



فر توکار

راهنمای مصرف کنندگان



تلفن وامداد ارتباط با مشتریان: ۸۸۶۰۰۰۸۷ | پیام کوتاه: ۳۰۰۰۶۸۷۰
مشتری گرامی به منظور کسب اطلاع از فهرست نمایندگان
خدمات پس از فروش جدید به آدرس سایت زیر مراجعه فرمایید.
www.dorsa-group.com
info@dorsa-group.com

فهرست

۲	بخش اول : راهنمای مصرف کنندگان فر توکار برقی.....
۲	دستورالعمل های ایمنی
۳	اتصال به برق
۴	نکات مهم در زمان نصب
۶	مشخصات فر توکار برقی
۷	روش پخت و پز و استفاده از فر مدل ۸ برنامه
۸	چگونگی استفاده از تایمر دیجیتالی مدل ۸ برنامه
۱۳	روش پخت و پز و استفاده از فر مدل ۱۲ برنامه
۱۴	کلید های لمسی
۱۵	کلیات مربوط به شکل صفحه نمایشگر
۱۹	پخت و پز دستی
۲۱	پخت اتوماتیک
۲۱	پخت نیمه اتوماتیک
۲۲	پخت تمام اتوماتیک
۲۴	ویژگی های خاص
۲۷	سنسور (پروب) گوشت
۲۹	روش پخت و پز و استفاده از فر مدل ۱۳ برنامه
۳۳	طبقات داخلی فر
۳۳	لوازم جانبی فر
۳۴	ریلهای تلسکوپی
۳۵	چگونگی نگهداری و تمیز کردن فر
۳۶	چگونگی تعویض لامپ روشنایی فر
۳۷	بخش دوم : راهنمای مصرف کنندگان فر توکار گازی - برقی.....
۳۷	دستورالعمل های ایمنی
۳۸	اتصال به برق
۳۹	نکات مهم در زمان نصب
۴۱	مشخصات فر توکار گازی- برقی
۴۶	راهنمای استفاده از فر گازی - برقی فن سیرکوله دار
۴۷	طبقات داخلی فر
۴۷	لوازم جانبی فر
۴۸	نحوه استفاده از سیخ جوجه گردان

بخش اول: راهنمای مصرف کنندگان فر توکار برقی

دستورالعمل های ایمنی :

- برای ایمنی بیشتر به شما توصیه می کنیم :
- این دفترچه راهنما را که شامل دستورالعملهای مهم نصب ، استفاده و خدمات محصول می باشد ، به دقت مطالعه نموده و از دستور العملهای آن پیروی نمایید .
- این دفترچه راهنما را برای استفاده های بعدی در مکان مناسبی نگهداری نمایید .
- قسمت های قابل دسترس ، هنگام استفاده داغ می شوند ، لذا از تماس کودکان با فر اجتناب نمایید .
- نظارت و مراقبت داشته باشید تا کودکان با این وسیله بازی نکنند.
- هنگامی که فر در حال داغ شدن است ، از تماس با المنتهای داغ آن خودداری نمایید .
- این وسیله برای استفاده توسط افراد (از جمله کودکان) با ناتوانی فیزیکی، حسی یا عقلی، یا افراد بی تجربه و نا آگاه نیست مگر اینکه با حضور سرپرست مسئول در قبال ایمنی آنها و با نظارت یا دادن دستورالعمل استفاده از وسیله باشد.
- هنگامی که از فر استفاده نمی کنید ، مواد کاغذی و قابل اشتعال را در آن قرار ندهید.
- هنگام بازکردن درب فر روشن ، دور از آن بایستید .
- در هنگام آتش سوزی های ناشی از روغن ، از آب جهت خاموش کردن آن استفاده ننمایید؛ این کار باعث اشتعال بیشتر آن می شود.
- قبل از انجام هرگونه سرویس ، فر را خاموش نموده و از مدار برق خارج کنید .
- از این وسیله فقط به منظوری که برای آن طراحی شده است (پخت غذا) ، استفاده نمایید .
- استفاده های دیگر به عنوان مثال گرم کردن اتاق ، خطرناک بوده وسازنده هیچ گونه مسئولیتی را در قبال صدمه یا خسارت ناشی از استفاده ی نادرست این وسیله ، به عهده نخواهد داشت.
- هرگز با دست یا پای خیس و مرطوب به فر دست نزنید ، هنگام استفاده از فر ، پوششی به پا داشته باشید .
- فقط از پروب پیشنهاد شده برای این فر استفاده نمایید.

اتصال به برق :

- قبل از اتصال وسیله به شبکه ی برق ، موارد زیر را بررسی نمایید :
- (۱) ولتاژ اصلی مطابق با ولتاژ درج شده بر روی پلاک مشخصات وسیله باشد .
- (۲) اتصال به زمین به خوبی صورت گرفته باشد .
- (۳) دقت فرمایید هنگام نصب، حتماً از وسیله ای جهت قطع همزمان دو قطب (فاز و نول) استفاده شود.

توجه: سیم اتصال زمین را هرگز به لوله گاز متصل ننمایید.

- (۴) چنانچه پریز برق به آسانی قابل دسترس نمی باشد ، نصاب باید کلیدی را تدارک ببیند .
- (۵) چنانچه کابل برق این وسیله به دو شاخه متصل نشده ، از دوشاخه ی استاندارد استفاده نموده و موارد زیر را رعایت نمایید :

- جهت اتصال به زمین باید از سیم سبز - زرد استفاده نمود.
- سیم آبی نول و سیم قهوه ای فاز می باشد .
- کابل هرگز نباید با سطوح داغی با حرارت بیش از ۷۵ درجه سانتیگراد تماس داشته باشد .
- برای ایمنی بیشتر ، جهت اتصال کابل برق به برق شهر ، از رابط چند پریزه استفاده نشود.
- اگر فر دچار مشکل شد ، آن را خاموش نموده و به آن دست نزنید .
- اگر کابل فر آسیب دید ، باید به درستی تعویض گردد . هنگام تعویض کابل ، به این نکات توجه نمایید :

- * کابل های تعویضی باید از نوع H05RR-F یا H05V2V2F بوده و به اندازه ی مناسب باشند .
- * کابل باید توانایی تحمل جریان الکتریکی مورد نیاز فر را داشته باشد .
- * تعویض کابل باید توسط سرویسکار مجاز انجام پذیرد .

توجه : نصب نادرست این وسیله ، احتمال صدمه و خسارت را در پی خواهد داشت که سازنده هیچ گونه مسئولیتی را در قبال صدمه یا خسارت ناشی از نصب نادرست به عهده نخواهد داشت .

نکات مهم در زمان نصب :

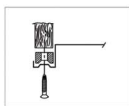
نصب این وسیله باید توسط سرویسکار مجاز شرکت بر طبق مقررات معمول انجام پذیرد .
وسیله ی مورد نظر بر طبق استاندارد EN60335-1 و EN60335-2 (استاندارد ملی
۶-۲-۱۵۶۲) تولید شده و از نوع توکار می باشد و باید طبق دستورالعملهای سازنده نصب
گردد .

جهت ابعاد و فضای لازم نصب صحیح فر به شکل (۱) مراجعه نمایید .
سطح نگهدارنده ی فر باید از جنس تخته چند لایه محکم یا مواد مشابه و کاملاً تراز باشد .
به منظور اطمینان از تهویه مناسب ، پنل پشت کابینت باید برداشته شود و یک فاصله
فضایی حداقل ۵۰mm بین پشت فر و پشت کابینت وجود داشته باشد .
۴ عدد پیچ را با استفاده از سوراخ های تعبیه شده در پنل جلویی ، محکم ببندید . این سوراخ ها
هنگامی که درب فر باز است ، قابل رؤیت می باشند.

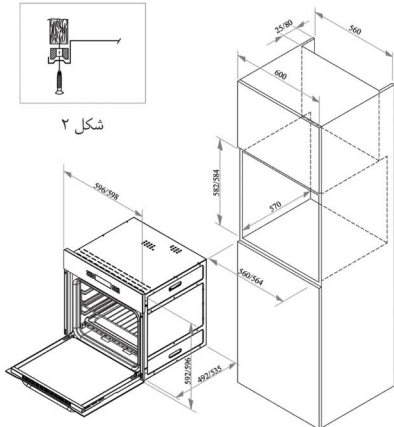
هم چنین اطمینان حاصل نمایید که نوک پیچ ها در جهت قطعه چوبی کابینت فرو رود .
(شکل ۲)

توجه : پیش از نصب اطمینان حاصل فرمایید که فیوز برق آشپزخانه از
ظرفیت کافی (۲۵ آمپر) برخوردار باشد.

توجه : چسب و روکش کابینت در تماس با فر باید دارای تحمل حرارتی تا
+۱۲۰ درجه سانتیگراد باشند.



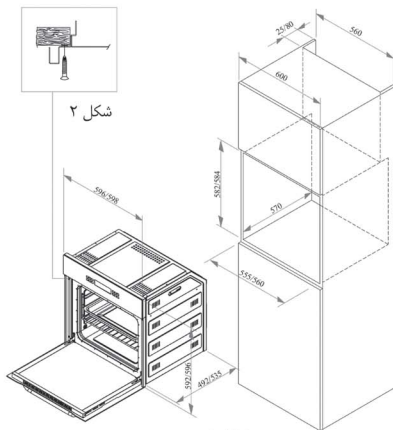
شکل ۲



شکل ۱



شکل ۲



شکل ۱

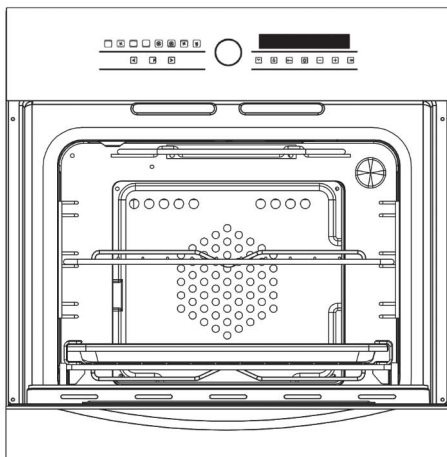
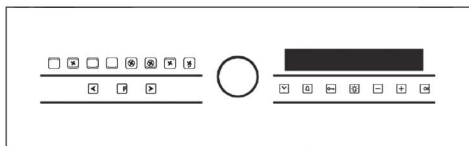
مشخصات فر توکار برقی

اطلاعات فنی

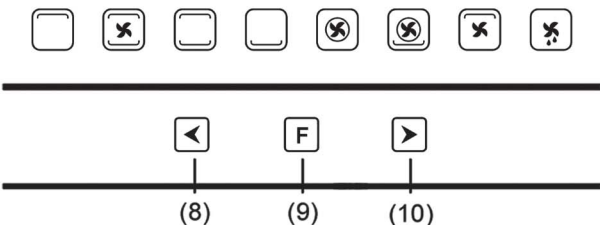
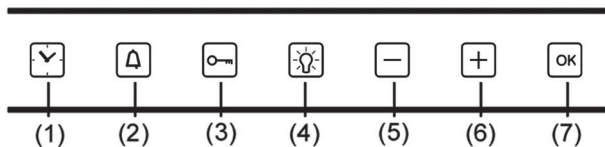
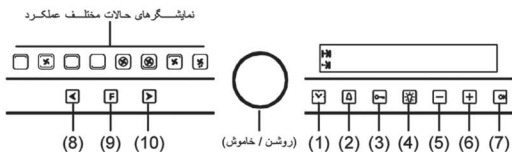
ابعاد فر	۴۱۰×۳۹۴×۳۱۰ mm
ابعاد بسته بندی	۶۳۰×۶۳۰×۶۸۰ mm
حجم	۶۰ Lit
منبع الکتریکی	۲۲۰-۲۴۰ Vac و ۵۰-Hz
محدوده دما	۵۰-۲۵۰ °C
توان المنت بالا	۱/۱ Kw

توان المنت پایین	۱/۱ Kw
توان المنت حلقه‌ای	۲ Kw
توان المنت بریان‌کن	۱/۵ Kw
توان فن خنک‌کننده	۲۲-۲۶ W
توان فن داخلی	۲۵ W
توان لامپ روشنایی فر	۱۵ W

روش پخت و پز و استفاده از فر مدل ۸ برنامه :



چگونگی استفاده از تایمر دیجیتالی مدل ۸ برنامه :



تنظیم ساعت :

ابتدا با استفاده از کلید (روشن/خاموش) صفحه نمایشگر را روشن کنید سپس یک مرتبه کلید شماره (۱) را بزنید تا نمایشگر ساعت به حالت چشمک زن درآید آنگاه می‌توانید با استفاده از کلید های شماره (۵ و ۶) ساعت مورد نظر را تنظیم کنید. پس از ۳ ثانیه تأمل نمایشگر دقیقه نیز به حالت چشمک زن در می‌آید که تنظیم دقیقه هم با استفاده از دو کلید مذکور می‌باشد؛ پس از ۳ ثانیه تأمل ساعت و دقیقه انتخاب شده تثبیت می‌گردند.

زنگ هشدار :

کلید شماره (۲) را یک مرتبه بزنید تا نمایشگر ساعت زنگ هشدار به حالت چشمک زن درآید، آنگاه می‌توانید با استفاده از کلید شماره (۵ و ۶) همانند تنظیم ساعت، ساعت و دقیقه مورد نظر برای زنگ هشدار را تنظیم کنید. پس از ۳ ثانیه تأمل بعد از تنظیم، شماره معکوس برای زدن زنگ هشدار آغاز می‌شود.

لامپ : کلید شماره (۴)

قفل کودک :

برای قفل کودک پنل یک مرتبه کلید شماره (۳) را بزنید و برای باز کردن پنل همین کلید را به مدت ۳ ثانیه نگهدارید.

انتخاب حالت های مختلف فر و تنظیم درجه حرارت :

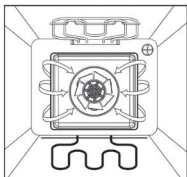
ابتدا پنل را روشن کنید سپس کلید شماره (۹) را یک بار بزنید. آنگاه نمایشگر حالات و کلید های (۱۰ و ۸) همزمان روشن می‌شوند که در همین حال می‌توانید با استفاده از کلید های (۱۰ و ۸) حالت عملکرد مورد نظر را انتخاب کنید، بعد انتخاب حالت عملکرد مورد نظر با ۳ ثانیه تأمل نمایشگر درجه حرارت نیز همزمان با حالت انتخابی چشمک زن می‌گردد که در همین حال می‌توانید با استفاده از کلید های (۵ و ۶) درجه حرارت فضای داخل فر را به دلخواه تنظیم کنید (پس از ۳ ثانیه تأمل درجه حرارت انتخابی نیز تثبیت می‌گردد). بعد از انجام این مراحل هر زمان که کلید شماره (۷) را بزنید، با تنظیمات تعریف شده شروع به کار می‌کند.

تایمر :

پس از تنظیم حالت دلخواه به روشی که عنوان شد، یک مرتبه کلید (۱) را بزنید آنگاه علامت \rightarrow و نمایشگر حالت عملکرد همزمان چشمک زن می‌شوند. در همین حال می‌توانید با استفاده از کلید های (۵ و ۶) زمان پخت را همانند تنظیم ساعت، تنظیم و پس از یک تأمل ۳ ثانیه ای این زمان تثبیت می‌شود. اکنون باید زمان شروع به کار را به این ترتیب برای پنل تعریف کنید : کلید (۱) را یک مرتبه بزنید آنگاه علامت \rightarrow و نمایشگر حالت عملکرد همزمان چشمک زن می‌شوند که همانند تنظیم زمان پخت، زمان شروع شدن را نیز نسبت به ساعت برای آن تعریف می‌کنیم. با زدن کلید شماره (۷) برنامه های تنظیم شده اجرا می‌شود.

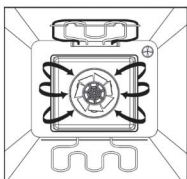
❖ یخ زدایی :

در این حالت المنت پایین و فن داخلی به کار افتاده و جریان هوای گرم، مواد غذایی را به آرامی یخ زدایی می کند. (حداکثر درجه حرارت داخل فر در این حالت، ۸۰ درجه ی سانتیگراد می باشد.)



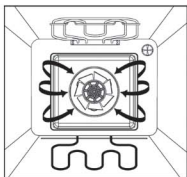
❖ گریل با فن :

المنت گرمایی بالا، المنت حلقه ای و فن داخلی به کار افتاده و این حالت، حرارت را توسط فن داخلی فر، به صورت یکنواخت درون فر پخش می کند. از سوختن سطح غذا جلوگیری نموده و به پخت یکنواخت آن کمک می نماید. این حالت برای کباب کردن و گریل کردن قطعات بزرگتر گوشت یا مرغ در یک طبقه به کار می رود.



❖ المنت گرمایی پایینی و فن :

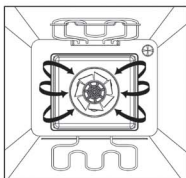
المنت گرمایی پایینی، المنت حلقه ای و فن داخلی به کار افتاده و این حالت برای پخت شیرینی به مقدار کم مناسب می باشد. از اولین ریل طبقه از پایین استفاده نمایید تا هوای داغ در بالای غذا به گردش در آید.



تهویه با هوای داغ :



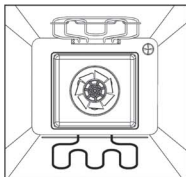
المنت گرمایی حلقه ای و فن داخلی هر دو به کار افتاده و این حالت ، یک روش مناسب و اقتصادی برای پخت و پز همزمان بر روی بیش از یک طبقه ی فر می باشد .



المنت گرمایی پایینی :



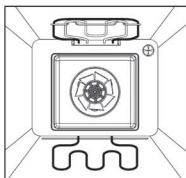
المنت گرمایی پایینی روشن است و حرارت تنها از سمت پایین ساطع می شود . از این حالت برای برشته کردن سطح زیر غذا استفاده نمایید . درجه حرارت را نیز می توانید به مقدار مورد نیاز تنظیم نمایید.



المنت گرمایی بالایی و پایینی :



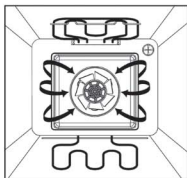
المنت‌های گرمایی بالایی و پایینی فر ، غذای داخل فر را به طور یکنواخت گرم می کنند. پخت و کباب کردن تنها در یک طبقه امکان پذیر است .



فن با المنت گرمایی بالایی و پایینی به همراه گریل :



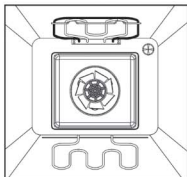
فن داخلی فر ، به همراه المنت گرمایی بالایی، حلقه ای و پایینی روشن است . این حالت حجم بالایی از غذا ، گوشت و.... را کباب و سطح آن را طلائی می کند.



المنت گرمایی بالایی :



گرما از المنت گرمایی بالایی و حلقه ای ساطع می شود . حرارت بالا و مستقیم این حالت برای برشته کردن سطح مواد غذایی به ویژه استیک و سوسیس و ... مناسب می باشد.



روش پخت و پز و استفاده از فر مدل ۱۲ برنامه :




- نشانگر ساعت: به شما ساعت روزانه را نمایش می‌دهد.
- نشانگر ترکیب پخت: وضعیت پخت انتخاب شده را نمایش می‌دهد.
- نشانگر درجه حرارت: دمای تنظیم شده را نمایش می‌دهد.
- نشانگر تایمر: وضعیت تایمر را نمایش می‌دهد.
- نشانگر وضعیت: به شما وضعیت فر را نمایش می‌دهد.
- نشانگر PAUSE: روی صفحه نمایشگر که بر روی نشانگر ترکیب پخت قرار گرفته گویای توقف موقت توسط مصرف کننده می‌باشد.
- نشانگر قفل کودک

کلیدهای لمسی

 ON / OFF - کلید وضعیت روشن یا خاموش

STOP - توقف تمامی برنامه ها

°C - تنظیم درجه حرارت

 - انتخاب مراحل اعم از زمان شروع پخت، زمان پایان پخت، زنگ اخبار و تنظیم

دمای سنسور گوشت

— منفی (کم کردن)


+ مثبت (اضافه کردن)

▼ - انتخاب مراحل پخت (پائین)

▲ - انتخاب مراحل پخت (بالا)

 - افزایش سریع حرارت

 - فعال و غیرفعال کردن قفل کودک

 - روشن و خاموش کردن لامپ

GO - کلید شروع پخت

کلیات مربوط به شکل صفحه نمایشگر :

ترکیبات فن و المنت ها که در فهرست خواهد آمد توسط کلیدهای لمسی در صفحه نمایشگر فوق قابل استفاده می باشند.

زمان پخت، زمان پایان، درجه حرارت پخت و پز توسط نمایشگر فوق قابل تنظیم می باشند.

امکان گرم نگهداشتن، افزایش دما، نمایش زمان، زمان توقف و قفل کلیدهای روی صفحه نمایشگر وجود دارد.

کلید روشن و خاموش کردن صفحه کنترل :

این کلید مستقل از قفل کودک می تواند صفحه کنترل را روشن و یا خاموش کند. زمانیکه صفحه کنترل خاموش است نمایشگر هیچ چیز را نشان نمی دهد.

زمانیکه کلید روشن را به مدت ۱ ثانیه لمس کنید صفحه کنترل فعال شده و به شما ساعت یا وقت تنظیم شده روزانه را نشان می دهد.

توجه: به هر ترتیبی که جریان برق دستگاه قطع و وصل شود ، ساعت تنظیم شده قبلی بهم خورده و روی صفحه نمایشگر علامت 0:00 شروع به چشمک زدن می کند که در این حالت شما می توانید با کلیدهای + ، - ساعت دقیق را تنظیم کنید.

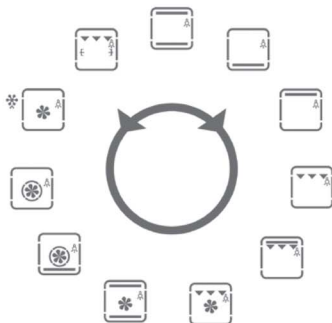
با تنظیم ساعت سایر عملیات روی صفحه کنترل فعال خواهند شد. در صورتیکه ساعت تنظیم نشود و علامت 0:00 در حال چشمک زدن باشد از هیچکدام از عملیات دستگاه نمی‌توانید استفاده کنید.

تنظیم دقیق ساعت در زمان فعال بودن دستگاه :

با لمس کردن کلیدهای مثبت (+) و منفی (-) بطور همزمان ساعت شروع به چشمک زدن می‌کند. در این حالت می‌توانید با کلیدهای + و - ساعت دقیق را تنظیم و پس از آن در حدود ۷ ثانیه منتظر بمانید تا حالت چشمک زن ساعت ثابت و تنظیمات ساعت تمام شود.

انتخاب یکی از حالت های پخت :

با استفاده از کلید ▼ یا ▲ شما قادر به انتخاب یکی از برنامه هایی که در حافظه دستگاه برای پخت وجود دارد خواهید بود.



۱ - المنت بیرونی بالا + المنت پائین + لامپ (برنامه پیش گرم کردن فر)



۲ - المنت پائین + لامپ



۳ - المنت بیرونی بالا + لامپ



۴ - المنت گریل + لامپ



۵ - هر دو المنت بالا + لامپ



۶ - المنت گریل + توربو فن + لامپ



۷ - المنت بیرونی بالا + المنت پائین + توربو فن + لامپ



۸ - المنت دور توربو فن + المنت پائین + توربو فن + لامپ



۹ - المنت دور توربو فن + توربو فن + لامپ



۱۰ - المنت دور توربو فن + لامپ (برنامه یخ زدائی)



۱۱ - المنت گریل + موتور جوجه گردان + لامپ




۱۲ - برنامه پروب گوشت

25:99%

با لمس کردن یکی از کلیدهای \blacktriangledown یا \blacktriangle :

برنامه انتخاب شده بر روی نمایشگر برنامه ها برای ۷ ثانیه شروع به چشمک زدن کرده و دمای از قبل تعیین شده برای این برنامه روی صفحه نمایشگر ظاهر می شود (توجه: برای بعضی از برنامه ها درجه حرارت قابل تنظیم نیست و در نمایشگر دما هیچ عددی ظاهر نمی شود).

علامت  بطور یکنواخت روی صفحه نمایشگر ظاهر می شود. در این مرحله PAUSE شروع به چشمک زدن می کند یعنی که شما برای پخت آماده هستید ولی هنوز استارت نکنید.

نحوه تغییر دمای از قبل تعیین شده برای هر برنامه :

با لمس کردن کلید $^{\circ}\text{C}$ اعداد درجه حرارت روی صفحه نمایشگر شروع به چشمک زدن می کنند که با لمس کلیدهای + یا - می توانید درجه حرارت را با پرش های ۵ درجه سانتی گراد تنظیم کنید.

توجه : در صورتیکه شما بخواهید در زمان پخت درجه تنظیم شده قبلی خود را تغییر دهید باید کلید $^{\circ}\text{C}$ را بمدت ۵ ثانیه لمس کنید تا صدای بوق شنیده شود. در این حالت می توانید مجدداً دمای دلخواه را تنظیم نمایید.

پخت و پز دستی :

وقتی که برنامه پخت را انتخاب نمودید کلید GO را لمس کنید تا پخت با درجه حرارت تنظیم شده دستگاه یا تنظیمی که خودتان انجام داده اید آغاز شود. توجه داشته باشید اگر PAUSE هنوز چشمک می زند مجدداً کلید GO را لمس کنید. در این حالت در قسمت پائین صفحه تایمر شروع به ثبت یا نشان دادن زمان می نماید.

پخت و پز تا زمانی که شما بصورت دستی به آن خاتمه ندهید ادامه خواهد یافت. وقتی شما بصورت دستی کار می کنید حداکثر زمان مجاز استفاده بر اساس دمای انتخاب شده بشرح ذیل می باشد.

از ۰۵۰ تا ۱۲۰ درجه سانتی گراد	۱۰ ساعت
از ۱۲۱ تا ۲۰۰ درجه سانتی گراد	۶ ساعت
از ۲۰۱ تا ۲۵۰ درجه سانتی گراد	۳ ساعت

در پخت تمام یا نیمه اتوماتیک، بطوریکه شرح داده خواهد شد پخت و پز بطور اتوماتیک توسط برنامه های داده شده (قبل از شروع استارت GO) تمام خواهد شد.

توقف موقت، تصحیح یا پایان برنامه پخت :

با لمس کلید STOP در زمان پخت برنامه پخت متوقف و کلید PAUSE و سایر بخش های روی نمایشگر شروع به چشمک زدن می کند. المنت ها و فن داخل فر بطور موقت از کار می افتند و پخت موقتاً متوقف می شود.

برای پایان پخت دوباره کلید STOP را لمس کنید. تمام برنامه های داده شده متوقف و از روی صفحه نمایشگر محو می شوند. در صورتیکه مجدداً بخواهید از برنامه های داده شده قبلی برای پخت استفاده کنید با لمس کلید GO این عمل امکان پذیر می باشد. در صورتیکه بخواهید از برنامه های داده شده مثل برنامه پخت، دما و... استفاده کنید. کلید دلخواه را لمس، تنظیمات را انجام و سپس برای استارت مجدد کلید GO را لمس کنید.



پخت اتوماتیک :

منظور از پخت اتوماتیک این است که قبل از لمس کلید GO شما مشخصاتی مانند انتخاب برنامه پخت، دما و زمان را وارد کنید تا پخت شما بطور اتوماتیک تمام شود.


پخت نیمه اتوماتیک :

در این روش شما می‌توانید مستقیماً زمان شروع پخت و مدت زمان دلخواه برای پخت را وارد کنید.

۱ - مرحله پخت دلخواه خود را انتخاب و در صورت نیاز دمای آن را طبق خواسته خود تنظیم کنید.

۲ - کلید  را لمس کنید تا علامت  روی تایمر شروع به چشمک زدن کند.

۳ - مدت زمان مورد نیاز برای پخت را با کلیدهای + و - تنظیم کنید. در این حالت علامت AUTO روی صفحه نمایشگر ظاهر می‌شود.

۴ - کلید GO را لمس کنید تا علامت PAUSE محو شود و پخت شروع شود. زمان پایان پخت به همراه علامت  روی صفحه نمایشگر نشان داده می‌شود.

پخت تمام اتوماتیک :


در این روش شما امکان آماده نمودن غذا را در یک زمان معین در وقتی که برای بعد آماده می کنید را دارید. بنابراین این روش را می توان پخت تأخیری نیز تلقی نمود.

۱ - به ردیف ۱ تا ۳ پخت نیمه اتوماتیک مراجعه کنید (برای تنظیم مدت پخت)

۲ - مجدداً کلید  را لمس کنید. علامت  به همراه زمان پایان پخت

شروع به چشمک زدن می کنند.


۳ - زمان دلخواه پایان پخت را توسط کلیدهای - و + تنظیم کنید.

ممکن است علامت  از روی صفحه محو شود، در این حالت علامت AUTO

خاموش است. این حالت از نمایشگر این است که پخت تأخیری برنامه ریزی شده و

استارت پخت هنوز زده نشده است.

۴ - کلید GO را لمس کنید. علامت PAUSE محو می شود و پخت آغاز می شود.

زمان پایان پخت به همراه علامت  روی صفحه نمایشگر نشان داده می شود.

مدت پخت :

نشانگری که به ۵ قسمت تقسیم شده دمای واقعی (افزایش دمای) داخل فر را نمایش می‌دهد. هر قسمت نشانگر $\frac{1}{5}$ دمای تنظیم شده می‌باشد.

علامت ↑ (فلش به سمت بالا) در کنار این نشانگر چشمک می‌زند که بالا رفتن دمای داخل فر را نشان می‌دهد.

پایان اتوماتیک پخت :


پس از اتمام اتوماتیک پخت، نشانگر دما حرارت مانده در داخل فر را نشان می‌دهد. علامت AUTO چشمک زده و زنگ به مدت ۷ دقیقه به صدا در می‌آید. کلید STOP را برای پایان صدای زنگ لمس کنید.

نشانگر حرارت داخل فر :


زمانیکه پخت به صورت دستی یا اتوماتیک تمام شده، اگر دمای داخل فر به ۶۰ درجه سانتی گراد برسد، در کنار نشانگر پله ای دما علامت ↓ (فلش به سمت پایین) ظاهر می‌شود و هر ۲ ثانیه چشمک می‌زند. همچنین کلید hot روی صفحه نمایشگر ظاهر می‌شود.


این نشانگر تا زمانی روشن می ماند که دمای داخل فر به زیر ۶۰ درجه سانتیگراد برسد.

ویژگی های خاص :

Lamp ON/OFF : لامپ داخل فر با تنظیم یا شروع یک برنامه روشن می شود. لامپ با پایان یک برنامه پخت و یا پائین آمدن نشانگر دما خاموش می شود. در ضمن شما می توانید با لمس کلید  لامپ را به جز در زمان یخ زدائی روشن و یا خاموش کنید.



بالا بردن سریع دما :

در بعضی موارد شما نیاز به بالا رفتن سریع دما تا دمای تنظیم شده دارید. با لمس کلید  می توانید المنت دور فن و توربو فن را تا رسیدن به دمای دلخواه فعال کنید.



علامت  روی صفحه ظاهر و پس از رسیدن به دمای تنظیم شده داخل فر این علامت خاموش و صدای بوق شنیده می شود.

توجه: بالا رفتن سریع دما برای بعضی از برنامه ها مثل گریل و یا وقتی که دمای مورد نیاز داخل فر ۵۰ درجه سانتیگراد و یا کمتر از ۱۰۰ درجه سانتیگراد باشد برنامه ریزی نشده است.



قفل کودک :

قفل کودک با لمس کلید  بمدت یک ثانیه و با ظاهر یا محو شدن نشانگر  فعال و یا غیرفعال می‌شود. زمانیکه قفل کودک فعال می‌شود هیچ کلیدی بجز کلید  فرمان نمی‌گیرد.

زنگ دقیقه شمار :

کلید  را چند بار لمس و رها کنید تا علامت  ظاهر شده و چشمک بزند. با استفاده از کلیدهای + و - زمان را به دقیقه وارد کنید. چشمک زن پس از ۷ ثانیه ثابت می‌شود. پس از سپری شدن زمان تنظیم شده صدای بوق به مدت ۷ دقیقه نواخته می‌شود. این صدا را می‌توان با لمس یکی از کلیدهای + و - متوقف نمود.

زنگ ساعت :


کلید  را چند بار لمس و رها کنید تا علامت  روی صفحه ظاهر شده و چشمک بزند. با استفاده از کلیدهای + و - زمان زنگ را تنظیم کنید. چشمک زدن پس از ۷ ثانیه ثابت می‌شود. صدای بوق پس از رسیدن به زمان تنظیم شده به صدا در می‌آید. این صدا را می‌توان با لمس یکی از کلیدهای + و - متوقف نمود.



فن خنک کننده :

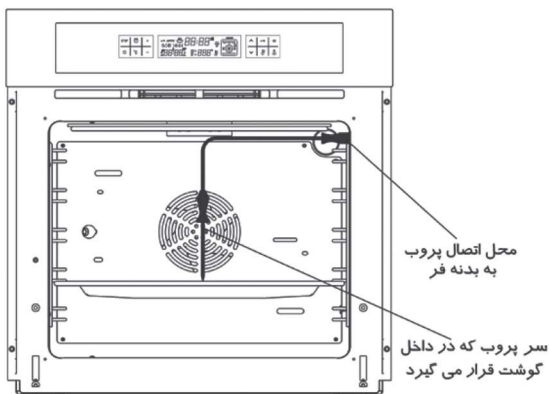
در قسمت داخلی بالای فر یک دستگاه فن به منظور خنک کاری محیط بیرونی و ادوات الکترونیک تعبیه شده که در دمای ۶۵ درجه سانتی گراد شروع بکار کرده و تا هر زمان که دما به ۴۵ درجه سانتی گراد نرسیده باشد به خنک کاری ادامه می‌دهد.

سنسور (پروب) گوشت : Meat probe

در مدلی که شما انتخاب نموده اید (سری ۱۲ برنامه) علاوه بر تمامی امکانات قید شده سنسوری تحت عنوان پروب گوشت تعبیه شده که در قسمت بالایی دیواره داخلی سمت راست فر قرار دارد.

هرگاه تمایل به استفاده از پروب گوشت (در داخل قطعات بزرگ گوشت یا مرغ فرو برده می‌شود) را داشتید قبلاً سنسور را طبق شکل زیر در محل خود قرار داده و سپس با لمس کلید  می‌توانید دمای داخل گوشت را تا ۹۹ درجه سانتی گراد تنظیم نمایید.

استفاده از این سنسور می‌تواند همزمان با استفاده از دمای محیط فر هم باشد. بعنوان مثال شما می‌توانید ابتدا دمای داخل گوشت را با لمس کلید  و کلیدهای + یا - تنظیم و سپس با لمس کلید  دمای محیط فر را هم تنظیم نمایید.



تذکر: برای فعال شدن پروب گوشت لازم است قبلاً توسط کلیدهای ▼ یا ▲ یکی از برنامه های پخت را انتخاب کرده باشید. دمای پروب گوشت در قسمت پائین سمت چپ صفحه نمایشگر ظاهر می‌شود که دو رقم سمت چپ دمای محیطی را که پروب داخل آن قرار دارد را نشان داده و دو رقم سمت راست نشانگر درجه حرارت تنظیم شده توسط شما می‌باشد.

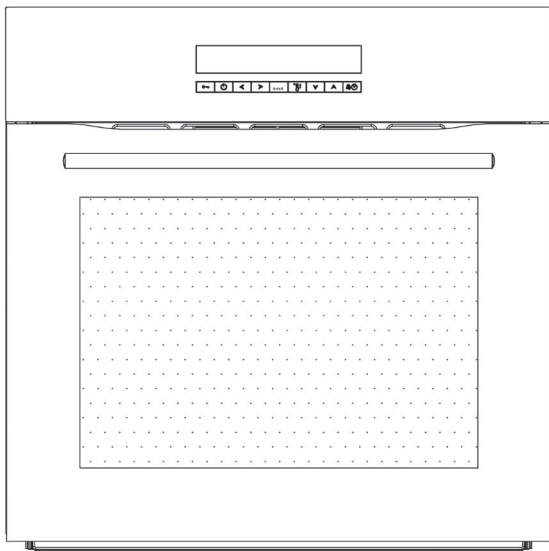
تنظیم صدای زنگ :

سه نوع صدا برای زنگ وجود دارد که به روش زیر تنظیم می‌گردد.
کلید - را به مدت ۵ ثانیه لمس کنید. در محل ساعت صدای زنگی که می‌خواهید تنظیم کنید ظاهر می‌شود. با لمس کردن مجدد کلید - می‌توان ۱ - صدای بلند ۲ - صدای متوسط و ۳ - صدای آهسته را تنظیم نمائید.

تنظیم صدای لمس زنگ کلیدهای صفحه نمایشگر :

سه نوع صدای زنگ برای لمس کلیدها وجود دارد که به روش زیر تنظیم می‌گردد.
با لمس کلید + بمدت ۵ ثانیه در محل ساعت نوع صدای زنگ کلیدهای لمس به ترتیب ۱ - صدای بیب ۲ - صدای کلیک و ۳ - بی صدا ظاهر می‌شود. نوع صدای کلیدهای لمسی را می‌توانید با لمس کلید + انتخاب نمائید.

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 پخت گوشت

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 زن 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 بالعکس هستید می توانید هنگامیکه سوییچ 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 سوییچ 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 سوییچ 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 بزنید یا ۳ ثانیه تامل 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 سوییچ 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 حالتیابی که در جدول تعریف کردیم روی صفحه نمایشگر مشاهده کنید و آنگاه
سنسور پخت گوشت برای حالتیابی مذکور قابل استفاده می باشد .

طریقه تنظیم سنسور پخت گوشت : با لمس کلید K2 ، نمایشگر نماد حالتیابی عملکرد روی صفحه نمایشگر نمایان و همزمان
کلیدهای K4 و K3 چشمک زن میگردند که میتوانید با استفاده از کلیدهای چشمک زن حالت عملکرد موردنظر 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 سوئیچ ، 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 سوئیچ ، 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 .

فصل کودک :

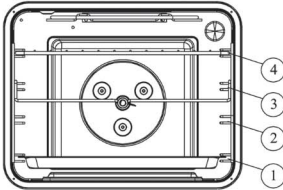
اگر همزمان کلیدهای K8 و K7 را به مدت ۳ ثانیه نگه دارید ، قفل کودک فعال و با تکرار مجدد این عمل قفل کودک غیر فعال میگردد .

نقشه عملکرد المنت ها ، فن و جوجه گردان

ردیف	تصویر	فن	جوجه گردان	حلقه ی المنت	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	----	-----

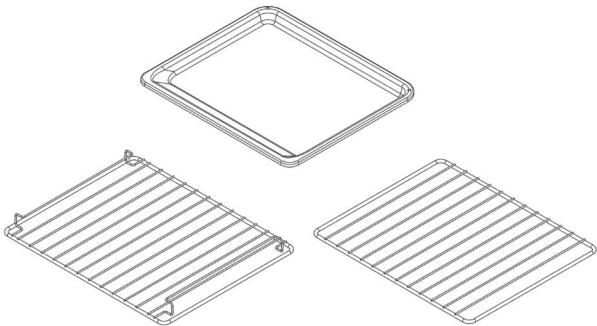
طبقات داخلی فر :

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.



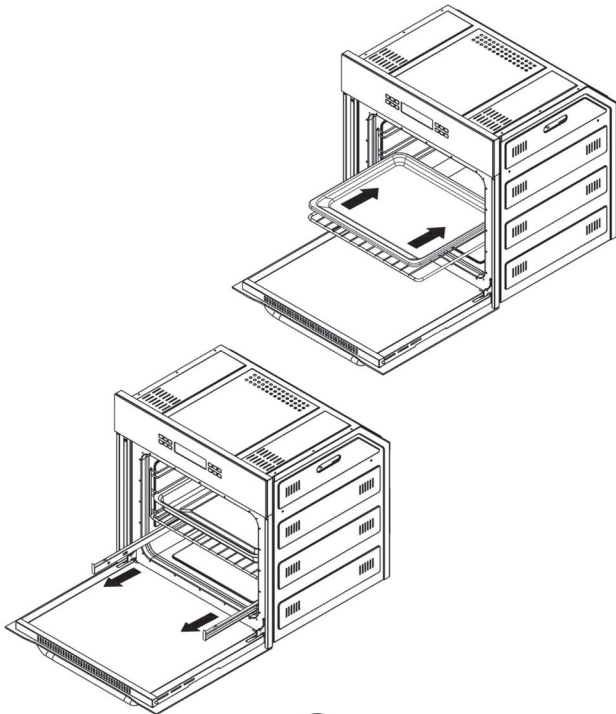
لوازم جانبی فر :

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



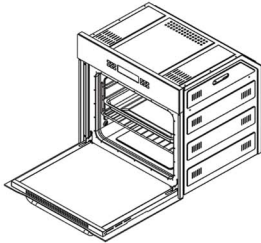
ریلهای تلسکوپی :

- 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 .

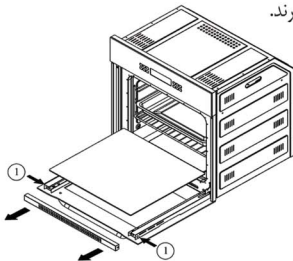


چگونگی نگهداری و تمیز کردن فر :

- 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 .

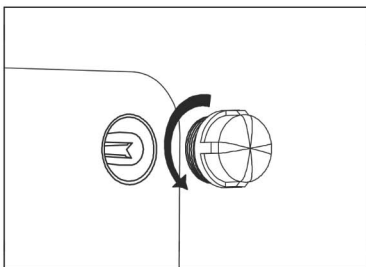


- هرگز سینی و توری کثیف را در فر نگهداری ننمایید ، پس از هر بار استفاده ، سینی و توری را از فر بیرون آورده چربی ها را با دقت از سینی و توری زدوده و آن ها را با آب گرم و شوینده ی مناسب تمیز نمایید .
- جهت سهولت پاک کردن شیشه درب فر ، نیازی به بیرون آوردن درب فر از جای خود و باز کردن پیچ ها نمی باشد . کافی است مطابق شکل دو عدد پین شماره ۱ را به داخل فشار داده و قطعه تزیینی 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 تزیینی 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 .

بخش دوم: راهنمای مصرف کنندگان فر توکار گازی - برقی

دستورالعمل های ایمنی :

برای ایمنی بیشتر به شما توصیه می کنیم :
این دفترچه راهنما را که شامل دستورالعملهای مهم نصب ، استفاده و خدمات محصول می باشد ، به دقت مطالعه نموده و از دستورالعملهای آن پیروی نمایید.
این دفترچه راهنما را برای استفاده های بعدی در مکان مناسب و در دسترس نگهداری نمایید.

- توجه : از این وسیله فقط به منظوری که برای آن طراحی شده است (پخت غذا) استفاده نمایید. استفاده های دیگر به عنوان مثال گرم کردن اتاق ، خطرناک بوده و سازنده هیچگونه مسؤلیتی را در قبال صدمه یا خسارت ناشی از استفاده ی نادرست این وسیله ، به عهده نخواهد داشت .

- توجه : این وسیله باید طبق مقررات اجباری نصب شده 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.

- نظارت و مراقبت داشته باشید تا کودکان با این وسیله بازی نکنند.
- هنگامی که فر در حال داغ شدن است ، از تماس با المنتهای داغ آن خودداری نمایید.
- این وسیله برای افرادی که کار با آن را بلد نیستند (کودکان) و یا توانایی ذهنی ، حسی و فیزیکی ندارند و یا آگاهی و دانش کافی برای استفاده از وسیله را ندارند ، طراحی نشده است ، مگر اینکه توسط یک فرد متخصص به آنها آموزش داده شده باشد .
- هنگامی که از فر استفاده نمی کنید ، مواد کاغذی و قابل اشتعال را در آن قرار ندهید.
- هنگام بازکردن درب فر روشن ، دور از آن بایستید.
- در هنگام کار با فر ، وسایل جانبی نظیر توری و سینی چربی گیر بسیار داغ می شوند لذا هنگام استفاده از آن ها از دستکش استفاده نمایید.
- هنگامی که از فر استفاده نمی نمایید لامپ داخل فر را روشن نگذارید.
- در هنگام آتش سوزی های ناشی از روغن ، از آب جهت خاموش کردن آن استفاده نمایید ؛ این کار باعث اشتعال بیشتر آن می شود.

- جهت نشت یابی، به هیچ وجه از کبریت استفاده ننمایید.
- به هنگام استشمام بوی گاز پنجره ها را باز نمایید و از روشن نمودن کبریت ، فندک و هر وسیله الکتریکی دیگر خودداری نمایید. شیر اصلی گاز را فوراً بسته و مدار برق را از خارج از محل نشت گاز ، قطع نمایید. به وسیله یک پارچه مرطوب گاز را به خارج از محیط هدایت نمایید.
- در صورت مشاهده اختلال در عملکرد وسیله ، جریان برق را قطع نموده و شیر اتصال گاز را ببندید و مرکز خدمات پس از فروش را مطلع نمایید.
- قبل از انجام هرگونه سرویس ، فر را خاموش نموده و از مدار برق خارج نمایید.
- پیش از استفاده از اجاق گاز حتماً نوارهای پلاستیکی محافظ که روی برخی از قطعات از قبیل دستگیره درب فر و قطعاتی که از جنس استیل می باشند و به منظور محافظت از آسیب دیدگی قرار گرفته را جدا نمایید.
- زمانی که از وسیله استفاده نمی کنید ، جریان برق را قطع نموده و شیر اتصال گاز را ببندید.

اتصال به برق :

- قبل از اتصال به شبکه ی برق ، موارد زیر را بررسی نمایید :
- (۱) ولتاژ اصلی مطابق با ولتاژ درج شده بر روی پلاک مشخصات وسیله باشد.
- (۲) اتصال به زمین به خوبی صورت گرفته باشد.
- توجه: سیم اتصال زمین را هرگز به لوله گاز متصل ننمایید.**
- (۳) چنانچه پریز برق به آسانی قابل دسترس نمی باشد ، نصاب باید کلیدی را تدارک ببیند.
- (۴) چنانچه کابل برق این وسیله به دوشاخه متصل نشده ، از دوشاخه ی استاندارد استفاده نموده و موارد زیر را رعایت نمایید :
- جهت اتصال به زمین باید از سیم سبز - زرد استفاده نمود.
- سیم آبی نول و سیم قهوه ای فاز می باشد.
- کابل هرگز نباید با سطوح داغی با حرارت بیش از ۷۵ درجه سانتیگراد تماس داشته باشد.
- برای ایمنی بیشتر ، جهت اتصال کابل برق به برق شهر ، از رابط چند پریزه استفاده نشود.

- اگر فر دچار مشکل شد، آن را خاموش نموده و به آن دست نزنید.
 - اگر کابل فر آسیب دید، باید به درستی تعویض گردد. هنگام تعویض کابل، به این نکات توجه نمایید:

- * کابل های تعویضی باید از نوع H05RR-F یا H05V2V2F بوده و به اندازه ی مناسب باشد.
- * کابل باید توانایی تحمل جریان الکتریکی مورد نیاز فر را داشته باشد.
- * تعویض کابل باید توسط سرویسکار مجاز انجام پذیرد.

توجه: نصب نادرست این وسیله، احتمال صدمه و خسارت را در پی خواهد داشت که سازنده هیچ گونه مسئولیتی را در قبال صدمه یا خسارت ناشی از نصب نادرست به عهده نخواهد داشت.

نکات مهم در زمان نصب:

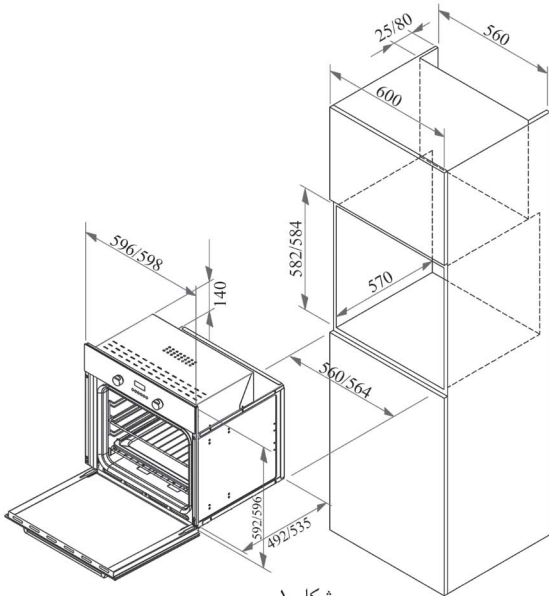
نصب این وسیله باید توسط سرویسکار مجاز شرکت بر طبق مقررات جاری انجام پذیرد. پیش از نصب اطمینان حاصل نمایید که نوع گاز و فشار آن با تنظیمات وسیله سازگار می باشد. وسیله مورد نظر بر طبق استاندارد EN30-1-1 و EN30-2-1 (استاندارد ملی ۱۰۳۲۵) تولید شده و از نوع توکار می باشد و باید طبق دستورالعملهای سازنده در محلی که دارای تهویه مناسب باشد نصب گردد.

به منظور خروج گازهای حاصل از اشتعال و بخارات غذا نصب هود مناسب توصیه می گردد. تمامی آشپزخانه ها حداقل به یک پنجره یا هواکش دائمی نیاز دارند. جهت ابعاد و فضای لازم نصب صحیح فر به شکل (۱) مراجعه نمایید.

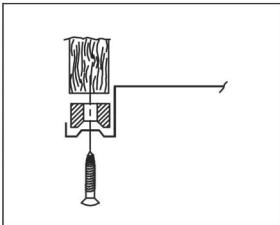
سطح نگهدارنده ی فر باید از جنس تخته چند لایه محکم یا مشابه و کاملاً تراز باشد. این وسیله به یک مسیر تخلیه محصولات احتراق وصل نمی شود. به منظور اطمینان از تهویه مناسب، پنل پشت کابینت باید برداشته شود و یک فاصله فضایی حداقل ۵۰mm بین پشت فر و پشت کابینت وجود داشته باشد.

۴ عدد پیچ را با استفاده از سوراخ های تعبیه شده در پنل جلویی، محکم ببندید. این سوراخ ها هنگامی که درب فر باز است، قابل رؤیت می باشند.

هم چنین اطمینان حاصل نمایید که نوک پیچ ها در جهت قطعه چوبی کابینت فرو رود. (شکل ۲)



شکل ۱



شکل ۲

توجه: پیش از نصب اطمینان حاصل فرمایید که فیوز برق آشپزخانه از ظرفیت کافی (۲۵ آمپر) برخوردار باشد.

توجه: چسب و روکش کابینت در تماس با فر باید دارای تحمل حرارتی تا ۱۲۰ درجه سانتیگراد باشند.

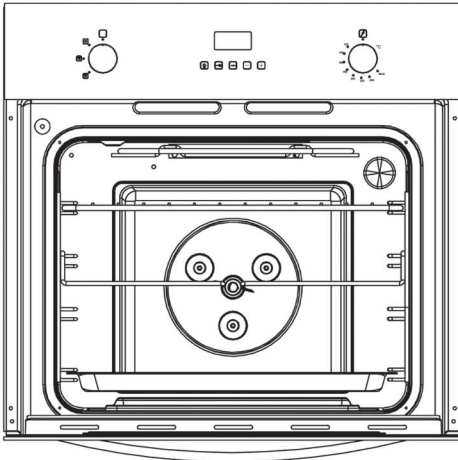
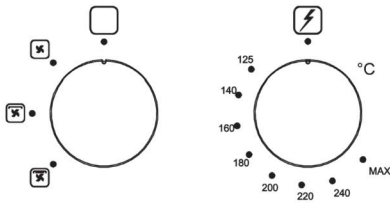
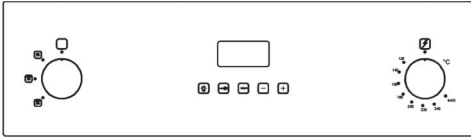
توجه: جهت جابجایی وسیله هرگز از دستگیره درب فر یا اتصالات گازی استفاده ننمایید.

مشخصات فر توکار گازی - برقی
اطلاعات فنی

ابعاد فر	۴۱۰×۳۹۴×۳۱۰ mm
ابعاد بسته بندی	۶۳۰×۶۳۰×۶۸۰ mm
حجم	۶۰ Lit
منبع الکتریکی	۲۲۰-۲۴۰ Vac و ۵۰ Hz
فشار و نوع گاز مصرفی	طبیعی ۲۰ mbar

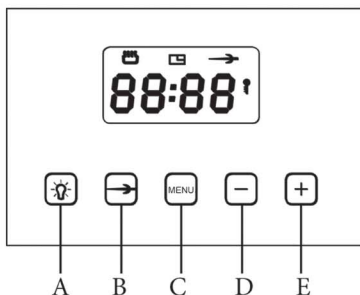
توان المنت بالا	۱/۱ Kw
توان فن خنک کننده	۲۲-۲۶ W
توان لامپ روشنایی فر	۱۵ W
توان مشعل فر	۲/۱ Kw
محدوده دما	۵۰-۲۵۰ °C

ساختار فر توکارگازی - برقی :



چگونگی استفاده از تایمر دیجیتالی فر توکار گازی - برقی :

در ابتدا تایمر دیجیتالی در حالت قفل است. علامت کلید بر روی صفحه نمایشگر روشن می باشد. در حالت قفل ، کلیدها بی صدا هستند تا موجب جلب توجه کودکان نشوند. برای باز کردن قفل کودک باید کلید C را لمس نمایید که در این صورت تایمر با صدای بیپ از حالت قفل خارج شده و علامت کلید روی صفحه نمایشگر محو می شود. پس از باز شدن قفل کودک می توانید از کلید C برای تنظیم ساعت یا تایمر استفاده نمایید.



توجه : بیست ثانیه پس از لمس آخرین کلید ، تایمر به صورت خودکار با صدای بیپ در حالت قفل قرار می گیرد.

تنظیم ساعت :

کلید C را لمس نمایید تا صفحه نمایشگر عدد چهار رقمی مربوط به ساعت روزانه را نشان دهد . برای تنظیم ساعت روزانه از کلیدهای D و E استفاده نمایید. علامت ساعت بر روی صفحه نمایشگر، مربوط به ساعت روزانه است.

نحوه روشن و خاموش کردن لامپ :

برای روشن کردن یا خاموش کردن لامپ فر ، کلید A را لمس نمایید.

نحوه روشن و خاموش کردن جوجه گردان :

برای روشن یا خاموش کردن موتور جوجه گردان، کلید B را لمس نمایید.

قبل از استفاده برای اولین بار :

تمام لوازم جانبی را از فر خارج نموده و با محلول آب گرم و مایع شوینده معمولی بشویید. هرگز از مواد ساینده که باعث خراشیدگی می شود استفاده ننمایید!

چنانچه فر و بریانکن را برای اولین استفاده روشن می نمایید ، ممکن است بوی خاص و دود از وسیله بیرون بیاید که امری کاملاً طبیعی بوده و به خاطر عملیات عایق بندی سطوح می باشد ، لذا قبل از اینکه غذا را داخل فر قرار دهید ، لازم است فر به مدت ۲ ساعت با دمای بالا روشن بماند.

دستورالعمل استفاده :

استفاده از یک وسیله گازسوز پخت و پز موجب تولید گرما و رطوبت در محل نصب می گردد لذا باید اطمینان حاصل نمایید که آشپزخانه به خوبی تهویه می گردد. استفاده طولانی مدت از وسیله ممکن است نیاز به تهویه اضافی نظیر باز کردن پنجره را به وجود آورد.

نحوه روشن کردن مشعل فر :

مشعل فر مجهز به فندک خودکار می باشد. جهت روشن نمودن مشعل فر ابتدا درب فر را باز نموده سپس ولوم شیر سمت راست را به سمت داخل فشار داده و آن را خلاف جهت حرکت عقربه های ساعت بچرخانید در این صورت فندک شروع به جرقه زدن نموده و مشعل را روشن می کند.



توجه : هنگام استفاده از فندک برای اولین بار ، ممکن است برای عملکرد فندک زمان زیادی لازم باشد . این مورد طبیعی بوده و به دلیل هوای موجود در لوله های گاز رسان می باشد. چنانچه فندک بیش از ۱۵ ثانیه عمل نکرد ، ولوم شیر را رها کرده و حداقل یک دقیقه تأمل نموده و مجدداً مراحل فوق را تکرار نمایید.


پس از روشن شدن مشعل فر ، دسته شیر را به مدت تقریباً ۱۰ ثانیه به همان حالت نگه دارید تا ترموکوپل شروع به کار کند.

پس از حصول اطمینان از روشن شدن مشعل فر ، درب فر را به آرامی بسته و برای تنظیم درجه حرارت فر بر روی دمای دلخواه ، دسته شیر را بچرخانید تا نشانگر دسته شیر بر روی دمای مورد نظر قرار گیرد.

توجه : در طی عملکرد فر ، فن خنک کننده به طور خودکار به کار می افتد. بررسی نمایید که فن در حال کار کردن باشد.

نحوه روشن کردن المنت بریانکن :

در قسمت فوقانی کابین فر ، دو المنت حرارتی وجود دارد که با توجه به حجم غذا و نوع پخت ، و با انتخاب یکی از حالت های کلید سلکتوری روشن می شوند. کلید سلکتوری را در جهت خلاف حرکت عقربه های ساعت بچرخانید. با انتخاب حالت  المنت حرارتی کناری روشن شده و با انتخاب حالت  هر دو المنت حرارتی روشن می شوند.

در هر دو حالت، فن خنک کننده همزمان با روشن شدن مشعل ها شروع به کار می کند. پس از استفاده از فر و خاموش نمودن منابع حرارتی ، به منظور تسریع در خنک شدن فر ، می توانید با چرخاندن کلید سلکتوری و قراردادن آن بر روی حالت  فن خنک کننده را به تنهایی به کار اندازید.

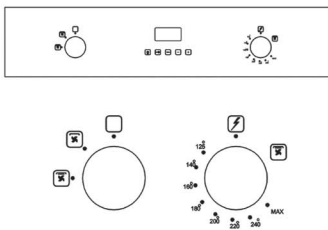
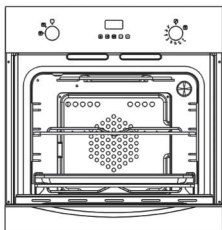
توجه : توصیه می شود از المنت های بالا تنها جهت بریان نمودن غذا و حداکثر به مدت ۱۵ دقیقه استفاده نمایید.

راهنمای استفاده از فر گازی - برقی فن سیرکوله دار

نحوه روشن کردن مشعل فر :

مشعل فر مجهز به فنک خودکار می باشد. جهت روشن نمودن مشعل فر ابتدا درب فر را باز نموده سپس ولوم شیر سمت راست را به داخل فشار داده و آن را در خلاف حرکت عقربه های ساعت بچرخانید در این صورت فنک شروع به جرقه زدن نموده و مشعل را روشن می کند. پس از روشن شدن مشعل، دسته شیر را به مدت تقریباً ۱۰ ثانیه به همان حالت نگه دارید تا ترموکوپل عمل نماید.

پس از حصول اطمینان از روشن شدن مشعل فر، درب فر را به آرامی بسته و برای تنظیم درجه فر بر روی دمای دلخواه، دسته شیر را بچرخانید تا نشانگر دسته شیر بر روی دمای مورد نظر قرار گیرد.

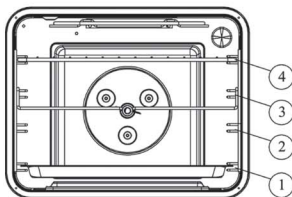


نحوه روشن کردن فن سیرکوله دار و المنت بریانکن :

برای روشن کردن فن سیرکوله و المنت بریانکن حتماً باید ولوم شیر ترموستات گازی را در جهت حرکت عقربه های ساعت چرخاند که روبروی نشانه قرار گیرد. سپس کلید سلکتوری را در جهت خلاف حرکت عقربه های ساعت بچرخانید. با انتخاب حالت المنت حرارتی کناری روشن شده و با انتخاب حالت هر دو المنت روشن می شود.

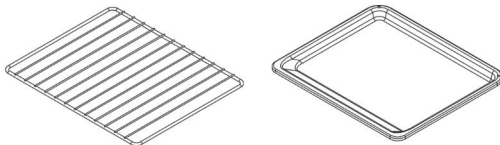
طبقات داخلی فر :

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.



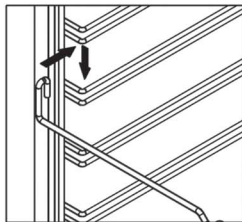
سیخ و قلاب جوجه گردان :
جهت پخت و بریان کردن مرغ و ...

نحوه استفاده از سیخ جوجه گردان :

جهت استفاده از سیخ جوجه گردان طبق دستورات زیر عمل نمایید :

غذای مورد طبخ را روی سیخ قرار داده، اطمینان حاصل نمایید که مرغ یا گوشت کاملاً در احاطه دو چنگک سیخ قرار گرفته و حالت تعادل حفظ بشود تا از وارد آمدن فشار به موتور جوجه گردان اجتناب شود. می‌توانید به وسیله یک مقتول تمیز مرغ را از کلیه جهات ببندید به طوری که بالها و ران‌های مرغ به صورت ضربدری بسته شده تا در طول پخت از وارفتگی آن جلوگیری به عمل آید. درب فر را کاملاً باز نموده و سه قالب را مطابق شکل مقابل، روی طبقات کناری تعبیه شده روی کابین قرار دهید. سیخ را روی قالب قرار داده و انتهای سیخ را داخل شیپوری موتور قرار دهید. داخلی سینی چربی گیر مقداری آب ریخته و آن را روی پایین‌ترین طبقه شلف قرار دهید تا از به وجود آمدن دود ناشی از سوختن روغن و چربی جلوگیری گردد.

جهت روشن کردن موتور جوجه گردان کلید B تایمر دیجیتالی را لمس نمایید. پس از اتمام کار دستگیره سیخ را روی سیخ نصب نموده و مرغ را از سیخ درآورید.





DORSA
KITCHEN APPLIANCES

Built in Oven User Manual



FAN



HOOD



HOB



SINK



OVEN

www.dorsa-group.com