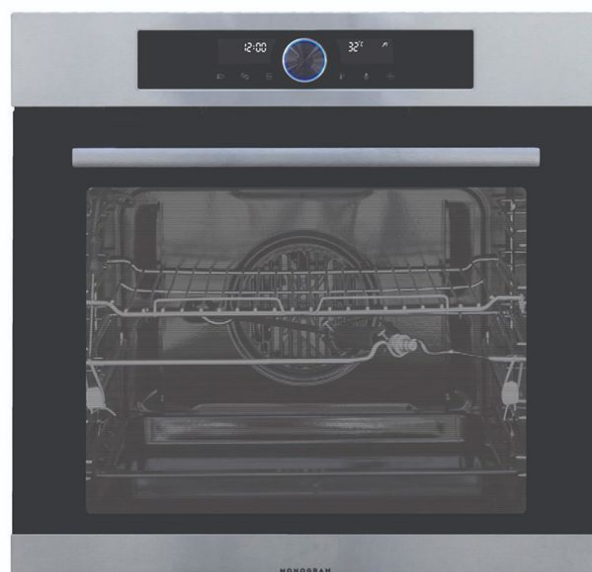




دفترچه راهنما فر توکار



MGB0 750314 X/B GE

۱- هشدارهای عمومی

مشتریان عزیز

از اینکه محصول ما را انتخاب کردید سپاسگزاریم استفاده از این دستگاه آسان است. لطفاً قبل از نصب و استفاده، این کتابچه راهنما را به دقت بخوانید تا مطمئن شوید که نشانه های صحیحی را برای بهترین نصب، استفاده و نگهداری محصول خواهید یافت.

- این دستگاه برای مصارف غیر حرفه ای خانگی برای بزرگسالان طراحی شده است. اجازه ندهید کودکان در نزدیکی آن بازی کنند. در صورت تماس کودکان با سطوح داغ دستگاه، هنگام استفاده از آن دور نگه دارید.

- عناصر گرمایشی داخل فر را لمس نکنید.

- دستگاه باید توسط افراد حرفه ای مجاز که به خوبی از مقررات نصب آگاه هستند نصب شود.

- قبل از نگهداری یا تمیز کردن، دستگاه را از برق جدا کرده و صبر کنید تا خنک شود.

- کابل برق را با راهنمایی نصاب های حرفه ای انتخاب یا تعویض کنید.

- هر تعمیرکار مورد نیاز، لطفاً همیشه با مرکز خدمات فنی مشتریان مجاز تماس بگیرید و قطعات یدکی اصلی را بخواهید. تعمیرات توسط افراد آموزش ندیده می تواند منجر به آسیب شود.

- در صورتی که نظارت یا آموزش در مورد استفاده ایمن از دستگاه داده شده باشد و درک درستی از این دستگاه داشته باشند، کودکان بالای ۸ سال و افرادی که توانایی های جسمی، حسی یا ذهنی کمتری دارند یا فاقد تجربه و دانش هستند می توانند از این دستگاه استفاده کنند. خطرات درگیر کودکان نباید با دستگاه بازی کنند. تمیز کردن و نگهداری کاربر نباید توسط کودکان بدون نظارت انجام شود.

- هشدار: دستگاه و قطعات قابل دسترسی آن در حین استفاده داغ می شوند. باید مراقب بود که از دست زدن به عناصر گرمایشی خودداری شود. کودکان کمتر از ۸ سال باید دور نگه داشته شوند مگر اینکه به طور مداوم تحت نظارت باشند.

۲- اتصال کابل تغذیه به برق

کابل تغذیه اجاق گاز را به دوشاخه مناسب برای برق ورودی نشان داده شده در پلاک مشخصات دستگاه وصل کنید. در مواردی که کابل برق مستقیماً به جعبه برق متصل است، باید یک کلید تک قطبی مناسب یا یک دستگاه محافظ سن خزش وارد شود.

قبل از اتصال به برق، مطمئن شوید که:

- شمارنده برق، شیر ایمنی، خط تغذیه و سوکت قادر به تحمل حداکثر توان ورودی مورد نیاز در پلاک امتیاز هستند.

- سیستم تامین به طور مرتب زمین است.

- پس از نصب فر به راحتی می توان به سوکت یا کلید قطبی Omni دسترسی پیدا کرد

- پس از انجام اتصال به منبع تغذیه، کابل را از هر سطح داغ دستگاه دور نگه دارید.

- هیچ تقسیم کننده جریان یا آداپتور کاهش دهنده ای که می تواند باعث گرم شدن بیش از حد یا سوختن شود استفاده نمی شود.

سازنده هیچ مسئولیتی در قبال خسارت مستقیم یا غیرمستقیم ناشی از عملیات نصب معیوب که توسط پرسنل غیرمجاز انجام می شود و یا عدم رعایت مقررات محلی و عمومی را ندارد.

- این دستگاه برای استفاده توسط افرادی (از جمله کودکان) با توانایی های جسمی، حسی یا ذهنی کاهش یافته یا فاقد تجربه و دانش در نظر گرفته شده است، مگر اینکه توسط شخصی که مسئولیت ایمنی آنها را بر عهده دارد نظارت یا دستورالعمل هایی در مورد استفاده از دستگاه داده شده باشد.

- کودکان باید تحت نظارت باشند تا اطمینان حاصل شود که با دستگاه بازی نمی کنند.

- در حین استفاده، دستگاه داغ می شود. باید مراقب بود که از دست زدن به عناصر گرمایشی داخل فر خودداری شود.

هشدار - قطعات در دسترس ممکن است در حین استفاده داغ شوند. برای جلوگیری از سوختگی کودکان خردسال باید دور نگه داشته شوند.

- اگر سیم برق آسیب دیده است، برای جلوگیری از خطر باید توسط سازنده، نمایندگی خدمات آن یا افراد واجد شرایط مشابه تعویض شود.

فر باید قبل از برداشتن محافظ خاموش شود و پس از تمیز کردن، محافظ طبق دستورالعمل تعویض شود.

هشدار: ۱. قبل از تعویض لامپ از خاموش بودن دستگاه اطمینان حاصل کنید تا از احتمال برق گرفتگی جلوگیری شود.

۲. قسمت های قابل دسترسی ممکن است در حین استفاده داغ شوند. کودکان باید دور نگه داشته شوند.

۴. از پاک کننده های ساینده خشن یا خراش های فلزی تیز برای تمیز کردن شیشه درب فر استفاده نکنید زیرا ممکن است سطح را خراش دهند که ممکن است منجر به خرد شدن شیشه شود.

۵. از بخارشوی استفاده نکنید.

۶. سیم کشی ثابت باید محافظت شود

۷. درب بعد از نصب فر باید بیش از ۸۵۰ میلی متر بالاتر از کف قرار گیرد

۸. وسایل قطع باید طبق قانون سیم کشی در سیم کشی ثابت گنجانده شود.



A. کلید شروع/مکث

B. کلید تایمر و زنگ هشدار

C. کلید قفل کودک

D. دستگیره

E. دکمه مرکزی

F. کلید دما

G. کلید نور

H. کلید گرم کردن سریع

I. صفحه نمایش سمت چپ

J. صفحه نمایش سمت راست

این اجاق چند منظوره مزیت های اجاق های همرفتی سنتی را با مدل های مدرن تر فن دار در یک دستگاه ترکیب می کند.

این یک دستگاه بسیار همه کاره است که به شما امکان می دهد به راحتی و با خیال راحت بین ۱۱ حالت پخت و پز مختلف انتخاب کنید.

توجه: برخی از حالت ها دارای دستگیره فشاری کششی هستند، برای استفاده از دستگیره مخصوص، کاربران باید ابتدا آن را فشار دهند، سپس آن را به عملکرد/دما/زمان پخت دلخواه خود برگردانند. پس از اتمام تنظیم، فرها بدون توجه به اینکه دستگیره همچنان برجسته باشد یا در موقعیت قرار گرفته باشد، شروع به کار می کنند.

اطلاع:

برای اولین بار که از دستگاه خود استفاده می کنید، توصیه می کنیم که ترموستات را روی بالاترین درجه تنظیم کنید و فر را به مدت نیم ساعت بدون هیچ چیزی در آن و در حالی که درب فر بسته است روشن بگذارید. سپس درب فر را باز کرده و اجازه دهید هوای اتاق وارد شود. بویی که اغلب در این استفاده اولیه تشخیص داده می شود به دلیل تبخیر موادی است که برای محافظت از فر در حین نگهداری و تا زمان نصب آن استفاده می شود.

اطلاع:

قطره چکان ارائه شده را در قفسه پایینی فر قرار دهید تا فقط هنگام کباب کردن غذا یا هنگام استفاده از جوجه گردان (فقط در مدل های خاصی موجود است) از ریختن سس و/یا چربی به کف فر جلوگیری کنید. برای همه انواع دیگر پخت و پز، هرگز از قفسه پایین استفاده نکنید و هرگز چیزی را در ته اجاق گاز قرار ندهید، زیرا ممکن است به مینای دندان آسیب برساند. همیشه ظروف آشپزی خود (ظروف، فویل آلومینیومی و غیره) را روی شبکه ای که دستگاه مخصوصاً در امتداد راهنماهای فر قرار داده شده است، قرار دهید.



یخ زدایی

فن بدون حرارت کار می کند تا زمان یخ زدایی غذاهای منجمد را کاهش دهد. زمان مورد نیاز برای یخ زدایی غذا به دمای اتاق، مقدار و نوع غذا بستگی دارد.

فر "بالا". 

دمای از پیش تنظیم شده: بین ۵۰ °C تا ۲۵۰ °C. المنت گرمایش بالا روشن می شود. از این حالت می توان برای قهوه ای شدن غذا در پایان پخت استفاده کرد.

گریل  و نیم گریل 

دمای از پیش تنظیم شده: بین ۵۰ °C تا ۲۵۰ °C عنصر حرارت مرکزی بالا روشن می شود.

دمای بسیار بالا و مستقیم گریل باعث می شود که سطح گوشت ها و کباب ها قهوه ای شود و در حین قفل کردن آب میوه ها، آنها را نرم نگه دارد. گریل همچنین برای غذاهایی که نیاز به دمای بالا روی سطح دارند بسیار توصیه می شود: استیک گوشت گاو، گوشت گوساله، استیک دنده، فیله، همبرگر و غیره...

برخی از نمونه های کباب کردن در پاراگراف "توصیه های عملی پخت و پز" گنجانده شده است.

گریل با پنکه 

دمای از پیش تنظیم شده: بین ۵۰ °C تا ۲۵۰ °C.

المنت حرارتی مرکزی بالا و فن روشن می شوند. این ترکیب از ویژگی ها، اثربخشی تابش حرارتی یک طرفه عناصر گرمایشی را از طریق گردش اجباری هوا در سراسر کوره افزایش می دهد. این به جلوگیری از سوختن غذا روی سطح کمک می کند و اجازه می دهد گرما مستقیماً به غذا نفوذ کند. نتایج عالی با کباب های تهیه شده با گوشت و سبزیجات، سوسیس، دنده، برش های لامپ، مرغ در سس تند، بلدرچین، گوشت خوک و غیره به دست می آید.

درجه حرارت از پیش تنظیم شده گریل جوجه گردان:  ۵۰ °C تا ۲۵۰ °C. عنصر گرمایش بالا و جوجه گردان روشن است.

این عملکرد، جوجه گردان و گریل را به طور همزمان کار می کند و حرارت متوسط تا شدیدی را می دهد. بهترین برای مرغ کامل، مرغ، کباب، کباب اسپید.

کباب پز با فن 

دمای از پیش تنظیم شده: بین ۵۰ °C تا ۲۵۰ °C

عناصر گرمایش بالا، پنکه و جوجه گردان روشن هستند.

این عملکرد، جوجه گردان و همچنین کباب پز و فن را به طور همزمان کار می کند. بهترین برای قهوه ای شدن سریع و حتی برشته شدن.

حالت عنصر پایین 

حالت عنصر پایین بخاری پایینی کار می کند. مقدار پیش فرض دما ۸۰ درجه سانتی گراد است و می توان آن را از ۵۰ درجه سانتی گراد تا ۱۰۰ درجه سانتی گراد تنظیم کرد که بهترین دمای بهینه کار است.



حالت متعارف

دمای از پیش تنظیم شده: بین ۵۰ تا ۲۵۰ درجه سانتیگراد. در این تنظیم، عناصر گرمایش بالا و پایین روشن می شوند. این فر کلاسیک و سنتی است که با توزیع استثنایی حرارت و کاهش مصرف انرژی کامل شده است. اجاق هرفتی هنوز هم در مورد پخت غذاهایی که از چندین ماده تشکیل شده اند بی نظیر است، به عنوان مثال. کلم با دنده، ماهی کاد به سبک اسپانیایی، ماهی ماهی به سبک آنکونا، نوارهای گوشت گوساله نرم با برنج، و غیره. نتایج عالی هنگام تهیه غذاهای با گوشت گوساله یا گوشت گاو (گوشت کبابی، خورش، گولش، بازی وحشی، ژامبون و غیره) به دست می آید. باید به آرامی بپزد و نیاز به سس کردن یا اضافه کردن مایع دارد. با این وجود، این بهترین سیستم برای پخت کیک و همچنین میوه و پخت و پز با استفاده از ظروف قابللمه سرپوشیده برای پخت در فر است. هنگام پخت و پز در حالت هرفت، هر بار فقط از یک تابه یا قفسه آشپزی استفاده کنید، در غیر این صورت توزیع حرارت ناهموار خواهد بود. با استفاده از ارتفاع های مختلف قفسه موجود، می توانید میزان حرارت را بین بالا و پایین فر متعادل کنید. از میان ارتفاع های مختلف قفسه بر اساس اینکه ظرف به حرارت بیشتر یا کمتری از بالا نیاز دارد، انتخاب کنید.



حالت کمک فن

دمای از پیش تنظیم شده: بین ۵۰ تا ۲۵۰ درجه سانتیگراد. عناصر گرمایش و همچنین فن روشن می شوند. از آنجایی که حرارت در سراسر فر ثابت و یکنواخت می ماند، هوا غذا را به طور یکنواخت در تمام سطح آن می پزد و قهوه ای می کند. با استفاده از این حالت می توانید غذاهای مختلف را به طور همزمان بپزید، البته به شرطی که دمای پخت آنها یکسان باشد. حداکثر ۲ قفسه را می توان همزمان با پیروی از دستورالعمل های بخش تحت عنوان: "آشپزی در بیش از یک قفسه" استفاده کرد. این حالت به کمک فن مخصوصاً برای غذاهایی که نیاز به روکش گراتن دارند یا برای غذاهایی که به زمان پخت طولانیتری نیاز دارند، مانند لازانیا، ماکارونی، مرغ سوخاری و سیبزمینی و غیره توصیه می شود.

علاوه بر این، توزیع عالی گرما امکان استفاده از دماهای پایین تر در هنگام پخت کباب را فراهم می کند. این باعث از دست رفتن آب میوه ها، گوشت لطیف تر و کاهش وزن برای کباب می شود. حالت کمک فن مخصوصاً برای پختن ماهی مناسب است که می توان آن را با افزودن مقدار محدودی چاشنی تهیه کرد و در نتیجه طعم و ظاهر خود را حفظ کرد.

دسرها: حالت فن کمکی برای پخت کیک های خمیر شده نیز عالی است.

همچنین می توان از این حالت برای آب کردن سریع گوشت سفید یا قرمز و نان با تنظیم دما روی ۸۰ درجه سانتی گراد استفاده کرد. برای آب کردن غذاهای لطیف تر، ترموستات را روی ۶۰ درجه سانتیگراد تنظیم کنید یا فقط از ویژگی گردش هوای سرد با تنظیم ترموستات روی ۰ درجه سانتیگراد استفاده کنید.



عنصر دایره ای با فن

دمای از پیش تنظیم شده: بین ۵۰ °C تا ۲۵۰ °C

در این روش پخت از عنصر دایره ای استفاده می شود در حالی که گرما توسط فن پخش می شود و در نتیجه عملکرد سریعتر و اقتصادی تری دارد. امکان پخت همزمان انواع غذا در قفسه های مختلف و جلوگیری از انتقال بو و مزه از یک ظرف به ظرف دیگر.



عملکرد بیتزا

دمای از پیش تنظیم شده: بین ۵۰ °C تا ۲۵۰ °C.

در این روش پخت از عنصر زیرین و دایره ای استفاده می شود در حالی که گرما توسط فن پخش می شود و همان شرایط اجاق های چوبی سفالی سنتی را تولید می کند.

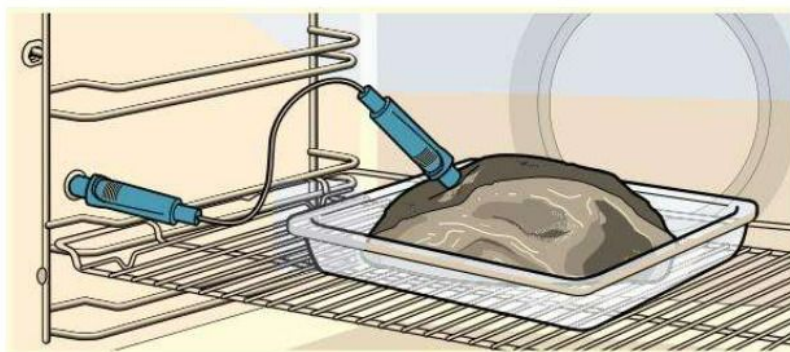
اکو

عملکرد Eco، فر فن را با کنترل های بهینه برای پختن آرام هر غذا راه اندازی می کند. غذا با استفاده از حرارت باقیمانده، طعمها و بافت های آب بندی شده پخته می شود. بسته به طرز تهیه و نوع غذا، می توانید با استفاده از این حالت در مصرف انرژی صرفه جویی کنید. هنگام پخت و پز همیشه درب دستگاه را بسته نگه دارید،

فقط با استفاده از یک سطح با حالت ECO

کاوشگر غذا

کاوشگر غذا پخت دقیق را امکان پذیر می کند. دمای داخل غذا را اندازه گیری می کند. هنگامی که پروب غذا به فر وصل شد و آن را داخل غذا بی اثر کرد. صفحه نمایش دمای واقعی را در داخل غذا نشان می دهد.



یادداشت

- پروب غذا دمای داخل غذا را کمتر از ۹۹ درجه سانتیگراد اندازه گیری می کند.
- پس از استفاده، همیشه پروب غذا را از محفظه پخت خارج کنید، هرگز آن را در داخل محفظه پخت قرار ندهید.
- برای جلوگیری از آسیب دیدن مواد غذایی، دما را بالاتر از ۲۵۰ درجه سانتیگراد قرار ندهید.

احتیاط!

اطمینان حاصل کنید که کابل پروب مواد غذایی به دام نیفتد.

برای جلوگیری از آسیب دیدن پروب غذا در اثر حرارت زیاد، باید فاصله ای چند سانتی متری بین المنت گریل و پروب غذا وجود داشته باشد. ممکن است گوشت در طی فرآیند پخت منبسط شود.

تهویه خنک کننده

برای خنک کردن قسمت بیرونی دستگاه، برخی از مدل ها مجهز به فن خنک کننده هستند که وقتی فر گرم است به طور خودکار روشن می شود.

هنگامی که فن روشن است، جریان معمولی هوا بین درب فر و صفحه کنترل شنیده می شود.

نحوه کار با فر

۱. ساعت را تنظیم کنید

هنگامی که فر در حالت آماده به کار است، کلید  را فشار دهید و  صفحه نمایشگر چشمک می زند، دکمه مرکزی را برای تنظیم زمان محلی بچرخانید و دکمه مرکزی را برای تأیید فشار دهید، در غیر این صورت دستگاه زمان را در ۵ ثانیه تأیید می کند. اگر در ۵ ثانیه عملیاتی انجام نشود، دستگاه به تنظیمات زمان قبلی باز می گردد.

۲. زنگ هشدار را تنظیم کنید

حالت آماده به کار یا روشن شدن: کلید  را به مدت طولانی فشار دهید، نماد  زنگ ساعت تنظیم اولیه زمان زنگ هشدار را در صفحه نمایش چشمک می زند، دکمه را برای تنظیم زمان بچرخانید و دکمه را فشار دهید تا تأیید شود، یا دستگاه بعد از ۵ ثانیه زمان را تأیید می کند.

۳. قفل کودک

در هر زمان، کلید  را فشار دهید تا این عملکرد فعال شود. مهم نیست که بچرخانید و کوتاه کنید، همه کلیدها و دستگیره t نامعتبر هستند. برای لغو این عملکرد، کلید  را در ۳ ثانیه به مدت طولانی فشار دهید.

۴. حالت پخت، زمان پخت و دمای پخت را تنظیم کنید

کلید  را به مدت طولانی فشار دهید تا فر فعال شود. عملکرد را با چرخاندن دستگیره انتخاب کنید و دکمه مرکزی را فشار دهید تا به طور خودکار در ۵۵ تأیید شود یا تأیید شود.

به عنوان مثال، پس از وارد شدن به دنده ۳، نماد عملکرد  شروع به چشمک زدن می کند، زمان پخت پیش فرض ۲:۰۰ است و مقدار پایانی دمای پخت به طور پیش فرض ۲۲۰ درجه سانتی گراد است. در صورت وجود به طور خودکار تأیید می شود هیچ عملیاتی در S۵ وجود ندارد یا برای تأیید، دکمه اصلی را فشار دهید.

۵. تغییر عملکرد در طول پخت و پز

آ. تغییر دما

برای تغییر دمای پخت، کلید  را کوتاه فشار دهید. مقدار دمای پخت در صفحه نمایشگر چشمک می زند. دما را با چرخاندن دکمه تنظیم کنید و با فشار دادن دکمه مرکزی آن را تأیید کنید. اگر هیچ عملیاتی در ۵ ثانیه انجام نشود، دستگاه به تنظیمات قبلی باز خواهد گشت.

ب. زمان را اصلاح کنید

کلید زمان  را فشار دهید و مقدار زمان پخت را فلش کنید، دکمه را بچرخانید تا زمان تغییر کند. دکمه مرکزی سمت راست را برای تأیید فشار دهید وگرنه به طور خودکار در ۵ ثانیه تأیید می شود.

ج. تغییر حالت پخت و پز

دکمه مرکزی را بچرخانید و سپس آیکون عملکرد شروع به چشمک زدن می کند، می توانید حالت پخت را تغییر دهید و با دکمه مرکزی آن را تأیید کنید یا همچنین می توانید در ۵ ثانیه به طور خودکار تأیید شود.

۶. پایان زمان پخت را تنظیم کنید →

پس از تنظیم زمان پخت، اگر می خواهید زمان پایان را تغییر دهید، کلید  را فشار دهید تا → تغییر کند، زمان چشمک زدن «زمان فعلی + زمان پخت» است. زمان پایان پخت را با فشار دادن دکمه مرکزی و آن را با فشار دادن دکمه مرکزی برای حدود ۳ ثانیه تأیید کنید. اگر در ۵ ثانیه عملیاتی انجام نشود، مدل به تنظیمات قبلی باز خواهد گشت.

پس از تنظیم زمان ، دو نماد روشن می مانند و زمان فعلی روی LED نشان داده می شود.

وقتی زمان انباشته به مقدار تنظیم شده قبلی رسید، پخت شروع می شود و نماد روشن می ماند، زمان پخت شمارش معکوس روی LED نشان داده می شود.

چگونه فر خود را سالم نگه داریم

قبل از تمیز کردن فر یا انجام تعمیرات، آن را از منبع تغذیه جدا کنید.

برای افزایش طول عمر فر، باید مرتباً آن را تمیز کنید، به این نکته توجه داشته باشید که:

۱ از تجهیزات بخار برای تمیز کردن دستگاه استفاده نکنید.

۲ داخل اجاق و قطعات فولادی ضد زنگ ترجیحاً پس از استفاده، هنگامی که به آرامی تا دمای اتاق خنک می شود، با پارچه نرم مرطوب حاوی صابون تمیز شود. سپس صابون باید پاک شود و قسمت داخلی آن کاملاً خشک شود. از استفاده از مواد شوینده ساینده (مثلاً پودرهای تمیز کننده و غیره) و اسفنج های ساینده برای ظروف یا اسیدها (مانند مواد پاک کننده آهک و غیره) خودداری کنید زیرا این مواد می توانند به مینای دندان آسیب برسانند و باعث لکه شدن فولاد ضد زنگ شوند. اگر لکه های چربی و کثیفی ها به سختی پاک می شوند، با پیروی از دستورالعمل های ارائه شده روی بسته، از محصول مخصوصی برای تمیز کردن فر استفاده کنید.

۳ اگر از فر خود برای مدت طولانی استفاده می کنید، ممکن است غلیظ ایجاد شود. با استفاده از یک پارچه نرم آن را خشک کنید.

۴ یک مهر و موم لاستیکی در اطراف دهانه فر وجود دارد که عملکرد عالی آن را تضمین می کند. وضعیت این مهر و موم را به طور منظم بررسی کنید. در صورت لزوم، آن را تمیز کنید و از استفاده از محصولات یا اشیاء ساینده برای این کار خودداری کنید. در صورت آسیب دیدن، لطفاً با نزدیکترین مرکز خدمات پس از فروش خود تماس بگیرید. توصیه می کنیم از استفاده از فر تا زمان تعمیر خودداری کنید.

۵ هرگز کف فر را با فویل آلومینیومی نپوشانید، زیرا در نتیجه تجمع گرما می تواند پخت و پز را به خطر بیندازد و حتی به مینای دندان آسیب برساند.

۶ درب شیشه ای را با استفاده از محصولات غیر ساینده یا اسفنج تمیز کنید و با پارچه نرم خشک کنید.

۷ از پاک کننده های ساینده خشن یا خراش های فلزی تیز برای تمیز کردن شیشه در اجاق استفاده نکنید زیرا می توانند سطح را خراش دهند که ممکن است منجر به خرد شدن شیشه شود.

نحوه جدا کردن درب فر

برای تمیز کردن کامل تر، می توانید درب فر را جدا کنید، به روش زیر عمل کنید: در را کاملاً باز کنید.

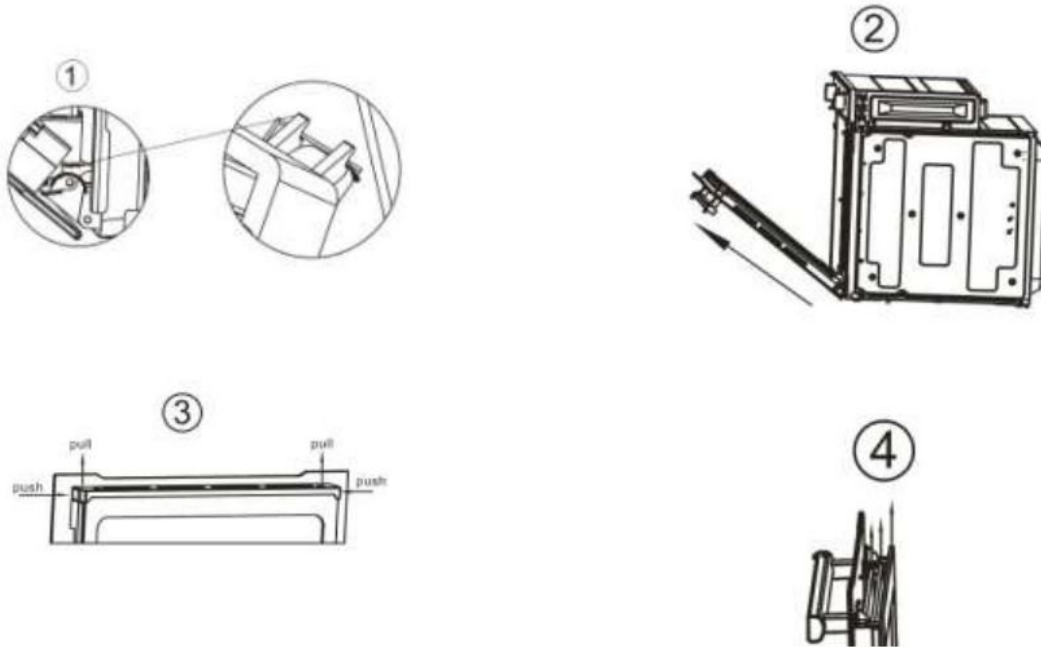
۱. اهرم های کوچک واقع در دو لولا را بلند کرده و بچرخانید، مطمئن شوید که قفل ها باید در موقعیت نشان داده شده در پله باشند.

۲. در را به سمت خود بکشید، آن را از صندلی بیرون بکشید.

۳. چفت را از دو طرف فشار دهید و میله را بیرون بکشید.

۴. شیشه در را بر اساس آن بردارید

۵. در را با پیروی از مراحل بالا به عقب مونتاژ کنید.



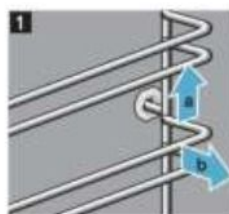
تعویض قفسه های جانبی (اختیاری)

هشدار: قفسه ها بسیار داغ شدند. هرگز قفسه های داغ را لمس نکنید. همیشه اجازه دهید دستگاه خنک شود. کودکان را از دستگاه دور نگه دارید.

جدا کردن قفسه ها

۱. قفسه های پشت را بلند کرده و بیرون بکشید (شکل ۱)

۲. سپس کل قفسه را بیرون بکشید و بیرون بیاورید (شکل ۲)

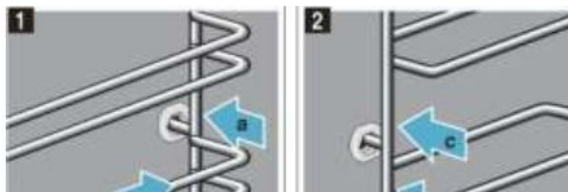


چسباندن قفسه ها

قفسه ها فقط در سمت راست یا چپ قرار می گیرند. اطمینان حاصل کنید که میله های منحنی در جلو هستند.

۱. ریل را در سوکت عقب قرار داده و به سمت پایین بکشید (شکل ۱)

۲. سپس ریل را وارد سوکت جلو کنید، آن را به سمت پایین فشار دهید. مطمئن شوید که قفسه ها به طور ایمن ثابت شده اند. (شکل ۲)



تعویض لامپ فر

۱ هشدار: قبل از تعویض لامپ از خاموش بودن دستگاه اطمینان حاصل کنید تا از احتمال برق گرفتگی جلوگیری شود.

۲ پوشش شیشه ای لامپ را بردارید.

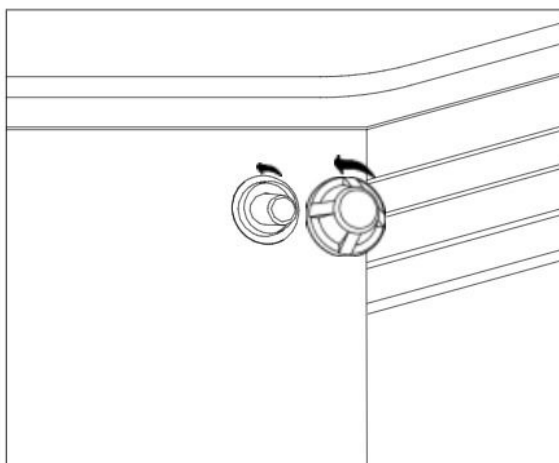
۳ لامپ را بردارید و با یک لامپ مقاوم در برابر دمای بالا (۳۰۰ درجه سانتیگراد) با مشخصات زیر جایگزین کنید:

--ولتاژ: ۲۲۰-۲۴۰ ولت

- وات ۲۵ وات

-- نوع لامپ نگهدارنده: E14

۴ درپوش شیشه ای را پیچ کنید و فر را دوباره به برق اصلی وصل کنید



توصیه های عملی آشپزی

این فر طیف گسترده ای از جایگزین ها را ارائه می دهد که به شما امکان می دهد هر نوع غذایی را به بهترین شکل ممکن بپزید. با گذشت زمان یاد خواهید گرفت که از این دستگاه پخت و پز همه کاره بهترین استفاده را ببرید و دستورالعمل های زیر تنها یک دستورالعمل است که ممکن است با توجه به تجربه شخصی شما تغییر کند.

پیش گرم کردن

اگر فر باید از قبل گرم شود (معمولاً هنگام پختن غذاهای خمیر شده صدق می کند)، می توان از حالت  «با کمک فن» برای رسیدن به دمای مطلوب در سریع ترین زمان ممکن استفاده کرد تا در مصرف انرژی صرفه جویی شود.

پس از قرار دادن غذا در فر، می توان مناسب ترین حالت پخت را انتخاب کرد.

پخت و پز در بیش از یک قفسه

اگر مجبورید همزمان روی بیش از یک قفسه غذا بپزید، فقط از حالت  «پنکه کمکی» استفاده کنید.

فقط یکی برای این نوع آشپزی مناسب است.

۱ فر دارای ۵ قفسه است. در طول پخت و پز با فن، از دو قفسه از سه قفسه مرکزی استفاده کنید. پایین ترین و بالاترین قفسه ها مستقیماً هوای گرم را دریافت می کنند و بنابراین می توان مواد غذایی ظریف را روی این قفسه ها سوزاند.

۲ به عنوان یک قاعده کلی، از قفسه دوم و چهارم از پایین استفاده کنید و مواد غذایی را که به حرارت بیشتری نیاز دارند از پایین روی قفسه دوم قرار دهید. به عنوان مثال، هنگام پختن کباب گوشت همراه با غذای دیگر، کباب را از پایین در طبقه دوم و غذای لطیف تر را در طبقه چهارم از پایین قرار دهید.

۳ هنگام پختن مواد غذایی که زمان و دماهای متفاوتی دارند، دمایی را بین دو درجه حرارت مورد نیاز تنظیم کنید، غذای لطیف تر را در طبقه چهارم از پایین قرار دهید و ابتدا غذای مورد نیاز زمان کمتری را از فر خارج کنید.

۴ از ماهیتابه چکه‌کن در قفسه پایینی و شبکه در قسمت بالایی استفاده کنید.

با استفاده از گریل

این اجاق چند منظوره تنها و منحصراً با بسته شدن درب فر، ۲ حالت مختلف کباب کردن را به شما ارائه می دهد.

از حالت  «گریل» استفاده کنید و غذا را زیر مرکز گریل قرار دهید زیرا فقط قسمت مرکزی عنصر گرمایش بالایی روشن است. از قفسه پایینی (اول از پایین) استفاده کنید و ظرف قطره چکان را در آن قرار دهید

سس و/یا روغن را جمع کنید و از ریختن آن به کف فر جلوگیری کنید.

هنگام استفاده از این حالت، توصیه می‌کنیم ترموستات را روی بالاترین میزان تنظیم کنید. با این حال، این بدان معنا نیست که نمی‌توانید از دماهای پایین‌تر استفاده کنید، فقط با تنظیم دکه ترموستات روی دمای دلخواه.

تنظیم  "گریل به کمک فن" برای کباب کردن سریع غذاها بسیار مفید است، زیرا توزیع گرما نه تنها باعث قهوه ای شدن سطح، بلکه پختن قسمت زیرین نیز می‌شود.

علاوه بر این، می‌توان از آن برای قهوه‌ای شدن مواد غذایی در پایان فرآیند پخت، مانند افزودن گراتن به پخت ماکارونی استفاده کرد.

هنگام استفاده از این حالت، توری را روی قفسه فر ۲ یا ۳ از پایین قرار دهید (به جدول آشپزی مراجعه کنید) سپس برای جلوگیری از چکیدن چربی و چربی به کف فر و در نتیجه تشکیل دود، یک تابه چکه‌کن را روی آن قرار دهید. قفسه ۱ از پایین. مهم: همیشه از گریل با درب فر بسته استفاده کنید.

این به شما امکان می‌دهد هم نتایج عالی به دست آورید و هم در مصرف انرژی (تقریباً ۱۰٪) صرفه جویی کنید.

هنگام استفاده از این حالت، به شما توصیه می‌کنیم که ترموستات را روی ۲۰۰ درجه سانتیگراد تنظیم کنید، زیرا کارآمدترین روش برای استفاده از گریل است که مبتنی بر استفاده از اشعه مادون قرمز است. با این حال، این بدان معنا نیست که نمی‌توانید از دماهای پایین‌تر استفاده کنید، فقط با تنظیم دکه ترموستات روی دمای دلخواه.

پخت کیک

هنگام پخت کیک، همیشه آنها را در فر از قبل گرم شده قرار دهید. مطمئن شوید که صبر کنید تا فر کاملاً گرم شود. برای جلوگیری از افتادن کیک در فر را هنگام پخت باز نکنید. به طور کلی

شیرینی خیلی خشک است: دما را ۱۰ درجه افزایش دهید و زمان پخت را کاهش دهید

شیرینی افتاد: از مایع کمتری استفاده کنید یا دما را ۱۰ درجه کاهش دهید

بالای آن خیلی تاریک است: آن را در یک قفسه پایین‌تر قرار دهید، دما را پایین بیاورید و زمان پخت را افزایش دهید.

داخلش خوب پخته ولی بیرون چسبنده: از مایع کمتری استفاده کنید، دما را پایین بیاورید و زمان پخت را افزایش دهید.

شیرینی به تابه می‌چسبد: قالب را خوب چرب کنید و روی آن آرد پاشی کنید یا از کاغذ روغنی استفاده کنید.

من از بیش از یک سطح استفاده کردم (در عملکرد "فر تهویه شده") و همه آنها در یک نقطه پخت نیستند: از تنظیم دمای کمتر استفاده کنید. لازم نیست غذا را همزمان از تمام قفسه‌ها خارج کنید.

پختن پیتزا

برای بهترین نتیجه در هنگام پخت پیتزا، از حالت "پنکش کمکی" استفاده کنید.

۱ فر را حداقل ۱۰ دقیقه از قبل گرم کنید.

۲ از یک تابه آلومینیومی سبک پیترزا استفاده کنید و آن را روی توری عرضه شده به همراه فر قرار دهید. اگر از ماهیتابه استفاده شود، این کار باعث افزایش زمان پخت می شود و به سختی می توان پوسته ترد را بدست آورد.

۳ در زمان پخت پیترزا در فر را مرتباً باز نکنید.

۴ اگر روی پیترزا مقدار زیادی رویه دارد (سه یا چهار)، توصیه می کنیم پنیر موزارلا را در نیمه ی مراحل پخت به آن اضافه کنید.

۵ هنگام پخت پیترزا روی دو قفسه از قفسه دوم و چهارم با دمای ۲۲۰ درجه سانتیگراد استفاده کنید و پیترزاها را قرار دهید.

بعد از اینکه حداقل ۱۰ دقیقه آن را از قبل گرم کردید در فر قرار دهید.

پختن ماهی و گوشت

هنگام پختن گوشت سفید، مرغ و ماهی، از تنظیمات دما از ۱۸۰ تا ۲۲۰ درجه سانتیگراد استفاده کنید.

برای گوشت قرمز که باید از بیرون به خوبی تهیه شود و در داخل نرم و آبدار باشد، بهتر است برای مدت کوتاهی با دمای بالا (۲۰۰-۲۲۰ درجه سانتیگراد) شروع کنید و سپس فر را خاموش کنید.

به طور کلی، هرچه کباب بزرگتر باشد، تنظیم دما کمتر است. گوشت را در مرکز توری قرار دهید و قطره چکان را زیر آن قرار دهید تا چربی آن را بگیرد.

اطمینان حاصل کنید که توری به گونه ای وارد شود که در مرکز فر قرار گیرد. اگر می خواهید میزان گرما را از پایین افزایش دهید، از ارتفاع کم قفسه استفاده کنید. برای کباب مرزه (مخصوصاً اردک و شکار وحشی)، روی گوشت را با گوشت خوک یا بیکن بپوشانید.

تنظیم دکمه پخت (متر)	ترموستات زمان	زمان پیش گرم کردن (متر)	موقعیت قفسه پخت و پز از پایین	وزن (بر حسب کیلوگرم)	غذای قابل پخت	دستگیره انتخاب
-	3	4	200	5-10	تکه های نان	گریل 
1.2	4	10	180	67-72	مرغ سرخ شده	
2.5	3	7	250	18-23	بیف پتی	
1.5	4	10	190	117-125	آرنج خوک	
1	3	10	200	15-20	ماهی کباب	
-	3	10	180	16-22	سبزیجات	

	چنیس سیب زمینی نیم گریل	47-52	200	10	4	-
	تکه های نان	5-10	200	4	3	-
	مرغ سرخ شده	77-82	180	10	4	1.2
	بیف پتی	25-30	250	10	3	2.5
	آرنج خوک	98-103	190	10	4	1.5
	ماهی کباب	15-20	200	10	3	1
	سبزیجات	16-22	180	10	3	-
فن کمک کرد همرفت 	کیک کوچک	20-25	160	10	3	0.88
	کیک اسفنجی	30-35	150	10	3	0.68
	بیسکویت گی	33-38	150	10	3	1.1
	پای سیب (کوچک)	67-72	160	10	4	1.45
	پیتزا	15-20	200	10	3	-
	چنیس سیب زمینی	30-35	200	10	4	-
	تکه های نان	6-11	200	4	3	-
	مرغ سرخ شده	65-70	180	10	4	1.2
	بیف پتی	19-24	250	10	3	2.5
	آرنج خوک	105-110	190	10	4	1.5
	ماهی کباب	15-20	200	10	3	1
	بشقاب گرم کننده پایین حرارت	10-15	60	10	3	10-15
	کیک کوچک مرسوم حالت	30-35	160	10	3	0.88
	کیک اسفنجی	42-47	150	10	3	0.68
	بیسکویت گی	19-24	150	10	3	1.1

	پیتزا	20-25	200	10	4	-
	چنیپس سیب زمینی	50-55	200	10	4	-
	تکه های نان	8-12	200	4	3	-
	مرغ سرخ شده	75-80	180	10	4	1.2
	مرغ سرخ شده	58-63	220	10	3	1.2
	مرغ سرخ شده	56-61	220	10	3	1.2
	کیک کوچک فن کمک کرد حالت	18-23	160	10	3	0.88
	کیک اسفنجی	33-38	150	10	3	0.68
	بیسکویت گی	21-26	150	10	3	1.1
	پای سیب (کوچک)	66-71	160	10	4	1.45
	پای سیب (بزرگ)	38-43	180	10	3	2.4
	پیتزا	13-18	200	10	4	-
	چنیپس سیب زمینی	34-41	200	10	4	-
	تکه های نان	11-16	200	4	3	-
	مرغ سرخ شده	78-83	180	10	4	1.2
	ماهی کباب	16-21	200	10	3	1
	عنصر دایره ای با پنکه	کیک کوچک 20-25	160	10	3	0.88
	کیک اسفنجی	36-41	150	10	3	0.68
	بیسکویت گی	23-28	150	10	3	1.1
	پای سیب (کوچک)	60-65	160	10	4	1.45
	پای سیب (بزرگ)	40-45	180	10	3	2.4
	چنیپس سیب	34-41	200	10	4	-

	زمینی					
	تکه های نان	8-13	200	4	3	-
	مرغ سرخ شده	66-71	180	10	3	1.2
	ماهی کباب	13-18	200	10	3	1
عملکرد پیترزا	کیک کوچک	20-25	160	10	3	0.88
	کیک اسفنجی	28-33	150	10	3	0.68
	پیترزا	20-25	200	10	4	-
	چنیپس سیب زمینی	33-38	200	10	4	-
	تکه های نان	6-11	200	4	3	-
	مرغ سرخ شده	63-68	180	10	4	1.2
	ماهی کباب	13-18	200	10	3	1

نکته: ✖ طرف اول پتی های گوشتی حدود ۱۳ دقیقه پخته می شود و سپس طرف دوم پخته می شود.

توجه: زمان پخت تقریبی است و ممکن است بسته به سلیقه شخصی متفاوت باشد. هنگام پخت و پز با استفاده از گریل یا گریل به کمک فن، ظرف چکه کن باید همیشه از پایین در طبقه اول فر قرار گیرد.

برای اطمینان از ایمنی دستگاه استفاده کنید

برای حفظ کارایی و ایمنی این دستگاه، توصیه می کنیم موارد زیر را انجام دهید:

۱ فقط با مراکز خدمات مجاز توسط سازنده تماس بگیرید.

۲ همیشه از قطعات یدکی اصلی استفاده کنید.

۳ هنگام کار با دستگاه، توصیه می کنیم همیشه از دستگیره های ارائه شده در کناره های فر استفاده کنید تا از آسیب رساندن به افراد یا آسیب رساندن به خود دستگاه جلوگیری کنید.

۴ این دستگاه برای مصارف غیر حرفه ای و خانگی طراحی شده است و عملکرد آن نباید تغییر کند.

۵ این دستورالعمل فقط برای کشورهایی معتبر است که نمادهای آنها در دفترچه راهنما و شماره سریال درج شده است.

۶ سیستم الکتریکی این دستگاه تنها زمانی می تواند به طور ایمن مورد استفاده قرار گیرد که به طور صحیح به یک سیستم ارتینگ کارآمد مطابق با استانداردهای ایمنی فعلی متصل شده باشد.

۷ این دستگاه برای استفاده توسط افرادی (از جمله کودکان) با توانایی های جسمی، حسی یا ذهنی کاهش یافته یا فقدان تجربه و دانش در نظر گرفته نشده است، مگر اینکه توسط شخصی که مسئولیت ایمنی آنها را بر عهده دارد نظارت یا دستورالعمل هایی در مورد استفاده از دستگاه داده شده باشد.

۸ کودکان باید تحت نظارت باشند تا اطمینان حاصل شود که با دستگاه بازی نمی کنند.

۹ در حین استفاده، دستگاه داغ می شود. باید مراقب بود که از دست زدن به عناصر گرمایشی داخل فر خودداری شود.

۱۰ فر برای استفاده بزرگسالان طراحی شده است. اجازه ندهید کودکان به آن نزدیک شوند یا با آن بازی کنند. ۱۱ قطعات در دسترس ممکن است در حین استفاده داغ شوند. برای جلوگیری از سوختگی کودکان خردسال باید دور نگه داشته شوند. ۱۲ هنگامی که دستگاه در حال استفاده است، عناصر گرمایشی و برخی از قسمت های درب فر به شدت داغ می شوند. مطمئن شوید که آنها را لمس نکنید و بچه ها را به خوبی دور نگه دارید.

موارد زیر بالقوه خطرناک هستند، بنابراین باید اقدامات مناسب برای جلوگیری از تماس کودکان و معلولان با آنها انجام شود:

-کنترل ها و دستگاه به طور کلی؛

-بسته بندی (کیسه، پلی استایرن، میخ و غیره)؛

-خود دستگاه، بلافاصله پس از استفاده از اجاق گاز یا آبشش به دلیل گرمای ایجاد شده؛

-خود دستگاه وقتی دیگر استفاده نمی شود (قطعات بالقوه خطرناک باید ایمن شوند).

از موارد زیر اجتناب کنید:

-دست زدن به دستگاه با قسمت های مرطوب بدن؛

-استفاده از دستگاه هنگام پابرهنه

- کشیدن دستگاه یا کابل تغذیه برای جدا کردن آن از پریز برق؛

-عملیات نامناسب یا خطرناک؛

-مسدود کردن شکاف تهویه یا اتلاف گرما؛

-اجازه دادن تماس کابل های منبع تغذیه وسایل کوچک با قسمت های داغ دستگاه؛

- قرار دادن دستگاه در معرض عوامل جوی مانند باران یا نور خورشید؛

-استفاده از فر برای اهداف ذخیره سازی؛

-استفاده از مایعات قابل اشتعال در نزدیکی دستگاه؛

-استفاده از آداپتورها، سوکت های متعدد و/یا کابل های داخلی.

- تلاش برای نصب یا تعمیر دستگاه بدون کمک پرسنل واجد شرایط.

-هشدار: ممکن است قطعات در دسترس در حین استفاده داغ شوند.

در موارد زیر باید با پرسنل واجد شرایط تماس گرفت:

-نصب (به دنبال دستورالعمل سازنده)؛

-هنگامی که در مورد کارکرد لوازم خانگی شک دارید؛

- تعویض پریز برق در مواقعی که با دوشاخه دستگاه سازگار نیست.

در موارد زیر باید با مراکز خدمات مجاز توسط سازنده تماس بگیرید:

-در صورت شک در سالم بودن دستگاه پس از خارج کردن آن از بسته بندی آن؛

-اگر کابل منبع تغذیه آسیب دیده باشد یا نیاز به تعویض داشته باشد.

-اگر دستگاه خراب شود یا عملکرد ضعیفی داشته باشد. لوازم یدکی اورجینال را بخواهید

شما باید به صورت زیر عمل کنید:

-فقط از دستگاه برای پختن غذا استفاده کنید و نه چیز دیگر.

-پس از بازکردن دستگاه سالم بودن آن را بررسی کنید.

-اگر دستگاه به درستی کار نمی کند و قبل از تمیز کردن یا انجام تعمیر و نگهداری، آن را از شبکه برق جدا کنید.

-در صورت استفاده نشدن، دستگاه را از برق جدا کنید.

-از دستکش فر برای قرار دادن ظروف در فر یا هنگام درآوردن آن استفاده کنید.

-همیشه دستگیره در فر را در مرکز آن بگیرید زیرا ممکن است انتهای آن به دلیل نشتی هوای گرم نباشد.

-بعد از اینکه تصمیم گرفتید دیگر از دستگاه استفاده نکنید، آن را از برق جدا کنید.

- تولید کننده ممکن است مسئولیتی در قبال آسیب های ناشی از: نصب نادرست، استفاده نادرست، نادرست و غیر منطقی نداشته باشد.

-اگر سیم برق آسیب دیده باشد، باید توسط سازنده یا یک مهندس خدمات واجد شرایط تعویض شود تا از خطرات ایمنی جلوگیری شود.

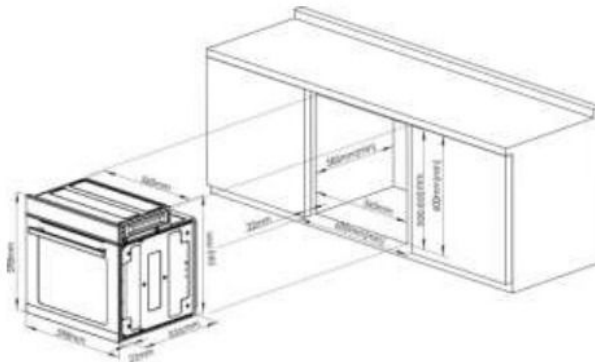
-دستگاه فقط برای استفاده در محیط داخلی است.

نصب دستگاه فقط باید توسط یک فرد واجد شرایط با رعایت دستورالعمل های ارائه شده نصب شود. سازنده هرگونه مسئولیت در قبال نصب نادرست که ممکن است به افراد و حیوانات آسیب برساند و به اموال آسیب برساند، خودداری می کند.

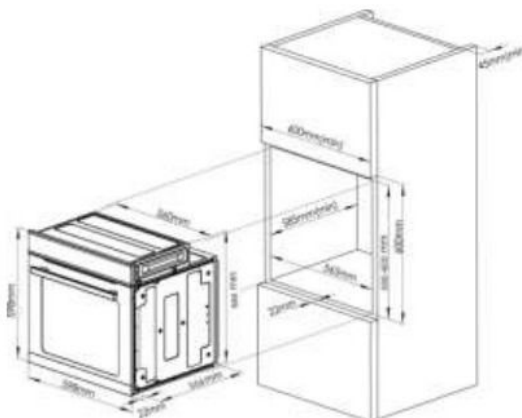
نکته مهم: قبل از انجام هرگونه تنظیمات یا تعمیرات دستگاه باید برق دستگاه را قطع کرد.

نصب کوره های توکار

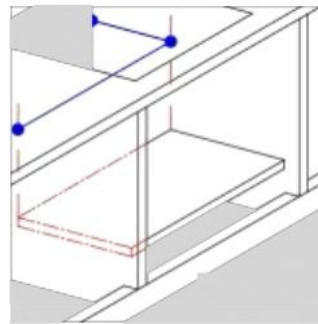
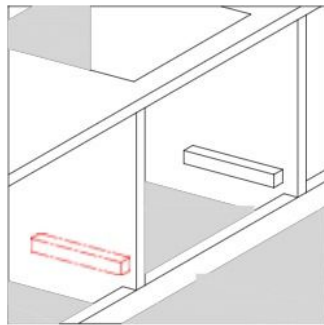
برای اطمینان از عملکرد صحیح دستگاه داخلی، کابینت حاوی آن باید مناسب باشد. شکل زیر ابعاد برش را برای نصب در زیر پیشخوان یا در یک یونیت کمد دیواری نشان می دهد.



N.B.: نصب با رعایت اعلامیه مصرف



به منظور اطمینان از تهویه کافی، پانل پشتی واحد کابینت باید برداشته شود. نصب فر به گونه ای که روی دو نوار چوب قرار گیرد ترجیح داده می شود. اگر اجاق روی یک سطح صاف و پیوسته قرار دارد، باید حداقل دهانه ۵۶۰x۴۵ میلی متر داشته باشد.

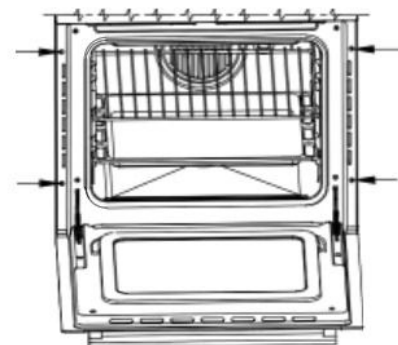


پانل های کابینت های مجاور باید از مواد مقاوم در برابر حرارت ساخته شوند. به طور خاص، کابینت های دارای روکش خارجی باید با چسب هایی مونتاژ شوند که تا دمای ۱۰۰ درجه سانتیگراد را تحمل کنند.

با رعایت استانداردهای ایمنی فعلی، تماس با قطعات الکتریکی فر نباید پس از نصب امکان پذیر باشد.

تمام قطعاتی که عملکرد ایمن دستگاه را تضمین می کنند باید فقط با کمک ابزار قابل جدا شدن باشند.

برای بستن فر به کابینت، درب فر را باز کرده و با قرار دادن ۴ پیچ فلزی در ۴ سوراخی که در محیط فریم قرار دارد، آن را وصل کنید.



وسایل برقی را به عنوان زباله های شهری طبقه بندی نشده دور نریزید، از امکانات جمع آوری جداگانه استفاده کنید. برای اطلاعات در مورد سیستم های جمع آوری موجود با دولت محلی تماس بگیرید.

اگر وسایل برقی در محل های دفن زباله یا زباله ها دور ریخته شوند، مواد خطرناک می توانند به آب های زیرزمینی نشت کرده و وارد زنجیره غذایی شوند و به سلامت و رفاه شما آسیب بزنند.

مشخصات فنی

حجم داخلی فر

۷۵ لیتر

ولتاژ و فرکانس منبع تغذیه:

۲۲۰-۲۴۰ ولت ۵۰/۶۰ هرتز ۲۰۰۰ وات

(به پلاک اطلاعات مراجعه کنید)

< CE >

این دستگاه مطابق با دستورالعمل های جامعه اقتصادی اروپا زیر است:

-EC/۹۵/۲۰۰۶ (ولتاژ پایین) و تغییرات بعدی () ؛

-EC/۱۰۸/۲۰۰۴ (سازگاری الکترومغناطیسی) و تغییرات بعدی ()

حفاظت از محیط زیست

این محصول با علامت روی دسته بندی انتخابی ضایعات تجهیزات الکتریکی و الکترونیکی مشخص شده است. این بدان معنی است که این محصول نباید با زباله های خانگی دور ریخته شود، بلکه باید توسط یک سیستم جمع آوری انتخابی مطابق با دستورالعمل EC/۹۶/۲۰۰۲ پشتیبانی شود. سپس برای به حداقل رساندن اثرات بر محیط زیست بازیافت یا برچیده می شود، محصولات الکتریکی و الکترونیکی به دلیل وجود مواد بالقوه برای محیط زیست و سلامت انسان خطرناک هستند.

مواد خطرناک.

برای اطلاعات بیشتر، لطفاً با مقامات محلی یا منطقه ای خود تماس بگیرید.

توجه داشته باشید:

الف) محصول مطابق با مقررات EU65-2014/EU66-2014 است.

ب) محل نصب باید به اندازه کافی تهویه شود، دقیقاً مطابق با ابعاد نصب دستورالعمل های سازنده. به طور خاص به نکته ۸ مراجعه کنید.

ج) در طول تعمیر و نگهداری، به برداشتن مونتاژ توجه کنید، از قطعات محافظت کنید تا کار نصب مجدد می تواند مطلوب باشد و از آسیب جلوگیری کند.

د) در حین پخت و پز، می توانید وضعیت غذا را از طریق درب شیشه ای مشاهده کنید، در را مکرر باز نکنید مگر اینکه لازم باشد.