

اون توستر مدل BOV 800



- توصیه های ایمنی برویل

- آشنایی با اجزای اون توستر هوشمند برویل

- آماده کردن اون توستر برای استفاده

- عملکرد گریل

- عملکرد توستر

- عملکرد CRUMPET (نوعی نان)

- عملکرد پختن

- عملکرد بریان کردن

- عملکرد دوباره گرم کردن

- نکاتی در مورد زمان پخت

- نکته ای در مورد تنظیمات اختیاری

- جمع کردن دستگاه

- عملکرد پیتزا

- عملکرد گرم نگه داشتن

- نکته ای در مورد ارتفاع میله

- استفاده از سینی گرم کننده

- مشکلات احتمالی

- عملکرد کوکی

- طرز کار دستگاه

- نکته ای در مورد حالت STANDBY

- مراقبت ، تمیز کردن

مهمترین توصیه های ایمنی برویل

در برویل ایمنی حرف اول را میزند. ما در طراحی و ساخت محصولاتمان در درجه اول به ایمنی مشتری های با ارزشمان فکر میکنیم. به علاوه ما از شما میخواهیم که در استفاده از هر وسیله برقی احتیاط کنید و از این موارد احتیاطی پیروی کنید.

قبل از استفاده با دقت همه دستورالعمل ها را بخوانید و برای استفاده های بعدی به خاطر بسپارید.

- هرگونه برچسب تبلیغاتی مربوط به بسته بندی را قبل از اولین استفاده از دستگاه جدا کنید.
- دستگاه را در حال استفاده در لبه میز با صندلی قرار ندهید. مطمئن بشید که سطح صاف ، تمیز و خشک است .
- دستگاه را نزدیک اجاق گاز داغ ، اجاق برقی یا جایی که با حرارت در تماس است قرار ندهید. مطمئن شوید که دستگاه در سطحی هموار ، خشک و تمیز قرار دارد.
- دستگاه را روی سینک قرار ندهید.
- دستگاه را دور از دیوار قرار دهید. فاصله آن حداقل باید ۲۰ سانتی متر دور از دیوار، پرده ، اجسام پارچه ای و هر چیزی که ممکن است آتش بگیرد باشد.
- باید بین اون توستر و هر چیزی که اطراف آن هست جایی برای جریان هوا باشد به دلیل اینکه شعاع حرارت دستگاه باعث تغییر رنگ دیوار و پرده میشود.
- نزدیک بودن دستگاه در حال کار کردن به هر وسیله قابل اشتعالی مثل پرده ممکن است باعث آتش سوزی شود.
- موقع استفاده از دستگاه وقتی که شامل روغن زیاد میباشد خیلی احتیاط کنید. ممکن است آتش بگیرند. اگر این اتفاق افتاد درب اون توستر را بسته نگه دارید ، آن را خاموش کنید و از برق بکشید تا وقتی که شعله خاموش شود.

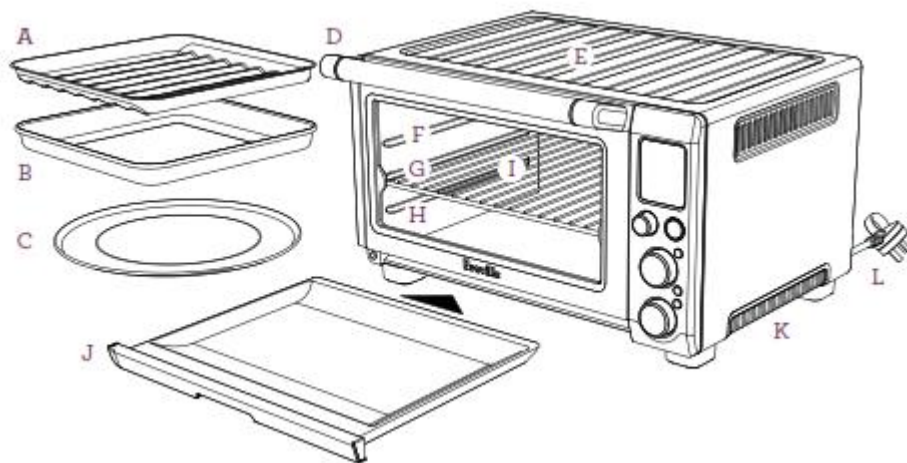


- همیشه از این دستگاه روی سطوح غیرقابل اشتعال استفاده کنید. از کاور پاچه ای روی آن استفاده نکنید.
- هیچ گونه مواد پلاستیکی ، کاغذی یا مواد قابل اشتعال دیگر را در دستگاه قرار ندهید.
- سینی مخصوص خرده نان را به صورت منظم تمیز کنید و آشغال ها را دور بریزید. برای این کار دستگاه را خاموش کنید ، از برق بکشید و بگذارید دستگاه خنک شود، بعد سینی را بیرون بیاورید.
- همیشه بعد از شستن سینی مطمئن شوید که کاملاً خشک شده ، قبل از استفاده از دستگاه آن را سر جایش بگذارید.
- قسمت هایی از دستگاه هستند که در حال استفاده و بعد از استفاده بسیار داغ هستند. خیلی مراقب باشید.
- همیشه از دستکش مخصوص آشپزی در حال کار با دستگاه (وقتی چیزی درون اون توستر میگذارید یا برمیدارید) استفاده کنید.
- موقع گذاشتن یا برداشتن هر چیزی در اون توستر بسیار دقت کنید.
- دست خود را در حالی که دستگاه روشن است و کار میکند در آن فرو نبرید.
- وقتی دستگاه روشن است برای مدت طولانی درب آن را باز نگذارید.
- شیشه اون توستر هوشمند برویل به صورتی طراحی شده که درب آن بسیار مقاوم تر از شیشه های معمولی است با این وجود نشکن نیست. اگر ضربه ای به آن وارد شود ممکن است بشکند یا ترک بخورد و بعد ها بدون هیچ دلیلی به ذرات ریز شکسته شود.
- غذاهای خیلی بزرگ در دستگاه نگذارید چون خطر آتش سوزی یا شوک الکتریکی دارد.
- به شما پیشنهاد میکنیم فقط از وسایل مربوط به خود دستگاه استفاده کنید و هیچ گونه وسیله ای به جز چیزهایی که لازم است و استفاده میشود را در آن نگذارید. برای مثال وقتی از دستگاه استفاده میکنید باید چرخ دنده مخصوص آن در جای مناسب و مربوط به آن قرار بگیرد.
- درون اون توستر را با هیچ گونه وسیله فلزی تمیز نکنید. ممکن است به لایه روی دستگاه صدمه بزند و بعدها خطر شوک الکتریکی داشته باشد.
- برای استفاده از این دستگاه از هیچ روشی به جز روش های داخل این دستگاه استفاده نکنید.
- همیشه مطمئن شوید که همه اجزای دستگاه کاملاً در جای خود قرار دارند. برای این کار از دستورالعمل های این دفترچه استفاده کنید.
- این دستگاه طوری طراحی نشده است که از تایمر یا کنترل های خارجی استفاده کنید.

- بالای این دستگاه در حال کار کردن بسیار داغ میشود. تحت هیچ شرایطی (در حال کار کردن یا وقتی خاموش است) چیزی روی دستگاه نگذارید.
- دو لایه سرامیکی به عنوان وسیله جانبی یکی برای گرم کردن و یک تخته برش دادن برای قرار دادن روی طبقه بالایی شیار دار وجود دارد. اگر از قسمت شیار دار برای گرم کردن استفاده میکنید از دستکش آشپزی یا یک دستگیره محافظ برای برداشتن اجسام داغ استفاده کنید یا صبر کنید تا کمی سرد شود.
- دستگاه را وقتی در حال استفاده است بدون توجه رها نکنید.
- وقتی از ظروف غیر فلزی استفاده میکنید باید خیلی دقت کنید. اگر از ظروفی که شیشه ای یا سرامیک هستند مواظب باشید که محافظ در برابر دستگاه و حرارت باشند تا از شکستگی و ترک جلوگیری شود.
- سطوح داغ را لمس نکنید. قسمت بیرونی و درون آن موقع کار و بعد از آن داغ هستند. برای جلوگیری از ایجاد سوختگی و صدمه همیشه وقتی می خواهید چیزی درون آن بگذارید یا بردارید از دستگیره یا دستکش استفاده کنید یا صبر کنید تا خنک شود.
- از وسایل فلزی مثل چاقو برای تمیز کردن مانده های غذا در کف دستگاه نباید استفاده کنید. این اجسام سطح روی المنت ها را از بین میبرند و ممکن است باعث مرگ در اثر برق گرفتگی شود.
- وقتی از دستگاه استفاده نمیکنید حتماً دوشاخه آن را از دیوار بکشید.
- برای خاموش کردن دستگاه دکمه START/CANCEL را روی پنل دستگاه فشار دهید. وقتی دستگاه OFF شود چراغ قرمز روی دستگاه خاموش میشود.
- برای اینکه دوشاخه را از پریز بکشید، اول دستگاه را OFF کنید بعد آن را از برق بکشید.
- وقتی ظروف در بسته را در دستگاه میگذارید باید خیلی دقت کنید. مواد در اثر داغ شدن در ظروف در بسته فشاری در ظرف به وجود میآورند که باعث شکسته شدن یا ترک خوردن ظرف میشود.
- استفاده از هر گونه وسیله جانبی با دستگاه برویل ممکن است باعث آسیب شود.
- از عملکرد TOAST دستگاه هیچ استفاده ای به جز برشته کردن غذا نکنید .
- وقتی از دستگاه با وجود بچه ها استفاده میکنید باید خیلی مراقب باشید.
- همیشه اطمینان حاصل کنید که دستگاه سرد شده، دکمه START/CANCEL را زده اید و چراغ آن خاموش شده است و آن را از برق کشیده اید. همیشه قبل از تمیز کردن ، جمع کردن ، وقتی که از دستگاه استفاده نمیکنید یا قبل از حرکت دادن آن دقت کنید که دستگاه خاموش است.
- دستگاه را همیشه تمیز نگه دارید. از مواردی که در این دفترچه برای تمیز کردن گفته شده است پیروی کنید.

موارد ایمنی مهم برای استفاده از همه وسایل برقی

- سیم برق را قبل از استفاده کاملاً باز کنید.
- نگذارید سیم از لبه میز یا پیش خوان آویزان شود یا روی سطوح داغ قرار بگیرد با گرہ بخورد.
- برای جلوگیری از شوک الکتریکی هیچ وقت سیم برق یا دستگاه را در آب فرو نکنید.
- این دستگاه برای استفاده کودکان یا بزرگسالان ناتوان و کسانی که تجربه کار کردن با این گونه وسایل را ندارند ساخته نشده است. حتماً باید مراقب باشید و شخصی مسئولیت این کار را برای حفاظت از این افراد به عهده بگیرد.
- حتماً باید مواظب بچه ها باشید که با این دستگاه بازی نکنند.
- این دستگاه فقط برای استفاده در منزل است. هیچ استفاده دیگری از دستگاه نکنید. در وسایل نقلیه مثل قایق یا بیرون از منزل از آن استفاده نکنید.
- پیشنهاد میشود که به صورت منظم دستگاه را چک کنید. اگر سیم برق، پریز یا دستگاه صدمه دیده است از آن استفاده نکنید. کل دستگاه را به نزدیکترین نمایندگی برویل برای تعمیر یا تعویض برگردانید.
- نصب کلید امنیتی برای حفاظت بیشتر از دستگاه های الکتریکی پیشنهاد میشود. توصیه میشود یک کلید امنیتی با جریان برق قابل کنترل که بیشتر از 30 MA نباشد وصل کنید. برای این کار با یک برق کار حرفه ای صحبت کنید .



A. سینی شیار دار لعابی گریل (۳۰ سانتی)

B. ماهیتابه لعابی پخت و پز (۳۰ سانتی)

C. ظرف نجسب پیتزا (۳۳ سانتی)

D. دستگیره درب

هشدار: لایه بیرونی دستگاه شامل درب آن و بدنه آن در حال کار داغ میشود.

E. سینی گرم کننده

توجه: همیشه از دستکش یا دستگیره محافظ برای کار با آن (وقتی میخواهید چیزی

درون آن بگذارید یا بردارید) استفاده کنید.

F. میله بالایی: برای گریل کردن و عملکرد CRUMPET

G. میله وسطی: برای تست کردن، درست کردن پیتزا و کوکی

توجه: وقتی که درب دستگاه را باز میکنید طبقه وسطی آن به صورت اتوماتیک به صورت نیمه به بیرون می آید (Auto Eject) به دلیل اینکه بتوانید راحت تر و ایمن تر غذای داخل دستگاه را بردارید این

اتفاق میافتد. همیشه درب اون توستر را آرام و با احتیاط باز کنید که از بیرون پریدن آن جلوگیری شود.

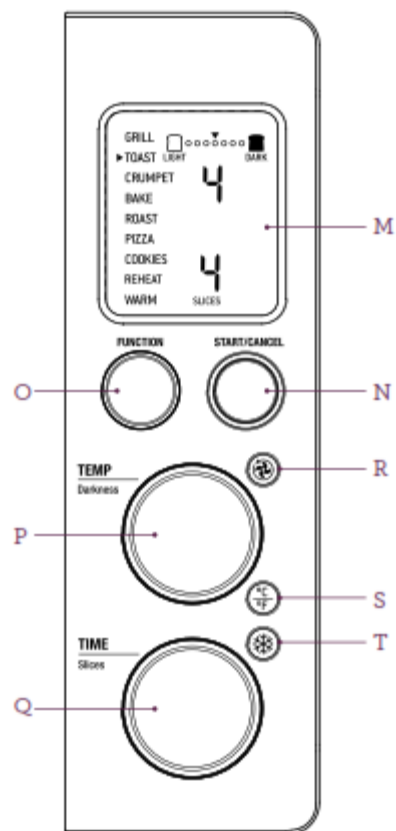
H. میله انتهای اون توستر: برای تست کردن، پختن، دوباره گرم کردن

I. سینی فلزی شیار دار

J. سینی مخصوص خرده نان و غذا

K. شکاف های تهویه هوا

L. سیم برق



M. صفحه نمایشگر LCD

N. دکمه START / CANCEL

O. ولوم عملکرد

P. ولوم انتخاب درجه حرارت/ برای تست ، کرامپت (نوعی نان کماچ) و قهوه ای کردن

Q. ولوم انتخاب زمان/ برای تست یا کرامپت

R. دکمه Convection (فن حرارتی ، گردش و انتقال گرما)

S. دکمه تبدیل دما

T. دکمه یخ زدایی

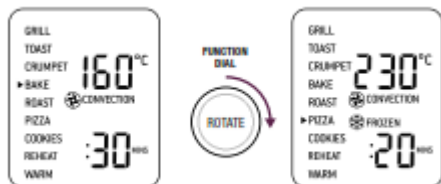
آماده کردن دستگاه (این کار را فقط یک بار انجام میدهید)

۱. دستگاه را در جایی صاف و خشک قرار دهید. باید حتماً ۲۰ سانتی متر اطراف آن خالی باشد و هیچ چیزی روی آن قرار نداشته باشد. سینی مخصوص آشغال و خرده نان را هم زیر آن قرار دهید.

۲. سیم برق دستگاه را کاملاً باز کنید و به سیستم برقی متصل کنید که اتصال به زمین داشته باشد.

۳. صدای هشدار دستگاه ۲ بار به صدا در می آید و چراغ صفحه نمایشگر آبی رنگ میشود. عملکردهای دستگاه روی LCD نمایش داده خواهند شد. گزینه های موجود با یک فلش جلوی عملکرد BAKE

نمایش داده میشود



۴. ولوم عملکرد را به سمت راست بچرخانید تا وقتی نشانگر آن روی PIZZA قرار بگیرد.

۵. دکمه START/CANCEL را فشار دهید. هشدار دستگاه به صدا در می آید. دکمه های اطراف آن قرمز میشوند و صفحه LCD نارنجی میشود.

۶. چراغ LCD روشن میشود و علامت PREHEATING را نشان میدهد. وقتی که دستگاه به درجه حرارتی که تنظیم شده است برسد صدای هشدار آن را میشنوید.

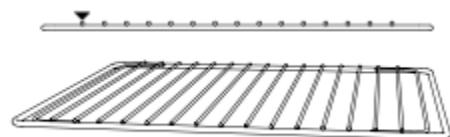
۷. تایمر روی LCD نمایان خواهد شد و به صورت اتوماتیک ۱ دقیقه معکوس شمرده میشود.

۸. بعد از اینکه چرخه پخت غذا تمام میشود صدای هشدار فر سه بار شنیده میشود و چراغ START/CANCEL روشن خاموش میشود.

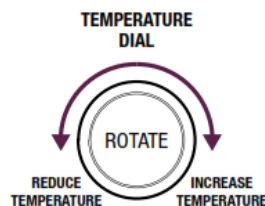
۹. دستگاه شما الان آماده کار کردن است.

نکته: وقتی دستگاه برای اولین بار روشن میشود ممکن است بخاری از آن خارج شود. این بخار به خاطر مواد محافظ درون دستگاه است. این بخار مشکلی ایجاد نمیکند و برای فر مخرب نیست.

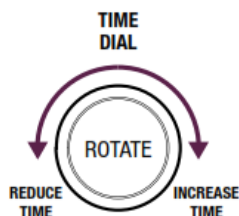
اون توستر هوشمندبرویل دارای نشان IQ میباشد. این یک تکنولوژی آشپزی است که حرارت را به طوری تنظیم میکند که غذا به صورت مساوی و سریع پخته شود. هر کدام از وظایفی که دستگاه برای پخت غذا دارد بستگی به غذایی که میخواهید بپزید، دستورالعمل تهیه آن و سلیقه شخصی شما دارد.



۱. هر کدام از میله ها را در ارتفاعی که میخواهید قرار دهید. هر کدام از این میله ها باید در دنده هایی که در بالای دستگاه و داخل آن هست قرار بگیرند.



۲. ولوم عملکرد را بچرخانید تا روی LCD به وضعیتی که مایل هستید برسید.



۳. شکل بالایی LCD نشان دهنده درجه حرارت آن میباشد. ولوم انتخاب درجه حرارت را به سمت چپ بچرخانید تا درجه آن کاهش پیدا کند یا به راست بچرخانید تا افزایش یابد.

۴. دکمه پایینی روی LCD نشان دهنده زمان تعیین شده برای پختن غذا میباشد. ولوم زمان را به چپ بچرخانید تا زمان آن کمتر شود و برای افزایش زمان آن را به راست بچرخانید.

۵. غذاها را یا مستقیماً در سینی مخصوص هر عملکرد در دستگاه قرار دهید.

نکته: اون توستر هوشمندبرویل دارای خصوصیت PREHEATING است (یعنی اون توستر قبل از اینکه غذا را در آن بگذارید گرم میشود). وقتی که دکمه START/CANCEL را فشار میدهید، LCD کلمه

PREHEATING را نشان میدهد. وقتی که PREHEATING دیگر روشن و خاموش نشد و هشدار درجه حرارت را شنیدید میتوانید غذا را در فر بگذارید.

۶. درب دستگاه را ببندید.

Breville

۷. دکمه START/CANCEL را فشار دهید. دکمه های اطراف قرمز میشوند و صدای هشدار دستگاه را میشنوید.

۸. تایمر شروع به کار میکند و به صورت معکوس کم میشود. درجه حرارت و زمان آن در طول چرخه پخت و پز میتواند تنظیم شود.

۹. در آخر چرخه پخت و پز صدای هشدار را خواهید شنید و دکمه های اطراف START/CANCEL شروع به روشن و خاموش شدن میکنند.

نکته: پخت غذا هر زمانی که شما دکمه START/CANCEL را فشار دهید متوقف میشود و چراغ آن خاموش میشود.

عملکرد گریل :

مناسب برای درست کردن ساندویچ ، برش های کوچک گوشت ، مرغ ، ماهی، سوسیس و سبزیجات میباشد. از گریل میتوانید برای قهوه ای کردن روی کاسرول یا گراتین استفاده کنید.

طبقه قرار گرفتن : بالا



برنامه انتخابی : دکمه تبدیل دما

نکته: سه درجه حرارت برای گریل کردن وجود دارد : بالا ، متوسط ، پایین. این درجات تعیین میکنند که روی غذای شما چقدر برشته شود. البته این بستگی به غذای شما و سلیقه شما دارد.

نکته: در هنگام گریل کردن ، میله لعابی گریل باید در جای خود قرار بگیرد. این میله طوری طراحی شده که چربی گوشت را از آن خارج میکند تا سالم تر شود. این چربی ها در ماهیتابه مخصوص پخت و پز

جمع میشوند و از پاشیده شدن آن ها جلوگیری میشود. بسته به غذای شما بهتر است آن را دو نیمه کنید تا همه قسمت های آن به صورت مساوی پخته و قهوه ای شود.

Breville

عملکرد تست :

همه قسمت های رویی نان را به صورتی تست میکند که ترد و برشته شود در حالی که داخل آن نرم و مرطوب است.

طبقه قرار گرفتن: وسط



برنامه انتخابی : دکمه یخ زدایی

نکته : در حالی که نان در حال تست شدن است ممکن است روی درب دستگاه بخار تشکیل شود و عرق کند. این مساله نرمال است و به خاطر بافت مرطوب نان میباشد. نان های یخ زده و تازه معمولاً بخار

بیشتری تولید میکنند.

عملکرد کرامپت (نوعی نان):

داخل نان را کاملاً برشته میکند در حالی که روی آن فقط کمی تست شده است.

طبقه قرار گرفتن: بالا



برنامه انتخابی : دکمه یخ زدایی

نکته : باید قسمت بالای کرامپت همیشه به طرف بالا باشد (به سمت المنت های دستگاه) تا روی کرامپت برشته شود در حالی که روی نان فقط کمی برشته شده است.

عملکرد پختن :

کیک ، مافین ، بروانی و کلوچه و کماج به صورتی که همه جای آن یکدست پخته شده باشد. همچنین برای پختن غذاهای از پیش آماده شده یخ زده مثل لازانیا و کلوچه های میوه ای

طبقه قرار گرفتن: پائین

برنامه انتخابی: دکمه Convection  / دکمه تبدیل دما  / دکمه یخ زدایی 

عملکرد بریان کردن :

انواع مختلف مرغ و گوشت را میپزد که داخلشان کاملاً نرم و آبدار و بیرونشان کاملاً برشته میشود.

طبقه قرار گرفتن: پائین

برنامه انتخابی: دکمه Convection  / دکمه تغییر دما 

عملکرد پیتزا:

پنیر روی آن و تزیینات روی آن را آب کرده و قهوه ای میشود در حالی که نان آن برشته خواهد شد.

طبقه قرار گرفتن : وسط

برنامه انتخابی : برنامه انتخابی : دکمه Convection  / دکمه تبدیل دما  / دکمه یخ زدایی 

نکته: اگر پیتزای یخ زده را درست میکنید قبل از گذاشتن داخل دستگاه اطمینان حاصل کنید که تمام بسته بندی مثل فویل دور آن را باز کرده اید.

عملکرد کوکی:

مناسبت برای درست کردن کوکی ها و شیرینی های خانگی ، شیرینی ها و کیک های نیمه آماده ، بیسکویت و تارت و پای.

طبقه قرار گرفتن : وسط

برنامه انتخابی: دکمه Convection  / دکمه تبدیل دما  / دکمه یخ زدایی 

عملکرد دوباره گرم کردن غذا :

غذاهای مانده را دوباره گرم میکند بدون اینکه روی آن را قهوه ای کند.

طبقه قرار گرفتن : پائین

برنامه انتخابی: دکمه Convection  / دکمه تبدیل دما 

عملکرد گرم نگه داشتن غذا :

غذا را در همان درجه حرارتی که شما میخواهید گرم نگه میدارد بدون اینکه باکتری ها در آن رشد کنند.

طبقه قرار گرفتن : پائین

درجه حرارت انتخابی: دکمه Convection  / دکمه تبدیل دما 

قبل از اولین استفاده از اون توستر هوشمند برویل

۱. هر چیزی را که برای بسته بندی یا تبلیغ و یا ایمنی دستگاه به آن وصل شده جدا کنید.

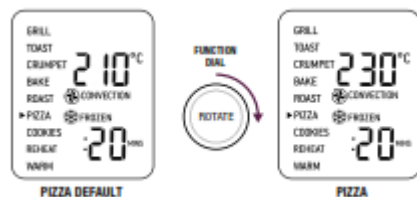
۲. همه سینی ها و میله هایی که برای پخت غذا در فر هست را بیرون بیاورید و با آب صابونی و گرم و یک اسفنج بشوید ، آب بکشید و خشک کنید. سینی نان خشک . آشغال ها را سر جای خود بگذارید.

۳. بیرون دستگاه را با یک اسفنج تمیز و نمناک تمیز کنید و کامل خشک کنید.

۴. دستگاه را در سطحی صاف و خشک قرار دهید. فاصله آن از هر چیزی که در اطراف قرار دارد باید ۲۰ سانتی متر باشد. مطمئن شوید که هیچ چیزی بالای سطح فر قرار ندارد.

۵. سیم برق را کامل باز کنید و به پریز وصل کنید.

۶. صدای هشدار فر دو بار شنیده خواهد شد و چراغ LCD آبی میشود. FUNCTION های دستگاه نمایان میشوند در حالی که یک نشانه گر (فلش) روی کلمه BAKE وجود دارد.



۷. عقربه FUNCTION را بچرخانید تا به کلمه PIZZA برسد. عکس بالای LCD حرارت از پیش تنظیم شده را نشان میدهد که ۲۱۰ درجه میباشد. عقربه را

به جهت عقربه ساعت بچرخانید تا روی ۲۳۰ درجه قرار بگیرد. زمان را روی ۲۰ دقیقه تنظیم کنید CONVECTION و FROZEN FOOD هم که از قبل

تنظیم شده بودند روی نمایشگر نشان داده خواهند شد.

۸. دکمه START/CANCEL را فشار دهید. دکمه های اطراف آن قرمز میشوند و صدای هشدار فر شنیده خواهد شد.

۹. روی LCD کلمه PREHEAT روشن خاموش میشود. وقتی که فر به حرارتی که انتخاب کردید میرسد صدای هشدار آن را میشنوید.

۱۰. زمانی که انتخاب کردید نشان داده میشود و به صورت معکوس پایین میاید.

نکته: وقتی دستگاه برای اولین بار روشن میشود ممکن است کمی دود از آن بیرون بیاید که به خاطر مواد محافظ درون فر است. مشکلی برای فر و کارکرد آن ایجاد نمیکند.

۱۱. در آخر چرخه پخت ، صدای هشدار فر را سه بار خواهید شنید و کلمه START/CANCEL روی LCD روشن و خاموش میشود.

۱۲. فر شما الان آماده کار کردن است.

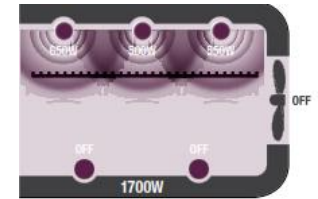
نکته: چرخه پخت هر زمانی که شما بخواهید با فشار دادن دکمه START/CANCEL متوقف میشود. اگر کنسل شود چراغ آن خاموش میشود و چراغ LCD آبی میشود.

نکاتی در مورد زمان پخت

- در طول پخت ممکن است با چنین اتفاقاتی مواجه شوید :
- ممکن است در حالی که شما از گریل استفاده میکنید المنت های پایینی خاموش شوند در حالی که المنت های بالایی با حرارت بالا در حال کار کردن هستند.
- نرمال است که المنت های انتهایی پر حرارت تر از وسط آن باشند.
- کاملاً نرمال است که المنت های دستگاه در حین کار به صورت خودکار روشن خاموش شوند.
- این تکنولوژی آشپزی باعث میشود که غذای شما به صورت یکنواخت و سریع پخته شود و مهمتر از هر چیز زمانی که شما برای پخت و پز صرف میکنید کمتر میشود.
- زمان از پیش انتخاب شده و درجه حرارت شما با توجه به دستورالعمل پخت ، نوع غذا و سلیقه شخصی شما باید تغییر کند.
- برای غذاهای از پیش آماده شده باید زمان و درجه حرارت را تغییر دهید.

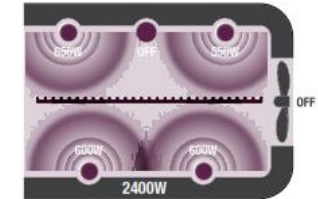
گریل

درجه حرارت بالا برای قسمت بالایی دستگاه : قهوه ای و آب میکند



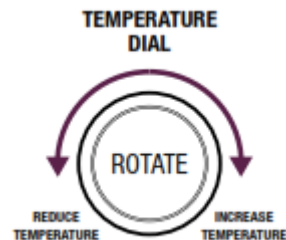
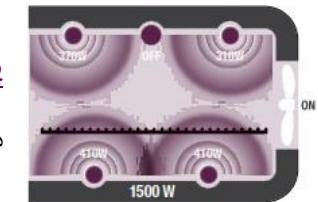
تست کردن

قسمت بالا و پایین دستگاه داغ میشوند : برای برشته کردن



پختن

درجه حرارت مساوی : غذا به صورت یکنواخت پخته میشود با سیستم Convection



- ما به شما پیشنهاد میکنیم که درجه حرارت و زمان را خودتان انتخاب کنید تا به نتیجه دلخواه برسید.

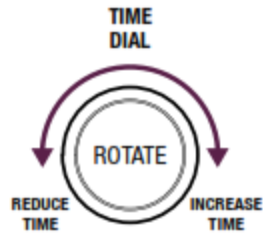
- درجه حرارت و زمان آن در حین پخت یا قبل از آن میتواند تغییر کند. :

۱. درجه حرارت پخت بالای صفحه نمایشگر در بالا نشان داده شده است.

(a) ولوم TEMPERATURE را به سمت چپ بچرخانید تا حرارت کاهش پیدا کند یا به راست بچرخانید تا افزایش یابد.

(b) درجه حرارت پخت در ۵ مرحله قابل تغییر است ، از ۵۰ درجه تا ماکسیمم ۲۳۰ درجه سانتی گراد.

۲. در عملکرد پختن زمان پخت در پایین LCD نشان داده میشود.



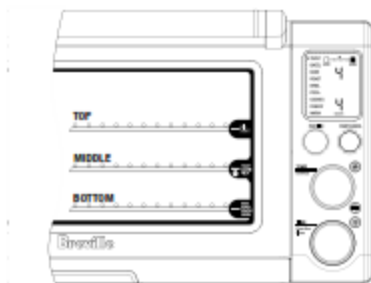
a. ولوم تنظیم زمان را به سمت چپ بچرخانید تا زمان کاهش پیدا کند یا به راست بچرخانید تا افزایش یابد.

b. زمان انتخابی شما میتواند از یک دقیقه تا یک ساعت افزایش پیدا کند یا از پنج دقیقه تا ۲ ساعت افزایش پیدا کند.

یک نکته در مورد ارتفاع میله

نتیجه آشپزی شما کاملاً به ارتفاع میله و فاصله آن با حرارت بستگی دارد. ما شدیداً به شما پیشنهاد میکنیم که ارتفاع میله را برای هر کاری که میخواهید انجام دهید با توجه به آن چیزی که در سمت راست

درب شیشه ای دستگاه نوشته شده است تنظیم کنید. هر غذایی بسته به نوع آن، مقدار آن و سلیقه شما احتیاج به ارتفاع خاصی نسبت به المنت حرارتی دارد.



میله بالایی: برای گریل و کرامپت

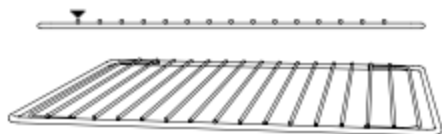
میله وسطی: برای تست، پیتزا و کوکی

میله پایینی: برای پختن، برشته کردن، گرم کردن غذا و گرم نگه داشتن غذا

نکته: وقتی که میله را در قسمت میانی قرار میدهید، با باز کردن درب دستگاه این قسمت به صورت اتوماتیک بیرون میاید. به این دلیل این اتفاق میافتد که شما با ایمنی کافی و به راحتی غذا را بردارید.

درب را همیشه آرام باز کنید تا از بیرون پریدن سریع این قسمت جلوگیری شود.

برای اینکه بهترین نتیجه را بگیرید:



- میله فلزی همیشه باید طوری در جای خود قرار بگیرد که قسمت های میخی آن به سمت بالا باشند.

- غذا را همیشه در وسط قرار دهید تا جریان هوا وجود داشته باشد.

نکته ای در مورد حالت STANDBY

وقتی اون توستر را به برق وصل میکنید و آن را روشن میکنید، صدای هشدار آن را دو بار میشنوید و LCD به مدت ۱۰ دقیقه قبل از اینکه به حالت STANDBY برود روشن خواهد ماند. وقتی که به حالت

STANDBY میرود چراغ آن خاموش میشود در حالی که همه نوشته های روی آن قابل دیدن است.

برای خارج کردن آن از حالت STANDBY دکمه START/CANCEL را روی پنل فشار دهید یا هر یک از ولوم ها را بچرخانید. چراغ LCD دوباره روشن خواهد شد. دکمه START/CANCEL را دوباره

بزنید تا دستگاه شروع به کار کند.

وقتی که صدای هشدار دستگاه را میشنوید دستگاه روشن است و چراغ های اطراف آن قرمز و خود LCD نارنجی میشود. وقتی بار دوم دکمه START/CANCEL را فشار میدهید دستگاه خاموش میشود و

چراغ های اطراف آن هم خاموش میشوند و LCD هم آبی میشود.



• **دکمه CONVECTION**

- این قسمت از دستگاه از فن کمکی برای چرخش هوای گرم اطراف غذا استفاده میکند. این باعث میشود غذا سریع و یکنواخت بپزد و انرژی کمتری هدر برود.
- انتخاب دکمه CONVECTION برای عملکرد های BAKE, ROAST, PIZZA, COOKIE انتخاب اشتباهی است. میتوانید با فشار دادن دوباره دکمه CONVECTION این مورد را حذف کنید.



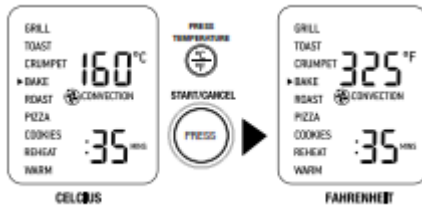
- اما برای عملکرد WARM (گرم کردن غذا) میتوانید از دکمه CONVECTION استفاده کنید.
- نشانگر CONVECTION را هر زمانی که انتخاب کنید روی LCD نشان داده خواهد شد.
- CONVECTION میتواند زمان پخت غذا را کمتر کند اما ممکن است برای بعضی از غذاها ایده آل نباشد. به شما پیشنهاد میکنیم که در هنگام استفاده از این مورد از درجه حرارت و زمان مناسب آن استفاده کنید.

برای اینکه بهترین نتیجه را بگیرید :

- ✓ از ظروف مخصوص اون توستر، ماهیتابه مخصوص پیتزا و بریان کردن و شیت های مخصوص شیرینی استفاده کنید. همیشه مواد را در وسط اون قرار دهید تا حرارت به همه قسمت های آن به صورت مساوی برسد. به همین دلیل هیچ وقت غذا را با فویل و یا هر چیزی که جلوی چرخش هوا را بگیرد نپوشانید.
- ✓ پیشنهاد میشود که وقتی از CONVECTION استفاده میکنید درجه حرارت را تا ۱۰ درجه سانتی گراد کاهش دهید. همیشه غذا را ۱۰ دقیقه قبل از زمانی که برای شما تعیین شده است چک کنید تا زیاد از حد پخته نشود.



• دکمه تبدیل دما



- درجه ای که از قبل برای دستگاه تنظیم شده است روی سلسیوس میباشد. با فشار دادن دکمه تبدیل دما میتوانید درجه را از سلسیوس به فارنهایت تغییر دهید. روی LCD کلمه "C" و "F" نمایش داده خواهد شد. موقع استفاده از گزینه های پختن ، گریل ، پیتزا، شیرینی ،

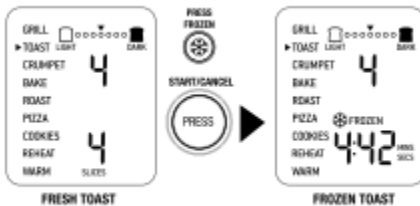
گرم کردن و گرم نگه داشتن میتوانید از این دکمه استفاده کنید.

نکته : دکمه تبدیل دما را میتواند برای دستورالعمل های بین المللی هم استفاده شود.

نکته : اگر درجه حرارت را از سلسیوس به فارنهایت تغییر دادید این تغییر در حافظه دستگاه میماند تا وقتی که دوباره آن را تغییر دهید یا اینکه دستگاه را از برق بکشید. وقتی که دستگاه را از برق بکشید دوباره تنظیم آن به سلسیوس باز میگردد.



• دکمه یخ زدایی



دکمه یخ زدایی زمان پیشنهادی برای غذاهای یخ زده مثل پیتزا، شیرینی، کرامپت یا خمیر دارد.

دکمه یخ زدایی میتواند برای تست ، کرامپت ، پختن ، یا کوکی استفاده شود ولی برای پیتزا انتخاب درستی نیست. میتوانید دکمه یخ زدایی را در این موارد قبل یا در حال کار کردن انتخاب کنید. برای فشار دادن این دکمه برای بار دوم میتوانید از آن خارج شوید. وقتی آن را انتخاب میکنید علامت را روی صفحه میبینید.

نکته : وقتی مورد Frozen Foods را انتخاب میکنید در حافظه دستگاه باقی میماند و با فشار دادن دوباره آن از حافظه خارج میشود یا میتوانید آن را از برق بکشید و وقتی که دوباره به برق وصل کنید به حالت

نرمال باز میگردد.



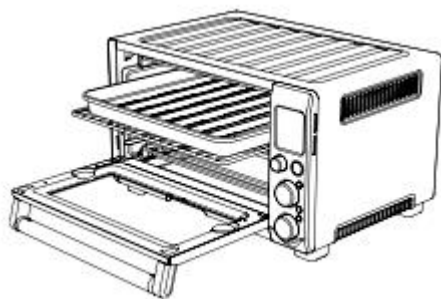
وقتی می‌خواهید پیتزا درست کنید انتخاب گزینه Frozen Foods اشتباه است. وقتی می‌خواهید پیتزا تازه درست کنید از این گزینه خارج شوید. کلمه FRESH را روی LCD خواهید دید.

نکته: وقتی از گزینه Frozen Foods خارج می‌شوید و وارد FRESH می‌شوید این در حافظه دستگاه باقی می‌ماند تا وقتی شما بخواهید دوباره Frozen Foods را انتخاب کنید یا اینکه دستگاه را از برق بکشید. وقتی آن را دوباره به برق بزنید دوباره به حالت اول که همان Frozen Foods و PIZZA بوده باز می‌گردد.

کارکردن با عملکرد GRILL

المنت های بالایی به صورت اتوماتیک روشن و خاموش می‌شوند تا درجه حرارت را تنظیم کنند.

محل قرار گرفتن : بالا



برنامه انتخابی : انتخاب گریل برای ساندویچ ، تکه های کوچک گوشت ، مرغ و ماهی و سبزیجات مناسب می‌باشد. و همچنین برای قهوه ای کردن روی گراتین یا کاسرول مناسب است.

۱. سینی فلزی شیاردار را در طبقه بالا بگذارید. طوری بگذارید که قسمت دنداندار آن به سمت بالا باشد.

نکته: ما به شما قسمت بالایی را پیشنهاد می‌کنیم ولی این فقط یک راهنمایی است. بعضی غذاها شاید لازم باشد در طبقه وسط قرار بگیرد. این بستگی به دستورالعمل و مقدار غذا و سلیقه شما دارد.

برای مثال طبقه وسط برای غذاهایی که ممکن است بلند یا قطور باشند بهتر است. مثلاً همبرگر ، بال مرغ ، غذاهای مزه دار شده و غذاهایی که احتیاج به پخت آرام دارند.

پیشنهاد ما : ما به شما طبقه بالایی را پیشنهاد میکنیم تا به نتیجه دلخواهتان برسید ، البته با تنظیم درست حرارت و زمان.

۲. سینی مخصوص پخت را روی طبقه شیاردار قرار دهید. غذا را یا در ظرفی مقاوم در برابر حرارت یا روی خود گریل قرار دهید. توجه داشته باشید که غذا را در وسط بگذارید تا هوا اطراف آن جریان داشته باشد.

نکته: دقت کنید که قسمت شیار دار را حتماً در ظرف مخصوص پخت قرار دهید. چون این قسمت برای گرفتن چربی اضافی غذا طراحی شده است تا شما غذای سالم تری داشته باشید.

نکته: وقتی از ظروف غیر فلزی مانند ظروف شیشه ای یا سرامیکی استفاده میکنید با خیلی احتیاط کنید. این گونه ظروف باید مقاوم در برابر حرارت باشند.

۳. درب را ببندید.

هشدار : وقتی از گریل استفاده میکنید حتما مطمئن شوید که درب دستگاه کاملاً بسته است.



۴. ولوم FUNCTION را بچرخانید تا نشانگر روی LCD روی GRILL قرار بگیرد. شکل بالایی روی نمایشگر نشان دهنده High Setting (بالا ترین حرارت) و شکل

پایینی نشانگر زمان از پیش تعیین شده میباشد که ۱۰ دقیقه است.

۵. در طول گریل کردن و یا قبل از شروع به کار میتوانید درجه حرارت را انتخاب کنید.

(a) درجه حرارت برای گریل کردن بالای صفحه نمایشگر نشان داده میشود. ولوم انتخاب درجه حرارت را بچرخانید و یکی از گزینه های **Hi (High), Med (Medium), Lo (Low)** را انتخاب کنید.

نکته : سه درجه حرارت که برای گریل کردن وجود دارد به شما این امکان را میدهد که درجه حرارت را در حین کار تغییر دهید. این که روی غذای شما چگونه برشته شود بستگی به سلیقه شما ، مقدار و نوع

غذا دارد. ما به شما پیشنهاد میکنیم که بیشتر غذاها را با درجه حرارت HI گریل کنید.

(b) درجه حرارت انتخابی پایین صفحه نمایشگر وجود دارد. ولوم TIME را بچرخانید تا زمان مورد نظر را که از ۱-۲۰ دقیقه میباشد را انتخاب کنید.

نوع گوشت	وزن و ضخامت آن	زمان گریل کردن
گوشت گاو		
• گوشت راسته	۲.۵ سانتی متر	۱۲-۱۵ دقیقه
• همبرگر	۲.۵ سانتی متر	۱۰-۱۵ دقیقه
گوشت گوسفند		
• گردن	۴ تکه	۱۵ دقیقه
• کتلت	۸ تکه	۱۰-۱۲ دقیقه
سوییس		
• نازک	تکه	۸ دقیقه
• قطور	۶ تکه	۱۲ دقیقه
مرغ		
• بال	۵۰۰ گرم	۱۲-۱۵ دقیقه
• سینه یا ران	۲۵۰ گرم	۱۵-۲۰ دقیقه
ماهی		
	۲۵۰ گرم	۸ دقیقه
	۵۰۰ گرم	۸-۱۰ دقیقه
آب شدن پنیر		۳-۵ دقیقه

نکته: با توجه به نوع غذایی که گریل میکنید ممکن است لازم باشد که غذا را بعد از گذشت نیمی از زمان به طرف دیگر برگردانید.

نکته: زمان و درجه حرارتی که انتخاب کرده اید در حافظه دستگاه باقی میماند مگر اینکه دستگاه را از برق بکشید یا برنامه آن را تغییر دهید. وقتی دوباره دستگاه را به برق وصل کنید به صورت اتوماتیک روی

High Setting و ۱۰ دقیقه برمیگردد.

۶. دکمه START/CANCEL را بزنید تا دستگاه به کار بیافتد. چراغ های اطراف آن قرمز میشوند و صدای هشدار دستگاه شنیده خواهد شد.

۷. تایمر نشان داده خواهد شد و شروع به شمردن معکوس در یک دقیقه خواهد کرد. درجه حرارت و زمان باید در طول گریل کردن با هم مطابقت داشته باشند.

۸. در انتهای چرخه گریل کردن ۳ بار صدای هشدار تایمر را خواهید شنید. سپس دکمه START/CANCEL روشن خواهد شد.

هشدار: قسمت های بیرونی دستگاه در حین کار با و بعد از آن داغ هستند. همیشه از دستکش های مخصوص آشپزی یا دستگیره پارچه ای هنگام کار کردن با دستگاه استفاده کنید.

۹. هر زمانی که مایل هستید میتوانید گریل را با فشار دادن دکمه START/CANCEL متوقف کنید. با فشار دادن این دکمه دستگاه متوقف میشود و چراغ آن خاموش میشود.

کار کردن با عملکرد TOAST

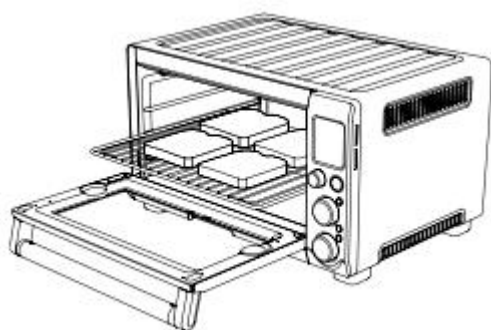
المنت ها : المنت های بالایی و وسطی برای تنظیم کردن درجه حرارت خاموش و روشن میشوند. المنت بالا وسطی خاموش است.

طبقه قرار گرفتن : طبقه بالا



برنامه انتخابی : دکمه یخ زدایی

این عملکرد قسمت بیرونی نان را قهوه ای و برشته میکند اما داخل نان را نرم نگه میدارد. برای برشته کردن کلوچه یا نان کماج هم میتوانید از توستر استفاده کنید.



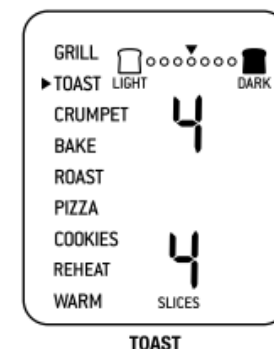
۱. سینی شیار دار را در قسمت میانی بگذارید. طوری این طبقه را قرار دهید که پره های آن بالا قرار بگیرند.

۲. اگر فقط ۱-۳ نان را تست میکنید آن ها را در وسط قرار دهید. اما اگر ۴-۶ نان را تست میکنید ۲-۳ تا را در جلو و ۲-۳ تا دیگر را در

عقب قرار دهید.

۳. درب را ببندید. ولوم FUNCTION را بچرخانید تا نشانگر روی LCD به TOAST برسد. در بالای LCD عدد ۴ را برای میزان قهوه ای شدن و در پایین عدد ۴ را برای

تعداد تست ها مبینید.



۴. تنظیم میزان قهوه ای شدن نان و تعداد نان ها را قبل از شروع به کار دستگاه و در حال کار کردن میتوانید تغییر دهید.

میزان قهوه ای شدن نان در بالای دستگاه نشان داده شده است.

ولوم TEMP را به سمت چپ بچرخانید تا درجه حرارت را کم کنید و به سمت راست بچرخانید تا آن را زیاد کنید. میزان برشته شدن نان با یک ردیف دایره در بالای LCD نشان داده شده است. فلش بالای

دایره ها با چرخاندن درجه روی حرارت انتخابی شما قرار میگیرد.

نکته: میزان برشته شدن نان شما شامل ۷ درجه از ۱ (روشن ترین) تا ۷ (تیره ترین) میباشد.

به عنوان یک راهنمایی کلی :

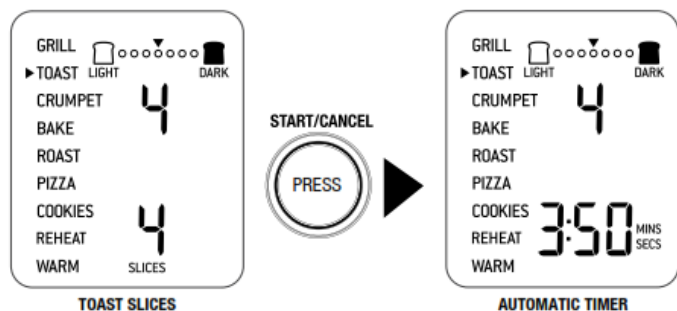
وقتی که برای اولین بار نان را تست میکنید از درجه ۴ استفاده کنید تا برای دفعات بعدی با توجه به نوع نان ، ضخامت آن و تازگی آن

بتوانید درجه حرارت مناسب را انتخاب کنید.

رنگ مورد علاقه شما برای تست	تنظیم (درجه)
رنگ روشن برای تست	درجه ۱-۲
رنگ متوسط برای تست	درجه ۳-۴-۵
رنگ تیره برای تست	درجه ۶-۷

نکته : درجه حرارت انتخابی شما در حافظه دستگاه باقی میماند تا زمانی که شما آن را تغییر دهید یا دستگاه را از برق بکشید. وقتی دوباره دستگاه را به برق بزنید روی عدد ۴ قرار میگیرد.

۵. اگر نان شما یخ زده است دکمه یخ زدایی را انتخاب کنید. با انتخاب این درجه به صورت اتوماتیک زمان بیشتری اضافه خواهد شد.



۶. دکمه START/CANCEL را بزنید تا دستگاه روشن شود و چراغ آن روشن شود.

۷. تایمر شروع به کار میکند و به صورت معکوس شمارش میکند.

نکته: المنت IQ در این دستگاه درجه حرارت انتخابی شما را با حرارت موجود در دستگاه تطبیق میدهد. برای مثال اگر دستگاه گرم باشد زم آن تست شدن نان در مرحله دوم کمتر خواهد بود.

در طول زمانی که نان تست میشود ممکن است در دستگاه بخار کند. این مساله طبیعی است و به دلیل رطوبت موجود در نان است. نان های تازه و یخ زده معمولا بخار بیشتری تولید میکنند.

۸. وقتی زمان تست شدن نان تمام میشود صدای هشدار آن شنیده خواهد شد و چراغ START/CANCEL روشن و خاموش خواهد شد.

هشدار: قسمت های بیرونی دستگاه در حین کار و بعد از آن داغ هستند. همیشه از دستکش های مخصوص آشپزی یا دستگیره پارچه ای هنگام کار کردن با دستگاه استفاده کنید.

کار کردن با عملکرد CRUMPET

المنت ها : المنت های بالایی و پایینی روشن و خاموش خواهند شد تا درجه حرارت مناسبی ایجاد شود.

طبقه قرار گرفتن : بالا

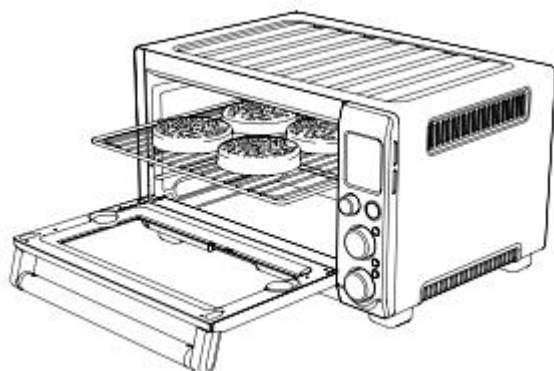


تنظیمات انتخابی : دکمه یخ زدایی

این قسمت از دستگاه روی نان کرامپت را کمی برشته میکند در حالی که داخل آن کاملاً برشته میشود. این قسمت برای نان های ضخیم هم مناسب میباشد و برشته کردن یک طرف نان کافی است.

نکته: اگر میخواهید هر دو طرف نان را برشته کنید به شما پیشنهاد میکنیم که از طبقه میانی استفاده کنید.

۱. سینی شیار دار را در قسمت میانی بگذارید. طوری این سینی را قرار دهید که پره های آن بالا قرار بگیرند.

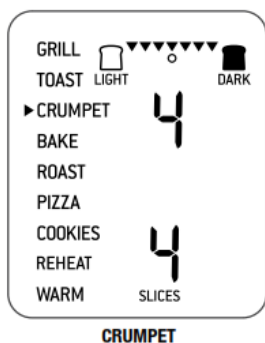


۲. اگر فقط ۱-۳ نان کماچ را تست میکنید آن ها را در وسط قرار دهید. اما اگر ۴-۶ نان را تست میکنید ۲-۳ تا را در جلو و ۲-۳ تا دیگر را

در عقب قرار دهید.

نکته : همیشه روی نان را به سمت المنت های بالایی قرار دهید تا روی آن برشته شود.

۳. درب را ببندید.



۴. ولوم FUNCTION را بچرخانید تا نشانگر روی LCD به CRUMPET برسد. در بالای LCD عدد ۴ را برای میزان قهوه ای شدن و در پایین عدد ۴ را برای تعداد

تست ها میبینید.

۵. میزان قهوه ای شدن نان و تعداد نان ها را باید با هم تنظیم کنید.

برای اینکه درجه حرارت را کم کنید ولوم TEMP را به سمت چپ بچرخانید تا درجه حرارت را کم کنید و به سمت راست بچرخانید تا آن را زیاد کنید. میزان برشته شدن نان با یک ردیف با فلش دایره ای در

بالای LCD نشان داده شده است.

نکته: میزان برشته شدن نان شما شامل ۷ درجه از ۱ (روشن ترین) تا ۷ (تیره ترین) میباشد.

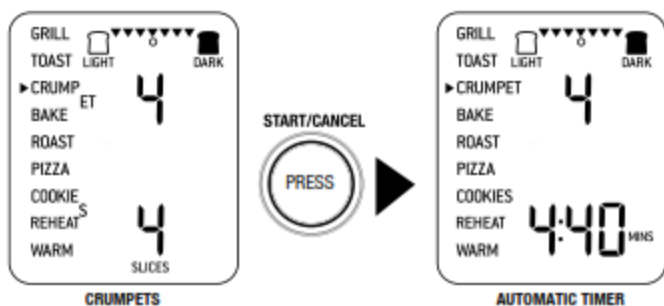
به عنوان یک راهنمایی کلی :

تنظیم (درجه)	رنگ مورد علاقه شما برای کرامپت
درجه ۱-۲	رنگ روشن برای کرامپت
درجه ۳-۴-۵	رنگ متوسط برای کرامپت
درجه ۶-۷	رنگ تیره برای کرامپت

وقتی که برای اولین بار نان را تست میکنید از درجه ۴ استفاده کنید تا برای دفعات بعدی با توجه به نوع نان ، ضخامت آن و تازگی آن

بتوانید درجه حرارت مناسب را انتخاب کنید.

نکته : درجه حرارت انتخابی شما در حافظه دستگاه باقی میماند تا زمانی که شما آن را تغییر دهید یا دستگاه را از برق بکشید. وقتی دوباره دستگاه را به برق بزنید روی عدد ۴ قرار میگیرد.



۶. اگر نان شما یخ زده است FROZEN را انتخاب کنید. با انتخاب این درجه به صورت اتوماتیک زمان بیشتری اضافه خواهد شد.

۷. دکمه START/CANCEL را بزنید تا دستگاه روشن شود و چراغ آن روشن شود.

۸. تایمر شروع به کار و شمارش معکوس خواهد کرد. زمان را میتونید در حین کار با دستگاه با چرخاندن ولوم TEMP تنظیم کنید.

نکته: وقتی در حال گرم کردن CRUMPET هستید المنت IQ در این دستگاه درجه حرارت انتخابی شما را با حرارت موجود در دستگاه تطبیق میدهد. برای مثال اگر دستگاه گرم باشد زمان تست شدن نان

در مرحله دوم کمتر خواهد بود.

۹. وقتی زمان تست شدن نان تمام میشود صدای هشدار آن شنیده خواهد شد و چراغ START/CANCEL روشن و خاموش خواهد شد.

هشدار: قسمت های بیرونی دستگاه در حین کار با آن و بعد از آن داغ هستند. همیشه از دستکش های مخصوص آشپزی یا دستگیره پارچه ای هنگام کار کردن با دستگاه استفاده کنید.

۱۰. چرخه برشته کردن نان CRUMPET هر زمانی که شما دکمه START/CANCEL را فشار دهید متوقف میشود. وقتی دستگاه خاموش میشود چراغ های آن هم خاموش میشوند.

کار کردن با عملکرد BAKE



BAKE

المنت ها: المنت های بالایی و پایینی در طول کار کردن خاموش و روشن میشوند تا درجه حرارت را کنترل کنند.

طبقه قرار گرفتن: پایین



دکمه تبدیل دما /



دکمه Convection برنامه انتخابی:

هنگامی که با عملکرد BAKE کار میکنید کل غذای شما به صورت مساوی پخته خواهد شد. این قسمت از دستگاه ایده آل برای پختن کیک، مافین، براونی ها و همچنین غذاهای یخ زده از پیش آماده شده مثل پای یا لازانیا میباشد.

۱. طبقه پایین دستگاه را برای پخت انتخاب کنید.

نکته: ما طبقه پایین را به شما پیشنهاد میکنیم. این فقط یک راهنمایی است و بستگی به نوع غذا، مقدار آن و سلیقه شما دارد. بعضی غذاها مانند براونی ها و نان شیرینی ها بهتر است در قسمت وسط فر قرار بگیرند.

۲. درب را ببندید.

۳. ولوم FUNCTION را بچرخانید تا نشانگر روی LCD به BAKE برسد. عدد بالای LCD درجه حرارت از پیش تعیین شده را نشان می دهد که ۱۶۰ درجه میباشد. و عدد پایینی نشان دهنده زمان از پیش تعیین شده میباشد که ۳۰ دقیقه است.

۴. زمان و درجه حرارت را در حین کار و یا قبل از شروع به کار میتوانید تغییر دهید.

درجه حرارت پخت در بالای LCD نشان داده میشود. ولوم TEMP از ۵ درجه تا ۵۰ درجه و تا ۳۳۰ درجه سانتی گراد قابل تنظیم میباشد .

زمان پخت در پایین LCD نشان داده میشود. عقربه آن را بچرخانید تا زمان مورد نظر را از ۱ دقیقه تا یک ساعت انتخاب کنید.

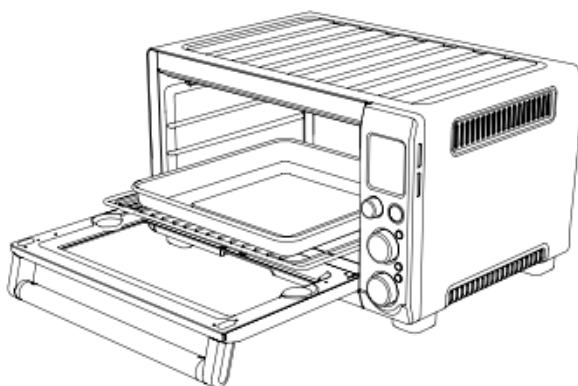
نکته : زمان انتخابی و درجه حرارت انتخابی در حافظه دستگاه باقی میماند و تا زمانی که آن را تغییر ندهید یا از برق نکشید تغییر نمیکند. وقتی دستگاه را به برق میزنید دوباره درجه حرارت روی ۱۶۰ و زمان

روی ۳۰ دقیقه قرار میگیرد و به تنظیمات CONVECTION بر میگردد.

۵. دکمه START/CANCEL را بزنید تا دستگاه روشن شود و چراغ آن روشن شود.

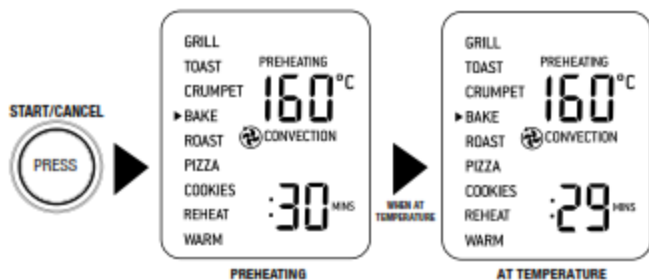
۶. چراغ PREHEATING روی LCD روشن و خاموش خواهد شد. وقتی که دستگاه کمی گرم شود صدای هشدار فر را خواهید شنید.

۷. غذا را در ظرف مورد نظر مخصوص فر قرار دهید. بهتر است برای جریان هوای بهتر آن را در وسط ظرف قرار دهید.



هشدار: قسمت های بیرونی دستگاه در حین کار با آن و بعد از آن داغ هستند. همیشه از دستکش های مخصوص آشپزی یا دستگیره پارچه ای هنگام کار کردن با دستگاه استفاده کنید.

وقتی از ظروف غیر فلزی استفاده میکنید احتیاط کنید. اگر از ظروف سرامیکی ، شیشه ای استفاده میکنید باید دقت کنید که این ظروف در برابر حرارت مقاوم باشند تا از شکستگی آن ها جلوگیری شود.



۸. وقتی دستگاه قبل از شروع به کار گرم شد صدای هشدار را خواهید شنید و تایمر آن به صورت معکوس شروع به شمارش

خواهد کرد. درجه حرارت و زمان مورد نظر را میتوانید انتخاب کنید.

۹. بعد از تمام شدن پخت با توجه به زمان انتخابی شما صدای هشدار دستگاه را سه بار خواهید شنید. چراغ START/CANCEL روشن و خاموش خواهد شد.

۱۰. شما هر زمانی که مایل باشید با فشار دادن دکمه START/CANCEL میتوانید دستگاه را متوقف کنید. دستگاه از کار کردن میایستد و چراغ های آن خاموش میشوند.

کار کردن با عملکرد ROAST

المنت ها : المنت های گرم کننده بالایی و پایینی به صورت منظم خاموش و روشن میشوند تا درجه حرارت را به صورت یکنواخت پخش کنند.

طبقه قرار گرفتن : پایین

برنامه انتخابی : دکمه Convection / دکمه تبدیل دما

وضعیت ROAST مناسب برای پخت انواع گوشت و مرغ میباشد به صورت که داخل آن ها نرم و ابدار باقی بماند و بیرون آن ها برشته شود.

۱. سینی شیاردار را در ردیف پائین قرار دهید به صورتی که پره ها رو به بالا قرار بگیرند.

۲. در فر را ببندید.

۳. ولوم FUNCTION را بچرخانید تا نشانگرروی LCD به ROAST برسد. عدد بالای LCD درجه حرارت از پیش تعیین شده را نشان می دهد که ۱۷۵ درجه و

عدد پایینی نشان دهنده زمان از پیش تعیین شده میباشد که ۱ ساعت است میباشد و به تنظیمات CONVECTION برمیگردد .

۴. زمان و درجه حرارت را در حین کار و یا قبل از شروع به کار میتوانید تغییر دهید.

- درجه حرارت پخت در بالای LCD نشان داده میشود. ولوم TEMP از ۵ درجه تا ۵۰ درجه و تا ۲۳۰ درجه سانتی گراد قابل تنظیم میباشد .

- زمان پخت در پایین LCD نشان داده میشود. عقربه آن را بچرخانید تا زمان مورد نظر را از ۱ دقیقه تا یک ساعت انتخاب کنید.



نکته: از جدول زیر برای تخمین و برنامه ریزی زمان پخت استفاده کنید. ما به شما پیشنهاد میکنیم که به وسیله دماسنج مخصوص حرارت گوشت پخته شدن آن را چک کنید.

نوع گوشت / برش آن	زمان پخت (برای ۵۰۰ گرم)
گوشت گاو (دنده)	۳۰ دقیقه
گوشت خوک (کمر)	۳۵ دقیقه
گوشت گوسفند (ران)	۳۰ دقیقه
مرغ (کامل)	۳۰ دقیقه

نکته: ما به شما پیشنهاد میکنیم که میزان گوشت را به ۲ کیلوگرم کاهش دهید. البته میزان گوشت بستگی به نوع آن، برش آن و سایز گوشت دارد.

نکته: زمان انتخابی و درجه حرارت انتخابی در حافظه دستگاه باقی میماند و تا زمانی که آن را تغییر ندهید یا از برق نکشید تغییر نمیکند. وقتی دستگاه را به برق میزنید دوباره درجه حرارت روی ۱۷۵ و زمان

روی ۱ ساعت قرار میگیرد.

۵. دکمه START/CANCEL را بزنید تا دستگاه روشن شود و چراغ آن روشن شود.

۶. چراغ PREHEATING روی LCD روشن و خاموش خواهد شد. وقتی که دستگاه کمی گرم شود صدای هشدار فر را خواهید شنید.

۷. غذا را در ظرف مورد نظر مخصوص فر قرار دهید. بهتر است برای جریان هوای بهتر آن را در وسط ظرف قرار دهید.

هشدار: قسمت های بیرونی دستگاه در حین کار با آن و بعد از آن داغ هستند. همیشه از دستکش های مخصوص آشپزی یا

دستگیره پارچه ای هنگام کار کردن با دستگاه استفاده کنید.

نکته: وقتی از ظروف غیر فلزی استفاده میکنید احتیاط کنید. اگر از ظروف سرامیکی، شیشه ای استفاده میکنید باید دقت کنید که

این ظروف در برابر حرارت مقاوم باشند تا از شکستگی آن ها جلوگیری شود.

نکته: وقتی از ظروف درب دار داخل دستگاه استفاده میکنید خیلی احتیاط کنید چون فشار داخل دستگاه ممکن است باعث شود مواد غذایی به ظرف فشار آورد و باعث شکستن ظرف شود.

۸. بعد از اینکه صدای هشدار PREHEATING را شنیدید تایمر به مدت یک دقیقه به صورت معکوس شروع به

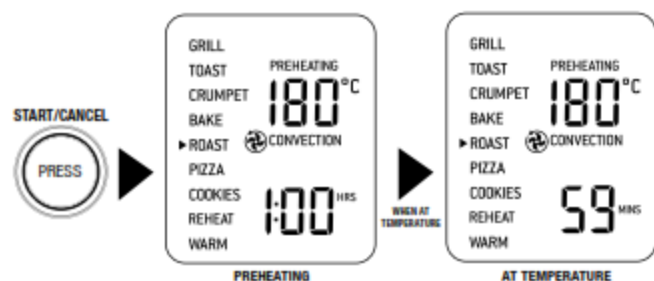
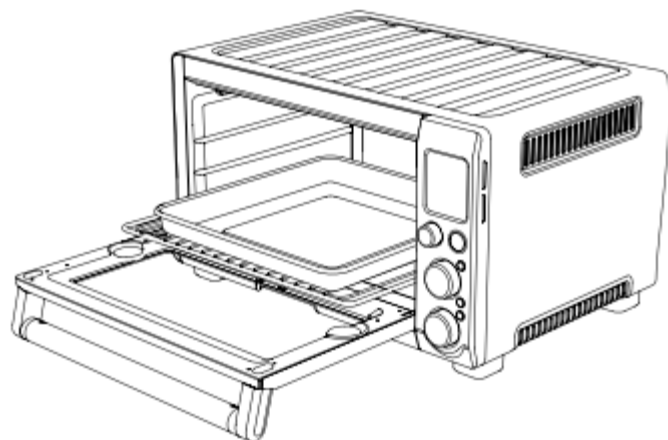
شمارش خواهد کرد. درجه حرارت و زمان مورد نظر را میتوانید انتخاب کنید.

۹. وقتی زمان پخت گوشت تمام میشود صدای هشدار آن شنیده خواهد شد و چراغ START/CANCEL روشن و

خاموش خواهد شد.

نکته: پخته شدن گوشت را با دماسنج مخصوص گوشت چک کنید.

۱۰. پخت گوشت هر زمانی که شما دکمه START/CANCEL را فشار دهید متوقف میشود. وقتی دستگاه خاموش میشود چراغ های آن هم خاموش میشوند.



کار کردن با عملکرد PIZZA

المنت ها : المنت های گرم کننده بالایی و پایینی به صورت منظم خاموش و روشن میشوند تا درجه حرارت را به صورت یکنواخت پخش کنند.

طبقه قرار گرفتن : میانی

برنامه انتخابی : دکمه Convection / دکمه تبدیل دما / دکمه یخ زدایی

در این عملکرد پنیر روی پیتزا و مواد روی آن آب میشوند و قهوه ای میشوند و خمیر آن هم برشته میشود.

۱. سینی شیاردار را در ردیف پائین قرار دهید به صورتی که پره ها رو به بالا قرار بگیرند.

۲. درب را ببندید.

۳. ولوم FUNCTION را بچرخانید تا نشانگر روی PIZZA برسد. عدد بالای LCD درجه حرارت از پیش تعیین شده را نشان می دهد که ۲۱۰ درجه

میباشد در حالی که عدد پایینی نشان دهنده زمان است. علامت CONVECTION و FROZEN را هم روی LCD خواهید دید.



۴. زمان و درجه حرارت برای پخت پیتزا را در حین کار و یا قبل از شروع به کار میتوانید تغییر دهید.

- درجه حرارت پخت در بالای LCD نشان داده میشود. درجه TEMPERATURE از ۵ درجه تا ۵۰ درجه و تا ۲۳۰ درجه سانتی گراد قابل تنظیم میباشد .
- زمان پخت در پایین LCDL نشان داده میشود.

نکته: با توجه به انواع مختلف پیتزا باید توجه کنید که پیتزا یخ زده را میخواهید بپزید یا پیتزا تازه و به قطر خمیر پیتزا نیز توجه کنید که نازک است یا ضخیم و با توجه به این موارد زمان پخت را انتخاب کنید.

برای مثال پیتزا یخ زده زمان بیشتری برای پخت نیاز دارد. خمیر های ضخیم هم زمان بیشتری نیاز دارند.

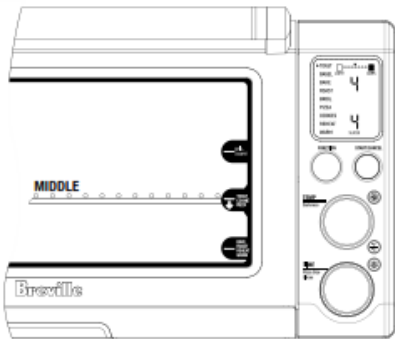
نکته : زمان انتخابی و درجه حرارت انتخابی در حافظه دستگاه باقی میماند و تا زمانی که آن را تغییر ندهید یا از برق نکشید تغییر نمیکند. وقتی دستگاه را به برق میزنید دوباره درجه حرارت روی ۲۱۰ و به

تنظیمات میباشد و به تنظیمات CONVECTION و FROZEN بر میگردد.

۵. دکمه START/CANCEL را بزنید تا دستگاه روشن شود و چراغ آن روشن شود.

۶. چراغ PREHEATING دستگاه وقتی که به حرارت اولیه میرسد روشن خاموش میشود و صدای هشدار دستگاه شنیده خواهد شد.

۷. پیتزا را در وسط اون توستر قرار دهید تا هوا کاملاً در اطراف غذا چرخش داشته باشد.



نکته: اگر میخواهید پیتزا تازه درست کنید از ظرف مخصوص برویل استفاده کنید. بهتر است قبل از اینکه پیتزا را در ظرف بگذارید کف ظرف را کمی آرد بپاشید یا روغن آشپزی بپاشید تا بتوانید خمیر را راحت تر بردارید.

نکته: اگر از پیتزا یخ زده استفاده میکنید قبل از گذاشتن داخل اون توستر مراقب باشید که بسته بندی آن را شامل پلاستیک یا کاغذ یا هر ماده قابل اشتعال کاملاً باز کرده اید.



۸. بعد از اینکه صدای هشدار PREHEATING را شنیدید تایمر به مدت یک دقیقه به صورت معکوس شروع به شمارش خواهد کرد.

درجه حرارت و زمان مورد نظر را میتوانید انتخاب کنید.

نکته: پیتزا را حتماً داخل ظرف مخصوص آن در دستگاه بگذارید. اگر مستقیماً روی طبقه شیار دار بگذارید ممکن است پنیر یا مواد دیگر

آن آب شود و در تماس با المنت های دستگاه خطر آتش سوزی داشته باشد.

نکته: پیتزاهای بزرگ ممکن است به صورت نامساوی در دستگاه برشته شوند. درب را در میانه کار باز کنید و پیتزا را ۹۰ درجه بچرخانید.

۹. وقتی زمان پختن پیتزا تمام میشود صدای هشدار آن شنیده خواهد شد و چراغ START/CANCEL روشن و خاموش خواهد شد.

۱۰. هر زمانی که شما دکمه START/CANCEL را فشار دهید پخت پیتزا متوقف میشود. وقتی دستگاه خاموش میشود چراغ های آن هم خاموش میشوند.

نکته هایی در مورد پیتزا سنگی

وقتی از سنگ مخصوص پیتزا استفاده میکنید لازم است که در ابتدا سنگ را کاملاً داغ کنید (بدون پیتزا) تا به نتیجه مورد نظر برسید.

۱. سینی شیاردار را در طبقه میانی قرار دهید به صورتی که پره های آن بالا قرار بگیرد.

۲. پیتزا را در وسط سنگ جایی که هوا اطراف آن گردش داشته باشد قرار دهید.

۳. درب را ببندید.

۴. دستگاه را برای گرم کردن اولیه روی PIZZA با درجه حرارت ۲۱۰ قرار دهید که عدد بالای LCD این عدد را نشان میدهد. درجه پایینی را بچرخانید تا روی ۱۵ دقیقه قرار بگیرد. CONVECTION و

FROZEN FOODS هم روی LCD نشان داده میشود.

۵. دکمه START/CANCEL را بزنید تا دستگاه روشن شود و چراغ آن روشن شود.

۶. چراغ PREHEATING دستگاه وقتی که به حرارت اولیه میرسد روشن خاموش میشود و صدای هشدار دستگاه شنیده خواهد شد.

۷. دستگاه به صورت خود کار به مدت ۱ دقیقه شروع به شمارش معکوس ، خواهد کرد.

۸. در آخر که پیتزا پخته شد صدای هشدار دستگاه را سه بار خواهید شنید. سپس دکمه START/CANCEL را بزنید تا چراغ های اطراف آن خاموش شوند.

۹. سنگ پیتزا را آرد بپاشید تا پیتزا روی آن نچسبد و پیتزا را خیلی با احتیاط روی سنگ بگذارید. میتوانید از کاردک مخصوص برای گذاشتن پیتزا روی سنگ استفاده کنید.

نکته : برای برداشتن پیتزا داغ از روی سنگ به شما پیشنهاد میکنیم از دستگیره پارچه ای یا دستکش استفاده کنید.

۱۰. دکمه START/CANCEL را بزنید تا دستگاه روشن شود .

هشدار : سنگ پیتزا شدیداً داغ میشود. وقتی پیتزا را درون دستگاه میگذارید از دستکش آشپزی استفاده کنید تازه حرارت فرو سنگ پیتزا به دست شما صدمه نزند.

کار کردن با عملکرد COOKIE

المنت: المنت های بالایی و تحتانی به صورت منظم روشن و خاموش میشوند تا درجه حرارت را تنظیم کنند.

طبقه قرار گرفتن : میانی

برنامه انتخابی : دکمه Convection  / دکمه تبدیل دما  / دکمه یخ زدایی 

این عملکرد برای پختن شیرینی های خانگی و شیرینی های نیمه آماده مناسب میباشد.

۱. سینی شیاردار را در ردیف میانی قرار دهید به صورتی که پره ها رو به بالا قرار بگیرند.

۲. درب را ببندید.



۳. ولوم FUNCTION را بچرخانید تا نشانگر روی LCD به COOKIE برسد. عدد بالای LCD درجه حرارت از پیش تعیین شده را نشان می دهد که ۱۷۵ درجه

میباشد و عدد پایینی نشان دهنده زمان از پیش تعیین شده میباشد که ۱۱ دقیقه است و به تنظیمات CONVECTION برمیگردد .

۴. زمان و درجه حرارت را در حین کار و یا قبل از شروع به کار میتوانید تغییر دهید.

- درجه حرارت پخت در بالای LCD نشان داده میشود. ولوم TEMP از ۵ درجه تا ۵۰ درجه و تا ۲۳۰ درجه سانتی گراد قابل تنظیم میباشد .

- زمان پخت در پایین LCD نشان داده میشود. شما میتوانید ولوم TIME را از یک دقیقه تا یک ساعت تنظیم نمایید .

نکته: با توجه به اینکه انواع مختلف شیرینی وجود دارد شما باید توجه کنید که خمیر شیرینی شما تازه ، یخ زده یا در یخچال مانده است. و با توجه به آن درجه حرارت را انتخاب کنید. برای مثال خمیر های یخ

زده به زمان بیشتری نیاز دارند و همچنین میزان خمیر در هر شیرینی و ضخامت آن برای انتخاب زمان پخت مهم است.

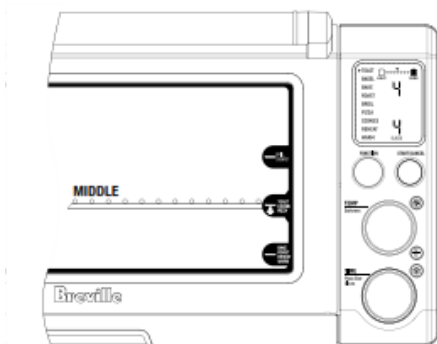
نکته : زمان انتخابی و درجه حرارت انتخابی در حافظه دستگاه باقی میماند و تا زمانی که آن را تغییر ندهید یا از برق نکشید تغییر نمیکند. وقتی دستگاه را به برق میزنید دوباره درجه حرارت روی ۱۷۵ و زمان

۱۱ دقیقه و تنظیمات COVECTION بر میگردد.

۵. دکمه START/CANCEL را بزنید تا دستگاه روشن شود و چراغ آن روشن شود.

۶. چراغ PREHEATING دستگاه وقتی که به حرارت اولیه میرسد روشن خاموش میشود و صدای هشدار دستگاه شنیده خواهد شد.

نکته : لازم است که کف ظرف مورد نظر را با روغن چرب کنید تا از چسبیدن شیرینی کف ظرف جلوگیری کند.



نکته: وقتی از ظروف غیر فلزی مثل ظروف سرامیکی یا شیشه ای استفاده میکنید مراقب باشید. ممکن است در حین کار ترک بخورد یا بشکند.

نکته: اگر از ظروف درب دار استفاده میکنید خیلی مراقب باشید چون مواد داغ داخل ظرف ممکن است باعث فشار به ظرف و شکستن آن شود.

۷. بعد از پخته شدن شیرینی صدای هشدار دستگاه را سه بار خواهید شنید. سپس چراغ دکمه START/CANCEL خاموش خواهد شد.



۸. بعد از اینکه صدای هشدار PREHEATING را شنیدید تایمر به مدت یک دقیقه به صورت معکوس شروع به شمارش خواهد کرد.

درجه حرارت و زمان مورد نظر را میتوانید انتخاب کنید.

۹. چرخه پخت هر زمانی که شما دکمه START/CANCEL را فشار دهید متوقف میشود و چراغ آن هم خاموش خواهد شد.

هشدار: قسمت های بیرونی دستگاه در حین کار با آن و بعد از آن داغ هستند. همیشه از دستکش های مخصوص آشپزی یا دستگیره پارچه ای هنگام کار کردن با دستگاه استفاده کنید.

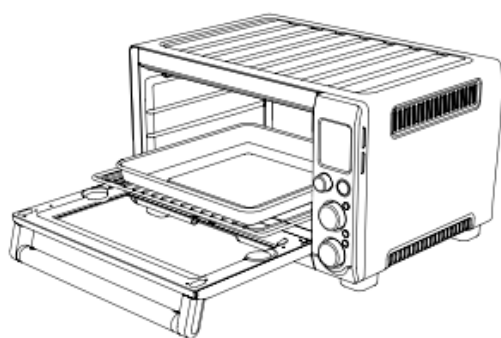
کار کردن با عملکرد REHEAT

المنت ها : المنت های گرم کننده بالایی و پایینی به صورت منظم خاموش و روشن میشوند تا درجه حرارت را به صورت یکنواخت پخش کنند.

طبقه قرار گرفتن : میانی

برنامه انتخابی : دکمه Convection / دکمه تبدیل دما

این عملکرد برای دوباره گرم کردن باقی مانده غذا مناسب است. به صورتی که غذا قهوه ای رنگ نمیشود.



۱. غذا را در طبقه پائین قرار دهید به صورتی که پره های آن رو به بالا باشد.

۲. غذا را در ظروف محافظ در برابر حرارت یا ظرف مخصوص اون توستر قرار دهید و در وسط فر بگذارید تا هوا اطراف آن گردش داشته باشد.

نکته: وقتی از ظروف غیر فلزی مثل ظروف سرامیکی یا شیشه ای استفاده میکنید مراقب باشید. ممکن است در حین کار ترک بخورد یا بشکند.

نکته: اگر از ظروف درب دار استفاده میکنید خیلی مراقب باشید چون مواد داغ داخل ظرف ممکن است باعث فشار به ظرف و شکستن آن شود.

۲. درب را ببندید.

۳. ولوم FUNCTION را بچرخانید تا نشانگرروی LCD به REHEAT برسد. عدد بالای LCD درجه حرارت از پیش تعیین شده را نشان می دهد که ۱۶۰ درجه

میباشد و عدد پایینی نشان دهنده زمان از پیش تعیین شده میباشد که ۱۵ دقیقه است و تنظیمات CONVECTION نشان داده میشود .



۴. زمان و درجه حرارت را در حین کار و یا قبل از شروع به کار میتوانید تغییر دهید.

ولوم TIME را بچرخانید. میتوانید بین یک دقیقه تا ۱ ساعت و ۵ دقیقه تا ۲ ساعت زمان مورد نظر را انتخاب کنید.

نکته: زمان انتخابی و درجه حرارت انتخابی در حافظه دستگاه باقی میماند و تا زمانی که آن را تغییر ندهید یا از برق نکشید تغییر نمیکند. وقتی دستگاه را به برق میزنید دوباره درجه حرارت روی ۱۶۰ درجه و

۱۵ دقیقه می باشد و به تنظیمات CONVECTION بر میگردد.

۵. دکمه START/CANCEL را بزنید تا دستگاه روشن شود و چراغ آن روشن شود.

۶. بعد از اینکه صدای هشدار PREHEATING را شنیدید تایمر به مدت یک دقیقه به صورت معکوس شروع به شمارش خواهد کرد.

۷. بعد از گرم شدن غذا صدای هشدار دستگاه را سه بار خواهید شنید. سپس چراغ دکمه START/CANCEL خاموش خواهد شد.

هشدار: قسمت های بیرونی دستگاه در حین کار با آن و بعد از آن داغ هستند. همیشه از دستکش های مخصوص آشپزی یا دستگیره پارچه ای هنگام کار کردن با دستگاه استفاده کنید.

۸. چرخه پخت هر زمانی که شما دکمه START/CANCEL را فشار دهید متوقف میشود و چراغ آن هم خاموش خواهد شد.

کار کردن با عملکرد WARM

المنت: المنت های بالایی و تحتانی به صورت منظم روشن و خاموش میشوند تا درجه حرارت را تنظیم کنند.

طبقه قرار گرفتن: میانی



دکمه تبدیل دما /



دکمه Convection

برنامه انتخابی:

غذاهای گرم را در درجه حرارت توصیه شده نگه میدارد تا از رشد باکتری ها جلوگیری شود. (۷۰ درجه سانتی گراد یا بیشتر)

۱. سینی شیاردار را در ردیف پائین قرار دهید به صورتی که پره ها رو به بالا قرار بگیرند.

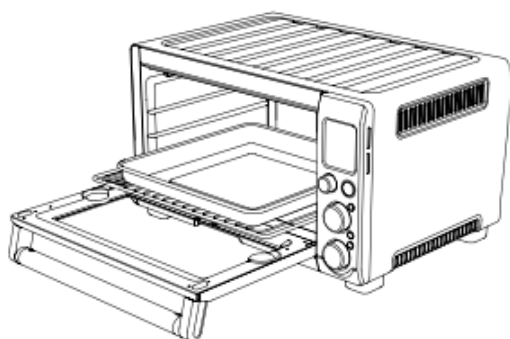
۲. غذا را در ظرف های لعابی نان پزی برویل قرار دهید یا در ظروف نشکن قابل استفاده در فر بگذارید سپس آن را در مرکز فر قرار دهید تا هوا در

اطراف غذا چرخش داشته باشد.

هشدار: قسمت های بیرونی دستگاه در حین کار با آن و بعد از آن داغ هستند. همیشه از دستکش های مخصوص آشپزی یا دستگیره پارچه ای

هنگام کار کردن با دستگاه استفاده کنید.

نکته: اگر از ظروف درب دار استفاده میکنید خیلی مراقب باشید چون مواد داغ داخل ظرف ممکن است باعث فشار به ظرف و شکستن آن شود.



۳. درب را ببندید.



۴. ولوم FUNCTION را بچرخانید تا روی LCD به WARM برسد. عدد بالای روی LCD حرارت از پشش تعیین شده را نشان میدهد در حالی که عدد پایینی روی

علامت KEEP WARM نیز نشان داده شده است.

۵. درجه حرارت گرم کردن و مدت زمان میتواند قبلاً یا در حین گرم کردن تنظیم شود.

درجه حرارت در بالای LCD نشان داده میشود.

- برای تنظیم میزان حرارت ولوم حرارت را که با فواصل ۵ درجه افزایش می یابد از ۵۰ درجه سانتی گراد تا حداکثر ۲۳۰ درجه سانتیگراد بچرخانید. (در شیوه فارنهایت فواصل افزایش ها ۱۰ درجه است از

۱۲۰ درجه فارنهایت تا حداکثر ۴۵۰ درجه)

- زمان گرم کردن غذا در پایین LCD نشان داده میشود. برای تنظیم مدت گرم شدن ولوم مخصوص TIME را با فواصل یک دقیقه ای تا حداکثر یک ساعت بچرخانید و بین یک ساعت تا ۲ ساعت

تنظیم کنید.

۶. برای به کار انداختن دستگاه دکمه START/CANCEL را بزنید. دکمه آن قرمز خواهد شد و صدای هشدار آن شنیده خواهد شد.

۷. تایمر روی نمایشگر نشان داده خواهد شد و شروع به شمارش معکوس خواهد کرد. میزان حرارت و مدت را میتوانید در طول گرم کردن غذا تغییر دهید.

۸. در پایان دوره گرم شدن سه بار صدای هشدار دستگاه را خواهید شنید و دکمه آن خاموش خواهد شد.

هشدار: قسمت های بیرونی دستگاه در حین کار با آن و بعد از آن داغ هستند. همیشه از دستکش های مخصوص آشپزی یا دستگیره پارچه ای هنگام کار کردن با فر استفاده کنید.

۹. گرم کردن را در هر زمان با فشار دادن دکمه START/CANCEL میتوان متوقف کرد. با فشار دادن این دکمه کار متوقف میشود و چراغ آن خاموش میشود.

استفاده از بشقاب و سینی گرم کننده

سطح بالای اون توستر در زمان کار کردن و بعد از آن خیلی داغ است. وقتی دستگاه فعال

است هیچ چیزی روی آن قرار ندهید.

موارد استثنا عبارتند از :

- بشقاب های سرامیک برای گرم شدن
- تخته مخصوص خرد کردن و سینی مخصوص سرو کردن برای استفاده در قسمت شیاردار

هشدار: استفاده از هر گونه لوازم فرعی و اضافی که توسط برویل توصیه نشده است ممکن است باعث خسارت به دستگاه شود.

هشدار: قسمت های بیرونی دستگاه در حین کار با آن و بعد از آن داغ هستند. همیشه از دستکش های مخصوص آشپزی یا دستگیره پارچه ای هنگام کار کردن با دستگاه استفاده کنید.

مراقبت کردن ، تمیز کردن و نگهداری کردن

با فشار دادن دکمه START/CANCEL بر روی صفحه از خاموش شدن دستگاه اطمینان حاصل کنید. دستگاه زمانی خاموش است که چراغ های آن روشن نباشد. دو شاخه برق را از پریز بکشید. قبل از تمیز

کردن یا جمع کردن اون توستر بگذارید تمام قسمت های آن خنک شود.

۱. قبل از تمیز کردن مواد شوینده را روی سطح اسفنج بریزید نه روی دستگاه .

۲. برای تمیز کردن درب شیشه ای از مواد شوینده و یک اسفنج نرم و مرطوب استفاده کنید. از تمیز کننده ساینده و زبر یا سیم ظرفشویی استفاده نکنید چون این مواد سطح دستگاه را خش می اندازند.

۳. قبل از زدن دوشاخه به پریز برق و روشن کردن فر بگذارید تمام سطح آن کاملاً خشک شود.

تمیز کردن داخل اون توستر

۱. دیواره های داخلی دستگاه برای تمیز کردن آسان دارای یک روکش نجسب میباشد. برای تمیز کردن هرگونه قطرات پاشیده شده که در زمان پختن احتمالاً روی میدهد دیواره ها را با یک اسفنج نرم مرطوب

پاک کنید. برای جلوگیری از ایجاد لکه از یک مایع شوینده نرم یا اسپری محلول ملایم میتوان استفاده کرد. قبل از تمیز کردن مایع شوینده را روی یک اسفنج نرم بریزید (نه روی سطح فر). از تماس مواد

شوینده با المنت های گرمازا خودداری کنید.

هشدار: موقع تمیز کردن المنت های گرمازا خیلی دقت کنید. بگذارید دستگاه کاملاً سرد شود سپس با یک اسفنج نرم و مرطوب یا یک پارچه به آرامی روی المنت های گرم کننده بکشید. از هیچ گونه مواد

شوینده یا تمیز کننده استفاده نکنید. قبل از زدن دوشاخه به پریز و روشن کردن دستگاه بگذارید تمام سطح آن کاملاً خشک شود.

تمیز کردن سینی CRUMPET

۱. بعد از هر بار استفاده خرده های نان و شیرینی را از روی سینی پاک کنید و خرده های نان را دور بریزید. سینی را با یک اسفنج نرم مرطوب پاک کنید . برای جلوگیری از ایجاد لکه میتوانید از یک مایع شوینده استفاده کنید. قبل از تمیز کردن مایع شوینده را روی اسفنج بریزید نه روی سینی. کاملاً سینی را خشک کنید.
۲. برای پاک کردن موادی که روی روغن پخته شده اند سینی را در یک آب گرم کف دار فرو کنید. سپس با یک اسفنج نرم آن را بشویید. آب بکشید و آن را کاملاً خشک کنید.
۳. همیشه قبل از به برق زدن دوشاخه و روشن کردن دستگاه از گذاشتن سینی خمیر در داخل دستگاه اطمینان حاصل کنید.

تمیز کردن سینی های مخصوص گریل ، پخت و پز، پیتزا

۱. تمام لوازم فرعی را در آب گرم کف دار با یک اسفنج نرم بشویید. آب بکشید و کاملاً خشک کنید.

نگهداری

۱. با فشار دادن دکمه START/CANCEL روی صفحه کنترل از خاموش بودن دستگاه اطمینان حاصل کنید. دستگاه زمانی خاموش است که چراغ آن خاموش باشد. سپس دوشاخه برق را از پریز دیواری بکشید.
۲. اجازه دهید دستگاه و تمام لوازم آن کاملاً سرد شود.
۳. مطمئن شوید که دستگاه و تمام لوازم آن تمیز و خشک هستند.

۴. مطمئن شوید که سینی خمیر در فر گذاشته شده باشد.

۵. مطمئن شوید که درب فر بسته است.

۶. تمام وسایل را در جای خود بگذارید. هیچ چیز را روی دستگاه نگهداری نکنید.

مشکلات احتمالی

مشکل	راه حل
دستگاه روشن نمیشود	چک کنید که دوشاخه به برق وصل باشد. دوشاخه را به پریز مجزا وصل کنید. دوشاخه را به پریز دیگری وصل کنید. جریان برق را قطع کنید و دوباره وصل کنید.
برگشت تنظیمات پیش فرض LCD باز گردد.	اون توستر تنظیماتی که به آن داده اید را نگه میدارد مگر اینکه آن را از برق بکشید. برای برگرداندن تنظیمات دستگاه آن را از برق بکشید. ۵ ثانیه صبر کنید، سپس دوباره آن را به برق بزنید.