



سرخ کن

مدل: RAK-DF4041

دفترچه راهنما



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



مشخصات :

ولتاژ 220V ~ 240V

فرکانس : 50HZ

مقدار برق مصرفی : 1500-1600 وات

ظرفیت روغن : 1.8 لیتر

دمای قابل تنظیم روغن : 130C – 190C

شستشوی آسان :

سرخ کن شما دارای درب با قابلیت جابجایی و ظرف نچسب است (تفلون). سیستم فیلتر قوی این محصول باعث میشود که هوای آشپزخانه همیشه تمیز باقی بماند .

دستگیره پلاستیکی از حرارت دیدن شدید دستها جلوگیری میکند طرح جدید شیشه ای این محصول این امکان را به شما میدهد تا مواد غذایی خود را در حین سرخ شدن تماشا کنید .



نکات ایمنی

هنگام استفاده از وسایل برقی، اقدامات احتیاطی اولیه را از جمله موارد زیر همیشه باید دنبال داشته باشید ؛

تمام دستورالعمل ها را مطالعه کنید
دستگاه را به برق متصل کنید .

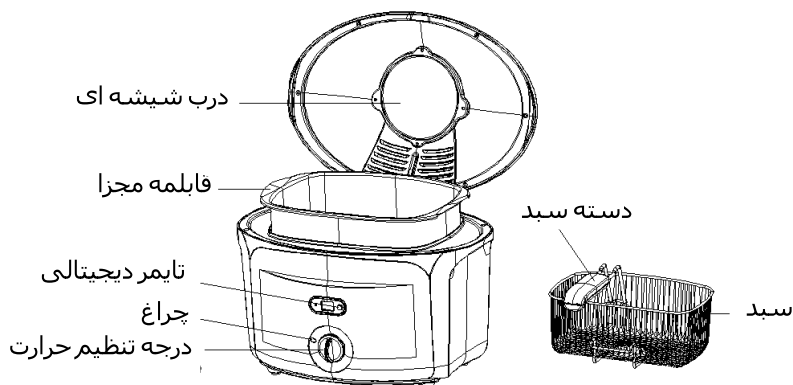
از وسائلی که توسط سازنده توصیه نمی شود استفاده نکنید .
هیچ وسیله ای را در بالا و یا در کنار این دستگاه در هیچ زمانی قرار ندهید.
برای جلوگیری از آتش گرفتن، این دستگاه را همیشه از تماس با هر گونه مواد قابل اشتعال از جمله پرده، پارچه، دیوار، مواد پلاستیکی و غیره، دور نگه دارید .
دستگاه را در نزدیکی گاز و یا وسائلی برقی گرما ساز و یا در فر گرم قرار ندهید.
هیچگونه مواد قابل اشتعال را داخل و یا نزدیک به سرخ کن قرار ندهید، مانند کاغذ، مقوا، مواد پلاستیکی .

مواد غذایی بزرگ را داخل سرخ کن نگذارید زیرا باعث آتش گرفتگی میشود .
 دستگاه را درون آب و یا هر مایع دیگری قرار ندهید .
 از دستگاه در فضاهای باز و یا برای اهداف تجاری استفاده نکنید .
 از دستگاه استفاده ای جز هدف محصول نکنید .
 از دستگاه داخل محوطه های بسته استفاده نکنید .
 ماهیتابه را هنگامیکه دستگاه و یا روغن هنوز گرم است ، تکان ندهید .
 زمانیکه دستگاه روشن است و یا روغن داغ است با دقت در دستگاه را ببندید .
 توسط بچه ها و یا نزدیک آنها از دستگاه استفاده نکنید .
 زمانیکه سیم و یا دوشاخه سرخ کن آسیب دیده ، از دستگاه استفاده نکنید و به
 سرویس های مجاز جهت تعمیر و یا تنظیم مراجعه کنید .
 زمانیکه نیازی به استفاده از سرخ کن ندارید و یا میخواهید تمیز کنید، آن را از برق
 بکشید .
 دستورالعمل ها نمایانگر دستگاه در حالتی در نظر گرفته شده اند که با استفاده
 از یک تایمر خارجی و یا یک سیستم کنترل از راه دور جداگانه اداره می شود.
 این دستگاه جهت مصارف خانگی و مصارف مشابه در نظر گرفته شده است
 مانند:

- آشپزخانه کارکنان در مغازه ها، ادارات و سایر محیط های کاری -؛
- خانه های مزرعه؛
- برای مشتریان در هتل ها، متل ها و دیگر نوع محیط های مسکونی؛
- مسافرخانه ها

این دستورالعمل ها را نگه دارید .

- این دستگاه فقط برای مصارف خانگی در نظر گرفته شده است .
 یادگیری مسائلی در مورد سرخ کن
- 1-دستگیره های کنترل دما :دمای مورد نظر را با توجه به شماره های درج شده
 تنظیم کنید . برای انتخاب درجه حرارت مناسب خواندن دستورالعمل پخت غذا
 مناسب میباشد .
 - 2-چراغ قرمز نشانگر این است که سرخ کن در حال گرم شدن است . زمانیکه به
 دمای تعیین شده برسد، چراغ خاموش میشود .
 توجه : لازم است پیش از سرخ کردن اولین دسته از مواد غذایی روغن را در یک
 ماهی تابه عمیق برای 10-15 دقیقه گرم کنید .
 - 3-در را باز کنید .
 - 4-دستگیره سید - بکشید بالا تا سید بالا بیاید .
 - 5-قسمت شیشه ای - اجازه میدهد بتوانید پختن غذا ها را مشاهده کنید .
 - 6-سیم برق
 - 7-قابلمه مجزا



آماده سازی

آماده سازی استفاده از سرخ کن برای اولین بار

اگر شما برای اولین بار از این سرخ کن استفاده میکنید، می بایست :
 تمام برجسب هایی که روی سرخ کن چسبیده اند را جدا کنید .
 در آن را باز کنید و سبد توری داخل سرخ کن بیرون بیاورید .
 تمام کاتالوگها را از سبد جدا کنید . سبد سرخ کن را تمییز کنید و قابلمه را با آب داغ ، مقدار کمی مایع ظرفشویی و اسفنج نرم بشوئید .

همیشه زیر قابلمه و بشقاب حرارتی را تمییز نگه دارید تا باعث تجمع مواد خارج نشود. در غیر اینصورت تاثیر حرارت پائین آمده و باعث کاهش طول عمر سرخ کن میشود .

دستگاه را بدون قابلمه و یا بدون روغن مورد استفاده قرار ندهید.
 قبل استفاده تمام قطعات را خشک کنید .
 یک مکان مناسب را برای سرخ کن در نظر بگیرید، محل باید روی کابینت با سطحی صاف باشد که در آن دو شاخه به پریز برسد.

بدنه را داخل آب نبرید استفاده از سرخ کن

سبب توری سرخ کن را جدا کنید و دستگاه را کنار بگذارید .
با استفاده از یک روغن با کیفیت خوب مانند بادام زمینی، روغن نباتی، روغن ذرت
خالص، روغن آفتابگردان، روغن یا روغن زیتون نور کانولا برای سرخ کردن ، قابلمه
تا بین نقطه مارک MIN و MAX پر کنید.

قابلمه را بیشتر از نقطه MAX پر ننمائید .
برای جلوگیری از اجتماع بخار بر روی شیشه ، آنرا کمی به روغن آغشته کنید .
در را آهسته ببندید .

دو شاخه را به پریز بزنید . حرارت را به درجه مورد نظر برسانید . چراغ قرمز روشن
خواهد شد . (قسمت راهنمای پخت را برای انتخاب درجه حرارت مناسب ببینید).
زمانیکه حرارت به درجه مورد نظر رسید چراغ از رنگ قرمز به رنگ سبز تغییر پیدا
میکند. مواد غذایی را تا جای ممکن خشک داخل سبب بگذارید ، سبب را بیش از
اندازه پر نکنید .
توجه : مواد غذایی خیس و یا آب وارد روغن داغ نکنید، آب باعث میشود که روغن
بپرد .

در را باز کنید
توسط دسته سبب ، آنرا با مواد غذایی داخلش آرام درون قابلمه روغن داغ بگذارید.
با آرامی در را ببندید .
مواد غذایی را در مدت زمان مناسب سرخ کنید ، (قسمت راهنمای پخت را برای
انتخاب درجه حرارت مناسب ببینید) .

نحوه استفاده از الکترو تایمر (تایمر دیجیتالی) کلید تنظیم تایمر سرخ کردن را فشار دهید. پس از اتمام تنظیمات، 5 ثانیه بعد شمارش معکوس شروع خواهد شد. . وقتی تایمر به زمان تعیین شده رسیده، صدایی مانند "دی دی"، "دی دی".

تایمر بین 0 تا 99 ثانیه قابل تنظیم است، هر بار زدن دکمه به معنای یک دقیقه افزایش است، کلید را تا رسیدن به دمای مورد نیاز فشار دهید. در هر زمانی اگر کلید را فشار دهید به معنی ادامه سرعت است. هنگامی که میخواهید لغو کنید، کلید را 5 ثانیه مانده چراغ چشمک میزند فشار دهید، سپس تایمر به حالت "00" در می آید.

توصیه های پخت و پز

وقتی که میخواهید انواع مختلفی از غذاها را سرخ کنید، از مواد غذایی که نیاز به دمای پایینتری دارند شروع کنید.

هنگامی که شما یک نوع غذا را برای چندین بار سرخ میکنید، زمان بین پایان اولین سرخ کردن و سرخ کردن دوم باید 3-5 دقیقه باشد، نشانگر قرمز هنگامی که حرارت دوباره به درجه مورد نظر برسد خاموش خواهد شد.

اگر غذاهای که میخواهید سرخ کنید از قبل پخته شده بوده اند، نیاز به درجه حرارت بالاتر و زمان کمتری نسبت به آن دسته از مواد غذایی که به طور کامل خام هستند، دارند.

موقع سیب زمینی سرخ کردن، مطمئن شوید که سرعت افزایش حرارت به صورت خودکار به آرامی انجام شود، به ویژه هنگامی که شما از سیب زمینی تازه یا منجمد (که مایعات بیشتری دارند) استفاده میکنید در غیر این صورت ممکن است روغن سرریز شود.

هنگام استفاده از افزایش حرارت خودکار هرگز بیشتر از $\frac{1}{2}$ کل غذا را (بهترین $\frac{4}{1}$ تا $\frac{2}{1}$ است) در ظرف پر نکنید، از آنجایی که این کار باعث پائین آمدن دمای روغن می شود و نتیجه مطلوب را بر روی طعم و کیفیت حاصل نمیشود.

توجه: از روغن های مختلف برای سرخ کردن استفاده نکنید .
 سعی کنید از روغن های مرغوب مانند روغن سبزیجات ،روغن ذرت خالص یا روغن مخصوص سرخ کردن استفاده کنید .از روغن هایی که خیلی زود می سوزند مانند روغن افتابگردان استفاده نکنید .

راهنمای پخت

مدت زمان های ارائه شده در این نمودار فقط یک راهنما است و باید بر اساس مقدار درج شده بر روی روغن تنظیم شود .

غذا	دمای روغن °C	وزن/گرم	مدت زمان پخت(دقیقه)
میگو	130	200	3-5
پیاز	140	100	3-4
قارچ	140	150	6-8
فیله ماهی	150	250	5-6
فیله ماهی آغشته به کره	150	250	6-8
کیک ماهی	150	250	6-8
گوشت تکه ای	170	250	7 -10
استیک	170	250	7 -10
مرغ	180	300	7 -10
سیب زمینی سرخ کرده	190	300	8-10

نکته:

درجه حرارت برای سرخ کردن را با توجه به نوع مواد غذایی که پخته می شود انتخاب کنید.
 به عنوان یک راهنمایی کلی، غذاهایی که از قبل پخته شده در برخی از موارد، نیاز به زمان پخت و پز زیادی نسبت به آن دسته از غذاهایی که کاملاً خام است نیاز ندارند.
 استفاده از روغن سبکتر برای غذا سرخ شده سالمتر است.

تمیز کردن سرخ کن

1. قبل از تمیز نمودن مطمئن شوید که دستگاه از پریز کشیده شده و ولوم تنظیم درجه حرارت در حالت OFF است .

2. در را از بدنه جدا کنید و سید را از قابلمه بیرون بیاورید .
3. صبر کنید تا سرخ کن سرد شود سپس قابلمه را برداشته و روغن داخل آنرا بیرون بریزید ، اطمینان حاصل کنید که به درب در جای خود به خوبی قرار گرفته و بسته باشد. روغن باید بعد از هر بار استفاده فیلتر شود
4. پس از از بین بردن روغن، رطوبت سرخ کن باید با یک کاغذ که به خوبی رطوبت را جذب میکند گرفته شود سپس از یک پارچه مرطوب و یک صابون ملایم برای تمیز کردن استفاده کنید. توصیه می شود که روغن را بعد از 5 یا 6 استفاده و یا 2 هفته از نگهداری تغییر دهید .
5. در هیچ شرایطی سرخ کن را زیر آب نبرید. قابلمه و سید را با آب گرم و صابون بشویید. در نهایت، با استفاده از یک پارچه خشک رطوبت آنرا بگیرید. تحت هیچ شرایطی سرخ کن را در آب غوطه ور نکنید.

احتیاط: از لوازم زبر ، پاک کننده های شیمیایی و یا هر گونه مواد ساینده برای تمیز کردن محصول استفاده نکنید .

تمیز کردن در قابلمه

در را با آب گرم و یک مقدار کمی مایع شستشو بشوئید و آب تمیز آبکشی کنید و کاملاً آنرا خشک کنید و سپس مطمئن شوید که در به خوبی سر جای ود قرار گرفته و ببندید .
نکته : در را با ماشین ظرفشویی نشوئید .

طریقه نگهداری از سرخ کن

مطمئن شوید که قبل از استفاده سرخ کن کاملاً سرد است . آنرا در محل خشک و دور از دسترس کودکان قرار دهید .
 در صورتیکه در عملکرد این دستگاه داشتید از قسمت اطلاعات عیب یابی در همین بخش ، میتوانید راه حل را پیدا کنید .

عیب یابی

مشکل	دلایل احتمالی	راه حل
انتشار بوهای نامطبوع	1 روغن خراب شده است. 2. یا این روغن برای این سرخ کن نامناسب است	روغن را بعد از 5 یا 6 استفاده و یا 2 هفته از نگهداری تغییر دهید، از روغن های سبزیجات و یا روغن مخصوص سرخ کردن استفاده نمائید .
بیرون آمدن بخار از زیر لبه های در	آزاد شدن کمی بخار طبیعی است. اگر بخار از اطراف هم بیرون می آید به این معناست ک در به خوبی بسته نشده است .	مطمئن شوید که در کاملاً بسته باشد و

سر رفتن روغن	<p>1. درجه روغن بالای از حد تویه شده میباشد</p> <p>2. مواد غذایی زیاد است</p> <p>3. غذا بسیار آبدار است</p>	<p>درجه حرارت را پائین بیاورید. به درجه حرارت های پیشنهاد شده در قسمت راهنمای پخت مراجعه کنید. مواد غذایی را قبل از سرخ کردن خشک کنید.</p>
روی مواد غذایی به هیچ وجه سوخاری نمیشود .	<p>1. درجه سرخ کن بسیار پایین است.</p> <p>2. مقدار مواد غذایی زیاد است</p>	<p>درجه را روی حد مناسب بگذارید .</p> <p>2. به راهنمای پخت مراجعه کنید .</p>

این کالا برای افرادی اند کودکان و یا اشخاصی که توانایی فیزیکی، روانی خوبی ندارند و یا اشخاصی که اطلاعات و یا تجربه کافی ندارند، تعبیه نشده است. مگر اینکه نظارت یا دستور العمل های مربوط به استفاده از دستگاه توسط یک فرد که مسئول ایمنی آنها است داده شود .

کودکان میبایست همیشه تحت نظارت باشند تا با این وسیله بازی نکنند .



برای ارائه خدمات بهتر
لطفاً نظرات ، پیشنهادات و شکایات
خود را با ما در میان بگذارید.