



دفتريه راهنمای فر گاز و برق مدل D-F 610 و D-F 615



فهرست:

۲	اطلاعات مهم امنیتی
۵	امنیت اطفال
۶	نصب
۸	مشخصات فنی
۱۰	ولوم تنظیم شعله گاز
۱۱	ولوم تنظیم گریل (المنت برقی)
۱۱	ولوم تنظیم ترموستات (مربوط به مدل D-F610)
۱۱	ولوم تنظیم زمان پخت و کارکرد جوجه گردان
۱۳-۱۴	دستور العمل 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:

- 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.
- 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.
- هنگام استفاده، فر گرم می باشد. از دست زدن به مشعل و قطعات داخلی خودداری نموده و کودکان را از آن دور نمایید.
- 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 درآورید.
- 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.
- 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 می باشد از تعمیر خودسرانه آن اجتناب کنید.
- 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 مشعل کننده، مانند الکل وجود نداشته باشد، چرا که الکل در دمای بالا تبخیر و منجر به آتش سوزی می شود.
- فر شما برای گاز NG تنظیم شده است. فشار گاز 17.65 میلی جاری باشد.
- ظروف نامناسب و نامتعادل ممکن است سبب بروز حوادثی از جمله افتادن ظرف شود، بنابراین آنها نباید در فر مورد استفاده قرار گیرند.
- در صورت برداشتن شیشه داخلی فر، از آن استفاده نکنید.
- 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:

- 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 لولا 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.
- فوراً منبع تامین گاز و شیرهای گاز را ببندید.
 - پنجره ها را باز نمایید.
 - از روشن نمودن کبریت، فندک و دست زدن به کلیدهای برق خودداری کنید.
 - برق را از خارج از محل نشت گاز قطع نمایید.
 - بایک پارچه یا حوله مرطوب گاز را به خارج از محیط هدایت نمایید.
 - خدمات پس از فروش را مطلع نمایید.

نکات قابل توجه در نصب:

- ۱) از آنجایی که این فر هم با گاز و هم با برق کار میکند، لذا باید در جایی نصب شود که نزدیک به منبع گاز و برق باشد.
- ۲) از یک سطح تمیز و هموار جهت نصب این فر استفاده نمایید.
- ۳) جایگاه مناسبی طبق اندازه های ذکر شده جهت نصب آماده نمایید.
- ۴) مطمئن شوید که بین دیوار و فر فاصله ای وجود دارد، این فاصله جهت عملکرد فن مورد نیاز است.
- ۵) در جلوی فر چهار سوراخ برای پیچ وجود دارد که جهت محکم کردن فر به کابینت از آنها استفاده می شود.
- ۶) 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.
- ۷) برای نصب شیلنگ باید از شیر گاز مجزا با دستگیره مجزا استفاده شود. این شیلنگ باید طوری قرار گیرد که نتواند در تماس با یک قطعه متحرک کابینت (نظیر کشو) قرار گیرد و نباید از هیچ فضایی که امکان خم یا مسدود شدن آن باشد عبور نماید.
- ۸) کف کابینت مورد استفاده باید دارای تهویه مناسب باشد که برای این کار می توان مرکز کف کابینت را به ابعاد ۲۰ X ۲۰ سانتیمتر برش داده شود و یا بوسیله مته گردبر چند سوراخ برای تهویه ایجاد کرد.

۹) پیش از نصب اطمینان حاصل نمایید که شرایط نوع گاز و فشار آن و تنظیم وسیله با آن سازگار باشد.

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

۱۱) این وسیله به یک مسیر تخلیه محصولات احتراق وصل نمی شود و باید طبق مقررات جاری نصب گردد. در مورد الزامات مربوط به تهویه باید دقت خاصی مبذول نمود.

۱۲) 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.

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

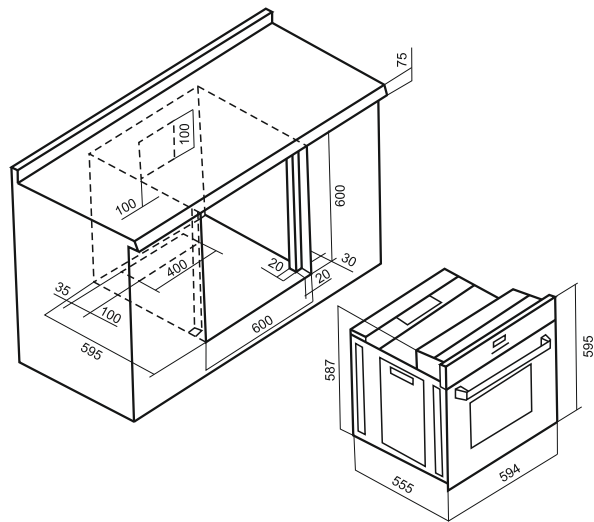
۱۴) فشار گاز تنظیم شده ۱۷/۵۶ میلی بار می باشد. به منظور تنظیم دستگاه برای گاز مایع، با واحد خدمات پس از فروش تماس بگیرید.

۱۵) هنگامی که اتصالات گاز وصل می باشد، فر را حرکت ندهید. ممکن است بدلیل شل شدن شیلنگ گاز نشت کند.

۱۶) برای کنترل نشتی گاز، از مقداری کف صابون برای بررسی اتصالات شیلنگ استفاده کنید. اگر نشتی وجود داشته باشد حباب هایی در کف صابون ایجاد می شود. اتصالات گاز را مجدد بررسی کنید.

مشخصات فنی

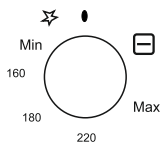
نوع سوخت	برق + گاز
نوع گاز	گاز طبیعی
فشار گاز	۱۷/۵۶ میلی بار
توان بریان کن	۱۱۰۰ وات
توان فر	۲/۵ کیلووات
توان فن خنک کننده	۲۲ وات
توان موتور جوجه گردان	۶ وات
ولتاژ / فرکانس	۲۲۰ - ۲۴۰V / ۵۰ - ۶۰ HZ
رده انرژی	A



ولوم تنظیم شعله گاز

ابتدا ولوم را به داخل فشار داده و سپس به سمت چپ بچرخانید تا سیستم جرقه زنی اتوماتیک عمل کرده و مشعل روشن شود. می توانید با استفاده از این ولوم دمای داخل فر را از ۱۶۰ درجه سانتیگراد در حال مینیمم تا ۲۶۰ درجه سانتیگراد در حال ماکزیمم تنظیم نمایید.

GAS BOTTOM BURNER



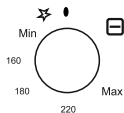
توجه:

در هنگام جرقه زدن جهت روشن شدن مشعل بایستی درب فر باز باشد و پس از روشن شدن مشعل درب فر بسته شود.

لامپ نشانه دهنده عملکرد فن خنک کننده:

بر روی پنل جلویی فر لامپی تعبیه شده که نشان دهنده عملکرد فن خنک کننده می باشد. در فر مدل D-F 610 این چراغ پس از چرخاندن ترموستات به سمت راست روشن می شود ولی در فر مدل D-F 615 با چرخاندن ولوم به سمت راست چراغ روشن می شود. زمانی که دمای فر به ۱۰۰ تا ۱۳۰ درجه سانتیگراد برسد فن خنک کننده بصورت اتوماتیک شروع بکار می کند.

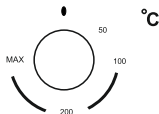
GAS BOTTOM BURNER



ولوم تنظیمات گریل (المنت برقی)

اگر این ولوم را در فر مدل D-F 610 به داخل فشار داده و سپس به سمت راست بچرخانید گریل آماده بکار خواهد شد ولی در مدل D-F 615 با انجام این عمل گریل روشن می شود.

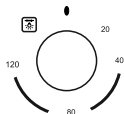
THERMOSTAT



ولوم تنظیم ترموستات (مربوط به مدل D-F 610)

اگر این ولوم را در جهت راست بچرخانید چراغ عملکرد فن روشن شده و گریل بکار می افتد سپس می توان دمای دلخواه را جهت کباب کردن و پخت تا ماکزیمم دمای ۲۶۰ تا ۲۵۰ درجه تنظیم کرد.

TIMER



ولوم تنظیم زمان پخت و کارکرد جوجه گردان

اگر این ولوم را در جهت راست بچرخانید ضمن روشن شدن لامپ داخل فر و جوجه گردان می توان با استفاده از تایمر زمان پخت را از ۱ دقیقه تا ۱۸۰ دقیقه تنظیم کرد. پس از اتمام زمان داده شده صدای زنگ به صدا در آمده و تایمر به حالت صفر باز می گردد. اگر ولوم را به سمت چپ بچرخانید لامپ روشن شده و جوجه گردان شروع به کار می کند.

لازم به ذکر است که این تایمر منجر به خاموش شدن مشعل گازی و یا گریل پس از اتمام زمان داده شده نمی شود.

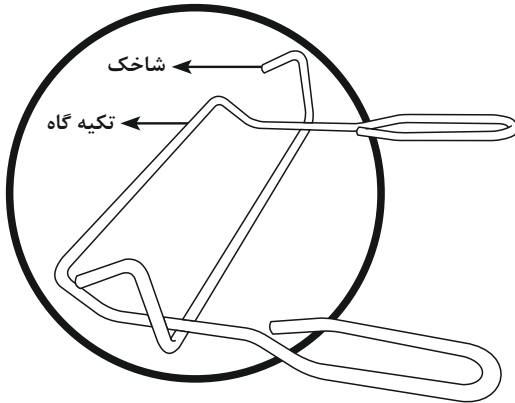
نگهداری و تمیز کردن:

- ۱) قبل از تمیز کردن فر، دوشاخه را از پریز بکشید، اگر فر داغ بود صبر کنید تا خنک شود.
- ۲) از مایعات یا مواد پاکیزه کننده که حاوی مواد سخت می باشند استفاده نکنید.
- ۳) اگر این مایعات بر روی وسایل گرمایشی فر پاشیده شود ممکن است هنگام سوختن آنها سبب نقص در سطوح لعاب شود.
- ۴) هنگام داغ بودن فر هرگز آب بر روی شیشه نریزید و یا آن را لمس نکنید.
- ۵) متعلقات داخل فر را جدا کنید. با آب و صابون آنها را بشویید و خشک کنید.

پاک کردن قسمت داخلی فر:

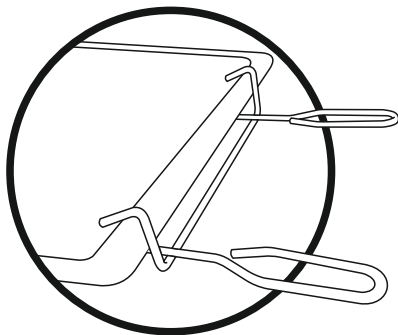
- ۱) دوشاخه را قبل از پاک کردن فر از پریز بکشید. سینی و جوجه گردان را بیرون آورید. قسمت داخلی را با دستمال آغشته به صابون بشویید. آن را توسط دستمال مرطوب مجدد پاک کنید و آن را سپس با دستمال خشک کنید.
- ۲) از مواد پاک کننده خشک و پودر استفاده نکنید. سطح شیشه را توسط مواد پاک کننده شیشه پاک کنید.
- ۳) از فرچه سخت و ابزارهای تیز و فولادی مانند چاقو هنگام تمیز کردن قسمت داخلی فر استفاده نکنید.
- ۴) شیشه داخلی درب فر را بیرون آورید و آن را تمیز کنید. بعد از خشک کردن مجدد آن را به درستی نصب کنید.

دستورالعمل استفاده از دستگیره سینی فر

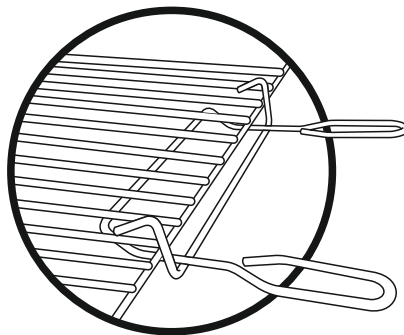


از این دستگیره می توان جهت برداشتن سینی لعابی و سینی مشبک (استیک پز) استفاده کرد. طریقه استفاده از آن به شرح ذیل می باشد.

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

آدرس کارخانه

کیلومتر ۵۰ جاده خاوران، بعد از پلیس راه شریف آباد، شهرک صنعتی ایوانکی، بلوار صنعت، خیابان صنعت ۱۱
کارخانه تولیدی و صنعتی سیمر

www.simer.ir

امور مشتریان و جذب نمایندگی: ۴-۶۳۱۰۶۷۷۳-۲۱۰

خدمات پس از فروش: ۲۱۷۴۹۳۷۰

سامانه پیام کوتاه: ۲۱۷۴۹۳۷۰

