

# Midea

## راهنمای کاربر فر

مدل:

من 23000 گیگ دارم

MO 23000 گیگاوات

برای X 230B4



### Руководство по эксплуатации

Перед началом эксплуатации внимательно прочитайте настоящее  
Руководство по эксплуатации! Сохраняйте это Руководство для  
дальнейшего использования!





## خریدار محترم!

لطفاً تبریک صمیمانه ما را برای خرید فریبید. شما می‌توانید در حین استفاده از محصول، صحت انتخاب خود را بررسی کنید. لطفاً قبل از استفاده دفترچه راهنما را به دقت بخوانید. این دستورالعمل‌ها را برای مراجعات بعدی در مکانی امن نگه دارید. اطمینان حاصل کنید که سایر کاربران نیز با این دستورالعمل‌ها آشنا هستند.



## اعلامیه انطباق


پس از باز کردن بسته بندی فر، بررسی کنید که آسیبی ندیده باشد. اگر شک دارید، از دستگاه استفاده نکنید و با یک متخصص واجد شرایط تماس بگیرید. مواد بسته بندی مانند کیسه‌های پلاستیکی، پلی استایرن یا ناخن را دور از دسترس کودکان قرار دهید زیرا بسیار خطرناک هستند.

چگونه است

## محتوا

|   |    |
|---|----|
| مشخصات فنی پارامترهای اصلی                    | 4  |
| کامل بودن                                     | 4  |
| توصیه هایی برای خریدار مقررات ایمنی           | 5  |
| دستورالعمل های باز کردن بسته بندی و اتصال     | 11 |
| ایمن کردن اجاق گاز در طاقچه اتصال به پریز برق | 13 |
| بررسی پس از اتصال فر جدید شما دستورالعمل های  | 14 |
| عملیاتی لوازم جانبی                           | 14 |
|   | 15 |
|   | 17 |
|   | 20 |
| گرم کردن فر تمیز کردن لوازم جانبی             | 21 |
|   | 22 |
| جهت ها  | 22 |
|   | 24 |
|   | 25 |
|   | 25 |
| توصیه هایی برای صرفه جویی در انرژی و حفاظت    | 26 |
|   | 26 |
|   | 27 |
| لاس بهره وری انرژی                            | 28 |

## مشخصات فنی

|  |                          |        |   |
|--|--------------------------|--------|---|
|  | مقرون به صرفه            | چیزها: | تولید کننده: الکترونیک<br>فرانسوی قابل                |
|  | ولتاژ پایین<br>(از طریق) |        | 73/23/EE<br>بندیت و تجهیزات است) با                   |
| (الکترومغناطیس)  | مفصل                     |        | 89/336/89<br>بندیت می کند<br>93/68/EE<br>بندیت می کند |

## تنظیمات اصلی

ابعاد خارجی فر: عرض 59.50 - سانتی متر عمق 57.50 - سانتی  
متر ارتفاع 59.50 - سانتی متر

ظرفیت فر: 70 لیتر ولتاژ و فرکانس منبع تغذیه: 220-240 ولت  
50/60 هرتز یا 50 هرتز مصرف برق نامی: 2100 وات

## کامل بودن

1. دفتر: Midea 2. دستورالعمل عملیاتی 1 - قطعه. 3. کارت  
گارانتی 1 - عدد. 4. بسته بندی انفرادی

## توصیه هایی برای خریدار

---

هنگام خرید فر، باید آن را بررسی کنید  
عدم آسیب مکانیکی به ساختار، طراحی خارجی و بسته بندی، عملکرد، به

ایمنی مهر و موم های گارانتی برای انطباق  
مشخصات و کامل بودن توجه: تست عملکرد است

مسئولیت فروشنده بررسی کنید که کارت گارانتی موجود باشد و به درستی پر شده باشد (تاریخ  
و پاره کردن

فروش و مهر شرکت فروشنده). رسید، دستورالعمل های عملیاتی و

کارت گارانتی تا پایان دوره گارانتی  
عمل. برای جلوگیری از آسیب به فر در هنگام

هنگام حمل و نقل در بسته بندی سازنده، رعایت کنید  
اقدامات احتیاطی: -محافظت در برابر ضربه های ناگهانی و سقوط. -از قرار  
گرفتن طولانی مدت در معرض باران یا مرطوب خودداری کنید

برف

دفترچه راهنما و کارت گارانتی همراه فر در صورت مفقود شدن استفاده نمی شود.

از سر گرفته می شوند.

## مقررات ایمنی

---

این هشدارها برای ایمنی شما ارائه شده است. لطفا قبل از نصب و راه اندازی آنها را به  
دقت مطالعه کنید  
شروع به استفاده از دستگاه:

## مقررات ایمنی

---

دستورالعمل های ایمنی. این دستگاه فقط برای مصارف خانگی در نظر گرفته شده است.

استفاده کنید. از دستگاه فقط برای پخت و پز از دستگاه بدون مراقبت استفاده نکنید

بزرگسالان و کودکان در موارد زیر: در صورت وجود محدودیت های جسمی یا

حالت ذهنی؛ در صورت نبود دانش و تجربه لازم

هرگز اجازه ندهید کودکان با آنها بازی کنند دستگاه خطر سوختگی! سطوح داخلی را لمس کنید و

عناصر گرمایشی ممنوع است. در را باز کن دستگاه با احتیاط ممکن است آب داغ از آن خارج شود بخار. اجازه ندهید بچه ها نزدیک شوند. تهیه ظروف حاوی ممنوع است

نوشیدنی هایی با محتوای الکل بالا بخار الکل در محفظه پخت و پز ممکن است شعله ور شود. فقط به ظروف اضافه کنید مقدار کمی نوشیدنی با محتوای بالا الکل و در را با احتیاط باز کنید.

### خطر آتش سوزی!

مواد قابل اشتعال را در فر نگهداری نکنید موارد.

در صورت وجود درب دستگاه را باز نکنید دود تشکیل شد دستگاه را خاموش کنید. دستگاه را از برق جدا کنید یا آن را خاموش کنید

فیوز مربوطه در بلوک فیوز.

## مقررات ایمنی

هنگام استفاده از کاغذ روغنی، آن را محکم کنید در ظروف قبل از قرار دادن ظروف در دستگاه در حالت پیش گرم کردن به دلیل جریان هوای ورودی به دستگاه هنگام باز شدن درب، ممکن است کاغذ پوستی بالا بیاید و لمس شود.

عنصر گرمایش و شعله ور شدن. برای جلوگیری از این امر، تابه یا ظرف پخت را روی کاغذ قرار دهید. از کاغذ روغنی با اندازه مناسب استفاده کنید. او نمی کند

باید فراتر از لبه های تابه گسترش یابد.

### خطر اتصال کوتاه!

اجازه ندهید اتصالات گیر کرده باشند سیم لوازم برقی با درب دستگاه داغ. ممکن است عایق کابل ذوب شود.

خطر سوختن! آب را داخل محفظه پخت و پز داغ نریزید. این

ممکن است منجر به تشکیل بخار داغ شود.

ظروف و ظروف داغ. هنگام خارج کردن وسایل داغ از محفظه کار

هنگام استفاده از ظروف یا ظروف از دستکش فر استفاده کنید.

### تعمیرات غیرمجاز - خطر

شوک الکتریکی! اگر تعمیرات غیرمجاز انجام شود، ممکن است دستگاه خراب شود

منبع خطر بنابراین، تعمیرات باید

فقط توسط یک تکنسین خدماتی که آموزش خاصی را گذرانده است انجام شود. اگر

دستگاه معیوب است، دوشاخه را از پریز جدا کنید یا آن را خاموش کنید



## مقررات ایمنی

---

فیوز در بلوک فیوز. زنگ زدن

متخصص خدمات

### سایر دستورالعمل های ایمنی:

تغییر مشخصات یا تغییر آن خطرناک است

دستگاه فروشنده مسئولیتی ندارد

دستگاه اصلاح شده

به دلایل بهداشتی و ایمنی، دستگاه

باید تمیز باشد رسوبات چربی و بقایای مواد غذایی می توانند

منجر به آتش سوزی شود دستگاه برای

پخت و پز و نباید در موارد دیگر استفاده شود

اهداف

سازنده هیچ مسئولیتی ندارد

آسیب دریافت شده توسط دستگاه در صورت عدم استفاده

همانطور که در نظر گرفته شده است. هرگز قطعات فر را نپیچید

ورقه ی آلومینیومی. قبل از شروع تمیز کردن

فر، مطمئن شوید که آن را خاموش و از برق جدا کرده اید

سوکت، بگذارید خنک شود.

به این ترتیب دستگاه را با قسمت های مرطوب بدن خود لمس نکنید

ممکن است منجر به شوک الکتریکی شود. از مواد شوینده ساینده یا

لیسه های فلزی برای تمیز کردن شیشه فر، این

ممکن است سطوح را خراش دهد و باعث جبران ناپذیری شود

آسیب به شیشه

از سیم برق با آداپتور یا استفاده نکنید

سیم کشش، ممکن است باعث آتش سوزی شود.

اگر کابل آسیب دیده است، باید آن را تعویض کنید

کابل نو توسط برقکار ماهر عرضی

## مقررات ایمنی

سطح مقطع کابل مورد استفاده باید حداقل 1.5 میلی متر مربع باشد.

پانل های آشپزخانه در کنار فر

باید از مواد مقاوم در برابر حرارت ساخته شود. اطمینان حاصل کنید که چسب مورد استفاده برای چسباندن پانل های تخته سه لا می تواند دمای 120 درجه سانتی گراد را تحمل کند. پانل های پلاستیکی

یا چسب پانل های تخته سه لا ممکن است بالا ننگ ندارد

درجه حرارت و شروع به ذوب شدن و تغییر شکل می کند. بعد از قبل از نصب کابینت، باید عایق کاری شود

قطعات الکتریکی کابینت

همه بست ها باید در جای خود پیچ شوند تا بدون خاصیت جدا شوند

ابزار.

برای اطمینان، پانل پشتی کابینت آشپزخانه را بردارید

گردش هوای معمولی در اطراف فر شکاف با

پشت فر باید حداقل 45 میلی متر باشد.

علل آسیب -توجه! لوازم جانبی، فویل، کاغذ روغنی یا ظروف روی

پایین محفظه پخت و پز: لوازم جانبی را در پایین قرار ندهید

اتاق کار کف محفظه پخت و پز را با فویل نپوشانید.

هر نوع یا کاغذ پوستی ظروف را روی آن قرار ندهید

اگر درجه حرارت بالاتر تنظیم شود، پایین محفظه پخت و پز

50 درجه سانتیگراد این امر منجر به تجمع بیش از حد گرما می شود. زمان

پخت یا سرخ کردن مختل می شود و در نتیجه

آسیب به مینای دندان

آب در محفظه گرم: ریختن آب در اتاق گرم ممنوع است

اتاق کار این ممکن است باعث ایجاد بخار شود. که در

## مقررات ایمنی

---

آسیب ممکن است ناشی از تغییرات دما باشد  
مینا.

غذای مرطوب: غذای مرطوب را در آن نگه ندارید  
در یک اتاق کار بسته برای مدت طولانی. این  
ممکن است به مینای دندان آسیب برساند. آب میوه ها: هنگام پخت پای میوه های آبدار

تابه را کامل پر نکنید. آب میوه خواهد بود  
از ورقه پخت چکه کنید و لکه هایی باقی بماند  
حذف تقریباً غیرممکن است استفاده بر اساس  
امکان یک تابه جهانی عمیق تر. خنک کردن دستگاه با در باز: خارج نشوید

با در باز اجازه دهید دستگاه خنک شود. حتی اگر درب دستگاه به سادگی باز باشد،

با گذشت زمان این می تواند منجر به آسیب به نما شود  
میلان مجاور مهر و موم درب فر به شدت کثیف است: چه زمانی

مهر و موم درب فر به شدت کثیف شده است  
درب به طور معمول بسته نمی شود. ممکن است  
منجر به آسیب به نمای میلان مجاور می شود. مهر و موم درب فر را تمیز نگه دارید. استفاده  
از درب فر به عنوان صندلی

یا قفسه ها: روی در باز ننشینید یا بایستید  
فر. ظروف و لوازم جانبی را روی آن قرار ندهید  
درب فر حرکت دادن دستگاه: دستگاه را با دسته حرکت ندهید

درها دستگیره در برای تحمل وزن دستگاه طراحی نشده است و ممکن است

## دستورالعمل های باز کردن بسته بندی و اتصال

### باز کردن بسته بندی فر

وقتی فر را از بسته بندی خارج می کنید، مطمئن شوید که آسیبی به آن وارد نشده است. اگر شک دارید:

با مرکز خدمات یا خرده‌فروشی که فر را از او خریداری کرده‌اید، تماس بگیرید. فر سنگین است. هنگام جابجایی آن مراقب باشید. قبل از استفاده از فر، مطمئن شوید که تمام بسته بندی ها، داخل و خارج، بسته بندی شده است

بیرون کشیده شده.

### ارتباط

مهم: فر باید طبق دستورالعمل های ارائه شده وصل شود. هر گونه کار برقی باید توسط یک برقکار ماهر انجام شود. آسیب ناشی از اتصال نادرست گارانتی را باطل می کند.

### نصب و راه اندازی

این محصول فقط باید توسط پرسنل واجد شرایط مطابق با دستورالعمل های ما نصب شود. سازنده در حال فیلمبرداری است

زیر و دستورالعمل های را ببینید

مسئولیت نادرست

کمیسیون است باعث آسیب به اموال

شما به مردم و سایر موجودات زنده آسیب می رسانید و همچنین



## محکم کردن فر در یک طاقچه

1. فر را در طاقچه قرار دهید. 2. درب فر را باز کرده و محافظ لاستیکی را از روی پیچ های طرفین دو سوراخ فریم فر بردارید. با افu کمک

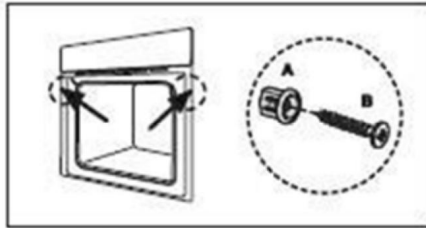
گالنیپنخانه 3. آن فر را محکم کنید

هونوم شا

جویدن

دو پیچ مناسب ل سوراخ های قاب فر. از

چه در مورد



برای آن

برای اطمینان از د

کابلینکتی پاتل فوارتی صیفان نیا وگو قبالانگ یوق چورلی

دو او تکیه کرد

با مطابق با

با استانداردهای روز و نصب مورد نیاز

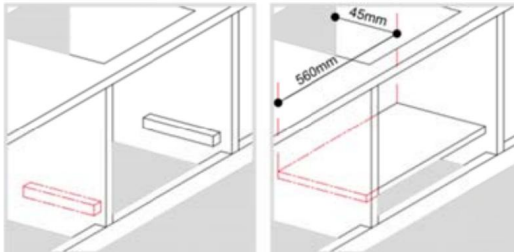
امنیت شما، فوراً

بعد از همون

تھاظایه کابلیمیل

و تاقی جزء

کوره ها



## اتصال برق

هرتز، 3000 ولتاژ کلیتاً در شبکه 240-220 برق و کابل، باید در نظر گرفته شود و نکات زیر را در نظر بگیرید.

قدرت کامل

برای اتصال مستقیم  
1.5 میلی متر،  
سطح مقطع  
حفاظت

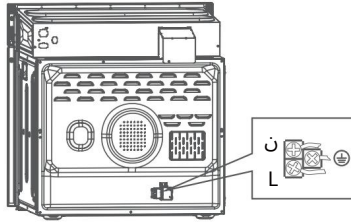
مقادیر برای ele

ts

سوئیچ 30 آمپر شما را روشن می کند

الف - اشیاء زرد رنگ را از خود دور نگه دارید

زمین



## بعد از اتصال چک کنید

بعضی اوقات دهان به گونه ای آنجا قرار گیرد

کابل نیا

باید باشد

به هیچ وجه و جابجایی در این بین

خدا بخواهد یا ملاقات

لازمه بدون ایجاد آسیب

از بسته بندی خلاص شوید

و سر رسید

محیط او اطراف

توجه: بیرونی اتصال دستگاه به شبکه، باید یک سوکت بر روی آن وجود داشته باشد

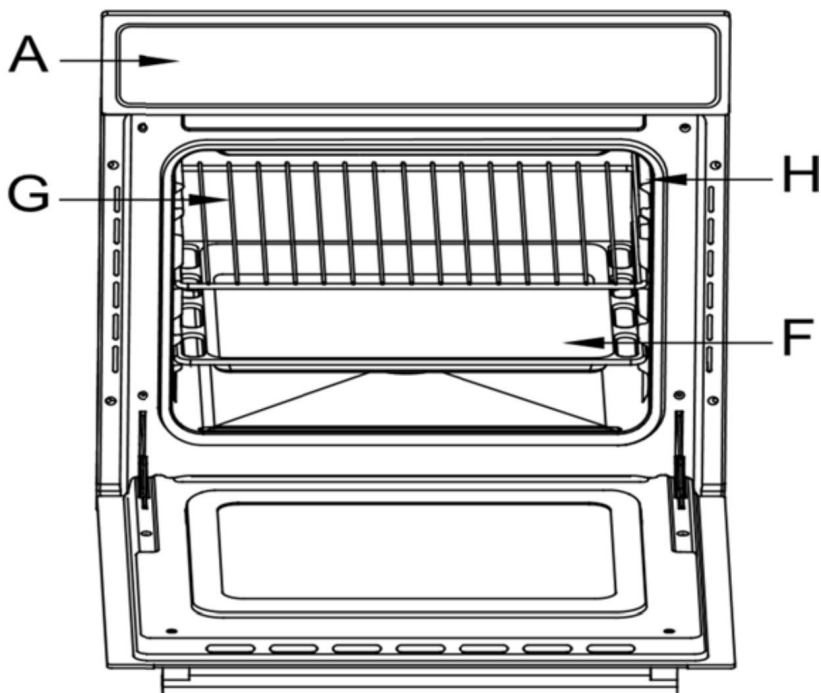
لطفاً به زمین

## فر جدید شما

شما باید مطالعه کنیم به شما کمک خواهد کرد اطلاعات جدیدی وارد شدن انتخاب شما در مورد با پنل آشنا شوید.

کنترل ها را انتخاب کنید و دریافت کنید کنترل و اطلاعات جداگانه در مورد اتاق کار و متعلق به ریشک هاست

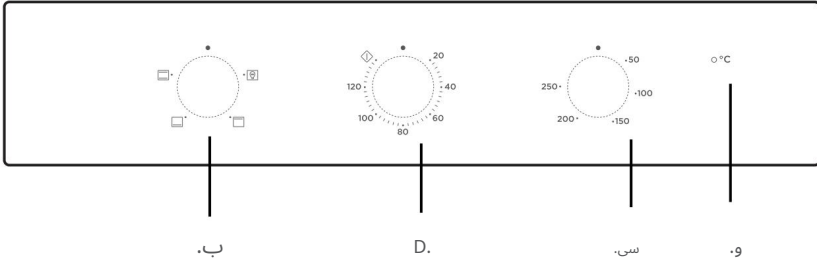
کابینت FROXY و شش تلویزیون UST DUKHO OVOGO





# فر جدید شما

## صفحه کنترل



اینجا برای کنترل کردن درجه حرارت اجزای مختلف آماده ج. دکمه

پختن سوپ کلم

اینجا برای اجزای مختلف آماده کما فونگوم شده

چگونه مخلوط را در برابر درجه G. قفسه فر H.

وینا نقطه بیبا

استva وینا نقطه بیبا می شود

سنتی nykh convec

فرهای کاربردی و

تایمراول هایی که گرما در آنها توزیع می شود

با کمک هواکش

## فر جدید شما

بهر احتیاط و بدون به طراحی غذا در 8 حالت از به برای انتخاب، در دستگیرهای مختلف

و یکی یا دیگری

کوره ها

برای استفاده می "B" استفاده می

واقع اندوی بنل

کنترل خورد

عرضه شده است مدل ها توجه: برخی از سوئیچ پذیر فرورفته

احشام، برده زرخرد.

## راهنمای کاربری

اولین بار یا اولین بار در خلاف جهت عقربه های ساعت و مکرر انتخاب، نظارت بر چراغ انتخاب فلش

کارکرد.

## VOGELSKAIFA

| سمبل  | شرح توابع   |
|---|---|
|  | محصولات بیابید روند را ببینیم<br>ovki: مجاز روشنایی روح بدون باز کردن در.   |
|  | همراه با فن<br>تاسیس در محدوده<br>گولیدیشوی خلجی تبلیغیم رگه. 25 ساله از ما را می                                       |
|  | عنصر گرمایش<br>بیشتر<br>به پایگاه<br>kr raev. ما<br>مناسب برای پخت مستقیم<br>محصولات پخته شده، پیتزا<br>تفریح رنگ خورم. |

## راهنمای کاربری

|   |  |
|---|--|
|  | <p>اجزای قابل تنظیم: فر را کم نگه دارید. این حالت از قبل گرم می شود و برای غذاهای بزرگ مانند کیک کتان</p> <p>بادخ برای از</p> <p>بهترین نتایج را تضمین کنید</p> <p>هوا را تنظیم کنید و دما</p> <p>پخت در 50-25 درجه سانتی گراد محدوده دما مطابق</p> <p>سکوت</p> <p>فشار 210 درجه سانتیگراد است. ترکیب بندی</p> |
|---|--|

کنترل دما دکمه انتخابگر دما را در جهت عقربه های ساعت یا خلاف جهت عقربه های ساعت بچرخانید تا دمای مورد نظر را در محدوده انتخاب کنید.

0-250 درجه سانتی گراد

هنگام پخت و پز، اگر دمای فر به تنظیمات از پیش تعیین شده برسد، عناصر گرمایشی از کار می افتند و اگر دمای فر به کمتر از دمای تنظیم شده برسد، المنت ها دوباره کار می کنند.

تنظیم تایمر هنگام آماده شدن برای پخت غذا، پس از انتخاب حالت مورد نظر و تنظیم دما، تایمر را در جهت عقربه های ساعت بچرخانید. تایمر را می توان بین 0 تا 120 دقیقه تنظیم کرد. زمان مورد نیاز را تنظیم کنید، در غیر این صورت

فر روشن نمی شود

## راهنمای کاربری

با این حال، باید در نظر داشت که در صورت قطع ناگهانی برق، تایمر به طور خودکار به موقعیت "0" باز می‌گردد. بنابراین در صورت نیاز به ادامه فرآیند پخت، باید تایمر را مجدداً روی زمان مورد نیاز تنظیم کرد. می‌توانید یک تایمر برای کنترل زمان تنظیم کنید.

آماده سازی تایمر پس از اتمام کار فر زنگ می‌زند.

در زمان تعیین شده، و به طور خودکار خاموش می‌شود  
عناصر گرمایشی

### OCHAYA KA AMERBA

پنکه، گرم‌کن فیژیش کا از یک لاجلفظو تکمه‌ها کند. خنک کننده وجود دارد که فر را از

گوشن کلیدر عیاج لایده موقعیت در "نظارا ایلروآی فوشن می  
گروه فصل ، «روی نماد ا

روشن‌نابین

کا باقی می‌ماند در مورد

با نور روشن می‌شود؛ فر

لوقی در هر زمانی کار خواهد کرد، ص

عناصر.

### کوارتوسیتا ارم

سوئیچ فتح مولد نیاز است. هوای گرم توجه!

دریچه‌ها را شنوید یا فر بیش از

آره.

### دریچه دمنده

کمترین توسط m خاموش می‌شود

X از در بیرون می‌آید.

خنک‌ای ها و غیره

## راهنمای کاربری

توجه: این راهنما برای استفاده از دستگاه در شرایط مختلف طراحی شده است. برای استفاده صحیح، لطفاً دستورالعمل‌های زیر را با دقت بخوانید.

برای استفاده از دستگاه، ابتدا آن را در مکانی تمیز و خشک قرار دهید. سپس، دکمه‌های زیر را برای تنظیمات مورد نیاز خود فشار دهید:

دکمه **ON/OFF**: برای روشن کردن یا خاموش کردن دستگاه.  
 دکمه **TEMP**: برای تنظیم دما.  
 دکمه **MODE**: برای تغییر حالت کار.  
 دکمه **RESET**: برای بازنشانی تنظیمات به حالت پیش‌فرض.

### نکات مهم

توجه: برای استفاده ایمن، همیشه دستگاه را در مکانی خشک و دور از آتش‌خیزها قرار دهید. همچنین، از تماس با اجسام داغ خودداری کنید.

وضعیت: در موقعیت است درجه حرارت ملولفظ باش

ما "خاموش".

اطمینان حاصل کنید که وقتی از فر استفاده نمی کنید، تمام دستگیره های کنترل در موقعیت "خاموش" هستند. فر فقط در دما کار می کند محیط از -10 درجه سانتی گراد تا +85 درجه سانتی گراد و در نسبت رطوبت بین 30 تا 95 درصد

## تجهیزات جانبی

لوازم جانبی را می توان 5 تا در فر قرار داد سطوح مختلف لوازم جانبی حتی اگر بیرون کشیده شوند واژگون نمی شوند. فر دو سوم پر با تشکر از این، غذاهای آماده را می توان به راحتی حذف کرد.

اگر لوازم جانبی خیلی خیلی داغ شوند، ممکن است تغییر شکل، تغییر شکل پس از خنک شدن از بین می رود لوازم جانبی و بر عملکرد آنها تأثیر نمی گذارد خواص

لوازم جانبی را می توان از طریق سرویس خریداری کرد سرویس



### Решётка

Для установки посуды, форм для пирогов, приготовления жаркого, блюд глубокой заморозки и жарения на гриле.

Устанавливайте решётку изгибом  
— вниз.



### Универсальный противень

Для приготовления сочных пирогов, печенья, большого жаркого и продуктов глубокой заморозки. Противень можно также использовать при жарении на решётке. Подставьте его под решётку, и весь жир будет стекать в него.

Устанавливайте универсальный противень в духовой шкаф скосом к дверце.

## گرم کردن فر

همه باید حذف شود پس از نصب فر .

فیلم فیتیله ای با بوی نامطبوع و مواد ایمن محافظ کارخانه

عناصر فر

برای جلوگیری از گرم شدن اجزای فر و تنظیم دما، باید اوسکلتین متراکم را حذف کنید و اجازه دهید اجزای فر

ارزشش را ندارد به خصوص شاید.

بیشترین

بخشید

به مدت 30 دقیقه تا باقیمانده باقیمانده از بین برود

مواد محافظ و بوی نامطبوع.

## پاک کننده ها

---

### لوازم نظافت

قبل از اولین استفاده کاملا تمیز کنید  
لوازم جانبی با آب گرم صابون و نرم  
با یک پارچه

### جهت ها

---

برای افزایش طول عمر فر، باید

با در نظر گرفتن اینک:

1. برای تمیز کردن و نگهداری فر، همیشه آن را خاموش کنید  
فر را از خروجی درآورید و بگذارید خنک شود. 2. قطعات لعابی یا قطعات فولادی  
ضد زنگ

فولاد باید با آب گرم شسته شود. در این مورد غیر ممکن است

از پودرها یا مواد ساینده استفاده کنید

خورنده هستند زیرا می توانند آسیب ببینند

قطعات لعابی یا فولادی یا کمک می کند

ایجاد لکه بر روی قطعات فولادی

3. اگر از بین بردن چنین لکه هایی دشوار است، باید استفاده کنید

محصولات ویژه موجود در بازار بعد از تمیز کردن

توصیه می شود قطعات را به خوبی آبکشی و خشک کنید. داخل

آبکشی کنید به طور کامل باید فر

بلافاصله پس از پخت و پز، در حالی که فر

هنوز خنک نشده، از آب گرم و صابون استفاده کنید. آثار صابون

با آبکشی و سپس پاکسازی کامل

داخل فر را کاملا خشک کنید. ممنوع است

استفاده از شوینده های ساینده (مانند مواد شوینده)

پودرها و غیره) و اسفنج های ساینده که

## جهت ها

---

برای شستن ظروف و همچنین اسیدها (که برای از بین بردن رسوبات آهک و سایر رسوبات استفاده می شوند) در نظر گرفته شده است، زیرا چنین محصولاتی می توانند به مینای دندان آسیب بزنند. 4. اگر لکه های کثیفی یا چربی وجود دارد که پاک کردن آنها به خصوص دشوار است، باید از محصولات تمیز کننده مخصوص اجاق گاز استفاده کنید و به شدت دستورالعمل هایی را دنبال کنید که

روی بسته بندی آنها آورده شده است. 5. اگر فر برای مدت طولانی استفاده شود، ممکن است غلیظ در فر ایجاد شود. تراکم باید با یک پارچه نرم حذف شود.

6. یک مهر و موم لاستیکی در جلوی داخل فر وجود دارد تا از عملکرد صحیح فر اطمینان حاصل شود. وضعیت این مهر و موم باید به طور مرتب بررسی شود. در صورت لزوم باید تمیز شود. در این حالت نباید از محصولات یا اشیاء ساینده استفاده شود. اگر مهر و موم آسیب دیده است، با نزدیکترین مرکز خدمات خود تماس بگیرید. با این حال، استفاده از فر تا زمانی که آن را ندارد، توصیه نمی شود.

7. پوشاندن کف فر با فویل آلومینیومی اکیدا ممنوع است، زیرا فویل گرما را جمع می کند و

این ممکن است روند پخت و پز را مختل کند  
غذا و حتی آسیب به مینای دندان.

8. هرگز هیچ شیشه را با یک پاک کننده یا اسفنج غیر ساینده  
اسفاده از هر کدام بشویید  
و سپس پاک کنید تا خشک شود

پارچه نرم نو



## جهت ها

یکه هنگام تمیز کردن شیشه دوجداره فر، از خراش دهنده های ساینده استفاده کنید. چنین نقص هایی می تواند منجر شود

آنها مقاومت نخواهند کرد

یا محصولات تمیز کننده

آلیاژی تند

آنها را زخمی میکنند

خراش های سطحی

تخریب شیشه 10. بعد از هر بار شستشوی داغ، گوشت را پاک کرده و بیدها را مانند اردک بشویید تا خنک شوند.

چربی به همین صورت

## آقا برای از مدرسه درب روح برداشته شده است

تمیز کردن -

برای باز نگه داشتن در را به باز نگه داشتن در فر : 1. در فر

حلقه های ny قبل از آنها

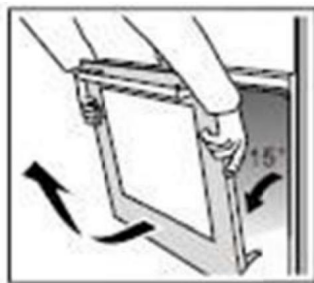
بسیار به موقعیت .

2. ارائه می کنم

در را برای باز کن درب روی

شرایط هم ok colo و در گوشه

15 درجه سانتی گراد سپس m پیرون کشیدن d



## برداشتن درب فر به

ایالات متحده STANOV VKA DVER RI OBRA ATNO

دو نگهدارنده و در را با استفاده از دو عدد داخل فر قرار دهید  
اهم 15 درجه دو بازو را در یک زاویه 90 درجه دارید

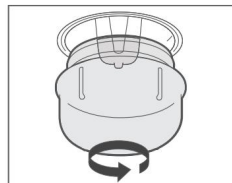
## تعویض لامپ فر

توجه: تعویض لامپ فر

موضوعات از بررسی اجزای قبلی، باز کنید

25 وات، به تعویض بصورت مستقیم هستیم:

مقاومت متر 240-220 ولت، 50 هرتز با دمای 300 درجه  
بالاتر



## ابزار تمیز کردن \_

|   |                        |
|---|------------------------|
| به  | ابزار تمیز کننده مختلف |
| بعد از تمیز کردن، در را با دقت بررسی کنید | نامناسب _              |
| تمیز کردن                                 | املاک                  |
| جدول، از : یا ساینده استفاده نکنید        | شهادت، n               |

میوان بیاض کنند و صاف و بیادی از n تمیز کردن سوزاننده و سنت

الکل؛  
اسفنج های سخت و  
جت بخار  
پاک کننده ها

## نکات ذخیره برق و حفاظت از محیط زیست

---

در این بخش تعدادی توصیه در مورد نحوه صرفه جویی در هزینه را خواهید یافت

برق در هنگام پخت و برشته کردن و نحوه

فر را به درستی دور بریزید. ذخیره انرژی

فر را فقط زمانی گرم کنید

اگر در دستور غذا یا جداول ذکر شده باشد

دفترچه های راهنما

از لاک تیره و مشکی استفاده کنید

ظروف پخت مینا. آنها به خصوص خوب هستند

گرما را جذب کند

در طول فر را تا حد امکان کمتر باز کنید

زمان برای خورش، پخت یا سرخ کردن غذاها.

بهتر است چندین پای را یکی پس از دیگری بپزید. فر هنوز گرم است که بر زمان

پخت تاثیر می گذارد.

پای دوم کاهش می یابد. دو عدد پای مستطیلی

فرم ها را می توان در کنار هم قرار داد.

برای زمان پخت طولانی، فر

می توان 10 دقیقه قبل از پایان پخت خاموش شود و

از حرارت باقیمانده برای اتمام پخت و پز استفاده کنید

آمادگی

## دفع صحیح بسته بندی

---



بسته بندی را به درستی دور بریزید  
ایمنی محیط زیست وسایل برقی را نباید دور انداخت مگر اینکه

تفکیک زباله های شهری؛ باید از دستگاه های جمع آوری جداگانه استفاده شود

زباله های مشابه شما باید با مقامات محلی خود تماس بگیرید و از آنها دریافت  
کنید

اطلاعات مربوط به سیستم موجود برای جمع آوری این موارد

هدر.

اگر وسایل برقی در محل دفن زباله دفع شوند

دفن ها یا محل های دفن زباله، مواد مضر می توانند به داخل نفوذ کنند

آب های زیرزمینی وارد زنجیره غذایی شده و تاثیر منفی می گذارد

تأثیر بر سلامت و تندرستی.

## کلاس بهره وری انرژی

|   |  |
|---|--|
| سازنده  | شرکت تولیدی لوازم آشپزخانه گوانگدونگ میدیا |
| مدل   | برای 230XX                                 |
| شاخص بهره وری انرژی (EEI)                           | 106.0                                      |
| کلاس بازده انرژی مصرف انرژی در هر چرخه در حالت عادی | آ  |
| مقدار دوربین  | 0.89 کیلو وات · زمان / چرخه                |
| منبع تغذیه  | 1  |
| حجم بر حسب لیتر                                     | برق<br>70                                  |





شماره گواهی انطباق TS RU C-CN.МЛ66.В.01559 مرجع صدور گواهی: Auto Expert LLC. آدرس: 125438 مسکو، پاکگاوزنو، پلاک 1.

مدت اعتبار: تا 2021/08/04



اطلاعات و خدمات مرجع تلفن 8-800-777-00-88 وارد کننده: 127015. Household Appliances LLC. 127015،  
Guangdong Province, China سازنده: Novodmitrovskaya, 2, building 1. خ. 1  
Orient مسکو، خ. 1 سازنده: Novodmitrovskaya, 2, building 1. خ. 1  
Appliances Manufacturing Co., Ltd., No.6 Yongan Road, Beijiao Shunde, Foshan,  
Guangdong Midea Kitchen ساخت چین