

ROBINA

Home Appliances



دفترچه راهنما و کارت ضمانت فرتوکار (TWIN) FR520T



Robina Service

021 78526



فهرست

مقدمه	۱
نکات ایمنی	۲-۳-۴
اجزای فر / مشخصات فر	۵
نصب و راه اندازی	۶
آشپزی با فر توکار	۷
کلیدها	۸-۹
جدول برنامه های اتوماتیک	۱۰
نمایشگر	۱۱
شستشو فر	۱۲
تعویض لامپ	۱۳
نحوه استفاده از ظرف بخار پز	۱۴
فاکتور نصب محصول	۱۵

مقدمه

خریدار محترم :

ضمن تشکر و قدرانی از حسن انتخاب شما

محصولی که هم اکنون در اختیار دارید یکی از جدیدترین محصولات بوده که با بهترین طراحی و ضریب ایمنی بالا متناسب با شرایط خاص منازل و سلیقه ایرانی تولید شده است. این فر توکار با استفاده از مواد اولیه با بالاترین کیفیت و زیر نظر متخصصین مجرب تولید و در مراحل مختلف توسط واحد کنترل کیفیت بازرسی و تایید گردیده است. امیدواریم شما مصرف کننده محترم با توجه به نکات این دفترچه راهنما که حاوی مطالب مفید و مهمی میباشد بر عمر این دستگاه بیافزایید.

با تشکر



- قبل از نصب دفترچه را کاملاً مطالعه بفرمایید.
- دستگاه حتماً توسط سرویس کار مجاز کارخانه نصب گردد هرگونه تعمیر جابجایی و تعویض قطعه باید توسط سرویس کار مجاز کارخانه صورت پذیرد تأکید میشود در مواقع تعمیر تعویض و خریداری از قطعات اصلی کارخانه استفاده نمایید.
- ممکن است هرگونه تغییر و جابجایی توسط سرویس کاران غیر مجاز و یا افراد مبتدی باعث آسیب های جدی به شخص یا اشخاص و یا خود دستگاه گردد.
- دو شاخه برق دستگاه را قبل از هرگونه تعمیر از برق بکشید.
- هرگز برای بلند کردن یا جابجا کردن دستگاه از دستگیره درب دستگاه استفاده نکنید.
- (بطور مثال برای خارج کردن فر از داخل کارتن)
- کودکان را تنها کنار دستگاه رها نکنید و یا از ایستادن یا نشاندن کودکان به روی دستگاه جدا خودداری کنید.
- این دستگاه مطابق با آخرین استانداردهای ایمنی ساخته شده است. با این حال برای استفاده توسط کودکان افراد با ناتوانی فیزیکی، حسی یا عقلی و یا افراد بی تجربه و نا آگاه نیست. مگر اینکه با حضور و نظارت سرپرست مسئول در قبال ایمنی آنها و با رعایت دستور العمل ها استفاده شود.
- از نشستن بالا رفتن و یا آویزان شدن از درب فر جدا خودداری کنید زیرا باعث آسیب جدی به فر و درب آن می شود.
- از محکم بسته شدن فر به کابینت اطمینان حاصل کنید همین طور از محکم بودن کابینت بر روی زمین .
- در هنگام استفاده نکردن از فر درب آن را حتماً ببندید.
- اجسام قابل اشتعال را از فر دور نگه دارید همچنین از قرار دادن اجسام آتش را داخل فر جدا خودداری کنید
- اجسامی مانند پارچه های کتان و قوطی کنسرو را از فر دور نگه دارید همچنین از قرار دادن ظروف چوبی و پلاستیکی و کنسروها داخل فر جدا خودداری کنید.
- اخطار!!!** از قرار دادن اجسامی که برای کودکان جلب توجه میکند بر روی فر خودداری کنید.
- در حالت پخت گریل و کباب پز درب فر باید بسته شود.
- در برخی از مدلها دستگاه علاوه بر اتصال به زمین حفاظتی مجهز به اتصال زمین برای اهداف کارکردی عملیاتی) نیز می باشد. مدل های ۳۰ ۲۰ و ۶۰ مجهز به اتصال به زمین برای اهداف کاربرد عملیاتی نیز می باشند.

- در هنگام روشن بودن و استفاده از فر روی فر را نپوشانید زیرا در هنگام روشن بودن بدنه فر بسیار داغ است.
- از فر برای گرم کردن محیط استفاده نکنید.
- اجتناب از تماس داشتن با دستگاه با دست خیس و همچنین عدم استفاده از دستگاه زمانی که پا برهنه هستید.
- اگر دمای فر بالاتر از 150°C است مواظب ریختن مایعات به روی شیشه باشید.
- در صورتی که روغن غذا و یا مواد قابل اشتعال بر روی فر و داخل آن ریخت فر را به سرعت تمیز کنید.
- در صورتی که چیزی در فر آتش گرفت سعی نکنید آن را خارج کنید و یا با آب خاموش کنید.
- برای خاموش کردن آتش فر را خاموش کنید و یا درب فر را ببندید و یا از کپسول آتش نشانی استفاده کنید.
- در هنگام باز کردن درب فر پس از طبخ غذا فاصله مناسب را رعایت کنید ممکن است بر اثر بخار داخل فر دچار سوختگی شوید.
- اگرزوهای خروجی هوا را باز و تمیز نگه دارید.
- در هنگام و بعد از پخت از تماس با اجزای داخلی فر اجتناب کنید زیرا اجزای داخلی بسیار داغ هستند و به شما آسیب جدی وارد میکنند تا سرد شدن اجزای داخلی فر صبر کنید.
- از قرار دادن روزنامه و یا کاغذهای آشپزی در داخل فر حتی زمان خاموش بودن خودداری کنید.
- بعد از هر بار پخت و پز سینی داخل فر را تمیز کنید زیرا روغن بجا مانده در سینی می تواند در پخت و پز بعدی آتش را باشد.
- شما فقط میتوانید قطعاتی از فر را تمیز کنید که در لیست قطعات داخل دفترچه راهنما آمده است.
- دو شاخه برق فر را ترجیحاً به محافظ وصل کنید و از وصل کردن به سه راهی و هر رابط خارجی دیگر اجتناب کنید.
- اگر کابل یا برد تغذیه صدمه ببیند برای جلوگیری از خطر باید توسط سازنده یا تعمیر کار مجاز یا شخصی دارای صلاحیت مشابه تعویض گردد.
- این وسیله مجهز به اتصال زمین عملیاتی (ارت) میباشد و برای زمین عملیاتی است.
- شیشه روغن را از فر دور نگه دارید.



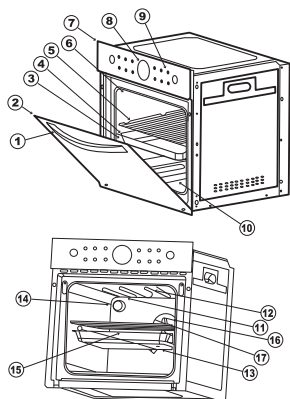
توجه در هنگام نصب دقت شود کابل برق و شلنگ گاز استاندارد در تماس با بدنه فر توکار نباشد.

اخطار !!! کابینت محل نصب فر باید تحمل ۸۰ کیلوگرم را داشته باشد.

- تمام اجزای بسته بندی را قبل از اتصال به برق از فر و یا از داخل آن خارج نمایید.
- تکیه دادن ایستادن و نشستن بر روی فر ممکن است آسیب جدی به شما وارد کند و همچنین باعث خرابی خود دستگاه شود.
- در صورت عدم استفاده از دوشاخه حتما از یک کلید قطع تمام قطب فاز و نول همزمان استاندارد در مسیر سیم کشی ثابت استفاده گردد.
- در مدل ۵۲۵ به هیچ عنوان از دو شاخه جهت اتصال به منبع تغذیه استفاده نشود.
- در طول استفاده وسیله داغ میشود باید از تماس با المتهای گرمای درون فر پرهیز شود.
- از تمیز کننده های سابنده زیر یا وسایل خراشنده تیز فلزی بدلیل این امر که این اشیاء می توانند بر روی سطح خراش ایجاد کنند و منجر به شکسته شدن شیشه شوند. جهت تمیز کردن درب شیشه ای استفاده نکنید.
- **هشدار !** مطمئن شوید وسیله قبل از تعویض لامپ جهت جلوگیری از خطرات احتمالی برق گرفتگی توسط دو شاخه و یا در صورت عدم نصب دو شاخه توسط کلید قطع تمام قطب تعبیه شده در سیم کشی ساختمان از برق جدا شده باشد.
- به منظور جلوگیری از گرمای بیش از حد وسیله نباید پشت دریهای تزئینی نصب شود.
- **مصرف کننده گرامی لطفا به نکات زیر توجه فرمایید:**
- تولید کننده مسئولیتی در قبال صدمات ناشی از استفاده نادرست و بکارگیری در شرایط نامعلوم را بر عهده نمی گیرد.
- در صورت نصب دستگاه توسط سرویس کاران غیر مجاز محصول شامل گارانتی نخواهد شد.
- جهت اطلاع از مراکز خدمات پس از فروش به لیست سرویس کاران داخل محصول مراجعه فرمایید.
- **توجه**
- این دستگاه 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 دستورالعملهای مربوط به آن را مطالعه نمایید.



اجزای فر



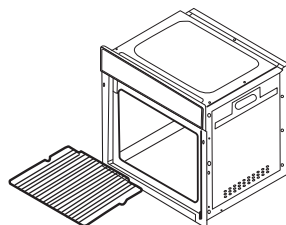
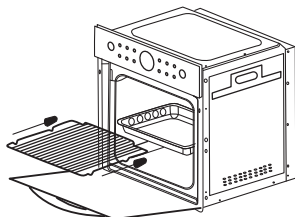
- | | |
|---------------------------|---------------------|
| ۱ - المنت بیرونی بالا | ۱ - دستگیره درب |
| ۱۲ - المنت داخلی بالا | ۲ - درب شیشه ای |
| ۱۳ - دریچه ورودی میت پراب | ۳ - ریل تلسکوپی |
| ۱۴ - لامپ فر | ۴ - سینی فر |
| ۱۵ - جای سیخ جوجه گردان | ۵ - شبکه سیمی |
| ۱۶ - فن توزیع گرما | ۶ - وایشر فر |
| | ۷ - صفحه کنترل پنتل |
| | ۸ - صفحه نمایشگر |
| | ۹ - دکمه های کنترل |
| | ۱۰ - المنت پایین |

مشخصات فنی

فرتوکار برای جریان برق متناوب ۵۰Hz ، ۲۲۰V طراحی شده است و حجم کوره آن ۷۰ لیتر می باشد.

قطعات داخلی دستگاه			
1050/900 w	فن خنک کننده	15w	لامپ
1500 w	المنت فن	35w	فن پشت
1050 w	المنت پایین	15w	فن خنک کننده

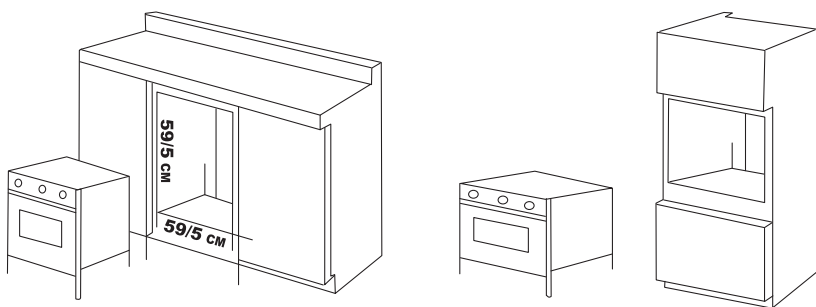
- جهت قرار گرفتن شلف
- قسمتی که دارای ابرویی می باشد، بایستی در سمت داخل باشد.



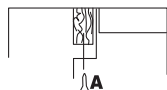
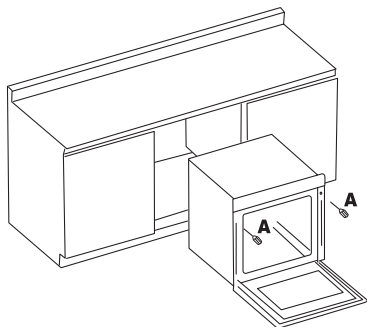


نصب و راه اندازی

پنل فر را با مراجعه به تصویر زیر در اندازه مناسب بسازید بهتر است پنل فر از جنس نئوپان یا MDF و یا موارد مشابه باشد و همچنین از تراز بودن پنل فر از ۴ جهت اطمینان حاصل کنید.



اگر پشت پنل شما بسته است پشت کابینت حتما آن را باز کنید تا هوای داخل پنل فر در گردش باشد. فاصله بین دیواره پشت و پشت فر باید بین ۵ تا ۱۰ سانتی متر باشد تا جریان هوا به راحتی در اطراف فر گردش داشته باشد عمق کابینت ۶۰ سانت می باشد.



- پنل چوبی شما و همینطور چسب در صورت استفاده باید تحمل 120°C حرارت را داشته باشد. دستگاه فر قابلیت اتصال به هر به هیچ گونه وسیله الکترونیکی دیگری را ندارد و توصیه می شود از اتصال به هر گونه وسیله الکترونیکی جدا خودداری کنید.
- رعایت نکردن هر یک از موارد بیان شده می تواند خطر صدمات شخصی و یا برق گرفتگی را برای شما داشته باشد.
- در صورتیکه فر به درستی در جای خود نصب شده باشد بدون استفاده از ابزار آلات نمی توان آن را از جای خود تغییر داد.
- فر به وسیله دو عدد پیچ A به کابینت بسته می شود.

آشپزی با فر توکار

توجه :

اولین باری که از دستگاه خود استفاده میکنید درجه ی ترموستات کنترل کننده دما و درجه حرارت را در بالاترین حد خود قرار دهید و بدون اینکه چیزی داخل فر قرار دهید درب آن را بسته و به مدت حدود ۲۰ دقیقه با ماکزیمم درجه انجام دهید. پس از خنک شدن درب فر را باز کنید و اجازه دهید هوای تازه وارد آن شود. بویی که غالباً در زمان استفاده اولیه به مشام شما میرسد به علت تبخیر موادی است که برای محافظت از اجاق شما از زمان بسته بندی تا زمان نصب مورد استفاده قرار گرفته است.

غذای خود را کامل پیزید:

برای طبخ ماکیان مرغ ، اردک ، مرغابی (دمای فر باید بالاتر از ۸۵ و برای طبخ گوشت قرمز دمای فر باید بالاتر از ۷۵ باشد دمای پخت بالا باعث از بین رفتن میکروب و باکتریهای مضر خواهد بود.

توجه : در تمامی مدلها

به منظور خنک کردن فضای داخلی دستگاه فن خنک کننده دستگاه بصورت اتوماتیک عمل کرده و از افزایش بیش از حد دما در محفظه داخل فر جلوگیری می نماید.
توضیح این حالت ها بصورت کلی میباشد و حالتهای پخت بسته به مدل دستگاه خریداری شده شما متفاوت می باشد. ممکن است بعضی از حالتها را دستگاه شما دارا نباشد.

توجه : در تمامی مدلهای فر توکار تمام برق پس از کار کردن و گرم شدن دستگاه فن خنک کننده که در قسمت فوقانی فر قرار دارد شروع به کار کرده و تا مدتی بعد از خاموش شدن فر و جهت اطمینان از خنک شدن قطعات همچنان فعال خواهد بود. این زمان ممکن است از ۲۰ الی ۹۰ دقیقه به طول انجامد و امکان قطع کردن فن به صورت دستی وجود ندارد.



کلیدها



۱ - **کلید پاور** : با لمس این کلید ضمن توقف کامل برنامه ها نمایشگر خاموش میشود.

۲ - **کلید قفل** : با لمس این کلید قفل فعال شده و با لمس مجدد غیر فعال می شود.

۳ - **کلید برنامه های اتوماتیک** : با لمس هر کلید، برنامه مربوط انتخاب شده، در نمایشگر نشان داده میشود و پس از لمس کلید استارت اجرا میشود.
نکته : برنامه ها فقط در حالت تک کابین قابل انتخاب است.

۴ - **کلید اجرا / توقف** : با لمس این کلید در صورت انتخاب برنامه یا برنامه ریز دستی برنامه پخت به اجرا درآمده.
جهت توقف برنامه با لمس مجدد این کلید برنامه متوقف می شود.
در صورت وصل نبودن سنسور دما و یا تنظیم نکردن زمان پخت ، برنامه اجرا نمیشود و بوق هشدار پخش میشود.

۵ - **کلید انتخاب حالت manual** : با لمس این کلید ترکیبات مختلفی از المنت ها و فن و جوجه گردان انتخاب می شود. اگر در حالت پخت چند مرحله ای باشیم با این کلید میتوانیم حالت مختلف این ترکیبات را در هر مرحله به صورت جدا از هم انتخاب کنیم.

۶ - **کلید کاهش و افزایش دما یا زمان** : با لمس این دو کلید، دما و زمان کاهش یا افزایش پیدا می کند.



۷- کلید انتخاب دما و زمان: با لمس این دو کلید، حالت تنظیم کلیدهای افزایش

و کاهش بین دو حالت تنظیم دما و زمان تغییر میکند.



۸- کلید انتخاب حالت: با نگه داشتن این کلید برد بین حالت تک کابین، دو کابین و پخت

چند مرحله ای تغییر می کند.



۹- کلید فانکشن: با لمس این کلید اگر در حالت تک کابین باشیم، میت پر اب به حالت قابل

تنظیم می رود.



اگر در حالت دو کابین باشیم، با لمس این کلید میتوانیم بین کابین ها تعویض کنیم تا دما و زمان هر کابین را با کلیدهای مربوط عوض کنیم.

اگر در حالت پخت چند مرحله ای باشیم با این کلید میتوانیم بین مرحله های پخت تعویض کنیم تا دما و زمان هر مرحله را تغییر بدیم.

۱۰- کلید بخارپز: با لمس این کلید برد به حالت برنامه ی بخارپز رفته و شروع به کار میکند.



- نکته: با لمس هر کلید لامپ روشن شده و پس از چند ثانیه خاموش می شود.
- نکته: در صورت قرار داشتن صفحه ی جدا کننده دو کابین، علامت کابین چشمک زن شده و برد فقط در حالت دوکابین میتواند شروع به کار کند.
- نکته: هر مرحله از حالت چند مرحله ای تا ۹۰ دقیقه و ۲۴۰ درجه میتواند تنظیم گردد و در قسمت زمان سه زمان پخت چند مرحله ای نشان داده می شود.
- نکته: خطای Err2 و Err1 مربوط به وصل نبودن سنسور دما کابین بالا و پایین می باشد.
- نکته: اگر برای استفاده از فر حالت دو طبقه را انتخاب کنیم و دیوایدر شیشه ای را داخل فر قرار ندهیم دستگاه کار نمی کند



جدول برنامه های اتوماتیک

نام برنامه	المنت بالا	المنت پایین	المنت پشت	چوجه گردان	فن کانوکشن	دمای پیشنهادی	زمان پیشنهادی دقیقه
یخ زدایی		*			*	50	4:00
سبب زمینی تنوری	*	*			*	180	0:30
سبب زمینی سرخ کرده	*		*		*	200	0:25
میوه خشک کن			*		*	60	4:00
نان		*	*		*	170	0:45
سبزیجات	*	*			*	170	0:40
کیک		*				170	0:30
پیتزا		*	*		*	185	0:25
مرغ	*		*	*	*	200	0:45
ماهی	*	*			*	180	0:45
گوشت	*	*	*		*	200	1:00
استیک	*		*		*	20	0:45



نمایشگر



نمایشگر دمای پخت :

در این قسمت دمای پخت کابین بالا و پایین نشان داده میشود.
همچنین در این قسمت انتخاب کابین بالا یا پایین نشان داده شده است.



نمایشگر زمان پخت :

در این بخش زمان تنظیم شده نمایش داده میشود.
اگر در حالت پخت چند مرحله ای باشیم ، این نمایشگر در موقع تنظیم هر قسمت زمان مربوط به اون قسمت را نشان می دهد و پس از تنظیم همه ی قسمت ها مجموع زمان ها نمایش داده می شود.

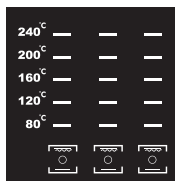


نمایشگر برنامه های اتوماتیک:

در این قسمت برنامه های قابل انتخاب اتوماتیک که در حالت تک کابین با لمس مشخص شده.

نمایشگر مراحل مختلف پخت:

در این قسمت با رفتن به چند مرحله ای دما و المنت های هر قسمت از پخت به صورت جداگانه نمایش داده می شود.



نمایشگر المان های مختلف:

در این قسمت با لمس کلید manual حالت های مختلف المان ها انتخاب و المان مربوط روشن می شود.





شستشوی فر



قبل از تمیز کردن با تعمیر دستگاه
حتماً دوشاخه را از پریز بکشید.
از آب و مایع ظرفشویی جهت نظافت
کف و دیواره داخلی فر استفاده کنید.
کاور فن و سینی بالای المنت را خارج
کنید و بشویید.

دور درب فر یک حلقه سیلیکونی قرار داده شده که این موجب عملکرد بهتر دستگاه و مانع خروج حرارت از داخل به بیرون میشود لاستیک دور درب را چک کنید که در وضعیت مناسبی باشد. در صورت لزوم آن را تمیز کنید و از وسایل شوینده زبر و خشن استفاده نکنید که باعث آسیب به آن می شود. در صورت آسیب با خدمات پس از فروش تماس بگیرید و تا تعویض آن از دستگاه استفاده نکنید.

برای تمیز کردن درب فر از شویندههای مخصوص اجاق گاز و فر استفاده کنید و سپس کف و مواد به جای مانده از شوینده را کاملاً با دستمال پاک کنید.

به هیچ عنوان برای تمیز کردن فر از سیم ظرفشویی و اسکاچ های زبر و لکه برهای صنعتی استفاده نکنید.

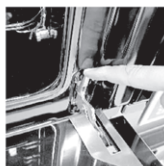
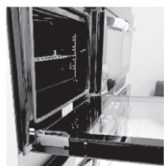
لعاب کوره فر از نوع آسان تمیز شونده میباشد. این نوع لعاب این ویژگی را دارد که چربی ها در زمان پخت و پز به داخل لعاب نفوذ نمی کنند و این امکان را به شما میدهد که بدنه داخلی فر را آسان تر تمیز کنید برای این کار ابتدا یک کاسه آب حدود نیم لیتر را داخل فر قرار دهید توجه کنید ظرف شما برای استفاده داخل فر مناسب باشد. در صورت تمایل میتوانید از سینی داخلی فر جهت پر کردن آب استفاده کنید. المنت بالا را روشن کرده درب فر را ببندید و بعد از ۲۰ دقیقه فر را خاموش کنید ظرف آب را خارج کنید سپس با یک دستمال چربیهای داخل فر که به واسطه بخار آب نرم شده اند را به راحتی تمیز کنید.

• درب فر

۱ برای جدا کردن درب فر آن را بطور کامل باز کرده و ضامن لولاهای زیر درب را تا آخر باز کنید.
سپس درب را برای قفل شدن ضامن و لولا ببندید و در آخر هر دو طرف درب را با دست گرفته و آن را خارج نمایید.

۲ - برای نصب درب فر بر عکس مراحل در آوردن درب فر عمل میکنیم.

نکته توجه داشته باشید که درب فر را باید طبق دستورالعمل نصب کنید تا از هرگونه آسیبی جلوگیری شود.





توجه : هیچ گاه المتهای برقی فر را تمیز نکنید کثیفی ها و آتار به جا مانده غذا در حین استفاده سوخته و از بین می روند.

● سینی لعابی و طبقات :

بعد از هر بار استفاده از فر در صورتی که سینی چرب شده باشد اجازه دهید تا کاملاً سرد شده سپس با آب گرم و مایع ظرفشویی سینی را تمیز کنید.

برای تمیز کردن شلفهای کناری زمانی که فر گرم است کمی شوینده بر روی شلف ها ریخته و با دستمال خیس برای چند دقیقه بپوشانید. سپس شلف ها را داخل آب بگذارید با این روش شلف ها به راحتی پاک می شوند.

همچنین شوینده های اجاق گاز و فر برای تمیز کردن سینی و شلفها مناسب می باشد.

قبل از هر بار استفاده از فر از تمیز بودن سینی ها و شلف ها اطمینان حاصل کنید.

● صفحه نمایشگر

بسیار ضروری است که بعد از استفاده از فر صفحه نمایشگر و کنترل آن را تمیز کنید.

برای این کار میتوانید از سرکه و آب و یا با استفاده از دستمال مرطوب آغشته به مایع ظرفشویی کنترل پنل را تمیز کنید. شما میتوانید سرکه و آب را به میزان مساوی ترکیب کرده و کنترل پنل را تمیز کنید به هیچ عنوان از پاک کننده ها و لکه برهای قوی برای تمیز کردن کنترل پنل استفاده نکنید زیرا باعث خرابی و اختلال در عملکرد دستگاه گردیده و همچنین ممکن است نمای فر شما را نیز دچار خرابی کند.

● سطوح استیل برای بعضی از مدل ها

اسکاج ها و اسفنج های زیر باعث ایجاد خراشیدگی و خط و خش بر روی سطوح استیل می شوند. از یک دستمال مرطوب و گرم به همراه شوینده های معمولی برای تمیز کردن سطوح استیل استفاده کرده و سپس با یک دستمال خشک شوینده ها را پاک کنید برای پاک کردن لکه های سخت تر می توانید از پاک کننده های مخصوص و استاندارد استیل استفاده کنید.

● تعویض لامپ

توجه !! حباب شیشه ای فقط وقتی سرد است باید برداشته شود با دستکشهای لاتکس

بتر می توانید آن را بردارید. قبل از تعویض لامپ منبع برق فر را قطع کنید.

بعد از سرد شدن کامل لامپ آن را بردارید برای حفظ ایمنی خود به لامپ داغ با دستمال مرطوب دست نزنید زیرا ممکن است باعث شکستن لامپ شود. پوشش لامپ را خلاف عقربه های ساعت بچرخانید تا از جای خود آزاد شود.

● جایگزینی لامپ

یک لامپ ۲۵ وات رشته ای را که مخصوص

لوازم برقی است در محل تعبیه شده جهت

لامپ قرار داده و لامپ را در میان شیرهای

سوکت قرار داده و کاور شیشه ای را در

جهت عقربه ساعت بچرخانید.



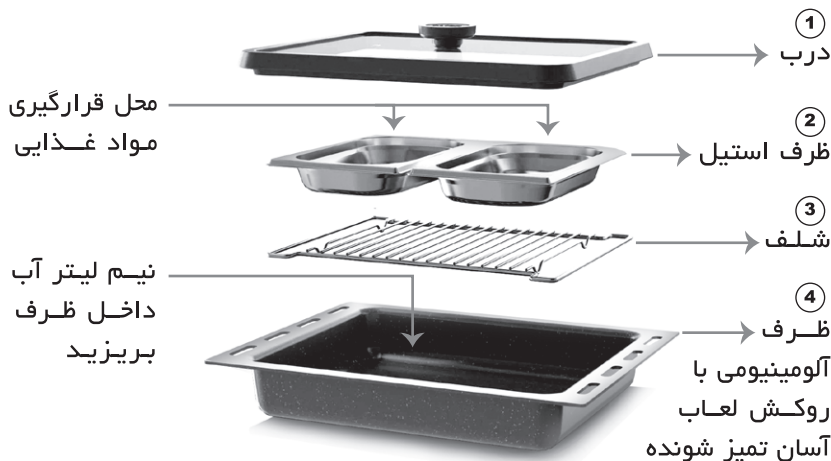


● سنسورهای محافظتی :

این دستگاه دارای دو سنسور محافظتی می باشد. جین استفاده از فر زمانیکه درجه حرارت فضای اطراف کوره فر از ۵۰ درجه سانتیگراد بیشتر شود. یکی از سنسورها، فن بالای کوره را فعال می کند. با فعال شدن فن، هوای اطراف کوره از آگروز تعبیه شده خارج شده و جریان هوای ایجاد شده مانع از افزایش بیش از اندازه دما می شود. زمانی که سنسور دوم تعبیه شده به هر دلیلی درجه حرارت اطراف کوره از ۱۳۵ درجه سانتیگراد بیشتر شود، فعال می شود و برق اصلی دستگاه را قطع می کند.

نحوه استفاده از ظرف بخار پز

↓ ترتیب قرار گیری



برای استفاده از ظرف بخار پز، دیوایدر شیشه ای را از فر خارج کنید و فر در حالت تک کابین باشد



ظرف بخار پز را دقیقاً طبق شکل بالا چیدمان کنید و داخل فر قرار دهید



کلیدبخارپز: با لمس این کلید برد به حالت برنامه ی بخارپز رفته و شروع به کار میکند.

