



دفترچه راهنمای فر برقی سیمر



فهرست:

۴	 مشخصات فنی محصول
۶	 اطلاعات مهم امنیتی فر برقی
۹	 امنیت اطفال
۹	 موارد امنیت برقی
۱۰	 نصب
۱۳	 اقدامات اولیه پس از نصب فر
۱۳	 روش هایی برای مصرف بهینه انرژی
۱۴	 قسمت های مختلف فر برقی
۱۶	 ولوم تنظیم درجه حرارت
۱۷	 چراغ هشدار دمای فر
۱۸	 تنظیمات پخت فر برقی
۲۲	 تنظیمات ساعت
۲۲	 تنظیمات صدای هشدار

۲۳	تغییر صدای هشدار
۲۳	کنسل کردن تنظیمات
۲۴	تایمر پخت
۲۵	افزایش زمان پخت
۲۶	قفل صفحه کلید
۲۶	تمیز کردن فر برقی
۲۷-۲۸	دستورالعمل استفاده از دستگیره سینی فر

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.

مشخصات فنی محصول:

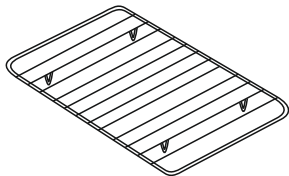
عملکرد این محصول با جریان متناوب تک فاز 220-240V AC 50HZ می باشد. توصیه میکنیم پیش از نصب محصول به برچسب انرژی که در قسمت پائینی جلو فر قرار دارد توجه فرمائید.

ابعاد خارجی (عمق / عرض / ارتفاع)	595mm/595mm/570mm
ابعاد نصب (عمق / عرض / ارتفاع)	580 590mm/560mm/min.550mm
ظرفیت فر	۶۱ لیتر
وزن خالص	۳۳ کیلوگرم
وزن نا خالص	۳۶ کیلوگرم
ولتاژ و فرکانس ورودی	۲۲۰ ولت متناوب ۵۰ هرتز
جریان (آمپر)	۶۰ آمپر

مشخصات فنی فر به شرح ذیل می باشد:

گرمای بالای فر	۹۰۰ وات
گرمای پائین فر	۱۱۰۰ وات
گرمای چرخشی داخل فر	۲۰۰۰ وات
میزان حرارت سیخ شبکه ای فر	۱۸۰۰ تا ۲۰۰۰ وات
موتور توربو فن	۲۲ تا ۲۵ وات
فن خنک کننده داخل فر	۲۰ تا ۲۲ وات
چراغ فر	۲۵ وات
حداکثر توان	۲۰۷۲ وات
سطح بهره وری انرژی	A

- در فرهای الکتریکی (برق): اطلاعات منسوب بر برچسب انرژی مطابق با استاندارد EN 50304 میباشد.
- تولید کننده حق ایجاد هر گونه تغییر در مشخصات فنی محصول جهت ارتقای سطح کیفیت محصول را دارد.



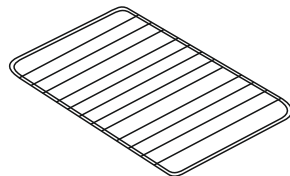
توری مشبک:

برای کباب کردن
گرم کردن
مورد استفاده قرار می گیرد.



سینی پخت:

برای شیرینی
کباب های بزرگ
غذاهای آبکی
مورد استفاده قرار می گیرد.



توری مشبک:

برای کباب کردن
گرم کردن
مورد استفاده قرار می گیرد.

اطلاعات مهم امنیتی فر برقی:

این قسمت برای جلوگیری از خطرهای احتمالی در دفتر چه راهنما گنجانده شده است. در صورت عدم رعایت موارد زیر و در صورت بروز هر گونه خطای احتمالی، هیچ مسئولیتی بر عهده 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 بر عهده 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 می‌کنید، توصیه می‌شود از پخت غذا در فر اجتناب شود زیرا اولین بار که فر روشن می‌شود ممکن است دارای بو باشد.
- هنگام استفاده، فر گرم می‌باشد. از دست زدن به مشعل و قطعات داخلی خود داری نموده و کودکان را از آن دور نمایید.
- سطح روی شبکه‌ها بسیار داغ می‌باشد 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 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.
- 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 نمی‌کنید 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 می‌شود، از عدم نزدیکی این قسمت فر با گاز و برق اطمینان حاصل فرمایید.
- اطمینان حاصل فرمایید که در ظروف مایعات مشتعّل کننده، مانند الکل وجود نداشته باشد، چرا که الکل در دمای بالا تبخیر و منجر به آتش سوزی می‌شود.

هشدار: این محصول تنها برای پخت می‌باشد، 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 لولاهای 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.

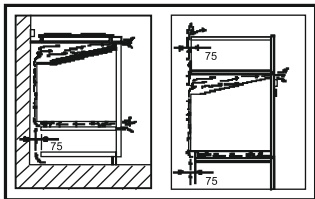
نصب:

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 مسئولیتی را به عهده نخواهد گرفت.

دستورالعمل نصب:

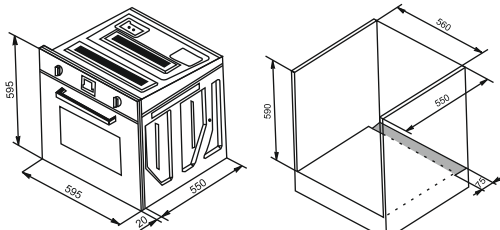
- نصب دستگاه باید مطابق با تنظیمات برق محل زندگی شما انجام شود.
- فر را در کابینت یا مکان مناسبی در آشپزخانه می توانید نصب کنید.
- در قسمت پائین فر قسمت مناسبی برای حمل فر موجود می باشد.
- دیواره های کناری فر مقاوم به حرارت و دارای پوششی از پشم شیشه می باشد.
- از نصب فر در نزدیکی مواد خطرناک اجتناب کنید، 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 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 و ۲ مطابقت داشته باشد.
- اگر فر زیر اجاق گاز نصب می شود باید حداقل 50 mm با هم فاصله داشته باشند.
- پل پشته کابینت نباید از جریان هوا جلوگیری کند و قسمت عقب فر با پنل 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.

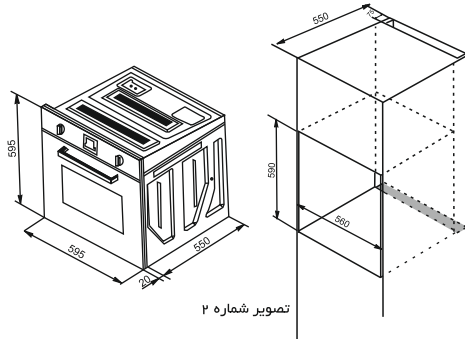


تصویر شماره ۳

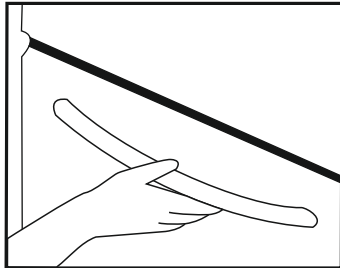
- بعد از اینکه نصب انجام شد تمام وسیله های گرمایشی را به مدت ۳ دقیقه تست کنید.
- اگر از آداپتور استفاده می کنید نباید جریان برق آن بیشتر از حد مجاز باشد.
- تولید کننده تنها در صورتی محصول را ضمانت می کند که تمام مراحل نصب مطابق استانداردهای موجود در دفترچه صورت پذیرفته باشد.



تصویر شماره ۱



تصویر شماره ۲



توجه: به هنگام باز کردن در فر،

دستگیره ی فر را از قسمت مرکزی آن بگیرید.

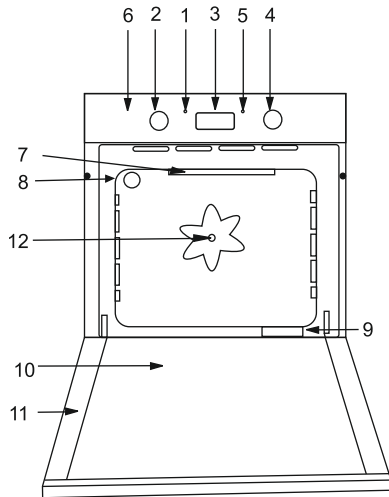
اقدامات اولیه پس از نصب فر:

- تمام سینی ها را از فر خارج کنید.
- درجه حرارت را به حداکثر برسانید.
- به مدت ۳۰ 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.

قسمت های مختلف فر برقی:



۱. چراغ هشدار

۲. ولوم حالت پخت

۳. تایمر

۴. ولوم درجه حرارت (دما)

۵. چراغ هشدار دما

۶. کنترل پنل

۷. سیستم گرمایشی

۸. لامپ داخل فر

۹. مشخصات و سریال فر

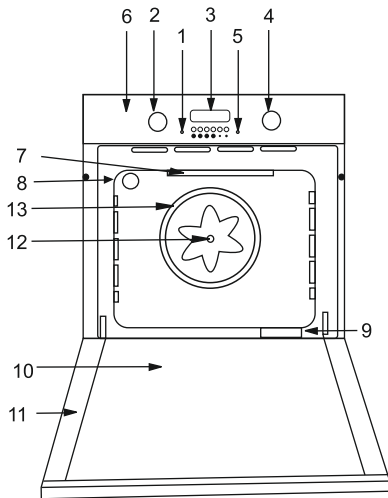
۱۰. شیشه داخل فر

۱۱. در فر

۱۲. توربو فن *

* فقط مختص برخی مدلها می باشد.

توجه کنید که جای ولوم تایمر در مدل های مختلف، متفاوت باشد.



۱. چراغ هشدار
۲. ولوم تنظیمات حالت پخت
۳. صفحه تایمر
۴. ولوم تنظیم درجه حرارت
۵. چراغ هشدار دما
۶. کنترل پنل
۷. سیستم گرمایشی
۸. لامپ داخل فر
۹. برچسب انرژی
۱۰. در شیشه ای داخل فر
۱۱. در فر
۱۲. توربو فن *
۱۳. توربو گرمایشی *

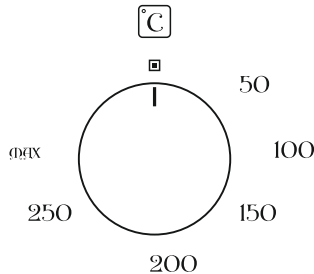
* فقط در برخی از مدلها وجود دارد.

توجه داشته باشید که جای صفحه تایمر ممکن است در مدل های مختلف متفاوت باشد.

تایمر الکتریکی را پیش از استفاده تنظیم نمائید، در غیر اینصورت فر قابل استفاده نخواهد بود
(به قسمت نوع تایمر اجاق توجه فرمائید.)

ولوم تنظیم درجه حرارت:

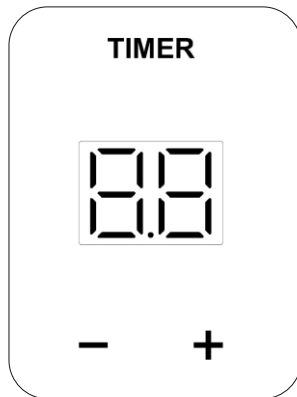
دمای فر بین ۵۰ تا ماکسیمم درجه می باشد. در حالت کباب کردن از درجه ماکسیمم باید استفاده شود و این درجه معادل $285+15^{\circ}\text{C}$ می باشد.



چراغ هشدار دمای فر:

دمای مورد نظر را تنظیم کنید، هنگامی که گرما به درجه تعیین شده برسد چراغ روشن خواهد شد. زمانی که فر به درجه حرارت مطلوب برسد چراغ هشدار درجه حرارت خاموش می شود. هنگامی که درجه حرارت کاهش می یابد (زمانیکه به حد درجه اولیه برسد) دوباره چراغ هشدار روشن می شود. نحوه عملکرد چراغ بسته به نوع فر در انواع مختلف متفاوت است.

تایمر دیجیتال دو کلیده:



به وسیله این تایمر می توانید زمان پخت را از یک دقیقه تا چهار ساعت تنظیم کنید. جهت تنظیم این تایمر می توانید به روش زیر عمل کنید:

– پس از اتصال برق نمایشگر دیجیتال به صورت چشمک زن روشن می شود. با نگه داشتن کلیدهای – و + تایمر از حالت چشمک زن خارج می شود.

– بوسیله کلید + می توانید 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 می شود.

تنظیمات پخت فر برقی:

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

روشنایی: چراغ داخلی فر روشن می باشد.	 
فن (یخ زدایی): توربو فن فعال می شود. هوا در اطراف غذای یخ زده جریان می یابد.	 
C ۲۰۰-۵۰ گرمایشی پایینی: در این حالت فقط شعله گرم کننده پایین روشن بوده و مناسب غذاهایی است که باید گرم شوند یا مدت زمان پخت طولانی با درجه حرارت پایین برای پخت نیاز دارند مانند غذاهای گوشتی و غذاهایی که از سمت پایین باید برشته شوند.	

۵۰-۲۰۰ C شعله گرمایشی بالای فر: فقط هیتر بالایی فر روشن می باشد. و مناسب غذاهایی است که باید از قسمت بالا برشته شود.	
۵۰-۲۰۰ C شعله گرمایشی بالایی و پائینی (پخت یکنواخت): این پخت مناسب کیک، شیرینی و کلوچه می باشد.	
۵۰-۲۰۰ C گرمایش پائینی + فن: شعله پایین با تور بوفن باید همزمان روشن شوند گرمایی که از شعله ی پائینی 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 شعله ی پائین پخته شوند .	
۵۰-۲۰۰ C گرمایش از سمت بالا + فن: شعله بالایی تور بوفن بطور همزمان روشن می شوند . هوای گرم بوسیله فن در فضای فر پخش می شوند . این روش پخت مناسب غذاهایی که در حرارت یکسان و از قسمت بالا باید پخته شوند.	
۵۰-۲۰۰ C گرمایش از بالا و پائین + فن: شعله های پائین، بالا و فن بطور همزمان روشن می شوند. گرمایی که از طریق شعله ی پائین 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. لطفاً در این حالت از یک سینی برای پخت استفاده کنید.	

حداکثر درجه (max c) شبکه حرارتی: در این حالت فقط گرم کن توری روشن می شود. این پخت مناسب غذاهایی مانند گوشت و ماهی است و باید در طبقه ی بالای فر قرار گیرد.	
max c (حد اکثر درجه): سیخ مشبک + فن: سیخ به همراه فن فر همزمان روشن می شوند. هوای گرم که توسط گرمای شبکه ایجاد شده به سرعت بوسیله فن در سطح فر پخش می شود. این نوع پخت مناسب غذاهایی مانند کباب و ماهی در سایز بزرگ و یا متوسط می باشد و باید در طبقه بالا فر و درجه حرارت یکسان قرار بگیرند.	
حد اکثر درجه (max c): هر دوسیخ مشبک+فن: سیخ مشبک بالایی به همراه فن: شبکه حرارتی بالایی به همراه فن بطور همزمان فعال می شوند. این نوع پخت مناسب غذاهایی است که باید خیلی برشته شوند.	
توربو هیتر+فن: این نوع پخت مناسب زمانی است که غذاهای متفاوتی را همزمان در فر قرار می دهیم و می خواهیم بوی غذاها با هم مخلوط نشود. (می توان از چند سینی استفاده کرد).	

هیتر پائینی و توربو + فن: این نوع پخت مناسب غذاهایی مانند پیتزا و..... می باشد.	
گرم نگهداشتن: هیتر پائینی و بالایی و فن همزمان روشن می شوند. این نوع پخت زمانی مناسب است که بخواهیم غذای پخته شده را برای مدتی (تا هنگام مصرف غذا) در فر گرم نگه داریم همچنین این نوع پخت مناسب درست کردن ماست می باشد.	 

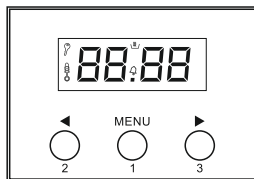
۱ : تنظیم نوع پخت

۲ : کلید منفی

۳ : کلید مثبت (با نگه داشتن این دکمه قفل کودک

فعال می شود و با نگه داشتن مجدد آن غیر فعال می شود.)

۲ و ۳ : حالت دستی



🔔 هشدار آماده شدن غذا

🔥 پخت

🔧 پخت اتوماتیک

🔒 قفل کلید

• نقطه

تنظیمات ساعت:

پس از اینکه فر را به برق می‌زنیم علامت 0.00 و AUTO روی صفحه فلش می‌زند.

- کلید ۱ را به مدت ۳ ثانیه نگه دارید، علامت نقطه روی صفحه فلش می‌زند سپس با کلید های ۲ و ۳ زمان را تنظیم کنید. پس از ۷ ثانیه زمان روی صفحه فیکس می‌شود.
- اگر بخواهید زمان را مجدداً تنظیم کنید باید کلید های ۲ و ۳ را به صورت همزمان به مدت ۲ ثانیه نگه دارید، سپس علامت نقطه روی صفحه فلش خواهد زد. در اینصورت شما می‌توانید با استفاده از کلید های ۲ و ۳ ساعت را تنظیم نمایید. توجه داشته باشید که اگر ساعت فر تنظیم نشده باشد، سایر تنظیمات میسر نخواهند بود.

تنظیمات صدای هشدار:

- کلید ۱ را تا زمانی که علامت زنگ هشدار پخت غذا و (00.0) روی صفحه ظاهر شوند لمس نمایید.
- زمان مطلوب پخت را با کلیدهای ۲ و ۳ وارد نمایید. پس از اینکه پخت به پایان برسد. به مدت ۷ دقیقه از فر صدای بوق هشدار شنیده می‌شود و علامت هشدار زمان پخت روی صفحه به صورت فلش دیده می‌شود.

- می‌توان با لمس هر کدام از کلیدهای ۱، ۲، و یا ۳ صدای بوق را خاموش کنید. در این صورت علامت هشدار زمان پخت از روی صفحه محو شده و مجدداً ساعت روی صفحه نمایان می‌گردد.

تغییر صدای هشدار:

- دکمه‌های ۲ و ۳ را به صورت همزمان لمس کنید.
- با لمس دکمه‌ی ۱ صدای هشدار شنیده می‌شود.
- با لمس دکمه‌ی ۲ شما می‌توانید صدای هشدار مورد نظر را از میان ۳ صدای هشدار، انتخاب نمایید.

کنسل کردن تنظیمات:

- کنسل کردن تنظیمات پخت اتوماتیک:
- کلیدهای ۲ و ۳ را به صورت همزمان لمس کنید.

تایمر پخت:

شما می توانید زمان پایان پخت غذا را تنظیم نمائید. این نوع پخت حالت نیمه اتوماتیک نام دارد: دکمه ی ۱ را فشار دهید تا dur و 0:00 و علامت پخت اتوماتیک روی صفحه فلش بزند. زمان پخت را با استفاده از از دکمه های ۲ و ۳ تنظیم نمائید. (زمان پخت می تواند بین ۱ دقیقه تا ۱۰ ساعت باشد.)

زمان تنظیم شده بعد از گذشت ۷ ثانیه فیکس می شود و پس از آن ساعت روی صفحه مشاهده می شود و علامت پخت اتوماتیک همچنان روی صفحه باقی می ماند. درجه حرارت و نوع پخت مطلوب را انتخاب نمائید.

هنگامیکه زمان پخت غذا به پایان می رسد، صدای هشدار (اگر خاموش نشود به مدت ۷ دقیقه) شنیده می شود و علامت پخت اتوماتیک غذا روی صفحه مشاهده می شود. با دکمه های ۱، ۲ و ۳ صدای هشدار را می توانید خاموش کنید و به حالت دستی بازگردانید سپس ترموستات و صفحه لمسی را خاموش کنید.

افزایش زمان پخت:

در صورتیکه بخواهید فر در زمان مشخص آغاز به پخت کند و در زمان مشخص پخت پایان یابد، باید زمانهای مورد نظر را تنظیم نمائید، نام این حالت پخت تمام اتوماتیک می باشد .
دکمه ی ۱ را فشار دهید تا علامت "dur" و "0:00" و علامت پخت اتوماتیک روی صفحه فلش بزنند.

(برای مثال : ساعت اکنون ۱۷:۳۰ می باشد.)

زمان پخت را با استفاده از دکمه های ۲ و ۳ تنظیم نمائید . (برای مثال ۱ ساعت)
دکمه ی ۱ را تا زمانی که End و 18:30 (ساعت پخت غذا) روی صفحه نمایش داده می شود، فشار دهید.

زمان خاموش شدن فر را می توانید با استفاده از دکمه های ۲ و ۳ تنظیم نمائید .
پس از تنظیمات زمان باید ترموستات و نوع پخت را تنظیم نمائید. فر تا هنگام شروع زمان پخت روشن نخواهد شد. پس از اتمام زمان پخت صدای هشدار به مدت ۷ دقیقه شنیده خواهد شد که می توانید آنرا بوسیله دکمه ی ۱، ۲ و یا ۳ خاموش کنید پس از پایان پخت ترموستات و صفحه لمسی را خاموش کنید.

قفل صفحه کلید:

برای فعال کردن و یا غیر فعال کردن صفحه کلید و یا فر کلید ۳ را به مدت ۳ ثانیه فشار دهید.

تمیز کردن فر برقی:

- فر را از برق درآورید.
- صبر کنید خنک شود.
- سپس با شوینده های بی اسید 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 زیر و تیز با سطح فر بخصوص سطح فر جلوگیری به عمل آورید.

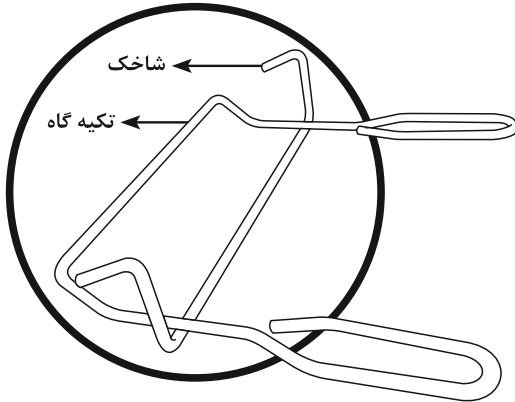
شیشه فر:

- شیشه فر را با آب گرم و دستمال تمیز کرده سپس آنرا خشک کنید.
- هرگز از پاک کننده ها و مواد ساینده، اسفنج سیمی برای تمیز کردن شیشه استفاده نفرمائید.

شیشه داخلی فر:

شیشه داخلی را به سمت بالا حرکت داده تا شیشه از زیر زه نگهدارنده خارج شود سپس شیشه را بطور کامل از درب جدا نموده و تمیز نمائید.

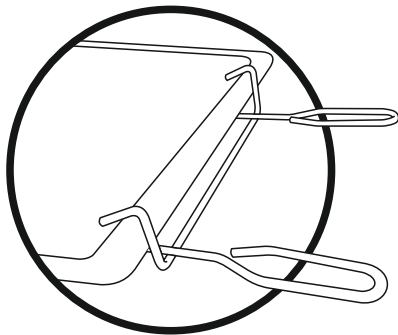
دستورالعمل استفاده از دستگیره سینی فر



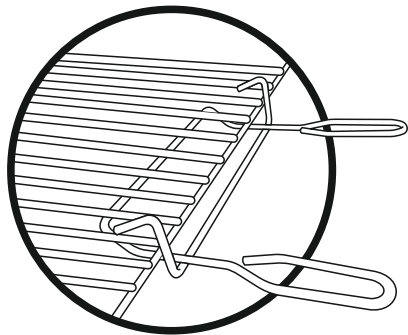
از این دستگیره می توان جهت برداشتن سینی لعابی و سینی مشبک (استیک پز) استفاده کرد. طریقه استفاده از آن به شرح ذیل می باشد.

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

