

از انتخاب این سرخ‌کن برقی از شما متشکریم. برای گرفتن بهترین نتیجه از سرخ‌کن کامل شما، توصیه می‌شود این دستورالعمل‌ها را قبل از استفاده از این وسیله بخوانید. این تنها راه اطمینان از گرفتن بهترین نتیجه و بیشترین ایمنی است.

تشریح دستگاه

A	درپوش	H	زمان‌سنج
B	شیشه مشاهده (نه در تمامی مدل‌ها)	I	دکمه ترموستات
C	فیلتر	L	دکمه آزادکننده درپوش
D	کاسه نچسب	M	چراغ نمایش‌گر
E	صافی	N	نگهدارنده سیم
F	دکمه دستگیره صافی	O	سینی تخلیظ
G	دستگیره صافی		

هشدارها

- در هر نوع دستگاه برقی، ضمن اینکه دستورالعمل‌ها با هدف پوشش دادن تمامی احتمالات ارائه می‌شود، احتیاط و حضور ذهن باید در زمان به‌کار بردن دستگاه خصوصاً در زمان نزدیکی یک کودک نوپا به‌کار برده شود.
- قبل از استفاده، دقت کنید که ولتاژ برق با ولتاژ نشان‌داده‌شده روی صفحه اطلاعات مطابقت کند.
- فقط دستگاه را به پریز برقی که حداقل بار 10 آمپر داشته و به‌درستی اتصال به زمین داشته باشد وصل کنید. (اگر پریز و دوشاخه دستگاه نامناسب بود، از یک متخصص مورت‌آبیید بخواهید آن را با یک قطعه مناسب تعویض کنید).
- دستگاه را نزدیک منابع گرما قرار ندهید.
- سرخ‌کن را به‌داخل آب فرو نبرید. نفوذ آب ممکن است باعث بروز شوک‌های الکتریکی شود.
- دستگاه در زمان استفاده داغ است. آن را در دسترس کودکان باقی نگذارید.
- روغن داغ باعث سوختگی جدی می‌شود. در زمانی که روغن داغ است دستگاه سرخ‌کن را حرکت ندهید.
- هرگز در زمان سرخ کردن به شیشه مشاهده دست نزید به‌دلیل اینکه بسیار داغ شده است.
- برای حرکت دادن دستگاه، از دستگیره‌های مخصوص بلندکردن استفاده کنید. (هرگز از دستگیره صافی استفاده نکنید).
- سرخ‌کن فقط باید بعد از آنکه با روغن پر شده باشد روشن شود. اگر در زمان خالی بودن داغ شود، قطعه ایمنی حرارتی به‌کار می‌افتد و کار کردن را متوقف می‌کند. در این صورت لازم است با نزدیک‌ترین مرکز خدمات تماس گرفته تا قطعه تعویض شود.
- اگر سرخ‌کن نشستی دارد، با مرکز خدمات فنی یا تعمیرکاران مورت‌آبیید شرکت تماس بگیرید.
- قطعات زیر را با دقت و با آب داغ و مایع ظرفشویی قبل از اولین استفاده بشویید: کاسه سرخ‌کن، صافی و درپوش (فیلترها را بردارید).
- این دستگاه با راهنمای EC 2004/108/EC در مطابقت الکترومغناطیسی و آیین‌نامه EC شماره 1935/2004 تاریخ 27/10/2004 درخصوص مواد موردنظر در تماس با غذا مطابقت دارد.
- استفاده از این دستگاه برای نخستین بار ممکن است کمی دود ایجاد کند. این مسأله طبیعی است و در مدت چند دقیقه از بین خواهد رفت. اتاق باید تهویه شود.
- این دستگاه برای استفاده افراد (کودکان) با حرکت فیزیکی کم یا ناتوانایی ذهنی کم، یا با تجربه یا دانش کم ساخته نشده، مگر اینکه توسط یک فرد مسوولیت ایمنی آنها برعهده گرفته شود. کودکان باید کنترل و نظارت شوند که با دستگاه بازی نکنند.
- اجازه ندهید سیم روی لبه محل کار آویزان شود طوری که کودکان بتوانند آن را بگیرند یا به فرد استفاده‌کننده گیر کند. از سیم رابط استفاده نکنید.
- اگر سیم برق آسیب دیده باشد، آن باید به‌منظور جلوگیری از خطر توسط نماینده تولیدکننده دستگاه تعویض شود.

قبل از استفاده برای اولین بار

- تمام قسمت‌های این کتابچه را با دقت بخوانید.
- سرخ‌کن را از بسته‌بندی بیرون بیاورید.
- درپوش را با فشار دادن دکمه خودکار درپوش باز کنید (شکل 1).
- دستگیره صافی را بالا بیاورید تا جاییکه به‌طور افقی قفل شود (شکل 2).
- تمامی لوازم و اسناد چاپ‌شده داخل صافی را بردارید.
- کاسه (و صافی سرخ کردن) را با آب داغ، کمی مایع ظرف‌شویی و یک اسفنج نرم تمیز کنید. هرگز دستگاه را داخل آب فرو نکنید. آن را کامل خشک کنید.

به‌کار بردن دستگیره صافی

صافی سرخ کردن می‌تواند در حال بسته بودن درپوش نیز از بیرون کنترل شود. برای بلند کردن صافی دستگیره را تازمانی‌که به‌صورت افقی قفل شود بالا بیاورید. شما می‌توانید صافی را زمان قرار داشتن در موقعیت قفل (شکل 3) با بیرون کشیدن آن بردارید. زمانی‌که صافی پر است، درپوش را ببندید، صافی را با فشار دادن دکمه روی دستگیره و به آرامی با خم کردن به پایین، پایین بیاورید.

پیش‌گرم شدن

هشدار: برای ایمنی شما، سرخ‌کن را در زیر دیوار کابینت استفاده نکنید و آن را از پرده و لوازم شبیه به آن دور نگه‌دارید. هرگز دستگاه را در زمان استفاده بی‌مراقبت رها نکنید. این دستگاه برای استفاده کودکان نیست.

1. سطح روغن باید بین علائم حداقل و حداکثر نشان‌داده‌شده در داخل کاسه نجسب نگه داشته شود. این مقدار در حدود 2/2 لیتر روغن است. سطح روغن را قبل از هر بار استفاده کنترل کرده و در صورت لزوم روغن را اضافه کنید.
2. بدون روغن یا مقدار برابر یا با سطح ناکافی (کمتر از حداقل) از سرخ‌کن استفاده نکنید. در زمان عدم استفاده از سرخ‌کن آن را از پریز برق بیرون بکشید.
3. درجه حرارت را با چرخاندن دکمه ترموستات در درجه دل‌خواه انتخاب کنید (شکل 4). شکل‌های روی سرخ‌کن و جدول وصل‌شده روی زمان‌های پخت به شما در تعیین زمان‌های ایده‌آل برای سرخ کردن کمک خواهد کرد.
4. سرخ‌کن را به پریز برق بزنید. چراغ قرمز برق روشن خواهد شد که نشان‌دهنده داغ شدن سرخ‌کن بعد از زمان تنظیم شده است (شکل 5).
5. برای 15 دقیقه کار پیش‌گرم کردن را انجام دهید.
6. صافی را در موقعیت بالا قرار دهید.
7. درپوش را باز کنید.
8. غذا را با کمترین آب و یخ روی آن در صافی سرخ‌کن بریزید. سرخ‌کن را بیش‌ازحد پر نکنید.
9. درپوش را ببندید.
10. با استفاده از زمان‌سنج زمان پخت دل‌خواه خود را تنظیم کنید.
11. به آرامی با خم کردن به پایین دستگیره صافی را وارد روغن داغ کنید. پایین آوردن سریع صافی ممکن است باعث سرریز شدن روغن داغ شود.

سرخ کردن غذاها

1. به هیچ یک از قسمت‌های فلزی سرخ‌کن دست نزنید چراکه ممکن است داغ باشند.
2. زمانی‌که روغن در درجه حرارت صحیح است، با خم کردن به پایین، دستگیره صافی را وارد روغن داغ کنید. به‌سرعت پایین آوردن صافی ممکن است باعث سرریز شدن روغن داغ شود.
3. همیشه برای سرخ کردن غذا از صافی سرخ کردن استفاده کنید. همیشه درپوش را در زمان سرخ کردن بسته نگه دارید.
4. در زمان سرخ کردن، شیشه مشاهده این امکان را به شما می‌دهد که بدون باز کردن درپوش بر روی سرخ شدن غذا نظارت کنید.
5. ایجاد بخار روی شیشه مشاهده در چند دقیقه ابتدایی پخت طبیعی است و در طی زمان پخت به‌تدریج از بین می‌رود.
6. در طی مدت پخت ممکن است بخار از میان فیلترهای روی درپوش بیرون بزنند. این مسأله طبیعی است.

تنظیم زمان‌سنج (شکل 6)

زمان‌سنج را برای شروع به‌کار و پیش گرم کردن تنظیم کنید. زمان‌سنج را دوباره قبل از پایین بردن صافی و غذا به داخل روغن برطبق تنظیم پخت غذا تنظیم کنید. یک صدای زنگ در زمان تمام شدن مدت تنظیم‌شده برای زمان‌سنج به صدا درمی‌آید. زمان سرخ کردن به‌عنوان راهنمای سرخ کردن به‌کار می‌رود و باید برحسب کمیت و ضخامت غذا تنظیم شود.

نکته: اگر زمان‌سنج تنظیم نشده باشد، سرخ‌کن کار نمی‌کند.

راهنمای زمان سرخ کردن و جدول درجه حرارت

زمان‌های سرخ کردن فقط به‌عنوان یک راهنما ارائه شده و باید برحسب کمیت و ضخامت غذا با توجه به طعم دل‌خواه خودتان تنظیم شود.

نوع غذا	درجه حرارت سانتی‌گراد	زمان به دقیقه
چیپس تازه 1 کیلوگرم چیپس یخ‌زده 500 گرم	190	10-15
ماهی	170	9-12
خوراک سفید-فقط کافی است قسمت صافی را بپوشاند	190	5-8
خوراک ماهی تازه در خمیر	190	10-8
خوراک ماهی یخ‌زده	170	18-25
ماهی پهن یخ‌زده	190	10-6
همبرگر یخ‌زده	150	5-8
تکه‌های مرغ در آرد سوخاری در اندازه‌های کوچک/متوسط	170	5-20
تکه‌های مرغ در اندازه بزرگ	170	20-30
گوشت گوساله یخ‌زده	170	5-8
ران مرغ یخ‌زده در آرد سوخاری	170	15

زمان‌سنج سرخ‌کن را خاموش نکرده و یا روی دمای پخت تأثیر نمی‌گذارد.

سرخ کردن غذاهای یخ‌زده

- به علت دمای بیش‌ازحد پایین آنها، غذاهای یخ‌زده ضرورتاً دمای روغن را پایین می‌آورند. برای نتیجه‌گیری بهتر در هر بار سرخ کردن، ما توصیه می‌کنیم از حداکثر مقدار غذای ارائه‌شده در جدول زیر تجاوز نکنید.
 - غذاهای یخ‌زده بیشتر اوقات با کریستال‌های یخ پوشانده شده است که باید قبل از پخت از بین برود. از بین بردن یخ‌ها با تکان دادن صافی انجام می‌شود. صافی را به آرامی وارد روغن کنید، تا مطمئن شوید که روغن بیش‌ازحد غلیان نمی‌کند. پس از اینکه صافی در داخل سرخ‌کن قرار گرفت درپوش آن را ببندید.
- زمان پخت یک زمان تقریبی است و باید برطبق دمای اولیه غذا و برطبق دمای توصیه‌شده از سوی تولیدکننده غذای یخ‌زده تغییر پیدا کند.

نوع غذا	حداکثر مقدار (گرم)	دما درجه سانتی‌گراد	زمان به دقیقه
چیپس (*)	500	190	8-11
کوفته سیب‌زمینی	500	190	10-11
ماهی تکه‌های ماهی	500	190	6-8
میگو	500	190	6-8
گوشت کتلت مرغ (شماره 2)	300	190	7-9

هشدار: قبل از فروبردن صافی، کنترل کنید که درپوش بسته باشد.

(*) این مقدار برای بهترین کیفیت توصیه می‌شود. به‌طور طبیعی مقدار زیاده‌تری از سیب زمینی یخ‌زده می‌تواند سرخ شود، با توجه به اینکه آنها ممکن است به‌دلیل فرو کردن یکبار در روغن کمی بیشتر چرب شوند.

در پایان زمان پخت

زمانی که پخت به پایان رسید:

1. دستگیره را به سمت موقعیت افقی بلند کنید و درپوش را باز کنید.
2. اجازه بدهید غذا برای حدود یک دقیقه خشک شود، سپس صافی را بردارید، اطمینان حاصل کنید که دکمه روی دستگیره را فشار نداده باشید.
3. همیشه پس از سرخ کردن سرخ‌کن را از پریز برق خارج کنید.
4. اجازه بدهید سرخ‌کن قبل از تمیز کردن یا کنار گذاشتن کاملاً خنک شود (1 تا 2 ساعت)
5. هرگز سرخ‌کن را با روغن داغ یا روغن در داخل سرخ‌کن حمل نکنید.
6. سرخ‌کن یک سینی تغلیظ کوچک در پشت دستگاه دارد. نیاز هست که هر چند وقت یکبار کنترل و تخلیه شود.

صاف کردن و تعویض روغن

1. قبل از اینکه سرخ‌کن را تمیز یا کنار بگذارید، مطمئن شوید که سرخ‌کن از پریز برق خارج شده و روغن کاملاً خنک شده باشد.
2. نیاز نیست که روغن پس از هر بار استفاده تعویض شود. به‌طور متوسط، روغن برای 8 تا 12 بار قابل استفاده است. لازم است که روغن برای سرخ کردن ماهی یا غذاهای با پوشش زیاد خمیر، زودتر تعویض شود.
3. ما توصیه می‌کنیم اگر باقی‌مانده‌های غذا در روغن یا ته ظرف نجسب را مشاهده کردید آن را صاف کنید. شما می‌توانید این کار به شکل زیر انجام دهید:
4. صافی را بردارید. با دقت روغن را در یک دیگ یا روغن دان دیگر بریزید.
5. صافی سرخ کردن و کاسه نجسب را با آب داغ، کمی مایع ظرف‌شویی و اسفنج نرم تمیز کنید.
6. با گذشت زمان، پوشش نجسب کاسه ممکن است کمی تیره‌تر یا خراشیده شود. این طبیعی است.

تمیز کردن کاسه نجسب

1. به‌دلیل پوشش نجسب کاسه، کاسه به‌راحتی و با آب داغ و اسفنج نرم یا پارچه نرم تمیز می‌شود.
2. هرگز سرخ‌کن را داخل آب فرو نبرده یا آب به داخل آن نریزد.

تمیز کردن سیستم بلند کننده صافی

قطعات فلزی سیستم بلندکننده را با آب گرم و مایع ظرف‌شویی درست پس از تمام شدن کار سرخ کردن برس بزنید.

تمیز کردن بدنه سرخ‌کن

قسمت بیرونی سرخ‌کن را با یک پارچه نرم و نمدار تمیز کنید. درپوش به‌منظور راحتی در تمیز کردن قابل برداشتن است: درپوش را باز کرده و محکم آن را به سمت بالا بکشید تا زمانی که بیرون بیاید. فیلترها را بردارید و درپوش را با آب صابون تمیز کنید. آن را خشک کرده و فیلترها را دوباره به‌داخل محفظه‌اش قرار دهید. برای وصل کردن مجدد درپوش آن را در حالت مایل به عقب نگه دارید و محکم آن را به داخل قسمت عقب فشار دهید و مطمئن شوید که فنر در شیار قرار گرفته و تازمانی که در جای خود صدای کلیک بدهد، فشار دهید. شیشه مشاهده را با مایع ظرف‌شویی بشویید. به‌طور مرتب آن را برای داشتن دید خوب به غذا تمیز کنید. (تکته: تمیز کردن داخل شیشه با آب لیمو یا سرکه در جلوگیری از ماندن باقی‌مانده روغن تغلیظ‌شده کمک می‌کند.)

مهم: هرگز سرخ‌کن، سیم یا دوشاخه را داخل آب یا هر مایع دیگر وارد نکنید. درپوش را در ماشین ظرف‌شویی نشویید. هرگز از تمیزکننده‌های ساینده یا بالشتک‌های زبر برای تمیز کردن سرخ‌کن استفاده نکنید. ما توصیه می‌کنیم پس از هر بار استفاده سرخ‌کن را تمیز کنید.

نگه داشتن روغن

درپوش درزبندی‌شده سرخ‌کن این اجازه را به شما می‌دهد که روغن را داخل دستگاه نگهداری کنید. سرخ‌کن باید در دمای اتاق نگهداری شود.

تعویض فیلترها

عمر فیلترها به نوع غذاهای سرخ‌شده در سرخ‌کن بستگی دارد. منافذ فیلترها بوی نامطبوع سرخ کردن را برای حدود 15 بار سرخ کردن جذب می‌کنند. درپوش را ببندید و پوشش فیلتر را باز کنید. فیلتر را از بسته باز کنید و آن را با لایه سفید ضخیم زیر آن در محفظه فیلتر جا بزنید. پوشش فیلتر را با فشار دادن آرام آن تا زمانی که صدای کلیک بدهد، ببندید. هشدار: دستگاه را با فیلترهای بیش‌از حد استفاده‌شده به‌کار نبرید به‌دلیل اینکه موجب تولید بوی بد و مسدود شدن راه بخار می‌شود.

حل مشکل

نقص	دلیل	راه حل
بوهای نامطبوع	فیلترها اشباع شده اند. روغن خراب شده است. مایع پخت نامناسب است.	فیلترها را تعویض کنید. روغن را تعویض کنید. از روغن آفتاب‌گردان یا روغن گیاهی با کیفیت خوب استفاده کنید.
روغن سرریز می‌شود	روغن خراب شده و بیش‌از حد کف تولید می‌کند. غذا به‌حدکافی قبل از وارد کردن در روغن خشک نشده است. صافی خیلی سریع وارد روغن شده است. از حد مجاز روغن تجاوز کرده‌اید. صافی بیش‌از حد پر شده است.	روغن را تعویض کنید. غذا را به‌طور کامل خشک کنید. صافی را به آرامی پایین بیاورید. مقدار روغن داخل کاسه را کم کنید. مقدار غذا را کاهش دهید.
غذا در طی مدت پخت سرخ نمی‌شود	دمای روغن بسیار پایین است. صافی بیش‌از حد پر شده است.	مقدار غذا را کاهش دهید. دمای بیشتری را تنظیم کنید.
روغن داغ نمی‌شود	سرخ‌کن بدون داشتن روغن قبلاً روشن شده که باعث قطع شدن فعالیت آن شده است.	با مرکز خدمات تماس بگیرید (قطعه ایمنی حرارتی باید تعویض شود).