

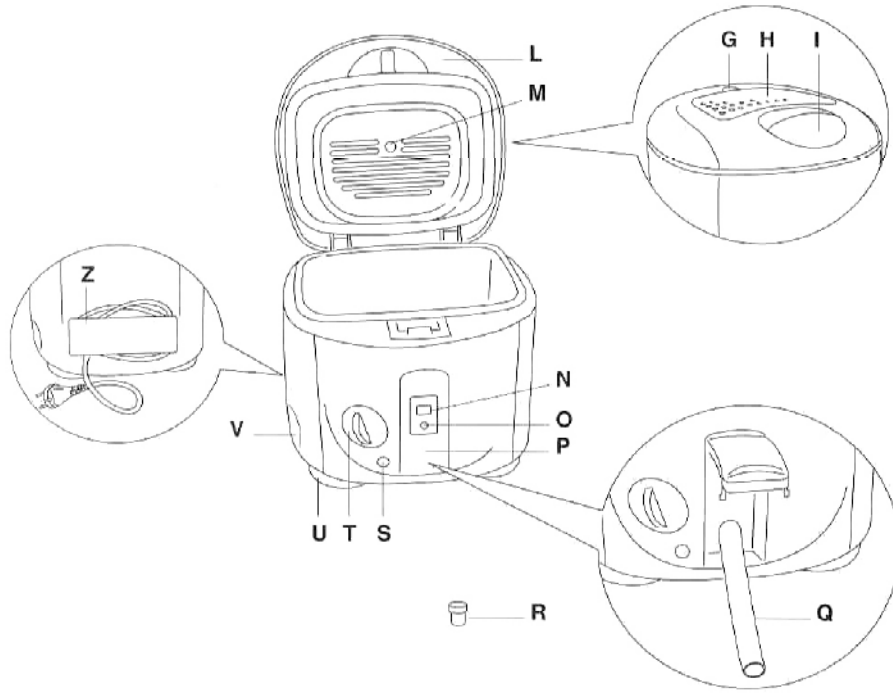
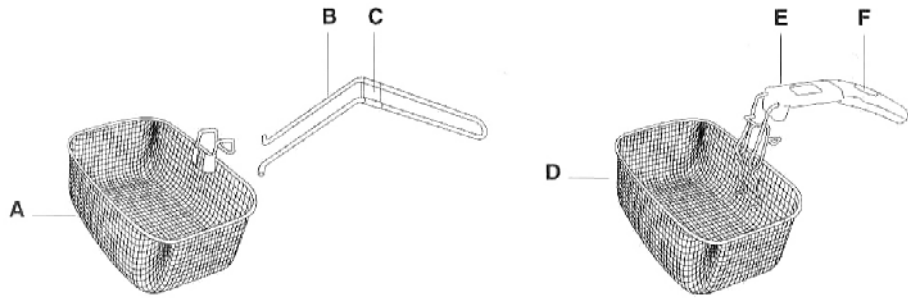
DeLonghi

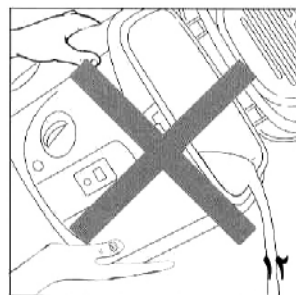
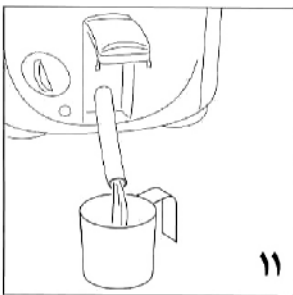
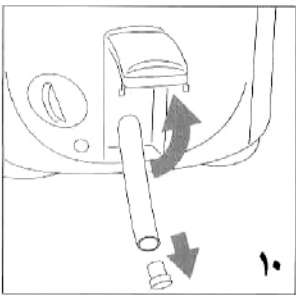
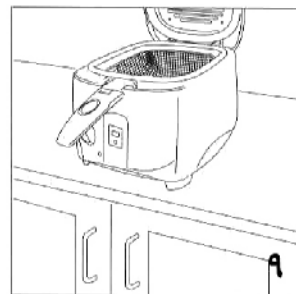
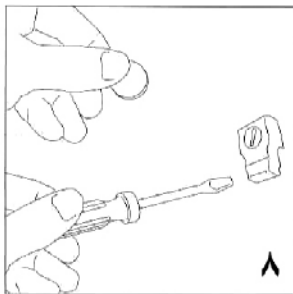
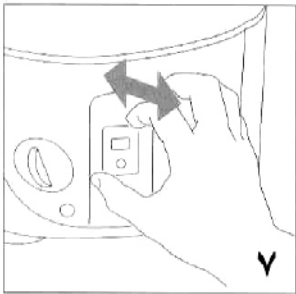
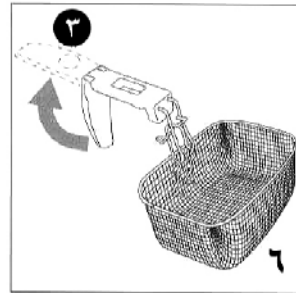
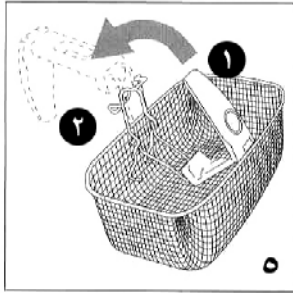
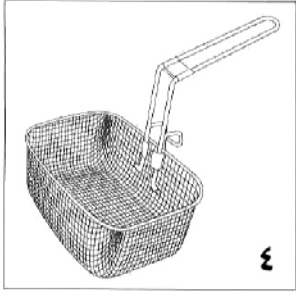
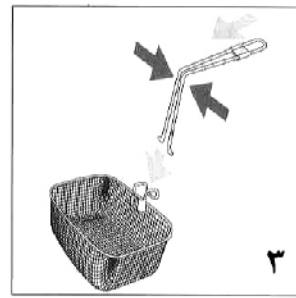
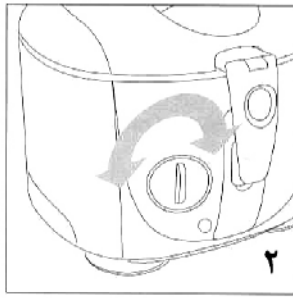
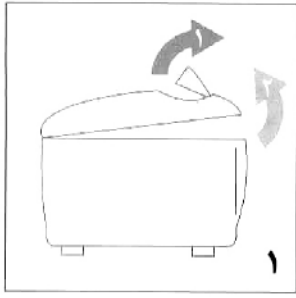
Living innovation

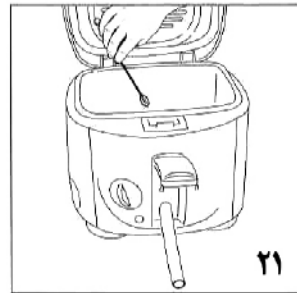
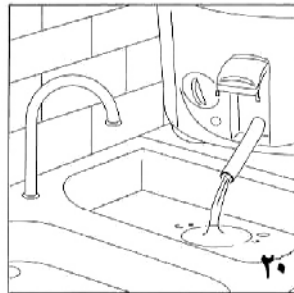
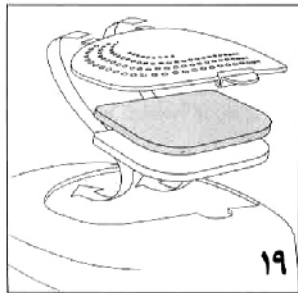
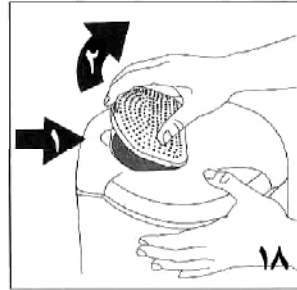
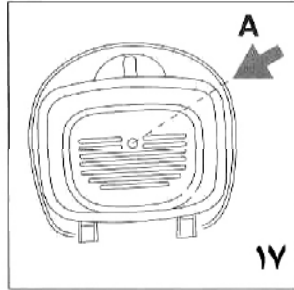
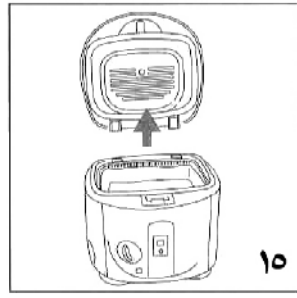
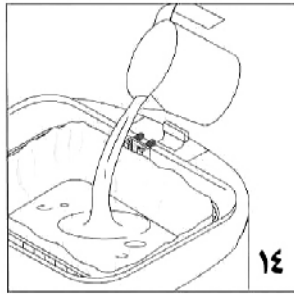
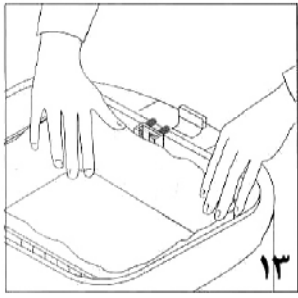
دفترچه راهنما
سی
فلا

F 350









(خالی) حرارت دهید، یک تمهید ایمنی گرمایی وارد عمل شده، کار دستگاه را قطع می‌کند. در این صورت، با نزدیک‌ترین مرکز خدماتی دلونگی تماس بگیرید تا آن را برای تان عوض کند.

• اگر سرخ‌کن نشستی روغن داشت، با مرکز خدمات فنی یا شخصی تأییدشده از سوی تولیدکننده تماس بگیرید.

• پیش از استفاده از سرخ‌کن برای نخستین بار، به‌دقت و با آب گرم و مایع ظرف‌شویی، ظرف سرخ‌کن، سبد، و درپوش آن را (در حالی که صافی‌ها را در آورده‌اید) تمیز کنید. به‌علاوه، آب گرم و مایع شوینده را از لوله تخلیه روغن عبور دهید و سپس کاملاً خشک نمایید.

• مواد و اشیایی که احتمال تماس آنها با مواد غذایی وجود دارد، در تطابق با رهنمودهای اتحادیه اروپایی هستند.

• به هنگام استفاده، لوله تخلیه روغن را می‌باید همیشه به حالت بسته و در درون محفظه ویژه‌اش نگه داشت.

• وقتی برای نخستین بار از آن استفاده می‌کنید، دستگاه ممکن است اندکی دود کند که امری طبیعی است و در عرض چند دقیقه از بین می‌رود. در این صورت، می‌باید اتاق را تهویه کنید.

• کودکان و افراد ناتوان نباید بدون نظارت شما از دستگاه استفاده کنند.

• نباید گذاشت کودکان با این دستگاه بازی کنند.



• نگذارید سیم دستگاه از لبه سطح کار آویزان شود تا جلوی دست‌وپای شما گیر کند یا کودکان بتوانند آن را بگیرند و بکشند (و دستگاه را روی خود یا زمین بیندازند). از این رو، بهتر است هرگز از سیم‌های رابط استفاده نکنید.

• اگر لازم بود که سیم برق

دستگاه را عوض کنید، تنها از یک بافه (کابل) H05VVH متشکل از سه سیم به قطر ۱ میلی‌مترمربعی استفاده کنید. سیم تعویضی باید در تطابق با مقررات جاری ایمنی و هم‌قطر با سیم اصلی باشد.

• پیش از نصب و استفاده از دستگاه، این دفترچه راهنما را به‌دقت بخوانید. این تنها راه تضمین دستیابی به بهترین نتایج و حداکثر ایمنی برای کاربر است.

• همانند هر وسیله برقی دیگری، با وجود آن که سعی شده تا این دفترچه همه جوانب و مسائل محتمل در استفاده از دستگاه را پوشش دهد، توجه و احتیاط‌های لازم را می‌باید به هنگام کار با سرخ‌کن در نظر گرفت؛ به‌ویژه در مواردی که این دستگاه در دسترس و دید کودکان قرار دارد.

• این وسیله برای سرخ‌کردن مواد غذایی و منحصراً کار در خانه طراحی شده و نباید از آن برای مقاصد دیگر استفاده کرد و نباید آن را به هیچ وجه دستکاری کرد یا تغییر داد.

• چنانچه دستگاه آسیب دیده بود (مثلاً بر اثر زمین افتادن)، آن را روشن نکنید.

• پیش از استفاده، ببینید که آیا ولتاژ برق منزل تان با ولتاژ نشان‌داده‌شده در برچسب اطلاعات دستگاه یکی است یا نه.

• دستگاه را تنها به پریزهایی بزنید که دست‌کم ۱۰ آمپر ظرفیت جریان داشته و درست ارت (وصل به زمین) شده باشند. چنانچه دوشاخه دستگاه و پریز برق منزل تان به هم نمی‌خورند، از یک برق‌کار ماهر و باتجربه بخواهید تا پریز را با نوع مناسبی برای شما تعویض کند.

• دستگاه را در نزدیکی منابع گرمایی قرار ندهید.

• سرخ‌کن را در آب فرو نبرید. نفوذ آب به درون سرخ‌کن باعث اتصالی و برق‌گرفتگی می‌شود.

• در طی استفاده، دستگاه داغ می‌شود. دستگاه را در دسترس کودکان قرار ندهید.

• روغن داغ می‌تواند باعث سوختگی‌های جدی شود. زمانی که روغن سرخ‌کن داغ است، دستگاه را جابه‌جا نکنید.

• برای جابه‌جا کردن دستگاه، از دستگیره‌های ویژه بلندکردن آن (V) استفاده کنید. هرگز آن را با استفاده از دسته سبد سرخ‌کن بلند نکنید.

• باید تنها پس از ریختن روغن یا چربی به درون سرخ‌کن، آن را روشن نمود. اگر آن را بدون روغن

توصیف دستگاه

A. سبد سرخ کن دسته فلزی *	N. صفحه نمایش دقیقه شمار *
B. دسته فلزی سبد سرخ کن *	O. دکمه دقیقه شمار *
C. کلید ریلی قفل ایمنی بر روی دسته *	P. جای محفظه ویژه لوله تخلیه روغن *
D. سبد سرخ کن دسته پلاستیکی *	Q. لوله تخلیه روغن *
E. دسته تاشو پلاستیکی سبد سرخ کن *	R. سرپوش لوله تخلیه روغن *
F. کلید ریلی بر روی دسته *	S. چراغ نشانگر
G. چفت پوشش صافی	T. پیچ ترموستات و روشن/خاموش
H. پوشش صافی	U. پایه
I. دستگیره بازکننده درپوش	V. دستگیره برای بلند کردن دستگاه
L. درپوش	Z. جاسیمی
M. روزنه وارسی صافی	*= در برخی از مدل ها

دستورالعمل استفاده

- دستگاه را از بسته بندی اش در آورید.
- پیش از استفاده، از تطابق ولتاژ برق منزلتان و ولتاژ دستگاه مطمئن شوید (برچسب اطلاعات دستگاه را ببینید).
- پیش از استفاده، ظرف سرخ کن، درپوش (بدون صافی)، و سبد سرخ کن را در آب داغ بشویید؛ سپس ظرف سرخ کن را به دقت خشک کنید.
- هرگز دستگاه را بدون ریختن روغن یا چربی به درون ظرفش روشن نکنید. اگر این کار را بکنید، یک تمهید ایمنی گرمایی وارد عمل می شود و کار دستگاه را متوقف می کند. در این صورت، باید به یکی از مراکز خدماتی ما مراجعه کنید تا این تمهید را برای تان عوض کنند. و گر نه، نمی توانید از دستگاه استفاده کنید.

پرکردن از روغن یا چربی

- درپوش (L) را، با بلند کردنش به کمک دستگیره (I) در جهت پیکانه ۱، باز کنید؛ سپس آن را در جهت پیکانه ۲ بالا بکشید (شکل ۱ را ببینید) و متعلقات را در آورید.
- ۱/۳ لیتر روغن (یا ۱/۲ کیلوگرم چربی) به درون ظرف بریزید.

هشدار

سطح روغن باید همیشه بین حداکثر و حداقل تعیین و نشان داده شده در ظرف سرخ کن باشد. زمانی که سطح روغن پایین تر از نشانه "min" یا حداقل است، از سرخ کن استفاده نکنید؛ زیرا تمهید ایمنی گرمایی ممکن است عمل کند و، در این صورت، برای تعویض آن باید به یک مرکز خدمات دلونگی مراجعه کنید. برای بهترین نتایج، از روغن های باکیفیت استفاده کنید. از مخلوط کردن روغن های مختلف بپرهیزید. اگر از تکه های چربی جامد استفاده می کنید، آنها را به قطعات کوچک تر ببرید تا سرخ کن، در همان دقایق اول و بدون پوشش یکنواخت چربی، حرارت بالایی پیدا نکند. دما را باید روی ۱۵۰ درجه سانتی گراد تنظیم کرد تا چربی کاملاً ذوب شود. سپس می توان دمای لازم برای سرخ کردن را به دستگاه داد.

آغاز به سرخ کردن

۱. غذای سرخ کردنی را در سبد بریزید ولی سبد را زیاد از حد پر نکنید (حداکثر ۷۰۰ گرم سیب زمینی تازه). برای سرخ کردن یکدست تر، ماده غذایی را می باید بیشتر در کناره های سبد سرخ کن متمرکز کرد و از تجمع زیاد غذا در وسط سبد

خودداری نمود. مواد غذایی یخزده را نیز می‌باید، پیش از سرخ‌کردن، یخ‌زدایی کرد (نگاه کنید به \hookrightarrow سرخ‌کردن غذاهای یخزده).

۲. درپوش را، با آوردن فشاری اندک به آن و به سمت پایین، تا زمانی که با صدای تیلیک در جایش چفت شود، ببندید.
۳. پیچ ترموستات (T) را به روی دمای موردنظر تنظیم کنید (شکل ۲). وقتی سرخ‌کن به دمای موردنظر رسید، چراغ نشانگر (S) خاموش می‌شود.
۴. همین که چراغ نشانگر خاموش شد، سبد را به آرامی وارد روغن کنید.
۵. در هر یک از مدل‌های موجود زیر، مراحل مربوط به هر یک را رعایت کنید:

مدل دارای سبد سرخ‌کن دسته‌فلزی

- مطمئن شوید که کلید ریلی "قفل" روی دسته در موقعیت "عقب" قرار داشته باشد.
- دسته (B) را به سبد (A) وصل کنید (شکل ۳) و کلید ریلی "قفل" روی دسته را، تا جایی که می‌شود، جلو ببرید (شکل ۴).
- پیش از فروبردن سبد به درون روغن یا بالا آوردن آن، همیشه ببینید که آیا کلید ریلی روی دسته به سمت جلو هست یا خیر.
- سپس درپوش را، پس از جدا کردن دسته از سبد، ببندید.

مدل دارای دسته تاشو پلاستیکی سبد سرخ‌کن

- دسته روی سبد (E) را از حالت تاخورد به درون سبد خارج کنید تا در جایش چفت شود (موقعیت ۲، شکل ۵).
- دسته روی سبد (E) را به سمت بالا بگردانید تا کلید ریلی روی دسته (F)، با صدای تیلیک، در جایش چفت شود (موقعیت ۳، شکل ۶).
- سپس درپوش را ببندید. برای پایین آوردن دسته، کلید ریلی (F) را به عقب حرکت دهید و به سمت پایین بگردانید. تشکیل میعانات به صورت قطره‌هایی در پیرامون دسته سبد، زمانی که دستگاه در حال کار است، امری طبیعی و عادی است.
- بیرون آمدن مقدار زیادی بخار داغ از پوشش صافی (H)، بلافاصله پس از این مرحله، امری کاملاً عادی است.

در مدل‌های مجهز به دقیقه‌شمار الکترونیکی

- مدت زمان پخت را، با فشار دادن کلید "O" تنظیم کنید؛ صفحه نمایش (N) دقیقه‌های تنظیمی را نشان خواهد داد. بلافاصله پس از آن، ارقام شروع به چشمک‌زدن خواهند کرد تا نشان دهند که مدت زمان پخت آغاز شده است. آخرین دقیقه در صفحه نمایش به ثانیه نشان داده می‌شود.
- در صورت بروز خطا یا اشتباه در محاسبه، می‌توانید مدت زمان درست یا جدید را، با فشار دادن و نگاه داشتن همین کلید برای بیش از ۲ ثانیه، تنظیم کنید. صفحه نمایش صفر می‌شود و سپس می‌توانید فرایند وارد کردن زمان را دوباره انجام دهید.
- دقیقه‌شمار، پایان مدت زمان پخت را با دو بیب متوالی و با فاصله‌ای حدود ۲۰ ثانیه از هم اعلام خواهد کرد.
- برای قطع کردن اعلام صوتی، کلید دقیقه‌شمار "O" را فشار دهید.
- هشدار: دقیقه‌شمار، دستگاه را خاموش نمی‌کند.

تعویض باتری‌های دقیقه‌شمار

- دقیقه‌شمار را از جایش در آورید (شکل ۷).
 - پوشش باتری را پادساعتگرد بچرخانید (شکل ۸) تا باز شود.
 - باتری را با باتری دیگری از همان نوع عوض کنید.
 - پوشش باتری و خود دقیقه‌شمار را به حالت و مکان اولیه بر گردانید.
- چنانچه قرار است دستگاه را عوض کنید یا دور بیندازید، باتری را باید خارج کنید و مطابق با قوانین جاری مربوط به حفاظت از محیط‌زیست، دور بیندازید؛ زیرا باعث آسیب‌رسیدن به محیط‌زیست می‌شود.

پس از سرخ‌کردن

پس از سپری شدن مدت زمان پخت، سبد را بلند کرده، ببینید که آیا غذا به اندازه و رنگ دلخواه سرخ شده یا نه. در مدل‌های مجهز به دسته فلزی، دسته را به سبد وصل کنید (شکل ۳) و کلید ریلی "قفل" روی دسته (C) را به جلو بکشید.

اگر غذا کاملاً سرخ شده بود، دستگاه را با چرخاندن پیچ ترموستات به روی موقعیت "OFF"، و تا زمانی که یک صدای تیلیک شنیده شود، خاموش کنید. سبد را در موقعیت "بالاآمده" در سرخ‌کن قرار داده، بگذارید برای چند لحظه به همان حالت بماند تا روغن اضافی ماده سرخ‌شده به درون ظرف سرخ‌کن بچکد.

نکته: به هنگام پخت دومرحله‌ای ماده غذایی (مثلاً سیب‌زمینی)، سبد را در پایان مرحله نخست بالا بیاورید و صبر کنید تا چراغ نشانگر دوباره خاموش شود؛ سپس سبد را به درون روغن بر گردانید (پایین ببرید) (به جدول‌های انتهایی رجوع کنید).

صاف کردن روغن یا چربی

فرایند صاف کردن را می‌باید هر بار، پس از سرخ کردن غذا و به‌ویژه زمانی که ماده غذایی سرخ‌شده را در خرده‌نان یا آرد خوابانده‌اید، انجام دهید. اگر ذرات ماده غذایی در روغن بمانند، می‌سوزند و، بدین ترتیب، باعث فاسد و خراب شدن سریع‌تر روغن یا چربی می‌شوند.

مطمئن شوید که روغن به اندازه کافی خنک شده باشد (حدود دو ساعت صبر کنید). سرخ‌کن را به لبه سطح کار بکشید (شکل ۹). برای پیش‌گیری از افتادن دستگاه به هنگام صاف کردن روغن، مواظب باشید که پایه (U) همیشه بر روی سطح کار باقی بماند.

مدل‌های مجهز به لوله تخلیه روغن

همانند زیر عمل کنید:

۱. سبد را در آورید.
 ۲. جالوله‌ای (P) را (همانند شکل ۱۰) باز کرده، لوله تخلیه روغن (Q) را در آورید.
 ۳. سرپوش لوله (R) را (همانند شکل ۱۰) بر دارید و همزمان با دو انگشت، لوله را گرفته، فشار دهید و نگه دارید تا روغن خارج نشود. سپس ظرفی را زیر خروجی لوله گرفته، دو انگشت را بر دارید تا روغن تخلیه شود.
 ۴. بگذارید روغن به درون ظرف بریزد (شکل ۱۱) ولی مواظب باشید که به اطراف نپاشد. هرگز سرخ‌کن را با کج کردن یا برگرداندن (سروته کردن) خالی نکنید (شکل ۱۲).
 ۵. با استفاده از یک تکه ابر یا اسفنج یا کاغذ خشک‌کن، هر گونه روغن باقی‌مانده را از روی سطح ظرف سرخ‌کن پاک کنید.
 ۶. لوله را دوباره به جای ویژه‌اش بر گردانید (با سرپوش بسته) و سپس جالوله‌ای را ببندید.
 ۷. سبد را به لبه سطح ظرف سرخ‌کن بیاورید و صافی ارایه‌شده را در کف سبد قرار دهید (شکل ۱۳). صافی را می‌توانید از فروشنده دستگاه یا یکی از مراکز خدمات دلونگی تهیه نمایید.
 ۸. سپس روغن و چربی را به آرامی به درون سرخ‌کن بریزید تا بر روی صافی بریزد (شکل ۱۴).
- نکته مهم:** روغن صاف‌شده را می‌توان در سرخ‌کن نگه داشت. با وجود این، اگر بین دو وعده سرخ کردن فاصله‌ای طولانی وجود دارد، باید روغن را در ظرفی دربسته نگهداری کرد تا از فاسد شدن آن جلوگیری شود.
- بهتر است روغنی را که برای سرخ کردن ماهی استفاده کرده‌اید، جدا از روغن استفاده‌شده برای غذاهای دیگر نگه دارید. چنانچه از چربی یا پیه استفاده می‌کنید، مواظب باشید کاملاً خنک نشود؛ و گر نه، سفت و جامد می‌شود.

مدل‌های بدون لوله تخلیه روغن

همانند زیر عمل کنید:

۱. پس از برداشتن درپوش (شکل ۱۵)، ظرف سرخ‌کن را (همانند شکل ۱۶) خالی کنید.
 ۲. سبد را به لبه سطح ظرف سرخ‌کن بیاورید و صافی ارایه‌شده را در ته سبد قرار دهید (شکل ۱۳). صافی را می‌توانید از فروشنده دستگاه یا یکی از مراکز خدمات دلونگی تهیه نمایید.
 ۳. سپس روغن یا چربی را به آرامی به درون سرخ‌کن بریزید تا بر روی صافی بریزد (شکل ۱۴).
- نکته مهم:** روغن صاف‌شده را می‌توان در سرخ‌کن نگه داشت. با وجود این، اگر بین دو وعده سرخ کردن فاصله‌ای طولانی وجود دارد، باید روغن را در ظرفی دربسته نگهداری کرد تا از فاسد شدن آن جلوگیری شود.

بهتر است روغنی را که برای سرخ کردن ماهی استفاده کرده‌اید، جدا از روغن استفاده‌شده برای غذاهای دیگر نگه دارید. چنانچه از چربی یا پیه استفاده می‌کنید، مواظب باشید کاملاً خنک نشود؛ و گر نه، سفت و جامد می‌شود.

تعویض صافی‌های ضدبو

با گذشت زمان، صافی‌های ضدبوی قرارگرفته در درون درپوش، اثر و کارایی‌شان را از دست می‌دهند. تغییر رنگ صافی، که از راه روزنه M (پیکانه A، شکل ۱۷ را ببینید) واقع در سمت داخل درپوش، قابل‌رؤیت است، نشان می‌دهد که باید صافی را عوض کرد. برای تعویض آن، پوشش پلاستیکی صافی (H) را، با فشاردادن چفت یا زبانه G در جهت پیکانه ۱، باز کنید (شکل ۱۸)؛ سپس آن را در جهت پیکانه ۲ بالا بکشید (در آورید). اکنون، صافی را عوض کنید. نکته مهم: صافی سفید باید رو به قسمت فلزی باشد (شکل ۱۹) و ناحیه رنگی آن (صافی سیاه) رو به بالا. حال، پوشش صافی را ببندید و مواظب باشید که زبانه جلویی را درست چفت کنید (همانند شکل ۱۵). دستگاه را با صافی‌های کثیف به کار نیندازید؛ زیرا این کار می‌تواند باعث ایجاد بوهای بد و مسدودشدن مسیر خروج بخار شود.

تمیزکاری

پیش از تمیزکاری، همیشه دستگاه را از برق بکشید.

*** هرگز سرخ‌کن را در آب فرو نبرید یا زیر شیر آب نگیرید. نفوذ آب به درون دستگاه می‌تواند باعث اتصالی و برق‌گرفتگی شود.**

پس از این که روغن را برای حدود دو ساعت گذاشتید تا خنک شود، آن را - همان گونه که در قسمت پیشین تحت عنوان "صاف کردن روغن یا چربی" توضیح داده شد - تخلیه کنید.

درپوش را، با به‌دقت کشیدن آن، در آورید (شکل ۱۵).

پیش از درآوردن صافی‌ها، درپوش را در آب فرو نبرید یا نشویید.

برای تمیزکردن ظرف سرخ‌کن، همانند زیر عمل کنید:

- ظرف را با آب گرم و مایع ظرف‌شویی بشویید و سپس خوب آب بکشید و خشک کنید. در مدل‌های مجهز به لوله تخلیه روغن، بد نیست سرخ‌کن را در قسمت آبکش کردن ظرف‌شویی قرار دهید؛ به‌طوری که لوله تخلیه روغن در کاسه ظرف‌شویی قرار گیرد. در این وضعیت، یک پارچ آب گرم صابونی و یک برس یا فرچه نرم را می‌توان برای تمیزکردن ظرف سرخ‌کن به کار برد؛ آب کثیف مستقیماً به درون ظرف‌شویی جاری می‌شود (شکل ۲۰).
- برای تمیزکردن درون لوله تخلیه روغن، از برس ارایه‌شده استفاده کنید (شکل ۲۱). پیش از درآوردن لوله، از برس استفاده نکنید.
- سبد سرخ‌کن را باید به‌طور مرتب تمیز کرد و به‌دقت هر گونه باقی‌مانده ماده غذایی را از روی آن پاک نمود.
- سطح بیرونی سرخ‌کن را، با استفاده از پارچه‌ای نرم و نم‌دار، خشک کنید تا هر گونه روغن یا میعانات و قطرات پاشیده‌شده به روی آن پاک شود.
- واشر درپوش را باید شست و خشک نمود تا از چسبیدن آن به ظرف سرخ‌کن، در زمانی که از سرخ‌کن استفاده نمی‌شود، جلوگیری شود.
- پس از شستشو، همه‌چیز را کاملاً خشک کنید و هر گونه آب باقی‌مانده در کف ظرف و، از همه مهم‌تر، درون لوله تخلیه روغن را خشک نمایید. این کار باعث جلوگیری از پاشیدن خطرناک روغن داغ به هنگام استفاده از دستگاه می‌شود.
- سبد و دسته‌های آن را می‌توان در ماشین ظرف‌شویی شست.

مدل دارای ظرف سرخ‌کن نچسب

برای تمیزکردن ظرف نچسب (تفلون) سرخ‌کن، از پارچه‌ای نرم و شوینده‌ای خنثا استفاده کنید. هرگز از شوینده‌های سایا یا حلال‌ها استفاده نکنید.

توصیه‌هایی برای پخت

دوام روغن یا چربی چقدر است

مقدار روغن یا چربی نباید کمتر از سطح حداقل "min" در ظرف سرخ‌کن باشد. گاه‌به‌گاه باید آن را عوض کرد. دوام روغن یا چربی به آنچه سرخ می‌کنید بستگی دارد. برای نمونه، غذاهای آغشته به آرد یا خرده‌نان، بیشتر از غذاهای عادی یا ساده، روغن را کثیف می‌کنند. در همه انواع سرخ‌کن، اگر روغن چند بار حرارت داده شود فاسد می‌شود! از این رو، حتی اگر درست استفاده و صاف شود، می‌باید هر از چندی کاملاً تعویض شود. روغن را به‌طور کامل و پس از هر ۵ تا ۸ بار استفاده، یا در شرایط زیر، می‌باید عوض کرد:

- بوهای ناخوشایند
 - دودکردن به هنگام سرخ‌کردن
 - تیره‌شدن رنگ روغن
- روش درست سرخ‌کردن**
- رعایت دمای توصیه‌شده برای هر غذایی مهم است. اگر دما زیادی کم باشد، غذای سرخ‌شده روغن جذب می‌کند و اگر دما خیلی زیاد باشد، سریعاً لایه‌ای بر روی سطح بیرونی غذا تشکیل می‌شود؛ در حالی که درون آن خام و نیچته باقی می‌ماند.
 - غذای سرخ‌کردنی را تنها زمانی باید وارد روغن کرد که دمای روغن به اندازه مناسب رسیده باشد؛ یعنی زمانی که چراغ نشانگر خاموش شده باشد.
 - سبب سرخ‌کن را بیش‌ازحد پر نکنید. این کار باعث افت ناگهانی دمای روغن شده، باعث چرب‌شدن بیش‌ازحد و یکنواخت و یکدست نپختن غذای سرخ‌شده می‌شود.
 - به هنگام سرخ‌کردن مقادیر کم ماده غذایی، دمای روغن را باید کمتر از دمای توصیه‌شده تنظیم کرد تا از زیادی غل‌زدن روغن جلوگیری شود.
 - غذا می‌باید به‌صورت باریک و با ضخامت یکسان برش داده شود؛ زیرا درون غذای زیادی کلفت، کامل نمی‌پزد، هر چند ممکن است به ظاهر پخته باشد؛ در حالی که غذاهای هم‌ضخامت همگی با هم به وضع ایدئال پخت می‌رسند.
 - ماده غذایی را، پیش از فروبردن در روغن یا چربی، کاملاً خشک کنید؛ زیرا غذای خیس، پس از پخت، آبدار و تر می‌شود (به‌ویژه سیب‌زمینی). غذاهای آبدار (ماهی، گوشت، سبزیجات) را می‌باید به خرده‌نان یا آرد آغشته و ولی حتماً، پیش از فروبردن آنها در روغن، خرده‌نان یا آرد اضافی را از روی آنها پاک کنید.

سرخ‌کردن غذاهای یخ‌نزده

زمان (دقیقه)	دما (C°)	مقدار حداکثر (گرم)	نوع ماده غذایی	
			خلال	سیب‌زمینی
مرحله اول ۴-۵ مرحله دوم ۱-۲	۱۹۰	۳۵۰	نیم‌پرس (مقدار توصیه شده برای سرخ کردن پهنه)	
مرحله اول ۹-۱۰ مرحله دوم ۲-۳	۱۹۰	۷۰۰	تمام‌پرس (مقدار حداکثر یا حد ایمنی)	
۶-۷	۱۶۰	۲۵۰	ماهی مرکب (اسکوئید)	ماهی
۶-۷	۱۶۰	۲۵۰	صدف تاجی (کابسترلی)	
۵-۶	۱۶۰	۲۵۰	میگو	
۶-۷	۱۷۰	۲۵۰	ساردین	
۶-۷	۱۶۰	۲۵۰	چوهرماهی (سپیا)	
۵-۶	۱۶۰	۱۳۰	ماهی حلوا (۱)	
۵-۷	۱۶۰	۱۲۰	استیک گوساله (۱)	گوشت
۴-۶	۱۸۰	۲۴۰	استیک مرغ (۲)	
۲۰-۲۵	۱۸۰	۳۰۰	ران مرغ	
۴-۶	۱۶۰	۲۵۰	گوشت قلقلی (۶)	
۵-۶	۱۵۰	۱۵۰	کنگرفرنگی (آرتیشو)	سبزیجات
۴-۵	۱۶۰	۲۰۰	گل کلم	
۴-۵	۱۵۰	۲۰۰	قارچ	
۳-۴	۱۷۰	۵۰	بادنجان (۲ برش)	
۵-۶	۱۶۰	۱۵۰	کدو سبز	

لطفاً به یاد داشته باشید که این زمان‌های پخت و دماهای مربوط تقریبی هستند و باید مطابق با مقدار ماده غذایی و ذایقه شخصی تغییر داده شوند.

سرخ کردن غذاهای یخزده

- غذاهای یخزده دمای بسیار پایینی دارند. در نتیجه، به‌طور اجتناب‌ناپذیری باعث افت چشم‌گیر دمای روغن یا چربی می‌شوند. برای بهترین نتایج، از مقادیر توصیه‌شده در جدول زیر تجاوز نکنید.
- روی غذاهای یخزده غالباً یخ‌بسته و از بلورهای یخ پوشیده شده است که باید، پیش از پخت،

این زمان‌های پخت تقریبی هستند و باید مطابق با دمای آغازین (اولیه) غذای سرخ‌شدنی و مطابق با دمای توصیه‌شده از سوی تولیدکننده آن ماده غذایی تغییر داده شوند.

نوع ماده غذایی	مقدار حداکثر (گرم)	دما (°C)	زمان (دقیقه)
خلال سیب‌زمینی	۲۰۰*	۱۹۰	مرحله اول ۲-۴
	۲۰۰	۱۹۰	مرحله دوم ۱-۲
کروکت سیب‌زمینی	۳۵۰	۱۹۰	۶-۷
ماهی	۱۵۰	۱۹۰	۴-۵
	۱۵۰	۱۹۰	۴-۵
گوشت	۱۲۰	۱۹۰	۳-۵

(* این مقدار برای سرخ کردن عالی توصیه می‌شود. طبیعتاً امکان سرخ کردن بیشتری خلال وجود دارد، ولی باید به خاطر داشته باشید که، در این صورت، سیب‌زمینی سرخ‌کرده حاصل اندکی چرب‌تر خواهد بود و این به دلیل افت ناگهانی دمای روغن به هنگام فرورودن خلال‌ها در روغن است.

عیب‌های ضمن کار

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 آفتاب‌گردان یا نباتی خوب استفاده کنید.
روغن سر می‌رود	روغن خراب شده و بیش‌ازاندازه کف ایجاد می‌کند. غذای واردشده به اندازه کافی خشک نشده است. سبد را خیلی سریع وارد کرده‌اید. سطح روغن در سرخ‌کن 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 سرخ‌کن را کاهش دهید.
غذا خوب سرخ نمی‌شود	دمای روغن خیلی پایین است. سبد را بیش‌ازاندازه پر کرده‌اید.	روی دمای بیشتر تنظیم کنید. از مقدار ماده غذایی بکاهید.
روغن داغ نمی‌شود	از سرخ‌کن، قبلاً بدون روغن استفاده شده که باعث شده تمهید ایمنی گرمایی وارد عمل شود.	با مرکز خدمات دلونگی تماس بگیرید (تمهید ایمنی گرمایی باید تعویض شود).