

ناسا الکتریک

**NASA**  
**electric**  
[www.nasa-electric.com](http://www.nasa-electric.com)



سرخ کن

مدل NS-302

قبل از کار با دستگاه ، لطفا دستورالعمل ها را با دقت بخوانید

## مشخصات دستگاه :

ولتاژ : ۲۲۰ تا ۲۴۰ ولت

بسامد : ۵۰ هرتز

توان برق : ۱۵۰۰ تا ۱۷۰۰ وات

ظرفیت روغن : ۱/۸ لیتر

درجه حرارت قابل تنظیم روغن : ۱۳۰ تا ۱۹۰ درجه ی سانتیگراد

**سیستم شستشوی آسان :** این سرخ کن دارای درپوش جدا شونده و قابلمه ی نچسب می باشد.

سیستم تصفیه دستگاه با کارایی بالای خود ، موجب پاکیزه ماندن هوای آشپزخانه ها می شود.

دستگیره پلاستیکی آن ، گرما را به دستهای شما منتقل نمی کند.

از طریق طراحی جدید درب شیشه ای دستگاه ، قادر خواهید بود تا غذا را در حال سرخ شدن ببینید.



## دستور العمل های ایمنی مهم

همیشه هنگام استفاده از دستگاه های برقی می بایست اقدامات ایمنی اولیه ای را رعایت نمایید.

- همه ی دستور العمل ها را مطالعه نمایید.
- از لوازم جانبی مورد تأیید تولید کننده استفاده نمایید.
- هیچ جسمی را بالا و کنار این دستگاه قرار ندهید.
- برای جلوگیری از آتش سوزی ، همیشه دستگاه را دور از اشیاء قابل اشتعال مانند پرده ، دراپه ، مواد پلاستیکی و ... قرار دهید.

- دستگاه را نزدیک به اجاق گازهای گرم و برقی یا داخل فر داغ قرار ندهید.
- هیچ گونه مواد قابل اشتعال مانند کاغذ ، مقوا ، اشیاء پلاستیکی یا قابل اشتعال را داخل یا نزدیک سرخ کن قرار ندهید.
- مواد غذایی بسیار بزرگ را داخل سرخ کن نکنید زیرا ممکن است موجب آتش سوزی شوند.
- دستگاه یا دوشاخه را داخل آب یا مایعات دیگر فرو نبرید.
- از دستگاه برای مصارف تجاری استفاده ننمایید.
- از سرخ کن در جاهای مرطوب استفاده ننمایید.
- سرخ کن را در حال استفاده یا زمانیکه هنوز روغن داغ است تکان ندهید.
- وقتی سرخ کن روشن است یا زمانیکه هنوز روغن آن داغ است کاملاً مراقب باشید.
- به کودکان اجازه ندهید از دستگاه استفاده کنند یا کنار آنها از دستگاه استفاده نکنید.
- اگر سیم یا دوشاخه ی دستگاه آسیب دید یا دستگاه به زمین افتاد یا به هر طریق آسیب دید از دستگاه استفاده ننمایید. در چنین شرایطی ، دستگاه را برای کنترل ، تعمیر و تنظیم برقی و مکانیکی به نمایندگی مجاز عودت دهید.
- اگر از دستگاه استفاده نمی کنید یا قبل از تمیز کردن ، دوشاخه را از برق بکشید.

## چگونگی استفاده از دستگاه :

۱. کلید گردان کنترل درجه حرارت درجه تنظیم را روی درجه حرارت مورد نیاز قرار دهید. به منور انتخاب درجه حرارت مناسب دستور العمل های مربوط به پخت را ملاحظه نمایید.
۲. چراغ قرمز چراغ قرمز بیانگر این است که سرخ کن در حال گرم شدن می باشد. زمانی که دستگاه به درجه حرارت تنظیم شده رسید این چراغ خاموش می شود. به خاطر بسپارید که روغن می بایست به مدت ۱۰ تا ۱۵ دقیقه قبل از پخت اولین مقدار مواد غذایی ، گرم شود.

۳. درپوش را باز کنید.

۴. دستگیره سبد

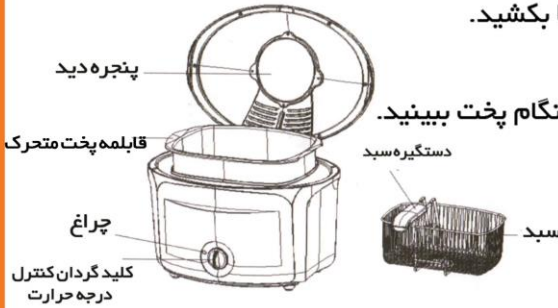
برای بالا آوردن سبد ، دستگیره ی آن را بالا بکشید.

۵. پنجره ی دید

به شما این امکان را می دهد تا غذا را به هنگام پخت ببینید.

۶. سیم برق

۷. قابلمه ی متحرک



## آماده سازی

### آماده کردن سرخ کن برای استفاده نخست

- اگر از سرخ کن برای اولین بار استفاده می کنید می بایست :
- همه ی برچسب های سطح دستگاه را جدا کنید.
- درپوش را باز کنید و سبد را از سرخ کن خارج کنید.
- برچسب یا نوشته ها را از سبد پاک کنید.
- سبد و قابلمه را با آب گرم و کمی مایع ظرفشویی و اسفنج نرم بشویید.
- همیشه کف قابلمه و صفحه ی گرمایشی را تمیز نگه دارید تا مواد خارجی روی آنها انباشته نشوند. در غیر اینصورت ، کارایی گرمایشی و عمر دستگاه ، کم می شود.
- اگر قابلمه در جای خود قرار نداشت یا اگر روغن داخل آن نبود ، دستگاه را روشن نکنید.
- قبل از استفاده ، دستگاه را کاملا خشک کنید.
- محل قرار دادن سرخ کن را انتخاب کنید که می بایست سطحی صاف و نزدیک به پریز باشد.
- بدنه دستگاه را داخل آب ننمایید.

### استفاده از سرخ کن

- سبد سرخ کن را بیرون بیاورید.
- فقط از روغن بادام ، سبزیجات ، روغن ذرت خالص ، روغن آفتابگردان ، روغن گیاهی یا سرخ کردنی استفاده نمایید و قابلمه را تا سطح بین علامت حداقل (Min) و حداکثر

(Max) پر کنید.

- قابلمه را بیش از سطح حداکثر (Max) پر ننمایید.
- پنجره دید را از داخل با کمی روغن چرب کنید بخار نکند.
- درپوش را به آرامی ببندید.
- دوشاخه را به پریز وصل کنید. کلید گردان کنترل درجه حرارت را روی درجه حرارت مطلوب تنظیم نمایید. چراغ قرمز ، روشن خواهد شد. ( دستور پخت را به منظور انتخاب درجه حرارت مناسب ملاحظه نمایید) .
- وقتی دستگاه به درجه حرارت مطلوب رسید چراغ قرمز ، سبز می شود. مواد غذایی حتی المقدور بدون آب را داخل سبد بریزید. سبد را بیش از اندازه ، پر نکنید.
- به خاطر بسپارید که : آب یا مواد غذایی خیس را داخل روغن داغ نریزید. آب موجب پاشیده شدن روغن می شود.
- درپوش را باز کنید.
- از دستگیره سبد برای قرار دادن آهسته ی سبد حاوی مواد غذایی خشک به داخل قابلمه ی روغن استفاده نمایید.
- درپوش را به آرامی ببندید.
- مواد غذایی را به مدت مناسب ، سرخ کنید. ( راهنمایی های پخت را به منظور انتخاب درجه حرارت مناسب ملاحظه نمایید.)
- درپوش را باز کنید.
- به خاطر بسپارید : بخار ایجاد شده به هنگام سرخ کردن با باز شدن درپوش بیرون خواهد آمد. مراقب باشید تا شما را نسوزاند.
- سبد حاوی مواد غذایی سرخ شده را از قابلمه ی روغن بیرون آورید.
- کلید گردان کنترل درجه حرارت را روی خاموش (OFF) قرار دهید و دوشاخه را از پریز بکشید.
- روغن را پس از ۱۰ بار سرخ کردن یا در صورتی که رنگ روغن ، تیره یا قهوه ای شد عوض نمایید.

## دستور العمل های پخت

وقتی مواد غذایی مختلف را سرخ می کنید ، ابتدا ماده ی غذایی را سرخ کنید که نیاز به درجه حرارت پایین تر دارد. سپس ماده ی غذایی را سرخ کنید که به درجه حرارت بالاتر نیاز دارد.

وقتی یک نوع ماده ی غذایی را چندین بار سرخ می کنید باید ۳ تا ۵ دقیقه بین اولین و دومین سرخ کردن فاصله باشد. وقتی دما مجدداً به درجه حرارت مطلوب می رسد ، نمایشگر قرمز خاموش می شود.

اگر ماده غذایی را سرخ می کنید که قبلاً پخته شده است ، به درجه حرارت بالاتر نیاز و مدت زمان کمتری به نسبت مواد غذایی کاملاً خام نیاز دارید.

وقتی سیب زمینی سرخ کرده درست می کنید به خصوص وقتی از سیب زمینی تازه یا یخ زده (که آب بیشتری دارند) استفاده می کنید سیب زمینی ها را کم کم اضافه کنید. در غیر اینصورت ممکن است روغن سر ریز شود.

هرگز مواد غذایی را بیش از نیم ۱/۲ نریزید ( ۱/۴ تا ۱/۲ مناسب است ) زیرا در غیر اینصورت دمای روغن پایین تر از درجه حرارت مطلوب برای سرخ کردن خواهد شد و در نتیجه ، خوب سرخ نمی شود.

به خاطر بسپارید که : روغن های مختلف را با هم مخلوط نکنید.

فقط از روغن سبزیجات مرغوب ، روغن ذرت خالص یا روغن زیتون استفاده نمایید. توصیه ی ما به شما این است که از روغن هایی که زود کیفیت خود را از دست می دهند مانند روغن آفتابگردان استفاده نمایید.

## دستور پخت

مدت زمان های ارائه شده در جدول زیر به منظور راهنمایی می باشد و می بایست برای حفظ کیفیت سرخ کردن رعایت گردند.

وزن ( گرم )	دمای روغن	مدت زمان تقریبی پخت (دقیقه)	ماده غذایی
۲۰۰	۱۳۰	۳ تا ۵	میگو
۱۰۰	۱۴۰	۳ تا ۴	پیاز
۱۵۰	۱۴۰	۶ تا ۸	قارچ
۲۵۰	۱۵۰	۵ تا ۶	فیله ی ماهی
۲۵۰	۱۵۰	۶ تا ۸	فیله ماهی با مواد سوخاری
۲۵۰	۱۵۰	۶ تا ۸	نان ماهی یا کوفته ی ماهی
۲۵۰	۱۷۰	۷ تا ۱۰	تکه های گوشت
۲۵۰	۱۷۰	۷ تا ۱۰	استیک گوشت
۳۰۰	۱۸۰	۷ تا ۱۰	تکه های نازک و باریک مرغ
۳۰۰	۱۹۰	۸ تا ۱۰	سیب زمینی سرخ کرده نازک
۳۰۰	۱۹۰	۱۰ تا ۱۲	سیب زمینی سرخ کرده کلفت

## تذکر :

درجه حرارت برای سرخ کردن را متناسب با نوع ماده غذایی انتخاب کنید.  
همانطور که در دستور العمل های پخت گفته شد ، مواد غذایی که قبلا پخته شده اند به نسبت مواد غذایی کاملا خام به زمان زیادی نیاز ندارند.  
برای مواد غذایی سرخ شده ی سالم تر از روغن سبک تر استفاده کنید.

## تمیز کردن سرخ کن

۱. قبل از تمیز کردن دستگاه مطمئن شوید که به برق وصل نباشد و کلید گردان تنظیم درجه حرارت روی خاموش (OFF) قرار داشته باشد. تمیز کردن دستگاه را همانطور که توضیح داده می شود و زمانی شروع نمایید که سرخ کن و روغن داخل آن کاملاً سرد شده باشد.
۲. درپوش را باز نموده و از بدنه جدا کنید. دستگیره سبد را بالا آورده و سبد را از قابلمه بیرون آورید.
۳. منتظر بمانید تا سرخ کن سرد شود آنگاه ، قابلمه را بیرون آورید و روغن آن را بیرون بریزید. درپوش را در جای خود قرار دهید و آن را ببندید. پس از هر بار استفاده می بایست روغن را صاف کنید.
۴. پس از برداشتن روغن می بایست سرخ کن را با کاغذ خشک کن ، خشک نمایید. سپس با دستمال مرطوب و کمی مایع آن را تمیز نمایید.

توصیه ی ما به شما این است که روغن را پس از ۵ یا ۶ بار استفاده یا پس از ۲ هفته عوض نمایید.

۵. سبد و قابلمه را با آب گرم و مایع تمییز نمایید. در نهایت ، با دستمالی خشک آنها را خشک کنید.
- سرخ کن را تحت هیچ شرایطی در آب فرو نبرید.

**توجه :** از برس های زبر ، تمیز کننده های شیمیایی یا هرگونه مواد زداکننده برای تمیز کردن دستگاه استفاده ننمایید.

## تمیز کردن درپوش

درپوش را با آب گرم و کمی مایع شستشو تمیز کرده و با آب بشویید. سپس آن را کاملاً خشک کنید. درپوش را درست در جای خود قرار دهید.

**توجه :** درپوش را در ماشین ظرفشویی نشویید.



## کنار گذاشتن سرخ کن

قبل از کنار گذاشتن سرخ کن مطمئن شوید که کاملا سرد شده باشد. آن را در جای خشک و دور از دسترس اطفال بگذارید.

در صورت مواجهه با مشکل به هنگام استفاده از این سرخ کن ، اطلاعات قسمت رفع عیب این بخش را به منظور یافتن راه حل مرور نمایید.

عیب	دلیل احتمالی	راه حل رفع عیب
انتشار بوی نامطبوع	روغن فاسد شده	روغن را پس از هر ۵ تا ۶ بار استفاده یا پس از ۲ هفته عوض کنید.
	این روغن برای سرخ کردن مناسب نیست	از روغن گیاهی مرغوب یا رغن های مناسب سرخ کردن استفاده کنید.
بیرون آمدن بخار از زیر لبه ی درپوش	بیرون آمدن مقدار کمی بخار طبیعی است.	
	اگر بخار به مقدار زیاد بیرون می آید پس درپوش درست بسته نشده است	مطمئن شوید که درپوش کاملا بسته است.
سر ریز شدن روغن	میزان روغن بیش از حداکثر است	میزان روغن را کم کنید.
	ماده ی غذایی داخل سرخ کن زیاد است	به میزان ذکر شده در بخش دستور پخت مراجعه کنید
	ماده ی غذایی آب زیادی دارد	قبل از سرخ شدن ماده ی غذایی را خشک کنید
سطح ماده ی غذایی خوب سرخ نمی شود	ماده ی غذایی داخل سرخ کن زیاد است	به میزان ذکر شده در بخش دستور پخت مراجعه نمایید
	درجه حرارت بسیار کم است	درجه حرارت را به سطح مناسب برسانید