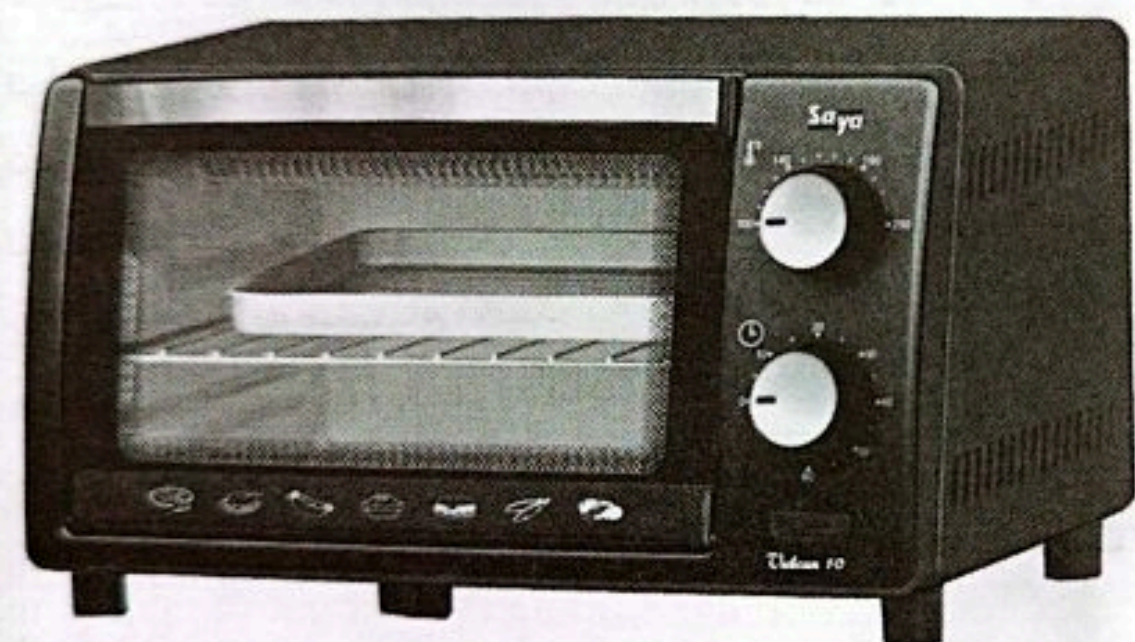


# سایا

## دفترچه راهنمای آون توستر



10

Liters

مدل: VULCAN 10



## قبل از اولین استفاده

- با احتیاط توستر را از جعبه خارج و متعلقات بسته بندی را از آن جدا کنید.  
- توری کباب پز را روی یکی از شیارهای داخل توستر قرار داده و سینی طبخ را روی آن 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 سانتی متر 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، دمای داخل محفظه پخت را روی حداکثر ( $230^{\circ}\text{C}$ ) و تایمر را روی ۱۵ دقیقه تنظیم نمایید، 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 درب 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 بشوئید و قبل از قرار دادن داخل توستر و استفاده جهت طبخ غذا، آنها را کاملاً خشک نمایید.

## نکات ایمنی

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:

- 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 یا 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 توستر، حتما از دستگیره مخصوص سینی (قطعه شماره ۱۴) استفاده نموده و از دست زدن به سطوح داغ جدا خودداری نمایید.
- محصول می بایست در مکان هایی که سیستم اتصال به زمین (پریز ارت دار) دارد بکار گرفته شود.
- هرگز از مواد قابل اشتعال مانند کاغذ، مقوا، پلاستیک و ... برای گرم کردن مواد غذایی داخل توستر استفاده نکنید.
- 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 دستهای مرطوب، از محصول استفاده نکرده و دوشاخه را به پریز برق وصل نکنید.
- قبل از استفاده، از تمیز و خشک بودن محفظه پخت و قطعات، اطمینان حاصل کنید.
- از قرار دادن توستر نزدیک وسایل دمنده جریان هوا (مانند پنکه)، گرمای گازسوز، برقی و یا اشتعال زا جدا خودداری کنید.
- همیشه توستر را بر روی سطح صاف و خشک قرار داده و برای جلوگیری از خراشیدن، تغییر رنگ و فرم بدنه، خصوصا 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  
توستر نیز دچار اشکال خواهد شد.

- هیچگاه شخصا اقدام به تعمیر محصول نکنید؛ زیرا این کار منجر به بروز  
شوک الکتریکی خواهد شد. در صورت کار کرد غیرعادی مانند تخریب سیم  
و دوشاخه، المنت ها 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، در صورتی که 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.

- برای جمع کردن خرده مواد غذایی و نظافت سینی جمع آوری مواد غذایی  
(قطعه شماره ۱۱)، پس از اطمینان از خاموش و سرد بودن محصول، ابتدا  
محصول را بصورت شیبدار نگه داشته و با استفاده از دسته آن زیر قاب پایینی  
در (قطعه شماره ۱۰) سینی را باز کرده و تمیز نمایید.

- دقت کنید که سینی جمع آوری مواد غذایی، قبل از روشن کردن محصول  
به طور کامل بسته باشد.

- برای تمیز کردن قطعات و یا بدنه محصول هیچ گاه از مواد زبر و یا  
محلول های شیمیایی استفاده نکنید.

### مشخصات عمومی

مصرف کننده عزیز، این محصول به واسطه طراحی ویژه، بسیار ایمن و مطمئن بوده و از مواد بی  
ضرر، منحصر 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: ۱۰ لیتر - مشخصات الکتریکی: ۲۲۰-۲۴۰ ولت متناوب؛ ۵۰ هرتز؛ ۸۵۰ وات  
- استاندارد: CE

## شرح قطعات:



## 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 ۵ 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 درب، زمان و دمای توستر را طبق دستورالعمل طبخ تنظیم نمایید. همزمان با روشن شدن چراغ نشانگر، پخت آغاز می گردد.
  - برای طبخ بهتر مواد غذایی، بهتر است هنگام طبخ یک الی دو بار مواد غذایی را برگردانده و بلافاصله درب توستر را ببندید.
  - در پایان کار همزمان با صدای زنگ، المنت ها و چراغ نشانگر به طور خودکار، خاموش می شوند.
  - هنگام طبخ مواد غذایی مانند ماهی، مرغ و ... که احتمال پرش روغن وجود دارد، می توانید آن را داخل ورق فویل آلومینیومی گذاشته و سپس روی سینی طبخ یا توری کباب پز 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 درب محصول را باز کرده و با استفاده از دستگیره، سینی طبخ یا ظرف مواد غذایی را با احتیاط خارج کنید.

- در صورت تمایل به طبخ مواد غذایی در سینی طبخ، ابتدا توری کباب پز را روی طبقه مدنظر قرار داده و پس از قرار دادن مواد غذایی داخل سینی طبخ، آنرا روی توری کباب پز بگذارید.


### ◀ ظروف پخت مناسب جهت استفاده در توستر:

- انواع مختلف ظروف پخت استاندارد مانند: ظروف فلزی، پیرکس، تفلون و سرامیکی
- سینی طبخ برای پخت انواع بیسکویت، شیرینی، کیک، مرغ، همبرگر، ماهی، پیتزا، لازانیا و .. قابل استفاده می باشد.
- ظرف غذا باید حداقل ۳ سانتیمتر از المنتها 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 موردنظر 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.
- در صورت طبخ و برشته کردن مواد غذایی آبدار روی توری کباب پز، آب، روغن و سایر مواد غذایی حین پخت روی سینی جمع آوری مواد غذایی می چکد، لذا تمیز و خشک کردن سینی جمع آوری مواد غذایی پس از هر بار کار کرد محصول را به خاطر داشته باشید.
- جهت پخت مواد غذایی روی سینی طبخ، ابتدا کف آن را با روغن خوراکی چرب کنید تا مانع از چسبیدن مواد غذایی به سینی گردد.
- 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 رویی مواد غذایی از شیار بالایی و در صورت تمایل به طبخ بیشتر قسمت زیرین مواد غذایی، از شیار پایینی استفاده کنید.
- قرار گیری سینی طبخ روی شیار میانی امکان طبخ متعادل و یکنواخت مواد غذایی را فراهم می کند.

### دستورالعمل طبخ چند نوع مواد غذایی:

| تنظیمات             |                  |              |         | مواد غذایی           |         | نوع طبخ  |
|---------------------|------------------|--------------|---------|----------------------|---------|----------|
| شیار قرار گیری ظرف  | ظرف مورد استفاده | زمان (دقیقه) | (دم) °C | مقدار / گرم / تعداد  | نوع     |          |
| نزدیک به المنت روشن | توری کباب پز     | ۵-۱۰         | ۱۵۰     | متناسب با ابعاد سینی | نان     | گرم کردن |
| //                  | //               | ۵-۱۰         | ۱۸۰     | ۲ عدد کوچک           | ساندویچ |          |

| تنظیمات           |   |              |         | مواد غذایی           |                 | نوع طبخ                |
|-------------------|---|--------------|---------|----------------------|-----------------|------------------------|
| شمار قرارگیری ظرف | ظرف مورد استفاده                          | زمان (دقیقه) | °C (دم) | مقدار / گرم / تعداد  | نوع             |                        |
| وسط               | // //                                     | ۵-۱۰         | ۲۰۰     | ۲۰۰ گرم              | هات داگ / کوکتل | گرم کردن               |
| // //             | توری کباب پز                              | ۱۰-۱۵        | ۱۷۰     | یک عدد کوچک          | پیتزا           | برشته کردن / کباب کردن |
| // //             | سینی طبخ / قالب کباب / پیرکس توری کباب پز | ۳۰-۳۵        | ۱۸۰     | متناسب با ابعاد سینی | کیک و کلوچه     |                        |
| // //             | سینی طبخ روی توری کباب پز                 | ۱۵-۲۰        | ۲۰۰     | ۲ عدد                | همبرگر          |                        |
| // //             | // //                                     | ۱۵           | ۱۸۰     | ۱۰۰                  | هات داگ / کوکتل |                        |
| // //             | // //                                     | ۴۰           | ۲۳۰     | متناسب با ابعاد سینی | مرغ             |                        |
| // //             | // //                                     | ۳۰           | ۲۳۰     |                      | گوشت            |                        |
| // //             | // //                                     | ۳۰           | ۲۰۰     |                      | ماهی            |                        |
| // //             | // //                                     | ۲۰           | ۱۰۰     | متناسب با ابعاد      | مرغ             | یخ زدایی               |
| // //             | // //                                     | ۲۰           | ۱۰۰     | سینی                 | همبرگر          |                        |

 توجه کنید:

- دستورالعمل طبخ فقط برای اطلاع شما مصرف کننده گرامی ارائه شده است و با توجه به ذائقه و سلیقه شما، متغیر و قابل تنظیم می باشد.
- معمولاً زمان مناسب برای طبخ مطلوب، ۲۵ دقیقه به ازای هر ۰/۵ کیلوگرم مرغ، ماهی و مانند آن و ۳۰ دقیقه به ازای هر ۰/۵ کیلوگرم گوشت تازه می باشد.
- جهت پخت انواع خورشست و غذاهای مخلوط، با توجه به نوع طبخ موردنظر، می توانید 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 ۲ المنت، توری کباب پز را روی شیار میانی داخل توستر قرار دهید.
- در صورت استفاده از توری کباب پز بدون سینی طبخ، کف توستر را با ورق فویل آلومینیومی بپوشانید تا مانع از ریختن مستقیم مواد زائد غذایی به کف توستر گردد.

## طرز تهیه ماهی شکم پر:

### ◀ مواد لازم:

- ماهی: متناسب با ابعاد و ظرفیت سینی طبخ (بهتر است از نوع کپور باشد، زیرا جنس این ماهی چرب بوده و روغن خود ماهی که بی ضرر نیز است، طعم غذا را بهتر می کند.)

- سیر: ۱ حبه

- سبزی پاک کرده ( ترخان، مرزه، جعفری، یا سایر سبزی های معطر): ۱۰۰ گرم

- آلو خشک یا کشمش: ۵۰ گرم

- آبلیمو: ۲ قاشق سوپ خوری

- گردو خردشده: ۵۰ 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 (روی توری کباب پز) که مطابق با دستورالعمل جدول طبخ تنظیم شده است، قرار دهید. مدت پخت غذا بستگی به اندازه ماهی و سلیقه شما دارد.

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.

### 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 جداً 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، مواد غذایی باقی مانده در توستر سوخته 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.