



Electrical OVEN TOASTER

دفترچه راهنما



6020

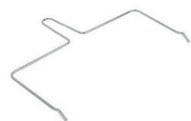
یادداشت :

مقدمه

با استفاده از این دستگاه و قابلیت های کنترل کننده الکترونیکی، تنظیم دقیق حرارت مانند انتخاب روشن شدن المنت بالا، پایین و یا هر دو المنت و نیز انتخاب سیستم گردش هوای گرم ، شما به راحتی می توانید غذاهای مورد نظرتان را بپزید، گریل و حتی تست نمایید. همچنین با انتخاب برنامه های پیش فرض دستگاه نظیر تست کردن ، پخت مرغ، نان، پیتزا، کیک، شیرینی، گوشت و انواع غذا های دریایی می توانید به طعم عالی غذای مورد علاقه تان دست یابید.

این دفترچه راهنما به شما کمک می کند تا بتوانید از تمامی برنامه های دستگاه به نحو احسن استفاده نمایید و از دستگاه آون توستر خود نهایت بهره و لذت را ببرید.

معرفی دستگاه:



نگهدارنده جوجه گردان



سیخ جوجه گردان



سینی سیمی



سینی پخت



سینی گرد



دستگیره سینی پخت



سینی خرده نان

چه مواردی شامل گارانتی نمی شود ؟

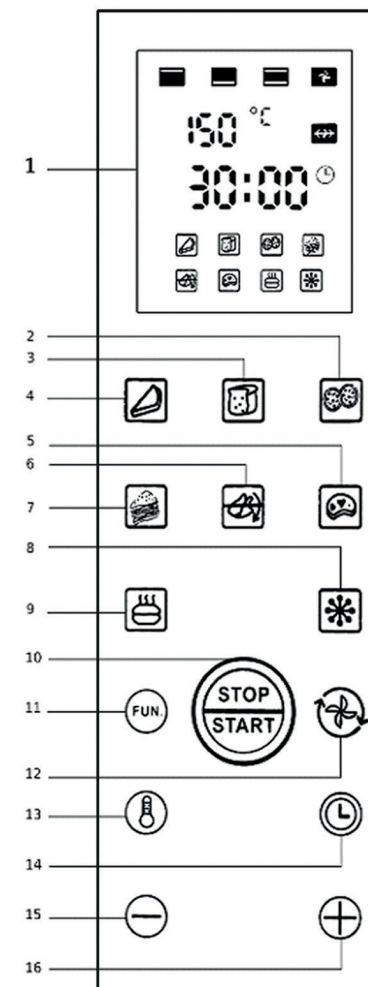
- ۱- صدمات و ضایعات ناشی از ضربه، سقوط، حمل و نقل، تماس یا نفوذ آب و مواد شیمیایی، آتش و حرارت زیاد، گرد و غبار شدید، نوسانات برق، رعد و برق و حوادث طبیعی
- ۲- استهلاک تدریجی محصول از قبیل سایش و رنگ رفتگی
- ۳- استفاده غلط از دستگاه یا مواردی خارج از سازگاری و استاندارد های تعیین شده برای دستگاه یا عمل نکردن به نکات ذکر شده در دفترچه راهنما
- ۴- دستگاه هایی که دستکاری شده و یا توسط اشخاصی به جز نمایندگان مجاز فرسازان ماکو تعمیر شود.
- ۵- هر نوع دستکاری، خدشه یا کنده شدن برچسب سریال یا هولوگرام، مشخصات دستگاه یا هر نوع دستکاری یا آسیب برگه ضمانت نامه
- ۶- اقدام به سرویس، تعمیر یا هرگونه تغییر در محصول توسط نمایندگی غیر مجاز
- ۷- هرگونه خرابی در اثر استفاده نادرست از دستگاه و یا عمل نکردن به دستورالعمل های ذکر شده در دفترچه راهنما
- ۸- هرگونه شکستگی یا خرابی شیشه، بر اثر حمل و نقل و استفاده نادرست از دستگاه

تمیز کردن دستگاه

- ضرورت دارد که پس از هر بار استفاده از دستگاه آن را کاملاً تمیز نمایید تا هر گونه روغن اضافی در دستگاه تمیز گردد و احتمال بوی ناخواسته از میان برود.
- اجازه دهید دستگاه ابتدا خنک شود و سپس آن را تمیز نمایید.
- دستگاه را درون آب فرو نبرید و یا آن را زیر شیر آب قرار ندهید.
- قسمت های متحرک مانند طبقات، سینی و غیره را می توانید درون ماشین ظرفشویی شستشو دهید.
- سطوح خارجی دستگاه را با پارچه نم دار می توانید تمیز نمایید.
- از وسایل تمیز کننده سخت یا وسایل تیز و برنده جهت تمیز کردن استفاده نکنید.
- اجازه دهید کلیه قسمت های شست شده قبل از استفاده مجدد کاملاً خشک گردد.

نمایشگر وضعیت زمان و دما

- پخت شیرینی
- پخت نان
- پخت پیتزا
- پخت گوشت
- جوجه گردان
- پخت کیک
- یخ زدا
- گرم نگهدارنده
- شروع ، پایان و توقف
- انتخاب المنت های بالا و پایین
- جا به جایی هوای گرم
- تنظیم دما
- تنظیم زمان
- کاهش دهنده زمان و دما
- افزایش دهنده زمان و دما



نکات مهم ایمنی

- *لطفاً قبل از استفاده از دستگاه به دقت تمام محتویات این دفترچه راهنما را بخوانید.*
- این دستگاه برای پخت و پز ساخته شده است، بنابراین در حین کار بسیار داغ است؛ همچنین دستگاه را غیر از موارد ذکر شده در این دفترچه استفاده ننمایید.
- هرگونه استفاده نامتعارف از دستگاه سبب جراحت، آسیب، برق گرفتگی و یا آتش سوزی می گردد.
- هرگز زمانی که دستگاه به پریز برق متصل است آن را بدون توجه رها نکنید.
- هرگونه سرویس و تعمیرات باید توسط مرکز خدمات پس از فروش صنعت فرسازان ماکو انجام گردد.
- در هنگام استفاده از دستگاه پیوسته نکات ایمنی باید رعایت شود، این موارد شامل نکات زیر می باشد :

سطوح دستگاه داغ است و خطر سوختگی وجود دارد.

- سطح خارجی دستگاه و نیز درب شیشه ای آن در طول استفاده بسیار داغ می شوند. حتماً با دستکش از دستگیره درب و پنل کنترل دستگاه درحین استفاده و یا تا زمانی که داغ است استفاده کنید.
- نظارت کامل در زمان انجام کار خصوصاً هنگام حضور کودکان باید به کار برده شود.
- جهت جلوگیری از هرگونه شوک الکتریکی از فرو بردن دستگاه درون آب یا هر نوع مایعات دیگر خودداری نمایید.
- دقت نمایید سیم دستگاه از لبه های محل قرار گرفتن، آویزان نباشد و یا با سطوح داغ تماس نداشته باشد.
- در صورت آسیب دیدگی سیم دستگاه یا هرگونه عملکرد غیر صحیح از به کار بردن دستگاه خودداری نمایید .
- دستگاه را به نزدیک ترین مرکز خدمات پس از فروش جهت تعمیرات ارسال نمایید.
- استفاده از هرگونه لوازم جانبی غیر استاندارد توصیه نمی شود. چرا که ممکن است به دستگاه آسیب برساند .

هشدار:

توجه کنید که سینی و مواد غذایی حداقل ۳ سانتی متر با المنت ها فاصله داشته باشند، در غیر این صورت خطر آتش سوزی وجود دارد.

پخت و پز در حالت طبیعی :

شما می توانید عملکرد حرارتی، زمان و دمای پخت را مطابق دستور العمل پخت پیش فرض دستگاه تنظیم نمایید.

توجه:

گاهی لازم است برای پخت بعضی مواد غذایی، داخل فر گرم بوده و به دمای خاصی برسد. در حالت طبیعی شما می توانید به صورت دستی حرارت از بالا، پایین و یا حرارت از بالا و پایین و زمان پخت را به دلخواه خودتان انتخاب کنید. در این حالت برای ایجاد تغییر ابتدا کلید FUN را بزنید و سپس برای زمان پخت کلید تنظیم زمان را فشار داده، بعد از چشمک زدن اعداد با کلید افزایش یا کاهش، زمان مورد نظران را انتخاب کنید.

همچنین برای رسیدن به دمای دلخواه نیز با فشردن کلید تنظیم دما و بعد از چشمک زدن اعداد می توانید با کلید افزایش و کاهش، دمای فر را تغییر دهید. به علاوه دستگاه مجهز به سیستم چرخش هوای گرم می باشد که توزیع گرما را در داخل فضای فر یکنواخت می کند. سیستم چرخش هوای گرم موثرتر از بقیه برنامه های حرارتی نظیر حرارت از بالا، پایین یا بالا و پایین است. با انتخاب این برنامه زمان پخت کاهش یافته و مواد غذایی نمی سوزد.

نصب و راه اندازی دستگاه:

- کلیه بسته بندی ها، نایلون ها، برچسب ها و ... را از دستگاه جدا نمایید و دقت کنید که لوازم جانبی آن کاملا سالم باشد.

توجه:

لطفا از جدا کردن برچسب شماره سریال و دور انداختن آن جدا خودداری فرمایید.

- دستگاه را در جای مناسبی قرار دهید که بتواند گرما و رطوبت داخل را به راحتی تخلیه نماید.
دقت نمایید که دستگاه از برق کشیده شده باشد و کلید کنترل آن در وضعیت Stop باشد.
- طبقات و تابه های مربوطه را از دستگاه خارج نموده و آنها را درون مواد شوینده و یا درون ماشین ظرفشویی جهت شستشو قرار دهید.
- کلیه وسایل را ابتدا خشک نموده و سپس درون دستگاه قرار دهید و دو شاخه دستگاه را به برق وصل نمایید .

توجه:

- پس از قرار دادن وسایل داخل دستگاه توصیه می نمایم ابتدا دمای دستگاه را در حالت MAX برای مدت ۱۵ دقیقه قرار دهید تا هرگونه چربی احتمالی حاصل از خط تولید از بین برود.
دود حاصل از استفاده برای اولین بار عادی می باشد، و این دود ظرف بیست دقیقه ابتدایی از بین می رود.

فن کانوکشن (جابه جایی هوای گرم)

فن کانوکشن در جهت جابجایی هوای گرم داخل آون توستر می باشد. این قابلیت در جهت ارتقاء کیفیت پخت مواد غذایی است. توصیه می شود که در تمامی مراحل پخت از این امکان استفاده شود.

ظروف قابل استفاده :

ظروف پخت فلزی، ظروف شیشه ای قابل استفاده در فر (بدون درب)، ظروف سرامیکی نسوز می تواند در فر استفاده گردد.

- از قرار دادن دستگاه در سطوح داغ یا در کنار اجاق گاز و دستگاه میکروویو خودداری نمایید.
- حداقل حدود چهار سانتیمتر دستگاه را از هر طرف از محل قرار دادن آن تا دیوار جهت تبادل هوا فاصله بدهید.
- پس از استفاده، دو شاخه را از برق بکشید، جهت جدا کردن قسمت های مختلف دستگاه اجازه دهید دستگاه کاملا سرد شود .
- در اتمام کار، دکمه stop را فشار داده و سپس آن را از برق بکشید. برای خارج کردن از برق دوشاخه را گرفته و از گرفتن و کشیدن سیم خودداری نمایید .
- نهایت دقت در هنگام جابجایی دستگاه در زمانیکه حاوی روغن یا مایعات داغ می باشد باید به عمل آید.
- هیچکدام از قسمت های دستگاه را با فویل آلومینیومی پوشش ندهید.
- دیواره های داخلی دستگاه از روکش خاصی پوشیده شده است، لطفا از سیم ظرفشویی جهت تمیز کردن دستگاه استفاده ننمایید زیرا ممکن است قطعاتی از آن به داخل قسمت های برقی دستگاه وارد شده و باعث ایجاد شوک الکتریکی گردد.
- در هنگام تست کردن نان و سرخ کردن مواد غذایی دستگاه را به حال خود رها ننمایید.
- مواد غذایی حجیم و یا وسایل بزرگ نباید داخل دستگاه قرار داده شود زیرا باعث ایجاد شوک الکتریکی می گردد.
- تماس با هر گونه مواد آتشنا نظیر پرده و غیره در هنگام انجام کار باعث ایجاد آتش سوزی می شود.
- از قرار دادن وسایل درون دستگاه در زمان خاموشی خودداری نمایید.
- نهایت دقت در هنگام استفاده از ظروف غیر فلزی و شیشه ای باید به کار برده شود.
- از قرار دادن اجسامی مانند مقوا، پلاستیک، کاغذ یا موارد مشابه درون دستگاه خودداری نمایید .
- همیشه جهت جابجایی ظروف داغ داخل فر از دستکش استفاده نمایید.
- دستگاه را خارج از منزل استفاده ننمایید.
- از این دستگاه غیر از موارد ذکر شده استفاده دیگری به عمل نیاورید.
- در طول استفاده از دستگاه، بخار زیادی از جداره های درب دستگاه ، به ویژه زمانی که درب فر را باز می کنید، خارج می شود.
پس حتما مراقب باشید.