

ناسا الکتریک

NASA
electric
www.nasa-electric.com

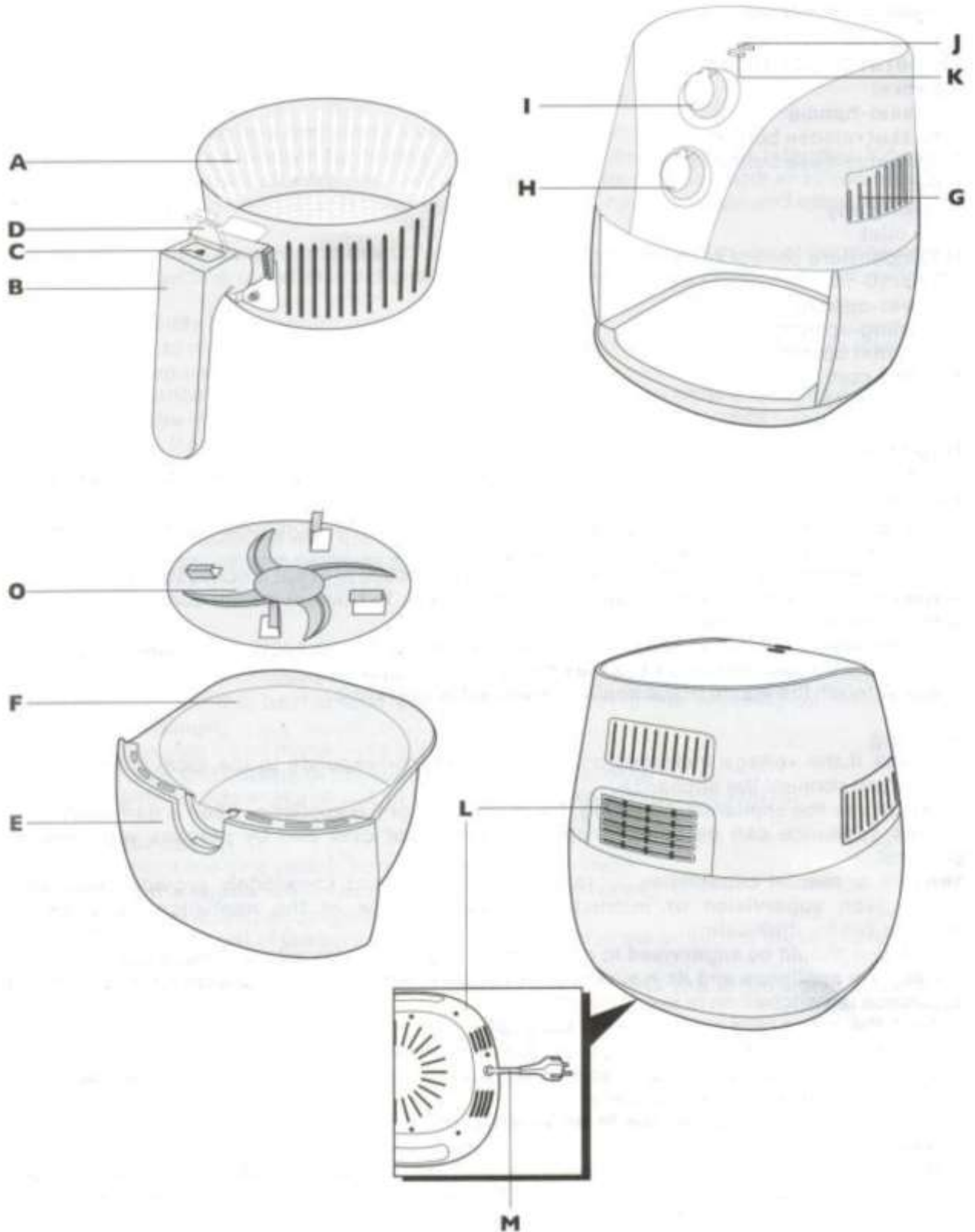


هواپز - سرخ کن دیجیتالی اتوماتیک

مدل NS-803

قبل از کار بادستگاه ، لطفا دستورالعمل ها را با دقت بخوانید

لیست اجزای دستگاه



معرفی (مقدمه)

تبریک به خاطر خرید شما و به ناسا الکتریک خوش آمدید.

سرخ کن - هواپز جدیدتان به شما کمک میکند مواد غذایی مورد علاقه و خوراکی های حضری را از سالمترین روش تهیه کنید.

سرخ کن - هواپز با استفاده از هوای داغ در ترکیب با گردش هوا با سرعت بالا (هوای سریع) و یک بریان کن در بالا برای تهیه انواع غذاهای خوشمزه با روشی سالم، سریع و آسان کار می کند.

مواد اولیه ی شما (مواد غذایی) به یکباره از همه طرف گرم می شوند و نیازی به اضافه کردن روغن به تمام مواد اولیه پخت و پز اضافی نیست.

توضیحات عمومی (شکل ۱)

- A. سبده
- B. دستگیره سبده
- C. دکمه باز کننده و رها کننده سبده (جدا کننده)
- D. پوشش محافظ دکمه باز کننده و رها کننده سبده
- E. ماهیتابه
- F. سینی پخت
- G. ورودی هوا
- H. دکمه تنظیم کننده و کنترل دما (۸۰ تا ۲۰۰ درجه سانتیگراد)
- I. دکمه روشن کردن دستگاه / تنظیم زمان پخت (۰ تا ۶۰ دقیقه)
- J. چراغ نشانگر روشن بودن دستگاه
- K. چراغ نشانگر گرم شدن دستگاه
- L. دریچه های خروجی هوا
- M. سیم برق
- N. L
- O. فن توربو (تولید کننده هوای سریع)

نکات مهم :

این کتابچه راهنمای کاربر را قبل از استفاده از دستگاه به دقت بخوانید و آن را برای مراجعات بعدی نگه دارید.

خطر :

- هرگز بدنه ی اصلی دستگاه را که شامل اجزای الکتریکی و عناصر گرمایشی است در آب غوطه ور نکنید و این وسایل برقی و گرمایشی را زیر شیر آب نشویید.
- برای جلوگیری از شوک الکتریکی اجازه ندهید آب یا دیگر مایعات وارد لوازم خانگی برقی بشود.
- برای جلوگیری از تماس با عناصر گرمایشی همیشه مواد سرخ کردنی را در سبد قرار دهید.
- تا زمانی که دستگاه در حال کار است ورودی و خروجی هوا را نپوشانید.
- ماهیتابه را با روغن پر نکنید ، ممکن است باعث خطر آتش سوزی شود.
- هرگز داخل دستگاه را هنگامی که در حال کار کردن است لمس نکنید.

هشدار !

- قبل از اینکه دستگاه را به برق وصل کنید ، ولتاژ حک شده روی دستگاه را با ولتاژ اصلی محل زندگیتان چک کنید.
- هنگامیکه دوشاخه برق ، سیم برق یا خود دستگاه آسیب دیده بود از دستگاه استفاده نکنید.
- این دستگاه می تواند به وسیله کودکان ۸ سال به بالا و اشخاصی با معلولیت جسمی ، ناتوانی های ذهنی و حسی یا عدم وجود تجربه و دانش به شرط اینکه دستورالعمل استفاده از دستگاه به وسیله ی یک شخص مسئول برای ایمنی آنها ارائه شده باشد به همراه یک ناظر مورد استفاده قرار گیرد.
- باید مواظب بچه ها بود تا اطمینان حاصل شود که با دستگاه بازی نمی کنند.
- زمانیکه دستگاه روشن و در حال کار کردن یا در حال خنک شدن است ، دستگاه و سیم برق آن را دور از دسترس کودکان زیر ۸ سال نگه دارید.

- سیم برق را از سطوح داغ دور نگه دارید.
- با دست های خیس دستگاه را به برق وصل نکنید و با پنل کار نکنید.
- دستگاه را فقط به یک پریز برق دیواری متصل کنید. همیشه مطمئن شوید که اتصال به پریز برق دیواری به درستی انجام شده است.
- برای جلوگیری و اجتناب از موقعیت های خطرناک هرگز این دستگاه را به یک زمانسنج (تایمر) سوئیچ دار خارجی وصل نکنید.
- دستگاه را نزدیک مواد و لوازم قابل احتراق مثل رومیزی (سفره) یا پرده قرار ندهید.
- دستگاه را نزدیک دیوار یا در مجاورت دستگاه های (لوازم خانگی) دیگر قرار ندهید. حداقل به اندازه ۱۰ سانتی متر از پشت و کناره های دستگاه و ۱۰ سانتی متر از بالای دستگاه را فضای خالی بگذارید. در بالای دستگاه هیچ چیزی قرار ندهید.
- از دستگاه برای هیچ منظور و کار دیگری بغیر از موارد توضیح داده شده در این دفترچه راهنما استفاده نکنید.
- هرگز دستگاه را هنگام روشن بودن و کار کردن بدون مراقبت رها نکنید.
- در طول سرخ شدن با هوای داغ ، بخار داغ از دریچه های خروجی هوا بیرون می آید. دستها و صورتتان را در فاصله ای ایمن از بخار داغ و دریچه های خروجی هوا نگه دارید. همچنین زمانیکه ماهیتابه را از دستگاه بیرون می آورید مراقب بخار و هوای داغ باشید.
- سطوح در دسترس ممکن است در طول استفاده از دستگاه داغ شوند. (شکل ۲)
- اگر دیدید دود سیاه از دستگاه خارج می شود بلافاصله دستگاه را از پریز برق بکشید. قبل از اینکه ماهیتابه را از دستگاه بیرون آورید بر کنید تا خروج دود تمام شود.
- تمام قسمت های سینی پخت زمانیکه در سرخ کن استفاده می شود شدیداً داغ میشود. همیشه وقتی سینی پخت را بر میدارید و یا حمل می کنید از دستکش های "فر" (سرخ کن - هواپز) استفاده کنید.

احتیاط :

- دستگاه را در حالت افقی ، هموار و مسطح و ثابت و مستحکم قرار دهید.
- این دستگاه فقط برای استفاده های معمولی خانگی در نظر گرفته شده است. برای استفاده در محیط های مانند آبدارخانه فروشگاه ها ، دفاتر و ادارات ، زمین های کشاورزی یا دیگر محیط های کاری در نظر گرفته نشده است. همچنین برای استفاده به وسیله ی مشتریان هتل ها ، متل ها ، و مسافرخانه ها ، تخت خواب و دیگر محیط های مسکونی در نظر گرفته نشده است.
- اگر دستگاه بطور نادرست استفاده شود یا برای مقاصد حرفه ای یا نیمه حرفه ای استفاده شود یا برطبق دستورالعمل های توضیح داده شده در دفترچه راهنما استفاده نشود ، ضمانت نامه نامعتبر می شود و هیچ مسئولیتی در قبال آسیب های ناشی بر عهده شرکت نمی باشد.
- سعی نکنید خودتان دستگاه را تعمیر کنید ، در غیر اینصورت ضمانت نامه نامعتبر می شود.
- همیشه دستگاه را بعد از استفاده از پریز برق بکشید.
- اجازه دهید دستگاه حدود ۳۰ دقیقه خنک شود. قبل از اینکه آن را لمس یا تمیز کنید.
- مطمئن شوید مواد غذایی تهیه شده در این دستگاه به جای رنگ سیاه یا قهوه ای به رنگ زرد طلایی بیرون بیایند. بقایای سوخته ها را از دستگاه خارج کنید.
- (برای به حداقل رساندن تولید آکریل آمید) سیب زمینی های تازه را در دمای بالای ۱۸۰ درجه سانتیگراد سرخ نکنید.

خاموش شدن اتوماتیک (خودکار)

این دستگاه به یک زمان سنج مجهز است. وقتی زمان سنج در حال شمارش معکوس می باشد و به صفر میرسد ، دستگاه صدای زنگ تولید میکند و به صورت اتوماتیک

(خودکار) خاموش میشود. برای خاموش کردن دستگاه به صورت دستی ، باید دکمه زمان سنج را بر خلاف جهت عقربه های ساعت به طرف صفر بچرخانید.

قبل از استفاده برای اولین بار

- تمام اجزای بسته بندی را خارج و جدا کنید.
- تمام برچسب ها و لیبل ها را از دستگاه بکنید و جدا کنید.
- سبد و ماهیتابه را بطور کامل با آب گرم و مقداری مایع شوینده و یک اسفنج نرم و غیر ساینده بشویید.
- نکته : شما همچنین می توانید این قسمت ها (سبد و ماهیتابه) را در ماشین ظرفشویی بشویید.
- داخل و خارج دستگاه را با یک پارچه نمدار تمیز کنید.
- این یک سرخ کن-هواپز است که با هوای داغ کار میکند ، ماهیتابه را با روغن یا روغن های سرخ کردنی پر نکنید.

آماده سازی برای استفاده

- دستگاه را روی سطحی ثابت و مستحکم ، افقی و مسطح قرار دهید.
- دستگاه را بر روی سطوحی که در برابر حرارت و گرما مقاوم نیستند قرار ندهید.
- سبد را به درستی در ماهیتابه قرار دهید. (شکل ۳)
- سیم برق را از قسمت محفظه ی سیم که در زیر دستگاه قرار دارد بیرون بکشید.
- ماهیتابه را با روغن یا هر مایع دیگری پر نکنید.
- در بالا و بر روی دستگاه هیچ چیزی قرار ندهید. باعث اختلال در جریان هوا میشود و تأثیر منفی روی گرمای سرخ کن-هواپز با هوای داغ می گذارد.

استفاده از دستگاه

سرخ کن-هواپز میتواند طیف وسیعی از مواد غذایی را آماده کند. دفترچه راهنما به شما کمک می کند تا دستگاه را بشناسید.

سرخ کن بوسیله هوای داغ

- دوشاخه اصلی را به یک پریز دیواری وصل کنید.
- ماهیتابه را به دقت از سرخ کن بیرون بیاورید. (شکل ۴)
- اجزای تشکیل دهنده را در سبد قرار دهید. (شکل ۵)

نکته : هرگز سبد را بیشتر از نشانه حداکثر یا بیشتر از مقدار مشخص شده در جدول پر نکنید. (به قسمت تنظیمات در این بخش مراجعه کنید)

در اینصورت میتواند بر کیفیت نتیجه ی نهایی تأثیر منفی بگذارد. (شکل ۶)

- کشوی تابه را به داخل سرخ کن هوا سر دهید. (شکل ۷)

هرگز از ماهیتابه بدون قرار داشتن سبد در آن استفاده نکنید.

احتیاط : به ماهیتابه در هنگام استفاده و تا مدت کوتاهی بعد از استفاده دست نزنید چون خیلی داغ میشود.

ماهیتابه را فقط با دستگیره نگه دارید.

- دکمه تنظیم کننده حرارت را روی درجه حرارت مورد نیاز قرار دهید.

برای تعیین درجه حرارت مناسب به قسمت تنظیمات مراجعه کنید. (شکل ۸)

زمان مورد نیاز برای آماده سازی مواد تشکیل دهنده (غذا) را تعیین کنید. (به قسمت تنظیمات مراجعه کنید)

برای روشن کردن دستگاه دکمه زمان سنج (تنظیم کننده زمان) را روی زمان آماده سازی مورد نیاز بچرخانید. (شکل ۹)

هنگامی که دستگاه سرد است به زمان آماده سازی ۳ دقیقه اضافه کنید.

- نکته: اگر بخواهید، می توانید دستگاه را بدون وجود مواد اولیه در آن گرم کنید. برای انجام اینکار، دکمه زمان سنج را روی بیشتر از ۳ دقیقه تنظیم کنید و صبر کنید تا چراغ نشانگر حرارت (نشان دهنده بالا رفتن حرارت) خاموش شود (بعد از حدود ۳ دقیقه). سپس سبد را پر کنید و دکمه زمان سنج (تنظیم کننده زمان) را روی زمان آماده سازی مورد نیازتان قرار دهید.
- چراغ نشانگر روشن بودن دستگاه و چراغ نشانگر درجه حرارت بالای دستگاه روشن میشود. (شکل ۱۰)
- تایمر شروع به شمارش زمان تنظیم شده برای پخت غذا میکند.
- در طول فرآیند سرخ شدن با هوای داغ، چراغ نشانگر حرارت بالا روشن و خاموش می شود از یک زمان تا زمان دیگر. این عمل نشان می دهد که المنت (هیتر) تولیدکننده گرما برای ثابت نگه داشتن حرارت تعیین شده روشن و خاموش می شود.
- روغن اضافی مواد تشکیل دهنده غذا در زیر ماهیتابه جمع می شود.
- برخی از مواد غذایی در طول زمان آماده سازی در نیمه پخت و پز نیاز به تکان داده شدن دارند. (به قسمت تنظیمات مراجعه کنید). برای تکان دادن مواد غذایی در حال طبخ، ماهیتابه را از دستگاه به وسیله دستکش بیرون بکشید و آن را تکان دهید. سپس ماهیتابه را بصورت کشویی در سرخ کن قرار دهید. (شکل ۱۱)

احتیاط : در هنگام لرزش دستگاه دکمه ی رها سازی (جداکننده) سبد را فشار ندهید.
(شکل ۱۲)

احتیاط : برای سبک کردن سبد در هنگام تکان دادن ، شما میتوانید سبد را از ماهیتابه خارج کنید و فقط سبد را تکان دهید.

برای انجام اینکار ماهیتابه را از دستگاه خارج کنید، آن را روی سطحی که در برابر گرما مقاوم است قرار دهید و دکمه جداسازی سبد را فشار دهید.

نکته : اگر زمان سنج (تنظیم کننده زمان) را روی نصف زمان آماده سازی تنظیم کرده اید ، هنگامیکه باید مواد غذایی را تکان دهید ، صدای زنگ زمان سنج را می شنوید. اما ، این بدان معنی است که شما باید زمان سنج را دوباره روی زمان باقیمانده برای آماده سازی غذا بعد از تکان دادن تنظیم کنید.

- وقتی صدای زنگ زمان سنج را شنیدید ، زمان آماده سازی تنظیم شده سپری شده و به پایان رسیده است. ماهیتابه را از دستگاه بیرون بکشید و روی سطحی که در برابر گرما مقاوم است قرار دهید.

نکته : شما همچنین می توانید دستگاه را بصورت دستی خاموش کنید. برای انجام این کار، دکمه ی کنترل درجه حرارت را روی صفر بچرخانید. (شکل ۱۳)

- بررسی کنید که غذا آماده است.

اگر غذا هنوز آماده نیست و کاملا نپخته و سرخ نشده است، به سادگی ماهیتابه را بصورت کشویی به داخل دستگاه برگردانید و زمان سنج را روی چند دقیقه اضافه تر تنظیم کنید.

برای خارج کردن مواد غذایی کوچک (بطور مثال سیب زمینی سرخ کرده)، ابتدا دکمه جداسازی سبد را فشار دهید (۱) سبد را از ماهیتابه خارج کنید (۲). (شکل ۱۴)

سبد را هنگامیکه به ماهیتابه وصل است وارونه نکنید ، زیرا تمام روغن اضافی که در زیر ماهیتابه جمع شده است ، داخل غذاها می ریزد.

بعد از سرخ شدن با هوای داغ ، ماهیتابه و غذاها داغ هستند. بسته به نوع غذایی که در سرخ کن است ، ممکن است بخار ماهیتابه خارج شود.

- محتویات سبد را در یک کاسه یا روی یک بشقاب خالی کنید. (شکل ۱۵)

نکته آموزشی : برای خارجی کردن مواد غذایی بزرگ یا شکننده ، از یک جفت (دو عدد) انبرک برای بلند کردن مواد غذایی و خارج کردن آن ها از سبد استفاده کنید. (شکل ۱۶)

- وقتی یک دسته از مواد غذایی آماده شد ، سرخ کن بلافاصله برای آماده سازی دسته ی دیگر مواد غذایی حاضر است.

تنظیمات

جدول در انتخاب تنظیمات اولیه ، برای غذاهایی که میخواهید آماده کنید به شما کمک می کند.

نکته : توجه داشته باشید که این تنظیمات به صورت پیش فرض (عمومی) می باشند. همانطور که مواد اولیه (مواد تشکیل دهنده) در اصل ، اندازه ، شکل و همچنین شرکت تولید کننده متفاوت می باشند ، نمی توانیم این تنظیمات پیش فرض را به عنوان بهترین تنظیمات برای مواد غذایی شما تضمین کنیم.

به دلیل تکنولوژی گردش هوای سریع داخل دستگاه بلافاصله دوباره گرم می شود، بیرون کشیدن ماهیتابه از دستگاه حتی به صورت مختصر در طول سرخ کردن با هوای داغ به شدت در روند انجام پخت غذا اختلال ایجاد می کند.

نکات آموزشی

- مواد غذایی کوچکتر نسبت به مواد غذایی بزرگتر معمولاً مدت زمان کوتاهتری برای آماده سازی نیاز دارند.

- یک مقدار بزرگ از مواد تشکیل دهنده تنها نیاز به زمان آماده سازی کمی طولانی تر و مقدار کمتری از مواد تشکیل دهنده تنها نیاز به زمان آماده سازی کمی کوتاهتر دارند.
- تکان دادن مواد غذایی کوچکتر در میانه ی زمان آماده سازی ، نتیجه نهایی بهینه ای دارد و می تواند از یکنواخت سرخ نشدن جلوگیری کند.
- مقداری روغن به سیب زمینی های تازه اضافه کنید تا ترد شوند.
- مواد غذایی را در سرخ کن -هواپز پس از چند دقیقه بعد از اینکه روغن را اضافه کردید سرخ کنید.
- مواد غذایی بسیار چرب شبیه سوسیس ها را در سرخ کن آماده نکنید.
- غذاهایی که می توانند در فر آماده شوند همچنین می توانند در سرخ کن-هواپز تهیه شوند.
- مقدار بهینه برای آماده سازی سیب زمینی سرخ شده ترد ۵۰۰ گرم است.
- استفاده از خمیر آماده برای تهیه میان وعده ها (غذاهای آماده) پر سرعت و آسانتر است. خمیر آماده همچنین نیاز کمتری به زمان تهیه نسبت به خمیر خانگی (دست ساز) دارد.
- سینی پخت (فقط ۹۲۲۵ HD) یا ظرف "فر" را در سبد سرخ کن-هواپز قرار دهید اگر می خواهید کیک یا کلوچه بپزید یا اگر می خواهید مواد غذایی شکننده و ترد یا غذاهای توپر (پرشده) را سرخ کنید.(شکل ۱۷)
- همچنین می توانید از سرخ کن-هواپز برای دوباره گرم کردن غذا استفاده کنید. برای گرم کردن مجدد غذا درجه دما را روی ۱۵۰ درجه سانتیگراد به مدت ۱۰ دقیقه تنظیم کنید.

اطلاعات اضافی	نیاز به تکان دادن	حرارت مورد نیاز بر حسب دقیقه	زمان مورد نیاز	حداقل و حداکثر مواد اولیه بر حسب گرم	نوع مواد اولیه و نوع غذا
	دارد	۲۰۰	۱۲-۱۶	۳۰۰-۷۰۰	سیب زمینی منجمد باریک
	دارد	۲۰۰	۱۲-۲۰	۳۰۰-۸۰۰	سیب زمینی منجمد ضخیم
نصف قاشق غذاخوری روغن اضافه کنید	دارد	۱۸۰	۱۸-۲۵	۳۰۰-۸۰۰	سیب زمینی سرخ کرده خانگی (۸ میلیمتری)
نصف قاشق غذاخوری روغن اضافه کنید	دارد	۱۸۰	۱۸-۲۲	۳۰۰-۸۰۰	سیب زمینی ورقه ورقه شده خانگی
نصف قاشق غذاخوری روغن اضافه کنید	دارد	۱۸۰	۱۲-۱۸	۳۰۰-۷۵۰	سیب زمینی مکعب مکعب شده خانگی
		۱۸۰	۱۵-۱۸	۲۵۰	روستی (Rosti)
		۱۸۰	۱۸-۲۲	۵۰۰	گراتین سیب زمینی
		۱۸۰	۸-۱۲	۱۰۰-۵۰۰	استیک
		۱۸۰	۱۰-۱۴	۱۰۰-۵۰۰	گوشت خوک
		۱۸۰	۷-۱۴	۱۰۰-۵۰۰	همبرگر
		۲۰۰	۱۳-۱۵	۱۰۰-۵۰۰	رولت سوسیس
		۱۸۰	۱۸-۲۲	۱۰۰-۵۰۰	ران مرغ
		۱۸۰	۱۰-۱۵	۱۰۰-۵۰۰	سینه مرغ
از "فر" دستگاه استفاده کنید	دارد	۲۰۰	۸-۱۰	۱۰۰-۴۰۰	خوراک های میان وعده رولت بهاری
از "فر" دستگاه استفاده کنید	دارد	۲۰۰	۶-۱۰	۱۰۰-۵۰۰	ناگت مرغ منجمد
از "فر" دستگاه استفاده کنید		۲۰۰	۶-۱۰	۱۰۰-۴۰۰	انگشت ماهی منجمد
از "فر" دستگاه استفاده کنید		۱۸۰	۸-۱۰	۱۰۰-۴۰۰	اسنک نان خرد شده و پنیر منجمد
		۱۶۰	۱۰	۱۰۰-۴۰۰	سبزیجات پر شده
از سینی پخت استفاده کنید		۱۶۰	۲۰-۲۵	۳۰۰	پختن کیک
از سینی پخت/ظرف "فر" دستگاه استفاده کنید		۱۸۰	۲۰-۲۲	۴۰۰	پیراشکی های گوشتی/پیتزا
از سینی پخت استفاده کنید		۲۰۰	۱۵-۱۸	۳۰۰	کلوچه
از سینی پخت/ظرف "فر" دستگاه استفاده کنید		۱۶۰	۲۰	۴۰۰	اسنک های شیرین

نکته : زمانیکه از مواد غذایی که پف می کنند استفاده می کنید (مثل کیک ، کلوچه یا پیراشکی های گوشتی) سینی پخت نباید بیشتر از نیمه پر شود.

نکته : هنگامیکه می خواهید شروع به سرخ کردن کنید، در صورتی که سرخ کن هنوز سرد است (اگر دستگاه سرد بود) ۳ دقیقه به زمان آماده سازی و پخت اضافه کنید.

درست کردن و آماده کردن (پختن) سیب زمینی سرخ کرده ی خانگی

برای نتیجه بهتر ، پیشنهاد می کنیم از سرخ کردنی های از پیش پخته شده (به عنوان مثال منجمد شده) استفاده کنید. اگر می خواهید سرخ کردنی خانگی درست کنید ، مراحل زیر را دنبال کنید.

- سیب زمینی ها را پوست بکنید و آن ها را به صورت خالی برش دهید.
- خلال های سیب زمینی را در یک کاسه به مدت حداقل ۳۰ دقیقه بخیسانید. آنها را بیرون آورده و با دستمال آشپزخانه خشک کنید.
- نصف قاشق غذا خوری روغن زیتون را در یک کاسه بریزید، خلال ها را روی آن قرار داده و مخلوط کنید تا زمانیکه کاملا با روغن پوشانده شوند (آغشته شوند)
- خلال ها را با انگشتانتان یا با ابزار آشپزخانه (کفگیر شیاردار) از کاسه خارج کنید ، از این طریق روغن اضافی داخل کاسه باقی می ماند. خلال ها را در سبذ قرار دهید.

نکته : کاسه را برای ریختن یکباره ی همه ی خلال ها در سبذ کج نکنید، (برای جلوگیری از ریختن روغن اضافه ته نشین شده در ماهیتابه)

- خلال های سیب زمینی را مطابق دستورالعمل ها و آموزش های این کتابچه راهنما سرخ کنید.

تمیز کردن دستگاه

دستگاه را بعد از هر استفاده تمیز کنید.

- سیم برق را از پریز برق دیواری جدا کنید و بگذارید. دستگاه خنک شود.

نکته : ماهیتاه را خارج کنید تا سرخ کن-هوایز سریعتر خنک شود.

- بدنه ی (قسمت / سطوح بیرونی) دستگاه را با یک پارچه نمدار پاک کنید.

برای خارج کردن هرگونه کثیفی باقیمانده می توانید از یک مایع ضد چربی (چربی زدا) استفاده کنید. با آب گرم و مقداری مایع شوینده سبد را در ماهیتابه قرار دهید و اجازه دهید تل ماهیتابه و سبد برای حدود ۱۰ دقیقه خیس بخورند.

- داخل دستگاه را با آب گرم و یک اسفنج نرم تمیز کنید.

- المنت گرمایشی (هیتر تولید کننده حرارت) را با یک برس تمیز کننده ، برای

خارج کردن هرگونه پس مانده ی غذا تمیز کنید.

محفظه

- دستگاه را از پریز برق جدا کنید و اجازه دهید سرد شود.

- مطمئن شوید همه ی قسمت ها و اجزای دستگاه تمیز و خشک هستند.

- سیم را به داخل قسمت محفظه ی سیم فشار دهید. سیم را به وسیله ی قرار دادن

آن در شکاف ثابت کننده سیم محکم کنید.

محیط زیست

دستگاه را در پایان عمرش همراه دیگر ضایعات خانگی دور نریزید. بلکه آن را در یک محل جمع آوری رسمی برای بازیافت نگه دارید. با انجام این کار ، شما به حفظ و نگه داری محیط زیست کمک می کنید.

جدول رفع مشکل احتمالی

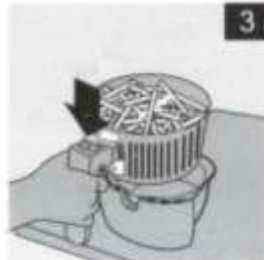
مشکل	دلیل احتمالی	راه حل
سرخ کن-هواپز کار نمی کند	دستگاه به پریز برق وصل نیست	سیم برق را به یک پریز برق دیواری وصل کنید.
	زمان سنج تنظیم نشده است	دکمه زمان سنج را بر روی زمان مورد نیاز بچرخانید تا دستگاه روشن شود
مواد غذایی سرخ شده توسط سرخ کن به خوبی سرخ نشده اند	مقدار مواد غذایی داخل سبد بسیار زیاد است	دسته های مواد غذایی کوچکتری در سبد قرار دهید. دسته های مواد غذایی کوچکتر یکنواخت تر سرخ می شوند.
	درجه حرارت انتخاب شده خیلی کم است	دکمه تنظیم کننده درجه حرارت را بر روی درجه حرارت مورد نیاز قرار دهید (به بخش تنظیمات در دفترچه راهنما قسمت استفاده از دستگاه مراجعه کنید)
	زمان آماده سازی (زمان پخت) انتخاب شده بسیار کوتاه است	دکمه زمان سنج را بر روی زمان مورد نیاز بچرخانید (به بخش تنظیمات در دفترچه راهنما قسمت استفاده از دستگاه مراجعه کنید)
مواد غذایی بطور یکنواخت سرخ نشده اند	بعضی از مواد غذایی احتیاج دارند در نیمه زمان پخت تکان داده شوند.	مواد غذایی که در بالا و یا بین یکدیگر قرار دارند (مثل سیب زمینی سرخ کرده) احتیاج دارند در نیمه زمان پخت تکان داده شوند (به بخش تنظیمات در دفترچه راهنما قسمت استفاده از دستگاه مراجعه کنید)
اسنک های سرخ شده بعد از خروج از سرخ کن ترد و برشته نیستند	شما از نوعی از اسنک هایی که باید در سرخ کن های سنتی گود سرخ شوند استفاده کرده اید	از اسنک های مخصوص سرخ کن استفاده کنید یا مقداری روغن به آرامی با برس بر روی اسنک ها برای برشته و ترد شدن بمالید

مشکل	دلیل احتمالی	راه حل
ماهیتابه به درستی داخل دستگاه نمیرود	مقدار بسیار زیادی مواد غذایی داخل سبده قرار دارد	سبده را بیشتر از میزان حداکثر نشان داده شده پر نکنید
	سبده به درستی داخل ماهیتابه قرار نگرفته است	سبده را به سمت پایین داخل ماهیتابه فشار دهید، تا زمانیکه صدای کلیک را بشنوید.
	دستگیره سینی پخت مانع حرکت ماهیتابه است	دستگیره را به حالت افقی فشار دهید، بدین ترتیب از قسمت بالای سبده بیرون نمی آید و برآمدگی ایجاد نمی کند.
دود سفید از دستگاه بیرون می آید	شما از مواد غذایی چرب و با روغن زیاد استفاده می کنید.	وقتی مواد غذایی چرب را داخل دستگاه سرخ می کنید، مقدار زیادی روغن داخل ماهیتابه می ریزد. روغن دود سفید تولید میکند و ممکن است ماهیتابه بیش از حد معمول داغ شود. این اتفاق تأثیری روی دستگاه یا نتیجه نهایی ندارد.
	چربی های باقیمانده از استفاده قبلی هنوز در ماهیتابه می باشد.	دود سفید از داغ شدن چربی های موجود در ماهیتابه می باشد. مطمئن شوید بعد از هر بار استفاده، ماهیتابه را به درستی تمیز کرده اید.
سیب زمینی های تازه بطور یکنواخت سرخ نشده اند	خلال های سیب زمینی را قبل از سرخ کردن به درستی و به خوبی نخیسانده اید (خیس نکرده اید)	خلال های سیب زمینی را در یک کاسه به مدت حداقل ۳۰ دقیقه بخیسانید (خیس کنید) ، آن ها را بیرون آورده و با دستمال آشپزخانه خشک کنید.
	شما از نوع مناسبی از سیب زمینی استفاده نکرده اید	از سیب زمینی های تازه استفاده کنید و مطمئن شوید در طول سرخ شدن سالم بمانند.

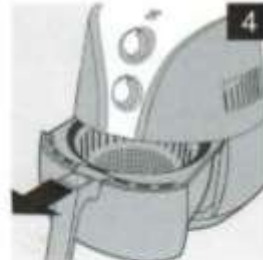
راه حل	دلیل احتمالی	مشکل
مطمئن شوید که خلال های سیب زمینی را قبل از اضافه کردن روغن به خوبی و بطور کامل خشک کرده باشید.	تردی و برشته بودن سیب زمینی های سرخ شده ، به مقدار روغن و آب موجود در آن ها بستگی دارد	سیب زمینی های تازه سرخ شده وقتی از سرخ کن بیرون می آیند ترد و برشته نیستند
برای تردتر شدن، خلال ها را به اندازه کوچکتر برش دهید		
برای تردتر شدن کمی بیشتر روغن اضافه کنید.		



2



3



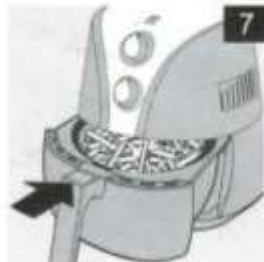
4



5



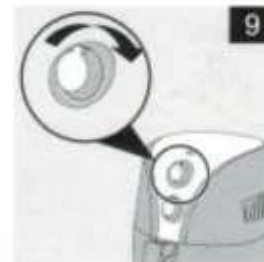
6



7



8



9



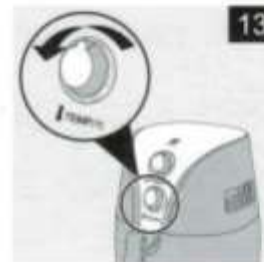
10



11



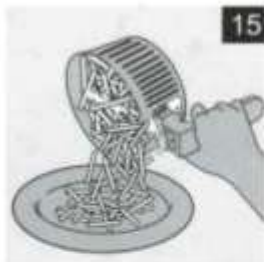
12



13



14



15



16



17



18

خدمات و اطلاعات مهم

اگر سیم منبع آسیب دیده است، باید توسط شرکت سازنده یا مأمور خدماتی شرکت یا شخص واجد شرایط به صورت مشابه به منظور جلوگیری از خطر تعویض شود.

هشدار

این دستگاه برای استفاده توسط اشخاصی (شامل کودکان) با معلولیت جسمی، ناتوانی های حسی و ذهنی و لامسه یا عدم داشتن تجربه و دانش در نظر گرفته نشده است، مگر آن که نظارت یا دستورالعمل در مورد استفاده از دستگاه برای ایمنی آنها توسط یک فرد مسئول به آنها ارائه شده باشد.