزد و بهای قطعات مشمول ضمانت، فقط در دوران ضمانت دریافت نخواهد شد.
- ۶- ضمانت نامه بدون مهر فروشگاه و تاریخ خرید معتبر نمی باشد. در صورت مشاهده شرکت حق دارد نسبت به ابطال گارانتی دستگاه اقدام نماید.
- ۷- در صورتی که تاریخ کارت گارانتی از تاریخ روز و یا تاریخ فاکتور خرید جلوتر باشد، شرکت حق دارد نسبت به ابطال گارانتی دستگاه اقدام نماید.
- ۸- دستگاه را طبق مندرجات دفترچه راهنما از فروشنده تحویل بگیرید. این شرکت هیچ مسئولیتی در قبال مغایرت توضیحات فروشنده با قابلیت های دستگاه ندارد.
- ۹- اطمینان از صحت کارکرد دستگاه قبل از خرید بر عهده خریدار است.
- ۱۰- در صورت تعمیر توسط افراد غیر مجاز این ضمانت نامه فاقد اعتبار خواهد بود.
- ۱۱- در مواردی که طبق تشخیص کارشناس خدمات نیاز به تعویض کامل دستگاه باشد در صورت عدم موجودی، شرکت حق دارد دستگاه را با مدل مشابه تعویض نماید.
- ۱۲- در مواردی که طبق تشخیص کارشناس مرکز خدمات نیاز به عودت مبلغ دستگاه به مشتری باشد، شرکت حق دارد مبلغ دستگاه را طبق آخرین قیمت مورد تایید مراجع ذی صلاح در این زمینه به مشتری عودت نماید.
- ۱۳- این دستگاه فقط برای استفاده شخصی و خانگی طراحی گردیده است، لذا هرگونه استفاده حرفه ای و صنعتی دستگاه را از حالت ضمانت خارج خواهد نمود.
- ۱۴- کمبود یا نبود هر کدام از محتویات داخل کارتن (شامل لوازم جانبی و یا قطعات دستگاه) تحت هیچ شرایطی جزو ضمانت محسوب

نمی‌گردد. تحویل کامل و سالم دستگاه از فروشنده بر عهده مشتری است.

۱۵- هر گونه شکستگی و آسیب فیزیکی که در اثر حمل و نقل و یا استفاده نادرست از محصول ایجاد گردد (بنا به تشخیص کارشناس مرکز خدمات) شامل ضمانت نخواهد بود.

۱۶- در صورت تعویض قطعات خارج از ضمانت (به جز قطعات مصرفی و استهلاکی)، قطعه فروخته شده تا شش ماه پس از تاریخ خرید با ارائه اصل فاکتور بنا به تشخیص کارشناس مرکز خدمات، به صورت رایگان تعویض خواهد گردید.

۱۷- در صورت توقف بیش از یک ماه کالادر هر یک از نمایندگی‌های خدمات پس از فروش، مدت زمان توقف به دوره ضمانت اضافه خواهد شد.

۱۸- در دوره ضمانت، در مواردی که در شهر محل سکونت مشتری نمایندگی خدمات وجود نداشته باشد، هزینه ارسال تا نزدیکترین نمایندگی بر عهده شرکت است.

۱۹- شستشو و نظافت دستگاه تحت هیچ شرایطی شامل ضمانت نخواهند بود. این مورد درباره کالاهایی که مشکل یا عیب آن‌ها فقط با تمیز کردن برطرف خواهد شد نیز قابل تعمیم می‌باشد.

۲۰- قطعات مصرفی کلیه محصولات تحت هیچ شرایطی شامل ضمانت نمی‌باشند. (رجوع شود به جدول قطعات مصرفی و استهلاکی)

۲۱- قطعات استهلاکی کلیه محصولات تنها در مواردی که دارای عیبی باشند که پس از بررسی توسط کارشناسان مرکز خدمات محرز گردد که این عیب مربوط به پروسه تولید بوده و ربطی به استفاده ناصحیح و یا مستهلک شدن بر اثر مصرف توسط مصرف کننده ندارد حداکثر تا یکماه پس از تاریخ خرید شامل ضمانت خواهد بود. (رجوع شود به جدول قطعات مصرفی و استهلاکی)

۲۲- هرگونه خرابی قطعات فاسد شدنی دستگاه مانند باتری، مایع شستشو و... که بر اثر ماندن بیش از حد دستگاه در فروشگاه ایجاد شده باشد شامل گارانتی نمی‌باشد.

* جدول قطعات مصرفی و استهلاکی		
نام دستگاه	قطعات استهلاکی	قطعات مصرفی
غذا ساز، مخلوط کن، آبمیوه گیری، خردکن، چرخ گوشت، مخلوط کن دستی	تیغه ها، رنده ها، خلال ساز، چپیس ساز	----

ضمانت نامه | خدمات پس از فروش

مشتری گرامی!

خواهشمند است با مراجعه به آدرس: www.2865.ir
- از صحت و اصالت کالای خریداری شده اطمینان حاصل فرمایید.
- آخرین لیست مراکز فروش و خدمات پس از فروش را مشاهده نمایید.
- با ارائه انتقادات و نظرات خود ما را در خدمت رسانی بهتر یاری کنید.

دفتر مرکزی خدمات پس از فروش

تهران، بلوار میرداماد، خیابان رازان شمالی، بعد از کوچه ششم،
پلاک ۲۱، طبقه همکف

✉ info@2865.ir

🌐 www.2865.ir

☎ ۰۲۱-۲۸۶۵

نام دستگاه : غذاساز

مدل : FP5207

تاریخ خرید:



مهر و امضاء

فروشگاه / نماینده شرکت

ذکرفا
الکترونیک سرویس

