

**DeLonghi**

*Living innovation*

دفترچه راهنمای فارسی

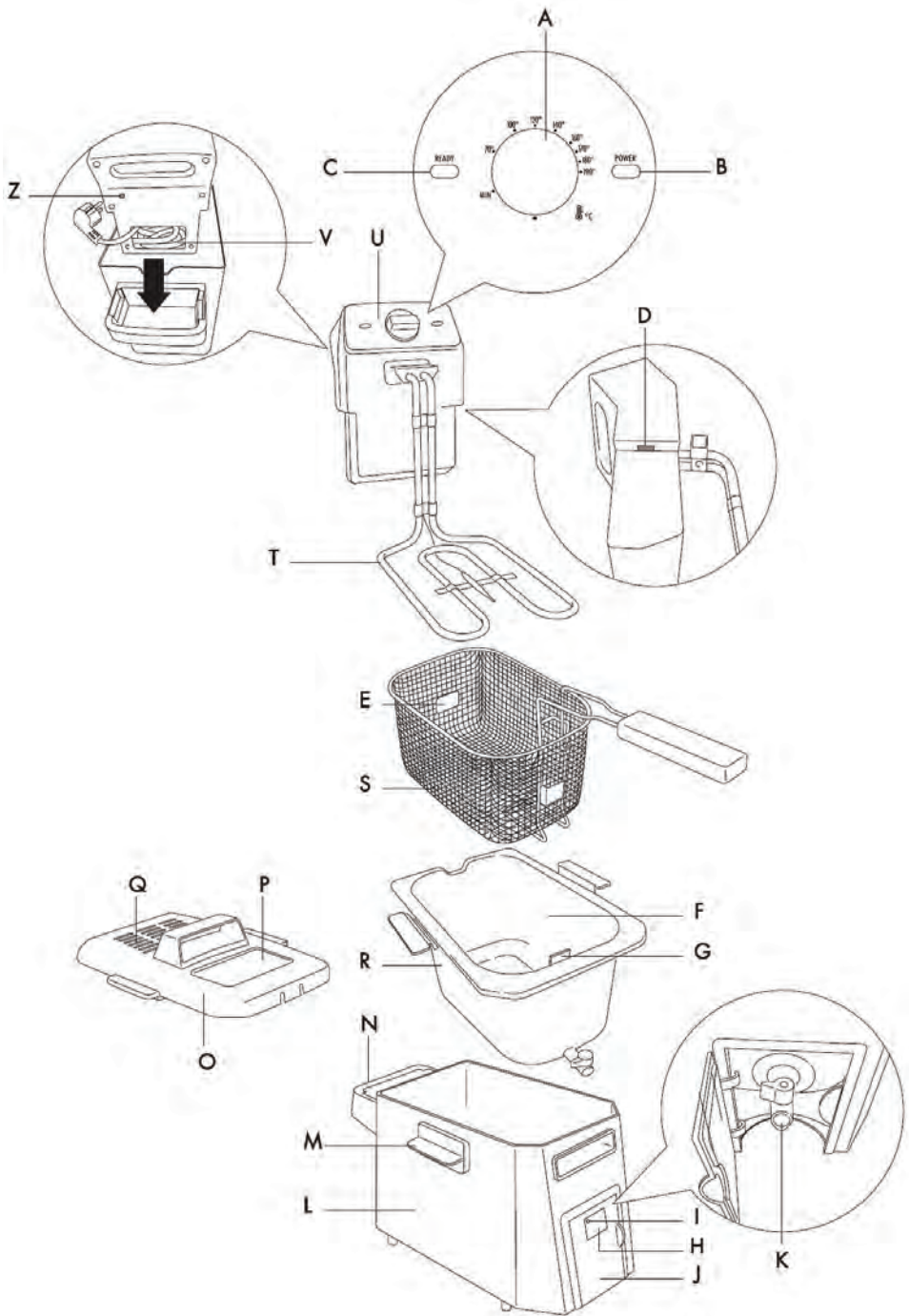
سرخ کن

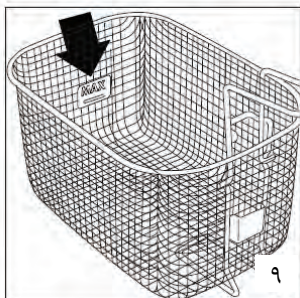
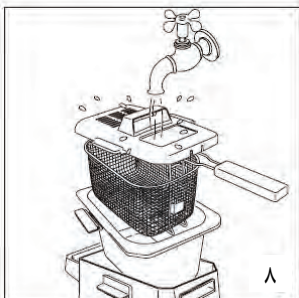
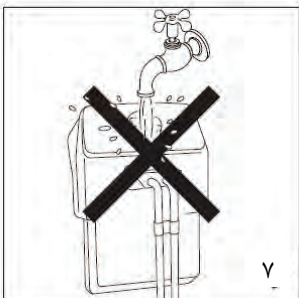
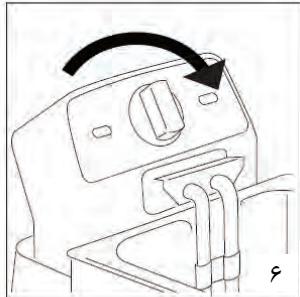
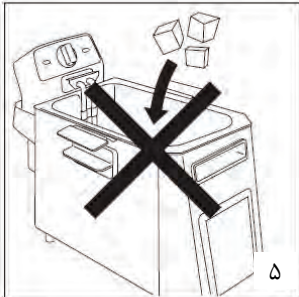
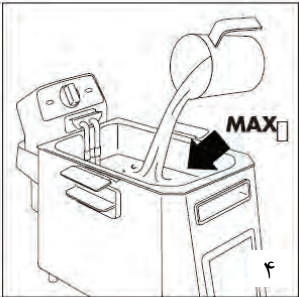
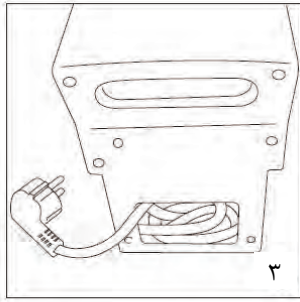
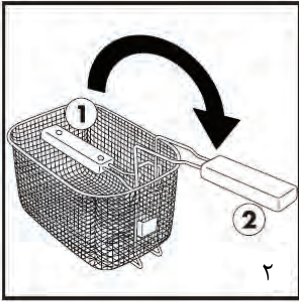
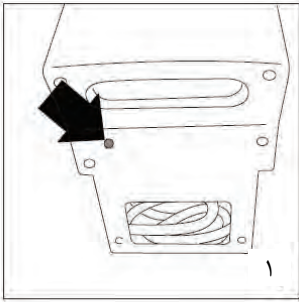
F 24512 CZ

F 24502 CZ

F 24522 CZ







- اگر دستگاه صدمه دیده است (به عنوان مثال، از جایی افتاده است) آن را روشن نکنید. با مرکز خدمات تماس بگیرید.
  - پیش از استفاده از دستگاه، چک کنید که ولتاژ برق منزل شما با ولتاژ نشان داده شده در صفحه مشخصات دستگاه مطابقت داشته باشد.
  - دستگاه را فقط به پریزی دست کم ۱۰ آمپری و با ارت شدگی صحیح وصل کنید.
  - سیم برق این دستگاه را نباید خود مصرف کننده تعویض کند؛ زیرا برای این کار به ابزارهای ویژه‌ای نیاز است.
  - اگر سیم آسیب دیده، فقط با مرکز خدمات تماس بگیرید.
  - هرگز دوشاخه را با کشیدن سیم برق از پریز در نیاورید. همیشه خود دوشاخه را بکشید.
  - سیم برق را از قسمت‌های داغ دستگاه، منابع گرمایی، و لبه‌های تیز دور نگه دارید.
  - دستگاه را در نزدیکی منابع گرمایی یا آب قرار ندهید.
  - افتادن سرخ‌کن باعث سوختگی‌های جدی می‌شود. مواظب باشید سیم برق آویزان نباشد تا کودکان به آن دسترسی نداشته باشند. از سیم رابط استفاده نکنید.
  - دستگاه به هنگام کار داغ است، فقط از دسته‌ها استفاده کنید.
- دستگاه را در دسترس کودکان قرار ندهید.**
- زمانی که روغن داغ است، سرخ‌کن را جابه‌جا نکنید؛ چون باعث سوختگی می‌شود. همیشه دستگاه را پس از خنک شدن و با گرفتن دسته‌ها جابه‌جا کنید.
  - سرخ‌کن فقط باید پس از پرسدن از روغن روشن شود. اگر خالی گرم شود، تمهید ایمنی گرمایی فعال شده، کار آن را متوقف می‌کند.
  - سطح روغن همیشه باید بین سطوح حداقل و حداکثری که در ظرف جداشدنی مشخص شده است، باشد.
  - میکروسویچ تنها زمانی اجازه می‌دهد المنت‌های گرمایی کار کنند که قسمت کنترل درست سر جایش قرار گرفته باشد.
  - به هنگام تمیز کردن دستگاه یا زمانی که از آن استفاده نمی‌کنید، دوشاخه را از برق بکشید.

پیش از نصب و استفاده از دستگاه، دستورالعمل‌های این دفترچه راهنما را به دقت بخوانید. این تنها راه برای تضمین بهترین نتایج و حداکثر ایمنی مصرف کننده است.

### توصیف دستگاه

- A پیچ ترموستات برای تنظیم دما
- B چراغ نشانگر روشن بودن دستگاه (قرمز)
- C چراغ دمای روغن (سبز)
- D ریز-کلید ایمنی
- E نشانگر حداکثر میزان ماده غذایی
- F سطوح حداقل و حداکثر روغن
- G نگه‌دارنده سبد
- H تایمر (در صورت ارایه)
- I دکمه تایمر (در صورت ارایه)
- J پوشش شیر تخلیه روغن (در صورت ارایه)
- K شیر تخلیه روغن (در صورت ارایه)
- L بدنه
- M دستگیره‌ها
- N شیار برای جا انداختن واحد کنترل
- O پوشش با دستگیره
- P پنجره نظارت (در صورت ارایه)
- Q صافی (در صورت ارایه)
- R کاسه جداشدنی
- S سبد دارای دستگیره تاشدنی
- T المنت گرمایشی الکتریکی
- U واحد کنترل
- V محفظه سیم برق
- Z باز تنظیم تمهید ایمنی حرارتی

### توصیه‌های مهم

- این دستگاه برای سرخ کردن غذا در منزل طراحی شده است. نباید از آن برای کارهایی دیگر استفاده نمود و هرگز نباید آن را دستکاری کرد یا تغییر داد.

- هرگز قسمت کنترل، سیم، و دوشاخه را در آب یا مایع دیگری فرو نبرید.
- به بچه‌ها و افراد معلول اجازه ندهید تا بدون نظارت شما از دستگاه استفاده کنند.
- بر کار کودکان باید نظارت داشته باشید تا مطمئن شوید که با دستگاه بازی نمی‌کنند.
- چربی یا روغن قابل‌اشتعال است. اگر آتش گرفت، فوراً دوشاخه دستگاه را از پریز بکشید. هرگز، برای خاموش کردن آتش، از آب استفاده نکنید.
- همیشه صبر کنید تا روغن داخل ظرف سرد شود، سپس ظرف را در آورید.
- این دستورالعمل‌ها را نزد خود نگه دارید.

### تمهید ایمنی گرمایی

این دستگاه مجهز به یک تمهید ایمنی گرمایی است که چنانچه دستگاه درست کار نکند، از گرم شدن دستگاه جلوگیری می‌کند. وقتی دستگاه خنک شد، با یک خلال دندان یا چیزی مشابه آن، دکمه صفرکننده (RESET) این تمهید (Z) را فشار دهید (شکل ۱ را ببینید). اگر دستگاه دوباره کار نکرد، با مرکز مجاز خدمات تماس بگیرید.

### دستورالعمل‌های استفاده

پیش از استفاده از سرخ‌کن برای نخستین بار، «سبد»، ظرف جداشدنی، و درپوش را کاملاً با آب گرم و مایع ظرف‌شویی بشویید. واحد کنترل، سیم برق، و المنت گرمایی را می‌توان با پارچه نم‌داری تمیز کرد. کنترل کنید که آب داخل قسمت کنترل نرفته و زیر ظرف جداشدنی آب نمانده باشد. با دقت، تمام قسمت‌ها را خشک کنید. چک کنید که واحد کنترل کاملاً به بدنه سرخ‌کن محکم شده باشد. اگر واحد کنترل (U) درست روی بدنه (N) قرار نگرفته باشد، ریز-کلید (D) اجازه نمی‌دهد دستگاه کار کند. اکنون سرخ‌کن آماده استفاده است.

### پرکردن از روغن یا چربی

- دسته تاشو را بچرخانید تا سر جایش گیر کند (شکل ۲، موقعیت ۲). سبد (S) را با کشیدن آن به سمت بالا در آورید.
- اگر از روغن استفاده می‌کنید، آن را داخل کاسه (R) بریزید تا به خط حداکثر برسد (شکل ۴ را ببینید).
- هرگز از این مقدار بیشتر روغن نریزید، چون روغن سرریز می‌شود. میزان روغن همیشه باید بین حداقل و حداکثر (D) باشد. برای نتیجه بهتر، از روغن بادام‌زمینی با کیفیت خوب استفاده کنید.
- اگر از روغن جامد (چربی) استفاده می‌کنید، تکه‌های روغن جامد را به قطعات کوچک تقسیم نموده، داخل ظرف دیگری آنها را آب کرده، سپس داخل ظرف سرخ‌کن بریزید. هرگز چربی را داخل سبد یا روی المنت گرمایی سرخ‌کن آب نکنید (شکل ۵ را ببینید).

### ازپیش گرم کردن

- غذایی را که می‌خواهید سرخ کنید، داخل سبد (S) بریزید. سبد را زیادی پر نکنید. کنترل کنید که دسته سبد درست سر جایش قرار گرفته باشد (شکل ۲، موقعیت ۲).
- دوشاخه را به برق بزنید. هر دو چراغ (B) و (C) روشن می‌شوند.
- پیچ ترموستات (A) را روی دمای موردنظر ببرید. چراغ روغن (C) (سبز) خاموش می‌شود.
- زمانی که به دمای تنظیم‌شده برسد، چراغ نشانگر (C) (سبز) روشن می‌شود.

### سرخ کردن

- همین که چراغ نشانگر (C) روشن شد، سبد (S) را به‌آرامی داخل روغن کنید. سبد را خیلی آرام پایین ببرید تا از پاشیدن روغن داغ یا سرریز شدن آن جلوگیری شود.
- مقدار قابل توجهی بخار بیرون می‌آید که کاملاً طبیعی است.
- هنگامی که زمان پخت تنظیم‌شده به پایان رسید، سبد (S) را بلند کنید و ببینید که غذا به اندازه کافی سرخ شده یا نه؟

- اگر غذا کاملاً سرخ شده بود، دستگاه را با پیچاندن کلید ترموستات (A) به روی موقعیت «●» خاموش کنید.
- دوشاخه را از پریز بکشید.
- با گذاشتن سبد (S) بر روی حامل (E)، صبر کنید تا روغن اضافی پایین بچکد.
- نکته: اگر نیاز است که پخت در دو مرحله انجام شود، صبر کنید تا چراغ سبز شود و نشان دهد که روغن دوباره به دمای تنظیم شده رسیده است. سپس سبد (S) را برای دومین بار، به آرامی داخل روغن کنید.

## دوام روغن یا چربی

میزان روغن یا چربی هرگز نباید پایین تر از سطح حداقل باشد. هر چند وقت یک بار باید کاملاً روغن را تعویض کرد. مدت دوام روغن یا چربی به غذای سرخ‌شدنی بستگی دارد. برای مثال، غذاهایی که آغشته به پودر سوخاری هستند، بیشتر از غذاهای ساده روغن را کثیف می‌کنند. مانند سرخ‌کن‌های دیگر، اگر روغن چند بار داغ شود، خراب می‌شود! بنا بر این، اگر هم به روشی صحیح از روغن استفاده شود، باید آن را مرتباً عوض کرد.

## سرخ کردن غذاهای غیرمنجمد

هرگز سبد را بیش‌ازحد پر نکنید؛ زیرا باعث می‌شود که دمای روغن ناگهان افت کند و، بدین ترتیب، غذا خیلی چرب شود و یکنواخت سرخ نشود. دقت کنید که ماده غذایی نازک باشد و همه قطعات ضخامت یکسان داشته باشند. اگر قطعات ضخیم باشد، با این که در ظاهر خوب و پخته به نظر می‌رسند، داخل آنها خوب نپخته است. در صورتی که اگر ضخامت قطعات یکسان باشد، همه آنها یکنواخت و همزمان پخته می‌شوند. برای جلوگیری از پاشیدن روغن، پیش از فروبردن غذا در روغن، مواد را با دقت (کاملاً) خشک کنید. تردی غذای خیس، پس از پختن، کمتر است (به‌ویژه سیب‌زمینی). غذاهای آب‌دار (ماهی، گوشت، سبزیجات) را بهتر است به آرد یا پودر سوخاری آغشته کنید. حتماً، پیش از فروبردن غذا در روغن، آرد یا پودر سوخاری اضافی را بگیرید.

به هنگام رجوع به جدول زیر، در نظر داشته باشید که این زمان‌ها و دماهای پخت تقریبی‌اند و می‌باید مطابق با مقدار ماده غذایی و ذایقه شخصی تنظیم شوند.

نوع غذا	حداکثر مقدار (گرم)	دما (درجه سانتی‌گراد)	زمان (دقیقه)
خلال سیب‌زمینی	۸۰۰	۱۷۰	مرحله اول ۱۰-۸ مرحله دوم ۲-۱
			مرحله اول ۱۳-۱۱ مرحله دوم ۴-۲
	۱۰۰۰ (سرخ‌کن ۳ لیتری)	۱۷۰	مرحله اول ۱۳-۱۱ مرحله دوم ۴-۲
ماهی	۶۰۰	۱۴۰	۹-۱۱
	۶۰۰	۱۴۰	۱۰-۱۲
	۶۰۰	۱۴۰	۱۰-۱۲
	۶۰۰	۱۴۰	۸-۱۰
	۵۰۰	۱۴۰	۶-۸
گوشت	۵۰۰	۱۶۰	۸-۱۰
	۷۰۰	۱۶۰	۸-۱۰
سبزیجات	۴۰۰	۱۵۰	۱۵-۱۷
	۶۰۰	۱۵۰	۱۰-۱۱
	۵۰۰	۱۵۰	۸-۱۰
	۲۰۰	۱۵۰	۹-۱۱
	۵۰۰	۱۵۰	۱۳-۱۵

### سرخ کردن غذاهای یخ‌زده

غذاهای یخ‌زده دمای بسیار پایینی دارند و، در نتیجه، باعث افت دمای روغن می‌شوند.

برای نتیجه بهتر، هرگز از حداکثر مقداری که پیش‌نهاد شده، تجاوز نکنید.

غذاهای یخ‌زده اغلب با یک لایه یخ پوشیده شده‌اند؛ باید پیش از پخت، آنها را زدود. سبذ را به آرامی داخل روغن کنید تا از جوشیدن و سرفتن روغن جلوگیری شود.

این زمان‌های پخت تقریبی‌اند و باید مطابق با دمای اولیه ماده غذایی سرخ‌کردنی و دماهای نشان‌داده‌شده در بسته‌بندی آنها تنظیم شوند و تغییر یابند.

نوع غذا	حداکثر مقدار (گرم)	دما (درجه سانتی‌گراد)	زمان (دقیقه)
خلال سیب‌زمینی منجمد از پیش پخته شده	۶۰۰	۱۹۰	۹-۱۱
کروکت (کوفته) سیب‌زمینی	۷۰۰	۱۸۰	۹-۱۱
ماهی ماهی لقمه	۵۰۰	۱۸۰	۷-۸
فیله ماهی	۵۰۰	۱۸۰	۶-۷
گوشت کتلت مرغ	۳۰۰	۱۸۰	۵-۶

## مدل‌های دارای تایمر الکترونیکی

- ۱- با زدن دکمه (I) زمان پخت را تنظیم کنید. دقایق تنظیم‌شده بر روی صفحه نمایش ظاهر می‌شوند (H).
- ۲- بلافاصله پس از این کار، عددها شروع به چشمک زدن میکنند و به این معناست که زمان پخت آغاز شده است. دقیقه آخر بر حسب ثانیه نشان داده می‌شود.
- ۳- اگر اشتباه کردید، دکمه را برای بیش از ۲ ثانیه پایین نگه دارید و زمان پخت را دوباره تنظیم کنید.
- ۴- تایمر با دو علامت صوتی با فاصله‌ای ۲۰ ثانیه‌ای، پایان پخت را نشان می‌دهد. برای خاموش کردن علامت صوتی، دکمه تایمر (I) را بزنید. اگر می‌خواهید دستگاه را تعویض کنید یا دور ببندید، باتری را می‌باید بیرون آورید و مطابق با قوانین جاری دور اندازید، چرا که به محیط زیست آسیب می‌رساند.

## مدل‌های مجهز به شیر تخلیه روغن

- احتیاط! برای پرهیز از سوختگی، هنگامی که روغن داغ است، آن را تخلیه نکنید.
- ۱- سب را جدا کنید.
  - ۲- پوشش (J) را باز کنید.
  - ۳- شیر (K) را پادساعتگرد بچرخانید و باز کنید.
  - ۴- روغن را در ظرفی بریزید (شکل زیر را ببینید) (مطمئن شوید که سرریز نمی‌شود).
  - ۵- با اسفنج یا دستمال حوله‌ای، هرگونه پسماند را از کاسه بردارید.
  - ۶- شیر روغن را ساعتگرد بچرخانید و در جایش ببندید.

۷- پوشش (J) را ببندید. خوب است روغنی را که با آن ماهی سرخ کرده اید، برای سرخ کردن ماهی نکه دارید و با آن مواد دیگر را سرخ نکنید. اگر از چربی استفاده می‌شود، مطمئن شوید که بیش از حد معمول خنک نشده باشد، در غیر این صورت به صورت جامد در می‌آید.

### تمیزکاری

پیش از تمیزکاری، مطمئن شوید که دوشاخه را از پریز برق کشیده‌اید.  
هرگز سرخ‌کن را در آب فرو نکنید یا زیر شیر آب نگیرید (شکل ۷ را ببینید). نفوذ آب به قسمت کنترل دستگاه، باعث اتصالی برق می‌شود.  
کنترل کنید که روغن سرد شده باشد و سپس واحد کنترل را در آورید و روغن را خالی کنید. باقی‌مانده‌های غذا را، که در ظرف است، با یک اسفنج پاک کنید.

جز واحد کنترل، سیم برق، و المنت گرمایی، قسمت‌های دیگر را می‌توانید با آب گرم و مایع ظرف‌شویی بشویید (شکل ۸ را ببینید).  
برای جلوگیری از صدمه دیدن (خش برداشتن) سرخ‌کن، هرگز از اسفنج‌های زیر استفاده نکنید.  
پس از این که دستگاه را تمیز کردید، تمام قسمت‌ها را کاملاً خشک کنید تا از پاشیدن روغن در حین کار جلوگیری شود.



مشکل	علت	چاره (راه حل)
بوی بد	روغن خراب شده است. روغن مناسب نیست.	روغن را عوض کنید. از روغن بادامزمینی یا روغن گیاهی استفاده کنید.
سرفتن روغن	روغن خراب شده و کف زیادی ایجاد می کند. ماده ای غذایی را که کاملاً خشک نشده بود در روغن داغ فرو برده اید. سبذ را خیلی سریع داخل روغن فرو برده اید. سطح روغن در سرخ کن از حداکثر بیشتر بوده است.	روغن را عوض کنید. ماده غذایی را کاملاً خشک کنید. سبذ را به آرامی داخل روغن کنید. مقدار روغن داخل ظرف سرخ کن را کم کنید.
برشته نشدن غذا در طی فرایند پخت	دمای روغن خیلی پایین است. سبذ بیش از حد پز شده است.	دمای بیشتری را انتخاب کنید. مقدار ماده غذایی را کم کنید.
داغ نشدن روغن	از سرخ کن قبلاً، بدون ریختن روغن در ظرف آن، استفاده کرده اید که باعث شده تمهید ایمنی گرمایی بسوزد.	با مرکز خدمات تماس بگیرید (تمهید ایمنی گرمایی باید تعویض شود).

### اطلاعات مهم برای دورانداختن درست محصول مطابق با رهنمود EC/۲۰۰۲/۹۶ اتحادیه اروپا

در پایان عمر مفید دستگاه، این محصول را نباید همراه با یا همانند زباله های خانگی و شهری دور انداخت. آن را به یک مرکز مجاز جداسازی و بازیافت زباله در نزدیکی محل زندگی تان ببرید یا به یکی از مراکز مجاز خدمات دلوئگی تحویل دهید.



دورانداختن جداگانه لوازم خانگی جلوی پیامدهای منفی احتمالی ضد محیط زیست و سلامت را که ناشی از دورانداختن نامناسب زباله هاست، می گیرد و امکان بازیافت مواد با ارزش و استفاده دوباره از آنها را در چرخه تولید فراهم می سازد و موجب صرفه جویی در منابع و انرژی می شود. برای یادآوری دورانداختن جداگانه محصولات و لوازم خانگی، علامتی بر روی محصول زده شده که در آن یک سطل زباله ضربدر خورده است.