

هشدارهای ایمنی

قبل از نصب دستگاه و استفاده از آن، این دفترچه راهنما را با دقت بخوانید. تنها در این صورت می‌توانید از بهترین نتیجه و بالاترین ایمنی برخوردار شوید.

- اگر سیم برق آسیب دیده است، می‌بایست توسط سازنده یا خدمات فنی آن تعویض شود تا از هر گونه خطری پیشگیری کند.
- هرگز دستگاه را در آب فرو نبرید.
- این دستگاه نباید توسط کودکان ۸۰۰ سال مورد استفاده قرار گیرد. این دستگاه می‌تواند توسط کودکان بالاتر از ۸ سال مورد استفاده قرار گیرد در صورتی که با دقت تحت نظارت باشند. این دستگاه می‌تواند توسط افرادی با محدودیت‌های جسمی، حسی و ذهنی یا بدون تجربه یا شناخت آن، مورد استفاده قرار گیرد در صورتی که با دقت تحت نظارت باشند و در مورد ایمنی دستگاه آموزش دیده و نیز از خطرهای مربوط به آن آگاه باشند. دستگاه و سیم آن را از دسترس کودکان زیر ۸ سال دور نگه دارید. تمیز کردن و نگهداری توسط کاربر نباید بوسیله کودکان انجام گیرد.

- دستگاه نباید توسط یک زمان سنج یا کنترل از راه دور جداگانه به کار گرفته شود.
- این دستگاه منحصرًا برای استفاده خانگی است. استفاده در شرایط زیر پیش بینی نشده است: کاربرد در آشپزخانه برای کارمندان فروشگاهها، ادارات و محیطهای کاری، گردشگری روستایی، هتل، متل، دیگر اقامتگاهها و مهمانپذیرها.
- دستگاههای غذاساز باید روی سطحی ثابت قرار گیرند و دارای دستگیره (در صورت وجود) برای جلوگیری از واژگون شدن مایعات داغ باشند.



عدم توجه می‌تواند باعث آسیب جانی ناشی از شوک الکتریکی شود.

- پیش از استفاده بررسی کنید که ولتاژ شبکه با ولتاژ درج شده روی برچسب اطلاعات دستگاه یکسان باشد.

- دستگاه را تنها به پریزی با اتصال زمین و حداقل توان ۱۵ آمپر وصل کنید. (در صورت ناسازگاری میان پریز و دوشاخه دستگاه، پریز را با نوع مناسب آن، توسط افراد متخصص دارای مجوز جایگزین کنید).
- سیم برق نباید نزدیک یا چسبیده به بخشهای داغ دستگاه، منابع گرما یا اشیاء تیز قرار گیرد.
- همیشه هنگام تمیز کردن و هنگامی که از دستگاه استفاده نمی‌کنید آن را از پریز جدا کنید.



خطر سوختگی!

- عدم توجه به هشدارها می‌تواند باعث سوختگی شود.
- در طول استفاده دستگاه داغ می‌شود. دستگاه را در دسترس کودکان قرار ندهید.
- سرخ‌کن را هنگامی که روغن داغ است، جابجا نکنید زیرا ممکن است باعث سوختگی‌های شدید شود.
- دستگاه را با استفاده از دستگیره‌های مخصوص جابجا کنید. (هرگز از دسته‌های سبک به این منظور استفاده نکنید). توجه کنید که روغن به اندازه کافی سرد شده باشد. حدود ۲ ساعت صبر کنید.
- سیم برق را از محلی که سرخ‌کن روی آن قرار دارد آویزان رها نکنید، چون می‌تواند توسط یک کودک کشیده شده یا در مسیر حرکت کاربر قرار گیرد.
- مراقب بخار داغ و پاشیده شدن احتمالی روغن باشید.
- روغن و چربی قابل اشتعال هستند؛ در صورت آتش گرفتن، فوراً دستگاه را از پریز برق جدا کنید و آتش را با درب آن یا یک پارچه مهار کنید. هرگز از آب برای خاموش کردن شعله استفاده نکنید.
- برای برداشتن کاسه متحرک همیشه صبر کنید تا روغن یا چربی کاملاً سرد شود.



توجه!

- عدم توجه به هشدارها می‌تواند باعث سوختگی یا آسیب به دستگاه شود.
- دستگاه را نزدیک منابع گرما قرار ندهید.
- سرخ‌کن تنها پس از پر شدن با روغن باید به کار انداخته شود. در واقع اگر به صورت خالی گرم شود، یک دستگاه ایمنی حرارتی وارد عمل می‌شود که آن را از کار می‌اندازد. در این حالت، برای راه اندازی مجدد دستگاه لازم است به یکی از مراکز خدماتی مجاز مراجعه کنید.
- اگر از دستگاه روغن نشت می‌کند، به مرکز خدمات فنی یا پرسنل مجاز شرکت مراجعه کنید.
- اگر دستگاه (در اثر به زمین افتادن) آسیب دیده یا دارای نقص در عملکرد است آن را بکار نیندازید. به یک مرکز خدمات دارای مجوز سازنده مراجعه کنید.
- دوشاخه را با کشیدن سیم برق جدا نکنید؛ همیشه با خود دوشاخه عمل کنید.
- هرگز دکمه‌ها، سیم و دوشاخه برق را در آب یا دیگر مایعات قرار ندهید.
- درب را هنگام پخت استفاده نکنید.



لطفاً توجه کنید!:

- این نماد مشخص‌کننده توصیه‌ها و اطلاعات مهم برای کاربر است.
- کاملاً طبیعی است که در اولین استفاده دستگاه بوی نوی پدهد. اتاق را تهویه کنید.

- استفاده از روغنهای خانگی یا دارای اسیدپت به بالا ممنوع است.
- همواره سطح حداقل و حداکثر مشخص شده در داخل محفظه را رعایت کنید.
- میکروسویچ ایمنی باعث می شود المنت گرم کننده تنها در صورتی کار کند که صفحه کنترل به طور صحیح قرار گرفته باشد.

L. بدنه دستگاه

M. دسته ها

N. درب با دسته

O. فضای جمع کننده کابل

P. تنظیم مجدد دستگاه حرارتی ایمنی

دستگاه حرارتی ایمنی

دستگاه دارای یک وسیله حرارتی ایمنی است که گرمایش را هنگام استفاده نادرست یا عملکرد غیر عادی قطع می کند.

پس از سرد شدن دستگاه، به کمک یک خلال دندان یا چیزی شبیه به آن، به آرامی دکمه تنظیم مجدد دستگاه ایمنی (P) را نزدیک به نوشته RESET (شکل ۱) بزنید. اگر دستگاه کار نمی کند لازم است با مرکز خدمات دارای مجوز سازنده تماس گرفت.

نحوه استفاده از دستگاه

قبل از استفاده از سرخ کن برای اولین بار، سبد (D)، کاسه (H)، و درب (N) آن را با آب گرم و مایع ظرفشویی خوب تمیز کنید. صفحه کنترل با سیم برق و المنت حرارتی را می توانید با یک پارچه مرطوب تمیز کنید. مطمئن شوید آب در صفحه کنترل نفوذ نکرده باشد و چیزی در کاسه متحرک باقی نمانده باشد. تمام قسمتها را با دقت خشک کنید.

بررسی کنید صفحه کنترل در بدنه سرخ کن به درستی ثابت شده باشد.

میکروسویچ ایمنی در صورتی که صفحه کنترل (C) به درستی در محل خود قرار نگرفته باشد، اجازه عملکرد دستگاه را نمی دهد.

پر کردن روغن یا چربی

- دسته تاشو را بچرخانید تا محکم شود (قسمت ۲ از شکل ۲). سبد (D) را با سمت بالا کشیده و آن را خارج کنید.
- اگر از روغن استفاده می کنید، آن را در کاسه (H) بریزید تا به سطح حداکثر مشخص شده برسد (شکل ۳).
- هرگز از این حد گذر نکنید چون باعث سر رفتن روغن می شود.
- سطح روغن همیشه باید بین نشانه حداقل و حداکثر (F) باشد.
- بهترین نتیجه با استفاده از روغن بادام زمینی حاصل می شود.
- در صورتی که از قطعات چربی استفاده می کنید آنها را به تکه های کوچک تقسیم کنید و داخل ظرف دیگری گذاشته و سپس چربی مایع را داخل سرخ کن بریزید. هرگز روغن را در سبد و روی المنت حرارتی نریزید (شکل ۴).

گرم کردن

- روکش را جدا کنید.



توجه

- هنگام سرخ کردن یا گرم کردن دستگاه از روکش استفاده نکنید. (شکل ۹).
- غذایی سرخ شدنی را در سبد (D) بگذارید، هرگز از سطح حداکثر مشخص شده روی سبد (E) عبور نکنید (شکل ۸). مطمئن شوید دسته سبد به درستی قرار گرفته باشد (قسمت ۲ از شکل ۲).
- دستگاه را به برق وصل کنید.
- دکمه (A) ترموستات (شکل ۵) را روی درجه حرارت دلخواه قرار دهید (به جدول پخت مراجعه کنید).
- با رسیدن به دمای تنظیم شده، نور هشدار (B) خاموش می شود.



این دستگاه مطابق با قوانین EC ۲۰۰۴/۱۹۳۵ درباره مواد و اشیایی که در تماس با مواد غذایی هستند طراحی و ساخته شده است.

تمیز کردن و نگهداری

قبل از هرگونه تمیز کردن مطمئن شوید دوشاخه از پریز برق جدا باشد.

هرگز سرخ کن را در آب فرو نبرید و آن را در زیر شیر آب قرار ندهید (شکل ۶). ورود آب به صفحه کنترل می تواند باعث برق گرفتگی شود.

توجه کنید که روغن به اندازه کافی سرد شده باشد. سپس صفحه کنترل را برداشته و روغن را خالی کنید.

باقیمانده های کاسه را به کمک یک اسفنج یا دستمال کاغذی بردارید.

بجز صفحه کنترل، سیم برق و المنت حرارتی، دیگر اجزای دستگاه می توانند با آب گرم و مایع ظرفشویی شسته شوند (شکل ۷).

برای پرهیز از خراب شده سرخ کن هرگز از اسکاچ زیر استفاده نکنید.

در پایان کار همه چیز را با دقت خشک کنید تا در زمان استفاده قطرات روغن داغ به اطراف پرتاب نشوند.

اجزاء دستگاه

این دستگاه را همراه با زیاله های خانگی دفع نکنید بلکه آن را به یک مرکز تفکیک زیاله مجاز تحویل دهید.



اطلاعات فنی

مدل:	ابعاد (طول×عرض×ارتفاع):	وزن
F32110	280*255*400	3.1 کیلوگرم
F32210	280*255*400	2.8 کیلوگرم
F32410	280*255*400	3.1 کیلوگرم
F32420	300*255*400	3.3 کیلوگرم

برای اطلاعات بیشتر، برچسب روی دستگاه را مطالعه کنید.

مشخصات دستگاه

- A. دستگیره ترموستات برای تنظیم دما
- B. نور هشدار درجه حرارت روغن
- C. صفحه کنترل
- D. سبد با دسته تاشو
- E. نشانگر حداکثر میزان مواد غذایی (در صورت وجود)
- F. نشانه سطح حداقل-حداکثر روغن
- G. نگهدارنده سبد
- H. کاسه متحرک
- I. المنت حرارتی

- به محض اینکه نور هشدار (B) خاموش می‌شود، سبد را به آرامی در روغن فرو برید به طوری که مانع پریدن یا سر رفتن روغن شود.
- کاملاً طبیعی است اگر مقدار قابل توجهی بخار خارج شود.
- پس از سبزی شدن زمان پخت سبد (D) را بلند کنید و بررسی کنید غذا به اندازه دلخواه طلایی شده باشد.
- اگر به نظرتان زمان پخت به پایان رسیده، دستگاه را با بردن دکمه (A) ترموستات به حالت "۰" خاموش کنید.
- دوشاخه را از پریز خارج کنید.
- توجه کنید اگر می‌خواهید میزان پخت را بیشتر کنید، صبر کنید تا تا رسیدن دوباره به دمای تنظیم شده
- نور هشدار (B)
- را نشان دهد. سپس به آرامی سبد (D) را برای دومین بار وارد روغن کنید.
- درب را هنگام سرخ کردن استفاده نکنید.

مقدار روغن یا چربی

روغن یا چربی هرگز نباید از سطح حداقل کمتر شود. گاه لازم است دوباره آن را به طور کامل پر کرد. مقدار روغن یا چربی بستگی به ماده سرخ‌کردنی دارد.

برای مثال، سوخاری کردن بیش از سرخ کردن عادی روغن مصرف می‌کند. مانند هر سرخ‌کن دیگری، روغن، اگر چندین بار داغ شود فاسد می‌شود! به علاوه، حتی اگر درست مصرف شود، توصیه می‌شود، به طور مرتب آن را تعویض کنید.

سرخ کردن مواد غذایی غیر منجمد

سبب را بیش از اندازه پر نکنید زیرا باعث کاهش ناگهانی دمای روغن و بنابراین سرخ شدن با چربی بالا و غیر یکنواخت می‌شود.

دقت کنید که مواد غذایی نازک و دارای ضخامت یکسان باشند، چون داخل مواد غذایی با ضخامت زیاد، علیرغم ظاهر زیبا به خوبی پخته نمی‌شود، در حالی که آنها که ضخامت یکسانی دارند، به طور همزمان به پخت دلخواه می‌رسند.

مواد غذایی را پیش از وارد کردن در روغن یا چربی کاملاً خشک کنید تا باعث پاشیده شدن روغن نشود؛ به علاوه مواد غذایی مرطوب پس از پخت شل می‌شوند (به‌خصوص سیب‌زمینی)

توصیه می‌شود مواد غذایی دارای آب زیاد (ماهی، گوشت، سبزیجات) را به آرد آغشته و سوخاری کنید و دقت کنید آرد اضافی را پیش از وارد کردن در روغن بگیرید.

برای پخت غذاهای خمیری توصیه می‌کنیم ابتدا سبب را خالی وارد کنید، زمانی که دمای تنظیم شده حاصل شد، مواد را مستقیماً در روغن داغ قرار دهید تا مانع چسبیدن خمیر به روغن شود.

به جدول زیر مراجعه کنید و توجه داشته باشید که زمان و دمای پخت تخمینی هستند و بنا بر مقدار و سلیقه شخصی می‌توانند تغییر کنند.

مواد غذایی	دما (°C)	زمان پخت (دقیقه)
سیب زمینی تازه کامل	۱۷۰°	۱۵-۱۱
ماهی کالاماری صدف دوکپه‌ای ساردین میگو ماهی حلوا	۱۴۰° ۱۴۰° ۱۴۰° ۱۴۰° ۱۴۰°	۱۳-۹ ۱۴-۱۰ ۱۴-۱۰ ۱۳-۸ ۱۰-۶
گوشت کنتل مرغ کوفته	۱۶۰° ۱۶۰° ۱۶۰°	۱۳-۸ ۱۳-۹ ۱۳-۹
سبزیجات آرتیشو گل کلم قارچ بادمجان کدو	۱۵۰° ۱۵۰° ۱۵۰° ۱۵۰° ۱۵۰°	۱۸-۱۳ ۱۴-۱۰ ۱۳-۸ ۱۳-۹ ۱۸-۱۳

سرخ کردن مواد غذایی منجمد

مواد غذایی منجمد دمای بسیار پایینی دارند. به همین دلیل باعث کاهش قابل توجه دمای مایع پخت می‌شوند. برای دستیابی به نتیجه بهتر، توصیه می‌کنیم سبذ را زیاد پر نکنید. مواد غذایی منجمد غالباً پوشیده از قطعات یخ هستند که لازم است پیش از پخت از بین بروند. سبذ را به آرامی وارد روغن سرخ‌کردنی کنید تا از ایجاد حباب در روغن جلوگیری شود. زمان پخت تقریبی است و بر اساس دمای اولیه مواد غذایی سرخ‌کردنی و نیز دمای توصیه شده توسط تولید کننده مواد منجمد قابل تغییر است.

مواد غذایی	دما (°C)	زمان پخت (دقیقه)
سیب‌زمینی پخته منجمد	۱۹۰°	10-14
کراکت سیب‌زمینی	۱۸۰°	7-10
ماهی ناگت روغن ماهی اطلسی فیله صاف ماهی اروپایی	۱۸۰° ۱۸۰°	3-6 2-5
گوشت کنتل مرغ	۱۸۰°	3-6