

## راهنمای استفاده از سرخ کن

DEF-16W-805



DEF-16B-805



### نکات مهم ایمنی

هنگام استفاده از وسایل برقی، همیشه بایستی نکات مهم ایمنی از جمله موارد زیر، کاملاً رعایت گردد:

- دفترچه راهنمای استفاده از دستگاه را با دقت مطالعه فرمایید.
- دوشاخه را به پریزی که اتصال به زمین دارد، وصل نمایید.
- فقط از لوازم جانبی توصیه شده به وسیله سازنده، استفاده نمایید.
- چیزی را روی دستگاه یا نزدیک آن نگذارید.
- همیشه از تماس مواد قابل اشتعال مانند پرده، پارچه، کاغذ و پلاستیک با دستگاه جلوگیری کنید.

- دستگاه را در مجاورت منابع حرارتی و یا اجاق نگذارید.
- از پرکردن بیش از اندازه سرخ کن با مواد غذایی، خودداری نمایید.
- مراقب باشید که بدنه دستگاه، سیم برق و دوشاخه هرگز در آب و یا مایعات دیگر فرو نرود.
- این دستگاه فقط برای استفاده خانگی است. از آن استفاده تجاری نکنید.
- از دستگاه فقط برای آن چه که برای آن ساخته شده است، استفاده نمایید.
- در جای مرطوب از دستگاه استفاده نکنید.
- دستگاه در حال کار و حاوی روغن داغ را جابجا نکنید و کاملاً مراقب آن باشید.
- از نزدیک شدن کودکان به دستگاه جلوگیری نمایید.
- در صورت صدمه دیدن دستگاه، سیم برق و یا دوشاخه، دستگاه را به هیچ وجه به کار نیندازید و آن را از طریق تعمیرکار مجاز سرویس یا تعمیر نمایید.
- 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.
- برای راه اندازی دستگاه، از زمان سنج جدا از دستگاه یا سیستم کنترل از راه دور استفاده نکنید.
- هنگام عدم استفاده از دستگاه و قبل از تمیزکردن آن، دوشاخه را از برق بکشید.
- در فضای باز از سرخ کن استفاده نکنید.
- از بازی کردن کودکان با دستگاه جلوگیری نمایید.
- هنگام جابجایی ظرف روغن، مراقب باشید که روغن روی المنت های حرارتی نریزد. در صورت ریخته شدن روغن، پیش از راه اندازی سرخ کن حتماً روغن را پاک کنید.
- این دفترچه راهنما را نگهداری نمایید
- این دستگاه فقط برای استفاده خانگی است !

### در باره سرخ کن

۱. دکمه تنظیم دما - برای تنظیم درجه حرارت دستگاه است. به جدول راهنمای دمای مناسب، رجوع نمایید.
۲. چراغ قرمز نشانگر- نشان می دهد که دستگاه در حال گرم شدن است. پس از رسیدن دمای سرخ کن به درجه حرارت تنظیم شده، چراغ سبز می شود.

توجه : پیش از قراردادن اولین بخش از مواد در دستگاه، بایستی روغن را به مدت ۱۰ تا ۱۵ دقیقه حرارت دهید.

۳. درپوش سرخ کن

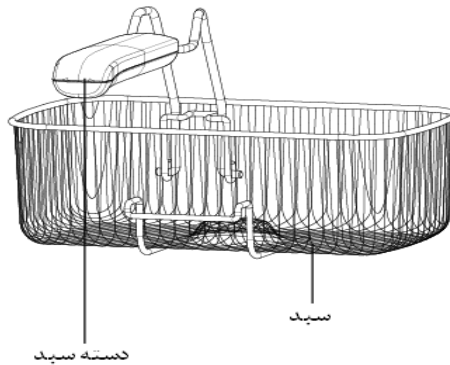
۴. دسته سبد- برای بالا آوردن سبد سرخ کن، دسته را به طرف بالا بکشید.

۵. پنجره شیشه ای درپوش، امکان مشاهده مواد درون سرخ کن را به شما می دهد.

۶. سیم برق

۷. طرف روغن





## استفاده برای اولین بار

اگر برای بار اول از دستگاه استفاده می کنید باید: برچسب های روی دستگاه را جدا کنید. درپوش را بلند کرده و سبد را از دستگاه خارج کنید.

دسترچه ها را از سبد بیرون آورید. سبد و ظرف روغن را با آب گرم و مقدار کمی مایع ظرفشویی بشویید. همواره کف ظرف و صفحه گرم کننده را تمیز نگهدارید و مواد ریخته شده روی آن ها را پاک نمایید. در غیر این صورت بازدهی و دوام دستگاه کاهش می یابد.

دستگاه را بدون ظرف روغن و یا بدون روغن به کار نیندازید. پیش از استفاده، دستگاه را کاملاً خشک نمایید. دستگاه را روی یک سطح صاف و نزدیک پریز برق قرار دهید. بدنه دستگاه را در آب فرو نکنید!!

## استفاده از دستگاه

- سبد و متعلقات آن را از دستگاه خارج کنید.
- از روغن مناسب و با کیفیت استفاده نمایید. ظرف روغن را تا حد بین علامت حد اکثر و حد اقل (MAX و MIN) از روغن پر کنید.
- بیش از حد علامت حداکثر (MAX) پر نکنید.
- سطح داخلی پنجره شیشه ای را با کمی روغن چرب نمایید، تا از تقطیر جلوگیری شود.
- درپوش را محکم ببندید و دوشاخه را به برق بزنید.

- با استفاده از دکمه کنترل دما، درجه حرارت را تنظیم نمایید. چراغ نشانگر قرمز روشن می شود (به جدول راهنمای پخت مراجعه کنید).
- پس از رسیدن دمای دستگاه به درجه حرارت تعیین شده، چراغ به رنگ سبز در می آید.
- مواد سرخ کردنی را کاملاً خشک کنید و در سبد قرار دهید. بیش از اندازه سبد را پر نکنید. توجه داشته باشید که در روغن داغ، آب یا مواد خیس اضافه نکنید.
- درپوش را باز نمایید.
- با استفاده از دسته، سبد را به آرامی در ظرف روغن بگذارید و درپوش را محکم ببندید.
- مواد را به مدت مناسب سرخ کنید.
- درپوش را باز نمایید. مراقب باشید که بخار داغ درون ظرف، با باز شدن درپوش، به شما صدمه نزند.
- سبد را از ظرف بیرون بیاورید.
- دکمه تنظیم دما را روی خاموش (OFF) گذاشته و دوشاخه را از برق بکشید.
- پس از حدود ۲۰ بار استفاده از روغن یا زمانی که روغن به تیره و غلیظ شد، آن را عوض نمایید.

## استفاده از زمان سنج

دکمه زمان سنج را فشاردهید و زمان پخت را تنظیم نمایید. ۵ ثانیه پس از تأیید (OK) کردن، زمان، شروع به کم شدن می کند. با تمام شدن مدت، از دستگاه صدای "دی دی" شنیده می شود. زمان سنج از صفر تا ۹۹ دقیقه، قابل تنظیم است. با هر فشار یک دقیقه به زمان افزوده می شود. شما می توانید قبل از اتمام زمان، با فشردن دکمه زمان سنج به مدت ۵ ثانیه، زمان را صفر نمایید.

## توصیه هایی برای سرخ کردن

هنگامی که می خواهید چند ماده مختلف را سرخ می کنید، ابتدا موادی را که به درجه حرارت کمتری نیاز دارند، سرخ نمایید. زمانی که چند ماده مشابه را سرخ می کنید، بین دوبار سرخ کردن پشت سرهم، ۵ - ۳ دقیقه فاصله بگذارید. با رسیدن دما به درجه تعیین شده، نشانگر قرمز، سبز می گردد. مواد نیم پز نسبت به مواد خام، برای سرخ شدن نیاز به دمای بیشتر و زمان کمتر دارد

هنگام سرخ کردن سیب زمینی، مخصوصاً وقتی از سیب زمینی تازه (که آبدار تر است) استفاده می کنید، مراقب باشید که موقع سرخ کردن، روغن سرریز نشود. سید را بین یک چهارم تا نصف پر کنید تا دمای روغن زیاد کاهش نیابد زیر باعث سفت شدن سیب زمینی سرخ کرده خواهد شد. برای سرخ کردن، فقط از یک نوع روغن استفاده نمایید و از مخلوط کردن چند نوع روغن خودداری کنید.

## راهنمای سرخ کردن

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

نوع غذا	دمای روغن	وزن (گرم)	زمان تقریبی پخت (دقیقه)
میگو	۱۳۰	۲۰۰	۳ تا ۵
پیاز	۱۴۰	۱۰۰	۳ تا ۴
قارچ	۱۴۰	۱۵۰	۶ تا ۸
فیله ماهی	۱۵۰	۲۵۰	۵ تا ۶
ماهی پفکی	۱۵۰	۲۵۰	۶ تا ۸
گوشت	۱۵۰	۲۵۰	۶ تا ۸
استیک	۱۷۰	۲۵۰	۷ تا ۱۰
جوجه	۱۷۰	۲۵۰	۷ تا ۱۰
سیب زمینی نازک	۱۸۰	۳۰۰	۷ تا ۱۰
سیب زمینی ضخیم	۱۹۰	۳۰۰	۸ تا ۱۰
	۱۹۰	۳۰۰	۱۰ تا ۱۲

### توصیه :

دما را بر اساس نوع مواد تنظیم نمایید. مواد نیم پز نسبت به مواد خام زمان کمتری برای سرخ شدن، نیاز دارند. برای سرخ کردن سالمتر، از روغن های سبکتر استفاده نمایید.

## تمیز کردن دستگاه

۱. پیش از تمیز کردن دستگاه، دکمه تنظیم دما را روی خاموش گذاشته و دوشاخه را از برق بکشید و بگذارید دستگاه کاملاً خنک شود.
۲. درپوش را باز و از بدنه جدا سازید. سید را با دسته بگیرید و از طرف بیرون بیاورید.

۳. ظرف روغن را از سرخ کن خارج نمایید.
۴. درپوش را سر جای خود گذاشته و ببندید. روغن را پس از هر بار مصرف صاف کنید.
۵. دستگاه را با پارچه نمدار و کف تمیز کنید.
۶. توصیه می شود پس از ۵ یا ۶ بار استفاده از روغن و یا ۲ هفته پس از استفاده اول، روغن را تعویض نمایید.
۷. سبذ و ظرف روغن را با آب گرم و مایع ظرفشویی بشوید و خشک نمایید. به هیچ وجه دستگاه را در آب فرو نکنید. از مواد شوینده و سیم ظرفشویی استفاده نکنید.
۸. درپوش را با آب گرم و کمی مایع ظرفشویی تمیز کنید. سپس آبکشی کرده و آنرا خشک نمایید. درپوش را سر جای خود گذاشته ببندید. درپوش را در ماشین ظرفشویی نشوید.

## نگهداری دستگاه

پیش از جمع کردن و انبار کردن دستگاه، بگذارید کاملاً خنک شود. دستگاه را در محلی خشک و دور از دسترس کودکان نگهداری نمایید.

## رفع اشکال

در صورت بروز اشکال در کار دستگاه، از جدول زیر برای رفع آن استفاده نمایید.

مشکل	علت	راه حل
تولید بوی بد	روغن خراب شده یا مناسب سرخ کردن نیست	روغن را پس از ۲ هفته یا بعد از ۶ - ۵ بار استفاده تعویض کنید از روغن گیاهی مناسب استفاده نمایید
خروج بخار از زیر درپوش	کمی بخار معمولی است بخار زیاد نشاندهنده بسته نبودن کامل درپوش است	درپوش را محکم و کامل ببندید
سرریز شدن روغن	روغن بیش از حد است مواد زیاد است	روغن را کم کنید و از جدول راهنمای پخت استفاده کنید

مواد را پیش از سرخ کردن خشک کنید	مواد زیاد آب دارد	
درجه حرارت مناسب را تنظیم کنید به راهنمای پخت مراجعه نمایید	درجه حرارت خیلی کم است یا مواد زیاد است	ترد نبودن مواد سرخ شده

## مشخصات فنی دستگاه

ولتاژ : ۲۲۰ - ۲۴۰ ولت ۵۰ هرتر

قدرت : ۱۶۰۰ - ۱۸۰۰ وات

ظرفیت روغن : ۲ لیتر

حدود دما : ۱۳۰ - ۱۹۰ درجه سانتیگراد

مجهز به صافی بسیار موثر

دستگیره پلاستیکی

پنجره شیشه ای برای دیدن غذای در حال پخت



یادداشت :

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

یادداشت :

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

یادداشت :

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

یادداشت :

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....