



Twin Oven

راهنمای دستگاه فر دو طبقه
جنرال فورس FO401S-5B



GENERAL
FORCE

WWW.GENERALFORCE.NET

**GENERAL
FORCE**

**GREEN
TECHNOLOGY**

Energy
Category **A+++**



Turbo
GRILL



Meat
Probe



Extra (7.5 Liter)
Capacity

Friendly Environment



Divider



Convection



Energy
Saving



Defrost



NANO
Anti Finger



Fast
Heat Up



True
FAN



Cooling
System



Width
60cm



Steam



Eco
Roasting



Child
Lock



Rotisserie



Easy
Clean



Soft
Motion

Makes
Your
Dreams
Come
True



**GENERAL
FORCE**



راهنمای دستگاه

فردو طبقه جنرال فورس با قابلیت کارکرد چندگانه

FO401 S - FO405 B

دستورالعملهای نصب و راه اندازی

استفاده از این کتاب راهنما

این کتاب راهنما حاوی اطلاعاتی در مورد نکات ایمنی و دستورالعملهای کاربردی است تا با در نظرگیری آنها بخوبی از دستگاه مزبور استفاده کرده و آنرا نگاهداری نمایید. لطفا پیش از استفاده از فرجنرال فورس حتما این کتاب را مطالعه فرمایید و آنرا برای مراجعات بعدی نزد خود نگاه دارید.

علامتها و نمادهای زیر در متن این کتاب راهنما بکار رفته اند:



(مهم)



(توجه)

دستورالعملهای ایمنی

نصب فر جنرال فورس باید فقط توسط برق کاری تأیید شده و ماهر انجام شود. نصاب مسئول اتصال این دستگاه به منبع اصلی تامین برق با رعایت توصیه های ایمنی مربوطه است.

ایمنی الکتریکی

اگر دستگاه شما در طی حمل و نقل دچار آسیب شد آنرا به منبع برق متصل نکنید. این دستگاه باید فقط توسط یک برقکار تأیید شده و مجاز به منبع اصلی برق متصل گردد.

- در صورت بروز عیب و نقص یا آسیب دیدگی فر، آنرا راه اندازی نکنید.
- کارهای تعمیرات باید توسط تکنیسین مجاز انجام شوند. تعمیرات اشتباه میتواند منجر به بروز خطراتی جدی گردد. در صورتیکه دستگاه شما نیاز به تعمیر داشته باشد با مرکز خدمات پس از فروش جنرال فورس تماس بگیرید.
- تلفن: ۲۲۷۹۲۴۱۲ و ۲۲۷۹۲۴۱۵ و ۲۲۷۹۲۴۱۸
- اگر کابل برق دچار عیب و نقص شده باشد باید با کابلی ویژه یا تجهیزات عرضه شده توسط شرکت تولید کننده یا نمایندگی خدماتی مجاز تعویض گردد.
- کابلها و سیم های برق نباید با فر در تماس باشند؛
- فر باید بوسیله ی مدارشکن یا فیوز تأیید شده به منبع اصلی برق متصل شود.
- هرگز از اداپتور دارای تویی چندگانه یا انشعابات استفاده نکنید.
- وقتی دستگاه در حال تعمیر یا تمیز کاری است، دوشاخه ی آن باید از پریز اصلی برق جدا شود.

هشدار

- فر باید پیش از تعویض لامپ، خاموش شود تا از احتمال برق گرفتگی جلوگیری شود. درحین کار با فرجنرال فورس، سطوح داخلی ممکن است بسیار داغ شوند.
- رعایت نکات ایمنی در حین کار با فر جنرال فورس
- این فر فقط برای پخت غذا در فضاهای خانگی و مشابه طراحی و ساخته شده است.
- در طی استفاده از این وسیله، سطوح داخلی آن بسیار داغ میشوند. از لمس کردن المنتهای حرارتی یا سطوح داخلی فر بپرهیزید.
- هرگز مواد قابل اشتعال را در فر نگاهداری نکنید.
- سطوح فر در حین استفاده از دستگاه و پس از خاموش کردن آن ممکن است تا

مدتی داغ باشند.

- در طی پخت و پز با این دستگاه، هنگام باز کردن درب اجاق بسیار مراقب باشید هوا و بخار داغی که از آن خارج میشود موجب سوختگی شما نشوند.
- هنگام پخت غذاهایی که حاوی الکل هستند، ممکن است الکل در نتیجه ی دمای بالا تبخیر شده و بخار آن در اثر تماس با قسمت‌های داغ فر آتش بگیرد.
- برای ایمنی خود، از تمیزکننده هایی که با آب پرفشار یا بخار پرفشار کار میکنند استفاده نکنید.
- غذاهای منجمد مانند پیتزا باید بر روی گریل سیمی قرار داده شوند. اگر از سینی استفاده میکنید ممکن است در نتیجه ی تغییر دمای بالا تغییر شکل دهد.
- هرگز بر روی کف محفظه ی داخلی فر آب نریزید. این امر موجب آسیب دیدگی سطح لعابی آن میشود.
- درب فر باید در طی پخت غذا بسته باشد.
- کف محفظه داخلی فرجنرال فورس را با فویل الومینیمی نپوشانید و هیچ نوع سینی یا قوطی فلزی را بر روی آن قرار ندهید. فویل الومینیمی راه خروج گرما را مسدود میسازد و منجر به آسیب دیدگی سطوح لعابی شده و کیفیت کار فر را کاهش میدهد.
- آب میوه ها از خود لکه بر جای میگذارند که ممکن است به سختی پاک شوند. هنگام پخت و پز کیکهای بسیار مرطوب از ماهی تابه های دارای عمق زیاد استفاده کنید.
- ظروف پخت و پز را بر روی درب فر قرار ندهید.
- این وسیله برای استفاده توسط کودکان کم سن و سال یا افراد ناتوان طراحی نشده است اما آنها میتوانند تحت نظارت یک فرد آگاه از این دستگاه استفاده نمایند.
- فقط از سنسور حرارتی (meat probe) توصیه شده برای فرجنرال فورس استفاده نمایید.
- اطمینان حاصل نمایید که دستگاه پیش از تعویض لامپ، خاموش است تا از احتمال برق گرفتگی پیشگیری شود.
- اگر مدت زمان پخت به دستگاه داده نشد پس از مدت زمانی که در زیر نشان داده شده بطور خودکار خاموش میشود.
- نکات مربوط به ایمنی کودکان

- همیشه در مدتی که فرد حال سرد شدن است قفسه های آن را در محلی مناسب قرار دهید. برای خارج کردن قفسه ها مراقب باشید تا دستکش محافظ یا دستمالی که بدست دارید با المنتهای داغ تماس پیدا نکند.
- همیشه از دستمال خشک استفاده کنید زیرا دستمال مرطوب منجر به سوختگی ناشی از بخار داغ میشود. از حوله یا دستمالهای حجیم استفاده نکنید.
- هشدار: قطعات قابل دسترسی در حین عملکرد فر بسیار داغ میشوند. در این شرایط کودکان را از دستگاه دور نگاه دارید.
- پیش از شروع کار پوشاکی که بتن دارید را چک کنید که دارای قسمت‌های سست و شل و اویخته نباشد. اگر موهای بلندی دارید آنرا ببندید تا اویخته نباشد و از لباسهای اویخته مانند کراوات، روسری، جواهرات یا استیپنهای اویخته استفاده نکنید.
- اجازه ندهید دیگران از قسمت‌های مختلف فر ج-نرال فورس بخصوص درب فر اویزان شوند یا بر روی آن بایستند، یابه آن تکیه دهند یا از آن بالا روند. این کارها میتواند به دستگاه آسیب رسانده یا منجر به واژگونی دستگاه و وارد آمدن جراحاتی جدی میشود.
- هشدار: این فر و قطعات قابل دسترسی سطح آن در طی استفاده داغ میشوند. از لمس المنتهای حرارتی آن خودداری کنید. اجازه ندهید کودکان کمتر از ۸ سال از این وسیله استفاده کنند مگر اینکه تحت نظارت کامل بزرگسالان باشند. کودکان و حیوانات خانگی نباید در محلی که دستگاه قرار دارد و یا در حال کار است تنها و بدون نظارت گذاشته شوند. هرگز اجازه ندهید کودکان در نزدیکی محل قرارگیری فر بازی کنند، خواه دستگاه در حال کار باشد خواه نباشد.
- کودکان هشت سال و بالاتر و افراد دارای کم توانی جسمی، حسی یا ذهنی یا افراد فاقد تجربه و آگاهی فقط با نظارت یا راهنمایی افراد بزرگسال و مطلع و با آگاهی از خطرات و نکات ایمنی مربوطه میتوانند از این وسیله استفاده نمایند. اجازه ندهید کودکان با این وسیله بازی کنند. کارهای تمیزکاری و نگهداری این وسیله نباید توسط کودکان و بدون نظارت بزرگسالان انجام شود.
- نکات ایمنی مربوط به تمیز کردن فرجنرال فورس
- هشدار: 
- وسایل مورد علاقه ی کودکان را داخل فر یا در کابینتهای بالای آن و یا در محفظه ی

پشتی آن نگهداری نکنید. چون ممکن است کودکان برای دسترسی به اشیای مورد علاقه ی خود از دستگا بالا بروند و صدماتی جدی به آنها وارد شود فرجنرال فورس را در حالی که هنوز داغ است تمیز نکنید. برخی از مواد تمیز کننده اگر بر سطوح داغ بکار برده شوند بخاراتی سمی تولید میکنند. پارچه ها یا اسفنجهای مرطوب نیز اگر بر سطوح داغ بکار برده شوند بخار حاصله موجب سوختگی میشود.

سطوح خارجی فرجنرال فورس

● برای تمیز کردن فضای داخلی و سطوح خارجی فراز پارچه و شوینده ای ملایم یا آب و صابون گرم استفاده کنید.

● سپس سطوح را با دستمال کاغذی اشپزخانه یا حوله خشک کنید.

● از تمیز کننده های تند و تیز یا ساینده استفاده نکنید.

سطوح ساخته شده از فولاد ضد زنگ

● از پارچه های پشمی دارای براده های فولاد، پدهای ساینده استفاده نکنید زیرا به سطوح آسیب میرسانند.

سطوح الومینیمی فر

● این سطوح را با دستمالی نرم یا پارچه های میکروفیبر و شوینده ای ملایم (شیشه شوی) تمیز کنید.

هشدار

اطمینان حاصل کنید که فرجنرال فورس پیش از شروع تمیزکاری، سرد شده باشد.

فضای داخلی فرجنرال فورس

● درزگیر درب را با دست پاک نکنید؛

● از پدهای ساینده یا اسفنجهای تمیزکاری استفاده نکنید.

● مراقب باشید سطوح لعابی آسیب نبینند، از تمیزکننده های مخصوص فر موجود در بازار استفاده نمایید.

● برای زدودن لکه های سرسخت از تمیزکننده های مخصوص استفاده نمایید.

شیشه ی درب فر

درب فر مجهز به سه لایه شیشه است که روی یکدیگر قرار داده شده اند. لایه های داخلی و میانی را میتوانید برای تمیز کردن خارج نمایید.

هشدار 

● هر زمان درب فر را از محل آن جدا میکنید گیره ها باید باز شوند.

● از تمیزکننده های تند و تیز و ساینده یا خراشنده های فلزی نوک تیز برای تمیز کردن شیشه ی دستگاه استفاده نکنید زیرا موجب خراشیدگی سطح آن میشوند و منجر به شکستگی شیشه میگردد.

● هنگام نصب درب فرجنرال فورس، جداساختن برخی از قسمتها (شیشه ی درب یا قسمتهای دیگر) از درب ممکن است موجب وارد آمدن جراحات شود.

توجه: 

اگر از نیروی بیش از حد زیاد بخصوص در قسمت لبه های لایه ی جلویی برای جدا کردن آن استفاده کنید ممکن است شیشه دچار شکستگی شود.

لوازم جانبی

پس از هر بار استفاده، تمامی لوازم جانبی و لوازم مخصوص پخت را بشویید و با حوله ی اشپزخانه خشک کنید. برای تمیز کردن اسان آنها را در آب گرم و صابون بمدت ۳۰ دقیقه خیس کنید.

سطح لعابی

محفظه ی دارای کاور قابل جداسازی با یک لعاب برنگ خاکستری تیره پوشانده شده است که ممکن است بر اثر استفاده از فر لایه ای چربی بر روی آن بنشیند. این بقایای چربی در صورت بالا بودن دمای فر مثلا ۲۰۰ درجه سانتیگراد و بالاتر در حین پخت ممکن است بسوزند.

دماهای بالاتر ممکن است منجر به سوختن سریعتر این لکه های چربی شود. فر و لوازم جانبی آن باید پس از هر بار استفاده تمیز شوند در غیر اینصورت بقایای مواد غذایی و چربی باقیمانده سفت تر و سخت تر شده و تمیز کردن آنها مشکل و گاهی غیرممکن خواهد شد.

تمیز کردن با دست

اطمینان حاصل کنید پیش از شروع تمیزکاری، فر سرد شده باشد.

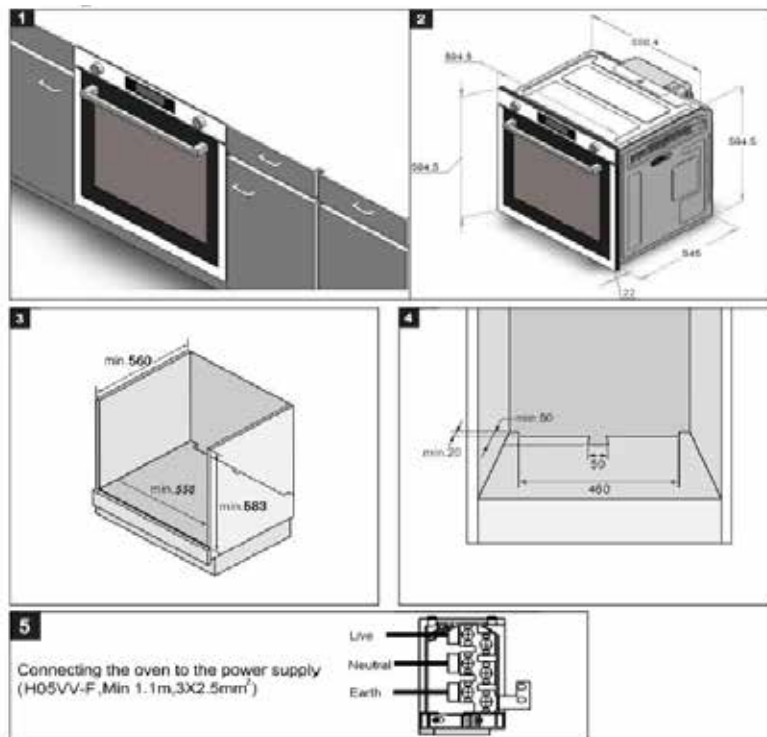
● محفظه ی دارای روکش لعابی باید با استفاده از محلول آب داغ و مایع شوینده با استفاده از برس نرم نایلونی تمیز گردد.

● از شوینده های ساینده، برسهای سفت و زمخت، پدهای ساینده، پشم دارای براده ی فولاد، چاقو یا مواد ساینده ی دیگر استفاده نکنید. از اسپری فر برای سطوح لعابی

پیش از دوریزی وسایل قدیمی، آنها را غیر قابل استفاده نمایید تا خطری ایجاد نکنند. برای این کار، وسیله را از منبع اصلی برق جدا سازید و کابل آنرا جدا کنید. برای محافظت از محیط زیست، بهتر است وسایل قدیمی به شیوه ی صحیح دورریز شوند. ● وسیله ی مورد نظر برای دورریزی نباید با زباله های خانگی دفع شود. ● شما میتوانید از مرکز دفع زباله ها و ضایعات محل خود اطلاعات مربوط به تاریخ جمع اوری و محل های دفع را بدست آورید.

نصب فرجنرال فورس

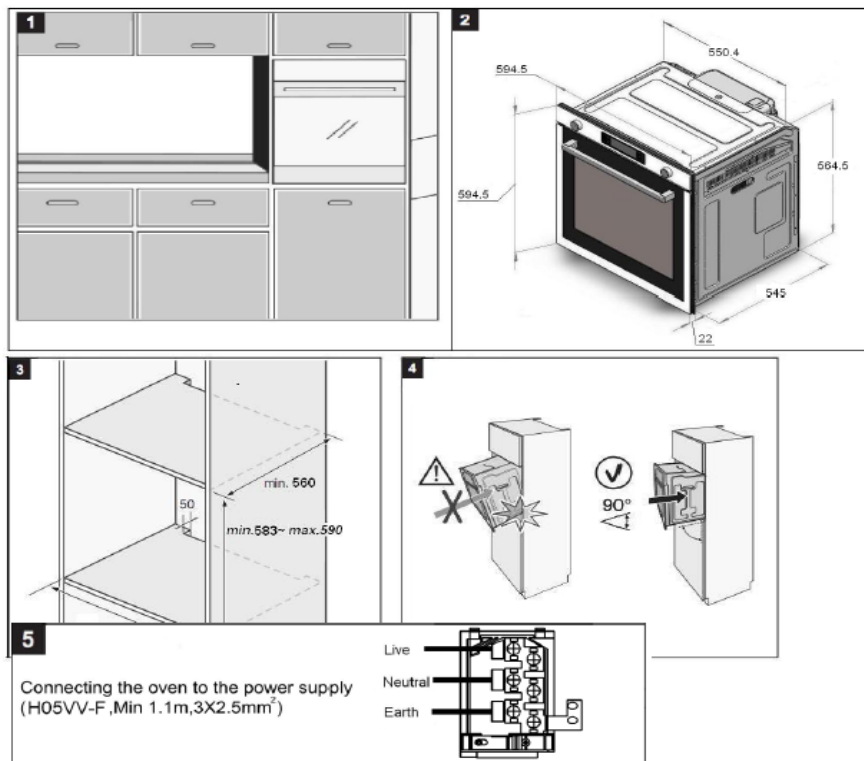
● نصب الکتریکی این دستگاه باید فقط توسط برقکاری مجاز و تأیید شده انجام گیرد. فر جنرال فورس باید براساس دستورالعمل های ارائه شده نصب شود. پس از نصب، روکش وینیل محافظ درب را جدا کنید. دستورالعمل های ایمنی برای نصاب نصب فرجنرال فورس در کابینتهای زیرین



استفاده نکنید چراکه مواد شیمیایی درون این اسپری ها به سطح لعابی آسیب وارد میکنند.

● اگر برای سطوح داخلی فرجنرال فورس از اسپری استفاده میکنید باید در ابتدا محفظه ی دارای سطح لعابی را خارج سازید. تمیز کردن با دماهای بالا پیش از تمیز کردن روکش لعابی با دمای بالا، اطمینان حاصل کنید که تمامی سطوح داخلی فر طبق شرح بالا تمیز شده اند. در غیر اینصورت دمای بالا باعث میشود بقایای بجای مانده بر سطوح داخلی فر، سخت تر شده و برطرف سازی آنها غیر ممکن میشود. اگر پس از تمیز کردن با دست، فر هنوز کثیف باشد، حرارت دهی آن با دمای بالا به زدودن لکه های ایجاد شده واثر چربی و گریس کمک میکند. توجه داشته باشید که بقایای برجای مانده از ادویه جات، شربت ها و مواد مشابه با این روش تمیز نمیشوند. این لکه ها را باید با دست و محلول داغ و مایع شونیده همراه با برس نرم تمیز کنید.

● تمامی لوازم و قطعات جانبی را از فر خارج سازید؛
● فرجنرال فورس را بر روی کارکرد انتقال حرارتی قرار دهید،
● دما را بر روی ۲۵۰ درجه سانتیگراد تنظیم کنید؛
● تقریباً یک ساعت فر را با این دما روشن نگاه دارید. مدت زمان آن به میزان سرسختی لکه ها بستگی دارد.
● اگر فراموش میکنید در پایان کار فر را خاموش کنید بهتر است زمان پایان را با استفاده از تنظیمات زمان پایان تنظیم کنید.
● با این وجود در صورت برجای ماندن لکه ها، با هر بار استفاده از فر در دمای بالا بمرور این لکه ها نیز ناپدید خواهند شد.
● دستورالعمل های مربوطه به دورریزی مواد بسته بندی قابل بازیافت
● مواد مورد استفاده برای بسته بندی این دستگاه قابل بازیافت هستند.
● مواد بسته بندی را در بسته ای مناسب قرار دهید و آنرا به مرکز بازیافت وسایل قدیمی محل خود بدهید.
● هشدار



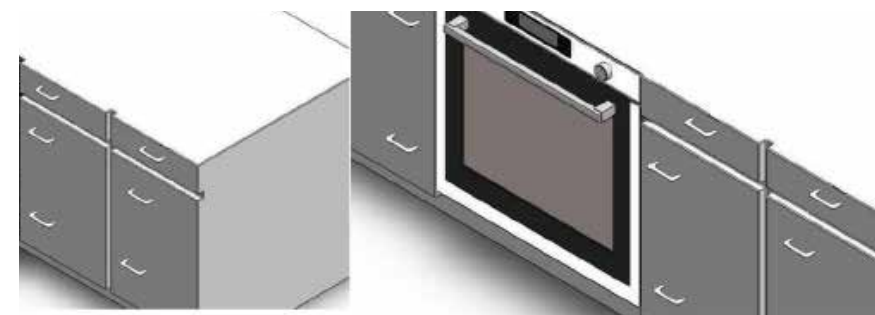
اتصال فر به منبع اصلی برق

اتصالات الکتریکی باید براساس اطلاعات مندرج بر پلاکی که در قسمت پشت فر قرار دارد توسط نصابی ماهر انجام شوند تا اطمینان حاصل شود که دستگاه بخوبی مطابق با دستورالعملهای مربوطه و مقررات جاری محلی به منبع اصلی برق متصل شده است.

اگر دستگاه به وسیله ی دوشاخه به منبع اصلی برق متصل نیست باید یک دو شاخه مناسب به قطع جریان هر دو قطب نول و فاز باشد (با شکاف تماس حداقل ۳ میلیمتر) به قسمت تامین برق اتصال متصل شود تا با لازمه های ایمنی مطابقت داشته باشد. وقتی برق متصل شد، قسمت های الکترونیکی فر شروع بکار میکنند. کابل الکتریکی (⚠️) باید بزرگتر از ۱.۵mm² (H05VV-F, Min) باشد.


کاور پشت فر را در قسمت کف باز کنید (با استفاده از یک پیچ گوشتی تخت) و پیش از اتصال سیمها به پایه های مربوطه، پیچ و گیره ی کابل را کاملا باز کنید. سیم اتصال به زمین باید به پایه ی (⏏️) فر متصل شود. اگر فر به وسیله ی یک دوشاخه به منبع اصلی برق متصل است بمحض اینکه دستگاه نصب شد باید در جایی قابل دسترس قرار داشته باشد. در صورت حوادث ناشی از عدم قابل دسترس بودن دوشاخه یا عدم اتصال فر به زمین با سیم، این شرکت مسئولیتی را قبول نمیکند.

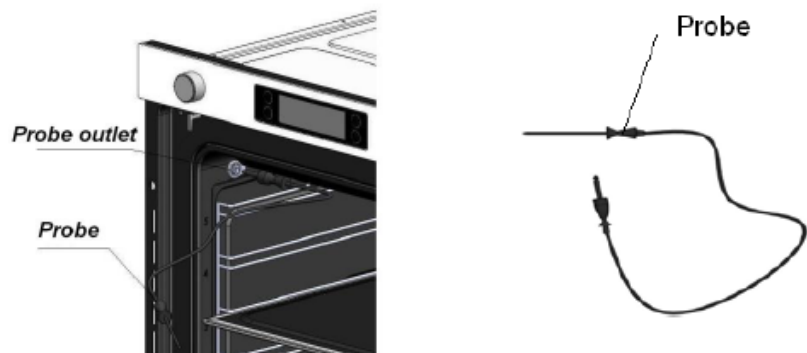
قطعات و ویژگیها





نصب فر جنرال فورس در کابینت فوقانی

- لازمه های شکاف حداقل را رعایت کنید.
- دستگاه باید با زاویه ی مناسب بصورت تراز در محل مورد نظر قرار گیرد.

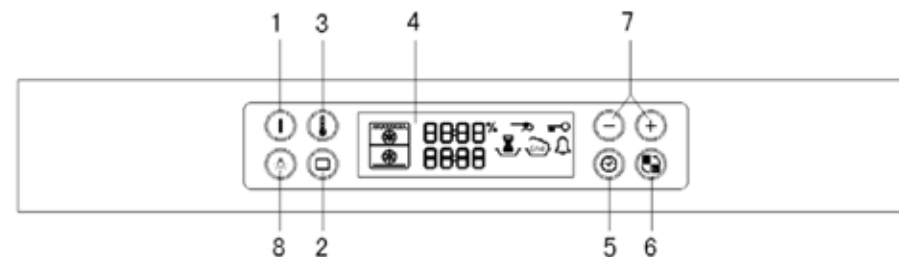
- سنسور میله ای دمای گوشت (meat probe) (گزینه ای انتخابی برای مشتریان): این قابلیت را فقط می‌توانید در حالت منفرد استفاده کنید (در این حالتها یا شرایط نمیتوانید از آن استفاده نمایید):  یک سوکت مختص برای تطابق با سنسور دمای گوشت وجود دارد.



- چگونه میتوان دستگاه را حین استفاده از سنسور میله ای برای برشته کردن تنظیم کرد.
- سنسور میله ای حرارتی (meat probe) را وارد تکه گوشت مورد نظر برای پخت نمایید.
- انتهای کابل سنسور میله ای را داخل خروجی فر نمایید. اطمینان حاصل کنید که بخوبی درون آن قرار گرفته باشد. اگر سنسور میله ای حرارتی به درستی در سوکت قرار گرفته باشد علامت  بر روی صفحه نمایش ظاهر خواهد شد.
- سینی تقسیم کننده را خارج کرده و درب فر را ببندید؛
- با لمس کردن دکمه on فر را روشن کنید سپس با فشار دادن دکمه "+"/"/"- می‌توانید هر برنامه یا عملکردی که میخواهید را انتخاب کنید.
- دکمه ی دما (temperature) را فشار دهید، در این حالت دمای فر بر روی صفحه نمایش ظاهر میشود و شما می‌توانید از برای تنظیم دمای مورد نظرتان با فشار دکمه های "+"/"/"- دما را با افزایش ۵ درجه ای از ۴۰ تا ۲۵۰ درجه سانتیگراد استفاده نمایید.

 سطوح قفسه ها از بالا به پایین شماره گذاری شده است. سطح ۴ و ۵ عمدتاً برای کارکرد گریل مورد استفاده قرار میگیرند. برای تعیین سطوح قفسه های مناسب با غذاهای مورد نظر خود به دستورالعملهای راهنمای پخت در این کتاب مراجعه نمایید.

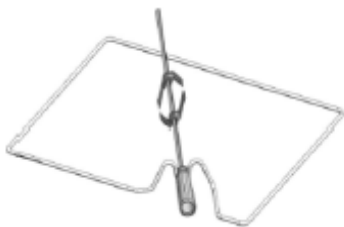
بخشهای کنترل کننده ی فر جنرال فورس



- ۱- دکمه روشن/خاموش on/off.
- ۲- دکمه ی قابلیت کارکردی
- ۳- دکمه ی دما
- ۴- صفحه نمایش
- ۵- دکمه ی زمان
- ۶- دکمه ی تعویض فوقانی و تحتانی
- ۷- دکمه کنترل زمان/دما/ قابلیت کارکردی
- ۸- دکمه چراغ

قابلیتهای ویژه

- فر جنرال فورس به قابلیت‌های ویژه ی زیر مجهز است:
- حالت‌های تقسیم کننده (divider): وقتی سینی تقسیم کننده وارد میشود، تقسیم کننده ی فر، امکان پخت مستقل و همزمان را در دو قسمت جداگانه میسر میسازد که موجب افزایش کارایی انرژی و سهولت کار میشود.



۵- کباب کردن با استفاده از سیخ چرخان (فقط در دو حالت زیر میتواند مورد استفاده قرار گیرد):



و متشکل از یک سیخ، دو چنگک، یک دستگیره و یک صفحه ی متحرک است که در سومین قفسه از پایین جای میگیرد. برای استفاده از این قابلیت، سیخ را درون منفذ تعبیه شده در دیواره ی عقبی و داخلی فر جای دهید. سینی عمق دار را هنگام استفاده از سیخ بر روی سطح ۱ قرار دهید.

۶- سینی تقسیم کننده، دارای حالت فوقانی، تحتانی و دوگانه. آنرا در سطح ۳ جای دهید. یک سوئیچ حسگر تقسیم گرد در دیواره ی عقبی محفظه ی پخت قرار دارد. آنرا کاملا در پشت آن جای دهید.



⚠ اگر پس از وارد کردن سینی تقسیم (divider) دو صدای بوق را شنیدید بدان معناست که میتوانید از کارکرد یا قابلیت تقسیم کننده استفاده نمایید. با بیرون کشیدن تقسیم کننده، دو صدای بوق بگوش میرسد که بمعنای عدم امکان استفاده از این قابلیت است.

- مجددا دکمه ی دما را فشار دهید؛ در این حال دمای سنسور میله ای حرارتی بر روی صفحه نمایش ظاهر میشود و شما میتوانید، دمای میله را با دکمه های "+"/"- و افزایش ۵ درجه ای از ۴۰ تا ۹۵ درجه سانتیگراد تنظیم کنید.
- وقتی دمای داخلی گوشت به رقم مورد نظر شما رسید سنسور میله ای فر خاموش میشوند و عبارت End (پایان) بر روی صفحه نمایش ظاهر شده و صدای بوق از دستگاه به گوش میرسد.

لوازم جانبی

لوازم جانبی زیر همراه با فر جنرال فورس عرضه شده اند:



۱- گریل سیمی برای قرار دادن سینی گریل و برشته کردن، قالبهای کیک و ظروف پخت غذا

۲- توری سیمی برای برشته کردن



۳- سینی پخت و پز برای کیکها و بیسکویتها

۴- سینی عمق دار برای برشته کردن یا جمع اوری مایعات و چربیهای حاصل از گوشت و مواد غذایی دیگر.

را وارد کنید.

خاموش شدن فر به دلایل ایمنی: اگر زمان پخت وارد نشده باشد دستگاه پس از طول مدت نشان داده شده ی زیر خودبخود خاموش میشود.
 زمان خاموشی دستگاه برای تنظیمات دمایی گوناگون زیر ۱۰۵ درجه سانتیگراد: ۱۶ ساعت
 از ۱۰۵ درجه تا ۲۰۰ درجه سانتیگراد: ۸ ساعت
 از ۲۰۰ تا ۲۵۰ درجه سانتیگراد: ۴ ساعت

● مدارهای الکتریکی این دستگاه دارای سیستم قطع حرارتی هستند. اگر فرجنرال فورس بصورت غیرعادی در دمای بالا در حال کار باشد، این سیستم، جریان برق ورودی به المنتهای حرارتی را پس از مدت زمانی مشخص قطع میکند.


پنکه یا فن خنک کننده

در طی پخت، از منافذ و شیارهای تعبیه شده بر روی دستگاه هوای داغ خارج میشود.
 ● پنکه ی خنک کننده پس از اتمام کار فرجنرال فورس همچنان به کار خود ادامه میدهد. این پنکه زمانی خاموش میشود که دمای کابینت داخلی به ۱۱۰ درجه کاهش یافته باشد یا ۲۲ دقیقه از زمان اتمام کار دستگاه گذشته باشد.

پیش از شروع کار با دستگاه تنظیم ساعت

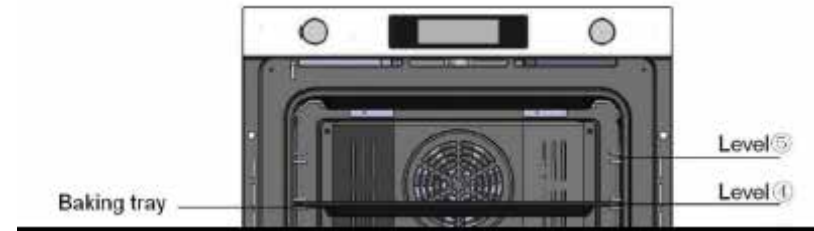
با اتصال دوشاخه ی دستگاه به پریز برق، صفحه نمایش واقع بر کنترل پانل روشن شده و عبارت ۰:۰۰ بر روی آن بصورت چشمک زن ظاهر میشود. تا زمانی که ساعت تنظیم نشود نمیتوانید از فر جنرال فورس استفاده کنید.

۱- وقتی برای اولین بار دوشاخه ی فر را به پریز برق وصل میکنید عبارت "0:" ر روی صفحه نمایش ظاهر میشود.

۲- دکمه ی زمان  را فشار دهید در این حال، عبارت "00:" شروع به چشمک زدن میکند.

۳- دکمه ی "+"/"- را فشار دهید تا تنظیم ساعت به اتمام برسد.

۴- دکمه زمان  را فشار داده و یا ۵ ثانیه صبر کنید تا چشمک زدن عبارت "30:"



سینی پخت، سینی عمق دار و گریل سیمی باید بدرستی درون شیارهای کناری قرار گیرند. هنگام بیرون کشیدن غذاهای پخته شده از دستگاه، مراقب وسایل و سطوح داغ باشید.

مثال:

سطح ۱: سینی عمق دار

سطح ۴: سینی پخت

⚠ هنگام استفاده از سینی عمق دار یا سینی پخت جنرالبرای جمع آوری ترشحات حاصل از غذاهای پخته شده، اطمینان حاصل کنید که سینی بدرستی در شیارهای کناری جای گرفته باشد. اگر این وسایل جانبی با سطح کف فر تماس پیدا کنند، ممکن است سطح لعابی آسیب ببیند. سینیهای قرار گرفته بر سطح ۱ باید به اندازه ی حداقل ۲ سانتیمتر با سطح کف فر جنرال فورس فاصله داشته باشند.

استفاده از لوازم جانبی فر جنرال فورس


تقسیم کننده، میله ی دما سنج، گریل سیمی، سینی پخت، سینی عمق دار
 جای دهی تقسیم گر: سینی تقسیم گر را در سطح ۳ فر وارد کنید.
 جای دهی میله یا سنسور حرارتی گوشت: میله را وارد خروجی مربوطه نمایید.
 جای دهی گریل سیمی: گریل سیمی را در سطح دلخواه وارد سازید.
 جای دهی سینی پخت یا سینی عمق دار: سینی پخت را در سطح ۴ فر و سینی عمق دار را در سطح ۱ فر قرار دهید.

هشدار

برای پخت غذا در حالت های فوقانی، تحتانی یا دوگانه ی تقسیم باید سینی تقسیم گر

متوقف شود. اکنون زمان بر روی صفحه نمایش ظاهر میشود و دستگاه آماده ی استفاده است.

تمیز کاری مقدماتی

پیش از استفاده از دستگاه برای اولین مرتبه، انرا بخوبی تمیز کنید.  از مواد تند و تیز یا ساینده برای این کار استفاده نکنید چراکه به سطح فر آسیب وارد میاورند. برای فرهایی که قسمت جلویی آنها با روکش لعابی پوشانده شده است از شوینده های موجود در بازار استفاده کنید.

نحوه تمیز کردن فر جنرال فورس

- ۱- درب فر را باز کنید در این حالت چراغ آن روشن میشود.
 - ۲- تمامی سینیهای فر، لوازم جانبی، شیارهای کناری را با آب گرم یا مایع شوینده بشوید و با دستمالی تمیز و نرم خشک کنید.
 - ۳- فضای داخلی دستگاه را با دستمالی نرم تمیز کنید.
 - ۴- قسمت جلویی دستگاه را با دستمالی مرطوب تمیز کنید.
- بررسی کنید که ساعت دستگاه بدرستی تنظیم شده باشد. پیش از استفاده از فر جنرال فورس، لوازم جانبی را بیرون آورده و آن را با تنظیمات انتقال حرارتی با دمای ۲۰۰ درجه سانتیگراد مدت یکساعت حرارت دهید. در این حالت ممکن است بوهایی از آن متصاعد شود که امری عادی است اما اطمینان حاصل کنید که اشیخانه دارای تهویه کافی باشد.

کارکردهای دستگاه

ویژگیها و قابلیتهای کارکردی فر جنرال فورس عبارتند از:

- ۱- انتقال حرارتی با استفاده از convectional دمای توصیه شده: ۲۰۰ درجه سانتیگراد
- این قابلیت برای پخت و برشته کردن غذاهایی که بر روی یک قفسه قرار گرفته اند مناسب است. هم المنتهای فوقانی و هم تحتانی با هم عمل میکنند تا دمای فر حفظ شود. پیش از شروع به پخت، باید فر را از قبل گرم کنید.

(میتوانید در حالت فعلی، انتقال حرارتی یا حالت حرارت دهی از بالا + انتقال حرارتی، فر را گرم کنید).

زمان (دقیقه)	لوازم جانبی	دما (°C)	سطح قفسه	ماده غذایی
۴۰-۵۰	گریل سیمی	۱۸۰-۲۰۰	۳	لازانهای منجمد (۱۰۰-۵۰۰ گرم)
۱۵-۲۰	گریل سیمی/سینی پخت و پز (برای جمع اوری مایعات حاصله)	۲۴۰	۳/۲	ماهی Dorado و ماهی با سایز مشابه (۱۰۰۰-۳۰۰ گرم) ۳-۴ قطعه در هر طرف اندکی روغن به آن اضافه کنید
۱۳-۲۰	سینی پخت	۲۰۰	۳	فیله ی ماهی (۱۰۰۰-۵۰۰ گرم) ۳-۴ قطعه در هر طرف اندکی روغن به آن اضافه کنید
۲۵-۳۵	سینی پخت	۲۰۰	۳	کتلت منجمد (گوشت چرخ کرده و گوشت ران، پنیر یا قارچ) (۱۰۰۰-۳۵۰ گرم) اندکی روغن به آن اضافه کنید
۲۰-۳۰	سینی پخت	۲۰۰	۳	کتلتک منجمد با محتویات گوشت چرخ کرده، هویج، چغندر یا سیب زمینی (۱۰۰۰-۳۵۰ گرم) اندکی روغن به آن اضافه کنید

زمان (دقیقه)	لوازم جانبی	دما (°C)	سطح قفسه	ماده غذایی
۵۰-۶۵	گریل سیمی با سینی پخت (برای جمع آوری مایعات حاصل از پخت و پز)	۱۸۰-۲۰۰	۳/۲	گوشت خوک با استخوان (۱۰۰۰ گرم)، نمک و فلفل اضافه کنید. اندکی روغن به آن اضافه کنید.
۶۰-۱۲۰	سینی پخت	۱۸۰-۲۳۰	۳/۲	کتف خوک در فویل (۱۵۰۰-۱۰۰۰ گرم) بهتر است گوشت آن از قبل در سس خیس خورده باشد.
۴۰-۵۵	سینی پخت	۱۹۰-۲۰۰	۳/۲	مرغ کامل (۷۰۰-۱۵۰۰ گرم)؛ نمک و فلفل اضافه کنید. اندکی روغن به آن اضافه کنید.
۱۵-۳۵	سینی پخت بعلاوه ی توری برشته سازی که در قسمت بالای آن قرار میگیرد.	۱۸۰-۲۰۰	۳/۲	استیک گوشت قرمز یا ماهی (۸۰۰-۴۰۰ گرم)؛ نمک و فلفل اضافه کنید. اندکی روغن به آن اضافه کنید.
۲۰	سینی عمق دار	۱۸۰	۳/۲	کیک اسفنجی (بیسکوئیت) (۱۰۰۰ گرم)

۳- انتقال حرارتی با استفاده از فن convection

دمای توصیه شده: ۱۷۰ درجه سانتیگراد

با استفاده از این قابلیت، غذاهایی که بر روی سه قفسه قرار داده میشوند پخته میشوند و برای برشته سازی غذا نیز مناسب است. پخت و پز توسط المنت حرارتی واقع در دیواره پشتی صورت میگیرد و فن نیز گرما را توزیع میکند.

پیش از شروع به پخت، باید فر را از قبل گرم کنید.

(شما میتوانید فر را با حالت فعلی از قبل گرم کنید: انتقال حرارتی یا حرارت دهی از بالا + انتقال حرارتی).

۴۰-۵۰	گریل سیمی/ سینی پخت (برای جمع آوری مایعات حاصله)	۲۰۰	۳/۲	کتلت گوشت خوک با استخوان (۵۰۰-۱۰۰۰ گرم) اندکی روغن به آن اضافه کنید
۳۰-۴۵	سینی پخت	۱۸۰-۲۰۰	۳	سیب زمینی پخته (به دو نیم شده) (۵۰۰-۱۰۰۰ گرم)
۴۰-۵۰	سینی پخت	۱۸۰-۲۰۰	۳	رولت گوشت پر شده با قارچ، منجمد (۵۰۰-۱۰۰۰ گرم) اندکی روغن به آن اضافه کنید

۲- حرارت دهی از بالا + انتقال حرارتی (top heat+ convection)

دمای توصیه شده: ۱۹۰ درجه سانتیگراد

این قابلیت زمانی باید مورد استفاده قرار گیرد که بخواهید کیک بپزید و یا بیسکوئیتی که باید بخوبی از قسمت کف قهوه ای شود را بر روی یک قفسه قرار دهید تا قهوه ای و ترد شود. این قابلیت همچنین برای پیتزا، تارت و کیک پنیر مناسب است. المنتی که از بالا حرارت میدهد فعال میشود و فن برای گردش منظم و یکدست هوای داغ نیز فعال میگردد.

پیش از شروع به پخت باید فرجنرال فورس را از قبل گرم کنید.

(میتوانید در حالت فعلی "حرارت دهی از بالا + انتقال حرارتی فر را از قبل گرم کنید).

هستند.

پیش از شروع به پخت، باید فررا از قبل گرم کنید.
(میتوانید فررا در حالت فعلی گرم کنید: گریل بزرگ یا حرارت دهی از بالا + انتقال حرارتی)

زمان (دقیقه)	لوازم جانبی	دما (°C)	سطح قفسه	ماده غذایی
۱۰-۱۵	گریل سیمی / سینی پخت (برای جمع اوری مایعات حاصله)	۲۰۰	۴/۳	سوسیس ۵-۱۰ قطعه
۱۰-۱۲	گریل سیمی / سینی پخت (برای جمع اوری مایعات حاصله)	۲۰۰	۴/۳	سوسیس آلمانی ۸-۱۰ قطعه مقداری روغن اضافه کنید.
۸-۱۲	گریل سیمی / سینی پخت (برای جمع اوری مایعات حاصله)	۲۴۰	۴	تست ها ۵-۱۰ تکه
۱۸-۲۵	سینی پخت	۲۰۰	۳/۲	تست پنیر ۵-۱۰ تکه
۲۰-۳۰	سینی پخت	۱۸۰-۲۰۰	۳	Bliny (پن کیک) با مواد داخل پرکننده، بصورت منجمد (۲۰۰-۵۰۰ گرم) آنرا پیش از گرم کردن اجاق در اجاق قرار دهید. اندکی روغن اضافه کنید.

۵- گریل کوچک (small grill)

دمای توصیه شده: ۲۴۰ درجه سانتیگراد.

این قابلیت برای گریل کردن قطعات کوچک و مسطح غذا است مانند استیک، شنیسل، ماهی و تست ها که در سینی میانی قرار داده میشوند. فقط المنت بالایی در این حالت فعال است.

زمان (دقیقه)	لوازم جانبی	دما (°C)	سطح قفسه	ماده غذایی
۴۰-۵۰	گریل سیمی / سینی پخت (برای جمع اوری مایعات حاصله)	۱۹۰-۲۰۰	۳/۲	گوشت دنده بره (۷۰۰-۳۵۰ گرم) مقداری نمک و فلفل و روغن اضافه کنید.
۱۵-۲۵	گریل سیمی	۲۲۰-۲۴۰	۳	موز پیچیده شده در فویل با شکلات، خشکبار و شکر قهوه ای: ۳ قطعه. هریک از آنها را با قرار دادن ۳-۴ قطعه موز در فویل بپیچید (آب و شکر نیز بریزید) و ۱۵ گرم شکلات و ۵-۱۰ گرم خشکبار بر روی آن بریزید.
۱۵-۲۵	گریل سیمی	۲۰۰-۲۲۰	۳	سیب پخته ۵-۸ قطعه: ۱۵۰-۲۰۰ گرم قسمت میانی سیب را خارج سازید، مقداری شکر به آن اضافه کنید. آنها را با اندکی آب در سینی قرار دهید.
۱۸-۲۵	سینی پخت	۱۹۵	۳	کنتل با گوشت چرخ شده (۶۰۰-۳۰۰ گرم) اندکی روغن به آن اضافه کنید.
۵۰-۶۵	سینی پخت	۱۸۰-۲۰۰	۳	رولت گوشت با مواد داخلی آن (گوشت چرخ شده) (۵۰۰-۱۰۰۰ گرم) مقداری روغن به آن اضافه کنید.

۴- گریل بزرگ (large grill)

دمای توصیه شده: ۲۴۰ درجه سانتیگراد.

کارکرد یا قابلیت گریل بزرگ برای غذاهایی است که در حجم زیاد اما بصورت مسطح قرار است پخته و آماده شوند مانند استیک، شنیسل و ماهی. این قابلیت همچنین برای برشته کردن مناسب است. هر دو المنت بالایی و پایینی در این حالت فعال

پیش از شروع به پخت باید فر را گرم کنید.
(میتوانید در حالت فعلی، حرارت دهی از پایین + انتقال حرارتی یا در حالت حرارت دهی از بالا + انتقال حرارتی فر را گرم کنید).

زمان (دقیقه)	لوازم جانبی	دما (°C)	سطح قفسه	ماده غذایی
۱۵-۲۰	گریل سیمی	۱۸۰-۲۰۰	۳	پای خمیر تخمیری شده با سیب، منجمد (۳۵۰-۷۰۰ گرم)
۲۵	سینی پخت	۱۸۰-۲۰۰	۳	شیرینیجات پف دار، پای های کوچک که داخل آنها پر شده باشد، منجمد (۳۰۰-۶۰۰ گرم) روی آنها را زرده تخم مرغ بمالید و در فر سرد قرار دهید (پیش از گرم کردن)
۲۵-۳۵	سینی را روی گریل سیمی قرار دهید.	۱۸۰-۲۰۰	۳	کوفته ی گوشت در سس (۲۵۰-۵۰۰) از ماهیتابه ی مخصوص سرخ کردن استفاده کنید
۱۵-۲۳	سینی پخت	۱۸۰	۳	شیرینیجات پف دار (۵۰۰-۱۰۰۰ گرم) روی آنها را زرده ی تخم مرغ بمالید
۲۲-۳۰	ماهیتابه را روی گریل سیمی قرار دهید	۱۸۰	۱۸۰	کانلونی (رولت پاستا و گوشت) در سس (۲۵۰-۵۰۰ گرم) از ماهیتابه استفاده کنید. ۳
۲۰-۳۰	سینی پخت	۱۸۰-۲۰۰	۳	پای با خمیر تخمیر شده با مواد پرکننده (۶۰۰-۱۰۰۰ گرم) روی آنها را زرده تخم مرغ بمالید

۷- انتقال حرارتی دوگانه (twin convection)

در مدل هایی که قابلیت انتقال حرارتی دوگانه دارند، میتواند دو غذا را با دو حالت مختلف در یک زمان تهیه کرد و برای این کار از سینی تقسیم کننده استفاده میشود.

پیش از شروع به پخت، باید فر را از قبل گرم نمایید.
(میتوانید فر جنرال فورس را در حالت فعلی از قبل گرم کنید، گریل کوچک یا حرارت دهی از بالا + انتقال حرارتی).

زمان (دقیقه)	لوازم جانبی	دما (°C)	سطح قفسه	ماده غذایی
۱۰-۱۲	گریل سیمی	۲۰۰	۳	پنیر کاممبر برای سرخ کردن، منجمد (۲ x ۷۵ گرم - ۴ x ۷۵ گرم) آنها در فر سرد قرار دهید (پیش از گرم کردن)
	گریل سیمی / سینی پخت (برای جمع اوری مایعات حاصله) ۱۵-۲۰	۲۰۰	۳/۲	گوجه فرنگی، پنیر موزارلا، نان باگت (نان فرانسوی) (با ژامبون گوشت خوک و سالامی) منجمد
۱۵-۲۵	گریل سیمی / سینی پخت (برای گرفتن پنیر)	۲۰۰	۳/۲	ماهی انگشتی (۳۰۰-۷۰۰ گرم) آنها در فر سرد قرار دهید (پیش از گرم کردن) اندکی روغن اضافه کنید
۲۰-۳۵	سینی پخت	۱۸۰-۲۰۰	۳	ماهی برگر منجمد (۳۰۰-۶۰۰ گرم) آنها در فر سرد قرار دهید و اندکی روغن اضافه کنید.
۲۳-۳۰	سینی پخت	۱۸۰-۲۰۰	۳/۲	پیتزای منجمد (۳۰۰-۵۰۰ گرم) آنها در فر سرد قرار دهید (پیش از گرم کردن)

۶- حرارت دهی از پایین + انتقال حرارتی (bottom heat + convection)

دمای توصیه شده: ۱۹۰ درجه سانتیگراد

حالت حرارت دهی از پایین + انتقال حرارتی برای تهیه ی غذاهایی است که لایه بالایی آنها باید مرطوب و کف آنها باید ترد شود مانند پیتزا، تارتها، کیکهای میوه ی المانی و کیک پنیر.

۸- میله یا سنسور حرارتی گوشت (meat probe)

گوشت	دقیقه	دمای اجاق	دمای داخلی
گاو و گوساله	گوشت دنده بدون استخوان نیم پخته	۲۰-۲۴	۱۶۵
	گوشت راسته نسبتا پخته	۲۴-۲۸	۱۶۵
	گوشت (۲۲۷۰-۱۳۶۰ گرم) کاملا متوسط	۲۸-۳۲	۱۶۵
فيله گوشت گاو نیم پخته	نسبتا پخته	۱۰-۱۴	۱۶۵
		۱۴-۱۸	۱۶۵
گوشت بره	با استخوان؛ بی استخوان نسبتا پخته	۱۷-۲۰	۱۶۵
	کاملا پخته (۲۲۷۰-۱۳۶۰ گرم)	۲۰-۲۴	۱۶۵
غذاهای دریایی	ماهی کامل (۲۲۷۰-۱۳۶۰ گرم)	۳۰-۴۰	۲۰۵
	خرچنگ (هریک ۱۷۰-۲۳۰ گرم)	۲۰-۲۵	۱۷۵
گوشت ماکیان	مرغ کامل (۱۵۸۸-۱۱۳۴ گرم)	۲۴-۲۶	۱۷۵
	مرغ کرنوالی پر نشده (۶۸۰-۴۵۳ گرم)	۵۰-۵۵	۱۷۵
	(شکم پر ۶۸۰-۴۵۳ گرم)	۵۵-۶۰	۱۷۵
	اردک (۲۲۷۰-۱۸۰۰ گرم)	۲۴-۲۶	۱۶۰
	بوقلمون کامل		
پرنشده (۷۲۶۰-۴۵۳۶ گرم)	۸-۱۱	۱۶۰	۸۰-۸۵
شکم پر (۱۰۸۹۰-۸۱۶۵ گرم)	۷-۱۰	۱۶۰	۸۰-۸۵
سینه ی بوقلمون (۲۲۲۰-۱۸۱۴ گرم)	۱۶-۱۹	۱۶۰	۷۵

برای مثال شما میتوانید پای سیب را با قرار دادن در قسمت پایینی فر و استیک گوشت را با قرار دادن آن در قسمت بالایی فر بطور همزمان تهیه کنید. پیش از شروع پخت، فر را گرم کنید.

میتوانید فر را در هر حالتی از جمله در حالت حرارت دهی از بالا + انتقال حرارتی گرم کنید (نوع اول)

قسمت مربوطه	ماده غذایی	سطح قفسه	حالت پخت	دما (°C)	لوازم جانبی	زمان (دقیقه)
قسمت بالایی فرجنرال فورس	استیک گوشت یا ماهی (۴۰۰-۸۰۰ گرم) مقدار روغن و نمک و فلفل اضافه کنید	۴	حرارت دهی از بالا + انتقال حرارتی	۱۸۰-۲۰۰	سینی پخت با توری سیمی مخصوص برشته کردن که در بالا قرار میگیرد	۱۵-۳۵
قسمت تحتانی	پای سیب با خمیر تخمیر شده، منجمد (۳۵۰-۷۰۰ گرم)	۱	حرارت دهی از پایین + انتقال حرارتی	۱۸۰-۲۰۰	گریل سیمی	۱۵-۲۰

(نوع دوم)

قسمت مربوطه	ماده غذایی	سطح قفسه	حالت پخت	دما (°C)	لوازم جانبی	زمان (دقیقه)
قسمت بالایی فرجنرال فورس	استیک گوشت یا ماهی (۴۰۰-۸۰۰ گرم) مقدار روغن و نمک و فلفل اضافه کنید	۴	حرارت دهی از بالا + انتقال حرارتی	۱۸۰-۲۰۰	سینی پخت با توری سیمی مخصوص برشته کردن که در بالا قرار میگیرد	۱۵-۳۵
قسمت تحتانی	شیرینیجات پف دار کوچک با مواد پرکننده، منجمد (۳۰۰-۶۰۰ گرم). روی آنها را زرده ی تخم مرغ بمالید و پیش از گرم کردن در فر قرار دهید.	۱	حرارت دهی از پایین + انتقال حرارتی	۱۸۰-۲۰۰	گریل سیمی	۲۵

اطلاعات	وارد سازی تقسیم کننده	کارکرد مورد نظر	علامت	تقسیم کننده
			off	off
این حالت جهت پخت مقادیر کوچک غذا موجب صرفه جویی در مصرف انرژی و زمان میشود.	بله	۱- انتقال حرارتی ۲- حرارت دهی از بالا + انتقال حرارتی ۳- گریل بزرگ		حالت فوقانی
میتوانید دو غذا را در دو دمای مختلف در یک زمان آماده کنید.	بله	هم قسمت فوقانی و هم تحتانی فعال هستند		حالت دوگانه
این حالت موجب صرفه جویی در مصرف انرژی و زمان برای پخت مقادیر کوچک غذا میشود.	بله	۱- انتقال حرارتی ۲- حرارت دهی از پایین + انتقال حرارتی		حالت تحتانی
	خیر	۱- انتقال حرارتی ۲- حرارت دهی از بالا + انتقال حرارتی ۳- انتقال حرارتی ۴- گریل بزرگ ۵- گریل کوچک ۶- حرارت دهی از پایین + انتقال حرارتی ۷- یخ زدایی		حالت منفرد

استفاده از فرجنرال فورس

تنظیم حالت تقسیم کننده (divider)

برای استفاده از حالت های تحتانی (bottom mode)، فوقانی (upper mode) و دو گانه (twin mode)

زمانی که فر در وضعیت Off قرار دارد، سینی تقسیم کننده را وارد نمایید.

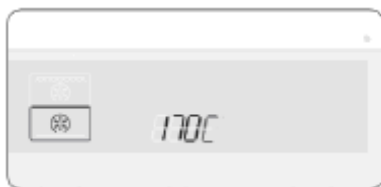
برای استفاده از حالت منفرد، زمانی که فر در وضعیت Off قرار دارد، سینی تقسیم کننده را خارج نمایید. دکمه on را لمس کنید سپس با لمس کردن دکمه function حالت های پخت مورد نظر خود را انتخاب نمایید. برای جزئیات بیشتر از دستر عملهای زیر پیروی نمایید.

۱- دکمه on/off را فشار دهید.

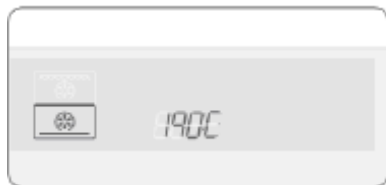
۲- دکمه ی کارکرد (function button) را فشار دهید...

۳- با فشار دادن دکمه های "+"/"-"/" حالت پخت مورد دلخواه را انتخاب نمایید. اگر پس از گذشت ۳ ثانیه تنظیماتی انجام ندهید فر بصورت خودکار در حالت انتخاب شده شروع بکار خواهد کرد.

نکته: اگر میخواهید حالت های تقسیم را عوض کنید دکمه function را فشار داده و به مدت ۳ ثانیه نگه دارید سپس با فشار دادن همان دکمه function حالت تقسیم مورد دلخواه را انتخاب نمایید.



انتقال حرارتی



حرارت دهی از پایین + انتقال حرارتی

حالت دوگانه (twin mode)

حالت‌های فوقانی و تحتانی در یک زمان با یکدیگر عمل میکنند. این امکان وجود دارد که تنظیم کنید کدام حالت در ابتدا فعال شود. وقتی پخت یکی از غذاها در حالت دوگانه به پایان رسید اگر مایل باشید زمان پخت یا دمای غذای دیگر را تغییر دهید کفایت دکمه function را لمس کنید و حالتی را که مایل هستید به کار ادامه دهد (فوقانی یا تحتانی) انتخاب نمایید سپس دکمه زمان (time button) و دکمه دما (temperature button) را در انتخاب زمان و دمای مورد دلخواهتان لمس کنید.

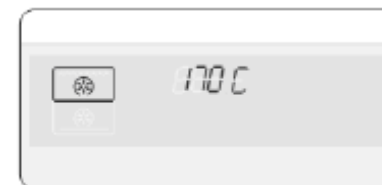
حالت منفرد (single mode)



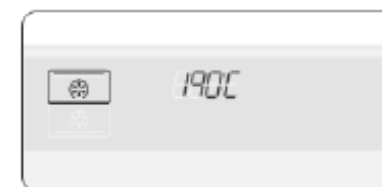
راست: حرارت دهی از بالا + انتقال حرارتی
چپ: انتقال حرارتی

حالت فوقانی

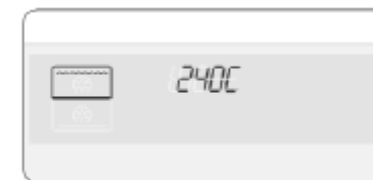
سینی تقسیم کننده (divider) باید وارد شود.



انتقال حرارتی



حرارت دهی از بالا + انتقال حرارتی



گریل بزرگ

حالت تحتانی

سینی تقسیم کننده باید وارد شود

تنظیم دمای فرجنرال فورس

در حالت‌های منفرد، فوقانی و تحتانی

۱- دکمه ی دما را بمدت ۳ ثانیه فشار دهید در این حالت نشانگر دما شروع به چشمک زدن میکند.

۲- دکمه "+" / "-" را فشار داده تا دمای مورد نظرتان را انتخاب نمایید.

۴۰-۲۵۰ درجه سانتیگراد	حالت منفرد (گریل بزرگ و کوچک)
۴۰-۲۵۰ درجه سانتیگراد	حالت فوقانی
۴۰-۲۵۰ درجه سانتیگراد	حالت تحتانی

دما را میتوان در حین پخت نیز تنظیم کرد.

در حالت دوگانه

۱- دکمه ی دما را بمدت ۳ ثانیه فشار دهید، در این حالت نشانگر دما بصورت چشمک زن ظاهر میشود (حالت فوقانی یا تحتانی)

۲- دکمه "+" / "-" را برای انتخاب حالت مورد نظر فشار دهید.

۳- دکمه ی تغییر کارکرد فوقانی و تحتانی را فشار دهید؛ در این حالت نشانگر دما بصورت چشمک زن ظاهر میشود (حالت فوقانی یا تحتانی)

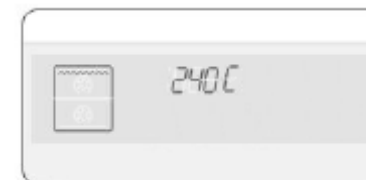
۱۶۰-۲۵۰ درجه سانتیگراد	حالت فوقانی (گریل بزرگ)
۱۶۰-۲۵۰ درجه سانتیگراد	حالت تحتانی

دکمه "+" / "-" را برای تنظیم دما از ۵ تا ۲۵۰ درجه سانتی گراد فشار دهید.
دما را میتوان در طی پخت تنظیم کرد.

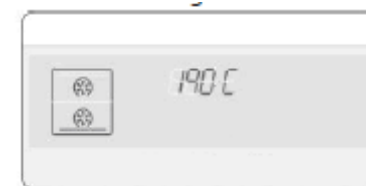
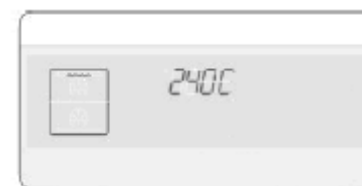
خاموش کردن فرجنرال فورس

با فشار دادن دکمه on/off میتوانید فر را خاموش نمایید.

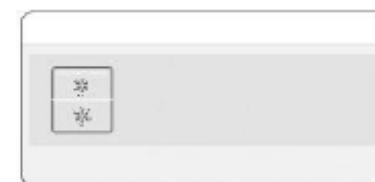
برای خاموش کردن چراغ فر میتوانید دکمه light button را فشار دهید.



راست: گریل بزرگ
چپ: انتقال حرارتی






راست: گریل کوچک
چپ: حرارت دهی از پایین + انتقال حرارتی




یخ زدایی



شما میتوانید زمان پخت را در طی پخت غذا با قابلیت میله ی دما سنج تنظیم کنید.
در حالت دوگانه

- ۱- دکمه ی  را چندین مرتبه فشار دهید تا اکنون زمان پایان و عددی سه رقمی بر روی صفحه نمایش بصورت چشمک زن ظاهر شود (فوقانی یا تحتانی)؛
- ۲- دکمه "+" / "-" را برای انتخاب زمان مورد نظر فشار دهید.
- ۳- دکمه ی تغییر کارکرد فوقانی و تحتانی  را فشار دهید، اکنون زمان پایان و عدد سه رقمی بر روی صفحه نمایش شروع به چشمک زدن میکنند (فوقانی یا تحتانی)
- ۴- فراکنون با زمان پایان انتخاب شده بصورت خودکار پس از فشار دکمه ی  یا پس از ۳ ثانیه شروع بکار میکند..
شروع بکار دستگاه با تاخیر

اگر زمان پایان پس از زمان پختی که بتازگی تنظیم شده وارد شود، زمان پخت و زمان پایان محاسبه میشود و در صورت لزوم فر یک نقطه ی شروع تاخیردار را تنظیم میکند.



- ۱- دکمه ی زمان  را فشار دهید.
- مثال: زمان فعلی ۳:۰۰ است و زمان پخت مورد نظر و مطلوب ۵ ساعت است.
- ۲- دکمه "+" / "-" را برای انتخاب زمان مورد نظر فشار دهید.
- مثال: میخواهید برای مدت ۵ ساعت غذا را بپزید و در ساعت ۸:۳۰ فرایند پخت به پایان برسد.






- ۳- دکمه ی زمان  را فشار دهید. فرجنرال فورس تا زمان رسیدن به نقطه ی شروع تاخیردار، غیر فعال باقی میماند.
زمان سنج اشپزخانه
- ۱- دکمه ی زمان سنج  را چندین مرتبه فشار دهید تا علامت "🔔" و عدد سه رقمی بر روی صفحه نمایش بصورت چشمک زن ظاهر شوند.
- ۲- دکمه "+" / "-" را برای انتخاب زمان مورد نظر فشار دهید.

میتوانید در طی پخت، زمان پایان کار پخت را تنظیم کنید.

در حالت های منفرد، فوقانی و تحتانی:

- ۱- دکمه ی زمان  را چندین مرتبه لمس کنید تا اکنون زمان پایان و عددی سه رقمی بر روی صفحه نمایش بصورت چشمک زن ظاهر شود.
 - ۲- دکمه "+" / "-" را فشار داده تا زمان مورد نظر را انتخاب نمایید.
 - ۳- در این حالت با فشار دادن دکمه  زمانیا بعد از ۳ ثانیه مورد نظر ثبت گردیده و فر شروع به کار میکند.
- شما نمیتوانید در طی پخت با قابلیت سنسور حرارتی دمای گوشت (meat probe)، زمان پخت را تغییر دهید.
در حالت دوگانه


زمان پایان برای حالت های فوقانی و تحتانی را میتوان با استفاده از دکمه ی زمان، دکمه ی تغییر کارکرد فوقانی و تحتانی و "+" / "-" انتخاب کرد.

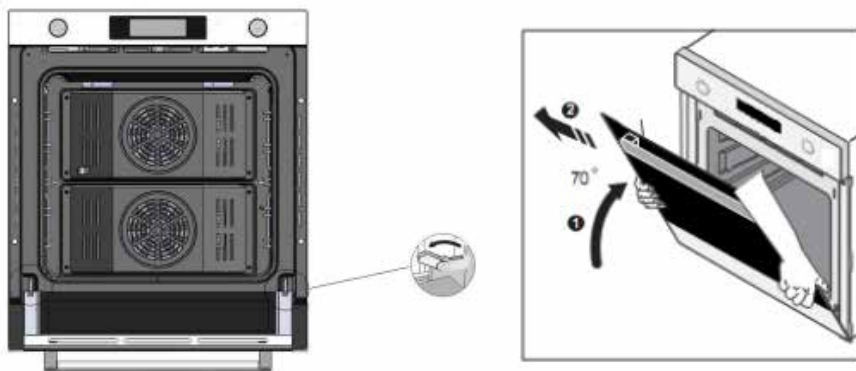
- ۱- دکمه ی  را چندین مرتبه فشار دهید تا اکنون زمان پایان و عددی سه رقمی بر روی صفحه نمایش بصورت چشمک زن ظاهر شود (فوقانی یا تحتانی)؛
- ۲- دکمه "+" / "-" را برای انتخاب زمان مورد نظر فشار دهید.
- ۳- دکمه ی تغییر کارکرد فوقانی و تحتانی  را فشار دهید، اکنون زمان پایان و عدد سه رقمی بر روی صفحه نمایش شروع به چشمک زدن میکنند (فوقانی یا تحتانی)؛
- ۴- فر اکنون با زمان پایان انتخاب شده بصورت خودکار پس از فشار دکمه ی  یا پس از ۳ ثانیه شروع بکار میکند.

زمان پخت

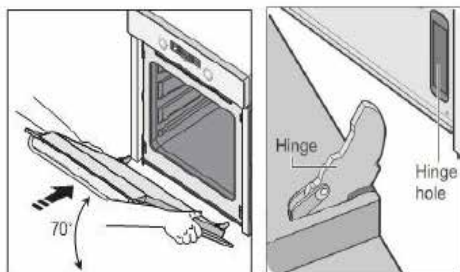
شما میتوانید زمان پخت را در طی پخت غذا تنظیم کنید.

در حالت های منفرد، فوقانی و تحتانی

- ۱- دکمه ی زمان را چندین مرتبه فشار دهید تا اکنون زمان پایان و عدد سه رقمی بصورت چشمک زن بر روی صفحه نمایش ظاهر شوند.
- ۲- دکمه "+" / "-" را برای انتخاب زمان مورد نظر فشار دهید.
- ۳- فر با زمان پخت تعیین شده پس از فشار دکمه ی  بصورت خودکار یا پس از ۳ ثانیه شروع بکار میکند.



- ۲- با هر دو دست، طرفین درب دستگاه را از میانه ی آن بگیرید.
- ۳- درب را تقریباً بمیزان ۷۰ درجه بچرخانید تا لولاها کاملاً از جایگاه خود خارج شوند. وصل کردن درب دستگاه
- ۱- در حالیکه گیره ها هنوز باز هستند درب دستگاه را با لولاها همسو کرده و وارد جایگاه لولاها نمایید.
- ۲- درب را به سمت خط افق بچرخانید و گیره ها را ببندید.



لولا بطور عادی وارد میشود.
جدا سازی قسمتهای مختلف درب

۳- دکمه ی زمان سنج را برای شروع بکار زمان سنج اشپزخانه فشار دهید. وقتی زمان تعیین شده سپری شد، صدایی از دستگاه شنیده میشود.

کارکرد قفل ایمنی کودک

۱- دکمه ی زمان و دکمه ی تغییر کارکرد فوقانی و تحتانی را همزمان فشار دهید و بمدت ۱ ثانیه بهمان حالت نگاه دارید در این حالت علامت بر روی صفحه نمایش ظاهر میشود.

۲- دکمه ی زمان و دکمه ی تغییر کارکرد فوقانی و تحتانی را همزمان فشار دهید و بمدت ۳ ثانیه بهمان حالت نگاه دارید تا قفل غیر فعال گردد.

در حالت قفل شده تمامی دکمه ها و پیچها بغیر از پیچ انتخاب تقسیم کننده و دکمه ی غیر فعال سازی قفل، عمل نخواهند کرد. خواه دستگاه در حال کار باشد خواه نباشد، قفل قابل دسترسی است.

چک کردن دما

● دکمه ی دما و دکمه ی زمان "+" را همزمان لمس کنید تا دمای سنسور میله ای فوقانی را بتوانید چک کنید.

● دکمه ی دما و دکمه ی "-" را همزمان فشار دهید تا دمای سنسور میله ای تحتانی را چک نمایید.

● دکمه ی دما و دکمه ی زمان را برای چک کردن دمای سنسور میله ای بطور همزمان فشار دهید.

تمیز کردن و مراقبت

تمیز کردن درب فرجنرال فورس

برای کارکرد معمول، درب فر نباید از جای خود جدا شود اما اگر جدا کردن آن لازم است برای مثال هنگام تمیز کردن، از دستورالعملهای زیر پیروی کنید. درب فر سنگین است.

جدا کردن درب دستگاه

۱- گیره های هردو لولا را باز کنید.

⚠️ سطوح را با آب گرم یا مایع شوینده تمیز کرده و با دستمالی تمیز خشک کنید. اتصال قسمتهای مختلف درب فر جنرال فورس با انجام دستورات عملیهای فوق بصورت برعکس، میتوانید قسمتهای مختلف درب را دوباره متصل کنید. تغییر لامپ

💡 خطر برق گرفتگی

پیش از تعویض لامپ، مراحل زیر را انجام دهید:

- دستگاه را خاموش کنید.
- دوشاخه ی را از برق بکشید.
- با قرار دادن یک دستمال بر کف فر جنرال فورس از لامپ و سرپوش شیشه ای آن محافظت کنید.

تعویض لامپ کناری دستگاه و تمیز کردن سرپوش شیشه ای

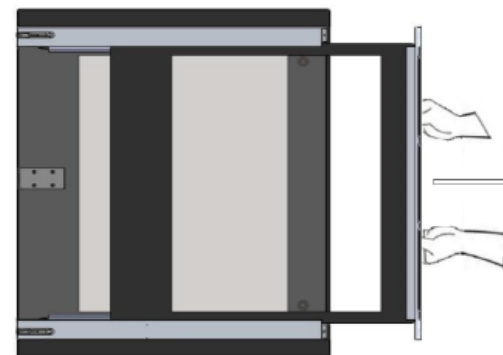
۱- برای جداسازی کاور شیشه ای، انتهای تحتانی آنرا با یک دست بگیرید، یک وسیله ی نوک تیز مسطح مانند یک کارد میوه خوری را بین شیشه و چهارچوب وارد کنید و روکش را بالا بکشید.

۲- در صورت لزوم، حباب هالوژن را با یک لامپ ۲۵ وات، ۲۳۰ ولت با گرمای ۳۰۰ درجه و مقاوم در برابر حرارت فر تعویض کنید.

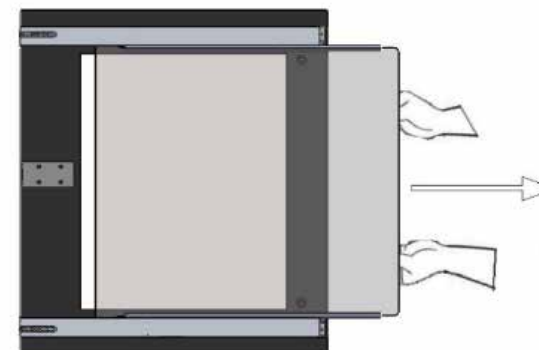
نکته ی مهم

- همیشه هنگام لمس حباب هالوژن از دستمال استفاده کنید تا انگشتان شما بر روی سطح حباب قرار نگیرد.
- ۳- کاور شیشه ای را تعویض کنید.

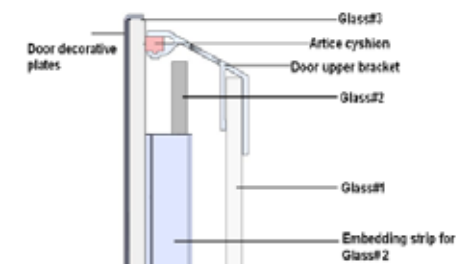
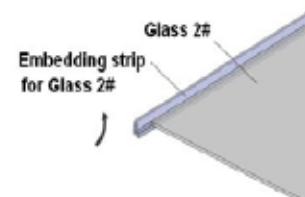
۱- شیشه ی شماره ۱ را با هر دست از درب جدا کنید:



۲- شیشه ی شماره ۲ را با هر دو دست از درب جدا کنید:



۳- نوار تعبیه شده را شل کنید:



● ممکن است فیوز خانه ترکیده باشد یا مدارشکن فعال شده باشد. فیوز را تعویض کنید یا مدار را مجدداً تنظیم نمایید. اگر این اتفاق بطور مکرر روی دهد با برقکاری مجاز و با تجربه تماس بگیرید.

اگر با وجود تنظیم کارکرد و دمای دستگاه، فر، گرم نشود چه باید کرد؟
ممکن است اتصالات برقی داخلی دچار مشکل شده باشند. با مرکز خدمات محل خود تماس بگیرید.

اگر کد خطا بر روی صفحه نمایش ظاهر شود و فر گرم نشود چه باید کرد؟
این نشانه‌ی بروز عیب در اتصال مدار الکتریکی است. با مرکز خدمات محل خود تماس بگیرید.

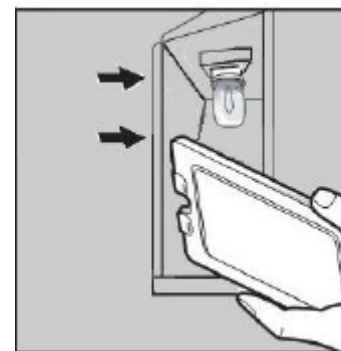
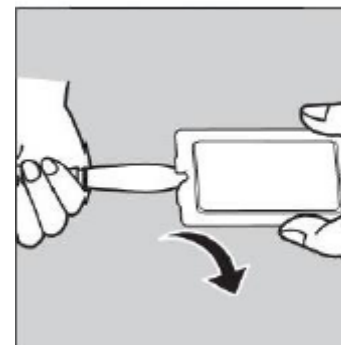
اگر صفحه نمایش زمان در حال چشمک زدن باشد چه باید کرد؟
عیب و نقض در جریان برق وجود دارد. ساعت را تنظیم کنید (به بخش "تنظیم ساعت" مراجعه نمایید).

اگر چراغ فر روشن نشود دلیل آن چیست؟
چراغ دستگاه معیوب شده است. چراغ آنرا تعویض کنید.

دلیل کار نکردن فن دستگاه بدون تنظیم آن چیست؟
پس از استفاده، فن فر تا زمانی که اجاق خنک شود به کار خود ادامه میدهد. اگر فن پس از خنک شدن دستگاه همچنان به کار ادامه داد با مرکز خدمات محل خود تماس بگیرید.

پس از گرم شدن فر برای مدتی، بناگهان گرم شدن دستگاه متوقف میشود و تمامی قسمتهای الکتریکی کار نمیکنند در این حالت چه باید کرد؟
بررسی کنید آیا یکی از اقدامات زیر مشکل را حل میکند یا خیر:

- سیستم محافظت خودکار زمانی فعال میشود که دمای درون فر بسیار بالا باشد. شما



ضمانت و خدمات

سوالات رایج و رفع عیوب

اگر فر گرم نشود چه کار باید کرد؟

- بررسی کنید شاید یکی از کارها و اقدامات زیر مشکل را حل نماید:
- کلید فر ممکن است اصلاً بر روی جایگاه روشن نباشد.
 - ممکن است ساعت تنظیم نشده باشد. ساعت را تنظیم کنید.
 - بررسی کنید شاید تنظیمات لازم اعمال شده اند؛

باید از تکنیسینی ماهر کمک بگیرید. روکش بالایی را باز کنید و کف تایمر دما را با یک وسیله هل بدهید و سپس دستگاه را دوباره به پریز برق وصل کنید.

● ممکن است فیوز منزل سوخته باشد یا مدارشکن فعال شده باشد. فیوز را تعویض کنید یا مدار را مجددا تنظیم نمایید. اگر این اتفاق مکررا رخ میدهد با برقکاری مجاز تماس بگیرید.

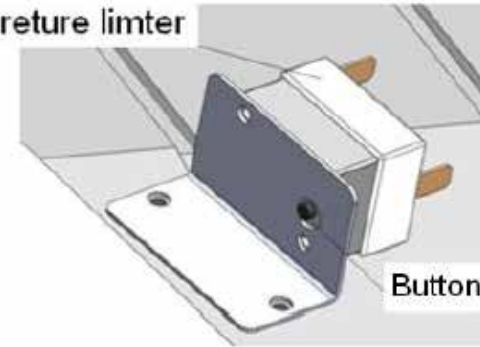
کدهای خطا و ایمنی

کدهای خطا و ایمنی	کارکردهای کلی	راهکار
۳ Er یا ۴ Er	خطای حسگر دما	با مرکز خدمات محل خود تماس بگیرید.
• Er	اختلال ارتباطی	با مرکز خدمات محل خود تماس بگیرید.

اطلاعات فنی

FO 401 S, FO FO5 B	مدل
220-240V ~50/60Hz	منبع برق
L ۶۷	حجم (ظرفیت قابل استفاده)
3.990-4.700 W	برق خروجی
تقریبا ۴۲/۷ کیلوگرم تقریبا ۴۶/۲ کیلوگرم	وزن خالص وزن حین حمل و نقل
594.5 x 594.5 x 566mm 558 x 583 x 560 mm	ابعاد (عرض x ارتفاع x طول) ابعاد خارجی ابعاد حقیقی

Temperature limiter



Button of temperature limiter

Makes
Your
Dreams
Come
True



**GENERAL
FORCE**



**GENERAL
FORCE**

18Months Golden Guarantees **10** Years Services

WWW.GENERALFORCE.NET

Products Designed by GForce Studio in Torino