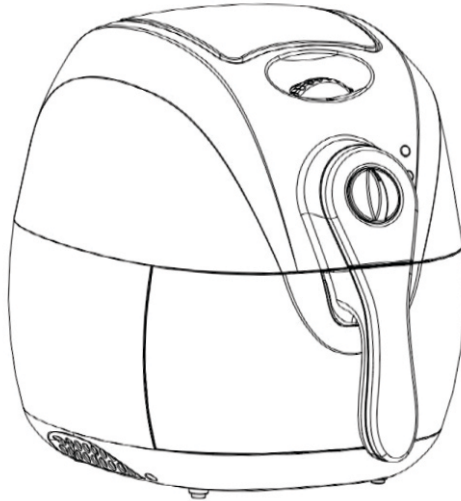




هواپز بدون روغن

مدل: RAK-AF1010

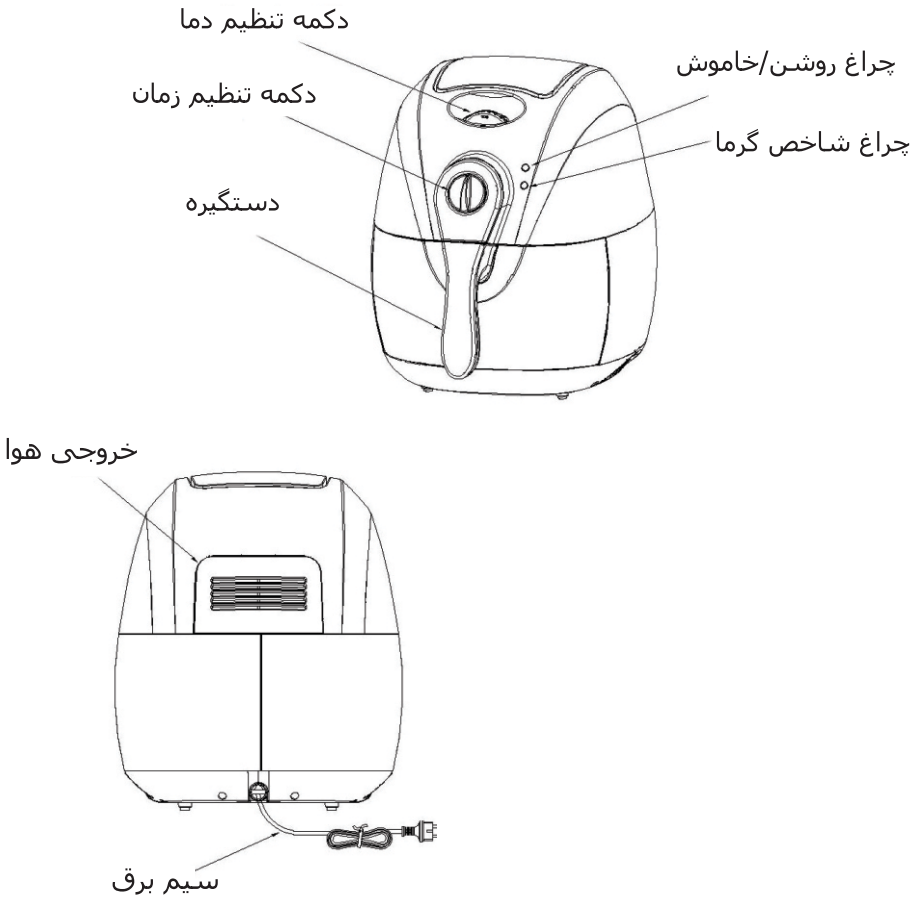
دفترچه راهنما



لطفاً قبل از استفاده از دستگاه تمامی نکات دفترچه را به دقت مطالعه نمایید.



نام قطعات دستگاه:



هشدار:

- لطفاً پیش از استفاده از این دستگاه , دفترچه راهنما را با دقت بخوانید و آن را برای مراجعات بعدی نگه دارید.
- دستگاه را در آب قرار ندهید یا آن را با آب نشوید, زیرا المنت برقی و گرم کننده دستگاه آسیب می بیند.

-به هنگام سرخ شدن غذا ,سبذ یا تابه را بیرون نیاورید,اگر می خواهید سبذ یا تابه را بیرون بیاورید ابتدا زمان را صفر کنید و سپس سبذ یا تابه را خارج کنید.

- در هنگام پخت غذا ,مجراهای ورودی و خروجی هوا را نبوشانید. همچنین به هنگام پخت,درون تابه را نگاه نکنید زیرا در اثر دمای زیاد می سوزید.

-درون سبذ یا تابه روغن نریزید, زیرا باعث سوختن غذا می شود.

-هنگام پخت غذا ,صورت و دستتان را به مجراهای خروجی هوا نزدیک نکنید زیرا دمای هوای خروجی زیاد است و باعث می شود بسوزید.هنگامیکه سبذ را خارج می کنید مراقب باشید نسوزید.

هشدارهای ایمنی:

-به منظور جلوگیری از برق گرفتگی و آتش سوزی ,فقط از برق 220 ولت استفاده کنید.

-تنها از سیم برق اصلی تعبیه شده به همراه دستگاه استفاده کنید, یا اگر می خواهید از سیم دیگری استفاده کنید باید از سیم ۷ آمپر استفاده کنید, در غیر این صورت سیم داغ می شود و ممکن است جرقه بزند.

-به منظور پیشگیری از خطر برق گرفتگی و آتش سوزی , از سیم برق آسیب دیده, گره خورده یا زیادی کشیده شده استفاده نکنید.سیم آسیب دیده باید توسط تولید کننده, نماینده خدمات و تعمیرکار مجرب تعویض شود.

-لطفا" با دست خیس دوشاخه را در دست نگیرید زیرا منجر به برق گرفتگی می شود.

-دوشاخه باید تمیز باشد، زیرا اگر چیزی به آن چسبیده باشد ممکن است حادثه ای رخ دهد.

-افراد عقب مانده ذهنی یا جسمی یا افراد کم توان ، تنها تحت نظارت فردی بالغ که با نحوه استفاده از این دستگاه آشنا باشد، می توانند از دستگاه استفاده کنند.

-اگر دوشاخه کاملاً در پریز نباشد(شل باشد) منجر به برق گرفتگی، آتش سوزی و اتفاقات خطرناکی مانند اینها می شود.

-به منظور پیشگیری از خطر برق گرفتگی ، اجازه ندهید بچه ها به دوشاخه و پریز برق دست بزنند.

-به منظور پیشگیری از خطر برق گرفتگی، سوختگی و دیگر آسیب های احتمالی ، دستگاه را دور از دسترس کودکان قرار دهید.

-به منظور پیشگیری از خطر آتش سوزی ، دستگاه را نزدیک مواد اشتعال زا مانند رومیزی، پرده و همانند اینها قرار ندهید.

-به منظور پیشگیری از آسیب دیدن دیوار و اثاثیه ، دستگاه را در فاصله ۳۰ سانتی متری آنها بگذارید.

-از این دستگاه تنها طبق زمان سنج تعبیه شده بر روی خودش استفاده کنید.

-این دستگاه تنها برای استفاده خانگی و همانند اینها تعبیه شده است ، مانند:

-آشپزخانه فروشگاه ها، ادارات و دیگر محیط های کاری

-خانه های روستایی

-استفاده توسط مسافران هتل ها،متل ها و دیگر محل های اقامتی

- کافه و تریا و کافی شاپ

-کودکان ۸ سال به بالا , تنها تحت نظارت افراد بالغ و در صورتیکه از خطرات استفاده نادرست از این دستگاه آگاه باشند, می توانند از دستگاه استفاده کنند. اما هرگز نباید تمیز کردن و نگهداری دستگاه را به آنها واگذار کرد. دستگاه و سیم آن را دور از دسترس کودکان زیر ۸ سال قرار دهید.

نحوه استفاده از دستگاه:

۱. دوشاخه را به پریز بزنید.
۲. با دقت سبد را بیرون بیاورید.
۳. آنقدری مواد غذایی درون سبد بریزید که هنگام پخت از سبد بیرون نریزد.
۴. سبد را درون تابه بگذارید و تابه را در کف دستگاه قرار دهید.
۵. دمای دلخواهتان را ثبت کنید.
۶. زمان دلخواهتان را ثبت کنید.
۷. هنگامیکه بوق آماده شدن غذا , شنیده می شود بدین معناست که زمان پخت غذا تمام شده است و غذا حاضر است. تابه را بیرون بیاورید و آنرا روی سطوح مقاوم در برابر گرما قرار دهید و غذا را در ظرف دلخواهتان بکشید.

نحوه نگهداری دستگاه:

۱. لطفاً قبل از تمیز کردن دستگاه, دوشاخه را از پریز بکشید و اجازه دهید دستگاه کاملاً سرد شود.
۲. سبد و تابه را می توان با مایع شوینده و اسفنج تمیز کرد اما از سیم ظرفشویی برای تمیز کردن آنها استفاده نکنید.

۳. پس از هربار استفاده از دستگاه , بدنه را با پارچه ای مرطوب تمیز کنید. برای تمیز کردن سطح هواپز از پاک کننده های چند منظوره استفاده نکنید.

۴. نگذارید دستگاه یا سیم برق آن خیس شوند زیرا دستگاه خراب می شود و همچنین منجر به برق گرفتگی می شود.

۵. اگر تصمیم دارید مدت زمان زیادی از دستگاه استفاده نکنید, آن را تمیز کنید, درون جعبه اش قرار دهید و جعبه را در جای خشک و خنک قرار دهید.

اطلاعات فنی:

۱. میزان ولتاژ: 220V

۲. میزان فرکانس: 50Hz

۳. میزان برق: 1300W

۴. گنجایش سبید: 2.2L (800g)

۵. وزن خالص: 5.0Kg

۶. وزن ناخالص: 6.2Kg

۷. اندازه کارتن: 34.5*34.5*35.5CM

سوالات متداول:

نقص	دلیل احتمالی	راه حل
<ul style="list-style-type: none"> • دستگاه کار نمی کند 	<ul style="list-style-type: none"> • سیم برق را به پریز نزده آید. 	<ul style="list-style-type: none"> • دوشاخه را به پریز بزنید.
	<ul style="list-style-type: none"> • زمان پخت را ثبت نکرده آید. 	<ul style="list-style-type: none"> • زمان پخت غذای دلخواهتان را وارد کنید.
<ul style="list-style-type: none"> • غذا هنوز خام است. 	<ul style="list-style-type: none"> • مقدار مواد غذایی درون سبده زیاد است. 	<ul style="list-style-type: none"> • مواد غذایی درون سبده را جا به جا کنید.
	<ul style="list-style-type: none"> • دمای تنظیم شده خیلی پایین است. 	<ul style="list-style-type: none"> • دمای مناسب را وارد کنید و اجازه دهید غذا مجدداً پخته شود.
	<ul style="list-style-type: none"> • زمان پخت کم است. 	<ul style="list-style-type: none"> • زمان مناسب را وارد کنید و اجازه دهید غذا مجدداً پخته شود.
<ul style="list-style-type: none"> • مقداری از مواد غذایی سرخ شده است در حالیکه بقیه آن سرخ نشده است. 	<ul style="list-style-type: none"> • بعضی از غذاها باید در حین پخت هم زده شوند. 	<ul style="list-style-type: none"> • در حین پخت تابه را بیرون بیاورید و مواد غذایی سرخ شده را از آن خارج کنید و دوباره تابه را سر جایش بگذارید تا بقیه غذا سرخ شود.

<ul style="list-style-type: none"> ● بعضی از غذاها باید با روغن سرخ شوند. 	<ul style="list-style-type: none"> ● غذای سرخ شده ترد نشده است.
<ul style="list-style-type: none"> ● ابتدا مواد غذایی را درون روغن بخواهانید سپس آنها را درون تابه دستگاه قرار دهید. 	<ul style="list-style-type: none"> ● مواد غذایی درون تابه زیاد است در نتیجه تابه سنگین است.
<ul style="list-style-type: none"> ● تابه به راحتی درون دستگاه چفت نمی شود. 	<ul style="list-style-type: none"> ● مواد غذایی درون تابه زیاد است در نتیجه تابه سنگین است.
<ul style="list-style-type: none"> ● سید را درون تابه فشار دهید. 	<ul style="list-style-type: none"> ● سید به درستی درون تابه قرار نگرفته است.
<ul style="list-style-type: none"> ● دسته را در حالت افقی قرار دهید. 	<ul style="list-style-type: none"> ● دسته گیر کرده است.
<ul style="list-style-type: none"> ● قبل از استفاده روغن درون دستگاه را خالی کنید و مجدداً روغن تازه در آن بریزید. 	<ul style="list-style-type: none"> ● روغن درون دستگاه قبلاً استفاده شده است.
	<ul style="list-style-type: none"> ● غذا می سوزد.



نحوه صحیح دورانداختن این دستگاه:

طبق قوانین اتحادیه اروپا، این نماد بدین معناست که این دستگاه نباید به همراه زباله های دیگر درون سطل زباله خانگی انداخته شود. به منظور پیشگیری از آسیب به محیط زیست و سلامتی افراد، دستگاه را طبق آنچه بیان شده است دور بیندازید. لطفاً برای بازیافت محصول با مامورین بازیافت تماس بگیرید و دستگاه را به آنها تحویل دهید.

طرز تهیه غذاهای مختلف

۱. سب زمینی تند آسیایی

- ۴ عدد یا ۶۰۰ گرم سیب زمینی
- ۲- قاشق چایخوری روغن
- ۱- قاشق چایخوری نمک
- ۱- قاشق چایخوری پودر فلفل
- ۱- قاشق چایخوری پودر پیازچه
- نصف قاشق چایخوری پودر فلفل قرمز



- سیب زمینی را پوست کنید و آن را خلالی خرد کنید.
- خلال های سیب زمینی را به مدت ۲۰ دقیقه در آب نمک بخوابانید و سپس آن ها را در سبد بریزید تا خشک شوند.
- پودر سیر، پیازچه، نمک و فلفل قرمز را به خوبی مخلوط کنید و خلال های سیب زمینی را در آن بغلتانید.
- دمای ۱۸۰ درجه و زمان ۵ دقیقه را وارد کنید تا دستگاه داغ شود.
- خلال های سیب زمینی را درون سبد بریزید و سبد را درون هواپز قرار دهید و زمان ۲۰-۱۵ دقیقه را بسته به سلیقه خودتان وارد کنید.
- * به منظور بهتر سرخ شدن غذا، می توانید به هنگام پخت سبد را بیرون بیاورید و غذا را هم بزنید.

۲. بال سوخاری

- ۵۰۰ گرم بال مرغ
- ۲- حبه سیر
- ۲- قاشق چایخوری پودر زنجبیل
- ۱- قاشق چایخوری پودر زیره
- ۱- قاشق چایخوری پودر فلفل سیاه
- ۱۰۰ میلی گرم سس فلفل شیرین



- دمای ۲۰۰ درجه و زمان ۵ دقیقه را وارد کنید تا دستگاه داغ شود .
- پودر فلفل سیاه، زیره ،زنجبیل، سیر و مقداری نمک را به خوبی مخلوط کنید و سپس بال ها را درون آن بخوابانید.
- بگذارید بال ها ۲۰ دقیقه در این مواد بمانند.
- بال ها را درون سبید بریزید و زمان ۲۰-۱۵ را وارد کنید تا بال ها سرخ شوند.
- توجه: با توجه به ذائقه خودتان می توانید نوع ادویه ها را تغییر بدهید.

۳. ناگت مرغ

- ۵۰۰ گرم مرغ تازه تکه شده
- ۳ عدد تخم مرغ
- ۱ پیمانه آرد
- ۱ قاشق روغن زیتون
- ۱ قاشق چایخوری پودر فلفل سفید



- دمای ۲۰۰ درجه و زمان ۵ دقیقه را وارد کنید تا دستگاه داغ شود.
- مرغ ها را به آرامی به مدت ۵ دقیقه با بیفتک کوب بکوبید.
- تخم مرغ، آرد ،روغن زیتون، پودر فلفل سفید و مقداری نمک را به خوبی مخلوط کنید و تکه های مرغ را در آن بخوابانید.
- برای بهتر طعم دار شدن مرغ ، بگذارید تکه های مرغ ۲۰ دقیقه در مواد بمانند.
- تکه های مرغ را درون سبید بریزید و زمان ۲۰-۱۵ دقیقه را وارد کنید تا مرغ ها سرخ شوند.
- توجه: با توجه به ذائقه خودتان می توانید نوع ادویه ها را تغییر بدهید.

۴. دنده سوخاری

- ۵۰۰- گرم دنده بره
- ۲- قاشق سوپ خوری روغن
- ۱- قاشق چایخوری پودر فلفل
- ۱- قاشق چایخوری دانه فلفل سیاه
- ۱- قاشق چایخوری سس سویا



- درجه ۲۰۰ گرم و زمان ۲ دقیقه را وارد کنید تا دستگاه داغ شود.
- ادویه ها را به خوبی مخلوط کنید.
- دنده ها را به مدت ۲۰ دقیقه در مواد بخوابانید.
- دنده ها را درون سبده بریزید و زمان ۲۰-۱۰ را وارد کنید.
- سپس در دستگاه را بردارید و دنده ها را زیر و رو کنید، دما را به ۱۵۰ درجه کاهش دهید و ۱۰ دقیقه منتظر بمانید، تا طرف دیگر آنها هم سرخ شود.

۵. بره سوخاری

- ۵۰۰- گرم گوشت بره
- پیاز به مقدار لازم
- ۱- عدد تخم مرغ
- ۱- قاشق چایخوری پودر زیره
- ۱- قاشق چایخوری پودر فلفل



- ۲- قاشق چایخوری روغن
- دمای ۲۰۰ درجه و زمان ۵ دقیقه را وارد کنید تا دستگاه داغ شود.
- پیاز، تخم مرغ، پودر فلفل، روغن، نمک و پودر زیره را با هم مخلوط کنید و گوشت ها را در آن بخوابانید.
- اجازه دهید گوشت ها ۲۰ دقیقه در مواد بمانند.
- گوشت ها را درون سبده بریزید و ۲۰-۱۵ دقیقه منتظر بمانید تا گوشت ها سرخ شوند.
- توجه: ادویه های مختلف، طعم های مختلف را به وجود می آورند.

۶. ناگت ماهی

- ۵۰۰ گرم ماهی
- ۲ قاشق روغن
- ۱ قاشق چایخوری نمک
- ۱ قاشق چایخوری پودر زیره
- ۱ قاشق چایخوری اسانس مرغ
- ۱ قاشق چایخوری پودر فلفل



- دمای ۲۰۰ درجه و زمان ۵ دقیقه را وارد کنید تا دستگاه داغ شود.
- ادویه ها را به خوبی مخلوط کنید و ماهی را به مدت ۲۰ دقیقه در این مواد بخوابانید.
- ماهی را درون سبد بریزید و سبد را درون دستگاه بگذارید و زمان ۱۵-۲۰ دقیقه را وارد کنید تا ماهی سرخ شود.

۷. میگو سوخاری

- ۱۰ عدد میگو تازه
- ۲ قاشق روغن
- ۱ عدد سیر رنده شده
- ۱ قاشق چایخوری فلفل سیاه
- ۱ قاشق چایخوری پودر فلفل
- ۱۰۰ میلی گرم سس فلفل شیرین



- دمای ۲۰۰ درجه و زمان ۵ دقیقه را وارد کنید تا دستگاه داغ شود.
- میگوها را پاک کنید.
- روی میگوها روغن بمالید و سپس آنها را درون سبد بریزید و زمان ۵-۸ دقیقه را وارد کنید تا میگوها سرخ شوند.
- میگوها را در ظرف دلخواه بریزید، سپس سس فلفل شیرین، نمک و فلفل را مخلوط کنید و بر روی میگوها بریزید.
- توجه: نوع ادویه های مصرفی را می توانید با توجه به ذائقه خودتان تغییر دهید.

۸. ذرت سوخاری

۲- عدد ذرت

۲- قاشق چایخوری روغن زیتون



● دمای ۲۰۰ درجه و زمان ۵ دقیقه را وارد کنید تا دستگاه داغ شود.

● روی ذرت ها روغن بمالید، سپس ذرت ها را درون سبده بریزید و سپس زمان ۱۰ دقیقه را وارد کنید تا ذرت ها سرخ شوند. توجه: نوع ادویه های مصرفی را می توانید با توجه به ذائقه خودتان تغییر دهید.



براي ارائه خدمات بهتر
لطفاً نظرات ، پیشنهادات و شکایات
خود را با ما در میان بگذارید.