

فهرست مطالب

نصب، 2-3

استقرار
اتصالات برق
پلاک دستگاه

معرفی وسیله، 4

نمای کلی
صفحه کنترل

راه اندازی و استفاده، 5

قفل صفحه کنترل
حالت DEMO (نمایشی)
تنظیم ساعت و تایمر
راه اندازی فر

حالت های پخت، 6-9

حالت های پخت غیر خودکار
حالت های پخت خودکار
برنامه ریزی حالت پخت
راهنمایی های عملی پخت
جدول راهنمای پخت

نکات و موارد احتیاطی، 10

ایمنی کلی
دور انداختن
احترام و حفاظت از محیط زیست

نگهداری و مراقبت، 11-12

خاموش کردن وسیله
تمیز کردن وسیله
تمیز کردن در فر
عوض کردن حباب لامپ
سوار کردن مجموعه سینی کشویی
تمیز کردن خودکار با قابلیت FAST CLEAN (تمیز کردن سریع)

کمک رسانی، 13

ES

Espanol, 27

FR

Français, 14

GB

English, 1

AR

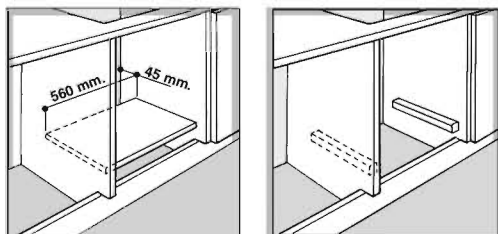
فارسی

FH 1039P
FH 1039P IX



تهویه

برای اطمینان از وجود تهویه مناسب، پانل پشت کابینت را بردارید. توصیه می شود فر را طوری نصب کنید که روی دو نوار چوبی، یا روی سطحی کاملاً صاف با دهانه حداقل 560 x 45 میلی متر (شکلها را ببینید) قرار بگیرد.



قرار دادن در مرکز و ثابت کردن

4 زبانه کنار فر را طوری قرار دهید که با 4 سوراخ روی قاب بیرونی در یک ردیف قرار بگیرند. زبانه ها را با توجه به ضخامت پانل کناری کابینت و مطابق شکل زیر تنظیم کنید:

ضخامت 20 میلی متر: بخش جداشدنی زبانه را بردارید (شکل را ببینید).



ضخامت 18 میلی متر: از اولین شیار که توسط کارخانه تعبیه شده استفاده کنید (شکل را ببینید).



ضخامت 16 میلی متر: از شیار دوم استفاده کنید (شکل را ببینید).



در فر را باز کرده و 4 پیچ در 4 سوراخ قاب بیرونی بگذارید و فر را محکم کنید.

! همه قطعات و بخشهای وسیله که تضمین کننده عملکرد ایمن آن هستند نباید بدون ابزار قابل بیرون آوردن باشند.

! لطفاً قبل از کار با وسیله این دفترچه راهنما را با دقت مطالعه کنید. این دفترچه حاوی اطلاعات بسیار مهمی درباره عملکرد ایمن، نصب و نگهداری از وسیله است.

! لطفاً این دفترچه راهنما را برای استفاده های آتی نگهداری کنید. لطفاً این دفترچه را به صاحبان جدید وسیله بدهید.

استقرار

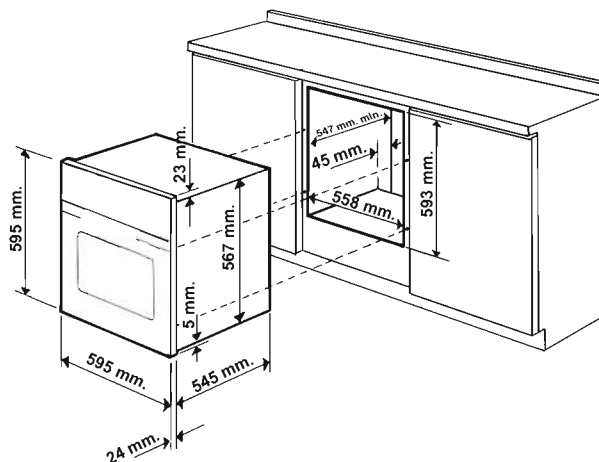
! مواد بسته بندی را دور از دسترس کودکان نگه دارید. این مواد ممکن است خطر خفگی برای کودکان ایجاد کنند (به نکات و موارد احتیاطی رجوع کنید).

! وسیله باید توسط یک نصاب واجد شرایط حرفه ای و مطابق با دستورالعملهای ارائه شده نصب شود. نصب غیراصولی باعث ایجاد خطر برای افراد و حیوانات شده و حتی ممکن است به اموال صدمه بزند.

وسیله توکار

لطفاً برای اطمینان از صحت عملکرد وسیله از یک کابینت مناسب استفاده کنید.

- پانل های مجاور فر باید در برابر حرارت مقاوم باشند.
- کابینت های روکش دار باید با چسبی تهیه شده باشند که بتواند تا 100 درجه سانتیگراد حرارت را تحمل کند.
- برای نصب فر زیر کانتر (شکل را ببینید) یا داخل کابینت، ابعاد کابینت باید به این صورت باشد:

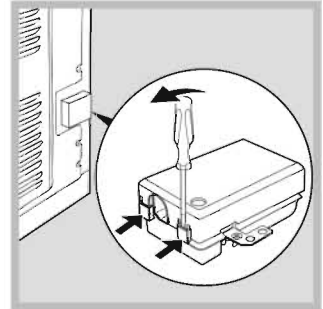


! وسیله بعد از نصب نباید با قطعات الکتریکی تماس پیدا کند. مقدار مصرف دستگاه که روی پلاک آن نوشته شده است بر اساس این نوع نصب می باشد.

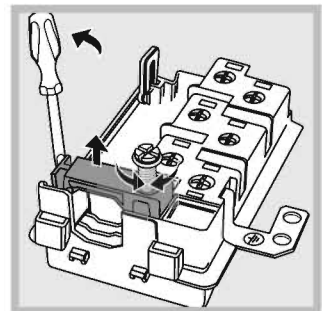
اتصالات برق

! فرهای مجهز به سیم برق سه شاخه دار برای کار با برق متناوب در ولتاژ و فرکانس درج شده روی پلاک دستگاه هستند (زیر را ببینید).

وصل کردن سیم برق



1. با قرار دادن یک پیچ گوشتی در زبانه های کناری قاب، جعبه تقسیم را باز کنید. از پیچ گوشتی بعنوان اهرم استفاده کرده و آنرا به پایین فشار دهید تا قاب باز شود (شکل را ببینید).



2. از یک پیچ گوشتی بعنوان اهرم استفاده کنید و پیچ گیره کابل را شل کرده و آنرا بردارید (شکل را ببینید).

3. پیچ های سفت کردن سیم L-N- \perp را بردارید، سپس سیم ها را بر اساس رنگ بندی زیر سر پیچ ها بگذارید: آبی (N نول)، قهوه ای (L فاز) و زردسبز (\perp زمین).

وصل کردن سیم برق به پرز

یک دوشاخه استاندارد مطابق با بار درج شده روی پلاک دستگاه نصب کنید (جدول را ببینید).
وسيله بايد مستقيماً و با استفاده از يك مدارشكن همه سونى با حداقل بازشدگى كنتاكت 3 ميلى متر بين وسيله و پرز وصل شود. مدارشكن بايد براى بار عنوان شده روى وسيله مناسب باشد و با مقررات الكترىكى معتبر همخوانى داشته باشد (سيم اتصال زمين نبايد توسط مدارشكن قطع شود). سيم برق بايد طورى قرار داده شود كه با دماهاى بالاتر از 50 درجه سانتىگراد در هيچ نقطه اى تماس پيدا نكند.

! نصاب بايد از برقرارى اتصالات صحيح برقى اطمينان حاصل كند و مقررات ايمنى را كاملاً رعايت كرده باشد.

قبل از اينكه وسيله را به برق وصل كنيد، مطمئن شويد كه:

- اتصال زمين برقرار شده و دوشاخه با مقررات و استانداردها همخوانى دارد.

• پرز از عهده تحمل حداكثر توان وسيله بر مى آيد، مقدار توان روى پلاک دستگاه قيد شده است (زیر را ببینید).

• ولتاژ در محدوده مقادیر عنوان شده روی پلاک دستگاه باشد (زیر را ببینید).

• پرز برای دوشاخه دستگاه مناسب باشد. اگر پرز با دوشاخه همخوانی ندارد، از یک تکنسین مجاز بخواهید آنرا عوض کند. از سیم های رابط با چند پرز استفاده نکنید.

! بعد از اینکه وسیله نصب شد، سیم برق و پرز باید به آسانی در دسترس باشند.

! سیم نباید خم شده یا تحت فشار باشد.

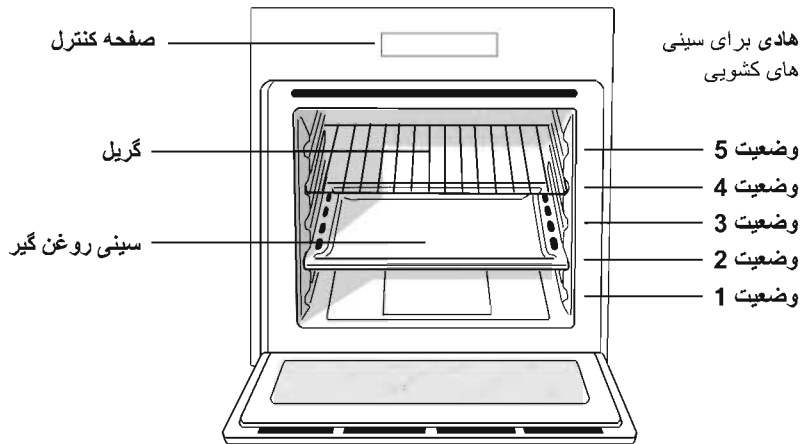
! سیم باید بطور مرتب چک شود و تعویض آن فقط توسط تکنسین های مجاز انجام شود (بخش کمک رسانی را ببینید).

! در صورت عدم رعایت این اقدامات تامین ایمنی، سازنده هیچ مسئولیتی نخواهد پذیرفت.

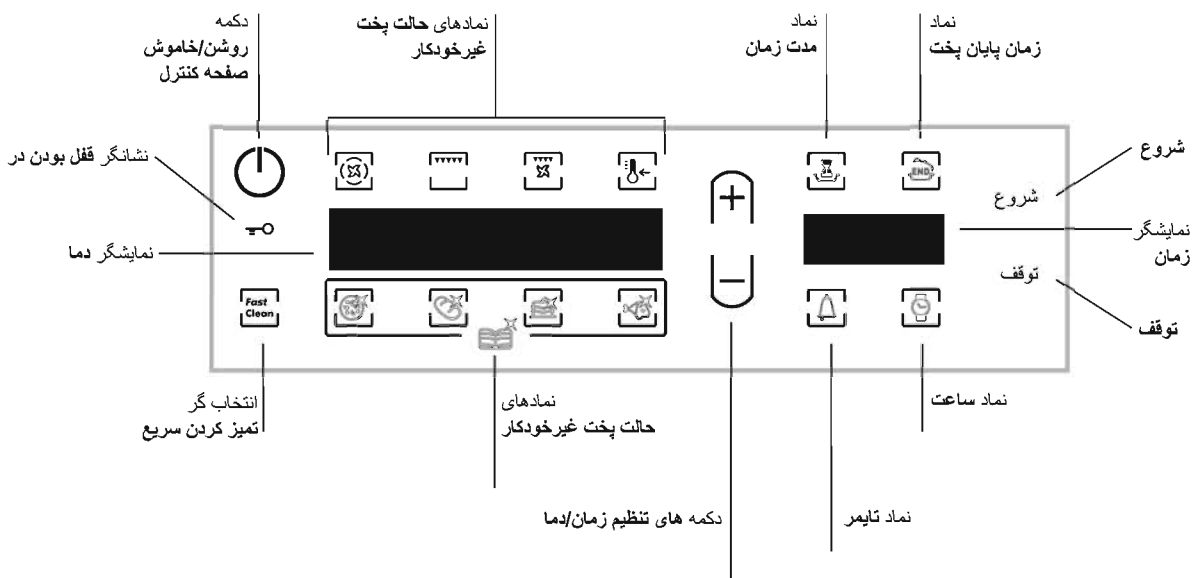
جدول مشخصات	
ابعاد	عرض 43.5 سانتی متر ارتفاع 32 سانتی متر طول 40 سانتی متر
حجم	56 لیتر
اتصالات برق	ولتاژ: 240 - 220 ولت ~ 50/60 هرتز یا 60 هرتز (به پلاک دستگاه رجوع شود) حداکثر توان جذبی 2800 وات
برجسب انرژی	مصوبه 2002/40/EC بروی برجسب فرهای برقی. مقررات EN 50304 مصرف انرژی اظهار شده برای کلاس تبادل حرارت اجباری - حالت گرمایش:  گرانتن
	این دستگاه با مصوبات اتحادیه اروپا به شرح زیر سازگاری دارد: 2006/95/EEC مورخ 12/12/06 (ولتاژ پایین) و اصلاحات متعاقب آن - 2004/108/EEC مورخ 15/12/04 (سازگاری الکتر و مغناطیسی) و اصلاحات متعاقب آن - 93/68/EEC مورخ 22/07/93 و اصلاحات متعاقب آن. 2002/96/EEC و اصلاحات متعاقب. 1275/2008 حالت آماده بکار/ خاموش



نمای کلی



صفحه کنترل



تایمر نمی تواند فر را روشن یا خاموش کند.

راه اندازی فر

1. با فشار دادن دکمه صفحه کنترل را روشن کنید.
2. دکمه متناظر با حالت پخت دلخواه را فشار دهید. نمایشگر TEMPERATURE (دما) دمای حالت پخت را نشان می دهد؛ نمایشگر TIME (زمان) زمان فعلی را نشان می دهد.
3. برای شروع پخت دکمه "START" (شروع) را فشار دهید.
4. فر مرحله پیش گرمایش را شروع می کند، نشانگرهای دمای فعلی با بالا رفتن دما روشن می شوند. تنظیم دما با استفاده از دکمه "+" و "-" امکان پذیر است.
5. بعد از اتمام پیش گرمایش، صدای زنگ به گوش می رسد و نشانگرهای دمای فعلی روشن خواهند بود: می توانید غذا را در فر قرار دهید.
6. در حین پخت همیشه می توانید:
 - دما را با استفاده از دکمه "+" و "-" تنظیم کنید؛
 - مدت زمان حالت پخت را تنظیم کنید (حالتهای پخت را ببینید)؛
 - با فشار دادن دکمه "STOP" پخت را قطع کنید.
7. در صورت قطع برق، یک سیستم خودکار حالت پخت را درست از همانجایی که متوقف شده از سر می گیرد، البته بشرطی که دمای فر از حد معینی پایین تر نرفته باشد. حالت های پخت برنامه ای که شروع نشده اند بازیابی نمی شوند و باید از اول برنامه بدهید.

! در حالت BARBECUE (باربیکیو) مرحله پیش گرمایش وجود ندارد.
! هرگز اشیاء را مستقیماً روی کف فر نگذارید؛ چون در غیر اینصورت پوشش لعابی کف آسیب خواهد دید.
! همیشه ظروف پخت و پز را روی سینی(های) تعبیه شده قرار دهید.

تهویه برای خنک کردن

برای اینکه دمای بیرونی فر پایین بیاید، یک فن خنک کننده جریان از هوا را بین صفحه کنترل و در فر می دمد. در ابتدای حالت FAST CLEAN (تمیز کردن سریع)، فن خنک کننده با سرعت پایین کار می کند.
! بعد از اینکه پخت به پایان رسید، فن خنک کننده به کار خود ادامه می دهد تا اینکه فر به اندازه کافی خنک شده باشد.

چراغ فر

هنگامی که فر در حال کار نیست، می توانید با باز کردن در فر آنرا روشن کنید.

! اولین باری که از وسیله استفاده می کنید، فر را خالی و در حالی که در آن بسته است برای حداقل نیم ساعت با دمای حداکثر روشن کنید. قبل از این فر را خاموش کرده و در آنرا باز کنید، مطمئن شوید که تهویه کافی در اتاق برقرار است. ممکن است بوی ناخوشایندی از وسیله به مشام برسد که دلیل آن سوختن مواد محافظی است که در طول ساخت بکار برده شده اند.

! "قفل صفحه کنترل" و "حالت DEMO" (نمایشی) را می توان حتی موقعی که صفحه کنترل خاموش است فعال/غیر فعال کرد.

قفل صفحه کنترل

برای قفل کردن کنترل های فر، دکمه های و را همزمان فشار دهید. صدای زنگ به گوش می رسد و عبارت "Loc" (قفل) در نمایشگر TEMPERATURE (دما) دیده خواهد شد.
برای باز کردن قفل کنترل ها دوباره فشار دهید. دکمه "STOP" (توقف) در هر حالتی کار می کند.

حالت Demo (نمایشی)

فر می تواند در حالت DEMO (نمایشی) کار کند: کلید المنت های حرارتی غیرفعال شده، ولی کنترل ها کار می کنند.
برای فعال کردن حالت DEMO (نمایشی)، دکمه های "+"، و "START" (شروع) را همزمان فشار دهید. صدای زنگ به گوش می رسد و عبارت "DEMO" (نمایشی) در نمایشگر TEMPERATURE (زمان) دیده خواهد شد.
برای فعال کردن حالت DEMO (نمایشی)، دکمه های "+ و "START" (شروع) را همزمان فشار دهید. صدای زنگ به گوش می رسد و عبارت "DEMO" (نمایشی) از نمایشگر محو خواهد شد.

تنظیم ساعت و تایمر

بعد از وصل کردن برق یا بعد از قطعی برق، دکمه و رقم های روی نمایشگر TIME (زمان) چشمک خواهند زد.
برای تنظیم زمان:

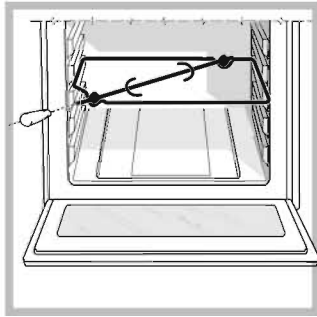
1. دکمه های "+" و "-" را فشار دهید؛ برای اینکه عددها سریعتر حرکت کنند و تنظیم کردن آسان تر شود فشار داده و نگهدارید.
 2. بعد از اینکه به زمان دقیق رسیدید، 10 ثانیه صبر کنید تا انتخاب ذخیره شود، یا اینکه دکمه را فشار دهید تا تنظیم ذخیره شود.
- برای انجام تغییرات لازم، صفحه کنترل را با فشار دادن دکمه ؛ خاموش کنید، سپس دکمه را فشار داده و مراحل مشخص شده را دنبال کنید.
بعد از اینکه زمان تعیین شده سپری شد، تایمر زنگ می زند و بعد از 6 ثانیه یا موقعی که تمام فعال روی صفحه کنترل فشار داده شود بطور خودکار متوقف خواهد شد.




برای تنظیم تایمر، دکمه را فشار داده و روال مربوط به تنظیم ساعت را اجرا کنید. روشن بودن دکمه نشان می دهد که تایمر فعال شده است.

حالت های پخت غیرخودکار

کبابی*

برای استفاده از کباب گردان (شکل را ببینید) به ترتیب زیر عمل کنید:



1. سینی روغن گیر را در وضعیت 1 قرار دهید.
 2. تکیه گاه کباب گردان را در وضعیت 3 گذاشته و کباب گردان را در سوراخ تعبیه شده در صفحه پشت فر بگذارید.
 3. با انتخاب حالت  یا  قابلیت کباب گردان را اجرا کنید.
- ! بعد از فعال کردن حالت , اگر در باز شود کباب گردان از حرکت می ایستد.

حالت های پخت خودکار

! دما و مدت زمان پخت مقادیر از پیش تنظیم شده هستند و در هر بار استفاده نتیجه ای خوبی را تضمین می کنند - بطور خودکار. این مقادیر را نمی توان تغییر داد چون فر از یک سیستم **C.O.P® (پخت برنامه ریزی شده بهینه)** استفاده می کند. برنامه پخت بطور خودکار متوقف شده و فر پخته شدن غذا را نشان می دهد. شما می توانید در صورتی که فر پیش گرم شده باشد یا خیر پخت را شروع کنید.

! بعد از رسیدن به مرحله پخت، فر زنگی را به صدا در می آورد.

! در فر را باز نکنید چون این کار مدت زمان و دما را خدشه دار می سازد.

حالت MEAT (گوشت)

از این قابلیت برای پخت گوشت گاو، خوک و بره استفاده کنید. گوشت را موقعی که فر سرد است داخل آن بگذارید. البته می توانید در فر پیش گرم شده هم قرار دهید.

حالت BAKED CAKES (پخت کیک)

این قابلیت برای تهیه دسرهای حاوی خمیرمایه طبیعی، بیکنگ پودر و دسرهای فاقد خمیرمایه مناسب است. ظرف را موقعی که فر سرد است داخل آن بگذارید. البته می توانید در فر پیش گرم شده هم قرار دهید.

! همه حالت های پخت دارای دمای پخت پیش فرض هستند که می توانید آنرا بطور دستی به مقداری بین 40 درجه سانتیگراد و 250 درجه سانتیگراد تغییر دهید. در حالت BARBECUE (باربیکیو)، مقدار توان پیش فرض بصورت درصد (%) نشان داده می شود و می توان آنرا دستی هم تنظیم کرد.

حالت MULTILEVEL (چند سطحی)

همه المنت های حرارتی و فن فعال می شوند. از آنجایی که گرما در تمام بخش های فر یکنواخت است، هوا غذا را بطور یکنواخت برشته کرده و می پزد. حداکثر از دو سینی می توان بطور همزمان استفاده کرد.

حالت باربیکیو

المنت حرارتی بالایی و کباب گردان (در صورت وجود) فعال می شوند. با فشار دادن دکمه های "+" و "-" واقع در سمت چپ صفحه کنترل، سطوح توان مختلفی روی نمایشگر TEMPERATURE (دما) ظاهر می شوند؛ اینها بین 5% تا 100% هستند. دمای بالا و مستقیم گریل برای غذاهایی که به دمای سطحی بالا نیاز دارند توصیه می شود. از این برنامه فقط در حالتی استفاده کنید که در فر بسته باشد.

حالت گراتن

المنت حرارتی بالایی و کباب گردان (در صورت وجود) فعال شده و فن شروع به کار می کند. در بخشی از این سیکل المنت حرارتی دایره ای هم فعال می شود. ترکیب این قابلیت ها باعث بالا رفتن راندمان و تاثیر تابش حرارتی یک سویه المنت های حرارتی از طریق گردش اجباری هوا در فر می شود. این کار از برشته شدن سطح غذا جلوگیری می کند و اجازه می دهد گرما به درون غذا راه یابد. از این برنامه فقط در حالتی استفاده کنید که در فر بسته باشد.

حالت LOW TEMPERATURE (دما پایین)

با این نوع پخت می توانید مواد غذایی را عمل آورید، یخ آنها را آب کنید، ماست تهیه کنید، و غذاهایی را که باید در دماها و سرعت پایین پخته شوند تهیه کنید. گزینه های موجود برای دما عبارتند از: 40، 65، 90 درجه سانتیگراد.

* فقط در برخی مدل ها.

حالت BREAD (نان)


توصیه می شود برای کسب بهترین نتیجه دستور العملهای زیر را بدقت اجرا کنید:

- دستور تهیه را رعایت کنید.
- از حداکثر وزن برای سینی روغن گیر تخطی نکنید.
- **حتماً 100 میلی لیتر آب سرد** با داخل سینی پخت بریزید، سینی پخت را باید در وضعیت **5 بگذارید**.
- خمیر باید برای $1\frac{1}{2}$ - 1 ساعت در اتاق بماند (بسته به دمای اتاق) تا ور بیاید یا تا موقعی که اندازه خمیر دو برابر شده باشد.

دستور تهیه نان:

- 1 سینی روغن گیر با گنجایش حداکثر 1000 گرم، ردیف پایین
- 2 سینی روغن گیر هر یک با گنجایش حداکثر 1000 گرم، ردیف پایین و وسط

دستور تهیه 1000 گرم خمیر: 600 گرم آرد، 360 میلی لیتر آب، 11 گرم نمک، 25 گرم خمیرمایه تازه (یا 2 کیسه خمیرمایه پودر) طرز تهیه:

- آرد و نمک را در یک کاسه بزرگ با هم مخلوط کنید.
- خمیرمایه را در آب ولرم (با دمای حدودی 35 درجه سانتیگراد) حل کنید.
- یک گودی کوچک در آرد درست کنید.
- مخلوط آب و خمیرمایه را در آن بریزید.
- برای 10 دقیقه با کف دست خود خمیر را مرتب کشیده و تا کرده و ورز دهید تا اینکه بافت یکنواختی پیدا کند و خیلی چسناک نباشد.
- خمیر را به شکل یک توپ درآورید، آنرا در یک کاسه بزرگ گذاشته و روی آنرا با لفاف پلاستیکی شفاف ببوشانید تا خمیر خشک نشود. قابلیت غیر خودکار LOW TEMPERATURE (دما پایین) فر را انتخاب کرده و دما را روی 40 درجه سانتیگراد تنظیم کنید. کاسه را در داخل گذاشته و بگذارید خمیر برای حدود 1 ساعت بماند (حجم خمیر باید دو برابر شود).
- خمیر را به قرص های مساوی تقسیم کنید.
- آنها را در سینی روغن گیر روی یک کاغذ روغنی قرار دهید.
- روی قرص های نان آرد بپاشید.
- روی قرص ها با چاقو خط بیاندازید.
- **حتماً 100 میلی لیتر آب سرد** با داخل سینی پخت بریزید، سینی پخت را باید در وضعیت **5 بگذارید**. برای تمیز کردن توصیه می شود از آب و سرکه استفاده کنید.
- قرص های نان را موقعی که فر سرد است داخل آن بگذارید.
- حالت پخت BREAD (نان)  را شروع کنید.
- قرص های نان را بعد از پخت روی توری گریل بگذارید تا کاملاً خنک شوند.

حالت پیتزا

از این قابلیت برای پخت پیتزا استفاده کنید. برای جزییات بیشتر به فصل بعدی مراجعه کنید.

حالت BREAD (نان)

از این قابلیت برای پخت نان استفاده کنید. برای جزییات بیشتر به فصل بعدی مراجعه کنید.


حالت پیتزا

توصیه می شود برای کسب بهترین نتیجه دستور العملهای زیر را بدقت اجرا کنید:

- دستور تهیه را رعایت کنید.
- وزن خمیر باید بین 500 گرم تا 700 گرم باشد.
- سینی روغن گیر را کمی چرب کنید.

دستور تهیه پیتزا:

1 سینی روغن گیر در ردیف پایین، فر گرم یا سرد دستور تهیه 3 پیتزا به وزن تقریبی 550 گرم: 1000 گرم آرد، 500 میلی لیتر آب، 20 گرم نمک، 20 گرم شکر، 100 میلی لیتر روغن زیتون، 20 گرم خمیرمایه تازه (یا 2 کیسه خمیرمایه پودر)

- ور آمدن در دمای اتاق: 1 ساعت.
- داخل فر گرم یا سرد قرار دهید.
- حالت پخت PIZZA (پیتزا)  را شروع کنید.

برنامه های پخت

! قبل از اینکه بتوانید برنامه ریزی را انجام دهید باید یک حالت پخت انتخاب کنید.

برنامه ریزی مدت زمان

1. دکمه **END** را فشار دهید؛ دکمه **END** اعداد روی نمایشگر TIME (زمان) چشمک می زنند.
2. برای تنظیم مدت زمان، دکمه های "+" و "-" را فشار دهید؛ برای اینکه عددها سریعتر حرکت کنند و تنظیم کردن آسان تر شود فشار داده و نگهدارید.
3. بعد از اینکه به مدت زمان دلخواه رسیدید، 10 ثانیه صبر کنید تا انتخاب ذخیره شود، یا اینکه دکمه **END** را فشار دهید تا تنظیم ذخیره شود.
4. بعد از گذشت زمان تعیین شده، عبارت END (پایان) روی نمایشگر TEMPERATURE (دما) ظاهر می شود و صدای زنگ به گوش می رسد.
- بعنوان مثال: الان ساعت 9:00 صبح است و زمان 1 ساعت و 15 دقیقه را برنامه ریزی کرده اید. برنامه بطور خودکار در ساعت 10:15 صبح متوقف می شود.

برنامه های پخت تاخیری

1. دکمه **END** را فشار داده و مراحل 1 تا 3 را مطابق شرحی که برای تنظیم زمان داده شد انجام دهید.
 2. سپس دکمه **END** را فشار دهید و زمان پایان پخت را با فشار دادن دکمه های "+" و "-" تنظیم کنید؛ برای اینکه عددها سریعتر حرکت کنند و تنظیم کردن آسان تر شود فشار داده و نگهدارید.
 3. بعد از اینکه به زمان پایان پخت رسیدید، 10 ثانیه صبر کنید تا انتخاب ذخیره شود، یا اینکه دکمه **END** را فشار دهید تا تنظیم ذخیره شود.
 4. برای تایید فرایند برنامه ریزی دکمه "START" (شروع) را فشار دهید.
 5. بعد از گذشت زمان انتخاب شده، عبارت END (پایان) روی نمایشگر TEMPERATURE (دما) ظاهر می شود و صدای زنگ به گوش می رسد.
 - بعنوان مثال: ساعت 9:00 صبح است و زمان 1 ساعت و 15 دقیقه برنامه ریزی شده و زمان پایان برای 12:30 انتخاب شده است. برنامه بطور خودکار در 11:15 صبح شروع می شود.
- دکمه های **END** و **END** با چشمک زدن نشان می دهند که حالت برنامه ریزی شده تنظیم شده است. بعد از برنامه ریزی، در زمانی که منتظر شروع پخت هستید، نمایشگر TIME (زمان) مدت زمان و زمان پایان پخت را به تناوب نمایش می دهد.
- برای لغو فرایند برنامه ریزی کافی است دکمه "STOP" (توقف) را فشار دهید.

! هنگام انتخاب حالت پخت، دکمه **END** فعال می شود ولی دکمه **END** فعال نمی شود. هنگام تنظیم زمان پخت، دکمه **END** روشن شده و می توان پخت تاخیری برنامه ریزی کرد.

راهنمایی های عملی پخت

! در موقع پخت با کمک فن سینی ها را در ردیف 1 و 5 قرار ندهید. چون گرمای مستقیم بیش از حد می تواند مواد غذایی حساس به دما را بسوزاند.

! در حالت های پخت BARBECUE (باربیکیو) و GRATIN (گرانن)، بخصوص در صورت استفاده از کباب گردان، سینی روغن گیر را در وضعیت 1 قرار دهید تا بقایای پخت و پز (مانند چربی و/یا روغن) را جمع کند.

MULTILEVEL (چندسطحی)

- از وضعیت های 2 و 4 استفاده کنید، غذایی را که به گرمای بیشتر احتیاج دارد در 2 بگذارید.
 - سینی روغن گیر را در پایین و سینی غذا را در بالا بگذارید.
- باربیکیو
- سینی گریل را در وضعیت 3 یا 4 گذاشته و مواد غذایی را در وسط سینی قرار دهید.

- توصیه می شود توان را روی حداکثر قرار دهید. المنت حرارتی بالایی با یک ترموستات کنترل می شود و دائم کار نخواهد کرد.

PIZZA (پیتزا)

- از یک ظرف پیتزای سبک آلومینیومی استفاده کنید. آنرا روی سینی تعبیه شده قرار دهید.
- برای برشته شدن رویه، از سینی روغن گیر استفاده نکنید چون با افزایش دادن زمان کلی پخت از برشته شدن جلوگیری می کند.
- اگر پیتزا دارای مواد زیادی باشد توصیه می کنیم پنیر موتزلا را بعد از گذشت نیمی از زمان پخت روی پیتزا بگذارید.

جدول راهنمای پخت

فارسی

مدت زمان پخت (دقیقه)	دمای توصیه شده (درجه سانتیگراد)	پیش گرم کردن	موقعیت سینی		وزن (به کیلوگرم)	نوع غذا	حالت های پخت
			ریل های هادی کشویی	ریل های هادی استاندارد			
20-25 30-35 20-25 65-75 45-50 30-35 35-40 20-25 10-20 20-25 20-30	220-230 180 170 200-210 190-200 180 190-200 190 190 210 200	بله بله بله بله بله بله بله بله بله بله بله	3 و 1 3 و 1 3 و 1 3 و 1 1 1 3 و 1 3 و 1 3 و 1 3 و 1 3 و 1	4 و 2 4 و 2 4 و 2 1 و 2/3 2 1 یا 2 2 4 و 2 4 و 2 4 و 2 3 و 1	1+1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	پیتزا در 2 سینی پای در دو سینی / کیک در 2 سینی کیک اسفنجی در 2 سینی (روی سینی روغن گیر) مرغ کبابی + سیب زمینی گوشت بره ماهی ماکارل لازانیا شیرینی خامه ای در 2 سینی بیسکویت در 2 سینی شیرینی پیزی در 2 سینی پای	جنس سطحی*
15-20 10-15 8-10 10-15 15-20 15-20 15-20 10-12 3-5 70-80 70-80	100% 100% 100% 100% 100% 100% 100% 100% 100% 100% 100%	خیر خیر خیر خیر خیر خیر خیر خیر خیر خیر خیر	3 3 3 3 یا 2 3 3 3 3 3 - -	4 4 4 3 یا 4 4 4 4 4 4 - -	1 0.7 0.7 0.7 0.5 0.8 0.7 5 یا 4 6 یا 4 1 1	ماهی ماکارل ماهی سول و ده پا کباب اسکونید و میگو قیله ماهی کاد سبزیجات گریل استیک گوساله سوسیس همبرگر ساندویچ تست (یا تست) مرغ کبابی گردان با استفاده از کباب گردان (در صورت وجود) بره کبابی گردان با استفاده از کباب گردان (در صورت وجود)	باربیکیو*
55-60 30-35 70-80 60-70 60-75 70-80 40-45	210 200 210 210 210 210 210	خیر خیر خیر خیر خیر خیر خیر	2 2 - - 2 2 2	2 2 - - 2 2 2	1.5 1 1.5 1.5 1 1 1	مرغ گریل ده پا مرغ کبابی گردان با استفاده از کباب گردان (در صورت وجود) اردک کبابی گردان با استفاده از کباب گردان (در صورت وجود) گوشت گوساله یا گاو کبابی گوشت خوک کبابی گوشت بره	گراتن*
- 60-90 - -	- - - -	خیر خیر خیر خیر	2 2 2 2	3 یا 2 3 یا 2 3 یا 2 3 یا 2	- - - -	دیفراست تذییق گرم کردن ظرف پاستوریزه کردن	دما پایین
23-33 23-33	- -	خیر خیر	2 2	2 2	1 1	پیتزا (به دستور تهیه مراجعه شود) فوکاچیا (خمیر نان)	پیتزا پز خودکار
55	-	خیر	2	2	1	نان (به دستور تهیه مراجعه شود)	نان پز خودکار
35-55	-	خیر	2	3 یا 2	1	کیک با خمیر ور آمده	کیک پز خودکار
60-80	-	خیر	2	3 یا 2	1	کباب ها	کباب پز خودکار

* زمان های پخت ذکر شده فوق تنها حکم راهنما دارند و می توان آنها را بر اساس سلیقه فردی عوض کرد. زمان های پیش گرم کردن فر استاندارد بوده و بطور دستی قابل تغییر نمی باشند.

- مسئولیت ایمنی آنها را بر عهده بگیرد با وسیله کار کنند یا دستورات اولیه را در ارتباط با کار دستگاه دریافت کنند.
- اجازه ندهید کودکان با وسیله بازی کنند.

! این دستگاه بر اساس استانداردهای بین المللی در زمینه ایمنی طراحی و ساخته شده است. هشدارهای زیر برای منظور حفظ ایمنی ارائه شده و می بایست با دقت مطالعه شوند.

ایمنی کلی

- ### دور انداختن
- هنگام دور انداختن مواد بسته بندی: از قوانین محلی پیروی کنید چون ممکن است از مواد بسته بندی دوباره استفاده کنند.
 - مصوبه اروپایی 2002/96/EC در خصوص تجهیزات از کار افتاده برقی و الکترونیکی (WEEE) بیان می کند که لوازم خانگی نباید در چرخه عادی زباله های جامد شهری دور انداخته شوند.
 - تجهیزات از کار افتاده باید جداگانه جمع آوری شوند تا هزینه استفاده دوباره و بازیافت مواد داخل آنها بهینه شده و از وارد آمدن خسارت های احتمالی به جو و سلامتی عمومی جلوگیری شود. علامت سطل زباله با یک ضربدر که روی تمام محصولات وجود دارد بدین معنی است که صاحب دستگاه باید تعهدات و مسئولیت های خود در قبال تفکیک زباله ها را رعایت کند.
 - برای کسب اطلاعات بیشتر در خصوص روش صحیح دور انداختن لوازم خانگی مستعمل، می توانید با سازمان های عمومی ذیربط یا فروشنده محلی لوازم خانگی صحبت کنید.

- این دستگاه صرفاً برای استفاده خانگی طراحی شده و برای استفاده های صنعتی یا تجاری مناسب نمی باشد.
- این دستگاه را نباید در بیرون از ساختمان، حتی اگر در محیطی پوشش دار باشد نصب کرد. قرار دادن وسیله در معرض باران و طوفان بسیار خطرناک است.
- هنگام جابجا کردن یا حرکت دادن وسیله، همیشه از دسته های کنار فر استفاده کنید.
- با پای لخت یا با دست یا پای تر یا خیس به وسیله دست نزنید.
- این وسیله فقط باید توسط افراد بزرگسال، و برای تهیه غذا بر اساس دستورالعملهای این دفترچه راهنما به کار گرفته شود. هر نوع استفاده دیگر از این وسیله (مانند گرم کردن اتاق) نادرست بوده و خطرناک می باشد. سازنده هیچ مسئولیتی در قبال خسارات ناشی از استفاده نادرست، غیراصولی و غیرمعمول از وسیله نخواهد داشت.

احترام و حفاظت از محیط زیست

- شما می توانید با استفاده از فر در ساعت های بعد از ظهر یا اولین ساعت های صبح در کاستن از بار پیک شبکه های برق رسانی کمک کنید. برنامه های مختلف پخت - و برنامه "پخت تأخیری" (برنامه های پخت را ببینید) و کارکرد "تمیز کردن خودکار تأخیری" (بخش نگهداری و مراقبت را ببینید) بطور خاص - به کاربر اجازه می دهد تا زمان خود را به نحو موثرتری بهینه سازد.
- در هنگام استفاده از حالت های باربیکو و گراتن همیشه در فر را بسته نگه دارید: با این کار ضمن اینکه در مصرف انرژی صرفه جویی می کنید (حدود 10%) نتیجه بهتری هم بدست خواهید آورد.
- درزگیرهای در را مرتباً بررسی کرده و آنها را تمیز کنید تا مطمئن شوید عاری از گرد و غبار هستند و بخوبی بروی در قرار می گیرند و در نتیجه از فرار حرارت جلوگیری می شود.
- ! این محصول با الزامات آخرین مصوبات اتحادیه اروپا در خصوص محدودسازی مصرف توان در حالت استندبای یا آماده بکار سازگاری دارد. اگر برای مدت 2 دقیقه هیچ کاری انجام نشود، دستگاه بطور خودکار به "دکمه ساعت" می رود. حالت آماده بکار با یک "نماد ساعت" با روشنی کم مشخص می شود. بمحض اینکه دوباره با دستگاه کار کنید وارد حالت عملیاتی می شود.

- هنگامی که وسیله در حال کار است به المنت های حرارتی یا بعضی قسمت های در فر دست نزنید؛ این بخش ها بسیار داغ می شوند. کودکان را از دستگاه دور نگهدارید.
- مطمئن شوید که سیم های برق دیگر وسایل برقی با بخش های داغ فر تماس پیدا نمی کنند.
- بازشدگی های مورد استفاده برای تهیه و انتشار حرارت هرگز نباید پوشانده شوند.
- دستگیره در فر را همیشه از وسط آن بگیرید: بخش های انتهایی آن ممکن است داغ باشند.
- همیشه موقع قرار دادن یا برداشتن ظروف آشپزی از داخل فر دستکش مخصوص فر دست کنید.
- برای پوشش دادن کف فر از فویل آلومینیوم استفاده نکنید.
- مواد قابل اشتعال در فر قرار ندهید: اگر فر بطور اتفاقی روشن شود، ممکن است آتش بگیرند.
- اگر می خواهید سیم برق دستگاه را بکشید، همیشه دوشاخه را از پریز بکشید نه اینکه خود سیم را بکشید.
- هرگز بدون اینکه سیم برق دستگاه را از پریز کشیده باشید اقدام به تمیز کردن یا کارهای نگهداری نکنید.
- اگر دستگاه خراب شد، تحت هیچ شرایطی نباید خودتان آنرا تعمیر کنید. تعمیراتی که توسط خود افراد انجام می شود ممکن است باعث بروز جراحت بدنی یا خرابی بیشتر دستگاه گردد. با یک مرکز خدمات تماس بگیرید (بخش کمک رسانی را ببینید).
- اشیاء سنگین روی در فر نگذارید.
- افرادی که توانایی های جسمانی، حسی یا روانی آنها محدود است (و کودکان)، افراد ناوارد و یا هر کسی که با وسیله آشنا نیست نباید با آن کار کنند. این افراد باید در حداقل شرایط تحت نظر یک نفر که

خاموش کردن وسیله

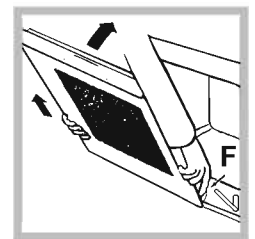
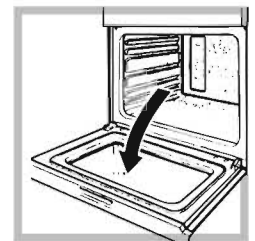
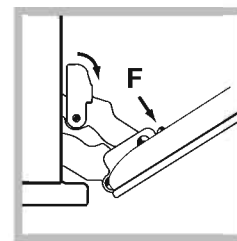
قبل از انجام هرگونه کاری روی وسیله سیم برق آنرا بکشید.

تمیز کردن وسیله

- بخش های ساخته شده از استیل یا دارای روکش لعابی و درزگیرهای لاستیکی را باید با یک اسفنج که در آب ولرم و صابون خنثی خیسانده شده است تمیز کرد. برای پاک کردن لکه های سخت از محصولات و شوینده های اختصاصی استفاده کنید. بعد از تمیز کردن، بطور کامل آبکشی کرده و خشک کنید. از پودرهای ساینده یا مواد خورنده استفاده نکنید.
 - بطور ایده آل باید بعد از هر بار استفاده و موقعی که هنوز داخل فر نیمه گرم است آنرا تمیز کرد. از آب گرم و ماده شوینده استفاده کنید، سپس خوب آبکشی کرده و با یک دستمال نرم خشک کنید. از مواد ساینده استفاده نکنید.
 - کلیه لوازم جانبی - به استثنای سینی های کشویی - را می توان مانند لوازم عادی آشپزخانه شست، آنها حتی برای ماشین ظرف شویی هم مناسب هستند.
 - توصیه می شود مواد شوینده مستقیماً روی صفحه کنترل اسپری نشوند، در عوض می توان از یک اسفنج استفاده کرد.
- !** هرگز از بخارشو یا شوینده های تحت فشار برای این وسیله استفاده نکنید.

تمیز کردن در فر

- بخش شیشه ای در را با استفاده از یک اسفنج و ماده شوینده غیر ساینده تمیز کنید، سپس با یک دستمال نرم بخوبی خشک کنید. از مواد ساینده زبر یا کاردک های تیز فلزی استفاده نکنید چون اینها سطح را خراش می دهند و شیشه ترک خواهد خورد.
- برای تمیز کردن بیشتر می توان در فر را بیرون آورد:
- در فر را بطور کامل باز کنید (شکل را ببینید).
 - اهرم های کوچکی که روی دو لولا قرار دارند (شکل را ببینید) را بلند کرده و بچرخانید.



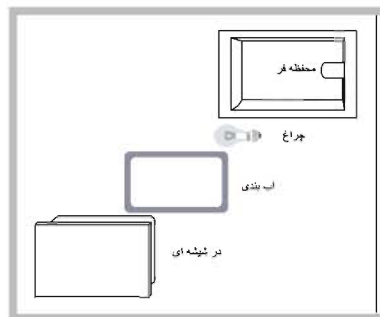
- در را از دو کناره بیرونی آن گرفته و تا نیمه ببندید. گیره ها F را فشار داده و قفل در را باز کنید، سپس در را به سمت خود بکشید و آنرا از شیار خود بلند کنید (شکل را ببینید)*.
- برای عوض کردن در، همین مراحل را به ترتیب عکس انجام دهید.

بازبینی درزگیرها

درزگیر (واشر) های اطراف در را بطور مرتب بازبینی کنید. اگر درزگیرهای آسیب دیده بودند، با نزدیک ترین مرکز خدمات پس از فروش تماس بگیرید (بخش کمک رسانی را ببینید). توصیه می کنیم تا زمانی که درزگیرها را عوض نکرده اید از فر استفاده نشود.

عوض کردن حباب لامپ

برای عوض کردن حباب لامپ:

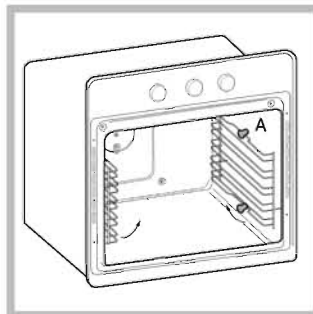


- قاب شیشه ای را با استفاده از یک پیچ گوشتی بیرون بیاورید.
 - حباب لامپ را بیرون آورده و با نوع مشابه عوض کنید: مصرف 15 وات، cap E 14.
- قاب شیشه ای را عوض کنید، مطمئن شوید که درزگیر درست قرار گرفته باشد (شکل را ببینید).

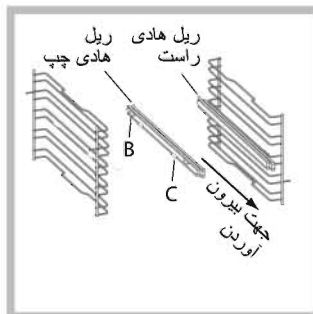
سوار کردن مجموعه سینی کشویی

برای سوار کردن مجموعه سینی کشویی:

- دو قاب را باز کنید، آنها را از فاصله دهنده های A دور کرده و بلند کنید (شکل را ببینید).



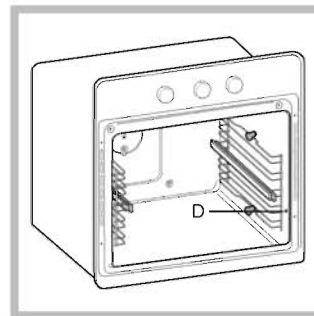
- سینی ای را که می خواهید در کشویی استفاده کنید انتخاب نمایید. با در نظر گرفتن جهت صحیح بیرون کشیدن سینی کشویی، قسمت B و C را روی قاب قرار دهید.



تجهیزات ایمنی

- در به محض بالاتر رفتن دما از حدی معین بطور خودکار قفل می شود.
- در صورت بروز اشکال، المنت های حرارتی خاموش خواهند شد.
- بعد از قفل شدن در، نمی توانید مدت زمان و تنظیم زمان پایان را عوض کنید.

3. دو قاب را با استفاده از سوراخ های پیش بینی شده روی دیواره های فر به ریل های هادی محکم کنید (شکل را ببینید). سوراخ های قاب سمت چپ در بالا قرار دارند، ولی سوراخ های قاب سمت راست در پایین هستند.



4. در پایان، قاب را روی فاصله دهنده های A جا بزنید.

! برنامه ریزی فقط بعد از انتخاب حالت FAST CLEAN (تمیز کردن سریع) ممکن است.

! سینی های کشویی را در وضعیت 5 قرار ندهید.

تمیز کردن خودکار با قابلیت FAST CLEAN (تمیز کردن سریع)

در حالت FAST CLEAN (تمیز کردن سریع)، دمای داخل فر به 500 درجه سانتیگراد می رسد. سیکل تجزیه حرارتی آغاز بکار کرده و بقایای غذا و دوده ها را پاک می کند. چرک و مواد اضافی عملاً سوزانده می شوند. در حین برنامه تمیز کردن خودکار اجازه ندهید کودکان به فر نزدیک شوند چون سطوح آن خیلی داغ خواهند شد. ذرات ممکن است بر اثر فرایند احتراق آبی در داخل فر مشتعل شوند. جای هیچ نگرانی نیست: این فرایند عادی و بدون خطر است.

پیش از وارد شدن به حالت تمیز کردن سریع:

- ذرات و بقایای بزرگ مواد غذایی را با یک اسفنج تر از داخل فر پاک کنید. از مواد شوینده استفاده نکنید.
- همه لوازم جانبی را بیرون بیاورید.
- حوله آشپزخانه یا دستگیره های حوله ای روی دسته فر نگذارید.

! اگر فر خیلی داغ باشد، امکان دارد سیکل تجزیه حرارتی کار نکند. منتظر شوید تا فر خنک شود.

! برنامه فقط بعد از بسته شدن در فر شروع به کار خواهد کرد.

برای فعال کردن حالت تمیز کردن سریع، دکمه **Fast Clean** را فشار دهید؛ در نمایشگر TIME (زمان) مدت زمان پیش فرض 1 ساعت و 30 دقیقه (برنامه عادی) و در نمایشگر TEMPERATURE (دما) عبارت "nor" دیده می شود؛ با فشار دادن دکمه "+" برنامه شدید "int" آغاز می شود، و برای 2 ساعت طول خواهد کشید؛ اگر دکمه "-" را فشار دهید برنامه اکونومی یا اقتصادی "eco" فعال شده و 1 ساعت به طور می انجامد.

برنامه ریزی تمیز کردن خودکار تاخیری

1. دکمه **END** را فشار دهید؛ دکمه **END** اعداد روی نمایشگر TIME (زمان) چشمک می زنند.
 2. برای تنظیم مدت زمان، دکمه های "+" و "-" را فشار دهید؛ برای اینکه عددها سریعتر حرکت کنند و تنظیم کردن آسان تر شود فشار داده و نگهدارید.
 3. بعد از اینکه به زمان پایان پخت رسیدید، 10 ثانیه صبر کنید تا انتخاب ذخیره شود، یا اینکه دکمه **END** را فشار دهید تا تنظیم ذخیره شود.
 4. بعد از گذشت زمان انتخاب شده، عبارت END (پایان) روی نمایشگر TEMPERATURE (دما) ظاهر می شود و صدای زنگ به گوش می رسد.
- بعنوان مثال: ساعت 9:00 صبح و تمیز کردن سریع اکونومی (ECO) انتخاب شده است: زمان پیش فرض اجرای آن 1 ساعت می باشد. 12:30 زمان برنامه ریزی شده پایان است. برنامه در ساعت 11:30 صبح بطور خودکار شروع به کار می کند.
- هرگاه دکمه های **END** و **END** چشمک بزنند برنامه ریزی انجام شده است. بعد از برنامه ریزی، در زمانی که منتظر شروع تمیز کردن سریع هستید، نمایشگر TIME (زمان) مدت زمان و زمان پایان حالت تمیز کردن سریع را به تناوب نمایش می دهد. برای لغو فرایند برنامه ریزی کافی است دکمه "STOP" (توقف) را فشار دهید.

بعد از اتمام برنامه تمیز کردن خودکار

پیش از اینکه در فر را باز کنید باید صبر کنید تا دمای داخل فر به اندازه کافی کم بشود. احتمالاً مقداری ذرات غبار در پایین و کناره های فر خواهید دید؛ بعد از اینکه فر کاملاً خنک شد آنها را با یک اسفنج تر پاک کنید. یا اینکه می توانید از فر که گرم است استفاده کنید، در اینصورت نیازی به پاک کردن ذرات نیست چون کاملاً بی خطر هستند و هیچ تاثیری روی غذای شما نمی گذارند.

هشدار:

دستگاه مجهز به یک سیستم عیب یابی خودکار است که اشکالات را تشخیص می دهد. اشکالات کاری بصورت پیام هایی به قالب زیر نمایش داده می شوند: "ER" و بعد چند عدد. در صورت وقوع اشکال کمک فنی بگیرید.

قبل از تماس با بخش کمک رسانی:

- ببینید آیا خودتان می توانید مشکل را برطرف کنید یا خیر.
- برنامه را از نو شروع کنید تا ببینید آیا اشکال برطرف می شود یا خیر.
- اگر مشکل باقی مانده است، با بخش مجاز کمک رسانی فنی تماس بگیرید.

! هرگز از خدمات تکنسین های غیرمجاز استفاده نکنید.

لطفاً اطلاعات زیر را آماده داشته باشید:

- پیام نمایش داده شده روی نمایشگر TEMPERATURE (دما).
- مدل وسیله (Mod.).
- شماره سریال آن (S/N).
- این دو مورد اخیر را می توانید روی پلاک وسیله بخوانید.