

BOLANDA

Air Fryer



دفترچه راهنمای استفاده از
سرخ کن / هواپز HD131A



بابت خرید سرخ کن
هواپز HD131A بلندا از
شما متشکریم. لطفاً
قبل از استفاده از این
محصول، دفترچه را با
دقت مطالعه نمایید.

دستورالعمل های ایمنی مهم

هنگام استفاده از محصولات الکترونیکی، مخصوصاً در حضور کودکان، اصول ایمنی باید همیشه مورد توجه قرار گیرند و رعایت شوند که شامل موارد ذیل می باشد:

- ۱- از سرخ کن به جز موارد در نظر گرفته شده استفاده نکنید.
- ۲- از دستگاه در محیط باز استفاده نشود.
- ۳- موقع روشن بودن دستگاه هرگز آن را ترک نکنید و حتماً به آن سر بزنید.
- ۴- این دستگاه برای افراد با توانایی کم فیزیکی (مانند کودکان یا افراد با نقص حسی و ذهنی) و افراد بی تجربه در نظر گرفته نشده است.
- ۵- تا زمانی که نیاز واقعی پیدا نکردید طول سیم دستگاه را افزایش ندهید. اگر از سیم رابط استفاده کردید مطمئن شوید که نمره سیم آن مساوی یا بالاتر از نمره سیم دستگاه باشد.
- ۶- اجازه ندهید سیم از لبه میز آویزان شود یا با سطح داغ تماس پیدا کند.
- ۷- سیم برق را خم نکنید و به آن آسیب نرسانید. همیشه قبل از اتصال سیم برق به پریز آن را کنترل کنید. زمانی که عایق بندی آن آسیب دیده است از دستگاه استفاده نکنید. اگر سیم برق آسیب دیده باشد برای جلوگیری از خطر باید توسط سرویسکاران کارخانه یا افراد واجد شرایط تعویض گردد.
- ۸- در مواقعی که از دستگاه استفاده نمی‌شود، قبل از تمیز کردن، هنگام سرویس کردن، هنگام نگهداری و جابه جایی همیشه کابل دستگاه از برق کشیده شود. برای قطع برق، دو شاخه را گرفته و از پریز بکشید و هیچگاه سیم را نکشید.
- ۹- درب را روی پایه و یا یک سطح مقاوم در برابر حرارت قرار دهید.

مقدمه

کسانی که به فکر سلامتی خود هستند و همچنین دوست دارند غذای پخته شده‌ی آنها، بدون روغن یا با کمترین روغن باشد و در عین حال خوشمزه درست شود، می‌توانند از این محصول استفاده کنند. یکی از دلایل اصلی خرید این محصول حفظ سلامتی و مصرف غذاهای سالم می‌باشد. مزیت این دستگاه، این است که غذا را نه خیلی آب دار و نه خیلی خشک تحویل شما می‌دهد و غذای شما کاملاً مغز پخت می‌شود و دیگر حالت خامی ندارد.

دمای بالا و طولانی شدن زمان پخت همیشه باعث از بین رفتن مواد مغذی غذاها و تغییر طعم و رایحه طبیعی آنها می‌شود. کنترل دما و زمان در سرخ کن می‌تواند این مشکل را حل کند. در هنگام پخت، سرخ کن محیطی از هوای داغ متحرک ایجاد می‌کند تا حرارت در ظرف به طور یکنواخت به گردش در بیاید و به تمام نقاط مختلف برسد. شما خواهید دید که بر اثر یکنواخت شدن دما، غذا به طور کامل پخته شده و غذای شما خشک نمی‌شود. غذای پخته شده خوشمزه، با طعم و رایحه‌ی طبیعی و سرشار از مواد مغذی می‌باشد. همچنین هوای داغ داخل سرخ کن هیچ وقت دود نمی‌کند و باعث سوختن غذا نمی‌شود. آشپزخانه شما همیشه تمیز و عاری از آلودگی خواهد بود. این دستگاه نه تنها شما را از کارهای سنگین آشپزخانه باز می‌دارد بلکه باعث ایجاد لذت در آشپزی می‌گردد.



در این دستگاه محدوددهی دمایی ۶۰ تا ۲۵۰ درجه و محدوددهی زمانی ۰ تا ۱۸۰ دقیقه قابل کنترل می‌باشد و امکان انتخاب زمان و دمای پخت را برای غذای خود دارید. با این محصول شما می‌توانید انواع غذاها مثل جوجه کباب، مرغ بریان، شنیسل مرغ، ماهی، سیب زمینی، تخم مرغ، پیتزا و ... را طبخ کنید و حتی می‌توانید از آن برای یخ زدایی، پخت غذاهای منجمد مثل ناگت، همبرگر و گرم کردن غذا استفاده کنید، یا درون آن نان را تست نمایید.

شما به کمک این دستگاه می‌توانید حجم زیادی از مواد غذایی را بدون آنکه احتیاج به ظرف دیگری داشته باشید مورد استفاده قرار دهید. دستگاه با توجه به گنجایشی که دارد می‌تواند برای خانواده ۵ نفره غذا آماده کند.

یکی از ویژگی‌های مهم این دستگاه که باید به آن توجه کنید سرعت عملکرد آن می‌باشد. المنت میله ای این دستگاه دما را به سرعت بالا برده و به زمان پخت کمتر، کمک می‌کند و با توجه به بهره‌وری بالای هوای داغ در حال حرکت در سرخ‌کن زمان پخت و انرژی مصرف شده به حداقل مقدار کاهش می‌یابد. ظرف شیشه‌ای این سرخ‌کن نه تنها در برابر حرارت مقاوم هست، بلکه امکان رویت مواد غذایی در حین پخت را نیز فراهم می‌کند. یکی دیگر از ویژگی‌های این محصول، این است که قطعات آن به صورت مجزا می‌باشد و به راحتی قابل شست‌وشو هستند.

معرفی سرخ‌کن HD۱۳۱A

مشخصات:

جنس درب: پلاستیک ABS
جنس ظرف: بدنه اصلی و درب، شیشه نشکن
جنس تابه: آلومینیوم با پوشش گرانیت
ظرفیت: ۸ - ۳/۵ لیتر
المنت میله ای
توان حرارتی دستگاه: ۱۳۰۰ وات
طول سیم ۱۰۰ سانتی متر

ویژگی‌ها:

تنظیم دیجیتال زمان و دما
مجهز به تایمر
تنظیم زمان از ۱ الی ۱۸۰ دقیقه
تنظیم درجه حرارت از ۶۰ الی ۲۵۰ درجه
تنظیم زمان تاخیر از ۱۰ الی ۱۹:۵۰ دقیقه
دارای منوی پیش فرض با ۶ برنامه پخت
انواع پخت: سرخ‌کن با هوا، گریل کردن، گرم کردن غذا و کباب کردن
تمیز کردن آسان
آشپزی آسان، ۲ تا ۳ برابر سریع‌تر از اجاق معمولی
پخت یکنواخت با استفاده از فن جهت یکنواخت کردن دما
تجهیزات جانبی: پایه ظرف - پایه درب - گریل - حلقه افزایش ارتفاع - تابه

تشریح اجزای سرخ کن



پنل کنترل



دستورالعمل استفاده:

ابتدا بعد از خارج شدن محصول از جعبه ظرف شیشه‌ای، گریل، تابه و حلقه افزایش ارتفاع را بشوید. سپس دستگاه را روی یک سطح ثابت قرار دهید و مطمئن شوید که نزدیک لبه میز نباشد و فضای اطراف آن حدود ۱۰ سانتی متر خالی باشد. سپس بهتر است قبل از استفاده به مدت ۱۰ دقیقه دستگاه را در دمای ۲۰۰ درجه روشن نمایید.

توجه: روش استفاده از ظرف گرانیتی برای بار اول

ابتدا بعد از شست و شو اجازه دهید ظرف به طور کامل خشک شود و اثری از رطوبت روی آن نباشد، سپس اجاق گاز را روی کمترین حرارت ممکن تنظیم نمایید. دقت کنید که پایین بودن حرارت در این مرحله بسیار مهم خواهد بود و نباید شعله اجاق زیاد باشد. ظرف گرانیتی را روی حرارت کم قرار دهید. در این مرحله باید مقداری روغن را به کف ظرف اضافه کنید. کم بودن میزان روغن نیز در این مرحله حائز اهمیت است. برای اینکه از روغن زیادی در این مرحله استفاده نشود می‌توانید از اسپری روغن استفاده کنید. اجازه دهید تا روغن با همین حرارت کم داغ شود، بعد از پانزده دقیقه به اصطلاح عمل آب بندی ظرف گرانیتی به پایان رسیده است. شعله را خاموش کنید و اجازه دهید ظرف به دمای محیط برسد. بعد از این مرحله می‌توانید مجدداً به شست‌وشوی ظرف پردازید. با استفاده از اسفنج نرم و مایع ظرف شویی به این عمل اقدام نمایید. اکنون می‌توانید این ظرف را برای پخت و پز انواع مواد غذایی، مورد استفاده قرار دهید. در واقع انجام این کار باعث می‌شود که ظرف گرانیتی، مدت طولانی تری برای عمل پخت و پز غذا استفاده شود و همچنین دوام و کیفیت بیشتری خواهند داشت.

برای پخت غذا ابتدا درب شیشه‌ای را بردارید، تابه و گریل را داخل ظرف شیشه‌ای قرار دهید، در صورتی که حجم غذا زیاد باشد می‌توانید از حلقه افزایش ارتفاع استفاده نمایید و آن را بالای ظرف شیشه‌ای قرار دهید. توجه داشته باشید که بین غذا و درب دستگاه مقداری فاصله باشد.



غذا را در مرکز ظرف شیشه‌ای قرار دهید تا هوا به صورت بهینه گردش کند. بین غذا و کناره‌های ظرف حدود یک سانتی متر فاصله بگذارید و برای اطمینان از گردش خوب هوا، همیشه تابه را روی گریل قرار دهید. برای سرخ کردن مواد غذایی توصیه می‌شود تا ابتدا بر روی ظرف خود مقدار خیلی کمی روغن بریزید و سپس مواد غذایی خود را بر روی آن قرار دهید، یا با اسپری کردن کمی روغن روی غذا می‌توانید اثر سرخ کردن بدون روغن کامل را مشاهده کنید. با این کار غذای شما به خوبی حالت سرخ شده پیدا می‌کند و از سلامت بیشتری هم برخوردار است.

در ادامه درب ظرف را ببندید و دوشاخه برق را در پریز قرار دهید. زمان و دمای پخت را تنظیم نمایید. زمان پخت بستگی به اندازه، وزن و ضخامت غذایی دارد که باید طبخ شود. شما می‌توانید از منوی پیش فرض سرخ‌کن استفاده نمایید و یا برای اطلاعات بیشتر به جدول زمان‌های پخت پیشنهادی مراجعه کنید.

غذا در این دستگاه سریع‌تر از اجاق‌های معمولی پخته می‌شود، بنابراین ممکن است لازم باشد زمان کمتری برای پخت غذا در نظر بگیرید.

دسته این دستگاه یک ویژگی ایمنی است. برای خاموش کردن دستگاه، دسته را به حالت عمودی خود بیاورید و برای روشن شدن دسته را در حالت افقی قرار دهید.



پس از اینکه دسته در حالت افقی قرار داده شد المنت و فن سرخ کن روشن می‌شود. المنت دائم روشن و خاموش می‌شود تا دمای تنظیم شده را حفظ کند.

اولین باری که دستور غذایی را اجرا می‌کنید، فرآیند پخت را از روی ظرف شیشه‌ای مشاهده و کنترل کنید توصیه می‌شود هر ۱۵ دقیقه غذا را چک کنید و برای خاموش کردن دستگاه به سادگی دسته را بلند کنید و درب را روی پایه قرار دهید تا از سوختن سطوح جلوگیری شود. پس از اتمام بررسی، درب را روی ظرف قرار داده و دسته را پایین بیاورید.

هنگامی که زمان پخت به پایان رسید، دستگاه به طور خودکار خاموش و صدای بوق شنیده می‌شود. درب را برداشته و روی پایه قرار دهید. بررسی کنید که غذا کاملا پخته شده باشد.

توجه:

برای نگه داشتن درب در طول پخت و پز حتما از پایه استفاده کنید. در حین پخت و پز، سطح ظرف شیشه‌ای بسیار داغ می‌شود، حتما ظرف را در روی پایه و سطح صاف قرار دهید. تا زمانی که دستگاه هنوز گرم است یا حاوی غذای داغ است از جابجایی آن خودداری کنید. دستگاه را خاموش کنید، آن را از برق جدا کنید و قبل از جابجایی آن بگذارید به اندازه کافی خنک شود. سرخ کن را دور از دسترس کودکان قرار دهید. هنگامی که از سرخ کن در نزدیکی کودکان استفاده می‌شود، نظارت دقیق ضروری است.

در صورت عدم استفاده از سرخ کن، دسته را در حالت عمودی قرار دهید تا سرخ کن خاموش شود. سپس دوشاخه را از پریز جدا کنید.

این دستگاه در حین کار داغ است و پس از خاموش شدن مدتی گرما را حفظ می‌کند. همیشه هنگام کار از دستکش فر استفاده کنید.



جدول پیشنهادی دما و زمان برای طبخ انواع غذا

ردیف	غذا	دما	زمان (دقیقه)	توضیحات
۱	مرغ کامل	۲۳۰	۵۰	
۲	کتف و بال	۱۸۰	۳۰	
۳	استیک	۲۲۰	۱۳	
۴	کباب	۲۰۰	۱۰	
۵	غذاهای دریایی	۲۲۰	۱۵	
۶	گرم کردن	۲۰۰	۱۵	
۷	پیتزا	۱۹۰	۱۲	
۸	خلال سیب زمینی	۲۳۰	۱۲	ابعاد آن ۱x۱ سانتی متر - کف ظرف با قلم مو به روغن آغشته شود.
۹	کوکو سیب زمینی	۲۲۰	۲۰	فقط کف ظرف با قلم مو یا اسپری به روغن آغشته شود. بعد از ۱۰ دقیقه برگردانده شود.
۱۰	نان	۱۹۰	۴	
۱۱	جوجه کباب	۲۲۰	۲۰	
۱۲	ماهی قزل آلا	۲۲۰	۲۰	مقدار کمی روغن ریخته شود - یک بار برگردانده شود.
۱۳	بادنجان	۲۳۰	۱۶	مقدار کمی روغن ریخته شود - بعد از ۸ دقیقه برگردانده شود.
۱۴	ناگت	۲۲۰	۱۶	مقدار کمی روغن ریخته شود - بعد از ۸ دقیقه برگردانده شود.
۱۵	سیب زمینی کبابی	۲۳۰	۱۸	سیب زمینی را حلقه کرده و به آن ادویه، نمک و زرد چوبه می زینیم بعد از ۹ دقیقه چرخانده شود.
۱۶	جوجه کبابی	۲۰۰	۱۰	بدون هیچ گونه سوختگی گوجه کاملا کباب و پخته شده و پوست آن به راحتی جدا می شود.

نگهداری:

هنگامی که داغ هست شست و شو انجام نشود.



برای طول عمر بیشتر، بهتر است بلافاصله بعد از اتمام کار دستگاه را تمیز نمایید.

دوشاخه را از پریز برق جدا کرده و اجازه دهید قبل از تمیز کردن دستگاه خنک شود.

برای تمیز کردن سرخ کن، محفظه موتور را با آب یا هر مایع دیگر شستشو ندهید، چرا که این دستگاه برقی است و رسیدن آب به موتور آن باعث خرابی و از کار افتادگی می شود. تنها لازم است تا دستمالی را نم دار و مرطوب کنید و بر روی بدنه دستگاه بکشید، سپس با پارچه ای خشک و تمیز می توانید، رطوبت موجود بر روی بدنه دستگاه را خشک کنید.

لوازم جانبی، ظرف شیشه ای، پایه، حلقه، گریل و تابه را با آب گرم و مایع شوینده تمیز و سپس آنها را با پارچه یا حوله کاغذی کاملاً خشک کنید. این کار باعث حفظ سطح و طول عمر لوازم می شود.

هنگام تمیز کردن از اجسام ساینده و حلال ها استفاده نکنید زیرا ممکن است سطح سرخ کن آسیب ببیند.



BOLANDA

CE ISO 9001 : 2008
ISO 14001 : 2004
OHSAS 18001 : 2007

تلفن خدمات و پشتیبانی
0 2 5 - 3 4 0 0 0 3 4