

Smart Fryer



WWW.MATBAKHARA.COM



دفترچه راهنما
سرخ کن تمام دیجیتال مدل

DN S000



مطبخ آرا
آدرس کارخانه
تهران، شهرستان قدس، خیابان چمن، پلاک ۲۸
info@matbakhara.com
(۰۲۱) ۴۴۹۸۸۵۰۱

MATBAKHARA.COM

نگهداری از روغن سرخ کن صنعتی:

خیل مهم است که حواستان به روغنی که درون سرخ کن صنعتی می ریزید باشد. سالم نگه داشتن روغن سرخ کن باعث می شود که غذاهایی را که درون آن سرخ می کنید طعم بهتری داشته باشند. سر و کله زدن با روغن سرخ کن کار راحتی است. اگر روغن کثیف شده است باید آن را با روغن تمیز و شفاف جایگزین کنید.

روش های بیشتر سالم نگه داشتن روغن سرخ کن

برای اینکه روغن سرخ کن صنعتی تان سالم تر بماند می توانید که از راهکارهای زیر استفاده نمایید.

قبل از انداختن غذاها درون روغن کمی یخ به درون روغن بیاندازید.

از نمک پاشیدن بر روی غذاها بالای سرخ کن پرهیز کنید.

روغن سرخ کن تان رو حداقل روزی یکبار فیلتر کنید.

می توانید از یک کفگیر برای خارج کردن تکه های غذا استفاده کنید تا از سوخته شدن آنها و روغن جلوگیری کنید.

سرخ کن تان را همیشه روشن نگه ندارید و اجازه بدهید که در تایم های خلوتی کمی روغن سرد شود.

مزایای طولانی مدت سالم نگه داشتن روغن سرخ کن

نگهداری درست از سرخ کن صنعتی در نهایت باعث خواهد شد که پول پس انداز کنید. کارکنانی که به تازگی به مجموعه تان اضافه شده را به خوبی آموزش دهید تا نحوه کار با سرخ کن را یاد بگیرند. روغن سالم باعث خواهد شد که طعم و مزه غذای تان بهتر باشد. اگر از حواستان به روغن سرخ کن باشد می توانید آن را هفته ای یکبار عوض کنید. هرچند این زمان بستگی به میزان استفاده شما از سرخ کن نیز دارد.

بایدهای استفاده از سرخ کن صنعتی

حتما قبل از سرخ کردن مواد غذایی یخ زده درون سرخ کن یخ بریزید.

از تنظیم دمای سرخ کن برای مواد غذایی مختلف استفاده کنید.

در طول روز به سرخ کن روغن اضافه کنید تا مطمئن باشید که از همه ظرفیتش استفاده می کنید.

اجازه بدهید در طول زمانی که به سرخ کن احتیاجی ندارید دمای آن کمی پایین تر باشد.

نبایدهای استفاده از سرخ کن صنعتی

از پاشیدن نمک و ادویه درون روغن سرخ کن صنعتی جلوگیری نمایید.

تمام طول روز سرخ کن را در دمای آماده به کار نگه ندارید.

با فاصله های مرتب و با برنامه روغن خود را فیلتر کنید.

فهرست مطالب:

مقدمه ۲

اصول ایمنی ۲

مشخصات فنی ۳

نقشه سیم کشی دستگاه ۴

معرفی قسمتهای مختلف پنل دستگاه ۵

نصب دستگاه ۶

نصب اتصالات ۶

نحوه کارکرد دستگاه ۷

اخطارهای دستگاه ۸

عیب یابی ۸

این دستگاه در اداره ثبت مالکیت های صنعتی سازمان ثبت اسناد و احوال به ثبت رسیده و کلیه حقوق مادی و معنوی آن برای شرکت مطبخ آرا محفوظ است.

DN 8000



کاربر گرامی، سلام...

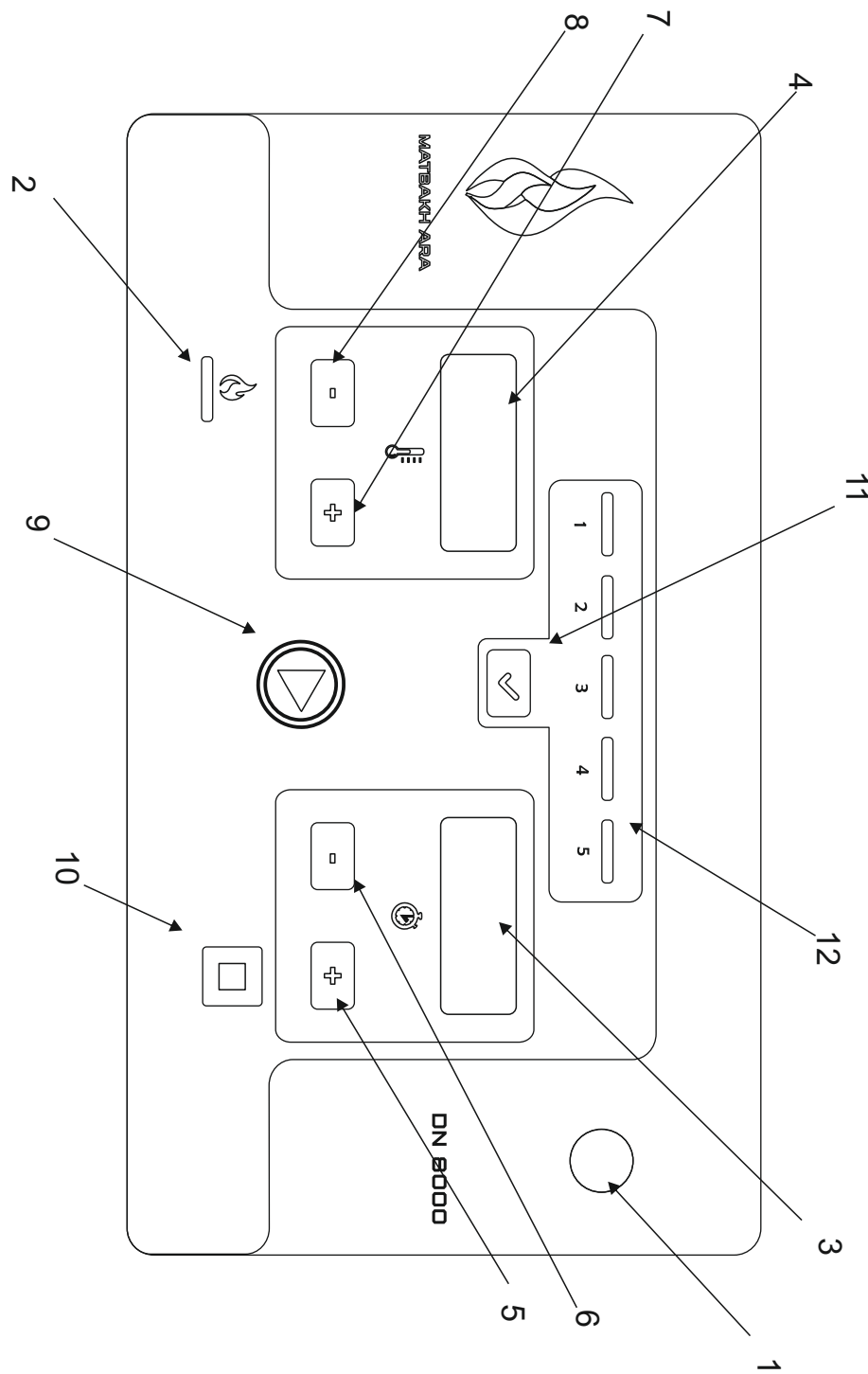
حسن انتخاب شما به اطلاعات می رساند دستگاه سرخ کن تمام دیجیتالی آنیل ضمن تشکر از مدل اسلی م از جمله محصولات تولیدی شرکت **شرکت مطبخ آرا** بوده که با بهره مندی از متخصصین مجرب و بر اساس استاندارد های روز اروپا طراحی و در اختیار شما قرار گرفته است. مصرف انرژی این دستگاه ۳۵٪ کمتر از نمونه های دیگر بوده و عمر مفید روغن را تا دو برابر افزایش میدهد که این به معنای بهره وری بالای دستگاه و در نتیجه پایین آمدن هزینه های شما خواهد بود.

خدمات پس از فروش گسترده این محصول به شما در انتخاب این دستگاه اطمینان خاطر خواهد



اصول ایمنی کارکرد با دستگاه:

- ۱- نصب دستگاه می بایست توسط کارشناسان تایید شده شرکت که دارای صلاحیت فنی هستند، صورت بگیرد.
- ۲- اگر در طول مدت کار کرد، دستگاه توسط افراد غیر مجاز باز شود و یا قطعات آن توسط افراد غیر تایید شده شرکت تولید کننده، تعمیر و یا تعویض شود، دستگاه مشمول خدمات گارانتی رایگان نخواهد بود.
- ۳- برای حمل دستگاه حتما بصورت عمودی حمل گردد.
- ۴- پنل دستگاه محل قرار گرفتن اشیاء سنگین نیست.
- ۵- در صورتی که از دستگاه برای مدت طولانی استفاده نمیکنید، مخزن روغن را تخلیه و شستشو نمایید و دستگاه را از برق قطع کنید.
- ۶- از سبدهای استاندارد که همراه دستگاه عرضه میشود استفاده نمایید.
- در برابر **VIP54**-از پاشش مستقیم آب به پنل و یا پشت دستگاه خودداری کنید. این دستگاه مطابق ذرات گرد و غبار و رطوبت حفاظت شده است.
- ۸- دستگاه به صورت سالم و آکبند ارسال می گردد و تمامی نواقص شامل شکستگی و ضرب دیدگی که در حین حمل و نقل بوجود می آیند، شامل گارانتی نمی باشند.
- ۹- این دستگاه میبایست بر اساس برچسب نصب شده بر روی قسمت پشت که نشان دهنده برق مصرفی آن است به پریز سالم و مجهز به سیم زمین متصل گردد.
- ۱۰- **عدم اتصال سیم زمین به تجهیزات احتمال بروز اشکال در عملکرد و خطرات برق گرفتگی برای کاربر را افزایش میدهد.**





اخطار نشت گاز: (تنها در مدل های Dn10000)

این دستگاه مجهز به سنسور شناسایی نشت گاز از طریق بوی گاز بوده و در صورت نشت گاز در محیط، جریان اصلی برق شیر برقی و جرقه زن را قطع کرده و بوق ممتد پخش میشود. در این زمان شیر اصلی گاز را ببندید و جریان هوای تازه را از طریق پنجره ها و یا درب ورودی به محل هدایت کنید. از خاموش کردن و یا درآوردن پرز برق دستگاه به دلیل ایجاد جرقه خود داری کنید و فیوز اصلی محل را در صورتی که خارج از محدوده انتشار گاز است قطع کرده و با نیروهای امداد گاز تماس بگیرید.

قطع گاز یا خاموش شدن شعله:

تشخیص یون است و در هر زمان که شعله به هر دلیل ی این دستگاه مجهز به آشکار ساز شعله با تکنولوژی خاموش شود و با جرقه زن الکتریکی روشن نشود، برق شیر برقی و جرقه زن الکتریکی قطع شده و بر نمایشگر عبارت **FIRE** **NO** نمایش داده میشود. در این زمان با فشردن دکمه خاموش و روشن سیستم دوباره آماده کار میشود.

۱- در زمان روشن کردن کلید پشت دستگاه بوق ممتد شنیده میشود:

در صورتی که بوق ممتد بعد از ۵ ثانیه قطع نشود باید اتصالات را از نظر نشتی گاز کنترل کنید. احتمال نشتی گاز وجود دارد.

۲- خطای شماره ۱ نمایش داده میشود:

شعله وجود ندارد. شیر اصلی گاز را کنترل کنید. ممکن است در شلنگ گاز هوا وجود داشته باشد و شعله روشن نشود. چندین بار مراحل روشن کردن سرخ کن را انجام دهید تا گاز به مشعل برسد. برای قطع بوق دکمه ریست را فشار دهید.

۳- از دستگاه دائماً صدای جرقه زن شنیده میشود ولی مشعل روشن است:

اتصال زمین دستگاه به درستی متصل نشده است. از پرزمناسب با اتصال زمین استفاده کنید.

۴- شعله مشعل خاموش نمیشود:

با شرکت تماس بگیرید.



نام دستگاه: سرخ کن تمام دیجیتال

مدل: DN8000

برق ورودی: ۲۲۰ ولت ۳ آمپر ۵۰ هرترتز

گاز ورودی: شهری با فشار ورودی حداکثر ۶۰ میلی بار

ظرفیت مخزن روغن: ۲۰ لیتر

۱- دارای ۵ برنامه پخت مجزا با درجه حرارت های ۱۲۰، ۱۴۰، ۱۶۰، ۱۸۰، ۲۰۰ درجه سانتی گراد.

۲- قابلیت تنظیم دمای مورد نظر از ۸۵ درجه تا ۲۲۰ درجه سانتی گراد.

۳- قابلیت تعیین زمان پخت از ۱ دقیقه تا ۸۰ دقیقه.

۴- مجهز به سنسور دما K Type

۵- مجهز به دونوع آلام صوتی مجزا برای اخطار (بوق) و اتمام زمان پخت (دینگ).

۶- مجهز به شیر برقی، جرقه زن برقی.

۷- بدون شمعدک.

۸- مجهز به سیستم تشخیص شعله آبی گاز.

۹- مجهز به عیب یابی خودکار

۱۰- دارای ترموستات ثانویه برای محافظت بیشتر

مشخصات فنی شیر برقی:

SIGMA

ساخت ایتالیا با استاندارد اتحادیه اروپا CE

فشار ورودی گاز ۶۰ میلی بار

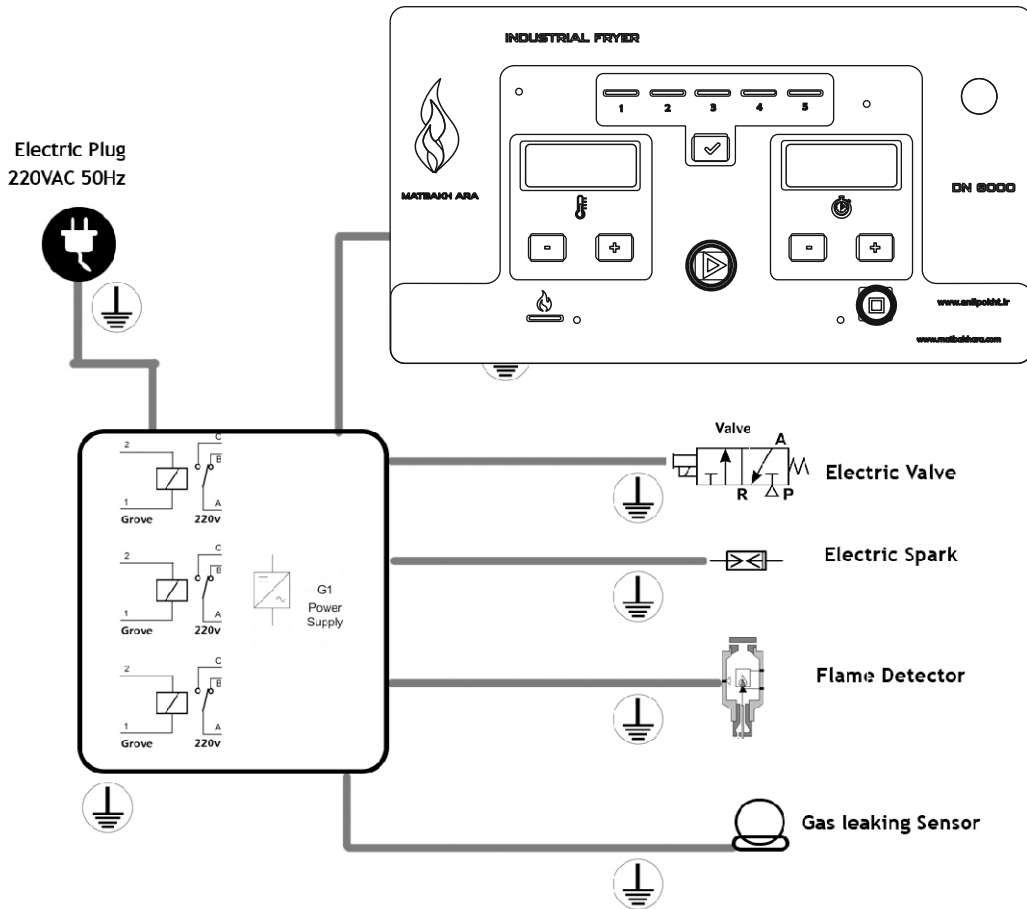
فشار خروجی گاز ۳۷ میلی بار





Wiring Map

Frydeep 45



بر روی پنل دستگاه و بر روی صفحه نمایش عبارت **DN** **8000** نمایش داده میشود.

عبارت **DN** **8000** نمایش داده میشود.

عبارت **DN** **8000** نمایش داده میشود.

عبارت **SELF** **TEST** نمایش داده شده و تمامی چراغ های برنامه روشن میشود.

در نمایشگر سمت چپ پنل، دمای مورد نظر نمایش داده میشود. شما میتوانید با لمس کردن دکمه های زیر نمایشگر سمت چپ، دمای دلخواه را تنظیم نمایید.

در نمایشگر سمت راست مدت زمانی که برای پخت لازم دارید نمایش داده میشود. شما میتوانید با لمس دکمه های زیر نمایشگر سمت راست، زمان دلخواه خود را تنظیم نمایید.

با هر بار لمس کردن دکمه یکی از پنج برنامه انتخاب میشود. هر برنامه دارای دما و زمان اختصاصی میباشد. شما میتوانید برای هر برنامه، دما و زمان دلخواه را ثبت و ذخیره نمایید تا هر بار تنها با فشردن دکمه و انتخاب برنامه مورد نظرتان، دما و زمان مناسب انتخاب شود.

برنامه شماره ۵ دارای زمان نیست و بصورت یکسره و مادامی که دکمه توقف را لمس نکرده باشید، دمای روغن را در دمای انتخاب شده که در نمایشگر سمت چپ نشان داده میشود، نگه میدارد. بعد از انتخاب دما و زمان مورد نظر دکمه شروع را لمس نمایید.

دستگاه اقدام به روشن کردن مشعل کرده و مادامی که شعله مشعل روشن نشده باشد، جرقه زن فعال میماند. در صورتی که بعد از ۱۵ ثانیه شعله روشن نشود، گاز قطع شده و جرقه زن نیز خاموش میشود. در این شرایط بوق اخطار به صدا در آمده و عبارت **NO** **FIRE** بر روی صفحه نمایش نشان داده میشود. در این حالت میبایست با لمس کردن دکمه خاموش و روشن دستگاه را خاموش کرده و سیستم و لوله ها و یا شیر گازرسانی را کنترل نمایید.

در صورتی که شعله روشن شود، در نمایشگر سمت چپ دمای کنونی روغن نمایش داده میشود و در سمت راست نشانگر مربع به چرخش در می آید. در صورتی که دمای روغن کمتر از دمای انتخاب شده شما باشد (مثلا در زمانی که تازه دستگاه روشن کرده اید و روغن را داخل لگن ریخته اید)، تا زمانی که دمای روغن به دمای انتخاب شده شما برسد، میبایست منتظر صدای بوق باشید. این حالت تا زمانی که روغن به دمای مورد تنظیم شده برسد ادامه خواهد یافت. به محض رسیدن دمای روغن به دمای مورد نظر، بوق دستگاه به صدا در آمده و شما میتوانید مواد غذایی را درون سبد گذاشته و داخل روغن ببرید. نمایشگر سمت راست که زمان پخت را نشان میدهد نیز بصورت معکوس شروع به شمارش میکند.

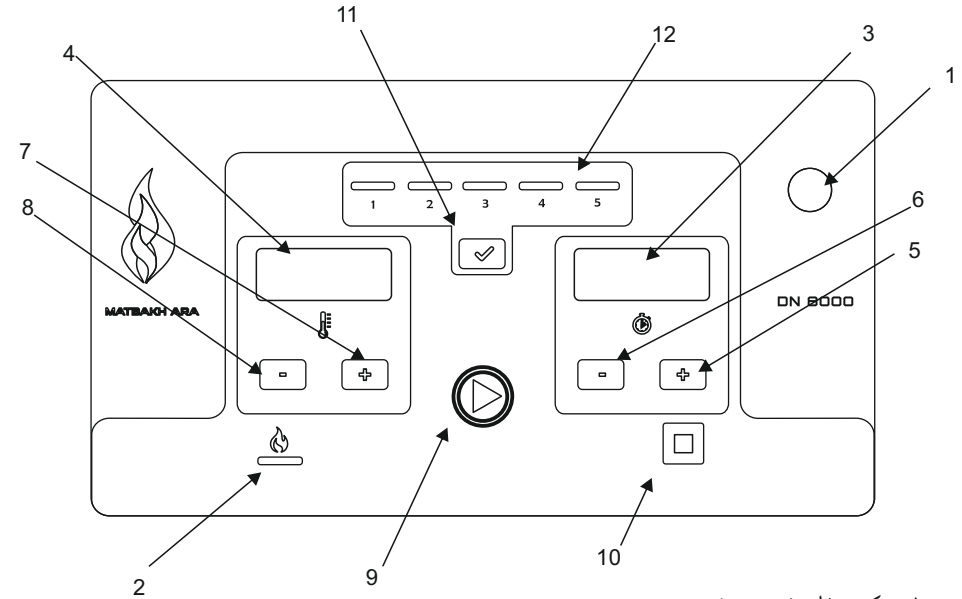
وقتی زمان پخت به پایان برسد بوق اعلام پایان پخت اعلام میشود.

برای پخت مجدد کافی است مجدداً دکمه شروع را لمس کنید.

در هر زمان با فشردن دکمه استاپ عملیات متوقف میشود.



معرفی قسمتهای مختلف پنل دستگاه:

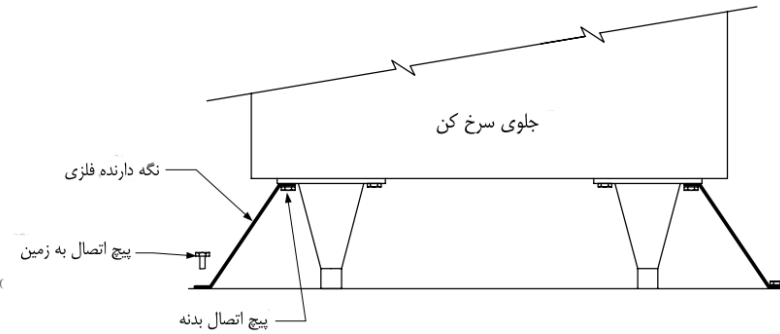


- ۱- دکمه خاموش و روشن
- ۲- چراغ نشان دهنده وضعیت وجود شعله.
- ۳- نمایشگر سمت راست- نشان دهنده زمان پخت - نشان دهنده شماره خطا.
- ۴- نمایشگر سمت چپ -نشان دهنده دمای پخت - نشان دهنده آماده بودن دمای مخزن روغن برای پخت و اعلام خطا.
- ۵- کلید افزایش زمان پخت بصورت دستی.
- ۶- کلید کاهش زمان پخت بصورت دستی.
- ۷- کلید افزایش دمای پخت بصورت دستی.
- ۸- کلید کاهش دمای پخت بصورت دستی.
- ۹- کلید شروع پخت.
- ۱۰- کلید پایان پخت.
- ۱۱- کلید انتخاب برنامه های پخت.
- ۱۲- نمایشگر برنامه انتخاب شده.



نصب دستگاه:

محل نصب دستگاه میبایست مسطح و بدون شیب انتخاب گردد. حداقل فاصله دستگاه از دیوار پشت ۱۰ سانتیمتر و از اطراف ۱۵ سانتی متر تنظیم گردد. محل عبود دودکش میبایست بدون مانع بوده و از داخل کانالهای چوبی و یا کابینت نباشد.



نصب اتصالات

کابل برق دستگاه که به طول ۱۸۰ سانتی متر است به دستگاه متصل کرده و بصورتی که روی زمین نباشد به پریز برق ارت دار متصل کنید. توجه داشته باشید که سیم برق از کنار دودکش دستگاه عبور نکرده و با مخزن روغن حداقل ۲۰ سانتی متر فاصله داشته باشد. همچنین کابل برق نباید در معرض اشیا برنده و نوک تیز و یا زیر اجسام سنگین قرار بگیرد.

شلنگ گاز ۱/۲ اینچ را بوسیله بست به پشت دستگاه متصل کرده و سر دیگر آن را نیز بوسیله بست به لوله گاز شیر دار متصل نمایید. توجه نمایید که مطابق استاندارد ملی ایران به هر شیر گاز تنها میبایست یک وسیله گاز سوز متصل گردد. شیر گاز را باز کنید و بوسیله کف صابون از عدم نشتی گاز اطمینان حاصل فرمایید.

دکمه برق پشت دستگاه را از حالت ۰ به حالت ۱ تغییر دهید تا چراغ آن روشن شود. در این حالت بر روی نشانگر های روی پنل دستگاه **ON** **8000** نمایش داده میشود.