

**Feller** Germany



DF 120

**Deep  
Fryer**

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

## IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

- Please READ THESE INSTRUCTIONS carefully before using the appliance.
- Please SAVE THESE INSTRUCTIONS for your future reference.
- Check that your mains voltage corresponds to that stated on the appliance.
- Never leave the appliance unsupervised when in use. Keep out of reach of children or incompetent persons.
- From time to time check the cord for damages. Never use the appliance if cord or appliance shows any signs of damage.
- Only use the appliance for domestic purposes and in the way indicated in these instructions.
- Never immerse the appliance in water or any other liquid for any reason whatsoever. Never place it into the dishwasher.
- Never use the appliance near hot surfaces.
- Should the cord be damaged, it must be replaced by after sale service centre of Feller.
- Before cleaning, always unplug the appliance from the power supply.
- All repairs should be made by after sale service centre of Feller.
- Never use the appliance outside and always place it in a dry environment.
- Never use accessories which are not recommended by Feller. They could constitute a danger to the user and risk damage to the appliance.
- Never move the appliance by pulling the cord. Make sure the cord cannot get caught in any way. Do not wind the cord around the appliance and do not bend it.
- Stand the appliance on a flat surface to prevent it from falling.
- Only use the appliance for deep-frying. Only cook fryable and consumable foodstuff.
- Wait until the appliance is completely cool before moving, cleaning or storing it. Always take the appliance by the carrying handles. Always unplug the appliance before handling it.
- Never operate the appliance without oil in it. Ensure that the oil level is always between the minimum and maximum marks inside the bowl. Never overfill as hot oil might be ejected.

- Do not overfill the basket with food as this may cause the oil to overflow and food at the top of the overfilled basket may not be cooked properly.
- It is absolutely necessary to keep this appliance clean at all times as it comes into direct contact with food.
- Make sure the cord never comes in contact with the hot parts of the appliance. Be aware never to touch these hot parts.
- If you have a deep fryer with an anti-smell filter, it is recommended to use it when frying (make sure to clean it regularly, see section « Cleaning »). If your appliance is not equipped with this kind of filter, it is forbidden to place the lid on the deep fryer when it is in use, as this could cause fire or oil overflow. For this kind of fryer the lid should only be used for storing and moving (as soon as the deep fryer has cooled down).
- Provide proper ventilation when using the appliance.
- Keep out of the reach of children and ensure that the cable does not overhang the work surface.
- Do not mix different types of cooking oil for use with this fryer.

\* Competent qualified electrician: after sales department of the producer or importer or any person who is qualified, approved and competent to perform this kind of repairs in order to avoid all danger. In any case you should return the appliance to Feller

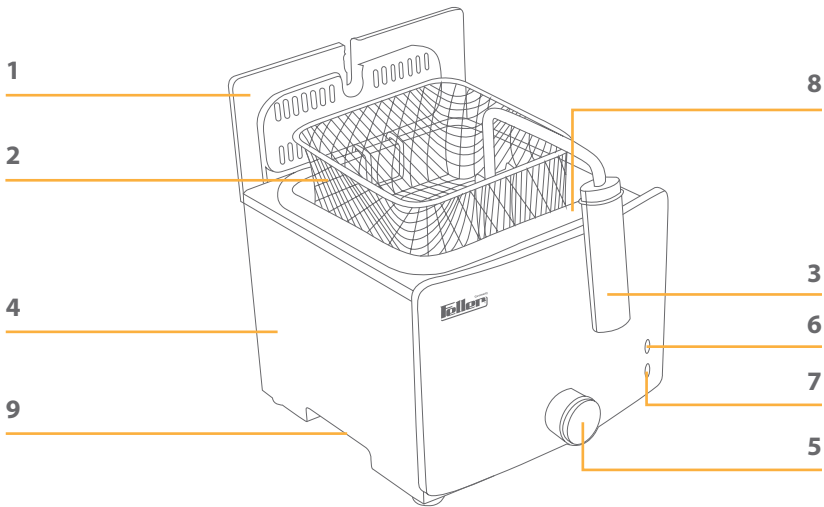
## FIRE PREVENTION

- Make sure the hot parts of the appliance are not exposed to flammable materials, such as curtains, tablecloths, ... as a fire might occur.
- Never cover the appliance with any kind of material.



**REMARK:** The deep fryer can reach high temperatures when in use. Oil and fat preparations might catch fire if overheated. Be extremely careful never to leave your deep fryer in use for long periods. Do not forget to switch off the appliance once your preparation is ready and the fryer is no longer in use. Before pulling the mains plug, switch the temperature selector to the lowest position.

Provide proper ventilation when using the appliance.



1. Lid with grease filter
2. Basket
3. Basket Handle
4. Fryer body
5. ON/OFF switch temperature selector
6. ON/OFF indicator
7. Thermostat pilot indicator
8. Pan
9. Carrying handles

BEFORE USE

- Remove all packaging from the fryer including the items inside the fryer
- Before you use the deep fat fryer for the first time, we recommend that you wipe the inner bowl, basket, outside of the deep fat fryer with a slightly damp cloth. Dry thoroughly -this will remove any residue from the manufacturing process.
- Attach the handle to the basket by placing the square blade into the bracket on the basket.

## USING FOR THE FIRST TIME

- Add the required amount of oil to the bowl, ensuring that this level is between the min and max levels marked on the inside bowl.

- We recommend that you use a liquid oil which is suitable for deep fat frying. Check the label on the bottle.

If you wish to use a solid fat - set the temperature control to the lowest setting and slowly add the fat in small pieces. When the fat has melted, adjust the temperature control to the desired temperature.



**Warning:** failure to observe this will damage your deep fat fryer and will invalidate your warranty.

- Place the lid on the deep fat fryer and plug in the deep fat fryer to the power supply.

- When the deep fat fryer is heating, the temperature light at the front of the fryer will be illuminated. When the deep fat fryer has reached the temperature required this light will go out. The thermostat will cycle on and off during use to keep the oil at an approximately constant temperature. This light will also cycle on and off.

- When the fryer has reached the desired temperature using the handle, remove the basket from the fryer. Place the food into the basket. Do not overfill the basket as the food will not cook properly.

- Lower the basket slowly into the fryer to avoid splashes of oil. If your fryer has a filter lid you may place the filter lid back on the fryer.

- When the food is ready, remove the filter lid (if it has one) and lift out the basket and allow to drain by resting the basket on its drain hook on the rim of the bowl. The lid of the fryer can be placed on the plastic hooks on the rear of the fryer to act as a splash guard during use.



**WARNING:** Be careful when removing the lid as hot steam may be emitted.

- Ensure the food is thoroughly cooked inside and out.

- Always unplug the deep fat fryer after use.

## CLEANING

- Unplug the deep fat fryer.

- Wait until the unit is completely cool before cleaning..

- Do not use strong detergents or abrasive cloths/liquid as this will damage the deep fat fryer. Clean the outside of the deep fat fryer with a warm slightly damp cloth and dry thoroughly. Never immerse the deep fat fryer or lid in water.

- When changing the oil - take this opportunity to clean the interior of the bowl. Pour the oil from the bowl and dry the interior of the bowl with absorbent paper.

Then wipe the interior of the bowl in warm soapy water. Attention! The appliance contains electronic components - never immerse the fryer in water. Always dry thoroughly after cleaning.

- Change the oil regularly. Pour out the old cool oil from the bowl and dispose of oil thoughtfully.
- Clean your deep fat fryer regularly. This will prolong the life of your deep fat fryer.

## STORING

- Wait until the deep fat fryer is completely cool before storing.
- The unit can be stored with the oil inside. Ensure the lid is tightly closed to avoid dust getting into the oil.

## FILTER

- Your deep fat fryer is fitted with an anti-odour filter.

## FOR BEST RESULTS

- Always dry food well before frying. Very 'wet' food can cause the oil to 'foam' and may overflow.
- Food for frying should be cut roughly to the same size to ensure the food cooks evenly and thoroughly.
- Many types of food may need to be coated before frying - typical coatings are batter or breadcrumbs.
- Always wait until the fryer has reached the desired temperature and the light has gone out, before adding the food.
- Do not overfill the basket.

## روش تمیزکاری

- دوشاخه را از پریز جدا کنید.
- قبل از تمیزکاری صبر کنید تا دستگاه کاملاً خشک شود.
- هرگز از پاک‌کننده‌های قوی یا پارچه‌ها / مایعات ساینده استفاده نکنید، چون به دستگاه آسیب می‌زنند. قسمت بیرونی سرخ‌کن را با پارچه‌ای نم‌دار با آب گرم تمیز و سپس خشک کنید. هرگز سرخ‌کن یا درپوش آن را در آب فرو نبرید.
- در هنگام عوض کردن روغن، از این فرصت استفاده کنید و داخل قابلمه را تمیز کنید. روغن مصرفی را دور بریزید و با دستمالی جذب‌کننده آن را پاک کنید. سپس قابلمه‌ی داخلی را با آب و صابون بشویید.



**توجه:** این دستگاه دارای قطعات پرقی است. هرگز سرخ‌کن را در آب فرو نبرید. همیشه دستگاه را کاملاً خشک کنید.

- به‌طور منظم روغن سرخ‌کن را عوض کنید. روغن مصرف شده‌ی سرد را از قابلمه کاملاً بیرون آورده و دور بریزید.
- به‌طور منظم سرخ‌کن را تمیز کنید این کار باعث طول عمر سرخ‌کن می‌شود.

## روش نگهداری

- صبر کنید تا سرخ‌کن کاملاً خنک شود سپس آن را در جای خود نگهداری کنید.
- می‌توانید دستگاه را با روغن داخل آن نگه‌داری نمایید. برای جلوگیری از ورود گردوغبار، مطمئن شوید درپوش سرخ‌کن کاملاً بسته است.

## ویژگی صافی

- سرخ‌کن شما دارای یک صافی ضدبوی است.
- قبل از سرخ‌کردن، همیشه مواد غذایی را خشک کنید. مواد غذایی بسیار مرطوب باعث کف‌کردن روغن و بیرون‌ریختن آن می‌شوند.

## به‌کارگیری روش‌های مناسب برای استفاده‌ی بهینه از دستگاه

- برای آن‌که مطمئن شوید مواد غذایی به‌طور کامل و یک‌دست پخته‌شده است، آن‌ها را به یک اندازه به‌صورت درشت قطعه‌قطعه کنید.
- اکثر غذاها را باید در خمیر یا خرده نان بخوابانید و فرآوری نمایید.
- قبل از اضافه‌کردن مواد غذایی همیشه صبر کنید تا سرخ‌کن به دمای دل‌خواه برسد و چراغ نشان‌گر خاموش شود.
- سبد را بیش از حد پر نکنید.

- به مقدار لازم روغن درون قابلمه بریزید. مطمئن شوید این مقدار بین سطوح حداقل و حداکثر مدرج داخل قابلمه است.
- پیشنهاد می‌کنیم از روغنی استفاده کنید که برای سرخ‌کردن مناسب باشد. به برحسب روی بطری روغن دقت کنید.
- اگر مایلید که از روغن جامد استفاده کنید بهتر است دکمه‌ی حرارت را در پایین‌ترین سطح قرار دهید و تکه‌های روغن را به آهستگی درون قابلمه بریزید. وقتی روغن کاملاً مخلوط شد، دکمه‌ی حرارت را در سطح دل‌خواه قرار دهید.

**هشدار:** رعایت نکردن موارد زیر به سرخ‌کن آسیب رسانده و ضمانت‌نامه‌ی دستگاه را باطل می‌کند.



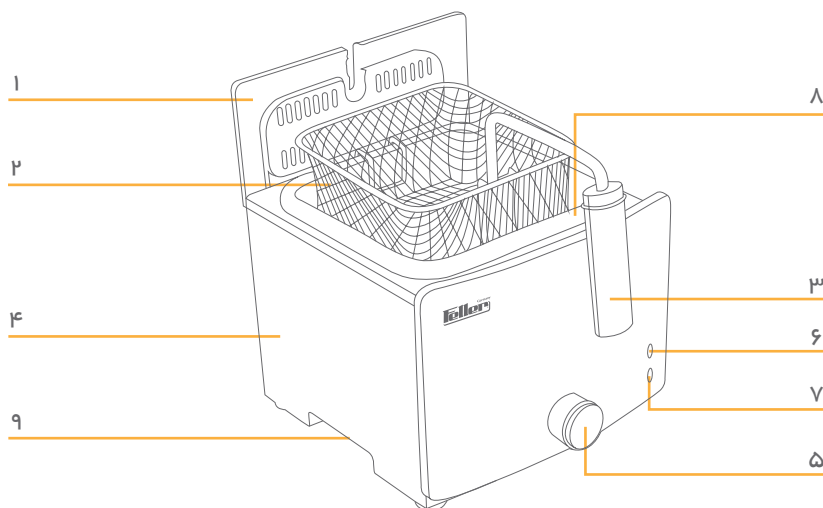
- درپوش را روی سرخ‌کن گذاشته و دوشاخه را به پرز وصل کنید.
- وقتی سرخ‌کن گرم شد، چراغ دما در جلوی سرخ‌کن روشن می‌شود و زمانی که سرخ‌کن به دمای مورد نیاز رسید، چراغ خاموش می‌شود. تنظیم‌کننده‌ی گرمای دستگاه و چراغ دما برای نگه‌داشتن دمای تقریباً ثابت روغن، متناوباً روشن خاموش می‌شود.
- زمانی که سرخ‌کن به دمای دل‌خواه رسید، با کمک دستگیره سبد را از سرخ‌کن جدا نمایید و مواد غذایی را درون سبد بریزید. سعی کنید بیش از اندازه غذا درون سبد نریزید چون به خوبی نخواهد پخت.
- به آرامی سبد را درون سرخ‌کن قرار دهید تا قطرات روغن به بیرون پاشیده نشوند.
- اگر سرخ‌کن شما دارای درپوش صافی است، آن را روی سرخ‌کن قرار دهید.
- وقتی غذا حاضر شد، درپوش و سبد را بردارید و با قرار دادن سبد روی قلاب توری شکل که در لبه‌ی قابلمه قرار دارد بگذارید تا روغن آن خالی شود. در هنگام استفاده، می‌توانید درپوش سرخ‌کن را روی قلاب پلاستیکی که در پشت سرخ‌کن قرار دارد، بگذارید تا به عنوان محافظی در برابر پاشیده شدن روغن به اطراف باشد.

**هشدار:** مراقب باشید در هنگام برداشتن درپوش ممکن است بخار داغ به اطراف پخش شود.



- مطمئن شوید غذا کاملاً پخته شده است.
- همیشه بعد از استفاده، دوشاخه را از پرز جدا کنید.





۱. درپوش با صافی روغن
۲. سبد
۳. دستگیره‌ی سبد
۴. بدنه‌ی سرخ‌کن
۵. انتخاب‌گر دکمه‌ی دما ON/OFF
۶. چراغ ON/OFF
۷. چراغ تنظیم دما
۸. ظرف سرخ‌کن
۹. دستگیره‌های حمل

### قبل از استفاده برای اولین بار

- همه‌ی لوازم بسته‌بندی را از سرخ‌کن بیرون آورید.
- قبل از استفاده برای اولین بار پیشنهاد می‌کنیم بدنه‌ی داخلی قابلمه، سبد و قسمت بیرونی سرخ‌کن را با پارچه‌ای نرم‌دار تمیز و کاملاً خشک کنید. این کار تمام مواد زائد فرایند تولید را از بین می‌برد.
- با قراردادن تیغهی گرد روی قلاب سبد، دستگیره را به سبد وصل کنید.

- مقدار روغن یا چربی باید بین علامت سطح بیشترین و کمترین (Max, Min) سرخ کن باشد. اگر بیش از اندازه روغن در قابلمه بریزید ممکن است بیرون ریخته شود.
- درون سبد بیش از اندازه مواد غذایی نریزید چون ممکن است به بیرون سرخ کن بریزد و غذاهایی که در سطوح بالایی قرار دارند به خوبی پخته نشوند.
- از آنجا که بدنه‌ی داخلی دستگاه در تماس مستقیم با مواد غذایی قرار دارد، لازم است دستگاه را همیشه تمیز نگاه دارید.
- مطمئن شوید سیم دستگاه در تماس مستقیم با قسمت‌های داغ سرخ کن نیست. هرگز به قسمت‌های داغ دستگاه دست نزنید.
- اگر سرخ کن شما دارای صافی ضدبوی است، توصیه می‌شود در هنگام سرخ کردن از آن استفاده کنید. (به‌طور منظم صافی را تمیز کنید. به قسمت تمیزکاری در این دفترچه مراجعه کنید. اگر سرخ کن شما به این نوع صافی مجهز نیست، در هنگام سرخ کردن درپوش را روی آن قرار ندهید چون ممکن است باعث آتش‌سوزی یا بیرون ریختن روغن شود. برای این نوع سرخ کن‌ها که صافی ضدبوی ندارند، از درپوش فقط برای نگهداری یا تکان دادن سرخ کن (پس از خنک شدن) استفاده کنید.
- دستگاه را دور از دسترس اطفال قرار دهید و مطمئن شوید سیم از میز آویزان نیست.
- برای سرخ کردن، چند نوع روغن مختلف را با هم مخلوط نکنید.
- برای جلوگیری از هرگونه خطر احتمالی در صورت نیاز به تعمیرات از برق کار ماهر یا خدمات پس از فروش فلر بخواهید تا دستگاه را برایتان تعمیر کند.

## روش جلوگیری از آتش‌سوزی

- مطمئن شوید قسمت‌های داغ دستگاه در معرض مواد اشتعال‌زا مانند پرده، رومیزی که باعث آتش‌سوزی می‌شود، قرار ندارد.
- هرگز روی دستگاه را با هیچ چیزی نپوشانید.

**توجه:** در زمان استفاده، دمای سرخ کن افزایش می‌یابد. اگر دمای روغن یا چربی بیش از اندازه حرارت ببیند، ممکن است آتش بگیرد. در هنگام استفاده از سرخ کن احتیاط کنید و برای مدت طولانی آن‌را رها نکنید. بعد از پایان سرخ کردن، دستگاه را خاموش کنید. قبل از جدا کردن دوشاخه، انتخاب‌گر دما را در پایین‌ترین وضعیت قرار دهید.



- در زمان استفاده از دستگاه، تهویه‌ی مناسب را به‌کاربرید.

پیش از به کار بردن این دستگاه، لطفاً دستورالعمل‌های ایمنی را به طور کامل بخوانید.

### نکات مهم ایمنی

- در زمان استفاده از دستگاه، همیشه باید از اقدامات پیش‌گیرانه‌ی زیر پیروی کرد.
- لطفاً قبل از استفاده از دستگاه، به دقت این دفترچه را بخوانید.
- دفترچه را به عنوان مرجع نزد خود نگه‌دارید.
- قبل از استفاده حتماً ولتاژ دستگاه را با نیروی برق محل مورد استفاده بررسی کنید.
- در هنگام روشن بودن، دستگاه را بدون نظارت رها نکنید و آن را در دسترس کودکان و معلولان قرار ندهید.
- هر چند وقت یک‌بار سیم دستگاه را مورد بررسی قرار دهید. در صورت مشاهده‌ی هر نوع آسیب سیم، هرگز از دستگاه استفاده نکنید.
- از دستگاه فقط در مصارف خانگی و آن‌گونه که در این دفترچه آمده است، استفاده کنید.
- هرگز قسمت‌های برقی دستگاه را در آب یا هیچ مایع دیگر فرو نبرید و هرگز آن را در مایع ظرف‌شویی نشوید.
- هرگز در مجاورت سطوح داغ از دستگاه استفاده نکنید.
- زمانی که دستگاه، دوشاخه یا سیم آن آسیب دیده است، از آن استفاده نکنید. برای رعایت اصول ایمنی، اجازه دهید تعمیرات سیم و تعویض آن توسط تعمیرکاران خدمات پس‌ازفروش شرکت فلر انجام شود.
- قبل از تمیزکاری حتماً دوشاخه را از پریز برق جدا کنید.
- تمامی تعمیرات دستگاه باید توسط تعمیرکاران متخصص شرکت فلر انجام شود.
- هرگز از دستگاه در محیط‌های روباز استفاده نکنید و همیشه دستگاه را در جای خشک نگه‌دارید.
- هرگز از قطعاتی که توسط تولیدکننده‌ی دستگاه پیشنهاد نشده است، استفاده نکنید چون خطرات احتمالی برای شما و دستگاه به همراه خواهد داشت.
- برای تکان دادن دستگاه هرگز سیم آن را نکشید. سیم را دور دستگاه نیچید و آن را خم نکنید.
- دستگاه را روی سطحی صاف و محکم قرار داده تا مانع افتادن آن شود.
- دستگاه را فقط برای سرخ‌کردن‌های عمیق به کار برید و از موادغذایی مناسب سرخ‌کردن استفاده کنید.
- قبل از تکان دادن، تمیز کردن و نگه‌داری دستگاه صبر کنید تا دستگاه کاملاً خنک شود.
- همیشه برای حمل دستگاه از جای دستگیره‌ی آن بگیرید. قبل از حمل حتماً دوشاخه را از پریز جدا کنید.
- هرگز بدون روغن دستگاه را روشن نکنید.

Germany  
**Feller**



DF 120



سرخ کن