

هشدارهای ایمنی

جلوگیری از پاشیدن روغن داغ در هنگام استفاده خواهد شد.

- این دستگاه نباید برای افرادی (از جمله کودکان) که دارای اختلالات جسمی، ذهنی و حسی هستند و افرادی که دانش و تجربه‌ی کمی دارند، مورد استفاده قرار گیرد. مگر تحت نظارت و کمک افرادی قرار گیرند که مسئولیت ایمنی دستگاه را برعهده داشته باشند. باید مراقب کودکان باشید و مطمئن شوید که آن‌ها با دستگاه بازی نمی‌کنند.

- برای حرکت دادن دستگاه از لبه‌های پایینی که در چهار طرف آن وجود دارد، استفاده کنید (برای حرکت دادن دستگاه هرگز دستگیره‌ی سبد را نگیرید).

- هرگز سیم برق را روی سطح مورد استفاده به حالت آویزان رها نکنید. چون ممکن است کودکان آن را بگیرد یا در مسیر راه کاربر مزاحمت ایجاد کند.

- در هنگام استفاده برای اولین بار بوی از دستگاه به فضای اطراف پخش می‌شود. این اتفاق عادی است و به زودی متوقف خواهد شد.
- نباید از وسایل زمان‌سنج خارجی یا سیستم کنترل از راه دور مجزا برای کار با دستگاه استفاده نمود.

- مواد اولیه و لوازم جانبی که با غذا در تماس هستند، با استاندارد 1935/2004 مصوبه‌ی اتحادیه‌ی اروپا منطبق است.

- در هنگام بازکردن درپوش برای جلوگیری از پخش بخار و قطرات داغ روغن بسیار مراقب باشید.

- مورد استفاده از این دستگاه فقط برای مصارف خانگی است. این دستگاه برای استفاده در آشپزخانه‌ی کارکنان فروشگاه‌ها، دفاتر و دیگر محیط‌های کار، مزارع، مشتریان هتل‌ها، اقامتگاه‌های کنارجاده و محیط‌های خوابگاهی در نظر گرفته نشده است.

لطفاً قبل از نصب و استفاده از دستگاه، این دفترچه را کاملاً مطالعه کنید. در هنگام استفاده خواندن نکات ذکرشده در این دفترچه تنها راه دستیابی به بهترین نتایج و بالاترین سطح ایمنی از دستگاه است.

- قبل از استفاده مطمئن شوید که ولتاژ محل استفاده با ولتاژ برق دستگاه که روی صفحه‌ی ولتاژ است، هماهنگی دارد.

- دستگاه را به پریز برق ارت شده (متصل به زمین) با جریان برق حداقل ۱۰ آمپری وصل کنید (اگر پریز برق محل استفاده با دوشاخه‌ی برق دستگاه هماهنگی ندارد، از فردی متخصص بخواهید تا آن را برایتان تعویض کند یا با خدمات پس‌ازفروش دلونگی تماس بگیرید).

- هرگز دستگاه را در مجاورت منبع حرارت قرار ندهید.

- هرگز نباید خودتان سیم برق دستگاه را تعویض کنید. زیرا برای تعویض سیم به ابزارهای ویژه نیازاست. در صورت آسیب‌دیدگی سیم برای کاهش خطرات احتمالی از افراد متخصص یا بخش خدمات نمایندگی دلونگی بخواهید تا آن را برایتان تعویض کنند.

- در هنگام روشن بودن، دستگاه داغ می‌شود. هرگز آن را در دسترس کودکان قرار ندهید.

- برای جلوگیری از سوختگی‌های خطرناک، زمانی که روغن داغ در سرخ‌کن است، آن را تکان ندهید.

- هرگز بدون روغن از دستگاه استفاده نکنید.

- اگر روغن از سرخ‌کن چکه می‌کند، با خدمات پس‌ازفروش دلونگی تماس بگیرید.

- قبل از استفاده‌ی اولین بار از سرخ‌کن، حتماً ظرف، سبد و درپوش سرخ‌کن را با آب داغ و مایع ظرف‌شویی بشویید. در پایان همه‌ی قطعات را کاملاً خشک کنید و آب باقی‌مانده درکف ظرف را با پارچه‌ای تمیز کنید. این کار باعث

توصیف اجزاء دستگاه

(تصویر صفحه ی ۲ را ببینید.)

- A. درپوش
- B. پنجره ی دید (در بعضی از مدل ها)
- C. صافی (جداشدنی در بعضی از مدل ها)
- D. ظرف
- E. دکمه ی رهاکننده
- F. نشان گر ترموستات
- G. سبد
- H. کشویی دستگیره
- I. دستگیره ی سبد
- L. چراغ نشان گر

است، از سرخ کن استفاده نکنید زیرا باعث از کار افتادن فیوز حرارتی می شود. برای تعویض این فیوز به مرکز خدمات پس از فروش دلونگی مراجعه نمایید. برای دست یابی به بهترین نتایج سرخ کردن، از روغن بادام زمینی با کیفیت استفاده کنید. اگر از روغن جامد استفاده می کنید، آن را به قطعات کوچک در آورید. این کار باعث می شود تا سرخ کن در چند دقیقه ی ابتدایی بدون روغن مایع کار نکند. تا پایان ذوب شدن کامل روغن جامد، دمای سرخ کن باید تا دمای ۱۵۰ درجه ی سانتی گراد باقی بماند. سپس می توانید سرخ کن را در دمای مورد نیاز قرار دهید.

شروع سرخ کردن

دوشاخه را به پریز وصل کنید و نشان گر ترموستات را به دمای مورد نیاز بچرخانید. زمانی که چراغ ترموستات خاموش شد، سبد (محتوی غذا) را روی روغن پایین آورده و و درپوش آن را بگذارید. سبد را بیش از اندازه پر نکنید (حداکثر ۰/۷ کیلوگرم سیب زمینی تازه). بلافاصله بعد از قراردادن سبد در روغن مقدار زیادی بخار از صافی خارج می شود و قطراتی غلیظ در اطراف دستگیره ی سبد جمع می شود. این اتفاق عادی است.

پایان سرخ کردن

هنگامی که زمان از پیش تنظیم شده پخت پایان یافت، برای مشاهده ی وضعیت پخت و ظاهر دل خواه غذا، سبد را بردارید. در مدل هایی که پنجره ی قابل رؤیت دارند، می توانید بدون برداشتن درپوش از وضعیت پخت غذا آگاه شوید. اگر از پخت کامل غذا مطمئن شدید، با قراردادن دکمه ی ترموستات «F»، در وضعیت «O» دستگاه را خاموش کنید. در این لحظه صدایی کلیک مانند از داخل دستگاه شنیده می شود. با قراردادن سبد در محل مخصوصی که داخل دستگاه وجود دارد، روغن اضافی را از دستگاه خارج نمایید.

اطلاعات فنی

- وزن خالص:
- توان کامل:
- فرکانس:
- ولتاژ:

۲/۶ کیلوگرم
۱۲۰۰ وات
۵۰/۶۰ هرتز
۲۴۰-۲۲۰ وات

بازیافت دستگاه

در پیروی از مصوبه ی 2002/96/EC اتحادیه ی اروپا، این دستگاه نباید با دیگر زباله های خانگی بازیافت شود. شما باید آن را به مرکزی معتبر برای جدا نمودن و بازیافت تحویل دهید.



روش کار با دستگاه

قبل از وصل کردن دوشاخه به پریز مطمئن شوید در ظرف سرخ کن روغن وجود دارد. بیشینه ی گنجایش روغن: ۱/۲ لیتر (۰/۷ کیلوگرم روغن جامد)

هشدار: مقدار روغن همیشه باید بین سطوح بیشترین و کمترین ظرف که با علامت min و max نشان داده شده اند، پر شود. زمانی که مقدار روغن کمتر از سطح کمترین min

خمیر هستند، سبد را از قبل در روغن فرو برید. سپس وقتی دمای روغن به دمای تنظیمی رسید (زمانی که چراغ خاموش شد)، برای جلوگیری از چسبیدن خمیر به سبد، مواد غذایی را مستقیماً در روغن داغ درون سبد فرو برید.

مواد غذایی را قبل از فرو بردن در روغن یا چربی کاملاً خشک کنید. چون غذاهای نمناک (به‌ویژه سیب‌زمینی) بعد از پخت تردی کمتری خواهند داشت.

غذاهایی مانند ماهی، گوشت و سبزیجات که آبدار هستند، قبل از سرخ‌شدن باید به خوبی با خرده‌نان یا آرد پوشیده شوند. قبل از فرو بردن این مواد در روغن مطمئن شوید که خرده‌نان یا آرد اضافی را از روی آن‌ها پاک کنید.

روش سرخ کردن غذاهای یخ‌نزده

- تا زمانی که روغن به دمای مناسب برای سرخ کردن نرسیده است و چراغ خاموش نشده است، مواد غذایی را داخل روغن قرار ندهید.
- هرگز سبد را بیش‌از اندازه از مواد غذایی پر نکنید زیرا این کار باعث کاهش ناگهانی دمای روغن و در نتیجه پخت غذایی پرچرب و سرخ‌نشده خواهد شد.
- از سرخ‌کردن قطعات درشت و ناموزون مواد غذایی خودداری کنید. اگر قطعات غذایی بسیار درشت باشند، درون آن‌ها به خوبی سرخ نخواهد شد.
- برای سرخ کردن مواد غذایی که به شکل

نوع غذا	بیشترین مقدار	دما (سائتی گراد)	زمان (دقیقه)
سیب‌زمینی نیمه‌پر سرخ‌کرده	۳۵۰	۱۹۰°	۵-۷
	۷۰۰	۱۹۰°	۱۱-۱۳
ماهی کالاماری بیسکوییتی خرچنگ‌ماهی ساردین نرم‌ماهی حلوا (یک عدد)	۲۵۰	۱۶۰°	۶-۷
	۲۵۰	۱۶۰°	۶-۷
	۲۵۰	۱۶۰°	۵-۷
	۲۵۰	۱۷۰°	۶-۷
	۲۵۰	۱۶۰°	۶-۷
	۱۳۰	۱۶۰°	۵-۶
گوشت کتلت گوشت گاو (یک عدد) کتلت گوشت مرغ (دو عدد) ران مرغ (دو عدد) گوشت قلقلی (۶ عدد)	۱۲۰	۱۶۰°	۵-۷
	۲۴۰	۱۸۰°	۴-۶
	۳۰۰	۱۸۰°	۲۰-۲۵
	۲۵۰	۱۶۰°	۴-۶
سبزیجات کنگر فرنگی گل کلم قارچ بادمجان (۲ عدد) کدوسبز	۱۵۰	۱۶۰°	۵-۶
	۲۰۰	۱۶۰°	۴-۵
	۲۰۰	۱۶۰°	۴-۵
	۵۰	۱۷۰°	۳-۴
	۱۵۰	۱۶۰°	۵-۶

لطفاً توجه داشته باشید که زمان و دمای پخت به‌طور تقریبی است و به مقدار غذا و سلیقه‌ی شخصی بستگی دارد.

روش سرخ کردن غذاهای یخ‌زده

غذاهای یخ‌زده اغلب با لایه‌ای از یخ پوشیده شده‌اند. قبل از سرخ کردن این نوع مواد غذایی، فرو بردن آنها را در سبد قرار داد و یخ‌های آن را با تکان دادن سبد از بین برد. برای جلوگیری از لبریز شدن روغن، سبد را به آرامی درون روغن فرو برید.

نوع غذا	بیشترین مقدار	دما (سانتی‌گراد)	زمان (دقیقه)
سیب‌زمینی سرخ‌کرده	۲۰۰ (*)	۱۹۰°	۳-۶
کوفته سیب‌زمینی	۳۵۰	۱۹۰°	۶-۷
ماهی روغن (۶ عدد) میگو	۱۵۰ ۱۵۰	۱۹۰° ۱۹۰°	۴-۵ ۴-۵
گوشت کتلت مرغ	۱۲۰	۱۹۰°	۳-۵

زمان و دمای پخت به طور تقریبی است و باید بر اساس مقدار و سلیقه‌ی شخصی تنظیم گردد.
(*) این علامت مقدار پیشنهادی برای دستیابی به سرخ‌کردن ایده‌آل است.

و باعث زودتر فاسد شدن روغن می‌گردند.
قبل از خالی کردن مطمئن شوید که روغن مصرفی به اندازه‌ی کافی سرد شده است (۲ ساعت صبر کنید).

روش تمیزکاری

همیشه قبل از تمیزکاری دوشاخه را از پریز جدا کنید. هرگز سرخ‌کن را در آب فرو نبرید و زیر شیر آب روان نیز قرار ندهید. اگر آب به دستگاه برسد باعث برق‌گرفتگی خواهد شد. می‌توانید درپوش سرخ‌کن را در ماشین ظرف‌شویی بشوید. برای برداشتن درپوش آن را به سمت بالا بکشید. ظرف سرخ‌کن را با آب داغ و مایع ظرف‌شویی بشوید. پس از شست‌وشو آن را کاملاً خشک نمایید.
سبد را نیز می‌توانید در ماشین ظرف‌شویی بشوید. برای تمیز کردن ظرف در مدل‌های نچسب، هرگز از اشیاء و مواد ساینده استفاده نکنید.
برای تمیز کردن دستگاه فقط از دستمالی نرم و پاک‌کننده‌ای خنثی استفاده کنید.

نکاتی در مورد مدت زمان نگهداری

روغن یا چربی

همیشه و بعد از هر بار سرخ کردن باید روغن استفاده‌شده عوض شود. بدیهی است که در هنگام استفاده از هر نوع سرخ‌کن، روغن بعد از چند بار استفاده فاسد می‌شود. حتی اگر به طور صحیح از آن استفاده کنید و از صافی نیز بگذرانید، حتماً باید در فواصل زمانی معین آن را کاملاً عوض کنید. بهتر است بعد از هر ۵-۸ بار و بعد از استنشام بوی ناخوشایند، دود شدن هنگام سرخ‌کردن و تیره‌شدن رنگ آن، روغن سرخ‌کن را عوض کنید.

قبل از تمیزکاری و نگهداری دستگاه را خاموش کنید و دوشاخه را از پریز جدا نمایید و بگذارید تا دستگاه خنک شود.

هر بار که قصد دارید از سرخ‌کن استفاده کنید، به‌ویژه در هنگام پخت غذاهای که با خرده‌نان یا آرد پوشیده شده‌اند، روغن یا چربی را باید از صافی بگذرانید.

ذرات مواد غذایی که در روغن می‌افتند، می‌سوزند

روش نگه‌داری صافی ضدبو

صافی جداشدنی: این صافی که در داخل درپوش قرار دارد، در طول زمان کارایی خود را از دست می‌دهد. بنابراین پیشنهاد می‌کنیم بعد از هر ۱۵-۱۰ بار سرخ کردن این صافی را تعویض کنید. برای تعویض صافی پنجره‌ی مشبک درپوش را بردارید.

صافی دائمی: لازم نیست آن را تعویض کنید زیرا در هنگام شست‌وشوی معمول درپوش، این صافی تمیز می‌شود.