



دفترچه راهنمای
آون توستر



35
Liters

معتبر است
99/7/1
امور هندسی



مدل: VULCAN 35

مراقبت و نگهداری:

- همیشه پس از اتمام استفاده و قبل از تمیز کردن محصول، دوشاخه را از پریز برق کشیده و پس از خنک شدن کامل، قطعات آن را شسته، تمیز و خشک نمایید.
- از هیچگونه مواد زبر یا حلال شیمیایی برای پاک کردن محفظه پخت و متعلقات آن، استفاده نکنید. هنگام روشن بودن توستر و یا داغ بودن بدنه، از ریختن آب روی بدنه و در محصول جدا خودداری کنید، زیرا باعث شکستن در شیشه ای می شود.
- همیشه سعی کنید محفظه پخت و قطعات آن، تمیز و خشک باشد، زیرا در غیر اینصورت حین پخت، باعث سوختن مواد غذایی باقی مانده در توستر شده و ایجاد دود می کند.
- از قرار دادن وسایل یا اشیاء سنگین بر روی محصول خودداری کنید، زیرا باعث تغییر شکل بدنه استیل می شود.

معتبر است

99/7/1

امور عمومی

سس گوجه فرنگی

رب گوجه فرنگی

پیاز داغ

لفل دلمه ای متوسط (خرد شده)

قارچ (خرد شده)

آب

نمک و فلفل (همراه آویشن)

زعفران

کره

روغن مایع

شیر

آرد

به مقدار کافی

۳-۲ قاشق غذا خوری

۳-۲ قاشق غذا خوری

۲ عدد

۱۵۰-۲۰۰ گرم (یک بسته کوچک)

به مقدار کافی

به مقدار کافی

نصف قاشق چای خوری

۵۰ گرم

۱ قاشق غذا خوری

۳/۴ لیوان

۳ قاشق غذا خوری

معتبر است
99/7/1
امور حساسی

قبل از اولین استفاده:

- محصول شما علاوه بر سیستم جوجه گردان و گردش هوای گرم، مجهز به در شیشه ای دو جداره برای ایمنی بیشتر و تبادل حرارتی بهتر داخل آون و همچنین علاوه بر سینی طبخ و توری کباب پز، دارای سینی جمع آوری مواد غذایی (قطعه شماره ۲۶) داخل آون جهت سهولت در نظافت می باشد.

- با احتیاط توستر را از جعبه خارج و متعلقات بسته بندی را از آن جدا کنید.

- سینی طبخ و توری کباب پز را روی یکی از شیارهای داخل توستر قرار دهید.

- توستر را روی سطح صاف قرار داده و برای تبادل جریان هوا مطمئن شوید که از بالا و پشت با دیوار یا هر وسیله دیگر روی کابینت، حداقل ۱۰ سانتیمتر فاصله داشته باشد.

- از تطابق ولتاژ برق مصرفی با ولتاژ نوشته شده روی محصول، اطمینان حاصل کنید.

- جهت از بین بردن مواد حفاظتی یا روغن مورد استفاده هنگام تولید، بدون قرار دادن مواد غذایی داخل محفظه پخت، پس از اتصال دوشاخه به پریز برق و روشن کردن هر ۴ المنت توسط "قطعه شماره ۱۰" و روشن کردن سیستم جوجه گردان و گردش هوای گرم توسط "قطعه شماره ۶" دمای داخل محفظه پخت را روی حداکثر (۲۳۰°C) و تایمر را روی ۱۵ دقیقه تنظیم نمایید. پس از تنظیم تایمر لامپ داخل آون (قطعه شماره ۴) روشن شده و محصول شروع به کار می کند. برای چند لحظه ممکن است ضمن متصاعد شدن دود، بوی سوخت به مشام برسد که کاملاً طبیعی است و ناشی از سوختن روغن و مواد باقیمانده از تولید می باشد.

- پس از خاموش شدن اتوماتیک، دوشاخه را از پریز برق بکشید و سپس در توستر را باز کنید تا ضمن خارج شدن دود، محفظه پخت و سایر متعلقات آن سرد گردد.

- سینی طبخ و توری کباب پز را با آب گرم و مایع شوینده بشویید و قبل از قرار دادن داخل توستر و استفاده جهت طبخ غذا، آن ها را کاملاً خشک نمایید.

- برای خارج کردن سینی جمع آوری باقیمانده مواد غذایی (قطعه شماره ۲۶)، پس از خاموش کردن و سرد شدن محصول ابتدا در شیشه ای را کاملاً باز کرده و سینی را با احتیاط از زیر المنت های پایینی به سمت بیرون بکشید تا خارج شود.

- پس از شستشوی سینی جمع آوری باقیمانده مواد غذایی، آن را کاملاً خشک کرده و در محل خود زیر المنت های پایینی داخل آون قرار دهید.

طرز تهیه مایه گوشت:

ابتدا گوشت چرخ کرده، نمک، فلفل و پیاز داغ را با نصف مقدار کره تفت دهید. سپس رب گوجه فرنگی، فلفل دلمه ای، قارچ، زعفران و آویشن را افزوده، با کمی آب مخلوط کنید و به مدت ۱۰ دقیقه روی شعله ملایم قرار دهید.

طرز تهیه سس سفید:

نصف مقدار کره را با شیر و آرد مخلوط کنید و به مدت ۱۰ دقیقه روی شعله ملایم قرار دهید تا یکدست شود.

طرز تهیه لازانیا:

آب را داخل یک ظرف گود مناسب ریخته و روی شعله بگذارید تا بجوشد. مقدار کمی روغن مایع و نمک داخل آن بریزید (حداکثر ۱ قاشق غذاخوری)، سپس ورق های لازانیا را داخل آب جوش قرار دهید. پس از ۱۰ دقیقه آن ها را با آب سرد آبکش کنید، سینی طبخ یا یک ظرف گود مناسب را برداشته، کف و دیواره آن را با روغن مایع کاملاً چرب کنید. سپس یک لایه از ورق های لازانیا را داخل آن قرار داده و روی آن مقداری سس گوجه فرنگی و سپس یک لایه از مایه گوشت و پنیر پیتزا بریزید. این کار را با توجه به مقدار مواد و سلیقه خود تا چند لایه تکرار کنید. در پایان سس سفید را روی لایه آخر بریزید. ظرف را داخل توستر که به مدت حداقل ۱۵ دقیقه پیش گرم شده است، قرار داده و به صورت زیر تنظیم نمایید:

- حداکثر دما: ۲۰۰°C - زمان: ۳۰-۳۵ دقیقه

- وضعیت المنت ها: + در ۱۰ دقیقه آخر روی قرار داده شود.

توجه: جهت پخت بهتر و خشک نشدن روی لازانیا، پیشنهاد می شود در ۲۰ دقیقه اول طبخ، روی ظرف را با ورق آلومینیومی بپوشانید.

هنگام استفاده از هر وسیله برقی، جهت کاهش خطرهای احتمالی نظیر شوک الکتریکی و یا سایر موارد، همیشه باید نکات ایمنی (شامل موارد زیر)، رعایت شوند:

- بند تغذیه بهتر است به صورت دوره ای از نظر نشانه های آسیب دیدگی مورد بررسی قرار گیرد و در صورت مشاهده آسیب دیدگی وسیله نباید مورد استفاده قرار گیرد.

- وسیله برای کار با یک زمان سنج خارجی یا سیستم کنترل از راه دور جداگانه در نظر گرفته نشده است.

- این وسیله به منظور استفاده خانگی در نظر گرفته شده است.

- این وسیله برای استفاده توسط افراد (از جمله کودکان با ناتوانایی فیزیکی، حسی یا عقلی، یا افراد بی تجربه و ناآگاه، نیست مگر با حضور سرپرستی که در قبال ایمنی آنها مسئول باشد.

کودکان باید سرپرستی و نظارت شوند تا اطمینان حاصل شود که با وسایل بازی نمی کنند.

- اگر کابل یا بند تغذیه آسیب ببیند برای جلوگیری از خطر باید توسط سازنده یا تعمیر کار مجاز یا شخص دارای صلاحیت مشابه تعویض شود.

- این محصول جهت استفاده بزرگسالان ساخته شده و باید دور از دسترس اطفال قرار گیرد.

- برای اجتناب از آتش سوزی، هیچگاه محصول را روی پارچه و سایر مواد قابل اشتعال قرار ندهید و دقت کنید هنگام روشن بودن توستر هیچ پارچه ای روی آن نباشد و محصول نزدیک پرده، لوردارپه و مانند آن نیز قرار نگیرد.

- برای جابجا کردن یا خارج نمودن سینی طبخ پس از اطمینان از خاموش بودن محصول، حتما از دستگیره مخصوص سینی طبخ (قطعه شماره ۲۲) استفاده نموده و از دست زدن به سطوح داغ جدا خودداری نمایید.

- محصول در مکان هایی که سیستم اتصال زمین (پریز ارت دار) دارد بکار گرفته شود.

- قبل از استفاده، از تمیز و خشک بودن محفظه پخت و قطعات، اطمینان حاصل کنید.

- هرگز از مواد قابل اشتعال مانند کاغذ، مقوا، پلاستیک و ... برای گرم کردن مواد غذایی داخل توستر استفاده نکنید.

تخم مرغ	۳ عدد	شیر	۱۵۰ میلی لیتر
بکینگ پودر	۱/۲ قاشق مربا خوری	روغن مایع	۱ قاشق غذاخوری
گردو (خرد شده)	به مقدار لازم	وانیل	۱/۲ قاشق مربا خوری

طرز تهیه:

ابتدا تخم مرغ ها را در ظرف گود شکسته و با هم زن به خوبی هم زده تا کاملا به رنگ سفید در آمده و پف کند. سپس شکر را به آن اضافه کرده و مجددا هم بزیند. در ادامه ابتدا شیر و سپس کره را نیز به آن اضافه نموده و هم بزیند. آرد، بکینگ پودر و بودر کاکائو را کاملا با هم مخلوط کرده و به تدریج همان طور که مایه فوق را با چنگال یا کاردک هم می زنید، به آن اضافه کنید. در پایان می توانید در صورت تمایل، گردو را نیز اضافه نمایید.

سینی طبخ یا یک ظرف گود مناسب را برداشته، کف و دیواره آن را با روغن مایع کاملا چرب کنید، سپس مایه کیک را داخل ظرف ریخته و آن را داخل توستر که به مدت حداقل ۱۵ دقیقه پیش گرم شده است، قرار داده و به صورت زیر تنظیم نمایید:

- حداکثر دما: ۲۰۰-۱۸۰ °C (متناسب با حجم کیک)

- وضعیت المنت ها: + *

(در ۱۰ دقیقه آخر روی تنظیم شود)

- زمان: ۴۰-۳۰ دقیقه

- شیار قرار گیری طرف کیک: شیار میانی

معتبر است

99/7/1

اورژانس

(دقت کنید در صورتی که از ظرفی غیر از سینی طبخ برای ریختن مایه کیک استفاده می کنید، بهتر است آن را روی توری کباب یز که قبل از پیش گرمایش توستر روی شیار میانی قرار داده اید، بگذارید.) برای پخت یکنواخت و مطلوب تر کیک، بهتر است که سیستم گردش هوای گرم روشن باشد. پس از اتمام زمان تنظیم شده، بهتر است تا ۵ دقیقه در توستر را باز نکنید.

برای جدا کردن کیک، بهتر است تا سرد شدن طرف صبر نمایید و سپس آنرا جدا نموده، به سلیقه خود تزئین کرده و میل نمایید.

از آنجایی که زمان نهایی طبخ در ظروف با جنس ها یا ضخامت های مختلف، متفاوت می باشد، لذا بهتر است خصوصا برای اولین بار، دما و زمان طبخ را متناسب با پیشرفت پخت کیک در طرف مورد استفاده خود، تحت کنترل داشته باشید.

طرز تهیه لازانیا:

مواد لازم:

ورق لازانیا	۱ بسته
گوشت چرخ کرده	۳۰۰ گرم
پنیر پیتزا رنده شده	۴۰۰ گرم

ظرف مناسب را روی توری کباب پز روی یکی از شیارهای داخل توستر، قرار دهید.

- در صورتی که برای طبخ مواد غذایی به زمان بیشتر از ۶۰ دقیقه نیاز دارید، پس از اتمام زمان اولیه مجدداً تایمر را تنظیم نمایید.

- برای پخت بهتر غذاهایی مانند ماهی و مرغ، با تنظیم درجه حرارت مناسب و روشن کردن هر ۴ الی ۵ دقیقه، توری کباب پز را روی شیار میانی داخل توستر قرار دهید.

طرز تهیه ماهی شکم پز:

مواد لازم:

- ماهی: ۱ عدد (بهتر است از نوع کیور باشد، زیرا جنس این ماهی چرب بوده و روغن خود ماهی که بی ضرر نیز است، طعم غذا را بهتر می کند).

- سیر: ۲ حبه

- سبزی پاک کرده (ترخان، مرزه، جعفری، یا سایر سبزی های معطر): ۲۵۰ گرم

- آلو خشک یا کشمش: ۱۵۰ گرم

- آبلیمو: ۲ قاشق سوپ خوری

- گردو خردشده: ۱۰۰ گرم

- نمک و فلفل: به میزان لازم

طرز تهیه:

ماهی را خوب پاک کرده، شسته و بگذارید تا آب آن کاملاً گرفته شود. سیر، گردو و سبزی را چرخ کرده با آلو یا کشمش، نمک، فلفل و آبلیمو مخلوط کنید. این مواد را کاملاً ورز دهید و سپس داخل شکم ماهی بریزید. شکم ماهی را طوری پر کنید که مواد از داخل آن بیرون نریزد. برای بهتر شدن طعم ماهی، مقداری از آب لیمو را روی ماهی بریزید.

ماهی را درون سینی طبخ یا ظرف پیرکس (که از قبل کف آن را با روغن خوراکی چرب کرده اید) گذاشته و درون توستر که مطابق با دستورالعمل جدول طبخ تنظیم شده است، قرار دهید. مدت پخت غذا بستگی به اندازه ماهی و سلیقه شما دارد. جهت بهتر شدن نتیجه طبخ، بهتر است کلید تنظیم دما (قطعه شماره ۹) را در وضعیت مطلوب قرار دهید.

شما می توانید ماهی را تست کنید. هر وقت که دیدید ماهی طلایی شده و شکل آن کاملاً نشان می دهد که پخته است. آن را از توستر بیرون آورده و میل نمایید. روشن بودن سیستم گردش هوای گرم در پخت یکنواخت تر و مطلوب موثر می باشد.

طرز تهیه کیک شکلاتی:

مواد لازم:

کره آب شده ۱۰۰ گرم شکر ۱۵۰-۱۰۰ گرم
آرد شیرینی ۱۵۰-۱۰۰ گرم پودر کاکائو ۲ قاشق سوپ خوری

- هیچگاه برای روشن کردن محصول از سیم رابط استفاده نکنید اما در صورت نیاز به سیم رابط از نوع استاندارد و بدون اشکال استفاده نمایید.

- برای محافظت در برابر شوک الکتریکی هرگز بدنه اصلی و سیم و دوشاخه را در آب یا سایر مایعات فرو نبرده و خیس نکنید، بدنه اصلی را با استفاده از پارچه نمدار تمیز کنید و هیچگاه با دست های مرطوب، از محصول استفاده نکرده و دوشاخه را به پریز برق وصل نکنید.

- از قرار دادن توستر نزدیک وسایل دمنده جریان هوا (مانند پنکه)، گرمای گازسوز، برقی و یا اشتعال زا خودداری کنید.

- همیشه توستر را بر روی سطح صاف و خشک قرار داده و برای جلوگیری از خراشیدگی، تغییر رنگ و فرم بدنه، خصوصاً هنگام روشن بودن نیز هیچ وسیله ای روی آن قرار ندهید.

- هنگام پخت دقت کنید مواد غذایی با جداره محفظه پخت و المنت ها تماس نداشته باشد.

- از قرار دادن مواد غذایی زیادتر از حد و یا ظروف فلزی با حجم زیاد، در محفظه پخت خودداری کنید. زیرا خطرناک بوده و سیستم های عملکردی محصول را نیز دچار اشکال می نماید.

- هیچگاه شخصاً اقدام به تعمیر محصول نکنید؛ در صورت کار کرد غیرعادی مانند تخریب سیم و دوشاخه، المنتها یا هر مورد غیر طبیعی دیگر، به هیچ وجه از محصول استفاده نکرده و جهت بررسی به تعمیرگاه های مجاز مراجعه کنید.

- به هیچ وجه محصول روشن را جابجا نکنید. قبل از جدا کردن دوشاخه از پریز برق، از خاموش بودن تایمر اطمینان حاصل کنید.

- پس از خاموش کردن، اگر داخل محصول ظرف روغن یا سایر مایعات داغ باشد، در جابجا کردن آن احتیاط کنید.

- از آویزان شدن سیم برق از لبه میز یا کابینت و تماس آن با روغن و سطوح داغ خودداری کنید.

- هنگام خارج کردن سینی جمع آوری باقیمانده مواد غذایی (قطعه شماره ۲۶)، دقت کنید محصول خاموش و سرد باشد.

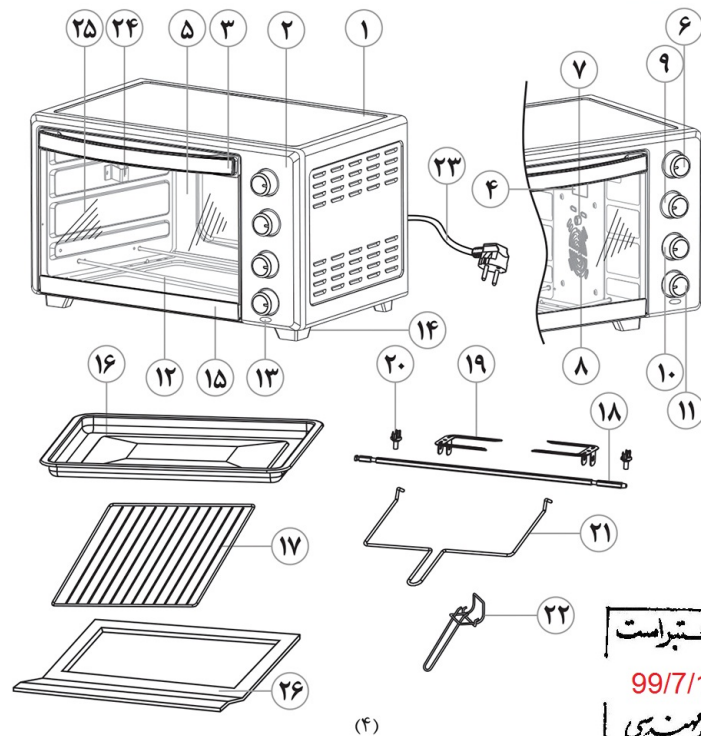
- همیشه پس از استفاده از سیستم جوجه گردان و یا توری کباب پز برای طبخ مواد غذایی، سینی جمع آوری باقیمانده مواد غذایی را کاملاً شسته و خشک نمایید و مجدداً در داخل اون قرار دهید.



مصرف کننده عزیز، این محصول به واسطه طراحی ویژه، بسیار ایمن و مطمئن بوده و از مواد بی ضرر، منحصرا برای مصارف خانگی طراحی و ساخته شده است. با رعایت موارد ذکر شده در دفترچه راهنما، دوام و کارایی محصول خود را افزایش دهید. اولین و مهم ترین هدف ما در طراحی و تولید محصولات جدید، تضمین ایمنی شما مصرف کننده گرامی می باشد.

- ظرفیت: ۳۵ لیتر
- مشخصات الکتریکی: ۲۲۰-۲۴۰ ولت متناوب؛ ۵۰ هرتز؛ ۱۶۰۰ وات
- استاندارد: CE

شرح قطعات:



مواد غذایی		تنظیمات		نوع طبخ		
نوع	مقدار/گرم	وضعیت المنتها	دما(°C)	زمان(دقیقه)	ظرف مورد استفاده	شیار/قرارگیری ظرف
همبرگر	۵۰۰	☒ + ☒	۲۰۰	۱۵-۱۰	ظرف کباب بزا سینی طبخ	وسط
هات داگ/کوکتل	۲۰۰	☒ + ☒	۱۸۰	۲۰	ظرف کباب بزا سینی طبخ	وسط
مرغ	۵۰۰	☒ + ☒	۲۳۰	۳۰	ظرف کباب بزا سینی طبخ	وسط
مرغ	۱۵۰۰	☒ + ☒	۲۳۰	۶۰	سیخ جوجه گردان	---
گوشت	۵۰۰	☒	۲۳۰	۲۵	ظرف کباب بزا سینی طبخ	وسط
ماهی	۱۰۰۰	☒ + ☒	۲۳۰	۲۵-۲۰	ظرف کباب بزا سینی طبخ	وسط
ماهی	۵۰۰	☒ + ☒	۲۰۰	۳۰	ظرف کباب بزا سینی طبخ	وسط
ماهی	۱۰۰۰	☒ + ☒	۲۰۰	۴۰	سیخ جوجه گردان	---
بوقلمون	۱۰۰۰	☒ + ☒	۲۳۰	۶۰	---	---
مرغ	۵۰۰	☒ + ☒	۱۰۰	۲۰	ظرف کباب بزا سینی طبخ	وسط
همبرگر	۲۰۰	☒ + ☒	۱۰۰	۱۰-۸	ظرف کباب بزا سینی طبخ	وسط

توضیح: علائم ذکر شده در جدول فوق، نشان دهنده روشن بودن وضعیت زیر می باشد:

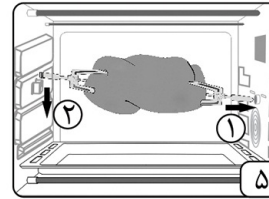
- سیستم گردش هوای گرم: ☒
سیستم جوجه گردان: ☒
المنت های بالا: ☒
المنت های پایین: ☒
هر ۴ المنت: ☒
سیستم های گردش هوای گرم و جوجه گردان: ☒

* در صورت طبخ با روشن بودن المنت های پایین یا بالا، بهتر است به مدت ۱۰ الی ۱۵ دقیقه قبل از اتمام تنظیم شده، "کلید وضعیت المنت ها" را در حالت روشن بودن هر ۴ المنت قرار دهید تا سطح رویی مواد غذایی برشته تر شود.

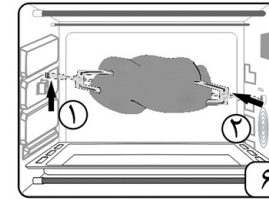
توجه کنید:

- دستورالعمل و زمان پیشنهادی طبخ فقط برای اطلاع شما مصرف کننده گرامی پیشنهاد شده است و با توجه به ذائقه و سلیقه شما، متغیر و قابل تنظیم می باشد.
- معمولا زمان مناسب برای طبخ مطلوب، ۲۵ دقیقه به ازای هر ۰/۵ کیلوگرم مرغ، ماهی و مانند آن و ۲۵ الی ۳۰ دقیقه به ازای هر ۰/۵ کیلوگرم گوشت تازه می باشد.
- جهت پخت انواع خورشت و غذاهای مخلوط، با توجه به نوع طبخ مورد نظر، می توانید

و سپس گوشه سمت چپ آن را روی پایه نگهدارنده سیخ جوجه گردان قرار دهید (وضعیت ۲ در تصویر شماره ۵).



- پس از اطمینان از درست قرار گرفتن سیخ در توستر و سایر تنظیمات لازم، "قطعه شماره ۶" را در وضعیت مناسب قرار دهید.
- برای خارج کردن سیخ از توستر، حتماً از دستگیره مخصوص آن استفاده کنید. به این ترتیب که ابتدا سیخ را از روی پایه نگهدارنده در سمت چپ (وضعیت ۱ در تصویر شماره ۶)، جدا کرده و سپس آن را از سمت راست (وضعیت ۲ در تصویر شماره ۶) بیرون بیاورید.



- هنگام باز کردن پیچ ها و جدا کردن گیره ها از مواد غذایی، احتیاط کنید، زیرا سیخ بسیار داغ است.

معتبر است
99/7/1
امور مردمی

دستورالعمل طبخ چند نوع مواد غذایی:

نوع طبخ	مواد غذایی		تنظیمات		
	نوع	مقدار/گرم	وضعیت المنتها	دما (°C)	زمان (دقیقه)
گرم کردن	نان	۲ قرص	<input type="checkbox"/> یا <input type="checkbox"/>	۱۵۰	۵-۸
	ساندویچ	۲ عدد	<input type="checkbox"/> یا <input type="checkbox"/>	۱۸۰	۵-۱۰
	هات داگ/کوکلت	۵۰۰	<input type="checkbox"/>	۲۰۰	۵-۱۰
برشته کردن/ کیاب کردن	پیتزا	۵۰۰	<input checked="" type="checkbox"/> + <input type="checkbox"/> + <input type="checkbox"/>	۲۰۰	۱۵-۲۰
	لازانيا	۱ بسته	<input checked="" type="checkbox"/> + <input type="checkbox"/> + <input type="checkbox"/>	۲۰۰	۳۵-۴۰
کیاب/کلوچه	کیک/کلوچه	۵۰۰	<input checked="" type="checkbox"/> + <input type="checkbox"/>	۲۰۰	۴۰-۴۵

(۸)

- ۱- بدنه اصلی
- ۲- قاب جلویی
- ۳- دسته در
- ۴- لامپ داخل آون
- ۵- دیواره داخلی توستر با روکش Al. Coate
- ۶- کلید تنظیم جوجه گردان و گردش هوای گرم
- ۷- محل اتصال سیخ جوجه گردان به موتور
- ۸- سیستم گردش هوای گرم داخل آون
- ۹- کلید تنظیم دما (۱۰۰ الی ۲۳۰ درجه سانتی گراد)
- ۱۰- کلید تنظیم المنت ها
- ۱۱- کلید تنظیم تایمر
- ۱۲- هیتر المنت میله ای (۲ عدد بالا و ۲ عدد پایین)
- ۱۳- لامپ نشانگر on/off محصول
- ۱۴- پایه محصول

دستورالعمل استفاده:

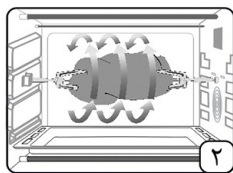
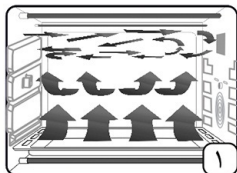
- توستر را روی سطح صاف و خشک قرار داده، دو شاخه را به پریز برق وصل کنید.
- بهتر است قبل از یخ زدایی، گرم کردن و یا پخت مواد غذایی، توستر را به مدت الی ۱۰ دقیقه پیش گرم نمایید.
- برای گرم کردن یکنواخت غذا، بهتر است آنرا به قسمت های کوچک تر تقسیم کرده و در فویل آلومینیومی قرار دهید.
- مواد غذایی را داخل توستر قرار داده و پس از بستن در، زمان و دمای توستر را طبق دستورالعمل طبخ تنظیم نمایید. همزمان با روشن شدن لامپ نشانگر on/off و لامپ داخل آون، پخت آغاز می گردد.
- در صورت پخت مواد غذایی بدون استفاده از « سیستم گردش هوای گرم »، بهتر است هنگام طبخ یک الی دو بار مواد غذایی را برگردانده و بلافاصله در توستر را ببندید.
- در پایان کار همزمان با صدای زنگ، المنت ها، لامپ نشانگر و لامپ داخل آون به طور خودکار، خاموش می شوند.
- هنگام طبخ مواد غذایی مانند ماهی، مرغ و ... که احتمال پخش روغن وجود دارد، می توانید آن را داخل ورق فویل آلومینیومی گذاشته و سپس روی سینی طبخ یا توری کیاب بز قرار دهید.
- برای خاموش کردن توستر زودتر از زمان تنظیم شده، تایمر را در وضعیت خاموش قرار دهید تا صدای زنگ شنیده شده و لامپ نشانگر خاموش شود، سپس در محصول را باز کرده و با استفاده از دستگیره، سینی طبخ یا ظرف مواد غذایی را با احتیاط خارج کنید.

(۵)

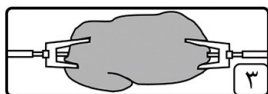
- برای روشن کردن این سیستم، پس از قرار دادن مواد غذایی داخل توستر و تنظیم دمای مطلوب، "قطعه شماره ۶" را در وضعیت مناسب قرار دهید.

سیستم جوجه گردان: (تصویر شماره ۲)

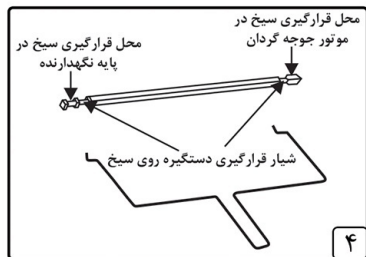
- این سیستم که توسط "قطعه شماره ۶" روشن می شود، جهت طبخ و بریان نمودن مرغ، گوشت، ماهی یا سایر مواد غذایی طبق دستورالعمل زیر استفاده می شود:



- پس از آماده کردن مواد غذایی، آن را روی سیخ جوجه گردان (قطعه شماره ۱۸ که از قبل کاملاً شسته و خشک شده است)، قرار داده و توسط پیچ و گیره فلزی سیخ (قطعات شماره ۱۹ و ۲۰)، دو انتهای مواد غذایی را روی آن محکم کنید (تصویر شماره ۳). (دقت کنید که وزن مواد غذایی گذاشته شده روی سیخ جوجه گردان، نباید بیشتر از ۵ کیلوگرم باشد).



- در صورت پیش گرم نمودن توستر حتماً از دستگیره مخصوص سیخ جوجه گردان (قطعه شماره ۲۱) برای قرار دادن سیخ داخل توستر استفاده کنید. شیارهای دو طرف سیخ برای قرار گیری آن روی دستگیره منظور شده است (تصویر شماره ۴).



- ابتدا سیخ را به درستی در محل خود در سمت راست (وضعیت ۱ در تصویر شماره ۵) قرار داده

(۷)

- در صورت قرار دادن مواد غذایی تکه تکه شده حاوی چربی روی توری کباب پز، هیچگاه آن ها را در راستای المنت های حرارتی قرار ندهید، زیرا منجر به سوختن چکیده مواد غذایی روی المنت ها و در نتیجه انتشار دود می شود.

- در صورت طبخ و برشته کردن مواد غذایی آبدار روی توری کباب پز، سینی طبخ را روی یکی از شیارهای پایین تر از آن قرار دهید. به این ترتیب هنگام پخت مواد غذایی، آب، روغن و سایر مواد آن داخل سینی طبخ می چکد.

- شما می توانید به سلیقه خود سینی طبخ و توری کباب پز را روی یکی از شیارهای داخل توستر قرار دهید. در صورت تمایل به برشته شدن بیشتر سطح رومی مواد غذایی از شیارهای بالایی و در صورت تمایل به طبخ بیشتر قسمت زیرین مواد غذایی، از شیارهای پایینی استفاده کنید. قرار گیری سینی طبخ روی شیار میانی امکان طبخ متعادل و یکنواخت مواد غذایی را فراهم می کند.

ظروف پخت مناسب جهت استفاده در توستر:

- انواع مختلف ظروف پخت استاندارد مانند: ظروف فلزی، پیرکس، تفلون و سرامیکی.
- سینی طبخ به تنهایی برای پخت انواع بیسکویت، شیرینی، کیک، مرغ، همبرگر، ماهی، پیتزا، لازانیا و ... قابل استفاده می باشد.
- ظرف غذا باید حداقل ۳ سانتیمتر از المنت ها و دیواره داخلی توستر فاصله داشته باشد.
- هرگز از درپوش شیشه ای برای ظروف استفاده نکنید، در صورت نیاز می توانید از فویل آلومینیومی استفاده نمایید.
- سینی طبخ و توری کباب پز را بسته به نوع طبخ مورد نظر روی یکی از شیارهای داخل توستر قرار دهید.
- جهت برشته کردن، کباب کردن و یخ زدایی مواد غذایی، می توانید از توری کباب پز نیز استفاده نمایید.
- جهت پخت مواد غذایی روی سینی طبخ، ابتدا کف آن را با روغن خوراکی چرب کنید تا مانع از چسبیدن مواد غذایی و کنده شدن پوشش سینی گردد.

سیستم گردش هوای گرم - Air Convection System: (تصویر شماره ۱)

- این سیستم که توسط "قطعه شماره ۶" روشن می شود، ضمن گردش هوای گرم ایجاد شده از المنت های روشن داخل توستر، امکان پخت یکنواخت تر، سریع تر و مطلوب تر مواد غذایی را فراهم می کند.
- توسط "قطعه شماره ۶"، امکان روشن نمودن سیستم گردش هوای گرم به صورت مستقل و یا مشترک با جوجه گردان وجود دارد.
- جهت یخ زدایی بهتر مواد غذایی می توانید ضمن تنظیم المنت ها در دمای متوسط، از این سیستم نیز استفاده کنید.



(۶)