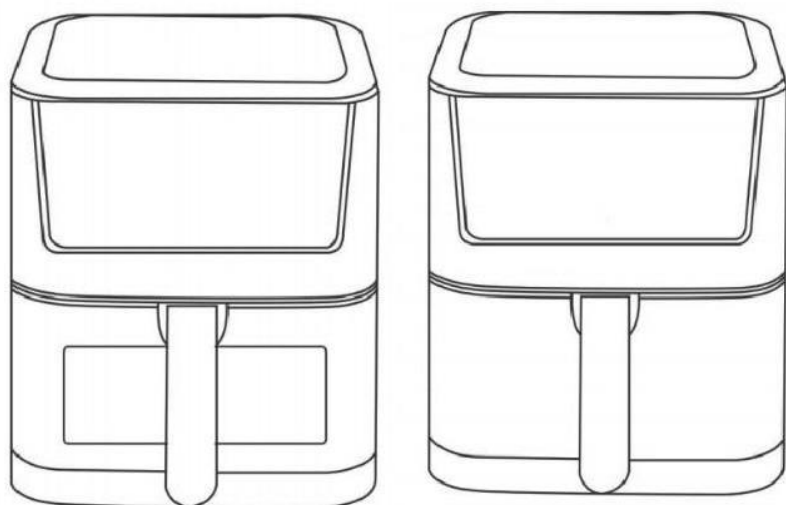


نوادا

راهنمای دستورالعمل سرخ کن بدون روغن



مدل: VS1209/VS1209R

معرفی مختصر

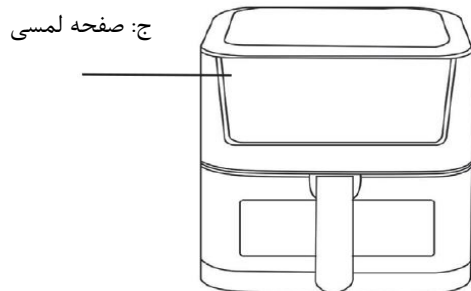
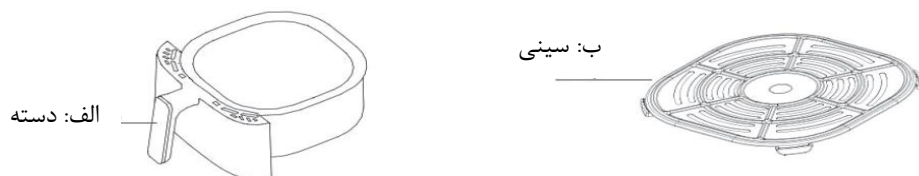
با تشکر از لطف شما، از اینکه سرخ کن ما را انتخاب کردید، سپاسگزاریم.

سرخ کن بدون روغن که به تازگی معرفی شده است به شما کمک می کند تا غذا و نوشیدنی مورد علاقه خود را به شیوه ای سالم تر بپزید.

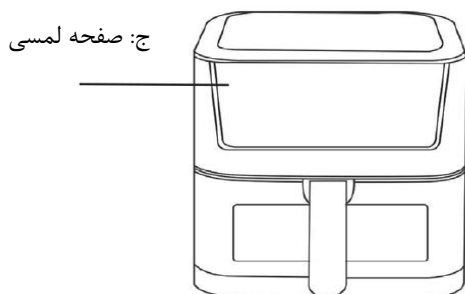
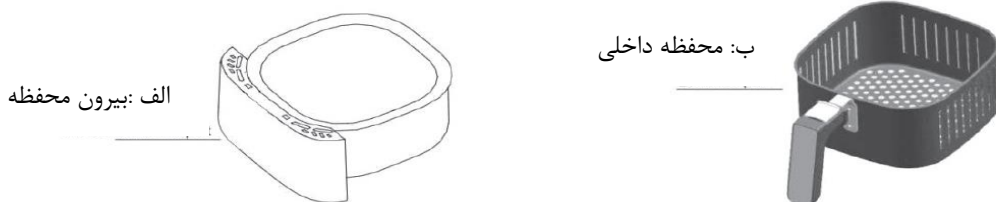
سرخ کن بدون روغن از اصل ترکیب هوای گرم با چرخش هوا با سرعت بالا (تغییر سریع هوا) استفاده می کند، یک بار گرمایش جامع را فراهم می کند، بنابراین برای اکثر غذاها، نیازی به اضافه کردن روغن برای پخت و پز نیست. با سرخ کن بدون روغن ما، اکنون راه راحت تری برای تهیه غذاهای خوشمزه مانند کیک و بیسکویت تخم مرغ و شیر و غیره دارید.

دستورالعمل عمومی

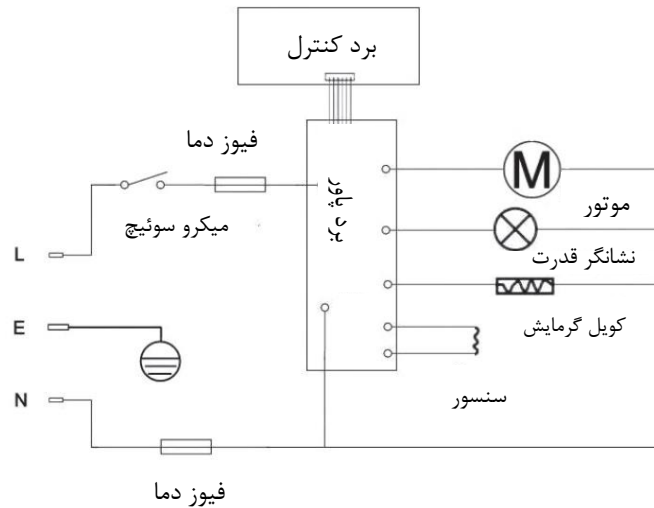
VS1209



VS1209R



نمودار مدار



توجه

قبل از استفاده از این محصول، لطفاً دفترچه راهنما را مطالعه کرده و جزوه را برای مراجعه بعدی حفظ کنید.

خطر

۱. قبل از اتصال محصول به برق، لطفاً بررسی کنید که آیا برق مطابق با توان نامی محصول است یا خیر.
۲. اگر به دوشاخه، سیم برق یا محصول آسیب وارد شده است، دیگر نباید از محصول استفاده کنید.
۳. در صورت شکسته شدن سیم برق، برای جلوگیری از خطر، باید توسط تکنسین های خدمات سازنده، بخش تعمیرات سازنده یا بخش های مشابه تعویض شود.
۴. این محصول برای کودکان بالای ۸ سال و افراد دارای اندام های ناقص، فاقد تجربه و دانش مرتبط (به استثنای بیماران روانی) قابل استفاده است، اما فرد مخصوص باید نظارت و راهنمایی برای استفاده از محصول داشته باشد. ایمنی آنها را تضمین کند.
۵. مراقب کودکان باشید، اجازه ندهید آنها محصول را به عنوان اسباب بازی بازی کنند.
۶. هنگامی که محصول در برق است یا در حال خنک شدن است، محصول و سیم برق باید در مکانی دور از دسترس کودکان زیر ۸ سال قرار گیرد.
۷. اجازه ندهید سیم برق با سطوح با دمای بالا تماس داشته باشد.
۸. هرگز دست های خیس را داخل شاخه ها و پنل کنترل محصول قرار ندهید.
۹. محصول باید با یک سوکت اتصال به زمین وصل شود، و باید مطمئن شوید که آن به درستی وارد شده است.
۱۰. هرگز محصول را با تایمر خارجی وصل نکنید، زیرا ممکن است خطری رخ دهد.
۱۱. هرگز محصول را روی مواد قابل اشتعال مانند پارچه رومیزی یا نزدیک آن قرار ندهید.
۱۲. هرگز محصول را در مقابل دیوار یا سایر محصولات قرار ندهید. باید حداقل ۱۰ سانتی متر فضای خالی برای قسمت پشتی، سمت چپ/راست و قسمت بالایی محصول وجود داشته باشد. چیزها را روی محصول قرار ندهید.
۱۳. هرگز از محصول برای اهدافی استفاده نکنید که در دفترچه راهنما نشان داده نشده است.
۱۴. محصول باید در حین کار توسط شخصی مشاهده شود.
۱۵. در طول دوره سرخ کن هوا، بخار با دمای بالا از دهانه خروجی هوا خارج می شود. دست و صورت باید دور از بخار و دهانه خروجی هوا باشد.

هنگام دور کردن سرخ کن از محصول باید مراقب بخار و هوای داغ باشد.

۱۶. هنگام استفاده از محصول، سطحی که آن را لمس می کند ممکن است بسیار داغ شود. اگر محصول در حال سیگار کشیدن است، بلافاصله برق را از برق بکشید. سرخ کن را پس از ترک سیگار از محصول خارج کنید.

۱۱. توجه کنید

۱. محصول را روی سطحی که تراز، یکنواخت و پایدار است قرار دهید.
۲. محصول به استفاده معمولی داخلی محدود می شود. نباید در اتاق غذاخوری استفاده شود: مغازه ها، دفاتر، مزارع یا سایر محیط های کاری. و نباید توسط مشتریان در هتل ها، مثل ها، مهمانخانه ها یا اتاق های صبحانه یا سایر محیط های اقامتی استفاده شود.
۳. اگر مشتری در استفاده صحیح از محصول کوتاهی کرده باشد، یا از محصول برای مقاصد حرفه ای یا نیمه حرفه ای استفاده کرده باشد، یا دستورالعمل های مندرج در دفترچه راهنما را در حین استفاده رعایت نکرده باشد، چنین استفاده نادرستی، ضمانت را باطل می کند، ما نمی توانیم مسئول خسارات ناشی از این موارد است.
۴. محصول باید به تعمیرگاه مجاز توسط شرکت ما برای تعمیر ارسال شود. از تعمیر محصول توسط خود خودداری کنید زیرا چنین اقدامی گارانتی را باطل می کند.
۵. همیشه پس از استفاده دوشاخه را از برق بکشید.
۶. قبل از تمیز کردن محصول، باید ۳۰ دقیقه به محصول داده شود تا خنک شود.
۷. اطمینان حاصل کنید که مواد غذایی سرخ شده در محصول به رنگ طلایی تبدیل شود و نه به رنگ سیاه یا قهوه ای. جاهای سوخته باید واگذار شود.

قبل از اولین استفاده

۱. مواد بسته بندی را جدا کنید.
۲. چسب و برچسب روی محصول را بردارید.
۳. مخزن و سینی سرخ کردنی را با آب داغ، مواد شوینده و اسفنج غیر ساینده کاملاً تمیز کنید.
۴. داخل و خارج محصول را با پارچه مرطوب گرم تمیز کنید.
۵. سرخ کن هوا از فناوری گرمایش هوای گرم استفاده می کند. هرگز روغن یا چربی را داخل سرخ کن نریزید.

آماده سازی عملیات

۱. محصول را روی سطحی صاف، یکدست و پایدار قرار دهید، محصول را روی سطحی که در برابر حرارت مقاوم نیست قرار ندهید.
۲. سینی سرخ کردنی را به درستی داخل مخزن سرخ کن قرار دهید.
۳. هرگز روغن یا مایع دیگری را در مخزن سرخ کن نریزید. هرگز وسایل را روی دهانه ورودی هوای محصول قرار ندهید، زیرا از جریان هوا جلوگیری می کند و اثر گرمایش هوای گرم را کاهش می دهد.

بهره برداری از این محصول

از سرخ کن بدون روغن می توان برای پخت انواع مواد غذایی استفاده کرد. برای پخت غذاهای دیگر کتابچه راهنمای کاربر به شما در درک این محصول کمک می کند.

۱. تنظیمات

جدول زیر به شما کمک می کند تا تنظیمات اولیه مواد غذایی خود را برای پخت انتخاب کنید.

توجه: لطفاً به یاد داشته باشید که این تنظیمات فقط یک مرجع ارائه می دهند. از آنجایی که مواد غذایی از نظر منبع، اندازه، شکل و برند متفاوت هستند، نمی توانیم تضمینی برای ارائه بهترین تنظیمات برای مواد غذایی شما داشته باشیم. از آنجایی که فناوری تعویض سریع هوا می تواند فوراً به هوای داخل محصول تجدید گرما دهد، بنابراین بیرون کشیدن مخزن سرخ کردن از سرخ کن هوا در حین کار به سختی بر روند پخت و پز تأثیر می گذارد.

II. ویژگی ها

زمان:

برای تنظیم زمان پخت مورد نیاز استفاده می شود. محدوده زمانی قابل تنظیم از ۰ تا ۶۰ دقیقه است.

دما:

برای تنظیم دمای پخت مورد نظر استفاده می شود. دما را می توان از ۸۰ تا ۲۰۰ درجه سانتی گراد تنظیم کرد.

مدت زمان (تغییر منوی دمای خاص / با فشار دادن زمان + و زمان تنظیم کنید و با فشار دادن نماد، دما، زمان و سایر عملکردها را تعیین کنید. منوی انتخاب شده چشمک می زند.

III. نحوه استفاده

راه اندازی ماشین

۱. دستگاه را روی یک سطح صاف قرار دهید.

۲. سیم برق را به پریز وصل کنید، سپس دستگاه روشن می شود.

تنظیم دما

۱. ترموستات را ده و به راست بلغزانید تا دما را روی دمایی که می خواهید تنظیم کنید.

۲. هر چه ترموستات به سمت چپ بیشتر باشد، دما کمتر می شود. (دما را می توان از ۸۰ درجه سانتیگراد تا ۲۰۰ درجه سانتیگراد تنظیم کرد)

دکمه زمان را بچرخانید تا زمان را به زمان مورد نیاز تنظیم کنید و دستگاه شروع به گرم شدن می کند. (محدوده زمانی قابل تنظیم ۰-۶۰ دقیقه است)

توجه: ۱. هنگامی که گلدان بیرون می آید، دستگاه گرم نمی شود.

۲. هنگامی که گرمایش به زمان تنظیم شده برسد، زنگ صدای "دینگ دینگ دینگ" را منتشر می کند که نشان می دهد گرمایش کامل شده است.

خاموش کردن

۱. نماد پاور را فشار دهید تا خاموش شود.

۲. دوشاخه را بیرون بیاورید و پس از خنک شدن دستگاه آماده به کار را در مکانی در بسته قرار دهید.

IV. توجه

۱. با مواد غذایی با اندازه بزرگتر مقایسه کنید. مواد غذایی سایز کوچک به زمان کمتری برای پخت نیاز دارند.

۲. با مقدار بیشتر مواد غذایی، زمان پخت فقط کمی افزایش می یابد، با مقدار کمتر مواد غذایی، زمان صرفاً کمی کاهش می یابد.

۳. در حین پخت، مخزن مواد غذایی سایز کوچک را تکان دهید، این کار اثر پخت نهایی را تقویت می کند و می تواند به مواد غذایی کمک کند تا به خوبی سرخ شوند.

۴. با افزودن مقدار کمی روغن به سیب زمینی تازه می توان غذا را تردتر کرد. پس از افزودن روغن، مواد غذا را باید چند دقیقه در قفسه نگه دارید و سپس در سرخ کن بادی سرخ کنید.

۵. هرگز مواد غذایی را با روغن زیاد در سرخ کن مانند سوسیس و کالباس نپزید.

۶. شیرینی قابل پخت در فر را نیز می توان در سرخ کن بادی طبخ کرد.

۷. بهترین وزن مواد غذایی برای پخت چیپس ترد ۶۰۰ گرم است.

۸. غذای ساندویچ را می توان به سرعت و به راحتی با استفاده از تخمیر اولیه درست کرد.

خمیر: در مقایسه با خمیر خانگی، خمیر از پیش تخمیر شده به زمان پخت کمتری نیاز دارد.

۹. برای گرم کردن مجدد مواد غذایی می توانید از سرخ کن بادی استفاده کنید. برای گرم کردن مجدد مواد غذایی، لطفا دما را روی ۱۵۰ درجه سانتیگراد تنظیم کنید، حداکثر زمان پخت ۱۰ دقیقه است.

۷. سیب زمینی و چیپس

اطلاعات اضافی	تکان دادن	دما(سانتی گراد)	زمان(دقیقه)	حداقل/حداکثر مقدار موادغذایی
	تکان دادن	۲۰۰	۱۵-۲۵	۲۰۰-۷۰۰
	تکان دادن	۲۰۰	۱۵-۲۵	۲۰۰-۷۰۰
	تکان دادن	۱۸۰	۲۰-۲۵	۲۰۰-۵۵۰
اضافه کردن ۱/۲ قاشق روغن	تکان دادن	۱۸۰	۲۰-۲۲	۲۰۰-۵۵۰
اضافه کردن ۱/۲ قاشق روغن		۱۸۰	۱۸-۲۵	۳۰۰
		۱۸۰	۱۸-۲۲	۵۰۰

۷. گوشت

اطلاعات اضافی	تکان دادن	دما(سانتی گراد)	زمان(دقیقه)	حداقل/حداکثر مقدار موادغذایی
	تکان دادن	۱۸۰	۱۵-۲۰	۱۰۰-۵۰۰
	تکان دادن	۱۸۰	۱۵-۲۰	۱۰۰-۵۰۰
اضافه کردن ۱/۲ قاشق روغن	تکان دادن	۱۸۰	۱۵-۲۰	۱۰۰-۵۰۰
اضافه کردن ۱/۲ قاشق روغن	تکان دادن	۲۰۰	۱۵-۲۰	۱۰۰-۵۰۰
اضافه کردن ۱/۲ قاشق روغن	تکان دادن	۱۸۰	۱۸-۲۵	۱۰۰-۵۰۰
		۱۸۰	۱۰-۲۲	۱۰۰-۵۰۰

اطلاعات اضافی	تکان دادن	دما(سانتی گراد)	زمان(دقیقه)	حداقل/حداکثر مقدار موادغذایی
اضافه کردن 1/2 قاشق روغن	تکان دادن	۲۰۰	۱۵-۱۸	۱۰۰-۴۰۰ اسپرینگ رول
اضافه کردن 1/2 قاشق روغن	تکان دادن	۲۰۰	۱۰-۱۸	ناگت مرغ منجمد
اضافه کردن 1/2 قاشق روغن		۱۸۰	۱۵-۲۰	برش ماهی منجمد
اضافه کردن 1/2 قاشق روغن		۲۰۰	۱۰-۱۵	اسنک پنیر منجمد
		۱۸۰	۱۵	سبزی خیس خورده

توجه: اگر سرخ کن بدون چربی با ظرف سرد شروع می شود، زمان پخت باید ۳ دقیقه بیشتر باشد.

۷۷. خودتان چیپس سرخ کردنی درست کنید

برای اینکه بهترین اثر را داشته باشید، به شما توصیه می کنیم از چیپس های از قبل پخته شده (مانند چیپس یخ زده) استفاده کنید. برای تهیه چیپس سرخ کردنی به تنهایی، لطفا مراحل زیر را دنبال کنید.

۱. سیب زمینی ها را پوست بگیرید و به صورت چیپسی خرد کنید.

۲. چیپس های سیب زمینی را حداقل ۲۰ دقیقه در یک کاسه خیس کنید، آنها را بیرون بیاورید و برای استفاده در اتاق پخت و پز روی کاغذ آبکش کنید.

۳. با قاشق روغن زیتون را داخل کاسه بریزید، چیپس سیب زمینی را داخل کاسه بریزید و گرد هم بزنید تا همه چیپس های سیب زمینی به طور یکنواخت روغن شوند.

۴. چیپس های سیب زمینی را با دست یا وسایل آشپزخانه از کاسه بیرون بیاورید، روغن اضافی را در کاسه بگذارید. سپس چیپس سیب زمینی را در مخزن سرخ کردنی بریزید.

توجه: ۱. سینی سرخ کردنی را قبل از گذاشتن چیپس سیب زمینی در مخزن سرخ کردنی قرار دهید.

۲. تمام چیپس های سیب زمینی را فقط در یک بار داخل مخزن سرخ کردنی نریزید تا در نهایت از جمع شدن روغن زیاد در کف مخزن جلوگیری کنید.

۵. چیپس سیب زمینی را طبق دستورالعمل های این فصل سرخ کنید.

تمیز کردن

هر بار پس از استفاده محصول را تمیز کنید.

داخل مخزن، سینی سرخ کردنی و محصول همگی با روکش رنگ شده نچسب پوشانده شده است. از ظروف فلزی آشپزخانه یا مواد تمیز کننده ساینده برای تمیز کردن استفاده نکنید، زیرا این کار باعث آسیب به پوشش رنگ شده نچسب می شود.

۱. دوشاخه را از پریز بیرون بکشید، اجازه دهید دستگاه خنک شود.

۲. از پارچه مرطوب برای مالش دادن قسمت بیرونی محصول استفاده کنید.

۳. مخزن یا سینی سرخ کردنی را با آب داغ، مواد شوینده و اسفنج غیر ساینده تمیز کنید، لطفاً آب داغ را همراه با مقداری مواد شوینده داخل مخزن بریزید. سینی سرخ کردنی را در مخزن قرار دهید و سپس مخزن و ماهیتابه را برای ۱۰ دقیقه خیس کنید.

۴. داخل دستگاه را با آب داغ و اسفنج غیر ساینده تمیز کنید.

۵. از برس تمیز کننده برای تمیز کردن اجزای گرم کننده استفاده کنید، باقیمانده مواد غذایی را از بین ببرید.

۶. به موقع با یک برس تمیز دهانه ورودی هوا و دهانه خروجی هوا را تمیز کنید تا روی ورودی هوا و جریان هوای خروجی تأثیری نداشته باشد.

ذخیره سازی

۱. دوشاخه محصول را بیرون بکشید. و بگذارید کاملاً خنک شود.

۲. مطمئن شوید که تمام اجزای آن تمیز و خشک شده اند.

۳. سیم برق را بسته بندی کنید.

مشکل و روش حل

مشکل	علل احتمالی	روش حل
سرخ کن کار نمی کند	۱. دوشاخه محصول به پریز برق وارد نشده است. ۲. کاربر در تنظیم تایمر اشتباه کرده است.	۱. دوشاخه را در پریز برق متصل به زمین قرار دهید. ۲. دکمه تایمر را بچرخانید تا زمان لازم برای پخت و پز را تنظیم کنید و سپس برق را روشن کنید.
مواد غذایی پخته شده توسط سرخ کن به اندازه کافی رسیده نیستند	۱. مواد غذایی بیش از حد در مخزن سرخ کردنی. ۲. گرمایش اعمال شده خیلی کم است. دما ۳. زمان پخت خیلی کوتاه است.	۱. مواد غذایی را در دسته های کوچک داخل مخزن سرخ کردنی بریزید. در دسته های کوچک، سرخ کردن را می توان به طور مساوی تقسیم کرد. ۲. دکمه کنترل دما را بچرخانید تا دمای مورد نیاز را تنظیم کنید. (به بخش "تنظیمات" در فصل "عملکرد این دستگاه" مراجعه کنید)
مواد غذایی به طور مساوی در سرخ کن پخته نشده اند	برخی از مواد غذایی باید در طول فرآیند پخت و پز تکان داده شوند.	اگر برخی از مواد غذایی روی آن قرار گرفته باشند، یا به مواد غذایی دیگر (مانند چیپس سرخ شده) بپیوندند، در فرآیند پخت و پز باید واژگون شوند (به بخش "تنظیمات" در فصل بهره برداری از این محصول مراجعه کنید).

<p>یخ زدایی از سرخ کن ترد نیست</p>	<p>ماده غذایی که انتخاب می کنید باید به صورت سنتی پخته شود.</p>	<p>می توانید شیرینی فر را انتخاب کنید یا می توانید مقداری روغن روی آن اضافه کنید تا کیفیت ترد آن افزایش یابد.</p>
<p>در حالی که دود از محصول خارج می شود</p>	<p>۱. شما در حال پختن مواد غذایی با محتوای روغن بالا هستید. ۲. کثیفی روغن از آخرین استفاده هنوز داخل مخزن سرخ کردنی باقی مانده است.</p>	<p>۱. هنگامی که مواد غذایی با محتوای روغن نسبتاً بالا را در سرخ کن بدون چربی طبخ می کنید، مقدار زیادی بخار روغن به مخزن سرخ کردن نفوذ می کند. ۲. روغن بخار روغن سفید تولید می کند و مخزن سرخ کردن ممکن است داغ تر از حد معمول باشد. اما این تأثیری بر اثر پخت نهایی نخواهد داشت. ۳. دود سفید حاصل از حرارت دادن روغن و چربی داخل سرخ کن. حتماً هر بار پس از استفاده، مخزن سرخ کردنی را تمیز کنید.</p>
<p>چیپس های تازه به طور یکنواخت داخل سرخ کن سرخ نمی شوند</p>	<p>قبل از سرخ کردن، چیپس سیب زمینی را به درستی خیس نکرید.</p>	<p>از سیب زمینی تازه استفاده کنید و دستورالعمل های فصل «خودتان چیپس سرخ کردنی درست کنید» را دنبال کنید.</p>
<p>چیپس سرخ شده ای که از سرخ کن خارج می شود ترد نیست</p>	<p>میزان ترد بودن با توجه به محتوای روغن و رطوبت موجود در چیپس سیب زمینی تعیین می شود.</p>	<p>۱. قبل از اضافه کردن روغن به چیپس سیب زمینی، مطمئن شوید که آب آن را درست کنید. ۲. با برش چیپس های سیب زمینی به اندازه های کوچکتر، می توان آنها را سبک تر و تردتر کرد. ۳. چیپس های سیب زمینی را می توان با اضافه کردن مقدار کمی روغن به آنها، ترد کرد.</p>