

- گرفته می شود و همچنین ممکن است پاکیز کاربر شود.
- هنگام باز کردن درپوش مواظب بخار داغ و پرش روغن باشید.
- قبل از فرو بردن سبد مطمئن شوید که درپوش به طور محکم بسته شده باشد.



هشدار!

- ممکن است عدم رعایت این موارد موجب جراحت یا آسیب به دستگاه شود.
- دستگاه را در نزدیکی منابع گرمایی قرار ندهید.
- سرخ کن باید تنها زمانی روشن شود که با روغن یا مواد روغنی پُر شده باشد. در واقع، اگر زمانی که خالی است داغ شود، یک دستگاه ایمنی فعال می شود که راه اندازی آن را مختل می کند. اگر این مورد رخ داد، باید با یکی از مراکز مجاز ما جهت تنظیم دوباره دستگاه تماس بگیرید.
- اگر سرخ کن روغن نشت می کند، با مرکز پشتیبانی فنی یا پرسنل مجاز شرکت تماس بگیرید.
- سبد به طور خودکار در بین مرکزی مخزن قفل می شود. بنابراین، برای جلوگیری از نشت روغن، آن را با دست نچرخانید تا در موقعیت صحیح قرار گیرد.
- اجازه ندهید افراد (و کودکان) از دستگاه استفاده کنند که دچار معلولیت فیزیکی، حسی یا ذهنی هستند و یا دارای تجربه یا دانش لازم نیستند، مگر اینکه تحت نظارت و آموزش فرد مسئول ایمنی آنها، از دستگاه استفاده کنند. کودکان را تحت نظر داشته باشید و مواظب باشید که با دستگاه بازی نکنند.



خطر!

- عدم رعایت این موارد موجب ایجاد جراحت ناشی از شوک الکتریکی و خطر مرگ می شود.
- قبل از استفاده از دستگاه مطمئن شوید که ولتاژ برق شبکه با آنچه بر روی برچسب دستگاه درج شده است یکسان باشد.
- دستگاه را تنها به پریزی وصل کنید که حداقل 10 آمپر قدرت و اتصال به زمین مناسب داشته باشد.
- اگر کابل برق صدمه دیده است، باید توسط شرکت سازنده و یا مرکز پشتیبانی فنی تعویض شود تا از هر گونه خطر احتمالی جلوگیری شود.

دور ریزی دستگاه



- همانطور که در بخشنامه اروپایی 2002/96/EC قید شده است دستگاه را با زباله های خانگی دور نریزید. این دستگاه باید به مرکز رسمی جمع آوری زباله تفکیک شده تحویل داده شود.

- این دفترچه راهنما را قبل از نصب و استفاده از دستگاه به دقت مطالعه کنید. در غیر اینصورت نمی توانید به هنگام استفاده از دستگاه، نتایج بهینه کسب کنید و از حداکثر ایمنی بهره ببرید.



لطفاً توجه داشته باشید که:

- این علامت بر توصیه ها و اطلاعاتی برای کاربر تأکید دارد.
- طبیعی است که در اولین بار استفاده، دستگاه بوی عجیبی تولید کند. اتاق را تهویه کنید.
- استفاده از روغن های صنعتی یا روغن هایی که اسیدیته بالایی دارند ممنوع است.
- دستگاه نباید از طریق تایمر خارجی یا سیستم کنترل از راه دور جداگانه راه اندازی شود.
- این دستگاه با بخشنامه اروپایی 2004/108/EC در رابطه با تطابق الکتورمغناطیسی و مقررات اروپایی 1935/2004 مورخ 24 اکتبر 2004 در رابطه با قطعاتی که با مواد غذایی تماس دارند، مطابقت دارد.
- این دستگاه تنها جهت استفاده خانگی تهیه شده است.
- این دستگاه برای موارد زیر در نظر گرفته نشده است: اتاق هایی که به عنوان آشپزخانه کارکنان در فروشگاه ها، ادارات، و یا سایر محیط های کاری، تأسیسات گردشگری روستایی، هتل ها، مَتل ها، و سایر سازه های توریستی و اتاق های استیجاری استفاده می شوند.



خطر سوختگی!

- عدم رعایت این موارد ممکن است موجب سوختگی یا تاول شود.
- دستگاه در هنگام کار داغ است. دستگاه را دور از دسترس کودکان نگه دارید.
- هنگامی که روغن درون سرخ کن داغ است آن را جابجا نکنید زیرا خطر سوختگی شدید وجود دارد.
- قبل از استفاده از سرخ کن برای اولین بار، به دقت موارد زیر را انجام دهید: مخزن، سبد و درپوش (صافی را بیرون بیاورید) را با آب داغ و مایع ظرفشویی بشویید. سپس آب باقیمانده در ته مخزن، بویژه درون لوله تخلیه روغن را کاملاً خشک و پاک کنید. این امر به منظوری جلوگیری از پرش خطرناک آب داغ در زمان کار دستگاه انجام می شود.
- با استفاده از دستگیره های، دستگاه را جابجا کنید. (هرگز از دسته سبد برای این منظور استفاده نکنید).
- مطمئن شوید که روغن سرد است، دو ساعت صبر کنید.
- اگر دستگاه شما دارای لوله تخلیه است، همواره مطمئن شوید که بسته باشد و طی کار دستگاه در محفظه قرار دارد.
- هرگز کابل برق را روی لبه ی سطحی که سرخ کن قرار دارد، آویزان نکنید. در این صورت به آسانی توسط کودکان

شرح دستگاه

(به تصاویر روی پوشش مراجعه کنید)

- A. روکش صافی
- B. صافی مانع بو
- C. صافی روغن
- D. مخزن متحرک
- E. محفظه کابل
- F. ترموستات و دکمه روشن و خاموش
- G. دکمه باز کننده
- H. نمایش زمان سنج
- I. کلید زمان سنج
- L. چراغ شاخص
- M. محفظه روغن (*)
- N. درپوش محفظه روغن (*)
- O. درپوش لوله تخلیه (*)
- P. جعبه محفظه روغن (*)
- Q. لوله تخلیه روغن (*)
- R. درب نگهدارنده لوله (*)
- S. دستگیره سبد
- T. دستگیره کشتو
- U. سبد
- V. پنجره
- Z. درپوش

(*) تنها مدل F38436

پرکردن مجدد روغن یا مواد روغنی

- سبد (U) را تا بالاترین نقطه با بالا کشیدن دستگیره (S) (تصویر 1) بالا ببرید.
- **لطفاً توجه داشته باشید که:** بالا و پایین برد سبد باید همیشه در حالی صورت گیرد که درپوش آن بسته است.
- با فشار دادن دکمه (G) درپوش (Z) را باز کنید (تصویر 2)
- با کشیدن سبد به سمت بالا آن را بردارید (تصویر 3).
- روغن را در مخزن (D) بریزید: حداکثر ظرفیت 1/5 لیتر (1/3 کیلو مواد روغنی) یا 1/1 لیتر حداکثر ظرفیت 1 کیلو مواد روغنی
- **هشدار!** میزان روغن باید همواره بین خطوط حداقل و حداکثر ظرفیت باشد.

هشدار! هرگز زمانی که میزان روغن زیر «حداقل» (min) است، از سرخ کن استفاده نکنید. این امر باعث می شود تا دستگاه ایمنی فعال شود. به منظور تعویض آن باید با مرکز پشتیبانی مجاز تماس بگیرید.

لطفاً توجه داشته باشید که: بدون شک استعمال زیت برای کسب بهترین نتایج از روغن بادام زمینی مرغوب استفاده کنید. روغن های مختلف را با هم ترکیب نکنید. اگر از روغن جامد استفاده می کنید، آن ها را به مقادیر کوچکتر ببرید تا سرخ کن در دقایق اولیه به طور خشک

کار نکنند. دمای باید در 150 درجه سانتی گراد تنظیم شود تا اینکه روغن جامد مایع شود. پس از آن می توانید آن را به دمای دلخواه تغییر دهید.

شروع سرخ کردن

- با چرخاندن دکمه ترموستات (F) به دمای مورد نظر، دستگاه را روشن کنید (تصویر 4).
- زمانی که چراغ ترموستات خاموش شد (L)، سبد (U) را (که قبلاً پر شده است) وارد مخزن (D) و در حالتی بالا آمده (تصویر 3) قرار دهید و درپوش (Z) را ببندید.
- به آرامی سبد را به داخل فرو ببرید و کشتو (T) را در جهت علامت فلش حرکت دهید و دسته را همزمان پایین ببرید.



هشدار! آن را بیش از اندازه پُر نکنید (حداکثر 1/2 کیلوگرم سبب زمینی تازه).



لطفاً توجه داشته باشید که: فوراً پس از اینکه این کار انجام شد، طبیعی است که میزان قابل توجهی بخار از پوشش صافی (A) بیرون بیاید و قطره هایی از بخار آب در نزدیکی دستگیره سبد شکل بگیرد.

- هنگامی که زمان پخت تمام شد، سبد را با بالا کشیدن دسته بالا ببرید و بررسی کنید که مواد غذایی پخته شده است یا خیر.

تنظیم زمان سنج الکترونیک

- با فشار دادن کلید (I) زمان طبخ را تنظیم کنید، صفحه نمایش (H) تعداد دقیقه تنظیم شده را نشان می دهد.
- این عدد فوراً شروع به چشمک زدن می کند. این نشان می دهد که زمان طبخ شروع شده است. دقیقه آخر به ثانیه نشان داده می شود.
- اگر اشتباهی رخ داده است، می توانید با نگه داشتن دکمه بیش از 2 ثانیه، زمان طبخ جدیدی را تنظیم کنید. صفحه نمایش عدد صفر را نشان می دهد و سپس می توانید عملیات را دوباره شروع کنید.
- زمان سنج انتهای زمان طبخ را با دو سری صدای «بیپ» در وقفه های 20 ثانیه ای اعلام می کند. برای خاموش کردن اعلان صوتی، دکمه زمان سنج را فشار دهید.



لطفاً توجه داشته باشید که: زمان سنج دستگاه را خاموش نمی کند.

تعویض باتری زمان سنج

- زمان سنج را از محفظه آن با اهرم کردن لبه تحتانی بیرون بیاورید (تصویر 6).
- درپوش باتری روی پوشش پشتی را در جهت عقربه های ساعت (تصویر 7) بچرخانید تا آزاد شود.
- باتری را با باتری هم شکل خود (L1131) تعویض کنید.



لطفاً توجه داشته باشید که: هنگام تعویض یا دورریزی دستگاه، باتری باید بیرون آورده شود و طبق قوانین جاری دور ریخته شوند زیرا آنها به محیط زیست صدمه می زنند.

سرخ کردن مواد غذایی غیر منجمد

i لطفاً توجه داشته باشید که: مواد غذایی که باید سرخ شود باید تنها زمانی در روغن فرو برده شود که روغن به دمای صحیح رسیده باشد، یعنی چراغ شاخص خاموش شود. سبدها را بیش از اندازه پُر نکنید. این امر باعث کاهش جدی دمای روغن می شود و در نتیجه مواد با چربی و غیر یکنواخت سرخ می شوند.

حتماً مواد غذایی را باریک و یکنواخت خرد کنید زیرا مواد غذایی بیش از اندازه کلفت مغز پخت نمی شوند. هنگام طبخ مواد خمیری، پیشنهاد می کنیم ابتدا سبدها را داخل روغن فرو ببرید و زمانی که به دمای مورد نظر رسید (چراغ شاخص (L) خاموش شد) مواد غذایی را مستقیماً به روغن داغ اضافه کنید تا از چسبیدن خمیر به سبد جلوگیری شود. قبل از فرو بردن مواد غذایی در روغن آن را به خوبی خشک کنید زیرا مواد غذایی خیس (بویژه سیب زمینی) پس از طبخ نرم می شوند. توصیه می کنیم به مواد غذایی آبدار (ماهی، گوشت، سبزیجات) نان یا آرد بزنید و حتماً قبل از فرو بردن در روغن، آرد یا نان اضافی روی آنها را پاک کنید.

نوع الطعام	حداکثر میزان به گرم	دما (درجه سانتی گراد)	دقیقه
سیب زمینی سرخ شده میزان پیشنهادی جهت طبخ عالی با 1/5 لیتر روغن حداکثر میزان با 1/1 لیتر روغن حداکثر میزان با 1/5 لیتر روغن	600	190°	10-12
	1000	190°	18-20
	1200	190°	20-22
ماهی اکالاماری حلزون دو کپه ای دم میگو اساردین اماهی مرکب ماهی حلوا (3)	500	160°	9-10
	500	160°	9-10
	600	160°	7-10
	500-600	170°	8-10
	500	160°	8-10
	500-600	160°	6-7
گوشت کتلت گوشت گاو (2) کتلت مرغ (3) کوفته قلقلی (8-10)	250	170°	5-6
	300	170°	6-7
	400	160°	7-9
سبزیجات کنگر فرنگی گل کلم قارچ بادمجان کدو سبز	250	150°	10-12
	400	160°	8-9
	400	150°	9-10
	300	170°	11-12
	200	170°	8-10

زمان و دمای طبخ تقریبی هستند و باید بر اساس میزان و ذائقه فردی تنظیم شوند.

سرخ کردن مواد غذایی منجمد

⚠ خطر سوختگی! قبل از فرو بردن سبد مطمئن شوید که درپوش به طور محکم بسته شده باشد. سپس سبد را به آرامی در روغن داغ فروبرید تا از جوشیدن روغن جلوگیری شود.

مواد غذایی منجمد اغلب از دانه های یخ پوشیده شده اند و باید قبل از طبخ با تکان دادن سبد پاک شوند.

نوع الطعام	حداکثر میزان به گرم	دما (درجه سانتی گراد)	دقیقه
سیب زمینی سرخ شده میزان پیشنهادی جهت طبخ عالی با 1/5 لیتر روغن حداکثر میزان با 1/1 لیتر روغن حداکثر میزان با 1/5 لیتر روغن	(*) 200 600 1000	190° 190° 190°	4-6 13-15 18-20
ماهی باریکه های ماهی روغن (6) میگو	300 300	190° 190°	4-6 4-6
گوشت کتلت مرغ (3)	200	180°	6-8

زمان و دمای طبخ تقریبی هستند و باید بر اساس میزان و ذائقه فردی تنظیم شوند.

(*) این میزان پیشنهادی جهت سرخ کردن مطلوب است. به طور طبیعی می توانید میزان سیب زمینی منجمد بیشتری را سرخ کنید اما در نظر داشته باشید که در این صورت بدلیل کم شدن دمای روغن در زمان فروبری آن، پس از طبخ کمی چرب هستند.

صاف کرن روغن یا مواد روغنی

قرار دهید (تصویر 13).

- درب (R) را باز کنید (تصویر 14) و لوله تخلیه (Q) را بردارید
- درپوش (O) را در جهت عکس عقربه های ساعت بچرخانید تا باز شود (تصویر 15).
- زمانی که انجام شد، شیر را با چرخاندن آن در جهت عقربه های ساعت ببندید، لوله تخلیه را در محل خود قرار داده و درب را ببندید.

i لطفاً توجه داشته باشید که: انجام این عملیات پس از هر بار سرخ کردن بویژه زمانی که به غذا نان یا آرد زده می شود، توصیه می شود. صبر کنید تا روغن سرد شود (حدود دو ساعت منتظر بمانید).

مدل های بدون لوله تخلیه (Q) و محفظه روغن (M)

مدت استفاده از روغن یا روغن جامد

هر چند وقت یکبار باید کاملاً تعویض شود. همچون هر سرخ کن دیگری، اگر روغن درون آن چندین بار داغ شود، روغن خراب می شود! در نتیجه حتی اگر به درستی استفاده و از صافی گذرانده شده باشد، توصیه می کنیم آن را به طور کامل در وقفه های تعیین شده تعویض کنید. توصیه می کنیم روغن را بعد از 5/8 بار استفاده و یا پس از رخداد موارد زیر، کاملاً تعویض کنید:

- بوی بد
- ایجاد دود در زمان سرخ کردن
- تیره شده روغن

- درپوش سرخ کن (Z) را باز کنید و مخزن (D) (تصویر 8) را با استفاده از دستگیره ها بالا برده و بیرون بیاورید. روغن درون مخزن را در ظرفی دیگر بریزید.
- مخزن را در محل خود قرار دهید.
- سبد (U) را به لبه مخزن قلاب کرده و یک صافی را در ته آن قرار دهید (تصویر 9). صافی را می توان از مراکز توزیع مجاز و مراکز پشتیبانی فنی تهیه کرد.
- سپس به آرامی روغن مایع یا جامد را درون سرخ کن بریزید تا از صافی سرریز نشود (تصور 10).

مدل های دارای لوله تخلیه (Q) و محفظه روغن (M)

از آنجایی که این سرخ کن به موجب وجود سبد چرخان از روغن بسیار کمی استفاده می کند، دارای این مزیت است که تقریباً مصرف روغن آن نصف مصرف سایر سرخ کن های موجود در بازار است.

- سرخ کن را در نزدیکی پیشخوان قرار دهید (تصویر 11).
- کشو (P) را طبق تصویر 12 بکشید.
- محفظة روغن (M) را بدون درپوش (N) در محل مناسب

تعویض صافی مانع بو

⚠ هشدار! بدون اینکه صافی را بردارید، درپوش را در آب فرو نبرید.

- برای تمیز کردن مخزن (D)، به صورت زیر عمل کنید:
مخزن را آهسته بلند کنید (به تصویر 8 مراجعه کنید) و آن را از سرخ کن بیرون آورید و با آب داغ و مایع ظرفشویی و اسفنج نرم بشویید.
- مخزن و سبد را می توان در ماشین ظرفشویی شست. مواظب باشید که لوله فشرده نشود، در غیر اینصورت به درستی عمل نخواهد کرد.
- برای قرار دادن مخزن، درب (R) نگهدارنده لوله را باز کنید، سپس با ضربه آرام و در حالی که لوله در موقعیت افقی قرار دارد و درپوش وارد شده است، مخزن را وارد کنید؛ سپس درب را ببندید.
- برای تمیز کردن صافی روغن (C) درون مخزن، در صورتی که کثیف و یا مسدود شود، آن را در جهت عکس عقربه های ساعت بچرخانید و بیرون بیاورید.

⚠ هشدار! به منظور پیشگیری از صدمه به روکش غیر چسبندگی مخزن، از مواد یا شوینده های ساینده استفاده نکنید و تنها از پارچه ای نرم و شوینده خنثی استفاده نمایید.

صافی مانع بو درون درپوش، با گذشت زمان کارایی خود را از دست می دهد. به منظور تعویض آن، پوشش صافی پلاستیکی (A) را بردارید (تصویر 11). صافی های مانع بو را می توان از مراکز توزیع مجاز و مراکز پشتیبانی فنی تهیه کرد.

تمیزکاری

⚠ خطر! قبل از هر نوع تمیزکاری، همواره دستگاه را از برق بکشید.

هرگز آن را در آب فرو نبرید و یا در زیر آب جاری قرار ندهید. آب ممکن است باعث ایجاد شوک الکتریکی شود.

i لطفاً توجه داشته باشید که: پس از اینکه حدود 2

ساعت صبر کردید تا روغن سرد شود، روغن یا مواد روغنی را همانطور که قبلاً در بند «صاف کردن روغن و مواد روغنی» شرح داده شد، خالی کنید.

هرگز سرخ کن را با ضربه زدن و یا وارونه کردن آن تخلیه نکنید (تصویر 17).

مخزن، سبد و درپوش (صافی را بیرون بیاورید) را با آب داغ و مایع ظرفشویی کاملاً بشویید. درپوش (Z) را می توان باز کرد؛ برای باز کردن آن از پشت به آن فشار دهید و همزمان به بالا بکشید (به فلش های "A" و "B" تصویر 18 نگاه کنید).

مشکلات هنگام کارکرد

مشکل	دلیل	رفع مشکل
بوی بد	صافی مانع بود (B) اشباح شده است. روغن خراب شده است. مایع طبخ مناسب نیست.	صافی را تعویض کنید روغن یا مواد روغنی را تعویض کنید از روغن بادام زمینی مرغوب استفاده کنید
روغن سرریز می شود	اروغن خراب شده است و بیش از اندازه می جوشد غذایی که در روغن فرو برده شد به اندازه کافی خشک نشده است سبد به سرعت درون روغن فرو برده شده است روغن درون سرخ کن از میزان حداکثر مجاز بیشتراست	روغن یا مواد روغنی را تعویض کنید مواد غذایی را به خوبی خشک کنید سبد را به آرامی فرو ببرید روغن درون مخزن را کم کنید
روغن داغ نمی شود	ممکن است دستگاه ایمنی گرما فعال شده باشد	با مرکز پشتیبانی تماس بگیرید (ممکن است نیاز باشد دستگاه تعویض شود)
تنها نیمی از سبد سرخ شد	سبد طی طبخ نمی چرخد	ته مخزن را تمیز کنید حلقه هادی سبد را تمیز کنید (تصویر 19)