

سرخ کردن غذاهای غیر یخی

نوع غذا	مقدار حداکثر (گرم)	دما (درجه سانتی گراد)	زمان (دقیقه)
چیپس	مقدار توصیه شده برای سرخ کردن بیپنه	۱۹۰	مرحله اول ۶-۷ مرحله دوم ۱-۲
	مقدار حداکثر (حد ایمنی)	۱۹۰	مرحله اول ۱۰-۱۲ مرحله دوم ۲-۳
	مقدار حداکثر (حد ایمنی)	۱۹۰	مرحله اول ۱۰-۱۲ مرحله دوم ۲-۳
ماهی	اسکوپید	۱۶۰	۹-۱۰
	کانتسترلی	۱۶۰	۹-۱۰
	میگوی بزرگ	۱۶۰	۷-۱۰
	ساردین	۱۷۰	۸-۱۰
	ماهی مرکب	۱۶۰	۸-۱۰
	ماهی حلوا	۱۶۰	۶-۷
گوشت	استیک گوساله	۱۷۰	۵-۶
	استیک مرغ	۱۷۰	۶-۷
	گوشت قلقلی	۱۶۰	۷-۹
سبزیجات	کنگر فرنگی	۱۵۰	۱۰-۱۲
	گل کلم	۱۶۰	۸-۹
	قارچ	۱۵۰	۹-۱۰
	بادمجان	۱۷۰	۱۱-۱۲
	کنو	۱۷۰	۸-۱۰

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

سرخ کردن غذای یخ زده

- غذاهای یخ زده دمای خیلی پایینی دارند که باعث افت دمای روغن یا چربی می شود. برای حصول به یک نتیجه خوب به شما توصیه می شود از حدی که در جدول زیر آمده تجاوز نکنید.
- سطح غذاهای یخی اغلب با بلورهای یخ پوشیده شده است که، پیش از طبخ، باید سید را خوب تکان داد تا بلورهای یخ از بین برود. سپس سید را به آرامی در روغن فروبرد تا از جوشیدن روغن جلوگیری شود.

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

نوع غذا	مقدار حداکثر (گرم)	دما (درجه سانتی گراد)	زمان (دقیقه)
چیپس	مقدار توصیه شده برای سرخ کردن بیپنه	۱۹۰	۳-۴ ۱-۲
	مقدار حداکثر (حد ایمنی)	۱۹۰	۶-۷ ۱-۲
	مقدار حداکثر (حد ایمنی)	۱۹۰	۶-۷ ۱-۲
ماهی	کروکت سیب زمینی	۱۹۰	۷-۸
	ماهی انکشتی (کاد)	۱۹۰	۴-۶
	میگو	۱۹۰	۴-۶
گوشت	استیک مرغ (۳)	۱۸۰	۶-۸

مهم: پیش از فرو بردن سید، از بسته بودن کامل در پوش اطمینان حاصل نمایید.

(*) این مقدار توصیه شده، برای به دست آوردن بهترین کیفیت سرخ کردن است. طبیعتاً این امکان وجود دارد که مقدار بیشتری چیپس یخ زده را سرخ کنید اما باید به خاطر بسپارید که در این صورت، چیپس های شما در آخر کار به دلیل کالوش دمای روغن در زمان ولرد کردن چیپس، چرب تر خواهند بود.

ظرف نجسب قابل برداشتن

برای تمیز کردن ظرف، هیچ گاه از اشیای ساییده یا فرآورده‌های پاک کننده استفاده نکنید و فقط یک پارچه نرم با شوینده خنثی به کار برید.

نکاتی در مورد طبخ

روغن یا چربی چقدر دوام می‌آورند

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

برای نمونه غذاهای آغشته به خمیر، روغن را بیش از غذاهای ساده‌ی دیگر کیف می‌کند.

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

حتی اگر به‌صورت صحیح استفاده و صاف شود، باید آن را به‌طور 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 به‌مدت رفته در سرخ‌کن‌های دیگر موجود در بازار، بسیار بیشتر است.

روش سرخ کردن درست

- به کارگیری دماهای توصیه‌شده برای غذاهای مختلف بسیار مهم است. اگر دما خیلی پایین باشد، غذای سرخ شده روغن را جذب می‌کند و اگر خیلی زیاد باشد، فوراً روی آن برشته می‌شود، درحالی‌که درون آن هنوز خام است.

- پیش از فروبردن غذای سرخ‌کردنی در روغن، تا زمانی که روغن به دمای مناسب برسد (چراغ خاموش شود)، صبر کنید.

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

- اطمینان بیابید که غذا نازک و به ضخامت یکسانی است؛ زیرا علی‌رغم ظاهر جذابشان، درون قطعات ضخیم خوب نمی‌پزد. در صورتی که اگر ضخامت یکنواخت باشد، همه‌ی قطعات به‌طور کامل و همزمان پخته می‌شوند.

- برای جلوگیری از پاشیدن روغن، اطمینان حاصل کنید که غذا پیش از فروبرده شدن در روغن یا چربی، به‌طور کامل خشک شده باشد. غذای خیس نیز (به‌ویژه سیب‌زمینی) 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 خمیر (نان) یا آرد اضافی، پیش از فروبرده شدن در روغن، گرفته شده باشد.

تعویض فیلتر جذب‌کننده بو

پس از مدتی، فیلتر و صافی‌های جذب‌کننده بو که درون درپوش قرار دارند، کارایی خود را از دست می‌دهند. وقتی فیلتر تغییر رنگ دهد، (قابل مشاهده از سوراخ S در شکل ۱۱ در پوشش درونی) باید عوض شود. برای تعویض، پوشش پلاستیکی فیلتر یا صافی "F" (شکل ۱۲) را با فشار دادن پست "G" در جهت پیکان ۱ و سپس بلند کردن در جهت پیکان ۲، بردارید. فیلترها را عوض کنید. توجه: فیلتر سفید باید روی قسمت فلزی قرار گیرد (شکل ۱۳) و ناحیه رنگی باید رویه بالا (پایه سوی فیلتر سیاه) باشد. با اطمینان یافتن از این که بست‌های جلویی، همانند شکل ۱۳، درست جا افتاده‌اند، درپوش فیلتر را در جای خودش بگذارید.

تمیز کردن:

پیش از تمیز کردن، همیشه دستگاه را از پریز درآورید.

هرگز سرخ‌کن را در آب فرو نبرید یا آن را زیر شیر (آب) نگیرید. نفوذ آب به داخل سرخ‌کن، ممکن است موجب انصالی و برق‌گرفتگی 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 شده است، بردارید.

همیشه قبل از اینکه درپوش را وارد آب کنید، فیلترها را درآورید.

برای تمیز کردن ظرف جداسازی A به صورت زیر عمل کنید:

- آن را از جای ظرف R درآورده، با آب گرم و مایع ظرف‌شویی یا با ماشین ظرف‌شویی بشویید.

- کاملاً آن را آب کشیده، خشک کنید. چنانچه از ماشین ظرف‌شویی استفاده می‌کنید، مراقب باشید که ظرف در حالتی باشد که پوشش نجسب آن خراشیده نشود.

- هرگز سرخ‌کن را با یک وِر کردن یا برگرداندن خالی نکنید (شکل ۱۴).

- به شما توصیه می‌شود که به‌طور منظم، سبب را تمیز کنید و مواظب باشید تا هرگونه بازمانده غذایی که روی حلقه‌ی هادی چرخ جمع شده است، جمع و خارج گردد.

- پس از برداشتن ظرف جداسازی A، درون‌جای ظرف R و بیرون سرخ‌کن را با یک پارچه نرم خشک کنید تا هرگونه پاشیدگی روغن یا قطرات آن یا بخار، برطرف شود.

- کیپ‌کننده را تمیز و خشک کنید تا از چسبیدن آن به ظرف حین استفاده نکردن از دستگاه، جلوگیری شود و اگر چسبید، برای باز کردن درپوش، فقط آن را در حالی که همزمان دکمه را پایین نگه داشته اید، با دست بلند کنید.

آغاز به سرخ کردن

- باتری را با یکی دیگر از نوع خودش، عوض کنید. هنگام تعویض یا دورانداختن دستگاه، باتری باید از دستگاه خارج، و مطابق قوانین جاری، دورانداخته شود؛ زیرا برای محیط زیست خطرناک است.

پایان سرخ کردن

در انتهای زمان طبع، سب را بلند کنید و ببینید که آیا غذا به اندازه لازم سرخ شده است یا خیر، در مدلهایی که دارای پنجره بازدید هستند می توان این کار را بدون برداشتن درپوش انجام داد. اگر طبع کامل است، دستگاه را با چرخاندن کلید ترموستات به موقعیت O و صدای تیک کردن سوئیچ داخلی، خاموش کنید. روغن اضافی را با بالا نگه داشتن سب درون سرخ کن برای مدتی بگیرید. توجه: اگر غذا به دو مرحله پخت نیاز دارد (مثلاً "سب زمینی ها)، سب را در پایان مرحله اول بالا بکشید و منتظر شوید تا چراغ دوباره خاموش شود؛ سپس دوباره سب را وارد روغن کنید. (جدول ها را ببینید.)

صاف کردن روغن یا چربی

به شما توصیه می شود 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 می مانند، سوخته، موجب سریع تر خراب شدن روغن یا چربی می شوند، از به اندازه کافی سرد بودن روغن اطمینان حاصل کنید. (حدود ۲ ساعت صبر کنید.)

۱- درپوش (شکل ۱۱) و ظرف جداشدنی A را در حالی که آن را با دست B (شکل ۷) نگه داشته اید، بردارید. ظرف را خالی کنید. ۲- هر گونه بازمانده غذا را با استفاده از یک اسفنج یا کاغذ خشک کن، خارج کنید. ظرف جداشدنی A را دوباره در داخل ظرف T قرار دهید.

۳- سب را در موقعیت بالا گرفته، یکی از فیلترهای موجود را در ته آن بگذارید (شکل ۹). فیلترها را می توانید از محل خرید دستگاه یا تعمیرگاه مرکزی تهیه فرمایید.

۴- روغن یا چربی را بسیار آرام درون سرخ کن بریزید تا از سر رفتن فیلتر جلوگیری شود (شکل ۱۰).

توجه: وقتی که روغن صاف شد، می توان آن را درون سرخ کن نگه داشت، یا وجود این، چنانچه قرار است از سرخ کن برای مدتی استفاده نکنید، توصیه می شود روغن را در محفظه ای در بسته نگه داری کنید تا خراب نشود. بهتر است روغن را که برای سرخ کردن ماهی به کار برده اید، جدا از روغن که برای سرخ کردن دیگر غذاها به کار رفته است، نگه دارید.

در صورتی که از چربی استفاده می کنید نگذارید که زیاد سرد شود و گرنه جامد خواهد شد.

- ۱- غذای را که قرار است سرخ شود، در سب بریزید. بیش از اندازه، سب را پر نکنید (حداکثر ۱ کیلو گرم سبب زمینی تازه). یکدست سرخ شدن، زمانی حاصل می شود که این غذا، بیشتر در کنار دیواره سب متمرکز شده باشد و مرکز سب نسبتاً خالی تر باشد.
- ۲- سب را در حالت بلند شده، در ظرف قرار دهید (شکل ۳) و درپوش را با آهسته فشار دادن ببندید تا بست ها با صدای تق (کلیک) عمل کنند. برای جلوگیری از پریدن روغن داغ، همواره درپوش را پیش از فرو بردن سب در روغن، ببندید.
- ۳- کلید ترموستات P را در موقعیت دمایی لازم قرار دهید (شکل ۴). وقتی دستگاه به دمای تنظیمی رسید، چراغ O خاموش می شود.
- ۴- هنگامی که چراغ خاموش شد، فوراً سب را پس از آنکه سرنده دست را به عقب کشیدید، با به آرامی پایین آوردن دسته، وارد روغن کنید.

- این که بلافاصله پس از فرو بردن سب در روغن، مقدار قابل توجهی بخار بسیار داغ از طریق فیلتر F بیرون فرستاده می شود، کاملاً طبیعی است.
- به هنگام آغاز پخت و پز، بلافاصله پس از فرو بردن غذا در روغن، سطح داخلی پنجره U (در صورت وجود) بخار می کند که بتدریج این بخار نیز از بین می رود.
- در طول سرخ کردن، جمع شدن قطره های آب و بخار در نزدیکی دسته سب، امری طبیعی است.

در مدلهای دارای تایمر الکترونیکی

- ۱- زمان طبع را با فشردن دکمه N تنظیم کنید. صفحه نمایش M تنظیم دقیقه را نشان می دهد.
- ۲- اعداد بلافاصله شروع به چشمک زدن خواهند کرد که نشان می دهد زمان طبع آغاز شده است. آخرین دقیقه به صورت ثانیه نشان داده می شود.
- ۳- به هنگام هر گونه اشتباه، می توان زمان طبع جدید را با پایین نگه داشتن دکمه برای بیش از ۲ ثانیه، تنظیم کرد. نمایشگر تنظیم مجدد شده، این فرایند را می توان از مرحله ۱ تکرار کرد.

۴- تایمر پایان زمان طبع را با دو سری صدای بوق به فاصله حدوداً ۲۰ ثانیه از هم، اعلام خواهد کرد. برای خاموش کردن اعلان کننده صوتی، دکمه تایمر N را فشار دهید.

مهم: تایمر، دستگاه را خاموش نمی کند.

عوض کردن باتری تایمر (شکل ۵)

- با فشار دادن تایمر از طرف راست، آنرا از جایش در آورید. (شکل ۵A را ببینید).
- پوشش باتری را که در پشت آن قرار دارد، در خلاف جهت عقربه های ساعت بگردانید تا رها شود (شکل ۵B).

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

توضیح دستگاه

(شکل‌ها را ببینید)

- A. ظرف قابل برداشتن
- B. دسته‌های مخصوص برداشتن ظرف
- C. دسته سبد
- D. سرنده دسته
- E. سبد
- F. در پوش فیلتر
- G. بست درپوش فیلتر
- H. محفظه مخصوص سیم
- I. دسته برای بلند کردن دستگاه
- L. پایه
- M. تایمر دقیقه‌ای (تنها در برخی از مدل‌ها)
- N. دکمه تایمر دقیقه‌ای (تنها در برخی از مدل‌ها)
- O. چراغ نشانگر
- P. کلید ترموستات و خاموش / روشن on/off
- Q. دکمه باز کردن درب
- R. محل ظرف قابل برداشتن
- S. سوراخ بازدید فیلتر
- T. در پوش
- U. پنجره بازدید (تنها در برخی از مدل‌ها)

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 شما مطابق ولتاژ نشان داده شده بر روی صفحه نرخ دستگاه باشد.
- دستگاه را فقط به پریز برقی با ظرفیت حداقل ۱۰ آمپر وصل کنید که به خوبی ارت شده باشد.
- (اگر دوشاخه دستگاه به پریز نمی‌خورد، آن را به یک برق کار معتبر بدهید 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 ابزار ویژه نیاز دارد.
- اگر سیم برق آسیب دیده است فقط با تعمیرگاه مرکزی تماس بگیرید.
- دستگاه به هنگام استفاده داغ است. هرگز آن را در دسترس کودکان قرار ندهید.

- وقتی که روغن داغ است هرگز سرخ کن را جابجا نکنید چون این کار باعث سوختگی‌های جدی می‌شود.
- سرخ کن 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 کار دستگاه قطع شود. در این صورت، دستگاه را پیش از استفاده دوباره باید برای تنظیم مجدد به یک مرکز خدمات تأیید شده سپرده شود.
- اگر از سرخ کن روغن نشت می‌کند با مرکز تعمیرات شرکت تماس بگیرید.
- سبد بطور خودکار، در محور مرکزی ظرف چفت می‌شود. بنابراین برای جلوگیری از شکستگی، سعی نکنید محل دقیق را با چرخاندن ظرف بوسیله دست پیدا کنید.
- پیش از اولین استفاده از دستگاه سرخ کن، ظرف، سبد و درپوش را (پس از برداشتن فیلترها) با آب گرم و مایع ظرفشویی شسته، کاملاً خشک کنید.
- ظرف جداشدنی "A" باید با دقت فرووان و با توجه به جای شیب ظرف برداشته و تعویض شود.
- همیشه وقتی که روغن و دستگاه سرد است، این کارها را انجام دهید. وقتی که ظرف A وارد جایگاه R می‌شود از جابجاندن کامل آن اطمینان حاصل کنید. چرا که در غیر این صورت، ممکن است موقع بسته شدن درپوش T صدمه ببیند.
- مواد و چیزهایی که برای تماس با مواد غذایی طراحی شده‌اند، مطابق با دستورالعمل EEC ۸۹/۱۰۹ هستند.

راهنمای استفاده

پر کردن با روغن یا چربی

- سبد را با کشیدن دسته C به طرف بالا، تا آخر بالا بکشید (شکل ۱) همواره پیش از بالا یا پایین بردن سبد، از بسته شدن درپوش، اطمینان حاصل نمایید.
- در پوش T را با فشردن دکمه Q باز کنید (شکل ۲)
- سبد را با بالا کشیدن آن بردارید (شکل ۳)
- ظرف را با ۱/۳ لیتر روغن یا ۱/۱ کیلوگرم چربی پر کنید.
- مهم: سطح روغن باید همیشه بین بیشترین (Max) و کمترین (Min) باشد همواره سطح را وقتی که ظرف A در جایش است، بازمی‌کنید.
- هیچ‌گاه از سرخ کن در حالتی که سطح روغن پایین‌تر از حداقل مجاز است استفاده نکنید زیرا بخش قطع کننده گرما به کار می‌افتد.
- برای تعویض آن با مرکز خدماتی تأیید شده تماس بگیرید.
- بهترین نتیجه وقتی حاصل می‌شود که از روغن با دام زمینی 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 زیاد داغ شدن سرخ کن بدون وجود لایه ای از چربی در حین اولین دقایق، جلوگیری شود.