

پارسا کزر



دفترچه راهنمای
مینی سرخ کن



مدل: ناگت

با تشکر از حسن انتخاب شما در خرید این محصول، لطفاً قبل از استفاده، دستور العمل های این دفترچه راهنما را به دقت مطالعه نمایید.

هشدارهای ایمنی مهم:

۱. محصول در محلهایی که دارای سیستم اتصال زمین است (پریز ارت دار) استفاده گردد.
۲. اجزای داخلی محصول، نظیر ظرف روغن و سبد بسیار داغ می شوند، لذا از دست زدن به آنها بدون استفاده از دستگیره پارچه ای خودداری گردد.
۳. هرگز محصول و سیم و دوشاخه را در آب یا هیچ مایع دیگری فرو نبرید، زیرا این امر موجب برق گرفتگی یا شوک الکتریکی می شود.
۴. محصول را بر روی یک سطح صاف و محکم قرار دهید.
۵. از این محصول در محل های مرطوب و یا مملو از گازهای قابل اشتعال استفاده نکنید.
۶. از آویزان شدن سیم از میز یا کابینت و یا تماس آن با سطوح داغ جلوگیری نمایید.
۷. هرگز محصول را هنگامیکه در حال کار است یا تا زمانی که روغن داخل آن داغ است، جابجا نکنید.
۸. برای جابجا کردن محصول، دست را زیر محصول قرار دهید. هرگز از دسته سبد یا درپوش محصول برای حمل و نقل آن استفاده نکنید.
۹. از تماس بخار خروجی از درپوش با پوست بدن جلوگیری نمایید، زیرا هرگونه تماس بخار چرب با پوست بدن منجر به سوختگی شدید میگردد.
۱۰. هرگز سطح روی درپوش (محل خروج بخار) را مسدود نکنید، زیرا این امر می تواند موجب گرم شدن بیش از حد محصول و خاموش شدن آن در اثر عملکرد سیستم ایمنی حرارتی داخل محصول شود.
۱۱. دقت نمایید که محصول را پس از ریختن روغن درون ظرف روغن (به میزان لازم) روشن نمایید. در صورت روشن کردن محصول بدون روغن، سیستم ایمنی حرارتی داخل محصول فعال شده، آنرا خاموش می نماید. برای رفع این مشکل، باید به تعمیرگاههای مجاز مراجعه نمایید.
۱۲. قطعات داخل محصول نظیر ظرف روغن، تنها برای استفاده در این محصول طراحی شده اند، لذا از استفاده آنها در سایر موارد (نظیر قرار دادن در معرض شعله مستقیم و یا داخل فر) خودداری نمایید.
۱۳. بهتر است از سیم سیار برای اتصال محصول به برق استفاده نکنید. در صورت استفاده از سیم سیار، از استاندارد و بدون اشکال بودن آن اطمینان حاصل نمایید.
۱۴. در صورت عدم استفاده و یا هنگام تمیز کردن محصول، دوشاخه را از پریز برق خارج نمایید.
۱۵. این محصول فقط برای مصارف خانگی طراحی شده است.
۱۶. در صورت بروز هر گونه ایراد در کارکرد محصول و یا نیاز به تعمیر آن، به مراکز سرویس و تعمیرگاههای مجاز مراجعه نمایید.
۱۷. سطح المنت حرارتی و کف ظرف روغن را همیشه تمیز نگاه دارید، بخصوص توجه نمایید که هیچگونه خرده مواد غذایی یا قطرات روغن و آب روی این سطوح نباشند، زیرا وجود اجسام خارجی بر روی صفحه گرم کننده یا سطح زیرین ظرف روغن، موجب کم شدن تماس ظرف روغن با المنت حرارتی و کاهش کارایی المنت میگردد.
۱۸. این محصول برای اینکه توسط یک تایمر خارجی یا یک سامانه کنترل از راه دور مجزا کار کند، طراحی نشده است.

۱۹. این وسیله برای استفاده توسط افراد (از جمله کودکان) با ناتوانی فیزیکی، حسی یا عقلی، یا افراد بی تجربه و ناآگاه نیست، مگر اینکه با حضور سرپرست مسئول در قبال ایمنی آنها و با نظارت یا دادن دستورالعمل استفاده از وسیله باشد.

۲۰. کودکان باید سرپرستی و نظارت شوند تا اطمینان حاصل شود که با وسایل بازی نمی کنند.

۲۱. اگر سیم و دوشاخه صدمه ببیند، برای جلوگیری از خطر باید توسط سازنده یا تعمیرکار مجاز یا شخص دارای صلاحیت مشابه تعویض شود.

شرح قطعات:

۱. پنجره بازدید شیشه ای

۲. درپوش جدا شنی

۳. فیلتر دائمی بو و روغن

۴. ظرف روغن یا پوشش نجسب دو رو

۵. سبد سرخ کن

۶. دسته سبد سرخ کن (جدا شنی)

۷. دکمه باز کردن درپوش

۸. کلید تنظیم دما

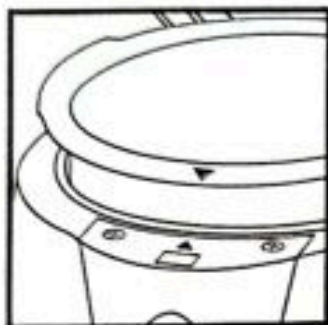
۹. لامپ نشانگر روشن / خاموش

۱۰. لامپ نشانگر آماده شدن محصول



پیش از استفاده برای اولین بار:

۱. محصول را به دقت از بسته بندی خارج نمایید.
۲. کلیه متعلقات نظیر دفترچه راهنما ، ضمانتنامه و قطعات بسته بندی را از محصول خارج کرده، در محلی نگهداری نمایید.
۳. سبد سرخ کن ، دسته سبد سرخ کن، ظرف روغن و درپوش را از محصول جدا کرده با آب گرم و اسفنج آغشته به مایع شوینده کاملاً شسته و خشک نمایید و مجدداً در محل خود قرار دهید.
۴. دقت کنید که ظرف روغن را به درستی در محل خود قرار دهید، بطوریکه علامت نشانگر (▲) روی ظرف، همراستای علامت نشانگر روی بدنه اصلی محصول باشد. (طبق تصویر زیر)



۵. سطح بیرونی محصول را با دستمال مرطوب تمیز کنید.
۶. مکانی مناسب برای محصول انتخاب کنید، بطوریکه روی سطح صاف قرار گیرد.
۷. پس از اتصال دوشاخه به برق ، محصول آماده استفاده می باشد.
۸. متصاعد شدن مقداری بو و دود در اولین دفعات استفاده از محصولات نو طبیعی بوده و جای هیچ گونه نگرانی نمی باشد.

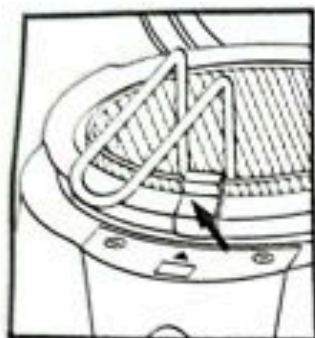
آماده سازی مواد غذایی:

- مواد غذایی را به مقدار لازم پاک کرده و به اندازه های مناسب خرد کنید.
- مواد غذایی باید تا حد امکان خشک باشند. اضافه کردن مواد غذایی خیس به روغن، باعث پاشیدن روغن خواهد شد.
- در سرخ کردن مواد غذایی منجمد ، توجه نمایید قبل از سرخ کردن ، کاملاً یخ زدائی و خشک شوند.
- سبد را بیش از نصف ظرفیت آن با مواد غذایی پر نکنید.

راه اندازی محصول :

۱. اتصال به برق: پس از استقرار محصول در محل مناسب، دوشاخه را به پریز برق متصل نمایید. در این حالت لامپ نشانگر قرمز رنگ روشن می شود.
۲. خارج سازی سبد سرخ کن: سبد را از محصول خارج کنید.
۳. اضافه سازی روغن: ظرف روغن را از روغن مناسب سرخ کردنی بین دو نشانه Min و Max پر کنید. دقت کنید تا مقدار روغن بیش از نشانه Max نشود، زیرا منجر به سر ریز شدن روغن هنگام کارکرد محصول می شود. جدار داخلی پنجره بازدید را با کمی روغن چرب کنید تا از بخار گرفتگی آن خودداری شود.
۴. روشن کردن محصول: درپوش محصول را ببندید، سپس کلید تنظیم دما را روی دمای مناسب (طبق دستورالعمل) قرار دهید. در این حالت لامپ نشانگر سبز رنگ روشن می شود و پس از رسیدن دمای روغن به دمای تنظیم شده، خاموش می گردد.
۵. اضافه سازی مواد غذایی: دکمه باز کردن درپوش را فشار داده تا درپوش باز شود. سبد سرخ کن حاوی مواد غذایی خشک و بدون آب را با استفاده از دسته آن داخل ظرف روغن قرار دهید و سپس دسته را از آن جدا نمایید و درپوش محصول را ببندید. دقت کنید سبد را بیش از حد با مواد غذایی پر نکنید.

۶ خارج سازی مواد غذایی سرخ شده : هرگز بلافاصله پس از خاموش شدن محصول ، دربوش را باز نکنید. پس از گذشت زمان طبخ، کلید تنظیم دما را روی Off قرار دهید و سپس دربوش محصول را باز کنید و دسته سبد سرخ کن را داخل محل خود ، روی سبد قرار داده و آنرا بلند کنید. برای چکیدن روغن از مواد غذایی سرخ شده، سبد را از محل گیره آن روی لبه ظرف روغن قرار دهید و بعد از گذشت یک دقیقه ، با احتیاط مواد غذایی را خارج کنید.



نکته: هنگام باز کردن دربوش، بخار حاصل از سرخ شدن مواد غذایی ، یکباره از محصول خارج می شود ، لذا هنگام باز کردن دربوش دقت کنید که بخار خروجی موجب سوختگی دست یا صورت نشود.

چند توصیه برای پخت مطلوب و با کیفیت:

- هنگامیکه یک نوع مواد غذایی را به تناوب سرخ می نمایید، حد فاصله بین انتهای زمان سرخ کردن غذا و شروع قسمت دوم بایستی حداقل بین ۳-۵ دقیقه زمان در نظر گرفته شود. چراغ سبز پس از رسیدن درجه حرارت به مقدار دلخواه خاموش میگردد. هرگز سبد حاوی مواد غذایی را پیش از حصول دمای مناسب (خاموش شدن لامپ سبز)، درون ظرف روغن غوطه ور ننمایید.
- زمانی که قصد طبخ چند نوع مختلف از مواد غذایی را دارید، ابتدا کار را با موادی که پایین ترین دما را برای پخت نیاز دارند شروع کنید و سپس به ترتیب مواد دارای دمای پخت بیشتر را طبخ نمایید.
- برای حصول نتیجه بهتر، از تجمع مواد غذایی در وسط سبد جلوگیری نمایید و مواد غذایی را در نقاط پیرامون سبد پخش نمایید.
- برای سرخ کردن مواد غذایی پخته شده، دمای بالاتر و زمان کوتاهتری نسبت به موادی که کاملاً خام هستند اختصاص دهید.
- پیشنهاد میگردد برای دستیابی به کیفیت بهتر طبخ، از وزن، دما و زمان پیشنهادی در جدول راهنمای پخت استفاده نمایید، زیرا در صورت پایین تر بودن دمای روغن از دمای مورد نیاز، مواد غذایی بیش از حد روغن جذب می کند و همچنین در صورت بالاتر بودن دما، سطح خارجی آن سرخ شده و داخل مواد ، خام باقی می ماند.
- برای جلوگیری از سر ریز شدن روغن، دقت نمایید که سبد را به آرامی و با استفاده از دسته، درون روغن قرار دهید.
- برای سرخ شدن یکنواخت و بهتر مواد غذایی، پیشنهاد می شود تا آنها را در اندازه های کوچک و یکسان خرد کنید.
- پیش از سرخ کردن سیب زمینی، پیشنهاد می گردد آنرا با آب سرد شسته تا نشاسته سیب زمینی که موجب به هم چسبیدن قطعات سیب زمینی می شود ، پاک گردد. پس از این کار، سیب زمینی ها را خشک نموده و سپس آنرا سرخ نمایید.
- همیشه مواد غذایی را درون سبد بریزید و از قرار دادن آنها در خارج از سبد (بطور مستقیم درون ظرف روغن) خودداری کنید.
- روغن را پس از ۵ تا ۶ بار استفاده، یا پس از دو هفته نگهداری تعویض نمایید.

- برای حفظ کیفیت روغن پیشنهاد می گردد، پس از هر بار استفاده ابتدا صبر کنید تا روغن کاملا خنک شود و سپس آنرا از روی صافی مناسب گذرانده تا تصفیه شود، زیرا مواد غذایی شناور در روغن در اثر حرارت سوخته و موجب پایین آمدن کیفیت روغن مصرفی و در نتیجه عدم سرخ شدن مطلوب مواد غذایی می شود. همچنین بهتر است روغن را برای استفاده مجدد، خارج از ظرف روغن محصول و در محلی خنک و تاریک نگهداری کنید.

جدول راهنمای پخت:

تنوع مواد غذایی	حداکثر مقدار (گرم)	دمای کارکرد (°C)	زمان پیشنهادی برای سرخ شدن (دقیقه)
سیب زمینی خلال شده	۲۵۰	۱۹۰	۸-۱۱
چیپس سیب زمینی	۳۰۰	۱۹۰	۵-۷
میگو	۲۰۰	۱۳۰	۶-۹
ناگت میگو	۲۰۰	۱۳۰	۵-۷
ناگت گوشت	۲۰۰	۱۳۰	۵-۷
ماهی	۲۵۰	۱۵۰	۶-۹
استیک	۲۵۰	۱۷۰	۸-۱۲
مرغ	۲۵۰	۱۷۰	۷-۱۱
پیاز	۱۵۰	۱۵۰	۷-۱۱
قارچ	۱۵۰	۱۵۰	۴-۵
یادمجان ورقه شده	۱۵۰	۱۵۰	۶-۸

نگهداری و تمیز کردن محصول:

- برای جلوگیری از بوی بد، بهتر است بعد از هر بار استفاده، محصول کاملا تمیز شود.
- ابتدا دو شاخه محصول را از بریز برق خارج کنید و مدتی صبر نمایید تا کاملا خنک شود.
- با فشار دادن دکمه باز کردن دربوش، آنرا باز کنید، دربوش، ظرف روغن و سید سرخ کن را خارج نموده، پس از تصفیه روغن و خالی کردن آن، ظرف روغن را با آب گرم، اسفنج نرم و مایع ظرفشویی کاملا شسته و خشک نمایید.
- در صورت چسبیدن مواد غذایی به ته ظرف روغن، قبل از شستن آنرا برای مدتی در آب بخیسانید و از به کار بردن اشیاء سخت، سیم یا اسکاچ زیر برای تمیز کردن ظرف روغن اجتناب نمایید.
- بدنه سرخ کن و داخل آن را با پارچه مرطوب به همراه کمی مایع ظرفشویی تمیز نموده و خشک کنید.
- پس از اطمینان از خشک بودن تمامی قطعات، آنها را به دقت در محل خود (بدنه سرخ کن) گذاشته و سرخ کن را در محل خشک قرار دهید.

جدول عیب یابی سرخ کن

مشکل	علت احتمالی	راه حل
بوی نامطبوع محصول	۱. روغن فاسد شده است. ۲. روغن مورد استفاده، جهت سرخ کردن مواد غذایی مناسب نمی باشد.	۱. روغن را تعویض نمایید. ۲. از روغن مخصوص سرخ کردنی استفاده نمایید.
خروج بخار از اطراف درپوش	درپوش کاملاً بسته نشده است.	از بسته بودن درپوش اطمینان حاصل نمایید.
قطعات سیب زمینی خلال شده و جیبس پس از سرخ شدن به یکدیگر چسبیده اند.	مواد غذایی پیش از سرخ شدن شسته نشده اند.	هنگام خرد کردن سیب زمینی، نشاسته باعث چسبیدن قطعات خرد شده به یکدیگر می شود. پس از خرد کردن سیب زمینی، آنرا بشویید و تا حد امکان خشک نمایید.
روغن گرم نمی شود.	محصول بدون ریختن روغن در داخل ظرف، روشن شده است.	به مراکز خدمات پس از فروش و تعمیرگاههای مجاز، مراجعه کنید.
سر ریز شدن روغن	۱. مواد غذایی از حد مجاز پیشنهادی در جداول پخت، بیشتر می باشد. ۲. روغن، بیش از حداکثر ظرفیت درون محصول ریخته شده است. ۳. مواد غذایی خیس است و یا قطعات یخ درون آن وجود دارد. ۴. سبب تغییر شکل داده است. ۵. روغن بیش از حد داغ می شود. ۶. از مخلوط چند روغن مختلف استفاده شده است. ۷. روغن به موقع تعویض نشده است.	۱. به جداول راهنمای پخت مراجعه کنید. ۲. از ریختن روغن، بیش از علامت Max مشخص شده درون ظرف، خودداری کنید. ۳. مواد غذایی را در حد امکان خشک نموده، قطعات یخ و برقیها را جدا کنید و سبب را به آرامی درون ظرف روغن وارد کنید. ۴. به مراکز خدمات پس از فروش و تعمیرگاههای مجاز، مراجعه کنید. ۵. به مراکز خدمات پس از فروش و تعمیرگاههای مجاز، مراجعه کنید. ۶. از یک نوع روغن برای سرخ کردن مواد غذایی استفاده کنید. ۷. همیشه پس از هر بار استفاده، روغن را از درون محصول خالی نموده و بیش از استفاده از صافی عبور دهید تا کلیه ذرات معلق مواد غذایی درون آن گرفته شود.
رویت مواد غذایی از طریق پنجره بازدید، امکان پذیر نمی باشد.	پنجره بازدید به درستی پاک نشده است.	پس از هر بار استفاده، درپوش محصول را بشویید و در صورت باقی ماندن چربی بر روی شیشه، آنرا با دستمال مرطوب و آب لیمو پاک کنید. همچنین قبل از استفاده کمی سطح شیشه را با روغن تمیز چرب کنید.
مواد غذایی پس از سرخ شدن، برشته و طلایی نمی شوند.	۱. دمای تنظیم شده به وسیله کلید تنظیم دما، کمتر از میزان لازم می باشد. ۲. بیش از حد، مواد غذایی درون سبب ریخته شده است. ۳. روغن به میزان لازم گرم نشده است. ۴. قطعات مواد غذایی، بزرگ و یا بیش از اندازه ابدار است.	۱. با توجه به جدول راهنمای پخت، درجه حرارت را از ابتدا در میزان مطلوب تنظیم نمایید. ۲. از مقادیر ذکر شده در جدول راهنمای پخت، پیروی کنید. ۳. به مراکز خدمات پس از فروش و تعمیرگاههای مجاز مراجعه نمایید. ۴. مواد غذایی را به قطعات کوچکتر تقسیم نمایید. در صورت عدم امکان تقسیم مواد غذایی به اندازه های کوچکتر، زمان پخت را طولانی تر نمایید.