



لوازم خانگی و تجهیزات آشپزخانه



دفترچه راهنمای فر برقی رومیزی

Manual For Dates Toster



datees.ir

فهرست:

۴		مشخصات ظاهری محصول
۵		مشخصات فنی محصول
۶		لوازم جانبی
۷		اطلاعات مهم امنیتی
۸		هشدارهای ایمنی
۹		دستور العمل نصب
۱۰		اقدامات اولیه
۱۰		دستور العمل استفاده از فر در مدل‌های سه ولوم
۱۲		دستور العمل ولوم تنظیم پخت هات پلیت
۱۴		دستور العمل استفاده از فر در مدل‌های صفحه لمسی
۱۸		راهنمای استفاده از توستر ۹ حالت
۲۱		دستور العمل استفاده از فر در مدل‌های لمسی ولوم‌دار
۲۳		دستور العمل استفاده از فر در مدل‌های تمام لمسی
۲۵		دستور العمل استفاده از فر رومیزی تک ولوم مدل ۸۸۰
۲۶		انتخاب برنامه فر برقی مدل ۸۸۰
۲۷		دستور العمل فر برقی رومیزی مدل ۷۲۰
۳۰		دستور العمل استفاده از دستگیره سینی فر
۳۱		دستور العمل استفاده از از دستگیره جوجه گردان
۳۱		تمیز کردن فر برقی

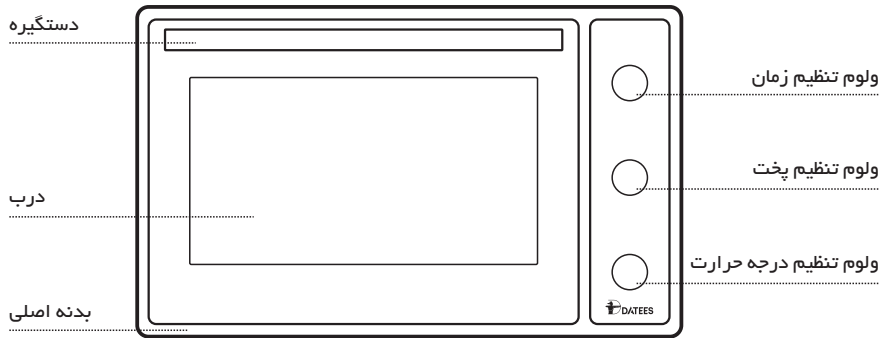
مشتری گرامی

از اینکه محصول ما را برای خرید انتخاب کرده‌اید متشکریم.

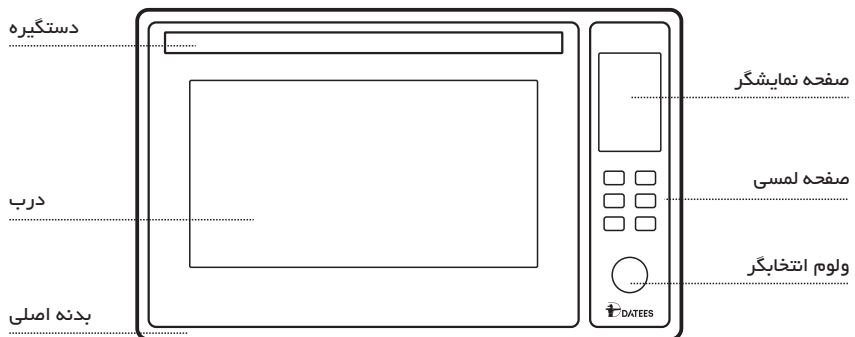
لطفاً با دقت کامل دستورالعمل‌ها و هشدارهای مذکور در دفترچه را مطالعه فرمائید.

این دستورالعمل‌ها شامل اطلاعات مهم جهت نصب، نگهداری و طرز عملکرد صحیح می‌باشند.

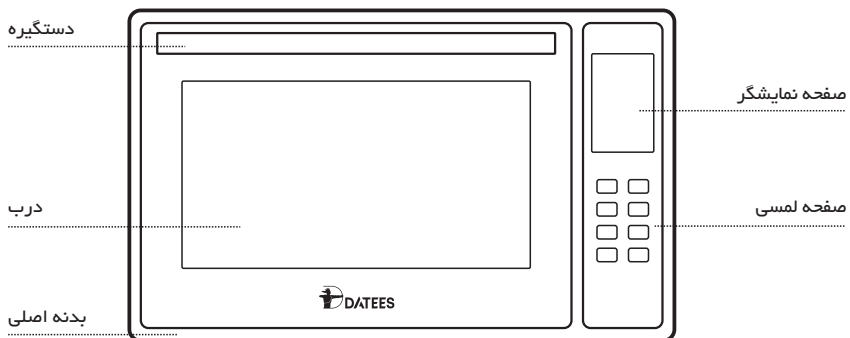
مشخصات ظاهری محصول



مدل های سه ولوم



مدل های صفحه لمسی ولوم دار



مدل های تمام صفحه لمسی

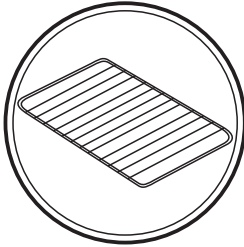
مشخصات فنی توستر ۳۲ لیتری

ابعاد خارجی mm	عمق ۳۸۰ - عرض ۵۱۰ - ارتفاع ۳۳۰
ظرفیت فر	۳۲ لیتر
وزن خالص	۱۱ کیلو گرم
وزن ناخالص	۱۵ کیلو گرم
ولتاژ و فرکانس ورودی	۲۲۰ ولت متناوب و ۵۰ هرتز
توان المنت های بالا	مجموع ۸۰۰ وات
توان المنت های پایین	مجموع ۸۰۰ وات
توان فن کانوکشن	۲۰ وات
توان لامپ	۲۵ وات
توان کل	۱۶۰۰ وات
توان موتور جوجه گردان	۶ وات

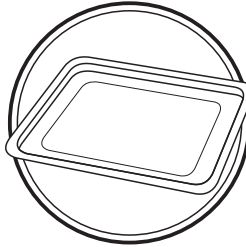
مشخصات فنی توستر ۵۲ لیتری

ابعاد خارجی mm	عمق ۴۸۵ - عرض ۶۴۰ - ارتفاع ۳۸۰
ظرفیت فر	۵۲ لیتر
وزن خالص	۲۵ کیلو گرم
وزن ناخالص	۲۸ کیلو گرم
ولتاژ و فرکانس ورودی	۲۲۰ ولت متناوب و ۵۰ هرتز
توان المنت های بالا	۱۱۰۰ وات
توان المنت های پایین	۱۱۰۰ وات
توان فن کانوکشن	۲۰ وات
توان لامپ	۲۵ وات
توان کل	۲۲۰۰ وات
توان موتور جوجه گردان	۶ وات

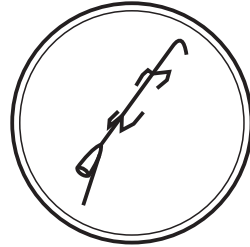
لوازم جانبی



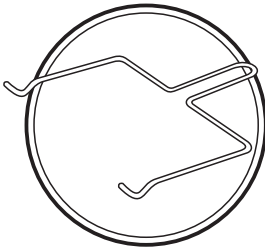
شلف استیک



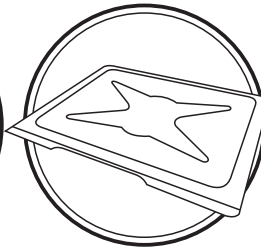
سینی



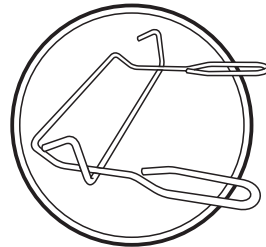
سیخ جوجه گردان



دستگیره سیخ جوجه گردان

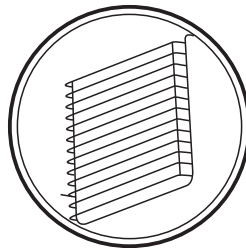


سینی روغن گیر
(برای مدل ۳۲ لیتری)

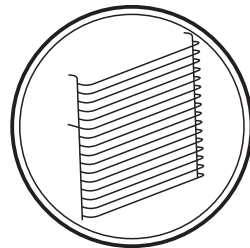


دستگیره سینی

برای مدل ۵۲ لیتری



شلف کناری چپ



شلف کناری راست

اطلاعات مهم امنیتی فر برقی:

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 تولید کننده نخواهد بود.

امنیت عمومی:

- 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 تولید کننده 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.
- هنگام استفاده، فر گرم می باشد. از دست زدن به مشعل و قطعات داخلی خود داری نموده و کودکان را از آن دور نمایید.
- سطح روی شبکه ها بسیار داغ می باشد لطفاً مراقب باشید.
- به هنگام استفاده، از دستکش نسوز استفاده کنید.
- از قرار دادن ظروف با فویل آلومینیومی در فر اجتناب کنید، این اقدام، ممکن است موجب آتش سوزی شود.
- به هنگام تمیز کردن یا جابجا کردن فر آنرا از برق در آورید.
- 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.
- هنگامیکه 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 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 هنگامیکه 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 مشتعل کننده، مانند الکل وجود نداشته باشد، چرا که الکل در دمای بالا تبخیر و منجر به آتش سوزی می شود.

- این وسیله برای کار با یک زمانسنج خارجی یا سیستم کنترل از راه دور جداگانه در نظر گرفته نشده اند
- این وسیله به منظور استفاده خانگی یا موارد مشابه در نظر گرفته شده اند :
- آشپزخانه مخصوص کارکنان در فروشگاه ها، اداره ها و دیگر محیط های کاری
- خانه های روستایی
- استفاده مشتریان در هتل ها و متل ها و سایر محیط های مسکونی
- مهمان پذیرهای که امکانات آن در حد محل خواب و صرف صبحانه است

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

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 لوله های درب آسیب ببینند.

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 منزلتان اطمینان حاصل فرمائید.
- در صورت خرابی کابل تغذیه، توصیه می شود از کابل مناسب که توسط سازنده ارائه می شود استفاده کنید.

هشدارهای ایمنی

۱. در طول استفاده، وسیله داغ می شود و باید از تماس با المنت های گرمای درون فر پرهیز شود.
۲. هشدار! مطمئن شوید وسیله قبل از تعویض لامپ، جهت جلوگیری از خطرات احتمالی برق گرفتگی خاموش باشد.

دستور العمل نصب:

- نصب دستگاه باید مطابق با تنظیمات برق محل زندگی شما انجام شود.
- 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 مسئولیت 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 میلمان شما باید فاصله ایمنی وجود داشته باشد.
- باید بین وسایل الکتریکی نصب شده و سایر وسیله ها فاصله ایمنی رعایت شده باشد.
- پل پستی کابینت نباید از جریان هوا جلوگیری کند و قسمت عقب فر با پل کابینت باید حداقل 75mm فاصله داشته باشد.
- پیشنهاد می شود که فر در مجاورت یخچال و فریزر نصب نشود چرا که گرما بر عملکرد این وسیله ها تاثیر می گذارد.
- فر باید در نزدیکی پرریز نصب شود.
- سیم برق فر نباید در مجاورت سطوح داغ باشد.
- اگر سیم برق آسیب دیده یا خراب شود، به نزدیک ترین مرکز خدمات مراجعه کنید و مطابق جدول سیم برق مناسب محصول خود را دریافت کنید.
- بعد از اینکه نصب انجام شد تمام وسیله های گرمایشی را به مدت ۳ دقیقه تست کنید.
- اگر از آداپتور استفاده می کنید نباید جریان برق آن بیشتر از حد مجاز باشد.
- تولید کننده تنها در صورتی محصول را ضمانت می کند که تمام مراحل نصب مطابق استانداردهای موجود در دفترچه صورت پذیرفته باشد.
- سطح پستی وسیله باید مقابل دیوار قرار داده شود.

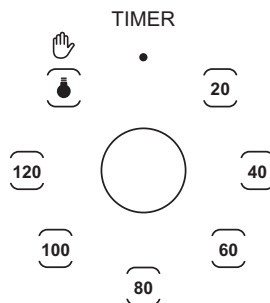
اقدامات اولیه پس از نصب فر:

- تمام سینی ها را از فر خارج کنید.
- درجه حرارت را به حداکثر برسانید.
- به مدت ۱۰ دقیقه فر را در این وضعیت روشن بگذارید.
- در طی این زمان، از فر بویی ساطع خواهد شد که طبیعی است.
- پیش از استفاده سینی ها، تمام لوازم را بادقت بشوئید.

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 ۱۰ دقیقه گرم شود.
- غذاهای یخ زده قبل از هر پخت باید یخ زدایی شوند.
- فر باید چند دقیقه پیش از اتمام زمان پخت خاموش شود.

دستور العمل استفاده از فر در مدل های سه ولوم



ولوم تنظیم زمان

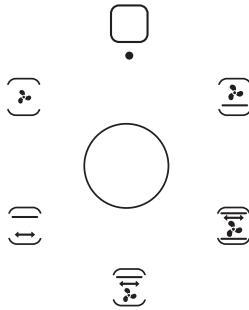
با استفاده از این ولوم می توان به دو صورت از فر استفاده نمود:

- اگر ولوم را به سمت چپ (علامت دست) بچرخانید می توان بدون زمان و با انتخاب هر یک از ۵ حالت ولوم تنظیمات پخت از فر استفاده نمود.
- اگر ولوم به سمت راست چرخانده شود می توان مدت زمان پخت را از ۱ تا ۱۲۰ دقیقه انتخاب نمود که پس از گذشت این زمان فر بطور خودکار خاموش میشود.

توجه: ولوم تنظیم زمان باید به یکی از ۲ صورت بالا باشد در غیر این صورت تنظیمات پخت بکار نخواهد افتاد. جهت روشن کردن لامپ می بایست تایمر فعال باشد.

ولوم تنظیم پخت ۳۲ لیتری:

در مدل‌های دارای ۵ حالت



۵۰-۲۰۰ گرمایش پایینی+فن: المنت پایین با توربو فن باید همزمان روشن شوند گرمایی که از سمت پایین ساطع می‌شود توسط فن در فضای فر پخش می‌شود. این حالت برای پخت و گرم کردن غذاهایی مناسب است که باید در درجه حرارت یکسان از سمت پایین پخته شوند.



۵۰-۲۵۰ گرمایش بالایی و پایینی+فن به همراه جوجه گردان: هوای گرم که از سمت بالا و پایین ایجاد شده به سرعت بوسیله فن در سطح فر پخش می‌شود و مناسب غذاهایی است که بطور یکسان می‌بایست پخته شوند.



المنت بالایی+فن به همراه جوجه گردان: این حالت گرما فقط از سمت بالا و ساطع می‌شود و توسط فن در فضای فر پخش می‌شود و مناسب غذاهایی مانند کباب و ماهی در سایز بزرگ و متوسط می‌باشد.



المنت بالایی به همراه جوجه گردان: در این حالت گرما از سمت بالا ساطع می‌شود و جوجه گردان روشن می‌باشد. از اسن حالت برای گریل کردن غذا استفاده می‌شود.

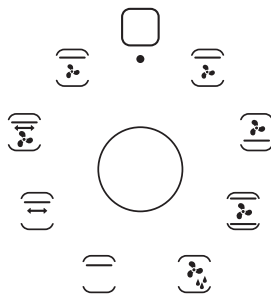


فن یخ زدایی: توربو فن فعال می‌شود و هوا در اطراف غذای یخ زده جریان می‌یابد. همچنین پس از پایان پخت می‌توانید از این گزینه جهت ایجاد جریان هوای گرم اطراف غذا استفاده کنید.



ولوم تنظیم پخت ۵۲ لیتری:

در مدل‌های دارای ۷ حالت



گرمایش بالایی+فن: المنت بالا و توربو فن همزمان روشن می‌شوند. گرمایی که از سمت بالا ساطع می‌شود توسط فن در فضای فر پخش می‌شود. این حالت (شماره ۱) با حالت (شماره ۸) مشابه است و با انتخاب هر کدام می‌توان جهت گردش موتور جوجه گردان را تغییر داد.



گرمایش پایینی+فن: المنت پایین با تور بوفن همزمان روشن می‌شوند. گرمایی که از سمت پایین ساطع می‌شود توسط فن در فضای فر پخش می‌شود. این حالت برای گرم کردن و پخت غذاهایی مناسب است که باید در درجه حرارت یکسان از سمت پایی پخته شود.

گرمایش از بالا و پایینی+فن: المنت‌های پایین، بالا و فن همزمان روشن می‌شوند. گرمایی که از طریق المنت‌های پایین و بالا تولید می‌شود از طریق فن در فضای فر پخش می‌شود.

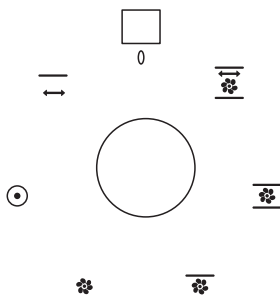
فن (یخزدایی) تور بوفن فعال می‌شود. هوا در اطراف غذای یخ‌زده جریان می‌یابد.

المنت بالایی: در این حالت فقط گرما از سمت بالا ساطع می‌شود که برای گریل کردن غذا استفاده می‌شود.

المنت بالا به همراه جوجه‌گردان: در این حالت فقط گرما از سمت بالا ساطع می‌شود و جوجه‌گردان روشن است.

گرمایش بالایی به همراه جوجه‌گردان+فن: هوای گرم از سمت بالا ساطع شده و به سرعت بوسیله فن داخل فر پخش می‌شود و مناسب غذاهایی مانند کباب و ماهی در ابعاد بزرگ است.

ولوم تنظیم پخت هات پلیت:



گرمایش بالایی و پایینی+فن به همراه جوجه‌گردان: هوای گرم که از سمت بالا و پایین ایجاد شده به سرعت بوسیله فن در سطح فر پخش می‌شود و مناسب غذاهایی است که بطور یکسان می‌بایست پخته شوند.



گرمایش از بالا و پایین + فن: المنت های پایین، بالا و فن همزمان روشن می شوند. گرمایی که از طریق المنت های پایین و بالا تولید می شود از طریق فن در فضای فر پخش می شود.



گرمایش بالایی + فن: المنت بالا و توربو فن همزمان روشن می شوند. گرمایی که از سمت بالا ساطع می شود توسط فن در فضای فر پخش می شود.



گرمایش پایینی + فن: المنت پایین با توربو فن همزمان روشن می شوند. گرمایی که از سمت پایین ساطع می شود توسط فن در فضای فر پخش می شود. این حالت برای گرم کردن و پخت غذاهایی مناسب است که باید در درجه حرارت یکسان از سمت پایی پخته شود.

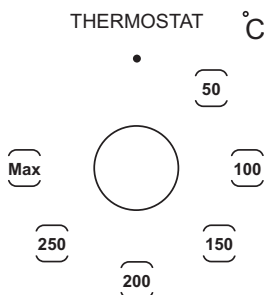


استفاده از سیستم پخت هات پلیت نصب شده بر روی توستر به وسیله استفاده از این آیکون امکان پذیر می باشد. در زمان استفاده و اتمام زمان پخت در تایمر، هات پلیت نصب شده بر روی توستر نیز خاموش میگردد.



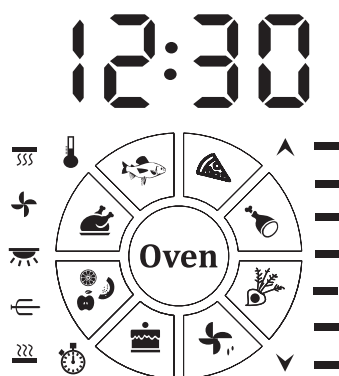
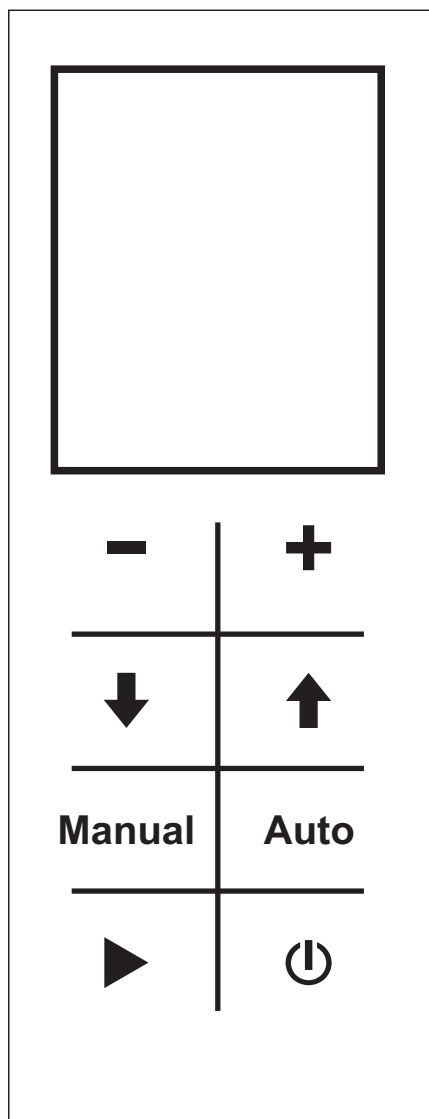
المنت بالا به همراه جوجه گردان: در این حالت فقط گرما از سمت بالا ساطع می شود و جوجه گردان روشن است.

ولوم تنظیم درجه حرارت



دمای فر بین ۵۰ تا ۲۵۰ درجه سانتی گراد می باشد. با چرخاندن این ولوم میتوان دمای پخت را تعیین نمود.

دستورالعمل استفاده از فر در مدل‌های تمام لمسی



عملکرد کلیدها



۱- کلید مثبت و منفی دما:

با لمس هر کدام از کلیدهای فوق می‌توان دمای مورد نیاز برای پخت غذا را تنظیم کرد. همچنین نمایانگر دما نمایشگر روشن می‌شود.



۲- کلید مثبت و منفی زمان پخت:

با لمس هر کدام از کلیدهای فوق می‌توان زمان مورد نیاز را برای پخت غذا را تنظیم کرد. همچنین نمایانگر زمان نمایشگر روشن می‌شود.

۳- کلید انتخاب لامپ و جوجه‌گردان، فن و المنت‌ها در حالت راه‌اندازی دستی:

Manual

با لمس این کلید می‌توان جوجه‌گردان، فن و المنت‌ها را به صورت دستی برای برنامه پخت انتخاب کنید. در صورت انتخاب علامت مربوط به هر کدام روشن می‌شود. پس از لمس کلید استارت موارد فوق روشن می‌شوند.

Auto

۴- کلید انتخاب برنامه:

با لمس این کلید علامت مربوط به برنامه به صورت چشم‌مک‌زن درآمده و بعد از لمس کلید استارت سایر برنامه‌ها خاموش و برنامه انتخابی ثابت روشن می‌شود.

جدول برنامه‌ها

نام برنامه	پیتزا	گوشت	سبزیجات	یخ زدایی	کیک	میوه خشک کن	مرغ	ماهی
المنت کف	*	*		*	*	*		*
المنت بالا		*	*				*	*
جوجه گردان							*	
فن کانوکشن	*	*	*	*		*		*
لامپ	*	*	*	*	*	*	*	*
دمای پیشنهادی	۱۶۰	۲۰۰	۱۸۰	۴۰	۱۸۰	۶۰	۱۸۰	۲۲۰
زمان پیشنهادی	۶۰	۶۰	۶۰	۶۰	۶۰	۳۰	۶۰	۶۰

۵- کلید شروع/توقف:



پس از انتخاب المنت ها و برنامه ها می توانید با لمس این کلید شروع برنامه را انجام دهید تا در زمان و دمای تعیین شده برنامه پخت صورت گیرد. یا لمس مجدد این کلید برنامه متوقف می شود.

۶- کلید روشن و خاموش:



با لمس این کلید ضمن توقف کامل برنامه ها نمایشگر خاموش می شود. با لمس مجدد این کلید تایمر آماده به کار می شود.

نمایشگر

۱- نمایش زمان و دمای تنظیمی پخت:

12:30

در این قسمت دمای تنظیم شد و زمان پخت نشان داده می شود. علامت های   در نمایشگر نشان می دهد دما و یا زمان نشان داده شده است.

۲- نمایش برنامه های دستگاه:



در این بخش از نمایشگر برنامه‌های پیشنهادی موجود به نمایش در می‌آید که با لمس کلید مربوط برنامه مورد نظر به صورت چشمک‌زن در می‌آید.



۳- نشانگر دمای کار دستگاه:

در این بخش دمای کار دستگاه نسبت به دمای تنظیم شده نمودار می‌شود. روشن بودن همه این قسمت به معنای عملکرد در دمای تنظیم شده می‌باشد.

۴- نشانگرهای لامپ، المنت‌ها، جوجه‌گردان و فن:

با انتخاب حالت‌های مختلف کار دستگاه در صورت استفاده از هر کدام از موارد بالا نشانگر مربوطه روشن می‌شود.



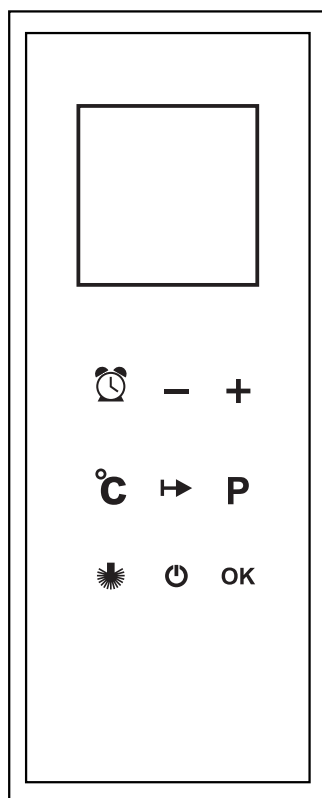
نکته ۱: (پیش‌گرمایش) نشانگر دما در سمت راست نمایشگر نشان دهنده دمای فعلی نسبت به دمای تنظیم شده می‌باشد که با پر شدن کامل این بخش توستر به دمای مورد نظر رسیده و آماده استفاده می‌باشد که این موضوع با یک بوق هشدار به اطلاع کاربر می‌رسد.

نکته ۲: لامپ در تمام برنامه‌ها روشن می‌شود.

نکته ۳: در حین اجرای برنامه امکان تغییر المنت‌ها و فن و جوجه‌گردان و تنظیم مجدد دما و زمان فراهم است.

راهنمای استفاده از توستر ۹ حالت

تنظیم ساعت / تایمر	
دکمه کاهش و افزایش	- +
تنظیم درجه حرارت	°C
پخت تاخیری	H →
برنامه های پخت	P
لامپ	
دکمه روشن و خاموش	
دکمه تایید برنامه	OK



تنظیم و تغییر زمان توستر

 با لمس این کلید میتوان زمان روی نمایشگر را تنظیم نمود. با فشردن اولیه کلید میتوان زمان ساعت دستگاه را انتخاب نمود با فشردن ثانویه این کلید دقیقه دستگاه را میتوان تنظیم نمود. پس از تنظیم ساعت بایستی یکبار دیگر آیکون فوق فشار داده شود.

- + تنظیم زمان و درجه دما توسط لمس آیکون های فوق صورت می پذیرد.

°C تنظیم درجه حرارت در برنامه انتخابی توسط لمس آیکون صورت می پذیرد.

انتخاب برنامه پخت توستر

- ۱- توستر را با استفاده از کلید **OK** روشن نمایید.
 - ۲- با استفاده از آیکون **P** برنامه مورد نظر را انتخاب نمایید. در هنگام انتخاب برنامه بصورت چشمک زن در نمایشگر ظاهر می‌شود.
 - ۳- با استفاده از آیکون **C** می‌توان درجه حرارت مورد نظر را اعمال نمود.
 - ۴- با استفاده از آیکون تایمر مدت زمان پخت را وارد نمایید.
 - ۵- با فشار دادن کلید **OK** برنامه شروع به کار مینماید.
- *جهت خروج از برنامه آیکون خاموش و روشن دستگاه را بمدت ۵ ثانیه فشار دهید.

تنظیم زمان شروع پخت (پخت تاخیری)

جهت تنظیم دستگاه در پخت تاخیری مراحل فوق را انجام داده و با فشار دادن آیکون پخت تاخیری وارد برنامه شده که زمان شروع پخت را تنظیم می‌نماییم و با فشار دادن آیکون **OK** برنامه پخت مطابق با زمان اعلامی شروع خواهد گردید.

نکته

زمانیکه علامت --- بر روی نمایشگر نمایان شد به معنی آن است که زمان پخت تاخیری توسط کاربر به توستر داده شده که هنگام شروع به کار در زمان مورد نظر این علامت از روی نمایشگر حذف می‌گردد.

کنترل لامپ توستر

☀ با استفاده از این کلید میتوان لامپ را خاموش و روشن نمود.

برنامه‌های پخت در توستر ۹ حالت

استفاده از المنت حرارتی فوقانی در پخت	
استفاده از المنت حرارتی تحتانی در پخت	
استفاده از المنت حرارتی تحتانی و فوقانی در پخت	
استفاده از المنت حرارتی فوقانی و جوجه گردان در پخت	
استفاده از المنت حرارتی تحتانی و توربو فن در پخت	
استفاده از المنت حرارتی تحتانی و فوقانی و توربو فن در پخت	
استفاده از المنت حرارتی فوقانی و تحتانی و جوجه گردان در پخت	
استفاده از المنت حرارتی فوقانی و تحتانی و جوجه گردان و توربو فن در پخت	
برنامه پخت پیتزا که بصورت پیش فرض بوده و قابلیت تغییر زمان و دما را به صورت دستی دارد.	
برنامه پخت کیک که بصورت پیش فرض بوده و قابلیت تغییر زمان و دما را به صورت دستی دارد.	
برنامه پخت مرغ که بصورت پیش فرض بوده و قابلیت تغییر زمان و دما را به صورت دستی دارد.	
برنامه یخ زدایی: در این حالت فن دستگاه روشن می‌گردد تا فرآیند یخ زدایی از مواد غذایی صورت پذیرد. دمای یخ زدایی از ۳۰ درجه تا ۱۰۰ درجه سانتیگراد با استفاده از دکمه‌های + و - قابل تنظیم است.	

دستور العمل استفاده از فر در مدل‌های لمسی ولوم‌دار

(Menu) با لمس این گزینه لیست حالت‌های مختلف پخت در صفحه نمایشگر نمایان میگردد و با چرخاندن ولوم می‌توان یکی از حالت‌های زیر را انتخاب نمود. هنگام فعال بودن یکی از حالت‌ها، به وسیله این گزینه می‌توانید جوجه گردان را خاموش یا روشن کنید.

(Toast) حالت توست کردن برقرار است. دمای تنظیم شده ۲۲۰ درجه سانتی‌گراد است. گستره دمایی از ۲۰۰ تا ۲۳۰ درجه می‌باشد. زمان تنظیم شده برابر ۵ دقیقه است و گستره زمانی از یک دقیقه تا ۱۵ دقیقه است. المنت‌های حرارتی بالایی و پایینی هر دو روشن هستند.

(Cake) حالت کیک برقرار است. دمای تنظیم شده برابر ۲۳۰ درجه سانتی‌گراد است. گستره دمایی از ۱۸۰ تا ۲۳۰ درجه می‌باشد. زمان تنظیم شده برابر ۱۵ دقیقه و گستره زمانی از یک دقیقه تا دو ساعت است. المنت‌های حرارتی بالایی و پایینی هر دو روشن هستند.

(Pizza) حالت پیتزا برقرار است. دمای تنظیم شده برابر ۲۲۰ درجه سانتی‌گراد است. گستره دمایی از ۱۸۰ تا ۲۳۰ درجه می‌باشد. زمان تنظیم شده برابر ۲۰ دقیقه است و گستره زمانی از یک دقیقه تا دو ساعت است. المنت‌های حرارتی بالایی و پایینی هر دو روشن هستند.

(Cookie) حالت کلوچه‌پزی برقرار است. دمای تنظیم شده برابر ۲۰۰ درجه سانتی‌گراد است. گستره دمایی از ۱۶۰ تا ۲۰۰ درجه می‌باشد. زمان تنظیم شده برابر ۱۲ دقیقه است و گستره زمانی از یک دقیقه تا دو ساعت است. المنت‌های حرارتی بالایی و پایینی هر دو روشن هستند.

(Meat) حالت گوشت برقرار است. دمای تنظیم شده برابر ۲۰۰ درجه سانتی‌گراد است. گستره دمایی از ۱۶۰ تا ۲۲۰ درجه می‌باشد. زمان تنظیم شده برابر ۴۵ دقیقه است و گستره زمانی از یک دقیقه تا دو ساعت است. المنت‌های حرارتی بالایی و پایینی هر دو همراه با حالت همرفتی (جایجایی هوای داغ) فعال هستند.

(Chicken) حالت جوجه برقرار است. دمای تنظیم شده برابر ۲۰۰ درجه سانتی‌گراد است. گستره دمایی از ۱۵۰ تا ۲۳۰ درجه می‌باشد. زمان تنظیم شده برابر ۵۰ دقیقه است و گستره زمانی از یک دقیقه تا دو ساعت است. المنت‌های حرارتی بالایی و پایینی هر دو همراه با جوجه گردان فعال هستند.

(Potato) حالت سیب زمینی برقرار است. دمای تنظیم شده برابر ۲۲۰ درجه سانتی‌گراد است. گستره دمایی از ۲۰۰ تا ۲۳۰ درجه می‌باشد. زمان تنظیم شده برابر ۱۰ دقیقه است و گستره زمانی از یک دقیقه تا دو ساعت است. المنت‌های حرارتی بالایی و پایینی هر دو همراه با جریان همرفتی (هوای داغ) و جوجه گردان فعال هستند.

(Fish) حالت ماهی برقرار است. دمای تنظیم شده برابر ۱۸۰ درجه سانتی‌گراد است. گستره دمایی از ۱۵۰ تا ۲۰۰ درجه می‌باشد. زمان تنظیم شده برابر ۲۰ دقیقه و گستره زمانی از یک دقیقه تا دو ساعت است. المنت‌های حرارتی بالایی و پایینی هر دو همراه با جریان هوای داغ همرفتی فعال هستند.

(Defrozen) حالت یخ زدایی برقرار است. دمای تنظیم شده برابر ۴۰ درجه سانتی گراد است. گستره دمایی از ۳۰ تا ۱۰۰ درجه می باشد. زمان تنظیم شده برابر یک ساعت است و گستره زمانی از یک دقیقه تا ۲۴ ساعت است. المنت های حرارتی پایینی روشن است.

(Top Heating) المنت حرارتی بالایی در حال کار است. دمای تنظیم شده برابر ۲۰۰ درجه سانتی گراد است. گستره دمایی از ۶۵ تا ۲۰۰ درجه می باشد. زمان تنظیم شده برابر ۱۰ دقیقه و گستره زمانی از یک دقیقه تا دو ساعت است.

(Bottom Heating) المنت حرارتی پایینی روشن است. دمای تنظیم شده برابر ۲۰۰ درجه سانتی گراد است. گستره دمایی از ۶۵ تا ۲۰۰ درجه می باشد. زمان تنظیم شده برابر ۱۰ دقیقه و گستره زمانی از یک دقیقه تا دو ساعت است.

(Top Bottom) المنت های حرارتی بالایی و پایینی هر دو روشن هستند. دمای تنظیم شده برابر ۲۳۰ درجه سانتی گراد است. گستره دمایی از ۶۵ تا ۲۳۰ درجه می باشد. زمان تنظیم شده برابر ۱۰ دقیقه است و گستره زمانی از یک دقیقه تا دو ساعت است.

(Start/Stop) با لمس این گزینه پس از انتخاب پخت و جهت شروع و پایان عملیات استفاده میگردد.

(Time ) در صورتی که بخواهیم زمان را تنظیم کنیم از این گزینه استفاده می شود.

در حالتی که یکی از منوهای فوق فعال است میتوانید از طریق این گزینه فن کانوکشن را روشن یا خاموش کنید.

(Light) جهت روشن و خاموش کردن لامپ فر استفاده میشود.

(Temp/Real Temp) جهت تنظیم دما میتوان از این گزینه استفاده نمود. در حالتی که یکی از برنامه ها فعال باشد بوسیله این گزینه می توانید دمای واقعی درون فر را مشاهده نمایید.

(ON/OFF) جهت روشن و خاموش کردن فر استفاده می شود.

ولوم انتخاب گر: هر یک از گزینه های بالا حالت های مختلفی دارد که در صفحه نمایشگر نشان داده میشود که میتوان با استفاده از این ولوم حالت های مختلف را تغییر و انتخاب نمود.

دستور العمل استفاده از فر در مدل‌های تمام لمسی

۱- کلید مثبت و منفی دما:

با لمس هر کدام از کلیدهای فوق می‌توان دمای مورد نیاز پخت غذا را تنظیم کرد. همچنین نمایانگر دما بالای نمایشگر روشن می‌شود.



۲- کلید مثبت و منفی زمان پخت:

با لمس هر کدام از کلیدهای فوق می‌توان زمان مورد نیاز برای پخت غذا را تنظیم کرد. همچنین نمایانگر زمان زیر نمایشگر روشن می‌شود.



۳- کلید انتخاب لامپ و جوجه‌گردان و فن:

با لمس این کلید می‌توانید لامپ و جوجه‌گردان و فن را برای برنامه پخت انتخاب کنید. در صورت انتخاب علامت مربوط به هر کدام با رنگ آبی روشن می‌شود.



۴- کلید انتخاب المنت‌ها:

با لمس این کلید المنت بالا یا پایین یا هر دو المنت انتخاب می‌شود. علامت هر کدام انتخاب شود با رنگ قرمز مشخص می‌گردد. پس از لمس کلید استارت موارد فوق روشن می‌شود.



۵- کلید شروع - توقف:

پس از انتخاب المنت‌ها و برنامه‌ها با دو کلید  و  می‌توانید با لمس این کلید شروع برنامه را انجام دهید تا در زمان و دمای تعیین شده برنامه پخت صورت گیرد. با لمس مجدد این کلید برنامه متوقف می‌شود و دوباره تغییر برنامه به کاربر داده می‌شود.



۶- کلید خاموش و روشن:

با لمس این کلید ضمن توقف کامل برنامه‌ها نمایشگر خاموش می‌شود. با لمس مجدد این کلید تایمر آماده بکار می‌شود.



نمایشگر:

۱- نمایشگر دیجیتال:

در این قسمت دما یا زمان باقیمانده پخت به نمایش در می‌آید.



۲- نشانگر وضعیت المنت‌ها:

این نشانگرها که در بالا و پایین نمایشگر دیجیتال قرار گرفته‌اند نشان دهنده این موضوع می‌باشند که کدام یک را از پارامترهای دما یا زمان پخت در نمایشگر دیجیتال به نمایش در آمده است.



۳- نشانگر وضعیت المنت‌ها:

این نشانگرها وضعیت روشن بودن هر کدام از المنت‌ها و یا روشن بودن همزمان آن‌ها بعد از لمس کلید روشن را نشان می‌دهد.



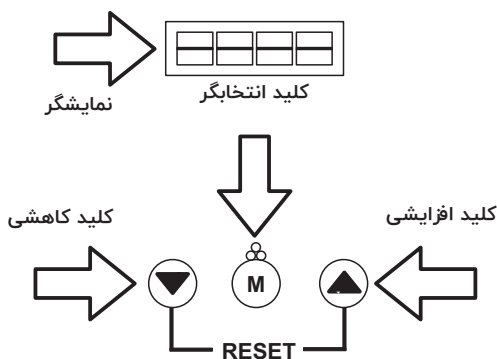
۴- نشانگر وضعیت لامپ، جوجه‌گردان و فن کانوکشن:

روشن بودن هر نشانگر بیانگر در مدار قرار گرفتن هر کدام از عملگرها بعد از لمس کلید شروع می‌باشد.



راهنمای استفاده از فر رومیزی تک ولوم مدل ۸۸۰

ساختار برد دیجیتال



عملکرد برد

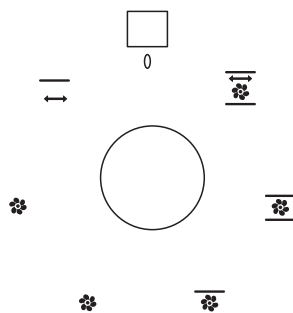
تنظیمات زمان پخت: هنگام اتصال فر به برق، شما میتوانید از طریق لمس کلید ۸ و ۷ زمان پخت را برحسب دقیقه تنظیم نمایید. هنگام کار فر اگر در حالت زمان باشد می‌توانید زمان را افزایش یا کاهش دهید.

تنظیم دمای پخت: با لمس کلید انتخاب گر M، فر به حالت تنظیم دما رفته و بوسیله کلیدهای ۸ و ۷ می‌توانید دمای فر را در بازه ۴۰ تا ۲۰۰ درجه سانتی گراد تنظیم کنید. هنگام کار فر، اگر در حالت دما باشد، میتوان دما را افزایش یا کاهش دهید.

قفل کودک: در صورت غیر فعال بودن فر، صفحه دیجیتالی پس از ۵ ثانیه به شرایط قفل تغییر می‌کند. با نگه داشتن کلید M به مدت ۲ ثانیه صفحه باز می‌شود.

ریست کردن: با نگه داشتن همزمان کلیدهای ۸ و ۷ تنظیمات دما و زمان حذف و برنامه ریست می‌شود.

انتخاب برنامه فر برقی مدل ۸۸۰



در این حالت المنت بالا، المنت پایین، فن کانوکشن و موتور جوجه گردان فعال است. این برنامه توان حداکثری دستگاه را راه اندازی کرده و برای پخت غذاهای با دمای بالا از قبیل گوشت، مرغ، ماهی کاربرد دارد. بازه دمایی مناسب ۱۶۰-۲۰۰ درجه سانتی گراد است.

در این حالت المنت بالا، المنت پایین و فن کانوکشن فعال است. این برنامه برای پخت غذاهایی نظیر پیتزا، لازانیا، استیک و ماهی مناسب است.

در این حالت المنت بالا و فن کانوکشن فعال است. این برنامه مناسب پخت غذایی است که تنها به حرارت نیاز دارد. بازه دمایی مناسب برای این برنامه ۱۷۰-۵۰ درجه سانتی گراد است. این برنامه جهت خشک کردن میوه ها مناسب است.

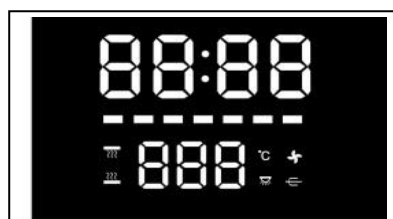
در این حالت المنت پایین و فن کانوکشن فعال است. این برنامه مناسب پخت غذایی است که تنها از پایین به حرارت نیاز دارد. بازه دمایی مناسب این برنامه ۱۷۰-۵۰ درجه سانتی گراد است. بوسیله این برنامه می توان مرحله اول پخت کیک، نان و شیرینی را انجام داد.

در این حالت تنها فن کانوکشن فعال است. این برنامه اصطلاحاً برنامه یخ زدایی است. برای یخ زدایی این نکته را در نظر داشته باشید که ابتدا داخل فر را توسط یکی دیگر از برنامه ها به دما ۶۰ الی ۸۰ درجه برسانید، سپس ولوم را در این حالت قرار داده و غذا را داخل فر بگذارید.

در این حالت المنت بالا و جوجه گردان فعال است. این برنامه اصطلاحاً گریل کردن نام دارد. معمولاً انتهای پخت غذاهای مختلف این برنامه به مدت ۵ الی ۱۵ دقیقه استفاده می شود تا سطح غذا گریل شود.

دفترچه راهنمای فر برقی رومیزی مدل ۷۲۰ :

نمای کلی:



راهنمای استفاده و راه اندازی توستر مدل ۷۲۰:

کلید A :

با لمس این کلید ضمن توقف کامل برنامه ها میتوان نمایشگر و توستر را خاموش یا روشن نمود .

کلید B:

با لمس این آیکون میتوان از ۶ برنامه اتومات برای پخت مواد غذایی استفاده نمود. در این صورت برد توستر زمان و دمای پیش فرض پخت مواد غذایی را پیشنهاد می دهد ولی در صورت نیاز کاربر میتواند زمان و دما را تغییر دهد.

کلید C :

با لمس این آیکون میتوان زمان پخت مواد غذایی را در برنامه ها تنظیم نمود. با استفاده از ۸ یا ۷ میتوان نسبت به افزایش یا کاهش ساعت پخت اقدام نمود. در صورت انتخاب زمان پخت بر روی برد نمایشگر به صورت چشمک زن در خواهد آمد.

جدول برنامه های اتوماتیک

گوشت	ماهی	یخ زدا	پیتزا	مرغ	کیک	
*	*			*		المنت بالا
*	*	*	*		*	المنت پایین
				*		جوجه گردان
*	*	*	*		*	فن
۲۰۰	۲۰۰	۶۰	۱۶۰	۱۸۰	۱۸۰	دما
۱۱۰	۶۰	۱۵	۲۵	۱۲۰	۶۰	زمان

کلید D:

با لمس این آیکن میتوان دمای پخت مواد غذایی را در برنامه ها تنظیم نمود. با استفاده از ۸ یا ۷ میتوان نسبت به افزایش یا کاهش دمای پخت اقدام نمود. در صورت انتخاب دمای پخت بر روی برد نمایشگر به صورت چشمک زن در خواهد آمد.

کلید ۸-۷:

با لمس از آیکن ۸ یا ۷ میتوان دما و زمان پخت مواد غذایی افزایش یا کاهش داد.

کلید G:

با لمس این آیکن میتوان برنامه انتخاب شده به صورت اتومات یا دستی را استارت نمود. در صورت فعال بودن برنامه با لمس این آیکن میتوان نسبت به توقف برنامه اقدام نمود.

میتوان با لمس این آیکن برای پخت مواد غذایی استفاده نمود. در این صورت کاربر باید زمان و دمای مورد نیاز جهت پخت مواد را وارد نماید. با فشردن مجدد این کلید می توان حالت های مختلف المنت ها و فن و جوجه گردان را انتخاب نمود (مطابق جدول برنامه های ترکیبی)

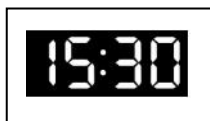
جدول برنامه های ترکیبی						
برنامه ۶	برنامه ۵	برنامه ۴	برنامه ۳	برنامه ۲	برنامه ۱	
✱			✱		✱	المنت بالا
✱	✱		✱	✱		المنت پایین
					✱	جوجه گردان
		✱	✱	✱		فن

نشانگر و علامت ها:



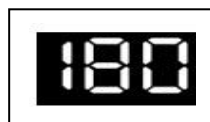
نشانگر دیجیتال زمان پخت:

در این قسمت زمان پخت مواد غذایی نمایش داده می شود.



نشانگر دیجیتال دمای پخت:

در این قسمت دمای پخت مواد غذایی نمایش داده می شود.

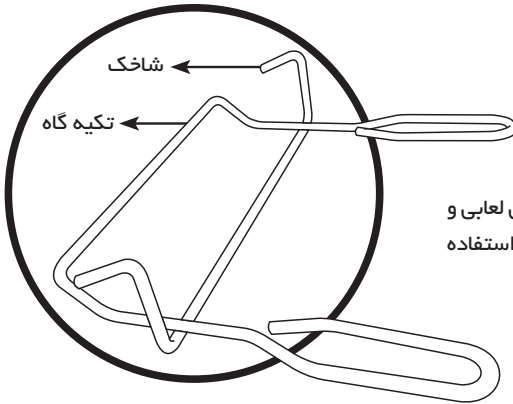


نشانگرهای لامپ، المنت ها، جوجه گردان و فن:

با انتخاب حالت های مختلف کار دستگاه در صورت استفاده، هر کار رو بر روی نشانگر مربوط روشن می شود.

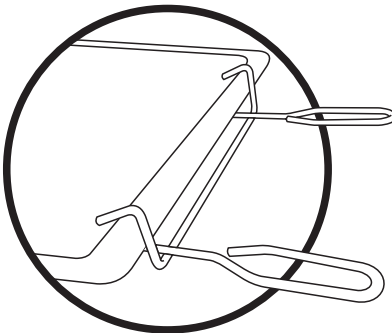


دستور العمل استفاده از دستگیره سینی فر

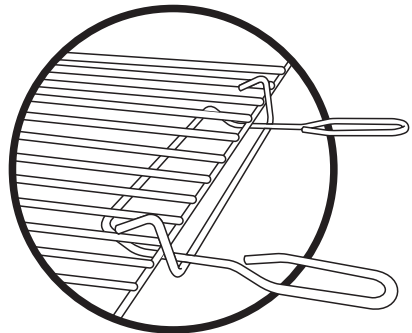


از این دستگیره می توان جهت برداشتن سینی لعابی و سینی مشبک (استیک پز) استفاده کرد. طریقه استفاده از آن به شرح ذیل می باشد.

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)



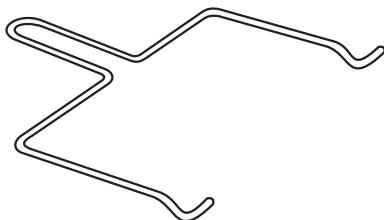
عکس شماره ۱
نحوه برداشتن سینی لعابی



عکس شماره ۲
نحوه برداشتن سینی مشبک

دستورالعمل استفاده از از دستگیره جوجه گردان

از این دستگیره می‌توان به هنگام برداشتن یا قرار دادن سیخ جوجه گردان در جای خود قبل و بعد از پخت استفاده نمود



🔧 تمیز کردن فر برقی:

- فر را از برق درآورید.
- صبر کنید خنک شود.
- سپس با شوینده‌های بی‌اسید فر را تمیز کنید. از تماس سیم فر با دستمال خیس و یا آب و مواد شوینده جلوگیری به عمل آورید. همچنین از تماس اشیاء زبر و تیز با سطح فر بخصوص سطح فر جلوگیری به عمل آورید.

راهنمایی نحوه تمیز کاری شیشه درب فر

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

۱. درب فر را باز کرده و با فشار دادن زبانه‌های 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 کنید.
۳. جهت تمیز کردن درب شیشه‌ای فر از تمیز کننده‌های ساینده زبر یا وسایل خراشنده تیز فلزی استفاده نکنید. زیرا این اشیاء می‌توانند بر روی سطح، خراش ایجاد کنند و منجر به شکسته شدن شیشه شوند.
۴. پس از انجام تمیز کاری ابتدا شیشه میانی و پس از آن شیشه داخلی را در موقعیت آنها قرار داده، محافظ بالایی را نصب و با فشار کوچکی روی آن، زبانه‌های پلاستیکی را قفل کنید.

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: ۰۲۱۷۴۹۳۷

سامانه پیامک: ۰۲۱۷۴۹۳۷

 **Instagram**/dateesco
 **Facebook**/datees
 **Twitter**/dateesco
 **Linkedin**/in/dateesco
 **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

۰۲۱۷۴۹۳۷