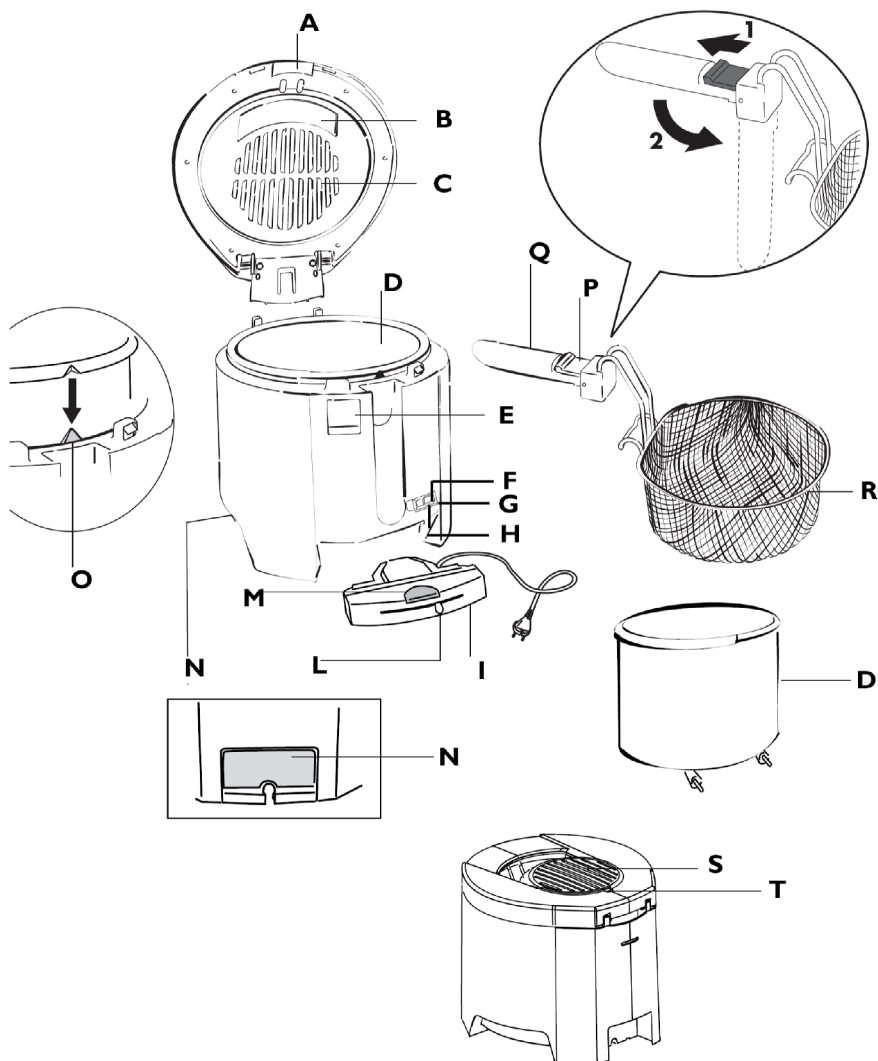
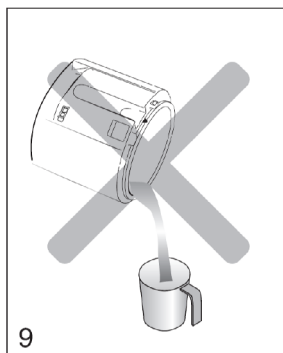
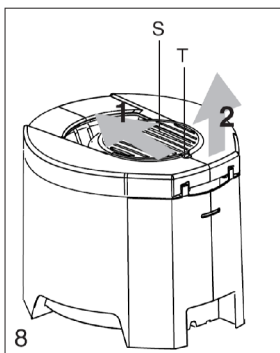
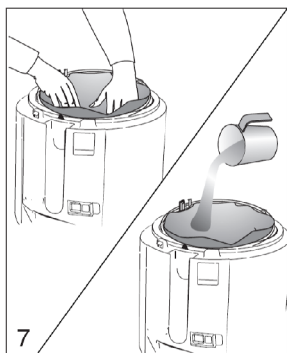
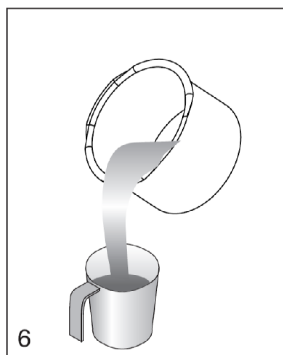
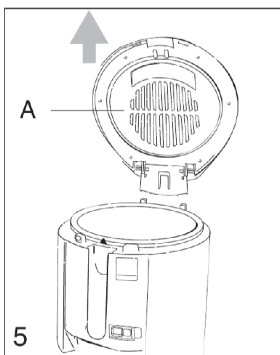
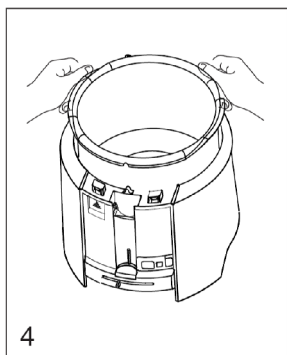
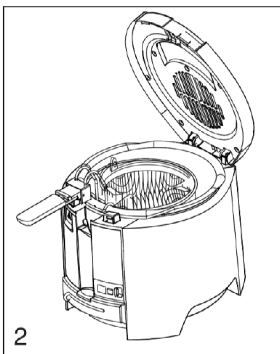
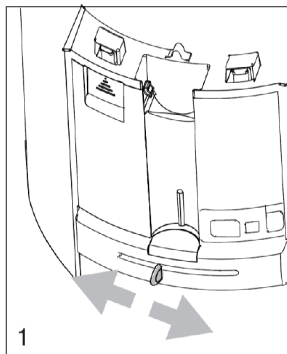


دفترچه راهنمای فارسی سرخ کن

مشواه بالتلامس

F 26237





پیش از راهاندازی و استفاده از دستگاه، دستورالعمل‌های این راهنما را به دقت بخوانید. این توصیه‌ها نتایج بهتر و حداکثر ایمنی را تضمین می‌کند.

توصیف اجزا

- A. درپوش
- B. پنجره نظارت بر پخت (در برخی از مدل‌ها)
- C. صافی
- D. کاسه جداسدنی
- E. دکمه رهاننده
- F. تایمر (در برخی مدل‌ها)
- G. دکمه تایمر (در برخی مدل‌ها)
- H. نمایشگر تایمر (در برخی مدل‌ها)
- I. صفحه کنترل جداسدنی
- L. تنظیم‌گر ترموستات
- M. چراغ نشانگر
- N. محفظه سیم برق
- O. اشاره‌گر
- P. کلید کشویی دستگاه
- Q. دستگاه سبد
- R. سبد
- S. درپوش صافی
- T. چفت درپوش صافی

مهم:

وقتی برای اولین بار از این دستگاه استفاده می‌کنید، دستگاه کمی دود می‌کند که بهتر است، پنجره‌ها را برای مدتی باز کنید.

توصیه‌ها

- قبل از استفاده، مطمئن شوید که ولتاژ برق مصرفی شما مطابق با ولتاژ نشان داده شده بر روی صفحه مشخصات دستگاه باشد.
- دستگاه را فقط به پریز برقی با جریان حداقل ۱۰ آمپری وصل کنید که به خوبی ارت شده باشد. (اگر دو شاخه دستگاه به پریز نمی‌خورد، آن را به یک برق‌کار ماهر تحویل دهید تا آن را تعویض نماید).
- دستگاه را از منابع گرمایی دور نگه دارید. سیم برق این دستگاه را مصرف کننده نباید عوض کند. زیرا این کار

به ابزارهای ویژه نیاز دارد. اگر سیم برق آسیب دیده است فقط با تعمیرگاه مرکزی تماس بگیرید.

• دستگاه به هنگام استفاده داغ است. هیچ‌گاه آن را در دسترس کودکان قرار ندهید.

• وقتی که روغن داغ است، هیچ‌گاه سرخ‌کن را جابجا نکنید چون این کار باعث سوختگی‌های جدی می‌شود.

• سرخ‌کن همیشه باید پیش از روشن کردن، با روغن یا چربی پر شده باشد. گرم کردن دستگاه بدون روغن موجب می‌شود که بخش قطع گرما به کار افتد و برق دستگاه قطع شود. در این صورت دستگاه را پیش از استفاده، برای تنظیم مجدد به مرکز خدمات پس از فروش تحویل دهید.

• اگر از سرخ‌کن روغن نشت می‌کند یا مرکز خدمات پس از فروش تماس بگیرید.

• سبد به طور خودکار، در محور مرکزی ظرف چفت می‌شود. بنابراین برای جلوگیری از شکستگی، سعی نکنید محل دقیقی را با چرخاندن ظرف بوسیله دست پیدا کنید.

• پیش از اولین استفاده از دستگاه سرخ‌کن، ظرف، سبد و درپوش را (پس از برداشتن فیلترها) با آب گرم و مایع ظرف‌شویی شسته، کاملاً خشک کنید.

• برای تخلیه آب، از لوله تخلیه روغن استفاده کنید. پس از شست و شو، آن را کاملاً خشک کنید. هرگونه آب باقی‌مانده در ته ظرف به ویژه در داخل لوله تخلیه روغن را برزید.

این کار از پاشیدن روغن هنگام کار با دستگاه پیش‌گیری می‌کند.

• هنگام استفاده و هنگامی که روغن داغ است، در نظارت بر محفظه لوله می‌باید بسته باشد.

• دستگاه برای استفاده افرادی (شامل کودکان) که دچار ناتوانی جسمی، حسی یا ذهنی‌اند، در نظر گرفته نشده است؛ همچنین برای کسانی که دانش و تجربه کافی ندارند، مگر این که فردی بر عملکرد آنان نظارت کند و دستورالعمل‌های استفاده را به آنان آموزش دهد. بر کار کودکان نظارت کنید و مطمئن شوید که با دستگاه بازی نمی‌کنند.

• اگر روغن داغ است، دستگاه را جابه‌جا نکنید.

- برای جابه‌جا کردن دستگاه از دستگیره‌های ویژه بلند کردن (۱) استفاده کنید. هیچ‌گاه با دستگیره سبد، دستگاه را بلند نکنید. ببینید که روغن به اندازه کافی سرد شده باشد (حدوداً ۲ ساعت صبر کنید).
- هنگامی که از دستگاه استفاده می‌کنید، لوله تخلیه می‌باید همیشه بسته و در محفظه‌اش باشد.
- این دستگاه با رهنمود ۲۰۰۴/۱۰۸ اتحادیه اروپا مربوط به سازگاری الکترومغناطیسی و رهنمود شماره ۱۹۳۵/۲۰۰۴ مربوط به موادی که در تماس با مواد غذایی هستند، مطابق است.

راهنمای استفاده

- پیش از زدن دوشاخه به برق، مطمئن شوید که روغن در کاسه وجود دارد. روغن را در کاسه دستگاه بریزید؛ حداکثر گنجایش ۲ لیتر است (۱/۸ کیلوگرم چربی).
- مهم:** سطح روغن باید همیشه بین بیشترین (Max) و کمترین سطح (Min) باشد. هیچ‌گاه از سرخ‌کن در حالتی که سطح روغن پایین‌تر از حداقل مجاز است استفاده نکنید؛ زیرا بخش قطع‌کننده‌ی گرما به کار می‌افتد. برای تعویض آن با مرکز خدماتی تایید شده تماس بگیرید.
- بهترین نتیجه وقتی حاصل می‌شود که از روغن بادام‌زمینی با کیفیت بالا استفاده کنید. از آمیختن روغن‌های مختلف با هم، خودداری نمایید. تکه‌های روغن جامد باید به صورت قطعات کوچکی در آورده شوند تا از داغ‌شدن بیش از حد معمول سرخ‌کن بدون وجود لایه‌ای از چربی در چند دقیقه نخست پخت، پیش‌گیری شود. دما می‌باید بر روی درجه سانتی‌گراد تنظیم شود تا چربی کاملاً آب شود، سپس دمای مورد نیاز را می‌توان تنظیم کرد.

آغاز سرخ کردن

- ۱- غذایی را که قرار است سرخ شود، در سبد بریزید. بیش از اندازه، سبد را پر نکنید (حداکثر ۱ کیلوگرم سیب‌زمینی تازه). یکدست سرخ شدن، زمانی حاصل می‌شود که این غذا بیشتر در اطراف لبه سبد متمرکز شده باشد و مرکز سبد نسبتاً خالی باشد.
- برای جلوگیری از پاشیدن روغن داغ، همواره درپوش را پیش از پایین بردن سبد در روغن، ببندید.

- ۲- تنظیم‌گر ترموستات L را در موقعیت دمایی لازم قرار دهید (شکل ۱). وقتی دستگاه به دمای تنظیمی رسید، چراغ M خاموش می‌شود.
- ۳- هنگامی که چراغ خاموش شد، فوراً سبد را پس از آنکه کلیدکشویی دسته "P" را به عقب کشیدید، به آرامی پایین آورید تا در روغن فرو رود.
- این که بلافاصله پس از فرو بردن سبد در روغن، مقدار قابل توجهی بخار بسیار داغ از پوشش صافی بیرون می‌آید، کاملاً طبیعی است.
- به هنگام آغاز پخت و پز، بلافاصله بعد از فرو بردن غذا در روغن، سطح داخلی پنجره B (در صورت وجود) بخار می‌کند که به تدریج این بخار نیز از بین می‌رود.
- در طول سرخ کردن، جمع شدن قطره‌های آب و بخار در نزدیکی دسته‌ی سبد، امری طبیعی است.

در مدل‌های دارای تایمر الکترونیکی

- ۱- زمان طبخ را با فشردن دکمه G تنظیم کنید. صفحه‌ی نمایش H تنظیم دقیقه را نشان می‌دهد.
 - ۲- اعداد بلافاصله شروع به چشمک زدن خواهند کرد که نشان می‌دهد زمان طبخ آغاز شده است. آخرین دقیقه به صورت ثانیه نشان داده می‌شود.
 - ۳- به هنگام هر گونه اشتباه می‌توان زمان طبخ جدید را با پایین نگه داشتن دکمه برای بیش از ۲ ثانیه، تنظیم کرد. پس از تنظیم دوباره نمایشگر، این فرایند را می‌توان از مرحله ۱ تکرار کرد.
 - ۴- تایمر پایان زمان طبخ را با دو علامت صوتی به فاصله حدوداً ۲۰ ثانیه‌ای از هم، اعلام خواهد کرد. برای خاموش کردن علامت صوتی، دکمه تایمر G را فشار دهید.
- مهم:** تایمر، دستگاه را خاموش نمی‌کند.

تعویض باتری تایمر

- برای این کار، با نزدیک‌ترین مرکز خدمات پس از فروش تماس بگیرید.

پایان سرخ کردن

- در پایان زمان طبخ، سبد را بلند کنید و ببینید که آیا غذا به اندازه لازم سرخ شده است یا خیر، در مدل‌هایی که دارای

تعویض صافی ضد بو

پس از مدتی، صافی ضد بو که درون درپوش قرار دارد، کارایی خود را از دست می‌دهد. برای تعویض، پوشش پلاستیکی صافی "S" را با فشار دادن چفت "T" در جهت پیکان ۱ و سپس بلند کردن در جهت پیکان ۲، بردارید (شکل ۸). صافی‌ها را عوض کنید.

تمیزکاری

- پیش از تمیزکاری، همیشه دستگاه را از برق بکشید.
- هرگز سرخ‌کن را در آب فرو نبرید یا آن را زیر شیر (آب) نگیرید. نفوذ آب به داخل سرخ‌کن، ممکن است موجب اتصالی و برق گرفتگی شود.
- پس از آن که روغن را برای حدود ۲ ساعت گذاشتید تا سرد شود، روغن یا چربی را همانطور که در بند "صاف کردن روغن یا چربی" توضیح داده شده است، خالی کنید.
- درپوش را همانطور که در شکل ۱۱ نشان داده است، بردارید.
- همیشه قبل از اینکه درپوش را وارد آب کنید، صافی را در آورید.
- برای تمیز کردن کاسه جداسازی D به صورت زیر عمل کنید:
 - صفحه کنترل I و تایمر F را به روش شکل (۳) جدا کنید و کاسه جداسازی را بیرون آورید، آن را از دستگیره‌هایش بگیرید (شکل ۴). آن را در ماشین ظرف‌شویی یا با دست بشویید.
 - کاملاً آن را آب کشیده، خشک کنید. چنانچه از ماشین ظرف‌شویی استفاده می‌کنید، مراقب باشید که ظرف در حالی باشد که پوشش نجسب آن خراشیده نشود.
 - هرگز سرخ‌کن را با کج کردن یا برگرداندن خالی نکنید (شکل ۹).
 - توصیه می‌شود که به طور منظم، سبد را تمیز کنید و مواظب باشید تا هر گونه بازمانده غذایی زده‌ده شود.

پنجره وارسی پخت هستند، می‌توان این کار را بدون برداشتن درپوش انجام داد. اگر طبخ کامل است، دستگاه را با تنظیم ترموستات L بر روی موقعیت 0 و صدای تیلیک سویچ داخلی، خاموش کنید. روغن اضافی را با بالا نگه داشتن سبد درون سرخ‌کن، بگیرید (شکل ۲).

صاف کردن روغن یا چربی

توصیه می‌شود که پس از هر بار سرخ کردن، روغن یا چربی را صاف کنید؛ زیرا به ویژه در صورتی که غذاها به خمیر یا آرد آغشته شده باشند، احتمال دارد ذراتی که در مایع باقی می‌مانند، سوخته، موجب سریع‌تر خراب شدن روغن یا چربی شوند. از به اندازه کافی سرد بودن روغن اطمینان حاصل کنید. (حدود ۲ ساعت صبر کنید).

۱- درپوش سرخ‌کن را باز کنید، به روش شکل ۳، صفحه کنترل I را جدا کنید و کاسه جداسازی D را بیرون آورید، آن را از دسته‌هایش بگیرید (شکل ۴)، درپوش را به روش شکل ۵ باز کنید و کاسه را تخلیه نمایید (شکل ۶).

۲- هرگونه بازمانده غذا را با استفاده از یک اسفنج یا کاغذ خشک‌کن، بزدایید. ظرف جداسازی D را دوباره در داخل دستگاه قرار دهید.

۳- مطمئن شوید که اشاره‌گر روی کاسه با اشاره‌گر روی دستگاه هم‌تراز شده است.

۴- صفحه کنترل I را در جایش قرار دهید.

۵- سبد را در موقعیت بالایی قرار دهید و صافی ارایه‌شده را در ته سبد بگذارید (شکل ۷). صافی را از مرکز خدمات تهیه کنید.

۶- روغن یا چربی را به آرامی در سرخ‌کن بریزید تا از سررفتن آن از صافی پیش‌گیری شود (شکل ۷).

توجه: وقتی که روغن صاف شد، می‌توان آن را درون سرخ‌کن نگه داشت. با وجود این، چنانچه قرار است از سرخ‌کن برای مدتی استفاده نکنید، توصیه می‌شود روغن را در ظرفی دربسته نگه‌داری کنید تا خراب نشود. بهتر است روغنی را که برای سرخ کردن ماهی به کار برده‌اید، جدا از روغنی که برای سرخ کردن دیگر غذاها به کار رفته است، نگه دارید. در صورتی که از چربی استفاده می‌کنید نگذارید که زیاد سرد شود، وگرنه منجمد خواهد شد.

کاسهٔ نجسب جدشدنی

برای تمیز کردن کاسه، هیچ‌گاه از اشیای ساییده یا فراورده‌های پاک‌کننده استفاده نکنید و فقط یک پارچه نرم با شوینده خنثی به کار برید.

نکاتی در مورد طبع

مدت زمان ماندگاری روغن یا چربی

روغن یا چربی هرگز نباید پایین‌تر از سطح حداقل قرار گیرد و باید هر چند وقت یک بار کاملاً عوض شود. مدت زمان ماندگاری روغن یا چربی به غذایی که سرخ شده است، بستگی دارد.

برای نمونه غذاهای آغشته به آرد، روغن را بیش از غذاهای ساده‌ی دیگر کثیف می‌کند.

همانند هر سرخ‌کن دیگری، روغن چنانچه بارها و بارها داغ گردد، خراب می‌شود.

حتی اگر به صورت صحیح استفاده و صاف شود، باید آن را به طور منظم تعویض کرد.

سبب چرخان باعث می‌شود که سرخ‌کن، روغن کمی مصرف کند. این مزیت باعث می‌شود که مقدار روغن دور ریخته شده، تا ۵۰ درصد کاهش یابد، در حالی که مقدار روغن به هدر رفته در سرخ‌کن‌های دیگر موجود در بازار، بسیار بیشتر است.

روش درست سرخ کردن

- به کارگیری دماهای توصیه شده برای غذاهای مختلف بسیار مهم است. اگر دما خیلی پایین باشد، غذای سرخ شده روغن را جذب می‌کند و اگر خیلی زیاد باشد، فورا

روی آن برشته می‌شود، در حالی که درون آن هنوز خام است.

- پیش از فرو بردن غذای سرخ کردنی در روغن، تا زمانی که روغن به دمای مناسب برسد (چراغ خاموش شود) صبر کنید.

- هنگام سرخ کردن مقادیر اندک مواد غذایی، دمای روغن می‌باید کمتر از دمای نشان داده شده تنظیم شود تا از جوشیدن سریع روغن پیشگیری شود.

- سبب را بیش از حد پر نکنید. این امر موجب افت ناگهانی دمای روغن شده، باعث می‌شود که غذا بسیار چرب و به طور غیر یکدست سرخ شود.

- اطمینان بیابید که غذا نازک و به ضخامت یکسانی است، زیرا علی‌رغم رویهٔ برشته‌شان، درون قطعات ضخیم خوب نمی‌پزد. در صورتی که ضخامت یکنواخت باشد، همهٔ قطعات به طور کامل و همزمان پخته می‌شود.

- برای جلوگیری از پاشیدن روغن، اطمینان حاصل کنید که غذا پیش از فرو برده شدن در روغن یا چربی، به طور کامل خشک شده باشد. غذای خیس نیز (به ویژه سبب‌زمینی) پس از پختن، چرب و لیز خواهد بود. غذاهای آبدار (ماهی، گوشت، سبزیجات) را بهتر است آغشته به خمیر یا آرد کرد. اطمینان پیدا کنید که آرد اضافی، پیش از فرو برده شدن در روغن، گرفته شده باشد.

سرخ کردن غذاهای غیرمنجمد

زمان (دقیقه)	دما (درجه سانتیگراد)	مقدار حداکثر (گرم)	نوع غذا
۷-۹	۱۹۰	۵۰۰	مقدار توصیه شده برای سرخ کردن بهینه
۱۶-۱۸	۱۹۰	۱۰۰۰	مقدار حداکثر (حد ایمنی)
۹-۱۰	۱۶۰	۵۰۰	ماهی مرکب
۹-۱۰	۱۶۰	۵۰۰	وافل
۷-۱۰	۱۶۰	۶۰۰	شاه میگو
۸-۱۰	۱۷۰	۵۰۰-۶۰۰	ساردین
۸-۱۰	۱۶۰	۵۰۰	ماهی حلوا
۵-۶	۱۷۰	۲۵۰	کنلت گوشت گاو
۶-۷	۱۷۰	۳۰۰	کنلت مرغ
۷-۹	۱۶۰	۴۰۰	کوفته قلقلی
۱۰-۱۲	۱۵۰	۲۵۰	کنگر فرنگی
۸-۹	۱۶۰	۴۰۰	گل کلم
۹-۱۰	۱۵۰	۴۰۰	قارچ
۱۱-۱۲	۱۷۰	۳۰۰	بادمجان
۸-۱۰	۱۷۰	۲۰۰	کدو

زمان‌های طبخ و دما به صورت تقریبی آورده شده است و باید بر طبق مقدار و سلیقه شخصی تنظیم شوند.

سرخ کردن غذاهای یخ‌زده (منجمد)

سطح غذاهای یخی اغلب با بلورهای یخ پوشیده شده است که پیش از طبخ، باید سبد را خوب تکان داد تا بلورهای یخ از بین برود. سپس سبد را به آرامی در روغن فرو برید تا از جوشیدن روغن جلوگیری شود.

غذاهای یخ‌زده دمای خیلی پایینی دارند که باعث افت دمای روغن یا چربی می‌شود. برای حصول به یک نتیجه خوب به شما توصیه می‌شود مطابق جدول زیر عمل کنید.

مدت‌های طبخ به صورت تقریبی هستند و بر طبق دمای اولیه غذا باید تغییر کنند.

زمان (دقیقه)	دما (درجه سانتیگراد)	مقدار حداکثر (گرم)	نوع غذا
۶-۸	۱۹۰	۳۵۰	مقدار توصیه شده برای سرخ کردن بهینه
۱۶-۱۸	۱۹۰	۸۰۰	مقدار حداکثر (حد ایمنی)
۹-۱۱	۱۹۰	۳۰۰	کروکت سیب‌زمینی
۴-۶	۱۹۰	۳۰۰	ماهی انگشتی (کاد)
۴-۶	۱۹۰	۳۰۰	میگو
۶-۸	۱۸۰	۲۰۰	استیک مرغ

مهم: پیش از فروبردن سبد از بسته بودن کامل درپوش اطمینان حاصل نمایید.
 (*) این مقادیر توصیه شده برای به دست آوردن بهترین کیفیت سرخ کردن است. طبیعتاً این امکان وجود دارد که مقدار بیشتری سیب زمینی یخ زده را سرخ کنید. اما باید به خاطر بسپارید که در این صورت، سیب زمینی در آخر کار به دلیل کاهش دمای روغن در زمان وارد کردن آن، چرب تر خواهند بود.

عیب یابی

عیب	علت	چاره
بوی بد	صافی ضدبو اشباع شده است. روغن خراب (فاسد) شده است. روغن پخت مناسب سرخ کردن نیست.	صافی را عوض کنید. روغن یا چربی را عوض کنید. از یک روغن بادام زمینی با کیفیت خوب استفاده کنید.
سرفتن روغن	روغن فاسد شده و بیش از اندازه کف می کند. غذای وارد شده به اندازه کافی خشک نشده است. سبد را خیلی سریع وارد کرده اید. سطح روغن در سرخ کن از حداکثر بیشتر است.	روغن یا چربی را عوض کنید. غذا را خوب خشک کنید. آن را به آرامی وارد کنید. مقدار روغن در ظرف سرخ کن را کاهش دهید.
داغ نشدن روغن	دستگاه بدون روغن در کاسه اش، از پیش گرم شده است و باعث به کار افتادن تمهید ایمنی قطع حرارتی شده است.	با مرکز خدمات دلونگی تماس بگیرید (قطعه باید تعویض شود).