



سازمان ملی استاندارد ایران
۷۶۸۶۸۹۳۰۰۶
شماره پیامک اعلام اصالت پروانه استاندارد
۱۰۰۰۱۵۱۷

User Manual

دفترچه کاربردی محصول فرتوکار ۹۰ لیتری

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.

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 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 لعبی فر جهت کباب کردن و یا پختن غذا استفاده نکنید.

۱۱_از درب فر هرگز به عنوان چهار پایه جهت دسترسی به کابینت های بالااستفاده 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 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

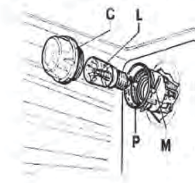
۱۸_سیستم الکتریکی این دستگاه زمانی می تواند به طور ایمن مورد استفاده قرارگیرد که به منبع برق ارت دارو به شکل استاندارد وصل شده باشد.

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 رابه 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

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

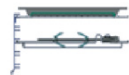
طریقه استفاده از سیخ جوجه گردان

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

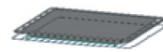
دیگر سیخ را با جدا کردن دسته باکالیتی بر روی شلف مذکور قرار میدهیم.

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 میدهیم



نمای کلی مجموعه شلفها



(شکل ۳)



(شکل ۲)

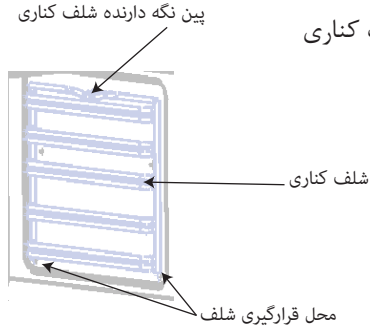


(شکل ۱)

شلف کناری و روش استفاده:

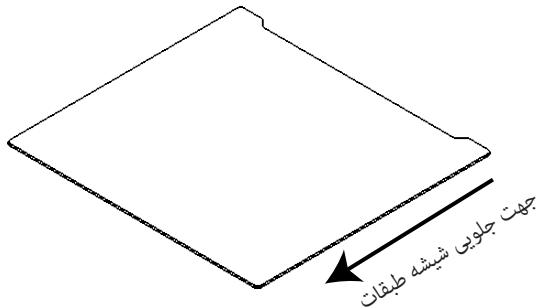
شلف کناری از پنج طبقه تشکیل شده است که حالت ارتجاعی دارد و با فشردن قسمت درگیر با پین نگه دارنده، شلف کناری آزاد شده و می توان از دستگاه خارج کرد تا شست و شو صورت گیرد.

توجه فرمایید در هنگام نصب مجدد، شلف کاملاً توسط پین نگه دارنده ثابت گردد.



شیشه طبقات فر دو قلو:

با قرار دادن شیشه طبقات در طبقه سوم فر، میکروسویچ مخصوص فعال می گردد و هر دو محفظه به صورت همزمان قابل استفاده خواهد شد



شلف سینی (میانی) و روش استفاده:

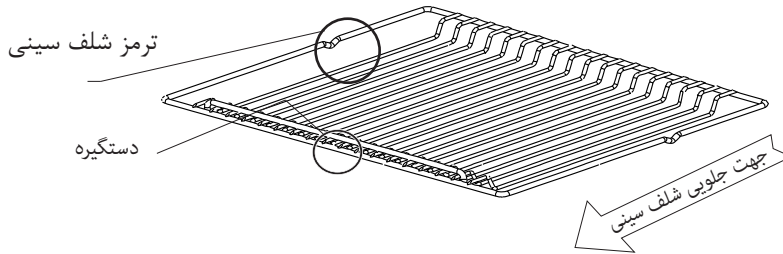
اجزای شلف میانی:

-دستگیره شلف:

جهت استفاده برای حرکت دادن شلف تعبیه شده است که همین نشانگر قسمت جلوی شلف جهت جاگذاری درون فر نیز می باشد

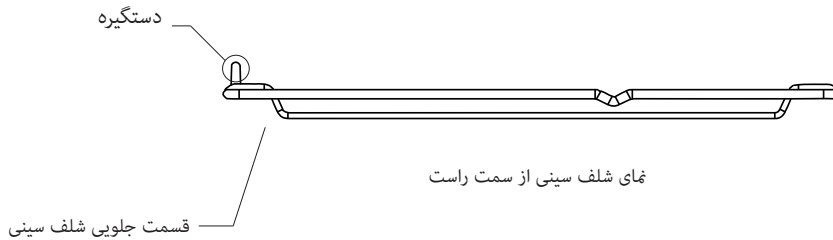
-ترمز شلف:

به منظور بیرون آمدن شلف به اندازه استاندارد از اتمسفر فر، قرارداده شده است.

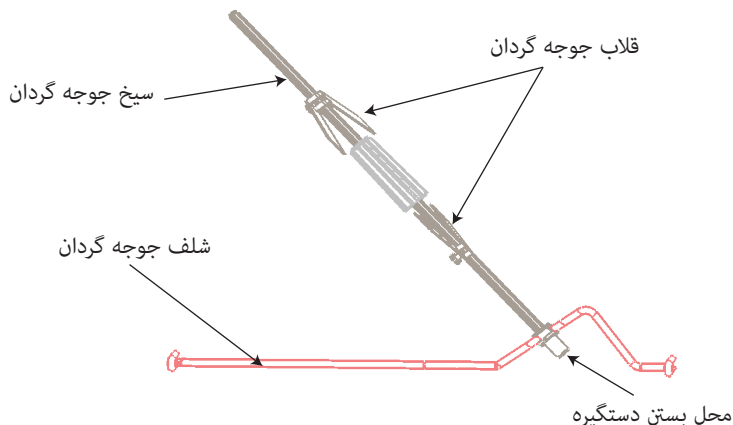


⚠ هشدار!

از قرار دادن شلف سینی (میانی) به صورت برعکس خودداری کنید و اطمینان حاصل شود که دستگیره شلف میانی در مقابل قرار گیرد.



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 یا 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.

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.

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.

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.

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)

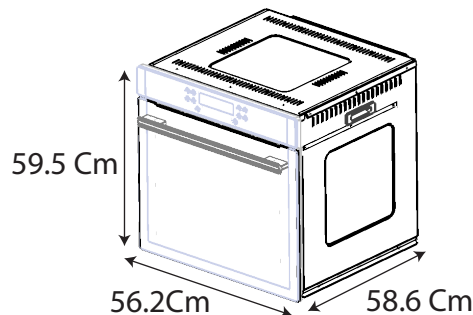
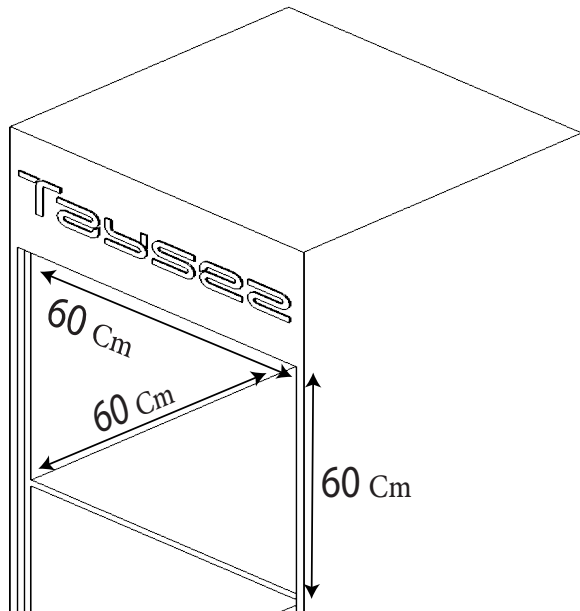
موقعیت نصب فر

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 38x10 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 60x60x50 سانتی متر می باشد.

ابعاد برش کابینت:



ابعاد بیرونی فر	ابعاد داخلی فر	
56.2 سانتی متر	48.5 سانتی متر	طول
58.6 سانتی متر	43.5 سانتی متر	عمق
59.5 سانتی متر	39.5 سانتی متر	ارتفاع
فرکانس منبع تغذیه: 50Hz		ظرفیت: 90 lit نوع برق مصرفی AC ولتاژ: 220V

نصب و راه اندازی دستگاه باید توسط نصاب مورد تایید شرکت صورت پذیرد.

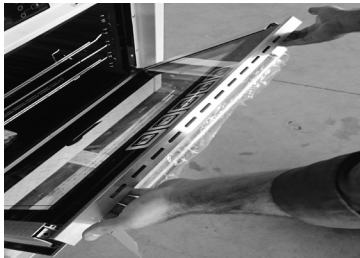
طریقه ی جدا کردن درب فر

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

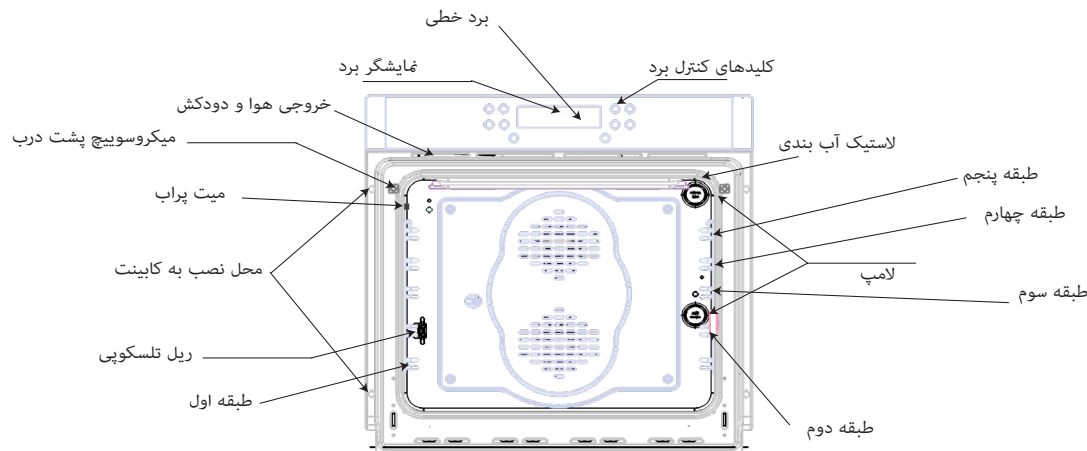
در محصولاتی با شیشه جداره ی متحرک، این شیشه کشویی و قابل جداسازی است و به شما این امکان را می دهد که بعد از طبخ غذا بدون دردسر، اقدام به تمیز کردن محصول نمایید، به دلیل اینکه برای باز کردن درب شیشه ای فر نیاز به هیچ ابزاری نیست و تمیز کردن فر از همیشه آسان تر خواهد بود.



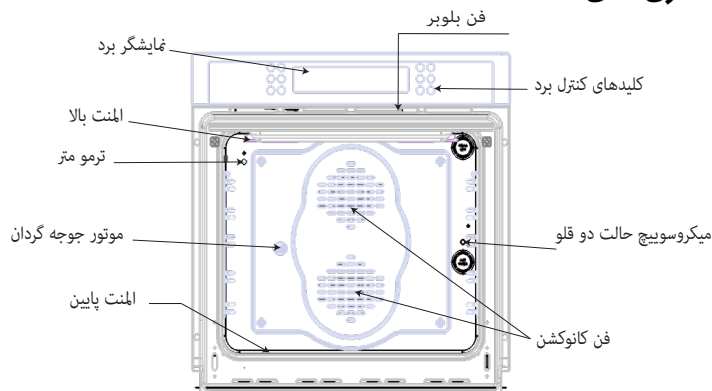
راهنمای نظافت

- 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.

سری های: TO-3541 - TO-3542 - TO-3543 - TO-3544



سری های: TO-3561 - TO-3562 - TO-3564



برد و روش استفاده:

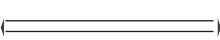
برد ۲۴۰۲:

برد 2402 با 20 برنامه پخت که از 10 کلید لمسی و یک نمایشگر ال ای دی و یک صفحه برای لمس لغزشی تشکیل شده است همچنین دارای قفل کودک، ساعت هشدار، قابلیت پخت سریع، قابلیت یخ زدایی، قابلیت ذخیره برنامه پخت دلخواه و سنسور پخت گوشت است لمس تمامی دکمه ها همراه با یک تک نت است

فعال سازی اولیه

زمانی که دستگاه به برق متصل می شود، دستگاه به صورت پیش فرض ساعت 12:00 را نشان می دهد. در این هنگام امکان تنظیم ساعت دستگاه فراهم است، در صورت تنظیم نشدن ساعت توسط کاربر، رابط کاربری، دستگاه را به خودکار روی 12:00 تنظیم می کند و پنل آماده ی کاربری می شود



عملکرد	کلید
خاموش و روشن کردن دستگاه	
اجرا کردن برنامه	
فهرست - برنامه ها	
روشن کردن لامپ	
به صورت افزایشی و کاهشى برنامه پخت را نمایش می دهد	
ذخیره برنامه	
فعال کردن و غیر فعال کردن حالت پخت سریع	
لمس لغزشی	

قابلیت های دستگاه:

تنظیم ساعت: هنگامی که کلید پاور خاموش است، با نگه داشتن کلیدهای پیمایش چپ و راست به صورت همزمان، امکان تنظیم ساعت پنل فراهم می شود که در این حالت با کلید های + و - و کلید لغزشی می توان اعداد مربوط به ساعت را تغییر داد

سپس با لمس کلید ok، می توان اعداد مربوط به دقیقه را تغییر داد. انگاه با لمس دوباره ی کلید ok ، ساعت تنظیم شده ثبت می شود

برنامه پخت: موتور جوجه گردان فقط برای برنامه های شماره ۱۳ و ۱۶ همزمان با نشان دادن برنامه مربوطه در پنجره فر روشن می شود و علامت

در نمایشگر به نمایش در می آید

در برنامه فن خالی فقط زمان قابل تنظیم است و در این برنامه دما قابل تنظیم نیست و فقط دمای محفظه نشان داده می شود

										شماره برنامه
۱۰	۹	۸	۷	۶	۵	۴	۳	۲	۱	لامپ
#	#	#	#	#	#	#	#	#	#	جوجه گردان
										فن
	#	#	#	#	#			#		المنت حاشیه بالا
#					#	#	#			المنت وسط بالا
#	#									المنت دور فن
#	#		#	#						المنت پایین
180	180	-----	180	80	180	180	100	180	180	دمای پیش فرض
60 تا 250	60 تا 250	دمای محفظه ی فر	60 تا 200	60 تا 150	60 تا 200	60 تا 200	60 تا 150	60 تا 200	60 تا 200	حداقل و حداکثر دما

										
شماره برنامه	۱۱	۱۲	۱۳	۱۴	۱۵	۱۶	۱۷	۱۸	۱۹	۲۰
لامپ	#	#	#	#	#	#	#	#	#	#
جوجه گردان			#			#				
فن	#	#			#			#		#
المنت حاشیه بالا	#	#	#							
المنت وسط بالا	#	#	#	#	#	#	#	#	#	#
المنت دور فن								#		
المنت پایین	#								#	#
دمای پیش فرض	180	180	180	180	180	180	180	180	180	180
حداقل و حداکثر دما	60 تا 250	60 تا 250	60 تا 250	60 تا 250	60 تا 250	60 تا 250	60 تا 250	60 تا 250	60 تا 250	60 تا 250

پس از انتخاب یکی از برنامه های جدول بالا و لمس دکمه  نمایشگر دمای پیش فرض هر برنامه را نشان می دهد و به صورت چشمک زن در می آید و می توان با دکمه های + و - دمای پیش فرض را به دمای موردنظر تغییر دهیم (بین ۶۰ تا ۲۵۰ درجه سانتی گراد اما برای هر برنامه این عدد متفاوت است) و در نهایت با فشردن دکمه  هم دما را ثبت کرده و هم به تنظیمات مدت زمان پخت (حداکثر ۱۸۰ دقیقه) وارد می شویم و علامت  روشن می شود، آنگاه پس از تنظیم مدت زمان پخت و لمس دکمه  علامت  روشن شده و عدد صفر به صورت چشمک زن در می آید که در صورت تمایل به تعریف زمان شروع پخت، زمان شروع پخت را با دکمه های + و - تنظیم کرده و  را لمس می کنیم. زمان شروع پخت بین ۰ تا ۲۴۰ دقیقه قابل تنظیم است سپس دستگاه منتظر لمس کلید  می ماند تا فرآیند پخت آغاز شود

نکته: در صورتی که بعد از تنظیم دما، کلید  لمس نشود دستگاه شروع به کار نمی کند و پس از ۲۰ ثانیه از برنامه خارج می شود

نکته: در ابتدای شروع به کار برنامه، در صورتی که زمان پخت تعریف شده باشد، شمارش معکوس برای زمان شروع پخت اتفاق می افتد و پس از صفر شدن زمان پخت شروع پخت، برنامه ی پخت اجرا خواهد شد

نکته: هنگامی برنامه ی پخت در حال اجرا است، دمای پخت تنظیم شده (سمت وسط و پایین نمایشگر) و زمان پخت تنظیم شده سمت راست و پایین نمایشگر نمایش داده می شوند

نکته: پس از پایان زمان پخت، صدای هشدار نواخته شده و کلمه پایان روی نمایشگر آشکار میشود

نکته: زمانی که فر روشن و در حال پخت باشد، می توان تنها با دکمه دکمه  یا  برنامه را تغییر داد و سپس جهت اجرا، کلید را لمس کرد. در صورتی که برنامه را تغییر دهید ولی تایید نکنید بعد از ۱۰ ثانیه برنامه قبلی مجدد بر روی نمایشگر آشکار می شود

نکته: در صورتی که برنامه ی پخت فعال باشد و بخواهید دما یا زمان پخت را تغییر دهید، ابتدا کلید منو را لمس می کنید سپس با کلید های پیمایشی، دما یا زمان را پیدا کرده و دکمه تایید را لمس و اقدام به تغییر عدد دما یا زمان می کنید

نکته: در صورت باز شدن در فر، تنها المنت های بالا و فن کانوکشن در صورت فعال بودن، غیر فعال می شوند و شمارش معکوس زمان پخت و دیگر المنت ها به کار خود ادامه می دهند و پس از بسته شدن در فر دوباره المنت های بالا و فن کانوکشن فعال میگردد

پخت سریع: هنگامی که کاربر برنامه ای را فعال می کند، با لمس کلید پخت سریع، علامت مربوط  روش نمایشگر پدیدار شده و موجب روشن شدن المنت های بالا (وسط - کنار) ، فن به همراه المنت پایین می شود، تا زمان به دمای تعریف شده کوتاه گردد این فرآیند تا زمان رسیدن به دمای موردنظر ادامه پیدا میکند

در صورتی که دمای تنظیمی از ۲۳۵ درجه کمتر باشد، برنامه ی پخت سریع تا ۱۵ درجه بالای دمای تنظیمی فعال خواهد بود و سپس برنامه موقتا قطع شده و هنگامی که دمای محفظه پایین آمد و به دمای تنظیمی به علاوه ی ۱۰ درجه رسید، مجدد برنامه ی پخت سریع اجرا شده و تا هنگامی که در فر باز نشود، این فرآیند ادامه دارد و با باز شدن در، پخت سریع غیر فعال شده و برنامه اصلی همزمان فعال می شود

در صورتی که دمای تنظیمی از ۲۳۵ درجه بیشتر باشد، برنامه ی پخت سریع تا ۱ درجه بالای دمای تنظیمی فعال خواهد بود و سپس برنامه موقتا قطع شده و هنگامی که دمای محفظه پایین آمد و به دمای تنظیمی منهای ۵ درجه رسید، مجدد برنامه ی پخت سریع اجرا شده و تا هنگامی که در فر باز نشود، این فرآیند ادامه دارد. با باز شدن در، پخت سریع غیرفعال شده، برنامه اصلی همزمان فعال می شود

نکته: برنامه ی پخت سریع در برنامه فن خالی کاربرد ندارد

قفل کودک : اگر کلید  روشن باشد، با لمس همزمان کلیدهای  و  همه کلید ها به جز کلید غیر فعال می شوند؛ در این حالت با وجود فعال بودن قفل کودک، می توان کلید  را خاموش کرد پس کلید هم غیرفعال می شود

اما اگر کلید  خاموش باشد، با لمس همزمان کلید  و  همه ی کلید ها از جمله کلید  غیرفعال می شوند

برای غیر فعال کردن قفل کودک، باید روش یاد شده تکرار شود

ذخیره سازی برنامه ها: این کلید هنگامی که برنامه ی ذخیره شده ای وجود نداشته باشد، تنها در حالتی که یکی از برنامه های پخت فعال است، کاربرد دارد. اما اگر برنامه ی ذخیره شده ای وجود داشته باشد، هم در حالت فعال بودن یک برنامه پخت و هم هنگامی که کلید  روشن شود، کاربرد دارد

در هنگام فعال بودن یک برنامه ی پخت، با نگه داشتن این کلید، برنامه ای که در حال اجرا است به همراه تنظیماتش ذخیره می شود

اما هنگامی که کلید  روشن شود، با یک بار لمس کلید ، برنامه یا برنامه های ذخیره شده بازیابی می شوند که در این حالت با کلید های پیمایشی می توان برنامه های ذخیره شده را جستجو کرد و با کلید  یکی از آن ها را انتخاب و در حالت اجرا قرار داد

هنگامی که یکی از برنامه های ذخیره شده بازیابی شود و در حالت اجرا قرار گیرد، با نگه داشتن کلید  می توان آن برنامه را از فهرست برنامه های ذخیره شده پاک کرد

نکته: پس از ذخیره کردن یک برنامه، علامت  روی نمایشگر پدیدار می شود

نکته: به تعداد برنامه های پخت (۲۰ برنامه) امکان ذخیره سازی وجود دارد

نکته: موارد نوع المنت، فن، لامپ و جوجه گردان به صورت پیش فرض برای هر برنامه تعریف شده اند و امکان تغییر دادن آن ها وجود ندارد

نوار برنامه : زمانی که یک برنامه پخت در حال اجرا است، اگر دکمه **P** را لمس کنید، پنج گزینه ی دمای پخت، زمان پخت، قطع یا وصل صدا، ساعت هشدار و حسگر پخت گوشت قابل تنظیم خواهند شد که می توان با دکمه های  یا  روی این قابلیت ها حرکت کرد و آن ها را تنظیم نمود

قابلیت یخ زدایی: زمانی که هیچ برنامه ی پختی فعال نیست و تنها کلید  روشن است، با لمس کلید **P** دو گزینه یخ زدایی و قطع یا وصل صدا قابل تنظیم نمود
در برنامه ی یخ زدایی تنها امکان تنظیم زمان پخت فراهم است و دمای پیش فرض پخت در این برنامه، ۸۰ درجه است و تنظیم پذیر نیست

نکته: حداکثر زمان پخت برای برنامه ی یخ زدایی، ۶۰ دقیقه است

دمای پخت، زمان پخت و زمان شروع پخت: نخستین گزینه پس از انتخاب برنامه ی پخت، دمای پخت است که قابل تنظیم می شود و پس از تنظیم دمای پخت، زمان پخت است که قابل تنظیم می شود و پس از تنظیم زمان پخت قابل تنظیم می شود

زمان شروع پخت، نشان می کند که برنامه ی پخت تنظیم شده چند دقیقه بعد (نسبت به ساعت پنل) شروع به کار کند

نماد دمای پخت، مقدار دمای اتاقک فر را نسبت به دمای تنظیمی کاربر، نشان می دهد به طور مثال اگر نماد دمای پخت به بالاترین درجه برسد یعنی دمای اتاقک به دمای تنظیمی کاربر رسیده است

حسگر پخت گوشت: برای استفاده از این کاربرد باید یکی از برنامه های پخت، در حال اجرا باشد؛ با لمس کلید **P** و پیمایش روی گزینه ها به گزینه ی حسگر پخت گوشت  می رسید. در صورت وصل بودن سوکت مربوط به حسگر پخت گوشت روی برد تغذیه، امکان تنظیم دما برای حسگر پخت گوشت فراهم خواهد شد پس از تنظیم و ثبت کردن دمای حسگر پخت گوشت، دمای تنظیمی توسط کاربر در سمت چپ و دمای کنونی حسگر پخت گوشت در سمت راست نمایان می شوند

در این هنگام اگر دمای حسگر پخت گوشت به دمای تنظیم شده کاربر برسد، برنامه ی پخت پایان می پذیرد و نوشته پایان روی نمایشگر نقش می بندد

نکته: سیخ حسگر پخت گوشت باید به داخل غذای مورد نظر فرو رود به صورتی که نوک سیخ در وسط حجم غذا قرار بگیرد

نکته: دمای تنظیم پذیر برای حسگر پخت گوشت، دمایی بین ۴۵ تا ۹۵ درجه است

نکته: اگر برنامه ای را با مدت زمان پخت تنظیم کرده باشیم و سپس از گزینه حسگر پخت گوشت استفاده کرده باشیم، زمان تعیین شده غیر فعال می گردد و فر تازمانی که دمای داخل غذا به دمای مورد نظر (تنظیم شده برای دمای حسگر پخت گوشت) برسد کار می کند

نکته: در زمان استفاده از حسگر پخت گوشت در برنامه هایی که جوجه گردان وجود دارد، موتور جوجه گردان غیر فعال می شود

ساعت هشدار: پس از انتخاب این گزینه از راه **P** ، دو رقم مربوط به ساعت چشمک زن می شود که می توان با کلید های افزایش و کاهش، آن را تغییر داد؛ آنگاه پس از لمس کلید  ، دو رقم مربوط به دقیقه چشمک زن می شود که باز هم قابل تغییر است و در پایان با لمس کلید  ساعت هشدار فعال می شود و اگر ساعت پنل، به ساعت تنظیم شده برای هشدار برسد، صدای هشدار پخش خواهد شد

نکته: در صورت تمایل به غیرفعال کردن ساعت هشدار، کافی است از مسیر **P** به گزینه ساعت هشدار وارد شده و با استفاده از کلید های + و - ساعت تنظیم شده را به ساعت کنونی دستگاه تغییر دهید سپس کلید  را لمس کنید، در این هنگام علامت  نیز از روی نمایشگر پاک می شود

قطع یا وصل صدای کلید ها: صدای کلید های پنل به صورت پیش فرض فعال است؛ در صورت تمایل به قطع صدای آن ها می توان از راه کلید **P** گزینه  را برگزید

سپس برای وصل دوباره ی صدا، از مسیر یاد شده می توان اقدام کرد

نکته: در صورت قطع شدن برق و سپس وصل شدن آن، تنظیمات اعمال شده در مورد صدا، پایدار خواهد ماند

فن خنک کننده : این فن مستقل از کلید  کارکرد دارد یعنی امکان روشن ماندن آن هنگام خاموش بودن پنل، وجود دارد این فن در دمای ۶۵

درجه فعال می شود و در دمای زیر ۴۵ درجه خاموش می شود

نکته: فن خنک کننده با سنسوری که روی برد تغذیه است، فعال می شود که مستقل از دمای اتاقک فر است

فعال / غیر فعال کردن نور کلید های پنل : هنگامی که پنل خاموش است و برنامه ای فعال نیست، با نگه داشتن همزمان کلیدهای  و  همه ی

کلید های روی پنل همراه با چراغ های کلید لغزشی، خاموش می شوند و برای روشن کردن آن ها باید دوباره روش مذکور تکرار شود

نمایش نسخه ی پنل: هنگامی که پنل در حالت خاموش است، با نگه داشتن همزمان دو کلید  و  شماره ی نسخه پنل روی نمایشگر آشکار

می شود. که به صورت ۰۱ تا ۹۹ قابل نمایش خواهد بود و بعد از ۵ ثانیه از روی نمایشگر ناپدید می شود

خطا های دستگاه :

خطای ۱ : زمانی که این خطا روی نمایشگر پدید می آید، یعنی مشکلی برای حسگر دما به وجود آمده است و تا زمان رفع این مشکل، هیچ یک از کلید ها عمل نخواهند کرد و پنل کارکردی نخواهد داشت

علت خرابی: خرابی حسگر دما - خرابی بخشی از برد تغذیه - خرابی بخشی از پنل - قطعی سوکت حسگر دما - عدم تعلق حسگر دما به برد تغذیه

خطای ۲ : هنگامی که این خطا روی نمایشگر پدید می آید، یعنی مشکلی برای حسگر پخت گوشت به وجود آمده است؛ هنگام بروز این خطا، در صورت خارج شدن از برنامه ی میت پراب، دستگاه از حالت خطا خارج می شود و می توان از دیگر برنامه های فر استفاده نمود

علت خرابی : خرابی حسگر پخت گوشت - خرابی فیش مادگی حسگر پخت گوشت - خرابی بخشی از برد تغذیه - خرابی بخشی از پنل - قطعی

سوکت حسگر پخت گوشت یا قطعی فیش حسگر - عدم تعلق حسگر پخت گوشت به برد تغذیه

علائم روی نمایشگر :

در حین فعالیت فر، علامت  روشن می ماند و در هنگام تنظیم دما، علامت یاد شده به صورت چشمک زن در می آید

در حین فعالیت فر، علامت  روشن می ماند و در هنگام باز شدن در فر، این علامت خاموش می شود

هنگامی که علامت  روشن باشد، به معنی آن است که دستگاه برای ساعت هشدار تنظیم شده

هنگامی که علامت  روشن باشد، به معنی فعال بودن موتور جوجه گردان است

هنگامی که علامت  روشن است، به معنی فعال بودن عملکرد پخت سریع است

هنگامی که علامت  روشن باشد، به معنی فعال بودن برنامه یخ زدایی است

هنگامی که علامت  روشن باشد، به معنی فعال بودن قفل کودک است

هنگامی که علامت  روشن باشد، به معنی فعال بودن عملکرد میت پراب است

هنگامی که علامت  روشن باشد، به معنی فعال بودن زمان شروع پخت است

هنگامی که علامت  روشن باشد، به معنی قطع صدای کلیدهای عملکردی است

هنگامی که علامت  روشن باشد، به معنی ذخیره شدن برنامه پخت یا نمایش برنامه ذخیره شده است

هنگامی که علامت **PAUSE** روشن باشد، به معنی توقف برنامه می باشد

علامت  نشان دهنده ی مدت زمان پخت می باشد

برد ۲۱۰۴:

برد ۲۱۰۴ با ۱۲ کلید و صفحه نمایشگر که در حالت فر یکپارچه دارای ۱۱ برنامه پخت است. هنگامی که حالت دوقلو فعال شود دارای ۵

برنامه برای طبقه بالا فر و دارای ۳ برنامه برای طبقه پایین فر می شود



عملکرد	کلید
روشن و خاموش کردن	
تعیین طبقه مورد نظر فر	
حسگر پخت گوشت	
تعیین حالت پخت	
ذخیره نمودن حالت پخت	
لامپ	
تنظیم زمان	
مثبت	
منفی	
تنظیم دمای پخت / دمای حسگر پخت گوشت	
یخ زدایی	
پخت سریع	

تنظیم ساعت:

تنظیم ساعت زمان اتصال به برق

زمانی که برای اولین بار دستگاه را به برق متصل کنید، ساعت پنل به حالت چشمکزن ۱۲:۰۰ را نمایش میدهد که توسط کلید های **+** و **-** که به حالت چشمکزن هستند می توان ساعت مورد نظر را تنظیم و برای تثبیت ساعت یک مرتبه کلید **▶** یا ۳ ثانیه تامل کنید. سپس نمایشگر دقیقه چشمکزن می شود که تنظیم دقیقه نیز به همین منوال می باشد

تنظیم ساعت حین فرآیند کار

با نگه داشتن کلید **✕** به مدت ۳ ثانیه هنگامی که دستگاه خاموش است. آنگاه کلید های **-** و **+** به حالت چشمکزن در می آید که می توان ساعت موردنظر را تنظیم کنیم و برای تثبیت ساعت یک مرتبه کلید **▶** یا ۳ ثانیه تامل کنید. سپس بلافاصله نمایشگر دقیقه چشمکزن می شود که تنظیم دقیقه نیز به همین منوال می باشد

تنظیم برنامه پخت:

پس از هر بار روشن و خاموش کردن دستگاه به وسیله دکمه **⏻** تنظیمات مربوط به برنامه نمایان می شود. با لمس کلید **▶** می توان برنامه مناسب را انتخاب کرد. شرح کامل برنامه در نمایشگر قابل نمایش است

پس از انتخاب برنامه پخت نمایشگر، دمای ۱۸۰ درجه سانتیگراد را نمایش می دهد که همزمان کلید های **+** و **-** در حالت چشمک زدن

می باشد و یا لمس کلید مربوطه دمای موردنظر را می توان از ۶۰ الی ۲۵۰ درجه سانتی گراد تنظیم نمود

در صورتی که زمان پخت برای دستگاه درنظر گرفته نشود فر به مدت ۱۸۰ دقیقه مجاز به فعالیت می باشد و پس از آن فر خاموش می گردد

از طرفی شمارش معکوس ۱۸۰ دقیقه بر روی نمایشگر قابل ملاحظه نمی باشد

تنظیم قفل کودک:

برای فعال کردن قفل کودک کلید های **+** و **-** را همزمان به مدت ۳ ثانیه نگه دارید و برای غیرفعال کردن قفل کودک کلیدهای ذکر شده

را به مدت ۳ ثانیه نگه دارید

عملکرد لامپ:

زمانی که درب فر باز می گردد لامپ روشن می شود و اگر درب به صورت مداوم باز بماند پس از ۱ دقیقه لامپ به صورت اتوماتیک خاموش می گردد

یا می توان توسط کلید لامپ خروجی را به صورت دستی خاموش نمود. زمانی که یک حالت پختی را تنظیم کنید لامپ به صورت اتوماتیک روشن می

شود در صورت خاموش نشدن به صورت دستی پس از ۳۰ ثانیه به صورت اتوماتیک خاموش می گردد و همچنین در حین فرآیند پخت می توان با

فشردن کلید مربوطه لامپ را روشن و خاموش نمود

یخ زدایی:

هنگامی که دستگاه روشن است، اگر کلید  را لمس کنید، ۶۰ دقیقه بر روی نمایشگر و کلید های  و  چشمکزن می گردد که توسط کلیدهای مربوطه می توان زمان را از ۱ الی ۶۰ دقیقه تعیین نمایید. همچنین نماد  بر روی نمایشگر نمایان می گردد نکته: قابلیت یخ زدایی هنگامی که فر در حالت دو کابین باشد با کلید  این قابلیت برای کابین پایین فعال می گردد

عملکرد کلید حالت دوقلو:

پس از جا زدن شیشه طبقات تا انتها و عمل کردن میکروسوییچ فر که با ملودی یک ثانیه ای مشخص می شود. خط وسط کادر مستطیلی نمایان می شود کلید  فعال می شود و جهت تنظیم حالت پختی برای طبقه بالا کافی است کلید  لمس کنید تا بتوان برنامه پخت مورد نظر برای پنل تنظیم نمود از طرفی حروف لاتین UP بر روی نمایشگر نمایان می گردد که نشانگر فعال بودن طبقه بالایی فر می باشد از طرفی اگر بخواهیم برنامه ی پختی برای طبقه پایین فر تنظیم نماییم کافیست یکبار کلید  را لمس کنید در این شرایط حروف لاتین dn بر روی نمایشگر نمایان می گردد که می توان با لمس کلید  برنامه پخت دلخواه را تنظیم و پس از ۵ ثانیه ای فر شروع به کار می نماید

در صورتی که کاربر تنها نیاز به روشن کردن محفظه پایین فر داشته باشد کافیه پس از روشن کردن فر در حالتی که شیشه طبقات در دستگاه به صورت صحیح قرار گرفته باشد، یکبار کلید  را لمس کند تا قسمت پایین کادر مستطیلی فعال گردد که در این حالت حروف لاتین dn نیز بر روی نمایشگر نمایان می گردد

نکته: در صورتی که دستگاه به صورت دوقلو در حال فعالیت می باشد با یکبار لمس کلید  می توان دمای پخت را مجدد تنظیم نمود و در صورت نیاز به تغییر زمان پخت نیز می توان با یکبار لمس کلید  زمان پخت را به دلخواه تنظیم نمود

نحوه ذخیره کردن برنامه و استفاده مجدد از برنامه ذخیره شده:

هنگامی که یک برنامه تنظیم شد اگر کلید  را به مدت ۲ ثانیه لمس کنید علامت  بروی نمایشگر به مدت ۳ ثانیه ظاهر می گردد که به معنای ذخیره شدن برنامه مورد نظر است

برای استفاده از برنامه های ذخیره شده می توان پس از روشن کردن دستگاه، کلید  را یکبار لمس کرد تا به حالت های پخت ذخیره شده وارد شوید سپس توسط کلید  می توانید برنامه دلخواه ذخیره شده را مشخص نمایید و پس از مکث ۵ ثانیه ای دستگاه شروع به کار می نماید

در صورتی که بر روی یک برنامه پیش فرض، برنامه ای را ذخیره کرده باشید و بخواهیم مجدداً برنامه ذخیره شده را تغییر دهید می بایست کلید  را

به مدت ۲ ثانیه بر روی همان برنامه موردنظر نگه دارید تا برنامه ذخیره شده پاک شود و سپس تغییرات جدید را بر روی برنامه پیش فرض اعمال کرده و با نگه داشتن کلید  به مدت ۲ ثانیه برنامه ی دلخواه را تغییر دهید

در صورتی که بر روی هر برنامه ذخیره شده باشید و سپس کلید  را به مدت ۲ ثانیه لمس کنید برنامه ذخیره شده حذف می گردد نکته: به ازای هر برنامه پیش فرض در حالت تک کابین تنها می توان یک برنامه ذخیره کرد و در حالت دو کابین زمانی که برای هر دو کابین برنامه تعریف شده باشد، یک مرحله برنامه را می توان ذخیره نمود

حسگر پخت گوشت:

زمانی که برنامه ی پختی فعال می گردد اگر سوکت حسگر پخت گوشت را در موقعیت درنظر گرفته شده داخل کابین قرار دهید می توان با لمس کلید  دمای ۴۵ درجه سانتی گراد بر روی نمایشگر به حالت چشمکزن در می آید که توسط کلید های  و  می توانید دمای عملکرد حسگر پخت گوشت را ۴۵ الی ۹۰ درجه سانتی گراد تنظیم نمایید

هرگاه دمای حسگر پخت گوشت به دمای تعیین شده برسد دستگاه به صورت اتوماتیک خاموش و بر روی نمایشگر حروف لاتین END نمایان می شود در هنگام فعال بود عملکرد میت پراب اگر کلید  را دوبار بزنید همزمان نماد  و دمای حسگر پخت گوشت بر روی نمایشگر چشمکزن می گردد که در این حالت می توانید توسط کلید  و  دمای دلخواه را تنظیم نمایید

نکته: هنگامی که حسگر پخت گوشت فعال باشد نمی توان زمان روشن و خاموش شدن اتوماتیک را برای دستگاه تنظیم نمود

نکته: امکان استفاده از حسگر پخت گوشت در حالت دو کابین موجود نیست

نکته: هنگامی که حسگر پخت گوشت به جایگاه خود داخل کابین متصل نباشد کلید  عملکردی ندارد

پخت سریع:

این عملکرد صرفاً جهت رسیدن درجه حرارت به میزان مطلوب در کوتاه ترین زمان ممکن کاربرد دارد

اگر برنامه ای فعال باشد، می توان با لمس کلید  موجب فعال شدن پخت سریع می گردد و ۳۰ درجه سانتی گراد مانده به دمای تنظیم شده توسط

کاربر، عملکرد پخت سریع خاموش شده و تنها المنت های تنظیم شده توسط کاربر باقی می ماند

نکته: حالت پخت سریع فقط در حالت تک کابین فعال می شود

تنظیم زمان روشن و خاموش شدن اتوماتیک:

تنظیم زمان روشن و خاموش شدن اتوماتیک تنها برای حالت هایی که حسگر پخت گوشت برای آن ها غیرفعال است کاربرد خواهد داشت، ثانیاً نحوه

عملکرد آن بدین شرح است که پس از انتخاب حالت موردنظر به روشی که قبلاً گفته شد با یکبار زدن کلید  نمایشگر نماد تایمر و کلیدهای  

همزمان چشمکزن می شوند که با استفاده از این دو کلید می توان زمان خاموش شدن پیش فرض ۱۲۰ دقیقه فر را از ۱ الی ۱۸۰ دقیقه به دلخواه تنظیم نمود

تنظیم زمان هشدار:

با نگه داشتن ۲ ثانیه ای کلید  نمایشگر ساعت روزانه و نماد زنگ به حالت چشمکزن شده و توسط کلیدهای  و  که به حالت چشمکزن

هستند، می توان ساعت موردنظر را تنظیم و برای تثبیت ساعت یک مرتبه کلید  یا ۳ ثانیه تامل کنید و سپس نمایشگر دقیقه چشمکزن می شود

که تنظیم دقیقه نیز به همین منوال است

پس از تنظیم زمان هشدار نسبت ساعت برد با مکثی ۵ ثانیه ای تنظیمات اعمال شده تثبیت می شود و نماد زنگ تا موعد اتمام هشدار بر روی نمایشگر

روشن می ماند و پس از اتمام زمان هشدار یک ملودی ۱۰ ثانیه ای نواخته می شود که اگر در زمان پخش ملودی کاربر کلیدی را لمس کند، هشدار قطع

می گردد. در صورتی که کاربر هیچ کلیدی را لمس نکند هشدار در هر بازه ی زمانی ۳۰ ثانیه ای به مدت ۱۰ ثانیه دیگر ملودی می نوازد تا مادامی که یکی

از کلید ها لمس شود

خاموش نمودن چراغ های زیر کلید تاج:

در هنگام روشن بودن برد با نگه داشتن همزمان کلید های  و  به مدت ۳ ثانیه چراغ های پس زمینه زیر کلید تاج خاموش می شود

با تکرار همین عمل می توان چراغ های پس زمینه را روشن نمود، در حالت پیش فرض چراغ های پس زمینه روشن هستند

تعویض رنگ پس زمینه نمایشگر:

هنگام روشن بود برد می توان با نگه داشتن همزمان کلیدهای  و  به مدت ۳ ثانیه رنگ زمینه را به دلخواه آبی یا قرمز تغییر دهید

فن خنک کننده:

هنگامی که دمای داخل کابین به ۸۵ درجه سانتیگراد برسد خروجی مربوط به فن خنک کننده روشن می گردد و با رسیدن دمای کابین به ۷۰ درجه

سانتی گراد فن خنک کننده خاموش می گردد

نکته: فن خنک کننده مستقل از کلید روشن/خاموش عملکرد دارد یعنی با خاموش شدن پنل توسط کلید روشن/خاموش، فن خنک کننده روشن می ماند

تا مادامی که دمای داخل کابین به ۷۰ درجه سانتی گراد برسد

خطا ها جهت خرابی سنسور:

اگر نماد آچار برروی نمایشگر نمایان گردد و یکی از کدهای زیر بر روی نمایشگر نمایان گردیده باشد با تعویض سنسور موردنظر مجددا دستگاه بدون مشکل

به فعالیت خود ادامه خواهد داد

E1: down sensor error	ایراد در سنسور کابین پایین
E2: up sensor error	ایراد در سنسور کابین بالا
E3: probe sensor error	ایراد در سنسور پخت گوشت
dr : Door open	ایراد میکروسویچ درب

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

- 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 حتما 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



مصرف کننده گرامی

سوالات، پیشنهادات یا انتقادات خود را در زمینه خدمات پس از

فروش با ما در میان بگذارید.

WWW.TAYSEZ.IR

شماره تلفن صدای مشتریان 028-33800



جهت درخواست نصب یا سرویس محصولات با مراجعه به وب سایت 33800.IR درخواست خود را در پنل خدمات پس از فروش ثبت نمایید. ضمناً در صورت عدم دسترسی به پنل خدمات پس از فروش، جهت نصب حرف M و جهت درخواست تعمیرات حرف T را به سامانه پیامکی ۳۰۰۰۶۷۰۳۹۳۴۹۳۴ ارسال نمایید.

واحد ارتباط با مشتریان ۰۲۸۳۳۸۰۰

شماره پیامک اصالت پروانه استاندارد ۱۰۰۰۱۵۱۷



سازمان ملی استاندارد ایران

۷۶۸۶۸۹۳۰۰۶

شماره پیامک اعطای اصالت پروانه استاندارد

۱۰۰۰۱۵۱۷