

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 ۸- 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 غذا ساز باید بر روی سطحی ثابت قرار گیرند و دارای دستگیره (در صورت وجود) برای جلوگیری از واژگون شدن مایعات 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 ۱۰ 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 در هنگام تمیز کردن و زمانی که از دستگاه استفاده نمی‌کنید آن را از پریز جدا کنید.



- عدم توجه به هشدارها می‌تواند باعث ایجاد 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 در آن یا یک پارچه مهار کنید. هرگز از آب برای خاموش کردن شعله استفاده نکنید.
 - برای برداشتن کاسه متحرک همیشه صبر کنید تا روغن تا چربی کاملاً سرد شود.



- عدم توجه به هشدارها می‌تواند باعث ایجاد 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 باید به یکی از مراکز خدماتی مجاز مراجعه کنید.
 - اگر از دستگاه روغن نشت می‌کند، به مرکز خدمات فنی یا پرسنل مجاز شرکت مراجعه کنید.
 - در صورتی که 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 دکمه هاء، سیم و دوشاخه برق را در آب یا دیگر مایعات قرار ندهید.
 - تنها برای مدلهای با درب پلاستیکی؛ در را هنگام پخت استفاده نکنید.



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

- استفاده از روغنهای خانگی یا دارای اسیدپنه بالا ممنوع است.
- همواره سطح حداقل و حداکثر مشخص شده در داخل محفظه متحرک 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.

این دستگاه مطابق با مقررات اروپایی ۱۹۳۵/۲۰۰۴ دربارۀ ی مواد در تماس با مواد غذایی است.

دستگاه حرارتی ایمنی

دستگاه دارای یک وسیله حرارتی ایمنی است که گرمایش را در 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 (Z) را نزدیک به نوشته RESET (شکل ۱) فشار دهید. اگر دستگاه کار نمی کند لازم است با مرکز خدمات دارای مجوز سازنده تماس گرفت.

نحوه استفاده از دستگاه

پیش از استفاده از سرخ کن برای اولین بار، سبد، کاسه و درب 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 کاملاً ثابت شده باشد. میکروسویچ ایمنی (D) در صورتی که صفحه کنترل به درستی در محل خود (N) قرار نگرفته باشد، اجازه عملکرد دستگاه را نمی دهد.

پر کردن روغن یا چربی

- دسته تاشو سبد را بچرخانید تا محکم شود. (قسمت ۲ از شکل ۲)
- سبد (S) را به سمت بالا بکشید.
- اگر از روغن استفاده می کنید، آن را در کاسه (R) بریزید تا به سطح حداکثر مشخص شده برسد (شکل ۳).
- هرگز این 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 در محفظه سرخ کن بریزید. هرگز روغن را در سبد و روی المنت حرارتی سرخ کن نریزید. (شکل ۴).

گرم کردن

- غذای سرخ شدن را در سبد (S) بگذارید، هرگز از نشانه حداکثر مشخص شده روی سبد گذر نکنید. (شکل ۸). مطمئن شوید دسته سبد به درستی قرار گرفته باشد. (قسمت ۲ از شکل ۲)
- دستگاه را به برق وصل کنید. هر دو نور هشدار (B) و (C) روشن می شوند.
- دکمه (A) ترموستات (شکل ۵) را روی درجه حرارت دلخواه قرار دهید (به جدول پخت مراجعه کنید)، نور هشدار درجه حرارت روغن (C) به رنگ سبز خاموش می شود.
- با رسیدن به دمای تنظیم شده، نور هشدار (C) به رنگ سبز روشن می شود.

سرخ کردن

- به محض اینکه نور هشدار (C) روشن می شود، سبد (S) 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 سپری شدن زمان پخت سبد (S) را بلند کنید، بررسی کنید که غذا به اندازه دلخواه طلایی شده باشد.

امحاء دستگاه

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



اطلاعات فنی

مدل:	ابعاد (طول×عرض×ارتفاع):	وزن:
	۴۴۴۵۱۰	۴۵۵×۲۷۵×۲۹۵
۳۰۷۲ کیلوگرم		
۴۴۴۵۲۰	۴۵۵×۲۷۵×۳۲۵	۲،۹۸Kg
۴۴۴۵۳۲	۴۴۵×۲۸۵×۳۳۰	۵،۱۸Kg

برای اطلاعات بیشتر، برجسب اطلاعات درج شده روی دستگاه را مطالعه کنید.

مشخصات دستگاه

- دکمه ترموستات برای تنظیم دما
- نور هشدار روشن بودن دستگاه (به رنگ قرمز)
- نور هشدار درجه حرارت روغن (به رنگ سبز)
- میکروسویچ ایمنی
- نشانگر حداکثر میزان
- نشانه سطح حداقل-حداکثر روغن
- نگهدارنده سبد
- درب شیر تخلیه روغن (در صورت وجود)
- شیر تخلیه روغن (در صورت وجود)
- صافی روغن
- درب پلاستیکی (تنها در برخی مدلها) در هنگام پخت استفاده نشود.
- بدنه دستگاه
- دسته ها
- محل تثبیت صفحه کنترل
- درب با دسته
- دریچه (در صورت وجود)
- صافی درب (در صورت وجود)
- کاسه متحرک
- سبد با دسته تاشو
- المنت حرارتی
- صفحه کنترل
- فضای جمع کننده کابل
- تنظیم مجدد دستگاه حرارتی ایمنی

- اگر به نظرتان زمان پخت به پایان رسیده، دستگاه را با بردن دکمه (A) ترموستات به حالت "۰" خاموش کنید.
- دوشاخه را از پریز برق خارج کنید.
- توجه کنید. اگر می‌خواهید میزان میزان پخت را بیشتر کنید، صبر کنید تا نور هشدار سبز روشن شود تا رسیدن دوباره به دمای تنظیم شده را نشان دهد. بنابراین به آرامی سبد (S) را برای دومین بار وارد روغن کنید.

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

سرخ کردن مواد غذایی غیر منجمد

سبد 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 شده روغن نشود؛ به علاوه مواد غذایی مرطوب پس از پخت شل می‌شوند (به خصوص 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 بگردید. برای پخت غذاهای خمیری، توصیه می‌کنیم ابتدا سبد را خالی وارد کنید، زمانی که دمای تنظیم شده حاصل شد، مواد را مستقیماً در روغن داغ قرار دهید تا مانع از چسبیدن خمیر به سبد شود. به جدول زیر مراجعه کنید و توجه داشته باشید که زمان و دمای پخت تخمینی هستند و بنا بر مقدار و سلیقه اشخاص می‌توانند تغییر کنند.

سرخ کردن مواد غذایی غیر منجمد

سبذ را بیش از اندازه پز 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 (به خصوص 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 بگیریذ. برای پخت غذاهای خمیری، توصیه می‌کنیم ابتدا سبذ را خالی وارد کنید، زمانی که دمای تنظیم شده حاصل شد، مواد را مستقیماً در روغن داغ قرار دهید تا مانع از چسبیدن خمیر به سبذ شود. به جدول زیر مراجعه کنید و توجه داشته باشید که زمان و دمای پخت تخمینی هستند و بنا بر مقدار و سلیقه اشخاص می‌توانند تغییر کنند.

زمان پخت	دما (°C)	مواد غذایی
۱۱-۱۵	۹۷۰	سیب‌زمینی تازه کامل
۹-۱۳	۹۴۰	ماهی کالاماری
۱۰-۱۴	۹۴۰	صفذ دوکیه ای
۱۰-۱۴	۹۴۰	سارذین
۸-۱۲	۹۴۰	میگو
۶-۱۰	۹۴۰	ماهی حلوا
۸-۱۲	۹۶۰	گوشت
۹-۱۳	۹۶۰	کنلت مرغ
۹-۱۳	۹۶۰	کوفته
۱۳-۱۸	۹۵۰	سبزیجات کنگر فرنگی
۱۰-۱۴	۹۵۰	گل کلم
۸-۱۲	۹۵۰	قارچ
۹-۱۳	۹۵۰	بادمجان
۱۸-۱۳	۹۵۰	کدو

سرخ کردن مواد غذایی منجمد

مواد غذایی منجمد دمای بسیار پائینی دارند. به همین دلیل باعث کاهش قابل توجه دمای مایع پخت می‌شوند. برای دستیابی به نتیجه بهتر، توصیه می‌کنیم سبذ را زیاد پز نکنید. مواد غذایی منجمد غالباً پوشیده از قطعات یخ هستند که لازماً است پیش از پخت از بین بروند. سپس سبذ بسیار آرام را وارد روغن سرخ‌کردنی کرد 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.

زمان پخت (دقیقه)	دما (°C)	مواد غذایی
۱۰-۱۴	۹۹۰	سیب‌زمینی پخته منجمد
۷-۱۰	۹۸۰	کراکت سیب‌زمینی
۳-۶	۹۸۰	ماهی ناگت روغن ماهی اطلسی
۲-۵	۹۸۰	فیله صاف ماهی اروپایی
۳-۶	۹۸۰	گوشت کنلت مرغ

مدلهای دارای محافظه تخلیه روغن

توجه: روغن را هنگامی که داغ است تخلیه نکنید زیرا خطر سوختگی وجود دارد.

به روش زیر عمل کنید:

۱. سبد را بردارید.
 ۲. در محافظه را باز کنید (H).
 ۳. شیر (I) را با چرخاندن در جهت عکس عقربه های ساعت باز کنید.
 ۴. بگذارین مایع وارد ظرف شود (شکل ۱۰) توجه کنید که سر نرود.
 ۵. اگر چیزی در کاسه باقیمانده به کمک یک اسفنج یا کاغذ شیرینی پزی پاک کنید.
 ۶. شیر را با چرخاندن در جهت عقربه ساعت ببندید.
 ۷. در محافظه را ببندید (H).
- بهتر است روغن استفاده شده برای سرخ کردن ماهی را از روغنی که برای سرخ کردن مواد دیگر بکار می برید جدا کنید. اگر از چربی حیوانی استفاده می کنید، زیاد نگذارید سرد شود تا سفت نشود.



لطفا توجه کنید!: کاسه دستگاه دارای یک صافی متحرک است که باقیمانده های درشت تر سرخ کردن را در خود نگه می دارد. وقتی کاملا کاسه روغن را خالی کردید، همانگونه که در شکل ۹ نشان داده شده بکشید و بیرون بیاورید، با مایع ظرفشویی بشویید و دوباره در محل خود قرار دهید.



لطفا توجه کنید!: وقتی صفحه کنترل و تایمر را بردارید، دیگر بخشهای سرخ کن را نمی توانید در ماشین ظرفشویی بشویید.

تمیز کردن

قبل از هرگونه تمیز کردن مطمئن شوید دوشاخه از پریز برق جدا باشد. هرگز سرخ کن را در آب فرو نبرید و آن را 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 بردارید و روغن را خالی کنید. باقیمانده های در کاسه را به کمک یک اسفنج یا کاغذ شیرینی پزی 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 شدن سرخ کن هرگز از اسکاچ زبر استفاده نکنید. در پایان کار همه چیز را با دقت خشک کنید تا در زمان استفاده قطرات روغن داغ به اطراف پرتاب نشوند.