Air Fryer RB-3100

دفترچه راهنمای سرخکن

توان مصرفی ۱۷۰۰ وات	ظرفیت مخزن ۱۰ لیتر
سیستم حرارتی دو المنت (بالا و پایین)	محدوده دما ۵۰ الی ۲۰۰ درجه سانتی‌گراد
تایمر پخت تا ۶۰ دقیقه + تاخیری	جنس بدنه و کاسه استیل ضدزنگ / تفلون نچسب

نکات ایمنی کامل پیش از استفاده از دستگاه

هشدار مهم ایمنی: رعایت دستورالعمل های زیر جهت حفظ سلامت شما و افزایش طول عمر دستگاه الزامی است:

- **بررسی اولیه:** قبل از اتصال به برق، سیم برق و بدنه را از نظر هرگونه آسیب بررسی کنید.
  در صورت مشاهده خرابی سیم از دستگاه استفاده نکنید.
- **محل قرارگیری:** دستگاه را روی سطح افقی، کاملا صاف، خشک و مقاوم در برابر حرارت قرار دهید.
  حداقل ۱۵ سانتی متر ازپشت و اطراف، فاصله بگذارید.
- **تهویه مناسب:** خروجی هوای گرم در پشت دستگاه را به هیچ وجه مسدود نکنید.
  از قرار دادن دستگاه زیر کابینت های آشپزخانه خودداری کنید.
- **محافظت در برابر رطوبت:** بدنه اصلی، سیم و دوشاخه را هرگز در آب یا مایعات دیگر غوطه‌ور نکنید.
- **استفاده از روغندان و ظروف:** هرگز داخل کاسه تفلون را پر از روغن نکنید (این دستگاه سرخکن کم‌روغن/بدون‌روغن است).
  از قراردادن ظروف پلاستیکی یاکاغذ معمولی درون کاسه جدا پرهیز کنید.
- **میکروسویچ ایمنی:** دستگاه مجهز به میکروسوئیچ قطع ایمنی است. با کشیدن سبد،
  کارکرد المنت ها متوقف می شود. از دستکاری این سوئیچ خودداری کنید.
- **مراقبت از کودکان:** هنگام کار دستگاه، بدنه استیل و پنجره ی دید، داغ می شوند،
  دستگاه را دور از دسترس کودکان قرار دهید و از قفل کودک استفاده کنید.

آماده سازی و راه‌اندازی دستگاه برای اولین بار

۱. **جعبه گشایی:** تمامی قطعات بسته بندی، برچسب ها و فوم های حفاظتی را از داخل و بیرون دستگاه جداکنید.
۲. **شستشوی اولیه:** کاسه ۱۰ لیتری تفلون و سینی داخل آن را با آب گرم،
اسفنج نرم و مایع ظرفشویی بشویید و کاملا خشک کنید.
۳. **بوگیری اول دوره (مهم):** برای از بین رفتن بوی نو بودن المنت ها، کاسه خالی را درون دستگاه بگذارید، دما را روی ۲۰۰ درجه سانتی‌گراد و زمان را روی ۱۰ دقیقه تنظیم کرده و روشن کنید. تهویه آشپزخانه را روشن بگذارید.

کاربرد کامل کلیدها و آیکون های پنل لمسی

صفحه نمایش لمسی و دیجیتالی سرخکن، شامل کلیدهای کنترلی زیر است:

آیکون / نماد	نام عملکرد	کاربرد و توضیحات
Power (قرمز)	روشن/خاموش	روشن کردن پنل، به خواب بردن دستگاه و لغو برنامه ها
Start/Pause	شروع/توقف	شروع پخت پس از تنظیمات، یا توقف موقت جهت بررسی یا برای اضافه کردن مواد
علامت قفل	قفل کودک	نگه داشتن دکمه به مدت ۳ ثانیه جهت قفل کردن کلیدهای لمسی برای جلوگیری از تغییرات تصادفی
آیکون ساعت	تایمر تاخیری	تنظیم زمان شروع به کار اتوماتیک دستگاه
آیکون لامپ	چراغ داخلی	روشن کردن لامپ داخل مخزن جهت مشاهده وضعیت غذا از پنجره شیشه ای بدون بازکردن سبد.
آیکون دمانگار	تنظیم دما	ورود به حالت تغییر دستی دما (قابلیت تنظیم از ۵۰ تا ۲۰۰ درجه سانتی‌گراد)
آیکون زمان	تنظیم زمان	ورود به حالت تغییر دستی زمان (قابلیت تنظیم از ۱ دقیقه تا ۶۰ دقیقه)
کلیدهای + و –	افزایش/کاهش	کم یا زیاد کردن مقدار دما و زمان پخت برحسب نیاز.

راهنمای ۱۰ برنامه پیش‌فرض تصویری رنگی

دستگاه دارای ۱۰ برنامه پیش‌فرض است که با لمس آیکون تصویری مربوطه تنظیم می‌شوند:

آیکون برنامه	دمای پیش فرض	زمان پیش فرض	توصیه و روش پخت بهینه
سیب زمینی (Fries)	۲۰۰ درجه سانتی‌گراد	۲۰ دقیقه	برای تردتر شدن، اواسط پخت سبد را خارج کرده و تکان دهید.
ران مرغ (Drumsticks)	۱۸۰ درجه سانتی‌گراد	۲۵ دقیقه	مناسب برای تکه های مرغ، پاچین و بال با برشته شدن عالی.
استیک (Steak)	۲۰۰ درجه سانتی‌گراد	۱۵ دقیقه	برای مغز پخت شدن آبدار گوشت قرمز و فیله.
کیک (Cake)	۱۶۰ درجه سانتی‌گراد	۳۰ دقیقه	استفاده از قالب مناسب. (نیاز به پیش گرمایش)
میگو (Shrimp)	۱۸۰ درجه سانتی‌گراد	۱۰ دقیقه	پخت سریع میگو و دریایی ها باحفظ بافت نرم و آبدار.
ماهی (Fish)	۱۸۰ درجه سانتی‌گراد	۱۵ دقیقه	پخت فیله یا ماهی کامل بدون بوی سوختگی و با روغن کم.
پیتزا (Pizza)	۱۸۰ درجه سانتی‌گراد	۱۲ دقیقه	پخت یکدست خمیر و ذوب شدن طلایی پنیر پیتزا
مرغ کامل (Chicken)	۱۹۰ درجه سانتی‌گراد	۴۵ دقیقه	استفاده حداکثری از گنجایش۱۰ لیتری و دو المنت برای بریان شدن.
سبزیجات (Vegetables)	۱۶۰ درجه سانتی‌گراد	۱۵ دقیقه	گریل کردن قارچ، کدو، بادمجان و سیب‌زمینی شیرین و بروکلی
میوه خشک‌کن(Dehydrate)	۶۰ درجه سانتی‌گراد	۴ الی ۸ ساعت	خشک کردن انواع میوه‌جات و سبزیجات معطر با دمای ملایم.

آموزش گام‌به‌گام استفاده از دستگاه

۱. **قراردادن مواد غذایی:** سینی نچسب را ته کاسه ۱۰ لیتری بگذارید. مواد غذایی را روی سینی بچینید. توجه داشته باشیدکه مواد غذایی نباید از خط حداکثر (MAX) فراتر روند.

۲. **جا زدن کاسه:** کاسه را درون دستگاه بکشید تا صدای میکروسوئیچ ایمنی شنیده شود.

۳. **اتصال به برق:** دو شاخه را به پریز متصل کنید. صدای بوق کوتاهی شنیده شده و دکمه POWER روشن می شود.

۴. **انتخاب برنامه یا تنظیم دستی:**
- برای استفاده از برنامه ها: دکمه آیکون رنگی موردنظر(مثلاً مرغ یا سیب‌زمینی) را لمس کنید.
-برای تنظیم دستی: دکمه دما (۵۰ تا ۲۰۰) را بزنید و با + یا – دما را تعیین کنید، سپس دکمه زمان را زده و زمان (۱ تا ۶۰ دقیقه) را مشخص کنید.

۵. **شروع پخت:** دکمه Start/Pause را لمس کنید، المنت ها و فن هوای گرم، شروع به کار می کنند.

۶. **بررسی و تکان دادن (شیک‌کردن):** در صورت نیاز، در اواسط پخت، سبد را بیرون بکشید. دستگاه به صورت خودکار متوقف می‌شود. مواد را زیر و رو کرده و سبد را به داخل بازگردانید تا ادامه ی پخت انجام شود.

۷. **پایان پخت:** پس از اتمام زمان، دستگاه چند بوق زده و به طور خودکار خاموش می‌شود.

عملکرد المنت دوگانه (بالا و پایین)

تکنولوژی گردش حرارت دوگانه: سرخکن علاوه بر المنت بالا، مجهز به المنت کف نیز می باشد. این سیستم هوشمند حرارت را به صورت همزمان، از بالا و پایین به غذا می‌تاباند.
مزیت اصلی: عدم نیاز به چرخاندن مداوم غذاهایی مثل پیتزا، کیک یا مرغ کامل و دستیابی به برشتگی متوازن و یکدست

عملکرد تایمر تاخیری (پخت در زمان غیبت در منزل)

این ویژگی به شما اجازه می‌دهد زمان شروع پخت رابه ساعات آینده موکول کنید.
***آموزش استفاده از این ویژگی:** مواد غذایی را داخل کاسه قرار داده و کاسه را کاملاً در جای خود محکم کنید. سپس دستگاه را روشن کرده و برنامه پخت یا تنظیمات دما/زمان مورد نظرتان را انتخاب کنید. آیکون تایمر تاخیری را لمس کنید. با استفاده از کلیدهای + و – ، مدتی را که می خواهید پخت پس از آن شروع شود (مثلاً ۲ ساعت بعد) تعیین نمایید. دکمه Start را لمس کنید. نمایشگر شروع به شمارش معکوس کرده و پس از اتمام زمان تاخیر، فرایند پخت به صورت خودکار آغاز می‌شود.

***نکته مهم ایمنی: از قراردادن مواد غذایی فاسدپذیر (مانند گوشت خام چرخ‌کرده، ماهی یا مرغ) برای مدت زمان طولانی در هوای گرم تابستان، درون دستگاه جداً خودداری کنید.**

راهنمای تمیزکردن و نگهداری

- **خاموش‌سازی و خنک‌سازی:** قبل از هرگونه تمیزکاری، دو شاخه را از برق کشیده و اجازه دهید دستگاه حداقل ۳۰ دقیقه خنک شود. بیرون کشیدن کاسه، سرعت خنک شدن را افزایش می‌دهد.
- **تمیزکردن کاسه تفلون و سینی:**
  - کاسه و سینی را آب گرم، مایع ظرفشویی و اسفنج غیرسایشی بشویید.
  - هرگز از سیم ظرفشویی، اسکاج های زبر با پودر رخشنده استفاده نکنید؛ زیرا به پوشش تفلون آسیب میزند.
  - برای چربی های سخت و سوخته، کاسه را با آب گرم و چند قطره مایع ظرفشویی پرکرده و ۱۰ دقیقه خیس کنید.
- **تمیزکردن بدنه استیل ضدزنگ:** بدنه بیرون را با یک دستمال مرطوب نرم پاک کرده و سپس با دستمال میکروفایبر خشک کنید تا لکه های آب و اثر انگشت باقی نماند.
- **تمیزکردن المنت ها و محفظه داخلی:** محفظه داخلی و المنت های بالا و پایین را با یک دستمال نم‌دار و کمی شوینده ملایم تمیز کنید. از اسپری کردن مستقیم آب به داخل محفظه پرهیز کنید.

راهنمای عیب‌یابی (برطرف کردن مشکلات احتمالی)

مشکل	علت احتمالی	راه‌حل و اقدام تصحیحی
دستگاه روشن نمی شود	۱.دوشاخه به برق وصل نیست ۲.کاسه به طور کامل جا نرفته است.	۱.اتصال دوشاخه به پریز برق را بررسی کنید. ۲.کاسه را فشار دهید تا میکروسوئیچ ایمنی درگیر شود.
غذا کاملا پخته یا سرخ نشده	۱.حجم مواد داخل کاسه زیاد است. ۲.دما یا زمان ناکافی است	۱.حجم مواد را کاهش دهید (پخت در دو مرحله). ۲.دما یا زمان پخت را دستی افزایش دهید.
غذا به صورت ناهمگون پخته شده	مواد روی هم انباشته شده‌اند.	در اواسط زمان پخت، کاسه را خارج کرده و مواد را تکان دهید (شیک کنید).
دود سفید از دستگاه خارج می شود	استفاده از مواد بسیار چرب یا وجود چربی از پخت قبلی	چربی های کف کاسه را تمیز کنید. خروج اندک دود هنگام گریل گوشت های چرب طبیعی است.
کاسه به راحتی جا نمی‌رود	سینی داخل کاسه به درستی قرار نگرفته یا مواد بیش از حد پرشده است.	سینی را کاملاً در کف کاسه قرار داده و حجم مواد را تا زیر خط MAX کاهش دهید.
کدخطا روی نمایشگر (E۲/E۱)	خطا در سنسورهای حرارتی	دستگاه را ۵ دقیقه از برق بکشید و مجدداً وصل کنید. در صورت تکرار به مرکز خدمات مراجعه کنید.

خدمات پس از فروش و گارانتی:
در صورت بروز هرگونه مشکلی که با جدول بالا برطرف نشد، از دستکاری و باز کردن بدنه دستگاه جداً خودداری کرده و با نمایندگی رسمی خدمات پس از فروش **رویال باژیر تماس حاصل فرمایید.**