



دفترچه راهنما فر توکار



MGBO 7213 XGE PRO

مطالب

۳.....	دستورالعمل های ایمنی
۵.....	مشخصات
۵.....	نمای کلی محصول
۸.....	راهنمای شروع سریع
۹.....	نصب محصول
۱۵.....	دستورالعمل های عملیات
۲۷.....	نظافت و نگهداری
۳۰.....	عیب یابی
۳۱.....	دور ریختن و بازیافت

اطلاعات ایمنی

استفاده در نظر گرفته شده

دستورالعمل های ایمنی زیر برای جلوگیری از خطرات پیش بینی نشده یا آسیب ناشی از عملکرد نایمن یا نادرست دستگاه در نظر گرفته شده است. لطفاً هنگام ورود بسته بندی و دستگاه را بررسی کنید تا مطمئن شوید که همه چیز دست نخورده است تا از عملکرد ایمن اطمینان حاصل کنید. اگر آسیب دیدید، لطفاً با فروشنده یا فروشنده تماس بگیرید. لطفاً توجه داشته باشید که تغییرات یا تغییرات در دستگاه برای نگرانی ایمنی شما مجاز نیست. استفاده ناخواسته ممکن است باعث ایجاد خطرات و از بین رفتن ادعاهای گارانتی شود.

توضیح نمادها

این علامت نشان می دهد که خطرات جانی و سلامتی افراد به دلیل گاز بسیار قابل اشتعال وجود دارد.	 خطر
این علامت نشان می دهد که خطری برای زندگی و سلامت افراد به دلیل ولتاژ وجود دارد.	 هشدار ولتاژ برق
کلمه سیگنال خطری با سطح خطر متوسط را نشان می دهد که در صورت عدم اجتناب، ممکن است منجر به مرگ یا آسیب جدی شود.	 هشدار
کلمه سیگنال خطری با درجه خطر پایین را نشان می دهد که اگر از آن اجتناب نشود ممکن است منجر به آسیب جزئی یا متوسط شود.	 احتیاط
کلمه سیگنال اطلاعات مهم (مانند آسیب به اموال) را نشان می دهد، اما خطر را نشان نمی دهد.	 توجه
این نماد نشان می دهد که یک تکنسین خدمات فقط باید این دستگاه را مطابق دستورالعمل های عملیاتی کار و نگهداری کند.	 دستورالعمل ها را رعایت کنید

این دستورالعمل های عملیاتی را قبل از استفاده/راه اندازی دستگاه به دقت و با دقت بخوانید و آنها را برای استفاده بعدی در مجاورت محل نصب یا واحد نگهداری کنید!



هشدار

- دستگاه و قطعات قابل دسترس آن در حین استفاده داغ می شوند. باید مراقب بود که از دست زدن به عناصر گرمایشی خودداری شود. کودکان کمتر از ۸ سال باید دور نگه داشته شوند مگر اینکه به طور مداوم تحت نظارت باشند.
- این دستگاه را می توان برای کودکان بالای ۸ سال و افرادی که توانایی های جسمی، حسی یا ذهنی کمتری دارند یا فاقد تجربه و دانش هستند، استفاده کرد، در صورتی که در مورد استفاده از دستگاه در گاوصندوق نظارت یا آموزش داده شده باشد. راه و درک خطرات موجود است. کودکان نباید با دستگاه بازی کنند. تمیز کردن و نگهداری کاربر نباید توسط کودکان بدون نظارت انجام شود.
- اگر سطح ترک خورده است، دستگاه را سوئیچ کنید تا از احتمال برق گرفتگی جلوگیری شود.



ممنوع

- از پاک کننده های ساینده خشن یا خراش های فلزی تیز برای تمیز کردن شیشه درب فر استفاده نکنید زیرا می توانند سطح را خراش دهند که ممکن است منجر به خرد شدن شیشه شود.
- نباید از بخارشوی استفاده کرد.
- دستگاه برای کار با تایمر خارجی یا سیستم کنترل از راه دور جداگانه در نظر گرفته نشده است.
- از فر استفاده نکنید، مگر اینکه چیزی روی پاهای خود بپوشید. با دست یا پای خیس یا مرطوب فر را لمس نکنید.
- هنگامی که درب یا کشوی فر باز است چیزی روی آن باقی نگذارید، در غیر این صورت ممکن است دستگاه خود را از تعادل خارج کرده یا درب آن را بشکنید.
- به کودکان اجازه ندهید در هنگام کار به اجاق نزدیک شوند، مخصوصاً زمانی که گریل روشن است.



احتیاط

- لطفاً از محصول در محیط باز استفاده کنید.
- در حین استفاده، دستگاه بسیار داغ می شود. باید مراقب بود که از دست زدن به عناصر گرمایشی داخل فر خودداری شود.
- قبل از تعویض لامپ فر از روشن بودن دستگاه اطمینان حاصل کنید تا از احتمال برق گرفتگی جلوگیری شود.
- وسایل قطع باید مطابق با مشخصات سیم کشی در سیم کشی ثابت گنجانده شود.
- کودکان باید تحت نظارت باشند تا اطمینان حاصل شود که با دستگاه بازی نمی کنند.
- این دستگاه برای استفاده توسط افرادی (از جمله کودکان) با توانایی های جسمی، حسی یا ذهنی کاهش یافته یا فاقد تجربه و دانش در نظر گرفته شده است، مگر اینکه توسط شخص مسئول نظارت یا دستورالعملی در مورد استفاده از دستگاه داده شده باشد. برای ایمنی آنها قطعات در دسترس ممکن است در حین استفاده داغ شوند. کودکان خردسال باید دور نگه داشته شوند.
- یک وسیله قطع کننده تمام قطب باید در سیم کشی ثابت مطابق با قوانین سیم کشی تعبیه شود.
- اگر سیم تغذیه آسیب دیده است، باید توسط سازنده، نمایندگی خدمات آن یا افراد واجد شرایط مشابه جایگزین شود تا از خطر جلوگیری شود.

توجه

- هنگامی که فر برای اولین بار روشن می شود، ممکن است بوی نامطبوعی بدهد. این به دلیل ماده چسبنده ای است که برای پانل های عایق داخل فر استفاده می شود. لطفاً محصول جدید خالی را با عملکرد پخت معمولی، ۲۵۰ درجه سانتیگراد، ۳۰ دقیقه اجرا کنید تا ناخالصی های روغن داخل حفره تمیز شود.
- در اولین استفاده کاملاً طبیعی است که دود خفیف وجود داشته باشد. اگر این اتفاق افتاد، قبل از قرار دادن غذا در فر، باید منتظر بمانید تا بوی آن از بین برود.
- فقط از پروپ دمای توصیه شده برای این فر استفاده کنید. در طول دوره پخت نباید اغلب در فر باز شود. دستگاه باید توسط تکنسین مجاز نصب شده و مورد استفاده قرار گیرد. تولید کننده هیچ مسئولیتی در قبال آسیب های احتمالی ناشی از قرار دادن معیوب و نصب توسط پرسنل غیرمجاز ندارد.
- هنگامی که درب یا کشوی فر باز است چیزی روی آن باقی نگذارید، در غیر این صورت ممکن است دستگاه خود را از تعادل خارج کرده یا درب آن را بشکنید.
- برخی از قسمت های دستگاه ممکن است حرارت خود را برای مدت طولانی حفظ کنند. قبل از لمس کردن نقاطی که مستقیماً در معرض گرما هستند، باید صبر کنید تا خنک شود.
- اگر برای مدت طولانی از دستگاه استفاده نمی کنید، توصیه می شود آن را به برق بزنید.

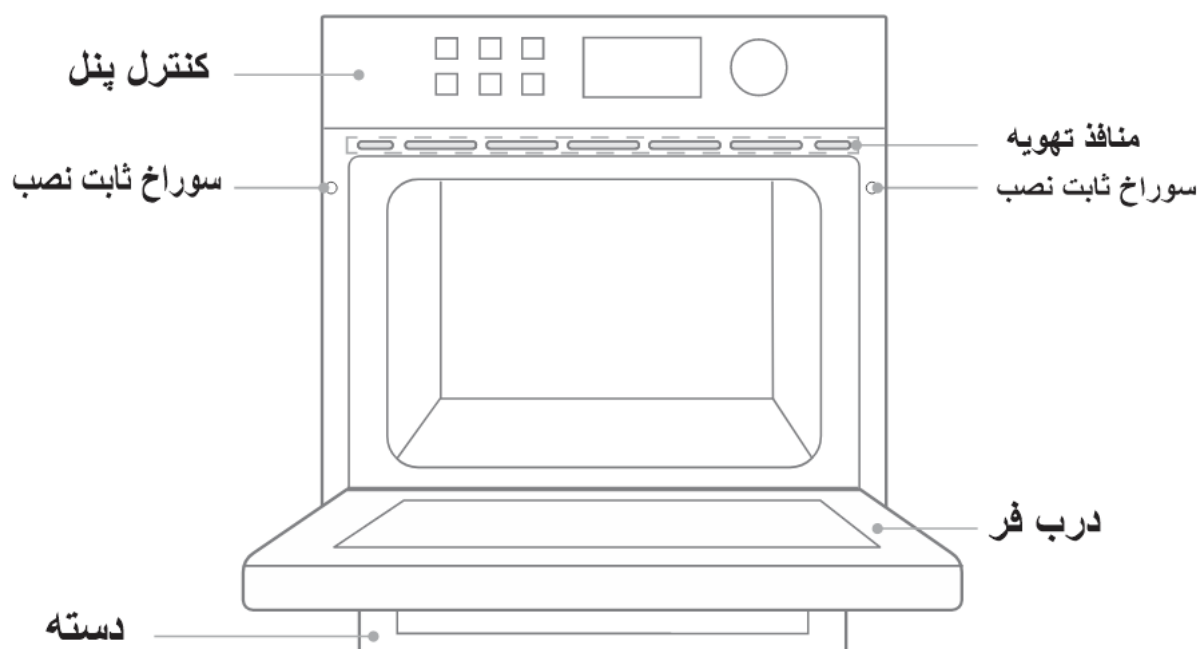
مشخصات

مدل	MGBO 7213 XGE PRO
منبع تغذیه	V 220-240 / ۵۰-۶۰ هرتز
برق	۳.۲ کیلو وات
قدرت لامپ	25*2 وات
ظرفیت	72 لیتر

نمای کلی محصول

فر

هنگام بیرون آوردن غذا، لطفاً برای جلوگیری از سوختگی، دستکش های عایق حرارتی بپوشید! هنگام باز کردن درب فر به هوای گرم توجه کنید.

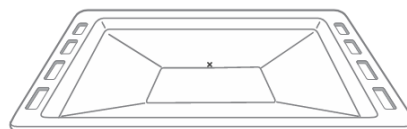


لوازم جانبی



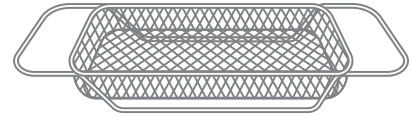
ففسه گریل ۱ x

غذا را گریل کنید یا ظروف پخت و پز مقاوم در برابر حرارت را قرار دهید.

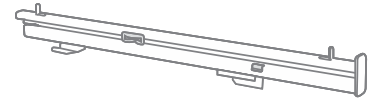


سینی گریل 2 x

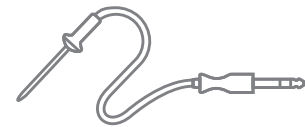
پختن غذا یا دریافت ضایعات غذا



سبد سرخ کردنی با هوا ۱ X
عملکرد مخصوص سرخ کردن هوا



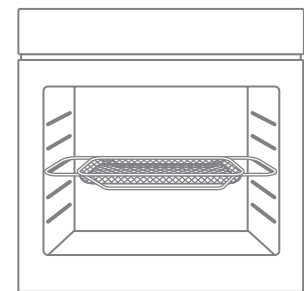
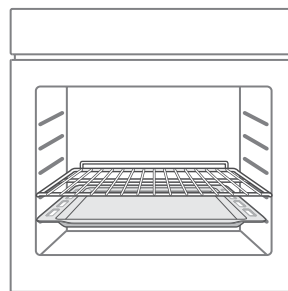
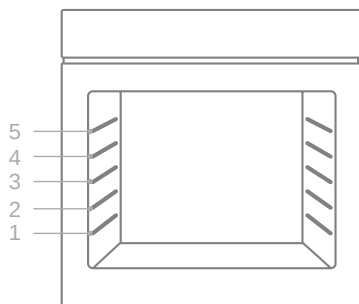
ریل کشویی 2X
فقط برای بعضی مدلها



پروپ ۱ X
فقط برای بعضی مدلها

استفاده از لوازم جانبی

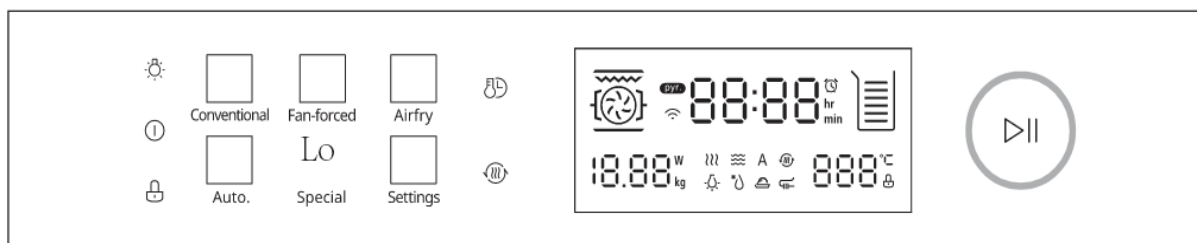
برای اینکه فر به درستی کار کند، قفسه گریل و سینی گریل فقط باید بین سطح اول و پنجم قرار گیرند. در صورت استفاده با هم، سینی گریل را زیر قفسه گریل قرار دهید.



فقط برای بعضی مدلها

راهنمای شروع سریع

پنل کنترل فر

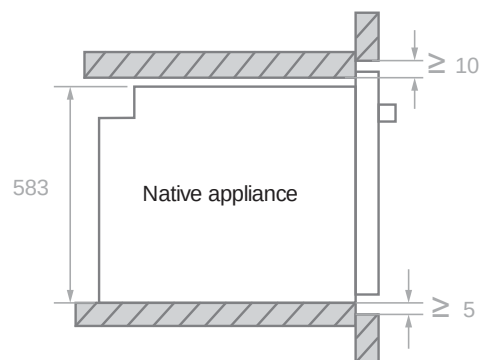
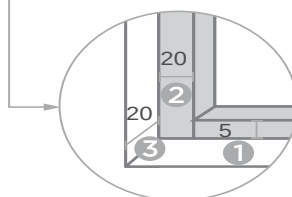
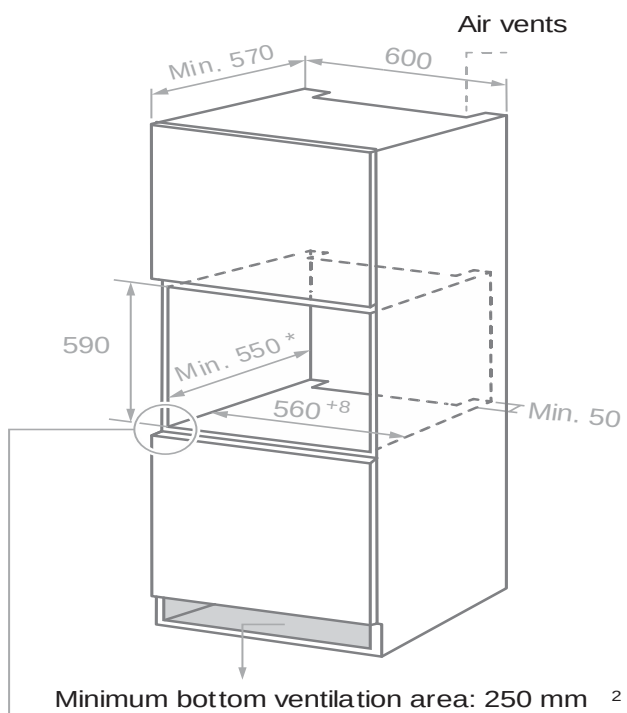


SMART

نماد	مقدمه
	تنظیم فعلی را لغو کنید و به حالت آماده به کار برگردید.
	این کلید را فشار دهید تا لامپ روشن یا خاموش شود.
	برای ورود یا خروج از حالت قفل کودک فشار دهید و به مدت ۳ ثانیه نگه دارید.
	این کلید را برای تنظیم زمان یا دما فشار دهید.
	برای اطمینان از طعم غذا، حفره را از قبل گرم کنید.
	دکمه را بچرخانید تا حالت یا منو را انتخاب کنید. این کلید را برای شروع یا توقف فشار دهید.

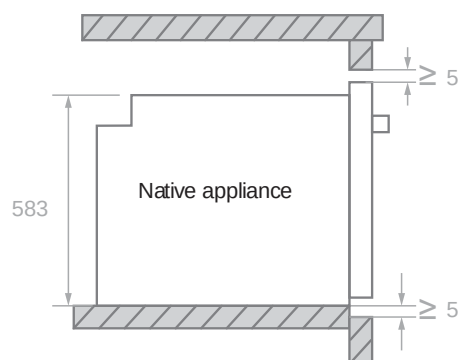
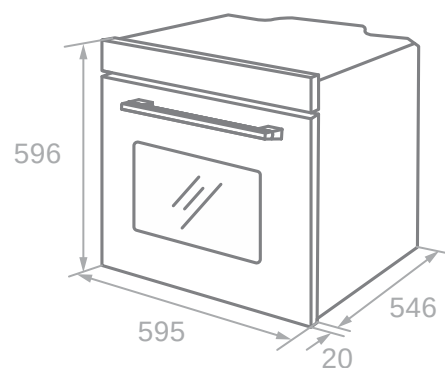
نصب محصول

نمودار کمد (کمد ایستاده)

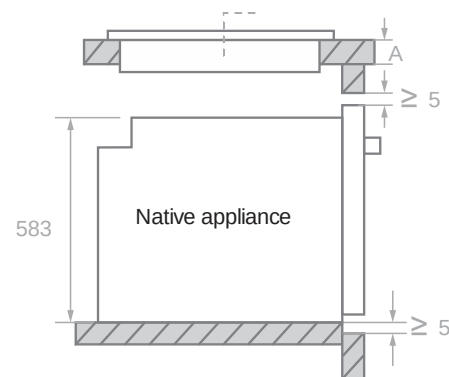


۱. ضخامت تخته کمد ۲۰ میلی متر است.
۲. در صورت نصب پریز برق در پشت دستگاه، عمق دهانه کمد باید از حداقل ۵۹۰ میلی متر به ۶۲۰ میلی متر افزایش یابد.
۳. ابعاد در شکل ها بر حسب میلی متر می باشد.

نمودار کمد (کمد زمینی)



بدون اجاق گاز



با اجاق گاز

اگر دستگاه زیر اجاق گاز نصب شده باشد، حداقل ضخامت میز کار A در زیر نشان داده شده است.

نوع اجاق گاز	میز کار A
اجاق گاز القایی	۳۷ میلی متر
اجاق گاز القایی تمام سطح	۴۷ میلی متر
گاز برداشته شد	۳۰ میلی متر
اجاق برقی	۲۷ میلی متر

۱. ضخامت تخته کمد ۲۰ میلی متر است.
۲. در صورت نصب پریز برق در پشت دستگاه، عمق دهانه کمد باید از حداقل ۵۹۰ میلی متر به ۶۲۰ میلی متر افزایش یابد.
۳. ابعاد در شکل ها بر حسب میلی متر می باشد.

دستورالعمل های مهم نصب

! محتوایی که به معنای اجباری است

۱. عملکرد ایمن این دستگاه تنها در صورتی قابل تضمین است که مطابق با این دستورالعمل های نصب، استانداردهای حرفه ای نصب شده باشد. نصاب مسئول هرگونه خسارت ناشی از نصب نادرست خواهد بود.

۲. کل فرآیند نصب به دو نصاب حرفه ای نیاز دارد. هنگام نصب از دستکش های محافظ خشک استفاده کنید تا از خراش یا برق گرفتگی جلوگیری شود.

۳. واحدهای نصب شده باید تا دمای ۹۰ درجه سانتیگراد در برابر حرارت و جلوی واحدهای مجاور تا ۷۰ درجه سانتیگراد مقاوم باشند.

۴. لطفاً از یک سوکت ۱۶A استفاده کنید.

 محتوایی که به معنای [منع] است

۱. دستگاه را پشت درهای تزئینی یا درب یک واحد آشپزخانه نصب نکنید، زیرا ممکن است باعث داغ شدن بیش از حد دستگاه شود.

۲. پس از باز کردن بسته بندی دستگاه، آسیب دیدگی آن را بررسی کنید. اگر دستگاه در حین حمل و نقل آسیب دیده است، آن را وصل نکنید.

۳. دریچه دستگاه و شکاف بین کمد و دستگاه را مسدود نکنید.

۴. هنگام جابجایی یا نصب دستگاه بسیار احتیاط کنید. بسیار سنگین است، دستگاه را با دستگیره در بلند نکنید.

۵. اگر سیم برق یا دوشاخه برق آسیب دید، فوراً استفاده از دستگاه را متوقف کنید تا از آتش سوزی، برق گرفتگی یا آسیب های دیگر جلوگیری کنید.

 محتوایی که به معنی [توجه] است

۱. هنگام جابجایی یا نصب دستگاه بسیار مراقب باشید تا آسیبی به دستگاه یا کمد ها وارد نشود.

۲. قبل از راه اندازی دستگاه، تمام مواد بسته بندی و لوازم جانبی را از حفره خارج کنید.

۳. پریز برق باید در دسترس کاربران (مانند کنار کمد) برای روشن شدن آسان باشد.

۴. پس از اتمام نصب، مطمئن شوید که دوشاخه برق به طور محکم در پریز قرار گرفته است.

۵. لطفاً برای نیازهای عمق خالص کمد به "نمودار کمد" مراجعه کنید. فاصله بین تخته پایین کمد و تخته عقب (یا دیوار) نباید کمتر از ۵۰ میلی متر باشد.

مراحل نصب

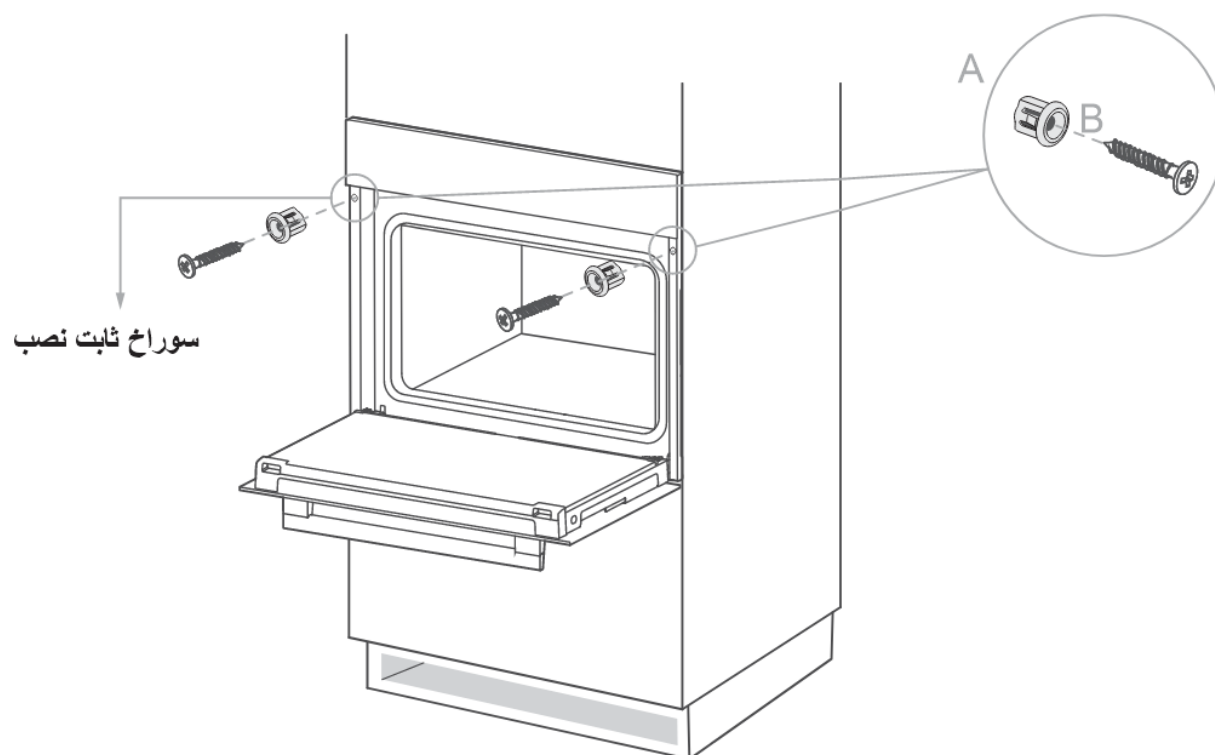
۱. لطفاً کمد را مطابق "نمودار کمد" سفارشی کنید.

۲. قبل از نصب، لطفاً سوکت برق معمولی و زمین مناسب را بررسی کنید و بررسی کنید که آیا ابعاد کمد با الزامات نصب مطابقت دارد یا خیر.

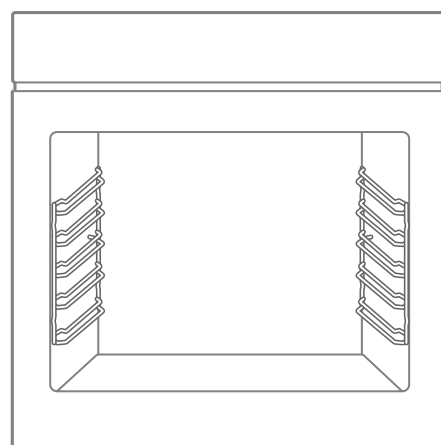
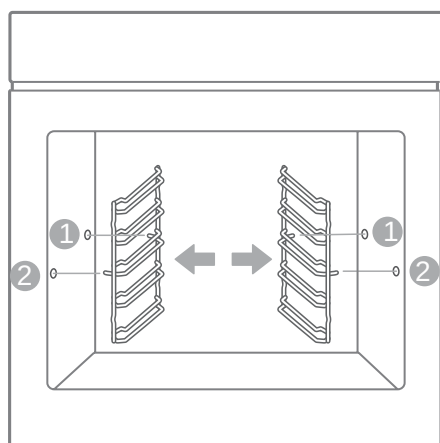
۳. دستگاه را در مکان های مشخص شده در آشپزخانه قرار دهید، آن را در یک کمد عمودی نصب کنید و منبع تغذیه را وصل کنید.

۴. برای پیدا کردن سوراخ های ثابت نصب، درب دستگاه را باز کنید و به قاب کناری دستگاه نگاه کنید (موقعیت نشان داده شده در بالا).

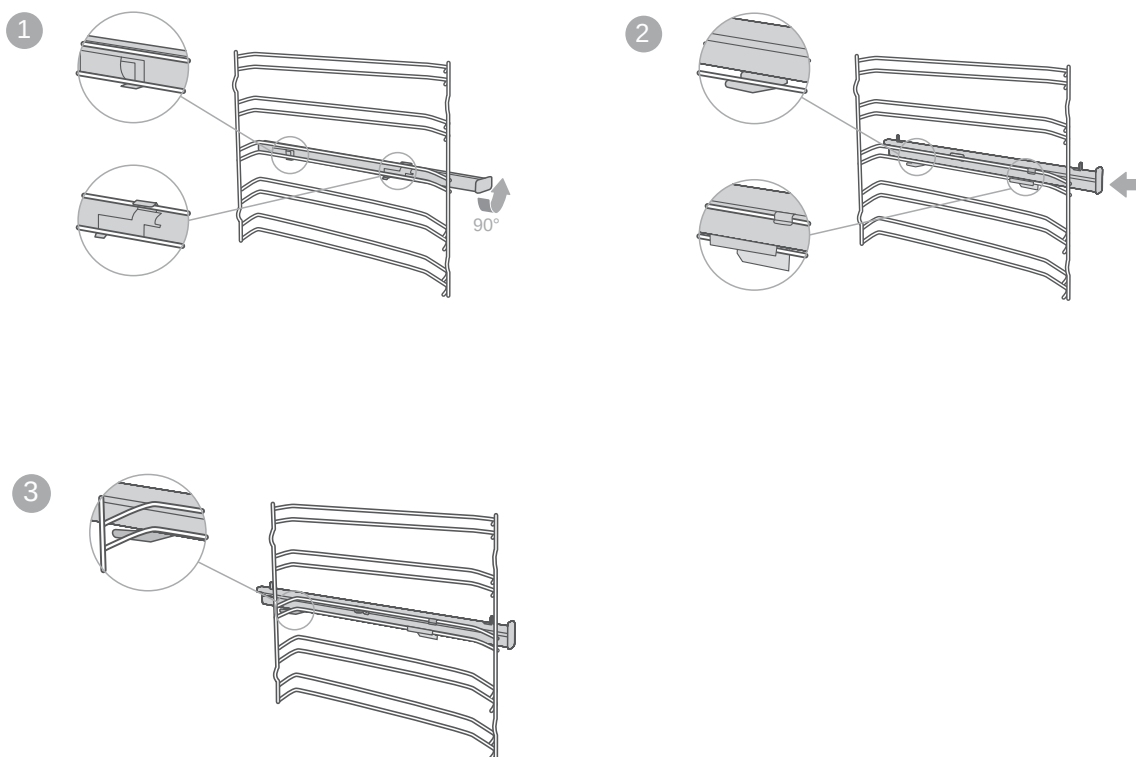
۵. دستگاه را با دو شاخه لاستیکی A و پیچ B که همراه دستگاه ارائه می شود به کمد محکم کنید.



نصب لوازم جانبی



نصب لوازم جانبی (فقط برای برخی مدل ها)



دستورالعمل های عملیات

اولین استفاده

۱. لطفاً قبل از استفاده برای اولین بار فر و لوازم جانبی آن را تا حدی تمیز کنید. قطعات محافظ حمل و نقل بسته بندی فر را بردارید. تمام لوازم جانبی (مانند سینی پخت، گریل، فوم و غیره) را از حفره خارج کنید.
۲. ضمیمه را با آب صابون و یک پارچه یا برس نرم کاملاً تمیز کنید.
۳. سطوح حفره و فر را با یک پارچه مرطوب نرم پاک کنید.
۴. برای جلوگیری از آتش سوزی، لطفاً هنگام استفاده از آن برای اولین بار مطمئن شوید که حفره فاقد هرگونه مواد بسته بندی و لوازم جانبی باقی مانده باشد.
۵. هنگام استفاده از آن برای اولین بار، آشپزخانه را با تهویه بالا نگه دارید (هود و پنجره ها را باز کنید). در این مدت، کودکان و حیوانات خانگی را از آشپزخانه دور نگه دارید و درهای اتاق های مجاور را بسته نگه دارید.
۶. برای از بین بردن بوی محصولات جدید، موارد زیر را اجرا کنید:

حالت فر	دما	زمان
همرفت 	۲۵۰ درجه سانتی گراد	۰.۵ ساعت

تنظیم ساعت

قبل از استفاده از فر، ساعت را تنظیم کنید.

اگر می خواهید دوباره ساعت را تغییر دهید، لطفاً مراحل ۱ را دنبال کنید.

۱. در حالت آماده به کار، کلید "Setting" (تنظیمات) را فشار دهید.

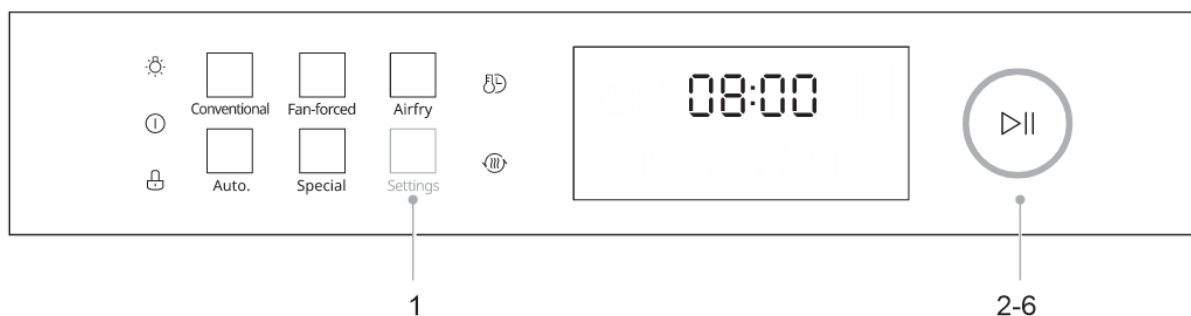
۲. کلید "II" > را فشار دهید.

۳. دکمه را بچرخانید تا رقم ساعت را تنظیم کنید.

۴. برای تایید، کلید "II" > را فشار دهید.

۵. دکمه را بچرخانید تا رقم دقیقه را تنظیم کنید.

۶. برای تکمیل تنظیمات ساعت، کلید "II" > را فشار دهید.



معرفی عملکرد

شماره	نماد	عملکرد	زمان	دما	پیش گرم کنید
۱		مرسوم	ساعت ۹-۰	درجه ۲۵۰-۳۰ سانتیگراد	اختیاری
۲		همرفت	ساعت ۹-۰	درجه ۲۸۰-۵۰ سانتیگراد	اختیاری
۳		معمولی + پنکه	ساعت ۹-۰	درجه ۲۵۰-۵۰ سانتیگراد	اختیاری
۴		گریل تک	ساعت ۹-۰	درجه ۲۵۰-۱۵۰ سانتیگراد	اختیاری
۵		گریل دوبل + پنکه	ساعت ۹-۰	درجه ۲۵۰-۵۰ سانتیگراد	اختیاری
۶		گریل دوبل	ساعت ۹-۰	درجه ۲۵۰-۱۵۰ سانتیگراد	اختیاری
۷		پیتزا	ساعت ۹-۰	درجه ۲۸۰-۵۰ سانتیگراد	اختیاری
۸		گرمایش پایین	ساعت ۹-۰	درجه ۲۲۰-۳۰ سانتیگراد	اختیاری
۹		اکو	ساعت ۹-۰	درجه ۲۴۰-۱۴۰ سانتیگراد	خیر
۱۰		یخ زدایی کنید	ساعت ۹-۰	درجه سانتی گراد ۵۰	خیر
۱۱		تخمیر	ساعت ۹-۰	درجه ۴۵-۳۰ سانتیگراد	خیر
۱۲		تمیز	۳۰ دقیقه	درجه سانتی گراد ۱۰۰	خیر

عملکرد مرسوم

۱. در حالت آماده به کار، کلید "Conventional" را فشار دهید.

۲. برای انتخاب حالت، دکمه را بچرخانید.

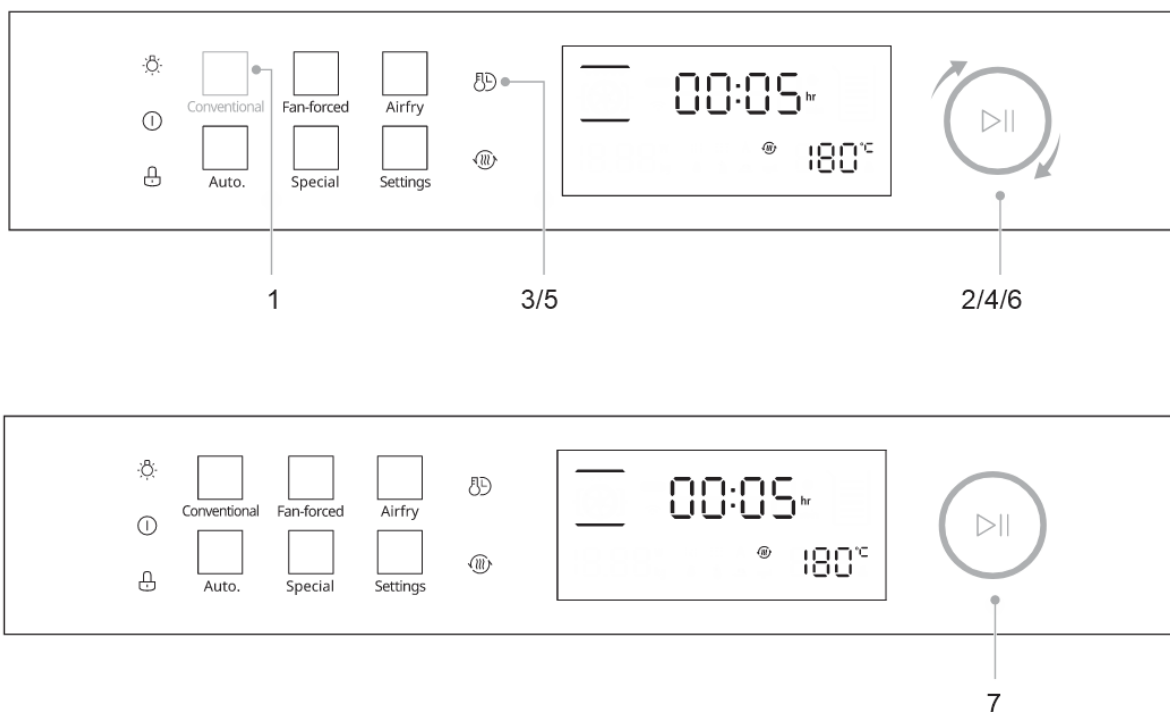
۳. کلید "⌂" را فشار دهید.

۴. برای تنظیم زمان، دستگیره را بچرخانید.

۵. کلید "⌂" را فشار دهید.

۶. دکمه را بچرخانید تا دما را تنظیم کنید.

۷. برای شروع پخت، کلید "▶" را فشار دهید.



توجه

۱. در حین پخت، کلید ⌂ را فشار دهید و زمان یا دما را از طریق دستگیره تنظیم کنید.

۲. در حین پخت، کلید "▶" را فشار دهید یا در را باز کنید تا پخت و پز متوقف شود و برای ادامه پخت، کلید "▶" را فشار دهید.

۳. در حین پخت و پز یا مکث، می توانید کلید "Conventional" را فشار دهید تا عملکردها تغییر کند.

۴. در صورت عدم تنظیم زمان پخت، حداکثر زمان کار فر ۹ ساعت می باشد.

۵. پیش گرم کردن برای اطمینان از طعم و تغذیه غذا است. در حالتی که نماد ⌂ پیش گرم کردن روشن است، باید غذا را بعد از

گرم کردن در فر قرار دهید. برای لغو پیش گرم کردن، کلید ⌂ را فشار دهید.

عملکرد اجباری فن

۱. در حالت آماده به کار، کلید "Fan-forced" را فشار دهید.

۲. برای انتخاب حالت، دکمه را بچرخانید.

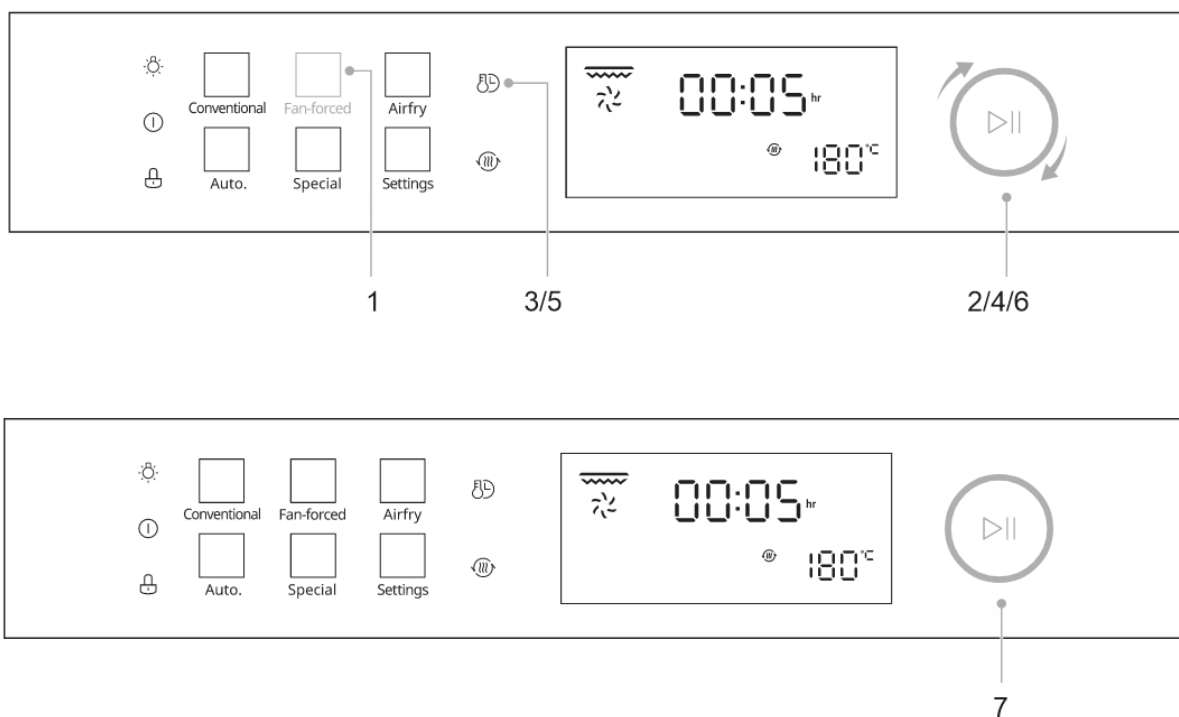
۳. کلید " " (آبشار) را فشار دهید.

۴. برای تنظیم زمان، دستگیره را بچرخانید.

۵. کلید " " (آبشار) را فشار دهید.

۶. دکمه را بچرخانید تا دما را تنظیم کنید.

۷. برای شروع پخت، کلید "▶||" را فشار دهید.



توجه

۱. در طول پخت و پز، کلید " " (آبشار) را فشار داده و زمان یا دما را از طریق دستگیره تنظیم کنید.

۲. در حین پخت، کلید "▶||" را فشار دهید یا در باز کنید تا پخت و پز متوقف شود و برای ادامه پخت، کلید "▶||" را فشار دهید.

۳. در حین پخت و پز یا مکث، می توانید کلید "Conventional" را فشار دهید تا عملکردها تغییر کند.

۴. در صورت عدم تنظیم زمان پخت، حداکثر زمان کار فر ۹ ساعت می باشد.

۵. پیش گرم کردن برای اطمینان از طعم و تغذیه غذا است. در حالتی که نماد  پیش گرم کردن غذا در فر پس از گرم کردن پیش گرم می شود. برای لغو پیش گرم کردن، کلید  را فشار دهید.

عملکرد Airfry

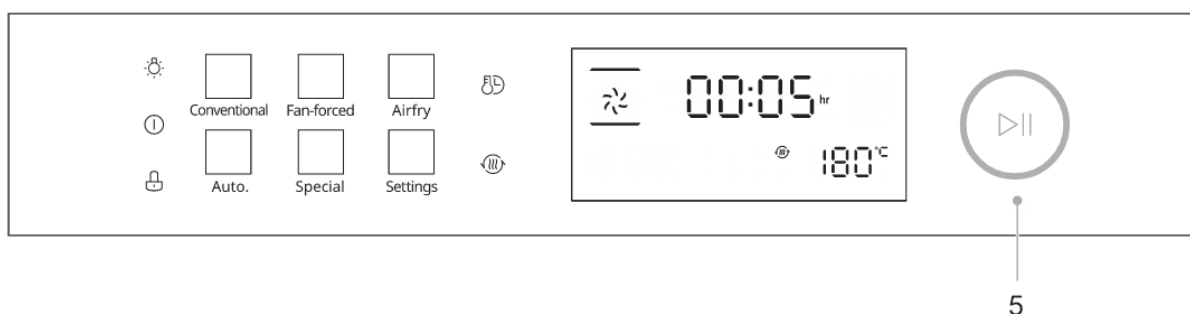
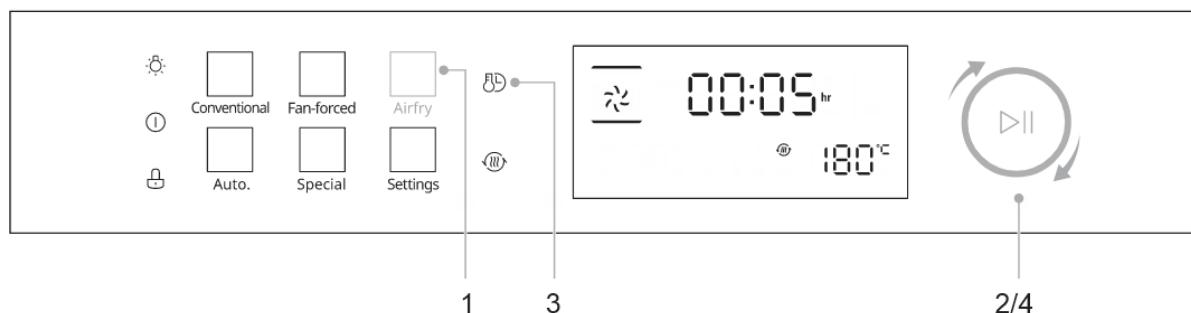
۱. در حالت آماده به کار، کلید "Airfry" را فشار دهید.

۲. دکمه را بچرخانید تا دما را تنظیم کنید.

۳. کلید "  " را فشار دهید.

۴. برای تنظیم زمان، دستگیره را بچرخانید.

۵. برای شروع پخت، کلید "▶||" را فشار دهید.



توجه

۱. لطفاً از سینی فر برای پخت استفاده کنید.

۲. در حین پخت، کلید "  " را فشار داده و زمان یا دما را از طریق دستگیره تنظیم کنید.

۳. در حین پخت، کلید "▶||" را فشار دهید یا در باز کنید تا پخت و پز متوقف شود و برای ادامه پخت، کلید "▶||" را فشار دهید.

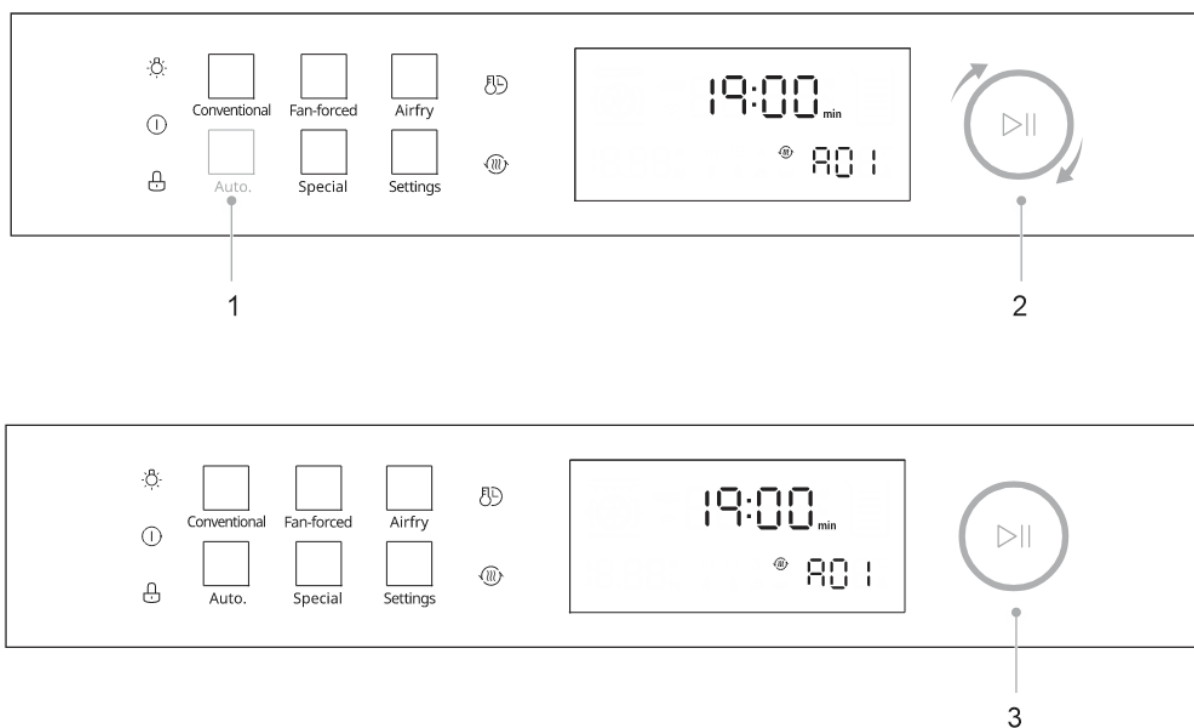
۴. در صورت عدم تنظیم زمان پخت، حداکثر زمان کار فر ۹ ساعت می باشد.
۵. پیش گرم کردن برای اطمینان از طعم و تغذیه غذا است. در حالتی که نماد  پیش گرم کردن روشن است، باید غذا را بعد از گرم کردن در فر قرار دهید. برای لغو پیش گرم کردن، کلید  را فشار دهید.

عملکرد خودکار

۱. در حالت آماده به کار، کلید "Auto" را فشار دهید.

۲. برای انتخاب منو، دکمه را بچرخانید.

۳. برای شروع پخت، کلید ">||" را فشار دهید.



توجه داشته باشید.

۱. برای منو با برنامه پیش گرم لطفا مواد را بعد از گرم کردن در فر قرار دهید.

جدول منوی خودکار

منوی Airfry

کد	نام منو	وزن	حالت	زمان	دما	پیش گرم کنید
A01	سیب زمینی سرخ کرده	۳۵۰ گرم	Airfry	۱۹ دقیقه	۲۰۰ درجه سانتی گراد	بله
A02	سیب زمینی سرخ کرده	۷۵۰ گرم	Airfry	۲۳ دقیقه	۲۳۰ درجه سانتی گراد	بله
A03	ران مرغ	۵۰۰ گرم	Airfry 	۲۰+۱۰ دقیقه	۲۵۰ درجه سانتی گراد	خیر
A04	ران مرغ	۱۰۰۰ گرم	Airfry 	۲۰+۱۲ دقیقه	۲۵۰ درجه سانتی گراد	خیر
A05	ناگت مرغ	۲۰۰ گرم	Airfry	۱۷ دقیقه	۲۵۰ درجه سانتی گراد	بله
A06	ناگت سبزیجات	۱۸۰ گرم	Airfry	۱۱.۵ دقیقه	۲۵۰ درجه سانتی گراد	بله
A07	سیب زمینی سرخ کرده موزارلا	۱۲۰ گرم	Airfry	۱۰ دقیقه	۲۵۰ درجه سانتی گراد	بله
A08	حلقه های پیاز برش ضخیم	۱۶۰ گرم	Airfry	۱۱.۵ دقیقه	۲۲۰ درجه سانتی گراد	بله
A09	قارچ سوخاری	۱۲۵ گرم	Airfry	۱۳ دقیقه	۲۳۰ درجه سانتی گراد	بله
A10	قارچ سوخاری	۲۵۰ گرم	Airfry	۱۳ دقیقه	۲۳۰ درجه سانتی گراد	بله

منوی باربیکیو

کد	نام منو	حالت	وزن	زمان	دما
A11	لازانيا		۶۰۰ گرم	۲۰ دقیقه	۲۲۰ درجه سانتی گراد
A12	استیک تاماهاوک		۱۳۵۰ گرم	۱۵ دقیقه	۲۳۰ درجه سانتی گراد
A13	سوفله		۴ قسمت	۱۳ دقیقه	۲۰۰ درجه سانتی گراد
A14	Cannelé		۱۰۵۰ گرم (۵ وعده)	۱۵+۵۰ دقیقه	۲۲۰+۱۸۰ درجه سانتی گراد
A15	لابستر پخته شده با سس قارچ		۶۸۰ گرم (۲ وعده)	۷ دقیقه	۲۳۰ درجه سانتی گراد
A16	پای بره کبابی با سس نعنای		۱۵۰۰ گرم	۴۵+۳۵ دقیقه	۱۷۵ درجه سانتی گراد
A17	گوشت خوک پخته شده		۳۵۰ گرم (۲ وعده)	۱۰ دقیقه	۲۲۰ درجه سانتی گراد
A18	اردک سوخاری با سس پرتقال		۱۴۰۰ گرم	۴۰+۱۵ دقیقه	۲۲۰+۲۵۰ درجه سانتی گراد
A19	لذت شکلاتی		۷۲۶ گرم (۳ وعده)	۴۰ دقیقه	۱۵۰ درجه سانتی گراد
A20	مارسالای خوک با اسفناج و قارچ سرخ شده		۱۰۸۰ گرم (۲ وعده)	۱۰ دقیقه	۲۲۰ درجه سانتی گراد
A21	باس دریایی با پوسته نمکی		۱۳۰۰ گرم	۱۳ دقیقه	۲۵۰ درجه سانتی گراد
A22	پای بره سوخاری با لوبیا		۲۰۰۰ گرم	۱۵+۷۵ دقیقه	۲۰۵ درجه سانتی گراد

A23	دنده گوشت خوک باربیکيو با سس گواوا		۱۰۰۰ گرم	۲۰+۱۰ دقیقه	۲۳۵+۱۸۰ درجه سانتی گراد
A24	سیب زمینی پخته با پنیر		۲ وعده	۶۰+۱۸ دقیقه	۲۰۵ درجه سانتی گراد
A25	پیتزا با گوجه فرنگی، موزارلا و ریحان		۲ وعده	۸ دقیقه	۲۵۰ درجه سانتی گراد
A26	پای سیب		۵۰۰ گرم	۲۰+۳۵ دقیقه	۲۰۵+۱۸۰ درجه سانتی گراد
A27	میل فویل		۶۴۰ گرم (۲ وعده)	۷+۲۰ دقیقه	۲۰۰+۱۷۰ درجه سانتی گراد
A28	ماهی فزل آلا بوداده با سالاد شاهی و خاویار		۳۰۰ گرم	۶ دقیقه	۲۲۰ درجه سانتی گراد
A29	ماهی در پاپیلوت		۱۵۰ گرم	۱۰ دقیقه	۲۲۰ درجه سانتی گراد
A30	مرغ سوخاری با لیمو و سبزی		۸۸۰ گرم (۲ وعده)	۲۰+۱۵ دقیقه	۲۳۰+۱۸۰ درجه سانتی گراد
A31	ساق اردک جفت شده		۵۰۰ گرم (۲ وعده)	۲۰ دقیقه	۲۵۰ درجه سانتی گراد

عملکرد ویژه

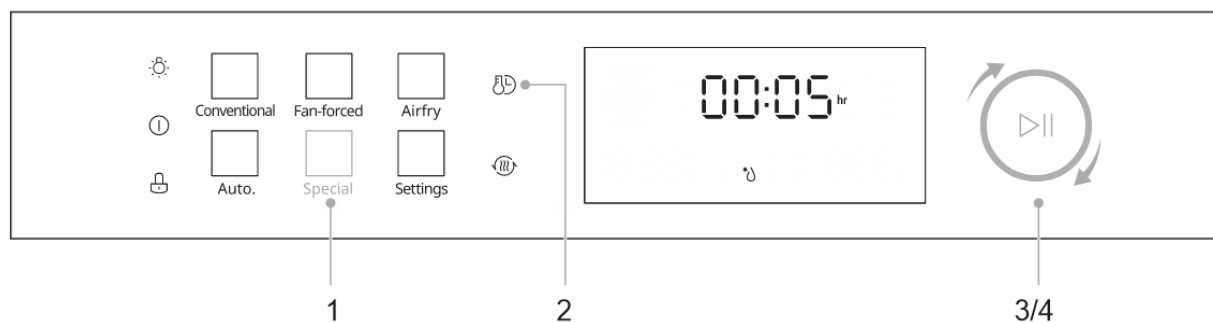
یخ زدایی کنید

۱. در حالت آماده به کار، کلید "special" ویژه را فشار دهید تا "❄️" را انتخاب کنید.

۲. کلید "❄️" را فشار دهید.

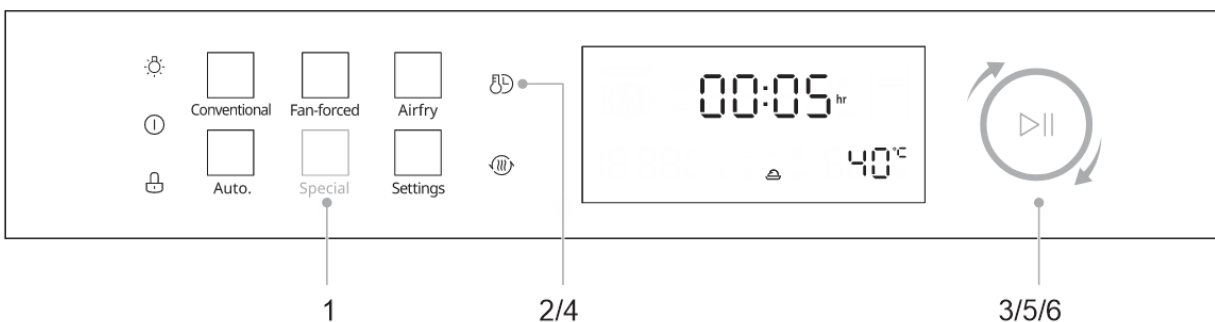
۳. دکمه را بچرخانید تا زمان را تنظیم کنید.

۴. برای شروع، کلید "▶️" را فشار دهید.



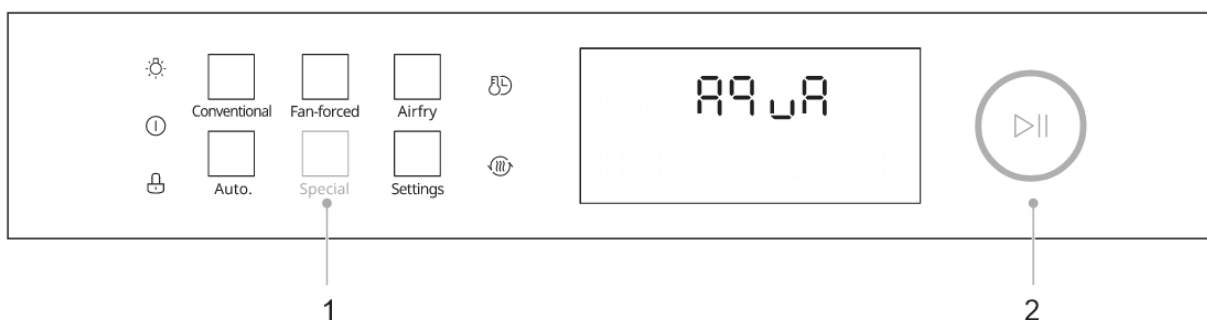
تخمیر

۱. در حالت آماده به کار، کلید "special" ویژه را فشار دهید تا "🍞" را انتخاب کنید.
۲. کلید "🕒" را فشار دهید.
۳. برای تنظیم زمان، دستگیره را بچرخانید.
۴. کلید "🕒" را فشار دهید.
۵. دکمه را بچرخانید تا دما را تنظیم کنید.
۶. برای شروع، کلید "▶||" را فشار دهید.



تمیز

۱. 250 میلی لیتر آب تصفیه شده را در کف حفره بریزید.
۲. در حالت آماده به کار، کلید "Special" ویژه را فشار دهید تا "Aqua" را انتخاب کنید.
۳. برای شروع، کلید "▶||" را فشار دهید.



تنظیمات

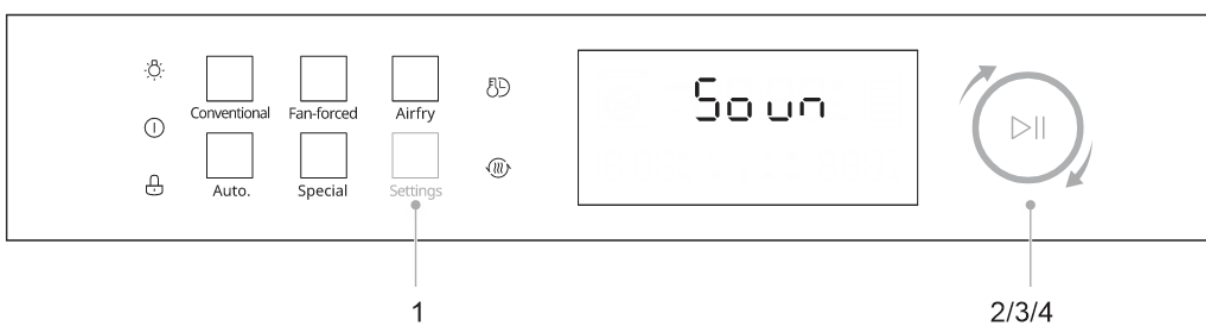
صدا

۱. در حالت آماده به کار، کلید "تنظیمات" را فشار دهید تا "So un" را انتخاب کنید.

۲. کلید "II" را فشار دهید.

۳. دکمه را بچرخانید تا "OFF" یا "On" را انتخاب کنید.

۴. برای تایید، کلید "II" را فشار دهید.



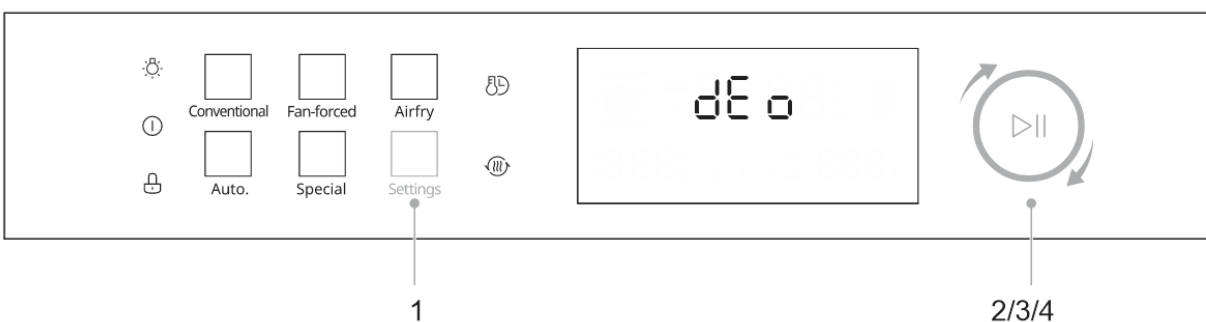
حالت نمایشی

۱. در حالت آماده به کار، کلید "تنظیمات" را فشار دهید تا "de o" را انتخاب کنید

۲. کلید "II*" را فشار دهید.

۳. دکمه را بچرخانید تا "OFF" یا "On" را انتخاب کنید.

۴. برای تایید، کلید "II" را فشار دهید.



توجه داشته باشید

۱. سپس حالت دمو روشن است، لوله گرمایش پس از شروع عملکرد کار نمی کند.

عملکرد پروب (فقط برای برخی از مدل ها)

۱. در حالت آماده به کار، انتهای کوتاه پروب را در سوراخ گوشه سمت راست بالای حفره فر جدا کنید و صفحه نمایش "۹۱۴" را

۲. انتهای بلند پروب را در مرکز غذا قرار دهید (از چربی و استخوان خودداری کنید).

۳. برای انتخاب حالت، کلید "Conventional" یا "Fan-forced" را فشار دهید (  ).

۴. کلید "  " را فشار دهید.

۵. دکمه را بچرخانید تا دما را تنظیم کنید.

۶. کلید " >II " را برای شروع پخت و پز فشار دهید.

نظافت و نگهداری

تمیز کردن

قبل از تمیز کردن و نگهداری، منبع تغذیه را قطع کنید.

برای اطمینان از عمر فر، باید مرتباً آن را کاملاً تمیز کنید. مراحل تمیز کردن به شرح زیر است:

۱. بعد از پخت صبر کنید تا فر کاملاً خنک شود.

۲. لوازم جانبی فر را بردارید، با آب گرم بشویید و خشک کنید.

۳. بقایای غذا را از محفظه فر تمیز کنید.

۴. فر را با یک پارچه نرم آغشته به مواد شوینده پاک کنید، سپس با یک پارچه نرم خشک کنید.

توجه داشته باشید

۱. از ابزار تمیز کننده تیز، برس سخت و محصولات تمیز کننده خورنده استفاده نکنید تا به فر و لوازم جانبی آن آسیبی وارد نشود.

۲. برای تمیز کردن شیشه در از مواد تمیز کننده خشن یا کاردک فلزی تیز استفاده نکنید.

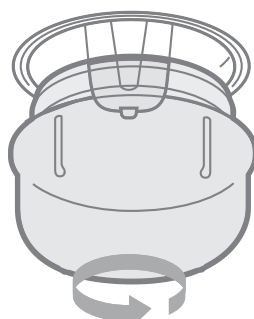
تعویض لامپ

۱. فر را روشن کرده و برق را از آن جدا کنید. قبل از دست زدن به قطعات داخلی از خنک بودن قطعات داخلی اطمینان حاصل کنید.

۲. پوشش لامپ را با چرخاندن آن در خلاف جهت عقربه های ساعت بردارید (توجه داشته باشید، ممکن است سفت باشد)، و لامپ جدید را با یک لامپ از همان نوع جایگزین کنید.

۳. لامپ جدید را که باید تا ۳۰۰ درجه سانتیگراد مقاوم باشد وارد کنید. برای تعویض لامپ با مرکز خدمات محلی خود تماس بگیرید.

۴. اگر شک دارید، برای کمک با برقکار ماهر مشورت کنید.



هشدار!

قبل از برداشتن لنز لامپ ، برای جلوگیری از برق گرفتگی - لطفاً مطمئن شوید که برق دستگاه قطع است و دستگاه کاملاً سرد است.

تمیز کردن درب

با مراقبت و تمیز کردن خوب، دستگاه شما ظاهر خود را حفظ می کند و برای مدت طولانی کاملاً کار می کند. برای نظافت و برداشتن پانل های درب، می توانید درب دستگاه را جدا کنید. یک اهرم قفل در لولای چپ و راست درب دستگاه وجود دارد. 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.

یک هشدار!

۱. لولاهای 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.

۲. 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.

برداشتن و نصب درب فر

۱. درب دستگاه را کاملاً باز کنید.

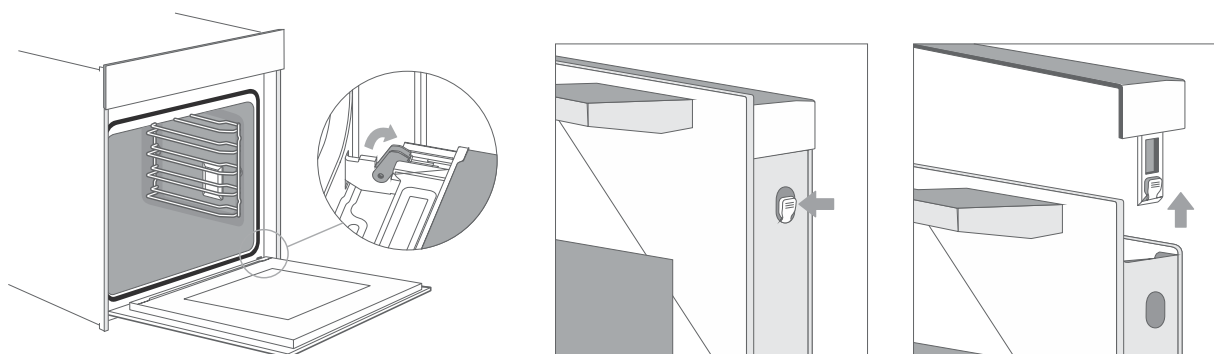
۲. دو اهرم قفل را در سمت چپ و راست تا کنید.

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.

۵. منبت پلاستیکی در پوشش درب ممکن است تغییر رنگ دهد. برای تمیز کردن کامل، می توانید پوشش را بردارید. سوئیچ چپ و راست پوشش را فشار دهید.

۶. پس از برداشتن درب، می توان به راحتی قسمت های باقی مانده درب دستگاه را برداشت تا بتوانید به نظافت ادامه دهید. هنگامی که تمیز کردن درب دستگاه به پایان رسید، درپوش را در جای خود قرار دهید و آن را فشار دهید تا به طور صوتی در جای خود قرار گیرد.



توجه داشته باشید

دوباره درب دستگاه را به ترتیب مخالف وصل کنید تا جدا شود.

اگر مشکل حل نشد یا مشکلات دیگری پیش آمد، لطفاً با خدمات پس از فروش تماس بگیرید.

مشکل	دلیل احتمالی	راه حل
شروع نشد	برق وصل نیست	منبع تغذیه را وصل کنید
	کلید برق اصلی روشن نیست	کلید برق را روشن کنید
	درب فر بسته نشده است	درب فر را ببندید
لامپ روشن نمی شود	خراب است	با خدمات پس از فروش تماس بگیرید
بوی تند یا دود دارد	اولین استفاده	بدون نیاز به پردازش
غذا پخته نمی شود	دما خیلی پایینه	از دمای بالاتر استفاده کنید
	سهم غذا خیلی زیاد است	غذا را در قطعات کوچکتر بپزید یا زمان پخت را افزایش دهید.
غذای سوخته یا ناهموار	درجه حرارت خیلی بالا تنظیم شده یا زمان گرمایش خیلی طولانی است	دما یا زمان پخت را تنظیم کنید
	غذا خیلی نزدیک به لوله گرمایش است	لایه های قرارگیری لوازم جانبی را تنظیم کنید
پس از قطع گرمایش، فن از کار نمی افتد	فن برای اتلاف گرما دمیدن را به تاخیر می اندازد	بدون نیاز به پردازش

دور ریختن و بازیافت

دستورالعمل های مهم برای محیط زیست

مطابقت با دستورالعمل WEEE و دفع محصول زائد:

این محصول با دستورالعمل اتحادیه (WEEE (2012/19/EU مطابقت دارد. این محصول دارای نماد طبقه بندی تجهیزات الکتریکی و الکترونیکی زباله (WEEE) است.

این نماد نشان می دهد که این محصول نباید در پایان عمر مفید آن با سایر زباله های خانگی دور ریخته شود. دستگاه های استفاده شده باید به محل جمع آوری رسمی برای بازیافت وسایل الکترونیکی الکتریکی بازگردانده شوند. برای یافتن این سیستم های جمع آوری لطفاً با مقامات محلی یا خرده فروشی که محصول از آنجا خریداری شده است تماس بگیرید. هر خانواده نقش مهمی در بازیافت و بازیافت وسایل قدیمی دارد. دور انداختن مناسب وسایل استفاده شده به جلوگیری از پیامدهای منفی بالقوه برای محیط زیست و سلامت انسان کمک می کند.



مطابقت با دستورالعمل RoHS

محصولی که خریداری کرده اید با دستورالعمل اتحادیه اروپا (RoHS (2011/65/EU مطابقت دارد. حاوی مواد مضر و ممنوعه مشخص شده در دستورالعمل نیست.

اطلاعات بسته

مواد بسته بندی محصول از مواد قابل بازیافت توسط مقررات ملی محیط زیست ما ساخته شده است. مواد بسته بندی را همراه با زباله های خانگی یا سایر زباله ها دور نریزید. آنها را به نقاط جمع آوری مواد بسته بندی که توسط مقامات محلی تعیین شده است ببرید.

