



# راهنمای استفاده آون توستر بیمکث

مشتری گرامی مطالعه دفترچه راهنمای قبلاً از استفاده دستگاه الزامی است.



## Oven Toaster Instruction Manual

خدمات پس از فروش: ۰۲۱-۷۳۱۹

[t.me/bimaxcompany](https://t.me/bimaxcompany)

[instagram.com/bimaxkitchen](https://instagram.com/bimaxkitchen)

[www.bimax.ir](http://www.bimax.ir)

## سخنی با مشتری

مشتری گرامی  
با سلام و تشکر از حسن سلیقه شما

شرکت ستاره طلایی صنعت با نام تجاری بیمکث Bimax، در سال ۱۳۶۰، به عنوان یک پیشگام، فعالیت خود را در زمینه تولید هود آشپزخانه آغاز نمود و محصولات خود را در سال‌های آتی به سایر لوازم آشپزخانه توسعه داد. این شرکت، با بیش از ۳۰ سال سابقه درخشان در صنعت لوازم آشپزخانه، با اتخاذ رویکرد خودکفایی ملّی، امروزه به یکی از برترین برندهای تولید لوازم آشپزخانه مبدل شده است. سیاست تولید در بیمکث، مبتنی بر پیشرفته‌ترین ماشین‌آلات و تکنولوژی مدرن و با بهترین کادر متخصص ایرانی و مشاورین خارجی می‌باشد.

تولیدات این شرکت در حال حاضر طیف گسترده‌ای از محصولات آشپزخانه از جمله هود، اجاق گاز صفحه‌ای، اجاق برقی، سینک ظرفشویی، فر، آون توستر و مايكروفر در انواع طرح‌ها و مدل‌ها را پوشش می‌دهد. این محصولات علاوه بر سطح ملّی، در سطح بین‌المللی نیز مورد استقبال مشتریان قرار گرفته است. مشتریان از کانالهای متعددی همچون نمایشگاه‌های داخلی و خارجی، فروشگاه‌ها و نمایندگان معتبر در پهنه جغرافیایی، به محصولات شرکت سترسی خواهند داشت.

خدمات پس از فروش گستره برای تمامی محصولات، اطمینان خاطر بالایی برای مشتریان نسبت به انتخاب خود فراهم کرده است.

بیمکث طی سال‌ها پیشتازی در عرصه رقابت با سایر تولیدکنندگان داخلی، با رعایت کیفیت نوآوری و عملکرد بالا موفق به اخذ گواهینامه‌های همچون ISO 10002, ISO9001, IDO/IEC 17025, ISO 14001, OHSAS 18001, CE, QS, EQTA شده است. برنده بیمکث در سالهای ۱۳۸۰ و ۱۳۸۱ و ۱۳۹۱ به عنوان واحد نمونه استاندارد کشور انتخاب و معرفی شده است.

با آرزوی موفقیت  
شرکت بیمکث

بی‌ماکس  
هد، اجاق گاز، سینک، فر

صفحه	فهرست
۳-۶	توصیه های ایمنی
۷	دستورالعمل نصب
۸	اطلاعات فنی مدل MT001 MT002 MT003
۹	ملزومات و ساختارآون توستر
۱۰-۱۲	دستورالعمل استفاده
۱۳	تمیز کاری و نظافت
۱۸	تعویض لامپ و بند تغذیه(کابل)

## ۲ - توصیه های ایمنی

<b>هشدار:</b>  جهت ایمنی بیشتر، اطلاعات دفترچه را به دقت مطالعه نموده و از دستورالعملهای آن پیروی کرده تا خطر آتش سوزی ، شوک الکتریکی ، خسارت ، صدمات شخصی یا مرگ به حداقل برسد.	
<b>اقدامات ایمنی:</b>  در هنگام استفاده از لوازم برقی از اقدامات ایمنی که در زیر ذکر شده است پیروی کنید:	

- ۱- از این وسیله برای هدف تعیین شده که در دفترچه راهنمای مشتری به آن اشاره شده است استفاده کنید.
- ۲- مطمئن باشید که وسیله به خوبی و درست و مطابق با دستورالعمل های مربوطه نصب شده است.
- ۳- تلاش نکنید که قطعه ای از آون توستر را تعمیر یا جایه جا کنید مگر اینکه در دفترچه راهنما توصیه شده باشد. جهت انجام این امور با خدمات پس از فروش تماس بگیرید.
- ۴- نصب محل کلید قطع جریان تمام قطب یا فیوز را به شما نشان میدهد که دسترسی به آن آسان باشد.
- ۵- قبل از انجام هرگونه سروپس آون توستر را خاموش و از برق خارج کنید.
- ۶- اجازه ندهید کسی از درب آویزان شده و به آن فشار وارد کند که کارهایی از این قبیل به آون توستر آسیب رسانده و صدمات شخصی را در پی دارد.
- ۷- دقت کنید در جایی که دستگاه را قرار می دهید باید حتماً از بالا و پایین و طرفین به اندازه حداقل ۱۰ سانتی متر هواخور داشته باشد.
- ۸- هیچگاه درب آون توستر را هنگامیکه از آن استفاده نمی کنید باز نگذارید.
- ۹- آون توستر را در فاصله‌ی ایمن از پوشش قابل احتراق نظیر دیوار ، پرده یا درایه قرار دهید.
- ۱۰- حوله ، روکش ظروف ، دستگیره و سایر پارچه‌ها را دور از آون توستر قرار دهید.
- ۱۱- همیشه لوازم آشپزخانه چوبی و پلاستیکی و کنسرو های غذایی را در فاصله مناسب از آون توستر قرار دهید.

- ۱۲- چیزهای جذاب برای کودکان را در کابینت بالای آون توستر قرار ندهید. چون ممکن است بچه ها از آون توستر بالا رفته تا به آنها دسترسی پیدا کنند که این مسئله آسیب جدی به آنها می رساند.
- ۱۳- هرگز هنگام استفاده از وسیله لباس شل یا آویزان نپوشید. مواد قابل اشتعال در تماس با سطوح داغ یا المث های گرمایی می سوزد و سوختگی شدیدی را در پی دارد.

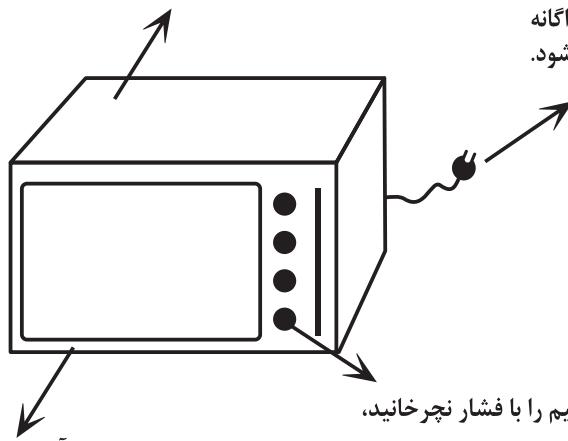
- ۱۴- از دستگیره های خشک استفاده کنید چون رطوبت در دستمال باعث بخار و بخار سبب سوختگی می شود. از تماس دستگیره با المنت ها خودداری کنید. از حوله و دستمال های بزرگ استفاده نکنید.
- ۱۵- جهت حفظ اینمنی هیچگاه از آون توستر برای گرم کردن اتفاق استفاده نکنید.
- ۱۶- آون توستر را تمیز نگه دارید. هرگز شیشه ها و قوطی هایی که از آنها روغن چکه می کند نزدیک آون توستر قرار ندهید.
- ۱۷- در هنگام آتش سوزی های ناشی از روغن از آب جهت خاموش کردن آن استفاده نکنید. هرگز ظرف آتش گرفته را بلند نکنید، فقط آون توستر را خاموش کنید.
- ۱۸- آتش ایجاد شده درون آون توستر را بوسیله کپسول آتشنشانی یا مواد خشک شیمیایی چند منظوره مهار کنید.
- ۱۹- هرگز مواد محترقه، بنزین، مایعات قابل اشتعال یا سایر مواد تبخیر در مجاورت یا درون توستر قرار ندهید.
- ۲۰- هنگام باز کردن در آون توستر با فاصله از آن بایستید. هوای داغ یا بخاری که از آن خارج می شود باعث سوختگی دستها، صورت و چشم ها می شود.
- ۲۱- ظرف را درب بسته گرم نکنید. جمع شدن هوای گرم باعث انفجار شده و صدماتی را در پی دارد.
- ۲۲- دریچه هواکش آون توستر در جلوی درب را مسدود نکنید.
- ۲۳- توستر و لوازمش بعد از هر بار استفاده باید تمیز شوند ، در غیر این صورت در استفاده های بعد، پاک کردن رسوباتی که در آون توستر ایجاد می شود بسیار سخت خواهد بود.
- ۲۴- وقتی آون توستر سرد است سینی یا شبکه سیمی را در طبقه دلخواه قرار دهید. اگر طبقه ها داغ است و مجبور به جابه جا کردن آنها هستید از دستگیره استفاده کرده و از تماس دستگیره با المنت ها خودداری کنید.
- ۲۵- به هنگام جابه جا کردن سینی یا ظرف مواد غذایی مراقب باشید با سطوح داخلی یا المنت های داغ درون آون توستر تماس نداشته باشید. این صفحات یا المنت ها ممکن است آنقدر داغ باشند که باعث سوختگی شدید شوند.
- ۲۶- هنگام بارگذاری یا بیرون آوردن مواد غذایی طبقه را تا جایی که که مجاز هستید بیرون بکشید، این کاربی جابه جایی مواد غذایی سنتیگن کمک می کند. این کار یک حرکت محتاطانه برای جلوگیری از سوختگی در اثر تماس با درب و دیواره های فر می باشد.
- ۲۷- از آون توستر برای خشک کردن انبارش و مواد قابل اشتعال نظیر روزنامه استفاده نکنید چون این کار باعث آتش سوزی می شود.
- ۲۸- فقط قسمت هایی را که در دفترچه راهنمای مجاز شمرده شده اند را تمیز کنید.
- ۲۹- در کف آون توستر (جز مواد ذکر شده در راهنمای) فویل آلومینیمی بکار نبرید. بد قرار دادن فویل ممکن است باعث ایجاد خطر شود.
- ۳۰- پخت کامل گوشت و مرغ: گوشت در دمای داخلی ۸۵ درجه سانتیگراد و مرغ در دمای حداقل ۷۵ درجه سانتیگراد می پزد.

## اطلاعات:

- ۱- این وسیله برای افرادی که کار با آن را بله نمی‌ستند (از جمله کودکان) و توانایی ذهنی ، حسی و فیزیکی را ندارند و یا اینکه تجربه و دانش استفاده از وسیله را ندارند طراحی نشده است ، مگر اینکه توسط یک فرد متخصص به آنها آگاهی استفاده از دستگاه داده شده باشد.
- ۲- در طول استفاده وسیله داغ می‌شود ، باید از تماس با المنت های گرمایی درون آون توستر برهیز شود.
- ۳- برای جلوگیری از شوک الکتریکی در هنگام تعویض لامپ ، آون توستر را خاموش و فیوز یا کلید قطع جریان تمام قطب را بزنید.
- ۴- قسمت های قابل دسترس هنگام استفاده داغ می‌شوند ، کودکان باید این وسائل دورنگه داشته شوند.
- ۵- از تمیز کننده های ساینده زبر یا وسایل خراشنه تیز فلزی برای تمیز کردن درشیشه ای آون توستر استفاده نشود ، چرا که سبب ایجاد خراش روی سطح شبیشه شده و ممکن است منجر به شکستن آن شود.
- ۶- از بخار شوی جهت تمیز کردن آن استفاده نکنید.
- ۷- مطمئن باشید که بچه ها با وسیله بازی نمی‌کنند.
- ۸- آون توستر قبل از برداشتن حفاظ فن خاموش شود و بعد از تمیز کردن باید طبق دستورالعمل آن را در جای خود قرار دهید.
- ۹- اگر کابل منبع آسیب ببیند باید تعویض گردد. جهت تعویض کابل یا دریافت کابل استاندارد با خدمات پس از فروش تماس بگیرید. فقط از پروب دمای پیشنهاد شده برای این آون توستر استفاده شود.
- ۱۰- همیشه کابل برق و بند تغذیه را با احتیاط حمل نمایید. هرگز آن را گره نزنید ، نپیچانید و تحت فشار قرار ندهید.
- ۱۱- در اتمام کار ابتدا کلید را در وضعیت (OFF) قرار دهید ، سپس آن را از پریز برق بکشید. برای خارج کردن از برق دو شاخه را گرفته و از گرفتن و کشیدن بند تغذیه (کابل) خودداری نمایید.
- ۱۲- به منظور جلوگیری از گرمای بیش از حد وسیله نباید در پشت دربهای تزئینی نصب شود.
- ۱۳- راه رفتن ، تکیه دادن یا نشستن روی در آون توستر باعث صدمات جدی به توستر می‌شود.
- ۱۴- هنگام ساخت اتصالات خطی حتماً آون توستر را خاموش کرده ، در غیر این صورت منجر به صدمات جدی یا مرگ می‌شود.
- ۱۵- از این دستگاه غیر از موارد ذکر شده استفاده دیگری بعمل نیاورید.

## صرف کننده محتدم لطفاً قبل از استفاده تنظیمات را چک کنید.

در حالت کارکرد دستگاه از پاشیدن آب روی دستگاه یا روی المنت ها خودداری کنید.



از پاشیدن آب یا ضربه زدن به درب شیشه ای در حال کارکرد دستگاه خودداری نمایید.

در هنگام اتصال دستگاه به برق ، جهت کلیدهای دستگاه در حالت OFF باشد و از یک پریز جداگانه برای دستگاه استفاده شود.

کلیدهای تنظیم را با فشار نچرخانید، تایmer زمان سنج را در حالت کارکرد و جهت عقربه های ساعت بچرخانید.

- ! سیم اتصال به زمین (earth) برای این وسیله لازم است.**
- ! تا زمانی که وسیله به خوبی به زمین اتصال نیافته آن را به منبع الکتریکی متصل نکنید.**
- ! قبل از اتصال الکتریکی ، برق جعبه تقسیم را قطع کنید.**
- ! این وسیله باید به سیستم سیم کشی حرفه ای وصل شده به زمین (grounded) متصل باشد یا یک متصل کننده به زمین باید به ترمینال زمینی یا رابط برق روی وسیله اتصال داده شود.**
- ! خط تامین برق نباید با صفحه فلزی فر الکتریکی تماس داشته باشد ، وقتی با هم تماس داشتند احتمال اینکه دراثر حرارت بالا صفحه فلزی آون توستر ، لایه وروکش عایق خط تامین برق را ذوب کرده یا بسوزاند افزایش می یابد.**
- ! از لوله گاز جهت اتصال به زمین استفاده ننمایید .**
- این سیستم مجهر به سیم اتصال به زمین است در صورت عدم استفاده از سیم ارت عواقب سوء آن به عهده مشتری خواهد بود و شرکت هیچگونه مسئولیتی را بر عهده نخواهد داشت.

### توجه:

- جهت جلوگیری از هرگونه شوک الکتریکی از فرو بردن دستگاه درون آب یا هر نوع مایعات دیگر خودداری نمایید.
- ! دقت نمایید کابل برق (بند تغذیه) دستگاه از محل قرار گرفتن آوبزان نباشد و یا با سطوح داغ و تیز تماس نداشته باشد.**

### ملزومات الکتریکی :

- ! این آون توستر باید مطابق با کدهای محلی از لحاظ الکتریکی بنا شود.**
- ! این آون توستر با ولتاژ و فرکانس صحیح (AC 220 V/50Hz) بکار گرفته شود:**
- ! آون توستر را مستقیماً به پریز دیواری با قابلیت جریان دهی ۱۶ آمپر متصل نمایید.**

### ملزومات

دستگیره ظرف  
پک جانبی شامل دفترچه راهنمای  
لوازم نصب، ضمانت نامه  
ریل تلسکوپی  
فن کانوکشن

ولومهای باکالیت

سینی لعب دار: برای کیک و بیسکویت  
و استفاده به عنوان روغن گیر



سیخ جوجه گردان



shelf استیک

### امکانات موجود جهت استفاده و راحتی مصرف کننده

کانوکشن	چراغ داخلی	سینی لعب دار

جهت گردان	سلف استیک	ولومهای باکالیت جهت عمر بیشتر

### مشخصات آون توستر:

Model: MT001 - MT002 - MT003

اطلاعات فنی

ابعاد (cm)	۳۷۵ (عمق) X ۳۳۵ (ارتفاع) X ۵۸۰ (عرض)
حجم (L)	۴۲
جرم (kg)	۲۲ kg (خالص) ۲۳ kg (ناخالص)
محدود دما (C)	۲۵۰ - ۵۰
ولتاژ و فرکانس	۲۰ ولت متناوب و ۵۰ هرتز
توان المتن بالا	۹۰۰ وات
توان المتن پایین	مجموع ۹۰۰ وات
توان فن کانوکشن	۱۲ وات
توان لامپ	۱۵ وات
توان موتور جوجه گردان	۴/۱ وات
توان کل	۱۸۰۰ وات

## اطلاعات فنی آون توستر مدل: MT001

## ساختار آون توستر

- ۱- دستگیره درب
- ۲- درب شیشه ای
- ۳- سینی
- ۴- شلف استیک
- ۵- صفحه کنترل پنل
- ۶- المنت پایین
- ۷- لامپ
- ۸- جای سیخ جوجه گردان
- ۹- فن توزیع گرما
- ۱۰- کلید سلکتوری حال پخت (مدل ولومنی)
- ۱۱- کلید سلکتوری زمان (مدل ولومنی)
- ۱۲- کلید سلکتوری میزان حرارت (مدل ولومنی)

## عملکرد پنل



در این حالت پخت ، المنت بالا ، المنت پایین و فن به حالت فعال در می آید در این عملکرد حرارت به صورت یکنواخت از سمت بالا و پایین بر روی مواد غذائی وارد می شود و برای غذاهایی که نیاز به پخت آهسته داشته و مقدار زیادی آب داشته مناسب است



در این حالت المنت پایین فن به حالت فعال در می آید. مناسب غذاهایی که باید در درجه حرارت یکسان از سمت پایین پخته شود.



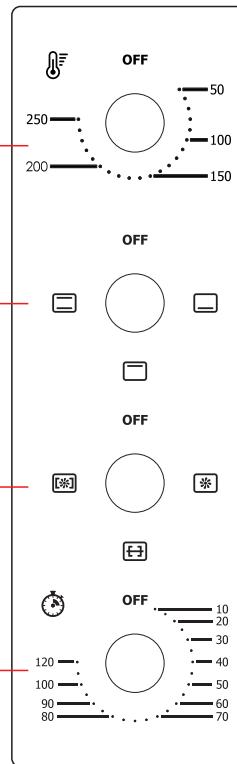
در این حالت المنت بالا و فن به حالت فعال در می آید. در این حالت گرما از سمت بالا ساطع می شود و بوسیله فن در سطح آون توستر پخش می شود و مناسب غذاهایی مانند ماهی و کباب در اندازه بزرگ و متوسط است.



فن کانوکشن فعال می شود و هوا در اطراف غذای یخ زده جریان می یابد همچنین پس از پایان پخت می توانید از این گزینه برای ایجاد جریان هوای گرم اطراف غذا استفاده نمایید.

جوچه گردان و فن توزیع گرما را در هر ۳ حالت فوق می توان فعال نمود.

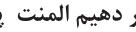
## دستور العمل استفاده:



## طرز عملکرد در کاربری و لوم ها:

لوم دما (TEMP): این لوم با چرخاندن جهت عقربه های ساعت دمای داخل آون توستر را از ۵۰ درجه تا ۲۵۰ درجه تنظیم می کند. یکی دیگر از کارکردهای این کلید حالت ترموموستات آن می باشد که حرارت داخلی دستگاه را تنظیم می کند. مثلاً نشانگر کلید را روی ۴۰ درجه سانتیگراد قرار می دهیم . وقتی حرارت داخلی به آن درجه می رسد ترموموستات عمل کرده والمنت های دستگاه را خاموش می کند و بعد از وقفه ای مجدداً روشن می نماید.

این عمل متداول بوده تا حرارت داخلی دستگاه را تنظیم کند و آن در درجه نگاه دارد.

لوم پخت COOKING: این لوم جهت تنظیمالمنت های دستگاه می باشد و با استفاده از آن می توان المنت های بالا و پایین را بصورت جداگانه و یا به صورت همزمان روشن و خاموش نمایید. اگر نشانگر لوم را در حالت چرخش به راست روی  قرار دهیم المنت پایینی روشن می شود و در حالت  المنت بالایی روشن می شود و در حالت  هر دو المنت همزمان روشن خواهد شد. موارد استفاده از این لوم نسبت به غذاهای مختلف متفاوت است و این حالات را در حین پخت غذا می باید جابجا نمایید.

لوم FUNCTION: این لوم جهت تنظیم جوجه گردن و فن به کار می رود. اگر نشانگر کلید در حالت چرخش به راست روی علامت  قرار گیرد، فن توزیع گرما شروع به کارمی کند و اگر دوباره لوم را در همان جهت بچرخانیم روی جوجه گردن قرار می گیرد و فن توزیع گرما خاموش می شود و جوجه گردن شروع به کار می کند. نحوه استفاده از جوجه گردن:

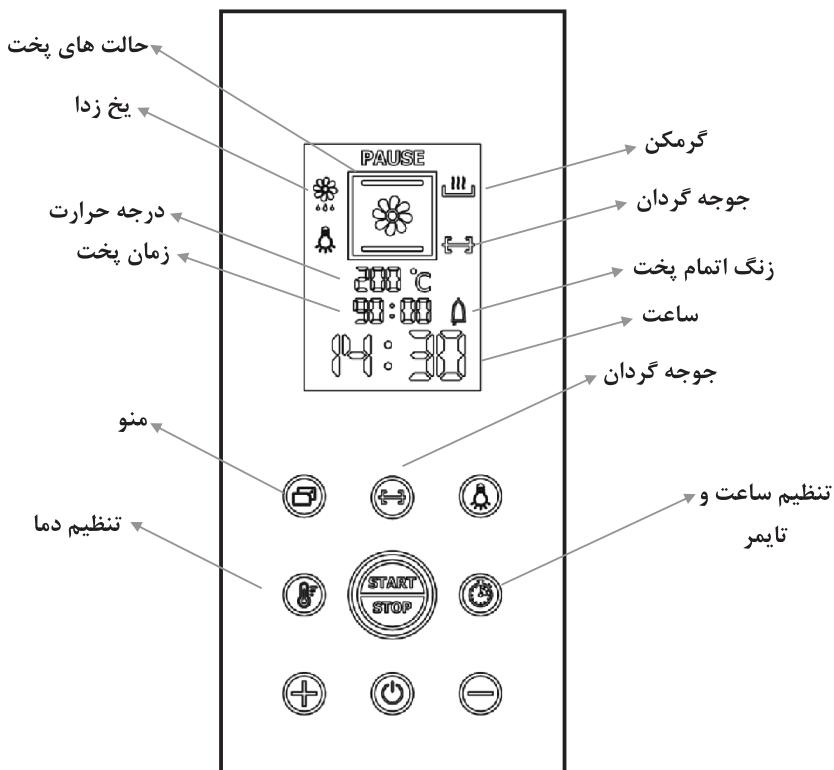
ابتدا سیخ جوجه گردن را بیرون از دستگاه قرار می دهیم ، مرغ را روی سیخ با استفاده از چنگال های سیخ محکم کرده تا در حین چرخش به دیواره برخورد نکنند و همچنین در حین چرخش بر روی سیخ ثابت بمانند. پس از قراردادن مرغ روی سیخ جوجه گردن قسمت نوک تیز سیخ را در ورودی موتور جوجه گردن قرار می دهیم و قسمت شیاردار را در قسمت مقابل موتور روی پایه شیاردار قرار می دهیم (اگر قسمت پایه شیاردار داخلی فر در اثر گذاشتن یا ضربه خوردنگی از حالت تنظیم به عقب و جلو رفته باشد باعث میشود تا جوجه گردن در هنگام عملکرد نچرخد که در این حالت شیار را با دست می توانید تنظیم نمود).

تایمر زمان سنج (TIMER): جهت روشن و خاموش نمودن دستگاه با تنظیم مدت دلخواه طراحی شده است. روی تایمر از مدت ۱۰ الی ۱۲۰ دقیقه درجه بندی گردیده است و زمانی که تایمر را در حالت چرخش به راست روی مدت خاصی قرار می دهید دستگاه شروع به کار می کند و تایمر پس از اتمام زمان ، دستگاه را

خاموش می کند. در این حالت دقت کنید کلید را با دست نگه ندارید و یا از قرار دادن دستگاه در محلی که باعث نگه داشتن کلید تایمر شده و مانع چرخش آن گردد جلوگیری کنید و یا در حین کار کرد کلید آن را در خلاف جهت به سمت خاموش نچرخانید زیرا این عمل باعث آسیب دیدن و عمر پایین تایمر می گردد. (نکته مهم در مورد تایمر، بعضی از نحوه پخت غذاها می باشد که در آن تاکید شده روی مدت زمانی خاص مثلاً یک شیرینی روی مدت ۴۰ دقیقه باید قرار گیرد. خانواده ها توجه داشته باشند این مدت زمان که روی یک شیرینی گذاشته شده نسبت به محتويات آن شیرینی می باشد که تعبيه شده يعني ترکيبی که ما آماده می کنيم نسبت به ترکيب قيد شده حتماً تفاوت هاي دارد، لذا مدت زمان نيز تغيير می کند که حتماً توصيه می شود به مدت زمانی که بر روی پخت غذا قيد شده اكتفا نکرده و نسبت پخت غذا ها رسيدگي شود و نسبت به آن تنظيمات صورت گيرد.)

## اطلاعات فني آون توستر MT002

دستورالعمل استفاده از پنل لمسی



ابتدا با زدن دکمه پاور دستگاه روشن می شود به محض روشن شدن برای اولین مرتبه جهت تنظیم ساعت از علائم مثبت و منفی استفاده می شود.

جهت انتخاب برنامه پخت دکمه منو لمس می شود و یکی از حالت های پخت که در صفحه نمایش نشان داده شده انتخاب می گردد که عبارتند از : ۱ - فقط المنت بالا . ۲ - فقط المنت پایین . ۳ - المنت بالا و پایین به تنهایی . ۴ - المنت بالا با فن . ۵ - المنت پایین با فن . ۶ - المنت بالا و پایین با فن . ۷ - یخ زدایی . ۸ - گرمکن .

بعد از انتخاب برنامه پخت دکمه تایمر فشار داده می شود و زمان پخت مناسب با لمس علائم مثبت و منفی تنظیم می شود. سپس علامت دما سنج لمس می گردد و دوباره با استفاده از علائم مثبت و منفی میزان حرارت تنظیم می شود.

لازم به ذکر است که با انتخاب برنامه المنت پایین دمای ابتدایی نمایش داده شده ۵۰ درجه ، برای برنامه المنت بالا دمای ابتدایی ۱۰۰ درجه ، برای دو المنت ۱۲۰ درجه ، برای المنت بالا و فن ۸۰ درجه ، برای المنت پایین و فن ۵۰ درجه و برای دو المنت و فن دمای پیش فرض نمایش داده شده ۱۰۰ درجه می باشد. برنامه ۸ یعنی حالت گرمکن المنت پایین با دمای پیش فرض ۵۰ درجه ، می باشد و برنامه یخ زدا فقط با حرکت فن کار خود را شروع می کند.

بعد از گذراندن مراحل بالا دکمه استارت لمس می گردد و آون توستر شروع بکار می کند در ضمن برای مکث در کار علامت استارت و استپ به مدت ۳ ثانیه نگه داشته می شود تا دستگاه به حالت مکث رفته و به منظور تغییر پارامترها مراحل بالا تکرار می گردد.

برای فعال و غیر فعال کردن جوجه گردان علامت جوجه گردان لمس می گردد که میتواند هماهنگ با ۶ برنامه ابتدایی بالا موتور جوجه گردان را فعال کند.

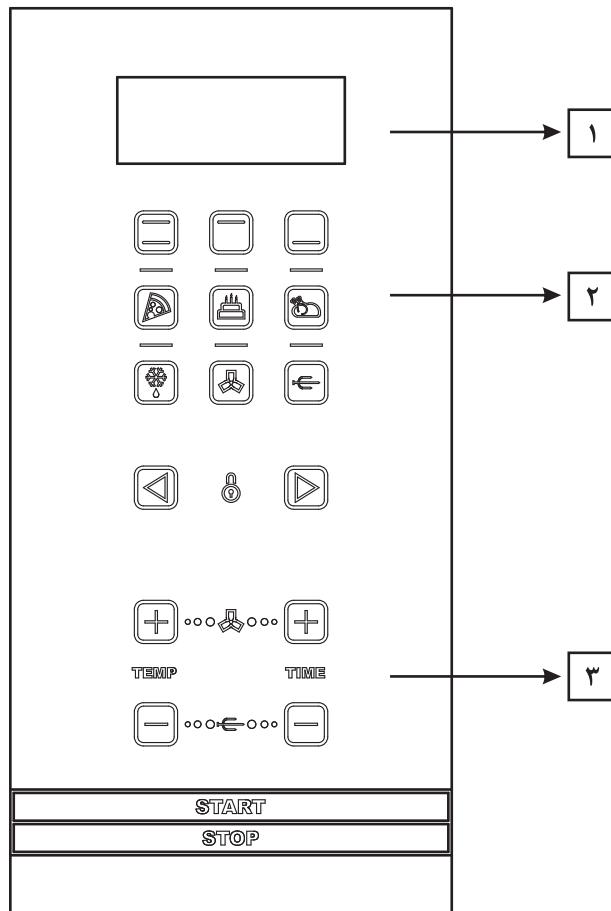
در نهایت بعد از اتمام برنامه پخت چراغ زنگ روی صفحه روشن شده و بوق می زند سپس با لمس دکمه استپ بوق و عملکرد آون توستر قطع شده و میتوان غذا را بیرون آورد.

جهت تنظیم دوباره ساعت علامت تایمر به مدت ۵ ثانیه لمس گردد و با علامت های مثبت و منفی تنظیم گردد. با لمس علامت لامپ ، چراغ داخل کابین روشن می شود.

**اطلاعات فنی آون توستر MT003**

دستورالعمل استفاده از پنل لمسی

محدوده دما ۴۰ - ۲۲۰°C



آشنایی با پنل

۱ - نمایشگر

۲ - برنامه های کاربردی

۳ - کلیدهای لمسی

این برنامه مخصوص پیتزا و غذاهایی است که نیاز به ترد شدن دارند.	
برنامه پخت کیک	
پخت مرغ سوخاری	
یخ زدایی	
المنت بالا و پایین	
المنت بالا - جهت طلایبی شدن خوراک	
المنت پایین - پیش پخت	
کلید انتخاب برنامه های پخت	
کلید انتخاب برنامه های پخت	
افزایش دما یا زمان	
کاهش دما یا زمان	

کلید های لمسی با اشاره دست فعل می گردند. به جهت بالا بردن ضریب امنیتی دستگاه، جهت روشن و خاموش نمودن دستگاه به مدت ۱ ثانیه کلید **STOP/START** را نگه دارید.

## ۲-۲-نکات کلیدی

الف) تنظیم ساعت روزانه: در ابتدا با اتصال دوشاخه دستگاه به برق، صفحه نمایشگر در حالت چشمک زن قرار می‌گیرد. جهت تنظیم ساعت روزانه از کلیدهای + و - استفاده نمائید. پس از تنظیم ساعت، با لمس کلید استارت از حالت تنظیم ساعت روزانه خارج می‌شویم.

ب) نمایشگر، زمان پخت را به صورت ساعت و دقیقه نمایش می‌دهد و پس از استارت کردن برنامه در صورتیکه زمان پخت بیش از ۱ ساعت باشد، زمان نمایش داده شده به صورت ساعت و دقیقه نمایش می‌شود و اگر کمتر از ۱ ساعت باشد، به صورت دقیقه و ثانیه نمایش داده می‌شود.

پ) برنامه های پخت پیتزا، کیک و مرغ سوخاری به ترتیب دارای برنامه های پخت  $20^{\circ}\text{C}$ ،  $180^{\circ}\text{C}$ ،  $30^{\circ}\text{C}$  و  $160^{\circ}\text{C}$  و ۱ ساعت و  $30$  دقیقه  $200^{\circ}\text{C}$  می‌باشند. در شروع پخت هر سه برنامه، مرحله پیش گرم وجود دارد. در مرحله پیش گرم با رسیدن دمای تدوره به دمای مورد نظر هر توستر قرار دهید. پس از سپری شدن زمان پخت علامت END روی صفحه نمایش داده می‌شود و بوق هشدار زنگ می‌زند.

توجه: مرحله پیش گرم در برنامه های پخت با المنشت گریل و پایین انجام می‌شود و به محض شنیدن صدای بوق المنشت گریل خاموش می‌شود. در  $3$  دقیقه آخر برنامه ها برای طلاسی شدن المنشت پایین خاموش و المنشت گریل روشن می‌شود.

ت) جهت فعال نمودن فن دستگاه، بایستی دو کلید + همزمان به مدت  $1$  ثانیه لمس شود.

ث) جهت فعال نمودن موتور جوجه گردان دستگاه، بایستی دو کلید - همزمان به مدت  $1$  ثانیه لمس شود.

۲ - ۳ - خطاهای دستگاه: توجه داشته باشید، در صورت عدم عملکرد مناسب دستگاه احتمالاً یکی از خطاهای اشاره شده در این قسمت، بر روی نمایشگر دستگاه نمایان خواهد شد و با توجه به مورد می‌بایستی رفع نقص صورت پذیرد.

E1 : قطع سنسور دما

E2 : اتصال کوتاه سنسور دما

توجه:

در اولین بار استفاده از دستگاه بعد از اتصال دوشاخه برق دمای دستگاه را در حالت  $250$  درجه سانتیگراد قرار داده و تایم زمان سنج را در حالت  $15$  دقیقه قرار دهید تا دستگاه در مدت قید شده و بدون گذاشتن غذا درون آن کار کند این عمل جهت استریلیزه کردن دستگاه می‌باشد همچنین در حین کار کرد دستگاه احتمال بروز دود می‌باشد که این عمل عادی بوده و به خاطر سوختن روغن های صنعتی که بر روی ورقهای قسمت کوره ای دستگاه است می‌باشد.

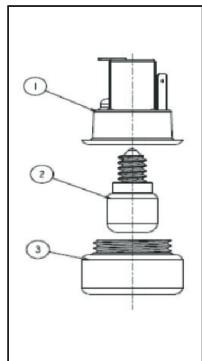
امکانات موجود و استفاده بهینه:

سینی در تمام موارد استفاده قرار می‌گیرد به علت لعب دار بودن سطح خارجی آن توصیه می‌شود قبل از قرار دادن غذا داخل سینی با روغن سطح آن را روغن کاری کنید. شلف استیک معمولی جهت کباب کردن ماهی و استیک کردن گوشت و انواع مختلف غذاها کاربرد عالی دارد.

**تمیز کاری و نظافت:**

قبل از تمیز کاری و نظافت دوشاخه آون توستر را از پریز برق بکشید و تا خنک شدن آن صبر نمایید. سینی آون توستر را بیرون آورده و خرده های نان یا تکه های غذا را جدا نمایید. سپس سینی آون توستر را با آب گرم و صابون شسته و خشک نمایید. در صورتی که غذا روی سینی خشک شده باشد ابتدا سینی را خیس کرده و سپس با مسواک و محول آب و صابون یا مواد شوینده مانند مایع ظرفشویی آن را تمیز کنید و به صورت کامل خشک نمایید.

برای تمیز کردن شیشه از یک پارچه مرطوب استفاده کنید. در صورتی که به جدار داخلی شیشه روغن پاشیده باشد می توانید محلولی از جوش شیرین ، خمیردندان ، مقداری سرکه و آب تهیه نمایید و بر روی جداره شیشه کشیده و حداقل یک ساعت صبر کنید. سپس با یک پارچه تمیزشیشه را خشک نمایید. در صورتی که روغن روی بدنه یا سینی ریخته شده باشد از ترکیب جوش شیرین و آب استفاده کنید و آن را تمیز کرده سپس خشک نمایید. در صورت باقی ماندن لکه های روغن محلول سرکه آب را روی لکه ها اسپری نموده و مدتی صبر کنید سپس با یک پارچه تمیز آن را خشک کنید.

**تعویض لامپ توستر:**


**توجه:** حباب شیشه ای فقط وقتی سرد است باید برداشته شود با دستکش های لاتکس بهتر می توانید آن را بردارید قبل از تعویض لامپ منبع برق آون توستر را افزیوز اصلی یا پنل مدار قطع جریان جدا کنید بعد از سرد شدن کامل لامپ آن را بردارید ، برای حفظ ایمنی خود به لامپ داغ با دستمال مرطوب دست نزنید که موجب شکستگی لامپ می گردد.

**برداشتن لامپ :**

پوشش لامپ را خلاف جهت عقربه ساعت چرخانده تا از میان شیارهای سوکت آزاد شود.

**جایگزینی لامپ:**

یک لامپ ۱۵ وات را که مخصوص لوازم برقی می باشد را میان شیارهای سوکت قرار داده و حباب شیشه ای را در جهت عقربه ساعت بچرخانید.


**تعویض بند تغذیه (کابل)**

در صورت نیاز به تعویض یا خدمات پس از فروش شرکت

جهت دریافت کابل مورد تایید تماس حاصل فرمایید.

نحوه تعویض کابل جدید زمانی که برق را از جعبه اصلی

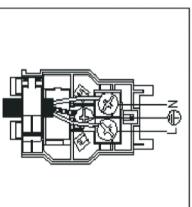
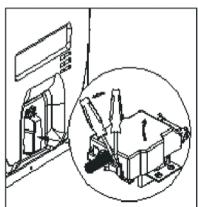
ساختمان قطع است کاور جعبه تقسیم پشت آون توستر را باز

کنید پیچ های اتصال دهنده رشته های کابل را باز کنید و

کابل جدید را جایگزین کرده و پیچ ها را ببندید.

توجه داشته باشید سیم رنگ زرد را به محلی که نماد اتصال

زمین دارد متصل نمایید.





این دستگاه از زمان فاکتور خرید شامل ۲۵ ماه گارانتی می باشد.



Certificate number: CE8756



ساخت ایران



## Oven Toaster Instruction Manual

تهران، سه راه تهرانپارس، ابتدای جاده آبعلی، بلوار بابائیان (خیابان سازمان آب)، خیابان ۱۲ متری اول غربی، پلاک ۳  
تلفن: +۰۲۱-۷۳۱۸-۱۹

خدمات پس از فروش: +۰۲۱-۷۳۱۹

No3 ,12 metri aval St , Sazman ab Av,Tehran , Iran

Tel: +9821 -7318      +9821 77339418 -19



Recycled paper