

GRAVITY

HOME APPLIANCES

مرکز خدمات گرویتی سرویس:

۰۹۹۱۲۶۲۸۰۷۳



دفترچه راهنمای فر توکار گرویتی سری (GLA12 , GLA8+ , GRF33)

فهرست مطالب

۳	نکات ایمنی
۴	طریقه نصب
۵	مکان نصب
۸	جدول پخت غذا
۱۰	نظافت و نگهداری
۱۲	تعویض لامپ

دستورالعمل استفاده

۱۳	فر برقی گازی ۳ ولوم GRF33
۱۴	فر برقی گازی ۲ ولوم دیجیتال GLA8+
۱۷	فر فول برق تمام لمسی GLA12
۲۰	دستگیره فر

مقدمه

از اینکه یکی از محصولات گرویتی را انتخاب نموده اید بسیار سپاسگزاریم و امیدواریم این محصول بتواند سالهای طولانی و به نحوه احسن به شما خریدار گرامی سرویس دهد. خواهشمندیم قبل از راه اندازی دستگاه دستورالعمل های این دفترچه را به دقت مطالعه فرمایید زیرا شامل اطلاعات مهمی در زمینه نصب و طریقه استفاده و نگهداری این محصول می باشد.

احتیاط

- پس از باز نمودن کارتن محصول، متعلقاتی را که دستگاه با آن بسته بندی شده دور از دسترس بچه ها قرار دهید .
- صرفاً سرویسکاران مجاز می توانند نسبت به نصب و تعمیر دستگاه اقدام نمایند .
- این وسیله برای استفاده توسط افراد (از جمله کودکان) یا ناتوانی فیزیکی، حسی، عقلی و یا افراد بی تجربه و نا آگاه نیست مگر اینکه حضور سرپرست مسئول در قبال ایمنی آنها و با نظارت یا دادن دستورالعمل استفاده از وسیله باشد .
- مراقب کودکان باشید تا از این وسیله بعنوان بازی استفاده نکنند .

نکات ایمنی الکتریکی :

قبل از اتصال دستگاه به جریان برق مطمئن شوید که :

- دستگاه به سیم ارت متصل است و دو شاخه مناسب با آن نصب گردیده باشد .
- کابل برق نباید از پشت دستگاه عبور کند و نیز در مجاورت گرمایی بیش از 50°C قرار گیرد.
- کابل برق نباید خم شود یا تحت فشار باشد.
- هرگز از سیم رابط یا چند سوکت در مسیر کابل برق استفاده نکنید.
- پس از نصب دستگاه باید کابل برق و دو شاخه آن براحتی قابل دسترسی باشند.
- با توجه به توان مصرفی مدل اجاق گاز شما باید کابل برق منزل متناسب با آن باشد .
- در صورت بروز هر گونه اشکال برقی و غیره ، جهت جلوگیری از هر گونه خطر احتمالی با بخش خدمات پس از فروش تماس بگیرید.

اتصال گاز :

۱ - پیش از نصب، اطمینان حاصل نمایید که شرایط نوع گاز و فشار آن و تنظیم وسیله با آن سازگار باشد .

۲ - شرایط تنظیم این وسیله روی برچسب مشخصات آورده شده است .

۳ - برای تخلیه محصولات احتراق محل نصب باید دارای تهویه مناسب برای خروج گازهای حاصل از احتراق باشد .

* از آنجایی که این وسیله دارای فن خنک کننده اتوماتیک می باشد در صورت خرابی فن و یا قطع برق ضمن خاموش کردن مشعل فر گازی و باز کردن درب فر در صورت نیاز با واحد خدمات پس از فروش جهت راهنمایی و یا اعزام سرویسکار تماس حاصل فرمایید

در صورتی که دستگاه خریداری شده مجهز به برنر گازی باشد برای اتصال آن به شبکه گاز

- از بست و شیلنگ مخصوص و استاندارد (ISOR7) استفاده نمایید.
- شیلنگ گاز نباید از پشت دستگاه عبور نماید.
- پس از اتصال دستگاه به شبکه گاز حتماً مسیر گاز را به وسیله کف صابون کنترل نمایید و از عدم نشت گاز اطمینان حاصل فرمایید.

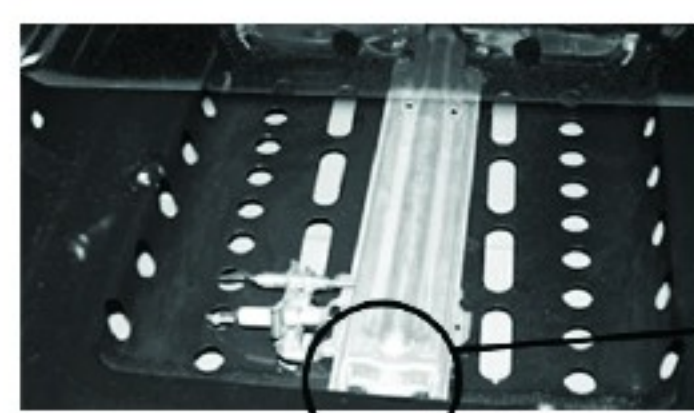
مکان نصب / نحوه استفاده : **اخطار** : عملیات فوق حتماً باید توسط یک فرد متخصص انجام پذیرد.

احتیاط

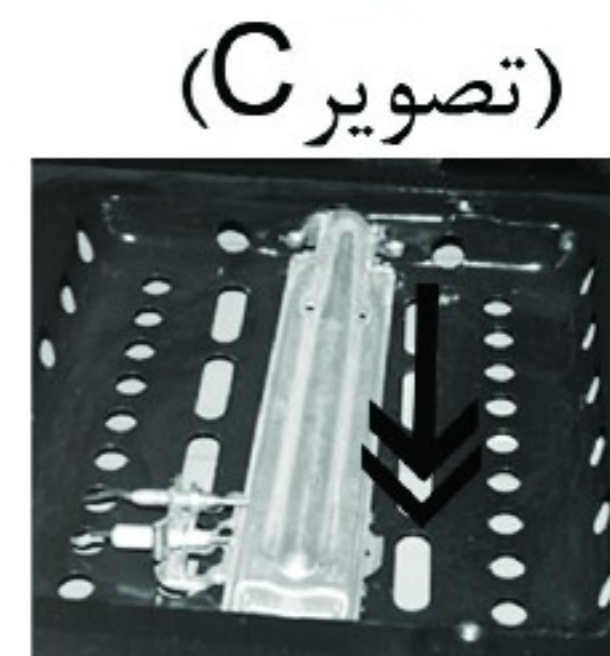
- هرگز مسیر گاز را بوسیله شعله کنترل نکنید.
- طول اتصال شلینگ گاز از ۱۲۰cm بیشتر نباشد.
- هرگز از شلینگ آب یا مشابه آن جهت اتصال به شبکه گاز استفاده ننمایید.
- ژینگلور تعبیه شده در این دستگاه جهت گاز طبیعی می باشد. در صورت نیاز به تغییر ژینگلور با توجه به جدولی که در صفحه ۷ درج شده و بسته به نوع گاز مصرفی ژینگلور را تغییر دهید.



(تصویر A)



(تصویر B)



(تصویر C)



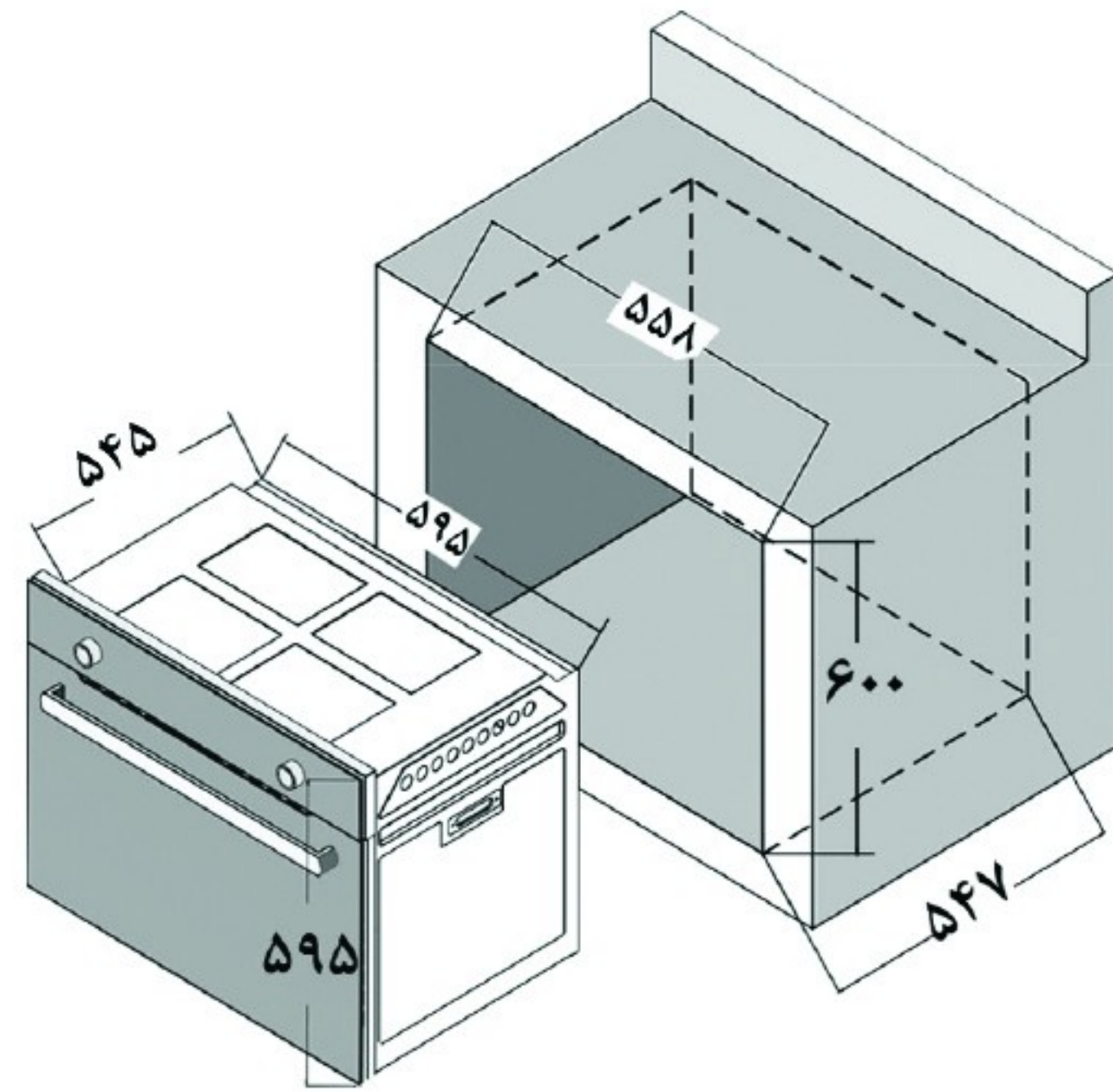
(تصویر D)

تغییر ژینگلور (مختص به سرویسکار)

- ابتدا کاور روی برنر را بوسیله پیچ گوشتی چهارسو باز کنید. (تصویر A)
- سپس پیچ جلوی برنر را باز کنید. (تصویر B)
- برنر را به جلو کشیده آنرا از داخل محفظه خارج نمایید. (تصویر C)
- بوسیله آچار مخصوص ژینگلور قبلی را باز نموده و ژینگلور مناسب را نصب کنید. (تصویر D)
- دقت کنید هنگام تعویض ژینگلور ترموکوپل و فندک از تنظیم خارج نشوند.

طریقه نصب

- ابتدا باید کابینتی به ابعادی که در تصویر نمایش داده شده تهیه گردد. (دستگاه را میتوانید زیر صفحه کابینت و یا در بالای صفحه نصب نمایید). تمامی اعداد بر مبنای میلیمتر می باشند .



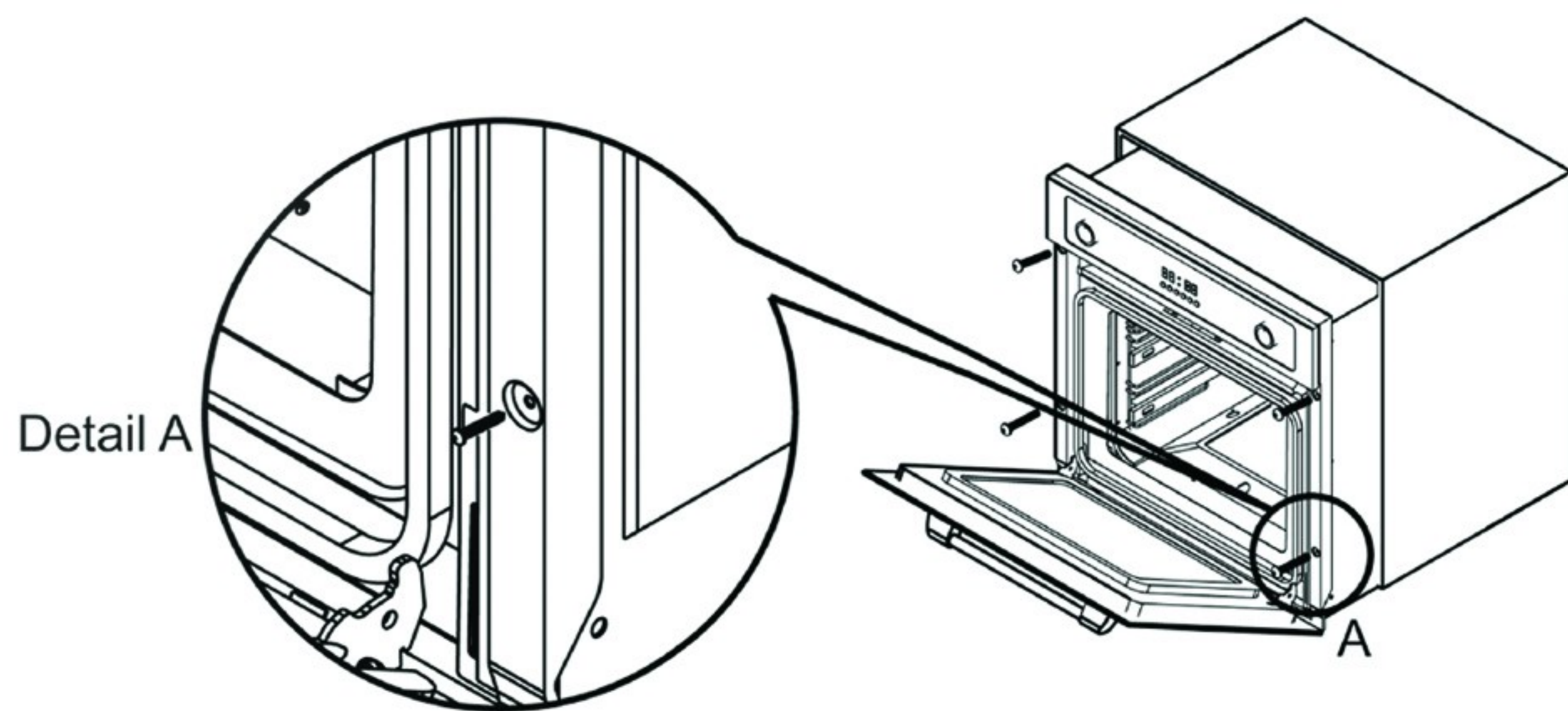
فر عرض ۶۰ سانتیمتر

توجه داشته باشید :

- کابینت و زهوارهای آن باید در برابر حرارت 120°C مقاوم باشند و حداقل ضخامت آن ۱۵ میلیمتر باشد .
- جهت کسب اطمینان از عملکرد کامل تهویه صفحه پشت کابینت باید برداشته شود .

مکان نصب / نحوه استفاده

- جهت قرار دادن دستگاه داخل کابینت حتماً از دستگیره هایی که در طرفین آن تعبیه گردیده استفاده نمایید و هرگز از دستگیره درب فر جهت حمل و نقل استفاده نکنید .
- پس از قرار دادن دستگاه داخل کابینت در فر را باز نموده و با چهار پیچ (مطابق تصویر ۴) دستگاه را از دو طرف به کابینت محکم نمایید.



تصویر (۴)

- این دستگاه به یک رشته کابل سه قطبی جهت عملکرد با جریان متناوب در ولتاژ ۲۲۰ طراحی گردیده است .
- با توجه به متفاوت بودن پریز برق در منازل دو شاخه ای استاندارد مطابق با بار الکتریکی که در جدول اطلاعات در همین دفترچه درج گردیده و نیز پریز مورد استفاده انتخاب نموده و آنرا به برق ورودی و سیم ارت (سیم زرد رنگ) متصل نمایید .

مکان مناسب نصب دستگاه

توجه داشته باشید این دستگاه فقط در محلی می تواند نصب و استفاده شود که به طور کامل امکان تهویه هوا وجود داشته باشد .

هشدار : استفاده از یک وسیله گازسوز پخت و پز موجب تولید گرما و رطوبت در آشپزخانه می گردد، اطمینان حاصل نمایید که آشپزخانه بخوبی تهویه می گردد، سوراخهای تهویه طبیعی را باز نگاه داشته و یا یک وسیله مکانیکی جهت تهویه (مانند هود) نصب نمایید .

- استفاده طولانی مدت و شدید وسیله ممکن است نیاز به تهویه اضافی (مثل باز کردن پنجره) یا تهویه موثر تر را بوجود آورد .

نحوه استفاده از دستگاه

زمانی که برای اولین بار از دستگاه استفاده می نمائید فر خالی را با در بسته و با حداکثر دما برای حدود نیم ساعت روشن نمایید (البته مطمئن شوید که تهویه هوای آشپزخانه مناسب است) سپس فر را خاموش کرده و در آن را باز نمایید تا موادی که در حین فرایند تولید در این دستگاه مورد استفاده قرار گرفته از بین بروند و دستگاه جهت پخت و پز مهیا گردد. فرهای عرضه شده توسط گرویتی در دو نوع گاز و برق (مشعل فر گازی و گریل و المنت دور فن برقی) و تمام برق (تمام اجزاء گریل، فر و المنت دور فن برقی) می باشد.

اخطار!

تجهیزات جانبی ممکن است هنگام استفاده از بریان کن داغ شوند، بچه های کوچک باید دور نگاه داشته شوند .

جدول پخت غذا

حال که با محصولات ما آشنا شده اید جهت استفاده بهتر و پخت غذا و سایر فرآورده های غذایی پیشنهاد می گردد از جدول زیر استفاده نمایید.

نام غذا	وزن به کیلوگرم	عمل قرارگیری ظروف	نیاز به پیش گرم	درجه حرارت فر	مدت زمان پخت دقیقه
۱ پیتزا(یک عدد)	۱	۴و۲	دارد	۱۸۰	۳۵-۳۰
۲ پیتزا(دوعدد)	۱+۱	۴و۲	"	۲۲۰	۲۰-۲۵
۳ کیک اسفنجی	۱	۴و۲	"	۱۷۰	۲۰-۲۵
۴ مرغ سوخاری با سیب زمینی	۱	۳و۲	"	۲۰۰-۲۱۰	۶۵-۷۵
۵ گوشت گوسفند	۱	۲	"	۱۹۰-۲۰۰	۴۵-۵۰
۶ ماهی	۱.۵و۱	۱و۲	"	۱۸۰	۳۰-۳۵
۷ لازانیا	یک سینی	۲	"	۱۹۰-۲۰۰	۳۵-۴۰
۸ بیسکویت	یک سینی	۵و۴	"	۱۹۰	۱۰-۲۰
۹ سوسیس	۰.۷	۴	ندارد	۲۲۰	۱۵-۲۰
۱۰ همبرگر	۴یا۵	۴	"	۲۲۰	۱۰-۱۵
۱۱ استیک	۰.۸	۴	"	۲۴۰	۲۰-۲۵
۱۲ ماهی آزاد	۱	۴	"	۲۴۰	۱۵-۲۰
۱۳ مرغ بریان	۱.۵	۲	ندارد	۲۱۰	۵۵-۶۰
۱۴ بریان کردن	۱	۲	ندارد	۲۲۰	۵۵-۶۰

هشدار

نکات ایمنی :

هشدار : این دستگاه مطابق با استاندارد های بین المللی ایمنی طراحی و تولید شده است و هشدار های ذیل به لحاظ حفظ امنیت بیشتر باید با دقت مطالعه شود.

- این دستگاه جهت استفاده خانگی طراحی شده است و مصرف صنعتی ندارد.
- از این دستگاه نباید در فضای آزاد و بدون سقف گردد زیرا قرار گرفتن دستگاه در برابر باران یا باد خطرناک است.
- هرگز پا برهنه یا با دست وپای خیس به دستگاه دست نزنید.
- این دستگاه باید فقط توسط بزرگسالان برای تهیه و مطابق با دستورالعمل های دفترچه مورد استفاده قرار گیرد.
- هرگز به المنت های حرارتی هنگامی که دستگاه روشن است دست نزنید زیرا به شدت داغ هستند و باعث سوختگی شدید میشود.
- در طول استفاده وسیله داغ می شود، باید مراقبت شود تا از تماس با المنتهای گرمای درون فر جلوگیری گردد.
- مطمئن شوید که کابل برق و وسایل الکتریکی دیگر نزدیک به قسمت های داغ فر نباشند.
- از پریزی که جهت اتصال به فر استفاده گردیده جهت دیگر وسایل برقی انشعاب نگیرید.
- منافذی که برای تهویه و بخش گرما استفاده میشوند هرگز نباید پوشیده شوند.
- هنگام قرار دادن غذا یا بیرون آوردن آن از محفظه فر از دستکش استفاده کنید.
- هرگز از آلومینیوم فویل جهت پوشش کف فر استفاده نکنید.
- مواد قابل اشتعال را داخل فر قرار ندهید.
- هنگام جدا نمودن دستگاه از برق دوشاخه را کشیده و روی سیم فشاری نیاورید زیرا ممکن است اتصالات آن جدا شود.
- هنگام نظافت و تمیز نمودن دستگاه ابتدا جریان برق و گاز را قطع کنید.
- ممکن است قسمتهای در دسترس در طول استفاده داغ شوند، کودکان باید از این وسایل دور نگه داشته شوند .

نظافت و نگهداری

- از قرار دادن اشیاء سنگین روی درب فر خود داری کنید.
- ظرف غذا باید در طبقات فر قرار گیرد و از قرار دادن مستقیم ظرف روی کف فر خود داری کنید.
- به کودکان و افرادی که از نظر ذهنی دچار مشکل هستند و یا افراد غیر آگاه اجازه استفاده از این دستگاه را ندهید.
- در صورت خرابی دستگاه، تحت هیچ شرایطی به افراد غیر متخصص اجازه ندهید دستگاه را تعمیر نمایند تعمیر دستگاه باید توسط سرویس کاران مجرب شرکت یا افراد متخصص صورت پذیرد .

نظافت و نگهداری

- قبل از نظافت جریان برق و گاز را قطع کنید.
- قسمت های لعاب شده و استیل دستگاه را با آب نیم گرم تمیز نمایید، به منظور زدودن لکه از مایع ظرفشویی و فرآورده مخصوص این کار استفاده کنید. بعد از نظافت دستگاه را کاملاً خشک نمایید و از پودرهای غیر معمول و مواد اسیدی جهت نظافت دستگاه خود داری کنید.
- درزهای در دستگاه را مرتباً بررسی و تمیز نمایید تا مطمئن شوید که بین آن اشغال وجود نداشته باشد و درب فر به راحتی بسته میشود.
- بعد از هر بار استفاده از فر فضای داخل آن باید در حالی که هنوز نیم گرم است تمیز شود برای این کار میتوانید از آب گرم و مواد شوینده مناسب استفاده کنید و سپس با پارچه نرم آنرا خشک کنید.
- تمام وسایل جانبی این دستگاه قابل شستشو می باشد.
- هنگام شستشو دقت کنید که آب و دیگر مواد شوینده به داخل قسمت های برقی و برنرهای گازی نفوذ نکند.
- توصیه می شود مواد پاک کننده را مستقیم بر روی پنل دستگاه اسپری نکنید و بجای آن از اسفنج یا پارچه نرم جهت این کار استفاده گردد.
- جهت نظافت از تمیز کننده های بخار استفاده نشود .
- از تمیز کنند های ساینده زبر یا وسایل خراشنده تیز فلزی به دلیل اینکه این اشیاء می توانند بر روی سطح خراش ایجاد کنند و منجر به شکسته شدن شیشه شوند، جهت تمیز کردن در شیشه ای فر استفاده نکنید .

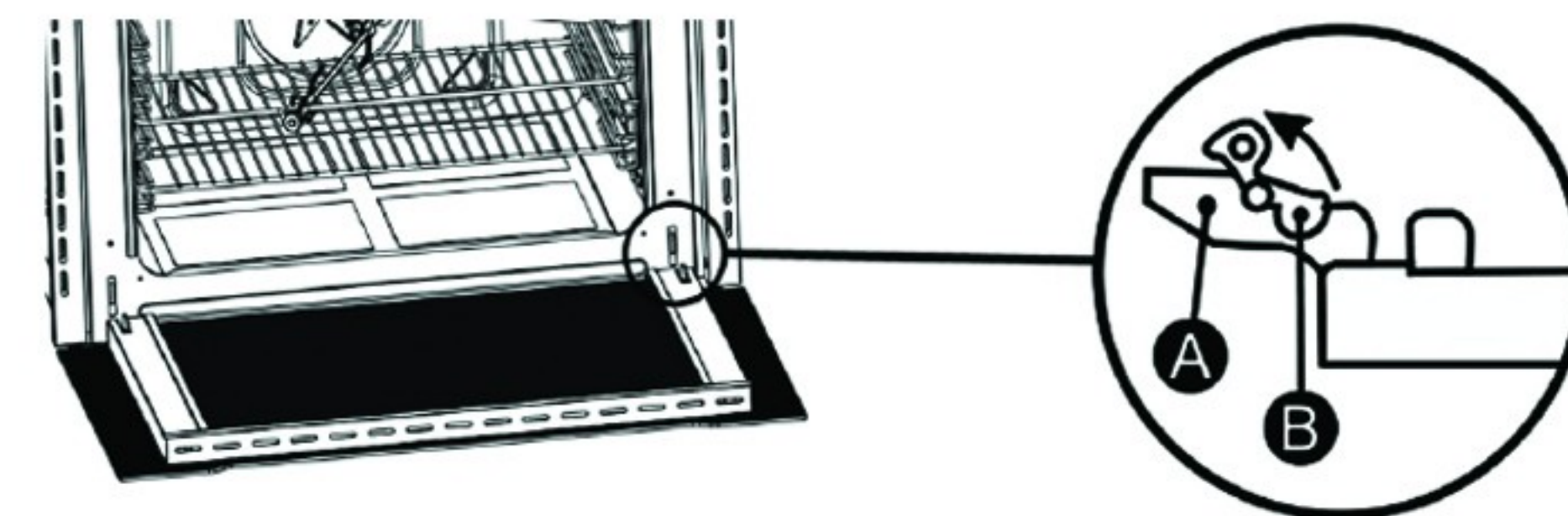
نظافت و نگهداری

نظافت درب فر

علاوه بر نظافت درب فر هنگام نصب بر روی دستگاه میتوانید آن را به روش زیر جدا نموده و سپس تمیز کنید.

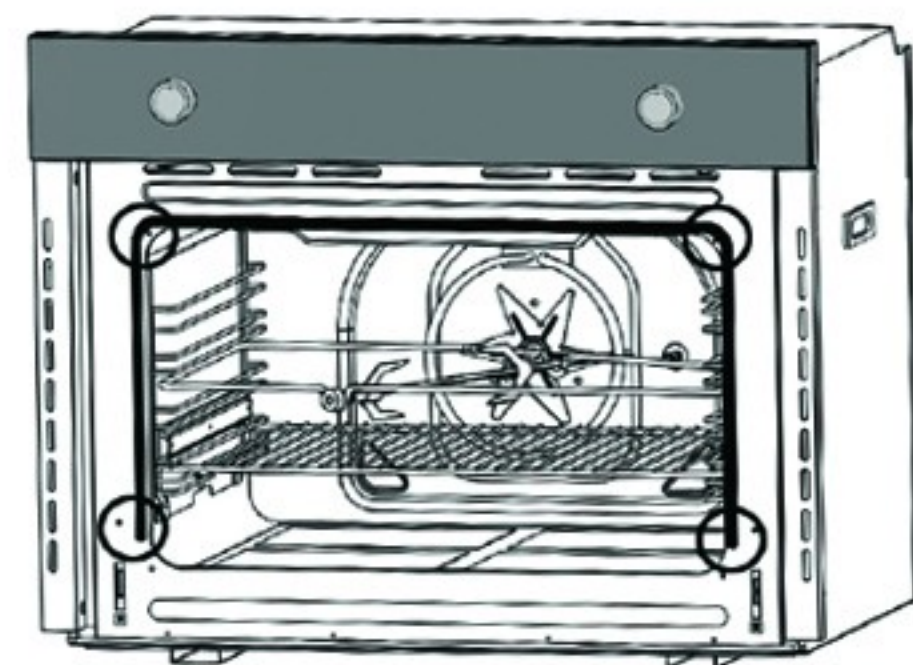
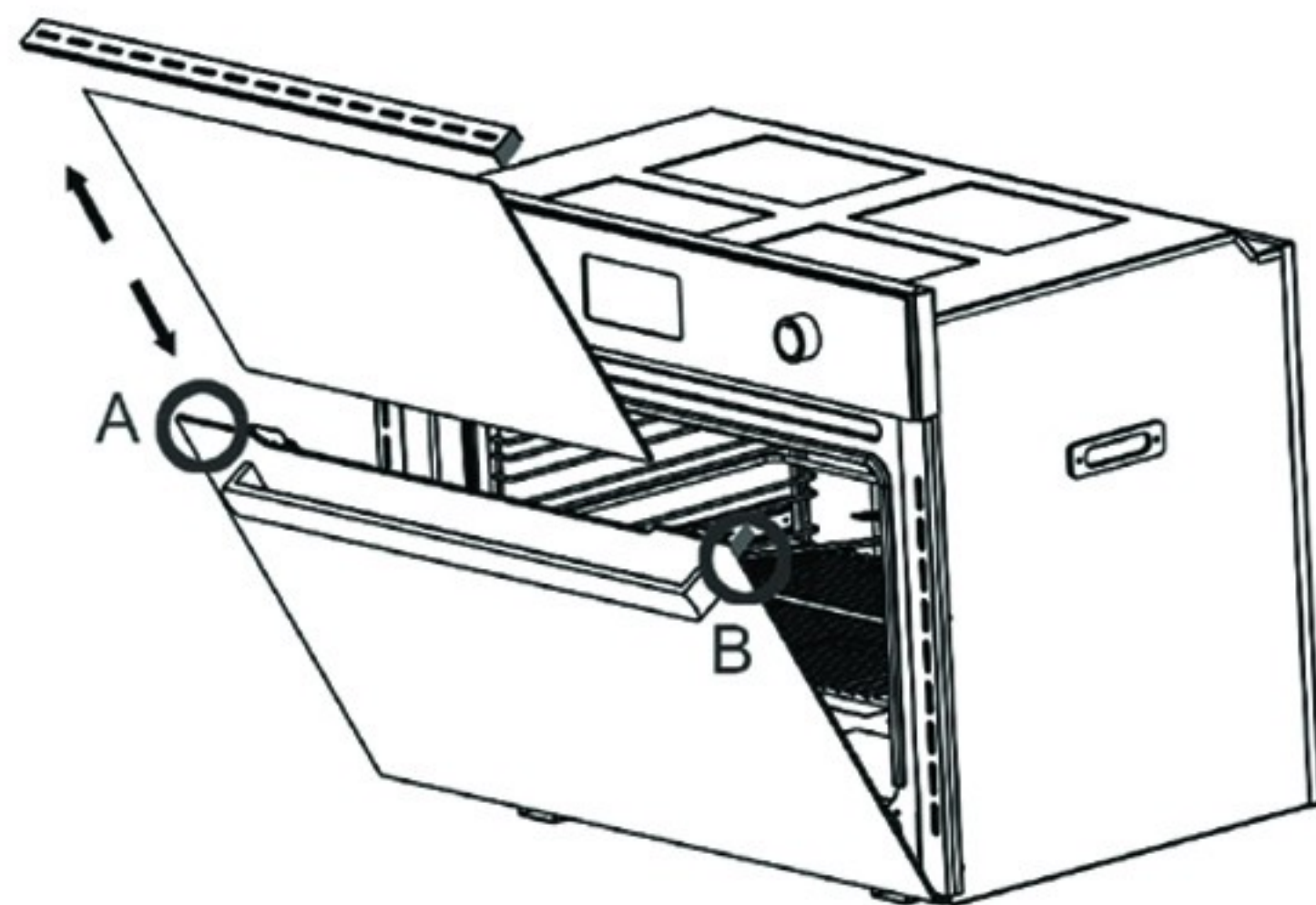
جدا نمودن درب فر

درب فر را کاملاً باز کنید و به روی بازوی A زبانه B را به طرف بالا بلند کرده درب را به وضعیت ۴۵ درجه باز کنید سپس آنرا با دو دست به طرف بالا کشیده و از جای خود خارج سازید و پس از شستشو با آب ولرم و فرآورده های شوینده مجاز مانند مایع ظرفشویی آنرا خشک نموده و مجدداً به دستگاه جا زده زبانه های B را در حالت قبل قرار داده درب فر را ببندید.



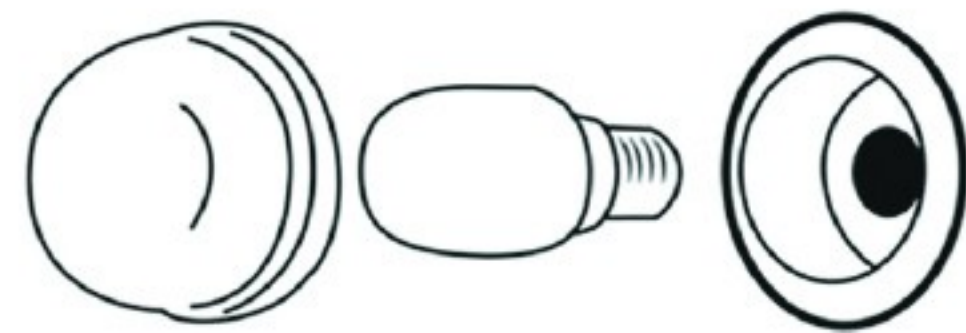
برای تمیز کردن نوار نسور دور فر زبانه ای را که در گوشه های اتصالات نوار قرار گرفته (که در تصویر مشخص با ○) شده را بلند کنید و اقدام به تمیز کردن آن بنمادید.

چنانچه درب فر خریداری شما از نوع کشوی بود به این روش براحتی قابل جابجایی جهت نظافت میباشد. (مطابق تصویر) در قسمت A و B پیچ چهار سو وجود دارد که قبل از جابجایی آنها را براحتی با پیچ گوشتی چهار سو باز نمایید و قطعه هواکش که از درب جدا کنید و درب را بصورت کشویی به سمت بالا بکشید.



تعویض لامپ یا تمیز نمودن حباب آن

حباب شیشه ای را که داخل درب فر قرار گرفته به سمت چپ بچرخانید، سپس لامپ را خارج نموده و در صورت سوخته بودن یک لامپ مشابه ۲۵ وات جایگزین نمایید و نیز حباب آن را با آب نیم گرم و مایع ظرفشویی با یک اسفنج تمیز کرده و حباب را مجدداً نصب کنید.



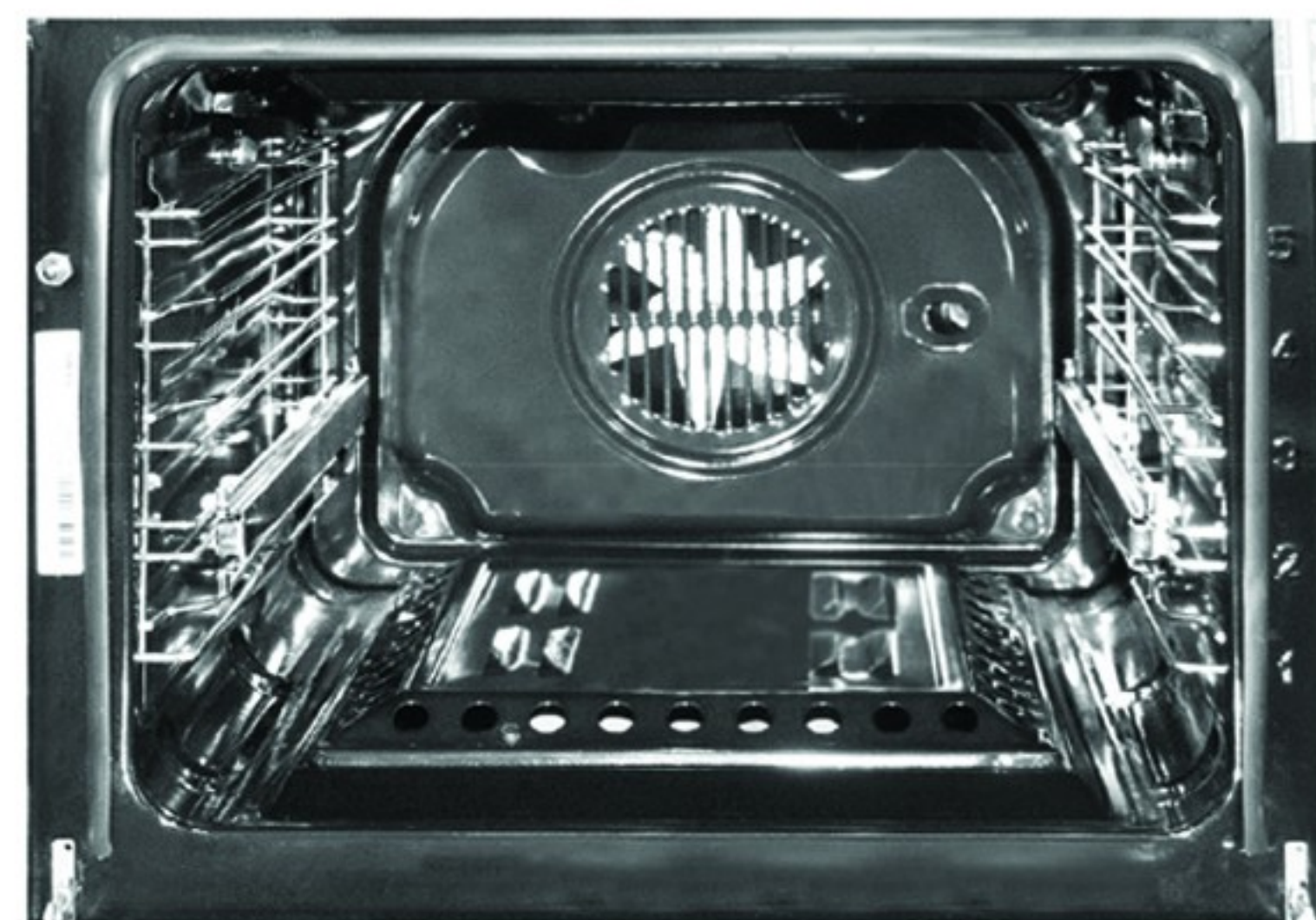
خطر: مطمئن شوید وسیله قبل از تعویض لامپ جهت جلوگیری از خطرات احتمالی برق گرفتگی خاموش شود.

توجه داشته باشید لامپ باید مقاوم در برابر حرارت فر باشد.

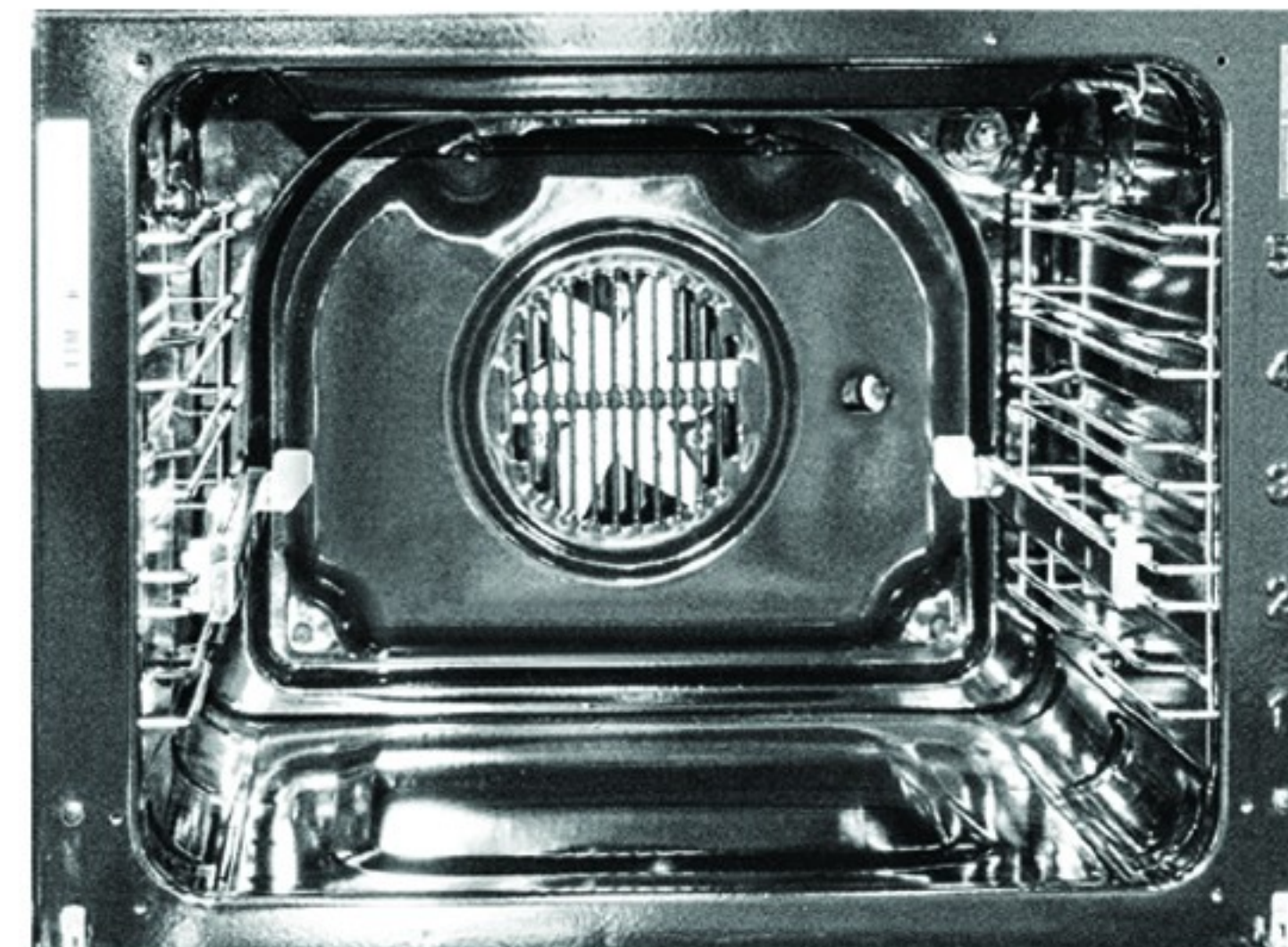
سیستم هوشمند (SMART):

این دستگاه مجهز به سیستم ایمنی هوشمند است که در صورت بالا رفتن دمای بدنه محصول از حد استاندارد و یا قطع برق ورودی، جهت حفظ ایمنی، کل سیستم حرارتی (گازی و یا برقی) بصورت خودکار خاموش می گردد و تا زمانی که محفظه فر خنک نگردد نمی توان از آن استفاده نمود. در صورت تکرار این مشکل حتماً با واحد خدمات پس از فروش شرکت جهت بازدید و رفع اشکال تماس حاصل نمایید.

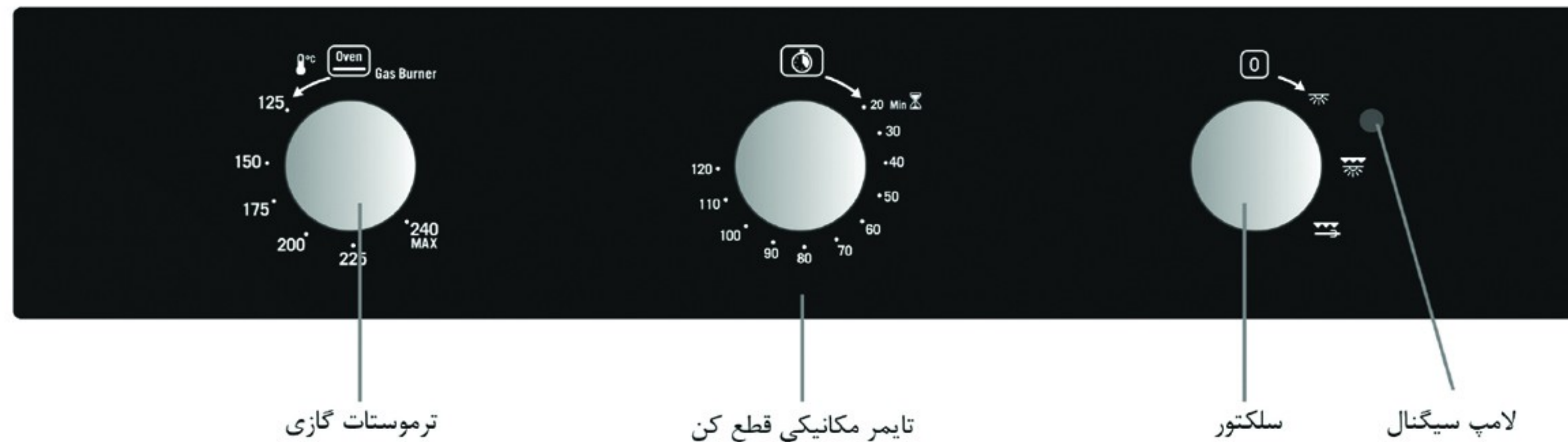
محفظه فر گاز و برق ۶۰ لیتر



محفظه فر تمام برق ۶۰ لیتر



شرح صفحه سوئیچ برد فر برقی گازی



عملکرد:

تجهیزات این دستگاه شامل: تایمر مکانیکی-ترموستات برقی - ترموستات گازی

تایمر: قبل از روشن کردن مشعلهای فر لازم است ابتدا وضعیت تایمر را مشخص نماییم. برای این منظور اگر ولوم تایمر به سمت چپ چرخانده شود محصول بصورت دائم کار می نماید و در صورتیکه ولوم به سمت راست چرخانده شود می توان زمان پخت را تا ۱۲۰ دقیقه تنظیم نمود.

سلکتور: سلکتور سه حالتی که مطابق آیکن های آن به ترتیب لامپ - لامپ و المنت بالا - المنت بالا و جوجه گردان عمل خواهند کرد.

مشعل فر: (ترموستات گازی) جهت استفاده از مشعل گازی فر لازم است ابتدا وضعیت تایمر را تعیین نموده سپس درب فر را باز کرده و با چرخاندن ولوم ترموستات گازی به سمت چپ دمای مورد نیاز پخت را انتخاب نماییم. پس از آن ضمن فشار دادن این ولوم به داخل همزمان با استفاده از یک فن دک دستی و قرار دادن آن در قسمت سوراخهای جلو سینی داخل فر مشعل را روشن می نماییم.

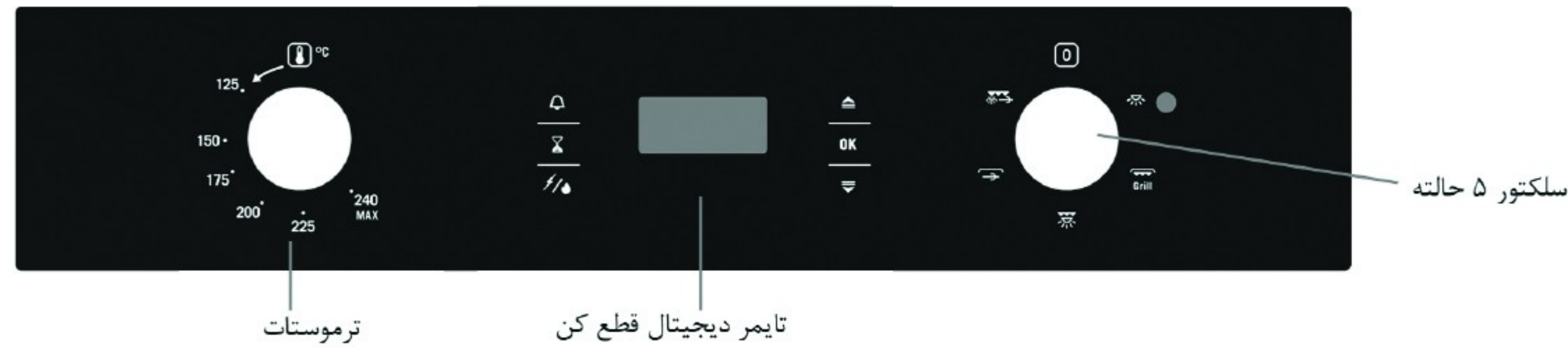
لامپ سیگنال: این لامپ در کنار ولوم ترموستات برقی قرار داشته و برنگ قرمز می باشد. روشن بودن آن به معنی آمادگی المنت برقی برای روشن شدن است، هنگامی که دمای فر به مقدار تنظیم شده می رسد با خاموش شدن المنت، این لامپ نیز در وضعیت خاموش قرار می گیرد.

سیستم اسمارت: در صورتیکه به هر دلیلی دمای بدنه محصول از حد ایمن بالاتر رود سیستم اسمارت المنت برقی گریل را قطع می نماید تا مانع صدمه دیدن محصول گردد.

نکته: پس از استفاده از مشعل گازی در صورتیکه می خواهید از المنت داخل فر استفاده نمایید با توجه به گرم بودن داخل فر باید دمای تنظیمی المنت گریل را بالاتر از دمای مشعل گازی فر انتخاب کنید تا روشن گردد.

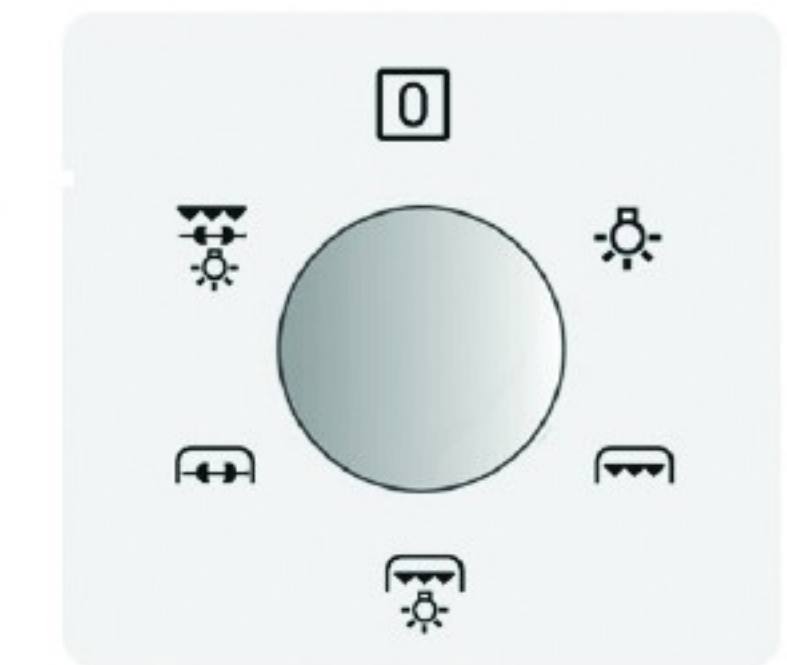
توجه: در صورت قطع برق بدلیل خاموش شدن فن خنک کننده مشعل گازی را خاموش نمائید.

شرح صفحه سوئیچ برد فر برقی گازی



سوئیچ برد لمسی و کلید دار (از نظر عملکرد مشابه هم هستند)

نکته مهم: روشن شدن المنت بالا (گریل) مستلزم استفاده از تایمر دیجیتال می باشد به طوری که زمان پخت مورد نظر را روی تایمر وارد کرده باشید سپس ولوم سلکتور را بر روی حالت مورد نظر بچرخانید، با اتمام زمان پخت تایمر دیجیتال آلام داده و المنت را خاموش می کند.



لامپ + المنت بالا + جوجه گردان	جوجه گردان	لامپ + المنت بالا	المنت بالا	لامپ	خاموش

لامپ سیگنال: روشن بودن این لامپ در تمامی حالتها نشان دهنده روشن بودن المنت برقی می باشد.

نحوه عملکرد تایمر دیجیتال



تمام برق

۱ تنظیم ساعت

به محض اتصال سیم برق دستگاه به پریز یا قطع و وصل هر جریان برق نمایشگر **00.00** شروع به خاموش و روشن شدن می کند؛ با فشردن کلید تثبیت **OK** به مدت ۴ ثانیه تصویر ثابت می شود، ساعت را بوسیله کلیدهای **↑** و **↓** تنظیم نموده و ۴ ثانیه صبر نمائید تا تنظیم گردد.

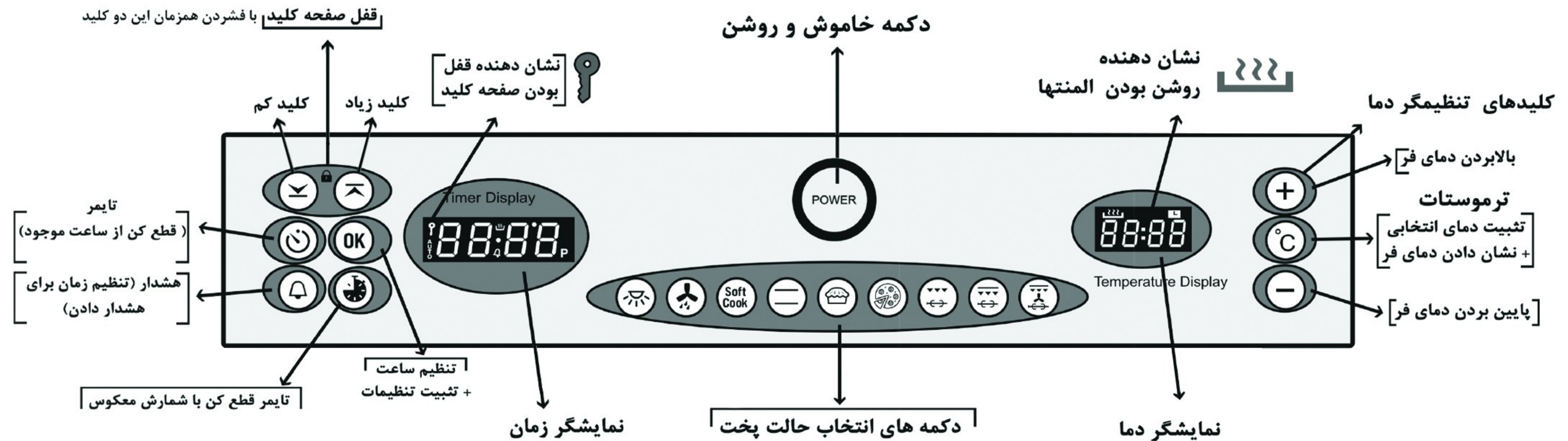
۲ تنظیم هشدار دهنده

با فشردن کلید تثبیت **OK** نمایشگر به حالت قبل از تنظیم ساعت بر می گردد و شما با استفاده از کلیدهای **↑** و **↓** می توانید مدت زمان مورد نیاز خود را مشخص نمائید، بعد از ۴ ثانیه تایمر شروع بکار کرده و نمایشگر به حالت قبل یعنی نشان دادن ساعت برمی گردد و علامت **🔔** در قسمتی از آن نشان داده می شود . پس از اتمام مدت زمان داده شده به تایمر زنگ هشدار به صدا در می آید برای قطع صدا دکمه **OK** تثبیت را بفشارید.
- این عمل روشن و خاموش شدن فر و یا شعله مورد نظر را انجام نمی دهد بلکه فقط یک هشدار دهنده می باشد .

۳ تنظیم زمان پخت

با فشردن کلید **🕒** نمایشگر به صورت **00.00** در می آید با استفاده از کلید **↑** و **↓** می توانید زمان پخت توسط المنتها را تنظیم نمائید . بطور مثال با تنظیم مدت زمان **30.00** دقیقه بعد از ۳۰ دقیقه گریل بطور اتوماتیک خاموش می شود. با اتمام تنظیمات بعد از ۴ ثانیه نمایشگر ساعت جاری را نمایش داده و تصویر **🕒** نمایش داده می شود .





نحوه عملکرد تایمر دیجیتال تمام لمسی



کلید خاموش و روشن کردن صفحه کلید (با لمس این کلید عملکرد کل دستگاه روشن و با دوباره لمس کردن آن خاموش می گردد) برای استفاده از دستگاه حتما باید در حالت روشن باشد هنگام روشن بودن چراغ دور آن روشن میشود .



کلیدهای تنظیم دمای فر (ترموستات)

جهت تنظیم کردن دمای فر ابتدا فر را روشن کنید و یکی از حالت‌های پخت را انتخاب نمایید و سپس کلید  را لمس نمایید و با دکمه‌های  و  دمای مورد نظر را انتخاب نمایید و مشاهده میکنید که دمای تنظیم شده در حالت چشمک زن می باشد می توانید با لمس مجدد دکمه  دمای انتخابی را تایید نمایید و یا منتظر بمانید بعد از چند ثانیه چشمک زدن دمای انتخابی شما تایید شود .


 جهت افزودن دما  شروع تنظیم و یا تغییر دادن دما تایید دمای انتخابی و یا مشاهده دمای تنظیم شده  جهت کاستن دما

نمایشگر دمای فر  روشن بودن این علامت نشان دهنده روشن بودن المنت می باشد.



نکته : چنانچه هنگام تنظیم کردن دما و یا شروع به تنظیم و یا تغییر دما کلیدها عمل نکردند دکمه‌های  و  در قسمت تایمر بطور همزمان لمس نمایید تا از حالت قفل آزاد شود .

نحوه عملکرد سلکتور ۹ حالت : (با لمس هر یک از این کلیدها عملکرد آن فعال و با مجدد فشردن آن غیر فعال می شود)









نحوه تنظیم تایمر دیجیتال :








به محض اتصال سیم برق دستگاه به پریز یا قطع و وصل هر جریان برق نمایشگر  شروع به خاموش و روشن شدن میکند؛ با لمس کلید  به مدت ۵ ثانیه تصویر ثابت می شود، ساعت را بوسیله کلیدهای  و  تنظیم نموده و ۵ ثانیه صبر نمائید تا تنظیم تثبیت گردد و یا کلید  را مجدد بفشارید .




تنظیم زنگ هشدار

با لمس کلید زنگ  نمایشگر عدد صفر را نشان داده و علامت زنگ چشمک زن می شود سپس شما با استفاده از کلیدهای  و  می توانید مدت زمان مورد نیاز خود را مشخص نمایید، بعد از ۵ ثانیه تایمر شروع بکار میکند (برای تثبیت مدت زمان تعیین شده کلید  را نیز میتوانید بفشارید) و نمایشگر به حالت قبل یعنی نشان دادن ساعت بر می گردد و علامت  در قسمتی از آن نشان داده می شود. پس از اتمام مدت زمان داده شده به تایمر زنگ هشدار به صدا در می آید برای قطع صدا دکمه ی  را لمس کنید.




تنظیم زمان پخت (روی دستگاه شما یکی از دو تصویر برای کلید تایمر وجود دارد)

با لمس کلید  نمایشگر به صورت  در می آید (به حالت چشمک زن) با استفاده از کلید  و  می توانید زمان پخت توسط المنتها را تنظیم نمایید (نشانگر دما به حالت چشمک زن در می آید) که شما میتوانید منتظر بمانید تا بعد از ۵ ثانیه زمان تعریف شده ثبت گردد و حالت چشمک زن ثابت شود و یا با فشردن  آن را تایید کنید. به طور مثال با تنظیم زمان  بعد از ۳۰ دقیقه المنت انتخابی بطور اتوماتیک خاموش می شود با اتمام زمان تعیین شده صدای بوق می شنوید همچنین بعد از ۵ ثانیه نمایشگر ساعت جاری را نمایش داده و علامت  نمایش داده می شود.

مدت زمان باقی مانده + قطع کن بر اساس زمان (روی دستگاه شما یکی از دو تصویر برای کلید تایمر وجود دارد)

مدت زمان باقی مانده از پخت (در صورت تعیین کردن زمان پخت با فشردن این کلید  می توانید مدت زمان باقی مانده از پخت را مطلع شوید) . توسط این کلید نیز میتوانید مدت زمان برای پخت خود تعیین نمایید (مطابق دستور تنظیم زمان پخت) تا پس از اتمام زمان تعیین شده المنت خاموش گردد .

جهت اعمال هر تغییری باید ابتدا کلید  را بفشارید و سپس تنظیمات جدید را طبق دستورالعملهای بالا انجام دهید .

قفل کودک با فشردن همزمان کلیدهای  و  قفل کودک عمل خواهد کرد و فشردن دوباره این دوکلید تایمر از این حالت خارج می نماید. علامت  در زمان فعال بودن قفل کودک روشن میباشد .

نحوه صحیح استفاده از گیره سینی فر



سرویسکار گرامی :



در هنگام نصب فر توکار گاز و برق جهت اطمینان از عملکرد کامل تهویه و همچنین عملکرد صحیح دستگاه صفحه پشت کابینت الزاماً باید بطور کامل برداشته شود. (قسمت نقطه چین)