

پارسا کزر



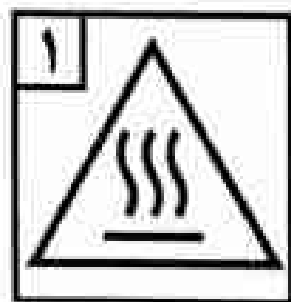
دفترچه راهنمای
سرخ کن بدون روغن



ضمن تشکر از حسن انتخاب شما، لطفاً قبل از راه اندازی محصول، حتماً دستورالعمل استفاده از آن را به دقت مطالعه نمایید.

هشدارهای ایمنی:

- ۱- قبل از اتصال این محصول به برق، اطمینان حاصل نمایید که ولتاژ برق شهری منطقه شما با ولتاژ این محصول مطابقت داشته باشد.
- ۲- در صورت آسیب دیدگی کابل، دو شاخه یا محصول، تا قبل از رفع عیب، از بکارگیری این محصول خودداری نمایید.
- ۳- این وسیله نباید در محل هایی که سیستم اتصال زمین (پریز ارت دار) وجود ندارد، به کار گرفته شود.
- ۴- در هنگام استفاده از این محصول، الزامی است حداقل ۱۰ سانتی متر فضای آزاد در سمت راست، چپ و پشت محصول در نظر گرفته شود. همچنین توجه شود که هرگز وسیله ای بر روی این محصول قرار نگیرد.
- ۵- محصول باید در حضور فرد به کار گرفته شود.
- ۶- حین عملکرد این محصول، بخار داغ از دریچه تعبیه شده در پشت محصول خارج می گردد. لذا جهت جلوگیری از آسیب دیدگی، صورت و دست را از دریچه خروج هوا دور نگه دارید.



۷- علامت شکل (۱) بیان کننده سطوح بسیار داغ می باشد. حین استفاده از محصول از تماس با سطح دارای علامت مذکور خودداری نمایید.

۸- 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.

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

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

۱۱- با توجه به اینکه محصول دارای اجزای الکتریکی و حرارتی می باشد از غوطه ور نمودن و شستشوی آن در ظرف آب خودداری نمایید. زیرا این امر موجب برق گرفتگی یا شوک الکتریکی می شود.

۱۲- اجازه ندهید آب یا مایعات دیگر وارد محصول شوند چرا که ممکن است دچار شوک الکتریکی شود.

۱۳- هنگامی که این محصول در حال کار می باشد دریچه های ورود و خروج هوا را مسدود ننمایید.

۱۴- هیچ وقت در ظرف سرخ کن، روغن نپاشید زیرا موجب آتش سوزی می گردد.

۱۵- حین عملکرد محصول به دلیل داغ بودن قسمت های داخلی آن، به محصول دست نزنید.

۱۶- این محصول به صورت دستی عمل می نماید و به منظور کار با یک تایمر خارجی یا سیستم کنترل از راه دور مستقل در نظر گرفته نشده است.

توجه :

- این وسیله برای مصارف خانگی بوده و قابل استفاده در سالن های غذاخوری و مراکز خرید، ادارات، کارخانجات و محیط های کاری نمی باشد. همچنین نباید

توسط مشتریان هتل، متل، مهمانسرا و محیط های کارگاهی مورد استفاده قرار گیرد.

- اگر مشتری این محصول را به درستی به کار نبرد و برای مصارف حرفه ای یا نیمه حرفه ای استفاده کند در صورت عدم توجه به موارد ارائه شده در این دستورالعمل نقص به وجود آمده در محصول شامل گارانتی نخواهد بود.

- در صورت بروز اشکال در محصول، شخصاً اقدام به تعمیر محصول ننمایید. این کار باعث خارج شدن محصول از گارانتی می شود.

- پس از استفاده از محصول، دوشاخه را از برق خارج نمایید.

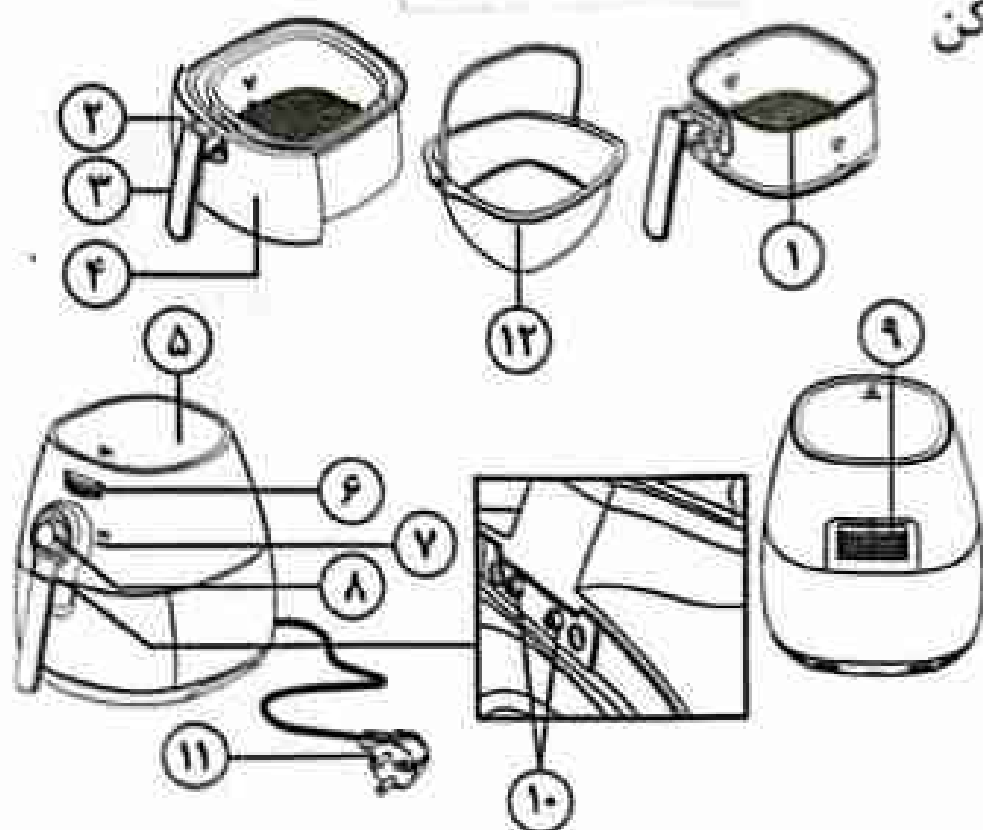
- پیش از اقدام به تمیز کاری، اجازه دهید محصول ۳۰ دقیقه خنک گردد.

شرح محصول:

محصول سرخ کن بدون روغن ارائه شده، می تواند به سلامت غذایی و پخت غذای سالم تر کمک نموده و احساس شادابی را القا نماید. اساس کار این سرخ کن، استفاده از سیستم هوای گرم می باشد. بدین ترتیب که هوای گرم را با سرعت زیادی داخل محصول به گردش در می آورد و در نتیجه سبب می شود در حداقل زمان ممکن حرارت مورد نیاز (با توجه به تنظیم دما توسط مصرف کننده) به مواد غذایی منتقل می گردد. بدیهی است در چنین شرایطی طبخ بسیاری از مواد غذایی نیاز به مصرف روغن نبوده یا مقدار کمی روغن کافی خواهد بود. به علاوه این محصول دارای یک صفحه برشته کن بوده که امکان پختن انواع کیک و بیسکویت های پایه شیر و تخم مرغ را فراهم می نماید. (حسب مدل)

لیست قطعات:

- ۱- سبد سرخ کن
- ۲- کلید خروج سبد سرخ کن
- ۱۱- سیم و دوشاخه
- ۱۲- ظرف پخت کیک (حسب مدل)



- ۳- دستگیره سبد سرخ کن
- ۴- ظرف سرخ کن
- ۵- درپوش ورودی هوا
- ۶- کلید کنترل دما
- ۷- نمایشگر
- ۸- تایمر
- ۹- دریچه هوای خروجی
- ۱۰- ساچمه انتقال جریان برق

توجه: قبل از به کار بردن این محصول، لطفاً این دستورالعمل را با دقت مطالعه و جهت مراجعات بعدی در جای مطمئن نگهداری نمایید.

آماده سازی قبل از به کار بردن:



۱- پیش از اولین مرتبه استفاده از محصول، سبد و ظرف سرخ کن را با آب گرم و اسفنج نرم تمیز نمایید.
۲- محصول را در جای محکم، مسطح و بالاتر از سطح زمین قرار دهید. هرگز محصول را روی سطحی که مقاوم به حرارت نیست قرار ندهید.

۳- مطابق شکل های ۲ و ۳ سبد را داخل ظرف سرخ کن قرار داده و مجموعه را در محصول قرار دهید.

۴- سیم را از محفظه آن که در کف محصول قرار دارد بیرون بکشید.

۵- هیچ گاه وسیله ای را بر روی محصول قرار ندهید، زیرا باعث جلوگیری از جریان هوا شده و تأثیر گردش هوای داغ را کاهش می دهد.

۶- سطوح داخلی و خارجی محصول را با پارچه نرم تمیز نمایید.

به کار بردن محصول سرخ کردن بدون روغن:

۱- دوشاخه را به پریز دارای اتصال به زمین (ارت دار) وصل نمایید.

۲- مطابق شکل ۴ مجموعه سبد و ظرف سرخ کن را از محصول خارج نمایید.

۳- مطابق دستورالعمل مواد غذایی را داخل سبد سرخ کن قرار دهید. (شکل ۵)

۴- مجموعه سبد و ظرف سرخ کن را داخل محصول قرار دهید. (شکل ۶)



توجه ۱:

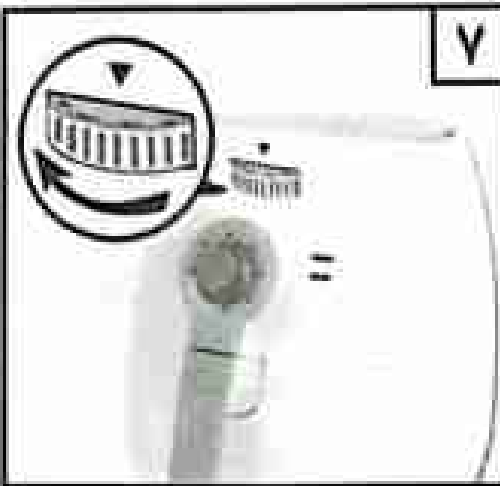
پیش از قرار دادن مجموعه سبد و ظرف سرخ کن در داخل محصول، از روشن نمودن آن خودداری نمایید.

توجه ۲:

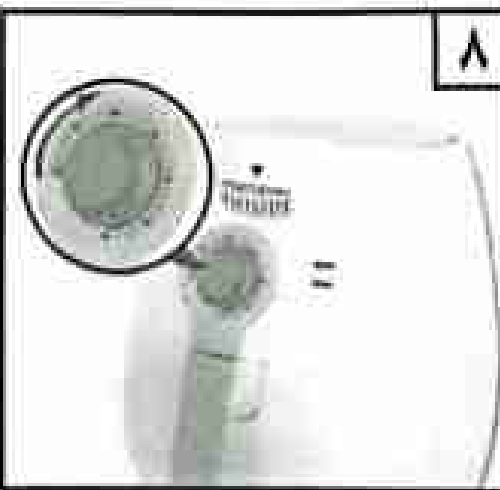
در طول فرآیند پخت غذا و بلافاصله پس از آن به ظرف سرخ کن دست نزنید و تنها دستگیره آن را نگه دارید.

توجه ۳:

سرخ کن بدون روغن از تکنولوژی هوای گرم استفاده می نماید، لذا از استفاده مقدار زیاد روغن یا کره خودداری نمایید.



۵- دمای مورد نظر را با چرخاندن کلید کنترل دما تنظیم نمایید. (شکل ۷)



۶- برای روشن نمودن محصول، کلید تایمر را برای تعیین زمان پخت تنظیم نمایید. (شکل ۸) در صورت سرد بودن مواد غذایی قرار گرفته در داخل محصول بهتر است زمان پخت ۳ دقیقه افزایش یابد.

در طول این زمان، لامپ نشانگر جریان و لامپ نشانگر حرارت روشن می باشد. (شکل ۹)



در طول فرآیند پخت، لامپ نشانگر حرارت، پیوسته روشن و خاموش می گردد. این چراغ نشان دهنده این است که اجزاء حرارتی به طور پیوسته قطع و وصل می گردند، بنابراین دمای تنظیم شده، همچنان ثابت

می ماند. روغن باقیمانده از مواد غذایی موجود در سرخ کن در ظرف محصول جمع می شود.

۷- برخی از غذاها در طول فرایند پخت، نیاز به هم زدن دارند. (به جدول توضیحات تکمیلی پخت مراجعه شود).

برای هم زدن مطلوب مواد غذایی دسته محصول را نگه داشته و ظرف سرخ کن محصول را بیرون بکشید و سپس مواد غذایی را هم بزنید. پس از آن، ظرف سرخ کن را به داخل محصول قرار دهیم. (شکل ۱۰)

توجه: در طول فرایند آماده سازی غذا به کلید خروج سبد سرخ کن دست نزنید (شکل ۱۱).

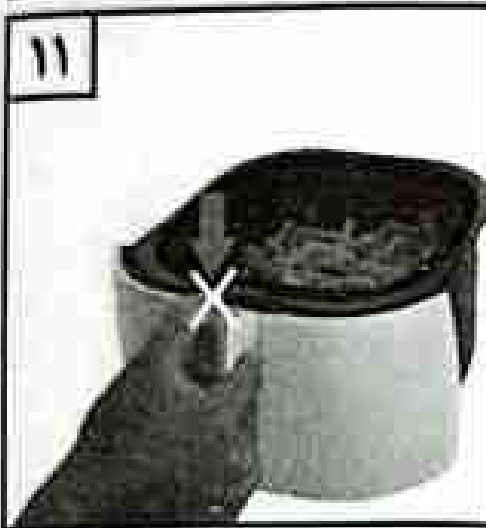
۸- صدای زنگ تایمر نشان دهنده این است که زمان تنظیم شده به اتمام رسیده است، سپس ظرف سرخ کن را از محصول خارج نموده و بر روی ظرف مقاوم به حرارت قرار دهید.

۹- کیفیت پخت محصول را بررسی نمایید.

۱۰- برای خارج کردن غذاهای کوچک (مانند چیپس) می توان با فشردن دکمه خروج سبد سرخ کن، سبد را از ظرف سرخ کن خارج نمود. (شکل ۱۲)

۱۱- غذای آماده شده در سبد سرخ کن را در ظرف، خالی نمایید (شکل ۱۳).

۱۲- بعد از آماده شدن یک مرحله از غذا می توانید بلافاصله سایر مواد غذایی را نیز جهت سرخ شدن داخل سبد سرخ کن قرار دهید.



توضیحات تکمیلی:

- ۱- مواد غذایی در ابعاد بزرگ تر در قیاس با مواد غذایی با ابعاد کوچک تر به زمان پخت بیشتری نیاز دارند.
- ۲- در طول فرآیند پخت، هم زدن غذاهای در ابعاد کوچک تر در کیفیت نهایی غذای تهیه شده تأثیرگذار بوده و باعث بهبود کیفیت آن می شود.
- ۳- اضافه کردن کمی روغن به غذا، به تردتر شدن غذا کمک کرده و باعث می شود مدت زمان کمتری برای طبخ غذا صرف شود.
- ۴- هر گونه مواد غذایی تازه که در فر طبخ می شود می تواند در سرخ کن بدون روغن نیز طبخ شود.
- ۵- تهیه ساندویچ ها با استفاده از خمیرهای آماده، بسیار سریع و راحت صورت می گیرد، در مقایسه با خمیرهایی که در منزل تهیه می شوند، خمیرهای آماده نیاز به زمان پخت کمتری دارند.

دستورات غذایی:

محصول سرخ کن بدون روغن برای پخت انواع غذا کاربرد دارد. در این راستا تعدادی دستور پخت مواد غذایی بعنوان نمونه ارائه گردیده است.

- سیب زمینی و چیپس:

توضیحات تکمیلی	هم زدن	دما (C°)	زمان پخت (دقیقه)	حداقل و حداکثر مقدار ماده غذایی (گرم)	نوع مواد غذایی
چرب نمودن سیب زمینی با نصف قاشق غذاخوری روغن	نیاز دارد	180	25	300 - 800	سیب زمینی خالی خانگی
چرب نمودن سیب زمینی با نصف قاشق غذاخوری روغن	نیاز دارد	180	12 - 20	300 - 500	سیب زمینی نیمه آماده

نوع مواد غذایی	حداقل و حداکثر مقدار ماده غذایی (گرم)	زمان پخت (دقیقه)	دما (C°)	هم زدن	توضیحات تکمیلی
استیک گوساله	100 - 500	20 - 25	180	نیاز دارد	—
همبرگر	100 - 500	10 - 14	180	نیاز دارد	—
سوسیس	100 - 500	12 - 14	200	نیاز دارد	چرب نمودن سطح مواد غذایی با نصف قاشق غذاخوری روغن
ران مرغ	100 - 500	30	180	نیاز دارد	چرب نمودن سطح مواد غذایی با نصف قاشق غذاخوری روغن
سینه مرغ	100 - 500	26	180	نیاز دارد	چرب نمودن سطح مواد غذایی با نصف قاشق غذاخوری روغن
ماهی	100 - 400	15 - 20	200	—	—

- سایر غذاها:

نوع مواد غذایی	حداقل و حداکثر مقدار ماده غذایی (گرم)	زمان پخت (دقیقه)	دما (C°)	هم زدن	توضیحات تکمیلی
پیراشکی / سمبوسه	100 - 400	8 - 10	180	نیاز دارد	چرب نمودن سطح پیراشکی و سمبوسه غذایی با نصف قاشق غذاخوری روغن
سبزیجات و صیفی جات گریل شده	100 - 400	10-15	180	نیاز دارد	از دستور پخت استفاده نمایید
پیتزا	خمیر خانگی	—	180	—	از دستور پخت استفاده نمایید
	خمیر نیمه آماده	—	180	—	از دستور پخت استفاده نمایید
کیک	—	30	160	—	از دستور پخت استفاده نمایید

- توضیح تکمیلی پخت سبزیجات و صیفی جات گریل شده:

از سبزیجات نرم مانند کلم بروکلی، قارچ، ذرت بخارپز شده و یا صیفی جات سخت مانند سیب زمینی و هویج که از قبل بخارپز شده اند می توان استفاده نمود.

- توضیح تکمیلی پخت پیتزا:

در صورت استفاده از خمیر خانگی ابتدا ۱۵ دقیقه خمیر را نیم پز می نمایم

(در حالتی که روی ظرف پیتزا فویل کشیده شده است) پس از آن مواد رویه و پنیر را ریخته و ۱۰ دقیقه بدون فویل می‌پزیم. در صورت استفاده از خمیر نیمه آماده نیاز به نیم پز نمودن خمیر نبوده و در یک مرحله خمیر با مواد رویه آن پخت می‌گردد.

- توضیح تکمیلی پخت کیک:

پخت کیک با گذاشتن فویل روی ظرف کیک انجام پذیرد. (ترجیحاً فویل سوراخ‌دار) تمیز کاری:

بعد از هر بار استفاده از محصول، ظرف سرخ‌کن، سبد سرخ‌کن و سطوح داخلی و خارجی محصول را مطابق ذیل تمیز نمایید.

۱- سیم و دوشاخه را از پریز برق بیرون آورده و اجازه دهید تا محصول خنک گردد.

توجه: ظرف سرخ‌کن را بیرون آورید، این کار موجب می‌شود تا سرخ‌کن سریعتر خنک گردد.

۲- از یک پارچه نمدار برای پاک کردن بدنه بیرونی و داخلی محصول استفاده نمایید.

آب داغ را به همراه مایع شوینده داخل ظرف ریخته و سپس سبد سرخ‌کن را داخل ظرف سرخ‌کن به مدت ۱۰ دقیقه خیس دهید. پس از آن ظرف و سبد را با اسفنج نرم و مایع شوینده تمیز نمایید و از اسکاچ‌های زبر برای تمیز کاری سطوح استفاده نشود زیرا باعث آسیب رساندن به روکش سطوح می‌شود.

توجه:

موارد ارائه شده در جداول راهنمای پخت این دفترچه، اعم از درجه حرارت‌ها، مدت زمان‌های پخت و استفاده از فویل سوراخ‌دار (فرایند پخت کیک) به صورت پیشنهادی بوده و حسب نوع و مقدار مواد غذایی مورد استفاده، ذائقه و یا سلیقه کاربر ممکن است تغییر یابد.

خرابی و روش های رفع آن:

مشکل	دلایل ایجاد	روش حل
سرخ کن عمل نمی کند	۱- سیم و دوشاخه محصول به برق متصل نیست. ۲- تایمر تنظیم نشده است.	۱- سیم و دوشاخه را به جریان برق اتصال دهید. ۲- دکمه تایمر را به میزان مورد نیاز برای پخت تنظیم نمایید.
مواد غذایی تهیه شده توسط سرخ کن به اندازه کافی پخته نشده است.	۱- غذای زیادی وارد سبد سرخ کن شده است. ۲- دمای تنظیم شده بسیار پایین می باشد. ۳- زمان پخت بسیار کوتاه می باشد.	۱- مواد غذایی را در دفعات متوالی و حجم کم وارد سبد سرخ کن نمایید. این کار باعث افزایش و بهبود نرخ انتقال حرارت می باشد. ۲- کلید کنترل دما را برای رسیدن به دمای مورد نیاز بچرخانید. (به قسمت توضیحات تکمیلی در قسمت راه اندازی محصول توجه فرمایید). ۳- کلید تایمر را برای رسیدن به زمان مطلوب پخت بچرخانید. (به بخش توضیحات تکمیلی به کار بردن محصول مراجعه نمایید)
مواد غذایی به صورت یکنواخت پخته نمی شود.	برخی مواد غذایی باید در طول فرآیند پخت هم زده شود.	اگر بخشی از مواد روی دیگری گذاشته شود و یا اگر غذاها به هم بچسبند باید حتماً در طول فرآیند پخت هم زده شوند. (به بخش توضیحات تکمیلی در قسمت به کار بردن محصول مراجعه نمایید)
مواد غذایی برشته شده توسط سرخ کن به اندازه کافی ترد و چیس نمی باشد.	این مواد غذایی انتخابی می باید در سرخ کن های عادی تهیه می شدند	می توانید از سرخ کن عادی استفاده نمایید یا مقداری روغن به مواد غذایی در سرخ کن فعلی جهت افزایش تردی اضافه نمایید.

روش حل	دلایل ایجاد	مشکل
<p>۱- هنگامی که از روغن بیشتری برای تهیه غذا در سرخ کن بدون روغن استفاده می شود، مقدار زیادی از دود روغن داخل ظرف سرخ کن نفوذ می کند که ممکن است داغ تر از حد معمول باشد. البته این عامل تأثیری در کیفیت نهایی غذا نخواهد داشت.</p> <p>۲- این بخار سفید می تواند ناشی از به جا ماندن روغن و چربی باقیمانده از دفعات قبل آشپزی باشد. لذا لازم است تا پس هر بار استفاده از محصول داخل آن به خوبی تمیز شود.</p>	<p>۱- غذا با مقدار زیادی روغن تهیه شده است.</p> <p>۲- روغن کثیف در سرخ کن از مراحل قبلی تهیه غذا باقی مانده است.</p>	<p>دود سفید از محصول خارج می شود.</p>
<p>از سبب زمینی نیمه آماده استفاده نمایید و مطمئن باشید که آنها در طول فرآیند سرخ شدن شکسته نشوند.</p>	<p>قبل از سرخ کردن سبب زمینی به خوبی در آب خیس داده نشده است.</p>	<p>ورقه های سبب زمینی به طور یکنواخت برشته نمی شود.</p>
<p>۱- ابتدا مطمئن شوید که سبب زمینی ها قبل از اضافه کردن روغن به خوبی آبکشی شده و یا دستمال خشک شده اند.</p> <p>۲- با خرد کردن سبب زمینی به قطعات کوچک تر سبب زمینی ها روشن تر و چپبیس تر می شود.</p> <p>۳- با اضافه نمودن مقداری روغن به سبب زمینی می توان به نتیجه مطلوب تری رسیده و سبب زمینی ها روشن تر و ترد تر خواهد شد.</p>	<p>قبل از سرخ کردن سبب زمینی به خوبی در آب خیس داده نشده است.</p>	<p>فقط سطح رویی سبب زمینی با روغن پوشانده شده و برشته شده و داخل آن رطوبت وجود دارد.</p>