



DATEES

THE FIRST CHOICE, THE LAST TECHNOLOGY

تولید کننده لوازم خانگی



دفترچه راهنمای سرخ کن داتیس

Manual For Air Fryer Of Dates Co



فهرست:

۳	اطلاعات مهم امنیتی سرخ کن
۶	نگهداری و تمیزکاری
۷	قطعات سرخ کن
۸	اطلاعات فنی
۸	موارد مهم
۹	اقدامات احتیاطی
۱۰	نصب دستگاه
۱۰	سرخ کردن با هوای گرم
۱۰	استفاده از دستگاه
۱۲	دستور العمل صفحه کنترل
۱۲	دستور العمل های عملکردی
۱۵	تنظیمات
۱۶	نکات
۱۷	جدول پخت مواد غذایی بر اساس برنامه اتومات
۱۸	عیب یابی



خریدار محترم

از حسن سلیقه شما در انتخاب محصولات داتیس صمیمانه سپاسگزاریم
گروه تولیدی و صنعتی داتیس

اطلاعات مهم امنیتی سرخ کن:

این قسمت برای جلوگیری از خطرهای احتمالی در دفترچه راهنما گنجانده شده است. در صورت عدم رعایت موارد زیر و در صورت بروز هر گونه خطای احتمالی، هیچ مسئولیتی برعهده تولیدکننده نخواهد بود.

امنیت عمومی:

- استفاده از این محصول جهت کودکان و افراد کم توان ذهنی و جسمی مناسب نمی باشد. مگر اینکه این افراد آگاهی و توان کامل نسبت به نحوه ی استفاده از محصول را کسب کرده باشند.
- مراقب نحوه ی استفاده ی اطفال از سرخ کن باشید.
- این محصول صرفاً مناسب استفاده خانگی بوده، و استفاده تجاری از محصول توصیه نمی شود. این محصول صرفاً جهت پخت و گرم کردن غذا مورد استفاده می باشد و هر گونه استفاده دیگر (گرم کردن محیط – خشک کردن لباس و حوله) نادرست می باشد. و در صورت بروز هر مشکل مسئولیتی برعهده تولیدکننده نخواهد بود.
- پیش از استفاده، از خارج شدن تمامی قطعات بسته بندی از درون سرخ کن مطمئن شوید.
- اولین باری که از محصول استفاده می کنید، توصیه می شود از پخت غذا در سرخ کن اجتناب شود زیرا اولین بارکه سرخ کن روشن می شود ممکن است دارای بو باشد.
- هنگام استفاده، سرخ کن گرم می باشد. از دست زدن به المنت ها و قطعات داخلی خود داری نموده و کودکان را از آن دور نمایید.
- سطح روی سبدها بسیار داغ می باشد لطفاً مراقب باشید.
- به هنگام استفاده، از دستکش نسوز استفاده کنید.
- از قرار دادن ظروف با فویل آلومینیومی در سرخ کن اجتناب کنید، این اقدام، ممکن است موجب آتش سوزی شود.
- به هنگام تمیز کردن یا جابجا کردن سرخ کن آنرا از برق در آورید.
- به هنگامی که دست شما خیس یا مرطوب باشد از تماس با سرخ کن اجتناب کنید.



- هرگز جهت خارج کردن دوشاخه از پریز، کابل برق را نکشید.
- هنگامیکه دستگاه خیس و یا صدمه دیده است از دست زدن به آن اجتناب کنید.
- تمامی تعمیرات روی این محصول تنها توسط نماینده رسمی شرکت مجاز میباشد از تعمیر خودسرانه ی آن اجتناب کنید.
- اگر از سرخ کن استفاده نمی کنید آن را در حالت OFF قرار دهید.
- برای مراقبت بهتر از سرخ کن پس از هر بار استفاده آن را تمیز کنید.
- مجراهای تهویه هوا را باز نگه دارید.
- اطمینان حاصل فرماییدکه در سبدها مایعات مشتعل کننده، مانند الکل وجود نداشته باشد، چرا که الکل در دمای بالا تیغیر و منجر به آتش سوزی می شود.
- این وسیله برای کار با یک زمانسج خارجی یا سیستم کنترل از راه دور جداگانه در نظر گرفته نشده اند
- این وسیله به منظور استفاده خانگی یا موارد مشابه در نظر گرفته شده اند :
- آشپزخانه مخصوص کارکنان در فروشگاه ها، اداره ها و دیگر محیط های کاری
- خانه های روستایی
- استفاده مشتریان در هتل ها و متل ها و سایر محیط های مسکونی
- مهمان پذیرهای که امکانات آن در حد محل خواب و صرف صبحانه است
- در طول استفاده، وسیله داغ می شود و باید از تماس با المنت های گرمای درون سرخ کن پرهیز شود.
- اجازه ندهید سیم دستگاه از لبه کابینت آویزان شود و یا در تماس با سطوح داغ قرار گیرد.
- دستگاه را کنار اجاق گاز یا سطوح داغ و یا داخل فر قرار ندهید.

هشدار: این محصول تنها برای پخت می باشد، از آن برای اهداف دیگر مثل گرم کردن محیط استفاده نکنید.

امنیت اطفال:

- اطفال باید تحت نظارت والدین از محصول استفاده کنند، از استفاده یا بازی کردن اطفال با سرخ کن جلوگیری به عمل آید.
- قسمت های مختلف سرخ کن پس از استفاده داغ می شود از تماس اطفال با سرخ کن جلوگیری کنید.

هشدار: به هنگام روشن بودن سرخ کن تمام قسمت ها داغ می شوند، اطفال را از تماس با این قسمت ها دور نگه دارید.

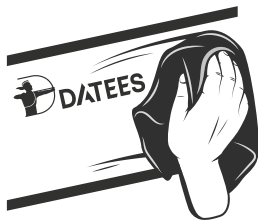
توجه: اگر از سرخ کن استفاده نمی کنید آن را از برق در آورید.

موارد امنیت برقی:

- تمام کارهای مربوط به برق باید توسط افراد متخصص صورت گیرد.
- در صورت بروز هرگونه خرابی، سرخ کن را از برق در آورید.
- از تناسب برق سرخ کن با فیوز برق منزلتان اطمینان حاصل فرمائید.
- اگر کابل تغذیه صدمه ببیند، برای جلوگیری از خطر باید توسط سازنده یا نمایندگی مجاز آن یا شخص دارای صلاحیت مشابه تعویض شود.

نگهداری و تمیز کاری:

- پس از هر بار استفاده، دستگاه را به خوبی نظافت کنید.
- از ظروف اسکاچ سیمی یا مواد تمیز کننده ساینده جهت تمیز کردن قسمت های دارای پوشش نچسب، استفاده نکنید، زیرا ممکن است به پوشش آن ها آسیب برسد.
- دو شاخه برق را از پریز جدا کنید و اجازه دهید که دستگاه خنک شود.
- نکته: سبدها را خارج کنید تا سرخ کن هوای گرم، سریع تر خنک شود.
- قسمت بیرونی دستگاه را با یک پارچه مرطوب، تمیز کنید.
- سبدها را به کمک آب داغ، مقداری مایع شوینده و یک اسفنج غیر ساینده خوب تمیز کنید. جهت از بین بردن کثیفی های باقی مانده از قبل، می توانید از مایع چربی گیر استفاده کنید.
- نکته: اگر کثیفی به سبد یا چسبیده است، سبد را از آب داغ و مقداری مایع شوینده پر کنید. اجازه دهید تا حدود ۱۰ دقیقه خوب خیس بخورند، سپس با مایع شوینده آن را بشویید.
- داخل دستگاه را به کمک آب داغ و یک اسفنج غیر ساینده خوب تمیز کنید.
- المنت حرارتی را با یک برس تمیز کنید تا بقایای مواد غذایی روی آن از بین برود.



انبارش و نگهداری دستگاه در هنگام عدم استفاده

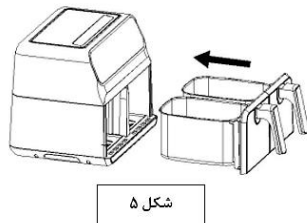
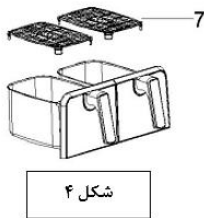
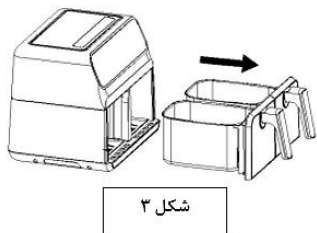
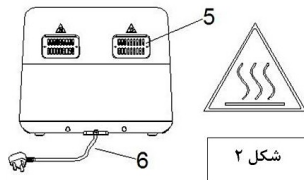
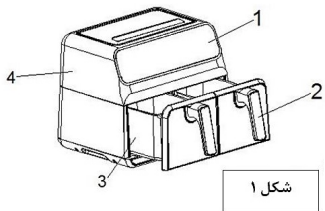
- دستگاه را از برق بکشید و بگذارید تا خنک شود.
- مطمئن شوید که کلیه قطعات تمیز و خشک هستند.

محیط زیست

دستگاه را با زباله های معمولی خانگی دور نریزید بلکه آن را به محل جمع آوری رسمی بازیافتی ها تحویل دهید و با این کار به حفظ محیط زیست کمک کنید.

قطعات سرخ کن:

- ۱. صفحه کنترلی
- ۲. دستگیره سبد
- ۳. سبد
- ۴. بدنه اصلی
- ۵. خروجی هوا
- ۶. سیم برق
- ۷. صفحه سرخ کردنی



سرخ کن هوای گرم، راهی آسان و سالم جهت پخت مواد غذایی مطلوب شما را فراهم می کند و از طریق گردش سریع هوای گرم و یک المنت گریل که درست بالا نصب شده است، قادر به پخت و پز غذاهای متعدد می باشد. عمده ترین مزیت که سرخ کن هوای گرم، این است که غذا را در همه جهت ها گرم می کند و در بیشتر موارد نیاز به روغن ندارد.



اطلاعات فنی:

ولتاژ کاری: ۲۲۰ ولت و ۵۰ هرتز

توان کاری: ۱۵۵۰ وات

ظرفیت سبد: ۴ لیتر

دمای قابل تنظیم: از ۶۰ تا ۲۰۰ درجه سانتیگراد

تایمر: ۰ تا ۶۰ دقیقه

موارد مهم پیش از استفاده:

- هرگز پدنه شامل قطعات الکتریکی و قسمت‌های حرارتی را در آب غوطه‌ور نکنید و یا آن را زیر شیر آب نشویید.
- جهت جلوگیری از خطر برق‌گرفتگی، از ورود آب یا هر مایع دیگر به داخل دستگاه خودداری نمایید.
- همیشه مواد را که قرار است سرخ شوند، جهت جلوگیری از تماس با اجزای حرارتی، در سبد قرار دهید.
- در هنگام کار کردن دستگاه، از پوشیده شدن ورودی هوا و منافذ بیرونی هوا اجتناب نمایید.
- قابلمه را با روغن پر نکنید. زیرا ممکن است منجر به خطر آتش‌سوزی گردد.
- از تماس دست با داخل دستگاه در هنگام کار خودداری نمایید.
- دستگاه را روی دیوار و یا در مقابل وسایل دیگر قرار ندهید. حداقل ۱۰ سانتیمتر فضای خالی در پشت و کنارها و ۱۰ سانتیمتر فضای خالی در بالای دستگاه لحاظ نمایید. همچنین، چیزی در بالای دستگاه قرار ندهید.
- همواره باید کارکرد و عملکرد دستگاه تحت مراقبت باشد.
- در هنگام نیاز سرخ کردن با هوای گرم، بخارات گرم از طریق منافذ خروجی هوا خارج می‌شوند. بنابراین،



- ضروری است که همواره دست و صورت خود را در یک فاصله امن از منافذ خروجی هوا نگاه دارید. ضمناً، هنگام خارج کردن سبد از دستگاه نیز باید مراقب بخارات و هوای گرم باشیم.
- به هنگام مشاهده خارج شدن دود تیره از دستگاه، باید فوراً دستگاه را از برق کشیده و منتظر بمانید تا انتشار دود کاملاً متوقف گردد. سپس، سبد را از دستگاه خارج کرد.

اقدامات احتیاطی:

- همواره باید اطمینان حاصل نمود که دستگاه روی یک سطح افقی، یکنواخت و ثابت قرار گرفته باشد.
- پیش از تماس دست یا نظافت دستگاه، تقریباً ۳۰ دقیقه زمان نیاز است تا دستگاه کاملاً خنک شود.
- قبل از اولین مرتبه استفاده از دستگاه، موارد زیر را انجام دهید:
 ۱. کلیه مواد مربوط به بسته بندی دستگاه را از آن جدا کنید.
 ۲. هرگونه برچسب یا لیبل را از دستگاه جدا کنید.
 ۳. سبد دستگاه را با آب گرم، مقداری اسفنج غیرساینده و مایع شوینده تمیز کنید.
 ۴. داخل و خارج دستگاه را با یک پارچه مرطوب پاک کنید.

این دستگاه یک سرخکن بدون روغن است که با هوای گرم کار می‌کند. بنابراین، سبد را به طور مستقیم با روغن یا چربی سرخ‌کردنی پر نکنید.

توجه: وقتی دستگاه سرخکن برای اولین بار گرم می‌شود، ممکن است بوی دود خفیفی از آن متصاعد گردد که این پدیده در بسیاری از وسایل حرارتی، یک امر معمول و طبیعی است و روی ایمنی دستگاه شما تأثیری نمی‌گذارد.



نصب دستگاه:

۱. دستگاه را بر روی یک سطح ثابت، افقی و یکنواخت قرار دهید.
- دستگاه را روی سطوح غیرمقاوم در برابر حرارت قرار ندهید.
۲. صفحه سرخ کن را داخل سبد قرار دهید (شکل ۴).
- سبد را با روغن یا مایعات دیگر پر نکنید.

سرخ کردن با هوای گرم:

۱. نخست دو شاخه برق دستگاه را به یک پریز مجهز به اتصال زمین، وصل کنید.
 ۲. با احتیاط سبد را از داخل سرخ کن بیرون بکشید (شکل ۳).
 ۳. مواد را در داخل سبد بریزید (شکل ۴).
 ۴. سبد را به داخل سرخ کن هوای گرم، برگردانید (شکل ۵).
- همواره سعی کنید که به دقت با راهنمایی‌های مندرج بر روی بدنه سرخ کن، هماهنگ شوید. هرگز از سبد بدون صفحه سرخ کن در داخل آن، استفاده نکنید.
۵. زمان آماده سازی مورد نیاز برای ماده را تعیین کنید (به بخش «تنظیمات» در این فصل مراجعه کنید).
 ۶. برخی از مواد غذایی در حین پخت و پز، نیاز به تکان دادن دارند (به بخش «تنظیمات» مراجعه کنید).
- جهت تکان دادن مواد، سبد را توسط دسته از داخل دستگاه بیرون آورده، تکان دهید و سپس را دوباره آن را داخل سرخ کن قرار دهید.

استفاده از دستگاه:

دستگاه می‌تواند بدون نیاز به روغن، طیف وسیعی از مواد غذایی را آماده کند.



احتیاط: در حین استفاده و مدتی پس از کار دستگاه، سبذ بسیار داغ می‌شود.
از دست زدن به آن خودداری نمایید. سبذ را فقط توسط دسته آن، نگه دارید.

نکته: اگر تایمر را روی نصف زمان آماده‌سازی تنظیم کنید، زمانی که باید مواد را تکان دهید، صدای زنگ تایمر شنیده خواهد شد. با این حال، این بدان معنی است که شما باید تایمر را دوباره روی زمان پخت باقی‌مانده پس از تکان دادن، تنظیم کنید.

۷. شنیده شدن صدای زنگ تایمر، یعنی زمان پخت تنظیم شده، سپری شده است. سبذ را از داخل دستگاه بیرون بکشید.

توجه: همچنین می‌توانید دستگاه را به صورت دستی خاموش کنید. برای این کار، زمان را روی ۱ ساعت قرار دهید.

نکته: در هنگام استفاده از دستگاه می‌توانید دما یا زمان را مطابق سلیقه خود تنظیم کنید. تنظیمات شما تا تقریباً ۱۰ دقیقه پس از بیرون کشیدن سبذ از سرخ‌کن، باقی می‌ماند.

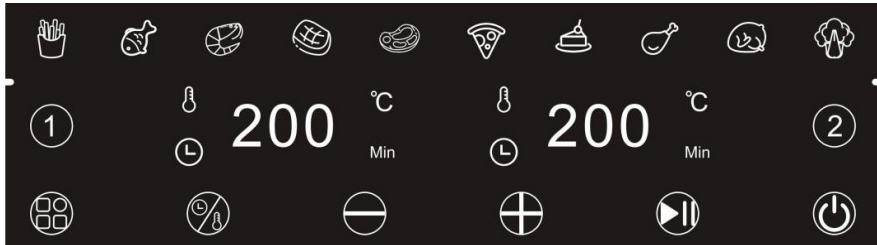
۸. بررسی کنید آیا مواد غذایی پخته شده اند یا خیر. اگر مواد هنوز آماده نیستند، به سادگی سبذ را مجدد داخل دستگاه قرار دهید و تایمر را روی چند دقیقه بیشتر، تنظیم نمایید.

۹. سبذ را روی یک کاسه و یا روی یک بشقاب، خالی کنید.

۱۰. هنگامی که دسته‌ای از مواد غذایی پخته شدند، سرخ‌کن بلافاصله جهت تهیه دسته‌ای دیگر از مواد آماده است.



دستور العمل صفحه کنترل:



دستور العمل‌های عملکردی:

۱. پس از روشن شدن دستگاه، کلیه نشانگرها و علائم دیجیتال به مدت ۱ ثانیه روشن و سپس خاموش می‌شوند. به طور همزمان، زنگ اعلان هشدار به صدا درآمده و چراغ پاور (⏻) روشن می‌شود.



۲. کلید پاور (⏻) را به مدت ۵/۰ ثانیه جهت روشن کردن دستگاه نگه دارید. پس از روشن شدن دستگاه، ۸ چراغ در دو طرف صفحه نمایش گر خاموش می‌شوند و چراغ‌های دیگر در دو طرف صفحه نمایش گر به صورت “---” ظاهر می‌گردند.

۳. در این مرحله، کاربر با توجه به نیاز خود، سب ۱ یا سب ۲ را انتخاب می‌کند. دکمه (1) را انتخاب کنید تا چراغ‌های (1) و (2) شروع به چشمک زدن کنند. حال، نشان گر منوی مربوطه چشمک می‌زند. صفحه نمایش گر قابلمه ۱ روشن می‌شود و منوی پیش فرض $180^{\circ}\text{C}/15\text{min}$ / $360^{\circ}\text{F}/15\text{min}$ را نمایش می‌دهد. دما و زمان به طور متناوب نمایش داده می‌شوند. نشان گرهای چپ و راست نمایش گر، نمایش داده می‌شوند و علامت “----” روی صفحه نمایش گر مربوط به سب ۲ نمایش داده می‌شود.

۴. منوی (3) را انتخاب کنید و سپس شماره منو را تعیین نمایید. در این حالت، چراغ منوی مربوطه شروع به چشمک زدن می‌کند در حالی که سایر چراغ‌های منو ثابت هستند. صفحه نمایش گر، دمای منوی مربوطه را نشان می‌دهد. ۳ ثانیه پس از اینکه هیچ کلیدی زده نشود، دما و زمان (4) به طور ترتیب نمایش داده می‌شوند. جهت تنظیم دما و زمان، نخست دکمه دما و زمان را انتخاب نمایید. هنگامی که چراغ‌های نشان گر مربوطه در هر دو طرف نمایش گر روشن می‌شوند، دکمه‌های (+) (-) را جهت تنظیم دما و یا زمان لمس کنید. پس از تنظیم، دکمه شروع/توقف را فشار دهید. در این حالت، چراغ (5) روشن می‌شود. پس از راه اندازی دستگاه، چراغ منوی انتخاب شده ثابت می‌ماند در حالی که سایر چراغ‌های منو، خاموش هستند. دستگاه شروع کار می‌کند و صفحه نمایش گر به طور متناوب، دما و زمان را نمایش می‌دهد. بعد از شروع به کار، کلید انتخاب منو (6) نمی‌تواند مجدداً انتخاب گردد.

۵. هنگام انتخاب سب ۲، مراحل ۳ و ۴ را تکرار کنید.



۶. وقتی منوی سبید ۱ انتخاب می‌شود، هیچ عملی آغاز نمی‌گردد. سبید ۲ را انتخاب کنید. چراغ ① روشن است. سبید ۱ به طور متناوب دما و زمان منور را نمایش می‌دهد. همان عملیات مربوط به مراحل ۳ و ۴ را برای قابلمه ۲ انجام دهید. دکمه شروع/توقف ② را زمانی که انتخاب کامل شد، فشار دهید. وقتی هر دو سبید در حال کار هستند، نمایش‌گر به طور متناوب، دما و زمان منوهای آنها را نشان می‌دهد. وقتی سبید ۲ را انتخاب کنید، در واقع، قصد دارید که سبید ۱ ① را تنظیم کنید. ابتدا دکمه سبید ۱ را فشار دهید و پس از تنظیم، دکمه شروع/توقف ② را لمس کنید. حال، هر دو سبید به طور همزمان در حالت کار هستند.

۷. دکمه شروع/توقف ② را در هنگام کار کردن دست‌گاز لمس کنید. چراغ‌های ②، چراغ‌های منوی مربوطه و چراغ‌های سبید شروع به چشمک زدن می‌کنند. در حالی که چراغ‌های دیگر منو ثابت هستند. در این حالت، حرارت دست‌گاز تعلیق می‌شود. تاخیر ۵ ثانیه‌ای فن به اتمام می‌رسد و دو سبید که در حال کار هستند به طور همزمان به حالت تعلیق در می‌آیند. اگر میخواهید سبید ۱ را متوقف کنید، باید دکمه سبید ① را انتخاب کرده و سپس دکمه پاور ① را لمس کنید. سبید ۱ جهت تنظیم به حالت تعلیق در می‌آید. در هنگام تعلیق، صفحه نمایش‌گر مربوطه، به طور متناوب دما و زمان برنامه را نمایش می‌دهد و سبید ۲ نیز متوقف می‌گردد.

۸. وقتی دست‌گاز در حال کار است، دکمه پاور ① را به مدت ۲ ثانیه نگه دارید. زنگ دست‌گاز به صدا در می‌آید و سبید‌های دوقلو (جفتی) به طور همزمان متوقف می‌گردند و صفحه نمایش‌گر "OFF" را نشان می‌دهد و کلیه چراغ‌های دیگر خاموش می‌گردند. اگر قصد دارید سبید ۱ یا سبید ۲ را جداگانه خاموش کنید، دکمه مربوطه را انتخاب کرده و سپس دکمه پاور ① را به مدت ۲ ثانیه فشار دهید. وقتی سبید مورد نظر از کار افتاد، صفحه نمایش‌گر مربوطه، "OFF" را نشان می‌دهد.



۹. وضعیت عملکردی دستگاه. اگر نیاز به تنظیم دما دارید، ابتدا دکمه ① یا ② را انتخاب کنید. سپس، کلیدهای دما و زمان (Ⓜ/Ⓢ) را به ترتیب انتخاب و دما و زمان را تنظیم کنید. پس از تنظیم و به مدت ۵ ثانیه اگر کلیدی لمس نشود، دستگاه شروع به کار می‌کند.

۱۰. اعلان هشدار دستگاه دارای ۵ تن صدایی است. هنگامی که صفحه نمایش‌گر و نشان‌گر مربوطه "OFF" را نشان می‌دهند، منظور این است که هم اکنون دستگاه روی حالت "عدم عملکرد" قرار دارد و کار نمی‌کند.

۱۱. پس از انتخاب سبب ۱ یا ۲، به منظور لغو آن، دکمه مربوطه را تا یک حد طولانی لمس کنید.
۱۲. عملگر حافظه: این دستگاه دارای عملگر حافظه می‌باشد. به عنوان مثال، هنگام استفاده از "دستگاه سبب (۲)"، منوی بال مرغ استفاده می‌شود که در آن، دما روی ۳۹۰ درجه فارینهایت و زمان روی ۱۸ دقیقه تنظیم خواهد شد. بعد از استفاده از دستگاه و در صورت قطع نشدن برق، منوی قبل در دسترس است. عملگر حافظه پس از ۱ ساعت از قطع برق، محو و ناپدید می‌گردد.

تنظیمات:

جدول زیر به کاربران کمک می‌کند تا تنظیمات اولیه برای غذاهای مختلف را انتخاب کنند. توجه: به خاطر داشته باشید که این تنظیمات در فرم و قالب نشانه‌ها هستند. از آنجا که غذاهای مختلف به لحاظ نوع، اندازه، شکل و همچنین برند متفاوت هستند، بهترین تنظیم برای مواد را نمی‌توان تضمین کرد. از آنجا که فناوری جریان سریع هوا، بلافاصله هوای داخل دستگاه را مجدد گرم می‌کند، لذا بیرون کشیدن ناقص و جزئی سبب از داخل دستگاه در هنگام سرخ کردن با هوای گرم، فرایند را به شدت مختل می‌سازد.

نکات:

- مواد کوچکتر در مقایسه با مواد بزرگتر، معمولاً به زمان آماده‌سازی نسبتاً کمتری نیاز دارند.
- حجم زیاد مواد به زمان پخت نسبتاً بیشتر و حجم کم مواد به زمان پخت نسبتاً کمتر نیاز دارند.
- تکان دادن مواد کوچکتر در نیمه زمان پخت، منجر به بهتر شدن نتیجه نهایی می‌گردد و از سرخ شدن غیریکنواخت مواد نیز جلوگیری می‌کند.
- مقداری روغن به سبب زمینی تازه اسپری نمایید و ظرف چند دقیقه پس از اضافه کردن روغن، مواد را در سرخ‌کن بریزید.
- مواد پرچرب مانند سوسیس و کالباس را در سرخ‌کن هوای گرم، پخت نکنید.
- غذاها و خوراک سبک و قابل تهیه در فر را نیز می‌توانید در سرخ‌کن هوای گرم، تهیه نمایید.
- مقدار بهینه جهت تهیه سبب زمینی سرخ کرده، ۵۰۰ گرم است.
- می‌توانید از خمیر از قبل آماده شده، به سرعت و با سهولت جهت تهیه غذاها و خوراک ساده استفاده نمایید. خمیرهای آماده نسبت به خمیرهای خانگی، به زمان آماده‌سازی کوتاه‌تری نیاز دارند.
- اگر می‌خواهید کیک یا شیرینی بپزید یا قفسه‌دارید که مواد ترد (برشته) یا مواد پُر شده را سرخ کنید، یک قالب پخت یا ظرف فر داخل سبد سرخ‌کن هوای گرم، قرار دهید.
- همچنین می‌توان از سرخ‌کن هوای گرم جهت گرم کردن مجدد مواد نیز استفاده کرد. جهت گرم کردن مجدد مواد، درجه حرارت را به مدت ۱۰ دقیقه روی ۱۵۰ درجه سانتیگراد تنظیم کنید.

توجه: وقتی در شروع کار، سرخ‌کن هوای گرم هنوز سرد است، ۳ دقیقه به زمان پخت اضافه کنید. وقتی هر دو تا سبد به طور همزمان کار میکنند، لطفاً زمان کاری را ۵ دقیقه افزایش دهید.

جدول پخت مواد غذایی بر اساس برنامه اتومات:

اطلاعات اضافی	تکان دادن	دما (سانتیگراد)	زمان (دقیقه)	مقدار حداقل و حداکثر (گرم)	نوع مواد
	*	۲۰۰	۲۰	۱۰۰-۴۰۰	سیب زمینی سرخ شده منجمد
		۲۰۰	۱۸	۱۰۰-۴۰۰	ماهی
		۱۸۰	۲۰	۱۰۰-۴۰۰	میگو
		۱۸۰	۲۰	۱۰۰-۴۰۰	استیک
		۱۸۰	۲۵	۱۰۰-۴۰۰	گوشت گاو خرد شده
		۲۰۰	۲۰	۱۰۰-۴۰۰	پیتزا
		۱۶۰	۳۰	۱۰۰-۴۰۰	کیک
	*	۲۰۰	۲۰	۱۰۰-۴۰۰	ران مرغ
		۲۰۰	۳۵	۱۰۰-۴۰۰	مرغ
		۱۶۰	۱۸	۱۰۰-۴۰۰	سبزیجات

عیب یابی:

عیب	علت عیب	روش اصلاح عیب
سرخ کن هوای گرم، کار نمی کند.	دستگاه به برق وصل نیست	دو شاخه برق را به یک پریز دیواری متصل به زمین وصل کنید.
	تایمر دستگاه تنظیم نشده است.	کلید تایمر را روی زمان آماده سازی لازم جهت روشن کردن دستگاه، تنظیم کنید.
	حجم مواد غذایی داخل سبد خیلی زیاد است.	دسته های کوچک تری از مواد را درون سبد بریزید. دسته های کوچکتر، به صورت یکنواخت تر سرخ می شوند.
	دماهای تنظیم شده، خیلی پایین است.	کلید دما را روی دمای مورد نیاز تنظیم کنید (به بخش تنظیمات دستگاه مراجعه کنید).
عمل سرخ کردن مواد توسط سرخ کن هوای گرم، صورت نگرفته است.	زمان پخت، خیلی کوتاه است.	تایمر را روی زمان آماده سازی مورد نیاز تنظیم کنید (به بخش تنظیمات دستگاه مراجعه کنید).
	برخی از مواد خاص، باید در نیمه زمان پخت، تکان داده شوند.	موادی که بر روی همدیگر و یا بین یکدیگر قرار می گیرند(مانند سیب زمینی سرخ شده) باید در نیمه زمان پخت تکان داده شوند. به بخش تنظیمات مراجعه کنید.
مواد به طور ناهمگن و غیر یکنواخت در سرخ کن هوای گرم، سرخ شده اند.	از نوعی خوراک استفاده شده است که معمولاً در سرخ کن عمیق سنتی آماده می شوند.	از خوراک های فر استفاده کنید یا روی خوراک را به کمی روغن آغشته نمایید تا نتیجه کار، تردتر و برشته تر گردد.
سبد به درستی به وارد دستگاه نمی شود.	مواد داخل سبد خیلی زیاد است.	سبد را بیش از نشانه MAX پر نکنید.
	سبد به طور صحیح در جای خود قرار نگرفته است.	سبد را به داخل دستگاه فشار دهید تا صدای کلیک شنیده شود.
دود سفیدی از دستگاه خارج می شود.	مواد در حال پخت، چرب هستند.	وقتی مواد قرار در سرخ کن هوای گرم، سرخ می کنید، مقدار زیادی از روغن به داخل سبد شفت می کند. روغن، دودی سفید تولید می کند و ممکن است سبد بیش از حد معمول گرم شود که این روی دستگاه تأثیری ندارد.
	سبد هنوز حاوی بقایای چربی مانده از استفاده قبلی است.	دود سفید در اثر گرم شدن چربی در سبد ایجاد می شود. پس از هر بار استفاده، سبد را به درستی تمیز کنید.
سیب زمینی های تازه سرخ شده در سرخ کن هوای گرم، به طور ناهمگن و غیر یکنواخت سرخ شده اند.	از نوع سیب زمینی نامناسب استفاده شده است.	از سیب زمینی تازه استفاده کنید و مطمئن شوید که در حین سرخ کردن سفت بماند.
	قبل از سرخ کردن، خلال های سیب زمینی به درستی آبکش نشده اند.	خلال های سیب زمینی را به درستی بشویید تا نشاسته از قسمت بیرونی خلال ها پاک شود.
سیب زمینی های تازه سرخ شده وقتی از داخل سرخ کن بیرون می آیند، ترد و برشته نیستند.	تردی و برشتهگی سیب زمینی های سرخ شده به مقدار روغن و آب موجود بستگی دارد.	بیش از افزودن روغن، مطمئن شوید که خلال های سیب زمینی را به درستی خشک کرده اید. برای تأمین خلال های سیب زمینی ترد و برشته، تکه های سیب زمینی را کوچکتر کنید.
		کمی روغن اضافه کنید.



A series of horizontal dashed lines spanning the width of the page, providing a template for writing.


 **Instagram**/dateesco


 **Facebook**/datees

 **Twitter**/dateesco

 **LinkedIn**/in/datees

 **Telegram.me**/DateesHome

 Customers and agency: (+98 21) 77887075

 24 hours after-sale services: (+98 21) 74937

 www.datees.ir

جهت نصب و تعمیر ارسال پیامک به شماره

۰۲۱-۷۴۹۳۷