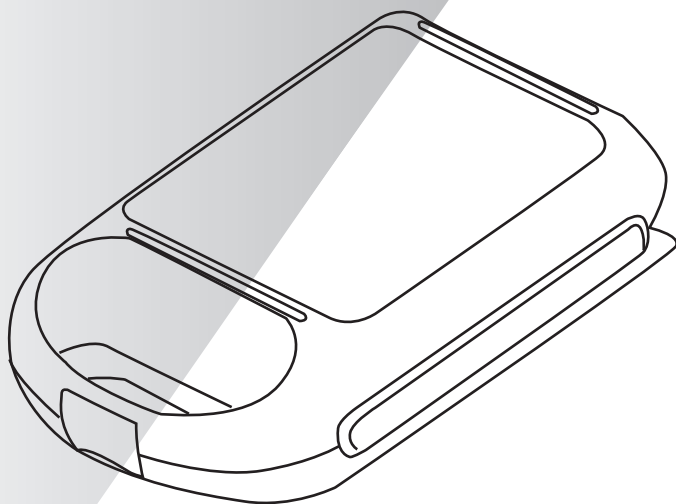


DOMENA®

Home Appliances

راهنمای استفاده از ساندویچ ساز دومنا



Models No.:
DS124

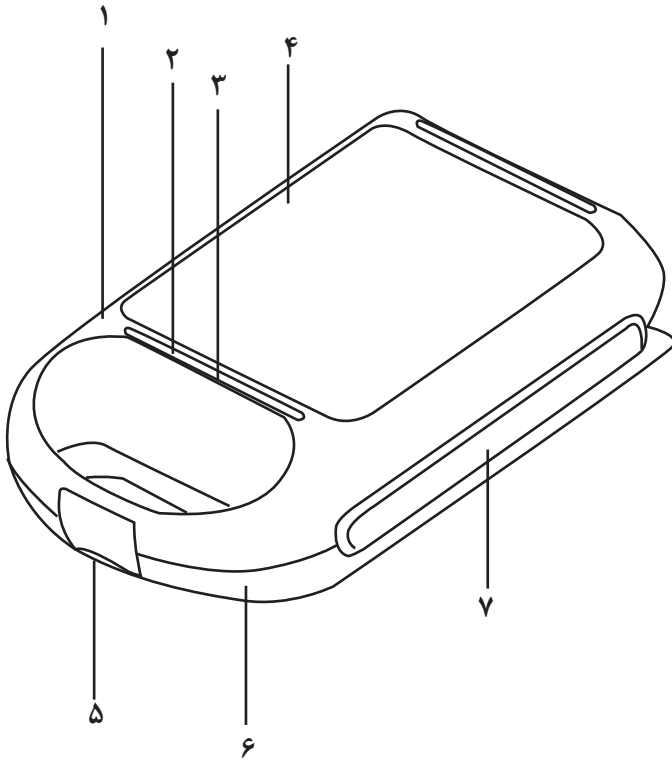
www.domena.ir



021 57619

قطعات:

- ۱- بدنه بالا
- ۲- چراغ قرمز
- ۳- چراغ سبز
- ۴- صفحه بالایی بدنه
- ۵- قفل
- ۶- بدنه پایین
- ۷- صفحه



توان: ۱۱۰۰ وات
 ولتاژ: ۲۲۰ ولت
 فرکانس: ۵۰ هرتز

مشتری عزیز ضمن تشکر از اینکه محصولات دومنا را انتخاب کردید ،لطفا قبل از استفاده از دستگاه، دفترچه راهنما را با دقت مطالعه فرمایید.

هشدار های ایمنی

- ۱- این وسیله برای استفاده توسط افراد (از جمله کودکان) با کم توانی جسمی ، حسی یا ذهنی یا افراد بی تجربه و ناآگاه در نظر گرفته نشده است مگر اینکه نظارت بر این افراد یا ارائه دستورالعمل استفاده از وسیله توسط سرپرست مسئول ایمنی آنها انجام گیرد.
- ۲- توصیه می شود ، کودکان تحت نظارت و سرپرستی باشند تا اطمینان حاصل شود که با وسایل بازی نمی کنند.
- ۳- دستگاه را دور از دسترس کودکان قرار دهید.
- ۴- اگر کابل یا بند تغذیه صدمه ببیند ،برای جلوگیری از خطر باید توسط سازنده یا نمایندگی مجاز یا شخص دارای صلاحیت مشابه تعویض شود.
- ۵- وسیله برای کار با یک زمان سنج خارجی و یا کنترل از راه دور جداگانه در نظر گرفته نشده است.
- ۶- این دستگاه برای مصارف خانگی و کاربردهای مشابه در نظر گرفته شده اند مانند:
 - آشپزخانه مخصوص کارکنان در فروشگاهها ، ادارات و سایر محیط های کاری
 - خانه های روستایی
 - استفاده مشتریان در هتل ها ، متل ها و سایر محیط های مسکونی
 - مهمان پذیرهایی که امکانات آن در حد محل خواب و صرف صبحانه است.
- ۷- به هنگام تمیزکاری، از شستشوی دستگاه، کابل برق و دوشاخه زیر شیر آب و یا فرو بردن آن در آب خودداری کنید.
- ۸- به هنگام استفاده، از لمس کردن سطوح داغ دستگاه خودداری نمایید و همچنین آگاه باشید بخار و حرارتی که از دستگاه خارج می شود بسیار داغ می باشد بنابراین جهت جلوگیری از خطر سوختگی، مراقب های لازم را به عمل آورید.
- ۹- جهت جلوگیری از خطر برق گرفتگی، از فرو بردن دستگاه و کابل برق در آب اجتناب کنید.
- ۱۰- هرگز از اشیاء فلزی، اشیاء نوک تیز همانند چاقو، چنگال و دیگر موارد مشابه جهت تمیز کاری صفحات پخت استفاده نکنید زیرا ممکن است منجر به آسیب رساندن و ایجاد خط و خش بر روی صفحات گردد.
- ۱۱- این دستگاه فقط جهت استفاده های خانگی طراحی گردیده است، بنابراین هرگز آن را جهت استفاده های صنعتی و تجاری مورد استفاده قرار ندهید. استفاده نامناسب از دستگاه باعث باطل شدن گارانتی آن خواهد شد.

- ۱۲- به هنگام پایان استفاده از دستگاه، دوشاخه را از پریز خارج نمایید و هرگز آن را در حالت روشن رها نکنید.
- ۱۳- هرگز از قطعات و لوازم جانبی غیر فابریک برای این دستگاه استفاده نکنید چرا که ممکن است باعث آسیب رسیدن به دستگاه و کاربر شود.
- ۱۴- قبل از تمیز کاری و همچنین زمانی که از دستگاه استفاده نمی کنید، دوشاخه را از پریز خارج نمایید.
- ۱۵- از قرار دادن دستگاه در کارتن یا هر نوع بسته بندی دیگر در زمانی که به تازگی آن را خاموش کرده اید و حرارت آن بالا می باشد پرهیز نمایید.
- ۱۶- به هنگام استفاده، در صورت مشاهده هر گونه ایراد در کارکرد، دستگاه را خاموش کرده و دوشاخه را از برق جدا کنید. همانطور که اشاره شد از باز کردن و تعمیر دستگاه خودداری کنید و به مراکز مجاز خدمات پس از فروش شرکت ایده آل نگار خاورمیانه مراجعه و یا با شماره ۰۲۱۵۷۶۱۹ تماس حاصل فرمایید.
- ۱۷- استفاده از لوازم جانبی غیر فابریک که از سوی شرکت سازنده ارائه نشده اند ممکن است باعث آسیب رسیدن به دستگاه و کاربر گردد.
- ۱۸- این دستگاه جهت استفاده در محیطهای داخلی طراحی گردیده است، هرگز آن را در محیط های بیرونی مورد استفاده قرار ندهید.
- ۱۹- از آویزان شدن سیم دستگاه از لبه ی سطوح مورد استفاده و همچنین تماس آن با اجسام داغ جلوگیری نمایید.
- ۲۰- قبل از وصل کردن دوشاخه دستگاه به پریز برق ، مطمئن شوید که ولتاژ اشاره شده در لیبل زیر دستگاه با ولتاژ محل زندگی شما یکسان باشد.
- ۲۱- در صورت جابجایی محل زندگی، ولتاژ را بررسی نمایید و از تطابق آن با دستگاه اطمینان حاصل نمایید.
- ۲۲- دستگاه را بر روی سطحی صاف، خشک و پایدار قرار دهید و فضای کافی در پیرامون دستگاه باید وجود داشته باشد.
- ۲۳- مطمئن شوید که سیم برق به سطح گرمایشی دستگاه نزدیک نیست.
- ۲۴- دستگاه را در مکانی امن و به دور از مواد اشتعال زا نگه داری کنید.
- ۲۵- پیش از پخت هرگونه غذا، صفحه ی پخت را گرم کنید.
- ۲۶- هنگام پخت، بر کار دستگاه نظارت کنید.
- ۲۷- هنگام پخت یا در جریان خنک شدن، سطوح فلزی را لمس نکنید، زیرا سبب سوختگی می شوند.
- ۲۸- پیش از تمیز کاری یا نگهداری، اجازه دهید دستگاه کاملاً خنک شود.
- ۲۹- در صورت آسیب دیدن کابل و یا دوشاخه دستگاه، از تعمیر و یا جایگزین کردن قطعات غیر فابریک پرهیز کرده و به مراکز مجاز خدمات پس از فروش جهت تعمیر و سرویس دستگاه مراجعه فرمایید.
- ۳۰- اگر سطح ترک برداشته است، به منظور جلوگیری از خطر برق گرفتگی وسیله را خاموش کنید.
- ۳۱- جهت جلوگیری از خطرات برق گرفتگی، از وصل کردن دوشاخه به پریز برق با دست های خیس به شدت خودداری کنید و به هنگام عدم از استفاده از دستگاه دوشاخه را از برق خارج کنید.
- ۳۲- از قرار دادن سیم، اشیاء فلزی، سوزن و سایر اشیاء مشابه به درون دستگاه و یا درزهای آن خودداری کنید چرا که باعث برق گرفتگی یا قطع شدن دستگاه در هنگام پخت می شود.
- ۳۳- همیشه دوشاخه دستگاه را به پریزی که دارای اتصال زمین است وصل کنید.
- ۳۴- به هیچ عنوان زمانی که صفحات پخت روی دستگاه نیست آن را بکار نیندازید.
- ۳۵- گرم شدن بدنه ی دستگاه در هنگام کار طبیعی است؛ برای جلوگیری از آسیب های احتمالی از لمس بدنه اجتناب نمایید.
- ۳۶- پس از هر بار استفاده صفحات پخت را کاملاً تمیز کنید.
- ۳۷- لطفاً قبل از استفاده برای بار اول؛ حتماً صفحات پخت دستگاه را خارج نموده و با آب و مایع ظرفشویی شستشو دهید.
- ۳۸- در اولین استفاده، دستگاه ممکن است کمی بو بدهد که این اتفاق طبیعی می باشد

- ۳۹- برای جلوگیری از موارد احتمالی، قبل از تمیزکاری و نگه داری از جدا بودن دوشاخه از برق اطمینان حاصل نمایید.
- ۴۰- در زمان عدم استفاده از دستگاه، حتما دو شاخه را از پریز خارج نمایید.
- ۴۱- این دستگاه را دور از دسترس کودکان قرار دهید.
- ۴۲- لطفاً از نحوه صحیح قرار گیری صفحات در داخل دستگاه اطمینان حاصل فرمایید.
- ۴۳- قبل از تمیزکاری دستگاه، دوشاخه را از برق بکشید صبر کنید تا دستگاه کاملاً خنک شود.
- ۴۴- بدنه دستگاه و صفحات را پس از هر بار استفاده به طور منظم تمیز کنید.
- ۴۵- زمانی که برای مدت طولانی از دستگاه استفاده ندارید، دستگاه را در محیطی خشک و دارای جریان هوا نگه داری کنید.
- ۴۶- برای جداکردن دوشاخه، خود دوشاخه را در دست گرفته و بکشید. برای جداکردن دوشاخه سیم را نکشید یا سیم را نیچانید.
- ۴۷- لطفاً از اجزای دستگاه به گونه ای غیر از طراحی کارخانه استفاده نکنید، در غیر اینصورت برای کاربر خطرناک است.
- ۴۸- از دستگاه فقط برای مصارفی که در دفترچه در نظر گرفته شده است، استفاده کنید.
- ۴۹- هرگونه سرویس دستگاه باید در مرکز خدمات پس از فروش ایده آل نگار خاورمیانه صورت گیرد.
- ۵۰- گوشت یا مرغ یخ زده را در دستگاه قرار ندهید. قبل از استفاده کامل یخ زدایی کنید.
- ۵۱- جهت جلوگیری از خطرات آتش سوزی، دوشاخه را بصورت کامل درون پریز جای دهید.
- ۵۲- هرگز از دستگاه در محیط های گرم و مرطوب استفاده نکنید و آن را به دور از هرگونه اجسام قابل احتراق نگه داری کنید.
- ۵۳- برای این دستگاه پریزی جداگانه در نظر بگیرید و از وصل کردن آن به پریز و یا سه راهی که چندین دستگاه به صورت همزمان به آن وصل می باشند خودداری کنید.
- ۵۴- همواره به یاد داشته باشید در این موارد دوشاخه را از برق بکشید:
- بلافاصله پس از اتمام کار
- پیش از تمیزکاری
- پیش از تعویض صفحات
- ۵۵- برای پیشگیری از آتش سوزی، از استفاده دستگاه زیر پرده و یا در مجاورت هرگونه مواد قابل اشتعال خودداری نمایید.
- ۵۶- برای پیشگیری از حبس دما از استفاده دستگاه در محیطی بسته مثل کابینت خودداری نمایید. از اینکه اطراف دستگاه فضای خالی برای جریان حرارت وجود دارد اطمینان حاصل نمایید.
- ۵۷- هنگام باز کردن درب، مراقب بخار ساطع شونده باشید.
- ۵۸- نکات ایمنی که در بالا آورده شده اند را به خاطر بسپارید و در هنگام استفاده از دستگاه آن ها را مد نظر قرار دهید، همچنین دفترچه راهنما را جهت مراجعات بعدی نگه داری کنید.

اتصال به برق

- قبل از روشن کردن دستگاه برچسب مشخصات فنی آن را بررسی نمایید و از مطابقت ولتاژ برق محل سکونت با ولتاژ دستگاه اطمینان حاصل نمایید.

پیش از استفاده

قبل از اولین استفاده، دستگاه و صفحات پخت را به خوبی تمیز کنید (به بخش تمیزکاری در صفحات پایانی دفترچه مراجعه نمایید)

مقداری روغن در کف صفحه پخت ریخته و اجازه دهید دستگاه با درب باز به مدت ۵ دقیقه کار کند. سپس دوشاخه را از پریز خارج کنید و اجازه دهید دستگاه خنک شود، سپس با استفاده از دستمالی که خاصیت جذب دارد (همانند دستمال کاغذی) روغن باقی مانده در صفحه را پاک کنید. پس از انجام موارد ذکر شده دستگاه شما آماده شروع استفاده می باشد.

به هنگام اولین استفاده از دستگاه، ممکن است کمی بوی دود از دستگاه خارج شود که اتفاقی طبیعی است و دلیل آن گرمایش اولیه اجزای داخلی دستگاه می باشد.

استفاده از دستگاه

لطفا قبل از استفاده تمامی موارد زیر را مطالعه نمایید.

این دستگاه را می توان در دو حالت مورد استفاده قرار داد:

• حالت پخت عادی با درپوش بسته: در این حالت از صفحه پخت ساندویچ ساز جهت درست کردن اسنک و برشته کردن ساندویچ می توان استفاده کرد و صفحه پخت گریل را جهت درست کردن ساندویچ و اسنک کباب شده می توان مورد استفاده قرار داد و صفحه وافل ساز نیز برای تهیه وافل استفاده می شود

• حالت پخت با درپوش باز: در این حالت با استفاده از صفحه پخت گریل میتوان جهت درست کردن کیک پیکلت نوعی کیک نازک و تخت می باشد، پیراشکی، کبابی کردن گوشت، گوجه، قارچ و انواع مواد غذایی استفاده کرد.

• در حالت پخت با درپوش بسته، از سه نوع صفحات پخت (ساندویچ ساز- وافل ساز و گریل) می توان استفاده نمود ولی در حالت پخت با درپوش باز فقط می توان از صفحه پخت گریل استفاده نمود.

• در حالت پخت با درپوش باز، از سینی های چکه گیر جهت خالی شدن روغن در آن استفاده نمایید

نحوه تعویض صفحات پخت

توجه: از قرار دادن حجم بیش از حد مواد غذایی در دستگاه خودداری کنید چرا که ممکن است در هنگام بستن درب باعث شکسته شدن ضامن درب شود

۱- دوشاخه را از پریز خارج نمایید.

۲- ابتدا قبل از باز کردن صفحه پخت از خنک بودن آن مطمئن شوید.

۳- جهت جدا کردن صفحه پخت از روی دستگاه، دکمه رهاسازی صفحات پخت را فشار دهید و پس از آزاد شدن صفحه پخت، آن را از دستگاه جدا نمایید.

۴- جهت سوار کردن صفحه پخت بر روی دستگاه، زبانه صفحه پخت را در شکافی که برای آن تعبیه گردیده است قرار دهید.

۵- دستگیره صفحه پخت را رو به پایین فشار دهید تا صفحه در جای خود قرار گیرد.

۶- برای جدا کردن و یا سوار کردن هر کدام از صفحات پخت، مواردی که در بالا ذکر شده است را انجام دهید.

نحوه درست کردن اسنک/ساندویچ

۱- درب دستگاه را در حالت بسته قرار دهید.
۲- دوشاخه دستگاه را به برق دارای اتصال زمین (ارت دار) متصل نمایید، در این هنگام چراغ قرمز (نشانگر روشن بودن) دستگاه روشن می‌شود. هنگامی که چراغ سبز (نشانگر آماده به کار) روشن می‌شود بدین معنا می‌باشد که دستگاه به حرارت کافی جهت پخت رسیده و آماده به پخت می‌باشد و می‌توانید ساندویچ یا اسنک را درون دستگاه قرار دهید. در حین پخت، چراغ سبز دستگاه خاموش می‌شود و به محض اینکه حرارت دستگاه بالا می‌رود، چراغ سبز دوباره روشن خواهد شد.

۳- هنگامی که دستگاه در حال داغ شدن می‌باشد، اسنک/ساندویچ را جهت قرار دادن در دستگاه آماده کنید.

۴- جهت طلایی شدن نان ساندویچ، شما می‌توانید کمی کره به سطح بیرونی نان بمالید و بر روی آن پخش کنید. همیشه از نان با اندازه مناسب جهت استفاده در صفحه پخت این دستگاه استفاده نمایید.

۵- درب دستگاه را باز کنید.

۶- ساندویچ/اسنک را درون دستگاه قرار دهید.

۷- درب دستگاه را ببندید، در صورت نیاز به جابجا کردن ساندویچ در دستگاه، جهت جلوگیری از ایجاد خط و خش بر روی تفلون صفحه پخت، از قاشق چوبی استفاده نمایید.

-در صورت بسته نشدن درب دستگاه، از تلاش برای بستن آن پرهیز نمایید، چرا که ممکن است حجم ساندویچ مورد استفاده زیاد باشد یا نان ساندویچ بسیار ضخیم باشد.

۸- اجازه دهید ساندویچ به مدت ۳ تا ۸ دقیقه (نسبت به سلیقه پخت) درون دستگاه پخته شود.

-از پخته شدن کامل مواد غذایی خام در دستگاه مطمئن شوید، البته برخی از مواد غذایی (مانند بیکن) می‌بایست از قبل پخته شده باشند.

-همیشه به هنگام پخت، حرارت و بخار داغ از سطح جلویی دستگاه خارج می‌شود، بنابراین جهت جلوگیری از خطر سوختگی، مراقبت‌های لازم را به عمل آورید.

۹- درب دستگاه را باز کنید و ساندویچ پخته شده را بیرون آورید. هرگز جهت بیرون آوردن ساندویچ، از وسایل فلزی استفاده نکنید چرا که باعث آسیب رساندن و ایجاد خط و خش به تفلون صفحه پخت خواهد شد.

۱۰- پس از پایان استفاده، دوشاخه را از پریز خارج نمایید تا دستگاه خنک شود

نحوه پخت پیراشکی

۱- ابتدا نان پیراشکی را متناسب با سایز صفحه پخت در آورده و پس از گرم شدن دستگاه آن را درون دستگاه قرار دهید.

۲- شما می‌توانید مواد غذایی همچون سیب، پنیر، سبزیجات و مواد دیگر را در داخل نان پیراشکی اضافه نمایید.

۳- پس از اضافه نمودن مواد غذایی در داخل نان پیراشکی، ورقه دیگر نان را بر روی آن بگذارید تا سطح رویی پیراشکی پر شود، سپس درب دستگاه را ببندید.

۴- پخت را تا زمانی ادامه دهید که نان پیراشکی به طور کامل طلایی شود.

نکته: مواد غذایی همچون پنیر پس از پخت به شدت داغ می‌شوند، بنابراین، اجازه دهید غذا کمی خنک شود سپس میل نمایید.

نحوه درست کردن ساندویچ/اسنک کبابی

با استفاده از صفحه پخت گریل، شما می توانید ساندویچ و اسنک کبابی درست کنید. پخت این نوع ساندویچ و اسنک با هر نوع نانی قابل انجام می باشد. با توجه به توضیحات صفحات قبل، جهت کبابی کردن ساندویچ و اسنک، دستگاه را می بایست در حالت مسطح قرار دهید. شما می توانید از مواد غذایی همانند: گوشت چرخ کرده، پنیر پیتزا، گوجه فرنگی، مرغ از پیش پخته شده، انواع چاشنی ها و دیگر موارد مشابه جهت پر کردن ساندویچ استفاده نمایید قبل از اضافه کردن مواد غذایی خام مانند پیاز، گوشت (بیکن)، تخم مرغ و موارد مشابه دیگر به ساندویچ، آن ها را به طور کامل بپزید.

استفاده از دستگاه جهت کباب پز کردن مواد غذایی

در این حالت با استفاده از صفحه پخت گریل میتوان جهت درست کردن کیک پیکلت(نوعی کیک نازک و تخت می باشد)، درست کردن کباب، کبابی کردن گوشت، گوجه، قارچ و انواع مواد غذایی استفاده کرد. زمان پخت بستگی به مواد غذایی مورد استفاده دارد، بنابراین همیشه مطمئن شوید که تمامی مواد بطور کامل در دستگاه پخته شود.

تمیزکاری دستگاه

- قبل از تمیزکاری، دوشاخه دستگاه را از پریز برق خارج نمایید.
- هرگز بدنه دستگاه را در آب فرو نبرید و از شستشوی آن توسط آب و سایر مایعات خودداری نمایید.
- جهت شستشوی صفحات پخت، ابتدا اجازه دهید بطور کامل خنک شوند، سپس آن ها را در آب داغ با مقداری کف شستشو دهید. پس از شستشو، آن ها را با پارچه ای نرم خشک نمایید.
- جهت تمیزکاری بدنه دستگاه، ابتدا اجازه دهید بطور کامل خنک شود، سپس با استفاده از پارچه ای مرطوب آن را تمیز کنید و کاملاً آن را خشک نمایید. همانطور که در قسمت بالا اشاره شد، از فرو بردن بدنه دستگاه در آب پرهیز نمایید.
- در صورت نفوذ روغن به محفظه المنت ها، بوسیله پارچه نمدار آن را بر طرف کرده و خشک نمایید. به هیچ وجه برای تمیزکاری هیچکدام از اجزای دستگاه از تمیزکننده های سایا و پد های زبر مثل سیم ظرفشویی استفاده نکنید.

نگهداری دستگاه

- دستگاه را می بایست در محیطی خشک نگه داری نمایید.
- پس از خنک شدن بدنه دستگاه، کابل را می توانید دور آن ببیچید.

بازیافت

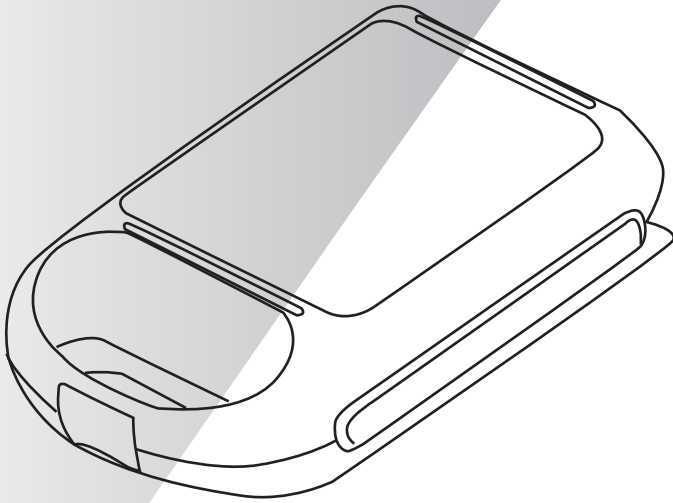
شما می توانید به حفاظت از محیط زیست کمک کنید! لطفاً به مقررات محلی توجه کنید. وسایل برقی دوراندختنی را به مراکز ویژه ی جمع آوری این دستگاه ها تحویل دهید.

مشتری عزیز لطفا جهت فعال سازی گارانتی دستگاه خریداری شده ، شماره سریال درج شده روی محصول، کارت گارانتی و جعبه محصول را به سامانه پیامکی ۰۲۱-۵۷۶۱۹۰۳۳ ارسال کنید. واحد خدمات پس از فروش شرکت ایده آل نگار خاورمیانه در روز های شنبه تا چهارشنبه از ساعت ۹ صبح الی ۱۷ عصر و در روز پنجشنبه ساعت ۹ صبح الی ۱۳ ظهرا ماده پاسخگویی به سوالات شما می باشد .

شماره تماس: ۰۲۱-۵۷۶۱۹ داخلی ۱۴۰


همچنین شما می توانید با مراجعه به وب سایت شرکت به نشانی www.domena.ir لیست مراکز خدمات پس از فروش محصولات ایده آل نگار خاورمیانه را مشاهده کنید.

DOMENA®
Home Appliances



خدمات پس از فروش
شرکت ایده ال نگار خاورمیانه
شماره تماس: ۰۲۱۵۷۶۱۹

www.domena.ir

 021 57619