

لطفا قبل از استفاده از سرخ کن نکات زیر را مطالعه کنید :

نکات مهم	
۱	موادی که قرار است سرخ کنید همیشه داخل سبد قرار دهید تا با سیستم های گرمایشی تماس برقرار نکند.
۲	در حین استفاده ورودی و خروجی هوا را در دستگاه نپوشانید.
۳	ظرف سرخکن را با روغن پر نکنید چون خطر آتشسوزی دارد.
۴	اجازه ندهید آب یا مواد شوینده وارد دستگاه شود.
۵	هرگز بیش از ظرفیت سرخ کن در آن مواد غذایی نگذارید و وقتی دستگاه روشن است داخل دستگاه را لمس نکنید.
۶	همیشه حواستان با آزاد بودن راه خروج بخار باشد تا با روغن مسدود نباشد.
۷	قبل از این که دستگاه را به برق بزنید از هماهنگ بودن ولتاژ دستگاه با برق محلی اطمینان حاصل کنید و اگر دوشاخه یا سیم دستگاه آسیب دید از آن استفاده نکنید و همیشه سیم برق را دور از حرارت نگه دارید.
۸	این دستگاه را دور از دسترس کودکان قرار دهید و از بازی کردن آن توسط کودکان جلوگیری کنید.
۹	نظافت دستگاه را به کودکان نسپارید.
۱۰	همیشه سعی کنید دستگاه را مستقیم به برق وصل کنید و از محافظ استفاده نکنید.
۱۱	اطراف دستگاه را حداقل تا ۱۰ سانت خالی بگذارید و چیزی بالای دستگاه قرار ندهید.
۱۲	از دستگاه بجز برای سرخ کردن استفاده ای دیگری نکنید.
۱۳	در هنگام سرخ کردن هوای گرم، بخار داغ از طریق منافذ خروجی هوا خارج می شود. دست ها و صورت خود را در فاصله ایمن از بخار و دریچه های خروجی هوا قرار دهید. همچنین هنگام خارج کردن ظرف از دستگاه مراقب بخار و هوای داغ باشید..
۱۴	سطوح در دسترس و تابه، سبد و لوازم داخل ممکن است در حین استفاده داغ شوند پس با احتیاط به دستگاه دست بزنید.
۱۵	دستگاه را روی یا نزدیک اجاق گاز داغ یا انواع اجاق گاز برقی و بشقاب برقی پخت و پز یا در فر گرم شده قرار ندهید.
۱۶	هرگز از مواد سبک یا کاغذ پخت در دستگاه استفاده نکنید.

۱۷	دستگاه را روی یا نزدیک مواد قابل احتراق مانند رومیزی یا پرده قرار ندهید و حتما حین استفاده به دستگاه سر بزینید.
۱۸	اگر دیدید دود تیره از دستگاه خارج می شود، فوراً دستگاه را از برق بکشید. قبل از اینکه تابه را از دستگاه بیرون بیاورید، صبر کنید تا انتشار دود متوقف شود.
۱۹	این دستگاه برای استفاده در دمای محیط بین ۵ تا ۴۰ درجه سانتی گراد طراحی شده است.
۲۰	این دستگاه فقط برای استفاده معمولی خانگی در نظر گرفته شده است. برای استفاده در محیط هایی مانند آشپزخانه کارکنان مغازه ها، ادارات، مزارع یا سایر محیط های کاری برای استفاده مشتریان در هتل ها و سایر محیط های مسکونی در نظر گرفته نشده است.
۲۱	همیشه دستگاه را برای معاینه یا تعمیر به مرکز خدمات مجاز برگردانید. سعی نکنید خودتان دستگاه را تعمیر کنید.
۲۲	دستگاه را همیشه روی یک سطح خشک، ثابت، هموار و افقی قرار دهید و از آن استفاده کنید و همیشه پس از استفاده، دستگاه را از برق بکشید.
۲۳	همیشه ۳۰ دقیقه قبل از تمیز کردن اجازه بدهید دستگاه خنک شود.
۲۴	هنگام تمیز کردن قسمت بالایی محفظه پخت و پز مراقب المنت گرم کننده داغ، لبه قطعات فلزی دستگاه باشید.
۲۵	توجه داشته باشید تا سبد و ظرف سرخ کن به پایین نیوفند و همیشه آن را افقی حمل کنید. ضربه دیدن قطعات ممکن است به دستگاه شما آسیب برساند.
۲۶	هنگام شستشو شو ظرف و سبد سرخ کن از ابر نرم استفاده کنید تا پوشش نچسب آن از بین نرود.

جدول سرخ کردن غذا های متفاوت در سرخ کن با دما و میزان مواد غذایی

نکته	زمان	دما	مقدار	نوع غذا	عکس
حین برنامه ۲ تا ۳ بار سیزمینی ها را جا به جا کنید	۱۵ تا ۳۰ دقیقه	۱۸۰ درجه	۸۰۰ تا ۲۰۰ گرم	سیب زمینی منجمد نازک	
حین برنامه ۲ تا ۳ بار سیزمینی ها را جا به جا کنید	۲۰ تا ۴۰ دقیقه	۱۸۰ درجه	۸۰۰ تا ۲۰۰ گرم	سیب زمینی سرخ کرده خانگی	
حین برنامه ناگت ها را برگردانید تا یک دست سرخ شود	۹ تا ۲۰ دقیقه	۲۰۰ درجه	۶۰۰ تا ۲۰۰ گرم	ناگت مرغ منجمد	
حین برنامه رول ها را برگردانید	۹ تا ۲۰ دقیقه	۲۰۰ درجه	۶۰۰ تا ۲۰۰ گرم	اسپرینگ رول منجمد	
میزان پخت را حین برنامه چک کنید	۱۶ تا ۲۱ دقیقه	۲۰۰ درجه	۱ تا ۵ عدد	همبرگر	
میزان پخت را حین برنامه چک کنید	۵۵ تا ۶۰ دقیقه	۱۸۰ درجه	۱۲۰۰ گرم	میت لوف ( مخلوطی از گوشت چرخ کرده و مواد دیگر)	
حین برنامه گوشت ها را برگردانید	۱۵ تا ۲۰ دقیقه	۱۸۰ درجه	۱ تا ۴ تکه	تکه های گوشت بدون استخوان	

<p>سوسیس نازک</p> <p>۲ تا ۱۰ عدد</p> <p>۱۸۰ درجه</p> <p>۱۱ تا ۱۵ دقیقه</p> <p>حین برنامه ۲ تا ۳ بار سوسیس ها را جا به جا کنید</p>	
<p>ران مرغ</p> <p>۲ تا ۸ عدد</p> <p>۱۸۰ درجه</p> <p>۱۷ تا ۲۷ دقیقه</p> <p>حین برنامه ران ها را برگردانید و برای پخت بهتر بر روی آن شیار ایجاد کنید</p>	
<p>سینه مرغ</p> <p>۱ تا ۵ عدد</p> <p>۱۸۰ درجه</p> <p>۱۵ تا ۲۵ دقیقه</p> <p>برای پخت بهتر بر روی آن شیار ایجاد کنید</p>	
<p>ماهی کامل</p> <p>۱ تا ۲ عدد</p> <p>۱۸۰ درجه</p> <p>۲۰ تا ۲۵ دقیقه</p> <p>حین برنامه میزان سرخ شدن را چک کنید</p>	
<p>فیله ماهی</p> <p>۱ تا ۵ عدد</p> <p>۱۸۰ درجه</p> <p>۲۵ تا ۳۲ دقیقه</p> <p>حین برنامه میزان سرخ شدن را چک کنید</p>	
<p>سبزیجات خرد شده مخلوط</p> <p>۲۰۰ تا ۸۰۰ گرم</p> <p>۱۸۰ درجه</p> <p>۹ تا ۱۸ دقیقه</p> <p>زمان را بیشتر بر اساس سلیقه خود تنظیم کنید حین برنامه چند بار تکان دهید</p>	
<p>کلوچه</p> <p>۱ تا ۹ عدد</p> <p>۱۸۰ درجه</p> <p>۳ تا ۱۵ دقیقه</p> <p>میزان پخت را حین برنامه چک کنید</p>	
<p>کیک</p> <p>۵۰۰ گرم</p> <p>۱۸۰ درجه</p> <p>۴۰ تا ۴۵ دقیقه</p> <p>از قالب کیک و کاپ کیک در ظرف سرخ کن استفاده کنید</p>	

حین برنامه میزان پخت و گرم شدن را چک کنید	۶ تا ۹ دقیقه	۱۸۰ درجه	۱ تا ۶ عدد	نان / رولت های از پیش پخته شده	
سعی کنید خمیر مسطح باشد تا حین پخت به المنت ها برخورد نکند	۵۵ تا ۶۵ دقیقه	۱۸۰ درجه	۸۰۰ گرم	نان خانگی	
ابتدا به مدت ۵ دقیقه خمیر را جداگانه در دستگاه بگذارید و بعد مواد را بر روی آن قرار دهید	۱۰ تا ۱۵ دقیقه	۱۶۰ درجه	۱ تا ۲ عدد خمیر مینی نازک	مینی پیتزا	
چون تمام محتویات لازانیا از قبل درست شده بهتر است برای آب شدن پنیر آن را در سرخ کن قرار دهید	۱۰ تا ۱۵ دقیقه	۱۶۰ درجه	۱ تا ۲ تکه متوسط	لازانیا	
پیراشکی ها فقط برای پخت خمیر در سرخ کن قرار میگیرند پس حین برنامه آن را چک کنید	۳۰ تا ۴۰ دقیقه	۱۸۰ درجه	۱ تا ۵ عدد	پیراشکی گوشت	

**نکته:** در این بخش برای یک سری از مواد غذایی زمان و دمای مشخص در نظر گرفته شده و نکته قابل توجه این است که این دما و زمان بر اساس سلیقه شما قابل تغییر است و صرفاً برای تعیین یک بازه از زمان و دما برای شما عزیزان تعریف شده است پس هر مواد غذایی که داخل سرخ کن قرار می دهید حین برنامه مواد غذایی را چک کنید تا به اندازه ای که شما میخواهید سرخ شده باشد. و اگر قرار است غذایی را در سرخ کن سرخ کنید که در این لیست نبوده برای سرخ کردن بهتر است نگاه کنید محتویات غذای شما به کدام غذا نزدیک تر است و از دما و زمان آن غذا استفاده کنید اما باز هم حین برنامه غذا را چک کنید تا به اندازه ذائقه شما سرخ شود.

## عیب یابی

متداول ترین مشکلاتی که ممکن است حین استفاده از سرخ کن با آن مواجه شوید:

دستگاه به دلیل این که بتواند مواد غذایی را بدون روغن سرخ کند نیاز به جریان هوای داغ دارد به همین دلیل بدنه و دستگیره های دستگاه ممکن است خیلی داغ شود که این نشانه ای از خراب بودن دستگاه نیست و طبیعی بوده.

امکان دارد هنگام استفاده طولانی مدت از سرخ کن و شستشو و قرار دادن و گذاشتن ظرف یا سبد لایه نچسب به کار رفته شده در آن در برخی نقاط خراشده شده از از بین رفته باشد که نگران کننده نیست و هیچ ضرری برای مواد غذایی ندارد.

اگر حین استفاده دود سفیدی از دستگاه خارج شد نگران نباشید این دود برای وجود روغن و ذرات غذایی در استفاده قبلی بوده و دستگاه مشکل خاصی ندارد اما بهتر است دستگاه را متوقف کنید و ظرف آن را بشویید و مجدد از آن استفاده کنید.

اگر از سرخ کن خود صدایی میشنوید مانند این که یک فن بسیار سریع می چرخد، این طبیعی است زیرا دستگاه دارای یک فن است که به خنک نگه داشتن قطعات داخلی آن در هنگام روشن بودن دستگاه کمک می کند پس مشکلی از سرخ کن نیست اما اگر صدا از حالت طبیعی خارج شده و خیلی بلند است بهتر است با نمایندگی مربوطه تماس بگیرید تا در اسرع وقت مشکل مربوطه بر طرف گردد.