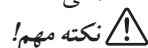


قبل از استفاده از دستگاه تمامی دستورالعمل‌ها را به دقت مطالعه کنید. از این دستورالعمل‌های نگهداری بنمایید



لطفاً توجه کنید:

- این نماد نشانه توصیه‌ها و اطلاعات مهم برای کاربر است.
- قبل از استفاده از فر برای اولین بار، هر گونه کاغذ و سایر مواد درون آن از قبیل مقواهای محافظ، کتابچه‌ها، کیسه‌های پلاستیکی و غیره را از آن خارج کنید.
- دستگاه باید در فاصله حداقل ۲۰ سانتی‌متر از پریز برق متصل به آن قرار داشته باشد.
- بعد از قرار دادن دستگاه در محل مورد نظر، بین سطوح دستگاه و طرفین آن حداقل ۱۰ سانتی‌متر و نیز حداقل ۱۰ سانتی‌متر بالای دستگاه فضای خالی در نظر بگیرید.
- قبل از استفاده از فر برای اولین بار، فر را در حداکثر دما به مدت حداقل ۱۵ دقیقه روشن کنید تا بوی «نو بودن» آن و نیز دود ناشی از وجود مواد محافظتی به کار برده شده برای المنت‌های گرمایشی قبل از حمل و نقل دستگاه، از بین برود.
- اتاق را تهویه کنید.
- تمامی متعلقات دستگاه را قبل از استفاده کاملاً بشویید.



نکته مهم!

- عدم رعایت این هشدار ممکن است به آسیب دیدن یا خرابی دستگاه منجر شود.
- این فر برای پخت غذا طراحی شده است. از به کار بردن آن برای سایر اهداف، تغییر یا دستکاری آن اکیداً خودداری کنید.
- زمانی که دستگاه را از بسته‌بندی بیرون آوردید، مطمئن شوید که درب آن صدمه ندیده باشد و به درستی عمل کند. این درب از شیشه تهیه شده است و در نتیجه شکستی است. اگر لبه آن به‌طور مشهودی پریده است، بر روی آن خش افتاده و یا خراشیده شده است، باید تعویض شود. هنگام استفاده از دستگاه، تمیز کردن و یا حمل آن، از ضربه زدن و یا کوبیدن شدید بر روی در پرهیزید. زمانی که دستگاه داغ است، مایعات سرد بر روی آن نریزید.
- دستگاه را بر روی سطحی صاف و در ارتفاع حداقل ۸۵ سانتی‌متر و دور از دسترس کودکان قرار دهید.
- کودکان ۸ سال به بالا و اشخاصی که دچار ناتوانی‌های جسمی، حسی یا روانی هستند و یا از دانش و تجربه کافی جهت استفاده از این محصول برخوردار نیستند فقط در صورتی می‌توانند از این وسیله استفاده کنند که شخصی که مسئول ایمنی آنها است بر کار آنها نظارت کند یا درباره استفاده از دستگاه به نحو ایمن و شناخت خطرات احتمالی به آنها آموزش داده باشد. کودکان نباید با

دستگاه بازی کنند. کودکان نباید در تمیز کردن یا انجام کارهای مربوط به نگهداری دستگاه دخالت کنند مگر آنکه ۸ سال به بالا داشته باشند و بر کار آنها نظارت شود. دستگاه و کابل برق را دور از دسترس کودکان زیر ۸ سال نگه دارید.

هنگامی که دستگاه در حال استفاده است، آن را جابجا نکنید. از دستگاه در شرایط زیر استفاده نکنید:

کابل برق معیوب باشد

دستگاه از بلندی افتاده و به‌طور مشهودی صدمه دیده است و یا به درستی عمل نمی‌کند. در این موارد، به منظور پیشگیری از وقوع خطرات، دستگاه را به نزدیکترین مرکز خدمات مجاز مشتریان ببرید.

هرگز دستگاه را در نزدیکی منابع گرمایشی قرار ندهید. از دستگاه به عنوان ابزار گرمایشی استفاده نکنید. هرگز کاغذ، مقوا، یا پلاستیک درون فر و نیز چیزی بر روی آن قرار ندهید (لوازم آشپزخانه، قفسه‌های سیمی و سایر اشیاء).

هرگز چیزی درون دهانه‌های تهویه فرو نکنید. بررسی کنید که مسدود نشده باشند.

این فر برای نصب توکار طراحی نشده است. اشیاء سنگین، ماهیابه یا ظروف سرخ‌کردنی را بر روی درب باز قرار ندهید. دستگاه‌ها را به طرف پایین نکشید.

هرگونه کاربری غیر حرفه‌ای، نامناسب یا عدم رعایت دستورالعمل‌ها، شرکت سازنده را از هر گونه مسئولیت در رابطه با صدمات و خسارات احتمالی مبرا می‌سازد و ضمانت‌نامه نیز باطل می‌شود.

این دستگاه فقط برای کاربرد خانگی طراحی شده است.

موارد استفاده نامناسب: در محل آشپزخانه کارکنان فروشگاه‌ها، ادارات و سایر محیط‌های کاری؛ مزرعه‌ها؛ استفاده مشتریان در هتل‌ها و محیط‌های اقامتی؛ محیط‌های مسافرخانه‌ای.

هنگامی که از دستگاه استفاده نمی‌کنید و قبل از تمیزکاری آن، همواره کابل برق را از پریز بکشید. این دستگاه نباید با یک تایمر یا کنترل از راه دور مجزا راه‌اندازی شود.

دستگاه را باید به گونه‌ای نصب و راه‌اندازی کرد که پشت آن نزدیک به دیوار باشد.

قبل از تمیزکاری، همواره دستگاه را با قرار دادن زمان‌سنج در حالت "۰" خاموش کنید و کابل برق را از پریز بکشید.



خطر سوختگی!

عدم رعایت این هشدار می‌تواند به سوختگی منجر شود.

هنگامی که دستگاه در حال استفاده است، درب و سطوح خارجی در دسترس بسیار داغ می‌شوند. همواره از دستگیره، دسته‌ها و دکمه‌ها استفاده کنید.

ابعاد خارجی (عرض: عمق: ارتفاع) ۳۵۵:۴۰۵:۵۳۵
وزن: تقریباً ۱۰ کیلوگرم



- این دستگاه مطابق با بخشنامه EC زیر است:
- بخشنامه ولتاژ پایین EC/۹۵/۲۰۰۶ و اصلاحیه‌های بعدی؛
- بخشنامه ECM شماره EC/۱۰۸/۲۰۰۴ و اصلاحیه‌های بعدی
- مواد و متعلقاتی که با مواد غذایی در تماس هستند مطابق با قوانین شماره ۱۹۳۵/۲۰۰۴ اروپا (EC) می‌باشند.

دفع دستگاه

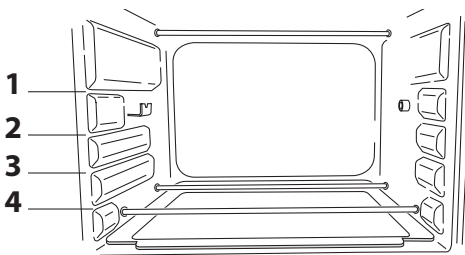
مطابق با دستورالعمل شماره EC/۹۶/۲۰۰۲،
نباید دستگاه را همراه با زباله‌های خانگی دفع
کرد، بلکه باید آن را به یک مرکز مجاز
تفکیک و بازیافت زباله تحویل داد.



شرح دستگاه

- A عقربه دما
- B دکمه انتخاب عملکرد
- C دکمه زمان‌سنج
- D چراغ نشانگر
- E درب شیشه‌ای
- F قفسه سیمی
- G قفسه سیمی (در صورت وجود)
- H ماهی‌تابه یک پزی
- I دستگیره قفسه سیمی (در صورت وجود)
- L جوجه‌گردان
- M دسته جوجه‌گردان
- N سینی خردنه‌ان
- O المنت گرمایشی زیرین
- P المنت گرمایشی فوقانی
- Q پایه جوجه‌گردان
- R نگهدارنده جوجه‌گردان

پایه



- هرگز به قطعات فلزی یا شیشه‌ای دست نزنید. در صورت نیاز از دستکش‌های ویژه فر استفاده کنید.
- این دستگاه برقی با دمای بالا عمل میکند و ممکن است باعث سوختگی گردد.
- محصولات قابل اشتعال را در نزدیک فرو یا زیر سطحی که فر بر روی آن قرار داده شده است، رها نکنید.
- هرگز از دستگاه در زیر گنجه یا قفسه دیواری یا نزدیک مواد قابل اشتعال از قبیل پرده، و نورگیر استفاده نکنید.
- اگر مواد غذایی یا سایر قطعات فر آتش گرفت، هرگز سعی کنید آن را با آب خاموش کنید. درب فر را ببندید، دوشاخه را از پریز بکشید و شعله آتش را با پارچه نم‌دار خاموش کنید.



- عدم رعایت این هشدار ممکن است صدمات جانی ناشی از برق‌گرفتگی را در پی داشته باشد.
- قبل از زدن دوشاخه به پریز، اطمینان کسب کنید که:
 - ولتاژ برق شبکه با ولتاژ درج‌شده بر روی لوح توان دستگاه یکسان است.
 - دوشاخه اصلی دارای حداقل توان ۱۶ آمپر و اتصال به زمین است.
- در صورت عدم رعایت قوانین بازدارنده از هر گونه حوادث، شرکت سازنده هیچ‌گونه مسئولیتی را بر عهده نخواهد گرفت.
- کابل برق را آویزان نکنید و نگذارید با قطعات داغ فر تماس داشته باشد. هرگز با کشیدن سیم، دوشاخه را از برق نکشید.
- اگر قصد دارید از سیم رابط استفاده کنید، اطمینان حاصل کنید که سالم باشد و دوشاخه اتصال به زمین داشته باشد و سطح متقاطع سیم‌ها حداقل با کابل برق دستگاه یکسان باشد.
- به منظور پیشگیری از خطر برق‌گرفتگی، هرگز کابل برق و یا دستگاه را در آب نیندازید و در آن حالت آن را به برق نزنید.
- اگر کابل برق آسیب دیده است، باید توسط شرکت سازنده، مرکز خدمات مشتریان شرکت سازنده و یا تکنسین مجرب تعویض شوید تا خطری وجود نداشته باشد.
- به منظور تأمین ایمنی شخصی، هرگز خودتان قطعات دستگاه را باز نکنید. همواره با مرکز خدمات مشتریان تماس بگیرید.

مشخصات فنی

ولتاژ: 240 - 220 ولت ۵۰/۶۰ هرتز
برق ورودی: ۱۸۰۰ وات

دکمه زمان سنچ (C)

- دکمه زن سنچ (C) تا ۱۲۰ دقیقه قابل تنظیم است. فر بدون تنظیم زمان سنچ روشن نمیشود.
- زمانی که دکمه زمان سنچ در موقعیت «۰» است، فر کار نمیکند.
- برای انتخاب زمان پخت، زمان سنچ را تا زمان دلخواه خود در جهت عقربه‌های ساعت بچرخانید.
- چراغ نشانگر (D) فقط هنگامی که زمان تنظیم شده باشد روشن است.
- هنگامی که دکمه زمان سنچ به موقعیت «۰» برسد، زنگی به صدا در می‌آید و دستگاه خاموش میشود.
- در دوره پخت میتوان زمان پخت را تغییر داد. فقط دکمه زمان سنچ را تا زمان دلخواه بچرخانید و پخت را ادامه دهید.
- جهت استفاده از دستگاه بدون کنترل زمان، دکمه زمان سنچ را تا موقعیت روشن بچرخانید. در این حالت، دستگاه تا زمانی که در موقعیت «۰» تنظیم شده باشد کار میکند.
- زمان پخت به کیفیت مواد، دمای ماده غذایی و ذائقه شخصی بستگی دارد.

عقربه دما (A)

- عقربه دما (A) را در جهت عقربه‌های ساعت بچرخانید تا به تنظیمات دمای دلخواه برسد. دما تا 230C° قابل تنظیم است.

دکمه انتخاب عملکرد (B)

- این دکمه برای انتخاب عملگرهای پخت موجود قابل استفاده است.
- هنگام پخت با هواپز، اجاق و گریل سنتی، برای تنظیم دما همیشه از ۵ دقیقه قبل فر را گرم کنید.
- عملگرهای پخت عبارت‌اند از:

❖ یخ زدایی (فقط بعضی مدلها)

- برای یخ زدایی صحیح در زمان کوتاه، مراحل زیر را دنبال کنید:
- ماهیتابه کیک پزی (H) را در پایه ۴، قفسه سیمی (F) را در پایه ۳ قرار دهید و غذا را بخوابانید تا یخ آن آب شود.
- دکمه انتخاب عملکرد (B) را تا موقعیت ❖ بچرخانید.
- عقربه دما (A) را تا موقعیت "•" بچرخانید.
- برای انتخاب زمان پخت دلخواه دکمه زمان سنچ (C) را تا موقعیت روشن بچرخانید سپس درب را ببندید.

🔥 گرم نگه داشتن

- ماهیتابه کیک پزی (H) را در پایه ۳ قرار داده و غذا را بخوابانید.
- دکمه انتخاب عملکرد (B) را تا موقعیت ❖ بچرخانید.
- عقربه دما (A) را تا موقعیت 🔥 بچرخانید.
- برای انتخاب زمان پخت دلخواه دکمه زمان سنچ (C) را تا موقعیت روشن بچرخانید سپس درب را ببندید.
- توصیه میشود غذا را به مدت طولانی در فر نگذارید، زیرا ممکن است موجب خشک شدن آن شود.
- زمانی که فر داغ است برای بیرون آوردن قفسه سیمی و ماهیتابه کیک پزی از دسته قفسه سیمی (I) (در صورت ارائه) استفاده کنید.

❖ پخت آرام

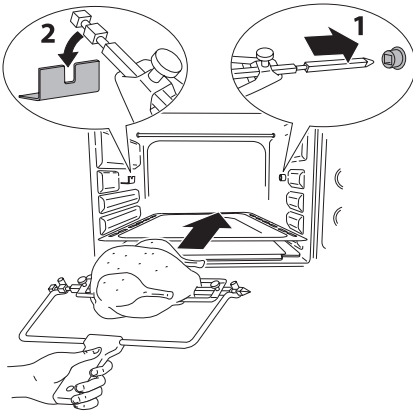
- ایده آل برای خمیر شیرینی پزی و کیک‌ها. نتایج مطلوب نیز زمانی کسب میشود که پخت ته غذا تمام شده است. یا اینکه گرمای بیشتری برای پخت ته غذا لازم است.
- ماهیتابه کیک پزی (H) را در پایه ۳ قرار داده و غذا را بخوابانید.
- دکمه انتخاب عملکرد (B) را تا موقعیت ❖ بچرخانید.
- با استفاده از عقربه دما (A) دمای مورد نیاز را از 100C° تا 160C° انتخاب کنید.
- برای انتخاب زمان پخت دلخواه دکمه زمان سنچ (C) را تا موقعیت روشن بچرخانید سپس درب را ببندید.
- زمانی که فر داغ است برای بیرون آوردن قفسه سیمی و ماهیتابه کیک پزی از دسته قفسه سیمی (I) (در صورت ارائه) استفاده کنید.

❖ طبخ

- این عملکرد برای انواع ماهی، سبزیجات شکم پر، کیک‌های اسفنجی و کیک‌هایی با زمان پخت طولانی (بیش از ۶۰ دقیقه) ایده آل است. به شرح زیر عمل کنید:
- قفسه سیمی (F) یا ماهیتابه کیک پزی (H) را در پایه دلخواه قرار دهید.
- دکمه انتخاب عملکرد (B) را تا موقعیت ❖ بچرخانید.
- با استفاده از عقربه دما (A) دمای مورد نیاز را انتخاب کنید.
- برای انتخاب زمان پخت دلخواه دکمه زمان سنچ (C) را تا موقعیت روشن بچرخانید سپس درب را ببندید.
- بعد از اینکه فر را ۵ دقیقه از قبل گرم کردید، غذا را داخل آن قرار دهید.
- زمانی که فر داغ است برای بیرون آوردن قفسه

سیمی و ماهیتابه کیک پزی از دسته قفسه سیمی (I) (در صورت ارائه) استفاده کنید.

هواپز



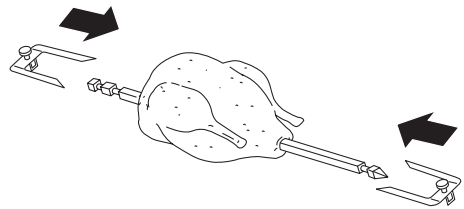
- از کارکرد هواپزی برای گوشت، طبخ پیتزا و نان استفاده کنید.
- قفسه سیمی را در پایه دلخواه قرار دهید و غذا را بخوابانید.
- دکمه انتخاب عملکرد (B) را تا موقعیت بچرخانید.
- با استفاده از عقربه دما (A) دمای مورد نیاز را انتخاب کنید.
- برای انتخاب زمان پخت دلخواه دکمه زمان سنج (C) را تا موقعیت روشن بچرخانید سپس درب را ببندید.
- زمانی که فر داغ است برای بیرون آوردن قفسه سیمی و ماهیتابه کیک پزی از دسته قفسه سیمی (I) (در صورت ارائه) استفاده کنید.

گریل

- این عملکرد برای نان برشته، ماهی، استیک، سبزیجات و غیره ایده آل است.
- برای گریل شدن غذا آن را بر روی قفسه سیمی (F) وارد شده در ماهیتابه کیک پزی (H) قرار داده و آنها را با هم در پایه ۱ بگذارید.
- دکمه انتخاب عملکرد (B) را تا موقعیت بچرخانید.
- عقربه دما (A) را تا موقعیت 230 بچرخانید.
- برای انتخاب زمان پخت دلخواه دکمه زمان سنج (C) را تا موقعیت روشن بچرخانید سپس درب را ببندید.
- در میانه طبخ برگردانید.
- زمانی که فر داغ است برای بیرون آوردن قفسه سیمی و ماهیتابه کیک پزی از دسته قفسه سیمی (I) (در صورت ارائه) استفاده کنید.

جوجه گردان

- این عملکرد برای طبخ جوجه، انواع پرندگان، کباب گوشت خوک و گوشت گوساله ایده آل است.
- غذا را به سیخ (L) بکشید و آن را با چنگال‌ها نگه دارید (برای پخت بهینه، گوشت را با نخ آشپزی ببندید).



- ماهیتابه کیک پزی (H) را در پایه ۴ و سیخ (L) را در پایه جوجه گردان (Q) و نگهدارنده جوجه گردان (R) قرار دهید.

- دکمه انتخاب عملکرد (B) را تا موقعیت بچرخانید.
- عقربه دما (A) را تا موقعیت 230 بچرخانید.
- برای انتخاب زمان پخت دلخواه دکمه زمان سنج (C) را تا موقعیت حالت روشن بچرخانید سپس درب را ببندید.
- زمانی که مدت پخت به اتمام رسید و دمای داخلی غذا را بررسی کردید که به خوبی پخته شده باشد، می توانید سیخ کباب (L) را با دستگیره سیخ (M) بیرون بیاورید.

چراغ داخلی (فقط بعضی از مدل‌ها)

- دکمه انتخاب عملکرد (B) را تا موقعیت بچرخانید و چراغ جلو روشن می ماند.

تمیزکاری

تمیزکاری مرتب مانع از ایجاد دود و بوی بد در طول پخت میشود. قبل از شروع تمیزکاری، همیشه دو شاخه دستگاه را از پریز برق بکشید.

هرگز دستگاه را در آب غوطه ور نکنید؛ آن را با اسپری آب تمیز نکنید. قفسه سیمی (F)، ماهیتابه کیک پزی (H)، سینی خرده نان (N) همانند ظروف معمولی با دست یا ماشین ظرفشویی شسته میشوند. همیشه برای تمیز کردن سطح خارجی از اسفنج مرطوب استفاده کنید. از وسابلی که ممکن است به جلای سطح آسیب برسانند استفاده نکنید. مطمئن شوید آب یا صابون مایع از طریق شیارهای سمت راست فر به داخل نفوذ نکند.

برای تمیزکاری داخل فر، هرگز از وسایل فلزی استفاده نکنید و دیواره‌های دستگاه را با اشیاء تیز یا برنده خراش ندهید.

فقط از مواد پاک کننده مایع غیر ساینده استفاده کنید. سعی نکنید چنگال، چاقو یا اشیاء نوک تیز را به شیارهای سمت راست و عقب فر وارد کنید. با کشیدن سینی خرده نان به طرف بیرون آن را بردارید. در صورت مشکل بودن، بخش‌های خارجی سینی را مرطوب کنید. هر گونه چرک و لکه را با پارچه مرطوب تمیز کنید. سینی را کاملاً خشک کنید و سپس در محل خود قرار دهید.

EO ۴۰۵۵				EO ۴۰۳۵				غذا
موقعیت قفسه سبزی/ ماهیانه کیک پزی	دکمه زمان سنج	عقربه دما	دکمه انتخاب عملکرد	موقعیت قفسه سبزی/ ماهیانه کیک پزی	دکمه زمان سنج	عقربه دما	دکمه انتخاب عملکرد	
۳	۴۰ - ۳۵	۵۲۰۰		۳	۴۵ - ۴۰	۵۲۰۰		پای خوش طعم
۳	۳۵ - ۳۰	۵۲۰۰		۳	۳۵ - ۳۰	۵۲۰۰		پیتزای تازه
۳	۲۰ - ۱۵	۵۲۰۰		۳	۲۰ - ۱۵	۵۲۰۰		پیتزای منجمد
۴	۶۰ - ۵۵	۵۲۰۰		۴	۶۰ - ۵۵	۵۲۰۰		کانلونی
۴	۶۰ - ۵۵	۵۲۰۰		۴	۶۰ - ۵۵	۵۲۰۰		لازانيا
-	۱۲۰	۵۲۳۰		-	۱۲۰	۵۲۳۰		جوجه کامل
-	۱۰۰	۵۲۳۰		-	۱۰۰	۵۲۳۰		کباب گوشت خوک
۳	۴۰ - ۳۵	۵۲۰۰		۳	۴۰ - ۳۵	۵۲۰۰		انواع کباب
۳	۴۰ - ۳۵	۵۱۸۰		۳	۴۰ - ۳۵	۵۱۸۰		ماهی پخته شده
۳	۵۰ - ۴۵	۵۲۰۰		۳	۵۵ - ۵۰	۵۲۰۰		سیب زمینی منجمد
۳	۵۵ - ۵۰	۵۲۰۰		۳	۶۰ - ۵۵	۵۲۰۰		سیب زمینی تازه
۳	۴۰ - ۳۵	۵۲۰۰		۳	۴۵ - ۴۰	۵۲۰۰		نان شیرینی مربایی
۳	۶۰ - ۵۵	۵۲۰۰		۳	۶۰ - ۵۵	۵۲۰۰		شیرینی ناپلثونی
۳	۲۵ - ۲۰	۵۲۰۰		۳	۳۰ - ۲۵	۵۲۰۰		کیک اسفنجی

زمان‌های پخت ارائه شده در جدول فقط جنبه توضیحی دارند و به وزن و دمای مواد غذایی و یکنواختی و ترکیب آن بستگی دارند.