

Before operating this unit, Please read the instruction manual carefully.

PRODUCT PARTS DESCRIPTION



1. Filter cover

2. Filter

3. View glass

4. Lid

5. Basket handle

6. Basket

7. Oil pot

8. Lid button

9. Control knob

10. LED Light

11. Body assembly

12. Body handle

TECHNICAL DATA

- Voltage:..... 220~240V
- Power:..... 900~1100 W
- Capacity of oil:..... 1.5 L
- Adjustable oil temperature: 130°C-190°C
- Easy to clean system: Your Deep Fryer has a removable non-stick oil pot, a removable lid and easy-take-out oil collector.
- High effective filter system can keep your kitchen's air clean.
- Press Lid release button, the lid will partial open by itself.
- You can see your food while frying through a all-new-design glass viewing.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using your Deep Fryer, basic safety precautions must always be followed, including the following:

- Read all instructions.
- Do not touch hot surface. Use handle or knobs.
- To protect against electric shock do not immerse cord. Plug in water or other liquid.
- Close supervision is necessary when the deep fryer is in use or when oil is hot. Do not use it by children or near children.
- Unplug from outlet when do not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the deep fryer.
- Do not operate this fryer when the power cord or plug damaged or if the appliance malfunctions is dropped or has been damaged in any manner. Return it after sale service centre of Feller for examination, repair or mechanical adjustment.
- The use accessory attachments not recommended by the Feller may cause injuries.
- Do not use this fryer and its part for other purpose.
- Do not use outdoors.
- Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surface.
- Do not let place or near a hot gas or electric burner, or a heated oven.
- To prevent a fire, Do not place a cloth or the like on the fryer during using, and keep the filter viewing clean.
- Do not use the deep fryer in a damp place or where is full of flammable air or the like.
- Do not use the deep fryer on a plastic cloth or other flammable materials.

- Do not move the deep fryer while in use or when oil is still hot.
- Do not use with an extension cord
- For safety sake always use a reliably grounded power supply to operate this appliance.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Before Using Your Deep Fryer The First Time

- Read this instruction thoroughly.
- Take the Deep Fryer out carefully from its packaging.
- Take the basket and wire handle out carefully from the oil pot , and assemble them.
- Take the oil pot out carefully from the body. Do Not KNOCK THE OIL POT.
- Take out all printed documents and accessories, and keep them carefully
- Clean the shell and the inside of lid with a cleaning damp cloth.

NOTE: Do not immerse the body In any liquid.

DRY THE FRYER THOROUGHLY BEFORE USE.

- A all-new-design oil collector locate on the back of this fryer, for collecting coagulate oil and water inside the lid. To empty, simply remove the oil collector and dispose the oil and water.
- Always keep the bottom of the oil pot, the heating plate clean so that they do not accumulate foreign substances. Otherwise it will lower the heating efficiency and shorten the life of the fryer.

OPERATING INSTRUCTIONS

FOOD PREPARING

- Clean and cut the food you are going to fry.
- Place uniform sized pieces of food into raise to ensure even frying.

NOTE: Do not place too much food into the raise (Reference to the COOKING GUIDE)

- Place food as dry as possible into the raise. Do not add water or wet food into hot oil. Water will cause oil to splatter.
- When you fry French fries, cut the husked potato into uniform sized pieces, and wash them in cold water to clear the fecula outside (so that can prevent them from sticking), and dry them thoroughly.
- When you fry freezing food, clear the ice outside, and thaw them thoroughly.

FRYING FOOD

- Make sure that the temperature adjustment knob is in OFF position.
 - Press Lid release button and open the lid.
 - Pour oil into the oil pot, minimum 1.2L, maximum 1.5L. You can adjust oil volume according to the food.
 - Wipe a little oil on the inner side of the viewing glass with a clean cloth or cotton paper, to prevent water coagulate on the glass.
 - Close the lid lightly, until a CLICK sound is heard.
 - Insert the plug into appropriate outlet.
 - Reference to COOKING GUIDE, adjust the temperature adjustment knob to the desired temperature according to the food, the indicator will turn on.
 - When the desired temperature is reached, the indicator will turn off.
 - Press Lid release button and open the lid.
 - Place the raise with dry food inside into the oil pot gently.
 - Lift up the basket handle, Lower the drop into the hot oil by gently lowering the handle.
 - Close the lid lightly, until a CLICK is heard
 - Fry the food for a suitable time (Reference to the COOKING GUIDE)
 - When the food is cooked, press Lid release button, and the lid will open entirely. by itself.
- NOTE: The steam generated during frying will escape when the lid is opened, be careful to prevent yourself from burnt
- Lift up the basket handle out of the oil and hang basket to oil pot side, strain the oil from food for about 10~30 seconds.
 - Step up the basket with cooked food form the oil pot.
 - Turn the temperature control knob to OFF position.
 - Unplug the fryer.
 - You can place the cooked oil and the basket in the oil pot after using with the closed.
 - Do not move the fryer until it is cool entirely
 - Replace new oil after about 20 frying or according to the oil such as become thick or blown.

COOKING ADVICE

- When you fry several kinds of foods, fry the food whose desired temperature is lower first, then fry the food whose desired temperature (Reference to the

COOKING GUIDE)

- When you fry the same kind of foods for several times, the time between the end of first frying and the begin of second frying should be 3~5 minutes. The indicator will show red when the temperature reach again.
- If the foods you are fry have been pre-cooked, They need a higher temperature. and less cooking time than those foods which are completely raw.
- When you fry French fries, make sure to lower the basket slowly, especially when you use fresh or freezing potato (they have more water) Otherwise the oil may overflow.

NOTE: Do not mix different oil for frying.

- Use only a good quality vegetable oil, pure corn oil or light olive oil for frying. We do not recommend using oils that deteriorate quickly like sunflower oil, lard, or dropping.

COOKING GUIDE

This frying time given in this chart are only a guide and should be adjusted according to the quantity fried.

Food	Oil Temp	Weight(Grams)	Approximate Cooking Time (Minutes)
Shrimp	130	200	3~5
Onion	140	150	3~4
Mushroom	140	250	6~8
Fish Fillet	150	250	5~6
Fish Fillet in batter	150	300	6~8
Sliced meat	170	300	7~10
Steak	170	300	7~10
Chicken strips	180	350	7~10
French fries (first time)	190	350	6~10
French fries (defrust)	190	-	3~4

You can make French fries lighter and crisper when fry them for two times.

CLEANING

Cleaning The Deep Fryer

- Do not immerse the body or the cord in any liquid.
- Make sure that the appliance has been unplugged and the temperature control knob is in OFF position before cleaning. Start cleaning as shown below after the fryer and oil inside cool entirely.
- Press the Lid release button and open the lid in about 90 degrees, and remove the lid from the body.
- Lift up the basket handle and remove the basket from the oil pot.
- Remove the oil pot carefully from the body.
- Clean the shell with a clean damp cloth. Do not use scrubbing brushes or chemical cleaner.
- Empty and clean the oil collector with water.

CLEANING THE LID

- Remove the filter before cleaning the lid.
- Wash the lid with warm water and small amount of dishwashing liquid. Wash again with clean water, and swing off the water, and wipe the water off entirely.

NOTE: Do not wash the lid in a dishwasher.

CLEANING THE AUTO-RAISE

- Wash the auto-raise with warm water, a small amount of dishwashing liquid. Wash again with clean water, and wipe the water off entirely.

CLEANING THE OIL POT

- Pour the cool oil out and filter.
- Wipe the oil off with an absorbing paper.
- Wipe the oil pot with a clean, damp cloth and small amount of dishwashing liquid.
- Clean the oil pot with water, and wipe the water off thoroughly with a dry soft cloth.

MAINTENANCE AND STORAGE

Replacing the Filter

- Remove the filter lid.
- Remove the old filters.

- Replace the new filters
- We recommend you to replace the filter, after 20 to 30 frying.

STORAGE THE DEEP FRYER

- Make sure that the fryer is cool entirely before storage.
- Place the power cord into its housing in order.
- Place the fryer in a dry place where children can not reach.



TROUBLE SHOOTING

PROBLEM	POTENTIAL CAUSE	SOLUTION
Release of unpleasant odors.	<ol style="list-style-type: none">1. The filter is saturated.2. The oil is deteriorated.3. This oil is unsuitable for deep frying.	<ol style="list-style-type: none">1. Replace the filter (see instructions Page).2. Change the oil every time, related to quality of oil.3. Use a good quality vegetable oil or other oil suitable for deep frying.
Release of steam from under edge of the lid.	<ol style="list-style-type: none">1. The lid is not closed properly.2. The wind tight rubber ring is damaged.	<ol style="list-style-type: none">1. Make sure the lid is fully closed.2. Replace the wind tight rubber ring.
Overflow of the oil .	<ol style="list-style-type: none">1. The oil volume is higher than the maximum level.2. The frying food is too much.3. The food is too wet.	<ol style="list-style-type: none">1. Decrease oil proper volume.2. Reference to the quantity in COOKING GUIDE.3. Dry the food before frying.
Food is not crispy on outside.	<ol style="list-style-type: none">1. The frying temperature is too low.2. The frying food is too much.	<ol style="list-style-type: none">1. Adjust the temperature to proper level.2. Reference to the quantity in COOKING GUIDE.
Sticking of the French fries.	The cut potato has not been washed with clean water.	Wash and thoroughly before frying.

راه حل	علت ممکن	مشکل
<p>۱. فیلتر را تعویض کنید. (دستورالعمل را ببینید)</p> <p>۲. پس از چند بار استفاده، روغن را عوض کنید. (بسته به نوع روغن)</p> <p>۳. از روغن گیاهی یا سایر روغن‌های با کیفیت استفاده نمایید.</p>	<p>۱. فیلتر، اشباع شده است.</p> <p>۲. کیفیت روغن از بین رفته است.</p> <p>۳. روغن بکار رفته، برای سرخ‌کن مناسب نیست.</p>	<p>به مشام رسیدن بویی ناخوشایند</p>
<p>۱. مطمئن شوید درپوش بطور کامل بسته است.</p> <p>۲. لاستیک دور درپوش را تعویض کنید.</p>	<p>۱. درپوش بطور کامل بسته نشده است.</p> <p>۲. لاستیک دور درپوش آسیب شده است.</p>	<p>خروج بخار از لبه‌ی زیرین درپوش</p>
<p>۱. حجم روغن را کم کنید.</p> <p>۲. به قسمت «مقدار» در راهنمای آشپزی مراجعه کنید.</p> <p>۳. پیش از سرخ‌کردن، مواد غذایی را خشک کنید.</p>	<p>۱. حجم روغن، بیشتر از مقدار ماکزیمم است.</p> <p>۲. مقدار مواد غذایی موجود، زیاد است.</p> <p>۳. مواد غذایی بسیار مرطوب هستند.</p>	<p>فوران روغن</p>
<p>۱. سطح دما را تنظیم کنید.</p> <p>۲. به قسمت «مقدار» در راهنمای آشپزی مراجعه کنید.</p>	<p>۱. دمای سرخ‌کن، بسیار پایین است.</p> <p>۲. مقدار مواد غذایی موجود، زیاد است.</p>	<p>سطح بیرونی مواد غذایی سرخ نشده است</p>
<p>پیش از سرخ‌کردن، بطور کامل آنها را شست‌وشو نمایید.</p>	<p>سیب‌زمینی خرد شده، با آب شسته نشده است.</p>	<p>چسبیدن تکه‌های سیب‌زمینی سرخ شده</p>

تمیزکاری درپوش

- پیش از تمیزکاری درپوش، فیلتر را خارج نمایید.
- درپوش را با استفاده از آب گرم و کمی مایع ظرفشویی تمیز نمایید. آن را مجدداً با آب تمیز، به طور کامل شست‌وشو دهید و خشک نمایید.
- **توجه: درپوش را در ماشین ظرفشویی، شست‌وشو نکنید.**

تمیزکاری سبد

- سبد را با آب گرم و کمی مایع ظرفشویی، تمیز نمایید. آن را مجدداً با آب تمیز، به طور کامل شست‌وشو دهید و خشک نمایید.

تمیزکاری ظرف روغن

- روغن خنک شده و فیلتر را خارج کنید.
- باقیمانده‌ی روغن را با استفاده از کاغذ جاذب، تمیز نمایید.
- ظرف روغن را با استفاده از پارچه‌ای تمیز، مرطوب و کمی مایع ظرفشویی تمیز نمایید.
- ظرف روغن را با آب شسته، و با پارچه‌ای نرم و خشک، آب درون آن را خارج کنید.

نگهداری و انبارکردن

- تعویض فیلتر
- درپوش فیلتر را بلند کنید.
- فیلترهای قدیمی را خارج کنید.
- فیلترهای جدید را جایگزین کنید.
- پیشنهاد می‌کنیم فیلتر پس از ۲۰ یا ۳۰ بار سرخ کردن، تعویض شود.

نگهداری سرخ‌کن در انبار

- پیش از انبار کردن، مطمئن شوید سرخ‌کن بطور کامل خنک شده است.
- سیم برق را در محل مخصوص آن قرار دهید.
- سرخ‌کن را در محلی خشک و دور از دسترس کودکان قرار دهید.

مدت زمان تقریبی پخت (دقیقه)	وزن (گرم)	دمای روغن	مواد غذایی
۳-۵	۲۰۰	۱۳۰	میگو
۳-۴	۱۵۰	۱۴۰	پیاز
۶-۸	۲۵۰	۱۴۰	قارچ
۵-۶	۲۵۰	۱۵۰	فیله‌ی ماهی
۶-۸	۳۰۰	۱۵۰	ماهی چرخ شده
۷-۱۰	۳۰۰	۱۷۰	گوشت لایه لایه شده
۷-۱۰	۳۰۰	۱۷۰	استیک
۷-۱۰	۳۵۰	۱۸۰	تکه‌های جوجه
۶-۱۰	۳۵۰	۱۹۰	سیب‌زمینی (بار اول)
۳-۴	-	۱۹۰	سیب‌زمینی (بار اول، پخت‌زدایی)

می‌توان با سرخ کردن سیب‌زمینی برای بار دوم، آن را برشته تر از چیپس کرد.

تمیزکاری

تمیزکاری سرخ‌کن

- بدنه یا سیم برق را در هیچ مایعی فرو نبرید.
- پیش از تمیزکاری، مطمئن شوید که دکمه‌ی تنظیم دما در وضعیت OFF (خاموش) قرار دارد و دوشاخه‌ی دستگاه از پریز برق جدا شده‌است. همانند شکل، پس از خنک شدن روغن و سرخ‌کن، تمیزکاری را آغاز نمایید.
- دکمه‌ی آزاد کننده‌ی درپوش را فشار داده و درپوش را به حالت ۹۰ درجه، باز کنید. سپس درپوش را از بدنه جدا نمایید.
- دستگیره سبد را بالا آورده و سبد را از ظرف روغن خارج نمایید.
- به دقت ظرف روغن را از دستگاه خارج کنید.
- بدنه را با استفاده از یک پارچه‌ی تمیز، شست‌وشو نمایید. از برس‌های ساینده یا پاک‌کننده‌های شیمیایی استفاده نکنید.
- ظرف جمع‌کننده‌ی روغن را با استفاده از آب، خالی نموده و تمیز کنید.

• زمانیکه مواد غذایی پخته شد، دکمه‌ی آزاد کننده‌ی درپوش را فشار دهید تا درپوش، جداگانه باز شود.

توجه: بخار تولید شده در زمان سرخ کردن، در زمان باز شدن درپوش خارج خواهد شد. برای جلوگیری از سوختگی، احتیاط نمایید.

- دستگیره‌ی سبد را از روغن خارج کنید و سبد را به کناره‌ی ظرف روغن آویزان کنید تا در حدود ۳۰-۱۰ ثانیه، روغن از مواد غذایی خارج شود.
- سبد را به همراه مواد غذایی، از ظرف روغن خارج نمایید.
- دکمه‌ی تنظیم دما را در وضعیت OFF (خاموش) قرار دهید.
- دوشاخه‌ی سرخ کن را از پریز برق جدا نمایید.
- می‌توان روغن و سبد را پس از استفاده، درون ظرف روغن با درب بسته قرار دهید.
- سرخ کن را حرکت ندهید تا بطور کامل خنک گردد.
- پس از ۲۰ مرتبه استفاده از روغن، یا طبق شرایط آن مانند آلوده یا تیره رنگ شدن، آن را با روغن جدید تعویض نمایید.

نکات آشپزی

• زمانیکه چندین نوع مواد غذایی را سرخ می‌کنید، ابتدا موادی را سرخ کنید که دمای کمتری نیاز دارد، سپس سایر مواد غذایی (به راهنمای آشپزی مراجعه کنید) را سرخ نمایید.

• زمانیکه چند ماده‌ی غذایی مشابه را در زمان‌های گوناگون سرخ می‌کنید، زمان بین خاتمه‌ی اولین سرخ کردن و آغاز سرخ نمودن بعدی، باید ۵-۳ دقیقه باشد. زمانیکه دستگاه مجدداً به دمای لازم رسید، نشانگر به رنگ قرمز در خواهد آمد.

• چنانچه غذایی که در حال سرخ کردن هستید، قبلاً پخته شده، به دمای بالاتر و مدت زمان کمتری، در مقایسه با مواد غذایی که کاملاً خام هستند، نیاز دارد.

• در زمان سرخ کردن سیبزمینی، خصوصاً در زمان استفاده از سیبزمینی تازه یا منجمد (که آب ندارند و خشک هستند)، مطمئن شوید که سبد را به آهستگی پایین می‌آورید؛ در غیر این صورت روغن به بیرون فوران خواهد کرد.

توجه: از ترکیب روغن‌های مختلف برای سرخ کردن استفاده نکنید.

• تنها از روغن گیاهی مرغوب، روغن ذرت یا روغن زیتون برای سرخ کردن استفاده کنید. ما استفاده از روغن‌هایی که به سرعت از بین می‌روند، مانند روغن آفتابگردان، را پیشنهاد نمی‌کنیم.

راهنمای آشپزی

زمان‌های سرخ کردن که در این جدول ذکر شده، تنها برای راهنمایی هستند و باید بر حسب مقدار مواد غذایی حذف، تنظیم گردند.

آماده‌سازی مواد غذایی

- مواد غذایی را که می‌خواهید سرخ کنید، شسته و خرد کنید.
- قطعات یکسان خرد شده را درون سبد ریخته تا مطمئن شوید بطور یکنواخت سرخ می‌شوند.
- **توجه: مقدار خیلی زیادی مواد غذایی را درون سبد قرار ندهید (به قسمت راهنمای آشپزی مراجعه نمایید)**

- مواد غذایی را تا حد امکان، بصورت خشک درون سینی بریزید. آب یا مواد غذایی مرطوب را درون روغن داغ نریزید. آب، باعث فوران نمودن روغن می‌شود.
- در زمان سرخ نمودن سیب‌زمینی، سیب‌زمینی بدون پوست را به قطعات یکسان خرد نموده و آنها را با آب سرد بشویید تا مواد نشاسته‌ای آن خارج گردد (در نتیجه مانع از به هم چسبیدن آنها خواهد شد) سپس آنها را بطور کامل خشک کنید.
- در زمان سرخ کردن مواد غذایی منجمد، یخ قسمت بیرونی را برطرف نمایید و آنها را بطور کامل گرم نمایید.

سرخ کردن مواد غذایی

- مطمئن شوید که دکمه‌ی تنظیم دما در وضعیت OFF (خاموش) قرار دارد.
- دکمه‌ی آزاد کننده‌ی درپوش را فشار داده و درپوش را باز نمایید.
- مقداری روغن، حد اقل ۱/۲ لیتر و حد اکثر ۱/۵ لیتر، درون ظرف روغن بریزید. می‌توانید حجم روغن را طبق مواد غذایی، تنظیم نمایید.
- با پارچه‌ای تمیز یا تکه‌ای پنبه، قسمت درونی دریاچه‌ی شیشه‌ای را پاک نمایید تا مانع از جمع شدن آب روی شیشه شود.
- به آرامی درپوش را ببندید تا صدایی شبیه «کلیک» شنیده شود.
- دوشاخه را به پریز برق مناسبی متصل نمایید.
- با مراجعه به قسمت راهنمای آشپزی، دکمه‌ی تنظیم دما را بر حسب مواد غذایی مورد نظر، روی دمای مطلوب تنظیم کنید؛ نشانگر روشن خواهد شد.
- زمانی که دستگاه به دمای مطلوب رسید، نشانگر خاموش خواهد شد.
- دکمه‌ی آزاد کننده‌ی درپوش را فشار داده و درپوش را باز نمایید.
- سبد را که درون آن، مواد غذایی خشک (بدون رطوبت) وجود دارد، به آرامی درون ظرف روغن وارد کنید.
- دستگیره‌ی سبد روغن را بالا آورید و آن را با پایین آوردن دسته، به آرامی درون روغن قرار دهید.
- درپوش را به آرامی ببندید تا صدایی شبیه «کلیک» شنیده شود.
- مواد غذایی را در مدت زمان مناسب، سرخ کنید. (به قسمت راهنمای آشپزی مراجعه نمایید).

- اجازه ندهید سیم برق دستگاه از لبه‌ی میز یا پیشخوان آویزان شده یا در تماس با سطوح داغ قرار گیرد.
- دستگاه را در برابر یا روی گازهای قابل اشتعال، اجاق الکتریکی یا اجاق گرم قرار ندهید.
- در زمان استفاده از دستگاه و به منظور اجتناب از آتش‌سوزی، پارچه یا مواد مشابه آن را روی سرخ‌کن قرار ندهید و همواره فیلتر را تمیز نگه دارید.
- سرخ‌کن را در محلی مرطوب، یا جایی که گازهای قابل اشتعال و مانند آنها وجود دارد، قرار ندهید.
- سرخ‌کن را روی پارچه‌ی پلاستیکی یا مواد قابل اشتعال قرار ندهید.
- سرخ‌کن را در زمان استفاده یا وقتی که هنوز روغن موجود در آن هنوز داغ است، حرکت ندهید.
- دستگاه را با سیم رابط (سیار) به پریز برق متصل نکنید.
- به دلایل ایمنی، همواره دستگاه را به پریز برقی که دارای سیم اتصال به زمین است (ارت شده) متصل نمایید.

این دستورالعمل‌ها را نگاه دارید.

پیش از بکار بردن سرخ‌کن برای اولین بار

- این دستورالعمل را بطور کامل بخوانید.
- سرخ‌کن را با احتیاط از درون بسته بندی آن خارج نمایید.
- دستگیره و سبد مشبک را به دقت از روغن بیرون آورید و آنها را مونتاژ نمایید.
- ظرف روغن را به دقت از درون دستگاه خارج نمایید. به ظرف روغن ضربه نزنید.
- تمام برگه‌های چاپ‌شده و لوازم را خارج کرده و آنها را به دقت نگهداری نمایید.
- درون و بیرون درپوش را با یک پارچه‌ی نمناک تمیز کنید.

توجه: بدنه‌ی دستگاه را درون هیچ مایعی فرو نبرید.

پیش از استفاده، سرخ‌کن را بطور کامل خشک کنید.

- یک ظرف جمع‌کننده برای ذخیره‌ی روغن و آب درون درپوش، در پشت این سرخ‌کن تعبیه شده است. برای خالی کردن آن، به سادگی جمع‌کننده‌ی روغن را بیرون آورده و روغن و آب را خارج نمایید.
- همواره قسمت پایینی ظرف روغن را تمیز نگه دارید تا مواد خارجی در آنجا انباشته نشوند. در غیر این صورت، بازده حرارتی کاهش یافته و طول عمر سرخ‌کن کم خواهد شد.

- ولتاژ/ فرکانس: ۲۲۰-۲۴۰ ولت
- توان: ۹۰۰-۱۱۰۰ وات
- ظرفیت روغن: ۱/۵ لیتر
- میزان تنظیم دمای روغن: ۱۹۰-۱۳۰ درجه‌ی سانتی‌گراد
- سیستم شست‌وشوی ساده: سرخ‌کن شما دارای ظرف نجسب و قابل جابجایی مخصوص روغن، درپوش قابل جابجایی و جمع‌آوری کننده‌ی روغن است که به راحتی از محل خود بیرون می‌آید.
- سیستم تصفیه‌ی بسیار کارآمد می‌تواند هوای آشپزخانه‌ی شما را تمیز نگه دارد.
- دکمه‌ی آزاد کردن درپوش را فشار دهید. درپوش، جداگانه بیرون خواهد آمد.
- شما می‌توانید مواد غذایی را در زمان سرخ‌شدن، از میان دریچه‌ی تمام شیشه‌ای با طراحی کاملاً جدید مشاهده‌نمایید.

نکات ایمنی مهم

در زمان استفاده از سرخ‌کن، همواره باید نکات ایمنی پیش‌گیرانه، به شرح زیر رعایت گردند:

- تمام دستورالعمل‌ها را بخوانید.
- سطوح داغ را لمس نکنید. از دستگیره یا دکمه‌ها استفاده‌نمایید.
- به منظور جلوگیری از برق‌گرفتگی، سیم برق یا دوشاخه را در آب یا هر مایع دیگری فرو نبرید.
- در زمان استفاده از دستگاه یا زمانیکه روغن، داغ است، نظارت مستقیم ضروری است. از این دستگاه در برابر یا نزدیکی کودکان استفاده‌نکنید.
- زمانیکه دستگاه استفاده نمی‌شود یا پیش از تمیزکاری، دوشاخه‌ی آن را از پریز برق جدا‌نمایید. اجازه دهید پیش از جدا کردن قطعات یا سرهم بندی (مونتاز) آنها یا پیش از شست‌وشوی سرخ‌کن، دستگاه خنک گردد.
- زمانیکه دوشاخه‌ی دستگاه یا سیم برق آن آسیب دید، اگر دستگاه به درستی عمل نمی‌کند یا اینکه سقوط کرده و در صورت بروز هر گونه آسیب، از سرخ‌کن استفاده‌نکنید. به منظور بررسی، تعمیر یا تنظیم مکانیکی، آن را به مرکز خدمات پس از فروش شرکت فلر منتقل‌نمایید.
- استفاده از لوازمی که توسط شرکت فلر پیشنهاد نشده، ممکن است باعث ایجاد صدمه گردد.
- از این دستگاه سرخ‌کن و قطعات آن، برای سایر مقاصد در نظر گرفته نشده استفاده‌نکنید.
- از این دستگاه در فضای آزاد استفاده‌نکنید.

DF 110

پیش از بکار بردن این دستگاه، لطفاً دستورالعمل‌های ایمنی را به‌طور کامل بخوانید.

توصیف اجزای دستگاه



- | | |
|-------------------------|--------------------|
| ۱. پوشش فیلتر | ۷. ظرف روغن |
| ۲. فیلتر | ۸. دکمه‌ی درپوش |
| ۳. دریچه‌ی مشاهده‌ی غذا | ۹. دکمه‌ی کنترل |
| ۴. سبد | ۱۰. چراغ LED |
| ۵. دستگیره‌ی سبد | ۱۱. بدنه |
| ۶. سبد | ۱۲. دستگیره‌ی بدنه |