



تکنوهاوس

انتخاب شما هوشمندانه است

دفترچه راهنما

هواپز

Model | FY1406-Max-N672



021 57443



www.anoshehservice.ir



www.technohouseco.com



info@technohouseco.com



♦ درباره تکنوهاوس

تکنوهاوس یک برند بین‌المللی در صنعت لوازم خانه و آشپزخانه است که محصولات خود را با بالاترین استانداردهای بین‌المللی و با بهره‌گیری از بهترین تکنولوژی‌های تولید و کنترل کیفیت، ارائه می‌دهد.

ما در تکنوهاوس معتقدیم که زندگی و کار همراه با پایداری به ارزشهایمان دلیل اصلی داشتن یک کسب و کار بزرگ و یک برند موفق جهانی است. تمام تلاش ما این است که تا زندگی را برای مشتریانمان در درون خانه‌ها با بکار بردن تکنولوژی و نوآوری بهبود ببخشیم.

ما همواره سعی می‌کنیم که تجربه رضایتمندی حداکثری و حس اطمینان کامل از خرید برای مشتریانمان با ارائه کالاهای با کیفیت، نوآورانه و ارزنده همراه با خدمات پس از فروش پیشرو بدست آید.

فهرست

۲	 سخنی با مشتری
۳	 توضیحات کلی
۴	 نکات ایمنی
۵	 نکات قبل از استفاده
۶	 استفاده از دستگاه
۶	 مرحله عملیاتی استفاده از محصول
۷	 معرفی قسمت های تشکیل دهنده و کنترل پنل
۸	 راهنمای استفاده از محصول
۱۰	 تنظیمات
۱۱	 نکات آشپزی
۱۲	 راهنمای نظافت محصول
۱۳	 نحوه عیب یابی

سخنی با مشتری

درد

ضمن تشکر و سپاس از حسن سلیقه و تبریک فراوان به شما مصرف کننده گرامی در انتخاب محصولات این گروه بزرگ لوازم خانگی.

به اطلاع میرساند محصولات تولیدی این شرکت با رعایت تمامی استانداردهای داخلی و بین المللی، با بهترین و بالاترین کیفیت مواد تولید و عرضه میشود. با سعی و تلاش همه جانبه تیم متخصص کادر مجرب مهندسان مطرح و مدیران قابل، لایق و پر افتخار این مجموعه تولیدی، بی شک عملکرد و طراحی محصولات خود را با افتخار تضمین میکند.

محصولات مدرن و کار آمد این گروه صنعتی با رعایت کلیه ضوابط ساختاری قادر به جلب رضایت مشتریان خود در این عرصه میباشد. و از نظرات و پیشنهادات مشتریان خود به نحو احسن استقبال و استفاده می نماید. در ادامه اطمینان از فرایند طراحی و تولید محصول، در راستای خلاقیت و بهره گیری از تجربه بهترین متخصصان، کارشناسان حرفه ای فروش و کادر مهندسين مجرب و همچنین استفاده از بروزترین دستگاه های تولیدی با در اختیار داشتن آزمایشگاه های مجهز به تکنولوژی روز دنیا ، اهدافی بزرگ را برای خود و هموطنان عزیز پایه گذاری و اجرا کرده است.

هدف از تمام این فعالیت ها، تولید محصول با کیفیت با سلیقه و انتخاب نظر بومی مردم ایران و در نهایت جلب رضایت مشتریان ارجمند می باشد.

این دفترچه راهنما برای نصب، کاربرد، تعمیر و نگهداری خواهد بود و بهترین عملکرد محصول خریداری شده را برای شما تضمین می کند.

با سپاس و تشکر از شما در انتخاب محصولات این گروه

و آرزوی موفقیت روز افزون برای شما

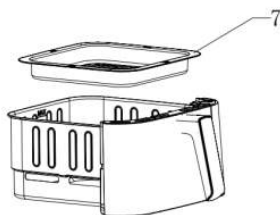
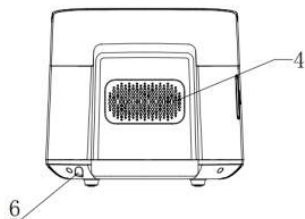
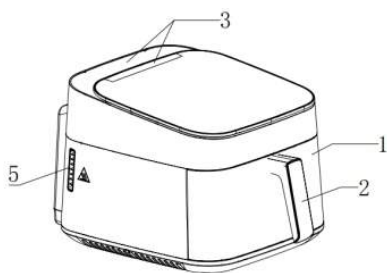
از خرید این محصول باکیفیت عالی متشکریم. اکنون میتوانید طیف وسیعی از غذاها را به شیوه ای سالم تر با روغن کم یا بدون روغن پزید!

هواپز سرخ کن در ترکیب با گردش هوا با سرعت بالا، از هوای گرم و یک گریل بالا برای آماده سازی سریع و آسان غذاهای شما استفاده میکند. مواد از هر طرف حرارت داده می شوند و در بیشتر موارد نیازی به افزودن روغن نیست.

مهم

این دفترچه جز لاینفک محصول و بخشی از آن میباشد. لطفاً تمام مطالب و دستورالعمل های آن را بدقت مطالعه نموده و برای استفاده های بعدی و تا پایان عمر کاری محصول آن را در محلی مناسب و در دسترس نگهداری فرمایید.

توضیحات کلی



۱- سبد

۲- دسته سبد

۳- صفحه نمایش دیجیتال و پنل لمسی

۴- ورودی هوا

۵- خروجی هوا

۶- سیم برق

۷- سینی سرخ کردنی

نکات ایمنی

- هرگز دستگاه را که شامل اجزای الکتریکی و عناصر گرمایشی است در آب فرو نبرید و زیر شیر آب نشویید.
- به منظور جلوگیری از برق گرفتگی اجازه ندهید آب یا مایع دیگری وارد دستگاه شود.
- همیشه موادی که قرار است سرخ شوند را در سینی قرار دهید.
- در حین کار کردن دستگاه، ورودی هوا و منافذ خروج هوا را نپوشانید.
- سینی سرخ کردنی را با روغن پر نکنید زیرا ممکن است باعث خطر آتش سوزی شود.
- در حین کار هرگز به داخل دستگاه دست نزنید.
- قبل از اینکه دستگاه را وصل کنید بررسی کنید که آیا ولتاژ نشان داده شده روی دستگاه با ولتاژ شبکه محلی کشور شما مطابقت دارد یا خیر.
- در صورتی که دوشاخه، سیم برق یا خود دستگاه آسیب دیده است از دستگاه استفاده نکنید.
- اگر کابل برق آسیب دیده است، برای جلوگیری از خطر، باید توسط سازنده یا تعمیر کار مجاز دارای صلاحیت تعویض شود.
- این وسیله برای استفاده توسط افراد (از جمله کودکان) با ناتوانی فیزیکی، حسی یا عقلی یا افراد بی تجربه و نا آگاه نیست. مگر اینکه با حضور سرپرست مسئول در قبال ایمنی آنها و با نظارت یا دادن دستورالعمل استفاده از وسیله باشد.
- کودکان باید سرپرستی و نظارت شوند تا اطمینان حاصل شود که با وسایل بازی نمی کنند .
- هنگامی که دستگاه روشن است یا در حال خنک شدن است، دستگاه و سیم برق آن را دور از دسترس کودکان قرار دهید.
- سیم اصلی را از سطوح داغ دور نگه دارید.
- هنگامی که دستگاه در برق است با دست خیس از صفحه کنترل استفاده نکنید.
- دستگاه را فقط به پریز دیواری متصل به زمین وصل کنید و همیشه مطمئن شوید که دوشاخه به درستی به پریز دیواری وارد شده است.
- هرگز این دستگاه را به کلید تایمر خارجی یا سیستم کنترل از راه دور وصل نکنید.
- دستگاه را روی یا نزدیک مواد قابل احتراق مانند رومیزی یا پرده قرار ندهید.
- دستگاه را روی دیوار یا در مقابل وسایل دیگر قرار ندهید. حداقل ۱۰ سانتی متر فضای خالی در پشت و کناره ها و ۱۰ سانتی متر فضای خالی بالای دستگاه بگذارید. چیزی را بالای دستگاه قرار ندهید.
- از دستگاه برای اهدافی غیر از آنچه در این راهنما توضیح داده شده است استفاده نکنید.
- اجازه ندهید که دستگاه بدون مراقبت کار کند.
- در حین سرخ کردن هوای داغ، بخار داغ از طریق منافذ خروجی هوا خارج میشود. دست ها و صورت خود را در فاصله ایمن از بخار و منافذ خروج هوا قرار دهید. هنگام خارج کردن سینی سرخ کردنی از دستگاه مراقب بخار داغ و هوای داغ باشید.

- سطح زیر دستگاه ممکن است در حین استفاده داغ شود.
- اگر دیدید دود تیره از دستگاه خارج میشود، فوراً دستگاه را از برق بکشید. قبل از اینکه سینی سرخ کردنی را از دستگاه خارج کنید صبر کنید تا انتشار دود متوقف شود.

هشدار سطح داغ: در طول استفاده قسمت هایی وجود دارد که حرارت آن در حین کار بالا میرود و با نشان روبرو علامت گذاری شده است. از دست زدن به این قسمتها در حین کار خودداری فرمایید.



احتیاط

- دستگاه را روی یک سطح افقی و ثابت قرار دهید.
- همیشه پس از استفاده، دستگاه را از برق بکشید.
- قبل از دست زدن به دستگاه یا تمیز کردن آن، اجازه دهید حدود ۳۰ دقیقه دستگاه خنک شود.
- بقایای سوخته را حذف کنید.
- این وسیله به منظور استفاده خانگی یا موارد مشابه در نظر گرفته شده اند، مانند: ۱- آشپزخانه مخصوص کارکنان در فروشگاه ها، اداره ها و دیگر محیط های کاری ۲- خانه های روستایی ۳- استفاده مشتریان در هتل ها
مotel ها و سایر محیط های مسکونی ۴- مهمانپذیرهایی که امکانات آن در حد خواب و صرف صبحانه است.
- در صورت استفاده نادرست از دستگاه یا عدم استفاده از آن طبق دستورالعمل های مندرج در دفترچه راهنما، گارانتی از بین می رود و فروشندگان از هرگونه مسئولیتی در قبال هرگونه خسارتی که ممکن است ایجاد شود خودداری می کند.

نکات قبل از استفاده

- ۱- تمام مواد بسته بندی را بردارید.
- ۲- هرگونه چسب یا برچسبی را از دستگاه جدا کنید، به غیر از برچسب مشخصات محصول.
- ۳- سینی سرخ کردنی را با آب داغ و مقداری صابون مایع شستشو با استفاده از یک اسفنج غیر ساینده کاملاً تمیز کنید.

توجه: میتوانید این قطعات را در ماشین ظرفشویی نیز تمیز کنید.

- ۴- داخل و خارج دستگاه را با یک پارچه مرطوب پاک کنید.

آماده سازی برای استفاده

- ۱- دستگاه را روی یک سطح ثابت، افقی و مقاوم در برابر حرارت قرار دهید.
- ۲- قفسه کریسپر را به درستی در سینی سرخ کردنی قرار دهید.
- ۳- سینی سرخ کردنی را با روغن یا مایع دیگری پر نکنید.
- ۴- چیزی را روی دستگاه قرار ندهید. این جریان هوا را مختل میکند و بر نتیجه سرخ کردن هوا تأثیر می گذارد.

میدان های الکترومغناطیسی

این دستگاه با تمام استانداردهای مربوط به میدان های الکترومغناطیس، مطابقت دارد. در صورت برخورد صحیح و بر اساس علم موجود هیچ ضرری برای بدن انسان وجود ندارد.

مرحله عملیاتی

- ۱- دوشاخه برق را در پریز دیواری متصل به زمین قرار دهید.
- ۲- مواد را داخل سینی سرخ کنید.
- ۳- سینی سرخ کردنی را در موقعیت مناسب قرار دهید. عملکرد را از منو انتخاب کنید و START/PAUSE را فشار دهید تا پخت شروع شود.
- ۴- صفحه نمایش دما و زمان را نشان خواهد داد. دما دمای تنظیم شده و زمان باقیمانده زمان کار است. تابعی که انتخاب کرده ایم فلیکر است.
- ۵- برخی از مواد در نیمه زمان آماده سازی نیاز به تکان دادن دارند. به بخش «تنظیمات» در این فصل مراجعه کنید. برای تکان دادن مواد میتوانید سینی سرخ کردنی را توسط دسته از دستگاه بیرون کشیده و تکان دهید. سپس می توانید سینی سرخ کردنی را به داخل هواپز برگردانید.
- ۶- با شنیدن زنگ تایمر، زمان آماده سازی تنظیم شده گذشته است. میتوانید تابه را از دستگاه بیرون کشیده و روی سطحی قرار دهید که در برابر حرارت مقاوم است.
- ۷- بررسی کنید که آیا مواد آماده هستند یا خیر. اگر مواد هنوز آماده نشده اند، میتوانید به سادگی سینی سرخ کردنی را داخل دستگاه برگردانید و دقایقی دیگر آن را بپزید.
- ۸- سینی را در ظرف یا بشقاب خالی کنید.
- نکته:** برای حذف مواد درشت یا شکننده میتوانید از یک انبر برای بلند کردن مواد از سینی استفاده کنید.
- ۹- هنگامی که یک دسته از مواد آماده است، هواپز فوراً آماده برای تهیه یک گروه مواد پخت و پز دیگر است.

توجه: هنگامی که برای اولین بار از هواپز استفاده میکنید، دود یا بوی خفیفی ایجاد می شود و ممکن است منتشر شود. این طبیعی است و به زودی از بین می رود. اطمینان از وجود تهویه کافی در اطراف هواپز ضروری است.

معرفی قسمت‌های تشکیل دهنده هواپز و کنترل پنل



- ۱- کنترل پنل
- ۲- دسته
- ۳- کُشو هواپز
- ۴- توری داخل
- ۵- ورودی هوا (پشت دستگاه)
- ۶- خروجی هوا

راه اندازی هواپز

۱- هواپز را در یک سطح صاف و هم مقاوم در برابر حرارت همانطور که در قبل توضیح داده شده است قرار دهید.



۲- دوشاخه برق را در یک پریز مناسب دارای سیم ارت قرار دهید.
۳- هنگامی که هواپز به برق متصل میشود بوق می زند و عملکرد پاور در صفحه روشن میشود.

۴- کُشوی هواپز را با کشیدن دسته خارج نمایید.

۵- اطمینان حاصل کنید که توری روغن گیر مطابق شکل در پایین سبد قرار گرفته است.

۶- مطمئن شوید که چهار عدد پایه سیلیکونی روی توری نصب شده است.

* در صورت نصب نشدن روی سبد باعث خراشیدگی روی سطح نجسب میشود.

* این پایه ها کمک میکند تا گردش هوای خوبی در هواپز به وجود آید.

۷- کُشوی هواپز را در داخل آن قرار دهید و اطمینان حاصل کنید که به خوبی داخل آن قرار گرفته است.

* اگر کُشو به خوبی داخل محصول قرار نگیرد هواپز کار نخواهد کرد.



راهنمای استفاده از محصول



روشن/خاموش کاهش دما/زمان منو افزایش دما/زمان شروع/مکث

انتخاب دما انتخاب زمان

۱۲- عملکرد گریل، سرخ‌کردنی، سبزیجات، تخم مرغ، گوشت، گرم کردن مجدد، استیک، سیب زمینی سرخ کرده کباب، مرغ، پخت ماهی در محصول تعریف شده که با استفاده از دکمه منو  می‌توانید آنها را انتخاب کنید. -می‌توانید دما و زمان را به راحتی تنظیم نمایید. برای تنظیم دما عملکرد  را لمس کنید و با نماد  یک دقیقه کم و زیاد نمایید. برای تنظیم زمان نیز می‌توانید عملکرد  را لمس نمایید و با استفاده از  دما را ۵ درجه کم و یا زیاد نمایید.

نام فارسی	Menu	دمای پیش فرض	زمان پیش فرض	بلا آوری تکان دادن
پیش فرض	Default	180°C	15min	Shake
گریل	Grill	195°C	20min	Shake
	Airfryer	200°C	18min	Shake
گیاهی	Veg	180°C	10min	Shake
تخم مرغ	Egg	160°C	18min	/
آبگوشت	Broil	200°C	10min	Shake
گرم شدن دوباره	Reheat	175°C	4min	/
استیک	Steak	200°C	10min	Shake
سیب زمینی	Fries	200°C	20min	Shake
کیاب	Roast	200°C	10min	Shake
جوجه	Chicken	195°C	22min	Shake
پختن	Bake	160°C	20min	/
ماهی	Fish	190°C	10min	Shake
محدوده دما سانتیگراد 80-200 C				
محدوده زمانی (دقیقه) 1-60 min				

نکته: در هنگام پخت و در برخی از مواد در طول زمان آماده سازی احتیاج به تکان دادن دارند که در این مواقع در نیمه کار ۵ بار شروع به بوق زدن میکنند و علامت (SHAKE) روشن میشود. در این مواقع سبد را از داخل وسیله بیرون آورید و پس از تکان دادن در محل خود قرار دهید.

آشپزی با هواپز

- ۱- کشور را با دقت از هواپز خارج کنید و اطمینان حاصل کنید که توری روغن گیر داخل آن قرار گرفته است.
- ۲- غذای مورد نظر را در کشوی سرخ کن قرار دهید تا مطمئن شوید که فضای کافی برای گردش هوا باقی مانده است. کشور را تا لبه پر نکنید و اطمینان حاصل کنید که کشور تا انتها به داخل فشار داده شده است.
- ۳- دکمه روشن/ خاموش را در کنترل پنل فشار دهید.
- ۴- برای پخت دستی دکمه های افزایش دما و کاهش دما را فشار دهید تا دمای پخت مورد نظر بین ۸۰-۲۰۰ درجه سانتی گراد تنظیم گردد.
- ۵- دکمه های افزایش زمان و کاهش زمان را فشار دهید تا زمان بین ۱ الی ۶۰ دقیقه تنظیم گردد.
- ۶- سرخ کن پس از ۵ ثانیه به طور خودکار شروع به پختن میکند یا برای شروع کار دکمه شروع/ مکث را فشار دهید.
- ۷- اگر کشور هواپز را برای تکان دادن مواد خارج کنید این محصول به صورت خودکار برنامه را متوقف میکند و بلافاصله بعد از جایگذاری به پخت خود طبق برنامه قبلی ادامه میدهد.
- ۸- در پایان زمان پخت نمایشگر کلمه پایان را به شما نشان میدهد و پخت در اینجا تمام شده است و فن برای چند ثانیه دیگر به کار خود ادامه میدهد تا دستگاه خنک شود.
- ۹- پس از خاموش شدن فن، هواپز ۵ بار بوق میزند. کشور را در آورید و غذا را سرو نمایید. دقت داشته باشید که کشور را در روی یک سطح مقاوم در برابر حرارت قرار دهید.
- ۱۰- برای نتایج پخت بهتر، با برداشتن و تکان دادن کشوی هواپز، پخت بهتر و یکنواخت تری بگیرید.
- ۱۱- از ابزارهای فلزی جهت پخت و پز استفاده نکنید زیرا ممکن است به پوشش نچسب آسیب وارد کند.
- ۱۲- پخت و پز را میتوان در هر لحظه با دکمه شروع/مکث متوقف کرد.
- ۱۳- هشدار: در طول پخت و پز در محل هایی که علامت هشدار سطح داغ قرار داده شده است سطوح آن داغ میشود و از دست زدن به این قسمت ها خودداری فرمایید.



پیش تنظیم های آشپزی

- ۱- این سرخ کن دارای ۱۲ برنامه جهت پخت و پز می باشد.
- ۲- جدول صفحه قبل تنظیمات پیش فرض دما و زمان را نشان می دهد.
- ۳- برنامه های از پیش تنظیم شده آشپزی مورد نظر را انتخاب کنید.
- ۴- دکمه شروع/مکث را لمس نمایید و محصول شروع به پختن می کند.
- ۵- با این حال در صورت تمایل، دکمه های افزایش/ کاهش دما و افزایش/ کاهش زمان میتوانند تنظیمات پیش فرض تعیین شده را تغییر دهند.

تنظیمات

به غیر از منوی از پیش تعیین شده، می‌توانید با تنظیم زمان و دما از این سرخ کن برای تهیه مواد غذایی دیگر نیز استفاده کنید. جدول زیر به شما کمک میکند تا تنظیمات اولیه موادی که می‌خواهید تهیه کنید را انتخاب کنید. توجه: به خاطر داشته باشید که این تنظیمات فقط برای مرجع هستند. از آنجایی که مواد تشکیل دهنده در منشأ اندازه، شکل و نام تجاری متفاوت هستند. ما نمی‌توانیم بهترین تنظیم را برای مواد شما تضمین کنیم. از آنجایی که فناوری چرخش هوا فوراً هوای داخل دستگاه را دوباره گرم میکند، بیرون کشیدن سینی سرخ کردنی برای مدت کوتاهی از دستگاه در حین سرخ کردن مشکلی به وجود نمی‌آورد و محصول دوباره حرارت خود را در سریعترین زمان ممکن بدست می‌آورد.

نکته	تکان دادن	دما °C	زمان بر حسب دقیقه	وزن بر حسب گرم	
سبب زمینی سرخ کرده					
سبب زمینی سرخ شده منجمد نازک	۷	200	9-16	300-700	
سبب زمینی سرخ شده یخ زده ضخیم	۷	200	11-20	300-700	
۱/۲ قاشق غذاخوری روغن اضافه کنید	۷	200	10-16	300-800	سبب زمینی سرخ شده خانگی (8X8mm)
۱/۲ قاشق غذاخوری روغن اضافه کنید	۷	180	18-22	300-800	قاج سبب زمینی خانگی
۱/۲ قاشق غذاخوری روغن اضافه کنید	۷	180	12-18	300-750	مکعب های سبب زمینی خانگی
	۷	180	15-18	250	
	۷	200	15-18	500	گراتین سبب زمینی
		180	8-12	100-500	استیک
		180	10-14	100-500	تکه های گوشت
		180	7-14	100-500	همبرگر
		200	13-15	100-500	رول سوسیس
		180	18-22	100-500	چوب طبل
		180	10-15	100-500	سینه مرغ
					تنقلات
فر پیش گرم استفاده کنید	۷	200	8-10	100-400	اسپرینگ رول
فر پیش گرم استفاده کنید	۷	200	6-10	100-500	ناگت مرغ منجمد
فر پیش گرم استفاده کنید		200	6-10	100-400	ماهی منجمد
فر پیش گرم استفاده کنید		180	8-10	100-400	نان یخ زده خرد شده
		160	1-10	100-400	سبزیجات شکم بر
از قالب پخت استفاده کنید		160	20-25	300	کیک
از قالب پخت / ظرف فر استفاده کنید		180	20-22	400	Quiche
از قالب پخت استفاده کنید		200	15-18	300	کلوچه
از قالب پخت / ظرف فر استفاده کنید		160	1-20	400	تنقلات شیرین

نکات

- مواد کوچک معمولاً به زمان آماده سازی کمتری نسبت به مواد بزرگ نیاز دارند.
- مقدار بیشتر مواد زمان آماده سازی بیشتری نیاز دارد.
- تکان دادن مواد کوچکتر تا نیمه در طول زمان آماده سازی، پایان را بهینه می کند و در نتیجه می تواند به جلوگیری از سرخ شدن نابرابر مواد کمک کند.
- مقداری روغن به سیب زمینی تازه اضافه کنید و چند دقیقه دیگر موادتان را سرخ کنید تا نتیجه ترد شود.
- مواد بسیار چرب مانند سوسیس و کالباس را در هواپز تهیه نکنید.
- تنقلات را می توان در فر تهیه کرد و در سرخ کن هم می توانید تهیه کنید.
- مقدار بهینه برای تهیه سیب زمینی سرخ شده ۵۰۰ گرم است.
- از خمیرهای از قبل آماده شده برای دریافت سریع و آسان میان وعده استفاده کنید. خمیر از پیش آماده نیز به زمان آماده سازی کوتاه تری نسبت به خمیر خانگی نیاز دارد.
- اگر میخواهید کیک پزید یا میخواهید مواد شکننده یا مواد پر شده را سرخ کنید، لطفاً یک قالب یا ظرف فر را در سبد قرار دهید.
- از هواپز هم میتوانید برای گرم کردن مواد استفاده کنید. برای گرم کردن مواد، درجه حرارت را تا ۱۰ دقیقه روی ۱۵۰ درجه سانتیگراد تنظیم کنید.

نکات آشپزی

- هواپز و قطعات در طول فرآیند پخت داغ می شوند.
- سینی سرخ شده را با غذا زیاد پر نکنید.
- غذاها را در سینی سرخ کردنی بسته بندی نکنید.
- افزودن مقدار کمی روغن به غذا میتواند آنها را تردتر کند.
- اسپری های روغن برای اعمال مقدار کمی روغن به طور یکنواخت روی غذا مفید هستند.

نکات غذایی

- می توانید غذاهای یخ زده ای را که میتوان در فر پخت با هواپز سرخ کنید.
- برای درست کردن کیک، کیک دستی یا هر نوع غذا با فیل یا خمیر میتوانید غذاها را در ظرفی قرار دهید که در برابر حرارت قرار نگیرد و آن را در سینی سرخ کرده قرار دهید.
- قبل از افزودن به سینی سرخ کردنی غذاها را خشک کنید.

گرم کردن مجدد غذاها

- به سادگی دما را تا ۱۰ دقیقه روی ۱۵۰ درجه سانتیگراد تنظیم کنید.
- راهنمای آشپزی - توجه:** این تنظیمات یک راهنما هستند. از آنجایی که مواد از نظر اندازه و برند متفاوت هستند، ممکن است لازم باشد زمان پخت و دما را تنظیم کنید.
- توجه:** در صورت سرد بودن دستگاه بهتر است قبل از شروع سرخ کردن ۳ دقیقه به زمان آماده سازی اضافه کنید.

درست کردن سیب زمینی سرخ کرده خانگی

برای درست کردن سیب زمینی سرخ کرده مراحل زیر را دنبال کنید.

- ۱- سیب زمینی ها را پوست گرفته و برش دهید.
- ۲- تکه های سیب زمینی را کاملا بشویید و با کاغذ آشپزخانه خشک کنید.
- ۳- ۱/۲ قاشق غذاخوری روغن زیتون را در یک کاسه بریزید تکه ها را روی آن قرار دهید و مخلوط کنید تا آن ها با روغن آغشته شوند.
- ۴- تکه ها را با انگشتان یا وسایل آشپزخانه از کاسه بردارید تا روغن اضافی از کاسه خارج نشود تکه ها را در سبد قرار دهید.
- ۵- تکه های سیب زمینی را طبق دستورالعمل این فصل سرخ کنید.

راهنمای نظافت محصول

- بعد از هر بار استفاده، دستگاه را تمیز کنید.
- سینی، سبد و داخل دستگاه روکش نجسب دارد. از ظروف فلزی آشپزخانه یا مواد تمیز کننده ساینده برای تمیز کردن آنها استفاده نکنید، زیرا ممکن است به پوشش نجسب آسیب برساند.
- ۱- دوشاخه برق را از پریز جدا کنید و اجازه دهید دستگاه خنک شود.
 - نکته:** سینی سرخ کردنی را بردارید تا هواپز سریعتر خنک شود.
 - ۲- قسمت بیرونی دستگاه را با یک پارچه مرطوب پاک کنید.
 - ۳- سینی و سبد سرخ کردنی را با آب داغ، مقداری صابون مایع لباسشویی و یک اسفنج غیر ساینده تمیز کنید.
- برای پاک کردن کثیفی های باقی مانده می توانید از مایع شستشو استفاده کنید.
- توجه:** سینی سرخ کردنی و سبد قابل شستشو در ماشین ظرفشویی است.
- نکته:** اگر کثیفی به سبد، یا ته سینی سرخ کردنی چسبیده است، سینی سرخ کردنی را با آب داغ و مقداری صابون مایع شستشو پر کنید. سبد را در سینی سرخ کن قرار دهید و اجازه دهید سینی و سبد حدود ۱۰ دقیقه خیس بخورد.
- ۱- داخل دستگاه را با آب داغ و یک اسفنج غیر ساینده تمیز کنید.
 - ۲- المنت حرارتی را با یک برس تمیز کننده تمیز کنید تا بقایای مواد غذایی از بین برود.

ذخیره سازی

- ۱- دستگاه را از برق بکشید و بگذارید خنک شود.
- ۲- مطمئن شوید که تمام قطعات تمیز و خشک هستند.

عیب یابی

مسئله	علت احتمالی	راه حل
هواپز کار نمی کند	دستگاه به برق وصل نیست	دوشاخه برق را در یک پریز دارای سیستم ارت وارد کنید
	شما تایمر را تنظیم نکرده اید	دکمه تایمر را جهت پخت غذا تنظیم نمایید
غذا به طور کامل پخته نشده است	مقدار مواد داخل سینی سرخ کردنی زیاد است	حجم داخل سینی را کم کنید. دسته های کمتر راحت تر سرخ می شوند
	دمای تنظیم شده خیلی پایین است	کنترل دما را بچرخانید دکمه را روی تنظیمات دمای مورد نیاز قرار دهید (به بخش تنظیمات مراجعه کنید)
	زمان آماده سازی خیلی کوتاه است	زمان آماده سازی را بیشتر کنید
مواد به طور ناهموار سرخ شده اند	بعضی از مواد باید تا نیمه زمان آماده سازی تکان داده شود	موادی که روی هم قرار می گیرند (مثلا سیب زمینی سرخ شده) باید در نیمه های زمان آماده سازی تکان داده شوند
اسنک ها سرخ شده وقتی بیرون می آیند ترد نیستند	غذای زیادی در سینی سرخ کردنی وجود دارد	در جدول صفحات قبل نشان داده شده است و از آن مقادیر بیشتر پر نکنید
دود سفید از دستگاه خارج می شود	شما در حال تهیه مواد چرب هستید	توجه داشته باشید که وقتی مواد چرب را در سرخ کن قرار می دهید دما زیر ۱۸۰ درجه سانتی گراد باشد
	تابه هنوز حاوی بقایای چربی از استفاده قبلی است	دود سفید در اثر گرم شدن چربی در تابه ایجاد می شود. اطمینان حاصل کنید که ظرف را پس از هر بار استفاده به درستی تمیز کرده اید
سیب زمینی سرخ کرده تازه هستند به طور ناهموار سرخ شده	قبل از سرخ کردن، سیب زمینی را به درستی خیس نکرده اید	سیب زمینی ها را حداقل ۳۰ دقیقه در یک کاسه آب خیس کنید. آنها را بیرون بیاورید و با کاغذ آشپزخانه خشک کنید
	شما از نوع سیب زمینی مناسب استفاده نکردید	سیب زمینی تازه استفاده کنید و مطمئن شوید که حین سرخ کردن سفت بماند
سیب زمینی سرخ شده تازه هستند ترد نیست چه زمانی آنها بیرون می آیند		مطمئن شوید که سیب زمینی ها را به درستی خشک کرده اید. قبل از اینکه آن را با روغن بپوشانید
	تردی سیب زمینی سرخ شده به مقدار روغن و آب موجود در سیب زمینی سرخ شده بستگی دارد	سیب زمینی را به اندازه های نازک تر برش دهید تا نتیجه ترد شود
		برای ترد شدن کمی روغن اضافه کنید

Instruction Manual

Air Fryer

Model | FY1406-Max-N672





Instruction Manual

Air Fryer

Model | FY1406-Max-N672

