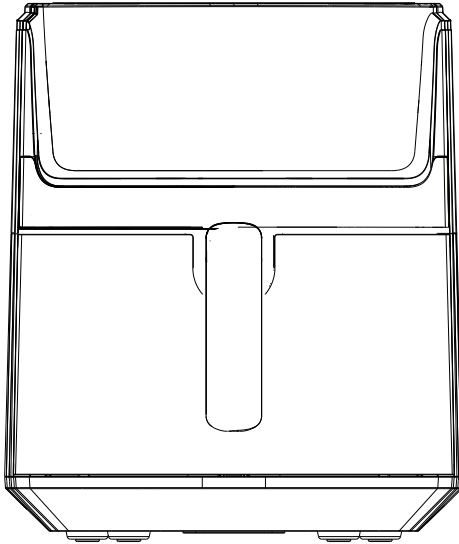


سرخ کن هوشمند برناکو

مدل BAFS353



لطفاً قبل از استفاده از دستگاه این دفترچه راهنما را به دقت بخوانید

- این دستگاه مناسب برای استفاده در مصارف خانگی می باشد
اقدامات حفاظتی مهم
هنگام استفاده از وسایل برقی، اقدامات احتیاطی اولیه از جمله موارد زیر همیشه
باید رعایت شود:
۱. تمام دستورالعمل ها را بخوانید.
 ۲. قسمت های داغ دستگاه را لمس نکنید.
 ۳. برای محافظت در برابر شوک الکتریکی، سیم برق یا پایه را در آب یا مایعات دیگر فرو نکنید.
 ۴. هشدار: این دستگاه الکتریکی دارای عملکرد گرمایشی است.
 ۵. هنگامی که استفاده نمی کنید قبل از تمیز کردن از پریز برق بکشید.
 - ۶ اگر سیم تغذیه آسیب دیده است، باید توسط سازنده، نمایندگی خدمات آن یا افراد واجد شرایط مشابه جایگزین شود
 ۷. استفاده از لوازم جانبی که توسط سازنده دستگاه توصیه نمی شود ممکن است باعث صدمات شود.
 ۸. در فضای باز استفاده نکنید
 ۹. اجازه ندهید سیم برق روی لبه میز یا پیشخوان آویزان شود و یا به سطوح داغ برخورد کند
 ۱۰. نزدیک مشعل گازی یا برقی یا در فر گرم شده قرار ندهید.
 ۱۱. هنگام جابجایی دستگاه که حاوی روغن داغ است یا باید بسیار احتیاط کرد
 ۱۲. همیشه ابتدا دوشاخه را به دستگاه وصل کنید، سپس سیم را به پریز برق بزنید. برای جدا کردن، هر کنترلی را خاموش کنید، سپس دوشاخه را از پریز جدا کنید.
 ۱۳. این دستگاه نباید توسط کودکان بالای ۸ سال و افرادی با توانایی های جسمی، حسی یا ذهنی کاهش یافته یا فاقد تجربه و دانش مورد استفاده قرار گیرد.
این سرخکن با هوای داغ یک روش آسان و سالم برای تهیه مواد مورد علاقه شما فراهم می کند. با استفاده از گردش هوای سریع و داغ و گریل بالا قادر به تهیه غذاهای متعدد می باشد. بهترین قسمت این است که سرخ کن گردش هوای گرم غذا را در همه جهات گرم می کند و بیشتر مواد به روغن نیاز ندارند.

ولتاژ: ۲۲۰-۲۴۰ H
 توان : ۱۷۰۰ وات
 ظرفیت سبده: ۶,۵ لیتر
 دمای قابل تنظیم: ۸۰°C-۲۰۰°C
 تایمر (۱-۶۰ دقیقه)
 توصیف کلی (شکل ۱)
 ۱. کنترل پنل ۲. دسته سبده
 ۳. کاسه ۴. بدنه اصلی ۵. خروجی هوا ۶. سیم اصلی (سیم برق)

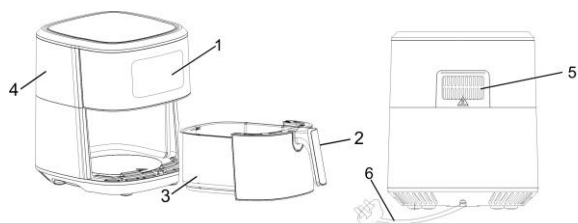


Fig. 1



Fig. 2

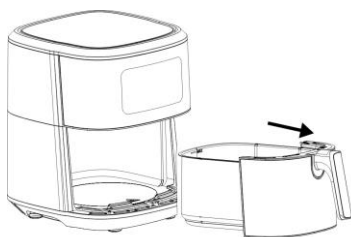


Fig. 3

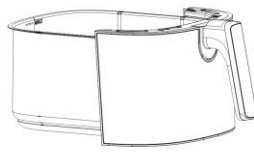


Fig. 4

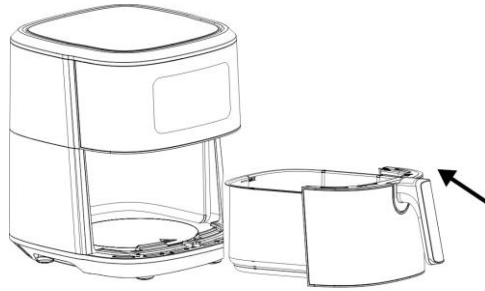


Fig. 5

مهم خطر

مواد سرخ شده را همیشه در سبد قرار دهید حین کارکردن دستگاه، ورودی هوا و منافذ بیرونی هوا را نپوشانید.

ظرف را با روغن پر نکنید زیرا ممکن است خطر آتش سوزی ایجاد کند.

هرگز داخل دستگاه را در حین کار لمس نکنید.

دمای سطوح ممکن است در هنگام کار دستگاه بالا باشد
هشدار

بررسی کنید که آیا ولتاژ نشان داده شده روی دستگاه با ولتاژ شبکه محلی مطابقت دارد یا خیر.

در صورت آسیب دیدن دوشاخه، سیم برق یا سایر قطعات از دستگاه استفاده نکنید
برای تعویض یا تعمیر سیم اصلی آسیب دیده نزد افراد غیرمجاز مراجعه نکنید. سیم برق را از سطوح داغ دور نگه دارید دستگاه را به برق وصل نکنید و با دست خیس از صفحه کنترل استفاده نکنید.

دستگاه را روی دیوار یا در مقابل وسایل دیگر قرار ندهید. حداقل ۱۰ سانتی متر فضای خالی در پشت و کناره ها و ۱۰ سانتی متر فضای خالی بالای دستگاه بگذارید. چیزی را بالای دستگاه قرار ندهید.

از دستگاه برای اهداف دیگری غیر از توضیح داده شده در این راهنما استفاده نکنید. اجازه ندهید دستگاه بدون مراقبت کار کند.

در حین سرخ کردن هوای داغ، بخار داغ از منافذ خروجی هوا خارج می شود، دست و صورت خود را در فاصله ایمن از بخار و دریاچه های خروجی هوا قرار دهید.

همچنین هنگام خارج کردن ظرف از دستگاه مراقب بخار و هوای داغ باشید. هر سطح قابل دسترس ممکن است در حین استفاده داغ شود (شکل ۲) اگر دیدید دود تیره از دستگاه خارج می شود، فوراً دستگاه را از برق بکشید. احتیاط اطمینان حاصل کنید که دستگاه روی سطح افقی، یکنواخت و ثابت قرار گرفته است.

اگر دستگاه به طور نامناسب یا برای مقاصد حرفه ای یا نیمه حرفه ای استفاده شود یا طبق دستورالعمل های مندرج در دفترچه راهنمای کاربر استفاده نشود، ضمانت نامه بی اعتبار می شود و ما می توانیم از هر گونه مسئولیتی در قبال خسارت وارده خودداری کنیم.

همیشه در حالی که از دستگاه استفاده نمی کنید، آن را از برق بکشید. دستگاه تقریباً ۳۰ دقیقه زمان نیاز دارد تا خنک شود.

قبل از اولین استفاده

بسته بندی را باز کنید.

هر گونه برجسب را از دستگاه جدا کنید.

سبد و ظرف را با آب داغ، مقداری مایع شوینده و یک اسفنج غیر ساینده کاملاً تمیز کنید.

داخل و خارج دستگاه را با یک پارچه مرطوب پاک کنید.

این سرخ کن بدون روغن و کم روغن است که با هوای گرم کار می کند، ظرف را مستقیماً با روغن پر نکنید.

توجه: وقتی سرخ کن شما برای اولین بار گرم می شود، ممکن است دود یا بوی خفیفی از آن متصاعد شود. این در بسیاری از وسایل گرمایشی طبیعی است. این بر ایمنی دستگاه شما تأثیر نمی گذارد.

آماده سازی برای استفاده

دستگاه را روی یک سطح ثابت، افقی و یکنواخت قرار دهید.

دستگاه را روی سطوح غیر مقاوم در برابر حرارت قرار ندهید.

سبد را در طرف قرار دهید (شکل ۳).

ظرف را با روغن یا مایعات دیگر پر نکنید.

هیچ چیزی را روی دستگاه قرار ندهید، جریان هوا مختل می شود و بر نتیجه سرخ کردن تأثیر می گذارد.

سرخ کن بدون روغن برناکومی تواند طیف وسیعی از مواد را آماده کند.

دوشاخه برق را به یک پریز وصل کنید.

ظرف را با دقت از سرخ کن خارج نمایید (شکل ۴)

مواد را داخل سبد بریزید. (شکل ۵)

ظرف را به داخل سرخ کن برگردانید (شکل ۶)

احتیاط: در حین استفاده و مدتی بعد از آن به ظرف دست نزنید زیرا بسیار داغ می شود.

جهت تنظیم دما (به بخش "تنظیمات" در این فصل مراجعه کنید).

برخی از مواد نیاز به تکان دادن در نیمه زمان آماده سازی دارند (به بخش "تنظیمات" در این فصل مراجعه کنید). برای هم زدن مواد، ظرف را توسط دستگیره از دستگاه بیرون

کشیده و تکان دهید. سپس ظرف را دوباره داخل سرخ کن قرار دهید

احتیاط: هنگام تکان دادن دکمه دسته را فشار ندهید. (شکل ۳)

نکته: اگر تایمر را روی نصف زمان آماده سازی تنظیم کنید، زمانی که باید مواد را تکان

دهید، صدای زنگ تایمر را می شنوید. اما این بدان معناست که باید تایمر را مجدداً روی

زمان آماده سازی باقی مانده پس از تکان دادن تنظیم کنید.

وقتی زنگ تایمر را می شنوید، زمان آماده سازی تنظیم شده سپری شده است. ظرف را

از دستگاه بیرون بکشید

توجه: همچنین می توانید دستگاه را به صورت دستی خاموش کنید. برای این کار،

زمان را روی ۱ تنظیم کنید.

نکته: در حین استفاده می توانید دما یا زمان را مطابق با سلیقه خود تنظیم کنید. پس از

بیرون کشیدن ظرف از بدنه، تنظیمات شما حدود ۱۰ دقیقه باقی می ماند.

بررسی کنید که آیا مواد آماده هستند.

اگر مواد هنوز آماده نیستند، به سادگی ظرف را دوباره داخل دستگاه قرار دهید و تایمر

را روی چند دقیقه بیشتر تنظیم کنید.

برای حذف مواد (مثلاً سیب زمینی سرخ شده)، ظرف را از سرخ کن بیرون آورده و

روی چارچوب آزمایشی قرار دهید و دکمه آزاد کردن سبد را فشار دهید و سبد را از

تابه خارج کنید.

ظرف را وارونه نکنید زیرا روغن اضافی که در ته ظرف جمع شده است به مواد نشست

می کند.

ظرف و مواد داغ هستند. بسته به نوع مواد موجود در سرخ کن، ممکن است بخار از

ظرف خارج شود.

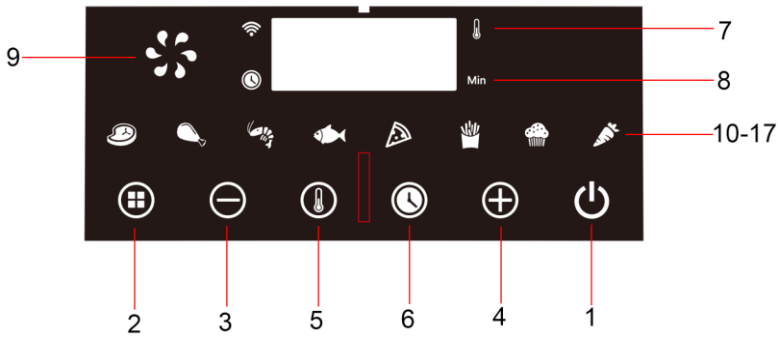
۱۰. سبد را در یک کاسه یا روی یک بشقاب خالی کنید.


۱۱. هنگامی که مواد آماده شد، سرخ کن فوراً برای تهیه یک غذای دیگر آماده است.


هنگامی که سبب و ظرف به درستی در محفظه اصلی قرار گرفتند، چراغ پاور روشن می شود. با انتخاب کلید پاور به مدت ۳ ثانیه دمای پیش فرض دستگاه ۲۰۰ می شود، در حالی که زمان پخت روی ۱۵ دقیقه تنظیم می شود. انتخاب کلید پاور برای بار دوم فرآیند پخت را آغاز می کند. با فشار دادن کلید پاور به مدت ۳ ثانیه، کل دستگاه در حین پخت خاموش می شود. روی صفحه نمایش داده می شود. و ۲۰ ثانیه بعد فن از کار می افتد و کل دستگاه کاملاً خاموش می شود.


توجه: در حین پخت، می توانید کلیدها را لمس کنید تا مکث و شروع پخت را کنترل کنید.


دستورالعمل های پانل کنترل





۱ کلید روشن و خامو 

۲ کلید پیش تنظیم 

۳ کلید کم کردن دما 

۴ کلید افزایش دما 

۵ این دمای پخت و پز را ۵ درجه در یک زمان کاهش میدهد. نگه داشتن کلید به سرعت دما را تغییر می دهد. محدوده کنترل دما: ۸۰-۲۰۰ °C 

۶ این امکان را می دهد که زمان پخت را یک دقیقه اضافه یا کاهش دهید. 


نگه داشتن کلید به سرعت زمان را تغییر می دهد

۷ نشانگر فن

۸ نشانگر دما

۹ نشانگر زمان

۱۰ نشانگرهای فای
۱۱-۱۸ نشانگر پخت غذا
نحوه کارکرد سیستم هوشمند

در ابتدا برنامه  را دانلود و بر روی گوشی خود نصب نمایید

۱. سرخ کن را روشن کنید.
۲. برنامه Team Cuisine Smart را باز کنید. اگر از قبل یک حساب کاربری دارید، روی ورود به سیستم ضربه بزنید. برای ایجاد یک حساب کاربری جدید، روی Sign up ضربه بزنید.
۳. پس از ورود به صفحه اصلی، روی "+" در گوشه سمت راست بالای صفحه ضربه بزنید.
توجه: مطمئن شوید که WiFi و بلوتوث دستگاه تلفن همراه شما فعال هستند.



۱. دکمه Menu را به مدت ۳ ثانیه فشار دهید و نگه دارید تا زمانی که صدای بوق را بشنوید و نشانگر WiFi شروع به چشمک زدن سریع کند.
۲. تب Auto Scan را انتخاب کنید. به طور خودکار Air Fryer را شناسایی کرده و سپس روی next ضربه بزنید.
۳. همان شبکه WiFi دستگاه تلفن همراه خود را انتخاب کنید
۴. سرخ کن و برنامه اکنون فرآیند هماهنگی را آغاز می کنند.
۵. پس از پیکربندی موفقیت آمیز دستگاه، روی انجام شده ضربه بزنید از طرف دیگر، سرخ کن را می توان با استفاده از گزینه افزودن دستی در

برنامه انجام داد. روی دکمه «+» در گوشه بالا سمت راست ضربه بزنید و تب Add Manually را انتخاب کنید. Air Fryer را پیدا کرده و انتخاب کنید و سپس دستور العمل های روی صفحه را دنبال کنید. توجه داشته باشید:

- همیشه در صورت وجود گزینه، شبکه WiFi را انتخاب کنید.
- تنظیم پیش فرض هنانگ شدن حالت EZ است. در حالت EZ، دوباره دکمه WiFi را به مدت ۳ ثانیه فشار دهید تا به حالت AP تغییر کند و نشانگر WiFi به آرامی شروع به چشمک زدن می کند. برای تجزیه و تحلیل حالت AP، لطفاً دستور العمل های روی صفحه دستگاه تلفن همراه خود را دنبال کنید.

تنظیمات

این جدول زیر به شما کمک می کند تا تنظیمات اولیه مواد را انتخاب کنید. توجه: به خاطر داشته باشید که این تنظیمات نشانه هستند. از آنجایی که مواد تشکیل دهنده از نظر منشاء، اندازه، شکل و همچنین مارک متفاوت هستند، ما نمی توانیم بهترین تنظیم را برای مواد شما تضمین کنیم. زیرا فناوری Rapid Air فوراً هوای داخل دستگاه را دوباره گرم می کند در حین سرخ کردن با هوای داغ، ظرف را برای مدت کوتاهی از دستگاه بیرون بکشید نکات









- مواد کوچکتر معمولاً به زمان آماده سازی کمی کمتر از مواد بزرگتر نیاز دارند.
- مقدار بیشتر مواد فقط به زمان آماده سازی کمی طولانی تری نیاز دارد، مقدار کمتری از مواد فقط به زمان آماده سازی کمی کمتر نیاز دارد.
- تکان دادن مواد کوچکتر در نیمه زمان آماده سازی، نتیجه نهایی را بهینه می کند و می تواند به جلوگیری از سرخ شدن غیریکنواخت مواد کمک کند.
- مقداری روغن به سیب زمینی تازه اضافه کنید تا نتیجه پخت ترد شود. پس از افزودن روغن، ظرف چند دقیقه مواد خود را در سرخ کن با هوای گرم سرخ کنید.

- مواد بسیار چرب مانند سوسیس و کالباس را در سرخ کن با هوای گرم تهیه

نکنید.

- تنقلات قابل تهیه در فر را می توان در سرخ کن با هوای گرم نیز تهیه کرد
- مقدار بهینه برای تهیه سیب زمینی سرخ شده ۵۰۰ گرم است.
- از خمیر از قبل آماده شده برای تهیه اسنک های پر شده به سرعت و به راحتی استفاده کنید. خمیر از پیش آماده نیز به زمان آماده سازی کوتاه تری نسبت به خمیر خانگی نیاز دارد.
- اگر می خواهید کیک پزید یا می خواهید مواد شکننده یا مواد پر شده را سرخ کنید، قالب یا ظرف فر را در سبد سرخ کن با هوای گرم قرار دهید.
- همچنین می توانید از سرخ کن برای گرم کردن مجدد مواد استفاده کنید. برای گرم کردن مجدد مواد، دما را تا ۱۰ دقیقه روی ۱۵۰ درجه سانتیگراد تنظیم کنید

دما	حداقل زمان	حداکثر گرم	نام	عکس
-----	------------	------------	-----	-----

	اسٹیک	100-400	16	180
	ران	100-400	25	180
	میگو	100-400	12	180
	ماہی	100-400	18	180
	پیتزا	100-400	20	200
	سیب زمینی	100-400	17	200
	کیک	100-400	17	160
	سبزیجات	100-400	17	160

توجه: زمانی که سرخ‌کن هنوز سرد است، ۳ دقیقه به زمان آماده‌سازی اضافه کنید.

تمیز کردن

بعد از هر بار استفاده، دستگاه را تمیز کنید.

پوشش قابل‌مه و سبد از جنس نچسب می‌باشد. از ظروف فلزی آشپزخانه یا مواد تمیزکننده ساینده برای تمیز کردن آنها استفاده نکنید، زیرا ممکن است به پوشش نچسب آسیب برساند.

۱ دوشاخه برق را از پریز جدا کنید و اجازه دهید دستگاه خنک شود.

نکته: قابل‌مه را بردارید تا سرخ‌کن با هوای داغ سریع‌تر خنک شود.

۲ قسمت بیرونی دستگاه را با یک پارچه مرطوب پاک کنید.

۳ قابل‌مه و سبد را با آب داغ، مقداری مایع شوینده و یک اسفنج غیر ساینده تمیز کنید.

برای از بین بردن کثیفی‌های باقی‌مانده می‌توانید از مایع چربی‌گیر استفاده کنید.

نکته: اگر کثیفی به سبد یا ته دیگ چسبیده است، قابل‌مه را با آب داغ با مقداری مایع شوینده پر کنید. سبد را در قابل‌مه قرار دهید و اجازه دهید قابل‌مه و سبد تقریباً ۱۰ دقیقه خیس بخورند.

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

۵ المنت حرارتی را با یک برس تمیزکننده تمیز کنید تا بقایای مواد غذایی از بین برود

ذخیره سازی

۱ دستگاه را از برق بکشید و بگذارید خنک شود.

۲ مطمئن شوید که تمام قطعات تمیز و خشک هستند.

محیط

گارانتی و خدمات

اگر به خدمات یا اطلاعات نیاز دارید یا اگر مشکلی دارید، لطفاً با مرکز خدمات مجاز محلی خود تماس بگیرید

راه حل	علت احتمالی	ایراد
دوشاخه برق را به یک پریز دیواری متصل کنید	دستگاه به برق وصل نیست	هوای گرم سرخ کن کار نمی کند
کلید تایمر را روی زمان آماده سازی لازم برای روشن کردن دستگاه تنظیم کنید.	شما تایمر را تنظیم نکرده اید.	
دسته های کوچگتری از مواد را در سبد بریزید. دسته های کوچگتر به طور یکنواخت تر سرخ می شوند.	مقدار مواد داخل سبد خیلی زیاد است.	موادی که با سرخ کن سرخ شده اند کاملاً سرخ نشده است
کلید دما را روی دمای مورد نیاز تنظیم کنید (به بخش «تنظیمات» در فصل «استفاده از دستگاه» مراجعه کنید).	دمای تنظیم شده خیلی پایین است.	
تایمر را روی زمان آماده سازی مورد نیاز تنظیم کنید (به بخش «تنظیمات» در فصل «استفاده از دستگاه» مراجعه کنید).	زمان آماده سازی خیلی کوتاه است.	
موادی که روی هم قرار می گیرند (مثلاً سیب زمینی سرخ شده) باید در نیمه زمان آماده سازی تکان داده شوند. به بخش "تنظیمات" در فصل "استفاده از دستگاه" مراجعه کنید.	نوع خاصی از مواد باید در نیمه زمان آماده سازی تکان داده شوند.	مواد به طور ناموزون در سرخ کن سرخ می شوند.

اسنک های سرخ شده وقتی از سرخ کن بیرون می آیند ترد نیستند.	شما از نوعی مواد استفاده کردید که در سرخ کن سنتی آماده می شدند.	کمی روغن را روی مواد بمالید تا نتیجه تردتر شود.
ظرف داخل دستگاه قرار نمیگیرد	مواد داخل سبد خیلی زیاد است.	سبد را بیش از علامت MAX پر نکنید.
	سبد در قابلمه قرار نمی گیرد	سبد را به داخل قابلمه فشار دهید تا صدای کلیک بشنوید
دود سفید از دستگاه خارج می شود.	شما در حال تهیه مواد چرب هستید.	وقتی مواد چرب را در سرخ کن بادی سرخ می کنید، مقدار زیادی روغن به داخل قابلمه نشست می کند. روغن دود سفید تولید می کند و ممکن است دیگ بیش از حد معمول گرم شود. این بر دستگاه یا نتیجه نهایی تأثیر نمی گذارد.
	. قابلمه هنوز حاوی بقایای چربی از استفاده قبلی است	دود سفید در اثر گرم شدن روغن در تابه ایجاد می شود. پس از هر بار استفاده، ظرف را به درستی تمیز کنید.
. سیب زمینی های تازه به	شما از نوع سیب زمینی مناسب استفاده نکردید.	از سیب زمینی تازه استفاده کنید و مطمئن شوید که در حین سرخ کردن سفت بماند.

<p>ط —ور ناهموار در سرخ کن سرخ می شوند</p>	<p>شما قبل از سرخ کردن سیب زمینی را به درستی آبکشی نکردید.</p>	<p>سیب زمینی را به درستی بشویید تا نشاسته از قسمت بیرونی پاک شود.</p>
<p>سیب زمینی های تازه وقتی از سرخ کن بیرون می آیند ترد نمی شوند</p>	<p>تردی سیب زمینی سرخ شده به مقدار روغن و آب موجود در سیب زمینی سرخ شده بستگی دارد</p>	<p>قبل از اضافه کردن روغن، مطمئن شوید که چوب های سیب زمینی را به درستی خشک کرده اید. برای نتیجه ترد، تکه های سیب زمینی را کوچکتر کنید. برای یک نتیجه ترد، کمی روغن اضافه کنید.</p>

