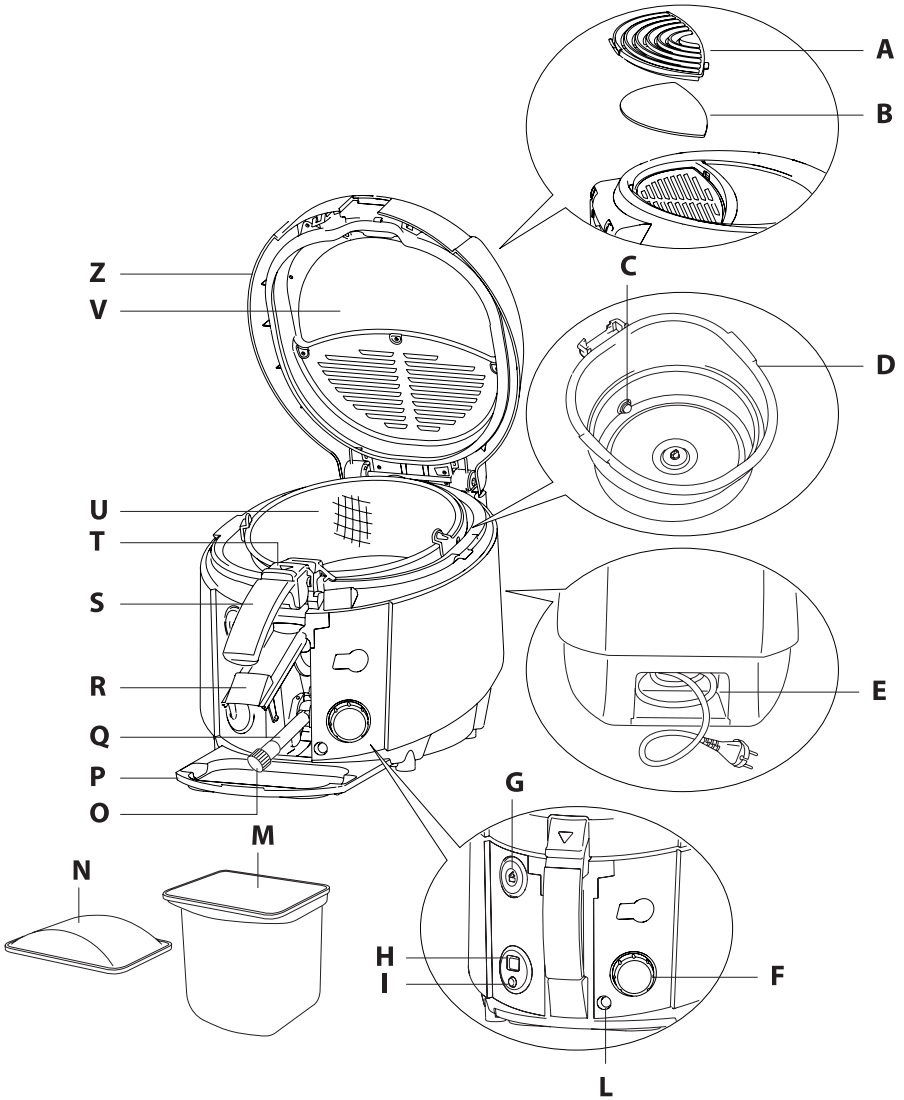


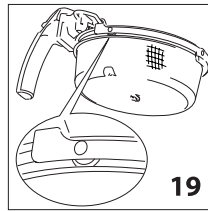
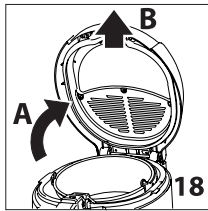
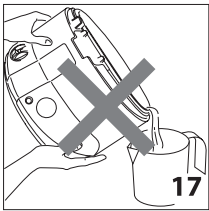
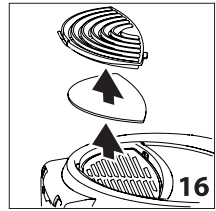
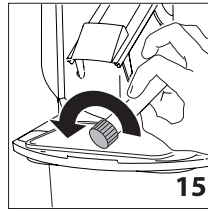
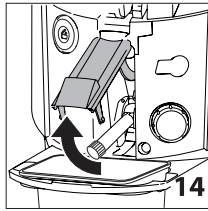
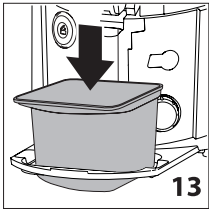
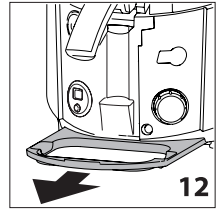
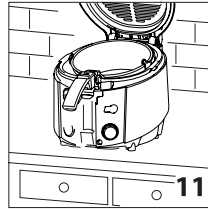
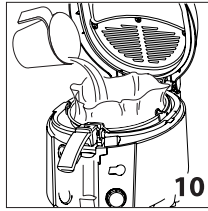
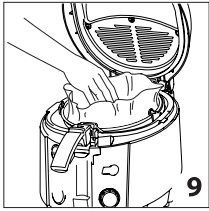
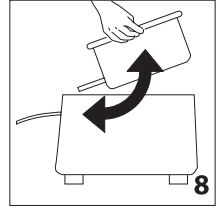
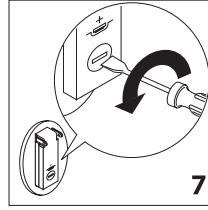
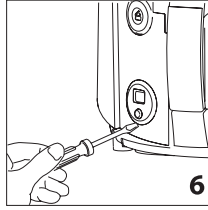
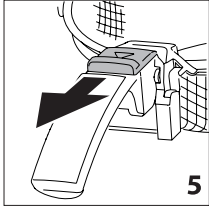
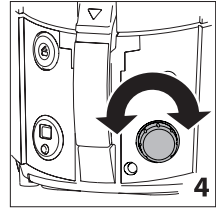
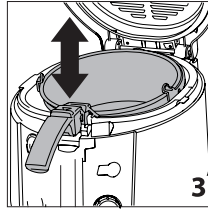
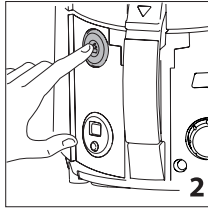
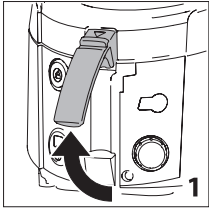
**DeLonghi**

دفرنچه راهنمای فارسی



F 38533





پیش از نصب و استفاده از دستگاه، این دفترچه‌ی راهنما را به دقت بخوانید. این کار تنها راه تضمین دستیابی به بهترین نتایج و حداکثر ایمنی برای کاربر است.



### لطفاً توجه نمایید:

این علامت به معنای توصیه یا اطلاعات مهم برای کاربر است.

• هنگام استفاده برای نخستین بار، دستگاه بوی تازگی می‌دهد که امری عادی است. اتاق را تهویه کنید.

• از روغن‌های خانگی یا خیلی اسیدی استفاده نکنید.

• دستگاه را با تایمر یا ریموت کنترل جداگانه به کار نیدازید.

• این دستگاه با رهنمود شماره‌ی 108/2004

اتحادیه‌ی اروپا مربوط به سازگاری با امواج

الکترومغناطیسی و رهنمود شماره 2004/1935

به تاریخ 2004/10/27 مربوط به موادی که در

تماس با مواد غذایی هستند؛ مطابق است.

• این تنها یک دستگاه خانگی است و برای استفاده در مکان‌های زیر در نظر گرفته نشده است:

ناهارخوری کارکنان، مغازه‌ها، ادارات و دیگر محیط‌های کار، خانه‌باغ‌ها، هتل‌ها، متل‌ها و دیگر مکان‌های اقامتی.

### خطر سوختگی!

نادیده گرفتن این هشدار ممکن است سبب سوختگی شود.

• دستگاه در حین کار داغ می‌شود. آن را در دسترس کودکان قرار ندهید.

• هنگامی که روغن داغ است، سرخ‌کن را حرکت ندهید. خطر سوختگی جدی وجود دارد.

• پیش از استفاده از دستگاه برای نخستین بار، کاسه، سبد و درپوش را در آب داغ و مایعی

شوینده بشوید (صافی را جدا کنید). در پایان عملیات، همه‌ی قطعات را کاملاً خشک کنید و آب درون کاسه و شلنگ تخلیه‌ی روغن را خالی کنید. این کار باعث پیشگیری از خطر پاشیدن روغن داغ در حین کار با دستگاه می‌شود.

• دستگاه را از دستگیره‌اش بگیرید و حرکت دهید (هیچگاه دستگاه را از دستگیره‌ی سبد نگیرید و جابجا نکنید). مطمئن شوید که روغن به اندازه‌ی کافی سرد شده است و حدوداً ۲ ساعت صبر کنید.

• اگر دستگاه شما دارای شلنگ تخلیه است؛ هنگام کار با دستگاه، مطمئن شوید که شلنگ بسته و در محفظه‌اش قرار گرفته باشد.

• نگذارید سیم برق دستگاه از سطح کار آویزان شود تا دست کودکان به آن نرسد و به دست و پا گیر نکند.

• وقتی که درپوش دستگاه را باز می‌کنید. مراقب باشید در اثر بخار داغ یا پاشیدن روغن در حال جوش نسوزید.

• پیش از فرورودن سبد، مطمئن شوید که درپوش بسته و محکم شده باشد.

### مهم!

نادیده گرفتن این هشدار، ممکن است سبب زخمی شدن یا آسیب دیدگی به دستگاه شود.

• دستگاه را در نزدیکی منابع گرمایشی قرار ندهید.

• دستگاه را تنها زمانی به کار اندازید که از روغن یا چربی پر شده باشد. اگر دستگاه خالی، گرم شود، تهید ایمنی گرمایشی قطع جریان برق فعال می‌شود و عملکرد دستگاه متوقف می‌شود. در این حالت، با مرکز خدمات پس از فروش دلونگی تماس بگیرید.

• اگر روغن از دستگاه نشت می‌کند، با مرکز خدمات پس از فروش دلونگی تماس بگیرید.

• سبد به طور اتوماتیک در خار وسط کاسه جا می‌رود. برای پرهیز از آسیب رساندن به دستگاه،



هیچگاه برای پیدا کردنِ موقعیت درست، آن را با دست نچرخانید.

• این دستگاه برای استفاده‌ی افرادی که دچار ناتوانی جسمی، حسی یا ذهنی‌اند، یا تجربه و دانش کافی ندارند؛ در نظر گرفته نشده است (شامل کودکان). مگر این که از نزدیک بر کار آنان نظارت شود و فردی که مسئول ایمنی آنهاست، روش استفاده را به آنان بیاموزد. مراقب باشید و نگذارید کودکان با دستگاه بازی کنند.

### خطرا!

نادیده گرفتن این هشدار، ممکن است سبب زخمی شدنِ مرگبار در اثر برق‌گرفتگی شود.

• پیش از استفاده، مطمئن شوید که ولتاژ منبع برق با ولتاژ نشان داده شده در صفحه‌ی مشخصات دستگاه یکی باشد.

• پریز برق باید دارای اتصال زمینی (ارت) و حداقل جریان ۱۰ آمپر باشد.

• اگر سیم برق آسیب دیده است، برای پرهیز از خطر، می‌بایستی توسط مرکز مجاز خدمات پس از فروش دلونگی تعویض شود.

### دور انداختن دستگاه

مطابق رهنمود شماره‌ی 96/2002

اتحادیه‌ی اروپا، در پایان عمر مفید دستگاه، آن را نباید مانند زباله‌های شهری دور انداخت. دستگاه را باید به مراکز محلی تفکیک و بازیافتِ زباله تحویل داد.



(شکل را ببینید)

A. پوشش فیلتر

B. فیلتر ضد بو

C. فیلتر روغن

D. کاسه‌ی جداشدنی

E. محفظه‌ی سیم برق

F. ترموستات و خاموش کردن

G. دکمه‌ی رهاننده

H. نمایشگر تایمر

I. دکمه‌ی تایمر

M. ظرف روغن (\*)

N. درپوش ظرف روغن (\*)

O. درپوش شلنگ تخلیه (\*)

P. کشوی ظرف روغن (\*)

Q. شلنگ تخلیه‌ی روغن (\*)

R. در محفظه‌ی شلنگ (\*)

S. دستگیره‌ی سبد

T. بخش کشویی دستگیره

U. سبد


V. دریچه‌ی نظارت

Z. درپوش

(\*) تنها در مدل F38436

### پر کردن دستگاه از روغن یا چربی

• دستگیره (S) را بالا بیاورید و سبد (U) را در موقعیت بالا قرار دهید.

 لطفاً توجه نمایید: همیشه وقتی که درپوش دستگاه بسته است، سبد را بالا و پایین آورید.

• با زدن دکمه‌ی (G) درپوش (Z) را باز کنید. (شکل ۲)

• سبد را بالا بکشید و بیرون آورید. (شکل ۳)

### توصیف اجزای دستگاه

• روغن را در کاسه (D) بریزید: حداکثر گنجایش ۱/۵ لیتر (۱/۳ کیلو چربی) و حداقل گنجایش ۱/۱ لیتر (یک کیلو چربی)

**مهم!** سطح روغن همیشه باید بین نشانه‌های حداکثر و حداقل باشد.

**مهم!** دستگاه را با سطح روغن زیر علامت حداقل به کار نیندازید؛ این کار باعث فعال شدن تمهید ایمنی حرارتی می‌شود. در صورت فعال شدن، با مرکز خدمات پس از فروش دلونگی تماس بگیرید.

**لطفاً توجه نمایید:** برای دستیابی به بهترین نتایج، از روغن غلات مرغوب استفاده کنید. هیچگاه روغن‌های مختلف را با هم ترکیب نکنید. اگر از چربی جامد استفاده می‌کنید، آن را به قطعات کوچکتر برش دهید و نگذارید سرخ‌کُن در چند دقیقه‌ی اول بدون روغن بماند. دما باید روی ۱۵۰ درجه‌ی سانتیگراد تنظیم شود تا چربی کاملاً ذوب شود. سپس می‌توانید دمای مورد نیاز را تنظیم کنید.

## آغاز سرخ کردن

• ترموستات (F) را بر روی دمای مورد نیاز تنظیم کنید و دستگاه را روشن نمایید (شکل ۴).

• هنگامی که چراغ ترموستات (L) خاموش شد، سبד حاوی مواد غذایی (U) را در کاسه (D) بالا آمده قرار دهید و درپوش (Z) را ببندید.

• بخش کشویی دستگیره را در جهت فلش بلغزانید و همزمان، دستگیره را پایین آورید تا سبد به آرامی در روغن قرار گیرد (شکل ۵)

**مهم!** بیش از حد مجاز مواد غذایی نریزید (حداکثر ۱/۲ کیلوگرم سبب زمینی تازه)

**لطفاً توجه نمایید:** بلافاصله پس از پایین بردن سبب، مقدار قابل توجهی بخار داغ

از پوشش فیلتر (A) تخلیه می‌شود و قطره‌های میعان نزدیک دستگیره شکل می‌گیرند. این امر کاملاً عادی است.

• پس از پایان زمان تنظیمی، سبد را بالا بیاورید و ببینید که مواد غذایی به اندازه‌ی کافی سرخ شده‌اند یا خیر.

## تنظیم تایمر الکترونیکی

• با زدن دکمه‌ی (I)، زمان پخت را تنظیم کنید. دقیقه‌های تنظیمی روی نمایشگر (H) ظاهر می‌شوند.

• بلافاصله، اعداد شروع به چشمک زدن می‌کنند. به این معنا که زمان پخت شروع شده است. دقیقه‌ی آخر ثانیه به ثانیه نشان داده می‌شود.

• اگر اعداد را نادرست وارد کنید، می‌توانید دکمه را بیش از ۲ ثانیه پایین نگه دارید و زمان پخت را از نو تنظیم کنید. وقتی که نمایشگر دوباره تنظیم شد، عملکرد تنظیم را تکرار کنید.

• تایمر، پایان پخت را با دو علامت صوتی به فاصله‌ی ۲۰ ثانیه اعلام می‌کند. برای خاموش کردن علامت صوتی، کافی است دکمه‌ی تایمر را بزیند.

**لطفاً توجه نمایید:** تایمر دستگاه را خاموش نمی‌کند.

## تعویض باتری تایمر

• لبه‌ی پایینی تایمر را بالا آورید و تایمر را جدا کنید (شکل ۶)

• پوشش باتری پشتی تایمر را به سمت چپ بچرخانید و باز کنید (شکل ۷)

• باتری را با نوع مشابه تعویض کنید (L1131)

**لطفاً توجه نمایید:** اگر دستگاه تعویض یا دور انداخته می‌شود، باتری آن را درآورید و مطابق مقررات جاری دور بیندازید. باتری برای محیط زیست خطرناک است.

## سرخ کردن غذاهای غیر منجمد



**لطفا توجه نمایید:** قبل از آن که روغن به دمای مناسب برسد و چراغ نشانگر خاموش شود؛ مواد غذایی را در روغن فرو نبرید. هیچگاه سبذ را بیش از حد معمول پر نکنید. این کار باعث افت ناگهانی دمای روغن می‌شود. در نتیجه مواد غذایی بیش از حد معمول چرب می‌شوند و به طور یکدست سرخ نمی‌شوند. مطمئن شوید که برش‌های مواد غذایی نازک و یکدست باشند. موادی که بیش از حد معمول ضخیم‌اند، درست مغز پخت نمی‌شوند. اگر مواد خوراکی را به صورت خمیرمایه سرخ می‌کنید، ابتدا باید سبذ خالی را در روغن فرو برید. سپس وقتی که دمای مناسب حاصل شد، و چراغ (L) خاموش گردید، مواد را مستقیماً در روغن داغ فروبرید تا خمیرمایه به سبذ نچسبد.

مواد غذایی را پیش از فروبردن در روغن یا چربی به طور کامل خشک کنید؛ زیرا مواد غذایی مرطوب، پس از سرخ شدن ترد


نمی‌شود (به ویژه سیب زمینی). بهتر است مواد حاوی مقادیر بالای آب (مثل ماهی، گوشت و سبزیجات) را در آرد قرار دهید. دقت کنید مقدار اضافی آرد یا خرده‌نان را قبل از فروبردن مواد غذایی در روغن جدا کنید.

هنگام رجوع به جدول زیر، به یاد داشته باشید که زمانها و دماهای پخت تقریبی‌اند و باید بر اساس مقدار مواد غذایی و ذائقه‌ی شخصی تغییر یابند.

زمان (دقیقه)	دما (درجه سانتی گراد)	حداکثر مقدار (گرم)	نوع غذا
۱۰-۱۲	۱۹۰	۶۰۰	خلال سیب زمینی مقدار پیشنهادی برای بهترین نتایج با ۱/۵ لیتر روغن
۱۸-۲۰	۱۹۰	۱۰۰۰	حداکثر مقدار با ۱/۱ لیتر روغن
۲۰-۲۲	۱۹۰	۱۲۰۰	حداکثر مقدار با ۱/۵ لیتر روغن
۹-۱۳	۱۶۰	۵۰۰	ماهی مرکب
۱۴ تا ۱۰	۱۶۰	۵۰۰	کلوچه ماهی
۱۴ تا ۱۰	۱۶۰	۶۰۰	میگو
۱۲ تا ۸	۱۶۰	۶۰۰-۵۰۰	ماهی ساردین
۱۰ تا ۶	۱۶۰	۵۰۰	سفره ماهی

گوشت	کنتل گوشت گاو(۲)	۲۵۰	۱۷۰	۵ تا ۶
	کنتل مرغ (۳)	۳۰۰	۱۷۰	۷ تا ۹
	کوفته ریزه (۸-۱۰)	۴۰۰	۱۶۰	۹ تا ۱۳
سبزیجات	کنگر فرنگی	۲۵۰	۱۵۰	۱۰ تا ۱۲
	گل کلم	۴۰۰	۱۶۰	۸ تا ۹
	قارچ	۴۰۰	۱۵۰	۹ تا ۱۰
	بادمیجان	۳۰۰	۱۷۰	۱۱ تا ۱۲
	کدو	۲۰۰	۱۷۰	۸ تا ۱۰

### سرخ کردن غذاهای منجمد

 خطر سوختگی! پیش از پایین بردن سبد، مطمئن شوید که درپوش محکم بسته شده باشد. سپس به آرامی آن را در روغن فرو ببرید تا روغن داغ سرریز نشود.

• مواد غذایی منجمد، اغلب با لایه‌ای از یخ پوشیده شده‌اند و حتماً قبل از پخت می‌بایستی سبد را تکان دهید تا یخ‌ها جدا شوند.

نوع غذا	حداکثر مقدار (گرم)	دما (درجه سانتی گراد)	زمان (دقیقه)
خلال سیب‌زمینی مقدار پیشنهادی برای بهترین نتایج با ۱/۵ لیتر روغن حداکثر مقدار با ۱/۱ لیتر روغن حداکثر مقدار با ۱/۵ لیتر روغن	۲۰۰	۱۹۰	۴-۶
	۶۰۰	۱۹۰	۱۳-۱۵
	۱۰۰۰	۱۹۰	۱۸-۲۰
ماهی	۳۰۰	۱۹۰	۴-۶
	۳۰۰	۱۹۰	۴-۶
گوشت	کنتل مرغ(۳)	۲۰۰	۶-۸

زمان‌های پخت و دماهای داده شده تقریبی هستند و می‌توان بر اساس مقدار و ذایقه‌ی شخصی آنها را تغییر داد.



## صافکردن روغن یا چربی

قرار دهید و در آن را ببندید.


### ماندگاری روغن یا چربی چقدر است؟

هر چند وقت یکبار لازم است که روغن را کاملاً تعویض کنید. مانند هر دستگاه سرخ‌کن دیگر، روغن پس از چند بار استفاده فاسد می‌شود. این روغن حتی اگر به درستی صاف شود، باید در فواصل زمانی معین کاملاً تعویض شود. بهتر است روغن را پس از هر ۵ یا ۸ بار استفاده کاملاً عوض نمایید. همچنین اگر روغن بوی بدی می‌دهد، در حال سرخ کردن دود می‌کند یا رنگ آن تیره می‌شود، آن را باید تعویض کرد. با توجه به چرخشی بودن سبد، دستگاه با حداقل روغن مواد را سرخ می‌کند. به همین دلیل شما با نصف روغنی که در سرخ‌کن‌های دیگر موجود در بازار استفاده می‌شود، با این دستگاه مواد غذایی را سرخ می‌کنید.

### تعویض فیلتر ضد بو

پس از مدتی فیلتر ضد بو درون درپوش کارایی‌اش را از دست می‌دهد. برای تعویض آن، پوشش پلاستیکی فیلتر (A) را جدا کنید (شکل ۱۱). فیلترهای ضد بو را می‌توان از مرکز خدمات پس از فروش دلونگی تهیه کرد.

### تمیزکاری

 **خطر!** قبل از تمیزکاری، دوشاخه را از برق بکشید.

هیچگاه دستگاه را در آب فرو نبرید و آن را زیر شیر آب نگیرید. نفوذ آب به داخل دستگاه، ممکن است سبب برق‌گرفتگی شود. مطمئن شوید که روغن به اندازه‌ی کافی خنک شده باشد (حدود ۲ ساعت منتظر بمانید) و روغن را به روش ذکر شده تخلیه کنید. هیچگاه سرخ‌کن را با سروته کردن یا ضربه زدن روی آن تمیز نکنید (شکل ۱۷). کاسه و سبد و درپوش را میتوان با

**i** لطفاً توجه نمایید: هر بار موقع سرخ کردن

باید روغن یا چربی را صاف کنید. به ویژه اگر مواد غذایی آغشته به آرد یا خرده‌نان را سرخ می‌کنید.

صبر کنید تا روغن به اندازه‌ی کافی خنک شود (حدوداً ۲ ساعت)

### مدلهای بدون شلنگ تخلیه (Q) و مخزن روغن (M)

- درپوش (Z) را باز کنید و کاسه (D) را بیرون آورید (شکل ۸)، آن را با دستگیره‌ها بالا آورید. روغن درون کاسه را در ظرف دیگری خالی کنید.
- کاسه‌ی جداشدنی را دوباره در سرخ‌کن قرار دهید.

- سبد را به لبه‌ی کاسه متصل کنید و فیلتر را در زیر سبد قرار دهید (شکل ۹). فیلتر را می‌توان از مرکز خدمات پس از فروش دلونگی تهیه کرد.

- سپس روغن یا چربی را به آرامی دوباره در کاسه بریزید. طوری که از فیلتر سرریز نکند. (شکل ۱۰)

### مدلهای بدون شلنگ تخلیه (Q) و ظرف روغن (M)

- سرخ‌کن را در نزدیکی لبه‌ی میز کار قرار دهید. (شکل ۱۱)

- به روش نشان داده شده در شکل ۱۲، کشو (P) را بیرون بکشید.

- ظرف روغن (M) بدون درپوش را در محفظه‌ی ویژه‌اش قرار دهید. (شکل ۱۳)

- در (R) را باز کنید و شلنگ تخلیه (Q) را بیرون آورید (شکل ۱۴)

- درپوش (O) را به سمت چپ بچرخانید و باز کنید. (شکل ۱۵)

- پس از پایان کار، درپوش را به سمت راست بچرخانید و ببندید. شلنگ تخلیه را در محفظه

آب گرم و مایعی شوینده شست (صافی را جدا کنید). برای جداکردن درپوش (Z)، آن را به سمت عقب و همزمان بالا بکشید (فلش‌های A و B را در شکل ۱۸ ببینید).

## رفع عیب و نقص دستگاه

نقص	دلیل	راه حل
بوی ناخوشایند	فیلتر ضد بو اشباع شده است. روغن فاسد شده است. روغن مناسب نیست.	فیلتر را تعویض کنید. روغن یا چربی را عوض کنید. از روغن غلات مرغوب استفاده کنید.
روغن سرریز می‌شود.	روغن فاسد شده و کف زیادی تولید می‌کند. مواد غذایی خشک نشده را در روغن ریخته‌اید. سبد سریع پایین رفته است. سطح روغن درون دستگاه بیشتر از میزان حداکثر است.	روغن یا چربی را عوض کنید. مواد غذایی را کاملاً خشک نمایید. به آرامی در روغن فرو برید. میزان روغن درون کاسه را کاهش دهید.
روغن گرم نمیشود/	تمهید ایمنی حرارتی ممکن است فعال شده باشد.	با مرکز خدمات تماس بگیرید.
تنها نصف محتویات سبد کاملاً سرخ شده است.	سبد در حین سرخ شدن، نچرخیده است.	کف کاسه را تمیز کنید. حلقه‌ی چرخ سبد را کاملاً تمیز کنید (شکل ۱۹).



[www.delonghi.ir](http://www.delonghi.ir)

☎ ۰۲۱-۲۳۲۸