



Paramount

Home Appliances

پارامونت

تولیدکننده اجاق گاز مبله، صفحه ای، فرتوکار،
فر برقی رومیزی و هود

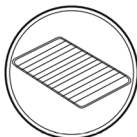
مشتری گرامی، لطفا پیش از استفاده دستگاه دفترچه
راهنما را مطالعه فرمایید.



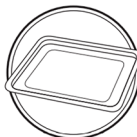
مشتری گرامی

از اینکه محصول ما را برای خرید انتخاب کرده اید متشکریم. لطفاً با دقت کامل دستور العملها و هشدارهای مذکور در دفترچه را مطالعه فرمائید. این دستور العملها شامل اطلاعات مهم جهت نصب نگهداری و طرز عملکرد صحیح می باشند.

لوازم جانبی



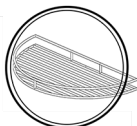
شلف استیک



سینی



سیخ جوجه گردان



شلف خشک کن



دستگیره سیخ جوجه گردان



دستگیره سینی



میله گردان شلف خشک کن

دستورالعمل نصب:

نصب دستگاه باید مطابق با تنظیمات برق محل زندگی شما انجام شود. دیواره های کناری فر مقاوم به حرارت و دارای پوششی از پشم شیشه می باشد. از نصب فر در نزدیکی مواد خطرناک اجتناب کنید در غیر اینصورت مسئولیت خطرهای احتمالی آن به عهده مصرف کننده می باشد. از تا شدن سیم برق یا تماس آن با قسمت های داغ اجتناب کنید و به گونه ای آن را نصب کنید که دوشاخه در دسترس باشد. بین آشپزخانه و مبلمان شما باید فاصله ایمنی وجود داشته باشد. باید بین وسایل الکتریکی نصب شده و سایر وسیله ها فاصله ایمنی رعایت شده باشد. پل پستی کابینت نباید از جریان هوا جلوگیری کند و قسمت عقب فر با پنل کابینت باید حداقل ۷۵mm فاصله داشته باشد. پیشنهاد میشود که فر در مجاورت یخچال و فریزر نصب نشود چرا که گرما بر عملکرد این وسیله ها تاثیر می گذارد. فر باید در نزدیکی پرریز نصب شود. سیم برق فر نباید در مجاورت سطوح داغ باشد. اگر سیم برق آسیب دیده یا خراب شود به نزدیک ترین مرکز خدمات مراجعه کنید و مطابق جدول سیم برق مناسب محصول خود را دریافت کنید. بعد از اینکه نصب انجام شد تمام وسیله های گرمایشی را به مدت ۳ دقیقه تست کنید. اگر از آداپتور استفاده میکنید نباید جریان برق آن بیشتر از حد مجاز باشد. تولید کننده تنها در صورتی محصول را ضمانت میکند که تمام مراحل نصب مطابق را استانداردهای موجود در دفترچه صورت پذیرفته باشد. سطح پشتی وسیله باید مقابل دیوار قرار داده شود.

اقدامات اولیه پس از نصب فر

تمام سینی ها را از فر خارج کنید.

درجه حرارت را به حداکثر برسانید.

به مدت ۳۰ دقیقه فر را در این وضعیت روشن بگذارید.

در طی این زمان از فر بویی ساطع خواهد شد که طبیعی است.

پیش از استفاده سینی ها تمام لوازم را با دقت بشوئید.

روشهایی برای مصرف بهینه انرژی

در داخل فر جهت انتقال بهتر گرما از ظروف با پوشش لعابی استفاده شود. به

هنگام پخت از باز کردن در فر اجتناب کنید چرا که باعث اتلاف انرژی می شود. قبل

از هر پخت، فر باید به مدت ۱۰ دقیقه گرم شود.

غذاهای یخ زده قبل از هر پخت باید یخ زدایی شوند.

فر باید چند دقیقه پیش از اتمام زمان پخت خاموش شود.



دود و بوی حاصل از استفاده برای اولین بار عادی میباشد و این دود و بو ظرف

بیشتر دقیقه ابتدایی از بین می رود.

😊 امنیت اطفال

اطفال باید تحت نظارت والدین از محصول استفاده کنند از استفاده یا بازی کردن اطفال با فر جلوگیری به عمل آید.

قسمت های مختلف فر پس از استفاده داغ می شود از تماس اطفال با فر جلوگیری کنید.

وقتی در فر باز است از قرار دادن اشیاء سنگین یا نشستن اطفال بر روی آن خودداری کنید چرا که باعث می شود لولا های درب آسیب ببینند.

⚡ موارد امنیت برقی

تمام کارهای مربوط به برق باید توسط افراد متخصص صورت گیرد. در صورت بروز هرگونه خرابی فر را از برق درآورید.

از تناسب برق فر با فیوز برق منزلتان اطمینان حاصل فرمائید.

هشدار: به هنگام روشن بودن فر تمام قسمتها داغ میشوند، اطفال را از تماس با این قسمت ها دور نگه دارید.

توجه: اگر از فر استفاده نمی کنید آن را از برق در آورید.

⚠ هشدارهای ایمنی:

- ۱- در طول استفاده وسیله داغ میشود و باید از تماس با المنت های گرمای درون فر پرهیز شود.
- ۲- هشدار! مطمئن شوید وسیله قبل از تعویض لامپ، جهت جلوگیری از خطرات احتمالی برق گرفتگی خاموش باشد.
- ۳- به منظور جلوگیری از گرمای بیش از حد وسیله نباید پشت در های تزئینی نصب شود.

این قسمت برای جلوگیری از خطرهای احتمالی در دفترچه راهنما گنجانده شده است. در صورت عدم رعایت موارد زیر و در صورت بروز هر گونه خطای احتمالی هیچ مسئولیتی برعهده تولید کننده نخواهد بود.

امنیت عمومی

استفاده از این محصول جهت کودکان و افراد کم توان ذهنی و جسمی مناسب نمی باشد. مگر اینکه این افراد آگاهی و توان کامل نسبت به نحوه ی استفاده از محصول را کسب کرده باشند.

مراقب نحوه ی استفاده ی اطفال از فر باشید.

این محصول صرفاً مناسب استفاده خانگی بوده و استفاده تجاری از محصول توصیه نمی شود. این محصول صرفاً جهت پخت و گرم کردن غذا مورد استفاده میباشد و هر گونه استفاده دیگر گرم کردن محیط - خشک کردن لباس و حوله نادرست می باشد و در صورت بروز هر مشکل مسئولیتی برعهده تولید کننده نخواهد بود.

پیش از استفاده از خارج شدن تمامی قطعات بسته بندی از درون فر مطمئن شوید.

مهم امنیتی فر برقی

اولین باری که از محصول استفاده می کنید توصیه می شود از پخت غذا در فر اجتناب شود زیرا اولین بار که فر روشن می شود ممکن است دارای بو باشد. هنگام استفاده فر گرم میباشد از دست زدن به مشعل و قطعات داخلی خود داری نموده و کودکان را از آن دور نمایید.

سطح روی شبکه ها بسیار داغ میباشد لطفاً مراقب باشید.

به هنگام استفاده از دستکش نسوز استفاده کنید.

از قرار دادن ظروف با فویل آلومینیومی در فر اجتناب کنید این اقدام ممکن است موجب آتش سوزی شود.

به هنگام تمیز کردن یا جابجا کردن فر آنرا از برق درآورید.

به هنگامی که دست شما خیس یا مرطوب باشد از تماس با فر اجتناب کنید.

هرگز جهت خارج کردن دوشاخه از پریز کابل برق را نکشید.

هنگامیکه دستگاه خیس و یا صدمه دیده است از دست زدن به آن اجتناب کنید.

تمامی تعمیرات روی این محصول تنها توسط نماینده رسمی شرکت مجاز میباشد از تعمیر خودسرانه ی آن اجتناب کنید.

اگر از فر استفاده نمیکنید آن را در حالت OFF قرار دهید. برای مراقبت بهتر از فر پس از هر بار استفاده آن را تمیز کنید. مجراهای تهویه هوا را باز نگه دارید.

از فر هنگامی که شیشه جلوی آن شکسته است استفاده نکنید.

پشت فر به هنگام استفاده داغ میشود از عدم نزدیکی این قسمت فر با گاز و برق اطمینان حاصل فرمایید.

اطمینان حاصل فرمایید که در ظروف مایعات مشتعل کننده مانند الکل وجود نداشته باشد، چرا که الکل در دمای بالا تبخیر و منجر به آتش سوزی می شود.

هشدار این محصول تنها برای پخت می باشد از آن برای اهداف دیگر مثل گرم کردن محیط استفاده نکنید.

راهنمای روش کار با محصول

المنتهای بالا و پایین هر کدام به تنهایی و یا به طور همزمان قابلیت روشن شدن را دارند. برای پختن هر نوع مواد غذایی دمای کمتر می تواند فقط از المنت پایین استفاده نمایید و برای برشته کردن سطح کیک یا پیتزا می تواند از المنت بالا به تنهایی استفاده نمایید برای پختن مواد گوشت و مرغ می توانید از هر دو المنت به طور همزمان استفاده نمایید.

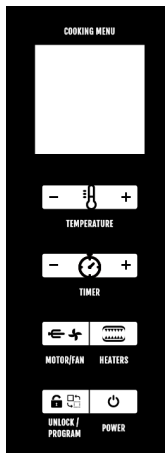
برای باز کردن صفحه کلید از حالت قفل دکمه لمسی قفل کودک را برای مدت ۲ ثانیه نگه دارید

برای استفاده بهتر از جدول زیر استفاده نمایید.

زمان (دقیقه) 	دما (سانتیگراد) 	دستور پخت غذا	
60 min	160°	CAKE	کیک
125 min	200°	CHICKEN	مرغ
35 min	160°	PIZZA	پیتزا
15 min	80°	DEFROSTUNG	یخ زدایی

PARAMOUNT TOASTER OVEN

راهنمای استفاده از صفحه دیجیتالی



دکمه کاهش دما

دکمه افزایش دما

دکمه کاهش زمان

دکمه افزایش زمان

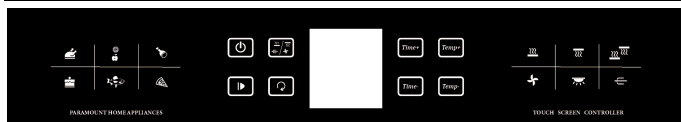
تنظیم عملکرد فن و جوجه گردان

تنظیم المنت بالا و پایین

بازکردن قفل/انتخاب دستور پخت

خاموش / روشن

محصول پس از ۳ ثانیه از روشن شدن در حالت قفل کودک قرار می گیرد برای باز کردن قفل صفحه کلید عملکرد قفل را به مدت ۳ ثانیه نگه دارید.



دکمه افزایش دما



دکمه خاموش / روشن / باز کردن قفل



دکمه کاهش دما



دکمه شروع و اجرای دستور پخت



دکمه افزایش زمان



دکمه انتخاب دستور پخت



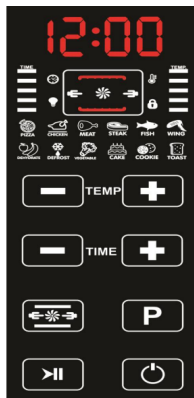
دکمه کاهش زمان



تنظیم المنت بالا و پایین /جوجه گردان/ فن



PARAMOUNT TOASTER OVEN

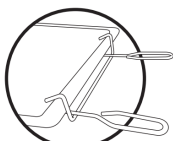


اجرا یا توقف برنامه انتخابی	▶	انتخاب برنامه های پخت اتوماتیک	P
کاهش دما یا زمان	—	انتخاب برنامه های پخت دستی	☼
افزایش دما یا زمان	+	قفل کودک (با لمس همزمان دوکلید افزایش و کاهش دما)	🔒
خاموش و روشن کردن پنل کنترلی	⏻	موتور جوجه گردان (با لمس همزمان دوکلیدافزایش و کاهش زمان)	⏻

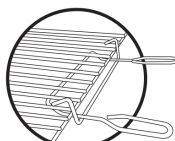
برخی از برنامه های پخت از پیش تعیین شده مانند گوشت، مرغ، ماهی، پیتزا و کیک و ... نیازمند پیشگرم کابین میباشند. بنابراین، مرحله اول پس از اجرای این برنامه ها، مرحله پیشگرم میباشد. تا زمانیکه دستگاه به دمای مورد نظر برسد، نمایشگر کلمه HEAT PRE را نمایش خواهد داد (توجه کنید که در این مرحله نباید غذا داخل کابین قرار داشته باشد). (پس از آنکه دستگاه به دمای مورد نظر رسید، صدای بوق دستگاه اتمام مرحله پیشگرم را اعلام می کند و فرایند پخت آغاز می شود. در این حالت باید غذا در کابین قرار داده شود و به منظور جلوگیری از هر رفت گرما و عدم اختلال در فرایند برنامه ی پخت، سریعاً درب توستر را ببندید.

دستورالعمل استفاده از دستگیره سینی فر

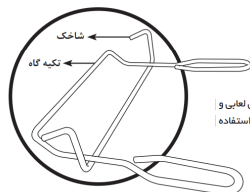
از این دستگیره می توان جهت برداشتن سینی لعابی و سینی مشبک استیک پز استفاده کرد. طریقه استفاده از آن به شرح ذیل می باشد. جهت برداشتن سینی لعابی ابتدا باید قسمت تکیه گاه را در زیر سینی قرارداده و به دنبال آن شاخکها را مطابق (عکس شماره داخل سینی قرار دهید. جهت برداشتن سینی مشبک استیک پز از همین روش استفاده کنید مطابق عکس شماره (۲)



عکس شماره ۱
نحوه برداشتن سینی لعابی



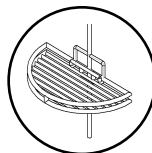
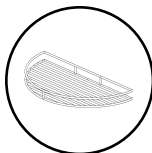
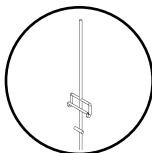
عکس شماره ۲
نحوه برداشتن سینی مشبک



سینی لعابی و
ریقه استفاده

دستورالعمل استفاده از شلف خشک کن گردان و میله خشک کن

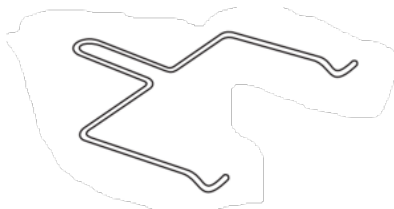
میله خشکن را در دو سوراخ جلویی بالا و پایین داخل توستر که قرار گرفته است جا بیندازید و پس انجام این کار (مطابق عکس شماره ۳)
• فر مدل P118 (پنل بالا) فاقد این شلف می باشد.



عکس شماره ۳

دستورالعمل استفاده از از دستگیره جوجه گردان

از این دستگیره میتوان به هنگام برداشتن یا قرار دادن سیخ جوجه گردان در جای خود قبل و بعد از پخت استفاده نمود.



تمیز کردن فر برقی

صبر کنید خنک شود.

سپس با شوینده های بدون اسید فر را تمیز کنید هم چنین از تماس اشیاء زبر و تیز با سطح فر جلوگیری کنید.

راهنمایی نحوه تمیز کاری شیشه درب فر

با توجه به اینکه شیشه داخلی درب فر جهت انجام شستشو جدا شدنی است این مراحل را انجام دهید: ۱- درب فر را باز کرده و محافظ بالایی شیشه داخلی را بردارید. ۲- شیشه داخلی و در صورت لزوم شیشه میانی را به صورت کشویی خارج کنید. ۳- جهت تمیز کردن درب شیشه ای فر از تمیز کننده های ساینده زبر یا وسایل خراشنده تیز فلزی استفاده نکنید. زیرا این اشیاء می توانند بر روی سطح خراش ایجاد کنند و منجر به شکسته شدن شیشه شوند. ۴- پس از انجام تمیز کاری ابتدا شیشه میانی و پس از آن شیشه داخلی را در موقعیت آنها قرار داده محافظ بالایی را نصب و قفل کنید.



اخطار

لطفا جهت نصب محصولات حتما با شماره تلفن خدمات پس از فروش تماس حاصل فرموده یا از طریق سایت پارامونت اقدام فرمایید، در غیر این صورت علاوه بر فاقد گارانتی بودن محصول شرکت هیچ گونه مسئولیتی نسبت به خسارت و حوادث احتمالی از جمله آتش سوزی و غیره نخواهد داشت.



خدمات پس از فروش پارامونت

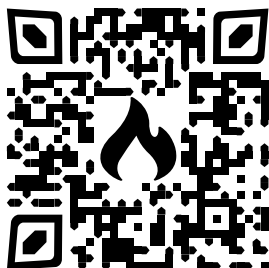
شماره های تماس:

021-36454280

09123799645

سایت:

WWW.PARAMOUNTHOME.IR



با دوربین یا بار کدخوان اسکن کنید!



مصرف کننده گرامی!
برای نصب محصول خود می توانید از طریق اسکن بارکد
بالا وارد سایت پارامونت شده و در بخش خدمات پس از
فروش، محصول خود را ثبت نمایید.

یادداشت

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....



WWW.PARAMOUNTHOME.IR