

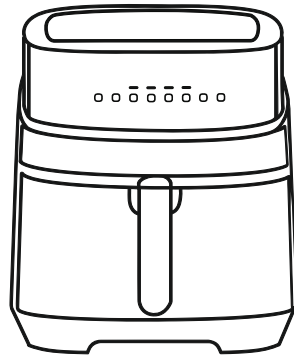
BLANTON

THE ART OF BEING FAMILY

User Manual Air Fryer



To See Products Info
Scan QR_CODE



BCR-AF2304

مشتری گرامی؛

با تشکر از حسن انتخاب شما خواهشمندیم پیش از استفاده از دستگاه جدید، این دفترچه را به دقت مطالعه نمایید. این دستورالعمل حاوی اطلاعات مهمی در زمینه استفاده و مراقبت از دستگاه حاضر می‌باشد. لطفا در حفظ و نگهداری این دفترچه کوشا باشید.

فهرست

۲	دستورالعمل‌های ایمنی
۴	مشخصات فنی
۴	اجزای دستگاه
۵	قبل از اولین استفاده
۶	روش کار با دستگاه
۱۲	روش تمیز کردن و نگهداری
۱۳	عیب‌یابی
۱۵	روش صحیح معدوم نمودن محصول

دستورالعمل‌های ایمنی

- ۱- به دلیل وجود مؤلفه‌های الکتریکی و گرمایشی چندانگانه، محفظه را در آب فرو نبرید و زیر شبر آب نشویید.
- ۲- برای جلوگیری از برق‌گرفتگی یا اتصال اجازه ندهید، هیچ مایعی وارد دستگاه شود.
- ۳- این وسیله برای استفاده افراد از جمله کودکان با ناتوانی فیزیکی، حسی یا عقلی، یا افراد بی‌تجربه و ناآگاه نیست، مگر اینکه با حضور سرپرست مسئول در قبال ایمنی آن‌ها و با نظارت یا دادن دستورالعمل استفاده از وسیله باشد.
- ۴- کودکان باید سرپرستی و نظارت شوند تا اطمینان حاصل شود که با وسایل بازی نمی‌کنند.
- ۵- همه مواد سرخ‌کردنی را در سبد نگه دارید تا از تماس با عناصر گرمایشی جلوگیری شود.
- ۶- هنگامی که دستگاه کار می‌کند، جلوی دریچه‌های ورودی و خروجی هوا را نپوشانید.
- ۷- پر کردن تابه از مقدار زیاد روغن ممکن است باعث آتش‌سوزی شود.
- ۸- در حین کار با دستگاه به قسمت‌های داخلی آن دست نزنید.

- ۱- بررسی کنید که آیا ولتاژ نشان داده شده روی دستگاه با ولتاژ برق محلی مطابقت دارد یا خیر.
- ۲- در صورت آسیب دیدن دوشاخه، سیم برق یا سایر قطعات، از سرخ‌کن استفاده نکنید.
- ۳- برای تعویض یا تعمیر سیم برق آسیب دیده از افراد مجاز کمک بگیرید.
- ۴- دستگاه و سیم برق آن را دور از دسترس کودکان قرار دهید.
- ۵- از تماس سیم برق با سطوح داغ جلوگیری کنید.
- ۶- هرگز با دست خیس، دستگاه را به برق وصل نکنید و از صفحه کنترل استفاده نکنید.
- ۷- همیشه مطمئن شوید که دوشاخه به درستی داخل پریز برق وارد شده است.
- ۸- از وصل کردن کلید تایمر خارجی به دستگاه خودداری کنید.
- ۹- دستگاه را روی (یا نزدیک) مواد قابل اشتعال (مانند رومیزی یا پرده) قرار ندهید.
- ۱۰- دستگاه را به دیوار تکیه ندهید. آن را روی دستگاه دیگری هم قرار ندهید. لازم است حداقل ۱۰ سانتی‌متر در قسمت پشت و کناره‌ها و ۱۰ سانتی‌متر در قسمت بالای دستگاه، فضای خالی وجود داشته باشد.
- ۱۱- هیچ شیئی را روی دستگاه قرار ندهید.
- ۱۲- دستگاه روشن را بدون مراقبت رها نکنید.
- ۱۳- از دستگاه برای هدف دیگری غیر از آنچه در دفترچه راهنما ذکر شده است، استفاده نکنید.



۱۴- اگر متوجه شدید دود سیاه از دستگاه خارج می‌شود، فوراً دوشاخه را از برق بکشید. قبل از اینکه تابه را از دستگاه خارج کنید، صبر کنید تا انتشار دود متوقف شود. ۱۵- در حین سرخ کردن با هوای گرم، بخار داغ از دهانه‌های خروجی هوا خارج می‌شود. فاصله ایمن بین دست‌ها و صورت خود را از بخار و درپچه‌های خروجی هوا حفظ کنید. همچنین، هنگام خارج کردن تابه از دستگاه، مراقب بخار و هوای داغ باشید. تمامی سطوح دستگاه ممکن است در حین استفاده داغ شود.



خاموش شدن خودکار

دستگاه دارای یک تایمر داخلی است که وقتی شمارش معکوس آن به صفر می‌رسد، به صورت خودکار، دستگاه را خاموش می‌کند. می‌توانید به صورت دستی با فشار دادن دکمه خاموش/روشن، دستگاه را خاموش کنید، دستگاه بعد از ۲۰ ثانیه به طور خودکار خاموش می‌شود.

توجه

- ۱- اطمینان حاصل کنید که دستگاه روی یک سطح افقی، صاف و محکم قرار گرفته است.
- ۲- این دستگاه فقط برای مصارف خانگی طراحی شده است. برای استفاده ایمن در محیط‌هایی مانند آشپزخانه کارکنان، مزارع، متل‌ها و سایر محیط‌های غیرمسکونی مناسب نیست.
- ۳- اگر از دستگاه برای مقاصد حرفه‌ای یا نیمه‌حرفه‌ای استفاده شود یا استفاده از آن منطبق با دستورالعمل‌های این «دفترچه راهنما» نباشد، ضمانت‌نامه فاقد اعتبار است.
- ۴- هرگز وقتی دوشاخه آسیب دیده است، از دستگاه استفاده نکنید.
- ۵- دستگاه تقریباً به ۳۰ دقیقه زمان نیاز دارد که خنک شود تا در دست گرفتن دستگاه یا تمیز کردن آن بی‌خطر باشد.

مشخصات فنی

ولتاژ ورودی: ۲۲۰-۲۴۰ ولت

توان: ۱۸۰۰ وات

ظرفیت: ۷ لیتر

اجزای دستگاه



۱- تابه

۲- دسته

۳- دکمه آزاد کردن محفظه

۴- محفظه

۵- صفحه کنترل

۶- ورودی هوا

۷- خروجی هوا

۸- سیم برق



قبل از اولین استفاده

- ۱- همه آنچه داخل یا بیرون کارتن دستگاه قرار داشته است (از جمله برچسب‌ها و تبلیغات) را از دستگاه جدا یا خارج کنید.
- ۲- محفظه و پایه کاسه پخت و پز را با آب داغ، مقداری مایع لباسشویی و یک اسفنج غیرساینده (یا نرم) تمیز کنید. تمیز کردن این قطعات در ماشین ظرفشویی نیز خطری ندارد.
- ۳- می‌توانید داخل و خارج دستگاه را با یک پارچه تمیز پاک کنید. به پر کردن تابه با روغن و چربی سرخ‌کردنی نیازی نیست زیرا دستگاه بر اساس هوای گرم کار می‌کند.
- ۴- دوشاخه برق را به پریز دیواری متصل به زمین وصل کنید.
- ۵- محفظه را با دقت از هواپز بیرون بیاورید.
- ۶- مواد را داخل محفظه قرار دهید.
- ۷- محفظه را داخل هواپز جا بزنید.

توجه

مقدار مواد غذایی را از علامت MAX (ماکسیم یا "حداکثر") بالاتر نبرید زیرا ممکن است بر کیفیت پخت غذا تأثیر بگذارد (به بخش "تنظیمات" در ادامه راهنما مراجعه کنید).

- در حین استفاده و در مدت کوتاهی پس از استفاده، به محفظه دست نزنید زیرا بسیار داغ می‌شود. محفظه را فقط از قسمت دسته در دست بگیرید.
- تابه را با روغن یا هیچ مایع دیگری پر نکنید.
- برای روشن/خاموش کردن دستگاه، دکمه ON/OFF را با انگشت لمس کنید.
- برای انتخاب کارکردها (در مجموع ۶ کارکرد)، منو را با انگشت لمس کنید.



روش کار با دستگاه

پیش‌تنظیم منو

نکته: ۸ کارکرد برای این دستگاه تعریف شده است: پختن مرغ، ران مرغ، کیک، میوه خشک‌کن، سیب‌زمینی سرخ‌شده، ماهی، میگو و استیک. با لمس دکمه‌های «منو» می‌توانید کارکردهای دستور پخت غذا را انتخاب کنید.

- محدوده تنظیم دما: ۸۰ تا ۲۰۰ درجه سانتی‌گراد
- محدوده تنظیم زمان: ۱ تا ۶۰ دقیقه



کارکرد خشک‌کن

- محدوده تنظیم دما ۳۰ تا ۸۰ درجه سانتی‌گراد
- محدوده تنظیم زمان: ۲ ساعت تا ۲۴ ساعت

منوی ازپیش تعیین‌شده	دما (به سانتی‌گراد)	زمان (به دقیقه)	یادآوری تکان دادن
پیش فرض	۱۸۰	۱۵	خیر
ران مرغ	۱۸۵	۴۰	خیر
مرغ	۲۰۰	۴۰	بله
کیک	۱۶۰	۳۰	خیر
خشک	۵۰	۱۲۰	خیر
سیب زمینی خرد شده	۲۰۰	۱۸	بله
ماهی	۱۶۰	۱۵	خیر
میگو	۱۶۰	۱۲	خیر
استیک	۲۰۰	۱۰	بله

دمای منوی‌های از پیش‌تعیین‌شده

– بعد از لمس کردن دکمه منو، می‌توانید آیتم دلخواه‌تان را انتخاب کنید. بعد از انتخاب کارکرد موردنظر، لطفاً با انگشت‌تان دکمه Start/Pause (شروع/مکث) را لمس کنید.

– در طول فرآیند پخت، اگر می‌خواهید زمان یا دما را تنظیم کنید، لطفاً دکمه‌های تنظیم زمان/دما را فشار دهید. دکمه افزایش یا کاهش زمان را فشار دهید تا به ازای هر بار فشار دادن ۱ دقیقه افزایش یا کاهش یابد. دکمه افزایش یا کاهش دما را فشار دهید تا با هر بار فشار دادن ۵ درجه افزایش یا کاهش یابد.

نکته: دکمه شروع/مکث: در طی فرآیند سرخ کردن با هوای گرم، لامپ ال‌ای‌دی روشن می‌شود، سپس اگر این دکمه را فشار دهید، لامپ ال‌ای‌دی چشمک می‌زند. در اینجا، این دکمه به عنوان کارکرد "مکث" عمل می‌کند. در حالت مکث، به کمک منو می‌توانید تنظیمات از پیش‌تعیین‌شده را تغییر دهید. سپس با فشار دادن مجدد این دکمه، هواپز به پختن ادامه می‌دهد. در اینجا، این دکمه به عنوان کارکرد "شروع مجدد" عمل می‌کند.

دکمه منو

برای انتخاب کارکردهای مختلف پخت و پز، دکمه "کارکردها" را لمس کنید. برای مثال، در طول زمان پختن، می‌خواهید چپس را به یک تغییر دهید، ابتدا دکمه مکث را فشار دهید، سپس دکمه منو را لمس کنید تا به کارکرد پختن متفاوتی بروید. منوی انتخاب‌شده خاموش و روشن می‌شود و منوی انتخاب‌نشده روشن خواهد بود.

لرزش

– منوی ۱، ۵ و ۸ را در حالت تنظیم انتخاب کنید. چراغ "لرزش" روشن می‌شود (کارکرد یادآوری چرخاندن تابه فعال می‌شود). زمان پیش‌فرض یادآوری برگرداندن تابه، نصف زمان از پیش‌تعیین‌شده می‌باشد. برای تنظیم مجدد زمان تابه، باید زمان آن را روی نصف زمان از پیش‌تعیین‌شده تنظیم کنید (مثال: آن را برای زمان ۳۰ دقیقه روی ۱۵ دقیقه تنظیم کنید $(۱۵=۳۰ \div ۲)$ ، برای زمان یادآوری تنظیم ۱۵ دقیقه، $۷/۵$ دقیقه $(۷/۵=۱۵ \div ۲)$ را تنظیم کنید، یادآوری زمان ۷ دقیقه است). پس از شروع سرخ کردن، شکل یا نماد با کارکرد شوک یا "ضربه" اغلب روشن است (در حالت مکث می‌توان زمان را تنظیم کند) تا زمان قبل از یادآوری تنظیم شود، سپس زمان «چرخاندن ظرف» را پس از تنظیم زمان، برای نیمی از زمان تنظیم مجدد کنید. هنگامی که یادآوری رخ می‌دهد، صدای آژیر سه بار درمی‌آید و چراغ "ضربه" شروع به چشمک زدن می‌کند.

تا زمانی که پس از بازگشت تابه به ظرف، "ضربه" خاموش شود.
 - اگر ظرف را قبل از یادآور برمی‌گردانید، حالت قبلی را به خاطر خواهید داشت و پس از بازگشت، یادآور برنامه‌ریزی‌شده از قبل را فشار دهید.

توجه

اگر محفظه را در نیاورید و غذا را تکان ندهید، چراغ "لرزش" روی صفحه کنترل روشن می‌ماند.

- پس از پخت و پز، دستگاه زنگ "آمادگی" خودکار را به صدا درخواهد آورد. وقتی صدای زنگ را ۵ بار می‌شنوید، به این معنی است که چرخه پخت به پایان رسیده است. تابه را از دستگاه بیرون بکشید و آن را روی نگهدارنده مقاوم در برابر حرارت قرار دهید.
نکته: پس از پایان زمان پختن، عنصر گرمایشی از کار می‌افتد، اما فن حدود ۲۰ ثانیه به کار خود ادامه می‌دهد، تا برای ایمنی بیشتر، هوای گرم را خارج کند. در نهایت، زنگ تایمر ۵ بار به عنوان زنگ "پایان" به صدا در می‌آید.
 - بررسی کنید که آیا مواد غذایی آماده هستند.

توجه

اگر مواد غذایی هنوز آماده نیستند، کافی است ظرف را دوباره داخل دستگاه بگذارید. برای تنظیم دما، دکمه کنترل دما را فشار دهید و برای تنظیم زمان، دکمه کنترل زمان‌سنج را فشار دهید. سپس، دکمه "شروع" را فشار دهید تا دستگاه به کار بیفتد.

- برای برداشتن مواد غذایی (مثلاً گوشت گاو، مرغ، گوشت گوسفند، یا هر ماده‌ای که خودش روغن داشته باشد و روغن اضافی از مواد غذایی در کف تابه جمع شده باشد)، لطفاً از انبر استفاده کنید تا مواد را یکی یکی بردارید.

توجه

مراقب باشید اگر می‌خواهید محفظه را برگردانید، روغن جمع شده در کف محفظه به مواد غذایی نشت خواهد کرد.

- برای برداشتن مواد غذایی دیگر (مثلاً چیپس، سبزیجات یا مواد بدون روغن اضافی از خود مواد غذایی)، لطفاً تابه را خاموش کنید و مواد را در ظرف غذاخوری بریزید.

توجه

برای خارج کردن مواد درشت یا تُرد، مواد را با یک انبر از تابه خارج کنید.

هنگامی که یک دسته از مواد غذایی آماده شد، دستگاه سرخ‌کن بلافاصله برای پختن یک دسته دیگر از مواد آماده است.

تنظیمات

جدول زیر به شما کمک می‌کند تا تنظیمات اولیه مواد غذایی را انتخاب کنید.

توجه

به خاطر داشته باشید که این تنظیمات برای نمونه و کلی هستند. از آنجایی که مواد تشکیل‌دهنده غذاها در اساس، اندازه، شکل و نام تجاری متفاوت هستند، ما نمی‌توانیم بهترین تنظیم را برای مواد شما تضمین کنیم.

از آنجایی که فناوری Rapid Air («هوای سریع») فوراً دوباره هوای داخل دستگاه را گرم می‌کند، تابه را برای مدت کوتاهی از دستگاه بیرون بیاورید؛ در این حالت سرخ کردن با هوای داغ به ندرت فرآیند را مختل می‌کند.

توضیحات	تکان دادن	دما (به سانتی‌گراد)	زمان (به دقیقه)	حداقل/حداکثر (به گرم)	
	بله	۲۰۰	۱۸ - ۲۰	۳۰۰ - ۷۰۰	سیب‌زمینی سرخ‌کرده (فرانسوی)
	بله	۲۰۰	۹ - ۱۶	۳۰۰ - ۷۰۰	سیب‌زمینی سرخ‌شده منجمد نازک
	بله	۲۰۰	۱۱ - ۲۰	۳۰۰ - ۷۰۰	سیب‌زمینی سرخ‌شده یخ زده ضخیم
نیم قاشق غذاخوری روغن اضافه کنید.	بله	بله	۱۰ - ۱۶	۳۰۰ - ۸۰۰	سیب‌زمینی سرخ شده خانگی (۸×۸ میلی متر)
نیم قاشق غذاخوری روغن اضافه کنید.	بله	۱۸۰	۱۸ - ۲۲	۳۰۰ - ۸۰۰	سیب‌زمینی خانگی

توضیحات	تکان دادن	دما (به سانتی‌گراد)	زمان (به دقیقه)	حداقل/حداکثر (به گرم)	
نیم قاشق غذاخوری روغن اضافه کنید.	بله	۱۸۰	۱۲ - ۱۸	۳۰۰ - ۷۵۰	حبه‌های سیب‌زمینی خانگی
	بله	۱۸۰	۱۵ - ۱۸	۲۵۰	
	بله	۲۰۰	۱۵ - ۱۸	۵۰۰	گراتین سیب‌زمینی
نیم قاشق غذاخوری روغن اضافه کنید.	بله	بله	۱۰ - ۱۶	۳۰۰ - ۸۰۰	استیک
		۱۸۰	۸ - ۱۲	۱۰۰ - ۵۰۰	سیب‌زمینی خانگی
		۱۸۰	۷ - ۱۴	۱۰۰ - ۵۰۰	گوشت چرخ‌کرده
		۱۸۰	۷ - ۱۴	۱۰۰ - ۵۰۰	همبرگر
		۲۰۰	۱۳ - ۱۵	۱۰۰ - ۵۰۰	رول سوسیس
		۱۸۰	۱۸ - ۲۲	۱۰۰ - ۵۰۰	چوب‌های طبل
		۱۸۰	۱۰ - ۱۵	۱۰۰ - ۵۰۰	سینه مرغ
				۱۰۰ - ۵۰۰	میان وعده
از فر استفاده کنید.	بله	۲۰۰	۸ - ۱۰	۱۰۰ - ۴۰۰	اسپرینگ رول
از فر استفاده کنید.	بله	۲۰۰	۶ - ۱۰	۱۰۰ - ۵۰۰	ناگت مرغ منجمد
از فر استفاده کنید.		۲۰۰	۶ - ۱۰	۱۰۰ - ۴۰۰	لقمه ماهی منجمد (fish finger)

توضیحات	تکان دادن	دما (به سانتی‌گراد)	زمان (به دقیقه)	حداقل/حداکثر (به گرم)	
از فر استفاده کنید.		۱۸۰	۸ - ۱۰	۱۰۰ - ۴۰۰	نان خرد شده منجمد
		۱۶۰	۱ - ۱۰	۱۰۰ - ۴۰۰	سزیجات شکم‌پر
از قالب پخت استفاده کنید.		۱۶۰	۲۰ - ۲۵	۳۰۰	کیک
از قالب پخت / ظرف فر استفاده کنید.		۱۸۰	۲۰ - ۲۲	۴۰۰	کیش (Quiche)
از قالب پخت استفاده کنید.		۲۰۰	۱۵ - ۱۸	۳۰۰	مافین
از قالب پخت / ظرف فر استفاده کنید.		۱۶۰	۱ - ۲۰	۴۰۰	میان‌وعده‌های شیرین

نکات

- به‌طور معمول، مواد غذایی کوچک‌تر، نسبت به مواد غذایی بزرگتر، به زمان آماده‌سازی کم‌تری نیاز دارند.
- مقدار بیشتر مواد غذایی به زمان آماده‌سازی نسبتاً طولانی‌تری نیاز دارد؛ مقدار کمتر مواد غذایی به زمان آماده‌سازی نسبتاً کم‌تری نیاز دارند.
- تکان دادن مواد غذایی کوچک‌تر در طول زمان آماده‌سازی، نتیجه نهایی را بهبود می‌بخشد و می‌تواند به سرخ شدن یکدست‌تر و متوازن‌تر مواد غذایی کمک کند.
- مقداری روغن به سیب‌زمینی تازه اضافه کنید و چند دقیقه موادتان را سرخ کنید تا سیب‌زمینی تُرد شود.
- مواد بسیار چرب مانند سوسیس و کالباس را در هواپز نپزید.
- تنقلاتی که می‌توان در فر آماده کرد را در سرخ‌کن هم می‌توانید آماده کنید.
- مقدار بهینه برای تهیه سیب‌زمینی سرخ شده ۵۰۰ گرم است.
- از خمیرهای از قبل آماده شده برای آماده کردن سریع و آسان میان‌وعده استفاده کنید. خمیر از پیش آماده (نسبت به خمیر خانگی) به زمان آماده‌سازی کوتاه‌تری نیاز دارد.

– اگر می‌خواهید ظرف کیک یا غذای خاصی بپزید یا می‌خواهید مواد بسیار تُرد یا غذاهای شکم‌پر را سرخ کنید، لطفاً یک قالب یا ظرف فر را در محفظه سرخ‌کن قرار دهید.
– از هواپز همچنین می‌توانید برای گرم کردن مواد غذایی استفاده کنید. برای گرم کردن مواد، دما را تا ۱۰ دقیقه روی ۱۵۰ درجه سانتیگراد تنظیم کنید.

درست کردن سیب‌زمینی سرخ‌شده خانگی

برای درست کردن سیب‌زمینی سرخ‌شده خانگی، مراحل زیر را دنبال کنید:

- ۱- سیب‌زمینی‌ها را پوست گرفته و برش دهید.
- ۲- سیب‌زمینی‌های درازخردشده را کاملاً بشویید و با دستمال آشپزخانه خشک کنید.
- ۳- نیم قاشق غذاخوری روغن زیتون را در یک کاسه بریزید و سیب‌زمینی‌های میله‌ای را به آن اضافه و مخلوط کنید تا سیب‌زمینی‌های میله‌ای با روغن آغشته شوند.
- ۴- سیب‌زمینی‌ها را با دست یا با یکی از وسایل آشپزخانه، از کاسه بیرون بیاورید به‌نحوی که روغن اضافی در کاسه بماند. سیب‌زمینی‌های درازخردشده را در محفظه سرخ‌کن قرار دهید.
- ۵- سیب‌زمینی‌های درازخردشده را طبق دستورالعمل این فصل سرخ کنید.

روش تمیز کردن و نگهداری

- بعد از هر بار استفاده، دستگاه را تمیز کنید.
- محفظه، تابه و داخل دستگاه را با وسایل فلزی آشپزخانه یا مواد شوینده ساینده تمیز نکنید، زیرا ممکن است به پوشش نچسب آن‌ها آسیب برساند.
- ۱- دوشاخه برق را از پریز جدا کنید تا دستگاه خنک شود.

توجه

محفظه را بردارید تا سرخ‌کن سریع‌تر خنک شود.

- ۲- قسمت بیرونی دستگاه را با یک پارچه مرطوب پاک کنید.
- ۳- تابه و محفظه را با آب داغ، مقداری مایع شوینده و یک اسفنج غیرساینده تمیز کنید.
- می‌توانید هر گونه لکه یا کثیفی باقیمانده را با مایع چربی‌زدا پاک کنید.

توجه

محفظه و تابه قابل شستشو در ماشین ظرفشویی هستند.

- نکته:** اگر کثیفی به محفظه یا کف ظرف چسبیده است، ظرف را با آب داغ و مقداری مایع شوینده پر کنید. محفظه را در تابه قرار دهید و اجازه دهید تابه و محفظه حدود ۱۰ دقیقه خیس بخورند.
- ۴- داخل دستگاه را با آب داغ و اسفنج غیرساینده تمیز کنید.
- ۵- المنت حرارتی را با یک برس تمیزکننده تمیز کنید تا باقیمانده مواد غذایی از بین برود.

وقتی برای مدت طولانی نمی‌خواهید از هواپز استفاده کنید

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

گارانتی و خدمات

در صورت نیاز به خدمات یا اطلاعات و یا اگر مشکلی دارید، لطفاً با همتا سرویس تماس بگیرید.

عیب‌یابی

مسئله	علت احتمالی	راه حل
هواپز کار نمی‌کند.	دستگاه به برق وصل نیست.	دوشاخه برق را در یک پریز دیواری متصل به زمین (ارت) قرار دهید.
	دکمه «شروع» را فشار نداده‌اید.	پس از تنظیم دما و زمان یا انتخاب دستور پخت سریع، دکمه شروع/ (روشن/ خاموش) را فشار دهید.
مواد غذایی در هواپز به صورت یک‌دست سرخ نشده است.	برخی از انواع مواد غذایی را باید در طول زمان آماده‌سازی تکان داد.	مواد غذایی که روی هم قرار می‌گیرند (مثلاً سیب‌زمینی‌های سرخ‌شده) باید در جریان آماده‌سازی، تکان داده شوند.

مسئله	علت احتمالی	راه حل
عمل سرخ کردن با هواپز انجام نشده است.	مقدار مواد داخل محفظه بیش از حد زیاد است.	مقادیر کمتری از مواد غذایی را در محفظه بریزید. مقادیر کمتر مواد غذایی یکنواخت تر سرخ می‌شوند.
	دمای تنظیم شده بیش از حد پایین است.	دما را روی تنظیمات دمای مورد نیاز قرار دهید.
دود سفید از دستگاه خارج می‌شود.	شما در حال تهیه مواد غذایی چرب هستید.	وقتی مواد غذایی چرب را در هواپز سرخ می‌کنید، مقدار زیادی روغن به داخل محفظه نشت می‌کند. وقتی هواپز دود می‌کند، ممکن است محفظه بیش از حد معمول گرم شده باشد. این مورد هیچ تأثیری بر هواپز یا نتیجه نهایی نمی‌گذارد.
	محفظه همچنان حاوی بقایای چربی از استفاده قبلی است.	دود سفید در اثر گرم شدن چربی در محفظه ایجاد می‌شود. مطمئن شوید که محفظه را بعد از هر بار استفاده به درستی تمیز می‌کنید.
سیب‌زمینی‌های تازه وقتی از سرخ‌کن بیرون می‌آیند ترد نیستند.	درجه تردی سیب‌زمینی سرخ‌شده به مقدار روغن و آب موجود در سیب‌زمینی سرخ کرده بستگی دارد.	قبل از اضافه کردن روغن، مطمئن شوید که سیب‌زمینی‌ها را به درستی خشک کرده‌اید. برای ترد تر شدن سیب‌زمینی‌ها، تکه‌های سیب‌زمینی را کوچک‌تر کنید. برای نتیجه ترد تر، کمی روغن اضافه کنید.
هواپز روشن نمی‌شود	میکروسوئیچ کار نمی‌کند.	محفظه را فشار دهید تا در موقعیت مناسب قرار گیرد.
میان‌وعده‌های سرخ‌شده وقتی از سرخ‌کن بیرون می‌آیند ترد نیستند.	شما از نوعی از میان‌وعده‌ها استفاده کرده‌اید که در سرخ‌کن‌های سنتی آماده می‌شدند.	از میان‌وعده‌های فر استفاده کنید یا به آرامی مقداری روغن روی میان‌وعده‌ها بمالید تا نتیجه کار تردتر داشته باشید.

محفظه را بیشتر از علامت MAX (حداکثر) پر نکنید.	مقدار مواد غذایی داخل محفظه خیلی زیاد است.	نمی‌توانید محفظه را به درستی داخل دستگاه جا بیندازید.
از سیب‌زمینی تازه استفاده کنید. هنگام سرخ کردن دقت کنید سیب‌زمینی‌ها حالت خود را از دست ندهند.	شما از سیب‌زمینی نامناسب استفاده کرده‌اید.	سیب‌زمینی‌های تازه، به صورت یک‌دست ناهموار سرخ می‌شوند
سیب‌زمینی‌های دراز خردشده را به درستی بشویید تا نشاسته را از قسمت بیرونی سیب‌زمینی‌ها پاک کنید.	شما قبل از سرخ کردن چوب سیب‌زمینی‌های دراز خردشده را به درستی آبکشی نکرده‌اید.	

روش صحیح معدوم نمودن محصول

(ضایعات وسایل برقی و الکترونیکی)
 (قابل استفاده در کشور های دارای سیستم‌های جمع‌آوری مجزا)



این علامت روی محصول، لوازم جانبی، دفترچه راهنمای مربوطه نشان می‌دهد که محصول و لوازم جانبی آن در پایان عمر مفید خود نباید همراه با سایر زباله‌های خانگی معدوم شوند. برای پیشگیری از وارد شدن آسیب‌های احتمالی به محیط زیست یا سلامت انسان‌ها بر اثر دفع کنترل نشده زباله‌ها، لطفاً این اقلام را از سایر انواع زباله جدا و آن‌ها را به نحوی مسئولانه معدوم کنید تا استفاده مجدد گردد. کاربران خانگی باید برای اطلاع از جزئیات بازیافت ایمن این مواد، یا با فروشنده‌ای که محصول را از او خریداری کرده‌اند و یا با دفاتر دولتی محل سکونت خود تماس بگیرند. کاربران تجاری باید با عرضه کننده تماس بگیرند و مواد و شرایط قرارداد خرید را بررسی کنند. این محصول و لوازم جانبی آن را نباید همراه با سایر زباله‌های تجاری معدوم نمود.




هانتا سروس
Hamta Service

 [blanton_company](#)

 [www.blanton.store](#)

 [www.hamta.services](#)

 **021-34764**