

Ariete



Bon Cuisine 210
metal

فر و توستر برقی

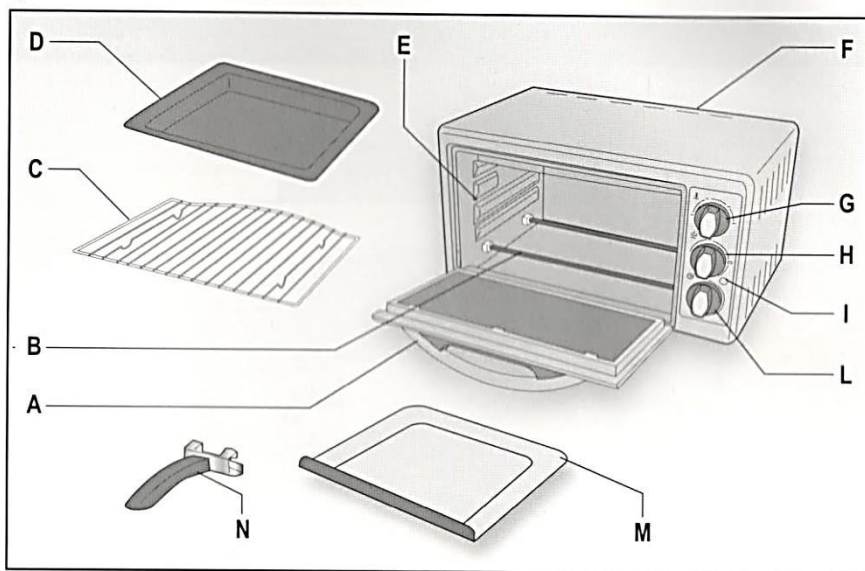


Fig. 1

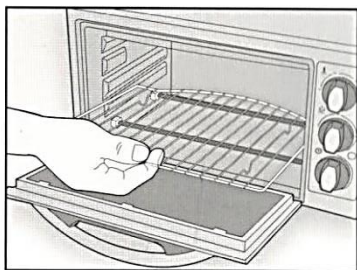


Fig. 2

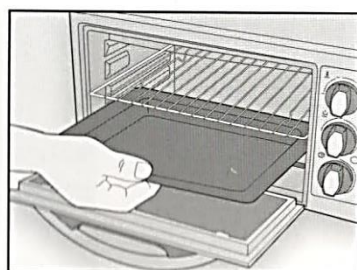


Fig. 3

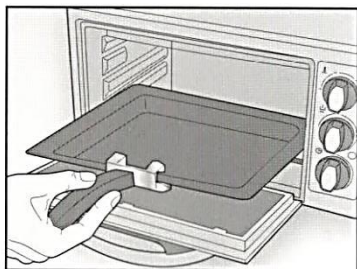


Fig. 4

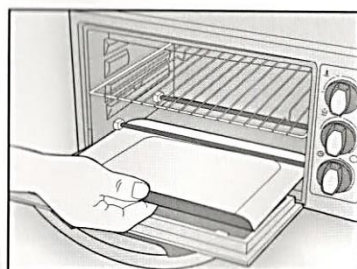


Fig. 5

نکات مهم ایمنی

مشتری گرامی ضمن تشکر از حسن انتخاب شما لطفاً این توضیحات را قبل از استفاده مطالعه فرمایید.
هنگام استفاده از وسایل برقی به مطالب ذیل توجه فرمایید.

- ۱) مطمئن شوید ولتاژ استاندارد دستگاه با ولتاژ برق اصلی شما یکسان باشد.
- ۲) پس از استفاده از دستگاه آنرا از پریز برق جدا کنید.
- ۳) هرگز دستگاه را روی وسایل برقی یا نزدیک آن قرار ندهید.
- ۴) هنگام استفاده دستگاه را در سطح صاف قرار دهید.
- ۵) فر را روی صفحه کابینت یا فضائی قرار دهید که حداقل به دمای ۹۰ درجه سانتیگراد مقاوم باشد.
- ۶) هرگز دستگاه را در مجاورت باران و آفتاب قرار ندهید.
- ۷) مطمئن شوید که دوشاخه برق دستگاه در مجاورت حرارت نباشد.
- ۸) از این دستگاه کودکان بالای ۸ سال می توانند استفاده نمایند ولی تحت هیچ شرایطی نباید توسط افرادی که توانایی فیزیکی و ذهنی یا تجربه کافی ندارند مورد استفاده قرار گیرد، مگر اینکه زیر نظر و راهنمایی فرد با اطلاع صورت گیرد.
- ۹) اطمینان حاصل نمایید که کودکان با این دستگاه بازی نکنند.
- ۱۰) هرگز دوشاخه یا کابل برق دستگاه را در آب یا محلول دیگری قرار ندهید، همیشه با دستمال مرطوب آنرا تمیز نمایید.
- ۱۱) همیشه دوشاخه را قبل از آنکه قطعه ای از آن جدا نمائید یا موقع تمیز کردن دستگاه از برق خارج نمایید.
- ۱۲) قبل از آنکه دستگاه را به برق وصل یا قطع کنید دستانتان را کاملاً خشک نمائید.
- ۱۳) تمام قطعات داخل آنرا خارج کرده و سپس داخل آنرا تمیز نمائید.
- ۱۴) دستگاه را هرگز روشن بودن جابجا ننمائید.

۱۵) هرگز داخل فر را با الومینیوم نپوشانید چون آسیب جدی به دستگاه می‌رساند.



۱۶) هنگام روشن بودن دستگاه قسمت فلزی و شیشه دستگاه گرم می‌شود، فقط به دستگیره آن دست بزنید.

۱۷) هرگز چیزی به درب دستگاه هنگام باز بودن آن آویزان ننمائید.

۱۸) هرگز دستمال آشپزخانه یا هرگونه روکشی روی دستگاه قرار ندهید.

۱۹) فقط از دستگاه جهت پخت و پز استفاده ننمائید.

۲۰) دستگاه باید هنگام استفاده پشت به دیوار باشد.

۲۱) هرگز اجازه ندهید مایعات اسیدی (مثل آبلیمو، سرکه) روی دستگاه بماند.



مواد اسیدی مثل آبلیمو، سس گوجه فرنگی و یا سرکه اگر مدت طولانی روی دستگاه بمانند ممکن است به المنت آسیب برساند.

۲۲) برای خارج نمودن دستگاه از برق، دوشاخه را گرفته و از پریز خارج نمایید. هرگز برای خارج نمودن دوشاخه کابل برق را نکشید.

۲۳) اگر کابل برق یا دوشاخه و یا خود دستگاه آسیب دیده، هرگز از دستگاه استفاده نکنید، همه قطعات قابل تعمیر می‌باشند، در صورت نیاز توسط خدمات آریته یا مراکز مورد تأیید تعویض خواهد شد تا از هرگونه خطر احتمالی جلوگیری گردد.

۲۴) در صورت استفاده از سیم رابط، باید مناسب با توان دستگاه بوده تا از هرگونه آسیب رسیدن به دستگاه در هنگام کار جلوگیری شود و محیط امنی برای استفاده از دستگاه بوجود آید.

۲۵) این دستگاه برای **مصرف خانگی** طراحی شده است و نمی‌توان از آن به عنوان ابزار تبلیغاتی و صنعتی استفاده نمود.

۲۶) این دستگاه با کدهای 2006/95/EC; EMC 2004/108/EC و طبق قوانین (EC) به شماره ۱۹۳۵/۲۰۰۴ از ۲۷/۱۰/۲۰۰۴ در رابطه با قوانین ابزارهای در ارتباط با مواد غذایی مورد تأیید قرار گرفته است.

۲۷) هرگونه تغییری که طبق استانداردهای ذکر شده کارخانه نباشد، باعث لغو گارانتی کالا می‌شود.

۲۸) در مواقعی که نمی خواهید از دستگاه استفاده کنید، کابل برق را از پریز برق خارج نمائید. همچنین پیشنهاد می کنیم که قطعاتی را که خطرناک می باشند مخصوصاً از دسترس کودکان، دور نگاه دارید.

۲۹) بسته بندی هرگز نباید در دسترس کودکان باشد چون خطرناک می باشد.

۳۰) این دستگاه برای استفاده با اجسام خارجی و کنترل از راه دور طراحی نشده است.

این دفترچه را برای استفاده در آینده نگهدارید.

توضیحات دستگاه (شکل ۱)

A	دستگیره
B	المنت های گرمایشی
C	گریل
D	سینی مخصوص چکیدن آب مواد غذایی
E	درجه پخت
F	بدنه دستگاه
G	درجه حرارت
H	عملکرد دستگاه
I	چراغ نمایانگر روشن بودن دستگاه
L	زمان سنج
M	سینی خرده نان
N	گیره جهت خارج نمودن سینی

استفاده برای بار اول

ابتدا در حالت خالی از دستگاه استفاده نمائید تا هرگونه بو و دود از آن خارج شود.

- دستگاه را با چرخاندن دکمه (I) روی حالت ☐ و با روی حداکثر قرار دادن ولوم دما به مدت ۱۵ دقیقه روشن نمائید.
- بگذارید دستگاه با درب باز در محیط باز روشن بماند.

در این حالت خارج شدن دود و بوی بد از اطراف دستگاه طبیعی است.

روش استفاده

- ماده غذایی خود را آماده پخت نمائید و روی سینی مشبک (C) یا سینی (D) قرار دهید.
- دستگاه را به برق زده و عملکرد مورد نظر خود را توسط ولوم (H) انتخاب نمائید

☐ پخت بالا (کباب پز)

☐ پخت پائین

☐ پخت با توان کامل (بالا و پائین همزمان)

- ولوم (G) را بچرخانید و روی دمای پخت مورد نظر قرار دهید.
- سینی مشبک (C) همراه با مواد غذایی در طبقه مورد نظر داخل فر (E) با گیره (M) قرار دهید (شکل ۲). هنگامی که غذا را روی سینی مشبک (C) می‌پزید، سینی مخصوص چکیدن آب مواد غذایی را نیز زیر آن قرار دهید. ما پیشنهاد می‌کنیم دو لیوان آب نیز داخل آن بریزید تا آب غذا نسوزد و بوی بدی ندهد.
- اگر مواد غذایی را داخل سینی (D) می‌پزید دیگر نیازی به قرار دادن سینی مشبک نمی‌باشد. (شکل ۳)
- مهم: مواد غذایی را حداقل در فاصله ۲ سانتی متری گریل (سقف بالا) قرار دهید.**
- برای تنظیم زمان از ولوم (L) استفاده نمایید.
- در این مرحله، فر شروع به کار می‌نماید و چراغ (I) روشن شده، و هنگامی که به دمای مورد نظر برسد خاموش می‌شود.
- مهم: مواظب غذا در طول زمان پخت باشید.
- در پایان زمان پخت دستگاه بطور اتوماتیک خاموش می‌شود و بوق می‌زند.
- دستگاه را از برق خارج نمایید، درب آنرا باز کرده و مواد غذایی را خارج کنید. هنگام خارج کردن غذا حتماً از دستکش مخصوص فر و یا چنگالک (N) استفاده نمایید. (شکل ۴)

تمیز کردن

- تمیز کردن مداوم از بسته شدن جرم داخل فر جلوگیری می نماید.
- سینی مشبک (C) یا سینی (D) را می توانید با آب گرم و صابون و یا در سبد بالائی ماشین ظرفشویی بشوئید.
- همیشه بیرون دستگاه را با دستمال نمدار یا مرطوب تمیز نمائید.
- از دستمال زبر و یا وسیله ای که به بدنه خط بندازد استفاده ننمائید.
- هرگز از مواد شوینده ای که ممکن است به آلومینیوم آسیب برساند استفاده ننمائید. با یک ابر نمناک می توانید داخل فر را تمیز نمائید.

مهم: قسمت های لعاب دار را می توانید با آب و کف بشوید.

- اگر لکه های روغن و یا دوده وجود دارد، همانطور که گفته شد با ابر و آب گرم تمیز نمائید.

مهم: با یک دستمال نرم تمام سطوح داخل فر را خشک کنید. مواد اسیدی مثل آبلیمو و سرکه می تواند به سطوح لعابی آسیب برساند.

حالت پخت	زمان	دما	دستور پخت و اندازه مواد غذایی
	۶۰-۸۰ دقیقه	۲۰۰-۲۳۰°	پخت گوشت (۱کیلو)
	۳۰-۴۰ دقیقه	۱۹۰-۲۱۰°	پخت ماهی (۱کیلو)
	۳۰-۴۰ دقیقه	۱۹۰-۲۱۰°	پخت سبزیجات (۵۰۰گرم)
	۳۰-۴۵ دقیقه	۱۹۰-۲۱۰°	سوسیس، گوشت تکه شده (۵۰۰گرم)
	۳۰-۴۵ دقیقه	۱۹۰-۲۱۰°	گوشت ورقه شده، سبزیجات و ماهی (۵۰۰گرم)
	۲۰-۳۰ دقیقه	۲۳۰°	گوشت، سبزیجات، ماهی طعم دار (۵۰۰گرم)
	۲۰-۳۰ دقیقه	۲۰۰°	پاستا (۱کیلو)
	۲۰-۳۵ دقیقه	۲۳۰°	نان، پیتزا (۵۰۰گرم)
	۲۵-۴۰ دقیقه	۱۷۰-۱۸۰°	کیک و شیرینی جات (۵۰۰گرم)
	۱۰-۱۵ دقیقه	۱۷۰°	بیسکویت، شیرینی های کوچک (۲۰۰گرم)



اطلاعات مهم برای دورانداختن دستگاه طبق آیین نامه اتحادیه اروپا
2002/96/EC

پس از اتمام عمر دستگاه، کالا نباید با زباله های شهری مخلوط شود.

باید به مراکز مخصوص جمع آوری کالاهای الکترونیکی از کار افتاده تحویل شود.

دور ریختن جدای دستگاه های خانگی از اثرات منفی آنها به محیط زیست جلوگیری می نماید و همچنین باعث می شود مواد قابل بازگشت به صنعت بازگشته و در انرژی و منابع طبیعی صرفه جوئی شود. علامت X سطل زباله چرخدار ، نشانگر این نوع کالاهای خانگی است که نباید با دیگر زباله ها مخلوط شود.