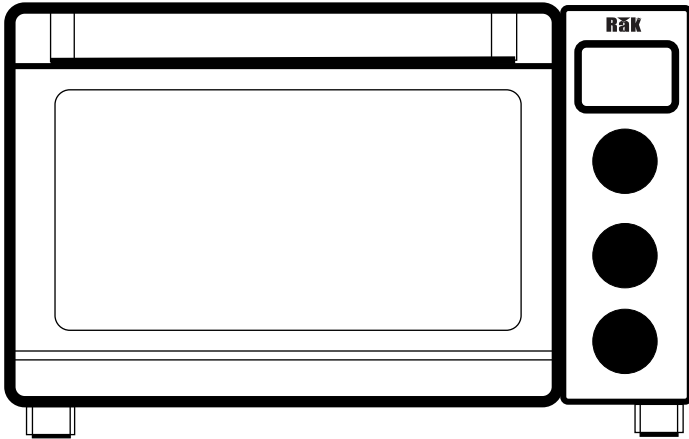




# توستر

مدل: RAK-EO3050

## دفترچه راهنما



لطفاً دفترچه راهنما را به دقت مطالعه نموده و آن را برای مراجعات بعدی نزد خود حفظ نمایید.



## نکات مهم جهت نگهداری و ایمنی:

زمانی که در حال استفاده از وسایل الکتریکی هستید، یکسری از نکات ایمنی باید رعایت شود که شامل چند نکته اساسی که در زیر به آن اشاره شده می باشد.

۱- کلیه دستورالعمل در دفترچه راهنما مطالعه شود.

۲- زمانی که فر داغ است، حتما از دستکش های مخصوص استفاده کنید. دستگاه فر از دستگاه های پر مصرف است که حتما باید به خروجی های مخصوص مجهز شود.

۳- مراقبت در مقابل شک الکتریسیته، هیچ یک از قطعات دستگاه فر را در آب یا مایعات دیگر قرار ندهید و همچنین بدون دستکش یا محافظ دیگر فر داغ را لمس نکنید و سیم آنرا در کنار دستگاه هایی که حرارت ایجاد می کند قرار ندهید.

۴- در صورت آسیب دیدگی سیم یا دو شاخه از دستگاه استفاده نکنید و همچنین اگر قبل از راه اندازی دستگاه آسیب دیدگی در آن مشاهده نمودید، قبل از راه اندازی آن را به سرویسکار نشان دهید.

۵- زمانی که از دستگاه استفاده نمی کنید، لطفا آن را از برق بکشید و همچنین قبل از تمیز کردن دستگاه یا باز کردن قطعات آن و قرار دادن در کابینت اجازه دهید تا به اندازه کافی خنک شود.

۶- به سیم برق آسیب نرسانید. آن را خم نکنید. از کشیدن و پیچاندن آن خودداری کنید و همچنین از قرار دادن اجسام سنگین بر روی سیم برق جدا خودداری کنید.

۷- دستگاه فر باید در مکان خشک و سرپسته قرار گیرد. از قرار دادن دستگاه در محیط بیرون خودداری نمایید.

۸- بعد از استفاده از دستگاه آن را خاموش کنید و از برق بکشید.

۹- وقتی دستگاه فر در حال خنک شدن است. از پوشاندن هیچ یک از قسمت های آن با کاورهای قابل اشتغال خودداری کنید.

۱۰- زمانی که در حال استفاده از فر هستتید به پرده ها، دستمال های آشپزخانه و اجسام کوچک اطراف دستگاه توجه کنید که در نتیجه باعث ایجاد آتش نشود.

۱۱- زمانی که در حال استفاده از دستگاه فر هستتید آن را در یک جای ثابت و با فاصله از اجسام دیگر به خصوص اجسام اشتغال زا قرار دهید.

۱۲- دستگاه باید در مکانی خشک و صاف و مسطح قرار داده شود و همچنین باید در فاصله مناسبی از دیگر اشیاء قرار بگیرد. (حدوداً ۱۰ الی ۱۵ سانتی متر)

۱۳- هنگامی که دستگاه توسط کودکان استفاده می شود و یا اینکه در نزدیکی آن ها مورد استفاده قرار میگیرد نظارت بیشتر و دقیق تر روری می باشد.

۱۴- سینی داغ را لمس نکنید، در صورت نیاز از دستکش یا دستگیره استفاده نمایید.

۱۵- در رابطه با ارتفاع غذاها، سیخ کباب و کفه دستگاه باید در جای مناسب قرار بگیرند و همچنین نباید حجم زیادی از غذا، ظرف ها، فلزات را در دستگاه قرار دهید.

۱۶- ابتدا دستگاه را خاموش کنید و سپس دو شاخه را از برق بکشید. برای قطع اتصال هیچ وقت سیم را نکشید، از دو شاخه قطع کنید.

۱۷- زمانیکه دستگاه کار می کند باید دقت کنید که سینی غذا یا هر ظرف دیگری دقیقاً در جای خود قرار گرفته باشد، از بالا بردن دمای روغن و مایعات قابل اشتغال خودداری کنید و همچنین خرده های غذا و نان را کاملاً از داخل دستگاه پاک کنید.

۱۸- وقتی دستگاه فر در حال کار کردن است یا اینکه تازه خاموش شده است، قسمت بیرونی دستگاه فر و سینی متحرک که بسیار داغ است، آن را لمس نکنید و به هیچ وجه آن را خارج نکنید، امکان دارد بیش از حد داغ باشد.

۱۹- اگر شما قصد حرکت دادن دستگاه را دارید، لطفاً از دستکش های مخصوص عایق حرارتی استفاده کنید.

۲۰- وقتی درب دستگاه فر باز است نباید ظرف غذا را روی درب شیشه ای دستگاه قرار دهید.

۲۱- زمانی که در حال حرکت دادن دستگاه یا تعمیر آن هستید، باید دستگاه خنک باشد و همچنین دو شاخه را از برق بکشید.

۲۲- به هیچ وجه قطعات الکتریکی دستگاه را با سیم ظرفشویی و دیگر پدهای زبر فلزی تمیز نکنید این کار باعث ایجاد شوک الکتریکی خواهد شد می توانید این قطعات را با دست تمیز کنید.

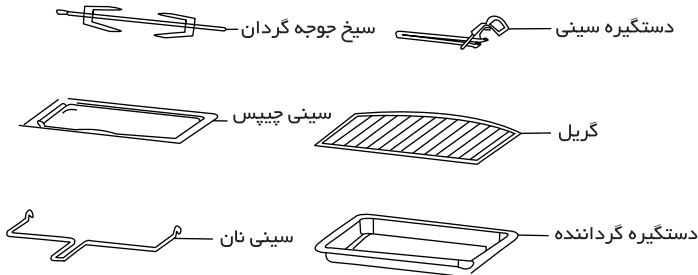
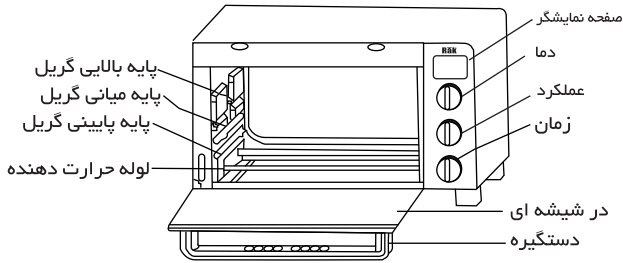
۲۳- قطعات دستگاه شامل قطعات کباب کننده و گرمایش دهنده همگی باید با یک پاک کننده ملایم تمیز شود.

۲۴- اگر مدت طولانی است که از دستگاه استفاده نکرده اید لوله های حرارتی را تمیز نکنید و همچنین میتوانید از یک روغن ملایم جهت تمیز کردن نمای بیرونی لوله ها استفاده کنید.

۲۵- این دستگاه تنها جهت استفاده در مصارف خانگی تولید شده است، از استفاده آن در جاهای دیگر (مصارف تجاری) خودداری کنید.

۲۶- کلیه تعمیرات و تنظیمات دستگاه باید توسط کارشناسان متخصص صورت گیرد.

## قطعات دستگاه



**توجه: در هنگام خرید به برچسب های روی فر و وسایل جانبی توجه فرمائید.** 

گریل (شبکه گرمایز) برای تست، کیک یزدی و کلوچه های منجمد.


سینی پخت: برای کبابی کردن و دیگر غذا ها که همراه با سوپ باشند. انواع کیک، پیتزا و اسنک هایی مثل ذرت، خوراک لوبیا و از این قبیل خوراکی ها.

دستگیره سینی ها: برای جابه جا کردن جوجه گردان-تابه پخت و پز- دستگیره فلزی برای جابه جایی سینی، تابه و سیخ جوجه گردان، استفاده دیگر.

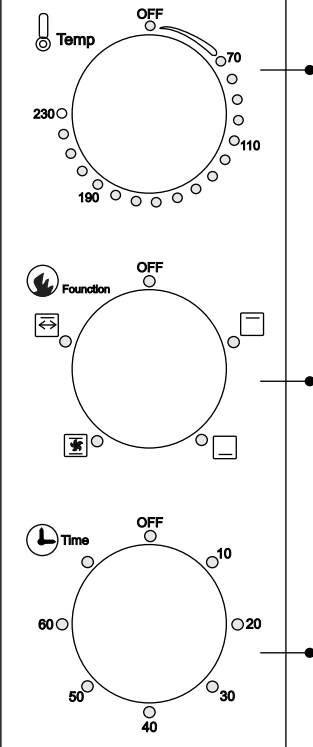
تیغه یا سیخ کبابی: برای مرغ کبابی و انواع خوراک های کبابی دیگر.

دستگیره سیخ کبابی: که برای چرخاندن گریل استفاده می شود.

سینی خرده های غذا: در قسمت تحتانی فر قرار میگیرد و خرده های غذا در آن می ریزد، از قبیل: خرده نان، روغن و غیره که می توان آن را برای نظافت خارج کرد.  
توجه: شما می توانید کالا را به دلخواه خود طراحی کنید، حتما نباید با کتابچه راهنما هماهنگ باشد اما طرز استفاده آن تغییری نمی کند.



### صفحه کنترل دستگاه:



**تنظیمات درجه حرارت:**

درجه حرارت بین ۷۰ درجه تا ۲۳۰ درجه قابل تنظیم است. بعد از آنکه حرارت فر به میزان تعیین شده برسد، ترموستات به صورت اتوماتیک عمل می کند.

لوله حرارتی فوقانی فعال است.

لوله حرارتی تحتانی فعال است.

انتقال دهنده هوای گرم:

حرارت دهنده روشن است، زمانیکه لوله حرارتی تحتانی و فوقانی با هم فعال است.

سیخ جوجه گردان

تنظیم زمان: از ۱۰ تا ۶۰ دقیقه قابل تنظیم است. زمانیکه آن را در حالت همیشه روشن قرار دهید، چراغش روشن خواهد شد و فر بدون وقفه کار می کند تا زمانی که دستی خاموش شود.

**توجه: در صورت تغییر علامتی روی صفحه کنترل، به آن توجه نکنید.**



## آماده کردن قبل از استفاده :

۱. بسته بندی خارجی فر برقتتی را برداشته و تمامی لوازم جانبی را از داخل آن خالی کنید.

۲. کنترل کنید مقدار ولتاژ مصرفی با قدرت برق مصرفی منزلتان هماهنگ می شود، سپس آنرا به پریز برق متصل نمائید.

۳-از یک حوله نرم نمدار برای نظافت داخل و خارج آن استفاده نمائید و منتظر شوید تا کاملا خشک شود.

۴-اولین باری که می خواهید از آن استفاده کنید، ترموستات باید روی بیشترین درجه حرارت باشد که برای ۵ تا ۱۰ دقیقه گرم شود. در ابتدای مصرف برای مدت کوتاهی بوی بدی میدهد که عادی است. زیرا لایه خارجی لوله حرارت با ورقه ای پوشانیده شده که از رسوب و زنگ زدگی جلوگیری شود.

۵- لطفا برای انجام عملیات مقدماتی به دفترچه دستور پخت مراجعه فرمایید تا خوراکی لذیذ تهیه فرمائید.

## نگهداری و نظافت :

۱. قبل از نظافت فر، ابتدا آن را از برق جدا کنید. اطمینان حاصل فرمائید که فر کاملا سرد شده و سپس شروع به تمیز کردن کنید.

۲. سطح خارجی و داخلی را با یک دستمال خشک و یا اسفنج با مواد تمیز کننده غیر اسیدی تمیز کنید.

۳. می توانید سینی گریل، سیخ و اجزا و فضای آن را با آب گرم بشوئید و سپس با دستمال خشک کنید.

۴. به جهت جلوگیری از خراب شدن فضای داخلی و خارجی فر، از سیم ظرفشوی، برس زبر، مواد شوینده قوی و اسیدی استفاده نکنید.

۵. از گازوئیل یا تینر، مواد جلا دهنده سمی و شوینده های قوی برای نظافت استفاده نکنید.

۶. دستگاه را به طور کامل آبکشی نکنید یا آن را به طور کامل در آب قرار ندهید. این مدل فر از لایه های قوی مسی تهیه شده است.





---

**توسنر**

مدل: RAK-EO3050

---