

Installation and Operating Instructions

Built-In Oven



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
۸	نصب جوجه گردان
۹	راهنمای استفاده مدل تمام برق نوع اول یا چهار المنت
۱۸	راهنمای استفاده مدل برق و گاز
۲۴	راهنمای استفاده مدل تمام برق نوع دوم با سه المنت
۲۸	راهنمای استفاده از مدل برق و گاز سلکتوری
۳۰	راهنمای استفاده از مدل تمام برق سلکتوری با سه المنت
۳۲	راهنمای استفاده از دیجیتال فر توکار سلکتوری
۳۴	توصیه های کاربردی آشپزی
۳۹	راهنمای نظافت
۴۱	راهنمای نصب
۴۰	نقشه عملکرد تایمر نوع اول
۴۱	نقشه عملکرد تایمر نوع دوم
۴۳	شرایط نصب و ضمانت محصول
۴۹	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 ۴۴ 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 میباشند، 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 ریخته آب سرد و دست زدن به شیشه خودداری نمایید
- ۶- همیشه اجاق از در شرایط پاکیزه نگداری 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 قراردادن 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 جهت دسترسی به کابینت های بالا 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 هواو پراکندگی حرارت را مسدود نکنید.

۱۵- به منظور جلوگیری از گرمای بیش از حد، وسیله نباید در پشت دربهای 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 قرار گیرد 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

۱۹_ جهت حمل فر از دستگیره های جانبی فر استفاده شده و هرگز از دستگیره درب فر جهت جابجایی 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 تمیز کننده مانند بخار شوی استفاده ننمایید.

۲۳_ دیواره های جانبی یا وسایلی که در اطراف داخل فر توکار 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

۲۵_ فقط از پروب دمای توصیه شده برای این فر استفاده شود.

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.

۲۸- شیلنگ گاز را نظر ترک خوردگی یا تاشدگی مورد بررسی قرار دهید و حتما در زمان اتصال جهت محکم کردن شیلنگ از بست مخصوص استفاده نمایید

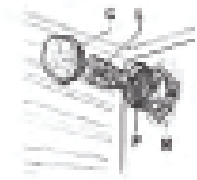
۲۹- هرگز مواد آتش زا در کنار محصول قرار ندهید

۳۰- هنگام استشمام بوی گاز ضمن حفظ خونسردی، شیر اصلی گاز را ببندید و پنجره ها را باز کنید و با حوله مرطوب هوا را از پنجره خارج نمایید و هیچ

یک از وسایل برقی را روشن یا خاموش نکنید، حتی از جابجایی البسه ای که ایجاد جرقه مینمایید خودداری کنید

۳۱_ در مدلهای گازی شیلنگ گاز را به صورت دوره های شش ماه یکبار از لحاظ ترک خوردگی یا تا شدگی یا اتصال از بست مخصوص مورد بررسی قرار دهید و طی عملیات بازرسی اتصالات مذکور را با کف صابون تست نموده و حتما در زمان اتصال از بست مخصوص استفاده نمایید.

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 شو

مشخصات کلی دستگاه

کابل منبع تغذیه	توان موتور جوجه گردان	توان لامپ	توان فن خنک کننده	توان فن داخلی	توان المنت های برقی
۳×۱,۵mm	۶W	۱۵W T ۳۰۰C	۲۲W	۲۲W	۲۰۰۰W ۱۲۰۰W ۱۰۰۰W

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

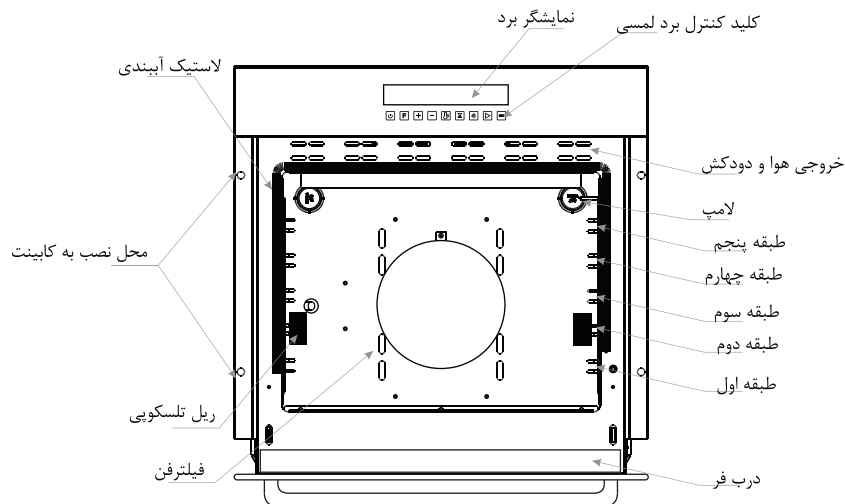
دیگر سیخ را با جدا کردن دسته باکالیتی بر روی شلف مذکور قرار میدهم.

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



معرفی محصول



ابعاد بیرونی فر	ابعاد داخلی فر	
۵۴ سانتی متر	۴۵ سانتی متر	طول
۵۳.۴ سانتی متر	۴۲ سانتی متر	عمق
۵۷ سانتی متر	۳۴.۵ سانتی متر	ارتفاع
فرکانس منبع تغذیه: 50Hz		ظرفیت: 55 lit نوع برق مصرفی AC ولتاژ: 220V

راهنمای استفاده

این اجاق چند کاره مجموعه ای از مزایای اجاق های حرارتی سنتی و مدل های جدید اجاق ، که مجهز به فن است را در یک دستگاه بی نظیر در ایران به مشتریان خاص خود ارائه می دهد. این اجاق همه کاره این امکان را به شما می دهد تا از میان مدل های مختلف آشپزی آسانترین و ایمن ترین شیوه را برای پختن انتخاب نمایید.

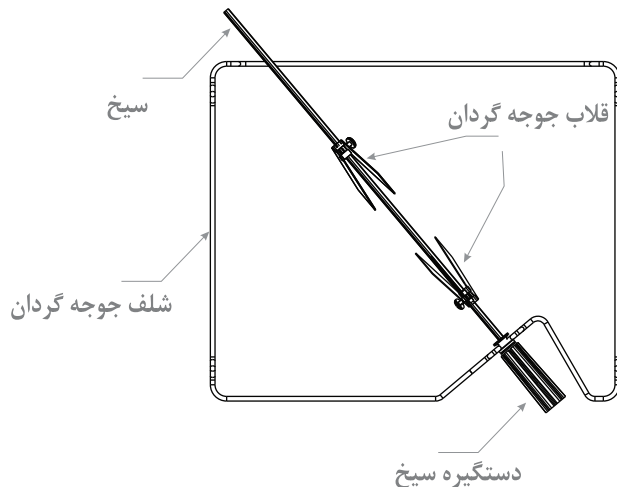
توجه : اولین باری که از دستگاه خود استفاده می کنید ، درجه ی ترموستات (کنترل کننده دما یا درجه حرارت) را در بالاترین حد خود قرار دهید و بدون این که چیزی داخل فر قرار دهید درب آن را بسته و به مدت ۳۰ دقیقه آن را روشن بگذارید. این عمل را هم برای مشعل بالا و هم پایین هر کدام ۳۰ دقیقه با ماکزیمم درجه انجام دهید، سپس در فر را باز کنید و اجازه دهید هوای اتاق وارد آن شود. بویی که غالباً در زمان استفاده اولیه به مشام شما می رسد به علت تبخیر موادی است که برای محافظت از اجاق شما از زمان بسته بندی تا زمان نصب مورد استفاده قرار گرفته اند.

تهویه خنک کننده

به منظور خنک کردن قسمت خارجی دستگاه ، این مدل با یک تهویه خنک کننده تجهیز شده است که به صورت خودکار وقتی فر داغ شود روشن می شود. وقتی تهویه روشن است ، یک جریان هوای عادی از محل های خاص طراحی شده در بین درب فر و صفحه کنترل است . میتواند حس شود.

نکته : وقتی که پخت انجام شد ، تهویه تا زمانی که فر به اندازه کافی خنک گردد ، روشن می ماند.

طریقه نصب جوجه گردان :



۱- ابتدا شلف قلاب جوجه گردان را در طبقه ۲ از پایین 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 سم تراست قرار دهید.

۴- دستگیره را از روی سیخ برداشته و پس از اتمام پخت جهت حمل مجدداً بر روی سیخ قرار دهید

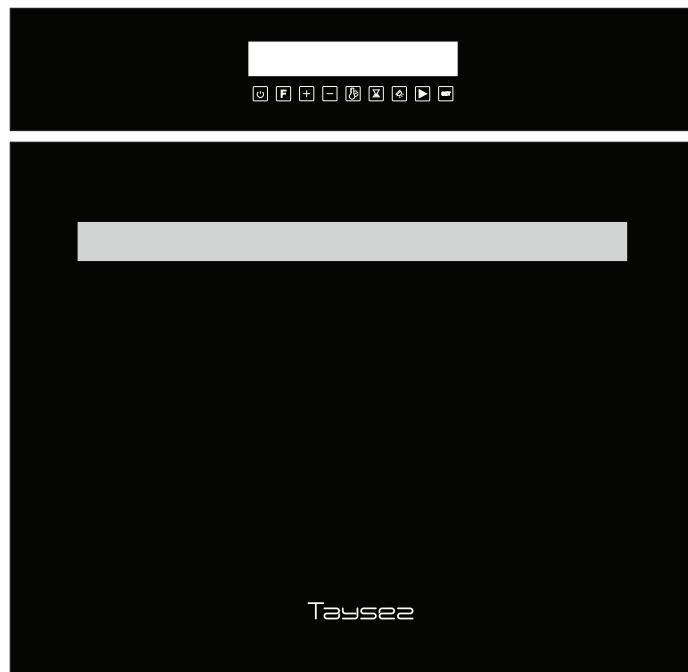
نکته

- 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 توکار ، 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.

مدل برقی P۴۰۰ با چهار المنت

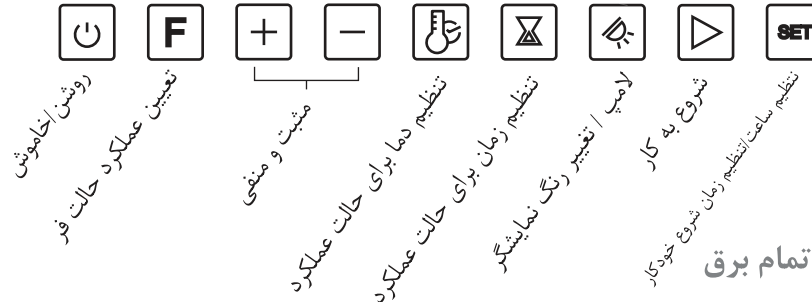


شرح کنترل پنل تمام برق

تمامی ابزار های کنترل و نمایشگر باهم در کنترل پنل قرار داده شده است.

در این مدل جهت تامین حرارت در بالا و پایین وسط از المنت استفاده شده است.

تایمر دیجیتالی مورد نظر، شما را در زمانبندی پخت غذا یاری می نماید. این تایمر بعد از پایان زمان پخت، با اعلام صوتی فرایند پخت را قطع می کند. لامپ فر و جوجه گردان و فن نیز توسط این تایمر کنترل می شوند.



روش استفاده از مدل تمام برق

پس از اینکه برای اولین بار به برق متصل شود ، تنظیم و تغییر زمان جریان فر باید انجام شود تا فر آماده بکار شود.

انتخاب عملکرد فر

با زدن کلید روشن / خاموش  فر روشن شده و کلید های دیگر در حالت آماده به کار قرار می گیرد.

با زدن کلید تعیین عملکرد فر  ، حالت عملکرد فر بر روی صفحه نمایشگر نشان داده شده و همزمان کلید های  و  چشمک می زنند که میتوان با استفاده از آن ها حالت عملکرد فر را انتخاب نمود.

تغییر دمای فر

در صورتی که مایل به تغییر دمای پیش فرض داخل فر هستید، می توانید پس از انتخاب و تثبیت حالت عملکرد فر، کلید  را بزنید و سپس با استفاده از کلید های  و  دما را تغییر دهید.

تغییر زمان پخت

در صورتی که مایل به تغییر زمان پیش فرض پخت هستید، می توانید پس از انتخاب و تثبیت حالت عملکرد فر، کلید  را بزنید و سپس با استفاده از کلید های  و  زمان را تغییر دهید.

شروع به کار فر

پس از انتخاب حالت مورد نظر پخت، با زدن کلید ، فر شروع به کار می کند؛ همزمان با استارت و شروع به کار المنت ها نماد  بر روی صفحه نمایشگر نمایان می گردد.

تغییر رنگ صفحه نمایشگر

می توانید برای تغییر رنگ صفحه نمایشگر به قرمز یا آبی، در حالتی که دستگاه خاموش است، با نگهداشتن کلید ، به مدت ۳ ثانیه رنگ صفحه نمایشگر را تغییر دهید. (رنگ پیش فرض صفحه نمایشگر قرمز می باشد).

تغییر و تنظیم ساعت

به منظور تغییر و تنظیم زمان ، در حالتی که دستگاه خاموش است دکمه  را ۳ ثانیه نگه دارید تا این که نماد ساعت بر روی صفحه نمایش شروع به چشمک زدن کند .

با استفاده از دو دکمه  و  ساعت و دقیقه مورد نظر را تنظیم کنید.

برای تثبیت کافیسست یکبار کلید  را فشار دهید یا ۳ ثانیه تامل نمایید.

تنظیم زمان شروع خودکار

ابتدا با استفاده از کلید ، فر را روشن نمایید و پس از انتخاب عملکرد فر با استفاده از کلید **F**، کلید های  و  چشمک میزنند که نوع حالت مورد نظر را می توان انتخاب نمود و سپس با کلید  دمای مورد نظر را تنظیم نموده و سپس با فشردن کلید  ساعت شروع به کار را تنظیم نموده و در نهایت با فشردن  زمان پایان پخت را انتخاب میکنیم

سنسور پخت گوشت

ابتدا با استفاده از کلید ، فر را روشن نمایید، سپس با استفاده از اتصال کابل سنسور پخت گوشت به محل تعبیه شده در کابین فر، میتوانید حالت **MEAT SENSOR** را برای عملکرد های مورد نظر تان روی صفحه نمایشگر مشاهده و انتخاب کنید.

برای تنظیم سنسور پخت گوشت، با زدن کلید **F** و به دنبال آن با استفاده از کلید های چشمک زن  و  حالت عملکرد مورد نظرتان را انتخاب نمایید. و بری تنظیم دمای داخل فر به روشی که قبلا گفته شده، با زدن کلید  و به دنبال آن با استفاده از کلید های چشمک زن  و  دمای محیط داخل فر را تنظیم نمایید و بازدن مجدد کلید  دمای مربوط به سنسور پخت گوشت که در بازه ۴۰ تا ۹۵ درجه سانتی گراد را تنظیم نمود.

نمایش دماهای مورد نیاز بر روی صفحه نمایشگر

در صورت استفاده از کابین فر بدون سنسور پخت گوشت، پس از انتخاب عملکرد و شروع به کار فر، دماهای تنظیم شده داخل کابین و دمای واقعی محیط داخل کابین (دمای ترمومتر) هر ۵ ثانیه یکبار به صورت گردشی نمایش داده می شود.

قفل کودک

به محض اینکه قفل کودک به کار گرفته می شود ، عملکرد های دستگاه دیگر عمل نمیکند و اگر در حال اجرای عملکرد یا برنامه ای باشد هیچ دکمه ای کار نخواهد کرد.

فعال کردن قفل کودک

اگر همزمان کلید  و  را به مدت ۳ ثانیه نگهدارید، قفل کودک فعال و با تکرار مجدد این عمل قفل کودک غیر فعال می گردد.

حالت انتقال گرما

المان های حرارتی بالا و پایین شروع به کار میکنند. این نوع کلاسیک و سنتی فر است که عالی بوده، با توزیع حرارتی استثنایی و مصرف انرژی کاهش یافته همراه است. فر با انتقال گرما هنوز غیر یکسان عمل می کند وقتی که این فر میخواهد ظروفی را که از چندین ماده

غذایی تشکیل شده است بپزد مانند کلم با گوشت ، ماهی مدل اسپانیایی ، ماهی خشک شده مدل آنکنا ، گوشت گوساله برشته با برنج نتایج بسیار خوبی هنگام آماده کردن غذاهای حاوی گوشت گوساله و گاو بدست می آید .(گوشت با حرارت ملایم پخته شده و خورش ، گوشت گوساله و گاو و سبزیجات ، همبرگر و ...) که نیاز است به آرامی پخته شوند و نیاز است که گوشت چرب شود و یا آب اضافه شود. با این وجود این حالت بهترین سیستم برای پختن کیک ها به خوبی و پختن با استفاده از ظروف سفالی یا شیشه ای پوشیده شده باشد. هنگام پخت و پز در حالت انتقال گرما در یک زمان فقط از یک سینی متحرک و یک طبقه استفاده کنید در غیر اینصورت توزیع حرارت ناهموار و متغیر خواهد بود.

ارتفاع های مختلف طبقات موجود است . شما میتوانید میزان حرارت بین بالا و پایین فر را متعادل کنید. بر اساس اینکه غذا به گرمای بیشتر و یا کمتری از زمان نیاز دارد ارتفاع طبقه را انتخاب کنید.

حالت گریل

عناصر حرارتی بالا شروع به کار میکنند.جهت تهیه مرغ بریان به کمک جوجه گردان ، حرارت مستقیم محیطی بالای گریل این امکان را فراهم میکند که سطح گوشت ها و کباب ها برشته شود در حالی که آب غذا حفظ میشود تا این که ترد و لطیف نگه داشته شود. گریل همچنین برای غذاهایی که به دمای بالا روی سطح نیاز دارند به شدت پیشنهاد می شود مانند گوشت گاو کبابی ، گوشت گوساله ، گوشت دنده کبابی ، فیله ها ، همبرگرها و ...



المنت گرد همراه با فن و المنت کف

عناصر حرارتی پایین و وسط به خوبی یک تهویه شروع به کار خواهند کرد. این ترکیب به علت مقدار زیاد مصرف انرژی توسط دستگاه به سرعت فر را گرم میکند. که این امر سبب تولید گرمای قابل ملاحظه ای می شود که به صورت متداول از پایین فر بیرون می آید. حالت پیتزا برای پخت غذاهایی که به دمای بالا نیاز دارند در هر بار یکی سینی یا طبقه فر استفاده کنید. اگر چه بیش از یک طبقه استفاده شود این غذاها در طول فرایند پخت نیمه پخته باقی می مانند.



المنت گرد همراه با فن

المان حرارتی پشتی و فن شروع به کار میکنند ، حرارت دقیقی که به طور یکنواخت داخل فر پخش می شود را تضمین می کند این حالت برای طبخ و پختن غذاهای ظریف مناسب میباشد . در اینجا به ذکر چند مثال می پردازیم : کیک پفی خامه ای ، بیسکویت های شیرین و خوش طعم ، کیک پفی طعم دار ، رولت سوئیسی و قسمت هایی از سبزیجات و



روش پخت سریع

عناصر حرارتی بالا و پایین به خوبی یک تهویه عمل خواهند کرد ، حرارت همیشگی که به طور یکنواخت در گاز توزیع شده را تضمین میکنند. این حالت به خصوص برای پخت غذای از قبل پخته شده و آماده شده پیشنهاد می شود (چرا که حرارت قبلی نیاز نیست) به عنوان مثال : غذای یخ زده یا از قبل پخته شده



حالت شیرینی پزی و پیتزا

المان حرارتی پایین و تهویه شروع به کار میکنند. این حالت برای کلوچه ، کیک ، شیرینی های غیر خشک مناسب است. نتایج بسیار خوبی در پختی که همه حرارت از پایین است به دست می آید.



فر بالا

المان حرارتی بالا شروع به کار میکند. این حالت می تواند برای برشته شدن روی غذا در پایان پخت استفاده شود.



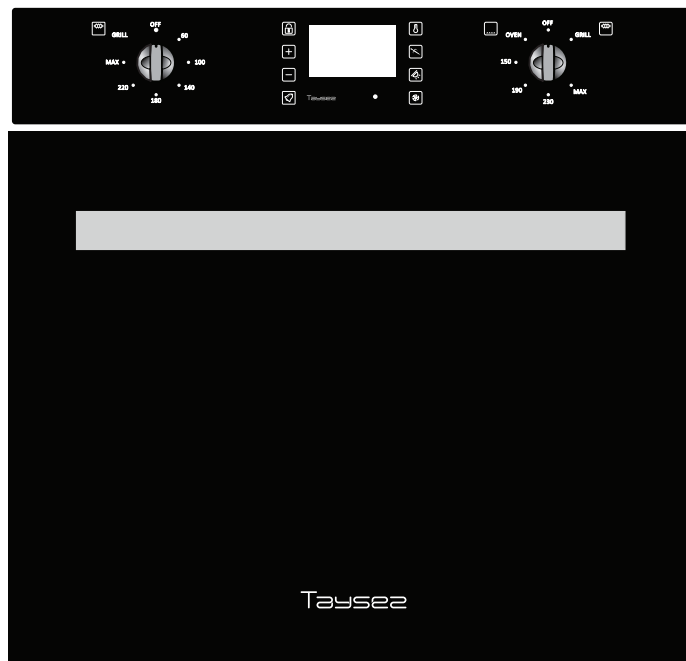
گردش هوا

این حالت در مواردی که نیاز به حرارت وجود ندارد و فقط گردش هوایی جهت هم دمایی با محیط مورد نیاز است ، مورد استفاده قرار میگیرد

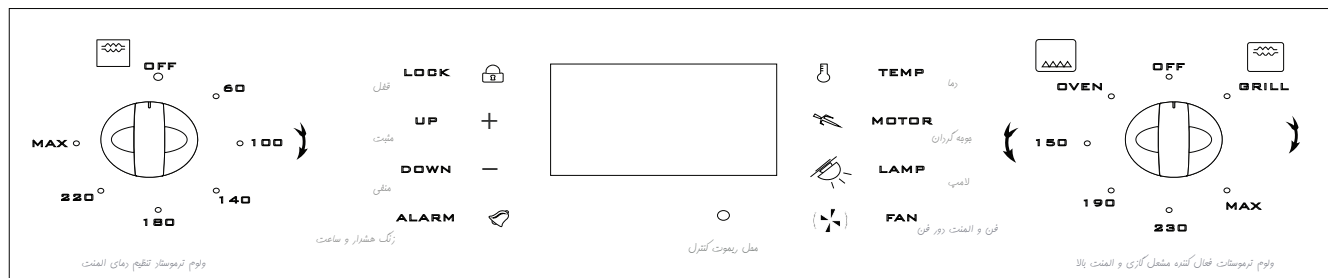
جوجه گردان

- برای روشن کردن جوجه گردان ، به صورت زیر پیش روید.
- سینی فر را در اولین طبقه قرار دهید.
- کمکی مخصوص جوجه گردان را در طبقه دوم قرار دهید.
- سیخ جوجه را از طریق افزودن آن به محل موتور جوجه گردان در پشت فر قرار دهید.
- دکمه اسخاب عملکرد  یا  را برای انتخاب تنظیمات پخت فشار دهید.

مدل برقی P۲۰۰ با سه المنت



در این مدل جهت تامین حرارت در بالا از المنت و پایین از مشعل گازی استفاده شده است ، جهت کنترل دمای شعله مشعل گازی پایین از ولوم کنترل سمت راست با چرخش خلاف عقربه های ساعت و جهت کنترل و فعال نمودن المنت بالا از همان ولوم با چرخش در جهت عقربه های ساعت استفاده مینماییم



لازم به ذکر است که هنگام استفاده از المنت بالا همزمان از ولوم سمت چپ جهت تعیین دمای مورد نظر می بایست استفاده نمود.

تذکر

جهت کنترل موارد موجود در سوییچ برد می توان از ریموت کنترل مطابق دستور عملکرد مورد استفاده

در صفحات آتی استفاده نمود.

تایمر نوع B (فرتوکار)

این تایمر دارای قابلیت هایی چون لامپ LED نمایش لوگو قفل کودک ، ساعت روزانه، ریموت کنترل ، لامپ ، فن ، جوجه گردان ، امکان تنظیم زمان خاموش شدن شعله تا ۹۹ دقیقه ونمایش دقیق دمای داخل فر و... می باشد .

تنظیم ساعت روزانه

ابتدا کلید (ALARM♥) به مدت ۳ ثانیه نگه داشته آنگاه کلید های + و - به حالت چشمک زن درآمده که می توان با استفاده از آنها ساعت و دقیقه مورد نظر را تنظیم نمود.

جوجه گردان

با فشار کلید (Motor✂) موتور جوجه گردان شروع به چرخش نموده وبا فشار مجدد این کلید چرخش موتور قطع می گردد.

تنظیم زنگ هشدار

ابتدا کلید (ALARM♥) را یک مرتبه لمس کرده آنگاه کلید های + و - همزمان به حالت چشمک زن درمی آید که میتوان زمان (ساعت) مورد نظر برای زمان هشدارنسبت به ساعت روزانه تنظیم و با زدن دوباره کلید (ALARM♥) نمایشگر ساعت تایمر و کلید های + و- همزمان به حالت چشمک زن در می آید که تنظیم دقیقه نیز به همین ترتیب می باشد.

قفل کودک

با نگه داشتن کلید(LOCK⊞) بمدت ۳ ثانیه قفل کودک فعال شده و با نگه داشتن مجدد این کلید بمدت ۳ ثانیه قفل باز می شود. لازم به ذکر است که در صورتیکه با هیچ یک از کلید ها کار نکنید بعد از گذشت ۳۰ ثانیه قفل کودک به صورت اتوماتیک فعال شده که برای باز کردن آن می بایست کلید(LOCK⊞) را به مدت ۳ ثانیه نگه دارید.

ترموتر (TEMP) (🔥)

با لمس کلید (TEMP) (🔥) روی صفحه نمایشگر دمای محیط داخل فر نمایش داده شده که با لمس مجدد آن از روی صفحه پاک می شود.
فن کانوکشن

با لمس کلید (FAN) (🌀) فن داخل محفظه فرو همچنین المنت پشت (یخ زدایی) روشن می شود و با لمس مجدد آن خاموش می گردد.
لامپ

با لمس کلید (لامپ) (💡) داخل محفظه فر روشن و با لمس مجدد آن خاموش می گردد.
کنترل از راه دور

۱- کلید روشن و خاموش (🔌) = BBQ ۲-۵ = موتور جوجه گردان

۲- LAMP = کلید لامپ ۶- ALARM = زنگ هشدار و تنظیم ساعت

۳- FAN = فن کانوکشن ۷- LOCK = قفل کودک

۴- TEMP و BBQ = دمای داخل فر



راهنمای استفاده از قسمت گازی

جهت استفاده از شعله پایین (GRILL) درب فر را باز نموده و سپس ولوم سمت راست را به داخل فشار داده تا جرقه زن شروع به کار کند و به همین حالت ولوم را خلاف جهت عقربه های ساعت بچرخانید و نگه دارید تا شعله روشن شود و بعد از ۱۰ ثانیه رها نموده تا شعله ثابت گردد سپس با قراردادن نشانگر ولوم بر روی درجه حرارت مورد نظر می توان دمای کابین را تحت کنترل گرفت .

تذکر:

باید توجه نمود که در صورت بسته بودن درب فر جرقه زن جهت جلوگیری از وقوع انفجار در داخل کابین فر عمل نمیکند

جهت روشن کردن المنت بالا اولاً می بایست ولوم سمت راست را در جهت عقربه های ساعت چرخانده و ثانیا جهت کنترل دمای داخل فر در این حالت میتوان با استفاده از ولوم ترموستات برقی سمت چپ دمای دلخواه جهت پخت را تنظیم نمود.
(عکس جهت چرخش ولوم چپ و درجات دمایی قاب کلید)

توجه

امکان روشن کردن المنت بالا و شعله پایین به طور همزمان وجود ندارد.
حداکثر وزن مواد غذایی مورد استفاده بر روی سیخ جوجه گردان ۱۲۰۰ گرم می باشد.
جهت سهولت در نظافت سینی به هنگام استفاده از جوجه گردان داخل فر قبل از پخت داخل میتوان مقداری آب در داخل سینی ریخت.

روشن کردن شعله به صورت دستی (در زمان نبودن برق)

درب فر را به طور کامل باز نموده و ولوم ترموستات گازی (ولوم سمت راست) را در جهت خلاف عقربه های ساعت چرخانده کبریت را روشن نموده و آن را نزدیک سوراخ تعبیه شده در سینی کف (سینی روی مشعل) قرار میدهیم پس از روشن شدن مشعل ولوم را چند ثانیه در همان حالت نگه داشته تا ترموکوپل گرم شود سپس شعله را از طریق سوراخ های تعبیه شده در کف فر کنترل نموده تا مناسب و یکنواخت باشد .
درجه حرارت دلخواه را می توان با چرخاندن ولوم سمت راست در جهت خلاف عقربه های ساعت تنظیم نمایید..
اگر شعله ناگهان بیرون آمد ولوم را به سمت صفر بچرخانید و حداقل یک دقیقه صبر کرده سپس دوباره امتحان نمایید.

تنظیم وضعیت حداقل ترموستات گازی

ترموستات فر مجهز به یک پیچ تنظیم شعله بوده که پس از درآوردن ولوم قابل روئیت می باشد هنگام مصرف می باید حالت (min) مطابق مشعل فر را روشن نموده و آنرا در بالاترین درجه حداکثر ۱۰ الی ۱۵ دقیقه با درب بسته قرار دهید سپس ولوم

ترموستات را به سمت حداقل درجه حرارت بچرخانید ولوم را درآورید وپیچ گوشتی را صاف داخل آن ببرید و پیچ تنظیم را که در شکل قابل روئیت است تنظیم نمایید. هنگام استفاده از کپسول محتوی گاز مایع پیچ تنظیم را به طور کامل جهت عقربه های ساعت بچرخانید و نازل مناسب را انتخاب کنید.

هنگام استفاده از گاز طبیعی شهری پیچ را تنظیم کنید و به طوری که وقتی ولوم ترموستات را از حداکثر به حداقل میچرخانید شعله همیشه پایدار و یکنواخت باقی میماند در ب فر را بسته و ثابت ماندن شعله در وضعیت حداقل را کنترل کنید. شکل تنظیم پیچ ترموستات گذاشته شود

تغییر نازل

جهت تغییر نازل پیچ اتصال مشعل به پشتی کابین را باز کرده تانازل در دسترس باشد سپس از آچار ۷جهت تغییر نازل استفاده نمایید. (توصیه می گردد تغییر نازل توسط سرویسکار مجاز شرکت انجام پذیرد)

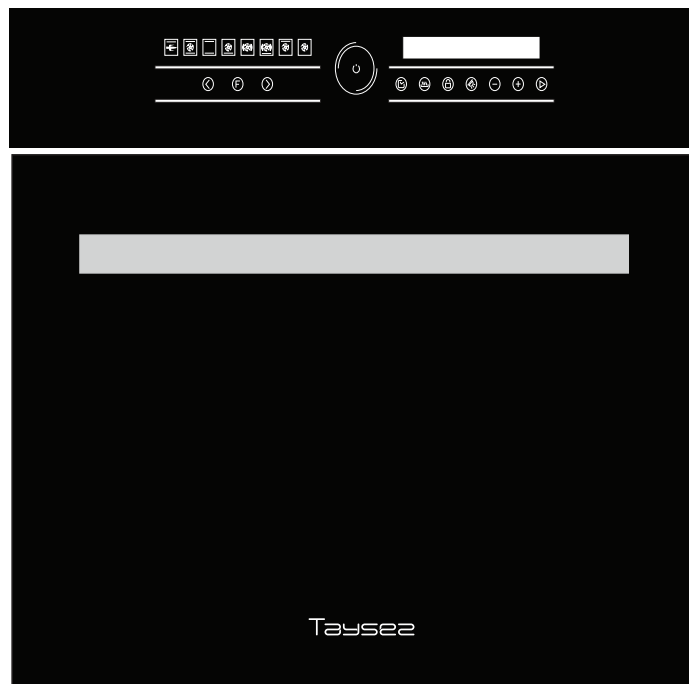
تنظیم هوای اولیه جهت مشعل فر

پیچ انتهای غلاف سر مشعل را باز نموده جهت گاز طبیعی شهر فاصله ۵mm وجهت کپسول گاز مایع فاصله ۱۵mm را تنظیم سپس پیچ را سفت کرده و شعله را تست می نماییم. (توصیه می گردد تنظیم هوای اولیه مشعل توسط سرویسکار مجاز شرکت انجام پذیرد)

جدول نازل مشعل پایین

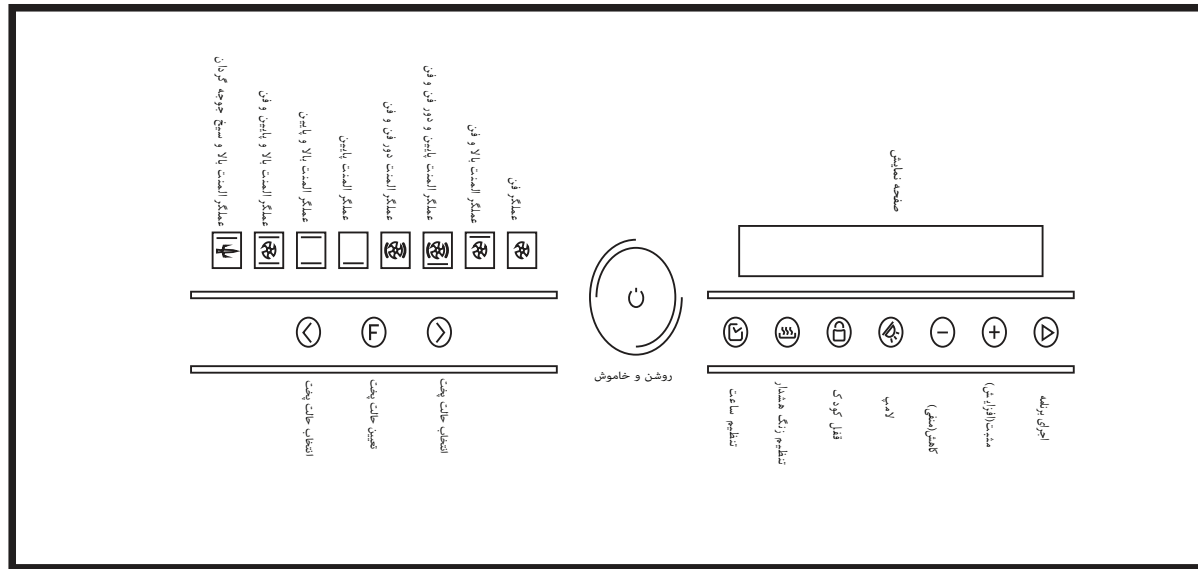
گاز طبیعی (NG) با فشار ۲۰ میلی بار	گازمایع (LPG) با فشار ۲۹ میلی بار
قطر نازل (mm)	قطر نازل (mm)
۱/۲	۰/۸۵

مدل برقی P۳۰۰ با سه المنت



شرح کنترل پنل تمام برق نوع B

در این مدل نیز همانند مدل قبل جهت تامین حرارت در بالا و پایین و وسط از المنت های جداگانه استفاده شده است و جهت پخت مناسب غذا و فرایند پخت، امکاناتی چون سیخ جوجه گردان، لامپ مقاوم در برابر حرارت و تایمر و زنگ هشدار و فن گردش هوای داغ و سینی دوگانه و سیستم هوشمند پخت را در اختیار مصرف کننده قرار میدهد.



راهنمای استفاده از تایمر نوع B فرتوکار برقی

شکل سوئیچ بردی تایمر با راهنمای کلید ها قرار داده شود
تنظیم ساعت

ابتدا با استفاده از کلید (روشن / خاموش) صفحه نمایشگر را روشن کرده سپس یک بار کلید (⏏) را بزنید تا نمایشگر ساعت بحالت چشمک زن درآید آنگاه می توانید با استفاده از کلید های (+ -) ساعت مورد نظر را تنظیم کرده پس از ۳ ثانیه تامل نمایشگر دقیقه نیز بحالت چشمک زن در می آید که تنظیم دقیقه هم با استفاده از دو کلید مذکور (+ -) می باشد پس از ۳ ثانیه تامل ساعت و دقیقه انتخاب شده تثبیت می گردند.

زنگ هشدار

کلید (🔔) را یک مرتبه بزنید تا نمایشگر ساعت زنگ هشدار بحالت چشمک زن درآید آنگاه می توانید با استفاده از کلید های (+ -) همانند تنظیم ساعت ، ساعت و دقیقه ی مورد نظر را برای زنگ هشدار نیز تنظیم نمایید پس از ۳ ثانیه تامل بعد از شمارش معکوس برای زنگ زدن ، هشدار آغاز میشود

لامپ

کلید (💡) را یکبار بزنید و برای خاموش کردن همین کار را تکرار نمایید.

قفل کودک

برای قفل کردن پنل یک مرتبه کلید (🔒) را بزنید و برای باز کردن پنل همین کلید را به مدت ۳ ثانیه نگه دارید.

انتخاب حالت های مختلف فر و تنظیم درجه حرارت

ابتدا پنل را روشن کنید سپس کلید (F) را یکبار بزنید آنگاه نمایشگر های حالات و کلید های (< >) همزمان روشن میشوند که در همین حال می توانید با استفاده از کلید های (< >) حالت عملکرد مورد نظر را انتخاب کنید بعد انتخاب حالت عملکرد مورد نظر با ۳ ثانیه تامل نمایشگر درجه حرارت نیز همزمان با حالت انتخابی چشمک زن می گردد که در همین حال می توانید با استفاده از کلید های (+ -) درجه حرارت فضای داخل فر را به دلخواه تنظیم کنید (پس از ۳ ثانیه تامل درجه حرارت انتخابی نیز تثبیت میگردد)، بعد از انجام این مراحل هر زمانی که کلید (▶) را بزنید فر با تنظیمات تعریف شده شروع به کار می کند.

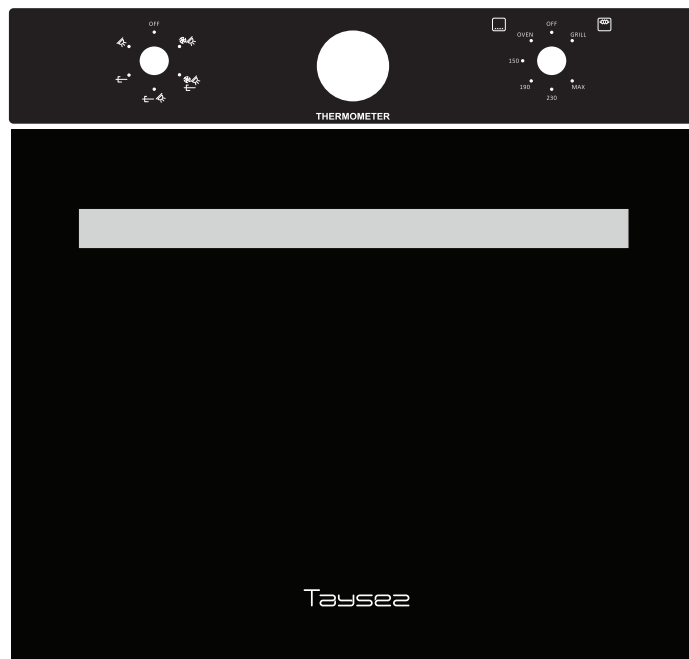
جوجه گردان

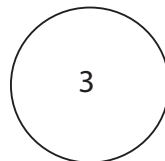
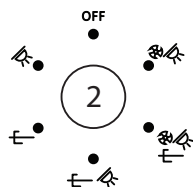
ابتدا پنل را روشن کنید سپس کلید (F) را یکبار بزنید آنگاه نمایشگر های حالت روشن شده و همزمان کلید های (< >) چشمک زن میشوند در همین هنگام می توانید با استفاده از کلید های (< >) حالت مورد نظر برای فر را انتخاب نمایید شایان ذکر است که نمایشگر حالت اول از سمت چپ جوجه گردان را نیز فعال می کند.

تایمر

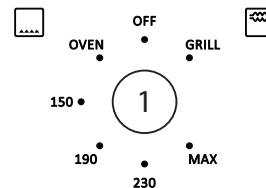
پس از تنظیم حالت دلخواه به روشی که عنوان شد یک مرتبه کلید (⏸) را بزنید آنگاه علامت (⏸) نمایشگر حالت عملکرد همزمان چشمک زن میشود در همین حال می توانید با استفاده از کلید های (+ -) زمان پخت را همانند تنظیم ساعت ، تنظیم و پس از یک تامل ۳ ثانیه ای این زمان تثبیت میشود ، اکنون باید زمان شروع به کار را به این ترتیب برای پنل تعریف نمایید: کلید (⏸) را یک مرتبه بزنید آنگاه علامت (⏸) و نمایشگر حالت عملکرد همزمان چشمک زن میشود که همانند تنظیم زمان پخت ، زمان روشن شدن را نیز نسبت به ساعت برای آن تعریف می کنیم ، با زدن کلید (▶) برنامه های تنظیم شده اجرا می شود.

مدل برقی گازی سلکتوری





THERMOMETER



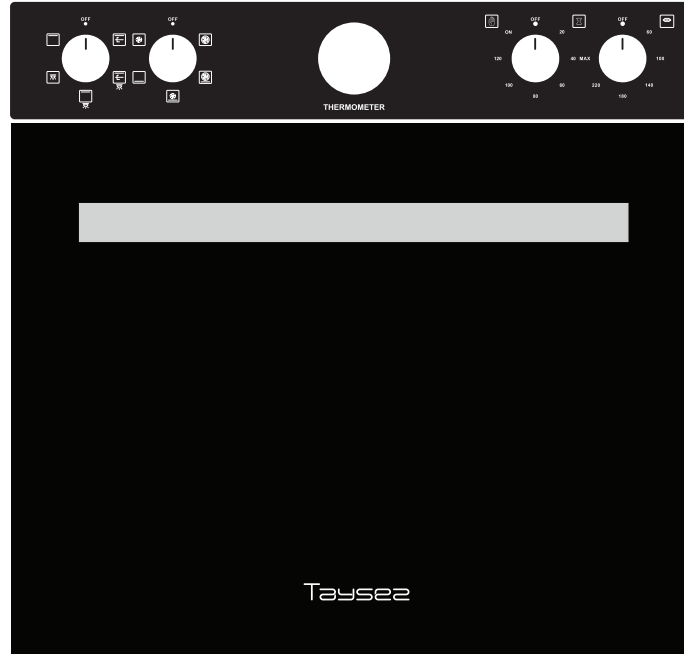
فرتوکار سلکتوری برقی-گازی دارای دو ولوم و یک ترمومتر نمایشگر دما در حین پخت می‌باشد که به شرح ذیل عمل می‌کند
ولوم شماره (۱): در صورت چرخش پاد ساعتگرد ولوم شماره (۱) فر گازی پایین (OVEN) و در صورت چرخش ساعتگرد همان ولوم المنت پخت بالا (GRILL) فعال میگردد

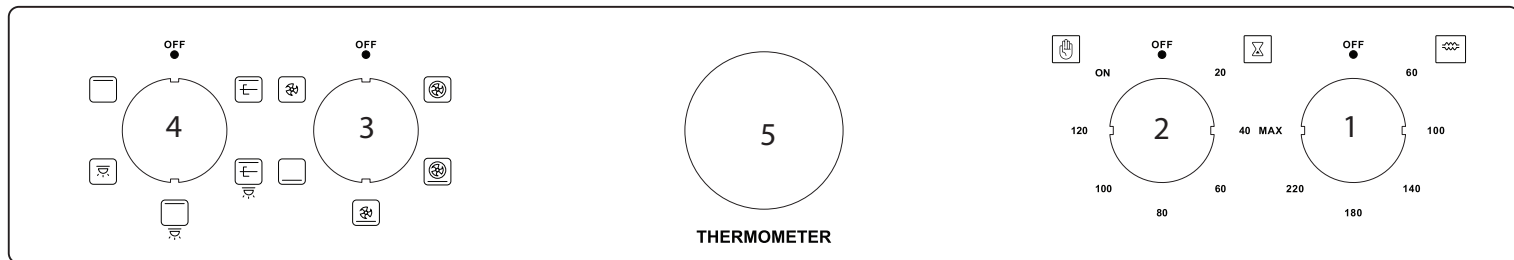
ولوم شماره (۲): در صورت گردش ساعتگرد این عملگر سیخ جوجه گردان و لامپ و فن گردش هوای داغ داخل فر فعال می‌گردد
ترمومتر عقربه‌ای (۳): که جهت نمایش تقریبی دمای داخل کابین در حین فرایند پخت استفاده میگردد

روش پیشنهادی پخت

ابتدا پس از رعایت دستورالعمل‌های موجود در این دفترچه و قراردادن مواد غذایی مورد نظر در داخل فر به وسیله فر گازی پایین (ولوم شماره ۱) پخت اولیه را انجام داده سپس جهت برشته کردن سطح مواد غذایی پخته شده از المنت بالا (ولوم شماره ۲) می‌توان استفاده کرد
نکته: زمان پیشنهادی جهت برشته کردن مواد غذایی مختلف بسته به نوع ماده غذایی ۵ الی ۱۰ دقیقه می‌باشد

مدل برقی برقی سلکتوری با سه المنت





فرتوکار سلکتوری برقی دارای چهار ولوم و یک ترمومتر نمایشگر دما در حین پخت می باشد که به شرح ذیل عمل میکند:

ولوم شماره (۱) عملگر ترموستات داخل فر می باشد که دمای داخل فر حین فرآیند پخت توسط المنت پایین، المنت پشت و فن گردش هوای داغ را کنترل می نماید که از ۶۰ درجه تا ۲۲۰ درجه قابلیت تنظیم دارد و در صورت افزایش و یا کاهش دما در بازه تعیین شده به صورت اتوماتیک قطع و وصل المنت را تا تنظیم دمای مورد نظر انجام می دهد

ولوم شماره (۲) عملگر تایمر زماندار می باشد که در صورت چرخش ساعتگرد زمان فرآیند پخت را در بازه ۲۰ الی ۱۲۰ دقیقه ای می توان تنظیم نمود (لازم به ذکر است که در صورت چرخش پاد ساعتگرد ولوم یاد شده فرآیند پخت به صورت بدون زمان قابلیت انجام دارد)

ولوم شماره (۳) این عملگر جهت فعال سازی المنت پایین و المنت پشت و فن استفاده میگردد

ولوم شماره (۴) این عملگر جهت فعال سازی المنت بالا و لامپ و سیخ جوجه گردان استفاده می گردد

ترمومتر عقربه ای (۵) دمای داخل کابین را در حین فرایند پخت نمایش می دهد

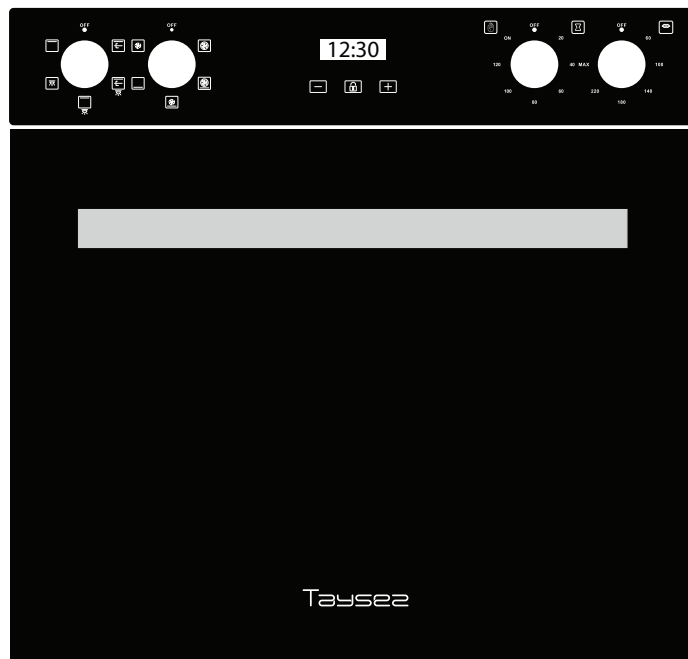
روش پیشنهادی پخت

پس از تهیه مواد غذایی مورد نظر و انتخاب طبقه مناسب فر جهت پخت و رعایت دیگر شرایط لازم ذکر شده در این دستورالعمل و قرار دادن ظرف مورد نظر در فر ابتدا به وسیله ولوم شماره ۱ دمای مناسب پخت را تعیین و سپس به وسیله ولوم شماره ۲ زمان مورد نظر را انتخاب و در نهایت به وسیله ولوم شماره ۳ حالت مورد نظر پخت را انتخاب می نمایم

جهت برشته کردن سطح روی مواد غذایی و اتمام پخت می توان از ولوم شماره ۴ با تعیین حالت مورد نظر استفاده نمود

نکته : ترموستات برقی کنترل کننده دما و تایمر زماندار فقط جهت پخت حالات شماره ۳ تعبیه شده برای دیگر حالات نمی باشد

فرتوکار مدل سلکتوری (برقی برقی و برقی گازی)



تایمر دیجیتالی سه کلید

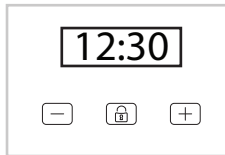
تایمر دیجیتالی مورد استفاده در این اجاق گاز امکان نمایش ساعت و تنظیم زمان هشدار را برای شما فراهم می‌سازد.

نحوه کارکرد تایمر دیجیتالی

کار کردن با این دستگاه بسیار ساده است. این دستگاه مجهز به ساعت روزانه و تایمر است.

پس از اتصال اجاق گاز به پریز برق صفحه ای شامل ساعت، زمان هشدار، قفل کودک

که به صورت سه کلید و یک صفحه نمایش دیجیتالی لمسی می‌باشد، ظاهر می‌شود



در ابتدا ساعت روزانه ۳۰:۱۲ و علامت ساعت روی صفحه مطابق شکل یک نمایش داده می‌شود. با فشردن کلید قفل و پس از باز شدن قفل دستگاه علامت (۰۰:۰۰)، و علامت مربوط به تایمر نیز روی صفحه نمایش ظاهر می‌شود. با فشار مجدد کلید قفل (کلید وسط) دوباره به حالت نمایش ساعت بر می‌گردیم.

باید توجه داشت که در حالت قفل امکان تنظیم ساعت و تایمر وجود ندارد

چگونگی باز کردن قفل کودک

در صورتی که کلید قفل به مدت ۳ ثانیه فشار داده شود، دستگاه با صدای بیپ از حالت قفل خارج می‌شود. باز شدن قفل امکان تنظیم تایمر و ساعت را برای شما به وجود می‌آورد

نکته: باید توجه داشت که ۱۵ ثانیه پس از تنظیم زمان، تایمر به حالت قفل اولیه باز می‌گردد

چگونگی تنظیم ساعت روزانه

در ابتدا ساعت ۳۰:۱۲ بر روی صفحه، نمایش داده می‌شود و علامت ساعت چشمک می‌زند. برای تنظیم ساعت می‌توان از کلیدهای (+) و (-) استفاده نمود که کلید (+) جهت افزایش زمان و کلید (-) جهت کاهش زمان استفاده می‌گردد

چگونگی تنظیم تایمر

تنظیم تایمر مشابه تنظیم ساعت است. با آزاد کردن کلید قفل و فشار مجدد کلید قفل علامت پخت (۰۰:۰۰) بر روی صفحه ظاهر می‌شود. حال با فشردن کلید می‌توان جهت افزایش زمان و با فشردن کلید جهت کاهش زمان اقدام نمود و پس از رسیدن به زمان مورد نظر تایمر به صورت خودکار تثبیت می‌شود

تذکر: در هنگام استفاده از برد دیجیتال نهایت دقت را به کار برده و از ضربه زدن و در تماس قرار دادن آن با رطوبت اجتناب نمایید

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 پخت چندتایی 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 ، سومین و پنجمین 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 ۵ 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 چهارم 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 چهارم از پایین بگذارید . هنگام پخت مواد غذایی که به زمان ها و دما های مختلفی نیاز دارند دمایی را که بین دو دمای مورد نیاز است تنظیم کنید ، غذای لطیف تر را روی طبقه چهارم 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 ولوم ترموستات برقی 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 بپزد .

به علاوه این حالت می تواند برای قهوه ای 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. شما به سادگی از طریق تنظیم کننده ترموستات برقی میتوانید به دمای مورد نظر خود برسید. 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.
- من بیش از یک طبقه را (در عملکرد فر تهویه) استفاده کردم و همه آن ها در یک درجه پخت یکسان نیستند . 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 چهارم را با دمای ۲۲۰ 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 ۱۸۰ تا ۲۲۰ 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 ۲۲۰-۲۰۰) 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 با 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 توکار، 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 کشویی و 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.



راهنمای نصب (مربوط به سرویسکار)

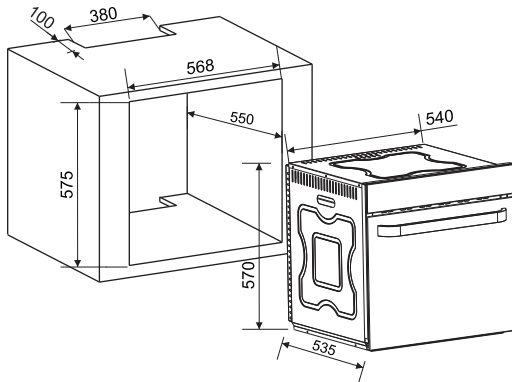
مراحل نصب دستگاه

جهت نصب و راه اندازی محصولات حتما با نمایندگی های مجاز تماس حاصل فرمایید. (اطلاعات در قسمت نمایندگی مجاز ، درج گردیده است)

موقعیت نصب فر

دستگاه را می بایست فقط شخص واجد شرایط مطابق با دستورالعمل ارائه شده ، نصب می نماید در غیر اینصورت شرکت مسئولیتی در قبال نصب نادرست، که ممکن است به افراد، حیوانات، اموال خسارت و آسیب برساند، بر عهده نمی گیرد.

مهم : منبع تغذیه به دستگاه باید قبل از انجام هرگونه تنظیم یا تعمیر و نگهداری کار قطع و خاموش گردد. محل نصب از یک



مجرای هوایی با ابعاد 38×10 سانتی متر در انتهای کابینت در بالا و پایین کابینت جهت تهویه خالی شود. دیواره پشتی کابینت را جهت گردش هوا حذف نمایید. به منظور اطمینان جهت دسترسی و کارکرد فر کابینت باید به صورت مناسب نصب شود. شکل روبرو ابعاد برش را برای نصب در کابینت زمینی و یا دیواری نشان می دهد. ابعاد استاندارد قرارگیری فر در کابینت $60 \times 60 \times 50$ سانتی متر می باشد.

تهویه اتاق

- باید جریان هوا در مکانی که در آن فر نصب شده است ، جهت احتراق گاز و 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 با دور کارکردن فن تهویه (هود) را بالا ببرید.
- گازهای 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 ، آداپتورهای 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.

Setting	MODED FUNCTION	F&N	FMQ	BACK HEATING	UP-IN HEATING	UP-OUT HEATING	DOWN HEATING	Programmed Temperature (°C)	Min & Max Temperature (°C)	Peak Time	MEAT Sensor	Min & Max MEAT Sensor (°C)
1						▲	▲	160°C	60-250°C	60 min	-40°C	-40-95°C
2							▲	160°C	60-250°C	60 min	—	—
3						▲		240°C	60-250°C	100 min	-40°C	-40-95°C
4					▲			160°C	60-250°C	100 min	-40°C	-40-95°C
5					▲	▲		160°C	60-250°C	90 min	-40°C	-40-95°C
6		▲			▲			170°C	60-250°C	90 min	-40°C	-40-95°C
7		▲				▲	▲	160°C	60-250°C	60 min	-40°C	-40-95°C
8		▲		▲			▲	160°C	60-250°C	90 min	-40°C	-40-95°C
9		▲		▲				160°C	60-250°C	100 min	—	—
10		▲						—	—	150 min	—	—
11			▲		▲			240°C	60-250°C	100 min	—	—
12			▲		▲	▲		240°C	60-250°C	60 min	—	—
13		▲	▲		▲	▲		240°C	60-250°C	60 min	—	—

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

نقشه عملکرد المنت ها، فن و جوجه گردان تایمر نوع B

حالات	BBQ	UP HEATER	DOWN HEATER	BACK HEATER	HEAT FAN	COOLER FAN	درجه حرارت پروکرم شده (درجه سانتی گراد)	حداقل و حداکثر درجه حرارت (سانتی گراد)
	●	●				●	۱۸۰°	۴۰-۲۵۰°
		●	●		●	●	۱۸۰°	۴۰-۲۵۰°
		●	●			●	۱۸۰°	۴۰-۲۵۰°
			●			●	۱۸۰°	۴۰-۲۵۰°
				●	●	●	۱۸۰°	۴۰-۲۵۰°
			●	●	●	●	۱۸۰°	۴۰-۲۵۰°
		●			●	●	۱۸۰°	۴۰-۲۵۰°
					●	●	-----	-----

مصرف کننده گرامی لطفاً قبل از مراجعه سرویسکار جهت نصب به موارد ذیل توجه نمایید:

– توصیه می شود پس از خریداری محصول، قبل از استفاده از آن، دفترچه ی راهنمای کاربرد و نصب را مطالعه نمایید و حتماً جهت نصب و راه اندازی اجاق گاز با نزدیک ترین نمایندگی مجاز خدمات پس از فروش منطقه ی سکونت خود تماس بگیرید.

– از شیلنگ گاز با طول ۱.۵ متر فقط جهت مدل های گازی استفاده کنید و حتماً برای وصل نمودن شیلنگ، در دو سر آن از بست فلزی استفاده نمایید.

– هزینه ی نصب و ایاب و ذهاب یا تعمیرات احتمالی، طبق تعرفه ی مصوب کارخانه که نزد سرویسکار مجاز آن شرکت است، بر عهده ی مصرف کننده می باشد

– هزینه ی نصب و ایاب و ذهاب یا تعمیرات احتمالی، در مناطق خارج از مناطق تحت پوشش با توافق طرفین از مصرف کننده اخذ می گردد.

منظور از نصب محصول توسط سرویسکار شامل مراحل ذیل می باشد:

– نصب محصول در محل مورد نظر در چهارچوب رعایت استاندارد و ضوابط فنی

– راه اندازی کامل دستگاه و آموزش آن به مشتری

– دریافت امضای رضایت خریدار نسبت به نصب صحیح آن

شرایط ضمانت 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 محصول 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 نقداً دریافت می گردد.
- هزینه‌ی ایاب و ذهاب و اجرت تعمیر و تعویض قطعات به عهده‌ی مصرف کننده است.
- ضمانت نامه 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.

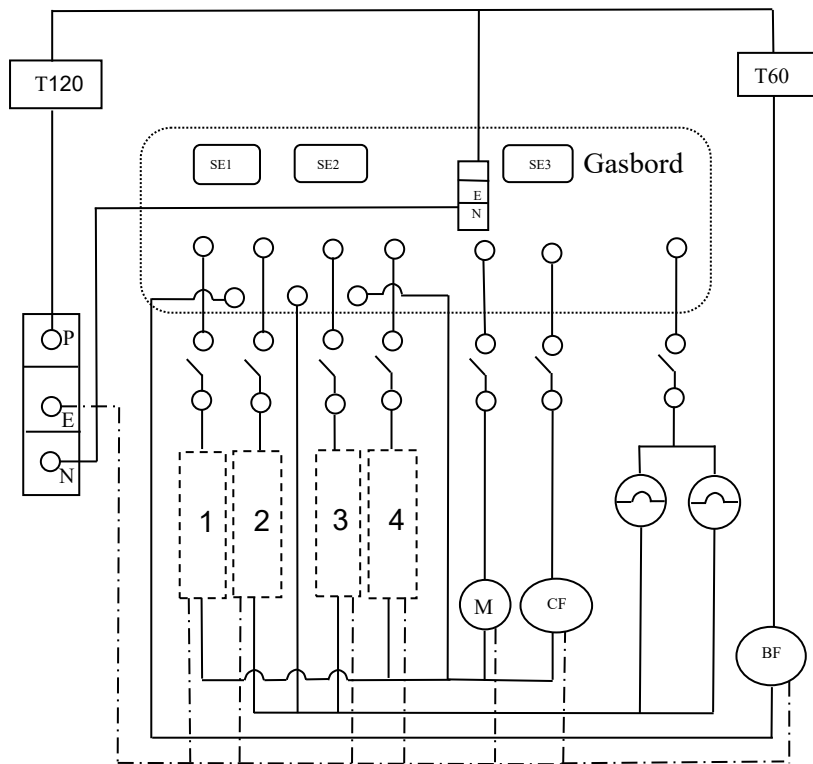
ردیف	نام قطعه	گارانتی
۱	شیر ترموستات	12
۲	سیم ترموکوپل	12
۳	موتور جوجه گردان	12
۴	لولای درب فر	12
۵	فن	12
۶	میکروسوییچ	12
۷	کلید سلکتور	12

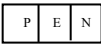
ردیف	نام قطعه	گارانتی
۸	تایمر زمان دار	12
۹	ترانس فندک	12
۱۰	سیم فندک	12
۱۱	دستگیره	12
۲۱	دسته شیر	12
۳۱	تایمر دیجیتالی	12
۴۱	سنسور	12

در شرایط زیر ضمانت نامه معتبر نمی باشد

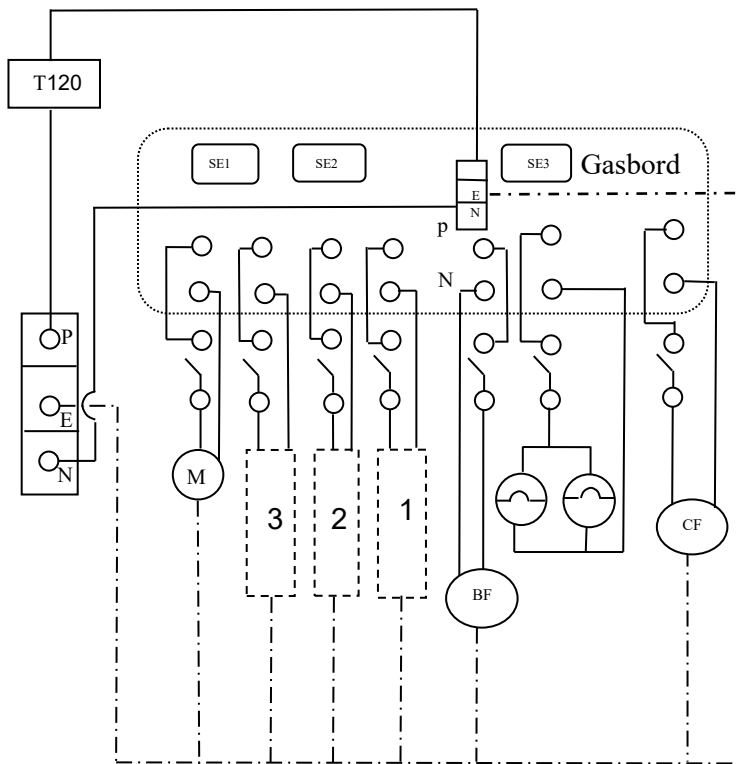
- ۱- نصب، راه اندازی و هرگونه تعمیرات توسط مشتری یا افرادی به غیر از متخصصین رسمی شرکت، محصول را از پوشش گارانتی خارج خواهد کرد.
- ۲- قطعات آسیب دیده در هنگام حمل و نقل، شامل این ضمانت نامه نمی باشد.
- ۳- حوادث غیر مترقبه مانند آتش سوزی، زلزله، سیل و ... شامل گارانتی نمی باشند.
- ۴- آسیب های وارده به 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 نمی باشد.
- ۶- صدمات ناشی از رطوبت و گرد خاک، نور مستقیم 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 فرتوکاربرقی



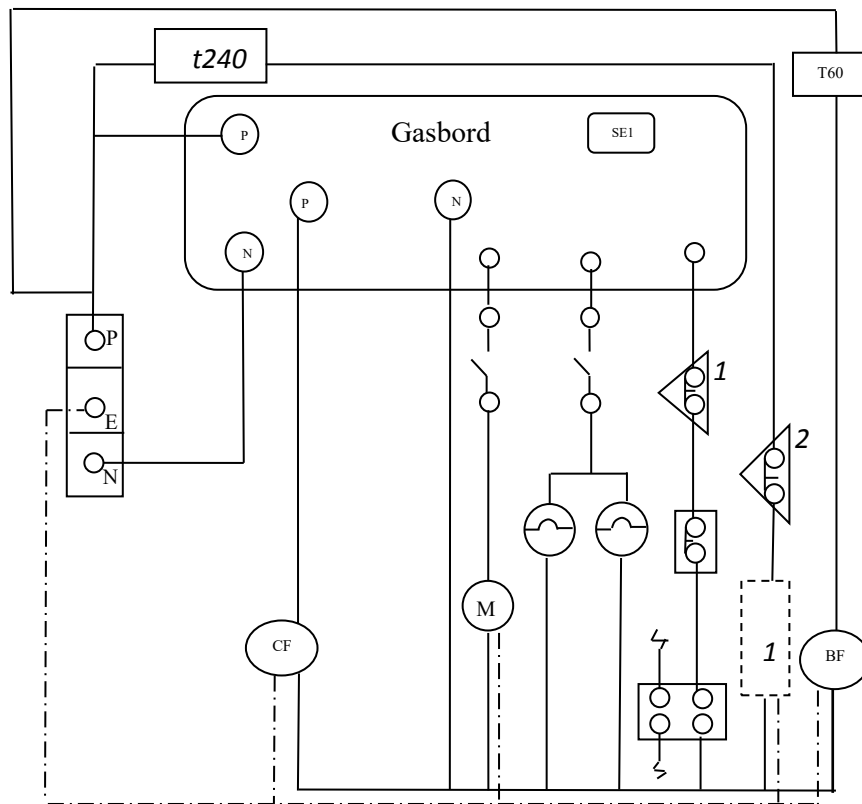
نام قطعه	نماد الکترونیکی	نام قطعه	نماد الکترونیکی
ترموستات خودکار ۱۲۰ درجه		المنت برقی پایین	
ترموستات خودکار ۶۰ درجه		المنت برقی بالا داخلی	
سیم ارت		المنت برقی بالا خارجی	
کلید قطع و وصل		المنت برقی دور فن	
منبع تغذیه (برق شهری)		فن خنک کننده (Blower Fan)	
برد کنترل		فن گردش حرارت (Convection Fan)	
محل نصب سوکت ورودی نمایشگر کنترل		موتور جوجه گردان	
محل نصب سنسور گوشت		محل ترموستات داخل فر	
		لامپ ۱ و ۲	

نقشه مدار سیم کشی فرتوکاربرقی نوع B



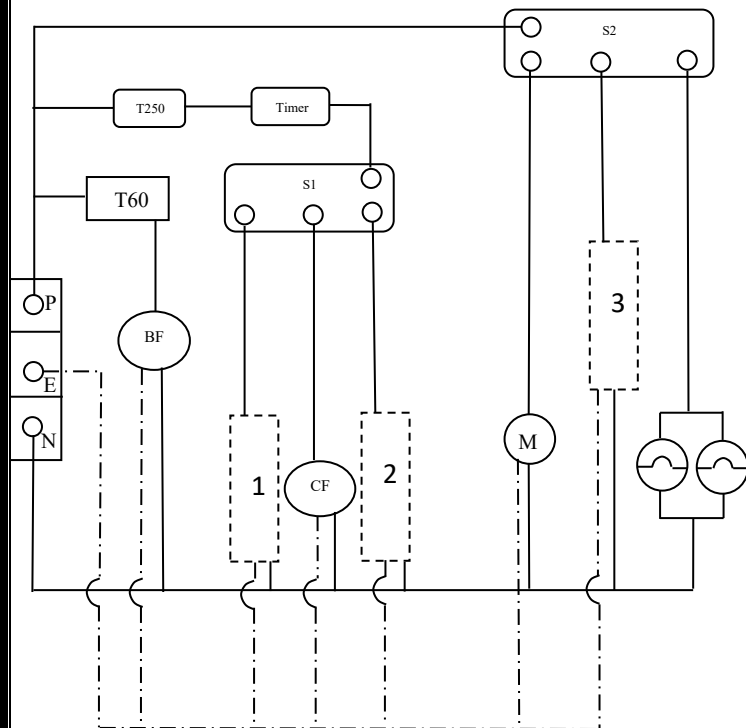
نماد الکترونیکی	نام قطعه	نماد الکترونیکی	نام قطعه
	المنت برقی پایین		ترموسونچ خودکار ۲۰درجه
	محل نصب سوکت ورودی نمایشگر کنترل		محل نصب سنسورگوش
	المنت برقی بالا		سیم ارت
	المنت برقی دورفن		کلید قطع و وصل
	فن خنک کننده (Blower Fan)		منبع تغذیه (برق شهری)
	فن گردش حرارت (Convection Fan)		برد کنترل
	موتور جوجه گردان		سیم اتصال
	محل ترمومتر داخل فر		
	لامپ ۱ و ۲		

نقشه مدار سیم کشی فرتوکارگازی - برقی



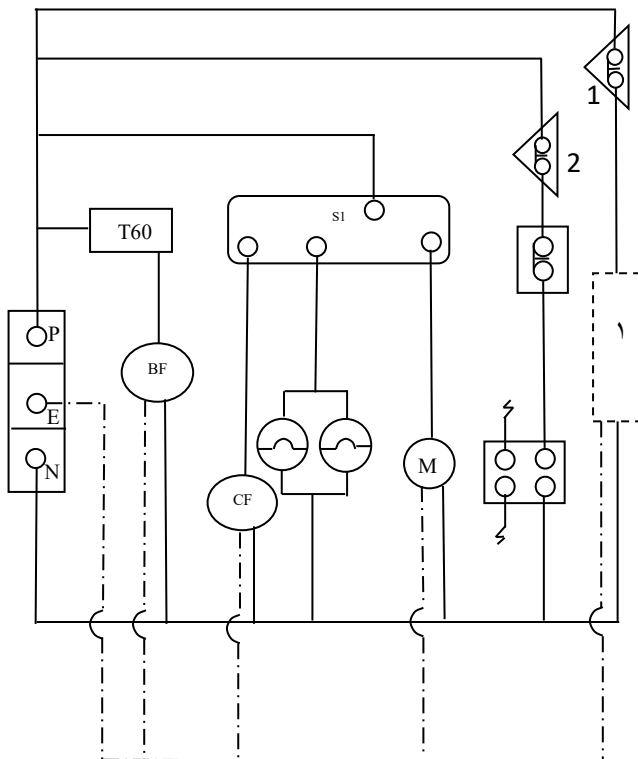
نماد الکترونیکی	نام قطعه	نماد الکترونیکی	نام قطعه
	ترموستات کنترل دمای داخل فر		ترموستات کنترل دمای داخل فر
	ترموستات کنترل دمای داخل فر		سوکت اتصال فاز و نول
	سوکت اتصال فاز و نول		میکروسونیچ پشت درب فر
	میکروسونیچ پشت درب فر		کلید میکروسونیچی ترموستات
	کلید میکروسونیچی ترموستات		فان خنک کننده (Blower Fan)
	فان خنک کننده (Blower Fan)		فان گردش حرارت (Convection Fan)
	فان گردش حرارت (Convection Fan)		موتور جوجه گردان
	موتور جوجه گردان		لامپ 2 و 1
	لامپ 2 و 1		

نقشه مدار سیم کشی فرتوکارسه المنت سلکتوری تمام برقی



نماد الکترونیکی	نام قطعه	نماد الکترونیکی	نام قطعه
2	المنت برقی پایین	T 60	ترموستات خودکار 60 درجه
1	المنت برقی دور فن	T25	ترموستات کنترل کننده دما داخل فر
3	المنت برقی بالا	— . — . —	سیم ارت
Timer	تایمر زماندار	—	سیم اتصال
BF	فن خنک کننده (Blower Fan)	P E N	منبع تغذیه (برق شهری)
CF	فن گردش حرارت (Convection Fan)	S1	کلید سلکتوری المنت پایین و المنت دور فن و فن کانوکشن
M	موتور جوجه گردان	نصب سیم اتصال به زمین الزامی است	
S2	کلید سلکتوری موتور و لامپ و المنت بالا		
لامپ ۱ و ۲			

نقشه مدار سیم کشی فرتوکار سلکتوری گازی برقی



نماد الکتریکی	نام قطعه	نماد الکتریکی	نام قطعه
1	کلید میکروسویچی فعال کننده المنت برقی	T 60	ترمواسویچ خودکار 60 درجه
1	المنت برقی بالا	M	موتور جوجه گردان
2	میکروسویچ ترموستات گازی	---	سیم ارت
	میکروسویچ پشت درب	---	سیم اتصال
BF	فن خنک کننده (Blower Fan)	P E N	منبع تغذیه (برق شهری)
CF	فن گردش حرارت (Convection Fan)		لامپ ۱ و ۲
S1	کلید سلکتوری فعال کننده لامپ و موتور و فن	نصب سیم اتصال به زمین الزامی است	
	ترانس فندک دو شعله		

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



۷۶۰۲۵۴۷۸۰۵

علامت استاندارد ایران نشانه مرغوبیت کالا است



7686893006



7602547805

