

ضمن تشکر از حسن انتخاب شما خواهشمند است دفترچه راهنما را که تمامی نکات مورد نیاز جهت نصب و نگهداری دستگاه در آن درج شده است، به دقت مطالعه کنید و در حفظ و نگهداری آن کوشا باشید. این دفترچه شامل توصیه‌هایی برای نحوه استفاده، روش‌های تمیز کردن و نگهداری از دستگاه و همچنین شامل نحوه نصب و راه‌اندازی دستگاه نیز می‌باشد. شرکت سازنده هیچگونه مسئولیتی در صورت عدم رعایت دستورالعمل‌های استفاده از دستگاه، نصب و تعمیر دستگاه آن توسط افرادی که مهارت کافی را ندارند و در نتیجه خراب شدن دستگاه ندارد.

## فهرست

صفحه	
۳	نکات ایمنی
۳	خطر ناشی از برق گرفتگی
۴	هشدار سوختگی
۵	هشدارهای ایمنی
۶	خطر برای کودکان
۷	معرفی اجزای دستگاه
۷	مشخصات فنی دستگاه
۸	روش استفاده از دستگاه
۸	صفحه نمایش دستگاه
۹	عملکرد Remind Preheat (هشدار پیش گرم کردن)
۹	عملکرد Shake Remind (هشدار همزدن یا برگرداندن مواد غذایی)
۱۰	تنظیمات
۱۱	عملکرد خاموش شدن خودکار
۱۱	اقدامات قبل از استفاده از دستگاه
۱۲	اقدامات قبل از پخت و پز
۱۳	عملکرد Dehydrate (خشک کردن مواد غذایی)
۱۳	نظافت و نگهداری از دستگاه
۱۳	تمیز کردن سبد و صفحات دستگاه
۱۳	عیب‌یابی دستگاه

هواپز  
مدل : A 703



این دستگاه مطابق با استانداردهای اروپایی ساخته شده است و تمامی قطعات استانداردهای لازم را دریافت نموده اند. قبل از استفاده از دستگاه دفترچه راهنما را به دقت بخوانید. برای جلوگیری از صدمات و آسیب های احتمالی از دستگاه فقط برای مواردی که در دفترچه ذکر شده است استفاده گردد. دفترچه راهنما را برای مراجعات بعدی نزد خود نگه داشته باشید. اطلاعات ارائه شده در این دفترچه راهنما با علائم زیر مشخص شده است که به این معنی است:

**⚠ هشدار سوختگی**

**⚠ هشدار ایمنی**

**⚠ خطر ناشی از برق گرفتگی**

**نکات ایمنی**

هنگام اولین استفاده از دستگاه وجود کمی دود و بو کاملاً طبیعی است در صورت احساس بو و یا دود کافی است کمی صبر کنید تا دود خارج شود و پس از آن غذا را در دستگاه قرار دهید. از این دستگاه برای پخت غذاهای جامد استفاده می شود. از دستگاه برای پخت غذاهای مایع استفاده نکنید. در صورت لزوم استفاده از مایعات در پخت و پز، ابتدا مقدار کمی مایع اضافه کرده سپس اطمینان حاصل کنید که مایع توسط غذای جامد جذب شده است بعد از آن در صورت لزوم دوباره مقداری مایع به غذا اضافه کنید اگر مقدار بیش از حد مایع اضافه شود، ممکن است نشت کند و به دستگاه آسیب برساند.

نکته: این دستگاه فقط برای گرم کردن، پختن و خشک کردن مواد غذایی طراحی شده است و به هیچ وجه مناسب مصارف صنعتی، تجاری و آزمایشگاهی نیست. این دستگاه تنها برای پخت غذا طراحی شده است و استفاده از آن مثلاً به منظور گرم کردن محیط و یا هر کاربرد دیگری خطرناک است لذا در صورت استفاده نادرست و در نتیجه خراب شدن دستگاه و یا ایجاد خسارت های دیگر شرکت سازنده هیچ مسئولیتی را نمی پذیرد.

**⚠ خطر ناشی از برق گرفتگی**

دستگاه را در آب یا مایعات دیگر غوطه ور نکنید.

اگر کابل برق صدمه ببیند، برای جلوگیری از خطر باید توسط سازنده یا تعمیرکار مجاز یا شخصی دارای صلاحیت مشابه تعویض گردد.

قبل از اتصال دستگاه به منبع تغذیه، بررسی کنید که ولتاژ نشان داده شده در پلاک مشخصات که روی دستگاه نصب شده است با منبع ولتاژ محلی مطابقت داشته باشد.

دستگاه در محلی که سیستم اتصال به زمین (ارت) وجود ندارد استفاده نشود.

دستگاه دیگری با توان بالا (مانند اجاق گاز، رادیاتور و...) را با هواپز به صورت مشترک به یک پریز برق متصل نکنید.

هرگز برای جدا کردن کابل برق دستگاه از پریز از کشیدن سیم آن استفاده نکنید.

هرگز قطعات برقی دستگاه را در تماس با آب قرار ندهید زیرا باعث ایجاد خطر برق گرفتگی خواهد شد.

کابل برق دستگاه را در مجاورت قطعات یا لبه های تیز قرار ندهید.

مطمئن شوید که کابل برق با سطوح داغ تماس نداشته باشد.

عملیات نظافت و نگهداری باید زمانی انجام شود که دستگاه از پریز برق جدا شده و سرد شده باشد.

دستگاه را در آب یا مایعات دیگر غوطه ور نکنید.

به منظور جلوگیری از هرگونه شوک الکتریکی بدون داشتن پاپوش از دستگاه استفاده نکنید. دستگاه را با دستمال و یا دست مرطوب لمس نکنید.

اگر دستگاه برای مدت کوتاهی بدون استفاده باقی ماند، آن را خاموش کنید و همیشه سیم برق را از پریز برق جدا کنید.

دستگاه را در معرض آب و هوا (مانند باران یا آفتاب) قرار ندهید.

#### هشدار:

دستگاه در محلی که سیستم اتصال به زمین (ارت) وجود ندارد استفاده نشود  
سیم های کابل برق دستگاه طبق کدگذاری زیر رنگ شده اند:

سبز و زرد : ارت

آبی: نول

قهوه ای: فاز

#### هشدار:

دستگاه را در فاصله حداقل ۱۰ سانتی متری از دیوارها، مبلمان یا وسایل دیگر قرار دهید

#### ⚠ هشدار سوختگی:

قبل از انجام هرگونه عملیات تمیز کردن و نگهداری، دستگاه را از برق بکشید و منتظر بمانید تا قطعات داغ خنک شوند.

دستگاه و قطعات بیرونی آن در هنگام استفاده داغ می شوند مراقب باشید بدون دستکش به آن دست نزنید.

هنگامی که دستگاه در حال کارکردن است سبدها، محفظه پخت و پز، قطعات فلزی که در تماس با المنت دستگاه هستند داغ بوده و از تماس با آنها جدا اجتناب کنید .  
برای جدا کردن سبد از محفظه از دستگیره استفاده کنید.

هرگز سبد دستگاه را پر از روغن نکنید چرا که ممکن است باعث آتش سوزی گردد.  
در حین استفاده از دستگاه ، هوا و بخار داغ از محفظه هوا روی دستگاه خارج می شود. دست ها و صورت خود را در نزدیکی آن قرار ندهید.

هنگامی که سبد از محفظه پخت خارج می شود، هوا و بخار داغ نیز خارج می شود. دست ها و صورت خود را از محفظه پخت و پز دور نگه دارید.  
به منظور جلوگیری از آسیب دیدن دستگاه ، آن را روی سطوح بسیار داغ یا نزدیک شعله های باز قرار ندهید .

دستگاه را نزدیک مواد قابل اشتعال (مانند پارچه، پرده) قرار ندهید.

کابل برق نباید به قسمت های داغ دستگاه برخورد کند.

کابل برق را قبل از استفاده از گیره آن کاملا باز کنید.

به منظور جلوگیری از گرمای بیش از حد دستگاه و آسیب رسیدن به دستگاه، هنگامی که دستگاه در حال کارکردن است بخش مربوط به ورودی هوا را مسدود نکنید.

مواد غذایی را فقط در سبد دستگاه قرار دهید تا غذا با المنت دستگاه تماس نداشته باشد.

بعد از اتصال به برق، دستگاه را بدون مراقبت رها نکنید.

همیشه قبل از شروع به کار دستگاه، اطمینان حاصل کنید که سبدها به درستی در محفظه پخت قرار داده شده اند.

هرگز از دستگاه بدون قرار دادن سبدها در محفظه پخت و پز استفاده نکنید.

هرگز سبد را بیش از حد مجاز پر نکنید.

هرگز اشیاء را روی دستگاه قرار ندهید.

#### **4 هشدارهای ایمنی**

قبل از استفاده از دستگاه دستورالعمل ها را به دقت بخوانید.

این دستگاه برای گرم کردن و خشک کردن مواد غذایی در نظر گرفته شده است و خشک کردن لباس، کفش های راحتی و مواردی جز مواد غذایی ممکن است باعث ایجاد خطر جراحت و آتش سوزی گردد.

به منظور جلوگیری از خطر آتش سوزی هرگز از ظروف کاغذی و پلاستیکی برای آشپزی استفاده نکنید.

هنگامی که از دستگاه استفاده نمی کنید از فضای داخل سبدها برای انبار محصولات کاغذی، لوازم آشپزی و یا مواد غذایی استفاده نکنید.

شرکت سازنده هیچ گونه مسئولیتی در قبال استفاده نادرست یا استفاده غیر از موارد ذکر شده در این دفترچه راهنما ندارد.

دستگاه را روی یک سطح ثابت و خشک قرار دهید.

به منظور جلوگیری از صدمات احتمالی هرگز دستگاه را به صورت خالی روشن نکنید.

از دستگاه در فضای باز استفاده نکنید.

پس از جدا کردن دستگاه از برق و هنگامی که قسمت های داغ سرد شدند، دستگاه را فقط باید با استفاده از یک پارچه غیر ساییده که کمی با آب مرطوب شده و چند قطره شوینده ملایم تمیز کنید. برای حفظ ایمنی دستگاه، فقط از قطعات پدکی و لوازم جانبی اصلی مجاز که توسط خدمات پس از فروش ارائه می شود استفاده کنید.

در صورت مشاهده دود دستگاه را از پریز برق جدا کرده و با خدمات پس از فروش تماس بگیرید.

این وسایل به منظور استفاده خانگی یا موارد مشابه در نظر گرفته شده اند، مانند:

● آشپزخانه مخصوص کارکنان در فروشگاهها، اداره ها و دیگر محیط های کار

● خانه باغ ها، استفاده مشتریان در هتل ها، مثل ها و سایر محیط های مسکونی

● مهمانپذیرهایی که امکانات آن در حد محل خواب و صرف صبحانه است

این دستگاه برای کار با یک زماسنج خارجی یا سیستم کنترل از راه دور جداگانه در نظر گرفته نشده است.

در صورت آسیب دیدن دستگاه جهت تعمیر آن حتما با خدمات پس از فروش تماس بگیرید.

دفترچه راهنما را برای استفاده و مراجعات آینده نزد خود نگهدارید

دستگاه را روی یک سطح ثابت و خشک قرار دهید

اگر کابل یا بند تغذیه آسیب ببیند، برای جلوگیری از خطر باید توسط سازنده یا تعمیرکار مجاز یا شخص دارای صلاحیت مشابه تعویض شوند

## خطر برای کودکان

این وسیله برای استفاده توسط افراد (از جمله کودکان) با ناتوانی فیزیکی، حسی یا عقلی، یا افراد بی تجربه و نا آگاه، نیست مگر با حضور سرپرست مسئول در قبال ایمنی آنها و با نظارت یا دادن دستورالعمل استفاده از وسیله باشد. تمیزکاری، تعمیر و نگهداری از این دستگاه نباید توسط کودکان بدون نظارت والدین انجام شود. همچنین کودکان زیر ۸ سال باید از دستگاه دور نگه داشته شوند مگر اینکه تحت نظارت والدین باشند.

به کودکان اجازه ندهید وقتی دستگاه روشن است به آن نزدیک شوند.

هرگز اجازه ندهید کودکان با دستگاه بازی کنند.

همیشه دستگاه و کابل برق را دور از دسترس کودکان زیر ۸ سال قرار دهید.

اجازه ندهید کابل برق در جایی آویزان شود تا کودکان به آن دسترسی داشته باشند.

دستگاه را طوری قرار دهید که کودکان نتوانند به قسمت های داغ دسترسی پیدا کنند.

کودکان باید سرپرستی و نظارت شوند تا اطمینان حاصل شود که با وسیله بازی نمی کنند.

اگر تصمیم دارید این دستگاه را به عنوان زباله دور بریزید، توصیه می شود کابل برق آن را جدا کنید همچنین توصیه می شود قسمت هایی از دستگاه را که خطرناک هستند از دستگاه جدا کنید.

هرگز از حلال هایی که می توانند به قطعات پلاستیکی آسیب برسانند استفاده نکنید.

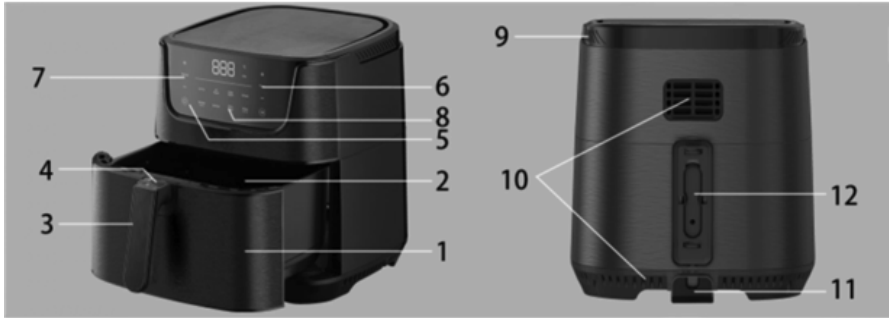
برای تمیز کردن دستگاه از بخارشوی استفاده نکنید.

برای تمیز کردن دستگاه از مواد و لوازم ساینده مثل اسکاچ زبر و یا خراشنده های فلزی تیز استفاده نکنید زیرا این مواد می توانند بر روی سطح دستگاه خراش ایجاد کنند

برای جابجا کردن دستگاه اگر مواد غذایی درون آن قرار دارد ابتدا مواد غذایی را خارج کرده سپس دستگاه را حرکت دهید.

دستگاه را در محیطی قرار دهید که به اندازه کافی روشن و تمیز باشد و پریز برق به راحتی در دسترس باشد

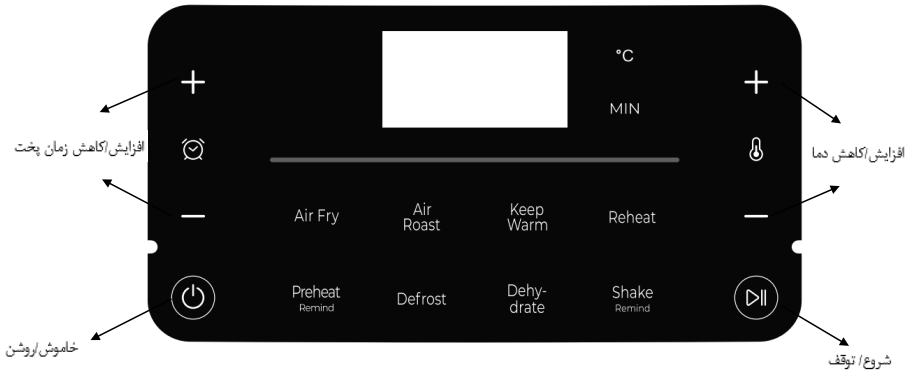
دستگاه باید روی یک سطح صاف ثابت شود.



- ۱- سبد پخت و پز
  - ۲- محفظه پخت و پز
  - ۳- دستگیره سبد
  - ۴- دکمه قفل سبد
  - ۵- دکمه روشن / خاموش
  - ۶- علامت کنترل دما (حالت عادی : ۲۰۰-۸۰ درجه سانتی گراد / گرم نگهداشتن غذا: ۱۰۰-۶۵ درجه سانتی گراد / بیخ زدایی و خشک کردن مواد غذایی: ۸۵-۵۰ درجه سانتی گراد)
  - ۷- علامت کنترل زمان پخت و پز(حالت عادی : ۶۰-۱ دقیقه / خشک کردن مواد غذایی : ۲۴-۲ ساعت)
  - ۸- علامت عملکرد خشک کردن مواد غذایی
  - ۹- محل ورود هوا
  - ۱۰- محل خروج هوا
  - ۱۱- کابل برق
  - ۱۲- گیره کابل برق
- لطفا قبل از استفاده از دستگاه، این دفترچه راهنما را به دقت بخوانید زیرا ممکن است در اثر عملکرد نادرست به دستگاه آسیب برسد لطفا دفترچه راهنما را برای مراجعات بعدی نزد خود نگه دارید.
- مشخصات دستگاه:**  
ولتاژ و فرکانس : 220-240V~50/60Hz  
توان : 1800W  
ظرفیت: 7 لیتر

## روش استفاده از دستگاه

۱. کابل برق دستگاه را به پریز برق متصل می کنیم
  ۲. سبد را از محفظه خارج نموده و پس از قرار دادن مواد غذایی درون سبد آن را در جای خود درون محفظه به درستی قرار دهید.
  ۳. در این مرحله از صفحه نمایش دستگاه عملکرد مورد نظر خود را انتخاب و با فشار دادن دکمه شروع دستگاه شروع به کار خواهد نمود.
- توجه: مواد غذایی که درون سبد دستگاه قرار میگیرند هرگز نباید از نشانه **MAX** سبب بیشتر گردد. هنگامی که دستگاه در حال کردن است همچنین بلافاصله بعد از اتمام کار دستگاه سبب داغ بوده و برای خارج نمودن آن از محفظه حتماً از دستگیره آن استفاده کنید.
- هرگز سبد دستگاه را با روغن پر نکنید زیرا ممکن است باعث آتش سوزی شود.
- صفحه نمایش**



نوع عملکرد	علامت روی پنل	دما پخت و بز (سانتی گراد)	زمان پخت و بز (دقیقه)
هواپز	<b>Air Fry</b>	200	18
برشته کردن	<b>Air Roast</b>	175	10
گرم نگهداشتن	<b>Keep Warm</b>	90	30
دوباره گرم کردن	<b>Reheat</b>	175	4
یخ زدایی	<b>Defrost</b>	60	15
خشک کردن	<b>Dehydrate</b>	65	240



برای این دستگاه ۸ عملکرد پخت و پز در نظر گرفته شده است: **Air Fry** (هوایز)، **Air Roast** (برشته کردن)، **Keep Warm** (گرم نگهداشتن)، **Reheat** (دوباره گرم کردن)، **Defrost** (بخ زدایی)، **Dehydrate** (خشک کردن)، **Preheat Remind** (هشدار پیش گرم کردن)، **Shake Remind** (هشدار همزدن یا جابجا کردن مواد غذایی)

بعد از اتصال دستگاه به برق ابتدا دکمه ⑤ را فشار داده تا تمامی دکمه های صفحه نمایش دستگاه روشن و قابل استفاده گردد.

برای انتخاب عملکرد مورد نظر علامت مربوط به آن دستور پخت را از صفحه نمایش انتخاب کرده سپس با استفاده از علائم + و - در بخش ⑥ می توان زمان پخت و در بخش ⑦ می توان دما پخت دستگاه را به میزان دلخواه تنظیم نمود.

### عملکرد **Remind Preheats** (هشدار پیش گرم کردن)

ابتدا دکمه **Air Fry** یا **Air Roast** را انتخاب کرده بعد از آن دکمه **Preheat** را فشار دهید تا عملکرد پیش گرم کردن برای دستگاه فعال گردد.

### عملکرد **Shake Remind** (هشدار همزدن یا برگرداندن):

نکته: عملکرد **Shake Remind** برای همه عملکردهای پخت و پز به جز عملکرد **Keep Warm** و **Reheat** قابل تنظیم است.

این عملکرد این امکان را به شما می دهد که بعد از انتخاب عملکرد مورد نظر و تنظیم زمان و دما هنگامی که دستگاه شروع به کار کرد بعد از گذشت نیمی از زمان پخت تنظیم شده دستگاه بوق می زند و هشدار می دهد که مواد غذایی داخل سبد پخت را همزده یا جابجا کنید (برگردانید) تا مواد غذایی پخت یکنواخت تر و بهتری داشته باشند.

بعد از انجام تنظیمات مورد نظر، دکمه ⑤ را فشار دهید تا دستگاه با تنظیمات انجام شده شروع به کار کند. نکته: در طول فرایند استفاده از عملکرد **Air Fry** لامپ **LED** دستگاه روشن می شود، در این مرحله اگر قصد تغییر عملکرد پخت را داشته باشید می توانید با فشار دادن گزینه مورد نظر عملکرد جدیدی برای دستگاه در نظر بگیرید. به طور مثال اگر دستگاه با عملکرد سیب زمینی در حال کار کردن است و میخواهید به عملکرد کیک تغییر کند با فشردن دکمه مربوط به کیک این تغییرات لحاظ خواهد شد.

نکته: در طول فرایند پخت، اگر می خواهید زمان پخت/دمای پخت را تغییر دهید می توان به راحتی با فشار دادن دکمه های + و - در بخش مربوطه زمان و دما را تغییر داد.

اگر عملکرد **Shake Remind** را برای دستگاه تنظیم کرده باشید تا بعد از سپری شدن نیمی از زمان پخت مواد غذایی را برگردانید بعد از هشدار دستگاه سبد حاوی مواد غذایی را توسط دستگیره آن از محفظه پخت بیرون کشیده و با استفاده از ابزار آشپزی مواد را جابجا کرده یا برگردانید سپس با استفاده از دستگیره سبد را دوباره درون محفظه پخت قرار دهید تا به کار خود ادامه دهد.

توجه: دقت داشته باشید که تمامی اجزا سبد به جز دستگیره آن داغ هستند و از تماس مستقیم دست با آن جدا خودداری کنید.

بعد از اتمام زمان پخت تنظیم شده برای دستگاه، دستگاه به طور خودکار خاموش می شود به این صورت که ابتدا ۵ دفعه بوق آن به صدا درآمده که به معنی پایان پخت مواد غذایی می باشد و سپس خاموش خواهد شد. بعد از خاموش شدن دستگاه می توان سبد را از محفظه پخت خارج کرده و روی نگهدارنده مقاوم در برابر حرارت قرار داد.

توجه: پس از پایان کار دستگاه، المنت آن کار نمی کند اما فن حدود ۲۰ ثانیه تا خنک شدن دستگاه به کار خود ادامه می دهد و بعد از گذشت این زمان بوق دستگاه ۵ دفعه به صدا درخواهد آمد. بررسی کنید آیا کیفیت پخت مواد غذایی مورد تایید است.

توجه: در صورتیکه کیفیت پخت قابل قبول نباشد می توان سبد را دوباره داخل دستگاه قرار داده و دما و زمان پخت را دوباره تنظیم نمود و دکمه (Ⓜ) را فشار داد تا دستگاه شروع به کار کند.

برای برداشتن مواد غذایی پخته شده از سبید مثل گوشت، مرغ و هر ماده ای که روغن پس خواهد داد و روغن اضافی در کف سبید جمع خواهد شد از انبر استفاده کنید چرا که برگرداندن سبید برای خالی کردن مواد غذایی از درون آن باعث خالی شدن روغن اضافی کف سبید و نفوذ روغن به مواد غذایی شده و باعث افزایش چربی مواد غذایی پخته شده می گردد.

برای برداشتن مواد غذایی پخته شده از سبید مثل چیپس، سبزیجات و هر ماده ای که روغن اضافی پس خواهد داد می توان سبید پخت را برگردانید و مواد غذایی پخته شده را مسقیما به ظرف سرو خود انتقال دهید.

### تنظیمات

این جدول زیر به شما کمک می کند تا تنظیمات اولیه مواد غذایی را انتخاب کنید.

توجه: به خاطر داشته باشید که این تنظیمات پیشنهادی هستند و با توجه به اندازه، شکل و نام تجاری مواد غذایی ممکن است این تنظیمات تغییر یابد و نمی توان یک تنظیمات ثابت را برای هر ماده غذایی پیشنهاد نمود.

ملاحظات	نیاز به برگرداندن غذا	دما (سانتی گراد)	زمان پخت (دقیقه)	حداقل/حدکثر وزن (گرم)	نوع غذا
	✓	200	9-16	300-700	سیب زمینی سرخ شده (قطعات نازک)
	✓	200	11-20	300-700	سیب زمینی سرخ شده (قطعات ضخیم)
1/2 قاشق غذاخوری روغن اضافه کنید	✓	200	10-16	300-800	سیب زمینی سرخ کرده خانگی (8*8 میلیمتر)
1/2 قاشق غذاخوری روغن اضافه کنید	✓	180	12-18	300-750	مکعب های سیب زمینی خانگی
	✓	180	15-18	250	
	✓	200	15-18	500	گراتن سیب زمینی
		180	8-12	100-500	استیک

		180	10-14	100-500	گوشت تکه ای
		180	7-14	100-500	همبرگر
		200	13-15	100-500	سوسیس
		180	18-22	100-500	ران مرغ
		180	10-15	100-500	سینه مرغ
دستگاه را از قبل گرم کنید	✓	200	8-10	100-400	اسپرینگ رول
دستگاه را از قبل گرم کنید	✓	200	6-10	100-500	ناگت مرغ یخ زده
دستگاه را از قبل گرم کنید		200	6-10	100-400	ناگت ماهی یخ زده
		160	1-10	100-400	سبزیجات شکم پر
از قالب پخت کیک استفاده کنید		160	20-25	300	کیک
از قالب پخت کیک استفاده کنید		180	20-22	400	تارت
از قالب پخت کیک استفاده کنید		200	15-18	300	کلوچه
از قالب پخت کیک استفاده کنید		160	1-20	400	کوکوی

### عملکرد خاموش شدن خودکار

با توجه به زمان پختی که برای دستگاه تنظیم شده است بعد از اتمام زمان پخت مورد نظر دستگاه به طور خودکار خاموش خواهد شد.

### اقدامات قبل از استفاده از دستگاه

لوازم بسته بندی را از دستگاه جدا کرده و بررسی کنید که هیچ یک از لوازم بسته بندی به دستگاه متصل نباشد.

### هشدار:

دستگاه را در فاصله حداقل ۱۰ سانتی متری از دیوارها، میلمان یا وسایل دیگر قرار دهید هرگز بدنه دستگاه، دوشاخه و سیم برق را در آب یا مایعات دیگر غوطه ور نکنید. هرگز سبدهای پخت و پز را با آب پر نکنید

## هشدار:

همیشه قبل از قرار دادن یا خارج کردن قطعات ، دستگاه را از برق بکشید. دستگاه را روی یک سطح صاف، پایدار و مقاوم در برابر حرارت قرار دهید سیم برق را از گیره پشت دستگاه کاملاً باز کنید.

قبل از استفاده از دستگاه، توصیه می شود تمام قسمت های جداشدنی که با مواد غذایی در تماس هستند را تمیز کنید. از یک پارچه مرطوب با آب گرم و یک شوینده ملایم استفاده کنید سپس دستگاه را خوب خشک کنید. سبدها از تفلون نچسب و قابل شستشو در ماشین ظرفشویی هستند.

## اقدامات قبل از پخت و پز:

۱- غذا را درون یکی از سبدهای دستگاه قرار دهید اما میزان غذایی که درون سبد قرار می دهید می بایست از حداکثر مقداری که روی سبد با علامت مشخص شده کمتر باشد. هرگز سبد دستگاه را با روغن پر نکنید.

۲- سبد را درون محفظه دستگاه قرار دهید. برای حصول اطمینان از صحیح قرار گرفتن سبد درون محفظه بعد از بسته شدن سبد درون محفظه می بایست صدای کلیک شنیده شود.

هشدار:

قبل از اینکه دستگاه شروع به کار کردن کند مطمئن شوید که سبدها به درستی درون محفظه قرار گرفته باشد.

هشدار:

هنگامی که دستگاه در حال کردن است یا بلافاصله بعد از خاموش کردن دستگاه به سبدها، محفظه پخت و پز و قطعات فلزی داخلی دستگاه دست نزنید. صبر کنید تا قسمت های داغ خنک شوند. نکته:

دقت کنید که مواد پخته شده در دستگاه طلایی باشد و سیاه و تیره نباشد. قسمت های سوخته را از سایر مواد جدا کنید.

از ابزار فلزی برای خارج کردن غذا از سبد استفاده نکنید.

دکمه باز کردن قفل سبد را فشار دهید. دستگیره را بگیرید و سبد مورد استفاده را از محفظه پخت و پز خارج کنید.

غذا را در بشقاب سرو بریزید.

روغن باقی مانده از پخت و پز در انتهای سبد جمع می شود.

در پایان فرآیند پخت، می توان بلافاصله از دستگاه برای تهیه مواد غذایی دیگر استفاده کرد.

## نکات :

مواد کوچکتر در مقایسه با مواد بزرگتر به زمان پخت کمتری نیاز دارند. مواد غذایی بیشتر نیاز به زمان آماده سازی طولانی تری دارد در حالی که مواد غذایی کمتر به زمان کوتاه تری نیاز دارد. جابجا کردن مواد کوچکتر در حین پخت، نتیجه نهایی را بهینه می کند و به پخت یکنواخت مواد غذایی کمک خواهد کرد. برای داشتن غذایی تردتر، یک قاشق غذاخوری روغن را به مواد غذایی تازه یا یخ زده اضافه کنید استفاده کنید. مقدار مناسب برای داشتن سیب زمینی هایی ترد حدود ۱/۲ تا ۱/۷ کیلوگرم است.

## Dehydrate (خشک کردن مواد غذایی):

برای حفظ ارزش غذایی می توان از عملکرد خشک کن این دستگاه استفاده نمود و مواد غذایی را خشک نمود. نحوه عملکرد به اینگونه می باشد که هوای گرم آزادانه در داخل دستگاه گردش می کند و مواد غذایی را به طور یکنواخت خشک می کند که باعث حفظ ارزش غذایی مواد خواهد شد. زمان خشک کردن مواد غذایی را می توان تا ۲۴ ساعت تنظیم کرد. اگر خشک کردن مواد غذایی به زمان بیشتری نیاز دارد، دستگاه را دوباره تنظیم کنید.

## نظافت و نگهداری دستگاه:

قبل از انجام هرگونه عملیات تمیز کردن و نگهداری، دستگاه را از برق بکشید و منتظر بمانید تا دستگاه خنک شود.


قسمت هایی که غیر قابل جدا شدن هستند را با استفاده از یک پارچه مرطوب و غیر ساینده تمیز کنید تا از آسیب دیدن پوشش دستگاه جلوگیری شود. سپس با استفاده از یک پارچه خشک آن را خشک کنید.

پس از اینکه دستگاه کاملاً سرد شد قطعات داخلی را با یک پارچه خشک تمیز کنید تا باقیمانده غذا از بین برود.

## تمیز کردن سبد و صفحات دستگاه:

سبدهای پخت قابل شستشو در ماشین ظرفشویی هستند ولی برای افزایش طول عمر پوشش تفلون آنها، شستشوی دستی با یک شوینده ظروف معمولی و یک اسفنج نرم غیر ساینده توصیه می شود، همچنین برای نرم کردن بقایای غذا در سبد، می توان آن را با آب داغ پر کرده سپس چند قطره مواد شوینده به آن اضافه کنید و اجازه دهید ۱۰ دقیقه استراحت کند سپس آن را شسته و خشک کنید.

## عیب یابی دستگاه:

مشکل	علل احتمالی	راه حل
دستگاه کار نمیکند	کابل برق به پریز برق وصل نیست	کابل برق را به پریز وصل کنید. پریز برق باید ارت داشته باشد
	زمان پخت تنظیم نشده است	دکمه  را فشار دهید و زمان پخت دلخواه را تنظیم کنید. برای شروع پخت، دکمه  را فشار دهید.
	سبد به درستی درون محفظه پخت قرار نگرفته است	سبد را به درستی در محفظه پخت قرار دهید.

مواد کمتری را در سبید بریزید. حداکثر مقدار مواد غذایی که می بایست درون سبید قرار گیرد با علامت نشان داده شده است.	مقدار مواد داخل سبید خیلی زیاد است.	مواد غذایی به خوبی پخته نمی شود
دکمه ۸ فشار دهید و دمای پخت بالاتری را با + و - تنظیم کنید.	دمای تنظیم شده خیلی پایین است	
دکمه ۹ فشار دهید و زمان پخت بیشتری را با + و - تنظیم کنید.	زمان پخت انتخاب شده خیلی کوتاه است	
موادی که درون سبید روی هم قرار میگیرند در حین پخت باید همزده یا برگردانده شوند تا پخت یکنواختی انجام گردد	برخی از مواد باید در حین پخت چندین بار همزده شوند.	مواد به طور یکنواخت پخته نمی شوند
روش پخت آن غذا ها را تغییر دهید یا قبل از گذاشتن آن ها در سبید، بسته به نوع مواد غذایی روی آن را با برس روغن بزنید(مثل اسنک)	احتمالا برای پخت غذاهایی استفاده می کنید که باید به روش سنتی طبخ شوند.	مواد غذایی سرخ شده ترد نیستند
مواد کمتری را در سبید بریزید. مقادیر کمتر غذا به طور یکنواخت پخته شود.	مقدار مواد داخل سبید خیلی زیاد است.	سبید را نمی توان به طور کامل در محفظه پخت قرار داد.
سبید را به درستی در محفظه پخت قرار دهید.	سبید به درستی در محفظه پخت قرار نگرفته است	
وقتی مواد چربتری را سرخ می کنید، روغن بیشتری در ظرف می نشیند، روغن در حین پختن بخار بیشتری تولید می کند.	موادی که می یزید چرب تر هستند.	بخار از دستگاه خارج می شود.
بخار خارج شده ناشی از گرم شدن گریس یا روغن در سبید است. پس از استفاده سبید را کاملا تمیز کنید.	در سبید مقداری چربی از پخت قبلی باقی مانده است.	
از سبب زمینی تازه استفاده کنید و در حین پخت حتما آن ها را هم بزنید	نوع سبب زمینی استفاده شده برای سرخ کردن مناسب نیست.	سبب زمینی های تازه خرد شده به صورت یکنواخت سرخ نمی شوند.
سبب زمینی ها را بشوید و تمام نشاسته ای که روی سبب زمینی ها رسوب کرده است بردارید.	سبب زمینی ها را قبل از سرخ کردن بشوید و خشک کنید.	
قبل از اضافه کردن روغن حتما آب قسمت های خارجی سبب زمینی ها را خشک کنید.		سبب زمینی های تازه که به صورت خلالی خرد شدند وقتی از سرخ کن بیرون می آیند ترد نمیشوند.
برای ترد شدن بیشتر سبب زمینی ها را به صورت خلال های کوچکتر خرد کنید.	تردی سبب زمینی سرخ شده به مقدار آب موجود در سبب زمینی و مقدار روغن اضافه شده به سرخ کن بستگی دارد.	
برای ترد شدن بیشتر کمی روغن اضافه کنید.		

## یادداشت

A series of horizontal dotted lines for taking notes.

## یادداشت

A series of horizontal dotted lines for writing notes.