

دفترچه راهنمای مینی فر مدل:

EL-OTDS5510 BB/BBS



EL-OTD5010 BB/BBS



مصرف کننده محترم: این محصول فقط در صورت نصب توسط نمایندگان مجاز شرکت، شامل گارانتی و خدمات پس از فروش خواهد بود.

فهرست مطالب

۱ راهنمای استفاده از پنل مینی فر
۳ راه اندازی دستگاه
۳ برنامه های پیش فرض دستگاه
۳ تنظیم دما
۴ فعالسازی کلید فن و جوجه گردان
۴ قفل کودک
۴ برنامه های با قابلیت پیش گرم کابین
۴ ذخیره برنامه دلخواه
۵ سناریوهای پیش فرض پشتیبانی شده در محصول (صفحه کنترل)
۹ فن خنک کننده
۱۲ نکات ایمنی مهم برای استفاده روزانه
۱۲ نکات ایمنی مهم دستگاه های برقی
۱۳ راهنمای پخت
۱۴ اولین استفاده
۱۵ مشخصات فنی

مقدمه :

مشتری گرامی!

با تشکر از حسن انتخاب شما

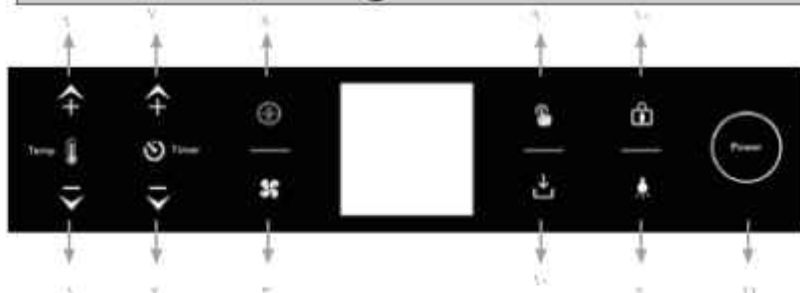
با استفاده از این دستگاه شما به راحتی می توانید غذاهای مورد نظرتان را بپزید و گریل نمایید.


با کنترل کننده الکترونیکی دقیق این دستگاه شما به بهترین پخت، توست، گریل و بهترین طعم مواد غذایی دست می یابید.

با تنظیم دقیق حرارت دستگاه مانند انتخاب روشن شدن المنت بالا، پایین و یا هر دو المنت و نیز انتخاب سیستم گردش هوای گرم به بهترین نتیجه پخت دست می یابید. همچنین با انتخاب برنامه های پیش فرض دستگاه نظیر توست کردن، پخت مرغ، نان، پیتزا، کیک، شیرینی، گوشت و انواع غذاهای دریایی می توانید به طعم مورد نظر غذای مورد علاقه تان دست یابید. همچنین می توانید قفل کودک دستگاه را برای امنیت فرزندان تان فعال نمایید.



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

راهنمای استفاده از پنل مینی فر - ۵۵ لیتر طرح سولاردام



۱. عملکرد لمسی کاهش دما
 ۲. عملکرد لمسی کاهش زمان
 ۳. تنظیم عملکرد فن و جوجه گردان
 ۴. عملکرد ذخیره اطلاعات
 ۵. خاموش و روشن کردن لامپ
 ۶. عملکرد لمسی افزایش دما
 ۷. عملکرد لمسی افزایش زمان
 ۸. عملکرد گریل
 ۹. عملکرد انتخاب دستی
 ۱۰. قفل / تنظیم عملکرد یخ زدایی، بیتزا، مرغ و کیک
 ۱۱. عملکرد خاموش و روشن کردن
- دستگاه پس از آخرین لمس و انجام تنظیمات به صورت اتوماتیک در عملکرد قفل قرار می گیرد. جهت باز کردن عملکرد  به مدت ۳ ثانیه نگه دارید.

• عملکرد تایمر زمان سنج

- در این تایمر با فشار کلید بالا و پایین می توان زمان مورد نیاز پخت را تنظیم نمود که در پایان زمان پخت تایمر با صدای آلام منظم پایان پخت را اعلام می نماید.
- جهت تنظیم ساعت و در هنگامی که محصول در حالت خاموش قرار دارد، عملکرد لمسی مثبت و منفی را به مدت ۳ ثانیه نگه دارید و با همان عملکرد ها زمان را تنظیم نمایید.
 - جهت تنظیم برنامه پخت که محصول دارای ۱۶ برنامه به صورت دستی و ۱۰ برنامه اتوماتیک می باشد، ابتدا عملکرد  را لمس نمایید و نوع پخت زمان، دما و عملکرد های مشخص را تنظیم نمایید و با لمس عملکرد  برنامه مورد نظر و دلخواه خود را ذخیره نمایید.

از قبل گرم کردن محصول

اگر فر باید از قبل گرم شود (عموما موردی است که برای پختن غذاهای حاوی خمیرمایه استفاده می شود.) می تواند برای بدست آوردن سریع دمای مورد نظر استفاده شود تا اینکه انرژی ذخیره شود. بار دیگر که غذا در فر قرار می گیرد، مناسب ترین حالت پخت می تواند انتخاب شود.

راهنمای استفاده از پنل مینی فر - ۵۰ لیتر

در این دستگاه برنامه هایی پیش بینی شده است که پخت و یز یا این دستگاه را برای کاربر تسهیل نموده است . برخی برنامه ها اعم از پخت کیک، نان، جوجه ، ماهی و پیتزا دارای بازه زمانی و دما میباشد که کاربر میتواند با انتخاب آن با اطمینان به پخت مناسب دست جهت آشنایی بیشتر با هر یک از کلیدها و مورد استفاده آنها جدول زیر را مطالعه نمایید .

کلید ۱		پاور
کلید ۲	A	برنامه پخت اتوماتیک
کلید ۳	P	برنامه های ذخیره شده
کلید ۴	—	المنت بالا و پایین
کلید ۵		کانوکشن فن و جوجه گردان
کلید ۶		اجرا و توقف برنامه
کلید ۷		افزایش دما
کلید ۸		کاهش دما
کلید ۹		افزایش زمان
کلید ۱۰		کاهش زمان



نکات کلیدی تنظیم ساعت روزانه

ساعت در حالت پیش فرض، ۱۲:۰۰ تنظیم شده است. لذا، پس از آنکه دستگاه به برق متصل شد (و یا در حالتی که کلید پاور خاموش است)، کلیدهای شماره ۷ و ۹ را همزمان لمس کنید، نمایشگر زمان به صورت چشمک زن خواهد شد، سپس با کلیدهای شماره ۷ و ۱۰ ساعت را تنظیم نمایید. توجه داشته باشید پس از ۱۰ ثانیه ساعت دستگاه تثبیت می شود . در این وضعیت با لمس کلید پاور نیز می توانید ساعت را تثبیت نمایید.

راه اندازی دستگاه

با لمس کلید پاور دستگاه روشن شده، کلیه کلیدهای روی صفحه روشن می شوند. کلیدهای لمسی با اشاره دست فعال میگردند. به جهت بالا بردن ضریب امنیتی دستگاه، جهت روشن و خاموش نمودن دستگاه به مدت ۱ ثانیه کلید را نگه دارید. نکته: پس از روشن نمودن دستگاه و سپری شدن ۳ دقیقه، اگر کلیدی لمس نشود، دستگاه به حالت STAND BY درآمده و خاموش می شود.

برنامه های پیش فرض دستگاه


با لمس مکرر کلید شماره ۲ با علامت **A** روی صفحه کلید دستگاه نمایش داده شده است، میتوانید برنامه های پیش فرض دستگاه را انتخاب نمایید. با لمس کلید شماره ۶ یا **▶**، برنامه به صورت خودکار اجرا میشود و علامت پخت  و المنتهای مربوطه روی صفحه نمایشگر روشن می شوند. پس اتمام مدت زمان پخت، دستگاه با صدای ملودی پایان پخت را اعلام نموده و علامت روی نمایشگر روشن می شود. تا زمانی که یکی از کلیدها لمس شود، دستگاه به بوق زدن ادامه می دهد و در حالت پایان زمان پخت باقی میماند. در صورتیکه کاربر بخواهد از برنامه خارج شود یا برنامه را متوقف کند، با لمس مجدد کلید شماره ۶ برنامه متوقف می شود.

نکته: کلیه برنامه های پیش فرض دارای دما و زمان از پیش تعیین شده می باشند. بنابراین با انتخاب هر یک از آنها، زمان و دمای پیش فرض مربوط به آن نمایش داده خواهد شد که در صورت نیاز کاربر میتواند با توجه به دستور پخت خود، آنها را به دلخواه تغییر دهد.

تنظیم دما

پس از انتخاب برنامه پخت، کاربر میتواند با استفاده از کلیدهای ۷ و ۸، دمای پیش فرض را به دمای مورد نظر خود تغییر دهد. برای تنظیم دمای فر در این محصول از کنترل کننده PID استفاده می شود. به این شکل که قبل از رسیدن دمای کابین به دمای تنظیم شده، المنت ها چندین بار قطع و وصل میشوند تا دما روی دمای مقصد کنترل شود.

فعالسازی کلید فن و جوجه گردان

با لمس کلید شماره ۵ که با علامت  روی صفحه کلید نمایش داده شده است، کاربر می تواند وضعیت فن و یا جوجه گردان را تغییر دهد. بدین صورت که با لمس مکرر این کلید به ترتیب فن، جوجه گردان، فن و جوجه گردان باهم فعال میشوند. به این معنی که با هربار لمس یکی از سه وضعیت ذکر شده انتخاب و با فرمان START فعال می شوند.

قفل کودک

با لمس همزمان کلیدهای کاهنده دما و زمان (کلیدهای ۸ و ۱۰) به مدت ۲ ثانیه قفل کودک فعال شده و کلیدها قفل می شوند.

برنامه های با قابلیت پیش گرم کابین

برخی از برنامه های پخت از پیش تعیین شده مانند پیتزا و کیک نیازمند پیشگرم کابین می باشند. بنابراین، مرحله اول پس از START این برنامه ها، مرحله پیشگرم میباشد. تا زمانیکه دستگاه به دمای مورد نظر برسد، نمایشگر کلمه PREHEAT و دمای هدف را نمایش خواهند داد. پس از آنکه دستگاه به دمای مورد نظر رسید، صدای بوق دستگاه اتمام مرحله پیشگرم را اعلام میدارد و ادامه برنامه پخت اجرا میشود. بنابراین ضروریست کاربر بلافاصله پس از انتهای مرحله پیش گرم، خوراک را در دستگاه قرار دهد.

ذخیره برنامه دلخواه

جهت سهولت استفاده از دستگاه، مطابق نیاز کاربر و با توجه انتخاب کاربر، این دستگاه ۲۰ برنامه را ذخیره می نماید. زمانیکه کاربر برنامه ای را در دستگاهست می نماید (به عنوان مثال انتخاب الصنبا، جوجه گردان و...) و دما و زمان مورد نظر خود را تنظیم می نماید، پس از فرمان START، برنامه تنظیم شده در دستگاه ذخیره می شود.

نحوه عملکرد دستگاه به این صورت است که ابتدا کاربر با لمس کلید شماره ۳ یا همان، یکی از ۲۰ برنامه (P1 - P20) را انتخاب می نماید. سپس برنامه یا المنت، فن، جوجه گردان را انتخاب نموده و زمان و دمای مورد نظر را تنظیم نموده و فرمان START را صادر می نماید. در این هنگام مثلا اگر برنامه P2 انتخاب شده، کلیه تنظیمات در P2 ذخیره می شود. لذا هرگاه کاربر بخواهد برنامه ذخیره شده را مجدد اجرا نماید، می تواند با لمس مکرر کلید شماره ۳ که با علامت در صفحه کلید نمایش داده شده است، برنامه دلخواه را مجدد اجرا نماید.

نکته: دستگاه امکان ذخیره ۲۰ برنامه را دارد. بدیهی است با ایجاد تغییرات در هر یک ۲۰ برنامه و فرمان START، تغییرات در همان برنامه ذخیره شده و تنظیمات قبلی از حافظه دستگاه حذف می شود.

A. سناریوهای پیش فرض پشتیبانی شده در محصول (صفحه کنترل)

ردیف	برنامه	ردیف	برنامه
۱	مرغ	۶	ثلج
۲	پیتزا	۷	پنج زمانی
۳	کیک	۸	المنت بالا
۴	سیب زمینی	۹	المنت پایین
۵	ماهی	۱۰	المنت بالا و پایین

۱. پشتیبانی می شود

۲. امکان اضافه و حذف نمودن فن و توجه گردان به حرکت از برنامه های فوق وجود دارد.

شماره حالت	نام برنامه	توضیحات	دمای پیش فرض
۱	مرغ	در این برنامه سه مرحله وجود دارد: ۱) مرحله اول: پیش گرم بوده و در آن المنت های بالا، پایین و فن کالوکتن روشن هستند. ۲) در این مرحله برنامه پخت شروع شده و المنت های پایین و فن کالوکتن روشن هستند. ۳) مرحله آخر ۳ دقیقه پایانی پخت را شامل می شود که در آن المنت های بالا و فن کالوکتن روشن هستند.	۲۰۰
۲	پیتزا	در این برنامه سه مرحله وجود دارد: ۱) مرحله اول: پیش گرم بوده و در آن المنت های بالا، پایین و فن کالوکتن روشن هستند. ۲) در این مرحله برنامه پخت شروع شده و المنت های پایین و فن کالوکتن روشن هستند. ۳) مرحله آخر ۳ دقیقه پایانی پخت را شامل می شود که در آن المنت های بالا و فن کالوکتن روشن هستند.	۱۸۰
۳	کیک	در این برنامه سه مرحله وجود دارد: ۱) مرحله اول: پیش گرم بوده و در آن المنت های بالا، پایین و فن کالوکتن روشن هستند. ۲) در این مرحله برنامه پخت شروع شده و المنت های پایین و فن کالوکتن روشن هستند. ۳) مرحله آخر ۳ دقیقه پایانی پخت را شامل می شود که در آن المنت های بالا و فن کالوکتن روشن هستند.	۱۶۰
۴	سیب زمینی	در این برنامه سه مرحله وجود دارد: ۱) مرحله اول: پیش گرم بوده و در آن المنت های بالا، پایین و فن کالوکتن روشن هستند. ۲) در این مرحله برنامه پخت شروع شده و المنت های پایین و فن کالوکتن روشن هستند. ۳) مرحله آخر ۳ دقیقه پایانی پخت را شامل می شود که در آن المنت های بالا و فن کالوکتن روشن هستند.	۲۰۰
۵	ماهی	در این برنامه دو مرحله وجود دارد: ۱) مرحله اول: پیش گرم بوده و در آن المنت های بالا، پایین و فن کالوکتن روشن هستند. ۲) در این مرحله برنامه پخت شروع شده و المنت های بالا، پایین و فن کالوکتن روشن هستند.	۱۸۰
۶	ثلج	در این برنامه سه مرحله وجود دارد: ۱) مرحله اول: پیش گرم بوده و در آن المنت های بالا، پایین و فن کالوکتن روشن هستند. ۲) در این مرحله برنامه پخت شروع شده و المنت های پایین و فن کالوکتن روشن هستند. ۳) مرحله آخر ۳ دقیقه پایانی پخت را شامل می شود که در آن المنت های بالا روشن است.	۲۰۰
۷	پنج زمانی	در این برنامه فقط فن کالوکتن روشن است.	-
۸	المنت بالا	در این برنامه المنت بالا روشن است.	۱۲۰
۹	المنت پایین	در این برنامه المنت پایین روشن است.	۱۲۰
۱۰	المنت بالا و پایین	در این برنامه المنت های بالا و پایین روشن است.	۱۵۰
۱۱	المنت بالا و فن کالوکتن	در این برنامه المنت بالا و فن کالوکتن روشن است.	۱۲۰
۱۲	المنت پایین و فن کالوکتن	در این برنامه المنت پایین و فن کالوکتن روشن است.	۱۲۰
۱۳	المنت بالا و پایین و فن کالوکتن	در این برنامه المنت های بالا و پایین و فن کالوکتن روشن است.	۱۵۰

- دما در تمام برنامه ها به جز پنج زمانی، در بازه ۲۲۰ تا ۲۴۰ درجه سانتیگراد تنظیم است.

خطاها

ردیف	نماد خطا	تعریف	لحظه رفع خطا
۱	E1	سنسور دمای داخلی کابین قطع است.	بررسی اتصال و مدار سنسور دمای کابین
۲	E2	سنسور دمای داخلی کابین اتصال کوتاه شده است.	بررسی اتصال و مدار سنسور دمای کابین

مشخصات برنامه های پخت:

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	مرحله پخت
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	استفاده
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	پختن
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	گرمای
2:00	18:00	12:00	7:00	18:00	12:00	0	12:00	12:00	12:00	12:00	12:00	15:00	زمان پخت
0:00	2:00	3:00	5:00	2:00	2:00	2:00	2:00	2:00	3:00	0:00	2:00	3:00	زمان پخت

- منظور از مرحله پخت، مراحل Preheat (1) Start (2) و مرحله پایانی پخت (3) است.

اکولوکس

برای زندگی در خانه

ECOLUXE®

to live at home

فن خنک کننده

- یک فن در قسمت بالایی بیرون محفظه فر تعبیه شده است. این فن موجب گردش هوای خنک بین اطراف فر و کابینت و همچنین وسط درب فر می گردد. این فن زمانی که دیواره های خارجی فر به ۶۰ درجه سانتی گراد می رسد شروع به کار می کند.
- با روشن شدن فر و تنظیم دمای ترموستات محصول، فن خنک کننده پس از رسیدن دما به ۶۰ درجه سانتی گراد بطور خودکار شروع به کار می کند و زمانی که در دمای قسمت های بیرونی فر به پایین تر از ۶۰ درجه سانتی گراد رسید خاموش می شود.
- زمانی که فر خاموش می شود، کار کردن فن تا رسیدن دمای اطراف فر به زیر ۶۰ درجه سانتی گراد ادامه خواهد داشت.



ویژگی های مبنی فر

- سنسور کنترلی NTC
- کلید لمسی ۱۰۰
- ۱۰۰ دستور پخت غذا
- ۱۶ برنامه ذخیره در حافظه
- صفحه نمایش LED با وضوح بالا و درخشان
- تنظیمات زمان و آلارم هشدار دهنده
- خاموش و روشن شدن اتومات
- جریان همرفتی فن convection Fan
- منبع تغذیه مجزا
- تنظیم دما و زمان پخت بصورت دستی
- قفل کودک و قفل دکمه های کاربردی
- راه اندازی آسان
- تنظیم ساعت در حالت خاموش بودن دستگاه
- محافظ دما و نوسانات برق
- کنترل المنت های بالا و پایین
- فن خنک کننده
- لامپ جهت روشنایی داخل فر
- Switch IC Power Supply
- AC 220-230 50/60 Hz

این دستگاه برای مصارف خانگی طراحی و ساخته شده است. هرگز دستگاه را در محیط‌های خیلی مرطوب و بیرون از منزل در فضای باز استفاده ننمایید.

هرگز از ظروف و قطعات متفرقه در دستگاه استفاده نکنید زیرا ممکن است خطر برق گرفتگی یا آتش‌سوزی داشته باشد. این دستگاه جهت مصارف خانگی طراحی و ساخته شده است و برای استفاده‌های صنعتی مناسب نیست.

دستگاه را به دقت بررسی کنید تا کاملاً سالم باشد، به ویژه کابل برق آن را بررسی نمایید تا زدگی و یا پارگی نداشته باشد.

زمانی که دستگاه به نظر آسیب دیده، ترک خورده یا شکسته می‌رسد از آن استفاده نکنید زیرا ممکن است سبب جراحت، برق گرفتگی یا آتش‌سوزی شود.

توجه نمایید زمانی که به غذا حرارت بیش از حد برسد می‌تواند آتش بگیرد.

هرگز دستگاه را در نزدیکی لوازم و مایعات قابل اشتعال استفاده نکنید حتی لوازمی که حساس به رطوبت هستند نیز از دستگاه دور نگه دارید.

همچنین هرگز هیچ شی‌ای را هنگام کار دستگاه روی آن قرار ندهید.

همیشه بعد از اتمام کار، دستگاه را با دو بار فشردن کلید **pause/stop** خاموش نموده دو شاخه آن را از پریز برق جدا نمایید و قبل از خارج نمودن سینی خردده‌گیر نان و نظافت دستگاه اجازه دهید تا دستگاه کاملاً خنک شود.

توجه نمایید چنانچه مواد غذایی داخل دستگاه آتش گرفت درب دستگاه را باز نکنید زیرا ورود اکسیژن باعث شعله‌ورتر شدن مواد داخل آن می‌شود. اجازه دهید تا دستگاه خنک شود و دود مواد غذایی به تدریج از لبه‌های درب بیرون آید.

هرگز وسایلی نظیر کاغذ، لوازم پلاستیکی و لوازم قابل اشتعال را داخل آن قرار ندهید. قبل از استفاده حتماً داخل آن را به دقت بررسی کنید تا شی خارجی اضافی نظیر موارد مذکور در بالا داخل دستگاه نباشد.

غذاهای پیچیده شده (مانند فویل) و اندازه بیش از مقدار گنجایش داخل دستگاه قرار ندهید و نیز هرگز بدون نصب سینی خرده‌گیر نان در محل مناسب دستگاه را استفاده ننمایید.

هرگز اجازه ندهید که کودکان زیر ۸ سال، معلولان جسمی و ذهنی و حرکتی و یا کسانی که دانش استفاده از دستگاه را ندارند از دستگاه استفاده کنند.

دقت کنید در جایی که دستگاه را قرار می‌دهید حتماً از بالا، پایین و طرفین به اندازه حداقل ۱۰ سانتی‌متر هوا خور داشته باشد.

هرگز روی المنت‌های حرارتی را نخرشید.

همیشه بعد از هر بار استفاده دستگاه را تمیز نمایید تا این مواد به سبب حرارت زیاد در استفاده‌های بعدی آتش نگیرد.

هرگز از مواد شیمیایی، پاک‌کننده‌های زبر مانند اسکاچ‌های زبر و یا سیم ظرفشویی، لوازم تیز و لبه‌دار مانند چاقو و چنگال برای تمیزی دستگاه استفاده نکنید.

هرگز دستگاه و لوازم آن را داخل ماشین ظرفشویی قرار ندهید.

سطح دستگاه داغ است و خطر سوختگی وجود دارد

سطح خارجی دستگاه و تیز درب شیشه‌ای آن در طول استفاده بسیار داغ می‌شوند. حتماً از دستگیره درب و پنل کنترل دستگاه در حین استفاده و یا تا زمانی که داغ است استفاده کنید.

زمانی که می‌خواهید مواد غذایی و یا سینی‌ها را از دستگاه خارج کنید حتماً از دستگیر مخصوص و یا دستکش مخصوص فر استفاده کنید و هرگز دستگاه را در حین کار جابجا نکنید.

در طول استفاده از دستگاه بخار زیادی از جداره‌های درب دستگاه بیرون می‌زند، به ویژه زمانی که درب آن را باز می‌کنید، پس حتماً مراقب باشید.

حتماً از ظروف با تحمل درجه حرارت زیاد و مخصوص فر استفاده کنید نظیر شیشه‌های ضدگرما، ظروف سرامیکی و یا فلزی.

هرگز سینی خرده‌گیر نان و یا بخش‌های دیگر را با فویل نپوشانید این کار باعث بالا رفتن بیش از حد دمای آون می‌شود.

حتماً ظروف داغ خارج شده از دستگاه را بر روی سطوح غیر حساس به گرما قرار دهید.

مطمئن شوید که ولتاژ برق شهر مورد استفاده برای دستگاه شرایط زیر را داشته باشد.

(۲۴۰ - ۲۲۰ ولت / فرکانس ۵۰ هرتز / قابلیت تامین جریان ۱۶ آمپر)

دستگاه را مستقیماً به پریز دیواری با قابلیت جریان دهی ۱۶ آمپر متصل نمایید. قبل از عملکرد بطور کامل سیم برق را از دستگاه باز نمایید. هرگز از سوکت‌های چند راهی برق استفاده نکنید.

همیشه سیم برق دستگاه را با احتیاط حمل نمایید. هرگز آن را گره نزنید، نیچانید و تحت فشار قرار ندهید.

هرگز دستگاه را با در دست گرفتن سیم برق نکنید.

هرگز با دست خیس و مرطوب به دو شاخه و پریز برق دست نزنید.

همیشه سیم برق را دور از سطوح تیز و داغ قرار دهید.

هرگاه سیم برق صدمه دید و یا در طول مدت استفاده بیش از حد داغ شد باید برای تعویض آن به مرکز خدمات مراجعه نمایید.

هرگز دستگاه و سیم برق آن را داخل آب شناور نکنید و اجازه ندهید هیچ نوع مایعی روی دستگاه و یا سیم برق بیفتد. چنانچه هر مایعی رونی دستگاه پاشید به سرعت آن را از برق جدا نموده و سریعاً با یک دستمال آن را خشک نمایید و حداقل به مدت ۱ روز برای خشک شدن کامل دستگاه از آن استفاده نکنید.

حتماً ظروف داغ خارج شده از دستگاه را بر روی سطوح غیر حساس به گرما قرار دهید. دستگاه را داخل ماشین ظرفشویی قرار ندهید.



دستور پخت ران مرغ (برای ۴ نفر)

مواد لازم:

ران مرغ ۲ عدد

سیس ۱ بسته

زاجیل تازه یک برش کوچک

سیس سویا ۱ قاشق غذاخوری

نخم مرغ زده شده ۳ قاشق غذاخوری

روغن کنجد ۱ قاشق غذاخوری

نمک و فلفل به مقدار لازم

طرز تهیه: مرحله اول- ران های مرغ را به قطعات کوچک تقسیم کرده و در یک ظرف بریزید. سایر مواد را افزوده و مرغ ها

را به خوبی به مواد آغشته نمایید. در ظرف را بسته و به مدت نیم ساعت در یخچال قرار دهید.

مرحله دوم- سیس روغن کنجد را به مرغ ها اضافه نموده و مخلوط کنید.

مرحله سوم- کاغذ روغنی را در سینی فر قرار داده و مرغهای مرینیت شده را با فاصله در آن بچینید و به مدت ۳۰-۲۵ دقیقه

در دمای ۲۲۰ درجه سانتیگراد در اون توستر قرار دهید.



مرحله پایانی پس از پایان زمان پخت، خوراک را از سمت دیگر در ظرف سرو چیده و به مدت ۱۵ دقیقه در اون توستر قرار

دهید تا طرف دیگر مرغها طلایی شود. پس از پایان زمان پخت، خوراک آماده تزیین و سرو شدن است.

دستور پخت نان در آون توستر

مواد لازم:

کره ذوب شده ۲ قاشق غذاخوری

خمیر نان خشک ۱/۲ و ۱ قاشق چایخوری

شکر ۱/۲ و ۱ قاشق چایخوری

نمک ۱ قاشق چایخوری

آرد ۲/۳ و ۲ فنجان

طرز تهیه:



مرحله اول - یک ظرف گرد به قطر ۱۶ سانتیمتر را با چرب کنید.

مرحله دوم- کره، شکر، نمک، و خمیر را مخلوط کنید. یک فنجان آب گرم اضافه نموده و با دور کند همزن هم بزنید. همزمان ۱/۲

فنجان آرد اضافه نموده و هم بزنید. به همین ترتیب آرد را کم و کم و مرحله به مرحله اضافه نمایید پس از آنکه همه آرد اضافه شد با درجه متوسط همزن به مدت ۸ دقیقه هم بزنید تا خمیر یکدست شود.

مرحله سوم- خمیر را در ظرفی که از پیش چرب شده بریزید و تا دو برابر شدن حجم خمیر منتظر بمانید. این مرحله حدوداً یک ساعت زمان نیاز دارد.

مرحله چهارم-توستر را تا دمای ۲۰۵ درجه سانتیگراد گرم نمایید.

مرحله پنجم-به مدت ۲۵ دقیقه خمیر را داخل توستر قرار دهید تا زمانیکه دمای وسط خمیر به ۹۵ درجه سانتیگراد برسد.

در این هنگام نان را از فر خارج نموده و پس از خنک شدن آنرا از ظرف خارج نمایید.

دستور پخت ماهی سفید در آون توستر

مواد لازم:

فیله ماهی سفید ۲ پرت

سس مایونز ۲ قاشق غذاخوری

نمک و فلفل به مقدار لازم

آرد سوخاری ۲ قاشق غذاخوری

دانه های چغری ۱ قاشق چایخوری

طرز تهیه:

مرحله اول - فیله های ماهی را خشک کنید.

مرحله دوم- نمک ، فلفل و مایونز را مخلوط کرده و فیله ها را با مخلوط کاملاً کاور نمایید.

مرحله سوم-آرد سوخاری و دانه های چغری را ترکیب کرده و تکه های ماهی مریزیت شده را در آن بغلتانید.



مدل: مینی فر مدل دیجیتال
 تغذیه: ۲۴۰ - ۲۲۰ ولت AC / ۶۰ - ۵۰ هرتز
 بیشینه توان مصرفی: ۱۸۰۰ وات
 طول سیم برق: ۱۰۰ سانتی متر
 وزن: حدوداً ۲۵ کیلوگرم
 ابعاد:

حدوداً عرض: ۶۰ سانتی متر / عمق: ۴۰ سانتی متر / ارتفاع: ۴۰ سانتی متر
 ابعاد مفید پخت و پز:
 حدوداً عرض: ۴۲ سانتی متر / عمق: ۳۲ سانتی متر / ارتفاع: ۲۹ سانتی متر
 ظرفیت: حدوداً ۵۰ لیتر

استانداردها

ظروف قابل استفاده در آون
 ظروف پخت فلزی، ظروف شیشه‌ای قابل استفاده در فر (بدون درب) ظروف سرامیکی نسوز
 می‌تواند در آون استفاده گردد.

هشدار: توجه کنید که سینی و مواد غذایی حداقل ۲ سانتی متر با المنت‌ها فاصله داشته
 باشند در غیر این صورت خطر آتش سوزی وجود دارد.



هشدار؛ هرگز به کودکان خردسال اجازه بازی کردن با دستگاه، لوازم جانبی و بسته‌بندی‌های آن را ندهید.

۱- کلیه بسته‌بندی‌ها، نایلون‌ها، برچسب‌ها و... را از دستگاه جدا نمایید و دقت کنید که دستگاه و لوازم جانبی آن کاملاً سالم باشد.
توجه: برچسب هشدار و مدل دستگاه را جدا نکنید.

۲- قبل از اولین استفاده و یا استفاده از دستگاه بعد از مدت طولانی آن را کامل تمیز نموده سپس سینی خرده‌گیر نان را زیرالمنت حرارتی در پایین‌ترین قسمت آن قرار دهید.
۳- دستگاه را در جای مناسبی قرار دهید که بتواند گرما و رطوبت داخل را به راحتی تخلیه نماید.

۴-سیم برق را کامل باز نموده و به پریز مناسب با قابلیت جریان دهی ۱۶ آمپر متصل نمایید. در این زمان دستگاه یک بار بوق می‌زند و صفحه نمایشگر روشن می‌شود.
توجه: در اولین استفاده دود خفیفی ازالمنت‌ها بلند شده و بوی خاصی از دستگاه به مشام می‌رسد. این موضوع کاملاً عادی و طبیعی است و بعد از دقایقی متوقف می‌شود.
به هر حال برای جلوگیری از طعم و بو دار شدن غذا توصیه می‌کنیم دستگاه را به مدت ۱۵ دقیقه یا دمای ۱۷۵ درجه سانتی‌گراد روشن بگذارید (قبل از اولین پخت) چنانچه دفعات بعدی نیز بویی به مشام رسید دستگاه را تمیز نمایید.

Mini oven manual

Model:

EL-OTDS5510 BB/BBS



EL-OTD5010 BB/BBS



**Dear Consumer: This product is only for installation by agents
Authorized company will include warranty and after-sales service**