

Plus⁺
رمالیت®

آون توستر

دفترچه راهنما

آون ۴۵۰۷ سی دی



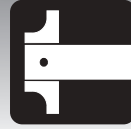
آون ۳۸۰۷ سی دی



لطفاً قبل از بکارگیری دستگاه، این دفترچه را با دقت مطالعه فرمایید.
این دفترچه راهنما را برای مطالعه مجدد در دسترس نگهداری نمایید.

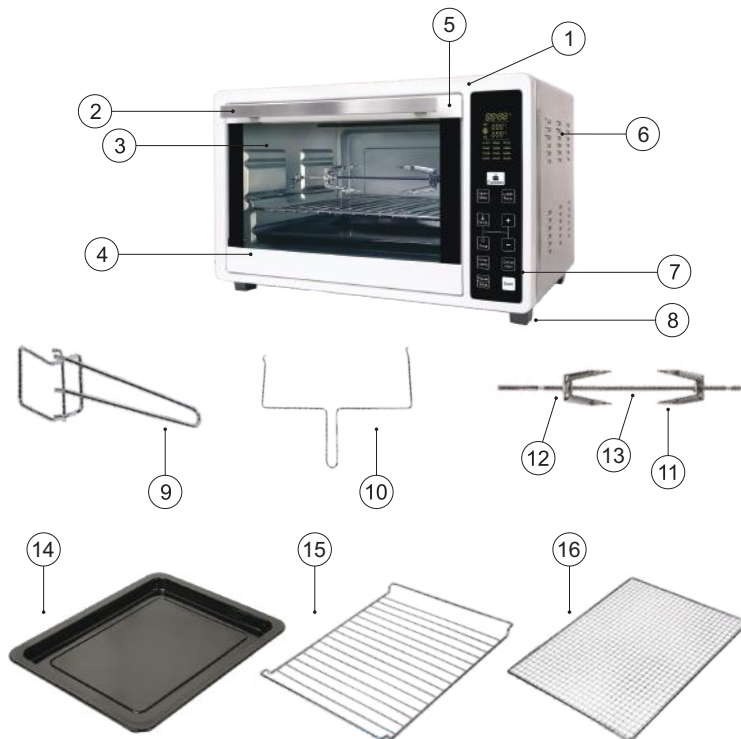
www.neico-electric.com

شرکت صنایع الکتریکی **ناسیونال** (ایران)



آشنایی با قطعات مختلف دستگاه

- | | |
|-------------------------------|------------------------|
| ۱- قاب جلویی | ۹- دستگیره سینی |
| ۲- دستگیره در | ۱۰- دستگیره جوجه گردان |
| ۳- شیشه در | ۱۱- چنگک جوجه گردان |
| ۴- نگه دارنده پایینی در | ۱۲- پیچ جوجه گردان |
| ۵- نگه دارنده بالایی در | ۱۳- محور جوجه گردان |
| ۶- بدنه اصلی | ۱۴- سینی پخت |
| ۷- پنل لمسی تنظیمات و نمایشگر | ۱۵- قفسه فلزی |
| ۸- پایه | ۱۶- توری میوه خشک کن |





نکات ایمنی و احتیاطی

- هنگام استفاده از دستگاه نکات ایمنی، مخصوصاً موارد زیر را رعایت کنید:
- ۱- سطوح داغ را با دست لمس نکرده و همواره از دستکش استفاده کنید.
 - ۲- در صورت حضور کودکان، نظارت بیشتری لازم است.
 - ۳- اجازه ندهید سیم دستگاه آویزان بوده و یا به منبع حرارتی نزدیک باشد.
 - ۴- از دستگاهی که سیم یا سایر بخش‌های آن آسیب دیده استفاده نکرده و آن را به مراکز خدمات مجاز جهت تعمیر ببرید.
 - ۵- استفاده از قطعاتی که توسط شرکت سازنده مورد تایید نیستند می‌تواند به دستگاه آسیب وارد کند.
 - ۶- دستگاه را نزدیک و یا روی منبع حرارتی قرار ندهید.
 - ۷- قسمت پشت دستگاه باید رو به دیوار قرار گیرد.
 - ۸- در صورت عدم استفاده و یا قبل از تمیزکردن دستگاه را از برق جدا کنید.
 - ۹- برای جدا کردن دستگاه از برق، ابتدا در پنل لمسی دکمه **OFF** را انتخاب کنید، سپس دستگاه را از برق جدا کنید. از کشیدن سیم برق خودداری کنید و سیم برق را از محل دوشاخه گرفته و از پریرز برق خارج کنید.
 - ۱۰- وقتی در حال جابجایی سینی محتوی روغن هستید، مواظب باشید.
 - ۱۱- هیچ یک از بخش‌های دستگاه را با روکش فویلی نپوشانید، ممکن است باعث افزایش دمای داخل دستگاه شود.
 - ۱۲- موقع جدا کردن سینی / توری یا دور ریختن روغن مراقب داغی قطعات باشید.
 - ۱۳- داخل دستگاه را با سیم ظرفشویی، پد یا سایر شوینده‌های فلزی تمیز نکنید.
 - ۱۴- از قرار دادن غذاهای بزرگ و یا قطعات فلزی در داخل دستگاه خودداری کنید؛ زیرا احتمال آتش‌گرفتن آن‌ها وجود دارد.
 - ۱۵- از قرار دادن اشیائی که احتمال آتش‌گرفتن دارند، در کنار دستگاه خودداری کنید. از قرار دادن وسایل مختلف بر روی دستگاه پرهیز نمایید.
 - ۱۶- در صورت استفاده از ظروف پخت و پز غیرفلزی و شیشه‌ای مجاز، بیشتر توجه کنید.
 - ۱۷- اطمینان حاصل کنید که چیزی المنت‌های بالایی و پایینی دستگاه را لمس نمی‌کند و قطعات غذا با المنت در تماس نباشند.
 - ۱۸- از قرار دادن مقوا، کاغذ، پلاستیک، یا اشیاء شبیه به آن‌ها در داخل دستگاه پرهیزید.



نکات ایمنی و احتیاطی

- ۱۹- در صورت عدم استفاده از دستگاه، از نگهداری و انبارش اشیاء و قطعات غیرمرتبط در داخل دستگاه خودداری نمائید.
- ۲۰- موقع وارد و خارج کردن قطعات از دستگاه از دستکش محافظ حرارتی استفاده کنید.
- ۲۱- در درب این دستگاه از شیشه‌های نشکن و مقاوم در مقابل ضربه و حرارت استفاده شده است. این شیشه‌ها مقاوم‌تر از شیشه‌های معمولی می‌باشند ولی هنوز امکان شکستن آن‌ها از گوشه‌ها و لبه‌های کناری وجود دارد؛ بنابراین از برخورد اشیاء با گوشه‌ها و لبه‌های کناری آن خودداری نمائید.
- ۲۲- در فضای باز از دستگاه استفاده نکنید.
- ۲۳- به جز موارد تعریف شده، برای کار دیگری از دستگاه استفاده نکنید.
- ۲۴- بخش‌های خارجی دستگاه ممکن است حین کار کردن داغ شوند.
- ۲۵- از تایمرهای بیرونی و جدا از دستگاه، برای تنظیم زمان کارکردن دستگاه استفاده نکنید.
- ۲۶- لطفاً هنگام بکارگیری دستگاه از پریز ارت دار استفاده گردد.



نحوه استفاده از دستگاه

قبل از استفاده از دستگاه

- ۱- قبل از اولین استفاده از دستگاه، از موارد زیر اطمینان حاصل کنید:
 - ۱- تمام موارد مطرح شده در این دفترچه راهنما را مطالعه کنید.
 - ۲- مطمئن شوید فر به برق متصل نیست.
 - ۳- تمام متعلقات را در مخلوط آب و کف گرم بشویید.
 - ۴- تمام متعلقات را به دقت خشک کنید، فر را به برق وصل کنید. هم‌اکنون می‌توانید از فر استفاده کنید.
 - ۵- پس از جاگذاری متعلقات، پیشنهاد می‌شود فر خود را به مدت ۱۵ دقیقه با دمای ۲۳۰°C (بالاترین حد ممکن) روشن کنید تا باقیمانده‌های بسته‌بندی و ارسال از بین بروند و همچنین این کار باعث از بین رفتن بوهای احتمالی می‌شود.
 - ۶- روشن کردن دستگاه برای اولین بار ممکن است باعث ایجاد دود یا بوی نامطبوع شود، این امری طبیعی و بی‌خطر است و علت آن سوختن محافظ‌ها و پوشش‌های المنت‌های حرارتی دستگاه می‌باشد.

راه‌اندازی

- ۱- غذای موردنظر را روی سینی/ توری قرار دهید.
- ۲- غذا را به مقدار مورد نیاز به روغن و یا سس آغشته کنید.
- ۳- سینی/توری را درون فر قرار دهید.
- ۴- برنامه پخت مورد نظر خود را انتخاب کرده و دکمه START را بزنید.
- ۵- وقتی نصف زمان تعیین شده گذشت، غذا را برگردانید.
- ۶- وقتی پخت تمام شد، فر بصورت خودکار خاموش شده و صدای زنگ اعلام اتمام پخت برای سه بار به صدا درآمده و فر به حالت آماده‌به‌کار می‌رود.
- ۷- قبل از تمیز کردن دستگاه، آن را از برق جدا کرده و اجازه دهید تا دستگاه خنک شود.

هشدار

- هنگام روشن بودن فر از تماس دست با سطوح داغ آن خودداری کرده و یا از دستکش‌های آشپزی استفاده کنید.
- هنگام خارج کردن سینی/ توری احتیاط کرده و از دستگیره و دستکش برای خارج کردن قطعات داغ استفاده کنید.



نحوه استفاده از دستگاه

راهنمای کلی صفحه تنظیمات فر برقی

<p>۱- دستگاه را به برق وصل کنید تا به حالت آماده‌بکار برود.</p> <p>۲- اگر پس از انتخاب یک عملکرد، بیش از ۱۵ ثانیه دکمه شروع را نزنید، دستگاه بطور خودکار به حالت استندبای رفته و صدای اعلان شنیده خواهد شد.</p> <p>۳- در صورت عملکرد صحیح و مناسب، صدا خواهید شنید.</p> <p>۴- فارغ از هر دمایی، چرخ‌دنده جوجه‌گردان خواهد چرخید.</p> <p>۵- فارغ از هر دمایی، هواکش دستگاه به عملکرد خود ادامه خواهد داد.</p> <p>۶- فارغ از هر دمایی، چراغ‌های داخل دستگاه روشن خواهند ماند.</p> <p>۷- وقتی که زمان تنظیم شده به اتمام رسید (پایان کار) زنگ دستگاه سه بار به صدا درمی‌آید و دستگاه در حالت استندبای قرار می‌گیرد.</p>	توضیحات کلی
<p>۱- با فشردن یکبار این کلید، فر بر اساس تنظیمات تعیین شده شروع به کار می‌کند.</p> <p>۲- وقتی فر در حال کار است این کلید هیچ عملکردی نخواهد داشت.</p>	کلید START
<p>۱- وقتی فر در حال کار است، با فشردن این کلید عملکرد دستگاه بطور موقت، متوقف شده و دما، زمان و برنامه انتخابی در صفحه نمایش بصورت چشم‌گزن می‌شود.</p> <p>۲- در صورت فشردن این کلید دوبار پشت سرهم، عملکرد دستگاه متوقف شده و دستگاه به حالت آماده‌بکار می‌رود.</p> <p>وقتی در حال تنظیم عملکرد دستگاه هستید، با فشردن یکبار این کلید، دستگاه به حالت آماده‌بکار می‌رود.</p>	کلید PAUSE/ STOP
<p>۱- با فشردن این کلید، هواکش شروع به کار کرده و عبارت FAN در صفحه نمایش نشان داده می‌شود.</p> <p>۲- در صورت فشردن این کلید دوبار پشت سرهم، هواکش خاموش شده و عبارت FAN در صفحه نمایش نشان داده نخواهد شد.</p> <p>۳- به یاد داشته باشید در صورت انتخاب عملکردهای KEEP WARM (گرم‌نگهدار) و FERMENT (تخمیر) این کلید عملکردی نخواهد داشت.</p>	کلید Convec tion
<p>۱- با یکبار فشردن این کلید، چراغ فر روشن می‌شود.</p> <p>۲- با فشردن دوباره این کلید، چراغ خاموش خواهد شد.</p>	کلید Inner Lamp



نحوه استفاده از دستگاه

۱- در حالت آماده به کار، می توانید با فشردن این کلید به تنظیمات ساعت بروید و با کلیدهای +/- می توانید مقدار عدهای چشمک زن ساعت را تغییر دهید.

۲- در حالت آماده به کار، با فشردن دوباره این کلید، به تنظیمات دقیقه ساعت رفته و می توانید دقیقه مورد نظر را انتخاب کنید.

۳- در حالت آماده به کار، و پس از انتخاب ساعت، این کلید را سه بار فشار دهید تا به حالت آماده بکار بروید.

۴- وقتی عملکردی انتخاب کرده اید، با یک بار فشردن کلید TIMER، زمان بصورت چشمک زن نمایش داده خواهد شد. حال با هر بار فشردن پانجه داشتن یکسره کلیدهای +/- چنانچه زمان، کمتر یا برابر با ۳۰ دقیقه باشد، افزایش یا کاهش آن با هر بار فشردن دقیقه، و چنانچه زمان بیشتر از ۳۰ دقیقه باشد، با هر بار فشردن ۵ دقیقه خواهد بود.

۵- وقتی فر در حال کار است، با فشردن یکبار این کلید زمان بصورت چشمک زن خواهد شد و می توانید مجدداً زمان را تنظیم کنید که روش تنظیم آن مانند ردیف ۴ می باشد.

کلید
TIMER

۱- با یک بار فشردن این کلید، دمای تنظیم شده بصورت چشمک زن خواهد شد، با کلیدهای +/- دمای مورد نظر را انتخاب کنید.

۲- توجه کنید که این کلید در عملکردهای FERMENT، KEEP WARM و DEFROST فاقد اثر است.

کلید
TEMP

۱- در تنظیمات TIME، ساعت و دقیقه را کم و زیاد می کند.

۲- در تنظیمات TEMPERATURE برای تنظیم دما استفاده می شود. وقتی در حال تنظیم عملکرد دستگاه هستید، با یکبار فشردن این کلید، دستگاه به حالت آماده به کار می رود.

۳- این کلید فقط برای تنظیم دما و زمان می رود.

کلید
+/-

۱- با یکبار فشردن این دکمه، درجه حرارت المنت بالا به حالت چشمک زن درخواهد آمد. حال با هر بار فشردن کلیدهای +/- می توانید درجه حرارت المنت بالا را تنظیم کنید. هر بار فشردن کلیدهای +/- درجه حرارت المنت بالا را به میزان ۵°C کاهش یا افزایش خواهد داد.

۲- توجه کنید که این کلید در عملکردهای FERMENT، KEEP WARM و DEFROST فاقد اثر است.

کلید
UPPER
TEMP

۱- با یکبار فشردن این دکمه، درجه حرارت المنت پایین به حالت چشمک زن درخواهد آمد. حال با هر بار فشردن کلیدهای +/- می توانید درجه حرارت المنت پایین را تنظیم کنید. هر بار فشردن کلیدهای +/- درجه حرارت المنت پایین را به میزان ۵°C کاهش یا افزایش خواهد داد.

۲- توجه کنید که این کلید در عملکردهای FERMENT، KEEP WARM و DEFROST فاقد اثر است.

کلید
LOWER
TEMP



نحوه استفاده از دستگاه

راهنمای عملکردهای اصلی صفحه تنظیمات فر برقی

	<p>۱- با یک بار فشردن کلید FUNCTION، عملکرد کباب پز (GRILL) انتخاب می‌شود.</p> <p>۲- صفحه نمایش LED</p> <p>۱-۲- منو عبارت GRILL را نمایش می‌دهد.</p> <p>۲-۲- میزان حرارت (دمای پیش فرض المنت بالایی و المنت پایینی ۲۰۰°C و بازه حرارتی آن‌ها ۶۰°C تا ۲۳۰°C می‌باشد).</p> <p>۲-۳- زمان بندی: زمان انتخاب شده پیش فرض، ۳۰ دقیقه و بازه زمانی قابل تنظیم ۱ تا ۶۰ دقیقه می‌باشد.</p>	<p>دکمه FUNCTION را فشار دهید</p>	<p>کباب پز (GRILL)</p>
<p>۱- صفحه نمایش LED عملکرد انتخاب شده کنونی، دمای انتخاب شده و زمان باقی مانده را نشان می‌دهد.</p> <p>۲- المنت بالایی، المنت پایینی و فن همزمان عمل خواهند کرد.</p> <p>۳- در حین مدت کاری این عملکرد می‌توانید دما و زمان را تغییر دهید و مجدداً تنظیم نمائید.</p>	<p>۱- با فشردن مکرر کلید FUNCTION، عملکرد جوجه گردان (ROTISSERIE) را انتخاب کنید.</p> <p>۲- صفحه نمایش LED</p> <p>۱-۲- منو عبارت ROTISSERIE را نمایش می‌دهد.</p> <p>۲-۲- میزان حرارت (دمای پیش فرض المنت بالایی و المنت پایینی ۲۰۰°C است و بازه حرارتی آن‌ها ۱۸۰°C الی ۲۳۰°C می‌باشد).</p> <p>۲-۳- زمان بندی: زمان انتخاب شده پیش فرض، ۴۵ دقیقه بوده و بازه زمانی قابل تنظیم ۱ تا ۹۰ دقیقه است.</p>	<p>دوره کار</p>	<p>کباب پز (GRILL)</p>
	<p>۱- با فشردن مکرر کلید FUNCTION، عملکرد جوجه گردان (ROTISSERIE) را انتخاب کنید.</p> <p>۲- صفحه نمایش LED</p> <p>۱-۲- منو عبارت ROTISSERIE را نمایش می‌دهد.</p> <p>۲-۲- میزان حرارت (دمای پیش فرض المنت بالایی و المنت پایینی ۲۰۰°C است و بازه حرارتی آن‌ها ۱۸۰°C الی ۲۳۰°C می‌باشد).</p> <p>۲-۳- زمان بندی: زمان انتخاب شده پیش فرض، ۴۵ دقیقه بوده و بازه زمانی قابل تنظیم ۱ تا ۹۰ دقیقه است.</p>	<p>دکمه FUNCTION را فشار دهید</p>	<p>جوجه گردان (ROTISSERIE)</p>
<p>۱- صفحه نمایش LED عملکرد انتخاب شده کنونی، دمای انتخاب شده و زمان باقی مانده را نشان می‌دهد.</p> <p>۲- المنت بالایی، المنت پایینی، فن و جوجه گردان همزمان عمل خواهند کرد.</p> <p>۳- در حین مدت کاری این عملکرد می‌توانید دما و زمان را تغییر دهید و مجدداً تنظیم نمائید.</p>	<p>۱- صفحه نمایش LED عملکرد انتخاب شده کنونی، دمای انتخاب شده و زمان باقی مانده را نشان می‌دهد.</p> <p>۲- المنت بالایی، المنت پایینی، فن و جوجه گردان همزمان عمل خواهند کرد.</p> <p>۳- در حین مدت کاری این عملکرد می‌توانید دما و زمان را تغییر دهید و مجدداً تنظیم نمائید.</p>	<p>دوره کار</p>	<p>جوجه گردان (ROTISSERIE)</p>
<p>توضیحات وقتی دمای فر، به ۲۰۰°C برسد، المنت پایینی از کار خواهد افتاد.</p>			



نحوه استفاده از دستگاه

	<p>۱- با فشردن مکرر کلید FUNCTION، عملکرد پخت استیک (STEAK) انتخاب می‌شود.</p> <p>۲- صفحه نمایش LED</p> <p>۲.۱- منو عبارت STEAK را نمایش می‌دهد.</p> <p>۲.۲- میزان حرارت (دمای پیش فرض المنت بالایی و پایینی ۲۰۰°C و بازه حرارتی آن‌ها ۱۵۰°C تا ۲۰۰°C می‌باشد).</p> <p>۲.۳- زمان بندی: زمان انتخاب شده پیش فرض، ۱۵ دقیقه و بازه زمانی قابل تنظیم ۱ تا ۳۰ دقیقه می‌باشد.</p>	دکمه FUNCTION را فشار دهید	استیک (STEAK)
	<p>۱- صفحه نمایش LED عملکرد انتخاب شده کنونی، دمای انتخاب شده و زمان باقی مانده را نشان می‌دهد.</p> <p>۲- المنت بالایی، المنت پایینی و فن همزمان عمل خواهند کرد.</p> <p>۳- در حین مدت کاری این عملکرد می‌توانید دما و زمان را تغییر دهید و مجدداً تنظیم نمائید.</p>	دوره کار	
	<p>۱- با فشردن مکرر کلید FUNCTION، عملکرد پخت نان (Bread) انتخاب می‌شود.</p> <p>۲- صفحه نمایش LED</p> <p>۲.۱- منو عبارت BREAD را نمایش می‌دهد.</p> <p>۲.۲- میزان حرارت (دمای پیش فرض المنت بالایی ۱۹۰°C و المنت پایینی ۱۷۵°C است و بازه حرارتی آن‌ها ۱۵۰°C تا ۲۳۰°C می‌باشد).</p> <p>۲.۳- زمان بندی: زمان انتخاب شده پیش فرض، ۳۵ دقیقه و بازه زمانی قابل تنظیم ۱ تا ۶۰ دقیقه است.</p>	دکمه FUNCTION را فشار دهید	نان (BREAD)
	<p>۱- صفحه نمایش LED عملکرد انتخاب شده کنونی، دمای انتخاب شده و زمان باقی مانده را نشان می‌دهد.</p> <p>۲- المنت بالایی، المنت پایینی و فن همزمان عمل خواهند کرد.</p> <p>۳- در حین مدت کاری این عملکرد می‌توانید دما و زمان را تغییر دهید و مجدداً تنظیم نمائید.</p>	دوره کار	



نحوه استفاده از دستگاه

	<p>۱- با فشردن مکرر کلید FUNCTION، عملکرد پخت کیک (CAKE) انتخاب می‌شود.</p> <p>۲- صفحه نمایش LED</p> <p>۲.۱- منو عبارت CAKE را نمایش می‌دهد.</p> <p>۲.۲- میزان حرارت (دمای پیش فرض المنت بالایی ۱۹۰°C و بازه حرارتی آن ۱۵۰°C تا ۲۱۰°C و دمای پیش فرض المنت پایینی ۱۶۰°C و بازه حرارتی آن‌ها ۱۵۰°C تا ۲۱۰°C می‌باشد).</p> <p>۲.۳- زمان بندی: زمان انتخاب شده پیش فرض، ۲۵ دقیقه و بازه زمانی قابل تنظیم ۱ تا ۶۰ دقیقه است.</p>	<p>دکمه FUNCTION را فشار دهید</p> <p>کیک (CAKE)</p>
<p>۱- صفحه نمایش LED عملکرد انتخاب شده کنونی، دمای انتخاب شده و زمان باقی مانده را نشان می‌دهد.</p> <p>۲- المنت بالایی و پایینی و فن همزمان عمل خواهند کرد.</p> <p>۳- در حین مدت کاری این عملکرد می‌توانید دما و زمان را تغییر دهید و مجدداً تنظیم نمائید.</p>	<p>دوره کار</p>	
	<p>۱- با فشردن مکرر کلید FUNCTION، عملکرد پخت شیرینی (COOKIES) انتخاب می‌شود.</p> <p>۲- صفحه نمایش LED</p> <p>۲.۱- منو عبارت COOKIES را نمایش می‌دهد.</p> <p>۲.۲- میزان حرارت (دمای پیش فرض المنت بالایی ۱۷۰°C و بازه حرارتی آن ۱۲۰°C الی ۲۳۰°C و دمای پیش فرض المنت پایینی ۱۶۰°C و بازه حرارتی آن ۱۲۰°C تا ۲۳۰°C می‌باشد).</p> <p>۲.۳- زمان بندی: زمان انتخاب شده پیش فرض، ۲۰ دقیقه و بازه زمانی قابل تنظیم ۱ تا ۶۰ دقیقه می‌باشد.</p>	<p>دکمه FUNCTION را فشار دهید</p> <p>شیرینی (COOKIES)</p>
<p>۱- صفحه نمایش LED عملکرد انتخاب شده کنونی، دمای انتخاب شده و زمان باقی مانده را نشان می‌دهد.</p> <p>۲- المنت بالایی، المنت پایینی و فن همزمان عمل خواهند کرد.</p> <p>۳- در حین مدت کاری این عملکرد می‌توانید دما و زمان را تغییر دهید و مجدداً تنظیم نمائید.</p>	<p>دوره کار</p>	



نحوه استفاده از دستگاه

	<p>۱- با فشردن مکرر کلید FUNCTION، عملکرد پخت پیترز (PIZZA) انتخاب می شود.</p> <p>۲- صفحه نمایش LED</p> <p>۲.۱- منو عبارت PIZZA را نمایش می دهد.</p> <p>۲.۲- میزان حرارت (دمای پیش فرض المنت بالایی ۲۰۰°C و بازه حرارتی آن ۱۶۰°C تا ۲۳۰°C و دمای پیش فرض المنت پایینی ۱۷۵°C و بازه حرارتی آن ۱۶۰°C الی ۲۳۰°C می باشد).</p> <p>۲.۳- زمان بندی: زمان انتخاب شده پیش فرض، ۲۰ دقیقه و بازه زمانی قابل تنظیم ۱ تا ۶۰ دقیقه است.</p>	دکمه FUNCTION را فشار دهید	پیترز (PIZZA)
	<p>۱- صفحه نمایش LED عملکرد انتخاب شده کنونی، دمای انتخاب شده و زمان باقی مانده را نشان می دهد.</p> <p>۲- المنت بالایی و پایینی و فن همزمان عمل خواهند کرد.</p> <p>۳- در حین مدت کاری این عملکرد می توانید دما و زمان را تغییر دهید و مجدداً تنظیم نمایید.</p>	دوره کار	
	<p>۱- با فشردن مکرر کلید FUNCTION، عملکرد پخت سیب زمینی (POTATO) انتخاب می شود.</p> <p>۲- صفحه نمایش LED</p> <p>۲.۱- منو عبارت POTATO را نمایش می دهد.</p> <p>۲.۲- میزان حرارت (دمای پیش فرض المنت بالایی ۲۳۰°C و بازه حرارتی آن ۱۸۰°C تا ۲۳۰°C و دمای پیش فرض المنت پایینی ۲۳۰°C و بازه حرارتی آن ۱۸۰°C تا ۲۳۰°C می باشد).</p> <p>۲.۳- زمان بندی: زمان انتخاب شده پیش فرض، ۶۰ دقیقه و بازه زمانی قابل تنظیم ۱ تا ۱۲۰ دقیقه است.</p>	دکمه FUNCTION را فشار دهید	سیب زمینی (POTATO)
	<p>۱- صفحه نمایش LED عملکرد انتخاب شده کنونی، دمای انتخاب شده و زمان باقی مانده را نشان می دهد.</p> <p>۲- المنت بالایی، المنت پایینی و فن همزمان عمل خواهند کرد.</p> <p>۳- در حین مدت کاری این عملکرد می توانید دما و زمان را تغییر دهید و مجدداً تنظیم نمایید.</p>	دوره کار	



نحوه استفاده از دستگاه

گره نگهدار (KEEP WARM)	
 <p>۱- با فشردن مکرر کلید FUNCTION، عملکرد گرم نگهدار (KEEP WARM) انتخاب می‌شود.</p> <p>۲- صفحه نمایش LED</p> <p>۱-۲.۱- منو عبارت KEEP WARM را نمایش می‌دهد.</p> <p>۲-۲- میزان حرارت (دمای پیش‌فرض المنت پایینی ۶۰°C می‌باشد، درجه حرارت المنت پایینی برای این عملکرد قابل تغییر نیست).</p> <p>۲-۳- زمان بندی: زمان انتخاب شده پیش‌فرض، ۳۰ دقیقه و بازه زمانی مجاز ۱۰ تا ۱۲۰ دقیقه.</p>	دکمه FUNCTION را فشار دهید
<p>۱- صفحه نمایش LED عملکرد انتخاب شده کنونی، دمای انتخاب شده و زمان باقی‌مانده را نشان می‌دهد.</p> <p>۲- المنت پایینی، عمل خواهد کرد.</p> <p>۳- در حین مدت کاری این عملکرد می‌توانید زمان را تغییر دهید و مجدداً تنظیم نمایید.</p>	دوره کار
 <p>۱- با فشردن مکرر کلید FUNCTION، عملکرد تخمیر (FERMENT) انتخاب می‌شود.</p> <p>۲- صفحه نمایش LED</p> <p>۱-۲.۱- منو عبارت FERMENT را نمایش می‌دهد.</p> <p>۲-۲- میزان حرارت (دمای پیش‌فرض المنت پایینی ۴۰°C بوده و قابل تغییر نیست).</p> <p>۲-۳- زمان بندی: زمان انتخاب شده پیش‌فرض، ۹۰ دقیقه و بازه زمانی مجاز ۳۰ تا ۲۴۰ دقیقه است.</p>	دکمه FUNCTION را فشار دهید
<p>۱- صفحه نمایش LED عملکرد انتخاب شده کنونی، دمای انتخاب شده و زمان باقی‌مانده را نشان می‌دهد.</p> <p>۲- المنت پایینی عمل خواهد کرد.</p> <p>۳- در حین مدت کاری این عملکرد می‌توانید زمان را تغییر دهید و مجدداً تنظیم نمایید.</p>	دوره کار



نحوه استفاده از دستگاه

 <p>۱- با فشردن مکرر کلید FUNCTION، عملکرد یخ زدایی (DEFROST) انتخاب می شود. ۲- صفحه نمایش LED ۲.۱- منو عبارت DEFROST را نمایش می دهد. ۲.۲- میزان حرارت (دمای پیش فرض المنت پایینی ۵۵°C بوده و قابل تغییر نیست). ۲.۳- زمان بندی: زمان انتخاب شده پیش فرض، ۶۰ دقیقه و بازه زمانی قابل تنظیم ۱۰ تا ۱۲۰ دقیقه می باشد.</p>	دکمه FUNCTION را فشار دهید	یخ زدایی (DEFROST)
<p>۱- صفحه نمایش LED عملکرد انتخاب شده کنونی، دمای انتخاب شده و زمان باقی مانده را نشان می دهد. ۲- المنت پایینی و فن همزمان عمل خواهند کرد. ۳- در حین مدت کاری این عملکرد می توانید زمان را تغییر دهید و مجدداً تنظیم نمایید.</p>	دوره کار	
 <p>۱- با فشردن مکرر کلید FUNCTION، عملکرد خشک کردن (DEHYDRATE) انتخاب می شود. ۲- صفحه نمایش LED ۲.۱- منو عبارت DEHYDRATE را نمایش می دهد. ۲.۲- میزان حرارت (دمای پیش فرض المنت پایینی ۵۰°C و بازه مجاز انتخاب دمای آن ۳۵°C تا ۶۵°C است). ۲.۳- زمان بندی: زمان انتخاب شده پیش فرض، ۶۰ دقیقه و بازه زمانی قابل تنظیم ۱۰ تا ۱۸۰ دقیقه است.</p>	دکمه FUNCTION را فشار دهید	خشک کردن (DEHYDRATE)
<p>۱- صفحه نمایش LED عملکرد انتخاب شده کنونی، دمای انتخاب شده و زمان باقی مانده را نشان می دهد. ۲- المنت پایینی و فن همزمان عمل خواهند کرد. ۳- در حین مدت کاری این عملکرد می توانید زمان را تغییر دهید.</p>	دوره کار	



نحوه استفاده از دستگاه

خلاصه عملکردها

ردیف	منو	مقادیر پیش فرض			مقادیر قابل تنظیم			عملگرها				
		زمان / دقیقه	دمای المنت بالایی	دمای المنت پایینی	زمان / دقیقه	دمای المنت بالایی	دمای المنت پایینی	المنت بالایی	المنت پایینی	جوجه گردان	فن کانوکشن	چراغ
۱	GRILL	۳۰	۲۰۰	۲۰۰	۱-۶	۱۶۰-۲۳۰	۱۶۰-۲۳۰	بله	بله	خیر	بله	بله
۲	ROTISSERIE	۴۵	۲۳۰	۲۰۰	۱-۹	۱۸۰-۲۳۰	۱۸۰-۲۳۰	بله	بله	بله	بله	بله
۳	STEAK	۱۵	۲۰۰	۲۰۰	۱-۴	۱۵۰-۲۰۰	۱۵۰-۲۰۰	بله	بله	خیر	بله	بله
۴	BREAD	۳۵	۱۹۰	۱۷۵	۱-۶	۱۵۰-۲۳۰	۱۵۰-۲۳۰	بله	بله	خیر	بله	بله
۵	CAKE	۲۵	۱۹۰	۱۶۰	۱-۶	۱۰۰-۲۱۰	۱۵۰-۲۱۰	بله	بله	خیر	بله	بله
۶	COOKIES	۲۰	۱۷۰	۱۶۰	۱-۶	۱۲۰-۲۳۰	۱۲۰-۲۳۰	بله	بله	خیر	بله	بله
۷	PIZZA	۲۰	۲۰۰	۱۷۵	۱-۶	۱۶۰-۲۳۰	۱۶۰-۲۳۰	بله	بله	خیر	بله	بله
۸	POTATO	۶۰	۲۳۰	۲۳۰	۱-۱۲	۱۸۰-۲۳۰	۱۸۰-۲۳۰	بله	بله	خیر	بله	بله
۹	KEEP WARM	۳۰	-	۶۰	۱-۱۲	-	-	خیر	خودکار	خیر	بله	بله
۱۰	FERMENT	۹۰	-	۴۰	۳-۲۴	-	-	خیر	خودکار	خیر	بله	بله
۱۱	DEFROST	۶۰	-	۵۵	۱-۱۲	-	-	خیر	خودکار	خیر	بله	بله
۱۲	DEHYDRATE	۶۰	-	۵۰	۱-۱۸	۳۶-۶۵	-	خیر	خودکار	خیر	بله	بله



نحوه نگهداری و تمیز کردن

هشدار

- برای نظافت دستگاه، لازم است دستگاه را از برق جدا کرده تا خنک شود. پاشش احتمالی آب و روغن موجود در غذا یا مواد در حال پخت به دیواره‌های داخلی اکسید شده و باعث کثیفی دیواره‌ها می‌شود. در صورت نیاز دیواره‌های فر را با اسفنج یا دستمال مرطوب و یا با استفاده از مواد شوینده تمیز کنید.
- از سیم ظرفشویی، پد یا سایر پاک‌کننده‌های فلزی و یا شوینده‌هایی که فلز را از بین بیاورند برد برای پاک کردن دیواره‌ها استفاده نکنید؛ زیرا این ابزار باعث از بین رفتن روکش محافظ داخلی فر می‌شود.
- تمام متعلقات را می‌توانید با آب گرم و صابون و یا ماشین ظرفشویی تمیز کنید.
- بخش داخلی در را با دستمال یا اسفنج مرطوب یا خشک تمیز کنید، و بخش خارجی را با دستمال مرطوب پاک کنید.
- از شوینده‌های ساینده برای نظافت بخش‌های خارجی استفاده نکنید، برای شستشوی سینی و توری از شوینده‌های ساینده استفاده نکنید؛ زیرا ممکن است باعث آسیب دیدن و خرابی لعاب سینی شود.



مشخصات فنی

مشخصات فنی

OT-A4507 CD	OT-A3807 CD	مدل
۲۲۰ ولت ~ ۵۰ هرتز (فقط برق متناوب)		منبع تغذیه
۱۸۰۰ وات	۱۵۰۰ وات	توان ورودی

متعلقات

OT-A4507 CD	OT-A3807 CD	مدل
۱ عدد	۱ عدد	سینی پخت
۱ عدد	۱ عدد	قفسه فلزی
۴ عدد	۳ عدد	توری میوه خشک کن
۱ عدد	۱ عدد	مجموعه سیخ و چنگک جوجه گردان
۱ عدد	۱ عدد	دستگیره جوجه گردان
۱ عدد	۱ عدد	دستگیره سینی