



ALTON
BEST QUALITY EVER

دفترچه راهنما - کارت ضمانت
فرتوکار

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

التقوى

کیفیت پایدار

دفترچه راهنما – کارت ضمانت

طراحی و صفحه آرایی : واحد تبلیغات الباکاز

فهرست

| صفحه | عنوان |
|------|---------------------------------|
| ۱ | خط مشی شرکت |
| ۲ | سخنی با مشتری |
| ۳ | نکات ضروری |
| ۸ | معرفی محصول |
| ۹ | راهنمای استفاده |
| ۱۲ | راهنمای استفاده مدل v202 |
| ۱۹ | راهنمای استفاده مدل v301 |
| ۳۶ | راهنمای استفاده مدل v401 - Twin |
| ۴۹ | راهنمای استفاده مدل v305 |
| ۵۲ | راهنمای نظافت محصول |
| ۵۵ | راهنمای نصب (مربوط به سرویسکار) |
| ۶۴ | خدمات مشتریان |
| ۶۶ | کارت ضمانت |

■ خط مشی شرکت

مأموریت:

شرکت الباکاز با شعار کیفیت پایدار و با بهره گیری از منابع انسانی متخصص و تکنولوژی روز و به پشتوانه تجربه بیست ساله شرکت عادل گاز، در سال ۱۳۸۲ پا به عرصه تولید ملی گذاشت. ماموریت این شرکت تولید انواع لوازم خانگی با کیفیت شامل اجاق گازهای رومیزی و مبله، فر توکار، سینک و هود آشپزخانه می باشد.

چشم انداز:

دستیابی به شرکتهای سرآمد و پیشرو در حوزه لوازم خانگی و تبدیل شدن به انتخاب اول مصرف کنندگان ایرانی تا سال ۱۴۰۲ به عنوان چشم انداز شرکت مدنظر قرار گرفته است.

ارزش ها:

مشتری مداری، درک نیازها و انتظارات ذینفعان، رعایت نظم و مقررات، خلاقیت و نوآوری، تعهد و مسئولیت پذیری، صداقت و شفافیت در گفتار و رفتار، کار تیمی، بهبود مستمر و حفظ کرامت انسانی از ارزش های بنیادین شرکت الباکاز می باشد.

اهداف کلان:

جهت تحقق چشم انداز شرکت، اهداف کلان ذیل به عنوان سرلوحه امور مدنظر قرار می گیرد:

- ۱-افزایش رضایت ذی نفعان
- ۲-افزایش فروش و سودآوری
- ۳-افزایش بهره وری و بهبود مستمر فرآیندهای کاری
- ۴-ارتقاء توانمندی منابع انسانی به عنوان ارزشمندترین سرمایه شرکت
- ۵-ارتقاء نظم، ایمنی و بهداشت محیط کاری
- ۶-تبعیت از قوانین و سایر الزامات مرتبط

استراتژی ها:

- ۱-ارائه محصولات و خدمات متمایز با رقبا
 - ۲-توسعه محصولات با تمرکز بر محصولات توکار
 - ۳-توسعه بازار از طریق حضور در بازارهای خارجی
 - ۴-نفوذ در بازارهای داخلی از طریق توسعه شبکه فروش
- به همین منظور و جهت حرکت در چارچوب اهداف کلان شرکت، استقرار، نگهداری و بهبود مستمر سیستم مدیریت یکپارچه مطابق با الزامات استانداردهای ISO 9001:2015, ISO 45001:2018, و مدل 5S در شرکت الباکاز مدنظر قرار گرفته است.
- لذا با استعانت از درگاه خداوند متعال و ضمن اعلام تعهد به بهبود مستمر سیستم مدیریت یکپارچه، از کلیه اعضای خانواده الباکاز همفکری و همدلی در راستای نیل به مقاصد این خط مشی را خواستارم.

■ سخنی با مشتری

مشتری گرامی

با سلام

دقت در انتخاب و حسن سلیقه شما را در استفاده از محصولات شرکت الباز تبریک می گوئیم . به شما اطمینان می دهیم در فرایند طراحی و تولید این محصول ، ارتقاء سطح کیفی محصول و رضایت مشتریان خود را به عنوان اولین و مهم ترین هدف انتخاب کرده ایم و در این راستا از خلاقیت و تجربه متخصصین، کارشناسان و مهندسین کار آزموده و بروزترین تکنولوژی استفاده شده است.

هدف تمام این فعالیت ها ، تولید محصول با کیفیت مناسب و جلب رضایت شما مشتریان ارجمند می باشد.

با آرزوی موفقیت
شرکت الباز

■ نکات ضروری

با تشکر مجدد از حسن انتخاب شما جهت خرید یکی از محصولات ما. قبل از نصب، راه اندازی و استفاده از دستگاه مصرانه از شما خواهشمندیم دستورالعمل ها و توصیه های ذکر شده در این دفترچه را به دقت مطالعه نموده و در طول استفاده از فر آن را رعایت نمایید. همچنین مجموعه ارائه شده را در جای امنی نگه دارید. نصب دستگاه میبایست توسط متخصصین مجاز خدمات پس از فروش شرکت با مقررات مربوط نصب شود. (این دستگاه برای استفاده های خانگی در نظر گرفته شده است).

- عملکرد دستگاه عبارت است از :

- پخت و پز و گرم کردن غذاها و استفاده نابه جا در موارد دیگر استفاده نادرست محسوب میشوند و تولید کننده مسئولیتی در قبال آن بر عهده نمیگیرد.
- هرگز از این دستگاه برای گرم کردن اطاق استفاده نکنید.
- هرگز دهانه و شکاف طراحی شده جهت تهویه هوا و پراکندگی حرارت را مسدود نکنید.
- هرگز از اجسام تیز برای تمیز کاری استفاده نکنید چرا که به سطوح آسیب می رساند. در صورت لزوم از محصولات عادی غیر ساینده با ابر و یا اسفنج کمک بگیرید . کاملاً آبکشی کردهو با پارچه نرم یا جیر خشک شود.
- اجازه ندهید خرده های غذا یا مقدار مواد با قند بالا داخل فر خشک شوند. در صورتی که برای مدت زمان طولانی خشک شوند ممکن است به لعاب داخل فر آسیب برساند.
- هیچوقت مواد غذایی کنسرو شده و بسته بندی مانند انواع کنسرو را در بسته داخل فر نگذارید.
- اگر دمای فر بالاتر از ۱۵۰ درجه است مواظب ریختن مایعات به روی شیشه آن باشید.
- قبل از بستن درب فر از قرار گیری مناسب طبقات مطمئن شوید.
- دستور العمل نصب را جهت مقررات ایمنی لوازم الکتریکی یا گازی ، جهت تهویه مطالعه فرمایید.

- به نفع شما است تا برای اطمینان از ایمنی سرویس و نصب ، همه لوازم برقی توسط پرسنل واجد شرایط و مطابق با مقررات انجام گیرد.
- در صورت عدم استفاده از دوشاخه جهت اتصال به برق تغذیه، حتما از کلید قطع تمام قطب (قطع هم زمان فاز و نول) در مسیر سیم کشی ثابت استفاده شود.
- 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.
- به منظور جلوگیری از گرمای بیش از حد، وسیله نباید در پشت دربهای تریپنی نصب شود. مگر در دستورالعمل خلاف آن را بیان کند.
- دوشاخه بایستی حتی پس از نصب فر توکار در دسترس باشد.
- دستگاه باید مطابق با استاندارد سیستم ایمنی الکتریکی به سیم ارت متصل شود.
- بلافاصله پس از نصب ، دستگاه را طبق دستورات ارائه شده این راهنما تست نمایید .اگر دستگاه با مشکلی مواجه شد آن را از برق خارج نموده و با مرکز خدمات تماس بگیرید.
- هرگز اشیاء قابل اشتعال را نزدیک فر نگذارید ، اگر به صورت تصادفی فر روشن شود ممکن است باعث آتش سوزی شود.
- هرگز دستگاه را خودتان تعمیر نکنید .
- دستگاه برای استفاده توسط افراد بزرگسال طراحی شده است . اطفال را در فاصله امن نگهدارید و اجازه بازی با آن را ندهید.
- قبل از اینکه از لوازم خانگی استفاده کنید ، همه برچسب ها و دفترچه راهنما و... را از داخل آن بردارید.
- بعد از هربار استفاده ، از خاموش بودن سوئیچ برد اطمینان حاصل نمایید . در غیر اینصورت تولید کننده مسئولیتی در قبال صدمه یا آسیب ناشی از عدم تطابق با مقررات فوق و دستکاری حتی فقط یک قسمت از دستگاه و استفاده از قطعات غیراصلی را برعهده نمی گیرد.

- همیشه قطعات یدکی اصلی را استفاده کنید.
- در طول استفاده وسیله داغ میشود، باید از تماس با المنتهای گرما زای درون فر پرهیز شود.
- ممکن است قسمتهای در دسترس در طول استفاده داغ شوند. کودکان باید از این وسایل دور نگه داشته شوند.
- از تمیز کننده های ساینده زبر، یا وسایل خراشنده تیز فلزی به دلیل اینکه 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.
- مطمئن شوید وسیله قبل از تعویض لامپ جهت جلوگیری از خطرات احتمالی برق گرفتگی خاموش شود.
- در صورت آسیب به سیم برق دستگاه، سیم مربوطه می بایست حتماً توسط سرویس کار مجاز تعویض گردد.

نکات مربوط به محصولات گازی

- 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 کنید.
- تجهیزات جانبی ممکن است هنگام استفاده از بریانکن داغ شوند، توجه داشته باشید بچه های کوچک دور نگه داشته شوند.
- این وسیله به یک مسیر تخلیه محصولات احتراق وصل نمی شود و باید طبق مقررات جاری نصب گردد. در مورد الزامات مربوط به تهویه می بایست دقت خاصی مبذول نمود.
- شلنگ متصل به وسیله باید بصورتی نصب گردد که در تماس با قطعه های متحرک کابینت (نظیر کشو) قرار نگیرد و نباید از فضاهایی که امکان خم یا مسدود شدن آن می باشد عبور نماید.
- استفاده از یک وسیله گاز سوز پخت و پز موجب تولید گرما و رطوبت در محل نصب می گردد، اطمینان حاصل نمایید که آشپزخانه به نحوی تهویه می گردد. سوارخهای تهویه طبیعی را باز نگه داشته و یا یک وسیله مکانیکی تهویه (نظیر هود تخلیه کننده مکانیکی) نصب نمایید.

- استفاده طولانی و زیاد از وسیله ممکن است نیاز به تهویه اضافی (نظیر باز کردن پنجره) یا تهویه موثرتر (نظیر افزایش مقدار تهویه مکانیکی در صورت امکان) را به وجود آورد.
- پیش از نصب اطمینان حاصل نمایید که شرایط نوع گاز و فشار آن و تنظیم وسیله با آن سازگار می باشد.
- شرایط تنظیم این وسیله بر روی برچسب آورده شده است.

در صورت استشمام بوی گاز، موارد زیر را رعایت فرمایید:

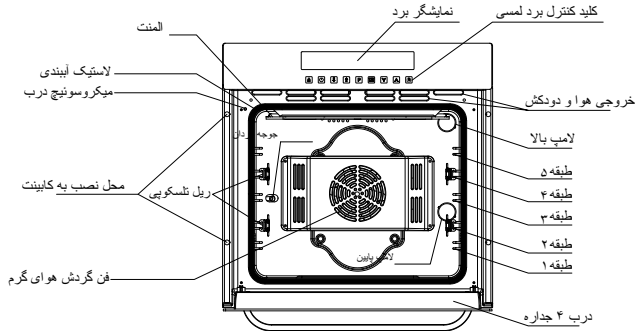
- ۱- پنجره ها را باز نمایید.
 - ۲- از روشن نمودن کبریت و فندک و دست زدن به کلید های برق خودداری فرمایید.
 - ۳- شیر سیلندر گاز و یا شیر اصلی گاز قطع نمایید.
 - ۴- برق را خارج از محل نشستی گاز قطع نمایید.
 - ۵- با یک پارچه یا حوله مرطوب گاز را به خارج از محیط هدایت کنید.
 - ۶- شرکت ملی گاز ایران و خدمات پس از فروش را مطلع کنید.
- طبق آمار بدست آمده، متأسفانه بسیاری از حوادث ناگواری که در منزل به وجود می آید، فقط با کمی دقت میتوان از خطرات احتمالی جلوگیری نمود.
- شیلنگ گاز را از نظر ترک خوردگی یا تا شدگی مورد بررسی قرار داده و حتما در زمان اتصال از بست مخصوص جهت محکم کردن شیلنگ استفاده نمایید.
- هرگز با کشیدن کابل، دوشاخه را از پریز جدا نکنید.
- هرگز مواد آتش زا نظیر بنزین، تینر الکل و ... را در کنار اجاق گاز قرار ندهید.
- هنگام استشمام بوی گاز ضمن حفظ خونسردی شیر اصلی گاز را بسته، پنجره ها را باز کنید و با حوله خیس هوا را از محل خارج کنید و هیچ وسیله برقی را روشن یا خاموش نکنید، حتی از جا به جا کردن البسه که ایجاد جرقه مینماید خودداری کنید.

- قبل از استفاده از اجاق گاز مطمئن شوید که ولوم مشعل ها در حالت خاموش قرار دارند .
- از استفاده سر شیلنگ سه راهی جهت سماور و غیره.... جدا خودداری نمایید.

- از موارد زیر اجتناب کنید

- تماس داشتن با دستگاه ، با دست خیس
- به کار بردن دستگاه وقتی پا برهنه هستیم
- دوشاخه را با کشیدن سیم برق از پریز جدا نکنید
- مسدود کردن منافذهای ورود و خروج هوا و تهویه
- تماس سیم برق با قسمت های داغ دستگاه
- دستگاه را در معرض عوامل محیطی مانند باران ،نور خورشید قرار دادن
- استفاده از فر برای انبار کردن اشیاء، استفاده از مواد قابل اشتعال در نزدیکی دستگاه
- به کار بردن اداپتور ، پریز چندتایی و یا هدایتگرهای اضافی
- تلاش به نصب یا تعمیر دستگاه بدون کمک گرفتن از اشخاص متخصص

■ معرفی محصول



| ابعاد بیرونی فر | | ابعاد داخلی فر (کابین) | |
|----------------------------|----------------|------------------------|----------------|
| عرض | ۵۴/۳ سانتی متر | عرض | ۴۵ سانتی متر |
| ارتفاع | ۵۶/۶ سانتی متر | ارتفاع | ۳۷ سانتی متر |
| عمق | ۵۴/۸ سانتی متر | عمق | ۴۲/۵ سانتی متر |
| ولتاژ | ۲۲۰ ولت | ظرفیت | ۷۰ لیتر |
| فرکانس منبع تغذیه: ۵۰ هرتز | | | |

■ راهنمای استفاده

این اجاق چند کاره مجموعی 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.

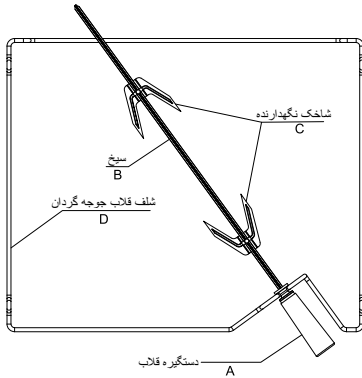
توجه : اولین باری که از دستگاه خود استفاده می کنید ، درجه ی ترموستات (کنترل کننده دما یا درجه حرارت) را در بالاترین حد خود قرار دهید و بدون این که چیزی داخل فر قرار دهید درب آن را بسته و به مدت ۳۰ دقیقه آن را روشن بگذارید. این عمل را برای هم برای مشعل بالا و هم پایین هر کدام ۳۰ دقیقه با ماکزیمم درجه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

- تهویه خنک کننده

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

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

- طریقه نصب جوجه گردان :

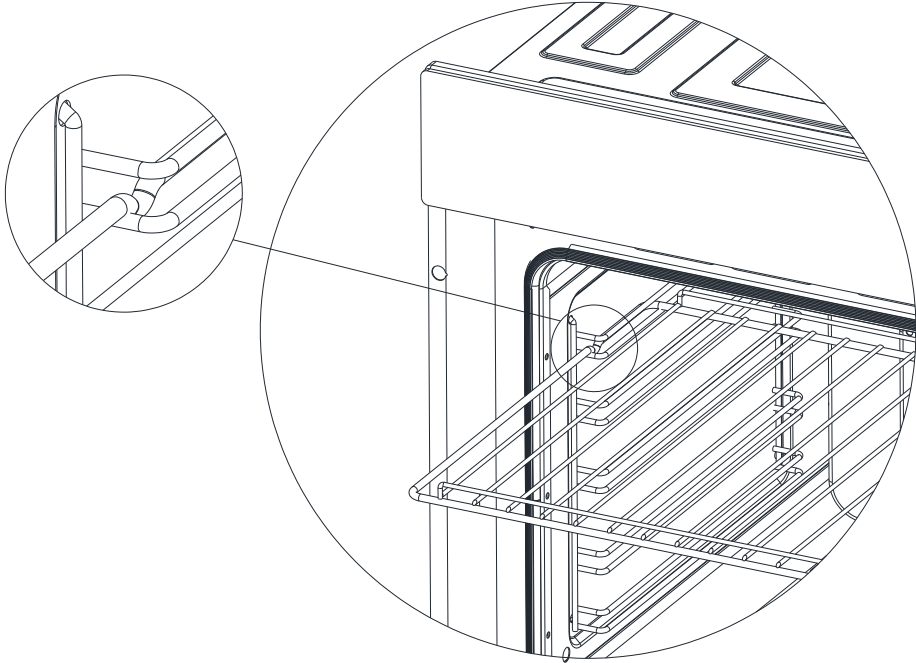


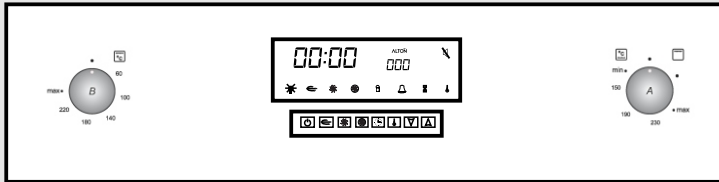
- ۱- ابتدا شلف قلاب جوجه گردان (A) را در طبقه ۲ از پایین طبقه دوم قرار دهید.
- ۲- مرغ را درون سیخ (B) قرار دهید و توسط دو شاخک (C) آن را ثابت کنید.
- ۳- سیخ (B) را درون جای مخصوص خود (موتور) در انتهای کابین سما راست قرار دهید.
- ۴- دستگیره (D) را از روی سیخ برداشته و پس از اتمام پخت جهت حمل مجدداً بر روی سیخ قرار دهید.

● نکته

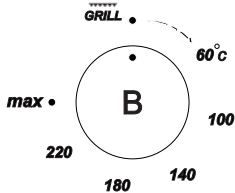
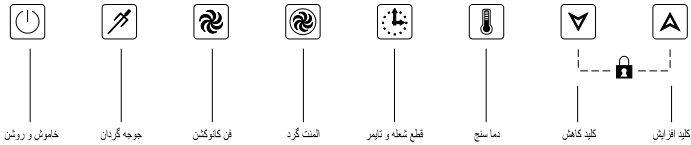
- در طول عملیات پخت و پز و بریان کردن سینی تعبیه شده باید در طبقه پایینی ۱ فر گذاشته شود تا روغن و چربی تولید شده را جمع آوری کند. (جهت جلوگیری از سوخته شدن روغن داخل سینی بهتر است مقدار کمی آب داخل سینی ریخته شود تا از سوختن و چسبیدن و ایجاد دود جلوگیری به عمل آید.)
- هنگام استفاده از اجاق گاز ، سینی و قفسه های غیر قابل استفاده را از داخل فر خارج کنید.
- در طول پخت و پز ، پایین فر را با ورق فویل آلومینیوم یا قلع نپوشانید تا به سینی را روی آن قرار ندهید. این امر ممکن است به پوشش لعابی آسیب برساند در صورت تمایل میتوانید از کاغذهای گریس پروف (ضد روغن) استفاده کنید این کار جریان هوا را مختل نمیکند.

■ قرارگیری قفسه و سینی داخل فر

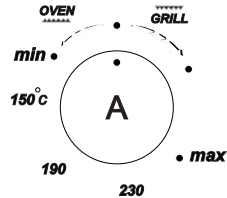




شرح کنترل پنل و صفحه نمایش برق - گاز V202








ترموستات برقی (المنت بالا)




ترموستات گازی (شعله پایین)

- روشن و خاموش کردن


جهت روشن و خاموش کردن از کلید  استفاده نمایید .

نکته : در حالتی که فر خاموش است کلید تنظیم ساعت  و کلید دماسنج  و کلیدهای قفل صفحه  یا  ، فعال و قابل استفاده است.




- جوجه گردان

کلید  جهت کنترل جوجه گردان بکار می رود. به این کلید جوجه گردان میگوییم.


- فن کانوکشن




از کلید  برای کنترل فن کانوکشن استفاده می شود.


- المنت گرد

کلید  برای کنترل المنت دایره ای دور فن کانوکشن استفاده میشود. به این کلید گرد میگوییم. در نظر داشته باشید که المنت هیچگاه بدون فن کانوکشن روشن نمیشود و همیشه با روشن کردن المنت ، فن نیز به صورت خودکار روشن می شود. پس از روشن کردن المنت دما به حالت چشمک زن در آمده و با استفاده از کلیدهای  یا  میتوان دمای دلخواه را تنظیم کرد. همچنین در زمان پخت نیز میتوان با استفاده از کلید تنظیمات دمایی را تغییر داد.


- تایمر آلارم

کلید  برای تنظیم زمان آلارم استفاده میشود. اصطلاحا به این کلید تایمر میگوییم.



اگر بخواهیم آلارم فعال شود باید کلید  را دوبار زده تا وارد قسمت تنظیمات آلارم شویم و با استفاده از کلید  یا  ساعت را

تنظیم میکنیم . در این حالت نیز جهت اعمال تنظیمات میبایست چند ثانیه صبر کنیم تا ساعت از حالت چشمک زن خارج شود. در این حالت علامت  فعال شده و پس از پایان شمارش معکوس بوق آلامر به صدا در می آید.



- تنظیم دما

کلید  تنظیم دما نام دارد و در زمان روشن بودن المنت گرد از این کلید جهت تنظیمات دمایی استفاده می شود .


- کلید افزایش و کاهش

کلید های  یا  در همه ی زمان هایی که کمیتی را میبایست افزایش یا کاهش دهیم مورد استفاده قرار میگیرند.



- قفل کودک

جهت فعال و غیر فعال نمودن قفل کودک کلید های  یا  را بصورت همزمان ۳ ثانیه فشار دهید.

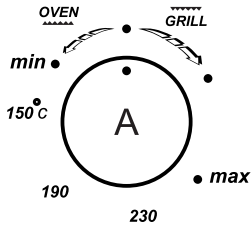
- قطع صدا

جهت غیر فعال نمودن صدای بوق سیستم به مدت ۲ ثانیه کلید  را نگه دارید.

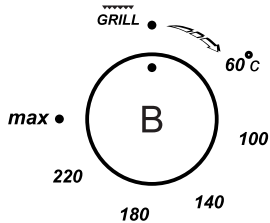
- ساعت

جهت تنظیم ساعت در شرایطی که فر خاموش است کلید  را به مدت ۲ ثانیه نگه میداریم و پس از آن برای تنظیم ساعت ، دقیقه و خروج از فاز تنظیم ساعت از کلید  استفاده میکنیم.

● **نکته ۲-** در صورت خاموش کردن سیستم کلیه عملیات گرمایشی و تایمری کنسل خواهد شد. (بجز مشعل گاز):



ترموستات گازی (شعله پایین)




ترموستات برقی (المنت بالا)

- استفاده از شعله پایین (گاز)

جهت روشن کردن شعل درب فر را باز نموده و سپس ولوم سمت راست را به داخل فشار داده تا جرقه زن شروع به کار کند و به همین حالت ولوم را خلاف عقربه های ساعت بچرخانید و نگه دارید تا شعله روشن شود و بعد از ۱۰ ثانیه رها کنید. در نهایت با قرار دادن نشانگر ولوم بر روی درجه حرارت مورد نظر میتوان دمای کابین را تحت کنترل گرفت.

نکته: در صورت بسته بودن درب فر جرقه زن عمل نمیکند. این عملکرد جهت جلوگیری از انفجار کابین در نظر گرفته شده است.

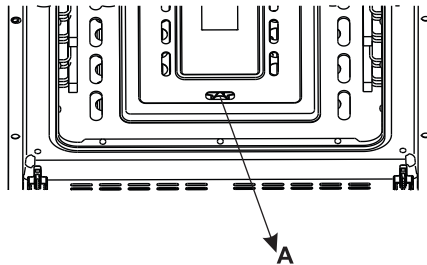
- استفاده از المنت بالا

جهت روشن کردن المنت بالا می بایست اولاً ولوم سمت راست (ترموستات گازی) را در جهت عقربه های ساعت چرخانده و روی وضعیت  قرار دهید. دوماً سمت چپ (ترموستات برقی) را در جهت عقربه های ساعت چرخانده و دمای کابین را تنظیم نمایید.

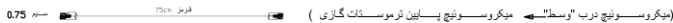
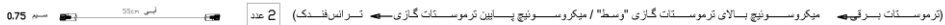
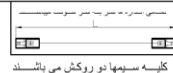
- **نکته ۱-** امکان روشن کردن شعله پایین و المنت بالا به صورت همزمان وجود ندارد.
- **نکته ۲-** زمان باز کردن درب فر ، المنت بالا بصورت خودکار خاموش میشود.
- **نکته ۳-** با توجه به اینکه امکان تنظیم دما به صورت همزمان برای المنت گرد به همراه (فرپایین و المنت بالا) وجود دارد ، پیشنهاد می شود همواره یک دما برای هر دو تنظیم شود ، در غیر اینصورت دمای بیشتر اعمال خواهد شد .

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

درب اجاق را بطور کامل باز کنید و ولوم ترموستات را برخلاف جهت عقربه های ساعت بچرخانید کبریت را روشن نموده و آن را نزدیک سوراخ **A** و در قسمت میانی و انتهای فر قرار دهید ولوم ترموستات را فشار دهید . هنگامی که شعله روشن شد ولوم را برای چند ثانیه نگه دارید و اجازه دهید که ترموکوپل گرم شود سپس شعله را از طریق سوراخ **A** کنترل کنید که به طور یکنواخت و مناسب بسوزد . درجه حرارت پخت با چرخاندن ولوم در خلاف جهت عقربه های ساعت بین ۱۵۰-۲۳۰ درجه تنظیم میگردد. اگر شعله ناگهان بیرون آمد ولوم را به سمت صفر بچرخانید و حداقل یک دقیقه صبر کنید و سپس دوباره این کار را انجام دهید .



(در تمامی سیم کشی ها بجز موارد مشخص شده ، از موکت مادی بزرگ به همراه کاور استفاده شده است)



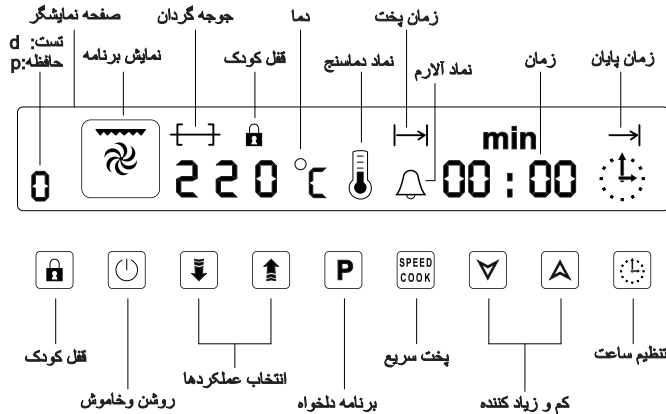
V202



مدل تمام برق
v301




- شرح کنترل پنل تمام برق v301

تمامی ابزار های کنترل و نمایشگر باهم در کنترل پنل قرار داده شده است. در این مدل جهت تامین حرارت در بالا و پایین از المنت استفاده شده است.






- روش استفاده از مدل تمام برق



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

- وقتی که وسیله به منبع برق وصل است. یا وقتی که قطع برق وجود داشته باشد ، نماد زمان  به صورت اتوماتیک شروع به چشمک زدن میکند.
- با استفاده از دو دکمه  یا  زمان را تنظیم کنید.
- بعد از ۵ ثانیه مکث ، چشمک زدن متوقف میشود و ساعت زمان تنظیم شده را نشان می دهد. اکنون فر شما برای استفاده آماده است.



- انتخاب عملکرد فر

- فر را با دکمه روشن / خاموش  روشن کنید.
- دکمه  یا  را مکرر فشار دهید تا این که عملکرد مورد نظر آشکار شود.
- دمای پیشنهاد شده روی نمایشگر دمایی آشکار می شود.
- اگر دمای پیشنهاد شده در مدت زمانی ترتیبی پنج ثانیه تغییر داد نشود ، فر شروع به گرم شدن میکند.



- تغییر دادن دمای فر

- دکمه  یا  را فشار داده تا دما را کاهش یا افزایش دهید. تنظیمات در فواصل پنج درجه سانتی گراد تغییر میکند.




- نماد دماسنج

- نماد دماسنجی که به آرامی در حال افزایش است مشخص میکند که فر وقتی گرم میشود تا چه اندازه گرم است.
- زمانی که سه بخش نماد دماسنج  به صورت چشمک زدن است ، نشان کی دهد که پخت سریع  در حال کار کردن است.

- پخت سریع


بعد از اینکه عملکرد فر انتخاب شد به صورت مثال  با استفاده از دکمه پخت سریع  فر را خالی میتوان در یک زمان نسبتاً کوتاه گرم کرد.

● نکته تا زمانی که سرعت پخت سریع کامل نگردیده است ، غذا را برای پخته شدن داخل فر قرار ندهید زیرا فر با تمام قدرت در حال کار کردن می باشد.

- عملکرد مورد نظر را تنظیم کنید اگر لازم بود دمای پیشنهاد شده را تغییر دهید.
- دکمه پخت سریع  را فشار دهید . نماد  شروع به روشن و خاموش شدن میکند.
- خط هایی که یکی پس از دیگری روشن میشوند نشان میدهد که پخت سریع در حال اجرا است.
- وقتی که تنظیم دما حاصل شد ، خطوط تعیین کننده دما روشن میشوند . یک سیگنال صوتی به صدا در می آید نماد  ثابت میشود.

- برنامه دلخواه (عملکرد حافظه)

عملکرد حافظه میتواند برای ذخیره تنظیماتی که مکرراً استفاده میشود ، به کار گرفته شود.

- ۱- عملکرد و دمای فر را تنظیم کنید و اگر لازم بود عملکردهای ساعت ، زمان پخت و یا زمان پایان را تنظیم کنید.
- ۲- دکمه  را تقریباً ۲ ثانیه فشار داده و نگه دارید تا اینکه یک سیگنال صوتی به صدا در آید و تنظیمات ذخیره شود. برای ذخیره یک تنظیم دیگر ، دکمه را تقریباً ۲ ثانیه فشار داده و نگه دارید . تنظیم جدید به جای تنظیمات ذخیره شده قبلی جایگزین می شود.

- شروع برنامه دلخواه (عملکرد حافظه)

- ۱- فر را با استفاده از دکمه روشن / خاموش  روشن کنید.
- ۲- دکمه  را دوبار فشار دهید ، برنامه ذخیره شده روی صفحه نمایش ظاهر می شود.

- نمایش دمای داخلی فر -

با استفاده از دکمه قفل [A] و لمس آن دمای داخل فر بر روی نمایش گر ظاهر می شود.

- تغییر و تنظیم زمان -

به منظور تغییر و تنظیم زمان ، در حالتی که دستگاه خاموش است دکمه عملکرد ساعت [B] را ۳ ثانیه نگه دارید تا این که نماد زمان [C] شروع به چشمک زدن کند .
با استفاده از دو دکمه [V] یا [A] زمان جریان را تنظیم کنید.
بعد از ۵ ثانیه چشمک زدن متوقف می شود و ساعت زمان روز تنظیم شده را نشان می دهد.




- شمارش معکوس -


به کمک تنظیم شمارش معکوس ، یک سیگنال بعد از اینکه زمان سپری شد به صدا در می آید.
این عملکرد ، کارکرد فر را تحت تاثیر قرار نمیدهد.



- دکمه عملکرد ساعت [B] را مکررا چند بار فشار دهید تا این که نماد شمارش معکوس [D] شروع به چشمک زدن کند.
- زمان شمارش معکوس مورد نظر را با استفاده از دکمه های [V] یا [A] تنظیم کنید (از ۱ تا ماکزیمم ۹۹ دقیقه) بعد از مکث تقریبا ۵ ثانیه صفحه نمایش زمان باقی مانده را نشان می دهد و نماد شمارش معکوس [D] روشن می شود.
وقتی زمان تنظیم شده سپری شد ، یک سیگنال صوتی به صدا در می آید. برای خاموش کردن سیگنال صوتی هر دکمه ای را میتوانید فشار دهید.


- زمان پخت

برای تنظیم اینکه فر در چه مدت در حال استفاده باشد.


عملکرد فر به صورت مثال  انتخاب کنید و با استفاده از دکمه  یا  دما را انتخاب کنید.

دکمه عملکرد های ساعت  را مکررا فشار دهید تا این که نماد زمان پخت شروع به چشمک زدن کند.

با استفاده از دکمه  یا  زمان پخت مورد نظر را تنظیم کنید. بعد از مکث تقریبا ۵ ثانیه فر خودش روشن میشود. نماد زمان




پخت  روشن میشود.



وقتی که زمان سپری شد ، یک سیگنال صوتی به صدا در می آید و فر خودش خاموش می شود و زمان ۰:۰۰ نمایش داده می شود و


نماد زمان پخت  شروع به چشمک زدن میکند . برای خاموش کردن سیگنال صوتی هر دکمه ای را می توانید فشار دهید .


- زمان پایان

برای تنظیم اینکه فر چه موقع مجددا خاموش شود.

عملکرد فر را به صورت مثال  انتخاب کنید و با استفاده از دکمه  یا  دما را انتخاب کنید.

دکمه عملکرد های ساعت  را مکررا فشار دهید تا اینکه نماد زمان پایان  شروع به چشمک زدن کند.

با استفاده از دکمه های  زمان خاموشی مورد نظر را تنظیم کنید. بعد از مکث تقریبا ۵ ثانیه فر خودش روشن می شود. زمان



پخت  روشن می شود.

وقتی که زمان سپری شد ، یک سیگنال صوتی به صدا در می آید و فر خودش خاموش می شود و زمان ۰:۰۰ : ۰:۰۰ نمایش داده می شود

و زمان پخت شروع به چشمک زدن میکند.



برای خاموش کردن سیگنال صوتی میتوانید هر دکمه ای را فشار دهید.



- روشن و خاموش کردن فر به صورت خودکار در زمانی مشخص



زمان پخت  و زمان پایان  میتواند به صورت همزمان استفاده شود ، در این حالت به صورت خودکار در زمانی مشخص



روشن و خاموش شود.



- عملکرد دمای فر را انتخاب کنید .

- دکمه عملکرد ساعت  را مکررا فشار دهید تا این نماد زمان پخت  شروع به چشمک زدن کند.

- با استفاده از دکمه  یا  زمان پخت مورد نظر را که غذا برای پخته شدن نیاز دارد تنظیم کنید. برای مثال ۱ ساعت

- دکمه عملکردهای ساعت  را مجددا فشار دهید تا اینکه نماد زمان پایان  شروع به چشمک زدن کند.

- با استفاده از دکمه  یا  زمانی را که غذا آماده می شود تنظیم کنید. به عنوان مثال ۱۴:۰۵

- بعد از مکث تقریبا ۵ ثانیه علامت دما، زمان، زمان پخت  و زمان پایان  در نمایشگر ثابت میشود. **00 : 00 min**

فر به صورت خودکار در زمان محاسبه شده روشن می شود. به عنوان مثال **13:05** وقتی که زمان پخت تنظیم شده سپری شد ، فر

خودش خاموش می شود. به عنوان مثال **14:05**



یک سیگنال صوتی به صدا در می آید. برای خاموش کردن سیگنال صوتی میتوانید هر دکمه ای را فشار دهید.

- قفل کودک




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

- فعال کردن قفل کودک

۱- دستگاه را با استفاده از دکمه روشن / خاموش  روشن کنید. تنظیمات عملکردی را اجرا کنید

۲- دکمه  را فشار دهید و نگه دارید تا اینکه در صفحه نمایش علامت  ظاهر شود.

- غیر فعال کردن قفل کودک

- ۱- برای فعال کردن ، دستگاه را با استفاده از دکمه روشن / خاموش  روشن کنید.
- ۲- دکمه  را فشار داده و نگه دارید تا اینکه علامت  از صفحه نمایش محو گردد. قفل کودک اکنون غیر فعال شده و دستگاه مجدداً آماده استفاده است.

عملکرد های دمای فر

این فر مجهز به ۱۰ عملکرد یا برنامه مختلف می باشد که در زیر آورده شده است.



□ حالت انتقال گرما

المان های حرارتی بالا و پایین شروع به کار میکنند. این نوع کلاسیک و سنتی فر است که عالی بوده ،با توزیع حرارتی استثنایی و مصرف انرژی کاهش یافته همراه است . فر با انتقال گرما هنوز غیر یکسان عمل می کند وقتی که این فر میخواهد ظروفی را که از چندین ماده غذایی تشکیل شده است بپزد مانند کلم با گوشت ، ماهی مدل اسپانیایی ، ماهی خشک شده مدل آنکنا ، گوشت گوساله برشته با برنج نتایج بسیار خوبی هنگام آماده کردن غذاهای حاوی گوشت گوساله و گاو بدست می آید .(گوشت با حرارت ملایم پخته شده و خورش ، گوشت گوساله و گاو و سبزیجات ، همبرگر و ...) که نیاز است به آرامی پخته شوند و نیاز است که گوشت چرب شود و یا آب اضافه شود. با این وجود این حالت بهترین سیستم برای پختن کیک ها به خوبی و پختن با استفاده از ظروف سفالی یا شیشه ای پوشیده شده باشد. هنگام پخت و پز در حالت انتقال گرما در یک زمان فقط از یک سینی متحرک و یک طبقه استفاده کنید در غیر اینصورت توزیع حرارت ناهموار و متغیر خواهد بود.

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

□ حالت گریل

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

- گریل همراه با فن

عناصر حرارتی مرکزی بالا و تهویه شروع به کار میکنند. این ترکیب المان ها ، تاثیر تابش گرمایی یک جهتی المان های حرارتی را از طریق گردش اجباری هوا در فر افزایش می دهد. این امر کمک میکند تا سطح غذا نسوزد. به گرما این اجازه را میدهد تا دقیقا به داخل غذا نفوذ کند. نتایج بسیار خوبی در مورد کباب هایی که با گوشت ها و سبزیجات درست میشوند ، سوسیس ها ، گوشت دنده بره ریزریز شده ، مرغ در سس ادویه دار ، بلدرچین ، گوشت تکه تکه شده و ... به دست آمده است. غذا را در حالت ((گریل به همراه فن)) با درب بسته فر بپزید. این حالت همچنین برای پخت ماهی کبابی و تهیه مرغ بریان به کمک جوجه گردان ایده آل است.

- المنت گرد همراه با فن و المنت کف

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

- المنت گرد همراه با فن

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

- روش پخت سریع

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

- حالت شیرینی پزی و پیتزا

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

- فر بالا

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

- حالت پخت چندتایی

عناصر حرارتی بالا ، پایین و وسط به خوبی یک تهویه ، به صورت متناوب شروع به کار خواهند کرد . از آنجایی که حرارت در سرتاسر فر پایدار و یکنواخت باقی میماند. این هوا غذا را به طور یکنواخت در کل سطحی میپزد. در این حالت شما میتوانید غذاهای مختلف را به صورت همزمان استفاده کنید.






این حالت پخت مخصوصا برای غذاهایی که به پایان ترکیبی نیاز دارند یا برای غذاهایی که به طور قابل ملاحظه ای به مدت زمان طولانی پخت نیازمندند پیشنهاد شده است. به عنوان مثال : لازانیا ، ماکارونی ، مرغ سوخاری و سیب زمینی و غیره. علاوه بر این توزیع حرارتی عالی این امکان را فراهم می کند تا از دماهای کمتر برای پخت کباب ها استفاده کنیم. این امر از دست رفتن غذاها را کاهش می دهد ، گوشتی که تردتر است و از بین رفتن وزن کباب ها می کاهد.

حالت پخت چندتایی خصوصا برای پخت ماهی نیز مناسب است ، که میتواند با اضافه کردن مقدار کمی از چاشنی ها و ادویه ها تهیه شود به این صورت ظاهر و طعم آن حفظ می شود. نتایج بسیار خوبی هنگام پخت غذاهای با پایه سبزیجات مانند کدو ، بادمجان ، فلفل و... می تواند بدست آید. علاوه بر این با تنظیم دمای 80°C این حالت میتواند برای پختن گوشت سفید و قرمز و نان نیز مورد استفاده قرار گیرد . برای گرم کردن غذاهای لطیف تر ، دماسنج را در 60°C تنظیم کنید



- گردش هوا

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

- یخ زدایی (Defrost)

با زدن کلید  سوئیچ روشن و در حالت آماده به کار قرار می گیرد. سپس با لمس همزمان کلیدهای  و  دمای 80°C درجه به صورت پیش فرض و غیرقابل تغییر بر روی نمایشگر نمایان میگردد. که در این صورت دمای داخل محفظه فر بالاتر از 80°C درجه نمیگردد و نیز در این هنگام با استفاده از کلیدهای چشمک زن  و  امکان تنظیم زمان یخ زدایی از ۱ تا ۶۰ به دلخواه میسر می باشد. ضمنا دمای پیش فرض (80°C درجه) و حروف DEF به صورت چشمک زن در صفحه نمایشگر نمایان می گردد.

● جوجه گردان (فقط در مدل های خاص موجود است)

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

- توصیه کاربردی آشپزی

فر طیف وسیعی از پیشنهادها را میدهد که به ما این امکان را می دهد تا هر نوع غذایی را به بهترین روش ممکن بپزیم.

با گذشت زمان شما یاد خواهید گرفت که چگونه بهترین استفاده را از دستگاه پخت همه کاره داشته باشید . دستورهایی که در ادامه آمده فقط یک راهنما هستند که ممکن است بر طبق تجربه تخصصی خود شما متفاوت باشد.

- از قبل 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 را به 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 مختل 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 میکنید 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 200°C 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 کاملا 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 10°C افزایش دهید و زمان پخت را کاهش دهید.
- پف شیرینی خوابید مایعات کمتری به کار ببرید یا دما را تا نزدیکی 10°C 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 توری 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 220°C به کار ببرید و بعد از گرم کردن فر حداقل به مدت ۱۰ دقیقه پیتزا را داخل فر قرار دهید.

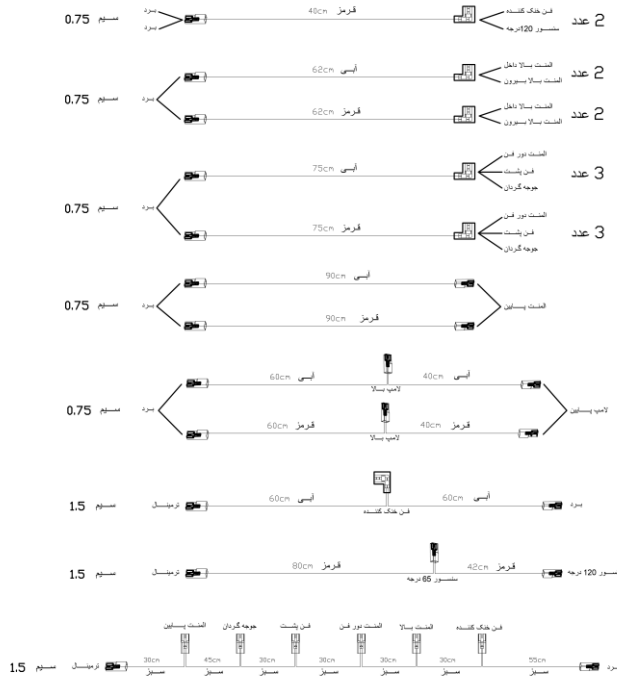
-پخت گوشت و ماهی-

هنگام پخت گوشت سفید ، مرغ و ماهی از دمای بین $180-220^{\circ}\text{C}$ 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 $200-220^{\circ}\text{C}$ 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 توری قرار دهید و سینی متحرک را برای جمع آوری چربی زیر آن قرار دهید.

مطمئن شوید که توری 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.

در تمامی سیم‌کشی‌ها بجز موارد مشخص شده، از سوکت مانگی-بزرگ به‌مراه کاور استفاده شده است



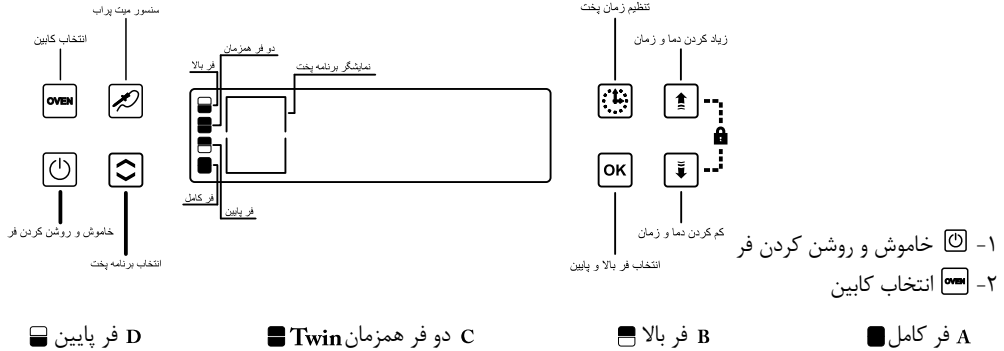
تمامی اندازه‌ها بر پایه سوکت مانگی-بزرگ است

V301-V302



مدل دوقلو
v401 - Twin





- شرح کنترل پنل Twin - v401



- روش استفاده از مدل Twin


پس از نصب فر برای اولین بار زمان به صورت پیش فرض 2:00 تنظیم شده است.

- تنظیم و تغییر زمان



جهت تنظیم ساعت ، زمانی که فر در حالت خاموش است دکمه  را به مدت ۵ ثانیه نگهدارید ، سپس قسمت ساعت شروع به چشمک زدن میکند و به کمک  و  ساعت و جهت تنظیم دقیقه مجدداً  را فشار دهید پس از تنظیم ۳ ثانیه صبر کنید تا تنظیمات ذخیره شود .

- شروع آشنایی با وسیله

جهت شروع به کار میبایست طبق مراحل زیر عمل کنیم :

به کمک دکمه  فر را روشن می کنیم

به کمک دکمه  حالت فر را انتخاب کنید.

توجه : در حالت تک فر صفحه تقسیم کننده (دیوایدر) در طبقه سوم قرار ندارد و فقط یک حالت  (فر کامل) فعال می باشد. زمانی که صفحه تقسیم کننده (دیوایدر) در طبقه سوم قرار گیرد یک صدای بوق شنیده می شود و سه حالت زیر فعال می شود که میتوان با فشار دکمه  انتخاب شود.




حالت فقط فر بالا

حالت دو فر همزمان Twin

حالت فقط فر پایین



پس از انتخاب کابین فر ، به کمک دکمه  برنامه پخت مورد نظر انتخاب می شود.

به مدت ۳ ثانیه امکان تنظیم دما توسط دکمه وجود خواهد داشت در هر صورت پس از ۳ ثانیه دما ثابت می شود و فر روشن می شود.

جهت تنظیم زمان پخت یکبار دکمه  را لمس کنید تا علامت  به حالت چشمک زن در آمده و به کمک دکمه  و

 زمان را تنظیم کنید . و جهت تنظیم زمان پایان دوباره دکمه  را لمس کنید تا علامت  به حالت چشمک زن در آمده


و به کمک دکمه  و  زمان را تنظیم کنید.




در صورتی که حالت دو فر فعال باشد (صفحه تقسیم کننده در طبقه ۳ قرار دارد ) میتوان به کمک دکمه  فر بالا و پایین

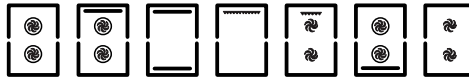
را جا به جا کرد . و بقیه تنظیمات برنامه و زمان را انجام داد.


- انتخاب عملکرد فر




پس از انتخاب کابین **oven** می توان برنامه پخت های زیر را انتخاب کرد :

- حالت A فر کامل 


در این حالت کل فضای فر مورد استفاده قرار می گیرد و به کمک  میتوان ۷ برنامه پخت متفاوت زیر را انتخاب کرد و با دکمه  و  دما را تنظیم کنید و جهت تنظیم زمان پخت مطابق قیل عمل کنید.




- حالت B فر بالا 



ابتدا پس از جای گذاری صفحه جدا کننده و شنیده شدن صدای زنگ میتوان به کمک دکمه **oven** حالت **B** (فر بالا) را انتخاب کرد و به کمک  میتوان ۳ برنامه پخت متفاوت انتخاب کرد و با دکمه  و  دما را تنظیم کنید و جهت تنظیم زمان پخت مطابق قبل عمل کنید.








- حالت C دو فر همزمان **Twin** 

حالت **B** و **D** هر دو برنامه های در دو فر بالا و پایین میتوان انتخاب کرد .

ابتدا پس از جای گذاری صفحه جدا کننده و شنیده شدن صدای زنگ میتوان به کمک دکمه **oven** حالت **C** (دو فر) را انتخاب کرد و به کمک دکمه **OK** فر بالا یا پایین را انتخاب کرد . به کمک دکمه  میتوان ۳ برنامه پخت متفاوت برای فر بالا و ۲ برنامه پخت

متفاوت برای فر پایین انتخاب کرد و با دکمه  و  دما را تنظیم کنید و جهت تنظیم زمان پخت مطابق قبل عمل کنید.

- حالت D فر پایین  ابتدا پس از جای گذاری صفحه جدا کننده و شنیده شدن صدای زنگ میتوان به کمک دکمه  حالت D (فر پایین) را انتخاب کرد و به کمک  میتوان ۲ برنامه پخت متفاوت انتخاب کرد و با دکمه  و  دما را تنظیم کنید و جهت تنظیم زمان پخت مطابق قبل عمل کنید.



● **توجه:** اگر شما بعد از افزودن صفحه تقسیم کننده ۲ بوق شنیدید ، به این معنی است که شما میتوانید از عملکرد تقسیم کننده استفاده کنید . وقتی که شما تقسیم کننده را خاموش کنید ۲ بوق به معنای این است که این عملکرد نمیتواند استفاده شود . صفحه تقسیم کننده میبایست به انتهای فر بچسبند.

- فعال کردن و غیر فعال کردن قفل کودک

- جهت قفل کردن صفحه نمایشگر کلیدهای  و  را همزمان لمس کنید .
- برای باز کردن قفل کلیدهای  و  را همزمان بمدت ۳ ثانیه لمس کنید.

- سیستم خاموش کننده ایمنی

اگر زمان پخت وارد نشود، فر بعد از گذشت زمان ۲ ساعت بصورت اتوماتیک خاموش خواهد شد. مدارهای الکتریکی این فر نقش یک سیستم خاموشی حرارتی را اجرا می کند. اگر فر تا دماهای بالا غیر معمولی داغ شود، سیستم منبع برق به المان های حرارتی را برای یک مدت زمانی یا فر را به طور کلی خاموش خواهد کرد.

- عملکرد های فر

مشخصه های این فر شامل عملکردهای زیر است.

- گردش هوای داغ

دمای پیشنهاد شده: ۱۷۰°C

این عملکرد غذاهایی را که حداکثر روی طبقه سه قرار گرفته اند می پزد. همچنین برای کباب کردن نیز مناسب است. پخت توسط المان حرارتی روی دیواره عقبی و فن که حرارت را توزیع میکند، فراهم میگردد. قبل از شروع پخت شما باید فر را از قبل گرم کنید. (شما میتوانید فر را در همین حالت (انتقال گرما) از قبل گرم کنید یا در حالت فوقانی + گردش هوای داغ فر را از قبل گرم کنید).

- حرارت فوقانی + گردش هوای داغ

دمای پیشنهاد شده: ۱۹۰°C

این حالت باید هنگام پخت کیک هایی که روی طبقه یک قرار میگیرند و بیسکویت هایی که باید به خوبی از پایین قهوه ای و ترد شود استفاده میگردد. این حالت همچنین برای پیتزا، پخته شده و کیک پنیری مناسب است. المان حرارتی بالا در حال کار است و فن دائما کار میکند تا هوای گرم را به گردش در آورد، قبل از شروع پخت شما باید فر را از قبل گرم کنید.

حرارت بالا و پایین

دمای پیشنهاد شده: ۲۰۰°C

حالت متداول برای پخت و کباب کردن غذاهای قرار گرفته روی طبقه یک ایده آل است. هر دو المان حرارتی بالا و پایین برای حفظ درجه حرارت فر کار میکنند. قبل از شروع پخت شما باید فر را از قبل گرم کنید.

گریل بزرگ

دمای پیشنهاد شده: ۲۴۰°C

عملکرد گریل بزرگ مقادیر زیاد از غذاهای پهن را کباب میکند، مانند: استیک، کنتل گوشت گوساله و ماهی. این عملکرد همچنین برای برشته کردن نان مناسب است. هر دو المان حرارتی خارجی بالا و داخلی بالا در این حالت روشن است. در این حالت جوجه گردان فعال می باشد.

گریل کوچک

دمای پیشنهاد شده: ۲۴۰°C

این حالت برای گریل کردن مقادیر کمتری از غذاهای پهن و تخت مانند استیک ها، کنتل گوشت گوساله و ماهی و نان برشته، که در وسط سینی قرار گرفته اند، می باشد. المان حرارتی داخلی بالا در این حالت روشن است. قبل از شروع پخت شما باید فر را گرم کنید. در این حالت جوجه گردان فعال می باشد.

حرارت تحتانی + گردش هوای داغ






دمای پیشنهاد شده: ۱۹۰°C

حالت حرارت تحتانی + گردش هوای داغ برای دستور غذاهایی که خواهان سطح رویی مرطوب و سطح زیرین و پایه تردی هستند مانند غذاهایی چون پیتزها، پای کاستارد، کیک میوه ای نوع آلمانی و کیک های پنیری می باشد. قبل از شروع پخت شما باید فر را از قبل گرم کنید.


- گردش هوا

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



- یخ زدایی (Defrost)

با زدن کلید  سوئیچ روشن و در حالت آماده به کار قرار می گیرد. سپس با لمس همزمان کلیدهای  و  دمای ۸۰ درجه به صورت پیش فرض و غیرقابل تغییر بر روی نمایشگر نمایان میگردد. که در این صورت دمای داخل محفظه فر بالاتر از ۸۰ درجه نمیگردد و نیز در این هنگام با استفاده از کلیدهای چشمک زن  و  امکان تنظیم زمان یخ زدایی از ۱ تا ۶۰ به دلخواه میسر می باشد. ضمناً دمای پیش فرض (۸۰درجه) و حروف DEF به صورت چشمک زن در صفحه نمایشگر نمایان می گردد. نکته : برای استفاده از یخ زدایی باید از کابین بزرگ (بدون جداکننده) یا از کابین پایین به همزاه صفحه جدا کننده استفاده نمود .

- روش کار کرد با سنسور پخت گوشت (Meat probe)

پس از نصب سنسور در جای خود (بالا سمت راست کابین) نماد سنسور پخت گوشت (Meat probe)  در صفحه نمایشگر نمایان می شود ، فقط از (Meat probe) پیشنهاد شده برای این فر استفاده شود . میت پر اب تنها در حالت تک کابین فعال می باشد .

● توجه : این حالت برای ۳ برنامه قابل اجرا نمی باشد.

این حالت از پخت جهت گوشت و مرغ و... استفاده دارد بصورتی که سنسور را درون گوشت فرو برده و سپس در جای خود (بالا سمت راست کابین) نصب نمایید. مطمئن شوید که آن را کامل فشار داده اید . اگر پر آب به درستی وارد شود روی صفحه نمایش  نشان داده می شود و درب فر را ببندید. برنامه پخت مورد نظر خود را انتخاب کنید. دکمه  را زده و دما را با توجه به غذای داخل فر از ۴۰ تا ۹۵ درجه سانتیگراد تنظیم کنید هر زمان مرکز گوشت که سنسور در آن قرار گرفته

به دمای تنظیم شده برسد فر اتوماتیک خاموش شده و صدای زنگ شنیده می شود.

● توجه :



۱- دمای تنظیم شده میت پرآب [°C] ملاک کار فر بوده برنامه غیرفعال می باشد .

۲- در این حالت زمان پخت غیر فعال می باشد.



| دمای داخلی گوشت | دمای فر | وضعیت پخت | گوشت ها | |
|-----------------|---------|-----------|-----------------------------------|----------|
| ۶۰°C | ۱۶۵ | کم پز | گوشت بدون استخوان | گوشت گاو |
| ۷۰°C | ۱۶۵ | نیم پز | گوشت راسته | |
| ۷۵°C | ۱۶۵ | خوب | وزن ۱۳۶۰ تا ۲۲۷۰ گرم | |
| ۶۰°C | ۱۶۵ | کم پز | فیله گوساله | گوشت بره |
| ۷۰°C | ۱۶۵ | نیم پز | وزن ۱۳۶۰ تا ۲۲۷۰ گرم | |
| ۷۰°C | ۱۶۵ | نیم پز | استخوان دار و بدون استخوان | گوشت مرغ |
| ۷۵°C | ۱۶۵ | خوب | وزن ۱۳۶۰ تا ۲۲۷۰ گرم | |
| ۸۰-۸۵°C | ۱۷۵ | خوب پز | مرغ کامل وزن ۱۵۸۸ تا ۲۲۷۰ گرم | گوشت مرغ |
| ۸۰-۸۵°C | ۱۶۰ | کم پز | جوجه اردک وزن ۱۸۰۰ تا ۲۲۷۰ گرم | |
| ۸۰-۸۵°C | ۱۶۰ | کم پز | بوقلمون کامل وزن ۴۰۰۰ تا ۷۰۰۰ گرم | |
| ۷۵°C | ۱۶۰ | کم پز | سینه بوقلمون وزن ۱۸۰۰ تا ۲۷۰۰ گرم | |

برنامه پخت سریع

بعد از اینکه عملکرد فر انتخاب شد با لمس هم زمان دو دکمه OVEN و Meat sensor پخت سریع فعال می شود و میتوان فر خالی را در یک زمان نسبتاً کوتاه گرم کرد .
این برنامه فقط در حالت تک کابین فعال می شود .
تا زمانیکه سرعت پخت سریع کامل نگردیده است غذا را برای پخته شدن داخل فر قرار ندهید زیرا فر با تمام قدرت در حال گرم شدن است .

برنامه مورد نظر را انتخاب کنید . در صورت نیاز دمای تنظیم شده را تغییر دهید . پخت سریع را فعال کنید . علامت  روی صفحه نمایش روشن می شود . برنامه تا رسیدن دمای داخل فر به ۳۰ درجه کمتر از دمای تنظیم شده فعال است و بعد از رسیدن دمای داخل فر به این دما ، با خاموش شدن علامت  روی صفحه نمایش ، برنامه پخت سریع غیر فعال شده و برنامه تنظیم اجرا میشود .


- جوجه گردان

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

- ویژگی های خاص

فر با ویژگی های خاص زیر مجهز شده است.

- حالت های تقسیم کننده

وقتی که حالت تقسیم کننده انتخاب شود ، امکانات تقسیم کننده دستگاه ، امکان پخت و پز مستقل در دو قسمت جداگانه فر را فراهم می کند. این امر سبب افزایش بهره وری انرژی و راحتی استفاده می شود. سنسور پخت گوشت (Meat Probe)  این عملکرد فقط در حالت فر کامل میتواند استفاده شود. (این حالت ها نمیتوانند از آن استفاده کنند) یک خروجی جستجوگر وجود دارد. سینی پخت ، ظرف عمیق و گریل سیمی باید به درستی به گیره های کناری وصل شوند . هنگام بیرون آوردن غذا از داخل فر ، مراقب ظروف و سطوح داغ باشید.

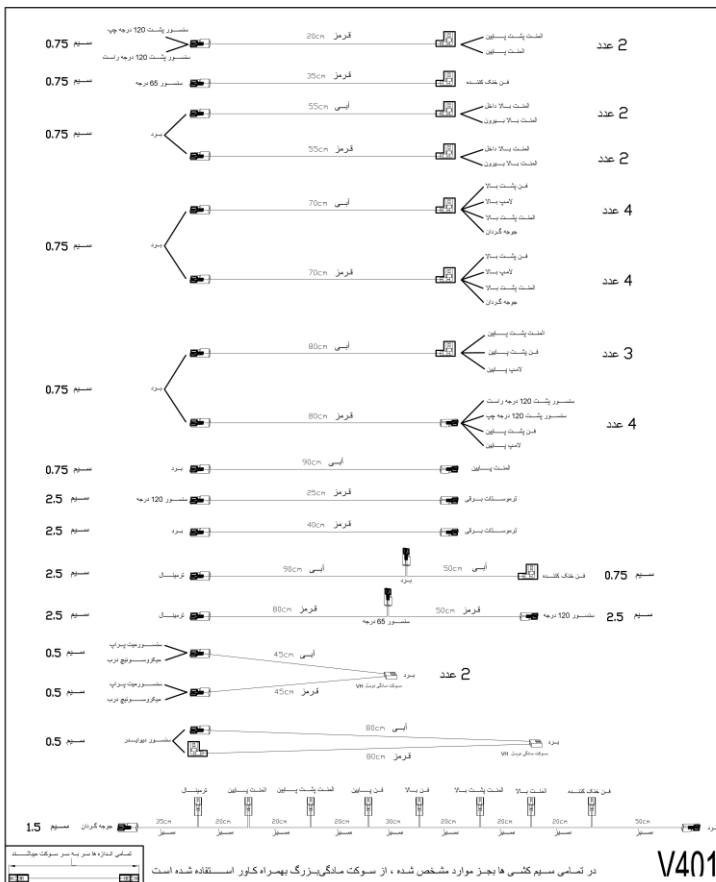
● مثال :

- طبقه ۱ : ظرف عمیق
 - طبقه ۳ یا ۴ : سینی پخت
- توجه : هنگام استفاده از ظروف گود یا سینی پخت برای جمع آوری قطرات چکیده شده از غذاها ، مطمئن شوید که ظرف یا

سینی به درستی در ریل های کناری قرار گرفته است. اگر به این لوازم و وسایل اجازه تماس پیدا کردن با سطح پایین فر داده شود این امر میتواند به لعاب سطح آسیب برساند . سینی ها و ظروف قرار گرفته روی طبقه اول باید از سطح پایینی فر حداقل ۲ سانتی متر اصله داشته باشند.

- استفاده از لوازم جانبی

- ۱- صفحه تقسیم کننده
- ۲- سنسور پخت گوشت
- ۳- گریل سیمی
- ۴- گریل کباب (درون سینی قرار میگیرد)
- ۵- سینی پخت و ظرف عمیق
- ۶- سیخ جوجه گردان





راهنمای استفاده از فر V305



Timer

Temp

program

Function

Timer

با چرخاندن ولوم Timer در جهت عقربه های ساعت مدت زمان روشن ماندن فر از مدت زمان ۱ تا ۱۲۰ دقیقه تعیین می شود .

Temp

با چرخاندن ولوم Temp در جهت عقربه های ساعت میزان دمای داخل محفظه فر از دمای ۵ تا ۲۲۰ درجه سانتیگراد تعیین می شود.

program



نحوه استفاده از برنامه ها

این فر دارای ۵ برنامه پخت است که با چرخاندن ولوم در تعیین برنامه در جهت عقربه های ساعت فعال می شود که به شرح ذیل است



برنامه ۱

در این برنامه فن داخل فر به همراه المنت پایین فعال است



برنامه ۲

در این برنامه المنت بالا و المنت پایین و فن داخل فر فعال است



برنامه ۳

در این برنامه المنت بالا و فن داخل فر فعال است



برنامه ۴

در این برنامه فقط المنت بالا فعال است



برنامه ۵

در این برنامه فقط فن داخل فر فعال است

برای روشن کردن فر حتما ابتدا باید مدت زمان پخت و میزان دمای داخل فر مشخص شود، سپس متناسب با دما، زمان و همچنین نوع مواد، برنامه متناسب با پخت انتخاب شود.

function



لامپ داخل فر



با چرخاندن ولوم Function در جهت خلاف عقربه های ساعت بصورتی که نشانگر ولوم روبروی شکل لامپ قرار گیرد چراغ داخل محفظه فر روشن می شود.



موتور جوجه گردان

سیخ جوجه



با چرخاندن ولوم C در جهت خلاف عقربه های ساعت به صورتی که نشانگر ولوم روبروی شکل سیخ جوجه گردان قرار گیرد، سیخ جوجه گردان روشن می شود.

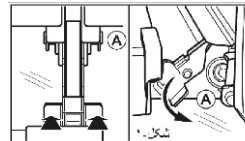
■ راهنمای نظافت

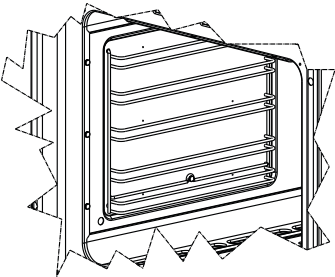
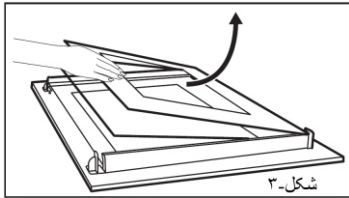
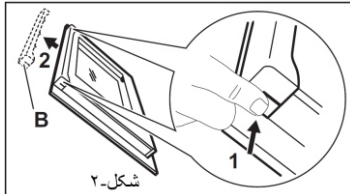
- قبل از انجام هرگونه عملیات دستگاه را از برق خارج کنید
- هرگز برای تمیز کردن داخل فر از بخارشور استفاده نکنید.
- برای نگه داری فر در بهترین شرایط بهتر است بعد از خنک شدن تمیز شود.
- تمام قسمت های متحرک را در آورید و قفسه های داخلی فر را با آب گرم و مواد شوینده غیر سایشی آبکشی و خشک کنید.
- برای حفظ 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 استفاده : 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 یا 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.

- جداکردن درب

- **mm ۲۷/۰۸** درب را به صورت کامل باز کنید.

- اهرم های کوچکی که روی هر دو لولا قرار گرفته را مطابق شکل ۱ به حالت **A** بچرخانید.





- درب را در حالت نزدیک به بسته شدن حدود ۷۰ درجه قرار دهید.

- درب را بصورت هماهنگ بیرون بکشید.

- جهت جلوگیری از خش افتادن درب ، درب را از سمت دستگیره به روی یک سطح مسطح که قبلا به روی آن پارچه نرم گذاشته اید قرار دهید.

- ابتدا روی لبه بالایی درب قطعه B محل ۱ را در دو طرف هماهنگ فشار دهید و سپس بسمت بالا بکشید مطابق شکل ۲.

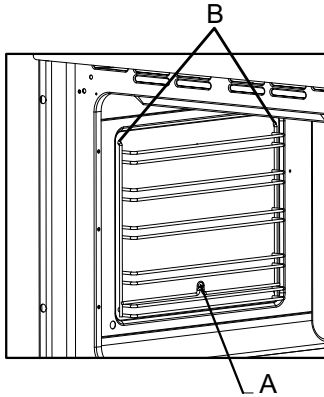
- مطابق شکل ۳ شیشه ها را یکی یکی برداشته و به کمک آب و صابون شسته و شیشه ها را خشک کنید.

- شیشه ها را به همان ترتیب که برداشتید در جای خود قرار دهید.

- قطعه B را در جای خود قرار دهید.

- درب را در لولا جا انداخته و پس از باز کردن کامل درب اهرم A (شکل-۱) را به حالت اول خود باز گردانید.

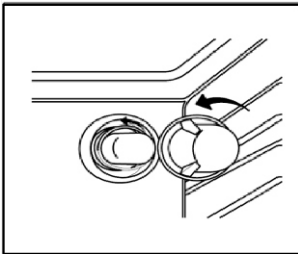
- جداکردن بغل شلف



- جهت شستشوی شلف (نگهدارنده طبقات) در صورت نیاز مطابق شکل روبرو و دستور العمل زیر عمل نمایید.
- ابتدا پیچ نگهدارنده **A** را باز کرده
- با کمی چرخش حول سوراخ **B** آن را از جایگاه خود خارج کنید.

- جایگزینی لامپ اجاق گاز

- قطع فر از منبع برق با استفاده از قطع تمام قطب ، یا اگر دوشاخه در دسترس است آن را از پریز خارج کنید
- لامپ را در آورید.



- لامپ جدید با درجه مقاومت ۳۰۰ (درجه) با مشخصات فنی (ولتاژ: 220V / توان: 15W) جایگزین کنید.

■ راهنمای نصب (مربوط به سرویسکار)

- مراحل نصب دستگاه

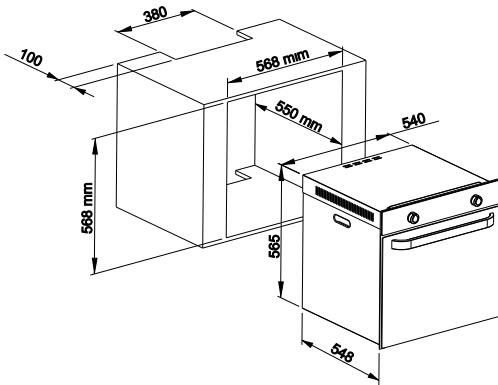
جهت نصب و راه اندازی محصولات حتما با نمایندگی های مجاز خدمات مشتریان منطقه خود تماس حاصل فرمایید. (اطلاعات در قسمت نمایندگی مجاز ، درج گردیده است)

- موقعیت نصب فر

فقط شخص واجد شرایط مطابق با دستورالعمل ارائه شده ، دستگاه را 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 (۳۸*۱۰ 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 زیر ابعاد برش را برای نصب در کابینت زمینی و یا دیواری

نشان می دهد. ابعاد قرارگیری فر در کابینت ۵۵*۶۰*۶۰ (استاندارد) می باشد.



-تهویه اتاق

- دستگاه باید تنها در مکانی که در آن فر نصب شده است.
- 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

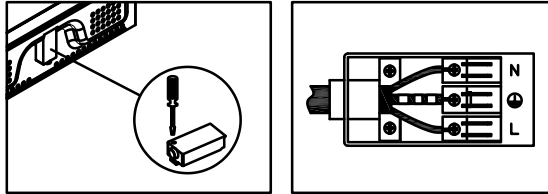
- برچسب مشخصات دستگاه را بردارید.
- دستگاه باید طبق مقررات ایمنی سیستم الکتریکی به سیم ارت متصل شود.
- اگر اتصال دائمی است ، باید کلید مینیاتوری آن در دسترس باشد
- حداقل مقاومت حرارتی سیم و دوشاخه باید ۹۰ درجه سانتی گراد باشد.
- هرگز از کاهنده ، آداپتور های یا اتصالات دیگر استفاده نکنید چرا که منجر به افزایش گرما و یا سوختگی دستگاه می شوند.
- کارکرد در ۲۲۰ ولت و سه سیم کابل استفاده کنید.

V101&201&301:(cable of 3 x 1.5 mm2)

V401:(cable of 3x 1.5 mm2)

- 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.

که در کارخانه مونتاژ می شود و صرفاً جهت اطلاع می باشد.



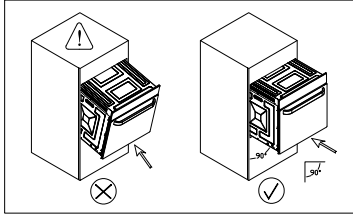
- اتصال گاز

اتصال شلنگ به منبع گاز باید به گونه ای باشد که هیچگونه تنش و یا فشاری وارد نشود. فر را بوسیله شلنگ استاندارد بطول حداکثر ۱.۵ متر که مجهز به بست فلزی می باشد به انشعاب گاز متصل نمایید همچنین مطمئن شوید که شیلنگ با بدنه داغ فر و قطعات در حال حرکت در تماس نیست و به هیچ عنوان آسیب دیده نباشد. در صورت استفاده از گاز مایع باید از سیلندر و رگلاتور مطابق با استاندارد استفاده شود (در گاز شهری نیازی به رگلاتور نمی باشد).

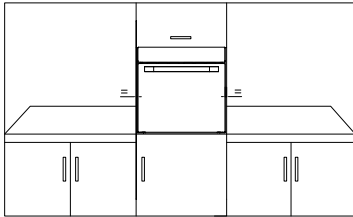
- طریقه نصب فر در کابینت

صفحات مجاور کابینت باید از مواد مقاوم در برابر گرما ساخته شود و به طور خاص ، روکش بیرونی کابینت باید با چسبی که میتواند درجه حرارت را تا ۱۰۰ درجه سانتی گراد مقاومت کند استفاده شود.

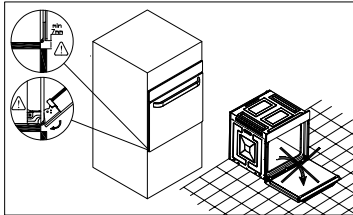
● **توجه:** هرگز از درب بعد از قرار دادن در کابینت بعنوان اهرم استفاده نکنید و هنگام باز بودن درب فر به آن فشار وارد نکنید.



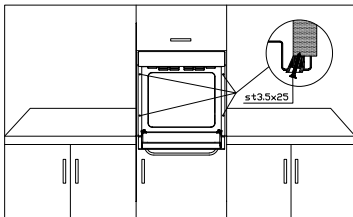
فر را به صورت عمود به درون محفظه قرار دهید.



دقت کنید نسبت به دو طرف با یک فاصله مساوی قرار گیرد.



در زیر درب حداقل فاصله بین شیشه و درب کابینت ۷ میلیمتر باشد.



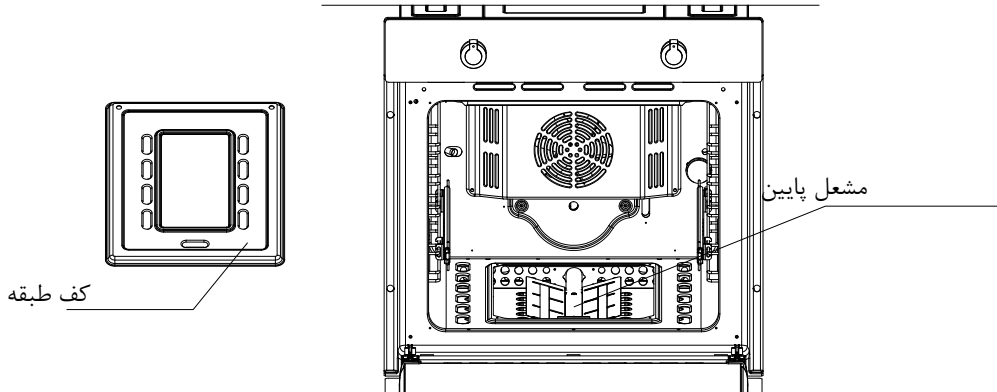
برای ثابت کردن فر در کابینت از ۴ پیچ با سایز ۳/۵*۲۵ استفاده کنید.

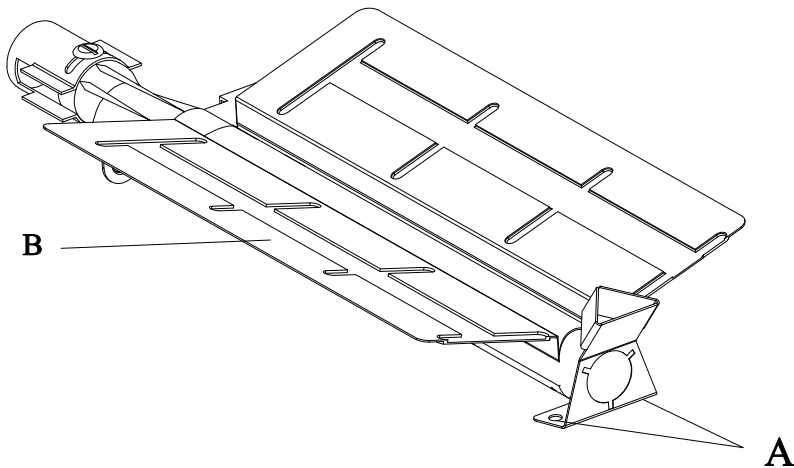
- تعویض ژیکلور با گاز مصرفی

قبل از انجام عملیات که در زیر توضیح داده شده، دستگاه را از برق قطع کنید. دستگاه با گاز طبیعی G20 در فشار 18mbar تست شده است. اگر قرار است با انواع دیگری از گاز مورد استفاده قرار نازل شعله باید تغییر کرده و شیر گاز تنظیم گردیده، برای جایگزین کردن نازل، به ادامه مطالب در زیر توجه فرمایید.

- تنظیم شعله فر

برای تنظیم مشعل اجاق گاز درب فر را باز کنید و از دستورات زیر پیروی کنید. تمام لوازم جانبی را بردارید (تابه، قفسه ها)، کف طبقه (صفحه پایینی اجاق) را به طرف بالا کشیده و بیرون آورده (همانطور که در تصویر نشان داده شده است).

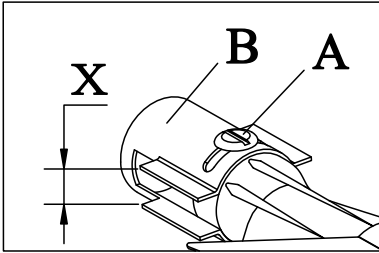




- تغییر نازل -

- پیچ تنظیم A را باز کنید.
- مشعل B را به طرف بیرون حرکت دهید تا نازل قابل دسترسی باشد.
- از آچار Y استفاده کنید تا نازل را تغییر دهد و نازل را طبق گاز مصرفی انتخاب کنید و تعویض نمایید.

- تنظیم جریان هوا اوليه ، مشعل فر



- پيچ A مربوطه غلاف تنظيم کننده هوا را شل کنید.
- غلاف تنظيم B را بچرخانيد تا مطابق جدول زير در موقعيت مناسب با گاز مصرفي قرار گيرد.
- پيچ تنظيم را سفت کرده
- زمانی که عمليات کامل شد مشعل را به طور صحيح سوار کنید.

| NATURAL GAS(N) | G30/G31 (LPG) |
|----------------|---------------|
| X=5mm | X=15mm |

● توجه : تعويض و تنظيم نازل ، مشعل بالا همانند مشعل پايين می باشد.

| NATURAL GAS(N) گاز طبيعي با فشار ۱۸ ميلي بار | G30/G31 (LPG) گاز مایع با فشار ۲۸ ميلي بار | |
|---|---|-------|
| قطر نازل (mm) | قطر نازل (mm) | مشعل |
| ۱/۱ | ۱/۶ | پايين |
| ۱/۷ | ۱/۵ | بالا |

توان فر گازی: ۲ kw

ALTON
BEST QUALITY EVER

خدمات مشتریان

- انتقادات / پیشنهادات

مصرف کننده گرامی

توصیه می شود قبل از استفاده از محصول ، دفترچه را مطالعه نموده و حتما جهت نصب و راه اندازی محصول با مرکز خدمات مشتریان البا گاز با شماره تماس ۰۲۱-۷۱۳۹۶ ارتباط برقرار فرمایید.
از آنجا که نظرات و پیشنهادات شما عزیزان مصرف کننده مهمترین عامل در ارتقاء کیفیت محصولات ما می باشد لذا ما را از راهنمایی های ارزشمند خود از طریق کانال های ذیل بهره مند سازید.
۱- شماره تماس ۰۲۱-۷۱۳۹۶ کلید ۲ و برقرای ارتباط با روابط عمومی سازمان

۲- ارسال ایمیل به آدرس Elbaservice@elbagas.ir

۳- ارتباط از طریق پورتال وب خدمات مشتریان البا گاز به آدرس www.elbaservice.ir قسمت روابط عمومی ، گزینه ثبت پرونده

((هدف ما جلب رضایت شماست))

- شرایط نصب و گارانتی

مصرف کننده گرامی لطفا موارد ذیل را مطالعه و به دقت عمل نمایید.

خدمات مشتریان الباز ، پشتیبان محصولات تولید شده در شرکت الباز ضمن تبریک و تشکر از حسن انتخاب شما به اطلاع میرساند :

- ۱- پس از خریداری و حمل محصول به محل مورد نظر ، محصول را از بسته بندی خارج نموده و سپس با شماره تلفن مرکز تماس : ۰۲۱-۷۱۳۹۶ تماس حاصل فرمایید.
- ۲- نصب محصول پس از تماس مصرف کننده با مرکز تماس حداکثر تا ۲۴ ساعت کاری صورت میپذیرد.
- ۳- مسئولیت پرداخت هزینه ایاب و ذهاب به عهده مشتری می باشد (هزینه نصب رایگان است)
- ۴ -هزینه ایاب و ذهاب تکنسین در مناطق تحت پوشش مطابق تعرفه مصوب شرکت بوده و خارج از مناطق تحت پوشش به ازای هر کیلومتر مطابق با تعرفه مصوب شرکت به هزینه اضافه میگردد.

شرایط ضمانت محصول :

- ۱ - مدت زمان ضمانت از تاریخ نصب ۲۴ ماه می باشد.
- ۲ - در صورت بروز ایراد حداکثر زمان مراجعه جهت برطرف نمودن آن ۴۸ ساعت کاری می باشد و در مواردی که رفع ایراد نیاز به قطعه داشته باشد مدت زمان ارائه خدمات ۷۲ ساعت کاری خواهد بود.

مواردی که مشمول گارانتی نمی باشند:

- ۱- آسیب دیدگی بدنه
 - ۲- شکستگی شیشه
 - ۳- حوادث ناشی از حمل و نقل
 - ۴- نوسانات برقی
 - ۵-تغییر محصول به حالتی غیر از استاندارد تعیین شده در شرکت
- توجه: ضمانت محصول مشروط به نصب و تعمیر توسط نمایندگان مجاز خدمات پس از فروش شرکت می باشد و در غیر این صورت خدمات مشتریان الباز در قبال تعهدات مندرج در ضمانتنامه هیچ مسئولیتی نخواهد داشت.

راهنمای نصب و تعمیر محصول

مصرف کننده گرامی

لطفا جهت نصب و تعمیر محصول به یکی از روش های زیر اقدام فرمایید :

جهت نصب محصول

ارسال پیام کوتاه حرف(N) و یا شماره سریال محصول به سامانه ۱۰۰۰۰۹۲۷

جهت تعمیر محصول

ارسال پیام کوتاه حرف(T) به سامانه ۱۰۰۰۰۹۲۷

و یا برقراری تماس با شماره ذیل :

۰۲۱-۷۱۳۹۶

مصرف کننده گرامی در صورت نصب توسط افراد غیرمجاز محصول خارج از ضمانت بوده و شرکت هیچگونه مسئولیتی نخواهد داشت.

کارت ضمانت محصول (نسخه مشتری)

نام و نام خانوادگی خریدار :

تاریخ نصب :

نام فروشگاه :

تاریخ خرید :

لیبل سریال

لطفا در حفظ و نگه داری کارت ضمانت دقت فرمایید.

لطفا جهت استفاده از محصول هنگام آموزش تکنسین حضور داشته و موارد قید شده را تست نموده و سالم تحویل بگیرید:

تست عملکرد مشعل / المنت

تست نشتی راکورد ، شلنگ و سرشلنگی رابط

تست عملکرد برد الکترونیکی ، لامپ و فن

مصرف کننده گرامی در نظر داشته باشید امضا شما به منزله تحویل گرفتن محصول به صورت صحیح و سالم می باشد.

توضیحات :

نام و نام خانوادگی تحویل گیرنده

امضاء

خدمات مشتریان البا گاز

سامانه پیام کوتاه : ۱۰۰۰۰۹۲۷

تلفن : ۰۲۱-۷۱۳۹۶

نام و نام خانوادگی تکنسین

مهر و امضاء

کارت ضمانت محصول
(نسخه خدمات مشتریان الباز)

نام و نام خانوادگی خریدار :

آدرس :

شماره تماس :

تاریخ نصب :

نام فروشگاه :

تاریخ خرید :

لیبل سریال

لطفا در حفظ و نگه داری کارت ضمانت دقت فرمایید.

لطفا جهت استفاده از محصول هنگام آموزش تکنسین حضور داشته و موارد قید شده را تست نموده و سالم تحویل بگیرید:

تست عملکرد مشعل / المنت

تست نشتی راکورد ، شلنگ و سرشلنگی رابط

تست عملکرد برد الکتریکی ، لامپ و فن

مصرف کننده گرامی در نظر داشته باشید امضا شما به منزله تحویل گرفتن محصول به صورت صحیح و سالم می باشد.

توضیحات :

نام و نام خانوادگی تحویل گیرنده

امضاء

خدمات مشتریان الباز

سامانه پیام کوتاه : ۱۰۰۰۰۹۲۷

تلفن : ۰۲۱-۷۱۳۹۶

نام و نام خانوادگی تکنسین

مهر و امضاء



واحد مرکزی خدمات پس از فروش : ۷۱۳۹۶-۲۱

آدرس دفتر مرکزی خدمات پس از فروش: تهران، فلکه اول تهرانپارس،
خیابان امیری طائمه، نبش خیابان کیخسروی پلاک ۱۳ ، واحد ۵

آدرس کارخانه: کیلومتر ۶ جاده تهران فیروزکوه، ناحیه صنعتی دماوند،
خیابان ششم غربی

ساخت ایران



6610069865



6672984976