

# دفتريچه راهنما

# VINCENT

## FP7610





## فهرست:

- |                       |    |  |    |
|-----------------------|----|--|----|
| ۱۰. همزن دوقلو        | ۱۶ | ۱. هشدار های ایمنی                     | ۱  |
| ۱۱. رشته ساز          | ۱۷ | ۲. مشخصات                              | ۳  |
| ۱۲. خردکن مکعبی       | ۱۸ | ۳. بررسی کلی محصول                     | ۴  |
| ۱۳. دیسک امولسیون ساز | ۱۹ | ۴. پنل تنظیمات                         | ۸  |
| ۱۴. آب مرکبات گیری    | ۲۰ | ۵. تیغه خردکن                          | ۱۱ |
| ۱۵. آب میوه گیری      | ۲۱ | ۶. خمیر زن                             | ۱۲ |
| ۱۶. نگهداری           | ۲۳ | ۷. صفحه رنده ریز، رنده درشت و چیپس ساز | ۱۳ |
| ۱۷. رفع خطا           | ۲۴ | ۸. پارچ مخلوط کن                       | ۱۴ |
|                       |    | ۹. آسیاب                               | 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.



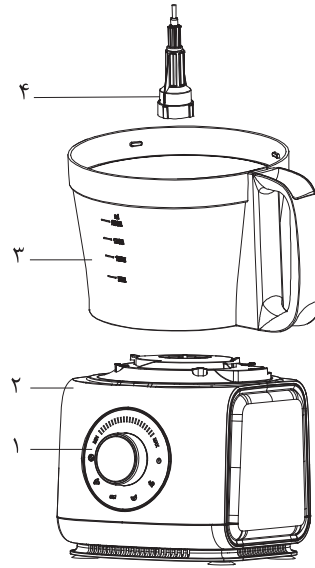
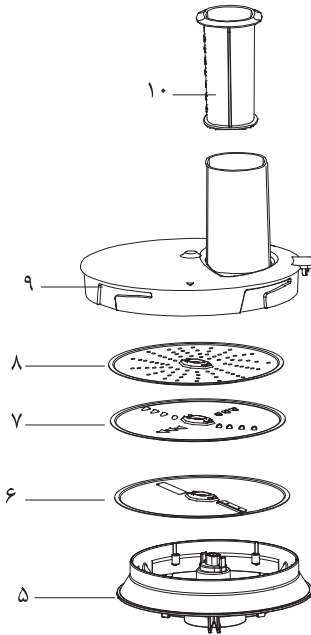
- برای جلوگیری از برق گرفتگی و آسیب های جانی، سیم دستگاه و یا بدنه اصلی را در آب و یا هر مایع دیگری غوطه ور نکنید.
- هرگز پایه موتور را در آب غوطه ور نکنید و یا زیر شیر آب، آبکشی نکنید.
- هرگز غذا را با دست و یا اجسام تیز (مانند چاقو) در دستگاه فشار ندهید؛ همیشه از کاردک مخصوص این کار استفاده کنید.
- مراقب تیغه ها و سایر قطعات در هنگام باز کردن، بستن و یا نظافت دستگاه باشید. تیغه ها بسیار تیز هستند.
- وقتی غذا یا مایعات گرم داخل مخلوط کن 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 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 سنج های خارجی و یا سیستم های کنترل از راه دور متصل نکنید.
- برای اطلاع از زمان کارکرد، تنظیمات سرعت و زمان باقی مانده به بخش "**پنل تنظیمات**" مراجعه کنید.

## ۲. مشخصات

مدل	FP7610
ولتاژ	۲۲۰-۲۴۰ VAC / ۵۰-۶۰ Hz
توان	۱۰۰۰ وات
ظرفیت ظرف اصلی	۳.۵ لیتر (ظرفیت کارکرد ۲ لیتر)
ظرفیت پارچ مخلوط کن	۱.۸ لیتر

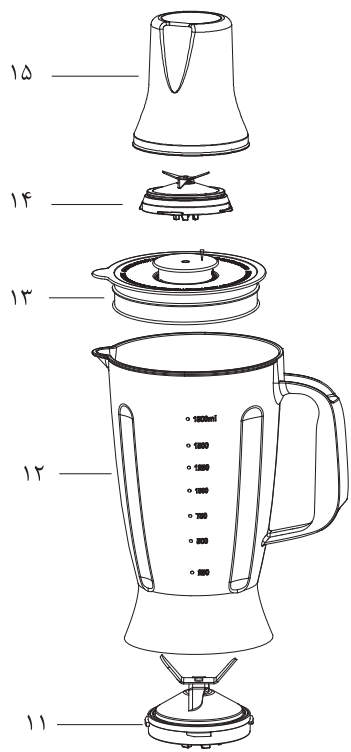
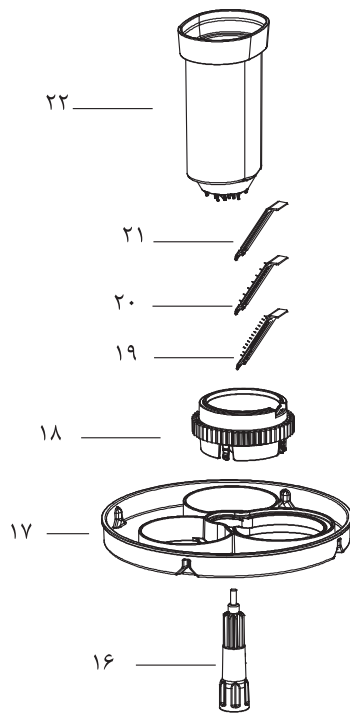
\* تمامی حقوق جهت تغییر مشخصات فنی و طراحی کالا بدون اطلاع قبلی، برای تولید کننده محفوظ است.

### ۳. بررسی کلی محصول



۱. تنظیم کننده سرعت
۲. بدنه اصلی
۳. ظرف اصلی
۴. محور چرخشی
۵. نگهدارنده دیسک رنده
۶. صفحه چپیس ساز
۷. صفحه رنده درشت
۸. صفحه رنده ریز
۹. درپوش
۱۰. 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.



- ۱۱. پایه مخلوط کن
- ۱۲. پارچ مخلوط کن
- ۱۳. درپوش مخلوط کن
- ۱۴. پایه آسیاب
- ۱۵. ظرف آسیاب
- ۱۶. محور چرخشی - رشته ساز
- ۱۷. پایه رشته ساز
- ۱۸. پایه چرخ دنده ای رشته ساز
- ۱۹. تیغه برش (رشته ساز)
- ۲۰. تیغه خرد کن ریز (رشته ساز)
- ۲۱. تیغه خرد کن (رشته ساز)
- ۲۲. پوشر (رشته ساز)

۲۳. دیسک امولسیون ساز

۲۴. محافظ تیغه

۲۵. تیغه خردکن

۲۶. تیغه خمیرزن

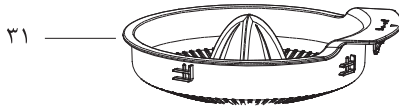
۲۷. خرد کننده مکعبی

۲۸. پوشر خرد کننده مکعبی

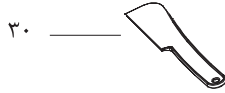
۲۹. همزن دوقلو

۳۰. کاردک

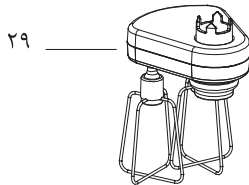
۳۱. آب مرکبات گیری



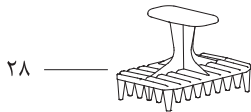
۳۱



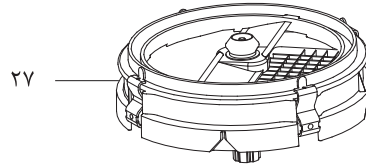
۳۰



۲۹



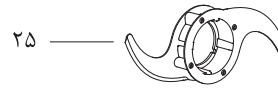
۲۸



۲۷



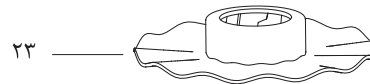
۲۶



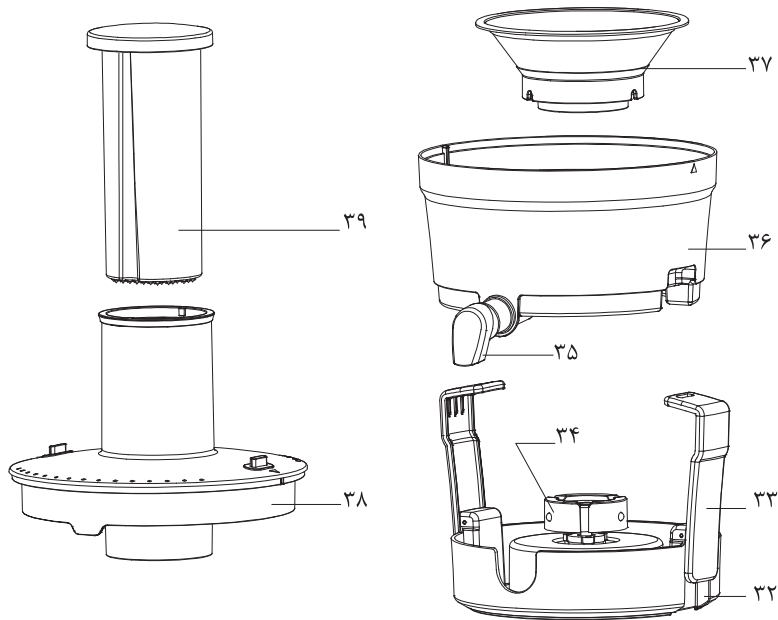
۲۵



۲۴



۲۳



- ۳۲. پایه آبمیوه گیری
- ۳۳. قفل ایمنی
- ۳۴. پایه تیغه آبمیوه گیری
- ۳۵. دهانه خروجی آبمیوه
- ۳۶. ظرف آبمیوه گیری
- ۳۷. تیغه و صافی آبمیوه
- ۳۸. درپوش آبمیوه گیری
- ۳۹. پوشر آبمیوه گیری

#### ۴. پنل تنظیمات



تمامی عملکردها به جز تنظیم سرعت به صورت لمسی عمل می کنند. اگر حالت عملکرد خودکار را انتخاب نکرده باشید می توانید به صورت دستی با چرخاندن ولوم تنظیم سرعت، سرعت را تنظیم نمایید.

زمان کارکرد هر عملکرد:	
خردکن یخ	۱ دقیقه، شمارش معکوس از ۶۰ ثانیه آغاز و تا صفر ادامه دارد. استفاده از پارچ مخلوط کن.
خردکن گوشت	۳۰ ثانیه، شمارش معکوس از ۳۰ ثانیه آغاز و تا صفر ادامه دارد. استفاده از ظرف اصلی.
اسموتی	۱ دقیقه، شمارش معکوس از ۶۰ ثانیه آغاز و تا صفر ادامه دارد. استفاده از پارچ مخلوط کن.
دستی	۲ دقیقه، شمارش از صفر تا ۲ دقیقه ادامه دارد.

### حالت دستی:

دکمه روشن/خاموش را لمس کنید و سپس سرعت مورد نظر را با چرخاندن ولوم تنظیم سرعت انتخاب کنید. ۷ مرحله سرعت از حداقل تا حداکثر وجود دارد نشانگر LED سرعت انتخاب شده را نشان می دهد. وقتی سرعت را تنظیم نمودید دکمه شروع را فشار دهید تا برنامه آغاز شود. دکمه روشن/خاموش را لمس کنید تا برنامه متوقف شده و دستگاه خاموش شود.

### حالت خودکار:

(خرد کردن یخ، اسموتی، خرد کردن گوشت)

دکمه روشن/خاموش را لمس کنید و سپس با دکمه مربوطه برنامه مورد نظر را انتخاب نمایید. نماد چشمک زن، نشان دهنده برنامه انتخاب شده خواهد بود. وقتی برنامه را انتخاب نمودید دکمه شروع را لمس کنید تا برنامه آغاز شود. وقتی برنامه آغاز شد، نمایشگر شمارش معکوس را تا پایان انجام برنامه نمایش خواهد داد. در طول عملکرد خودکار با لمس کردن دکمه شروع/مکث می توانید روند برنامه را متوقف کنید. اگر مجدداً همین دکمه را لمس کنید کارکرد دستگاه تا اتمام برنامه ادامه خواهد یافت.

### شروع/مکث:

در طول کارکرد دستگاه این دکمه را لمس کنید تا مکث در انجام برنامه ایجاد شود. با لمس کردن همین دکمه برنامه ادامه پیدا می کند و دستگاه برای ۱ دقیقه به حالت آماده به کار می رود.



## پالس Pulse:

در حالت دستی این دکمه را لمس کرده و نگهدارید تا حالت پالس اجرا شود و دکمه را رها کنید تا عملیات متوقف شود.

## توجه:

وقتی حالت خودکار انتخاب شده اما تایید نشده است می‌توانید تنظیم کننده سرعت را بچرخانید و در حالت دستی قرار دهید. سپس عملکرد مورد نیاز را انتخاب کنید و دکمه شروع را لمس کنید تا برنامه آغاز شود. توجه داشته باشید که اگر تا ۲ دقیقه هیچ عملی با دستگاه انجام نشود دستگاه به صورت خودکار خاموش میشود.

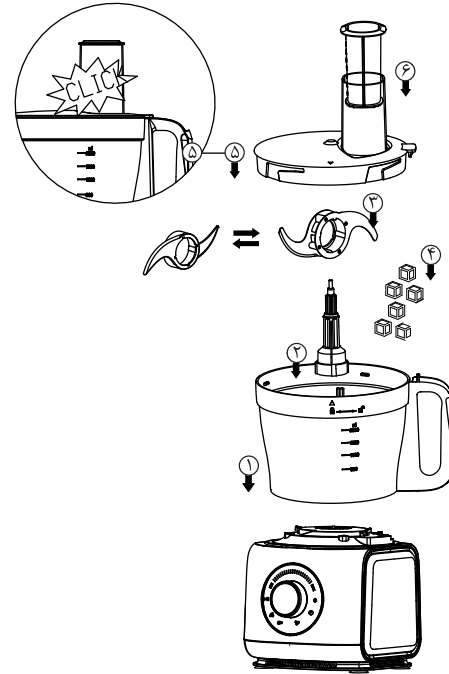
## ویژگی‌ها:

این دستگاه دارای یک محافظ حرارتی می‌باشد. اگر حرارت دستگاه بیش از حد بالا برود دستگاه به صورت خودکار خاموش و بعد از خنک شدن موتور مجددا روشن خواهد شد. (تقریباً ۳۰ دقیقه)

## ۵. تیغه خردکن

وزن	محتوا
≥ ۲۰۰ گرم	شکلات
≥ ۳۵۰ گرم	پنیر
≥ ۸۰۰ گرم	گوشت
۱۰۰-۱۵۰ گرم	سبزیجات و ادویه جات
۳۰۰-۵۰۰ گرم	میوه
≥ ۸۰۰ 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.



شکل شماره ۱ (برای خرد کردن و تیغه خمیرساز)

## ۶. خمیرزن



جهت استفاده از خمیرزن  
میبایست از تیغه پلاستیکی  
استفاده نمایید.

محتوا	وزن/تعداد
آرد و پنیر نرم	$\geq 800$ گرم
تخم مرغ	$\geq 10$ 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.



### نکات و هشدارها:

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 ۳۰ ثانیه است. اگر این کار را طولانی انجام دهید خمیر به تیغه می چسبد و باعث شدن تا دستگاه خوب کار نکند.

## ۷. صفحه رنده ریز، رنده درشت و چیپس ساز

دستگاه را روشن کنید تا مطمئن شوید به درستی کار میکند سپس دستگاه را متوقف کنید و غذا را آماده کنید. تیغه را بر اساس محتوا و شکل برش مورد نیاز انتخاب کنید. تیغه را داخل نگهدارنده دیسک رنده قرار دهید.

سپس روی پایه چرخشی قرار دهید. (۴)

درپوش ظرف اصلی را ببندید و آن را قفل کنید. (۵)

می توانید کارکرد درست دستگاه را بعد از روشن کردن دستگاه بررسی کنید.

اگر قطعات غذا کوچک هستند آنها را در داخل لوله ورودی قرار دهید.

اگر قطعات غذا از لوله ورودی بزرگتر هستند ابتدا آنها را تکه کنید و سپس در لوله ورودی قرار داده و با پوشر به پایین فشار دهید.

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

### نکات:

بنا بر نیاز و اندازه مد نظر میتوانید از دو طرف صفحه رنده درشت و چیپس ساز استفاده نمایید.

در حالت دستی ولوم تنظیم سرعت را می توانید از درجه ۱ تا ۷ بچرخانید.

(پایین ترین سرعت = ۱، بالاترین سرعت = ۷)

سرعت مناسب بر اساس میزان نرم بودن غذا و حالت مناسب فرآوری آن قابل انتخاب است. میوه ها و سبزیجات را با سرعت پایین تر می توان فرآوری نمود. اگر فرآوری غذا به خوبی انجام نمیشود فوراً سرعت را افزایش دهید.



شکل شماره ۲

( برای رنده ریز، رنده درشت و چیپس ساز )

## ۸. پارچ مخلوط کن

زمان استاندارد فرآوری ۱ دقیقه است.

حداکثر سرعت را برای مخلوط کردن انتخاب نمایید. مواد غذایی را آماده کنید و داخل پارچ بریزید درپوش پارچ را ببندید. توجه داشته باشید که حداکثر ظرفیت ۱۸۰۰ میلی لیتر است.

پارچ را روی بدنه دستگاه قرار دهید و در جهت عقربه های ساعت بچرخانید تا در جای خود محکم شود. دستگاه را به برق متصل کنید در این شرایط دستگاه وارد حالت آماده بکار میشود. دکمه شروع را فشار دهید و حالت دستی یا خودکار را انتخاب نمایید؛ سپس دکمه شروع را مجدداً فشار دهید تا برنامه آغاز شود.

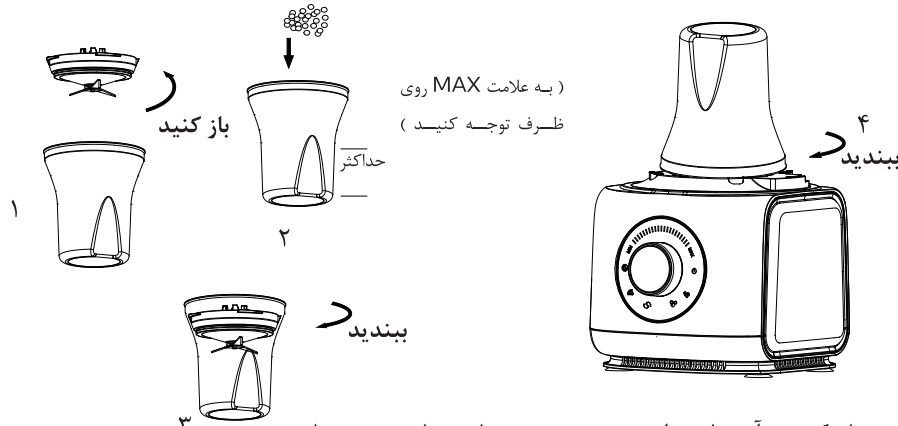
می توانید حالت اسموتی یا حالت دستی را انتخاب نمایید. در صورت انتخاب حالت دستی ۲ تا ۳ مرتبه برای پیش مخلوط کردن از حالت پالس استفاده کنید.

حداکثر زمان کار ۱ دقیقه است. بعد از ۱ دقیقه کار، ۳ دقیقه دستگاه را خاموش کنید تا خنک شود. اگر در حالت کار نیاز به اضافه کردن آب و یا غذا باشد درپوش کوچک را می توانید در خلاف جهت عقربه های ساعت چرخانده و آن را باز کنید. از طریق این منفذ مواد مورد نظر را اضافه نمایید.

هرگز در طول کارکرد دستگاه درپوش مخلوط کن را برای اضافه کردن غذا باز نکنید همیشه در زمان خرد کردن یخ کمی آب اضافه کنید.



## ۹. آسیاب



### جهت استفاده از آسیاب:

- ۱- ابتدا آن را سر و ته کرده و جهت باز کردن آن پایه را در جهت عقربه‌های ساعت بچرخانید.
- ۲- مواد مورد نظر را داخل آن بریزید.
- ۳- درب آن را برخلاف جهت عقربه‌های ساعت ببندید.
- ۴- آسیاب را روی پایه موتور قرار دهید و در جهت عقربه‌های ساعت بچرخانید تا در جای خود بسته شود.
- ۵- حالت پالس را ۲-۱ بار قبل از آسیاب کردن انجام دهید سپس بالاترین سرعت را انتخاب نمایید.
- ۶- هرگز به صورت مستمر بیشتر از ۱۵ ثانیه دستگاه را فعال نکنید. قبل از روشن کردن مجدد اجازه دهید تا دستگاه ۱ دقیقه خنک شود.

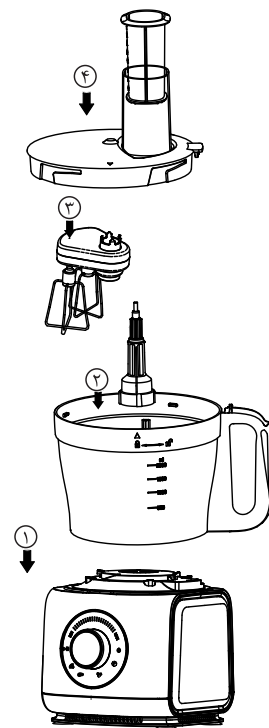
**توجه:** بیشتر از نصف ظرف آسیاب را با مواد غذایی پر نکنید (۷۵ گرم دانه قهوه) و مطمئن شوید که آسیاب در محل خود محکم بسته شده است در غیر این صورت مواد غذایی به اطراف می‌پاشند.

## ۱۰. همزن دوقلو

از جدول زیر می توانید برای همزن استفاده نمایید:

زمان فرآوری	حجم هر بخش	محتوا
۳۰-۷۰ ثانیه	۲-۱۰ عدد	تخم مرغ
۳۰-۶۰ ثانیه	۲۰۰-۵۵۰ میلی لیتر	خامه
۱۸۰-۲۴۰ ثانیه	۳-۵ عدد	سفیده تخم مرغ

توجه داشته باشید که سوئیچ باید روی سرعت صفر باشد. دستگاه را به برق متصل کنید و ۲-۳ مرتبه پالس را به عنوان پیش مخلوط کردن استفاده کنید سپس بالاترین سرعت را برای مخلوط کردن انتخاب کنید.



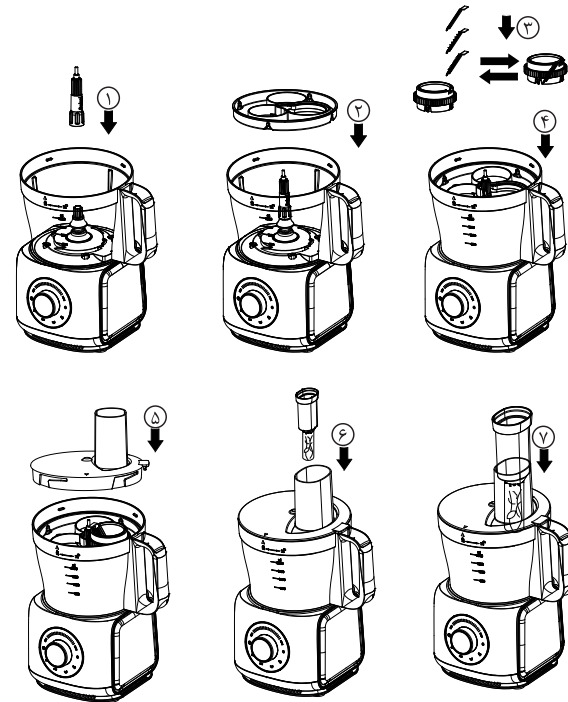
## ۱۱. رشته ساز

با این عملکرد می‌توانید سیب زمینی، هویج، کدو و... را به شکل رشته‌ای دلخواه در بیاورید.

کاسه را روی پایه قرار دهید و در جهت عقربه‌های ساعت بچرخانید تا بسته شود. محور چرخشی رشته ساز را در جای خود قرار داده و پایه رشته ساز را روی آن قرار دهید. فرورفتگی‌های کناره پایه رشته ساز و تورفتگی‌های ظرف اصلی فقط در یک جهت محکم میشوند. تیغه دلخواه را انتخاب کنید و روی پایه چرخ دنده‌ای سوار کنید و درپوش ظرف اصلی را ببندید. موقعیت رشته ساز باید مقابل لوله ورودی باشد.

دستگاه را روشن کنید تا مطمئن شوید درست کار می‌کند. سپس حداکثر سرعت را انتخاب کنید تا رشته ساز را فعال کنید. ابتدا غذا را به قطعات ۸۰-۱۰۰ میلیمتری برش دهید هر دو سر را صاف کنید و سپس غذا را در انتهای پوشر ثابت کنید و سپس غذا را وارد لوله ورودی کنید و پوشر را فشار دهید. غذا به آرامی به طرف پایین می‌آید و به شکل دلخواه شما خارج می‌شود. اگر ظرف اصلی پر است دستگاه را متوقف کنید و آن را خالی کنید.

**توجه:** در زمان فرآوری غذاهای مختلف اطمینان حاصل نمایید که تیغه رشته ساز تمیز است. در غیر اینصورت آن را تعویض کنید. زمان مستمر استفاده از دستگاه بیشتر از ۲ دقیقه نشود.



جهت استفاده از رشته ساز فقط از پوشر رشته ساز استفاده کنید. (عکس شماره ۲۲ صفحه ۵)



## ۱۲. خرد کن مکعبی

این خرد کن برای خرد کردن غذا به شکل مکعبی (نگینی) مانند سیب زمینی، هویج، پیاز، سیب و کیوی است.

### مونتاژ خرد کن مکعبی

- تیغه خردکن مکعبی را داخل پایه تیغه قرار دهید. مطمئن شوید سمت تیز تیغه به سمت بالا باشد، تیغه را با انگشت فشار ندهید.
- تیغه برش را داخل پایه تیغه قرار دهید.
- ۴ عدد زبانه را به طرف بالا فشار دهید تا در محل خود قفل شوند.

### کارکرد با خرد کن مکعبی

- خرد کن را داخل ظرف اصلی قرار دهید و درپوش ظرف اصلی را ببندید. مطمئن شوید که تیغه خرد کن و لوله ورودی در یک خط عمودی قرار بگیرند.
- کاسه را روی موتور ثابت کنید. دستگاه را به برق متصل کرده و سرعت مورد نظر را انتخاب نمایید.
- غذا را در لوله ورودی بریزید. در صورت نیاز پوشر را کمی فشار دهید و همچنین در صورت نیاز قبل از فرآوری، غذا را تکه کنید.
- قبل از پر شدن، ظرف اصلی را خالی کنید.

### توجه:

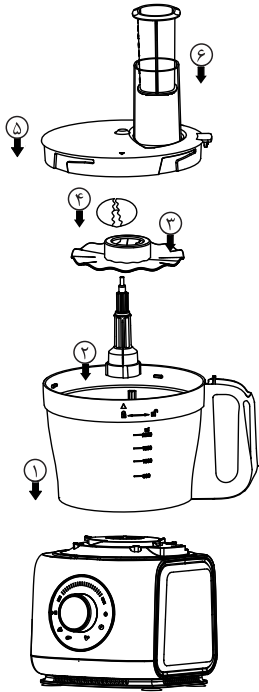
- در زمان خارج کردن و یا مونتاژ کردن قطعات تیز مراقب باشید.
- تیغه خردکن را میتوان با پوشر مربوط به آن (شکل شماره ۲۸) تمیز کنید.



## ۱۳. دیسک امولسیون ساز

### مونتاژ دیسک امولسیون ساز

ظرف اصلی را روی موتور قرار داده و در جهت عقربه های ساعت بچرخانید تا بسته شود. محور چرخشی را روی پایه چرخشی قرار دهید. دیسک امولسیون ساز را روی محور چرخشی قرار دهید. دیسک امولسیون ساز را به راست بچرخانید. درپوش ظرف اصلی را بگذارید و در جهت عقربه های ساعت بچرخانید تا روی ظرف اصلی قفل شود. پوشر را داخل مجرای ورودی قرار دهید.

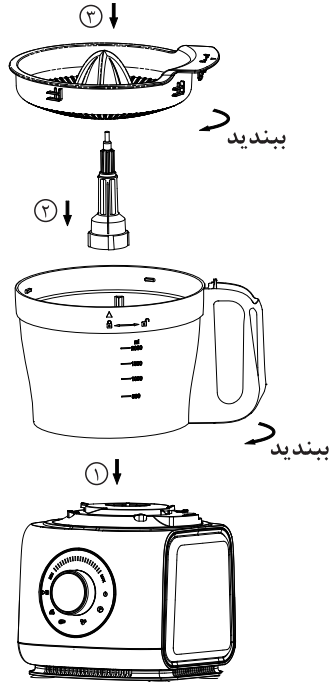


غذای فرآوری شده	مقدار ورودی	زمان مورد نیاز
تخم مرغ	۲-۵ عدد	۳۰-۷۰ ثانیه
پنیر	۱۲۵-۳۵۰ میلی گرم	۲۰ ثانیه

### توجه:

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

## ۱۴. آب مرکبات گیری



۱- ظرف اصلی را بر روی بدنه اصلی قرار دهید و در جهت عقربه های ساعت بچرخانید تا قفل شود.

۲- محور چرخشی را در جای خود قرار دهید.

۳- صفحه آب مرکبات گیری را بر روی محور چرخشی تنظیم کنید.

### توجه:

جهت استفاده از آب مرکبات گیری از کمترین سرعت (سرعت ۱) استفاده نمایید.

## ۱۵. آبمیوه گیری

### اجزای آبمیوه گیری را مانند شکل ببندید.

پایه موتور را روی یک سطح صاف و خشک قرار دهید.

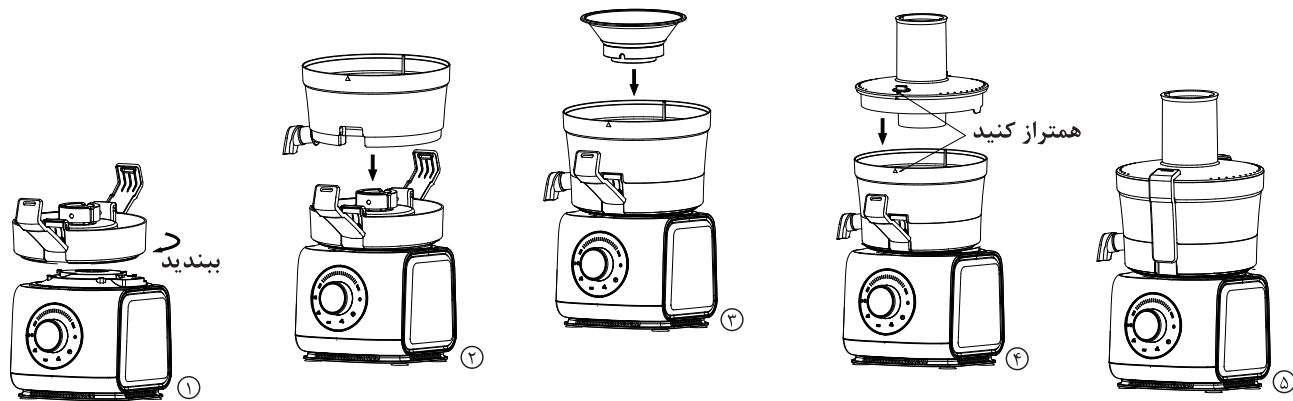
اجزای آبمیوه گیری را از جعبه خارج کنید؛ پایه آبمیوه گیری را در جهت عقربه های ساعت بچرخانید و روی پایه موتور محکم کنید.

ظرف آبمیوه (۳۶)، تیغه و صافی آبمیوه (۳۷) و درپوش (۳۸) را مانند شکل ۲، ۳ و ۴ ببندید.

قفل ایمنی را ببندید حالا آبمیوه گیری آماده است دستگاه فقط زمانی کار می کند که مانند شکل ۵ قفل ایمنی را نیز ببندید. دستگاه باید روی حالت صفر باشد و ۱ تا ۲ مرتبه عمل پالس را انجام دهید. در شرایط غیر عادی دستگاه را از برق جدا کنید و اجزا را مطابق با مراحل فوق مجدداً نصب نمایید.

بر اساس سفتی میوه ها سرعت را انتخاب نمایید، برای میوه های نرم و سبزیجات از سرعت های پایین تر استفاده کنید (مانند هندوانه و خیار) برای میوه های سفت تر سرعت های بالاتر انتخاب نمایید (سیب و هویج). سرعت مناسب را انتخاب نمایید؛ ظرف را زیر دهانه خروجی آبمیوه قرار دهید و پوشر میوه ها را آرام به سمت داخل فشار دهید.

بعد از اتمام کار سوئیچ را روی (صفر) قرار دهید و دستگاه را خاموش کنید صبر نمایید تا صافی کاملاً متوقف شود و سپس دستگاه را باز کنید و نظافت کنید.



### توجه:

- هرگز زمانی که دستگاه روشن است انگشت و یا سایر اجسام را وارد لوله ورودی نکنید.
- برای کارایی بهتر هرگز پوشر را با فشار وارد نکنید.
- وقتی قصد نظافت دستگاه را دارید آن را خاموش کنید.
- بیشتر از ۱ دقیقه به صورت مستمر از دستگاه استفاده نکنید.
- دستگاه را به موقع تمیز کنید. در غیر این صورت باعث عدم کارکرد صحیح دستگاه و توقف عملکرد موتور خواهد شد.
- بعد از استفاده از دستگاه صافی را به دقت تمیز کنید از برس های حرفه ای برای تمیز کردن صافی می توانید استفاده کنید. عدم نظافت صحیح بر روی کارکرد دستگاه تاثیر منفی خواهد داشت.

## ۱۶. نگهداری:

- ۱- در زمان نظافت دستگاه برای جلوگیری از برق گرفتگی دستگاه را از برق خارج کنید. پایه موتور و سیم دستگاه را داخل آب غوطه ور نکنید.
- ۲- تمامی قطعات به جز پایه موتور را میتوانید با آب بشویید. پس از شست و شو قطعات را خشک نمایید.
- ۳- برای نظافت آسانتر پارچ مخلوط کن می‌توانید کمی آب گرم و ماده شوینده داخل پارچ بریزید و دستگاه را فعال کنید.
- ۴- همیشه دستگاه را در محل خشک قرار دهید.
- ۵- از شوینده‌های زبر استفاده نکنید تا از ایجاد خش روی دستگاه جلوگیری شود.
- ۶- جهت شستشوی قطعاتی که قابلیت جدا شدن دارند (مانند پارچ مخلوط کن، ظرف اصلی، آسیاب و...) می‌توانید از ماشین ظرفشویی نیز استفاده نمایید.
- ۷- بیشتر از ۱ دقیقه به صورت ممتد از دستگاه استفاده نکنید.
- ۸- روش بهینه استفاده از دستگاه، یک دقیقه روشن، سه دقیقه خاموش و تکرار این چرخه حداکثر ۵ مرتبه می‌باشد. سپس دستگاه را خاموش کنید تا خنک شده و به دمای اتاق برسد.

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



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	-----

نام دستگاه : غذاساز دیجیتال

مدل : FP7610

تاریخ خرید:



مهر و امضاء

فروشگاه / نماینده شرکت

## ضمانت نامه | خدمات پس از فروش

مشتری گرامی!

خواهشمند است با مراجعه به آدرس: [www.2865.ir](http://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](mailto:info@2865.ir)

🌐 [www.2865.ir](http://www.2865.ir)

☎ ۰۲۱-۲۸۶۵

**خکوفنا**  
الکترونیک سرویس

