

Installation and Operating Instructions

COUNTERTOP OVEN



Owner's Manual

مصرف کننده گرامی :

با آرزوی موفقیت

با سلام

سپاس از حسن سلیقه و انتخاب هوشمندانه شما مشتری گرامی؛ مفتخریم که میزبان شما مشتری محترم می باشیم.

دنیای امروز را دنیای تغییر می دانیم و موفق ترین شرکت ها و افراد آنهایی هستند که در راستای رسیدن به اهداف خود تغییراتی هدفمند داشته باشند. هدف اولیه و اساسی این شرکت اعتماد و اطمینان و رضایتمندی مشتری در تمامی مراحل می باشد. این شرکت از ابتدای تأسیس خود تاکنون تأکید بر ارتقاء سطح کیفی محصول و رضایتمندی مشتریان را به عنوان اولین و مهمترین هدف خود انتخاب کرده است.

فهرست

۱	آنچه مصرف کننده باید بداند
۲	توصیه های ایمنی برای مصرف کنندگان عزیز
۶	معرفی محصول
۷	راهنمای استفاده
۹	نصب جوجه گردان
۱۰	توصیه های کاربردی آشپزی
۱۵	راهنمای نظافت
۱۸	راهنمای نصب
۱۹	شرایط نصب و ضمانت محصول
۲۱	نقشه سیم کشی

آنچه که مصرف کننده باید بداند:

توجه:

این وسیله باید طبق مقررات الزامی نصب شود و فقط در فضایی که دارای تهویه مناسب است، مورد استفاده قرار گیرد. پیش از نصب یا استفاده از وسیله، دستورالعمل های مربوط به آن را مطالعه نمایید.

طبق راهنمای دفترچه جهت نصب صحیح اجاق گاز ابتدا با مراکز خدمات مشتریان ارتباط برقرار نمایید.

این دفترچه مکمل محصول می باشد؛ لذا در نگهداری آن کوشا باشید و همواره در طول عمر اجاق گاز، در مکانی قابل دسترس، قرار گیرد. توصیه می شود قبل از استفاده از اجاق گاز این دفترچه به دقت مطالعه شود.

نصب و تعمیرات باید توسط اشخاص مجرب و کارشناسان مجاز صورت پذیرد.

مواردی که مشمول ضمانت می شوند در صفحه ی شماره ۱۹ مندرج گردیده است، لذا خواهشمند است به مفاد آن توجه نمایید. این دستگاه برای استفاده خانگی در نظر گرفته شده است.

توصیه های ایمنی برای مصرف کنندگان گرامی

طبق آمار به دست آمده، بسیاری از حوادث ناگوار که در منازل رخ میدهد را فقط با کمی دقت میتوان پیشگیری نمود که عبارت اند از:

- ۱- سریعاً پس از نصب محصول را آزمایش کنید. مطابق توصیه های این دفترچه در صورتی که عملکرد صحیحی نداشت باشد، اتصال آن را قطع نمایید و به نزدیکترین سرویسکار مجاز اطلاع دهید و هرگز برای تعمیر آن اقدام نکنید
- ۲- هنگامی که از فر استفاده نمیکنید، اطمینان حاصل کنید که محصول در وضعیت خاموش قرار گرفته است
- ۳- این محصول فقط میبایست توسط بزرگسالان مورد استفاده قرار گیرد و به کودکان و افراد ناآگاه اجازه استفاده از آن را ندهید
- ۴- قطعات خارجی دستگاه در حسن استفاده تا مدتی پس از خاموش کردن آن گرم میباشد، لذا از دسترس دیگران باید دور نگهدارید
- ۵- هنگامی که فر به مدت طولانی استفاده میشود و شیشه آن داغ است، از قرار دادن غذای منجمد و ریختن آب سرد و دست زدن به شیشه خودداری نمایید
- ۶- همیشه اجاق از در شرایط پاکیزه نگهداری کنید چرا که باقیمانده غذا خطر آتش سوزی را به همراه دارد
- ۷- از به کار بردن آداپتور، پریز چندتایی و یا هدایتگرهای اضافی خودداری نمایید.
- ۸- از قرار دادن مواد قابل اشتعال یا قوطی اسپری در مجاورت فر بپرهیزید، زیرا ممکن است موجب آتش سوزی گردد.
- ۹- هیچوقت مواد غذایی کنسرو شده و یا بسته بندی شده را به صورت در بسته داخل فر قرار ندهید.
- ۱۰- هرگز غذا را در کف محفظه فر قرار نداده و از سطح لعابی فر جهت کباب کردن و یا پختن غذا استفاده نکنید.

۱۱- از درب فر هرگز به عنوان چهار پایه استفاده نکرده و اجازه بازی با درب فر را به کودکان نداده و قبل از بستن درب فر از قرار گیری مناسب طبقات مطمئن شوید.

۱۲- از این دستگاه به عنوان وسیله گرمازا استفاده نکنید.

۱۳- در صورت برخورد با مشکل سریعاً با مرکز خدمات پس از فروش تماس گرفته و هرگز اقدام به تعمیر دستگاه ننموده و همیشه از قطعات یدکی اصل استفاده نمایید.

۱۴- هرگز دهانه ها و مجاری طراحی شده جهت تهویه هوا و پراکندگی حرارت را مسدود نکنید.

۱۵- به منظور جلوگیری از گرمای بیش از حد، وسیله نباید در پشت درهای تزئینی نصب شود.

۱۶- در صورت عدم استفاده از دوشاخه جهت اتصال به برق تغذیه، حتماً از کلید قطع تمام قطب (قطع هم زمان فاز و نول) در مسیر سیم کشی ثابت استفاده شود.

۱۷- این وسیله برای استفاده توسط افراد (از جمله کودکان) با ناتوانی فیزیکی، حسی یا عقلی یا افراد بی تجربه یا نا آگاه نیست.

مگر اینکه با حضور سرپرست مسئول در قبال ایمنی آنها و با نظارت یا دادن دستورالعمل استفاده از وسیله باشد

۱۸- سیستم الکتریکی این دستگاه زمانی می تواند به طور ایمن مورد استفاده قرارگیرد که به منبع برق ارت دارو به شکل استاندارد وصل شده باشد.

ایمنی دستگاه زمانی تضمین می شود که مطابق استانداردها، دارای اتصال به زمین باشد مطمئن شوید که این سیستم اتصال به زمین درست است

در صورت بروز هرگونه خسارت به خاطر عدم اتصال به زمین، سازنده محصول هیچ گونه مسئولیتی برعهده نخواهد داشت (هرگز سیم ارت را به لوله آب یا گاز متصل ننمایید).

از تمیز کننده های ساینده زبر یا وسایل خراشنده تیز فلزی به دلیل این که این اشیاء می توانند بر روی سطح خراش ایجاد کنند و منجر به شکسته شدن شیشه شوند، جهت تمیز کردن در شیشه ای فر استفاده نکنید

۲۰- از ضربه زدن به صفحه نمایشگر لمسی خودداری نمایید.

۲۱- در طول استفاده وسیله داغ میشود باید از تماس با المنتهای گرمای درون فر پرهیز شود.

۲۲- براساس ساختار فرتان، جهت تمیز کردن شیشه داخلی فر آن را خارج کرده و شست و شو نمایید به هیچ وجه از سایر وسایل برقی تمیزکننده مانند بخار شوی استفاده ننمایید.

۲۳- دیواره های جانبی یا وسایلی که در اطراف داخل فر رومیزی هستند می باید حداقل تا ۷۵ درجه سانتیگراد نسبت به حرارت مقاومت داشته باشند .

۲۴- هشدار: ممکن است قسمتهای در دسترس در طول استفاده داغ شوند کودکان باید از این وسایل دور نگه داشته شوند

۲۶- کودکان باید نظارت و سرپرستی شوند تا اطمینان حاصل شود که با وسایل مختلف محصول بازی نمیکند.

۲۷- اگر کابل یا بند تغذیه صدمه ببیند برای جلوگیری از خطر باید توسط سازنده یا تعمیرکار مجاز یا شخص دارای صلاحیت مشابه تعویض شود.

۲۹- هرگز مواد آتش زا در کنار محصول قرار ندهید

از قرار دادن اجسام و یا وسایل قابل اشتعال مانند مقوا پلاستیک و کاغذ و دستمال و غیر در زیر و یا روی دستگاه خودداری فرمایید

هنگام جابه جایی ظروف داغ در داخل دستگاه از دستکش استفاده گردد

این وسیله نباید در مکان هایی که فاقد سیم ارت هستند نصب گردد

حتما از ظروف با تحمل درجه حرارت زیاد و مخصوص فر مانند ظروف پشت فلزی، ظروف شیشه ای قابل استفاده در فر (بدون درب) و ظروف سرامیکی نسوز استفاده نمایید

هشدار: توجه کنید که سینی و مواد غذایی حداقل 5 سانتی متر با المنت ها فاصله داشته باشد در غیر این صورت خطر آتش سوزی وجود دارد

این وسیله به منظور استفاده خانگی با موارد مشابه در محیط های مسکونی نظر گرفته شده است

سیم دستگاه را از لبه های محل قرار گیری آویزان نباشد تا بچه ها دسترسی داشته باشند و سیم را بکشند و از تماس سیم با سطوح داغ جلوگیری شود

جهت جلوگیری از هر گونه شوک الکتریکی مراقبت فرمایید که هنگام نظافت دستگاه از ورود آب به داخل دستگاه خودداری گردد

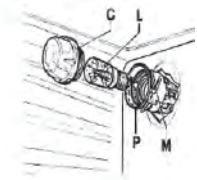
دقت فرمایید که حداقل حدود 5 الی 7 سانتی متر از هر طرف از محل قرار گیری آن تا دیوار و یا سایر وسایل جهت تبادل هوا فاصله وجود داشته باشد

این وسیله برای کار با یک دماسنج خارجی با سیستم کنترل از راه دور نمی باشد

نهایت دقت را در هنگام جابه جایی دستگاه در زمانیکه حاوی روغن یا مایعات داغ می باشد نمایید

هیچ یک از قسمت های دستگاه را با فویل های آلومینیومی پوشش ندهید

اطلاعات لامپ مصرفی داخل فر و روش تعویض



جهت تعویض لامپ مصرفی داخل فر ابتدا برق را قطع کرده حباب محافظ (C) را خلاف جهت عقربه های ساعت بچرخانید لامپ ۱۵ وات (L) را جایگزین نموده سپس حباب محافظ را با چرخاندن در جهت عقربه های ساعت روی محل خود محکم کرده و لامپ را روشن نمایید.

هشدار: مطمئن شوید وسیله قبل از تعویض لامپ جهت جلوگیری از خطرات احتمالی برق گرفتگی خاموش شود

مشخصات کلی دستگاه

کابل منبع تغذیه	توان موتور جوجه گردان	توان لامپ	توان فن داخلی	توان المنت های برقی
۳×۱ mm	۶W	۱۵W T ۳۰۰C	۲۲W	۱۰۰۰W ۱۲۰۰W

دستورالعمل نصب قفسه ها و نکات ایمنی

طریقه نصب شلفهای جانبی

شلفهای جانبی درون کابین را میتوان با جازدن پایه های زیرین شلف به دیواره های جانبی کابین . به وسیله بستن پیچ و واشر اتصال فوقانی به دیواره فر نصب نمود.

طریقه نصب ریلهای جانبی شلف

مطابق (شکل ۱) ریلهای جانبی را میتوان از طریق چنگک تعبیه شده بر روی ریل به شلف های جانبی متصل نمود

طریقه استفاده از سیخ جوجه گردان

مطابق (شکل ۲) ابتدا شلف (قفسه) مخصوص نگهدارنده سیخ جوجه گردان به داخل را قرار داده سپس با قرار دادن نوک سیخ جوجه گردان به داخل موتور سمت

دیگر سیخ را با جدا کردن دسته باکالیتی بر روی شلف مذکور قرار میدهم.

طریقه استفاده از سینی و شلف نگهدارنده میانی

مطابق (شکل ۳) با قرار دادن شلف میانی در داخل کابین ریلهای جانبی سینی چربگیر تعبیه شده را بر روی شلف قرار میدهم



نمای کلی مجموعه شلفها



(شکل ۳)

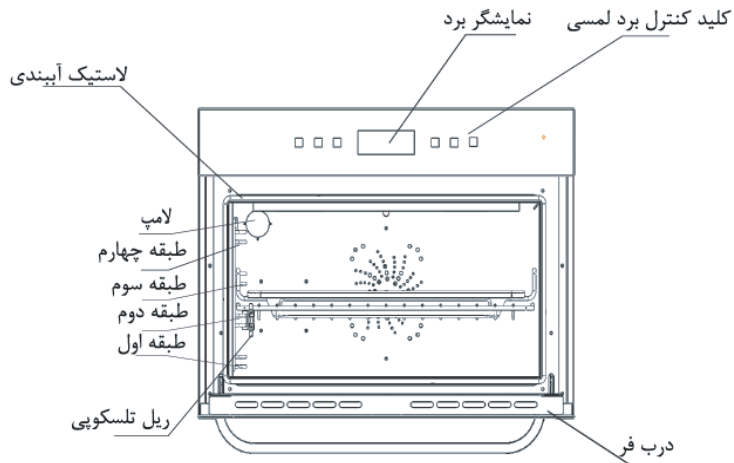


(شکل ۲)



(شکل ۱)

معرفی محصول



ابعاد بیرونی فر	ابعاد داخلی فر	
۵۷.۸ سانتی متر	۴۷.۵ سانتی متر	طول
۵۵ سانتی متر	۴۰.۵ سانتی متر	عمق
۴۱ سانتی متر (بدون پایه) ۴۴ سانتی متر (بعد از اتصال پایه)	۲۶.۵ سانتی متر	ارتفاع
فرکانس منبع تغذیه: 50Hz	ظرفیت: 50 lit نوع برق مصرفی AC ولتاژ: 220V	

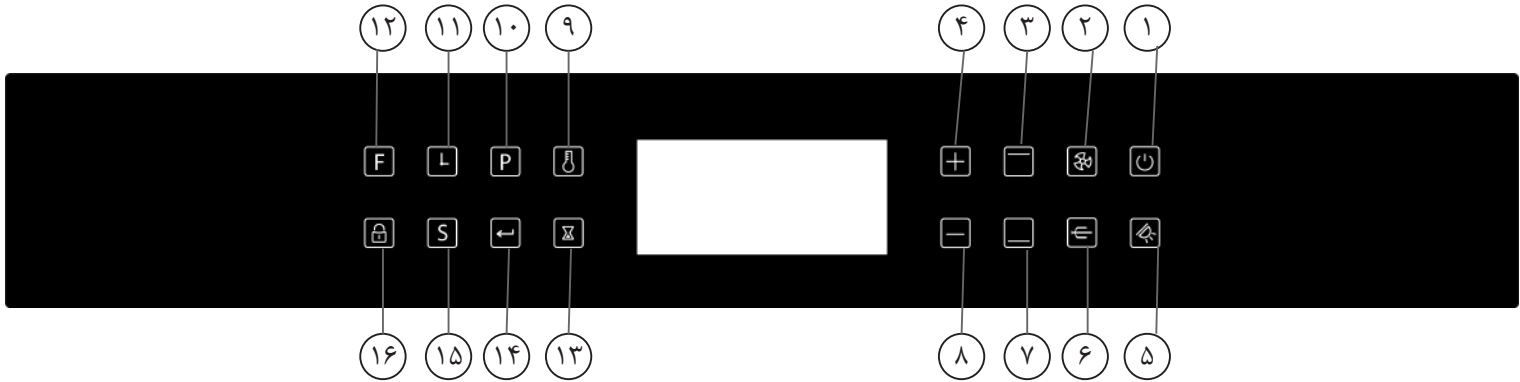


از این کلید جهت شروع و توقف پخت پس از تنظیم حالت موردنظر و همچنین باز کردن قفل کودک استفاده می گردد

- F** از این کلید جهت انتخاب برنامه پخت پیشنهادی پیش فرض استفاده میگردد این برنامه ها شامل موارد ذیل می باشد
 میوه خشک کن: از این برنامه جهت خشک کردن میوه با دمای پیشنهادی ۷۰ درجه به مدت ۱۸۰ دقیقه استفاده میگردد
 (در صورت عدم خشک شدن میوه در مدت زمان مذکور میتوان برنامه را برای بار دوم اجرا نمود)
 یخ زدایی و گرم نگه داشتن غذا: برنامه جهت یخ زدایی مواد غذایی منجمد و یا گرم نگه داشتن مواد غذایی تازه پخته شده با دمای پیشنهادی ۸۰ درجه و زمان ۲۰ دقیقه استفاده میگردد
 پخت کیک: از این برنامه جهت پخت انواع کیک با دمای پیشنهادی ۱۸۰ درجه و زمان ۵۰ دقیقه استفاده میگردد
 پخت پیتزا: از این برنامه جهت پخت انواع پیتزا با دمای پیشنهادی ۱۸۰ درجه و زمان ۲۰ دقیقه استفاده میگردد
 پخت مرغ: از این برنامه جهت پخت مرغ با دمای پیشنهادی ۲۲۰ درجه و زمان ۶۰ دقیقه استفاده میگردد
 پخت ماهی: از این برنامه جهت پخت انواع مواد غذایی با زمان پیشنهادی ۴۰ دقیقه و دمای ۲۰۰ درجه استفاده میگردد
نکته: در موارد پخت کیک و پیتزا و مرغ زمان و دمای پیشنهادی علاوه بر زمان ۱۰ دقیقه و دمای پیشگرم اولیه می بایست در نظر گرفته شود
میگردد
نکته: در موارد پخت کیک و پیتزا و مرغ زمان و دمای پیشنهادی علاوه بر زمان ۱۰ دقیقه و دمای پیشگرم اولیه می بایست در نظر گرفته شود
 - با استفاده از این دو کلید **+** و **-** زمان و دمای مورد نظر به صورت دستی قابل افزایش و کاهش می باشد
نکته: از کلید **+** علاوه بر مورد فوق می توان جهت تنظیم ساعت نیز استفاده نمود
 - از کلید های **⏪** و **⏩** جهت فعالسازی دستی المنت های بالا و پایین استفاده می شود

نکته: دمای نشانگر روی صفحه نمایشگر در بازه +۲۰ تا -۲۰ درجه متغیر می باشد

نوع برنامه	دمای پیشنهادی	زمان پیشنهادی	نوع عملگر
میوه خشک کن	۷۰	۱۸۰	فن +المنت پایین
یخ زدایی و گرم نگه داشتن غذا	۸۰	۲۰	فن +المنت پایین
پخت کیک	۱۸۰	۵۰	المنت پایین
پخت پیتزا	۱۸۰	۲۰	المنت پایین
پخت مرغ	۲۲۰	۶۰	المنت پایین +جوجه گردان
پخت ماهی	۲۰۰	۴۰	فن +المنت پایین +المنت بالا



- ۱- کلید پاور : جهت روشن و خاموش کردن تایمر مورد استفاده قرار میگیرد
- ۲- کلید فن : جهت خاموش و روشن کردن فن گردش هوای داغ به صورت مجزا مورد استفاده می باشد که با لمس این کلید علامت فن گردش هوا در صفحه نمایشگر به رنگ سفید یخی فعال می گردد
- ۳- کلید المنت بالا : جهت خاموش و روشن کردن المنت بالا به صورت مجزا مورد استفاده می باشد که با لمس این کلید علامت المنت بالا در صفحه نمایشگر به رنگ قرمز فعال می گردد
- ۴- کلید + : جهت افزایش دما و زمان و تعویض برنامه ها مورد استفاده می باشد
- ۵- کلید لامپ : جهت خاموش و روشن کردن لامپ داخل فر به صورت مجزا مورد استفاده می باشد که با لمس این کلید علامت لامپ در صفحه نمایشگر به رنگ سفید یخی فعال می گردد
- ۶- کلید سیخ جوجه گردان : جهت خاموش و روشن کردن موتور جوجه گردان به صورت مجزا مورد استفاده می باشد که با لمس این کلید علامت موتور جوجه گردان در صفحه نمایشگر فعال می گردد
- ۷- کلید المنت پایین : جهت خاموش و روشن کردن المنت پایین به صورت مجزا مورد استفاده می باشد که با لمس این کلید علامت المنت پایین در صفحه نمایشگر فعال می گردد

۸-کلید - : جهت کاهش دما و زمان و تعویض برنامه ها مورد استفاده می باشد

۹-کلید دما :جهت تنظیم دمای پخت به صورت مجزا می باشد که به وسیله کلید های +و- دمای پخت قابل تنظیم است که با لمس این کلید اعداد دما به رنگ قرمز در صفحه نمایشگر نمایش داده می شود



۱۰- کلید تنظیم برنامه های دلخواه P: با لمس این کلید قابلیت تنظیم ۱۶ برنامه دلخواه فراهم شده که در هر برنامه دما و زمان و نوع المنت مورد استفاده در برنامه قابل تنظیم است که با علامت P در صفحه نمایش فعال می گردد

۱۱-کلید تنظیم ساعت روزانه : با فشردن این کلید به مدت ۳ثانیه اعداد بزرگ و سفید رنگ داخل صفحه نمایش جهت تنظیم ساعت روزانه ۲۴ساعته فعال گردیده که جهت تنظیم می توان از کلید های +و- استفاده کرد و پس از تنظیم آن بعد از ۳ثانیه ساعت تنظیم شده تثبیت می گردد لازم به ذکر است که در لحظه تنظیم ساعت علامت SET در نمایشگر روشن است

۱۲-کلید برنامه های پیش فرض F: با لمس این کلید تعداد ۱۱ برنامه پیش فرض پخت با دما و زمان های تعیین شده و قابل تغییر فعال می گردد که به وسیله کلید های+و- قابل تغییر است و با علامت F در صفحه نمایش داده می شود

۱۳-کلید زمان : جهت تنظیم زمان پخت به صورت مجزا می باشد که به وسیله کلید های +و- زمان پخت قابل تنظیم است که با لمس این کلید اعداد زمان در صفحه نمایشگر نمایش داده می شود

۱۴-کلید تثبیت برنامه دلخواه : پس از تنظیم برنامه دلخواه مطابق برنامه p از این کلید جهت ذخیره برنامه تنظیم شده استفاده میگردد که با همین علامت در صفحه نمایش فعال میگردد

۱۵-کلید پخت سریع S : با لمس این کلید فن گردش هوای داغ و المنت بالا و پایین شروع به کار کرده و در نمایشگر علامت های  و  و فن فعال میگردد. لازم به ذکر است که زمان در این حالت نباید از ۲۰دقیقه بیشتر شود

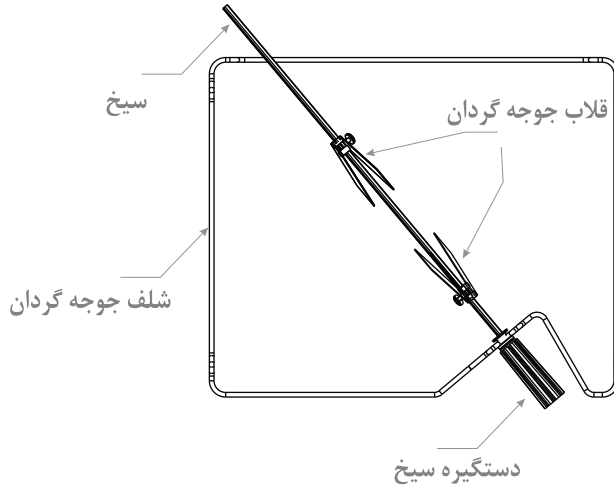
۱۶- کلید قفل کودک: با نگه داشتن این کلیدبه مدت ۳ثانیه قفل کودک فعال گردیده و جهت باز شدن مجدد قفل نیز نگه داشتن ۳ثانیه یاد شده . مورد نیاز است

نکته علامت  وقتی که فرآیند پخت در حال انجام است و علامت  وقتی که فرآیند پخت متوقف است در داخل نمایشگر روشن می باشد

جدول پیشنهادی دما و زمان و عملگرهای برنامه های پیش فرض

نام برنامه	دمای پیشنهادی (درجه سانتیگراد)	زمان پیشنهادی (دقیقه)	عملگرهای فعال در برنامه
۱ کیک	۱۸۰	۵۰	المنت پایین
۲ پیتزا	۱۸۰	۲۵	المنت پایین
۳ پخت مرغ	۲۲۰	۶۰	المنت پایین
۴ ماهی	۲۰۰	۴۰	المنت پایین
۵ میوه خشک کن	۷۰	۸ساعت	المنت پایین + فن
۶ شیرینی	۱۷۵	۴۰	المنت پایین
۷ نان	۱۵۰	۱۰	المنت پایین
۸ مرغ یا جوجه گردان	۲۲۰	۶۰	المنت پایین
۹ گرم نگه داشتن غذا	۷۰	۲۴ساعت	المنت پایین
۱۰ استیک	۲۲۰	۹۰	المنت پایین
۱۱ یخ زدایی	۸۰	۲۵	المنت پایین + فن

طریقه نصب جوجه گردان :



- ۱- ابتدا شلف قلاب جوجه گردان را در طبقه ۲ از بالا قرار دهید
- ۲- مرغ را درون سیخ قرار دهید و توسط دو شاخک آن را ثابت کنید.
- ۳- سیخ را درون جای مخصوص خود (موتور) در انتهای کابین سمت چپ قرار دهید.
- ۴- دستگیره را از روی سیخ برداشته و پس از اتمام پخت جهت حمل مجدداً بر روی سیخ قرار دهید

نکته

- در طول عملیات پخت و پز و بریان کردن سینی تعبیه شده باید در طبقه پایینی ۱ فر گذاشته شود تا روغن و چربی تولید شده را جمع آوری کند. (جهت جلوگیری از سوخته شدن روغن داخل سینی بهتر است مقدار کمی آب داخل سینی ریخته شود تا از سوختن و چسبیدن و ایجاد دود جلوگیری به عمل آید).
- هنگام استفاده از فر رومیزی، سینی و قفسه های غیر قابل استفاده را از داخل فر خارج کنید.
- در طول پخت و پز، پایین فر را با ورق فویل آلومینیوم یا قلع نپوشانید تا به سینی را روی آن قرار ندهید. این امر ممکن است به پوشش لعابی آسیب برساند در صورت تمایل میتوانید از کاغذهای گریس پروف (ضد روغن) استفاده کنید این کار جریان هوا را مختل نمی کند.

توصیه های کاربردی آشپزی

قبل از گرم کردن

اگر فر باید از قبل گرم شود (این عموماً موردی است که برای پختن غذاهای حاوی خمیر مایه استفاده می شود) حالت یخ زدایی و حالت پخت سریع میتواند برای بدست آوردن سریع دمای موردنظر استفاده شود تا این که انرژی ذخیره شود. بار دیگر که غذا در فر قرار میگیرد. مناسب ترین حالت پخت میتواند انتخاب شود.

پخت و پز روی بیشتر از یک طبقه

اگر شما با استفاده از چند طبقه غذا میپزید از حالت شیرینی پزی و یا از حالت پخت چندتایی استفاده کنید چرا که این ها تنها حالت هایی هستند که به شما اجازه این کار را میدهد. هنگام پخت غذاهای لطیف روی بیش از یک طبقه، از حالت شیرینی پزی استفاده کنید که به شما اجازه می دهد روی سه طبقه به صورت همزمان آشپزی کنید (اولین، دومین و سومین طبقه از پایین) تعدادی مثال در جدول (توصیه آشپزی کاربردی) بیان شده است. هنگام پخت غذای دیگر روی چند طبقه، حالت پخت چندتایی رابه کار گیرید و پیشنهاد های زیر را در ذهنتان نگه دارید: فر با ۴ طبقه پر شده است. هنگام پخت همراه با تهویه دوتا از سه طبقه ی مرکزی را به کار ببرید. بالاترین و پایین ترین طبقه ها هوای گرم را به صورت مستقیم دریافت میکنند. بنابراین مواد غذایی لطیف میتواند در این طبقات بسوزد.

به عنوان یک قانون کلی، طبقات دوم و سوم از پایین را استفاده کنید، مواد غذایی که به حرارت بیشتر نیاز دارند روی طبقه دوم از پایین قرار دهید. به عنوان مثال هنگام پخت کباب های گوشت همراه با غذاهای دیگر کباب را روی طبقه دوم از پایین قرار

دهید و غذای لطیف تر را روی طبقه سوم از پایین بگذارید. هنگام پخت مواد غذایی که به زمان ها و دماهای مختلفی نیاز دارند دمایی را که بین دو دمای مورد نیاز است تنظیم کنید، غذای لطیف تر را روی طبقه سوم از پایین قرار دهید و غذایی که به زمان کمتری نیاز دارد اول از فر خارج کنید.

- سینی متحرک را روی طبقه پایین تر و شلف را روی طبقه بالاتر به کار ببرید.

به کارگیری گریل

فر حالت های مختلف گریل کردن را به شما ارائه می دهد.

حالت گریل را استفاده کنید، غذا را زیر قسمت مرکزی گریل قرار دهید. چرا که تنها قسمت مرکزی المان حرارتی بالا روشن می شود. از طبقه پایین (اولین طبقه از پایین) استفاده کنید. سینی متحرک را که برای جمع آوری هر گونه سس و چربی تعبیه شده قرار دهید و از چکیدن این مواد به پایین فر جلوگیری کنید. وقتی در این حالت استفاده می کنید ما به شما پیشنهاد می کنیم که دماسنج را به بالاترین درجه تنظیم کنید.

اگر چه این بدین معنی نیست که شما از دماهای کمتر نمیتوانید استفاده کنید، شما به سادگی از طریق تنظیم دما به دمای مورد نظر خود میتوانید برسید. تنظیم (تهویه به همراه گریل) به شدت برای گریل کردن سریع غذاها مفید است، چرا که توزیع حرارتی این امر را امکان پذیر می کند که نه تنها سطح غذا قهوه ای میشود بلکه قسمت پایینی آن نیز بیزد.

به علاوه این حالت می تواند برای طلایی کردن غذا در پایان فرآیند پخت استفاده شود. هنگام استفاده از این حالت چربی و روغن به پایین فر میچکد و جهت جلوگیری از ایجاد دود، یک سینی متحرک روی طبقه اول از پایین قرار دهید.

هنگام استفاده از این حالت ، ما به شما پیشنهاد میکنیم دماسنج را در دمای ۲۰۰ تنظیم کنید ، چرا که این کار موثرترین یا کارآمدترین روش برای استفاده از گریل است که بر اساس کاربرد پرتوهای فر و سرخ می باشد. اگر چه این بدین معنی نیست که شما از دماهای کمتر نمیتوانید استفاده کنید.

بنابراین بهترین نتایج هنگام استفاده از حالت گریل توسط قرار دادن توری در طبقت پایین تر حاصل می شوند . سپس جدول پخت را ببینید. برای جلوگیری از چکیدن چربی در روغن به پایین فر و جلوگیری از ایجاد دود ، یک سینی متحرک روی طبقه اول از پایین قرار دهید.

پختن کیک ها

هنگام پختن کیک ها ، همیشه آن ها را در فر از قبل گرم شده قرار دهید . اطمینان حاصل کنید که تا زمانی که فر کاملاً گرم شود صبر می کنید. در فر را هنگام پخت باز نکنید تا این که از خوابیدن پف کیک جلوگیری شود.

توصیه قابل توجه

- شیرینی خیلی خشک است دما را تا ۱۰ افزایش دهید و زمان پخت را کاهش دهید.
- پف شیرینی خوابید مایعات کمتری به کار ببرید یا دما را تا نزدیکی ۱۰ کاهش دهید.
- روی شیرینی خیلی تیره است شیرینی را روی طبقه پایین تری قرار دهید ، دما را کاهش دهید و زمان پخت را افزایش دهید.
- داخل شیرینی خوب پخت شده اما بیرون آن چسبناک است . مایعات کمتری به کار گیرید ، دما را کاهش و زمان پخت را افزایش دهید .

- شیرینی به ظرف می چسبد ظرف را به خوبی چرب کنید یا آن را آردپاشی کنید و یا از کاغذ روغنی استفاده کنید.
- هنگامی که بیش از یک طبقه را (در عملکرد فر تهویه) استفاده می کرده و همه آن ها در یک درجه پخت یکسان قرار ندهید از تنظیم دمای پایین تری استفاده کنید . لزومی ندارد که غذا را از همه طبقات به صورت همزمان خارج کنید.

پخت پیتزا

برای حصول بهترین نتایج هنگام پخت پیتزا ، از (حالت پیتزا) استفاده کنید.

- فر را حداقل به مدت ۱۰ دقیقه از پیش گرم کنید .

- یک ظرف پیتزای آلومینیومی سبک را به کار ببرید ، آن را روی شلف های طبقه ای که همراه فر موجود است قرار دهید اگر سینی متحرک استفاده شود این امر زمان پخت را افزایش می دهد . بدست آوردن یک رویه ترد را مشکل میکند .

- درب فر را هنگامی که پیتزا در حال پختن است مکررا باز نکنید.

- اگر محتویات روی پیتزا زیاد است (سه از چهار) به شما پیشنهاد میکنیم که در طول فرآیند پخت پنیر موزارلا را روی آن اضافه کنید.

- هنگام پخت پیتزا روی دو طبقه ، طبقات دوم و سوم را با دمای پیشنهادی به کار ببرید و بعد از گرم کردن فر حداقل به مدت ۱۰ دقیقه پیتزا را داخل فر قرار دهید.

پخت گوشت و ماهی

- هنگام پخت گوشت سفید ، مرغ و ماهی از دمای بین پیشنهادی استفاده کنید.
برای گوشت قرمزی که بیرون آن باید خوب پخته شود در حالی که درون آن ترد و آبدار باشد ، ایده خوبی است که با یک دمای ۲۰۰-۲۲۰) برای یک مدت کوتاه شروع کرد . سپس دمای فر را کاهش دهید . در کل ، هرچه کباب بزرگتر باشد ، دما کمتر می باشد . گوشت را در وسط شلف های طبقه ای قرار دهید و سینی متحرک را برای جمع آوری چربی زیر آن قرار دهید.
مطمئن شوید که شلف های طبقه ای افزوده شده و در وسط فر می باشد . اگر شما مایلید تا میزان دما را از پایین افزایش دهید ، از ارتفاعات پایینی طبقه استفاده کنید.

- قبل از انجام هرگونه عملیات دستگاه را از برق خارج کنید
 - هرگز برای تمیز کردن داخل فر از بخارشور استفاده نکنید.
 - برای نگه داری فر در بهترین شرایط بهتر است بعد از خنک شدن تمیز شود.
 - تمام قسمت های متحرک را در آورید و قفسه های داخلی فر را با آب گرم و مواد شوینده غیر سایشی آبکشی و خشک کنید.
 - برای حفظ و نگهداری فر در بهترین شرایط توصیه ما به شما این است که پس از هر بار استفاده به محض سرد شدن فر آن را تمیز نمایید.
 - جهت تمیز کردن و محافظت کردن از سطح استیل فر تنها از مواد خاص که شامل مواد ساینده و اسیدی نمی باشد استفاده کنید.
 - **دستور العمل پاک کردن :** پاک کننده را روی یک پارچه مرطوب بریزید و سطح آن را پاک کنید و پس از شستشوی کامل آنرا پاک کنید و پس از شستشوی کامل آنرا با یک پارچه خشک ، خشک کنید
 - هیچوقت از وسایل نوک تیز یا تیغه های تیز استفاده نکنید ، آنها به سطوح آسیب می رسانند.
 - در صورت لزوم از محصولات عادی غیر ساینده با کمک ابر یا اسفنج استفاده کنید.
 - اجازه ندهید خرده های غذایی سرشار از مواد قندی داخل فر خشک شود اگر این مواد برای مدت طولانی داخل سطح فر بماند به لعاب فر آسیب می رساند.
- هشدار: مشتری گرامی در هنگام تمیز کردن فر رومیزی، به دلیل وجود عایق های حرارتی و قطعات برقی به هیچ عنوان مستقیماً از شیلنگ آب برای تمیز کردن استفاده نکنید.

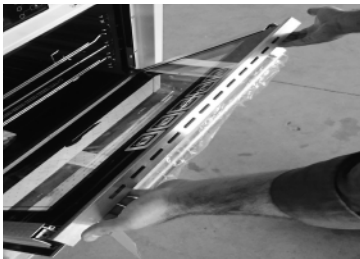
طریقه ی جدا کردن درب فر

درب فر را به طور کامل باز نمایید. قفل لولا را مطابق شکل زیردر شیار مربوطه قرار دهید. درب را از دو طرف بگیرید و آرام آرام آن را ببندید تا زمانی که مقاومت مشخصی را احساس کنید؛ آنگاه به طور هم زمان درب را بالا ببرید و به سمت وضعیت بسته شدن آن را فشار دهید؛ تا با آزاد شدن قفل لولا از بدنه ی اجاق گاز، به سمت بیرون بلغزد. برای مونتاژ کردن درب، دستورالعمل فوق را به طور معکوس اجرا کنید و مراقب باشید قفل لولا درست در جای خود قرار گرفته باشد.



جداره شیشه ای داخلی درب فر

در محصولاتی با شیشه جداره ی متحرک، این شیشه قابل جداسازی است و به شما این امکان را می دهد که بعد از طبخ غذا بدون دردسر، اقدام به تمیز کردن محصول نمایید، به دلیل اینکه برای باز کردن درب شیشه ای فر نیاز به هیچ ابزاری نیست و تمیز کردن فر از همیشه آسان تر خواهد بود.



تهویه اتاق

- باید جریان هوا در مکانی که در آن فر نصب شده است ، تا تهویه مناسب اتاق وجود داشته باشد.
- ورودی هوا شبکه فلزی روی بدنه فر نباید مسدود کرد.
- آشپزخانه باید دارای تهویه مناسب باشد تا بخوبی گرما و رطوبت تولید شده خارج شود پس از استفاده طولانی از دستگاه می توانید پنجره را باز کنید یا دور کارکردن فن تهویه (هود) را بالا ببرید.
- بخار احتراق باید با استفاده از هود متصل به دودکش با کشش جریان هوای طبیعی و یا فن مجهز به سیستم استخراج تخلیه شود. سیستم استخراج ، باید منطبق با فاصله مناسب و مواضع مشخص نصب گردد.

اتصال برق

- دستگاه باید طبق مقررات ایمنی سیستم الکتریکی به سیم ارت متصل شود
- اگر اتصال دائمی است ، باید کلید مینیاتوری آن در دسترس باشد
- حداقل مقاومت حرارتی سیم و دوشاخه باید ۹۰ درجه سانتی گراد باشد.
- هرگز از کاهنده ، آداپتور های یا اتصالات دیگر استفاده نکنید چرا که منجر به افزایش گرما و یا سوختگی دستگاه می شوند
- سیم ارت (سبز-زرد) باید به درستی متصل باشد، در غیر اینصورت تولید کننده هیچگونه مسئولیتی در قبال صدمه یا آسیب ناشی از عدم تطابق با مقررات فوق و یا استخراج و دستکاری ، دستگاه را برعهده نمی گیرد. پایه وسط شکل روبرو مختص نصب سیم ارت است و دو پایه چپ و راست آن سیم فاز و نول می باشد.

شرایط نصب محصول

با توجه به اینکه اجاق گاز تولیدی این شرکت با تکنیک برتر و دقت کامل و از مواد مرغوب ساخته شده است، شرکت متعهد می گردد چنانچه طی مدت گارانتی اجاق گاز دچار عیب و نقص گردد، عیوب دستگاه را برطرف و قطعات شامل ضمانت (مشروط به رعایت کامل شرایط ضمانت) را تعمیر نماید. بدیهی است در صورت استفاده نامناسب مصرف کننده شرکت مسئولیتی در قبال دستگاه نخواهد داشت.

به این توضیحات توجه نمایید

- ارائه‌ی ضمانت‌نامه در زمان نصب و تعمیرات الزامی است. در غیر این صورت، وجه تعمیرات و لوازم یدکی نقدا دریافت می‌گردد.
- هزینه‌ی ایاب و ذهاب و اجرت تعمیر و تعویض قطعات به عهده‌ی مصرف‌کننده است.
- ضمانت‌نامه المثنی طبق هیچ شرایطی صادر نخواهد شد. این گارانتی به هیچ عنوان مفهوم تعویض دستگاه را در برنخواهد داشت.

شرایط ضمانت محصول:

- مدت زمان ضمانت محصول از تاریخ نصب توسط تکنسین‌های مجاز، طبق جدول ذیل می باشد.
- قطعات، طبق لیست درج شده در دفترچه ی راهنما شامل ضمانت هستند.

ردیف	نام قطعه	گارانتی
۱	موتور جوجه گردان	12
۲	لولای درب فر	12
۳	فن	12
۴	سنسور	12
۵	کلید سلکتور	12
۶	دستگیره	12
۷	تایمر دیجیتال	12

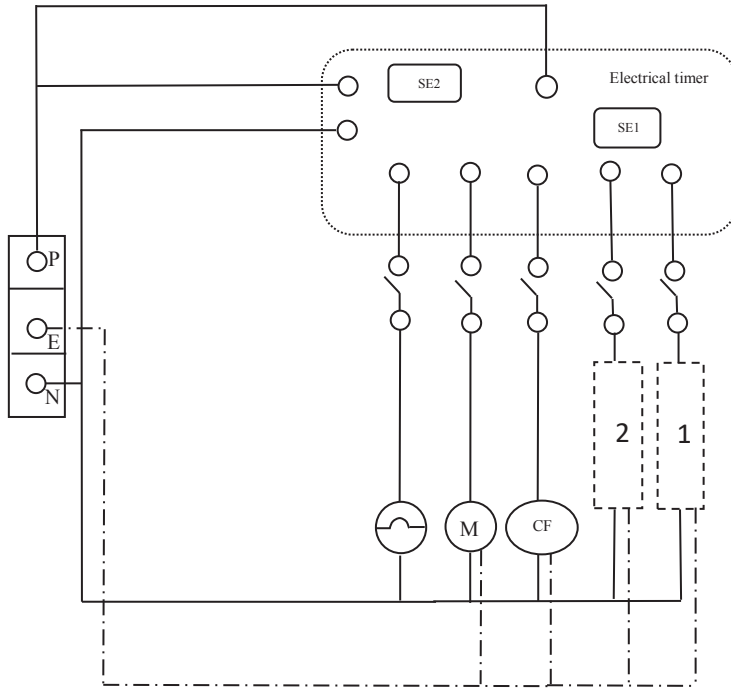
تبدیل درجه حرارت سانتی گراد به فارنهایت

سانتی گراد	125	140	160	180	200	220	240	260
فارنهایت	257	284	320	365	392	428	464	500

«در شرایط زیر ضمانت نامه معتبر نمی باشد»

- ۱- نصب، راه اندازی و هرگونه تعمیرات توسط مشتری یا افرادی به غیر از متخصصین رسمی شرکت، محصول را از پوشش گارانتی خارج خواهد کرد.
- ۲- قطعات آسیب دیده در هنگام حمل و نقل، شامل این ضمانت نامه نمی باشد.
- ۳- حوادث غیر مترقبه مانند آتش سوزی، زلزله، سیل و ... شامل گارانتی نمی باشند.
- ۴- آسیب های وارده به دستگاه ناشی از جابه جایی نادرست و یا بر اثر شستشو با آب و خرابی ها، خراشیدگی و تغییر رنگ سطوح و اجزای داخلی و خارجی، به دلیل استفاده از مواد شوینده، جلادهنده تمیز کننده و براق کننده به هیچ عنوان شامل ضمانت نخواهد بود
- ۵- صدمات ناشی از عدم وجود سیستم برق گیر(ارت در سیم کشی ساختمان)، نوسانات برق، شوک ها و قطع و وصل شدن قطعات به هیچ عنوان شامل گارانتی نمیباشد.
- ۶- صدمات ناشی از رطوبت و گردخاک، نورمستقیم خورشید و حرارت مستقیم وسیله گرمازا به سطوح دستگاه به هیچ عنوان شامل گارانتی نمی گردد.
- ۷- آسیب های وارده به دستگاه ناشی از جابه جایی نادرست و یا بر اثر شستشو با آب و خرابی ها، خراشیدگی و تغییر رنگ سطوح و اجزای داخلی و خارجی، به دلیل استفاده از مواد شوینده، جلادهنده، تمیز کننده و براق کننده، به هیچ عنوان شامل ضمانت نخواهد بود.

نقشه مدار سیم کشی فرروکار



نماد الکترونیکی	نام قطعه	نماد الکترونیکی	نام قطعه			
	1	SE1	محل نصب سوکت ورودی نمایشگر کنترل			
	2	Electrical timer	تایمر الکترونیکی لمسی			
	لامپ 1	-----	سیم ارت			
	موتور جوجه گردان		کلید قطع و وصل			
SE2	محل ترمومتر داخل فر	<table border="1" style="display: inline-table; vertical-align: middle;"> <tr> <td>P</td> <td>E</td> <td>N</td> </tr> </table>	P	E	N	منبع تغذیه (برق شهری)
P	E	N				
	فن گردش حرارت (Convection Fan)	_____	سیم رابط			

این محصول می بایست توسط نمایندگان مجاز خدمات پس از فروش این شرکت نصب گردد.
خواهشمند است جهت نصب و راه اندازی محصول حرف M و جهت تعمیرات جانبی حرف T را به شماره های ذیل پیامک فرمائید.

شماره پیامک ۳۰۰۰۶۷۰۳۹۳۴۹۳۴

شماره تلفن صدای مشتریان ۰۲۸۳۳۸۰۰

شماره پیامک اصالت پروانه استاندارد ۱۰۰۰۱۵۱۷



۷۶۸۶۸۹۳۰۰۶

علامت استاندارد ایران نشانه مرغوبیت کالا است

