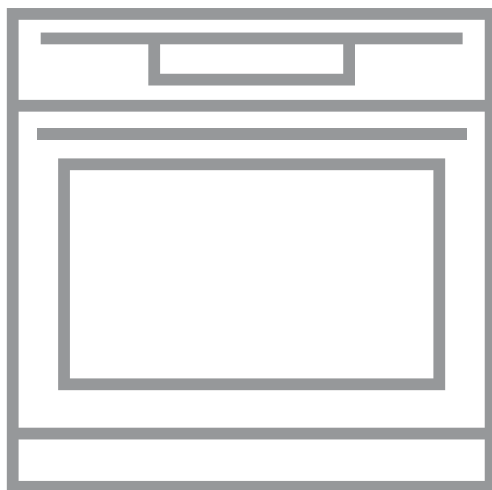


# دفترچه‌ی راهنما



## فهرست

۳	۱. اطلاعات ایمنی
۴	۲. توصیه های ایمنی
۶	۳. شرح دستگاه
۷	۴. پیش از استفاده برای نخستین بار
۷	۵. استفاده روزمره
۹	۶. عملکردهای ساعت
۱۱	۷. استفاده از لوازم جانبی
۱۱	۸. عملکردهای تکمیلی
۱۲	۹. نکات و راهنمایی ها
۲۰	۱۰. مراقبت و تمیز کردن
۲۳	۱۱. عیب یابی
۲۴	۱۲. نصب
۲۶	۱۳. بهره‌وری انرژی

## برای کسب نتایج بهتر

از شما به خاطر خرید این دستگاه AEG سپاسگزاریم. این دستگاه برای سالیان متمادی عملکرد بی عیب و نقصی را به همراه فن آوری های جدیدی که شیوه زندگی را آسان تر می کند و در سایر دستگاه های مرسوم یافت نمی شود، برای تان به ارمغان می آورد. برای استفاده ی بهتر از این دستگاه، لطفاً دقایقی را صرف مطالعه ی این دفترچه راهنما کنید.

برای موارد زیر از پایگاه اینترنتی ما دیدن کنید:

برای دریافت توصیه های کاربردی، بروشور، عیب یابی، اطلاعات مربوط به خدمات:

[www.aeg.ir/manual](http://www.aeg.ir/manual)



ثبت دستگاه به منظور خدمات رسانی بهتر: [www.aeg.ir/register](http://www.aeg.ir/register)

یا مدل و شماره سریال را به شماره ۳۰۰۰۶۴۰۹۸ پیامک نمایید.



خرید لوازم جانبی، لوازم یدکی و قطعات مصرفی دستگاه:

[www.aeg.ir/shop](http://www.aeg.ir/shop)




## پشتیبانی از مشتری و خدمات رسانی

همیشه از لوازم یدکی اصلی استفاده کنید.

هنگام تماس با مراکز خدمات مجاز ما اطلاعات زیر را در دسترس داشته باشید: مدل، PNC، شماره سریال.

این اطلاعات در برچسب مشخصات دستگاه موجود است.

اطلاعات هشدار/احتیاط - ایمنی 

اطلاعات عمومی و نکات 

اطلاعات زیست محیطی 

این اطلاعات بدون اطلاع قبلی قابل تغییر است.

## ۱. ⚠️ اطلاعات ایمنی

پیش از نصب دستگاه و استفاده از آن، دستورالعمل های ارائه شده را با دقت مطالعه کنید. شرکت سازنده در قبال صدمات جانی یا خسارات ناشی از نصب یا استفاده ی نادرست مسئول نیست. این دفترچه ی راهنما را برای مراجعه بعدی در محلی مطمئن و در دسترس نگهدارید.

### ۱.۱ ایمنی کودکان و افراد حساس

- استفاده از این دستگاه توسط کودکان ۸ سال و بالاتر و افراد کم توان باید با نظارت افراد بزرگسال یا آموزش نکات ایمنی و درک خطرات احتمالی همراه باشد.
- اجازه ندهید کودکان با دستگاه بازی کنند.
- تمامی لوازم بسته بندی دستگاه را از کودکان دور نگهداشته و به صورت صحیح آنها را معدوم کنید.
- وقتی دستگاه در حال کار است یا هنگام خنک شدن، کودکان و حیوانات خانگی را دور کنید. قسمت های قابل دسترس داغ هستند.
- اگر دستگاه دارای قفل ایمنی کودک است آن را باید فعال کنید.
- کودکان نباید بدون نظارت افراد بزرگسال اقدام به تمیز کردن دستگاه و امور نگهداری کنند.
- وقتی دستگاه در حال کار است مراقب کودکان ۳ ساله و کمتر از آن باشید و آنها را از دستگاه دور کنید.

### ۲.۱ ایمنی کلی

- نصب این دستگاه و تعویض کابل آن فقط باید توسط افراد مجرب انجام شود.
- هشدار: دستگاه و قسمت های قابل دسترس آن در هنگام کار داغ می شوند. از دست زدن به المنت های حرارتی خودداری کنید. همواره کودکان زیر هشت سال را از دستگاه دور نگهدارید مگر آنکه تحت مراقبت دائم باشند.

- برای برداشتن یا قرار دادن لوازم جانبی یا ظروف فر، همواره از دستکش فر استفاده کنید.
- پیش از انجام امور نگهداری، جریان برق دستگاه را قطع کنید.
- به منظور جلوگیری از شوک الکتریکی احتمالی، پیش از تعویض لامپ، دستگاه را خاموش کنید.
- برای تمیز کردن دستگاه از بخار شوی استفاده نکنید.
- برای تمیز کردن درب شیشه‌ای از پاک کننده های زبر یا کاردک فلزی تیز استفاده نکنید چرا که این موارد موجب مخدوش شدن سطح شیشه و در نتیجه کدر شدن آن می‌شوند.
- در صورت معیوب شدن سیم برق، تعویض آن باید توسط مرکز خدمات یا افراد مجرب انجام شود تا خطر شوک الکتریکی متوجه کاربر نباشد.

## ۲. توصیه های ایمنی

### ۱.۲ نصب

هشدار!



خطر آتش‌سوزی و شوک الکتریکی

- تمامی اتصالات برقی دستگاه باید توسط برق‌کار مجرب انجام شود.
- دستگاه باید دارای اتصال زمین (ارت) باشد.
- از اینکه مشخصات مندرج بر روی برچسب مربوط به برق دستگاه با مشخصات پریز برق مطابقت دارد، مطمئن شوید. در غیر اینصورت با یک برق‌کار تماس بگیرید.
- همواره از پریز ضد شوک سالم استفاده نمایید.
- از سیم سیار یا سه راهی برق استفاده نکنید.
- مراقب باشید سیم برق و دوشاخه صدمه نبیند. در صورت نیاز به تعویض سیم برق، با مرکز خدمات تماس بگیرید.
- کابل برق دستگاه نباید در تماس یا نزدیک درب دستگاه باشد به ویژه زمانی که درب دستگاه داغ است.
- محافظ شوک جریان فاز و قطعات عایق باید به قدری محکم باشند که بدون ابزار قابل باز شدن نباشند.
- پس از پایان نصب اقدام به اتصال دوشاخه به پریز نمایید. پس از نصب، دوشاخه باید در دسترس باشد.

هشدار!



فقط افراد واجد شرایط باید اقدام به نصب این دستگاه نمایند.

- تمامی لوازم بسته‌بندی را باز کنید.
- از نصب یا استفاده دستگاه معیوب خودداری نمایید.
- راهنمای نصب ارائه شده همراه محصول را رعایت کنید.
- هنگام جابجایی محصول مراقب باشید چرا که سنگین است. همواره از دستکش و کفش ایمنی استفاده کنید.
- برای کشیدن دستگاه از دستگیره آن استفاده نکنید.
- حداقل فاصله مجاز این دستگاه از سایر دستگاه‌ها را رعایت کنید.
- مطمئن شوید که دستگاه در زیر و کنار سقف یا دیوار مطمئن نصب شده است.
- در دو طرف دستگاه باید کابینت یا سایر دستگاه‌های هم اندازه (از لحاظ ارتفاع) باشد.
- این دستگاه مجهز به یک سیستم خنک کننده ی رقی است. این سیستم با برق شهری کار می‌کند.

### هشدار!



خطر خرابی دستگاه.

- برای جلوگیری از خرابی یا تغییر رنگ لعاب دستگاه:
  - ظروف فر یا سایر اشیاء را به طور مستقیم در قسمت پایین دستگاه قرار ندهید.
  - از قرار دادن فویل آلومینیومی به طور مستقیم در پایین دستگاه خودداری کنید.
  - از برخورد مستقیم آب با دستگاه داغ خودداری کنید.
  - پس از پایان آشپزی، از قرار دادن ظروف مرطوب و مواد غذایی در داخل دستگاه خودداری کنید.
  - هنگام نصب یا خارج کردن لوازم جانبی احتیاط کنید.
  - تغییر رنگ لعاب دستگاه تاثیری بر عملکرد آن ندارد.
  - برای کیک‌های نیمه خشک از ظرف گود (عمیق) استفاده کنید. آب میوه به کار رفته در کیک موجب لکه‌های دائمی می‌شوند.
  - این وسیله فقط برای آشپزی ساخته شده است. از آن برای سایر موارد مانند گرم کردن اتاق استفاده نکنید.
  - آشپزی در فر باید همواره با درب بسته انجام شود.
  - اگر دستگاه، پشت پانل وسیله‌ای (مثلا درب) نصب شده است مطمئن شوید که هنگام استفاده از دستگاه درب بسته نمی‌شود. رطوبت و حرارت پشت پانل وسایل بسته تجمع یافته و موجب خرابی دستگاه، محل دستگاه یا زمین می‌شود. پس از استفاده از دستگاه تا زمانی که دستگاه خنک نشده، درب را نبندید.

## ۵.۲ مراقبت و تمیز کردن

### هشدار!



خطر آسیب جانی، آتش‌سوزی یا خرابی دستگاه

- پیش از انجام اقدامات نگهداری، دستگاه را خاموش کنید و دوشاخه‌ی آن را از پریز خارج کنید.
- از سرد بودن دستگاه مطمئن شوید.

- اگر پریز شل شده است، از اتصال دوشاخه به آن خودداری کنید.
- برای خارج کردن دوشاخه از پریز هیچوقت سیم را نکشید. همواره از دوشاخه بگیریید.
- از لوازم عایق صحیح استفاده کنید: قطع کن مدار، فیوز (فیوزهای پیچی خارج شده از نگهدارنده)، قطع کن نشستی اتصال زمین و کنتاکتورها.
- اتصالات برق دستگاه باید دارای قطعه عایقی باشد که به موجب آن بتوانید برق دستگاه را به طور کامل (هم فاز و هم نول) قطع کنید. قطعه عایق باید دارای عرض دهانه حداقل ۳ میلیمتری باشد.
- این دستگاه مطابق با قوانین E.E.C. Directives است.

## ۳.۲ استفاده

### هشدار!



خطر آسیب جانی، سوختگی و شوک الکتریکی یا انفجار.

- این دستگاه فقط برای مصارف خانگی ساخته شده است.
- مشخصات دستگاه را هرگز تغییر ندهید.
- از مسدود نشدن روزنه‌های تهویه اطمینان حاصل کنید.
- زمانی که دستگاه در حال کار است هرگز آن را به حال خود رها نکنید.
- پس از استفاده از دستگاه آن را خاموش نمایید.
- وقتی که دستگاه در حال کار است، هنگام باز کردن درب مراقب باشید. هوای داغ خارج خواهد شد.
- هرگز با دستان مرطوب یا زمانی که دستگاه در تماس با آب است، آن را به کار نیندازید.
- از وارد آوردن فشار بر روی درب زمانی که باز است خودداری کنید.
- از دستگاه هرگز به عنوان میز کار یا محل نگهداری وسایل استفاده نکنید.
- درب دستگاه را با دقت باز کنید.
- استفاده از مواد حاوی الکل باعث ایجاد ترکیب هوا و الکل می‌شود.
- هنگام باز کردن درب، مانع از تماس جرقه یا شعله مستقیم با دستگاه شوید.
- از قرار دادن محصولات قابل اشتعال یا مواردی که آغشته به مواد قابل اشتعال شده اند، بر روی دستگاه یا نزدیک آن خودداری کنید.

**هشدار!**

خطر شوک الکتریکی.

- پیش از تعویض لامپ برق دستگاه را قطع کنید.
  - لامپ جدید باید مطابق با لامپ قبلی باشد.
- ۷.۲ معدوم نمودن (دور انداختن)

**هشدار!**

خطر آسیب یا خفگی

- دوشاخه برق دستگاه را از پریز خارج نمایید.
- سیم را از محل نزدیک به دستگاه قطع کرده و به داخل سطل زباله بیندازید.
- به منظور جلوگیری از گیر افتادن کودکان و حیوانات خانگی در داخل دستگاه، ضامن درب را جدا کنید.

**۸.۲ خدمات**

- برای تعمیر دستگاه با مرکز خدمات تماس بگیرید.
- فقط از لوازم یکدی اصلی استفاده کنید.

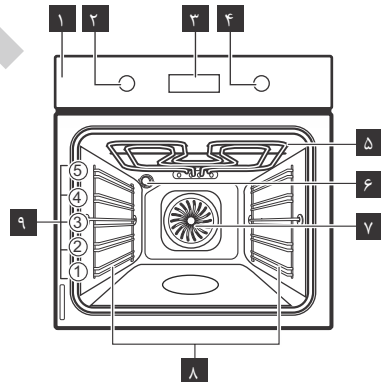
- در صورت آسیب دیدن پانل شیشه‌ای بلافاصله آن را تعویض کنید. با مرکز خدمات تماس بگیرید.
- هنگام جدا کردن درب دستگاه مراقب باشید. درب سنگین است!
- به منظور جلوگیری از آسیب دیدن سطح روی دستگاه، فر را به طور مرتب تمیز کنید.
- دستگاه را با پارچه مرطوب تمیز کنید. فقط از شوینده‌های خنثی استفاده کنید. از محصولات زبر، اسکاچ، انواع حلال یا اشیاء فلزی استفاده نکنید.
- اگر از اسپری مخصوص فر استفاده می کنید، توصیه‌های مندرج بر روی بسته‌بندی را مطالعه و اجرا کنید.
- سطح لعاب کاتالیتیک (در صورت بودن) را با هیچگونه شوینده‌ای تمیز نکنید.

**۶.۲ چراغ داخلی**

چراغ جبابی یا هالوزن مورد استفاده در این دستگاه فقط برای لوازم خانگی است. از آن برای روشنایی منزل استفاده نکنید.

**۳. شرح دستگاه****۱.۳ بررسی کلی**

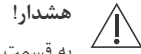
- ۱ پانل کنترل
- ۲ گردونه برای عملکردهای فر
- ۳ برنامه‌ریز الکترونیکی
- ۴ گردونه‌ی دما
- ۵ المنت حرارتی
- ۶ لامپ
- ۷ فن
- ۸ پایه طبقه، قابل جدا شدن
- ۹ محل طبقات

**۲.۳ لوازم جانبی**

- دیس ترکیبی
- برای انواع کیک و بیسکویت، برای پخت و بریانی کردن یا استفاده به عنوان ظرف چربی گیر.

- طبقه سیمی
- برای ظروف آشپزی، قالب‌های کیک، بریانی کردن.

## ۴. پیش از استفاده برای نخستین بار



هشدار! به قسمت ایمنی مراجعه شود.



برای تنظیم زمان به قسمت «عملکردهای ساعت مراجعه شود».

### ۲.۴ گرم کردن

برای سوزاندن و از بین بردن چربی باقیمانده از غذا، فر را به طور خالی گرم کنید.

۱. عملکرد و حداکثر دما را انتخاب کنید.

۲. بگذارید دستگاه مدت ۱ ساعت کار کند.

۳. عملکرد و حداکثر دما را انتخاب کنید.

۴. بگذارید دستگاه مدت ۱۵ دقیقه کار کند.

لوازم جانبی داغ تر از حد معمول می‌شوند. ممکن است دود و بو از دستگاه خارج شود. این حالت طبیعی است. از کافی بودن جریان هوای اتاق مطمئن شوید.

### ۱.۴ تمیز کردن ابتدایی

تمامی لوازم جانبی و پایه طبقات قابل جدا شدن را از دستگاه خارج کنید.

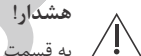


به قسمت «مراقبت و تمیز کردن» مراجعه شود.

پیش از استفاده برای نخستین بار، دستگاه و لوازم جانبی آن را تمیز کنید.

لوازم جانبی را به محل اصلی‌شان بازگردانید.

## ۵. استفاده روزمره



هشدار! به قسمت ایمنی مراجعه شود.

### ۱.۵ گردونه‌های جمع شونده

برای استفاده از دستگاه، گردونه کنترل را فشار دهید. سپس گردون بیرون می‌آید.

۱. برای انتخاب عملکرد مورد نظر، گردونه فر را بچرخانید.

۲. برای انتخاب دمای دلخواه، گردونه مربوط به انتخاب دما را بچرخانید.

۳. برای خاموش کردن دستگاه، گردونه فر و گردونه تنظیم دما را چرخانده و در وضعیت Off (خاموش) قرار دهید.

### ۵.۲ روشن و خاموش کردن دستگاه













با توجه به مدل دستگاه، فر شما دارای لامپ عملکرد، نماد یا صفحه نمایش است:

- زمانی که دستگاه کار می‌کند، لامپ‌ها روشن می‌شوند.
- نماد نمایان شده در نمایشگر نشان می‌دهد که گردونه کنترل در حالت کنترل عملکردهای فر است یا دما.
- وقتی فر گرم می‌شود، چراغ مربوطه روشن می‌شود.

۱. برای انتخاب عملکرد مورد نظر، گردونه فر را بچرخانید.

۲. برای انتخاب دمای دلخواه، گردونه مربوط به انتخاب دما را بچرخانید.

## ۳.۵ عملکردهای فر

عملکرد فر	کاربرد
0 وضعیت خاموش	دستگاه را خاموش می کند.
 چراغ	روشن کردن چراغ بدون عملکرد پخت.
 پخت True Fan	پخت در سه طبقه بطور هم زمان و خشک کردن غذا. برای گرمایش طبقه بالا/پایین، دما را ۲۰ تا ۴۰ درجه سانتیگراد کمتر تنظیم کنید.
 گرمایش بالا/پایین	برای پخت و برشته کردن غذا در یک طبقه.
 پخت با Moist Fan	برای پخت کیک‌های قالبی در یک طبقه. برای ذخیره‌سازی انرژی در هنگام پخت. این عملکرد باید طبق جدول آشپزی صورت گیرد تا نتیجه مورد نظر حاصل شود. برای کسب اطلاعات بیشتر پیرامون تنظیمات پیشنهادی به جدول آشپزی مراجعه شود. این عملکرد برای تعیین رده انرژی مطابق با EN 60350-1 مورد استفاده قرار می گیرد.
 گریل سریع	برای گریل کردن غذا در مقادیر زیاد و برشته کردن نان.
 گریل توربو	برای کباب کردن تکه‌های بزرگ گوشت یا مرغ همراه استخوان در یک طبقه. همچنین ساخت گراتین و برشته کردن.
 تنظیمات پیترزا	برای پخ غذا در یک طبقه به منظور ترد شدن هرچه بیشتر زیر غذا. برای گرمایش بالا/پایین، دما را ۲۰ تا ۴۰ درجه سانتیگراد کمتر تنظیم کنید.
 گوشت	برای آماده‌سازی سازی تکه‌های ظریف گوشت و کباب آبدار.
 گرم نگهداشتن	برای گرم نگهداشتن غذا
 کاتالیز	برای تمیز کردن فر با استفاده از سیستم کاتالیز.



### ۴.۵ نمایشگر

- الف. تایمر
- ب. نشانگر گرم کردن و حرارت باقیمانده
- پ. کشوی آب (فقط برخی مدل‌ها)
- ت. سنسور دمای درون غذا (فقط برخی مدل‌ها)
- ث. قفل درب (فقط برخی مدل‌ها)
- ج. ساعت / دقیقه
- چ. عملکردهای ساعت



### ۵.۵ دکمه‌ها

دکمه	عملکرد	توضیح
—	منفی	برای تنظیم زمان.
⌚	ساعت	برای تنظیم ساعت.
+	مثبت	برای تنظیم زمان.

### ۶.۵ نشانگر گرم کردن

وقتی عملکرد فر را فعال می‌کنید، نوارهای نمایشگر یک به یک روشن می‌شوند. نوارها افزایش یا کاهش دمای فر را نشان می‌دهند.

### ۶. عملکردهای ساعت

#### ۱.۶ جدول عملکردهای ساعت

عملکرد ساعت	کاربرد
زمان	برای نمایش یا تغییر زمان. فقط زمانی که دستگاه در حال کار نیست می‌توانید زمان را تغییر دهید.
مدت زمان	برای تنظیم مدت زمان عملکرد فر. فقط زمانی که عملکرد فر انتخاب شده است، استفاده نمایید.
زمان پایان	برای تنظیم زمان پایان کار دستگاه، از این عملکرد استفاده نمایید. این عملکرد فقط زمانی قابل تنظیم است که عملکرد فر انتخاب شده باشد.
انتخاب زمان	ترکیبی از عملکردهای مدت زمان و زمان پایان.
تایمر	برای انتخاب زمان به صورت شمارش معکوس از این عملکرد استفاده کنید. این عملکرد تاثیری بر عملکرد فر ندارد. در هر زمانی می‌توان تایمر را تنظیم کرد حتی در زمان خاموش بودن.

کاربرد	عملکرد ساعت
زمانی که دیگر هیچ عملکرد ساعتی روشن نیست، اندازه گیر مدت زمان به طور اتوماتیک مدت زمان پخت را رصد کرده و به صورت همزمان با فر روشن می شود. وقتی فر شروع به گرم شدن می کند، این عملکرد بلافاصله روشن می شود.	00:00 اندازه گیر مدت زمان پخت
اندازه گیر مدت زمان پخت نمی تواند هم زمان با عملکردهای مدت زمان، زمان پایان استفاده شود.	

## ۲.۶ تنظیم و تغییر زمان

وقتی دستگاه را برای نخستین به پریز برق متصل

می کنید صبر کنید تا نمایشگر عبارت **hr** و **12:00** را نشان دهد. عدد 12 چشمک می زند.

۱. برای تنظیم ساعت دکمه **+** و **-** را فشار دهید.

۲. برای تایید و تنظیم دقیقه علامت **!** را فشار دهید.

بر روی صفحه نمایشگر کلمه **min** و ساعت تنظیم شده نشان داده می شوند. 00 چشمک می زند.

۳. برای تنظیم دقیقه علامت **+** و **-** را فشار دهید.

۴. برای تایید دکمه **!** را فشار دهید یا اینکه پس از گذشت ۵ ثانیه، زمان روز ذخیره می شود.

صفحه نمایشگر مدت زمان جدید را به نمایش می گذارد.

برای تغییر زمان دکمه **!** را چندین بار فشار دهید تا

نمایشگر زمان **!** بر روی صفحه نمایشگر چشمک بزند.

## ۳.۶ تنظیم مدت زمان

۱. عملکرد فر را انتخاب کنید.

۲. دکمه **!** را چندین بار فشار دهید تا علامت **!>** شروع به چشمک زدن کند.

۳. علامت **+** و **-** را فشار دهید تا دقیقه و ساعت مدت زمان تعیین شود.

۴. برای تایید دکمه **!** را فشار دهید.

با سپری شدن زمان، زنگ هشدار به مدت ۲ دقیقه به

صدا در می آید. علامت **!>** و زمان تنظیم شده بر

روی صفحه نمایشگر چشمک می زند. دستگاه به طور خودکار خاموش می شود.

۵. دکمه ای را فشار دهید تا صدای زنگ هشدار قطع شود.

۶. گردونه عملکردهای فر را به موقعیت خاموش بچرخانید.

## ۴.۶ تنظیم پایان

۱. عملکرد فر را انتخاب کنید.

۲. نماد **!** را چندین بار فشار دهید، تا زمانی که **!>** شروع به چشمک زدن کند.

۳. علامت **+** و **-** را فشار دهید تا دقیقه و ساعت پایان تعیین شود.

۴. برای تایید علامت **!** را فشار دهید. با سپری شدن

زمان، زنگ هشدار به مدت ۲ دقیقه به صدا در

می آید. علامت **!>** و زمان تنظیم شده بر روی

صفحه نمایشگر چشمک می زند. دستگاه به طور خودکار خاموش می شود.

۵. کلیدی را فشار دهید تا صدای زنگ هشدار قطع شود.

۶. گردونه عملکردهای فر را به موقعیت خاموش بچرخانید.

## ۵.۶ تنظیم عملکرد تاخیر زمانی

۱. عملکرد فر را انتخاب کنید.

۲. دکمه **!** را چندین بار فشار دهید تا علامت **!>** شروع به چشمک زدن کند.

۳. علامت **+** و **-** را فشار دهید تا دقیقه و ساعت مدت زمان تعیین شود.

۴. برای تایید دکمه **!** را فشار دهید. علامت در **!>** نمایشگر چشمک می زند.

۵. برای انتخاب دقیقه و ساعت زمان پایان دکمه **+** یا **-** را فشار دهید.

۶. برای تایید دکمه **!** را فشار دهید.

دستگاه به طور خودکار روشن شه و طبق مدت زمان

تعیین شده کار کرده و مطابق زمان پایان، متوقف

می شود. در زمان تعیین شده به مدت ۲ دقیقه صدای

زنگ هشدار شنیده خواهد شد. **!>** و تنظیمات زمان


در نمایشگر چشمک می زنند. دستگاه خاموش می شود.

۷. برای توقف صدا، دکمه ای را فشار دهید.

۸. گردونه عملکردهای فر را به موقعیت خاموش بچرخانید.

پس از سپری شدن ۹۰ درصد عملیات پخت، زنگ هشدار به صدا در می آید.



۵. پس از سپری شدن زمان، زنگ هشدار به مدت ۲ دقیقه به صدا در می آید.

علامت 00:00 و  بر روی صفحه نمایشگر چشمک خواهد زد. کلیدی را فشار دهید تا صدای زنگ قطع شود.

### ۷.۶ تایمر شمارنده

برای بازنشانی تایمر شمارنده، دکمه و را فشار دهید. تایمر دوباره شروع به شمارش می کند.

### ۶.۶ تنظیم زنگ هشدار تایمر

۱. نماد  را چندین بار فشار دهید تا علامت  و 00 بر روی صفحه نمایشگر چشمک بزند.

۲. علامت  $+$  و  $-$  را فشار دهید تا زنگ هشدار تایمر تنظیم شود. در ابتدا ثانیه و سپس دقیقه را تنظیم نمایید.

برای زمان بیشتر از ۶۰ دقیقه علامت **hr** روی صفحه نمایشگر چشمک می زند.

۳. ساعت را نیز تنظیم کنید.

۴. زنگ هشدار تایمر به طور خودکار پس از ۵ ثانیه روشن می شود.

## ۷. لوازم جانبی

هشدار!

 به قسمت ایمنی مراجعه شود.

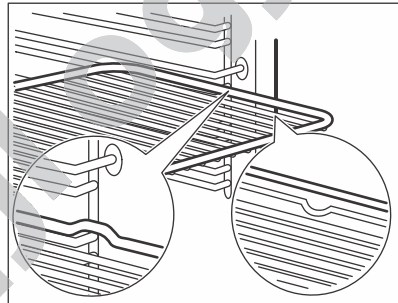
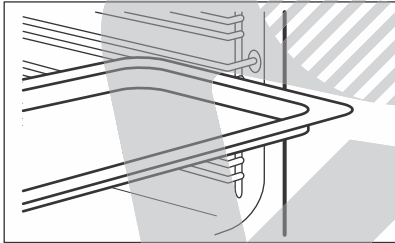
### ۱.۷ قرار دادن لوازم جانبی

طبقه سیمی:

طبقه را خطوط کشویی نگهدارنده طبقات قرار دهید و مطمئن شوید که پایه آن رو به پایین است.

سینی گود:

سینی گود را بین خطوط کشویی نگهدارنده طبقات گذاشته و هل دهید.




## ۸. عملکردهای تکمیلی

### ۱.۸ استفاده از قفل کودک

وقتی قفل کودک روشن است، دستگاه دیگر به طور تصادفی روشن نخواهد شد.


۱. مطمئن شوید که گردونه عملکردهای فر در وضعیت خاموش است.

۲. دکمه های  و  $+$  را هم زمان مدت ۲ ثانیه فشار دهید.

صدای شنیده خواهد شد. عبارت در نمایشگر نمایان می شود.

برای غیر فعال کردن قفل کودک، مرحله ۲ را تکرار کنید.

### ۲.۸ نشانگر حرارت باقیمانده

زمانی که دستگاه را روشن می کنید، اگر دمای فر فراتر از ۴۰ درجه سانتیگراد باشد، صفحه نمایشگر نشانگر  دمای باقیمانده را نشان می دهد. گردونه تنظیم دما را به سمت چپ و راست بچرخانید تا دمای فر نشان داده شود.

### ۳.۸ خاموش شدن خودکار

پس از گذشت مدت زمانی از روشن بودن عملکرد گرمایش و در صورت تغییر ندادن دمای فر، دستگاه به دلایل ایمنی به طور خودکار خاموش می‌گردد.

دما (°C)	زمان خاموش شدن (ساعت)
۳۰ - ۱۱۵	۱۲/۵
۱۲۰ - ۱۹۵	۸/۵
۲۰۰ - ۲۴۵	۵/۵
۲۵۰ - بالاتر	۱/۵

جهت تنظیم مجدد دستگاه پس از خاموش شدن خودکار، دکمه مورد نظر را فشار دهید.

عملکرد خاموش شدن خودکار با عملکردهای زیر کار نمی‌کند: چراغ، زمان پایان، مدت زمان.

### ۴.۸ فن خنک کننده

وقتی دستگاه در حال کار است، فن خنک کننده به صورت خودکار روشن می‌شود تا سطوح دستگاه را خنک کند. اگر دستگاه را خاموش کنید، فن خنک کننده تا زمان خنک شدن دستگاه به کار خود ادامه می‌دهد.

### ۵.۸ ترموستات ایمنی

عملکرد نادرست دستگاه یا وجود قطعات معیوب، خطر بیش از اندازه گرم شدن را به همراه دارد. برای جلوگیری از این خطر، دستگاه دارای ترموستات ایمنی است که جریان برق دستگاه را قطع می‌کند. با کاهش حرارت، دوباره فر به طور خودکار روشن می‌شود.

## ۹. نکات و راهنمایی‌ها

هشدار!



به قسمت ایمنی مراجعه شود.



دما و زمان پخت مندرج در جدول فقط جهت راهنمایی هستند. هر دوی آنها بستگی به مقدار و کیفیت مواد مورد استفاده دارند.

### ۱.۹ اطلاعات عمومی

- دستگاه دارای ۵ موقعیت (محل) طبه است.
- موقعیت طبقات از پایین شمارش می‌شوند.
- دستگاه دارای سیستم ویژه‌ای است که هوا را بر گردش درآورده و بخار را مورد استفاده مجدد قرار می‌دهد. با این سیستم شما قادرید در محیط بخار طبخ انجام داده و ضمن نرم ماندن درون غذا بیرونی آن برشته می‌شود. این سیستم موجب کاهش زمان پخت و مصرف انرژی می‌شود.
- ممکن است در داخل دستگاه یا بین لایه‌های شیشه‌ای درب بخار ایجاد شود. این پدیده عادی است. هنگام باز کردن درب کمی عقب بایستید. به منظور کاهش تبخیر، پیش از شروع پخت مدت

۱۰ دقیقه فر را روشن کنید.

- پس از هر بار استفاده از دستگاه، رطوبت را تمیز کنید.
- از قرار دادن مستقیم اشیاء بر روی کف دستگاه خودداری کنید و هنگام پخت از کشیدن آلومینیوم بر روی قطعات اجتناب نمایید. در غیر اینصورت نتیجه پخت تغییر کرده و لایه رویی محافظه دستگاه آسیب می‌بیند.

### ۲.۹ پختن کبک

- تا سپری شدن ۳/۴ از زمان پخت از باز کردن درب دستگاه خودداری کنید.
- اگر هم زمان از دو سینی شیرینی پزی استفاده می‌کنید، بین دو سینی یک طبه فاصله ایجاد کنید.
- عملکرد گرمای بالا/پایین با دمای پیش فرض برای پخت نان ایده‌آل است.

### ۳.۹ پخت گوشت و ماهی

- برای غذاهای بسیار چرب از سینی گود استفاده کنید تا فر دچار لکه نشود.
- پیش از برش گوشت مدت ۱۵ دقیقه صبر کنید تا آب گوشت بیرون نزند.

• هنگام پخت، در ابتدا عملکرد را بررسی کنید. هنگام استفاده از دستگاه بهترین تنظیمات ( تنظیمات دما، زمان پخت، غیره) را با توجه به ظروف، دستور آشپزی و مقادیر را بیابید.

• به منظور جلوگیری از دود زیاد در هنگام برپانی کردن، مقدار آب به داخل سینی گود بریزید. به منظور جلوگیری از تبخیر دود، کمی آب پس از خشک شدن بریزید.

## ۴.۹ زمان پخت

زمان پخت بستگی به نوع غذا، غلظت و مقدار دارد.

## ۵.۹ جدول پخت و برشته کردن

انواع کیک

غذا	گرما بالا/ پایین		پخت True Fan		توضیح
	دما (°C)	موقعیت طبقه	دما (°C)	موقعیت طبقه	
Whisked recipes	۱۷۰	۲	۱۶۰	۳ (۲ و ۴)	داخل قالب
خمیر نان	۱۷۰	۲	۱۶۰	۳ (۲ و ۴)	داخل قالب
چیز کیک کره‌ای	۱۷۰	۱	۱۶۵	۲	داخل قالب ۲۶ سانتیمتری
کیک سیب (پای سیب) <sup>(۱)</sup>	۱۷۰	۲	۱۶۰	۲ (چپ و راست)	در ۲ قالب ۲۰ سانتیمتری بر روی طبقه سیمی
اشترودل	۱۷۵	۳	۱۵۰	۲	بر روی دیس شیرینی پزی
تارت مربایی	۱۷۰	۲	۱۶۵	۲ (چپ و راست)	داخل قالب ۲۶ سانتیمتری
کیک اسفنجی	۱۷۰	۲	۱۶۰	۲	داخل قالب ۲۶ سانتیمتری
کیک کریسمس/ کیک پر میوه <sup>(۱)</sup>	۱۶۰	۲	۱۵۰	۲	داخل قالب ۲۰ سانتیمتری
کیک زردآلو <sup>(۱)</sup>	۱۷۵	۱	۱۶۰	۲	داخل قالب نان
کیک کوچک- در یک طبقه	۱۷۰	۳	۱۴۰ - ۱۵۰	۳	بر روی دیس شیرینی پزی

توضیح	زمان (دقیقه)	پخت True Fan		گرما بالا/ پایین		غذا
		موقعیت طبقه	دما (°C)	موقعیت طبقه	دما (°C)	
بر روی دیس شیرینی پزی	۲۵ - ۳۵	۴ و ۲	۱۴۰ - ۱۵۰	-	-	کیک‌های کوچک - دو طبقه
بر روی دیس شیرینی پزی	۳۰ - ۴۵	۵ و ۳، ۱	۱۴۰ - ۱۵۰	-	-	کیک‌های کوچک - سه طبقه
بر روی دیس شیرینی پزی	۳۰ - ۳۵	۳	۱۴۰ - ۱۵۰	۳	۱۴۰	بیسکویت/ نان گیسو- یک طبقه
بر روی دیس شیرینی پزی	۳۵ - ۴۰	۴ و ۲	۱۴۰ - ۱۵۰	-	-	بیسکویت/ نان گیسو- دو طبقه
بر روی دیس شیرینی پزی	۲۵ - ۴۵	۵ و ۳، ۱	۱۴۰ - ۱۵۰	-	-	بیسکویت/ نان گیسو- سه طبقه
بر روی دیس شیرینی پزی	۸۰ - ۱۰۰	۳	۱۲۰	۳	۱۲۰	مرنگ- یک طبقه
بر روی دیس شیرینی پزی	۸۰ - ۱۰۰	۴ و ۲	۱۲۰	-	-	مرنگ- دو طبقه <sup>(۱)</sup>
بر روی دیس شیرینی پزی	۱۲ - ۲۰	۳	۱۹۰	۳	۱۹۰	کیک یزدی <sup>(۱)</sup>
بر روی دیس شیرینی پزی	۲۵ - ۳۵	۳	۱۷۰	۳	۱۹۰	ایکلر- یک طبقه
بر روی دیس شیرینی پزی	۳۵ - ۴۵	۴ و ۲	۱۷۰	-	-	ایکلر- دو طبقه
داخل قالب ۲۰ سانتیمتری	۴۵ - ۷۰	۲	۱۷۰	۲	۱۸۰	تارت بشقابی
داخل قالب ۲۴ سانتیمتری	۱۱۰ - ۱۲۰	۲	۱۵۰	۱	۱۶۰	کیک میوه‌ای
داخل قالب ۲۰ سانتیمتری	۵۰ - ۶۰	۲ (چپ و راست)	۱۶۰	۱	۱۷۰	ساندویچ ویکتوریا

(۱) فر را مدت ۱۰ دقیقه گرم کنید.

غذا	گرما بالا/ پایین (°C)	پخت True Fan		زمان (دقیقه)	توضیح
		موقعیت طبقه	دما (°C)		
نان سفید <sup>۱</sup>	۱۹۰	۱	۱۹۰	۶۰ - ۷۰	۱-۲ تکه، هر تکه ۵۰۰ گرم
نان چاودار	۱۹۰	۱	۱۸۰	۳۰ - ۴۵	داخل قالب نان
رول نان <sup>۱</sup>	۱۹۰	۲	۱۸۰	۲۵ - ۴۰	۶ تا ۸ رول در دیس شیرینی پزی
پیتزا <sup>۱</sup>	۲۳۰ - ۲۵۰	۱	۲۳۰ - ۲۵۰	۱۰ - ۲۰	در دیس شیرینی پزی یا سینی گود
کیک اسکان <sup>۱</sup>	۲۰۰	۳	۱۹۰	۱۰ - ۲۰	در دیس شیرینی پزی

(۱) فر را مدت ۱۰ دقیقه گرم کنید.

انواع فلن

غذا	گرما بالا/ پایین (°C)	پخت True Fan		زمان (دقیقه)	توضیح
		موقعیت طبقه	دما (°C)		
فلن پاستا	۲۰۰	۲	۱۸۰	۴۰ - ۵۰	داخل قالب
فلن سبزیجات	۲۰۰	۲	۱۷۵	۴۵ - ۶۰	داخل قالب
پیراشکی <sup>۱</sup>	۱۸۰	۱	۱۸۰	۵۰ - ۶۰	داخل قالب
لازانيا <sup>۱</sup>	۱۸۰ - ۱۹۰	۲	۱۸۰ - ۱۹۰	۲۵ - ۴۰	داخل قالب
کانلونی <sup>۱</sup>	۱۸۰ - ۱۹۰	۲	۱۸۰ - ۱۹۰	۲۵ - ۴۰	داخل قالب

(۱) فر را مدت ۱۰ دقیقه گرم کنید.

گوشت

غذا	گرما بالا/ پایین (°C)	پخت True Fan		زمان (دقیقه)	توضیح
		موقعیت طبقه	دما (°C)		
گوساله	۲۰۰	۲	۱۹۰	۵۰ - ۷۰	بر روی طبقه سیمی

غذا	گرما بالا/ پایین	پخت True Fan		زمان (دقیقه)	توضیح
		موقعیت طبقه	دما (°C)		
گاو	۱۹۰	۲	۱۷۵	۲	بر روی طبقه سیمی
رست بیف انگلیسی، نیم پز	۲۱۰	۲	۲۰۰	۲	بر روی طبقه سیمی
رست بیف انگلیسی، تقریباً پخته	۲۱۰	۲	۲۰۰	۲	بر روی طبقه سیمی
رست بیف انگلیسی، کامل پخته	۲۱۰	۳	۲۰۰	۲	بر روی طبقه سیمی
بره	۱۹۰	۲	۱۷۵	۲	پای بره
جوجه	۲۲۰	۲	۲۰۰	۲	درسته
بوقلمون	۱۸۰	۲	۱۶۰	۲	درسته
اردک	۱۷۵	۲	۲۲۰	۲	درسته
غاز	۱۷۵	۲	۱۶۰	۱	درسته
خرگوش	۱۹۰	۲	۱۷۵	۲	تکه شده
گوشت شکار	۱۹۰	۲	۱۷۵	۲	تکه شده
قرقاول	۱۹۰	۲	۱۷۵	۲	درسته

rzi7

غذا	گرما بالا/ پایین	پخت True Fan		زمان (دقیقه)	توضیح
		موقعیت طبقه	دما (°C)		
قزل آلا/ ماهی سیم	۱۹۰	۲	۱۷۵	۲	۳ تا ۴ ماهی
ماهی تن/ سالمون	۱۹۰	۲	۱۷۵	۲	۴ تا ۶ فیله



### ۶.۹ گریل کردن

پیش از پخت، مدت ۳ دقیقه فر را گرم کنید. 

موقعیت طبقه	زمان (دقیقه)		دما (سانتیگراد)	مقدار تکه (گرم)	غذا
	طرف اول	طرف دوم			
۴	۱۲ - ۱۴	۱۲ - ۱۵	حداکثر	۸۰۰	استیک فیله
۴	۶ - ۸	۱۰ - ۱۲	حداکثر	۶۰۰	استیک گوساله
۴	۱۰ - ۱۲	۱۲ - ۱۵	حداکثر	-	سوسیس
۴	۲۵ - ۳۰	۳۰ - ۳۵	حداکثر	۱۰۰۰	جوجه (۲ تکه)
۴	۱۰ - ۱۲	۱۰ - ۱۵	حداکثر	-	کباب
۴	۱۲ - ۱۴	۱۲ - ۱۵	حداکثر	۴۰۰	سینه مرغ
۴	-	۲۰ - ۳۰	حداکثر	۶۰۰	همبرگر
۴	۱۰ - ۱۲	۱۲ - ۱۴	حداکثر	۴۰۰	فیله ماهی
۴	-	۵ - ۷	حداکثر	-	ساندویچ تست شده
۴	۲ - ۳	۲ - ۴	حداکثر	-	تست

### ۷.۹ توربو گریل

گوساله

موقعیت طبقه	زمان (دقیقه)	دما (°C)	مقدار	غذا
۱ یا ۲	۵ - ۶	۱۹۰ - ۲۰۰	ضخامت ۱ سانتیمتر	رست بیف یا فیله، نیم پز <sup>(۱)</sup>
۱ یا ۲	۶ - ۸	۱۸۰ - ۱۹۰	ضخامت ۱ سانتیمتر	رست بیف یا فیله، تقریباً پخته <sup>(۱)</sup>
۱ یا ۲	۸ - ۱۰	۱۷۰ - ۱۸۰	ضخامت ۱ سانتیمتر	رست بیف یا فیله، کاملاً پخته <sup>(۱)</sup>

(۱) فر را گرم کنید.

## گوساله

غذا	مقدار کیلوگرم	دما (°C)	زمان (دقیقه)	موقعیت طبقه
رست گوساله	۱	۱۶۰ - ۱۸۰	۹۰ - ۱۲۰	۱ یا ۲
پای گوساله	۱.۵ - ۲	۱۶۰ - ۱۸۰	۱۲۰ - ۱۵۰	۱ یا ۲

## بره

غذا	مقدار کیلوگرم	دما (°C)	زمان (دقیقه)	موقعیت طبقه
پای بره، رست بره	۱ - ۱.۵	۱۵۰ - ۱۷۰	۱۰۰ - ۱۲۰	۱ یا ۲
گرده بره	۱ - ۱.۵	۱۶۰ - ۱۸۰	۴۰ - ۶۰	۱ یا ۲

## مرغ

غذا	مقدار کیلوگرم	دما (°C)	زمان (دقیقه)	موقعیت طبقه
تکه‌های مرغ	هر کدام ۲۵۰-۲۰۰ گرم	۲۰۰ - ۲۲۰	۳۰ - ۵۰	۱ یا ۲
جوجه، نیمه	هر کدام ۵۰۰-۴۰۰ گرم	۱۹۰ - ۲۱۰	۳۵ - ۵۰	۱ یا ۲
مرغ	۱ - ۱.۵	۱۹۰ - ۲۱۰	۵۰ - ۷۰	
اردک	۱.۵ - ۲	۱۸۰ - ۲۰۰	۸۰ - ۱۰۰	۱ یا ۲
غاز	۳.۵ - ۵	۱۶۰ - ۱۸۰	۱۲۰ - ۱۸۰	۱ یا ۲
بوقلمون	۲.۵ - ۳.۵	۱۶۰ - ۱۸۰	۱۲۰ - ۱۵۰	۱ یا ۲
بوقلمون	۴ - ۶	۱۴۰ - ۱۶۰	۱۵۰ - ۲۴۰	۱ یا ۲

## ماهی (بخارپز)

غذا	مقدار کیلوگرم	دما (°C)	زمان (دقیقه)	موقعیت طبقه
ماهی درسته	۱ - ۱.۵	۲۱۰ - ۲۲۰	۴۰ - ۶۰	۱ یا ۲

## ۸.۹ پخت با فن و رطوبت

در هنگام پخت در صورت نیاز درب دستگاه را باز کنید.



برای کسب نتیجه بهتر به زمان پخت ارائه شده در جدول توجه کنید.



غذا	دما (°C)	زمان (دقیقه)	موقعیت طبقه
گراتین پاستا	۱۹۰ - ۲۰۰	۴۵ - ۵۵	۲
گراتین سیب زمینی	۱۶۰ - ۱۷۰	۶۰ - ۷۵	۲
موساکا	۱۸۰ - ۲۰۰	۷۵ - ۹۰	۲
لازانيا	۱۶۰ - ۱۷۰	۵۵ - ۷۰	۲
کاتلونی	۱۷۰ - ۱۹۰	۶۵ - ۷۵	۲
پودینگ نان	۱۵۰ - ۱۶۰	۷۵ - ۹۰	۲
پودینگ برنج	۱۷۰ - ۱۹۰	۴۵ - ۶۰	۲
کیک سیب	۱۵۰ - ۱۶۰	۷۵ - ۸۵	۲
نان سفید	۱۸۰ - ۱۹۰	۵۰ - ۶۰	۲

## ۹.۹ خشک کردن - پخت True Fan

متوقف کنید، درب باز کرده و به منظور خشک شدن کامل، یک شب درب را باز بگذارید.

- سین را با کاغذ روغنی بپوشانید.
- برای کسب نتیجه بهتر، در نیمه زمان خشک کردن

### سبزیجات

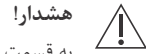
غذا	دما (°C)	زمان (ساعت)	موقعیت طبقه	
			موقعیت ۱	موقعیت ۲
نخود سبز	۶۰ - ۷۰	۶ - ۸	۳	۱ / ۴
فلفل	۶۰ - ۷۰	۵ - ۶	۳	۱ / ۴
سبزیجات	۶۰ - ۷۰	۵ - ۶	۳	۱ / ۴
قارچ	۵۰ - ۶۰	۶ - ۸	۳	۱ / ۴
انواع گیاهان	۴۰ - ۵۰	۲ - ۳	۳	۱ / ۴

میوه

غذا	دما (°C)	زمان (ساعت)	موقعیت طبقه	
			موقعیت ۱	موقعیت ۲
آلو	۶۰ - ۷۰	۸ - ۱۰	۳	۱ / ۴

غذا	دما (°C)	زمان (ساعت)	موقعیت طبقه	
			موقعیت ۱	موقعیت ۲
زردآلو	۶۰ - ۷۰	۸ - ۱۰	۳	۱ / ۴
تکه‌های سیب	۶۰ - ۷۰	۶ - ۸	۳	۱ / ۴
هلو	۶۰ - ۷۰	۶ - ۹	۳	۱ / ۴

## ۱۰. مراقبت و تمیز کردن



هشدار!

به قسمت ایمنی مراجعه شود.

### ۱.۱۰ نکاتی پیرامون تمیز کردن

- با پارچه نرم و مقداری آب گرم و مایع تمیز کننده، جلوی دستگاه را تمیز کنید.
- برای تمیز کردن سطوح فلزی، از ماده تمیز کننده مخصوص استفاده کنید.
- پس از هر بار استفاده از دستگاه، داخل آن را تمیز کنید، چربی تجمع یافته یا بقایای غذا منجر به آتش سوزی می‌شود. این احتمال برای ظرف گریل بسیار بیشتر است.
- لکه‌های سرسخت را با تمیز کننده مخصوص فر تمیز کنید.
- پس از هر بار استفاده از لوازم جانبی، آنها را شسته و خشک نمایید. از پارچه نرم همراه با مقداری آب گرم و مایع تمیز کننده استفاده کنید.
- اگر از ظروف نجسب استفاده می‌کنید، آنها را با شوینده‌های قدرتمند، اشیاء لبه تیز یا ماشین ظرفشویی نشوید.

### ۲.۱۰ دستگاه‌های استیل ضد لک یا آلومینیوم

- درب فر را فقط با پارچه یا اسفنج مرطوب تمیز کنید. سپس با یک پارچه نرم خشک کنید.
- از سیم ظرفشویی، مواد اسیدی یا زبر استفاده نکنید چرا که به سطح فر آسیب می‌رسانند. پائل کنترل را نیز با همان موارد احتیاطی تمیز کنید.

### ۳.۱۰ تمیز کردن درزگیر دور درب

- هر چند وقت یک بار درزگیر دور درب را بررسی کنید.

درزگیر درب در اطراف فریم محفظه درب قرار دارد. در صورت معیوب بودن درزگیر از فر استفاده نکنید. با مرکز خدمات تماس بگیرید.

- برای تمیز کردن درزگیر درب به قسمت تمیز کردن مراجعه شود.

### ۴.۱۰ کاتالیک

#### احتیاط!



سطوح کاتالیک را با اسبیری فر، شوینده‌های زبر یا سایر شوینده‌ها تمیز نکنید. چرا که به سطح کاتالیک آسیب وارد می‌شود.

شیشه داخلی درب فر را با آب گرم و پارچه نرم تمیز کنید. تمامی لوازم جانبی را از داخل فر خارج کنید. دیواره‌ها و قسمت بالای محفظه فر با روکش کاتالیک پوشانیده شده‌اند. این لایه، چربی و کثیفی را بدون باقی گذاشتن بو جمع‌آوری می‌کند.

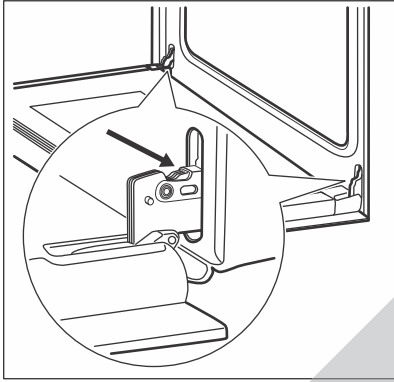
برای استفاده از قابلیت تمیز شدن خودکار کاتالیک، هر چند وقت یک بار فر را به صورت خالی داغ کنید.

لکه‌ها و رنگ رفتگی‌های سطح کاتالیک، تاثیری بر ویژگی آن ندارند.

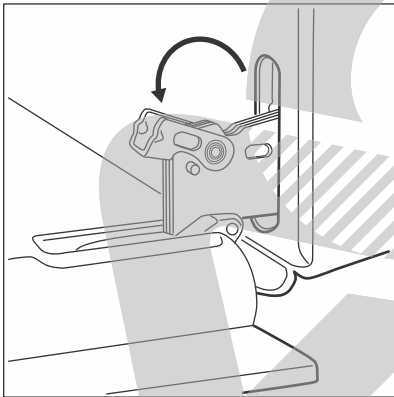
در هنگام تمیز شدن کاتالیک، چرا فر روشن است.

۱. عملکرد Catalysis را انتخاب کنید. به «عملکردهای فر» مراجعه شود.

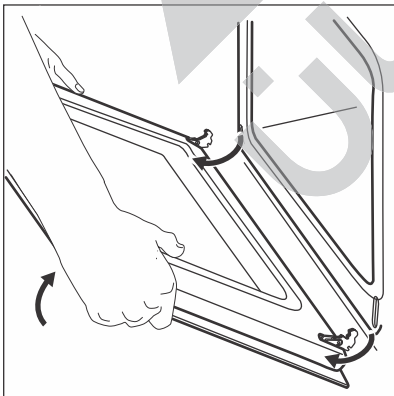
در طول عملکرد تمیز کردن (۱ ساعت) عبارت CATA در نمایشگر نشان داده می‌شود. امکان تغییر مدت زمان وجود ندارد، اما می‌توانید با استفاده از عملکرد شروع روند تمیز کردن را با تاخیر آغاز کنید.



۲. اهرم‌ها را جدا کرده و به طرف دو لولا برگردانید.



۳. درب فر را به صورت نیمه و تا اولین موقعیت بازشو، ببندید. سپس آن را از محل استقرار به طرف جلو کشیده و درآورید.



۴. درب را بر روی پارچه نرمی و بر روی سطح صاف قرار دهید.

پس از پایان صدایی شنیده می‌شود. دستگاه خاموش می‌شود.  
 ۲. برای قطع شدن صدا، دکمه‌ای را فشار دهید.  
 ۳. با اسفنج نرم و مرطوب، زیر دستگاه را تمیز کنید.  
 برای توقف مرحله کاتالیک پیش از اتمام آن، گردونه عملکردهای فر را به وضعیت خاموش بچرخانید.

### ۵.۱۰ یادآور زمان تمیز کردن

تمیز کردن کاتالیک ضروری است، پس از هر بار روشن کردن و خاموش کردن دستگاه، عبارت CATA مدت ۱۰ ثانیه در نمایشگر چشمک می‌زند.

خاموش شدن یادآور زمان تمیز کردن:

- پس از پایان تمیز کردن کاتالیک.
- فشار هم زمان دکمه‌های + و -



### ۶.۱۰ تمیز کردن درب فر

درب فر دارای سه صفحه شیشه‌ای است. برای تمیز کردن آنها می‌توانید درب فر و صفحات شیشه‌ای را باز و جدا کنید.

اگر سعی دارید پیش از باز کردن درب فر، صفحات شیشه‌ای را جدا کنید، درب فر قابل بستن است.

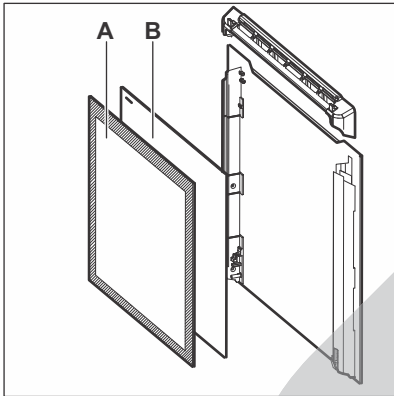


#### احتیاط!

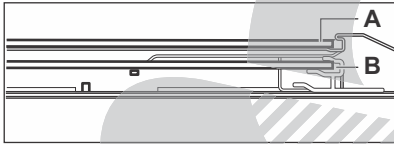


هرگز بدون قرار دادن صفحات شیشه‌ای از دستگاه استفاده نکنید.

۱. درب فر را به طور کامل باز کنید و دو لولای درب را بگیرید.



صفحه شیشه‌ای میانی باید درست در محل مستقر شده باشد.



### ۷.۱۰ تعویض لامپ

یک پارچه در زیر قسمت داخل دستگاه قرار دهید. این کار مانع از آسیب روکش شیشه‌ای لامپ و محافظه داخل می‌شود.

#### هشدار!



خطر شوک الکتریکی!

پیش از تعویض لامپ، فیوز را قطع کنید. لامپ و روکش شیشه‌ای لامپ ممکن است داغ باشند.

هالوژن را با دست پارچه بگیریید تا از سوختن لامپ توسط چربی جلوگیری شود.



۱. دستگاه را خاموش کنید.

۲. فیوز را از جعبه فیوز خارج کنید یا سویچ

مینیاثوری را قطع نمایید.

### لامپ پشت

۱. برای جدا کردن روکش شیشه‌ای لامپ، آن را به

طرف چپ بچرخانید تا باز شود.

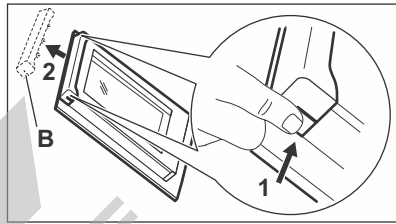
۲. روکش شیشه‌ای را تمیز کنید.

۳. لامپ مناسبی که تحمل دمای ۳۰۰ درجه

سانتیگراد دارد را جایگزین کنید.

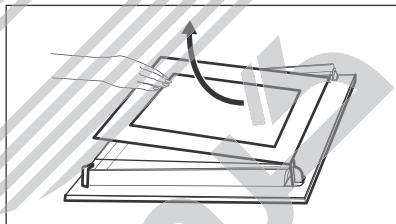
۴. روکش شیشه‌ای را نصب کنید.

۵. دو طرف زه درب (B) واقع در لبه بالای درب را گرفته و به داخل فشار دهید تا درزگیر گیره آزاد شود.



۶. زه درب را به جلو کشیده و جدا کنید.

۷. صفحات شیشه‌ای درب را از لبه بالا گرفته و با دقت یک به یک بیرون بیاورید. از صفحه بالایی شروع کنید. شیشه باید به طور کامل از نگهدارنده به بیرون کشیده شود.

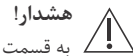


۸. با آب و صابون صفحات شیشه‌ای را تمیز کنید. سپس آنها را با دقت خشک کنید.

با پایان یافتن نظافت، صفحات شیشه‌ای و درب فر را نصب کنید. مراحل بالا را معکوس کنید.

مطمئن شوید که صفحات شیشه‌ای (A و B) از لحاظ ترتیب درست در محل قرار گرفته‌اند. اولین صفحه (A) دارای زه تزئینی است. شیشه‌ای که دارای چاب است باید در قسمت داخلی درب قرار بگیرد. پس از نصب فریم صفحه شیشه‌ای (A) بر روی صفحه چایی دست بکشید، نباید زیر باشد.

## ۱۱. عیب‌یابی



هشدار!  
به قسمت ایمنی مراجعه کنید.

## ۱.۱۱ در مواقع زیر چه کار باید کرد

ایراد	علت احتمالی	راه حل
نمی‌توانید دستگاه را روشن کرده یا از آن استفاده کنید.	دوشاخه دستگاه به پریز متصل نیست یا به درستی متصل نشده است.	ببینید آیا دوشاخه دستگاه به پریز متصل است (در صورت داشتن نقشه الکتریکی به آن مراجعه شود).
فر گرم نمی‌شود.	فر خاموش است.	دستگاه را روشن کنید.
فر گرم نمی‌شود.	ساعت تنظیم نشده است.	ساعت را تنظیم کنید.
فر گرم نمی‌شود.	تنظیمات لازم انجام نشده است.	از درست بودن تنظیمات مطمئن شوید.
فر گرم نمی‌شود.	عملکرد خاموش شدن خودکار فعال است.	به «عملکرد خاموش شدن خودکار» مراجعه شود.
فر گرم نمی‌شود.	قفل کودک فعال است.	به «استفاده از قفل کودک» مراجعه شود.
فر گرم نمی‌شود.	فیوز سوخته است.	ببینید آیا فیوز علت اختلال است. اگر فیوز باز هم سوخت، با مرکز خدمات تماس بگیرید.
لامپ روشن نمی‌شود.	لامپ معیوب است.	لامپ را تعویض کنید.
آماده سازی غذا طول کشیده و یا پخت آن سریع شده است.	دما یا بسیار بالا و یا پایین بوده است.	در صورت لزوم دما را تنظیم نمایید و به دفترچه راهنما مراجعه نمایید.
بخار و قطرات آب بر روی غذا و محفظه فر نشسته است.	غذا برای مدت زمان زیادی در فر مانده است.	پس از پایان پخت غذا، آن را بیش از ۱۵ الی ۲۰ دقیقه در فر نگذارید.
نمایشگر کد خطایی را نشان می‌دهد که در این جدول نیست.	خطای الکتریکی پیش آمده است.	<ul style="list-style-type: none"> <li>با استفاده از سویچ مینیا توری یا جعبه فیوز منزل، دستگاه را خاموش نموده و دوباره روشن کنید.</li> <li>اگر بار دیگر کد خطا نمایان شد با مرکز خدمات تماس بگیرید.</li> </ul>

ایراد	علت احتمالی	راه حل
فر روشن می شود، اما گرم نمی شود. فن کار نمی کند و کلمه "Demo" بر روی صفحه نمایشگر نشان داده می شود.	حالت Demo فعال شده است.	۱. فر را خاموش کنید. ۲. علامت + را فشار داده و نگهدارید. ۳. اولین رقم و علامت Demo چشمک می زند.
		۴. کد ۲۴۶۸ را با فشار دادن علامت + و - وارد کنید و علامت (۱) جهت تنظیم فشار دهید. ۵. رقم بعدی چشمک می زند. ۶. زمانی که آخرین رقم را وارد کنید و کد درست باشد؛ حالت Demo خاموش می شود.

فریم جلوی محفظه فر قرار دارد. این برچسب را هرگز جدا نکنید.

## ۲.۱۱ اطلاعات مربوط به سرویس

چنانچه راه حلی برای مشکل پیش آمده نیافتید، با مرکز خدمات مجاز تماس بگیرید. اطلاعات لازم مربوط به مرکز خدمات بر روی برچسب مشخصات درج گردیده است. برچسب مشخصات در

توصیه می شود اطلاعات را در اینجا بنویسید.
مدل (MOD.)
شماره دستگاه (PNC)
شماره سریال (S.N.)

## ۱۲ نصب

هشدار!



به قسمت ایمنی مراجعه شود.



### ۳.۱۲ اتصال کابل برق

کارخانه سازنده در قبال آسیب ناشی از عدم رعایت مواد ذکر شده در قسمت ایمنی نیست.  
دستگاه دارای کابل برق است.

### ۴.۱۲ کابل

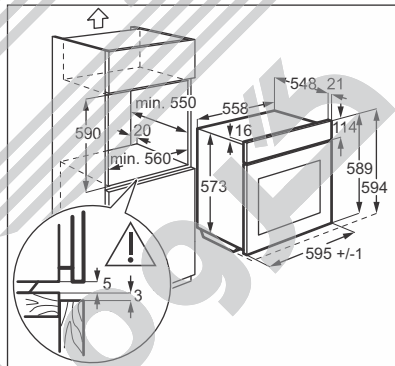
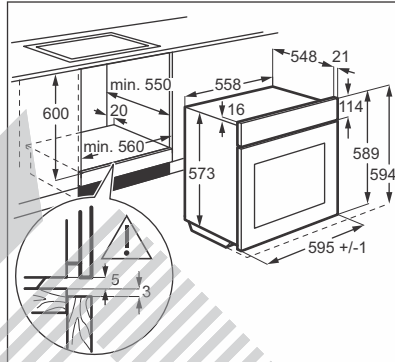
انواع کابل های مورد استفاده برای نصب یا تعویض عبارتند از:  
H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F,  
H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

برای اطلاع از مقطع کابل به برچسب مشخصات برق مراجعه نمایید. همچنین می توانید به جدول زیر مراجعه نمایید:

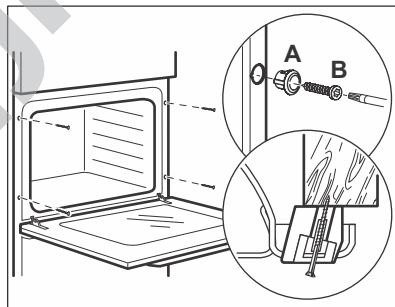
مقطع کابل (mm <sup>2</sup> )	مجموع توان (وات)
3 x 0.75	حد اکثر ۱۳۸۰
3 x 1	حد اکثر ۲۳۰۰
3 x 1.5	حد اکثر ۳۶۸۰

سیم اتصال زمین (کابل سبز/ زرد) باید ۲ سانتیمتر بلندتر از کابل های فاز و نول (کابل های آبی و قهوه ای) باشد.

### ۱.۱۲ نصب توکار



### ۲.۱۲ محکم کردن دستگاه به کابینت



## ۱۳. بهره‌وری انرژی

## ۱.۱۲ برچسب انرژی و اطلاعات دستگاه بر اساس EU 65-66/2014

نام تامین کننده	AEG
مشخصات مدل	BCB331051M
شاخص بهره‌وری انرژی	81.2
کلاس بهره‌وری انرژی	A+
مصرف برق با مقدار بار استاندارد، حالت عادی	۰/۹۳ کیلو وات ساعت / برنامه
مصرف برق با مقدار بار استاندارد، حالت فن با سرعت زیاد	۰/۶۹ کیلو وات ساعت / برنامه
تعداد محفظه‌ها	۱
منبع حرارت	برق
حجم	۷۱ لیتر
نوع فر	توکار
وزن	۳۱/۶ کیلوگرم

## آشپزی با فن

در صورت امکان، برای صرفه‌جویی در مصرف انرژی از عملکردهای دارای فن استفاده کنید.

## حرارت باقیمانده

اگر از برنامه‌ای با انتخاب مدت زمان یا زمان پایان، استفاده می‌کنید و زمان پخت بیش از ۳۰ دقیقه است، در برخی از عملکردهای فر، المنت‌های حرارتی به لحاظ زمانی ۱۰٪ سریع‌تر خاموش می‌شوند. فن و لامپ به کار خود ادامه می‌دهند.

## گرم نگهداشتن غذا

برای استفاده از حرارت باقیمانده و گرم نگهداشتن غذا، کمترین دمای ممکن را انتخاب نمایید. نمایشگر مقدار حرارت باقیمانده یا دما را نشان می‌دهد.

## پخت با Moist Fan Baking ( فن هوای مرطوب)

این عملکرد برای صرفه‌جویی در مصرف انرژی به هنگام آشپزی طراحی شده است. این عملکرد به نحوی کار می‌کند که دمای داخل محفظه فر متفاوت از دمای نشان داده شده بر روی نمایشگر است و زمان پخت می‌تواند متفاوت از زمان پخت در سایر برنامه‌ها باشد. وقتی از Moist Fan Baking استفاده می‌کنید، لامپ به طور خودکار پس از ۳۰ ثانیه خاموش می‌شود.

EN 60350-1 - وسایل آشپزی برقی خانگی - قسمت

۱: انواع اجاق گاز، انواع فر، انواع بخاریز و فر - روش‌های اندازه‌گیری کارایی.

## ۲.۱۳ صرفه‌جویی در مصرف انرژی

دستگاه حاوی قابلیت‌هایی است که به شما کمک می‌کند در حین آشپزی روزمره در مصرف انرژی صرفه‌جویی کنید.



## نکات کلی

هنگامیکه دستگاه در حال کار است از درست بسته شدن درب اطمینان حاصل نمایید. تا حد امکان در طول آشپزی درب را بسته نگهدارید.

برای صرفه‌جویی بیشتر از ظروف فلزی استفاده کنید. در صورت ممکن بودن از گرم کردن فر پیش از قرار دادن غذا خودداری کنید.



در صورتیکه زمان آشپزی بیش از ۳۰ دقیقه است، ۳ تا ۱۰ دقیقه پیش از پایان زمان آشپزی دمای فر را کاهش دهید. حرارت باقیمانده در فر به ادامه روند پخت غذا ادامه می‌دهد.

برای گرم کردن سایر غذاها از حرارت باقیمانده استفاده کنید.

وقتی از Moist Fan Baking استفاده می‌کنید، لامپ به طور خودکار پس از ۳۰ ثانیه خاموش می‌شود.

### ۱۳. مراقبت های زیست محیطی

زباله های خانگی معدوم نکنید. برای معدوم کردن دستگاه، با اداره بازیافت منطقه تان تماس بگیرید.

مواردی که دارای علامت  هستند، در چرخه بازیافت قرار دهید. لوازم بسته بندی را در سطل های مخصوص بازیافت قرار دهید. این اقدام به حفظ محیط زیست و سلامتی انسان و به بازیافت زباله های برقی و الکترونیکی کمک می کند. لوازمی را که دارای نماد  هستند را با



www.aeg.ir/shop



867340987-A-142017



محصولات آید را فقط با ضمانتنامه  خریداری نمایید.

مرکز ارتباط مشتریان ۲۴ ساعته : ۰۲۱-۶۴۰۹۸

**AEG**