

# تنور گازی نود کالا

(بزرگترین مرکز تولید و پخش تنور گازی در کشور)



دفترچه راهنمای نصب و نکات ایمنی تنور گازی خانگی

**توجه ؟!!!! توجه ؟!!!!**

((لطفا قبل از استفاده و نصب تنور گازی دفترچه راهنما را به دقت مطالعه نمایید)))

(روابط عمومی شرکت نود کالا)

## فهرست مندرجات دفترچه راهنما:

- 1-بیوگرافی شرکت ..... صفحه 3
- 2-لوازم جانبی تنور گازی ..... صفحه 4
- 3-راهنمای نصب تنور گازی ..... صفحه 4
- 4-نکات ایمنی که حتما باید رعایت کنید ..... صفحه 4
- 5- مشخصات فنی تنورهای گازی..... صفحه 5
- 6-کاربرد صحیح و استفاده بهتر در هنگام اشپزی و گرفتن نتیجه مطلوب و دلخواه..... صفحه 6
- 7-مشخصات بارز و جالب تنور گازی..... صفحه 6
- 8-مواد غذایی قابل پخت با تنور گازی..... صفحه 7
- 9-ویژگی منحصر به فرد تنور گازی..... صفحه 7
- 10-ویژگی صفحه چدن متحرک تنور گازی..... صفحه 8
- 11-ویژگی فر گازی همه کاره شرکت نود کالا..... صفحه 8

## 1- بیوگرافی شرکت

شرکت تولیدی نود کالا با سابقه مدیریت چندین ساله و با بهره گیری از کادر فنی مجرب و با تجربه و ماشین آلات اتوماتیک در ساخت انواع تنور گازی خانگی فعالیت می نماید. تنور گازی خانگی یک محصول خانگی ایده آل برای پخت انواع نان، کیک، شیرینی، کلوچه، مرغ، ماهی، پیتزا و .... کاربرد دارد که کارایی خوبی نسبت به اجاق های فرگاز داشته و از نظر قیمت خرید بسیار مناسب و اقتصادی بوده بطوری که طبقات کم درآمد جامعه هم توان خرید آن را دارند. طراحی و ساخت منحصر بفرود این تنورها شما مشتریان عزیز را قادر ساخته تا فقط با صرف هزینه ای معادل یک هشتم فرگازهای دیگر موجود در بازار ها فر گازی همه کاره ای داشته باشید .

این تنورها دو منظوره می باشند یعنی هم می توان به پخت نان، کیک، کلوچه و شیرینی پرداخت و هم می توان به عنوان فر شیرینی پزی خانگی استفاده کرد . در داخل این تنورها یک عدد سینی شیرینی پزی تعبیه شده که به همراه دو عدد ریل که سینی ها در داخل ریل قرار گرفته و میتوان انواع کیک و شیرینی را به صورت انبوه پخت نمود

نحوه استفاده و کار با این تنورها بسیار آسان می باشد هر تنور گازی دارای دو شعله مجزا می باشد که یکی در کف تنور و دیگری سقف تنور نصب شده است . یک صفحه چدنی گرد هم در وسط تنور قرار دارد که توسط دو شعله از بالا و پایین پخته می شود . و شما خمیر نان یا قالب کیک و شیرینی یا هر چیزی که قصد پختن آن را دارید می توانید روی صفحه چدنی تنور قرار دهید. تا در عرض چند دقیقه پخته شود یک شعله بخش کن هم وسط شعله پایین قرار داده میشود تا حرارت بطور یکنواخت تمام صفحه چدن را گرم نگه دارد در پشت همه تنورها جای لوله دودکش تعبیه شده است تا اگر در فضای بسته استفاده شود لوله دودکش به بیرون هدایت شود

بنا به سفارش مشتریان این تنورها دو جداره بوده و بین دو جداره فلزی پشم شیشه قرار دارد که مقداری از انتقال حرارت به بیرون جلوگیری میکند اندازه صفحه چدن برای تنورهای کوچک و متوسط ۳۲ سانتی متر است

اندازه صفحه چدن برای تنورهای بزرگ ۳۸ سانتی متر است

اندازه صفحه چدن برای تنورهای خیلی بزرگ ۵۰ سانتی متر است

ابعاد این تنورها در چهار اندازه به شرح زیر است (اندازه ها تقریبی است )

تنور گازی کوچک= ارتفاع ۴۲ \* عرض ۴۲ \* طول ۴۵ cm

تنور گازی متوسط= ارتفاع ۴۸ \* عرض ۴۵ \* طول ۴۸ cm

تنور گازی بزرگ= ارتفاع ۵۶ \* عرض ۵۰ \* طول ۵۶ cm

تنور گازی خیلی بزرگ= ارتفاع ۵۶ \* عرض ۶۲ \* طول ۶۵ cm

وزن این تنورها در چهار اندازه به شرح زیر است (وزن تقریبی است )

کوچک آپارتمانی ۱۲ کیلو

متوسط ۱۲ تا ۱۵ کیلو

بزرگ ۱۵ تا ۱۷ کیلو

خیلی بزرگ ۱۷ تا ۳۰ کیلو

## 2- لوازم جانبی فر گازی

دو عدد پیچ تنظیم شعله از جنس پلاستیک

چهار عدد پایه پلاستیکی پیچی

شعله پخش کن

سینی شیرینی پزی

صفحه چدن تنور گازی

## 3- راهنمای نصب تنور گازی

بعد از تحویل گرفتن فر درب آن را باز کنید اقلامی که در بالا لیست شد در داخل فر میباشد ، پایه ها را به چهارگوشه زیر فر که مهره هایی در آن تعبیه شده ببندید سپس با توجه به سطحی که قرار است فر قراربگیرد بگونه ای پایه ها را بچرخانید که فر در حالت تعادل و ترازقرار گرفته و هیچ گونه لرزش یا تکانی نداشته باشد

پیچهای تنظیم را به محل های مورد نظر نصب کنید و از بسته بودن شعلها اطمینان حاصل فرمایید

شعله پخش کن را روی شعله پایین قرار دهید

شلنگ گاز را محل مورد نظر وصل و با بست فلزی محکم کنید سپس به وسیله کف صابون یا مایع ظرفشویی از عدم نشتی گاز اطمینان حاصل فرمایید، حال فر گازی شما آماده استفاده می باشد .

## 4- نکات ایمنی که حتما باید رعایت کنید

1- حتما باید از پایه ها جهت تنظیم و ریگلاژ مخصوصا جهت اکسیژن رسانی از کف استفاده شود (بدون پایه ها هرگز استفاده نکنید )

2- صفحه گرد چدنی ( ساج ) داخل کارتن را بردارید و در جایگاه خود تعبیه نمایید و با مهره پایین تنظیم کنید تا روی شعله پخش کن محکم شود .

3- شیلنگ گاز را با بست فلزی مخصوص ببندید و از شیلنگ با کیفیت و مناسب استفاده کنید .

4- تنور را در فضای باز و بیرون از آشپزخانه به مدت 30 دقیقه روشن کنید تا بوی رنگ شعله ها از بین برود (درب تنور باز باشد)

5- شعله پایین را روشن کرده وبه دلخواه خود تنظیم نمایید تا صفحه چدن داغ و آماده پخت شود .

6- برای روشن کردن شعله ها مخصوصا شعله بالا از فندک شعله دار بلند و دستکش مخصوص استفاده کنید .

7- هنگام روشن بودن تنور درب را آرام باز و بسته نماید ، تا شعله ها بر اثر جابه جایی جریان هوای گرم و سرد خاموش نشود ، در صورت خاموش شدن فوراً جریان گاز را قطع کرده ،درب تنور را باز کنید تا گاز داخل تنور تخلیه شود ،مخصوصا در تنورهایی که با نازل کپسول مورد استفاده قرار میگیرد بیشتر دقت کنید

8- در مواقع خاموش بودن علاوه بر بسته بودن شیرهای شعله ها از بسته بودن شیر اصلی نیز اطمینان حاصل فرمایید .

- 9- فر باید از تمام جهات حداقل پانزده سانتی متر فاصله داشته باشد و در مجاورت اجسام و وسایل قابل اشتعال قرار نگیرد .
- 10- برای تمیز کردن استیل و رنگ استاتیک فقط از پارچه نرم و نم دار استفاده کرده و خشک نمایید .
- 11- توصیه میشود پس از چند بار استفاده از تنور اتصالات ، شیلنگ و شیر گاز را تست نمایید .
- 12- در هر حالتی اعم از روشن یا خاموش بودن فر، باید دور از دسترس اطفال و کودکان قرار بگیرد .
- 13- در مواقع استفاده حداکثر دقت را بکار ببرید تا مانع از هرگونه حادثه شوید .
- 14- در هنگام طبخ سعی کنید حداالامکان از باز کردن غیر ضروری درب فر خوداری کنید
- 15- شعله را همیشه در حالت متعادل نگه دارید زیاد و یا کم بودن شعله باعث خام ماندن یا خشک شدن مرغ میشود .
- 16- حتما موازین و نکابت ایمنی را رعایت کنید .

## 5- مشخصات فنی تنورهای گازی

- 1- بدنه فلزی در چهار مدل تمام استیل ، نیمه استیل ، رنگی کوره ای و گالوانیزه بصورت دو جداره با پوشش میانی پشم شیشه
- 2- تولید در چهار سایز اندازه کوچک ، متوسط ، بزرگ و خیلی بزرگ
- 3- طراحی زیبا و قابلیت حمل و جابه جایی آسان
- 4- مورد استفاده با کپسول و گاز شهری ( در صورت تغییر گاز شهری به کپسولی یا برعکس حتما نازل تنور عوض شود )
- 5- شیشه سکوریت چند میل (درب کاملا شیشه)
- 6- دارای دو شعله بالا و پایین با ولوم های جداگانه و قابل تنظیم شعله
- 7- دارای پایه های پیچی ریگلاژ (تنظیم ارتفاع)
- 8- سینی مخصوص جهت پخت نان، پیتزا، کیک و شیرینی
- 9- شعله پخش کن
- 10- استفاد از صفحه چدنی (ساج) برای پخت نان
- 11- قابلیت نصب جوجه گردان وسینی شیرینی پزی در صورت نیاز
- 12- قابل استفاده در خانه و آشپزخانه بر روی میز، صفحه کابینت و کف زمین در ویلا و ساختمان های آپارتمانی

13- استفاده از شیر و لوازم گاز سوز درجه 1 و استاندارد

14- با توجه به اینکه در سایزهای متفاوت ساخته شده، فضای کمی از مکان مورد استفاده را اشغال خواهد کرد

15- جنس بدنه ساخته شده از ورق استیل نگیر ، ضد خش و نسوز است

16- تنور گازی در مدل های یک سینی ، دوسینی ، سه سینی ، چهار سینی ، پنج سینی ، شش سینی ، هفت سینی و هشت سینی تولید میشود.

17- مجهز به دو شعله مجزا در قسمت بالا و پایین با پیچ تنظیم جدا و صفحه متحرک چدنی که کار با آن را راحت تر میکند، دمپر های (شعله پخش کن) نصب شده بر روی آن باعث توزیع حرارت یکسان در فر شده و مانع از سوختن موضعی مواد غذایی میشود

## 6- کاربرد صحیح و استفاده بهتر در هنگام اشپزی و گرفتن نتیجه مطلوب و دلخواه

مهم نیست که می خواهید چه چیزی را در داخل فر گازی طبخ نمایید

مرغ، پیتزا، شیرینی، کیک، تارت و... همیشه برای گرفتن نتیجه مطلوب هر دو شعله را یک ربع قبل از قرار دادن مواد غذایی در داخل فر، با حرارت ملایم روشن کنید، این رمز آشپزی با هر فری میباشد، فر سرد مانع از افزایش حجم [پف] کیک یا شیرینی شما میشود، در پخت پیتزا باعث ناهماهنگ پخته شدن خمیر و پنیر میشود طوری که یا نان شما خشک میشود یا پنیرتان، در پخت مرغ یا گوشت نیز باعث سوخته شدن سطح و خام ماندن ماندن مغز گوشت میشود .

## 7- مشخصات بارز و جالب فر گازی

فر گازی از چهار مدل تمام استیل، نیمه استیل، رنگی کوره ای و گالوانیزه ساخته شده می باشد

علاوه بر زیبایی ظاهری فر، بدنه آن در مقابل حرارت مقاوم بوده و تغییر رنگ نمیدهد

قسمت داخلی فر از ورق گالوانیزه و استیل با کیفیت (درجه یک) می باشد که علاوه بر حرارت؛ در برابر بخارات حاصل از پختن مواد غذایی نیز بسیار مقاوم بوده و زنگ نمیزند در نتیجه عمر مفید فر بالا رفته و همه مشتریان می توان چندین سال از این فر استفاده کنند علاوه بر ویژگی های فوق استفاده از ورق با کیفیت سطح صافی را در اختیار شما عزیزان قرار می دهد لذا کار نظافت فر بسیار راحت ؛ سریع و آسان انجام می گیرد.

جهت جلوگیری از اتلاف انرژی یک لایه پشم شیشه ای متراکم در بین لایه استیل و گالوانیزه قرار داده شده است که باعث میشود نتیجه مطلوب تری بگیرید و با کمترین مصرف انرژی بهترین نتیجه و کیفیت را از مواد غذایی بگیرید و اوقات خوشی را در کنار خانواده سپری کرده و از آشپزی آسان با فر گازی لذت ببرید .

فر گازی علاوه بر دارا بودن توانایی فرهای بزرگ برقی، در امر شیرینی پزی و کیک، در واقع یک **تنور خانگی** نیز محسوب میشود که شما به سادگی می توانید آن های خوشمزه و محلی در منزل تهیه نموده و نوشجان کنید. صفحه گردان و چدنی در واقع امکانات آشپزی با ساج محلی است، که توانایی پخت نان های مغزدار ، روغنی و سنتی را به شما میدهد، بجای امواج سرطان زا و مضر ماکروویو و گریل های برقی، تنور یا همان فر گازی شرکت ما توانایی گرم کردن و یا گریل کردن انواع غذاها از جمله مرغ، گوشت، ماهی، سبزیجات را برای شما ایجاد میکند

طرح ساده و پر کاربرد تنور یا همان فر گازی ما به شما کمک میکند تا در اسرع وقت و به سادگی آن را نظافت کنید و در هر مکانی که دلخواه شماست قرار دهید . فرهای برقی، ماکرو فرها و فرهای تعبیه شده بروی اجاق گاز علاوه بر هدر دادن انرژی، زمان، سلامتی در اکثر اوقات نتیجه مطلوب را به ما ارایه نمی کنند با ابداع فر گازی تمامی این

مشکلات حل شده و شما هر لحظه با کنترل مواد داخل فر بهترین کیفیت را بدست آورده در عین حال از حداقل انرژی استفاده کرده و در وقت خود نیز صرفه جویی نموده اید ، به علاوه امواج مضر دیگر سلامتی شما را تهدید نمیکنند

## ۸- مواد غذایی قابل پخت با تنور گازی

\*\*\*انوان نان روغنی و کلوچه\*\*\*

\*\*\*انواع نان محلی و سنتی\*\*\*

\*\*\*انواع کباب و کوکو سبزی\*\*\*

\*\*\*مرغ بریان\*\*\*

\*\*\*ماهی\*\*\*

\*\*\*گوشت\*\*\*

\*\*\*پیتزا\*\*\*

\*\*\*سیب زمینی تنوری یا کمپیر\*\*\*

\*\*\*سبزیجات\*\*\*

\*\*\*انوای کیک\*\*\*

\*\*\*انواع شیرینی\*\*\*

و بی نهایت غذاهایی که قابلیت پخت یا گریل در فر را دارا میباشند

## ۹- ویژگی منحصر به فرد تنور گازی

شما علاوه بر تهیه غذاها و خوراکی ها ذکر شده می توانید در داخل فر گازی دیزی سنگی تهیه کنید

همچنین می توانید برای تهیه یک ته دیگ خوشمزه یا پلویی جا افتاده یا خورشت های خوشمزه از فر ما به عنوان آرام پز استفاده نمایید

از خصوصیات بارز فر خانگی شرکت ما، صفحه دوار و اهرم متحرک فر می باشد. جنس صفحه از چدن فشرده می باشد که قابلیت چرخیدن حول محور خود را داراست. این ویژگی باعث می شود که به سادگی بتوانید پخته شدن مواد غذایی خود را مدیریت کنید، مثلاً چند نوع ماده غذایی را همزمان داخل فر بگذارید، از آنجا که جنس مواد و اندازه آنها با هم یکی نیست سرعت پخته شدن مواد باهم متفاوت است، در این حالت بسادگی با حرکت اهرم در جهت چپ صفحه دوار به بیرون از فر هدایت میشود و عمل جابجایی مواد غذایی و یا کنترل کردن مواد از جهت پخته شدن یکسان، به آسانی انجام میگردد .

با وجود این ویژگی هیچوقت دست های شما به جدار داخلی فر برخورد نخواهد کرد، دیگر لزومی برای نزدیک کردن صورت به فر داغ برای کنترل غذا نخواهد بود. این اهرم کار کردن ایمنی را برای شما به ارمغان می آورد .

علاوه بر ویژگی فوق، امنیت کاربران برای ما از هر امری مهمتر است تا با خیال آسوده، امنیت، با کیفیت مناسب، در کانون خانواده خودی از آشپزی لذت ببرند .

## ۱۰- ویژگی صفحه چدن متحرک تنور گازی

چدن آلیاژی است که علاوه بر قدرت تحمل حرارت، قابلیت جذب حرارت و نگهداری آنرا دارا می باشد

هرچه ضخامت چدن بیشتر باشد قدرت جذب و نگهداری حرارت آن نیز بالاتر می رود، ما در **فرهای گازی** از استاندارد چدن پنج میلی متر استفاده می شود که برای فری با این ابعاد بسیار عالی و مناسب می باشد و با هدایت جریان همرفت گرما باعث پخته شدن مواد غذایی بصورت یکدست و همزمان شده بعلاوه با داغ شده صفحه چدنی مصرف انرژی شما کاهش می یابد .

در بعضی از خوراکی ها نظیر سیب زمینی تنوری یا پیاز و یا بعضی از سبزیجات که توصیه می شود بدون روغن و حرارت غیر

مستقیم طبخ شود بهترین گزینه تنور گازی سنتی با صفحه چدن است .

که به سادگی با چیدن مواد فوق بروی صفحه چدنی بدون نیاز به فویل آلومینومی یا کیسه فر ،از یک غذای سالم، رژیمی و خوشمزه بهره مند خواهید شد

## ۱۱- ویژگی فر گازی همه کاره شرکت نود کالا

این فر بدلیل کیفیت بالا در ساخت و طراحی شیک آن به یکی از پرفروشترین فرهای گازی ساخت شرکت تبدیل شده است

در طراحی فر گازی مدل از نمونه های اسپانیایی شاین دیزاین الگوبرداری شده به گونه ای میزان مصرف انرژی در کلاس **A** قرار گرفته است

وزن کلی این فر در حدود ۱۰ کیلو گرم تا ۳۰ کیلو گرم متغیر بوده و از این لحاظ میتوان به راحتی آن را جابجا و بدون نیاز به دانش فنی به راحتی نصب و استفاده کرد

وجه تمایز فرهای ساخت شرکت با نمونه های موجود در بازار، استفاده از شیشه های ضد ضربه و بسیار مقاوم در مقابل حرارت می باشد، شیشه های نصب شده بر روی فر خانگی مدل بسیار شفاف بوده و امکان روئیت مواد غذایی در حال پخت را به کاربر میدهد .

پایه های چرخشی موجود در زیر فر، جهت ترازبندی دقیق و استفاده آسان در سطوح نا هموار بسیار مناسب است

این فر مناسب برای پخت انواع پیتزا، شیرینی، ماهی، مرغ، سیب زمینی تنوری و تمام غذاهایی که قابلیت پخت با فر را دارا می باشد

این فر قابلیت استفاده در **رستورانها، کافی شاپ ها و فست فودهایی** که نیاز به گرم کردن غذا می باشد را دارند

اشعه های ساطع شده از فر های مایکروویو بسیار خطرناک می باشند، این فرها جایگزین مناسبی برای آنهاست