

Germany  
**Feller**



DF 1500 WBK

**Fat free  
Fryer**

DF 1500

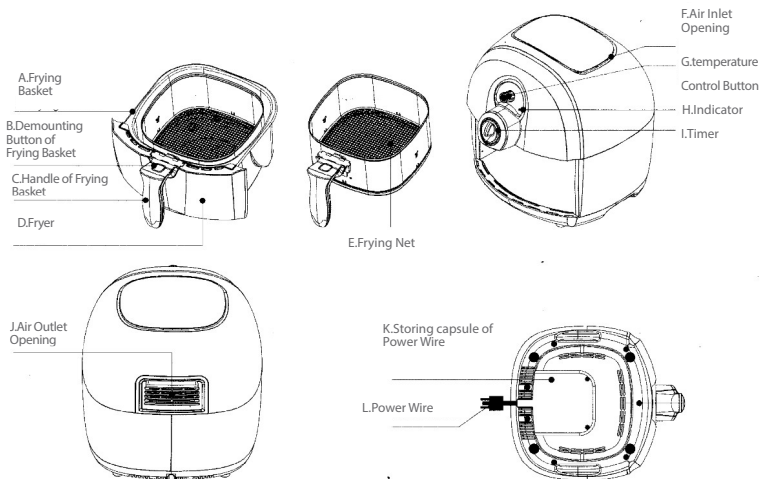
**For your safety and continued enjoyment of this product, always read the instruction book carefully before using.**

## Introduction

Thank you for your patronage, welcome!!!

The launch of the Air Fryer will help you to cook your favorite food material and snacks in healthier way. The fat-free Air Fryer uses the principle of hot air combining with high speed air cycling (fast air change), it will provide a one-time comprehensive heating, so for most food, there is no need to add oil for cooking. With additional roasting plate, now you have a more convenient way to make delicious food like cakes, milk, egg, biscuits and etc.

## General descriptions (figure 1)



- A. Frying Basket
- B. Demounting Button of Frying Basket
- C. Handle of Frying Basket
- D. Fryer pan
- E. Frying Net
- F. Air inlet Opening
- G. Temperature Control Button
- H. Indicator
- I. Timer
- J. Air Outlet Opening
- K. Storing capsule of Power Wire
- L. Power Wire

**Attentions:**

Before using this product, please read carefully the instruction manual, and preserve the booklet for later reference.

**Danger:**

1. Do not soak the out crust into water or wash it under the tap, because there are electronic components and heating elements in the crust.
2. Don't let water or other liquid into the product, in order to avoid has the shock.
3. Always put the food ingredients in the frying basket for frying, thus to avoid contact with the heating elements.
4. When products are working, don't cover the air inlet and outlet opening.
5. Don't pour oil into the fryer, for this may cause fire.
6. Do not touch the inside of the product while it is working.

1. Before connecting the product with the electric power, please check if the power provided is in accordance with the rated power of the product.
2. If there are damages to the plugs, power wire or the product, you should no longer use the product.
3. If the power wire is broken, for avoiding danger, it must be replaced by service technicians from the manufacture, repairing department or similar departments.
4. This product can not be used by children less than the age of 8, and persons with imperfect limbs or with feeling, metal handicaps , but the precondition is that specially assigned person must give supervision and guidance to their use the product, thus to ensure their safety.
5. Take care of the children, do not let them play the product as toy.
6. When the product is in power or is cooling, the product and the power wire must be placed at a location out of the reach of children under the age of 8.
7. Do not let the power wire touch surfaces with high temperature.
8. Never insert wet hands into the plugs and control panel of the product.
9. The product must be connected with a grounded socket, and one must make sure that it is inserted correctly.
10. Never connect the product with external timer, in case danger might occur.
11. Never put the product on or near combustible material like the table cloth, or the curtain, ect.
12. Never put the product against the wall or other products, There should be at least 10 cm of free space for the back side, lift/right sides, and the upper side of the product .Do not put things on top of the product.
13. Never use the product for purposes not illustrated in the manual.
14. The product must be watched by someone while operating.
15. During the period of fat-free frying, steam with high temperature will be emitted from the air outlet opening. The hands and face should be away from the steam and the air outlet opening. And one should take care

of the hot steam and air while moving the fryer away from the product.

16. When using the product , the surface that it touches might become very hot.

17. If the product is smoking, unplug the power immediately. Remove the fryer away form the product after it has stopped smoking.

18. Do not touch hot surface. Use handles or knobs.

19. To protect against electrical shock, do not immerse cord, plugs, or appliance or in water or other liquid.

20. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacture may cause injures.

21. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.

22. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surface.

23. Always attach the plug to the appliance first, then plug thecord into the wall outlet. To disconnect, turn any control to off position, then remove plug from wall outlet.

24. Do not use appliance for other than intended use.

25. a) A short power-supply cord should be used to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.

b) Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.

c) If a longer detachable power-supply cord or extension cord is used.

1) The marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the rating of the appliance.

2) The cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding-type 3-wire cord.

26. Unplug form outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.

27. This product is for household use.

## Notice:

1. Put the product on a surface that is leveled, even, and stable.
2. The product is limited to normal domestic usage. It should not be used in the dining rooms of shops, offices, farms or other working environments. And should not be used by customers in hotels, motels, guest houses or breakfast rooms, or other accommodation environments.
3. If the customer has failed to use the product correctly, or has used the product for half professional purposes, he/she is responsible for damages caused by these.
4. The product can be only sent to the repairing center authorized for repairing. Do not repair the product by yourself, for such action will invalidate the guarantee.
5. Always unplug the power after use.
6. Before treating or cleaning the product, the product must be given 30 minutes for cooling down.
7. Ensure that the food ingredients fried in the product turn into the golden color, and not the black or brown color. The burned places should be given away.

## Automatic shut off

This product is equipped with a timer. When the countdown timer to OFF, the product will ring a bell and automatically shut off. To manually turn off the products, please turn the knob of the timer anticlockwise to OFF.

## Before The First Use

1. Remove all the packing material.
2. Remove the glue and labels on the product.
3. Clean the frying basket and the frying-pan thoroughly with hot water ,detergent and non-abrasive sponge.

**Notice:** dishwasher machine can be used to wash these components.

4. Clean the inside and outside of the product with wet cloth.

The fat-free fryer uses the technology of hot air heating .Never pour oil or fat into the fryer.

### Operation Preparation

1. Put the product on a surface that is leveled, even , and stable, do not put the product on surfaces that is not heat-resistant .
2. Put the frying basket into the fryer correctly.
3. Pull the wire out of the wire capsule at the bottom of the product.

Never pour oil or other liquid into the fryer.

Never put things on top of the product, for this will prevent the air flow and reduce the effect of hoot air heating

### Operating this product

The fat-free fryer can be used to cook many types of food ingredients. The additional food making manual will assist you to understand this product.

#### Fat-free Frying

1. Insert the plug into the grounded socket.
2. Pull out the frying-pan carefully from the fat-free fryer.
3. Put the food ingredients onto the frying basket
4. Slip the frying-pan back to the fat-free fryer

Do not use the fryer before putting in the frying basket

**Notice:** Do not touch the fryer shortly after its operation, as it is very hot. One can only move the fryer by holding the handle.

5. Adjust to the right temperature by turning the temperature control knob. Please refer to the “Setting” part of this chapter.
6. Determine the time for cooking the food ingredients.(Please refer to the “Setting” part of this chapter).
7. To turn on the product, please adjust the knob of the timer to decide the time for cooking. If the product starts with cold boot, the cooking time should be 3 minutes longer.

**Notice:** If required, you can preheat the product without putting in the food ingredients. At this point, the knob of the timer should be set to more than 3 minutes, then wait for the heating indicator lamp to turn off (about 3 minutes later). After that, put in the frying basket and adjust the timer knob to decide the cooking time.

- By this time, the power wire indicator lamp and the heating indicator lamp will turn on.
- The timer will begin to countdown the time according to the Setting time.
- During the operation of the fat-free fryer, the heating indicator lamp will turn on and off continuously. This shows that the heating components are turning on and off continuously, thus to maintain the Setting temperature.
- The redundant oil from the food ingredients will be collected at the bottom of the frying-pan.

8. Some food ingredients require overturning during the middle term of cooking (refer to the "Setting" part of this chapter). To overturn the food ingredients, hold the handle and pull out the frying-pan from the product, and then make the turning. After that, slip the frying-pan back to the fat-free fryer.

**Notice:** Do not press the demounting button of the frying basket during the process of overturning.

**Note:** To reduce the weight, you can take out the frying basket from the frying-pan, thus you can overturn only the frying basket. To take out the frying basket, please pull out the frying-pan from the product, put it on heat resistant surface, then press the demounting button of the frying basket.

**Not:** If you have set the time with the timer as only half of the cooking time, then you may hear the ringing of the timer while overturning the food ingredients. However, this only means that you have to set the time again with the timer for the remaining cooking time.

9. The ringing of the timer means that the Setting time has expired. Then pull the frying-pan out of the product, and put it on heat-resistant surface.

**Notice :** you can also turn off the product manually .To do this ,turn the timer knob to OFF.

10. Check to see if the food ingredients is cooked ripe.



If the food ingredients require more cooking, then slip the frying-pan into the product, and set the timer with some minutes more.

11. To pour out the small size food ingredients (e.g. chips), please press the demounting button of the frying basket (A) and take the frying basket out of the frying-pan (D).

Do not overturn the frying basket before demounting the frying-pan, for this will cause the redundant oil collected at the bottom of the frying-pan to leak onto the food ingredients.

After cooking with the fat-free fryer, the frying-pan and the food ingredients are still very hot. With respect to different types of food ingredients in the fat-free fryer, there might be steam jetting out from the fryer.

12. Pour the food ingredients in the frying basket all into the bowls or plates.

**Note:** To fetch the big size or fragile food ingredients, you can use the clamps to take them out from the frying basket.

13. After completing the cooking of one batch of food ingredients, the fat-free fryer can begin to cook another batch of food ingredients at any time.

## SETTING

The following table will assist you to choose the basic settings for the food ingredients you want to cook.

**Notice:** Please remember that these Settings offer only a reference. For food ingredients differ in source, size, shape and brand, we cannot guarantee to provide the best Settings for your food ingredients.

As the fast air change technology can give renewed heating to the air inside the product immediately, so, to pull the frying-pan out of the fat-free fryer during the operation will hardly affect the process of cooking.

### **Note:**

1. Compare with the food ingredients with larger size, the small size food ingredients will require less time for cooking.
2. With larger amount of food ingredients, the time for cooking will only be required to increase a little, with lesser amount of food ingredients, the

time will only be required to decrease a little.

3. During the process of cooking, overturning the small size food can promote the final cooking effect, and can help the food ingredients to get well-distributed frying.
4. By adding small amount of oil to the fresh potatoes, the food can be made crisper. After adding the oil, the food ingredients should be shelved for several minutes before frying them in the fat-free fryer.
5. Never cook the food ingredients with high oil content in the fat-free fryer, like the sausages.
6. The refreshment that can be cooked in the oven can be also cooked in the fat-free fryer.
7. The best weight of the food ingredients for cooking crisp chips is 500g.
8. Sandwich food can be made quickly and conveniently with the using of pre fermented dough. Comparing with the homemade dough, the pre fermented dough requires a shorter cooking time.
9. You can use the fat-free fryer to reheat the food ingredients. To reheat the food ingredients, please set the temperature at 150°C, the maximum cooking time is 10 minutes.

### Potatoes and French fries

category	Minimum- the biggest ingredients (g)	Time (min)	Temperature (°c)	flipping	Additional information
Frozen thin potato chips	300-700	12-16	200	flipping	
Frozen thick potato chips	300-700	12-20	200	flipping	
Homemade fries (8 * 8) mm	300-800	18-25	180	flipping	Add 1/2 TBSP oil

Homemade chips	300-800	18-22	180	flipping	Add 1/2 TBSP oil
Homemade chips	300-750	12-18	180	flipping	Add 1/2 TBSP oil
Potato	250	15-18	180		
Cream	500	18-22	180		

## Refreshment

Category	Minimum- the biggest ingredients (g)	Time (min)	temperature (c)	overturning	Additional information
Beefsteak	100-500	8-12	180	overturning	
Pork chops	100-500	10-14	180	overturning	
Hamburger	100-500	7-14	180	overturning	
Sausage Rolls	100-500	13-15	200	overturning	
Chicken Drumstick	100-500	18-22	180	overturning	
Chicken Breast	100-500	10-15	180		

category	Minimum- the biggest ingredients (g)	Time (min)	temperature (c)	flipping	Additional information
Spring Roll	100-400	8-10	200	overturning	Adding 1/2 spoon of oil
Frozen Chicken Nuggets	100-500	6-10	200	overturning	Adding 1/2 spoon of oil
Frozen Frying Fish Slices	100-400	6-10	200		Adding 1/2 spoon of oil
Frozen Breaded a cheese snacks	100-400	8-10	200		Adding 1/2 spoon of oil
Vegetables	100-400	10	180		

**Notice:** If the fat-free fryer starts with cold boot, the cooking time should be 3minutes longer.

### Make Frying Chips by yourself

For the purpose to have the best effect, we advise you to use the pre baked chips( e.g. frozen chips). To make frying chips by yourself ,please follow the step below.

1. Husk the potatoes and cut them into small chips.
2. Soak the potato chips in a bowl for at least 20 minutes ,fetch them out and drain them on the paper for cooking room use .
3. Pour olive oil into the bowl with a spoon, put the potato chips into the bowl and mix them round, until all the potato chips are oiled evenly.
4. Fetch the potatoes chips out of the bowl with your hands or kitchen

wares; leave the redundant oil in the bowl. Then pour the potato chips into the frying basket.

**Notice:** Do not pour all the potato chips into the frying basket in just one time, thus to prevent too much oil being collected at the bottom of the frying-pan in the end.

5. Fry the potato chips following the instruction in this chapter.

## Clean

Clean the product each time after using.

The inside of the frying-pan ,frying basket and the product are all covered with un-sticking painted coat .Do not use metal kitchen wares or abrasive cleaning material to do the cleaning ,for this will damage the un-sticking painted coat.

1. Pull out the plug from the power socket, let the product cool down.

Notice: take out the frying-pan, thus to make the fat-free fryer cool down more quickly.

2. Use wet cloth to scrub the outside part of the product.

3. Clean the frying-pan together with some detergent. Put the frying basket into the frying-pan, and then soak the frying-pan and the frying basket for 10 minutes.

4. Clean the inside of the product with hot water and non-abrasive sponge.

5. Use cleaning brush to clean the heating components, swept away any remaining food residual.

## storage

1. Pull out the plug of the product, and let it cool down thoroughly.

2. Make sure that all the components are cleaned and dried

3. Push the electric wire into the wire storing capsule .

## Guarantee and service

If you need the service or information, or have any questions, you can communicate with us.

## Malfunction and Treating Method

Problem	Possible Causes	solution
The frying-pan doesn't work	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.The plug of the product is not inserted into the power socket.</li> <li>2.You have failed to set the timer.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Insert the plug into the ground power socket</li> <li>2. Turn the timer knob to set the right time needed for cooling, and then turn on the power.</li> </ol>
Food ingredients cooked by the frying-pan not ripe enough	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Too much food ingredients in the frying basket.</li> <li>2. The heating temperature enacted is too low.</li> <li>3. Then cooking time is too short.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Put the food ingredients into the frying basket in small batches. In small batches, the frying can be more evenly distributed.</li> <li>2. Turn the temperature control knob to set the temperature required(refer to the "setting" part in the chapter of " Operating this Product")</li> <li>3. Turn the timer knob to decide the time for cooking (refer to the "setting" part in the chapter of "Operating this Product")</li> </ol>
Food ingredients not baked evenly in the fry-pan	Some food ingredients should be overturned during the process of cooking	If some food ingredients lay on the top, or join together with other food ingredients(e.g. fried chips), then they must be overturned in the process of cooking, please refer to the "Setting" part in the chapter of "Operating this Product".
The fried refreshment coming out of the frying-pan is not crisp	The frying refreshment you choose must be baked in traditional fryer	You can choose the oven refreshment, or you can add some oil on the refreshment to increase their crispy quality.

<p>White smoke coming out of the product</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. You are cooking food ingredients with a high content of oil.</li> <li>2. Oil dirt from last use is still remained inside the frying-pan.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. When you are cooking food ingredients with comparatively high oil content in the fat-free fryer, large amount of oil fume will infiltrate into the frying-pan. The oil will produce white oil fume, and the frying-pan might be hotter than usual. But this will not affect the final cooking effect.</li> <li>2. The White smoke produced by heating the oil and fat inside the frying-pan .Make sure to clean the frying-pan each time after the using</li> </ol>
<p>Fresh crisps are not fried evenly inside the frying-pan</p>	<p>You have failed to soak the potato chips correctly before the frying</p>	<p>Use fresh potatoes, and make sure that they will not split in the process of frying</p>
<p>The crisp extent is decided by the oil content and moisture content contained in the potato chips.</p>	<p>You in Fried potatoes before not correctly article soaking</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Make sure to drain the potato chips correctly before adding oil to them.</li> <li>2. By cutting the potato chips into smaller size, they can be made more light and crisp.</li> <li>3. The potato chips can be made more light and crisp by adding small amount of oil to them</li> </ol>

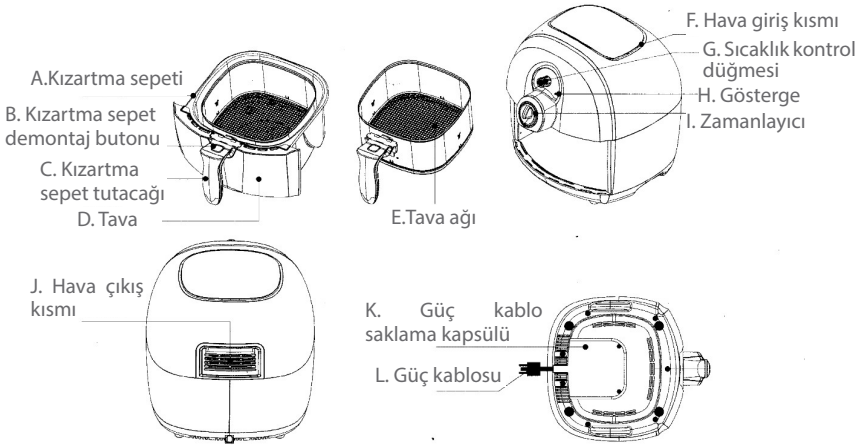
DF1500

**Bu su arıtıcısı kullanmadan önce, lütfen kullanma kılavuzunu tamamen okuyunuz**

## Tanıtım

Bu ürünü elde ettiğiniz için teşekkür ederiz. Hoş geldiniz!!!  
Hava fritöz sizlere sağlıklı bir şekilde en sevdiğiniz yemekleri yapmanıza yardımcı olacaktır. Yağsız Hava fritözü prensip olarak yüksek hız hava döngüsü ( Hızlı hava sirkülasyonu) ile bir seferde kapsamlı bir ısıtma yaparak bir çok gıda pişirimi için yağa ihtiyaç duymaz. Bundan dolayı ilave olarak verilen pişirme plakası ile bir çok lezzetli kek, kurabiye gibi yiyecekleri yapmanıza imkan sağlar.

## Genel açıklamalar ( Şekil 1).



- A. Kızartma sepeti
- B. Kızartma sepet demontaj butonu
- C. Kızartma sepet tutacağı
- D. Tava

- D. Tava ağı
- F. Hava giriş kısmı
- G. Sıcaklık kontrol düğmesi
- H. Gösterge
- I. Zamanlayıcı



J. Hava çıkış kısmı

L. Güç kablosu

K. Güç kablo saklama kapsülü

### **Dikkat:**

Bu ürünü kullanmadan önce lütfen bu kılavuzu dikkatlice okuyunuz ve ileride başvurmak için saklayınız.

### **Tehlike:**

1. Ana gövdesini suda yıkamayınız veya batırmayınız. Çünkü elektronik parçalar ve ısıtma elementleri bu gövde içerisinde yer almaktadır.
2. Elektrik çarpmasına karşı bu cihazı su ile temas ettirmeyiniz.
3. Kızartmalık malzemeleri daima kızartma sepetine koyunuz. Böylece ısıtma elementlerine teması engellenecektir.
4. Ürün çalışırken hava giriş ve çıkış bölümlerini tıkayınız.
5. Fritöze yağ koymayınız yangına neden olabilecektir.
6. Cihaz çalışırken iç kısmına dokunmayınız.

### **Uyarı**

1. Cihazı elektriğe bağlamadan önce ana priz voltajı ve cihaz da belirtilen voltaj oranının uyumlu olduğunu kontrol ediniz.
2. Cihaz, elektrik kablosu veya fişi arızalı ise bu cihazı kullanmayınız.
3. Elektrik kablosu hasarlı iken tehlikelere maruz kalmamak için bu kablunun değişiminin yetkili teknik servis merkez veya benzeri yetkili kişilerce yapılmalıdır.
4. Yetişkin bir kişinin sorumluluğunda, gözetiminde veya cihazı kullanmak için bir talimat verilmedikçe bu cihazın, fiziksel, duyuşsal veya zihinsel yetenekleri az olan 8 yaş üstü çocuklar ya da tecrübe ve bilgi eksikliği olan kişilerce kullanılması onların emniyeti için uygun değildir.
5. Çocukların bu cihazla oynamadıklarından emin olunuz.
6. Ürün çalışırken ya da soğutulurken cihazın kablosu 8 yaş altı çocukların erişemeyeceği bir yerde bulundurulmalıdır.

7. Elektrik kablosunu yüksek ısılı yüzeylerle temas ettirmeyiniz.
8. Ürün kontrol panel ve fişine ıslak el ile dokunmayınız.
9. Elektrik fişi toprak hatlı bir prize takılmalıdır. Ayrıca elektrik fişinin prize iyice takıldığından emin olunuz.
10. Ürünü asla dışarıdan bir zamanlayıcıya bağlamayınız. Tehlikeli bir duruma neden olabilir.
11. Cihazı kolay alev alan perde, örtü gibi maddelerin üzerine veya yanına koymayınız.
12. Ürünü duvara karşı veya başka bir cihazın önüne koymayınız. Ürün arka kısmında, sol/ arka ve üst kısmında en az 10 cm aralık bırakılmalıdır. Ürün üzerine bir şey koymayınız.
13. Kılavuzda belirtilmeyen şekilde ürünü asla kullanmayınız.
14. Bu cihaz çalışırken bir kişi gözetmelidir.
15. Yağ-free safhasında, çok sıcak bir buhar hava çıkışından çıkacaktır. El ve yüzünüzü bu buhar çıkış bölgesinden uzak tutunuz. Buhar çıkışı esnasında bir kişi bunu dikkatlice gözetmelidir.
16. Ürün çalışma esnasında yüzeyi dokunulmayacak kadar sıcak olabilecektir.
17. Üründen duman çıkarsa derhal elektrik fişini çekiniz. Duman kesildikten sonra kızartma tavasını üründen çıkarınız.
18. Sıcak yüzeylere dokunmayınız tutacak veya kollarını kullanınız.
19. Elektrik çarpmasına karşı cihazı, kablo ve fişini su ve benzeri sıvılara batırmayınız.
20. Üretici firma tarafından tavsiye edilmeyen aksesuarların kullanılması kişisel yaralanmalara neden olabilecektir..
21. Cihazı gaz ocağı, elektrikli ısıtıcı, fırın gibi cihaz yakınlarında bulundurmuyunuz.
22. Elektrik kablosunu masa köşelerine asmayınız, sıcak yüzeylere dokundurmuyunuz.
23. Önce cihazın fişini takınız sonra ana prize fişini takınız. Kapatmak için de

cihazı kapalı duruma getiriniz ve sonra elektrik fişini duvar prizden çekiniz.

24. Cihazı amacı dışında kullanmayınız.

25. a) Kısa elektrik kablosu, dolaşma ve takılmaları engellediği uzun kabloya nazaran için kullanılması tehlike riskini azaltacaktır.

b) Uzatma kablosu eğer dikkatlice kullanılacak ise ürün için uygun olabilir.

c) Eğer uzatma kablosu kullanacaksanız.

1) Uzatma kablosunda belirtilen elektrik oranının cihaz ile uyumlu olduğunu kontrol etmelisiniz.

2) Uzatma kablosunu çocukların istemeden dolaşmasına neden olabilecek şekilde masa veya tezgah köşelerine asılmamalıdır. Kablonun düzen bir biçimde kullanılması gereklidir.

Cihaz eğer toprak hatlı ise uzatma kablosunda buna uygun olarak 3 telli kablolu olmalıdır.

26. Kullanım sonrası veya temizlik öncesi elektrik fişinin çekilmesi gereklidir. Parçalarını değiştirmeden önce soğumasını beklemelisiniz.

27. Bu ürün sadece evde kullanım için tasarlanmıştır.

### **Uyarı:**

1. Bu ürün düz, dengeli ve sabit bir yerde konumlandırılmalıdır.

2. Ürün normal ev için kullanımlarla sınırlıdır. Diğer çalışma alanlarında kullanılması uygun değildir. Ayrıca diğer otel, motel gibi alanlarda da kullanılması uygun değildir.

3. Satın alıcı eğer ürünü doğru kullanmaz ise ya da tam ve ya yarı profesyonel maksatlı kullanımlar sonucu cihazda meydana gelen zarardan kendisi sorumludur.

4. Ürün arızalandığında bunun yetkili teknik servise yapılmalıdır. Kendiniz cihazı onarmaya çalışmayınız aksi halde garanti kapsamının dışına çıkacaktır.

5. Kullanım sonrası daima cihazın elektrik fişini çıkarınız.

6. Bakım ve temizlik öncesi cihazın en az 30 dakika soğutulması gerekmektedir.

7. Kızartma yaptığınız malzemelerin altın sarısı olmasına özen gösteriniz fazlaca kızartılmış siyahlaşan yanmış malzemeleri çıkarınız.

### Otomatik kapanma

Ürün zamanlayıcı ile donatılmıştır. Geris sayım yapıлып kapalı hale geldikten sonra zil sesi gelir ve otomatik olarak kapanır. Manuel olarak düğmesini saat ters yönünde KAPALI duruma getirmeniz yeterlidir.

### İlk kullanım öncesi

1. Tüm paketleme malzemelerini çıkarınız.
2. Ürün üzerindeki yapışkan ve etiketleri çıkarınız.
3. Kızartma sepetini, kızartma tavasını aşındırıcı olmayan deterjan ile sıcak suda süngerle yıkayınız.

**Uyarı:** Bu parçalar bulaşık makinesinde de yıkanabilir.

4. Cihaz iç ve dış yüzeyini nemli bezle siliniz.
5. Yağ free kızartma teknolojisi ile sıcak hava ısıtmalı fritözünüze asla yağ ilave etmeyiniz.

### Çalıştırma Hazırlıkları

1. Cihazı düz, dengeli ve sabit bir yere koyunuz ve asla ürünü çabuk ısınabilecek yere koymayınız.
2. Kızartma sepetini doğru şekilde tavasına yerleştiriniz.
3. Ürün taban kısmındaki Kablo saklama bölümünden kablosunu çekerek çıkarınız.
4. Kızartıcıya asla yağ ilave etmeyiniz.
5. Ürünün üzerine bir cisim koymayınız bu hava akımını azaltacak ve sıcak hava ısısını etkileyecektir.

Yağ free ürün bir çok malzeme pişirmede kullanılabilir. İlave yemek yapma kılavuzu size ürün hakkında bilgilenmeniz için yardımcı olur.

### Yağ free Kızartma:

1. Elektrik fişini toprak hatlı prize takınız.
2. Kızartma tavasını üründen çıkarınız.
3. Gıdaları kızartma sepetine koyunuz.
4. Kızartma tavasını tekrar fritöz içerisine kaydırınız.
5. Sepeti içerisine koymadan kızartma tavasını kullanmayınız.

**Notice:** Uyarı: Çalıştırmadan sonra fritöze dokunmayınız çünkü çalışma ile çok sıcak olacaktır. Bir elinizle ancak fritözün tutacaklarına dokunabilirsiniz.

6. Sıcaklık ayarını sıcaklık kontrol düğmesi ile yapınız. Lütfen "Ayarlar" kısmına bakınız.

7. Malzemeler için pişirme zamanını belirtiniz. Lütfen "Ayarlar" kısmına bakınız.

8. Ürünü açık duruma getiriniz. Lütfen pişirme zamanı için zamanlayıcı düğmesini ayarlayınız. Eğer ürün soğuk ise pişirme zaman ayarını 3 dakika fazla tutunuz.

**Notice:** Uyarı: Eğer gerekli ise cihazı malzeme koymadan ön ısıtma yapabilirsiniz. Bu durumda zamanlayıcı düğmesi 3 dakikadan fazla olmalıdır. Daha sonra ısıtma gösterge lambası kapanana kadar bekleyiniz. (Yaklaşık 3 dakika sonra ). Sonra kızartma sepetini koyunuz ve zamanlama ayar düğmesini arzu edilen şekilde ayarlayınız.

- Bu safhada güç kablo gösterge lambası ve ısıtma gösterge lambası yanacaktır. ( Şekil 9 )

- Ayarlanan zaman göre zamanlayıcı geri sayıma başlayacaktır.

- Yağ free fritöz çalışma esnasında ısıtma gösterge lambası devamlı olarak yanacak ve sönecektir. Bu durumda ısı ayarını yapmaktadır.

- Gereğinden fazla ilave edilen yağ kızartma tavası tabanında toplanacaktır.

9. Bazı gıdalar pişirme yarısında çevrilmelidir. ( "Ayarlar" kısmına bakınız ). Aşırı çevrilen gıda malzemeleri için kızartma tava kolundan tutarak tavayı

çıkartınız ve gereken ayarlamayı dışarıda yapınız. Daha sonra tavayı yerine yerleştiriniz. ( Şekil 10 ).

**Notice:** Uyarı: Pişirme safhası esnasında kızartma sepet sökme butonuna basmayınız. ( Şekil 11 ).

**Not:** Ağırlığı azaltmak için kızartma sepetini kızartma tavaından çıkartabilirsiniz. Böylece sepeti çevirebilirsiniz.Kızarma sepeti çıkartmak için lütfen kızartma tavasını üründen çıkartınız ve ısı dayanımlı bir yere koyunuz ve sonra sepet çıkartma butonuna basınız.

**Not:** Eğer pişirme zamanını yarı ayar yaptıysanız zil sesini duyduktan sonra malzemelerin çevirme işlemini yapabilirsiniz. Fakat bu durumda diğer yarı pişirme zamanını ayarlamamız gerekmektedir.

**10.** Zil sesi zamanlayıcı zaman ayarının tamamlandığını belirtir. Bu durumda kızartma tavasını cihazdan çıkartınız ve ısı dayanımlı bir yere koyunuz.

Uyarı : Cihazı manuel olarak kapatabilirsiniz. Sadece zamanlayıcı düğmesini KAPALI duruma getiriniz.

**11.** Gıdaların iyi piştiğini kontrol ediniz.

Eğer malzemeler yeterli şekilde pişmediyse tekrar zamanlama ayarını biraz daha fazla yapınız.

**12.** Küçük gıda malzemeleri ( Cips gibi ) kızartacağınız zaman lütfen kızarma sepet çıkartma butonuna basınız ( 1 ) ve sepeti kızarma tavaından çıkartınız ( 2 ).

Kızartma sepetini tavadan çıkartmadan döndürmeyiniz. Bu durumda fazlalık yağlar kızartma tavanın alt kısmına toplanacaktır.

Yağ Free Fritözü kullandıktan sonra tava ve gıdalar sıcak olacaktır ve gıda çeşidine göre buhar olacaktır.

**13.** Kızarma tepsisindeki kızartmaları bir tabağa koyunuz.(Şekil 14)

**Not:** Benzer şekilde donmuş iri taneli gıdaları bir maşa ile kızarma tepsisinden alabilirsiniz.

**14.** Pişirim sonunda fritöz yeniden yeni bir pişirim için hazır olacaktır.

## Ayarlamalar

Aşağıda verilen tablo size hangi gıda malzemesini pişirmenizde yardımcı olacaktır.

**Uyarı:** Lütfen bu Ayarlamaların sadece referans olarak verildiğini hatırlayınız. Gıda malzemeleri çeşitliliği, şekli, kaynağı, cinsi farklı olduğundan bu ayarlamaların en iyi sonuç verdiği konusunda garanti veremiyoruz.

Hızlı hava değişim teknolojisi ile yeni ısı hemen ürün içerisine girecektir bu yüzden pişirim safhasında kızartma tavasını yağ free fritözden çıkartmak pişirme sonuçlarını etkileyecektir

### Not:

1. Gıda malzemelerinin büyük ve küçük boy olması durumunda küçük boy malzemeler için daha az bir pişirme zamanı gerekecektir.
2. With larger amount of food ingredients, the time for cooking will only be required to increase a little, with lesser amount of food ingredients, the time will only be required to decrease a little.
3. Pişirme safhasında küçük boy malzemelerin ters çevirilmesi pişirilmesini daha iyi etkileyecektir.
4. Taze patatase eklenen biraz yağ ile kızartma daha ktır olacaktır. Yağ eklendikten sonra biraz bekleterek sonra fırına atılması daha iyi sonuç verecektir..
5. Yüksek yağ oranlı sucuk gibi gıdalara asla yağ ilavesi yapmayınız.
6. Yemekler fırında pişireliceği gibi yağ free fritözde de pişirilebilir.
7. Ktır cıps için en iyi miktar 500 g. Dır.
8. Ön fermente edilmiş hamur ile ev yapımı hamur karşılaştırıldığında fermente hamur ile sandviç yapması çok daha hızlı olmaktadır ve daha az pişirme zamanı vardır.
9. Yağ free fritöz ile yemekleri tekrar ısıtabilirsiniz. Bu malzemeleri tekrar ısıtmak için lütfen sıcaklık ayarını 150 c ,ve maksimum 10 dakika pişirme zamanı olarak yapınız.

## Patates ve Patates Kızartması

Kategori	Minimum-ten büyük malzeme(g)	Zaman (Dakika )	Sıcaklık (c)	Çevir	Ekli bilgi
Don ince patates cips	300-700	12-16	200	Çevir	
Don kalın patates cips	300-700	12-20	200	Çevir	
Ev işi patates (8 * 8) mm	300-800	18-25	180	Çevir	Ek 1/2 Çkaş yağ
Ev işi cips	300-800	18-22	180	Çevir	Ek 1/2 Çkaş yağ
Ev işi cips	300-750	12-18	180	Çevir	Ek 1/2 Çkaş yağ
Patates	250	15-18	180		
krema	500	18-22	180		

Et

Kategori	Minimum-ten büyük malzeme (g)	Zaman (Dakika )	Sıcaklık (c)	Çevir	Ekli bilgi
Dana biftek	100-500	8-12	180	overturning	
Domuz parça	100-500	10-14	180	overturning	
Hamburger	100-500	7-14	180	overturning	
Sucuk	100-500	13-15	200	overturning	
Tavuk / sırt	100-500	18-22	180	overturning	
Tavuk göğsü	100-500	10-15	180		



## Atıştırma kılavuzları

Kategori	Minimum-ten büyük malzeme (g)	Zaman (Dakika)	Sıcaklık (c)	Çevir	Ekli bilgi
Börek	100-400	8-10	200	overturning	Ek 1/2 kaşık yağ
Don tavuk nuget	100-500	6-10	200	overturning	Ek 1/2 kaşık yağ
Don kızarma Balık dilim	100-400	6-10	200		Ek 1/2 kaşık yağ
Don ekmek peynirsnacks	100-400	8-10	200		Ek 1/2 kaşık yağ
Sebze	100-400	10	180		

**Uyarı:** Yağ free fritöz soğukken başlatılacaksa pişirme zamanı 3 dakika uzun tutulmalıdır.

## Kızartma kılavuzları

En iyi etkiyi alabilmek için cipsleri önceden biraz fırınlayınız ( Don Cips ). Cipsleri kendiniz yapmanız için lütfen aşağıdaki adımları izleyiniz.

1. Patateslerin kabuğunu soyun ve küçük cipsler halinde kesiniz.
2. Patatesleri 20 dakika kadar ıslatınız.daha sonra durulayınız ve oda sıcaklığında biraz bekletiniz..
3. Kaseğin içerisine biraz zeytinyağı ilave ediniz. Ve kase içerisinde patatesleri kaşıkla karıştırınız. Patatesler eşitçe yağlanana kadar bir arada kasede karıştırınız.

4. Patates cipslerini kase içerisinde bir alet vasıtasıyla hizaya getiriniz. Fazla yağları kasede bırakınız. Daha sonra cipsleri kızartma tepsisine getiriniz.

**Uyarı:** Tüm patates cipslerini kızartma tepsisine koymayınız. Bu şekilde fazla yağların kızartma tavası alt kısmına yığılmasını engellersiniz.

5. Patates cipslerini burada bahsedilen şekilde kızartınız.

## Temizlik

Her kullanım sonrası cihazı temizleyiniz.

Kızartma tava, sepet ve ürün içini ve yapışmaz kaplama dış yüzeyini temizleyiniz. Temizlik için aşındırıcı mutfak gereç ve deterjanı kullanmayınız. Bu yapışmaz dış boyaya zarar verebilecektir.

1. Elektrik fişini prizinden çıkarınız ve ürünü soğumaya bırakınız.

**Uyarı:** Tavasını çıkardığınızda fırın daha çabuk soğuyacaktır.

2. Ürün dış kısmını nemli bir bezle siliniz.

3. Kızartma tavasını biraz deterjan ile temizleyiniz. Kızartma sepetini tavaya koyunuz ve 10 dakika kadar her ikisini ıslatınız.

4. Ürün iç kısmını aşındırıcı olmayan bir sünger ve sıcak suda yıkayınız.

5. Temizlik fırçası ile ısıtma parçalarını ve üründe kalan artıkları temizleyiniz..

## saklama

1. Elektrik fişini prizinden çıkarınız ve ürünü soğumaya bırakınız

2. Tüm parçaların yıkanıp durulandığından emin olunuz.

3. Kablosunu elektrik kablo saklama kapsül içerisine koyunuz.

## Garanti ve servis

Eğer servis veya bilgi gereksimi duyarsanız, herhangi bir sorunuz var ise bizimle iletişime geçebilirsiniz.

## Arıza ve Bakım Yöntemi

Problem	Mümkün sebep	Çözüm
Kızartma tavası çalışmıyorsa	1. elektrik fişi prize takılmamıştır 2. Zamanlayıcı ayarını hatalı yapmışsınızdır.	1. Fişi prizine takınız. 2. Soğuması için zamanlayıcı düğmeyi doğru zamana ayarlayınız ve cihazı açınız.
Kızartma tavası hazır olmadan malzemelerin pişmesi	1. Kızarma tepsinde çok fazla malzeme bulunması 2. ısıtma sıcaklığı çok düşüktür. 3. Pişirme zamanı çok kısadır.	1. Malzemeleri kızartma tepsinde azar azar koyunuz. Az miktar malzeme daha eşir pişecektir. 2. Sıcaklık kontrol düğme ayarını istenilen ayarda yapınız. (Lütfen "Ayarlar" ve Ürünün Çalıştırılması" kısımlarına bakınız). 3. Zamanlayıcı düğmesini istenilen zamanda ayarlayınız. (Lütfen "Ayarlar" ve Ürünün Çalıştırılması" kısımlarına bakınız).
Kızartma tavaındaki gıda malzemeleri eşit olarak pişmemektedir.	Bazı gıda malzemeleri çalışma esnasında çok fazla dönmüştür.	Üst kısımda duran gıda malzemeleri veya çeşitli gıdaların bir arada olduğu durumda ( Patates cips ) bunların döndürülmesi gerekmektedir. (Lütfen "Ayarlar" ve Ürünün Çalıştırılması" kısımlarına bakınız
Kızartmalar çıkarıldığında tam olarak kızarmamışlarsa.	Kızartmaları geleneksel kızarma usulunde yapmışsınızdır.	Fırına koyacağınız malzemelerin iyi kızarması için biraz sıvı yağ ekleyebilirsiniz.

Üründen beyaz duman çıkıyorsa.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Malzemeler yüksek yağ ihtiva etmektedirler.</li><li>2. Eski pişirimlerden kalan yağ bulunmaktadır.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Yüksek yağ ihtiva eden gıdaları yağsız fritözde pişirirken, bu yağlar tavaya nüfus edecektir. Bu yağlarda beyaz duman çıkartacaktır. Kızarma tavası da her zamankinden daha fazla ısınacaktır. Fakat bu son kızartma işlemini etkilemeyecektir.</li><li>2. Bu tavadaki yağların neden olduğu beyaz dumanı engellemek için her kullanım sonrası tavanın iyice yıkanması gerekmektedir.</li></ol>
Taze kızarmalar tavada eşit olarak kızartılmamaktadır.	Kızartmadan önce patatesleri doğru olarak ıslatmamışsınızdır.	Taze patates kullanınız.
Kızartmayı yağ ilave ederek yapmaya karar verdiniz ve duman çıkımı oldu.	Kızartmalık patatesleri daha önce doğru olarak ıslatmamışsınızdır.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Taze patatesleri iyice durulayınız ve sonra yağlayınız.</li><li>2. Küçük dilimlerle kestiğiniz patates kızartmaları daha açık ve sert olacaktır..</li><li>3. Patatesler yağ ile daha açık ve daha sert yapılabilir.</li></ol>

<p>۱- اگر می‌خواهید مواد غذایی حاوی روغن زیاد را سرخ کنید؛ مقدار زیادی دود در تابه‌ی سرخ‌کنی نفوذ می‌کند و روغن دود سفیدی تولید می‌کند و تابه از حالت عادی داغتر می‌شود؛ اما این امر تاثیری در نتیجه‌ی نهایی سرخ‌کردن ندارد.</p> <p>۲- دود سفید ناشی از گرمایش روغن و چربی داخل تابه است. مطمئن شوید که هربار پس از استفاده تابه را تمیز کنید.</p>	<p>۱- مواد حاوی مقدار زیادی روغن را سرخ کرده‌اید.</p> <p>۲- پسماند روغن به جا مانده از آخرین بار استفاده، در تابه باقی مانده است.</p>	<p>دود سفیدی از دستگاه خارج می‌شود.</p>
<p>از سیب‌زمینی‌های تازه استفاده کنید و مطمئن شوید که در فرایند سرخ‌کردن، ترک برنداشته‌اند.</p>	<p>خلالهای سیب‌زمینی را قبل از سرخ‌کردن درست نخیسانده‌اید.</p>	<p>خلالهای تازه به صورت یکدست در تابه سرخ نمیشوند.</p>
<p>۱- پیش از اضافه کردن روغن به خلال سیب‌زمینی، مطمئن شوید که آب آنها گرفته شده است.</p> <p>۲- با برش دادن خلالها به اندازه‌های کوچک‌تر، خلالها سبکتر و تردتر می‌شوند.</p> <p>۳- خلالها را میتوان با اضافه کردن مقدار کمی روغن به آنها سبک و ترد کرد.</p>	<p>مواد را پیش از سرخ کردن به درستی نخیسانده‌اید.</p>	<p>میزان تردبودن مواد غذایی مطلوب نیست.</p>

۱. دوشاخه را از برق بکشید و بگذارید دستگاه خنک شود.
۲. مطمئن شوید که تمام قطعات تمیز و خشک شده اند.
۳. سیم برق را در محفظه‌ی مخصوص آن جمع کنید.

### ضمانتنامه و سرویس دستگاه

اگر در این مورد سوالی دارید؛ برای کسب اطلاعات بیشتر با ما تماس بگیرید.

### نقص عملکرد دستگاه و روش برطرف کردن آن

مشکل	دلیل احتمالی	راه حل
دستگاه کار نمی‌کند.	۱- دوشاخه به برق نیست. ۲- تایمر را تنظیم نکرده‌اید.	۱- دوشاخه را به برق بزنید. ۲- تایمر را بچرخانید و زمان مناسب را تنظیم کنید.
مواد غذایی سرخ‌شده در دستگاه مغزپخت نشده‌اند.	۱- مقدار بیش از حد مواد غذایی در سبد سرخ‌کنی ۲- میزان گرمایش کم ۳- زمان سرخ‌کنی کم	۱- هر بار اندکی مواد غذایی در دستگاه بریزید؛ در این حالت، سرخ‌کنی یکدست انجام می‌شود. ۲- حرارت مورد نیاز را تنظیم کنید. ۳- زمان دلخواه را تنظیم کنید. (به بخش تنظیمات دفترچه راهنما رجوع کنید)
مواد غذایی یکدست سرخ نشده‌اند.	بعضی از مواد در وسط فرایند باید برگردانده شوند.	اگر برخی از مواد غذایی روی هم قرار گیرند یا به مواد دیگر بچسبند (مثل خلال سیب‌زمینی) در جریان سرخ‌شدن میباید برگردانده شوند. به بخش تنظیمات رجوع کنید.
مواد غذایی سرخ شده ترد نیستند.	مواد غذایی انتخابی شما می‌باید در سرخ‌کن عادی سرخ شوند.	می‌توانید در آون آنها را سرخ کنید یا اندکی روغن به مواد غذایی اضافه کنید تا میزان ترد بودن آنها افزایش یابد.

## روش سرخ کردن سیبزمینی

برای دستیابی به بهترین نتایج پخت توصیه می‌شود از خلال سیب زمینی از پیش پخته شده استفاده کنید. (برای مثال خلال منجمد) اگر می‌خواهید خودتان سیب زمینی را سرخ کنید، به روش زیر عمل کنید.

۱. پوست سیب‌زمینی‌ها را بگیرید و آنها را به خلال‌های کوچک برش دهید.
  ۲. خلال‌های سیب‌زمینی را به مدت بیست دقیقه در کاسه‌ای خیس کنید. سیب‌زمینی‌ها را آبکش کنید و در کاسه‌ای و در حوله‌ی کاغذی بپیچید تا برای سرخ کردن آماده شوند.
  ۳. روغن زیتون را در کاسه‌ای بریزید. خلال‌ها را در روغن قرار دهید و آنها را هم بزیند تا تمامی خلال‌ها به صورت یکدست با روغن پوشیده شود.
  ۴. با دست یا وسایل آشپزخانه خلال‌ها را از کاسه بیرون بیاورید تا روغن اضافی در کاسه جمع شود. سپس خلال‌ها را در سبد سرخ‌کنی دستگاه قرار دهید.
- نکته:** تمام خلال سیب‌زمینی‌ها را همزمان در سبد نریزید تا از جمع شدن بیش از حد روغن در تابه‌ی دستگاه در پایان فرایند پخت پیشگیری شود.
۵. خلال‌ها را مطابق دستورالعمل ذکر شده سرخ کنید.

## تمیزکاری

هر بار پس از استفاده، دستگاه را تمیز کنید. سطح داخلی تابه‌ی سرخ‌کنی، سبد و خود دستگاه دارای پوششی نچسب است. برای تمیزکاری از وسایل فلزی آشپزخانه یا مواد پاک‌کننده‌ی سایا استفاده نکنید. استفاده از این وسایل، به سطح نچسب آسیب میرساند.

۱. دوشاخه را از برق بکشید و بگذارید دستگاه خنک شود. **نکته:** تابه را بیرون آورید؛ در این حالت دستگاه زودتر خنک میشود.
۲. برای تمیزکاری بدنه‌ی دستگاه از پارچه‌ای مرطوب استفاده کنید.

۳. تابه‌ی سرخ‌کنی را با ماده‌ای پاک‌کننده تمیز کنید. سبد را در تابه قرار دهید، سپس سبد و تابه را به مدت ۱۰ دقیقه در آب خیس کنید. سپس با مایع ظرفشویی و اسفنج نرم آنها را بشویید.

۴. درون دستگاه را با اسفنجی نرم و آب داغ تمیز کنید.

۵. از برس برای تمیزکاری اجزای گرمایشی دستگاه استفاده کنید. پسماند مواد غذایی را از آنها بزدایید.

نوع مواد	حداقل و حداکثر مقادیر (گرم)	زمان (دقیقه)	دما (درجه سانتیگراد)	برگرداندن	توضیحات
استیک گوشت گوساله	۱۰۰-۵۰۰	۸-۱۲	۱۸۰	"	
گوشت گاو قیمة شده	۱۰۰-۵۰۰	۱۰-۱۴	۱۸۰	"	
همبرگر	۱۰۰-۵۰۰	۷-۱۴	۱۸۰	"	
رول های سوسیس	۱۰۰-۵۰۰	۱۵-۱۳	۲۰۰	"	
مرغ	۱۰۰-۵۰۰	۱۸-۲۲	۱۸۰	"	
ران مرغ					
سینه ی مرغ	۱۰۰-۵۰۰	۱۰-۱۵	۱۸۰		

## مواد غذایی دیگر

نوع مواد	حداقل و حداکثر مقادیر (گرم)	زمان (دقیقه)	دما (درجه سانتیگراد)	برگرداندن	توضیحات
اسپرینگ رول	۱۰۰-۴۰۰	۸-۱۰	۲۰۰	"	نصف قاشق روغن اضافه کنید.
ناگت مرغ منجمد	۱۰۰-۵۰۰	۶-۱۰	۲۰۰	"	
فیله ماهی سرخ کردنی منجمد	۱۰۰-۴۰۰	۶-۱۰	۲۰۰	"	
اسنک پنبری منجمد	۱۰۰-۴۰۰	۱۰	۱۸۰		
سبزیجات	۱۰۰-۴۰۰	۱۰	۱۸۰		



۶. خوراکیها و نوشیدنیهای گرمی را که در آون قابل تهیه‌اند؛ را می‌توانید با این دستگاه نیز تهیه کنید.

۷. وزن استاندارد خلال سیب‌زمینی برای سرخ کردن ۵۰۰ گرم است.

۸. غذاهای ساندویچی را می‌توان به آسانی و به سرعت با استفاده از خمیر آماده و ورز داده تهیه کرد. در مقایسه با خمیر تهیه شده در منزل، خمیر از پیش آماده برای پخت به زمان کمتری نیاز دارد.

۹. از دستگاه می‌توانید برای گرم کردن مواد غذایی نیز استفاده کنید. برای این کار، دما را بر روی ۱۵۰ درجه سانتی‌گراد تنظیم کنید؛ حداکثر زمان ۱۰ دقیقه می‌باشد.

### سرخ کردن سیب زمینی

نوع مواد	حداقل و حداکثر مقادیر (گرم)	زمان (دقیقه)	دما (درجه سانتیگراد)	برگرداندن	توضیحات
خلال سیب‌زمینی نازک منجمد	۷۰۰-۳۰۰	۱۶-۱۲	۲۰۰	"	
خلال سیب‌زمینی ضخیم منجمد	۷۰۰-۳۰۰	۲۰-۱۲	۲۰۰	"	
خلال سیب‌زمینی خانگی ۸٪۸ میلیمتری	۸۰۰-۳۰۰	۲۵-۱۸	۱۸۰	"	یک قاشق غذاخوری روغن اضافه کنید.
خلال سیب‌زمینی خانگی	۸۰۰-۳۰۰	۲۲-۱۸	۱۸۰	"	یک قاشق غذاخوری روغن اضافه کنید.
خلال سیب‌زمینی خانگی	۷۵۰-۳۰۰	۱۸-۱۲	۱۸۰	"	یک قاشق غذاخوری روغن اضافه کنید.
سیب‌زمینی	۲۵۰	۱۸-۱۵	۱۸۰		
پوره سیب‌زمینی	۵۰۰	۲۲-۱۸	۱۸۰		

دکمه‌ی رهاننده‌ی سبب سرخ‌کنی (B) را بزنید و سبب را از دستگاه بیرون آورید. پیش از زدن دکمه‌ی رهاننده، سبب سرخ‌کنی را وارونه نکنید؛ این کار سبب می‌شود که روغن جمع شده در تابه‌ی سرخ‌کنی بر روی مواد غذایی بریزد. پس از پایان فرایند سرخ‌کنی، دستگاه و مواد غذایی هنوز داغ هستند. همچنین بسته به نوع مواد غذایی سرخ شده در دستگاه ممکن است بخار داغ از آن‌ها متصاعد شود.

**۱۲.** مواد غذایی درون سبب را در کاسه یا بشقابی بریزید (شکل ۱۴). **نکته:** برای بیرون آوردن مواد غذایی شکننده یا در اندازه‌های بزرگ می‌توانید از انبرک استفاده کنید.

**۱۳.** پس از سرخ‌کردن مقدار معینی مواد غذایی، دستگاه را می‌توان بلافاصله برای سرخ کردن مقادیری دیگر مورد استفاده قرار داد.

## تنظیمات

جدول زیر شما را در انتخاب تنظیمات اولیه برای سرخ کردن انواع مواد غذایی یاری می‌دهد.

**نکته:** لطفاً به یاد داشته باشید که این تنظیمات تنها در حکم راهنما هستند. برای سرخ کردن موادی که از لحاظ نوع، اندازه و تولید با یکدیگر متفاوتند؛ این تنظیمات پیشنهادی، ضامن دستیابی به بهترین نتیجه نیستند. از آنجا که تکنولوژی به کار رفته در دستگاه باعث گرمایش فوری هوای داخل دستگاه می‌شود؛ بیرون‌آوردن تابه‌ی سرخ‌کنی، در حین عملکرد دستگاه، به ندرت بر فرایند سرخ‌کردن تاثیر می‌گذارد.

**نکته:**

**۱.** مواد غذایی در اندازه‌های کوچک، در مقایسه با مواد غذایی بزرگ، برای سرخ‌شدن نیاز به زمان کمتری دارند.

**۲.** برای سرخ‌کردن مواد غذایی حجیم، تنها باید زمان سرخ‌کنی را اندکی افزایش داد. همچنین برای سرخ‌کردن مواد غذایی اندک، تنها می‌باید زمان را اندکی کاهش داد.

**۳.** در طی فرایند سرخ‌کنی، برگرداندن مواد غذایی کوچک، کیفیت سرخ‌کنی را افزایش می‌دهد و باعث می‌شود که مواد غذایی به صورت یکدست سرخ شوند.

**۴.** با اضافه کردن مقدار کمی روغن به سیب‌زمینی‌های تازه، سیب‌زمینی‌ها تردتر می‌شوند. پس از ریختن روغن، مواد غذایی را کنار بگذارید تا روغن آنها گرفته شود؛ سپس آنها را در دستگاه قرار دهید.

**۵.** هیچگاه مواد غذایی حاوی مقادیر زیاد روغن را در دستگاه سرخ نکنید. (انواع سوسیس)

۶. زمان مورد نیاز برای سرخ کردن را مشخص کنید؛ (لطفاً به بخش تنظیمات این دفترچه رجوع کنید).

۷. برای روشن کردن دستگاه، زمان سرخ کردن را تنظیم کنید. اگر دستگاه سرد باشد و شروع به کار کند؛ زمان می‌باید سه دقیقه افزایش یابد. **نکته:** در صورت لزوم، می‌توانید پیش از قرار دادن مواد غذایی در سرخ‌کن، آن را از قبل گرم کنید. در این حالت، تنظیم‌گر تایمر می‌باید بر روی بیش از ۳ دقیقه قرار گرفته باشد. سپس صبر کنید تا نشانگر گرمایش خاموش شود. (حدوداً ۳ دقیقه). سپس سبد سرخ‌کنی را در دستگاه قرار دهید؛ و تایمر را تنظیم کنید.

- در این حالت، چراغ نشانگر توان دستگاه و چراغ نشانگر گرمایش روشن می‌شوند.  
- تایمر، شمارش معکوس زمان تنظیم شده را آغاز می‌کند.

- در حین عملکرد دستگاه، چراغ نشانگر گرمایش به صورت مداوم روشن و خاموش می‌شود؛ به این معنا که المنتهای گرمایشی روشن و خاموش می‌شوند تا دمای تنظیمی را ثابت نگه دارند. روغن اضافی مواد غذایی در تابه‌ی دستگاه جمع می‌شود.

۸. برخی از مواد غذایی را می‌باید در وسط فرایند سرخ کردن زیر و رو کرد (به بخش تنظیمات این دفترچه رجوع کنید). برای برگرداندن مواد غذایی، دستگیره را بگیرید و تابه‌ی سرخ‌کنی را از دستگاه بیرون آورید و مواد را هم بزنید؛ سپس تابه‌ی سرخ‌کنی را بلغزانید و دوباره در جایش قرار دهید. **نکته:** در طول فرایند هم‌زدن مواد غذایی، دکمه‌ی رهاننده‌ی سبد را نزنید (شکل ۱۱).

**نکته:** برای کاهش وزن دستگاه؛ سبد را از تابه جدا کنید. سپس تنها سبد را وارونه کنید. برای بیرون آوردن سبد، تابه را از دستگاه بیرون آورید؛ آن را روی سطحی مقاوم در برابر حرارت قرار دهید. سپس دکمه‌ی رهاننده‌ی سبد را بزنید. **نکته:** اگر زمان را تنها به اندازه‌ی نصف زمان مورد نیاز برای سرخ کردن تنظیم کرده‌اید؛ وقتی که در حال برگرداندن مواد هستید؛ علامتی صوتی از دستگاه شنیده می‌شود؛ در هر حال، این علامت صوتی به این معناست که می‌باید زمان را برای باقیمانده‌ی زمان سرخ کردن، دوباره تنظیم کنید.

۹. زنگ تایمر به معنای پایان زمان تنظیم است. در این حالت تابه‌ی سرخ‌کنی را از دستگاه بیرون آورید و آن را روی سطحی مقاوم در برابر حرارت قرار دهید. **نکته:** می‌توانید به صورت دستی هم دستگاه را خاموش کنید. برای این کار، تنظیم‌گر تایمر را بر روی موقعیت OFF قرار دهید.

۱۰. ببینید که مواد غذایی به طور کامل سرخ شده باشند. اگر به زمان بیشتری نیاز دارید؛ تابه را دوباره در دستگاه بلغزانید و برای چند دقیقه بیشتر تایمر را تنظیم کنید.

۱۱. برای بیرون آوردن مواد غذایی کوچک (مانند خلال سیب زمینی) از دستگاه،

## پیش از استفاده برای نخستین بار

۱. تمام موارد بسته بندی را از کارتن بیرون آورید.
  ۲. برجسبهای روی دستگاه را بکنید.
  ۳. سبد سرخ کنی و تابه را با آب، مایعی شوینده و اسفنجی نرم تمیز کنید.
- نکته:** برای شستن این قطعات می‌توانید از ماشین ظرفشویی هم استفاده کنید.
۴. سطح داخلی دستگاه را با پارچه ای مرطوب تمیز کنید؛ این سرخ‌کن از تکنولوژی گرمایش با هوای داغ استفاده می‌کند؛ هیچگاه روغن یا چربی در دستگاه نریزید.

## آماده‌سازی دستگاه برای سرخ‌کردن

۱. دستگاه را بر روی سطحی افقی، هموار و پایدار و مقاوم در برابر حرارت قرار دهید.
۲. سبد سرخ کنی را در دستگاه به روش درست جا بزنید.
۳. سیم برق را از محفظه‌ی آن در زیر دستگاه بیرون بکشید. هیچگاه روغن یا مایعات دیگر در دستگاه نریزید. از گذاشتن اشیاء بر روی دستگاه بپرهیزید. این کار از گردش هوا پیشگیری می‌کند و کارایی گرمایش با هوای داغ را کاهش می‌دهد.

## به کار انداختن دستگاه

از این سرخ‌کن می‌توان برای سرخ‌کردن بسیاری از مواد غذایی استفاده کرد. دفترچه راهنمای تهیه‌ی غذا شما را در استفاده‌ی بهینه از دستگاه یاری خواهد کرد.

### سرخ‌کردن بدون روغن:

۱. دوشاخه را به پریز برق بزنید.
۲. تابه را به دقت از دستگاه سرخ‌کن بیرون بکشید.
۳. مواد غذایی را در سبد سرخ‌کن بریزید.
۴. تابه را دوباره در دستگاه سرخ‌کن قرار دهید. پیش از قرار دادن سبد در دستگاه، از سرخ‌کن استفاده نکنید. **نکته:** دستگاه را بلافاصله پس از استفاده لمس نکنید؛ داغ است! برای جابجایی دستگاه از دستگیره‌ی آن استفاده کنید.
۵. با چرخاندن تنظیم گرما، دمای مناسب را تنظیم کنید؛ لطفاً به بخش تنظیمات این دفترچه رجوع کنید.

**۲۴.** از دستگاه برای مقاصد دیگر استفاده نکنید.

**۲۵. الف:** از سیم برق کوتاه استفاده کنید؛ سیم برق دراز ممکن است به دست و پا گیر کند و خطرناک است.

**ب:** از سیم سیار تنها زمانی استفاده کنید که احتیاطهای لازم صورت گرفته باشد.

**ج:** در صورت استفاده از سیم سیار، توان آن می‌باید با توان دستگاه یکی باشد و سیم برق باید طوری تنظیم شود که از لبه‌ی پیشخوان یا میز کار آویزان نشود و از دسترس کودکان به دور باشد.

**۲۶.** پیش از تمیزکاری یا زمانی که از دستگاه استفاده نمی‌کنید؛ بگذارید دستگاه خنک شود؛ سپس قطعات آن را جدا یا سرهم کنید.

**۲۷.** دستگاه تنها برای استفاده‌ی خانگی مناسب است

#### نکته:

**۱.** دستگاه را بر روی سطحی افقی، هموار و پایدار قرار دهید.

**۲.** دستگاه تنها برای استفاده‌ی عادی در منزل طراحی شده است. در ناهارخوری مغازه‌ها، ادارات یا سایر محیطهای کاری؛ همچنین در هتلها، متلها و مسافرخانه‌ها و دیگر مکانهای اقامتی از دستگاه استفاده نکنید.

**۳.** در صورت استفاده‌ی نادرست یا غیرحرفه‌ای، مسئولیت آسیب‌دیدگی دستگاه بر عهده‌ی کاربر است.

**۴.** دستگاه معیوب را تنها به مرکز مجاز خدمات پس از فروش فلر تحویل دهید. خودتان دستگاه را تعمیر نکنید. این کار باعث بی‌اعتبار شدن ضمانت‌نامه می‌شود.

**۵.** پس از استفاده، همیشه دوشاخه را از برق بکشید.

**۶.** پیش از تمیزکاری، ۳۰ دقیقه صبر کنید تا دستگاه خنک شود.

**۷.** مطمئن شوید مواد غذایی سرخ‌شدنی داخل دستگاه به رنگ طلایی درآمده‌اند نه به رنگ سیاه یا قهوه‌ای. قسمت‌های سوخته‌ی مواد می‌باید جدا شوند.

#### خاموش شدن اتوماتیک دستگاه

این دستگاه مجهز به تایمر است. زمانی که شمارش معکوس تایمر به صفر میرسد، دستگاه علامتی صوتی تولید می‌کند و خاموش می‌شود؛ برای خاموش کردن دستگاه به صورت دستی، تنظیم‌گر تایمر را خلاف جهت عقربه‌های ساعت بچرخانید و روی موقعیت خاموش قرار دهید.

۵. نگذارید کودکان با دستگاه بازی کنند.
۶. هنگامی که دستگاه به برق یا در حال خنک شدن است؛ دستگاه و سیم برق را می‌باید از دسترس کودکان دور نگه داشت.
۷. نگذارید سیم برق دستگاه با سطوح داغ تماس یابد.
۸. هیچگاه با دستهای خیس از کنترل پانل دستگاه استفاده نکنید.
۹. دستگاه می‌باید به پریز اتصال زمینی یا ارت شده وصل شود.
۱۰. دستگاه را با تایمر جداگانه به کار نیندازید؛ تا از خطرات احتمالی پیشگیری شود.
۱۱. هیچگاه دستگاه را بر روی/ در نزدیکی مواد قابل اشتعال مانند رومیزی، پرده و غیره قرار ندهید.
۱۲. دستگاه را به دیوار یا چیزهای مشابه تکیه ندهید؛ حداقل فاصله‌ای ۱۰ سانتیمتری در بالا، کناره‌ها و پشت دستگاه با دیوار و وسایل منزل در نظر بگیرید. از گذاشتن وسایل روی دستگاه بپرهیزید.
۱۳. از دستگاه برای مقاصدی بجز مقاصد ذکر شده در دفترچه‌ی راهنما استفاده نکنید.
۱۴. هنگام کار با دستگاه، بر عملکرد آن نظارت کنید.
۱۵. در حین عملیات سرخ‌کنی بدون روغن، بخاری با دمای زیاد از دهانه‌ی خروجی هوا بیرون می‌آید؛ دست و صورتتان را از دهانه خروج هوای داغ دور نگه دارید. هنگام بیرون آوردن سبد سرخ‌کنی از دستگاه نیز مراقب دست و صورت خود باشید.
۱۶. هنگام استفاده از دستگاه، سطح زیر آن ممکن است خیلی داغ شود.
۱۷. اگر دستگاه دود می‌کند؛ دوشاخه را از برق بکشید. پس از برطرف شدن دود، سبد سرخ‌کنی را از دستگاه بیرون آورید.
۱۸. به سطوح داغ دستگاه دست نزنید. از دسته‌ها و دستگیره‌ها استفاده کنید.
۱۹. برای پیشگیری از برق‌گرفتگی، دستگاه و دوشاخه یا سیم برق آن را در آب یا مایعات دیگر فرو نبرید.
۲۰. استفاده از لوازم جانبی متفرقه ممکن است سبب آسیب دیدگی شود.
۲۱. دستگاه را بر روی/ در نزدیکی اجاق گاز برقی یا در داخل آون داغ قرار ندهید.
۲۲. نگذارید سیم برق از لبه‌ی میز یا پیشخوان آویزان شود یا با سطوح داغ تماس یابد.
۲۳. ابتدا سیم برق را به دستگاه بزنید. سپس دوشاخه را به پریز بزنید. برای خاموش کردن، ابتدا دستگاه را خاموش کنید؛ سپس دوشاخه را از برق بکشید.

- A. سبد سرخ‌کنی
- B. دکمه‌ی رهاننده‌ی سبد سرخ‌کنی
- C. دستگیره‌ی سبد سرخ‌کنی
- D. بدنه‌ی سرخ‌کن
- E. شبکه‌ی سرخ‌کن
- F. دهانه‌ی ورودی هوا
- G. تنظیمگر دم
- H. نشانگر
- I. تایمر
- J. دهانه‌ی خروجی هوا
- K. محفظه‌ی سیم برق
- L. سیم برق

#### توجه:

پیش از استفاده از این دستگاه، دفترچه‌ی راهنما را به دقت بخوانید و آن را برای مراجعات بعدی نزد خود نگه دارید.

#### خطر:

۱. بدنه‌ی دستگاه را در آب فرو نبرید و آن را زیر شیر آب نگیرید.
۲. نگذارید آب یا مایعات دیگر در دستگاه نفوذ کنند؛ تا از برق‌گرفتگی پیشگیری شود.
۳. مواد غذایی را همیشه در سبد سرخ‌کنی بریزید؛ تا از تماس مواد با المتهای گرمایشی پیشگیری شود.
۴. هنگام کار با دستگاه، دهانه‌های ورود و خروج هوا را مسدود نکنید.
۵. روغن در دستگاه نریزید؛ ممکن است باعث آتش‌سوزی شود.
۶. هنگام کار با دستگاه، به سطح داخلی دستگاه دست نزنید.

#### هشدار

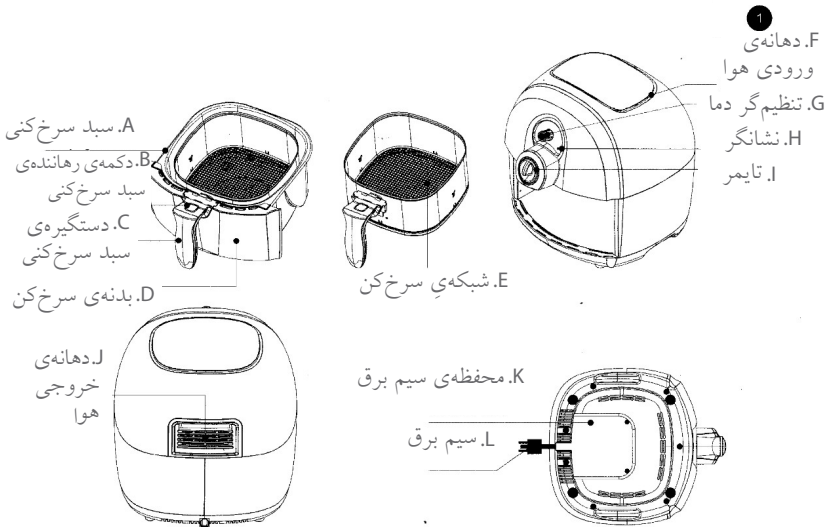
۱. پیش از زدن دوشاخه به برق، ببینید که توان دستگاه با توان برق مصرفی سازگار باشد؛
۲. اگر دوشاخه، سیم برق یا دستگاه آسیب دیده‌اند؛ از دستگاه استفاده نکنید.
۳. اگر سیم برق آسیب دیده، برای پرهیز از خطر، از سرویس‌کار مجاز مورد تایید فلر یا مرکز خدمات خدمات پس از فروش فلر بخواهید تا آن را برایتان تعویض کند.
۴. این دستگاه برای استفاده افرادی (شامل کودکان) زیر ۸ سال و افرادی که دچار ناتوانی جسمی، حسی یا روانی‌اند؛ یا تجربه و دانش کافی ندارند، در نظر گرفته نشده است. مگر این که دستورالعمل‌های استفاده از دستگاه به آنان آموزش داده شده باشد و بر کار آنان نظارت شود.

برای حفظ ایمنی و لذت مداوم از این دستگاه، همیشه قبل از استفاده این دفترچه را بخوانید.

## مقدمه

از خرید شما سپاسگزاریم. با استفاده از دستگاه سرخ کن با هوای داغ، می توانید مواد غذایی و اسنکهای دلخواهتان را به شیوه ای سالمتر سرخ کنید. این دستگاه با گردش سریع هوای داغ کار می کند و گرمایشی کامل را در یک نوبت سرخ کنی، فراهم می آورد. بنابراین برای اغلب مواد غذایی نیازی به اضافه کردن روغن نیست. با استفاده از صفحه ای سرخ کنی اضافی به راحتی می توانید غذاهای خوشمزه مانند کیک و بیسکویت شیر و تخم مرغ درست کنید.

## توصیف اجزای دستگاه





**Feller** Germany



DF 1500 W

سرخ کن  
بدون روغن

