



دفترچه راهنمای سرخ کن برناکو

مدل BAF351



## اطلاعات محیطی

در پایان عمر دستگاه را با زباله های معمولی خانگی دور نریزید ...

آن را در یک نقطه جمع آوری رسمی برای بازیافت قرار دهید. با انجام این کار ... شما به حفظ محیط زیست کمک می کنید.

## ضمانتنامه

محصول جدید شما با ضمانت 12 ماه از تاریخ خرید عرضه می شود.

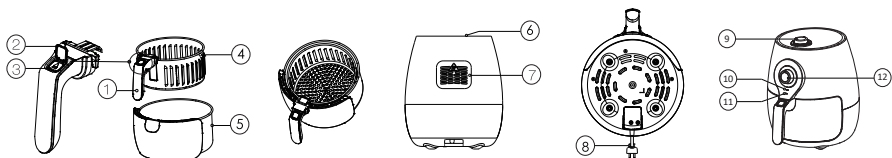
این محصول باید به روشی که در این کتابچه راهنما مشخص شده است استفاده شود.

هرگونه سو استفاده از هر قسمت از محصول ، ضمانت نامه را باطل می کند.

## معرفی

خرید جدید شما را تبریک می گوئیم و از اینکه از ما حمایت می کنید متشکریم

سرخ کن جدید شما به شما این امکان را می دهد تا مواد و تنقلات مورد علاقه خود را به روشی سالم تهیه کنید. این از هوای گرم در ترکیب با گردش هوا با سرعت بالا (Rapid Air) و یک کوره بالایی استفاده می کند تا انواع غذاهای خوشمزه را به راحتی تهیه کند. مواد شما به یک باره از هر طرف گرم می شوند و غالباً اصلاً نیازی به افزودن روغن نیست. با استفاده از سینی فر اضافی ، اکنون می توانید غذایی مانند کیک درست کنید و به روش راحت تری بپزید.



1. دستگیره

2. قفل کودک

3. کلید جا به جا کردن سید

4. سبد سرخ کن

5. ظرف سرخ کن

6. سید

7. خروجی هوا

8. ورودی هوا

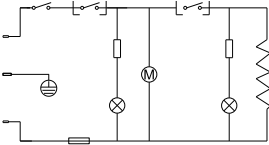
9. کنترل دما

10. سیم برق

11. نمایشگر توان

12. ایمر نشانگر گرمایش





| ایراد   | علت  | راه حل   |
|---|--|--|
| مواد به صورت ناهموار پخته می شوند.                    | غذاهای خاصی در نیمه راه پخت و پز نیاز به تکان خوردن دارند.         | لطفا دستور العمل پخت را مطالعه نمایید  |
| میان وعده ها وقتی از سرخ کن خارج می شوند ترد نیستند   | شما از غذایی استفاده کردید که قرار است در یک سرخ کن سنتی تهیه شود. | مقداری روغن را روی اسنک ها بکشید تا نتیجه واضح تری داشته باشید.  |
| ظرف را نمی توان به درستی به داخل دستگاه بلغزانید.     | سبدهای خیلی پر است   | سبدها را بیش از حد حداکثر پر نکنید   |
|   | سبدها به درستی در ظرف قرار داده نشده است                           | سبدها را به سمت داخل ظرف فشار دهید تا زمانی که صدای کلیک را بشنوید   |
| دود سفید از دستگاه بیرون می آید.                      | شما در حال تهیه مواد چرب هستید                                     | هنگام سرخ کردن مواد چرب ، مقدار بیشتری روغن در ماهی تابه وجود دارد که دود سفید تولید می کند. این بر دستگاه یا نتیجه نهایی تأثیری نخواهد داشت |
| چیپس های خانگی به صورت ناهموار سرخ می شوند.           | تراشه ها قبل از سرخ شدن به درستی خیس نشده اند                      | سبب زمینی ها را حداقل به مدت 30 دقیقه در یک کاسه خیس کنید ، بیرون بیاورید و قبل از سرخ شدن روی کاغذ آشپزخانه خشک کنید.                       |
| چیپس های خانگی وقتی از سرخ کن خارج می شوند ترد نیستند | ترد بودن چیپس ها به میزان آب و روغن چیپس ها بستگی دارد.            | قبل از سرخ شدن مطمئن شوید که چیپس به درستی خشک شده باشد  |
|   |  | تراشه ها را برای نتیجه تردتر کوچکتر برش دهید   |
|   |  | کمی بیشتر روغن اضافه کنید تا یک نتیجه تردتر حاصل شود   |

## نکات

1. مواد تشکیل دهنده کوچکتر معمولاً نسبت به مواد بزرگتر به زمان آماده سازی کمی کوتاه تری نیاز دارند.

2. مقدار بیشتری از مواد تشکیل دهنده تنها به زمان آماده سازی کمی بیشتر از مقادیر کمتر نیاز دارد.

3. تکان دادن مواد کوچکتر در نیمه راه آماده سازی نتیجه نهایی را بهینه می کند و می تواند به جلوگیری از غذای سرخ شده ناهموار کمک کند.

4. مقداری روغن به سیب زمینی تازه بمالید تا نتیجه ترد حاصل شود. ظرف چند دقیقه از افزودن روغن ، مواد خود را در سرخ کن سرخ کنید.

5- مواد بسیار چرب مانند سوسیس و کالباس را در سرخ کن آماده نکنید.

6. برای گرم کردن مواد می توانید از سرخ کن نیز استفاده کنید. برای این کار دستگاه را تا 10 دقیقه روی 150 درجه سانتیگراد تنظیم کنید.

ساخت سیب زمینی سرخ کرده خانگی

برای بهترین نتیجه ، استفاده از سیب زمینی سرخ شده از قبل پخته شده (به عنوان مثال منجمد) را توصیه می کنیم زیرا این مواد غالباً روغنی دارند. اگر ترجیح می دهید سیب زمینی سرخ کرده درست کنید ، مراحل زیر را دنبال کنید.

1. سیب زمینی ها را پوست بگیرید و آنها را به شکل خلال باریک به اندازه دلخواه برش دهید.

2. خلال ها را حداقل به مدت 30 دقیقه در یک کاسه آب خیس کنید ، بیرون آورده و روی کاغذ آشپزخانه بنشینید تا خشک شود.

3. 2/1 قاشق غذاخوری روغن زیتون را در یک کاسه بریزید ، خلال ها را روی آن قرار داده و مخلوط کنید تا زمانی که با روغن آغشته شوند.

4. میله ها را با انگشتان یا ظرف آشپزخانه از کاسه بردارید تا روغن اضافی در ظرف بماند. چوب ها را روی سینی فر در قالب قرار دهید.

توجه: کاسه را کج نکنید تا همه خلال ها را درون ظرف بچرخانید ، در غیر این صورت خطر جمع شدن بیش از حد قسمت پایین آن را دارید.

5. میله ها را طبق تنظیمات جدول سرخ کنید.

## ذخیره سازی

1. دستگاه را از برق بکشید و بگذارید کاملاً خنک شود.

2. از تمیز و خشک بودن همه قطعات اطمینان حاصل کنید.

## حافظه های مهم

قبل از استفاده از دستگاه ، این کتابچه راهنمای کاربر را با دقت بخوانید و آن را برای اطلاعات بعدی ذخیره کنید.

## احتیاط

1. هرگز دستگاه را در آب غوطه ور نکنید و زیر شیر آب آن را آبکشی نکنید زیرا حاوی اجزای الکتریکی و عناصر گرمایشی است.

2. اجازه ندهید آب یا مایع دیگری وارد دستگاه شود تا از برق گرفتگی جلوگیری کند.
3. برای جلوگیری از تماس محتویات با عناصر گرم کننده ، ظرف را بیش از حد پر نکنید.
4. در حین کار دستگاه ، ورودی و خروجی هوا را نپوشانید.
5. ظرف را با روغن پر نکنید زیرا ممکن است خطر آتش سوزی ایجاد کند.
6. هرگز دستگاه را در حین کار لمس نکنید.

## هشدار

1. قبل از اتصال دستگاه ، بررسی کنید ولتاژ نشان داده شده روی دستگاه با ولتاژ شبکه محلی شما مطابقت داشته باشد.
2. در صورت خراب شدن دوشاخه ، کابل برق یا دستگاه از دستگاه استفاده نکنید.
3. در صورت خراب شدن کابل برق ، باید برای جلوگیری از خطرات احتمالی ، آن را توسط یک متخصص حرفه ای تعویض کنید.
- 4- این دستگاه را افرادی که توانایی جسمی ، حسی یا ذهنی کمتری دارند یا فاقد تجربه و دانش هستند نمی توانند استفاده کنند ، مگر اینکه به آنها نظارت یا دستورالعمل مربوط به استفاده از دستگاه توسط شخصی که مسئول ایمنی آنها است ، داده شده باشد.
- 5- کودکان باید تحت نظارت قرار بگیرند تا از بازی نکردن آنها با دستگاه اطمینان حاصل کنند.
6. دستگاه و کابل برق آن را هنگام روشن یا خنک شدن از دسترس کودکان زیر 8 سال دور نگه دارید.

7. کابل برق را از سطح گرم دور نگه دارید.
8. دستگاه را به برق وصل نکنید و تابلوی کنترل را با دست خیس کار نکنید.
9. دستگاه را فقط به پریز دیواری زمینی متصل کنید و همیشه مطمئن شوید که دوشاخه به درستی در پریز قرار گرفته است.
10. هرگز این دستگاه را به کلید تایمر وصل نکنید تا از موقعیت بالقوه خطرناک جلوگیری کنید
11. دستگاه را روی مواد قابل احتراق مانند سفره یا پرده قرار ندهید.

## اطلاع

1. دستگاه را روی یک سطح افقی ، یکنواخت و پایدار قرار دهید.
2. این دستگاه فقط برای مصارف معمولی خانگی در نظر گرفته شده است. این دارو برای استفاده در محیط هایی مانند آشپزخانه کارمندان ، مغازه ها ، دفاتر ، مزارع و یا سایر محیط های کاری در نظر گرفته نشده است و همچنین مورد استفاده مشتری در هتل ها ، هتل ها ، تختخواب ها و صبحانه ها یا سایر محیط های مسکونی نیست.
3. اگر دستگاه از آن به عنوان نامناسب یا برای اهداف حرفه ای یا نیمه حرفه ای استفاده شده باشد ، یا اگر طبق دستورالعمل کتابچه راهنمای کاربر استفاده نشده باشد ، ضمانت باطل می شود و از توانایی خسارت ناشی از آن خودداری می کند.
4. خودتان سعی نکنید دستگاه را تعمیر کنید ، در غیر این صورت ضمانت شما باطل می شود. به موقع با خرده فروش خود تماس بگیرید.
- 5- همیشه بعد از استفاده دستگاه را از برق بکشید.



6. بگذارید دستگاه تقریباً 30 دقیقه قبل از کنترل یا تمیز کردن ، خنک شود.

7. اطمینان حاصل کنید که مواد تهیه شده در این دستگاه به جای رنگ تیره یا قهوه ای ، زرد طلایی خارج می شوند. باقی مانده های سوخته را بردارید. سبب زمینی تازه را در دمای بالاتر از 180 درجه سانتیگراد سرخ نکنید (برای به حداقل رساندن تولید آکریل آمید)

## خاموش شدن خودکار

این دستگاه دارای عملکرد خاموش کردن خودکار است به این معنی که وقتی تایمر به "0" می رسد ، صدای آن بلند می شود

زنگ هشدار و سپس خاموش

برای خاموش کردن دستی دستگاه ، صفحه را در خلاف جهت ساعت به "0" تبدیل کنید. هنگام بیرون آوردن ظرف ، دستگاه متوقف می شود و تایمر همچنان شمارش معکوس می کند. با استفاده از دستگاه

Bernaco  
Germany Design

قبل از استفاده اول

1. تمام مواد بسته بندی را بردارید.

2. برچسب ها یا برچسب های دستگاه را بردارید.

3. ماهیتابه و سینی را با آب داغ ، مواد شوینده و اسفنج غیر ساینده کاملاً تمیز کنید. داخل و خارج را با یک پارچه مرطوب پاک کنید.

هشدار

هرگز روغن و چربی را در ظرف نریزید. این دستگاه از هوای گرم برای سرخ شدن استفاده می کند.

آماده شدن برای استفاده

چیزی را بالای دستگاه قرار ندهید زیرا این امر می تواند جریان هوا را مختل کرده ، عملکرد را کاهش داده و به دستگاه آسیب برساند

خاموش شدن خودکار

این دستگاه دارای عملکرد خاموش کردن خودکار است به این معنی که وقتی تایمر به "0" می رسد ، صدای آن بلند می شود

زنگ هشدار و سپس خاموش

برای خاموش کردن دستی دستگاه ، صفحه را در خلاف جهت ساعت به "0" تبدیل کنید.

هنگام بیرون آوردن ظرف ، دستگاه متوقف می شود و تایمر همچنان شمارش معکوس می کند.

با استفاده از دستگاه

Germany Design

قبل از استفاده اول

1. تمام مواد بسته بندی را بردارید.

2. برچسب ها یا برچسب های دستگاه را بردارید.

3. ماهیتابه و سینی را با آب داغ ، مواد شوینده و اسفنج غیر ساینده کاملا تمیز کنید. داخل و خارج را با یک پارچه مرطوب پاک کنید.

با استفاده از دستگاه

سرخ کن هوا می تواند طیف وسیعی از مواد اولیه را تهیه کند.

1. دوشاخه برق را در پریز دیواری زمینی قرار دهید.

2. ظرف را با دقت از سرخ کن هوا بیرون بیاورید.

3. مواد خود را درون تابه بریزید.

احتیاط: هرگز از ظرف بدون نصب سینی فر استفاده نکنید.

4. ظرف را به داخل سرخ کن هوا بکشید.

احتیاط: در حین استفاده و مدتی بعد از آن ، ظرف یا سینی را لمس نکنید ، زیرا آنها بسیار گرم می شوند. ظرف را فقط از طریق دسته نگه دارید.

5. دکمه کنترل دما را به دمای مورد نیاز برگردانید. برای تعیین درجه حرارت مناسب ، به راهنمای تنظیمات موجود مراجعه کنید.

6. زمان آماده سازی لازم برای این ماده را تعیین کنید. دوباره ، به راهنمای تنظیمات مراجعه کنید.

7. برای روشن کردن دستگاه ، دکمه تایمر را به زمان مورد نظر بچرخانید 3 دقیقه به زمان سرد بودن دستگاه اضافه کنید.

یادداشت های عملیاتی

- چراغ گرمایی تا رسیدن به دمای لازم روشن می شود

- در طی فرآیند سرخ شدن هوای گرم ، چراغ گرمایی به طور دوره ای روشن و خاموش می شود.

این نشان می دهد که عنصر گرمایش برای حفظ دمای تنظیم شده روشن و خاموش می شود.

oil روغن اضافی از مواد در کف ظرف جمع می شود.

8- برخی از مواد لازم است تا نیمه آماده سازی لرزش داشته باشند. برای تکان دادن مواد ، ظرف را توسط دسته بیرون بیاورید و - بدون اینکه سینی را از ظرف بردارید ، محتویات را با استفاده از دست تکان دهید. در آخر ، تابه را دوباره به داخل سرخ کن بکشید تا از سر گرفته شود.

احتیاط: در هنگام لرزش دکمه آزاد شدن سبد را فشار ندهید.

نکته: برای کاهش وزن ، می توانید سبد را از ظرف خارج کرده و فقط سبد را تکان دهید. برای انجام این کار ،

ظرف را از دستگاه بیرون بیاورید ، آن را روی سطح مقاوم در برابر حرارت قرار داده و دکمه آزاد شدن سبد را فشار دهید.

نکته: اگر تایمر را روی نصف زمان آماده سازی تنظیم کنید ، وقتی مجبورید مواد را تکان دهید ، صدای زنگ ساعت را می شنوید.

با این حال ، این بدان معنی است که شما باید تایمر را دوباره روی زمان آماده سازی باقیمانده پس از لرزش تنظیم کنید.

9. وقتی زنگ را می شنوید ، زمان تنظیم شده سپری شده است. ظرف را از دستگاه بیرون آورده و آن را روی یک سطح مقاوم در برابر حرارت قرار دهید.

توجه: همچنین می توانید دستگاه را به صورت دستی خاموش کنید. برای این کار دکمه کنترل دما را به 0 تبدیل کنید.

10. آماده بودن مواد را بررسی کنید. اگر مواد هنوز آماده نیستند ، کافیسٹ ظرف را به داخل دستگاه بکشید و تایمر را روی چند دقیقه اضافی تنظیم کنید. بعد از سرخ شدن ، تابه و مواد داغ می شوند. بسته به نوع مواد موجود در سرخ کن ، ممکن است بخار از ظرف خارج شود.

نکته: برای کمک به از بین بردن مواد شکننده یا زیاد مواد ، از انبر ، قاشق سرو یا مانند آن استفاده کنید.

11. لازم نیست صبر کنید تا بعد از پخت مجموعه ای از مواد اولیه ، مستقیماً از سرخ کن استفاده کنید. ممکن است پس از چندین دوره چربی ، روغن یا بقایای زیادی در ماهی تابه وجود داشته باشد ، یا انواع خاصی از مواد غذایی وجود داشته باشد ، که ممکن است بخواهید قبل از سرخ کردن آن را حذف کنید. در چنین شرایطی ، صبر کنید تا دستگاه خنک شود و روش صحیحی را که در بخش "تمیز کردن" ذکر شده است ، دنبال کنید.

12. اگر می خواهید دسته را از ظرف بردارید ، دکمه رها کردن را فشار داده و از یک زاویه خارج کنید.

صدای زنگ تولید می کند و به طور خودکار خاموش می شود. برای خاموش کردن دستی دستگاه ، دکمه تایمر را در خلاف جهت عقربه های ساعت بچرخانید. در صورت جدا شدن ظرف در طی چرخه پخت و سپس خاموش شدن هر دو چراغ ، سرخ کن هوا به طور خودکار مکث می کند. پس از بازگشت به داخل سرخ کن ، واحد چرخه پخت خود را ادامه می دهد و سپس چراغ ها روشن می شوند.

تمیز کردن

بعد از هر بار استفاده دستگاه را تمیز کنید تا از جمع شدن روغن و بقایای آن جلوگیری شود.

تابه دارای روکش نچسب است. برای تمیز کردن آنها از ظروف فلزی یا مواد تمیز کننده ساینده استفاده نکنید ، زیرا ممکن است به پوشش آسیب برساند.

1. دوشاخه اصلی برق را از پریز برق جدا کرده و اجازه دهید دستگاه خنک شود. توجه: ظرف و سینی فر را بردارید تا سرخ کن سریعتر خنک شود.

2. قسمت خارجی دستگاه را با پارچه مرطوب پاک کنید. توجه: برای تمیز کردن قسمت نور باید از یک پارچه خشک استفاده کنید.

3. ظرف و سینی فر را با آب داغ ، مقداری مایع لباسشویی و اسفنج غیر ساینده تمیز کنید می توانید از مواد چربی زدایی برای از بین بردن رسوبات باقی مانده استفاده کنید.

4. داخل دستگاه را با آب داغ و اسفنج غیر ساینده تمیز کنید.

5- عنصر گرم کننده را با برس تمیز کننده تمیز کنید تا باقی مانده مواد غذایی از بین برود.

6. قبل از کار صبر کنید تا واحد خشک شود.



راهنمای پخت و پز

جدول زیر شامل برخی تنظیمات رایج است که ممکن است برای شما مفید باشد.

توجه: به خاطر داشته باشید که این تنظیمات نشانه هستند. از آنجا که مواد از نظر منشا ، اندازه ، شکل و مارک متفاوت هستند ، ما نمی توانیم بهترین تنظیمات را برای مواد خاص شما تضمین کنیم.

از آنجا که فناوری Rapid Air فوراً هوای داخل دستگاه را گرم می کند ، در هنگام سرخ شدن هوای گرم ظرف را به مدت کوتاهی از دستگاه بیرون می کشد و به سختی روند کار را مختل می کند.