

راهنمای استفاده از

فر برقی

و

پیتزا پز

مدل :

OVN-24W-140

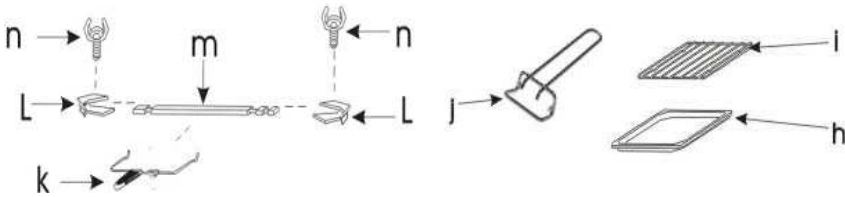


OVN-24B-140



لطفاً قبل از استفاده، این دفترچه راهنما را با دقت مطالعه فرمایید.

قطعات دستگاه



- a دکمه تنظیم زمان پیتزا
- b دکمه تنظیم درجه حرارت
- c دکمه روشن/خاموش کردن و تنظیم المنت
- d بدنه
- e شیشه درب فر
- f سینی سیمی
- g انبر
- h شاخک سیخ جوجه گردان
- i پیچ گوشتی
- j دستگیره پیتزا پز
- k چراغ نشانگر روشن بودن پیتزا
- l چراغ نشانگر روشن بودن فر

- a دکمه تنظیم زمان پیتزا
- b دکمه تنظیم درجه حرارت
- c دکمه روشن/خاموش کردن و تنظیم المنت
- d بدنه
- e شیشه درب فر
- f سینی سیمی
- g انبر
- h شاخک سیخ جوجه گردان
- i پیچ گوشتی
- j دستگیره پیتزا پز
- k چراغ نشانگر روشن بودن پیتزا
- l چراغ نشانگر روشن بودن فر

نکات مهم ایمنی

هنگام استفاده از وسایل برقی ، همیشه باید نکات ایمنی پایه را رعایت کرد . از جمله موارد زیر :

۱. دفترچه راهنما را مطالعه فرمایید.
۲. از تماس با سطوح داغ خودداری کنید. از دستگیره استفاده نمایید.
۳. اجازه ندهید کودکان بدون نظارت به دستگاه نزدیک شوند.
۴. سیم، دوشاخه، قطعات یا خود دستگاه را در آب یا مایعات دیگر فرو نبرید.
۵. اجازه ندهید سیم برق از لبه میز آویزان شود یا با سطوح داغ تماس داشته باشد.
۶. در صورت صدمه دیدن سیم یا دوشاخه ، یا خراب شدن دستگاه به هر دلیل، آنرا به کار نیندازید. دستگاه را برای بررسی و تعمیر به تعمیرگاه مجاز ببرید.
۷. از لوازم جانبی توصیه شده به وسیله سازنده برای این دستگاه استفاده کنید.
۸. دستگاه را نزدیک اجاق گاز، بخاری برقی، مایکروفر یا مشابه آن نگذارید.
۹. برای تهویه مناسب، دستگاه را در فاصله ۱۰ سانتی متری با دیوار های اطراف قرار دهید.
۱۰. هنگام عدم استفاده از دستگاه، موقع تمیز کردن آن ، یا هنگام سرهم کردن و جدا کردن قطعات، دوشاخه را از برق بکشید و بگذارید دستگاه خنک شود.
۱۱. برای جداکردن دوشاخه از پریز، ابتدا دستگاه را خاموش کنید. سپس دوشاخه را از پریز بکشید. برای بیرون کشیدن دوشاخه از پریز، خود دوشاخه را بگیرید. هرگز برای این کار سیم برق را نکشید.
۱۲. هنگامی که مایعات داغ در دستگاه وجود دارد، بسیار دقت کنید .
۱۳. هیچ قسمتی از دستگاه را با فویل فلزی نپوشانید زیرا باعث افزایش دمای دستگاه خواهد شد.
۱۴. هنگام خارج کردن سینی یا مواد داغ ، کاملاً مراقب باشید.
۱۵. دستگاه را با سیم ظرفشویی تمیز نکنید.
۱۶. هرگز دستگاه در حال کار را به حال خود رها نکنید.
۱۷. مواد غذایی را بیش از ظرفیت دستگاه ، درون آن نگذارید.
۱۸. روی دستگاه را هنگام کار نپوشانید و از تماس پرده و مواد قابل اشتعال با دستگاه جلوگیری نمایید. چیزی روی دستگاهی که روشن است ، نگذارید.
۱۹. هنگام استفاده از ظروف غیر فلزی درون دستگاه ، کاملاً مراقب باشید.

۲۰. این مواد را درون فر نگذارید : مقوا، کاغذ، پلاستیک و مانند آن.
۲۱. چیزی غیر از وسایل جانبی توصیه شده در فر نگذارید.
۲۲. همیشه هنگام قراردادن مواد در دستگاه یا برداشتن غذا از آن، از دستکش استفاده نمایید.
۲۳. این دستگاه فقط برای استفاده خانگی است.
۲۴. از این دستگاه فقط برای مصارفی که در این راهنما شرح داده شده است استفاده نمایید.
- این راهنما را همیشه نگهداری کنید!!**

پیش از استفاده از دستگاه برای بار اول:

۱. مراقب باشید که دوشاخه به پریز وصل نباشد و دکمه تنظیم زمان روی "OFF" باشد.
۲. قطعات را جدا کرده و با آب گرم و مایع ظرفشویی بشویید.
۳. قطعات را کاملاً خشک نموده و مجدداً نصب کنید. دوشاخه را به برق بزنید.
۴. ممکن است هنگام استفاده از دستگاه برای بار اول، کمی دود از آن بلند شود و بو بدهد. این به علت روغن کاری دستگاه در کارخانه است. توصیه می شود ابتدا دستگاه را به مدت ۱۵ دقیقه روشن بگذارید تا بو و دود از بین برود.
۵. همیشه پیش از شروع پخت، سینی جمع آوری چکه های روغن را در محل خود قرار دهید.

نکات مفید

هنگام استفاده برای بار اول، نگران بوی متصاعد شده از دستگاه نباشید. این بو پس از حدود ۲۰ دقیقه روشن بودن دستگاه از بین می رود. معمولاً لازم نیست پیش از پخت فر را گرم نمایید. اما بعضی غذاها مثل کیک، با از پیش گرم کردن نتیجه بهتری میدهد.

استفاده از فر برای بریان کردن مرغ

- ۱- دکمه تنظیم درجه حرارت را روی درجه حداکثر تنظیم نمایید.
- ۲- يك شاخك را روی سیخ جوجه گردان مستقر کنید. مراقب باشید نشانه های روی آنها در جهت صحیح قرارگرفته باشد و سپس با پیچ گوشتی آن را محکم کنید.
- ۳- سیخ را مستقیماً از وسط مرغ عبور دهید.
- ۴- شاخك دوم را در طرف دیگر سیخ نصب کرده با پیچ گوشتی آن را محکم کنید.
- ۵- مراقب باشید مرغ درست در وسط سیخ قرارگرفته باشد.
- ۶- سیخ را در محل خود در فر بگذارید به نحوی که انتهای مربعی شکل آن در شیار مربوطه قرارگیرد.
- ۷- دکمه تنظیم زمان را روی زمان مورد نظر تنظیم نمایید.
- ۸- در پایان کار دکمه تنظیم زمان را روی وضعیت خاموش (OFF) برگردانید. با گرفتن يك سر سیخ، سر دیگر آن را به طرف بالا بکشید و از شیار خارج نمایید . با دقت مرغ را از فر خارج سازید و پس از قراردادن آن روی دیس، سیخ را از مرغ جدا نمایید.

استفاده از پیتزا پز

- ۱- سینی جای پیتزا را با گرفتن دستگیره ، بیرون بکشید.
- ۲- مراقب باشید که ظرف پیتزا پز در وضعیت مطلوب باشد. با يك تکه پارچه سینی را تمیز کنید.
- ۳- پس از گذاشتن پیتزا روی سینی، آن را به درون پیتزا پز برگردانید. مراقب باشید که سینی به درستی در شیار خود حرکت نماید تا صدمه ای به آن وارد نشود. قاب را ببندید تا حرارت از آن خارج نگردد.
- ۴- پخت پیتزا با زمان سنج تنظیم می شود (۳۰ دقیقه). پس از بستن قاب، دکمه تنظیم زمان را روی زمان مناسب تنظیم کنید تا پخت شروع شود.
- ۵- برای بررسی پخت پیتزا می توانید در زمان پخت، ظرف را بیرون بکشید تا ببینید پیتزا آماده شده است یا نه. در صورت آماده بودن می توانید زمان سنج را خاموش نمایید.

۶- پس از بیرون آوردن پیتزا، ظرف را به جای خود در برگردانید. مراقب داغ بودن ظرف باشید.


۷- نهایتاً فراموش نکنید که درب پیتزا یز را ببندید.

نحوه پخت نان

۱- سینی فر را در جای خود قرار دهید.

۲- ظرف خمیر را روی سینی سیمی بگذارید. درب فر را ببندید.

۳- با دکمه تنظیم زمان ، زمان مناسب تنظیم کنید .

۴- دکمه روشن و خاموش کردن را روی وضعیت  قرار دهید.


۵- دکمه تنظیم حرارت را ، روی درجه مورد نظر تنظیم نمایید.

۶- در پایان، دکمه روشن و خاموش را روی وضعیت خاموش (OFF) برگردانید.

نحوه کباب کردن

۱- مواد کباب را روی سینی سیمی گذاشته و آن را درون فر قرار دهید.

۲- درب فر را نیمه بسته نگهدارید.


۳- دکمه روشن و خاموش کردن را روی وضعیت  قرار دهید.

۴- دکمه تنظیم حرارت را ، روی درجه مورد نظر تنظیم نمایید.

۵- در پایان، دکمه روشن و خاموش را روی وضعیت خاموش (OFF) برگردانید.

نحوه برشته کردن نان

۱- دکمه درجه حرارت را روی ۲۵۰ تنظیم نمایید.

۲- دکمه روشن و خاموش کردن را روی وضعیت  قرار دهید.

۳- موادی که باید برشته شود را روی سینی سیمی گذاشته و آن را درون فر قرار دهید.

۴- دکمه تنظیم زمان را ، روی حد مورد نظر برشته شدن تنظیم نمایید. در انتهای زمان تعیین شده دستگاه با صدای زنگ خاموش می شود.

تمیز کردن دستگاه

- ۱- برای پیشگیری از چسبیدن چربی به دستگاه و ایجاد بوی نامطبوع، لازم است که پس از هر بار استفاده، دستگاه را تمیز نمایید.
- ۲- همیشه قبل از تمیزکردن، دوشاخه را از برق بکشید و بگذارید دستگاه خنک شود.
- ۳- از فرورودن فر، دوشاخه و سیم برق در آب یا مایعات دیگر خودداری نمایید.
- ۴- سینی سیمی، ظرف پخت نان و سینی جمع آوری چکه های روغن را مانند دیگر وسایل آشپزخانه بشویید.
- ۵- بیرون دستگاه را با پارچه نمدار تمیز نمایید.
- ۶- از سیم ظرفشویی و وسایل تیز برای تمیزکردن دستگاه استفاده نکنید.
- ۷- پیش از استفاده مجدد و روشن کردن فر، اجازه دهید همه قطعات و بدنه کاملاً خشک شود.
- ۸- پس از خاتمه پخت، سینی جمع آوری چکه های روغن را با دقت بیرون بیاورید. سپس آن را با یک تکه اسفنج نمدار تمیز کنید.

هشدار ایمنی :

همیشه دستگاه را دور از دسترس کودکان قرار دهید و دستگاه روشن را تحت نظارت داشته باشید.

فر برقی

OVN-24B(W)-140

