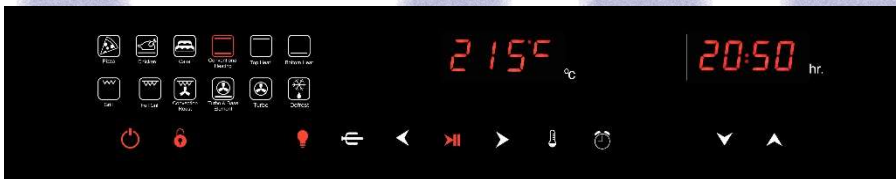


دفترچه راهنمای

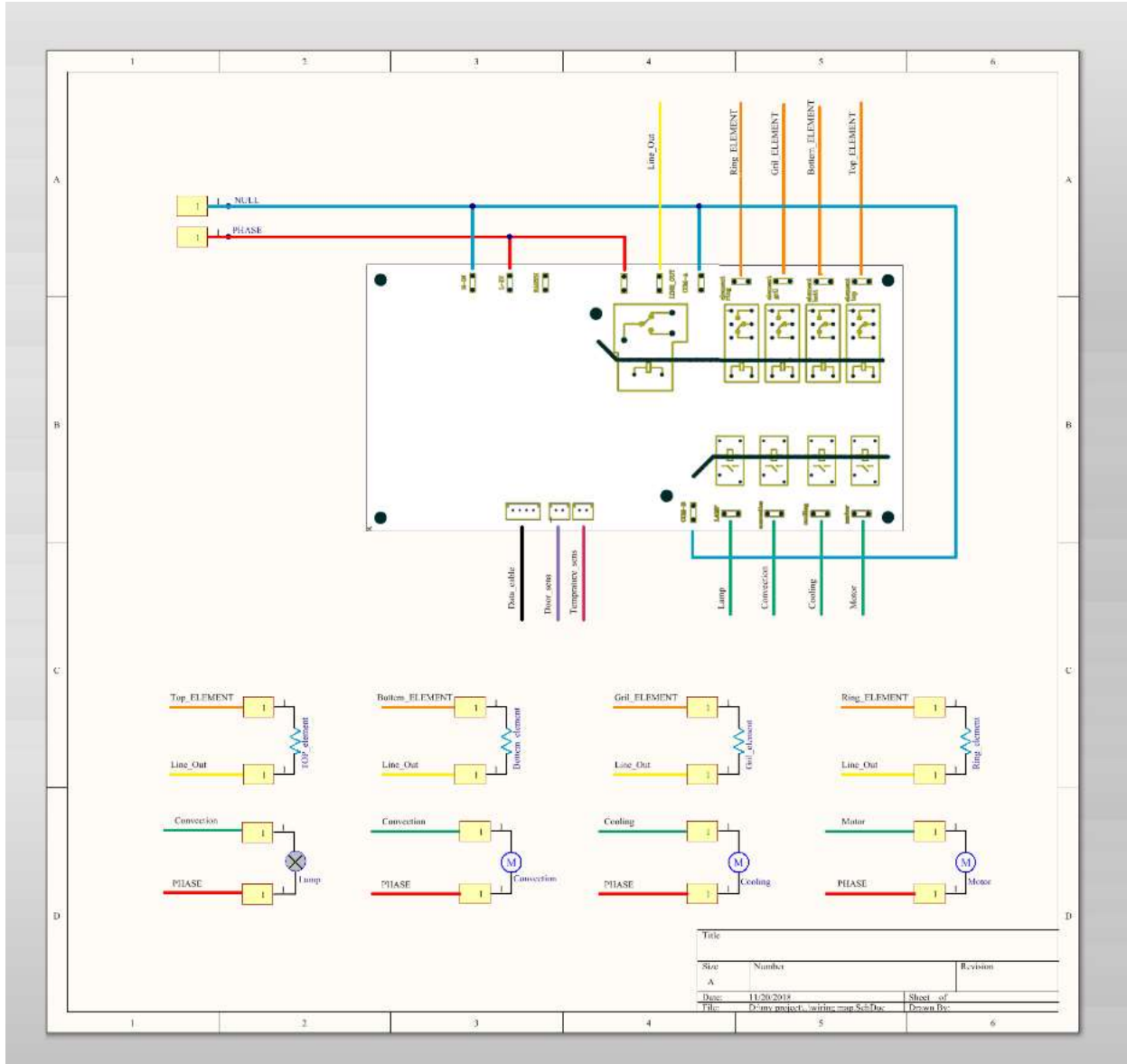
پنل فر

OVP1112S۲





راهنمای نصب پنل

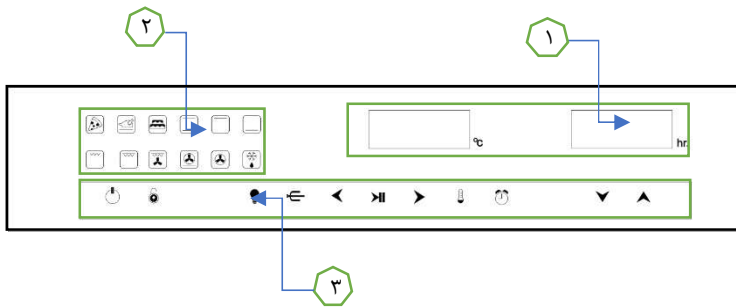


راهنمای استفاده از پنل

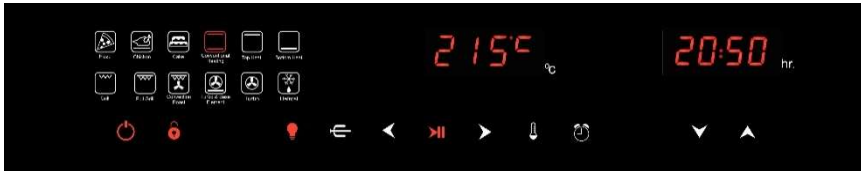
کاربر گرامی ، ضروریست پیش از استفاده از دستگاه دفترچه راهنما را بدقت مطالعه فرمایید . در این بخش مشخصات پنل، نکات ایمنی، خطاهای نمایان شده بر روی دستگاه و روش مرتفع نمودن آنها و برخی روشهای پخت پیشنهادی آمده است.

۱-۲- آشنایی با پنل

- ۱- نمایشگرها
- ۲- برنامه های کاربردی
- ۳- کلیدهای لمسی



۱-۱-۲- نمایشگرها




در پنل دستگاهی که پیش رو دارید . دو نمایشگر وجود دارد . نمایشگر بالا، زمان و نمایشگر پایین، دما را نمایش میدهند.








۲-۱-۲- برنامه های کاربردی

در این دستگاه برنامه هایی پیش بینی شده است که پخت و پز با این دستگاه برای کاربر تسهیل شده است . برخی برنامه ها اعم از پخت کیک، جوجه و پیتزا دارای بازه زمانی و دما میباشد که کاربر میتواند با انتخاب آن - با توجه به جدول پخت دفترچه اشاره شده در این دفترچه - به راحتی به پخت مناسب دست یابد . جهت آشنایی بیشتر با هر یک از برنامه ها و مورد استفاده آنها جدول زیر را مطالعه نمایید .

این برنامه مخصوص پیتزا و غذاهایی است که نیاز به ترد شدن دارند. مراجعه به جدول پخت	
پخت مرغ سوخاری (مانند کنتاکی) - به جدول پخت مراجعه شود.	
برنامه پخت کیک - به جدول پخت رجوع شود.	
المنت بالا و پایین - پخت شیرینی و گاتا و ...	
المنت بالا- جهت طلایی شدن خوراک	
المنت پایین - پیش پخت	
گریل - جهت گریل کردن حجمهای کوچک	
گریل و المنت بالا - جهت سوخاری نمودن حجمهای نسبتا بزرگ	
گریل و المنت بالا و فن - کباب کردن مرغ ، گوشت، ماهی و سیب زمینی	
المنت پایین ، المنت حلقه ای و فن- جهت طبخ غذاهای ترد مناسب است	
المنت گرد و فن - جهت طبخ گوشت و ماهی مناسب است.	
یخ زدایی	



۲-۱-۳- کلیدهای لمسی





کلیدهای لمسی با اشاره دست فعال میگردند. به جهت بالا بردن ضریب امنیتی دستگاه، جهت روشن و خاموش نمودن دستگاه به مدت ۱ ثانیه کلید را  نگه دارید.


انتخاب برنامه سمت راست		روشن و خاموش نمودن دستگاه	
اجرای برنامه انتخابی		قفل کودک	
کاهش دما یا زمان		لامپ فر	
افزایش دما یا زمان		جوجه گردان	
		انتخاب برنامه سمت چپ	

۲-۲- نکات کلیدی

الف - در صورت بروز قطعی برق به مدت حداکثر ۱۲ ساعت ، حافظه دستگاه حفظ می شود و پس از وصل مجدد ساعت آن با بهره گیری از حافظه با دقت بسیار بالا بصورت خودکار راه اندازی می شود.

ب- در حالتیکه دستگاه روشن و در حال اجرای یکی از برنامه می باشد، کاربرد میتواند با نگه داشتن همزمان کلید  و  ساعت روزانه را به مدت چند ثانیه به نمایش بگذارد .

ج- جهت تنظیم ساعت ، بایستی دستگاه در حالت خاموش باشد، بدین معنی که برنامه ای در حالت اجرا نباشد. کلیدهای  و  را به مدت ۳ ثانیه نگه دارید . در این هنگام نمایشگر مربوط به زمان شروع به چشمک زدن میکند ، سپس با کلیدهای  و  زمان را تنظیم نمایید . پس از ۵ ثانیه نمایشگر تثبیت خواهد شد.

د- با نگه داشتن کلید قفل کودک  به مدت ۲ ثانیه صفحه نمایش و کلیدها قفل می شوند .

ر- پس از اتمام برنامه ، تا زمانیکه دمای داخل کابین بالای ۶۰ درجه سانتیگراد می باشد، نمایشگر دما کلمه HOT را نمایش می دهد.

ز- با نگه داشتن کلید POWER ، می توان errorهای رفع نقص شده را تصحیح نمود .

س- پس از روشن نمودن دستگاه و سپری شدن ۱۰ دقیقه ، اگر کلیدی لمس نشود ، دستگاه به حالت STAND BY در آمده و خاموش می شود.

ش- برخی از برنامه ها دارای زمان و دمای از پیش تعیین شده می باشند، بنابراین با انتخاب هر یک از آنها - پخت پیتزا، جوجه و کیک- زمان و دمای مربوط به آن نمایش داده خواهد شد.

و- نمایشگر زمان ساعت را به صورت ساعت و دقیقه نمایش می دهد و پس از Start در صورتیکه زمان پخت بیش از ۱ساعت باشد، زمان نمایش داده شده به صورت ساعت و دقیقه نمایان می شود و اگر کمتر از ۱ساعت باشد به صورت دقیقه و ثانیه نمایش داده میشود.

ه- برخی از برنامه های پخت از پیش تعیین شده مانند پیتزا و کیک نیازمند پیشگرم کابین میباشند. بنا بر این ، مرحله اول پس از START این برنامه ها، مرحله پیشگرم می باشد . تا زمانیکه دستگاه به دمای مورد نظر برسد ، نمایشگر دما کلمه PREHEAT و نمایشگر زمان کلمه run را نمایش خواهند داد . پس از آنکه دستگاه به دمای مورد نظر رسید، صدای بوق دستگاه اتمام مرحله پیشگرم را اعلام میدارد و کلمه END در نمایشگر زمان ظاهر شده و تا زمانیکه ادامه برنامه توسط کاربر انتخاب شود دمای کابین در دمای ۲۰۰ درجه سانتیگراد حفظ خواهد شد .

ی- در صورتیکه برنامه انتخابی نیازمند پیشگرم باشد پس از سپری شدن بازه زمانی پیشگرم و آماده شدن دستگاه برای ادامه کار پخت ضروریست کاربر پس از قرار دادن مواد در دستگاه، مجدداً دکمه START دستگاه را لمس کند تا مرحله دوم پخت اجرا گردد.

۲-۳- خطاهای دستگاه :

توجه داشته باشید ، در صورت عدم عملکرد مناسب دستگاه احتمالاً یکی از خطاهای اشاره شده در این قسمت، بر روی نمایشگر دستگاه نمایان خواهد شد و با توجه به مورد، میبایستی رفع نقص صورت پذیرد.

E1 : قطع سنسور دمای کویتی

E2 : اتصال کوتاه سنسور کویتی
















E3 : عدم اتصال خروجی ها

E4: عدم ارسال دیتا از پاور به پنل

E5 : عدم ارسال دیتا از پنل به پاور

E6 : دمای برد بالای ۹۰ درجه سانتیگراد

۲-۴- جدول پخت

نوع غذا	برنامه دما (°C)	زمان / دقیقه	محل قرارگیری	پیش گرم	لوازم جانبی
گوشت گوساله kg ۱.۵	 190°C	۵۰-۶۰	۱	خیر	
گوشت بره kg ۱.۵	 ۲۲۰	۴۰-۵۰	۲	خیر	
جوجه kg ۱.۲۵	 ۲۱۰	۵۰-۶۰	۱	خیر	
ماهی kg ۱	 ۲۲۰	۱۳-۱۷	۲	بله	
پیتزا	 ۲۰۰	۱۸-۲۲	۱	بله	
کیک اسفنجی	 ۱۹۰	۱۵-۱۹	۲	بله	
کیک میوه ای	 ۱۳۰	۳۰-۴۰	۱	خیر	
یخ زدایی	 75°C		۲	خیر	