



راهنمای استفاده از فر برقی سیمر DF-607

لطفاً قبل از مطالعه دفترچه راهنما، از دستگاه استفاده نفرمایید.



فهرست:

۲	اطلاعات مهم امنیتی.....
۲	امنیت عمومی.....
۳	امنیت اطفال.....
۳	نکات قابل توجه در نصب.....
۴	مشخصات فنی.....
۴	نصب فر درون کابینت آشپزخانه.....
۵	شرح اجزای فر.....
۶	صفحه لمسی.....
۷	تنظیم و تغییر زمان فعلی فر.....
۷	تنظیم تایمر.....
۷	انتخاب برنامه پخت.....
۷	تغییر دمای فر.....
۷	خاموش کردن فر.....
۹	برنامه های پخت.....
۱۱	جدا کردن شیشه های داخلی از روی درب.....
۱۲	دستورالعمل استفاده از دستگیره سینی فر.....

اطلاعات 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 هرگونه خطای احتمالی، هیچ مسئولیتی برعهده تولیدکننده نخواهد بود.

امنیت عمومی:

۱) استفاده از این محصول برای کودکان و افراد کم توان ذهنی و جسمی مناسب نمی باشد. مگر اینکه این افراد آگاهی و توان کامل نسبت به نحوه استفاده از محصول را کسب کرده باشند.

۲) 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 هرگونه استفاده دیگر (گرم کردن محیط، خشک کردن لباس و حوله) نادرست می باشد. و در صورت بروز هر مشکل مسئولیتی برعهده تولیدکننده نخواهد بود.

۳) پیش از استفاده، از خارج شدن تمامی قطعات بسته بندی از درون فر مطمئن شوید.

۴) 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.

۵) هنگام استفاده، فر گرم می باشد. از دست زدن به مشعل و قطعات داخلی خودداری نموده و کودکان را از آن دور نمایید.

۶) به هنگام استفاده، از دستکش نسوز استفاده کنید.

۷) از قرار دادن ظروف با فویل آلومینیومی در فر اجتناب کنید، این اقدام، ممکن است موجب آتش سوزی شود.

۸) به هنگام تمیز کردن یا جابجا کردن فر آنرا از برق درآورید.

۹) به هنگامی که دست شما خیس یا مرطوب باشد از تماس با فر اجتناب کنید.

۱۰) هرگز جهت خارج کردن دوشاخه از پریز، کابل برق را نکشید.

۱۱) هنگامی که دستگاه خیس و یا صدمه دیده است از دست زدن به آن اجتناب کنید.

۱۲) تمامی تعمیرات روی این محصول تنها توسط نماینده رسمی شرکت مجاز می باشد از تعمیر خودسرانه آن اجتناب کنید.

۱۳) برای مراقبت بهتر از فر پس از هر بار استفاده آن را تمیز کنید.

۱۴) مجراهای تهویه هوا را باز نگه دارید.

۱۵) از فر هنگامیکه شیشه جلوی آن شکسته است استفاده نکنید.

۱۶) پشت فر به هنگام استفاده داغ می شود، از عدم نزدیکی این قسمت فر با گاز و برق اطمینان حاصل فرمایید.

۱۷) اطمینان حاصل فرمایید که در ظروف مایعات مشتعل کننده، مانند الکل وجود نداشته باشد، چرا که الکل در دمای بالا تیخیر و منجر به آتش سوزی می شود.

۱۸) ظروف نامناسب و نامتعادل ممکن است سبب بروز حوادثی از جمله افتادن ظرف شود، بنابراین آنها نباید در فر مورد استفاده قرار گیرند.

۱۹) در صورت برداشتن شیشه داخلی فر، از آن استفاده نکنید.

۲۰) هنگامی که درب فر را باز می کنید مراقب باشید بخاری که از فر بیرون می آید با پوست شما برخورد نکند.

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

امنیت اطفال:

۱) اطفال باید تحت نظارت والدین از محصول استفاده کنند، از استفاده یا بازی کردن اطفال با فر جلوگیری به عمل آید.

۲) قسمت های مختلف فر پس از استفاده داغ می شود از تماس اطفال با فر جلوگیری کنید.

۳) وقتی در فر باز است از قرار دادن اشیاء سنگین یا نشستن اطفال بر روی آن خودداری کنید، چرا که باعث می شود لولا های 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.

نکات قابل توجه در نصب:

۱) از یک سطح تمیز و هموار جهت نصب این فر استفاده نمایید.

۲) جایگاه مناسبی طبق اندازه های ذکر شده جهت نصب آماده نمایید.

۳) مطمئن شوید که بین دیوار و فر فاصله ای وجود دارد، این فاصله جهت عملکرد فن مورد نیاز است.

۴) در جلوی فر چهار سوراخ برای پیچ وجود دارد که جهت محکم کردن فر به کابینت از آنها استفاده می شود.

۵) سطحی که جهت پیچ کردن فر استفاده می شود باید هموار باشد، در غیر اینصورت محکم کردن و پیچ کردن آن بطور کامل انجام نخواهد شد.

۶) کف کابینت مورد استفاده باید دارای تهویه مناسب باشد که برای این کار می توان مرکز کف کابینت را به ابعاد ۲۰×۲۰ سانتیمتر برش داده شود و یا بوسیله مته گردبر چند سوراخ برای تهویه ایجاد کرد.

۷) شرایط تنظیم این وسیله روی برچسب (یا پلاک مشخصات) آورده شده است.

۸) توصیه می شود که فر را در نزدیکی یخچال یا فریزر نصب نکنید. در غیر این صورت عملکرد دستگاه بر روی آنها توسط گرمای منتشر شده تاثیر منفی خواهد گذاشت.

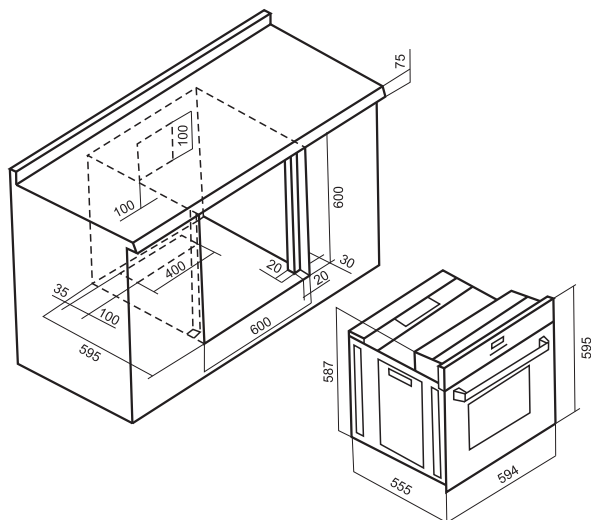
۹) سیم برق را در تماس با سطوح داغ قرار ندهید.

مشخصات فنی

انرژی	برق
توان فن خنک کننده	۲۲ وات
توان موتور جوجه گردان	۶ وات
ولتاژ / فرکانس	۲۲۰ - ۲۴۰ V / ۵۰ - ۶۰ HZ
رده انرژی	A

نصب فر درون کابینت آشپزخانه:

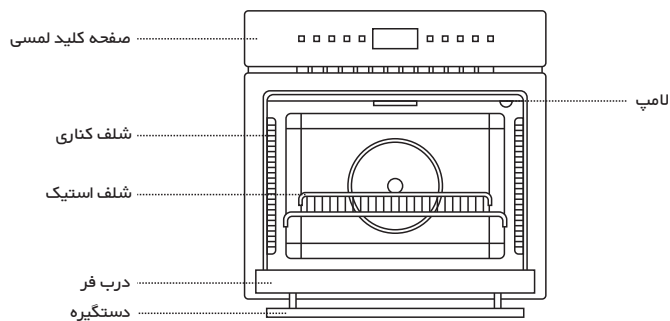
محل که قرار است در آن نصب شود باید خشک و دارای تهویه هوا بوده و مجهز به سیستم تهویه باشد. هنگام نصب فر، دسترسی آسان به تمامی قسمت‌های کنترل باید امکان پذیر باشد.



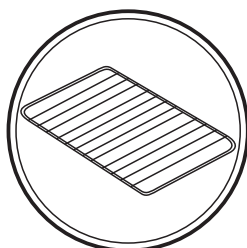
قرار دهی فر در جایگاه خود:

مطمئن شوید قسمتی که قرار است فر در آن جای گیرد اندازه ای مطابق با ابعاد شکل فوق داشته باشد.

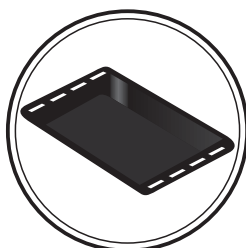
شرح اجزای فر



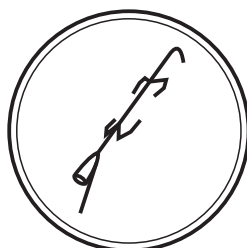
لوازم جانبی فر



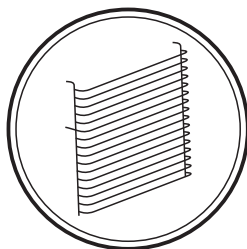
شلف استتیک



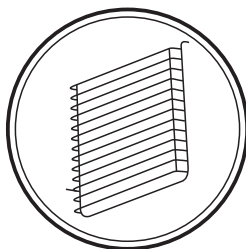
سینی



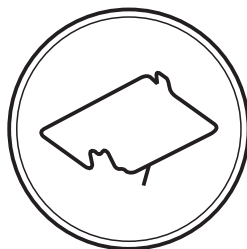
سیخ جوجه گردان



شلف کناری چپ

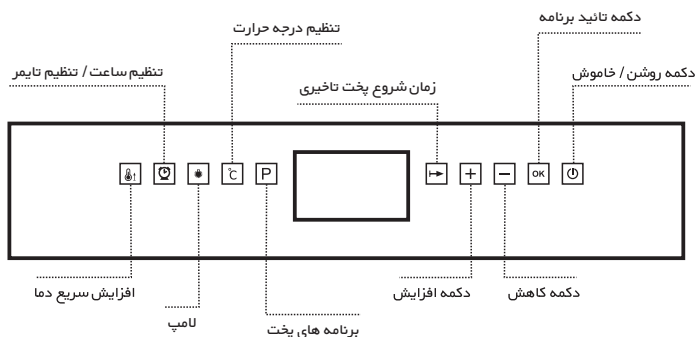


شلف کناری راست

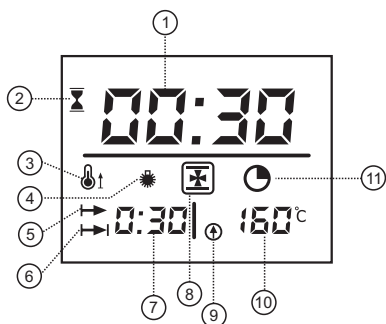


شلف جوجه گردان

صفحه لمسی



صفحه نمایشگر



۱. علامت زمان تایمر
۲. علامت کارکرد شمارش معکوس (تایمر)
۳. افزایش سریع دما
۴. علامت لامپ
۵. علامت شروع به کار دستگاه (با استفاده از پخت تأخیری)
۶. علامت پایان کار دستگاه (با استفاده از پخت تأخیری و تایمر)
۷. زمان دهی پخت تأخیری
۸. برنامه پخت
۹. اجرای برنامه پخت
۱۰. دما

این فرچند کاره هم مزیت فرهای گردش 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 ⌚ 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 **⏸** را بر روی صفحه لمسی فشار دهید.

تنظیم تایمر:

پس از تنظیم ساعت می توان با فشردن مجدد دکمه **⌚** علامت **00:00** به همراه **⏸** 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 **⏻** 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 **⬆** ظاهر شده و برنامه پخت انتخابی شروع به کار کردن می کند.

تغییر دمای فر:

با فشردن دکمه **C** در حین پخت نیز می توانید دما را با استفاده از دکمه های **+** یا **-** افزایش یا کاهش دهید.

خاموش کردن فر:

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

تنظیم زمان شروع و پایان پخت (پخت تأخیری):

جهت تنظیم برنامه پخت تأخیری، ابتدا دکمه  را فشرده تا این علامت بر روی صفحه نمایش به صورت چشمک زن شود؛ که در این لحظه می توانید زمان شروع پخت را به دستگاه بدهید (یعنی چند دقیقه یا ساعتی دیگر می خواهید 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 ( به صورت اتومات، این دکمه  را فشرده تا علامت  بر روی صفحه نمایش به صورت چشمک زن شود که در این لحظه می توانید زمان پایان پخت را با استفاده از دکمه های **+** یا **-** افزایش و کاهش دهید (یعنی چند دقیقه یا ساعت دیگر می خواهید 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  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 تعیید شده روشن می گردد؛ این علامت از روی صفحه نمایش می رود.

کنترل چراغ فر:

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

قفل کودک:

از کلید روشن و خاموش می توانید 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 می توان بالعکس عمل کنید.

برنامه های پخت



حالت انتقال حرارتی:

در این حالت و شیوه ی پخت، المنت فوقانی کناری و تحتانی به همراه جوجه گردان روشن می شوند. این شیوه، شیوه ای کلاسیک در پخت و پز با فر است با این استثناء که گرما و حرارت بصورت توزیع شده اعمال شده و مصرف انرژی کاهش می یابد. در این روش پخت می توان از افزایش سریع دما استفاده کرد.



شیوه ی پخت با گرمای خشک و غیرمستقیم:

در این حالت المنت حرارتی پیش‌گامی و توربو فن 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 بخصوص کیکها 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 شیرینهای پفکی



شیوه پخت سریع:

در این حالت، المنت های 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.



المنت تحتانی:

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.



حرارت دهی از بالا بعلاوه ی فن:

در این شیوه المنت های فوقانی و توربو فن روشن می شوند که برای گرم کردن مجدد بسیار عالی است و به حفظ گرمای غذاهای پخته شده کمک می کند.



فن و گریل:

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



حرارت دهی از بالا:

المنت‌های فوقانی به همراه جوجه گردان در این حالت روشن می‌شوند، دمای مستقیم و بسیار زیاد گریل باعث می‌شود سطح گوشت و کباب برشته و قهوه ای شود.



گریل (کبابی) با چرخش جوجه گردان:

در این حالت، المنت فوقانی واقع در مرکز و توربوفن به همراه جوجه گردان روشن می‌شود. دمای مستقیم و بسیار زیاد گریل باعث می‌شود سطح گوشت و کباب برشته و قهوه ای شود.



حالت یخ زدایی:

در این حالت فن روشن می‌شود اما گرمایی تولید نمی‌شود تا زمان یخ زدایی غذاهای متجمد 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 می‌توان از ۲۵ درجه سانتیگراد تا ۶۰ درجه سانتیگراد با استفاده از دکمه های — یا + کم و زیاد کرد.

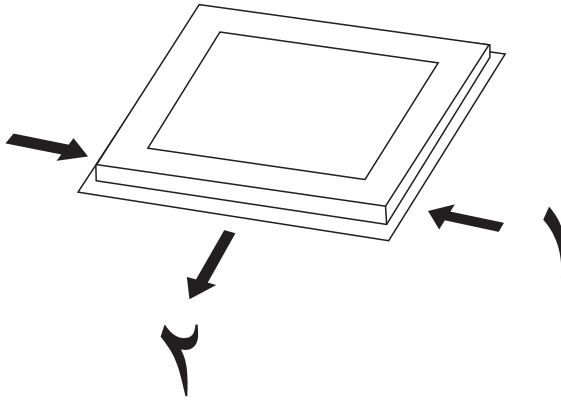


حرارت دهی یکنواخت از پایین:

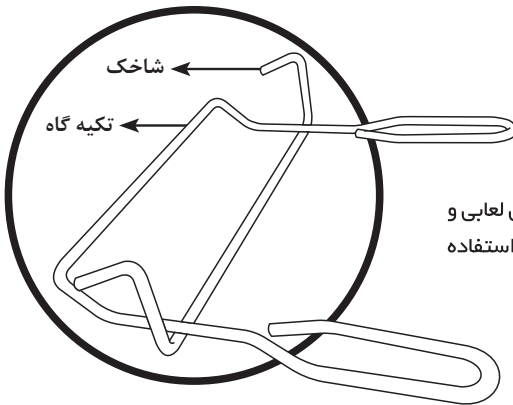
در این حالت پخت، توربوفن به همراه المنت پایین روشن می‌شوند. این حالت جهت غذاهایی که می‌خواهیم پخت از پایین و به صورت یکنواخت داشته باشیم استفاده می‌شود.

جدا کردن شیشه های داخلی از روی درب:

۱. دکمه های چفت قلابدار را از دو سمت واقع در گوشه ی بالای درب فشار دهید (۱). سپس ناودانی فلزی مشکی رنگ را به بیرون کشیده و آنرا جدا کنید (۲). سپس شیشه های داخلی را برداشته و پس از تمیز کردن، دوباره آنها را با استفاده از ناودانی فلزی و فشردن آن روی چفت قلابدار در سر جایشان قرار دهید.

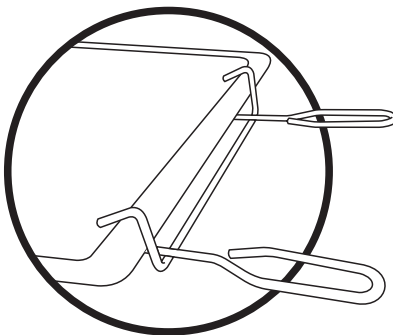


دستورالعمل استفاده از دستگیره سینی فر

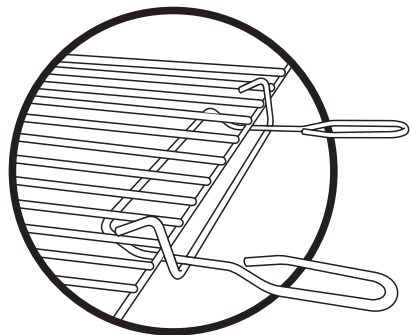


از این دستگیره می توان جهت برداشتن سینی لعابی و سینی مشبک (استیک پز) استفاده کرد. طریقه استفاده از آن به شرح ذیل می باشد.

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

