

دفترچه راهنما

آون توستر الکتریکی

Bertino

Italian design

ضمن تشکر از انتخاب شما

لطفا جهت راه اندازی دستگاه دستورالعمل ذیل را مطالعه نمایید.

نکات مهم ایمنی

در هنگام استفاده از دستگاه پخت الکتریکی پیوسته نکات ایمنی بایستی رعایت شود، این موارد شامل نکات زیر نیز می‌شود:

- به سطوح داغ دست نزنید، از دسته یا دستگیره استفاده نمایید.
- نظارت کامل در زمان انجام کار خصوصاً هنگام حضور کودکان بایستی بکار برده شود.
- جهت جلوگیری از هر گونه شوک الکتریکی از فرو بردن دستگاه درون آب یا هر نوع مایعات دیگر خودداری نمایید.
- دقت نمایید سیم دستگاه از لبه های محل قرار گرفتن آویزان نباشد و یا با سطوح داغ تماس نداشته باشد.
- در صورت آسیب دیدگی سیم دستگاه یا هر گونه عمل کرد غیر صحیح از بکار بردن دستگاه خودداری نمایید. دستگاه را به نزدیکترین مرکز خدمات پس از فروش تینو سرویس جهت انجام تعمیرات ارسال نمایید.
- استفاده از هر گونه لوازم جانبی توصیه نمی‌شود. چراکه ممکن است به دستگاه آسیب برساند.
- از قرار دادن دستگاه در سطوح داغ یا در کنار اجاق گاز و دستگاه مایکروویو خودداری نمایید.
- حداقل حدود چهار سانتی‌متر دستگاه را از هر طرف از محل قرار دادن آن تا دیوار جهت تبادل هوا فاصله بگذارید.
- پس از استفاده دو شاخه را از برق بکشید، جهت جدا کردن قسمت‌های مختلف دستگاه اجازه دهید دستگاه کاملاً سرد شود.
- در اتمام کار ابتدا کلید را در وضعیت "OFF" قرار دهید سپس آنرا از برق بکشید. برای خارج کردن از برق دوشاخه را گرفته و از گرفتن و کشیدن سیم خودداری نمایید.

- نهایت دقت در هنگام جابجایی دستگاه در زمانیکه حاوی روغن یا مایعات داغ می‌باشد بایستی بعمل آید.
- هیچیکدام از قسمت‌های دستگاه را با فویل آلومینیومی پوشش ندهید.
- دیواره های داخلی دستگاه از روکش خاص پوشیده شده ، لطفا از سیم ظرف شویی جهت تمیز کردن دستگاه استفاده ننمایید زیرا ممکن است قسمت‌هایی از آن بداخل قسمت‌های برقی دستگاه وارد شده و باعث ایجاد شوک الکتریکی گردد.
- در هنگام توست کردن نان و سرخ کردن مواد دستگاه را بحال خود رها ننمایید.
- مواد غذایی حجیم و یا وسایل بزرگ نبایستی داخل دستگاه قرار داده شود زیرا باعث ایجاد شوک الکتریکی می‌گردد.
- در صورت تماس با هر گونه مواد آتشنا نظیر پرده و غیره در هنگام انجام کار باعث ایجاد آتش سوزی می‌شود. از قرار دادن وسایل درون دستگاه در هنگام عدم استفاده از آن خود داری نمایید.
- نهایت دقت در هنگام استفاده از ظروف غیر فلزی و شیشه ای بایستی بکار برده شود.
- از قرار دادن اجسام زیر درون دستگاه خود داری نمایید . مقوا، پلاستیک، کاغذ یا موارد مشابه
- همیشه جهت جابجایی ظروف داغ داخل توستر از دستکش استفاده نمایید.
- دستگاه را خارج از منزل استفاده ننمایید.
- از این دستگاه غیر از موارد ذکر شده استفاده دیگری بعمل نیاورید.

نصب و راه اندازی دستگاه:

- دقت نمایید که دستگاه از برق کشیده شده باشد و کلید کنترل آن در وضعیت "OFF" قرار گرفته باشد.
 - طبقات و تابه‌های مربوطه را از دستگاه خارج نموده و آنها را درون مواد شوینده و یا درون ماشین ظرفشویی جهت شستشو قرار دهید.
 - کلیه وسایل را ابتدا خشک نموده و سپس درون دستگاه قرار دهید. دو شاخه دستگاه را به برق وصل نمایید.
 - پس از قرار دادن وسایل داخل دستگاه توصیه مینماییم ابتدا ولوم ترموستات دستگاه را در حالت "MAX" برای مدت ۱۵ دقیقه قرار دهید تا هرگونه چربی احتمالی حاصل از خط تولید از بین برود.
- توجه:** دود حاصل از استفاده برای اولین بار عادی می‌باشد، و این دود ظرف بیست دقیقه ابتدایی از بین میرود.

چگونگی استفاده از جوجه گردان

- چنگک جوجه گردان را در قسمت انتهایی سیخ قرار دهید و سپس با پیچ آنرا محکم کنید.
- چک نمایید که مواد غذایی دقیقاً در وسط میله میانی قرار گرفته باشد.
- گیره دوم را به سمت مواد غذایی فشار داده تا از دو طرف چنگک ها درون مواد غذایی قرار بگیرند سپس پیچ چنگک را محکم نمایید.
- انتهای سیخ را در محل تعبیه شده که به صورت چهار گوش در سمت راست وان آون می‌باشد قرار داده سپس سمت چپ سیخ را در محل خود قرار بدهید.
- ولوم ترموستات دستگاه را در حالت "MAX" قرار دهید.
- ولوم سلکتور المنت دستگاه را در حالت پایین و بالا همزمان تنظیم کنید
- ولوم سلکتور دستگاه را در وضعیت جوجه گردان و فن کانوکشن قرار دهید.

- ولوم تایمر را بر روی زمان دلخواه تنظیم نمایید.
 - پس از اتمام زمان انتخابی شما دستگاه خاموش و از طریق زنگ تایمر شما را مطلع می‌نماید.
- توجه:** در صورتیکه قبل از اتمام زمان انتخابی شما پخت مواد غذایی کامل شد ، ابتدا تایمر را در وضعیت "OFF" قرار دهید سپس درب دستگاه را باز نمایید.
- سیخ جوجه گردان را ابتدا از یک سو خارج کرده و میله از سوی دیگر از محل چهار گوش قرار داده شده خود خارج نمایید. سپس مواد غذایی آماده را خارج و آنرا بر روی ظرف مورد نظر قرار دهید.

فن کانوکشن

امکان فن کانوکشن در جهت جابجایی هوای گرم داخل وان آون می‌باشد غالباً دستگاه‌های طراحی ایتالیا این امکان را دارند. این قابلیت در جهت ارتقاء کیفیت پخت مواد غذایی می‌باشد. توصیه می‌شود که در تمامی مراحل پخت از این امکان استفاده شود.

طریقه طبخ

"بهترین کیفیت پخت غذا در آون های برقی می‌باشد"

- طبقه قابل جابجایی را در وضعیت دلخواه قرار دهید.
- ظرف مواد غذایی را روی رگال فلزی قرار داده و درب دستگاه را ببندید.
- ولوم ترموستات را حالت درجه حرارت مورد نظر قرار دهید.
- ولوم سلکتور حرارت را به حالت همزمان المنت بالا و پایین قرار دهید.
- ولوم تایمر را بر روی زمان مورد نظر تنظیم نمایید.
- آلارم تایمر دستگاه در زمان رسیدن به مقدار مورد نیاز بصدای خواهد آمد.
- پس از پایان کار آنرا در وضعیت "OFF" قرار دهید تا دستگاه خاموش شود.

یخ زدایی

- طبقه قابل جابجایی را در وضعیت دلخواه قرار دهید.
 - مواد منجمد را داخل سینی و یا ظرف قرار داده و روی رگال فلزی بگذارید.
- توجه:** در جهت طول عمر دستگاه سعی کنید ظرفی انتخاب نمایید که مواد مایع حاصل از یخ زدایی، سرریز نشود.

- کلید گردان ترموستات را به ۲۵۰ درجه بچرخانید.
- ولوم سلکتور حرارت را به حالت همزمان المنت بالا و پایین قرار دهید
- ولوم سلکتور فن کانوکشن را روی حالت روشن قرار دهید.
- کلید زمان سنج را بر روی ۱۰ دقیقه تنظیم نمایید.
- پس از پایان کار آنرا در وضعیت "OFF" قرار دهید تا دستگاه خاموش شود.

گریل کردن

- سینی یا رگال فلزی را به همراه غذا داخل دستگاه قرار دهید.
- درب دستگاه را نیمه باز قرار دهید.
- ولوم حرارت دستگاه را در این وضعیت دلخواه قرار دهید
- ولوم تایمر دستگاه را در وضعیت زمان مورد نیاز سرخ کن قرار دهید.
- پس از اتمام کار کلید زمان سنج دستگاه را در وضعیت "OFF" قرار دهید تا دستگاه خاموش شود.

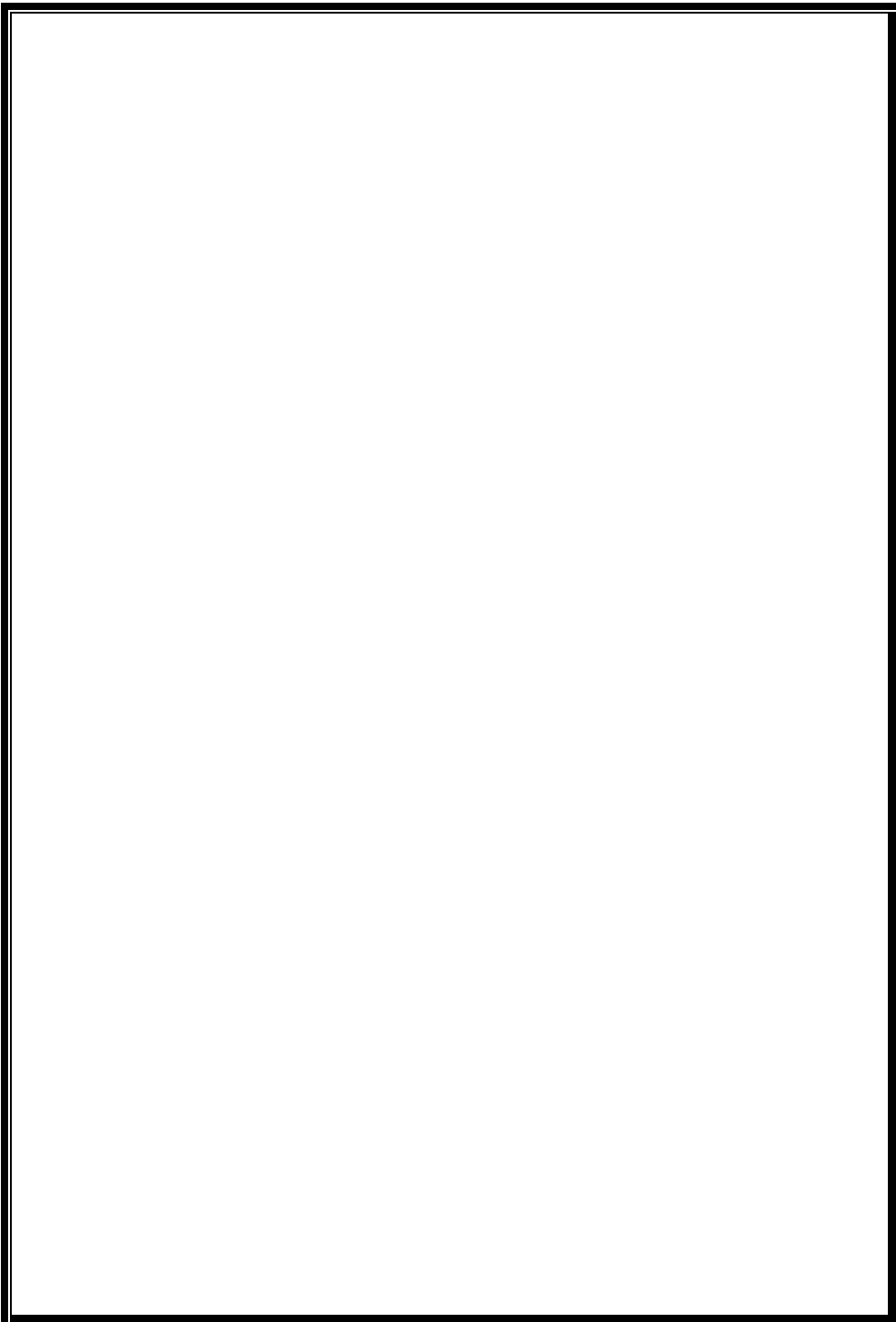
توست کردن

- ولوم کنترل حرارت را در درجه ۲۵۰ قرار دهید.
- ولوم حرارت دستگاه را در این وضعیت دلخواه قرار دهید

- مواد مورد نظر جهت توست شدن را روی رگال قرار دهید.
- ولوم تایمر را با مقدار دلخواه توست شدن تنظیم نمایید.
- زنگ دستگاه در زمان رسیدن به مقدار مورد نیاز توست بصدا در خواهد آمد.
- پس از پایان کار کلید دستگاه را در حالت "OFF" قرار دهید تا دستگاه خاموش گردد.

تمیز کردن دستگاه

- ضرورت دارد که پس از هر بار استفاده از دستگاه آنرا کلاً تمیز نمایید تا هر گونه روغن اضافی در دستگاه تمیز گردد و احتمال بوی ناخواسته از میان برود.
- اجازه دهید دستگاه ابتدا خنک شود و سپس آنرا تمیز نمایید.
- دستگاه را درون آب فرو نبرید و یا آنرا زیر شیر آب قرار ندهید
- قسمت‌های متحرک مانند طبقات، تابه و غیره را می‌توانید درون ماشین ظرفشویی شستشو دهید.
- سطوح خارجی دستگاه را با پارچه نم دار می‌توانید تمیز نمایید.
- از استفاده از وسایل تمیز کننده سخت یا وسایل تیز و برنده جهت تمیز کردن دستگاه خود داری نمایید.
- اجازه دهید کلیه قسمت های شستشو داده شده قبل از استفاده مجدد کاملاً خشک گردد.



مصرف کننده گرامی:

جهت ثبت ضمانت نامه دستگاه و دریافت گارانتی از طرق ذیل اقدام نمایید:

۱- شماره سریال دستگاه و نام و نام خانوادگی خود را به شماره ۵۰۰۰۱۴۴۴۱۰ پیامک نمایید.

۲- مراجعه به سایت www.bertino.ir تکمیل فرم مربوطه در قسمت تینو

سرویس

مرکز خدمات مشتریان تینو سرویس

۹۵۰۲۶۷۶۵ (۰۳۱)

با بیش از ۳۸۰ مرکز خدمات پس از فروش و تأمین قطعات در سراسر کشور

جهت اطلاع از اسامی و آدرس های مراکز به سایت www.bertino.ir مراجعه نمایید.

Bertino

Italian design

گروه صنعتی بازرگانی برتینو

تهران - خیابان فدائیان اسلام - خیابان صابونیان - مجتمع اداری تجاری الماس بلورین -
طبقه سوم - واحد ۹۲۴/۹۲۶ تلفن: ۵۵۳۳۶۳۱۷ (۰۲۱)

اصفهان - میدان امام علی - خیابان هاتف - کوچه ششم - ساختمان اداری تجاری برتینو -
پلاک ۱/۱۵ تلفن: ۹۵۰۲۶۷۶۲ - ۴ (۰۳۱)

وب سایت: www.bertino.ir