

راهنمای استفاده از فر برقی ۲۸ لیتر

مدل OVN-28B-144 / OVN-28W-144

- دارای جوجه گردان
- دارای ۶ درجه تنظیم المنت
- قابلیت تنظیم درجه حرارت از ۱۰۰ تا ۲۵۰ درجه سانتیگراد
- قابلیت تنظیم زمان پخت تا ۶۰ دقیقه
- زنگ اعلام پایان زمان پخت
- صفحه تنظیم نقره ای
- چراغ نشانگر روشن بودن دستگاه
- توان : ۱۵۰۰ وات

فهرست مطالب

- ۲ نکات مهم ایمنی
- ۴ قطعات دستگاه
- ۵ لوازم جانبی
- ۶ نگهدارنده سینی ها
- ۷..... راهنمای استفاده از دکمه های تنظیم
- ۹..... استفاده از فر برای بار اول
- ۱۰..... استفاده از فر
- ۱۱..... استفاده جوجه گردان
- ۱۳..... جدول راهنمای پخت
- ۱۴..... تمیز کردن و نگهداری
- ۱۴ مشخصات دستگاه
- ۱۴..... حفظ محیط زیست

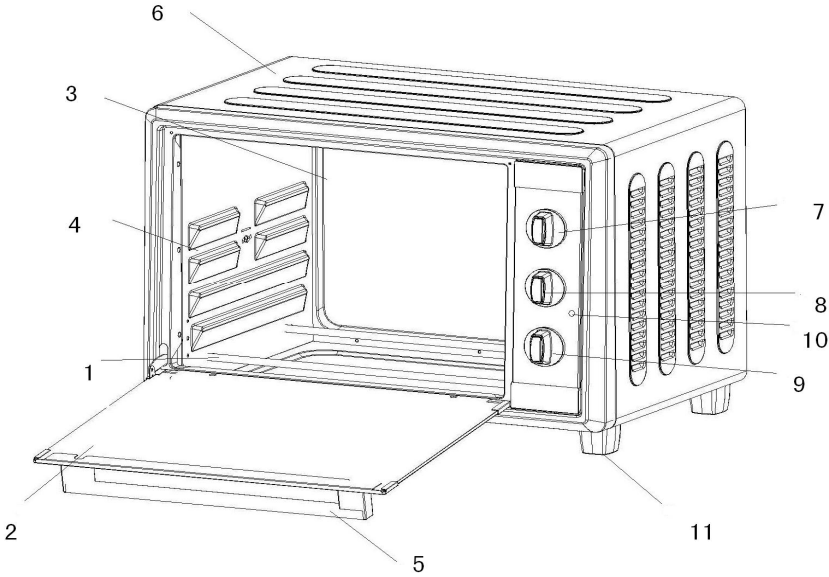
نکات مهم ایمنی :

- هنگام استفاده از وسایل برقی ، همیشه باید نکات ایمنی پایه را رعایت کرد . از جمله موارد زیر :
۱. دفترچه راهنما را مطالعه فرمایید.
 ۲. 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.
 ۳. اجازه ندهید سیم برق از لبه میز آویزان بوده یا با سطوح داغ تماس داشته باشد.
 ۴. سیم، دوشاخه، قطعات یا خود دستگاه را در آب یا مایعات دیگر فرو نبرید.
 ۵. هنگام عدم استفاده از دستگاه، دوشاخه را از برق بکشید.
 ۶. دستگاه را نزدیک اجاق گاز، بخاری برقی، میکروفر یا مشابه آن نگذارید.
 ۷. از لوازم جانبی توصیه شده به وسیله سازنده برای این دستگاه استفاده کنید.
 ۸. هنگام روشن بودن دستگاه، سطوح آن بسیار داغ می شود. موقع تمیز کردن آن یا هنگام سرهم کردن و جدا کردن قطعات، بگذارید دستگاه خنک شود.
 ۹. هنگام جابجایی دستگاه ، کاملاً مراقب باشید به ویژه وقتی که مایعات داغ در آن قرار دارد.
 ۱۰. همیشه هنگام قراردادن یا برداشتن غذا، از دستکش ضد حرارت استفاده نمایید.
 ۱۱. برای جلوگیری از پاشیدن روغن، روی جوجه را با دو ورقه آلومینیوم بپوشانید (مطابق شکل زیر) سپس در سینی پخت قرار دهید.

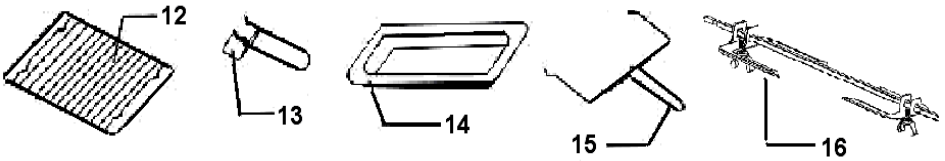


۱۲. هرگز دستگاه در حال کار را ، رها نکنید.
۱۳. وسایل فلزی آشپزی یا مواد غذایی را بیش از ظرفیت دستگاه ، درون آن نگذارید.
۱۴. این مواد را درون اجاق نگذارید : مقوا، کاغذ، پلاستیک و موادی مانند آن.
۱۵. هیچ بخشی از دستگاه را هنگام کار با ورقه آلومینیوم، پرده یا لباس نپوشانید.
۱۶. دستگاه را با سیم ظرفشویی و مشابه آن تمیز نکنید.
۱۷. از این دستگاه فقط داخل خانه استفاده نمایید.
۱۸. از این دستگاه فقط برای مصارفی که در این دفترچه راهنما شرح داده شده است استفاده نمایید.
۱۹. این دستگاه برای استفاده کودکان یا افرادی که ناتوانی جسمی یا ذهنی داشته یا افراد کم تجربه و کم اطلاع ساخته نشده است.
۲۰. از بازی کردن کودکان با فر جلوگیری کنید.
۲۱. دستگاه در حال کار را دور از دسترس کودکان قرار دهید.
۲۲. این دفترچه راهنما را برای استفاده بعدی نگهداری نمایید.

قطعات دستگاه :



۱. المنت گرم کننده
۲. درب شیشه ای
۳. فضای داخل فر
۴. نگهدارنده سینی
۵. دستگیره درب
۶. بدنه دستگاه
۷. دکمه تنظیم درجه حرارت
۸. دکمه انتخاب المنت
۹. دکمه تنظیم زمان
۱۰. چراغ نشانگر
۱۱. پایه

لوازم جانبی :


۱۲. سینی سیمی


۱۳. گیره سینی پخت

۱۴. سینی پخت

۱۵. گیره جوجه گردان

۱۶. چنگک های جوجه گردان و پیچ های آن

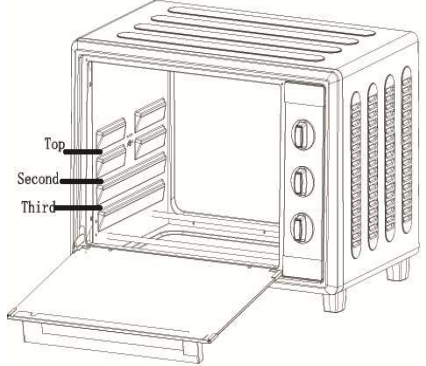
جدول راهنمای استفاده از وسایل جانبی

وسایل جانبی	غذا(فقط برای راهنما)	استفاده از گیره
سینی پخت	۱. سرخ کردن بال جوجه ۲. پخت استیک ۳. پخت گراتین ۴. پخت کیک ۵. غذاهای دیگر	
سینی سیمی	۱. کباب سبب زمینی ۲. خشک کردن مواد	
سینی پخت و سینی سیمی		از سیخ جوجه گردان

<p>می توان برای پخت یکنواخت کردن مواد</p> 	<p>۱. کباب کردن ماهی</p>	<p>با هم</p> 
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------

سینی پخت کاملاً مربع نیست.
نکته: هنگام خارج کردن مواد داغ از داخل فر کاملاً مراقب باشید.

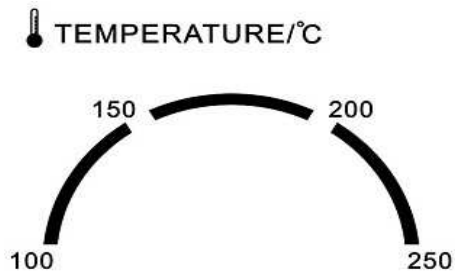
نگهدارنده سینی

	<p>۱. سه ردیف نگهدارنده سینی برای فر تعبیه شده است. می توانید غذا را در یکی از سه ردیف بالا، دوم و سوم قرار دهید (مطابق شکل روبرو) ۲. مثلاً، هنگام پخت گراتین ماکارونی اگر مایلید قسمت بالای آن بیشتر بپزد، از نگهدارنده بالایی یا دومی استفاده نمایید. برای سرخ کردن جوجه، از نگهدارنده سوم استفاده کنید.</p>
-----------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

موارد اشاره شده در بالا به عنوان مثال است ، شما با تجربه خودتان ردیف
نگهدارنده سینی را جهت پخت انواع غذا تعیین کنید .

راهنمای استفاده از دکمه های تنظیم :

دکمه تنظیم درجه حرارت: با چرخاندن این دکمه در جهت حرکت عقربه های ساعت، درجه حرارت مناسب را انتخاب نمایید.








دکمه تنظیم کارکرد المنت های فر : با چرخاندن این دکمه در جهت حرکت عقربه های ساعت، المنت مناسب را انتخاب کنید.

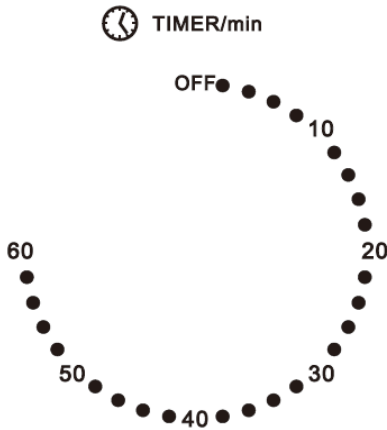
SELECTOR



: المنت حرارتی بالایی روشن است

- المنت حرارتی پایینی روشن است : 
- هر دو المنت حرارتی روشن است : 
- المنت حرارتی بالایی و جوجه گردان روشن است : 
- المنت حرارت پایینی و جوجه گردان روشن است : 
- هر دو المنت حرارتی و جوجه گردان روشن است : 

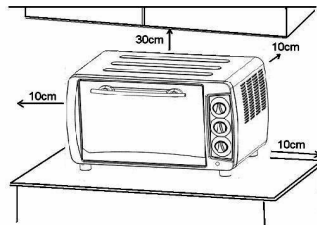
تنظیم زمان سنج: زمان را روی دقیقه مورد نظر (بین صفر تا ۶۰ دقیقه) تنظیم کنید.



فر به کار می افتد. مراقب باشید که بدنه فر به تدریج داغ می شود. در زمان پخت درب شیشه ای را باز نکنید.

استفاده از فر برای بار اول :

۱- بسته بندی دستگاه را باز کنید و فر را روی پیشخوان صاف و افقی بگذارید. از سالم بودن وسایل جانبی همراه دستگاه اطمینان حاصل کنید.



۲- برای کارکرد صحیح فر، ضروریست هوا در اطراف آن به راحتی گردش کند. مطابق شکل بالا فاصله دستگاه را با دیوار اطراف تنظیم نمایید.

۳- پیش از استفاده برای بار اول، وسایل جانبی را با آب و مواد شوینده بشویید. داخل فر را با پارچه خشک تمیز نمایید.

۴- وسایل جانبی را در داخل فر سوار کرده و دوشاخه را به برق بزنید. **توجه:** دقت کنید که دکمه تنظیم زمان در وضعیت خاموش "Off" قرار داشته باشد.

۵- دکمه تنظیم درجه حرارت را روی درجه حداکثر یعنی ۲۵۰ درجه گذاشته و زمان سنج را روی ۱۵ دقیقه تنظیم کنید تا بوی نامطبوع اولیه از بین برود.

هشدار: مراقب داغ شدن شدید بدنه فر باشید.

۶- نگران دود کمی که پس از راه اندازی اولیه فر ایجاد می شود نباشید. این دود پس از کارکردن دستگاه از بین می رود.

استفاده از فر :

۱- در حالت کلی، لازم نیست فر ابتدا داغ شود، اما برای پخت بهتر ، مرحله ۵ بالا را همیشه پیش از قرارداد مواد در فر انجام دهید.
هشدار: مراقب داغ شدن شدید بدنه فر باشید.

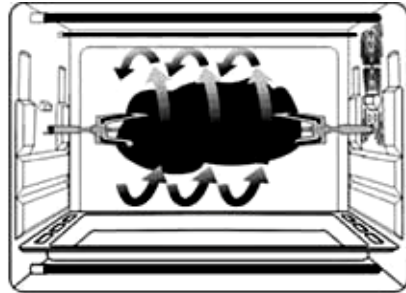
۲- مواد را درون فر گذاشته، درجه حرارت ، زمان و نوع پخت را تنظیم نمایید.
توجه: هنگام استفاده از این فر، ممکن است زمان و درجه حرارتی که براساس تجربه قبلی خود برای پخت یک نوع غذا انتخاب می کنید نتیجه دلخواه ندهد. در این حالت می توانید زمان و درجه حرارت را اصلاح نمایید.
توجه: هنگامی که درجه حرارت به ۱۰۰ درجه می رسد المنت حرارتی به رنگ خاکستری در می آید که عادیست. پس از رسیدن درجه حرارت به ۲۰۰ درجه، رنگ آن قرمز می شود.

هشدار: به المنت حرارتی حتی هنگامی که رنگ آن خاکستری است دست نزنید. در این مرحله، المنت شروع به گرم کردن اولیه کرده و ممکن است بسیار داغ باشد. به دلیل چرخه عمر المنت حرارتی، پس از مدتی کارکردن، رنگ آن تغییر خواهدکرد که طبیعی است و تاثیری روی پخت غذا ندارد.

****** هنگامی که می خواهید زمان سنج را روی کمتر از ۵ دقیقه تنظیم نمایید، ابتدا دکمه را بیش از ۶ دقیقه بچرخانید و سپس برگردانید تا به زمان مورد نظر برسید.

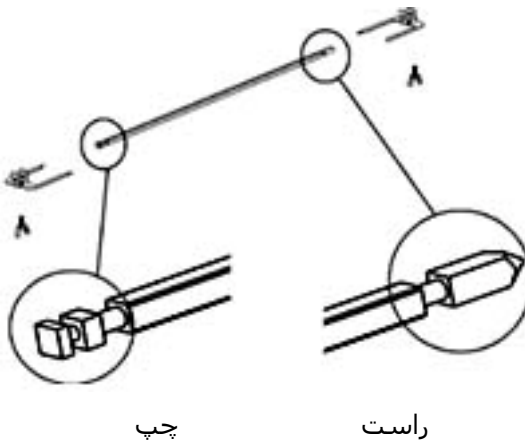
استفاده از جوجه گردان :

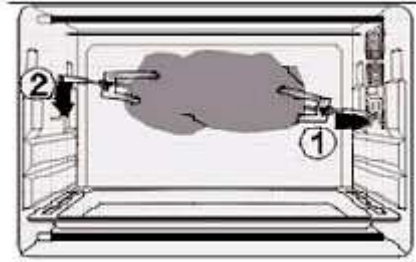
استفاده از چنگک ها



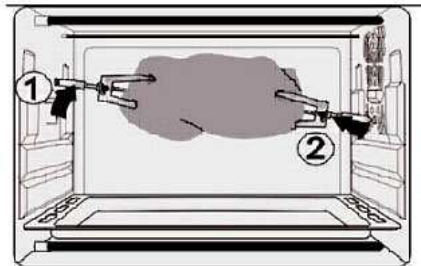
با این روش امکان پخت یکنواخت فراهم می شود. چنگک های جوجه گردان تا ۳ کیلو وزن را تحمل می کند.

نصب چنگک ها

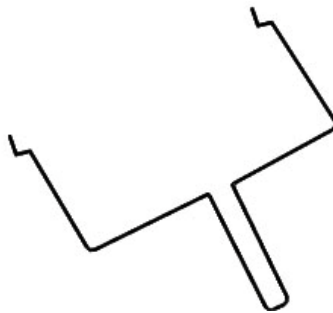




چنگک ها را در محل خود روی شیار دیواره فر نصب نمایید.
برداشتن چنگک ها



با استفاده از گیره، چنگک ها را جدا کنید و سپس از شیار خارج سازید.
هشدار: مراقب چکه های داغ روغن باشید.
گیره جوجه گردان



لطفاً همیشه برای خارج کردن چنگک ها از گیره جوجه گردان استفاده نمایید.

جدول راهنمای پخت

نوع غذا	مقدار	درجه حرارت	زمان (دقیقه)
ساندویچ	۲-۳ عدد	۲۰۰	۲ تا ۳
تست نان	۲-۴ عدد	۲۵۰	۲ تا ۵
همبرگر	۲-۳ عدد	۲۰۰	۲ تا ۵
ماهی	/	۲۰۰	۷ تا ۱۰
سوسیس	۲-۳ عدد	۲۵۰ - ۲۰۰	۸ تا ۱۰
کیک	/	۱۵۰	۲۰ تا ۳۰
استیک	قطر ۱-۲ سانت	۲۵۰	۱۰ تا ۱۵
جوجه	نصف جوجه	۲۰۰ - ۱۷۵	۳۰ تا ۴۰

تمیز کردن و نگهداری :

- ۱- پس از استفاده، دستگاه را خاموش و دوشاخه را از برق بکشید. اجازه دهید دستگاه خنک شود.
- ۲- سینی پخت، سینی سیمی، گیره ها و چنگک ها را با پارچه نرم یا حوله یا دستمال کاغذی تمیز نمایید.
- هشدار:** هرگز دستگاه را در آب یا مایعات دیگر فرو نبرید.
- ۳- فر را در جایی امن و پاکیزه نگهداری نمایید.

مشخصات دستگاه :

- ظرفیت : ۲۸ لیتر
ولتاژ : ۲۲۰-۲۴۰ ولت / ۵۰-۶۰ هرتز
توان : ۱۵۰۰ وات

حفاظت از محیط زیست :

دستگاه کهنه و از کار افتاده را مطابق مقررات حفظ محیط زیست منطقه خود دور بیندازید.



