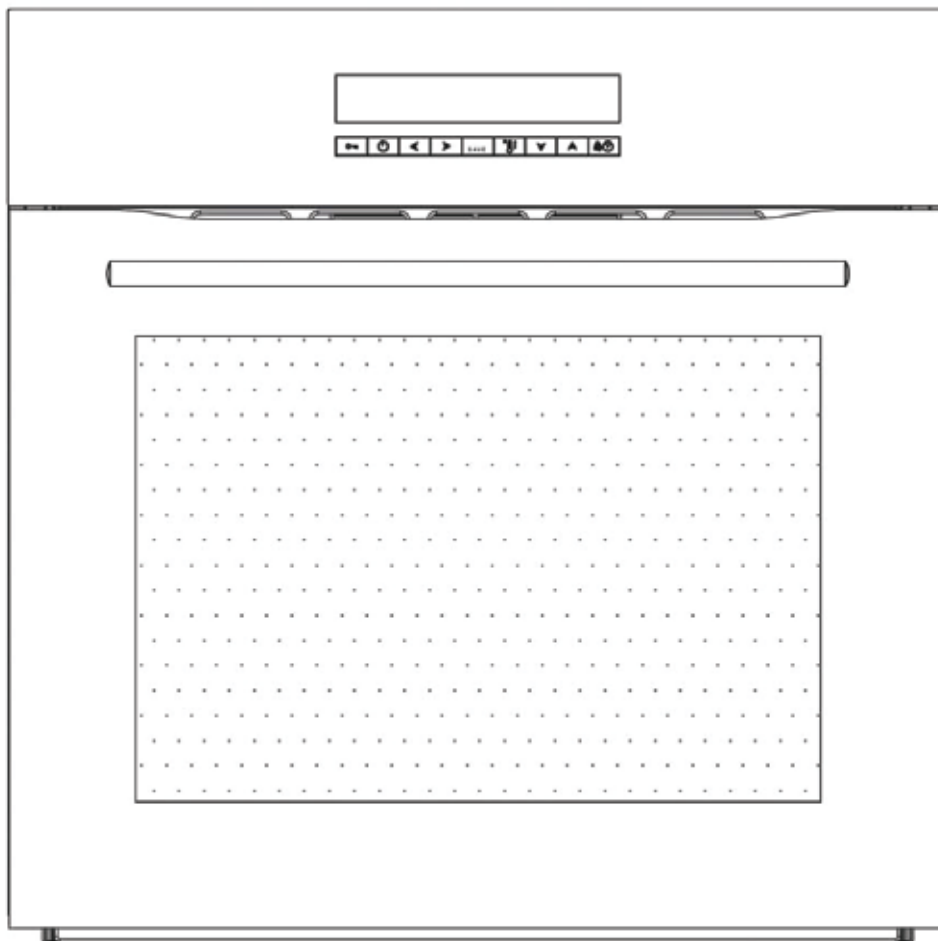


راهنمای مصرف کننده فر آرنیکا و رونیکا

روش پخت و پز و استفاده از فر مدل ۱۳ برنامه



چگونگی استفاده از کلید دیجیتالی مدل ۱۳ برنامه :



- K1 : روشن / خاموش
- K2 : تعیین عملکرد حالت فر
- K3 : مثبت
- K4 : منفی
- K5 : تنظیم دما برای حالت عملکرد / تنظیم دمای سنسور پشت کوکت
- K6 : تنظیم زمان برای حالت عملکرد
- K7 : لامپ / تغییر رنگ نمایشگر
- K8 : شروع به کار
- K9 : تنظیم ساعت / تنظیم زمان شروع خودکار

عملکرد کلید K1 :

با زدن کلید K1 سوییچ روشن شده و کلیدهای دیگر در حالت آماده بکار قرار می گیرند .

عملکرد کلید K2 :

با زدن کلید K2 حالت عملکرد فر روی صفحه نمایشگر نمایش داده شده و همزمان کلیدهای K4 و K3 چشمک زدن می گردند که میتوان با استفاده از آنها حالت عملکرد مورد نظر را انتخاب کرد .

عملکرد کلید K5 :

در صورتیکه مایل به تغییر دمای پیش فرض محیط داخل فر هستید می توانید بعد از انتخاب و تثبیت حالت عملکرد با کلید K2 ، کلید K5 را یکبار لمس کنید آنگاه کلیدهای K4 و K3 چشمک زن می گردند که می توانید با استفاده از کلیدهای چشمک زن دمای پیش فرض را تغییر دهید .

عملکرد کلید K6 :

اگر مایل به تغییر زمان پیش فرض پخت هستید می توانید بعد از انتخاب و تثبیت حالت عملکرد با کلید K2 ، کلید K6 را یکبار لمس کنید
آنگاه کلیدهای K4 و K3 چشمک زن می گردند که می توانید با استفاده از کلیدهای چشمک زن زمان پیش فرض را تغییر دهید .

عملکرد کلید K7 :

اگر مایل به تغییر رنگ صفحه نمایشگر از قرمز به آبی یا بلعکس هستید می توانید هنگامیکه سویچ خاموش است با ۳ ثانیه نگهداشتن کلید
K7 رنگ صفحه نمایشگر را تغییر دهید . (رنگ پیش فرض صفحه نمایشگر قرمز می باشد) .

لامپ : این کلید جهت روشن کردن لامپ به مدت ۳۰ ثانیه کاربرد دارد و خاموش شدن لامپ بصورت اتومات پس از ۳۰ ثانیه صورت
میگیرد ضمناً این کلید برای خاموش کردن لامپ بصورت دستی نیز کاربرد دارد .

عملکرد کلید K8 :

پس از انتخاب حالت مورد نظر جهت پخت با زدن این کلید سویچ شروع بکار می کند . همزمان با استارت و شروع به کار المنت ها نماد
رومی صفحه نمایشگر نمایان می گردد .

عملکرد کلید K9 :

تنظیم ساعت : (تنظیم ساعت تنها زمانی میسر است که سویچ خاموش است) کلید K9 را ۳ ثانیه نگهدارید آنگاه نماد ساعت روی صفحه
نمایشگر چشمک زن میشود که همزمان میتوان با استفاده از کلیدهای K4 و K3 ساعت و دقیقه مورد نظر را تنظیم نمایید و برای تثبیت
کافیست یکبار کلید K9 را بزنی یا ۳ ثانیه نامل نمایید .

تنظیم زمان شروع خودکار : ابتدا با استفاده از کلید K1 صفحه نمایشگر را روشن نمایید و بعد از تعریف حالت عملکرد با لمس K9 کلیدهای
K4 و K3 چشمک زن میشود که میتوان با استفاده از کلیدهای چشمک زن زمان شروع خودکار مورد نظر را نسبت به ساعت سویچ تنظیم
نمایید .

جوجه گردان :

با فعال شدن حالت های  همزمان جوجه گردان و نیز نماد جوجه گردان روی صفحه نمایشگر به طور خودکار فعال میگردد .

سنسور پخت گوشت (MEAT SENSOR) :

ابتدا با استفاده از کلید K1 صفحه نمایشگر را روشن نمایید سپس بعد از اتصال کابل سنسور پخت گوشت به محل تعبیه شده در
کابین فر میتوانید نماد MEAT SENSOR را برای حالتی که در جدول تعریف کردیم روی صفحه نمایشگر مشاهده کنید و آنگاه
سنسور پخت گوشت برای حالتی مذکور قابل استفاده می باشد .

طریقه تنظیم سنسور پخت گوشت : با لمس کلید K2 ، نمایشگر نماد حالتی عملکرد روی صفحه نمایشگر نمایان و همزمان
کلیدهای K4 و K3 چشمک زن میگردند که میتوانید با استفاده از کلیدهای چشمک زن حالت عملکرد مورد نظر را انتخاب نمایید
و بعد از تنظیم دمای محیط داخل فر توسط مصرف کننده به روشی که قبلاً گفته شد ، با زدن کلید K5 برای بار دوم کلیدهای K4
و K3 چشمک زن میشود که میتوانید با استفاده از کلیدهای چشمک زن دمای مورد نظر برای سنسور پخت گوشت را تنظیم نمایید

چگونگی نمایش دماهای مورد نیاز ، روی صفحه نمایشگر در حین عملکرد :

I اگر از داخل کابین فر بدون سنسور پخت گوشت استفاده کنید : پس از ست شدن و شروع به کار سویچ ، دمای تنظیم شده داخل کابین توسط کاربر ، و دمای واقعی محیط داخل کابین (دمای ترمومتر) بصورت گردشی هر کدام ۵ ثانیه نمایش داده میشوند

II اگر از داخل کابین فر به همراه سنسور پخت گوشت استفاده کنید : پس از ست شدن و شروع به کار سویچ ، دمای تنظیم شده داخل کابین توسط کاربر ، و دمای واقعی محیط داخل کابین (دمای ترمومتر) ، و دمای داخل گوشت (دمای سنسور پخت گوشت) ، بصورت گردشی هر کدام ۵ ثانیه نمایش داده میشوند .

قلل کودک :

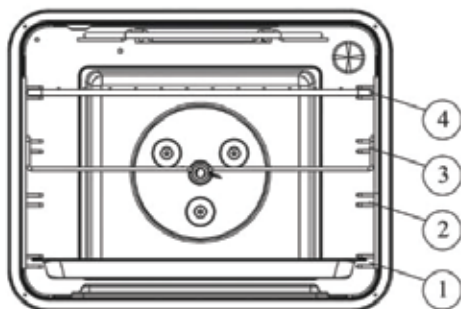
اگر همزمان کلیدهای K7 و K8 را به مدت ۳ ثانیه نگهدارید ، قفل کودک فعال و با تکرار مجدد این عمل قفل کودک غیر فعال میگردد .

نقشه عملکرد المنت ها ، فن و جوجه گردان

ردیف	تصویر	فن	جوجه گردان	المنت حلقه ی پشت	المنت بالا داخلی	المنت بالا بیرونی	المنت پایین	دمای پیش فرض	حداقل و حداکثر دما	زمان پیش فرض (دقیقه)	دمای سنسور گوشت	حداقل و حداکثر دمای سنسور گوشت
۱		----	----	----	----	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	۱۸۰ °C	۶۰-۲۵۰ °C	۶۰	۴۰ °C	۴۰-۹۵ °C
۲		----	----	----	----	----	<input checked="" type="checkbox"/>	۱۸۰ °C	۶۰-۲۵۰ °C	۸۰	----	-----
۳		----	----	----	----	<input checked="" type="checkbox"/>	----	۲۰۰ °C	۶۰-۲۵۰ °C	۱۰۰	۴۰ °C	۴۰-۹۵ °C
۴		----	----	----	<input checked="" type="checkbox"/>	----	----	۱۸۰ °C	۶۰-۲۵۰ °C	۱۰۰	۴۰ °C	۴۰-۹۵ °C
۵		----	----	----	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	----	۱۹۰ °C	۶۰-۲۵۰ °C	۹۰	۴۰ °C	۴۰-۹۵ °C
۶		<input checked="" type="checkbox"/>	----	----	<input checked="" type="checkbox"/>	----	----	۱۷۰ °C	۶۰-۲۵۰ °C	۹۰	۴۰ °C	۴۰-۹۵ °C
۷		<input checked="" type="checkbox"/>	----	----	----	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	۱۹۰ °C	۶۰-۲۵۰ °C	۸۰	۴۰ °C	۴۰-۹۵ °C
۸		<input checked="" type="checkbox"/>	----	<input checked="" type="checkbox"/>	----	----	<input checked="" type="checkbox"/>	۱۸۰ °C	۶۰-۲۵۰ °C	۹۰	۴۰ °C	۴۰-۹۵ °C
۹		<input checked="" type="checkbox"/>	----	<input checked="" type="checkbox"/>	----	----	----	۱۸۰ °C	۶۰-۲۵۰ °C	۱۰۰	----	-----
۱۰		<input checked="" type="checkbox"/>	----	----	----	----	----	----	-----	۱۲۰	----	-----
۱۱		----	<input checked="" type="checkbox"/>	----	<input checked="" type="checkbox"/>	----	----	۲۴۰ °C	۶۰-۲۵۰ °C	۱۰۰	----	-----
۱۲		----	<input checked="" type="checkbox"/>	----	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	----	۲۰۰ °C	۶۰-۲۵۰ °C	۸۰	----	-----
۱۳		<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	----	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	----	۲۰۰ °C	۶۰-۲۵۰ °C	۸۰	----	-----

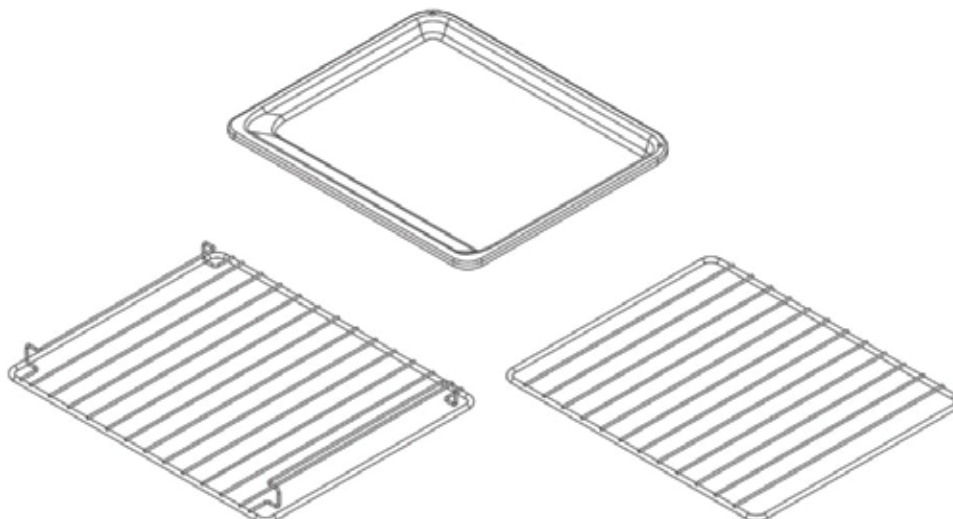
طبقات داخلی فر :

تابه های پخت و لوازم جانبی (توری ، سینی و...) را بسته به نوع پخت می توان در یکی از ۴ طبقه ی فر بر روی ریل و یا شلف ها جا گذاری نمود.



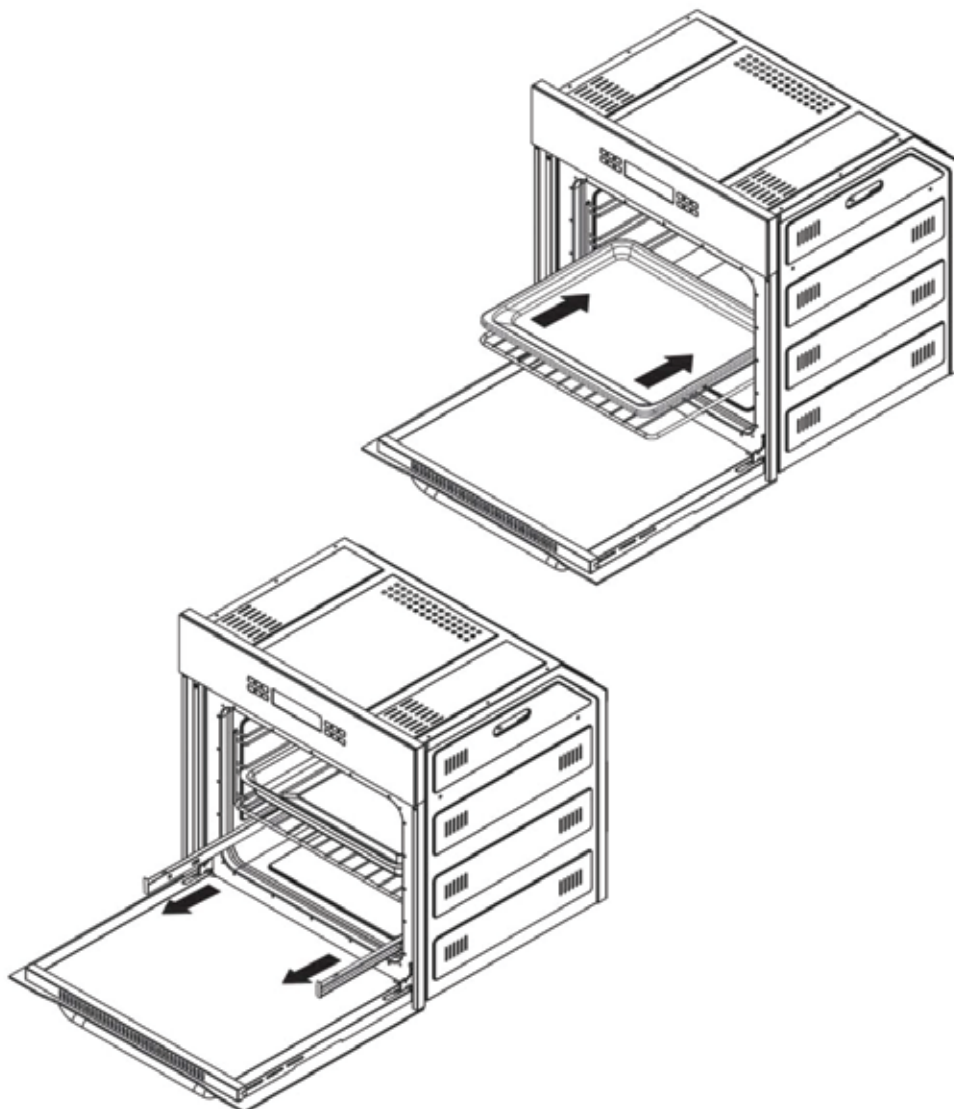
لوازم جانبی فر :

توری : برای قرار دادن تابه و سینی حاوی غذا یا قرار دادن مستقیم غذا در هنگام گریل.
سینی : برای پخت کیک و شیرینی و همچنین به عنوان تابه جمع کننده چکه های چربی .



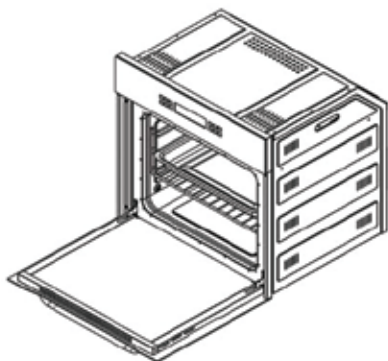
ریلهای تلسکوپی :

- ریلهای تلسکوپی در داخل سمت راست و چپ فر و در پایین ترین ارتفاع قرار می گیرند .
- برای قرار دادن توری و سینی ، ابتدا ریل تلسکوپی را بیرون کشیده ، توری یا سینی را روی ریل قرار داده ، سپس آنها را تا آخر به داخل فشار دهید .
- درب فر را هنگامی ببندید که ریلها و لوازم جانبی کاملاً به داخل فر هل داده شده اند .

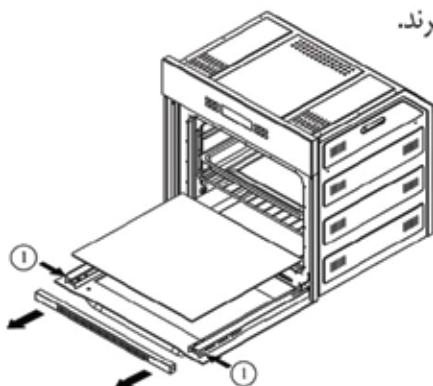


چگونگی نگهداری و تمیز کردن فر :

- اولین و مهم ترین نکته در نگهداری صحیح فر ، تمیز کردن آن پس از هر بار استفاده می باشد .
- برای تمیز کردن عادی ، می توانید فقط از آب داغ و آبلیموی محلول در آن استفاده نمایید .
- جهت تمیز کردن فر به نکات زیر توجه نمایید .
- هرگز از بخار شو ، اجسام تیز و ساینده استفاده ننمائید .
- هنگامی که شیشه درب فر داغ است ، هرگز به تمیز کردن آن اقدام ننمایید و اجازه دهید شیشه سرد شود . از پاک کننده های زبر و تیز و یا گاز پاک کن استفاده ننمایید .
- هرگز از پاک کننده های اسیدی استفاده ننمایید .

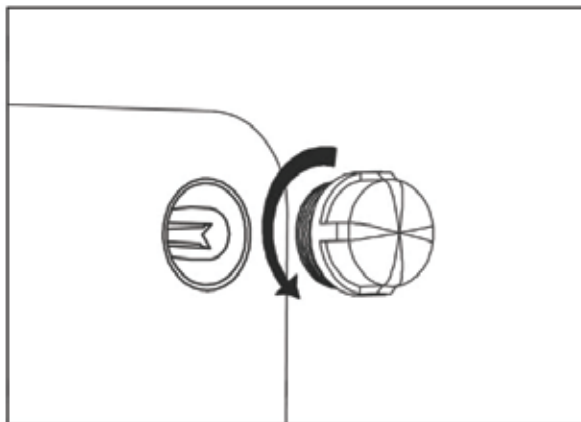


- هرگز سینی و توری کثیف را در فر نگهداری ننمایید ، پس از هر بار استفاده ، سینی و توری را از فر بیرون آورده چربی ها را با دقت از سینی و توری زدوده و آن ها را با آب گرم و شوینده ی مناسب تمیز نمایید .
- جهت سهولت پاک کردن شیشه درب فر ، نیازی به بیرون آوردن درب فر از جای خود و باز کردن پیچ ها نمی باشد . کافی است مطابق شکل دو عدد پین شماره ۱ را به داخل فشار داده و قطعه تزئینی را بیرون بکشید و به این ترتیب شیشه آزاد شده و می توانید آن را از روی درب جدا کنید . و برای قرار دادن شیشه در جای خود کافی است قطعه تزئینی را به آرامی در جای خود گذاشته و فشار دهید تا پین های مربوطه داخل سوراخ قرار گیرند .



چگونگی تعویض لامپ روشنایی فر :

قبل از تعویض لامپ ، منبع برق فر را از فیوز اصلی ، یا پنل مدار قطع جریان ، جدا نمایید .
 حباب شیشه ای لامپ ، فقط هنگامی که سرد است باید برداشته شود . پوشش حبابی لامپ
 را خلاف جهت حرکت عقربه های ساعت چرخانده تا از میان شیارهای سوکت آزاد گردد.
 لامپ را نیز خلاف جهت حرکت عقربه های ساعت چرخانده تا از میان شیارهای سوکت آزاد
 شود ، لامپ جایگزین از همین نوع را در میان شیارهای سوکت قرار داده و در جهت حرکت
 عقربه های ساعت بچرخانید . حباب شیشه لامپ را نیز با همین روش در جای خود سفت کنید
 (شکل زیر) .



توجه :

برای بهتر شدن روشنایی لامپ ، حباب شیشه ای آن را هنگامی که فر کاملاً
 سرد است مرتباً تمیز نمایید .
 جهت جلوگیری از شوک الکتریکی احتمالی ، در هنگام تعویض لامپ ، فر را
 خاموش نمایید .