



دفترچه راهنما فر توکار



MGB07315XGE

با استفاده از این راهنما

این کتابچه راهنما حاوی اطلاعات مهمی در مورد ایمنی و دستورالعمل هایی است که برای کمک به شما در کارکرد و نگهداری دستگاه شما طراحی شده است.

لطفاً قبل از استفاده از فر خود، این کتابچه راهنما را بخوانید و این کتاب را برای مراجعات بعدی نگه دارید.

از نمادهای زیر در متن این کتابچه راهنما استفاده شده است

مهم

توجه داشته باشید

دستورالعمل های ایمنی

نصب این فر فقط باید توسط برقکار مجاز انجام شود. نصب کننده مسئول اتصال دستگاه به منبع تغذیه با رعایت توصیه های ایمنی مربوطه می باشد.

ایمنی الکتریکی

اگر فر در حمل و نقل آسیب دیده است، آن را وصل نکنید.

دستگاه باید فقط توسط یک برقکار دارای مجوز خاص به منبع تغذیه متصل شود.

در صورت بروز نقص یا آسیب به دستگاه، سعی نکنید آن را کار کنید.

تعمیرات فقط باید توسط یک تکنسین مجاز انجام شود. تعمیر نامناسب ممکن است خطرات قابل توجهی برای شما و دیگران ایجاد کند. اگر فر شما نیاز به تعمیر دارد، با مرکز خدمات یا نمایندگی خود تماس بگیرید.

اگر سیم تغذیه معیوب باشد، باید با سیم یا مجموعه مخصوصی که از سازنده یا نمایندگی مجاز تعمیر در دسترس است، جایگزین شود.

نباید اجازه داد که سیم ها و کابل های برق با فر تماس بگیرند.

یک قطع کننده مدار چندقطبی با حداقل دهانه تماس ۳ میلی متر بین دستگاه و برق نصب کنید. قطع کننده مدار چندقطبی باید با توجه به بار اندازه گیری شده و مطابق با مقررات جاری باشد (سیم زمین نباید توسط قطع کننده مدار قطع شود).

پلاک امتیاز در سمت راست درب قرار دارد.

منبع تغذیه دستگاه باید هنگام تعمیر یا تمیز کردن آن خاموش شود.

هنگام اتصال وسایل برقی به پریزهای نزدیک فر مراقب باشید.

هشدار

قبل از تعویض لامپ، دستگاه باید خاموش شود تا احتمال برق گرفتگی در امان بماند. در حین کار کوره، سطوح داخلی بسیار داغ می شود.

ایمنی در حین کار

این فر فقط برای پخت غذاهای خانگی طراحی شده است.

در حین استفاده، سطوح داخلی فر به اندازه ای داغ می شود که باعث ایجاد ضربه می شود. عناصر گرمایشی یا سطوح داخلی فر را تا زمانی که زمان خنک شدن ندارند، لمس نکنید.

هرگز مواد قابل اشتعال را در فر نگهداری نکنید.

هنگامی که دستگاه برای مدت طولانی در دمای بالا کار می کند، سطوح فر داغ می شوند.

هنگام پخت و پز، هنگام باز کردن درب فر مراقب باشید زیرا هوا و بخار گرم به سرعت خارج می شود.

هنگام پختن ظروف حاوی الکل، ممکن است الکل به دلیل درجه حرارت بالا تبخیر شود و اگر بخار آن آتش بگیرد، ممکن است با قسمت داغ فر در تماس است.

برای ایمنی خود، از پاک کننده های آب پرفشار یا شوینده های جت بخار استفاده نکنید.

غذاهای منجمد مانند پیتزا باید روی گریل سیمی پخته شوند. در صورت استفاده از سینی فر، ممکن است به دلیل تغییر در دما و بزرگ بودن تغییر شکل دهد.

وقتی فر داغ است آب را کف فر نریزید. این می تواند باعث آسیب به سطح مینا شود.

در حین پخت باید در فر بسته شود.

کف فر را با فویل آلومینیومی نپوشانید و هیچ سینی یا قالبی روی آن قرار ندهید. فول اسلومینیوم گرما را مسدود می کند، که ممکن است منجر به آسیب به سطوح مینا شود و باعث نتایج ضعیف در پخت و پز شود.

آب میوه ها لکه هایی بر جای می گذارند که می توانند روی سطوح مینای فر غیرقابل پاک شوند. هنگام پختن کیک های خیلی مرطوب، از تابه عمیق استفاده کنید.

ظروف پخت روی درب باز فر قرار نمی گیرد.

این دستگاه برای استفاده توسط کودکان خردسال یا افراد ناتوان بدون نظارت کافی یک فرد مسئول در نظر گرفته نشده است که اطمینان حاصل شود که آنها به طور ایمن از دستگاه استفاده می کنند.

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

اگر زمان پخت درج نشده باشد، فر بعد از مدت زمان مشخص شده در زیر خاموش می شود.

ایمنی کودک

کودکان کمتر از ۳ سال باید دور نگه داشته شوند مگر اینکه به طور مداوم تحت نظارت باشند.

کودکان از ۳ سال و کمتر از ۸ سال فقط باید دستگاه را روشن/خاموش کنند، مشروط بر اینکه دستگاه در موقعیت کارکرد معمولی مورد نظر قرار گرفته یا نصب شده باشد و در مورد استفاده ایمن از دستگاه نظارت یا دستورالعمل‌هایی به آنها داده شده باشد. خطرات موجود را درک کنید کودکان از ۳ سال و کمتر از ۸ سال نباید دستگاه را به برق وصل، تنظیم و تمیز کنند و یا تعمیر و نگهداری کاربر را انجام دهند.

احتیاط- برخی از قسمت‌های این محصول ممکن است بسیار داغ شده و باعث سوختگی شود. در جاهایی که کودکان و افراد آسیب‌پذیر حضور دارند باید توجه ویژه‌ای شود.

این دستگاه را می‌توان برای کودکان بالای ۸ سال و افرادی که توانایی‌های جسمی، حسی یا ذهنی کمتری دارند یا فاقد تجربه و دانش هستند، استفاده کرد، در صورتی که نظارت یا دستورالعمل‌های مربوط به استفاده ایمن از دستگاه داده شده باشد و خطرات آن را درک کنند. گرفتار. کودکان نباید با دستگاه بازی کنند.

تمیز کردن و نگهداری کاربر نباید توسط کودکان بدون نظارت انجام شود.

این دستگاه برای استفاده توسط افرادی (از جمله کودکان) با توانایی‌های حسی یا ذهنی فیزیکی یا کمبود تجربه و دانش در نظر گرفته نشده است، مگر اینکه توسط شخصی که مسئول ایمنی آنها است نظارت یا دستورالعمل استفاده از دستگاه را دریافت کرده باشد.

کودکان باید تحت نظارت باشند تا اطمینان حاصل شود که با دستگاه بازی نمی‌کنند.

وسایل برقی را دور از دسترس کودکان یا افراد ناتوان نگه دارید. اجازه ندهید بدون نظارت از وسایل استفاده کنند.

هشدار: هنگام استفاده از گریل ممکن است قطعات قابل دسترسی داغ شوند. کودکان باید دور نگه داشته شوند.

هشدار: برای جلوگیری از برق‌گرفتگی، قبل از تعویض لامپ، مطمئن شوید که دستگاه خاموش است.

همیشه قفسه‌های فر را در زمانی که فر خنک است در محل مورد نظر قرار دهید. اگر باید قفسه را در حالی که فر داغ است جابه‌جا کنید، اجازه ندهید ظرف نگهدارنده با عناصر گرمایشی تماس پیدا کند.

همیشه از گلدان‌های خشک استفاده کنید. گلدان‌های مرطوب یا مرطوب روی سطوح داغ ممکن است باعث سوختگی ناشی از بخار شوند. اجازه ندهید که گلدان به عناصر گرمایشی داغ دست بزند. از حوله یا پارچه‌های حجیم دیگر استفاده نکنید.

هشدار: قطعات قابل دسترسی ممکن است در حین استفاده داغ شوند. شما بچه‌ها را باید دور نگه داشت.

قبل از شروع تمام لباس‌های گشاد و غیره را محکم کنید. موهای بلند را ببندید تا گشاد آویزان نشوند و از لباس‌های گشاد یا لباس‌های آویز مانند کراوات، روسری، جواهرات یا آستین‌های آویزان استفاده نکنید.

هنگامی که کودکان به سن کافی برای استفاده از دستگاه می‌رسند، مسئولیت قانونی والدین یا قیم قانونی این است که اطمینان حاصل کنند که توسط افراد واجد شرایط کارکرد ایمن دستگاه را به آنها آموزش داده‌اند.

به کسی اجازه ندهید بالا برود، بایستد، تکیه دهد، بنشیند، یا روی هر قسمتی از دستگاه آویزان کند، به خصوص در، کشو گرمکن یا کشو انبار. این می‌تواند به دستگاه آسیب برساند و دستگاه ممکن است واژگون شود و به طور بالقوه باعث آسیب شدید شود.

هشدار: دستگاه و قسمت های سطح قابل دسترس آن در حین استفاده داغ می شوند. باید مراقب بود که از تماس با عناصر گرمایشی خودداری شود. اجازه ندهید کودکان کمتر از ۸ سال از این دستگاه استفاده کنند، مگر اینکه توسط یک بزرگسال نظارت شود. کودکان و حیوانات خانگی را نباید در محل استفاده از دستگاه تنها یا بدون مراقبت رها کرد. هرگز نباید به آنها اجازه داد در مجاورت آن بازی کنند. آیا دستگاه در حال استفاده است یا خیر.

ایمنی تمیز کردن

احتیاط:

اقدام مورد علاقه کودکان را نباید در یک دستگاه، در کابینت های بالای دستگاه یا روی پشت آن نگهداری کرد. کودکانی که برای رسیدن به وسایل از دستگاه بالا می روند ممکن است به شدت آسیب ببینند.

وقتی دستگاه هنوز گرم است، آن را تمیز نکنید. برخی از پاک کننده ها هنگامی که روی سطح داغ استفاده می شوند، بخارات مضر تولید می کنند. لباس یا اسفنج خیس می تواند باعث سوختگی ناشی از بخار شود.

نمای بیرونی فر

برای تمیز کردن هر دو قسمت داخلی و خارجی فر، از یک پارچه و یک ماده تمیزکننده ملایم یا آب گرم صابون استفاده کنید. با کاغذ آشپزخانه یا حوله خشک خشک کنید.

از پاک کننده ها، پاک کننده های سوزاننده یا محمولات ساینده استفاده نکنید.

جلوی فر از جنس استیل ضد زنگ

از پشم فولادی، بالشتک یا مواد ساینده استفاده نکنید. آنها ممکن است به پایان آسیب برسانند.

جلوی فر آلومینیومی

بشقاب را به آرامی با یک پارچه نرم یا پارچه میکروفیبر و یک ماده شوینده ملایم تمیز کننده پنجره پاک کنید.

هشدار

قبل از تمیز کردن فر از خنک بودن فر اطمینان حاصل کنید.

داخلی فر

درزگیر درب را با دست تمیز نکنید.

از پدهای درشت شستشو یا اسفنج های تمیز کننده استفاده نکنید.

برای جلوگیری از آسیب رساندن به سطوح میناکاری شده فر، از پاک کننده های اجاق گاز موجود در بازار استفاده کنید.

برای از بین بردن خاک خرد شده، از پاک کننده مخصوص فر استفاده کنید.

شیشه درب فر

درب فر مجهز به سه ورقه شیشه ای است که روی هم قرار گرفته اند. ورق های داخلی و میانی را می توان برای تمیز کردن جدا کرد.

هشدار

هر زمان که در از اجاق جدا می شود، گیره ها باید باز شوند.

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

هنگامی که درب نصب می شود، برداشتن برخی از قطعات (شیشه در یا قسمتی دیگر) از درب ممکن است منجر به آسیب شود.

توجه

در صورت استفاده از نیروی بیش از حد به خصوص در لبه های ورق جلویی ممکن است شیشه بشکند.

تجهیزات جانبی

تمام ظروف و لوازم جانبی شیرینی پزی را بعد از هر بار استفاده بشوید و با دستمال آشپزخانه خشک کنید. برای تمیز کردن آسان، حدود ۳۰ دقیقه در آب گرم و صابون خیس کنید

سطح مینای کاتالیزوری

پوشش قابل جابجایی با مینای کاتالیزوری خاکستری تیره پوشانده شده است که می تواند با روغن و چربی پخش شده توسط هوا در گردش پوشیده شود.

در طول گرمایش همرفت این رسوبات در دمای فر ۲۰۰ درجه سانتیگراد و بالاتر، به عنوان مثال، هنگام پخت یا برشته کردن، می سوزند.

دماهای بالاتر منجر به ضربه سریعتر می شود. فر و لوازم جانبی باید بعد از هر بار استفاده تمیز شوند. در غیر این صورت پخت و برشته کردن بیشتر باعث می شود که رسوبات حتی سخت تر شوند و تمیز کردن ممکن است دشوار و در موارد شدید غیرممکن شود.

تمیز کردن با دست

قبل از تمیز کردن فر از خنک بودن فر اطمینان حاصل کنید.

پوشش پوششی لعابی کاتالیزوری باید با استفاده از محلول آب داغ و مایع شوینده با نایلون نرم تمیز شود.

از مواد پاک کننده ساینده، برس های سخت، پدها یا پارچه های تمیزکننده، پشم فولادی، چاقو یا سایر مواد ساینده استفاده نکنید. از اسپری فر روی مینای کاتالیزوری استفاده نکنید زیرا مواد شیمیایی به کار رفته در اسپری های فر به مینای کاتالیزوری آسیب رسانده و آن را بی اثر می کند.

اگر با استفاده از اسپری های فر روی سطوح داخلی فر، ابتدا باید پوشش کاتالیزوری از فر خارج شود.

تمیز کردن با دمای بالا

قبل از تمیز کردن محفظه پوشش کاتالیزوری با دمای بالا، مطمئن شوید که تمام سطوح داخلی اجاق همانطور که در بالا توضیح داده شد تمیز شده است. در غیر این صورت، دمای بالا می تواند رسوبات را بر روی سطوح داخلی فر ایجاد کند و حذف آنها را غیرممکن کند.

اگر بعد از تمیز کردن دستی، فر همچنان به شدت کثیف است، گرم کردن آن تا دمای بالا به از بین بردن لکه های ناشی از روغن و گریس کمک می کند.

توجه داشته باشید که رسوبات ادویه ها، شربت ها و مواد مشابه با این فرآیند از بین نمی روند. اینها را باید با دست و با محلول ملایم آب داغ و مایع شوینده با برس نرم پاک کنید.

تمام لوازم جانبی را از فر خارج کنید.

فر را روی عملکرد معمولی تنظیم کنید.

حرارت را روی ۲۵۰ درجه سانتیگراد تنظیم کنید.

فر را به مدت تقریبی ۱ ساعت روشن کنید. مدت زمان بستگی به درجه کثیفی دارد.

اگر فراموش کردید در پایان فر را خاموش کنید، ایده خوبی است که زمان پایان فرآیند را با استفاده از تنظیم زمان پایان تنظیم کنید.

با هر بار استفاده بعدی از فر در دمای بالا، خاک باقی مانده به تدریج از بین می رود.

دستورالعمل های دفع

دور ریختن مواد بسته بندی

- مواد مورد استفاده در بسته بندی این دستگاه قابل بازیافت است.
- مواد بسته بندی را در ظرف مناسب در محل دفن زباله محلی خود دور بریزید. دور انداختن وسایل قدیمی

هشدار

قبل از دور انداختن وسایل قدیمی، آنها را غیرقابل استفاده کنید تا منبع خطر نباشند.

برای انجام این کار، دستگاه را از برق جدا کرده و سیم برق را جدا کنید.

برای محافظت از محیط زیست، مهم است که وسایل قدیمی به روش صحیح دفع شوند.

- دستگاه نباید با زباله های خانگی دور ریخته شود.
- می توانید اطلاعات مربوط به تاریخ های جمع آوری و مکان های دفع زباله های عمومی را از اداره زباله یا شورای محلی خود دریافت کنید.



معنی سطل زباله چرخدار خط خورده:

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 زباله‌دان‌ها یا گنگ‌ها دفع شوند، مواد خطرناک می‌توانند به آب‌های زیرزمینی نشت کرده و وارد زنجیره غذایی شوند. به سلامتی و رفاه شما آسیب می‌رساند.

هنگام تعویض لوازم قدیمی با وسایل جدید، فروشنده قانوناً موظف است دستگاه قدیمی شما را حداقل به صورت رایگان پس بگیرد.

نصب فر

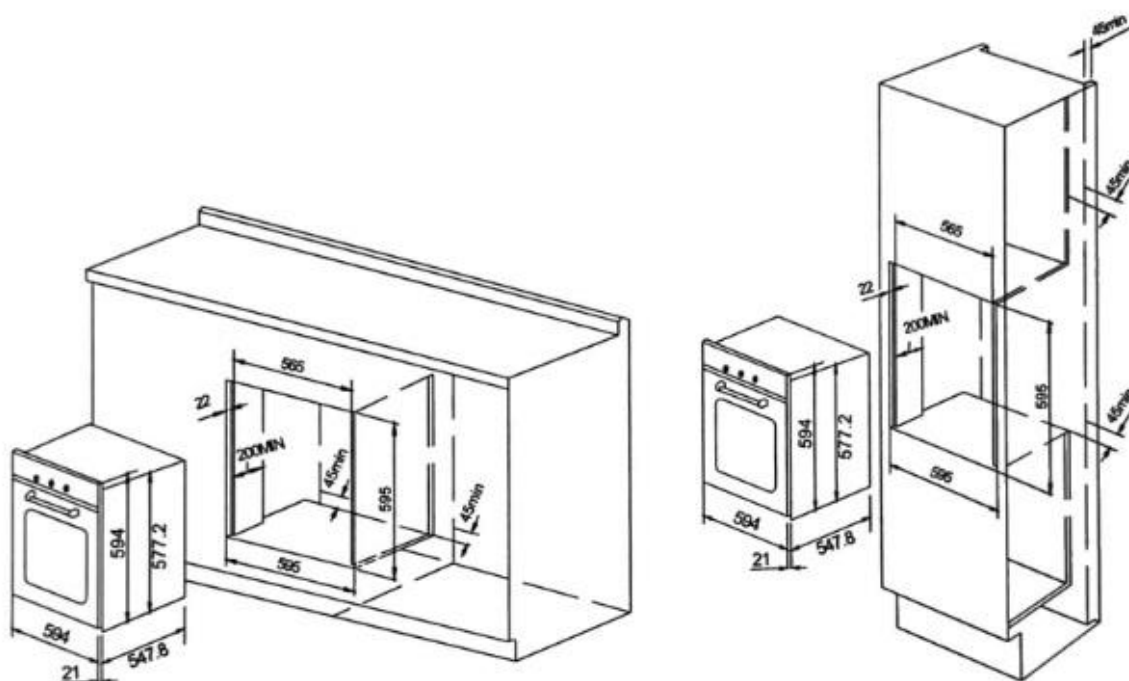
- ✓ نصب برقی این دستگاه فقط باید توسط برقکار مجاز انجام شود.
- ✓ اجاق گاز باید طبق دستورالعمل ارائه شده نصب شود.
- ✓ وینیل محافظ را پس از نصب از درب جدا کنید.

دستورالعمل‌های ایمنی برای نصب کننده

نصب باید محافظت در برابر قرار گرفتن در معرض قطعات برقی را تضمین کند.

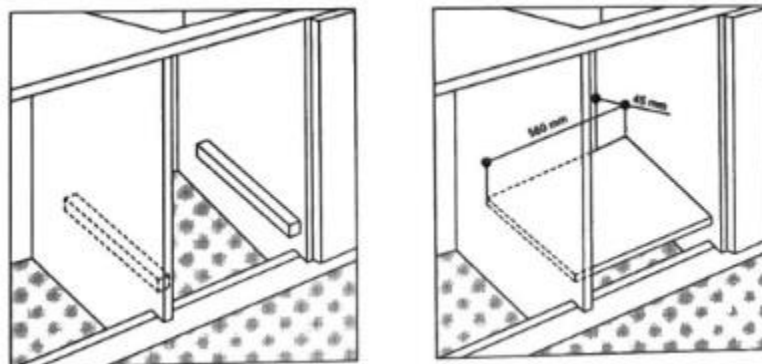
نصب کوره‌های توکار

برای اطمینان از عملکرد دستگاه توکار، کابینت حاوی آن باید مناسب باشد شکل زیر ابعاد برش را برای نصب در زیر پیشخوان یا در یک کابینت دیواری نشان می‌دهد.



نصب با رعایت اظهارنامه مصرف

به منظور اطمینان از تهویه کافی، پانل پشتی یونیت کابینت باید برداشته شود، نصب اجاق به گونه‌ای که بر روی دو نوار چوبی قرار گیرد ترجیح داده می‌شود اگر فر بر روی سطح صاف مداوم قرار دارد، باید حداقل دهانه ۴۵×۵۶۰ میلی متر داشته باشد.



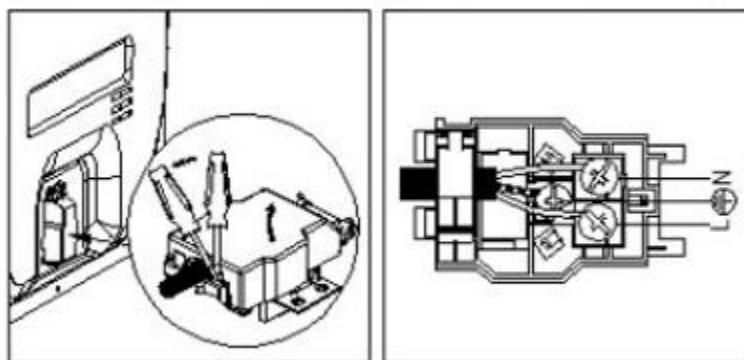
پانل های کابینت های مجاور باید از مواد مقاوم در برابر حرارت ساخته شوند. به ویژه کابینت هایی با روکش خارجی باید با چسب هایی مونتاژ شوند که تا دمای ۱۰۰ درجه سانتیگراد را تحمل کنند.

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 چسباندن فر به کابینت، درب فر را باز کرده و با قرار دادن ۴ پیچ چوبی در ۴ سوراخ واقع در فردر محیط قاب وصل کنید.

اتصال برق

کوره های مجهز به کابل منبع تغذیه سه قطبی برای کار با جریان متناوب طراحی شده اند. سیم ارتینگ دستگاه به رنگ زرد مایل به سبز است.



نصب روی کابل منبع تغذیه

باز کردن برد ترمینال :

با استفاده از یک پیچ گوشتی، پیچ روی زبانه های کناری درب تخته ترمینال را مشخص کنید:

با استفاده از یک پیچ گوشتی، قلاب های شماره ۲ را باز کنید.

درپوش برد ترمینال را باز کنید.

برای نصب کابل به روش زیر عمل کنید:

پیچ گیره سیم و سه پیچ تماس L-N  را بردارید.

سیم های زیر سر پیچ ها را با استفاده از طرح رنگ زیر ببندید: آبی (N) قهوه ای (L) زرد-سبز 

کابل تغذیه را با گیره در جای خود محکم کنید و درپوش برد ترمینال را ببندید.

اتصال کابل تغذیه به برق

یک دوشاخه استاندارد مطابق با بار نشان داده شده در صفحه اطلاعات نصب کنید. هنگام اتصال مستقیم کابل به برق، یک قطع کننده مدار قطبی omni با حداقل دهانه تماس ۳ میلی متر بین دستگاه و برق نصب کنید. قطع کننده مدار قطبی omni باید بر اساس بار اندازه گیری شود و باید با مقررات فعلی مطابقت داشته باشد. سیم ارت نباید توسط قطع کننده مدار قطع شود.

کابل منبع تغذیه باید به گونه ای قرار گیرد که در هیچ نقطه ای از طول آن نسبت به دمای اتاق به دمای بیش از ۵۰ نرسد یا با C عایق خواب با درجه بندی مناسب محافظت شود. قبل از برقراری اتصال، بررسی کنید که ایمنی الکتریکی این دستگاه را تنها در

صورتی می توان تضمین کرد که اجاق گاز به طور صحیح و کارآمد مطابق با مقررات ایمنی الکتریکی به زمین متصل شود. همیشه اطمینان حاصل کنید که زمینی کارآمد است. اگر شک دارید با یک تکنسین واجد شرایط تماس بگیرید تا سیستم را بررسی کند سازنده تمام مسئولیت در قبال آسیب های ناشی از سیستمی که زمین نشده است را رد می کند.

قبل از وصل کردن دستگاه به برق، بررسی کنید که مشخصات مندرج در پلاک تاریخ (روی دستگاه و/یا بسته بندی) با مشخصات سیستم برق خانه شما مطابقت داشته باشد.

بررسی کنید که ظرفیت الکتریکی سیستم و پریزها از حداکثر توان دستگاه پشتیبانی می کند، همانطور که در صفحه اطلاعات نشان داده شده است. اگر شک دارید، با یک تکنسین خبره تماس بگیرید.

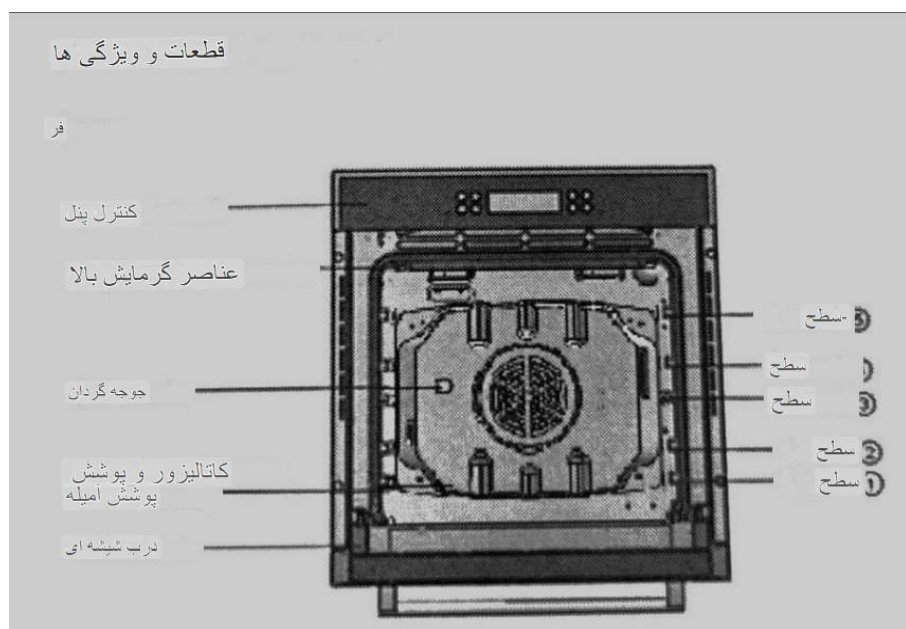
اگر پریز و دوشاخه دستگاه سازگار نیستند، سوکت را با یک مدل مناسب توسط تکنسین مجرب تعویض کنید. دومی

به ویژه، همچنین باید اطمینان حاصل شود که سطح مقطع کابل های پریز برای توان جذب شده توسط دستگاه مناسب است. را

استفاده از آداپتورها، چندین سوکت و یا پسوند توصیه نمی شود. اگر نمی توان از استفاده از آنها اجتناب کرد، به یاد داشته باشید که فقط از یک یا آداپتورها و پسوندهای متعددی که با مقررات ایمنی فعلی مطابقت دارند استفاده کنید. در این موارد هرگز از حداکثر ظرفیت جریان تجاوز نکنید.

روی یک آداپتور یا داخلی و حداکثر توان نشان داده شده روی آداپتور چندگانه نشان داده شده است. دوشاخه و پریز باید به راحتی

قابل دسترس باشد.



☒ سطوح قفسه از پایین به بالا شماره گذاری می شوند.
سطوح ۴ و ۵ عمدتاً برای عملکرد گریل استفاده می شوند.
لطفاً برای تعیین سطوح قفسه مناسب برای ظروف خود، به راهنمای پخت ارائه شده در این راهنما مراجعه کنید.

لوازم جانبی

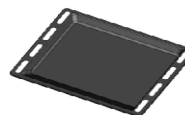
لوازم زیر به همراه فر شما ارائه می شود.



۱. گریل سیمی، برای ظروف، قالب کیک، سینی برشته کردن و کباب کردن.



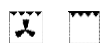
۲. کباب سیمی، برای برشته کردن



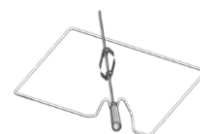
۳. سینی پخت، برای کیک و بیسکویت.



۴. ماهیتابه عمیق و تفت دادن یا جمع آوری آب گوشت یا چکه های چربی.



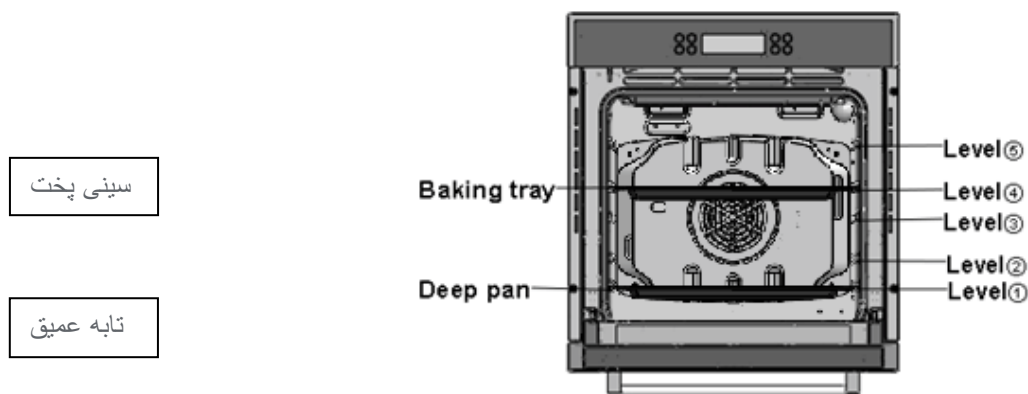
۵. تف جوجه گردان (فقط در این دو حالت قابل استفاده است):



سینی پخت، تابه عمیق و گریل سیمی باید به درستی در قسمت های جانبی قرار داده شوند. هنگام بیرون آوردن غذاهای پخته شده از فر، مراقب ظروف و سطوح داغ باشید.

مثال سطح ۱: ماهیتابه عمیق

سطح ۴: سینی پخت



هنگام استفاده از تابه عمیق یا سینی پخت برای جمع آوری چکه های حاصل از پخت و پز، اطمینان حاصل کنید که تابه یا سینی به درستی در قسمت های جانبی قرار گرفته باشد. تماس این لوازم جانبی با سطح زیرین فر می تواند به مینای سطح آسیب برساند. سینی ها و تابه هایی که در سطح ۱ قرار می گیرند باید سطح زیرین فر را حداقل ۲ سانتی متر خالی کنند.

با استفاده از لوازم جانبی

گریل سیمی، سینی فر و تابه عمیق

قرار دادن گریل سیمی

گریل سیمی را در هر سطح دلخواه قرار دهید.

قرار دادن سینی فر یا تابه عمیق

سینی فر را در سطح ۴ فر و قالب عمیق را در سطح ۱ فر قرار دهید

خاموشی ایمنی

اگر زمان پخت درج نشده باشد، فر بعد از دو ساعت خاموش می شود.

مدار الکتریکی این فر دارای سیستم خاموش کننده حرارتی است. اگر اجاق تا دمای غیرعادی بالا گرم شود، سیستم منبع تغذیه عناصر گرمایشی را برای مدتی یا فر را برای همیشه قطع می کند.

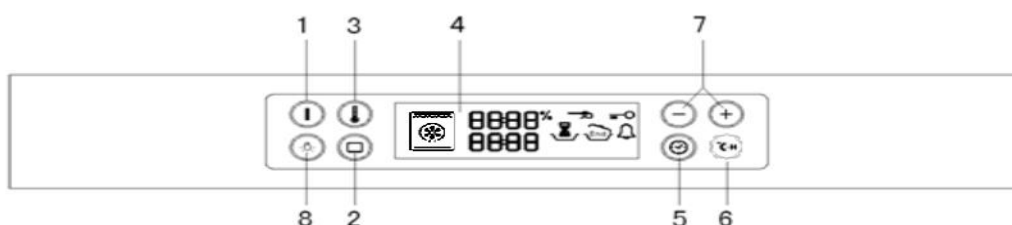
تهویه خنک کننده

برای خنک کردن لایه بیرونی فر و برخی از مدل ها مجهز به فن خنک کننده هستند. وقتی فر داغ می شود، فن خنک کننده به طور خودکار فعال می شود.

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

نکته: بعد از پخت، فن فر کار می کند تا به اندازه کافی خنک شود.

کنترل فر ۱



۱. دکمه روشن/خاموش

۲. دکمه عملکرد

۳. دکمه دما

۴. نمایش پنجره

۵. دکمه زمان

۶. دکمه گرمایش سریع

۷. دکمه تنظیم زمان / دما / عملکرد

۸. دکمه نور

قبل از شروع

تنظیم ساعت

هنگامی که برق برای اولین بار به فر می رسد، نمایشگر روی صفحه کنترل برای مدت کوتاهی روشن می شود و ساعت ۰:۰۰ در صفحه نمایش شروع به چشمک زدن می کند. تا زمانی که ساعت تنظیم نشود نمی توان فر را کار کرد.

۱ "۰:۰۰" هنگامی که برق برای اولین بار به دستگاه می رسد در صفحه نمایش چشمک می زند و ساعت تنظیم شده را نشان می دهد.

۲ دکمه تنظیم زمان/دما/عملکرد - یا + برای تنظیم ساعت روز را لمس کنید.

مثال: برای تنظیم ۱:۳۰.

حدود ۵ ثانیه صبر کنید. ساعت چشمک نمی زند و ساعت تنظیم شده را نشان می دهد.

۳ ⑤ دکمه زمان را فشار دهید "۰۰": "اینچ چشمک می زند.

۴ دکمه تنظیم زمان/دما/عملکرد "+" یا "-" برای تنظیم دقیقه زمان را لمس کنید.

۵ ⑤ دکمه زمان را فشار دهید تا تنظیم ساعت تمام شود یا حدود ۵ ثانیه صبر کنید. "30" اینچ چشمک نمی زند. صفحه نمایش زمان روز را نشان می دهد. دستگاه اکنون آماده استفاده است.

نظافت اولیه

قبل از استفاده برای اولین بار فر را کاملاً تمیز کنید.

✓ از مواد تمیز کننده تیز یا ساینده استفاده نکنید. اینها می توانند به سطح فر آسیب برسانند. برای اجاق های با جلوی لعابی، از پاک کننده های موجود در بازار استفاده کنید.

برای تمیز کردن فر

۱. در را باز کنید، با لمس دکمه نور، چراغ فر روشن می شود.

۲. تمام سینی های فر، لوازم جانبی و دریچه های کناری فر را با آب گرم یا مایع شوینده تمیز کنید و با یک پارچه تمیز و نرم خشک کنید.

۳. داخل فر را با یک پارچه تمیز و نرم تمیز کنید.

۴. جلوی دستگاه را با یک پارچه مرطوب پاک کنید.

بررسی کنید که ساعت به درستی تنظیم شده باشد. لوازم جانبی را بردارید و فر را در دمای ۲۰۰ درجه سانتیگراد به مدت ۱ ساعت قبل از استفاده قرار دهید.

بوی مشخصی وجود خواهد داشت، این طبیعی است، اما اطمینان حاصل کنید که آشپزخانه شما در این دوره تهویه مطبوع به خوبی تهویه می شود.

استفاده از فر

تنظیم عملکرد فر

با لمس دکمه "روشن/خاموش" فر را روشن کنید. سپس حالت مورد نظر خود را انتخاب کنید. برای جزئیات بیشتر، جدول زیر را ببینید.

۱. با لمس دکمه "روشن/خاموش" فر را روشن کنید.

۲. دکمه تنظیم زمان/دما/عملکرد "+" یا "-" را برای انتخاب عملکرد فر مورد نظر لمس کنید. اگر ۳ ثانیه گذشته باشد و تنظیمات بیشتری وجود داشته باشد، فر به طور خودکار در حالت و عملکرد انتخاب شده شروع به کار می کند.

اگر می خواهید پارتیشن را تغییر دهید، دکمه عملکرد را لمس کنید و حدود ۳ ثانیه نگه دارید سپس دکمه تنظیم زمان/دما/عملکرد "+" یا "-" را لمس کنید تا عملکرد مورد نظر را انتخاب کنید.

تنظیم دمای فر

۱. دکمه دما را لمس کنید و حدود ۳ ثانیه نگه دارید، دما چشمک می زند.

۲. دکمه تنظیم زمان/دمای/عملکرد" یا " را لمس کنید تا دما را با افزایش ۵ درجه سانتیگراد تنظیم کنید.

دما را می توان در طول پخت و پز تنظیم کرد.

روشن/خاموش کردن فر

برای روشن/خاموش کردن فر، دکمه روشن/خاموش را لمس کنید.

روشن/خاموش کردن چراغ

برای روشن/خاموش کردن روشنایی، دکمه نور را لمس کنید.

زمان پایان

می توانید زمان پایان پخت و پز را تنظیم کنید.

۱. دکمه زمان را لمس کنید ⊕ چندین بار تا زمانی که نماد زمان پایان و سه رقم روی نمایشگر شروع به شروع کنند.

۲. دکمه تنظیم زمان/دمای/عملکرد" + " یا " - " را برای تنظیم زمان پایان مورد نظر لمس کنید.

۳. پس از فشار دادن دکمه زمان ⊕ ، فر با زمان پایان انتخاب شده به طور خودکار کار می کند یا حدود ۳ ثانیه صبر کنید.

زمان طبخ

می توانید زمان پخت را در حین پخت تنظیم کنید.

۱. دکمه زمان ⊕ را چندین بار لمس کنید تا نماد زمان پایان و سه رقم روی نمایشگر شروع به چشمک زدن کند.

۲. دکمه تنظیم زمان/دمای/عملکرد" + " یا " - " را لمس کنید تا زمان پخت دلخواه را تنظیم کنید.

۳. فر با زمان پخت انتخابی پس از فشار دادن دکمه زمان ⊕ به طور خودکار کار می کند یا حدود ۳ ثانیه صبر کنید.

شروع با تاخیر

اگر زمان پایان پس از تنظیم زمان پخت وارد شود، زمان پخت و زمان پایان و در صورت لزوم فر محاسبه می شود.

نقطه شروع تاخیری را تعیین می کند.

۱. دکمه زمان ⊕ را لمس کنید

به عنوان مثال زمان فعلی ۳:۰۰ و زمان پخت مورد نظر ۵ ساعت است.

۲. دکمه تنظیم زمان/دمای/عملکرد" یا برای تنظیم زمان پایان را لمس کنید.

مثال: می خواهید ۵ ساعت بپزید و ساعت ۸:۳۰ تمام کنید.

۳. دکمه زمان  را لمس کنید اجاق گاز تا زمانی که نقطه شروع با تأخیر شروع شود غیر فعال است.

تایمر آشپزخانه

۱. دکمه تایمر  را چندین بار لمس کنید تا نماد  و سه رقم روی نمایشگر شروع به چشمک زدن کنند.

۲. دکمه تنظیم زمان/دما/عملکرد یا برای تنظیم زمان مورد نظر را لمس کنید.

۳. دکمه تایمر  را برای شروع تایمر آشپزخانه لمس کنید. وقتی زمان تنظیم شده سپری شود، یک سیگنال صوتی به صدا در می آید.

عملکرد ایمنی کودک

۱. دکمه زمان  و دکمه عملکرد  را به طور همزمان لمس کنید و ۱ ثانیه نگه دارید. نماد  در صفحه نمایش ظاهر می شود.

۲. دکمه زمان  و دکمه عملکرد  را همزمان فشار دهید و مجدداً ۳ ثانیه نگه دارید تا قفل باز شود.

پخت سریع

در یک فر تنظیم شده است که بعداً تمام شود، با استفاده از عملکرد پخت سریع، می توان فر خالی را در مدت زمان کوتاهی از قبل گرم کرد. نکته مهم: قبل از اتمام عملکرد پخت سریع و فر با استفاده از عملکرد مورد نظر، غذا را برای پخت داخل فر قرار ندهید.

۱. عملکرد فر مورد نظر را تنظیم کنید، در صورت لزوم، دمای توصیه شده را تغییر دهید.

۲. کلید پخت سریع  را فشار دهید یک صدای قابل شنیدن به صدا درآمد.

وقتی دما رسید. یک صدای شنیدنی به گوش رسید.

حالا عملکرد فر از پیش تنظیم شده را دنبال کنید و دما همچنان گرم می شود و اکنون می توانید غذا را داخل فر قرار دهید.

 اگر می خواهید پخت سریع را لغو کنید، کلید پخت سریع  سه صدای قابل شنیدن را فشار دهید.

عملکرد حافظه

از عملکرد حافظه می توان برای ذخیره تنظیماتی که اغلب استفاده می شود استفاده کرد.

۱. عملکرد فر، دما و در صورت لزوم عملکردهای ساعت (زمان پخت و/یا زمان پایان) را تنظیم کنید.

۲. دکمه  را برای تقریباً فشار دهید و نگه دارید. ۲ ثانیه، تا زمانی که یک سیگنال صوتی به صدا در آید. تنظیم ذخیره شده است.

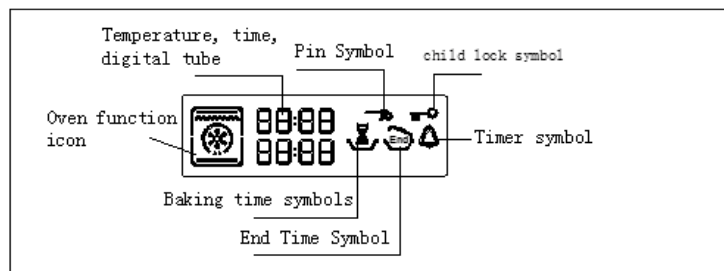
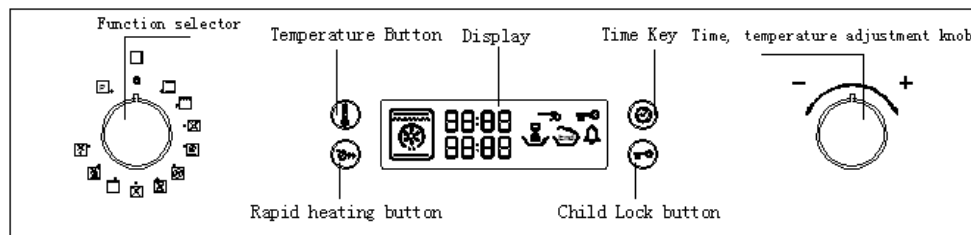
برای ذخیره تنظیمات دیگر، دکمه را برای تقریباً فشار دهید. ۲ ثانیه. تنظیمات ذخیره شده قبلی با تنظیمات جدید جایگزین می شود.

شروع عملکرد حافظه

۱. فر را در حالت آماده به کار قرار دهید، دکمه را فشار داده و حدوداً نکه دارید. ۳ ثانیه به عملکرد حافظه.

۲. دکمه را فشار دهید و حدوداً نکه دارید. ۳ ثانیه دوباره، عملکرد حافظه به دست می آید.

۳. ۵ ثانیه صبر کنید، عملکرد حافظه باز است.



قبل از شروع

تنظیم و تنظیم زمان جاری

فر فقط پس از تنظیم زمان می تواند کار کند.

۱. هنگامی که محصول به منبع تغذیه متصل می شود، دما، زمان ظهور لوله دیجیتال "۰:۰۰" است، در حالی که اولین گروه از "۰" شروع می شود. چشمک زن، ساعت فعلی را طوری تنظیم کنید که بخش "ساعت" را یادآوری کند. برای تنظیم زمان، دکمه تنظیم دما، زمان را بچرخانید.

۲. کلید زمان (🕒) را لمس کنید تا گروه "۰۰" شروع به چشمک زدن کند، ساعت فعلی را طوری تنظیم کنید که بخش "دقیقه" را یادآوری کند.

-Turn the Time, temperature

دکمه تنظیم rature برای تنظیم زمان.

۳. پس از حدود پنج ثانیه، چشمک زدن متوقف می شود، ساعت روز زمان تنظیم شده را نشان می دهد.

عملکرد فر را انتخاب کنید

برای انتخاب عملکرد مورد نظر، دکمه انتخابگر عملکرد را بچرخانید.

۱. دمای پخت پیشنهادی روی صفحه نمایش ظاهر می شود.

۲. اگر دمای پخت توصیه شده ظرف ۵ ثانیه تنظیم نشود، فر شروع به گرم شدن می کند.

تغییر دمای فر

۱. دکمه دما (👉) را لمس کنید و حدود ۳ ثانیه نکه دارید، دما چشمک می زند.

۲. دکمه تنظیم دما، زمان را بچرخانید تا دما را با افزایش ۵ درجه سانتیگراد تنظیم کنید.

عملکرد فر را تغییر دهید

برای تغییر عملکرد اجاق گاز عملکرد چرخشی را فشار دهید تا عملکرد دلخواه را انتخاب کنید.

فر را خاموش کنید

از دکمه انتخابگر عملکرد برای چرخش استفاده کنید تا اجاق گاز را خاموش کنید.

زمان طبخ

می توانید زمان پخت را در حین پخت تنظیم کنید.

۱. دکمه زمان  را چندین بار لمس کنید تا نماد زمان پایان و سه رقم روی نمایشگر شروع به چشمک زدن کند.
۲. دکمه تنظیم دما، زمان را بچرخانید تا زمان پخت دلخواه را تنظیم کنید.
۳. فر با زمان پخت انتخابی پس از فشار دادن دکمه زمان  به طور خودکار کار می کند یا حدود ۳ ثانیه صبر کنید.

زمان پایان

می توانید زمان پایان پخت و پز را تنظیم کنید.

۱. دکمه زمان  را چندین بار لمس کنید تا نماد زمان پایان و سه رقم روی نمایشگر شروع به چشمک زدن کند.
۲. دکمه تنظیم زمان، دما را فشار دهید تا زمان پایان مورد نظر را تنظیم کنید.
۳. فر با زمان پایان انتخاب شده پس از فشار دادن دکمه زمان  به طور خودکار کار می کند یا حدود ۳ ثانیه صبر کنید.

شروع با تاخیر

اگر زمان پایان پس از تنظیم زمان پخت وارد شود، زمان پخت و زمان پایان و در صورت لزوم فر محاسبه می شود. نقطه شروع تاخیری را تعیین می کند.

۱. دکمه زمان  را لمس کنید
مثال: زمان فعلی ۳:۰۰ و زمان پخت مورد نظر ۵ ساعت است.
۲. برای تنظیم زمان پایان، دکمه تنظیم دما، زمان را فشار دهید.
مثال: می خواهید ۵ ساعت بپزید و ساعت ۸:۳۰ تمام کنید.
۳. دکمه زمان  را لمس کنید اجاق گاز تا زمانی که نقطه شروع با تأخیر شروع شود غیر فعال است.

تایمر آشپزخانه

۱. دکمه تایمر  را چندین بار لمس کنید تا نماد "Δ" و سه رقم روی نمایشگر شروع به چشمک زدن کنند.
۲. دکمه تنظیم دما، زمان را برای تنظیم زمان مورد نظر فشار دهید.
۳. دکمه تایمر  را برای شروع تایمر آشپزخانه لمس کنید. وقتی زمان تنظیم شده سپری شود، یک سیگنال صوتی به صدا در می آید.

پخت سریع

در اجاقی که قرار است بعداً تمام شود، با استفاده از عملکرد سریع الکلی، می توان فر خالی را در مدت زمان کوتاهی از قبل گرم کرد.

نکته مهم: قبل از اتمام عملکرد پخت سریع و فر با استفاده از عملکرد مورد نظر، غذا را برای پخت داخل فر قرار ندهید.

۱ عملکرد فر مورد نظر را تنظیم کنید، در صورت لزوم، دمای توصیه شده را تغییر دهید.

۲ کلید پخت سریع  را فشار دهید یک صدای قابل شنیدن به صدا درآمد.

وقتی دما رسید. یک صدای شنیدنی به گوش رسید.

حالا عملکرد فر از پیش تنظیم شده را دنبال کنید و دما همچنان گرم می شود و اکنون می توانید غذا را داخل فر قرار دهید.

اگر می خواهید پخت سریع را لغو کنید، کلید پخت سریع  سه صدای قابل شنیدن را فشار دهید.

عملکرد حافظه

از عملکرد حافظه می توان برای ذخیره تنظیماتی که اغلب استفاده می شود استفاده کرد.

۱. عملکرد فر، دما و در صورت لزوم عملکردهای ساعت زمان پخت و/یا زمان پایان را تنظیم کنید.

۲. دکمه  را فشار داده و حدوداً ۲ ثانیه نگه دارید، تا زمانی که یک سیگنال صوتی به صدا در آید. تنظیم ذخیره شده است.

برای ذخیره تنظیمات دیگر، دکمه  را برای ۲ ثانیه تقریباً فشار دهید. تنظیمات ذخیره شده قبلی با تنظیمات جدید جایگزین می شود.

شروع عملکرد حافظه

۱. فر را در حالت آماده به کار قرار دهید، دکمه  را فشار داده و حدوداً ۳ ثانیه نگه دارید، عملکرد حافظه به دست می آید.

۲. دکمه  را فشار دهید و حدوداً ۳ ثانیه نگه دارید. دوباره، عملکرد حافظه به دست می آید.

۳. 5 ثانیه صبر کنید، عملکرد حافظه باز است.

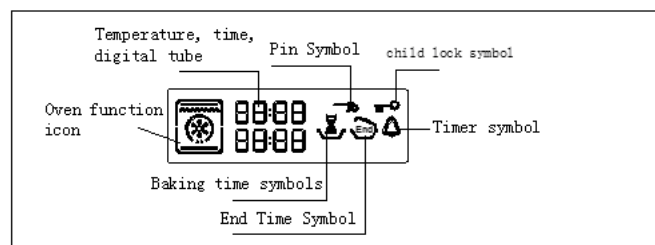
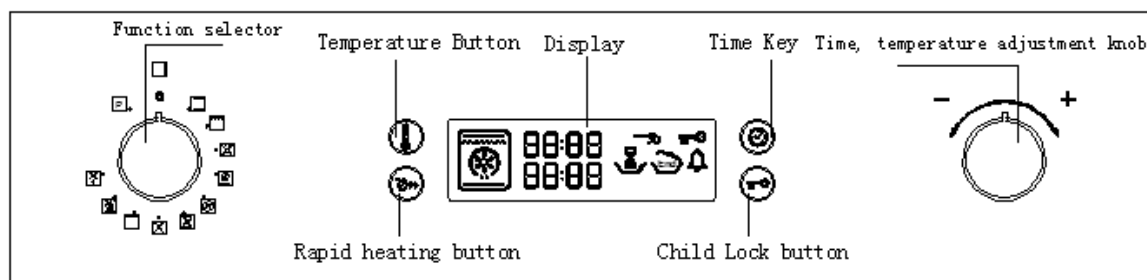
عملکردهای فر

حالت همرفت W2145-2540

المنت های گرمایش بالا و پایین روشن می شوند. این فر کلاسیک و سنتی است که با حرارت استثنایی کامل شده است

توزیع و کاهش مصرف انرژی وقتی صحبت از پختن ظروف متشکل از چندین غذا به میان می آید، اجاق همرفتی هنوز هم بی نظیر است.

کنترل فر ۲



قبل از شروع تنظیم و تنظیم زمان جاری

فر فقط پس از تنظیم زمان می تواند کار کند

۱. هنگامی که محصول به منبع تغذیه متصل می شود، دما، زمان ظهور لوله دیجیتال "۰:۰۰" است، در حالی که اولین گروه از "۰" شروع می شود. چشمک زن، ساعت فعلی را طوری تنظیم کنید که بخش "ساعت" را یادآوری کند. برای تنظیم زمان، دکمه تنظیم دما، زمان را بچرخانید.
۲. کلید زمان  را لمس کنید تا گروه "۰۰" شروع به چشمک زدن کند، ساعت فعلی را طوری تنظیم کنید که بخش "دقیقه" را یادآوری کند. تنظیم زمان، دکمه تنظیم دما و زمان را فشار دهید.
۳. پس از حدود پنج ثانیه، چشمک زدن متوقف می شود، ساعت روز زمان تنظیم شده را نشان می دهد.

عملکرد فر را انتخاب کنید

برای انتخاب عملکرد مورد نظر، دکمه انتخابگر عملکرد را بچرخانید.

۱. دمای پخت پیشنهادی روی صفحه نمایش ظاهر می شود.
۲. اگر دمای پخت توصیه شده ظرف ۵ ثانیه تنظیم نشود، فر شروع به گرم شدن می کند.

تغییر دمای فر

۱. دکمه دما  را لمس کنید و حدود ۳ ثانیه نگه دارید، دما چشمک می زند.
۲. دکمه تنظیم دما، زمان را بچرخانید تا دما را با افزایش ۵ درجه سانتیگراد تنظیم کنید.

عملکرد فر را تغییر دهید

برای تغییر عملکرد اجاق گاز عملکرد چرخشی را فشار دهید تا عملکرد دلخواه را انتخاب کنید.

فر را خاموش کنید

از دکمه انتخابگر عملکرد برای چرخش استفاده کنید تا اجاق گاز را خاموش کنید.

زمان طبخ

می توانید زمان پخت را در حین پخت تنظیم کنید.

۱. دکمه زمان  را چندین بار لمس کنید تا نماد زمان پایان و سه رقم روی نمایشگر شروع به چشمک زدن کند.
۲. دکمه تنظیم دما، زمان را بچرخانید تا زمان پخت دلخواه را تنظیم کنید.
۳. فر با زمان پخت انتخابی پس از فشار دادن دکمه زمان  به طور خودکار کار می کند یا حدود ۳ ثانیه صبر کنید.

زمان پایان

می توانید زمان پایان پخت و پز را تنظیم کنید.

۱. دکمه زمان  را چندین بار لمس کنید تا نماد زمان پایان و سه رقم روی نمایشگر شروع به چشمک زدن کند.
۲. دکمه تنظیم زمان، دما را فشار دهید تا زمان پایان مورد نظر را تنظیم کنید.
۳. پس از فشار دادن دکمه زمان  یا حدود ۳ ثانیه صبر کنید، فر با زمان پایان انتخاب شده به طور خودکار کار می کند.

شروع با تاخیر

اگر زمان پایان پس از تنظیم زمان پخت وارد شود، زمان پخت و زمان پایان و در صورت لزوم فر محاسبه می شود. نقطه شروع تاخیری را تعیین می کند.

۱. دکمه زمان  را لمس کنید

مثال: زمان فعلی ۳:۰۰ و زمان پخت مورد نظر ۵ ساعت است.

۲. برای تنظیم زمان پایان، دکمه تنظیم دما، زمان را فشار دهید.

مثال: می خواهید ۵ ساعت بپزید و ساعت ۸:۳۰ تمام کنید.

۳. دکمه زمان  را لمس کنید اجاق گاز تا زمانی که نقطه شروع با تأخیر شروع شود غیر فعال است.

تایمر آشپزخانه

۱. دکمه تایمر  را چندین بار لمس کنید تا نماد "Δ" و سه رقم روی نمایشگر شروع به چشمک زدن کنند.

۲. دکمه تنظیم دما، زمان را برای تنظیم زمان مورد نظر فشار دهید.

۳. دکمه تایمر  را برای شروع تایمر آشپزخانه لمس کنید. وقتی زمان تنظیم شده سپری شود، یک سیگنال صوتی به صدا در می آید.

پخت سریع

در اجاقی که قرار است بعداً تمام شود، با استفاده از عملکرد سریع الکلی، می توان فر خالی را در مدت زمان کوتاهی از قبل گرم کرد.

نکته مهم: قبل از اتمام عملکرد پخت سریع و فر با استفاده از عملکرد مورد نظر، غذا را برای پخت داخل فر قرار ندهید.

۱ عملکرد فر مورد نظر را تنظیم کنید، در صورت لزوم، دمای توصیه شده را تغییر دهید.

۲ کلید پخت سریع  را فشار دهید یک صدای قابل شنیدن به صدا درآمد.

وقتی دما رسید. یک صدای شنیدنی به گوش رسید.

حالا عملکرد فر از پیش تنظیم شده را دنبال کنید و دما همچنان گرم می شود و اکنون می توانید غذا را داخل فر قرار دهید.

اگر می خواهید پخت سریع را لغو کنید، کلید  پخت سریع سه صدای قابل شنیدن را فشار دهید.

عملکرد حافظه

از عملکرد حافظه می توان برای ذخیره تنظیماتی که اغلب استفاده می شود استفاده کرد.

۱. عملکرد فر، دما و در صورت لزوم عملکردهای ساعت زمان پخت و/یا زمان پایان را تنظیم کنید.

۲. دکمه  را فشار داده و حدوداً نگه دارید. ۲ ثانیه، تا زمانی که یک سیگنال صوتی به صدا در آید. تنظیم ذخیره شده است.

برای ذخیره تنظیمات دیگر، دکمه را برای تقریباً فشار دهید. ۲ ثانیه. تنظیمات ذخیره شده قبلی با تنظیمات جدید جایگزین می شود.

شروع عملکرد حافظه

۱. فر را در حالت آماده به کار قرار دهید، دکمه  را فشار داده و حدوداً نگه دارید. ۳ ثانیه به عملکرد حافظه.

۲. دکمه  را فشار دهید و حدوداً نگه دارید. ۳ ثانیه دوباره، عملکرد حافظه به دست می آید.

۳. ۵ ثانیه صبر کنید، عملکرد حافظه باز است.

عملکردهای فر

حالت همرفت  2145-2540W

المنت های گرمایش بالا و پایین روشن می شوند. این فر کلاسیک و سنتی است که با حرارت استثنایی کامل شده است
توزیع و کاهش مصرف انرژی وقتی صحبت از پختن ظروف متشکل از چندین غذا به میان می آید، اجاق همرفتی هنوز هم بی نظیر است.

مواد تشکیل دهنده ه g. کلم با دنده، کاد اسپانیایی به سبک آنکونا نوارهای گوشت گوساله نرم با برنج و غیره نتایج عالی در هنگام تهیه غذاهای با گوشت گوساله یا گوشت گاو نیز به دست می آید (گولاس خورش گوشت سرخ شده، ژامبون گارن وحشی و غیره که باید به آرامی پخته شوند و نیاز به سس دارند و یا به آرامی پخته می شوند). افزودن مایع با این حال بهترین سیستم برای پخت کیک و همچنین میوه و پخت با استفاده از ظروف قابلمه سرپوشیده برای پخت در فر در هنگام پخت و پز در حالت همرفت تنها از یک تابه یا قفسه پخت و پز در یک زمان استفاده کنید در غیر این صورت توزیع حرارت ناهموار خواهد بود. با استفاده از ارتفاعهای مختلف قفسه موجود، می توانید میزان گرما را بین بالا و پایین اجاق متعادل کنید، از بین ارتفاعهای مختلف قفسه بر اساس اینکه ظرف به حرارت بیشتر یا کمتری از بالا نیاز دارد، انتخاب کنید.

حالت "پخت سریع" ۱۵ ۲۵۹۰-۷۲۱۷۵

المنت های حرارتی بالا و پایین و همچنین فن، تضمین می کند که گرمای ثابت به طور یکنواخت در سراسر فر توزیع شود. این حالت مخصوصاً برای پخت سریع غذای از پیش بسته بندی شده توصیه می شود (چون نیازی به گرم کردن از قبل نیست) مانند: غذای منجمد یا از قبل پخته شده) و همچنین برای چند غذای "خانگی".

بهترین نتایج در هنگام پخت و پز با استفاده از حالت "پخت سریع" در صورتی به دست می آید که فقط از یک پخت استفاده کنید (دوم از پایین).

حالت پخت چندگانه ۱۵ ۲۹۵۰-۷۲۴۸۰

از آنجایی که حرارت در سراسر فر ثابت و یکنواخت می ماند، هوا به طور یکنواخت غذا را در تمام سطح آن پخته و قهوه ای می کند. با استفاده از این حالت، می توانید تا زمانی که دمای پخت آنها یکسان باشد، غذاهای مختلف را همزمان بپزید و طبق دستورالعمل های موجود در بخش با عنوان: «آشپزی در بیش از یک» می توانید همزمان از ۲ قفسه استفاده کنید. قفسه"

این حالت پخت به ویژه برای غذاهایی که نیاز به روکش گراتن دارند یا برای آنهایی که به زمان پخت بسیار طولانی نیاز دارند، مانند لازانیا، پشت ماکارونی، مرغ سوخاری و سیب زمینی و غیره توصیه می شود. هنگام پختن کباب ها این منجر به از دست دادن آب کمتر، گوشت لطیف تر و کاهش وزن برای کباب می شود. حالت Multi-cooking مخصوصاً برای پختن ماهی مناسب است که می توان با افزودن مقدار محدودی چاشنی تهیه کرد. بنابراین طعم و ظاهر خود را حفظ می کنند. هنگام پختن مخلفات سبزیجات مانند کدو سبز، بادمجان، فلفل و غیره می توان به نتایج عالی دست یافت. دسرها: این حالت برای پخت کیک های خمیری نیز عالی است.

علاوه بر این، می توان از این حالت برای آب کردن سریع گوشت سفید یا قرمز و نان با تنظیم دما روی ۸۰ درجه سانتیگراد استفاده کرد.

غذاها ترموستات را روی ۶۰ کور تنظیم می کنند با تنظیم ترموستات روی O C فقط از ویژگی گردش هوای سرد استفاده می کنند.

حالت پیتزا ۱۵ ۳۳۹۰-۷۲۸۵۰

عناصر گرمایش پایین و دایره و همچنین فن روشن می شوند. این ترکیب به دلیل قدرت زیاد دستگاه، فر را به سرعت گرم می کند، که منجر به تولید گرمای قابل توجهی می شود که غالباً از پایین می آید.

حالت پیتزا برای غذاهایی که برای پختن به دمای بالا نیاز دارند، مانند پیتزاها و کباب های بزرگ، ایده آل است. هر بار فقط از یک سینی فر یا سینی فر استفاده کنید. با این حال، اگر بیش از یک مورد استفاده شود، اینها باید در نیمه راه پخت تغییر کنند.

آشپزی ظریف ۱۵ ۱۴۳۵-۷۱۲۰۵

المنت گرمایش پایین و فن روشن می شوند. مناسب برای شیرینی، کیک و شیرینی های غیر خشک در قالب یا قالب پخت. نتایج عالی همچنین در آشپزی به دست می آیند که بیش از همه به حرارت از ته نیاز دارد. به شما توصیه می شود که ماهیتابه را در سطح پایینی قرار دهید.

فر "بالا." □ ۷۹۹۵-۱۱۹۵

عنصر گرمایش بالا روشن می شود این حالت می تواند برای قهوه ای کردن غذا در پایان پخت استفاده شود.

گریل □ ۷۲۳۸۵-۲۸۳۵

المنت های حرارت مرکزی بالا روشن می شود دمای بسیار بالا و مستقیم گریل باعث می شود که سطح آن قهوه ای شود گوشت ها و کباب ها در حالی که آب میوه ها را می بندید تا لطیف بماند.

درجه حرارت روی سطح: استیک گوشت گاو، گوشت گوساله، استیک دنده، فیل، همبرگر و غیره

کباب پز کمک فن ☒ 2415-2875W

عناصر گرمایش مرکزی بالا و فن روشن می شوند. این ترکیب از ویژگی ها، اثربخشی تابش حرارتی یک طرفه عناصر گرمایش 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، گوشت بره، مرغ در سوسیس تند، بلدرچین، گوشت خوک و غیره به دست می آید.

غذا را در «حالت گریل به کمک فن» با درب فر بسته بپزید.

این حالت همچنین برای پخت استیک ماهی، مانند اره ماهی، دهنه شکم پر و غیره ایده آل است.

حالت پخت ☒ ۱۷۰۵-۲۰۳۰ وات

المنت گرم کننده عقب و فن روشن می شوند و تضمین می کنند که گرمای ظریف به طور یکنواخت در سراسر فر توزیع شود. این حالت برای پخت و پز غذاهای لطیف به خصوص کیک هایی که باید ور بیایند و برای تهیه تارتلت های خاص در ۳ قفسه به طور همزمان ایده آل است. در اینجا چند نمونه آورده شده است: پفک خامه ای، بیسکویت شیرین و شور، پفک شور، رول سوئسی و بخش های کوچکی از سبزیجات و غیره.

حالت "یخ زدایی" ☒ ۴۵-۵۵ وات

فن قرار گرفته در کف فر باعث می شود هوا در دمای اتاق در اطراف غذا به گردش درآید. کیک خامه ای دسرهای خامه ای یا کاسترد کیک میوه ای با استفاده از فن زمان یخ زدایی تقریباً نصف می شود. در مورد ماهی و نان گوشتی می توان با استفاده از حالت "پخت" و تنظیم دما روی ۸۰ تا ۱۰۰ درجه سانتیگراد، فرآیند را تسریع کرد.

چرخ گردان (فقط در مدل های خاص موجود است)

برای راه اندازی تومپت به صورت زیر عمل کنید:

سینی فر را روی قفسه ۱ قرار دهید:

تکیه گاه مخصوص شکم را در سطح ۳ قرار دهید و تف را با وارد کردن آن از طریق سوراخ مخصوص به داخل دهانه در پشت قرار دهید.

از فر:

برای انتخاب تنظیمات  ، دکمه تنظیم زمان/دمای/عملکرد "" یا ""- را فشار دهید.

نظافت و مراقبت

تمیز کردن درب فر

برای استفاده معمولی، درب فر نباید برداشته شود، اما اگر خارج کردن آن ضروری است، به عنوان مثال، برای تمیز کردن، این دستورالعمل ها را دنبال کنید. درب فر سنگین است.

نحوه جدا کردن درب فر

برای تمیز کردن کامل تر، می توانید درب فر را جدا کنید. به صورت زیر عمل کنید:

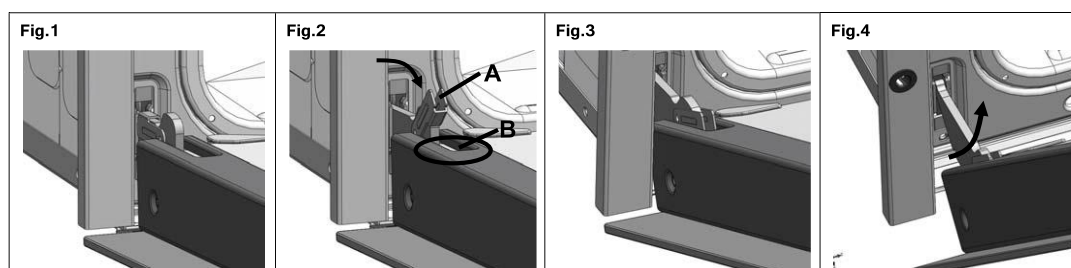
در را کاملاً باز کنید (شکل ۱):

اهرم A را به طور کامل در لولای چپ و راست باز کنید (شکل ۲):

درب را مطابق شکل نگه دارید (شکل ۳).

درب را به آرامی ببندید تا اهرم های لولای چپ و راست A به قسمت B درب قلاب شوند (Dig.4).

با پیروی از مراحل بالا به عقب درب را دوباره جمع کنید.



جدا کردن درب فر (دو روش)

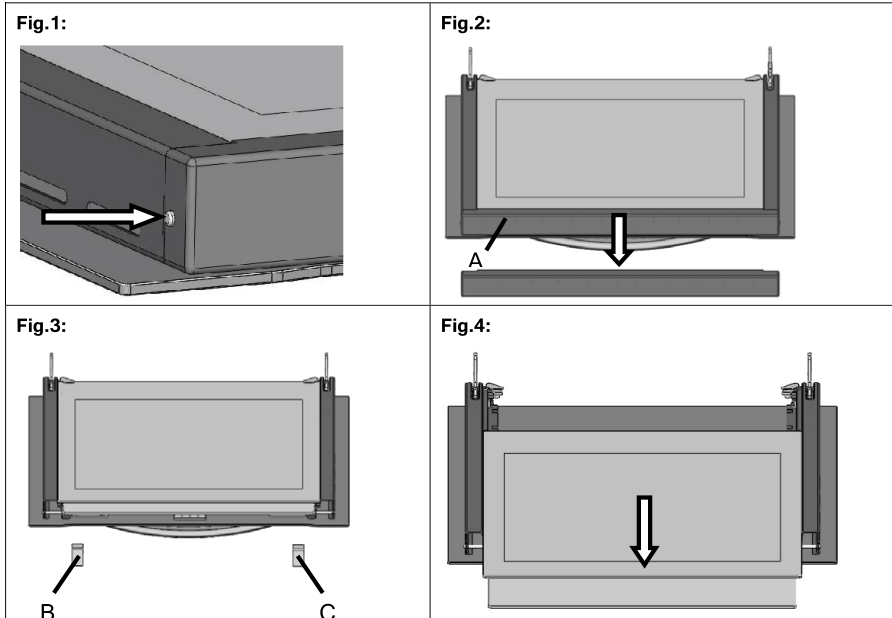
روش ۱ روش حذف و مونتاژ:

مهر و موم A (شکل ۲)، B، C (شکل ۳) را با فشار دادن میله های شماره ۲ سمت چپ و راست (شکل ۱) بردارید.

به آرامی شیشه های داخلی و میانی شیشه را بیرون بکشید (شکل ۴)

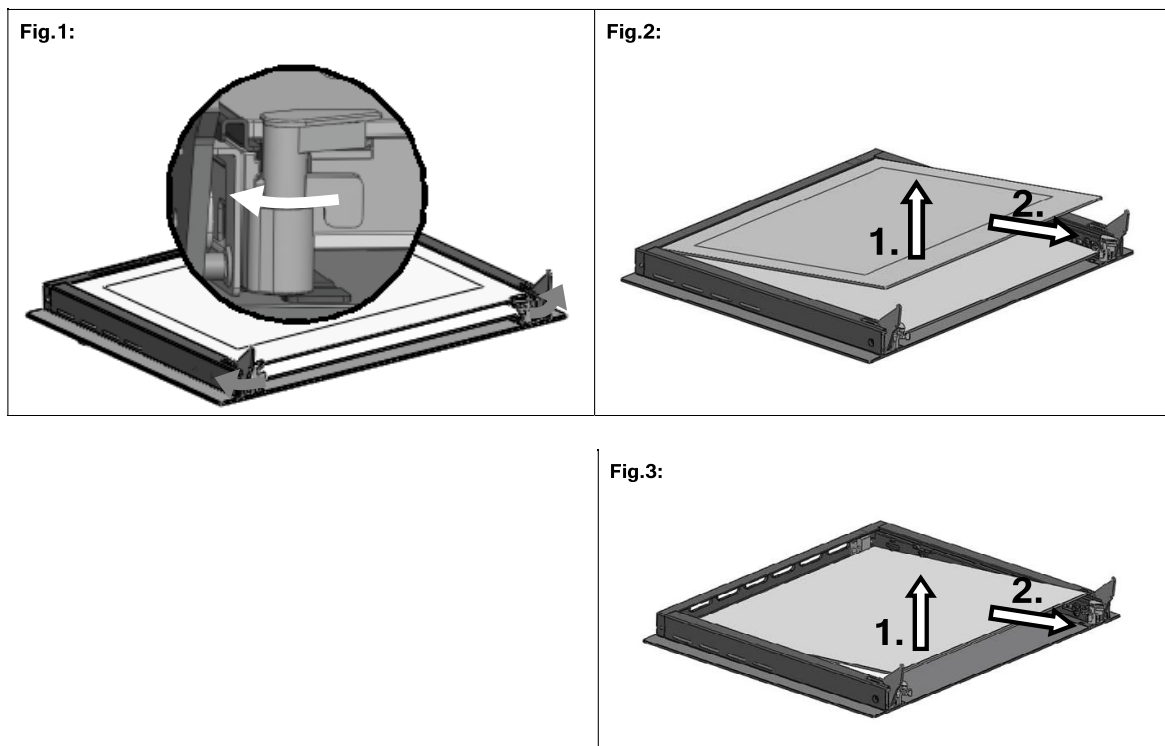
شیشه و سایر اجزای آن را با پاک کننده مناسب تمیز کنید. کاملاً خشک کنید و روی سطح نرم قرار دهید..

با پیروی از مراحل بالا به عقب درب را دوباره جمع کنید.



روش ۲ روش حذف و مونتاز:

نگهدارنده های شیشه را به سمت بیرون بچرخانید تا باز شوند (شکل ۱)
 به آرامی قسمت داخلی را بلند کرده و آن را بردارید (شکل ۲)
 به آرامی قسمت میانی را بلند کرده و آن را بردارید (شکل ۳)
 شیشه و سایر اجزای آن را با پاک کننده مناسب تمیز کنید. کاملاً خشک کنید و روی یک سطح نرم قرار دهید.
 با پیروی از مراحل بالا به عقب درب را دوباره جمع 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.

پخت و پز در بیش از یک قفسه

اگر مجبور هستید غذا را با استفاده از چندین قفسه بپزید، از حالت "پخت"  یا "چند پخت"  استفاده کنید زیرا اینها تنها حالت هایی هستند که به شما این امکان را می دهند.

هنگام پختن غذای لطیف روی بیش از یک قفسه، از حالت "پخت" استفاده کنید، که به شما امکان می دهد همزمان روی ۳ قفسه بپزید (قفسه اول سوم و سوم از پایین). چند نمونه در جدول "توصیه های عملی آشپزی" گنجانده شده است.

هنگام پختن غذای دیگر در چند قفسه، از حالت «چند پخت» استفاده کنید و پیشنهادات زیر را در نظر داشته باشید:

فر مجهز به ۵ قفسه است. 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.

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

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

از قطره چکان در قفسه پایینی و شبکه در قسمت بالایی استفاده کنید:

با استفاده از حالت "پخت سریع".

کاربردی، سریع و کاربردی برای کسانی که از شما که از محصولات از پیش بسته بندی شده (مثلاً: غذای منجمد یا از قبل پخته شده) همراه با سایر مواد غذایی استفاده می کنید. در جدول "توصیه های عملی آشپزی" پیشنهادات مفیدی خواهید یافت.

با استفاده از گریل

این فر چند کاره ۲ حالت کباب کردن مختلف را به شما ارائه می دهد.

از حالت "گریل"  استفاده کنید و غذا را در زیر مرکز گریل قرار دهید (در قفسه سوم یا چهارم از پایین قرار دارد زیرا فقط قسمت مرکزی عنصر گرمایش بالایی روشن است).

از قفسه پایینی (اول از پایین) استفاده کنید، ظرف چکه کنی را قرار دهید تا هر گونه سس و/یا چربی را جمع آوری کنید و از چکیدن آن به کف فر جلوگیری کنید. هنگام استفاده از این حالت، توصیه می کنیم ترموستات را روی بالاترین میزان تنظیم کنید. با این حال، این نیست به این معنی که نمی توانید از دماهای پایین تر استفاده کنید، فقط با تنظیم دکمه ترموستات روی دمای دلخواه. تنظیم

"گریل به کمک فن"  برای کباب کردن سریع غذاها بسیار مفید است زیرا توزیع گرما نه تنها قهوه ای شدن سطح را ممکن می کند بلکه برای قسمت پایین را هم پخت انجام می شود.

علاوه بر این، می توان از آن برای قهوه ای شدن مواد غذایی در پایان فرآیند پخت، مانند افزودن گراتن به پخت ماکارونی استفاده کرد برای مثال. هنگام استفاده از این حالت، توری را روی قفسه دوم یا سوم فر 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، در طبقه اول، یک تابه قطره چکان قرار دهید. قفسه از پایین هنگام استفاده از این حالت، به شما توصیه می کنیم که ترموستات را روی ۲۰۰ درجه سانتیگراد تنظیم کنید، زیرا کارآمدترین راه برای استفاده از گریل است که بر اساس استفاده از

اشعه مادون قرمز با این حال، این بدان معنا نیست که شما نمی توانید از دماهای پایین تر استفاده کنید، فقط با تنظیم دکمه ترموستات بر روی دمای مورد نظر شما.

بنابراین بهترین نتیجه هنگام استفاده از حالت های گریل با قرار دادن توری روی قفسه های پایینی (به جدول پخت و پز مراجعه کنید) به دست می آید، سپس برای جلوگیری از چکیدن چربی و چربی در کف فر و تشکیل دود، یک تابه را روی فر قفسه ۱ از پایین آن قرار دهید.

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. در حین پخت برای جلوگیری از افتادن کیک در فر را باز نکنید به طور کلی:

شیرینی خیلی خشک است

دما را ۱۰ عدد افزایش دهید و زمان پخت را کاهش دهید.

شیرینی افتاد

از مایع کمتر استفاده کنید یا دما را ۱۰ درجه سانتیگراد کاهش دهید.

شیرینی روی آن خیلی تیره است

آن را روی توری پایینی قرار دهید، دما را کم کنید و زمان پخت را افزایش دهید.

داخلش خوب پخته ولی بیرونش چسبنده

از مایع کمتری استفاده کنید، دما را پایین بیاورید و زمان پخت را افزایش دهید.

شیرینی به تابه می چسبد

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 پایین تری استفاده کنید لازم نیست غذا را همزمان از تمام قفسه ها خارج کنید.

پخت پیتزا

برای بهترین نتیجه هنگام پخت پیتزا از "Pizza Mode"  استفاده کنید:

فر را حداقل ۱۰ دقیقه از قبل گرم کنید:

از یک تابه آلومینیومی سبک پیتزا استفاده کنید و آن را روی توری ارائه شده به همراه فر قرار دهید.

در زمان پخت پیتزا در فر را مرتباً باز نکنید:

اگر روی پیتزا مقدار زیادی رویه دارد (سه تا چهارتا) توصیه می کنیم پنیر موزارلا را در فرآیند نیمه پخت به آن اضافه کنید.

هنگام پخت پیتزا روی دو قفسه از قفسه دوم و چهارم با دمای ۲۲۰ درجه سانتیگراد استفاده کنید و پیتزاها را بعد از اینکه حداقل ۱۰ دقیقه از قبل گرم کردید در فر قرار دهید.

پخت ماهی و گوشت

هنگام پخت مرغ و ماهی گوشت سفید از تنظیم دما از ۱۸۰ درجه سانتیگراد تا ۲۰۰ درجه سانتیگراد استفاده کنید.

برای گوشت قرمز که باید از بیرون به خوبی تهیه شود و در داخل نرم و آبدار باشد، ایده خوبی است که با دمای بالا شروع کنید.

برای مدت کوتاهی (۲۰۰ C-220 C) را تنظیم کنید، سپس فر را پایین بیاورید.

به طور کلی، هرچه کباب بزرگتر باشد، تنظیم دما کمتر است. گوشت را در مرکز توری قرار دهید و تابه را قرار دهید

زیر آن برای گرفتن چربی اطمینان حاصل کنید که توری در وسط فر قرار گرفته باشد اگر می خواهید میزان حرارت را از زیر افزایش دهید، از ارتفاع کم قفسه برای کباب های خوش طعم (مخصوصاً اردک و شکار وحشی)، روی گوشت را با گوشت خوک یا بیکن بپوشانید.

تنظیم دکمه انتخاب	غذایی که باید پخته شود	وزن (به کیلوگرم)	موقعیت قفسه آشپزی از پایین	زمان پیش گرم کردن (دقیقه)	تنظیم دکمه ترموستات	زمان آشپزی (دقیقه)
۱. همرفت 	اردک کباب گوساله یا گوشت گاو کباب گوشت خوک بیسکویت (شیرینی کوتاه) تارت	۱ ۱ ۱ - ۱	۳ ۳ ۳ ۳ ۳	۱۵ ۱۵ ۱۵ ۱۵ ۱۵	۲۰۰ ۲۰۰ ۲۰۰ ۱۸۰ ۱۸۰	۶۵-۷۵ ۷۰-۷۵ ۷۰-۸۰ ۱۵-۲۰ ۳۰-۳۵
۲. پخت چندگانه 	پیتزا (در ۲ قفسه) لازانیا بره مرغ کباب + سیب زمینی ماهی خال مخالی کیک آلو پفک خامه ای (در ۲ قفسه) بیسکویت (در ۲ قفسه) کیک اسفنجی (روی ۱ قفسه) کیک اسفنجی (در ۲ قفسه) پای های مرزه	۱ ۱ ۱ ۱ ۱ ۱ ۰.۵ ۰.۵ ۰.۵ ۱.۰ ۱.۵	۲-۴ ۳ ۲ ۲-۴ ۲ ۲ ۲-۴ ۲-۴ ۲ ۲-۴ ۳	۱۵ ۱۰ ۱۰ ۱۰ ۱۰ ۱۰ ۱۰ ۱۰ ۱۰ ۱۵	۲۲۰ ۲۰۰ ۱۸۰ ۱۸۰ ۱۸۰ ۱۷۰ ۱۹۰ ۱۸۰ ۱۷۰ ۱۷۰ ۲۰۰	۱۵-۲۰ ۳۰-۳۵ ۵۰-۶۰ ۶۰-۷۵ ۳۰-۳۵ ۴۰-۵۰ ۲۰-۲۵ ۱۰-۱۵ ۱۵-۲۰ ۲۰-۲۵ ۲۵-۳۰
۳. فر بالا 	قهوه ای کردن کامل غذا آشپزی	-	۳/۴	۱۵	۲۲۰	-
۴. یخ زدایی 	تمام مواد غذایی منجمد					
۵. گریل 	کف پا و کاسه ماهی کباب ماهی مرکب و میگو فیله کاد سبزیجات کبابی استیک گوشت گوساله کتلت همبرگر ماهی خال مخالی	۱ ۱ ۱ ۱ ۱ ۱ ۱ ۱	۴ ۴ ۴ ۳/۴ ۴ ۴ ۴ ۴	۵ ۵ ۵ ۵ ۵ ۵ ۵ ۵	حداکثر حداکثر حداکثر حداکثر حداکثر حداکثر حداکثر حداکثر	۸-۱۰ ۶-۸ ۱۰ ۱۰-۱۵ ۱۵-۲۰ ۱۵-۲۰ ۷-۱۰ ۱۵-۲۰

۲-۳	حداکثر	۵	۴	-	ساندویچ سوخاری	
					با جوجه گردان (جایی که پیشگیری کنید)	
۸۰-۹۰	حداکثر	۵	-	۱.۰	گوشت گوساله روی سیخ	
۷۰-۸۰	حداکثر	۵	-	۱.۵	مرغ روی سیخ	
۷۰-۸۰	حداکثر	۵	-	۱.۰	بره روی سیخ	
۵۵-۶۰	۲۰۰	۵	۳	۱.۵	مرغ کبابی	۶. کمک فن
۳۰-۳۵	۲۰۰	۵	۳	۱.۵	کاسه ماهی	گریل
					با جوجه گردان (جایی که پیشگیری کنید)	
۷۰-۸۰	۲۰۰	۵	-	۱.۵	گوشت گوساله روی سیخ	
۷۰-۸۰	۲۰۰	۵	-	۲.۰	مرغ روی سیخ	
۷۰-۷۵	۲۰۰	۵	-	۱.۵	مرغ (روی سیخ) + سیب	
۷۰-۷۵	۲۰۰	۵	۲	-	زمینی (برشته شده)	
۷۰-۸۰	۲۰۰	۵	-	۱.۵	بره روی سیخ	
۲۰-۳۰	۱۸۰	۱۵	۳	۰.۵	تارت	۷. پخت
۴۰-۴۵	۱۸۰	۱۵	۲/۳	۱	کیک های میوه ای	
۴۰-۵۰	۱۸۰	۱۵	۳	۰.۷	کیک میوه	
۲۵-۳۰	۱۶۰	۱۵	۳	۰.۵	کیک اسفنجی	
۳۰-۳۵	۲۰۰	۱۵	۲-۴	۱.۲	پنکیک شکم پر (روی ۲ قفسه)	
۲۰-۲۵	۱۹۰	۱۵	۲-۴	۰.۶	کیک های کوچک (در ۲ سینی)	
۱۵-۲۰	۲۱۰	۱۵	۲-۴	۰.۴	پفک پنیر (روی ۲ کیک)	
۲۰-۲۵	۱۸۰	۱۵	۱-۳-۵	۰.۷	پفک خامه ای (روی ۳ کیک)	
۲۰-۲۵	۱۸۰	۱۵	۱-۳-۵	۰.۷	بیسکویت (در ۳ قفسه)	
۱۸۰	۹۰	۱۵	۱-۳-۵	۰.۵	مرنگ (در ۳ قفسه)	
					غذای منجمد	۸. پخت سریع
۱۲	۲۵۰	-	۲	۰.۳	پیتزا	
۲۰	۲۰۰	-	۲	۰.۴	پای کدو و میگو	
۳۰-۳۵	۲۲۰	-	۲	۰.۵	پای اسفناج به سبک کشور	
۲۵	۲۰۰	-	۲	۰.۳	چرخش ها	
۳۵	۲۰۰	-	۲	۰.۵	لازانيا	
۲۵-۳۵	۱۸۰	-	۲	۰.۴	رول طلایی	
۱۵-۲۰	۲۲۰	-	۲	۰.۴	لقمه های مرغ	
					غذای از قبل پخته شده	
۲۰-۲۵	۲۰۰	-	۲	۰.۴	بال مرغ طلایی	
					غذای تازه	

۱۵-۱۸	۲۰۰	-	۲	۰.۳	بیسکویت (شیرینی کوتاه)	
۴۵	۱۸۰	-	۲	۰.۶	کیک میوه	
۱۰-۱۲	۲۱۰	-	۲	۰.۲	پفک پنیر	
۱۵-۲۰	۲۲۰	۱۵	۳	۰.۵	پیتزا	۹. پیتزا
۲۵-۳۰	۲۲۰	۱۰	۲	۱	کباب گوساله یا گوشت گاو	
۶۰-۷۰	۱۸۰	۱۰	۲/۳	۱	مرغ	

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

گارانتی و خدمات

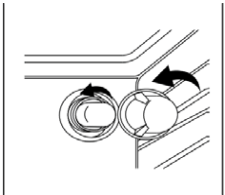
سوالات متداول و عیب یابی

به هیچ عنوان خانه لوازم خانگی را باز نکنید!

نصب، نگهداری و تعمیرات فقط توسط یک فرد واجد شرایط و با صلاحیت و مطابق با قوانین جاری انجام می شود.

مقررات ایمنی ملی و محلی

تعمیرات و کارهای دیگر توسط افراد فاقد صلاحیت می تواند خطرناک باشد. تولید کننده نمی تواند در قبال کارهای غیرمجاز مسئول شناخته شود. اطمینان حاصل کنید که تا زمانی که کار تعمیر و نگهداری یا تعمیر انجام نشده است، جریان نداشته باشد.

مشکل	علت و درمان احتمالی
فر گرم نمی شود	- فر ممکن است روشن نباشد. فر رو روشن کن. - ممکن است ساعت تنظیم نشده باشد. ساعت را تنظیم کنید. - بررسی کنید که آیا تنظیمات مورد نیاز اعمال شده است یا خیر. - ممکن است فیوز خانگی منفجر شده باشد یا قطع کننده مدار قطع شده باشد. فیوزها را تعویض کنید یا مدار را ریست کنید. اگر این اتفاق به طور مکرر رخ داد، با یک برقکار مجاز تماس بگیرید.
بعد از یک برنامه آشپزی صدایی شنیده می شود	فن خنک کننده پس از پایان یک برنامه پخت و پز روشن می ماند.
روشنایی کار نمی کند	 - دستگاه را از برق جدا کنید: - سوکت را خاموش و از پریز جدا کنید، یا فیوز را جدا کنید، یا در صورت لزوم در ایزولاتور خاموش کنید. - لامپ را در خلاف جهت عقربه های ساعت بچرخانید تا آزاد شود و سپس آن را به سمت پایین بکشید تا بیرون بیاید. - آن را با یک لامپ هالوژن جدید جایگزین کنید. - درپوش لامپ را دوباره ببندید و آن را در جهت عقربه های ساعت بچرخانید تا محکم شود. - دستگاه را دوباره به برق اصلی وصل کنید.
کیک ها و بیسکویت ها به طور ناهموار قهوه ای می شوند	میشه یک ناهمواری جزئی وجود خواهد داشت. اگر قهوه ای شدن خیلی ناهموار است، بررسی کنید که دمای درست تنظیم شده باشد و از سطح قفسه درست استفاده شده باشد.
یک کد خطا در قسمت ظاهر می شود صفحه نمایش ERT: یا ER2	- خطای سنسور دما - با مرکز خدمات محلی تماس بگیرید.

مشخصات فنی

ابعاد داخلی فر

عرض ۴۲.۳ سانتی متر

عمق ۴۰.۷ سانتی متر

ارتفاع ۳۹.۲ سانتی متر

حجم داخلی فر ۷۳ لیتر

ولتاژ و فرکانس منبع تغذیه: 220-240V-50/60Hz