

ایلیا استیل

ILIA STEEL

دفترچه راهنمای فرتوکار



دستاوردهای ایلیا استیل / ۱

پیشگفتار خدمات پس از فروش / ۲

تاریخچه ایلیا استیل / ۳

مزیت استفاده از فرهای ایلیا استیل / ۴

معرفی محصول و متعلقات / ۵

ساختار فرهای برقی لمسی / ۶

ساختار فرهای برقی مکانیکی / ۷

جدول متعلقات / ۸

طریقه صحیح نصب متعلقات / ۱۲

هشدارهای عمومی / ۱۴

اتصال به منبع برق / ۱۶

نکات نصب / ۱۹

اطلاعات فنی فر توکار برقی - گازی / ۲۰

جدول تبدیل دماها / ۲۱

راهنمای استفاده از فر برقی مدل IO 106 و IO 104 , IO 101 W , IO 101 / ۲۲

راهنمای استفاده از فر برقی مدل IO 103 (تیپ 1) / IO 110 , IO 110 (سفید) / IO 302 / ۲۵

راهنمای استفاده از فر برقی مدل IO 501 / ۲۹

راهنمای استفاده از فر برقی مدل IO 111 و IO 111S / ۳۴

راهنمای استفاده از فر برقی مدل IO 401 / ۳۷

دستورالعمل کارکرد (عملکرد) فر IO 114 / ۴۵

راهنمای استفاده از فر برقی مدل IO110WIFI / ۴۵

راهنمای استفاده از فر برقی مدل IO 107 و IO 113 / ۵۷

راهنمای استفاده از فر برقی مدل IO 108 و IO 115 / ۵۹

راهنمای استفاده از فر برقی و گازی مدل IO 201 / ۶۲

راهنمای استفاده از فر گازی - برقی مدل IO 202 / ۶۴

نقشه درخت سیم فرهای برقی IO 106 و IO 104 , IO 101 W , IO 101 / ۶۷

نقشه درخت سیم فر برقی IO 103 و IO 110 و IO 110 (سفید) و IO 302 / ۶۸

نقشه درخت سیم فر برقی IO 107 و IO 113 / ۶۹

نقشه درخت سیم فر برقی IO 108 و IO 115 / ۷۰

نقشه درخت سیم فر گازی - برقی IO 201 / ۷۱

نقشه درخت سیم فر گازی - برقی IO 202 / ۷۲

نقشه درخت سیم فر برقی IO 110 و IO 302 و IO 110 (استیل) و IO 116 / ۷۳

نقشه درخت سیم فر گازی - برقی IO 113 / ۷۴

نقشه درخت سیم فر گازی - برقی IO 115 / ۷۵

نقشه درخت سیم فر گازی - برقی IO 114 / ۷۶

نقشه درخت سیم فر گازی - برقی IO 401 / ۷۷

نقشه درخت سیم فر گازی - برقی IO 501 / ۷۸

نکات مهم درخصوص نظافت و نگهداری دستگاه / ۷۹

نکات و هشدارهای رفع عیب / ۸۰

شکایت و نمونه های شکایت / ۸۱

راههای ارتباط با خدمات پس از فروش / ۸۲

دستاوردهای ایلیا استیل

کارآفرین برجسته کشور در سال ۱۳۹۲
کارآفرین برتر بخش صنعت در سال ۱۳۹۸
صنعتگر نمونه استان تهران در سال ۱۳۹۲
صنعتگر نمونه استان تهران در سال ۱۳۹۴
صنعتگر نمونه استان تهران در سال ۱۳۹۶
صنعتگر نمونه استان تهران در سال ۱۳۹۸
دارنده لوح تقدیر سازمان صنایع و معادن استان تهران
دارنده لوح و تندیس زرین حمایت از حقوق مصرف کننده در سال ۱۳۹۲
دارنده لوح و تندیس زرین حمایت از حقوق مصرف کننده در سال ۱۳۹۸
دارنده لوح و تندیس زرین نهمین جشنواره ملی مدیران و تولید کنندگان جوان در سال ۱۳۹۴
دارنده لوح و تندیس زرین چهاردهمین جشنواره ملی مدیران و تولید کنندگان جوان در سال ۱۳۹۹
دارنده استاندارد اتحادیه اروپا CE
دارنده گواهینامه بین المللی مدیریت کیفیت محصول ISO 9001:2015
دارنده گواهینامه بین المللی رضایت مندی مشتریان ISO 10004:2012
دارنده گواهینامه بین المللی رسیدگی به شکایات مشتریان ISO 10002:2018
دارنده گواهینامه بین المللی مدیریت محیط زیست ISO 14001:2015
دارنده گواهینامه بین المللی ایمنی و بهداشت شغلی ISO 45001:2018
دارنده گواهینامه استاندارد ISO 17025 جهت آزمایشگاه آکرو دیتنه از مرکز ملی تایید صلاحیت ایران (NACI)





پیش گفتار خدمات پس از فروش

دفتر مرکزی خدمات پس از فروش ایلیا استیل ضمن تشکر و قدردانی از انتخاب شما، افتخار دارد که بهترین سرویس و خدمات را در اختیار شما قرار داده و در مدت زمان گارانتی با رعایت شروط ضمانت، نصب اولیه دستگاه و تامین قطعات اصلی و ارائه خدمت را برای شما مشتری عزیز تضمین نماید. مصرف کننده گرامی برای استفاده بهینه از محصولات ایلیا استیل (فر) نکات زیر را رعایت فرمائید: پیشنهاد می شود قبل از استفاده از محصول این دفترچه را بطور کامل مطالعه نمایید. محصولات شامل گارانتی می باشد که توسط خدمات مرکزی ایلیا استیل نصب و راه اندازی شده، شرکت در قبال گارانتی و کسری محصولاتی که بدون هماهنگی با خدمات مرکزی نصب و راه اندازی شده باشد مسئولیتی ندارد. لطفاً از باز کردن درب کارتن محصول خودداری نمائید، در غیر این صورت خدمات مرکزی در قبال کسری قطعات احتمالی مسئولیتی ندارد.

تلفن خدمات پس از فروش (سراسر کشور)
۰۲۱-۵۳۱۳۶

تاریخچه ایلیا استیل

شرکت فردوس کاران امید (ایلیا استیل) با بیش از دو دهه فعالیت در زمینه تولید لوازم خانگی استیل و همچنین واردات و فروش ورق های استنلس استیل با عنایت خداوند و همت مسئولین کارآمد طی سالیان اخیر تلاش خود را به منظور احداث کارخانه تولید سینک ظرفشویی ، اجاق گازهای توکار و هود آشپزخانه به کار گرفت و با بهره مندی از پشتوانه تجربه چندین ساله و دانش فنی پیشرفته ، موفق به راه اندازی مجهزترین کارخانه اختصاصی تولید سینک ظرفشویی در زمینی به مساحت ۱۵۰۰۰ متر مربع واقع در شهرک صنعتی پرند گردید.

محصولات شرکت فردوس کاران امید با برند ایلیا استیل وارد بازار شده و هم اکنون به عنوان یکی از پیشگامان صنعت تولید سینک ، هود ، اجاق گازهای رومیزی ، فرمبله و فر توکار آشپزخانه توانسته است محصولاتی گوناگون با کیفیتی مطلوب و مردم پسند تولید و عرضه نماید.

طرح توسعه شرکت با بکارگیری تکنولوژی های نوین و روز دنیا و با بکارگیری نیروی انسانی مجرب و با تجربه ، در زمینی به مساحت ۳۰۰۰۰ متر مربع در شهرک صنعتی پرند راه اندازی گردید و در این کارخانه محصولات هود ، اجاق گازهای رومیزی ، فرمبله و فر توکار با استفاده از جدیدترین و پیشرفته ترین تکنولوژی روز دنیا در رنگ های مختلف تولید و روانه بازار می گردد.

بهره گیری از نیروی انسانی متخصص و مجرب ، استفاده از فناوری های نوین ، بهبود و ارتقاء مداوم کیفیت محصولات ، رقابتی بودن قیمت ، زمان تحویل کوتاه محصولات و تنوع در مدل محصولات باعث گردیده که محصولات برند ایلیا استیل بتواند در بازار با بهترین محصولات خارجی و داخلی رقابت نماید.



مزیت استفاده از فرهای ایلپا استیل

فر یا همان Forno در ایتالیایی و oven در انگلیسی که تنور به زبان فارسی بوده، از دیرباز نقش شایانی در پخت و پز و تهیه غذا برای انسان داشته و با پیشرفت تکنولوژی به شاخه هایی تقسیم شده از جمله فرهای صنعتی و فرهای خانگی که امروزه فرهای توکار آشپزخانه وسیله ای بسیار پر طرفدار و شیک در طراحی های مدرن آشپزخانه به شمار می رود که نمونه تکامل یافته همان تنور قدیمی هستند با این تفاوت اساسی که در فرهای خانگی امروزه این تنور از همه جهت بسته شده و دیگر فضای بازی در آن برای هدر رفتن گرما وجود ندارد و بیشتر انرژی به کار رفته مصرف می شود. که این امر و باور تاثیر زیادی در روند انتخاب ما در هنگام خرید خواهد داشت. پس با نگاهی سطحی به این نتیجه می رسیم که فر همان تنور پیشرفته بوده و می توان از آن برای پخت و پز غذا به شیوه های مختلف کمک گرفت لذا اگر بدانیم نقش و فناوری اصلی این محصول چیست، کمک بسیاری در انتخاب ما برای خرید این محصول خواهد داشت. و حال بیاییم با این مقدمه با طرح چند سوال رایج یک فر خوب انتخاب کنیم.

اساسی ترین سوال در هنگام خرید فر نوع انرژی مصرفی خواهد بود لذا فرها را با توجه به انرژی مصرفی به چند بخش تقسیم کرده و به معایب مزایای آنها و شایعات و باورهای غلط مربوط به هر کدام می پردازیم.

فر برقی یا همان فرهای تمام برق:

به فرهایی گفته می شود که تنها از انرژی برق بهره برده، برای پخت اصلی یا همان گرمای اصلی پایین و گرمای تکمیلی که همان گرمای ساطع شده از بالاست فقط نیاز به انرژی برق دارد. معمولا به علت امکان تغییر جهت و حرارت پخت (روشن شدن همزمان بالا و پایین فر) به دلیل عدم نیاز به فندک و ترموکوبل قابلیت تولید در مدل های زیبا و متنوع دارد.

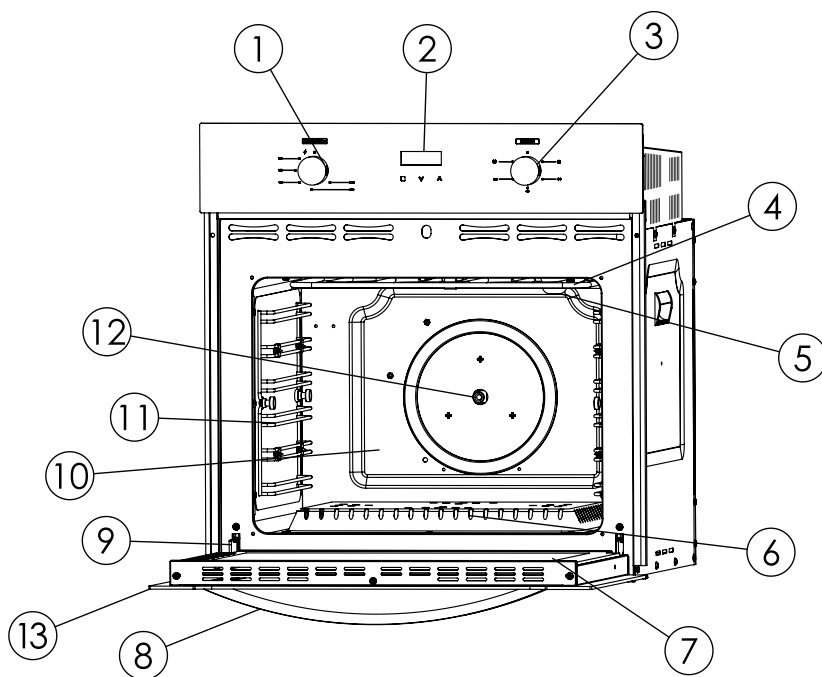
فر برق و گاز:

فری است که به انرژی گاز و هم انرژی برق به صورت جداگانه آماده به کار می باشد و فر گازی آن فقط جهت روشن شدن به برق نیاز دارد. به طوریکه فر برقی و گازی نوع پیشرفته تری از فر تمام گاز می باشد با این تفاوت که در فر برقی و گازی در قست بالای آن المنت تعبیه شده و گرمای بالای فر به وسیله برق تامین می شود که در یکنواختی پخت از بالا موثر است و پخت اصلی به وسیله گاز از پایین صورت می گیرد.

معرفی محصول ، متعلقات و طریقه نصب

معرفی محصول :

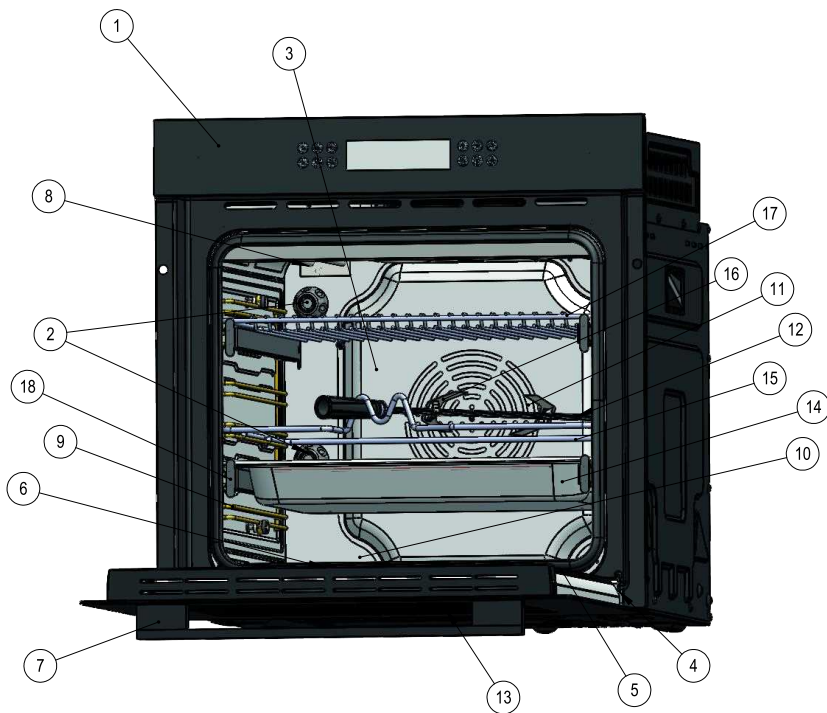
ساختار فرهای گازی - برقی



- | | | |
|-----------------------------|-----------------------------|---------------------|
| ۱- سلکتور شیر ترموستات | ۶- برزر پایین (شعله پخش کن) | ۱۰- محفظه داخلی |
| ۲- تایمر دیجیتال (زمان سنج) | ۷- شیشه داخلی درب | ۱۱- شلف بغل |
| ۳- سلکتور انتخاب برنامه | ۸- دستگیره درب | ۱۲- جوجه گردان |
| ۴- المنت بالا | ۹- لولای درب | ۱۳- شیشه بیرونی درب |
| ۵- لامپ محفظه | | |

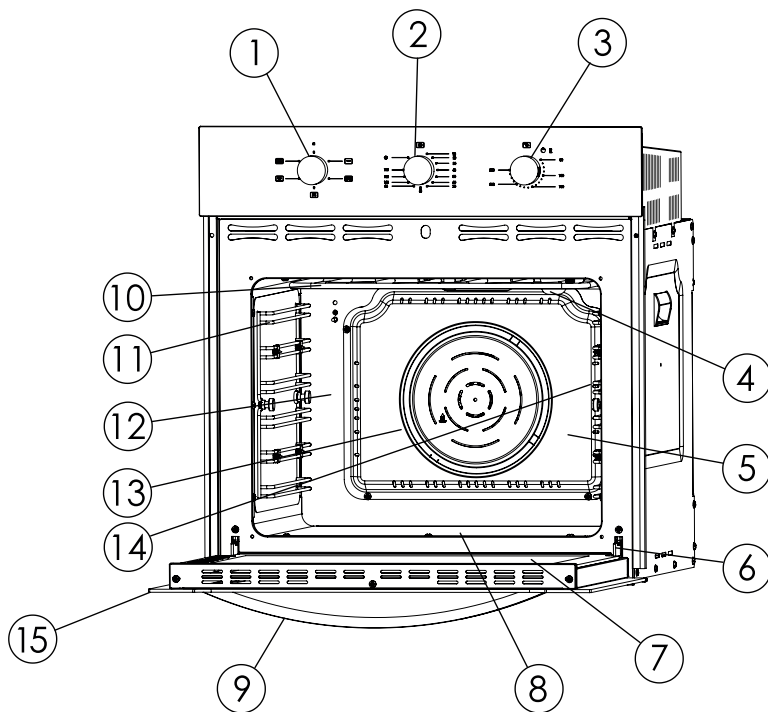


ساختار فرهای برقی لمسی



- | | | |
|-------------------|----------------|---------------------|
| ۱- صفحه کنترل پنل | ۶- المنت کف | ۱۰- محفظه |
| ۲- لامپ محفظه | ۷- دستگیره درب | ۱۱- المنت دایره ای |
| ۳- صفحه محافظ فن | ۸- المنت بالا | ۱۲- جوجه گردان |
| ۴- لولای درب | ۹- شلف بغل | ۱۳- شیشه بیرونی درب |
| ۵- شیشه داخلی درب | | |

ساختار فرهای برقی مکانیکی



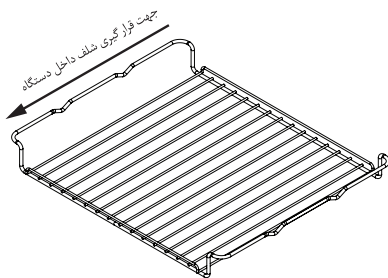
- | | | |
|-------------------------|-------------------|---------------------|
| ۱- سلکتور انتخاب برنامه | ۶- لولای درب | ۱۱- شلف بغل |
| ۲- ترموستات حرارتی | ۷- شیشه داخلی درب | ۱۲- محفظه داخلی |
| ۳- زمان سنج (تایمر) | ۸- المنت پایین | ۱۳- المنت دایره ای |
| ۴- لامپ محفظه | ۹- دستگیره درب | ۱۴- جوجه گردان |
| ۵- صفحه محافظ فن | ۱۰- المنت بالا | ۱۵- شیشه بیرونی درب |



متعلقات

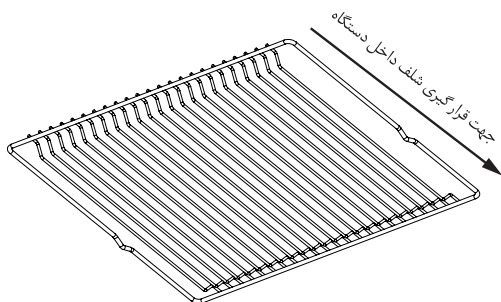
جدول متعلقات موجود بر روی فرهای ایلیا استیل به تفکیک مدل :

IO 401	IO 302	IO 115	IO 114	IO 113	IO 201 IO 202	IO 111 IO 111S	IO 110 IO 110S IO 116	IO 107	IO 106	IO 104	IO101W IO 101	مدل متعلقات
✓	✓	✗	✓	✗	✗	✗	✓	✗	✗	✗	✗	سنسور دمای غذا Meat Prob
✓	✗	✓	✓	✓	✗	✓	✓	✓	✓	✓	✓	سینی لعابی عمیق
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✗	✓	✗	✗	سینی لعابی استیک پز
✗	✗	✗	✗	✗	✓	✗	✗	✗	✓	✗	✗	سینی لعابی ساده
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	سیخ چوجه گردان
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	شلف چوجه گردان
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	شلف بغل
✗	✓	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✓	✓	✓	✓	شلف اصلی (۹۰ درجه)
✓	✗	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✗	✓	✗	✗	شلف تخت (ساده)
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✗	✓	✓	✓	ریل تلسکوپی دوجزئی
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	دستکش فر (پارچه ای)
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	متعلقات جهت نصب در کابین
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	دفترچه راهنما
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	کارت ضمانت
✓	✓	✓	✓	✓	✗	✓	✓	✗	✗	✗	✗	اسبیری لعابی
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	پیش بند
✓	✗	✓	✓	✓	✗	✓	✓	✗	✗	✗	✗	شلف داخل سینی لعابی



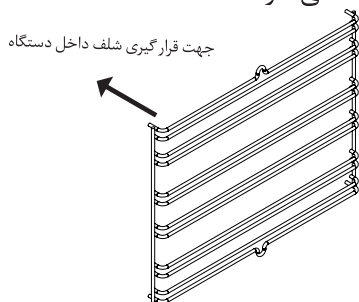
شلف اصلی (۹۰ درجه)

جهت قرار دادن ظروف هایی که نیاز به فضای بیشتری جهت پخت را دارد استفاده می شود.



شلف تخت (ساده)

جهت قرار دادن ظروف نزدیک به گریل ، از این شلف استفاده می شود .

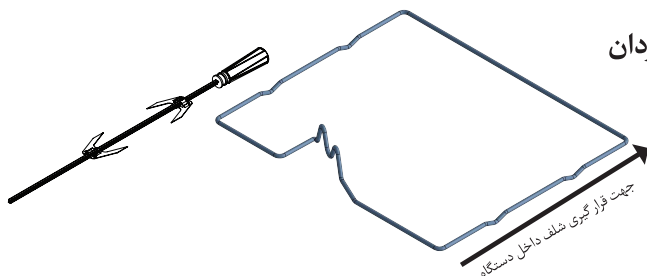


شلف بغل

سینی و شلف اصلی و توری جوجه گردان بر روی این مجموعه قرار میگیرد که توسط دو عدد پیچ به دیواره های محفظه اصلی محکم شده است . شلف بغل قابلیت جداسازی و تمیز کاری را دارد که بعد از نظافت و تمیز کاری می بایست شلف بغل را به خوبی جازده و داخل محفظه توسط پیچ نگهدارنده نصب گردد.



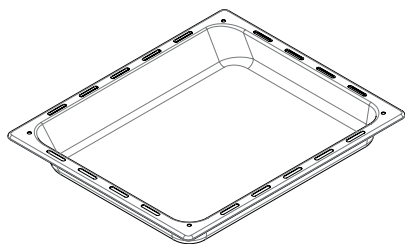
شلف و سیخ جوجه گردان



جهت کباب کردن مرغ و گوشت استفاده شده و دارای دستگیره پلاستیکی برای حمل آسان و ایمن می باشد. گیره های سیخ را توسط دو پیچ عمودی شل کرده از داخل سیخ خارج کرده و سیخ جوجه را از داخل ماده غذایی رد کرده طوری که چرخش اضافی نداشته باشد و بوسیله گیره ها آنرا محکم می کنیم و پیچ های عمودی گیره ها را با دست سفت کرده و سیخ را در جای خود قرار می دهیم.

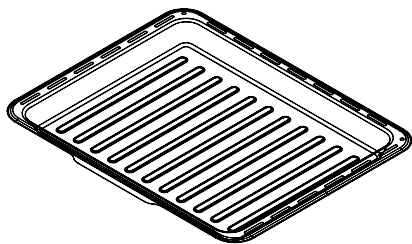
سینی لعابی عمیق

جهت پخت غذاهای سنگین و آبدار و انواع کیک استفاده می گردد.



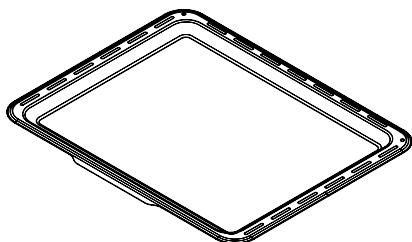
سینی لعابی (استیک پز)

جهت پخت غذاهای سنگین و آبدار و انواع کیک استفاده می گردد. جهت پخت ماهی و انواع استیک از این نوع سینی استفاده می گردد.

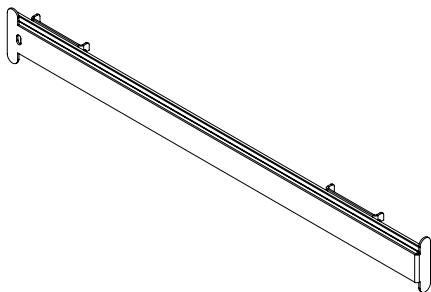


سینی لعابی کم عمق

این سینی برای پخت غذاهای کم حجم و هنگام استفاده از جوجه گردان استفاده می شود.

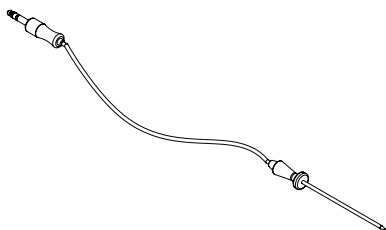


ریل تلسکوپی دو جزئی



سینی های لعابی بر روی این ریل قرار گرفته و آشپز را در فرآیند پخت و پز کمک می نماید

سنسور دمای غذا (MEAT PROB)



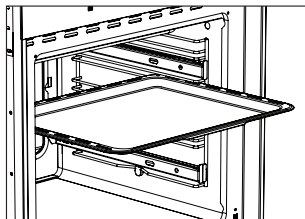
سنسور دمای غذا یا میت پراب برای پخت گوشت قرمز، گوشت مرغ، ماهی و یا کیک مورد استفاده قرار می گیرد. استفاده از این سنسور به این ترتیب است که ابتدا نوک تیز فلزی را داخل غذا فرو برده به طوریکه نوک سنسور در مرکز ماده غذایی قرارگیرد. سپس سر دیگر سنسور که دارای فیش می باشد را داخل سوکت مخصوص که در بدنه فر تعبیه شده است قرار دهید (دما بر روی صفحه نمایش داده می شود). جنس این سنسور از سیلیکون نسوز می باشد همچنین شایان ذکر است تحمل دمایی این سنسور تا ۳۰۰ درجه سانتیگراد می باشد.



طریقه صحیح نصب متعلقات:

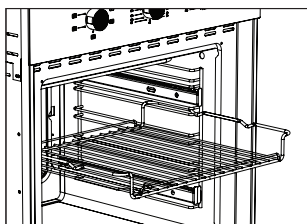
۱. سینی کم عمق و عمیق (استیک پز):

جهت استفاده از سینی های موجود در دستگاه مطابق عکس سینی را بر روی ریل تعبیه شده قرار دهید.

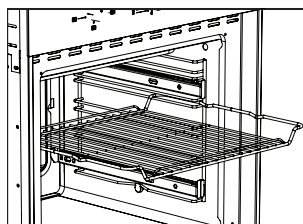


۲. شلف تخت و ۹۰ درجه:

جهت استفاده از شلف تخت و ۹۰ درجه (توری) با توجه به مورد مصرف در زمان پخت و پز مطابق تصویر شلف را در میان طبقات تعبیه شده در محل دلخواه نصب نمایید. توجه گردد در محل هایی که ریل تلسکوپی نصب شده است امکان استفاده از شلف وجود ندارد.



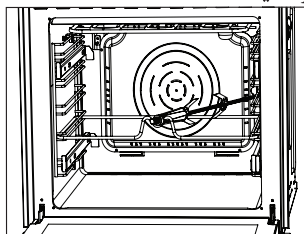
(شلف ۹۰)



(شلف تخت)

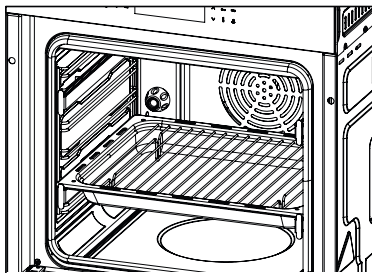
۳. سیخ جوجه گردان:

به منظور استفاده از جوجه گردان در مرحله پخت ابتدا شلف نگهدارنده مخصوص سیخ جوجه گردان را در طبقه سوم از بالا مطابق عکس نصب نموده و پس از قرار دادن مواد غذایی مورد استفاده بر روی سیخ و فیکس نمودن آن با استفاده از چنگک های تعبیه شده بر روی سیخ جوجه گردان، سر سیخ را در داخل موتور جوجه گردان در انتهای کابین قرار داده و قسمت انتهایی سیخ را بر روی شلف نگهدارنده قرار دهید.



۱. شلف بخار پز :

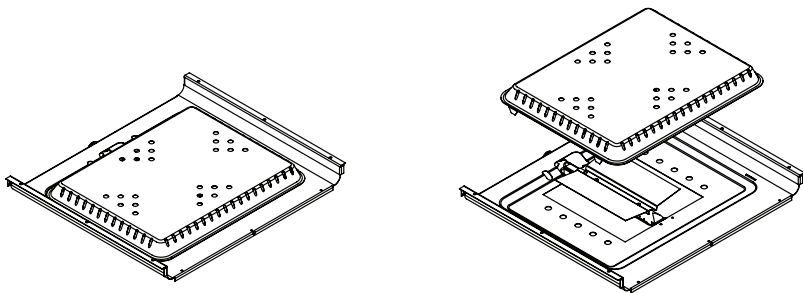
بخار پز کردن روشی ایده آل و کاملاً بهداشتی برای پخت سبزیجات است که می تواند ارزش غذایی آنها را ۱۰۰ درصد حفظ کند. می توانید با شلف بخار پز برای طبخ غذاهایی مثل : گوشت ، مرغ ، قارچ ، ... و هم گرم کردن غذاها نیز بهره ببرید. و با قرار دادن شلف بخارپز در داخل سینی عمیق ، مطابق با شکل زیر ، از آن استفاده نمایید .



۴. رویه صفحه مشعل :

جهت موارد ذیل قابل استفاده می باشد :

- ۱ - جهت ایمنی مصرف کننده از این محافظ استفاده می شود.
- ۲ - جهت پخت یکنواخت غذا از مشعل استفاده می شود.
- ۳ - جهت آسیب نرسیدن به مشعل و اجزای آن استفاده می شود.
- ۴ - رویه صفحه مشعل را می توان طبق شکل زیر روی آن نصب کرد :





هشدارهای عمومی

- این وسیله برای استفاده افراد با ناتوانی فیزیکی، جسمی و عقلی یا افراد بی تجربه و ناآگاه نیست مگر با حضور سرپرست مسئول در قبال ایمنی آنها و با نظارت و دادن دستورالعمل های استفاده از دستگاه باشد.
- دستورالعمل های این دفترچه را به دقت مطالعه کنید. اطلاعات مفید و کاربردی این دفترچه شما را در استفاده درست و نصب صحیح دستگاه کمک خواهد کرد.
- برای دسترسی های آتی این دفترچه را نزد خود نگه دارید. بعد از باز کردن بسته بندی دستگاه دقت داشته باشید که تمام اجزاء سالم باشند.
- بعد از بازکردن دستگاه روکش پلاستیکی؛ عایق ها و را دور از دسترس کودکان قرار دهید.
- پیش از نصب، اطمینان حاصل نمایید که شرایط نوع گاز و فشار گاز با وسیله سازگار باشد.
- در این وسیله باید طبق مقررات اجباری نصب شده و فقط در فضایی که دارای تهویه مناسب است مورد استفاده قرار گیرد.
- پیش از نصب یا استفاده از وسیله، دستورالعمل های آن را مطالعه نمایید.
- کودکان باید سرپرستی و نظارت شوند تا اطمینان حاصل شود که با وسیله بازی نمی کنند.
- فر دستگاهی است که با توجه به کاربرتش بسیار داغ می شود. (مخصوصا شیشه درب)
- زمانیکه برای بار اول دستگاه را روشن میکنید ممکن است بوی دود احساس کنید. دلیل این بو سوختن چسب هایی است که دور پنل دستگاه استفاده شده است. در این صورت قبل از اینکه غذا را داخل فر قرار دهید صبر کنید تا بوی دود کاملاً برطرف شود.
- فقط از پروب دمای پیشنهاد شده برای این فر استفاده شود.
- این دستگاه برای مصارف خانگی مورد استفاده قرار می گیرد و برنامه های پیش فرض آن را نباید تغییر داد.
- شرکت هیچ گونه مسئولیتی در قبال آسیب های ناشی از نصب نامناسب یا استفاده نادرست از دستگاه نمی پذیرد.
- استفاده از یک وسیله گاز سوز پخت و پز موجب تولید دما و رطوبت در محل نصب می گردد.

- اطمینان حاصل نمایید که آشپزخانه بخوبی تهویه می گردد.
- استفاده طولانی و زیاد از وسیله ممکن است نیاز به تهویه اضافی (نظیر باز کردن پنجره) یا تهویه موثر (نظیر افزایش مقدار تهویه مکانیکی در صورت امکان) را بوجود آورد.
- زمان استفاده از فر، المنت های داخل دستگاه بسیار داغ می شوند، از تماس با آنها خودداری کنید.
- قسمت های روی دستگاه در هنگام استفاده داغ می شوند، کودکان را از آن دور نگه دارید.
- از مواد تمیز کننده زبر یا وسایل تمیز کننده نوک تیز استفاده نکنید زیرا باعث خش دار شدن کف فر یا شکستن شیشه درب فر می شود.
- از کابینت مناسب برای نصب فرهای تو کار که باعث کار بهتر آنها می شود استفاده کنید.
- پانل ها و کابینت های کناری (مجاور) دستگاه باید مقاوم در برابر گرما باشند. مخصوصا برای آنهايي که روکش چوب دارند. همچنین چسب های مورد استفاده در آنها باید مقاوم در برابر حرارت 120°C باشند.
- مواد پلاستیکی یا چسب هایی که در برابر این درجه حرارت مقاوم نیستند بد فرم شده یا از محل خود خارج می شوند.
- با رعایت نکات ایمنی برای نصب دستگاه، قسمت های مختلف الکتریکی دچار مشکل نخواهد شد.
- در صورتیکه فر بدرستی در جای خود نصب شده باشد بدون استفاده از ابزار آلات نمی توان آن را از جایش تغییر داد.
- برای جلوگیری از ایجاد شوک یا برق گرفتگی قبل از تعویض لامپ دستگاه، از خاموش بودن آن اطمینان حاصل کنید.
- به منظور جلوگیری از گرمای بیش از حد، دستگاه نباید پشت درب های تزئینی نصب شود.



اتصال به منبع برق

- برای اتصال دستگاه به برق باید نکات ایمنی فوق رعایت شود و همینطور در صورت نیاز به سرویسکار باید توسط متخصصین ایلیا استیل سرویس انجام شود.
- تناسب میزان قدرت سیستم برق یا پریز ها را با بالاترین قدرت دستگاه که بر روی برچسب مشخصات فنی محصول درج شده است چک کنید .
- هنگام نصب استفاده از دو شاخه یا وجود یک کلید قطع کننده تمام قطب در مسیر سیم کشی الزامی می باشد.
- بعد از نصب ، دو شاخه دستگاه باید در دسترس باشد تا به راحتی بتوان آن را به پریز وصل کرد. سیم اتصال به زمین باید بدرستی نصب شود.
- به منظور تضمین ایمنی باید دستگاه با زمین ارت شود .
- در صورت نیاز به تعویض کابل برق ، حتما از کابلی که توسط شرکت سازنده آماده سازی خاص شده است استفاده گردد.
- کابل های سیم کشی شده برق نباید در دمای 50°C بالاتر از دمای محیط قرار گیرند.
- قطعات الکتریکی دستگاه تنها زمانی تحت پوشش گارانتی قرار می گیرد که همانند مقررات ذکر شده و به درستی به منبع تغذیه متصل شده باشد.
- شرکت هیچ گونه مسئولیتی در قبال آسیب های ناشی از عدم اتصال به زمین بر عهده نخواهد گرفت.
- گنجایش فضای داخل فر معادل برچسب مشخصات درج شده بر روی محصول می باشد که مصرف کننده می تواند از طبقات داخل آن برای پخت انواع غذاهای ایرانی و فرنگی استفاده کند.
- در اولین استفاده از فر در حالیکه فر خالی است درجه حرارت را در بالاترین میزان قرار دهید تا به مدت نیم ساعت کار کند. درب فر را باز کنید و مطمئن شوید که هوای داخل قبل از خاموش کردن دستگاه بخوبی تهویه شده باشد.
- هرگز ظرف غذا را کف فر قرار ندهید این کار باعث آسیب پوشش لعابی بدنه داخل فر می شود.

- همیشه ظروف غذا را بر روی قفسه های در نظر گرفته شده داخل فر قرار دهید.
- پیشنهاد می کنیم درب فر را در حین پخت غذاهایی که احتیاج به تخمیر شدن دارند باز نکنید تا مبادا نتیجه دلخواه پخت را نگیرید.
- این وسیله فقط برای پخت و پز می باشد و نباید برای استفاده دیگری بکار رود. برای مثال برای گرمایش اتاق .

۱- لطفا از موارد زیر اجتناب فرمایید :

- تماس دستگاه با قسمت های خیس و مرطوب بدن
 - استفاده از دستگاه بدون کف پوش و دمپایی
 - کشیدن دستگاه برای جدا کردن آن از پریز برق
 - پوشاندن شکاف های تهویه یا خروج گرما از دستگاه
 - چسباندن یا تماس سیم برق دستگاه با قسمت های داغ
- ۲- لطفا موارد ذیل را رعایت فرمایید:
- از دستگاه فقط برای پخت غذا استفاده کنید.
 - از دستکش های مخصوص فر هنگام جابجا یا خارج کردن ظرف غذا از فر استفاده کنید.
 - هنگام باز و بسته کردن درب فر از وسط دستگیره بگیرید چون گوشه های درب ممکن است داغ باشند.
 - برای تمیز کردن یا تعمیر دستگاه یا در صورتیکه دستگاه به درستی کار نمیکند ، سیم آن را از پریز جدا کنید.

- هنگامی که از دستگاه استفاده نمی کنید ولوم دستگاه را بر روی صفر قرار دهید. (فرهای گازی)
- اگر برای مدت زمان طولانی از دستگاه استفاده نمی کنید آن را از پریز بکشید و شیر گاز را ببندید. (فرهای برقی-گازی)
- ایلیا استیل هیچ گونه مسئولیتی در قبال آسیب دستگاه در اثر نصب غلط یا استفاده نا مناسب نخواهد پذیرفت.



۳- در صورت مشاهده هر یک از موارد ذیل می توانید با خدمات پس از فروش ایلیا استیل تماس حاصل فرمایید :

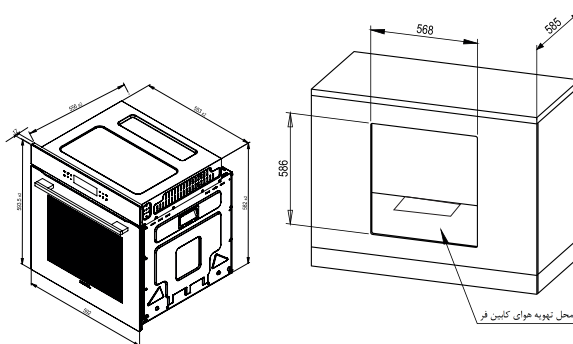
- اگر بعد از باز کردن بسته بندی دستگاه به سالم بودن آن شک دارید.
- اگر سیم برق آسیب دیده یا احتیاج به تعویض آن است.
- اگر دستگاه شکسته باشد یا برنامه ای از آن کار نمی کند می توان برای قطعات یدکی جدید درخواست داد.

نکات قابل توجه در هنگام استشمام بوی گاز در مدل های گازی

- پنجره ها را باز کنید.
- از روشن کردن کبریت ، فندک و دست زدن به کلیدهای برق اجتناب کنید.
- شیر اصلی گاز را ببندید.
- برق را از کلید اصلی قطع نمایید.
- با یک پارچه یا حوله مرطوب گاز را به خارج هدایت نمایید.

راهنمای نصب

این فر را می توان در زیر (پایین کابینت) کانتر و یا در بالای مجموعه کابینت نصب کرد. فر را توسط پیچ های مخصوص در محل مورد نظر محکم نمایید.



نکات نصب

- ۱- به منظور جلوگیری از گرمای بیش از حد، دستگاه نباید در پشت درب های تزئینی نصب شود.
- ۲- محل نصب (صفحات کابینت) باید تحمل حداقل حرارت ۱۲۰ درجه سانتی گراد را داشته باشد.
- ۳- قسمت های الکترونیکی و کابل های استفاده شده باید به طور کامل عایق شوند.
- ۴- محفظه محل نصب باید قابلیت استفاده از جریان هود را داشته باشد و فاصله فر و یا دستگاه حداقل ۴۵ میلی متر با دیواره کابینت باشد.
- ۵- کلیه اتصالات نصب محصول باید در محل خود استقرار یابند به طوری که جدا کردن آن ها بدون استفاده از ابزار غیر ممکن باشد.
- ۶- برای اطلاع از ورودی برق به لیلل مشخصات الصاق شده بر روی محصول مراجعه نمایید، در صورتی که مغایرت با برق ورودی محل نصب دارد، از نصب محصول اجتناب نمایید.
- ۷- قبل از نصب فر مطمئن شوید، محصول خریداری شده متناسب با نوع گاز مصرفی شما می باشد در غیر اینصورت تا زمانی که نسبت به انطباق گاز مصرفی محصول و منبع گاز اقدام ننموده اید از نصب اجتناب فرمایید (مدل های برقی - گازی)
- ۸- این دستگاه فاقد خروجی گازهای ناشی از احتراق می باشد به همین دلیل دقت شود که محل نصب شرایط تهویه مناسب هوا را داشته باشد.
- ۹- در صورتی که فر شما از نوع برقی - گازی است و از سیلندر گاز استفاده می نمایید، سیلندر گاز را دور از حرارت نگهداری کنید.
- ۱۰- در محصولات گازی- برقی به جهت عملکرد صحیح دستگاه و نیز حفظ ایمنی، رعایت نمودن سیکل گردش هوا به واسطه تعبیه نمودن ورودی و خروجی هوا در قسمت فوقانی و تحتانی محل نصب الزامی میباشد.
- ۱۱- هنگام نصب، استفاده از دوشاخه یا وجود یک کلید قطع کننده در مسیر سیم کشی الزامی می باشد.
- ۱۲- برای نصب و راه اندازی حتما باید واحد خدمات مرکزی ایلپا استیل (۵۳۱۳۶-۰۲۱) تماس بگیرید در غیر اینصورت واحد خدمات مرکزی این شرکت مسئولیتی در قبال گارانتی محصول و یا کسری احتمالی قطعات نخواهد داشت.



اطلاعات فنی فر توکار برقی-گازی :

نوع گاز	فشار تنظیمی	شماره ژيگلور	توان گازی	توان برقی
گاز طبیعی	۲۰ میلی بار	۱۲۰	۲.۵ کیلو وات	۲.۵ کیلو وات

توصیه های مربوط به پخت و پز

نوع غذا	طبقه (از پایین)	زمان پیش گرم (دقیقه)	درجه حرارت (سانتیگراد)	مدت زمان پخت (دقیقه)
ماکارانی	۳	۱۰	۱۸۰	۵۵
جوجه	۳	۱۰	۲۰۰	۸۰
اردک	۳	۱۰	۲۰۰	۹۰
گوساله	۲	۱۰	۲۱۰	۹۰
ماهی	۳	۱۰	۲۰۰	۳۵
بیسکویت خشک	۴	۱۵	۱۸۰	۲۵
تارت	۳	۱۵	۱۸۰	۳۰
کیک	۴	۱۵	۱۶۰	۴۰
پیتزا	۳	۱۰	۱۸۰	۴۰
چیپس و پنیر	۳	۱۰	۱۸۰	۲۵

نکته: مقادیر موجود در جدول فوق نتایج بدست آمده در آزمایشگاه ما می باشد. شما می توانید مزه های مختلف و مناسب با ذائقه خود را برحسب تجربه پیدا کنید (قبل از انجام عملیات پخت ۵ - ۱۰ دقیقه پیش گرمایش جهت رسیدن به دمای مطلوب توصیه می شود) .

جدول تبدیل دماها

ردیف	فارنهایت	سانتیگراد
۱	۳۰۰ درجه	۱۵۰ درجه
۲	۳۲۵ درجه	۱۶۰ درجه
۳	۳۵۰ درجه	۱۸۰ درجه
۴	۳۷۵ درجه	۱۹۰ درجه
۵	۴۰۰ درجه	۲۰۰ درجه
۶	۴۲۵ درجه	۲۲۰ درجه
۷	۴۵۰ درجه	۲۳۰ درجه
۸	۴۶۵ درجه	۲۴۰ درجه
۹	۵۰۰ درجه	۲۶۰ درجه

لازم به ذکر است که دمای نهایی تبدیل شده به فارنهایت گرد شده می باشد.

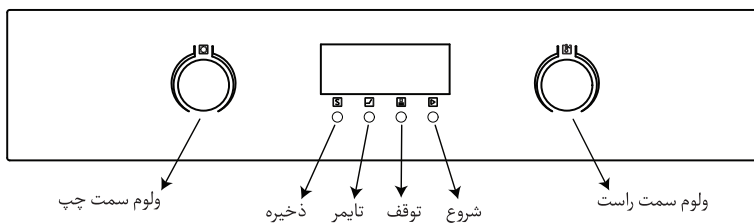
فرمول تبدیل سانتیگراد به فارنهایت :

$$F = 32 + (C \times 1.8)$$

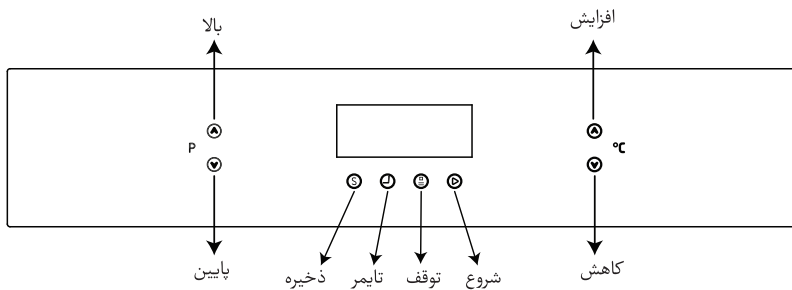


راهنمای استفاده از فر برقی مدل IO 101 , IO 101 W , IO 104 و IO 106

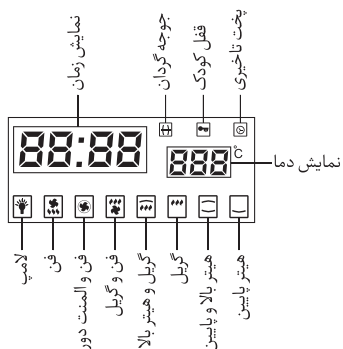
معرفی پانل IO 101 , IO 101 W



معرفی پانل IO 104 و IO 106



راهنمای علائم نمایشگر :



برنامه های پخت:

این سیستم شامل ۱۶ برنامه پخت می باشد که برنامه ها به شرح زیر می باشند:

- ۱- در این برنامه فقط فن کانوکشن روشن است. 
- ۲- در این برنامه فن کانوکشن و المنت دور فن روشن است. 
- ۳- در این برنامه فن کانوکشن و المنت دور فن و جوجه گردان روشن است. 
- ۴- در این برنامه فن کانوکشن گریل روشن است. 
- ۵- در این برنامه فن کانوکشن، گریل و جوجه گردان روشن است. 
- ۶- در این برنامه گریل و المنت بالا روشن است. 
- ۷- در این برنامه گریل و المنت بالا و جوجه گردان روشن است. 
- ۸- در این برنامه فن کانوکشن، گریل و المنت بالا و جوجه گردان روشن است. 
- ۹- در این برنامه گریل روشن است. 
- ۱۰- در این برنامه گریل و جوجه گردان روشن است. 
- ۱۱- در این برنامه المنت بالا و پایین روشن است. 
- ۱۲- در این برنامه المنت بالا و پایین و جوجه گردان روشن است. 
- ۱۳- در این برنامه فن کانوکشن، المنت بالا و پایین و جوجه گردان روشن است. 
- ۱۴- در این برنامه المنت پایین روشن است. 
- ۱۵- در این برنامه المنت پایین و جوجه گردان روشن است. 
- ۱۶- در این برنامه فن کانوکشن، المنت پایین و جوجه گردان روشن است. 

تذکر ۱: جهت فعال و یا غیر فعال نمودن قفل کودک کلید های تایمر و ذخیره را به مدت ۲ ثانیه نگه دارید.

تذکر ۲: فن بلور در تمام برنامه های پخت و همچنین در صورتی که دمای کابین بیشتر از ۶۰ درجه سانتیگراد باشد روشن می شود.

نکته: برای حالت پیش گرم، قبل از قرار دادن غذا در داخل فر، به مدت ۱۰ دقیقه فر را روشن نمایید.

عملکرد:

مرحله ۱- آماده به کار: در این مرحله روی نمایشگر ساعت نشان داده می شود و هیچ رله ای فعال نیست. پس از اتصال دستگاه به پریز برق در صورت مشاهده عبارت EOC در گوشه سمت راست نمایشگر بصورت چشمک زن با واحد خدمات پس از فروش تماس حاصل فرمایید.

مرحله ۲- انتخاب برنامه پخت کلی: در مرحله ۱ با لمس/چرخاندن کلیدهای سمت راست، وارد این مرحله می شویم و با استفاده از این کلیدها، برنامه پخت دلخواه را از بین ۱۶ برنامه پخت کلی انتخاب می کنیم. لیست ۱۶ برنامه پخت کلی به همراه جزئیات آنها در ادامه آورده شده است. با استفاده از کلید "توقف" به مرحله ۱ باز می گردیم.



مرحله ۳- تنظیم دما و زمان: در مرحله ۲، با استفاده از کلید "شروع" وارد این مرحله می شویم. در واقع در مرحله ۲ نوع پخت را انتخاب می کنیم و در مرحله ۳ زمان و دمای پخت را تنظیم می کنیم. در این مرحله با استفاده از لمس/چرخاندن کلیدهای سمت راست، دما و با استفاده از لمس/چرخاندن کلیدهای سمت چپ، زمان پخت را تنظیم می کنیم. در این مرحله نمایشگر دما و زمان به صورت چشمک زن هستند. با استفاده از کلید "توقف" به مرحله ۱ باز می گردیم.

مرحله ۴- پخت: در مرحله ۳ با استفاده از کلید "شروع" وارد مرحله پخت خواهیم شد. در این مرحله رله ها و سایر مصرف کننده ها مطابق با برنامه ای که انتخاب کرده ایم فعال می شوند. شمارش معکوس تایمر فعال می شود و با استفاده از المنت های حرارت زا و سنسور دما، فر به دمای تنظیم شده می رسد. در این مرحله نمایشگر دما به صورت متوالی و به مدت ۵ ثانیه، دمای تنظیمی (به صورت چشمک زن) و دمای کنونی (به صورت عادی) را نمایش می دهد. این فرایند تا اتمام زمان پخت ادامه دارد. پس از پایان یافتن زمان پخت، سیستم آلارم اتمام زمان پخت را فعال می کند و به مرحله ۱ بر می گردد. در زمان پخت با فشردن کلید "توقف"، سیستم به مرحله ۳ می رود.

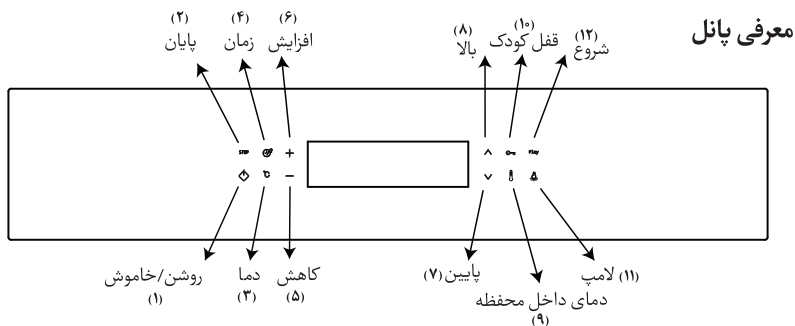
مرحله ۵- پخت با تاخیر: گاهی نیاز است شروع پخت با تاخیر باشد. مثلاً زمانی که می خواهیم پخت از یک ساعت دیگر شروع شود از این قابلیت استفاده می کنیم. برای این کار وقتی سیستم در مرحله ۴ (پخت) قرار دارد، با فشردن کلید "تایمر" به مدت ۲ ثانیه وارد این مرحله می شویم. در این مرحله با استفاده از لمس/چرخاندن کلیدهای سمت چپ، زمان تاخیر را تنظیم می کنیم. سپس کلید "شروع" را فشار می دهیم تا شمارش معکوس تاخیر، مرحله پخت با تنظیمات قبلی شروع می شود.

مرحله ۶- ذخیره برنامه شخصی: گاهی نیاز است یکی از ۱۶ برنامه کلی پخت را شخصی کرد. یعنی یکی از ۱۶ برنامه را دمای دلخواه و زمان پخت دلخواه ذخیره کنیم تا در زمان های دیگر از آن استفاده کنیم. برای این کار اینگونه عمل می کنیم. در مرحله ۳ (تنظیمات) دما و زمان پخت دلخواه را تنظیم می کنیم. سپس با فشردن کلید "ذخیره" وارد این مرحله می شویم. در این مرحله در قسمت نمایش زمان، حرف P به همراه یک عدد بین ۱ تا ۵۰ نمایش داده می شود. تا ۵۰ برنامه شخصی را می توان در حافظه دستگاه ذخیره کرد. با استفاده از لمس/چرخاندن کلیدهای سمت چپ مکان ذخیره برنامه را انتخاب می کنیم و دوباره "ذخیره" را فشار می دهیم. برنامه دلخواه در مکان تنظیم شده ذخیره می شود و سیستم به مرحله ۱ بر می گردد.

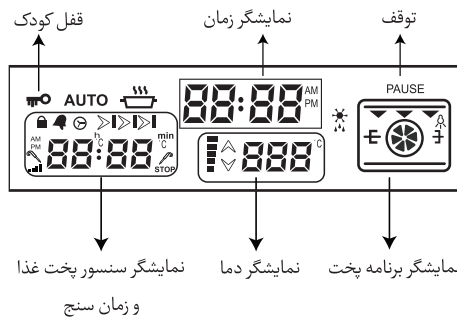
مرحله ۷- انتخاب برنامه پخت شخصی: پس از آنکه حداقل یک برنامه پخت شخصی را ذخیره کردیم برای انتخاب آن اینگونه عمل می کنیم. در مرحله یک با استفاده از لمس/چرخاندن کلیدهای سمت چپ، برنامه پخت ذخیره شده را انتخاب می کنیم و کلید "شروع" را فشار می دهیم. پس از این کار سیستم وارد مرحله ۴ می شود و عملیات پخت آغاز می شود.

مرحله ۸- تنظیم ساعت: این سیستم دارای RTC یا ساعت واقعی است. برای تنظیم ساعت آن اینگونه عمل می کنیم. زمانی که سیستم در مرحله ۱ است، کلید "تایمر" را به مدت ۲ ثانیه فشار می دهیم، سیستم وارد مرحله ۸ می شود. با استفاده از لمس/چرخاندن کلید سمت چپ و کلید "تایمر" ابتدا ساعت و سپس دقیقه را تنظیم می کنیم و به مرحله ۱ بر می گردیم.

راهنمای استفاده از فر برقی مدل IO 103 (تیب 1) و IO 110 و IO 110 S و IO110WIFI IO 304 , IO 303 . IO 116 . سفید IO 110



راهنمای علائم نمایشگر :



برنامه های پخت:

این سیستم شامل ۱۳ برنامه به شرح زیر می باشند:

- ۱- در این برنامه المنت بالا، پایین و فن کانوکشن روشن است.
- ۲- در این برنامه فن کانوکشن، المنت دور فن و المنت کف روشن است.
- ۳- در این برنامه المنت بالا و پایین روشن است.
- ۴- در این برنامه المنت دور فن و المنت کف روشن است.
- ۵- در این برنامه گریل روشن است.
- ۶- در این برنامه گریل و المنت بالا روشن است.



- ۷- در این برنامه المنت پایین روشن است.
- ۸- در این برنامه فن کانوکشن و المنت دور فن روشن است.
- ۹- در این برنامه المنت دور فن (وارمر) روشن است.
- ۱۰- در این برنامه المنت پایین و فن کانوکشن روشن است.
- ۱۱- در این برنامه فن کانوکشن و المنت دور فن روشن است. * (دیفراسست)
- ۱۲- در این برنامه المنت بالا، فن کانوکشن و المنت دور فن روشن است.
- ۱۳- در این برنامه فن کانوکشن و گریل روشن است.

نکته ۱: هر برنامه پخت محدوده حرارتی استاندارد مخصوص خود را دارد.
توجه: (با نگه داشتن دکمه play به مدت ۳ ثانیه جوجه گردان فعال می شود)

عملکرد

تنظیم اولیه:

- هنگامی که محصول را به برق وصل می کنید پس از یک ثانیه چراغ پشت صفحه روشن شده و صفحه کلید عمل می کند.
- صفحه نمایشگر برای یاد آوری تنظیم زمان توسط استفاده کننده ۱۲:۰۰ را نشان می دهد.
- چنانچه مایل به تنظیم زمان دستگاه می باشید به قسمت راهنمای تنظیم ساعت مراجعه نمایید.

تنظیم ساعت:

- کلید ۵ و ۶ را همزمان تا زمانی که ساعت شروع به چشمک زدن کند، بفشارید.
- نکته: در تمامی حالات پس از خارج شدن دستگاه از برق، زمان دستگاه ذخیره نمی شود و نیاز به تنظیم مجدد دارد.

روشن و خاموش کردن فر

- زمانی که کلید ۱ را برای روشن کردن فر فشار می دهید، نمایشگر زمان جاری را نشان می دهد. (زمان تنظیم شده)
- زمانی که فر خاموش است نمایشگر LCD چیزی را نشان نمی دهد. (off)

انتخاب حالات پخت:

- بعد از روشن کردن فر با استفاده از کلیدهای ۷ یا ۸ برنامه پخت مورد نظر را انتخاب کنید.
- صفحه نمایشگر عملیات جاری و درجه حرارت پایه و کلمه PAUSE که چشمک می زند را نشان می دهد.
- با فشار دادن کلید ۳ حرارت پایه با برنامه انتخاب شده جاری شروع به چشمک زدن می کند و می توان با استفاده از کلیدهای ۵ و ۶ دمای مورد نظر را انتخاب و تنظیم نمایید.
- چشمک زدن آیکن PAUSE و برنامه انتخاب شده و دمای تنظیم شده به استفاده کننده یاد آوری می کند که حالت پخت آماده است ولی هنوز شروع نشده و در این مرحله با فشردن کلید ۱۲ پخت شروع می شود و صفحه نمایشگر ساعت دستگاه، برنامه پخت، دمای داخلی فر و زمان سپری شدن پخت را نشان می دهد.

توقف/تنظیم و پایان ساعت:

- در زمان پخت با فشردن کلید ۲، پخت متوقف شده و آیکون PAUSE و برنامه پخت شروع به چشمک زدن می کند. و دمای تنظیم شده روی صفحه نمایشگر نمایان می گردد. در این حالت المنت ها و فن کانوکشن از کار می ایستد و برنامه پخت STOP می شود.

- با فشردن کلید ۱ به مدت چند ثانیه دستگاه خاموش و از برنامه خارج می شود.

نکته: اگر دستگاه خاموش نشود برنامه پخت به صورت چشمک زن بر روی صفحه نمایشگر به صورت Stand by باقی می ماند.

- همیشه بعد از پخت دستگاه را خاموش کنید.

حالت تمام اتوماتیک:

- برای تنظیم حالت پخت اتوماتیک دو حالت وجود دارد.

- عملیات پخت و دمای پخت در هر دو حالت می بایست مطابق با بند انتخاب حالات پخت تنظیم گردد.

۱- با فشار دادن کلید ۴ و انتخاب آیکون چشمک زن «>» و با استفاده از کلیدهای ۵ و ۶ زمان پخت را تنظیم کنید و بعد کلید ۱۲ را فشار دهید، دستگاه شروع به کار کرده و اتمام زمان پخت را نشان می دهد، (یعنی زمان پخت به زمان دستگاه اضافه می شود) و بعد از رسیدن به ساعت تنظیم شده پخت پایان یافته و دستگاه اتومات خاموش می شود.

۲- با فشار دادن کلید ۴ و انتخاب آیکون چشمک «>» و با استفاده از کلیدهای ۵ و ۶ زمان پخت را به ساعت چشمک زن نمایش داده شده که همان ساعت دستگاه می باشد اضافه کرده و کلید ۱۲ را فشار دهید. دستگاه با رسیدن به ساعت تنظیم شده پخت به پایان می رسد و اتومات خاموش می شود.

عملکرد چراغ:

- زمانیکه حالت پخت را انتخاب کرده و یا پخت شروع می شود چراغ دستگاه روشن است، بعد از اتمام کار و کم شدن حرارت چراغ خاموش می شود. استفاده کننده می تواند هر زمان که خواست چراغ را خاموش یا روشن نماید.

قفل کودک:

- با فشردن بیش از ۱ ثانیه قفل کودک (کلید ۱۰) این آیکون نمایش داده شده و پس از شروع عملکرد این قفل هیچ یک از عملکردها بجز کلید خاموش و روشن قابل استفاده نیست.



ساعت و هشدار دهنده:

- تنظیم هشدار پایان پخت به دو حالت امکان پذیر است :

- ۱- با فشار دادن کلید ۴ و انتخاب آیکون چشمک زن ۴ و با استفاده از کلیدهای ۵ و ۶ پخت را تنظیم نمایید . با اتمام زمان پخت دستگاه شروع به آلام هشدار پایان پخت را می کند.
- ۲- با فشار دادن کلید ۴ و انتخاب آیکون چشمک زن ۵ و با استفاده از کلیدهای ۵ و ۶ زمان پایان پخت را به ساعت چشمک زن که همان ساعت تنظیم شده دستگاه می باشد اضافه کنید ، دستگاه با رسیدن به ساعت تنظیم شده شروع به آلام هشدار پایان پخت را می کند .

نکته : در حالت تنظیم ساعت و هشدار دهنده دستگاه خاموش نمی شود و فقط اتمام زمان پخت را اعلام می نماید .
و می بایست جداگانه اقدام به خاموش کردن دستگاه کرد .

عملکرد و تنظیم دمای سنسور پخت گوشت :

چنانچه بخواهید دمای داخلی انواع گوشت ها و کیک ها و غذا های حجیم در حال پخت را اندازه گیری نمایید . فیش سنسور پخت گوشت را در محل تعیین شده متصل نمایید . تصویر ۹ در صفحه نمایشگر نمایان می شود . تصویر و اعداد نمایش داده شده در سمت چپ ، مربوط به تنظیم درجه سنسور پخت گوشت می باشد . سپس قسمت نوک تیز فلزی را داخل غذا فرو برده به طوری که نوک سنسور در مرکز ماده غذایی قرار گیرد . دمای نمایش داده شده در سمت چپ دمای داخلی ماده غذایی می باشد . جهت استفاده از سنسور پخت گوشت به حالت خودکار ، بعد از انجام دادن مراحل بالا و قرار دادن سنسور در داخل فر و انتخاب برنامه پخت مورد نظر با لمس آیکون ۱۰ و با استفاده از آیکون های ۱-۳ سمت چپ می توان دمای مورد نظر را از ۴۰ تا ۹۹ درجه سانتی گراد تنظیم نمود . همزمان با رسیدن دمای سنسور پخت گوشت به دمای تنظیم شده ، فرایند پخت تکمیل شده و فر خاموش شود .

نکته : بعد از اتصال سنسور پخت گوشت حالت پخت خودکار و پخت با تاخیر قابل استفاده نمی باشد .

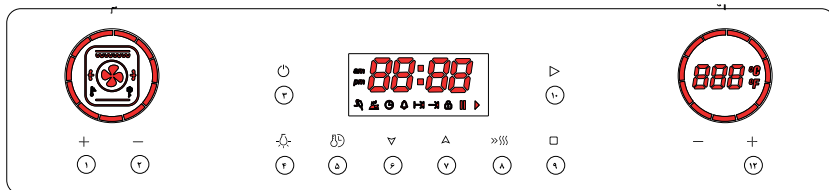
زنگ صدای صفحه کلید :

قابل تنظیم نیست و پیش فرض می باشد .

هشدار :

زمانیکه روی صفحه نمایش کلمه ERROR ظاهر شد برای خروج کلید STOP را فشار دهید . اگر از صفحه نمایشگر کلمه ERROR پاک نشد با تکنسین خدمات پس از فروش تماس حاصل نمایید .

راهنمای کار با سوییچ فر برقی : IO501



شماره کلید	شرح عملکرد	شماره کلید	شرح عملکرد
① ②	برنامه های پخت	⑪ ⑫	دما - دما +
③	روشن / خاموش	⑧	گرمایش سریع
④	لامپ / قفل کودک	⑨	توقف
⑤	پخت با تاخیر	⑩	شروع
⑥ ⑦	زمان - زمان +		

برنامه های پخت :

این سیستم شامل ۱۳ برنامه به شرح زیر می باشد.

- ۱- در این برنامه المنت بالا، پایین و فن کانوکشن روشن است.
- ۲- در این برنامه فن کانوکشن، المنت دور فن، و المنت کف روشن است.
- ۳- در این برنامه المنت بالا و پایین روشن است.
- ۴- در این برنامه المنت دور فن و المنت کف روشن است.
- ۵- در این برنامه المنت گریل روشن است.
- ۶- در این برنامه المنت بالا، و المنت گریل روشن است.
- ۷- در این برنامه المنت پایین روشن است.
- ۸- در این برنامه المنت دور فن و فن کانوکشن روشن است.
- ۹- در این برنامه المنت دور فن (وارمر) روشن است.
- ۱۰- در این برنامه المنت پایین و فن کانوکشن روشن است.
- ۱۱- در این برنامه فن کانوکشن و المنت دور فن روشن است. (دیفراست)
- ۱۲- در این برنامه المنت بالا، فن کانوکشن و المنت دور فن روشن است.
- ۱۳- در این برنامه فن کانوکشن و المنت گریل روشن است.



نکته : هر برنامه پخت محدوده حرارتی استاندارد مخصوص خود را دارد.
توجه : با نگه داشتن کلید **||** به مدت ۳ ثانیه جوجه گردان فعال می شود

عملکرد

تنظیم اولیه :

- هنگامی که محصول را به برق وصل می کنید پس از چند ثانیه چراغ پشت صفحه کلید نمایشگر روشن شده و صفحه کلید عمل می کند .
- صفحه نمایشگر برای یاد آوری تنظیم زمان توسط استفاده کننده ساعت ۱۲:۰۰ را نشان می دهد
- چنانچه مایل به تنظیم زمان دستگاه می باشید به قسمت راهنمای تنظیم ساعت مراجعه نمایید .

تنظیم ساعت :

پس از روشن شدن سیستم و کلید ها ، ساعت پیش فرض ۱۲:۰۰ به حالت چشمک زدن در می آید . می توانید در همان زمان با فشردن کلید های جهت تنظیم ساعت و با نگه داشتن همزمان کلید های می توان دقیقه را نیز تنظیم نمایید. چنانچه هیچ عملیاتی انجام ندهید پس از ۱۰ ثانیه ساعت به حالت پیش فرض در می آید . برای تنظیم دستی ساعت نیز می توان با نگه داشتن همزمان وارد تنظیم ساعت شده و با فشردن کلید های به ساعت مورد نظر دست پیدا کرد برای تنظیم دقیقه همین عمل را دوباره انجام می دهیم

قفل درب اصلی

در هنگام استفاده از فر دقت داشته باشید که حتما درب فر بسته باشد . در صورتی که فر باز باشد علامت زیر در صفحه نمایشگر نمایان خواهد شد . **[do or]**
چنانچه در حین استفاده از فر، درب فر باز گردد تمام عملکرد ها از کار می افتد و پس از بستن دوباره درب برنامه از زمان توقف دوباره به جریان می افتد

انتخاب حالات پخت : ➔

- بعد از روشن کردن فر با استفاده از کلید های **= +** در بخش **F** برنامه پخت مورد نظر را انتخاب کنید
در این حالت برنامه مورد نظر به حالت چشمک زدن در می آید . حداکثر دمای تعریف شده در قسمت **||** نمایش داده می شود . شما می توانید دمای لخواه مورد نظر را توسط در قسمت **1** تنظیم نمایید
- زمان پیش فرض پخت دستگاه ۹۰:۰۰ می باشد و شما می توانید این زمان را از ۹۰:۰۰ تا ۳:۰۰ ساعت تنظیم نمایید.
چنانچه در حین انتخاب برنامه هیچ عملیاتی برای تنظیمات انجام ندهید دستگاه پس از ۲ دقیقه از تنظیمات خارج می گردد.

پس از اتمام زمان مورد نظر نمایشگر دستگاه به صورت اتوماتیک خاموش می گردد و علامت **End** در قسمت نمایش داده می شود . می توانید توسط کلید **□** از برنامه خارج گردید.

توقف / پایان پخت

در زمان پخت می توان با فشردن کلید **□** پخت را متوقف کرد در این هنگام علامت **||** در داخل نمایشگر به حالت چشمک

زدن در می آید و با فشردن مجدد **□** از برنامه خارج شوید
- با لمس کلید **0** به مدت چند ثانیه دستگاه خاموش و از برنامه خارج می گردد

روشن و خاموش کردن فر

در حالت خاموش شدن، کلید ^{۱۱} را برای چند ثانیه فشار دهید و نگه دارید تا وارد حالت آماده به کار شوید. در این حالت نمایشگر ها روشن می شوند و نمایشگر زمان پیش فرض را نشان می دهد. در حالت آماده به کار کلید ^{۱۱} را برای چند ثانیه فشار دهید تا وارد حالت خاموش شوید. در این حالت، همه چراغ های کلیدی خاموش هستند.

عملیات پخت با تاخیر →

عملیات پخت و دمای پخت مطابق با بند انتخاب حالات پخت تنظیم گردد. با فشار دادن ^{۱۱} وارد حالت تنظیم زمان مطابق ساعت تنظیمی دستگاه می شویم سپس به دلخواه زمان تاخیر در شروع پخت مورد نظر را با کلید های ^{۱۱} از ۰۰:۰۱ تا ۲۳:۵۹ تنظیم می نماییم.

حالت گرمایش سریع:

پس از اجرای برنامه مورد نظر طبق بخش حالات پخت، در حالت عملکرد دستگاه کلید ^{۱۱} را همزمان فشار دهید تا حالت گرمایش سریع ^{۱۱} در نمایشگر ظاهر شود با فشار دادن مجدد ^{۱۱} می توانید از عملکرد حالت گرمایش سریع خارج شوید.

هشدار پایان پخت:

پس از اتمام زمان برنامه پخت مورد نظر دستگاه خاموش و هشدار پایان پخت به صدا در می آید و علامت ^{۱۱} در داخل نمایشگر شروع به چشمک زدن می نماید. شما می توانید با نگه داشتن کلید ^{۱۱} به مدت چند ثانیه از هشدار پایان پخت خارج شوید.

- زنگ هشدار قابل تنظیم نیست و به صورت پیش فرض می باشد

سنسور پخت گوشت:

پس از نصب سنسور در جای خود (گوشه سمت راست کابین) نماد سنسور پخت گوشت ^{۱۱} در صفحه نمایشگر نمایان می شود.

میت پراب در برنامه شماره ۱۱ (دیفراست) قابل اجرا نمی باشد.

در این حالت از پخت به وسیله سنسور میت پراب ^{۱۱} جهت پخت گوشت و مرغ و... استفاده دارد. بصورتی که سنسور را درون گوشت فروبرده و سپس در جای خود (گوشه سمت راست کابین) نصب نمایید. مطمئن شوید که آن را کامل فشار داده اید اگر پراب به درستی وارد شود روی صفحه نمایش ^{۱۱} نشان داده می شود سپس درب فر را ببندید. برنامه پخت مورد نظر خود را انتخاب کنید با توجه به اعداد نمایش داده شده ^{59 63} دو رقم سمت چپ دمای محیط داخلی فر و دو رقم سمت راست دمای قابل تنظیم را برای شما نشان می دهد. شما می توانید با استفاده از کلید های ^{۱۱} دمای مورد نظر خود را از ۲۰ تا ۹۵ درجه سانتیگراد تنظیم کنید هر زمان مرکز گوشت که سنسور در آن قرار گرفته به دمای تنظیم شده برسد فر اتوماتیک خاموش شده و صدای زنگ شنیده می شود. توجه:

فقط از سنسور میت پراب ^{۱۱} پیشنهاد شده برای فر استفاده گردد.

دمای تنظیم شده میت پراب ^{۱۱} ملاک کار فر بوده و بعد از آن فر غیر فعال می شود. در این حالت زمان پخت غیر فعال می باشد.

عملکرد چراغ

زمانی که حالت پخت را انتخاب کرده و پخت شروع شود چراغ دستگاه به صورت اتوماتیک روشن می شود و پس از ۳ دقیقه در هنگام اجرای برنامه پخت به صورت اتوماتیک خاموش می گردد شما می توانید در هر زمان با لمس کلید چراغ ^{۱۱} را روشن یا خاموش کنید.



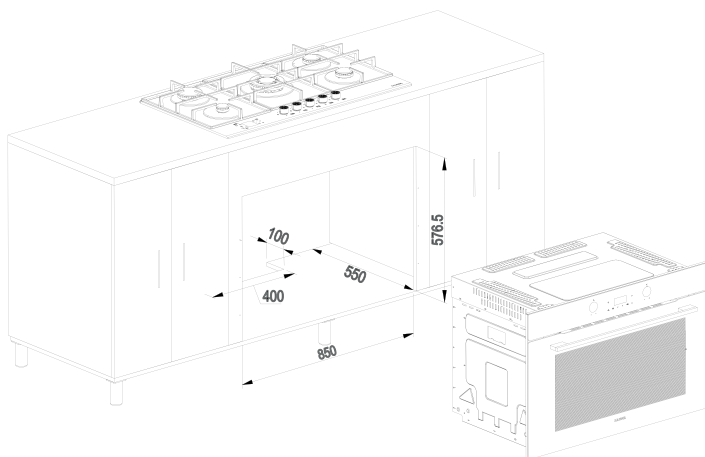
قفل کودک

با فشار دادن کلید - ۴ - به مدت چند ثانیه قفل کودک فعال می گردد و در نمایشگر علامت  نمایش داده می شود در این حالت فقط کلید - ۳ - جهت روشن و خاموش شدن لامپ داخل کابین کار می کند و عملکرد های دیگر قفل می باشند شما می توانید در هر زمان قفل کودک را فعال نمایید .

راهنمای نصب فر توکار

مراحل نصب دستگاه مطابق با دستورالعمل فرهای توکار می باشد

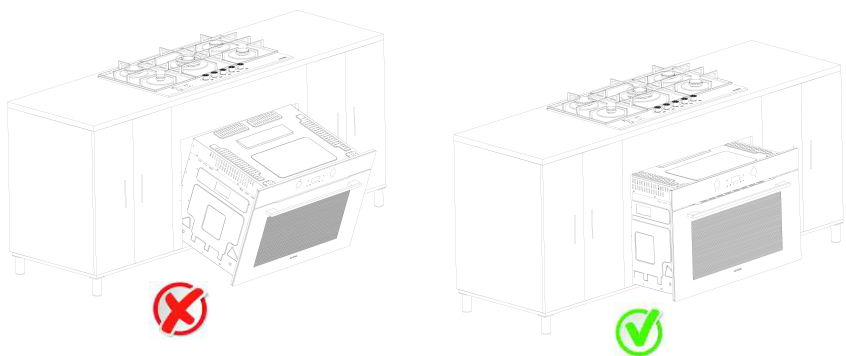
- منبع تغذیه به دستگاه را قبل از انجام هرگونه تنظیم یا تعمیر و نگهداری قطع و خاموش نمایید
- در هنگام نصب یک هواکش در انتهای کابین با ابعاد ۴۰۰×۱۰۰ میلیمتر طبق تصویر زیر ایجاد نمایید
- دیوار پشتی کابینت را جهت گردش هوا حذف نمایید .
- ابعاد برش کابینت : ۸۵۰×۵۷۶/۵ میلیمتر و با عمق ۵۵۰ میلیمتر می باشد .



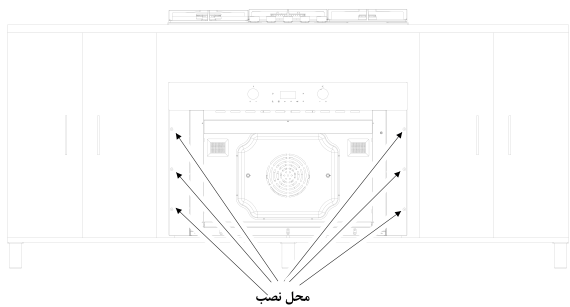
- در بیشتر موارد فر را در پایین کابینت نصب می نمایند
- در زیر کابینت محل نصب فر پایه کابینت اضافه گردد تا به مرور زمان کابینت تخریب نشود
- در صورتی که حداقل فاصله هوایی از زیر اجاق گاز صفحه ای توکار تا روی فر از ۵۰ میلیمتر بیشتر باشد می توان اجاق گاز صفحه ای نصب نمود

توجه :

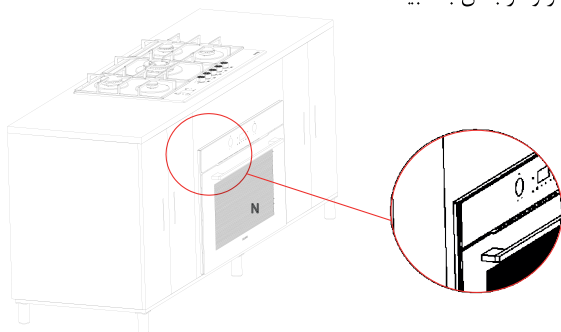
- از درب فر و دستگیره به عنوان اهرم برای قرار دادن فر در کابینت استفاده نکنید
- فر را به صورت عمودی در داخل کابینت قرار دهید



- جهت نصب فر در داخل کابینت از پیچ مخصوص وکاور پلاستیکی استفاده نمایید.

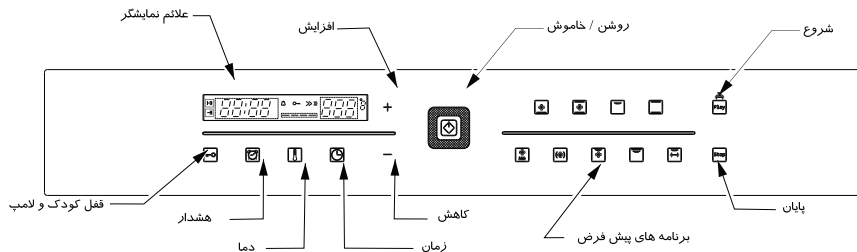


- نحوه قرارگیری فر و درب آن با کابینت





راهنمای کار با سوییچ فر IO111 S | IO111



برنامه های پخت :

- در این برنامه فن کانوکشن روشن است
- در این برنامه فن کانوکشن و المنت دور فن روشن است
- در این برنامه فن کانوکشن و المنت گریل روشن است
- در این برنامه المنت گریل و المنت بالا روشن است
- در این برنامه المنت گریل و موتور جوجه گردان روشن است
- در این برنامه فن کانوکشن و المنت کف روشن است
- در این برنامه فن کانوکشن و المنت کف و المنت بالا روشن است
- در این برنامه المنت گریل روشن است
- در این برنامه المنت بالا و المنت کف روشن است
- باغ فشار دادن این آیکن به مدت ۳ ثانیه جوجه گردان در برنامه های پخت قابل اجرا می باشد

عملکرد تنظیم اولیه :

هنگامی که محصول را به برق وصل می کنید پس از چند ثانیه چراغ پشت صفحه روشن و صفحه کلید در حالت آماده به کار قرار می گیرد . صفحه نمایشگر برای یادآوری تنظیم زمان توسط استفاده کننده ساعت ۱۲:۰۰ را نشان می دهد . و به مدت ۱۰ ثانیه برای تنظیم در حالت آماده به کار است . چنانچه مایل به تنظیم زمان دستگاه می باشید . به قسمت راهنمای تنظیم ساعت مراجعه نمایید .

تنظیم ساعت :

کلید  را به مدت چند ثانیه نگه دارید تا نشانگر ها در وضعیت چشمک زدن قرار گیرد
کلید + و - همزمان تا زمانی که ساعت شروع به چشمک زدن کند بفشارید
نکته : در تمامی حالات پس از خارج شدن دستگاه از برق ، زمان دستگاه ذخیره نمی شود و نیاز به تنظیم مجدد دارد .

روشن و خاموش کردن فر :

کلید  را به مدت چند ثانیه برای روشن شدن نگاه دارید ، نمایشگر زمان جاری را نشان می دهد (زمان تنظیم شده)
زمانی که فر خاموش است نمایشگر چیزی را نشان نمی دهد

انتخاب حالات پخت :

بعد از روشن کردن فر با استفاده از کلید های پیش فرض برنامه پخت مورد نظر خود را انتخاب کنید
صفحه نمایشگر درجه حرارت پایه و زمان مورد نظر از ۱۰:۰۰ به صورت پیش فرض به حالت چشمک زن در می آید با هر بار فشار دادن  می توان به حالت ساعت و حالت دقیقه تغییر کرد و به وسیله + و - به زمان مورد نظر رسید .
با فشار دادن کلید  حرارت پایه با برنامه انتخاب شده جاری شروع به چشمک زدن می کند و می توان با استفاده از کلید های + و - دمای مورد نظر را انتخاب و تنظیم نمایید .

توقف / تنظیم و پایان ساعت :

در زمان پخت با فشردن کلید  پخت متوقف شده و آیکون های    و حالت  شروع به چشمک زدن میکنند .
و دمای تنظیم شده بر روی صفحه نمایشگر نمایان می گردد . در این حالت المنت ها و فن کانوکشن از کار می ایستند و برنامه توقف می خورد و با فشار دادن  به مدت چند ثانیه دستگاه از برنامه خارج می شود و با فشردن دوباره دستگاه خاموش و فقط فن بلورر تا رسیدن به دمای پایه و نیز لامپ بعد از چند دقیقه به حالت خاموش در می آید
همیشه بعد از پخت ، دستگاه را خاموش کنید

حالت تمام اتوماتیک :

عملیات پخت و دمای پخت می بایست مطابق با بند انتخاب حالت پخت تنظیم گردد



با فشار دادن هرکدام از کلید برنامه های پیش فرض با استفاده از کلید های + و - زمان پخت را طبق روش تعریفی در بند دوم انتخاب حالات پخت تنظیم و سپس با فشار دادن **[F]** دمای مورد نظر پخت را انتخاب کنید و بعد کلید **[Plus]** را فشار دهید دستگاه شروع به کار کرده و اتمام زمان پخت را نشان می دهد .
فن کانوکشن تا نزدیک به ۱ دقیقه پس از اتمام زمان پخت فعال است .
پس از نزدیک شدن به ۱۵ ثانیه پایانی پخت آلارم به صدا در می آید و با لمس کلید **[stop]** قطع می شود

عملکرد چراغ :

زمانیکه حالت پخت را انتخاب کرده و یا پخت شروع می شود چراغ دستگاه روشن است و کلید **[on]** به حالت فعال برای دسترسی آسان به قفل کودک یا خاموش کردن لامپ می تواند مورد استفاده قرار گیرد . بعد از اتمام کار و کم شدن حرارت چراغ خاموش می شود . استفاده کننده می تواند هرزمانی که خواست با لمس یک باره کلید **[on]** چراغ را خاموش یا روشن نماید.

قفل کودک :

با فشردن ۳ ثانیه قفل **[on]** فعال می شود . این حالت هم برای زمانی که فر در حالت انجام پخت است و هم در حالت آماده به کار می رود . درحالت آماده به کار پس از فعال شدن **[on]** هیچ یک از کلید ها قابل استفاده نیستند .

ساعت و هشدار دهنده :

تنظیم هشدار پایان پخت به دو حالت امکان پذیر است :

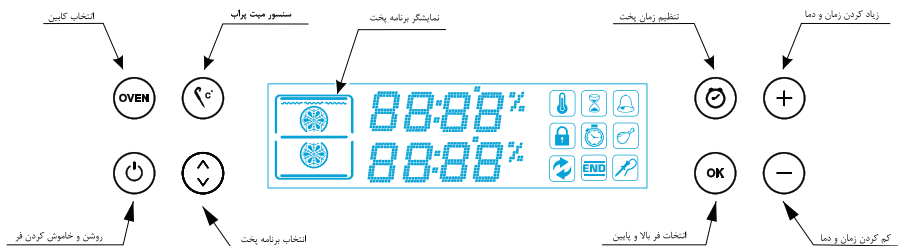
(۱) تعیین زمان پخت [۱-] (روش اول) : با انتخاب هرکدام از برنامه های پیش فرض کلید **[۱-]** به حالت چشمک زن در می آید و با کلید های + و - زمان پایان پخت را تعیین می کنیم . محدوده تنظیم زمان پخت از ۰:۰۰ تا ۱:۰۰ می باشد با نزدیک شدن به ۱۵ ثانیه پایانی پخت ، دستگاه شروع به هشدار پایان پخت می کند و با لمس کلید **[on]** یا **[stop]** غیر فعال می شود .

(۲) تعیین زمان پخت با تاخیر [۲-] (روش دوم) : با انتخاب هرکدام از برنامه های پیش فرض و تعیین مدت زمان پخت ، این بار با زمان شروع برنامه پیش فرض را طبق ساعت مورد نظر خود (همان ساعت نمایش داده شده) است می خواهیم اجرا کنیم برای مثال : ساعت فر ۱۲:۰۰ می باشد و برای یک برنامه پیش فرض ۲ ساعت پخت در نظر میگیریم و می گوییم ساعت شروع برنامه ۱۲:۳۰ باشد فر پس از رسیدن به زمان مقرر برنامه مورد نظر را اجرا می کند و تا زمان تعیین شده پخت ادامه دارد

جوجه گردان :

با نگه داشتن کلید **[Play]** به مدت ۳ ثانیه موتور جوجه گردان در تمام برنامه های پیش فرض قابل اجرا می باشد .

راهنمای کار با سوییچ فر IO 401



معرفی پانل

روشن و خاموش کردن فر (⏻)

انتخاب نوع کابین فر (OVEN)

انتخاب برنامه پخت (⬆)

انتخاب برنامه پخت سنسور میت پر آب (پس از جاي گذاري) در جاي خود از ۴۰ تا ۹۵ درجه می توان تنظیم کرد. (°C)

پس از قرار دادن دیوایدر و فعال شدن ، صدای بوق شنیده می شود . میتوان به کمک این دکمه فر بالا و پایین را جابه جا کرد و فقط در حالت کاربرد دارد. (OK)

تنظیم زمان پخت (⌚)

جهت زیاد کردن دما و یا زمان استفاده می شود (+)

جهت کم کردن دما و یا زمان استفاده می شود (-)

عملکرد

پس از نصب فر برای اولین بار زمان به صورت پیش فرض ۱۲:۰۰ تنظیم شده است.

تنظیم و تغییر زمان

جهت تنظیم ساعت ، زمانی که فر در حالت خاموش است دکمه (⌚) را به مدت ۵ ثانیه نگهدارید ، سپس قسمت ساعت شروع به چشمک زدن میکند و به کمک (+) و (-) ساعت و جهت تنظیم دقیقه مجدداً (⌚) را فشار دهید پس از تنظیم ۳ ثانیه صبر کنید تا تنظیمات ذخیره شود



روشن و خاموش کردن فر

جهت خاموش و روشن کردن فر  را فشار دهید

با فشار دادن  حالت فر را انتخاب می کنید

توجه: در حالت تک فر صفحه تقسیم کننده (دیوایدر) در طبقه سوم قرار ندارد و فقط یک حالت (فر کامل)

فعال می باشد. زمانی که صفحه تقسیم کننده (دیوایدر) در طبقه سوم قرار گیرد یک صدای بوق شنیده می شود و سه حالت زیر فعال می شود:

فر کامل  فر بالا  دوفر همزمان twin  فر پایین 

با فشار دادن  نوع حالت مورد نظر را انتخاب نمایید

پس از انتخاب کابین فر، به کمک دکمه  برنامه پخت مورد نظر انتخاب می شود

به مدت ۳ ثانیه امکان تنظیم دما توسط دکمه وجود خواهد داشت در هر صورت پس از ۳ ثانیه دما ثابت می شود و فر روشن می شود.

جهت تنظیم زمان پخت یکبار دکمه  را لمس کنید تا علامت  به حالت چشمک زن در آمده و به کمک دکمه + و - زمان را تنظیم کنید.

و جهت تنظیم زمان پایان دوباره دکمه  را لمس کنید سپس علامت تایمر  به حالت چشمک زدن در می آید و شما زمان دلخواه را ثبت می کنید

تا علامت  به حالت چشمک زن در آمده و به کمک دکمه + و - زمان را تنظیم کنید.

در صورتی که حالت دو فر فعال باشد (صفحه تقسیم کننده در طبقه ۳ قرار دارد ) میتوان به کمک دکمه  فر بالا و پایین را جا به جا کرد. و بقیه تنظیمات برنامه و زمان را انجام داد.

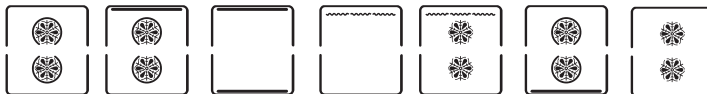
انتخاب حالات پخت

پس از انتخاب کابین  می توان برنامه های پخت، به شرح زیر را انتخاب کرد

حالت شماره ۱  فر کامل

دفترچه راهنمای فر

در این حالت کل فضای فر مورد استفاده قرار می گیرد و به کمک $\odot$ میتوان ۷ برنامه پخت متفاوت زیر را انتخاب کرد و با دکمه $\oplus$ و $\ominus$ دما را تنظیم کنید و جهت تنظیم زمان پخت مطابق قبل عمل کنید.



حالت شماره ۲  فر بالا

ابتدا پس از جاي گذاري صفحه جداکننده و شنیده شدن صدای زنگ میتوان به کمک دکمه $\odot$ حالت شماره ۲ (فر بالا) را انتخاب کرد و به کمک $\odot$ میتوان ۳ برنامه پخت متفاوت انتخاب کرد و با دکمه $\oplus$ و $\ominus$ دما را تنظیم کنید و جهت تنظیم زمان پخت مطابق قبل عمل کنید.



حالت شماره ۳  دو فر همزمان twin

حالت ۲ و ۴ هر دو برنامه های در دو فر بالا و پایین میتوان انتخاب کرد ابتدا پس از جاي گذاري صفحه جداکننده و شنیده شدن صدای زنگ میتوان به کمک دکمه $\odot$ حالت (دو فر) شماره ۳ را انتخاب کرد و به کمک دکمه $\odot$ فر بالا یا پایین را انتخاب کرد. به کمک دکمه $\odot$ میتوان ۳ برنامه پخت متفاوت برای فر بالا و ۲ برنامه پخت متفاوت برای فر پایین انتخاب کرد و با دکمه $\oplus$ و $\ominus$ دما را تنظیم کنید و جهت تنظیم زمان پخت مطابق قبل عمل کنید

برای فعال سازی برنامه های فر بالا به کمک دکمه $\odot$ برنامه پخت مورد نظر را انتخاب و سپس دکمه $\odot$ را فشار دهید برنامه های فر پایین به حالت چشمک زدن در می آید و به کمک دکمه $\odot$ برنامه مورد نظر فر پایین را تنظیم کنید

حالت شماره ۴  فر پایین

ابتدا پس از جاي گذاري صفحه جداکننده و شنیده شدن صدای زنگ میتوان به کمک دکمه $\odot$ حالت (فر پایین) را انتخاب کرد و به کمک $\odot$ میتوان ۲ برنامه پخت متفاوت انتخاب کرد و با دکمه $\oplus$ و $\ominus$ دما را تنظیم کنید و جهت تنظیم زمان پخت مطابق قبل عمل کنید





توجه : اگر شما بعد از افزودن صفحه تقسیم کننده ۲ بوق شنیدید ، به این معنی است که شما می‌توانید از عملکرد تقسیم کننده استفاده کنید . وقتی که شما تقسیم کننده را خاموش کنید ۲ بوق به معنای این است که این عملکرد نمیتواند استفاده شود صفحه تقسیم کننده میبایست به انتهای فر بچسبد.

فعال کردن و غیر فعال کردن قفل کودک

- جهت قفل کردن صفحه نمایشگر کلیدهای (+) و (-) را همزمان لمس کنید .
- برای باز کردن قفل کلیدهای (+) و (-) را همزمان بمدت ۳ ثانیه لمس کنید.

سیستم خاموش کننده ایمنی

اگر زمان پخت وارد نشود ، فر بعد از گذشت زمان ۲ ساعت بصورت اتوماتیک خاموش خواهد شد. مدارهای الکتریکی این فر نقش یک سیستم خاموشی حرارتی را اجرا می کند .اگر فر تا دماهای بالا غیر معمولی داغ شود ، سیستم منبع برق به المان های حرارتی را برای یک مدت زمانی یا فر را به طور کلی خاموش خواهد کرد.

عملکرد های فر

مشخصه های این فر شامل عملکردهای زیر است.
گردش هوای داغ



دماي پیشنهاد شده : ۱۷۰

این عملکرد غذاهایی را که حداکثر روی طبقه سه قرار گرفته اند می پزد . همچنین برای کباب کردن نیز مناسب است . پخت توسط المان حرارتی روی دیواره عقبی و فن که حرارت را توزیع میکند ، فراهم میگردد. قبل از شروع پخت شما باید فر را از قبل گرم کنید.(شما می‌توانید فر را در همین حالت (انتقال گرما) از قبل گرم کنید یا در حالت فوقانی + گردش هوای داغ فر را از قبل گرم کنید.)
حرارت فوقانی + گردش هوای داغ



دمای پیشنهاد شده : ۱۹۰

این حالت باید هنگام پخت کیک هایی که روی طبقه یک قرار میگیرند و بیسکویت هایی که باید به خوبی از پایین قهوه ای و ترد شود استفاده میگردد. این حالت همچنین برای پیتزا، پخته شده و کیک پنیر مناسب است. المان حرارتی بالا در حال کار است و فن دائما کار میکند تا هوای گرم را به گردش در آورد، قبل از شروع پخت شما باید فر را از قبل گرم کنید.

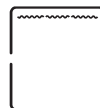
حرارت بالا و پایین



دمای پیشنهاد شده : ۲۰۰

حالت متداول برای پخت و کباب کردن غذاهای قرار گرفته روی طبقه یک ایده آل است. هر دو المان حرارتی بالا و پایین برای حفظ درجه حرارت فر کار میکنند. قبل از شروع پخت شما باید فر را از قبل گرم کنید.

گریل بزرگ



دمای پیشنهاد شده : ۲۴۰

عملکرد گریل بزرگ مقادیر زیاد از غذاهای پهن را کباب میکند، مانند: استیک، کتلت گوشت گوساله و ماهی. این عملکرد همچنین برای برشته کردن نان مناسب است. هر دو المان حرارتی خارجی بالا و داخلی بالا در این حالت روشن است. در این حالت جوجه گردان فعال می باشد.

گریل کوچک



دمای پیشنهاد شده : ۲۴۰

این حالت برای گریل کردن مقادیر کمتری از غذاهای پهن و تخت مانند استیک ها، کتلت گوشت گوساله و ماهی و نان برشته، که در وسط سینی قرار گرفته اند، می باشد. المان حرارتی داخلی بالا در این حالت روشن است. قبل از شروع پخت شما باید فر را گرم کنید. در این حالت جوجه گردان فعال می باشد.

حرارت تحتانی + گردش هوای داغ





دمای پیشنهاد شده : ۱۹۰
حالت حرارت تحتانی + گردش هوای داغ برای دستور غذاهایی که خواهان سطح رویی مرطوب و سطح زیرین و پایه تردی هستند مانند غذاهایی چون پیتزاها ، پای کاستارد ، کیک میوه ای نوع آلمانی و کیک های پنیری می باشد. قبل از شروع پخت شما باید فر را از قبل گرم کنید.

گردش هوا



این حالت در مواردی که نیاز به حرارت وجود ندارد و فقط گردش هوایی جهت هم دمایی با محیط مورد نیاز است ، مورد استفاده قرار میگیرد .

Defrost یخ زدایی

با زدن کلید ❸ سوئیچ روشن و در حالت آماده به کار قرار می گیرد. سپس با لمس همزمان کلیدهای ❷ و ❹ دمای ۸۰ درجه به صورت پیش فرض و غیرقابل تغییر آماده به کار است . که در این صورت دمای داخل محفظه فر بالاتر از ۸۰ درجه نمیکرد و نیز در این هنگام با استفاده از کلیدهای چشمک زن ❶ و ❸ امکان تنظیم زمان یخ زدایی از ۱ تا ۶۰ به دلخواه میسر می باشد. دمای پیش فرض (۸۰ درجه) و حروف به صورت چشمک زن در صفحه نمایشگر نمایان می گردد.

نکته : برای استفاده از یخ زدایی باید از کابین بزرگ (بدون جداکننده) یا از کابین پایین به همراه صفحه جداکننده استفاده نمود .

روش کار کرد با سنسور پخت گوشت Meat probe

پس از نصب سنسور در جای خود (سمت راست کابین مابین طبقات ۳ و ۴ می باشد) نماد سنسور پخت گوشت  در صفحه نمایشگر نمایان می شود ، میت پراب تنها در حالت تک کابین فعال می باشد . فقط از میت پراب  پیشنهاد شده برای این فر استفاده شود .

توجه : میت پرآب در این ۳ حالت برنامه قابل اجرا نمی باشد



این حالت از پخت جهت پخت گوشت و مرغ و... استفاده دارد بصورتی که سنسور را درون گوشت فرو برده و سپس در جای خود (سمت راست کابین) نصب نمایید. مطمئن شوید که آن را کامل فشار داده اید . اگر پر آب به درستی وارد شود روی صفحه نمایش  بیان داده می شود و درب فر را ببندید. برنامه پخت مورد نظر خود را انتخاب کنید. دکمه  برده و دما را با توجه به غذای داخل فر از ۴۰ تا ۹۵ درجه سانتیگراد تنظیم کنید هر زمان مرکز گوشت که سنسور در آن قرار گرفته به دمایی تنظیم شده برسد فر اتوماتیک خاموش شده و صدای زنگ شنیده می شود.

توجه :

۱. دمایی تنظیم شده میت پرآب  ملاک کار فر بوده برنامه غیرفعال می باشد .
۲. در این حالت زمان پخت غیر فعال می باشد.

گوشت ها	وضعیت پخت	دمای فر	دمای داخل گوشت
گوشت گاو	گوشت بدون استخوان گوشت راسته وزن ۱۳۶۰ تا ۲۲۷۰ گرم	کم پز نیم پز خوب	۶۰℃ ۷۰℃ ۷۵℃
	فیله گوساله وزن ۱۳۶۰ تا ۲۲۷۰ گرم	کم پز نیم پز	۶۰℃ ۷۰℃
گوشت بره	استخوان دار و بدون استخوان وزن ۱۳۶۰ تا ۲۲۷۰ گرم	نیم پز خوب	۷۰℃ ۷۵℃
گوشت مرغ	مرغ کامل وزن ۱۵۸۸ تا ۲۲۷۰ گرم	خوب پز	۸۰-۸۵℃
	جوجه اردک وزن ۱۸۰۰ تا ۲۲۷۰ گرم	کم پز	۸۰-۸۵℃
	بوقلمون کامل وزن ۴۰۰۰ تا ۷۰۰۰ گرم	کم پز	۸۰-۸۵℃
	سینه بوقلمون وزن ۱۸۰۰ تا ۲۲۷۰ گرم	کم پز	۷۵℃



برنامه پخت سریع

بعد از اینکه عملکرد فر انتخاب شد با لمس هم زمان دو دکمه (۹) و (۱۰) پخت سریع فعال می شود و میتوان فر خالی را در یک زمان نسبتاً کوتاه گرم کرد. این برنامه فقط در حالت تک کابین فعال می شود. تا زمانیکه سرعت پخت سریع کامل نگردیده است غذا را برای پخته شدن داخل فر قرار ندهید زیرا فر با تمام قدرت در حال گرم شدن است. برنامه مورد نظر را انتخاب کنید. در صورت نیاز دمای تنظیم شده را تغییر دهید. پخت سریع را فعال کنید. علامت (۱۱) روی صفحه نمایش روشن می شود. برنامه تا رسیدن دمای داخل فر به ۳۰ درجه کمتر از دمای تنظیم شده فعال است و بعد از رسیدن دمای داخل فر به این دما، با خاموش شدن علامت (۱۲) روی صفحه نمایش، برنامه پخت سریع غیر فعال شده و برنامه تنظیم اجرا میشود.

جوجه گردان

برای روشن کردن جوجه گردان، به صورت زیر عمل کنید

- سینی فر را در اولین طبقه قرار دهید.
- کمکی مخصوص جوجه گردان را در طبقه دوم اضافه کنید.
- سیخ جوجه را از طریق افزودن آن به سوراخی مخصوص به داخل جوجه گردان در انتهای کابین فر قرار دهید.

- دکمه انتخاب عملکرد  یا  را برای انتخاب تنظیمات پخت فشار دهید.

ویژگی های خاص

فر با ویژگی های خاص زیر مجهز شده است.

حالت های تقسیم کننده

وقتی که حالت تقسیم کننده انتخاب شود، امکانات تقسیم کننده دستگاه، امکان پخت و پز مستقل در دو قسمت جداگانه فر را فراهم می کند. این امر سبب افزایش بهره وری انرژی و راحتی استفاده می شود. سنسور پخت گوشت این (۱۳) عملکرد فقط در حالت فر کامل میتواند استفاده شود. (این حالت ها نمیتوانند از آن استفاده کنند) یک خروجی جستجوگر

وجود دارد. سینی پخت، ظرف عمیق و گریل سیمی باید به درستی به گیره های کناری وصل شوند. هنگام بیرون آوردن غذاها از داخل فر، مراقب ظروف و سطوح داغ باشید.

مثال :

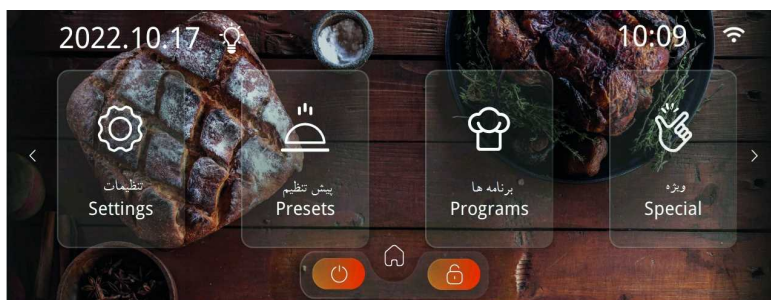
- طبقه ۱: ظرف عمیق
 - طبقه ۳ یا ۴: سینی پخت
- توجه: هنگام استفاده از ظروف گود یا سینی پخت برای جمع آوری قطرات چکیده شده از غذاها، مطمئن شوید که ظرف یا سینی به درستی در ریل های کناری قرار گرفته است. اگر به این لوازم و وسایل اجازه تماس پیدا کردن با سطح پایین فر داده شود این امر میتواند به لعاب سطح آسیب برساند. سینی ها و ظروف قرار گرفته روی طبقه اول باید از سطح پایینی فر حداقل ۲ سانتی متر فاصله داشته باشند.

دستور العمل کارکرد (عملکرد) فر i۱۱۴

(۱) دستگاه را روشن کنید تا بطور خودکار وارد صفحه اصلی منوی دستگاه شوید برای شروع انگشت را چند ثانیه روی دایره نگه دارید



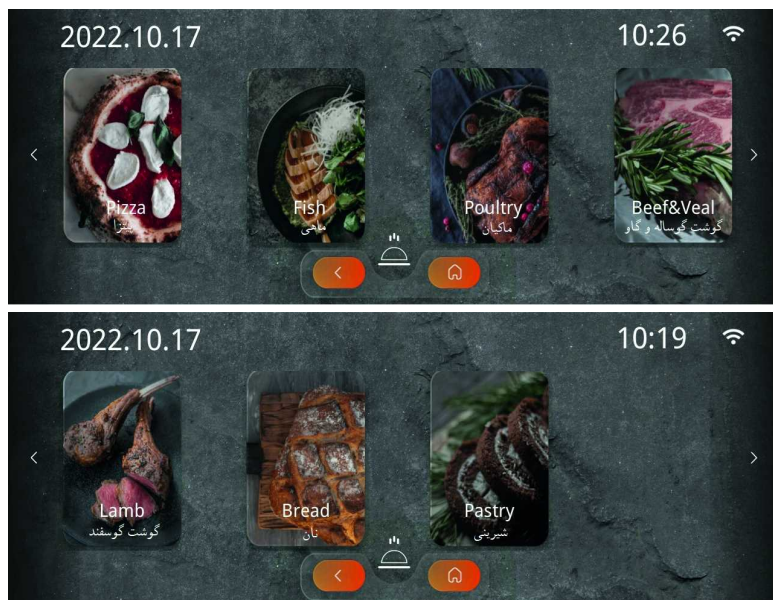
(۲) وارد صفحه پیش فرض اصلی (دکمه هوم با آیکون خانه) شوید





	با فشردن این آیتم صفحه خاموش می شود
	وضعیت روشنایی را در زمان کنونی نشان می دهد، همچنین برای روشن/خاموش کردن لامپ رو این آیکن کلیک کنید
	برای قفل کردن صفحه نمایش یک بار آیکن را لمس کنید و برای باز کردن قفل ۳ نایه آیکن نگه داشته شود
	وضعیت اتصال شبکه وای فای را نشان می دهد.

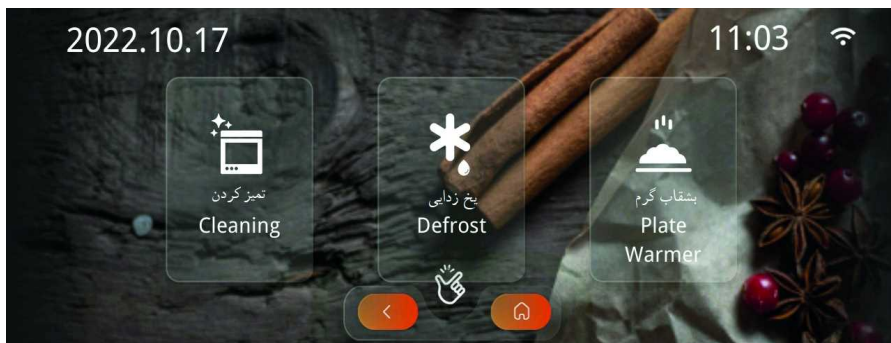
پیش تنظیم



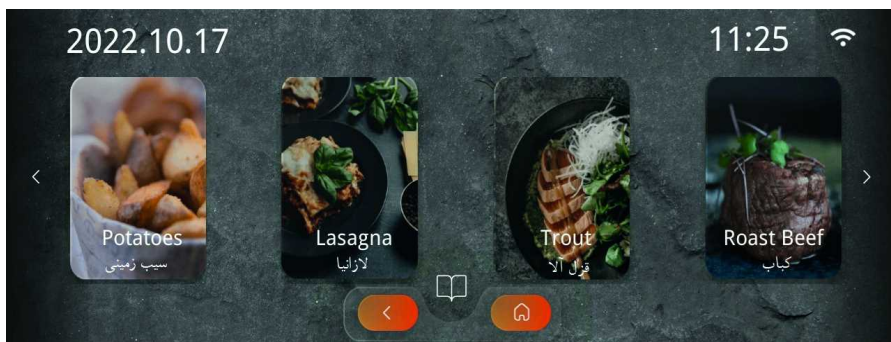




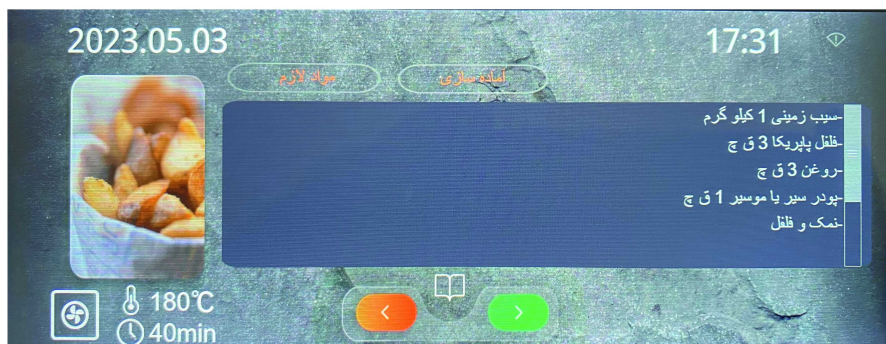
ویژه



دستور پخت



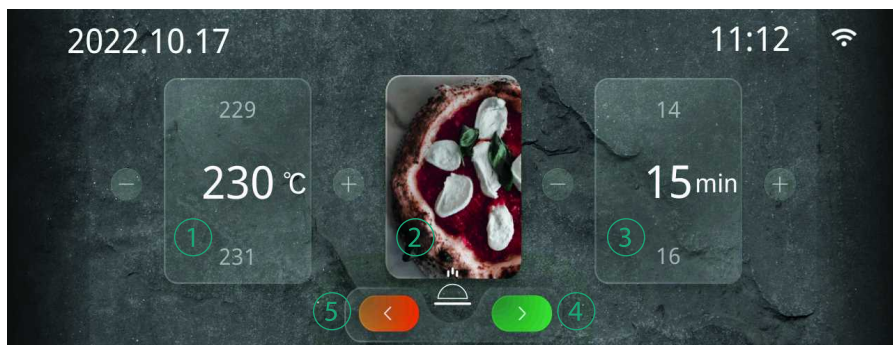
برنامه مورد نظر را انتخاب کرده و وارد راهنمای پخت و مواد لازم می شویم



سپس وارد تنظیمات دما، زمان و حالت پیش گرم می شوید



حالت و شروع پخت در قسمت مختلف



۱- انتخاب دما: برای تنظیم دمای پخت، دما را به بالا و پایین بلغزانید یا روی "+" و "-" کلیک کنید تا دمای حالت (مد) را تنظیم کنید.

۲- نماد حالت پخت: نمایش نام حالت فعلی.

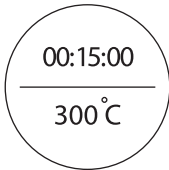
۳- انتخاب زمان: برای تنظیم زمان پخت را به بالا و پایین بلغزانید یا روی "+" و "-" کلیک کنید.

۴- دکمه شروع: برای شروع کار کلیک کنید.

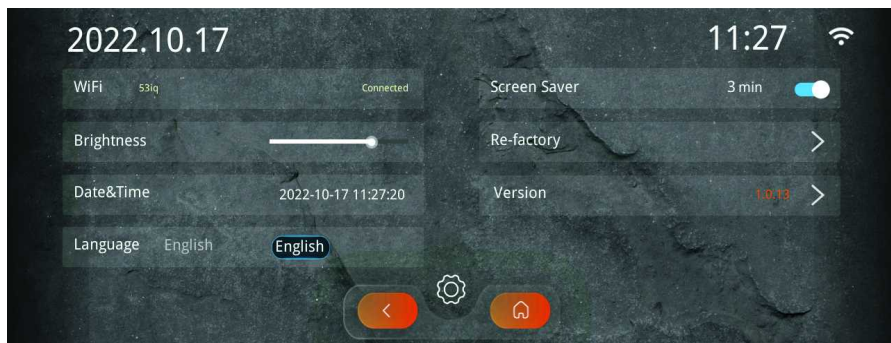
۵- دکمه بازگشت: برای بازگشت به صفحه اصلی کلیک کنید



رابط کاربری

	
	دمای فعلی و زمان باقی مانده نمایش داده می شود.
	با کلیک بر روی این آیکن میتوان برنامه عملکردی رامشاهده نمود و همچنین در بخش برنامه های عملکردی جوجه گردان و سنسور حرارت گوشت را فعال کرد
	با کلیک روی این آیکن، کار را متوقف کنید و در همین حین میتوانید تنظیمات حالت پخت را مجددا تنظیم کنید.

تنظیمات



روشنایی صفحه نمایش

نوار پیشرفت را به چپ و راست بکشید تا روشنایی صفحه را تنظیم کنید.

محافظ صفحه نمایش

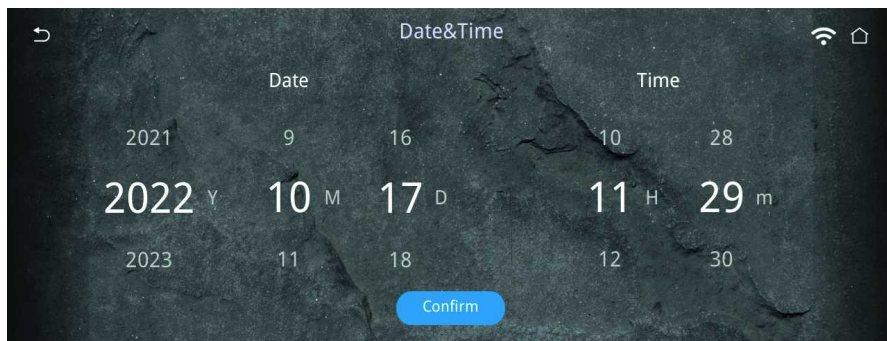
در حالت پیش فرض، در صورتی که بعد از ۳ دقیقه هیچ آیکنی لمس نشود، صفحه نمایش به حالت پیش فرض می رود و ساعت را نمایش خواهد داد.





تاریخ و زمان

روی زمان کلیک کنید تا وارد تنظیمات زمان شوید



تنظیم مجدد کارخانه

برای بازگرداندن تنظیمات به حالت پیش فرض کارخانه روی این آیکن کلیک کنید.

ورژن (نسخه)

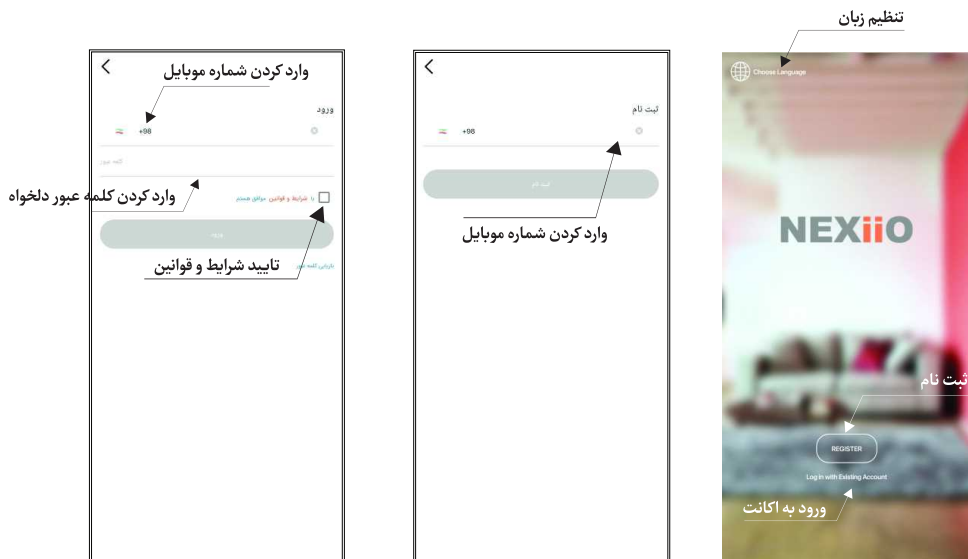
برای مشاهده اطلاعات نسخه سیستم عامل، نرم افزار و برد کنترل برقی، روی ورژن (نسخه) کلیک کنید



راهنمای استفاده از فر برقی IO 110 WIFI

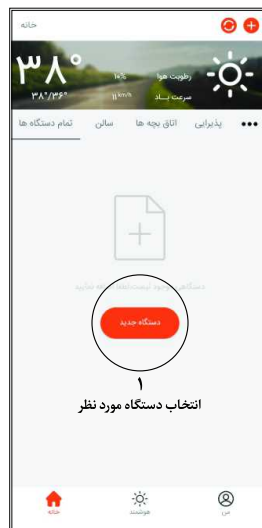
ابتدا از طریق اپلیکیشن های گوگل پلی Google Play ، اپ استور ، یا سایت <http://app.nexiio.ir> برنامه NEXIO SMART را دانلود و نصب می نماییم .

راهنمای ثبت نام



مراحل اشتراک گذاری

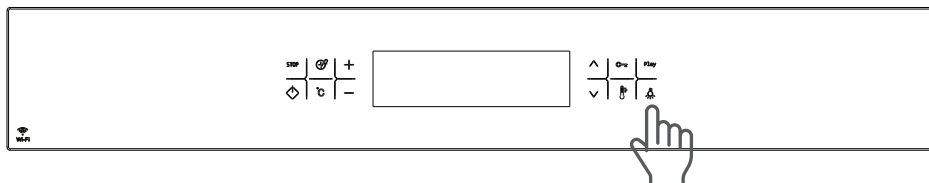
نکته: برای اشتراک گذاری فقط شخص ثبت نام کننده اول می تواند به افراد قابلیت استفاده از دستگاه را بدهد کاربران دیگر نیز ابتدا بایستی اپلیکیشن را نصب نمایند .



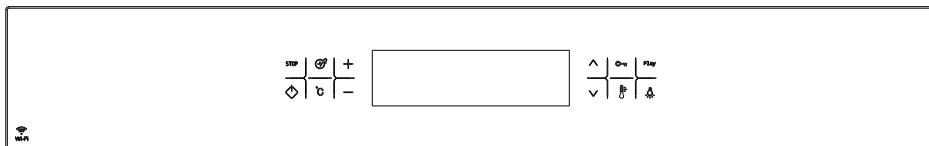


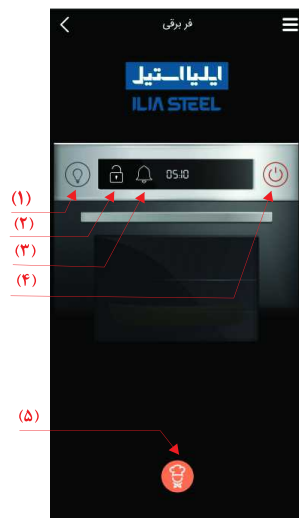
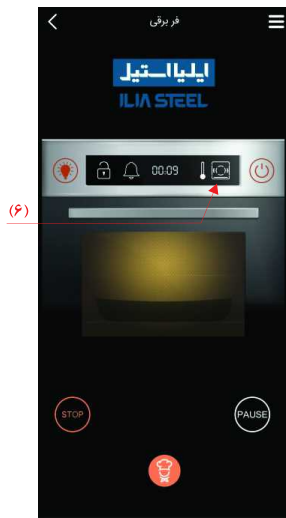
نکته :

برای ست کردن دستگاه با مودم ، انگشت خود را بر روی کلید  در صفحه نمایشگر به مدت ۵ ثانیه نگه دارید تا کلید  به حالت چشمک زن در آید



و پس از برقراری اتصال کلید خاموش و روشن  به حالت ثابت در می آید و روشن می شود .



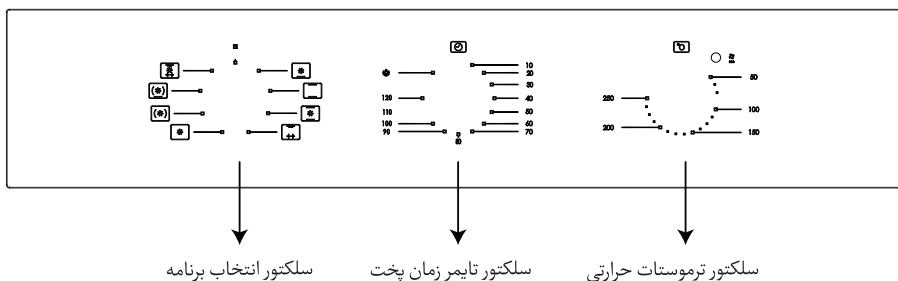


- (۷) دکمه انتخاب برنامه
- (۸) دکمه تنظیم دما کابین
- (۹) دکمه تنظیم مدت زمان پخت
- (۱۰) دکمه تنظیم زمان پایان پخت
- (۱۱) دکمه روشن کردن برنامه پخت

- (۱) دکمه روشن و خاموش کردن لامپ کابین
- (۲) دکمه قفل کودک
- (۳) دکمه تنظیم زمان هشدار
- (۴) دکمه روشن و خاموش کردن فر توکار
- (۵) دکمه ورود به برنامه های پخت فر توکار
- (۶) دکمه روشن کردن جوجه گردان

راهنمای استفاده از فر برقی مدل IO 107 و IO 113

معرفی پانل



سلکتور ترموستات حرارتی :

جهت تنظیم دمای مورد نیاز از ۵۰ الی ۲۵۰ درجه سانتی گراد مورد استفاده قرار می گیرد.

سلکتور تایمر زمان پخت و ساعت :

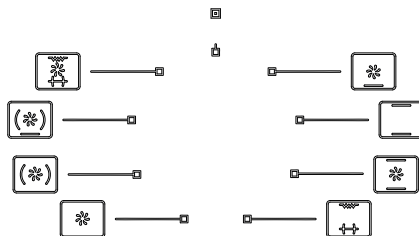
جهت تنظیم زمان پخت پز از ۱۰ تا ۱۲۰ دقیقه مورد استفاده قرار میگیرد .

سلکتور انتخاب برنامه :

جهت انتخاب برنامه های پخت مورد نظر در ۸ حالت مختلف مورد استفاده قرار می گیرد.



معرفی برنامه های فر :



این سیستم شامل ۸ برنامه به شرح زیر می باشد:

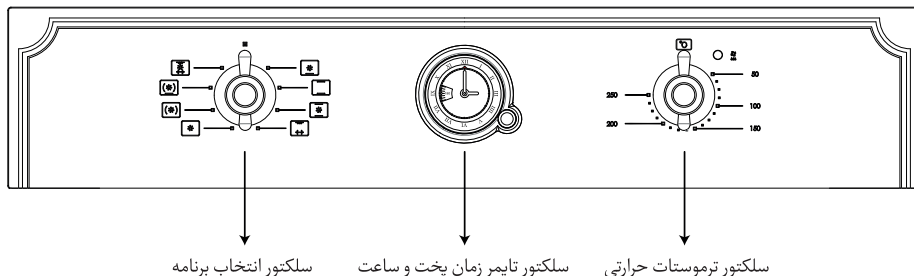
- ❖ در این حالت المنت کف و فن کانوکشن فعال می شود .
- ❑ در این حالت المنت کف و المنت بالا به صورت همزمان فعال می شود .
- ❖ در این حالت المنت کف ، المنت بالا و فن کانوشکن به صورت همزمان فعال می شود .
- ❑ در این حالت المنت گریل و سیخ جوجه گردان به صورت همزمان فعال می شود .
- ❖ در این حالت المنت گریل ، سیخ جوجه گردان و فن کانوشکن به صورت همزمان فعال می شود .
- ❑ در این حالت المنت کف ، المنت دایره ای و فن کانوشکن به صورت همزمان فعال می شود .
- ❖ در این حالت المنت دایره ای و فن کانوشکن به صورت همزمان فعال می شود .
- ❖ در این حالت فن کانوشکن فعال می شود .

عملکرد :

ابتدا دمای مورد نظر را بر روی ترموستات حرارتی تنظیم کرده و سپس برنامه پخت مورد نظر را به وسیله ولوم سلکتور انتخاب می نماییم و در آخر با تنظیم زمان پخت دستگاه شروع به کار کرده و عملیات پخت آغاز می گردد. نکات عملکردی :

۱. انتخاب برنامه با توجه به نوع مواد غذایی مورد استفاده ، صورت پذیرد.
۲. دمای تنظیم شده برای دستگاه به صورت اتوماتیک عمل کرده و در بازه حرارتی $10 \pm$ درجه فعال و غیر فعال می گردد.
۳. زمان تنظیم شده بر روی تایمر بسته به نوع و حجم مواد غذایی مورد استفاده می باشد و در صورت نیاز امکان تمدید آن در حین پخت و یا بعد از اتمام زمان تعیین شده وجود دارد.

معرفی پانل

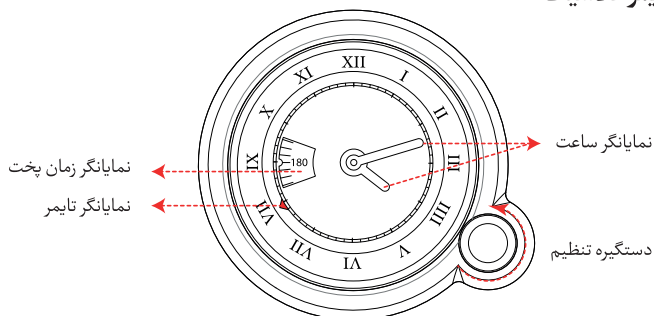


سلکتور ترموستات حرارتی : جهت تنظیم دمای مورد نیاز از ۵۰ الی ۲۵۰ درجه سانتی گراد مورد استفاده قرار می گیرد.
سلکتور تایمر زمان پخت و ساعت : جهت تنظیم ساعت بین ۰ تا ۱۲ ساعت و تعیین زمان پخت پز از ۰ تا ۱۸۰ دقیقه مورد استفاده قرار میگیرد .
سلکتور انتخاب برنامه : جهت انتخاب برنامه های پخت مورد نظر در ۸ حالت مختلف مورد استفاده قرار می گیرد.

این سیستم شامل ۸ برنامه به شرح زیر می باشد:

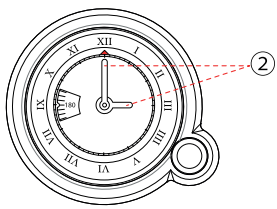
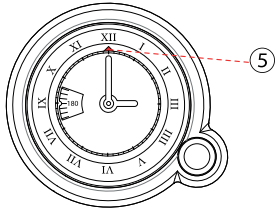
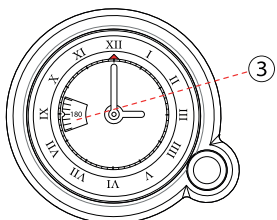
- ☒ در این حالت المنت کف و فن کانوکشن فعال می شود .
- ☐ در این حالت المنت کف و المنت بالا به صورت همزمان فعال می شود .
- ☒ در این حالت المنت کف ، المنت بالا و فن کانوکشن به صورت همزمان فعال می شود .
- ☒ در این حالت المنت گریل و المنت بالا و فن کانوکشن به صورت همزمان فعال می شود .
- ☒ در این حالت المنت گریل ، المنت بالا و فن کانوکشن به صورت همزمان فعال می شود .
- ☒ در این حالت المنت کف ، المنت دایره ای و فن کانوکشن به صورت همزمان فعال می شود .
- ☒ در این حالت المنت دایره ای و فن کانوکشن به صورت همزمان فعال می شود .
- ☒ در این حالت فن کانوکشن فعال می شود .

راهنمای تایمر کلاسیک





عملکرد تایمر کلاسیک فرتوکار

تنظیم ساعت	برای تنظیم ساعت، دسته را به سمت پایین فشار دهید و در جهت خلاف عقربه های ساعت بچرخانید. (مطابق شکل B)	نمای دسته ی چرخان از بالا  حالت عادی (O)  حالت فشرده شده به سمت داخل (B)	
تنظیم زمان برای شروع پخت و پز	دسته را به سمت بیرون بکشید (مطابق تصویر A)، دسته را در جهت خلاف عقربه های ساعت بچرخانید (همانند تنظیم ساعت) عقربه 5 حرکت میکند، برای مثال اگر بر روی ساعت 4 تنظیم شده باشد فر از ساعت 4 شروع به	حالت کشیده شده به سمت بیرون (A)  حالت کشیده شده به سمت بیرون (A)	
تنظیم مدت زمان پخت و پز	زمانی که دسته در حالت O قرار دارد (حالت عادی)، دسته را در خلاف جهت عقربه های ساعت بچرخانید، صفحه ی شماره 3 زمان را بین 0 تا 180 دقیقه نمایش میدهد، برای مثال اگر زمان را بر روی 60 دقیقه تنظیم کنید، فر پس از 60 دقیقه فعالیت در دمای تنظیم شده خاموش میشود و صدای زنگ به صدا در می آید. برای قطع کردن صدای زنگ مجدداً دسته را بچرخانید تا صفحه نمایش را نمایش دهد.		

- ۱- دسته را در خلاف جهت عقربه های ساعت بچرخانید ، می توانید زمان پخت را تنظیم کنید (۰-۱۸۰ دقیقه).
- ۲- وقتی زمان پخت به پایان رسید زنگ به صدا در می آید ، برای قطع صدا زنگ می توانید دسته را در جهت خلاف عقربه ساعت بچرخانید تا به علامت  برسد.
- ۳- دسته را در خلاف جهت عقربه های ساعت بچرخانید تا علامت  نمایش داده شود ، این علامت بدان معناست که فر به فعالیت خود ادامه میدهد .
- ۴- برای تنظیم ساعت ، دسته را فشار دهید و آن را در جهت خلاف عقربه ساعت بچرخانید.
- ۵- با بیرون کشیدن دسته و چرخاندن آن در خلاف جهت عقربه های ساعت می توانید زمان شروع پخت را تنظیم کنید به عنوان مثال ، اکنون ساعت ۱۲:۰۰ است ، می خواهید فراز ۱۷:۰۰ شروع به کار کند ، با تنظیم نماد مثلث شکل روی عقربه (Δ) بر روی ساعت ۱۷:۰۰ ، فر در ساعت تنظیمی شروع به فعالیت میکند .

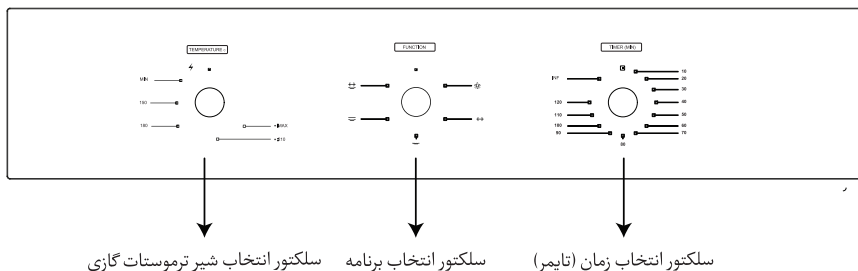
عملکرد :

- ابتدا دمای مورد نظر را بر روی ترموستات حرارتی تنظیم کرده و سپس برنامه پخت مورد نظر را به وسیله ولوم سلکتور انتخاب می نماییم و در آخر با تنظیم زمان پخت دستگاه شروع به کار کرده و عملیات پخت آغاز می گردد.
- نکات عملکردی :
۱. انتخاب برنامه با توجه به نوع مواد غذایی مورد استفاده ، صورت پذیرد.
 ۲. دمای تنظیم شده برای دستگاه به صورت اتوماتیک عمل کرده و در بازه حرارتی $\pm 10^{\circ}\text{C}$ درجه فعال و غیر فعال می گردد.
 ۳. زمان تنظیم شده بر روی تایمر بسته به نوع و حجم مواد غذایی مورد استفاده می باشد و در صورت نیاز امکان تمدید آن در حین پخت و یا بعد از اتمام زمان تعیین شده وجود دارد.



راهنمای استفاده از فر برقی و گازی مدل IO 201

معرفی پانل



۱- سلکتور انتخاب زمان (تایمر)

تایمر این دستگاه ۱۲۰ دقیقه بوده یعنی تا ۲ ساعت امکان زمانبندی پخت و پز هست در صورت عدم نیاز به تنظیم زمان با چرخاندن ولوم تایمر در جهت عکس عقربه های ساعت با قرار دادن تایمر بر روی نشانه INF میتوان بیش از ۲ ساعت هم از اجاق استفاده نمود .
تذکر ۱ : استفاده بیش از ۲ ساعت نیاز به بازرسی مدام می باشد، تا حرارت کابین بیش از حد مجاز نشود .

۲- سلکتور انتخاب برنامه

جهت انتخاب برنامه های پخت مورد نظر در ۵ حالت مختلف مورد استفاده قرار می گیرد .

۳- سلکتور انتخاب شیر ترموستات گازی

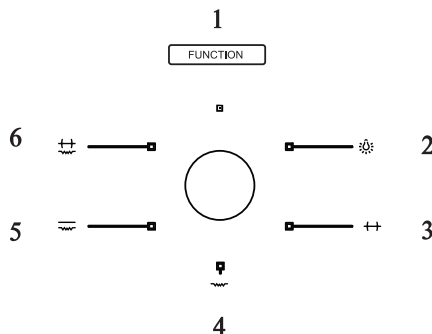
به هنگام استفاده از گاز برای پخت و پز با فشار دادن ولوم بسمت داخل و چرخاندن آن تا قرار گرفتن در وضعیت  به هنگام استفاده از گاز برای پخت و پز با فشار دادن ولوم بسمت داخل و چرخاندن آن تا قرار گرفتن در وضعیت

جرقه زن اتومات عمل مینماید. زمانی که شعله روشن شد تا عمل نمودن ترموکوپل شیر را در حالت فشار نگهداشته سپس با رها کردن فشار به پشت، شیر را بر روی درجه حرارت دلخواه قرار دهید.
تذکر: بدلیل کنترل شعله گازی توسط تایمر حتما اول تایم تنظیم گردد بعد اقدام به روشن کردن شعله گاز نمایید لازم بذکر است که با اتمام تایم دستگاه و شنیدن صدای زنگ تایمر شعله بطور اتومات خاموش میگردد.

نکته: سیستم خنک کننده دستگاه بصورت اتوماتیک بوده و پس از اتمام پخت و پز و خاموش شدن دستگاه تا زمان خنک شدن کامل دستگاه فعال خواهد بود.

▲ **نکته:** به جهت عملکرد مناسب دستگاه هرگز از حالت برقی و گازی بصورت همزمان استفاده ننمایید .

راهنمای پخت :



برنامه های پخت:

این سیستم شامل ۶ برنامه پخت می باشد که برنامه ها به شرح زیر می باشند:

- ۱- حالت خاموش
- ۲- با قرار گرفتن نشانگر در این موقعیت لامپ دستگاه روشن می گردد.
- ۳- با قرار گرفتن نشانگر در این موقعیت جوجه گردان فعال می گردد .
- ۴- با قرار گرفتن نشانگر در این موقعیت گریل فعال می گردد.
- ۵- با قرار گرفتن نشانگر در این موقعیت گریل - المنت بالا فعال می گردد.
- ۶- با قرار گرفتن نشانگر در این موقعیت گریل و جوجه گردان فعال می گردد.

در تمامی برنامه های پخت می توان زمان و دمای محفظه داخل را با ترموستات به صورت دلخواه تنظیم نمود.

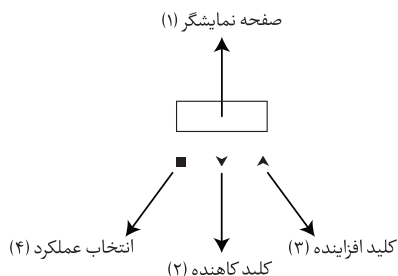
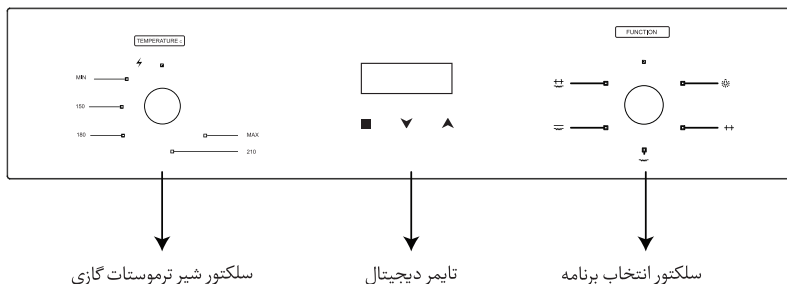
نکته: در پخت و پز گازی فقط میتوان از موتور جوجه گردان استفاده نمود.

نکته: در هنگام روشن نمودن برنر فر، باید درب فر باز باشد.



راهنمای استفاده از فرگازی - برقی مدل IO 202

معرفی پانل



تایمر دیجیتال

۱. صفحه نمایشگر
۲. کلید کاهنده
۳. کلید افزایش
۴. انتخاب عملکرد

تنظیم ساعت

پس از اتصال دستگاه به برق شهری نماد ۰۰:۰۰ و کلمه AUTO بصورت چشمک زن نمایش داده می شود. کلید ۴ را به مدت ۳ ثانیه لمس نمایید و سپس با استفاده از کلید های ۲ و ۳ نسبت به تنظیم ساعت اقدام نمایید. تنظیمات انجام شده پس از گذشت ۷ ثانیه بصورت اتوماتیک ذخیره خواهد شد.

انجام پخت و پز بدون محدودیت زمانی:

برای انجام عملیات پخت و پز بدون محدودیت زمان کلید ۴ را به مدت ۳ ثانیه لمس نمایید تا نماد در وسط نمایشگر ظاهر گردد.

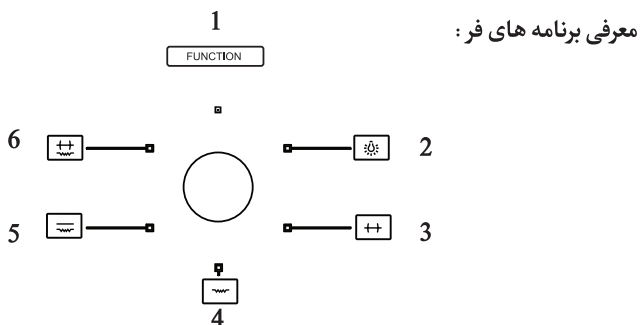
تذکر: در صورت عدم انتخاب این حالت و یا عدم ثبت زمان پخت، استفاده از دستگاه امکان پذیر نخواهد بود.

سلکتور انتخاب برنامه

جهت انتخاب برنامه های پخت مورد نظر در ۵ حالت مختلف مورد استفاده قرار می گیرد .

سلکتور شیر ترموستات گازی

به هنگام استفاده از گاز برای پخت و پز با فشار دادن ولوم بسمت داخل و چرخاندن آن تا قرار گرفتن در وضعیت  وضعیت



این سیستم شامل ۶ برنامه به شرح زیر می باشد:

- ۱- حالت خاموش
- ۲- با قرار گرفتن نشانگر در این موقعیت لامپ دستگاه روشن می گردد.
- ۳- با قرار گرفتن نشانگر در این موقعیت جوجه گردان فعال می گردد .
- ۴- با قرار گرفتن نشانگر در این موقعیت گریل فعال می گردد.
- ۵- با قرار گرفتن نشانگر در این موقعیت گریل - المنت بالا فعال می گردد.
- ۶- با قرار گرفتن نشانگر در این موقعیت گریل و جوجه گردان فعال می گردد.

در تمامی برنامه های پخت می توان زمان و دمای محفظه داخل را با ترموستات به صورت دلخواه تنظیم نمود.

نکته ۱: جهت روشن نمودن فر بایستی درب فر باز شود .

نکته ۲: در پخت و پز گازی فقط میتوان از موتور جوجه گردان استفاده نمود.

نکته ۳: در هنگام روشن نمودن برنر فر، باید درب فر باز باشد.



پخت اتوماتیک

روش اول: با لمس کلید ۴ و نمایش عبارت dur مدت زمان مورد نظر جهت پخت را به وسیله کلید ۲ و ۳ تنظیم نموده و با دوبار لمس کلید ۴ از برنامه خارج شوید.

پس از انجام تنظیمات عبارت AUTO در گوشه نمایشگر ظاهر میگردد و پس از اتمام زمان تنظیم شده دستگاه بصورت خودکار خاموش میگردد.

روش دوم: با دوبار لمس کلید ۴ و نمایش عبارت END زمان اتمام پخت را بر حسب ساعت و دقیقه در طول شبانه روز تنظیم نمایید.

این روش زمانی امکان پذیر می باشد که ساعت دستگاه به درستی تنظیم شده باشد
تذکر: این تنظیمات مربوط به بخش گازی دستگاه می باشد و عملکرد برقی دستگاه بصورت دستی میباشد.

تنظیم تایمر یاد آور

در تمامی مراحل پخت بدون توجه به برنامه های انتخاب شده تایمر جهت یاد آوری قابل تنظیم می باشد.
برای این منظور کلید ۴ را لمس نمایید تا نماد  به بصورت چشمکزن بر روی نمایشگر ظاهر گردد.
با استفاده از کلید های ۲ و ۳ زمان مورد نظر را تنظیم نمایید. پس از اتمام زمان تعیین شده دستگاه به مدت ۷ ثانیه بوق هشدار خواهد زد. از هر یک از کلید های ۲-۳-۴ برای قطع صدا میتوان استفاده نمود.

تغییر صدای زنگ تایمر

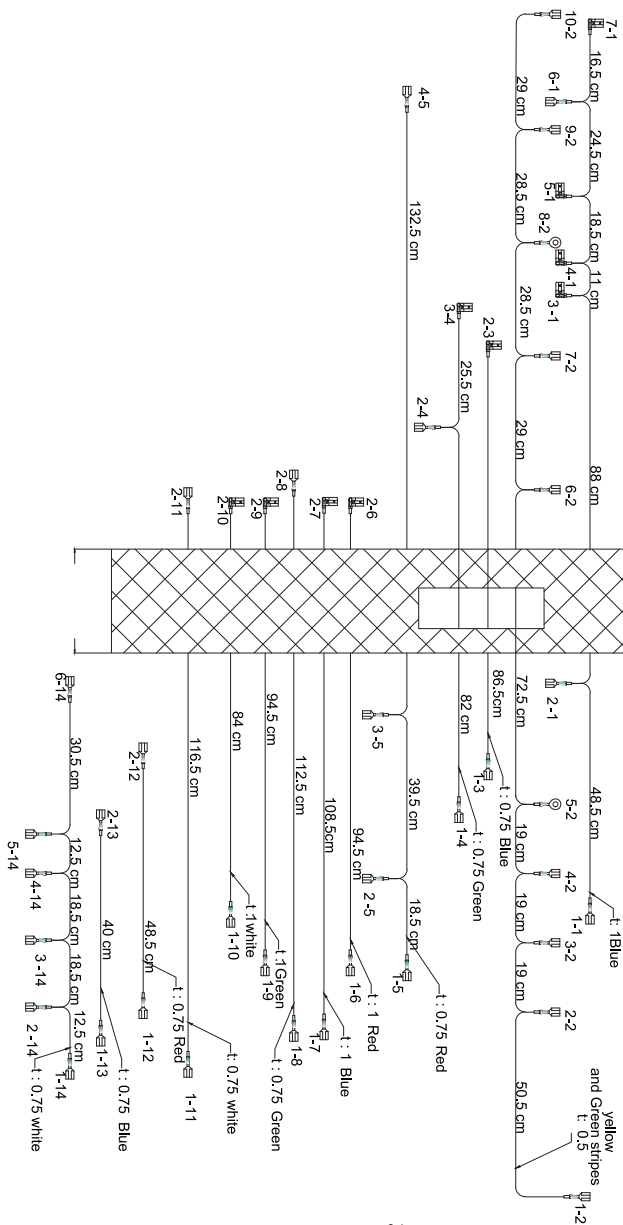
کلید های ۲ و ۳ را همزمان لمس نمایید و از بین ۳ صدای موجود هر یک را به دلخواه انتخاب نمایید.
قفل کودک:

با لمس کلید ۳ به مدت ۳ ثانیه نماد کلید در گوشه نمایشگر مشخص شده قفل کودک تایمر فعال میگردد و برای غیر فعال نمود آن مجدداً کلید ۳ به مدت ۳ ثانیه قفل کودک غیر فعال میگردد.

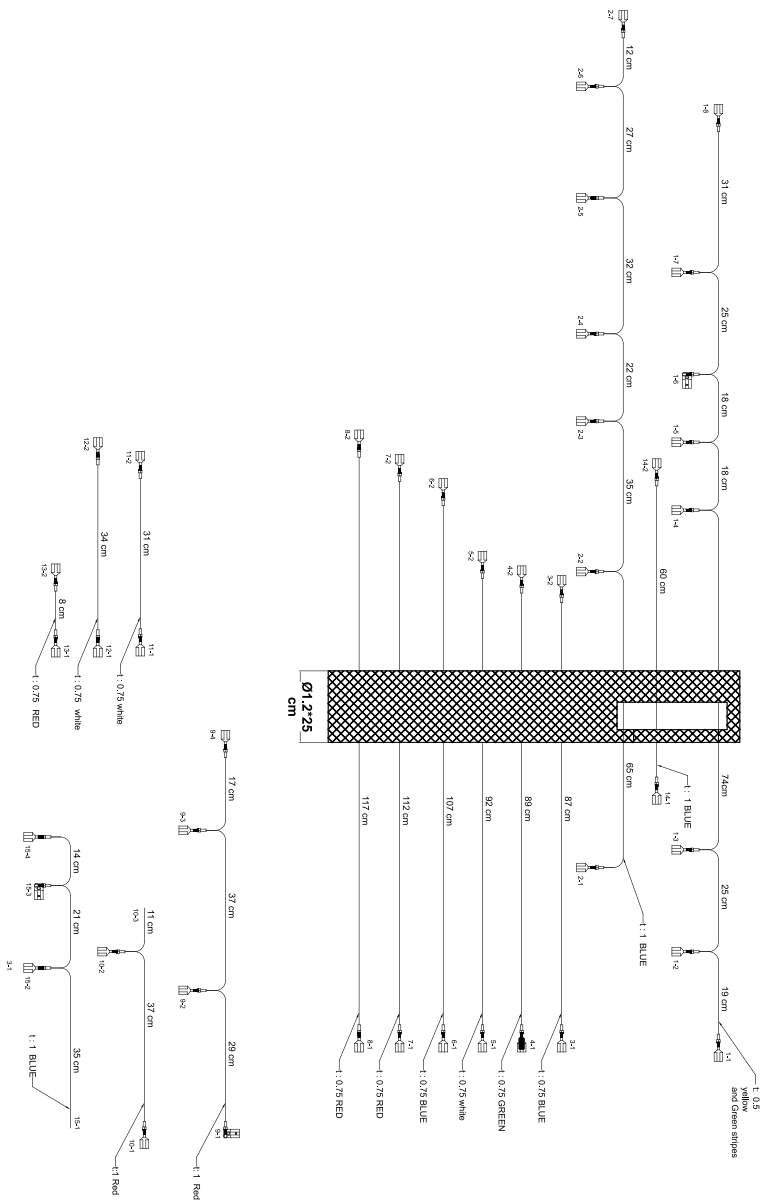




نقشه درخت سیم فربقی IO 302 و IO 110 S و IO 110 و IO 103

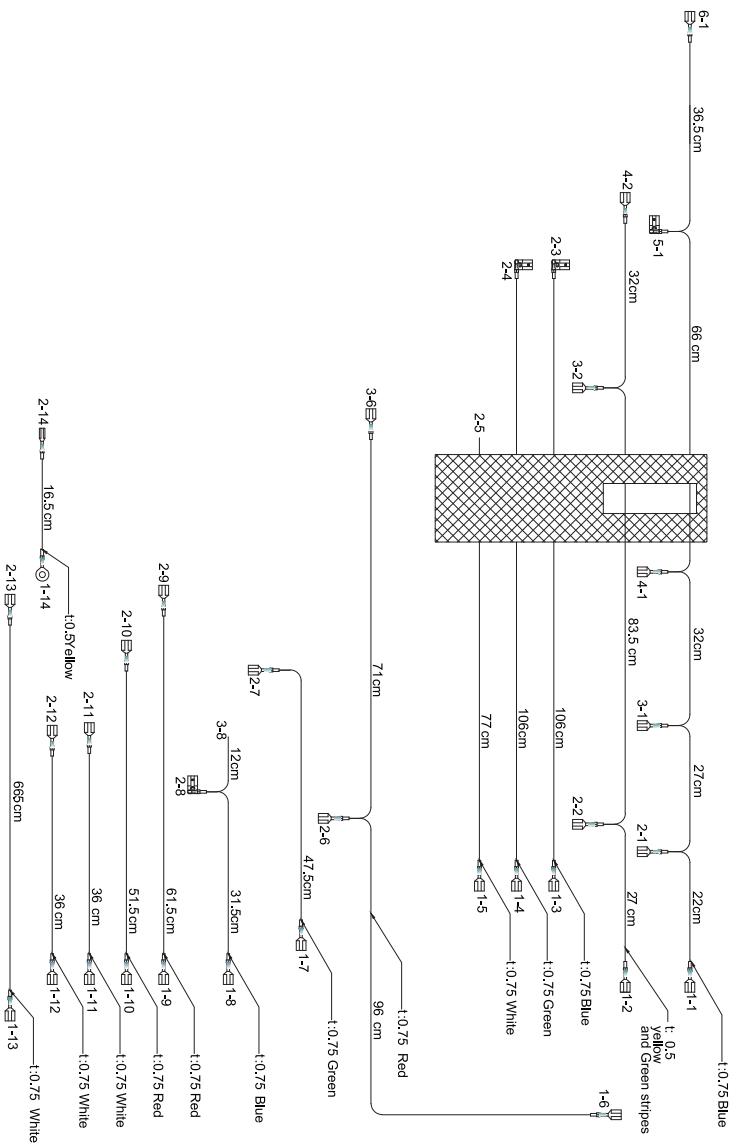


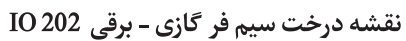
نقشه درخت سیم فرقی IO 107 و IO 113



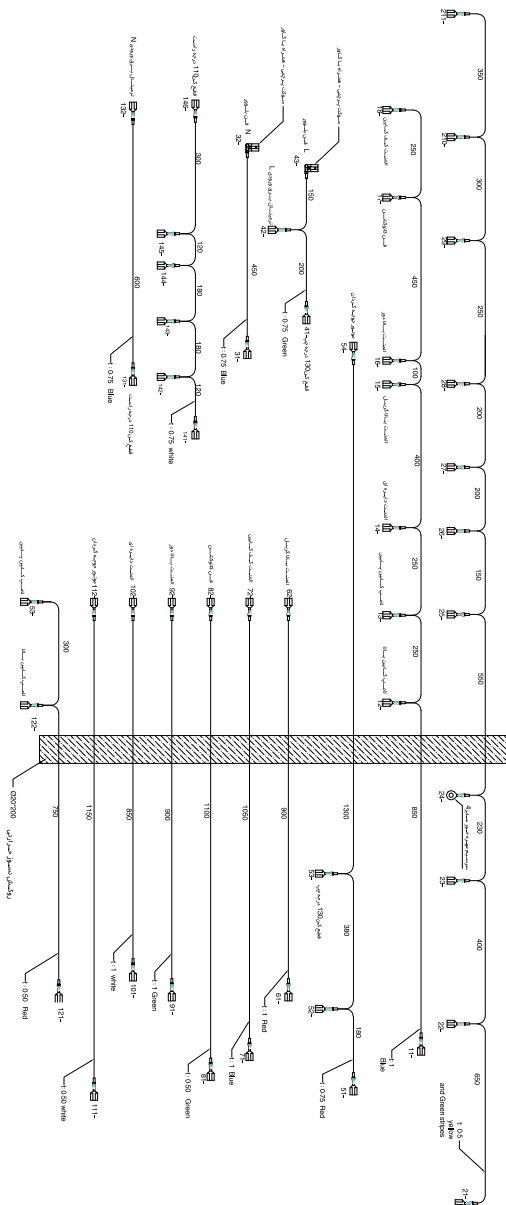


نقشه درخت سیم فر گازی - برقی IO 201



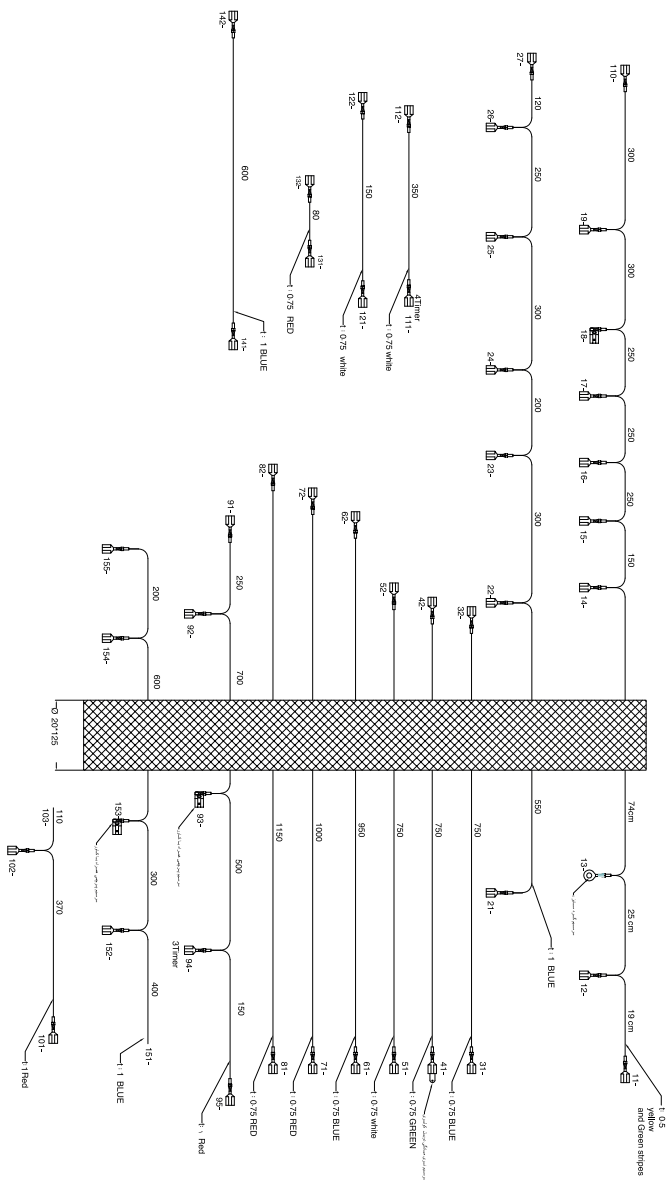


نقشه درخت سیم فر برقی IO110S.IO116.IO302.IO110

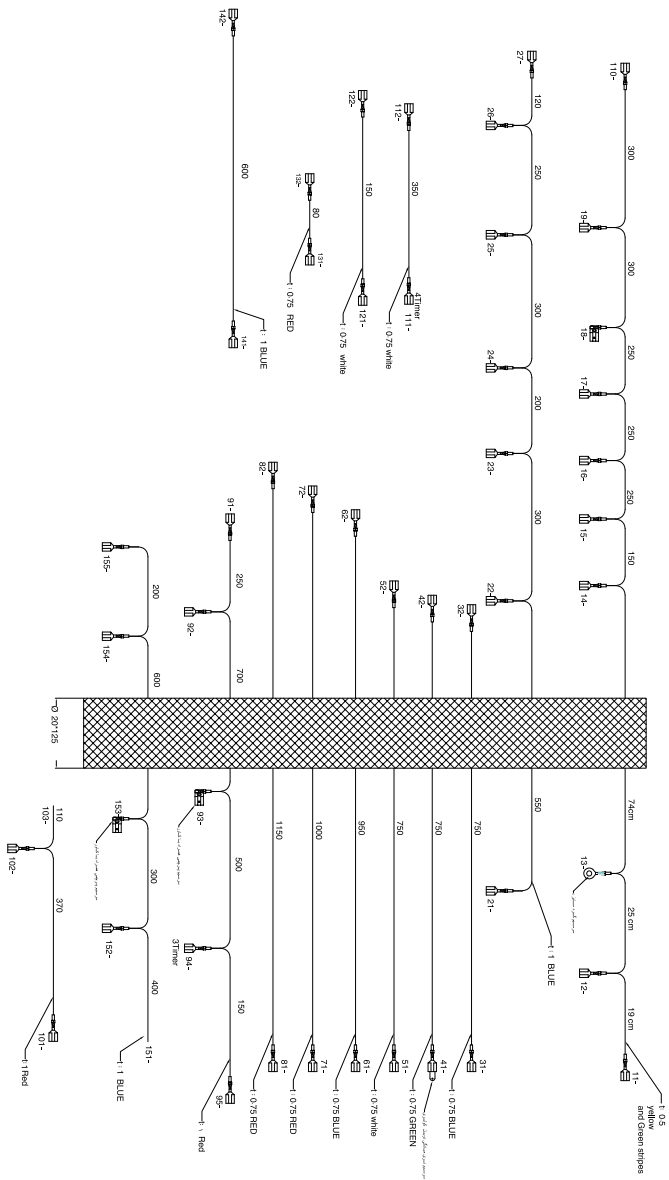




نقشه درخت سیم فر برقی IO 113

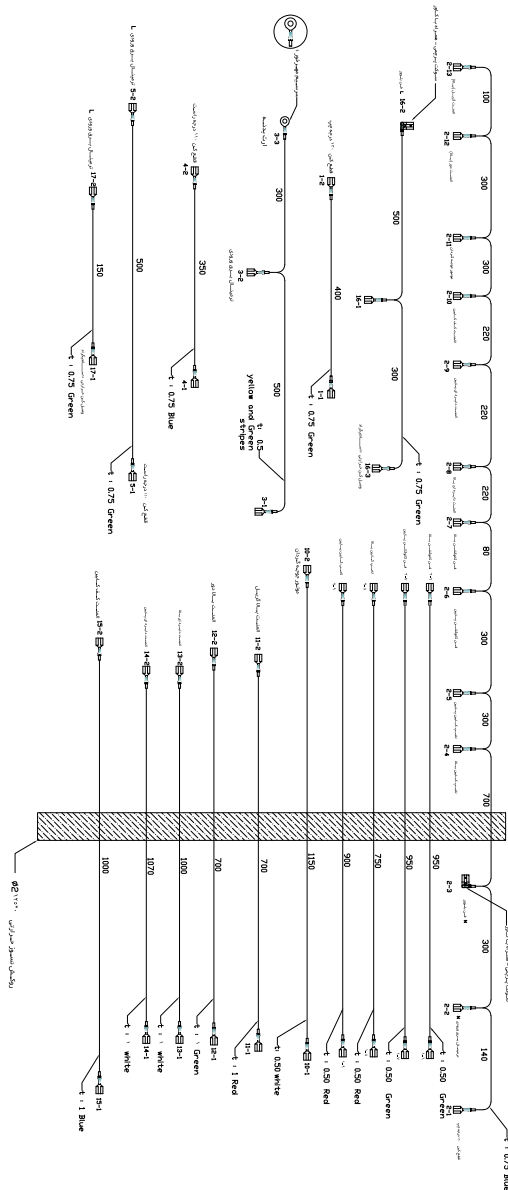


نقشه درخت سیم فریقی IO 115



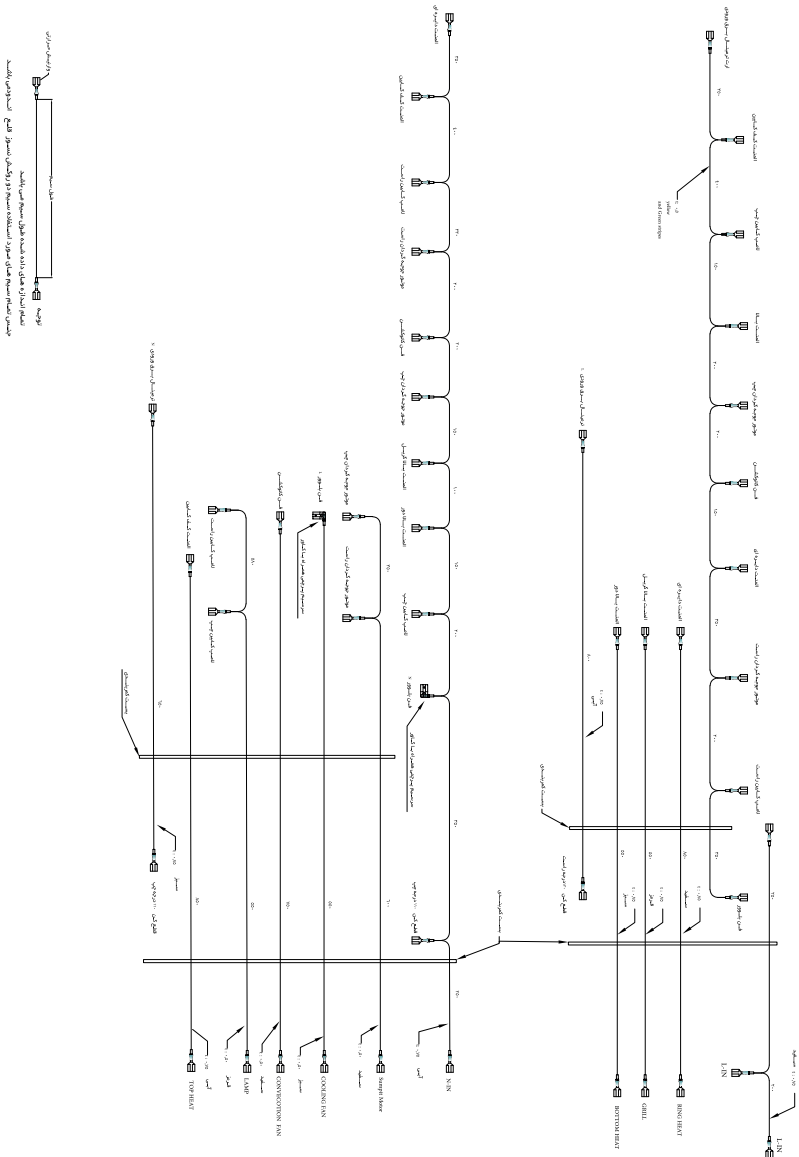


نقشه درخت سیم فریقی IO 401





نقشه درخت سییم فر برقی IO 501



نکات مهم درخصوص نظافت و نگهداری دستگاه

- قبل از تمیز کردن یا تعمیر دستگاه حتما دو شاخه را از پریز بکشید.
- برای افزایش عمر دستگاه ، مرتب آن را تمیز کنید و موارد ذیل را بخاطر داشته باشید :
- از بخارشور برای تمیز کردن دستگاه استفاده نکنید.
- برای جلوگیری از شوک های الکتریکی و برق گرفتگی ، دو شاخه و سیم دستگاه را در آب یا هر مایع دیگر فرو نبرید یا از آب برای تمیز کردن دستگاه استفاده نکنید.
- لوازم جانبی دستگاه را با آب داغ ، کف یا ماشین ظرفشویی بشوئید و سپس با یک دستمال مرطوب وقتی فر خنک شد ، تمیز کنید.
- اگر از فر به مدت طولانی استفاده می کنید ممکن است مانده های مواد غذایی در داخل فر خشک شوند ، آنها را با دستمال نرم خشک و تمیز کنید.
- دور درب فر یک حلقه لاستیک قرار داده شده که این موجب عملکرد بهتر دستگاه و مانع از خروج حرارت از داخل به بیرون می شود. لاستیک دور درب را چک کنید که در وضعیت مناسبی باشد. در صورت لزوم آن را تمیز کنید و از مواد شوینده زبر و خشن استفاده نکنید که باعث آسیب آن می شود. در صورت آسیب با خدمات پس از فروش ایلیا استیل تماس بگیرید و تا تعویض قطعه فوق از دستگاه استفاده ننمایید.
- هرگز کف فر را با فویل آلومینیوم نپوشانید. زیرا هوای داغ محفظه فر موجب از بین رفتن و ذوب فویل که به سبب آن از بین رفتن پوشش لعابی کف و همینطور تاثیر بر طعم غذای داخل آن می شود.
- برای تمیز کردن شیشه درب فر از یک دستمال مرطوب و سپس یک دستمال نرم برای خشک کردن آن استفاده کنید.



نکات و هشدارهای رفع عیب:

در صورتی که فر کار نکند:

- ۱- لطفا بررسی کنید وسیله برقی به برق وصل شده است یا خیر
- ۲- لطفا فیوز را چک نمایید.
- ۳- لطفا شیر گاز را چک نمایید. (مدل برقی - گازی)
- ۴- لطفا ساعت و زمان سنج خودکار را چک نمایید.
- ۵- در صورت عدم رفع مشکل با خدمات مرکزی ایلیا استیل تماس بگیرید.

نکات ایمنی استفاده از دستگاه :

- ۱- اگر کابل فر آسیب ببیند، باید توسط نمایندگی خدمات مجاز تعویض گردد.
- ۲- کابل وسیله برقی نباید با قسمت های داغ فر تماس داشته باشد.
- ۳- هرگز وقتی که فر روشن است آن را دستکاری نکنید. نگهداری و سرویس باید پس از قطع کامل برق باشد.
- ۴- زمانی که فر در حال استفاده است و فر داغ است اقدام به تعمیر آن ننمایید.

تعویض لامپ :

- ۱- دوشاخه را از پریز درآورده و برق را کاملاً قطع نمایید.
- ۲- تا زمانی که لامپ داغ است اقدام به تعویض آن ننمایید.
- ۳- پوشش لامپ را باز کرده و لامپ را با یک لامپ جدید از همان نوع تعویض نمایید.
- ۴- پوشش لامپ را به صورت صحیح مجدداً ببندید.

شکایت و نمونه های شکایت تعریف شکایت:

به هر گونه نارضایتی از کیفیت محصول، ارائه خدمت و ... از جانب مشتری شکایت گفته شده و مشتری می تواند با ثبت شکایت و دریافت کد رهگیری شکایت خود را از طریق دفتر مرکزی خدمات پیگیری نماید.

نمونه شکایاتی که توسط شرکت پیگیری می شود :

- ۱- خدمات فراهم نشده/ناقص فراهم شده است.
- ۲- تاخیر در ارائه خدمات
- ۳- آسیب های وارده به محصول
- ۴- امتناع از تعهد به ضمانت
- ۵- امتناع از ارائه خدمات
- ۶- اطلاعات نادرست
- ۷- اطلاعات ناکافی
- ۸- قیمت
- ۹- کوتاهی در اجرای تعهدات
- ۱۰- تاخیر در رسیدگی به شکایات

راهنمایی ارتباط جهت ثبت شکایت

- تماس با خدمات پس از فروش ایلیا استیل (۰۲۱-۵۳۱۳۶)
- ارسال حرف R به سامانه ۱۰۰۰۷۹۲۴

راههای ارتباط با خدمات پس از فروش

- تماس با خدمات مرکزی ۰۲۱-۵۳۱۳۶

- ارسال حرف R به سامانه ۱۰۰۰۷۹۲۴

- ثبت درخواست از طریق وب سایت ایلیا استیل و مراجعه به قسمت پرتال خدمات پس از فروش :

www.iliasteel.ir

جلب رضایت مشتریان اولویت کار ماست، موفقیت ما در گرو پیشنهادات سازنده شماست

تلفن انتقادات و پیشنهادات ۰۹۱۲۱۸۸۷۷۵۲

هزینه های دریافتی در زمان نصب

عنوان هزینه	شرح هزینه	مبلغ دریافتی (ریال)
هزینه نصب	برعهده شرکت	رایگان
هزینه ایاب و ذهاب	برعهده شرکت	رایگان
سایر هزینه ها (۱)		
سایر هزینه ها (۲)		
سایر هزینه ها (۳)		
سایر هزینه ها (۴)		
سایر هزینه ها (۵)		
کیلومتر خارج از شهر :	جمع کل (ریال)	

یادداشت :

.....

.....

.....