

# راهنمای استفاده از سرخ کن

مدل DEF-10W-803 و DEF-10B-803

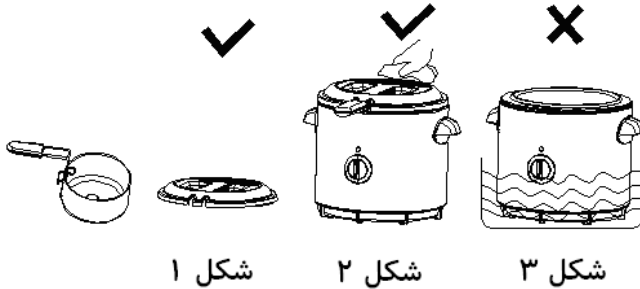
- بدنه استیل
- دمای قابل تنظیم
- ظرف روغن نچسب
- ظرف روغن جدا شونده
- چراغ نشانگر
- پایه استوار ضد لغزش

این محصول فقط برای استفاده خانگی است  
لطفاً پیش از استفاده ، این دفترچه راهنما را مطالعه فرمایید  
سیم برق را با سیم برق اضافی بلندتر نکنید

## نکات مهم ایمنی

- هنگام استفاده از وسایل برقی، همیشه بایستی نکات مهم ایمنی از جمله موارد زیر رعایت گردد:
- ۱- راهنمای استفاده از دستگاه را مطالعه فرمایید.
  - ۲- از تماس با سطوح داغ خوداری نمایید. از دسته و دستگیره های دستگاه استفاده کنید.
  - ۳- بدنه دستگاه، سیم برق و دوشاخه را در آب یا مایعات دیگر فرو نکنید.
  - ۴- از نزدیک شدن کودکان به دستگاه جلوگیری نمایید.
  - ۵- هنگام عدم استفاده از دستگاه و قبل از تمیزکردن آن، دوشاخه را از برق بکشید. همچنین پیش از سوار کردن و جدا کردن قطعات و تمیز کردن دستگاه اجازه دهید سرخ کن خنک شود.
  - ۶- در صورت صدمه دیدن سیم برق، دوشاخه و یا خراب شدن دستگاه، آن را به هیچ وجه به کار نیندازید و آن را از طریق تعمیرکار مجاز سرویس یا تعمیر نمایید.
  - ۷- از لوازم جانبی توصیه شده به وسیله سازنده دستگاه، استفاده نمایید.
  - ۸- در فضای باز از سرخ کن استفاده نکنید.
  - ۹- از آویزان شدن سیم برق از میز و تماس آن با سطوح داغ جلوگیری نمایید.
  - ۱۰- دستگاه را در مجاورت منابع حرارتی یا اجاق نگذارید.
  - ۱۱- دستگاه در حال کار و حاوی روغن داغ را جابجا نکنید و کاملاً مراقب آن باشید.
  - ۱۲- از دستگاه فقط برای آن چه که برای آن ساخته شده است استفاده نمایید.
  - ۱۳- این دستگاه برای استفاده کودکان یا افرادی که جسماً یا ذهناً به تنهایی قادر نیستند موارد ایمنی را رعایت کنند یا افراد ناوارد ساخته نشده است.
  - ۱۴- از بازی کردن کودکان با دستگاه جلوگیری نمایید.
  - ۱۵- این دستگاه فقط برای استفاده در داخل خانه است.

**این دفترچه راهنما را برای مراجعه بعدی نگهداری نمایید!**  
**این دستگاه فقط برای استفاده خانگی است!**

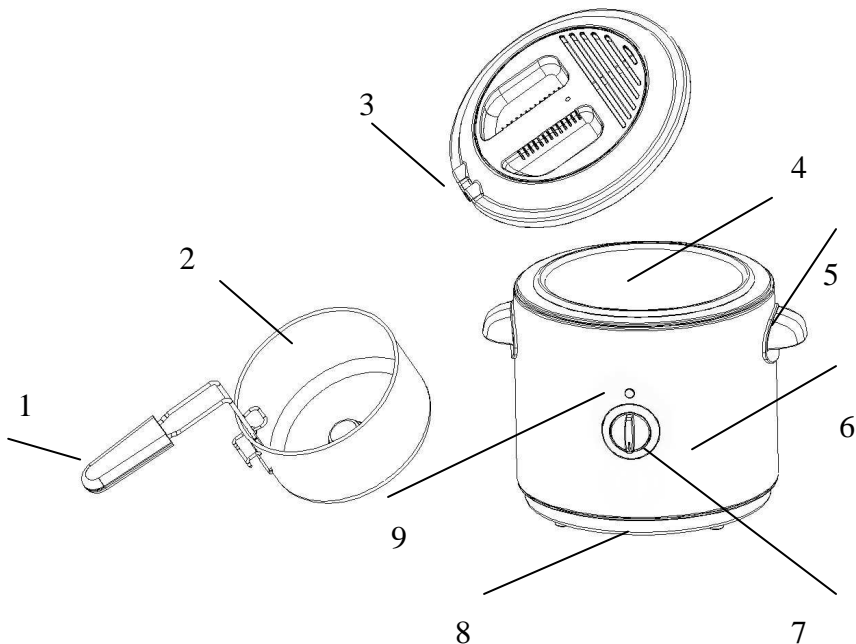


## یادداشت

دوشاخه را به برق ۲۲۰ - ۲۳۰ ولت متصل نمایید. پیش از استفاده برای بار اول، ظرف و سبد سرخ کن را با آب گرم و مایع ظرفشویی خوب بشوئید ، پس از آن ظرف آلومینیومی را با دقت و کاملاً خشک کنید. از سرخ کن بدون روغن استفاده نکنید ، در غیر این صورت صدمه زیادی به دستگاه وارد خواهد شد. این سرخ کن مجهز به دستگاه ایمنی کنترل حرارتی بوده و در صورت از کار افتادن حرارت سنخ برای پیشگیری از افزایش بیش از حد حرارت، به طور خودکار برق را قطع خواهد کرد. در صورت نشئت مواد از سرخ کن با نمایندگی مجاز تماس بگیرید. برای کارکرد ایمن دستگاه، بیش از اندازه مواد در آن نریزید و وسایل آشپزی را در آن جا نگذارید.

## قطعات سرخ کن

- ۱- دسته سبد
- ۲- سبد
- ۳- درب سرخ کن
- ۴- ظرف روغن
- ۵- دسته
- ۶- بدنه
- ۷- دکمه تنظیم دما
- ۸- پایه
- ۹- چراغ نشانگر



### چراغ نشانگر

درجه حرارت دستگاه را می توان در دمای ۱۲۰، ۱۵۰، ۱۷۰ و ۱۹۰ درجه سانتیگراد تنظیم کرد تا امکان انتخاب مناسبترین دما بر حسب نوع مواد غذایی را به شما بدهد. تا رسیدن دمای سرخ کن به درجه حرارت انتخاب شده ، چراغ به نشانگر طور خودکار روشن باقی خواهد ماند و پس از رسیدن به دمای تنظیم شده ، چراغ نشانگر خاموش می شود.

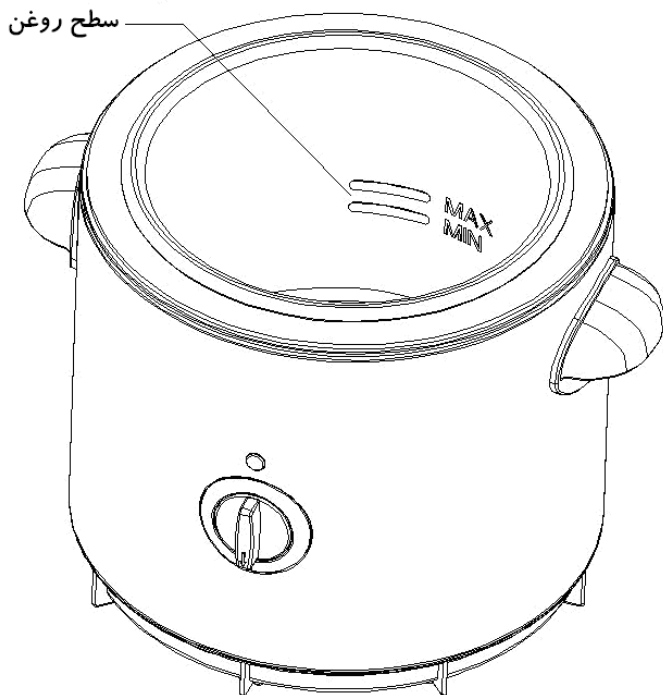
## راهنمای سرخ کردن

زمان توصیه شده درجدول زیر فقط یک راهنماست و شما می توانید براساس تجربه خود آن را اصلاح کنید.

نوع غذا	درجه حرارت	وزن (گرم)	زمان پخت (دقیقه)
میگو	۱۳۰	۳۰۰	۳ تا ۵
قارچ	۱۵۰	۴۰۰	۴ تا ۶
فیله	۱۵۰	۴۰۰	۵ تا ۷
جوجه	۱۷۰	۵۰۰	۱۲ تا ۱۴
ماهی	۱۷۰	۴۰۰	۵ تا ۷
پیاز	۱۹۰	۵۰۰	۳ تا ۵
سیب زمینی	۱۹۰	۶۰۰	۱۱ تا ۱۳
چیپس	۱۹۰	۵۰۰	۱۰ تا ۱۵

## استفاده از سرخ کن

- ۱- سبد را از ظرف خارج کنید.
- ۲- بین ۱ تا ۱/۵ لیتر روغن در ظرف بریزید. سطح روغن باید بین علامت "MIN" (حداقل) و "MAX" (حداکثر) باشد. فقط از روغن گیاهی مناسب و با کیفیت استفاده نمایید. کره، مارگارین، روغن زیتون یا روغن حیوانی توصیه نمی شود.



- ۲- دوشاخه را به برق بزنید. با استفاده از دکمه "تنظیم دما" ، درجه حرارت مورد نظران را تنظیم نمایید (به جدول راهنمای پخت مراجعه کنید). پس از رسیدن دما به درجه حرارت تنظیم شده چراغ نشانگر خاموش می شود
- ۴- مواد سرخ کردنی کاملاً خشک را در سید بریزید. پیش از اندازه سید را پر نکنید. برای پخت یکنواخت بهتر است مواد تقریباً هم اندازه باشد.
- ۵- سید را به داخل سرخ کن برگردانید و درب سرخ کن را ببندید. آب یا مواد خیس را به روغن داغ اضافه نکنید زیرا باعث می شود روغن داغ به اطراف پاشیده شود.
- ۶- پس از سرخ شدن مواد سید را از ظرف بیرون بیاورید تا روغن از مواد جدا گردد.

### نکته:

- ۱- برای هم زدن مواد در ظرف روغن، فقط از وسایل آشپزخانه که دسته عایق دارند استفاده نمایید.
- ۲- هنگام سرخ کردن کاملاً با احتیاط رفتار کنید و مخصوصاً مراقب کودکان باشید که به دستگاه نزدیک نشوند.
- ۳- برای انتخاب درجه حرارت به نوع مواد توجه کنید. معمولاً مواد خام نسبت به موادی که به نحوی نیم پز شده اند به درجه حرارت کمتر و زمان پخت بیشتر نیاز دارند.

### تمیزکردن و نگهداری دستگاه

- ۱- پیش از تمیزکردن دوشاخه را از برق بکشید.
- ۲- سینی زیر روغن را خالی نمایید.
- ۳- روغن را کاملاً خنک کنید. مدتی طول می کشد تا درجه حرارت روغن کاهش یابد. از بلندکردن و جابجاکردن سرخ کن داغ خودداری کنید.
- ۴- از روغن می توان چند بار استفاده نمود. برای استفاده حداکثر از سرخ کن، روغن را برای استفاده بعدی در ظرف باقی گذاشته و درب سرخ کن را ببندید. به این ترتیب سرخ کن با روغن استفاده شده، آماده استفاده مجدد خواهد بود.
- ۵- البته روغن را پس از هر بار مصرف صاف کنید.
- ۶- پس از خارج ساختن روغن از سرخ کن، دستگاه را ابتدا با کاغذ جذب چربی و سپس با پارچه نمدار و کمی مایع شوینده تمیز کنید و نهایتاً با پارچه خشک، خشک نمایید. داخل سرخ کن از جنس آلومینیوم است ، هنگام تمیز کردن آن از سیم ظرفشویی یا اشیای تیز استفاده نکنید.
- ۷- بیرون سرخ کن را با پارچه نمدار تمیز کرده و از سیم ظرفشویی یا مشابه آن استفاده نکنید.
- ۸- سبد را با آب گرم و کمی مایع ظرفشویی تمیز کنید.

### حفظ محیط زیست



در پایان عمر و از کار افتادن کامل دستگاه، آن را با زباله معمولی خانه دور نیندازید و مطابق مقررات حفظ محیط زیست منطقه مسکونی خود آن را برای بازیافت در اختیار مسئولین مربوطه قرار دهید.

سرخ کن

DEF-10W(B)-803

