

⚠️ خطر!

عدم رعایت این هشدار ممکن است صدمات جانی ناشی از برق‌گرفتگی را در پی داشته باشد.

- قبل از استفاده از دستگاه بررسی کنید که ولتاژ شبکه اصلی برق با ولتاژ درج‌شده بر روی برچسب اطلاعات دستگاه یکسان باشد.
- دستگاه را تنها به پریز برقی متصل کنید که دارای حداقل بار ۱۰ آمپر بوده و دارای اتصال زمین مناسب است. (اگر پریز و دوشاخه دستگاه باهم همخوانی ندارند، از یک تکنسین متخصص و مجرب بخواهید پریز را با نمونه مناسب‌تری تعویض کند).

⚠️ خطر سوختگی!

عدم رعایت این هشدارها می‌تواند به سوختگی منجر شود.

- دستگاه در حین کار داغ است. آن را در دسترس کودکان رها نکنید.
- هنگامی که روغن درون سرخ‌کن داغ است آن را جابجا نکنید زیرا ممکن است باعث سوختگی شدید شود.
- برای جابجا کردن دستگاه، از دستگیره‌های مناسب استفاده کنید. (هرگز آن را با استفاده از دستگیره سبد بلند نکنید). بررسی کنید که روغن به اندازه کافی سرد شده باشد (حدود دو ساعت منتظر بمانید).
- هرگز کابل برق را از لبه جایی که سرخ‌کن بر روی آن قرار دارد آویزان رها نکنید ممکن است کودکی آن را بگیرد و یا در مسیر حرکت کاربر بیفتد.
- هنگام باز کردن درب دستگاه، بسیار مراقب بخار داغ و پاشش روغن جوشان باشید.

⚠️ نکته مهم!

عدم رعایت این هشدارها می‌تواند به صدمات جانی یا آسیب دیدن دستگاه منجر شود.

- دستگاه را در نزدیکی منابع گرمایی قرار ندهید.
- سرخ‌کن باید تنها زمانی روشن شود که با روغن یا مواد چربی پُر شده باشد. اگر زمانی که دستگاه خالی است داغ شود، یک وسیله ایمنی گرمایی فعال می‌شود و کارکرد

این دفترچه راهنما را قبل از نصب دستگاه و استفاده از آن، به دقت مطالعه کنید. مطالعه دقیق دفترچه تنها روش ممکن برای تضمین بهترین عملکرد دستگاه و حداکثر ایمنی کاربر است.

- اگر سیم برق آسیب دیده باشد، باید توسط سازنده یا نمایندگی مجاز خدمات مشتریان تعویض گردد تا از خطرات احتمالی پیشگیری شود.
- هرگز دستگاه را در آب فرو نبرید.
- کودکان ۸ سال به بالا و اشخاصی که دچار ناتوانی‌های جسمی، حسی یا روانی هستند و یا از دانش و تجربه کافی جهت استفاده از این محصول برخوردار نیستند فقط در صورتی می‌توانند از این وسیله استفاده کنند که شخصی که مسئول ایمنی آن‌ها است بر کار آن‌ها نظارت کند یا درباره استفاده از دستگاه به نحو ایمن و درک خطرات احتمالی به آن‌ها آموزش داده باشد.
- باید از کودکان مراقبت شود تا مبادا با این دستگاه بازی کنند.
- کودکان نباید در تمیز کردن یا انجام کارهای مربوط به نگهداری دستگاه دخالت کنند مگر آنکه هشت سال به بالا داشته باشند و دائماً بر کار آن‌ها نظارت شود.
- دستگاه و سیم برق آن را دور از دسترس کودکان زیر هشت سال نگه دارید.
- این دستگاه نباید با یک تایمر یا سیستم کنترل از راه دور میجزا راه‌اندازی شود.
- این دستگاه فقط برای کاربرد خانگی طراحی شده است. موارد استفاده نامناسب: در محل آشپزخانه کارکنان فروشگاه‌ها، ادارات و سایر محیط‌های کاری؛ مزرعه‌ها؛ استفاده مشتریان در هتل‌ها، متل‌ها و سایر محیط‌های اقامتی؛ محیط‌های مسافرخانه‌ای.
- لوازم آشپزی را باید با استفاده از دستگیره‌های آن‌ها (در صورت وجود) در موقعیتی ثابت قرار داد تا از ریختن مایعات داغ جلوگیری شود.

دستگاه را متوقف می‌کند. در این صورت، لازم است با نزدیک‌ترین مرکز مجاز خدمات تماس بگیرید.

- اگر سرخ‌کن روغن نشت می‌کند، با مرکز پشتیبانی فنی یا کارکنان مجاز شرکت تماس بگیرید.

لطفاً توجه کنید:

- این نماد نشانه توصیه‌ها و اطلاعات مهم برای کاربر است
- قبل از استفاده از سرخ‌کن برای اولین بار، ماهیتابه، سبد و درب آن را (با برداشتن صافی) به دقت با آب داغ و مایع ظرفشویی بشویید. زمانی که این کار انجام‌شده، آن‌ها را به دقت خشک کنید. پس از شستن، آن‌ها را کاملاً خشک کنید. آب مانده در کف ظرف را خشک کنید. این کار از پاشیدن خطرناک روغن داغ هنگام استفاده از دستگاه، جلوگیری می‌کند.
- کاملاً طبیعی است که در اولین استفاده دستگاه بوی «نوی» بدهد. اگر این اتفاق رخ داد، اتاق را تهویه کنید.
- هرگز از روغن‌های خانگی یا بسیار اسیدی استفاده نکنید.

این دستگاه مطابق با دستورالعمل EC/۱۰۸/۲۰۰۴ درباره سازگاری الکترومغناطیسی و مقررات اروپایی شماره ۲۰۰۴/۱۹۳۵ مورخ ۲۷/۱۰/۲۰۰۴ درباره موادی که در تماس با مواد غذایی هستند طراحی و ساخته شده است.

شرح دستگاه (رجوع شود به شکل صفحه ۳)

- درب
- دریچه نما (فقط در بعضی مدل‌ها)
- صافی (در بعضی مدل‌ها جداشدنی است)
- کاسه
- دکمه آزادسازی
- نشانگر دما/چراغ شاخص
- سبد
- غلاف دسته
- دستگیره سبد

اطلاعات فنی

وزن خالص ۵/۲ کیلوگرم

قدرت جذب: به برچسب رتبه‌بندی رجوع شود
فرکانس: به برچسب رتبه‌بندی رجوع شود
ولتاژ: به برچسب رتبه‌بندی رجوع شود

دستورالعمل‌های راه‌اندازی

قبل از وصل کردن به پریز برق، همواره مطمئن شوید که در کاسه روغن وجود دارد.

در کاسه روغن بریزید. حداکثر ظرفیت ۲،۳ لیتر (۲ کیلوگرم چربی).

هشدار: میزان روغن باید همواره بین علامت حداکثر و حداقل درج‌شده در کاسه باشد. هرگز از سرخ‌کن در زمانی که روغن در کاسه در زیر میزان «حداقل» است استفاده نکنید زیرا باعث می‌شود فیوز گرمایی بپرد. برای تعویض آن، با مرکز مجاز خدمات تماس بگیرید. برای کسب بهترین نتایج از روغن بادام‌زمینی مرغوب استفاده کنید. اگر از چربی جامد استفاده می‌کنید، آن‌ها را به تکه‌های کوچک برش دهید تا از گرم شدن بیش از حد سرخ‌کن بدون مایع در دقایق اول جلوگیری شود. دما باید در ۱۵۰ درجه سانتی‌گراد تنظیم شود تا اینکه روغن جامد کاملاً مایع شود. سپس می‌توانید دستگاه را بر روی دمای لازم تنظیم کنید.

شروع سرخ کردن

دستگاه را به پریز وصل کنید و نشانگر را به دمای لازم بچرخانید. زمانی که چراغ دما خاموش شد، سبد (حاوی مواد غذایی) را در روغن فروبرید و درب را ببندید. آن را بیش از اندازه پُر نکنید (حداکثر ۱ کیلوگرم سبب‌زمینی تازه). فوراً پس از اینکه سبد پایین برده شد، طبیعی است که مقدار قابل توجهی بخار بسیار داغ از صافی خارج شود و قطره‌های میعان در نزدیکی دستگیره سبد شکل گیرد.

پایان سرخ کردن

زمانی که زمان پخت تنظیم‌شده سپری شد، سبد را بلند کنید و بررسی کنید که مواد غذایی پخته‌شده و به رنگ مورد نظر درآمده است. در مدل‌های دارای دریچه نما، می‌توانید بدون بلندکردن درب با نگاه کردن از آن دریچه وضعیت آن را بررسی کنید. اگر به این نتیجه رسیدید که غذا به اندازه کافی طبخ شده است، دستگاه را با قرار دادن کلید کشویی «F» در موقعیت «0» و شنیدن صدای کلیک کلید داخلی، خاموش کنید. با رها کردن سبد در موقعیت بالا، روغن اضافه درون سرخ‌کن را تخلیه کنید.

سرخ کردن مواد غذایی غیر منجمد

- مواد غذایی مورد نظر برای سرخ کردن تا زمانی که روغن به دمای مناسب نرسیده است و چراغ خاموش نشده است نباید در آن فرو برده شود.
 - هرگز سب را بیش از اندازه پُر نکنید، این کار ممکن است باعث کاهش ناگهانی دمای روغن شود و مواد چرب تر شده و سرخ کردن با یکنواختی کمتری انجام شود.
 - بررسی کنید که مواد غذایی به قطعات باریک و یکنواخت برش داده شده باشد. اگر مواد غذایی بیش از حد درشت هستند، ممکن است به خوبی مغزیخت نشوند.
- هنگام طبخ غذای خمیری، باید ابتدا سب را به صورت خالی در روغن فرو ببرید. سپس زمانی که دستگاه به دمای مورد نظر رسید (چراغ خاموش شد)، مواد غذایی را مستقیماً در روغن داغ فرو ببرید تا از جسییدن خمیر به سب جلوگیری شود.
- قبل از فرو بردن مواد غذایی در روغن یا چربی، آن را کاملاً خشک کنید زیرا مواد غذایی مرطوب (به ویژه سیب زمینی) پس از طبخ کمتر ترد می شوند. مواد غذایی دارای آب بیشتر (ماهی، گوشت، سبزیجات) باید قبل از سرخ کردن، به طور مطلوب در خرده نان یا آرد غلاتانیده شوند. حتماً آرد یا خرده نان اضافی را قبل از فرو بردن در روغن پاک کنید.

غذا	حداکثر میزان (گرم)	دما (درجه سانتی گراد)	زمان (دقیقه)
چیپس	۵۰۰	۱۹۰	۵۰۰
	۱۰۰۰	۱۹۰	۱۰۰۰
ماهی	۵۰۰	۱۶۰	۱۲-۱۳
	۵۰۰	۱۶۰	۹-۱۰
	۵۰۰	۱۶۰	۱۲-۱۳
	۴۰۰	۱۶۰	۷-۸
گوشت	۳۰۰	۱۷۰	۸-۹
	۳۰۰	۱۸۰	۷-۸
	۵۰۰	۱۷۰	۷-۸
سبزیجات	۲۵۰	۱۵۰	۱۱-۱۲
	۳۰۰	۱۶۰	۷-۸
	۳۰۰	۱۵۰	۶-۷
	۱۰۰	۱۷۰	۷-۸
	۳۰۰	۱۶۰	۱۱-۱۲

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

سرخ کردن مواد غذایی منجمد

مواد غذایی منجمد اغلب با لایه‌ای از یخ پوشانده شده‌اند. قبل از طبخ باید با تکان دادن سب این لایه را جدا کرد. سب را به آرامی در روغن فرو ببرید تا از جوشیدن و بیرون ریختن روغن جلوگیری شود...

غذا	حداکثر میزان (گرم)	دما (درجه سانتی گراد)	زمان (دقیقه)
چیپس (حداکثر مقدار) کروکت سیب زمینی	۳۵۰ (*)	۱۹۰	۶-۸
	۸۰۰	۱۹۰	۱۶-۱۸
	۵۰۰	۱۹۰	۹-۱۱
ماهی کیاب لقمه ماهی میگو	۳۰۰	۱۹۰	۴-۵
	۳۰۰	۱۹۰	۳-۴
گوشت کتلت مرغ	۲۰۰	۱۹۰	۶-۸

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

(*) مقدار پیشنهادی برای سرخ کردن به بهترین نحو

زمان نگهداری روغن یا چربی چقدر است؟

هر از گاهی باید کاملاً عوض شود. همچون هر سرخ کن دیگری، اگر روغن درون آن چندین بار داغ شود، روغن خراب می‌شود! حتی اگر به درستی استفاده و صاف شود، باید به طور منظم عوض شود. حالت بهینه این است که پس از ۸/۵ بار استفاده از روغن و همواره در صورت مشاهده موارد زیر در روغن آن را کاملاً عوض کنید: بوی نامطبوع؛ تولید دود در طول سرخ کردن؛ تیره شدن روغن.

قبل از انجام هر گونه تمیز کاری، تعمیر و نگهداری، دستگاه را خاموش کنید، دوشاخه را از پریز کشید و بگذارید دستگاه سرد شود. باید پس از هر بار سرخ کردن، روغن یا چربی را صاف کنید، خصوصاً اگر غذاهای آغشته به خرده نان یا آرد طبخ می‌کنید. ذرات غذای باقیمانده در مایعات می‌سوزند و ممکن است موجب خراب شدن سریع‌تر روغن یا چربی شوند. مطمئن شوید روغن کاملاً سرد شده باشد (حدود دو ساعت منتظر بمانید).

تمیزکاری

قبل از تمیزکاری، همیشه دوشاخه برق را از پریز اصلی بکشید. هرگز سرخ کن را در آب فرو نبرید و آن را زیر شیر آب نگیرید. اگر آب وارد دستگاه شد، ممکن است موجب برق‌گرفتگی شود. درب دستگاه را می‌توان در ماشین ظرفشویی شست. برای برداشتن آن، به بالا بکشید. کاسه را در آب داغ و مایع ظرفشویی بشویید. کاملاً آبکشی و خشک کنید. سبد را می‌توان در ماشین ظرفشویی شست. برای مدل‌هایی با کاسه نچسب، هرگز از مواد ساینده یا محلول‌های پاک‌کننده برای تمیز کردن کاسه استفاده نکنید. آن را تنها با پارچه‌ای نرم و محلولی خنثی تمیز کنید.

نگهداری صافی ضد بو

صافی جداسدنی: با گذشت زمان، صافی ضد بوی تعبیه درون درب کارایی خود را از دست می‌دهد. بنابراین پیشنهاد می‌شود پس از هر ۱۵/۱۰ بار سرخ کردن آن را عوض کنید. برای تعویض آن، دریچه صافی پلاستیکی را بردارید.

صافی دائمی: صافی دائمی نیازی به تعویض ندارد زیرا هنگام شستن معمول درب تمیز می‌شود.

دفع دستگاه

مطابق با دستورالعمل شماره EC/۹۶/۲۰۰۲، نباید دستگاه را همراه با زباله‌های خانگی دفع کرد، بلکه باید آن را به یک مرکز مجاز تفکیک و بازیافت زباله تحویل داد.