



Manual For Air Fryer of Zenith
ZAF 1473

ON THE TOP



دفتربه راهنمای هواپز زنیت

ZAF 1473



ON THE TOP



خریدار محترم

از حسن سلیقه شما در انتخاب محصولات زنیت صمیمانه سپاسگزاریم
لوازم خانگی زنیت

فهرست:

۱	 دستورالعمل های ایمنی
۵	 قطعات هواپز
۶	 آشنایی با صفحه کنترل دیجیتال
۷	 قبل از اولین استفاده
۷	 استفاده از هواپز
۸	 نکات و ترفندها
۱۰	 جدول زمان بندی پخت
۱۱	 عیب یابی
۱۲	 تمیز کردن و نگهداری

دستورالعمل های ایمنی:

این دستورالعمل را قبل از استفاده دستگاه به دقت بخوانید.

این دستورالعمل را برای استفاده بعدی نزد خود نگه دارید، تخطی از روش استفاده این دستورالعمل می تواند به آسیب دستگاه منتهی شود. ما به هیچ عنوان مسئول آسیب های وارده ناشی از استفاده نادرست از دستگاه نمی باشیم.

هشدار: وسیله نباید در محل هایی که سیستم اتصال زمین وجود ندارد، به کار گرفته شود.

بچه ها:

کودکان باید سرپرستی و نظارت شوند تا اطمینان حاصل شود که با وسیله بازی نمی کنند. هرگز دستگاه را بدون نظارت رها نکنید، بخصوص در زمان استفاده بچه ها یا افرادی که دچار مشکلات فیزیکی می باشند. در زمان استفاده بچه ها و یا افرادی که دارای ناتواناییهای مغزی و یا فیزیکی هستند و یا تجربه کار با دستگاه را ندارند، بسیار مهم است که فردی مسئول بر عملکرد آنها نظارت داشته باشد. دستگاه را دور از دسترس این افراد قرار دهید. موارد به کار رفته جهت بسته بندی وسیله بازی نمی باشد و خطر ایجاد خفگی در آنها وجود دارد.

استفاده مناسب:

این دستگاه به منظور مصرف خانگی یا موارد مشابه زیر در نظر گرفته شده و مناسب مصارف تجاری نمی باشد و همچنین جهت استفاده در موارد دیگر خودداری کنید.

۱- در آشپزخانه کارکنان، در فروشگاه ها، اداره ها و دیگر محیط های کاری

۲- برای مشتریان در هتل ها، متل ها و سایر اماکن مسکونی

۳- مهمان پذیرهایی که امکانات آن در حد محل خواب و صرف صبحانه است.

۴- خانه باغ ها

هنگام استفاده از هواپز باید همواره از تدابیر ایمنی اولیه، از جمله موارد زیر پیروی نمود:

- هیچ گونه لوازم جانبی به غیر از لوازمی که خود شرکت عرضه و مشخص کرده استفاده نکنید.
- برای تمیز کردن راحت تر و جلوگیری از احتمال رشد باکتری، همیشه دستگاه را بلافاصله پس از استفاده تمیز کنید.



- سطوح داغ را هرگز لمس نکنید.
- برای محافظت در برابر شوک الکتریکی، سیم، دوشاخه یا بدنه را در آب یا مایعات دیگر غوطه ور نکنید.
- اجازه ندهید سیم روی لبه میز یا پیشخوان آویزان شود یا به سطوح داغ برخورد کند.

- این دستگاه الکتریکی دارای عملکرد گرمایشی است. به همین دلیل سطوح می توانند بسیار داغ شوند. از آنجایی که افراد مختلف دما را متفاوت درک می کنند، این دستگاه باید با احتیاط استفاده شود. دستگاه باید فقط از دسته ها و سطوح در نظر گرفته شده لمس شود و از محافظ حرارتی مانند دستکش استفاده شود. سطوحی غیر از سطوح در نظر گرفته شده به جهت لمس، باید قبل از لمس شدن زمان کافی برای خنک شدن داشته باشند.
- در صورت عدم استفاده و قبل از تمیز کردن دستگاه، آن را از پریز برق جدا کنید. قبل از نصب یا جداسازی قطعات، اجازه دهید دستگاه کاملاً خنک شود.
- استفاده از لوازم جانبی که توسط سازنده دستگاه توصیه نشده است ممکن است باعث آسیب های احتمالی شود.
- از دستگاه در فضای باز استفاده نکنید.
- دستگاه را روی یا نزدیک مشعل گازی یا برقی داغ یا در فر گرم شده قرار ندهید.
- هنگام جابجایی دستگاه، زمانی که حاوی روغن داغ یا سایر مایعات داغ است باید بسیار احتیاط کرد.
- همیشه ابتدا سیم برق را به دستگاه وصل کنید، سپس آن را به پریز بزنید. برای جدا کردن دستگاه هم آن را خاموش کنید، سپس دوشاخه را از پریز جدا کنید.
- از دستگاه غیر از موارد گفته شده در دفترچه راهنما برای موارد دیگر استفاده نکنید.
- دستگاه برای کار با تایمر خارجی یا سیستم کنترل از راه دور جداگانه در نظر گرفته نشده است.
- برای جلوگیری از برق گرفتگی اجازه ندهید آب یا مایع دیگری وارد دستگاه شود.
- مواد سرخ شده را همیشه روی سبد قرار دهید تا از تماس آن با اجزای گرمایشی جلوگیری شود.
- در حین کار کردن با دستگاه، ورودی و خروجی هوا را نپوشانید.
- مخزن را با روغن پر نکنید زیرا ممکن است خطر آتش سوزی ایجاد کند.
- هرگز داخل دستگاه را در حین کار لمس نکنید چون دمای سطوح ممکن است در هنگام کار دستگاه بالا باشد.
- بررسی کنید که آیا ولتاژ نشان داده شده روی دستگاه با ولتاژ شبکه محلی مطابقت دارد یا خیر.
- در صورت آسیب دیدن دوشاخه، سیم برق یا سایر قطعات از دستگاه استفاده نکنید.
- برای تعویض یا تعمیر سیم آسیب دیده نزد افراد غیر مجاز مراجعه نکنید.
- سیم برق را از سطوح داغ دور نگه دارید.
- هرگز با دستان خیس دستگاه را به برق وصل نکنید و یا از صفحه کنترل استفاده نکنید.
- دستگاه را کنار دیوار یا وسایل دیگر قرار ندهید. حداقل ۱۰ سانتی متر فضای خالی در پشت و کناره ها و ۱۰ سانتی متر فضای خالی بالای دستگاه بگذارید.
- از گذاشتن اجسام مختلف روی دستگاه خودداری کنید.

- هرگز دستگاه در حال کار کردن را بدون مراقبت رها نکنید.
- در حین سرخ کردن، بخار داغ از طریق منافذ خروجی هوا خارج می شود، دست و صورت خود را در فاصله ایمن از بخار و دریچه های خروجی هوا قرار دهید. همچنین هنگام خارج کردن مخزن از دستگاه مراقب بخار و هوای داغ باشید.
- به دلیل داغ شدن سطوح حین کار دستگاه، با احتیاط عمل کنید. 
- اگر دیدید دود تیره از دستگاه خارج می شود، فوراً دستگاه را از برق بکشید. قبل از اینکه مخزن را از دستگاه خارج کنید، صبر کنید تا انتشار دود متوقف شود.
- اطمینان حاصل کنید که دستگاه روی یک سطح افقی، یکنواخت و پایدار قرار گرفته است.
- اگر از دستگاه به طور نامناسب یا برای مقاصد حرفه ای یا نیمه حرفه ای استفاده شود یا طبق دستورالعمل های موجود در دفترچه راهنمای کاربر استفاده نشود، ضمانت نامه بی اعتبار می شود و ما می توانیم هر گونه مسئولیتی در قبال خسارت وارده را رد کنیم.
- زمانی که از دستگاه استفاده نمی کنید، آن را از برق بکشید.
- به منظور گرفتن دستگیره یا تمیز کردن دستگاه، دستگاه تقریباً به ۳۰ دقیقه زمان نیاز دارد تا خنک شود.

اتصال برق

۱. ولتاژ خانه خود را بررسی کنید و قبل از روشن کردن دستگاه مطمئن شوید که با ولتاژ ذکر شده روی دستگاه مطابقت دارد.
۲. برای جلوگیری از خطر برق گرفتگی، دستگاه را در آب غوطه ور نکنید و همچنین سیم یا دوشاخه یا خود دستگاه را در آب یا مایعات دیگر قرار ندهید.
۳. اجازه ندهید دستگاه یا سیم برق آن با سطوح داغ تماس داشته باشد و نیز سیم آن روی لبه پیشخوان یا میز آویزان شود.
۴. از سیم سیار با این دستگاه استفاده نکنید. انجام این کار ممکن است منجر به آتش سوزی، شوک الکتریکی یا آسیب دیدگی فردی شود.
۵. همیشه زمانی که از دستگاه استفاده نمی کنید، قبل از گذاشتن یا برداشتن قطعات، قبل از بیرون آوردن مواد از کاسه و قبل از تمیز کردن دستگاه را از برق دوشاخه را گرفته و از برق بکشید. هرگز سیم را نکشید.

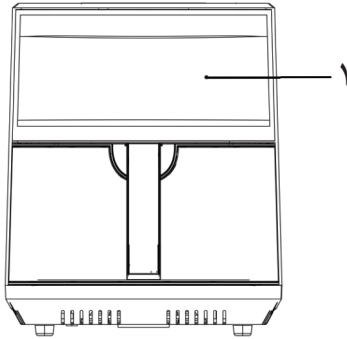
اگر دستگاه نقص داشته باشد

اگر سیم برق آسیب دیده است، باید توسط مرکز خدمات مجاز یا فردی که سازنده مشخص کرده و یا فرد واجد شرایط به جهت جلوگیری از شوک الکتریکی تعویض شود..

آشنایی با دستگاه:

این سرخ کن با هوای گرم روشی آسان و سالم برای تهیه مواد غذایی مورد علاقه شما فراهم می کند. با استفاده از گردش هوای سریع و داغ و گریل بالا قادر به تهیه غذاهای متعدد می باشد. مهمترین و بهترین قسمت هم این است که این سرخ کن با استفاده از هوای گرم غذا را در همه جهات گرم می کند و بیشتر مواد به روغن نیاز ندارند.

قطعات هواپز:



۱- صفحه کنترل دیجیتال

۲- خروجی هوا

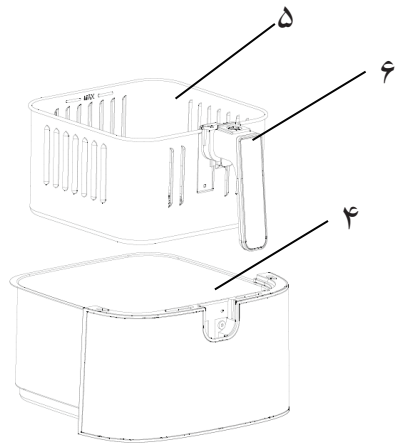
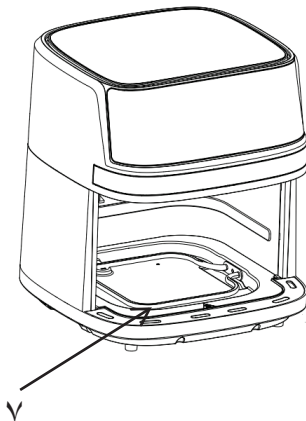
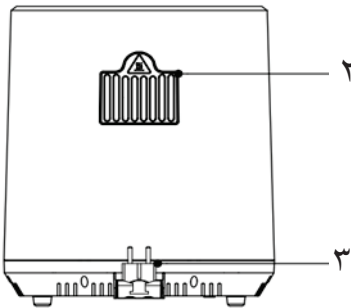
۳- کابل

۴- مخزن

۵- سبد (توری)

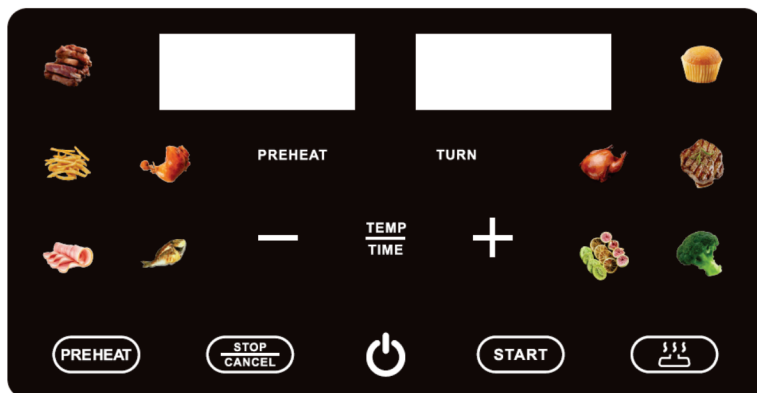
۶- دستگیره

۷- المنت پایین



ON THE TOP

آشنایی با صفحه کنترل دیجیتال:



گزینه روشن / خاموش	
گزینه شروع	START
منو	
گزینه تنظیم دما / زمان	- TEMP TIME +
گزینه توقف / کنسل	STOP CANCEL
پیش گرمایش	PREHEAT
چرخش غذا	TURN
گرم نگهدارنده	

قبل از اولین استفاده:

- ۱- بسته بندی های موجود را باز کنید.
 - ۲- هر گونه بر چسب را از دستگاه جدا کنید.
 - ۳- مخزن و سبد را با آب داغ، مقداری مایع شوینده و یک اسفنج غیر ساینده کاملاً تمیز کنید.
 - ۴- داخل و خارج دستگاه را با یک پارچه مرطوب پاک کنید.
- نکته:** این سرخ کن بدون روغن است که با هوای گرم کار می کند. هرگز مخزن را مستقیماً با روغن سرخ کردنی پر نکنید.
- توجه:** وقتی سرخ کن شما برای اولین بار گرم می شود، ممکن است دود یا بوی خفیفی از آن متصاعد شود. این در بسیاری از وسایل گرمایشی طبیعی است. این بر ایمنی دستگاه شما تأثیری نمی گذارد.

استفاده از هواپز

- ۱- دوشاخه را به یک پریز برق دارای اتصال به زمین وصل کنید.
 - ۲- دما را با استفاده از گزینه های (+) و (-) می توانید افزایش یا کاهش دهید.
 - ۳- زمان را با استفاده از گزینه های (+) و (-) می توانید افزایش یا کاهش دهید.
 - ۴- منو مورد نظر را با توجه به مواد غذایی انتخاب کنید.
 - ۵- هنگامی که LED زمان تنظیم شده را نشان داد، مخزن را به دقت از دستگاه خارج کنید و مواد غذایی را درون آن قرار دهید.
- توجه:** مواد غذایی را از حد مجاز تعیین شده مخزن بیشتر نریزید. سپس مخزن را در دستگاه قرار دهید.
- هشدار:** در حین کار و مدتی بعد از استفاده، به مخزن دست نزنید زیرا بسیار داغ است. فقط از دسته آن برای گرفتن و جابجایی استفاده کنید.
- ۶- زمانی که صدای هشدار را شنیدید، یعنی زمان تنظیم شده به پایان رسیده است. مخزن را از دستگاه خارج کرده و روی یک سطح مقاوم در برابر حرارت قرار دهید.
 - ۷- بررسی کنید که آیا مواد غذایی آماده هستند. در صورت نیاز، مخزن را دوباره داخل دستگاه قرار داده و تایمر را برای چند دقیقه دیگر تنظیم کنید.
 - ۸- اگر مواد غذایی آماده هستند، مخزن را به دقت از دستگاه خارج کنید تا مواد را بیرون بیاورید.
- توجه:** مخزن را برنگردانید، زیرا روغن اضافی جمع شده در کف آن ممکن است روی مواد غذایی بریزد.
- ۹- مواد غذایی را درون یک کاسه یا بشقاب خالی کنید. هنگامی که یک دسته مواد غذایی آماده شد، مخزن بلافاصله برای آماده سازی دسته بعدی آماده است.

نکات:

- افزودن مقدار کمی روغن به مواد غذایی میتواند باعث ترد شدن آنها شود.
- هم زدن مواد غذایی در نیمه ی زمان پخت باعث بهینه شدن نتیجه و جلوگیری از سرخ شدن ناهماهنگ میشود.
- برای تکان دادن مواد، مخزن را با دسته آن از دستگاه خارج کرده و تکان دهید. سپس مخزن را دوباره داخل دستگاه بگذارید.

نکات و ترفندها:

- جدول زیر به شما در انتخاب تنظیمات اولیه برای مواد غذایی کمک میکند.
- توجه: لطفاً توجه داشته باشید که این تنظیمات تنها پیشنهاد هستند. مواد غذایی با توجه به منبع، اندازه، شکل و برند متفاوت هستند، بنابراین نمیتوانیم بهترین تنظیمات را برای مواد شما تضمین کنیم.
- از آنجا که فناوری هوای سریع باعث گرم شدن فوری هوای داخل دستگاه میشود، برداشتن کوتاه مدت مخزن در حین سرخ کردن با هوای داغ تأثیر زیادی بر فرآیند پخت ندارد.

نکات:

- مواد غذایی کوچکتر معمولاً به زمان پخت کوتاهتری نسبت به مواد غذایی بزرگتر دارد.
- مقدار بیشتر مواد غذایی تنها به کمی افزایش زمان آماده سازی نیاز دارد، در حالی که مقدار کمتر مواد غذایی زمان آماده سازی کوتاهتری نیاز دارد.
- هم زدن مواد غذایی کوچکتر در میانه ی زمان آماده سازی باعث بهبود نتیجه نهایی شده و از سرخ شدن ناهماهنگ جلوگیری میکند.
- برای ترد شدن مواد غذایی مثل سیب زمینی، مقدار کمی روغن به آن اضافه کنید و چند دقیقه بعد از افزودن روغن آنها را در سرخ کن قرار دهید.
- از پخت مواد غذایی بسیار چرب مانند سوسیس در سرخ کن خودداری کنید.
- میان وعدهایی مانند ناگت مرغ و استیک های موزارلا که میتوان در فر آماده کرد، در سرخ کن نیز قابل تهیه هستند.
- بهترین مقدار برای تهیه سیب زمینی سرخ کرده ترد در هر بار سرخ کردن، ۵۰۰ گرم است.
- برای آماده سازی سریع و آسان میان وعده های پر شده، از خمیر آماده استفاده کنید. خمیر آماده زمان آماده سازی کوتاهتری نسبت به خمیر خانگی نیاز دارد.
- اگر قصد دارید کیک بپزید، یا مواد غذایی حساس یا پر شده را سرخ کنید، از یک ظرف پخت یا ظرف مخصوص درون مخزن سرخ کن استفاده کنید.



میتوانید از سرخ کن برای گرم کردن مجدد مواد غذایی نیز استفاده کنید. برای گرم کردن مجدد، دما را روی ۱۵۰ درجه سانتیگراد تنظیم کنید و به مدت حداکثر ۱۰ دقیقه مواد را گرم کنید.

توجه: این دماها و زمانها تنها برای راهنمایی هستند. زمان واقعی پخت ممکن است بسته به اندازه، شکل و مقدار مواد غذایی متفاوت باشد. هنگام سرخ کردن یک ماده جدید، همیشه مطمئن شوید که غذا کاملاً پخته شده است. طبق دستورالعمل USDA، دمای داخلی ایمن برای مرغ ۷۳ درجه سانتیگراد و برای گوشت گاو ۷۰ درجه سانتیگراد است.

جدول زمان بندی پخت:

پخت غذا	گزینه	تنظیم دما	تنظیم زمان	دما	زمان	چرخش غذا
دنده		80-200	1-60 min	200	15	بله
سرخ کردن		80-200	1-60 min	200	20	بله
ران مرغ		80-200	1-60 min	200	18	بله
بیکن		80-200	1-60 min	190	12	خیر
غذای دریایی		80-200	1-60 min	180	15	بله
کیک		80-200	1-60 min	150	25	خیر
سوخاری		80-200	1min-2H	200	25	بله
استیک		80-200	1-60 min	200	15	بله
میوه خشک		40-200	30min-24H	60	8H	خیر
سبزیجات		80-200	1-60 min	200	20	بله

عیب یابی:

مشکل	علت	راه حل
دستگاه کار نمیکند	سیم برق به پریز برق متصل نشده است.	سیم برق را به طور صحیح به پریز برق متصل کنید.
	تایمر تنظیم نشده است.	تایمر را روی زمان مورد نظر تنظیم کنید.
غذا همچنان خام است یا به خوبی پخته نشده است	حجم مواد غذایی زیاد است.	غذا را در دو یا سه مرحله سرخ کنید
	دما خیلی پایین تنظیم شده است.	دمای مناسب را انتخاب کرده و مجدداً غذا را سرخ کنید.
	زمان پخت کوتاه بوده است	زمان مناسب را برای پخت مجدد تنظیم کنید.
	برخی از غذاها باید در طول فرآیند پخت هم زده شوند.	در میانه‌ی فرآیند پخت، مخزن را خارج کرده و تکان دهید، سپس مخزن را مجدداً در دستگاه قرار دهید.
عدم توانایی در قرار دادن مخزن داخل دستگاه	مخزن بیش از حد سنگین است.	مقدار مواد غذایی داخل مخزن ممکن است از حد مجاز بیشتر باشد.
	دسته ی مخزن گیر کرده است.	دسته را در موقعیت افقی قرار دهید.

تمیز کردن و نگهداری:

بعد از هر بار استفاده، دستگاه را تمیز کنید.

از ظروف فلزی آشپزخانه یا مواد تمیز کننده ساینده برای تمیز کردن مخزن و سبد با روکش نچسب استفاده نکنید، زیرا ممکن است به روکش نچسب آسیب برساند. مخزن و توری سبد قابل شستشو در ماشین ظرفشویی هستند، بنابراین میتوانید از ماشین ظرفشویی برای تمیز کردن آنها استفاده کنید.

۱- دوشاخه برق را از پریز جدا کنید و اجازه دهید دستگاه خنک شود.

نکته: مخزن را بردارید تا سرخ کن سریعتر خنک شود.

۲- قسمت بیرونی دستگاه را با یک پارچه مرطوب پاک کنید. محفظه دستگاه را در آب یا هر مایع دیگری فرو نبرید و زیر آب جاری نشوید.

۳- مخزن و توری را با آب داغ، مقداری مایع شوینده و یک اسفنج غیر ساینده تمیز کنید. برای از بین بردن کثیفی های باقی مانده می توانید از مایع چربی زدا استفاده کنید.

نکته: اگر کثیفی به سبد یا ته مخزن چسبیده است، مخزن را با آب داغ و مقداری مایع شوینده پر کنید. توری را در درون مخزن قرار دهید و بگذارید حدود ۱۰ دقیقه قابلمه و سبد خیس بخورند.

۴- داخل دستگاه را با آب داغ و اسفنج غیر ساینده تمیز کنید.

۵- المنت حرارتی را با یک برس تمیز کننده تمیز کنید تا بقایای مواد غذایی از بین برود.

۶- قبل از برداشتن دستگاه، مطمئن شوید که تمام قطعات تمیز و کاملاً خشک هستند.

۷- هرگز سرخ کن را وقتی داغ یا مرطوب است، برندارید.

۸- سرخ کن را در جعبه خود یا در مکانی تمیز و خشک نگهداری کنید.

دفع صحیح محصول:

این علامت نشان می دهد که این محصول نباید با سایر زباله های خانگی در سراسر اتحادیه اروپا دور ریخته شود. برای جلوگیری از آسیب های احتمالی به محیط زیست یا سلامت انسان در اثر دفع بی رویه زباله، آنها را به طور مسئولانه بازیافت کنید تا استفاده مجدد پایدار از منابع مادی را ارتقا دهید. برای بازگرداندن دستگاه مستعمل خود، لطفاً از سیستم های بازگرداندن و جمع آوری استفاده کنید یا با خرده فروشی محل خرید محصول تماس بگیرید. آنها می توانند این محصول را برای بازیافت ایمن محیط زیست مصرف کنند.







دفترچه راهنمای هواپز زنیت

ZAF 1473



ON THE TOP



ON THE TOP