



دفترچه راهنما فر توکار



MGB0 7555 BGE

دستورالعمل فر توکار

نکات ایمنی استفاده در نظر گرفته شده بابت خرید فر توکار متشکریم

قبل از باز کردن بسته بندی، لطفاً این دستورالعمل ها را به دقت بخوانید. تنها در این صورت است که می توانید دستگاه خود را به طور ایمن و صحیح کار کنید. توصیه می کنیم کتابچه راهنمای دستورالعمل و دستورالعمل های نصب را برای استفاده در آینده یا برای مالکان بعدی حفظ کنید. این دستگاه فقط برای نصب در آشپزخانه در نظر گرفته شده است.

۶. مطالب ضروری استفاده کارآمد GY 3 RONMENT دستورالعمل های ویژه نصب را رعایت کنید. اگر دستگاه پس از باز کردن بسته بندی آسیب دیده است، دستگاه را بررسی کنید دستگاه خود را تقویت کنید وارد ANCE DOOR اگر دستگاه آسیب دیده است، آن را وصل نکنید. فقط یک متخصص مجاز می تواند لوازم خانگی را بدون دوشاخه وصل کند. آسیب ه ای ناشی از اتصال نادرست تحت پوشش گارانتی قرار نمی گیرد. از این دستگاه فقط در داخل خانه استفاده کنید. دستگاه فقط باید برای تهیه غذا و نوشیدنی استفاده شود. دستگاه باید در حین کار تحت نظارت باشد. این دستگاه ممکن است توسط کودکان بالای ۸ سال و افرادی با توانایی های جسمی، حسی یا ذهنی کاهش یافته یا افرادی با کمبود تجربه یا دانش مورد استفاده قرار گیرد، در صورتی که تحت نظارت یا آموزش توسط فردی که مسئول ایمنی آنها است نحوه استفاده از آن ها را راهنمایی کند. دستگاه با خیال راحت و خطرات مرتبط را درک کرده اند. کودکان نباید با، روی یا اطراف دستگاه بازی کنند. کودکان نباید دستگاه را تمیز کنند یا کارهای عمومی انجام دهند دستگاه ما در صورت نیاز خدمات مر ای ترفندها دستور پخت با توجه به EN 60350-1 OFICIENCE مطابق با EN 6050 Y حالت ECO 20 تعمیر و نگهداری مگر اینکه حداقل ۸ سال سن داشته باشند و تحت نظارت باشند. کودکان زیر ۸ سال را در فاصله ایمن نگه دارید از دستگاه و کابل برق. و لطفاً همیشه لوازم جانبی را به درستی داخل حفره بلغزانید

خطر برق گرفتگی !

۱. تعمیرات نادرست خطرناک است. تعمیرات ممکن است فقط توسط یکی از تکنسین های آموزش دیده پس از فروش ما انجام شود و کابل های برق آسیب دیده جایگزین شوند. اگر دستگاه معیوب است، دستگاه را از برق جدا کنید یا کلید مدار را در جعبه فیوز خاموش کنید. با خدمات پس از فروش تماس بگیرید

۲. عایق کابل در وسایل برقی ممکن است در هنگام تماس با قسمت های داغ دستگاه ذوب شود. هرگز کابل های لوازم برقی را با قسمت های داغ دستگاه تماس ندهید

۳. از پاک کننده های فشار قوی یا بخار شوی استفاده نکنید. که می تواند منجر به برق گرفتگی شود.

۴. یک دستگاه معیوب ممکن است باعث برق گرفتگی شود. هرگز دستگاه معیوب را روشن نکنید. دوشاخه را از برق جدا کنید یا کلید مدار را در جعبه فیوز خاموش کنید. با خدمات پس از فروش تماس بگیرید

خطر سوختگی!

1. دستگاه بسیار داغ می شود. هرگز سطوح داخلی دستگاه یا عناصر گرمایشی را لمس نکنید.

۲. همیشه اجازه دهید دستگاه خنک شود.

۳. کودکان را در فاصله ایمن نگه دارید.

۴. لوازم جانبی و اجاق گاز بسیار داغ می شوند. همیشه از دستکش اجاق گاز استفاده کنید تا لوازم جانبی یا ظروف فر را از حفره خارج کنید.

۵. بخارات الکلی ممکن است در محفظه پخت داغ آتش بگیرد. هرگز غذای بزرگ تهیه نکنید مقدار نوشیدنی با محتوای الکل بالا. فقط از مقادیر کم نوشیدنی با محتوای الکل بالا استفاده کنید. درب دستگاه را با احتیاط باز کنید

مقدار نوشیدنی با محتوای الکل بالا .

فقط از مقدار کمی از نوشیدنی های حاوی الکل بالا استفاده کنید. درب دستگاه را با احتیاط باز کنید. من از خطر سوختن !

۱. قسمت های قابل دسترسی در حین کار داغ می شوند. هرگز به قسمت های داغ دست نزنید. کودکان را در فاصله ایمن نگه دارید .

۲. هنگامی که درب دستگاه را باز می کنید، بخار داغ می تواند خارج شود. ممکن است بخار بسته به دمای آن قابل مشاهده نباشد. هنگام باز کردن، خیلی نزدیک دستگاه ننمایید. درب دستگاه را با دقت باز کنید. کودکان را دور نگه دارید.

۳. آب در یک حفره داغ ممکن است بخار ایجاد کند. هرگز آب را در حفره داغ نریزید. خطر جراحت!

خطر جراحت !

۱. شیشه خراشیده در درب دستگاه ممکن است به ترک تبدیل شود. از خراش دهنده شیشه، مواد کمی تمیزکننده تیز یا ساینده یا مواد شوینده استفاده نکنید. ۲. لوله های درب دستگاه هنگام باز و بسته شدن درب حرکت می کنند و ممکن است به دام بیفتید. دستان خود را از لولا دور نگه دارید

خطر آتش سوزی !

۱. وسایل قابل احتراق ذخیره شده در حفره ممکن است آتش بگیرند. هرگز اقلام قابل احتراق را در حفره نگهداری نکنید. اگر داخل دستگاه دود است هرگز درب دستگاه را باز نکنید. را خاموش کنید

دستگاه را جدا کنید و آن را از برق جدا کنید یا کلید مدار را در جعبه فیوز خاموش کنید. ۲. با باز شدن درب دستگاه یک پیش نویس ایجاد ممکن است کاغذ روغنی با عنصر گرمایش تماس پیدا کند و آتش بگیرد. کاغذ روغنی را در حین پیش گرم کردن به صورت آزاد روی لوازم جانبی قرار ندهید. کاغذ روغنی را همیشه با یک ظرف یا قالب فر وزن کنید. فقط سطح مورد نیاز را با کاغذ روغنی بپوشانید. کاغذ روغنی نباید از روی لوازم جانبی بیرون بزنند .

خطر ناشی از مغناطیس !

آهنرباهای دائمی در کنترل پنل یا در عناصر کنترل استفاده می شود. آنها ممکن است روی ایمپلنت های الکترونیکی تأثیر بگذارند، به عنوان مثال. ضربان ساز قلب یا پمپ انسولین. استفاده کنندگان از ایمپلنت های الکترونیکی باید

حداقل ۱۰ سانتی متر از صفحه کنترل فاصله داشته باشند

علل آسیب

۱. لوازم جانبی، فویل، کاغذ روغنی یا ظروف فر روی کف حفره: لوازم جانبی را روی کف حفره قرار ندهید. کف حفره را با هر نوع فویل یا کاغذ روغنی نپوشانید. اگر دمای بیش از ۵۰ درجه سانتیگراد تنظیم شده است، ظروف فر را روی کف حفره قرار ندهید. این باعث تجمع گرما می شود. مینای دندان آسیب می بیند

۲. فویل آلومینیومی: فویل آلومینیومی در حفره نباید با شیشه در تماس داشته باشد. این می تواند باعث تغییر رنگ دائمی شیشه در شود .

۳. تابه های سیلیکونی: از هیچ تابه سیلیکونی یا تشک، روکش یا لوازم جانبی حاوی سیلیکون استفاده نکنید. ممکن است سنسور فر آسیب دیده

۴. آب در محفظه پخت و پز داغ: وقتی حفره داغ است آب را داخل آن نریزید. این باعث بخار می شود. تغییر دما می تواند باعث آسیب به مینای دندان شود.

۵. رطوبت در حفره: در مدت زمان طولانی، رطوبت در حفره ممکن است منجر به خوردگی شود. اجازه دهید دستگاه پس از استفاده خشک شود. غذای مرطوب را برای مدت طولانی در حفره بسته نگه ندارید. مواد غذایی را در حفره نگهداری نکنید

۶. خنک کردن با درب دستگاه باز: پس از کار در دمای بالا، اجازه دهید دستگاه فقط با درب بسته خنک شود. چیزی را در درب دستگاه گیر نکنید. حتی اگر درب فقط یک شکاف باز بماند، ممکن است جلوی مبلمان مجاور آسیب ببیند

زمان. فقط در صورتی که در حین کار کردن فر رطوبت زیادی تولید شده باشد، دستگاه را با درب باز بگذارید تا خشک شود

۷. آب میوه: هنگام پخت کیک های میوه ای آبدار، سینی فر را خیلی سخاوتمندانه بسته بندی نکنید. آب میوه که از سینی فر می چکد لکه هایی به جا می گذارد که پاک نمی شوند. در صورت امکان، از تابه جهانی عمیق تر استفاده کنید

۸. درزگیر بسیار کثیف: اگر درزگیر بسیار کثیف باشد، درب دستگاه دیگر در حین کار به درستی بسته نمی شود. جلوی واحدهای مجاور ممکن است آسیب ببیند. مهر و موم را همیشه تمیز نگه دارید

۹. درب دستگاه به عنوان صندلی، قفسه یا میز کار: روی آن ننشینید درب دستگاه یا هر چیزی را روی آن قرار دهید یا آویزان کنید. انجام ندهید هر گونه وسایل آشپزی یا لوازم جانبی را روی درب دستگاه قرار دهید

۱۰. قرار دادن لوازم جانبی: بسته به مدل دستگاه، لوازم جانبی می توانند هنگام بستن درب دستگاه، پائل در را خراش دهند. همیشه لوازم جانبی را تا جایی که می توانند داخل حفره قرار دهید

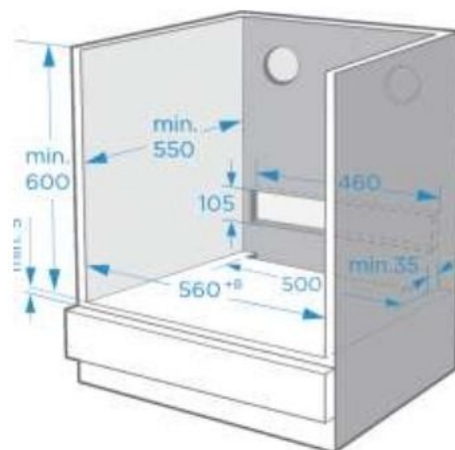
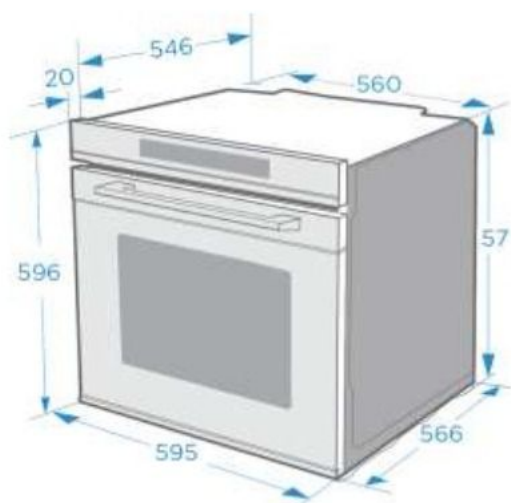
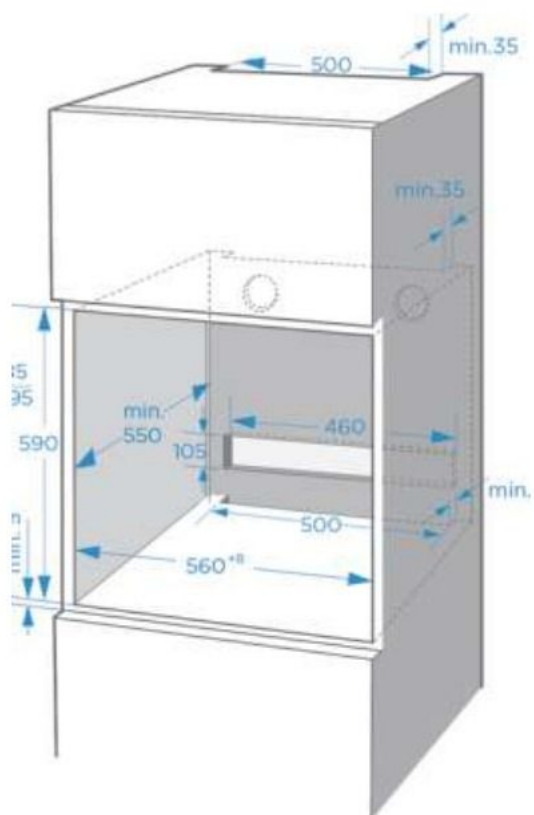
۱۱. حمل دستگاه: دستگاه را از دستگیره در حمل یا نگه ندارید. دستگیره در نمی تواند وزن دستگاه را تحمل کند و ممکن است بشکند

۱۲. اگر از گرمای باقیمانده اجاق خاموش برای گرم نگه داشتن غذا استفاده کنید، رطوبت بالایی در داخل حفره ایجاد می شود. این ممکن است منجر به تراکم شود و باعث آسیب خوردگی دستگاه با کیفیت بالا و همچنین آسیب به آشپزخانه شما شود. با باز کردن درب یا استفاده از حالت "یخ زدایی" از چگالش جلوگیری کنیدی شود.

نصب و راه اندازی

برای استفاده ایمن از این دستگاه، لطفاً مطمئن شوید که مطابق با استانداردهای حرفه ای و با رعایت دستورالعمل های نصب نصب شده است. آسیب های ناشی از نصب نادرست در ضمانت نامه نیست. ۱ در حین نصب، لطفاً دستکش های محافظ بپوشید تا از بریدگی لبه های تیز خود جلوگیری کنید. انعطاف پذیری n را قبل از نصب، دستگاه را در صورت وجود هرگونه آسیب بررسی کنید و در صورت وجود آن، دستگاه را وصل نکنید. قبل از روشن کردن دستگاه، لطفاً تمام مواد بسته بندی و لایه چسب

را از دستگاه تمیز کنید. ابعاد پیوست شده بر حسب میلی متر می باشد. لازم است دوشاخه در دسترس باشد یا یک کلید در سیم کشی ثابت تعبیه شود تا پس از نصب در صورت لزوم، دستگاه را از منبع تغذیه جدا کنید. هشدار: برای جلوگیری از گرم شدن بیش از حد، دستگاه نباید پشت درهای تزئینی نصب شود





- 1- دکمه روشن و خاموش
- 2- عملکرد تایمر/ قفل کودک با فشار ۳ ثانیه
- 3- تنظیم زمان پایان پخت
- 4- استفاده جهت تنظیم پیش گرمای سریع
- 5- تنظیم حالت‌های گرمایش / ۳ ثانیه نگهدارید تا سریع تغییر کند
- 6- جهت تنظیم مقادیر نمایشگر
- 7- تنظیم زمان عملکرد پخت
- 8- دکمه تنظیم دما
- 9- دکمه روشن خاموش لامپ
- 10- شروع و مکث فرآیند پخت

قبل از استفاده از دستگاه

اول استفاده برای اولین بار قبل از استفاده از دستگاه برای تهیه غذا برای اولین بار، باید حفره و لوازم جانبی آن را تمیز کنید .

۱. تمام برچسب ها، تاول های محافظ سطح و قطعات محافظ حمل و نقل را بردارید .

۲. تمام لوازم جانبی و قفسه های جانبی را از حفره خارج کنید .

۳. لوازم جانبی و قفسه های جانبی را با آب صابون و ظرف کاملاً تمیز کنید پارچه یا برس نرم

۴. اطمینان حاصل کنید که حفره حاوی هیچ گونه بسته بندی باقیمانده مانند گلوله های پلی استایرن یا قطعات چوبی نیست که ممکن است باعث ایجاد خطر آتش سوزی شود .

۵. سطوح صاف حفره و در را با یک پارچه نرم و مرطوب پاک کنید .

۶. برای از بین بردن بوی دستگاه نو، دستگاه را هنگامی که خالی است و درب فر بسته است گرم کنید .

۷. تا زمانی که دستگاه برای اولین بار گرم می شود، آشپزخانه را به شدت تهویه کنید. نگاه داشتن ۱۰ در این مدت کودکان و حیوانات خانگی از آشپزخانه خارج شوند. درب مجاور را ببندید اتاق ها

۸. تنظیمات نشان داده شده را تنظیم کنید. شما می توانید نحوه تنظیم نوع گرمایش و دما در بخش بعدی "استفاده از دستگاه شما" در صفحه ۶

پس از خنک شدن دستگاه: ۱. سطوح صاف و درب را با آب صابون و دستمال ظرفشویی تمیز کنید .

۲. تمام سطوح را خشک کنید یون و تنظیم ساعت

۳. قفسه های جانبی را نصب کنید

تنظیم زمان قبل از استفاده از فر، زمان را باید تنظیم کرد.

۱. پس از اتصال برقی فر، سپس نماد ساعت را لمس کنید می تواند زمان روز را بر حسب ساعت با نوار لغزنده یا نماد "+/-" تنظیم کند.

۲. نماد ساعت را دوباره لمس کنید سپس می توانید زمان را با نوار لغزنده یا نماد "+/-" بر حسب دقیقه تنظیم کنید. ۳. برای پایان دادن به تنظیمات، نماد ساعت را لمس کنید. توجه: ساعت دارای نمایشگر ۲۴ ساعته است

انواع گرمایش

دستگاه شما حالت های کارکرد مختلفی دارد که استفاده از دستگاه شما را آسان تر می کند. برای اینکه بتوانید نوع صحیح گرمایش ظرف خود را پیدا کنید، تفاوت ها و دامنه کاربرد را در اینجا توضیح داده ایم.

پخت و برشته کردن سنتی در یک سطح استفاده کنید. مخصوصاً برای کیک هایی با رویه های مرطوب مناسب است. درجه حرارت انواع گرمایش ۳۰-۲۵۰ درجه سانتیگراد مرسوم



برای پخت و برشته کردن در یک یا چند سطح. گرما از بخاری حلقه ای که فن را به طور یکنواخت احاطه کرده است می آید. ۵۰-۲۵۰ درجه سانتیگراد هسرفت



برای پخت و پز صرفه جویی در انرژی. ۱۴۰-۲۴۰ C اکو برای پخت و برشته کردن روی یک یا چند ۲۲ سطوح فن گرما را از هوا پخش می کند ۵۰-۲۵۰ درجه سانتیگراد معمولی + پنکه عناصر



گرمایش به طور مساوی در اطراف حفره. برای کباب کردن مقدار کمی غذا و برای سرخ کردن غذا. لطفاً غذا را در قسمت مرکزی زیر المنت حرارتی گریل قرار دهید. برای کباب کردن اقلام تخت و برای قهوه ای کردن غذا. فن گرما را به طور مساوی در اطراف حفره پخش می کند. ۱۵۰-۲۵۰ درجه سانتیگراد گرمای تابشی



برای کباب کردن مقدار کمی غذا و برای قهوه ای شدن غذا لطفاً غذا را در قسمت مرکزی زیر عنصر گرمایش گریل.



گریل دوبل + پنکه ۵۰-۲۵۰ درجه سانتیگراد برای کباب کردن اقلام تخت و برای قهوه ای کردن غذا.



گریل دوبل ۱۵۰-۲۵۰ درجه سانتیگراد



برای پیتزا و غذاهایی که نیاز به حرارت زیادی از زیر دارند. بخاری پایین پیتزا ۵۰ تا ۲۵۰ درجه سانتیگراد و رینگ بخاری کار خواهد کرد.



برای افزودن قهوه ای بیشتر به پایه پیتزا، پای و شیرینی. گرمایش بیاید حرارت پایین ۳۰ تا ۲۲۰ درجه سانتیگراد





از بخاری پایین برای یخ زدایی آرام مواد غذایی منجمد. یخ زدایی کنید



برای تهیه خمیر مایه و خمیر مایه به تخمیر ۳۰-۴۵ درجه سانتیگراد اثبات و کشت ماست .
پادداشت عملکردهای یخ زدایی، تخمیر و "ECO" را نمی توان به سرعت از قبل گرم کرد



برای کمک به پخت گوشت مانند استیک و جوجه.

احتیاط!

اگر در حین کار در حال انجام درب دستگاه را باز کنید، عملیات متوقف نخواهد شد. لطفاً به خصوص در مورد خطر سوختگی مراقب باشید .

پادداشت

۱. برای یخ زدایی بخش های بزرگ غذا، می توان قفسه های کناری را برداشت و ظرف را روی کف حفره قرار داد.
 ۲. برای گرم کردن ظروف، جدا کردن قفسه های جانبی مفید است و حالت های گرمایش "گریل با هوای داغ" و "گرم کردن فن" با تنظیم دمای ۵۰ درجه سانتیگراد مفید است. اگر بیش از نیمی از کف حفره توسط ظروف غذاخوری پوشانده شده باشد، باید از "گریل با هوای گرم" استفاده شود .
 ۳. به دلیل یکنواختی بهینه توزیع گرما در داخل حفره در طول "حرارت فن"ing-، فن در زمان های خاصی از فرآیند گرمایش کار می کند تا بهترین عملکرد ممکن را تضمین کند.
- فن خنک کننده را ty فن خنک کننده در صورت لزوم روشن و خاموش می شود. هوای گرم از بالای در خارج می شود

احتیاط!

شیارهای تهویه را نپوشانید. در غیر این صورت ممکن است دستگاه بیش از حد گرم شود. برای خنک شدن سریعتر دستگاه پس از کار، ممکن است فن خنک کننده برای مدتی بعد از آن به کار خود ادامه دهد .

استفاده از دستگاه خود

آشپزی با فر

۱. پس از اتصال برقی فر، نماد عملکرد فر را لمس کنید عملکردها را انتخاب کنید، از نوار لغزنده یا نماد "+/-" برای تنظیم دمای پخت و پز استفاده کنید .
۲. نماد شروع/ مکث Dil را لمس کنید، فر شروع به کار می کند، در غیر این صورت، فر پس از ۱۰ دقیقه به ساعت خود باز می گردد .
۳. در طول فرآیند پخت، می توانید برای لغو آن را لمس کنید. توجه: پس از تنظیم دما، می توانید نماد ساعت را برای تنظیم مدت زمان پخت لمس کنید، می توانید آن را با نوار لغزنده یا نماد "+/-" تنظیم کنید .

پیش گرم کردن سریع

می توانید از پیش گرم کردن سریع برای کوتاه کردن زمان پیش گرم استفاده کنید. هنگامی که عملکردی را انتخاب می کنید، نماد پیش گرم کردن سریع را لمس کنید، علامت پیش گرم کردن سریع در صفحه روشن می شود. اگر این عملکرد نتواند به سرعت پیش گرم شود، یک "بیپ" وجود خواهد داشت. یخ زدایی. عملکردهای تخمیر و "ECO" را نمی توان به سرعت از قبل گرم کرد

زمان پایان را تعیین کنید

سپس تنظیم زمان را تمام کردید، می توانید زمانی را برای پایان پخت و پز تنظیم کنید .

۱. لمس کنید ،سپس می توانید از نوار لغزنده یا نماد "+/-" برای تنظیم زمان پایان بر حسب ساعت استفاده کنید. دوباره سپس آن را در چند دقیقه تنظیم کنید. وقتی تنظیمات را تمام کردید، برای اطمینان

۲. وقتی زمان پایان را تنظیم می کنید، باید مدت زمان پخت را تنظیم کنید. لطفاً آشپزی با فر را بررسی کنید NOTE -برای مشاهده نحوه تنظیم مدت زمان پخت .

۳. به عنوان مثال، زمانی که زمان پایان ساعت ۱۰ است، و مدت زمان پخت ۱ ساعت است. سپس فر در ساعت ۹ گرم می شود و در ساعت ۱۰ تمام می شود .

تغییر در حین پخت و پز

در طول مدت کارکرد دستگاه، می توانید تنظیم نوع گرمایش و تنظیم دما توسط عملکرد فر یا نوار لغزنده. بعد از تعویض، اگر بعد از ۶ ثانیه عمل دیگری انجام نشود، فر مانند چیزی که شما تغییر داده اید گرم می شود. اگر می خواهید زمان پخت را در فرآیند پخت تغییر دهید، لطفاً آن را با نوار لغزنده یا نماد "+/-" لمس کرده و تغییر دهید. پس از تعویض، اگر بعد از ۶ ثانیه عمل دیگری انجام نشود، فر مانند چیزی که شما تغییر داده اید کار می کند. در طول فرآیند پخت و پز با تنظیم زمان پایان، نمی توانید هیچ تغییری انجام دهید. هنگامی که می خواهید فرآیند پخت و پز را لغو کنید، لطفاً لمس کنید

توجه داشته باشید

۱. تغییر حالت ها/ دما/ زمان استراحت پخت ممکن است تأثیرات منفی داشته باشد برای نتیجه پخت و پز، به شما توصیه می کنیم این کار را انجام ندهید، مگر اینکه در آشپزی تجربه کافی داشته باشید

احتیاط !

پس از خاموش شدن دستگاه، به خصوص در داخل حفره بسیار داغ می شود. هرگز سطوح داخلی دستگاه یا عناصر گرمایشی را لمس نکنید. از دستکش فر برای جدا کردن لوازم جانی یا ظروف فر از حفره استفاده کنید و اجازه دهید دستگاه خنک شود. کودکان را همزمان در فاصله ایمن نگه دارید تا از آسیب سوختگی جلوگیری شود .

تایمر

با لمس کردن می توانید از عملکرد تایمر استفاده کنید. وقتی زمان فرا رسید، فر "بیپ" می دهد برای یادآوری در اولین لمس تایمر تنظیم شده بر حسب ساعت، سپس دوباره لمس کنید، تایمر تنظیم کنید می توانید تایمر را قبل و در حین پخت و پز تنظیم کنید، اما زمانی که در حال انتخاب هستید با دقیقه دوباره لمس کنید و تنظیمات به پایان رسید. عملکرد و دما، در دسترس نیست

قفل ضد کودک

دستگاه شما دارای قفل ضد کودک است تا کودکان نتوانند به طور تصادفی آن را روشن کنند. هر تنظیماتی را تغییر دهید هنگامی که به مدت ۳ ثانیه فشار می دهید، قفل ضد کودک فعال می شود. فشار طولانی برای ۳ ب چند ثانیه دوباره قفل فر باز می شود.

وقتی فر کار می کند یا نه می توانید قفل ضد کودک را فعال و غیرفعال کنید. با فشار طولانی به مدت ۳ ثانیه، می توانید قفل ضد کودک را روشن و خاموش کنید هنگامی که محافظ کودک روشن است، یک علامت در نوار وضعیت وجود خواهد داشت

میت پراب

فر شما یک عملکرد پروب گوشت اضافی دارد وقتی پروب گوشت را در موقعیت قرار می دهید، نماد روشن می شود. در همان زمان، منطقه ساعت تغییر می کند تا تنظیم دمای پروب گوشت را نشان دهد، می توانید از + و - و همچنین نوار لغزنده برای تغییر تنظیمات استفاده کنید. سپس برای انتخاب عملکرد فشار دهید، دما را به همین ترتیب تنظیم کنید و با فشار دادن فر را روشن کنید (قبل از شروع، مطمئن شوید که همه چیز به خوبی آماده شده است). در این حالت از آیکون برای تغییر هم پروب گوشت و هم دمای هسته استفاده می شود. و همچنین می توانید تنظیمات را در طول فرآیند پخت تغییر دهید

یادداشت

۱. پروب گوشت را می توان همراه با سیستم چرخشی استفاده کرد :
۲. هنگام استفاده از کاوشگر گوشت، لطفاً سر آن را به جای جای دیگری در غذا قرار دهید. به خاطر استفاده طولانی مدت

دمو با حالت سابت

حالت نمایشی حالت نمایشی

با عملکرد صرفه جویی در مصرف انرژی. عملکرد ذخیره انرژی خاموش: برای مثال، هنگامی که حالت نمایشی روی روشن تنظیم شده است، خاموش و سپس روشن همچنان روشن است. بعد از حالت نمایش روشن است، لوله گرمایش کار نمی کند. کلید ورود به حالت نمایش

۱. در حالت آماده به کار، نمایشگر "خاموش" را فشار داده و نگه دارید :

۲. نوار لغزنده را به سمت راست بکشید تا حالت نمایش باز شود و "خاموش" نمایش داده شود. نوار لغزنده را به سمت چپ بکشید تا حالت نمایش بسته شود و "روشن" نمایش داده شود

یادداشت

می توانید کلید لغو را فشار دهید تا از تنظیمات خارج شوید یا برای ۳ ثانیه صبر کنید تا به طور خودکار انجام شود از حالت تنظیم حالت دمو خارج شده و به حالت آماده به کار برگردید

حالت سبت

حالت Sabbath عملکرد ذخیره داده power-o را دارد. داده های آشپزی را هر ۲۵ دقیقه ذخیره کنید اگر در حین کار برق قطع شود، پس از روشن شدن مجدد، حالت Sabbath تا زمان پخت ۰ به کار خود ادامه می دهد، یا کلید را فشار دهید تا به حالت آماده به کار ۱ برگردید.

در حالت آماده به کار، کلید پیش گرم کردن سریع را فشار داده و نگه دارید. برای ورود به مدت ۳ ثانیه حالت شنبه صفحه نمایش ۵A8 را نشان می دهد. محدوده تنظیم زمان ۲۴-۸۰ ساعت است. ۲. زمان پخت را می توان با کشیدن نوار لغزنده تنظیم کرد. ۳. کلید شروع را فشار دهید یا بعد از ۸ ثانیه حالت رمضان را به طور خودکار شروع کنید

توجه داشته باشید :

۱. در حین کار، فقط کلید معتبر است و سایر کلیدها نامعتبر هستند .

۲. در حین کارکرد حالت سبت، درب کوره باز یا بسته می شود و چراغ کوره روشن نمی شود

تجهیزات جانبی دستگاه شما با مجموعه ای از لوازم جانبی همراه است. در اینجا، می توانید یک نمای کلی پیدا کنید از لوازم جانبی موجود و اطلاعاتی در مورد نحوه استفاده صحیح از آنها



می توانید از سینی برای قرار دادن مایعات یا پخت غذا با آبمیوه استفاده کنید. فقط از لوازم جانبی اصلی استفاده کنید. آنها به طور ویژه برای دستگاه شما سازگار شده اند. لوازم جانبی را می توانید از خدمات پس از فروش، از خرده فروشان متخصص یا آنلاین خریداری کنید.

توجه داشته باشید

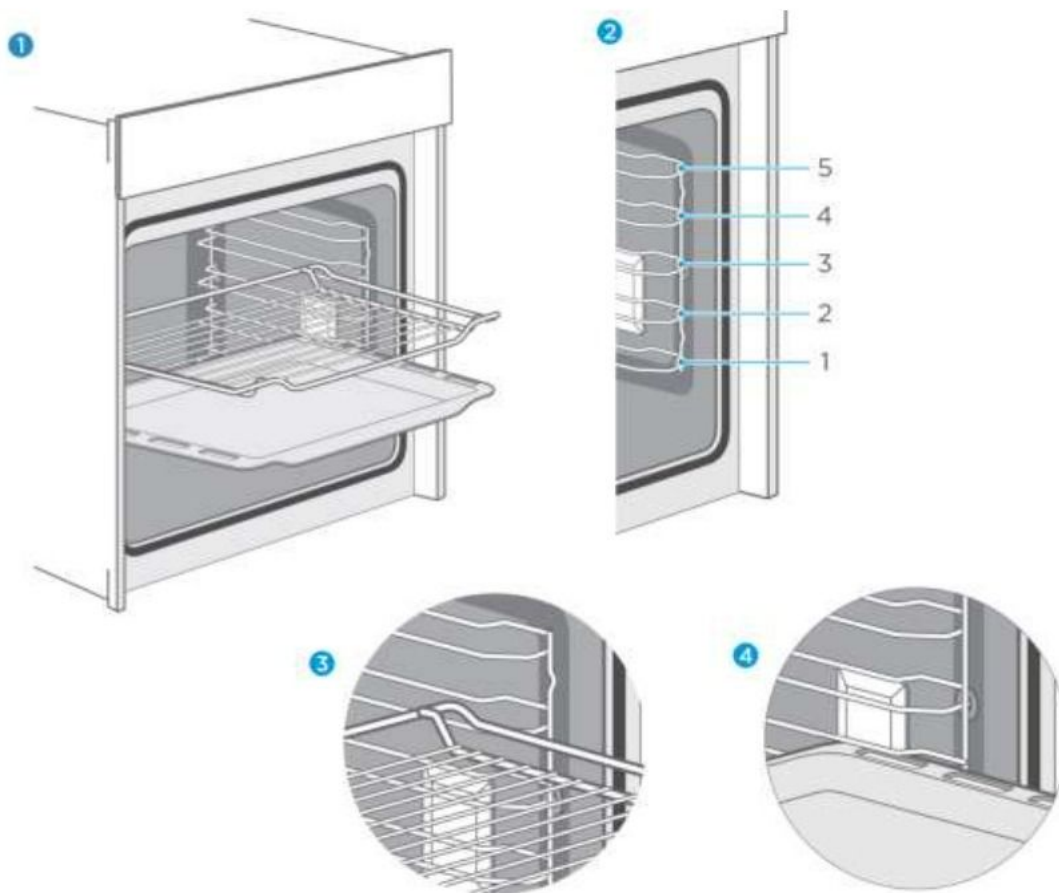
لوازم جانبی ممکن است با داغ شدن تغییر شکل دهند. این بر عملکرد آنها تأثیر نمی گذارد. پس از خنک شدن دوباره، شکل اولیه خود را به دست می آورند

درج لوازم جانبی حفره دارای پنج موقعیت قفسه است. موقعیت های قفسه از پایین به بالا شمارش می شود. لوازم جانبی را می توان تقریباً تا نیمه بدون سرکشی بیرون کشید

یادداشت

۱. اطمینان حاصل کنید که همیشه لوازم جانبی را به روش صحیح وارد حفره می کنید.

۲. همیشه لوازم جانبی را کاملاً داخل حفره قرار دهید تا با هم تماس نداشته باشند درب دستگاه



لوازم جانبی را می‌توان تقریباً تا نیمه بیرون کشید تا زمانی که در جای خود قفل شوند. عملکرد قفل از کج شدن لوازم جانبی بر اثر گرانش غذا و لوازم جانبی در حین بیرون کشیدن آنها جلوگیری می‌کند. لوازم جانبی برای محافظت در برابر شیب باید به درستی داخل حفره قرار داده شوند. هنگام قرار دادن قفسه سیمی، اطمینان حاصل کنید که قفسه سیمی در جهت سمت راست مانند تصویر ۳ قرار دارد. هنگام قرار دادن سینی پشتی، اطمینان حاصل کنید که سینی پشتی در جهت سمت راست قرار دارد.

لوازم جانبی اختیاری می‌توانید لوازم جانبی اختیاری را از خدمات پس از فروش، از خرده فروشان متخصص یا آنلاین خریداری کنید. لوازم جانبی زیر برای خرید موجود است و همچنین می‌توانید برای جزئیات بیشتر بروشورهای فروش خود را ببینید.



Barbecue stick
For making some barbecue
like meat and vegetables;

درج لوازم جانبی:

چوب باربیکیو فقط با سیستم چرخشی مناسب است، هنگام استفاده از چوب باربیکیو قرار دهید آنها را روی قفسه سیمی سیستم چرخشی قرار دهید. و قبل از قرار دادن لوازم جانبی در حفره. لطفاً مطمئن شوید که همه مواد غذایی به خوبی قرار گرفته اند، سپس کمی آنها را در سطح ۲ حفره قرار دهید.

۱. سیستم چرخشی به طور مداوم در حال چرخش نیست، می توانید انتخاب کنید که در طول فرآیند پخت و پز بر اساس عملکرد غذا چرخانده شود. مطمئن شوید که دستکش های عایق حرارتی پوشیده اید و در حین باز کردن درب فر مراقب گرما باشید. سیستم چرخشی می تواند ۹۰ درجه بسازد چرخش و احتمالاً اصلاً نیازی به چرخاندن آن ندارید.

۲. چوب های باربیکیو با سرهای کاسپیدال خطرناک هستند، لطفاً از بچه ها مطمئن شوید و افراد ناتوان با آنها دور هستند و چک چک در کنوانسیون نیست قبل از روشن شدن اجاق گاز را بپوشانید زیرا این کار به فر آسیب می رساند و ممکن است صدمه ببیند مردم نیز.

۳. ما به شدت پیشنهاد می کنیم از سطح ۲ حفره، عملکرد گرمایش بالا پایین برای پخت استفاده کنید در حالی که از سیستم چرخشی و چوب باربیکیو استفاده می شود. هنگام خرید، لطفاً همیشه شماره سفارش دقیق لوازم جانبی اختیاری را ذکر کنید

استفاده بهینه از انرژی خود

۱. تمام لوازم جانبی را که در طول فرآیند پخت و پز ضروری نیستند بردارید.

۲. در طول فرآیند پخت و پز را باز نکنید. عمل ۳. اگر در حین پخت و پز را باز کردید، حالت را به "لامپ" تغییر دهید. (بدون تغییر تنظیمات دما)

۴. تنظیم دما را در حالت های بدون فن به ۵۰ درجه سانتی گراد در ۵ دقیقه تا ۱۰ دقیقه قبل از پایان پخت و پز و زمان پخت کاهش دهید. بنابراین می توانید از گرمای حفره برای تکمیل فرآیند استفاده کنید.

۵. در صورت امکان از "گرمایش فن" استفاده کنید. می توانید دما را بین ۲۰ تا ۳۰ درجه سانتی گراد کاهش دهید. ۶. می توانید با استفاده از "Fan Heating" در بیش از یک سطح همزمان بپزید و بپزید.

۷. اگر امکان پخت و پخت همزمان غذاهای مختلف وجود ندارد، می توانید برای استفاده از وضعیت پیش گرم شدن فر، یکی پس از دیگری گرم کنید.

۸. فر خالی را در صورت عدم نیاز از قبل گرم نکنید. در صورت لزوم بلافاصله پس از رسیدن به درجه حرارت، غذا را در فر قرار دهید با خاموش کردن چراغ نشانگر برای اولین بار نشان داده می شود.

۹. از فویل بازتابنده مانند فویل آلومینیومی برای پوشاندن کف حفره استفاده نکنید.

۱۰. در صورت امکان از تایمر و یا یک پروب دما استفاده کنید.

۱۱. از قالب ها و ظروف پخت مات تیره و سبک استفاده کنید. سعی کنید استفاده نکنید لوازم جانبی سنگین با سطوح براق، مانند فولاد ضد زنگ یا آلومینیوم

محیط بسته بندی برای محافظت از دستگاه جدید شما در برابر آسیب های حین حمل و نقل ساخته شده است. مواد مورد استفاده با دقت انتخاب می شوند و باید بازیافت شوند. بازیافت استفاده از مواد خام و ضایعات را کاهش می دهد. وسایل برقی و الکترونیکی اغلب حاوی مواد با ارزش هستند. لطفاً آن را با زباله های خانگی خود دور نکنید

سلامتی آکریل امید عمدتاً با گرم کردن مواد نشاسته ای (مانند سیب زمینی، سیب زمینی سرخ کرده، نان) تا دمای بسیار بالا در مدت زمان طولانی ایجاد می شود

نکات

۱. از زمان پخت کوتاه استفاده کنید .
۲. غذا را به رنگ زرد طلایی بپزید، آن را به رنگ های قهوه ای تیره نسوزند .
۳. قسمت های بزرگتر آکريل آميد کمتری دارند .
۴. در صورت امکان از حالت "Fan Heating" استفاده کنید .
۵. سبب زمینی سرخ کرده: در هر سینی بیش از ۴۵۰ گرم استفاده کنید، آنها را به طور یکنواخت پهن کنید و هر چند وقت یکبار آنها را بچرخانید. در صورت موجود بودن از اطلاعات محصول استفاده کنید تا بهترین نتیجه آشپزی را به دست آورید

دستگاه خود را نگهداری کنید

عامل تمیز کردن با مراقبت و تمیز کردن خوب،

دستگاه شما ظاهر خود را حفظ می کند و برای مدت طولانی به طور کامل کار می کند. ما در اینجا توضیح خواهیم داد که چگونه باید به درستی از دستگاه خود مراقبت و تمیز کنید. برای اطمینان از اینکه سطوح مختلف با استفاده از ماده پاک کننده اشتباه آسیب نمی بینند، اطلاعات جدول را رعایت کنید. بسته به مدل دستگاه، ممکن است همه مناطق ذکر شده روشن/ در دستگاه شما نباشد.

احتیاط !

خطر آسیب سطحی استفاده نکن :

۱. مواد تمیز کننده خشن یا ساینده .
 ۲. مواد پاک کننده با محتوای الکل بالا .
 ۳. پدهای تمیز کردن سخت یا اسفنج های تمیز کننده .
 ۴. پاک کننده های فشار قوی یا بخارشوی .
 ۵. پاک کننده های مخصوص برای تمیز کردن دستگاه در حالی که داغ است .
- اکنون پارچه های اسفنجی را قبل از استفاده کاملاً بشویید. نکته
- محصولات تمیز کننده و مراقبتی بسیار توصیه شده را می توان از طریق خریداری کرد خدمات پس از فروش دستورالعمل سازنده مربوطه را رعایت کنید

نمای بیرونی دستگاه جلو فولاد ضد زنگ	آب گرم صابون: با یک دستمال ظرفشویی تمیز کنید و سپس با یک پارچه نرم خشک کنید. لکه های آهک، چربی، نشاسته و آلومین (مانند تخم مرغ) را حذف کنید سفید) بلافاصله. خوردگی می تواند در زیر چنین لکه هایی ایجاد شود محصولات تمیز کننده مخصوص استیل ضد زنگ مناسب برای سطوح داغ از خدمات پس از فروش ما یا خرده فروشان متخصص در دسترس هستند. یک لایه بسیار نازک از محصول تمیز کننده را با یک پارچه نرم بمالید.
پلاستیک	آب گرم صابون: با یک دستمال ظرفشویی تمیز کنید و سپس با یک پارچه نرم خشک کنید. انجام ندهید از شیشه پاک کن یا لیسه پاک کن استفاده کنید.
سطوح رنگ شده	آب گرم صابون: با یک دستمال ظرفشویی تمیز کنید و سپس با یک پارچه نرم خشک کنید.
صفحه کنترل	آب گرم صابون: با یک دستمال ظرفشویی تمیز کنید و سپس با یک پارچه نرم خشک کنید. استفاده نکن شیشه پاک کن یا لیسه پاک کن.
پانل های درب	آب گرم صابون: با یک دستمال ظرفشویی تمیز کنید و سپس با یک پارچه نرم خشک کنید. از خراش شیشه ای یا پد آب شویی استیل استفاده نکنید.
دستگیره در	آب گرم صابون: با یک دستمال ظرفشویی تمیز کنید و سپس با یک پارچه نرم خشک کنید. اگر رسوب زدا با دستگیره در تماس پیدا کرد، آن را پاک کنید بلافاصله. مستقیماً در غیر این صورت، هیچ لکه ای پاک نمی شود.
سطوح لعابی و خود تمیز شونده سطوح	دستورالعمل های مربوط به سطوح محفظه پخت و پز را رعایت کنید که جدول را دنبال می کنند.
پوشش شیشه ای برای نورپردازی داخلی	آب گرم صابون: با یک دستمال ظرفشویی تمیز کنید و سپس با یک پارچه نرم خشک کنید. اگر محفظه آشپزی به شدت کثیف است، از پاک کننده فر استفاده کنید.
مهر و موم درب حذف نکنید	آب گرم صابون: با دستمال ظرفشویی تمیز کنید. آبستکی نکنید.
درب استیل ضد زنگ پوشش	پاک کننده فولاد ضد زنگ: دستورالعمل های سازنده را رعایت کنید. از محصولات مراقبت از فولاد ضد زنگ استفاده نکنید. پوشش درب را برای تمیز کردن بردارید.
تجهیزات جانبی	آب گرم صابون: خیس کنید و با دستمال یا برس تمیز کنید. اگر رسوبات زیادی از کثیفی وجود دارد، از یک پد شستشوی فولادی ضد زنگ استفاده کنید.
ریل	آب گرم صابون: خیس کنید و با دستمال یا برس تمیز کنید.

سیستم بیرون کش	آب گرم صابون: با دستمال ظرفشویی یا برس تمیز کنید. تا زمانی که ریل های بیرون کش کشیده شده اند، روان کننده را خارج نکنید بیرون بهتر است زمانی که به داخل فشار داده می شوند تمیز شوند. در ماشین ظرفشویی تمیز نکنید.
دما سنج گوشت	آب گرم صابون: با دستمال ظرفشویی یا برس تمیز کنید. در ماشین ظرفشویی تمیز نکنید.

یادداشت

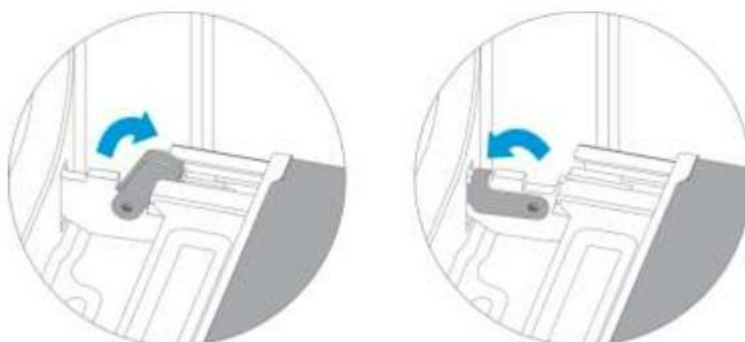
- ۱- تفاوت های جزئی در رنگ در قسمت جلوی دستگاه به دلیل استفاده از مواد مختلف مانند شیشه، پلاستیک و فلز.
- ۲- سایه های روی پانل های درها که شبیه رگه هایی به نظر می رسند در اثر انعکاس های ایجاد شده ایجاد می شوند توسط نورپردازی داخلی
- ۳- مینا در دمای بسیار بالا پخته می شود. این می تواند کمی تغییر رنگ ایجاد کند. این طبیعی است و تاثیری بر عملکرد ندارد. لبه های سینی های نازک را نمی توان به طور کامل مینا کاری کرد. در نتیجه، این لبه ها می توانند خشن باشند. این به محافظت در برابر خوردگی آسیب نمی رساند. دل چهارم آن را پاک کن
۴. همیشه دستگاه را تمیز نگه دارید و فوراً کثیفی را پاک کنید تا رسوبات سرسخت کثیفی ایجاد نشود

نکات

۱. پس از هر بار استفاده، محفظه پخت و پز را تمیز کنید. این تضمین می کند که خاک نمی تواند روی پخته شود. ۲. همیشه تکه های فلس آهک، چربی، نشاسته و آلبومین (مانند سفیده تخم مرغ) را فوراً حذف کنید .
۳. در صورت امکان، هنگامی که لکه هنوز گرم است، فوراً لکه های غذایی حاوی قند را بردارید. ساعت
۴. از ظروف مناسب برای برشته کردن استفاده کنید، به عنوان مثال، یک ظرف برشته کردن

درب لوازم خانگی

با مراقبت و تمیز کردن خوب، دستگاه شما ظاهر خود را حفظ می کند و برای مدت طولانی کاملاً کار می کند. این به شما می گوید که چگونه درب دستگاه را بردارید و تمیزش کن. برای نظافت و برداشتن پانل های درب، می توانید درب دستگاه را جدا کنید. لولا های درب دستگاه هر کدام دارای یک اهرم قفل هستند. هنگامی که اهرم های قفل بسته می شوند، درب دستگاه در جای خود محکم می شود. نمی توان آن را جدا کرد. هنگامی که اهرم های قفل برای جدا کردن درب دستگاه باز هستند، لولاها قفل می شوند. آنها نمی توانند به سرعت ببندند



هشدار - خطر آسیب دیدگی!

۱. اگر لولاها قفل نباشند، می توانند با نیروی زیادی بسته شوند. اطمینان حاصل کنید که اهرم های قفل همیشه کاملاً بسته باشند یا هنگام جدا کردن درب دستگاه، کاملاً باز باشند.

۲. لولاهای درب دستگاه هنگام باز و بسته شدن درب حرکت می کنند و شما de ممکن است به دام افتاده باشید. دستان خود را از لولا دور نگه دارید

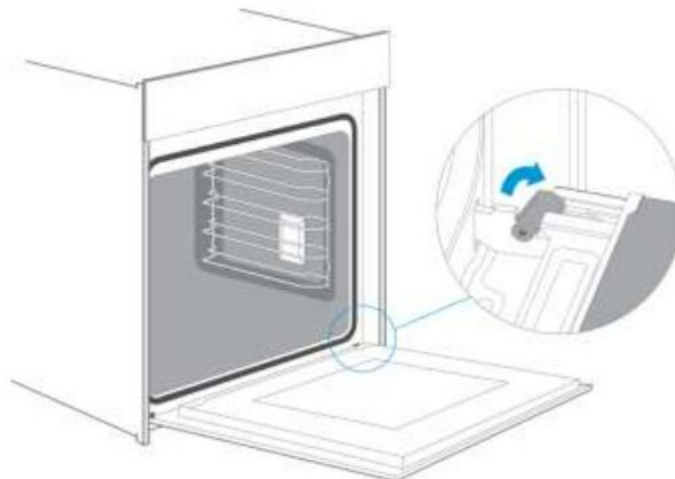
برداشتن درب دستگاه

۱. درب دستگاه را کاملاً باز کنید.

۲. دو اهرم قفل را در سمت چپ و راست تا کنید.

۳. درب دستگاه را تا حد توقف حد مجاز ببندید.

۴. با هر دو دست، در را از سمت چپ و راست گرفته و به سمت بالا بکشید



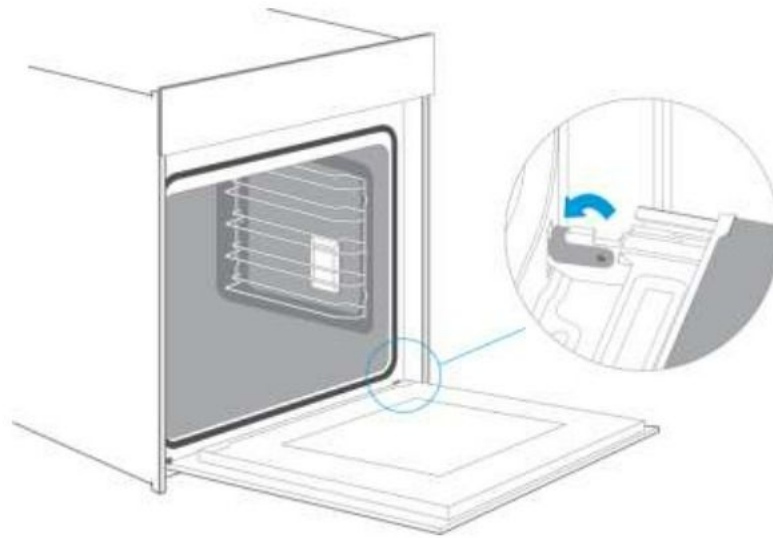
نصب درب دستگاه

درب دستگاه را به ترتیب مخالف جداسازی مجدد وصل کنید.

۱. هنگام وصل کردن درب دستگاه، مطمئن شوید که هر دو لولا درست روی آن قرار گرفته باشند سوراخ های نصب پانل جلویی حفره. مطمئن شوید که لولاها در موقعیت صحیح قرار گرفته اند. شما باید بتوانید آنها را به راحتی و بدون مقاومت وارد کنید. اگر مقاومتی احساس کردید، بررسی کنید که لولاها به درستی وارد سوراخ ها شده باشند.

۲. درب دستگاه را کاملاً باز کنید. هنگام باز کردن درب دستگاه، می توانید دوباره بررسی کنید که آیا لولاها در موقعیت مناسب قرار دارند یا خیر. اگر نصب را اشتباه انجام دهید، نمی توانید درب دستگاه را کاملاً باز کنید. هر دو اهرم قفل را دوباره بسته کنید.

۳. درب محفظه پخت و پز را ببندید. در عین حال، ما به گرمی توصیه می کنیم باید یک بار دیگر بررسی کنید که آیا درب در موقعیت مناسبی قرار دارد یا خیر شکاف های تهویه نیمه مهر و موم نیستند



برداشتن پوشش درب

منبت پلاستیکی در پوشش درب ممکن است تغییر رنگ دهد. برای انجام کامل با تمیز کردن، می توانید پوشش را بردارید. درب دستگاه را مانند آموزش بالا باز کنید.

۱. سمت راست و چپ جلد را فشار دهید.

۲. پوشش را بردارید.

۳. پس از برداشتن درب، قسمت های باقی مانده درب دستگاه را می توان به راحتی جدا کرد تا بتوانید به تمیز کردن ادامه دهید. هنگام تمیز کردن درب دستگاه تمام شده است، درپوش را دوباره در جای خود قرار دهید و روی آن فشار دهید تا به طور صوتی در جای خود کلیک کند

۴. درب دستگاه را نصب کرده و آن را ببندید



احتیاط!

در حالی که درب دستگاه به خوبی نصب شده است، تا این زمان می توان روکش در را نیز درجه سانتی گراد برد.

۱. برداشتن درب به این معنی است که شیشه داخلی درب دستگاه را آزاد کنید، شیشه را می توان به راحتی جابجا کرد و باعث آسیب یا آسیب شود.

۲. همانطور که برداشتن درب و شیشه داخلی به معنای کاهش وزن کلی درب دستگاه است. لولاها هنگام بستن درب راحت تر جابجا می شوند و ممکن است به دام افتاده باشید. دستان خود را از لولا دور نگه دارید.

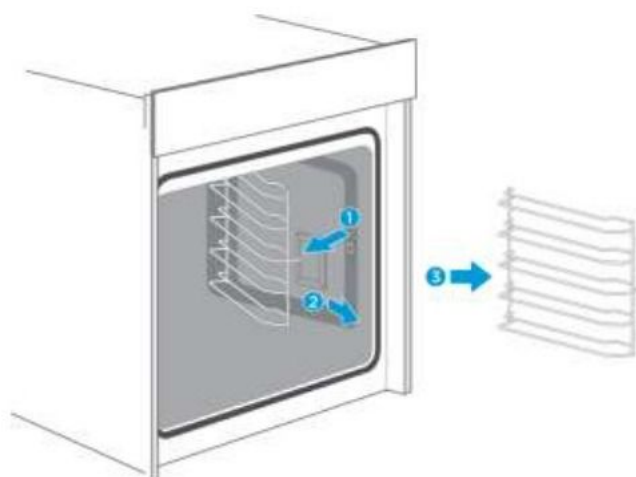
به دلیل ۲ نکته بالا، اکیداً به شما توصیه می کنیم که درب درب را جدا نکنید، مگر اینکه درب دستگاه برداشته شود. خسارات ناشی از عملکرد نادرست تحت پوشش گارانتی قرار نمی گیرد

ریل

وقتی می خواهید نظافت خوبی برای ریل ها و حفره داشته باشید، می توانید قفسه ها را بردارید و آن را تمیز کنید. به این ترتیب دستگاه شما ظاهر خود را حفظ می کند و به طور کامل باقی می ماند برای مدت طولانی کاربردی است.

۱. قسمت جلوی ریل های جانبی را به صورت افقی در جهت مخالف بکشید تا شهاب بیرون بیاید. بعداً می توانید قفسه ها را مانند تصویر بردارید.

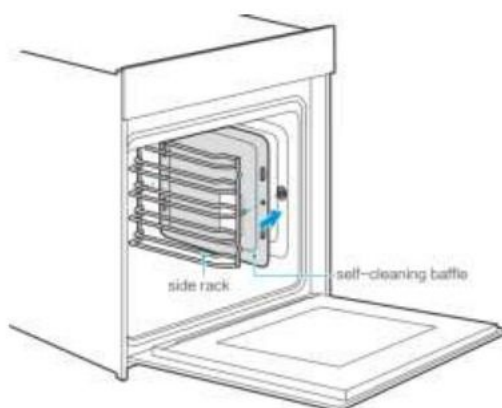
۲. ریل جانبی را دوباره داخل حفره قرار دهید، ابتدا قسمت پشتی ریل جانبی را داخل حفره قرار دهید. سوراخ حفره را به درستی ایجاد کنید و سپس قسمت جلویی آن را وارد سوراخ کنید



بافل خود تمیز شونده

تا این زمان بافل با میناکاری ویژه روی سطح آن که می تواند روغن و چربی را جذب کند. بعداً آنها را تبخیر کنید، حفره را تمیز کنید و در طول آن بوی عجیبی نگیرید درب آزاد، فرآیند پخت و پز

وزن در و بافل خود تمیز شونده را تعمیر کنید قفسه جانبی و بافل خود تمیز شونده را به نوبه خود مطابق جهت مطابق شکل نصب کنید در تصویر:



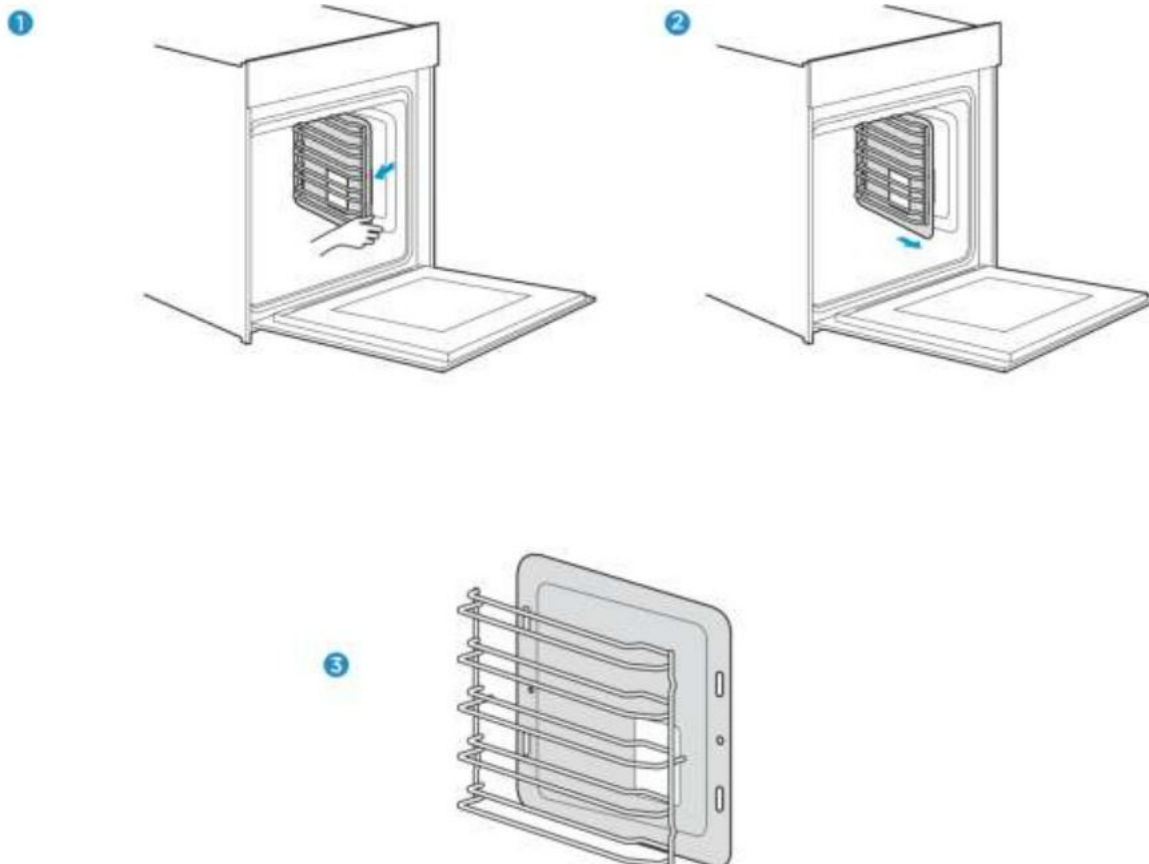
بافل خود تمیز شونده را جدا کنید

برای راحتی تمیز کردن طرفین حفره، حفره خود تمیز شونده را بیرون بیاورید.

۱. قفسه کناری را از حفره به صورت افقی بیرون بکشید. بافل خود تمیز شونده همراه با قفسه کناری بیرون کشیده می شود.

۲. قفسه کناری را همراه با بافل خود تمیز شونده از حفره خارج کنید.

۳. بافل خود تمیز شونده را از قفسه کناری جدا کنید



پادداشت

رانرهای تلسکوپی / قفسه ها / بافل خود تمیز شونده لوازم جانبی اختیاری هستند

سیم برق را عوض کنید

موقعیت A موقعیت جعبه ترمینال را در پشت قاب بیرونی پشتی نشان می دهد و همینطور است بسته مراحل :

الف. برق را قطع کنید، از f کوچک در پیچ گوهی برای باز کردن دو قفل ۱، ۲ استفاده کنید.

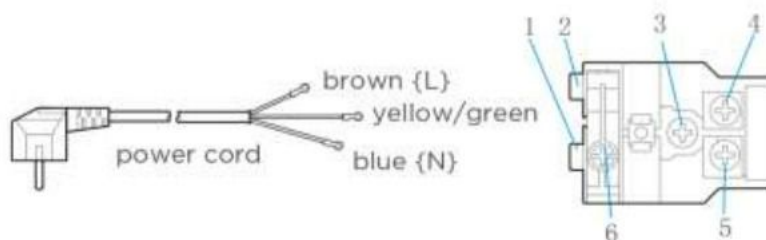
ب. از راننده خدمه فیلیپس برای برداشتن پیچ های ۳، ۴، ۵ و ۶ استفاده کنید.

ج. سیم برق جدید را عوض کنید، سیم زرد/ سبز را روی ۳، سیم برادر را روی ۴ ثابت کنید، سیم آبی روی ۵.

د پیچ پیچ ۶ را ببندید که درب جعبه ترمینال را ببندید و تعویض را تمام کنید



back outer case



terminal box

در صورت نیاز دستگاه خود را درمان کنید

در صورت بروز ایراد، لطفاً قبل از تماس با خدمات پس از فروش، مطمئن شوید که به دلیل عملکرد نادرست نبوده و با مراجعه به جدول خطا، سعی کنید خودتان عیب را اصلاح کنید. اغلب می‌توانید به راحتی عیوب فنی دستگاه را خودتان برطرف کنید. اگر یک ظرف دقیقاً آنطور که می‌خواهید در نیامد، می‌توانید نکات و دستورالعمل‌های زیادی را برای آماده‌سازی در انتهای دفترچه راهنمای کار ببابید

دستگاه کار نمی‌کند.	فیوز معیوب	کلید مدار را در جعبه فیوز بررسی کنید.
	قطع برق	بررسی کنید که آیا آشپزخانه روشن است یا آشپزخانه دیگر لوازم در حال کار هستند
دستگیره ها دارند افتاده از پشتیبانی در صفحه کنترل.	دستگیره ها دارند تصادفی بوده است جدا شده	دستگیره ها قابل برداشتن هستند. به سادگی دستگیره ها را در تکیه گاه خود قرار دهید پائل کنترل را فشار دهید تا درگیر شوند و طبق معمول قابل چرخش است.
دستگیره ها نمی‌توانند طولانی‌تر باشد به راحتی چرخید	خاک هست زیر دستگیره ها	دستگیره ها قابل برداشتن هستند. برای جدا کردن دستگیره ها، به سادگی آنها را از روی دکمه جدا کنید. حمایت کردن. از طرف دیگر، لبه بیرونی دستگیره ها را فشار دهید که نوک می‌خورند و به راحتی می‌توان آنها را برداشت. دستگیره ها را با استفاده از یک پارچه و آب صابون به دقت تمیز کنید. با پارچه ای نرم خشک کنید. از مواد تیز یا ساینده استفاده نکنید. در ماشین ظرفشویی خیس نکنید و تمیز نکنید. دستگیره ها را خیلی اوقات حذف نکنید تا تکیه گاه پایدار باقی می‌ماند.
فن همیشه در داخل کار نمی‌کند حالت: "گرمایش فن"		این یک عملیات عادی به دلیل بهترین گرمای ممکن است توزیع و بهترین عملکرد ممکن فر.
پس از یک فرآیند پخت و پز صدا می‌توان شنید و جریان هوا در نزدیک کنترل پنل می‌تواند باشد مشاهده شده.		فن خنک کننده هنوز کار می‌کند، برای جلوگیری از بالا شرایط رطوبت در حفره و خنک کردن فر برای راحتی شما فن خنک کننده خواهد شد به طور خودکار خاموش شود
غذا به اندازه کافی پخته نشده است در زمان داده شده توسط دستور .		دمایی متفاوت از دستور پخت استفاده می‌شود. دو برابر دماها را بررسی کنید مقادیر مواد تشکیل دهنده هستند متفاوت با دستور غذا دستور غذا را دوباره چک کنید.

تنظیم دما یا سطح قفسه خیلی زیاد است می تواند بهینه شود. دستور پخت و تنظیمات را دوباره بررسی کنید. پرداخت سطح و یا رنگ و یا مواد از ظروف پخت بهترین انتخاب برای منتخبین نبود عملکرد فر هنگام استفاده از گرمای تابشی، مانند حالت «گرمایش بالا و پایین»، از حالت مات استفاده کنید، ظروف فر رنگ تیره و سبک وزن.	قهوه ای شدن ناهموار
لامپ نیاز به تعویض دارد.	لامپ روشن نمی شود

هشدار-خطر برق گرفتگی!

تعمیرات نادرست خطرناک است. تعمیرات ممکن است فقط انجام شود و برق آسیب دیده باشد کابل ها توسط یکی از تکنسین های آموزش دیده پس از فروش ما جایگزین شده است. اگر دستگاه معیوب است، دوشاخه را از برق جدا کنید یا کلید مدار را در فیوز خاموش کنید جعبه با خدمات پس از فروش تماس بگیرید.

حداکثر زمان عملیات

حداکثر زمان کارکرد این دستگاه ۹ ساعت است تا از فراموشی جریان برق جلوگیری شود .

تعویض لامپ در گوشه حفره اب. اگر لامپ حفره خراب شود، باید تعویض شود. لامپ های هالوژن ۲۵ وات ۲۳۰ ولتی مقاوم در برابر حرارت از خدمات پس از فروش یا خرده فروشان تخصصی موجود می باشد. هنگام کار با لامپ هالوژن، از یک پارچه خشک استفاده کنید. این باعث افزایش طول عمر لامپ می شود

هشدار گرم کردن فر. خطر برق گرفتگی! را هنگام تعویض لامپ، کنتاکت های سوکت لامپ فعال هستند. قبل از تعویض لامپ، دستگاه را از پریز برق جدا کنید یا دیگر کلیدهای مدار را در جعبه فیوز روشن کنید .

خطر سوختگی !

دستگاه بسیار داغ می شود. هرگز سطوح داخلی دستگاه یا عناصر گرمایشی را لمس نکنید. همیشه اجازه دهید دستگاه خنک شود. کودکان را در یک مکان امن نگه دارید

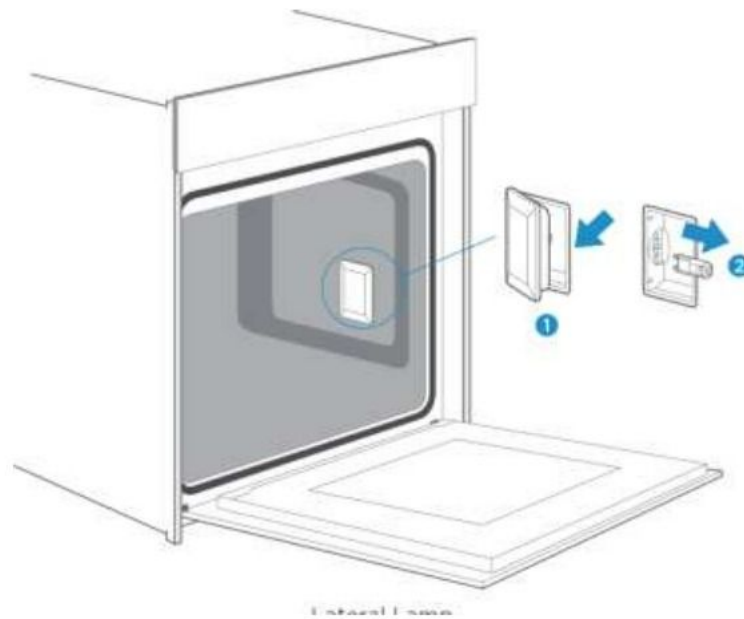
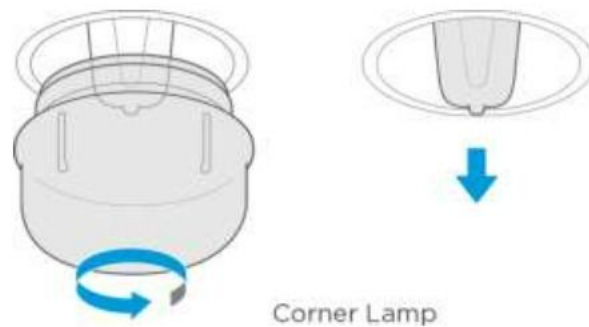
۱. برای جلوگیری از آسیب، حوله را در حفره سرد قرار دهید .

۲. پوشش شیشه ای را در خلاف جهت عقربه های ساعت بچرخانید تا آن را جدا کنید (لامپ گوشه ای). شبکه جانبی را بکشید. را بیرون بیاورید و سپس پوشش شیشه ای را به وسیله ایزاری با سر صاف (لامپ جانبی) کمی جدا کنید. ۳. لامپ را بیرون بکشید - آن را روشن نکنید .

۴. پوشش شیشه ای را دوباره به داخل جمع کنید

۵. حوله را بردارید و کلید مدار را روشن کنید تا ببینید آیا لامپ روشن می شود یا خیر .

۶. برای لامپ جانبی، اگر بعد از تعویض خوب کار می کند، لطفاً به یاد داشته باشید که قرار دهید پشت شبکه جانبی



اگر پوشش شیشه ای لامپ هالوژن آسیب دیده است، باید آن را تعویض کنید. روکش شیشه ای نو را می توانید از خدمات پس از فروش تهیه کنید. لطفاً شماره E و شماره FD دستگاه خود را مشخص کنید

خدمات مشتری اگر دستگاه شما نیاز به تعمیر داشته باشد، خدمات پس از فروش ما در خدمت شماست. ما همیشه یک راه حل مناسب پیدا خواهیم کرد. لطفاً از طریق این دستگاه با فروشنده ای که در آنجا هستید تماس بگیرید. لطفاً در هنگام تماس با ما شماره مدل و S/ N را بفرمایید تا بتوانیم مشاوره صحیح را به شما ارائه دهیم. هنگامی که درب دستگاه را باز می کنید، پلاک مشخصات حاوی این اعداد را می توانید پیدا کنید. ولتاژ نامی: ۲۲۰-۲۴۰V-فرکانس نامی: ۵۰ Hz-60Hz توان الکتریکی: ۲/۹ کیلو وات

برای صرفه جویی در زمان می توانید در صورت نیاز مدل دستگاه خود و شماره تلفن خدمات پس از فروش را در فضای زیر یادداشت کنید

این دستگاه باید مطابق با مقررات جاری نصب شود و فقط مورد استفاده قرار گیرد در فضایی با تهویه مناسب قبل از نصب یا استفاده از این دستگاه، دستورالعمل ها را بخوانید

لطفا توجه داشته باشید که بازدید از مهندس خدمات پس از فروش حتی رایگان نیست در طول دوره گارانتی به حرفه ای بودن سازنده تکیه کنید. بنابراین می توانید مطمئن باشید که تعمیر توسط تکنسین های آموزش دیده انجام می شود که قطعات یدکی اصلی لوازم شما را حمل می کنند. در بالا، مجدداً از شما برای خرید فر توکار سپاسگزاریم، و آرزو می کنیم که دستگاه ما غذاهای خوشمزه و زندگی شادی را برای شما به ارمغان بیاورد

نکات و ترفندها

سعی کنید ابتدا از تنظیمات دستور العمل های مشابه استفاده کنید و بهینه سازی کنید فرآیند پخت با توجه به نتیجه.	شما می خواهید غذای خود را بپزید دستور پخت خود
یک چوب چوبی را حدود ۱۰ دقیقه داخل کیک قرار دهید قبل از رسیدن به زمان پخت معین اگر خام نباشد خمیر روی چوب بعد از بیرون کشیدن کیک آماده است.	کیک پخته شده است؟
سعی کنید تنظیم دما را ۱۰ درجه سانتیگراد کاهش دهید و دستور العمل های آماده سازی غذا را در مورد آن دوباره بررسی کنید جابجایی مکانیکی خمیر	کیک حجم زیادی از دست می دهد حجم در هنگام خنک شدن بعد از پخت پایین
حلقه بیرونی قالب فوری را چرب نکنید.	ارتفاع کیک است در وسط بسیار بالاتر نسبت به حلقه بیرونی
از یک سطح قفسه پایین تر و یا از یک مجموعه پایین تر استفاده کنید درجه حرارت (این ممکن است منجر به زمان پخت طولانی تر شود)	کیک خیلی قهوه ای است بالاترین
از دمای تنظیم شده ۱۰ درجه سانتی گراد بالاتر استفاده کنید (این ممکن است منجر به زمان پخت کمتر)	کیک خیلی خشکه
از دمای تنظیم شده ۱۰ درجه سانتی گراد کمتر استفاده کنید (این ممکن است منجر به زمان پخت طولانی تر) و دستور پخت را دوباره بررسی کنید.	غذا ظاهر خوبی دارد اما رطوبت داخل آن خیلی بالا است
از دمای تنظیم شده ۱۰ درجه سانتی گراد کمتر استفاده کنید (این ممکن است منجر به زمان پخت طولانی تر). از حالت "گرمایش بالا و پایین" در یک سطح استفاده کنید.	قهوه ای شدن ناهموار است
در پایین سطح پایین را انتخاب کنید	کیک کمتر سرخ شده است
برای پخت در بیش از یک حالت از حالت کمک فن استفاده کنید سینی ها را صاف کنید و بعد از آماده شدن به صورت جداگانه بیرون بیاورید. این است لازم نیست همه سینی ها همزمان آماده باشند.	پخت روی بیش از یک سطح همزمان: یک قفسه تیره تر از دیگری.
بخار بخشی از پخت و پز است و به طور معمول حرکت می کند همراه با جریان هوای خنک کننده از فر خارج شود. این بخار ممکن است در سطوح مختلف در فر متراکم شود یا نزدیک به کوره و ساختن قطرات آب. این یک است فرآیند فیزیکی است و نمی توان به طور کامل از آن اجتناب کرد.	تغلیظ آب در طول پخت

کدام نوع پخت ظروف قابل استفاده است؟	از هر ظرف پخت مقاوم در برابر حرارت می توان استفاده کرد. این است توصیه می شود از آلومینیوم در تماس مستقیم با آن استفاده نکنید غذا مخصوصاً وقتی ترش باشد. لطفاً از اتصال خوب بین ظرف و درب اطمینان حاصل کنید. فر را به مدت ۵ دقیقه گرم کنید و غذا را در آن قرار دهید سطح ارائه شده توسط این راهنما هنگامی که از هر حالت گریل استفاده می کنید، درب فر را ببندید. انجام دادن وقتی در باز است از فر استفاده نکنید، به استثنای بار / حذف / بررسی غذا
نحوه استفاده از عملکرد گریل؟	از سینی پر از ۲ لیتر آب در سطح ۱ استفاده کنید. تقریباً تمام مایعات از مواد غذایی که روی قفسه قرار داده شده اند به پایین می چکد توسط سینی گرفته شده است.
نحوه تمیز نگه داشتن فر هنگام کباب کردن؟	این یک عملیات عادی است و به دما بستگی دارد تنظیمات.
عنصر گرمایش در همه حالت های کباب کردن در حال تغییر هستند با گذشت زمان روشن و خاموش می شود.	تنظیمات کنار وزن کباب را انتخاب کرده و تغییر دهید زمان کمی در صورت امکان از پروب گوشت برای تشخیص دما استفاده کنید داخل گوشت سر پروب گوشت را با دقت داخل گوشت قرار دهید، با توجه به دستورالعمل سازنده اطمینان حاصل کنید که سر پروب در آن قرار می گیرد وسط بزرگ ترین قسمت گوشت، اما نه در آن نزدیک یک استخوان یا سوراخ
نحوه محاسبه فر تنظیمات، زمانی که وزن از یک کباب توسط داده نمی شود یک دستور غذا	مایع به طور معمول می جوشد و بخار ایجاد می شود فرآیند فیزیکی لطفاً مراقب باشید، زیرا بخار داغ است. همچنین ببینید برای اطلاعات بیشتر، "تغلیظ آب در حین پخت". اگر مایع حاوی الکل باشد، فرآیند جوشیدن خواهد بود سریعتر است و می تواند منجر به آتش سوزی در حفره شود. مطمئن شوید، که درب فر در چنین شرایطی بسته می شود فرایندها لطفاً فرآیند پخت یا پخت را کنترل کنید با دقت. در را خیلی آرام باز کنید و فقط اگر لازم است.
چه اتفاقی می افتد اگر یک مایع باشد ریخته به یک غذا در فر در حین پخت یا فرآیند پخت و پز؟	

دستورالعمل های معمولی

کیک	فرم	مرحله	حالت	temp.in	مدت زمان در
					عرض چند دقیقه
یک اسفنجی به شکل جعبه	جعبه	2	معمولی با فن	170	50
کیک اسفنجی ساده	جعبه	1	مرسوم	140	70
کیک اسفنجی با میوه ها	ورقه گرد	1	معمولی با فن	150	50
کیک اسفنجی با میوه هادر سینی	سینی	1	مرسوم	140	70
کشمش بیوش مافین کیک مخمر	ورقه	2	مرسوم	220	p.h.t.19:00 b.t:11:00
با مخمر	سینی	1	مرسوم	150	p.h.t.11:00 b.t:60:00
کلوچه	ورقه	1	مرسوم	160	p.h.t.8:00 b.t:12:00
کلوچه	ورقه	1	معمولی با فن	150	p.h.t.80:30 b.t:30:00
کیک سیب	سینی	1	مرسوم با فن	160	p.h.t.8:30 b.t:30:00
کیک اسفنجی ساده	فرم بهار	1	مرسوم	160	p.h.t.10:00 b.t:42:00
کیک اسفنجی ساده	فرم بهار	1	مرسوم	160	p.h.t.930 b.t:41:00
	فرم بهار	1	قراردادی با فن	160	35
مخمر سیب کیک روی سینی	سینی	2	قراردادی با فن	150	p.h.t.8:00 b.t:42:00
کالا	سینی	2	مرسوم با فن	150	40

دستورالعمل های معمولی

					مدت زمان در عرض چند دقیقه
کیک	فرم	مرحله	حالت	temp.in	
کیکهای کوچک ۲۰	سینی	2	قرارداد	150	36
کیکهای کوچک ۴۰	سینی	2+4	قرارداد	150	p.h.t1000 b.t34:00
کیک مخمر کره ای	سینی	2	مرسوم	150	p.h.t.8:20 b.t30:00
نان دو سینی	سینی	2	مرسوم	170	p.h.t.8:00 b.t:13:00
نان دو سینی	سینی	2+4	مرسوم	160	p.h.t.8:20 b.t:12:00
کوکی وانیلی	سینی	2	مرسوم	160	p.h.t.8:00 b.t:14:00
کوکی وانیلی	سینی	2+4	معمولی با فن	150	p.h.t.8:00 b.t:14:00
					مدت زمان در عرض چند دقیقه
نان	فرم	مرحله	حالت	دما در درجه سانتی گراد	
نان سفید	سینی	1	مرسوم	170	p.h.t.8:30 b.t:30:00
نان سفید	فرم بهار	1	معمولی با فن	170	p.h.t.12:00 b.t:45:00
پیتزای تازه نازک	سینی	2	مرسوم	170	p.h.t930 b.t21:00
پیتزای تازه ضخیم	سینی	2	مرسوم	170	p.h.t10:00 b.t:4500
پیتزای تازه	سینی	2	معمولی با فن	170	p.h.t8:00 b.t:41:00
نان	سینی	1	قرارداد	190	p.h.t9:00 b.t:3000

نکته p.h.t به معنی زمان پیش گرم کردن، b.t یعنی زمان پخت

دستورالعمل های معمولی						
مدت زمان در عرض چند دقیقه	temp.in	حالت	مرحله	فرم	گوشت	
55	180	گریل دوبل با پنکه	2	سینی	کمر گوشت گاو 16 کیلوپی	
75	180	مرسوم	1	سینی	گوشت 1 کیلو گرم	
50	180	گریل دوبل با پنکه	قفسه: L2 سینی: L1	سینی	مرغ 1 کیلو گرم	
70	170	مرسوم	2	سینی	ماهی 2.5 کیلو گرم	
85	120	قرارداد	3	سینی	گوشت خوک کباب گردن	
82	160	قرارداد	1	سینی	گوشت خوک کباب گردن	
78	180	قرارداد	قفسه: L2 سینی: L1	سینی	مرغ 1.7 کیلو گرم	
پیش گرم کردن	زمان	مرحله	سی	f	تجهیزات جانبی	دستور غذا
خیر	30-35	1	170		شکل فنری 26+ سانتی متر	کیک اسفنجی
خیر	30-35	1	160		یک اسفنجی 26 سانتی متر	
بله	30-40	2	150		1 سینی	پیتزای تازه نازک
بله	40-50	2	150		1 سینی	کیک کوچک
بله	30-35	L2&L4	150		2 سینی	کیک کوچک
خیر	70-80	1	150		شکل فنری 20 سانتی متر	کیک پنیر
خیر	80-85	1	170		شکل فنری 20 سانتی متر	پای سیب
خیر	70-80	1	160		شکل فنری 20 سانتی متر	پای سیب
بله	30-35	1	210		1 سینی	نان
بله	30-35	1	190		1 سینی	نان

تست	سینی فلزی		بالاترین دما	۵	۸-۶	۵ دقیقه بله
مرغ	سینی فلزی و سینی		۱۸۰	سینی فلزی ۲ و سینی ۱	۸۰-۷۵	بله

۱. در دستور مرغ، از قسمت پشتی شروع کنید و بعد از ۳۰ دقیقه مرغ را به سمت بالا برگردانید.
۲. از یک قالب تیره و مات استفاده کنید و آن را روی قفسه قرار دهید.
۳. سینی ها را در لحظه ای که غذا آماده است، حتی زمانی که در آن نیست، بیرون بیاورید پایان زمان پخت داده شده ۴. دمای پایین تر را انتخاب کنید و پس از کوتاه ترین زمان، که در جدول آمده است، بررسی کنید.
۵. در صورت استفاده از سینی برای گرفتن مایعاتی که از مواد غذایی قرار داده شده روی قفسه در طول هر حالت کباب کردن می چکد، سینی باید روی سطح ۱ تنظیم شود و با مقداری آب پر شود.
۶. پتی های همبرگر باید بعد از ۳/۲ زمان برگردند

بازده انرژی بر اساس EN 60350-1

لطفا به اطلاعات زیر توجه کنید :

۱. اندازه گیری در حالت "ECO" برای تعیین داده های مربوط به حالت هوای اجباری و کلاس برچسب انجام می شود.
۲. اندازه گیری در حالت "گرمایش بالا و پایین" انجام می شود تا داده های مربوط به حالت معمولی را تعیین کند.
۳. در طول اندازه گیری فقط لوازم جانبی لازم در حفره است. تمام قسمت های دیگر باید حذف شوند.
۴. اجاق گاز طبق توضیحات راهنمای نصب نصب شده و در وسط کابینت قرار می گیرد
۵. برای اندازه گیری لازم است که درب مانند خانه بسته شود، حتی هنگامی که کابل در طول اندازه گیری عملکرد آب بندی واکش را مختل می کند. برای اطمینان از اینکه هیچ اثر منفی در مورد آب بندی مختل به دلیل داده های انرژی وجود ندارد، لازم است در حین اندازه گیری با دقت بسته شود. ممکن است لازم باشد از ابزاری برای تضمین آب بندی واکش مانند خانه ها استفاده شود، جایی که هیچ کابلی عملکرد آب بندی را مختل نمی کند.
۶. تعیین حجم حفره برای استفاده "یخ زدایی" به عنوان در صفحه ۱۴ شرح داده شده است. برای اطمینان از استفاده کارآمد از اجاق، تمام لوازم جانبی از جمله قفسه های جانبی برداشته می شوند

کمر گوشت گاو ۱۶ کیلویی	سینی	1	180	45-50	خیر
گوشت ۱ کیلو گرم	سینی	1	200	80-85	خیر
مرغ ۱ کیلو گرم	سینی	1	200	55-60	خیر
ماهی ۲,۵ کیلو گرم	سینی	1	200	80-85	خیر
گوشت خوک کباب گردن	سینی	1	180	55-60	خیر
گوشت خوک کباب گردن	سینی	1	180	65-70	خیر
مرغ ۱,۷ کیلو گرم	سینی	1	160	80-90	خیر

تعداد حفره	1
منبع گرما	برقی
حجم قابل استفاده	۷۲ لیتر
برق EC، حفره معمولی	کیلووات در پرخه 1.06
برق EC، حفره اجباری	کیلو وات در چرخه 0.96
	81.9
کلاس بهره وری انرژی	A