

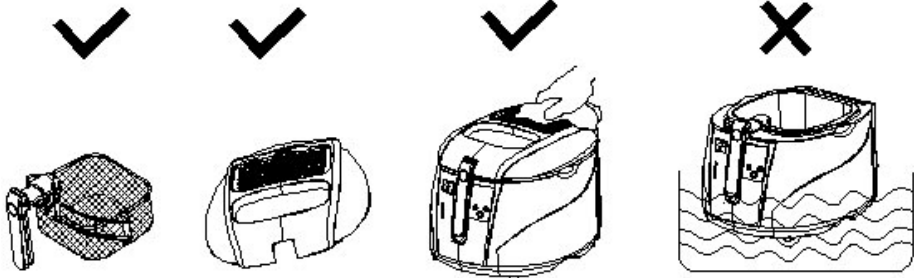
این دفترچه را قبل از استفاده مطالعه کرده از آن به عنوان مرجع نگهداری کنید.

## نکات مهم ایمنی

هنگام استفاده از وسایل الکتریکی هشدار های محافظتی اصولی باید دنبال شود. همچنین موارد زیر:

- کل دستور العمل را مطالعه کنید.
- به سطوح داغ دستگاه دست نزنید. برای این منظور از دسته و دستگیره استفاده کنید.
- برای جلوگیری از شوک الکتریکی سیم ، دو شاخه و بدنه را در آب فرو نکنید.
- هنگامی که کودکان نزدیک دستگاه هستند مراقبت زیادی نیاز است .
- در مواقعی که از دستگاه استفاده ندارید یا آن را تمیز می کنید آن را از برق بکشید. قبل جدا کردن قطعات یا تمیز کردن آن بگذارید دستگاه سرد شود.
- هیچ وسیله ای را در صورت خراب بودن سیم یا دو شاخه استفاده نکنید.
- اجزا جانبی که توسط کارخانه سازنده توصیه نشده است می تواند به دستگاه صدمه بزند.
- همیشه قبل از استفاده مطمئن شوید که مخزن روغن به درستی درون بدنه سرخ کن قرار گرفته است. بطور مثال: نشانگر max/min باید در مقابل دیواره پشتی باشد.
- سیم دستگاه بروی سطوح داغ یا لبه میز قرار نگیرد.
- دستگاه را نزدیک گاز یا سطوح داغ قرار ندهید.
- هنگام جا به جا کردن دستگاه که روغن داغ دارد توجه زیادی لازم است.
- همیشه اول سیم دستگاه را وصل کرده و سپس دو شاخه را به برق بزنید. هنگام قطع کردن دستگاه اول دستگاه را خاموش کرده بعد دو شاخه را از برق خارج کنید.

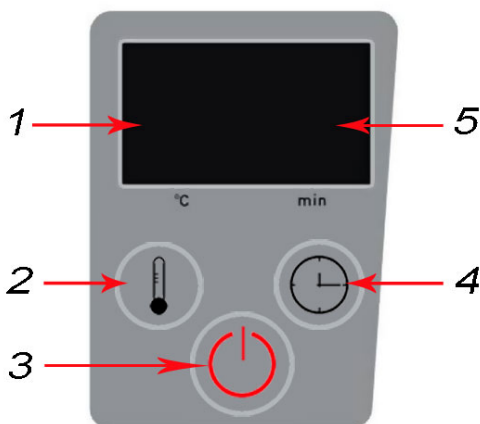
- با وجود این که مخزن روغن جدا شدنی قابلیت شست و شوی کامل با آب را دارد ولی باید قبل از استفاده کاملاً خشک شود تا موجب برق گرفتگی نشود.
- از این دستگاه برای مصارف تعیبه نشده استفاده نکنید.
- خارج از خانه از آن استفاده نکنید.
- از دستور العمل نگهداری کنید.
- فقط برای مصارف خانگی است.



### مشخصات فنی

مدل	ولتاژ کاری	فرکانس کاری	توان مصرفی	گنجایش مخزن
DEF-18W-804	متناوب ۲۲۰ ولت	۵۰ هرتز	۱۸۰۰ وات	۲/۵ لیتر

### صفحه کنترلی LCD



۱. دما
۲. دکمه تنظیم دما
۳. کلید روشن خاموش
۴. زمان
۵. تنظیم زمان

### تنظیم دما

زمانی که دما تنظیم شد بعد از ۵ ثانیه شروع به افزایش دما می کند و زمانی که به دمای مورد نظر رسید صدای "بیپ" می دهد.

### کلید روشن خاموش "⏻"

یک مرتبه فشار دادن کلید روشن خاموش "⏻" موجب روشن شدن دستگاه می شود و با فشار دادن مجدد آن موجب خاموش شدن دستگاه می شود

### چراغ راهنما

- روشن بودن دستگاه
- ۱۳۰ درجه سانتیگراد
- ۱۵۰ درجه سانتیگراد
- ۱۷۰ درجه سانتیگراد

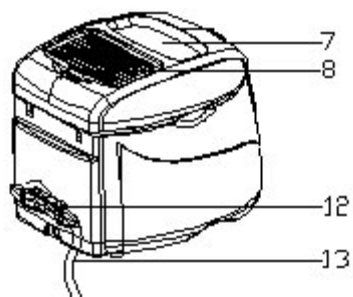
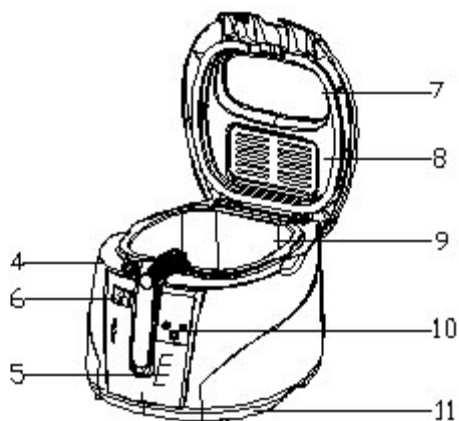
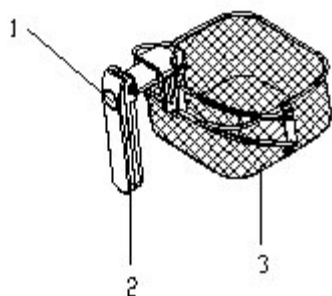
- ۱۹۰ درجه سانتیگراد
- زمانی که دستگاه روشن است و به دمای تعیین شده نرسیده است چراغ آن دما چشمک می زند.

### انتخاب دما

- با یک مرتبه فشار دادن دکمه تنظیم دما (ⓘ) دما بین ۱۳۰ درجه سانتیگراد تا ۱۹۰ درجه سانتیگراد تغییر می کند  
پیغام خطا بروی صفحه کنترلی LCD
- E01 : حسگر دما متصل نیست
  - E02: حسگر دما اتصال کوتاه کرده است
- تنظیم زمان** (⏱)"

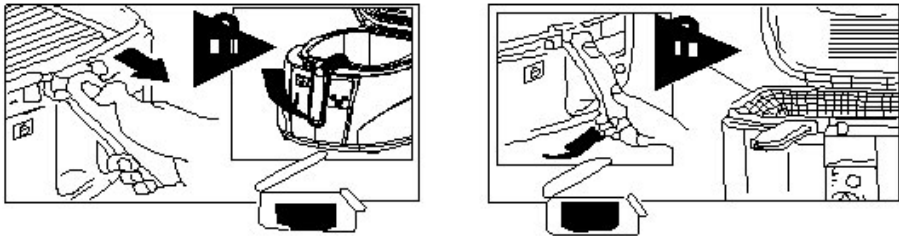
- بازه زمانی ۱ الی ۳۰ دقیقه
- هر مرتبه فشار دادن (⏱) یک دقیقه به زمان اضافه می شود.

## شرح کلی



۱. دکمه آزاد کننده سبد
۲. دسته سبد
۳. سبد
۴. محل مخزن
۵. راهنمای پخت
۶. دکمه باز کننده در

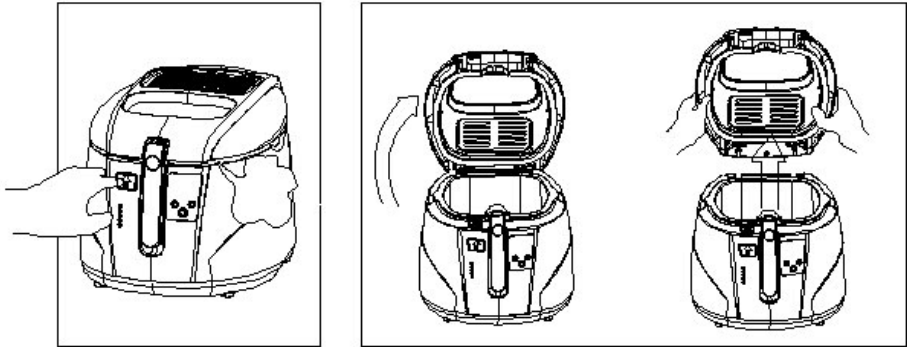
- ۷. پنجره
  - ۸. صافی
  - ۹. مخزن روغن
  - ۱۰. صفحه کنترلی LCD
  - ۱۱. بدنه
  - ۱۲. مجل نگهداری سیم
  - ۱۳. سیم
- دسته سب**



شکل (۱)

به شما اجازه می دهد تا زمانی که در دستگاه بسته است نتوانید سند را بالا و پایین ببرید. شکل (۱) دسته را به سمت بالا بکشید: سب بالا می آید. دسته و دکمه آزاد کننده سب را به سمت پایین بکشید: سب پایین می آید.

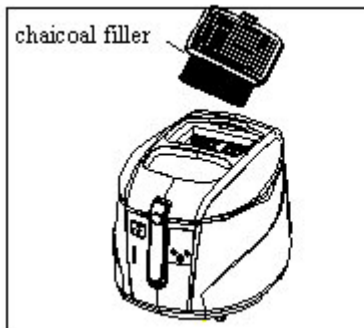
**دکمه باز کننده در**



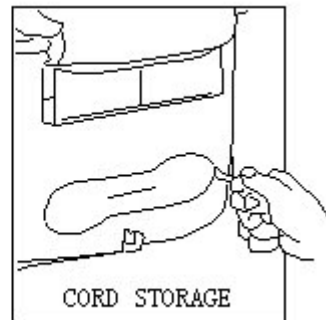
شکل (۲)

با فشار دادن دکمه باز کننده در، در به صورت خودکار باز می شود و مانع از سوختن دست با بخار از دستگاه می شود.  
**جدا کردن در**

برای جدا کردن در، در را به صورت عمودی در آورده و در را به سمت با لا بکشید.  
**صافی**



شکل (۳)



شکل (۴)

در دستگاه دارای صافی است که وظیفه آن جدا کردن ذرات روغن از بخار است. برای همین بعد از ۶۰ مرتبه استفاده از دستگاه صافی را تعویض یا تمیز کنید. (شکل ۳)

### نگهداری سیم

بروی بدنه دستگاه محلی برای جمع آوری سیم وجود دارد. زمانی که از دستگاه استفاده نمی کنید می توانید سیم دستگاه را در آن قرار دهید. (شکل ۴)

### پنجره

داخل پنجره را به کمی روغن آغشته کنید تا بتوانید فرایند پخت را به راحتی ببیند.

### راهنمای پخت

جدول زیر زمان و دمای پخت مواد غذایی را نشان می دهد.

مواد غذایی	دما (سانتیگراد)	زمان (دقیقه)
قارچ	۱۳۰	۴ الی ۱۰
مرغ خرد شده	۱۵۰	۱۴ الی ۱۶
میگو	۱۷۰	۲ الی ۴
ماهی	۱۷۰	۳ الی ۵
سبزیجات	۱۹۰	۵ الی ۱۴
خلال سیب زمینی	۱۷۰	۹ الی ۱۵
ورق سیب زمینی	۱۹۰	۲ الی ۴

## استفاده از سرخ کن

### اولین مرتبه استفاده از سرخ کن

اولین مرتبه استفاده از دستگاه مخزن روغن و سید آن ممکن است از خود بو ساطع کنند که این امر عادی است و دیگر تکرار نخواهد شد. برای برطرف کردن بو طبق دستور عمل کنید: مخزن را تا حداکثر مجاز از آب پر کنید (شکل ۱) و به مدت ۱۰ دقیقه با کم ترین درجه بگذارید گرم



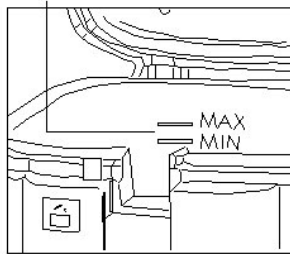
هشدار: قبل از ریختن روغن، قطرات آب مخزن و سبد را خشک کنید.  
 ۱. دکمه باز کننده در را فشار دهید تا در دستگاه به صورت خودکار باز شود.

۲. دسته را بالا آورده تا در حالت افقی قرار گیرد و آن را خارج کنید.

۳. مخزن را پر از روغن کنید ما به شما توصیه می کنیم که از روغن تازه گیاهی یا دانه غلات استفاده کنید. از روغن با کیفیت بالا استفاده کنید و چند نوع روغن را با هم مخلوط نکنید. روغن های جامد پیش از آن که به درون مخزن ریخته شوند بایستی در یک ظرف مجزا ریخته شود.

نکته:

- قبل از ریختن روغن مخزن را فشار داده تا مطمئن شوید درست جا افتاده است و اطمینان حاصل کنید سطح آن خشک است.
- روغن باید بین نشانگر حداقل (۱/۸ لیتر) تا حداکثر (۲.۵ لیتر) باشد. (شکل ۵)



۴. سطح داخل پنجره آن را با کمی روغن سرد یا جامد آغشته کنید. شما می توانید از آن پنجره غذای خود را مشاهده کنید.

۵. سبد سرخ کن را قرار داده دکمه روی دسته را به سمت عقب بکشید و دسته را به سمت پایین رها کرده و برای کمتر قرار گرفتن سبد در روغن آن را به حالت قبلی خود قرار دهید.

نکته: فقط زمانی که دسته را پایین می برید نیاز است که دکمه را فشار دهید اما هنگام بالا بردن آن نیازی نیست.

توصیه می شود قبل از اولین استفاده چند دفعه سبد را بالا و پایین کنید.

۶. با فشار دادن در سرخ کن از دو طرف در آن را ببندید. این عمل موجب جلوگیری از خروج بخار غذا می شود.

۷. داغ کردن روغن از پیش ضروری است. دستگاه را به برق زده زمان سنج را برای داغ کردن روغن روی حدود ۲۵ دقیقه قرار دهید. نشانگر گرم کننده روشن می شود. دمای مورد نظر خود را تنظیم کنید.

توجه: نشانگر گرم کننده زمانی روشن می شود که به زمان سنج آن مقدار داده شده باشد در صورتی که زمان آن به پایان برسد نشانگر گرم کننده خاموش می شود و دستگاه گرم نمی شود.

۸. پس از گرم کردن اولیه، سبد را بالا آورده و آن را نگهدارید. سپس در را باز کرده و غذایی را که می خواهید بپزیم را در سبد قرار می دهید. سپس سبد را پایین می بریم.

هشدار: ممکن قطرات روغن به بیرون پرت شود. برای جلوگیری از صدمه زدن به سبد بیشتر از ۸۰۰ گرم غذا در سبد نگذارید.

۹. برای جلوگیری از پاشیده شدن روغن هنگام گذاشتن غذا همراه با آب در روغن در آن را ببندید بعد سبد را پایین ببرید.

۱۰. دوباره زمان سرخ شدن را تنظیم کنید زمان را با زمان دلخواه خود تنظیم کنید به راهنمای سرخ کردن مراجعه کنید.

۱۱. هنگام سرخ کردن بخار زیادی ساطع می شود پس دقت کنید به در پوش صافی دست نزنید. برای بررسی روند سرخ شدن دسته را بالا آورده و از پنجره بررسی کرده که به مقدار کافی سرخ شده باشد. توصیه می شود که در سرخ کن را باز نکنید زیرا بخار آن موجب سوختگی می شود.

۱۲. وقتی غذای شما سرخ شد سبد را بالا آورده چند ثانیه صبر کنید تا بخار آن خارج شود. هنگام باز کردن در توجه نیاز است زیرا بخار وجود دارد.

۱۳. غذا را خارج کرده و به آن مقداری چاشنی بزنید. حالا غذا آماده مصرف کردن است.

## نکات هنگام استفاده از سرخ کن

- مخزن را پر از روغن کنید ما به شما توصیه می کنیم که از روغن تازه گیاهی یا دانه غلات استفاده کنید. از روغن با کیفیت بالا استفاده کنید و از کره یا روغن جامد استفاده نکنید.
- پیش از انتخاب دمای سرخ کردن بایستی مدت زمان لازم برای آن محاسبه گردد که غذا در چه دمایی سرخ شود. به طور کلی غذای نیم پز به دمای بیشتری نسبت به غذای خام نیاز دارد.
- در مکان هایی که دستگاه محصور است یا جاهایی که در سرخ کن کاملاً باز نمی شود قرار ندهید.
- غذا را کاملاً بپزید، به یاد داشته باشید ممکن است غذا طلایی شده با شد ولی پخته نشده باشد.

## نگهداری و تمیز کردن دستگاه

دستگاه را خاموش کرده آن را از پریز برق بکشید و بگذارید سرد شود سپس آن را تمیز کنید.

۱. روغن مخزن را خالی کنید.
۲. در مخزن کاملاً جدا می شود آن را زیر آب می توان شست و پیش از استفاده باید کاملاً خشک شود تا از شک الکتریکی جلوگیری کند.

نکته: به هنگام سوار کردن مخزن، آن را فشار دهید تا از صحت نصب آن مطمئن شوید.

۳. تمام قطعات را زیر آب بشویید.
  ۴. سطح تمام قطعات را با دستمال گرم و مرطوب تمیز کنید سپس با دستمال خشک آن را خشک نمایید.
  ۵. تمام قطعات را بهم متصل کنید.
- هشدار: هرگز بدنه پلاستیکی دستگاه را در آب فرو نبرید.

