

راهنمای استفاده از

هوا پز

DHC-13B-928 مدل



لطفاً قبل از استفاده از دستگاه، این دفترچه راهنما را به دقت مطالعه فرمایید.

نکات مهم ایمنی

- هنگام استفاده از وسایل برقی ، به ویژه هنگام حضور کودکان، همیشه باید نکات ایمنی پایه را رعایت کرد . از جمله موارد زیر :
۱. دفترچه راهنما، را به دقت مطالعه فرمایید.
 ۲. از افتادن و فرو رفتن دستگاه در آب و مایعات دیگر جلوگیری نمایید.
 ۳. در صورت افتادن دستگاه در آب، به آن دست نزنید و فوراً دوشاخه را از برق بکشید.
 ۴. هوا پز را در وسط پیشخوان و محل مطمئن قرار دهید.
 ۵. قبل از هرگونه جابجایی دستگاه، دوشاخه را از برق بکشید.
 ۶. قبل از روشن کردن دستگاه ، از بسته بودن درپوش اجاق اطمینان حاصل کنید.
 ۷. نگذارید درپوش خیس شود.
 ۸. هنگام استفاده، دستگاه را نزدیک دیوار قرار ندهید.
 ۹. از تماس با ظرف شیشه ای، سرپوش و سطوح داغ خودداری کنید.
 ۱۰. این دستگاه برای استفاده کودکان یا افراد دیگری که جسماً یا ذهناً به تنهایی قادر نیستند ایمنی را رعایت کنند یا افراد ناوارد ساخته نشده است.
 ۱۱. اجازه ندهید کودکان بدون نظارت به دستگاه نزدیک شوند و یا با آن بازی کنند.
 ۱۲. از این دستگاه فقط برای آنچه که در این دفترچه راهنما گفته شده استفاده کنید و لوازم جانبی توصیه شده به وسیله سازنده را مورد استفاده قرار دهید.
 ۱۳. هرگز از دستگاهی که خوب کار نمی کند یا صدمه دیده یا در آب افتاده است، استفاده نکنید. دستگاه را برای بررسی و تعمیر به تعمیرگاه مجاز ببرید.
 ۱۴. در صورت صدمه دیدن سیم برق، آن را از طریق تعمیرکار متخصص تعویض نمایید.
 ۱۵. در فضای باز از هوا پز استفاده نکنید.
 ۱۶. هرگز نگذارید سیم برق آویزان بوده، یا با سطوح داغ تماس داشته باشد.
 ۱۷. دستگاه را نزدیک بخاری برقی یا گازی، و یا مجاور وسایل گرمایزا نگذارید.
 ۱۸. هنگامی که مواد داغ در دستگاه قراردارد، از حرکت دادن آن خودداری نمایید. هنگام خارج کردن ظرف شیشه ای، سرپوش و یا سینی هوا پز ، کاملاً مراقب باشید.
 ۱۹. این دستگاه برای استفاده خانگی طراحی شده است. از آن برای کارهای تجاری استفاده نکنید.
 ۲۰. قطعات دستگاه را از هم جدا نکنید.
 ۲۱. دستگاه در حال کار را به حال خود رها نکنید.

۲۲. برای جدا کردن درپوش از بدنه، از دستگیره استفاده نمایید.
۲۳. همیشه برای تماس با هوا پز، از دستگیره استفاده نمایید.
۲۴. قبل از برداشتن سرپوش، دستگاه را خاموش کنید.
۲۵. هنگام پاک کردن روغن داغ، مراقب باشید.
۲۶. برای کار با هوا پز، از زمان سنج اضافی یا کنترل از راه دور استفاده نکنید.
۲۷. برای بیرون کشیدن سیم از پریز، دوشاخه را بگیرید نه خود سیم را!
۲۸. هنگام عدم استفاده از دستگاه یا هنگام تمیزکردن، دوشاخه را از برق بکشید و بگذارید دستگاه خنک شود.

این راهنما را همیشه حفظ نمایید

معرفی

با هوا پز نیولایف، شما می توانید کمتر از نصف زمان، در آشپزی سنتی، غذاهای خوشمزه و سالم تهیه کنید، آنچه که این امکان عالی را فراهم می سازد، نگرش انقلابی ما در روش آشپزی با کنترل زمان پخت می باشد. آشپزهای حرفه ای خیلی وقت است که می دانند با استفاده از پنکه، می توان هوای داخل فر را به گردش واداشت تا پخت سریعتر صورت گیرد. برای این کار، یک پنکه در داخل فر نصب می کنند. نیولایف، گردش هوا در داخل هوا پز را به روش زیر بهبود بخشیده است:

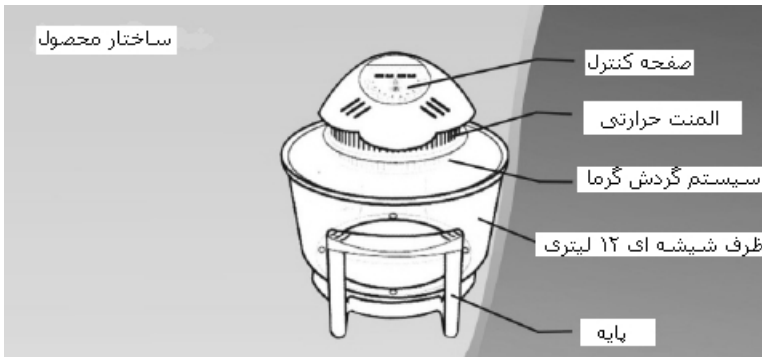
- ظرف هوا پز نیولایف از شیشه ساخته شده است نه فلز. بنابراین، شما می توانید به وضوح آنچه را که می پزید از همه طرف ببینید.
- در بالای این ظرف مدور، و در سرپوش آن یک پنکه نصب شده است، که هوا را از روی غذا، از بالا به طرف پایین و در اطراف بدنه ظرف به جریان می اندازد. این کار یک جریان ثابت و گردباد مانند ایجاد می کند که با هوای بسیار گرم غذا را سریع و کامل می پزد.

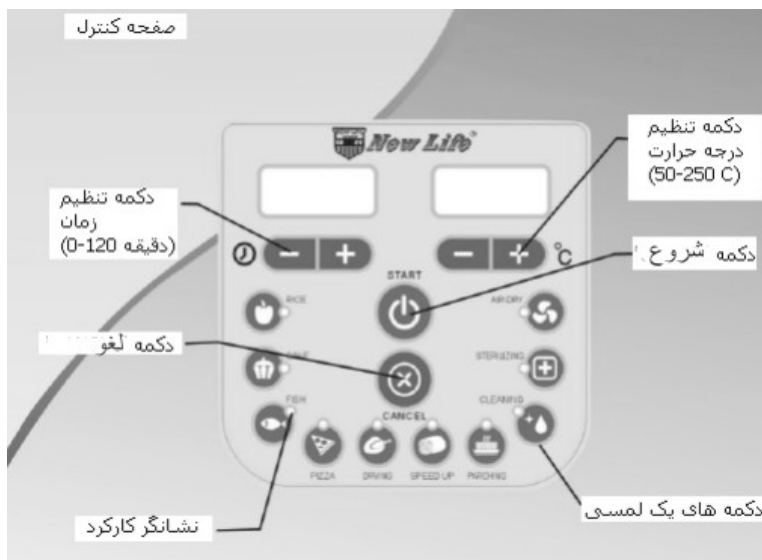
این هوا پز دارای دو ردیف سینی است که با آن می توان همزمان غذا را در دو سطح مختلف قرارداد. به علاوه، هنگامی که گوشت، مرغ یا ماهی در سطح پایینی پخته می شود، روغن و چربی آن از سینی مشبک کف هوا پز خارج خواهدشد. به این ترتیب می توانید غذاها را کم چرب و مغذی بپزید.

ویژگی های هوا پز

۱. چندکاره بودن
هوا پز با استفاده از گردش هوای داغ (بین ۶۵ تا ۲۵۰ درجه سانتی گراد)، کارکردهای فراوانی دارد :
 - پخت غذا به روشهای معمولی، کباب کردن، بریان کردن و گرم کردن مجدد غذای سرد.
 - یخ زدایی سریع غذای منجمد
 - خشک و استرلیزه کردن
۲. کاهش کلسترول غذا
پزشکی مدرن ضرر کلسترول بالا را برای قلب و فشارخون اثبات کرده است. هوا پز با استفاده از گردش هوای داغ برای پخت و پز، باعث تجزیه بافت های چربی شده و کلسترول را به کمترین حد ممکن کاهش می دهد. بنابراین، غذای تهیه شده در این دستگاه برای سلامتی شما بسیار مفید خواهد بود.
۳. صرفه جویی در زمان و انرژی
این دستگاه با برخورداری از کارایی بالای هوای داغ، زمان و انرژی مصرفی پخت را به حداقل می رساند. تجربه ما نشان می دهد که این کاهش مصرف نسبت به دستگاه های دیگر تا ۲۰% خواهد بود.
۴. حفظ خواص غذا، بو و طعم طبیعی آن
حرارت زیاد و زمان طولانی پخت غذا در اجاق های معمولی، همیشه خواص غذا را از بین برده و باعث تغییر طعم و بوی آن می شود. اما کنترل درجه حرارت و زمان پخت مناسب در هوا پز این مشکل را برطرف کرده است.

... قطعات و لوازم جانبی ...





شرح کارکرد

برنج : به راحتی با استفاده از این دستگاه، می توان برنج خوشمزه با گوشت و ماهی تهیه کرد.

کیک : ظرف کیک را روی سینی پایین هوا پز قرار دهید تا یک کیک ترد و خوشمزه تهیه شود.

پخت ملایم ماهی : ماهی و غذاهای دریایی را می توان بدون کنترل حرارت پخت. با این روش پخت گوشت ماهی تازه باقی خواهد ماند

پیتزا: تنها در مدت چند دقیقه می توان، پیتزای ایتالیایی تهیه کرد که

دکمه های کارکرد


برنج (RICE)

کیک (CAKE)

ماهی (FISH)

پیتزا (PIZZA)

بسیار خوشمزه تر و ترد تر از پیتزای تهیه شده در مایکرو فر خواهد شد.

گرم کردن مجدد (REHEAT)  خشک و برشته کردن : با استفاده از این دکمه می توان غذای آماده شده را خشک و برشته کرد.


هوای خشک : سرعت هوای خشک بدون حرارت دادن، برای یخ زدایی غذای های منجمد بسیار مناسب است. همچنین می توان پوست غاز و یا ماهی را قبل از پختن با هوا خشک نمود.

هوای خشک (AIR DRY) 


تمیزکردن : برای تمیزکردن ظرف شیشه ای، مقداری آب و مایع ظرفشویی در ظرف ریخته و با حرارت یکنواخت گرم کنید.

تمیزکردن (CLEAN) 


خشک کردن : پخت سریع در حرارت کم، باعث گرفتن آب اضافه غذا خواهد شد.

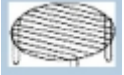





خشک کردن (DRY) 

ضد عفونی کردن : حرارت دادن وسایل در دمای بالا، باعث ضد عفونی شدن آنها می گردد .

استریزه کردن (STERLIZE) 

سرعت بخشیدن (SPEED UP) حرارت دادن سریع : کباب کردن گوشت در این حالت، باعث ترد شدن سطح گوشت و تازه ماندن آن می شود.

سرعت بخشیدن (SPEED UP) 

لوازم جانبی جایگزین			
مناسب برای پختن غذاهایی که باید نزدیک منبع حرارت باشند مانند ششلیک	 سینی بالا	مناسب برای پختن قطعات بزرگ غذا	 سینی پایین
برای گرفتن ظرف و غذا	 گیره	با استفاده از این حلقه ظرفیت ظرف تا ۵ لیتر افزایش می یابد. که برای پختن غذا در چند لایه مناسب است	 حلقه الحاقی
مناسب برای جوجه کباب	 سیخ جوجه کباب	مناسب برای سرخ کردن ماهی و ورمیشل و غذاهای دیگر	 سینی سرخ کردن

قبل از استفاده

آماده سازی، فقط برای بار اول !
قبل از شروع پخت، ابتدا هوا پز را گرم کنید. برای آماده سازی طبق دستورالعمل زیر عمل نمایید. هنگام آماده سازی، کمی بوی داغ شدن به مشام خواهد رسید که طبیعی است.
مراحل زیر را به ترتیب اجرا نمایید :

- با یک ابر مرطوب، داخل ظرف شیشه ای را تمیز کنید.
- درپوش دستگاه را ببندید.
- زمان را روی ۵ دقیقه تنظیم کنید.
- درجه حرارت را روی ۲۵۰ درجه تنظیم و هوا پز را روشن نمایید.
- پس از پایان زمان و خاموش شدن، بگذازید هوا پز به مدت ۵ دقیقه خنک شود. سپس داخل ظرف شیشه ای را برای بار دوم با ابر پاک کنید.

حالا هوا پز نیولایف شما برای پختن اولین غذا آماده است!

مهم :

سرپوش هوا پز را در آب فرو نکنید و یا در ماشین ظرفشویی نگذارید. سطح بیرونی هوا پز را با یک تکه پارچه یا ابر نمدار به دقت تمیز کنید.

⚠ در صورت صدمه دیدن سیم برق، آن را از طریق تعمیرکار مجاز تعویض نمایید.

راه اندازی هوا پز

طرز استفاده

۱. روی یک سطح صاف، ظرف شیشه ای را روی پایه دستگاه سوار کنید.
۲. برحسب نوع غذا و روش پخت، از سینی و لوازم جانبی مناسب استفاده نمایید. سینی را در ظرف گذاشته و مواد خوراکی را روی آن قرار دهید.
۳. سرپوش ظرف را گذاشته و دوشاخه را به برق بزنید.
۴. زمان و درجه حرارت را به یکی از دو روش زیر تنظیم کنید:
الف) با فشار دادن دکمه های " " و "+"، زمان (۱۲۰ - ۰ دقیقه) و درجه حرارت (۲۵۰ - ۵۰ درجه سانتیگراد) را مشخص سازید.
ب) یکی از دکمه های پخت را انتخاب کنید و فشار دهید. برای تغییر زمان و درجه حرارت از دکمه های " " و "+ استفاده کنید.
توجه : با فشردن دکمه انتخاب شده، چراغ نشانگر آن روشن می شود. اما هوا پز هنگامی شروع به کار خواهد کرد که دکمه شروع " **START** " فشار داده شود.
۵. دکمه شروع " **START** " را فشار دهید.
۶. المنت حرارتی، ممکن است قبل از پایان زمان تعیین شده خاموش شود. این بمعنی آن است که درجه حرارت به حد لازم رسیده است. موقتاً گرمادهی قطع می شود اما سیستم گردش هوای داغ تا پایان زمان تعیین شده ادامه خواهد یافت.
۷. در پایان زمان ("0:00")، زنگ دستگاه چند بار به صدا درمی آید. دوشاخه را از برق بکشید و سرپوش ظرف را باز کنید.
توقف پخت : قبل از اتمام زمان، می توانید با بازکردن سرپوش ظرف، موقتاً پخت را متوقف کنید. با بستن مجدد سرپوش، پخت ادامه خواهد یافت.
- خاموش کردن**: برای پایان دادن پخت، دکمه لغو " **CANCEL** " را فشار دهید، سپس سرپوش را بردارید. در این حالت زمان و درجه حرارت تعیین شده پاک می گردد.
۸. غذا یا سینی را با استفاده از گیره، از ظرف بیرون بیاورید.

توجه :

۱. هنگام کار هوا پز، آب یا ظروف پلاستیکی را درون ظرف نگذارید.
۲. غذا بایستی روی یکی از سینی ها در ظرف قراردادده شود. بین غذا و سرپوش فاصله بگذارید تا هوای گرم به راحتی بین قطعه های غذا جریان یابد.
۳. از یک پریز برق، بار الکتریکی زیاد نکشید.
۴. قبل از شستن یا تمیزکردن هوا پز ، اجازه دهید دستگاه خنک شود.
۵. سرپوش را با پارچه نرم و خشک تمیز کنید و از شستن آن با آب خودداری نمایید.
۶. ظرف شیشه ای، پایه و لوازم جانبی به کارگرفته شده را با آب و مواد تمیز کننده بشویید. قبل از هرگونه تمیزکردن بگذارید وسایل خنک شود.
۷. از وارد آمدن هرگونه ضربه به ظرف پخت و پز جلوگیری کنید.
۸. در صورت شنیدن هرگونه صدای عجیب و یا لرزش شدید دستگاه، ابتدا دوشاخه را از برق بکشید، سپس مواد غذایی را خارج کنید و دستگاه را به تعمیر گاه مجاز ببرید.

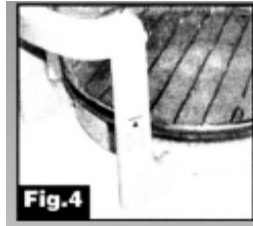
تمیزکردن هوا پز

⚠ همیشه قبل از تمیزکردن، دوشاخه را از برق بکشید.
تمیزکردن ساده:

- دوشاخه را از برق بکشید و اجازه دهید دستگاه خنک گردد.
 - برای تمیزکردن ظرف شیشه ای، از یک ابر یا پارچه و مایع ظرفشویی و آب گرم استفاده نمایید.
 - ظرف را با آب، خوب بشویید.
 - هرگز سرپوش را در آب فرو نکنید.
- تمیزکردن معمولی:
- دوشاخه را از برق بکشید و اجازه دهید دستگاه خنک شود.
 - برای تمیزکردن سرپوش و پنکه، از یک ابر یا پارچه نمدار، مایع ظرفشویی و آب گرم استفاده نمایید.
 - از سیم ظرفشویی استفاده نکنید.
 - سینی های سیمی را با آب و مایع ظرفشویی بشویید.
 - قسمت های فلزی را با یک ابر یا پارچه و مایع ظرفشویی تمیز کرده و سپس پاک کنید. برای پاک کردن لکه، از پارچه نایلونی یا پلی استر استفاده نمایید.

خودشویی ظرف شیشه ای:

- در ظرف و تا سطح نشان داده شده در شکل زیر آب بریزید.
- یک قطره مایع ظرفشویی به آن اضافه کنید.



- سرپوش را گذاشته و دوشاخه را به برق بزنید.
- درجه حرارت را روی شتشو "wash" و زمان را روی ۱۰ دقیقه تنظیم کنید (هوا را داغ با سرعت به گردش درآمده و ظرف را تمیز خواهد کرد).
- پس از تمیزشدن، ظرف را با آب گرم بشوید تا مایع ظرفشویی پاک گردد.

شستن ظرف شیشه ای با ماشین ظرفشویی

ظرف شیشه ای و سینی ها را می توان با ماشین ظرفشویی شست. اما سرپوش را هیچگاه در ماشین ظرفشویی نگذارید و در آب فرو نبرید. ظرف را قبل از قراردادن در ماشین ظرفشویی از پایه جدا نمایید. به خاطر داشته باشید که...

- قبل از تمیزکردن سرپوش، دوشاخه را از برق بکشید.
- بگذارید اجاق خنک شود.
- هرگز سرپوش را در آب فرو نبرید.
- برای خودشویی ظرف هوا پز بیشتر از سطح تعیین شده در آن آب نریزید.
- اجازه ندهید پنکه خیس گردد.

خشک کردن اجاق

- همیشه بایستی هوا پز را پس از تمیزکردن خشک نمایید.
- دوشاخه را از برق بکشید. سرپوش را کمی باز بگذارید و اجازه دهید دستگاه کاملاً خشک شود.

استفاده از حلقه افزایش ظرفیت
طرف شیشه ای را درون نگهدارنده آن قرار دهید.

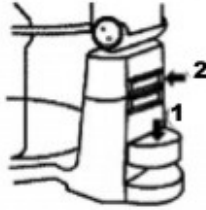


Fig.6

۱. دکمه ایمنی را مطابق شکل ۶ به طرف پایین فشار دهید(۱).
 ۲. سرپوش را تا سطح اضافه شده(۳) بالا ببرید.
- !** هنگام نگهداشتن یا حرکت دادن دستگاه، دکمه ایمنی را فشار ندهید.

زندگی سالم با هوا پز نیولایف

در هوا پز، غذا با جریان هوای داغ و روی یک سینی سیمی پخته و آماده می شود. بنابراین، چربی مواد گرفته شده و غذا با کالری و چربی کمتری تهیه می گردد. در نتیجه کلسترول غذا کاهش یافته و شما از یک زندگی سالمتری برخوردار خواهید شد. با این دستگاه ضرورتی ندارد که به غذا ها روغن، یا کره و یا مارگارین اضافه نمایید. البته اگر مایل باشید می توانید از آنها استفاده کنید.

برای سلامتی بیشتر توصیه می کنیم به موارد زیر توجه فرمایید :

۱. روزانه از انواع گروه های غذایی استفاده نمایید.
۲. کره، چربی و سس کمتری مصرف کنید.
۳. شکر و شیرینی کمتری مصرف نمایید.
۴. بیشتر، میوه و سبزیجات میل نمایید (ترجیحاً بخارپز شده).
۵. نوشابه الکلی مصرف نکنید.
۶. روزانه آب زیادی بنوشید.
۷. غذای تازه مصرف کنید و از غذاهای آماده کمتر میل نمایید.
۸. تعداد وعده های خوردن را افزایش داده ولی هربار کم بخورید (کم بخور همیشه بخور!).
۹. کره و چربی کمتری مصرف کنید.
۱۰. کم نمک بخورید.

۱۱. حتی المقدور غذاهای کبابی و برشته شده (نه سرخ کرده) میل نمایید.

نکاتی در مورد پخت غذا

نکات زیر را به خاطر بسپارید:

- برحسب مواد غذایی، روش پخت، وزن، حجم و بافت مواد، در هنگام پختن غذا، مواد را زیر و رو کنید.
- در صورت امکان، مواد را روی سینی سیمی قرارداده و در هوا پز بگذارید. در این حالت هوای داغ بهتر در اطراف مواد حرکت کرده و غذا حتی بدون زیر و رو شدن، بهتر و زودتر پخته می شود.
- هر بار یک وعده غذا را کامل بپزید. با استفاده از دو ردیف سینی هوا پز می توانید در یک بار یک وعده کامل غذا را تهیه نمایید. به خاطر داشته باشید که غذاهای مختلف با وزن متفاوت، به زمان های متفاوتی برای پخت نیازمندند. موادی را که به زمان بیشتری برای پخته شدن نیاز دارند در ردیف پایین قرار دهید. پس از آن که این مواد کمی پخته شد، مواد دیگر را که به زمان کمتری برای پخت نیاز دارند روی سینی بالایی بگذارید. به این ترتیب در پایان زمان پخت، یک وعده کامل غذا، همزمان آماده خواهد شد.
- برای پخت بهتر و بهینه، مواد را با فاصله یک سانتیمتر از بدنه ظرف شیشه ای روی سینی سیمی قرار دهید تا هوای داغ به آسانی به همه ی قسمتهای آن برسد. همچنین مواد را روی هم کومه نکنید تا هوا به همه ی مواد برسد.
- پس از پخته شدن، درجه حرارت را پایین آورده اجازه دهید پنکه تا زمان کشیدن غذا به کار خود ادامه دهد تا غذا گرم و ترد باقی بماند.
- قبل از پختن غذا، داخل ظرف و روی سینی ها را چرب کنید تا پس از اتمام کار، به راحتی تمیز شوند.
- **دستورالعمل های پخت و زمان پیشنهاد شده در این دفترچه راهنما، برای غذا های مختلف، فقط یک توصیه می باشد. پس از چند بار استفاده و بررسی کیفیت پخت، به آسانی قادر خواهید بود که زمان پیشنهادی را تعدیل نمایید.**
- برای پخت بهتر غذا، بهتر است قبل از قراردادن مواد در هوا پز، ابتدا آن را گرم کنید (تا ۲۵۰ درجه)، برای این کار، دکمه سرعت بخشیدن "⚡" را فشار دهید.
- زمان پخت پیشنهادی در این دفترچه راهنما، به حجم، وزن، فشردگی مواد و تردی دلخواه شما وابسته است.
- لازم نیست پوست ذرت را قبل از پختن بکنید.

انتخاب غذا

گوشت گاو: گوشت تازه با چربی کم، انتخاب کنید. برای صرفه جویی بهتر، یک تکه کامل گوشت خريده و خودتان آن را خرد نمایید.
گوشت گوسفند: گوشت تازه و راسته، انتخاب نمایید.
ماهی کامل: ماهی تازه با رنگ روشن انتخاب کنید. با انگشت روی بدن ماهی فشار دهید. باید سفت باشد و با برداشتن انگشت بایستی به حال اول برگردد.
فیله ماهی: فیله سفت با بوی تازگی (بوی دریا) انتخاب کنید. از فیله نرم، تیره رنگ و آبکی استفاده نکنید.
مرغ و پرندگان: فقط از گوشت تازه مرغ و پرندگان استفاده نمایید.
میوه و سبزیجات: میوه رسیده، سفت و بدون لکه انتخاب کنید. از سبزی تازه با عطر سبزی و خوش رنگ استفاده نمایید. سبزی های بسته بندی شده در کیسه نایلونی و سبزی پزمرده را نخرید.

آماده سازی و سرو غذا

آماده سازی

دقت در آماده سازی مواد، منجر به تهیه ی غذایی سالم و خوشمزه خواهد شد. همیشه چربی گوشت را جدا کرده و سبزی ها را پاک و تمیز نمایید. از مواد تازه استفاده نمایید. همواره دقت کنید که کلیه مواد در مدت زمان صحیح پخته شود.

سرو غذا

برای آراستن سفره و میز غذاخوری به نکات زیر توجه کرده و هر وعده غذا را به یک جشن تبدیل نمایید:

- نان را به قطعات کوچک بریده و در سیدی که با دستمال رنگین آراسته شده قرار دهید. کره، پنیر، سیر و نمک را سر سفره بگذارید.
- غذای اصلی وقتی که در یک دیس بزرگ سرو شود و با سبزی و هویج و سیب زمینی تزیین گردد بسیار جذاب تر است.
- سس را در یک ظرف چینی زیبا بریزید، آنرا در یک بشقاب گذاشته و سر سفره بیاورید.
- گل به میز غذا زیبایی فراوانی می بخشد. گل های دلخواهتان را روی میز قرار دهید.
- چراغ ها را خاموش کرده و شمع های سر سفره را روشن نمایید. شمع های کوچک شناور روی آب در یک ظرف شیشه ای شفاف، افسون کننده است.

راهنمای رفع اشکال

رفع اشکال	اشکال
<ul style="list-style-type: none"> • کنترل کنید که دوشاخه به پریز وصل باشد. • کنترل کنید که پریز دارای برق باشد. • کنترل نمایید که درجه حرارت درست تنظیم شده باشد. • کنترل کنید که دکمه روشن و خاموش روی "ON" باشد. 	هوا پز روشن نمی شود
<ul style="list-style-type: none"> • کنترل کنید که درجه حرارت به اندازه کافی بالا باشد. 	دستگاه گرم نمی شود
<ul style="list-style-type: none"> • یک سرپوش یا ظرف شیشه ای نو سفارش دهید. 	سرپوش یا ظرف شیشه ای شکسته است

مشخصات فنی

عمق ظرف شیشه ای : ۱۶۵ میلیمتر
 حجم ظرف : ۱۲ لیتر + ۵ لیتر با حلقه افزایش ظرفیت
 محدوده درجه حرارت : ۶۵ تا ۲۵۰ درجه سانتیگراد
 ولتاژ : ۲۲۰ - ۲۴۰ ولت
 توان : ۱۳۰۰ وات
 وزن خالص : ۶/۵ کیلوگرم
 وزن ناخالص : ۱۰ کیلوگرم

جدول تنظیم درجه حرارت و زمان پخت غذاها

ملاحظات	حرارت دستگاه	حرارت درونی غذا	زمان پخت دقیقه		غذا
			مواد یخزده	مواد تازه	
سینی بالا یا سس گوجه	۲۱۰	۶۳	۲۶	۲۸ دقیقه برای ۴۵۰ گرم نیم پز	گوشت و ماهی کباب گوشت دنده

سینی بالا با سس گوجه	۲۱۰	۷۱	۴۱	۳۱ دقیقه برای ۴۵۰ گرم پخته	'''
	۱۸۰	۷۲	-۷۰ ۶۰	۵۰-۶۰	گوشت گرد(۹۰۰ گرم)
	۲۱۰	۶۵	۲۰	۱۶ دقیقه کم پز	همبرگر ۴ قطعه ۱۱۵ گرمی
سینی بالا	۲۱۰	۷۰	۲۲	۱۸ دقیقه پخت متوسط	
	۲۱۰	۷۵	۲۴	۲۰ دقیقه پخت خوب	
	۲۱۰		۱۳	۱۰	هات داگ
سینی بالا	۲۱۰	۶۵	۳۰	۲۶	گوشت کبابی نواری
سینی بالا	۲۱۰	۷۰	۲۵	۳۱	ضخامت ۲/۵ سانت
	۲۱۰	۶۵	۲۵	۲۶	اسستیک سالمون
	۲۱۰	۶۵	۱۵-۱۷	۱۲-۱۴	میگو کبابی
سینی بالا	۲۱۰	۶۵	۲۱	۱۸	خرچنگ
	۲۰۰	۷۲	۲۰	۱۶	سوسیس ۴۵۰ گرم
	۲۰۰	۶۵	۲۹	۲۶ دقیقه کم پز	ران گوسفند ۴۵۰ گرم
	۲۰۰	۷۰	۳۴	۳۱ دقیقه پخت	
	۲۰۰	۷۵	۳۹	۳۶ دقیقه پخت	
	۲۱۰	۷۱	۲۵	۲۱ دقیق پخت	گوشت بره
سینی بالا	۱۸۰	۶۵	۱۱-۱۳	۱۱-۱۳	ماهی سوخاری پخزده
					جوجه ۱/۵ کیلو
سینی پایین	۲۴۰	۸۲	۲۵	۳۱	ربع جوجه
	۲۴۰	۸۲	۴۵	۴۱	نصف جوجه

سینی پایین	۲۴۰	۸۲	۲۵	۲۱ دقیقه برای ۴۵۰ گرم	جوجه کامل
	۲۴۰	۸۲	۳۱ - ۲۵	۲۶ - ۳۱	سینه مرغ
	۲۴۰	۸۲	۳۱ - ۲۵	۲۶ - ۳۱ دقیقه برای ۴۵۰ گرم	بوقلمون
	۲۴۰	۸۲	۶۰ - ۷۰	۴۵ - ۶۰	سینه بوقلمون
					سبزیجات
سینی پایین	۲۱۰	۸۵		۴۱	سبب زمینی ۱۷۰ تا ۲۲۵ گرم
سینی پایین	۲۳۰	۸۵	۱۸ - ۲۰	۱۶	سرخ کرده به سبک فرانسوی

در صورت رعایت کردن نکات ایمنی و مراقبتی طبق دستور العمل ، این دستگاه دارای ضمانت است .

شرایط ضمانت نامه

- ۱ . داشتن کارت ضمانت نامه .
 - ۲ . اعتبار ضمانت نامه تا تاریخ قید شده در کارت ضمانت خواهد بود .
 - ۳ . اطمینان از سلامت و صحت کارکرد دستگاه در زمان خرید به عهده خریدار است
 - ۴ . ارایه خدمات ضمانت فقط برای تعمیر و سرویس دستگاه بوده و شامل تعویض کلی دستگاه نمیباشد .
 - ۵ . بنا به دلایل وارداتی ، نبود قطعه مورد نیاز و شرایط دیگر ممکن است زمان تعمیر طولانی شود .
- سایر شرایط و نکات ضمانت در کارت ضمانت نامه قید شده است .**

یادداشت :

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....