

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 تو کار 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 بکار گیری 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 تو کار 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 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 ایلیا 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 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.

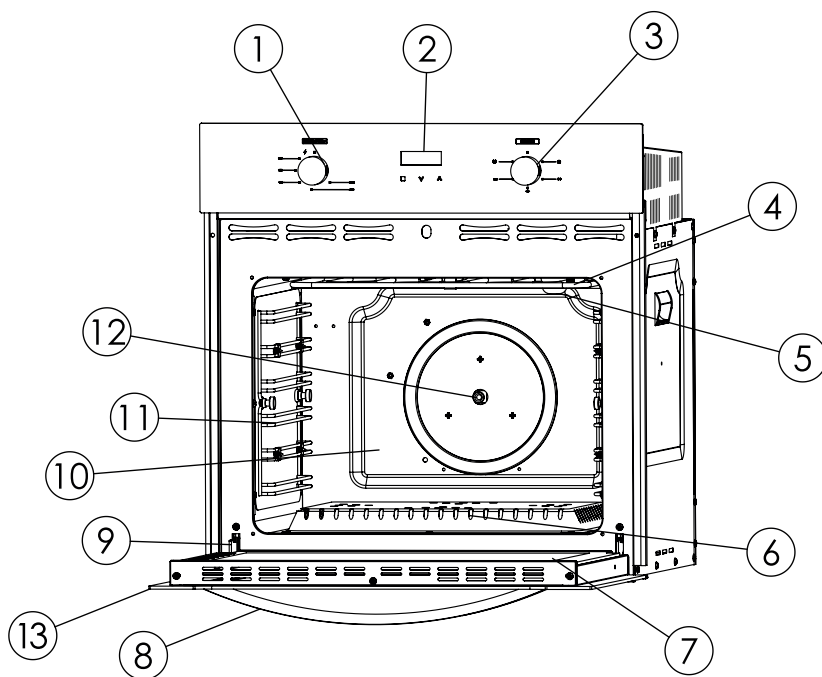
فر برق و گاز:

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 قسمت 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 :

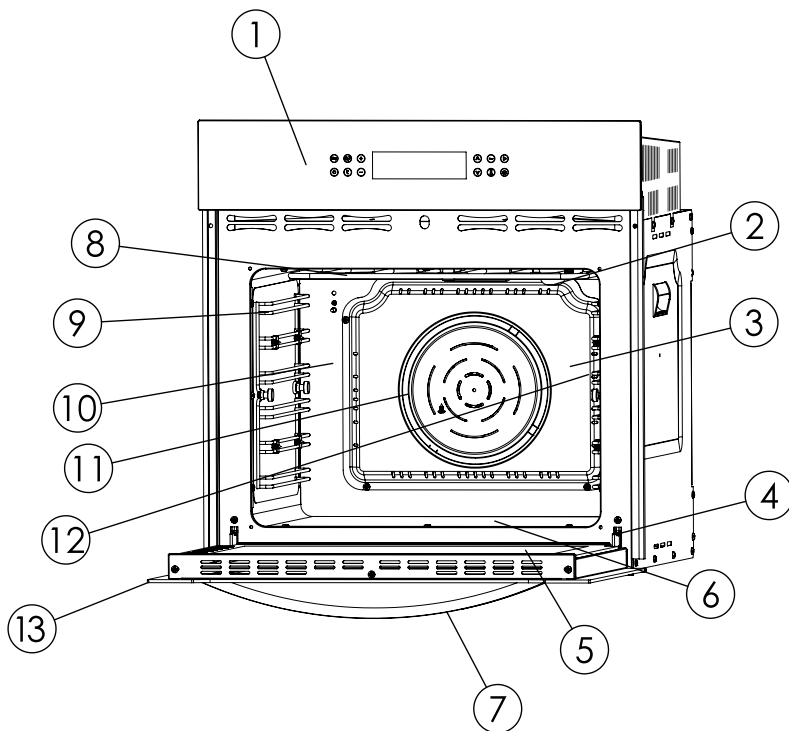
ساختار فرهای گازی - برقی



- | | | |
|-----------------------------|-----------------------------|---------------------|
| ۱- سلکتور شیر ترموستات | ۶- برنز 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

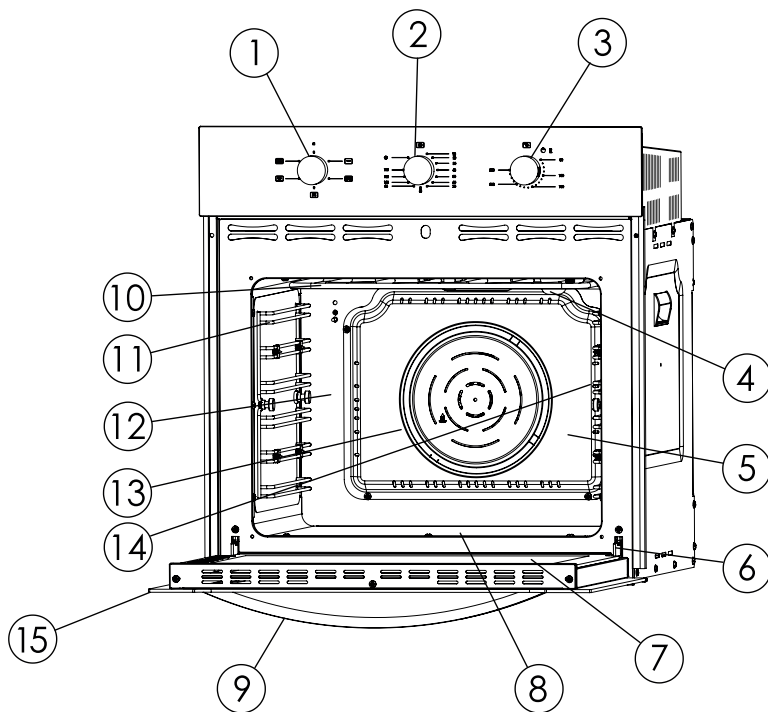


- ۱۰- محفظه
- ۱۱- المنت دایره ای
- ۱۲- جوجه گردان
- ۱۳- شیشه بیرونی درب

- ۶- المنت کف
- ۷- دستگیره درب
- ۸- المنت بالا
- ۹- شلف بغل

- ۱- صفحه کنترل پنل
- ۲- لامپ محفظه
- ۳- صفحه محافظ فن
- ۴- لولای درب
- ۵- شیشه داخلی درب

ساختار فرهای برقی مکانیکی



- ۱۱- شلف بغل
- ۱۲- محفظه داخلی
- ۱۳- المنت دایره ای
- ۱۴- جوجه گردان
- ۱۵- شیشه بیرونی درب

- ۶- لولای درب
- ۷- شیشه داخلی درب
- ۸- المنت پایین
- ۹- دستگیره درب
- ۱۰- المنت بالا

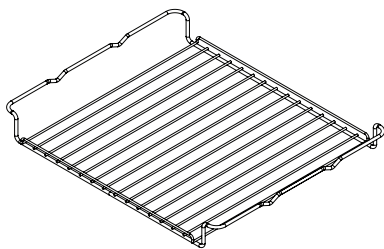
- ۱- سلکتور انتخاب برنامه
- ۲- ترموستات حرارتی
- ۳- زمان سنج (تایمر)
- ۴- لامپ محفظه
- ۵- صفحه محافظ فن



متعلقات

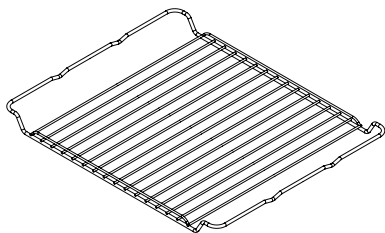
جدول متعلقات موجود بر روی فرهای ایلیا استیل به تفکیک مدل :

IO 202	IO 201	IO 109	IO 107	IO 106	IO 104	IO 103	IO 101 W	IO 101	مدل متعلقات
x	x	✓	x	x	x	✓	x	x	سنسور دمای غذا Meat Prob
x	x	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	سینی لعابی عمیق
✓	✓	x	x	✓	x	x	x	x	سینی لعابی کم عمق
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	سیخ جوجه گردان
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	شلف جوجه گردان
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	شلف یغل
x	x	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	شلف اصلی (۹۰ درجه)
✓	✓	x	x	✓	x	x	x	x	شلف تخت (ساده)
✓	✓	✓	x	✓	✓	✓	✓	✓	ریل تلسکوپی دو جزئی
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	دستکش فو (پارچه ای)
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	متعلقات جهت نصب در کابین
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	دفترچه راهنما
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	کارت ضمانت



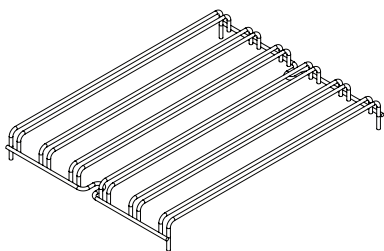
شلف اصلی (۹۰ درجه)

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 .



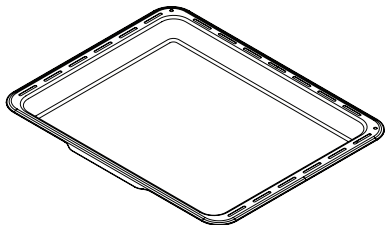
شلف بغل

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.



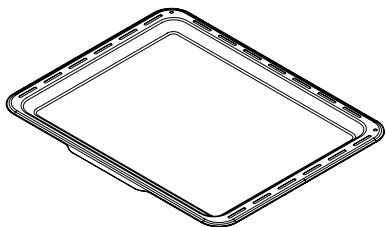
سینی لعابی عمیق

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



سینی لعابی کم عمق (استیک پز)

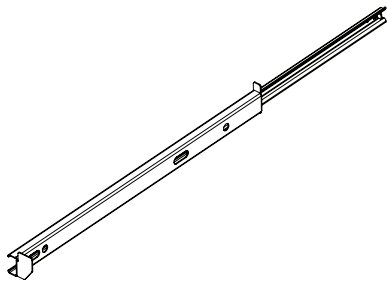
جهت پخت ماهی و انواع استیک از این نوع سینی استفاده می گردد .



سیخ جوجه گردان

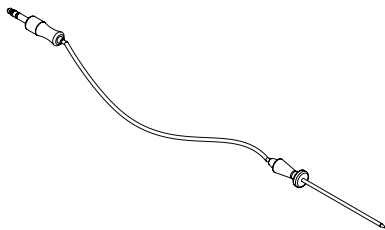
جهت کباب کردن مرغ و گوشت استفاده شده و دارای دستگیره پلاستیکی برای حمل آسان و ایمن می باشد . گیره های سیخ را توسط دو پیچ عمودی شل کرده از داخل سیخ خارج کرده و سیخ جوجه را از داخل ماده غذایی رد کرده طوری که چرخش اضافی نداشته باشد و بوسیله گیره ها آنرا محکم می کنیم و پیچ های عمودی گیره ها را با دست سفت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

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)



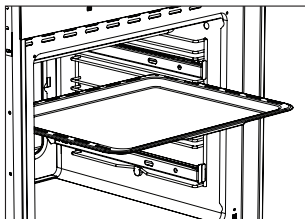
سنسور دمای غذا یا میت پراب برای پخت گوشت قرمز ، گوشت مرغ ، ماهی و یا کیک مورد استفاده قرار می گیرد . استفاده از این سنسور به این ترتیب است که ابتدا نوک تیز فلزی را داخل غذا فرو برده به طوریکه نوک سنسور در مرکز ماده غذایی قرارگیرد . سپس سردیگر سنسور که دارای فیش می باشد را داخل سوکت مخصوص که در بدنه فر 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:

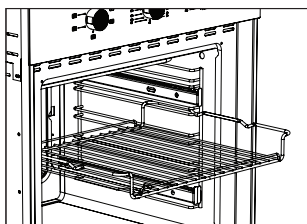
۱. سینی کم عمق و عمیق (استیک پز) :

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

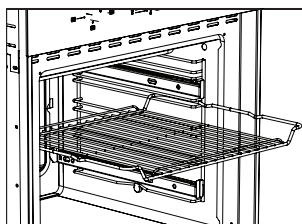


۲. شلف تخت و ۹۰ درجه :

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.



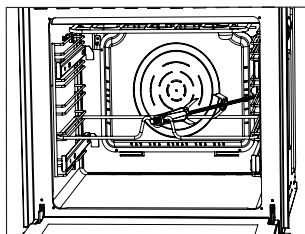
(شلف ۹۰)



(شلف تخت)

۳. سیخ جوجه گردان:

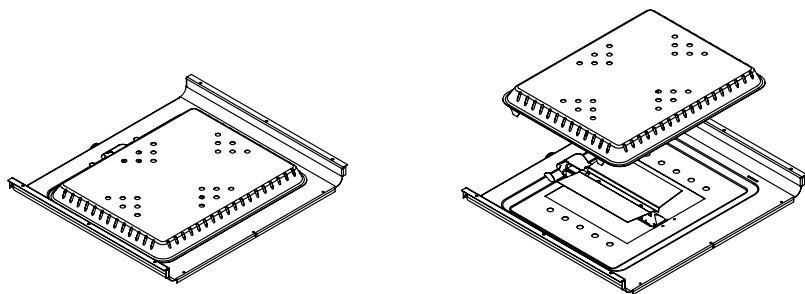
به منظور استفاده از جوجه گردان در مرحله پخت ابتدا شلف نگهدارنده مخصوص سیخ جوجه گردان را در طبقه سوم از بالا مطابق عکس نصب نموده و پس از قرار دادن مواد غذایی مورد استفاده بر روی سیخ و قیخس نمودن آن با استفاده از چنگک های تعبیه شده بر روی سیخ جوجه گردان، سر سیخ را در داخل موتور جوجه گردان در انتهای کابین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



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 :



(۴)



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 کاربردش 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 کاملا 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 تمیزکننده زبر یا وسایل تمیزکننده نوک نیز 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.



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 پریزها را 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 فرمعدال 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 پزی می باشد و نباید برای استفاده دیگری بکار رود. برای مثال برای گرمایش اتاق .

۱- لطفاً 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- لطفاً 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 نامناسب نخواهد پذیرفت.



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

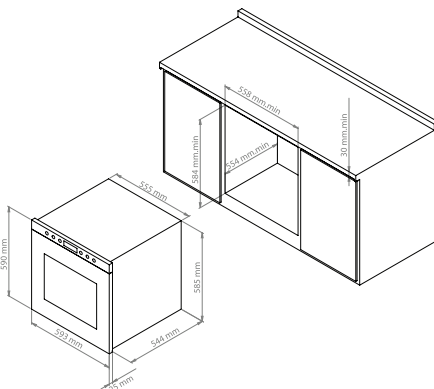
- اگر بعد از باز کردن بسته بندی دستگاه به سالم بودن آن شک دارید.
- اگر سیم برق آسیب دیده یا احتیاج به تعویض آن است.
- اگر دستگاه شکسته باشد یا برنامه ای از آن کار نمی کند می توان برای قطعات یدکی جدید درخواست داد.

نکات قابل توجه در هنگام استنشام 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 فرامی توان در زیر (پایین کابینت) کانتر و یا در بالای مجموعه کابینت نصب کرد. فراتوسط 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 فرو 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- پریز برق نباید نزدیک به منبع حرارتی و در دسترس مصرف کننده باشد.
- ۷- برای اطلاع از ورودی برق به لیبیل مشخصات الصاق شده بر روی محصول مراجعه نمایید، در صورتی که مغایرت با برق ورودی محل نصب دارد، از نصب محصول اجتناب نمایید.
- ۸- 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)
- ۹- 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.
- ۱۰- 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.
- ۱۱- 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.
- ۱۲- هنگام نصب ، استفاده از دوشاخه یا وجود یک کلید قطع کننده در مسیر سیم کشی الزامی می باشد.
- ۱۳- برای نصب و راه اندازی حتما باید واحد خدمات مرکزی ایلیا 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	۲.۲ 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

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

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

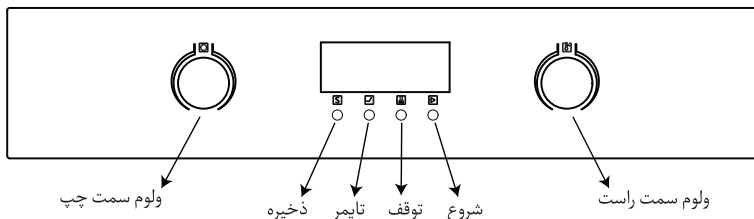
فرمول تبدیل سانتیگراد به فارنهایت:

$$F = 1/8 \times (\text{درجه سانتیگراد}) + 32$$

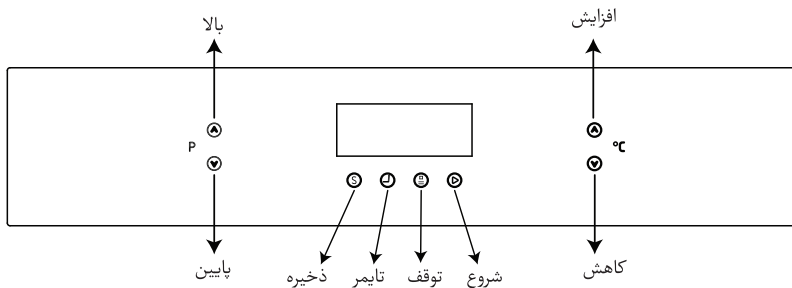


راهنمای استفاده از فرقی مدل IO 101 , IO 101 W , IO 104 و IO 106

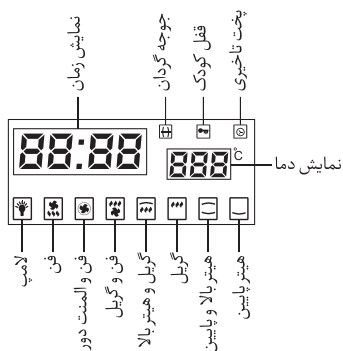
معرفی پانل IO 101 , IO 101 W



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. 

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

تذکره 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.

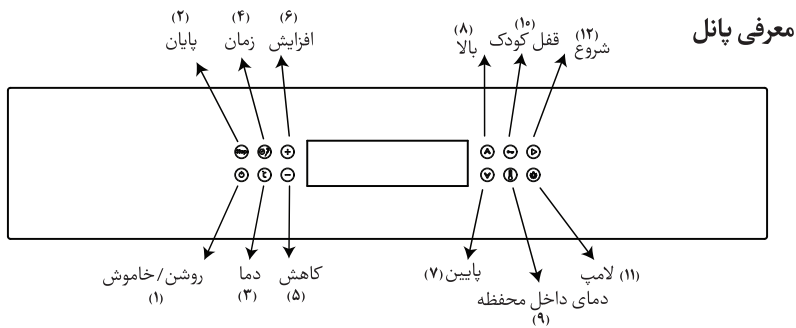
مرحله ۵- پخت با تاخیر: گاهی نیاز است شروع پخت با تاخیر باشد. مثلاً زمانی که می خواهیم پخت از یک ساعت دیگر شروع شود از این قابلیت استفاده می کنیم. برای این کار وقتی سیستم در مرحله ۴ (پخت) قرار دارد، با فشردن کلید "تایمر" به مدت ۲ ثانیه وارد این مرحله می شویم. در این مرحله با استفاده از لمس/چرخاندن کلیدهای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

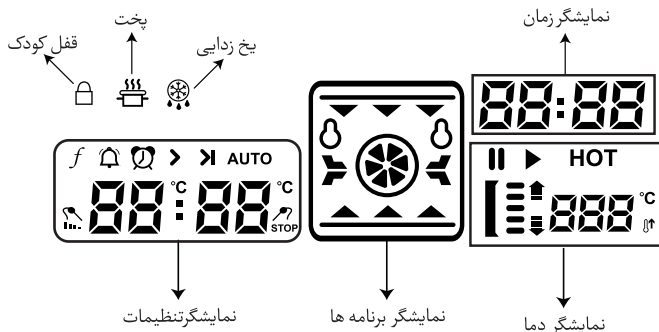
مرحله ۷- انتخاب برنامه پخت شخصی: پس از آنکه حداقل یک برنامه پخت شخصی را ذخیره کردیم برای انتخاب آن اینگونه عمل می کنیم. در مرحله یک با استفاده از لمس/چرخاندن کلیدهای سمت چپ، برنامه پخت ذخیره شده را انتخاب می کنیم و کلید "شروع" را فشار می دهیم. پس از این کار سیستم وارد مرحله ۴ می شود و عملیات پخت آغاز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

راهنمای استفاده از فر برقی مدل IO 103 (تیب 1)



راهنمای علائم نمایشگر:











برنامه های پخت:

این سیستم شامل ۱۱ برنامه به شرح زیر می باشد:

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



- ۷- در این برنامه فن کانوکشن و المنت دور فن روشن است. 
- ۸- در این برنامه فن کانوکشن روشن است. 
- ۹- در این برنامه فن کانوکشن ، المنت دور فن و المنت بالا روشن است. 
- ۱۰- در این برنامه المنت بالا ، المنت پایین و فن کانوکشن روشن است.  
- ۱۱- در این برنامه المنت بالا ، المنت پایین ، فن کانوکشن روشن است.  

نکته ۱ : با دو بار لمس کلید ۱۲ جوجه گردان  در هر برنامه فعال می گردد .
 نکته ۲ : هر برنامه پخت محدوده حرارتی استاندارد مخصوص خود را دارد .

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 ۰۰:۰۰ را نشان می دهد.
- چنانچه مایل به تنظیم زمان دستگاه می باشید به قسمت راهنمای تنظیم ساعت مراجعه نمایید ، در غیر اینصورت کلید ۲ فشار دهید تا از برنامه خارج شوید .
- نکته: در صورتی که بعد از چشمک زدن زمان تا ۷ ثانیه تنظیمی صورت نگیرد از برنامه خارج می شود.


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 را نشان می دهد .
- با فشار دادن کلید ۳ حرارت پایه شروع به چشمک زدن می کند و با استفاده از کلیدهای ۵ و ۶ دمای مورد نظر را انتخاب و تنظیم نمایید .
- چشمک زدن آیکن  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 زمان پخت را نشان می دهد .

توقف/تنظیم و پایان ساعت:

- در زمان پخت با فشردن کلید ۲، پخت متوقف شده و آیکون **||** شروع به چشمک زدن می نماید. در این حالت المنت ها و فن کانوکشن از کار می ایستد و برنامه پخت STOP می شود.
- با فشردن مجدد کلید ۲ عملیات پخت به پایان رسیده و دستگاه از برنامه خارج شده، صفحه نمایشگر hot را نشان می دهد.

نکته: زمانیکه با فشردن کلید ۲ پخت متوقف شده باشد، آیکون **||** چشمک زن و عملیات اصلی پخت در صفحه نمایشگر نشان داده می شود. با فشار دادن کلید ۱۲ عملیات پخت مجدداً آغاز می شود.

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 می کنید و کلید ۱۲ را فشار دهید. بعد از اتمام زمان پخت تنظیم شده دستگاه خاموش می شود.
۲- با فشار دادن کلید ۴ و انتخاب آیکون چشمک زن **▶** 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 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 **⏰** و با استفاده از کلیدهای ۵ و ۶ زمان پخت را تنظیم نمایید. با اتمام زمان پخت دستگاه شروع به پخش آلارم هشدار می کند.
۲- با فشار دادن کلید ۴ و انتخاب آیکون چشمک زن **⏰** و با استفاده از کلیدهای ۵ و ۶ زمان پایان پخت را به ساعت چشمک زن که همان ساعت تنظیم شده دستگاه با رسیدن به ساعت تنظیم شده شروع به پخش آلارم هشدار می کند.



نکته :

- در حالت تنظیم ساعت و هشدار دهنده دستگاه خاموش نمی شود فقط اتمام زمان پخت را اعلام می نماید . و می بایست جداگانه اقدام به خاموش کردن دستگاه کرد .
- این برنامه را می توان به صورت مجزا از برنامه پخت جهت یادآوری و هشدار تنظیم کرد .
- جهت کنسل کردن هشدار کلید ۲ را فشار دهید .

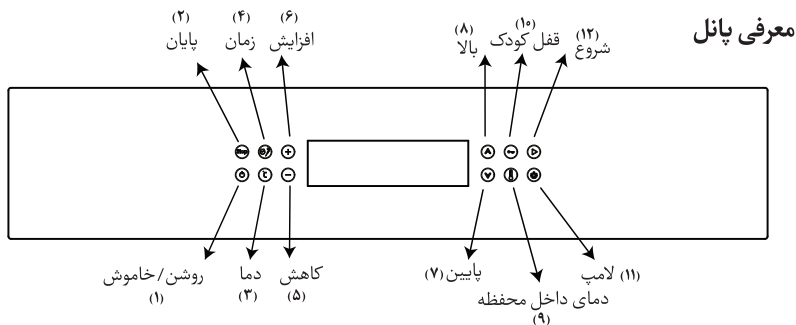
زنگ و صدای صفحه کلید :

جهت صدا دار کردن یا بی صدا کردن صفحه کلید می توان با فشار دادن کلید ۶ و انتخاب آیکون **هش** جهت صدا دار بودن صفحه نمایشگر و آیکون **هش** جهت بی صدا کردن صفحه کلید استفاده کنید .

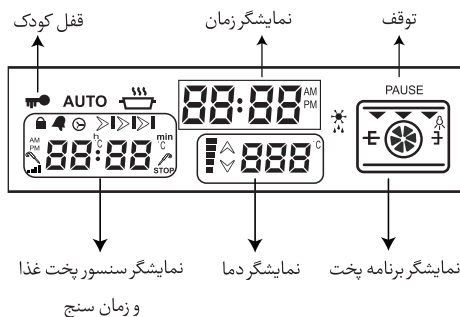
دستورالعمل سنسور پخت غذا (MEAT PROB) :

- بعد از وصل کردن پراب گوشت حالت اتوماتیک و نیمه اتوماتیک قابل استفاده نیست. بعد از انتخاب حالت پخت کلید 4 را جهت انتخاب درجه حرارت پخت پراب فشار دهید.
- اگر پراب گوشت درجه حرارت را بالاتر از درجه تنظیم شده تشخیص دهد هشدار فعال می شود.

راهنمای استفاده از فر برقی مدل IO 103 (تیب 2) و IO 110



راهنمای علائم نمایشگر:



برنامه های پخت:

این سیستم شامل ۱۳ برنامه به شرح زیر می باشند:

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



- ۸- در این برنامه فن کانوکشن ، المنت دور فن و المنت کف روشن است.
- ۹- در این برنامه فن کانوکشن و المنت دور فن روشن است.
- ۱۰- در این برنامه گریل و جوجه گردان روشن است.
- ۱۱- در این برنامه المنت بالا ، گریل و جوجه گردان روشن است.
- ۱۲- در این برنامه فن کانوکشن روشن است.
- ۱۳- در این برنامه المنت بالا ، المنت پایین ، فن کانوکشن و المنت دور فن روشن است.

نکته ۱: هر برنامه پخت محدوده حرارتی استاندارد مخصوص خود را دارد .

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 آپکون 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 زن «▶▶» 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 با 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  و با استفاده از کلیدهای ۵ و ۶ پخت را تنظیم نمایید . با اتمام زمان پخت دستگاه شروع به آلارم هشدار پایان پخت را می کند.
- ۲- با فشار دادن کلید ۴ و انتخاب آیکون چشمک زن  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 آلارم 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 .

زنگ صدای صفحه کلید :

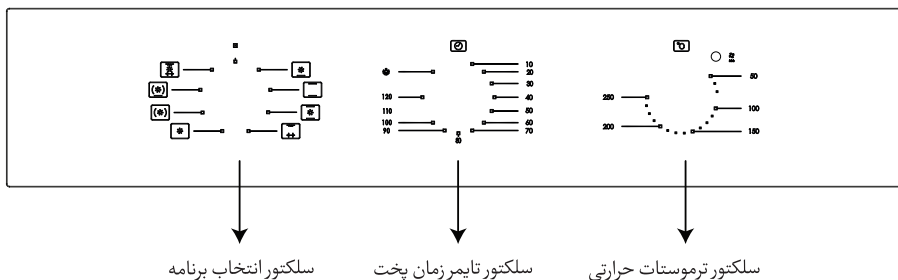
قابل تنظیم نیست و پیش فرض می باشد .

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 استفاده از فر برقی مدل IO 107

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 :

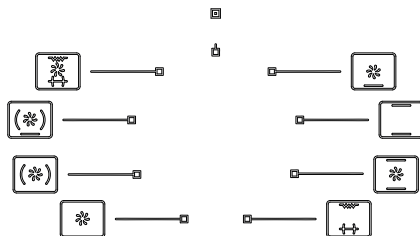
جهت تنظیم زمان پخت بپزازه تا ۱۲۰ دقیقه مورد استفاده قرار میگیرد .

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:

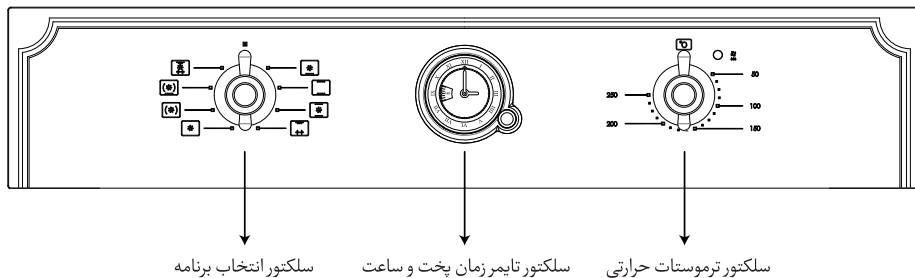
- ❖ در این حالت المنت کف و فن کانوشن فعال می شود .
- ❑ در این حالت المنت کف و المنت بالا به صورت همزمان فعال می شود .
- ❖ در این حالت المنت کف ، المنت بالا و فن کانوشن به صورت همزمان فعال می شود .
- ❑ در این حات المنت گریل و سیخ جوجه گردان به صورت همزمان فعال می شود .
- ❖ در این حالت المنت گریل ، سیخ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

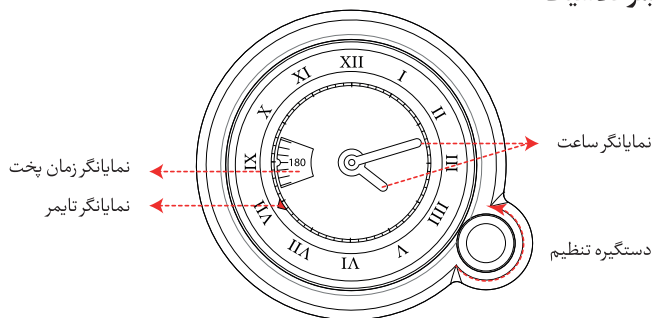


سلکتور ترموستات حرارتی: جهت تنظیم دمای مورد نیاز از ۵۰ الی ۲۵۰ درجه سانتی گراد مورد استفاده قرار می گیرد.
سلکتور تایمر زمان پخت و ساعت: جهت تنظیم ساعت بین ۰ تا ۱۲ ساعت و تعیین زمان پخت پز از ۰ تا ۱۸۰ دقیقه مورد استفاده قرار میگیرد.
سلکتور انتخاب برنامه: جهت انتخاب برنامه های پخت مورد نظر در ۸ حالت مختلف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

این سیستم شامل ۸ برنامه به شرح زیر می باشد:



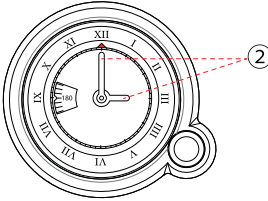

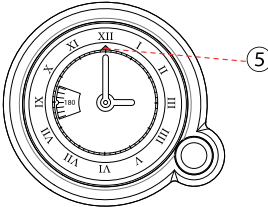
- در این حالت المنت کف و فن کانوکشن فعال می شود .
- در این حالت المنت کف و المنت بالا به صورت همزمان فعال می شود .
- در این حالت المنت کف ، المنت بالا و فن کانوشکن به صورت همزمان فعال می شود .
- در این حات المنت گریل و سیخ جوجه گردان به صورت همزمان فعال می شود .
- در این حالت المنت گریل ، سیخ جوجه گردان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

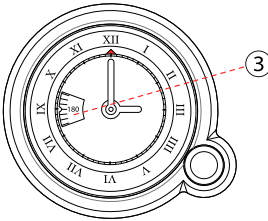
راهنمای تایمر کلاسیک







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)	<p>نمای دسته ی چرخان از بالا</p>  <p>حالت عادی (O)</p>  <p>حالت فشرده شده به سمت داخل (B)</p>	 <p>2</p>
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 بروی ساعت 4 تنظیم شده باشد فراز ساعت 4 شروع به کار میکند .	 <p>حالت کشیده شده به سمت بیرون (A)</p>	 <p>5</p>

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 بروی 60 دقیقه تنظیم کنید ، فرپس از 60 دقیقه فعالیت در دمای تنظیم شده خاموش میشود و صدای زنگ به صدا در می آید . برای قطع کردن صدای زنگ مجدد دسته را بچرخانید تا صفحه نمایش را نمایش دهد .	 <p>3</p>
-------------------------	--	---

- 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  برسید.
- 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 (A) بر روی ساعت ۱۷:۰۰ ، فر در ساعت تنظیمی شروع به فعالیت میکند .

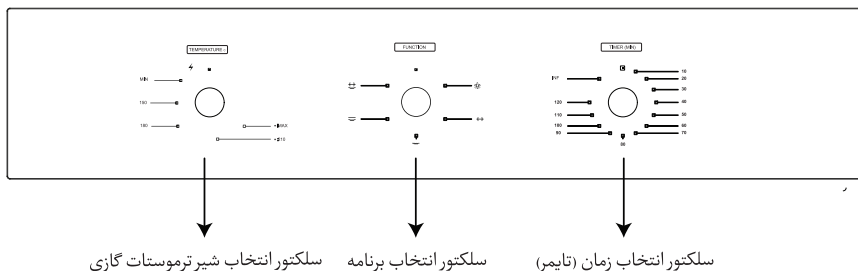
عملکرد :

- 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 $\pm 1^{\circ}$ 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.

تذکره 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

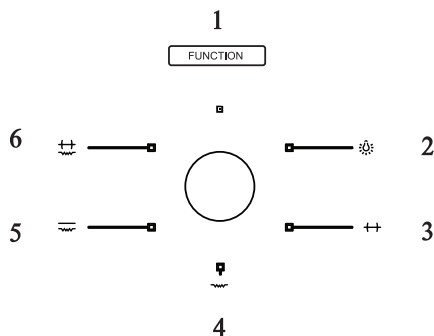


جرقه زن اتومات عمل مینماید. زمانی که شعله روشن شد تا عمل نمودن ترموکوپل شیر را در حالت فشار نگهداشته سپس با رها کردن فشار به پشت، شیر را بر روی درجه حرارت دلخواه قرار دهید.
تذکر: بدلیل کنترل شعله گازی توسط تایمر حتما اول تایم تنظیم گردد بعد اقدام به روشن کردن شعله گاز نمایید
لازم بذکر است که با اتمام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

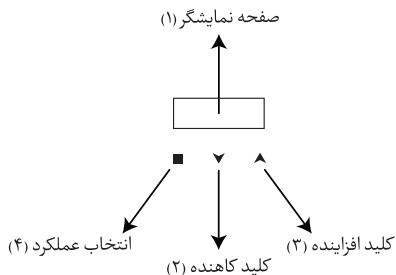
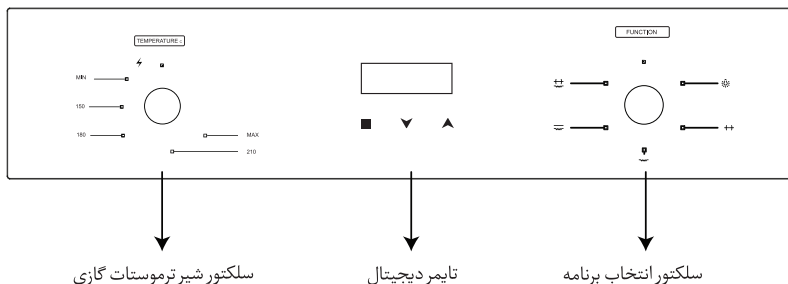
نکته: در پخت و پز گازی فقط میتوان از موتور جوجه گردان استفاده نمود.

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 افزایشده
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.

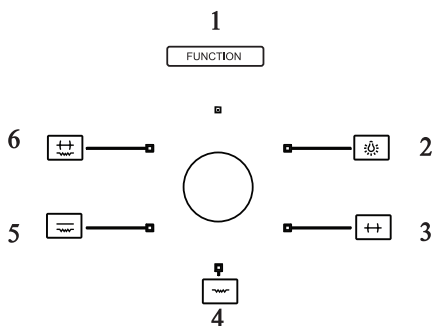
سلکتور انتخاب برنامه

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 

معرفی برنامه های فر:



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

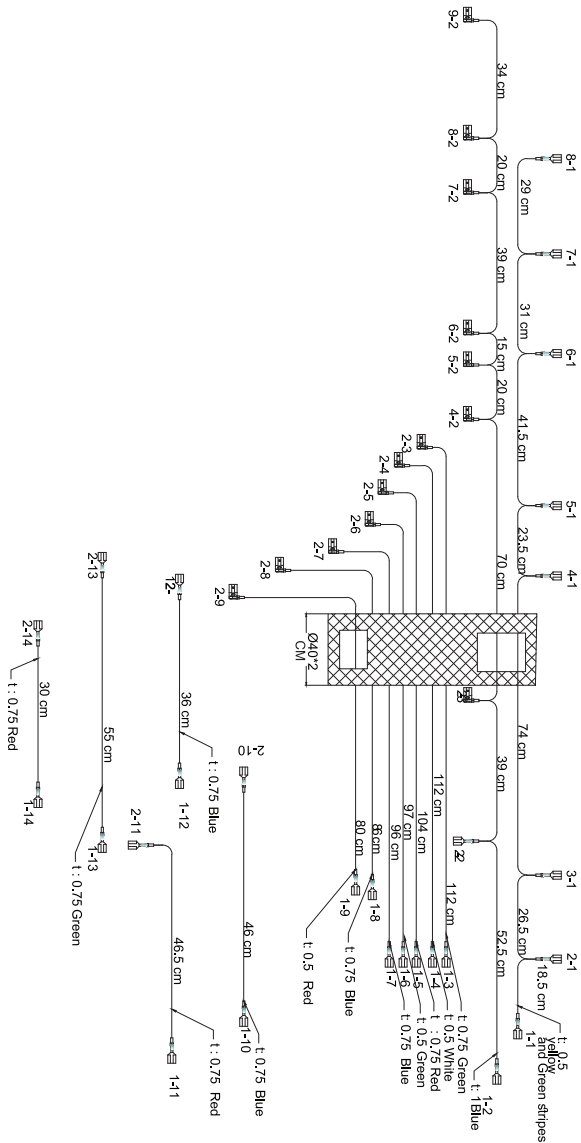
در تمامی مراحل پخت بدون توجه به برنامه های انتخاب شده تایمر جهت یاد آوری قابل تنظیم می باشد.
برای این منظور کلید ۴ را لمس نمایید تا نماد  به صورت چشمکزن بر روی نمایشگر ظاهر گردد.
با استفاده از کلید های ۲ و ۳ زمان مورد نظر را تنظیم نمایید. پس از اتمام زمان تعیین شده دستگاه به مدت ۷ ثانیه بوق هشدار خواهد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

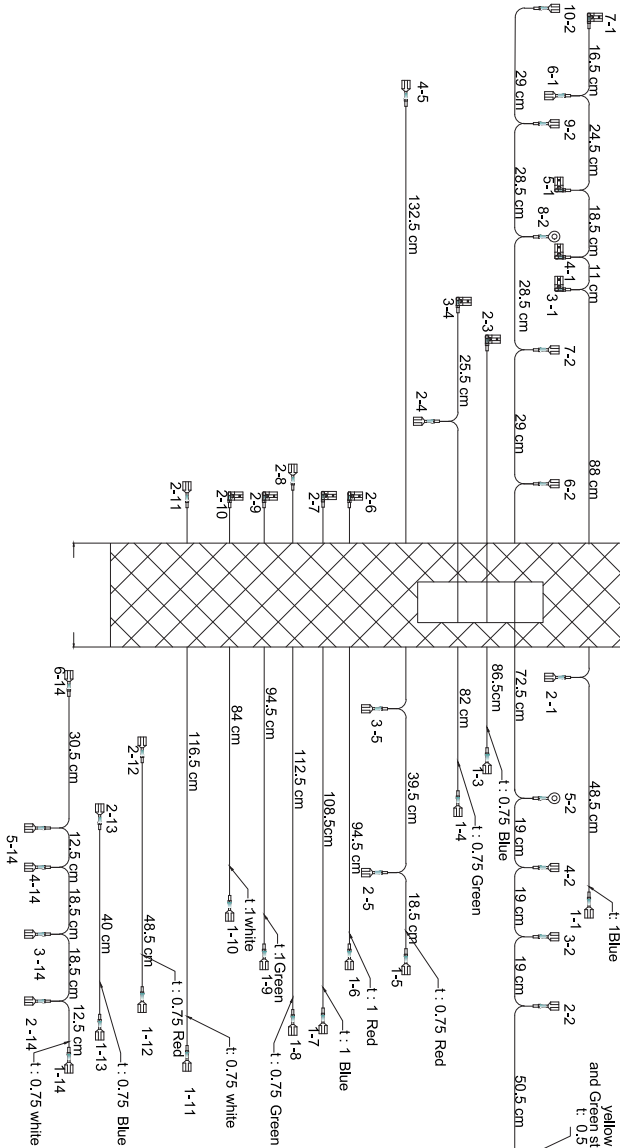
با لمس کلید ۳ به مدت ۳ ثانیه نماد کلید در گوشه نمایشگر مشخص شده قفل کودک تایمر فعال میگردد و برای غیر فعال نمود آن مجددا کلید ۳ به مدت ۳ ثانیه قفل کودک غیر فعال میگردد.

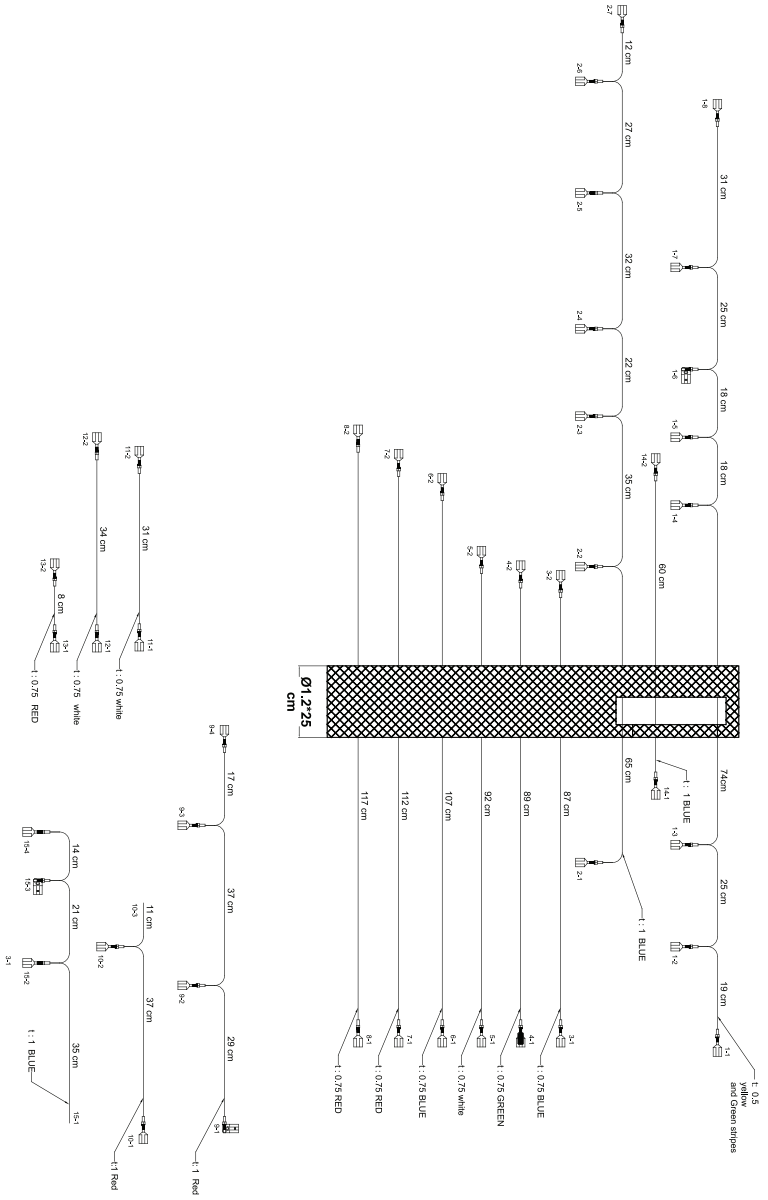
نقشه درخت سیم فرهای برقی IO 101 , IO 101 W , IO 104 و IO 106





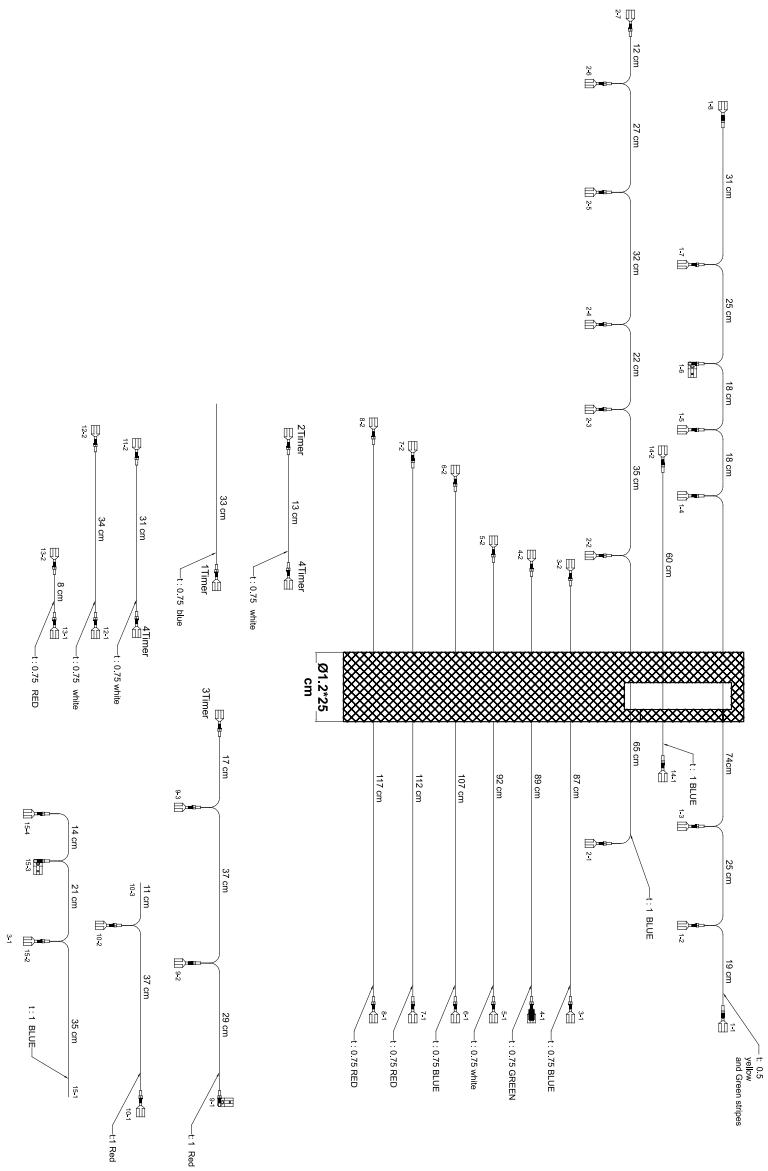
نقشه درخت سیم فرقی IO 103 و IO 110



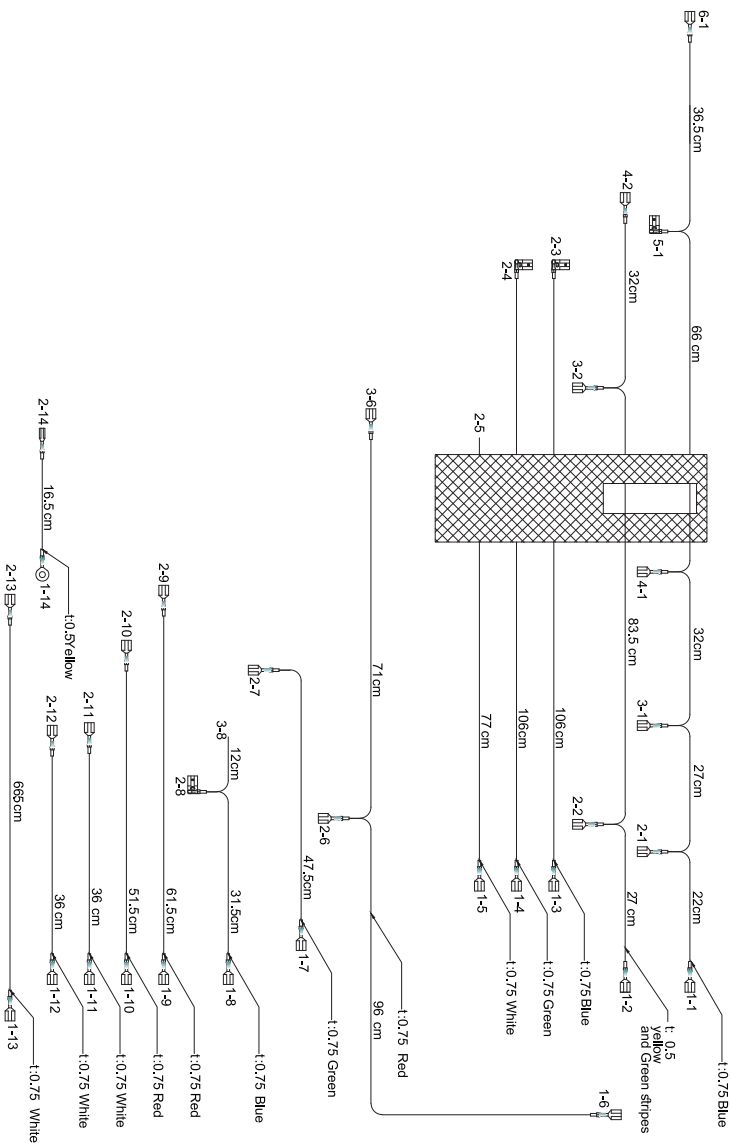




نقشه درخت سیم برقی IO 108

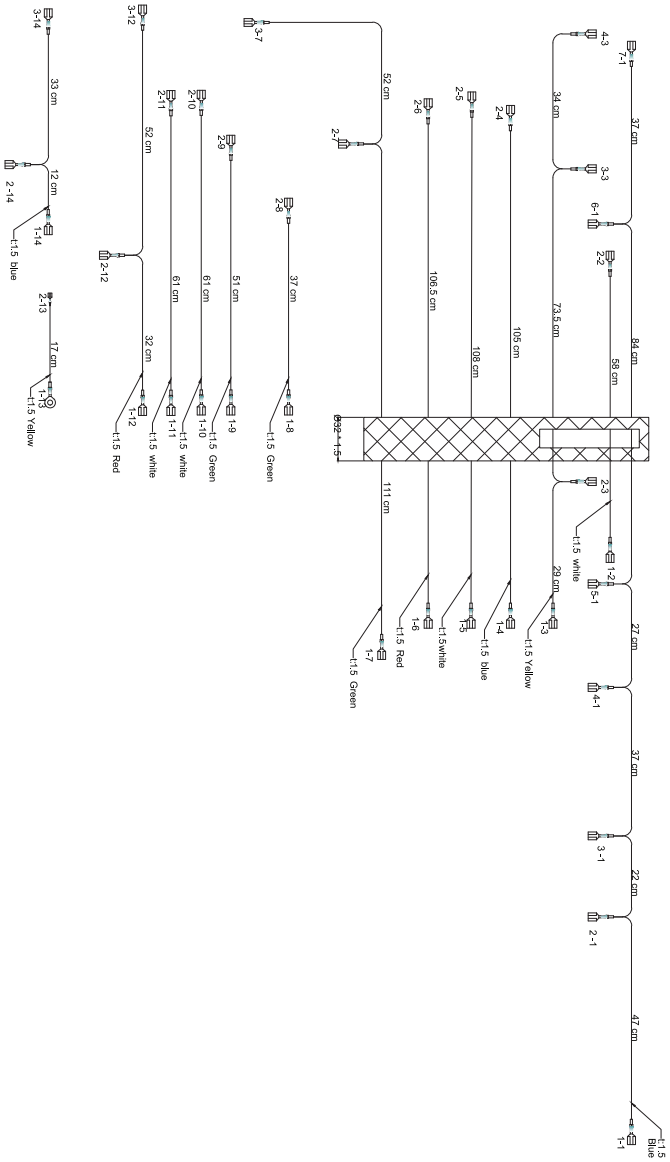


نقشه درخت سیم فر گازی - برقی IO 201





نقشه درخت سیم فرگازی - برقی IO 202



نکات مهم در خصوص 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 کاملا 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 مجددا ببندید.

شکایت و نمونه های شکایت تعریف شکایت:

به هرگونه 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 (۵۳۱۳۶-۰۲۱)
- ارسال حرف R به سامانه ۱۰۰۰۷۹۲۴



راهبهای 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 :

.....

.....

.....

