



زود پز

مدل : RAK-PC2012

دفترچه راهنما



لطفاً قبل از استفاده از دستگاه تمامی نکات دفترچه را به دقت مطالعه نمایید.



راهنمای راه اندازی

چرا دو درب؟

طراحی درب دوگانه به شما امکان تجربه غذاهای مختلف را میدهد. برای پخت سریع غذا با فشار زیاد از درب زودپز استفاده شود. با تعویض درب به حالت هواپز حجم عظیمی از هوای فوق العاده گرم سبب پخت غذای ترد و برشته میشود.



درب زودپز:

بخار فوق گرم داخل زودپز سبب قفل شدن درب میشود. محیط تحت فشار سبب نفوذ مایع و رطوبت به غذا میشود. این نوع پخت 70% نسبت به فر معمولی سریعتر عمل میکند.



درب هواپز:

درب هواپز دارای دستگاه گرم کننده و فن توربو است که باعث ایجاد حجم عظیمی از هوای فوق گرم می شود. برای کار املی کردن، ترد و طلایی کردن غذا استفاده میشود

پخت با زودپز فقط با استفاده از آب انجام میشود.



مرحله سوم:

مطمئن شوید که دکمه
Steam release ظاهر شده است



مرحله دوم:

درب را برداشته و 2/3 فنجان
آب بریزید.



مرحله اول:

درب زودپز را خلاف عقربه های
ساعت بچرخانید تا درب باز شود



مرحله ششم:

دکمه steam release را بزنید
تا شروع به کار کند.



مرحله پنجم:

بعد از قرار دادن درب آنرا جهت
عقربه های ساعت بچرخانید.



مرحله چهارم:

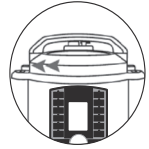
درب را روی دستگاه قرار دهید.

COOKING PRESETS

	درب مورد استفاده	زودپز، هواپز
زودپز		زودپز
هواپز		هواپز
گریل		هواپز
ماسه		زودپز
کنسرو		زودپز
خشک کردن		هواپز
خورشت		زودپز

پخت در زودپز

مرحله اول: دستگاه دارای درب زودپز است که به بدنه ی اصلی متصل میشود. دستگیره را بچرخانید تا درب باز شود. سوییچ را رها کنید و درب را در جهت عقربه های ساعت بچرخانید. وقتی علامت Open Mark در امتداد محل علامت گذاری شده قرار گرفت ،درب زودپز را برداشته و آترا باز کنید



مرحله دوم: وقتی درب زودپز برداشته شد، دیگ داخلی را داخل پایه قرار دهید.



مرحله سوم: مواد خود را اضافه کنید. در تابه از خط FULL CUP بیشتر پر نکنید توجه: از زودپز بدون دیگ داخلی استفاده نکنید.



مرحله چهارم: درب زودپز را در بالای پایه در امتداد محل علامت گذاری شده Open Mark قرار دهید. درب زودپز را خلاف جهت عقربه های ساعت حدود 30 درجه بچرخانید. هنگامی که درب زودپز قفل شد، درب زودپز به طور خودکار بسته می شود.



مرحله پنجم: دکمه پیش تنظیم زودپز را از گوشه صفحه نمایش فشار دهید. برای انتخاب نوع غذا از دکمه Program استفاده کنید. دکمه Program را برای تأیید تنظیمات زمان پخت و دما فشار دهید و فرآیند پخت را شروع کنید.

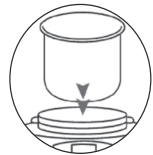


پخت در هواپز:

مرحله اول: درب موجود زودپز را بردارید. سوئیچ را رها کرده و درب زودپز را در جهت عقربه های ساعت بچرخانید. وقتی علامت Open Mark در امتداد محل علامت گذاری شده قرار گرفت، درب هواپز را برداشته و آنرا باز کنید.



مرحله دوم: وقتی درب زودپز برداشته شد، قابلمه را داخل آن قرار دهید. توجه: از هواپز بدون قابلمه استفاده نکنید.



مرحله سوم: مواد خود را اضافه کنید. در قابلمه از خط FULL CUP بیشتر پر نکنید. توجه: از هواپز بدون دیگ داخلی استفاده نکنید.



مرحله چهارم: درب سرخ کردنی هواپز را در بالای پایه قرار دهید و در امتداد علامت های زبانه جفت شونده ی پایه قرار بگیرید. حالت پیش تنظیم هواپز به درستی عمل نخواهد کرد مگر اینکه درب هواپز به درستی جفت شده باشد.



مرحله پنجم: دکمه پیش تنظیم هواپز را از گوشه صفحه نمایش فشار دهید. نوع غذا را انتخاب نمایید. دکمه Program را برنامه تایید تنظیمات زمان پخت و دما فشار دهید و فرآیند پخت را شروع کنید.



قطعات و لوازم جانبی

درب سرخ کن - نمای داخلی

درب سرخ کن - نمای بالا



درب هواپز - نمای پشت

قرارگیری درب هواپز



ویژگی سریع قابلمه (صفحه استاندارد)

بهتر است بدانید:

قابلمه One Touch Quick غذاهای لذیذ را در کنار میز شام همراه با خانواده برای شما فراهم میکند. قبل از شروع استفاده، بسیار مهم است که این دفترچه راهنما را مطالعه کنید و مطمئن شوید که عملکرد و اقدامات احتیاطی این دستگاه را کاملاً متوجه شده اید.

خوشامدگویی

* روش پخت در زودپز میتواند به علاقه مندان غذا کمک کند تا غذاها را نسبت به استفاده از روشهای معمولی روی اجاق گاز، خوشمزه تر و سریعتر تهیه کنند که روشی ساده است.

* ما برخی از مفیدترین و محبوبترین لوازم آشپزخانه را برای استفاده در سراسر جهان ایجاد کرده ایم. قابلمه پخت سریع جدیدترین محصول است که آن را متمایز کرده است.

* با ویژگیهایی از قبیل بخارپز، پخت سریع، پخت نان، ماست، کنسرو کردن، کیسه پزی این دستگاه فراتر از یک زودپز است.

* محصول ما ارزیابی و آزمایش شده است و این اطمینان را به شما میدهد نظر اعضای خانواده در مورد زمان پخت آن تحسین برانگیز خواهد بود.

* محفظه پخت و پز قفل شده گرما و فشار ایجاد میکند، این منجر به طعم بهتر در داخل غذا میشود. و در فرآیند پخت انرژی بیشتری صرفه جویی میشود.

* در این نوع پخت و پز از سر رفتن غذا جلوگیری شده و به مرتب ماندن آشپزخانه کمک میکند.

موارد احتیاطی مهم

** هشدار

از صدمه پیشگیری کنید. همه ی نکته ها را قبل از استفاده مطالعه کنید.

هنگام استفاده از وسایل برقی، همیشه این اقدامات اولیه ایمنی را رعایت کنید.

1. تمام دستورالعملها را به دقت بخوانید تا از صدمات جلوگیری کنید.

2. این دستگاه برای استفاده افراد دارای ضعف جسمی، حسی یا ذهنی در نظر گرفته نشده است. افرادی که

دارای عدم توانایی یا کمبود تجربه و دانش باشند، مگر اینکه تحت نظارت فرد مسئول باشند و یا به آنها

آموزش مناسبی درمورد استفاده از دستگاه داده شده باشد. دستگاه را با کودکان یا حیوانات رها نکنید.

- دستگاه و سیم آن دور از دسترس کودکان باشد. شخصی که عملکرد و دستورات ایمنی این دستگاه را به خوبی مطالعه نکرده باشد واجد شرایط استفاده از دستگاه و تمیز کردن آن نیست.
3. همیشه دستگاه را روی یک سطح صاف و مقاوم در برابر حرارت قرار دهید. این دستگاه فقط برای استفاده در میز در نظر گرفته شده است. روی سطح ناپایدار کار نکنید. دستگاه را نزدیک مشعل، گازداغ یا برقی یا در فر گرم شده قرار ندهید. از دستگاه در فضای بسته یا زیر کابینت های آویزان استفاده نکنید. فضای مناسب و تهویه مناسب برای جلوگیری از آسیب که ممکن است در اثر بخار آزاد شده در حین کار ایجاد شود مورد نیاز است. هرگز دستگاه را در نزدیکی مواد شعله ور مانند حوله ظرفشویی، دستمال کاغذی، پرده یا بشقاب کاغذی قرار ندهید. اجازه ندهید سیم روی لبه میز یا پیشخوان آویزان شود یا به سطوح داغ برخورد کند.
4. هرگز درب را به زور باز نکنید. هرگز سعی نکنید درب را در حین کار با فشار باز کنید. هر فشاری به دستگاه میتواند خطرناک باشد. زودپز را تازمانی که دستگاه سرد نشده است باز نکنید. تمام فشار هوای داخلی باید آزاد شود. اگر در به سختی باز میشود، این نشان میدهد که دستگاه هنوز تحت فشار است، آنرا به زور باز نکنید. پس از آزاد شدن هوای فشرده، دستورالعمل ها را برای باز کردن درب دنبال کنید. برای جلوگیری از سوختگی ناشی از بخار، همیشه درب را دور از صورت و بدن باز کنید (به دستورالعمل رجوع کنید)
5. درب باید آزادانه بچرخد و هرگونه مقاومت، نشان میدهد که درب به درستی قرار نگرفته یا تحت فشار هوا قرار دارد.
6. همیشه ابتدا دوشاخه رابه دستگاه وصل کنید، سپس سیم رابه پریز برق وصل کنید. برای قطع اتصال، اول دستگاه را خاموش کنید، سپس دوشاخه را از پریز جدا کنید.
7. این دستگاه تحت فشار طبخ میکند. استفاده نادرست ممکن است منجر به جراحت یا سوختگی شود. قبل از شروع کار مطمئن شوید دستگاه به درستی بسته شده باشد و سوپاپ عاری از جرم باشد.
8. هنگام جابجایی دستگاه حاوی روغن داغ یا سایر مایعات داغ باید بسیار احتیاط کرد.
- توصیه مهم:** وقتی دستگاه تحت فشار یا داغ است آن را بلند نکنید یا حرکت ندهید. غذاهای داغ میتوانند باعث سوختگی جدی شوند! برای خالی کردن محتویات از ملأقه استفاده کنید.
9. همیشه قبل از استفاده، سوپاپ را از نظر گرفتگی بررسی کنید.
10. **احتیاط سطوح داغ:** این دستگاه در حین استفاده گرما و بخار شدید تولید میکند. سطح داغ را لمس نکنید. از دستگیره ها استفاده کنید. برای جلوگیری از آسیب، سطوح داغ یا سوپاپ روی درب را در حین کار لمس نکنید. باید اقدامات احتیاطی مناسب برای جلوگیری از خطر آسیب شخصی، آتش سوزی و آسیب به وسایل انجام شود.

11. از این دستگاه برای چیزی غیر از استفاده مورد نظر استفاده نکنید.
12. هرگز از دستگیره درب برای بلند کردن یا جابجایی اجاق گاز استفاده نکنید. فقط از دسته های مشکی رنگی که در کنار قرار دارند برای بلند کردن یا جابجایی دستگاه استفاده کنید. (به دستورالعمل بازکردن درب برای آماده سازی مراجعه کنید).
13. هرگز بالاتر از خط حداکثر (FULL CUP) ظرف داخلی را پر نکنید. سرریز شدن میتواند باعث مسدود شدن دریچه آزاد فشار شود که میتواند باعث ایجاد فشار اضافی شود.
14. **هشدار:** برای کاهش خطر برق گرفتگی، فقط در قابلمه مخصوص غذا را بپزید.
15. برخی از غذاها مانند برنج، لوبیا، سیب، زغال اخته، جو پرک، بلغور جو دوسر یا سایر غلات، نخود فرنگی، رشته فرنگی، ماکارونی، ریواس و اسپاگتی را خرد کنید، این ها هنگام پخت کف میکنند و به دستور پخت خاصی نیاز دارید. به مقدار مایعات توجه ویژه ای داشته باشید. هنگام پخت با این غذاها، ظرف داخل قابلمه را بیشتر از نیمه پر نکنید.
16. ظرف را بیشتر از خط 2/3 پر نکنید. هنگام پختن غذاهایی که در طول پخت منبسط میشوند، مانند برنج یا سبزیجات خشک، دستگاه را بیش از حد توصیه شده در 1/2 پر نکنید. پر شدن بیش از حد ممکن است باعث ایجاد خطر مسدود شدن سوپاپ و ایجاد فشار بیش از حد شود.
17. هرگز با این دستگاه غذا را سرخ نکنید و با روغن پر نکنید. از این زودپز برای سرخ کردن تحت فشار با روغن استفاده نکنید.
18. استفاده از لوازم جانبی که توسط سازنده دستگاه توصیه نمیشود ممکن است باعث آسیب شود.
19. هرگز از پریز زیر پیشخوان استفاده نکنید.
20. هرگز از سیم کشیده شده استفاده نکنید.
21. از دستگاه در فضای باز استفاده نکنید.
22. اگر سیم یا دوشاخه آسیب دیده است کار نکنید
- اگر در حین کارکرد دستگاه متوجه شدید که دستگاه خراب است، بلافاصله سیم را از منبع برق جدا کنید.
- از دستگاهی که کار نمیکند استفاده نکنید یا سعی نکنید آن را تعمیر کنید و به نزدیکترین خدمات پس از فروش مراجعه کنید.
23. برای جلوگیری از خطر انفجار و آسیب، فقط واشرهای لاستیکی را طبق توصیه سازنده تعویض کنید.
24. هنگامی که از دستگاه استفاده نمیکند و قبل از تمیز کردن، دستگاه را از پریز جدا کنید. قبل از اتصال با جدا کردن قطعات آن اجازه دهید تا دستگاه خنک شود.

25. هرگز دستگاه را در آب فرو نبرید. اگر دستگاه سقوط کرد یا به طور تصادفی در آب غوطه ور شد، دوشاخه را از دیوار جدا کنید. اگر دستگاه به برق وصل است آن را جدا کنید. کابل ها یا دوشاخه ها را در آب یا مایعات دیگر غوطه ور یا شستشو ندهید.

این دستورالعمل ها را ذخیره کنید – فقط برای استفاده خانگی

وصل کردن سیم برق

* همیشه قبل از وصل کردن دستگاه به پریز، سیم را به دستگاه متصل کنید و هیچ وسیله دیگری در همان پریز نباشد. وصل کردن سایر وسایل به پریز باعث بارگذاری بیش از حد مدار میشود.
* از سیم دیگری برای این دستگاه استفاده نکنید.

* مدل های RAK-PC2012 6 لیتری برای استفاده با یک پریز برق اختصاصی 220-240 ولتی، طراحی شده است.

* یک سیم منبع تغذیه کوتاه، مجهز به عایق و دو شاخه اتصال به زمین، برای کاهش خطر گیر افتادن ارائه شده است.

* برای قطع اتصال، کنترل را روی «خاموش» قرار دهید، سپس دوشاخه را از پریز جدا کنید.

ویژگی ها و مزایا

الف) دستگاه های ایمن توکار

1. **قفل ایمنی درب:** زبانه های درب و زبانه های پایه به منظور قفل کردن به گونه ای طراحی شده اند که درب روی پایه کاملاً به یکدیگر وصل میشود.
2. **مکانیسم فشار مثبت:** هنگامی که فشار به مقدار مورد نیاز میرسد سوپاپ بالا رفته و به بین قفل شونده میرسد.
3. **سنسور موقعیت یابی درب:** یک سنسور مغناطیسی نشان میدهد که آیا درب کاملاً بسته است یا خیر. وقتی که درب قفل نباشد دستگاه بوق میزند و LID روی صفحه ظاهر میشود و برنامه از پیش تعریف شده عمل نمیکند.
- توجه: در برنامه های از پیش تنظیم شده کیسه پزی، بخارپز، آرام پز و ماست اگر درب به درستی بسته نشده باشد عمل نخواهد کرد. استفاده از درب شیشه ای برای جلوگیری از پاشیده شدن و حفظ دمای ثابت برای غذاهای ذکر شده توصیه میشود.
4. **سینی داخلی درب (محافظ):** درب داخلی میتواند از ورود غذا به درب بالایی و سوپاپ جلوگیری کند.
5. **محافظ ضد انسداد:** از قسمت زیرین سوپاپ محافظت میکند.

6. **تنظیم مجدد ایمن دو مرحله ای برای خروج سریع هوا:** سوئیچ Steam Release باید یکبار بچرخانید تا

بخار خارج شود و سپس اجازه دهید تا درب آن باز شود. اگر بخار یا فشار هوا در حال خارج شدن از سوپاپ بود یا دست شما روی دکمه خروج بخار باشد درب باز نمی شود.

7. **سیستم آزاد سازی فشار اضافی:** سوپاپ سطح فشار مخصوصی را تحمل میکند و فقط مجاز به ایجاد

فشار در سطح خاصی است. وقتی فشار بالاتر از وزنی باشد که میتواند تحمل کند، بخار آنقدر آزاد میشود که فشار به اندازه مقدار مجاز تحمل شود.

8. **کنترل دمای خودکار:** برنامه ریزی دستگاه طوری تعبیه شده که دمای ثابت را به طور خودکار حفظ میکند.

9. **کنترل کننده فشار:** دیگ داخلی روی یک صفحه فشار قرار میگیرد. هنگامی که فشار بیش از حد در دیگ وجود دارد، حرارت خاموش میشود، که از افزایش فشار جلوگیری میکند.

10. **حفاظت الکتریکی (دمای فعلی):** سنسور دما در زمانیکه درجه حرارت بالاتر از تنظیم از پیش برنامه ریزی برود، حرارت قطع میشود و دچار نوسان میشود سپس نوسان میکند تا به دمای صحیح برسد.

11. **نشانگر چرخه (نمایشگر LCD):** صفحه نمایش LCD رنگ ها را تغییر میدهد و شمارش معکوس برنامه را نشان داده میدهد.

12. **محافظ سوپاپ ضد ضربه:** یک صفحه روی درپوش سوپاپ را میپوشاند، بنابراین نمیتوان آن را دستکاری کرد.

ب. ویژگی های خاص

1. **صفحه نمایش LCD:** کلید لمسی پخت سریع بر روی صفحه نمایش قابلمه به شما طیف گسترده ای از 44 انتخاب از پیش برنامه ریزی شده را ارائه میدهد. زمان پخت ممکن است مطابق با هر دستور غذایی یا انتخاب شخصی تنظیم شود. صفحه نمایش بر اساس عملکرد آن تغییر رنگ میدهد.

2. **نگهداشتن حالت گرم:** پس از اتمام چرخه پخت، دستگاه به طور خودکار به حالت گرم نگهداشتن تغییر میکند. حالت گرم نگه داشتن، غذای پخته شده را تا 24 ساعت گرم نگه میدارد.

توجه داشته باشید: غذاهای در حالت گرم نگهداشتن شدن اگر بیش از 6 تا 8 ساعت نگهداری شوند، ممکن است طعم و بافت خود را از دست بدهند و استفاده طولانی مدت از این عملکرد میتواند باعث نگرانی درباره مواد غذایی شود.

3. کلید تخلیه بخار: فشار رابه سرعت کاهش میدهد. کلید رهاسازی بالای درب را از حالت بسته به حالت باز حرکت دهید تا دریچه تخلیه فشار باز شود.

هشدار: بخارداغ از سوپاپ خارج میشود. برای باز کردن سوپاپ از دست های خود بدون محافظ (دستکش) استفاده نکنید.

4. فناوری لمسی: با 44 تنظیمات پیش فرض از پیش برنامه ریزی شده، غذاهای مورد علاقه را می توان به سرعت و به آسانی در یک قابلمه، تنها با لمس یک دکمه آماده کرد.

5. دستگیره درب خنک کننده: دسته در هنگام لمس خنک می باشد، بنابراین میتوانید درب آن را حتی زمانیکه غذای داغ داخل آن وجود دارد باز کنید. همیشه توصیه میشود در هنگام باز کردن درب بعد از اتمام چرخه پخت، از دستکش فر استفاده کنید.

6. قابلمه داخلی: قابلمه داخلی از استیل ضد زنگ ساخته شده است.

تخلیه فشار هوا

تخلیه طبیعی فشار هوا و خروج سریع:

• تخلیه طبیعی فشار هوا و خروج سریع دو روشی هستند که معمولاً برای کم کردن فشار زودپز پس از پخت و پز فعال استفاده میشود. زودپزها از فشار بخاری که در داخل قابلمه در بسته ایجاد میشود برای پخت غذا استفاده میکنند. با گرم شدن قابلمه، مایع داخل بخار تشکیل میدهد که فشار در قابلمه را بالا میرود و غذا را تا سه برابر سرعت معمولی طبخ میکند.

• پس از انجام پخت، فشار ایجاد شده در داخل زودپز باید تخلیه شود.

• قابلمه پخت سریع دارای مکانیزم ایمنی است که از باز شدن درب تا زمانیکه فشار پایین نیاید جلوگیری میکند. دو راه برای تخلیه فشار هوای درون واحد وجود دارد: تخلیه طبیعی فشار هوا. در حالیکه هر دو روش فشار هوای دستگاه را کاهش میدهند، فرآیند هر روش متفاوت است و هر فرآیند تأثیر متفاوتی بر مواد غذایی داخل دستگاه دارد.

تخلیه طبیعی فشار هوا چگونه کار میکند و چه زمانی باید از آن استفاده کرد؟

• تخلیه طبیعی فشار هوا اجازه میدهد فشار به آرامی کاهش یابد. پس از اتمام چرخه پخت، میتوانید دکمه Cancel را در کنترل پنل فشار دهید و فشار به طور خودکار در داخل زودپز به آرامی کاهش می یابد.

تخلیه طبیعی فشار هوا اجازه می‌دهد فشار به آرامی کاهش یابد. وقتی چرخه پخت کامل شد می‌توانید دکمه cancel را از روی صفحه انتخاب کنید.

• از این روش برای کاهش فشار هنگام پختن گوشت، غذاهایی که حجم آن‌ها زیاد می‌شود یا کف می‌کنند، سوپ‌ها یا هر غذای دیگری که عمدتاً مایع هستند استفاده کنید.

• زمان تخلیه طبیعی فشار هوا متفاوت است و براساس نوع و مقدار غذایی که طبخ می‌شود متفاوت خواهد بود. به طور کلی، خروج طبیعی بین 20 تا 60 دقیقه طول میکشد.

• توجه: برای بررسی اینکه تمام فشار هوا آزاد شده است، کلید Steam Release را انتخاب کرده و صبر کنید تا در موقعیت باز بودن قرار گیرد. هیچ بخاری نباید از دستگاه خارج شود.

تخلیه سریع هوا چقدر کار میکند و چه زمانی باید از آن استفاده کرد؟

• برای استفاده از تخلیه سریع، پس از اتمام چرخه پخت، می‌توانید با فشار دادن دکمه لغو (Cancel)، چرخه پخت را لغو کنید. سپس، دکمه Steam Release را انتخاب کرده تا در موقعیت باز قرار گیرد سپس، صبر کنید تا بخار تخلیه شود. هنگامی که بخار آزاد شد، درب آزادانه باز می‌شود.

• فرآیند تخلیه سریع نیاز به توجه بیشتری دارد زیرا بخار از طریق سوپاپ آزاد می‌شود. خروج سریع بیش از چند دقیقه طول نمی‌کشد و با غذاهایی مانند تخم مرغ، سبزیجات یا موادی که نیاز به زمان پخت اضافی ندارد، بهترین عملکرد را دارد. این روش همچنین در مواقعی که باید پخته بودن غذا را بررسی کنید یا مواد اضافی را به قابلمه اضافه کنید، مانند هنگام پختن خورش مفید است.

• هنگام پختن غذاهایی که کف می‌کنند، یا ممکن است جوشان زیاد شود، مانند حبوبات یا غذاهایی که عمدتاً مایع هستند، مانند سوپ، از استفاده حالت تخلیه سریع خودداری کنید، زیرا مایع می‌تواند بجوشد و از سوپاپ خارج شود.

نمای بالای دب



نمای درب از پایین (بدون درب داخلی)

قفل های پین



نما از مقابل



صفحه نمایش ال سی دی

پایه

درب داخلی فولاد ضد زنگ



حداکثر خط گنجایش در تابه داخلی در برخی مدل ها با عبارت FULL CUP و در برخی دیگر با عبارت MAX نشان داده شده است. هرگز بیشتر از خط MAX پر نکنید.

دستگاه شما به همراه تمامی قطعات و لوازم جانبی همانطور که در بالا نشان داده شده، ارسال شده است. قبل از استفاده همه چیز را به دقت بررسی کنید. اگر قسمتی آسیب دیده به نظر می رسد، از این محصول استفاده نکنید و با شماره موجود در پشت ایندفترچه با خدمات مشتری تماس بگیرید.

راهنمای مونتاز

مونتاز سوپاپ

توجه: هنگامی که دستگاه در حال استفاده است، سوپاپ جدا نکنید.

• سوپاپ را بکشید تا آزاد شود (شکل ix را ببینید).

• مطمئن شوید که سوپاپ و سوراخ ها با مواد غذایی یا زباله مسدود نشده باشند. اگر مسدود شد، آن را بشویید یا از پین برای رفع انسداد استفاده کنید.

• به گیره در قسمت زیرین سوپاپ نگاه کنید (شکل x را ببینید). این قسمت نباید آسیب ببیند یا خیلی خم شود.

• سوپاپ را دوباره بر روی سوراخ روی درب فشار دهید. اگر سوپاپ به درستی وارد نشود، ممکن است یک گیره خم شده داشته باشد.

راهنمای استفاده

الف. آماده سازی جهت استفاده

قطعات و لوازم جانبی را بررسی کنید.

1. قبل از استفاده، تمام قطعات و لوازم جانبی را از بسته بندی خارج کنید و قبل از دور انداختن هر گونه مواد بسته بندی اطمینان حاصل کنید که همه قطعات از آن خارج شده باشد. تمام مواد بسته بندی مانند قطعات پلاستیکی، مقوا، و برچسب های روی سوپاپ و جمع کننده فشار را بردارید (به قسمت قطعات و لوازم جانبی مراجعه کنید).

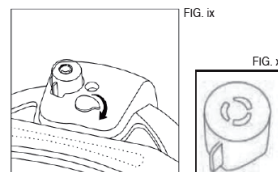
2. داخل دستگاه را تمیز کنید: درب داخلی را با کشیدن دستگیره فلزی از درب جدا کنید. واشرهای لاستیکی را از درب داخلی جدا کنید (به قسمت مونتاز درب داخلی مراجعه کنید). درب داخلی، واشر لاستیکی، قابلمه داخلی و سایر لوازم را با آب گرم و مابون بشویید و خشک کنید.

توجه: قبل از نصب مجدد درب داخلی، اطمینان حاصل کنید که واشرهای لاستیکی را تعویض کرده اید (به قسمت تعویض بخش های واشر لاستیکی درب داخلی و مونتاز سوپاپ مراجعه کنید).

برای تست دستگاه فقط از آب استفاده کنید.

3. جمع کننده تراکم را با کشیدن آن در شکاف ها به کناره دستگاه وصل کنید (شکل الف را ببینید).

توجه: جمع کننده تراکم ممکن است از قبل موتاژ شده باشد.



4. درب را بردارید. اطمینان حاصل کنید که واشرها در درج داخلی در جای خود قرار دارند. واش بیرونی درج داخلی را در اطراف بیرونی درج داخلی و واش مرکزی درج داخلی را در سوراخ مرکزی قرار دهید.

اطمینان حاصل کنید که سوپاپ و واش در درج قرار دارند (قسمت دستورالعمل موتاژ را ببینید).

5. قابلمه را در پایه قرار دهید. 2 فنجان (473 میلی لیتر) آب را در قابلمه بریزید.

6. ابتدا سیم برق را به پایه دستگاه و به پریز برق وصل کنید (به قسمت اتصال سیم برق مراجعه کنید)

الف. هنگامی که دستگاه برای اولین بار به برق وصل می شود، نشانگر "----" روی صفحه نمایش LED ظاهر می شود. دستگاه به محض اتصال به برق به طور خودکار روشن می شود.

7. وصل کردن درب دستگاه: در حالی که نمایشگر LCD رو به شما است، درب را روی دستگاه قرار دهید، علامت موقعیت درب را با علامت باز (OPEN) تراز کنید (شکل ج را ببینید). درب را در خلاف جهت عقربه های ساعت حدود 30 درجه بچرخانید (شکل د را ببینید). هنگامی که درب قفل است، سوئیچ رهاسازی به حالت بسته قرار می گیرد.

8. سنسور ایمنی مغناطیسی اطمینان می دهد که درب به درستی بسته شده است، قبل از اینکه دستگاه بتواند تحت فشار قرار گیرد. اگر هنگام شروع چرخه پخت، درب به درستی بسته نشده باشد، صدای بوق شنیده می شود و کلمه "LID" روی صفحه نمایش ظاهر می شود که نشان می دهد درب کاملاً بسته نشده است.

9. هنگامی که درب به درستی بسته شد، دکمه Canning را در پانل انتخاب کنید. کلید برنامه را به سمت چپ بچرخانید و تنظیمات Low را انتخاب کنید و سپس دکمه برنامه را فشار دهید و تنظیم را تأیید کنید دستگاه روی 10 دقیقه تنظیم می شود. زمان پخت به صورت خودکار هنگام افزایش فشار در دستگاه، صفحه نمایش LCD نارنجی می شود و با رسیدن به سطح فشار قرمز می شود.

احتیاط: وقتی صفحه نمایش ال سی دی نارنجی یا قرمز است، از باز کردن درب خودداری کنید.

10. آزدسازی ایمن فشار: هنگامی که چرخه پخت تمام شد، دستگاه بوق می زند. دکمه Cancel را فشار دهید و سوئیچ رهاسازی را از حالت بسته به حالت باز قرار دهید و رها کنید.

اجازه دهید تمام بخار از دستگاه خارج شود. هنگامی که بخار داخل دستگاه آزاد می شود، متوجه کج شدن جزئی سوپاپ خواهید شد.

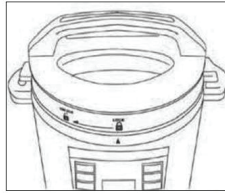
اخطار: هنگام کار با سوئیچ رهاسازی، بدن (صورت، بازوها، بالاتنه) را از ناحیه سوپاپ دور نگه دارید تا در معرض بخار خارج شده از سوپاپ قرار نگیرید. این اقدامات احتیاطی ایمنی را هنگام کاهش فشار برای جلوگیری از آسیب جدی رعایت کنید.

11. اجازه دهید آب داخل قابلمه خنک شود. قابلمه را بردارید و خالی کنید. قابلمه را بشویید و خشک کنید.

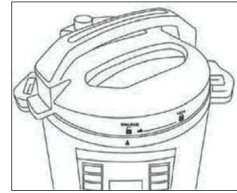
هشدار: برای خالی کردن محتویات داغ از داخل قابلمه، پایه را بلند نکنید.

توجه: از ظروف فلزی در قابلمه استفاده نکنید.

هشدار: مراقب سوختگی باشید! به قسمت بیرونی استیل قابلمه دست نزنید. برای باز کردن فقط از دسته مشکی رنگ درب استفاده کنید. محتویات داخل قابلمه داغ هستند. همیشه درب را دور از صورت و بدن باز کنید.



نمای باز



نمای قفل شده

شکل د

مهم: با فشار دادن دکمه لغو، هر عملکردی را فوراً متوقف کنید.

1. قسمت آماده سازی جهت استفاده را مرور کنید تا از دستگاه به راحتی استفاده کنید.

2. قابلمه را روی یک سطح تمیز و صاف قرار دهید.

3. جمع کننده تراکم ها را به کناره دستگاه وصل کنید (شکل ب را ببینید).

4. سیم برق را ابتدا به دستگاه دارای صفحه لمسی و سپس به پریز برق وصل کنید (به قسمت اتصال سیم برق مراجعه کنید). هنگامی که دستگاه برای اولین بار به برق وصل می شود، "----" روی صفحه نمایش LED ظاهر می شود. این نماد وقتی دستگاه به برق وصل شود به طور خودکار روشن می شود.

5. درب را با لغزش باز کنید و سوئیچ تخلیه بخار را از حالت بسته به حالت باز رها کنید. سپس، دسته را بگیرید و درب را در جهت عقربه های ساعت بچرخانید تا درب باز شود.

6. قابلمه را روی پایه قرار دهید. مواد را به قابلمه اضافه کنید. هرگز قابلمه را بالاتر از خط FULL CUP پر نکنید (به قسمت نکات حفاظتی مهم مراجعه کنید).

7. گذاشتن درب: در حالی که نمایشگر LCD رو به شما باشد، درب را روی دستگاه قرار دهید و علامت موقعیت درب را با علامت باز (OPEN) تراز کنید (شکل ج را ببینید). درب را در خلاف جهت عقربه های ساعت حدود 30 درجه بچرخانید (شکل د را ببینید). هنگامی که درب قفل است، سوئیچ رهاسازی به حالت بسته می رود (شکل ای را ببینید).

8. انتخاب حالت پخت و پز: می توانید یک تنظیم از پیش برنامه ریزی شده را انتخاب کنید (بخش الف را ببینید). صفحه نمایش LCD با انتخاب یک برنامه آبی می شود (شکل ای را ببینید).

9. انتخاب زمان پخت: هنگامی که یک دکمه از پیش تنظیم شده پخت فشار داده می شود و یک نوع غذا انتخاب می شود، صفحه نمایش LCD زمان پخت پیش فرض را برای آن از پیش تنظیم شده نشان می دهد.

برخی از پیش تنظیم های پخت و پز دارای چندین گزینه پخت هستند. کلید برنامه را به سمت چپ یا راست بچرخانید تا یک زیر مجموعه از پیش تعیین شده را انتخاب کنید. (بخش ب را ببینید). برای انتخاب زیرمجموعه کلید برنامه را فشار دهید.

10. کلید برنامه را به چپ یا راست بچرخانید تا بین تنظیمات پخت کم، متوسط یا بالا جابجا شوید و برای انتخاب دکمه برنامه را فشار دهید (بخش ث را ببینید).

11. همچنین، دکمه های تایمر (به بخش د) و دما (به قسمت د مراجعه کنید) را انتخاب کنید تا زمان و دما پخت را برای اکثر تنظیمات از پیش تنظیم شده به صورت دستی تنظیم کنید.

12. صفحه نمایش LCD هنگامی که زمان پخت و دما تأیید شد، نارنجی می شود (شکل ه را ببینید).

13. استفاده از تایمر تاخیر: تایمر تاخیر به شما امکان می دهد شروع چرخه پخت را به تاخیر بیندازید. برای استفاده از تایمر تاخیر، زمان و دمای پخت را انتخاب کنید. به جای فشار دادن دکمه برنامه برای تأیید زمان و دما، دکمه Delay Timer را فشار دهید. سپس، از انتخاب برنامه برای انتخاب تأخیر زمانی مورد نظر استفاده کنید و برای تأیید تنظیمات، کلید برنامه را فشار دهید.

توجه: استفاده از تایمر تاخیر بیش از 2 ساعت را توصیه نمیشود.

14. برای تنظیمات پخت و پز زودپز، هنگامی که قابلمه دستگاه به سطح فشار رسید، صفحه نمایش LCD قرمز می شود (شکل ک را ببینید).

توجه: در این زمان یا در هر زمانی در طول چرخه پخت، سعی نکنید دستگاه را حرکت دهید یا آن را باز کنید.

15. در پایان چرخه پخت، دستگاه صدای "بیپ" می دهد و وارد حالت Keep Warm (گرم کن) می شود تا زمانی که به صورت دستی با فشار دادن دکمه Cancel لغو شود.

توجه: غذاهایی که بیش از 6 تا 8 ساعت در حالت گرم کن نگه داشته می شوند، ممکن است طعم و بافت خود را از دست بدهند و می تواند یک مسئله غذایی باشد.

توجه: هنگام استفاده از تنظیمات گرم کن (keep warm)، هنگامی که چرخه پخت کامل شد، تا زمانی که دما به دمای گرم نگه داشتن (160 درجه فارنهایت) برسد، صفحه قرمز باقی می ماند، سپس، صفحه نمایش آبی می شود.

16. با حرکت دادن سوئیچ Steam Release (تخلیه بخار) به حالت باز (Open) و سپس با رها کردن درب آن را باز کرده و بردارید. سوپاپ از حالت بسته به حالت باز تغییر می یابد تا بتواند بخار را آزاد کند (شکل ه را ببینید) در مرحله بعد دستگیره را بگیرید و درب آن را تقریباً 30 درجه در جهت عقربه های ساعت بچرخانید. هنگامی که آزاد سازی فشار و بخار آغاز می شود، قبل از باز کردن درب، باید مبر کنید تا تمام فشار و بخار آزاد شود. تا زمانی که تمام فشار آزاد نشود، درب را با زور باز نکنید، چون ممکن است چند دقیقه طول بکشد.

برنامه های پخت پیش فرض

شرح	زمان پخت	بالا	متوسط	کم	دما / فشار
منو	1-120 دقیقه	60 دقیقه	30 دقیقه	10 دقیقه	-
گوشت گاو	1-90 دقیقه	90 دقیقه	30 دقیقه	15 دقیقه	-
مرغ	1-59 دقیقه	45 دقیقه	30 دقیقه	10 دقیقه	-
ماهی	1-59 دقیقه	10 دقیقه	3 دقیقه	2 دقیقه	-
گوشت خوک	1-90 دقیقه	90 دقیقه	30 دقیقه	15 دقیقه	-
گوشت دنده	1-90 دقیقه	90 دقیقه	30 دقیقه	20 دقیقه	-
سبزیجات	1-59 دقیقه	12 دقیقه	6 دقیقه	2 دقیقه	-
لوبیا	1-59 دقیقه	30 دقیقه	2 دقیقه	5 دقیقه	-
تخم مرغ	1-59 دقیقه	6 دقیقه	4 دقیقه	2 دقیقه	-
جو	1-59 دقیقه	-	6 دقیقه	-	-
کینوآ	1-59 دقیقه	-	4 دقیقه	-	-
ریساتو (غذای ایتالیایی)	1-59 دقیقه	10 دقیقه	8 دقیقه	6 دقیقه	-
برنج سفید	1-59 دقیقه	10 دقیقه	8 دقیقه	6 دقیقه	-
برنج قهوه ای	18 دقیقه	1-59 دقیقه	-	18 دقیقه	-

گوشت گاو	1-24 ساعت.	12 ساعت	5 ساعت	1 ساعت	95–195°F(5°F)/35–90°C(5°C)
مرغ	30 دقیقه تا 24 ساعت	90 دقیقه	1 ساعت	45 دقیقه	95–195°F(5°F)/35–90°C(5°C)
ماهی	20 دقیقه-24 ساعت	30 دقیقه تا 24 ساعت	1 ساعت	40 دقیقه	95–195°F(5°F)/35–90°C(5°C)
گوشت خوک	30 دقیقه-24 ساعت.	1 ساعت	40 دقیقه	20 دقیقه	95–195°F(5°F)/35–90°C(5°C)
سبزیجات	10 دقیقه-3 ساعت	5 ساعت	3 ساعت	1 ساعت	95–195°F(5°F)/35–90°C(5°C)
فرنی / تخم مرغ	30 دقیقه-3 ساعت	2 ساعت	1 ساعت	10 دقیقه	95–195°F(5°F)/35–90°C(5°C)

توجه داشته باشید:

- دمای پیش فرض []، Sauté و Slow Cook به ترتیب 140 درجه، 340 درجه و 195 درجه فارنهایت (60 درجه، 170 درجه و 90 درجه سانتیگراد) است.
- حداکثر زمانی که می توان چرخه پخت را با دکمه تایمر تاخیر (Delay Timer) برای تمام منو غذاهای از پیش تعیین شده به تاخیر انداخت، 24 ساعت است. (نهایتا 10 دقیقه بیشتر). هنگام پخت غذاهای فاسد شنی (گوشت، ماهی، مرغ و غیره) نباید چرخه پخت را بیش از 2 ساعت به تاخیر بیندازید.
- عملکرد گرم کن برای همه از پیش تنظیم ها به جز [] (Sous Vide) و ماست حداکثر تا 24 ساعت دوام دارد. غذاها در حالت گرم نگه داشتن که بیش از 6 تا 8 ساعت در این حالت می ماند ممکن است طعم و بافت خود را از دست بدهند و می تواند بروز مشکلات غذایی شود.

• برای استفاده از مقدار مناسب مایعات در هنگام آشپزی از دستور پخت استفاده کنید. پختن محتویات خشک با این دستگاه توصیه نمی شود مگر اینکه از عملکرد Sauté استفاده کنید.

• توصیه می شود از درب شیشه ای برای حفظ دمای ثابت در طول چرخه های پخت سووید(کیسه پزی) ، بخارپز، تفت دادن، آهسته پختن و ماست استفاده کنید.

بخار					
-	1- 59 دقیقه	15 دقیقه	10 دقیقه	5 دقیقه	ماهی
-	1- 59 دقیقه	15 دقیقه	9 دقیقه	3 دقیقه	تخم مرغ (شکارچ ی)
-	1- 59 دقیقه	35 دقیقه	25 دقیقه	15 دقیقه	سبزیجات
سرخ کردن (Sauté)					
-360° F (5° 95 F)/35-182° C (5° C)	1- 59 دقیقه	-	20 دقیقه	-	گوشت گاو
95-360° F (5° F)/35-182° C (5° C)	1- 59 دقیقه	-	20 دقیقه	-	مرغ
-360° F (5° 95 F)/35-182° C (5° C)	1- 59 دقیقه	-	20 دقیقه	-	ماهی
-360° F (5° 95 F)/35-182° C (5° C)	1- 59 دقیقه	-	20 دقیقه	-	گوشتخوک
-360° F (5° 95 F)/35-182° C (5° C)	1- 59 دقیقه	-	20 دقیقه	-	گوشت دنده
-360° F (5° 95	1-	-	10 دقیقه	-	سبزیجات

				59 دقیقه	F)/35–182° C (5° C)
پخت تدریجی					
گوشت‌گاو	4 ساعت.	6 ساعت.	10 ساع ت.	1- ساعت.	195– 212°F(1°F)/90– 100°C(1°C)
مرغ	4 ساعت.	6 ساعت.	10hrs.	1-12hrs.	195– 212°F(1°F)/90– 100°C(1°C)
گوشت‌خوک	6 ساعت.	8 ساعت.	10 ساع ت.	1- 12 ساعت	195– 212°F(1°F)/90– 100°C(1°C)
گوشت دنده	6 ساعت	8 ساعت.	10 ساعت	1- 12 ساعت	195– 212°F(1°F)/90– 100°C(1°C)
سبزیجات	1 ساعت	2 ساعت	4 ساعت	1- 12 ساعت	195– 212°F(1°F)/90– 100°C(1°C)
پختن					
-	10 دقیقه.	25 دقیقه.	40 دقیقه	1-12 ساعت	-
کنسرو سازی					
ALT روشن/ خاموش	10 دقیقه.	1hr.	2hrs.	5 دقیقه-3. ساعت	-
ماست					
-	5 ساعت.	7 ساعت.	9 ساعت.	4-10 ساعت.	-

Sous Vide (روشی برای پختن غذا، به ویژه گوشت یا ماهی، با غوطه ور کردن در آب گرم)

فرایند پخت و پز مواد غذایی بسته بندی شده با عنوان سووید یا "تحت خلا" در یک مخزن آب گرم با تنظیم دمای خاص انجام می شود.

• Sous-vide روشی از پخت و پز است که در آن غذا در یک کیسه پلاستیکی یا یک ظرف شیشه ای قرار داده می شود و در آب برای مدت طولانی تر از زمان پخت معمول پخته می شود. (معمولاً 1 تا 7 ساعت، تا 48 یا بیشتر در برخی موارد) در دمای تنظیم شده دقیق. دما بسیار پایین تر از آن چیزی است که معمولاً برای پخت و پز معمولاً حدود 55 تا 60 درجه سانتیگراد (131 تا 140 درجه فارنهایت) برای گوشت و بالاتر برای سبزیجات استفاده می شود. هدف این است که غذا به طور یکنواخت پخته شود، اطمینان حاصل شود که مغز آن به درستی پخته شده است، بدون اینکه فقط بیرون آن پخته شود و رطوبت مواد غذایی حفظ شود.

• وقتی صحبت از روش های پخت سنتی می شود، حرارت از یک شعله یا فر داغ به تابه و سپس به غذای شما منتقل می شود و در آنجا از بیرون به وسط گرم می شود. شاید شما با این روش غذای خوبی بپزید اما غذا اغلب از بیرون زیاد پخته می شود و گاهی اوقات مرکز غذا پخته نمی شود. گرمای تولید شده توسط یک تابه یا هوای داخل فر معمولاً بسیار داغتر از آن چیزی است که واقعاً نیاز دارد. اگر غذا را دقیقاً در زمان مناسب خارج نکنید، نتایج نامناسب خواهند بود.

• پخت و پز سووید از کنترل دقیق دما برای ایجاد نتایجی استفاده می کند که از طریق هیچ روش پخت دیگری نمی توانید به دست آورید. به سادگی One Touch Quick Pot را همانطور که در این راهنما نشان داده شده است تنظیم کنید. غذای همراه چاشنی خود را در کیسه وکیوم شده در ظرف قرار دهید. کیسه را در آب قرار دهید و زمان و دما را تنظیم کنید. پس از پخته شدن، می توانید غذا را در حمام آب بگذارید تا زمانی که آماده سرو شوید.

		راه حل
درب باز نمی شود	علت احتمالی	به زور در را باز نکنید
درب قفل نمیشود		مجدداً واشر داخلی را نصب کنید.
در بعد از تخلیه فشار باز نمی شود	واشر داخلی درب به خوبی نصب نشده است.	
هوا از لبه درب خارج می شود و فشار افزایش نمی یابد	سوپاپ و شیر تخلیه فشار هنوز بالا مانده است.	مطمئن شوید که شیر تخلیه فشار باز است، سوئیچ تخلیه بخار در وضعیت باز قرار دارد و سوئیچ تخلیه بخار را رها کرده اید. احتیاط: ممکن است در طی این فرآیند بخار داغ منتشر شود. صورت را نزدیک دهانه شیر قرار ندهید.
	درب به نا درستی نصب شده است.	دستورالعمل استفاده، مخصوص قرار دادن درب را بخوانید.
	واشر داخلی درب یا نصب نشده یا درست نصب نشده است.	واشر درب را نصب کنید
	بقایای غذا روی واشر لاستیکی درب داخلی باقی می ماند.	واشر درب را تمیز کنید.
هوا از سوپاپ در حین کار خارج می شود	غذا روی واشر لاستیکی شیر شناور گیر کرده است	واشر لاستیکی سوپاپ را تمیز کنید.
سوپاپ بالا نمی رود	واشر لاستیکی شیر شناور فاسد شده است.	واشر لاستیکی سوپاپ را تعویض کنید. برای دریافت راهنمایی جهت تعویض با خدمات مشتری تماس بگیرید.
	دستگاه با غذای کافی پر نشده است.	دستور پخت غذا را برای مقادیر مناسب جامدات و مایعات بررسی کنید.
	هوا از لبه درب ویا از خود درب خارج می شود.	برای راهنمایی با خدمات مشتری تماس بگیرید.
	سوپاپ به درستی موتاژ نشده است.	سوپاپ باید بتواند بالا و پایین حرکت کند و فقط زمانی متوقف شود که واشر لاستیکی آن با درب داخلی برخورد کند. اطمینان حاصل کنید که واشر لاستیکی آن تمیز است و سوپاپ می تواند آزادانه حرکت کند*.
دستگاه به طور غیرمنتظره ای خاموش می شود.	دستگاه بیش از حد گرم شده است.	سیم برقی را جدا کرده و اجازه دهید دستگاه به مدت 30 دقیقه به منظور تنظیم مجدد خنک شود.
صفحه نمایش "LID" را می خواند و	درب درست قرار نگرفته یا به طور کامل روی دستگاه قرار نگرفته است.	هنگام آماده سازی جهت استفاده، قسمت نصب در در بخش آماده سازی جهت استفاده را مطالعه فرمایید.. توجه: برنامه های بدون فشار به درب شیشه ای نیاز دارند و نه درب اصلی
در باز نمیشود	در به شکل درستی روی دستگاه قرار نگرفته است.	درب را به زور باز نکنید. سیم برقی را جدا کرده و سپس اجازه دهید دستگاه خنک شود. سپس دوباره سعی کنید درب را بردارید.

توجه: در صورت لزوم برای موتاژ مجدد سوپاپ به بخش موتاژ سوپاپ مراجعه کنید.

روند درست کردن ماست:

راه حل	علت خطا	کد خطا
با خدمات مشتری تماس بگیرید.	سنسور پایین باز است	E1
با خدمات مشتری تماس بگیرید.	اتصال کوتاه سنسور پایین	E2
قبل از استفاده اجاره دهید دستگاه خنک شود	دستگاه بیش از حد گرم شده است	E3
با خدمات مشتری تماس بگیرید.	خرابی سوئیچ فشار	E4
قبل از استفاده درب دستگاه را درست نصب کنید	درب دستگاه اشتباه نصب شده	LID

توجه: از تلاش برای تعمیر دستگاه خراب خودداری کنید.

*برای اطلاعات بیشتر با خدمات مشتری تماس بگیرید.

مشخصات دستگاه

فشار کاری ایمن	فشار کاری	حجم قابلمه	توان اسمی	منبع تغذیه	مدل دستگاه
80-90kPa	0-80kPa	6qt.	1500WAF 1200WPC	220-240V 50/60Hz	RAK-PC2012

احتیاط: کنسرو کردن نادرست می تواند منجر به عواقب جدی برای سلامتی شود. خواندن این مطلب مهم است.

به دقت راهنمایی کنید و تمام مراحل را دنبال کنید تا مطمئن شوید که غذا با حفظ ارزش غذایی خود فرآوری می شود. و برای مصرف بی خطر است.

فرآیند کنسرو کردن، امکان آماده سازی و نگهداری تمام موارد مورد علاقه خانواده شما از جمله: میوه های تازه و پخته شده، سبزیجات، گوشت، مربا و ژله. کنسرو کردن یک راه عالی برای آوردن غذاهای «خارج از فصل» به راحتی و کم هزینه است.

کنسرو فشاری.

چرا کنسرو فشاری؟

کنسرو تحت فشار برای همه غذاها، به ویژه آنهایی که اسید کمی دارند، مانند سبزیجات، گوشت و غذاهای دریایی مناسب است.

اقدامات ایمنی: از زمان ، دما و روش مشخص شده دقیق در دستور العمل ها برای محافظت مواد غذایی از باکتری های مضر، کپک ها و/یا آنزیم ها استفاده کنید.

تغییر زمان های داده شده در دستور غذا ممکن است باعث از بین رفتن آن شود.

مواد مغذی و طعم در غذاها به نوبه خود باعث رشد قارچ می شود. آنزیم های غذایی می توانند رشد کپک و مخمر را تقویت کنند که باعث فاسد شدن غذا در دمای 212 درجه فارنهایت می شود. البته با روش های کنسرو بخار می شود می تواند این موارد را از بین ببرد.

عوامل با این حال، سایر آلاینده ها مانند سالمونلا، استافیلوکوکوس اورئوس و کلستریدیوم

بوتولینوم – بوتولیسیم – ممکن است ایجاد شود. از بین بردن این باکتری های مضر به دمای 240 درجه فارنهایت نیاز دارد که تنها با فرآیند کنسرو فشاری فراهم می شود.

انجام تست اجرا فقط با آب

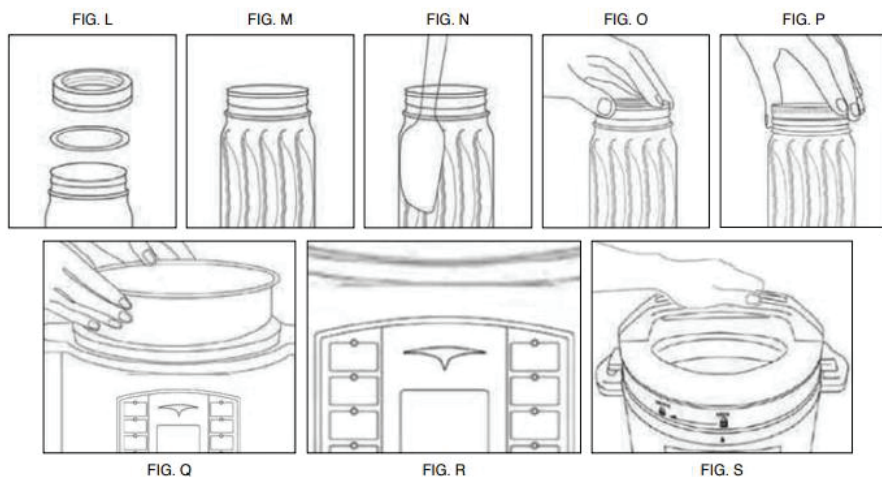
هرچه میزان اسید موجود در غذا کمتر باشد، احتمال فساد و آلودگی بیشتر است.

- غذاهایی مانند میوه ها سرشار از اسید هستند. گوشت ها، محصولات لبنی و غذاهای دریایی سطح اسید پایینی دارند (نگاه کنید به نمودار زیر). کنسرو فشاری مناسب احتمال فساد و آلودگی را به حداقل می رساند.
- زمان پردازش، فشار، ارتفاع
- از ارتفاع بالای 2000 فوت بالاتر از سطح دریا استفاده نکنید.
 - نمودار سمت راست نشان دهنده سبک بسته بندی و زمان پردازش مناسب (با شیشه هایی به اندازه یک پیمانه) است.
- غذاهای مختلف با استفاده از قابلمه One Touch Quick.
- دکمه کنسرو فشار را روی 80 کیلو پاسکال (psi 11.6) تنظیم کنید. برای زمان ها و روش های پردازش برای غذاهایی با اسید کم، لطفاً به مرکز ملی یا استانی نگهداری غذای خانگی یا خود مراجعه کنید.
- مهم: دستور العمل های USDA را قبل از کنسرو کردن مرور کنید.**
- از میوه های بیش از حد رسیده استفاده نکنید. میوه های بد کیفیت با ذخیره سازی تخریب می شوند.
 - مواد کم اسید (مانند پیاز، فلفل، سیر) را بیشتر از مقدار مشخص شده در دستور غذا اضافه نکنید. انجام این کار ممکن است منجر به یک محصول نا ایمن شود.
 - ادویه جات را زیاد استفاده نکنید. ادویه ها دارای باکتری بالایی هستند و ممکن است محصولات کنسرو شده ناامن را بسازند.
 - کره یا چربی اضافه نکنید. چربی ها به خوبی ذخیره نمی شوند و ممکن است سرعت فساد را افزایش دهند.
 - فقط از غلیظ کننده های توصیه شده USDA استفاده کنید - هرگز از آرد، نشاسته، ماکارونی، برنج یا جو استفاده نکنید.
 - در صورت وجود در دستور غذا، اسید (آب لیمو، سرکه یا اسید سیتریک) مخصوصاً به گوچه فرنگی اضافه کنید - در صورت لزوم شکر را به محصولات اضافه کنید تا طعم تارت متعادل شود.

قابلمه سریع One Touch شما برای گنجاندن تعداد مشخصی شیشه به اندازه یک پیمانه در هر یک طراحی شده است. پیشنهاد میشود از شیشه های دارای درب استفاده کنید.

تمیز کردن شیشه ها

شیشه های خالی را همیشه با آب گرم با صابون با دست یا ماشین ظرفشویی بشویید و به طور کامل آبکشی کنید. لایه های فلس یا آب سخت روی شیشه ها به راحتی با خیساندن کوزه ها به مدت چند ساعت در محلول حاوی 1 فنجان سرکه (5٪ اسیدیته) در هر گالن آب پاک می شوند.



کنسرو فشاری

1. دستور العمل کنسرو فشاری از پیش آزمایش شده را انتخاب کنید. اگرچه مواد تشکیل دهنده ممکن است متفاوت باشد، غذاها به طور کلی طبق دستورالعمل این کتابچه راهنما پردازش شدند.
2. غذا را طبق دستور العمل فقط با استفاده از تازه ترین مواد و میوه ها و سبزیجات در اوج رسیدن، تهیه کنید.

3. شیشه های کنسرو تمیز 16 اونس را تا یک سطح مایع پر کنید. بالای علامت Liquid Level پر نکنید.
- تقریبی 1 اینچ فضای خالی باید در بالای شیشه باقی بماند (شکل M را ببینید).
4. با استفاده از یک کاردک منعطف و بدون متخلخل، غذا را به آرامی روی شیشه فشار دهید تا هرگونه حباب های هوا (نگاه کنید به شکل N) محبوس شده از بین برود.
5. یک درب صاف تمیز را روی دهانه شیشه قرار دهید (شکل O را ببینید). باند پیچ را اضافه کنید. در جهت عقربه های ساعت بچرخانید و در جای خود سفت کنید (شکل P را ببینید).
- توجه: اگر نوارهای پیچ بیش از حد شل باشند، ممکن است مایع در حین پردازش از شیشه ها خارج شود. و فرایند کنسرو با شکست مواجه شود. اگر نوارهای پیچ بیش از حد سفت باشند، هوا در حین پردازش نمی تواند تخلیه شود و غذا در طول فرآیند ذخیره سازی تغییر رنگ می دهد. همچنین سفت شدن بیش از حد ممکن است باعث شکستن درب و شیشه ها شود.
6. قابلمه را در پایه دستگاه قرار دهید (شکل Q را ببینید). یک قفسه سیمی (که شامل نمی شود) در پایین قابلمه داخلی قرار دهید
- شیشه های پر شده و مهر و موم شده را روی قفسه سیمی قرار دهید (شکل R را ببینید).
- حداکثر مقدار شیشه در هر مدل متفاوت است. (به مقدار PINT SIZE JAR QUANTITIES مراجعه کنید).
7. آب داغ را داخل قابلمه داخلی با شیشه ها بریزید تا مقدار سطح آب به 1/4 طرف شیشه ها برسد.
- آب بستگی به این دارد که چند شیشه در واحد قرار دهید. به عنوان مثال، برای چهار شیشه 16 اونسی، حدود 6 عدد فنجان آب استفاده کنید. هنگام استفاده از کوزه های کمتر، آب بیشتری لازم است.
8. به دنبال دستورالعمل های مناسب در این راهنما، درب دستگاه را روی پایه دستگاه قرار دهید و در جای خود قفل کنید. (شکل S را ببینید). دستگاه را به پریز برق وصل کنید.
9. دکمه کنسرو را فشار دهید. فشار به طور خودکار روی 80 کیلو پاسکال تنظیم می شود. زمان پخت را که دستور العمل انتخاب شده نشان داده شده است. انتخاب کنید.

10. هنگامی که فرآیند کنسرو کردن کامل شد، کلید Steam Release Switch را فشار دهید

تا فشار آزاد شود. با حرکت دادن سوئیچ خروج بخار به حالت باز و رها کردن فشار، فشار را آزاد کنید (به دستورالعمل برای استفاده نگاه کنید).

11. با استفاده از انبر کنسرو (شامل آن نیست) و شیشه های داغ را با دقت بردارید. قرار دادن آنها روی یک سطح اجازه دهید تا دمای اتاق خنک شود.

احتیاط: شیشه ها داغ هستند! اگر به درستی و با دقت زیاد رفتار نشود، ممکن است سوختگی ایجاد شود.

12. وقتی شیشه ها کاملاً خنک شدند، نوارهای پیچ را بردارید. درب شیشه ها باید محکم بسته شوند. زمانی در مرکز فشار وارد، نباید هیچ حرکتی نباید وجود داشته باشد. اگر این اتفاق بیفتد، فرآیند کنسرو کردن موفقیت آمیز نخواهد بود و غذا باید فوراً دوباره فرآوری شود یا در یخچال نگهداری شود و در عرض چند روز استفاده شود.

توجه: هرگز پس از پردازش شیشه ها، درب ها را دوباره سفت نکنید. با سرد شدن شیشه ها، محتویات منقبض می شوند و باعث می شوند در بخود روی شیشه برای ایجاد خلاء محکم آب بندی شده باشد.

توجه: نوارهای پیچی روی شیشه های ذخیره شده مورد نیاز نیستند. پس از سرد شدن کوزه ها باید آنها را برداشت. اگر در شیشه ها باقی بمانند، جدا کردن آنها دشوار است، اغلب زنگ می زند و ممکن است دوباره به درستی کار نکنند.

13. شیشه های تمام شده را در قفسه ها در فضای خنک، تمیز و خشک قرار دهید.



این نماد روی محصول یا روی بسته بندی آن نشان می دهد که این محصول نباید به عنوان زباله خانگی در نظر گرفته شود. در عوض باید به محل جمع آوری مربوطه برای بازیافت تجهیزات الکتریکی و الکترونیکی تحویل داده شود. با اطمینان از دور انداختن صحیح این محصول، به جلوگیری از عواقب منفی بالقوه برای محیط زیست و سلامت انسان کمک خواهید کرد، که در غیر این صورت ممکن است به دلیل حمل نامناسب زباله این محصول ایجاد شود. بازیافت مواد به حفظ منابع طبیعی کمک خواهد کرد. برای اطلاعات دقیق تر در مورد بازیافت این محصول، لطفاً با اداره شهر محلی، خدمات دفع زباله های خانگی یا فروشگاه های که محصول را خریداری کرده اید تماس بگیرید.





PRESSURE COOKER

MODEL: RAK-PC2012