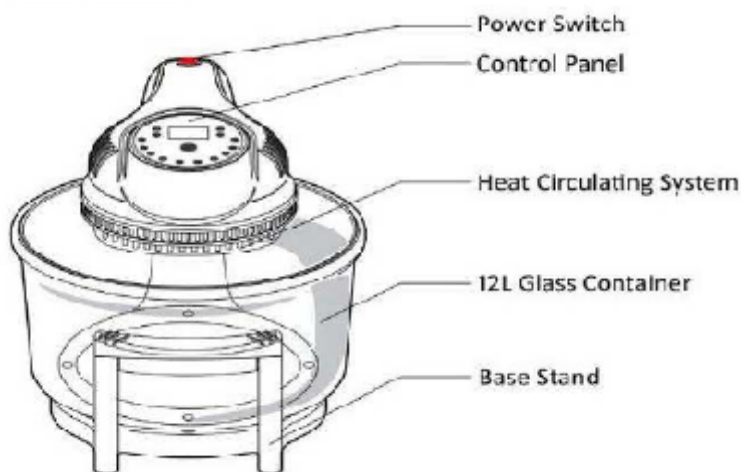


# راهنمای استفاده فر هالوژنی



- ۱ کلید برق Power Switch
- ۲ صفحه کنترل Control Panel
- ۳ سیستم گردش حرارت Heat Circulation System
- ۴ ظرف ۱۲ لیتری شیشه ای 12L Glass Container
- ۵ پایه اصلی Base Stand

## مشخصات فنی

ولتاژ	۲۲۰ ۲۴۰ ولت / ۵۰ هرتز
توان	۱۴۰۰ ۱۳۰۰ وات
حدود درجه حرارت	۲۵۰ سانتیگراد
زمان سنج	۰ ۱۲۰ دقیقه
حجم ظرف	۱۲ لیتر
وزن ناخالص	۸/۵ کیلو
وزن خالص	۷ کیلو

## دستورالعمل راه اندازی

۱. روی یک سطح صاف و تراز، ظرف شیشه ای را روی پایه اصلی سوار کنید.
۲. براساس نوع و روش پخت غذا، پایه و قطعات مناسب برای دستگاه انتخاب نمایید. پایه فلزی را در ظرف شیشه ای گذاشته و مواد خوراکی را روی آن قرار دهید.
۳. درب دستگاه را ببندید. سیم برق را به دستگاه و پریز وصل نمایید. دکمه روشن را بزنید
۴. با روش زیر ، زمان و درجه حرارت را تنظیم کنید:

الف. با فشردن دکمه های "+" و "-"، زمان (+ ۱۲۰) و درجه حرارت (۵۰ ۲۵۰) را تنظیم کنید.

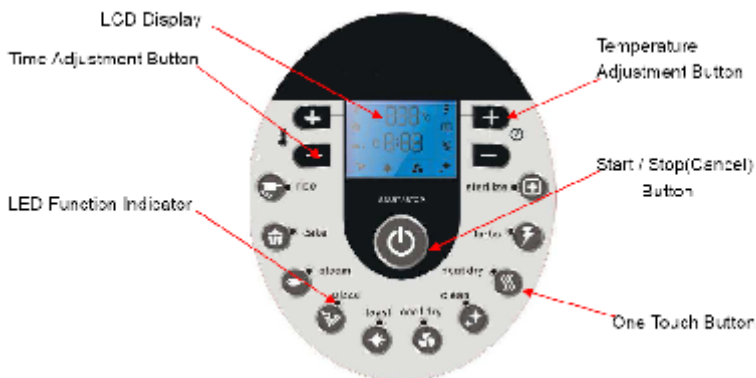
ب. یکی از دکمه های کارکرد را انتخاب کرده، فشار دهید(برای تنظیم بهتر می توانید از دکمه های "+" و "-" استفاده نمایید).

توجه : به محض انتخاب دکمه کارکرد، دکمه مذکور شروع به چشمک زدن می نماید. ولی دستگاه تا فشردن دکمه "START" شروع به کار نمی کند.

۵. دکمه "START/STOP" را فشار دهید. (توجه : با فشردن این دکمه در بار اول دستگاه به کار می افتد و اگر برای بار دوم آنرا فشار دهید، دستگاه متوقف شده و در حال انتظار می ماند).


۶. اگر قبل از رسیدن به زمان تنظیم شده، المنت حرارتی خاموش شود ، به این معنی است که دما به درجه حرارت تنظیم شده رسیده است. دستگاه گرمادهی را موقتاً



- قطع می نماید ولی سیستم گردش حرارت را تا پایان زمان تنظیم شده ادامه می دهد.
۷. در پایان زمان ("0:00")، زنگ دستگاه چند بار به صدا درمی آید. سیم را از برق بکشید و درب را باز نمایید.
- توقف موقت دستگاه : موقع کار دستگاه اگر درب آنرا باز کنید، دستگاه موقتاً از کار می افتد. با بستن مجدد درب، دستگاه دوباره به کار می افتد.
- خاموش کردن : برای خاموش کردن دستگاه قبل از پایان زمان تنظیم شده، دکمه "START/STOP" را فشرده و درب را باز کنید.
۸. در پایان ، غذا یا سینی حاوی غذا را با استفاده از دستگیره از طرف شیشه ای بیرون بیاورید.



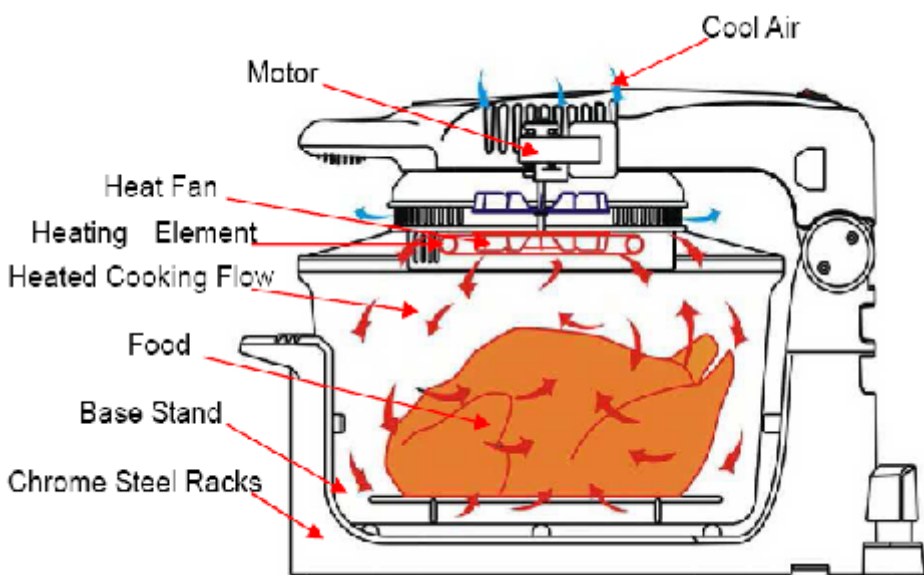
صفحه نمایش :	LCD Display
دکمه تنظیم حرارت :	Temperature Adjustment Button
دکمه تنظیم زمان :	Time Adjustment Button
دکمه روشن / خاموش :	Start/Stop(Cancel) Button
چراغ نشانگر کارکرد :	LED Function Indicator
دکمه لمسی :	One Touch Button

## صفحه لمسی کنترل کارکرد

جزئیات	زمان و دمای پیش فرض	کارکرد
برای پختن انواع غذا با زمان و درجه حرارت پیش فرض شده و دستیابی به بهترین نتیجه	C ۳۰/۲۵۰ دقیقه	 برنج
	C ۱۱/۱۹۰ دقیقه	 کیک
	C ۱۳/۲۵۰ دقیقه	 ماهی بخارپز
	C ۳/۲۵۰ دقیقه	 پیتزا
حرارت دادن بیشتر و سریعتر به غذا به منظور خوشترنگ کردن روی آن	C ۵/۲۵۰ دقیقه	 سرخ کردن اجاقی
خشک کردن غذا بدون حرارت	۳۰ دقیقه	 خشک کردن بی حرارت
در ظرف مقداری آب ریخته دکمه خود شوایی را فشار دهید تا شسته شود. بعد از خشک شدن ، آب را در آن بریزید.	C ۱۰/۲۵۰ دقیقه	 خود شوایی
خشک کردن غذا با سرعت زیاد و حرارت کم	۶ دقیقه	 خشک کردن با حرارت

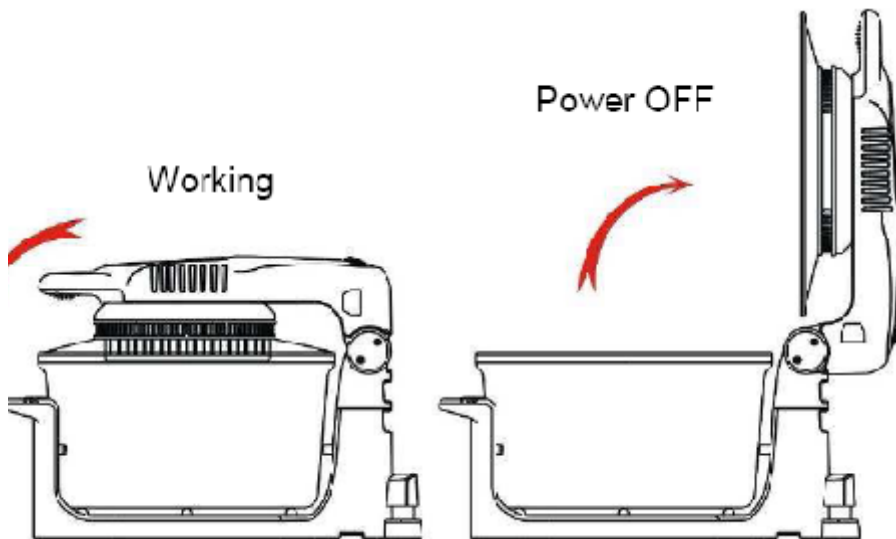
استریلیزه کردن غذا با حرارت	C ۱۰/۱۳۰ دقیقه	استریلیزه کردن گرمایی 
پختن غذا با حداکثر دما در ۲۰ دقیقه	C ۲۰/۲۵۰ دقیقه	سریع 

### خصوصیات فر هالوژنی



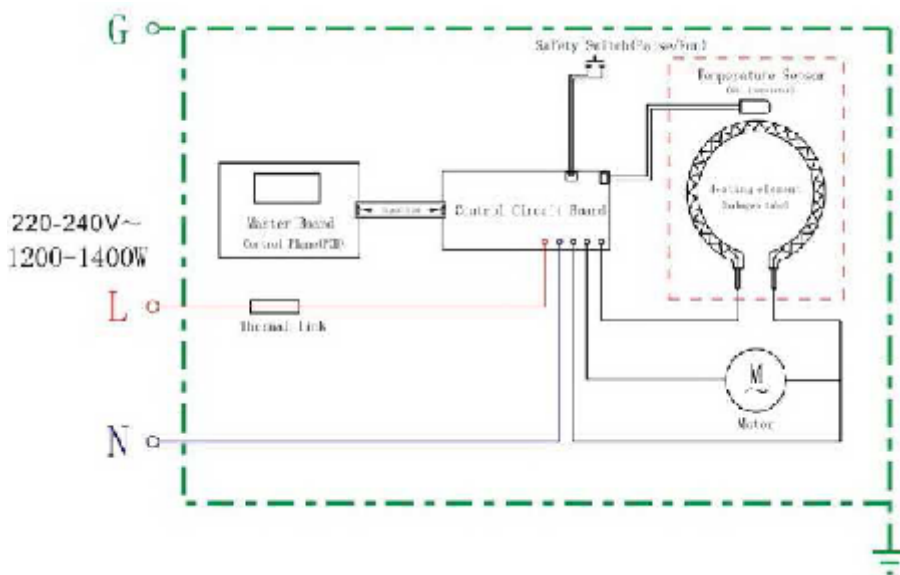
هوای سرد :	Cool Air
موتور :	Motor
بادبزن گرمائی :	Heat Fan
المنت حرارتی :	Heating Element
جریان هوای گرم برای پختن :	Heated Cooking Flow
غذا :	Food
پایه زیر غذا :	Base Stand
بدنه استیلی :	Chrome Steel Racks

توقف موقت دستگاه



در حال کار : Working  
خاموش : Power OFF

## مدار سیم کشی دستگاه



## مهم

- زمانی که فر هالوژنی کار میکند، دستگیره ها به دلیل اتصال با میله های استیل ، گرم و منبسط و کمی شل می شود که اهمیتی نداشته و با پایین آمدن درجه حرارت به حالت اولیه باز می گردد.
- در فر را بعد از برداشتن مستقیماً روی میز نگذارید، تا باعث سوختگی میز نشود. آنرا روی یک پارچه یا ظرف دیگری قرار دهید.
- در فر را با آب نشویید. برای پاک کردن لکه ها، از یک تکه پارچه استفاده کنید.
- بدنه فر را پس از سرد شدن با آب بشویید.
- در صورت صدمه دیدن سیم برق آنرا خودتان تعویض نکنید. سیم را بوسیله متخصص تعویض نمایید.

- این دستگاه برای استفاده کودکان یا افرادی که ناتوانی جسمی یا ذهنی دارند و یا دانش و تجربه کافی ندارند ، ساخته نشده است. این افراد بایستی تحت نظارت سرپرست خود این دستگاه را به کار گیرند.
- باید مراقبت کرد که کودکان با دستگاه بازی نکنند.
- موقع روشن بودن دستگاه، بدنه آن ممکن است خیلی گرم شود، مراقب باشید.
- از زمان سنج خارج از دستگاه یا کنترل از راه دور برای راه اندازی دستگاه ، استفاده نکنید.

## **در صورت رعایت کردن نکات ایمنی و مراقبتی طبق دستور العمل ، این دستگاه دارای ضمانت است .**

### **شرایط ضمانت نامه**

- ۱ - داشتن کارت ضمانت نامه .
- ۲ - اعتبار ضمانت نامه تا تاریخ قید شده در کارت ضمانت خواهد بود .
- ۳ - اطمینان از سلامت و صحت کارکرد دستگاه در زمان خرید به عهده خریدار است .
- ۴ - ارائه خدمات ضمانت فقط برای تعمیر و سرویس دستگاه بوده و شامل تعویض کلی دستگاه نمیشود
- ۵ - بنا به دلایل وارادتی ، نبود قطعه مورد نیاز و شرایط دیگر ممکن است زمان تعمیر طولانی شود .

### **سایر شرایط و نکات ضمانت در کارت ضمانت نامه قید شده است**