

ناسا الکتریک

NASA
electric
www.nasa-electric.com



سرخ کن

مدل NS-305

قبل از کار با دستگاه ، لطفا دستورالعمل ها را با دقت بخوانید

مشخصات دستگاه :

ولتاژ : ۲۲۰ تا ۲۴۰ ولت

بسامد : ۵۰ هرتز

توان برق : ۲۰۰۰ - ۱۸۰۰ وات

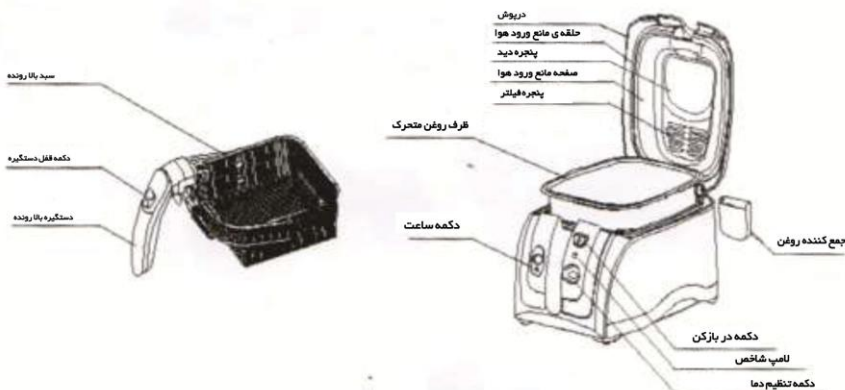
ظرفیت روغن : ۲/۵ - ۲/۳ لیتر

درجه حرارت قابل تنظیم روغن : ۱۳۰ تا ۱۹۰ درجه ی سانتیگراد

سیستم شستشوی آسان : دستگاه به راحتی تمیز می شود. سرخ کن شما یک ظرف روغن قابل جابجایی و جمع کننده روغنی دارد که به سادگی خارج می شود

- سیستم تصفیه دستگاه با کارایی بالای خود ، موجب پاکیزه ماندن هوای آشپزخانه ها می شود.
- دکمه باز کردن درب را فشار دهید ، درب خودش تا اندازه ای باز می شود.
- دستگیره ای که بطور خودکار بالا می رود یک قفل ایمنی دارد و شما می توانید دستگیره را بالا ببرید بدون اینکه درب را باز کنید.
- پوشش پلاستیکی آن ، گرما را به دستهای شما منتقل نمی کند.
- از طریق طراحی جدید درب شیشه ای دستگاه ، قادر خواهید بود تا غذا را در حال سرخ شدن ببینید.
- ساعت قابل تنظیم با صدای زنگ

شرح اجزا :



دستور العمل های ایمنی مهم

همیشه هنگام استفاده از دستگاه های برقی می بایست اقدامات ایمنی اولیه ای را رعایت نمایید.

- همه ی دستور العمل ها را مطالعه نمایید.
- سطح داغ را لمس نکنید. از دستگیره یا دکمه استفاده کنید.
- جهت حفاظت از شوک الکتریکی دوشاخه و سیم را در آب یا مایعات دیگر فرو نبرید
- هنگام استفاده از سرخ کن یا وقتی که روغن داغ است نظارت از نزدیک ضروری است. دستگاه توسط کودکان یا نزدیک آنها استفاده نشود.
- هنگامی که از دستگاه استفاده نمی کنید یا موقع تمیز کردن دستگاه دوشاخه را از پریز خارج کنید. قبل از جدا کردن قطعات و تمیز کردن دستگاه اجازه دهید دستگاه سرد شود.
- اگر سیم یا دوشاخه آسیب دیده یا اگر دستگاه درست کار نمی کند از سرخ کن استفاده نکنید و آن را به محل خدمات مجاز برای آزمایش ، تعمیر و تنظیم الکتریکی یا مکانیکی تحویل دهید.
- استفاده از لوازم یدکی که توسط تولید کننده توصیه نشده ممکن است آسیب برساند.
- از این سرخ کن و اجزای آن برای اهداف دیگر استفاده نکنید.
- در هوای آزاد استفاده نشود.
- اجازه ندهید سیم روی لبه میز آویزان شود و یا با سطح داغ تماس پیدا کند.
- برای جلوگیری از آتش سوزی ، همیشه دستگاه را دور از اشیاء قابل اشتعال مانند پرده ، دراپه ، مواد پلاستیکی و ... قرار دهید.
- دستگاه را نزدیک به اجاق گازهای گرم و برقی یا داخل فر داغ قرار ندهید.
- هیچ گونه مواد قابل اشتعال مانند کاغذ ، مقوا ، اشیاء پلاستیکی یا قابل اشتعال را داخل یا نزدیک سرخ کن قرار ندهید.
- سرخ کن را در حال کار یا وقتی که روغن هنوز داغ است حرکت ندهید.
- از سیم اضافی استفاده نکنید.
- اگر سیم آسیب ببیند باید توسط تولید کننده یا نماینده خدمات آن سیم جایگزین شود.

این دستورالعمل را حفظ کنید.

قبل از اولین مرتبه استفاده از سرخ کن :

- این دستورالعمل را کامل بخوانید.
 - سرخ کن را با احتیاط از بسته خارج کنید.
 - دستگیره را تا آخرین حد بالا ببرید (شما یک صدای کلیک می شنوید) و آن را از سرخ کن خارج کنید.
 - روغن را با دقت از ظرف خارج کنید و به آن ضربه زنید.
 - تمام نوشته ها را بیرون آورده و به دقت نگهداری کنید.
 - بدنه و داخل درپوش را با یک کهنه تمیز کنید.
- توجه :** بدنه را در مایع فرو نبرید.
- سرخ کن را قبل از استفاده کاملا خشک کنید.
 - روغن جمع کن را برای جمع آوری روغن و آب باقیمانده پشت سرخ کن قرار دهید و به سادگی آن را بیرون آورید.
 - همواره ته ظرف روغن و و سطح گرم کن را تمیز نگه دارید تا مواد زاید در آن جمع نشود.

دستورالعمل های کاربردی :

آماده کردن غذا

- غذایی را که می خواهید سرخ کنید تمیز کرده و تکه کنید.
 - تکه های یک اندازه از غذا را داخل سبد قرار دهید تا سرخ شود.
- توجه :** مقدار خیلی زیادی غذا را داخل سبد نگذارید (به راهنمای پخت مراجعه کنید)
- غذا را تا حد امکان خشک داخل سبد قرار دهید. آب یا غذای خیس را به روغن داغ اضافه نکنید. آب باعث پاشیده شدن روغن می شود.
 - برای سرخ کردن سیب زمینی ، پوست آن را کنده و آن به قطعات مساوی خرد کنید و سپس با آب سرد بشویید (این کار از چسبیدن آنها جلوگیری می کند) و آنها را کاملا خشک کنید.
 - برای سرخ کردن غذای یخ زده ، یخ روی آن را پاک کرده و آن را کاملا گرم کنید.

سرخ کردن غذا

- مطمئن شوید که دکمه تنظیم دما در حالت خاموش است.
- دکمه در باز کن را فشار داده و درپوش را باز کنید.
- روغن را داخل ظرف بریزید ، حداقل ۲/۳ لیتر ، و حداکثر ۲/۵ لیتر ، شما می توانید حجم روغن را با توجه به غذا تنظیم کنید.
- با یک پارچه تمیز مقدار کمی روغن به سطح شیشه ای بمالید ، تا خار آب روی شیشه جمع نشود.
- درپوش را آرام ببندید تا یک صدای کلیک شنیده شود.
- دوشاخه را داخل پرریز مناسب قرار دهید.
- تایمر را برای زمان لازم پخت (طبق جدول) تنظیم فرمایید.
- با مراجعه به راهنمای پخت ، دمای مناسب برای غذا را تنظیم کنید. لامپ شاخص روشن خواهد شد.
- وقتی دما به مقدار تنظیم شده رسیده و یا زمان تایمر به پایان رسیده "0" لامپ خاموش می شود.
- دکمه در بازکن را بزنید و درپوش را باز کنید.
- سبد را با غذای خشک داخل آن به آرامی در ظرف روغن بگذارید.
- درپوش را به آرامی ببندید ، تا یک صدای کلیک شنیده شود.
- دکمه قفل روی دستگیره را در جهت مناسب فشار دهید، با پایین بردن دستگیره ، به آرامی سبد را در ظرف روغن پایین ببرید.
- غذا را با توجه به راهنمای پخت در زمان مناسب سرخ کنید. شما می توانید از ساعت دستگاه برای تأیید زمان استفاده کنید.
- وقتی غذا آماده شد ، درپوش را بسته نگه دارید، دستگیره را با حد افقی بالا ببرید (تا صدای یک کلیک شنیده شود) ، تا سبد داخل ظرف روغن بالا رود. در عرض ۳۰-۱۰ ثانیه روغن از غذا می ریزد.
- دکمه درباز کن را فشار دهید ، درپوش باز می شود.

توجه : مراقب باشید با بخار جمع شده در سرخ کن نسوزید.

- درپوش را کامل باز کنید.
- سبدها را با غذای پخته از ظرف خارج کنید.
- دکمه تنظیم دما را روی خاموش بگذارید.
- سرخ کن را از برق جدا کنید.
- شما می توانید روغن استفاده شده و سبدها را در ظرف روغن با درپوش بسته قرار دهید.
- سیم را در جای آن قرار دهید.
- سرخ کن را تا زمانی که کاملاً سرد نشده حرکت ندهید.
- بعد از حدود ۲۰ بار سرخ کردن با توجه به نوع روغن ، روغن جدید را جایگزین کنید.

دستورالعمل های پخت

وقتی مواد غذایی مختلف را سرخ می کنید ، ابتدا ماده ی غذایی را سرخ کنید که نیاز به درجه حرارت پایین تر دارد. سپس ماده ی غذایی را سرخ کنید که به درجه حرارت بالاتر نیاز دارد.

وقتی یک نوع ماده ی غذایی را چندین بار سرخ می کنید باید ۳ تا ۵ دقیقه بین اولین و دومین سرخ کردن فاصله باشد. وقتی دما مجدداً به درجه حرارت مطلوب می رسد ، نمایشگر قرمز خاموش می شود.

اگر غذاهایی که سرخ می کنید قبلاً پخته شده ، آنها به دمای بالاتر و زمان کمتر نیاز دارند.

وقتی سیب زمینی سرخ کرده درست می کنید به خصوص وقتی از سیب زمینی تازه یا یخ زده (که آب بیشتری دارند) استفاده می کنید سیب زمینی ها را کم کم اضافه کنید. در غیر اینصورت ممکن است روغن سرریز شود.

هرگز مواد غذایی را بیش از نیم ۱/۲ نریزید (۱/۴ تا ۱/۲ مناسب است) زیرا در غیر اینصورت دمای روغن پایین تر از درجه حرارت مطلوب برای سرخ کردن خواهد شد و در نتیجه ، خوب سرخ نمی شود.

به خاطر بسپارید که : روغن های مختلف را با هم مخلوط نکنید.

فقط از روغن سبزیجات مرغوب ، روغن ذرت خالص یا روغن زیتون استفاده نمایید. توصیه ی ما به شما این است که از روغن هایی که زود کیفیت خود را از دست می دهند مانند روغن آفتابگردان استفاده نمایید.

دستور پخت

مدت زمان های ارائه شده در جدول زیر به منظور راهنمایی می باشد و می بایست برای حفظ کیفیت سرخ کردن رعایت گردند.

| وزن (گرم) | دمای روغن | مدت زمان تقریبی پخت (دقیقه) | ماده غذایی |
|-------------|-----------|-----------------------------|-------------------------------|
| ۲۵۰ | ۱۳۰ | ۳ تا ۵ | میگو |
| ۱۵۰ | ۱۴۰ | ۳ تا ۴ | پیاز |
| ۳۰۰ | ۱۴۰ | ۶ تا ۸ | قارچ |
| ۲۵۰ | ۱۵۰ | ۵ تا ۶ | ماهی |
| ۴۰۰ | ۱۵۰ | ۶ تا ۸ | ماهی خرد شده |
| ۴۰۰ | ۱۵۰ | ۶ تا ۸ | قالب های ماهی |
| ۴۰۰ | ۱۷۰ | ۷ تا ۱۰ | تکه های گوشت |
| ۴۰۰ | ۱۷۰ | ۷ تا ۱۰ | استیک گوشت |
| ۵۰۰ | ۱۸۰ | ۷ تا ۱۰ | قطعات جوجه |
| ۷۰۰ | ۱۹۰ | ۶ تا ۱۰ | سیب زمینی سرخ شده (اولین بار) |
| | ۱۹۰ | ۳ تا ۴ | سیب زمینی سرخ شده (دومین بار) |

* شما می توانید با دو بار سرخ کردن سیب زمینی سبک تر و تردتری درست کنید.

تمیز کردن سرخ کن

۱. بدنه یا سیم را داخل مایع فرو نبرید.
۲. قبل از تمیز کردن دستگاه مطمئن شوید که به برق وصل نباشد و دکمه دما روی خاموش (OFF) قرار داشته باشد. تمیز کردن دستگاه را همانطور که توضیح داده می شود و زمانی شروع نمایید که سرخ کن و روغن داخل آن کاملاً سرد شده باشد.
۳. دکمه در باز کن را زده و درپوش را حدود ۹۰ درجه باز کنید و درپوش را از بدنه جدا کنید.
۴. دستگیره را تا بالاترین سطح افقی بریزید (تا صدای کلیک شنیده شود) و سبد را از ظرف روغن خارج کنید.
۵. ظرف روغن را با دقت از بدنه خارج کنید.
۶. بدنه را با یک کهنه تمیز کنید. از برس یا تمیزکننده های شیمیایی استفاده نکنید
۷. روغن جمع کن را خالی کرده و با آب تمیز کنید.

تمیز کردن درپوش

- قبل از تمیز کردن فیلتر را جدا کنید.
- درپوش را با آب گرم و کمی مایع شستشو تمیز کرده و با آب بشویید. سپس آن را کاملاً خشک کنید. درپوش را درست در جای خود قرار دهید.

توجه : درپوش را در ماشین ظرفشویی نشویید.

سبد بالا رونده را تمیز کنید.

- سبد را با آب گرم و مقدار کمی مایع ظرف شویی بشویید. دوباره با آب تمیز بشویید و آب آن را کاملاً خشک کنید.

ظرف روغن را بشویید .

- روغن سرد را خارج کرده و صاف کنید.

- با کاغذ جاذب روغن را خشک کنید.
- ظرف روغن را با یک پارچه تمیز و کمی مایع ظرفشویی تمیز کنید.
- ظرف روغن را با آب تمیز کنید و آن را با پارچه نرم کاملاً خشک کنید..

حفظ و نگهداری

تعویض فیلتر

- سرپوش فیلتر را بردارید.
- فیلترهای قدیمی را خارج کنید
- فیلترهای جدید را جای دهید.
- ما پیشنهاد می‌کنیم فیلتر را بعد از ۴۰ تا ۵۰ بار سرخ کردن تعویض کنید.

نگهداری سرخ کن

- قبل از کنار گذاشتن سرخ کن مطمئن شوید که کاملاً سرد شده باشد. آن را در جای خشک و دور از دسترس اطفال بگذارید.
- سیم برق را در جای خود منظم بگذارید.
- در صورت مواجهه با مشکل به هنگام استفاده از این سرخ کن ، اطلاعات قسمت رفع عیب این بخش را به منظور یافتن راه حل مرور نمایید.

این وسیله برای افراد (از جمله کودکان) با ظرفیت های فیزیکی ، حسی یا ذهنی پایین ، یا بدون تجربه و اطلاعات مناسب نیست، مگر اینکه بر آنها نظارت شود. باید مراقب باشیم بچه ها با آن بازی نکنند.

راهنما

| عیب | دلیل احتمالی | راه حل رفع عیب |
|------------------------------------|---|---|
| انتشار بوی نامطبوع | فیلتر اشباع شده است | فیلتر را تعویض کنید |
| | روغن فاسد شده | روغن را پس از هر ۵ تا ۶ بار استفاده یا پس از ۲ هفته عوض کنید. |
| | این روغن برای سرخ کردن مناسب نیست | از روغن گیاهی مرغوب یا رغن های مناسب سرخ کردن استفاده کنید. |
| بیرون آمدن بخار از زیر لبه ی درپوش | بیرون آمدن مقدار کمی بخار طبیعی است. | |
| | اگر بخار به مقدار زیاد بیرون می آید پس درپوش درست بسته نشده است | مطمئن شوید که درپوش کاملا بسته است. |
| سر ریز شدن روغن | واشر مانع نفوذ هوا آسیب دیده | واشر را تعویض کنید |
| | میزان روغن بیش از حداکثر است | میزان روغن را کم کنید. |
| | غذا خیس است | غذا را قبل از سرخ کردن خشک کنید |
| غذا ترد نشده است | ماده ی غذایی داخل سرخ کن زیاد است | به میزان ذکر شده در بخش دستور پخت مراجعه کنید |
| | دمای سرخ کردن خیلی پایین است | دمای مناسب را تنظیم کنید |
| چسبیدن سیب زمینی ها | زمان سرخ کردن زیاد است | به مقادیر راهنمای پخت مراجعه کنید. |
| | سیب زمینی های خرد شده با آب تمیز نشده اند. | قبل از سرخ کردن کاملا بشویید |