



ALTON
BEST QUALITY EVER



کارت ضمانت - دفترچه راهنما
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	هشدار های ایمنی قبل از نصب
۹	نکات ایمنی پس از نصب
۱۲	راهنمای نصب فر توکار (مربوط به سرویسکاران)
۲۳	معرفی محصول
۲۶	راهنمای نظافت محصول
۳۶	راهنمای استفاده مدل V202
۴۳	راهنمای استفاده مدل V203
۶۵	راهنمای استفاده مدل V302N, V303, V304N, V901
۸۶	راهنمای استفاده مدل V305N
۹۰	راهنمای استفاده مدل V402-V403N-V404N
۱۱۱	خدمات مشتریان
۱۱۳	انتقادات و پیشنهادات
۱۱۵	کارت ضمانت

■ خط مشی شرکت

شرکت الباکاز با شعار کیفیت پایدار و با بهره‌گیری از منابع انسانی متخصص و تکنولوژی روز و به پشتوانه تجربه بیست ساله شرکت عادل گاز، با تولید انواع لوازم خانگی جهت آشپزخانه، شامل اجاق گازهای رومیزی، ایستاده فرار و بدون فر، هود، فر توکار (گازی و برقی) و سینک توکار و روکار، در سال ۱۳۸۲ پا به عرصه تولید ملی گذاشت.

چشم انداز:

دستیابی به شرکتی 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.

ارزش‌ها:

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 ارزش‌های بنیادین شرکت الباکاز می‌باشد.

اهداف کلان:

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

۱- افزایش رضایت ذی نفعان

۲- افزایش فروش و سودآوری

۳- افزایش بهره‌وری 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

استراتژی‌ها:

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 45001:2018، ISO 9001:2015 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 همکاری در راستای نیل به مقاصد این خط مشی را خواستارم.

افشین شعبانی - مدیر عامل

■ 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 مهندسیان کار آزموده و به روزترین تکنولوژی استفاده شده است.

هدف تمام این فعالیت ها ، تولید محصول با کیفیت مناسب و جلب رضایت شما مشتریان ارجمند می باشد. برای ایمنی بیش تر توصیه می کنیم که قبل از نصب، راه اندازی و استفاده از دستگاه، دستورالعمل ها و توصیه های ذکر شده در این دفترچه را به دقت مطالعه نموده و از آن ها پیروی نمایید.

با آرزوی موفقیت

شرکت الباز

■ هشدارهای ایمنی قبل از نصب

- نصب دستگاه بایستی توسط متخصصین مجاز خدمات پس از فروش شرکت الباکاز صورت پذیرد. در صورت نصب دستگاه توسط سرویسکاران غیر مجاز، محصول شامل گارانتی نخواهد شد.
- برای اطلاع از تهویه دستگاه و مقررات ایمنی لوازم الکتریکی و گازی، دستورالعمل نصب را مطالعه فرمایید.
- دفترچه راهنما را جهت استفاده های بعدی در جای مناسبی نگهداری نمایید.
- قبل از استفاده از دستگاه، همه برچسب ها ، دفترچه راهنما ، نایلون، اسفنج و کارتن سیخ جوجه گردان و ... را از داخل فر خارج کنید..
- بلافاصله پس از نصب، دستگاه را مطابق با دستورات ارائه شده در این دفترچه تست نمایید. اگر دستگاه با مشکلی مواجه شد، آن را از مدار برق جدا نموده و با مرکز خدمات مشتریان تماس بگیرید.
- بعد از هر بار استفاده، از خاموش بودن سویچ برد اطمینان حاصل نمایید. در غیر این صورت تولید کننده مسئولیتی در قبال صدمه یا آسیب ناشی از عدم تطابق با مقررات فوق و دستکاری حتی فقط در یک قسمت از دستگاه و استفاده از قطعات غیر اصلی را بر عهده نمی گیرد.
- همیشه قطعات یدکی اصلی را از خدمات پس از فروش تهیه نمایید.
- این دستگاه برای استفاده های خانگی در نظر گرفته شده است، هرگز از این دستگاه برای گرم کردن اتاق استفاده نکنید. پخت و پز و گرم کردن غذا و استفاده نا به جا در موارد دیگر، استفاده نادرست محسوب شده و تولید کننده مسئولیتی در قبال آن برعهده نمی گیرد.
- جهت بهبود کیفیت محصول و ارائه خدمات بهتر ، ممکن است تغییراتی در برخی از قسمت های محصول به وجود آمده باشد که در این دفترچه به آنها اشاره نشده باشد.
- هرگز خودتان اقدام به تعمیر دستگاه نکنید.

- به منظور جلوگیری از گرمای بیش از حد، وسیله نباید در پشت درب های تزئینی نصب شود.
- دستگاه را در معرض عوامل محیطی مانند باران، نور خورشید و ... قرار ندهید.

***قبل از اتصال دستگاه به جریان برق، موارد زیر را بررسی و رعایت نمایید:**

۱- ولتاژ مصرفی دستگاه ۲۴۰-۲۲۰ ولت و فرکانس ۶۰-۵۰ هرتز می باشد.

۲- کابل برق مصرفی جهت کلیه فرهای تولیدی ۱/۵*۳ میلیمتر مربع می باشد.

۳- اطمینان حاصل فرمایید که فیوز برق آشپزخانه از ظرفیت کافی (۲۵ میلی آمپر) برخوردار باشد.

۴- دستگاه باید مطابق با مقررات ایمنی سیستم الکتریکی به سیم ارت متصل شود و اتصال به زمین به خوبی صورت گرفته باشد. (جهت اتصال به زمین باید از سیم سبز-زرد استفاده شود)

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

۵- در صورت عدم استفاده از دو شاخه جهت اتصال به برق تغذیه، حتما از کلید قطع تمام قطب (قطع همزمان فاز و نول) در مسیر سیم کشی ثابت استفاده شود.

۶- چنانچه پریز برق به آسانی قابل دسترس نمی باشد، نصاب باید کلیدی را برای آن تدارک ببیند.

۷- حداقل مقاومت حرارتی سیم و دوشاخه باید ۹۰ درجه سانتیگراد باشد.

۸- هرگز از کاهنده، آداپتور و یا اتصالات دیگر استفاده نکنید، زیرا منجر به افزایش گرما و یا سوختگی دستگاه می شود..

۹- دو شاخه بایستی پس از نصب فر توکار در دسترس باشد.

۱۰- نقشه اتصالات برقی در دفترچه راهنما درج شده است.

۱۱- سیم آبی، نول و سیم قهوه ای یا مشکی، فاز می باشد.

۱۲- برای ایمنی بیشتر، جهت اتصال کابل به برق، از رابط چند پریزه استفاده نشود.

۱۳- برچسب مشخصات دستگاه را مخدوش و یا از دستگاه جدا نکنید.

۱۳- کابل هرگز نباید با سطوح داغ با حرارت بیش از ۷۵ درجه سانتیگراد تماس داشته باشد.

۱۴- هرگز با کشیدن کابل، دو شاخه را از پریز جدا نکنید.

نکته:

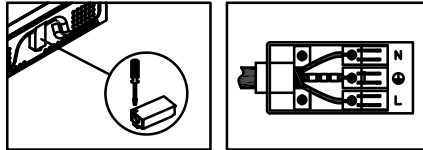
- اگر کابل برق یا بند تغذیه صدمه ببیند، برای جلوگیری از خطر باید توسط سازنده یا تعمیرکار مجاز تعویض شود.

- هنگام تعویض لامپ داخل محفظه فر، ابتدا دستگاه را خاموش کرده و کابل برق را از پریز جدا نموده تا از خطر برق گرفتگی جلوگیری شود.

- 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.

۱۵- ارتباط جریان برق از پریز به دستگاه فر توسط ترمینال برق صورت می پذیرد (مطابق تصویر زیر).

پایه وسط مربوط به نصب سیم ارت و پایه (L) مربوط به سیم فاز و پایه (N) جهت سیم نول می باشد.



۱۶- جریان هوا در مکانی که در آن فر نصب شده است، جهت احتراق گاز و تهویه مناسب اتاق باید وجود داشته باشد.

۱۷- آشپزخانه باید دارای تهویه مناسب باشد تا بخوبی گرما و رطوبت تولید شده خارج شود. پس از استفاده طولانی از دستگاه میتوانید پنجره را باز کنید یا دور فن تهویه (هود) را افزایش دهید.

۱۸- گاز های احتراق باید با استفاده از هود متصل به دودکش یا 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.

■ نکات ایمنی مربوط به فر گازی - برقی

- ۱- این وسیله باید طبق مقررات اجباری نصب و فقط در فضایی که دارای تهویه مناسب است مورد استفاده قرار بگیرد.
- ۲- این وسیله به یک مسیر تخلیه محصولات احتراق وصل نمی شود و باید طبق مقررات جاری نصب گردد.
- ۳- شیلنگ متصل به وسیله باید به صورتی 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.
- ۴- مطمئن شوید که شیلنگ با بدنه داغ فر در تماس نباشد.
- ۵- نسبت به استفاده از سر شیلنگ سه راهی جهت سماور و پکیج و اجاق گاز و ... خودداری نمایید.
- ۶- اتصال شیلنگ به منبع گاز باید به گونه ای باشد که هیچ گونه تنش و یا فشاری را به آن وارد نکند.
- ۷- فر را به وسیله شیلنگ استاندارد (طول حداکثر ۱/۵ متر) که مجهز به بست فلزی میباشد، به انشعاب گاز وصل نمایید.
- ۸- در صورت استفاده از گاز مایع، باید از سیلندر و رگلاتور مطابق با استاندارد استفاده شود.
- ۹- استفاده از یک وسیله گاز سوز جهت پخت و پز، موجب تولید گرما و رطوبت در محل نصب می گردد، اطمینان حاصل نمایید که آشپزخانه به نحو مناسبی تهویه می گردد. سوراخ های تهویه طبیعی را باز نگه داشته (نظیر باز کردن پنجره) و یا یک وسیله تهویه مکانیکی (نظیر هود آشپزخانه) نصب نمایید.
- ۱۰- پیش از نصب اطمینان حاصل نمایید که شرایط نوع گاز و فشار آن تنظیم شده و وسیله با آن سازگار می باشد.
- ۱۱- فر گازی - برقی جهت گاز طبیعی با فشار استاندارد ۲۰ میلی بار تنظیم شده است و موارد دیگر بر روی برچسب مشخصات محصول درج شده است.
- ۱۲- 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 بوجود آورد.

- 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 را ببندید.
 - 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.
 - ۷- 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.
- * لازم به ذکر است در بسیاری از حوادث ناگواری که در منزل به وجود می آید، فقط با کمی دقت می توان از خطرات احتمالی جلوگیری نمود.

■ نکات ایمنی برای کودکان

- این دستگاه جهت استفاده افراد بزرگسال طراحی شده است، کودکان را در فاصله ایمن نگه دارید و اجازه ی بازی با دستگاه را به آنها ندهید.
- این وسیله برای استفاده افراد (از جمله کودکان) با ناتوانی فیزیکی، حسی یا عقلی، افراد بی تجربه و ناآگاه، نیست مگر اینکه با حضور سرپرست مسئول در قبال ایمنی آن ها و با نظارت یا دادن دستورالعمل استفاده از وسیله باشد.
- کودکان باید سرپرستی و نظارت شوند تا اطمینان حاصل شود که با وسیله بازی نمی کنند.
- ملزومات زیان آور بسته بندی از جمله کیسه پلاستیکی، یونولیت ، کارتن و... را دور از دسترس کودکان قرار دهید.

- قسمت های قابل دسترس، هنگام استفاده بسیار گرم می شوند، لذا از تماس کودکان با فر اجتناب نمایید.
- از بازی کردن کودکان با دستگاه جلوگیری نمایید و برای تمیز کردن آن از کمک کودکان استفاده نکنید.
- هنگام روشن بودن دستگاه از نزدیک شدن کودکان به آن جلوگیری نمایید، مخصوصا زمانی که جوجه گردان در حال استفاده است.
- اشیاء جذاب برای کودکان را در کابینت بالای فر قرار ندهید چرا که امکان بالا رفتن کودکان از فر برای دسترسی به آنها و آسیب دیدن وجود دارد.

■ نکات ایمنی پس از نصب

- مطمئن شوید که دستگاه به طور ایمن در کابینتی که محکم به ساختمان وصل شده است نصب گردیده است.
- اگر فر دچار مشکل شد، آن را خاموش نموده، از مدار برق خارج کرده و با خدمات پس از فروش تماس حاصل نمایید.
- هنگامی که برای اولین بار دستگاه را روشن می کنید ممکن است بوی ناخوشایندی به مشامتان برسد، این بو ناشی از سوختن پوشش های روغنی بعضی از قطعات میباشد.
- برای از بین بردن آلودگی ها و روغن های داخل دستگاه، آن را به مدت ۹۰ دقیقه با درجه حرارت ۲۴۰ درجه سانتیگراد (بدون استفاده از فن) گرم کنید. در این مدت در داخل محفظه فر، دودی ظاهر شده که کاملاً طبیعی است صبر نمایید تا دود و بوی حاصل شده از آن به صورت کامل برطرف شود سپس نسبت به قرار دادن غذا در داخل فر اقدام نمایید.
- هرگز دهانه و شکاف طراحی شده جهت تهویه هوا و پراکندگی حرارت را مسدود نکنید.
- هنگام استفاده از دستگاه، سطوح آن داغ می شود. از تماس با اجزای داخلی فر و المنت های آن جدا خودداری نمایید.
- هنگامی که از فر استفاده نمی کنید، مواد کاغذی و قابل اشتعال را در آن قرار ندهید.
- هیچگاه درب فر را هنگامی که از دستگاه استفاده نمی کنید باز نگذارید.
- اجازه ندهید کسی از درب فر آویزان شود یا به آن فشار وارد کند، زیرا منجر به خرابی فر یا آسیب به شخص می شود.
- هنگام باز کردن درب فر (در حالتی که دستگاه در حال پخت می باشد)، دور از آن بایستید زیرا هوای داغ یا بخاری که از آن خارج می شود باعث سوختگی دست ها، صورت و چشم ها می شود.
- هرگز با دست و پای خیس و مرطوب به فر دست نزنید و هنگام استفاده از فر پوششی به پا داشته باشید.

- فقط از meat probe داخل دستگاه برای این فر استفاده نمایید.
- هر گز از اجسام تیز و زیر برای تمیزکاری استفاده نکنید چرا که به سطوح آسیب می رساند. در صورت لزوم از مواد غیر ساینده با ابر و یا اسفنج استفاده کنید و سپس با پارچه نرم کاملا خشک نمایید.
- دقت کنید تا باقیمانده غذا یا مواد قندی داخل فر خشک نشوند. در صورتی که برای مدت زمان طولانی خشک شوند، ممکن است به لعاب داخل فر آسیب برسانند.
- هیچگاه مواد غذایی بسته بندی شده مانند انواع کنسرو را در محفظه ی داخل فر قرار ندهید، زیرا جمع شدن هوای گرم در قوطی یا ظرف درب بسته، باعث انفجار شده و صدماتی را در پی خواهد داشت.
- حوله، روکش ظروف، دستگیره و سایر پارچه ها را دور از دستگاه قرار دهید.
- همیشه لوازم آشپزخانه چوبی، پلاستیکی و کنسرو های غذایی را در فاصله مناسب از فر قرار دهید.
- از دستگیره های خشک استفاده کنید، زیرا رطوبت موجود در دستمال باعث ایجاد بخار شده و بخار حاصل از آن سبب سوختگی می شود. از تماس دستگیره با المنت ها خودداری کنید. از حوله و دستمال های بزرگ استفاده نکنید.
- اگر دمای فر بالاتر از ۱۵۰ درجه سانتی گراد است مراقب ریختن مایعات به روی شیشه درب آن باشید.
- قبل از بستن درب فر از قرار گیری مناسب طبقات مطمئن شوید.
- در هنگام آتش سوزی های ناشی از روغن، از آب جهت خاموش کردن آن استفاده نکنید. هرگز ظرف آتش گرفته را بلند نکنید، فقط فر را خاموش کنید.
- آتش ایجاد شده درون فر را به وسیله کپسول آتش نشانی یا مواد خشک شیمیایی چند منظوره مهار کنید.
- هرگز مواد محترقه، بنزین، مایعات قابل اشتعال یا سایر مواد تبخیری را در مجاورت یا درون فر قرار ندهید.

- وقتی فر سرد است، سینی یا شبکه سیمی را در طبقه دلخواه قرار دهید. اگر طبقه ها داغ است و مجبور به جا به جا کردن آنها هستید از دستگیره استفاده کرده و از تماس دستگیره با المنت ها خودداری کنید.
- هنگام قراردادن یا بیرون آوردن مواد غذایی، طبقه را تا جایی که مجاز هستید بیرون بکشید، این کار به جا به جایی مواد غذایی سنگین کمک می کند. این کار یک حرکت محتاطانه برای جلوگیری از سوختگی در اثر تماس با درب و دیواره های فر می باشد.
- برای تمیز کردن دستگاه از بخارشو استفاده نکنید.
- فر و متعلقات آن، بعد از هر بار استفاده باید تمیز شوند، در غیر این صورت در استفاده های بعد، پاک کردن رسوباتی که در فر ایجاد می شود، سخت خواهد بود.
- فقط قسمت هایی را که در دفترچه راهنما مجاز شمرده شده اند را تمیز کنید.

-نکته:

- در طول عملیات پخت و پز و بریان کردن، سینی تعبیه شده باید در طبقه (پایینی) فر گذاشته شود تا روغن و چربی تولید شده را جمع آوری کند. (جهت جلوگیری از سوختن روغن داخل سینی بهتر است مقدار کمی آب داخل سینی ریخته شود تا از سوختن و چسبیدن و ایجاد دود جلوگیری به عمل آید).
- هنگام استفاده از فر، سینی و قفسه های غیر قابل استفاده را از داخل فر خارج کنید.
- در طول پخت و پز، کف فر را با ورق فویل آلومینیوم یا قلع نپوشانید همچنین تابه یا سینی را روی آن قرار ندهید. این امر ممکن است به پوشش لعابی آسیب برساند.

■ راهنمای نصب فر توکار سری ۲۰۰-۳۰۰-۴۰۰ (مربوط به سرویسکار)

موقعیت نصب فر

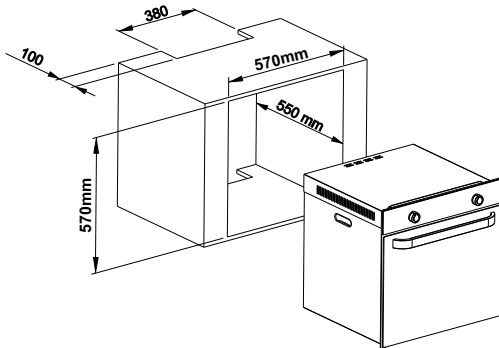
- فقط سرویسکار مجاز شرکت مطابق با دستورالعمل ارائه شده، دستگاه را نصب می نماید. در غیر این صورت شرکت هیچگونه مسئولیتی در قبال نصب نادرست محصول که ممکن است به افراد، حیوانات و اموال، خسارت و آسیب برساند را بر عهده نمی گیرد.

نکته: منبع تغذیه متصل به دستگاه باید قبل از انجام هرگونه تنظیم یا تعمیر، قطع و خاموش گردد.

- محل نصب بایستی از یک مجرای هوایی با ابعاد ۱۰۰×۳۸۰ میلیمتر (در انتهای بالا و پایین کابینت) جهت تهویه، خالی شود.

- وجود جریان هوا در مکانی که فر در آن نصب شده است جهت احتراق گاز و تهویه ی مناسب هوای اتاق الزامی است.

- دیواره پشتی کابینت را جهت گردش هوا حذف نمایید. همچنین به منظور اطمینان جهت دسترسی و کارکرد فر، کابینت باید به صورت مناسب نصب شود.



*شکل مقابل، ابعاد برش را برای نصب در کابینت زمینی

و یا دیواری نشان می دهد.

نکته: ابعاد برش کابینت ۵۷۰×۵۷۰ میلیمتر

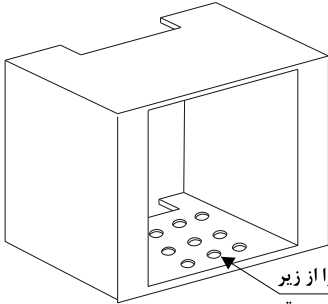
و با عمق ۵۵۰ میلیمتر می باشد.

نکته:

جهت فر گازی - برقی بایستی قسمت زیرین کابینت با ااره گرد بر با قطر ۲۰ تا ۲۵ میلیمتر سوراخ شود تا اکسیژن کافی جهت روشن شدن مشعل تامین گردد.

نکته:

سوراخها بایستی در زیر مشعل ایجاد شوند و حدود ۹ عدد کافی میباشد، سوراخ زیاد ممکن است استحکام کف کابینت را کاهش دهد و باعث شکسته شدن آن بر اثر وزن فر شود.



سوراخ جهت ورود هوا از زیر
به داخل کابین فر گازی-برقی

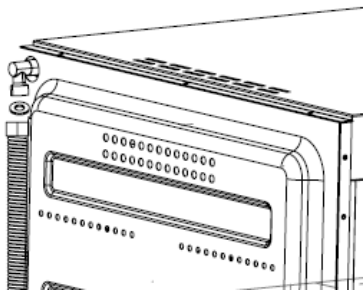
■ طریقه نصب فر در کابینت

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

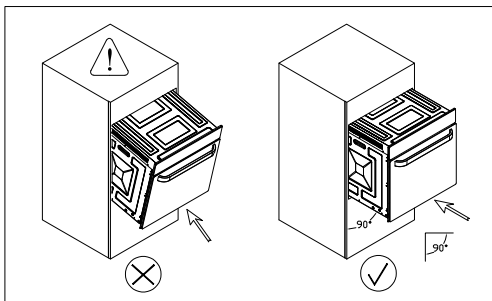
- جهت جا به جایی فر از دستگیره هایی که در دو طرف بدنه می باشد استفاده کنید و از فشار بر روی دستگیره درب خودداری نمایید زیرا باعث شکسته شدن شیشه می شود.

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

- در صورت داشتن شیلنگ استیل در بسته بندی محصول گازی - برقی بایستی مطابق دستورالعمل زیر اقدام نمایید:

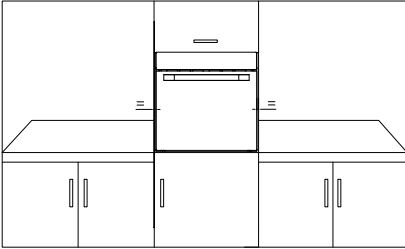


۱- اتصال مهره شیلنگ به همراه واشر نسوز بر روی سرشیلنگی پشت فر و محکم بستن آن به وسیله آچار

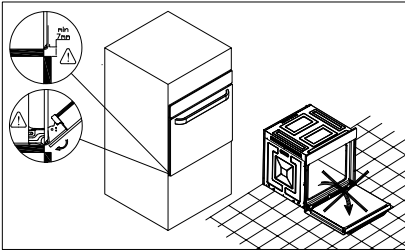


۲- فر را به صورت عمود به درون محفظه قرار دهید.

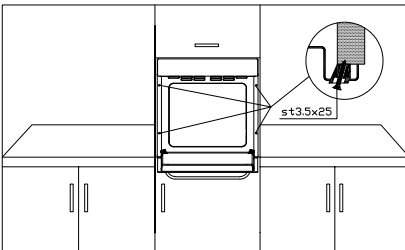
۳- خارج کردن شیلنگ استیل و کابل برق از پشت یا انتهای کابینت
توجه: دقت کنید که دستگاه نسبت به دو طرف محفظه با یک فاصله
 مساوی قرار گیرد.



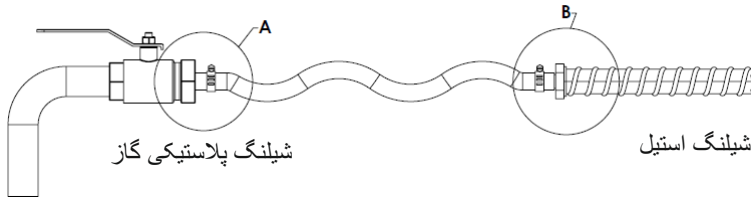
۴- در زیر درب حداقل فاصله بین شیشه و درب کابینت ۷ میلیمتر
 باشد.



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



۶- نحوه اتصال شیلنگ پلاستیکی گاز به سر دیگر شیلنگ استیل و شیر اصلی گاز



* محل اتصال **A** و **B** بایستی با بست فلزی بخوبی محکم شود تا نشتی گاز نداشته باشد.



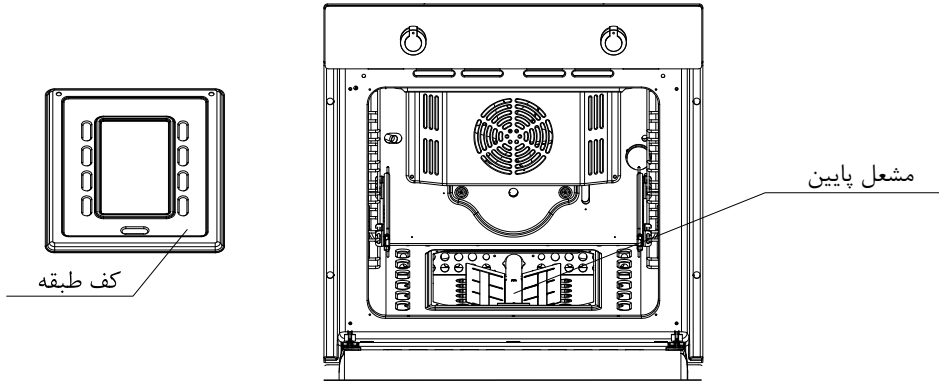
۷- در پایان جهت بررسی نشتی گاز، با آب و صابون و یک فوم اسفنجی کل مسیر جریان گاز تست گردد.

■ تنظیم مشعل فر گازی

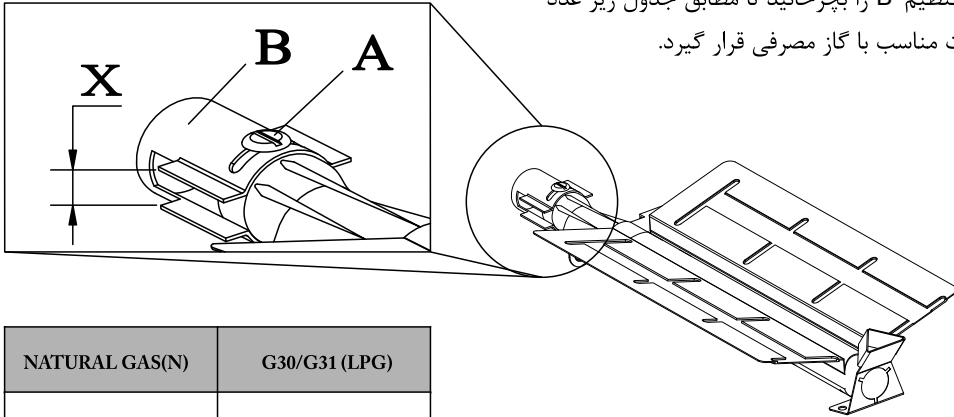
- ابتدا کابل دستگاه را از برق جدا کنید.

- مشعل گازی با گاز طبیعی و فشار ۲۰ میلی بار تنظیم شده است. در صورت نیاز به تغییر در میزان هوادهی به مشعل جهت بهبود احتراق و یا استفاده از گاز مایع (کپسولی) و تغییر نازل مشعل پایین، بایستی به صورت ذیل اقدام گردد:

۱- ابتدا درب فر را باز کنید و تمامی لوازم جانبی را از محفظه خارج نمایید (سینی، شلف وسط، قلاب جوجه گردان)، سپس کف طبقه (صفحه پایینی فر) را به طرف بالا کشیده و بیرون آورید (مطابق تصویر).



- ۲- پیچ A مربوط به غلاف تنظیم کننده هوا را شل کنید.
 ۳- غلاف تنظیم B را بچرخانید تا مطابق جدول زیر عدد در موقعیت مناسب با گاز مصرفی قرار گیرد.

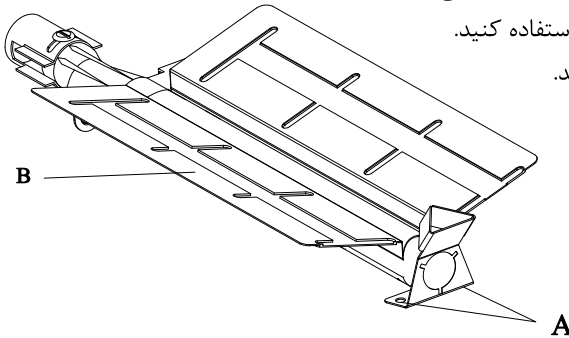


- ۴- پس از تنظیم فاصله، پیچ تنظیم A را سفت نمایید.
 ۵- کابل دستگاه را به برق وصل کرده، مشعل را روشن نمایید و اطمینان حاصل نمایید که مشعل آبی می سوزد و پرش شعله ندارد.
 ۶- کف طبقه را بر روی محل خود قرار دهید.

■ تغییر نازل جهت گاز مایع (کپسول)

جهت تغییر نازل باید به صورت زیر عمل نمایید:

- پیچ های A را باز کنید تا بتوانید مشعل را از محفظه خارج نمایید.
- مشعل B را به طرف بیرون حرکت دهید تا نازل قابل دسترسی باشد.
- از آچار Y جهت باز و بسته کردن نازل (ژیگلور) استفاده کنید.
- نازل را طبق جدول ذیل انتخاب و تعویض نمایید.
- مشعل B را در جای خود قرار داده و پیچ های A را ببندید.
- سپس تنظیم شعله فر را مطابق دستور صفحه ی قبل انجام دهید.



NATURAL GAS(N) گاز طبیعی با فشار ۲۰ میلی بار	G30/G31 (LPG) گاز مایع با فشار ۲۹ میلی بار	
قطر نازل (mm)	قطر نازل (mm)	مشعل
۱/۱	۱/۶	پایین

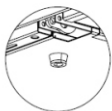
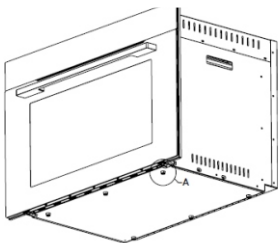
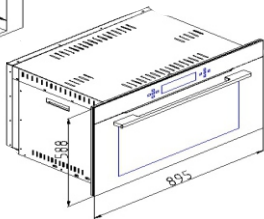
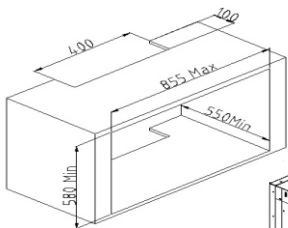
راهنمای نصب فر توکار (V901-V901s-V901w)

مراحل نصب دستگاه مطابق با دستورالعمل فر توکار ۶۰ سانتیمتر می باشد .

- ۱- منبع تغذیه به دستگاه باید قبل از انجام هر گونه تنظیم یا تعمیر و نگهداری کار قطع و خاموش گردد. محل نصب از یک مجرای هوایی با ابعاد ۴۰*۱۰ سانتی متر، در انتهای کابینت در بالا و پایین کابینت جهت تهویه خالی شود.
- ۲- دیوار پشتی کابینت را جهت گردش هوا حذف نمایید . به منظور اطمینان جهت دسترسی و کارکرد فر کابینت باید به صورت مناسب نصب شود .

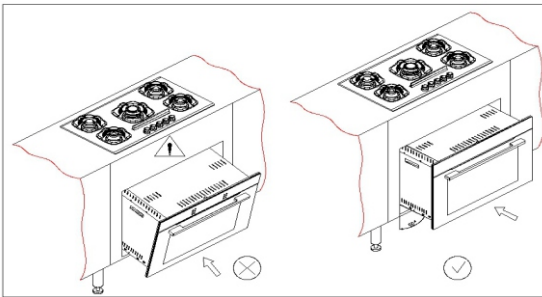
۳- شکل زیر ابعاد برش را برای نصب در کابینت زمینی نشان می دهد .

* سایز برش کابینت ۵۸۰*۸۵۵ میلیمتر و با عمق ۵۵۰ میلیمتر می باشد.

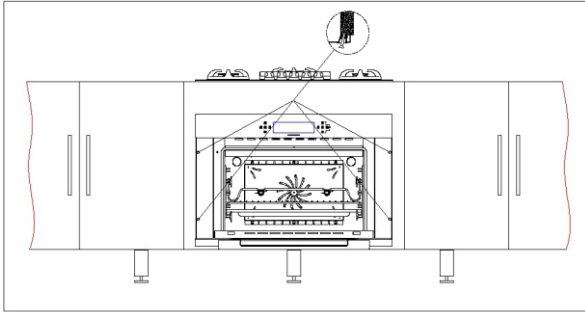


- ۴- قبل از نصب دستگاه داخل کابینت بایستی ۶ عدد پایه پلاستیکی را مطابق شکل در زیر کفی فر با پیچ مربوطه مونتاژ نمایید.
(پایه پلاستیکی و پیچ داخل پک متعلقات محصول میباشد). در صورتیکه این پایه زیر محصول قرار نگیرد، درب فر در هنگام باز شدن به کابینت برخورد کرده و امکان شکستگی شیشه می باشد

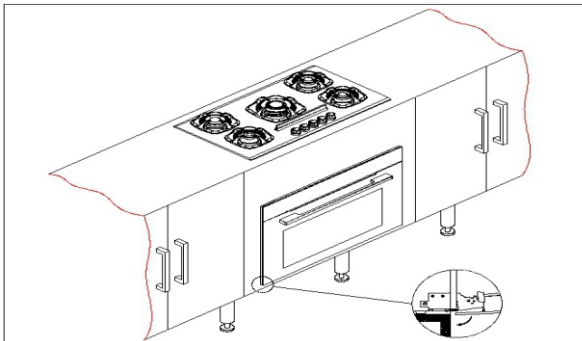
- ۵- معمولاً فر را در قسمت پایین کابینت نصب می کنند.
- ۶- صفحات مجاور کابینت باید از مواد مقاوم در برابر حرارت ساخته شوند و به طور خاص، روکش بیرونی کابینت باید با چسب مقاوم به حرارت تا ۱۰۰ درجه سانتی گراد ساخته شده باشد.
- ۷- تا حد امکان در زیر کابینت محلی که فر نصب می شود، به دلیل داشتن وزن بیش از ۵۰ کیلوگرمی فر، پایه کابینت اضافه شود، تا به مرور زمان کابینت تخریب نشود.
- ۸- جهت جا به جایی فر از دستگیره هایی که در دو طرف بدنه می باشد استفاده کنید و از فشار بر روی دستگیره درب خودداری نمایید، زیرا باعث شکسته شدن شیشه می شود.
- ۹- فر را می توانید در زیر اجاق صفحه ای توکار نیز نصب کنید. در صورتی که حداقل فاصله زیر اجاق صفحه ای تا روی فر ۵ سانتی متر (فاصله هوایی) باشد.
- توجه :** هرگز از درب فر و دستگیره برای قرار دادن فر در کابینت بعنوان اهرم استفاده نکنید و هنگام باز بودن درب فر به آن فشار وارد نکنید.
- ۱۰- فر را به صورت عمود به درون محفظه قرار دهید.



۱۱- برای ثابت کردن فر داخل کابینت از ۴ عدد کاور پلاستیکی پیچ و پیچ Mdf با سایز ۲۵*۳/۵ میلی‌متر استفاده کنید.

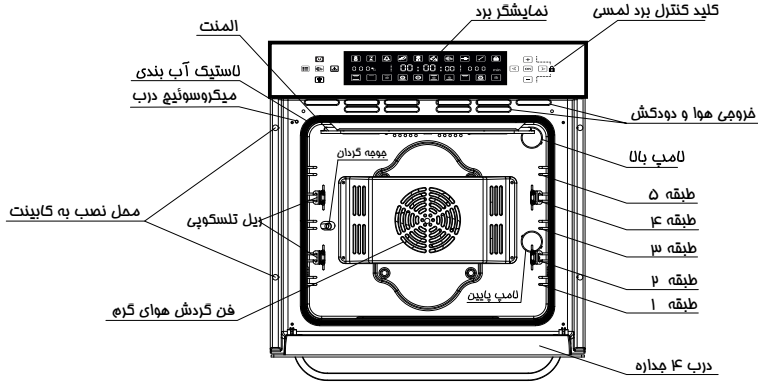


۱۲- نحوه قرار گیری فر و درب آن با کابینت.



■ معرفی محصول

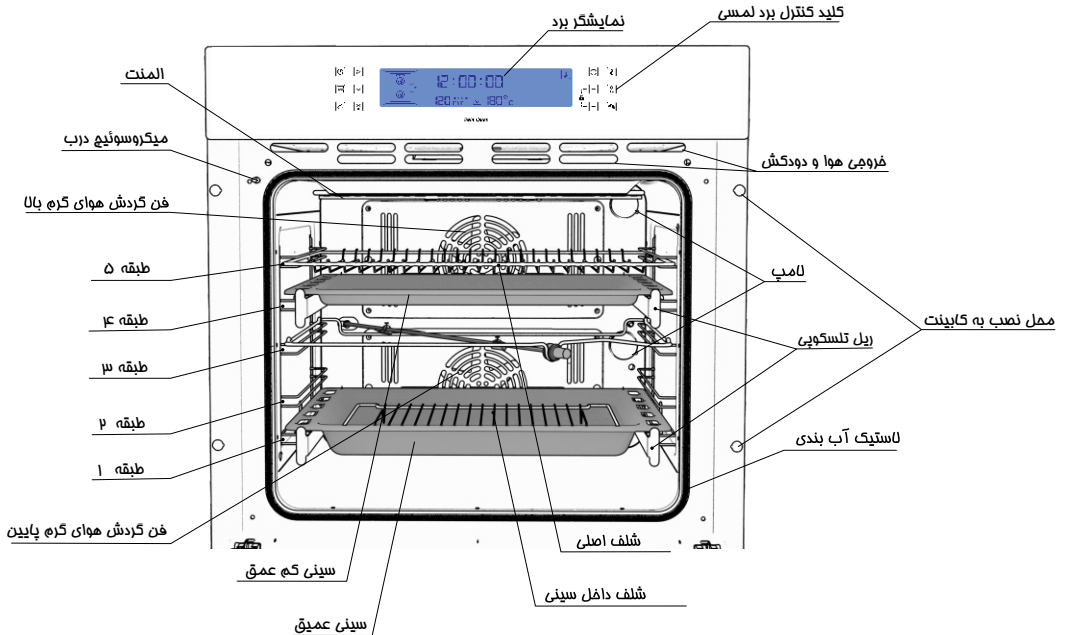
– فر توکار برقی مدل V302N-V303-V303S-V303W-V304N-V306



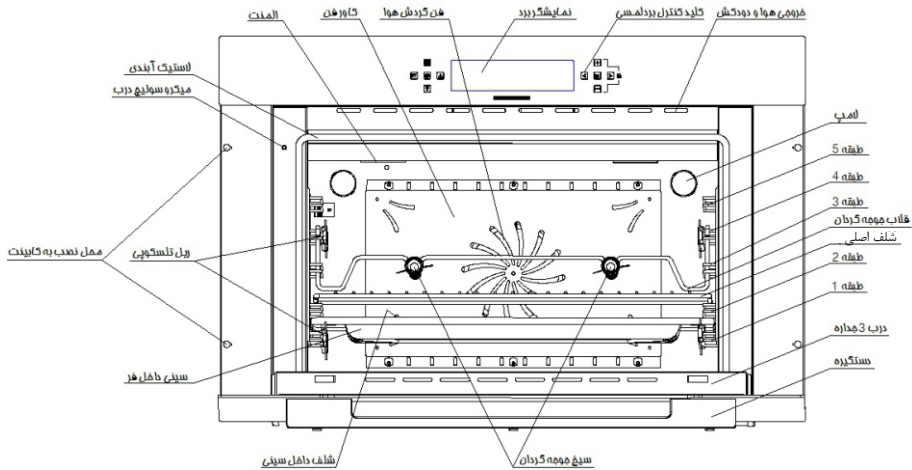
ابعاد بیرونی فر		ابعاد داخلی فر (کابین)	
عرض ۵۴/۳ سانتی متر	عرض	عرض ۴۵ سانتی متر	عرض
ارتفاع ۵۶/۶ سانتی متر	ارتفاع	ارتفاع ۳۷ سانتی متر	ارتفاع
عمق ۵۴/۸ سانتی متر	عمق	عمق ۴۲/۵ سانتی متر	عمق
۵۰ هرتز	فرکانس منبع تغذیه :	۲۲۰ ولت	ولتاژ

توان فرهای سری ۳۰۰ و ۴۰۰ : ۲۹۰۰ وات
توان برقی فرهای سری ۲۰۰ : ۱۸۰۰ وات

V402B-V402W-V402S-V403N-V404N (Twin) فر توکار برقی دو کابین



– فر توکار برقی V901-V901s-V901w



ابعاد بیرونی فر		ابعاد داخلی فر (کابین)	
عرض	۹۰ سانتی متر	عرض	۶۳ سانتی متر
ارتفاع	۵۹ سانتی متر	ارتفاع	۳۷ سانتی متر
عمق	۵۴ سانتی متر	عمق	۴۱ سانتی متر
ظرفیت	۲۲۰ ولت	ظرفیت	۹۵ لیتر
فرکانس منبع تغذیه : ۵۰ هرتز			

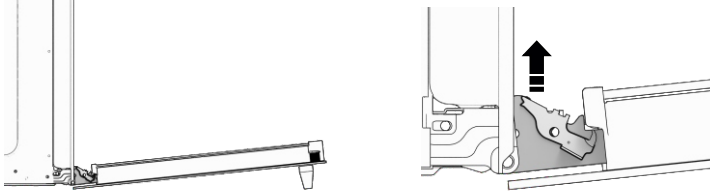
توان فر سری ۹۰۰ : ۲۹۰۰ وات

راهنمای نظافت فر توکار –
V202B-V202W-V202S
V302N-V303B-V303W-V303S-V304N-V305-V306-V307-V308
V402B-V402W-V402S-V403N-V404N

- قبل از انجام هرگونه عملیات دستگاه را از برق خارج 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.
- تمام قسمت های متحرک را خارج کنید و قفسه های داخلی فر را با آب گرم و مواد شوینده غیر سایشی آبکشی و خشک کنید.
- جهت نظافت این محصول به هیچ وجه از بخارشوی استفاده نشود.
- 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 آنرا 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.

– راهنمای نظافت درب فر توکار سری ۲۰۰-۳۰۰-۴۰۰

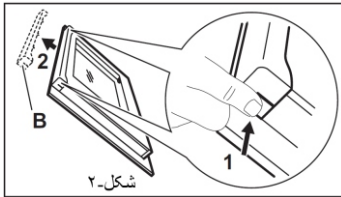
۱) اهرم را به سمت بالا جا به جا کنید تا قلاب آزاد شود، سپس درب را در حالت ۳۰ درجه از قلاب خارج نمایید.



۲) درب را بصورت هماهنگ بیرون بکشید.

۳) جهت جلوگیری از خش افتادن درب، درب را از سمت دستگیره به روی یک سطح مسطح که قبلاً روی آن پارچه

نرم گذاشته اید قرار دهید.



شکل-۲

۴) ابتدا روی لبه بالایی درب قطعه **B** را در محل ۱ از هر دو طرف

به صورت هماهنگ فشار دهید و سپس به سمت بالا بکشید (مطابق شکل ۲).

۵) مطابق شکل ۳ شیشه ها را یکی یکی برداشته و به کمک آب و صابون

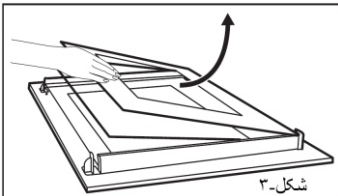
شسته و شیشه ها را خشک کنید.

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

۷) قطعه **B** را در جای خود قرار دهید.

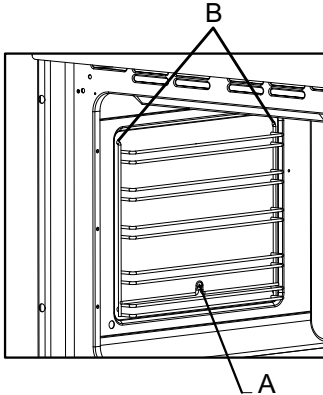
۸) درب را در لولا جا انداخته و پس از باز کردن کامل درب، اهرم

(شکل-۱) را به حالت اول خود باز گردانید.



شکل-۳

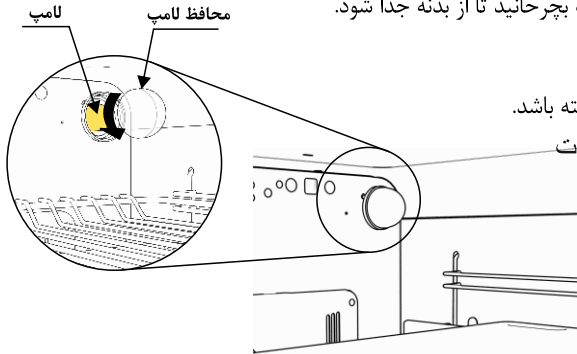
- جدا کردن شلف بغل



- 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.

- تعویض لامپ فر

- قطع فر از منبع برق با استفاده از قطع تمام قطب ، یا اگر دوشاخه در دسترس است آن را از پریز خارج کنید
- محافظ لامپ را در جهت خلاف عقربه های ساعت بچرخانید تا از بدنه جدا شود.

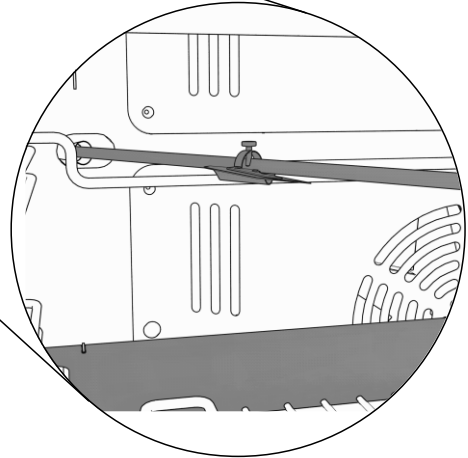
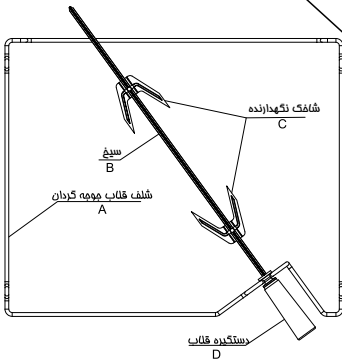
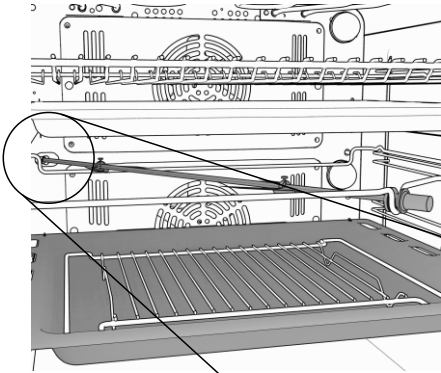


- مشخصات لامپ بایستی مطابق زیر باشد:

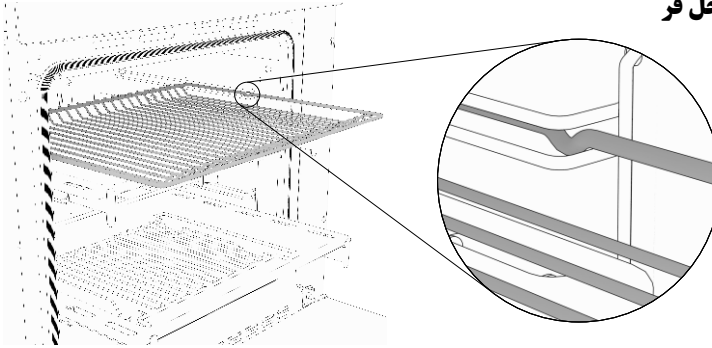
- ۱- مقاومت حرارتی تا ۳۰۰ درجه سانتیگراد را داشته باشد.
- ۲- ولتاژ مصرفی : ۲۲۰ ولت توان : ۱۵ وات

- طریقه نصب جوجه گردان فر توکار سری ۴۰۰۳۰۰۲۰۰:

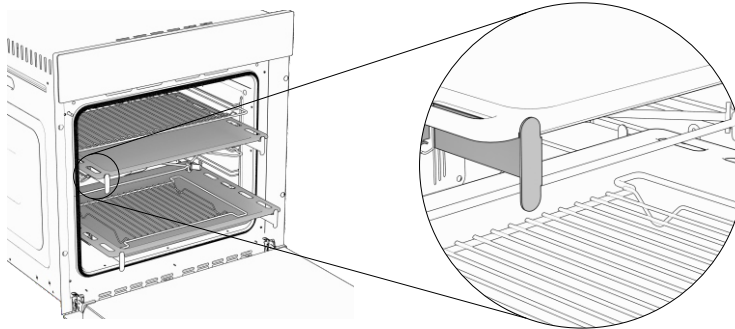
- ۱- ابتدا شلف قلاب جوجه گردان (A) را در طبقه ۲ (از پایین؛ طبقه دوم) قرار دهید.
- ۲- مرغ را درون سیخ (B) قرار دهید و توسط دو شاخک (C) آن را ثابت کنید.
- ۳- سیخ (B) را درون جای مخصوص خود (موتور) در انتهای کابین سمت راست قرار دهید.
- ۴- دستگیره (D) را از روی سیخ برداشته و پس از اتمام پخت جهت حمل مجدداً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



■ قرارگیری قفسه و سینی داخل فر



— برای برداشتن ظرف غذا از روی قفسه ، قفسه را تا جایی که مانع (استپ) اجازه می دهد (مطابق تصویر) بیرون می آوریم.



— محل قرارگیری سینی روی ریل و مابین مانع (استپ) جلو و عقب ریل (مطابق تصویر) قرار می گیرد.

راهنمای نظافت درب فر توکار V901B-V901W-V901S

جهت نظافت درب همانند فر ۶۰ سانت عمل کنید:

- جدا کردن درب :

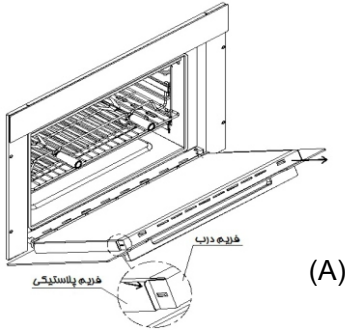
۱- درب فر را باز کنید..

۲- برای بیرون آوردن شیشه های درب مطابق شکل A عمل می کنیم، به این صورت که ابتدا انگشت شصت را روی فریم درب قرار داده و با انگشت اشاره زیر لبه ی فریم درب را به سمت بیرون و بالا کشیده تا فریم درب از فریم پلاستیکی خارج شود.

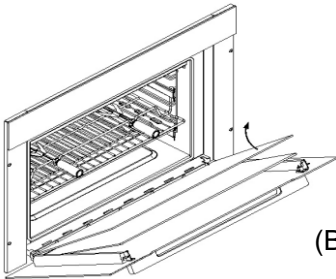
۳- شیشه ها را مطابق شکل B یکی یکی بیرون آورده و تمیز نمایید.

۴- بعد از تمیز کردن ، شیشه ها را به ترتیب در محل خود قرار می دهیم.

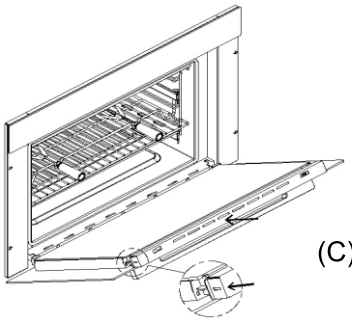
۵- فریم را مطابق شکل C از طرف شیشه اصلی به شیشه چسبانده و به سمت پایین فشار می دهیم تا دو طرف فریم در زائده فریم پلاستیکی قرار گرفته و در محل خود بنشینند.



(A)

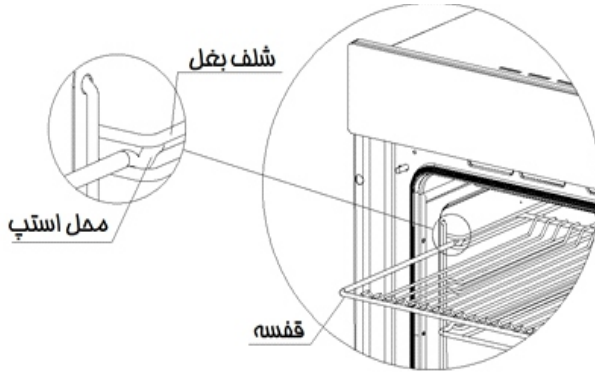


(B)

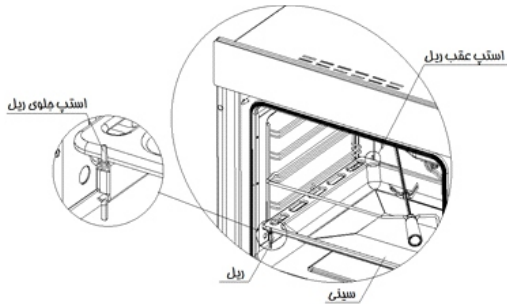


(C)

■ قرار گیری قفسه و سینی داخل فر
V901B-V901W-V901S



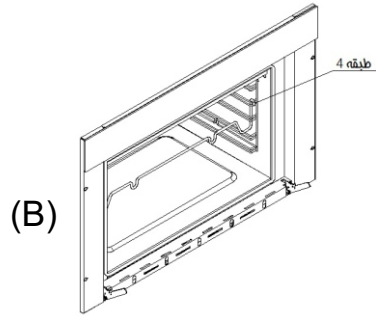
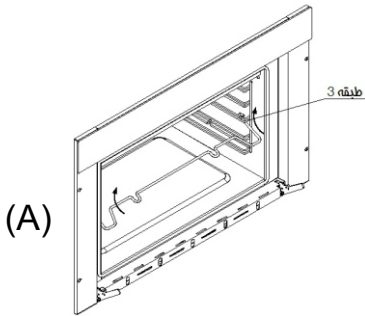
— برای برداشتن ظرف غذا از روی قفسه ، قفسه را تا جایی که مانع (استپ) اجازه می دهد (مطابق تصویر) بیرون آورید.



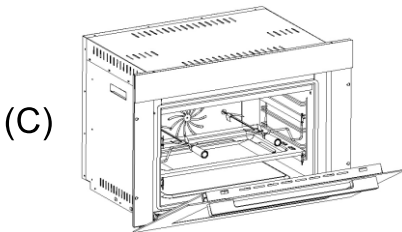
— محل قرار گیری سینی روی ریل و مابین مانع (استپ) جلو و عقب ریل (مطابق تصویر) قرار می گیرد.

طریقه نصب جوجه گردان فوتوکار V901B-V901W-V901S

۱- ابتدا قلاب سیخ جوجه گردان را مطابق شکل A از زیر طبقه ۳ شلف بغلی به سمت بالا عبور داده و آن را مطابق شکل B روی طبقه ۴ شلف بغل در دو طرف کابین قرار می دهیم.



۲- سیخ ها را مطابق شکل C درون جای مخصوص خود (موتور) در انتهای کابین قرار می دهیم.



V901-V901s-V901w

لوازم جانبی فر



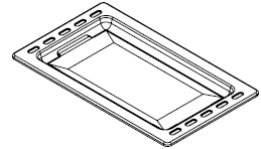
شلف کناری فر



شلف داخل سینی فر



شلف اصلی



سینی فر



ریل تلسکوپی



سنسور پخت گوشت
Meat Probe



سیخ جوجه گردان



قلاب جوجه گردان



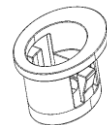
دوشاخه برق



پایه لاستیکی زیر فر



پیچ سرخزینه سرتخت چهارسو
st3.5*25



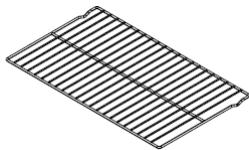
کاور پلاستیکی پیچ
نگهدارنده فر

لوازم جانبی فر سری ۲۰۰-۳۰۰-۴۰۰

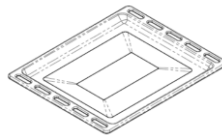
قطعات ستاره دار در بعضی مدلها وجود ندارد



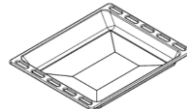
شلف داخل سینی فر



شلف اصلی



*سینی فر



سینی فر عمیق



*سنسور پخت گوشت
Meat Probe



سیخ جوجه گردان



قلاب جوجه گردان



شلف کناری فر



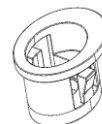
دوشاخه برق



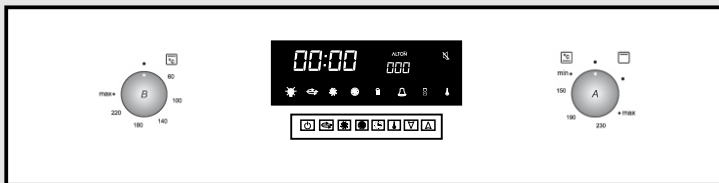
ریل تلسکوپی



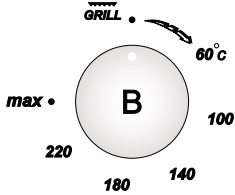
پیچ سرخزینه سرتخت چهارسو
st3.5*25



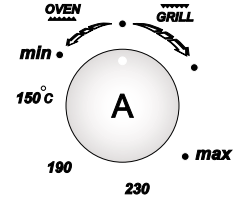
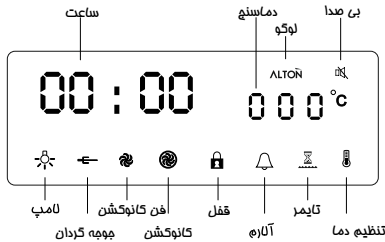
کاور پلاستیکی پیچ
نگهدارنده فر



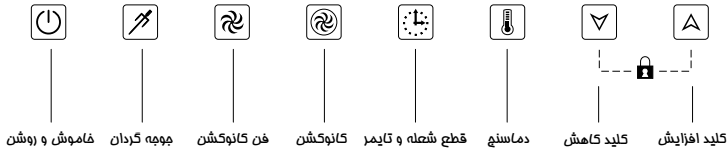
- شرح کنترل پنل و صفحه نمایش برق - گاز V202, V202S, V202W




ترموستات برقی (المنت بالا)







ترموستات گازی (مشعل 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 ) ، غیر فعال است.




- جوجه گردان

کلید  جهت کنترل جوجه گردان بکار می رود.


- فن کانوکشن




از کلید  برای کنترل فن کانوکشن استفاده می شود.


- کانوکشن (المنت دایره ای + فن)

کلید  برای کنترل المنت دایره ای دور فن کانوکشن استفاده می شود. در نظر داشته باشید که المنت هیچگاه بدون فن کانوکشن روشن نمی شود 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 ) می توان دمای دلخواه را تنظیم کرد. همچنین در زمان پخت نیز می توان با استفاده از این کلید ها تنظیمات دمایی را تغییر داد.

- تایمر آلارم

کلید  برای تنظیم زمان آلارم استفاده میشود.



اگر بخواهیم آلارم فعال شود باید کلید  را دوبار لمس کرده تا وارد قسمت تنظیمات آلارم شویم و با استفاده از کلید () و ()

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 آلارم به صدا در می آید.



- نمایش دمای فر

در زمان روشن بودن المنت گرد از کلید  جهت نمایش دما 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

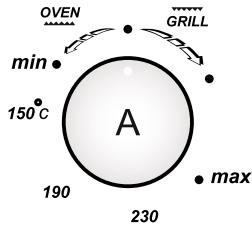
جهت فعال و غیر فعال نمودن قفل کودک کلید های  و  را بصورت همزمان ۳ ثانیه فشار دهید.

- ساعت

جهت تنظیم ساعت در شرایطی که فر خاموش است کلید  را به مدت ۲ ثانیه نگه میداریم و با کلید های  و  ساعت را تنظیم می کنیم

● **نکته:** در صورت لمس کلید  در حین کار دستگاه، تمامی برنامه ها و تنظیمات (به جز مشعل گازی) خاموش خواهند شد.

- استفاده از شعله پایین (گاز)

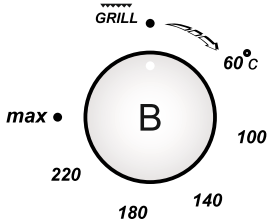


ترموستات گازی (مشعل پایین)

جهت روشن کردن مشعل، 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 جهت عقربه‌های 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.

نکته: قبل از روشن کردن مشعل گازی، بایستی ابتدا کلید پاور را لمس نمایید تا نمایشگر روشن شود و سپس شیر ترموستاتیک (ولوم سمت راست) را در جهت خلاف عقربه‌های ساعت بچرخانید تا مشعل روشن گردد.



ترموستات برقی (المنت بالا)

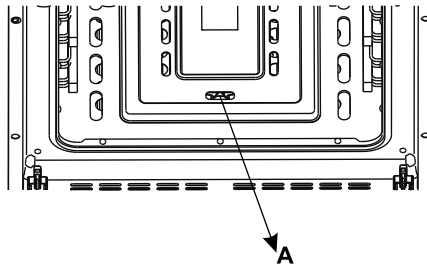
- استفاده از المنت بالا (گریل)

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

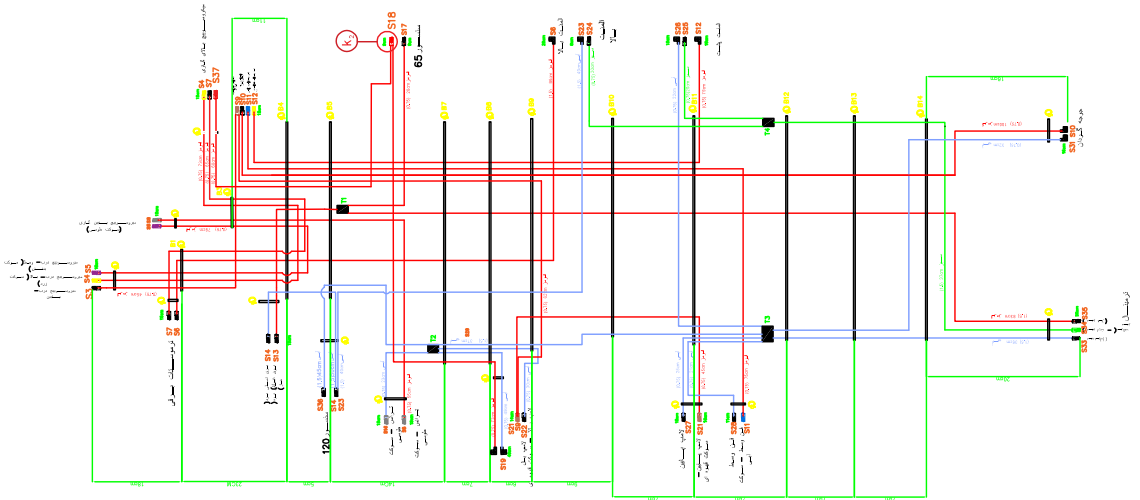
- **نکته ۱-** امکان روشن کردن شعله پایین و المنت بالا به صورت همزمان وجود ندارد.
- **نکته ۲-** زمان باز کردن درب فر ، المنت بالا بصورت خودکار خاموش میشود.
- **نکته ۳-** با توجه به اینکه امکان تنظیم دمای محفظه ی فر توسط ترموستات و برد دیجیتالی به صورت همزمان وجود دارد، پیشنهاد می شود همواره یک دما برای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

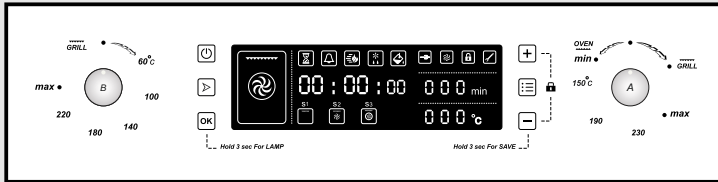
- روشن کردن شعله به صورت دستی (در زمان قطع برق)

درب فر 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 .

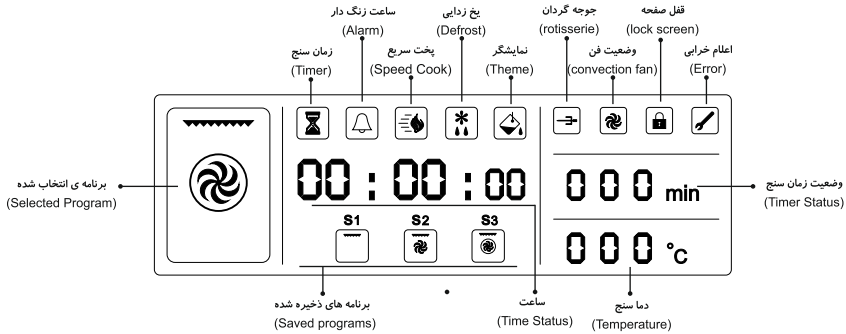


نقشه سیم کشی فر V202-V202W-V202S



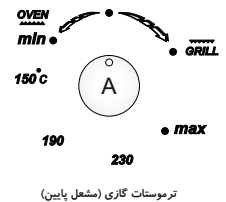
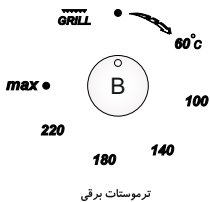


شرح کنترل پنل و صفحه نمایش برق - گاز V203-V203S



- (Power)
کلید روشن / خاموش
- (Next)
کلید بعدی
- کلید انتخاب
... Hold 3 sec For LAMP

- (UP)
کلید افزایش
- (Option)
کلید منو
- (Down)
کلید کاهش
... Hold 3 sec For SAVE



– تنظیم اولیه دستگاه جهت زمان:

هنگامیکه دستگاه را برای اولین بار به برق متصل کنید تنظیمات ساعت بر روی نمایشگر بدین صورت ظاهر می گردد
00 : 00 و آماده پذیرش تغییرات ساعت و دقیقه میباشد.

ابتدا دو عدد سمت چپ (ساعت) بصورت چشمک زن در می آید و پس از تنظیم ساعت با دکمه های + و - و لمس دکمه ساعت ثابت شده و سپس دو عدد سمت راست (دقیقه) بحالت چشمک زن درآمده و همانند تنظیم ساعت عملیات تنظیم دقیقه نیز انجام می شود.

*لازم بذکر است در صورتیکه درمدت زمان ۳۰ ثانیه هیچ دکمه ای را لمس نکنید ، ساعت دستگاه با زمان پیش فرض ۱۲:۰۰ تنظیم می شود.

-در صورتیکه تنظیم اولیه ساعت انجام شده باشد و بخواهید مجدد تغییرات زمان داشته باشید ،بایستی برد را از طریق



لمس دکمه پاور (⏻) روشن کرده و سپس از طریق دکمه منو (☰) وارد برنامه تنظیم زمان (⌚) شده و پس از تایید با

دکمه **OK** ابتدا دو عدد سمت چپ (ساعت) بصورت چشمک زن در می آید و پس از تنظیم ساعت با دکمه های + و - و لمس دکمه **OK** ساعت تنظیم شده و دو عدد سمت راست (دقیقه) بحالت چشمک زن درآمده و همانند تنظیم ساعت عملیات تنظیم دقیقه نیز انجام می شود .


- اگر در مدت زمان ۳۰ ثانیه هیچ دکمه ای را لمس نکنید ، ساعت دستگاه با زمان نمایش داده شده تنظیم می شود.
- در صورتی که نمایشگر برد روشن شود و هیچ تنظیمی انجام نشود ، برنامه پخت اجرا نمی شود بعد از ۲۰ ثانیه از آخرین لمس دکمه ها، دستگاه به صورت اتوماتیک نور نمایشگر را خاموش کرده و فقط زمان دستگاه بر روی نمایشگر اجرا می گردد.

** برنامه های مشترک در حالت گازی و برقی:






الف) نوار ابزار Menu

در حالت گازی (چرخش ولوم به سمت چپ) یا در حالت برقی (چرخش ولوم به سمت راست (ساعتگرد) و روشن شدن برد با لمس دکمه پاور  یا بعد از اعمال برنامه پخت ، در هر دو حالت دکمه  را لمس کنید نوار ابزار بالای نمایشگر روشن میشود. این نوار ابزار شامل موارد زیر میشود






سپس با هر بار لمس دکمه  آیکون ها به ترتیب خاموش روشن میشود و بر روی گزینه مورد نظر رفته و با لمس دکمه **OK** فعال کنید و تنظیمات مربوط به همان برنامه را طبق دستور انجام دهید و سپس مجددا دکمه **OK** را لمس کنید تا برنامه اجرا شود.


نکته :

- بعد از لمس دکمه منو  اولین گزینه (برنامه زمان ) بصورت چشمک زن در می آید .
- در صورت لمس گزینه منو  در حالت پخت ، برنامه پخت موقتا غیر فعال شده و کلیه المنت ها و فن کانوکشن خاموش می شوند . (در حالت برقی)
- برنامه های پخت سریع  و یخ زدایی (دیفراست)  در حالت گازی فعال نمی باشند.

ب) تنظیم زمان پخت 

- در صورتی که برنامه ای را تنظیم کرده باشید و فر شروع بکار کرده باشد میتوان از طریق این دکمه  وارد تنظیمات مدت زمان پخت شد و زمان را تغییر داد. بدین صورت که دکمه  را لمس کرده و گزینه  بصورت چشمک زن در می آید و آن را با دکمه **OK** فعال کنید و سپس نمایشگر **000 min** با زمان از پیش تعیین شده شروع به چشمک زدن میکند و میتوان با دکمه های + و - زمان را تغییر داد و اگر دکمه **OK** را لمس کنید و یا بمدت ۵ ثانیه دست به دکمه های برد نزنید عدد تعیین شده اعمال میشود.





نکته:

- این آپکون  در هنگامی که در دستگاه ، دستور پخت قسمت برقی فعال نباشد نقش تنظیم ساعت دستگاه را دارد و هنگامی که دستور پخت فعال باشد نقش زمان پخت را دارد.





ج) زنگ هشدار

این گزینه مربوط به ساعت زنگدار یا Alarm میباشد.

پس از لمس دکمه  سپس با لمس دکمه  روی گزینه  رفته و سپس با دکمه **OK** فعال میکنیم، با این عمل ساعت تنظیم شده دستگاہ ظاهر شده و ابتدا دورقم سمت چپ یعنی ساعت چشمک زن میشود و با دکمه های + و - ساعت مورد نظر تنظیم میشود، سپس دکمه **OK** ساعت ثابت میشود وبعد دو رقم سمت راست بصورت چشمک زن درمیآید و میتوان دقیقه را تنظیم کرد و بعد از تنظیم دقیقه و فشردن دکمه **OK** گزینه  بر روی نمایشگر روشن میماند تا زمانیکه ساعت مورد نظر فرا رسد سپس ملودی آلام بمدت ۱۰ ثانیه نواخته میشود. در زمان پخش ملودی آلام اگر هر کدام از دکمه های برد را لمس کنید آلام قطع میگردد. در صورتی که هیچ دکمه ای لمس نکنید مجدداً پس از ۳۰ ثانیه زنگ بصدا درمی آید. این عمل تا زمانی که کلیدی جهت غیر فعال کردن آلام لمس نشود، ادامه خواهد یافت.



پخت سریع speed cook (د)

زمانی که برنامه پخت برقی را فعال کنید، پس از آن میتوان گزینه پخت سریع را از مسیر منو  فعال کرد، که موجب روشن شدن کانوکشن و المنت بالایی شود، تا زمان رسیدن به دمای تعریف شده کوتاه گردد. دما توسط ترموستات برقی و بصورت دستی تنظیم میشود و این عمل تا رسیدن به دمای تنظیم شده ادامه خواهد داشت و به محض رسیدن به دمای تنظیم شده، برنامه پخت سریع غیر فعال می شود و علامت  از صفحه نمایش حذف می گردد. در این حالت المنت های اضافی از مدار خارج شده و تنها برنامه پخت انتخابی فعال باقی می ماند.


نکته:

- این عملکرد در برنامه فن خالی غیر فعال است.
- با باز شدن درب فر برنامه فوق غیر فعال می شود.
- در حالت گازی این گزینه در منو غیرفعال میباشد.
- تا زمانی که برنامه پخت سریع به اتمام نرسیده است، غذا را برای پخته شدن داخل فر قرار ندهید زیرا هر دو المنت برقی فعال هستند و احتمال سوختن غذا بر اثر حرارت مستقیم می باشد.
- با رسیدن دمای فر به دمای تنظیم شده، برنامه پخت سریع با ملودی متوقف شده و برنامه انتخابی فعال میشود.

و) یخ زدایی (Defrost)

برای یخ زدایی سبزیجات یا گوشت از این برنامه استفاده می شود. بعد از لمس دکمه منو  و انتخاب دکمه  با لمس دکمه **OK** وارد گزینه دیفراست شده که تنها شامل تنظیمات مربوط به زمان می باشد. بصورتیکه نمایشگر **55 min** شروع به چشمک زدن میکند تا مدت زمان را با + و - تنظیم نمائید. (حداکثر ۶۰ دقیقه) و پس از تعیین مدت زمان ،بوسیله دکمه **OK** و یا مکث ۳ ثانیه ای زمان تعیین شده اعمال می گردد. سپس فن و المنت دور فن با دمای ۸۰ درجه سانتیگراد شروع بکار میکنند.


نکته:

- در صورتی که وارد گزینه دیفراست شوید و عددی را از طریق کلید های + و - برای زمان تعریف نکنید دستگاه پس از ۵ ثانیه، زمان ۶۰ دقیقه عملکرد دیفراست را اعمال میکند.
- در این برنامه شمارش معکوس زمان طبخ بر روی صفحه نمایش داده خواهد شد.
- در این برنامه نیاز به تنظیم دما توسط ولوم سمت چپ نمی باشد.
- در این برنامه تنها بازه ی زمانی قابل کاهش می باشد(حداکثر زمان ۶۰ دقیقه).
- در حالت دیفراست در پنجره فر علامت  ظاهر می شود.
- زمانیکه فر روشن میباشد نمیتوان وارد گزینه دیفراست شد.در حالت گازی این گزینه در منو غیرفعال میباشد.
- فقط در برنامه یخ زدایی دمای داخل فر نمایش داده می شود.



ی) تغییر رنگ نمایشگر

این گزینه مربوط به تغییر رنگ زمینه نمایشگر می باشد. (آبی - قرمز)

پس از لمس کلید منو  و انتخاب این برنامه، دکمه **OK** را لمس کنید و سپس با دکمه های + و - رنگ قرمز یا آبی را انتخاب و با دکمه **OK** تعیین کنید .

**** عملکرد کلید های کنترل فر V203-V203s:**


۱- لامپ:

- با اجرای برنامه پخت، لامپ به مدت ۳۰ ثانیه روشن می شود و سپس خاموش میشود.

- با لمس ۳ ثانیه ای دکمه **OK** لامپ دستگاه روشن شده و با لمس مجدد ۳ ثانیه ای همین دکمه ، لامپ خاموش می شوند. در صورتیکه لامپ فر را خاموش نکنید ، لامپ پس از گذشت ۳۰ ثانیه خاموش می شود.

۲- قفل :

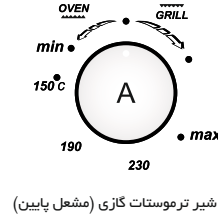
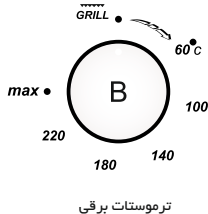
- با لمس همزمان دو دکمه + و - به مدت ۳ ثانیه تمامی دکمه ها بغیر از دکمه  غیر فعال میگردد و بر روی

نمایشگر علامت  نمایان میشود. با تکرار همین عمل صفحه کلید از حالت قفل خارج می شود.

** عملکرد حالت گازی :

هنگامیکه ولوم شیر ترموستاتیک (ولوم سمت راست) بصورت پادساعتگرد چرخانده شود، مشعل فر پایین آماده برای روشن شدن است. جهت روشن شدن مشعل توسط جرقه زن باید درب فر باز باشد. در هنگام بسته بودن درب فر، جرقه زن عمل نمیکند. همزمان با فشردن ولوم بایستی درب فر نیز باز باشد تا فندک مشعل فعال شود. جهت تنظیم دما کفایت ولوم

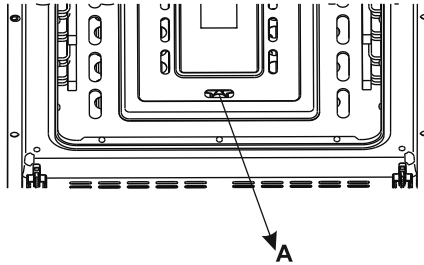
سمت چپ را بر روی اعداد چاپ شده بر روی شیشه قرار داد.



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

درب فر 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 .



نکته :

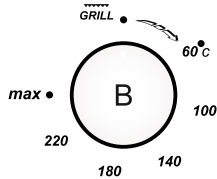
امکان روشن کردن شعله پایین و المنت بالا به صورت همزمان وجود ندارد.

** عملکرد حالت برقی :

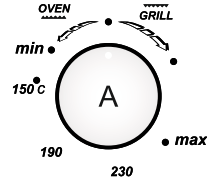
برای روشن کردن قسمت برقی باید ابتدا ولوم سمت راست را در جهت عقربه های ساعت (ساعتگرد) چرخانده تا نشانگر

ولوم مقابل علامت گریل قرار گیرد و سپس با لمس پاور  و انتخاب برنامه، برای تنظیم دمای المنتها ، ولوم سمت

چپ را در جهت حرکت عقربه های ساعت چرخانده و روی دمای مناسب قرار دهید.



ترموستات برقی



ترموستات گازی (مشعل پایین)


نکته:

- زمانی عملکردهای حالت برقی یا پخت سریع فعال می شود که از طریق ولوم سمت چپ دمای فر تنظیم شده باشد.

-درهنگام باز شدن درب فر در صورتیکه در عملکرد پخت، المنت بالا روشن باشد، المنت موقتا خاموش شده و پس از

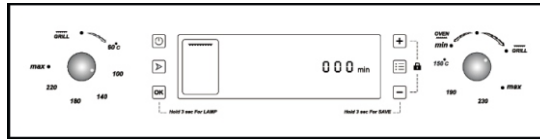
بسته شدن درب ، مجدد المنت روشن می شود.

- بعد از چرخاندن ولوم سمت راست در جهت عقربه های ساعت (فعال شدن قسمت برقی فر) و لمس کلید پاور ،

بصورت اتوماتیک در نمایشگر پنجره فر  پدیدار میشود.

با لمس دکمه ➤ میتوان به برنامه مورد نظر رسید  زمانیکه هر برنامه روشن شود، میتوان با دکمه

OK وارد تنظیمات برنامه مورد نظر شد که شامل مدت زمان پخت است.



پس از تنظیم برنامه های پخت، دستگاه بصورت خودکار به منوی تنظیم زمان شیفتم میکند و گزینه 120 min به حالت چشمک زن در میآید و سپس با دکمه های + و - زمان قابل تنظیم است. (مدت زمان پخت بین ۱ تا ۱۸۰ دقیقه است) بعد از تنظیم مدت زمان پخت و فشردن دکمه **OK** دستگاه شروع بکار مینماید. اگر پس از ۵ ثانیه دکمه ای لمس نشود دستگاه وارد پروسه پخت می شود.

- در صورتیکه از روی هر عملکرد یا برنامه با دکمه ➤ عبور کنید، تنظیمات پیش فرض اعمال میگردد و اگر بمدت ۵ ثانیه دکمه ای لمس نشود فر با تنظیمات پیش فرش شروع بکار مینماید.
- در صورتیکه آیتم مدت زمان پخت تعریف نشود فر بمدت ۲ ساعت مجاز به فعالیت میباشد و شمارش معکوس مدت زمان پخت بر روی نمایشگر نشان داده می شود.
- زمانیکه فر روشن باشد میتوانید با لمس دکمه ➤ و سپس فشردن دکمه **OK** برنامه ها را تغییر داد، اما زمان تعیین شده تغییر نمیکند.

نکته :

- اگر از مسیر دکمه به یک برنامه ذخیره شده وارد شوید و دکمه را به مدت ۲ ثانیه لمس کنید، برنامه ذخیره شده پاک می شود.
- بر روی هر برنامه پیش فرض تنها میتوان یک برنامه جدید ذخیره کرد که مجموعاً شامل ۳ برنامه پخت می شود.
- در هر برنامه فقط میتوان تنظیمات مدت زمان پخت را تغییر داد و ذخیره نمود.

خطای دستگاه

زمانیکه علامت روشن می شود به معنی آسیب سخت افزاری یا error میباشد که همراه با ملودی ملودی 5 ثانیه ای می باشد و پس از روشن شدن این علامت باید دستگاه توسط سرویس کار مجاز مشاهده شود.

- توصیه کاربردی آشپزی

این فر طیف وسیعی از پیشنهادها را پاسخ می دهد چرا که به ما این امکان را می دهد تا هر نوع غذایی را به بهترین روش ممکن بپزیم همچنین با گذشت زمان شما یاد خواهید گرفت که چگونه بهترین استفاده را از دستگاه پخت همه کاره داشته باشید. دستورهای پیشنهاد شده فقط یک راهنما هستند که ممکن است بر طبق تجربه تخصصی خود شما متفاوت باشد.


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 چپتی 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 دقیقاً 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.

● 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 به سوراخی مخصوص به داخل جوجه گردان در پشت فر قرار دهید.
- دکمه انتخاب عملکرد  را برای انتخاب تنظیمات پخت فشار دهید.

-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(توجه داشته باشید که در این مدل از فر های آلتون این قابلیت تنها در حالت گازی قرار دارد) .

- 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.

- پخت و پز روی بیشتر از یک طبقه

اگر شما با استفاده از چند طبقه غذا میپزید از حالت شیرینی پزی و با 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 فرو 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 طبقه 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. در این مدل فر ابتدا از مشعل پایین در حالت گازی برای پخت کامل کیک و سپس از المنت بالا در حالت برقی برای پخت روی کیک استفاده نمایید.

● 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 چسبید 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.

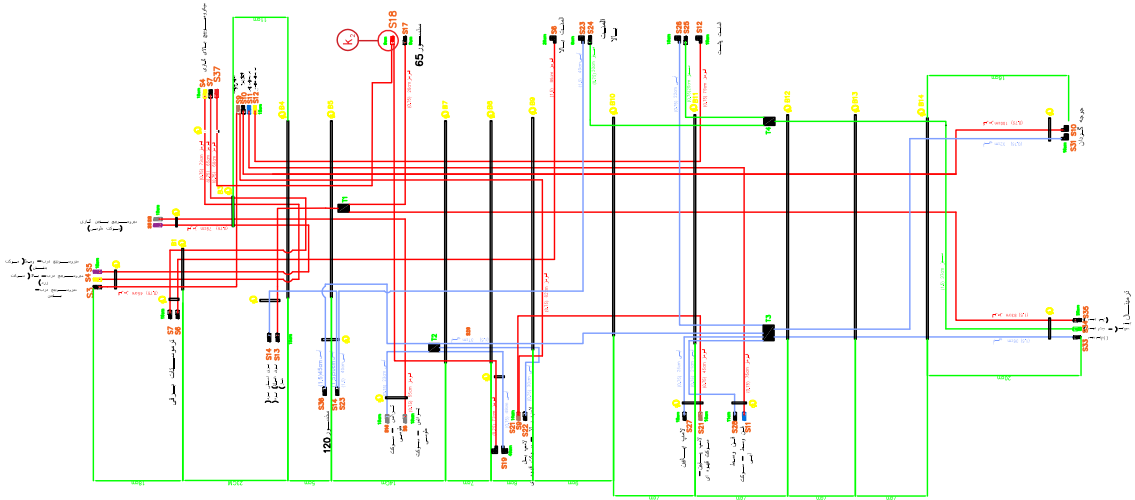
- پخت گوشت و ماهی

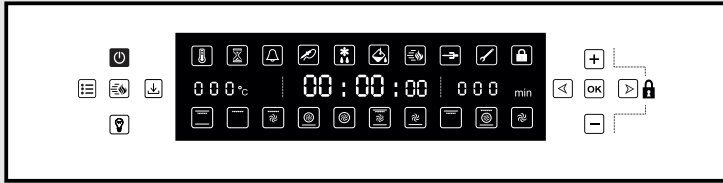
هنگام پخت گوشت سفید ، مرغ و ماهی از دمای بین $180-220^{\circ}\text{C}$ استفاده کنید.

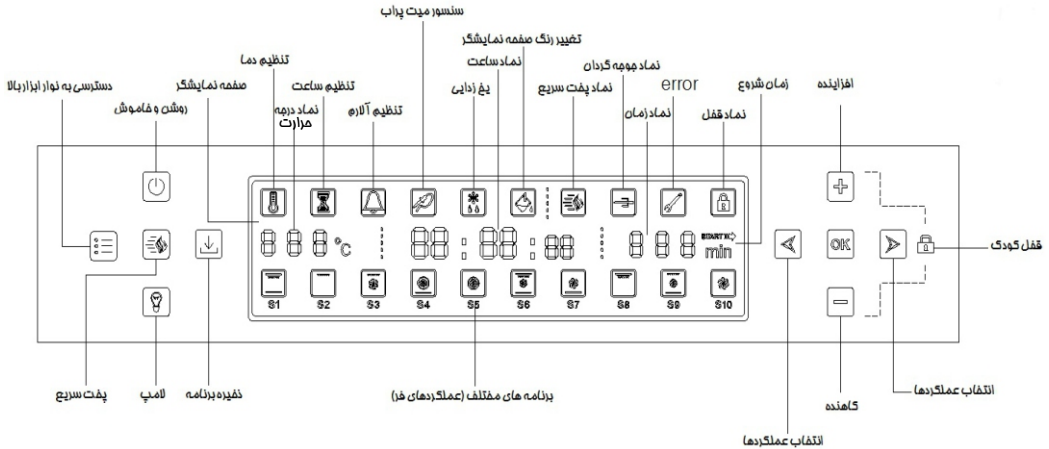
برای گوشت قرمزی که بیرون آن باید خوب پخته شود در حالی که درون آن ترد و آبدار باشد ، ایده خوبی است که با یک دمای $220-240^{\circ}\text{C}$ برای یک مدت کوتاه شروع کرد . سپس دمای فر را کاهش دهید . در کل ، هرچه کباب بزرگتر باشد ، دما کمتر می باشد . گوشت را در وسط توری قرار دهید و سینی متحرک را برای جمع آوری 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.

سیم کشی فر V203








نحوه فعالسازی تنظیم ساعت


زمانی که برای اولین بار دستگاه به برق متصل می شود، ساعت 00 : 00 : 00 نمایان شده و دو رقم سمت چپ به صورت چشمک زن درآمده و میتوان با دو دکمه **+** و **-** ساعت را تنظیم کرد، پس از آن که ساعت نمایان شد نوبت به دقیقه که دو عدد سمت راست می باشد رسیده و شروع به چشمک زدن می کند به همین ترتیب دقیقه را نیز تنظیم نموده و با لمس دکمه **OK** و یا دو ثانیه مکث آن را تایید نمایید.

نکته: برای تنظیم مجدد ساعت دستگاه کفایست دکمه های **>** و **<** را همزمان حدود ۲ ثانیه نگه داشته تا وارد تنظیمات ساعت گردد.




– دکمه روشن و خاموش

- برای روشن کردن دستگاه دکمه  را فشرده و همراه با شنیدن یک ملودی 1 ثانیه ای بصورت پیش فرض وارد نوار ابزار پایین نمایشگر میشود.



در هر مرحله از تنظیمات با لمس دکمه  دستگاه بدون وقفه خاموش شده و تنها ساعت بر روی نمایشگر روشن می ماند.



نکته :

باتوجه به این موضوع که برنامه پخت  بسیار کم کاربرد میباشد، به درخواست مصرف کنندگان ، برنامه  جایگزین برنامه  شده است.

- نحوه استفاده از برنامه های پیش فرض نوار ابزار پایین

بعد از روشن کردن دستگاه بصورت اتوماتیک در نمایشگر علائم زیر پدیدار میشوند



که با دکمه  و  میتوان به برنامه مورد نظر رسید و زمانیکه هر برنامه در حال چشمک زدن باشد، میتوان با دکمه **OK** وارد تنظیمات برنامه مورد نظر شد که شامل ده دقیقه مدت زمان پخت و زمان استارت است.

بعد از انتخاب هریک از برنامه ها و فشردن دکمه **OK** نمایشگر 180°C که در سمت چپ مانیتور نقش بسته بصورت چشمک زن درمیآید و میتوان با دکمه های **+** و **-** دمای پیش فروش را به دمای مورد نظرمان تغییر دهید و در نهایت با فشردن دکمه **OK** دما را ثبت کرده و همزمان به تنظیمات مدت زمان پخت شیفیت میکنیم. (حداکثر مدت زمان پخت ۱۲۰ دقیقه میباشد) بعد از تنظیم مدت زمان پخت با دکمه های **+** و **-** و فشردن دکمه **OK** علامت **START** بصورت چشمک زن درمیآید که در صورت تمایل به تعریف زمان شروع پخت دکمه **OK** را فشرده و در کنار علامت استارت که بصورت روشن درآمده زمان را تعریف کرده و **OK** را لمس میکنیم. اگر عددی را برای زمان شروع تعریف نکنید **بعداً** از ثانیه دستگاه وارد پروسه پخت میشود.

- عملکرد های پخت فر

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

- حالت انتقال گرما یا

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 یا یا

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 دقیقاً 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 ریزش 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 فرآیند پخت نیمه پخته باقی می ماند.

-المنت گرد همراه با فن

المان حرارتی پستی 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



- المنت های بالا و المنت کف به همراه فن




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 یا

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.

نکته :

باتوجه به این موضوع که برنامه پخت  بسیار کم کاربرد میباشد ، برنامه  جایگزین برنامه  شده است.



-المنت بالا

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



• حالت پخت چندتابی

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 مخصوصاً 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 چندتابی خصوصاً 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

• جوجه گردان

- برای روشن کردن جوجه گردان، به صورت زیر پیش روید.
- سینی فر را در اولین طبقه قرار دهید و داخل آن کمی آب بریزید تا از ایجاد دود حاصل از سوخت روغن جلوگیری کند
- قلاب مخصوص جوجه گردان را در طبقه دوم قرار دهید.
- 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 ذهنانتان 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 روبه 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°C - 220°C استفاده کنید. برای گوشت قرمز که بیرون آن باید خوب پخته شود در حالی که درون آن ترد و آبدار باشد ، ایده خوبی است که با یک دمای 220°C - 200°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.






- نحوه ذخیره کردن برنامه پخت


برای مثال اگر شما بر روی  این برنامه دکمه **OK** را بزنید و وارد تنظیمات شده دمای فر را بر روی 190°C تنظیم کرده مدت زمان پخت را بر روی ۸۰ دقیقه و زمان شروع پخت را بر روی ۳۰ دقیقه تنظیم کرده باشید و قصد داریم این تنظیمات را برای دفعات مکرر استفاده کنیم.


کافیست پس از تنظیم کامل برنامه دکمه  را بمدت ۲ ثانیه لمس کرده تا همراه با پخش یک ملودی ۱ ثانیه ای تصویر برنامه  به این صورت دربیاید. در این حالت برنامه تنظیم شده ذخیره میشود.

- برای دسترسی به برنامه ذخیره شده برای دفعات آتی پس از روشن کردن دستگاه دکمه  را لمس کرده تا برنامه های ذخیره شده را در موقعیت برنامه های پیش فرض در پایین نمایشگر مشاهده کنیم.

اگر از مسیر برنامه های پیش فرض بر روی یک برنامه بروید و مجددا تغییراتی را اعمال کنید و دکمه  را 2 ثانیه لمس کنید برنامه جدید جایگزین آخرین برنامه ذخیره شده میشود

اگر از مسیر دکمه  به یک برنامه برسیم و دکمه  را 2 ثانیه ممتد لمس کنیم برنامه ذخیره شده پاک میشود.
-اگر از قبل برنامه های را با دکمه  ذخیره کرده باشیم میتوان از همان ابتدا بعد از روشن کردن دستگاه، دکمه  را فشرده و وارد نوار ابزار پایین شد و از برنامه های ذخیره شده استفاده کرد. بصورتی که بر روی هر گزینه اگر **OK** اعمال شود بدون وقفه، فر با نواختن یک ملودی  ثانیه ای شروع بکار میکند.

-نکته: بر روی هر برنامه پیش فرض تنها میتوان برنامه جدید ذخیره کرد که مجموعا شامل 10 برنامه پخت میشود. پس از هر بار روشن و خاموش کردن دستگاه اگر از مسیر برنامه های پیش فرض بر روی برنامه مزبور بروید برنامه دیفالت را مشاهده میکنید اما اگر از مسیر دکمه  به نوار ابزار پایین بروید آخرین برنامه های ذخیره شده را مشاهده میکنید.

-نکته: در هر برنامه فقط میتوان تنظیمات دما، مدت زمان پخت و زمان شروع را تغییر داد و ذخیره نمود
تصویر نوار ابزار پایین از مسیر دکمه  در صورتی که هر 10 برنامه شامل یک برنامه ذخیره شده باشد.



S1



S2



S3



S4



S5



S6



S7



S8





S9



S10

- قفل کودک

با فعال کردن قفل با لمس همزمان دکمه های + و - بمدت 2 ثانیه تمامی دکمه ها بغیر از دکمه  غیر فعال میگردند و بر روی نمایشگر علامت  نمایان می شود.



- با لمس مجدد دکمه های + و - بمدت 2 ثانیه قفل آزاد شده و یک ملودی 1 ثانیه ای پخش میشود.

- لامپ

با لمس دکمه Lamp، لامپ های فر روشن و با لمس مجدد، لامپ ها خاموش می شوند. همچنین در صورت لمس نکردن کلید لامپ جهت خاموش کردن، لامپ ها بعد از گذشت 30 ثانیه خاموش می گردند.

- در زمانیکه دستگاه روشن میباشد اگر درب فر باز شود چراغ داخل فر روشن می شوند. همچنین در زمان فعال بودن برنامه پخت چراغ های داخل فر خاموش می باشد و لامپ ها فقط با دکمه مربوطه روشن و خاموش می شوند.

- پخت سریع

زمانی که برنامه ای را فعال می کنید، پس از آن با لمس کلید  المنتهای بالا(کناری و وسط) به همراه فن کانوکشن و المنت پایین شروع به گرم شدن میکنند تا دمای محفظه، سریعتر به دمای تنظیمی برسد، سپس برنامه متوقف میشود و ملودی ۵ ثانیه نواخته میشود و علامت  چشمک زن میشود و میتوانید درب فر را باز کنید و مواد غذایی را داخل فر قرار دهید. با باز شدن درب فر، برنامه پخت سریع متوقف و برنامه اصلی فعال میشود و با بسته شدن درب، برنامه تا اتمام زمان پخت تنظیم شده فعال می ماند.

نکته :

۱- در صورتیکه دمای محفظه به دمای تنظیم شده برسد و درب فر باز نشود، جهت جلوگیری از مصرف برق، برنامه بطور اتوماتیک محفظه فر را در دمای مذکور ثابت نگه میدارد و هر ۱۵ ثانیه یک تک نت پخش میشود. این عمل تا باز شدن درب فر ادامه پیدا میکند.

۲- پس از باز شدن درب فر و فعال شدن برنامه اصلی، در صورت بازماندن درب فر، المنتهای بالا (کنار و وسط) فعال نمیشوند و بایستی درب فر بسته شود.

۳- در صورتیکه در زمان اجرای برنامه پخت سریع، درب فر باز شود برنامه مذکور متوقف و برنامه اصلی فعال میشود.

۴- جهت پخت کیک و یا غذاهایی که نیاز به پیش گرم شدن محفظه فر دارند، از قراردادن آنها در محفظه فر در زمان اجرای برنامه پخت سریع خودداری نمایید

نکته:


- حداکثر زمان کارکرد دستگاه در صورتیکه برای برنامه زمانی تعریف نشده باشد، ۱۲۰ دقیقه می باشد

- تا زمانی که مدت زمان پخت تعریف نشده باشد امکان تعریف زمان شروع وجود ندارد.



- در صورتی که زمان شروع تعریف شده باشد، شمارش معکوس برای زمان شروع اتفاق می افتد و پس از صفر شدن همراه با یک ملودی 1 ثانیه ای روشن شده و زمان تعیین شده پخت را که توسط کاربر تعیین شده است بصورت شمارش معکوس بر روی نمایشگر نمایش داده میشود و پس از پایان زمان پخت با یک ملودی 5 ثانیه ای فر خاموش میشود و بجای اعداد بر روی نمایشگر زمان، نوشته END ظاهر میشود.

نحوه استفاده از نوار ابزار بالا



- با فشردن دکمه  به نوار ابزار بالای برد دسترسی پیدا میکنید

1- تنظیم دما


در صورتی که برنامه ای را تنظیم کرده باشیم و فر شروع بکار کرده باشد میتوان از طریق این دکمه وارد تنظیمات دما شد و دمای فر را تغییر داد. به این صورت که دکمه  رازده و سپس گزینه  را با دکمه **OK** فعال میکنیم و سپس نمایشگر °C 000 با دمای از پیش تعیین شده شروع به چشمک زدن میکند و میتوان با دکمه های **+** و **-** دما را تغییر داد و اگر دکمه **OK** لمس کنید و یا بمدت 5 ثانیه دست به دکمه های برد نزنید عدد تعیین شده همراه با 1 ثانیه ملودی اعمال میشود.

نکته :


باتوجه به ثابت بودن دما تنظیم شده بر روی نمایشگر، در صورتیکه بخواهید دمای محفظه را مشاهده کنید، کافیهست کلید **OK** را به مدت 3 ثانیه لمس کنید تا دما بصورت چشمک زن بر روی صفحه نمایشگر نشان داده شود و پس از آن مجدد دمای تنظیم شده نمایش داده میشود.

2- تنظیم ساعت



در صورتی که برنامه ای را تنظیم کرده باشیم و فر شروع بکار کرده باشد میتوان از طریق این دکمه وارد تنظیمات مدت زمان پخت شد و زمان را تغییر داد.


به این صورت دکمه **Menu** رازده و سپس گزینه  را با دکمه **OK** فعال میکنیم و سپس نمایشگر 000 min با زمان از پیش تعیین شده شروع به چشمک زدن میکند و میتوان با دکمه های **+** و **-** زمان را تغییر داد و اگر دکمه **OK** را لمس کنید و یا بمدت 5 ثانیه دست به دکمه های برد نزنید عدد تعیین شده همراه با 1 ثانیه ملودی اعمال میشود.

3- یخزدایی


دکمه مورد نظر که به دکمه **defrost** معروف می باشد برای یخزدایی کاربرد دارد و به این صورت عمل میکند که بعد از لمس دکمه **Menu** و رسیدن به دکمه  با لمس دکمه **OK** وارد گزینه دیفراست شده که تنها شامل تنظیمات مربوط به زمان می باشد. بصورتی که نمایشگر **000 min** شروع به چشمک زدن میکند تا کاربر مدت زمانی را برای یخزدایی تعریف کند (حداکثر 60 دقیقه) و بعد از تعریف مدت زمان یا به وسیله دکمه **OK** و یا با مکت 5 ثانیه ای زمان تعیین شده اعمال گردد همراه با یک ملودی 1 ثانیه ای دستگاه با المنت دور فن و گردش فن در دمای 80 درجه سانتیگراد شروع بکار میکند. در صورتی که کاربر وارد گزینه دیفراست شود و عددی را برای زمان تعریف نکند دستگاه 60 دقیقه عملکرد دیفراست را اعمال میکند. نکته: زمانیکه روشن می باشد نمیتوان وارد گزینه دیفراست شد.

4- سنسور پخت گوشت

هنگامی که برنامه ای را فعال میکنیم میتوان بعد از اتصال سوکت سنسور **meat probe** به دستگاه و فرو کردن سیخ به داخل غذای مورد نظر بصورتی که نوک سیخ در وسط حجم غذا قرار بگیرد سپس از مسیر  به گزینه  رسیده و بعد از لمس دکمه **OK** نمایشگر **000 °C** شروع به چشمک زدن میکند و که میتوان دمایی بین 45 تا 90 درجه را تعریف کرد. با لمس دکمه **OK** و یا مکت 5 ثانیه عدد تعریف شده همراه با یک ملودی یک ثانیه ای اعمال میشود و سپس نمایشگر **000 °C** شروع به نمایش متناوب بصورت 10 ثانیه ای دمای تنظیمی و دمای سنسور **meat probe** میکند. بمحض آنکه دمای داخل غذا به دمای تعیین شده برسد با یک ملودی 5 ثانیه ای دستگاه خاموش شده و بر روی نمایشگر **000 °C** نوشته **END** نقش میبندد.

نکته: اگر برنامه ای را به همراه مدت زمان پخت تنظیم کرده باشیم و سپس از گزینه  استفاده کرده باشیم زمان تعیین شده غیر فعال میگردد و فر تا زمانی که دمای داخل غذا به دمای مورد نظر برسد کار میکند. در صورتی که به هر دلیل دمای مورد نظر حاصل نشد دستگاه فقط تا 120 دقیقه روشن میماند.


نکته:

- 1- در زمان استفاده از برنامه **meat probe** جوجه گردان غیر فعال می باشد.
- 2- هنگامیکه سنسور **meat probe** متصل نباشد و برنامه مذکور را بخواهید اجرا کنید آیکون  نمایش داده می شود.





5- تنظیم آلام

این گزینه مربوط به ساعت یا زنگدار **Alarm** می باشد.

- پس از انتخاب این گزینه دو رقم سمت چپ ساعت بزرگ **00 : 00** بصورت چشمک زن در می آید و با دکمه های **+** و **-** سپس دکمه **OK** ساعت تنظیم می شود و بعد دو رقم سمت راست بصورت چشمک زن در می آید و میتوان دقیقه را تنظیم کرد و بعد از تنظیم دقیقه و فشردن دکمه **OK** گزینه  بر روی نمایشگر روشن میماند تا زمانی که ساعت مورد نظر فرا رسد و آلام با ملودی متفاوت بمدت 30 ثانیه اجرا شود. در هنگام پخش ملودی در صورتی که هر کدام از دکمه ها لمس شود ملودی قطع میگردد.



6- تغییر رنگ صفحه نمایشگر

این گزینه مربوط به تغییر رنگ زمینه نمایشگر می باشد. بصورتی که وقتی روی این گزینه **OK** دکمه را لمس کنیم و سپس با دکمه های  و  مابین رنگ قرمز و آبی شیفتمی دهیم در نهایت رنگ مورد نظر را با دکمه **OK** تعیین میکنیم



- نماد یا علائم بالا سمت راست



1- بخت سریع

این علامت مربوط به عملکرد speed cook می باشد.



2- جوجه گردان

این علامت به معنی روشن بودن جوجه گردان می باشد.



3- قفل دستگاه

این علامت به معنی غیرفعال بودن تمامی دکمه ها بغیر از دکمه پاور می باشد.



4- خطای دستگاه

زمانیکه علامت روشن می شود به معنی آسیب سخت افزاری یا error می باشد که همراه با ملودی ملودی 5 ثانیه ای می باشد و پس از روشن شدن این علامت باید دستگاه توسط سرویس کار مجاز مشاهده شود.

- لیست کد خطاها:

Er1: خرابی سنسور دما

در صورت بروز این خطا هیچکدام از کلیدها عمل نمیکنند و حتما باید خطا برطرف شود.

علت خرابی: خرابی سنسور دما / خرابی برد تغذیه / سنسور دما متعلق به برد نیست / قطع بودن سوکت سنسور دما

Er2: خرابی سنسور meat probe

در صورت بروز این خطا بایستی سوکت meat probe از دستگاه جدا شده و از برنامه مذکور خارج شد تا دستگاه به کار خود ادامه دهد.

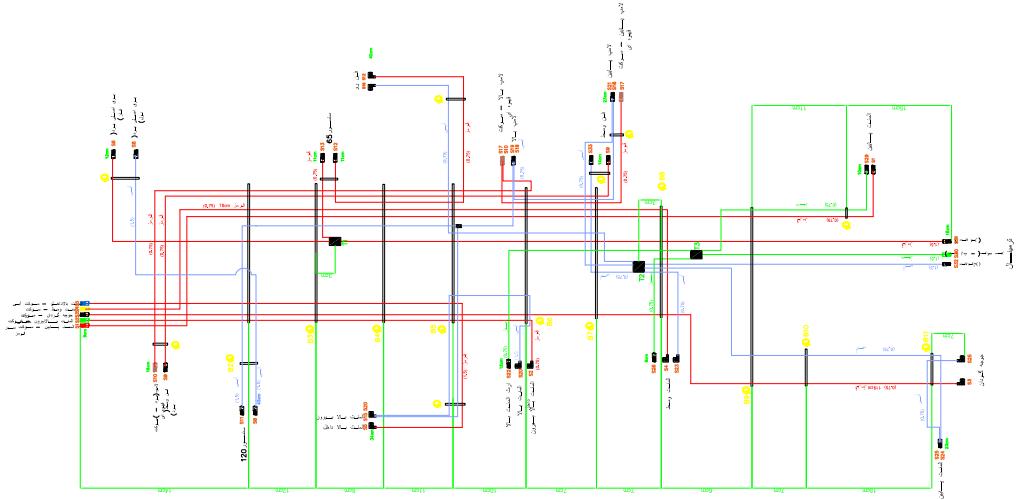
علت خرابی: خرابی سنسور meat probe / خرابی فیش مادگی سنسور meat probe / خرابی برد تغذیه / سوکت meat probe از بر یا سوکت مادگی بطور کامل قطع است / سنسور meat probe متعلق به برد نیست.

Er3: قطع ارتباط بین برد اصلی و تغذیه

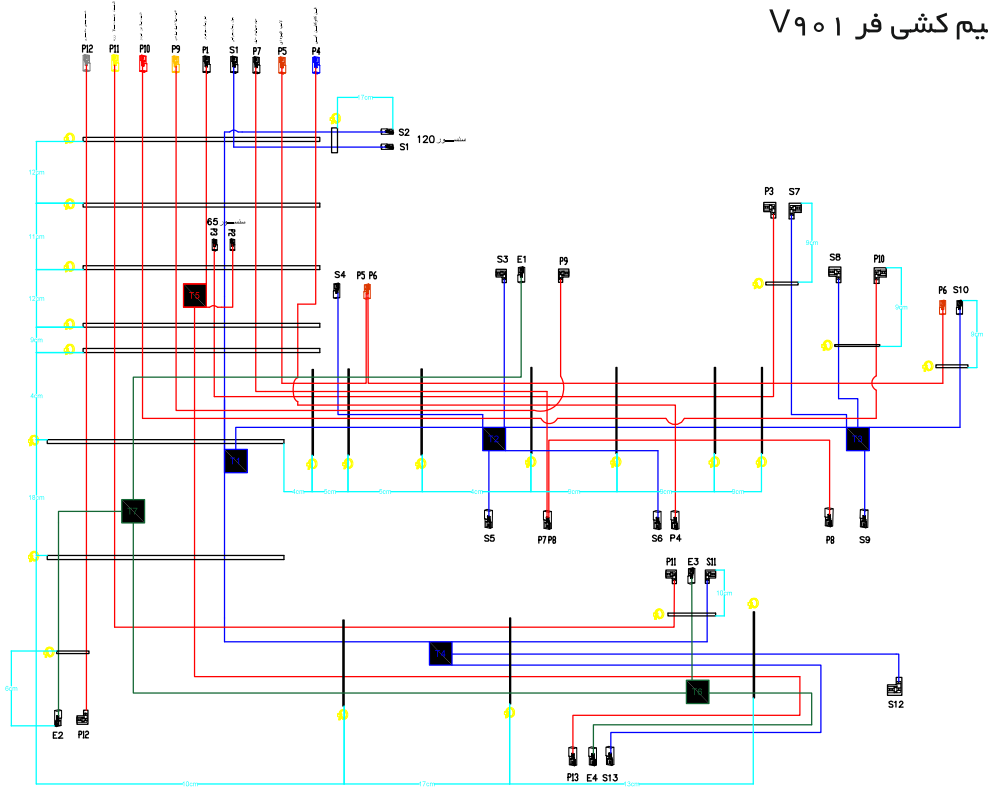
در صورت بروز این خطا هیچکدام از کلیدها عمل نمیکند و حتما باید خطا برطرف شود. در صورت رفع خطا، همزمان با نواختن ملودی یک ثانیه ایدستگاه روشن شده و به تنظیمات اولیه باز می گردد.

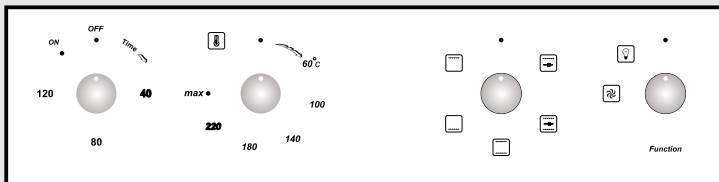
علت خرابی: خرابی سیم رابط بین دو برد اصلی و تغذیه / خرابی برد فرعی / خرابی برد اصلی

سیم کشی فر ۳۰۳



سیم کشی فر ۷۰۱





راهنمای استفاده از فر V305N



Timer

Temp

Function

Timer

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

- همچنین جهت روشن شدن دستگاه بایستی ابتدا ولوم بر روی On قرار گیرد.

Temp

با چرخاندن ولوم دما Temp در جهت عقربه های ساعت میزان دمای داخل محفظه فر از دمای ۶۰ تا Max درجه سانتیگراد تعیین می شود.

Function

- نحوه استفاده از عملکردهای پخت

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



– برنامه

در این برنامه فن داخل فر به‌مراه المنت پایین فعال است



– برنامه

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



– برنامه

در این برنامه المنت بالا و فن داخل فر فعال است



– برنامه

در این برنامه فقط المنت بالا فعال است



– برنامه


در این برنامه فقط فن داخل فر فعال است

نکته :

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.




– موتور جوجه گردان

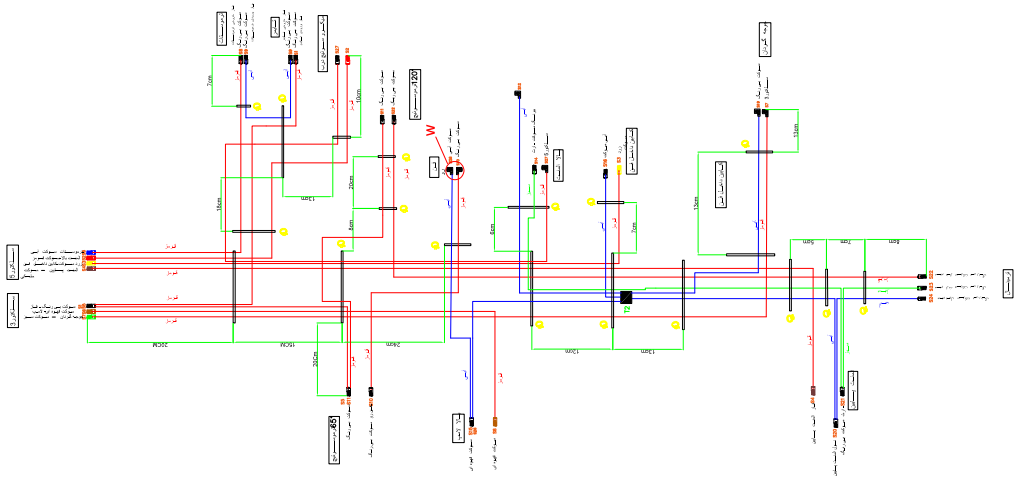
با چرخاندن اولین ولوم از سمت راست و قرارگیری نشانه گر آن روی تصویر  ، فعال می شود.



– لامپ داخل فر

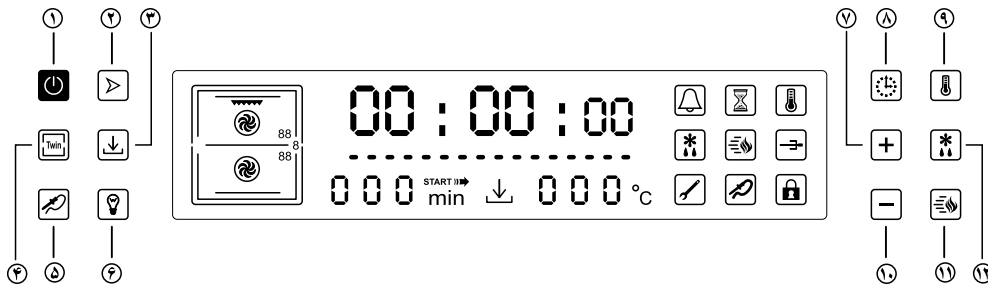
با چرخاندن اولین ولوم از سمت راست و قرارگیری نشانه گر آن روی تصویر  ، فعال می شود.

سیم کشی فر ۳۰۵



توان فر ۳۰۵ : ۱۹۰۰ وات

- شرح کنترل پنل



- ۱- خاموش و روشن کردن فر
- ۲- تایید
- ۳- گزینه ذخیره سازی برنامه
- ۴- پس از قرار دادن دیوایدر و فعال شدن حالت دو قلووی فر، صدای بوق شنیده می شود که می توان به کمک این دکمه، فر بالا و پایین را جا به جا کرد.
- ۵- سنسور پخت گوشت یا میت پراب (پس از جای گذاری پراب در جای خود از ۴۰ تا ۹۵ درجه می توان تنظیم کرد).
- ۶- کلید روشن نمودن لامپ داخل فر
- ۷- انتخاب برنامه پخت بعدی و همچنین جهت زیاد کردن دما و یا زمان استفاده می شود.
- ۸- تنظیمات زمان پخت
- ۹- تنظیمات دمای پخت
- ۱۰- انتخاب برنامه پخت قبلی و همچنین جهت کم کردن دما و یا زمان استفاده می شود.
- ۱۱- دکمه ی پخت سریع
- ۱۲- دکمه ی یخ زدایی

– نحوه فعالسازی

–تنظیم ساعت

زمانیکه برای اولین بار دستگاه به برق متصل میشود همراه با یک ملودی ۱ ثانیه ای نمایشگر ساعت 00 : 00 : 00 نمایان شده و دو رقم سمت چپ بصورت چشمک زن درآمده و میتوان با دو دکمه **+** و **-** ساعت را تنظیم کرد سپس با دکمه **▶** و یا ۵ ثانیه مکث، تنظیمات دقیقه بر روی دو رقم وسط قابل تنظیم می باشد. پس از تنظیم کامل ساعت، کادر مربوط به تنظیمات فر نمایان می شود که به ۱۹ حالت متفاوت قابل تنظیم می باشد که داخل کادر، نوع المنت و فن مشخص می شود.

–برای تنظیم مجدد ساعت دستگاه، دکمه ی تنظیمات زمان **⌚** را ۲ ثانیه نگه داشته تا وارد تنظیمات ساعت شوید.

–تنظیم برنامه پخت:

پس از روشن کردن دستگاه با لمس دکمه **▶** برنامه پخت داخل کادر فر نمایان می شود که با دکمه های **+** و **-** می توان به برنامه قبل و بعد گذر کرد و در صورتی که شیشه ی جدا کننده (دیوایدر) داخل قفسه قرار گرفته باشد می توان توسط دکمه **▶** از حالت دوقلوی فر (twin) استفاده کنید به این صورت که با یک کلیک دکمه، **▶** برنامه های کابین بالا و با دبل کلیک، برنامه ی کابین پایین قابل تغییر و انتخاب می باشند.



در صورت انتخاب برنامه مورد نظر و اعمال تغییرات دلخواه نسبت به زمان و دمای پخت تنها با لمس مجدداً دکمه **▶** آن را تایید کنید تا دستگاه وارد پروسه پخت شود.

به منظور استفاده همزمان کابین بالا و پایین با تنظیمات متفاوت لازم است ابتدا فر در حالت دوقلو قرار گیرد، و پس از اعمال تغییرات در هر یک از کابین ها (در حالت twin) با دبل کلیک دکمه **▶** کابین دوم آماده پذیرفتن تنظیمات می شود.

نکات و توضیحات تکمیلی استفاده از برنامه های پخت:





- در هر مرحله از تنظیمات با لمس دکمه  دستگاه بدون وقفه خاموش شده و تنها ساعت بر روی نمایشگر روشن می ماند.
- هنگامی که یک برنامه پخت فعال می باشد اگر درب فر باز شود برنامه (به همراه شمارش معکوس زمان پخت) متوقف شده، المنت های بالا و فن ها خاموش می شود و با بسته شدن درب ، برنامه ادامه پیدا می کند. همچنین در صورت بسته نشدن درب بیش از ۳ دقیقه برنامه به همراه شمارش معکوس زمان پخت متوقف شده و در حالت **Pause** قرار میگیرد و با بسته شدن درب ، برنامه ادامه پیدا کند
- صدای صفحه کلید **Buzzer** ، در حالت پیش فرض فعال بوده و در صورت تمایل، کاربر می تواند نسبت به قطع و وصل آن با لمس همزمان کلید  و  به مدت ۳ ثانیه درحالیکه فر خاموش است اقدام کند، این عملکرد جهت قطع صدای صفحه کلید لمسی است و صدای آلارم توسط آن حذف نمی شود، همچنین در صورت قطع و وصل شدن برق تنظیمات اعمال شده لغو نمی گردد.
- زمانی که برنامه ای در حالت تک کابین فعال می باشد، می توان با لمس ابتدا دکمه  و سپس دکمه های  و  برنامه جدید را انتخاب نموده و با لمس مجدد همین دکمه، برنامه مورد نظر آن را تایید و اجرا نمایید، اما زمان و دمای آن تغییر نمی کند و همان زمان و دمایی که برای برنامه قبلی تعریف نموده اید، اعمال می شود.
- زمانی که دستگاه در حال اجرای برنامه می باشد، می توان با لمس دکمه  و توسط دکمه های  و  ، دمای تعریف شده را مجددا تنظیم نموده و با لمس دکمه  آن را با توجه به نمایشگر $^{\circ}\text{C}$    تایید و اجرا نمایید.
- زمانی که دستگاه در حال اجرای برنامه می باشد، می توان با لمس دکمه  و توسط دکمه های  و  ، مدت زمان پخت را تغییر داده و با لمس دکمه  آن را با توجه به نمایشگر min    تایید و اجرا نمایید.

- پس از انتخاب برنامه، نمایشگر دما (دمای پیش فرض هر برنامه) در حالت چشمک زدن می باشد که با لمس دکمه های + یا - دما را می توانید تنظیم کنید، در صورتی که تغییری در تنظیمات دما ایجاد نشود تنظیمات پیش فرض که از پیش تعیین شده اعمال می گردد و اگر به مدت ۵ ثانیه هیچ دکمه ای را لمس نکنید، فر با تنظیمات تعیین شده شروع به کار می کند. در این صورت مدت زمان پخت تعریف نشده و فر به مدت ۲ ساعت مجاز به فعالیت می باشد. اما شمارش معکوس زمان پخت از ۱۲۰ دقیقه بر روی نمایشگر نشان داده می شود.

بعد از انتخاب برنامه و تنظیم دما، مادامی که نمایشگر دما به حالت چشمک زن می باشد، در صورت نیاز به تنظیم مدت زمان پخت با لمس دکمه  وارد نمایشگر زمان شوید و مدت زمان پخت را تعریف کنید. پس از تایید دستور داده شده با دکمه  یا در صورت مکث ۵ ثانیه ای، دستگاه با دما و زمان تعریف شده شروع به کار می کند.

نکته: در صورتیکه برنامه پخت فعال باشد، علامت دماسنج  خاموش و علامت زمان  بر روی نمایشگر روشن می باشد.

نکته: در صورتیکه بخواهید زمان پخت با تاخیر شروع شود، بایستی مطابق زیر عمل شود:

۱- هنگامی که دستگاه خاموش می باشد (در حالت تک کابین یا دو کابین) با لمس کلید پاور پنجره فر ظاهر شده و سپس با لمس کلید  و سپس کلید + و - برنامه مورد نظر را انتخاب نموده و جهت تثبیت کلید  را مجدد لمس نمایید، سپس دما بحالت چشمک زن قرار میگیرد و با کلید های + و - دمای مورد نظر را مشخص نمایید. سپس با یکبار لمس کلید  علامت start چشمک زن شده و با کلید های + و - زمان شروع را بر حسب دقیقه تا ۱۸۰ درجه سانتیگراد مشخص نمایید و سپس با لمس کلید  برنامه تنظیم شده در حالت آماده بکار قرار میگیرد و شمارش معکوس به همراه برنامه و دما و زمان پخت مشخص شده، در نمایشگر ظاهر می گردد و پس از صفر شدن زمان، برنامه پخت فعال می شود.


- در صورتیکه بخواهیم زمان شروع را غیرفعال نموده و یا تغییر دهیم، بایستی قبل از اجرا شدن برنامه پخت این اقدام صورت پذیرد. بدین ترتیب که با لمس مجدد کلید  و چشمک زن شدن start و زمان با لمس کلید + و - عدد

زمان را تغییر داده و یا صفر نموده و سپس کلید  را لمس کرده تا برنامه تثبیت و اجرا گردد.



- بعد از شروع به کار برنامه، با لمس کلید  مدت زمان طبخ قابل تغییر خواهد بود.

نکته ایمنی: اگر کاربر مدت زمان پخت را تعریف نکرده باشد نمی تواند زمان شروع را تعریف کند.



- پایان هر برنامه پخت یک ملودی ۵ ثانیه پخش شود. در صورتیکه کلیدی لمس نشود و یا درب فر باز نشود، تک نت یک ثانیه ای در هر ۱۵ ثانیه پخش میشود و تا ۵ دقیقه این اقدام صورت میگیرد.
- پس از اتمام پخت، لامپ فر روشن میشود و تا زمانی که درب فر باز نشود روشن میماند و پس از بسته شدن درب لامپ خاموش میگردد.

- در صورتی که فقط دما تنظیم شود و دکمه  برای تنظیم مدت زمان و زمان شروع لمس نگردد بعد از مکثی ۵ ثانیه ای دستگاه با دمای تعیین شده و به مدت ۲ ساعت شروع به کار می کند.
- در تمامی حالت ها مدت زمان پخت به صورت پیش فرض ۱۲۰ دقیقه می باشد اما در صورت تغییر در بازه ی ۱ تا ۱۸۰ دقیقه قابل تنظیم است.

- در تمامی حالت ها (مدت زمان پخت تنظیم شود یا نشود) شمارش معکوس مدت زمان پخت بر روی صفحه نمایش داده خواهد شد.

- زمانی که برنامه ای در حال فعالیت می باشد می توان با لمس دکمه  و سپس دکمه های + و - برنامه جدید را انتخاب نموده و با لمس مجدد دکمه  برنامه انتخاب شده را تایید و اجرا نمود. اما زمان تعریف شده تغییر نمی کند و دمای پیش فرض برای برنامه جدید در نظر گرفته می شود.




- تنظیم دما




- زمانی که دستگاه در حال اجرای برنامه می باشد میتوان با لمس دکمه  و چشمک زن شدن آن و عدد دما با لمس دکمه های + و - دمای تنظیم شده را مجدداً تنظیم نموده و با لمس دکمه  دمای انتخاب شده را تایید و اجرا نمود.

-در حالت فعال بودن برنامه، دمای تنظیم شده به صورت ثابت در نمایشگر نمایش داده خواهد شد.

-در حالت دو کابین و در صورت فعال بودن تنها یک کابین، عملکرد کلیدها و نمایش دمای محفظه مشابه حالت تک کابین خواهد بود .

-در حالت دو کابین و فعال بودن هر دو کابین(نحوه نمایش دما در حالت Twin)، به مدت ۱۰ ثانیه دمای تنظیم شده کابین بالا بصورت ثابت به همراه کابین بالا بصورت چشمک زن نمایش داده میشود و سپس ۱۰ ثانیه دمای تنظیم شده کابین پایین به صورت ثابت به همراه کابین پایین به صورت چشمک زن نمایش داده می شود .

- در صورت لمس ۳ ثانیه کلید دماسنج  ، (در حالت دو کابین فعال) ابتدا به مدت ۵ ثانیه علامت  و دمای واقعی کابین بالا به صورت ثابت به همراه چشمک زن شدن کابین و سپس ۵ ثانیه علامت  و دمای واقعی کابین پایین به صورت ثابت به همراه چشمک زن شدن کابین پایین نمایش داده خواهد شد .سپس به صورت قبل دمای تنظیم شده هر یک از کابین ها به صورت چشمک زن نمایش داده می شد.

- در حالت تک کابین با نگه داشتن ۳ ثانیه کلید دماسنج  ، دمای واقعی به جای دمای تنظیم شده به همراه علامت بصورت ثابت  ۵ ثانیه نمایش داده میشود و سپس دمای تنظیم شده بصورت ثابت نمایش داده میشود و علامت حذف میشود. 



– عملکرد کلید

پس از جازدن شیشه دیوایدر تا انتها و عمل کردن سنسور انتهای فر که با ملودی یک ثانیه ای مشخص میشود، خط وسط کادر مستطیلی نمایان میشود و دکمه فعال میشود. با اولین لمس این دکمه، قسمت بالای فر در کادر مستطیلی مشخص میگردد.

میگردد، حال میتوان برنامه های مورد نظر را با دکمه های انتخاب نموده و با لمس دکمه برنامه انتخاب شده تایید می شود و پس از اتمام مراحل تنظیم برنامه با مکث ۵ ثانیه ای فر شروع به کار میکند با دو بار لمس کلید قسمت پایین فر در کادر مستطیلی مشخص میگردد حال میتوان برنامه های مورد نظر را با دکمه انتخاب نماییم، دما و زمان را تنظیم کرده و پس از تایید () و یا ۵ ثانیه مکس، فر شروع به کار میکند.



در صورتی که کاربر تنها نیاز به روشن کردن محفظه پایین فر داشته باشد کافیسیت پس از روشن کردن فر(در حالتی که دیوایدر شیشه ای نصب باشد) دوبار دکمه را لمس کند تا قسمت پایین کادر مستطیلی فعال گردد.

– نکته:

در صورتی که دستگاه بصورت دوقلو در حال فعالیت میباشد با یکبار لمس دکمه یا قسمت بالای فر بصورت چشمک زن درمی آید که بمعنی قابل تغییر بودن تنظیمات قسمت بالاست و با لمس مجدد دکمه های یا قسمت پایین آماده تغییرات میشود.

– نکته:



در صورتی که فقط یکی از قسمت های بالا یا پایین دستگاه فعال باشد و کاربر در حین انجام کار فر بخواهد قسمت دیگر را فعال کند کافیسیت دکمه را لمس کند و برنامه را تنظیم کرده و پس از مکثی ۵ ثانیه ای دستگاه شروع به کار میکند.




-در صورتی که شیشه دیوایدر نصب باشد نمیتوان وارد برنامه های کلی فر شد.
در این حالت اگر کاربر در ابتدا یکی از فر را با دمای زیر ۱۶۰ تنظیم کرده باشد و سپس فر دیگر را روشن کند، فر دوم تنها با دمای بالاتر از ۱۶۰ قابل تنظیم است و دمای فر اول به صورت اتومات حداقل ۱۶۰ درجه تنظیم خواهد شد.
-زمانی که هر دو قسمت فر فعال است، دمای فر را تنها میتوان بین ۱۶۰ الی ۲۲۰ درجه تعریف کرد.
- جهت برنامه های  و  حداکثر دما ۱۲۰ درجه سانتیگراد میباشد.


- نحوه نمایش دما در حالت **twin** بدین صورت میباشد که به مدت ۱۰ ثانیه دمای تنظیم شده کابین بالا بصورت ثابت به همراه کابین بالا بصورت چشمک زن نمایش داده شود و سپس ۱۰ ثانیه دمای تنظیم شده کابین پایین به صورت ثابت به همراه کابین پایین به صورت چشمک زن نمایش داده شود .



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

هنگامی که یک برنامه را تنظیم کردید اگر دکمه  را به مدت ۲ ثانیه لمس کنیم، علامت  در نمایشگر ظاهر می گردد که به معنای ذخیره شدن برنامه مورد نظر شماست.

برای استفاده از برنامه های ذخیره شده می توانید پس از روشن کردن دستگاه، دکمه  را لمس کنید تا به همراه تصویر  علامت  ظاهر شود، همچنین مدت زمان پخت و دمای تعریف شده بر روی نمایشگر نیز نمایان می شود و سپس با لمس برنامه ذخیره شده مورد نظر را بر مبنای عدد زیر علامت و عدد داخل کادر انتخاب کنید سپس بعد از ۵ ثانیه دستگاه با تنظیمات برنامه ذخیره شده شروع به کار می کند.

- در صورت نیاز به حذف یا تغییر یک برنامه ذخیره شده هنگامی که آن را انتخاب نموده اید دکمه ی  را به مدت ۲ ثانیه نگه دارید تا تغییرات اعمال و یا برنامه حذف گردد.



- در حالت دوکابین باتوجه به محدودیت حافظه فقط برنامه های محدود قابل ذخیره شده میباشد.

- عددهای هر برنامه در قسمت مشخص شده نمایان می شود.

- موارد نوع المنت ، نوع فن ، چراغ داخل فر و موتور جوجه گردان به صورت پیش فرض هستند و نمی توان آن ها را تغییر داد.

- در صورتیکه برنامه ذخیره شده مربوط به عملکرد twin باشد، باید دیوایدر نصب شده باشد و سپس برنامه های ذخیره اجرا شود.


پخت سریع یا speed cook:

زمانی که برنامه ای را فعال می کنید، پس از آن با لمس کلید  المنتهای بالا (کناری و وسط) به همراه فن کانوکشن و المنت پایین شروع به گرم شدن میکنند تا دمای محفظه ،سریعتر به دمای تنظیمی برسد، سپس برنامه متوقف میشود و ملودی ۵ ثانیه نواخته میشود و علامت  چشمک زن میشود و میتوانید درب فر را باز کنید و مواد غذایی را داخل فر قرار دهید. با باز شدن درب فر، برنامه پخت سریع متوقف و برنامه اصلی فعال میشود و با بسته شدن درب ،برنامه تا اتمام زمان پخت تنظیم شده فعال می ماند.




نکته :

- ۱- در صورتیکه دمای محفظه به دمای تنظیم شده برسد و درب فر باز نشود، جهت جلوگیری از مصرف برق، برنامه بطور اتوماتیک محفظه فر را در دمای مذکور ثابت نگه میدارد و هر ۱۵ ثانیه یک تک نت پخش میشود. این عمل تا باز شدن درب فر ادامه پیدا میکند.
- ۲- پس از باز شدن درب فر و فعال شدن برنامه اصلی ،در صورت باز ماندن درب فر ، المنتهای بالا (کنار و وسط) فعال نمیشوند و بایستی درب فر بسته شود.
- ۳- در صورتیکه در زمان اجرای برنامه پخت سریع، درب فر باز شود برنامه مذکور متوقف و برنامه اصلی فعال میشود.
- ۴- جهت پخت کیک و یا غذاهایی که نیاز به پیش گرم شدن محفظه فر دارند، از قراردادن آنها در محفظه فر در زمان اجرای برنامه پخت سریع خودداری نمایید
- ۵- قابلیت پخت سریع روی برنامه ی فن خالی غیر قابل اجرا است.





بیخ زدایی یا defrost:

برای استفاده از این قابلیت، فر را در حالت تک کابین قرار داده و دکمه  را لمس کنید تا نمایشگر 0 0 0 min شروع به چشمک زدن کند، حالا می توانید مدت زمان دلخواهتان را تعریف نمایید (حداکثر ۶۰ دقیقه) سپس با گذشت ۵ ثانیه فر با دمای ۸۰ درجه سانتیگراد شروع به کار می کند. توجه داشته باشید که در صورت عدم تعریف مدت زمان فر با زمان پیش فرض ۶۰ دقیقه برنامه را اجرا خواهد کرد.

سنسور پخت گوشت یا meat probe :

زمانی که برنامه ای فعال نموده اید در صورت نیاز به اطمینان از پخت کامل گوشت می توانید سوکت سنسور meat probe را در آن قرار داده و توسط دکمه ی  متغیر دمایی (بازه ۴۵ تا ۹۰ درجه سانتی گراد) را روی نمایشگر  اجرا کنید لازم به ذکر است، در صورت نیاز به تغییر دمای مورد نظر می توانید توسط دکمه ی  دما را تغییر دهید. **توجه:** برای مشاهده جدول راهنمای دمای مورد نیاز پخت انواع گوشت، به صفحه ی بعد مراجعه نمایید.

نکته:

- اگر کاربر مدت زمان پخت را اعمال کرده باشد و سپس عملکرد meat probe را فعال کند، به صورت خودکار مدت زمان پخت غیر فعال می شود.
- امکان استفاده از سنسور پخت گوشت meat probe تنها در حالت تک کابین قابل اجرا است (با نصب شیشه دیوایدر امکان استفاده از آن غیر ممکن خواهد شد).
- با یکبار لمس کلید  علامت دماسنج به همراه کابین و دما چشمک زن شده و دمای تنظیمی با کلیدهای + و - قابل تنظیم می باشد و سپس با لمس کلید  برنامه اجرا می گردد.
- با یکبار لمس کلید  دمای تنظیمی میت پراب به همراه علامت مذکور چشمک زن شده و با کلید + و - تنظیم و با کلید  اجرا میگردد.

- بانگه داشتن کلید  برنامه میت پراب غیرفعال و علامت آن از نمایشگر حذف میشود و برنامه پخت با زمان تعریف شده از قبل اجرا می گردد.


-اگر کاربر مدت زمان پخت را فعال کرده باشید و سپس از عملکرد میت پراب استفاده کنید، به صورت خودکار مدت زمان پخت غیرفعال می شود.



نکته: در زمان استفاده از میت پراب به صورت چشمک زن و به مدت ۱۰ ثانیه دمای سنسور به همراه علامت مربوطه و سپس ۱۰ ثانیه دمای تنظیم شده کابین به همراه کابین چشمک زن می شود.

- در برنامه های دارای جوجه گردان با اتصال سنسور میت پراب ،جوجه گردان غیر فعال می شود. و علامت سیخ جوجه گردان خاموش می شود.

- استفاده از سنسور میت پراب (پخت گوشت) تنها در حالت تک کابین ممکن می باشد، بنابراین در حالت فعال بودن دیوایدر ، با لمس کلید میت پراب عملکردی مشاهده نخواهد شد و علامت میت پراب در نمایشگر نمایش داده نخواهد شد.

-خطای دستگاه Error

-زمانی که علامت  روشن می شود به معنی آسیب سخت افزاری یا Error می باشد که همراه با ملودی ۵ ثانیه ای بوده و پس از روشن شدن این علامت در نمایشگر باید دستگاه توسط سرویس کار مجاز مشاهده شود.

نکته: هر خطا دارای یک کد می باشد ، سرویسکار با نگه داشتن همزمان دکمه های  و  به قسمت خطا وارد میشود و با خواندن کد ، نسبت به برطرف کردن عیب اقدام می نماید.

- لیست کد خطاها:

کد E۲۱ : خرابی سنسور اتاقک فر بالا (در صورت بروز این خطا هیچ یک از کلیدها عمل نخواهد کرد و حتما باید خطا برطرف شود)

**علت خرابی: خرابی سنسور دما - خرابی برد فرعی - سوکت سنسور دما به طور کلی قطع است - سنسور متعلق به برد نیست

کد E۲۲ : خرابی سنسور اتاقک فر پایین (در صورت بروز این خطا هیچ یک از کلیدها عمل نخواهد کرد و حتما باید خطا برطرف شود)

**علت خرابی: خرابی سنسور دما - خرابی برد فرعی - سوکت سنسور دما به طور کلی قطع است - سنسور متعلق به برد نیست


کد E۲۳ : خرابی سنسور میت پراب (زمان بروز این خطا ، در صورت خارج شدن از برنامه میت پراب ، دستگاه از حالت خطا خارج می شود و می توان از بقیه برنامه های فر استفاده نمود)

**علت خرابی : خرابی سنسور میت پراب - خرابی فیش مادگی سنسور میت پراب - خرابی برد فرعی - سوکت میت پراب از برد یا سوکت مادگی به طور کلی قطع است - سنسور متعلق به برد نیست

کد E۲۴ : قطع ارتباط بین برد اصلی و برد فرعی (تا زمان برطرف نشدن این خطا، دستگاه عملکردی نخواهد داشت و در صورت رفع خطا همزمان با نواختن ملودی یک ثانیه ای دستگاه روشن شده و به تنظیمات اولیه باز می گردد)





**علت خرابی: خرابی سیم رابط بین دو برد - خرابی برد فرعی - خرابی برد اصلی

● توجه :

- ۱- در این حالت دمای تعریف شده برای میت پراب و دمای سنسور آن  ملاک است و دمای پخت برنامه غیرفعال می باشد .
۲- در این حالت زمان پخت غیر فعال می باشد.

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

قفل کودک:

برای فعال نمودن قفل کودک همزمان دکمه های  و  را به مدت ۲ ثانیه نگه دارید، با این عمل تمامی دکمه ها به غیر از  غیر فعال شده و علامت قفل  روی نمایشگر نمایان می شود.

- 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 پر کاربرد فر در حالت تک کابین:

- گردش هوای داغ

دمای پیشنهاد شده: 170°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 تحتانی + گردش هوای داغ

مانند غذاهایی چون پیتزاها، 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.

دمای پیشنهاد شده: 190°C

حالت حرارت تحتانی + گردش هوای داغ برای دستور غذاهایی که خواهان سطح رویی مرطوب و سطح زیرین و پایه تردی هستند

گریل کوچک + المنت بالا

دمای پیشنهاد شده : 240°C

عملکرد گریل بزرگ مقادیر زیاد از غذاهای پهن را کباب میکند ، مانند : استیک ، کتلت 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.

- حرارت فوقانی + گردش هوای داغ

دمای پیشنهاد شده : 190°C

این حالت باید هنگام پخت کیک هایی که روی طبقه یک قرار میگیرند و بیسکویت هایی که باید به خوبی از پایین فهوه 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.

گریل کوچک



دمای پیشنهاد شده : 240°C

این حالت برای گریل کردن مقادیر کمتری از غذاهای پهن و تخت مانند استیک ها ، کتلت 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.


- 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 می گیرد .






- 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.

- لامپ

با لمس دکمه  لامپ های فر روشن و با لمس مجدد ، لامپ ها خاموش می شوند. همچنین در صورت لمس نکردن کلید لامپ جهت خاموش کردن، لامپ ها بعد از گذشت ۳۰ ثانیه خاموش می گردند. در زمانی که دستگاه روشن می باشد اگر درب فر باز شود چراغ داخل فر روشن می شوند. همچنین در زمان فعال بودن برنامه پخت، چراغ های داخل فر خاموش می باشد و لامپ ها فقط با دکمه مربوطه روشن و خاموش می شوند.


ساعت زنگدار یا Alarm:

با لمس ۲ ثانیه ای دکمه  نمایشگر ساعت 00:00:00 و علامت  نمایان شده سپس دو رقم سمت چپ (ساعت شمار) به صورت چشمک زن در آمده و می توان با دو دکمه  و  ساعت مورد نظر برای زمان پایانی را تنظیم نمایید و توسط دکمه  آن را تایید کنید، به همین ترتیب دقیقه را نیز تنظیم کنید و با گذشت ۵ ثانیه زنگ هشدار (آلارم) فعال می شود. با نواخته شدن آلارم می توانید با لمس یکی از دکمه ها صدای آن را قطع نمایید، در غیر این صورت پس از ۳۰ ثانیه زنگ به مدت ۱۰ ثانیه مجدداً به صدا در می آید .

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 غذاها 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

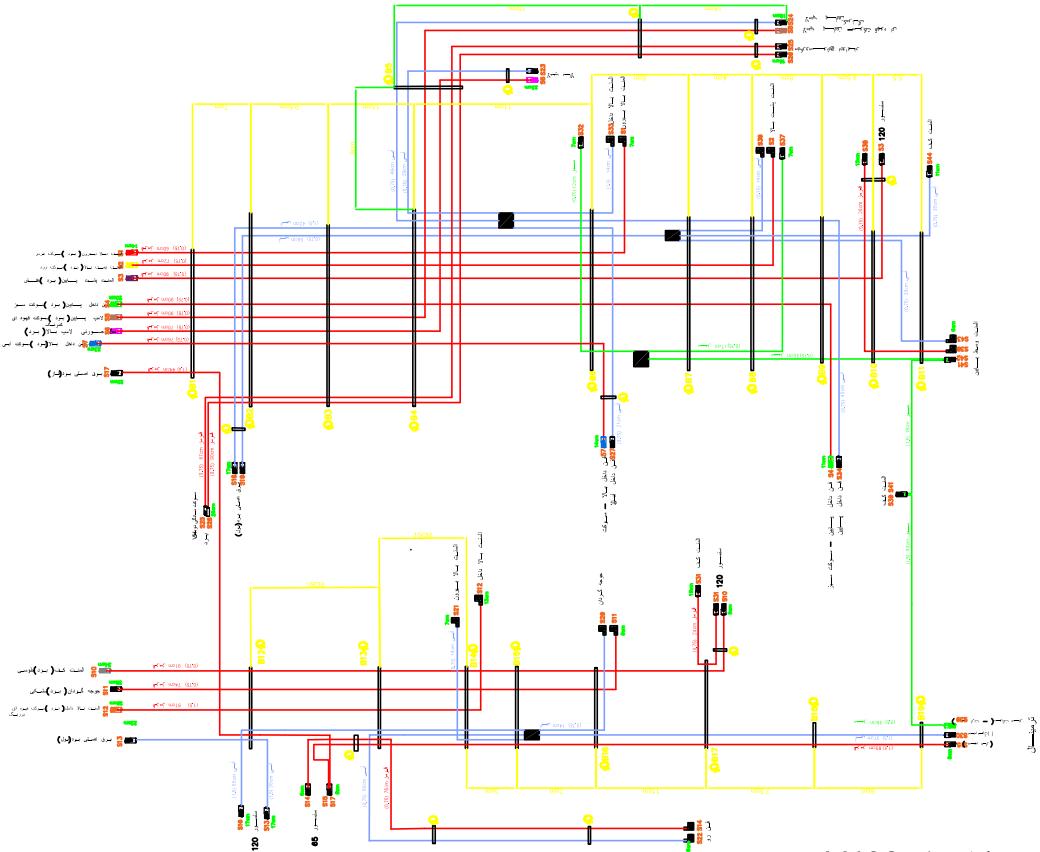
۲- سنسور پخت گوشت

۳- گریل سیمی

۴- گریل کباب (درون سینی قرار میگیرد)

۵- سینی پخت و ظرف عمیق

۶- سیخ جوجه گردان



سیم کشی فر V402

ALTON
BEST QUALITY EVER

خدمات پس از فروش

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.

- انتقادات / پیشنهادات

مشتری گرامی

رضایت شما برای ما مهم است، لطفاً اگر از محصولات یا خدمات این شرکت رضایت ندارید به ما اعلام کنید تا آن را اصلاح نماییم.

ما به ارزش نظرات و دیدگاه های شما واقفیم، پیشاپیش از اینکه از طریق کانال های زیر انتقاد، پیشنهاد یا شکایت خود را به ما منتقل می نمایید، سپاسگزاریم.

۱- شماره تماس مستقیم : ۰۲۱-۷۴۳۸۶۰۰۶

۲- شماره فکس مستقیم : ۰۲۱-۷۴۳۸۶۶۴۵

۳- ایمیل : CS@alton-home.com

۴- تلگرام : ۰۹۹۲۱۵۶۳۲۶۶

((هدف ما جلب رضایت شماست))

- شرایط نصب و گارانتی

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

خدمات مشتریان البا گاز ، پشتیبان محصولات تولید شده در شرکت البا گاز 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 البا گاز در قبال تعهدات مندرج در ضمانتنامه هیچ 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



تلفن امور مشتریان : ۰۲۱-۷۱۳۹۶

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

انتقادات / پیشنهادات تلفن: ۰۲۱-۷۴۳۸۶۰۰۶ ایمیل: cs@Alton-home.com

وبسایت شرکت: www.Alton-home.com

وبسایت فروش آنلاین: www.Altonshop.com

ساخت ایران



6610069865



6672984976