

پارس خزر

پارس خزر

PARS KHAZAR

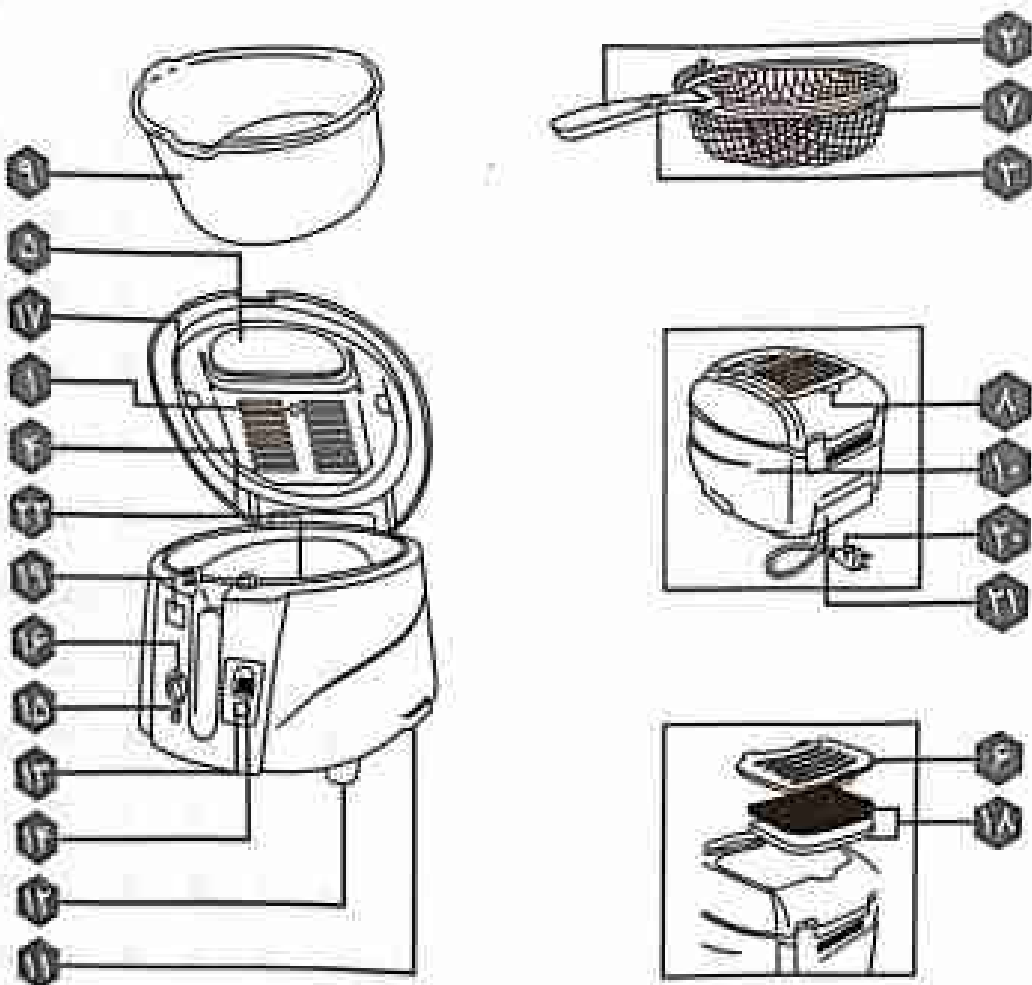
Deep Fryer





با لشکر از حسن انتخاب شما در خرید این محصول، پیش از استفاده از محصول، دستورالعمل این دفترچه راهنما را با دقت، مطالعه نمایید.

اجزای محصول



- ۱۲- پایه
- ۱۳- کلید تنظیم زمان کارکرد (تایمر)
- ۱۴- صفحه نمایش تایمر
- ۱۵- لامپ نشانگر
- ۱۶- کلید تنظیم دما
- ۱۷- واشر آب بندی
- ۱۸- فیلترهای بوگیر
- ۱۹- دکمه بازکردن درپوش
- ۲۰- سیم و دوشاخه
- ۲۱- محفظه نگهداری سیم
- ۲۲- صفحه گرم کننده

- ۱- دریچه کنترل فیلتر
- ۲- دسته سبد
- ۳- قفل دسته سبد
- ۴- درپوش
- ۵- پنجره بازدید
- ۶- درب محفظه فیلتر
- ۷- سبد
- ۸- قفل درب محفظه فیلتر
- ۹- ظرف روغن
- ۱۰- بدنه اصلی
- ۱۱- دسته حمل محصول

قابلیت های محصول

- دارای دکمه بازکردن درپوش (۱۹)؛ با فشار دادن این دکمه، درپوش محصول (۲)، باز می شود.
- قابلیت تنظیم زمان کارکرد با قطع کن اتوماتیک (۱۲ و ۱۳)؛ زمان کارکرد محصول بین ۹۹ دقیقه قابل تنظیم است و پس از پایان زمان تنظیم شده، محصول به طور اتوماتیک، خاموش می شود.
- قابلیت تنظیم دمای کارکرد؛ به کمک کلید تنظیم دما (۱۶)، دمای روغن در محدوده ۱۱۰-۱۵۰ درجه سانتیگراد قابل تنظیم است.
- ظرفیت: ۲/۵ لیتر روغن.
- سیستم ایمنی گرمایی قطع کن خودکار.
- سیستم کنترل کننده دما جهت مصرف بهینه برق.
- سیستم ایمنی جهت نصب ظرف روغن.
- سهولت در تمیز کردن؛ این محصول دارای ظرف روغن (۹) با پوشش نچسب و درپوش جداشونده و قابل شستشوی باشد.
- دارای قفل دسته سید (۳)؛ دسته سید، دارای قفل ایمنی (۳) است که به کمک آن، بدون بازکردن درپوش می توانید سید (۷) را از روغن، خارج نمایید (آستور مکانیکی سید).
- جلوگیری از پخش شدن بوی نامطبوع، هنگام استفاده از محصول؛ دو عدد فیلتر داخل درپوش (۱۸) از پخش شدن بخار چرب و بوی نامطبوع در هوا جلوگیری می کنند.
- دارای پنجره بازدید (۵)؛ از طریق پنجره بازدید روی درپوش، می توانید غذای در حال سرخ شدن را مشاهده نمایید.
- بدنه خنک در طول پخت.
- دارای محافظه نگهداری سیم (۲۱) در پشت بدنه.

نکات ایمنی مهم

- ۱- اجزای داخلی محصول نظیر ظرف روغن (۹) و سید (۷) بسیار داغ می شود؛ لذا از دست زدن به آنها بدون استفاده از دستگیره پارچه ای، خودداری نمایید.
- ۲- هرگز محصول و سیم و دو شاخه را در آب یا هیچ مایع دیگری فرو نبرید؛ زیرا این امر موجب برق گرفتگی یا شوک الکتریکی می شود.
- ۳- محصول را بر روی یک سطح صاف و محکم و به دور از مواد آتش گیرنده نظیر پارچه، قرار دهید.
- ۴- از استفاده این محصول در محل های مرطوب و یا مملو از گازهای قابل اشتعال، خودداری نمایید.
- ۵- این محصول را خارج از دسترس کودکان، قرار دهید.
- ۶- از آویزان شدن سیم از عیز یا کابینت و یا تماس آن با سطوح داغ، جلوگیری نمایید.
- ۷- هرگز محصول را تا زمانی که روغن داخل آن داغ است، جابجا نکنید؛ زیرا روغن داغ موجب سوختگی های بسیار شدید روی پوست بدن میشود. پس از سرد شدن محصول، تنها از دسته های حمل (۱۱)، برای جابجا کردن محصول، استفاده نمایید (هرگز از دسته سید و یا درپوش، برای حمل محصول استفاده نکنید).
- ۸- از قراردادن این محصول، در نزدیکی شعله گاز و وسایل گرمازا نظیر بخاری و یا فربرقی، خودداری نمایید.
- ۹- از تماس بخار خروجی از درپوش با پوست بدن، جلوگیری نمایید؛ زیرا هرگونه تماس بخار چرب با پوست بدن منجر به سوختگی های شدید می شود.
- ۱۰- هرگز درب محافظه فیلتر (محل خروج بخار) را مسدود نکنید؛ زیرا این امر موجب گرم شدن بیش از حد و خاموش شدن محصول، در اثر عملکرد سیستم ایمنی گرمایی داخلی آن می شود.
- ۱۱- دقت نمایید که محصول را پس از ریختن روغن به میزان لازم (درون ظرف روغن)، روشن نمایید؛ در صورت روشن کردن محصول بدون روغن و یا کمتر بودن مقدار آن از حداقل لازم، سیستم ایمنی گرمایی داخلی سرخ کن فعال شده، محصول را خاموش می کند و برای رفع این مشکل، باید به مراکز خدمات پس از فروش و تعمیرگاه های مجاز مراجعه نمایید.

- ۱۲- قطعات داخلی محصول، نظیر ظرف روغن، تنها برای استفاده در این محصول طراحی شده اند؛ لذا از استفاده آنها در سایر موارد (نظیر شعله مستقیم و یا داخل فر) خودداری نمایید. دقت نمایید که ظرف روغن به هیچ وجه تغییر فرم ندهد، به خصوص گف آن که در تماس با صفحه گرم کننده محصول می باشد.
- ۱۳- سیم محصول را به طور مرتب با زرسی نمایید تا هیچ گونه بریدگی نداشته باشد. همچنین بهتر است دو شاخه محصول را به طور مستقیم به پریز برق (مجهز به سیم زمین)، متصل نمایید و از سیم سیم استفاده نکنید و لی در صورت استفاده از سیم سیم دقت نمایید که از نوع استاندارد و بدون اشکال آن، استفاده کنید.
- ۱۴- در صورت عدم استفاده طولانی مدت از محصول، دو شاخه را از پریز برق، خارج نمایید.
- ۱۵- این محصول، فقط برای مصارف خانگی طراحی شده است.
- ۱۶- در صورت بروز هرگونه ایراد در کلرکرد محصول و یا نیاز به تعمیر محصول به مراکز خدمات پس از فروش و تعمیرگاه های مجاز، مراجعه نمایید.

پیش از استفاده برای اولین بار

- ۱- محصول را به دقت از بسته بندی خارج نمایید.
- ۲- کلیه متعلقات نظیر دفترچه راهنما، ضمانتنامه و قطعات بسته بندی را از محصول، خارج کنید و در محلی، نگهداری نمایید.

آماده کردن محصول جهت استفاده

الف- تمیز نمودن محصول پیش از استفاده

- ۱- ابتدا مطابق شکل های ۲، ۱ و ۳، سبد (۷) و سپس درپوش (۴) و ظرف روغن (۹) را از محصول جدا کنید.
- ۲- در این مرحله، سبد، درپوش و ظرف روغن را بشوید، بدقت خشک کنید و درون محصول قرار دهید، توجه نمایید که پوشش تجسب داخل ظرف روغن را فقط به کمک ابر یا اسفنج نرم و آب و مایع ظرفشویی تمیز نمایید. دقت نمایید که قبل از شستوی درپوش، می بایست فیلترها را از درون آن، خارج کنید.
- ۳- بدنه محصول را با دستمال مرطوب، تمیز نمایید.



- تذکر: برای جدا کردن درپوش از بدنه مطابق شکل مقابل ابتدا با فشار دادن یکی از پایه های مشکی رنگ درپوش در محل قرارگیری آن در پشت محصول، آنرا آزاد نموده و سپس با حرکت دادن درپوش به سمت بالا پایه دیگر را نیز آزاد و درپوش را خارج نمایید.
- برای جا زدن درپوش، هر دو پایه مشکی رنگ را در محل خود روی بدنه وارد نموده سپس درپوش را آنقدر سمت پایین فشار دهید تا هر دو قفل پایه ها در محل صحیح خود در داخل بدنه قفل شود. (صدای کلیک شنید می شود)

ب- پر کردن ظرف روغن

- ۱- با کشیدن قفل دسته سبد (۳) به سمت عقب (پایین) و سپس بلند کردن دسته سبد (۷) را در بالاترین وضعیت ممکن، مستقر نمایید (مطابق شکل ۱).
- ۲- سپس با فشار دادن دکمه باز کردن درپوش (۱۹)، آنرا باز کنید (مطابق شکل ۲). دقت نمایید که قسمت مرکزی دکمه باز کردن درپوش را فشار دهید.
- ۳- با حرکت دادن دسته سبد (۲) به طور عمودی، سبد (۷) را از درون محصول، خارج نمایید (مطابق شکل ۳).



۴- درون ظرف روغن (۹) ۲۰ تا ۲/۵ لیتر روغن مایع مخصوص سرخ کردنی و یا به میزان کافی، روغن جامد بریزید. در صورت استفاده از روغن جامد، باید ابتدا آنرا تبدیل به مایع نمود. برای مایع کردن روغن جامد، ابتدا آنرا در ظرف دیگری بر روی شعله مستقیم، حرارت داده، تبدیل به مایع نمایید و یا آنرا درون ظرف روغن سرخ کن ریخته، دمای کارکرد را بر روی ۱۵۰ درجه، تنظیم نمایید و کمی صبر کنید تا روغن، مایع شود.

توجه:

- ۱- در صورت استفاده از محصول برای مایع کردن روغن جامد، دقت کنید که حتماً روغن را به قطعات کوچک تقسیم نمایید؛ زیرا گرم شدن بیش از حد محصول باعث عمل کردن سیستم ایمنی حرارتی و خاموش شدن آن می گردد.
- ۲- دقت کنید که میزان روغن، همیشه در محدوده Max و Min باشد.
- ۳- برای دستیابی به کیفیت پخت بهتر توصیه می گردد:
 - از روغن مخصوص سرخ کردنی استفاده کنید.
 - روغن های مختلف را با یکدیگر مخلوط نکنید.
 - دفعات نیاز به تعویض روغن، بسته به نوع روغن و مواد غذایی که بوسیله روغن سرخ می شوند، متفاوت است.
 - در صورت استفاده مجدد از روغن، پیش از استفاده، آنرا صاف کنید.
 - پیشنهاد می گردد برای جلوگیری از ایجاد بخار روی سطح داخلی پنجره بازدید، پیش از روشن کردن دستگاه سطح داخلی آنرا با مقدار بسیار کمی روغن چرب نمایید.

ج- آماده کردن مواد غذایی

● مواد غذایی تازه:

- ۱- مواد غذایی را تمیز کنید و در حد امکان به ابعاد کوچک و نازک و اشکال یکسان، خرد نمایید.
- ۲- پیش از ریختن مواد غذایی به درون سبد، آنها را تا حد امکان خشک کرده و آبگیری نمایید؛ زیرا چکیدن آب مواد غذایی در حین پخت به درون روغن، باعث پاشیده شدن روغن به اطراف و سرو صدای محصول می شود و نیز ممکن است باعث کف کردن روغن و سرریز شدن آن شود؛ از سوی دیگر مواد غذایی آبدار، پس از سرخ شدن برشته نمی شوند.
- ۳- ابتدا سبد را از محصول خارج نمایید و بر اساس جداول راهنمای پخت، به میزان مناسب، مواد غذایی درون سبد بریزید و از پر کردن بیش از حد سبد، خودداری نمایید.
- ۴- سپس مجدداً سبد را در بالاترین وضعیت، قرار دهید و درب محصول را ببندید (مطابق شکل ۱).

نوع مواد غذایی	حد اکثر مقدار (گرم)	دمای کارکرد (درجه سنیترک)	زمان لازم جهت سرخ شدن (دقیقه)
سیب زمینی خلال شده	● پیشنهادی: ۵۰۰ حد اکثر: ۷۰۰	۱۹۰	مرحله اول: ۷-۶ مرحله دوم: ۲-۱
حبیب	● پیشنهادی: ۵۰۰ حد اکثر: ۷۰۰	۱۹۰	مرحله اول: ۱۰-۸ مرحله دوم: ۲-۱
ماهی	۶۰۰ ۵۰۰-۶۰۰ ۵۰۰-۶۰۰	۱۶۰ ۱۷۰ ۱۶۰	۷-۱۰ ۸-۱۰ ۶-۷

● مقدار پیشنهادی برای دستیابی به بهترین کیفیت پخت، توصیه می گردد.

نوع مواد غذایی	حداکثر مقدار (گرم)	دمای کارکرد (درجه سانتیگراد)	زمان لازم جهت سرخ شدن (دقیقه)
گوشت و مرغ فیله گاو فیله مرغ گوشت کوفته‌ای 	۲۵۰	۱۷۰	۵-۶
	۳۰۰	۱۸۰	۶-۷
	۴۰۰	۱۶۰	۷-۹
سبزیجات گل کلم قارچ بادنجان کدو مسابی پیاز 	۴۰۰	۱۶۰	۸-۹
	۴۰۰	۱۵۰	۹-۱۰
	۳۰۰	۱۷۰	۱۱-۱۲
	۴۰۰	۱۷۰	۸-۱۰
	۱۰۰	۱۵۰	۳-۴

* مقدار پیشنهادی برای دستیابی به بهترین کیفیت پخت، توصیه می‌گردد.

مواد غذایی منجمد شده

- برای سرخ کردن این مواد غذایی، لازم است قبل از قرار دادن آنها درون سبد، تکه‌های یخ و یابرفکها از آن، جدا شوند.
- در صورت امکان، مواد غذایی به قطعات ریز، تقسیم شوند.
- ابتدا سبد را از محصول، خارج نمایید و بر اساس جداول راهنمای پخت زیر، به میزان مناسب، مواد غذایی درون سبد بریزید و از پرکردن بیش از حد آن، خودداری نمایید.
- سپس مجدداً سبد را در بالاترین وضعیت (مطابق شکل ۲) قرار دهید و درب محصول را ببندید.

نوع مواد غذایی	حداکثر مقدار (گرم)	دمای کارکرد (درجه سانتیگراد)	زمان لازم جهت سرخ شدن (دقیقه)
سیب زمینی خلال شده	۵۰۰	۱۶۰	۱۰-۱۵
چیپس	* پیشنهادی: ۱۸۰	۱۶۰	مرحله اول: ۳-۴ مرحله دوم: ۱-۲
	حداکثر: ۵۰۰		مرحله اول: ۶-۷ مرحله دوم: ۱-۲
ماهی	۵۰۰	۱۶۰	۴-۶
گوشت	۲۵۰	۱۸۰	۶-۸

* مقدار پیشنهادی برای دستیابی به بهترین کیفیت پخت، توصیه می‌گردد البته بطور معمول سرخ کردن چیپس به مقدار زیادتر نیز به وسیله این محصول امکان پذیر است؛ ولی در صورت سرخ کردن مواد غذایی بیشتر، افت شدید دما در هنگام پخت، منجر به نرم شدن و جذب بیش از حد روغن، توسط مواد غذایی سرخ شده می‌گردد.

توجه:

- زمانهای پیشنهادی در جداول فوق، تنها به عنوان راهنمایی ذکر شده است و زمان دقیق پخت، می‌تواند متناسب با نوع و میزان مواد غذایی و سلیقه افراد، تغییر داده شود.
- در جداول فوق، دو مرحله برای سرخ کردن سیب زمینی در نظر گرفته شده است که مرحله اول مدت زمان لازم برای سرخ شدن و مرحله دوم، مدت زمان لازم جهت برشته و طلایی شدن پس از سرخ شدن را نشان می‌دهد.

راه اندازی محصول

۱- اتصال محصول به برق پس از استقرار محصول در محل مناسب، دو شاخه را به پریز برق متصل نمایید.

۲- روشن کردن محصول

تنظیم دمای کارکرد

با توجه به جدول آماده کردن مواد غذایی* (صفحه ۴ و ۵)، کلید تنظیم دما (۱۶) را در وضعیت مورد نظر، قرار دهید (مطابق شکل ۴).



● پیش گرمایش

راه اندازی بدون تنظیم زمان کارکرد: کلید تنظیم زمان کارکرد (۱۳) را به مدت ۲ تا ۳ ثانیه فشار دهید. پس از شنیده شدن دو صدای بیپ* و ظاهر شدن ۰۰۸* بر روی صفحه نمایش، لامپ نشانگر (۱۵) روشن می شود و محصول، شروع به کار می کند. در صورت نیاز به تغییر وضعیت (خاموش کردن محصول و یا استفاده از حالت تنظیم زمان کارکرد). مجدداً کلید تنظیم زمان کارکرد را یکبار، فشار دهید.

راه اندازی با تنظیم زمان کارکرد: با فشار دادن کلید تنظیم زمان کارکرد (۱۳) به مدت ۱ ثانیه، پس از شنیده شدن یک صدای بیپ*، علامت ۰۰۰* بر روی صفحه نمایش ظاهر می شود. بلافاصله با فشار دادن مجدد این کلید، به طور مثال می توانید زمان کارکرد را بر روی زمان ۳۰ دقیقه، تنظیم نمایید. پس از ۳ ثانیه، زمان تنظیمی بر روی صفحه نمایش، شروع به چشمک زدن کرده، لامپ نشانگر (۱۵)، روشن می شود و محصول شروع به کار میکند.

● شروع پخت

بارسیدن دمای روغن به میزان تنظیم شده، لامپ نشانگر خاموش می شود و می توانید سبب مواد غذایی را درون ظرف روغن وارد نمایید.

● تنظیم زمان کارکرد (در صورت نیاز)

پس از خاموش شدن لامپ نشانگر، با فشار دادن دکمه تنظیم زمان کارکرد (۱۳)، می توانید زمان سرخ کردن مواد غذایی را به میزان دلخواه بین ۱ تا ۹۹ دقیقه (بر اساس جدول راهنمای پخت صفحه ۴ و ۵)، تنظیم نمایید. ۳- وارد کردن سبب مواد غذایی درون ظرف روغن: پس از حصول دمای پخت مطلوب (خاموش شدن لامپ نشانگر قرمز)، با فشار دادن قفل دسته (۳)، سبب حاوی مواد غذایی را به آرامی درون روغن، غوطه ور نمایید.

۴- خاموش نمودن محصول

در صورت راه اندازی بدون تنظیم زمان کارکرد: پس از پایان زمان در نظر گرفته شده جهت پخت، برای خاموش کردن محصول، کلید تنظیم دما (۱۶) را بچرخانید و در موقعیت ۰۰* قرار دهید. پس از شنیدن صدای کلیک*، محصول، خاموش می گردد.

در صورت راه اندازی با تنظیم زمان کارکرد: پس از پایان زمان تنظیمی، محصول به مدت ۱۰ ثانیه بوق میزند. بعد از گذشت ۱۵ ثانیه، مجدداً بوق ۱۰ ثانیه ای تکرار می شود و پس از آن محصول، خاموش میگردد. پس از خاموش شدن محصول، کلید تنظیم دما (۱۶)، بچرخانید و در موقعیت ۰۰* قرار دهید.

۵- جدا کردن دوشاخه محصول از برق: پس از خاموش کردن محصول، دوشاخه را از پریز، خارج نمایید.

۶- خارج کردن مواد غذایی سرخ شده از درون محصول: هرگز بلافاصله پس از خاموش شدن محصول، درپوش را باز نکنید. برای خارج کردن سبب (۷) از داخل روغن، دسته (۴) را بالا بکشید تا به حالت افقی درآید. پس از شنیده شدن صدای کلیک، دسته در این حالت، قفل می شود. اجازه دهید سبب به مدت ۱۰ تا ۳۰ ثانیه در این حالت قرار گیرد تا روغن اضافی جذب شده توسط مواد غذایی، درون ظرف بریزد.

سپس دکمه باز کردن درپوش (۱۹)، را فشار دهید. درپوش (۴) کمی باز می شود. با فشار دادن درپوش به سمت بالا، آنرا کاملاً باز کنید و با احتیاط، سبب را از درون محصول خارج نمایید و مواد غذایی را از درون آن، خارج نمایید.

● تذکر:

۱- در صورت تمایل به استفاده از محصول با تنظیم زمان کارکرد، دقت نمایید که هنگام تنظیم زمان کارکرد، حداکثر فاصله زمانی بین نمایش ۰۰۰* و فشار دادن مجدد دکمه جهت تنظیم زمان کارکرد باید کمتر از ۳ ثانیه باشد.

۲- در صورت نیاز به تنظیم مجدد زمان کارکرد محصول، پس از چشمک زدن زمان تنظیمی قبلی بر روی صفحه نمایش،

- کلید تنظیم زمان کارکرد را فشار دهید و پس از نمایش 000 روی صفحه نمایش، مراحل بالا را مجدداً تکرار نمایید.
- ۳- هنگام بازکردن درب، بخار حاصل از سرخ شدن مواد غذایی جمع شده داخل محصول، یکباره خارج می شود؛ لذا هنگام باز کردن درب، دقت نمایید که بخار خروجی موجب سوختگی دست نشود.
- ۴- دقت کنید که میزان روغن، همیشه در محدوده Max و Min باشد.
- ۵- خارج شدن بخار به مقدار زیاد از داخل منافذ درب محافظه فیلتر، امری طبیعی است.

توصیه برای دستیابی به کیفیت پخت مطلوب

- ۱- هرگز سید حاوی مواد غذایی را پیش از حصول دمای مطلوب (خاموش شدن لامپ نشانگر)، درون ظرف روغن غوطه ور ننمایید؛ حتی زمانی که مواد غذایی را در چند مرحله سرخ می کنید، دقت نمایید که در زمان شروع هر مرحله، لامپ نشانگر (۱۵) خاموش باشد (روغن به اندازه کافی گرم باشد).
- ۲- زمانی که قصد دارید چند نوع مختلف از مواد غذایی را سرخ کنید، ابتدا کار را با موادی که پایین ترین دما را برای پخت نیاز دارند شروع کنید و سپس به ترتیب با مواد دارای دمای پخت بیشتر، ادامه دهید.
- ۳- برای حصول نتیجه بهتر، توصیه می گردد از تجمع مواد غذایی در وسط سبد، جلوگیری نمایید و مواد غذایی را در نقاط پیرامون سبد، پخش نمایید.
- ۴- هرگز بیش از نصف ظرفیت سبد، آنرا پر نکنید؛ زیرا پر کردن بیش از حد سبد، باعث کاهش بیش از حد دمای روغن می گردد و مواد غذایی به خوبی، برشته نمی شوند.
- ۵- در صورت سرخ کردن مواد غذایی پخته شده، دمای کمتر و زمان کوتاهی نسبت به مواد خام لازم است.
- ۶- پیشنهاد می گردد برای دستیابی به کیفیت بهتر پخت، از وزن، دما و زمان ارائه شده در "جدول راهنمای پخت" استفاده نمایید؛ زیرا در صورت پایین تر بودن دمای روغن از دمای مورد نیاز، مواد غذایی بیش از حد، روغن جذب می کنند و همچنین در صورت بالاتر بودن دما، سطح خارجی آنها سرخ شده و داخلشان خام، باقی می ماند.
- ۷- هنگام سرخ کردن مواد غذایی، برای جلوگیری از سرریز شدن روغن، دقت نمایید که سید را به آرامی درون روغن وارد کنید.
- ۸- برای سرخ شدن یکنواخت مواد غذایی پیشنهاد می گردد، آنها را در اندازه های کوچک و یکسان، خرد کنید.
- ۹- پیش از سرخ کردن سبب زمینی، پیشنهاد می گردد، آنرا با آب سرد بشوید تا نشاسته سبب زمینی که موجب به هم چسبیدن قطعات سبب زمینی می گردد، پاک شود و پس از این کار، رطوبت سبب زمینی را خشک نموده و سپس آنرا سرخ نمایید.
- ۱۰- وجود اجسام خارجی بر روی صفحه گرم کننده یا سطح زیرین ظرف روغن موجب کم شدن تماس ظرف روغن با سطح گرم کننده می شود و عملکرد محصول را دچار اشکال خواهد نمود. لذا سطح گرم کننده و کف ظرف روغن را همیشه تمیز نگه دارید. بخصوص توجه نمایید که هیچ گونه خرده های مواد غذایی و یا قطرات روغن و آب روی این سطوح نباشد.
- ۱۱- همیشه مواد غذایی را درون سبد (۷) بریزید و از قرار دادن آنها در خارج از سبد (به طور مستقیم درون ظرف روغن) خودداری نمایید.

تصفیه روغن



برای حفظ کیفیت روغن، پیشنهاد می گردد پس از هر بار استفاده، ابتدا صبر کنید تا روغن، کاملاً خنک شود و سپس آنرا به وسیله گذراندن از صافی، تصفیه نمایید؛ زیرا مواد غذایی شناور در روغن، در اثر حرارت می سوزند و موجب پایین آمدن کیفیت روغن مصرفی می شوند. همچنین بهتر است روغن را در ظرف دیگری، خارج از ظرف روغن محصول و در محلی خنک و تاریک نگهداری کنید.

تعویض فیلترهای بوگیر



به مرور زمان ویس از چندین بار استفاده، فیلترهای بوگیر (۱۸) کیفیت کارکرد اولیه را از دست می دهند؛ لذا پس از تغییر رنگ، لازم است فیلترها تعویض شوند.

کنترل رنگ فیلترها، از طریق دریچه کنترل فیلتر (۱) امکان پذیر است. در صورت نیاز به تعویض فیلترها به شیوه زیر، عمل نمایید:

قفل درب محفظه فیلتر (۸) در جهت فلش الف، فشار دهید و با حرکت دادن درب محفظه فیلتر (۶) در جهت فلش ب، آنرا باز کنید و هر دو فیلتر سفید و سیاه (۱۸) را تعویض نمایید (مطابق شکل شماره ۶).

هنگام تعویض فیلتر، دقت نمایید که فیلتر سفید باید در سمت پوشش فلزی در پوش نصب شود و فیلتر مشکی، روی آن قرار داده شود (مطابق شکل شماره ۷).

تمیز کردن محصول

۱- ابتدا دوشاخه محصول را از پریز برق، خارج نمایید و مدتی صبر کنید تا محصول کاملاً خنک شود.

۲- با فشار دادن دکمه باز کردن در پوش (۱۹) آنرا باز کنید. با فشار قفل دسته سید (۳)، سید (۷) را در بالاترین وضعیت ممکن، مستقر نمایید و با حرکت دادن دسته به طور عمودی، سید را از درون محصول، خارج کنید و سپس آنرا با آب گرم و مایع ظرفشویی بشویید و با دستمال، کاملاً خشک کنید.



۳- روغن را بر اساس دستور العمل توضیح داده شده در بخش "تصفیه روغن" از درون ظرف روغن، خارج نمایید. سپس ظرف روغن را با آب گرم و مایع ظرفشویی بشویید و با دستمال، کاملاً خشک کنید. توجه نمایید که پوشش نجسب داخلی ظرف روغن را فقط به کمک ابر یا اسفنج نرم شستشو دهید و از وسایل زبر و خشن برای این کار استفاده ننمایید.

۴- در پوش (۴) این محصول، کاملاً جداشو و قابل شستشو است. لذا پیشنهاد می گردد پس از هر بار استفاده، آنرا از محصول جدا نموده، فیلترها را مطابق دستور العمل توضیح داده شده در بخش "تعویض فیلترهای بوگیر" از درون آن خارج کنید و سپس در پوش را با آب و مایع ظرفشویی بشویید (مطابق شکل شماره ۸).

۵- بدنه محصول (۱۰) را با دستمال نرم و مرطوب تمیز کنید.

تذکره:

۱- همیشه پیش از تمیز کردن محصول، دوشاخه (۲۰) را از پریز، خارج نمایید.

۲- هرگز بلافاصله پس از اتمام کار، اقدام به تمیز کردن محصول ننمایید و پس از پایان کار، حداقل دو ساعت، منتظر بمانید تا محصول سرد شود.

۳- هرگز محصول را درون آب فرو نبرید و یا درون آن، آب نریزید؛ زیرا این امر موجب شوک الکتریکی می شود.

۴- جهت رعایت مسائل بهداشتی، توصیه می گردد پس از هر بار استفاده از محصول، با توجه به دستور العمل بالا آنرا تمیز نمایید.

رفع مشکلات احتمالی

مشکل	علت احتمالی	راه حل
بوی نامطبوع محصول	۱- روغن فاسد شده است. ۲- روغن مورد استفاده، جهت سرخ کردن مواد غذایی، مناسب نمی باشد. ۳- فیلتر نیاز به تعویض دارد.	۱- روغن را تعویض نمایید. ۲- از روغن مخصوص سرخ کردنی استفاده نمایید. ۳- فیلتر را تعویض کنید.
خروج بخار از زیر لبه در پوش	۱- در پوش کاملاً بسته نشده است. ۲- واشر آب بندی در پوش، خراب شده است.	۱- از بسته بودن در پوش، اطمینان حاصل نمایید. ۲- ابتدا واشر آب بندی در پوش را با یک دستمال مرطوب، کاملاً تمیز کنید؛ در صورت عدم رفع مشکل، جهت تعویض و یا نصب صحیح واشر آب بندی به مراکز خدمات پس از فروش و تعمیرگاههای مجاز مراجعه نمایید.
قطعات سیب زمینی خلال شده و چیس پس از سرخ شدن به یکدیگر چسبیده اند.	مواد غذایی، بیش از سرخ شدن، شسته نشده است.	هنگام خرد کردن سیب زمینی، نشاسته، باعث چسبیدن قطعات خرد شده به یکدیگر می شود. پس از خرد کردن سیب زمینی آبشویید و تا حد امکان خشک نمایید.
روغن گرم نمی شود.	محصول، بدون ریختن روغن در داخل ظرف، روشن و گرم شده است.	به مراکز خدمات پس از فروش و تعمیرگاه های مجاز، مراجعه نمایید.
سرریز شدن روغن	۱- مواد غذایی از حد مجاز پیشنهادی در جداول راهنمای پخت، بیشتر می باشد. ۲- روغن بیش از حداکثر ظرفیت، درون محصول ریخته شده است. ۳- مواد غذایی خیس است و یا قطعات یخ درون آن، وجود دارد. ۴- سید تغییر شکل داده است. ۵- روغن بیش از حد، داغ می شود. ۶- از مخلوط چند روغن مختلف، استفاده شده است. ۷- روغن به موقع تعویض نشده است.	۱- به جداول راهنمای پخت، مراجعه کنید. ۲- از ریختن روغن، بیش از ۲/۵ لیتر (بالتر از علامت Max مشخص شده درون ظرف)، خودداری نمایید. ۳- مواد غذایی را در حد امکان، خشک نموده، قطعات یخ و برفکها را جدا کنید و سید را به آرامی درون ظرف روغن وارد کنید. ۴- به مراکز خدمات پس از فروش و تعمیرگاه های مجاز، مراجعه نمایید. ۵- به مراکز خدمات پس از فروش و تعمیرگاه های مجاز، مراجعه نمایید. ۶- از یک نوع روغن برای سرخ کردن مواد غذایی استفاده نمایید. ۷- همیشه پس از هر بار استفاده، روغن را از درون محصول خالی نموده و پیش از استفاده از صافی، عبور دهید تا کلیه ذرات معلق مواد غذایی درون آن گرفته شود.

مشکل	علت احتمالی	راه حل
رویت مواد غذایی از طریق پنجره بازدهد، امکان پذیر نمی باشد.	پنجره بازدهد بدرستی پاک نشده است.	پس از هر بار استفاده، در پوش محصول را بشویید و در صورت باقی ماندن چربی بر روی شیشه، آنرا با دستمال مرطوب و آب لیمو پاک کنید.
مواد غذایی پس از سرخ شدن، برشته و طلایی نمی شوند.	<p>۱- دمای تنظیم شده به وسیله کلید تنظیم دما، کمتر از میزان لازم می باشد.</p> <p>۲- بیش از حد، مواد غذایی درون سبد ریخته شده است.</p> <p>۳- روغن به میزان لازم، گرم نشده است.</p> <p>۴- قطعات مواد غذایی بزرگ و یا بیش از اندازه آبدار است.</p>	<p>۱- با توجه به جدول راهنمای پخت، درجه حرارت را از ابتدا در میزان مطلوب تنظیم نمایید.</p> <p>۲- از مقادیر ذکر شده در جدول راهنمای پخت، پیروی نمایید.</p> <p>۳- به مراکز خدمات پس از فروش و تعمیرگاه های مجاز مراجعه نمایید.</p> <p>۴- مواد غذایی را به قطعات کوچکتر تقسیم نمایید. در صورت عدم امکان تقسیم قطعات، به ذرات ریزتر، زمین پخت و اهلوانی تر نمایید.</p>

تعمیر: توجه نمایید که هرگز شخصاً اقدام به تعمیر محصول، ننمایید و در صورت بروز هرگونه مشکل و نیاز به تعمیر، به مراکز خدمات پس از فروش و تعمیرگاه های مجاز مراجعه نمایید.

بند های استاندارد ایمنی محصول:

- این وسیله برای استفاده توسط افراد (از جمله کودکان) با ناتوانی فیزیکی، حسی یا عقلی، یا افراد بی تجربه و ناآگاه نیست، مگر اینکه با حضور سرپرست مسئول در قبال ایمنی آنها و با نظارت یا دادن دستور العمل استفاده از وسیله باشد.

- کودکان باید سرپرستی و نظارت شوند تا اطمینان حاصل شود که با وسایل بازی نمی کنند.
- اگر سیم و دو شاخه صدمه بیند، برای جلوگیری از خطر باید توسط سازنده یا تعمیرکار مجاز یا شخصی دارای صلاحیت مشابه تعویض شود.



شرکت صنعتی پارس خزر (سهامی عام)

دفتر مرکزی: ارتباط با مشتریان
 تهران، خیابان سپهبد قرنی، پلاک ۲۵ تلفن: ۸۸۸۱۱۰۰-۲-۸۸۸۱۱۵۵۱
 صندوق پیام کوتاه: ۳۰۰۰۷۹۲۳ فکس: ۸۸۸۱۳۴۸۴
www.parskhazar.com sales@parskhazar.com

لوازم خانگی پارس خزر برای یک عمر



<http://www.parskhazar.com>