

- بوی نو بیرون بدهد. اتاق را تهویه کنید.
- اجازه ندهید که کابل برق از لبه سطحی که سرخ‌کن بر روی آن تکیه کرده است، آویزان شود. چون به‌راستی می‌تواند توسط یک کودک کشیده شده و یا برای کاربر مزاحمت ایجاد کند.
- مراقب بخار داغ و ذرات احتمالی روغن داغ ناشی از بازشدن درب دستگاه باشید.
- استفاده از روغن‌های دست‌ساز با به‌هرحال دارای خاصیت اسیدی بالا ممنوع است.
- دستگاه نباید توسط یک تایمر بیرونی و یا یک ریموت کنترل جداگانه از راه دور اداره شود.
- این دستگاه مطابق با قوانین اروپایی 2004/108/CE در سازگاری الکترومغناطیسی و همچنین با مقررات 1935/2004 مورخ 27/10/2004 اروپا در رابطه با مواد در تماس با مواد غذایی می‌باشد.
- این دستگاه منحصرًا برای استفاده در منزل طراحی شده است. استفاده در محیط‌های آشپزی برای پرسنل مغازه‌ها، اداره‌ها و دیگر محیط‌های کاری، شرکت‌های کشاورزی-توریستی، هتل‌ها، متل‌ها و دیگر مکان‌های پذیرایی و اتاق‌های اجاره‌ای در نظر گرفته نشده است.
- قفطاز تابلوی کنترل‌جداشدنی‌عرضه‌شده با F13235 استفاده‌کنید

شرح دستگاه

(طرح روی جلد را ببینید)

- درب
- دریچه بالا
- صافی
- دکمه بازکننده
- مخزن کشویی
- سبد
- دسته مکان‌ما
- دسته سبد
- صفحه کنترل
- مکان‌مای ترموستات
- چراغ اخطار
- اتصالات برقی

- این کتابچه دستورالعمل‌ها را قبل از نصب و استفاده از دستگاه با دقت بخوانید. تنها از این طریق می‌توانید به بهترین نتیجه و حداکثر ایمنی دست یابید.
- قبل از استفاده بررسی کنید که ولتاژ برق با آن چیزی که در روی پلاک دستگاه نشان داده شده است، مطابقت داشته باشد.
- دستگاه را فقط به پریزهایی که دارای جریان حداقل 10 آمپر و مجهز به یک اتصال به زمین مؤثر هستند، وصل کنید. (در صورت ناسازگاری بین پریز و دوشاخه، پریز را با یک پریز نوع مناسب توسط افراد مجرب تعویض کنید).
- دستگاه را در نزدیکی منابع حرارتی قرار ندهید.
- اگر سیم برق آسیب دیده است، باید توسط تولیدکننده و یا خدمات پس از فروش، به‌منظور جلوگیری از هرگونه خطر، تعویض شود.
- در حین کارکرد، دستگاه گرم می‌شود. دستگاه را در دست‌رس کودکان قرار ندهید.
- سرخ‌کن را زمانی که روغن آن گرم است، حمل نکنید. زیرا خطر سوختگی شدید وجود دارد.
- سرخ‌کن باید تنها پس از پرکردن آن با روغن یا چربی روشن شود. در واقع اگر بدون روغن آن را گرم کنید، ابزار ایمنی حرارتی دستگاه مداخله کرده و دستگاه را متوقف می‌کند. در این مورد، به‌منظور راه اندازی مجدد دستگاه، شما باید به یکی از مراکز مجاز خدمات ما مراجعه کنید.
- اگر سرخ‌کن نشیت روغن داشته باشد، به مرکز امداد فنی و یا پرسنل مجاز شرکت مراجعه کنید.
- قبل از استفاده از سرخ‌کن برای اولین بار، به دقت این قسمت‌ها را شست‌وشو دهید: مخزن روغن، سبد و درپوش (فیلتر را بردارید) با آب گرم و مایع شوینده مخصوص بشقاب‌ها، در پایان عملیات، همه آنها را به‌دقت خشک کرده و آب باقی‌مانده جمع‌شده در ته مخزن را دور بریزید. این کار به این منظور صورت می‌گیرد که در جریان عمل‌کرد دستگاه ذرات روغن داغ به بیرون نپاشند.
- اجازه استفاده از دستگاه را به افراد (از جمله کودکان) با توانایی اندک روانی-فیزیکی-حسی، و یا با تجربه و شناخت ناکافی را ندهید. مگر این‌که تحت نظارت دقیق قرار داشته و توسط یک فرد مسئول ایمنی خود، آموزش دیده باشند. کودکان را تحت نظارت قرار دهید. و اطمینان حاصل کنید که با دستگاه بازی نکنند.
- دستگاه را با استفاده از دسته خاص آن جابه‌جا کنید. (برای انجام این عملیات هرگز از دسته سبد استفاده نکنید).
- بررسی کنید که روغن به اندازه کافی خنک باشد. حدود 2 ساعت صبر کنید.
- این طبیعی است که هنگام اولین استفاده، دستگاه

فیلتر کنید به این دلیل که ذرات غذا، به‌ویژه هنگامی که آنها را سوخاری کرده و یا آرد می‌زنیم، با باقی‌ماندن در مایع، تمایل به سوختن پیدا می‌کنند و بنابراین باعث دگرگونی بسیار سریع‌تر روغن یا چربی می‌شوند. بررسی کنید که روغن به اندازه کافی خنک شده باشد. حدود 2 ساعت صبر کنید. در صورت استفاده از چربی، مراقب باشید که زیادی سرد نشود. در غیر این صورت تبدیل به جامد می‌شود.

1. درب سرخ‌کن برقی را باز کنید. کنترل پل "I" را مانند شکل 3 بردارید و سپس مخزن کشویی "E" را با نگره‌داشتن دسته‌های آن بیرون بکشید (شکل 4). درب آن را همان‌طور که در شکل 5 نشان داده شده است، بردارید. مخزن را خالی کنید (شکل 6).
2. هرگونه رسوب احتمالی را از مخزن، با استفاده از یک اسفنج یا کاغذ جذب‌کننده، پاک کنید.
3. مخزن را طوری سر جای خود قرار دهید که محل اتصال‌ها (N) به‌طور روبرو قرار بگیرند.
4. کنترل پل "I" را با وارد کردن آن در مکان مخصوص خود، دوباره قرار دهید.
5. سبد را در قسمت بالا قرار داده و در کف آن یک فیلتر بگذارید (شکل 7). فیلترها نزد مراکز فروش و یا در یکی از مراکز خدمات ما قابل‌ت تهیه می‌باشند.
6. سپس دوباره روغن یا چربی را خیلی به‌آرامی در سرخ‌کن برقی بریزید تا وقتی که از فیلتر (شکل 7) سرریز نشود. پس از پایان این عملیات، درب را در جای خود قرار دهید. توجه، روغنی را که به این شکل فیلتر شده است را می‌توان در سرخ‌کن برقی نگهداری کرد. با این حال اگر بین یک پخت و پخت دیگر زمان زیادی سپری شود، بهتر است روغن را در ظرف در بسته نگه داری کنید تا از فاسد شدن آن جلوگیری به‌عمل آید. ایده خوبی است اگر روغنی را که برای سرخ کردن ماهی استفاده می‌کنید جدا از روغن مصرفی برای غذاهای دیگر نگهداری کنید.

تعویض فیلتر ضدبو

با گذشت زمان، فیلتر ضدبوی واقع در داخل درب اثر خود را از دست می‌دهد. به‌منظور تعویض آن، پوشش پلاستیکی فیلتر را با فشار دادن قلاب در جهت پیکان 1 بردارید. سپس در جهت پیکان 2 (شکل 8) به سمت بالا بکشید.

قبل از اتصال دستگاه به پریز برق اطمینان حاصل کنید که همیشه روغن در مخزن وجود داشته باشد. روغن را در مخزن بریزید: 1.3 لیتر ظرفیت ماکسیمم (1.2 کیلوگرم چربی). توجه: سطح همیشه باید بین حداقل و حداکثر باشد. هرگز از سرخ‌کن برقی با سطح روغن زیر "min" (حداقل) استفاده نکنید. که می‌تواند باعث مداخله دستگاه ایمنی حرارتی شود. برای جایگزینی آن به یکی از مراکز خدمات مجاز ما مراجعه کنید. بهترین نتایج با استفاده از یک روغن خوب با دام زمینی به‌دست می‌آید. در صورت استفاده از چربی‌های جامد آن را به قطعات کوچک خرد کنید به‌طوری که سرخ‌کن برقی در دقایق اولیه در حالت خشک گرم نشود. درجه حرارت باید بر روی 150 درجه سانتی‌گراد تا زمان مایع شدن کامل چربی تنظیم شود. فقط بعد از این، می‌توانید دمای موردنظر را انتخاب کنید.

شروع سرخ کردن

1. غذا را در سبد قرار دهید بدون آن که سبد را بیش‌از اندازه پر کنید (حداکثر 0.7 کیلوگرم سبب زمینی تازه). برای سرخ کردن غذا به‌طوریکه نواخت، توصیه می‌کنیم که مواد سرخ‌کردنی را در اطراف سبد قرار دهید و قسمت مرکزی سبد را کمتر پر کنید.
 2. مکان‌نمای ترموستات "L" را بر روی دمای موردنظر قرار دهید (شکل 1). پس از رسیدن به دمای تعیین‌شده، چراغ چشمک‌زن "M" خاموش می‌شود.
 3. به محض خاموش شدن چراغ چشمک‌زن، سبد را به‌آرامی در روغن قرار دهید. دسته را بعد از عقب‌بردن مکان‌نمای آن "G" خوابانده و سپس درب آن را ببندید.
- کاملاً طبیعی است که پس از این عملیات، از پوشش فیلتر مقدار زیادی بخار خیلی داغ به بیرون نشت کند.
 - در شروع پخت، بلافاصله پس از غوطه‌ور کردن مواد غذایی در روغن، قسمت داخلی درجه "B" از بخار پوشیده خواهد شد. ولی این بخار به‌تدریج ناپدید خواهد شد.
 - طبیعی است که در طول عمل‌کرد دستگاه، قطره‌های آب معیان‌شده در مجاورت دسته سبد تشکیل شوند.

پایان سرخ کردن

در پایان زمان پخت، سبد را بلند کرده و بررسی کنید که آیا مواد غذایی به میزان سرخ‌شدگی موردنظر رسیده‌اند. در مدل‌های دارای درجه این کنترل را می‌توان با چشم و بدون نیاز به باز کردن درب انجام داد. اگر فکر می‌کنید که پخت و پز به اتمام رسیده، مکان‌نمای "L" ترموستات را در موقعیت "0" تا هنگام شنیدن صدای کلیک کلید قطع داخلی، قرار دهید. با قراردادن سبد در قسمت فوقانی سرخ‌کن، صبر کنید تا روغن اضافه‌چه کند (شکل 2).

فیلتر کردن روغن یا چربی

توصیه می‌کنیم که پس از هر سرخ کردن، روغن و چربی را

ولی داخل خام باقی می‌ماند.

• اگر مقدار غذای موجود زیاد نباشد. دمای روغن باید کمتر از مقدار نشان داده شده باشد تا از جوشش شدید روغن جلوگیری شود.

• مواد غذایی سرخ‌کردنی فقط باید زمانی در روغن قرار داده شوند که روغن به درجه حرارت مناسب رسیده باشد.

یعنی زمانی که چراغ چشمک‌زن خاموش شده باشد.

• سبب را بیش‌ازحد پر نکنید. چون این کار باعث کاهش ناگهانی درجه حرارت روغن شده و بنابراین غذای سرخ‌شده بیش‌ازحد چرب و یا غیریک‌نواخت سرخ می‌شود.

• بررسی کنید که مواد غذایی نازک و با ضخامت برابر باشند. زیرا داخل مواد غذایی ضخیم با وجود ظاهر زیبا، بد می‌پزند. درحالی‌که مواد غذایی با ضخامت یک‌نواخت می‌توانند به‌طورهم‌زمان به پخت ایده‌آل می‌رسند.

• قبل از اینکه مواد غذایی را در روغن و یا چربی قرار دهید آنها را به‌طورکامل خشک کنید تا از پاشیدن روغن جلوگیری کنید. علاوه بر اینکه مواد غذایی مرطوب بعد از طبخ نرم می‌شوند (به خصوص سیب زمینی). ما توصیه می‌کنیم که غذاهای غنی از آب (ماهی، گوشت، سبزیجات) را سوخاری کرده و یا به آنها آرد بزنید ولی مراقب باشید که نان یا آرد بیش از حد را قبل از غوطه‌ورساختن آنها در روغن حذف کنید.

قبل از هر نظافتی همیشه دوشاخه را از پریز بکشید.

هرگز کنترل پنل را در آب قرار ندهید و آن را در زیر فشار شیر آب نیز قرار ندهید. نفوذ آب می‌تواند باعث شوک الکتریکی شود.

• بررسی کنید که روغن به اندازه کافی سرد شده باشد (حدود 2 ساعت صبر کنید). روغن یا چربی را همان‌طور که قبلاً در پاراگراف «فیلتر روغن و یا چربی» شرح داده شد، تخلیه کنید.

درب را همان‌طور که در شکل 5 نشان داده شده است، بردارید. درب را بدون برداشتن فیلتر، در آب قرار ندهید.

برای تمیزکردن مخزن "E"، به ترتیب زیر عمل کنید:

• کنترل پنل "I" را مانند شکل 3 بردارید. مخزن کشویی "E" را نیز با گرفتن دسته‌های آن بیرون بکشید (شکل 4). سپس آن را در ماشین ظرف‌شویی یا با دست با آب گرم و مایع شوینده مایع مخصوص بشقاب‌ها بشوید.

• همه چیز را با دقت آب‌کشی کرده و خشک کنید. اگر مخزن در ماشین ظرف‌شویی شست‌وشو داده شود، آن را طوری قرار دهید که پوشش نچسب آن خراشیده نشود. توجه: پس از آن که کنترل پنل را برداشتید، تمام قسمت‌های باقی‌مانده سرخ‌کن را می‌توان در ماشین ظرف‌شویی شست.

• هرگز سرخ‌کن را به‌منظور تخلیه مایل و یا وارونه نکنید (شکل 9).

• سفارش می‌شود که سبب را به‌طورمرتب تمیز کرده و هرگونه رسوب احتمالی که ممکن است جمع شده باشد را از بین ببرید.

مخزن نچسب کشویی

برای تمیزکردن مخزن از اجسام یا مواد شوینده زیر استفاده نکنید. تنها از یک پارچه نرم با شوینده خنثی استفاده کنید.

طول مدت روغن یا چربی

روغن یا چربی هرگز نباید کمتر از سطح حداقل باشد. هرچند وقت یک‌بار لازم است آن را کاملاً تعویض کنید. مدت زمان روغن یا چربی بستگی دارد به اینکه چه چیزی سرخ می‌شود. برای مثال، سوخاری کردن بیش از سرخ‌کردن معمولی روغن را کثیف می‌کند. همان‌طور که در هر سرخ‌کن اتفاق می‌افتد، روغن هنگامی که چند بار حرارت ببیند، فاسد می‌شود! بنابراین، حتی اگر به‌درستی مورد استفاده قرار گرفته و فیلتر شده باشد، توصیه می‌کنیم که آن را با یک فاصله زمانی مناسب، کاملاً جایگزین کنید.

برای سرخ‌کردن به روش صحیح

• این مهم است که برای هر دستور آشپزی از دمای توصیه‌شده پیروی شود. در دمای زیادی پایین، غذای سرخ‌شده روغن زیادی را جذب می‌کند. در درجه حرارت بیش‌ازحد بالا قسمت‌های سطحی سریع برشته شده

سرخ کردن مواد غذایی غیرمنجمد

نوع غذا	مقدار حداکثر گریز	دما (C°)	زمان برحسب دقیقه
سیب زمینی سرخ کرده نیم پرس پرس کامل	350 700	190° 190°	5-7 10-14
ماهی	250 250 250 250 250 130	160° 160° 160° 170° 160° 160°	6-7 6-7 5-6 6-7 6-7 5-6
کالاماری (ماهی مرکب) حلزون اسکالوپ دم خرجنگ ساردین دهپا ماهی سولیولا (1)			
گوشت	120 240 300 250	160° 180° 180° 160°	5-7 4-6 20-25 4-6
کنلت گوشت گاو (1) کنلت گوشت مرغ (2) ران مرغ (2) کوفته (6)			
سبزیجات کنگر فرنگی گل کلم قارچ بادمجان (2 ورق) کدو سبز	150 200 200 50 150	150° 160° 150° 170° 160°	5-6 4-5 4-5 3-4 5-6

به یاد داشته باشید که زمان پخت و دمای آن تقریبی می‌باشند و باید براساس حجم و سلیقه شخصی تنظیم شوند

سرخ کردن مواد غذایی منجمد

- مواد غذایی منجمد دارای درجه حرارت بسیار کم هستند. در نتیجه به ناچار باعث کاهش قابل توجه درجه حرارت روغن یا چربی می‌شوند. برای حصول یک نتیجه مطلوب، به شما توصیه می‌کنیم از مقادیر تعیین شده در جدول زیر تجاوز نکنید.
- غذاهای منجمد معمولاً توسط بلورهای متعددی از یخ پوشیده شده‌اند که باید قبل از پخت با تکان دادن سبب آنها را از بین برد. سپس سبب را به آرامی در روغن وارد کنید تا از جوش خوردن روغن اجتناب کنید.

نوع غذا	مقدار حداکثر گریز	درجه حرارت C°	زمان برحسب دقیقه
سیب زمینی سرخ کرده سیب زمینی سوخاری شده	200 (*) 350	190 190	3-6 6-7
ماهی ماهی مرلوتزوی (ماهی روغن) سوخاری (6) میگو	150 150	190 190	4-5 4-5
گوشت کنلت مرغ (شماره 1)	120	190	3-5

شما می‌توانید مقدار بیشتری سیب زمینی منجمد سرخ کنید ولی با در نظر گرفتن این نکته که در این مورد کمی به هم می‌چسبند و این دلیل افت ناگهانی درجه حرارت روغن در زمان ورود به داخل روغن است.

زمان پخت تقریبی می‌باشد و باید براساس دمای اولیه مواد غذایی سرخ‌شدنی و درجه حرارت توصیه شده توسط تولیدکننده مواد غذایی منجمد تغییر کند.
(*) این دوز توصیه شده برای سرخ کردن مناسب است. البته

اختلال	علت	چاره
بروز بوهای بد	فیلتر ضد بو اشباع است. روغن فاسد شده است. مایع پخت و پز مناسب نیست.	تعویض فیلترها. جایگزینی روغن یا چربی. استفاده از یک روغن خوب دانه بادام زمینی
روغن سرریز می‌کند	روغن فاسد شده و باعث ایجاد کف بیش‌ازحد می‌شود مواد غذایی را که وارد روغن کرده‌اید به اندازه کافی خشک نیستند وارد کردن بیش‌ازحد سریع سبب در روغن سطح روغن در سرخ‌کن از حداکثر بالاتر است	جایگزینی روغن یا چربی مواد غذایی را خوب خشک کنید. و آنها را به آرامی وارد روغن کنید. مقدار روغن در مخزن را کاهش دهید.
روغن گرم نمی‌شود	سرخ‌کن قبلاً بدون روغن در مخزن روشن شده است و باعث خرابی دستگاه ایمنی حرارتی شده است	به مرکز خدمات مراجعه کنید (دستگاه باید تعویض شود)