

## راهنمای مصرف کننده فر آترا، افروز، ارس

### خریدار گرامی:

از اینکه فر برقی درسسا، لوازم خانگی آشپزخانه را جهت خرید انتخاب نموده اید صمیمانه سپاسگزاریم.

لطفاً قبل از هرگونه استفاده از این فر برقی دفترچه راهنمای آن را بدقت و بطور کامل مطالعه فرمایید و این دفترچه را جهت مراجعات بدقت و در جای مطمئن نگهداری نمایید. همچنین دقت فرمایید تا افرادی که از این دستگاه استفاده می نمایند بطور کامل با دستورالعمل های آن آشنا باشند.

• زمانی که فر برای اولین بار روشن می شود ممکن است بوی نامطبوعی استشمام نمایید، این امر بدلیل استفاده از موادی است که در عایق بندی داخل فر بکار رفته و کاملاً طبیعی می باشد.

• بنابراین قبل از استفاده (بار اول از فر) جهت پخت و پز، فر را به مدت کوتاهی بدون قرار دادن مواد غذایی در داخل آن روشن نمایید تا این بوی نامطبوع از آن خارج شده، سپس پخت و پز نمایید.

• برای تمیز کردن سطوح شیشه ای فر هیچگاه از تمیز کننده هایی که موجب سایش می شوند یا ابزار فلزی تیز و برنده استفاده نکنید، زیرا این امر باعث ایجاد خراشیدگی در سطوح شیشه ای شده و این خراشیدگی ها ممکن است روی شیشه بطور دائم بماند.

• در زمان استفاده از فر سطوح داخلی و المنت ها بسیار داغ می باشند بنابراین دقت نمایید که سطوح داخلی و المنت ها را لمس نکنید.

• در زمان استفاده از فر بخصوص گریل، از نزدیک شدن کودکان به دستگاه جلوگیری نمایید.

• زمانی که می خواهید لامپ فر را تعویض نمایید از خاموش بودن دستگاه مطمئن شوید تا دچار حادثه برق گرفتگی نشوید.

• لوازم مربوط به قطع جریان برق، باید مطابق مشخصات قید شده در نقشه سیم کشی و مدار برقی باشد.

• کابل جریان برقی که به دستگاه وصل می شود نباید کمتر از ۳ رشته ۱/۵ میلی متر باشد.

• استفاده از این دستگاه برای افراد مبتلا به ناتوانی جسمی، ذهنی، حسی، کم تجربه و کودکان مناسب نیست. در صورت استفاده افراد مذکور جهت حفظ سلامتی آنها نظارت فردی با تجربه لازم است.

### نکات ایمنی:

• این فر برقی تنها برای پخت و پز طراحی شده و فقط باید به همین منظور استفاده گردد.

• استفاده های غیر اصولی و خارج از پخت و پز خانگی مانند استفاده بعنوان وسیله گرم کننده خطرناک بوده و این شرکت هیچگونه مسئولیتی در قبال صدمات و خطرات ناشی از استفاده غیر اصولی و عدم رعایت اصول اولیه استفاده از لوازم الکتریکی نخواهد داشت.

• بدون پوشش مناسب در پاهایتان از فر استفاده نکرده و با دست و پای خیس و نمناک فر را لمس نکنید.

• به کودکان یا افرادی که آشنایی کامل با دستگاه ندارند اجازه استفاده از فر را ندهید مگر اینکه بدقت بر کار آنها نظارت کنید.

- در صورت عدم رعایت نکات فوق، این شرکت هیچگونه مسئولیتی در قبال ایمنی دستگاه نخواهد داشت.
- از آداپتور و سیم سیار و کابل بلند استفاده نکنید.
- اگر کابل برق دستگاه آسیب دیده باشد حتماً باید توسط سرویسکار مجاز این شرکت تعویض گردد.
- در صورتی که قسمتی از فر شکسته یا آسیب دیده باشد دستگاه را از برق جدا کرده به هیچ عنوان آن را لمس نکنید، سپس جهت رفعی با خدمات پس از فروش شرکت تماس بگیرید.
- اگر کابل دستگاه آسیب دیده باشد باید بطور کامل تعویض گردد.

### در زمان تعویض موارد ذیل را رعایت فرمائید

- ۱ - کابل برق را جدا نموده و آنرا با کابلی که مشخصات آن قبلاً قید شده تعویض نمایید.
  - ۲ - کابل باید تحمل توان الکتریکی ذکر شده برای دستگاه را داشته باشد.
  - ۳ - تعویض کابل حتماً باید توسط مرکز خدمات پس از فروش این شرکت انجام گیرد.
  - ۴ - سیم ارت (اتصال به زمین) که به رنگ سبز و زرد می باشد حتماً باید یک سانتی متر (۱۰ میلی متر) بلندتر از سیم برق باشد.
- قدرت تحمل حرارت سیم برق در حدود ۷۰ درجه سانتی گراد می باشد کابل برق باید به کلید یا دو رشته سیمی که کمتر از ۲۵۰ ولت ۲۰ آمپر نباشد متصل گردد.

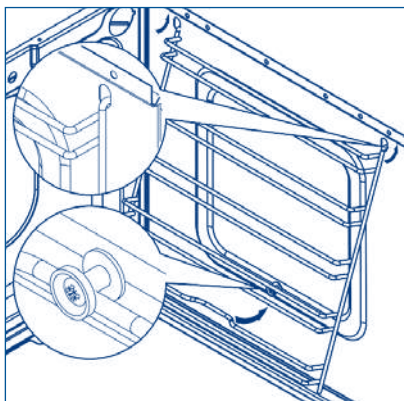
### توصیه:

زمانی که فر را از بسته بندی خارج می نمایید دقت کنید که کاملاً سالم بوده و هیچگونه آسیب دیدگی نداشته باشد در صورت تردید در سالم بودن فر، با مرکز خدمات پس از فروش شرکت تماس حاصل فرمایید.

موادی که در بسته بندی بکار می روند مانند کیسه های نایلونی مواد پلی استایرن (یونولیت) و یا بست های فلزی و پلاستیکی برای کودکان خطرناک می باشند، لذا دقت فرمایید این گونه وسایل دور از دسترس کودکان باشد.

### تذکر مهم:

با توجه به گرم شدن سطوح شیشه ای در استفاده طولانی مدت از فر، لازم است در لمس این سطوح توسط افراد (بخصوص کودکان) دقت نمایید.



### روش نظافت سطوح داخلی فر:

توجه: قبل از نظافت سطوح داخلی از سرد بودن فر و قطعات آن مطمئن شوید.

ابتدا مطابق شکل روبرو دیواره (ریل) سیمی را جدا نموده و سپس کل محفظه فر را با آب و صابون شسته و به دقت خشک نمایید.

سپس در حدود ۳۰ دقیقه فر را با آخرین درجه حرارت روشن کنید تا ذرات احتمالی چربی و سایر ذراتی که ممکن است در داخل آن باشد کاملاً از بین برود.


## نکات مهم:

برای اطمینان از سلامتی قبل از نظافت فر همیشه دوشاخه یا کابل فر را از پریز برق جدا نمایید.  
هرگز برای نظافت فر از مواد اسیدی یا قلیایی یا موادی مانند آبلیمو، سرکه، نمک، رب و ..... استفاده نکنید.  
از مواد شوینده ای که پایه کلر و اسیدی داشته باشند یا از وسایلی که زبر هستند و موجب خراش و ساییدگی سطوح رنگ شده، لعاب شده و یا سطوح شیشه ای می شوند استفاده نکنید.

## صفحه کلید (صفحه کنترل)


### علایم مربوط به کلید سلکتور:

در صورتیکه کلید سلکتور را در جهت عقربه های ساعت بگردانید کارآیی نشانگرها به ترتیب توضیحات ذیل می باشد.

• کارکرد فن به همراه لامپ جهت دیفر است کردن (بخ زدائی) تنظیم ترموستات روی صفر درجه. 

• المنت حرارتی بالا و پایین به همراه فن و لامپ، قابل تنظیم با ترموستات از ۵۰ درجه سانتیگراد تا حداکثر. 

• المنت های حرارتی بالا و پایین به همراه لامپ قابل تنظیم با ترموستات از ۵۰ درجه سانتیگراد تا حداکثر. 

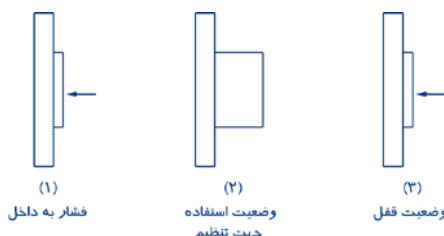
• المنت حرارتی بالا به همراه لامپ قابل تنظیم با ترموستات از ۵۰ درجه سانتیگراد تا حداکثر. 

• المنت حرارتی پایین به همراه لامپ قابل تنظیم با ترموستات از ۵۰ درجه سانتیگراد تا حداکثر. 

• هر دو المنت بالا به همراه لامپ و جوجه گردان جهت گریل کردن قابل تنظیم توسط ترموستات از ۵۰ تا ۲۵۰ درجه سانتیگراد. 



## توجه:

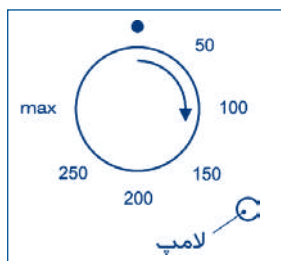


جهت استفاده از ترموستات و سلکتور با فشار دادن ولوم به سمت داخل آزاد شده و به سمت بیرون حرکت نموده و برای تنظیمات دلخواه قابل استفاده می باشد. پس از اتمام تنظیمات مجدداً می توانید با فشار دادن به سمت داخل ولوم را در حالت اولیه قرار دهید.

## ترموستات:

• درجه حرارت المنت ها توسط ترموستات با گردش در جهت عقربه های ساعت از ۵۰ تا ۲۵۰ و یا max قابل تنظیم می باشد.

• زمانی که ترموستات در وضعیت روشن باشد لامپ مربوطه روی صفحه کلید روشن و زمانیکه دمای داخل فر به درجه حرارت تنظیم شده رسیده باشد لامپ خاموش می شود.



• درجه بندی دمای ترموستات برحسب درجه سانتیگراد می باشد.

## توصیه مهم:

هیچگاه درجه ترموستات را بمدت طولانی روی نشانگر max قرار ندهید.

## دستورالعملهای استفاده از دستگاه

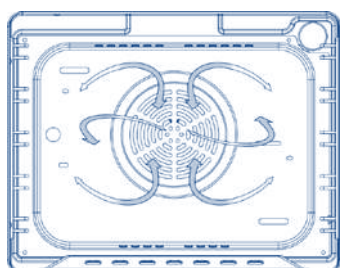
### پخت و پز معمولی:

در این روش پخت شما برای حرارت دادن ظرف غذا از گرمای المنت بالا و پایین با انتخاب هر یک از سه وضعیت بالا از روی سلکتور و تنظیم دمای پخت دلخواه توسط ترموستات استفاده نمایید.

مواد غذایی که با تنظیم یک درجه حرارت پخته می شوند را داخل فر قرار داده و دما را تنظیم می کنید تا زمانی که نشانگر حرارت خاموش شود. در صورتیکه تمایل داشته باشید در انتهای پخت دمای المنت بالا و پایین را کاهش دهید، کنترل کننده دما را در انتهای زمان پخت به وضعیت سمت راست برگردانده و روی دمای دلخواه قرار دهید.

همچنین این امکان برای شما وجود دارد که در طول مدت پخت، کمی درب فر را باز بگذارید.

### یخ زدائی (دیفراست کردن)




در این حالت وضعیت دیفراست را، توسط سلکتور انتخاب و ترموستات را روی درجه صفر قرار می دهید. فن موجب چرخش هوای سرد در تمامی نقاط فر می شود. در این روش غذاهای منجمد را می توان یخ زدائی (دیفراست) نمود. در دیفراست کردن هیچ ضرورتی برای پیش گرم کردن فر وجود ندارد ولی در صورتیکه بخواهید عمل دیفراست سریعتر

انجام گیرد قبلاً می توانید توسط یکی از وضعیت های المنت بمدت ۵ دقیقه فر را پیش گرم کنید.

## پخت و پز با گریل

از این وضعیت برای گریل کردن جوجه، گوشت و سرخ کردن غذاها استفاده می شود.

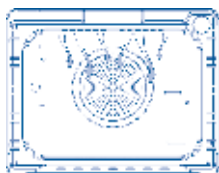
در این فر مجموعه ای مرکب از موتور، سیخ، قلاب و نگهدارنده سیخ جهت چرخش سیخ وجود دارد. برای استفاده از جوجه گردان می توانید جوجه، گوشت ویا تکه هایی از جوجه را روی سیخ جوجه گردان چیده و با انتخاب وضعیت  روی سلکتور، از وضعیت گریل کردن توسط جوجه گردان با تنظیم درجه حرارت و زمان استفاده نمایید. برای گریل کردن بدون جوجه گردان، سینی توری را به همراه غذایی که باید پخته شود در ردیف اول یا دوم از بالا قرار دهید

## فن خنک کننده

یک فن در قسمت بالایی بیرون محفظه فر تعبیه شده است، این فن موجب گردش هوای خنک، بین اطراف فر، کابینت و همچنین وسط درب فر میگردد.

این فن زمانی که دمای دیواره های خارجی فر به ۶۰ درجه سانتی گراد می رسد، شروع بکار می کند.

با روشن شدن فر و تنظیم دمای ترموستات روی ۲۰۰ درجه سانتیگراد فن خنک کن پس از رسیدن دمای داخلی به ۶۰ درجه سانتیگراد. بطور خودکار شروع بکار می کند. و زمانی که دمای قسمت های بیرونی فر به پائین تر از ۶۰ درجه سانتیگراد رسید خاموش می شود.




زمانی که فر توسط ترموستات در ۲۵۰ درجه سانتیگراد خاموش می شود، کار کردن فن تا رسیدن دمای اطراف فر به زیر ۶۰ درجه سانتیگراد ادامه خواهد داشت.

## تایمر الکترونیک ۶ دکمه ای



### تنظیم ساعت :




دکمه دستی  را فشار داده و سپس با دکمه های +/- زمان را تنظیم کنید.

تنظیم مدت پخت در حالت نیمه اتوماتیک برای تنظیم مدت پخت دکمه مدت را  فشار داده سپس با دکمه های +/- مدت پخت را تنظیم کنید. صدای بوق زمان اتمام پخت را به شما اعلام می کند و کلیدهای سلکتور و ترموستات فر خود بخود قطع می شوند. کلیدهای ترموستات و سلکتور را به وضعیت صفر (۰) برگردانده و دکمه دستی را فشار دهید.

### مهم:

زمانیکه دوشاخه دستگاه به برق وصل می شود حتماً دکمه دستی  را فشار دهید زیرا با فشار دادن دکمه فوق است که دستگاه فعال می شود در ضمن پس از هر قطع و وصل جریان برق دکمه  را برای کار کردن با دستگاه باید فشار دهید .

## تنظیم پایان زمان پخت در حالت نیمه اتوماتیک


برای تنظیم زمان پایان پخت می توانید با فشار دادن دکمه پایان پخت  زمان را با دکمه های +/- برای ساعتی که می خواهید فر را قطع کنید، تنظیم کنید. صدای بوق وقتی تایمر به زمان تنظیم شده رسید، صدای بوق شنیده می شود و کلید سلکتور و ترموستات بطور اتوماتیک قطع می شود. کلیدهای ترموستات و سلکتور را روی صفر (۰) برگردانده و دکمه دستی را فشار دهید.

## تنظیم تمام اتوماتیک

برای تنظیم زمان پایان پخت، دکمه مدت  $\rightarrow$  را فشار داده و با فشار روی دکمه های  $+/-$  مدت پخت را تنظیم کنید. دکمه پایان پخت را فشار داده  $\rightarrow$  و با فشار روی دکمه های  $+/-$  زمانی را که می خواهید فر خاموش شود تنظیم کنید.

وقتی که تنظیمات زمان های شما تمام شد، علامت AUTO با صدای بوق، شروع به چشمک زدن می کند. با فشار دادن هر کدام از دکمه ها صدای بوق قطع می شود.

## تایمر اخطار (زنگ اخبار بدون قطع کن)

با فشار دادن دکمه زنگ  و فشار روی دکمه های  $+/-$  مدت دلخواه پخت را تنظیم کنید.

بوق اخطار، وقتی که زمان تنظیم شده پخت، تمام شد به صدا در می آید و به شما پایان پخت را اعلام می کند. برای خاموش کردن صدای بوق می توانید یکی از دکمه ها را فشار دهید.

## خطاهای برنامه ریزی

شما نمی توانید در یک دوره پخت زودتر از زمان نشان داده شده روی ساعت برنامه ریزی کنید. در صورت اسرار در انجام، بوق اخطار به صدا درآمده و علامت AUTO شروع به چشمک زدن می کند. به سادگی می توانید با تغییر مدت یا زمان پخت، خطا را تصحیح کنید.

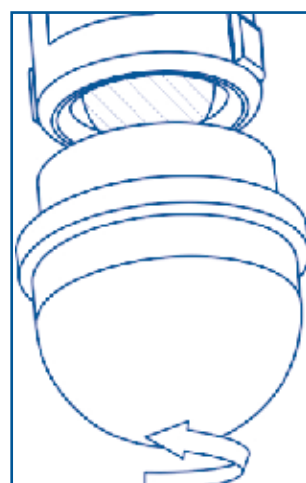
## حذف برنامه ریزی پخت

برای پاک کردن یا حذف یک برنامه بسادگی و با فشار دادن دکمه دستی  این عمل امکان پذیر می باشد.

## تعویض لامپ

مهم :

لامپ فر باید دارای مشخصات زیر باشد:



۱- قابلیت تحمل دمای بالای ۳۰۰ درجه سانتی گراد را داشته باشد.

۲- مشخصات برقی ولتاژ و فرکانس باید مطابق برچسب مشخصات باشد.

۳- توان ۲۵ وات.

۴- مطابق اتصالات E۱۴.

- قبل از مراحل تعویض حتماً کابل دستگاه را از برق جدا کنید.

- برای جلوگیری از خطر احتمالی ریزش ذرات شیشه یک پارچه در داخل فر پهن کنید.

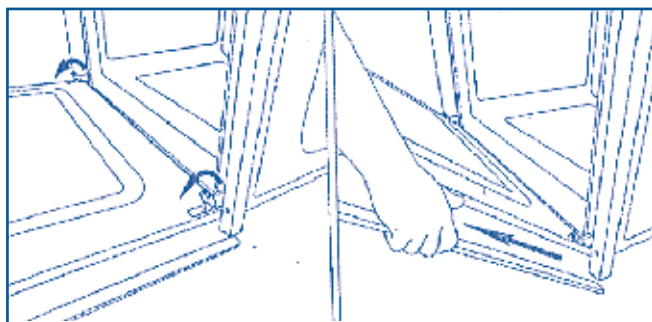
- درپوش شیشه ای لامپ را باز کنید.

- لامپ خراب را باز کرده و با لامپ سالم جابجا کنید.

- درپوش شیشه ای را مجدداً بسته و پارچه را از داخل فر بردارید.

- کابل برق دستگاه را به پریز متصل کنید

## برداشتن و جدا کردن درب فر از فر

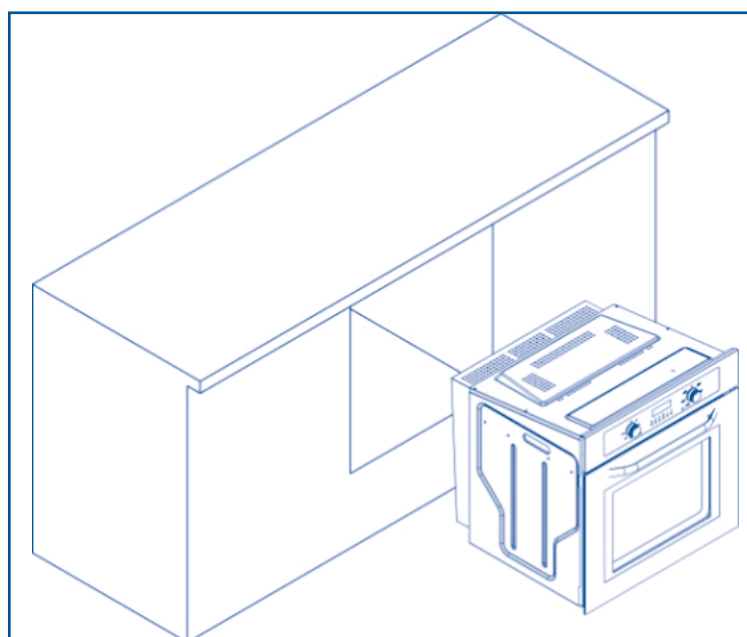
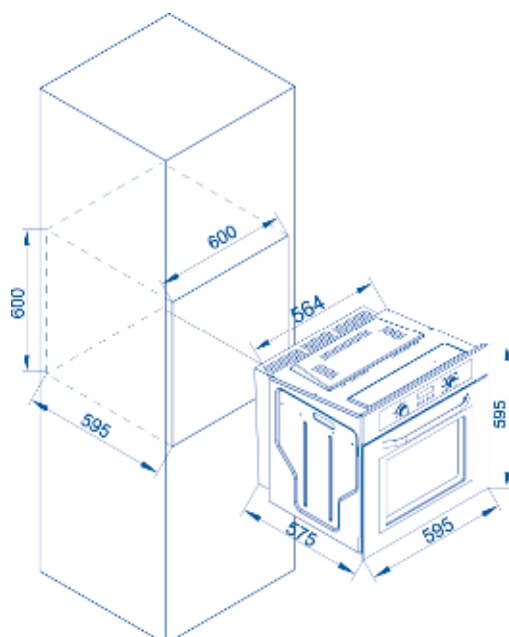


- درب فر را می توان سریع و به راحتی روش ذیل جدا نمود:
- درب فر را بطور کامل باز کنید.
- دو ضامن لولا را که در شکل نشان داده شده به روی بازوی لولا برگردانید.
- درب فر را تا استپ اولیه در ببندید.
- درب فر را به طرف بالا و بیرون کشیده و از فر جدا کنید.
- برای جازدن مجدد، بازوی لولا را در محل خود قرار داده و ضامن ها را به حالت اولیه برگردانید.

## دستور العمل های نصب:

### سوار کردن (جا - زدن) صحیح

این فر را می توان در زیر (پایین کابینت) کاتتر و یا در بالای مجموعه ی کابینت مطابق اندازه های داده شده در شکل زیر نصب کرد. قبل از جازدن فر داخل کابینت، مطمئن شوید که صفحات اطراف محل جازدن فر از موادی که تحمل حرارت را داشته باشند ساخته شده است و اندازه های داده شده برای محل فر رعایت شده باشد سپس فر را جازده و با پیچ های مخصوص به دیواره اطراف محکم کنید.



## اتصالات الکتریکی

قبل از اتصال فر به پریز برق اصلی مطمئن شوید که:

- ولتاژ برق، مطابق با مشخصات داده شده در صفحه مشخصات باشد.
- پریز برق دارای سیستم ارت (اتصال زمین) باشد. در صورتیکه پریز دارای سیستم ارت نیست حتماً سیستم ارت به دستگاه را توسط افراد مجرب وصل نمایید.
- در صورتیکه دستگاه شما دارای کابل برق یا دوشاخه نباشد حتماً از کابل و دوشاخه مناسب طبق مشخصات قید شده در پلاک مشخصات دستگاه استفاده کنید.
- کابل مورد استفاده حتماً باید تحمل حرارت بالای ۵۰ درجه سانتیگراد را داشته باشد.
- در صورتیکه می خواهید کابل دستگاه را مستقیماً به ترمینال برق وصل کنید، حتماً در سر راه آن از کلیدی که کتاکت های آن حداقل ۳ میلیمتر از هم فاصله داشته باشند استفاده کنید.
- حتماً از کلیدی که استفاده می کنید مطمئن باشید که قدرت آن مطابق با مشخصات قید شده روی پلاک سریال باشد.
- در زمان قطع کلید هیچگاه نباید سیم سبز و زرد ارت قطع شود.