



Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

Register your new device on MyBosch now and profit directly from:

- **Expert tips & tricks for your appliance**
- **Warranty extension options**
- **Discounts for accessories & spare-parts**
- **Digital manual and all appliance data at hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliances Service**

Free and easy registration – also on mobile phones:

www.bosch-home.com/welcome



Looking for help? You'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, need help with problems or a repair from Bosch experts.

Find out everything about the many ways Bosch can support you:

www.bosch-home.com/service

Contact data of all countries are listed in the attached service directory.

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9001150286

980226

انواع تست پخت

جدول‌های زیر توسط مؤسسات کنترل کیفیت برای سهولت بخشیدن به امر آزمایش دستگاه تهیه شده‌اند.
مطابق EN 60350-1.

پخت نان و شیرینی

مواد داخل سینی‌ها یا ظروف/قالب‌های پخت که هم‌زمان در فر قرار داده شده‌اند لزوماً هم زمان آماده نمی‌شوند.

محل قرارگیری طبقات برای پخت در دو طبقه:

- سینی همه منظوره: طبقه 3
- سینی پخت: طبقه 1
- قالب/ظرف پخت بر روی توری سیمی توری سیمی اول: طبقه 3
- توری سیمی دوم: طبقه 1

محل قرارگیری طبقات برای پخت در سه طبقه:

- سینی پخت: طبقه 5
- سینی همه منظوره: طبقه 3
- سینی پخت: طبقه 1

پای سیب

پای سیب در یک طبقه: قالب‌های فنری تیره را به صورت مورب کنار هم قرار دهید.

پای سیب در دو طبقه: قالب‌های فنری تیره را با حفظ فاصله روی هم قرار دهید.

کیک داخل قالب فنری از جنس آهن سفید: پخت در یک طبقه با حالت گرمادهی المنت بالا/پایین. قالب فنری را به جای قرار دادن روی توری سیمی، روی سینی همه منظوره بگذارید.




کیک اسفنجی بدون چربی

کیک اسفنجی بدون چربی در دو طبقه: قالب‌های کیک فنری را به صورت متقابل با فاصله روی یکدیگر روی توری‌های سیمی قرار دهید.

توجه

- مقادیر تنظیم به ظرف غذای قرار داده شده در فر سرد مربوط می‌شود.
- لطفاً به اطلاعات مربوط به پیش گرمایش که در جداول درج شده است، توجه کنید. مقادیر تنظیم بدون عملکرد گرم کردن سریع معتبر هستند.
- برای پخت، ابتدا از پایین‌ترین دمای تعیین شده استفاده کنید.

حالت‌های گرمادهی مورد استفاده:

-  هوای داغ چرخشی 4D
-  المنت بالا/پایین
-  تنظیم پخت بی‌تزا

غذا	لوازم جانبی	موقعیت طبقه	حالت گرمادهی	دما بر حسب درجه سانتی‌گراد	زمان پخت به دقیقه
-----	-------------	-------------	--------------	----------------------------	-------------------


پخت نان و شیرینی

شیرت برد	سینی پخت	3		*150-140	40-25
شیرت برد	سینی پخت	3		*150-140	40-25
بیسکویت شیرت برد، در 2 طبقه	سینی همه منظوره + سینی پخت	1+3		*150-140	40-30
بیسکویت شیرت برد، در 3 طبقه	سینی‌های پخت + سینی همه منظوره	1+3+5		*140-130	55-35
کیک‌های کوچک	سینی پخت	3		*160	30-20
کیک‌های کوچک	سینی پخت	3		*150	35-25
کیک‌های کوچک، در 2 طبقه	سینی همه منظوره + سینی پخت	1+3		*150	35-25
کیک‌های کوچک، در 3 طبقه	سینی‌های پخت + سینی همه منظوره	1+3+5		*140	45-35
کیک اسفنجی بدون چربی	قالب کیک فنری، قطر 26 سانتی‌متر	2		**170-160	35-25
کیک اسفنجی بدون چربی	قالب کیک فنری، قطر 26 سانتی‌متر	2		**170-160	40-30
کیک اسفنجی بدون چربی، در 2 طبقه	قالب کیک فنری، قطر 26 سانتی‌متر	1+3		**170-150	50-30
پای سیب	2 قالب تیره تخت، قطر 20 سانتی‌متر	2		180-170	80-60
پای سیب	2 قالب تیره تخت، قطر 20 سانتی‌متر	2		200-180	80-60
پای سیب، در 2 طبقه	2 قالب تیره تخت، قطر 20 سانتی‌متر	1+3		190-170	90-70

* فر را قبلاً 5 دقیقه گرم کنید، از عملکرد گرمایش سریع استفاده نکنید
** فر را قبلاً گرم کنید، از عملکرد گرمایش سریع استفاده نکنید

گریل کردن


حالت گرمادهی مورد استفاده:

-  گریل، با پوشش کامل

سینی همه منظوره را نیز در فر قرار دهید. مایع جمع‌آوری شده و محفظه پخت تمیزتر می‌ماند.

غذا	لوازم جانبی	موقعیت طبقه	حالت گرمادهی	تنظیمات گریل	زمان پخت به دقیقه
-----	-------------	-------------	--------------	--------------	-------------------

گریل کردن

تست کردن نان*	توری سیمی	5		3	6-4
همبرگر گوشت گاو، 12 قطعه**	توری سیمی	4		3	30-25

* فر را از قبل گرم نکنید

** بعد از سپری شدن 2/3 زمان پخت برگردانید

حالت گرمادهی مورد استفاده:
 المنت بالا/پایین

غذا	لوازم جانبی/ظرف پخت	موقعیت طبقه	حالت گرمادهی	مرحله	دما بر حسب درجه سانتیگراد	زمان پخت به دقیقه
خمیر مایه‌دار، سبک	کاسه	2	<input type="checkbox"/>	ور آمدن خمیر	40-35	30-25
	سینی پخت	2	<input type="checkbox"/>	ور آمدن چانه‌ها	40-35	20-10
خمیر مایه‌دار، سنگین و پر مایه	کاسه	2	<input type="checkbox"/>	ور آمدن خمیر	40-35	40-20
	سینی پخت	2	<input type="checkbox"/>	ور آمدن چانه‌ها	40-35	25-15

یخ‌زدایی

نکته: موادی که به شکل تخت یا قطعه شده منجمد شده‌اند سریع‌تر از مواد یک تکه یخ‌زدایی می‌شوند.

غذای منجمد را از بسته بندی خارج کنید و آن را داخل یک ظرف مناسب روی توری سیمی قرار دهید.

مواد غذایی را یک یا دو بار هم بزنید یا برگردانید. قطعات بزرگ غذا باید چندین بار برگردانده شوند. گاه و بیگاه قطعاتی را که یخ‌زدایی شده‌اند جدا کنید یا از محفظه پخت بیرون بیاورید.

مواد غذایی یخ‌زدایی شده را پس از خاموش شدن دستگاه برای 10 تا 30 دقیقه دیگر در دستگاه باقی بگذارید، تا دما متوازن شود.

حالت گرمادهی مورد استفاده:

یخ‌زدایی

حالت گرمادهی یخ‌زدایی، برای از انجماد خارج کردن میوه‌ها، سبزیجات و مواد غذایی یخ‌زده مناسب است. مرغ، گوشت و ماهی بهتر است در یخچال یخ‌زدایی شوند.

برای یخ‌زدایی از طبقه‌های زیر استفاده کنید:

- 1 توری سیمی: طبقه 2
- 2 توری سیمی: طبقه 1+3

مقادیر تنظیم توصیه شده

زمان‌های درج شده در جدول، مقادیر نسبی هستند. به کیفیت، دمای انجماد (-18 درجه سانتی‌گراد) و ترکیب ماده غذایی بستگی دارند. به همین دلیل است که دامنه‌های مختلف زمانی ذکر شده است. ابتدا کوتاه‌ترین زمان را انتخاب نمایید و سپس در صورت لزوم آن را افزایش دهید.

غذا	لوازم جانبی	موقعیت طبقه	حالت گرمادهی	دما بر حسب درجه سانتیگراد	زمان پخت به دقیقه
نان، نان‌های رول	سینی پخت	2	<input type="checkbox"/>	50	70-40
نان و نان‌های رول به طور کلی					
کیک	سینی پخت	2	<input type="checkbox"/>	50	90-70
کیک، مرطوب					
کیک، خشک	سینی پخت	2	<input type="checkbox"/>	60	75-60

گرم نگه داشتن

شما می‌توانید با استفاده از حالت گرمادهی المنت بالا/پایین در 70 درجه سانتی‌گراد، غذای پخته شده خود را گرم نگه دارید. این امر مانع از تعریق مواد غذایی می‌شود، یعنی دیگر نیازی نیست محفظه پخت را خشک کنید.

غذاهای پخته شده را بیشتر از دو ساعت گرم نگه ندارید. آگاه باشید که پخت برخی غذاها در هنگام گرم نگه داشتن ادامه می‌یابد. در صورت لزوم روی غذاها را بپوشانید.

آماده سازی میوه و سبزیجات

فقط از میوه‌ها و سبزیجات با کیفیت خوب استفاده کنید. آنها را کاملاً بشویید.

میوه و سبزیجات را متناسب با نوع آنها پوست بگیرید، هسته را بیرون بیاورید و قطعه کنید و داخل شیشه‌های کنسرو بریزید و تا حدود 2 سانتی‌متری لبه شیشه پر کنید.

میوه

شیشه‌ها را با میوه و شربت شکر داغ (حدود 400 میلی‌لیتر برای یک شیشه 1 لیتری) پر کنید. برای یک لیتر آب:

- حدود 250 گرم شکر برای میوه شیرین
- حدود 500 گرم شکر برای میوه ترش

سبزیجات

شیشه‌ها را با سبزیجات و آب جوشیده داغ پر کنید.

لبه شیشه‌ها را تمیز کنید. واشر لاستیکی و درپوش شیشه‌ها را روی آنها قرار دهید. گیره شیشه‌ها را ببندید. شیشه‌ها را طوری در سینی همه منظوره قرار دهید که با یکدیگر تماس نداشته باشند. 500 میلی‌لیتر آب داغ (حدود 80 درجه سانتی‌گراد) داخل سینی بریزید. از تنظیمات تعیین شده در جدول استفاده کنید.

مرحله پایانی تهیه کنسرو

میوه

بعد از مدت کوتاهی، حباب‌های کوچک شروع به بالا آمدن می‌کنند. بعد از اینکه در تمامی شیشه‌ها حباب شکل گرفت، دستگاه را خاموش کنید. پس از سپری شدن زمان تعیین شده برای خنک شدن، شیشه‌ها را از محفظه پخت بیرون بیاورید.

سبزیجات

بعد از مدت کوتاهی، حباب‌های کوچک شروع به بالا آمدن می‌کنند. به محض تشکیل حباب در شیشه‌ها، دما را به 120 درجه سانتی‌گراد کاهش دهید و بگذارید حباب زدن شیشه‌ها طبق زمان تعیین شده در جدول داخل محفظه پخت درب بسته ادامه یابد. بعد از سپری شدن زمان تعیین شده، دستگاه را خاموش کنید و بگذارید طبق زمان تعیین شده در جدول، حرارت باقی‌مانده فر مورد استفاده قرار گیرد.

بعد از کنسرو شدن، شیشه‌ها را از فر بیرون بیاورید و روی یک پارچه تمیز قرار دهید. شیشه‌ها را روی سطح سرد یا مرطوب قرار ندهید زیرا ممکن است ترک بخورند. روی شیشه‌ها را بپوشانید تا در معرض جریان هوا قرار نگیرند. گیره‌ها را تنها زمانی باز کنید که شیشه‌ها خنک شده باشند.

مقادیر تنظیم توصیه شده

زمان‌های تعیین شده در جدول، مقادیر میانگین برای کنسرو کردن میوه و سبزیجات هستند. دمای محیط، تعداد شیشه‌ها، دما و کیفیت مواد داخل شیشه‌ها می‌تواند روی این مقادیر تأثیر بگذارد. مقادیر برای شیشه‌های 1 لیتری گرد تعیین شده است. قبل از خاموش کردن دستگاه یا تغییر حالت پخت، بررسی کنید روی محتوای شیشه‌ها آن‌طور که باید حباب تشکیل شده باشد. تشکیل حباب بعد از حدود 30-60 دقیقه شروع می‌شود.

حالت گرمادهی مورد استفاده:

■ ☼ هوای داغ چرخشی 4D

کنسرو کردن	ظروف پخت	موقعیت طبقه	حالت گرمادهی	دما بر حسب درجه سانتی‌گراد	زمان پخت به دقیقه
سبزیجات، برای مثال هویج	شیشه کنسرو 1 لیتری	1	☼	170-160	قبل از شروع حباب زدن: 40-30 با شروع تشکیل حباب‌ها: 40-30 حرارت باقی‌مانده: 30
سبزیجات، برای مثال خیار	شیشه کنسرو 1 لیتری	1	☼	170-160	قبل از شروع حباب زدن: 40-30 حرارت باقی‌مانده: 30
میوه هسته‌دار، برای مثال گیلان، آلو	شیشه کنسرو 1 لیتری	1	☼	170-160	قبل از شروع حباب زدن: 40-30 حرارت باقی‌مانده: 35
میوه‌های دانه‌دار، برای مثال سیب، توت فرنگی	شیشه کنسرو 1 لیتری	1	☼	170-160	قبل از شروع حباب زدن: 40-30 حرارت باقی‌مانده: 25

ور آمدن چانه‌ها

چانه‌های خمیر را روی طبقه فر تعیین شده در جدول قرار دهید.

اگر می‌خواهید فر را از پیش گرم کنید، تخمیر نهایی خارج از فر و در محلی گرم انجام خواهد شد.

مقادیر تنظیم توصیه شده

دما و مدت زمان ور آمدن خمیر، به نوع و مقدار مواد اولیه بستگی دارد. بنابراین مقادیر درج شده در جدول، تنها مقادیر میانگین هستند.

ور آمدن خمیر

خمیر در دستگاه شما بسیار سریع‌تر از دمای اتاق ور می‌آید. از حالت گرمادهی المنت بالا/پایین استفاده کنید. عملیات را فقط زمانی شروع کنید که محفظه پخت کاملاً سرد شده باشد.

همیشه اجازه دهید خمیر در دو مرحله ور بیاید. برای ور آمدن مرحله اول و دوم مشخصات جداول تنظیمات را رعایت کنید (ور آمدن خمیر و ور آمدن چانه‌ها).

ور آمدن خمیر

فر را با استفاده از تنظیمات تعیین شده در جدول گرم کنید. ظرف حاوی خمیر را روی توری سیمی قرار دهید.

درب دستگاه در طی ور آمدن خمیر باز نکنید زیرا رطوبت آن گرفته می‌شود. خمیر را با پارچه نمدار بپوشانید.

آکريل آميد در مواد غذایی

دیگر چپیس نان تست، نان باگت، نان معمولی یا محصولات پخته شده آماده (بیسکویت، نان زنجبیلی، شیرینی خشک).

آکريل آميد به صورت کلی در محصولات حاوی غلات و سیب زمینی که در دمای بالا تهیه می‌شوند به‌وجود می‌آید، مثل چپیس سیب زمینی، انواع

نکاتی در باره روش به حداقل رساندن آکريل آميد	
عموماً	<ul style="list-style-type: none"> زمان پخت را به حداقل کاهش دهید. غذا را تا هنگامی بپزید که به رنگ قهوه‌ای روشن درآید و خیلی تیره نشود. قطعات بزرگ، ضخیم غذا آکريل آميد کمتری در خود دارند.
پخت نان و شیرینی	با المنت بالا/پایین در دمای حداکثر 200 درجه سانتی‌گراد. با هوای داغ حداکثر 180 درجه سانتی‌گراد.
شیرینی‌های خشک	با المنت بالا/پایین در دمای حداکثر 190 درجه سانتی‌گراد. با هوای داغ حداکثر 170 درجه سانتی‌گراد. تخم مرغ یا زرده تخم مرغ تولید آکريل آميد را کاهش می‌دهد.
چپیس داخل فر	مواد را در یک لایه بر روی سینی مخصوص پخت پهن کنید. در هر سینی حداقل 400 گرم سیب‌زمینی را سرخ کنید تا از خشک شدن آنها جلوگیری شود.

خشک کردن

میوه‌ها و سبزیجات خیلی آبدار را چند بار برگردانید. پس از خشک کردن، محصولات خشک شده را به سرعت از روی کاغذ بردارید.

مقادیر تنظیم توصیه شده

تنظیمات مربوط به خشک کردن مواد مختلف را می‌توانید در جدول مشاهده کنید. دما و مدت زمان پخت، به نوع، مقدار رطوبت، میزان رسیدگی و ضخامت موادی که باید خشک شوند بستگی دارد. هر چه مواد را در زمان طولانی‌تر خشک کنید، ماندگاری آنها بیشتر است. هر چه برش‌ها نازک‌تر باشند، مدت زمان خشک شدن آنها کوتاه‌تر است و عطر و مزه مواد بهتر حفظ می‌شود. به همین دلیل است که دامنه‌های مختلف دما در جداول ذکر شده‌اند.

اگر مایل هستید مطابق دستورهای پخت خود آشپزی کنید، از موارد مشابه داخل جداول به عنوان راهنما استفاده نمایید.

حالت گرمادهی مورد استفاده:
 ■ ☼ هوای داغ چرخشی 4D

با هوای داغ چرخشی 4D، شما می‌توانید میوه‌ها را به شکلی بی‌نظیر خشک کنید. با این نوع از حفظ و نگهداری مواد غذایی، از دست رفتن آب موجب تغلیظ طعم دهنده‌های آن می‌شود.

فقط از میوه‌ها، سبزیجات و سبزی‌های تازه و سالم استفاده کنید و آنها را خوب بشوید. توری سیمی را با کاغذ مومی یا کاغذ پوستی بپوشانید. آب اضافی را از میوه بگیرید و آن را خشک کنید.

در صورت لزوم آن را به قطعات یا برش‌های نازک هم اندازه تقسیم کنید. میوه پوست نکنده را در یک ظرف قرار دهید به طوری که سمت برش خورده آن رو به بالا باشد. اطمینان حاصل کنید میوه و قارچ‌ها روی توری سیمی روی هم قرار نگیرند.

سبزیجات را رنده و سپس بلانچ (نیم پز) کنید. اجازه دهید آب سبزیجات نیم پز خارج شود و آنها را به شکل یکنواخت روی توری سیمی پخش کنید.

سبزی‌ها را با ساقه خشک کنید. سبزی‌ها را به طور یکنواخت روی توری سیمی پخش کنید و کمی روی هم پشته کنید.

برای خشک کردن از طبقه‌های زیر استفاده کنید:

- 1 توری سیمی: طبقه 3
- 2 توری سیمی: طبقه 1+3

میوه، سبزیجات و سبزی‌ها	لوازم جانبی	حالت گرمادهی	دما بر حسب درجه سانتی‌گراد	زمان پخت بر حسب ساعت
میوه دانه‌دار (حلقه‌های سیب، ضخامت 3 میلیمتر، 200 گرم روی هر توری سیمی)	2-1 توری سیمی	☼	80	5-9
میوه هسته‌دار (آلو)	2-1 توری سیمی	☼	80	8-10
سبزیجات ریشه‌ای (هویج)، رنده شده، بلانچ شده	2-1 توری سیمی	☼	80	5-8
قارچ ورقه شده	2-1 توری سیمی	☼	60	6-9
سبزی، شسته شده	2-1 توری سیمی	☼	60	2-6

کنسرو کردن

شما می‌توانید با استفاده از دستگاه خود میوه و سبزیجات را کنسرو کنید.

⚠ هشدار - خطر بروز جراحت!



در صورتی که مواد به شکل صحیح کنسرو نشوند، ممکن است شیشه کنسرو بگشند. برای کنسرو کردن از دستورالعمل‌ها پیروی کنید.

شیشه‌ها

برای کنسرو کردن فقط از شیشه‌های تمیز و سالم استفاده کنید. فقط از لاستیک‌های دور شیشه سالم، تمیز و مقاوم در برابر حرارت استفاده کنید. گیره‌ها و قفل‌ها را قبل از پیروی کنید.

برای هر بار کنسرو کردن، فقط از شیشه‌های هم اندازه و حاوی یک جور مواد استفاده کنید. شما می‌توانید به طور هم‌زمان محتویات حداکثر شش شیشه 1/2، 1 یا 1 1/2 لیتری را در محفظه پخت کنسرو کنید. از شیشه‌های بزرگ‌تر یا بلندتر از این استفاده نکنید. درپوش‌ها ممکن است پاره شوند. شیشه‌های کنسرو در هنگام فرآیند کنسرو کردن داخل محفظه پخت نباید با همدیگر در تماس باشند.

توجه: با افزایش دما نمی‌توان زمان پخت را کاهش داد. نان و شیرینی‌های کوچک فقط از بیرون پخته می‌شوند، ولی داخل آنها به طور کامل پخته نشده است.



- حالت‌های گرمادهی مورد استفاده:
- هوای داغ کم مصرف 
 - المنت بالا/پایین کم مصرف 

مقادیر تنظیم توصیه شده






در اینجا اطلاعات مربوط به غذاهای مختلف را می‌توانید بیابید. دما و مدت زمان پخت، به مقدار و ترکیب خمیر بستگی دارد. به همین دلیل است که دامنه‌های مختلف دما در جداول ذکر شده‌اند. ابتدا دماهای پایین را امتحان کنید. با پخت در دماهای پایین‌تر مواد بهتر برشته می‌شوند. در صورت لزوم، دفعه بعد می‌توانید از دمای بالاتری استفاده کنید.

غذا	لوازم جانبی/ظرف پخت	موقعیت طبقه	حالت گرمادهی	دما بر حسب درجه سانتی‌گراد	زمان پخت به دقیقه
-----	---------------------	-------------	--------------	----------------------------	-------------------

کیک‌های داخل قالب

کیک اسفنجی داخل قالب	قالب حلقه‌ای/قالب کیک	2		140-160	60-80
کیک اسفنجی برای تارت	قالب تارت	2		150-170	20-30
کیک اسفنجی، 2 تخم مرغ	قالب تارت	2		150-170	20-30
کیک اسفنجی برای تارت، 3 تخم مرغ	قالب کیک فنری، قطر 26 سانتی‌متر	2		160-170	30-45
کیک اسفنجی برای تارت، 6 تخم مرغ	قالب کیک فنری، قطر 28 سانتی‌متر	2		150-160	50-60
کیک مایه خمیردار حلقه‌ای طرح دار	قالب کیک حلقه‌ای	2		150-170	50-70





شیرینی‌های داخل سینی پخت

کیک اسفنجی با مواد رویی خشک	سینی پخت	3		150-170	25-40
خمیر بریزه با مواد رویی خشک	سینی پخت	3		170-180	25-35
کیک رولت	سینی پخت	3		180-190	15-20
قرص نان گیس باف، ساوارن	سینی پخت	3		160-170	25-35
کیک مایه خمیردار با مواد رویی خشک	سینی پخت	3		160-180	15-20



نان و شیرینی‌های کوچک

مافین	سینی مافین	2		160-180	15-25
کیک‌های کوچک	سینی پخت	3		150-160	25-35
خمیر هزارلا	سینی پخت	3		170-190	20-35
نارنجک (خمیر نان خامه‌ای)	سینی پخت	3		200-220	35-45
بیسکویت‌ها	سینی پخت	3		140-160	15-30
شیرینی وینی	سینی پخت	3		140-150	25-35
کیک‌های کوچک مایه خمیردار	سینی پخت	3		160-180	25-35




نان و نان‌های رول

نان چند غله، 1.5 کیلوگرم	قالب کیک	2		200-210	35-45
نان لواش	سینی همه منظوره	3		250-275	15-20
نان‌های رول، شیرین، تازه	سینی پخت	3		170-190	15-20
نان‌های رول، تازه	سینی پخت	3		180-200	20-30

گوشت

رست بیف، 1.5 کیلوگرم	ظرف پخت، با درپوش	2		200-220	140-160
رُتی گوساله، 1.5 کیلوگرم	ظرف پخت، بدون درپوش	2		170-180	110-130

ماهی

ماهی درسته، پخت آرام بعد از سرخ کردن، 300 گرم، برای مثال قزل‌آلا	ظرف پخت، با درپوش	2		190-210	25-35
ماهی درسته، پخت آرام بعد از سرخ کردن، به وزن 1.5 کیلوگرم، برای مثال سالمون	ظرف پخت، با درپوش	2		190-210	45-55
فیله ماهی، ساده، پخت آرام بعد از سرخ کردن	ظرف پخت، با درپوش	2		190-210	15-25

غذا	لوازم جانبی	موقعیت طبقه	حالت گرمادهی	دما بر حسب درجه سانتی‌گراد	تنظیمات گریل	زمان پخت به دقیقه
روستی سیب زمینی	سینی همه منظوره	3	☉	220-200	-	35-25
سیب‌زمینی داخل فویل، پر شده	سینی همه منظوره	3	☉	210-190	-	30-20
کروکت	سینی همه منظوره	3	☉	220-200	-	35-25
سیب زمینی سرخ کرده	سینی همه منظوره	3	☉	210-190	-	35-25
چیپس، 2 طبقه	سینی همه منظوره + سینی پخت	1+3	☉	210-190	-	40-30

محصولات تهیه شده با سبزمینی، منجمد

تهیه ماست

- 150 گرم ماست (سرد) را به آن اضافه کنید.
- مایه را داخل فنجان‌ها یا ظروف کوچک بریزید و روی آن را با ورق سلفون ببوشانید.
- فنجان‌ها یا ظروف کوچک را داخل محفظه پخت قرار دهید و تنظیمات تعیین شده در جدول را مورد استفاده قرار دهید.
- بعد از تهیه ماست، آنرا در یخچال بگذارید تا خنک شود.

شما می‌توانید با استفاده از دستگاه ماست خود را تهیه نمایید.

تهیه ماست

لوازم جانبی و ریل‌ها را از محفظه پخت خارج کنید. محفظه پخت باید خالی باشد. وقتی دستگاه در حال کار کردن است درب آنرا را باز نکنید.

- 1 لیتر شیر (3.5 درصد چربی) را روی اجاق تا 90 درجه سانتی‌گراد گرم کنید و سپس بگذارید تا دمای 40 درجه سانتی‌گراد خنک شود. شیرهای فراگرمادهی شده را تنها کافی است تا دمای 40 درجه سانتی‌گراد گرم کنید.

حالت گرمادهی مورد استفاده:
 ■ ☉ هوای داغ چرخشی 4D

غذا	لوازم جانبی	موقعیت طبقه	حالت گرمادهی	دما بر حسب درجه سانتی‌گراد	زمان پخت بر حسب ساعت
تهیه ماست	قالب‌های تکی	کف محفظه پخت	☉	45-40	9-8

عملکردهای گرمادهی کم مصرف

هوای داغ کم مصرف و المنت بالا/پایین کم مصرف عملکردهای گرمادهی کم مصرف هوشمندی هستند که می‌توانید با آنها گوشت، ماهی و نان و شیرینی‌ها را با حرارت ملایم بپزید. دستگاه مصرف انرژی محفظه پخت را به بهترین شکل کنترل می‌کند. غذاها به طور مرحله‌ای با استفاده از حرارت باقیمانده فر پخته می‌شوند. بنابراین، آبدارتر و با برشته‌گی کمتر باقی می‌مانند. برحسب روش آماده سازی و نوع غذا، امکان صرفه‌جویی در مصرف انرژی میسر است. اگر درب دستگاه را قبل از اینکه پخت غذا به پایان برسد باز کنید یا چنانچه دستگاه را از پیش گرم کنید، قادر به کسب این نتیجه نخواهید بود.

لوازم جانبی

اطمینان حاصل کنید که همیشه از لوازم جانبی مناسب استفاده کنید و آنها را در محل صحیح در داخل فر قرار دهید.

توری سیمی

توری سیمی را به گونه‌ای که سمت باز آن رو به درب دستگاه و زبانه منحنی آن رو به پایین قرار گیرد، وارد دستگاه کنید. همیشه ظروف فر را روی توری سیمی قرار دهید.

سینی همه منظوره یا سینی پخت

سینی همه منظوره یا سینی پخت را به صورتی که قسمت شیب‌دار آن سمت درب دستگاه قرار گیرد، با احتیاط تا نقطه توقف آن در دستگاه بلغزانید.

قالب‌ها و ظروف پخت

قالب‌های پخت فلزی تیره رنگ مناسب‌تر هستند. این ظروف به شما اجازه می‌دهند تا 35 درصد در مصرف انرژی صرفه‌جویی کنید.

ظرف پخت استیل یا آلومینیومی حرارت را مانند آینه بازتاب می‌دهد. ظروف پخت لعاب دار، ساخته شده از شیشه مقاوم در برابر حرارت یا ظروف با روکش آلومینیوم دایکاست مناسب‌تر هستند.

قالب‌های پخت از جنس آهن سفید، ظروف سرامیکی و شیشه‌ای زمان پخت را افزایش می‌دهند و مواد به طور یکنواخت برشته نمی‌شود.

کاغذ مومی



فقط از کاغذ مومی مناسب برای دمای انتخاب شده استفاده کنید. همیشه کاغذ مومی را در اندازه مناسب بپزید.

فقط از لوازم جانبی اصل برای دستگاه خود استفاده کنید. این لوازم مخصوص محفظه پخت و حالت‌های کارکرد دستگاه شما طراحی و ساخته شده‌اند. هر گونه لوازم جانبی استفاده نشده را از محفظه پخت خارج کنید.








غذا را قبل از گرم شدن فر داخل محفظه پخت خالی قرار دهید. برای هوای داغ کم مصرف، دما را بین 125 و 275 درجه و دمای المنت بالا/پایین را بین 150 و 250 درجه انتخاب کنید. هنگامی که دستگاه در حال کار است همیشه درب آن را بسته نگه دارید. هنگام استفاده از این عملکرد تنها از یک طبقه برای پخت استفاده کنید.

عملکرد گرمادهی هوای داغ کم مصرف برای اندازه‌گیری مصرف انرژی در حالت بازیابی هوا و کلاس بهروری انرژی استفاده می‌شود. عملکرد گرمادهی المنت بالا/پایین کم مصرف برای اندازه‌گیری مصرف انرژی در حالت مرسوم استفاده می‌شود.

برای تعیین کلاس بهروری انرژی، حالت گرمادهی هوای داغ کم مصرف مورد استفاده قرار گرفته است.

-  گریل با هوای داغ
-  گریل، با پوشش کامل

حالت‌های گرمادهی مورد استفاده:
■ المنت بالا/پایین

غذا	لوازم جانبی/ظرف پخت	موقعیت طبقه	حالت گرمادهی	دما بر حسب درجه سانتی‌گراد	تنظیمات گریل	زمان پخت به دقیقه
ماهی						
ماهی درسته، گریل شده، 300 گرم، برای مثال قزل آلا	توری سیمی	2		190-170	-	30-20
ماهی درسته، گریل شده، 1.5 کیلوگرم، برای مثال سالمون	توری سیمی	2		190-170	-	40-30
فیله ماهی						
فیله ماهی، ساده، گریل شده	توری سیمی	4		-	*1	25-15
استیک ماهی						
استیک ماهی، ضخامت 3 سانتی‌متر**	توری سیمی	4		-	3	20-10
ماهی، منجمد						
فیله ماهی، ساده	ظرف پخت، با درپوش	2		230-210	-	30-20
فیله ماهی، گراتینه	توری سیمی	2		220-200	-	60-45
فیش فینگر (هنگام پخت برگردانید)	سینی همه منظوره	3		220-200	-	30-20

* پیش گرمایش

** سینی همه منظوره را زیر طبقه 2 قرار دهید

سبزیجات و دورچین‌ها

در این قسمت می‌توانید اطلاعات مربوط به گریل کردن سبزیجات، سبزمینی و محصولات منجمد تهیه شده از سبزمینی را مشاهده کنید. لوازم جانبی بدون استفاده را از محفظه پخت خارج کنید. این کار باعث دستیابی به نتیجه پخت بهتر و صرفه‌جویی در مصرف انرژی می‌گردد.

طبقه‌های فر

از طبقات تعیین شده در جدول استفاده کنید.

پخت در یک طبقه

مشخصات مندرج در جدول را رعایت کنید.

پخت در دو طبقه

از هوای داغ چرخشی 4D استفاده کنید. مواد داخل سینی‌های مختلفی که همزمان در فر قرار داده شده‌اند لزوماً هم زمان آماده نمی‌شوند.

- سینی همه منظوره: طبقه 3
- سینی پخت: طبقه 1

لوازم جانبی

اطمینان حاصل کنید که همیشه از لوازم جانبی مناسب استفاده کنید و آنها را در محل صحیح در داخل فر قرار دهید.

توری سیمی

توری سیمی را به گونه‌ای که سمت باز آن رو به درب دستگاه و زبانه منحنی آن رو به پایین قرار گیرد، وارد دستگاه کنید. همیشه ظروف فر را روی توری سیمی قرار دهید.

سینی همه منظوره یا سینی پخت

سینی همه منظوره یا سینی پخت را به صورتی که قسمت شیب‌دار آن سمت درب دستگاه قرار گیرد، با احتیاط تا نقطه توقف آن در دستگاه بلغزانید.

کاغذ مومی

فقط از کاغذ مومی مناسب برای دمای انتخاب شده استفاده کنید. همیشه کاغذ مومی را در اندازه مناسب ببرید.




مقادیر تنظیم توصیه شده



حالت گرمادهی مناسب برای غذاهای مختلف را می‌توانید در جدول مشاهده کنید. دما و مدت زمان پخت، به مقدار و ترکیب ماده غذایی بستگی دارد. به همین دلیل است که دامنه‌های مختلف دما در جداول ذکر شده‌اند. ابتدا دماهای پایین را امتحان کنید. با پخت در دماهای پایین‌تر مواد بهتر برشته می‌شوند. در صورت لزوم دفعات بعد می‌توانید از دمای بالاتری استفاده کنید.

مقادیر تنظیم به ظرف غذای قرار داده شده در فر سرد مربوط می‌شود. در صورت پیش گرمایش فر، زمان پخت تعیین شده چندین دقیقه کاهش می‌یابد.

اگر مایل هستید مطابق دستورهای پخت خود آشپزی کنید، از موارد مشابه داخل جدول به عنوان راهنما استفاده نمایید.

حالت‌های گرمادهی مورد استفاده:

-  هوای داغ چرخشی 4D
-  گریل، با پوشش کامل
-  تنظیم پخت پیترزا

غذا	لوازم جانبی	موقعیت طبقه	حالت گرمادهی	دما بر حسب درجه سانتی‌گراد	تنظیمات گریل	زمان پخت به دقیقه
غذاهای سبزیجات						
سبزیجات گریل شده	سینی همه منظوره	5		-	3	15-10
سبزمینی						
سبب زمینی تنوری، نصفه	سینی همه منظوره	3		180-160	-	60-45

ماهی

دستگاه شما حالت‌های گرمادهی مختلفی را جهت پخت ماهی در اختیارتان قرار می‌دهد. تنظیمات مناسب برای غذاهای مختلف را می‌توانید در جدول تنظیمات مشاهده کنید.

ماهی درسته نیازی به برگرداندن ندارد. برای پخت ماهی کامل، آنرا طوری در فر قرار دهید که شکم ماهی روی به پایین و باله پشت آن رو به بالا باشد. برای پایداری بهتر ماهی در ظرف یک نصفه سبب زمینی یا یک ظرف کوچک مخصوص فر داخل حفره شکم ماهی قرار دهید.

هر وقت باله پشت ماهی را توانستید به راحتی جدا کنید، نشان می‌دهد ماهی پخته است.

بریان و گریل کردن روی توری سیمی

غذایی که باید گریل شود را روی توری سیمی قرار دهید. علاوه بر این، سینی همه منظوره را حداقل یک طبقه پایین‌تر از آن قرار دهید، به طوری که لیه شبیدار سینی به سمت درب دستگاه باشد.

برحسب اندازه و نوع ماهی، تا 1/2 لیتر آب در سینی همه منظوره بریزید. به این ترتیب چکه‌های مایعات جمع‌آوری می‌شوند. بخار کمتری تولید شده و محفظه پخت تمیزتر می‌ماند.

هنگام استفاده از گریل، درب دستگاه را بسته نگه دارید. هرگز هنگام گریل کردن درب دستگاه را باز نگذارید.

هنگام گریل کردن، سعی کنید قطعه‌های مواد غذایی تا جای ممکن دارای ضخامت و وزن یکسان باشند. این موضوع امکان برشته شدن یکنواخت و آبدار ماندن آنها را فراهم می‌آورد. غذایی که باید گریل شود را مستقیماً روی توری سیمی قرار دهید.

جهت برگرداندن غذاهایی که در حال گریل شدن هستند، از انبر مخصوص استفاده کنید. چنانچه ماهی را با چنگال سوراخ کنید، آب آن خارج شده و گوشت خشک می‌گردد.

توجه

- المنت گریل به طور پیوسته روشن و خاموش می‌شود؛ این یک امر طبیعی است. تنظیمات گریل، تناوب این خاموش و روشن شدن را تعیین می‌کند.
- هنگام گریل کردن ممکن است دود تولید شود.

بریان کردن و پخت آرام در داخل ظرف

فقط از ظروف پخت مناسب فر استفاده کنید. بررسی کنید ظرف پخت به خوبی داخل محفظه پخت قرار گیرد.

ظروف شیشه‌ای مخصوص فر مناسب‌ترین ظروف هستند. ظروف شیشه‌ای داغ را همیشه بعد از خارج کردن از فر روی یک سطح خشک قرار دهید. اگر سطح مورد استفاده مرطوب یا سرد باشد، ظرف شیشه‌ای ممکن است ترک بردارد.

ظروف مخصوص بریان کردن از جنس استیل ضدزنگ یا آلومینیوم براق حرارت را مانند آینه منعکس می‌کنند و بنابراین چندان مناسب نیستند. ماهی آهسته‌تر می‌پزد و کاملاً برشته نمی‌شود. حرارت فر را بالاتر ببرید و/یا زمان پخت را افزایش دهید.

دستورالعمل‌های شرکت سازنده ظرف پخت بریان کردن را رعایت کنید.

ظروف بدون درپوش

برای بریان کردن ماهی درسته، بهتر است از یک ظرف گود استفاده کنید. ظرف را روی توری سیمی قرار دهید. اگر هیچ ظرف پخت مناسبی در اختیار ندارید، از سینی همه منظوره استفاده کنید.

ظروف دارای درپوش

در صورت استفاده از ظروف درپوش دار، محفظه پخت بسیار تمیزتر می‌ماند. مطمئن شوید درپوش با ظرف همخوانی و به خوبی بسته می‌شود. ظرف پخت را روی توری سیمی قرار دهید.

هنگام پخت آرام، دو تا سه قاشق غذاخوری مایع و کمی آب لیمو یا سرکه به ظرف اضافه کنید.

هنگام برداشتن درپوش بعد از اتمام پخت، ممکن است بخار بسیار داغی از ظرف خارج شود. قسمت عقب درپوش را بلند کنید تا بخار از سمت مخالف شما از ظرف خارج شود.

ماهی در ظروف در بسته مخصوص بریان کردن نیز بسیار ترد و برشته می‌شود. برای این منظور، از ظرف بریان کردن با درپوش شیشه‌ای استفاده کنید و حرارت فر را بالاتر تنظیم کنید.

مقادیر تنظیم توصیه شده

حالت گرمادهی مناسب برای پخت ماهی را می‌توانید در جدول مشاهده کنید. دما و مدت زمان پخت، به مقدار و ترکیب و دمای ماده غذایی بستگی دارد. به همین دلیل است که دامنه‌های مختلف دما در جدول ذکر شده‌اند. ابتدا دماهای پایین را امتحان کنید. در صورت لزوم دفعات بعد می‌توانید از دمای بالاتری استفاده کنید.

مقادیر جدول با فرض استفاده از ماهی از یخچال بیرون آمده که در فر سرد قرار داده می‌شود، تنظیم شده‌اند. با این کار، تا 20 درصد در مصرف انرژی صرفه‌جویی می‌شود. در صورت پیش گرمایش فر، می‌توانید زمان پخت تعیین شده را چندین دقیقه کاهش دهید.



در داخل جدول، می‌توانید اطلاعات مربوط به ماهی با وزن تعیین شده را بیابید. در صورت تمایل به پخت ماهی دارای وزن بیشتر، باید حتماً از دمای پایین‌تری استفاده کنید. در صورت پختن ماهی‌های متعدد، وزن سنگین‌ترین ماهی را برای تعیین زمان پخت ملاک قرار دهید. ماهی‌ها باید تقریباً هم اندازه باشند.


به عنوان یک قاعده کلی: هر چه ماهی بزرگتر باشد، دمای فر باید پایین‌تر و زمان پخت طولانی‌تر در نظر گرفته شود.




وقتی ماهی روی شکم قرار داده نشده است، آنرا بعد از سپری شدن 1/2 تا 2/3 از زمان تعیین شده برگردانید.

توجه: فقط از کاغذ مومی مناسب برای دمای انتخاب شده استفاده کنید. همیشه کاغذ مومی را در اندازه مناسب ببرید.

لوازم جانبی بدون استفاده را از محفظه پخت خارج کنید. این کار باعث دستیابی به نتیجه پخت بهتر و صرفه‌جویی در مصرف انرژی تا 20 درصد می‌گردد.

-  گریل با هوای داغ
-  گریل، با پوشش کامل

حالت‌های گرمادهی مورد استفاده:
■ المنت بالا/پایین 

غذا	لوازم جانبی/ظرف پخت	موقعیت طبقه	حالت گرمادهی	دما بر حسب درجه سانتی‌گراد	تنظیمات گریل	زمان پخت به دقیقه
گوشت گاو						
فیله گاو، پخت متوسط، 1 کیلوگرم	توری سیمی	2		220-210	-	50-40
رست بیف، 1.5 کیلوگرم	ظرف پخت، با درپوش	2		220-200	-	160-130
راسته، نیمه پخته، 1.5 کیلوگرم	توری سیمی	2		230-220	-	70-60
استیک، ضخامت 3 سانتی‌متر، پخت میانه**	توری سیمی	3		-	3	20-15
همبرگر، ضخامت 3-4 سانتی‌متر	توری سیمی	4		-	3	30-25
گوساله						
رُتی گوساله، 1.5 کیلوگرم	ظرف پخت، بدون درپوش	2		170-160	-	120-100
سر دست گوساله، 1.5 کیلوگرم	ظرف پخت، بدون درپوش	2		210-200	-	120-100
بره						
ران بره، با استخوان، پخت متوسط، 1.5 کیلوگرم	ظرف پخت، بدون درپوش	2		190-170	-	80-50
راسته بره با استخوان***	توری سیمی	2		190-180	-	50-40
لمب چاپس	توری سیمی	3		-	3	16-12
سوسیس						
سوسیس گریل شده	توری سیمی	4		-	3	15-10
غذاهای گوشتی						
میتلوف، 1 کیلوگرم	ظرف پخت، بدون درپوش	2		180-170	-	70-60

* پیش گرمایش
** فر را از قبل گرم نکنید
*** برنگردانید

نکاتی در مورد بریان کردن و پختن گوشت سرخ شده

محفظة پخت بسیار کثیف می‌شود.	غذای خود را داخل یک ظرف پخت درب بسته در دمای بالاتر بپزید یا از سینی گریل استفاده کنید. در صورت استفاده از سینی گریل نتیجه پخت بهتری حاصل می‌شود. سینی گریل را می‌توانید به عنوان لوازم جانبی اختیاری تهیه نمایید.
گوشت بریان خیلی تیره شده و روی آن در چند جا سوخته است، و/یا گوشت بریان خیلی خشک است.	طبقه قرار دادن غذا و دما را کنترل کنید. دفعه بعد، دما را پایین‌تر تنظیم کنید و در صورت لزوم زمان پخت را کاهش دهید.
رویه بریان گوشت خیلی نازک است.	حرارت را افزایش دهید یا در پایان زمان بریان کردن، گریل را برای مدت کوتاهی روشن کنید.
ظاهر غذای بریان شده خوب است ولی آب آن سوخته است.	دفعه بعد، از ظرف کوچک‌تر استفاده نموده و در صورت لزوم مایعات بیشتری اضافه کنید.
ظاهر غذای بریان شده خوب است ولی آب آن رقیق و کم رنگ است.	دفعه بعد، از ظرف بزرگ‌تر استفاده نموده و در صورت لزوم مایعات کمتری اضافه کنید.
گوشت در هنگام تفت دادن می‌سوزد.	درب ظرف بریان کردن باید با آن همخوانی داشته باشد و به خوبی بسته شود. حرارت را کم کنید و در صورت نیاز هنگام پخت بعد از تفت دادن، مایع بیشتری اضافه کنید.

بریان کردن و پختن گوشت سرخ شده در داخل ظرف

بهتر است گوشت در ظرف مخصوص سرخ و بریان شود. قطعه گوشت داخل ظرف در درون محفظه پخت بهتر بیرون می‌آید، و سس را داخل خود ظرف آماده کنید.

فقط از ظروف پخت مناسب فر استفاده کنید. بررسی کنید ظرف پخت به خوبی داخل محفظه پخت قرار گیرد.

ظروف شیشه‌ای مخصوص فر مناسبترین ظروف هستند. ظروف شیشه‌ای داغ را همیشه بعد از خارج کردن از فر روی یک سطح خشک قرار دهید. اگر سطح مورد استفاده مرطوب یا سرد باشد، ظرف شیشه‌ای ممکن است ترک بردارد.

در صورتی که گوشت فاقد چربی است، در هنگام بریان کردن آن مقدار کمی مایعات اضافه کنید. کف ظروف پخت شیشه‌ای باید تا ارتفاع حدود 1/2 سانتی‌متر با مایعات پوشانده شود.

مقدار مایعات به نوع گوشت، جنس ظرف پخت و نیز استفاده یا عدم استفاده از درپوش بستگی دارد. پخت گوشت در ظروف لعابی یا فلزی تیره، نسبت به پختن آن در ظروف شیشه‌ای به مایعات کمی بیشتر نیاز دارد.

هنگام بریان کردن از ظرف پخت بخار متصاعد می‌شود. در صورت نیاز مایع بیشتری اضافه کنید.

ظروف مخصوص بریان کردن از جنس استیل ضد زنگ یا آلومینیوم براق حرارت را مانند آینه منعکس می‌کنند و بنابراین چندان مناسب نیستند. گوشت آهسته‌تر پخته شده و چندان برشته نمی‌شود. حرارت فر را بالاتر ببرید و/یا زمان پخت را افزایش دهید.

دستورالعمل‌های شرکت سازنده ظرف پخت بریان کردن را رعایت کنید.

ظروف بدون درپوش

برای بریان کردن گوشت بهتر است از یک ظرف گود استفاده کنید. ظرف را روی توری سیمی قرار دهید. اگر هیچ ظرف پخت مناسبی در اختیار ندارید، از سینی همه منظوره استفاده کنید.

ظروف دارای درپوش

در صورت استفاده از ظروف درپوش‌دار، محفظه پخت بسیار تمیزتر می‌ماند. مطمئن شوید درپوش با ظرف همخوانی و به خوبی بسته می‌شود. ظرف پخت را روی توری سیمی قرار دهید.

فاصله بین گوشت و درپوش باید حداقل 3 سانتی‌متر باشد. گوشت ممکن است ارتفاع بیشتری پیدا کند.

هنگام برداشتن درپوش بعد از اتمام پخت، ممکن است بخار بسیار داغی از ظرف خارج شود. قسمت عقب درپوش را بلند کنید تا بخار از سمت مخالف شما از ظرف خارج شود.

در صورت لزوم، ابتدا گوشت را کاملاً تفت دهید. مقداری آب، سرکه یا سایر مایعات را به مایع باقیمانده از مرحله پخت اضافه کنید. کف ظرف پخت باید تا ارتفاع حدود 1 تا 2 سانتی‌متر با مایعات پوشانده شود.

هنگام بریان کردن از ظرف پخت بخار متصاعد می‌شود. در صورت نیاز مایع بیشتری اضافه کنید.

گوشت در ظروف در بسته مخصوص بریان کردن نیز بسیار ترد و برشته می‌شود. برای این منظور، از ظرف بریان کردن با درپوش شیشه‌ای استفاده کنید و حرارت فر را بالاتر تنظیم کنید.

گریل کردن

هنگام استفاده از گریل، درب دستگاه را بسته نگه دارید. هرگز هنگام گریل کردن درب دستگاه را باز نگذارید.

غذایی که باید گریل شود را روی توری سیمی قرار دهید. علاوه بر این، سینی همه منظوره را حداقل یک طبقه پایین‌تر از آن قرار دهید، به طوری که لبه شیب‌دار سینی به سمت درب دستگاه باشد. به این ترتیب چکه‌های چربی جمع‌آوری می‌شوند.

هنگام گریل کردن، سعی کنید قطعه‌های مواد غذایی تا جای ممکن دارای ضخامت و وزن یکسان باشند. این موضوع امکان برشته شدن یکنواخت و آبدار ماندن آنها را فراهم می‌آورد. غذایی که باید گریل شود را مستقیماً روی توری سیمی قرار دهید.

جهت برگرداندن غذاهایی که در حال گریل شدن هستند، از انبر مخصوص استفاده کنید. چنانچه گوشت را با چنگال سوراخ کنید، آب آن خارج شده و گوشت خشک می‌گردد.

تا گریل شدن گوشت، به آن نمک نزنید. نمک باعث خشک شدن گوشت می‌شود.

توجه

- المنت گریل به طور پیوسته روشن و خاموش می‌شود؛ این یک امر طبیعی است. تنظیمات گریل، تناوب این خاموش و روشن شدن را تعیین می‌کند.
- هنگام گریل کردن ممکن است دود تولید شود.

مقادیر تنظیم توصیه شده

حالت گرمادهی مناسب برای غذاهای گوشتی مختلف را می‌توانید در جدول مشاهده کنید. دما و مدت زمان پخت، به مقدار و ترکیب و دمای ماده غذایی بستگی دارد. به همین دلیل است که دامنه‌های مختلف دما در جدول ذکر شده‌اند. ابتدا دماهای پایین را امتحان کنید. در صورت لزوم دفعه بعد می‌توانید از دمای بالاتری استفاده کنید.

مقادیر تنظیم به گوشت از یخچال بیرون آمده که در فر سرد قرار داده شده، مربوط می‌شود. با این کار، تا 20 درصد در مصرف انرژی صرفه‌جویی می‌شود. در صورت پیش گرمایش فر، می‌توانید زمان پخت تعیین شده را چندین دقیقه کاهش دهید.

اطلاعات مربوط به بریان کردن و وزن‌های پیش فرض را می‌توانید در جدول مشاهده کنید. در صورت بریان کردن تکه گوشت با وزن زیاد، باید حتماً از دمای پایین‌تری استفاده کنید. در صورت بریان کردن تکه‌های متعدد، وزن سنگین‌ترین قطعه را برای تعیین زمان پخت ملاک قرار دهید. قطعات جداگانه باید اندازه‌های تقریباً برابر داشته باشند.

به عنوان یک قاعده کلی: هر چه تکه گوشت بزرگتر باشد، دمای فر باید پایین‌تر و زمان پخت طولانی‌تر در نظر گرفته شود.

بعد از سپری شدن حدود 1/2 تا 2/3 از زمان پخت تعیین شده، گوشت را برگردانید.





اگر مایل هستید مطابق دستورهای پخت خود آشپزی کنید، از موارد مشابه داخل جدول به عنوان راهنما استفاده نمایید. اطلاعات بیشتر را می‌توانید در قسمت نکاتی در مورد بریان کردن، تفت دادن و گریل کردن که بعد از جدول آمده است، مشاهده کنید.

لوازم جانبی بدون استفاده را از محفظه پخت خارج کنید. این کار باعث دستیابی به نتیجه پخت بهتر و صرفه‌جویی در مصرف انرژی تا 20 درصد می‌گردد.

- در صورت استفاده از سینه اردک، روی پوست شیار ببندازید. سینه اردک را برنگردانید.
- وقتی ماکیان را برمی‌گردانید، مطمئن شوید ابتدا قسمت سینه یا پوست در زیر قرار گیرد.
- اگر ماکیان را در اواخر زمان پخت به کره، آب نمک یا آب پرتقال آغشته کنید بسیار برشته و ترد می‌شود.

لوازم جانبی بدون استفاده را از محفظه پخت خارج کنید. این کار باعث دستیابی به نتیجه پخت بهتر و صرفه‌جویی در مصرف انرژی تا 20 درصد می‌گردد.

حالت‌های گرمادهی مورد استفاده:

-  المنت بالا/پایین
-  گریل با هوای داغ
-  گریل، با پوشش کامل
-  تنظیم پخت پیتزا

در داخل جدول، می‌توانید مشخصات مربوط به ماکیان با وزن تعیین شده را ببینید. در صورت تمایل به طبخ پرنده با وزن بیشتر، در هر کدام از موارد دمای پایین‌تر را مورد استفاده قرار دهید. در صورت پختن تکه‌های متعدد، وزن سنگین‌ترین قطعه را برای تعیین زمان پخت ملاک قرار دهید. قطعات جداگانه باید اندازه‌های تقریباً برابر داشته باشند.













قاعده کلی: هر چه ماکیان بزرگ‌تر باشد، دمای فر باید پایین‌تر و زمان پخت طولانی‌تر در نظر گرفته شود.

بعد از سپری شدن حدود 1/2 تا 2/3 از زمان پخت تعیین شده، ماکیان را برگردانید.

توجه: فقط از کاغذ مومی مناسب برای دمای انتخاب شده استفاده کنید. همیشه کاغذ مومی را در اندازه مناسب ببرید.

نکته

- هنگام پخت اردک یا غاز، پوست را در قسمت زیر بال سوراخ کنید. با این کار چربی غذا خارج می‌شود.

غذا	لوازم جانبی/ظرف پخت	موقعیت طبقه	حالت گرمادهی	دما بر حسب درجه سانتی‌گراد	تنظیمات گریل	زمان پخت به دقیقه
مرغ						
مرغ، 1 کیلوگرم	توری سیمی	2		220-200	-	70-60
فیله سینه مرغ، هر قطعه 150 گرم (گریل کردن)	توری سیمی	4		-	*3	20-15
قطعات کوچک مرغ، هر قطعه 250 گرم	توری سیمی	3		230-220	-	35-30
ناگت مرغ، منجمد	سینی همه منظوره	3		210-190	-	25-20
مرغ گوشتی، 1.5 کیلوگرم	توری سیمی	2		220-200	-	90-70
اردک و غاز						
اردک، 2 کیلوگرم	توری سیمی	1		200-180	-	110-90
سینه اردک، هر قطعه 300 گرم	توری سیمی	3		250-230	-	30-25
غاز، 3 کیلوگرم	توری سیمی	2		180-160	-	150-120
ران غاز، هر قطعه 350 گرم	توری سیمی	2		230-210	-	50-40
بوقلمون						
بوقلمون کوچک، 2.5 کیلوگرم	توری سیمی	2		200-180	-	90-70
سینه بوقلمون، بدون استخوان، 1 کیلوگرم	ظرف پخت، با درپوش	2		260-240	-	100-80
ران بوقلمون؛ با استخوان، 1 کیلوگرم	توری سیمی	2		200-180	-	100-80

* پیش گرمایش برای 5 دقیقه

بریان کردن روی توری سیمی

گوشت روی توری سیمی، از همه طرف ترد می‌شود.

برحسب اندازه و نوع گوشت، تا 1/2 لیتر آب در سینی همه منظوره بریزید. به این ترتیب چکه‌های چربی و آب گوشت جمع‌آوری می‌شوند. با استفاده از این آب می‌توانید یک سس تهیه نمایید. به این ترتیب دود کمتری تولید شده و محفظه پخت تمیزتر باقی می‌ماند.

توری سیمی را به همراه سینی همه منظوره در طبقه تعیین شده فر قرار دهید. مطمئن شوید توری سیمی به شکل صحیح روی سینی همه منظوره قرار گرفته است. ← "لوازم جانبی" در صفحه 10

گوشت

دستگاه شما حالت‌های گرمادهی مختلفی را برای آماده‌سازی گوشت در اختیارتان قرار می‌دهد. تنظیمات مناسب برای غذاهای مختلف را می‌توانید در جدول تنظیمات مشاهده کنید.

بریان کردن و پختن گوشت سرخ شده

گوشت بدون چربی را به مقدار مورد نیاز چرب کنید.


روی لایه چربی گوشت را با چاقو خط متقاطع ببندازید. اگر قطعه گوشت را هنگام پخت برمی‌گردانید، اطمینان حاصل کنید که بخش چربی‌دار ابتدا در زیر قرار گیرد.



بعد از آماده شدن گوشت، فر را خاموش نموده و 10 دقیقه دیگر هم صبر کنید. این عمل باعث می‌شود که آب گوشت بهتر توزیع شود. در صورت لزوم گوشت را در فویل آلومینیوم بپیچید. زمان صبر کردن در زمان‌های پخت ارائه شده منظور نشده است.

روبراه سرویس

تعمیرات و فروش قطعات

خدمات تخصصی لوازم خانگی

حالت‌های گرمادهی مورد استفاده:
 ■  هوای داغ چرخشی 4D

■  المنت بالا/پایین
 ■  تنظیم پخت پیترزا

زمان پخت به دقیقه	دما بر حسب درجه سانتی‌گراد	حالت گرمادهی	موقعیت طبقه	لوازم جانبی/ظرف پخت	گراتینه و سوفله
50-30	220-200		2	ظرف مخصوص فر	گراتینه، غیر شیرین، مواد اولیه پخته شده
60-40	190-170		2	ظرف مخصوص فر	سوفله، شیرین
60-50	180-160		2	ظرف مخصوص فر	لازانيا، تازه، 1 کیلوگرم
35-30	210-190		2	توری سیمی	لازانيا، منجمد، 400 گرم
70-50	190-160		2	ظرف مخصوص فر	گراتینه سبب‌زمینی، مواد اولیه خام، ضخامت 4 سانتی‌متر
80-60	170-150		1+3	ظرف مخصوص فر	گراتینه سبب‌زمینی، مواد اولیه خام، ضخامت 4 سانتی‌متر، در 2 طبقه
45-35	*180-160		2	ظرف مخصوص فر	سوفله
75-65	190-170		2	قالب‌های تکی	سوفله

ماکیان

دستگاه شما حالت‌های گرمادهی مختلفی را جهت پخت ماکیان در اختیارتان قرار می‌دهد. تنظیمات مناسب برای غذاهای مختلف را می‌توانید در جدول تنظیمات مشاهده کنید.

بریان کردن روی توری سیمی

بریان کردن روی توری سیمی به خصوص برای ماکیان بزرگتر یا برای بریان کردن چندین قطعه به طور هم‌زمان مناسب است.

توری سیمی را به همراه سینی همه منظوره در طبقه تعیین شده فر قرار دهید. مطمئن شوید توری سیمی به شکل صحیح روی سینی همه منظوره قرار گرفته است. ← "لوازم جانبی" در صفحه 10

برحسب اندازه و نوع پرنده، تا 1/2 لیتر آب در سینی همه منظوره بریزید. به این ترتیب چکه‌های چربی جمع‌آوری می‌شوند. از این آب می‌توانید یک سس تهیه نمایید. به این ترتیب دود کمتری تولید شده و محافظه پخت تمیزتر باقی می‌ماند.

بریان کردن در داخل ظرف

فقط از ظروف پخت مناسب فر استفاده کنید. بررسی کنید ظرف پخت به خوبی داخل محفظه پخت قرار گیرد.

ظروف شیشه‌ای مخصوص فر مناسب‌ترین ظروف هستند. ظروف شیشه‌ای داغ را همیشه بعد از خارج کردن از فر روی یک سطح خشک قرار دهید. اگر سطح مورد استفاده مرطوب یا سرد باشد، ظرف شیشه‌ای ممکن است ترک بردارد.

ظروف مخصوص بریان کردن از جنس استیل ضدزنگ یا آلومینیوم براق حرارت را مانند آینه منعکس می‌کنند و بنابراین چندان مناسب نیستند. پرنده آهسته‌تر پخته شده و به خوبی برشته نمی‌شود. حرارت فر را بالاتر ببرید و/یا زمان پخت را افزایش دهید.

دستورالعمل‌های شرکت سازنده ظرف پخت بریان کردن را رعایت کنید.

ظروف بدون درپوش

برای بریان کردن ماکیان بهتر است از یک ظرف گود استفاده کنید. ظرف را روی توری سیمی قرار دهید. اگر هیچ ظرف پخت مناسبی در اختیار ندارید، از سینی همه منظوره استفاده کنید.

ظروف دارای درپوش

در صورت استفاده از ظروف درپوش دار، محفظه پخت بسیار تمیزتر می‌ماند. مطمئن شوید درپوش با ظرف هم‌خوانی و به خوبی بسته می‌شود. ظرف پخت را روی توری سیمی قرار دهید.

هنگام برداشتن درپوش بعد از اتمام پخت، ممکن است بخار بسیار داغی از ظرف خارج شود. قسمت عقب درپوش را بلند کنید تا بخار از سمت مخالف شما از ظرف خارج شود.

ماکیان در ظروف درب بسته مخصوص بریان کردن نیز بسیار ترد و برشته می‌شوند. برای این منظور، از ظرف بریان کردن با درپوش شیشه‌ای استفاده کنید و حرارت فر را بالاتر تنظیم کنید.

گریل کردن

هنگام استفاده از گریل، درب دستگاه را بسته نگه دارید. هرگز هنگام گریل کردن درب دستگاه را باز نگذارید.

غذایی که باید گریل شود را روی توری سیمی قرار دهید. علاوه بر این، سینی همه منظوره را حداقل یک طبقه پایین‌تر از آن قرار دهید، به طوری که لبه شیب‌دار سینی به سمت درب دستگاه باشد. به این ترتیب چکه‌های چربی جمع‌آوری می‌شوند.

هنگام گریل کردن، سعی کنید قطعه‌های مواد غذایی تا جای ممکن دارای ضخامت و وزن یکسان باشند. این موضوع امکان برشته شدن یکنواخت و آبدار ماندن آنها را فراهم می‌آورد. غذایی که باید گریل شود را مستقیماً روی توری سیمی قرار دهید.

جهت برگرداندن غذاهایی که در حال گریل شدن هستند، از انبر مخصوص استفاده کنید. چنانچه گوشت را با چنگال سوراخ کنید، آب آن خارج شده و گوشت خشک می‌گردد.

توجه

- المنت گریل به طور پیوسته روشن و خاموش می‌شود؛ این یک امر طبیعی است. تنظیمات گریل، تناوب این خاموش و روشن شدن را تعیین می‌کند.
- هنگام گریل کردن ممکن است دود تولید شود.

مقادیر تنظیم توصیه شده

حالت گرمادهی مناسب برای گریل کردن ماکیان را می‌توانید در جدول مشاهده کنید. دما و مدت زمان پخت، به مقدار و ترکیب و دمای ماده غذایی بستگی دارد. به همین دلیل است که دامنه‌های مختلف دما در جداول ذکر شده‌اند. ابتدا دماهای پایین را امتحان کنید. در صورت لزوم دفعه بعد می‌توانید از دمای بالاتری استفاده کنید.

مقادیر جدول با فرض استفاده از ماکیان شکم خالی، از یخچال بیرون آمده و آماده بریان شدن که در فر سرد قرار داده می‌شود، تنظیم شده‌اند. با این کار، تا 20 درصد در مصرف انرژی صرفه‌جویی می‌شود. در صورت پیش گرمایش فر، می‌توانید زمان پخت تعیین شده را چندین دقیقه کاهش دهید.

غذا	لوازم جانبی	موقعیت طبقه	حالت گرمادهی	دما بر حسب درجه سانتی‌گراد	زمان پخت به دقیقه
پیتزا، نان ضخیم، 1 عدد	توری سیمی	3	☉	200-180	20-25
پیتزا، نان ضخیم، 2 عدد	سینی همه منظوره + توری سیمی	1+3	☉	210-190	20-30
پیتزا باگت	توری سیمی	3	☉	220-200	15-20
مینی پیتزا	سینی همه منظوره	3	☉	200-180	15-20
مینی پیتزا، قطر 7 سانتی‌متر، در 4 طبقه	4 توری سیمی	1+2+3+5	☉	*200-180	20-30

کیک‌های غیر شیرین و کیش

کیک‌های غیر شیرین در قالب	قالب کیک فنری، قطر 28 سانتی‌متر	2	☉	190-170	55-65
کیش	قالب تارت، سیاه	3	☉	210-190	30-40
تارت فلامبه	سینی همه منظوره	3	☐	*280-260	10-15
پیراشکی	ظرف مخصوص فر	2	☐	200-190	30-45
امپانادا	سینی همه منظوره	3	☉	190-180	30-45
بورک	سینی همه منظوره	1	☉	*220-200	20-30

* پیش گرمایش

مقادیر تنظیم توصیه شده

حالت گرمادهی مناسب برای انواع سوفله و گراتینه را می‌توانید در جدول مشاهده کنید. دما و مدت زمان پخت، به مقدار غذا و دستور آشپزی بستگی دارد. وضعیت پخت گراتینه به اندازه ظرف و ضخامت مواد بستگی دارد. به همین دلیل است که دامنه‌های مختلف دما در جداول ذکر شده‌اند. ابتدا دماهای پایین را امتحان کنید. با پخت در دماهای پایین‌تر مواد بهتر برشته می‌شوند. در صورت لزوم دفعه بعد می‌توانید از دمای بالاتری استفاده کنید.

توجه: با افزایش دما نمی‌توان زمان پخت را کاهش داد. گراتینه و سوفله فقط از بیرون پخته می‌شوند، اما داخل آنها خام می‌ماند.

مقادیر تنظیم به ظرف غذای قرار داده شده در فر سرد مربوط می‌شود. با این کار، تا 20 درصد در مصرف انرژی صرفه‌جویی می‌شود. در صورت پیش گرمایش فر، می‌توانید زمان پخت تعیین شده را چندین دقیقه کاهش دهید. اگر مایل هستید مطابق دستورهای پخت خود آشپزی کنید، از موارد مشابه داخل جدول به عنوان راهنما استفاده نمایید.

لوازم جانبی بدون استفاده را از محفظه پخت خارج کنید. این کار باعث دستیابی به نتیجه پخت بهتر و صرفه‌جویی در مصرف انرژی تا 20 درصد می‌گردد.

گراتینه و سوفله

دستگاه شما حالت‌های گرمادهی مختلفی را جهت پخت سوفله و گراتینه در اختیارتان قرار می‌دهد. تنظیمات مناسب برای غذاهای مختلف را می‌توانید در جدول تنظیمات مشاهده کنید.

فقط از لوازم جانبی اصل که همراه دستگاه عرضه شده استفاده کنید. این لوازم مخصوص محفظه پخت و حالت‌های کارکرد دستگاه شما طراحی و ساخته شده‌اند.

طبقه‌های فر

همیشه از طبقات تعیین شده استفاده کنید.

می‌توانید غذاها را در یک طبقه در قالب‌ها/ظروف یا سینی همه منظوره آماده کنید.

- قالب/ظرف پخت بر روی توری سیمی: طبقه 2
- سینی همه منظوره: طبقه 3

سوفله‌ها را همچنین می‌توانید به صورت بن ماری در سینی همه منظوره آماده کنید. برای این کار، سینی همه منظوره در طبقه 2 قرار دهید.

با پخت هم زمان چند نوع غذا، می‌توانید تا 45 درصد در مصرف انرژی صرفه جویی کنید. قالب‌ها/ظروف را در محفظه پخت کنار هم یا با فاصله روی یکدیگر قرار دهید.

لوازم جانبی

اطمینان حاصل کنید که همیشه از لوازم جانبی مناسب استفاده کنید و آنها را در محل صحیح در داخل فر قرار دهید.

توری سیمی

توری سیمی را به گونه‌ای که سمت باز آن رو به درب دستگاه و زبانه منحنی آن رو به پایین قرار گیرد، وارد دستگاه کنید. همیشه ظروف فر را روی توری سیمی قرار دهید.

سینی همه منظوره

سینی همه منظوره را به صورتی که قسمت شیب دار آن سمت درب قرار گیرد، با احتیاط تا نقطه توقف آن در دستگاه بلغزانید.

ظرف مخصوص فر

برای پختن سوفله و گراتینه از ظرف پهن و کم عمق استفاده کنید. غذا داخل ظرف مخصوص فر عمیق، باریک نیاز به زمان بیشتری برای پخت دارد، و روی آن تیره‌تر خواهد شد.

روبراه سرویس

تعمیرات و فروش قطعات

خدمات تخصصی لوازم خانگی

پخت در چندین طبقه

از هوای داغ چرخشی 4D استفاده کنید. مواد داخل سینی‌ها یا ظروف/ قالب‌های پخت که هم‌زمان در فر قرار داده شده‌اند لزوماً هم‌زمان آماده نمی‌شوند.

پخت در دو طبقه:

- سینی همه منظوره: طبقه 3
- سینی پخت: طبقه 1
- قالب/ظرف پخت بر روی توری سیمی
- توری سیمی اول: طبقه 3
- توری سیمی دوم: طبقه 1

پخت در چهار طبقه:

- 4 توری سیمی با کاغذ مومی
- توری سیمی اول: طبقه 5
- توری سیمی دوم: طبقه 3
- توری سیمی سوم: طبقه 2
- توری سیمی چهارم: طبقه 1

با پخت هم‌زمان چند نوع غذا، می‌توانید تا 45 درصد در مصرف انرژی صرفه‌جویی کنید. قالب‌ها/ظروف را در محفظه پخت کنار هم یا با فاصله روی یکدیگر قرار دهید.

لوازم جانبی

اطمینان حاصل کنید که همیشه از لوازم جانبی مناسب استفاده کنید و آنها را در محل صحیح در داخل فر قرار دهید.

توری سیمی

توری سیمی را به گونه‌ای که سمت باز آن رو به درب دستگاه و زبانه منحنی آن رو به پایین قرار گیرد، وارد دستگاه کنید. همیشه ظروف فر را روی توری سیمی قرار دهید.

سینی همه منظوره یا سینی پخت

سینی همه منظوره یا سینی پخت را به صورتی که قسمت شیب‌دار آن سمت درب دستگاه قرار گیرد، با احتیاط تا نقطه توقف آن در دستگاه بلغزانید.

برای پیترهای با مواد رویی زیاد از سینی همه منظوره استفاده کنید.

قالب‌های پخت

قالب‌های پخت فلزی تیره رنگ مناسب‌تر هستند.

قالب‌های پخت از جنس آهن سفید، ظروف سرامیکی و شیشه‌ای زمان پخت را افزایش می‌دهند و مواد به طور یکنواخت برشته نمی‌شود. در صورت تمایل به پخت غذا در قالب یا ظرف و با استفاده از المنت بالا/پایین، آنها را در طبقه 1 قرار دهید.

کاغذ مومی

فقط از کاغذ مومی مناسب برای دمای انتخاب شده استفاده کنید. همیشه کاغذ مومی را در اندازه مناسب ببرید.

محصولات منجمد

از محصولات منجمدی که به شدت یخ‌زده هستند استفاده نکنید. هر گونه یخ را از روی غذا بردارید.

برخی محصولات منجمد ممکن است به صورت یکنواخت پخته نشده باشند. برشته شدن ناهمگون ممکن است حتی پس از پخت نیز باقی بماند.

مقادیر تنظیم توصیه شده

حالت گرمادهی مناسب برای پخت غذاهای مختلف را می‌توانید در جدول مشاهده کنید. دما و زمان پخت به مقدار و بافت مواد/خمیر بستگی دارد. به همین دلیل است که دامنه‌های مختلف دما در جداول ذکر شده‌اند. ابتدا دماهای پایین را امتحان کنید. زیرا با پخت در دماهای پایین‌تر مواد بهتر برشته می‌شوند. در صورت لزوم دفعات بعد می‌توانید از دمای بالاتری استفاده کنید.

توجه: با افزایش دما نمی‌توان زمان پخت را کاهش داد. غذا فقط از بیرون پخته می‌شود، ولی داخل آن به طور کامل پخته نشده است.




مقادیر تنظیم به ظرف غذای قرار داده شده در فر سرد مربوط می‌شود؛ با این کار، تا 20 درصد در مصرف انرژی صرفه‌جویی می‌شود. در صورت پیش گرمایش فر، می‌توانید زمان پخت تعیین شده را چند دقیقه کاهش دهید.




پیش گرمایش برای برخی غذاها ضروری است و در جدول مشخص شده است. برای آنکه پخت مناسب و یکدست غذا تضمین شود، تا قبل از تمام شدن "گرمایش سریع" آن را در محفظه پخت قرار ندهید.

اگر مایل هستید مطابق دستورهای پخت خود آشپزی کنید، از موارد مشابه داخل جدول به عنوان راهنما استفاده نمایید.

لوازم جانبی بدون استفاده را از محفظه پخت خارج کنید. این کار باعث دستیابی به نتیجه پخت بهتر و صرفه‌جویی در مصرف انرژی تا 20 درصد می‌گردد.

حالت‌های گرمادهی مورد استفاده:

-  هوای داغ چرخشی 4D
-  المنت بالا/پایین
-  تنظیم پخت پیترها

غذا	لوازم جانبی	موقعیت طبقه	حالت گرمادهی	دما بر حسب درجه سانتی‌گراد	زمان پخت به دقیقه
پیترها، تازه	سینی پخت	3		220-200	35-25
پیترها، تازه	سینی پخت	3		220-200	35-25
پیترها، تازه، در 2 طبقه	سینی همه منظوره + سینی پخت	1+3		200-180	45-35
پیترها، تازه، نان نازک	سینی پیترها	2		230-220	30-20
پیترها، از یخچال درآمده	توری سیمی	3		210-190	15-10
پیترها، منجمد					
پیترها با نان نازک، 1 عدد	توری سیمی	3		210-190	20-15
پیترها با نان نازک، 2 عدد	سینی همه منظوره + توری سیمی	1+3		210-190	25-20

* پیش گرمایش

روبراه سرویس

تعمیرات و فروش قطعات

WWW.ROBERAHSERVICE.COM






02144219619 

خدمات تخصصی لوازم خانگی

احتیاط!

هرگز زمانی که محفظه پخت داغ است داخل آن آب نریزید یا ظرف حاوی آب را در کف آن قرار ندهید. تغییر دما می‌تواند به لعاب آسیب برساند.

حالت‌های گرمادهی مورد استفاده:

-  هوای داغ چرخشی 4D
-  المنت بالا/پایین
-  گریل با هوای داغ
-  گریل، با پوشش کامل
-  تنظیم پخت پیترزا

مقادیر تنظیمات برای خمیر نان شامل خمیر روی سینی پخت و همچنین خمیر داخل قالب قرص نان می‌باشد.

اگر مایل هستید مطابق دستورهای پخت خود آشپزی کنید، از موارد مشابه داخل جدول به عنوان راهنما استفاده نمایید.

لوازم جانبی بدون استفاده را از محفظه پخت خارج کنید. این کار باعث دستیابی به نتیجه پخت بهتر و صرفه‌جویی در مصرف انرژی تا 20 درصد می‌گردد.

غذا	لوازم جانبی	موقعیت طبقه	حالت گرمادهی	دما بر حسب درجه سانتی‌گراد	تنظیمات گریل به دقیقه	زمان پخت
نان سفید، 750 گرم	سینی همه منظوره یا قالب کیک	2		*220-210	-	15-10
						35-25
						15-10
						50-40
						15-10
						50-40
نان چند غله، 1.5 کیلوگرم	سینی همه منظوره یا قالب کیک	2		*220-210	-	15-10
						50-40
						15-10
						50-40
						15-10
						50-40
نان سبوس دار، 1 کیلوگرم	سینی همه منظوره	2		*220-210	-	15-10
						50-40
						15-10
						50-40
						15-10
						50-40
نان تخت	سینی همه منظوره	3		270-250	-	25-20
						15-10
						20-15
						20-15
						20-15
						20-15
نان‌های رول	سینی همه منظوره	3		200-180	-	15-10
						20-15
						30-20
						30-20
						30-20
						30-20
نان‌های رول، منجمد	سینی همه منظوره	3		200-180	-	15-10
						25-20
						35-30
						25-20
						35-30
						35-30
نان تست	توری سیمی	3		210-190	-	15-10
						15-10
						6-4
						15-10
						6-4
						6-4

* پیش گرمایش

طبقه‌های فر

از طبقات تعیین شده در جدول استفاده کنید.

پخت در یک طبقه

هنگام پخت در یک طبقه، از طبقات زیر استفاده کنید:

- شیرینی‌های بلند: طبقه 2
- شیرینی‌های تخت: طبقه 3

در صورت استفاده از هوای داغ چرخشی 4D به عنوان حالت گرمادهی، می‌توانید یکی از طبقات 1، 2، 3 و 4 را انتخاب کنید.

پیترزا، کیش و کیک‌های غیر شیرین

دستگاه شما حالت‌های گرمادهی مختلفی را جهت پخت پیترزا، کیش و کیک‌های غیر شیرین در اختیارتان قرار می‌دهد. تنظیمات مناسب برای غذاهای مختلف را می‌توانید در جدول تنظیمات مشاهده کنید.

همچنین برای ور آمدن خمیر به نکات مندرج در بخش مربوط رجوع کنید.

فقط از لوازم جانبی اصل که همراه دستگاه عرضه شده استفاده کنید. این لوازم مخصوص محفظه پخت و حالت‌های کارکرد دستگاه شما طراحی و ساخته شده‌اند.

روبراه سرویس

تعمیرات و فروش قطعات

خدمات تخصصی لوازم خانگی

کیک به صورت یکنواخت برشته نشده است.	حرارت را کمی پایین‌تر تنظیم کنید. بیرون زدگی کاغذ مومی می‌تواند بر گردش هوا تأثیر بگذارد. همیشه کاغذ مومی را در اندازه مناسب ببرید. اطمینان حاصل کنید قالب پخت مستقیماً در مقابل دهانه‌های دیواره پشتی محفظه پخت قرار نداشته باشد. هنگام پختن نان و شیرینی‌های کوچک، باید آنها را تا حد ممکن با اندازه و ضخامت یکسان آماده کنید.
پخت را در چندین طبقه انجام داده‌اید. شیرینی‌های روی سینی پخت بالا تیره‌تر از شیرینی‌های سینی پخت پایین هستند.	برای پخت در بیشتر از یک طبقه، همیشه از هوای داغ چرخشی 4D استفاده کنید. مواد داخل سینی‌ها یا ظروف/قالب‌های پخت که هم‌زمان در فر قرار داده شده‌اند لزوماً هم‌زمان آماده نمی‌شوند.
ظاهر کیک خوب است، اما وسط آن به خوبی پخته نشده است.	از دمای پایین‌تری استفاده کنید و زمان پخت را کمی افزایش دهید؛ در صورت لزوم از مایعات کمتری استفاده کنید. برای کیک‌های با رویه مرطوب، ابتدا پایه کیک را بپزید. روی کیک بادام یا پودر سوخاری بپاشید و سپس مواد رویی را بریزید.
زمانی که کیک را برمی‌گردانید از ظرف جدا نمی‌شود.	بعد از تمام شدن پخت، 5 تا 10 دقیقه صبر کنید تا کیک خنک شود. اگر هنوز چسبیده است، اطراف آن را به آرامی با چاقو جدا کنید. قالب را دوباره برگردانید و چند بار روی آن پارچه سرد نمدار قرار دهید. دفعه بعد، قالب/ظرف پخت را چرب کنید و پودر سوخاری بپاشید.

نان و نان‌های رول

دستگاه شما حالت‌های گرمادهی مختلفی را جهت پخت نان و نان رول در اختیارتان قرار می‌دهد. تنظیمات مناسب برای غذاهای مختلف را می‌توانید در جدول تنظیمات مشاهده کنید.

همچنین برای ور آمدن خمیر به نکات مندرج در بخش مربوط رجوع کنید. فقط از لوازم جانبی اصل که همراه دستگاه عرضه شده استفاده کنید. این لوازم مخصوص محفظه پخت و حالت‌های کارکرد دستگاه شما طراحی و ساخته شده‌اند.

طبقه‌های فر

از طبقات تعیین شده در جدول استفاده کنید.

پخت در یک طبقه

هنگام پخت در یک طبقه، از طبقات زیر استفاده کنید:

- شیرینی‌های بلند: طبقه 2
- شیرینی‌های تخت: طبقه 3

در صورت استفاده از هوای داغ چرخشی 4D به عنوان حالت گرمادهی، می‌توانید یکی از طبقات 1، 2، 3 و 4 را انتخاب کنید.

پخت در دو طبقه

از هوای داغ چرخشی 4D استفاده کنید. مواد داخل سینی‌ها یا ظروف/قالب‌های پخت که هم‌زمان در فر قرار داده شده‌اند لزوماً هم‌زمان آماده نمی‌شوند.

- سینی همه منظوره: طبقه 3
- سینی پخت: طبقه 1
- قالب/ظرف پخت بر روی توری سیمی
- توری سیمی اول: طبقه 3
- توری سیمی دوم: طبقه 1

با پخت هم‌زمان چند نوع غذا، می‌توانید تا 45 درصد در مصرف انرژی صرفه‌جویی کنید. قالب‌ها/ظروف را در محفظه پخت کنار هم یا با فاصله روی یکدیگر قرار دهید.

لوازم جانبی

اطمینان حاصل کنید که همیشه از لوازم جانبی مناسب استفاده کنید و آنها را در محل صحیح در داخل فر قرار دهید.

توری سیمی

توری سیمی را به گونه‌ای که سمت باز آن رو به درب دستگاه و زبانه منحنی آن رو به پایین قرار گیرد، وارد دستگاه کنید. همیشه ظروف فر را روی توری سیمی قرار دهید.

سینی همه منظوره یا سینی پخت

سینی همه منظوره یا سینی پخت را به صورتی که قسمت شیب‌دار آن سمت درب دستگاه قرار گیرد، با احتیاط تا نقطه توقف آن در دستگاه بلغزانید.

قالب‌های پخت

قالب‌های پخت فلزی تیره رنگ مناسب‌تر هستند.

قالب‌های پخت از جنس آهن سفید، ظروف سرامیکی و شیشه‌ای زمان پخت را افزایش می‌دهند و مواد به طور یکنواخت برشته نمی‌شود. در صورت تمایل به پخت غذا در قالب یا ظرف و با استفاده از المنت بالا/پایین، آنها را در طبقه 1 قرار دهید.

کاغذ مومی

فقط از کاغذ مومی مناسب برای دمای انتخاب شده استفاده کنید. همیشه کاغذ مومی را در اندازه مناسب ببرید.

محصولات منجمد

از محصولات منجمدی که به شدت یخ‌زده هستند استفاده نکنید. هر گونه یخ را از روی غذا بردارید.

برخی محصولات منجمد ممکن است به صورت یکنواخت پخته نشده باشند. برشته شدن ناهمگون ممکن است حتی پس از پخت نیز باقی بماند.

مقادیر تنظیم توصیه شده

حالت گرمادهی مناسب برای انواع نان‌ها و نان‌های رول را می‌توانید در جدول مشاهده کنید. دما و زمان پخت به مقدار و بافت مواد/خمیر بستگی دارد. به همین دلیل است که دامنه‌های مختلف دما در جداول ذکر شده‌اند. ابتدا دماهای پایین را امتحان کنید. با پخت در دماهای پایین‌تر مواد بهتر برشته می‌شوند. در صورت لزوم، دفعات بعد می‌توانید از دمای بالاتری استفاده کنید.

توجه: با افزایش دما نمی‌توان زمان پخت را کاهش داد. نان و نان‌های رول فقط از بیرون پخته می‌شوند، ولی داخل آنها به طور کامل پخته نشده است.

مقادیر تنظیم به طرف غذای قرار داده شده در فر سرد مربوط می‌شود؛ با این کار، تا 20 درصد در مصرف انرژی صرفه‌جویی می‌شود. در صورت پیش گرمایش فر، می‌توانید زمان پخت تعیین شده را چند دقیقه کاهش دهید.

پیش گرمایش برای برخی غذاها ضروری است و در جدول مشخص شده است. برای آنکه پخت مناسب و یکدست غذا تضمین شود، تا قبل از تمام شدن "گرمایش سریع" آن را در محفظه پخت قرار ندهید. برای برخی غذاها، پخت در چند مرحله نتیجه بهتری به دست می‌دهد. این غذاها در جدول مشخص شده‌اند.

غذا	لوازم جانبی/ظرف پخت	موقعیت طبقه	عملکرد گرمادهی	دما بر حسب درجه سانتیگراد	زمان پخت به دقیقه
کیک‌های کوچک، در 3 طبقه	سینی‌های پخت + سینی همه منظوره	1+3+5	☉	**140	45-35
مافین	سینی مافین	3	☐	190-170	20-15
مافین، در 2 طبقه	سینی‌های مافین	1+3	☉	*180-160	30-15
کیک‌های کوچک مایه خمیر دار	سینی پخت	3	☐	180-160	35-25
کیک‌های کوچک مایه خمیردار، در 2 طبقه	سینی همه منظوره + سینی پخت	1+3	☉	170-150	40-25
خمیر هزارلا	سینی پخت	3	☉	*190-170	35-20
خمیر هزارلا، در 2 طبقه	سینی همه منظوره + سینی پخت	1+3	☉	*190-170	45-20
خمیر هزارلا، در 3 طبقه	سینی‌های پخت + سینی همه منظوره	1+3+5	☉	*190-170	45-20
خمیر هزارلا، در 4 طبقه	4 توری سیمی	1+2+3+5	☉	*200-180	35-20
خمیر نان خامه‌ای	سینی پخت	3	☐	220-200	40-30
نارنجک (خمیر نان خامه‌ای)، در 2 طبقه	سینی همه منظوره + سینی پخت	1+3	☉	210-190	45-35
شیرینی دانمارکی	سینی پخت	3	☉	180-160	30-20

شیرینی‌های خشک

شیرینی وینی	سینی پخت	3	☐	**150-140	40-25
شیرینی وینی	سینی پخت	3	☉	**150-140	40-25
شیرینی وینی، در 2 طبقه	سینی همه منظوره + سینی پخت	1+3	☉	**150-140	40-30
شیرینی وینی، در 3 طبقه	سینی‌های پخت + سینی همه منظوره	1+3+5	☉	**140-130	55-35
شیرینی‌های خشک	سینی پخت	3	☉	160-140	30-15
بیسکویت، در 2 طبقه	سینی همه منظوره + سینی پخت	1+3	☉	160-140	30-15
بیسکویت، در 3 طبقه	سینی‌های پخت + سینی همه منظوره	1+3+5	☉	160-140	30-15
مرنگ	سینی پخت	3	☉	*90-80	150-120
مرنگ، در 2 طبقه	سینی همه منظوره + سینی پخت	1+3	☉	*90-80	180-120
ماکارون	سینی پخت	3	☉	110-90	40-20
ماکارون، در 2 طبقه	سینی همه منظوره + سینی پخت	1+3	☉	110-90	45-25
ماکارون، در 3 طبقه	سینی‌های پخت + سینی همه منظوره	1+3+5	☉	110-90	45-30

* پیش گرمایش

** فر را قبلاً 5 دقیقه گرم کنید، از عملکرد گرمایش سریع استفاده نکنید




نکاتی در مورد پختن نان و شیرینی

می‌خواهید بدانید آیا وسط کیک به طور کامل پخته شده است.	یک خلال دندان را در بلندترین نقطه کیک فرو کنید. اگر هنگام بیرون آوردن خلال دندان چیزی به آن نچسبیده باشد یعنی کیک پخته است.
کیک خرد می‌شود.	دفعه بعد، از مایعات کمتری استفاده کنید. همچنین می‌توانید حرارت فر را 10 درجه پایین‌تر تنظیم کنید و زمان پخت را افزایش دهید. مواد اولیه و راهنمایی‌های دستور آشپزی را مورد توجه قرار دهید.
وسط کیک پف کرده اما در حاشیه‌ها عمل نیامده است.	فقط کف قالب کیک فنی را چرب کنید. بعد از پخت، لبه‌های کیک را به آرامی با کارد جدا کنید.
آب میوه سرریز می‌شود.	دفعه بعد، از سینی همه منظوره استفاده کنید.
نان و شیرینی‌های کوچک در هنگام پخت به یکدیگر می‌چسبند.	هنگام قرار دادن نان و شیرینی‌ها بر روی سینی، حدود 2 سانتی‌متر اطراف آنها فاصله بگذارید. به این ترتیب فضای کافی برای پف کردن و برشته شدن یکنواخت آنها وجود خواهد داشت.
کیک خیلی خشک شده است.	حرارت فر را 10 درجه سانتی‌گراد بالاتر تنظیم کنید و زمان پخت را کاهش دهید.
کیک کلاً رنگ بسیار روشنی دارد.	اگر طبقه و ظرف پخت صحیح انتخاب شده باشند، در صورت لزوم باید حرارت فر را افزایش دهید یا زمان پخت را بیشتر کنید.
روی کیک بسیار روشن است، اما زیر آن بسیار تیره شده است.	دفعه بعد کیک را یک طبقه بالاتر قرار دهید.
روی کیک بسیار تیره است، اما زیر آن بسیار روشن شده است.	دفعه بعد، کیک را یک طبقه پایین‌تر قرار دهید. حرارت پایین‌تری را انتخاب کنید و زمان پخت را افزایش دهید.
کیک‌های پخته شده در سینی یا قالب از پشت بسیار برشته شده‌اند.	سینی پخت را در میانه لوازم جانبی قرار دهید، و نه در انتها و کنار دیواره پشتی.
رنگ کیک تماماً تیره شده است.	در صورت لزوم دفعه بعد حرارت پایین‌تری را انتخاب کنید و زمان پخت را افزایش دهید.

در قسمت نکاتی در مورد پخت شیرینی‌ها که بعد از جدول آمده است، مشاهده کنید.

لوازم جانبی بدون استفاده را از محفظه پخت خارج کنید. این کار باعث دستیابی به نتیجه پخت بهتر و صرفه‌جویی در مصرف انرژی تا 20 درصد می‌گردد.

حالت‌های گرمادهی مورد استفاده:

-  هوای داغ چرخشی 4D
-  المنت بالا/پایین
-  تنظیم پخت پیتزا

مقادیر تنظیم به ظرف غذای قرار داده شده در فر سرد مربوط می‌شود؛ با این کار، تا 20 درصد در مصرف انرژی صرفه‌جویی می‌شود. در صورت پیش گرمایش فر، می‌توانید زمان پخت تعیین شده را چند دقیقه کاهش دهید.

پیش گرمایش برای برخی غذاها ضروری است و در جدول مشخص شده است. برای آنکه پخت مناسب و یکدست غذا تضمین شود، تا قبل از تمام شدن "گرمایش سریع" آن را در محفظه پخت قرار ندهید.

اگر مایل هستید مطابق دستورهای پخت خود آشپزی کنید، از موارد مشابه داخل جدول به عنوان راهنما استفاده نمایید. اطلاعات بیشتر را می‌توانید

غذا	لوازم جانبی/ظرف پخت	موقعیت طبقه	عملکرد گرمادهی	دما بر حسب درجه سانتی‌گراد	زمان پخت به دقیقه
-----	---------------------	-------------	----------------	----------------------------	-------------------




کیک‌های داخل قالب

کیک اسفنجی، ساده	قالب حلقه‌ای/قالب کیک	2		170-150	70-50
کیک اسفنجی، ساده، در 2 طبقه	قالب حلقه‌ای/قالب کیک	1+3		160-140	80-60
کیک اسفنجی، نازک	قالب حلقه‌ای/قالب کیک	2		170-150	80-60
تارت میوه‌ای با خمیر کیک اسفنجی، لطیف	قالب کیک حلقه‌ای/فنری	2		180-160	60-40
کیک اسفنجی برای تارت	قالب تارت	3		180-160	30-20
تارت میوه‌ای یا چیز کیک با خمیر تارت	قالب کیک فنری، قطر 26 سانتی‌متر	2		190-170	80-60
کیک رولت	سینی پیتزا	3		190-170	55-45
تارت	قالب تارت، سیاه	3		210-190	40-25
کیک مایه خمیردار حلقه‌ای طرح دار	قالب کیک حلقه‌ای	2		170-150	70-50
کیک مایه خمیردار	قالب کیک فنری، قطر 28 سانتی‌متر	2		170-160	30-20
کیک اسفنجی، 2 تخم مرغ	قالب تارت	3		170-150*	30-20
کیک اسفنجی برای تارت، 3 تخم مرغ	قالب کیک فنری، قطر 26 سانتی‌متر	2		170-160*	35-25
کیک اسفنجی برای تارت، 6 تخم مرغ	قالب کیک فنری، قطر 28 سانتی‌متر	2		170-150*	50-30

شیرینی‌های داخل سینی پخت

کیک اسفنجی با مواد رویی	سینی پخت	3		180-160	40-20
کیک اسفنجی، در 2 طبقه	سینی همه منظوره + سینی پخت	1+3		160-140	50-30
خمیر بریزه با مواد رویی خشک	سینی پخت	3		190-170	35-25
خمیر بریزه با مواد رویی خشک، در 2 طبقه	سینی همه منظوره + سینی پخت	1+3		170-160	45-35
خمیر بریزه با مواد رویی مرطوب	سینی همه منظوره	3		180-160	65-55
کیک رولت	سینی همه منظوره	3		190-170	55-45
کیک مایه خمیر دار با مواد رویی خشک	سینی همه منظوره	3		180-160	20-15
کیک مایه خمیر دار با مواد رویی خشک، در 2 طبقه	سینی همه منظوره + سینی پخت	1+3		170-150	30-20
کیک مایه خمیر دار با مواد رویی مرطوب	سینی همه منظوره	3		200-180	40-30
کیک مایه خمیر دار با مواد رویی مرطوب، در 2 طبقه	سینی همه منظوره + سینی پخت	1+3		170-150	60-45
قرص نان گیس باف، ساوارن	سینی پخت	2		170-160	35-25
کیک رولت	سینی پخت	3		200-180*	15-8
نان استولن با 500 گرم آرد	سینی پخت	2		170-150	60-45
اشترودل، شیرین	سینی همه منظوره	2		180-170	60-50
اشترودل، منجمد	سینی همه منظوره	3		220-200	45-35

نان و شیرینی‌های کوچک

کیک‌های کوچک	سینی پخت	3		**160	30-20
کیک‌های کوچک	سینی پخت	3		**150	35-25
کیک‌های کوچک، در 2 طبقه	سینی همه منظوره + سینی پخت	1+3		**150	35-25

* پیش گرمایش

** فر را قبلاً 5 دقیقه گرم کنید، از عملکرد گرمایش سریع استفاده نکنید

پخت آزمایشی برای شما در کارگاه آشپزی ما

در این قسمت می‌توانید انواع غذاها و تنظیمات مطلوب آنها را مطالعه کنید. ما به شما نشان خواهیم داد که کدام حالت گرمادهی و دما برای غذای شما مناسبتر است. اطلاعاتی نیز در خصوص لوازم جانبی مناسب و ارتفاع قرار دادن آنها در فر دریافت خواهید کرد. از سوی دیگر با نکاتی در باره ظروف آشپزی و روش‌های آماده‌سازی غذا آشنا خواهید شد.

توجه: هنگام پخت غذا امکان دارد بخار زیادی در محفظه پخت جمع شود.

دستگاه شما بسیار کم مصرف است و حرارت بسیار کمی به محیط اطراف منتشر می‌کند. به دلیل اختلاف دمای بسیار زیاد بین قطعات داخلی و خارجی دستگاه، ممکن است بر روی درب و صفحه کنترل دستگاه یا سطح کابینت‌های مجاور قطره‌های آب حاصل از میعان شکل بگیرد. این یک پدیده فیزیکی طبیعی است. پدیده میعان با پیش گرمایش فر با باز کردن محتاطانه درب آن می‌تواند کاهش یابد.

قالب‌های سیلیکونی

برای کسب بهترین نتیجه در پخت و پز، ما استفاده از ظروف/قالب‌های پخت فلزی تیره رنگ را پیشنهاد می‌کنیم.

با این حال، در صورتی که مایل هستید از قالب‌های سیلیکونی استفاده کنید، اطلاعات و دستورهای پخت سازنده قالب را دنبال نمایید. قالب‌های سیلیکونی اغلب کوچکتر از قالب‌های معمولی هستند. مقدار و مشخصات دستور پخت ممکن است متفاوت باشد.

نان و شیرینی‌های کوچک

دستگاه شما حالت‌های گرمادهی مختلفی را جهت پخت نان و شیرینی‌های کوچک در اختیارتان قرار می‌دهد. تنظیمات مناسب برای غذاهای مختلف را می‌توانید در جدول تنظیمات مشاهده کنید.

همچنین برای ور آمدن خمیر به نکات مندرج در بخش مربوط رجوع کنید. فقط از لوازم جانبی اصل که همراه دستگاه عرضه شده استفاده کنید. این لوازم مخصوص محفظه پخت و حالت‌های کارکرد دستگاه شما طراحی و ساخته شده‌اند.

طبقه‌های فر

از طبقات تعیین شده در جدول استفاده کنید.

پخت در یک طبقه

هنگام پخت در یک طبقه، از طبقات زیر استفاده کنید:

- شیرینی‌های بلند: طبقه 2
- شیرینی‌های تخت: طبقه 3

در صورت استفاده از هوای داغ چرخشی 4D به عنوان حالت گرمادهی، می‌توانید یکی از طبقات 1، 2، 3 و 4 را انتخاب کنید.

پخت در چندین طبقه

از هوای داغ چرخشی 4D استفاده کنید. مواد داخل سینی‌ها یا ظروف/قالب‌های پخت که هم‌زمان در فر قرار داده شده‌اند لزوماً هم‌زمان آماده نمی‌شوند.

پخت در دو طبقه:

- سینی همه منظوره: طبقه 3
- سینی پخت: طبقه 1
- قالب/ظرف پخت بر روی توری سیمی
- توری سیمی اول: طبقه 3
- توری سیمی دوم: طبقه 1

پخت در سه طبقه:

- سینی پخت: طبقه 5
- سینی همه منظوره: طبقه 3
- سینی پخت: طبقه 1

پخت در چهار طبقه:

- 4 توری سیمی با کاغذ مومی
- توری سیمی اول: طبقه 5
- توری سیمی دوم: طبقه 3
- توری سیمی سوم: طبقه 2
- توری سیمی چهارم: طبقه 1

با پخت هم‌زمان چند نوع غذا، می‌توانید تا 45 درصد در مصرف انرژی صرفه‌جویی کنید. قالب‌ها/ظروف را در محفظه پخت کنار هم یا با فاصله روی یکدیگر قرار دهید.

لوازم جانبی

اطمینان حاصل کنید که همیشه از لوازم جانبی مناسب استفاده کنید و آنها را در محل صحیح در داخل فر قرار دهید.

توری سیمی

توری سیمی را به گونه‌ای که سمت باز آن رو به درب دستگاه و زیانه منحنی آن رو به پایین قرار گیرد، وارد دستگاه کنید. همیشه ظروف فر را روی توری سیمی قرار دهید.

سینی همه منظوره یا سینی پخت

سینی همه منظوره یا سینی پخت را به صورتی که قسمت شیب‌دار آن سمت درب دستگاه قرار گیرد، با احتیاط تا نقطه توقف آن در دستگاه بلغزانید.

هنگام پختن کیک‌های مرطوب یا شیرینی‌هایی که مواد رویی زیاد دارند، از سینی همه منظوره استفاده کنید تا از کثیف شدن محفظه پخت توسط مایعات سرریز شده جلوگیری شود.

قالب‌های پخت

قالب‌های پخت فلزی تیره رنگ مناسب‌تر هستند.

قالب‌های پخت از جنس آهن سفید، ظروف سرامیکی و شیشه‌ای زمان پخت را افزایش می‌دهند و مواد به طور یکنواخت برشته نمی‌شوند. در صورت تمایل به پخت غذا در قالب یا ظرف و با استفاده از المنت بالا/پایین، آنها را در طبقه 1 قرار دهید.

کاغذ مومی

فقط از کاغذ مومی مناسب برای دمای انتخاب شده استفاده کنید. همیشه کاغذ مومی را در اندازه مناسب بپزید.

مقادیر تنظیم توصیه شده

حالت گرمادهی مناسب برای پخت نان و شیرینی را می‌توانید در جدول مشاهده کنید. دما و زمان پخت به مقدار و بافت مواد/خمیر بستگی دارد. به همین دلیل است که دامنه‌های مختلف دما در جدول ذکر شده‌اند. ابتدا دماهای پایین را امتحان کنید. زیرا با پخت در دماهای پایین‌تر مواد بهتر برشته می‌شوند. در صورت لزوم دفعات بعد می‌توانید از دمای بالاتری استفاده کنید.

توجه:

با افزایش دما نمی‌توان زمان پخت را کاهش داد. کیک‌ها یا شیرینی‌های کوچک فقط از بیرون پخته می‌شوند، ولی داخل آنها به طور کامل پخته نمی‌شود.

اصلاح ایرادها توسط استفاده کننده

اغلب خود شما می‌توانید ایرادهای فنی دستگاه را به راحتی برطرف کنید. در صورتی که نتیجه پخت یک غذا انتظار شما را برآورده نکرده است، به راهکارها و توصیه‌های ارائه شده را قسمت انتهایی دفترچه راهنمای استفاده مراجعه نمایید. ← "پخت آزمایشی برای شما در کارگاه آشنایی ما" در صفحه 25

عیب‌یابی

اگر ایرادی بروز کند، اغلب یک توضیح ساده برای آن وجود دارد. قبل از تماس با بخش خدمات پس از فروش، لطفاً به جدول ایرادها رجوع و سعی کنید ایراد را خود برطرف کنید.

ایراد	علت احتمالی	نکته/راه حل
دستگاه کار نمی‌کند.	ایراد فیوز.	کلید قطع جریان داخل جعبه فیوز را بررسی کنید.
"Sprache Deutsch" روی نمایشگر ظاهر می‌شود.	قطعی برق	بررسی کنید آیا چراغ آشپزخانه یا سایر دستگاه‌های آشپزخانه کار می‌کنند یا خیر. زبان و ساعت را مجدداً تنظیم کنید.
وقتی دستگاه خاموش است ساعت نشان داده نمی‌شود.	تنظیمات پایه تغییر کرده است.	تنظیمات پایه را برای نمایش ساعت تغییر دهید.
دستگاه گرم نمی‌شود؛ علامت [Z] روی نمایشگر روشن می‌شود.	حالت آزمایشی در تنظیمات پایه فعال شده است.	دستگاه را برای مدت کوتاه خاموش کنید (با استفاده از کلید قطع جریان داخل جعبه فیوز) و ظرف 3 دقیقه بعدی حالت آزمایشی را در تنظیمات پایه غیر فعال کنید.
دستگاه راه‌اندازی نمی‌شود و پیغام "گرمای بیش از حد محفظه پخت" روی نمایشگر ظاهر می‌شود.	دمای محفظه پخت برای غذا یا نوع گرمادهی انتخاب شده بیش از حد بالا است.	اجازه دهید محفظه پخت خنک شود و دوباره شروع کنید.
انتخابگر چرخشی از نگهدارنده آن بر روی صفحه کنترل خارج شده است.	انتخابگر چرخشی به صورت اتفاقی جدا شده است.	انتخابگر چرخشی می‌تواند برداشته شود. انتخابگر چرخشی را مجدداً روی پایه معمول بچرخد.
انتخابگر چرخشی دیگر نمی‌تواند به راحتی بچرخد.	زیر انتخابگر چرخشی آلودگی وجود دارد.	انتخابگر چرخشی می‌تواند برداشته شود. برای برداشتن حلقه کنترل، کافی است آن را از پایه نگهدارنده جدا کنید. همچنین، می‌توانید روی لبه بیرونی انتخابگر چرخشی فشار دهید تا بیرون بیاید و بتوانید آنرا به راحتی بردارید. انتخابگر چرخشی و پایه نگهدارنده آن بر روی دستگاه را با استفاده از پارچه آب و صابون با دقت تمیز کنید. با یک پارچه نرم خشک کنید. از وسایل ساینده و یا تیز استفاده نکنید. آن را در آب خیس نکنید یا در ماشین ظرفشویی قرار ندهید. انتخابگر چرخشی را بیش از حد برندارید تا پایه نگهدارنده محکم بماند.

حداکثر زمان کارکرد

در صورتی که برای چند ساعت روی دستگاه تنظیمی انجام نشود، گرمادهی به طور خودکار متوقف می‌شود. این موضوع از روشن ماندن ناخواسته دستگاه جلوگیری می‌کند. تعیین زمان حداکثر کارکرد به تنظیمات حالت عملکرد انتخاب شده بستگی دارد.

رسیدن به حداکثر زمان کارکرد

پیغامی روی نمایشگر ظاهر می‌شود که تأیید می‌کند حداکثر زمان کارکرد کامل شده است.

برای ادامه دادن به عملیات، یکی از دکمه‌ها را لمس کنید یا حلقه کنترل را بچرخانید.

در صورتی که به دستگاه نیاز ندارید، آن را با استفاده از دکمه On/Off ① خاموش کنید.

نکته: زمان پخت را طوری تنظیم کنید که دستگاه وقتی شما مایل نیستید خاموش نشود، برای مثال هنگام پخت با زمان‌های بسیار طولانی. دستگاه تا سپری شدن زمان پخت به گرمادهی ادامه می‌دهد.

⚠ هشدار – خطر برق گرفتگی!

تعمیرات غیرمجاز و نامناسب خطرناک است. تعمیرات فقط باید توسط یکی از تکنیسین‌های آموزش دیده شبکه خدمات پس از فروش ما صورت گیرد. در صورت معیوب بودن دستگاه، دوشاخه آنرا از پریز برق خارج کنید و یا کلید قطع جریان موجود در جعبه فیوز منزل را در حالت خاموش قرار دهید. با مرکز خدمات پس از فروش تماس بگیرید.

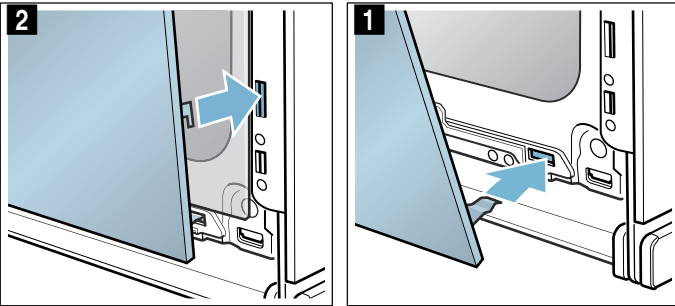
پیغام‌های خطای روی نمایشگر

در صورت ظاهر شدن پیغام‌های خطا با حروف "D" یا "E" بر روی نمایشگر، برای مثال D0111 یا E0111، دستگاه را با استفاده از دکمه On/Off ① خاموش و دوباره روشن کنید.

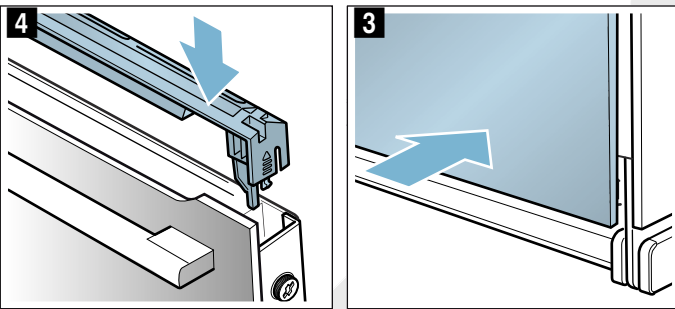
در صورتی که ایراد موقتی بوده باشد، پیغام دیگر نمایش داده نمی‌شود. اگر پیغام خطا دوباره نمایش داده شود، با خدمات پس از فروش تماس بگیرید و پیغام خطا را عیناً منعکس کنید.

نصب مجدد درب دستگاه

1. قسمت پایین شیشه جلویی را در نگهدارنده‌ها قرار دهید (شکل 1).
2. شیشه جلو را ببندید تا هر دو قلاب بالا روبه‌روی دهانه‌ها قرار گیرند (شکل 2).



3. قسمت پایین شیشه جلو را فشار دهید تا با یک صدای کلیک در محل خود جا بیفتد (شکل 3).
4. درب دستگاه را کمی باز کنید و حوله آشپزخانه را بردارید.
5. هر دو پیچ سمت چپ و راست را در جای خود ببندید.
6. درپوش را در محل خود قرار دهید و آن را فشار دهید تا با یک صدای کلیک جا بیفتد (شکل 4).

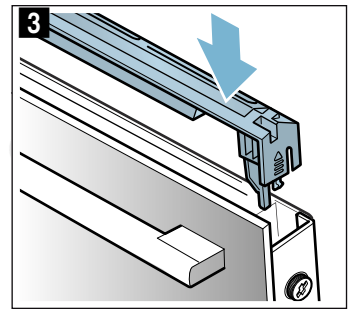


7. درب دستگاه را ببندید.

احتیاط!

تا زمانی که شیشه‌های درب به طور صحیح نصب نشده‌اند، از محفظه پخت استفاده نکنید.

4. درب دستگاه را دوباره کمی باز کنید. درپوش را در محل خود قرار دهید و آن را فشار دهید تا با یک صدای کلیک جا بیفتد (شکل 3).



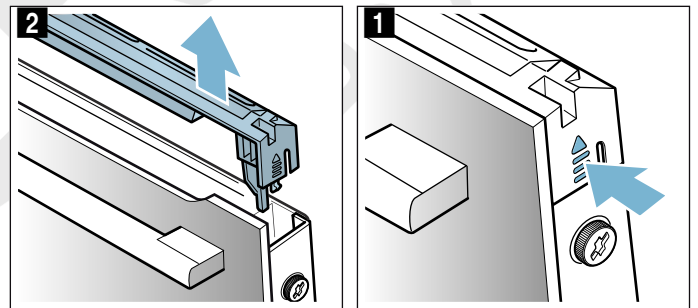
5. درب دستگاه را ببندید.

باز کردن و نصب مجدد شیشه‌های درب

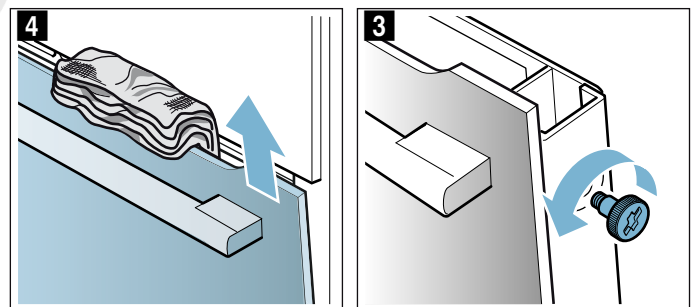
شیشه‌های درب دستگاه می‌توانند برای سهولت بخشیدن به عمل تمیزکاری باز شوند.

باز کردن درب از روی دستگاه

1. درب دستگاه را کمی باز کنید.
2. دو سمت راست و چپ درپوش را فشار دهید (شکل 1).
3. درپوش را بردارید (شکل 2).



4. پیچ‌های سمت راست و چپ درب دستگاه را باز کنید (شکل 3).
 5. قیل از بستن درب، یک حوله آشپزخانه را چند بار تا کنید و بین درب قرار دهید (شکل 4).
- شیشه جلویی را به سمت بالا بیرون بیاورید و روی یک سطح صاف قرار دهید به شکلی که دستگیره درب رو به پایین باشد.



شیشه‌ها را با استفاده از شیشه‌شوی و دستمال نرم تمیز کنید.



هشدار

خطر بروز جراحت!

- شیشه خراشیده روی درب دستگاه ممکن است تبدیل به ترک شود. از تیغه شیشه پاک کن، مواد شوینده تند یا ساینده یا پاک کننده‌ها استفاده نکنید.
- لولاهای درب دستگاه هنگام باز و بسته شدن درب حرکت می‌کنند، و ممکن است دست شما در آن گیر کند. دستان خود را از لولاها دور نگه دارید.

روبراه سرویس

تعمیرات و فروش قطعات

WWW.ROBERAHSERVICE.COM

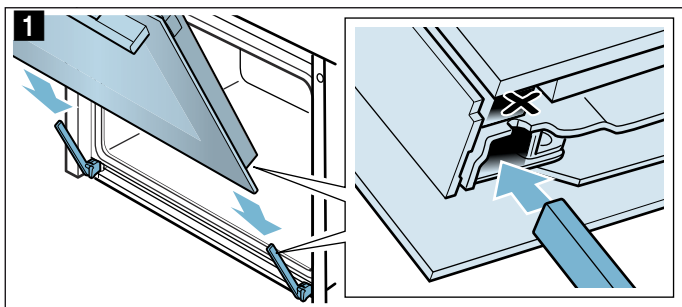
02144219619 ☎

خدمات تخصصی لوازم خانگی

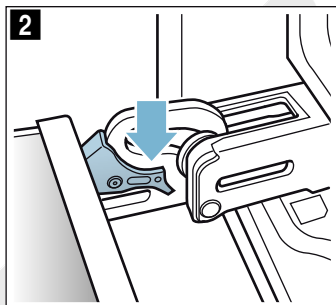
جای‌گذاری درب دستگاه

درب دستگاه را به ترتیب عکس مراحل جدا کردن نصب کنید.

1. هنگام نصب درب دستگاه، اطمینان حاصل کنید که هر دو لولا به صورت مستقیم وارد حفره‌ها شوند (شکل 1).
- هر دو لولا را در قسمت پایین روی شیشه بیرونی قرار دهید و از آن به عنوان راهنما استفاده کنید.
- مطمئن شوید لولاها داخل حفره صحیح وارد شده‌اند. باید بتوانید آنها را به راحتی و بدون هیچ مقاومتی وارد کنید. در صورتی که مقاومتی احساس کردید، بررسی کنید لولاها در حفره صحیح وارد شده باشند.



2. درب دستگاه را به طور کامل باز کنید. هر دو اهرم ضامن را مجدداً به داخل تا کنید و ببندید (شکل 2).

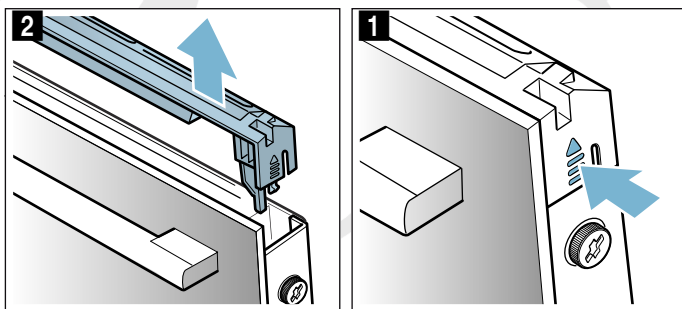


3. درب محفظه پخت را ببندید.

برداشتن درپوش درب

قسمت استیل درپوش درب می‌تواند تغییر رنگ دهد. برای تمیز کردن کامل آن، می‌توانید درپوش را بردارید. ← "تمیز کردن" در صفحه 18

1. درب دستگاه را کمی باز کنید.
 2. دو سمت راست و چپ درپوش را فشار دهید (شکل 1).
 3. درپوش را بردارید (شکل 2).
- درب دستگاه را با احتیاط ببندید.



توجه: قسمت استیل درپوش را با استفاده از ماده پاک کننده استیل ضدزنگ تمیز کنید. بقیه قسمت‌های درپوش درب را با استفاده از آب صابون و یک پارچه نرم تمیز کنید.

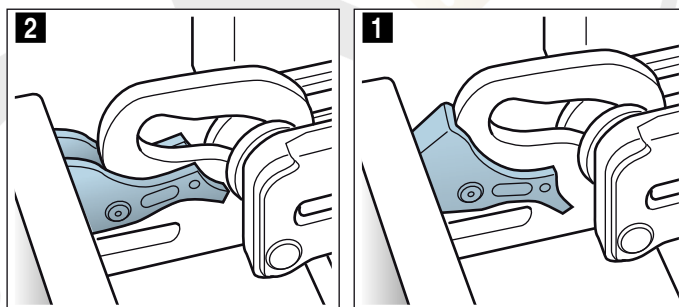
درب دستگاه

با مراقبت و تمیز کردن صحیح، دستگاه شما عملکرد کامل و ظاهر خود را برای مدت طولانی حفظ می‌کند. در این قسمت با نحوه برداشتن و تمیز کردن درب دستگاه آشنا خواهید شد.

برداشتن و نصب کردن درب دستگاه

برای انجام تمیزکاری و باز کردن شیشه‌های درب، شما می‌توانید درب دستگاه را جدا کنید.

لولاهای درب دستگاه به یک اهرم ضامن مجهز شده‌اند. هنگامی که اهرم‌های ضامن بسته هستند (شکل 1)، درب دستگاه در جای خود ثابت است. امکان جدا کردن آن وجود ندارد. هنگامی که اهرم‌های ضامن برای جدا کردن درب دستگاه باز می‌شوند (شکل 2)، لولاها قفل می‌شوند. امکان بسته شدن ناگهانی آنها وجود ندارد.



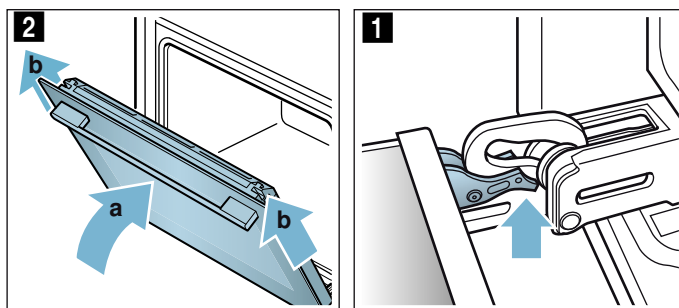
هشدار

خطر بروز جراحت!

- در صورتی که لولاها قفل نباشند، با شدت زیاد بسته می‌شوند. مطمئن شوید که اهرم‌های ضامن همیشه کاملاً بسته هستند یا، هنگام جدا کردن درب دستگاه، کاملاً باز هستند.
- لولاهای درب دستگاه هنگام باز و بسته شدن درب حرکت می‌کنند، و ممکن است دست شما در آن گیر کند. دستان خود را از لولاها دور نگه دارید.

برداشتن درب دستگاه

1. درب دستگاه را به طور کامل باز کنید و آن را به سمت دستگاه فشار دهید.
2. دو اهرم ضامن سمت راست و چپ را بالا بدهید (شکل 1).
3. درب دستگاه را تا جای ممکن ببندید. دو سمت راست و چپ درب را با دو دست بگیرید و آن را به سمت بالا بکشید و بیرون بیاورید (شکل 2).

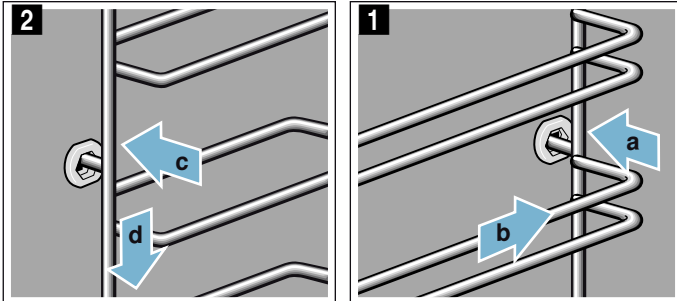


ریل‌ها

نصب کردن ریل‌ها

هر کدام از ریل‌ها فقط در یکی از سمت‌های راست یا چپ قابل نصب هستند. برای هر دو ریل، مطمئن شوید میله انحناءدار در قسمت جلو قرار گیرد.

1. ابتدا، ریل را در مرکز حفره عقب وارد کنید **a**، تا ریل روی دیواره محفظه پخت تکیه کند و آن را به عقب فشار دهید **b** (شکل 2).
2. سپس ریل را در حفره جلو وارد کنید **c**، تا بار دیگر روی دیواره محفظه پخت تکیه کند و آن را به سمت پایین فشار دهید **d** (شکل 2).

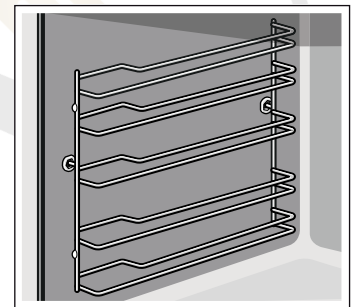


جدا کردن و نصب مجدد ریل‌ها

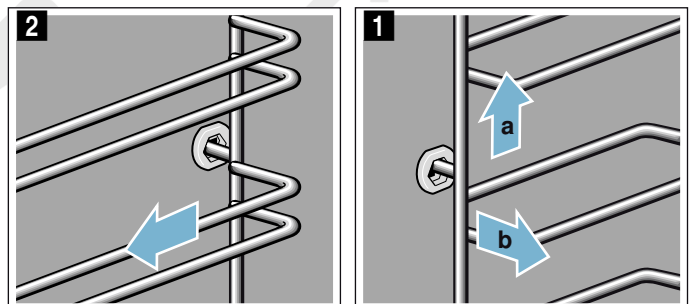
⚠ هشدار - خطر سوختگی!

ریل‌ها بسیار داغ می‌شوند. هرگز ریل‌های داغ را لمس نکنید. همیشه اجازه دهید که دستگاه خنک شود. کودکان را از دستگاه دور نگه دارید.

جدا کردن ریل‌ها



1. قسمت جلوی ریل را کمی بالا ببرید **a** و آن را جدا کنید **b** (شکل 1).
2. سپس کل ریل را به سمت خود بکشید و آن را بیرون بیاورید (شکل 2).



ریل‌ها را با ماده تمیز کننده و اسفنج تمیز کنید. برای تمیز کردن جرم‌های سنگین از یک برس استفاده کنید.

سیستم تلسکوپی	آب صابون داغ: با دستمال آشپزخانه یا برس تمیز کنید. مواد روانکاری ریل‌های تلسکوپی را تمیز نکنید - بهتر است آنها را زمانی که به داخل فشار داده شده‌اند تمیز کنید. در ماشین ظرفشویی نشویید.
لوازم جانبی	آب صابون داغ: خیس کنید و با دستمال آشپزخانه یا برس تمیز کنید. در صورت وجود جرم‌های سنگین، از پد تمیزکاری استیل ضد زنگ استفاده کنید.

توجه

- وجود اختلافات جزئی رنگ در قسمت جلوی دستگاه به دلیل استفاده از مواد مختلف همانند شیشه، پلاستیک و فلز در ساخت دستگاه می‌باشد.
- سایه‌های راه راه روی شیشه درب فر، انعکاس نور لامپ داخل آن است.
- لعب در دمای بسیار بالا پخته شده است. این موضوع می‌تواند باعث تغییر رنگ جزئی شده باشد. این پدیده طبیعی است و تأثیری بر عملکرد وسیله ندارد.
- لبه‌های سینی‌های نازک نمی‌توانند کاملاً با لعب پوشانده شوند. بنابراین ممکن است یک‌دست نباشند. این موضوع تأثیری بر خاصیت ضد زنگ بودن آنها ندارد.

تمیز نگه داشتن دستگاه

همیشه دستگاه را تمیز نگهدارید و آلودگی را بلافاصله از روی آن تمیز کنید تا بقایای سمج آلودگی روی آن تشکیل نشود.

⚠ هشدار - خطر آتش‌سوزی!

بقایای مواد غذایی، چربی و آب گوشت ممکن است آتش بگیرند. قبل از استفاده از دستگاه، بدترین باقیمانده‌های غذاها را از محفظه پخت، المنت‌های حرارتی و لوازم جانبی خارج کنید.

نکته

- محفظه پخت را پس از هر بار استفاده تمیز کنید. این امر مانع از پخته شدن و چسبیدن آلودگی می‌شود.
- همیشه رگه‌های آهکی، چربی، نشاسته و سفیده تخم مرغ را بلافاصله تمیز کنید.
- برای پختن کیک‌های بسیار تر از سینی همه منظوره استفاده کنید.
- برای بریان کردن از ظرف فر مناسب همانند یک ظرف گود مخصوص بریان کردن استفاده کنید.

شیشه‌های درب	آب صابون داغ: با یک دستمال آشپزخانه تمیز کنید و با پارچه نرم خشک کنید. از تیغه شیشه پاک‌کن یا پد تمیز کردن استیل ضد زنگ استفاده نکنید.
دستگیره درب	آب صابون داغ: با یک دستمال آشپزخانه تمیز کنید و با پارچه نرم خشک کنید. اگر ماده جرم گیر با دستگیره درب تماس پیدا کرد، آن را بلافاصله پاک کنید. در غیر این صورت، هیچ لکه‌ای را نمی‌توان از روی آن پاک کرد.

داخل دستگاه

سطوح لعابدار	محلول آب و صابون داغ یا آب و سرکه با یک دستمال آشپزخانه تمیز کنید و با پارچه نرم خشک کنید. مواد باقی‌مانده از پخت را با استفاده از یک دستمال نمدار و محلول آب و صابون نرم کنید. در صورت کثیفی زیاد از سیم ظرفشویی یا ماده تمیزکننده فر استفاده کنید. احتیاط! هرگز از ماده پاک‌کننده فر در حالیکه محفظه پخت هنوز گرم است استفاده نکنید. ممکن است به لعب آسیب برساند. قبل از گرم کردن مجدد دستگاه، کلیه مواد باقیمانده غذا را از محفظه پخت و درب اجاق خارج کنید. پس از تمیزکاری محفظه پخت درب آن را باز بگذارید تا خشک شود. توجه: باقیمانده مواد غذایی می‌تواند باعث ایجاد لکه‌های سفید شود. این لکه‌ها خطرناک نیستند و بر روی عملکرد دستگاه تأثیری ندارند. در صورت نیاز می‌توانید این لکه‌ها را با استفاده از آب لیمو تمیز کنید.
روکش شیشه‌ای چراغ داخلی	آب صابون داغ: با یک دستمال آشپزخانه تمیز کنید و با پارچه نرم خشک کنید. در صورت جرم‌گرفتگی بیش از حد محفظه پخت، از ماده پاک‌کننده فر استفاده کنید.
نوار درزگیر درب آنرا بر ندارد.	آب صابون داغ: با یک دستمال آشپزخانه تمیز کنید. آنرا نسایید.
درپوش درب	ساخته شده از استیل ضد زنگ: از ماده تمیزکننده استیل ضد زنگ استفاده کنید. دستورالعمل‌های شرکت سازنده را دنبال کنید. از مواد مراقبت از استیل ضد زنگ استفاده نکنید. ساخته شده از پلاستیک: با استفاده از آب صابون داغ و با دستمال آشپزخانه تمیز کنید. با یک پارچه نرم خشک کنید. از مایع شیشه پاک‌کن یا تیغه شیشه پاک‌کن استفاده نکنید. درپوش درب را برای تمیز کردن جدا کنید.
ریل‌ها	آب صابون داغ: خیس کنید و با دستمال آشپزخانه یا برس تمیز کنید.

گرم نگه داشتن بلند مدت

در حالت گرم نگه داشتن بلند مدت، زمان پخت می‌تواند تا 74 ساعت تنظیم شود. شما می‌توانید غذا را، بدون نیاز به خاموش و روشن کردن دستگاه، در محفظه پخت گرم نگه دارید.

راه‌اندازی حالت گرم نگه داشتن بلند مدت

برای آنکه بتوانید از حالت گرم نگه داشتن بلند مدت استفاده کنید، باید ابتدا آن را در تنظیمات پایه فعال کنید. ← "تنظیمات پایه" در صفحه 17 بعد از آنکه حالت گرم نگه داشتن بلند مدت در تنظیمات پایه فعال شد، در انتهای فهرست حالت‌های گرمادهی ظاهر می‌شود.

دستگاه در حالت گرمادهی المنت بالا/پایین گرم می‌شود. دما را می‌توانید بین 85 درجه سانتی‌گراد و 140 درجه سانتی‌گراد تنظیم کنید.

1. با استفاده از انتخابگر چرخشی حالت گرم نگه داشتن بلند مدت (☰) را انتخاب کنید.
2. قسمت (8) را لمس کنید.
دما با رنگ سفید در پیش زمینه روشن می‌شود.
3. با استفاده از انتخابگر چرخشی دمای مورد نظر را تنظیم کنید.
4. قبل از راه‌اندازی عملکرد، دکمه (9) را لمس کنید.
زمان پخت با رنگ سفید پر نور روی نمایشگر روشن می‌شود.
5. زمان پخت مورد نظر را توسط انتخابگر چرخشی تنظیم کنید.
توجه: زمان پایان پخت نمی‌تواند به تأخیر انداخته شود.
6. برای راه‌اندازی عملکرد، دکمه (D) شروع/توقف را فشار دهید.
شمارش معکوس زمان پخت روی نمایشگر نشان داده می‌شود.
گرمایش دستگاه آغاز می‌شود.

بعد از پایان گرفتن زمان گرم نگه داشتن بلند مدت، یک هشدار صوتی به صدا در می‌آید. گرمادهی دستگاه متوقف می‌شود. زمان پخت 00 m 00 s روی نمایشگر نشان داده می‌شود.

دکمه On/Off ① را برای خاموش کردن دستگاه فشار دهید.

توجه: در صورتی که درب دستگاه را در هنگام عملیات باز کنید، عملیات متوقف نمی‌شود.

تغییر یا لغو

بعد از روشن کردن دستگاه، دیگر امکان تغییر دادن تنظیمات وجود ندارد.

در صورت تمایل به لغو حالت گرم نگه داشتن بلند مدت، دستگاه را با استفاده از دکمه On/Off ① خاموش کنید. دیگر امکان ایجاد وقفه در عملیات با استفاده از دکمه (D) شروع/توقف وجود ندارد.

تمیز کردن

با مراقبت و تمیز کردن صحیح، دستگاه شما عملکرد کامل و ظاهر خود را برای مدت طولانی حفظ می‌کند. ما در این قسمت نحوه مراقبت و تمیزکاری صحیح دستگاه شما را توضیح خواهیم داد.

مواد تمیز کننده مناسب

برای جلوگیری از آسیب رسیدن به سطوح مختلف به دلیل استفاده از مواد تمیزکننده نامناسب، اطلاعات موجود در جدول را مطالعه کنید. بسته به مدل دستگاه، همه قسمت‌های فهرست شده ممکن است رو/داخل دستگاه شما وجود نداشته باشند.

احتیاط!

خطر آسیب به سطح

از مواد زیر استفاده نکنید:

- مواد تمیز کننده زبر یا ساینده،
- مواد تمیز کننده حاوی الکل زیاد،
- اسفنج‌ها و سیم‌های ظرفشویی زبر،
- دستگاه‌های شستشوی پر فشار یا بخارشوی،
- تمیز کننده‌های مخصوص تمیز کردن دستگاه در هنگام بودن آن.

اسفنج‌های ظرفشویی نو را قبل از مصرف کاملاً بشویید.

نکته: محصولات مراقبت و تمیزکاری توصیه شده را می‌توانید از مرکز خدمات پس از فروش ما تهیه نمایید. دستورالعمل‌های شرکت سازنده را مطالعه کنید.

⚠ هشدار - خطر سوختگی!

دستگاه بسیار داغ می‌شود. هرگز سطوح داغ محفظه پخت یا المنت‌های حرارتی را لمس نکنید. همیشه اجازه دهید که دستگاه خنک شود. اجازه دهید کودکان بیش از حد به دستگاه نزدیک شوند.

قسمت تمیز کردن

بیرون دستگاه

بخش جلویی استیل
ضد زنگ
آب صابون داغ:
با یک دستمال آشپزخانه تمیز کنید و با پارچه نرم خشک کنید.

رگه‌های آهنی، چربی، نشاسته و سفیده تخم مرغ را همیشه بلافاصله تمیز کنید. در زیر رگه‌های این مواد، زنگ زدگی ایجاد می‌شود.

مواد نگهداری مناسب سطوح استیل ضدزنگ داغ در مرکز خدمات پس از فروش ما و فروشگاه‌های تخصصی موجود است. لایه‌ای نازک از ماده تمیز کننده را با دستمال نرم روی سطح بمالید.

پلاستیک
آب صابون داغ:
با یک دستمال آشپزخانه تمیز کنید و با پارچه نرم خشک کنید.
از مایع شیشه پاک‌کن یا تیغه شیشه پاک‌کن استفاده نکنید.

سطوح رنگ شده
آب صابون داغ:
با یک دستمال آشپزخانه تمیز کنید و با پارچه نرم خشک کنید.

صفحه کنترل
آب صابون داغ:
با یک دستمال آشپزخانه تمیز کنید و با پارچه نرم خشک کنید.
از مایع شیشه پاک‌کن یا تیغه شیشه پاک‌کن استفاده نکنید.

زمان روشن بودن فن	توصیه شده* حداقل
سیستم تلسکوپی	بدون تجهیز بعدی* (برای ریل‌ها و سیستم تلسکوپی تکی) با تجهیز بعدی (برای سیستم‌های تلسکوپی دوتایی و سه تایی)
گرم نگه داشتن بلند مدت	روشن خاموش*
تنظیمات کارخانه	بازنشانی به حال اول برگردانده نشود*

* تنظیمات کارخانه (تنظیمات کارخانه ممکن است بر اساس مدل دستگاه متفاوت باشد)

توجه: تغییرات مربوط به زبان، صدای دکمه و روشنایی نمایشگر بلافاصله اعمال می‌شود. سایر تغییرات بعد از ذخیره کردن تنظیمات اجرایی می‌شوند.

قطع برق

تغییراتی که در تنظیمات اعمال کرده‌اید حتی بعد از قطع برق، در حافظه باقی می‌مانند.

تنظیمات اولین استفاده فقط بعد از قطعی طولانی مدت برق باید دوباره انجام شود. دستگاه قادر است قطعی برق کوتاه مدت را جبران کند.

تغییر ساعت

اگر قصد دارید ساعت را، برای مثال از وقت تابستانی به وقت زمستان، تغییر دهید باید تنظیمات پایه را تغییر دهید.

دستگاه باید خاموش باشد.

- دکمه ۱ را حدود 3 ثانیه نگه دارید.
- اطلاعات مربوط به فرآیند روی نمایشگر ظاهر می‌شود.
- دکمه ۲ را فشار دهید تا پیغام‌ها تأیید شوند.
- ابتدا تنظیمات "Language" (زبان) روی نمایشگر ظاهر می‌شود.
- دکمه ۳ را لمس کنید.
- تنظیمات ساعت ظاهر می‌شود.
- انتخابگر چرخشی را برای تغییر ساعت بچرخانید.
- دکمه ۴ را فشار دهید و حدود 3 ثانیه نگه دارید تا تنظیم تأیید شود.
- پیغامی روی نمایشگر ظاهر می‌شود که تأیید می‌کند تنظیمات ذخیره شده است.

تنظیمات پایه

به منظور کمک به استفاده مؤثر و راحت از دستگاه تنظیمات مختلفی فراهم شده است. در صورت نیاز می‌توانید این تنظیمات را تغییر دهید.

تغییر تنظیمات پایه

دستگاه باید خاموش باشد.

- دکمه ۱ را حدود 3 ثانیه نگه دارید.
- اطلاعات مربوط به فرآیند روی نمایشگر ظاهر می‌شود.
- دکمه ۲ را فشار دهید تا پیغام‌ها تأیید شوند.
- ابتدا تنظیمات "زبان" روی نمایشگر ظاهر می‌شود.
- برای انجام تنظیمات مورد نظر انتخابگر چرخشی را بچرخانید.
- دکمه ۳ را لمس کنید.
- تنظیمات بعدی روی نمایشگر نشان داده می‌شود و با استفاده از حلقه کنترل قابل تغییر است.
- دکمه ۴ را لمس کنید تا همه تنظیمات را مرور کنید و با استفاده از انتخابگر چرخشی تغییرات مورد نظر را اعمال کنید.
- بعد از اتمام این مرحله، دکمه ۱ را فشار دهید و برای 3 ثانیه نگه دارید تا تنظیمات تأیید شوند.
- پیغامی روی نمایشگر ظاهر می‌شود که تأیید می‌کند تنظیمات ذخیره شده است.

لغو کردن

در صورتی که مایل نیستید تغییرات ذخیره شوند، می‌توانید دکمه On/Off ۱ را برای لغو آنها فشار دهید. پیغامی روی نمایشگر ظاهر می‌شود که تأیید می‌کند تنظیمات ذخیره نشده‌اند.

فهرست تنظیمات پایه

ممکن است همه تنظیمات پایه، بسته به ویژگی‌های دستگاه شما، در دسترس نباشد.

تنظیمات	گزینه‌ها
زبان	زبان‌های دیگری موجود است.
ساعت	نمایش ساعت در قالب 24 ساعته
هشدار صوتی	زمان پخت کوتاه (30 ثانیه) زمان پخت متوسط (1 دقیقه)* زمان پخت طولانی (5 دقیقه)
صدای دکمه	روشن غیر فعال* (صدا برای دکمه On/Off ۱)
روشنایی صفحه نمایش	5 سطح
نمایش ساعت	خاموش دیجیتال*
چراغ	خاموش در زمان کار کردن هنگام عملیات روشن*
قفل کودک	فقط قفل کردن دکمه‌ها* قفل کردن درب و دکمه‌ها
تاریک شدن نمایشگر در شب	خاموش* روشن
لوگوی سازنده	نمایش داده شود* عدم نمایش


قفل کودک

دستگاه شما به یک قفل کودک مجهز شده است تا کودکان نتوانند آن را به طور اتفاقی خاموش کنند یا تنظیمات را تغییر دهند.



صفحه کنترل قفل می‌شود و امکان انجام تنظیمات وجود ندارد. دستگاه فقط می‌تواند با استفاده از دکمه On/Off ① خاموش شود.

فعال و غیرفعال کردن

قفل کودک را می‌توانید در زمان خاموش یا روشن بودن دستگاه فعال و غیر فعال کنید.

در هر دو حالت، دکمه  را حدود 4 ثانیه لمس کنید.

یک پیغام تأیید روی نمایشگر ظاهر می‌شود.

وقتی دستگاه روشن است، دکمه  با رنگ قرمز روشن می‌شود. وقتی دستگاه خاموش است، دکمه  روشن نیست.

تنظیم تایمر



تایمر در کنار سایر تنظیمات کار می‌کند. تایمر هشدار صوتی خود را دارد، به طوری که پایان گرفتن زمان پخت یا شمارش معکوس تایمر را می‌توانید از یکدیگر تشخیص دهید.

تنظیمات

زمان تایمر همیشه از صفر دقیقه شروع می‌شود.


هر چه مقدار تنظیمی مورد نظر بزرگتر باشد، مراحل تنظیم زمان تایمر بیشتر است.

حداکثر زمان قابل تنظیم 24 ساعت است.

1. دکمه  را لمس کنید. علامت با رنگ قرمز روشن می‌شود. زمان تایمر با رنگ سفید در پیش زمینه نمایشگر روشن می‌شود.
2. با استفاده از انتخابگر چرخشی زمان تایمر را تنظیم کنید.
3. علامت  را برای شروع فشار دهید.

توجه: بعد از چند ثانیه، تایمر نیز به طور خودکار شروع به کار می‌کند.


زمان تنظیم شده برای تایمر به صورت معکوس شمارش می‌شود.

در صورتی که دستگاه خاموش شود تایمر روی نمایشگر قابل مشاهده باقی می‌ماند. هنگامی که عملکرد در حال کار است، تنظیمات آن در پیش زمینه نشان داده می‌شود. با لمس کردن علامت , مدت زمان تایمر برای چند ثانیه به نمایش در می‌آید.

وقتی مدت زمان تایمر به پایان برسد، یک هشدار صوتی به صدا در می‌آید و پیغامی روی نمایشگر ظاهر می‌شود. علامت دیگر روشن نیست.

نکته: در صورتی که مدت زمان تایمر به عملکرد دستگاه مربوط می‌شود، از زمان پخت استفاده کنید. زمان در پیش زمینه قابل مشاهده است و دستگاه به طور خودکار خاموش می‌شود.

تغییر یا لغو

برای تغییر زمان تایمر، علامت  را لمس کنید. زمان تایمر با رنگ سفید در پیش زمینه به نمایش در می‌آید و می‌تواند با استفاده از حلقه کنترل تغییر داده شود.

در صورت تمایل به لغو تایمر، مقادیر مربوط به آن را صفر کنید. وقتی تغییر اعمال شود، علامت دیگر روشن نخواهد بود.

3. قبل از راه اندازی عملکرد، دکمه [On/Off] را یک بار لمس کنید. زمان پایان پخت با رنگ سفید در پیش زمینه روشن می‌شود.
4. با استفاده از حلقه کنترل زمان پایان پخت دیرتری را تنظیم کنید.



تنظیمات بعد از چند ثانیه اعمال می‌شود، یا دکمه [On/Off] را دو بار لمس کنید. زمان پایان پخت در پایین حالت عملکرد و دما یا سطح حرارتی نشان داده می‌شود.

5. برای راه اندازی عملکرد، دکمه [Start] شروع/توقف را فشار دهید. زمانی که دستگاه شروع به کار خواهد کرد بر روی نمایشگر نشان داده می‌شود.



دستگاه در حالت انتظار قرار دارد. با شروع به کار دستگاه، زمان پخت به صورت شمارش معکوس بر روی نمایشگر ظاهر می‌شود.

با پایان گرفتن زمان پخت، یک هشدار صوتی به صدا در می‌آید. گرمادهی دستگاه متوقف می‌شود. زمان پخت 00 m 00 s روی نمایشگر نشان داده می‌شود.

شما می‌توانید با استفاده از دکمه لمسی [On/Off] زمان پخت دیگری را تنظیم کنید یا با استفاده از دکمه [Start] شروع/توقف عملیات را بدون تعیین زمان پخت ادامه دهید.

بعد از آماده شدن غذا، دستگاه را با استفاده از دکمه On/Off 1 خاموش کنید.

تغییر یا لغو

برای تغییر زمان پایان پخت، عملیات را با استفاده از دکمه [Start] شروع/توقف متوقف کنید و دکمه S را دو بار لمس کنید. زمان پایان پخت با رنگ سفید روشن می‌شود و می‌تواند با استفاده از حلقه کنترل تغییر داده شود. عملیات را با استفاده از دکمه [Start] شروع/توقف ادامه دهید.

در صورت تمایل به لغو زمان پایان پخت، مقادیر آن را صفر کنید. زمان پخت تنظیم شده را می‌توانید با استفاده از دکمه [Start] شروع/توقف بلافاصله راه اندازی کنید.

توجه: زمان پایان پخت تنها در صورتی قابل تغییر است که زمان پخت سپری نشده باشد. در غیر این صورت، نتیجه پخت دیگر رضایت‌بخش نخواهد بود.

4. برای راه اندازی عملکرد، دکمه [Start] شروع/توقف را فشار دهید. شمارش معکوس زمان پخت روی نمایشگر نشان داده می‌شود.



گرمایش دستگاه آغاز می‌شود.

با پایان گرفتن زمان پخت، یک هشدار صوتی به صدا در می‌آید. گرمادهی دستگاه متوقف می‌شود. زمان پخت 00 m 00 s روی نمایشگر نشان داده می‌شود.

شما می‌توانید با استفاده از دکمه لمسی [On/Off] زمان پخت دیگری را تنظیم کنید یا با استفاده از دکمه [Start] شروع/توقف عملیات را بدون تعیین زمان پخت ادامه دهید.

بعد از آماده شدن غذا، دستگاه را با استفاده از دکمه On/Off 1 خاموش کنید.

تغییر یا لغو

برای تغییر زمان پخت، دکمه [On/Off] را لمس کنید. زمان پخت با رنگ سفید روشن می‌شود و می‌تواند با استفاده از حلقه کنترل تغییر داده شود. برای تأیید تنظیمات، دکمه [On/Off] را لمس کنید.

در صورت تمایل به لغو زمان پخت، مقادیر آن را صفر کنید. بعد از اعمال تغییرات، می‌توانید عملیات را بدون زمان پخت با استفاده از دکمه [Start] شروع/توقف ادامه دهید.

تنظیم زمان پایان پخت

زمان پایان پخت را می‌توانید به تأخیر بیاندازید. برای مثال می‌توانید غذا را صبح در محفظه فر قرار دهید و زمان پخت را طوری تنظیم کنید که برای ظهر آماده باشد.

توجه

- اطمینان حاصل کنید خوراک برای مدت طولانی داخل محفظه پخت باقی نماند زیرا ممکن است فاسد شود.
- زمان پایان پخت را بعد از شروع عملکرد دستگاه تنظیم نکنید. نتیجه پخت دیگر رضایت‌بخش نخواهد بود.

انجام تنظیمات

پایان زمان پخت می‌تواند تا حداکثر 23 ساعت و 59 دقیقه به تأخیر انداخته شود.

مثال نمایش داده شده در شکل: زمان پخت تنظیم شده 45 دقیقه است و غذا باید در ساعت 12:00 آماده باشد.

1. حالت گرمادهی و دما یا سطح حرارتی را تنظیم کنید.
2. زمان پخت را تنظیم کنید.

گزینه‌های تنظیمات زمان

دستگاه دارای گزینه‌های مختلف تنظیم زمان است.

گزینه تنظیم ساعت	استفاده
⌚ زمان پخت	بعد از پایان گرفتن زمان پخت، عملکرد دستگاه به طور خودکار متوقف می‌شود.
⌚ پایان	زمان پخت و زمان پایان پخت مورد نظر را وارد کنید. دستگاه به طور خودکار شروع به کار می‌کند تا عملیات در وقت تعیین شده پایان یابد.
⌚ تایمر	تایمر مانند یک تایمر معمولی عمل می‌کند. مستقل از عملیات و سایر گزینه‌های تنظیم زمان کار می‌کند. بعد از سپری شدن زمان تنظیم شده، دستگاه به طور خودکار خاموش یا روشن نمی‌شود.

بعد از تنظیم یک حالت عملکرد شما می‌توانید با استفاده از دکمه ⌚ زمان پخت و زمان پایان پخت را انتخاب کنید. تایمر یک دکمه لمسی ⌚ جداگانه دارد و می‌تواند در هر زمان تنظیم شود.

بعد از پایان گرفتن زمان پخت یا سپری شدن زمان یک هشدار صوتی به صدا در می‌آید. شما می‌توانید هشدار صوتی را قبلاً با استفاده از دکمه لمسی ⌚ غیر فعال کنید.

توجه: طول مدت هشدار صوتی را می‌توانید در تنظیمات پایه تغییر دهید. ← "تنظیمات پایه" در صفحه 17

تنظیم زمان پخت

شما می‌توانید زمان پخت غذای خود را روی دستگاه تنظیم کنید. به این ترتیب، غذا ناخواسته بیش از حد پخته نمی‌شود و لزومی ندارد برای خاموش کردن فر کارهای دیگر خود را متوقف کنید.

انجام تنظیمات

بر حسب اینکه حلقه کنترل را ابتدا به کدام سمت بچرخانید، زمان پخت با یک مقدار پیش فرض خاص شروع می‌شود: چپ = 10 دقیقه؛ راست = 30 دقیقه.

زمان پخت می‌تواند تا یک ساعت در گام‌های یک دقیقه‌ای و سپس در گام‌های پنج دقیقه‌ای تنظیم شود.

حداکثر زمان قابل تنظیم 23 ساعت و 59 دقیقه است.

مثال نمایش داده شده در شکل: زمان پخت 45 دقیقه.

1. حالت گرمادهی و دما یا سطح حرارتی را تنظیم کنید.
2. قبل از راه اندازی عملکرد، دکمه ⌚ را لمس کنید.
3. حلقه کنترل را برای تنظیم زمان پخت بچرخانید.



تنظیمات بعد از چند ثانیه اعمال می‌شود، یا دکمه ⌚ را دو بار لمس کنید. زمان پایان پخت در پایین حالت گرمادهی و دما یا سطح حرارتی نشان داده می‌شود.

انتخاب مستقیم نوع گرمادهی

شما می‌توانید برخی از حالت‌های گرمادهی را با استفاده از نقطه‌های لمسی به طور مستقیم تغییر دهید. این موضوع امکان تنظیم آسان‌تر و سریع‌تر فر را فراهم می‌آورد.

حالت‌های گرمادهی قابل تنظیم به صورت مستقیم عبارتند از:

- هوای داغ چرخشی 4D
- المنت بالا/پایین
- هوای داغ کم مصرف
- گریل، با پوشش کامل

انجام تنظیمات

1. دکمه مربوط به حالت گرمادهی مورد نظر را لمس کنید. دما بلافاصله با رنگ سفید در پیش زمینه قرار می‌گیرد.
2. با استفاده از انتخابگر چرخشی، دمای فر یا تنظیم گریل را انتخاب کنید.
3. برای راه اندازی عملکرد، دکمه > شروع/توقف را فشار دهید. گرمایش دستگاه آغاز می‌شود.

گرمایش سریع

با استفاده از گرمایش سریع، شما می‌توانید زمان داغ شدن فر را برای برخی از حالت‌های گرمادهی کاهش دهید.

حالت‌های گرمادهی مناسب برای گرمایش سریع عبارتند از:

- هوای داغ چرخشی 4D
- المنت بالا/پایین

برای آنکه پخت مناسب و یکدست غذا تضمین شود، تا قبل از تمام شدن "گرمایش سریع" آن را در محفظه پخت قرار ندهید.

تنظیمات

مطمئن شوید حالت گرمادهی مناسب انتخاب شده است و دما روی حداقل 100 درجه سانتی‌گراد قرار دارد. در غیر این صورت، گرمایش سریع نمی‌تواند فعال شود.

1. حالت گرمادهی و دما را تنظیم کنید.

2. دکمه را لمس کنید.

علامت با رنگ قرمز روشن می‌شود. یک پیغام تأیید روی نمایشگر ظاهر می‌شود.

بعد از پایان گرفتن گرمایش سریع، یک هشدار صوتی به صدا در می‌آید و یک پیغام روی نمایشگر ظاهر می‌شود. علامت دیگر روشن نیست. غذا را در محفظه پخت قرار دهید.

توجه: گزینه "زمان پخت" در تنظیمات زمان همراه با گرمایش سریع شروع می‌شود. بنابراین، زمان پخت را فقط هنگامی تنظیم کنید که گرمایش سریع تمام شده باشد.

لغو کردن

برای لغو گرمایش سریع، دکمه را مجدداً لمس کنید. علامت دیگر روشن نیست.

مثال نمایش داده شده در شکل: گریل با هوای داغ [] در 195 درجه سانتی‌گراد.

1. با استفاده از حلقه کنترل نوع گرمادهی را تنظیم کنید.



2. قسمت [] را لمس کنید.

دما با رنگ سفید در پیش زمینه روشن می‌شود.

3. با استفاده از انتخابگر چرخشی دما را تنظیم کنید.



4. برای راه اندازی عملکرد، دکمه [] شروع/توقف را فشار دهید.

زمان روی نمایشگر نشان می‌دهد از شروع عملیات چه مدت گذشته است.



گرمایش دستگاه آغاز می‌شود.

بعد از آماده شدن غذا، دستگاه را با استفاده از دکمه On/Off [] خاموش کنید.

توجه: شما می‌توانید مدت زمان پخت و زمان پایانی را برای عملکرد دستگاه تنظیم کنید. ← صفحه 14

تغییر

بعد از شروع کار دستگاه، دما به صورت پرنور نشان داده می‌شود. با چرخاندن حلقه کنترل، دما تغییر می‌کند و بلافاصله اعمال می‌شود.

برای تغییر نوع گرمادهی، ابتدا دکمه [] شروع/توقف را فشار دهید تا عملیات متوقف شود و سپس دکمه [] را لمس کنید. اولین نوع گرمادهی به همراه دمای پیش فرض آن ظاهر می‌شود. با استفاده از حلقه کنترل، نوع گرمادهی را تغییر دهید.

توجه: با تغییر دادن نوع گرمادهی، سایر تنظیمات نیز صفر می‌شوند.

راه اندازی دستگاه

بیشتر با کنترل‌ها و نحوه کار آنها آشنا شده‌اید. اینک نحوه تنظیم دستگاه را توضیح خواهیم داد. خواهید آموخت که پس از روشن و خاموش کردن دستگاه چه اتفاقی می‌افتد، و با نحوه انتخاب حالت کارکرد دستگاه آشنا خواهید شد.

روشن و خاموش کردن دستگاه

قبل از اینکه بتوانید دستگاه را تنظیم کنید، باید آن را روشن کنید.

توجه: قفل کودک و تایمر می‌توانند هنگام خاموش بودن دستگاه نیز تنظیم شوند. برخی نشانگرها و اطلاعات، مانند نشانگر حرارت باقی‌مانده در محفظه پخت، بعد از خاموش شدن دستگاه همچنان قابل مشاهده هستند.

وقتی به دستگاه نیاز ندارید آن را خاموش کنید. اگر هیچ تنظیماتی برای مدت طولانی صورت نگرفته باشد، دستگاه به صورت خودکار خاموش می‌شود.

روشن کردن دستگاه

دکمه On/Off [] را برای روشن کردن دستگاه فشار دهید.

چراغ همه دکمه‌های لمسی قرمز می‌شود. علامت Bosch روی نمایشگر ظاهر می‌شود، و سپس اولین حالت گرمادهی در فهرست انتخاب‌ها به نمایش در می‌آید.

روش خاموش کردن دستگاه

دکمه On/Off [] را برای خاموش کردن دستگاه فشار دهید.

تمام عملکردهای جاری لغو می‌شوند.

ساعت، یا بر حسب شرایط، نشانگر حرارت باقی‌مانده، روی نمایشگر ظاهر می‌شود.

توجه: در تنظیمات پایه می‌توانید تعیین کنید که هنگام خاموش شدن دستگاه، ساعت نشان داده شود یا خیر. ← "تنظیمات پایه" در صفحه 17

راه اندازی عملکرد

برای راه اندازی هر کدام از حالت‌های عملکرد دکمه [] شروع/توقف باید فشار داده شود.

بعد از روشن کردن دستگاه، ساعت به همراه تنظیمات روی صفحه به نمایش در می‌آید. حلقه نمایشگر و خط دما نیز روشن می‌شوند.

توقف عملیات

شما همچنین می‌توانید با استفاده از دکمه [] شروع/توقف عملیات را به طور موقت متوقف کنید و سپس ادامه دهید.

در صورتی که دکمه [] را حدود 3 ثانیه فشار دهید و نگه دارید، عملیات لغو می‌شود و کلیه تنظیمات به حالت اولیه باز می‌گردد.

توجه: فن بعد از توقف یا لغو عملیات به کار خود ادامه می‌دهد.

تنظیم نوع گرمادهی و دما

دکمه [] را برای انتخاب حالت‌های گرمادهی لمس کنید. علامت با رنگ قرمز روشن می‌شود و اولین نوع گرمادهی به همراه دمای پیش فرض روی نمایشگر ظاهر می‌شود.

دستگاه را بعد از زمان مشخص شده با استفاده از دکمه On/Off ① خاموش کنید.

بعد از خنک شدن محفظه پخت، سطوح صاف را با آب و صابون و دستمال ظرفشویی تمیز کنید.

تمیز کردن وسایل جانبی

لوازم جانبی دستگاه را با آب و صابون و دستمال ظرفشویی یا برس نرم تمیز کنید.

قبل از استفاده برای اولین بار

برای آنکه بتوانید از دستگاه جدید خود استفاده نمایید، باید برخی تنظیمات را روی آن انجام دهید. همچنین باید محفظه پخت و لوازم جانبی را تمیز کنید.

اولین استفاده

بعد از وصل کردن دستگاه به برق یا بعد از قطعی برق، تنظیمات اولین استفاده روی نمایشگر نشان داده می‌شود. بعد از چند ثانیه دستورالعمل مربوط نیز ظاهر می‌شود.

توجه: شما می‌توانید این تنظیمات را در هر زمانی به تنظیمات پایه برگردانید. ← "تنظیمات پایه" در صفحه 17

انتخاب زبان

زبان اولین تنظیماتی است که نمایش داده می‌شود. "German" زبان پیش فرض است.

1. انتخابگر چرخشی را بچرخانید تا زبان مورد نظر تنظیم شود.
2. دکمه ④ را برای تأیید فشار دهید. تنظیمات بعدی ظاهر می‌شود.

تنظیم ساعت

مقدار اولیه ساعت، عدد "12:00" است.

1. با استفاده از انتخابگر چرخشی ساعت را تنظیم کنید.
2. دکمه ④ را برای تأیید فشار دهید. اطلاعاتی روی نمایشگر ظاهر می‌شود که تأیید می‌کند اولین استفاده کامل شده است. ساعت تنظیم شده است.

تمیز کردن محفظه پخت و لوازم جانبی

قبل از استفاده دستگاه جهت آماده سازی غذا برای اولین بار، باید محفظه پخت و لوازم جانبی دستگاه را تمیز کنید.

تمیز کردن محفظه پخت

به منظور برطرف کردن بوی نویی دستگاه، محفظه پخت دستگاه را بصورت خالی و با درب بسته گرم کنید.

مطمئن شوید کلیه بقایای لوازم بسته‌بندی، مانند دانه‌های پلی‌استایرن از داخل محفظه پخت خارج شده و نوار چسب‌ها از داخل یا روی دستگاه برداشته شده است. قبل از گرم کردن دستگاه، سطوح صاف داخل محفظه پخت را با پارچه نرم و مرطوب تمیز کنید. زمانی که دستگاه گرم می‌شود تهویه هوای آشپزخانه را تأمین کنید.

تنظیمات مشخص شده را انجام دهید. نحوه تنظیم دما و نوع گرمادهی را می‌توانید در بخش بعدی مطالعه نمایید. ← "راه اندازی دستگاه"

در صفحه 13

تنظیمات

حالت گرمادهی	هوای چرخشی داغ 4D ④
دما	حداکثر
زمان پخت	1 ساعت

لوازم جانبی اختیاری

لوازم جانبی را می‌توانید از بخش خدمات پس از فروش، فروشگاه‌های مجاز یا به صورت اینترنتی خریداری کنید. *فهرست کامل محصولات ما را می‌توانید در بروشورها و یا به صورت آنلاین مشاهده نمایید.

موجود بودن لوازم جانبی و امکان سفارش آنها از طریق اینترنت می‌تواند برای کشورهای مختلف متفاوت باشد. برای کسب اطلاعات دقیق‌تر لطفاً به بروشورهای فروش مراجعه کنید.

توجه: کلیه لوازم جانبی اختیاری برای همه دستگاه‌ها مناسب نیستند. هنگام خرید، همیشه شماره محصول (E no.) دستگاه خود را به طور صحیح قید کنید. ← "خدمات مشتریان" در صفحه 24

لوازم جانبی اختیاری

توری سیمی

برای ظروف مخصوص فر، قالب‌های کیک و ظروف پخت و گریل و بریان کردن مواد غذایی.

سینی همه منظوره

برای کیک‌های تر، شیرینی، غذاهای یخزده و تکه‌های بزرگ کباب. همچنین می‌تواند برای جمع‌آوری چکه‌های چربی در هنگام گریل مستقیم بر روی توری سیمی زیر آن قرار داده شود.

سینی پخت

برای نان‌ها و شیرینی‌ها و مواد غذایی کوچک.

قالب فلزی

برای گوشت، ماکیان، ماهی. برای قرار دادن داخل سینی همه منظوره جهت جمع‌آوری چکه‌های چربی و آب گوشت.

سینی همه‌منظوره نجسب

برای کیک‌های تر، شیرینی، غذاهای یخزده و تکه‌های بزرگ کباب. شیرینی و گوشت بسیار راحت‌تر می‌توانند از روی سینی برداشته شوند.

سینی پخت، نجسب

برای نان‌ها و شیرینی‌ها و مواد غذایی کوچک. شیرینی بسیار راحت‌تر می‌تواند از روی سینی پخت برداشته شود.

ماهی‌تابه Profi

برای پخت مواد غذایی در مقدار زیاد.

درپوش مخصوص ماهی‌تابه Profi

درپوش، ماهی‌تابه را به ظرف مخصوص بریان کردن تبدیل می‌کند.

سینی پیتزا

برای پیتزا و کیک‌های بزرگ گرد.

سینی گریل

برای استفاده به جای توری سیمی در هنگام گریل کردن یا به عنوان ترشح‌گیر. فقط قابل استفاده در داخل سینی همه منظوره.

سنگ پخت نان

برای تهیه نان و نان‌های رول خانگی و پیتزاهایی که به نان ترد نیاز دارند.

سنگ پخت نان باید در دمای توصیه شده از قبل گرم شود.

ظرف شیشه‌ای مخصوص بریان کردن (5.1 لیتر)

برای تهیه خوراک و سوپله.

برای حالت عملکرد "غذاها" بسیار مناسب است.

سینی شیشه‌ای

برای بریان کردن تکه‌های بزرگ مواد، پخت نان و شیرینی‌های مرطوب.

سینی شیشه‌ای

برای گراتینه، سبزیجات و محصولات پخته شده آماده. **روبراه سرویس تعمیرات و فروش قطعات**

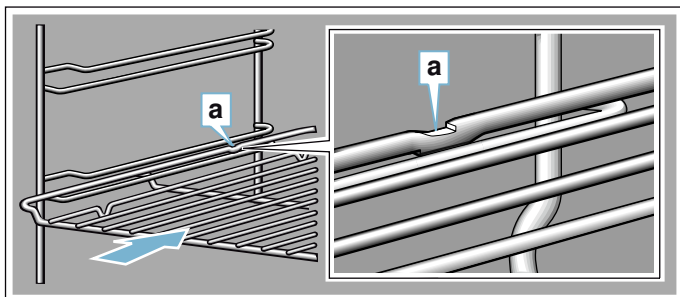
<p>سیستم تلسکوپی، 1 طبقه</p> <p>ریل‌های تلسکوپی در طبقه 2، امکان بیرون کشیدن کامل لوازم جانبی را بدون خطر واژگون شدن آنها، فراهم می‌آورد.</p>
<p>سیستم تلسکوپی، 2 طبقه</p> <p>ریل‌های تلسکوپی در طبقات 2 و 3 امکان بیرون کشیدن کامل لوازم جانبی را بدون خطر واژگون شدن آنها، فراهم می‌آورد.</p>
<p>سیستم تلسکوپی، 3 طبقه</p> <p>ریل‌های تلسکوپی در طبقات 1، 2 و 3 امکان بیرون کشیدن کامل لوازم جانبی را بدون خطر واژگون شدن آنها، فراهم می‌آورد.</p>
<p>نوار تزئینی</p> <p>برای پوشاندن طبقه زیری کابینت و پایه دستگاه.</p>

لوازم جانبی

دستگاه شما همراه با تعدادی لوازم جانبی ارائه شده است. در اینجا با نمایی کلی از لوازم جانبی همراه دستگاه و اطلاعات مربوط به استفاده صحیح از آنها آشنا می‌شوید.

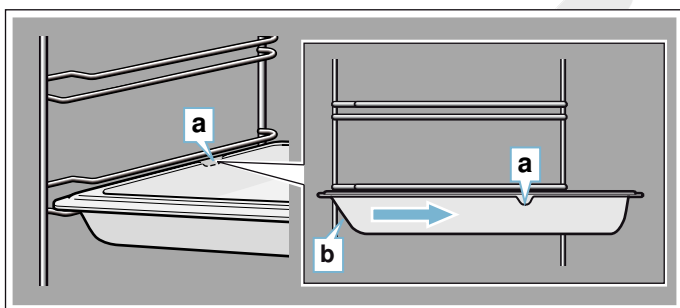
لوازم جانبی ارائه شده

دستگاه شما به لوازم جانبی زیر تجهیز شده است:



هنگام قرار دادن سینی‌های پخت، مطمئن شوید برجستگی **a** در عقب و به سمت پایین قرار گیرد. لبه شیب‌دار لوازم جانبی **b** باید سمت درب دستگاه قرار گیرد.

مثال نمایش داده شده در شکل: سینی همه منظوره

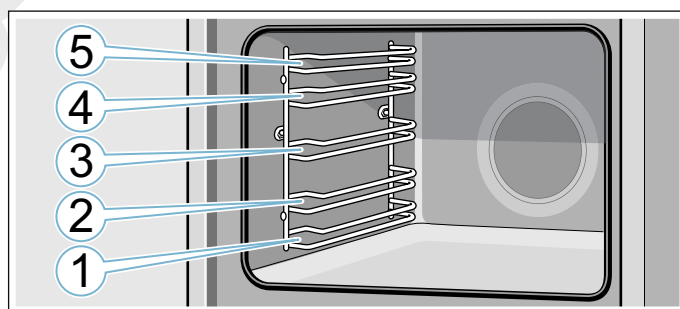
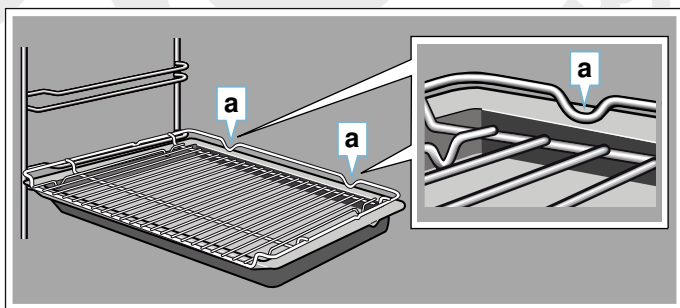


ترکیب کردن لوازم جانبی

شما می‌توانید توری سیمی و سینی همه منظوره را جهت جمع‌آوری چکه‌های مایعات همزمان در فر قرار دهید.

هنگام قرار دادن توری سیمی، دقت کنید هر دو فاصله‌انداز **a** در عقب قرار گیرند. هنگام جای‌گذاری سینی همه منظوره، توری سیمی بر روی میله بالایی ریل قرار می‌گیرد.

مثال نمایش داده شده در شکل: سینی همه منظوره



لوازم جانبی را همیشه بین دو میله ریل طبقه قرار دهید.

لوازم جانبی می‌توانند بدون واژگون شدن تقریباً تا نیمه بیرون کشیده شوند.

توجه

- لوازم جانبی را همیشه به شکل صحیح در محفظه پخت قرار دهید.
- لوازم جانبی را همیشه به طور کامل در محفظه پخت وارد کنید به طوری که با درب دستگاه در تماس نباشد.
- لوازم جانبی را که استفاده نمی‌کنید از محفظه پخت خارج کنید.

توری سیمی

برای ظروف مخصوص فر، قالب‌های کیک و ظروف پخت.

برای قرار دادن ظروف فر، قالب کیک، قطعات گوشت، مواد گریل و غذای یخزده.



سینی همه منظوره

برای کیک‌های تر، شیرینی، غذاهای یخزده و تکه‌های بزرگ کباب.

همچنین می‌تواند برای جمع‌آوری چکه‌های چربی در هنگام گریل مستقیم بر روی توری سیمی زیر آن قرار داده شود.



فقط از لوازم جانبی اصل استفاده کنید. این لوازم مخصوص دستگاه شما طراحی شده‌اند.

لوازم جانبی را می‌توانید از بخش خدمات پس از فروش، فروشگاه‌های مجاز یا به صورت اینترنتی تهیه نمایید.

توجه: لوازم جانبی ممکن است هنگام داغ شدن تغییر شکل دهند. این موضوع تأثیری بر عملکرد آنها ندارد. با سرد شدن دوباره، شکل اولیه خود را باز می‌یابند.

جای‌گذاری لوازم جانبی

محفظه پخت دارای پنج طبقه است. این طبقه‌ها از بالا شمرده می‌شوند.

در برخی از دستگاه‌ها، بالاترین طبقه با علامت گریل بر روی محفظه پخت مشخص شده است.

	المنت بالا/پایین کم مصرف	30 تا 300 درجه سانتی‌گراد	برای پخت ملایم انواع غذاهای انتخاب شده. حرارت به شکل یکنواخت از بالا و پایین توزیع می‌شود. این عملکرد گرمادهی بین 150 و 250 درجه سانتی‌گراد مؤثرتر است. از این عملکرد گرمادهی برای اندازه‌گیری مصرف انرژی در حالت مرسوم استفاده می‌شود.
	گریل با هوای داغ	30-300 درجه سانتی‌گراد	برای بریان کردن ماکیان، ماهی درسته و قطعات بزرگتر گوشت. المنت بالا و فن به تناوب روشن و خاموش می‌شوند. فن هوای داغ را پیرامون غذا به گردش درمی‌آورد.
	گریل، با پوشش کامل	تنظیمات گریل: 1 = کم 2 = متوسط 3 = زیاد	برای گریل کردن مواد غذایی تخت، مانند استیک، تست کردن نان و پخت گراتینه. کل سطح زیر المنت بالا داغ می‌شود.
	تنظیم پیتزا	275-30 درجه سانتی‌گراد	برای پخت پیتزا و غذاهایی که نیاز به حرارت زیاد از زیر دارند. المنت گرمادهی پایین و المنت حلقوی داخل دیواره پشتی گرم می‌شوند.
	یخ‌زدایی	30-60 درجه سانتی‌گراد	برای یخ‌زدایی آرام مواد غذایی منجمد.

مقادیر پیش تنظیم

برای هر کدام از حالت‌های گرمادهی، دستگاه یک دما یا سطح حرارتی از پیش تنظیم شده را نشان می‌دهد. می‌توانید این مقادیر را تأیید کنید یا آن را در محدوده مناسب تغییر دهید.

فن خنک کننده

فن خنک کننده دستگاه بسته به نیاز روشن و خاموش می‌گردد. هوای داغ از قسمت بالای درب خارج می‌شود.

احتیاط!

روی شیارهای تهویه را نپوشانید. در غیر این صورت ممکن است حرارت دستگاه بیش از حد بالا رود.

برای آنکه محفظه پخت بعد از خاموش شدن فر سریع‌تر خنک شود، فن خنک‌کننده برای مدتی به کار خود ادامه می‌دهد.

توجه: مدت زمان کار کردن فن را می‌توانید در قسمت تنظیمات پایه تغییر دهید. ← "تنظیمات پایه" در صفحه 17

اطلاعات بیشتر

در اکثر موارد، دستگاه نکات و اطلاعات بیشتری را در مورد عمل انجام شده ارائه می‌دهد.

دکمه \uparrow را لمس کنید. اطلاعات برای چند ثانیه روی نمایشگر ظاهر خواهد شد. از انتخابگر چرخشی برای رفتن به انتهای اطلاعات طولانی‌تر استفاده کنید.

برخی اطلاعات، مانند پیغام‌های تأیید یا نکات آموزشی یا هشدارها به صورت خودکار نمایش داده می‌شوند.

عملکردهای مربوط به محفظه پخت

عملکردهای محفظه پخت استفاده از دستگاه را آسان‌تر می‌سازد. به این ترتیب مثلاً محفظه پخت می‌تواند از نور خوبی برخوردار باشد و یک فن خنک کننده نیز مانع از گرم شدن بیش از حد دستگاه می‌شود.

باز کردن درب دستگاه

در صورتی که درب دستگاه را در هنگام عملیات باز کنید، عملیات متوقف می‌شود. زمانی که درب را ببندید عملیات ادامه پیدا می‌کند.

روشنایی داخلی دستگاه

وقتی درب دستگاه را باز می‌کنید، چراغ داخل آن روشن می‌شود. اگر درب دستگاه بیش از 15 دقیقه باز بماند، نور داخل محفظه پخت دوباره خاموش می‌شود.

به محض اینکه عملیات دستگاه آغاز شود نور داخل محفظه پخت و پز برای بسیاری از حالت‌های عملکرد روشن می‌شود. زمانی که عملیات به پایان می‌رسد، نور داخل محفظه پخت خاموش می‌شود.

توجه: چراغ را در تنظیمات پایه می‌توانید به گونه‌ای تنظیم کنید که هنگام عملیات روشن نشود. ← "تنظیمات پایه" در صفحه 17

انتخابگر چرخشی

با استفاده از حلقه کنترل می‌توانید مقادیر نشان داده شده روی صفحه نمایش را تغییر دهید.

در برخی لیست‌های انتخاب، مانند دما، باید حلقه کنترل را با رسیدن به کمترین یا بیشترین مقدار در جهت مخالف بچرخانید. اما، به طور مثال برای حالت‌های گرمادهی، بعد از گزینه آخر مجدداً گزینه اول نشان داده می‌شود.

صفحه نمایش

صفحه نمایش طوری طراحی شده است که اطلاعات در هر موقعیتی به یک نگاه قابل خواندن باشد.

مقداری که می‌توانید در حال حاضر تنظیم کنید در کانون قرار دارد. این مقدار با خطی در زیر آن و با حروف سفید نمایش داده می‌شود. مقداری که در پس زمینه قرار دارد با رنگ خاکستری نمایش داده می‌شود.

کانون	مقداری که در کانون قرار دارد، می‌تواند بدون نیاز به انتخاب کردن آن، تغییر داده شود. بعد از شروع یک حالت عملکرد، دما یا سطح حرارتی همیشه در کانون قرار دارد. خط سفید در عین حال خط گرمادهی نیز هست و به تدریج به رنگ قرمز در می‌آید.
بزرگنمایی	وقتی مقدار موجود در کانون را با استفاده از انتخابگر چرخشی تغییر می‌دهید، تنها همین مقدار بزرگتر نشان داده می‌شود.

حلقه نمایشگر

حلقه نمایشگر را می‌توان اطراف نمایشگر مشاهده کرد.

اگر مقداری را تغییر دهید، حلقه نمایشگر به شما نشان می‌دهد که در کجای لیست انتخاب قرار دارید. با توجه به منطقه تنظیمات و طول لیست انتخاب، حلقه نمایشگر ممکن است پیوسته باشد یا به چند بخش تقسیم شود.

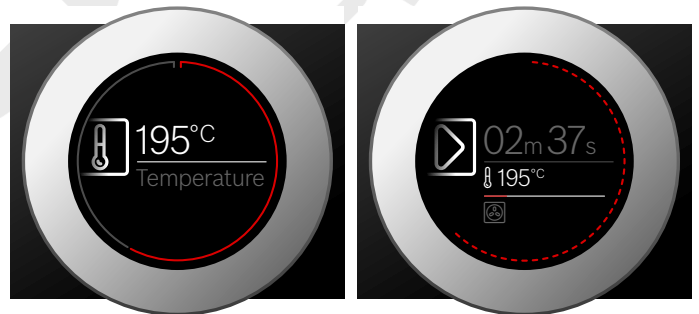
در طی عملیات، حلقه نمایشگر در فواصل یک ثانیه‌ای با رنگ قرمز پر می‌شود. بعد از هر یک دقیقه کامل، خط چین‌ها دوباره از ابتدا شروع به قرمز شدن می‌کنند. با شمارش معکوس زمان پختن، هر ثانیه یک بخش قرمز ناپدید می‌شود.

نمایش دما

بعد از شروع عملیات، دمای فعلی محفظه پخت به صورت گرافیکی روی نمایشگر نشان داده می‌شود.

خط گرمادهی	خط سفید زیر دما، متناسب با گرم شدن محفظه پخت، از چپ به راست به رنگ قرمز در می‌آید. هنگام پیش گرمایش محفظه پخت، بهترین زمان برای قرار دادن غذا در داخل فر وقتی است که خط به طور کامل قرمز شده باشد. برای تنظیمات درجه‌بندی شده، به طور مثال تنظیمات گریل، خط گرمادهی بلافاصله به رنگ قرمز در می‌آید.
نشانگر حرارت باقی‌مانده	بعد از خاموش شدن دستگاه، حلقه نمایشگر حرارت باقی‌مانده در محفظه پخت را نشان می‌دهد. متناسب با کاهش دمای باقی‌مانده، حلقه نمایشگر تیره‌تر و بالاخره خاموش می‌شود.

توجه: دمای نمایش داده شده ممکن است به دلیل اینرسی حرارتی کمی با دمای واقعی داخل فر تفاوت داشته باشد.



حالت‌های گرمادهی

برای آنکه بتوانید نوع گرمادهی مناسب غذای خود را بیابید، تفاوت‌ها و کاربردهای آنها را در اینجا توضیح داده‌ایم.

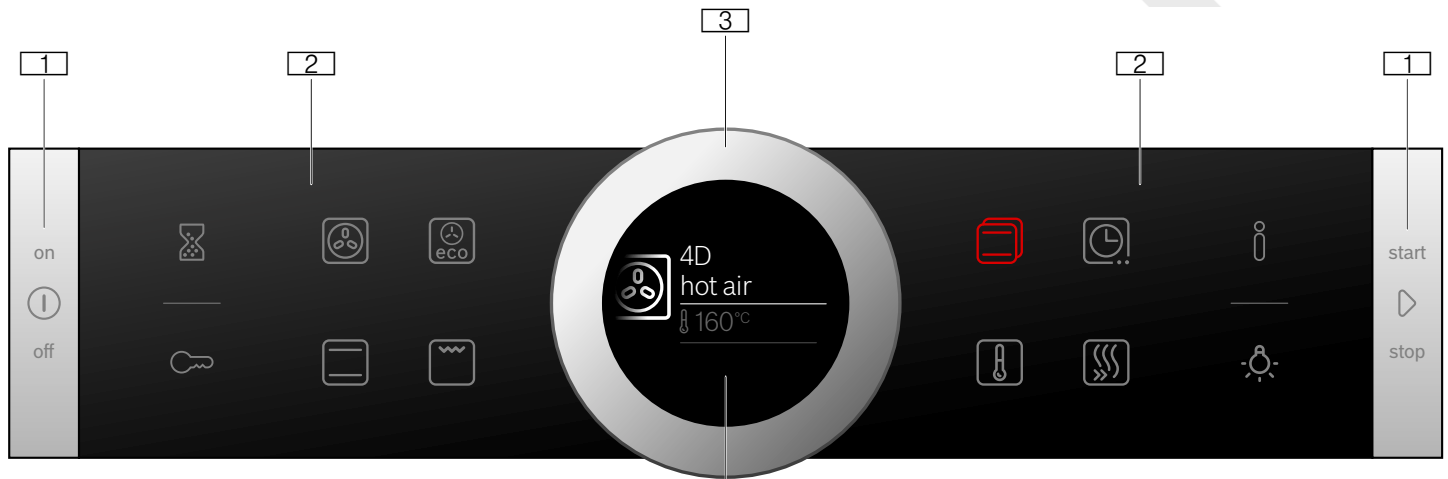
علامت‌های مربوط به حالت‌های گرمادهی در به خاطر سپردن آنها به شما کمک می‌کند.

حالت گرمادهی	دما	استفاده
هوای داغ چرخشی 4D	275-30 درجه سانتی‌گراد	پختن و کباب کردن در یک طبقه یا بیشتر. فن حرارت المنت حلقوی داخل دیواره پشتی فر را به طور یکنواخت در اطراف محفظه پخت توزیع می‌کند.
المنت بالا/پایین	300-30 درجه سانتی‌گراد	برای پختن و بریان کردن به شیوه سنتی در یک طبقه. به ویژه مناسب پخت کیک روبه مرطوب. حرارت به صورت یکنواخت از بالا و پایین توزیع می‌شود.
هوای داغ کم مصرف	30 تا 275 درجه سانتی‌گراد	برای پخت ملایم انواع غذاهای انتخاب شده در یک طبقه بدون پیش گرمایش. فن حرارت المنت حلقوی داخل دیواره پشتی فر را به طور یکنواخت در اطراف محفظه پخت توزیع می‌کند. این عملکرد گرمادهی بین 125 و 275 درجه سانتی‌گراد مؤثرتر است. این عملکرد گرمادهی برای اندازه‌گیری مصرف انرژی در حالت بازیابی هوا و کلاس بهره‌وری انرژی استفاده می‌شود.

صفحه کنترل

شما در صفحه کنترل می‌توانید با استفاده از دکمه‌های مختلف، قسمت‌های لمسی و حلقه کنترل عملکردهای مختلف دستگاه را تنظیم نمایید. تنظیمات فعلی در صفحه نمایش نشان داده شده است.

نمای کلی زیر، صفحه کنترل را زمانی که دستگاه روشن و یکی از حالت‌های گرمادهی انتخاب شده است، نشان می‌دهد.



دکمه‌های لمسی کناری	
تایمر	تایمر را انتخاب می‌کند
قفل کودک	فعال و غیر فعال کردن قفل کودک (حدود 4 ثانیه نگه دارید)
اطلاعات	نمایش اطلاعات دکمه را (حدود 3 ثانیه) نگه دارید تا تنظیمات پایه فعال شود
روشنایی داخلی دستگاه	چراغ داخل فر را روشن و خاموش می‌کند
دکمه‌های لمسی داخلی	
هوای داغ چرخشی 4D	انتخاب مستقیم حالت گرمادهی "هوای داغ چرخشی 4D"
المنت بالا/پایین	انتخاب مستقیم حالت گرمادهی "المنت بالا/پایین"
هوای داغ کم مصرف	انتخاب مستقیم حالت گرمادهی "هوای داغ کم مصرف"
گریل، با پوشش کامل	انتخاب مستقیم حالت گرمادهی "گریل، با پوشش کامل"
حالت‌های گرمادهی	انتخاب حالت‌های گرمادهی
دما	انتخاب دمای محفظه پخت
گزینه‌های تنظیمات زمان	انتخاب گزینه‌های تنظیمات زمان
گرمایش سریع	شروع یا لغو گرمایش سریع محفظه پخت
دکمه‌ای که بر روی نمایشگر دارای مقادیر قابل تنظیم است یا در پیش زمینه نمایش داده می‌شود، به رنگ قرمز در می‌آید.	

با دستگاه خود آشنا شوید

در این فصل، در خصوص نشانگرها و دکمه‌های کنترل توضیح خواهیم داد. همچنین با عملکردهای گوناگون دستگاه خود آشنا خواهید شد.

توجه: جزئیات و رنگ‌ها ممکن است بر حسب مدل دستگاه متفاوت باشد.

- دکمه‌ها**
دکمه‌های سمت چپ و راست صفحه کنترل دارای یک نقطه فشار هستند. برای فعال‌سازی آنها باید این دکمه‌ها را فشار دهید. در دستگاه‌هایی که سطح جلویی آنها از استیل ضدزنگ نیست، این دو دکمه نیز لمسی هستند و نقطه فشار ندارد.
- دکمه‌های لمسی**
زیر دکمه‌های لمسی حسگرهایی قرار گرفته است. برای انتخاب یک عملکرد، علامت مربوط به آنرا لمس کنید.
- انتخابگر چرخشی**
انتخابگر چرخشی طوری تنظیم شده است که بتوانید آنرا بدون محدودیت به چپ یا راست بچرخانید. حلقه را به آرامی فشار دهید و با استفاده از انگشتان خود در جهت مورد نیاز حرکت دهید.
- صفحه نمایش**
شما می‌توانید مقادیر تنظیم شده فعلی، گزینه‌ها یا اطلاعات مختلف را روی صفحه نمایش مشاهده کنید.

کنترل‌ها

کنترل‌های مجزایی برای عملکردهای متنوع دستگاه شما تعبیه شده است. شما می‌توانید دستگاه خود را به راحتی تنظیم کنید.

دکمه‌ها و قسمت‌های لمسی

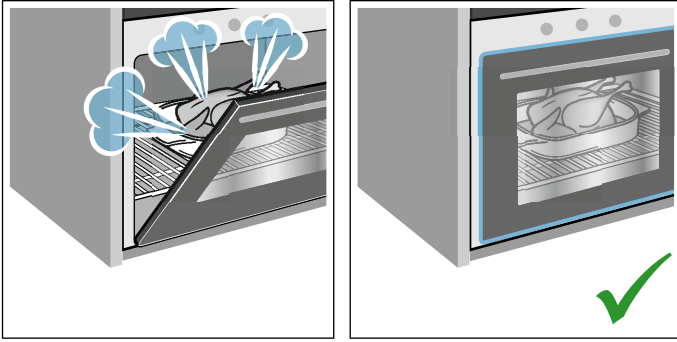
در اینجا توضیح مختصری در مورد دکمه‌ها و قسمت‌های لمسی مختلف ارائه شده است.

علامت	مفهوم
①	روشن/خاموش روشن و خاموش کردن دستگاه
▷	شروع/توقف شروع، توقف موقت یا لغو عملیات (حدود 3 ثانیه نگه دارید)

دکمه‌ها

حفاظت از محیط زیست

- درب دستگاه را هنگام روشن بودن آن تا جای ممکن هر چه کمتر باز کنید.

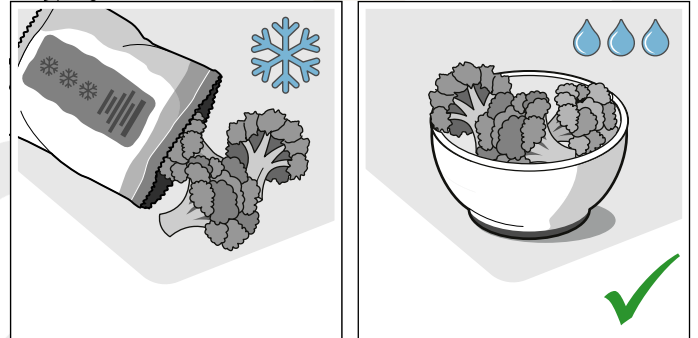
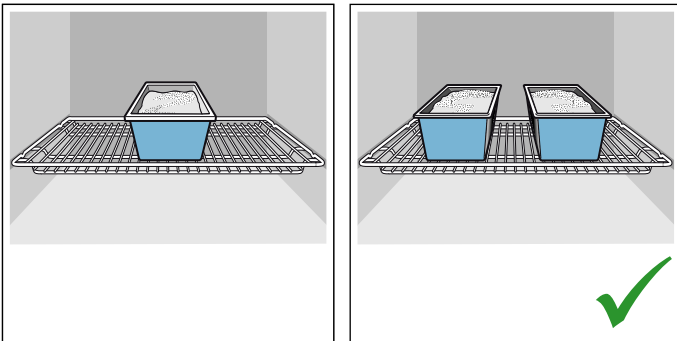


دستگاه جدید شما بسیار کم مصرف است. در این قسمت توصیه‌هایی در خصوص صرفه جویی بیشتر در مصرف انرژی هنگام استفاده از دستگاه، و نیز چگونگی از رده خارج کردن صحیح دستگاه ارائه شده است.

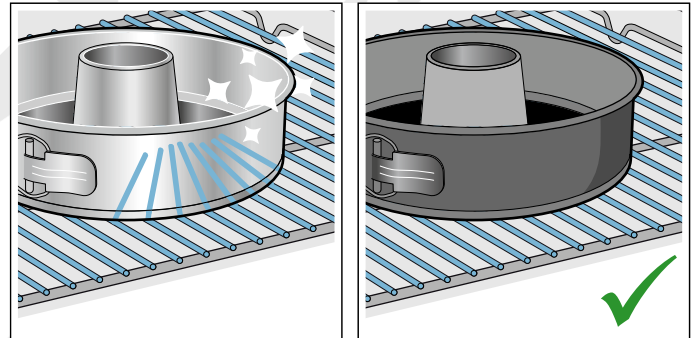
صرفه جویی در مصرف انرژی

- فقط هنگامی مرحله پیش گرمایش دستگاه را اجرا کنید که در دستور آشپزی و یا جدول دستورالعمل پخت خواسته شده باشد.
- قبل از قرار دادن غذای یخ زده داخل محفظه پخت، بگذارید یخ آن آب شود.

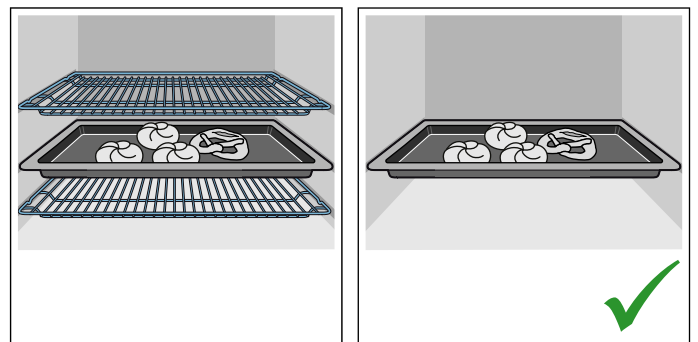
- بهتر است چند کیک را یکی پس از دیگری بپزید. محفظه پخت گرم می‌ماند. این امر باعث می‌شود که زمان پخت کیک دوم کاهش یابد. همچنین می‌توانید دو قالب کیک را در محفظه پخت کنار هم قرار دهید.



- از قالب‌های پخت تیره رنگ با پوشش لعابی یا رنگ مشکی استفاده نمایید. این‌گونه ظروف گرما را به نحو بسیار بهتری جذب می‌کنند.



- کلیه لوازم جانبی و ظروف پخت غیر ضروری را از داخل محفظه پخت خارج کنید.



- برای زمان‌های پخت طولانی‌تر، شما می‌توانید دستگاه را 10 دقیقه قبل از خاتمه زمان پخت خاموش نموده و از گرمای داخل دستگاه جهت اتمام مرحله پخت بهره برداری نمایید.

روش دور انداختن دستگاه بر طبق اصول زیست محیطی

مواد بسته‌بندی دستگاه را بر اساس اصول و موازین زیست محیطی دور بیاندازید.

این دستگاه بر اساس دستورالعمل 2012/19/EU اتحادیه اروپا (waste electrical and electronic equipment - WEEE) در خصوص دستگاه‌های الکتریکی و الکترونیکی مستعمل برچسب خورده است. این دستورالعمل چهارچوب روش پس فرستادن و بازیافت دستگاه‌های مستعمل را برای کلیه کشورهای عضو اتحادیه اروپا تعیین نموده است.



علت‌های خرابی دستگاه

اطلاعات کلی

احتیاط!

- لوازم جانبی، فویل آلومینیوم، کاغذ مومی یا ظروف آشپزی در کف محفظه پخت: لوازم جانبی را در کف فر قرار ندهید. کف محفظه پخت را با هیچ‌گونه فویل آلومینیوم یا کاغذ مومی نپوشانید. در صورتی که دمای فر بالاتر از 50 درجه سانتی‌گراد است، ظروف مخصوص فر را در کف محفظه پخت قرار ندهید. این موضوع باعث تجمع حرارت می‌گردد. زمان‌های پختن و بریان کردن دیگر صحیح نخواهند بود و لعاب دستگاه آسیب خواهد دید.
- فویل آلومینیوم باید به گونه‌ای در محفظه فر قرار داده شود که با شیشه درب تماس نداشته باشد. این امر می‌تواند موجب تغییر رنگ همیشگی شیشه درب شود.
- آب در محفظه پخت داغ: هنگامی که فر داغ است داخل آن آب نریزید. این کار باعث ایجاد بخار می‌گردد. تغییر دما می‌تواند به لعاب آسیب برساند.
- رطوبت در محفظه پخت، در بلند مدت، باعث زنگ زدگی آن می‌شود. محفظه پخت را بعد از استفاده حتماً خشک کنید. مواد غذایی آبدار را برای مدت طولانی داخل فر درب بسته نگه ندارید. غذا را داخل محفظه پخت نگهداری نکنید.
- خنک کردن دستگاه با درب باز: بعد از کارکرد دستگاه در دماهای بالا، اجازه دهید محفظه پخت با درب بسته خنک شود. مراقب باشید چیزی لای درب دستگاه گیر نکرده باشد. حتی اگر لای درب هم باز بماند، رویه کابینت‌های کناری ممکن است در طول زمان آسیب ببینند. تنها زمانی درب محفظه پخت را برای خشک شدن باز بگذارید که هنگام کار فر رطوبت بسیار زیادی ایجاد شده باشد.
- آب میوه: هنگام پختن کیک‌های حاوی میوه‌های بسیار آبدار، سینی را بیش از اندازه پر نکنید. ریزش قطره‌های آب میوه از سینی باعث ایجاد لکه‌هایی می‌شود که پاک نخواهند شد. در صورت امکان، از سینی همه منظوره با عمق بیشتر استفاده کنید.
- در صورتی که نوار درزگیر درب خیلی کثیف باشد، درب دستگاه دیگر هنگام روشن بودن آن به‌طور کامل بسته نخواهد ماند. قسمت جلوی کابینت‌های مجاور ممکن است آسیب ببینند. همیشه نوار درزگیر را تمیز نگه دارید. ← "تمیز کردن" در صفحه 18
- استفاده از درب دستگاه به عنوان نشیمنگاه، پایه نگهدارنده یا صفحه کار: روی درب دستگاه ننشینید و از آویختن و قرار دادن اشیاء روی آن خودداری کنید. هیچ ظرف پخت یا تجهیزات جانبی دیگری را روی درب دستگاه قرار ندهید.
- جای‌گذاری لوازم جانبی: برحسب مدل دستگاه، لوازم جانبی می‌توانند هنگام بستن درب فر باعث خط افتادن روی شیشه آن شوند. لوازم جانبی را همیشه تا جایی که ممکن است داخل محفظه پخت جلو ببرید.
- حمل و نقل دستگاه: از دستگیره درب فر برای حمل یا نگه داشتن دستگاه استفاده نکنید. دستگیره درب، تحمل وزن دستگاه را نداشته و امکان شکستن آن وجود دارد.

⚠ هشدار - خطر بروز جراحت!

- شیشه خراشیده روی درب دستگاه ممکن است تبدیل به ترک شود. از تیغه شیشه پاک کن، مواد شوینده تند یا ساینده یا پاک کننده‌ها استفاده نکنید.
- لولاهای درب دستگاه هنگام باز و بسته شدن درب حرکت می‌کنند، و ممکن است دست شما در آن گیر کند. دستان خود را از لولاها دور نگه دارید.

⚠ هشدار - خطر برق گرفتگی!

- تعمیرات غیرمجاز و نامناسب خطرناک است. تعمیرات فقط باید توسط یکی از تکنیسین‌های آموزش دیده شبکه خدمات پس از فروش ما صورت گیرد. در صورت معیوب بودن دستگاه، دوشاخه آنرا از پریز برق خارج کنید و یا کلید قطع جریان موجود در جعبه فیوز منزل را در حالت خاموش قرار دهید. با مرکز خدمات پس از فروش تماس بگیرید.
- عایق کابل دستگاه‌های الکتریکی می‌تواند هنگام تماس با قسمت‌های داغ دستگاه ذوب شود. هرگز کابل‌های دستگاه برقی را در تماس با قطعات داغ دستگاه قرار ندهید.
- از دستگاه‌های شستشوی پر فشار یا بخارشوی استفاده نکنید، زیرا می‌تواند باعث ایجاد برق گرفتگی گردد.
- دستگاه معیوب می‌تواند باعث ایجاد برق گرفتگی شود. هرگز اقدام به روشن کردن دستگاه معیوب ننمایید. دوشاخه دستگاه را از پریز برق خارج کنید و یا کلید قطع جریان موجود در جعبه فیوز منزل را در حالت خاموش قرار دهید. با مرکز خدمات پس از فروش تماس بگیرید.

⚠ هشدار - خطرات آهنگری!

- در صفحه کنترل یا عناصر کنترلی از آهنرباهای دائمی استفاده شده است. آنها می‌توانند بر تجهیزات پزشکی الکترونیکی مثل پیس‌میکر قلب یا پمپ انسولین تأثیر بگذارند. استفاده کنندگان از تجهیزات پزشکی الکترونیکی باید حداقل 10 سانتی‌متر از صفحه کنترل فاصله داشته باشند.

لامپ هالوژن

⚠ هشدار - خطر سوختگی!

- لامپ‌ها در محفظه پخت بسیار داغ می‌شوند. تا مدتی پس از خاموش شدن آنها خطر سوختگی پوست شما همچنان وجود دارد. به سرپوش شیشه‌ای دست نزنید. هنگام تمیزکاری از تماس با پوست اجتناب کنید.

⚠ هشدار - خطر برق گرفتگی!

- هنگام تعویض لامپ داخل فر، توجه داشته باشید که سرپیچ لامپ برق دارد. قبل از تعویض لامپ، دوشاخه دستگاه را از پریز برق خارج کنید یا کلید قطع جریان موجود در جعبه فیوز منزل را در حالت خاموش قرار دهید.

کاربرد دستگاه

این راهنما را با دقت مطالعه کنید. تنها پس از مطالعه دقیق این راهنما، شما قادر به بهره برداری صحیح و ایمن از دستگاه خود خواهید بود. دفترچه‌های راهنمای استفاده و نصب را جهت استفاده‌های آتی یا برای مالکان بعدی حفظ کنید.

این دستگاه تنها برای استفاده در یک آشپزخانه طراحی شده است. دستورالعمل‌های نصب دستگاه را رعایت کنید.

پس از باز کردن بسته بندی، دستگاه را از نظر آسیب‌های احتمالی بررسی کنید. چنانچه دستگاه در هنگام حمل و نقل آسیب دیده است، از اتصال آن به برق خودداری کنید.

تنها یک متخصص مجاز می‌تواند دستگاه را بدون دوشاخه به برق وصل کند. خسارت ناشی از اتصال نادرست به برق تحت پوشش گارانتی قرار ندارد.

کاربری این دستگاه فقط برای مصارف خانگی است. دستگاه فقط باید برای آماده‌سازی غذا و نوشیدنی مورد استفاده قرار گیرد. دستگاه باید در هنگام عملکرد تحت نظارت باشد. دستگاه را فقط در داخل ساختمان مورد استفاده قرار دهید.

این دستگاه به منظور استفاده در ارتفاع حداکثر 4000 متری از سطح دریا در نظر گرفته شده است.

این دستگاه فقط در صورتی می‌تواند توسط کودکان بالاتر از 8 سال و افراد دارای محدودیت حرکتی، حسی یا ذهنی و نیز افراد فاقد تجربه یا اطلاعات کافی مورد استفاده قرار گیرد که تحت نظارت قرار داشته باشند یا آموزش‌های لازم را در زمینه استفاده ایمن از دستگاه دریافت نموده و خطرات ناشی از آن را درک کرده باشند.

کودکان نباید با این دستگاه یا اطراف آن بازی کنند. کودکان نباید این دستگاه را تمیز کنند یا نسبت به نگهداری کلی آن اقدام کنند مگر اینکه حداقل 15 ساله باشند و تحت نظارت این کار را انجام دهند.

کودکان کمتر از 8 سال را در فاصله ایمن از دستگاه و سیم برق نگه دارید.

لوازم جانبی را همیشه به شکل صحیح در محفظه پخت قرار دهید. ← "لوازم جانبی" در صفحه 10

اطلاعات مهم ایمنی

اطلاعات کلی

⚠ هشدار - خطر آتش‌سوزی!

نگهداری اقلام قابل اشتعال در محفظه پخت می‌تواند باعث آتش‌سوزی شود. هرگز لوازم قابل اشتعال را داخل محفظه پخت فر قرار ندهید. هرگز در زمانی که داخل دستگاه دود وجود دارد، درب آنرا باز نکنید. دستگاه را خاموش کنید و دوشاخه دستگاه را از پریز برق خارج کنید یا کلید قطع جریان موجود در جعبه فیوز منزل را در حالت خاموش قرار دهید.

بقایای مواد غذایی، چربی و آب گوشت ممکن است آتش بگیرند. قبل از استفاده از دستگاه، بدترین باقیمانده‌های غذاها را از محفظه پخت، المنت‌های حرارتی و لوازم جانبی خارج کنید.

هنگام باز شدن درب دستگاه، یک جریان هوا شکل می‌گیرد. کاغذ مومی ممکن است با المنت در تماس قرار گرفته و مشتعل شود. هرگز در هنگام پیش گرمایش فر، کاغذ مومی را به صورت آزاد روی لوازم جانبی قرار ندهید. همیشه برای تثبیت کردن کاغذ مومی، یک بشقاب یا یک قالب پخت روی آن قرار دهید. فقط قسمت‌های لازم را با کاغذ مومی ببوشانید. کاغذ مومی نباید از روی لوازم جانبی بیرون بزنند.

⚠ هشدار - خطر سوختگی!

دستگاه بسیار داغ می‌شود. هرگز سطوح داغ محفظه پخت یا المنت‌های حرارتی را لمس نکنید. همیشه اجازه دهید که دستگاه خنک شود. اجازه ندهید کودکان بیش از حد به دستگاه نزدیک شوند.

لوازم جانبی و ظروف پخت بسیار داغ می‌شوند. برای خارج کردن ظروف یا لوازم جانبی از داخل محفظه پخت، همیشه از دستکش فر استفاده نمایید.

بخارهای الکل ممکن است داخل محفظه پخت داغ آتش بگیرند. هرگز اقدام به آماده‌سازی غذاهای حاوی مایعات دارای مقادیر بالای الکل در این دستگاه ننمایید. از مایعات حاوی مقادیر بالای الکل فقط به مقدار کم استفاده کنید. درب دستگاه را با احتیاط باز کنید.

⚠ هشدار - خطر سوختگی با آب داغ!

قطعات قابل دسترسی در جریان عملکرد دستگاه داغ می‌شود. هرگز به قطعات داغ دست نزنید. اجازه ندهید کودکان بیش از حد به دستگاه نزدیک شوند.

هنگام باز کردن درب دستگاه ممکن است بخار داغ از آن خارج شود. ممکن است بخار، برحسب دمای آن، قابل دیدن نباشد. هنگام باز کردن درب، زیاد نزدیک دستگاه قرار نگیرید. درب دستگاه را با احتیاط باز کنید. کودکان را دور نگه دارید.

آب موجود در داخل محفظه پخت داغ ممکن است بخار داغ ایجاد کند. هرگز هنگامی که محفظه پخت داغ است داخل آن آب نریزید.

فهرست مطالب

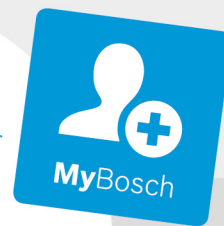
18	تمیز کردن	4	کاربرد دستگاه
18	مواد تمیز کننده مناسب	4	اطلاعات مهم ایمنی
19	تمیز نگه داشتن دستگاه	4	اطلاعات کلی
20	ریل‌ها	5	لامپ هالوزن
20	جدا کردن و نصب مجدد ریل‌ها	5	علت‌های خرابی دستگاه
21	درب دستگاه	5	اطلاعات کلی
21	برداشتن و نصب کردن درب دستگاه	6	حفاظت از محیط زیست
21	برداشتن درپوش درب	6	صرفه جویی در مصرف انرژی
22	باز کردن و نصب مجدد شیشه‌های درب	6	روش دور انداختن دستگاه بر طبق اصول زیست محیطی
23	عیب‌یابی	7	با دستگاه خود آشنا شوید
23	اصلاح ایرادها توسط استفاده کننده	7	صفحه کنترل
23	حداکثر زمان کارکرد	7	کنترل‌ها
24	تعویض لامپ سقف محفظه پخت	8	صفحه نمایش
24	سرپوش شیشه‌ای	8	حالت‌های گرمادهی
24	خدمات مشتریان	9	اطلاعات بیشتر
24	شماره محصول (E) و شماره تولید (FD)	9	عملکردهای مربوط به محفظه پخت
25	پخت آزمایشی برای شما در کارگاه آشپزی ما	10	لوازم جانبی
25	قالب‌های سیلیکونی	10	لوازم جانبی ارائه شده
25	نان و شیرینی‌های کوچک	10	جای‌گذاری لوازم جانبی
28	نان و نان‌های رول	11	لوازم جانبی اختیاری
29	پیتزا، کیش و کیک‌های غیر شیرین	12	قبل از استفاده برای اولین بار
31	گراتینه و سوفله	12	اولین استفاده
32	ماکیان	12	تمیز کردن محفظه پخت و لوازم جانبی
33	گوشت	13	راه اندازی دستگاه
36	ماهی	13	روشن و خاموش کردن دستگاه
37	سبزیجات و دورچین‌ها	13	راه اندازی عملکرد
38	تهیه ماست	13	تنظیم نوع گرمادهی و دما
38	عملکردهای گرمادهی کم مصرف	14	گرمایش سریع
40	آکریل امید در مواد غذایی	14	گزینه‌های تنظیمات زمان
40	خشک کردن	14	تنظیم زمان پخت
40	کنسرو کردن	15	تنظیم زمان پایان پخت
41	ور آمدن خمیر	16	تنظیم تایمر
42	پخزدایی	16	قفل کودک
42	گرم نگه داشتن	16	فعال و غیرفعال کردن
43	انواع تست پخت	17	تنظیمات پایه
		17	تغییر تنظیمات پایه
		17	فهرست تنظیمات پایه
		17	قطعی برق
		17	تغییر ساعت
		18	گرم نگه داشتن بلند مدت
		18	راه‌اندازی حالت گرم نگه داشتن بلند مدت

اطلاعات تکمیلی در خصوص محصولات، لوازم جانبی، قطعات
 یبکی و خدمات در آدرس اینترنتی www.bosch-home.com
 و فروشگاه آنلاین www.bosch-eshop.com در دسترس است





BOSCH



Register your
new device on
MyBosch now and
get free benefits:
**[bosch-home.com/
welcome](https://bosch-home.com/welcome)**

فر توکار

HBG632B.1I

[fa]

راهنمای استفاده

فر توکار