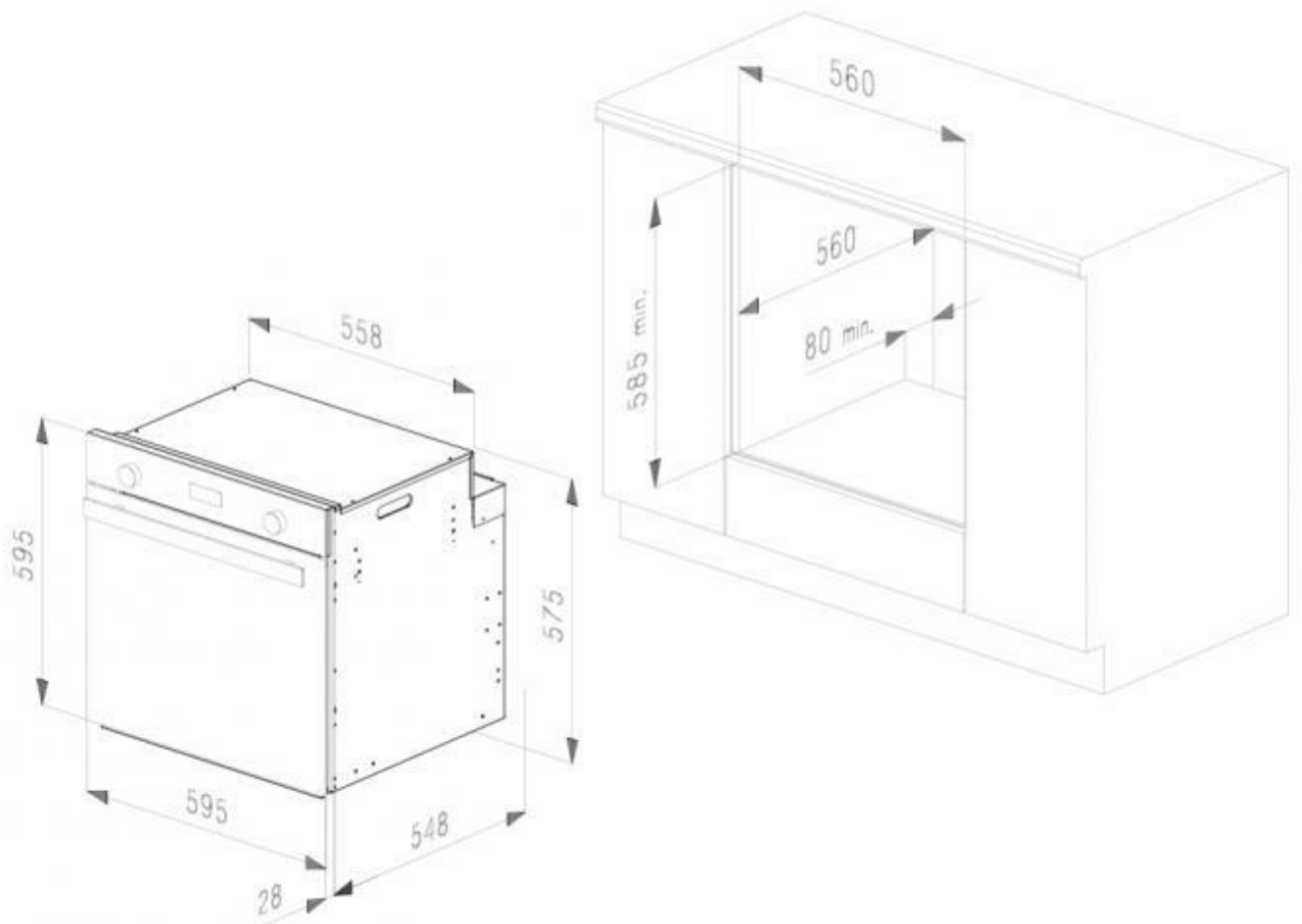


LAMIRA

MADE IN ITALY

Oven - 60cm size - Gas - glass - FG 6 & FG 4



فرهای برق وگاز FG 4 , FG 6


فر پایین گاز

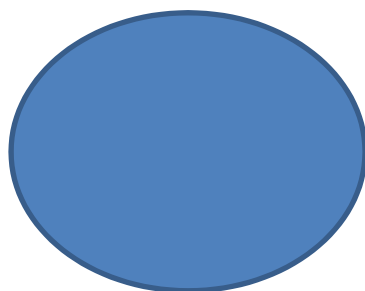
برای روشن کردن فر پایین باید درب فر را تا انتها باز کنیم تا فنک فر عمل کند. درجه فر را هم روی 140 می گذاریم سپس ولوم را فشار داده و 8 ثانیه مکث می کنیم تا شعله ثابت شود.

پس از روشن شدن شعله درب فر به صورت نیمه باز تا 5 دقیقه باز می گذاریم و سپس وقتی داخل فر گرم شد درب را میبندیم .

نکته : اگر 5 دقیقه درب را نیمه باز نگذاریم فر خفه کرده و خاموش می شود.

نکته : از فر بالا و پایین به صورت هم زمان نمی توان استفاده کرد، به جز حالت لامپ

و جوجه گردان 



1) در این حالت لامپ فر روشن شده و می توان داخل فر را درحال پخت و پز مشاهده کرد

2) در این حالت شبکه جوجه گردان فعال می شود و با فر پایین می توان عمل پخت را انجام داد.

3) در این حالت فر بالا به تنهایی شروع به کار می نماید.

4) در این حالت فر بالا به همراه جوجه گردان شروع به کار می نماید که برای برشته کردن و طلایی کردن استفاده می شود.

نصب فقط بایستی توسط افرادی صورت پذیرد که صلاحیت لازمه را از دید شرکت داشته باشند.

نکته مهم: در صورت خرابی و عدم کارکرد صحیح دستگاه را خاموش کنید. (به منظور خاموش کردن دستگاه کابل اتصال به برق را نکشید) و سپس با مرکز خدمات پس از فروش معتبر در ناحیه خود تماس حاصل فرمایید؛ هرگز به تنهایی تلاشی برای تعمیر دستگاه نداشته باشید.

استفاده صحیح از فر : دستگاه فقط بایستی توسط افراد بالغ استفاده شود.

دستگاه هم در حالت کار داغ می شود و هم به دلیل ساکن بودن در حالت خاموش بعد از استفاده نیز داغ می باشد. از دست زدن به قطعات داخلی دستگاه در طول این فازها جدا خودداری کنید و نیز تا جای ممکن به قطعات خارجی دستگاه حتی بعد از خاموشی آن دست نزنید. هنگام استفاده از دستگاه به دلیل داغ شدن بیش از حد قطعات داخلی و یا خارجی از دست زدن کودکان به آن جلوگیری به عمل آورید.

به هنگام قرار دادن و یا برداشتن چیزی از داخل دستگاه همیشه از دستکشی محاذ استفاده کنید.

به هنگام روشن بودن دستگاه هیچ موقع آن را بدون مراقب نگذارید به این علت که ممکن است به علت نشست روغن آتش سوزی ایجاد شود.

هیچ موقع در حالت خاموشی دستگاه چیزی در درون آن نگذارید؛ چون ممکن است فراموش کنید دستگاه را روشن نمایید که این کار باعث صدمه جدی هم به دستگاه می شود و هم شی فراموش شده داخل آن.

هرگز از دستگاه به هنگام باز بودن چیزی آویزان نکنید چون باعث صدمه به آن می شود.

قبل از تعمیر و یا تمیز کردن دستگاه؛ آن را از برق بکشید و یا اگر تازه از آن استفاده کرده اید و هنوز داغ است قبل از انجام هر کاری صبر کنید تا دستگاه خنک شود.

هرگز از بخار شوی برای تمیز کردن دستگاه استفاده نکنید چون ممکن است به قطعات برقی دستگاه صدمه وارد شود.

اگر به کابل اتصال برقی صدمه ای وارد شد سریعا مراتب را به مراکز تعمیر مجاز اطلاع دهید که آن را برای شما تعویض کنند.

توجه: این دستگاه بایستی بر اساس قوانین مربوطه به زمین وصل شود. (اتصال earth داشته باشد).

استفاده آگاهانه از فر:

حتما در مدت چند دقیقه فر را قبل از استفاده روشن کنید تا گرم شود.

تنها زمانی در فر را باز کنید که بخواهید گرمای داخل آن را برطرف کنید.

همیشه واشرها را بدلیل جلوگیری از انتشار گرما تمیز نگاه دارید.

بدلیل کاستن از حالت منقبض شده موجود در غذا، همیشه به یاد داشته باشید که قبل از گذاشتن چنین غذاهایی در فر؛ آن را از قبل کمی گرم کنید.

قبل از استفاده از فر برای اولین بار: فر را از منبع تغذیه برق جدا کنید.

تمام بسته بندی های داخلی خود دستگاه ولوازم جانبی را جدا کنید. صفحات داخلی فر را با آب داغ و یا با مواد ضد عفونی کننده خنثی تمیز کنید و سپس با دستمال نم داری فر را بطور کامل خشک کنید. (از خشک شدن کامل فر اطمینان حاصل نمایید)

پیشنهاد است: هیچ گونه مواد اشتغال زایی در خود فر و یا حتی نزدیکی آن قرار ندهید.

هرگز از فر جهت گرم کردن محیط استفاده نکنید.

از گرفته شدن ورودی ها و یا خروجی های هوای خنک و یا گازهای سوخته شده جلوگیری کنید. این مسئله باعث عملکرد غیر عادی دستگاه می شود و احتمال افزایش دی اکسید کربن در این حالت وجود دارد.

استفاده از فر منجر به افزایش دما و رطوبت محیطی می شود که فر در آنجا قرار دارد. اطمینان حاصل کنید که فر در محلی قرار دارد که هوا جریان دارد و نیز در نزدیکی هود و مکنده هوا قرار گرفته باشد.

استفاده طولانی مدت از فر نیاز به جریان هوای مستمر و مناسب دارد؛ این مساله را می توان از طریق باز کردن پنجره ها و یا افزایش قدرت هود حل کرد.

اگر بوی گاز در اتاق استشمام شود قبل از روشن کردن فر اطمینان کنید که گاز بطور کامل از محیط داخل به خارج رفته باشد.

در طول استفاده هیچ کدام از المنت های نصب شده در داخل دستگاه را لمس نکنید.

قطعات بیرونی دستگاه به هنگام استفاده و یا بعد از استفاده بسیار داغ می شوند؛ سعی کنید کودکان را در این تایمهای زمانی دور از فر نگاه دارید.

به هنگام خاموش شدن تصادفی فر در هنگام روشن بودن؛ ولوم مربوط به گاز را خاموش کنید. (به هر حال؛ سوپاپ اطمینان مربوط به جریان گاز در صورت بروز چنین مشکلی؛ گاز را به طور خودکار قطع می کند.) قبل از روشن کردن دوباره فر مطمئن شوید که بوی گاز در اتاق وجود ندارد.

راهنمای استفاده از فر(اون):

صفحه کنترل: (A) تنظیم کننده درجه حرارت (B thermostat) ولوم انتخاب حالت پخ (C) تایمر (D) ساعت الکترونیکی

مکان ولوم ها ممکن است بر اساس مدل تفاوت داشته باشد.

نکته مهم:

قبل از استفاده از فر برای اولین بار، فر را به مدت 1 ساعت و کاملاً خالی و با حداکثر حرارت روشن نمایید. این کار باعث تخلیه دوده‌های حاصل از سوختن و احتراق روغن در زینی می‌گردد که بهنگام تولید دستگاه توسط تولید کننده ایجاد شده اند.

صفحه نمایش گر قدرت (چراغ قرمز): زمانی که روشن باشد حاکی از آن است که فر روشن می‌باشد.

تنظیم کننده درجه حرارت: این ولوم میزان حرارت دلخواه شما را در حالت های مختلف پخت کنترل می‌کند.

تایمر مکانیکی: از این تایمر مکانیکی می‌توان در صورت نیاز به عنوان زنگ هشدار در پایان زمان پخت استفاده کرد. توجه: فرایند پخت متوقف می‌شود.

ساعت الکترونیکی: این نمایشگر زمان باقی مانده پخت بعلاوه ساعت و روز را نمایش می‌دهد و در پایان زمان پخت با زنگ هشدار یادآوری می‌کند. توجه: فرایند پخت متوقف نمی‌شود.

حالت های پخت فر: (نمادهای نشان داده شده حاکی از حالت پخت انتخاب شده می‌باشد.)

لامپ برق فر: این لامپ را می‌توان بطور مستقل در هر زمانی روشن و یا خاموش کرد. لامپ در حالت های مختلف روشن می‌ماند.

کباب پز برقی (GEV,GE): در این حالت تنها مقاومت الکتریکی نصب شده در قسمت بالایی فر عمل میکند. (استفاده همزمان از گاز ممکن نمی‌باشد، قطعه امنیتی از عمل کردن گاز (بخش گاز سوز فر) ممانعت به عمل می‌آورد. این مشخصه کباب پز با پخش کردن حرارتی بسیار زیاد، این امکان را می‌دهد تا از فر به عنوان کباب پز ویا برشته کن استفاده کرد. امکان استفاده از سیخ در مدلهایی که این نوع حالت پخت را دارا می‌باشند؛ وجود دارند.

سیخ بطور اریب واقع شده است که اتصال آن با پشت فر می‌باشد و یا حتی اگر نماد آن بر روی نمایشگر موجود نباشد بطور خودکار در تمامی برنامه ها عمل میکند. برای استفاده بطور زیر عمل کنید: سینی را بطور کاملاً ثابت در گیره های مربوطه نصب کنید. گیره سیخ از مواد عایق ساخته شده

است و فقط باید زمانی از آن استفاده کرد که بخواهیم سیخ را از فر جدا کنیم و نیز باید توجه داشته باشید که به هنگام استفاده از فر درآورده شود. سیخ بطور طولی نصب گردیده شده است.

پیشنهاد می شود که قبل از گذاشتن غذا در داخل فر، دستگاه را گرم کرده باشید.

استفاده از کباب پز:

با استفاده از کباب کن امکان پخت ماهی، سبزیجات و انواع گوشت ها وجود دارد. گوشت و ماهی بایستی به قطعات نازک در آید و به سرعت آن را کباب کرد، فقط توجه داشته باشید که قبل از پخت توسط فر گوشت ها را بوسیله بررسی مناسب آغشته به روغن کنید. کباب پز باید در محلی نزدیک بالای المنت حرارتی قرار گیرد، که این کار با توجه و یا به عبارتی به نسبت ضخامت غذا و بدلیل جلوگیری از سوختن خارجی غذا و نیختن کافی داخلی غذا بایستی صورت پذیرد. تنها بعد از پختن گوشت به آن نمک نزنید در غیر این صورت گوشت پخته شده کم آب خواهد شد. هرگز در هنگام فرایند پخت به آن چیزی فرو نکنید و یا حتی از گرداندن گوشت (غذا) بپرهیزید؛ به این علت که آب موجود در غذا تبخیر می شود و غذای کباب شده را خشک میکند.

دقت کنید که برای استفاده بهینه تر از فر و پختی با کیفیت تر، گرم کردن فر به مدت حداقل 10 دقیقه قبل از قرار دادن غذا در داخل آن ضروری می باشد.

مشعل کباب پز: بطور کامل در فر را باز کنید، وسیله ای ایمنی از روشن شدن مشعل با در بسته جلوگیری به عمل می آورد. ولوم تنظیم کننده درجه حرارت را موافق عقربه های ساعت تا انتها بچرخانید و بطور کامل ولوم را فشار دهید تا عمل جرقه زدن و احتراق صورت پذیرد. بعد از روشن کردن مشعل کباب پز، ولوم را به مدت 3.5 ثانیه در همان وضعیت نگاه دارید، این کار باعث گرم شدن ترموکوپل و بنابراین باز نگه داشتن سوپاپ اطمینان (ایمنی) می شود. بعد از آن ولوم را رها کنید. برای نتیجه بهتر، پیشنهاد میکنیم به مدت چند دقیقه فر را گرم کنید. در طول مدت استفاده از این برنامه امکان استفاده از مشعل فر وجود ندارد. در اولین استفاده از فر بخاطر وجود هوا در داخل مجاری گاز ممکن است چندین بار مجبور به انجام این فرایند شوید که این امری کاملاً معمولی می باشد. گوشت را می توان یا مستقیماً در داخل فر قرار داد و یا میتوان در ظرفی مناسب قرار داد و سپس آن را در داخل فر گذاشت. در مرحله بعدی همیشه مقداری آب کف سینی مخصوص بریزید و سپس آن را زیر کباب پز قرار دهید. به این دلیل که به هنگام چکیدن روغن در داخل سینی از سوختن روغن و ایجاد بوی نامطبوع جلوگیری به عمل می آید.

توجه: در طول استفاده از کباب پز، قطعات در دسترس فر داغ می شود. بنابراین کودکان را دور از اجاق نگاه دارید

مشعل فر: پیشنهاد: بدلیل وجود سوئیچ ایمنی، تنها در حالت باز بودن کامل در می توان از فر استفاده کرد.

روشن کردن مشعل فر: در فر را بطور کامل باز کنید، به آرامی ولوم ترموستات را فشار دهید و مخالف عقربه های ساعت تا 260 درجه بچرخانید؛ بطور کامل ولوم را بفشارید تا مشعل فر روشن گردد. مطمئن شوید که فر روشن شده است (شعله موجود می باشد) در اولین استفاده ممکن است چندین بار اقدام به روشن کردن مشعل کنید که این بخاطر حضور هوا در مجرای گاز می باشد. بعد از روشن کردن مشعل فر، ولوم را به مدت 3.5 ثانیه نگه دارید. این کار بخاطر این می باشد که ترموکوپل گرم می شود و بنابراین سوپاپ (دریچه) اطمینان باز می ماند و بنابراین مشعل روشن می ماند. ولوم ترموستات را روی درجه حرارت دلخواه قرار دهید. برای تشخیص آسان محل حداقل دما، ترموستات توقفی در آن محل دارد. برای خاموش نمودن ناگهانی مشعل؛ از ورود گاز جلوگیری به عمل می آورد. از فر هیچ موقع نباید برای گرم کردن خانه یا اتاق استفاده کرد. استفاده طولانی مدت از فر ممکن است هوای محیط را گرم کند که در این مواقع نیاز به باز کردن پنجره و یا استفاده از مکنده الکتریکی می شود.

ساعت الکترونیک DE (در مدل های نصب شده):

به غیر از نشان دادن زمان، از ساعت الکترونیک می توان به عنوان تایمر استفاده کرده به هنگام پایان یافتن زمان پخت عمل هشدار را انجام می دهد. فقط توجه داشته باشید که عمل پخت توسط ساعت الکترونیک، توقف نمی شود و عمل متوقف کردن بایستی بصورت دستی انجام پذیرد. بعد از اتصال دستگاه به منبع برق در صورت قطعی موقت برق نمایشگر ساعت الکترونیک شروع به چشمک زدن می کند.

تنظیم زمان:

دکمه SEL بفشارید، زمان را با استفاده از فشردن + و - تنظیم کنید.

تا 7 ثانیه بعد از آخرین تنظیم این فعالیت، فعال باقی می ماند. برای تنظیم زمان دکمه SEL را به مدت 4 ثانیه بفشارید تا نمادهای زمان شروع به چشمک زدن کند. برای تصحیح زمان دکمه های + و - را بفشارید.

تایمر:

به هنگام نیاز از تایمر الکترونیک می توان به عنوان هشدار پایان زمان پخت استفاده کرد. فقط توجه داشته باشید که فر ایند پخت متوقف نمی شود.

تنظیم تایمر:

دکمه + را بفشارید، دکمه + را دوباره بفشارید تا مدت زمان را افزایش دهید. واحد تنظیم تایمر 10 ثانیه به ازای هر بار فشار بر روی دکمه می باشد. برای حرکت سریع؛ دکمه + را نگه دارید. ماکسیمم (حداکثر) زمان 10 ساعت می باشد. بعد از رسیدن به 99 دقیقه 50 ثانیه تنظیمات زمان به 1 ساعت و 40 دقیقه تغییر پیدا می کند. نماد زنگ نشان دهنده این است که تایمر فعال شده است. برای دیدن زمان در

طول شمارش معکوس؛ دکمه بفشارید. زمان بمدت 6 ثانیه به نمایش در می آید و سپس دوباره نمایشگر شمارش معکوس را نمایش می دهد

تنظیم دوباره تایمر: دکمه – را فشار داده و نگه دارید تا زمان تنظیم شده قبلی دوباره تنظیم گردد.

هشدار صوتی: زمانی که دستگاه به زمان تنظیم شده برسد، هشدار صوتی به مدت 7 دقیقه زنگ می زند. برای متوقف کردن هشدار صوتی، یکی از 3 دکمه موجود را بفشارید. میزان فرکانس و بلندی هشدار صوتی را می توان از طریق انتخاب از 3 حالت بلندی موجود وبا فشردن دکمه – انتخاب کرده؛ تنظیم دوباره تایمر فرایند پخت را متوقف نمی کند.

تایمر مکانیکی CM (در مدل های نصب شده): از تایمر مکانیکی می توان به عنوان هشدار صوتی در صورت نیاز در انتهای زمان پخت استفاده کرد. برای انتخاب زمان مورد نظر؛ ولوم را که بر اساس واحد دقیقه می باشد، بچرخانید. زمانی که تایمر از زمان تنظیم شده می گذرد؛ تایمر هشدار صوتی از خود منتشر می کند. تنظیم دوباره زمان فرایند آشپزی را متوقف می کند.

فن بیرونی (در مدل های نصب شده):

در مدل هایی که این فن در آنها نصب شده است، یک فن داخلی برای خنک کردن پنل و دستگیره اون فراهم گردیده شده است. این فن تنها چند دقیقه بعد از شروع فرایند آشپزی با رسیدن دستگاه به درجه حرارتی معین شروع به کار می کند. (زمان بسته به مدل متفاوت می باشد). هوای گرم از زیر کنترل پنل تخلیه می شود و این عمل حتی بعد از خاموشی اون تا زمانی که درجه حرارت به حالت نرمال باز گردد ادامه پیدا می کند.

نگهداری و تمیز کردن:

قبل از هر گونه تعمیر، سیم (کابل) دستگاه را از برق جدا کنید. از بخار شوی و دستگاههایی از این قبیل برای تمیز کردن فر استفاده نکنید.

از پاک کننده های زبر و فلز های برنده برای تمیز کردن در فر و قسمت های خارجی و داخلی فر استفاده نکنید به این خاطر که این گونه پاک کننده ها به بدنه فر آسیب می رسانند و آن را خش دار می کند، از استفاده از محصولات اسیدی (پاک کننده های) به منظور تمیز کردن خود داری فر مایید. به این خاطر که این گونه تمیز کننده ها به قطعات لعابی دستگاه آسیب می رساند. قبل از هرگونه تمیز کردن دستگاه و دست زدن به آن فر را خاموش کنید و کمی صبر کنید تا قطعات بیرونی و داخلی فر بطور کامل خنک شود. توجه ویژه ای به کباب پز ها داشته باشید. فر را با نهایت دقت تمیز نمایید. مراقب باشید تا هنگام استفاده از اسفنج و یا پارچه نم دار، بخار حاصل از نم موجود در اسفنج و یا پارچه باعث

سوختگی شما نشود. (از تمیز کردن فر بلافاصله بعد از استفاده از آن پرهیزید.) به علاوه اینکه برخی از پاک کننده ها در هنگام تماس با گرما از خود بخاری مضر ساطع میکنند.

نگهداری دوره ای:

بازبینی و نگهداری دوره ای واشر لاستیکی دور در فر بسیار مهم می باشد. انجام این کار عملکرد صحیح فر را متضمن می شود. برای تمیز کردن این واشر از وسایل برنده و زبر استفاده ننمایید. در صورت مشاهده هر گونه آسیب؛ با سرویس کارهای شرکت تماس حاصل فرمایید. ترموستات گاز به روغن کاری دوره ای نیاز دارد که این کار فقط بایستی توسط تکنسین های مجاز صورت پذیرد.

تمیز کردن سطوح:

سطوح لعابی ویا استیل بایستی در نهایت دقت پاکیزه گردند. از آب و یا دیگر مواد مناسب شوینده استفاده کنید و سپس بعد از تمیز نمودن سطوح مورد نظر، آنها را بطور کامل و با دقت خشک کنید. از استفاده هرگونه محصولات و مواد زبر و خش انداز پرهیز کنید.

در صورت بروز هر گونه چسبیدن چیزی به سطح لعابی دستگاه از اسفنج پلاستیکی نم داری استفاده کنید. اگر بقایای غذا یا روغن، شکر، لکه های چربی و ... بلافاصله بعد از استفاده از فر تمیز نگردد. (برطرف نشوند). ممکن است این تعویق در پاک کردن دستگاه، کار پاک کردن را سخت نماید. پیشنهاد می شود قطعات خارجی دستگاه را بعد از اتمام کار فر وقتی فر هنوز مقداری گرم است تمیز گردند. بدلیل وجود محصولات جدید پاک کننده متنوع در بازار، پیشنهاد برای استفاده از محصولی مشخص دشوار است.

ناهنجاری و مشکل در عملکرد: در صورت بروز هرگونه مشکل در عملکرد طبیعی دستگاه، با نزدیک ترین تکنسین مجاز تماس حاصل فرمایید. موارد زیر مثالهایی از این مشکلات می باشند که بایستی در صورت مواجهه با آنها با تکنسین های شرکت تماس حاصل شود.

(1) شعله با نوکی زرد (2) مشکل در روشن کردن مشعل (3) عدم روشن ماندن مشعل

(4) خاموش شدن بی دلیل مشعل