

فهرست مطالب

نصب، 2-3

استقرار
اتصالات برق

معرفی وسیله، 4

نمای کلی
صفحه کنترل

راه اندازی و استفاده، 5

راه اندازی فر
پلاک دستگاه

برنامه ریز الکترونیکی پخت، 6

حالت های پخت، 7-9

حالت های پخت
راهنمایی های عملی پخت
جدول راهنمای پخت

نکات و موارد احتیاطی، 10

ایمنی کلی
دور انداختن
احترام و حفاظت از محیط زیست
کمک رسانی

نگهداری و مراقبت، 11

خاموش کردن وسیله
تمیز کردن وسیله
تمیز کردن در فر
عوض کردن حباب لامپ
سوار کردن مجموعه سینی کشویی

ES

Espanol, 23

FR

Français, 12

فارسی

فارسی، 1

AR

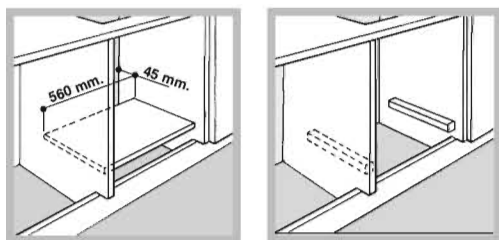
فارسی

FH 939
FH 939 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 45 x 560 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 دستگاه جدید خود این دفترچه راهنما را با دقت مطالعه کنید. این دفترچه حاوی اطلاعات بسیار مهمی درباره نصب صحیح، استفاده و نگهداری از دستگاه است.

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

استقرار

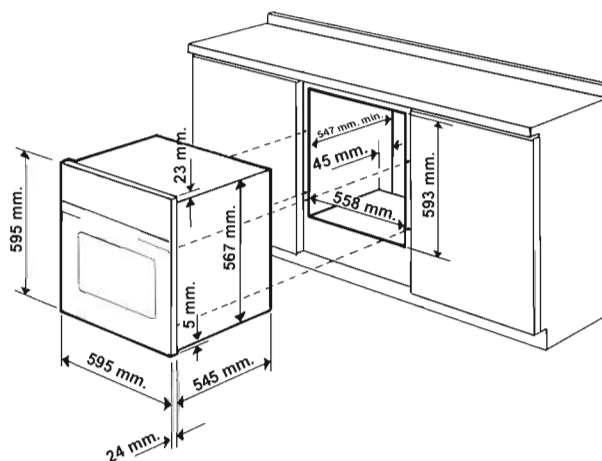
! مواد بسته بندی را دور از دسترس کودکان نگه دارید. این مواد ممکن است خطر خفگی برای کودکان ایجاد کنند. به نکات و موارد احتیاطی رجوع کنید).

! وسیله باید توسط یک فرد واجد شرایط 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.

نصب دستگاه

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. مقدارهای مصرف دستگاه که روی پلاک آن نوشته شده است بر اساس این نوع نصب می باشد.

قرار دادن در مرکز و ثابت کردن*

وصل کردن سیم برق به پرز

یک دوشاخه استاندارد مطابق با بار درج شده روی پلاک دستگاه نصب کنید (جدول را ببینید).
دستگاه باید مستقیماً و با استفاده از یک مدارشکن همه سویی با حداقل بازشدگی کنتاکت 3 میلی متر بین وسیله و پرز وصل شود، مدارشکن باید برای بار عنوان شده روی دستگاه مناسب باشد و با مقررات الکتریکی معتبر همخوانی داشته باشد (سیم اتصال زمین نباید توسط مدارشکن قطع شود). سیم برق باید طوری قرار داده شود که با دماهای بالاتر از 50 درجه سانتیگراد در هیچ نقطه ای تماس پیدا نکند.

! نصاب باید از برقراری اتصالات صحیح برقی اطمینان حاصل کند و مقررات ایمنی را رعایت کرده باشد.

قبل از اینکه برق را وصل کنید، مطمئن شوید که:

- اتصال زمین برقرار شده و دوشاخه با مقررات و استانداردها همخوانی دارد.
- پرز از عهده تحمل حداکثر توان وسیله بر می آید، مقدار توان روی پلاک دستگاه قید شده است (زیر را ببینید).
- ولتاژ باید 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.

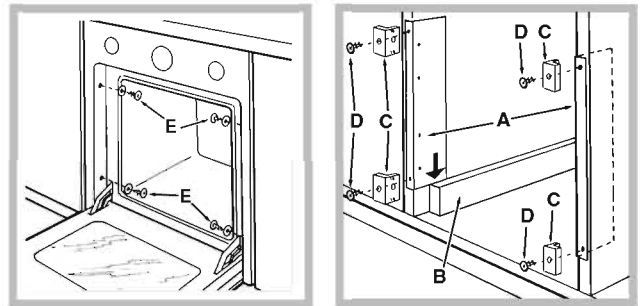
! بعد از اینکه وسیله نصب شد، سیم برق و پرز باید به آسانی در دسترس باشند.

! 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.

1. زوارهای "A" را روی پایه فر "B" قرار دهید.
2. زبانه های "C" را روی زوارهای "A" قرار دهید. اگر ضخامت پانل کناری کابینت:
 - 16 میلی متر است: زبانه را طوری قرار دهید که عدد 16 نوشته شده روی آن به سمت شما باشد؛
 - 18 میلی متر است: زبانه را طوری قرار دهید که قسمت بدون نوشته آن به سمت شما باشد؛
 - 20 میلی متر است: نیازی به قرار دادن زبانه نیست.
3. زوارها و زبانه ها را با پیچ های "D" به لبه پانل کناری کابینت محکم کنید.
4. فر را با پیچ و واشرهای پلاستیک "E" در داخل کابینت نصب کنید.

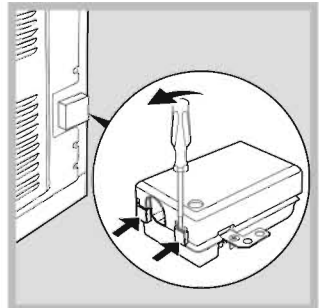


اتصالات برق

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

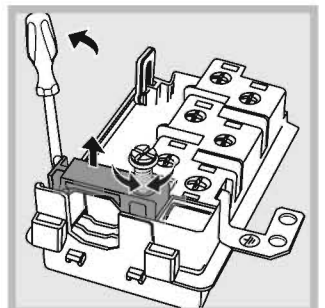
وصل کردن سیم برق

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).



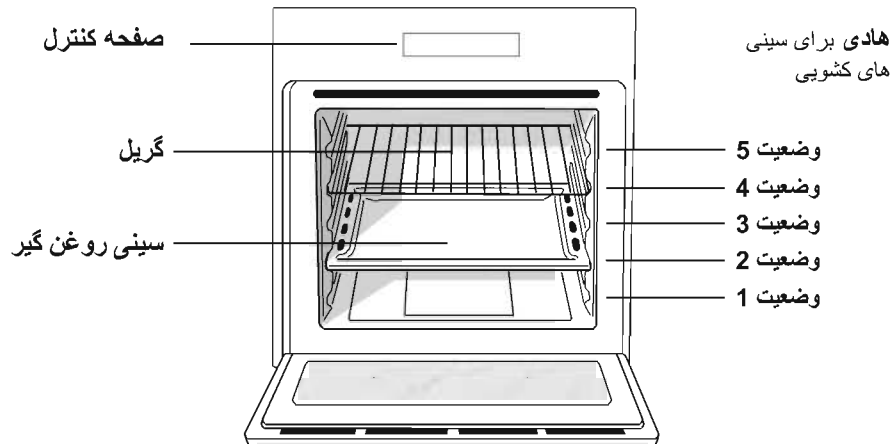
2. از یک پیچ گوشتی بعنوان اهرم استفاده کنید و پیچ گیره کابل را شل کرده و آنرا بردارید (شکل را ببینید).

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

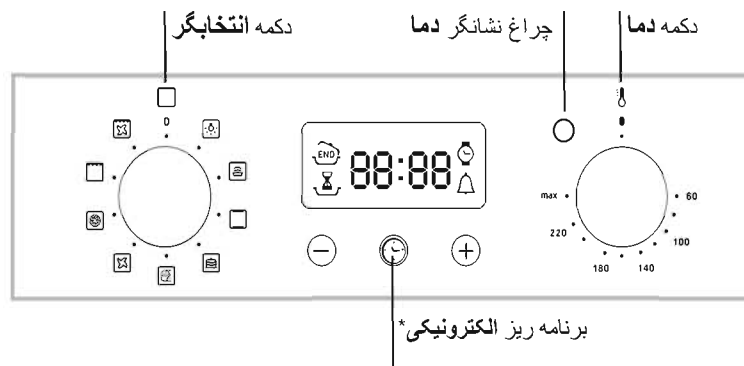


* فقط در برخی مدل ها.

نمای کلی



صفحه کنترل



* فقط در برخی مدل ها.

تهویه برای خنک کردن

برای اینکه دمای بیرونی فر پایین بیاید، در بعضی از مدل ها یک فن خنک کننده جریانی از هوا را بین صفحه کنترل و در فر می دمد.
! 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

چراغ وقتی که را با دکمه انتخابگر انتخاب می کنید روشن می شود. چراغ در صورت انتخاب یک حالت پخت روشن می ماند.

! 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.

راه اندازی فر

1. با گرداندن دکمه انتخابگر برنامه پخت دلخواه را انتخاب کنید.
2. دمای دلخواه را با دکمه دما تنظیم کنید. برای آگاهی از مشخصات حالت های مختلف پخت و دماهای پیشنهادی به جدول راهنمای پخت مراجعه کنید (به حالت های پخت مراجعه کنید).
3. چراغ نشانگر دما بعد از روشن شدن نشان می دهد که فر در حال گرم شدن و رسیدن به دمای دلخواه است.
4. در حین پخت می توانید کارهای زیر را انجام دهید:
- با گرداندن دکمه انتخابگر برنامه پخت را تغییر دهید.
- با گرداندن دکمه دما، دما را تغییر دهید.
- با گرداندن دکمه انتخابگر بروی "0" پخت را متوقف کنید.

! 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.

پلاک دستگاه	
ابعاد	عرض 43.5 سانتی متر ارتفاع 32 سانتی متر طول 41.5 سانتی متر
حجم	58 لیتر
اتصالات برق	ولتاژ: 220 – 240 ولت ~ 50 هرتز حداکثر توان جذب شده 2800 وات
برجسب انرژی	مصوبه 2002/40/EC بروی برجسب فرهای برقی. استاندارد EN 50304 مصرف انرژی برای تبادل حرارت طبیعی – حالت گرمایش: / حالت تبادل حرارت. مصرف انرژی اظهار شده برای کلاس تبادل حرارت اجباری – حالت گرمایش: / پخت.
	این دستگاه با مصوبات اتحادیه اروپا به شرح زیر سازگاری دارد: - 2006/95/EEC مصوب 12/12/06 (ولتاژ پایین) و متمم های بعدی آن؛ - 2004/108/EEC مصوب 15/12/04 (سازگاری الکترومغناطیسی) و متمم های بعدی آن؛ - 93/68/EEC مصوب 22/07/93 و متمم های بعدی آن؛ - 2002/96/EC و اصلاحات متعاقب.



* فقط در برخی مدل ها.

برنامه های پخت

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

برنامه ریزی مدت زمان پخت

1. دکمه (🕒) را چند بار فشار دهید تا اینکه نماد (🕒) و سه رقم روی نمایشگر چشمک بزنند.
2. برای تنظیم مدت زمان دلخواه از دکمه های "+" و "-" استفاده کنید؛ اگر هریک از این دکمه ها را فشار داده و نگهدارید، مقادیر با سرعت بیشتری در نمایشگر نشان داده شده و تنظیم کردن مقدار سریعتر و آسان تر می شود.
3. برای به پایان بردن تنظیم 10 ثانیه صبر کرده یا دکمه (🕒) را دوباره فشار دهید.
4. بعد از گذشت زمان تعیین شده، عبارت END (پایان) روی نمایشگر ظاهر می شود، فر پخت را متوقف کرده 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.

تنظیم زمان پایان حالت پخت

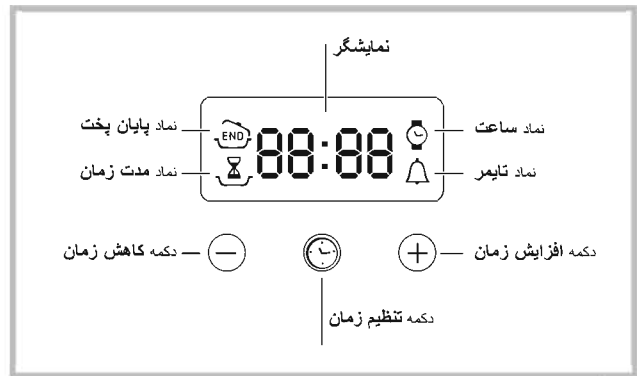
! قبل از اینکه بتوانید زمان پایان پخت را تعیین کنید باید یک مدت زمان پخت تعیین کنید.

1. برای تنظیم مدت زمان مراحل 1 تا 3 شرح داده شده فوق را انجام دهید.
2. دکمه (🕒) را فشار دهید تا اینکه نماد (END) و چهار رقم دیگر روی نمایشگر چشمک بزنند.
3. برای تنظیم زمان پایان پخت از دکمه های "+" و "-" استفاده کنید؛ اگر هریک از این دکمه ها را فشار داده و نگهدارید، مقادیر با سرعت بیشتری در نمایشگر نشان داده شده و تنظیم کردن مقدار دلخواه سریعتر و آسان تر می شود.
4. برای به پایان بردن تنظیم 10 ثانیه صبر کرده یا دکمه (🕒) را دوباره فشار دهید.
5. بعد از گذشت زمان تعیین شده، عبارت END (پایان) روی نمایشگر ظاهر می شود، فر پخت را متوقف کرده و صدای زنگ به گوش می رسد.
 - هرگاه دکمه های (🕒) و (END) روشن شده باشند برنامه ریزی انجام شده است. زمان پایان پخت و مدت زمان پخت بطور متناوب روی نمایشگر دیده می شوند.

لغو یک برنامه

برای لغو کردن یک برنامه:

- دکمه (🕒) را فشار دهید تا اینکه نماد تنظیمی که می خواهید لغو شود و عددی روی نمایشگر دیگر چشمک نزنند. دکمه "-" را فشار دهید تا عددی 00:00 روی نمایشگر ظاهر شوند.
- دکمه های "+" و "-" را فشار داده و نگهدارید؛ این کار باعث می شود همه تنظیماتی که از قبل انتخاب کرده اید و حتی تنظیمات تایمر لغو شود.



تنظیم ساعت

! موقعی که فر خاموش یا روشن است می توان ساعت را تنظیم کرد، البته بشرط اینکه قبلاً زمان پایان یک برنامه پخت را تنظیم نکرده باشید. بعد از اینکه دوشاخه دستگاه به پریز وصل شد، با بعد از قطعی های برق نماد (🕒) و چهار عدد روی نمایشگر چشمک خواهند زد.

1. دکمه (🕒) را چند بار فشار دهید تا اینکه نماد (🕒) و چهار رقم روی نمایشگر چشمک بزنند.
2. برای تنظیم زمان از دکمه های "+" و "-" استفاده کنید؛ اگر هریک از این دکمه ها را فشار داده و نگهدارید، مقادیر با سرعت بیشتری در نمایشگر نشان داده شده و تنظیم کردن مقدار دلخواه سریعتر و آسان تر می شود.
3. برای به پایان بردن تنظیم 10 ثانیه صبر کرده یا دکمه (🕒) را دوباره فشار دهید.

تنظیم تایمر

! این قابلیت در پخت وقفه ای ایجاد نمی کند و تاثیری در کار فر ندارد؛ وظیفه آن صرفاً فعال کردن زنگ بعد از گذشت زمان تعیین شده است.

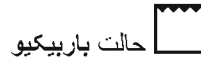
1. دکمه (🕒) را چند بار فشار دهید تا اینکه نماد (🕒) و سه رقم روی نمایشگر چشمک بزنند.
 2. برای تنظیم زمان دلخواه از دکمه های "+" و "-" استفاده کنید؛ اگر هریک از این دکمه ها را فشار داده و نگهدارید، مقادیر با سرعت بیشتری در نمایشگر نشان داده شده و تنظیم کردن مقدار سریعتر و آسان تر می شود.
 3. برای به پایان بردن تنظیم 10 ثانیه صبر کرده یا دکمه (🕒) را دوباره فشار دهید.
- نمایشگر ضمن شمارش معکوس زمان را نشان می دهد. بعد از گذشت این مدت زمان زنگ به صدا در می آید.

حالت های پخت



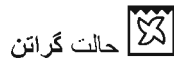
حالت پیتزا

المنت های حرارتی (بالا و دایره ای) و فن روشن می شوند. فر در این حالت خیلی سریع گرم شده و میزان حرارت زیادی، بخصوص در المنت پایین تولید می شود. اگر همزمان از چند سینی استفاده می کنید، در وسط کار جای ظروف را عوض کنید.



حالت باربیکیو

المنت حرارتی بالایی و کباب گردان (در صورت وجود) روشن می شوند. 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.

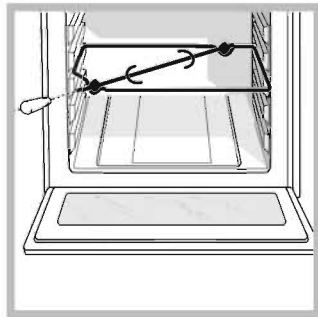


حالت گراتن

المنت حرارتی بالایی، فن و کباب گردان (در صورت وجود) روشن می شوند. ترکیب این قابلیت ها باعث بالا رفتن راندمان و تاثیر تابش حرارتی یک سوپه 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.

کباب گردان (فقط مخصوص مدل های برگزیده)

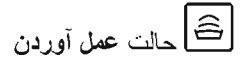
برای استفاده از کباب گردان (شکل را ببینید) به ترتیب زیر عمل کنید:



1. سینی روغن گیر را در وضعیت 1 قرار دهید.
 2. پایه کباب گردان را در وضعیت 3 گذاشته و سیخ کباب گردان را در سوراخی که در پانل پشت فر قرار دارد بگذارید.
 3. با انتخاب حالت یا کباب گردان را بکار اندازید.
- ! بعد از فعال کردن حالت , اگر در باز شود کباب گردان از حرکت می ایستد.

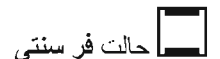
! برای همه حالت های پخت بجز موارد زیر می توان یک دما بین 60 درجه سانتیگراد و حداکثر انتخاب کرد

- باربیکیو (توصیه: فقط روی حداکثر قرار داده شود)؛
- گراتن (توصیه: از 200 درجه سانتیگراد بیشتر نگذارید).



حالت عمل آوردن

فر فارغ از موقعیت دکمه دما، دمای 40 درجه سانتیگراد را حفظ می کند. این حالت برای عمل آوردن خمیرهای مخمر دار (خمیر ترش) ایده آل است.



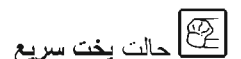
حالت فر سنتی

المنت های حرارتی بالا و پایین روشن می شوند. در حالت پخت سنتی بهتر است فقط از یک سینی پخت استفاده شود: اگر بیش از یک سینی استفاده کنید، یکنواختی توزیع گرما از بین خواهد رفت.



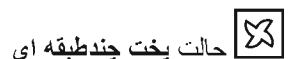
حالت پخت

المنت حرارتی پشتی و فن روشن می شوند تا حرارت در تمام نقاط فر با دقت و بطور یکنواخت توزیع گردد. این حالت برای پخت نان و یا خوراکی های حساس به دما مانند کیک که پف می کنند و یا تهیه تارت بطور همزمان در 3 سینی مناسب است.



حالت پخت سریع

المنت های حرارتی و فن روشن می شوند تا حرارت در تمام نقاط فر با دقت و بطور یکنواخت توزیع گردد. نیازی به پیش گرمایش در این حالت پخت نیست. این حالت برای پختن سریع غذاهای بسته بندی (پخ زده یا پخته شده) مناسب است. بهترین نتیجه زمانی بدست می آید که فقط از یک سینی استفاده کنید.



حالت پخت چندطبقه ای

تمام المنت های حرارتی (بالا، پایین و دایره ای) و فن روشن 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.

راهنمایی های عملی پخت

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

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

پخت چند طبقه ای

- 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 را در وضعیت 3 یا 4 قرار دهید. غذا 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.

حالت 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 (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

حالت های پخت	نوع غذا	وزن (به کیلوگرم)	موقعیت سینی	زمان پیش گرمایش (دقیقه)	دمای توصیه شده	زمان پخت (دقیقه)
عمل آمدن خمیر	فرابند عمل آمدن خمیر تهیه شده با مخمر یا بکینگ پودر (بریوش، نان، پای شیرینی، کروسان و غیره)					
	فر سنتی	اردک	3	15	200	65-75
		گوشت گوساله یا گاو کبابی	3	15	200	70-75
		گوشت خوک کبابی	3	15	200	70-80
		بیسکویت (شیرینی کره ای)	3	15	180	15-20
حالت پخت	تارت	3	15	180	30-35	
	تارت	0.5	3	15	20-30	
	کیک میوه	1	2 یا 3	15	40-45	
	کیک کشمش	0.7	3	15	40-50	
	کیک اسفنجی	0.5	3	15	25-30	
	پن کیک مایه دار (در 2 سینی)	1.2	2 و 4	15	30-35	
	کیک کوچک (در 2 سینی)	0.6	2 و 4	15	20-25	
	شیرینی پنیری (در 2 سینی)	0.4	2 و 4	15	15-20	
	شیرینی خامه ای (در 3 سینی)	0.7	1 و 3 و 5	15	20-25	
	بیسکویت (در 3 سینی)	0.7	1 و 3 و 5	15	20-25	
مرنگ (در 3 سینی)	0.5	1 و 3 و 5	15	180		
پخت سریع	غذای یخ زده					
	پیتزا	0.3	2	-	250	12
	خوراک کدو و میگو	0.4	2	-	200	20
	خوراک اسفنج محلی	0.5	2	-	220	30-35
	شیرینی سه گوش	0.3	2	-	200	25
	لازانیا	0.5	2	-	200	35
	رول های طلائی	0.4	2	-	180	25-30
	ناگت مرغ	0.4	2	-	220	15-20
	غذاهای از پیش پخته شده					
	بال مرغ طلائی	0.4	2	-	200	20-25
پخت چند طبقه ای	غذای تازه					
	بیسکویت (شیرینی کره ای)	0.3	2	-	200	15-18
	کیک کشمش	0.6	2	-	180	45
	شیرینی پنیری	0.2	2	-	210	10-12
	حالت پیتزا	پیتزا (در 2 سینی)	1	2 و 4	15	230
لازانیا		1	3	10	180	30-35
گوشت بره		1	2	10	180	40-45
مرغ کبابی + سیب زمینی		1+1	2 و 4	15	200	60-70
ماهی ماکارل		1	2	10	180	30-35
کیک کشمش		1	2	10	170	40-50
شیرینی خامه ای (در 2 سینی)		0.5	2 و 4	10	190	20-25
بیسکویت (در 2 سینی)		0.5	2 و 4	10	180	10-15
کیک اسفنجی (در 1 سینی)		0.5	2	10	170	15-20
کیک اسفنجی (در 2 سینی)		1	2 و 4	10	170	20-25
باربیکو	پای	1.5	3	15	200	25-30
	پیتزا	0.5	3	15	220	15-20
	گوشت گوساله یا گاو کبابی	1	2	10	220	25-30
	مرغ	1	2 یا 3	10	180	60-70
	ماهی سول و ده پا	0.7	4	-	حداکثر	10-12
	کیاب اسکونید و میگو	0.6	4	-	حداکثر	8-10
	ده پا	0.6	4	-	حداکثر	10-15
	فیله ماهی کاد	0.8	4	-	حداکثر	10-15
	سبزیجات گریل	0.4	3 یا 4	-	حداکثر	15-20
	استیک گوساله	0.8	4	-	حداکثر	15-20
گراتن	سوسیس	0.6	4	-	حداکثر	15-20
	همبرگر	0.6	4	-	حداکثر	10-12
	ماهی ماکارل	1	4	-	حداکثر	15-20
	ساندویچ تست (یا تست)	4 و 6	4	-	حداکثر	3-5
	با کیاب گردان (در صورت وجود)					
	گوساله کبابی	1.0	-	-	حداکثر	80-90
	مرغ کبابی	1.5	-	-	حداکثر	70-80
	بره کبابی	1.0	-	-	حداکثر	70-80
	مرغ گریل	1.5	2	10	200	55-60
	ده پا	1.5	2	10	200	30-35
گراتن	با کیاب گردان (در صورت وجود)					
	گوساله کبابی	1.5	-	10	200	70-80
	بره کبابی	1.5	-	10	200	70-80
	مرغ کبابی +	1.5	-	10	200	70-75
	سیب زمینی (تتوری)	-	2	10	200	70-75

حداقل شرایط تحت نظر یک نفر که مسئولیت ایمنی آنها را بر عهده بگیرد با وسیله کار کنند یا دستورات اولیه را در ارتباط با کار دستگاه دریافت 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

- 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، 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.
- هنگامی که وسیله در حال کار است المنت های حرارتی و بعضی قسمت های در فر بسیار داغ می شوند. مراقب باشید که به آنها دست نزنید و اجازه ندهید بچه ها به آن نزدیک شوند.
- 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 بر اثر اشتباه روشن شود، ممکن است آتش بگیرند.
- همیشه مطمئن شوید که زمانی که از فر استفاده نمی کنید دکمه ها در وضعیت "●"/"○" باشند.
- 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.
- در صورت بروز اشکال، 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.
- اجازه ندهید کودکان با وسیله بازی کنند.
- 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 کند. این افراد باید در

دور انداختن

- هنگام دور انداختن مواد بسته بندی برای بازیافت از قوانین و استانداردهای زیست محیطی محلی پیروی کنید. هنگام دور انداختن وسایل مستعمل از قوانین و مقررات محلی تبعیت کنید.
- مصوبه اروپایی EC/2002/96 در خصوص تجهیزات از کار افتاده برقی و الکترونیکی (WEEE) بیان می کند که لوازم خانگی برقی مستعمل نباید در چرخه عادی زباله های تفکیک نشده شهری دور انداخته شوند. لوازم خانگی مستعمل را باید جداگانه جمع آوری کرد تا بتوان بازیافت و بازیابی مواد موجود در آنها را بهینه کرد و اثرات مخرب آنها بر سلامتی انسان ها و محیط زیست را به حداقل ممکن کاهش داد. علامت "سطل زباله" خط خورده روی محصول شما یادآور تعهد و وظیفه شما برای دور انداختن جداگانه وسیله است.
- مصرف کنندگان گرامی باید برای دریافت اطلاعات در خصوص نحوه صحیح دور انداختن وسیله کهنه خود با مقامات مسئول محلی یا فروشندگان تماس بگیرند.

احترام و حفاظت از محیط زیست

- اگر دستگاه را در صبح های زود یا دیروقت شب استفاده کنید می توانید به کاستن بار شبکه برق رسانی کمک کنید.
- در هنگام استفاده از حالت های باربیکوی و گراتن همیشه در فر را بسته نگه دارید: با این کار ضمن اینکه در مصرف انرژی صرفه جوئی 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.

کمک رسانی

هنگام تماس گرفتن این اطلاعات را ارائه کنید:

- مدل وسیله (Mod)
- شماره سریال آن (S/N)
- این اطلاعات روی پلاک دستگاه که در دستگاه و/یا بسته بندی قرار دارد نوشته شده است.

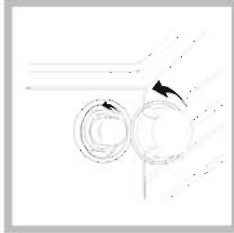
بازبینی درزگیرها

درزگیر (واشر) های اطراف در را بصورت دوره ای 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:

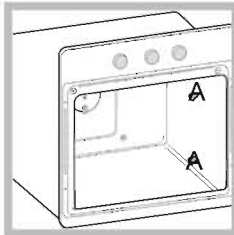
1. قاب شیشه ای نگهدارنده لامپ را بیرون بیاورید.
2. حباب لامپ را بیرون آورده و با نوع مشابه عوض کنید: مصرف 25 وات، cap E 14.
3. قاب شیشه ای را در جای خود بگذارید (شکل را ببینید).



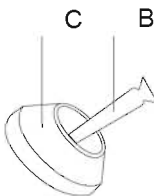
سوار کردن مجموعه سینی کشویی

برای سوار کردن مجموعه سینی کشویی:

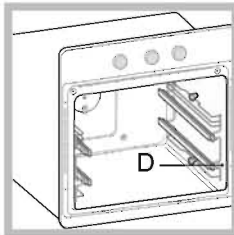
1. دو پیچ A را شل کنید (شکل را ببینید). اگر فر دارای پانل های تمیز کننده داخلی است باید آنها را موقتاً بیرون بیاورید.



2. بجای دو پیچ A باید پیچ و فاصله دهنده (B+C) ارائه شده با مجموعه را قرار دهید.
3. پیچ های جدید B و فاصله دهنده های متناظر آنها C را سفت کرده و پانل های تمیز کننده داخلی را دوباره در جای خود بگذارید.



4. دو قسمت D ریل های هادی را به سوراخ های دیواره فر محکم کنید (شکل را ببینید). سوراخ های ریل هادی سمت چپ در بالا قرار دارند، ولی سوراخ های ریل سمت راست در پایین هستند.



5. در پایان، ریل هادی را روی فاصله دهنده C جا بزنید.

! سینی های کشویی را در وضعیت 5 قرار ندهید.

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. اگر تمیز کردن لک ها دشوار است، از محصولات خاص این کار 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 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.

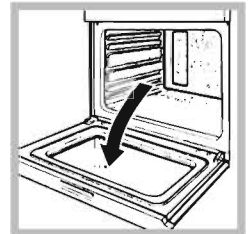
! هرگز از بخارشو یا شوینده های تحت فشار برای این وسیله استفاده نکنید.

تمیز کردن در فر

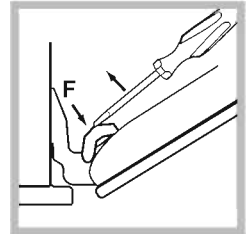
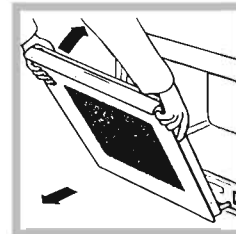
بخش شیشه ای در را با استفاده از یک اسفنج و ماده شوینده غیر ساینده تمیز کنید، سپس با یک دستمال نرم بخوبی خشک کنید. از مواد ساینده زیر یا کاردک های تیز فلزی استفاده نکنید چون اینها سطح را خراش می دهند و شیشه ترک خواهد خورد.

برای تمیز کردن بهتر می توانید در فر را بیرون بیاورید.

1. در فر را بطور کامل باز کنید (شکل را ببینید).



2. از یک پیچ گوشتی برای بلند کردن اهرم کوچک F که روی دو لولا قرار دارند استفاده کنید (شکل را ببینید).



3. در را از دو کناره بیرونی آن گرفته و تا نیمه ببندید. در را به سمت خود بکشید تا بیرون بیاید (شکل را ببینید)*.

برای عوض کردن در، همین مراحل را به ترتیب عکس انجام دهید.

* فقط در برخی مدل ها