



DATEES

THE FIRST CHOICE, THE LAST TECHNOLOGY

تولید کننده فر، مایکروویو، اجاق گاز، هود و سینک (توکار)



دفترچه راهنمای فر برقی داتیس

Manual For Built-in Oven Of Datees Co



فهرست:

۵.....	موارد امنیت برقی
۶.....	نصب دستگاه
۶.....	نکات مهم نصب
۷.....	مراحل نصب دستگاه
۸.....	لوازم جانبی
۹.....	راهنمای نصب شلف کناری
۹.....	راهنمای نصب سیخ جوجه گردان
۱۰.....	دستور العمل استفاده از دستگیره سینی فر
۱۱.....	اقدامات اولیه نصب فر
۱۲.....	راهنمای نظافت فر
۱۳.....	ساختار کلی فر
۱۵.....	راهنمای استفاده از میت پرآب
۱۷.....	دستور العمل فرهای دو ولوم و سه ولوم برقی (۶۴۵-۶۵۵-۶۶۶-۶۸۴-۶۸۵-۶۸۹-۶۹۴)
۳۰.....	راهنمای استفاده از فر مدل ۶۹۵-۶۷۵
۵۶.....	راهنمای استفاده از فر مدل ۶۹۲-۶۸۳
۶۲.....	راهنمای استفاده از فر مدل ۶۸۸-۶۴۶
۷۲.....	راهنمای استفاده از فر مدل ۶۹۳
۸۸.....	راهنمای استفاده از فر طبقه مدل ۶۳۶
۹۶.....	راهنمای استفاده از فر مدل ۶۷۳



مشتری گرامی

از اینکه محصول ما را برای خرید انتخاب کرده اید متشکریم.
لطفاً با دقت کامل دستور العملها و هشدارهای مذکور در دفترچه را مطالعه فرمائید.
این دستور العملها شامل اطلاعات مهم جهت نصب، نگهداری و طرز عملکرد صحیح می باشند.

موارد مهم امنیتی:

این قسمت برای جلوگیری از خطرهای احتمالی در دفترچه راهنما گنجانده شده است. در صورت عدم رعایت موارد زیر و در صورت بروز هر گونه خطای احتمالی، هیچ مسئولیتی برعهده تولیدکننده نخواهد بود.

- استفاده از این محصول جهت کودکان و افراد کم توان ذهنی و جسمی مناسب نمی باشد. مگر اینکه این افراد آگاهی و توان کامل نسبت به نحوه ی استفاده از محصول را کسب کرده باشند.
- مراقب نحوه ی استفاده ی اطفال از فر باشید.
- این محصول صرفاً مناسب استفاده خانگی بوده، و استفاده تجاری از محصول توصیه نمی شود.
- این محصول صرفاً جهت پخت و گرم کردن غذا مورد استفاده می باشد و هر گونه استفاده دیگر (گرم کردن محیط خشک کردن لباس و حوله) نادرست می باشد. و در صورت بروز هر مشکل مسئولیتی برعهده تولیدکننده نخواهد بود.
- پیش از استفاده، از خارج شدن تمامی قطعات بسته بندی از درون فر مطمئن شوید.
- اولین باری که از محصول استفاده می کنید، توصیه می شود از پخت غذا در فر اجتناب شود، زیرا اولین بار که فر روشن می شود ممکن است دارای بو باشد. بهتر است برای اولین بار به مدت ۲۰ دقیقه و به صورت خالی در دمای دمای ۱۸۰ درجه سانتیگراد روشن کنید.
- به هنگام استفاده، از دستکش نسوز استفاده کنید.
- سطح روی شبکه ها بسیار داغ می باشد لطفاً مراقب باشید.
- هنگام استفاده، فر گرم می باشد. از دست زدن به مشعل و قطعات داخلی خود داری نموده و کودکان را از آن دور نمایید.
- از قرار دادن ظروف با فویل آلومینیومی در فر اجتناب کنید، این اقدام، ممکن است موجب آتش سوزی شود.
- به هنگام تمیز کردن یا جابجایی برق دستگاه را قطع کنید.
- به هنگامی که دست شما خیس یا مرطوب باشد از تماس با فر اجتناب کنید.
- هرگز جهت خارج کردن دوشاخه از پریز، کابل برق را نکشید. (در صورت وجود دوشاخه)



- هنگامی که دستگاه خیس و یا صدمه دیده است از دست زدن به آن اجتناب کنید.
- تمامی تعمیرات روی این محصول تنها توسط نماینده رسمی شرکت مجاز میباشد از تعمیر خودسرانه ی آن اجتناب کنید.
- اگر از فر استفاده نمی کنید آن را در حالت خاموش (OFF) قرار دهید.
- برای مراقبت بهتر از فر پس از هر بار استفاده آن را تمیز کنید.
- مجراهای تهویه هوا را باز نگه دارید.
- از فر هنگامی که شیشه جلوی آن شکسته است استفاده نکنید.
- پشت فر به هنگام استفاده داغ می شود، از عدم نزدیکی این قسمت فر با گاز و برق اطمینان حاصل فرمایید.
- اطمینان حاصل فرمایید که در ظروف مایعات مشعل شونده، مانند الکل وجود نداشته باشد، چرا که الکل در دمای بالا تیغیر و منجر به آتش سوزی می شود.
- در طول استفاده، وسیله داغ می شود و باید از تماس با المنت های گرمای ای درون فر پرهیز شود.
- فقط از پراب دمای پیشنهاد شده برای فر استفاده کنید.
- به منظور جلوگیری از گرمای بیش از حد، وسیله نباید پشت در های تزئینی نصب شود.
- جهت نظافت فر از بخارشوی استفاده نشود.
- وقتی درب فر را باز می کنید مراقب بخار های خروجی از داخل فر باشید.
- برای پخت گوشت از ظروفی که دارای منفذ جهت خروج بخار است استفاده کنید. از قرار دادن انواع قوطی های کنسرو در حالتی که درب آنها بسته است، درون فر اجتناب کنید. این کار ممکن است باعث انفجار گردد.
- برای پخت کیک از ظروف لعابی استفاده نکنید.

هشدار: این محصول تنها برای پخت می باشد، از آن برای اهداف دیگر مثل گرم کردن محیط استفاده نکنید.

هشدار: مطمئن شوید وسیله قبل از تعویض لامپ، جهت جلوگیری از خطرات احتمالی برق گرفتگی خاموش باشد.



امنیت اطفال:

- اطفال باید تحت نظارت والدین از محصول استفاده کنند، از استفاده یا بازی کردن اطفال با فر جلوگیری به عمل آید.
- قسمت های مختلف فر پس از استفاده داغ می شود از تماس اطفال با فر جلوگیری کنید.
- وقتی در فر باز است از قرار دادن اشیاء سنگین یا نشستن اطفال بر روی آن خودداری کنید، چرا که باعث می شود لولاهای درب آسیب ببیند.

هشدار: به هنگام روشن بودن فر تمام قسمت ها داغ می شوند، اطفال را از تماس با این قسمت ها دور نگه دارید

توجه: اگر از فر استفاده نمی کنید آن را از برق در آورید.

موارد امنیت برقی:

- تمام کارهای مربوط به برق باید توسط افراد متخصص صورت گیرد.
- در صورت بروز هرگونه خرابی، فر را از برق در آورید.
- از تناسب برق فر با فیوز برق منزلتتان اطمینان حاصل فرمائید.
- توصیه می شود از محافظ برق استاندارد ارت دار و بالای ۱۶ آمپر برای فر استفاده نمایید.
- اگر کابل یا بند تغذیه صدمه ببینید، باید با کابل مخصوص یا مجموعه ای که توسط سازنده یا تعمیرکار مجاز آن تحویل می شود، جایگزین شود.
- دستگاه نباید در محلی که سیم اتصال به زمین وجود ندارد به کار گرفته شود.
- در صورتی که از دوشاخه برق استفاده نمی کنید، باید تمهیداتی جهت قطع تمام قطب دستگاه در مسییر سیم کشی در نظر گرفته شود.

🔗 نصب دستگاه:

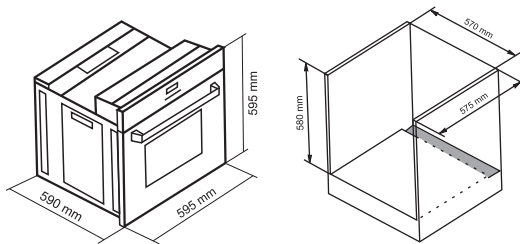
نصب فر باید توسط افراد متخصص و با توجه به دستور العمل های دفترچه راهنما انجام پذیرد. در صورت نصب اشتباه و بروز هرگونه خطا یا خرابی شرکت تولید کننده هیچگونه مسؤلیتی را به عهده نخواهد گرفت.

نکات مهم نصب:

- نصب دستگاه باید مطابق با تنظیمات برق محل زندگی شما انجام شود.
- فر را در کابینت یا مکان مناسبی در آشپزخانه می توانید نصب کنید.
- در کناره ی بدنه فر دستگیره ای برای حمل فر موجود می باشد، لطفا جهت جابجایی از آنها استفاده کنید.
- دیواره های کناری فر مقاوم به حرارت و دارای پوششی از الیاف سرامیک می باشد.
- از نصب فر در نزدیکی مواد خطرناک اجتناب کنید، در غیر اینصورت مسؤلیت خطرهای احتمالی آن به عهده مصرف کننده می باشد.
- از تا شدن سیم برق یا تماس آن با قسمت های داغ اجتناب کنید و به گونه ای آن را نصب کنید که دوشاخه در دسترس باشد.
- بین آشپزخانه و مبلمان شما باید فاصله ایمنی وجود داشته باشد.
- باید بین وسایل الکتریکی نصب شده و سایر وسیله ها فاصله ایمنی رعایت شده باشد.
- برای ایجاد جریان هوای مناسب، نصب فر باید با ابعاد نشان داده شده در شکل ۱ مطابقت داشته باشد.
- اگر فر زیر اجاق گاز نصب می شود باید حداقل 50 mm با هم فاصله داشته باشند.
- پل پشنتی کابینت نباید از جریان هوا جلوگیری کند.
- پیشنهاد می شود که فر در مجاورت یخچال و فریزر نصب نشود چرا که گرما بر عملکرد این وسیله ها تاثیر می گذارد.
- فر بایستی در نزدیکی پریز نصب شود.

مراحل نصب دستگاه:

۱- ابتدا برشی مطابق شکل زیر در کابینت ایجاد نمایید



تصویر شماره ۱

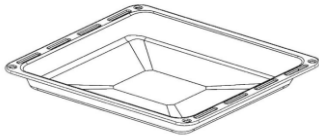
۲- بوسیله دستگیره مفتول کناری بدنه فر را داخل کابینت قرار داده و پیش از جازدن دستگیره های مفتولی را خارج نمایید.

۳- درب فر را باز کنید.

۴- چهار پیچ نصب را که در لبه های بدنه قرار دارد را ببندید.

۵- درب فر را ببندید.

لوازم جانبی فر:



سینی



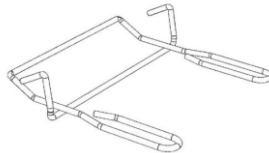
شلف روغن گیر



شلف کناری



شلف جوجه گردان



دستگیره سینی فر



سیخ جوجه گردان



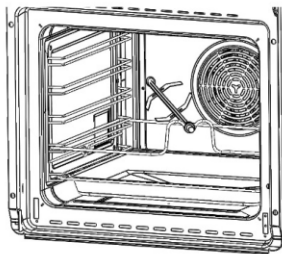
شلف استیک

راهنمای نحوه صحیح نصب شلف کناری

- جهت باز کردن و نصب قفسه های کناری (شلف ها) ابتدا سینی و شلف استیک پز و شلف جوجه گردان را خارج کنید. سپس با فشار دادن قفل قفسه کناری به سمت پایین آن را آزاد کرده و خارج کنید.
- برای نصب مجدد آنها ابتدا شاخک بالایی قفسه را جازده سپس قفل قفسه را در موقعیت اولیه قرار دهید.

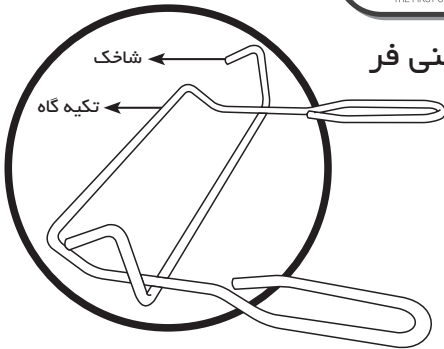
راهنمای نصب سیخ جوجه گردان

- ابتدا گیره جلویی روی سیخ را از طریق باز کردن پیچهای آن خارج کنید.
- مواد غذایی را روی سیخ قرار داده و مجدداً گیره را نصب کرده و پیچهای دوطرف را با دست محکم کنید به نحوی که مواد غذایی محکم بر روی سیخ قرار بگیرد.
- شلف نگهدارنده سیخ را در طبقه دوم (از پایین) قرار دهید.
- سیخ را طوری نصب کنید که نوک آن درون موتور (انتهای فر – سمت چپ) و انتهای آن روی پایه قرار گیرد.



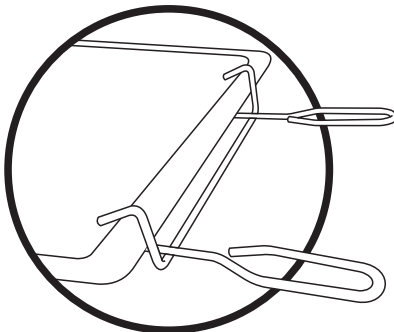
توجه داشته باشید طوری مواد غذایی را بر روی سیخ قرار دهید که مانع از چرخیدن آن نشود.

دستور العمل استفاده از دستگیره سینی فر

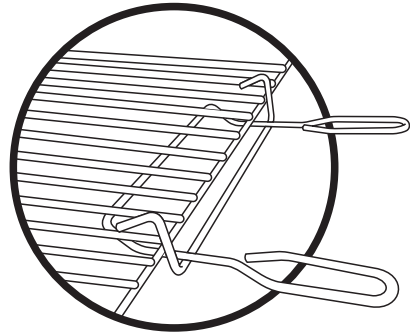


- از این دستگیره می توان جهت برداشتن سینی لعابی و سینی مشبک (استیک پز) استفاده کرد. طریقه استفاده از آن به شرح ذیل می باشد.

- جهت برداشتن سینی لعابی ابتدا باید قسمت تکیه گاه را در زیر سینی قرار داده و به دنبال آن شاخک ها را (مطابق عکس شماره ۱) داخل سینی قرار دهید.
- جهت برداشتن سینی مشبک (استیک پز) از همین روش استفاده کنید. (مطابق عکس شماره ۲)



عکس شماره ۱
نحوه برداشتن سینی لعابی



عکس شماره ۲
نحوه برداشتن سینی مشبک

اقدامات اولیه پس از نصب فر:

- تمام متعلقات را از فر خارج کنید.
- درجه حرارت فر را به ۱۸۰ درجه سانتی گراد برسانید.
- به مدت ۲۰ دقیقه فر را در وضعیت روشن بگذارید.
- در طی این زمان، از فر بویی ساطع خواهد شد که طبیعی است.
- پیش از استفاده از سینی ها تمام لوازم را با دقت بشویید.

روش هایی برای مصرف بهینه انرژی:

- در داخل فر، جهت انتقال بهتر گرما از ظروف با پوشش لعابی استفاده شود.
- به هنگام پخت از باز کردن در فر اجتناب کنید چرا که باعث اتلاف انرژی می شود.
- قبل از هر پخت، فر باید به مدت ۲۰ دقیقه گرم شود.
- غذاهای یخ زده قبل از هر پخت باید یخ زدایی شوند.

راهنمای نظافت فر برقی:

- فر را از برق در آورید.
- صبر کنید خنک شود.
- سپس با شوینده های غیر اسیدی فر را تمیز کنید. از تماس سیم فر با دستمال خیس و یا آب و مواد شوینده جلوگیری به عمل آورید همچنین از تماس اشیا زیر و تیز با سطح فر جلوگیری نمایید.
- برای تمیز کردن فر از بخار شوی استفاده نشود .

راهنمای نحوه تمیز کاری شیشه درب فر:

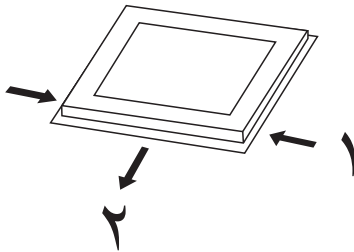
با توجه به اینکه شیشه داخلی درب فر جهت انجام شیشه شستشو جدا شدنی است مراحل زیر را انجام دهید

۱. درب فر را باز کرده و با فشار دادن زبانه پلاستیکی دو طرف درب به سمت داخل محافظ بالایی شیشه داخلی را بردارید.

۲. شیشه داخلی و در صورت لزوم شیشه میانی را به صورت کشویی خارج نمایید.

۳. جهت تمیز کردن درب شیشه ای فر از تمیز کننده های ساینده زیر یا وسایل خراشنده تیز فلزی استفاده نکنید. زیرا این اشیا میتوانند بر روی سطوح خراش ایجاد کنند و منجر به شکسته شدن شیشه شوند.

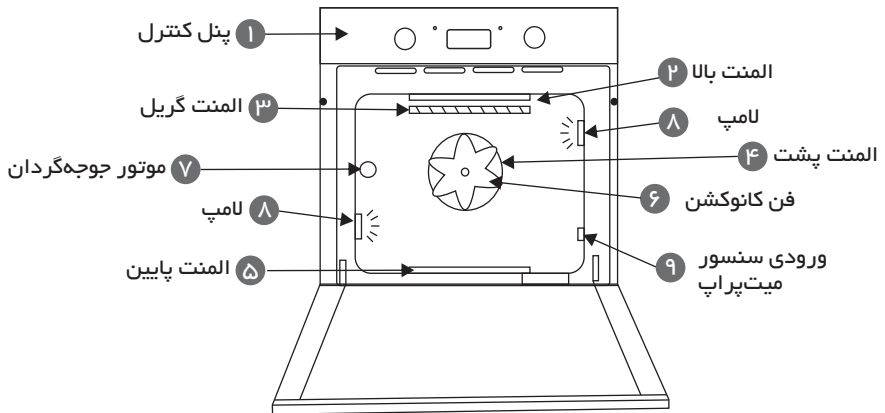
۴- پس از تمیز کاری ابتدا شیشه میانی و سپس داخلی را در موقعیت آنها قرار دهید محافظ بالایی را نصب و با فشار کوچکی روی آن زبانه پلاستیکی را قفل کنید.



ساختار کلی فر:

- دستگاه دارای یک فن خنک کننده جهت پایین آوردن دمای قسمتهای کنترلی، کلیدهای لمسی(در صورت وجود) و محفظه داخلی است. هنگام اتمام پخت، لطفا درب فر را جهت خنک شدن داخل فر باز نگذارید.
- این دستگاه مجهز به فن داخلی (کانوکشن) جهت یکنواختی دمای داخل فر و افزایش کیفیت و سرعت پخت می باشد.
- در پنل کنترلی دستگاه تمامی پارامترهای کنترلی دستگاه اعم از زمان پخت، دمای پخت و حالت عملکرد را می توانید انتخاب کنید.
- دستگاه دارای چهار المنت می باشد:
 - المنت پایین: جهت ایجاد حرارت غیر مستقیم بوده و کف فر و در زیر سطح لعاب شده قرار دارد. این المنت برای پخت غذاهایی که نیاز به حرارت غیر مستقیم دارند(مانند کوکی، شیرینی های کوچک و ...) یا گرم کردن غذا کاربرد دارد.
 - المنت پشت: جهت ایجاد حرارت غیر مستقیم بوده و پشت فر و اطراف فن کانوکشن قرار دارد. این المنت برای پخت غذاهایی که نیاز به حرارت غیر مستقیم دارند(مانند پیتزا، کیک و ...) یا گرم کردن غذا کاربرد دارد.
 - المنت بالا: جهت ایجاد حرارت مستقیم بوده و بالای فر و زیر سقف قرار دارد. این المنت به صورت حلقه ای می باشد. از این المنت برای پخت غذاهایی که نیاز به حرارت مستقیم دارند (مانند گوشت، پیتزا و ...) می توان استفاده کرد.
 - المنت گریل: جهت ایجاد حرارت مستقیم بوده و بالای فر و زیر سقف به شکل زیگزاگ می باشد. این المنت برای گریل کردن سطح غذا پس از پایان پخت و یا پخت غذا هایی که به دمای بیش از ۲۰۰ درجه سانتیگراد نیاز دارد، استفاده می شود.

نقشه کلی فر



راهنمای استفاده از میت پر آب:

میت پر آب یا سنسور پخت گوشت، به منظور اطمینان از مغز پخت شدن غذاهایی نظیر گوشت گاو، بره و مرغ استفاده می‌شود.

این سنسور به شکل میله نوک تیز با سیم سیلیکونی می‌باشد که نوک سنسور آن در غذا و انتهای آن به ورودی میت پر آب کنار دیواره فر متصل می‌گردد.

نکته ۱: میت پر آب در برخی مدل‌های با پنل کنترلی تاج وجود دارد.

نکته ۲: در حالتی که شما از سنسور میت پر آب استفاده می‌کنید، گزینه زمان پخت غیر فعال خواهد بود.

نکته ۳: به عنوان یک راهنمایی می‌توانید از تنظیمات جدول زیر برای میت پر آب استفاده کنید:

نوع غذا	مقدار (وزن)	شرایط پخت	دمای تنظیمی فر	دمای سنسور میت پر آب
گوشت گاو	وزن ۱ تا ۲ kg	نیم پز	۱۸۰	۶۰
		آب دار	۲۰۰	۷۰
		کاملاً پخته	۲۲۰	۸۰
گوشت بره	وزن ۱ تا ۲ kg	نیم پز	۱۷۰	۶۰
		آب دار	۱۹۰	۷۰
		کاملاً پخته	۲۱۰	۷۵
گوشت مرغ	وزن ۱ تا ۲ kg	کاملاً پخته	۲۰۰-۲۲۰	۸۵



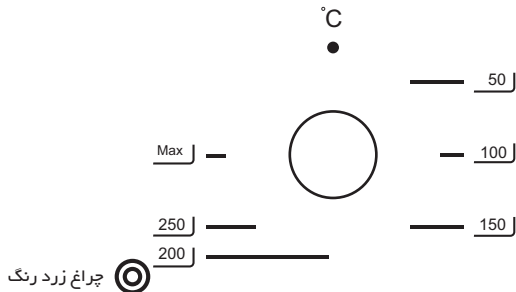
راهنمای عملکرد مدل های مختلف

دستور العمل فرهای دو ولوم و سه ولوم برقی

۶۴۵-۶۵۵-۶۶۶-۶۸۴-۶۸۵-۶۸۹-۶۹۴

ولوم تنظیم درجه حرارت:

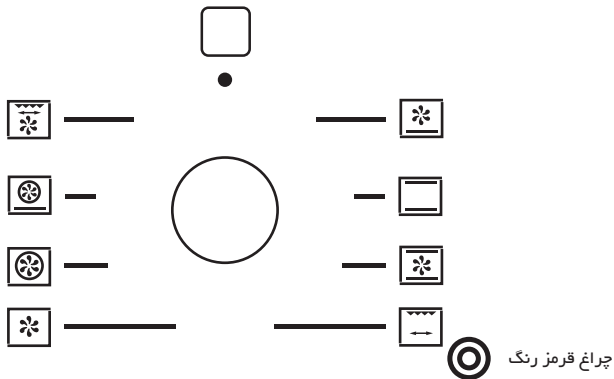
دمای فر بین ۵۰ تا ۲۵۰ درجه سانتیگراد می باشد. با چرخاندن این ولوم و ولوم تنظیمات پخت چراغ زرد رنگ هشدار روشن شده و با انتخاب دما می توان دمای پخت را تعیین نمود.



توجه: با چرخاندن ولوم تایمر و ولوم تنظیمات پخت چراغ قرمز رنگ روشن شده و فر پس از تنظیم دما توسط ترموستات شروع به کار می کند.

ولوم انتخاب بر نامه پخت:

جهت انتخاب نوع برنامه از ولوم سلکتور که در سمت چپ قرار دارد و به شکل زیر می باشد استفاده می شود.



تنظیمات پخت:

هشدار: تمام تنظیمات باید تنها پس از تنظیم درجه حرارت با ولوم ترموستات انجام پذیرد.

<p>۱۵۰-۵۰ گرمایش پایینی + فن: المنت پایین با توربو فن باید همزمان روشن شوند گرمایی که از المنت پایینی ساطع می شود توسط فن در فضای فر پخش می شود... این نوع پخت برای پخت و گرم کردن غذاهایی مناسب است که باید در درجه یکسان، از سمت المنت پایین پخته می شود.</p>	
<p>۲۰۰-۵۰ المنت گرمایش بالایی و پایینی: این پخت مناسب نان و سبزیجات می باشد.</p>	
<p>۲۰۰-۵۰ گرمایش از بالا و پایین + فن: المنتهای پایین، بالا و فن بطور همزمان روشن می شوند. گرمایی که از طریق المنتهای پایین و بالا تولید می شود از طریق فن در فضای فر پخش می شود. این پخت مناسب غذاهایی است که باید از قسمت بالا گرم و پخته شوند، مانند کیک و پیتزا</p>	
<p>گریل کردن: در این حالت فقط المنت گریل به همراه جوجه گردان روشن می شود و برای گریل سطح غذا استفاده می شود.</p>	
<p>گریل + جوجه گردان + فن: گریل به همراه فن همزمان روشن می شوند. هوای گرم که توسط گرمای گریل ایجاد شده به سرعت بوسیله فن در سطح فر پخش می شود. این پخت مناسب غذاهایی مانند کباب و ماهی در سایز بزرگ و متوسط می باشد و باید در طبقه بالای فر و درجه حرارت یکسان قرار بگیرند.</p>	
<p>المنت پایین + المنت پیشرفت + فن: این نوع پخت مناسب غذاهایی مانند پیتزا و... می باشد، که نیاز به حرارت غیر مستقیم دارد.</p>	
<p>المنت وسط + فن: زمانی که به کار می رود که به حرارت غیر مستقیم یکنواخت با دمایی کمتر از ۱۵۰ درجه سانتیگراد نیاز است.</p>	
<p>فن (بخ زدایی): توربو فن فعال می شود. هوا در اطراف غذای بخ زده جریان می یابد.</p>	

ولوم تنظیم تایمر مکانیکی:

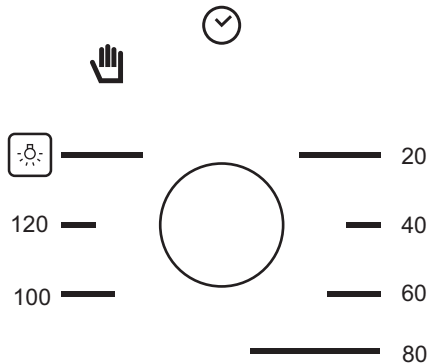
با استفاده از این ولوم می توان به دو صورت از فر استفاده نمود.

۱. اگر ولوم را به سمت چپ (علامت دست بچرخانید) میتوان بدون زمان و به صورت دستی با انتخاب هر

یک از ۸ حالت ولوم تنظیمات پخت از فر استفاده نمود.

۲. اگر ولوم به سمت راست چرخانده بشود می توان مدت زمان پخت را از ۲۰ تا ۱۲۰ دقیقه انتخاب نمود

که پس از گذشت این زمان فر بطور اتوماتیک خاموش می شود.



توجه: ولوم تنظیم تایمر باید به یکی از ۲ صورت بالا تنظیم گردد در غیر اینصورت تنظیمات پخت بکار نخواهد افتاد.

تایمر دیجیتال دو کلیده:

به وسیله این تایمر می‌توانید زمان پخت را از یک دقیقه تا چهار ساعت تنظیم کنید.

جهت تنظیم این تایمر می‌توانید به روش زیر عمل کنید:

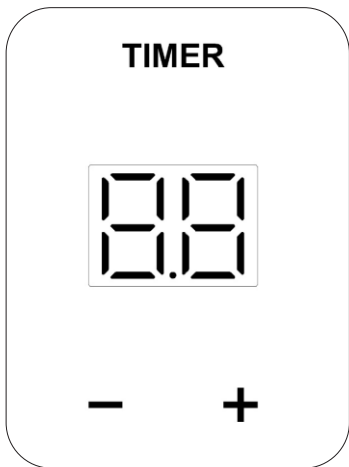
- پس از اتصال برق نمایشگر دیجیتال به صورت چشمک زن روشن می‌شود. با نگه داشتن کلیدهای - و +

تایمر از حالت چشمک زن خارج می‌شود.

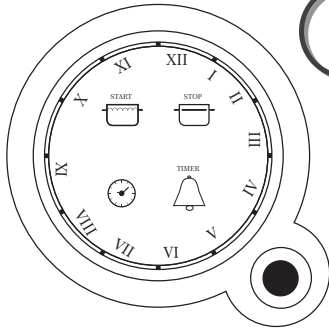
- بوسیله کلید + می‌توانید زمان را اضافه و بوسیله کلید - آن را کاهش دهید.

پس از اتمام زمان پخت تایمر به مدت ۷ دقیقه صدای بوق هشدار دارد. با لمس هر یک از کلیدهای + یا -

این صدا قطع می‌شود.



تنظیم ساعت آنالوگ مدل ۶۵۵:



مشتری گرامی، جهت راه اندازی تایمر می توانید از دستور العمل ذیل استفاده کنید:

از این گزینه جهت تنظیم زمان شروع پخت استفاده می شود. در صورتی که نیاز به پخت تاخیری ندارید آن را تنظیم نکنید.



از این گزینه جهت تنظیم زمان انتهای پخت استفاده می شود. با دو بار فشار دادن ولوم کنار ساعت، چراغ چشمک زن فعال می شود. می توانید از طریق چرخش ولوم، زمان پایان پخت را تنظیم نمایید.



با تنظیم این گزینه، آلارم فر فعال می شود و پس از اتمام زمان آلارم، بوق ممتد شروع به کار می کند اما فر آینه پخت متوقف نمی شود.

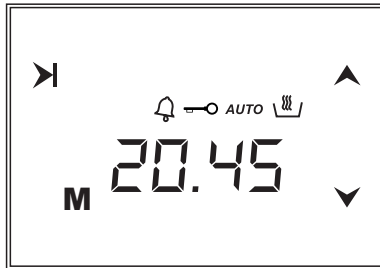


از این گزینه جهت تنظیم ساعت، مطابق ساعت روزانه استفاده می شود. هنگام چشمک زن بودن آن می توانید از طریق چرخش ولوم، ساعت را تنظیم نمایید.



توجه: برای شروع کارکرد فر زمان پخت باید تنظیم گردد.

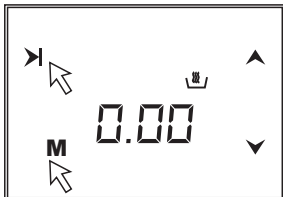
تنظیم تایمر دیجیتال مدل ۶۶۶:



LED-4000-T تایمر الکتریکی لمسی است که می‌توانید توسط آن مدت زمان پخت و مدت زمان آماده شدن و زمان هشدار فر را تنظیم نمایید.

قدرت بالا:

به محض اینکه فر را به برق می‌زنیم Auto روی صفحه نمایش داده می‌شود در این حالت فر غیر فعال است. دکمه **M** را لمس کنید تا به حالت دستی باز گردید.

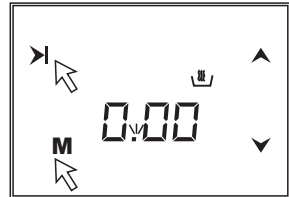


حالت دستی:

با لمس دکمه های **M** و **▶** بصورت همزمان، حالت دستی فر تنظیم می‌گردد و تمام تنظیمات قبلی پخت کنسل می‌گردد.

تنظیم ساعت روز:

ساعت فر را زمانی که فر در حالت پخت نمی باشد تنظیم نمایید. ابتدا حالت دستی (فشمار همزمان دکمه های **M** و **▶**) را وارد نمایید. در این صورت نقطه ی بین ساعت روی صفحه فلش می زند.



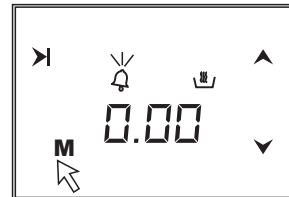
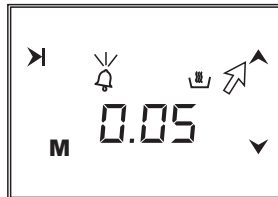
۳. پس از چند ثانیه ساعت فیکس می شود.

۲. ساعت را با دکمه های **▲** و **▼** تنظیم کنید.

۱. دکمه ی **▶** و **M** را همزمان فشار دهید.

صدای هشدار:

با تنظیم صدای هشدار، شما می توانید تنظیم نمایید پس از گذشت چه مدت از پایان پخت صدای هشدار به صدا در آید.

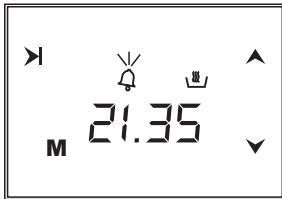


۳. پس از چند ثانیه ساعت روز روی صفحه نمایش داده می شود.

۲. توسط دکمه های **▲** و **▼** مدت زمان مطلوب را تنظیم نمایید.

۱. دکمه ی **M** را دوبار فشار دهید، علامت هشدار روی صفحه ظاهر می گردد.

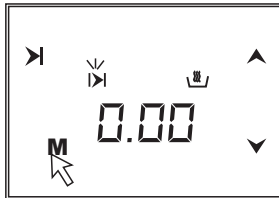
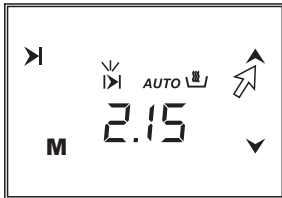
خاموش کردن صدای هشدار:



در زمان تنظیم شده صدای هشدار شنیده می شود، شما می توانید با لمس هر دکمه ای این صدا را خاموش نمائید.

برنامه پخت اتوماتیک:

اگر مایل هستید که بلافاصله پخت را شروع کنید، لازم است زمان پخت را وارد نمائید. برای مثال: غذا را در فر قرار می دهیم و می خواهیم طی ۲ ساعت و ۱۵ دقیقه آماده شود.

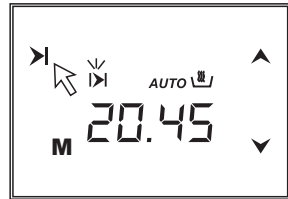
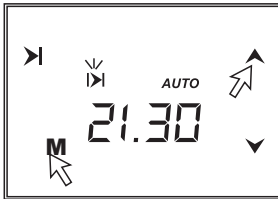


۱. زمان فعلی فر ۱۸:۳۰ می باشد. ۲. دکمه **M** را برای تنظیم زمان پخت با استفاده از دکمه های ▲ و ▼ لمس کنید. ۳. با استفاده از دکمه های ▲ و ▼ زمان مطلوب را تنظیم نمائید.

۴. پس از چند ثانیه علامت پخت روی صفحه ظاهر می شود و صفحه به حالت ساعت باز می گردد. اکنون، شما فر را طوری تنظیم کرده اید که پس از ۲ ساعت و ۱۵ دقیقه غذا آماده شود. لطفا درجه حرارت فر را تنظیم نمائید.



توجه داشته باشید که شما در هر لحظه از زمان پخت می توانید با وارد کردن حالت دستی، پخت را کنسل کنید.
در مثال قبل پخت غذا در ست بعد از تنظیمات زمان پخت آغاز می شود.
می توانید با فشار دادن دکمه **▶** زمان آماده شدن غذا را مشاهده کنید، همچنین می توانید زمان آماده شدن غذا را تغییر دهید.



۳. پس از چند ثانیه صفحه به حالت ساعت بازمی گردد.

۲. با لمس دکمه های **▲** و **▼** می توانید این زمان را تغییر دهید.

۱. با لمس دکمه ی **▶** زمان آماده شدن غذا نمایش داده می شود.
 $18:30+2:15=20:45$



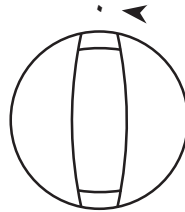
صفحه فر هنگامی که پخت به پایان می رسد.

صفحه فر زمانیکه پخت آغاز می شود.

هنگامی که پخت اتوماتیک به پایان می رسد صدای هشدار شنیده می شود و در صورتیکه خاموش نشود این صدا به مدت ۷ دقیقه ادامه می یابد.



۲. تایمر را ریست نمایید.



۱. فر را خاموش کنید.

توجه داشته باشید تا هنگامیکه تایمر فر ریست نشود فر غیر قابل استفاده خواهد بود. در این مثال مدت زمان پخت تنظیم شده و زمان آماده شدن بصورت خودکار محاسبه گردیده و توسط مصرف کننده دوباره تنظیم می شود. حالت دیگر به این صورت است که زمان آماده شدن غذا برنامهریزی می شود و مدت زمان پخت بصورت اتوماتیک محاسبه می گردد. همچنین ممکن است مدت زمان پخت توسط کاربر تنظیم شود.

قفل کودک:

هنگامیکه حالت دستی وارد می شود دکمه های فر و تایمر دیجیتال قفل می شود و اگر فر در حالت پخت باشد تنها دکمه ها قفل می شوند.



۲. علامت کلید روی صفحه مشاهده می شود
قفل کودک فعال می گردد.



۱. دکمه های ▲ و ▼ را همزمان به مدت
۱ ثانیه تا زمانیکه صدای بوق شنیده می شود فشار دهید.

برای کنسل کردن قفل کودک دکمه های ▲ و ▼ را تا زمانیکه علامت قفل از صفحه محو شود فشار دهید.

استثنا: اگر فر در حالت قفل کودک باشد و صدای هشدار شنیده شود شما می توانید با لمس هر دکمه ای صدای هشدار را خاموش نمایید.



تنظیمات تکمیلی:

۱. تنظیم ۱۲h / ۲۴h ساعت:

در تنظیمات کارخانه زمان بصورت ۲۴ ساعته می باشد ، با لمس **▶** به مدت ۵ ثانیه صدای دو بوق پشت سرهم شنیده می شود و تنظیمات ساعت به حالت ۱۲ ساعته (pm,am) در می آید. با تکرار همین عمل می توانید تنظیمات ساعت را به حالت ۲۴ ساعته بازگردانید.

۲. صدای صفحه لمسی:

تنظیمات کارخانه به گونه ای ست که لمس صفحه لمسی با صدای بوق همراه می باشد و با لمس دکمه **M** به مدت ۵ ثانیه صدای دو بوق پشت سرهم شنیده می شود و علامت **nt** روی صفحه ظاهر می گردد که به معنی بی صدا شدن صفحه لمسی است. با تکرار همین عملیات علامت **bt** روی صفحه مشاهده می گردد و صدای صفحه لمسی به حالت ابتدایی (با صدا) باز می گردد .

۳. تنظیمات نور صفحه:

دکمه **▲** به مدت ۱ ثانیه را تا زمانیکه صدای دو بوق پشت سرهم شنیده شود لمس نمائید. فر دار ای ۸ سطح روشنایی می باشد و با هر بار فشار این دکمه سطح روشنایی صفحه لمسی کاهش می یابد.

۴. انتخاب زنگ هشدار:

دکمه **▼** را به مدت ۱ ثانیه تا زمانیکه صدای دو بوق پشت سرهم شنیده شود ، فشار دهید. با هر بار لمس این دکمه صداهای مختلف زنگ را خواهید شنید. ۳ زنگ مختلف برای فر وجود دارد. آخرین زنگی که شنیده می شود اگر تا ۵ ثانیه تغییر نکند در حافظه فر ذخیره می شود. توجه داشته باشید که تنظیمات غیر ثابت می باشد و در صورتیکه دوشاخه را از پریز خارج کنید فر به حالت تنظیمات اولیه کارخانه بازمی گردد.

راهنمای استفاده از فر مدل ۶۷۵ و ۶۹۵:

ویژگیهای فر تمام لمسی مدل ۶۷۵ و ۶۹۵:

- ۱) تایمرهای پخت قابل برنامه ریزی/ مدت زمان پخت- زمان پایان پخت (پخت همراه با تأخیر)
- ۲) کنترل دمای محفظه ی داخلی فر بصورت الکترونیکی از طریق حسگر دما
- ۳) کاربرد آسان به کمک ۱۰ دکمه ی لمسی
- ۴) صفحه نمایش رنگی TFT LCD با منوی کامل که کار را بسیار آسان می سازد.
- ۵) قابلیت تغییر به چندین زبان
- ۶) ساعت زمان حقیقی- بدون تاثیر پذیری از قطع برق تا ۴۸ ساعت
- ۷) پخت خودکار از طریق راهنمای پخت
- ۸) سازگار با جدیدترین استانداردهای صرفه جویی در انرژی
- ۹) مجهز به رله ی فن خنک کننده؛ وقتی دمای محفظه داخلی فر از ۶۰ درجه سانتیگراد بیشتر شود روشن می شود و وقتی دما به زیر ۷۰ درجه سانتیگراد می رسد خاموش میگردد.
- ۱۰) سنسور میت پراب (Meat Prob)



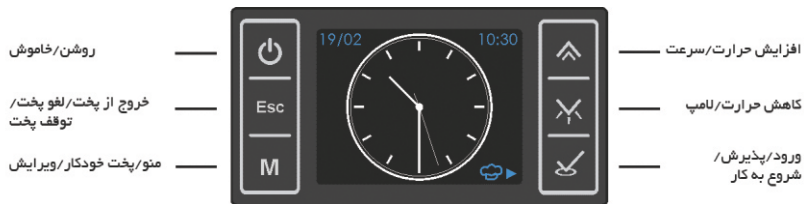
دکمه های لمسی انتخاب کارکرد پخت

این دکمه ها در سمت صفحه نمایش قرار دارد و برای انتخاب کارکردهای پخت ، مورد استفاده قرار می گیرد. وقتی علامت بزرگ فر با کارکردهای پخت مربوطه بر روی صفحه نمایش شروع به چشمک زدن می کند (به معنای آن است که می توانید کارکرد پخت موجود را تغییر دهید) ، کارکرد پخت به همراه دمای پیش فرض آن بر روی صفحه نمایش ظاهر می شود و بر روی صفحه نمایش شروع به چشمک زدن می کند.

دکمه های لمسی تنظیم دما

این دکمه ها در کنار سمت راست صفحه نمایش قرار دارد و وظیفه آن تنظیم دمای پخت است، با ظاهر شدن دمای تخصیص داده شده به کارکرد پخت مورد نظر و چشمک زدن آن بر روی صفحه نمایش ، می توانید با استفاده از این دکمه ها دما را کاهش یا افزایش دهید (مراحل کاهش و افزایش هم بر حسب درجه سانتیگراد و هم فارنهایت صورت می گیرد) .

دکمه های لمسی:





با استفاده از این دکمه، فر خاموش یا روشن می‌شود (بمدت ۱ ثانیه دکمه را نگه‌دارید)؛ این دکمه ارتباطی با قفل کودک ندارد. با خاموش کردن آن هر برنامه‌ای که در حال اجرا باشد لغو می‌شود.



وقتی در منوی صفحه نمایش در حال مرور هستی، فشار این دکمه شما را به منوی قبلی باز می‌گرداند و در پایان، صفحه نمایش در حالت بلااستفاده قرار می‌گیرد. فشار دادن این دکمه در طی اجرای برنامه‌ی پخت موجب توقف برنامه‌شده و در صورت نگاه داشتن دکمه بمدت ۲ ثانیه، برنامه‌ی در حال اجرا لغو می‌شود.



با فشار این دکمه صفحه نمایش از حالت بلااستفاده به منوی اصلی وارد می‌شود. در برخی از موارد، کلید میانبر برای دسترسی مستقیم به منوی ویرایش مربوطه است.



این کلید برای حرکت در منو به سمت بالا یا افزایش پارامترهای عددی بر روی صفحه نمایش در طی ویرایش مورد استفاده قرار می‌گیرد. اگر در طی اجرای برنامه‌ی پخت، این دکمه بمدت طولانی فشار داده شود کارکرد افزایش سریع حرارت فعال می‌گردد.



این کلید برای حرکت در منو به سمت پایین یا کاهش پارامترهای عددی بر روی صفحه نمایش در طی ویرایش بکار برده می‌شود. در صورت فشار دادن آن بمدت طولانی (در صورتی که فر در حالت تنظیم نباشد) لامپ، روشن یا خاموش می‌شود.



این کلید برای انتخاب آیتمی‌هایلات شده از منو یا تائید پارامتر (تنظیم شده) و قابل مشاهده بر صفحه نمایش یا برای شروع پخت یا یک برنامه‌ی پخت با پارامترهای تنظیم شده‌ی قبلی استفاده می‌شود.



نمادهای صفحه نمایش :


معنی نمادهایی که بر روی صفحه نمایش ظاهر می شود در جدول زیر ارائه شده اند.

 لامپ	 جوجه گردان	 المنت حرارتی پشتی	 المنت حرارتی فوقانی
 یخ زدایی	 فن مدور (توربو فن)	 المنت حرارتی تحتانی	 المنت حرارتی گرین
 جایگاه تومبیه شده برای سبزی (مثال سمت راست برای جایگاه میانی یا وسطی است)		 گرم نگه داشتن	
 سنسور میت پرآب (MP): زمانی بر روی صفحه ظاهر میشود که دما سطح گوشت متصل شده باشد و وقتی در حال استفاده باشد برنگ آبی و در غیراین صورت به رنگ خاکستری است.		 کارکرد پخت انتخاب شده: (مثال سمت راست برای ترکیبی از شیوه ی پخت المنت فوقانی + المنت تحتانی + فن است)	
 دماسنج: نشان دهنده ی دمای محفظه داخلی فر است. سطح نمادین مایع داخل دماسنج براساس دمای داخل محفظه تغییر می کند. مقیاس آن از ۰ درجه تا ۲۸۰ درجه سانتیگراد است. وقتی المنتهای حرارتی فعال باشند یا دمای محفظه بالای ۶۰ درجه باشد به رنگ قرمز و در غیر این صورت به رنگ آبی نشان داده می شود.		 تنظیم دما و نشانگر چرخه ی حرارتی (): این نماد نشان دهنده ی سطح دمای تنظیم شده براساس مقیاس ۰ تا ۲۸۰ درجه سانتیگراد است. در طی چرخه ی حرارتی به رنگ قرمز و در غیر اینصورت به رنگ آبی خواهد بود.	
 انتظار برای زمان شروع پخت: زمانی این علامت ظاهر می شود که پخت با تاخیر برنامه ریزی شده و دستگاه منتظر فرارسیدن زمان شروع پخت است.		 در حال پخت: زمانی که فرایند پخت در حال انجام است این علامت ظاهر می شود.	
 زنگ اخبار: این علامت زمانی به صورت ثابت بر روی صفحه نمایش ظاهر می شود که زنگ اخبار تنظیم شده باشد و زمانی که زمان تنظیم شده ی زنگ اخبار منقضی شود به صورت چشمک زن ظاهر می شود.		 گرم شدن سریع	
 منوی تنظیمات		 منوی پخت	
 پخت خودکار: این علامت زمانی به صورت ثابت ظاهر می شود که پخت خودکار در حال انجام باشد و به محض تکمیل پخت خودکار، بصورت چشمک زن ظاهر می گردد.		 منوی راهنمای پخت	



متوی شکل ظاهری ساعت صفحه نمایش 	پخت بصورت دستی MANUAL
منوی انتخاب زمان 	شروع پخت 
زمان روز: تنظیم ساعت/ زمان روز 	مدت زمان پخت 
منوی تنظیم تاریخ 	پایان پخت 
منوی صدا (نماد سهمت راست به معنای این است که تمامی افکنهای صوتی روشن هستند) 	سپری شدن زمان پخت 
منوی انتخاب واحد دما 	ساعت هشدار 
	ففل کودک 

روشن کردن فر:

وقتی دستگاہ خاموش است صفحه نمایش سیاه و خالی است. پس از گذشت یک ثانیه از فشـار دادن دکمه ()، دستگاہ روشن می شود و صفحه نمایش نیز روشن شده و قابل مشاهده می گردد. کنترلهای فر در این زمان فعال میشوند. برای خاموش کردن فر، دکمه را باید بمدتی طولانی تر از ۱ ثانیه فشار دهید. در این حالت، هر برنامه ی پختی که در حال اجرا باشد لغو می گردد.

توجه: وقتی هیچگونه برنامه ی پختی در حال اجرا نباشد درجه روشنی صفحه نمایش بصورت خودکار پس از ۱ دقیقه از آخرین فشار هر دکمه، کاهش می یابد.

قطع برق:

کارکرد فر به هیچ روی تحت تاثیر قطع برق کوتاهتر از ۲ دقیقه قرار نمی گیرد. اما اگر بیش از دو دقیقه برق قطع گردد فر خاموش می شود و هرگونه برنامه ی پخت تنظیم شده یا تنظیم رنگ اخبار لغو می گردد. به محض وصل مجدد برق پس از قطع برق طولانی، اگر فر پیش از قطع برق روشن باشد در حالت آماده بکار قرار می گیرد و اگر خاموش باشد خاموش باقی می ماند.

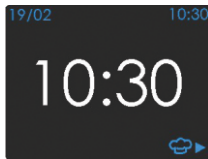
توجه: به محض نصب اولیه پس از قطع برق به مدت بیش از ۴۸ ساعت، تنظیمات تاریخ و زمان روز به صورت صحیح نخواهد بود. لطفا تاریخ و زمان روز را با استفاده از منوی تنظیمات تصحیح کنید.

حالت آماده بکار صفحه نمایش:

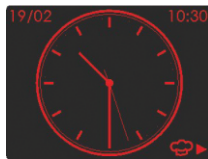
حالت آماده به کار صفحه نمایش یعنی هیچگونه برنامه ی پخت بر روی صفحه نمایش مشاهده نمی شود و فقط زمان روز و تاریخ مشاهده می شوند. هر یک از علامتهای , , , یا  که ارتباطی به پخت ندارند ممکن است روی صفحه نمایش در حال آماده به کار مشاهده شوند.



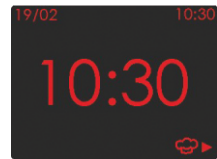
ساعت آنالوگ صفحه نمایش





ساعت دیجیتالی صفحه نمایش



توجه: وقتی دمای محفظه داخلی فر بالاتر از ۶۰ درجه سانتیگراد است صفحه نمایش بصورت قرمز و مشکلی ظاهر می شود.



توجه: علامت  که در پایین و سمت راست صفحه ظاهر می شود نشان می دهد که دکمه ی  دارای ویژگی میانبر است تا مستقیماً وارد منوی پخت شود. تنظیمات کارکرد و دما که بر روی صفحه نمایش ظاهر می شوند همان هایی هستند که در آخرین پخت انجام شده مورد استفاده قرار گرفته اند.

صفحه منوی اصلی و نشانگرهای آن:

۴ نشانگر در منوی اصلی وجود دارد: زنگ اخبار، پخت، راهنمای پخت و تنظیمات. دسترسی به صفحه ی منوی اصلی با فشار دکمه ی **M** امکان پذیر میشود البته اگر هیچگونه برنامه ی پختی در حال اجرا نباشد. می توانید با فشار دکمه های **▲** یا **✕** ۴ آیتم مختلف منو را جستجو کنید و با فشار کلید **✍** آیتم مورد نظر خود را انتخاب کنید. با فشار کلیدهای **Esc** یا **M** می توانید به صفحه در حالت آماده به کار بازگردید.





پخت:

با استفاده از منوی پخت، می توانید پخت بصورت دستی را شروع کرده یا پخت خودکار را برنامه ریزی کنید و آنرا اجرا نمایید و یا با دماسنج گوشت (Meat Probe)، کار پخت را انجام دهید.


پخت بصورت دستی:

در این برنامه، شما کارکرد پخت و دما را بصورت دستی انتخاب می کنید و پایان پخت نیز بصورت دستی و پس از اطمینان از تکمیل فرایند پخت توسط شما صورت می گیرد.

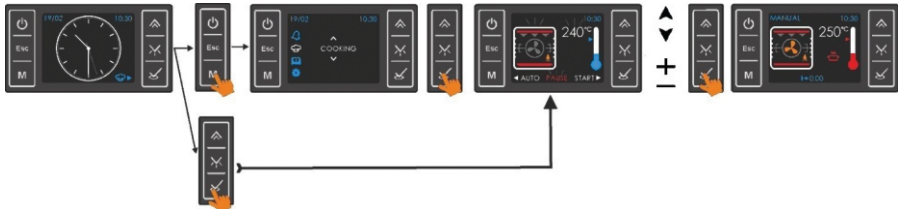
۱) کلید **M** را فشار دهید و وارد منوی اصلی شوید. با فشار کلید  ، COOKING (پخت) را انتخاب کنید. در این زمان اولین کارکرد پخت و دمای مربوطه بصورت چشمک زن بر روی صفحه نمایش ظاهر می شود. (در صورت آماده بکار بودن صفحه نمایش با فشار کلید  می توانید آن بعنوان میانبر استفاده کنید و در این مورد، آخرین پارامترهای پخت و کارکرد و دمای انتخاب شده بصورت چشمک زن ظاهر می شوند).

۲) با فشردن دکمه های کارکرد پخت، کارکرد مورد نظر خود را انتخاب کنید. دمای هر کارکرد نیز بر روی صفحه نمایش ظاهر می گردد.

۳) با فشردن دکمه های دما می توانید دما را به صورت دلخواه تغییر دهید.



۴) با فشار کلید  ، پخت آغاز میگردد. فرایند پخت تا زمانی ادامه میابد که بصورت دستی متوقف شود یا حداکثر مدت زمان مجاز (۱۰ ساعت) سپری گردد. در صورت سپری شدن حداکثر زمان، کد خطا بر روی صفحه نمایش ظاهر می شود.

توجه: مدت زمان سپری شده ی پخت در پایین و نزدیک به علامت در فرمت ساعت: دقیقه نمایش داده می شود.





توقف، ویرایش یا لغو فرایند پخت دستی:

در طی پخت دستی، فشار کلید  موجب متوقف شدن آن می شود و علامت PAUSE به صورت چشمک زن بر روی صفحه نمایش ظاهر می گردد. صفحه ی ویرایش در حالیکه کارکرد پخت و دما در حال چشمک زدن هستند قابل دسترسی می شود. با فشردن دکمه های مربوطه در هر دو طرف، کارکرد پخت و دما را میتوان تغییر داد. فشار کلید  موجب آغاز مجدد پخت دستی می شود و تغییرات اعمال شده نیز منظور می شوند. در عوض می توانید با فشار کلید  به پارامترهای پخت خودکار نیز دسترسی پیدا کنید. در هر زمان در طی فرایند پخت دستی، با فشار کلید  (که منجر به وارد شدن صفحه نمایش با حالت آماده بکار می گردد) یا کلید  (صفحه نمایش خاموش می شود) به مدت ۲ ثانیه، می توانید فرایند پخت دستی را لغو کنید.

پخت خودکار:



در صورت استفاده از پخت خودکار از طریق برنامه ریزی مدت زمان پخت و/ یا زمان پایان پخت (یا دمای دماسنج گوشت)، فرایند پخت به صورت خودکار و براساس برنامه، پایان خواهد یافت.


پخت خودکار / شروع به کار فوری:

فرایند پخت فوراً شروع می‌شود و پس از سپری شدن مدت زمان تعریف شده برای پخت، به صورت خودکار پایان خواهد گرفت.

۱) سه مرحله‌ی پخت دستی را اجرا کنید.

۲) کلید  را فشار دهید تا وارد منوی مدت زمان پخت شوید.

۳) مدت زمان پخت مورد نظر خود را با استفاده از دکمه‌های  و  تنظیم کنید (حداکثر مدت زمان پخت، ۱۰ ساعت است).

۴) با فشار کلید  پخت خودکار آغاز می‌شود. فرایند پخت زمانی بصورت خودکار پایان می‌گیرد که مدت زمان پخت سپری شود.

توجه: در خط انتهایی اطلاعات مندرج بر روی صفحه نمایش، زمان شروع پخت، زمان باقیمانده و زمان پایان قابل مشاهده است.







پخت خودکار همراه با تاخیر (پخت تأخیری):

شما همچنین می‌توانید با تعریف زمان پایان پخت (آماده شدن غذا) از استفاده کنید. در این حالت، فرابند پخت، فوراً شروع نمی‌شود بلکه پس از مدت زمانی تاخیر آغاز می‌گردد. این تاخیر به صورت خودکار و براساس تنظیم زمان پایان که شما تعیین کرده‌اید و نیز براساس مدت زمان پخت، محاسبه می‌گردد. زمان پایان پخت (زمان آماده شدن غذا) نمی‌تواند بیش از زمان فعلی بعلاوه ۲۳ ساعت و ۵۹ دقیقه باشد.

۱) سه مرحله‌ی اول پخت خودکار را اجرا کنید تا کارکرد پخت و دما و مدت زمان پخت تنظیم شود. زمان پایان پخت بر روی صفحه نمایش ظاهر میشود.

۲) دکمه‌ی **M** را فشار دهید.

۳) زمان پایان پخت مورد نظر خود را با استفاده از کلیدهای  یا  تنظیم کنید (حداکثر زمان مجاز برای پایان پخت برابر است با زمان فعلی + ۲۳ ساعت و ۵۹ دقیقه).


۴) با فشار دکمه‌ی , برنامه پخت تاخیردار آغاز میشود. اکنون کنترل منتظر میماند تا زمان شروع پخت محاسبه شده که با علامت  نشان داده میشود بر روی صفحه نمایش ظاهر گردد.

مثال: در زیر توضیح داده می‌شود چگونه مدت زمان پخت ۱ ساعت و ۱۵ دقیقه که قبلاً وارد شده با تاخیر همراه می‌شود تا فرایند پخت به صورت خودکار راس ساعت ۱۲:۵۰ پایان گیرد. از آنجایی که زمان فعلی روز ۱۰:۳۰ است فر منتظر می‌ماند تا ساعت ۱۱:۳۵ فرا برسد و در این زمان فرایند پخت به مدت ۱ ساعت و ۱۵ دقیقه آغاز می‌شود و در ساعت ۱۲:۵۰ به صورت خودکار پایان می‌گیرد.




توجه: در خط انتهای صفحه نمایش، زمان شروع پخت، مدت زمان پخت و زمان پایان پخت قابل مشاهده است.
توجه: اگر دماسنج گوشت به جایگاه خود متصل باشد دسترسی به مدت زمان پخت و زمان پایان پخت و تنظیم آن امکان پذیر نخواهد بود. در عوض، به محض وارد شدن به منوی پخت، تنظیمات مربوط به دماسنج گوشت قابل دسترسی می شوند.

توقف، ویرایش یا لغو فرایند پخت خودکار:

در طی فرایند پخت خودکار با فشار کلید **Esc** برنامه متوقف می شود و علامت **PAUSE** کارکرد پخت و دمای آن به صورت چشمک زن بر روی صفحه نمایش ظاهر می گردند. با فشردن دکمه های دو طرف، کارکرد و دمای پخت را میتوان تغییر داد. همچنین با فشار کلید **M** می توان برای ویرایش مدت زمان پخت و زمان پایان پخت وارد منوها شد. فشار کلید  موجب از سرگیری پخت خودکار با اعمال تغییرات انجام شده می گردد.



در هر زمان در طی پخت خودکار، فشار کلید **Esc** (منجر به آماده بکار شدن صفحه نمایش می شود)

با  (صفحه نمایش خاموش میشود) به مدت ۲ ثانیه موجب لغو پخت می گردد. برنامه ی پخت نیز حذف

می شود.






پخت با استفاده از سنسور میت پراب (Meat Pro):

فرشما دارای سنسور میت پراب است و دماسنج در جایگاه خود قرار می‌گیرد، به محض ورود به منوی پخت، علامت آن بر روی صفحه نمایش نزدیک به علامت فر ظاهر می‌شود. انجام تنظیم مدت زمان پخت یا زمان پایان پخت در این حالت امکان پذیر نیست و شما باید دمای سنسور میت پراب را تنظیم کنید و به محض رسیدن به این زمان، پخت، متوقف می‌گردد.

۱) سه مرحله‌ی اول پخت دستی را اجرا کنید تا کارکرد و دمای پخت مورد نظر خود را تنظیم کنید.

۲) با فشار کلید **M** وارد منوی تنظیم دمای سنسور میت پراب شوید. نشانگر دمای سمت چپ، دمای حقیقی دماسنج را نشان می‌دهد که در حال حاضر اندازه‌گیری شده است و نشانگر سمت راست، دمای تنظیمی پیش فرض است که باید تنظیم شود. دمای تنظیمی پیش فرض، ۸۰ درجه سانتیگراد است (اگر دمای حقیقی بالاتر از این میزان باشد مقدار نمایش داده شده، دمای حقیقی بعلاوه‌ی ۲ درجه سانتیگراد خواهد بود و حداکثر حد دمایی ۹۹ درجه سانتیگراد است).

توجه: فشار کلید  بجای **M** باعث می‌شود پخت دستی صورت گیرد و سنسور میت پراب غیرفعال شود. علامت سنسور میت پراب به رنگ خاکستری خواهد شد و این به معنای آن است که دماسنج قابل استفاده نیست.

۳) با استفاده از کلیدهای  یا  (یا با فشردن دکمه‌های **+**) می‌توانید دمای سنسور میت پراب را تنظیم کنید و فرایند پخت با رسیدن به این دما پایان خواهد گرفت. تنظیم از دمای حقیقی +۲ درجه سانتیگراد تا ۹۹ درجه سانتیگراد مجاز است.

۴) با فشار کلید  فرایند پخت آغاز می‌گردد.



توجه: در خط انتهای صفحه نمایش، دمای حقیقی سنسور میت پراب، زمان سپری شده ی پخت و دمای تنظیمی سنسور میت پراب قابل مشاهده است.

توقف، ویرایش یا لغو پخت با استفاده از سنسور میت پراب :

در طی فرایند پخت با استفاده از سنسور میت پراب، با فشار کلید **Esc**، برنامه متوقف می شود و علامت PAUSE کارکرد پخت و دما بصورت چشمک زن ظاهر می شوند. با فشردن دکمه های دوطرف، کارکرد و دمای پخت را می توان تغییر داد. همچنین با فشار کلید **M** می توانید وارد منوشوید و دمای تنظیمی سنسور میت پراب را ویرایش کنید. فشار کلید **✓** باعث از سرگیری پخت با اعمال تغییرات انجام شده می گردد.

در هر زمان در طی فرایند پخت با استفاده از دماسنج گوشت، با فشار کلید **Esc** (صفحه نمایش وارد حالت آماده بکار می شود) یا **⏻** (صفحه نمایش خاموش می شود) بمدت ۲ ثانیه، می توانید فرایند پخت را لغو کنید. برنامه ی پخت در این زمان حذف می شود.

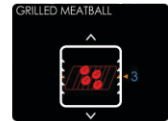
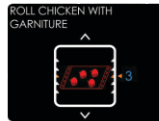
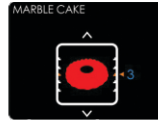
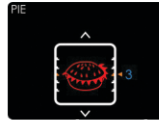
راهنمای پخت:

با استفاده از منوی راهنمای پخت، می توانید یک نوع غذا را از انواع مختلف انتخاب کنید. مناسب ترین کارکرد پخت، دما، مدت زمان پخت به صورت خودکار تنظیم خواهد شد. همچنین طبقه ی مناسب قرارگیری سینی نیز توصیه می شود.

۱) دکمه ی **M** را در حالتی که هیچ برنامه ی پختی در حال اجرا نباشد فشار دهید تا منوی اصلی ظاهر شود. با استفاده از دکمه های **↑** یا **✕**، راهنمای پخت را انتخاب کنید و دکمه ی **✓** را فشار دهید. اولین نوع غذا در حافظه و طبقه ی سینی توصیه شده بر روی صفحه نمایش ظاهر خواهد شد.






۲) با استفاده از کلیدهای **↑** یا **✕** (یا فشردن دکمه های **◀▶**) می توانید تمامی انواع غذای موجود را جستجو کنید. وقتی نوع غذای مورد نظر بر روی صفحه نمایش ظاهر می شود کلید **✓** را فشار دهید.

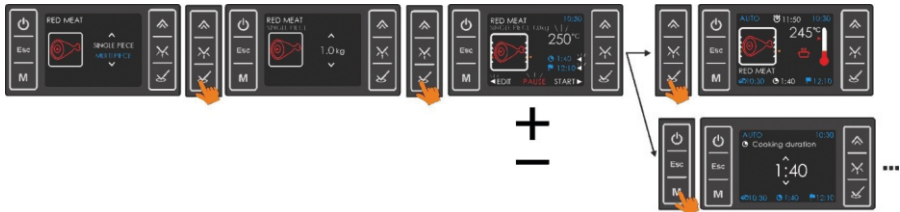


۳) برای برخی از انواع غذاها، کنترل از شما سوال می کند آیا غذای شما تک قطعه است یا چند قطعه (مثلا تکه ای بزرگ از گوشت یا گوشت تکه تکه شده/ استیک). با استفاده از کلیدهای یا ، شرایط مطابق با شرایط غذای خود را انتخاب کنید و کلید را به منظور تأیید فشار دهید.




۴) وزن غذایی که باید پخته شود نیز برای برخی از انواع غذاها سوال خواهد شد. وزن صحیح را با استفاده از کلیدهای یا وارد کنید و با فشار کلید آنرا تأیید نمایید (در صورت لزوم، وزن پیش فرض بر روی صفحه نمایش ظاهر می گردد).

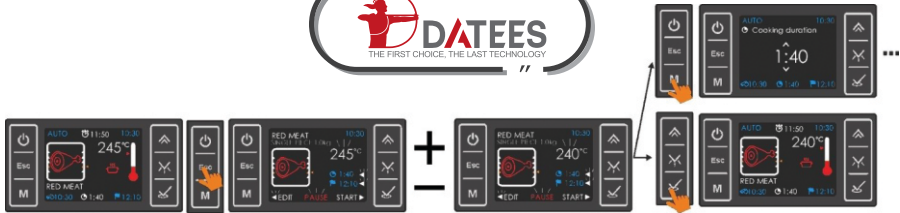
۵) تمامی پارامترهای فرایند پختی که قرار است شروع به کار کند ظاهر می شوند. دمای تنظیمی فر به صورت چشمک زن نشان داده می شود و با فشردن دکمه های ، در حدود مجاز قابل تغییر است.

۶) با فشار کلید  ، فرایند پخت طبق پارامترهای روی صفحه نمایش آغاز می گردد از جمله مدت زمان تنظیمی پخت خودکار و زمان پایان. پیش از فشار کلید  می توانید آن دو پارامتر را با فشار کلید  و ورود به منوی ویرایش، ویرایش کنید. ویرایش طبق آنچه در پاراگراف پخت خودکار توضیح داده شده است انجام می گیرد. (لطفا توجه داشته باشید که مدت زمان پخت فقط در حدود تعیین شده قابل تغییر است).



توقف، ویرایش یا لغو فرایند پخت:

در طی فرایند پخت، فشار کلید  موجب توقف فرایند شده و علامت PAUSE و دما شروع به چشمک زدن خواهند کرد. با فشردن دکمه های مربوطه، دما قابل تغییر است. همچنین می توانید با فشار کلید  وارد منوی ویرایش شده و مدت زمان پخت و زمان پایان پخت را تغییر دهید. فشار کلید  موجب ازسرگیری فرایند پخت خودکار با اعمال تغییرات صورت گرفته خواهد شد.



در هر زمان در طی پخت خودکار با فشار کلید **Esc** (صفحه نمایش وارد حالت آماده به کار می شود) یا **Power** (صفحه نمایش خاموش می شود) به مدت ۲ ثانیه، می توانید فرایند پخت را لغو کنید. در این زمان برنامه ی پخت حذف می شود.

پایان دادن به فرایند پخت به صورت خودکار:

هر نوع برنامه ی پخت بجز پخت دستی وقتی مدت زمان آن سپری شود بصورت خودکار پایان می گیرد یا در صورت پخت به کمک دماسنج گوشت، وقتی دمای دماسنج به میزان تنظیم شده برسد فرایند پخت پایان می گیرد. نشانگر **Cooking Finished** (پایان زمان پخت) بر روی صفحه نمایش ظاهر می شود و نماد **AUTO** به صورت چشمک زن ظاهر می گردد و صدایی زنگ مانند شنیده می شود. با فشار کلید **Esc**، دریافت پیام را تأیید کنید و صدای زنگ را متوقف کنید. در این حالت صفحه نمایش وارد حالت آماده به کار می گردد.







دمای محفظه داخلی فر زیر ۶۰ درجه سانتیگراد است

دمای محفظه داخلی فر بالاتر از ۶۰ درجه سانتیگراد است





توجه: تنظیمات آخرین کارکرد و دمای پخت انتخاب شده در حافظه ثبت می شود. دسترسی مستقیم به منوی پخت با آن پارامترها با فشار کلید **Checkmark** و وقتی علامت **Cloud** ظاهر می شود امکان پذیر است.



زنگ هشدار:

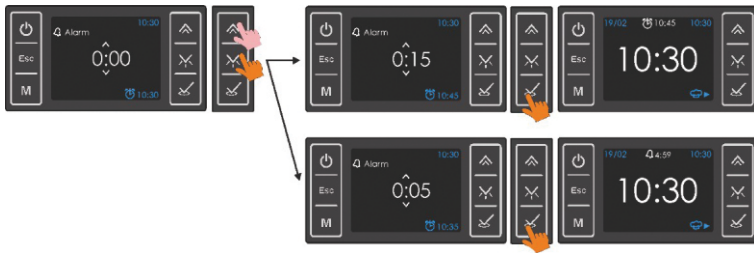
 شما میتوانید از کارکرد زنگ هشدار مستقل از کارکردهای پخت استفاده کنید. زنگ هشدار پس از سپری شدن مدت زمان تنظیم شده یا فرا رسیدن زمان تنظیم شده ی روز فعلی به صدا در می آید.

۱) کلید **M** را فشار دهید. در این زمان منوی اصلی ظاهر می شود البته اگر هیچ برنامه ی پختی در حال اجرا نباشد. با استفاده از دکمه های  یا ، زنگ هشدار (ALARM) را انتخاب کنید و با فشار دادن کلید  آنرا تائید کنید. منوی مدت زمان زنگ هشدار ظاهر می شود. اگر برنامه ی پخت در حال اجرا باشد به محض فشار کلید **M**، منوی ذکر شده مستقیما ظاهر می گردد.




۲) با استفاده از کلیدهای  یا ، مدت زمان زنگ هشدار را بر حسب ساعت/ ثانیه تنظیم کنید. توجه داشته باشید که زمان روزی که زنگ هشدار فعال خواهد شد نیز در پایین سمت راست صفحه نمایش نزدیک به علامت  ظاهر می شود (بر اساس مدت زمانی که برنامه ریزی شده محاسبه می گردد). پس از تکمیل تنظیمات، کلید تائید  را فشار دهید.

۳) زمان باقیمانده برای زنگ هشدار اگر کمتر از ۱۰ دقیقه باشد برحسب دقیقه/ثانیه در بالای صفحه نمایش نزدیک به علامت  نشان داده می‌شود. اگر بیش از ده دقیقه باشد بجای آن زمان روزی که زنگ هشدار فعال میشود نزدیک به علامت  نشان داده می‌شود.






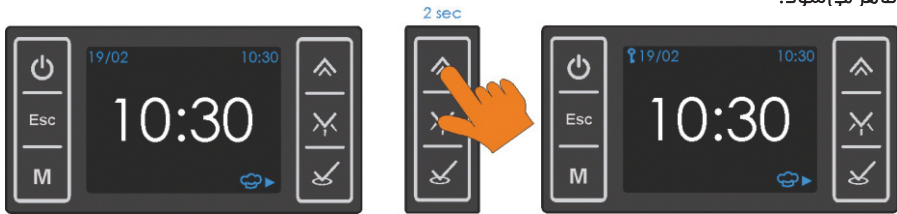
پایان یا لغو خودکار زنگ هشدار:




برای لغو شمارش معکوس زنگ اخبار، مدت زمان آن باید پس از مراحل بالا بر روی صفر تنظیم شود. وقتی زمان زنگ اخبار برنامه ریزی شده فرا می‌رسد/ مدت زمان برنامه ریزی شده سپری می‌شود صدای زنگ هشدار پخش میشود و علامت  ۰۰:۰۰ به صورت چشمک زن بر روی صفحه نمایش ظاهر می‌شود. فشار هر کلیدی موجب متوقف شدن صدای زنگ هشدار می‌شود درحالیکه فقط فشار کلید **Esc** ، موجب حذف تمامی علامتها از روی صفحه شده و صفحه نمایش وارد حالت آماده به کار می‌شود.



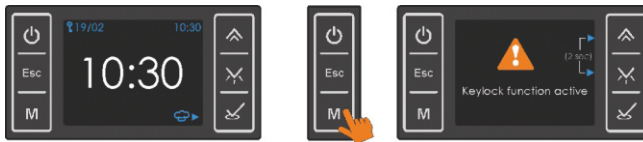
قفل کودک:

به منظور پیشگیری از فشار ناخواسته ی کلیدها، میتوانید از کارکرد قفل کودک استفاده کنید. برای فعال سازی این کارکرد، دکمه های  و  را بطور همزمان به مدت ۲ ثانیه فشار دهید (فر نباید در هیچگونه حالت از پیش تنظیم شده ای باشد). در این زمان علامت  در سمت چپ و بالای صفحه نمایش ظاهر می شود.



پس از فعال شدن قفل کودک، فقط دکمه ی  کار خواهد کرد. تا زمانی که کلید  تحت فشار دست قرار دارد می توانید کنترل را به سمت ON یا OFF حرکت دهید اما کلیدهای لمسی دیگر غیر فعال خواهند بود. در زمانی که قفل کودک فعال است فشار هر دکمه ای بجز  باعث شنیده شدن پیام هشدار می شود که در شکل زیر نشان داده شده است.

برای لغو قفل کودک، کلیدهای  و  را بطور همزمان به مدت ۲ ثانیه فشار دهید.

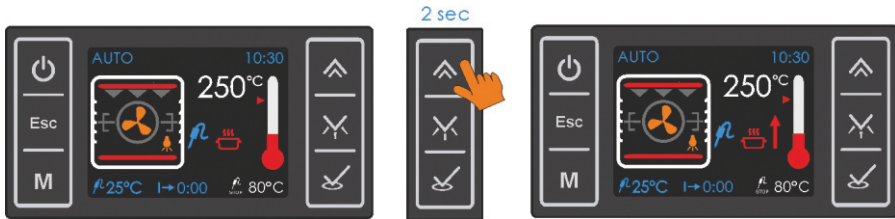


اگر قفل کودک لغو نشود، پیام هشدار پس از ۱۰ ثانیه ناپدید می شود.


گرم شدن سریع:

این ابزار برای گرم کردن سریع فر و رساندن آن به دمای تنظیم شده بوسیله ی فعال سازی موقت گرمایش به شیوه ی انتقال حرارتی مفید است (المنت حرارتی پیشستی و توربو فن). وقتی دمای مورد نظر در فر برقرار شود المنتهای حرارتی اضافی بطور خودکار غیرفعال می شوند.

طی اجرای پخت (پس از استارت) با فشار دادن کلید  به مدت ۲ ثانیه، این کارکرد فعال می گردد. سپس علامت گرم شدن سریع  در سمت راست علامت پخت  ظاهر می شود.




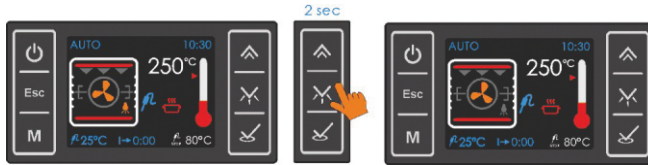
برای لغو کارکرد گرمایش سریع، دکمه ی  را به مدت ۲ ثانیه فشار دهید.

کارکرد گرمایش سریع، به محض اینکه دمای محفظه داخلی فر به میزان تعیین شده می رسد به صورت خودکار لغو می گردد و علامت  ناپدید می شود.


توجه: گرمایش سریع را نمی توان در طی گریل فعال کرد؛ همچنین زمانی که تحت کارکردهای دیگر اختلاف بین دمای تنظیم شده و دمای حقیقی کمتر از ۵۰ درجه سانتیگراد است یا زمانی که دمای تنظیمی زیر ۱۰۰ درجه سانتیگراد است نمی توان گرمایش سریع را فعال نمود.

روشن و خاموش کردن لامپ:

زمانی که در منوی تنظیم نیستید کلید  را به مدت ۲ ثانیه فشار دهید؛ از این طریق لامپ، خاموش یا روشن می شود.










وقتی لامپ روشن است علامت لامپ روشن به صورت رنگی بر روی صفحه نمایش ظاهر می شود و در حالت خاموش، به رنگ خاکستری دیده می شود.

توجه: وقتی وارد منوی پخت می شوید لامپ به صورت خودکار روشن می شود. اگر کاربر، فرایند پخت را شروع کند لامپ، روشن باقی می ماند. می توانید با فشار کلید  به مدت ۲ ثانیه، لامپ را خاموش کنید.

تنظیمات:

با استفاده از این منو، می توانید زمان روز، تاریخ، زبان، قفل صفحه نمایش (دیجیتال یا آنالوگ)، الویت‌های صوتی و واحد دمایی را تنظیم کنید.

در صورتی که هیچگونه برنامه ی پختی در حال اجرا نیست، دکمه ی  را فشار دهید و وارد منوی اصلی شوید؛ سپس با استفاده از کلیدهای  و  تنظیمات را انتخاب کنید (SETTINGS) و کلید  را فشار دهید. اولین منو بر روی صفحه نمایش، زمان روز است. برای انجام تنظیمات بر روی منوی فعلی، کلید  را فشار دهید تا به منوهای دیگر دسترسی یابید و با استفاده از کلیدهای  و  بالا و پایین بروید و وقتی منویی که باید تنظیم شود بر روی صفحه نمایش ظاهر می گردد کلید  را فشار دهید.

واحد دما:

هریک از واحدهای سلسیوس یا فارنهایت را می توان طبق توضیحات زیر انتخاب کرد.



قفل صفحه نمایش:

نشانهگر قفل بر روی صفحه نمایش در حالت آماده به کار را می توان به صورت دیجیتالی یا آنالوگ انتخاب کرد.



زبان:

هریک از زبانهای موجود را می توان طبق توضیحات زیر انتخاب کرد.



توجه: پس از تکمیل کار تنظیم، آیتم منوی تنظیم شده بر روی صفحه نمایش ظاهر می گردد. می توانید آیتمی

دیگر را با استفاده از کلیدهای یا انتخاب کرده و تنظیم کنید و سپس با فشار کلید آنرا

تائید کنید یا با فشار کلید به صفحه ی منوی اصلی بازگردید.

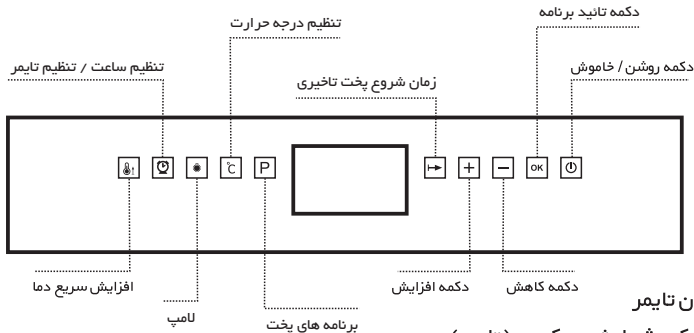


پیام های خطا:

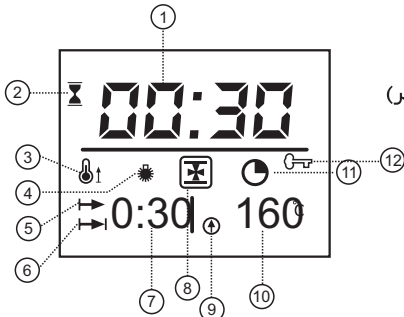
هر گونه خطایی که از اجرای برنامه های معمول جلوگیری کند بر روی صفحه نمایش ظاهر می شود. در این موارد، هر برنامه ای که در حال اجرا باشد لغو می شود. پیام خطا بر روی صفحه باقی می ماند تا کلید **Esc** فشار داده شود حتی اگر خطا برطرف شده باشد. در صورت بروز هر یک از خطاهای ذیل با خدمات پس از فروش شرکت داتیس تماس حاصل فرمایید.

شرح	کد خطا
خطای حسگر دما: رابط حسگر ممکن است شل شده یا قطع شده باشد. اختلال در عملکرد حسگر دما. اختلال در عملکرد مدول برق.	خطای ۱
افزایش دمای مدول کاربر از حدود مجاز: دمای محیط مدول کاربر بیشتر از ۸۵ درجه سانتیگراد است. اختلال در عملکرد فن خنک کننده. اختلال در عملکرد مدول کاربر.	خطای ۲
خطای حسگر حدود دمایی مدول کاربر: اختلال در عملکرد مدول کاربر	خطای ۳
خطای مدار کوتاه دماسنج گوشت: اختلال در عملکرد دماسنج گوشت. اختلال در عملکرد مدول برق.	خطای ۴
افزایش مدت زمان پخت ۱۰ ساعت در حالت پخت دستی یا پخت به کمک دماسنج گوشت از حد مجاز.	خطای ۵
خطای ساعت زمان حقیقی: معیوب شدن Cاساعت زمان حقیقی بر مدول کاربر.	خطای ۶
خطای بخش برق (فر گرم نمی شود یا خنک نمی شود): شل شدن رابط المنت حرارتی. اختلال در عملکرد مدول برق	خطای ۷
خطای فرکانس: نوسانگر کریستال ساعت زمان حقیقی معیوب شده است.	خطای ۸

راهنمای استفاده از فر مدل ۶۸۳ و ۶۹۲



صفحه نمایشگر



این فر چند کاره هم مزیت فرهای گرانش حرارتی سنتی را داشته و هم از مزایای مدل های فن دار مدرن تر برخوردار است و تمامی این مزایا و ویژگیها در یک محصول در نظر گرفته شده اند.



تنظیم و تغییر زمان فعلی فر:

وقتی فر را به برق وصل می کنید یا وقتی قطع برق صورت گرفته باشد و دوباره اتصال برقرار گردد علامت (L) بصورت خودکار به روی صفحه نمایش شروع به چشمک زدن می کند.

با استفاده از دکمه های — یا + ، زمان حال و فعلی را تنظیم کنید و سپس جهت ثابت کردن ساعت دکمه (L) را بر روی صفحه لمسی فشار دهید.

تنظیم تایمر:

پس از تنظیم ساعت می توان با فشردن مجدد دکمه (L) علامت 00:00 به همراه ساعت بر روی صفحه نمایش به صورت چشمک زن ظاهر می گردد که با استفاده از دکمه های — یا + می توان مقدار زمان مورد نظر را (به صورت معکوس) تنظیم کرد.
پس از گذشت پایان زمان تعیین شده، سیگنالی صوتی به گوش می رسد و خبر از پایان مدت تعیین شده می دهد. این کارکرد را می توان هم با استفاده از برنامه پخت و هم بدون برنامه پخت استفاده کرد.

انتخاب برنامه پخت فر:

۱. فر را با استفاده از دکمه ی (L) روشن کنید.
۲. دکمه ی کارکرد فر P را فشار دهید تا برنامه مورد نظر شما ظاهر شود.

- دمای توصیه شده بر روی صفحه نمایش به صورت چشمک زن ظاهر می شود که با استفاده از دکمه های — یا + می توانید آن را تغییر دهید.
- با فشردن دکمه OK بر روی صفحه نمایش، علامت (L) ظاهر شده و برنامه پخت انتخابی شروع به کار کردن می کند.



تغییر دمای فر:

با فشردن دکمه C در چین پخت نیز می‌توانید دما را با استفاده از دکمه‌های — یا + افزایش یا کاهش دهید.

خاموش کردن فر:

با استفاده از دکمه O و فشار دادن آن به مدت ۵ ثانیه می‌توانید فر را خاموش کنید.

تنظیم زمان شروع و پایان پخت (پخت تأخیری):

جهت تنظیم برنامه پخت تأخیری، ابتدا دکمه H را فشرده تا این علامت بر روی صفحه نمایش به صورت چشمک زن شود؛ که در این لحظه می‌توانید زمان شروع پخت را به دستگاه بدهید (یعنی چند دقیقه یا ساعتی دیگر می‌خواهید برنامه پخت به صورت اتومات شروع به کار کند) پس از وارد کردن زمان شروع به کار به دستگاه، با استفاده از دکمه OK زمان را تأیید کنید.

جهت تنظیم پایان برنامه پخت (H→I) به صورت اتومات، این دکمه Q را فشرده تا علامت I→H بر روی صفحه نمایش به صورت چشمک زن شود که در این لحظه می‌توانید زمان پایان پخت را با استفاده از دکمه‌های — یا + افزایش و کاهش دهید (یعنی چند دقیقه یا ساعت دیگر می‌خواهید برنامه پخت به صورت اتومات پایان پذیرد) پس از وارد کردن زمان پایان پخت به دستگاه، با استفاده از دکمه OK زمان را تأیید کنید.

توجه: زمانی که علامت O بر روی صفحه نمایش نمایان شود به معنی آن است که زمان شروع پخت به دستگاه داده شده است و هنگامی که دستگاه پس از مدت زمان تعیین شده روشن می‌گردد؛ این علامت از روی صفحه نمایش می‌رود.



کنترل چراغ فر: *

می توان با استفاده از این دکمه، لامپ را روشن و یا خاموش کرد.

قفل کودک: ⏸

از کلید روشن و خاموش میتوانید جهت قفل کودک نیز استفاده کنید، برای اینکار به مدت ۶ ثانیه کلید را نگاه دارید تا قفل فعال شود برای باز کردن آن هم میتوان بالعکس عمل کنید.

حالت یخ زدایی:

در این حالت فن روشن می شود اما گرمایی تولید نمی شود تا زمان یخ زدایی غذاهای منجمد کاهش یابد. زمان مورد نیاز برای یخ زدایی غذا به دمای اتاق بستگی دارد و نیز به مقدار و نوع غذا. همیشه به دستورالعملهای یخ زدایی مندرج بر روی بسته بندی مواد غذایی توجه نمایید. دمای یخ زدایی را می توان از ۲۵ درجه سانتیگراد تا ۶۰ درجه سانتی گراد با استفاده از دکمه های **+** یا **-** کم و زیاد کرد.



حرارت دهی از بالا:

المنت های بالا و گریل به همراه جوجه گردان در این حالت روشن می شوند، دمای مستقیم و بسیار زیاد گریل باعث می شود سطح گوشت و کباب برشته و قهوه ای شود.



گریل و جوجه گردان:

المنت گریل به همراه جوجه گردان در این حالت روشن می شود. از این برنامه جهت گریل سطح غذاهایی مانند کیک و پیتزا استفاده می شود.



حرارت دهی از بالا بعلاوه ی فن:

در این شیوه المنت های بالا و گریل روشن می شوند که برای گرم کردن مجدد بسیار عالی است و به حفظ گرمای غذاهای پخته شده کمک می کند. همچنین از این حالت برای پخت غذاهایی که به دمای بالا نیاز دارند (بالای ۲۰۰ درجه سانتیگراد) می توان استفاده کرد.

المنت های پایین:

در این روش پخت از المنت تحتانی برای ایجاد حرارت به سمت بالا همراه با چرخش جوجه گردان استفاده می شود. این روش برای تهیه غذاهایی که باید به آرامی پخته شوند و یا وقتی نیاز به گرم نگه داشتن غذایی که داخل سیخ جوجه گردان می باشد مناسب است.

شیوه پخت سریع:

در این حالت، المنت های بالا و پایین نیز توربوفن روشن میشوند و توزیع یکسان و یک دست حرارت در کل فر تضمین می شود. این حالت از پخت بخصوم برای پختن سریع غذاهای نیمه آماده توصیه می شود (زیرا پیشگرم کردن لازم نیست) مثلاً برای پخت غذاهای منجمد یا نیمه آماده و نیز برای تعداد معدودی از غذاهای خانگی.

شیوه ی پخت با گرمای خشک و غیرمستقیم:

در این حالت المنت حرارتی پیش‌سختی و توربوفن روشن می شوند در نتیجه توزیع یک دست حرارت در کل فر تضمین می شود.

این شیوه برای پختن غذاهای لطیف با بافت ترد مناسب است بخصوم کیکی که نیازمند پف کردن هستند. برای تهیه ی تارت های گوناگون بر روی سه قفسه بصورت همزمان، این شیوه مناسب است. برای مثال: کرمهای پفی، بیسکویت های شیرین و خوش طعم و شیرین های پفی



حالت انتقال حرارتی:

در این حالت و شیوه ی پخت، المنت های بالا و پایین به همراه جوجه گردان روشن می شوند. در این روش پخت می توان از افزایش سریع دما استفاده کرد.

حرارت دهی یکنواخت از پایین:

در این حالت پخت، توربو فن به همراه المنت پایین روشن می شوند. این حالت جهت غذاهایی که می خواهیم پخت از پایین و به صورت یکنواخت داشته باشیم استفاده می شود.

فن و گریل:

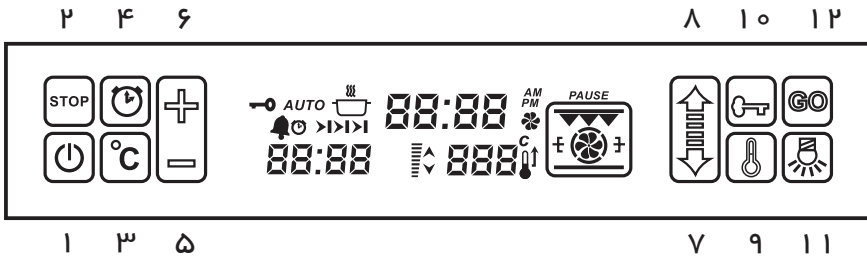
در این روش پخت، المنت گریل همراه با توربو فن فعال می شوند که به گردش سریع گرما کمک می کند. این ویژگی برای برشته کردن سریع و حفظ آب مواد غذایی مناسب است مانند استیک، همبرگر و سبزیجات.

برنامه ترکیبی المنت گریل و پشت:












در این برنامه از ترکیب غیر همزمان المنت گریل و پشت استفاده می شود. به این ترتیب که به مدت ۴۵ ثانیه المنت گریل روشن می شود. در ۴۵ ثانیه بعد المنت گریل خاموش و المنت پشت روشن می شود. این سیکل مدام تکرار می شود. از این برنامه جهت پخت غذاهایی که نیاز به حرارت مستقیم و غیر مستقیم و غیر مستقیم به صورت همزمان دارند استفاده می شود.



راهنمای استفاده از فر مدل ۶۴۶ و ۶۸۸






توضیحات مربوط به صفحه لمسی:

۱.  کلید خاموش و روشن
۲.  STOP کلید متوقف کردن برنامه، حالت مکث ایجاد خواهد شد.
۳.  °C کلید تنظیم دما، منوی تنظیم دما، تنظیم درجه
۴.  مینو تایمر / کلیدهای عملکرد سنسور سنجش دمای گوشت. * زمان و دمای غذا را نشان می دهد. آیکون زمان هشدار در حالت تنظیم، حالت تنظیم هشدار، آیکون زنگ، آیکون زمان پخت، سنسور پخت، آیکون تنظیم پخت تأخیری و حالت تنظیم تایمر
۵.  کلید منفی، آیکون با علامت چشمک زن جهت کاهش
۶.  کلید مثبت، آیکون با علامت چشمک زن جهت افزایش
۷.  کلید انتخاب عملکرد (به سمت بالا): اولین عملکرد فر را انتخاب می کند.
۸.  کلید انتخاب عملکرد (به سمت پایین): آخرین عملکرد فر را انتخاب می کند.
۹.  کلید حرارت سریع، هنگامی که بخواهیم دمای فر را به سرعت بالا ببریم از این کلید  استفاده می کنیم. هنگامی که این کلید را لمس می کنید، مقاومت گردشی پر انرژی خواهد شد و توربو فن به طور موقت به گرمای بالایی می رسد. این علامت بعد از اینکه دمای فر تنظیم شد روی صفحه نمایشگر دیده می شود، بعد از اینکه این علامت  ناپدید شد صدای بوق شنیده می شود.

توجه: گرمای سریع برای برخی از عملکردها از جمله گریل و مواقعی که دمای واقعی کمتر از ۵۰ درجه یا بیشتر از ۱۰۰ درجه می باشد مجاز نیست.



۱۰. ۰ → قفل کلید، با لمس کردن این علامت ۰ → به مدت ۱ ثانیه کلید قفل فعال یا غیر فعال می شود.
- وقتی که کلید قفل فعال شد، هیچ کلیدی به غیر از کلید  فعال نخواهد بود.
۱۱.  دکمه خاموش و روشن کردن لامپ: هنگامی یک عملکرد در حال اجرا است و یا تنظیم شده است، لامپ درون فر روشن خواهد بود. بعد از پخت و بعد از اینکه نشانگر باقی مانده در حالت اتمام قرار گرفت، لامپ خاموش خواهد بود. با لمس کردن دکمه  لامپ خاموش یا روشن خواهد شد به غیر از زمانی که از عملکرد یخ زدایی استفاده می کنیم.
۱۲. GO کلید شروع پخت: بر اساس مقادیر تنظیم شده در حالت انتظار، حالت عملکرد روی صفحه نمایشگر اعمال می شود.

خاموش و روشن کردن کنترل پنل:

کلید **—** جهت فعال کردن و غیر فعال کردن کنترل پنل استفاده می شود. هنگامی که صفحه کنترل خاموش است، صفحه نمایشگر کاملاً سفید و خالی است. اگر کلید **—** را ۱ ثانیه فشار دهید صفحه کنترل فعال می شود. ساعت روی صفحه نمایش پدیدار خواهد شد.

توجه:



اگر در هنگام روشن کردن فر خللی ایجاد شود در نتیجه ساعت به صورت “0.00” روی صفحه نمایشگر ظاهر خواهد شد، در این حالت بدون تنظیم ساعت استفاده از ویژگی های دیگر صفحه نمایش امکان پذیر نخواهد بود.

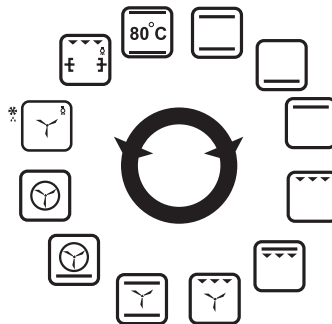
با استفاده از کلیدهای **+** و **—** می توانید ساعت را تنظیم کنید.
با فشار دادن کلید **—** برای ۱ ثانیه کنترل پنل خاموش خواهد شد.

تنظیم ساعت:

با لمس کردن و فشار دادن دو کلید **+** و **-** تا زمانی که اعداد ساعت شروع به چشمک زدن می کند می توان ساعت را تنظیم کرد. با استفاده از این دو کلید می توان ساعت دقیق را تنظیم نمود. به مدت ۷ ثانیه منتظر بمانید، چشمک زدن اعداد متوقف خواهد شد و تنظیم کامل می شود.

انتخاب نوع پخت:

با استفاده از کلید  یا  می توانید منوی عملکرد فر را مشاهده کنید.




دستور العمل به مدت ۷ ثانیه روی صفحه نمایشگر دیده خواهد شد و دمای پخت پیش فرض روی صفحه نمایش دما دیده می شود.



توجه:

برای برخی از دستور العمل ها، کنترل دما غیر ممکن است و در این حالت صفحه نمایش دما سفید دیده می شود.

هنگامی که علامت  به صورت ثابت روی صفحه نمایشگر دیده می شود اما علامت PAUSE به شکل چشمک زن دیده می شود، این بدان معناست که شما آماده پختن چیزی هستید ولی هنوز مرحله پخت شروع نشده است.

تغییر دمای پیش فرض فر:

جهت تغییر و تنظیم دمای پیش فرض فر باید C° را لمس کنید. در این حالت نمایشگر دما به حالت چشمک زن در می آید و در این زمان می توانید با استفاده از کلیدهای **+** و **-** دمای مورد نظر را انتخاب کنید. بازه ی انتخابی ۵ درجه می باشد.

توجه:

اگر می خواهید تغییر دمای پیش فرض را به صورت دائمی برای دستور العمل مورد نظر تنظیم کنید، باید علامت C° را تقریباً به مدت ۵ ثانیه فشار دهید تا هنگامی که صدای بوق شنیده شود. در این حالت دمای پیش فرض کارخانه به صورت دائمی تغییر کرده است.

پخت اتومات:

پخت اتومات بدان معناست که پخت بر اساس پارامترها و برنامه هایی که شما انتخاب کرده اید قبل از اینکه کلید GO را فشار دهید، به پایان می رسد.



پخت مکانیکی:

هنگامی که یک دستور العمل انتخاب شده کلید **GO** را فشار دهید تا پخت با دمایی که تنظیم شده است، شروع شود. علامت **PAUSE** محو خواهد شد و زمانی که برای پخت نیاز است روی نمایشگر تایمر/سنسور پخت نشان داده خواهد شد.

پخت تا زمانی که به طور مکانیکی آن را قطع نکنید و تا زمانی که مدت پخت به حداکثر خود نرسیده ادامه پیدا خواهد کرد.

در روش پخت نیمه اتوماتیک و تمام اتوماتیک، پخت بر اساس پارامترهای تعیین شده توسط کاربر قبل از شروع پخت، به طور اتوماتیک پایان می پذیرد (توسط لمس کلید **GO**).

متوقف کردن پخت، تغییر دادن برنامه پخت، پایان دادن به پخت.

اگر کلید **STOP** را هنگامی که پخت در جریان است فشار دهید کلید **GO** شروع به چشمک زدن می کند اما بقیه قسمت های صفحه نمایشگر بدون تغییر باقی می ماند.

تمام المنت های گرمایی فر و توربو فن به صورت موقت غیر فعال می شوند و پخت متوقف خواهد شد.

جهت پایان دادن به پخت، کلید **STOP** را فشار دهید، تمام علائم مربوط به پخت از روی صفحه نمایشگر ناپدید خواهد شد. نمایشگر دما میزان حرارت باقی مانده را نشان خواهد داد.

توجه:

بعد از اینکه پخت به پایان رسیده اگر کلید **GO** را فشار دهید، دستور العمل قبلی و دمای قبلی روی صفحه نمایش پدیدار خواهد شد. اگر کلید **GO** را برای ۱ ثانیه فشار دهید، پخت دوباره آغاز خواهد شد.

برای تغییر پارامترهای پخت، بر اساس آنچه توصیف شد از کلیدهای متناسب با آن استفاده کنید. با فشار دادن کلید **GO** پخت با تغییر پارامترها دوباره شروع خواهد شد.



مدت زمان پخت:

این روش مختص زمانی است که از سنسور پخت استفاده نمی‌کنیم و می‌خواهیم پخت را بلافاصله شروع کنیم، در این هنگام مدت زمان پخت مورد نظر را وارد می‌کنیم.

۱. دستور العمل و سپس دمای منطبق با آن را انتخاب کنید.

۲. کلید **⓪** را فشار دهید. کلید **▶** به صورت چشمک زن روی صفحه نمایش تایمر دیده خواهد شد.

۳. مدت زمان پخت را با استفاده از کلیدهای **+** و **-** تغییر دهید.

کلید **AUTO** روی صفحه نمایش دیده خواهد شد. (اگر مدت زمان ۰.۰۰ باشد، ۲ صدای بیپ به عنوان هشدار شنیده می‌شود)

۴. کلید **GO** را فشار دهید. علامت **PAUSE** محو می‌شود و پخت آغاز می‌گردد. زمان پایان پخت روی صفحه نمایشگر تایمر ظاهر می‌شود و همزمان با آن علامت **▶** دیده می‌شود.

پخت تأخیری:

۱. مراحل (۱) تا (۳) پخت زمان دار را طی کنید.

۲. کلید **⓪** را دوباره فشار دهید. علامت **▶** به حالت چشمک زن و همچنین زمان پایان پخت روی صفحه تایمر مشاهده می‌شود.

۳. برای انتخاب زمان پایان پخت مورد نظر از کلیدهای **+** و **-** استفاده کنید. ممکن است علامت **⓪** در حالی که علامت **⓪** هنوز روی صفحه نمایشگر است، محو شود. که این موضوع نشانگر آن است که برنامه دادن به پخت تأخیری در حال انجام است و پخت بلافاصله شروع نخواهد شد.

۴. کلید **GO** را فشار دهید، علامت **PAUSE** محو خواهد شد و پخت آغاز می‌گردد. زمان پایان پخت همراه با علامت **▶** روی صفحه نمایشگر ظاهر خواهد شد.



پخت همراه با سنسور پخت گوشت:

سنسور پخت در واقع سنسوری است که به آن یک سیم وصل شده است و داخل فر قرار داده شده است. این وسیله را درون گوشت فرو می‌برند تا تست کنند که آیا گوشت پخته شده است یا نه. هنگامی که گوشت به دمای خواسته شده برسد، پخت به طور اتوماتیک پایان می‌پذیرد.

۱. دستور العمل مدنظر خود را انتخاب کنید و سپس دمای مورد نظر را تنظیم نمایید.
۲. کلید (۶) را فشار دهید. دمای پیش فرض سنسور پخت به صورت چشمک زن روی صفحه نمایشگر سنسور پخت / تایمر دیده می‌شود. علامت *AUTO* روی صفحه نمایشگر پدیدار خواهد شد.
۳. برای تنظیم کردن دمای سنسور پخت بین ۲۰ تا ۹۹ درجه سانتی‌گراد از کلیدهای **-** و **+** استفاده کنید.

۴. کلید *GO* فشار دهید. علامت *PAUSE* ناپدید می‌شود و پخت آغاز می‌گردد. دمای واقعی سنسور پخت در سمت چپ نمایان می‌شود.



دمای تنظیم شده در قسمت راست صفحه نمایشگر تایمر / سنسور پخت دیده می‌شود.
روی نمایشگر دما می‌توان ۵ خط مشاهده کرد که دمای واقعی فر را نشان می‌دهد. درجه هر کدام از خط‌ها ۱/۵ می‌باشد. هنگامی که المنت‌های گرمایی فعال می‌شوند، پیکان روبه بالا (**▲**) به حالت چشمک زن در می‌آید.

خاتمه پخت به صورت اتوماتیک:



بعد از اینکه پخت به صورت اتوماتیک پایان یافت، نمایشگر دما گرمای باقی مانده را نشان خواهد داد. علامت *AUTO* به صورت چشمک زن دیده می‌شود و صدای بوق برای ۷ دقیقه شنیده می‌شود.



ساعت هشدار:

در حالت انتظار با یکبار فشار دادن کلید  آیکون  رو صفحه نمایش به حالت چشمک زن فعال می شود.

با استفاده از کلیدهای **+** یا **-** زمان استفاده تنظیم می شود. بعد از ۷ ثانیه حالت چشمک زن دیده می شود. تنظیم ساعت به مدت ۷ دقیقه قابل دسترس است و زنگ به صدا در می آید. با استفاده از کلیدهای **+** یا **-** هشدار متوقف می شود.

در حالت انتظار با دوبار فشار دادن کلید  آیکون  روی صفحه نمایش به حالت چشمک زن فعال می شود. با استفاده از کلیدهای **+** و **-** زمان استفاده تنظیم می شود. بعد از ۷ ثانیه حالت چشمک زن دیده می شود. در این حالت تنظیم زمان قابل دسترس است و زنگ هشدار به صدا در می آید. زنگ هشدار توسط کلیدهای **+** و **-** متوقف می شود.

نشان دادن خطا:

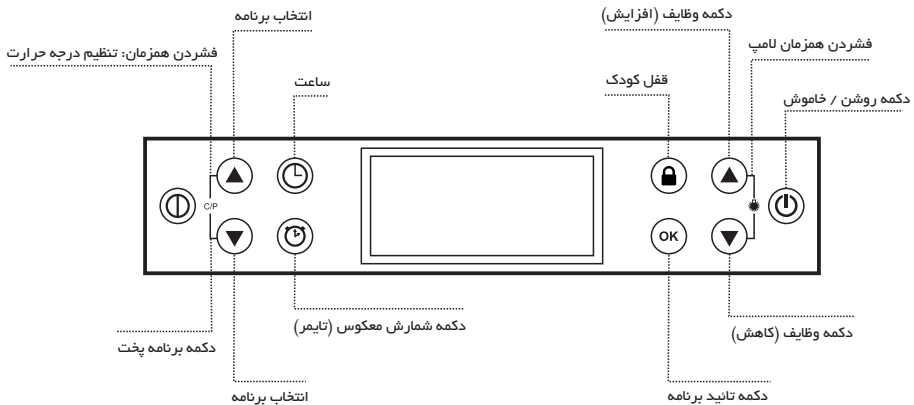
هنگامی که شریطی پیش می آید که از عملکرد عادی فر جلوگیری می کند، دستگاه فر در حالت خطا قرار می گیرد. فر در حالت انتظار قرار دارد اما کد خطا روی صفحه نمایش ساعت روزانه دیده می شود. حتی اگر خطا رفع شود، تا زمانی که کلید **STOP** را فشار ندهیم این کد وجود خواهد داشت.

۸ کد خطا مربوط به این فر به شرح ذیل می باشد.

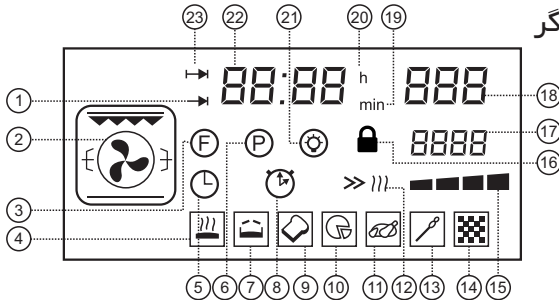
کد خطا	تعریف خطا و دلایل ممکن
Err 1	<ul style="list-style-type: none"> ۱. کابل اطلاعات ممکن است خراب شده باشد. ۲. کابل PM ممکن است خراب شده باشد. ۳. کابل اتصال اطلاعات از طرف دیگر رها شده باشد. <p style="text-align: right;">● خطای ارتباطی بین برد UM و PM</p>
Err 2	<ul style="list-style-type: none"> ۱. تبدیل سنسور ممکن است از طرف برد PM رها شده باشد. ۲. سنسور ممکن است خراب شده باشد. ۳. برد PM ممکن است خراب شده باشد. <p style="text-align: right;">● اتصال باز سنسور دمای تنوره فر</p>
Err 3	<ul style="list-style-type: none"> ۱. سنسور ممکن است خراب شده باشد. ۲. برد PM ممکن است خراب شده باشد. <p style="text-align: right;">● اتصال باز سنسور دمای تنوره فر</p>
Err 4	<ul style="list-style-type: none"> ۱. فن خنک کننده را چک کنید، ممکن است که دمای UM از ۱۰۰ درجه سانتی گراد بیشتر شده باشد. ۲. برد UM ۴۰۰ POC ممکن است خراب شده باشد. <p style="text-align: right;">● افزایش دمای پنل جلویی</p>
Err 5	<ul style="list-style-type: none"> ۱. دمای برد PM فراتر از ۱۵۰ درجه سانتی گراد شده است. ۲. برد UM ۴۰۰ POC ممکن است خراب شده باشد. <p style="text-align: right;">● افزایش دمای PM</p>
Err 6	<ul style="list-style-type: none"> ۱. برد UM ۴۰۰ POC ممکن است خراب شده باشد. <p style="text-align: right;">● خطای سنسور حرارتی UM</p>
Err 7	<ul style="list-style-type: none"> ۱. برد PM ۴۰۰ POC ممکن است خراب شده باشد. <p style="text-align: right;">● خطای سنسور حرارتی PM</p>
Err 8	<ul style="list-style-type: none"> ۱. المنت های حرارتی و اتصالات را چک کنید. ۲. برد PM ۴۰۰ POC ممکن است خراب شده باشد. <p style="text-align: right;">● هیچ تنظیم دمایی انجام نمی شود</p>

راهنمای استفاده از فر مدل ۶۹۳

صفحه لمسی



صفحه نمایشگر



- | | |
|--|--------------------------------------|
| ۱۳ . کارکرد نشانگر دما | ۱ . علامت زمان پایان |
| ۱۴ . کارکرد تمیزکاری با استفاده از دمای بالا | ۲ . نمایش المنت حرارتی پشت |
| ۱۵ . علامت دماسنج | ۳ . علامت برنامه های پخت |
| ۱۶ . قفل کودک | ۴ . علامت کارکرد حرارتی |
| ۱۷ . نمایش دمای کارکرد کاوشگر | ۵ . علامت کارکرد ساعت |
| ۱۸ . نمایش دمای فر | ۶ . علامت برنامه های خودکار |
| ۱۹ . علامت دقیقه | ۷ . علامت برنامه های پف کردن |
| ۲۰ . علامت ساعت | ۸ . علامت کارکرد شمارش معکوس (تایمر) |
| ۲۱ . علامت لامپ | ۹ . علامت برنامه های پخت نان |
| ۲۲ . علامت زمان | ۱۰ . علامت برنامه های پیتزا |
| ۲۳ . علامت زمان پخت | ۱۱ . علامت برنامه های پخت مرغ و جوجه |
| | ۱۲ . علامت عملیات فر |

این فر چند کاره هم مزیت فرهای گردش حرارتی سنتی را داشته و هم از مزایای مدل‌های فن دار مدرن تر برخوردار است و تمامی این مزایا و ویژگیها در یک محصول در نظر گرفته شده اند.



باز کردن درب فر (در مدل جک برقی):

این فر به صورتی طراحی شده که می‌توان بدون دخالت دست و تنها با لمس کردن دکمه‌های **خ** و **ا** بر روی صفحه لمسی و ریموت کنترل درب را باز و بسته کرد. رنگ آبی دکمه‌ها، نشانگر حرکت درب و رنگ قرمز، نشانگر اتمام حرکت درب می‌باشد.

نکته: این سیستم قابلیت توقف در هر مرحله از باز شدن یا بسته شدن را دارد. هنگام باز شدن درب اگر دکمه باز شدن را مجدداً فشار دهید درب در همان نقطه متوقف شده و چراغ آبی شروع به چشمک زدن می‌کند؛ که با فشردن مجدد دکمه، شروع به باز شدن می‌کند. به هنگام بسته شدن درب نیز می‌توان با فشردن دکمه بسته شدن، حرکت درب را متوقف کرد.

توجه: توصیه می‌شود هنگام استفاده از این فر برای اولین مرتبه، فر را با بالاترین دما روشن کرده و اجازه دهید نیم ساعت بدون اینکه غذایی در آن قرار داده شود با درب بسته کار کند. سپس درب فر را باز کنید تا هوای داخل آن خارج شود. بویی که در این زمان به مشام می‌خورد به علت تبخیر مواد محافظ فر است که طی نگهداری بر روی سطوح آن به کار رفته است.



پیش از استفاده از فر برای اولین مرتبه به نکات زیر توجه کنید.

تنظیم و تغییر زمان فعلی فر :

فر فقط زمانی کار می کند که زمان آن تنظیم شده باشد.

وقتی فر را به برق وصل می کنید یا وقتی قطع برق صورت گرفته باشد و دوباره اتصال برقرار گردد علامت زمان بصورت خودکار شروع به چشمک زدن میکند.

۱. برای تغییر زمان فعلی، دکمه ی \ominus را چندین مرتبه فشار دهید تا علامت زمان \oplus شروع به چشمک زدن کند.

۲. با استفاده از دکمه های \blacktriangle یا \blacktriangledown ، زمان حال و فعلی را تنظیم کنید و وقتی علامت h ظاهر شود میتواند ساعات را انتخاب کنید. پس از ۳ ثانیه، علامت min ظاهر میشود که در این زمان میتوانید دقیقه را نیز انتخاب و تنظیم نمایید.

۳. پس از ۵ ثانیه، علامت چشمک زن متوقف می شود و ساعت، زمان تنظیم شده را نشان می دهد. اکنون فر آماده ی استفاده است.



دستور العمل‌های کلی فر (۱):

۱. همیشه در ابتدا با فشار دادن دکمه‌ی **ON/OFF** (⏻) ، دستگاه را روشن کنید.
۲. پس از روشن شدن برنامه انتخابی، فر شروع به گرم شدن می‌کند یا زمان تنظیم شده شروع به شمارش می‌کند.
۳. وقتی دما به میزان انتخاب شده می‌رسد، سیگنالی صوتی شنیده می‌شود.
۴. چراغ فر تا زمانی که یک برنامه پختی در حال کار است روشن باقی می‌ماند.
۵. پس از ده دقیقه، وقتی فر به صورت خودکار خاموش می‌شود، چراغ فر نیز خاموش می‌گردد.
۶. با استفاده از دکمه‌ی **ON/OFF** (⏻) ، فر را خاموش کنید.

انتخاب برنامه پخت فر:

۱. فر را با استفاده از دکمه‌ی (⏻) روشن کنید.
۲. دکمه‌ی کارکرد فر (⌚) را فشار دهید و سپس دکمه‌های ▲ یا ▼ را چندین مرتبه فشار دهید تا برنامه مورد نظر شما ظاهر شود.

- دمای توصیه شده بر روی صفحه نمایش دما ظاهر می‌شود.
- اگر دمای توصیه شده ظرف تقریباً ۵ ثانیه تغییر نکند فر شروع به گرم شدن می‌کند.

تغییر دمای فر:

- دکمه‌های ▲ یا ▼ را فشار دهید و بدین ترتیب می‌توانید دما را کاهش یا افزایش دهید تا دمای مورد نظرتان انتخاب شود.
- تنظیم دما به صورت یک درجه یک درجه، تغییر می‌کند.



علامت دماسنج:

- علامت نشان دهنده ی چگونگی افزایش دمای فر است.
- ۴ بخش ابتدایی علامت دماسنج نشان میدهد که گرم کردن اولیه ی فر در حال انجام است.

تغییر کارکرد فر:

برای تغییر کارکرد فرد، دکمه های ▲ یا ▼ را فشار دهید تا برنامه پخت مورد نظرتان ظاهر شود.

خاموش کردن فر:

با استفاده از دکمه ی (L) و فشار دادن آن به مدت ۵ ثانیه می توانید فر را خاموش کنید.

کارکردهای ساعت (تایمر):

شمارش معکوس (۶۳):

برای تنظیم شمارش معکوس و یا پک کردن زمان از این دکمه می توانید استفاده کنید. پس از گذشت زمان تعیین شده، سیگنالی صوتی به گوش می رسد و خبر از پایان مدت زمان تعیین شده می دهد. لازم به ذکر است که بعد از پایان مدت عملیات، عملیات پخت متوقف نمی شود و تنها سیگنال صوتی جهت خبر می باشد.

۱. دکمه ی (L) را چندین مرتبه فشار دهید تا علامت شمارش معکوس (۶۳) شروع به چشمک زدن کند.

۲. زمان شمارش معکوس مورد نظر را با استفاده از دکمه های ▲ یا ▼ تنظیم کنید (حداکثر ۶ ساعت). پس از تقریباً ۵ ثانیه، زمان باقیمانده بر روی صفحه نمایش ظاهر می شود.

علامت شمارش معکوس (۶۳) روشن می شود.



وقتی زمان تنظیم شده سپری شد، سیگنالی صوتی به مدت ۱ دقیقه شنیده می شود. علامت “o.o” روشن شده و علامت شمارش معکوس (⌚) شروع به چشمک زدن می کند. برای خاموش کردن سیگنال صوتی می توانید هر دکمه ای را فشار دهید. زمان پخت ۱۲:۱۰: از این علامت برای تنظیم مدت زمان کارکرد فر و تنظیم خاموش شدن فر می توانید استفاده کنید.

تنظیم زمان شروع و پایان پخت (پخت تأخیری): →

۱. برنامه پخت را انتخاب کرده و با استفاده از دکمه های ▲ یا ▼، میزان دما را انتخاب کنید.
 ۲. دکمه ی کارکردهای ساعت (⌚) را چندین مرتبه فشار دهید تا علامت زمان پایان پخت → → شروع به چشمک زدن کند.
 ۳. با استفاده از دکمه های ▲ یا ▼، زمان مورد نظر خود را برای خاموش شدن فر انتخاب کنید.
- علامت زمان پایان پخت → → و زمان پخت → → روشن می شوند. پس از پایان زمان پخت فر به صورت خودکار خاموش می شود.

خاموش کردن صفحه نمایش:

برای صرفه جویی در مصرف برق میتوانید صفحه نمایش را خاموش کنید. برای این منظور با استفاده از دکمه ی (⏻) فر را خاموش کنید. بجز اینکه فر دوباره روشن شود صفحه نمایش بصورت خودکار روشن میگردد. وقتی دفعه ی بعد فر روشن میشود، صفحه نمایش دوباره خاموش میگردد.



ترکیب زمان پخت و پایان پخت:

در صورت تیکه بخواهید فر شما بعداً به صورت خودکار روشن و خاموش شود می توانید به صورت همزمان از کارکردهای ۱➡ و ۱➡➡ استفاده کنید.

۱. در ابتدا برنامه پخت و حرارت مورد نظر خود را انتخاب نمایید.
 ۲. با استفاده از دکمه ی زمان پخت، زمانی که غذا لازم است پخته شود مثلاً ۱ ساعت را تنظیم کنید.
 ۳. با استفاده از کارکرد پایان پخت ۱➡➡ ، زمانی که پخت غذا باید به اتمام برسد را تنظیم کنید مثلاً ۰۰:۰۰:۱۴. علامتهای زمان پخت و پایان پخت روشن میشوند.
- فر بصورت خودکار در زمان محاسبه شده روشن خواهد شد. مثلاً در ۰۰:۰۰:۱۳. پس از گذشت زمان تعیین شده، سیگنالی صوتی بمدت ۱۰ ثانیه به گوش خواهد رسید. سپس فر بصورت خودکار خاموش میشود. مثلاً در ۰۰:۰۰:۱۴.

روشن کردن صفحه نمایش:

۱. در صورت نیاز، با استفاده از دکمه ی ON/OFF ، دستگاه را روشن کنید.
۲. دکمه ی  را فشار دهید تا صفحه نمایش مجدداً روشن گردد.

قفل کودک صفحه کلید فر:

به محض فعال کردن قفل کودک، دستگاه دیگر روشن نخواهد شد. قفل کودک بصورت زیر فعال میشود:



۱. در صورت لزوم، دستگاه را با استفاده از دکمه ی ON/OFF روشن کنید. هیچ یک از کارکردهای فر را انتخاب نکنید.

۲. دکمه ی  را فشار دهید تا علامت  ظاهر شود.



اکنون قفل کودک فعال شده است.





غیر فعال سازی قفل کودک صفحه کیلد فر:

۱. با استفاده از دکمه ی Off/ON دستگاه را روشن کنید.
 ۲. دکمه ی  را فشار دهید تا علامت  ناپدید شود.
- اکنون قفل کودک غیر فعال شده است و دستگاه مجددا آماده ی استفاده است.

قفل کودک عملکرد درب فر (در مدل جک برقی):

لازم به ذکر است که قفل کودک صفحه کلید فر تنها مختص صفحه نمایش می باشد. دکمه های مربوط به باز و بستن درب به صورت مجزا می باشد که با فشردن علامت  بر روی ریموت کنترل چراغ های قرمز باز و بستن درب شروع به چشمک زدن می کنند که نشان دهنده ی قفل شدن صفحه ی لمسی آنهاست که با فشردن مجدد علامت  صفحه لمسی درب از حالت قفل کودک خارج می گردد.

کنترل چراغ فر:

وقتی فر در حال کار است دکمه ی  مربوط به دکمه ی  یا  را همزمان فشار دهید، در این زمان چراغ فر، روشن یا خاموش می گردد.




تغییر دما:

در صورت لزوم، دکمه ی  مربوط به دکمه ی  یا  را همزمان فشار دهید در این زمان دما و تغییر می یابد و علامت مربوطه ظاهر می گردد.




کاوشر دما:

۱. دستگاه را با استفاده از دکمه‌ی On / off روشن کنید.

۲. دکمه‌ی  را سه مرتبه فشار دهید سپس دکمه‌ی  یا  را چندین مرتبه فشار دهید تا برنامه پخت مورد نظر ظاهر شود.

۳. دکمه‌ی  یا  را فشار دهید تا دما کاهش یا افزایش یابد و دمای مورد نظر شما حاصل شود.

۴. دکمه‌ی تایید  را فشار دهید. در این حالت فر شروع به کار می‌کند.

برنامه های پخت

حالت انتقال حرارتی:

در این حالت و شیوه‌ی پخت، المنتهای فوقانی و تحتانی روشن می‌شوند. این شیوه، شیوه‌ی کلاسیک در پخت و پز با فر است با این استثناء که گرمای و حرارت بصورت توزیع شده اعمال شده و مصرف انرژی کاهش می‌یابد. در حالت انتقال حرارتی، وقتی غذا از چندین ماده‌ی تشکیل دهنده تشکیل شده حرارت همچنان بطور نابرابر توزیع میگردد مثلاً کلم همراه با گوشت دنده، نوارهای گوشت گوساله و برنج و غیره. زمانی نتیجه‌ی ای عالی در پخت و پز غذاهای گوشتی حاصل میشود (مانند گوشت نیم پز) که پخت به آرامی صورت گیرد و چربی و روغن و آب به آن اضافه شود. این شیوه‌ی پخت برای تهیه‌ی کیکهای میوه، غذاهای تشکیل شده از ترکیب گوشت و آرد بسیار مناسب است. در حالت پخت به شیوه‌ی انتقال حرارتی، فقط از یک سینی یا یک قفسه‌ی پخت در یک زمان استفاده کنید در غیر اینصورت توزیع گرمای دست نخواهد بود. با استفاده از قفسه‌هایی با ارتفاع مختلف می‌توانید میزان حرارت را بین بالا و پایین فر متوازن کنید. از بین قفسه‌های مختلف بر اساس این امر که غذای مورد نظر بهتر است بیشتر از بالا حرارت داشته باشد یا از پایین، آن قفسه‌ی را که ارتفاع مناسبی دارد انتخاب کنید.



شیوه پخت چندگانه:

در این حالت المتهای فوقانی، پشستی، تحسانی و نیز تور بوفن به صورت متناوب روشن می شوند. از آنجاییکه گرما ثابت و یک دست است غذا به صورت یک دست پخته شده و برشته می شود. در این شیوه ی پخت، شما می توانید غذاهای گوناگون را همزمان تهیه کنید البته مادامیکه دمای پخت آنها یکسـان باشد. حداکثر ۲ قفسه را می توان در یک زمان مورد استفاده قرار داد.

این شیوه ی پخت برای غذاهایی که لازم است سطح آنها برشته شود یا غذاهایی که زمان پخت طولانی دارند مانند لاز انیا، پاستا، جوجه ی برشته و سیب زمینی مناسب است.

بعلاوه، توزیع عالی گرما این امکان را فراهم می سازد که هنگام پخت غذاهای کبابی و سرخ کردنی از دماهای پایین تر استفاده شود. این امر منجر به از دست رفتن کمتر آب مواد غذایی می شود و گوشت، لطیف تر و آبدار تر میشود. شیوه ی پخت چندگانه بخصوص مناسب پخت و تهیه ی ماهی است که با افزودن میزان اندکی ادویه تهیه می گردد بنابراین طعم و شکل ظاهری آن به خوبی حفظ می شود. زمانی نتیجه ای عالی حاصل می شود که غذاهای فرعی با ترکیب سبزیجات مانند سیب زمینی، بادمجان، فلفل و غیره تهیه شوند.

دسرها: این شیوه ی پخت برای تهیه ی کیکهای خمیری مخمردار نیز بسیار مناسب است. بعلاوه این شیوه ی پخت را میتوان برای گرم کردن سریع گوشت سفید یا قرمز و نان مورد استفاده قرار داد و برای این منظور دما بهتر است بر روی ۸۰ درجه سانتیگراد تنظیم شود. برای گرم کردن غذاهای لطیف تر، ترموستات را بر روی دمای ۶۰ درجه سانتیگراد تنظیم کنید و یا فقط از ویژگی گردش هوای سرد و تنظیم دما بر روی صفر درجه استفاده نمایید.



شیوه سریع پخت:

در این حالت، المنتهای فوقانی و تحتانی و نیز توربو فن روشن میشوند و توزیع یکسان و یک دست حرارت در کل فر تضمین می شود. این حالت از پخت بخصوص برای پختن سریع غذاهای نیمه آماده توصیه می شود (زیرا پیشگرم کردن لازم نیست) مثلاً برای پخت غذاهای منجمد یا نیمه آماده و نیز برای تعداد معدودی از غذاهای خانگی.



شیوه پخت:

در این حالت المنتهای تحتانی، پیشتی و نیز توربو فن روشن می شوند. این ترکیب، باعث گرم شدن سریع فر میگردد.

این شیوه ی پخت برای غذاهایی که نیازمند دمای بالا برای پخت هستند عالی است مانند پیتزا، تکه های کبابی بزرگ، فقط از یک سینی یا قفسه ی پخت در یک زمان استفاده کنید. اما اگر بیش از یک سینی یا قفسه برای پخت مورد نیاز است دومین قفسه را بین دو نیمه ی فر ایند پخت وارد فر کنید.



حرارت دهی از بالا:

المنتهای فوقانی در این حالت روشن می شوند و از این شیوه برای برشته کردن غذا در پایان پخت می توان استفاده کرد.



گریل (کبابی) با چرخش جوجه گردان :

در این حالت، المنتهای فوقانی واقع در مرکز روشن می شوند. دمای مستقیم و بسیار زیاد گریل باعث می شود سطح گوشت و کباب برشته و قهوه ای شود اما در عین حال آب آن تبخیر نشده و گوشت حاصله لطیف و آبدار باقی می ماند. گریل همچنین برای غذاهایی که نیازمند دریافت دما از سطح هستند توصیه می شود مانند استیک گوشت گوساله، استیک دنده، فیله، همبرگر، جوجه و غیره مناسب می باشد. چند نمونه از غذاهای گریل شونده در پاراگراف نکات عملی پخت و پز ارائه شده اند.



شیوه ی پخت با گرمای خشک و غیرمستقیم :

در این حالت المنت حرارتی پشتی و توربو فن روشن می شوند در نتیجه توزیع یک دست حرارت در کل فر تضمین می شود. این شیوه بر ای پختن غذاهای لطیف با بافت ترد مناسب است بخصوص کیکها که نیازمند پف کردن هستند. برای تهیه ی تارتهای گوناگون بر روی سه قفسه بصورت همزمان، این شیوه مناسب است. برای مثال: کرمهای پفی، بیسکوئیتهای شیرین و خوش طعم و شیرینهای پفکی



گریل (کبابی) بعلاوه ی حرارت از پایین :

در این حالت المنت گریل و المنت پایین روشن می شوند و دما در کل حفره ی فر ثابت باقی می ماند که برای ترد شدن سطح خارجی غذا ایده آل است بنابراین برای پای های مختلف مناسب است.



المنت پایین:

در این روش پخت از المنت پایین بر ای ایجاد حرارت به سمت بالا استفاده می شود. این روش برای تهیه غذاهایی که باید به آرامی پخته شوند یا گرم کردن غذا مناسب است.



حرارت دهی از بالا بعلاوه ی فن:

در این شیوه المنت فوقانی و توربو فن روشن می شوند و حرارت هم از عقب و هم از بالا اعمال می شود که برای گرم کردن مجدد بسیار عالی است و به حفظ گرمای غذاهای پخته شده کمک می کند.



حالت یخ زدایی:

در این حالت فن روشن می شود اما گرمایی تولید نمی شود تا زمان یخ زدایی غذاهای منجمد کاهش یابد. زمان مورد نیاز برای یخ زدایی غذا به دمای اتاق بستگی دارد و نیز به مقدار و نوع غذا. همیشه به دستور عملهای یخ زدایی مندرج بر روی بسته بندی مواد غذایی توجه نمایید.



نیمه گریل (نیمه کبابی):

در این روش پخت فقط از قسمت داخلی المنت فوقانی استفاده می شود که باعث می شود حرارت بصورت مستقیم به سمت پایین و سمت غذا هدایت شود.



فن و گریل:

در این روش پخت، المنت فوقانی همراه با توربو فن فعال می شوند که به گردش سریع گرما کمک می کند. این ویژگی برای برشته کردن سریع و حفظ آب مواد غذایی مناسب است مانند استیک، همبرگر و سبزیجات.



پیش گرم سازی سریع:

این شیوه برای پیش گرم کردن سریع فر مناسب است. دمای فر سریعاً به ۲۰۰ درجه ی سانتیگراد می رسد.

برنامه های پخت خودکار

گرم نگاه داشتن مواد غذایی:

برای گرم و ترد نگاه داشتن غذاهای پخته شده، این ویژگی مناسب است. مثلاً غذاهای حاوی گوشت، غذاهای سرخ شده یا کیکهای میوه. برای این منظور غذا در قفسه‌ی میانی قرار داده شود. اگر دما در داخل فر بالاتر از ۶۵ درجه سانتیگراد باشد این ویژگی فعال نخواهد شد.

پف کردن:

برای پف کردن خمیر شیرینی‌ها و بیسکویتها از این شیوه میتوان استفاده کرد. برای حفظ کیفیت غذا، اگر دمای درون فر بالاتر از ۴۰ درجه سانتیگراد باشد این ویژگی فعال نخواهد شد. خمیر را روی قفسه‌ی دوم قرار دهید. فر نباید از پیش گرم شود.

تست کردن نان:

برای پختن نان تست و تست کردن نان از این ویژگی میتوان استفاده کرد. ماده‌ی غذایی را روی قفسه‌ی چهارم یا پنجم (در برخی مدلها) قرار دهید. فر نباید از قبل گرم شود. در طی پخت، درب فر باید بسته بماند.

پیتزا:

برای پختن انواع مختلف پیتزا، خمیر را روی قفسه‌ی دوم قرار دهید. فر باید از قبل گرم شود.

جوجه و مرغ:

این برنامه برای پخت خودکار برای مرغ و جوجه و سیب زمینی طراحی شده است. برای این منظور غذا را روی قفسه ها قرار دهید. از سینی مخصوص جمع اوری چربی و آب مواد غذایی استفاده کنید.

نان:

این ویژگی برای پخت انواع مختلف نان در سایزهای گوناگون طراحی شده است. خمیر را روی قفسه ی دوم قرار دهید. فر باید از قبل گرم شود.

کیک:


این برنامه، برنامه ای خودکار برای پخت کیک است. این کارکرد را میتوان برای پختن انواع مختلف غذا مورد استفاده قرار داد بدون اینکه عطر غذاها به یکدیگر منتقل شود. از قفسه ی سوم برای پختن استفاده کنید و فقط از یک قفسه استفاده کنید.

گوشت:

این برنامه، برنامه ای خودکار برای پخت کباب است. جهت کبابی کردن قطعات بزرگ گوشت (ران، کباب گوساله، جوجه کباب) میتوان از این برنامه استفاده کرد. ماده ی غذایی را بر روی قفسه های میانی قرار دهید. از سینی مخصوص جمع اوری چربی و قطرات آب مواد غذایی برای جمع اوری چربی و آب حاصل از مواد غذایی استفاده کنید.



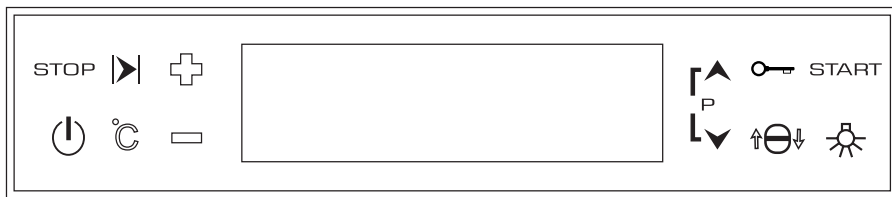
چگونگی استفاده از جوجه گردان:

۱. سینی مخصوص پخت را در طبقه ی اول قرار دهید.
۲. پایه ی جوجه گردان را در قفسه ی سوم قرار دهید و سپس یک طرف از میله ی جوجه گردان را درون مکعب عقبی و سمت دیگر را وارد چنگک نمایید.
۳. کارکرد  را انتخاب کنید.
۴. پس از پختن، میتوانید غذا را برداشته و میله ی جوجه گردان را با نگهداشتن قلاب آن، بیرون بیاورید.

راهنمای استفاده از فر دو طبقه مدل ۶۳۶

2 4 6

8 10 12



1 3 5

Twin Oven

7 9 11



1 - کلید خاموش روشن کردن فر

STOP ۲- این کلید جهت توقف اجرای برنامه فر استفاده می شود.

3- این کلید جهت تنظیم دمای درون فر بر حسب سانتی گراد به کار می رود.

4- کلید تایمر: عملکردهای زیر را دارد.

الف) هنگام تنظیم برنامه پخت تعیین زمان پخت و پخت تاخیری به کار می رود
ب) هنگام آماده به کار بودن صفحه تعیین آلارم به کار می رود.

ج) هنگام اتصال سنسور پخت گوشت جهت تنظیم دمای سنسور به کار می رود.

5- کلید منفی: جهت کاهش پارامترهای مختلف

6- کلید مثبت: جهت افزایش پارامترهای مختلف

7- کلید انتخاب عملکرد: به سمت پایین آخرین عملکرد فر را انتخاب می کند.

8- کلید انتخاب عملکرد: به سمت بالا اولین عملکرد فر را انتخاب می کند.

9- کلید انتخاب طبقات در صورت قرارگیری صحیح جدا کننده طبقات در فر بوسیله این کلید می توان دو طبقه جزا فقط طبقه بالا یا فقط طبقه پایین را انتخاب کنید.

10- قفل کلید با لمس کردن این کلید به مدت ۱ ثانیه قفل صفحه لمسی فعال یا غیر فعال می شود. وقتی که کلید قفل فعال شد هیچ کلیدی به غیر از کلید خاموش روشن فعال نخواهد بود. در صورت انتخاب دو طبقه جزا به وسیله این کلید می توانید دمای طبقه پایینی را تنظیم کنید.

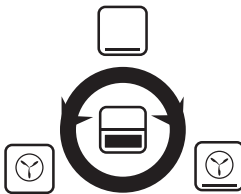
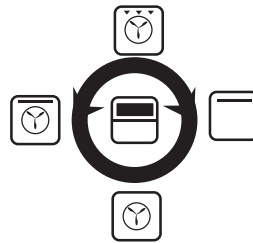
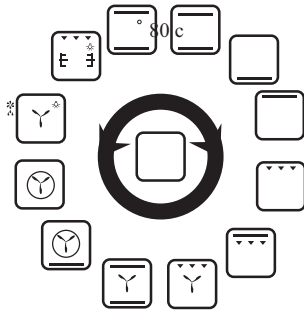
11- دکمه خاموش روشن کردن لامپ: هنگامی که یک عملکرد در حال اجرا باشد و یا تنظیم شده باشد لامپ درون فر روشن خواهد بود با لمس این آیکون می توان لامپ را خاموش یا روشن نمود.

START 12- کلید شروع پخت: بر اساس مقادیر تنظیم شده در حالت انتظار، حالت عملکرد روی صفحه نمایشگر می





شود.

تنظیمات ساعت: ⌚

- با نگه داشتن همزمان دو کلید + و - تا زمانی که اعداد ساعت شروع به چشمک زدن میکنند میتوان ساعت را تنظیم نمود با استفاده از این دو کلید میتوان ساعت دقیق را تنظیم نمود.
- به مدت ۵ ثانیه منتظر بمانید چشمک زدن اعداد متوقف خواهد شد و تنظیم کامل می شود.
- انتخاب نوع پخت:
 ● با استفاده از کلید ▲ و ▼ میتوانید منوی عملکرد را مشاهده نمایید.



تنظیمات دما در حالت دو طبقه:

- در حالتی که فر با دو طبقه مجزا فعال است به روش زیر دمای هر طبقه را میتوان تنظیم نمود.
 - الف) ابتدا با لمس  یک فلش به سمت بالا▲ کنار نمایشگر دما مشخص میشود در این حالت با + و - میتوان دمای طبقه بالا را تنظیم نمود.
 - ب) جهت تنظیم دمای طبقه پایین پس از لمس  و آیکن  را لمس کنید. جهت فلش کنار نمایشگر به سمت پایین ▼ نشان داده میشود. در این حالت بوسیله کلید های + و - میتوان دمای فر را در طبقه پایین تنظیم نمایید.
- دستور العمل به مدت ۷ ثانیه روی صفحه نمایشگر دیده خواهد شد و دمای پخت پیش فرض روی صفحه نمایش دیده میشود
- توجه:
 - برخی از دستور العمل ها کنترل دما غیر ممکن است و در این حالت صفحه نمایشگر سفید دیده میشود.
- در هنگامی که علامت  به صورت ثابت روی نمایشگر ظاهر می شود علامت PAUSE به شکل چشمک زن دیده میشود این بدان معناست که شما آماده پختن چیزی هستید ولی هنوز مرحله پخت شروع نشده است.

شروع پخت:

هنگامیکه یک دستور العمل انتخاب شد کلید START را فشار دهید تا پخت با دمایی که تنظیم شده است شروع شود علامت PAUSE محو خواهد شد و زمانیکه برای پخت نیاز است روی نمایشگر تایمر / سنسور نشان داده خواهد شد.



توجه:

بعد از اینکه پخت به پایان رسید کلید START را فشار دهید. دستور العمل قبلی و دمای قبلی روی صفحه نمایش پدیدار خواهد شد. اگر کلید START را برای مدت ۱ ثانیه فشار دهید پخت دوباره آغاز میگردد. برای تغییر پارامترهای پخت بر اساس آنچه توصیف شد از کلیدهای متناسب با آن استفاده کنید با فشار دادن کلید START پخت با تغییر پارامترها دوباره شروع خواهد شد.

مدت زمان پخت:

این روش مختص زمانی است که از سنسور پخت استفاده نمیکنیم و میخواهیم پخت را بلافاصله شروع

کنیم. در این هنگام مدت زمان پخت مورد نظر را وارد میکنیم

۱- دستور العمل و سپس کلید مطابق را انتخاب کنید

۲- کلید تایمر را فشار داده تا به صورت چشمک زن روی صفحه نمایش تایمر دیده خواهد شد

۳- مدت زمان پخت را با استفاده از کلیدهای + یا - تغییر دهید

کلید AUTO روی صفحه نمایش دیده خواهد شد (اگر زمان ۰:۰:۰ باشد ۲ صدای بیب به عنوان هشدار

شنیده میشود)

۴- کلید START را فشار دهید علامت PAUSE محو میشود و پخت آغاز میگردد. زمان پخت روی صفحه

نمایشگر تایمر ظاهر میشود و همزمان با آن علامت ► دیده میشود.



پخت تأخیری:

۱- مراحل ۱ تا ۳ پخت زمان دار را طی کنید
۲- کلید **▶** را فشار دهید علامت **▶** به حالت چشمک زن و همچنین زمان پایان پخت روی صفحه تایمر مشاهده میشود.

۳- برای انتخاب زمان پایان پخت مورد نظر از کلید **+** یا **-** استفاده کنید

ممکن است علامت **▶** در حالی که علامت **▶** هنوز روی صفحه نمایشگر است محو شود. که این موضوع نشانگر این است که برنامه دادن به پخت تأخیری در حال انجام است و پخت بلافاصله شروع خواهد شد

۴- کلید **START** را فشار دهید علامت **PAUSE** محو خواهد شد و پخت آغاز میگردد زمان پایان پخت همراه با کلید **▶** روی صفحه نمایشگر ظاهر خواهد شد.

پخت همراه با سنسور پخت گوشت:

سنسور پخت در واقع سنسوری است که به آن سیم وصل شده است و داخل فر قرار داده شده است. این وسیله را درون گوشت فرو می برند تا تست کنند آیا گوشت پخته شده است یا نه. هنگامی که گوشت به دمای خواسته شده برسد، پخت به صورت اتوماتیک پایان می پذیرد.

خاتمه پخت به صورت اتوماتیک:

بعد از اینکه پخت به صورت اتوماتیک پایان یافت نمایشگر دمای باقی مانده را نشان میدهد علامت **AUTO** به صورت چشمک زن دیده می شود و صدای بوق برای ۷ دقیقه شنیده میشود.



- ۱- دستور العمل مد نظر خود را انتخاب نمایید و سپس دمای مورد نظر را تنظیم نمایید.
 - ۲- کلید **|>** را فشار دهید دمای پیش فرض سنسور پخت به صورت چشمک زن روی صفحه نمایشگر سنسور پخت / تایمر دیده میشود. علامت AUTO روی صفحه نمایشگر پدیدار خواهد شد.
 - ۳- برای تنظیم کردن دمای سنسور پخت بین ۲۰ تا ۹۹ درجه سانتی گراد از کلید + و - استفاده کنید
 - ۴- کلید START را فشار دهید علامت PAUSE ناپدید می شود و پخت آغاز میگردد دمای واقعی سنسور پخت در سمت چپ نمایان میشود.
- دمای تنظیم شده در قسمت راست صفحه نمایشگر تایمر / سنسور پخت دیده میشود
- روی نمایشگر دما می توان ۵ خط مشاهده کرد که دمای واقعی فر را نشان می دهد درجه حرارت هر کدام از خط ها ۱ / ۵ می باشد. هنگامی که المنت های گرمایی فعال می شوند. پیکان رو به بالا ▲ به حالت چشمک زن در می آید.

ساعت هشدار:

- در حالت انتظار با یک بار فشار دادن کلید **|>** آیکون زنگ روی صفحه نمایش به حالت چشمک زن فعال می شود.
- با استفاده از کلید های - و + زمان هشدار تنظیم می شود.
- در حالت انتظار با دوبار فشردن کلید **|>** آیکون زنگ روی صفحه نمایشگر به حالت چشمک زن فعال می شود که با استفاده از کلید های + یا - زمان استفاده تنظیم می شود. بعد از ۷ ثانیه حالت چشمک زن دیده می شود در این حالت تنظیم زمان قابل دسترس است و زنگ هشدار به صدا در می آید زنگ هشدار توسط کلید های + یا - متوقف می شود.



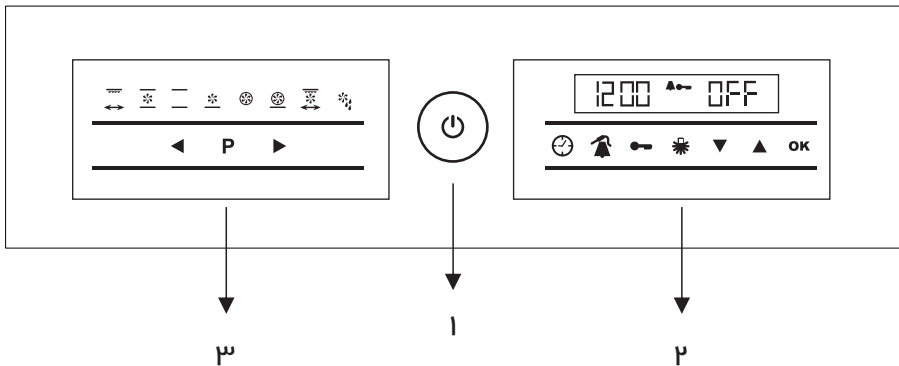
گزینه ایی که قابلیت دادن برنامه را دارند:

صدای زنگ ۳ نوع صدای زنگ متفاوت وجود دارد.
کلید - را به مدت ۵ ثانیه فشار دهید روی نمایشگر ساعت روزانه صدای اولین زنگ تحت عنوان TN1 که صدای بلند است یا صدای TN2 که صدای معمولی است یا TN3 که صدای ملایم است نمایان میشود صدای مورد نظر را با کلید - در مدت ۷ ثانیه انتخاب کنید.
صدای پیش فرض TN1 میباشد
صدای کلید ۳ نوع صدا برای کلیدها وجود دارد..

زمان روزانه ۲۴ ساعت / ۱۲ ساعت: زمان روزانه پیش فرض ۲۴ ساعت است اگر این زمان را بخواهید به ۱۲ ساعت تغییر دهید کلید - + را برای ۵ ثانیه فشار دهید حالت تغییر خواهد کرد و صدای بیب را خواهید شنید و علامت AM و PM کنار ساعت نمایش داده میشود در این حالت ساعت به صورت ۱۲ ساعته خواهد شد.

راهنمای استفاده از فر مدل ۶۷۳

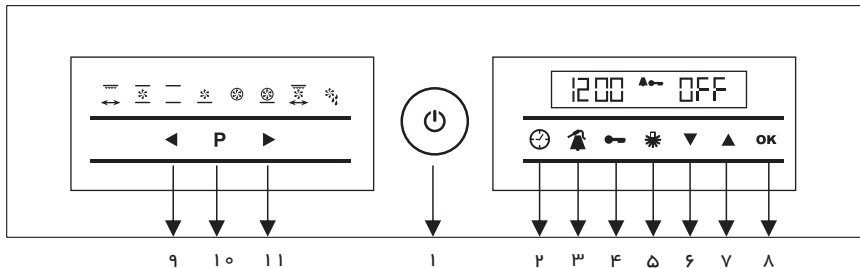
برد کنترل فر DF-673



صفحه کنترل فر دستگاه از سه قسمت تشکیل شده است:

- ۱- کلید روشن و خاموش کردن
- ۲- قسمت مربوط به تنظیم دما و زمان پخت، کلید هشدار، لامپ دستگاه
- ۳- قسمت مربوط به حالت پخت و عملکرد دستگاه

عملکرد سوئیچ‌های موجود بر روی نمایشگر:



۱- سوئیچ : ON/OFF با لمس این سوئیچ میتوان نمایشگر را روشن یا خاموش کرد. در حالت خاموش تمامی خروجی‌ها قطع و تایمرها غیر فعال میباشند.

۲-

۱-۲ در صورتی که حالت پخت در دستگاه فعال نباشد با لمس این سوئیچ امکان تنظیم ساعت دستگاه وجود دارد. به گونهای که با لمس این سوئیچ دو رقم مربوط به نشانگر ساعت شروع به چشمک زدن میکند و با استفاده از سوئیچهای + و - میتوان ساعت را تنظیم نمود. برای ثبت شدن عدد تنظیم شده باید ۳ ثانیه مکث نمود. پس از ۳ ثانیه دو رقم مربوط به دقیقه چشمک میزند و عدد مربوط به دقیقه را نیز میتوان به روش مشابه تنظیم نمود. نوع ساعت در حالت پیش فرض به صورت ۲۲ ساعت میباشند.

۲-۲ در صورتی که حالت پخت در دستگاه فعال باشد با یکبار لمس این سوئیچ امکان تنظیم مدت زمان پخت و با لمس دوباره امکان تنظیم ساعت شروع پخت وجود دارد. با رسیدن ساعت به ساعت شروع پخت خروجیهای Function مورد نظر فعال شده و با اتمام مدت زمان پخت، خروجیها و حالت پخت غیر فعال شده و نمایشگر خاموش میشود و صدای بازر به مدت ۲۲ ثانیه به گوش میرسد. برای غیر فعال کردن صدای بازر میبایست نمایشگر را روشن نمود و سوئیچ ⌚ را لمس کرد و با مدت زمان ۲۲ ثانیه به اتمام برسد.

تبصره: در تنظیم زمان شروع و مدت زمان پخت دقت شود. در صورتی که آخرین بار زمان شروع پخت تنظیم شود، مدت زمان پخت بدون توجه به عدد تنظیم شده، ۱۱ ساعت در نظر گرفته می‌شود. و در صورتی که آخرین بار مدت زمان پخت تنظیم شود، اعداد تنظیم شده توسط کاربر تغییر نخواهند کرد.

۳-

۳-۱ تایمر یادآوری کننده: در صورتی که حالت پخت فعال نباشد، با لمس این سوئیچ امکان تنظیم تایمر از ۱ تا ۲۳:۳۲ وجود دارد. با اتمام این مدت زمان صدای زنگ هشدار به مدت ۲۲ ثانیه شنیده می‌شود. برای قطع زنگ هشدار کفایت این سوئیچ دوباره لمس شود و یا مدت زمان ۲۲ ثانیه به اتمام برسد.

۳-۲ در صورت اتصال سنسور پخت گوشت (meat prob) با لمس این گزینه می‌توان دمای تنظیمی مورد نظر برای سنسور را تعیین کرد.

۴- با یکبار لمس این سوئیچ می‌توان صفحه کلید رو قفل نمود و برای غیر فعال کردن می‌بایست این سوئیچ را به مدت سه ثانیه لمس کرد.

۵- در صورتی که نمایشگر دستگاه روشن باشد با لمس این سوئیچ امکان روشن و خاموش کردن لامپ تنوره وجود دارد.

۶- برای کاهش مقادیر تنظیم ساعت، تایمر و دمای قطع بکار می‌رود.

۷- برای افزایش مقادیر تنظیم ساعت، تایمر و دمای قطع بکار می‌رود.

۸- این سوئیچ تثبیت کننده و کلید شروع به کار پخت می‌باشد

۹- برای انتخاب عملکرد مناسب از بین عملکردهای موجود پخت بکار می‌رود

۱۰- برای فعال، غیر فعال کردن بخش پخت بکار می‌رود به گونه ای که با لمس این سوئیچ و با کمک سوئیچ های ◀ و ▶ می‌توان نوع عملکرد رو انتخاب کرد.

۱۱- برای انتخاب عملکرد مناسب از بین عملکردهای موجود پخت بکار می‌رود

لیست عملکردهای پخت موجود:

<p>در این برنامه در این برنامه فن به همراه المنت پایین دمای بین ۵۰ تا ۶۰ درجه ایجاد می‌کند. این برنامه برای یخ‌زدایی گوشت‌های یخ‌زده و غیره بکار می‌رود.</p>	
<p>المنت بالا، المنت گریل به همراه فن و جوجه‌گردان و دمای پیش فرض ۱۸۰ درجه و حداکثر دمای ۲۵۰ درجه از این برنامه جهت پخت گوشت، مرغ و ماهی استفاده می‌شود. این برنامه جهت پیش‌گرمایش فر نیز می‌تواند به کار رود.</p>	
<p>المنت پایین و المنت پشت به همراه فن و دمای پیش فرض ۱۵۰ درجه و دمای حداکثر ۱۸۰ درجه از این برنامه جهت پخت غذاهایی که به حرارت غیر مستقیم نیاز دارند استفاده می‌شوند.</p>	
<p>المنت پشت به همراه فن و دمای پیش فرض ۱۴۰ درجه و دمای حداکثر ۱۶۰ درجه از این برنامه جهت یا گرم کردن غذاهایی که به حرارت غیر مستقیم نیاز دارند استفاده می‌شوند.</p>	
<p>المنت پایین به همراه فن و دمای پیش فرض ۱۴۰ درجه و دمای حداکثر ۱۶۰ درجه از این برنامه جهت گرم کردن غذا می‌توان استفاده کرد.</p>	
<p>المنت پایین و المنت بالا و دمای پیش فرض ۱۷۰ درجه و دمای حداکثر ۲۲۰ درجه از این برنامه جهت پخت غذاهایی که هم‌زمان به حرارت مستقیم و برشته شدن نیاز دارند استفاده می‌شود.</p>	

<p>المنت پایین و المنت بالا به همراه فن و دمای پیش فرض ۱۸۰ درجه و دمای حداکثر ۲۲۰ درجه از این برنامه جهت پخت غذاهایی که هم حرارت مستقیم و هم غیر مستقیم استفاده می‌کنند به کار می‌رود. این برنامه جهت پخت کیک و پیتزا مناسب است.</p>	
<p>المنت بالا، المنت گریل به همراه جوجه گردان و دمای پیش فرض ۱۸۰ درجه و دمای حداکثر ۲۵۰ درجه از این برنامه جهت گریل کردن و بریان کردن غذا پس از اتمام فرآیند پخت استفاده می‌شود.</p>	

خلاصه‌ای از عملکرد پخت:

پس از انتخاب عملکرد مورد نظر در صفحه نمایشگر، دمای پیش فرض مربوط به عملکرد انتخابی، شروع به چشمک زدن میکند در این حالت با استفاده از سویچ های + و - می‌توان این دما را تغییر داد و پس از تثبیت دمای تنظیم شده، برای شروع به کار دستگاه، می‌بایست سویچ OK لمس شود. در حالت پخت (در صورتی که پروب گوشت وصل نباشد) دمای داخل کابین فر، بر روی نمایشگر نمایش داده می‌شود. در صورتی که دمای داخل کابین از دمای تنظیم شده بیشتر باشد و یا خطای سنسور داخل کابین رخ داده باشد تمامی المنت های خروجی غیر فعال می‌شوند. این وضعیت تا کاهش دما و رفع خطا ادامه دارد و با رسیدن دما به (۷ دمای تنظیم شده) المنت های عملکرد مورد نظر دوباره فعال خواهند شد. تبصره: در صورتی که پروب گوشت وصل باشد دمای پروب گوشت بر روی نمایشگر نمایش داده می‌شود. در صورتی که خطای سنسور داخل کابین رخ دهد عبارت ERR بر روی نمایشگر نمایش داده می‌شود.

عملکرد FanCooler:

در صورتی که دمای داخل کابین فر از ۶۳ درجه بالاتر باشد و یا خطای سنسور رخ داده باشد این فن روشن می‌شود و با رفع خطای سنسور و کاهش دما به کمتر از ۳۱ درجه این فن خاموش خواهد شد.



A series of horizontal dashed lines spanning the width of the page, intended for handwriting practice.

اخطار

لطفا جهت نصب محصولات حتما با شماره تلفن خدمات پس از فروش تماس حاصل فرمائید، در غیر این صورت علاوه بر فاقد گارانتی بودن محصول، شرکت هیچ گونه مسئولیتی نسبت به خسارت و حوادث احتمالی از جمله انفجار و آتش سوزی و غیره نخواهد داشت.



خدمات پس از فروش

- شماره تماس: ۲۱۷۴۹۳۷
- سامانه پیامک: ۲۱۷۴۹۳۷

 **Instagram**/dateesco

 **Facebook**/datees

 **Twitter**/dateesco

 **LinkedIn**/in/datees

 **Telegram.me**/DateesHome

 Customers and agency: (+98 21) 77887075

 24 hours after-sale services: (+98 21) 74937

 www.datees.ir

جهت نصب و تعمیر ارسال پیامک به شماره

۰۲۱-۷۴۹۳۷