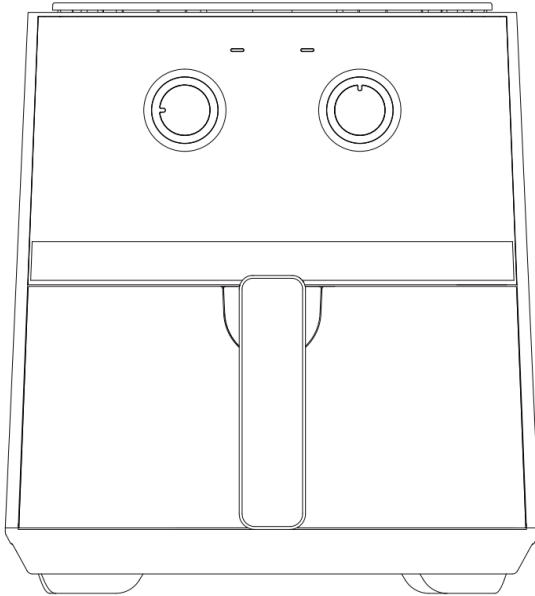


دفترچه راهنما

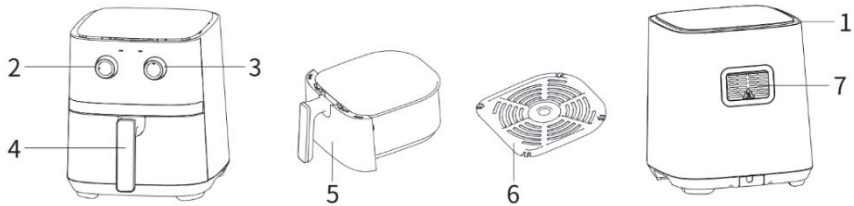
مدل BAF345



۱. پیش از اتصال محصول به منبع الکتریکی، مطابقت ولتاژ محصول با ولتاژ منبع برق را چک نمایید.
۲. در صورت آسیب دیدگی سه شاخه یا سیم برق و یا خود محصول، از استفاده محصول خودداری کنید.
۳. جهت احتیاط، در صورت پارگی سیم به متخصصان و نمایندگان معتبر مراجعه نمایید.
۴. جهت سلامتی افراد، کودکان بالای ۸ سال، افراد دارای معلولیت جسمی و یا فکری تنها در صورت آموزش طریقه استفاده از محصول، اقدام به استفاده نمایند.
۵. از بازی کردن کودکان با محصول خودداری کنید.
۶. هنگام متصل بودن برق و یا هنگام خنک شدن دستگاه، محصول و سیم برق را از دسترس کودکان زیر ۸ سال خارج کنید.
۷. از تماس سیم برق محصول با سطوح بسیار داغ (با دمای بالا) خودداری کنید.
۸. اکیدا از اتصال سه شاخه و کارکردن با پنل محصول، با دستان خیس، خودداری کنید.
۹. از اتصال سه شاخه محصول به پریز برق سالم و ثابت اطمینان حاصل نمایید.
۱۰. جهت جلوگیری از خطرات احتمالی، از تایمرهای اکسترنال استفاده نکنید.
۱۱. از قراردادن محصول در نزدیکی یا روی لوازم پارچه ای نظیر پرده، میز های مبلی و اکیدا خودداری نمایید.
۱۲. از قرار دادن محصول در فاصله کم با دیوار یا سایر محصولات خودداری کنید. حداقل فاصله ایمن از هر طرف ۱۰ سانتی متر می باشد. از قراردادن اشیا روی محصول خودداری نمایید.
۱۳. از استفاده به روشی خارج از دستورالعمل های دفترچه راهنما، خودداری نمایید.
۱۴. در حین کارکردن دستگاه، بر عملکرد آن نظارت داشته باشید.
۱۵. در هنگام پخت های رژیمی، مراقب بخار بسیار داغ هنگام باز کردن درب محصول باشید. صورت و دست ها را دور نگه دارید.
۱۶. دستگاه و سطوح اطراف آن، حین کار ممکن است داغ شود.

۱۷. در صورت مشاهده دود از دستگاه، فوراً آنرا از برق بکشید. پس از قطع شدن دود، سرخکن را از دستگاه خارج کنید.

مشخصات دستگاه



۱. ورودی هوا
۲. دکمه تنظیم دما
۳. دکمه تنظیم زمان (تایمر)
۴. دستگیره
۵. ظرف سرخکن
۶. گریل سرخکن
۷. خروجی هوا

قبل از اولین مصرف به نکات زیر توجه نمایید

۱. تمامی روکش ها و پلاستیک های بسته بندی را جدا کنید.
۲. تمامی چسب ها و لیبل های دستگاه را جدا کنید.
۳. ظرف و سینی سرخ کن را با آب گرم، شوینده و اسکاچ ضدخس تمیز کنید.
۴. داخل و خارج محصول را با پارچه نمدار و گرم تمیز کنید.

۵. سرخکن بدون روغن با تکنولوژی بخار کار میکند. از ریختن روغن و چربی در سرخکن خودداری کنید. (میتوانید مواد غذایی را قبل از قرار دادن در سرخ کن به کمی روغن آغشته نمایید)

طریقه استفاده:

۱. دستگاه را به درستی و به پریزی سالم و محکم متصل کنید.

۲. با احتیاط، ظرف سرخکن را از دستگاه خارج کنید.

۳. مواد غذایی را داخل ظرف سرخکن قرار دهید.

نکته:

۱) ابتدا سینی را داخل ظرف سرخکن قرار دهید سپس مواد غذایی را بچینید.

۲) برای پخت بهتر، مقدار مواد غذایی خیلی زیاد یا خیلی کم نباشد.

۴. ظرف سرخکن را در دستگاه قرار دهید. (توجه کنید: برای جلوگیری از سوختگی،

بلافاصله بعد از پخت به ظرف دست نزنید. تنها با استفاده از دستگیره ظرف را جابجا

کنید.)

۵. درجه حرارت مناسب را با چرخاندن دکمه دما تنظیم نمایید.

۶. مدت زمان لازم برای پخت ماده غذایی را تعیین کنید.

۷. برای روشن کردن دستگاه دکمه تایمر را به مدت زمان پخت تنظیم کنید. (اگر دستگاه

در حالت سرد بود، لازم است ۳ دقیقه به زمان پخت اضافه کنید)

پس از روشن شدن، تایمر بطور خودکار شروع به کم شدن از زمان تعیین شده میکند.

در حین پخت چراغ نمایشگر دما مکررا شروع به چشمک زدن میکند. این بدین معنی

است که عملکرد حرارتی دستگاه سالم بوده و با روشن و خاموش شدن در حالت تنظیم

و ثابت نگه داشتن درجه حرارت تعیین شده می باشد.

روغن اضافی یا خارج شده از مواد غذایی در کف ظرف جمع میشود.

۸. بعضی مواد غذایی در حین پخت نیاز به هم زدن دارند. برای اینکار دستگیره را بگیرید، ظرف را بیرون بکشید و مواد را هم بزنید. سپس ظرف را داخل دستگاه قرار دهید.
۹. صدای زنگ تایمر بدین معنی است که زمان تعیین شده به اتمام رسیده، پس از آن ظرف را خارج کنید و روی سطحی مقاوم در برابر حرارت قرار دهید. توجه کنید: می توانید در هنگام پخت بطور دستی دستگاه را خاموش کنید. برای اینکار کافی است درجه تایمر را صفر کنید.
۱۰. چک کنید که مواد غذایی بطور کامل پخته شده باشد. در صورتیکه نیاز به پخت بیشتر بود، مجدد ظرف را داخل سرخکن قرار دهید و روی زمان مورد نیاز تنظیم کنید.
۱۱. از برعکس کردن ظرف سرخکن خودداری کنید. اینکار سبب می شود روغن جمع شده در کف ظرف مجدد جذب مواد غذایی شود. پس از پخت، ظرف سرخکن و مواد غذایی بسیار داغ می باشند، مراقب باشید. مستقیماً با دست، مواد غذایی را برندارید.
۱۲. با دستکش یا دستگیره مواد غذایی را از ظرف خارج کنید و در ظرف مناسب قرار دهید. پس از اتمام پخت یک سری مواد غذایی، بلافاصله می توانید برای پخت مواد غذایی دیگری از دستگاه استفاده کنید.

نکات کاربردی

۱. مواد غذایی ریز نسبت به مواد غذایی درشت، تقریباً به زمان کمتری برای پخت نیاز دارند.
۲. مواد غذایی با حجم زیاد نسبت به حجم کم، تقریباً به زمان بیشتری برای پخت نیاز دارند.
۳. هم زدن مواد غذایی ریز در طول زمان پخت سبب بهتر شدن نتیجه طبخ می شود و از یکدست نشدن پخت مواد غذایی جلوگیری می کند.
۴. برای داشتن سیب زمینی های ترد، بهتر است آنها را کمی آب پز کنید و پیش از قرار دادن در ظرف سرخکن، به مقداری روغن آغشته کنید. با کمی روغن، تنها در چند دقیقه مواد غذایی شما سرخ می شود.

۵. مواد غذایی خیلی چرب و روغنی نظیر سوسیس ها را در این دستگاه سرخ نکنید.
۶. برای گرم کردن مجدد غذاها هم می توانید از سرخکن استفاده کنید. برای اینکار دستگاه را روی درجه ۱۵۰ درجه سانتی گراد و حداکثر زمان ۱۰ دقیقه تنظیم کنید.

احتیاط:

۱. برای شستشو دستگاه را زیر آب نگیرید.
۲. از ورود هر نوع مایعات به داخل دستگاه جلوگیری کنید.
۳. دقت کنید مواد غذایی فقط در ظرف سرخکن قرار گیرد و به المنت های حرارتی آسیب نرسد.
۴. در حین کار کردن دستگاه قسمت ورودی و خروجی هوا را نپوشانید. حداقل ۱۰ سانتی متر فضای خالی برای اطراف و بالای دستگاه تعبیه کنید.
۵. پر کردن ظرف با روغن خطرناک است. از این کار اکیدا خودداری فرمایید.
۶. به قسمت های داخلی دستگاه زمانی که دستگاه در حال کار کردن است دست نزنید.
۷. مراقب بخار و هوای داغ هنگام خارج کردن ظرف سرخکن باشید.
۸. در هنگام کار کردن دستگاه، بخار داغ از قسمت خروجی هوا خارج می شود. دست ها و صورت در فاصله ایمن از این قسمت باشد.
۹. در صورت مشاهده هرگونه دود سیاه، بلافاصله دستگاه را خاموش و سه شاخه را از برق جدا کنید. دود سیاه نشانه ای از سوختن غذا و یا آسیب دیدن دستگاه است.

جدول دستور غذایی

این جدول مقدار مواد غذایی، درجه حرارت و مدت زمان مورد نیاز جهت پخت را نشان می دهد.

در صورت عدم تطابق دستورالعمل روی بسته بندی محصول با این جدول، طبق دستورالعمل روی محصول عمل کنید.

اطلاعات بیشتر	نیاز به هم زدن	درجه حرارت (درجه سانتی گراد)	زمان (دقیقه)	ماکسیمم و مینیمم مقدار ماده غذایی	ماده غذایی
	دارد	200	20-25	200-650	چیپس
	دارد	180	20-25	100-450	دنده
	دارد	180	10-18	100-450	میگو
۱-۲ قاشق روغن اضافه شود	دارد	200	8-15	100-450	کیک
۱-۲ قاشق روغن اضافه شود	دارد	180	18-25	100-600 تکه 6-1	ران مرغ
۱-۲ قاشق روغن اضافه شود	دارد	180	18-21	100-450 تکه 5-1	استیک
	دارد	180	10-18	100-450	ماهی

تعمیر و نگهداری

۱. پیش از تمیز کردن، برای حداقل ۳۰ دقیقه با دستگاه کار نکنید تا کاملاً خنک شود. سطوح داخلی و خارجی را مرتباً تمیز کنید.
۲. به وسیله یک پارچه مرطوب سطوح را تمیز کنید و سپس با یک پارچه لطیف و تمیز آنرا خشک کنید
۳. هرگز از اسکاج یا سیم ظرفشویی که سبب خط و خش می شود، استفاده نکنید

۴. برای سریعتر خنک شدن دستگاه، ظرف سرخکن را خارج کنید. ظرف و سینی گریل را در آب گرم به وسیله مایع شوینده و اسفنج های ضدخس بشویید. پیش از استفاده کاملا خشک کنید.

توجه کنید: سینی گریل قابل شستشو در ماشین ظرفشویی می باشد.

جدول عیب یابی

مشکل	دلیل احتمالی	راه حل
دستگاه کار نمی کند.	دستگاه به برق وصل نیست.	سه شاخه را بدون واسطه به پریز وصل کنید.
	دکمه خاموش/روشن را نزدید.	دکمه روشن/خاموش را بزنید.
مواد غذایی کاملاً سرخ با پخته نمی شوند.	مقدار غذای داخل ظرف بسیار زیاد است.	مواد غذایی را به قطعات کوچکتر خرد کنید. مواد غذایی کوچکتر زودتر و یکدست سرخ می شوند.
	درجه حرارت پایین و یا مدت زمان ناکافی است.	دما را افزایش دهید یا مدت زمان بیشتری برای پخت تعیین کنید.
مواد غذایی یکدست سرخ نمی شوند.	بعضی مواد غذایی لازم است که در حین پخت همزده شود.	یک یا دوبار در حین پخت مواد را زیر و رو کنید.
اسنک های سرخ شده ترد نیستند.	اسنک مناسب برای پخت در این دستگاه را انتخاب نکرده اید و نیاز است که به روش های دیگر سرخ کنید.	از اسنک های مناسب برای فر استفاده کنید و با برس کمی روغن روی اسنک بمالید.
دود سفید از دستگاه خارج می شود.	ماده غذایی شما بسیار چرب است.	چربی مواد غذایی حین پخت خارج شده و کف ظرف چکه می کند. روغن دود سفید ایجاد می کند. این اتفاق روی پخت غذا و سلامت دستگاه تاثیری ندارد.
	از پخت قبل در ظرف سرخکن روغن باقیمانده است.	پس از هر بار مصرف؛ ظرف را بخوبی تمیز کنید.
سیب زمینی ها یکدست سرخ نمی شوند.	نوع سیب زمینی مناسب نیست.	سیب زمینی تازه استفاده کنید.
	پیش از پخت سیب زمینی ها را بخوبی خشک نکردید	سیب زمینی های خرد شده را بخوبی آبکشی کنید تا نشاسته سطح آن پاک شود.
سیب زمینی های سرخ شده ترد نیستند.	ترد شدن سیب زمینی به نوع سیب زمینی و میزان روغن مصرفی بستگی دارد.	مطمئن شوید که سیب زمینی ها را پیش از اضافه کردن روغن بخوبی خشک کرده باشید.
		سیب زمینی ها را در قطعات ریز خرد کنید.
		سیب زمینی ها را به مقدار روغن بیشتری آغشته کنید.