

ناسا الکتریک

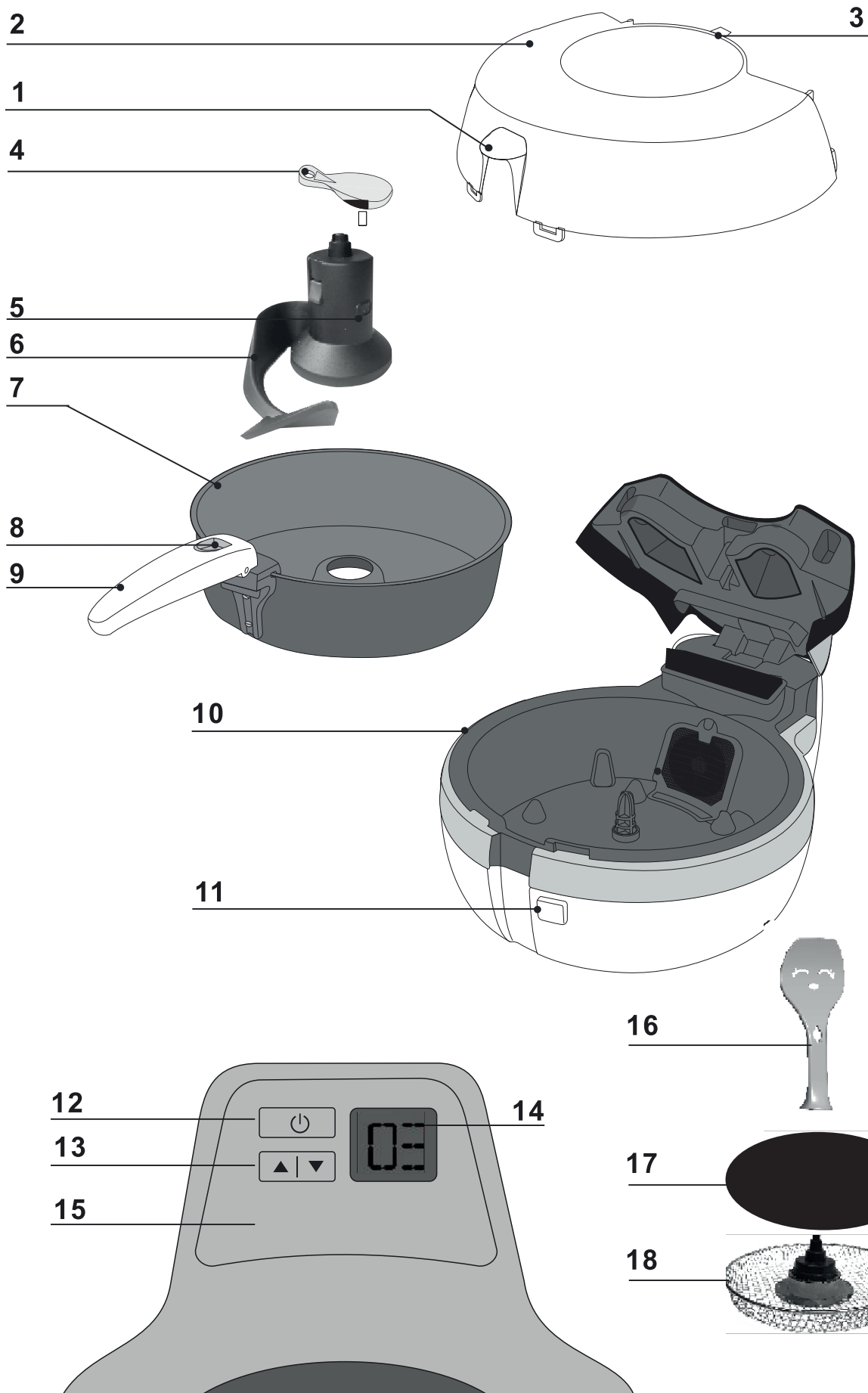


سرخ کن

مدل NS-809

قبل از کار بادستگاه ، لطفا دستورالعمل ها را با دقت بخوانید

www.nasa-electric.com



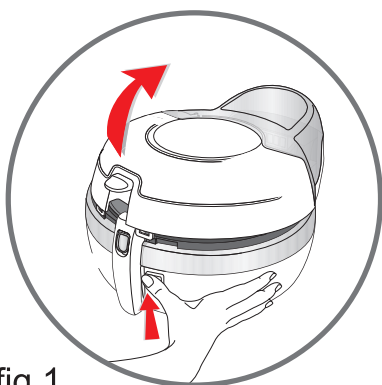


fig.1

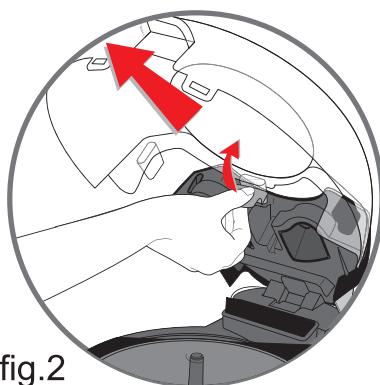


fig.2

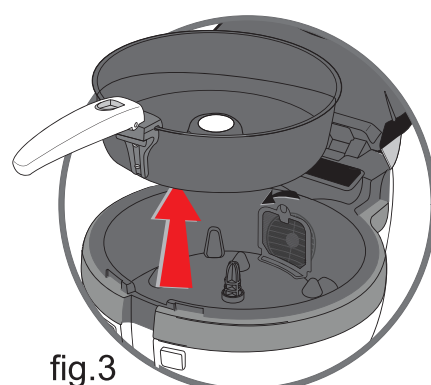


fig.3



fig.4

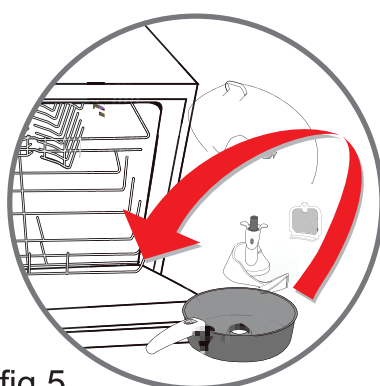


fig.5

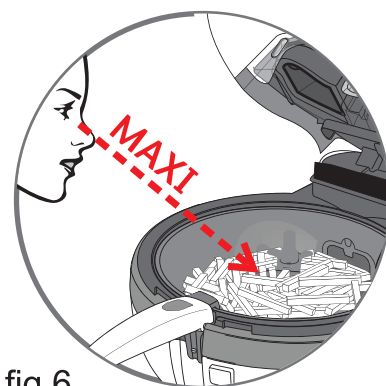


fig.6



fig.7



fig.8

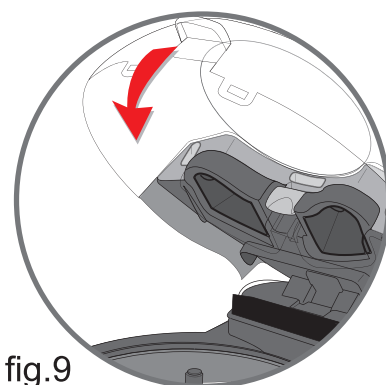


fig.9

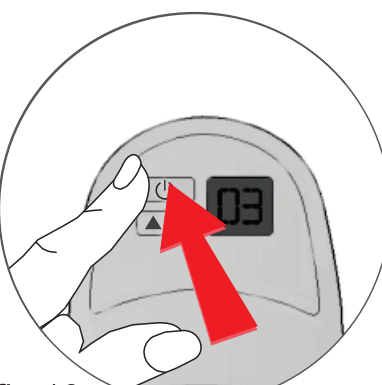


fig.10

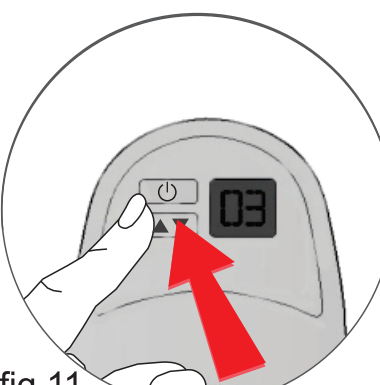


fig.11



fig.12

مقدمه

این سرخ کن بدون روغن با نوآوری دینامیک خود این امکان را برای شما فراهم می آورد تا مواد غذایی و خوراک های سبک خود را به روشی سالم تر و مغذی تر تهیه نمایید.

این دستگاه از جریان همرفتی هوای داغ به صورت ۳۶۰ درجه و تیغه ی همزن قابل جداشدن برای هم زدن و زیر و رو کردن مواد غذایی به منظور پختی یکنواخت و خوشمزه استفاده می کند و قادر است انواع مختلفی از مواد غذایی خوشمزه را به شیوه ای سالم، سریع و بدون دخالت دست تهیه نماید. مواد غذایی شما از همه طرف به طور همزمان حرارت می بینند و در مورد بسیاری از مواد غذایی نیازی به افزودن روغن نیست. این دستگاه از میان محصولات مشابه امکان آماده سازی و تبدیل ۱ کیلوگرم سیب زمینی را به چیپس خانگی فقط با استفاده از ۱ قاشق (۱۴ میلی لیتر) روغن فراهم می سازد.

شرح کلی (تصویر ۱)

۱. قسمت خنک درپوش	۱۰. پایه
۲. درپوش شفاف	۱۱. کلید بازکردن درپوش
۳. چفت برداشتن درپوش	۱۲. تایمر دیجیتال
۴. پیمانه ی اندازه گیری (۱۴ میلی لیتر)	۱۳. سویچ روشن / خاموش
۵. نشانگر حداکثر سطح مواد غذایی (فقط برای چیپس)	۱۴. کلید تنظیم تایمر
۶. تیغه ی همزن قابل جداشدن	۱۵. کنترل پنل
۷. ورودی هوا، تابه ی پخت نچسب و قابل جداشدن	۱۶. قاشق (انتخابی)
۸. پد آشپزی، کلید بازکردن دستگیره	۱۷. سینی بالایی قابل چرخش (انتخابی)
۹. دستگیره ی تابه ی پخت	۱۸. گریل بالایی قابل چرخش

توجه

قبل از استفاده از دستگاه دفترچه ی راهنما را با دقت مطالعه نموده و برای مراجعات بعدی از آن نگهداری کنید.

دستورالعمل های ایمنی

- هرگز محفظه ی دستگاه را که شامل قطعات الکتریکی و المنت های گرمایشی است داخل آب قرار ندهید یا برای شستشو آن را زیر شیر آب نگیرید.
- برای جلوگیری از شوک الکتریکی مراقب باشید آب یا مایعات دیگر داخل دستگاه نشود.
- از سیم بلند استفاده ننمایید.
- زمانی که دستگاه در حال کار است دریچه های ورودی و خروجی هوا را مسدود نکنید.

- برای درآوردن دوشاخه از پریز، سیم را نکشید.
- هرگز زمانی که دستگاه در حال کار است به داخل آن دست نزنید.
- قبل از اتصال برق دستگاه کنترل کنید که ولتاژ نشان داده شده روی دستگاه با ولتاژ منطقه ی شما مطابقت داشته باشد.
- در صورت خرابی سیم برق، آن را توسط تولیدکننده، نمایندگی یا افراد مجرب تعویض نمایید تا از خطر جلوگیری شود.
- کودکان، افراد با توانایی جسمی، حسی و ذهنی کم یا افراد بی تجربه فقط در صورت نظارت یا راهنمایی و درک خطرات می توانند با دستگاه کار کنند. مراقب باشید که کودکان با دستگاه بازی نکنند.
- تمیز کردن و نگهداری از دستگاه را نمی بایست بدون نظارت به کودکان سپرد.
- در صورت آسیب سیم برق و به منظور جلوگیری از خطر می بایست آن را توسط تولیدکننده، نمایندگی مجاز یا افراد مجرب تعویض نمایید.
- دستگاه و سیم برق آن را در صورت روشن بودن یا زمانی که در حال خنک شدن است دور از دسترس کودکان زیر ۸ سال قرار دهید.
- سیم برق دستگاه را دور از سطوح داغ قرار دهید.
- با دست های خیس دستگاه را به برق وصل نکنید یا به کنترل پنل آن دست نزنید.
- دستگاه را فقط به پریز برق دیواری زمینی وصل کنید. همیشه دقت کنید که دوشاخه به درستی داخل پریز دیواری قرار گرفته باشد.
- به منظور جلوگیری از خطر هرگز دستگاه را به تایمر خارجی وصل نکنید.
- دستگاه را در مجاورت یا روی اشیاء قابل احتراق از جمله سفره یا پرده قرار ندهید.
- دستگاه را کنار دیوار یا دیگر دستگاه ها قرار ندهید. حداقل می بایست ۱۰ سانتی متر فضای خالی از هر طرف دستگاه و حتی بالای آن وجود داشته باشد. هیچ شیء را روی دستگاه قرار ندهید.
- از دستگاه برای مقاصد دیگر غیر از موارد ذکر شده در دفترچه استفاده ننمایید.
- دستگاه را بی هدف روشن نگذارید.
- زمانی که هوای داغ داخل دستگاه در جریان است بخار داغ از دریچه های خروجی هوا بیرون می آید. در این حالت، دست ها و صورت خود را در فاصله ای ایمن از بخار و خروجی ها هوا نگه دارید و هنگام بیرون آوردن تابه مراقب بخار و هوای داغ باشید.
- در صورت رویت دود تیره بلافاصله دو شاخه را از پریز درآورید و برای بیرون آوردن تابه منتظر بمانید تا دود تمام شود.
- همیشه برای گرفتن تیغه ی همزن و سینی بالایی از دستکش مخصوص فر استفاده کنید.

احتیاط، سطح داغ

– دستگاه را روی سطح صاف، ثابت و افقی قرار دهید.

– از تایمر خارجی یا سیستم ریموت کنترل دیگر برای دستگاه استفاده ننمایید.

دستگاه برای مصارف خانگی و محیط های مشابه از جمله موارد زیر است:

. خانه های رعیتی

. توسط مشتریان هتل ها، متل ها و دیگر محل های اقامتی

. مکان های اقامتی که صبحانه سرو می کنند.

– در صورت استفاده ی نادرست از دستگاه یا استفاده از آن برای موارد حرفه ای یا نیمه حرفه ای و نیز در صورت عدم استفاده مطابق دستورالعمل های این دفترچه، گارانتی باطل خواهد شد و تولیدکننده هیچ گونه مسئولیتی در قبال آن نخواهد داشت.

– همیشه دستگاه را برای تعمیر به نمایندگی مجاز ببرید و خودتان سعی در تعمیر آن ننمایید در غیر اینصورت، گارانتی باطل خواهد شد.

– همیشه پس از اتمام کار با دستگاه، دوشاخه را از پریز درآورید.

– پس از اتمام کار با دستگاه و قبل از دست زدن یا تمیز کردن آن، حدود ۳۰ دقیقه منتظر بمانید تا خنک شود.

– مواد غذایی آماده شده می بایست طلایی باشند نه قهوه ای و تیره رنگ. باقیمانده های سوخته را بردارید.

خاموش شدن خودکار

دستگاه مجهز به تایمر است. پس از اینکه شمارش معکوس تایمر به ۰ رسید زنگ هشدار به صدا درمی آید و دستگاه به صورت خودکار خاموش می شود. برای خاموش کردن دستگاه به صورت دستی، دکمه ی روشن / خاموش را فشار دهید.

میدان الکترومغناطیسی

این دستگاه مطابق با همه ی استانداردهای مربوط به میدان الکترومغناطیسی است. تجربیات علمی نشان داده اند که جابجایی درست و مطابق دستورالعمل های دفترچه موجب سالم ماندن دستگاه می شود.

قبل از اولین بار استفاده

۱. برای برداشتن درپوش (تصویر ۱): کلید بازکردن درپوش (۱۱) را فشار دهید و چفت (۳) را بلند کنید تا درپوش برداشته شود (تصویر ۲)

۲. پیمانه ی اندازه گیری را قبل از استفاده بردارید.

۳. دستگیره را بلند کرده و در حالت افقی قرار دهید تا جایی که صدای "کلیک" شنیده شده و قفل شود.
۴. تابه ی پخت را درآورید (تصویر ۳).
۵. تابه را برعکس کرده و تیغه ی همزن قابل جدا شدن را با فشار دو گیره باز کنید (تصویر ۴).
۶. همه ی قسمت های قابل جدا شدن دستگاه را می توانید داخل ماشین ظرفشویی قرار دهید (تصویر ۵) یا با دستمالی نرم مایع ظرفشویی بشویید.
۷. برای قرار دادن مجدد تیغه داخل تابه، دو گیره را فشار داده و شل کنید تا قفل شود.
۸. در طول زمانی که برای اولین بار از دستگاه استفاده می کنید این امکان وجود دارد که بوی کمی از آن متصاعد شود که مضر نبوده و خیلی زود برطرف می شود.

آماده کردن مواد غذایی

۱. دستگاه را روی سطح ثابت، افقی و صاف قرار دهید. از قرار دادن دستگاه روی سطحی که در برابر گرما مقاوم نیست خودداری کنید.
۲. مواد غذایی را داخل تابه ی پخت قرار داده و به صورت یکدست در همه جای تابه پخش کنید. دقت کنید حداکثر مقدار مواد غذایی را که می توانید داخل تابه بگذارید رعایت نمایید (به جدول پخت صفحه ی ۶ تا ۸ مراجعه کنید).
۳. روغن را به قاشق به مواد غذایی اضافه (تصویر ۷) و به طور یکنواخت پخش کنید (به جدول پخت صفحه ی ۶ تا ۸ مراجعه نمایید) (۱ قاشق روغن = ۱۴ میلی لیتر روغن)
۴. دستگیره را باز و داخل محفظه ی مخصوص قرار دهید (تصویر ۸)
۵. درپوش را ببندید (تصویر ۹).
- تذکر: هرگز تابه را بیش از نشانگر MAX (حداکثر) روی تیغه یا میزانی که در جدول ذکر شده پر نکنید در غیر اینصورت ممکن است نتیجه ی مطلوب حاصل نگردد.

پخت

تنظیم مدت زمان پخت

۱. دکمه ی تنظیم تایمر را برای تنظیم کردن مدت زمان فشار دهید از دکمه ی +/– استفاده کنید تا به زمان موردنظر برسید (از ۱ تا ۵۹ دقیقه) همانطور که در مشخصات نشان داده شده است (تصویر ۱۰) (به جدول پخت صفحه ی ۶ تا ۸ مراجعه نمایید)
۲. حال مدت زمان تنظیم شده (به دقیقه) نشان داده شده و شمارش معکوس طی ۳ ثانیه آغاز می شود.
۳. آخرین دقیقه ی شمارش معکوس به ثانیه نشان داده می شود.
۴. پس از اتمام مدت زمان، دستگاه از کار باز می ایستد.

شروع پخت

۱. سیم برق را به پریز و صل کنید، زنگ دستگاه به صدا در می آید و چراغ نمایشگر، دو خط فاصله (--) را نشان می دهد سپس به حالت آماده باش در می آید در این حالت دستگاه، کار نمی کند.
 ۲. سویچ روشن / خاموش ON/OFF را فشار دهید، زنگ به صدا در می آید و نمایشگر، ۱۰ دقیقه را نشان می دهد (تصویر ۱۱) (مدت زمان پیش فرض، ۱۰ دقیقه می باشد و دستگاه طی ۳ ثانیه شروع به کار می کند).
 ۳. مدت زمان را با استفاده از دکمه ی +/- تنظیم کنید. دستگاه طی ۳ ثانیه شروع به کار می کند و تیغه ی همزن به آرامی در جهت حرکت عقربه های ساعت می چرخد.
 ۴. پس از اتمام پخت، تایمر ۵ بار بوق می زند و دستگاه به طور خودکار از کار باز می ایستد.
 ۵. دستگیره را تا جایی بلند کنید که صدای "کلیک" شنیده شده و قفل شود آنگاه تابه را درآورید (تصویر ۱۲)
 ۶. در صورتی که به مدت زمان بیشتری نیاز دارید دکمه ی ON/OFF را فشار دهید و یک بار دیگر زمان را تنظیم کنید.
- احتیاط: در طول مدت زمان پخت و کمی پس از اتمام آن به تابه، درپوش یا قسمت های دیگر دستگاه به جز سطوح سرد دست نزنید.

جدول مدت زمان پخت

مدت زمان هایی که در زیر مشاهده می کنید فقط جهت راهنمایی است و ممکن است بسته به نوع و مقدار مواد غذایی متغیر باشد. در صورت استفاده از مواد غذایی بیشتر یا کمتر از آنچه در جدول ذکر شده است خودتان مدت زمان را به نسبت همان میزان تنظیم کنید.

سیب زمینی

مواد غذایی	نوع	مقدار (گرم)	روغن (۱ قاشق معادل ۱۴ میلی لیتر)	مدت زمان پخت (دقیقه)
چیپس سیب زمینی با ضخامت استاندارد ۱۳×۱۳ میلی متر	تازه	۱۰۰۰	۱	۴۵-۴۰
	تازه	۷۵۰	۳/۴	۳۷-۳۵
	تازه	۵۰۰	۱/۲	۳۰-۲۸
	تازه	۲۵۰	۱/۴	۲۶-۲۴
سیب زمینی (تقسیم شده به ۴ قسمت)	تازه	۱۰۰۰	۱	۴۲-۴۰
	یخ زده	۷۵۰	بدون روغن	۱۶-۱۴
سیب زمینی نگینی خرد شده	تازه	۱۰۰۰	۱	۴۲-۴۰
	یخ زده	۷۵۰	بدون روغن	۳۲-۳۰

مواد غذایی	نوع	مقدار (گرم)	روغن (۱ قاشق معادل ۱۴ میلی لیتر)	مدت زمان پخت (دقیقه)
چیپس سیب زمینی	یخ زده - مناسب برای سرخ کردن در قابلمه های گود با روغن فراوان	۷۵۰ با استاندارد ۱۳×۱۳ میلی متر	بدون روغن	۴۰-۳۵
	یخ زده با ۲ یا ۳ روش پخت مناسب برای فر و گریل (و سرخ کردن با روغن زیاد)	۲۵۰ به صورت نازک ۱۰×۱۰ میلی متر	بدون روغن	۳۲-۳۰
		۵۰۰ از نوع آمریکایی ۸×۸ میلی متر	بدون روغن	۲۷-۲۷

* وزن ها مربوط به سیب زمینی با پوست می باشند.

سبزیجات دیگر

مواد غذایی	نوع	مقدار (گرم)	روغن (۱ قاشق معادل ۱۴ میلی لیتر)	مدت زمان پخت (دقیقه)
کدو سبز	تازه و خرد شده	۷۵۰	۱ قاشق روغن + ۱۵۰ میلی لیتر آب سرد	۳۵-۲۵
فلفل شیرین	تازه و خرد شده	۶۵۰	۱ قاشق روغن + ۱۵۰ میلی لیتر آب سرد	۲۵-۲۰
قارچ	تازه و به چهار قسمت تقسیم شده	۷۵۰	۱ قاشق روغن	۱۵-۱۲
گوجه	تازه و به چهار قسمت تقسیم شده	۶۵۰	۱ قاشق روغن + ۱۵۰ میلی لیتر آب سرد	۱۵-۱۰
پیاز	تازه به صورت حلقه ای	۶۵۰	۱ قاشق روغن	۲۵-۱۵

گوشت قرمز و گوشت مرغ و خروس

برای مزه دار کردن گوشت ها، کمی ادویه (مانند پاپریکا، کاری، مخلوط سبزیجات، آویشن) را با روغن مخلوط کنید.

مواد غذایی	نوع	مقدار (گرم)	روغن (۱ قاشق معادل ۱۴ میلی لیتر)	مدت زمان پخت (دقیقه)
ناگت مرغ	تازه	۷۵۰	بدون روغن	۲۰-۱۸
	یخ زده	۷۵۰	بدون روغن	۲۰-۱۸
	یخ زده	۱۲ تکه (۱۶۰ گرم)	بدون روغن	۱۵-۱۲
ران مرغ	تازه	۴ تا ۶ عدد	بدون روغن	۳۲-۳۰
پای مرغ	تازه	۴ تا ۶ عدد (۱۲۰ گرم)	بدون روغن	۳۰-۲۵
سینه مرغ (بدون استخوان)	تازه	۶ عدد (حدود ۷۵۰ گرم)	بدون روغن	۱۵-۱۰
رولت مرغ	تازه	۴-۸ عدد کوچک	۱ قاشق	۱۲-۱۰
گوشت بره تکه شده	تازه (۲,۵ تا ۳ سانتیمتر ضخامت)	۲ تا ۶ تکه	بدون روغن	۲۵-۲۰
گوشت خوک تکه شده	تازه (۲,۵ سانتیمتر ضخامت)	۲ تا ۳ تکه	بدون روغن	۲۳-۱۸
فیله خوک	تازه	۲ تا ۶ تکه یا نوار نازک	۱ قاشق	۱۵-۱۲
سوسیس	تازه	۴ تا ۸ (با برش هایی روی آنها)	بدون روغن	۱۲-۱۰

ماهی - صدف

مواد غذایی	نوع	مقدار (گرم)	روغن (۱ قاشق معادل ۱۴ میلی لیتر)	مدت زمان پخت (دقیقه)
خرچنگ آغشته به خرده نان	یخ زده	۱۸ تکه ۲۸۰ گرم	بدون روغن	۱۰
مانکفیش	تازه و تکه شده	۵۰۰	۱ قاشق	۲۰-۲۲
پراونس	پخته	۴۰۰	بدون روغن	۱۰-۱۲
جامبو کینگ پراونس	تازه و به چهار قسمت برش داده شده	۳۰۰ گرم ۱۶ تکه	بدون روغن	۱۲-۱۴

دسر ها

مواد غذایی	نوع	مقدار (گرم)	روغن (۱ قاشق معادل ۱۴ میلی لیتر)	مدت زمان پخت (دقیقه)
موز	تکه شده	۵۰۰ گرم ۵ موز	۱ قاشق روغن + ۱ قاشق شکر قهوه ای	۴-۶
	پیچیده شده در فویل	۲ موز	بدون روغن	۲۰-۲۵
گیلاس	کامل	حدود ۱۰۰۰ گرم	۱ قاشق روغن + ۱ قاشق شکر	۱۲-۱۵
توت فرنگی	در صورت بزرگ بودن به چهار قسمت و در صورت کوچک بودن به دو قسمت	حدود ۱۰۰۰ گرم	۱ تا ۲ قاشق شکر	۵-۷
سیب	تکه شده	۳ عدد	۱ قاشق روغن + ۲ قاشق شکر	۱۵-۱۸
گلابی	تکه شده	حدود ۱۰۰۰ گرم	۱ تا ۲ قاشق شکر	۸-۱۲
آناناس	تکه شده	۱ عدد	۱ تا ۲ قاشق شکر	۸-۱۲

تذکر: *پیشنهاد می شود مواد را در اواسط زمان پخت زیر و رو کنید.

نکات مربوط به پخت

۱. نمک را به هنگام پخت به چیپس ها اضافه ننمایید بلکه پس از اتمام پخت و زمانی که آنها را از دستگاه درآوردید این کار را انجام دهید.
۲. برای اضافه کردن سبزیجات خشک و ادویه ها به دستگاه، آنها را با کمی روغن یا مایع مخلوط کنید.
۳. لطفاً به خاطر داشته باشید که ادویه های رنگی ممکن است موجب کمی لکه دار شدن تیغه ی همزن و قسمت هایی از دستگاه شوند که طبیعی است.
۴. برای به دست آوردن نتیجه ی مطلوب بهتر است سیر را کاملاً له کنید تا اینکه آن را خرد نمایید تا با این کار از چسبیدن آن به تیغه ی مرکزی جلوگیری نمایید.
۵. در صورت استفاده از پیاز، آنها را کاملاً ریز کنید تا بهتر پخته شوند. قبل از افزودن پیازها به تابه، حلقه های پیاز را جدا کرده و پس از افزودن سریع هم بزنید تا به طور یکنواخت پخش شوند.
۶. در صورت تهیه ی غذاهایی که حاوی انواع گوشت می باشند می بایست یک یا دوبار در طول مدت زمان پخت، دستگاه را خاموش کرده و مواد داخل تابه را هم بزنید تا قسمت بالایی مواد خشک نشود.
۷. سبزیجات را ریز خرد کنید تا کاملاً پخته شوند.
۸. دستگاه قادر به تهیه ی مواد غذایی دارای مقدار زیاد مایعات نمی باشد (مانند سوپ، آغشته به سس)

تمیز کردن آسان

- قبل از تمیز کردن دستگاه منتظر بمانید تا کاملاً خنک شود.
- درپوش را باز کنید (تصویر ۱) و چفت را بلند کنید و درپوش را درآورید (تصویر ۲).
- دستگیره را بلند کرده و به حالت افقی قرار دهید تا جایی که صدای کلیک از آن شنیده شده و قفل شود (تصویر ۳).
- تابه ی پخت را درآورید.
- تابه را برعکس کنید و تیغه ی قابل جدا شدن را با فشار دادن دو گیره باز کنید (تصویر ۴).
- همه ی قسمت های قابل جدا شدن دستگاه را می توانید داخل ماشین ظرفشویی قرار دهید (تصویر ۵) یا با دستمالی نرم مایع ظرفشویی بشویید.
- بدنه ی اصلی دستگاه را با استفاده از دستمالی مرطوب و مایع شستشو تمیز کنید.
- قبل از برگرداندن قطعات به داخل دستگاه، آنها را با دقت تمیز و خشک کنید.
- در صورت چسبیدن یا سوختن مواد غذایی روی تابه، آنها را قبل از تمیز کردن داخل آب گرم قرار دهید.
- تابه ی دستگاه، نچسب می باشد: پس از استفاده ی طولانی مدت از دستگاه ممکن است رنگ آن قهوه

ای شده یا کمی خراش روی آن دیده شود که طبیعی است و مشکلی ایجاد نخواهد کرد.
- ما ضمانت می کنیم که روکش نچسب تابه از موادی است که در تماس با مواد غذایی مضر نخواهد بود.

هشدار:

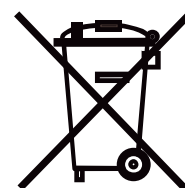
هرگز بدنه ی اصلی دستگاه را داخل آب فرو نبرید.
از محصولات تمیزکننده ی زبر و ساینده استفاده ننمایید.
جهت حفظ کیفیت نچسب بودن تابه ی پخت برای مدت طولانی از وسایل فلزی به هنگام سرو غذا استفاده ننمایید.

محیط زیست

- در پایان عمر دستگاه، آن را با زباله های خانگی دور نیندازید بلکه به محل جمع آوری و بازیافت دستگاه های برقی ببرید. با این کار می توانید به حفظ محیط زیست کمک کنید.

دورانداختن صحیح دستگاه

این علامت بیانگر آن است که نمی بایست محصول را با دیگر زباله های خانگی دورانداخت. جهت جلوگیری از صدمات احتمالی به محیط زیست و سلامت انسان می بایست چنین دستگاه هایی را برای دور انداختن به مرکز جمع آوری و بازیافت مخصوص وسایل برقی ببرید یا با فروشنده ای که دستگاه را از آن خریداری نموده اید تماس بگیرید. آنها می توانند محصول را به محل مخصوص بازیافت ایمن ببرند.



عیب یابی

عیب	دلیل احتمالی	راه حل
دستگاه کار نمی کند	دوشاخه به پریز وصل نیست	کنترل کنید که دوشاخه کاملاً به پریز وصل شده باشد
	سوئیچ ON/OFF کاملاً فشار داده نشده است	سوئیچ ON/OFF را فشار دهید
	سوئیچ ON/OFF را فشار داده اید اما دستگاه هنوز کار نمی کند	درپوش را ببندید
	موتور دستگاه کار می کند اما دستگاه گرم نمی شود	با مرکز خرید تماس بگیرید
	تیغه ی همزن نمی چرخد	کنترل کنید که تیغه درست در جای خود قرار گرفته باشد. در صورت عدم رفع مشکل با مرکز خرید تماس بگیرید
مواد غذایی بطور یکنواخت پخته نمی شود	تیغه ی همزن وصل نیست	تیغه را وصل کنید
	تکه های مواد غذایی مساوی نیستند	آنها را به قطعات کوچک برش بزنید
	قطعات چیپس ها مساوی نیستند	آنها را به قطعات کوچک خرد کنید
	تیغه به درستی نصب شده است اما نمی چرخد	کنترل کنید که در جای خود قفل شده باشد. در صورت عدم رفع مشکل با مرکز خرید تماس بگیرید
چیپس ها به اندازه ی کافی ترد نمی شوند	نوع خوبی از سیب زمینی استفاده نشده است	از انواع سیب زمینی مناسب برای چیپس استفاده کنید
	سیب زمینی ها خوب شسته یا خشک نشده اند	سیب زمینی ها را خوب بشویید تا نشاسته ی اضافی آن از بین برود سپس خوب خشک کنید
	چیپس ها خیلی سفت هستند	چیپس ها را حداکثر به ابعاد ۱۳×۱۳ میلی متر برش بزنید
	روغن، کافی نیست	مقدار روغن را افزایش دهید (جدول پخت صفحه ی ۶ تا ۸ را ملاحظه نمایید)

Nasa Electric

ناسا الكتریک



e l e c t r i c

Developed in Germany

www.nasa-electric.com