



LUNA
HOME APPLIANCES

لوازم خانگی لونا

دفترچه راهنمای محصولات لونا آبمیوه گیری مدل ۵۰۵



لطفاً موارد مندرج در دفترچه را
به دقت مطالعه فرمایید

فهرست مطالب

۱	هشدارهای ایمنی
۲	آشنایی با قطعات
۳	آماده سازی دستگاه
۳	نحوه استفاده از آبمیوه گیری
۴	نحوه استفاده از مخلوط کن
۶	نحوه استفاده از آسیاب
۶	نحوه استفاده از غذاساز
۷	نحوه استفاده از تیغه ها
۹	تمیز کردن و نگهداری

- ۱- قبل از اتصال دستگاه به برق مطمئن شوید ولتاژ مورد نیاز دستگاه با ولتاژ برق منزل شما یکسان باشد.
- ۲- به منظور جلوگیری از خطر برق گرفتگی، دستگاه و سیم برق آن را داخل آب و یا مایعات دیگر فرو نبرید.
- ۳- زمانی که از دستگاه در نزدیکی کودکان استفاده می شود نظارت و کنترل خود را بیشتر نمایید.
- ۴- هنگامی که از دستگاه استفاده نمی کنید، آن را روشن رها نکنید.
- ۵- به غیر از متعلقات دستگاه از متعلقات دیگر برای اضافه نمودن به کارکرد دستگاه استفاده ننمایید.
- ۶- اگر سیم برق دستگاه آسیب دیده است دیگر از آن استفاده نکنید و برای جلوگیری از خطر باید توسط سازنده یا تعمیرکار مجاز یا شخص دارای صلاحیت مشابه تعویض گردد.
- ۷- زمانی که دستگاه به درستی عمل نمی کند از آن استفاده نکنید و در اسرع وقت به خدمات پس از فروش شرکت مراجعه نمایید.
- ۸- هرگز سیم برق دستگاه را در تماس با سطوح تیز یا داغ قرار ندهید.
- ۹- از دستگاه در نزدیکی منابع گرمایی استفاده ننمایید.
- ۱۰- هنگام تمیز نمودن تیغه های دستگاه مراقب دستان خود باشید.
- ۱۱- این دستگاه دارای قابلیت ایمنی است، در صورتی که پارچ ها به خوبی روی پایه قرار نگرفته باشند، موتور دستگاه روشن نمی شود.
- ۱۲- زمان استفاده از دستگاه دستان خود را در دهانه آبیوه گیری فرو نبرید، چون ممکن است آسیب ببینید.
- ۱۳- دستگاه را به صورت خالی روشن نگذارید.
- ۱۴- مطمئن شوید تیغه کاملاً از حرکت ایستاده باشد و سپس درپوش دستگاه را باز نمایید.
- ۱۵- دوشاخه دستگاه را پس از مصرف از پریز برق خارج نمایید.
- ۱۶- دستگاه دارای محافظ حرارتی موتور می باشد در صورت استفاده مستمر و بیش از حد به صورت اتوماتیک خاموش می گردد. لطفاً بعد از ۳۰ دقیقه و هنگامی که موتور سرد شد، آن را مجدداً راه اندازی نمایید.
- ۱۷- قبل از تمیز نمودن دستگاه آن را خاموش نموده و از پریز برق جدا نمایید.
- ۱۸- شرکت از این حق برخوردار است تا بدون اطلاع قبلی، در مورد محصول توصیه شده در این دفترچه راهنما، تغییرات و اصلاحاتی را ایجاد کند.
- ۱۹- این وسیله برای استفاده افراد (از جمله کودکان) با ناتوانی فیزیکی، حسی یا عقلی، یا افراد بی تجربه و ناآگاه نیست مگر اینکه با حضور سرپرست مسئول در قبال ایمنی آن ها و با نظارت یا دادن دستورالعمل استفاده از وسیله باشد.

۲۰- این وسیله برای استفاده خانگی و موارد مشابه زیر در نظر گرفته شده است:

- آشپزخانه کارکنان در فروشگاه‌ها، ادارات و سایر محل‌های کاری

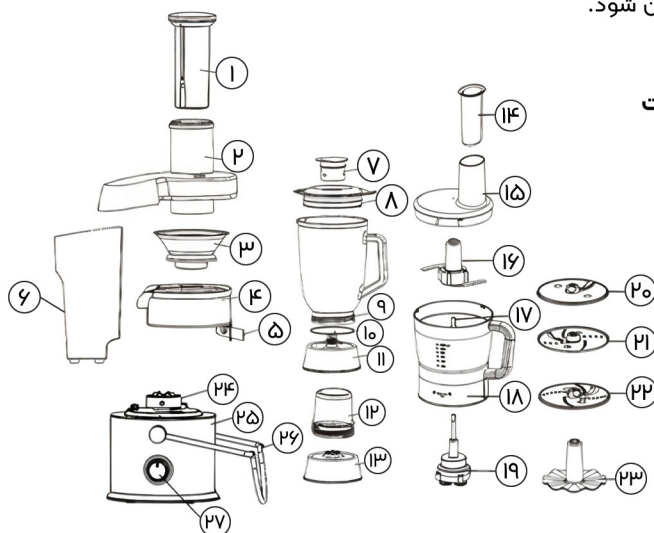
- خانه‌های ویلایی

- اتاق‌های هتل یا مهمانسراها

- واحدهای اقامتی کوچک

۲۱- اگر سازنده بخواهد استفاده از وسیله را به کمتر از موارد بالا محدود کند، این باید به وضوح در

دستورالعمل بیان شود.

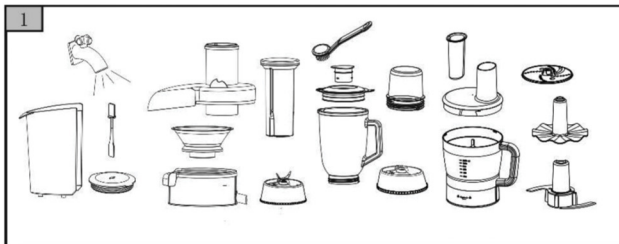


آشنایی با قطعات

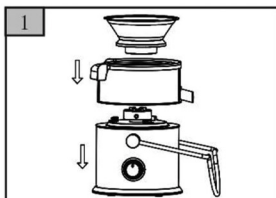
- | | | |
|-----------------------|------------------------|----------------------|
| ۱۹- گیربکس | ۱۰- واشر لاستیکی | ۱- دسته فشاری |
| ۲۰- تیغه خلال | ۱۱- پایه تیغه مخلوط کن | ۲- درپوش آبمیوه گیری |
| ۲۱- تیغه برش | ۱۲- ظرف آسیاب | ۳- فیلتر |
| ۲۲- تیغه برش درشت | ۱۳- پایه آسیاب | ۴- مخزن آبمیوه گیری |
| ۲۳- دیسک امولسیون ساز | ۱۴- دسته فشاری کوچک | ۵- دهانه آبمیوه گیری |
| ۲۴- شافت چرخشی | ۱۵- درب ظرف غذاساز | ۶- مخزن تفاله |
| ۲۵- بدنه موتور دستگاه | ۱۶- تیغه خردکن | ۷- پیچانه |
| ۲۶- دستگیره دستگاه | ۱۷- شافت | ۸- درب پارچ |
| ۲۷- کلید چرخشی دستگاه | ۱۸- ظرف غذاساز | ۹- پارچ مخلوط کن |

آماده سازی جهت استفاده

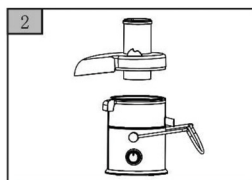
- ۱- لطفاً قبل از استفاده مطمئن شوید همه قطعات دستگاه سالم می باشند.
- ۲- همه قطعاتی که در تماس با غذا هستند را به خوبی بشویید. (تصویر شماره ۱)
- ۳- قبل از شروع روند آبمیوه گیری، چند بار باز و بسته کردن قطعات را تعریف کنید.
- ۴- میوه و سبزیجات را شسته و آنها را به قطعات ریز تکه کنید به اندازه ای که در دهانه آبمیوه گیری قرار گیرد. (تصویر شماره ۲)



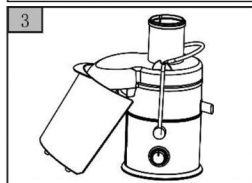
نحوه استفاده از آبمیوه گیری



- ۱- اول مخزن آبمیوه گیری را روی موتور قرار دهید سپس فیلتر را بر روی آن بگذارید و اطمینان حاصل نمایید که فیلتر بر روی شافت چرخشی کاملاً صحیح قرار گرفته باشد.



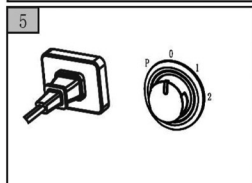
۲- درپوش را روی آبمیوه گیری گذاشته و سپس دستگیره را روی آن قرار داده و قفل نمایید.



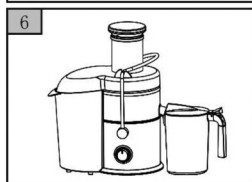
۳- مخزن تفاله دستگاه را همانند شکل متصل نمایید.



۴- دسته فشاری را روی درپوش قرار دهید.



۵- دوشاخه را به پریز متصل نموده کلید چرخشی دستگاه را به حالت روشن بچرخانید و بر حسب نیاز سرعت ۱ یا ۲ را انتخاب نمایید.



۶- میوه جات و سبزیجات را برش دهید و به قطعات ریزتری تبدیل نمایید، سپس با استفاده از دسته فشاری میوه جات را به سمت فیلتر دستگاه هل دهید که عمل آبگیری انجام شود.

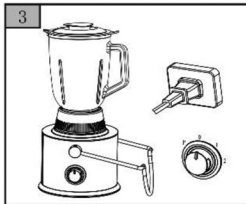
نحوه استفاده از مخلوط کن



۱- واشر لاستیکی ضد آب را روی پایه قرار داده و سپس ظرف مخلوط کن را روی آن گذاشته و در جهت عقربه های ساعت بچرخانید تا پارچ در جای خود قفل شود. مواد مورد نظر را به قطعات کوچکتر خرد کرده و سپس داخل پارچ بیندازید.



۲- به مخلوط داخل پارچ مایعات مناسب اضافه نموده و درپوش آن را بسته بر روی موتور دستگاه قرار دهید و در جهت عقربه های ساعت بچرخانید تا پارچ در جای خود قفل شود.



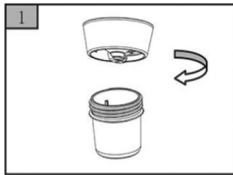
۳- دوشاخه را به پریز متصل نموده و کلید چرخشی دستگاه را روی سرعت "۱" قرار دهید.



۴- پس از اتمام کار کلید چرخشی دستگاه را در حالت "۰" قرار داده و آن را از برق بکشید و پارچ را در خلاف جهت عقربه های ساعت بچرخانید تا باز شود.

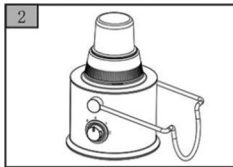
نکات استفاده از مخلوط کن

- قبل از راه اندازی مطمئن شوید دستگاه خاموش است و پارچ مخلوط کن روی موتور قرار گرفته باشد.
- برای غذاهای چسبنده و مرطوب یک سوم پارچ مخلوط کن را خالی بگذارید، و قبل از مخلوط کردن کمی آب به آنها اضافه کنید.
- بیشترین حجم استفاده از مخزن ۱۵۰۰ میلی لیتر می باشد.
- از دستگاه بصورت مداوم بیش از ۲ دقیقه استفاده نکنید.
- برای تمیز نمودن تیغه های دستگاه که در داخل فیلتر قرار گرفته است در هنگام برداشتن و قرار دادن در جای خود احتیاط نمایید که دچار آسیب نشوید.
- هرگز نباید از مایعات داغ (با دمای بیشتر از ۶۰ درجه سانتی گراد) استفاده شود. از این وسیله نباید برای سایر مواد و همچنین اجسام دیگر استفاده نمود.

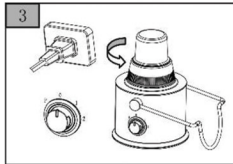


نحوه استفاده از آسیاب

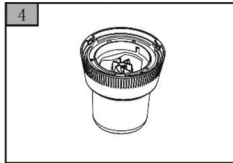
۱- مخزن آسیاب را برگردانده و مخلوط ترکیبات را داخل آن ریخته، سپس پایه را به مخزن پیچ نموده تا محکم شود.



۲- آسیاب را روی موتور دستگاه همانند شکل قرار داده سپس دوشاخه را به پریز متصل و کلید چرخشی دستگاه را روشن نموده و دست خود را به منظور نگه داشتن روی آسیاب قرار دهید.



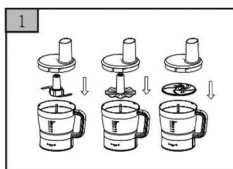
۳- پس از آسیاب شدن کامل، کلید چرخشی دستگاه را در حالت "۰" قرار داده، دوشاخه را از برق کشیده و آسیاب را بچرخانید تا باز شود.



۴- زمانی که کار با آسیاب به اتمام رسید آن را برگردانده و در خلاف جهت چرخانده تا باز شود و سپس ترکیبات آن را بصورت کامل خارج نمایید.

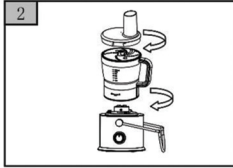
نکات استفاده از آسیاب

- قبل از استفاده اطمینان حاصل نمایید دستگاه در حالت خاموش می باشد.
- هرگز آسیاب را بصورت خالی استفاده نکنید.
- بیشترین حجم استفاده از مخزن آسیاب ۵۰ گرم می باشد.
- پس از ۱ دقیقه استفاده از آسیاب به آن استراحت دهید. (پس از هر دقیقه چند ثانیه به دستگاه استراحت داده و سپس مجدداً از آن استفاده نمایید).

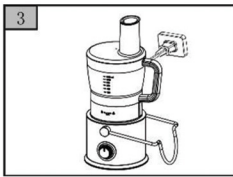


نحوه استفاده از غذاساز

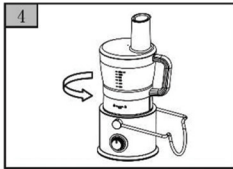
۱- تیغه برش یا دیسک امولسیون را درون ظرف غذاساز قرار دهید. آن را بصورت عمودی و محکم روی شافت قرار دهید.



۲- هنگام استفاده از تیغه خردکن و دیسک امولسیون می توانید مواد غذایی را درون ظرف غذاساز قرار داده و سپس درب ظرف را ببندید ولی در صورت استفاده از تیغه های برش، درب ظرف غذاساز را قفل کنید و بعد از آماده شدن دستگاه، مواد باید از طریق دهانه ظرف به داخل آن هدایت شوند.



۳- ظرف غذاساز را روی پایه موتور قرار دهید، آن را در جهت عقربه های ساعت چرخانده و محکم کنید. دوشاخه را به پریز متصل نموده و کلید چرخشی دستگاه را روی سرعت "۱" قرار دهید.



۴- بعد از استفاده، دستگاه را خاموش کنید و قطعات را جدا نمایید. ظرف غذاساز را از پایه موتور جدا نموده و قبل از خارج کردن مواد غذایی آماده شده، تیغه را به دقت بیرون بیاورید.

نکات استفاده از غذاساز

- در هر بار فقط یک تیغه قابل استفاده است.
- پس از ۱ دقیقه استفاده از غذاساز به آن استراحت دهید.
- قبل از راه اندازی دستگاه، مطمئن شوید تمام قطعات به خوبی به یکدیگر متصل شده باشند. از عملکرد پالس برای مطمئن شدن استفاده نمایید. اگر دستگاه به صورت طبیعی کار نکرد آن را از برق کشیده و مجدداً سرهم بندی کنید.

نحوه استفاده از تیغه ها

مقدار	نوع ماده غذایی
۱۵۰≥ گرم	شکلات
۲۰۰≥ گرم	پنیر
۴۰۰≥ گرم	گوشت
۱۰۰ ~ ۵۰۰ گرم	سبزیجات
۲۰۰ ~ ۳۰۰ گرم	ادویه جات
۴۰۰≥ گرم	پیاز

تیغه خردکن

زمان استاندارد عملکرد دستگاه ۳۰ ثانیه تا ۱ دقیقه می باشد، مقدار هر دسته در جدول آمده است.

تیغه برش، تیغه خلال و تیغه برش درشت

- زمان استاندارد عملکرد دستگاه با سرعت کم، یک دقیقه می باشد.
- هنگامی که از کارکرد دستگاه مطمئن شدید، مواد را به اندازه مناسب دریچه، برش دهید و درپوش ظرف غذاساز را قفل نمایید.
- مواد از قبل برش داده شده را به آرامی توسط دسته فشاری کوچک به داخل ظرف غذاساز فشار دهید.

دیسک امولسیون

بعد از اینکه دیسک امولسیون را روی شافت محکم کردید و قبل از شروع کار، درپوش ظرف غذاساز را در جهت عقربه های ساعت بچرخانید و آن را قفل نمایید.

نوع ماده غذایی	مقدار	زمان
تخم مرغ	۲~۴ عدد	۳۰~۷۰ ثانیه
پنیر	۱۰۰~۲۵۰ میلی لیتر	۲۰ ثانیه

با استفاده از دیسک امولسیون می توان پنیر و تخم مرغ را مخلوط نمود و برای ساخت سس هایونز و پودینگ مناسب می باشد.

دستور العمل تمیز کردن و نگهداری

- ۱- قبل از تمیز نمودن دستگاه آن را خاموش نموده و از پریز جدا نمایید. توجه نمایید موتور دستگاه و سیم برق خیس نشوند.
- ۲- بعد از هر بار استفاده از دستگاه، آن را تمیز نمایید در غیر اینصورت شستشو قطعات مشکل خواهد شد.
- ۳- تمامی قطعات منفصل به استثنای موتور دستگاه قابل شستشو می باشد و برای شستن آنها می توانید از آب ولرم همراه با مایعات تمیز کننده استفاده نمایید.
- ۴- تمامی قطعات را بعد از شستشو با استفاده از یک دستمال نرم خشک نمایید.
- ۵- برای تمیز کردن موتور دستگاه از پارچه خشک استفاده نمایید.
- ۶- برای شستشوی بهتر پارچ و ظرف مقداری مواد شوینده و آب را در آن ریخته و برای مدتی رها کنید.
- ۷- دستگاه را در جای صاف و خشک نگهداری نمایید.
- ۸- از ابزار فلزی، سیم ظرفشویی یا اسکاچ های زیر و سیم دار برای تمیز کردن دستگاه استفاده نکنید.



LUNA
HOME APPLIANCES

لوازم خانگی لونا

راه های ارتباطی

۰۹۰۲۶۳۶۱۱۳۲
info@Luna.ir