

Hamilton® لوازم خانگی
HOME APPLIANCES



Halogen Oven

کتاب راهنمای استفاده

OH-5817

هواپز (فرنوری)

لطفا قبل از استفاده،
دستورات این کتابچه را بدقت مطالعه نمایید.



Hamilton®
HOME APPLIANCES
www.hamiran.com

ویژگی ها

با توجه به توانایی عملکرد این دستگاه با درجه حرارت های متفاوت (۱۰۰ الی ۲۵۰ درجه سانتیگراد)، این فر توری چند کاره را می توان برای طبخ انواع غذاها مورد استفاده قرار داد.

آشپزی سالم

هنگامی که با فر نوری غذا می پزید، احتیاجی به روغن ندارید. امواج حرارتی که توسط المنت هالوژنی دستگاه تولید می شوند، تا عمق گوشت ها نفوذ می کند. در این حین، فر نوری چربی های حیوانی موجود در گوشت ها را جدا کرده و در نتیجه چربی غذا کاهش می یابد. همچنین، میزان کلسترول موجود در غذا به حداقل می رسد.

صرفه جویی در مصرف زمان و انرژی

فر نوری حرارت را به طور همزمان از طریق انتقال گرما و رسانش الکتریکی به عمق غذا منتقل می کند. در نتیجه، غذا در مدت زمان کوتاهتری آماده می شود. به علت حرکت گردشی و مداوم هوای داغ در داخل دستگاه و همچنین سیستم پنکه ای داخلی آن، فر نوری حرارت را مستقیماً از بالا و کناره های کاسه، به غذا منتقل می کند. آزمایشات به عمل آمده نشان داده که فر توری در مقایسه با فر های معمولی تا ۲۰ درصد در مصرف انرژی صرفه جویی می کند.

با فر نوری چندکاره، دیگر خبری از دود و بخار و چربی در آشپزخانه نیست. شما حتی می توانید پس از پخت، غذا را با همان کاسه شیشه ای و بدون استفاده از ظروف دیگر، بر سر میز غذا بپزید. فر نوری به یک سیستم خودشوی مجهز می باشد. به علت سیستم چرخش حرارت با سرعت بالا، فر نوری می تواند تنها در چند دقیقه، تمامی لکه ها و چربی های کاسه را به طور اتوماتیک تجزیه نماید.

۲- غذا را روی یکی از سیم ها قرار داده و آن را داخل کاسه شیشه ای بگذارید. (با توجه به نوع غذا و روش پخت موردنظرتان، یکی از سینی ها را انتخاب کنید).

۳- درپوش را روی کاسه شیشه ای قرار داده و دسته ایمنی را پایین ببرید.

۴- دوشاخه را به پریز بزنید. پیچ تنظیم زمان (۰-۶۰ دقیقه) و پیچ تنظیم حرارت (۱۰۰-۲۵۰ درجه سانتیگراد) را در جهت عقربه های ساعت چرخانده و زمان و درجه حرارت دلخواه را انتخاب کنید. (به جدول راهنمای این دفترچه مراجعه کنید).

۵- نشانگرهای قدرت و گرما هر دو روشن خواهند شد. این بدین معناست که دستگاه در حال کار کردن می باشد.

۶- ممکن است پیش از به اتمام رسیدن زمان پخت، نشانگر حرارت خاموش شود. این امر به این دلیل است که درجه حرارت به دمای تنظیم شده رسیده است. در این زمان، درپوش را از دستگاه بردارید. دستگاه برای مدتی افزودن حرارت را قطع می کند ولی چرخش هوای داغ داخل دستگاه ادامه خواهد داشت. بعد از چند دقیقه، هنگامی که دما کاهش یابد، نشانگر حرارت مجدداً روشن خواهد شد.

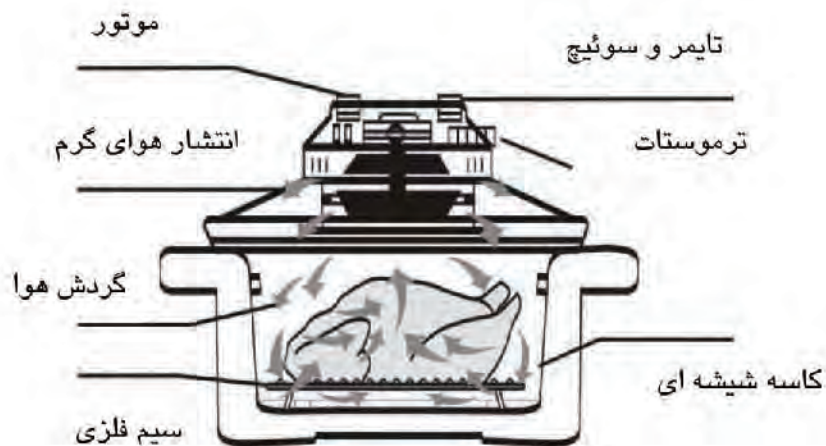
۷- پس از به اتمام رسیدن عمل پخت (مطمئن شوید که نشانگر زمان در وضعیت «خاموش قرار گرفته باشد)، دوشاخه را از پریز کشیده و درپوش را با احتیاط بردارید تا دستگاه خنک شود.

۸- غذا / سیم فلزی را با استفاده از انبر از داخل کاسه شیشه ای بیرون آورید.

استفاده نادرست :

لطفاً از انجام دادن کارهای ذیل خودداری فرمائید :

- ۱- فرو بردن فر نوری در آب.
- ۲- لمس کردن درپوش یا کاسه شیشه ای دستگاه در حین عمل پخت.
- ۳- استفاده همزمان از پریز برای چندین وسیله الکتریکی.
- ۴- ریختن آب داخل کاسه شیشه ای بلافاصله بعد از عمل پخت.



مشخصات فنی :

ولتاژ	۲۳۰ ولت
فرکانس	۵۰ هرتز
قدرت	۱۳۰۰ وات
ترموستات	درجه سانتیگراد ۱۰۰-۲۵۰
تنظیم گر زمان	۰-۶۰ دقیقه
ابعاد فر نوری (به همراه پایه نگهدارنده)	۳۳۰ میلیمتر (ارتفاع) × ۴۶۵ میلیمتر
ابعاد کاسه شیشه ای	۱۷۰ میلیمتر (ارتفاع) × ۳۳۵ میلیمتر
ظرفیت	۱۷ لیتر

جدول پیشنهادی برای مدت زمان و درجه پخت مواد غذایی

* اطلاعات قید شده در این جدول ، فقط زمان و درجه های پیشنهادی هستند. ممکن است زمان و درجه حرارت اصلی پخت، بر اساس نوع ، وزن و حجم غذا تغییر کند.

نوع غذا	زمان (دقیقه)	درجه حرارت (سانتیگراد)
میگو	۵ دقیقه	۲۵۰
سوسیس	۶ دقیقه	۲۵۰
بادام زمینی	۶ دقیقه	۱۶۰-۱۸۰
نان	۸-۱۰ دقیقه	۱۲۰-۱۴۰
کیک	۸-۱۰ دقیقه	۱۸۰-۲۰۰
خرچنگ	۱۰-۱۳ دقیقه	۲۵۰
ماهی	۱۰-۱۵ دقیقه	۲۵۰
سبب زمینی	۲۰-۳۰ دقیقه	۲۵۰
برنج	۳۰ دقیقه	۲۵۰
مرغ	۳۰-۴۰ دقیقه	۲۵۰

هشدار:

به علت حرارت بسیار بالای این دستگاه در حین استفاده، لطفاً آن را از دسترس کودکان دور نگاهدارید. پیش از استفاده از دستگاه، دستورالعمل ها و راهنمای آن را به دقت مطالعه فرمائید.

راهنمایی بیشتر

۱-۲۰۰، یک سطح صاف، کاسه شیشه ای را درون پایه آن قرار دهید.

۷- مخلوط پاستا و سبزیجات را در یک ظرف مناسب ریخته و پنیر چدار رنده شده را روی آن بریزید. این غذا را به مدت ۲۰-۳۰ دقیقه داخل فر توری قرار دهید تا طلایی رنگ شود.

پای سیب - مواد لازم برای ۶ نفر:

خمیر مخصوص پای سیب	۴۵۰ گرم
سیب پوست کنده، بدون دانه و خرد شده	۵۰۰ گرم
پودر گل میخک	به مقدار کم
دارچین	۱ قاشق چایخوری
جوز هندی، رنده شده	به مقدار کم
کشمش	۵۰ گرم

طرز تهیه:

- ۱- فر توری را با حرارت ۲۰۰ درجه سانتیگراد داغ کنید.
- ۲- جهت تهیه خمیر، طبق دستورالعمل های ذکر شده روی بسته بندی خمیر مخصوص عمل کنید. سپس سه چهارم خمیر به دست آمده را داخل قالب مخصوص پای سیب بریزید. باقیمانده خمیر را به صورت نوارهایی با عرض ۱ سانت، برش دهید.
- ۳- جهت تهیه مواد داخل پای سیب، تمامی مواد باقیمانده را با هم مخلوط کرده و آن را روی خمیر داخل قالب بریزید. سپس نوارهای خمیری را روی مواد بچینید تا به شکل مشبک درآید.
- ۴- می توانید مقدار کمی تخم مرغ و شکر را با هم مخلوط کرده و روی پای سیب بریزید.
- ۵- پای سیب را حدود ۲۵-۳۵ دقیقه داخل فر توری بپزید.
- ۶- پس از پخت، آن را بلافاصله به همراه بستنی یا خامه سرو کنید.

لوازم جانبی

قطعات و لوازم جانبی ذکر شده در پایین، به همراه فر توری عرضه می شوند:

انبر: از این انبر می توانید برای برداشتن غذا و سیم داغ استفاده کنید.

هشدار: لطفاً مطمئن شوید که هنگام برداشتن لوازم داغ از دستکش مناسب استفاده کنید.

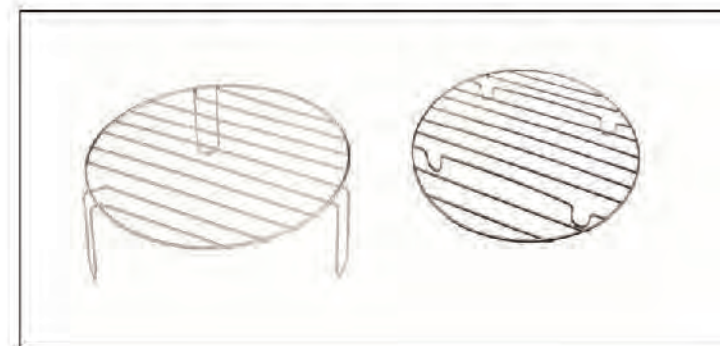


Tongs

سیم فلزی بالایی و سیم فلزی پایینی:

این سیم ها به شما این امکان را می دهد که مواد غذایی مختلف را با توجه به ظرفیت و حجم های متفاوت، بپزید. همچنین، با استفاده از دو سیم فلزی می توانید به طور همزمان چند نوع غذا را با هم بپزید.

به عنوان مثال گوشت روی سیم بالایی و سبزیجات در سیم پایینی؛ و یا گریل کردن غذا.



حلقه افزایش ظرفیت دستگاه :

این حلقه روی قسمت بالایی کاسه شیشه ای و زیر درپوش قرار می گیرد. از این حلقه برای غذاهایی مثل نان که در حین پخت بالا آمده و پف می کند، استفاده کنید تا ارتفاع بیشتری داخل دستگاه ایجاد شود.

دستگیره را به سمت پایین فشار دهید ، اکنون می توانید درپوش را بردارید تا حلقه افزایش ظرفیت را در جای خود نصب کنید.



ماکارونی (پاستا)	۱۵۰ گرم
پیاز قرمز، ریز خرد شده	۲ عدد
فلفل قرمز، ریز خرد شده	۱ عدد
روغن زیتون	۱ قاشق سوپ خوری
ماست ساده	۱۵۰ میلی لیتر
پنیر خامه ای	۱۵۰ گرم
گوجه فرنگی خرد شده	۴۰۰ گرم
نمک و فلفل سیاه	به مقدار لازم
پنیر جدار، رنده شده	۶۵ گرم

طرز تهیه:

- ۱- فر نوری را با حرارت ۱۸۰ درجه سانتیگراد داغ کنید.
- ۲- تره فرنگی خرد شده را در یک قابلمه حاوی آب جوش ریخته، بگذارید مجدداً به جوش بیاید. سپس آن را آبکش کنید.
- ۳- پاستا را در یک قابلمه بزرگ حاوی آب جوش و نمک، حدود ۱۰-۲۰ دقیقه بپزید.
- ۴- پاستا را آبکش کنید.
- ۵- پیاز و فلفل قرمز را با هم مخلوط کنید. روغن زیتون را در یک تابه بزرگ داغ کرده و مخلوط پیاز و فلفل را حدود ۳-۴ دقیقه داخل روغن زیتون سرخ کنید. تا جایی که نرم شوند اما قهوه ای رنگ نشوند.
- ۶- در یک ظرف، ماست، پنیر خامه ای و گوجه فرنگی را مخلوط کرده و نمک و فلفل سیاه را به آنها بیفزایید. اکنون پاستا را به این مخلوط اضافه کنید.

۵۵ گرم	بادام بو داده، خرد شده
۲۵۵ گرم	مخلوط میوه های خشک، خرد شده
۳۰ گرم	گیلاس، دو نیم شده

طرز تهیه:

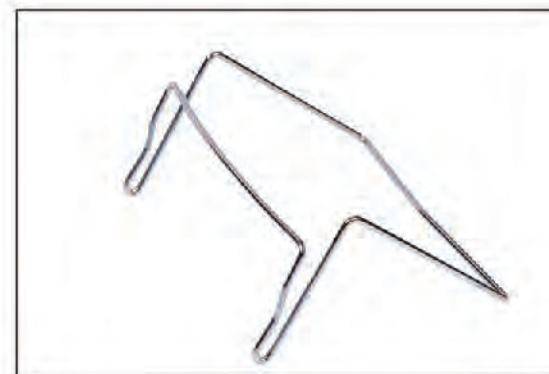
- ۱- فر نوری را با حرارت ۱۴۰ درجه سانتیگراد داغ کنید.
- ۲- کره و شکر را با هم مخلوط کرده و هم بزنید تا کاملاً یک دست شده و کمی پف کند.
- ۳- تخم مرغ ها را بزنید و آن را کم کم به مخلوط کره و شکر اضافه کنید. هر بار نیز مواد را خوب بزنید.
- ۴- شیره قند را اضافه کنید.
- ۵- آرد و سایر مواد خشک را با هم الک کنید. سپس میوه ها را اضافه کرده و این مخلوط را به ترکیب کره و شکر و تخم مرغ بیفزایید. اکنون به اندازه کافی آب سیب به این ترکیب اضافه کنید تا مواد کاملاً مرطوب شوند.
- ۶- مخلوط به دست آمده را در یک قالب کیک (ترجیحاً قالب گرد) با عمق حدوداً ۲۵ سانتیمتر بریزید و بین ۴۵ دقیقه الی ۱ ساعت داخل فر نوری بپزید. اکنون یک سیخ کوچک را داخل کیک فر برید؛ اگر کیک کاملاً پخته باشد، وقتی سیخ را بیرون بیاورید ، تمیز خواهد بود.
- ۷- اجازه دهید کیک به مدت ۱۵ دقیقه داخل قالب باشد تا کمی خنک شود. سپس آن را از قالب خارج کرده و بگذارید کاملاً خنک شود.

ماکارونی (پاستای سبزیجات) - مواد لازم برای ۴ نفر :

۱۲۵ گرم	تره فرنگی ، ریز خرد شده
---------	-------------------------

نگهدارنده درب شیشه ای و موتور

چون درب شیشه ای و موتور داغ می شود پس از آنکه آنرا از روی دستگاه برداشتید فوراً روی نگهدارنده قرار دهید .



طرز تهیه:

- ۱- فر نوری را با حرارت ۲۰۰ درجه سانتیگراد داغ کنید.
- ۲- فیله های ماهی را شسته و خشک کنید.
- ۳- گوجه فرنگی را به صورت حلقه های نازک برش زده ، تره فرنگی را نیز ریز خرد کنید. حلقه های گوجه فرنگی را دور ماهی ها چیده و تره فرنگی خرد شده را روی ماهی ها بریزید.
- ۴- پودر سوخاری را روی ماهی ها ریخته و نهایتاً پنیر رنده شده را روی آنها بریزید.
- ۵- ماهی را به مدت ۱۰-۱۵ دقیقه داخل فر نوری بپزید تا ترد و مغزپخت شوند.

یک میوه ای انگلیسی - مواد لازم برای ۱۰ نفر:

کره بدون نمک	۱۷۰ گرم
شکر قهوه ای	۱۷۰ گرم
تخم مرغ	۴ عدد متوسط
آب سیب	۱۰۰ میلی لیتر
کشمش	۳۰۰ گرم
آرد	۲۵۰ گرم
پودر بادام	۵۵ گرم
شیره قند	۲ قاشق سوپ خوری
ادویه	۱ قاشق چایخوری
جوز هندی رنده شده	یک و نیم قاشق چایخوری
دارچین تازه، رنده شده	نصف قاشق چایخوری

نکات ایمنی:

- جهت استفاده بهینه و ایمن از این دستگاه، لطفاً این دستورالعمل را مطالعه کرده و آن را جهت مراجعات بعدی نیز نگهداری کنید.
- تحت هیچ شرایطی هنگامی که فر نوری آماده پخت است، داخل آن آب نریزید. این عمل را پیش از اینکه فر داغ شود، انجام دهید. هیچ شی پلاستیکی داخل فر نوری نگذارید زیرا حرارت به آنها آسیب خواهند رساند.
- غذا باید روی سیم فلزی و سپس داخل فر نوری قرار دهید. مطمئن شوید که بین غذا و درپوش دستگاه، فاصله کافی وجود داشته باشد تا از گردش هوای داخل دستگاه جلوگیری نشود.
- * سطح دستگاه در حین انجام عمل پخت بسیار داغ می شود و بعد از خاموش کردن دستگاه نیز برای مدت زمان خاصی داغ می ماند. هرگز درپوش یا کناره های دستگاه را بدون استفاده از دستکش لمس نکنید.
 - * تمامی قطعات فلزی دستگاه از جمله سیم های فلزی ، در حین انجام عمل پخت بسیار داغ می شود. لطفاً هنگام خارج کردن این قطعات از فر داغ، بسیار دقت کنید. همیشه از دستکش و یا اتیر مخصوص دستگاه استفاده کنید.
 - * به علت حرارت بالای سطح فر هنگام عمل پخت، آن را از دسترس کودکان دور کنید.
 - * هرگز هنگام عمل پخت دستپایان را بدون دستکش و محافظ داخل فر نبرید.
 - * دستگاه را روی یک سطح ایمن و محکم قرار دهید، و هرگز آن را در نزدیکی لبه های سطوح قرار ندهید. اطمینان حاصل کنید که کودکان به دستگاه و با سیم های آن دسترسی نداشته باشند.
 - * دستگاه را جایی نگذارید که احتمال افتادن یا کشیده شدن به داخل آب یا مایعات دیگر برای آن وجود داشته باشد.
 - * هرگز سیم، دو شاخه و درپوش دستگاه را داخل آب یا مایعات دیگر فرو نبرید.
 - * هنگام استفاده از دستگاه، هرگز آن را ترک نکنید.
 - * هنگام برداشتن درپوش، از دسته آن و دستکش استفاده کنید.

نکات مهم:

- * از سالم بودن پریز و عملکرد صحیح آن مطمئن شوید. هرگز فر نوری را به همراه سایر وسایل برقی به طور همزمان در یک پریز نزنید. این عمل ممکن است به فیوز آسیب برساند.
- * همیشه پیش از تمیز کردن دستگاه، آن را از برق بکشید.
- * اگر بعد از اتمام زمان پخت، غذا را از فر نوری خارج نکنید، ممکن است مقداری رطوبت داخل دستگاه به وجود آید. برای جلوگیری از به وجود آمدن بخار و رطوبت داخل دستگاه، غذا را بلافاصله بعد از پخته شدن، از فر خارج کنید.

دستورالعمل های غذایی پیشنهادی :

مدت زمان های ارائه شده در این بخش تقریبی می باشد. همیشه قبل از سرو، از داغ بودن و مغز پخت شدن غذا، اطمینان حاصل کنید. درجه حرارت و زمان های ذکر شده در دستورالعمل های غذایی، فقط جهت راهنمایی بیشتر می باشد. مدت زمان پخت می تواند بر حسب وزن، حجم و سلیقه شما تغییر کند.

ماهی سوخاری - مواد لازم برای ۴ نفر:

فیله ماهی، بدون پوست	۴ قطعه ۱۵۰ گرمی
گوچه فرنگی	۱ عدد بزرگ
تره فرنگی	۱ عدد متوسط
پودر سوخاری	۴ قاشق سوپ خوری
پنیر چدار، رنده شده	۱۰۰ گرم

- * هرگز از سایر لوازم جانبی که توسط سازندگان دستگاه توصیه نشده است، استفاده نکنید. ممکن است اینگونه لوازم سبب آتش سوژی، برق گرفتگی و سایر صدمات شوند.
- * اگر سیم و دوشاخه فر نوری آسیب دیده است، هرگز از آن استفاده نکنید. اگر دستگاه از سطح بلندی به پایین پرتاب شده و یا آسیب دیده است، آن را به مراکز خدمات پس از فروش مجاز بسپارید تا بازرسی و تعمیر شود.
- * هنگام استفاده از دستگاه، فقط از دستگیره های آن استفاده کنید.
- * درپوش باید روی نگهدارنده مخصوص کنار دستگاه قرار گیرد.
- * هنگام بازکردن درپوش، دستگاه را دور از صورت خود قرار دهید تا بخاری که از آن خارج می شود، به شما صدمه نزند.
- * هنگامی که دستگاه در حال کار کردن می باشد آن را حرکت ندهید.
- * هنگام باز کردن درپوش، مراقب قطرات و انتشار احتمالی بخار آب باشید.
- * هنگام تمیز کردن دستگاه و یا هنگامی که از دستگاه استفاده نمی کنید، دوشاخه را از پریز خارج کنید. هنگام خارج کردن دو شاخه از پریز، خود دوشاخه را بکشید و از کشیدن سیم آن خودداری کنید.
- * مرتباً سیم و دوشاخه را چک کنید تا متوجه صدمات احتمالی نشوید.
- * به علت مسائل ایمنی، اگر سیم دستگاه صدمه ببیند باید فقط توسط شرکت سازنده و افراد متخصص تعویض شود.
- * هرگز از سیم دستگاه جهت حمل آن استفاده نکنید.
- * اجازه ندهید سیم دستگاه از کنار میز یا محل استفاده دستگاه، آویزان شود یا با نقاط داغ تماس پیدا کند.
- * این دستگاه برای کاربردهای خانگی و برای پخت مقادیر معمول در مصرف خانواده ساخته شده است و برای کاربردهای تجاری مناسب نیست.
- * دستگاه را در فضاهای باز یا مکان هایی که مخلوط گاز در هوا پخش شده است استفاده نکنید.

سیستم یخ زدایی :

فر نوری دارای سیستم یخ زدایی می باشد که از حرارت کم جهت یخ زدایی مواد غذایی استفاده می کند. این سیستم روی کلید کنترل حرارت مشخص شده است.

لطفاً دقت کنید : همیشه قبل از پخت، مواد غذایی یخ زدایی شده باشد و منجمد نباشد.

مدت پخت مواد غذایی، به اندازه، وزن و ... مواد بستگی دارد. به عنوان مثال، مدت زمان پخت پیشنهادی گوشت ها در راهنمای این دفترچه آمده است. از آنجایی که مواد غذایی در فر نوری سریعتر از سایر اجاق ها و فر ها پخته می شوند، شما به مدت زمان کمتری برای پختن مواد به صورت دلخواه احتیاج دارید.

برای اینکه مطمئن شوید غذا کاملاً پخته شده است، می توانید از یک دماسنج استفاده کنید و یا یک چنگال یا سیخ را داخل مواد غذایی فرو برید تا ترد بودن و مغز پخت شدن گوشت و سبزیجات را چک کنید.

روش تمیز کردن و نگهداری از دستگاه:

* از خاموش بودن دستگاه مطمئن شوید.

* فر را از برق بکشید و اجازه دهید دستگاه خنک شود.

* تمامی قطعات دستگاه به جز درپوش و پایه پلاستیک، قابل شستشو در ماشین ظرفشویی می باشند. جهت محافظت کردن سطوح فلزی و پلاستیکی، هرگز از پاک کننده های شیمیایی یا سیم ظرفشویی استفاده نکنید.

* می توانید سطح رویی درپوش را با احتیاط توسط یک اسفنج مرطوب پاک کنید.

احتیاط:

ریختن آب سرد روی کاسه شیشه ای هنگامی که کاسه هنوز داغ است، ممکن است باعث ترک خوردن و شکستن کاسه شود.

* اگر احساس کردید پایه دستگاه شل شده است، پیچ های آن را مجدداً سفت کنید.

* در هنگام پخت، المنت مخصوص حرارت جهت تنظیم دمای دستگاه، روشن و خاموش می شود. این امر کاملاً عادی است.

* **دقت کنید :** دسته روی درپوش بعنوان یک مکانیسم ایمنی عمل می کند. اگر درپوش روی دستگاه نباشد و یا خوب روی آن قرار نگرفته باشد، دستگاه به طور خودکار خاموش خواهد شد.

* قطعات دستگاه را جدا نکنید و از تعمیر توسط خودتان اجتناب کنید.

* دستگاه را در نزدیکی اجاق گاز یا اجاق الکتریکی یا داخل فر دیگر قرار ندهید.

* هنگام خالی کردن مایعات و روغن داغ از دستگاه، احتیاط کنید.

* هنگام برداشتن درپوش داغ، کاسه شیشه ای یا سیم های فلزی بسیار احتیاط کنید.

* اگر از دستگاه جهت پختن کیک استفاده می کنید، برای نتیجه بهتر از قالب گرد (که یک حفره در وسط داشته باشد) استفاده کنید.

پیش از استفاده :

* کاسه شیشه ای، پایه پلاستیکی و سیم های فلزی را با آب داغ و صابون بشوید و صبر کنید کاملاً خشک شوند.

* همیشه مطمئن شوید که دستگاه روی یک سطح ایمن و مقاوم در برابر حرارت قرار دارد.

نکته مهم: هرگز درب شیشه ای و موتور را با آب نشوید و آن را در آب یا ماشین ظرفشویی قرار ندهید. بعد از خارج کردن دستگاه از برق می توانید سطح رویی درپوش را با احتیاط توسط

یک اسفنج مرطوب پاک کنید.

همیشه دستگاه را پیش از وصل کردن به برق و استفاده مجدد، کاملاً خشک کنید.

روش نصب دستگاه:

* بخش پایه کاسه را روی یک سطح محکم و ثابت قرار دهید.

نکته مهم: لطفاً دقت کنید که زمان صحیح و مناسب را انتخاب کنید. هرگز سعی نکنید کلید کنترل حرارت و زمان را به عقب و بر خلاف حرکت عقربه های ساعت بچرخانید. این عمل می تواند باعث آسیب رساندن به تایمر دستگاه شود. دستگاه را خاموش کرده و منتظر شوید تا تایمر به حالت طبیعی به زمان دلخواه شما برسد.

* هنگامی که زمان پخت سپری شده و کنترل حرارت در حالت خاموش قرار گیرد، دستگاه خاموش خواهد شد. دسته روی درپوش همانند یک سیستم ایمنی عمل می کند. برای اینکه از روشن بودن قر مطمئن شوید، زمان پخت را تنظیم کرده و سپس مطمئن شوید که دسته ایمنی کاملاً در پایین قرار گرفته باشد.

* همیشه از دسته ایمنی جهت برداشتن درپوش استفاده کنید. این عمل باعث می شود که سیستم ایمنی دسته به کار بیفتد و دستگاه خاموش شود. دقت کنید که در این زمان هنوز دستگاه داغ است. بنابراین به شما پیشنهاد می کنیم که از دستکش مخصوص فر جهت محافظت دستهایتان از سوختگی، استفاده کنید.

دستورالعمل طبخ:

درپوش را فقط با استفاده از دسته حمل کنید. هنگام برداشتن کاسه ی شیشه ای زمانی که هنوز داغ است، بسیار دقت کنید و همیشه از دستکش استفاده کنید. جهت راهنمایی درمورد زمان و درجه حرارت پخت غذاها، به دستورالعمل های پیشنهادی در این راهنما مراجعه کنید.

هشدار:

هنگام استفاده از دستگاه، هرگز کاسه شیشه ای، درپوش یا هر قسمت دیگر آن را لمس نکنید. هوای درون محفظه گرمکن تا ۲۵۰ درجه سانتیگراد داغ می شود و به همین دلیل امکان بروز سوختگی وجود دارد. دقت کنید که حتی بعد از خاموش کردن دستگاه، مدتی طول می کشد تا فر نوری خنک شود.

* کاسه شیشه ای را درون پایه آن قرار دهید.

* سیم های فلزی را مطابق با دستورالعمل پخت غذای مورد نظر، داخل کاسه شیشه ای قرار دهید. می توانید برای این کار از انبر مخصوص دستگاه استفاده کنید.

* غذا را روی سیم ها قرار دهید.

* درپوش را روی کاسه شیشه ای قرار دهید. درپوش باید کاملاً روی دستگاه محکم شود.

* زمان سنج و قدرت حرارت را مطابق دستورالعمل مورد نظر تنظیم کنید. به دستورالعمل های غذایی پیشنهادی در این راهنما مراجعه کنید.

روش کار با فر نوری:

* دقت کنید که دستگاه به طور کاملاً ایمن به یک پریز مطمئن وصل شده باشد و سیم با هیچ شیء داغی تماس پیدا نکند.

* مطمئن شوید که کاسه شیشه ای کاملاً روی پایه پلاستیکی قرار گرفته باشد.

* دقت کنید که سیم فلزی مورد نظر در جای خود داخل دستگاه قرار گرفته باشد.

* می توانید با رعایت نکات ایمنی از ظروف فلزی، شیشه ای داخل دستگاه استفاده کنید.

روشن و خاموش کردن دستگاه:

* همیشه مطمئن شوید که فر نوری روی یک سطح ثابت و مقاوم در برابر حرارت قرار گرفته باشد.

* درجه حرارت مورد نظر را با چرخاندن کنترل حرارت در جهت حرکت عقربه های ساعت، انتخاب کنید. (۲۰ درجه - ۲۵ درجه سانتیگراد)

* زمان پخت مورد نظر را با چرخاندن کنترل زمان در جهت حرکت عقربه های ساعت، تنظیم کنید. (۰ - ۶۰ دقیقه)