



Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9001150282

950909

گریل کردن

سینی همه منظوره را نیز در فر قرار دهید. مایعات در آن جمع‌آوری می‌شوند و محفظه پخت تمیزتر می‌ماند.

حالت گرمادهی مورد استفاده:
 گریل، با پوشش کامل

نوع غذا	لوازم جانبی	طبقه	حالت گرمادهی	تنظیمات گریل	زمان پخت به دقیقه
گریل کردن					
نان تست*	توری سیمی	5	<input type="checkbox"/>	3	4-6
همبرگر، 12 قطعه**	توری سیمی	4	<input type="checkbox"/>	3	25-30

* فر را از قبل گرم نکنید
 ** بعد از سپری شدن 3/2 زمان پخت برگردانید

انواع تست پخت

جدول‌های زیر برای مؤسسات کنترل کیفیت جهت سهولت بخشیدن به امر بررسی و آزمایش دستگاه تهیه شده است. مطابق استانداردهای EN 60350-1:2013 و IEC 60350-1:2011.

پخت شیرینی

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

محل قرارگیری لوازم جانبی برای پخت در دو طبقه:

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

محل قرارگیری لوازم جانبی برای پخت در سه طبقه:

- سینی مخصوص پخت: طبقه 5
- سینی همه منظوره: طبقه 3
- سینی مخصوص 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 عمودی با فاصله روی یکدیگر روی توری 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 گرمایش سریع در نظر گرفته شده‌اند.
- برای پخت، ابتدا از پایین‌ترین دمای تعیین شده استفاده کنید.

حالت‌های گرمادهی مورد استفاده:

-  هوای داغ چرخشی
-  المنت بالا/پایین
-  تنظیم پخت پیترزا

نوع غذا	لوازم جانبی	طبقه	حالت گرمادهی	دما بر حسب درجه سانتی‌گراد	زمان پخت به دقیقه
پخت شیرینی					
بیسکویت شرت برد	سینی پخت	3		*150-140	40-25
بیسکویت شرت برد	سینی پخت	3		*150-140	40-25
بیسکویت شرت برد، در 2 طبقه	سینی همه منظوره + سینی پخت	1+3		*150-140	40-30
بیسکویت شرت 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، در 2 طبقه	قالب کیک فنری، قطر 26 سانتی‌متر	1+3		**170-150	50-30
پای سیب	2 قالب تیره، قطر 20 سانتی‌متر	2		180-170	80-60
پای سیب	2 قالب تیره، قطر 20 سانتی‌متر	2		200-180	80-60
پای سیب، در 2 طبقه	2 قالب تیره، 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

ورآمدن خمیر

خمیر در دستگاه شما بسیار سریع تر 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. مشخصات جدول تنظیمات را برای مراحل اول و دوم ورآمدن خمیر (ور آمدن کل خمیر و ور آمدن چانه‌ها) مورد توجه قرار دهید.

ورآمدن 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 ورآمدن خمیر باز نکنید زیرا رطوبت آن گرفته می‌شود. خمیر را با پارچه نمدار ببوشانید.

ورآمدن چانه‌ها

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

در صورت تمایل به پیش گرمایش فر، ور آمدن چانه‌های خمیر باید خارج از دستگاه در یک محل گرم صورت گیرد.

مقادیر تنظیم توصیه شده

دما و مدت زمان ورآمدن خمیر، به نوع و مقدار مواد اولیه بستگی دارد. بنابراین، مقادیر درج شده در جدول، فقط مقادیری نسبی هستند.

حالت گرمادهی مورد استفاده:

■ المنت بالا/پایین

نوع غذا	وسایل جانبی/ظرف پخت	طبقه	حالت گرمادهی	مرحله	دما بر حسب درجه سانتی‌گراد	زمان پخت به دقیقه
خمیر دارای مخمر، سبک	کاسه	2	<input type="checkbox"/>	ورآمدن خمیر	40-35	30-25
	سینی پخت	2	<input type="checkbox"/>	ورآمدن چانه‌ها	40-35	20-10
خمیر دارای مخمر، سنگین و غنی	کاسه	2	<input type="checkbox"/>	ورآمدن خمیر	40-35	40-20
	سینی پخت	2	<input type="checkbox"/>	ورآمدن چانه‌ها	40-35	25-15

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.

نکته: موادی که به صورت مسطح یا وعده‌ای منجمد شده‌اند سریع‌تر از مواد حجیم 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. در صورت لزوم قطعات را از هم جدا کنید یا آنهایی را که یخ‌زدایی شده‌اند از محفظه پخت خارج کنید.

بگذارید مواد یخ‌زدایی شده 10 تا 30 دقیقه دیگر در فر خاموش باقی بماند تا دما متعادل شود.

حالت گرمادهی مورد استفاده:

■ یخ‌زدایی

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

گرم نگه داشتن

شما می‌توانید با استفاده از حالت گرمادهی المنت بالا/پایین در 70 درجه سانتی‌گراد غذا پخته شده خود را گرم نگه دارید. این موضوع مانع از تشکیل قطره‌های آب حاصل از میعان می‌شود و بنابراین نیازی به تمیز کردن محفظه پخت نخواهد بود.

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 غذا را ببوشانید.

روبراه سرویس

تعمیرات و فروش قطعات

خدمات تخصصی لوازم خانگی

02144219619

کنسرو کردن

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

⚠ هشدار - خطر بروز جراحت!

در صورتی که مواد به شکل صحیح کنسرو نشوند، ممکن است شیشه کنسرو بگشند. دستورالعمل‌های مربوط به کنسرو کردن را دنبال 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. گیره‌های دور شیشه را قبلاً کنترل 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. درپوش آنها ممکن است بشکند.

شیشه‌ها نباید در طول کنسرو شدن داخل محفظه پخت با یکدیگر تماس داشته باشند.

آماده سازی میوه و سبزیجات

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

میوه و سبزیجات را پوست بکنید، هسته گیری کنید و ببرید و شیشه‌ها را تا حدود 2 سانتی‌متر پایین‌تر از لبه آنها با مواد پر کنید.

میوه

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

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

سبزیجات

شیشه‌ها را با سبزیجات و آب جوشیده داغ پر کنید.

حالت گرمادهی مورد استفاده:

- ☼ هوای داغ چرخشی

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 (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. شیشه‌ها را بعد از زمان خنک شدن تعیین شده، از محفظه پخت خارج کنید.

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 در بسته ادامه یابد. بعد 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 معرض جریان هوا قرار نگیرند. گیره‌ها را فقط بعد از سرد شدن شیشه‌ها باز کنید.

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 یک 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. مرحله حباب زدن بعد از حدود 30 تا 60 دقیقه شروع می‌شود.

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

سیبزمینی سرخ کرده، نان تست، نان‌های رول، نان معمولی، محصولات پخته شده آماده (بیسکوئیت، نان زنجبیلی، شیرینی‌های خشک).

آکريل آميد در مواد غذایی

آکريل آميد به صورت کلی در محصولات حاوی غلات و سیبزمینی که در دمای بالا تهیه می‌شوند به‌وجود می‌آید، برای مثال چیپس سیبزمینی،

نکاتی در باره روش به حداقل رساندن آکريل آميد	
نکات عمومی	<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 و ضخیم مواد غذایی حاوی آکريل آميد کمتری هستند.
پخت شیرینی	با المنت بالا/پایین، حداکثر 200 درجه سانتی‌گراد. با هوای داغ حداکثر 180 درجه سانتی‌گراد.
بیسکوئیت	با المنت بالا/پایین، حداکثر 190 درجه سانتی‌گراد. با هوای داغ حداکثر 170 درجه سانتی‌گراد. تخم مرغ یا زرده تخم مرغ تولید آکريل آميد را کاهش می‌دهد.
سیبزمینی سرخ شده در 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

با هوای داغ چرخشی، شما می‌توانید میوه‌ها را به شکلی بی‌نظیر خشک کنید. در این شیوه نگهداری، طعم‌ها از طریق گرفتن رطوبت مواد تقویت می‌شوند.

فقط از میوه‌ها، سبزیجات و سبزی‌های تازه و سالم استفاده کنید و آنها را خوب بشویید. توری سیمی را با کاغذ مومی یا کاغذ پوستی بپوشانید. آب اضافی میوه را 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 سمت برش خورده آن رو به بالا باشد. مراقب باشید میوه‌ها یا قارچ‌ها روی توری سیمی یکدیگر را نپوشانند.

سبزیجات را رنده و سپس بلانچ (نیم پز) کنید. بگذارید آب سبزیجات بلانچ شده گرفته شود و آنها را به صورت یکنواخت روی توری سیمی پهن کنید.

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

برای خشک کردن از طبقه‌های زیر استفاده کنید:

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

میوه‌ها و سبزیجات خیلی آبدار را چند بار برگردانید. مواد را بعد از خشک شدن بلافاصله 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 جدول ذکر شده اند.

در صورت تمایل به خشک کردن سایر مواد غذایی، از مشخصات مربوط به مواد مشابهی که در جدول ارائه شده است به عنوان راهنما استفاده کنید.

حالت گرمادهی مورد استفاده:

- ☼ هوای داغ چرخشی

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






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

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

کیک داخل قالب

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





شیرینی‌های داخل سینی

کیک اسفنجی با مواد رویی خشک	سینی پخت	3		170-150	40-25
خمیر تارت با مواد رویی خشک	سینی پخت	3		180-170	35-25
کیک رولت	سینی پخت	3		190-180	20-15
نان گیسو، ساوارین	سینی پخت	3		170-160	35-25
کیک مایه خمیر دار با مواد رویی خشک	سینی پخت	3		180-160	20-15



شیرینی‌های کوچک

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

نان و نان ساندویچی

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

گوشت

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

ماهی

ماهی کامل، پختن آرام بعد از سرخ کردن، 300 گرم، برای مثال قزل آلا	ظرف پخت دربسته	2		210-190	35-25
ماهی کامل، پختن آرام بعد از سرخ کردن، به وزن 1.5 گرم، برای مثال سالمون	ظرف پخت دربسته	2		210-190	55-45
فیله ماهی، ساده، پختن آرام بعد از سرخ کردن	ظرف پخت دربسته	2		210-190	25-15

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

محصولات سیبزمینی، یخ زده

ماست

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

تهیه ماست

لوازم جانبی و طبقات فر را از محفظه پخت خارج کنید. محفظه پخت باید خالی باشد.

- 1 لیتر شیر (3.5% چربی) را تا دمای 90 درجه سانتیگراد گرم کنید و سپس بگذارید خنک شود تا دمای آن به 40 درجه سانتیگراد برسد.

شیر فرادما (UHT) را فقط کافی است تا 40 درجه سانتیگراد گرم کنید.

2. 150 گرم ماست (سرد) را با آن مخلوط کنید.
 3. مخلوط را در پیاله یا ظرف‌های کوچک بریزید و روی آنها را با ورق سفون بپوشانید.
 4. ظرف‌ها را در کف محفظه پخت قرار دهید و از تنظیمات مندرج در جدول استفاده کنید.
 5. بعد از آماده شدن، ماست‌ها را در یخچال قرار دهید تا سرد شوند.
- حالت گرمادهی مورد استفاده: ☉
 هوای داغ چرخشی ☉

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

صرفه جویی در انرژی با حالت‌های گرمادهی کم مصرف

شما می‌توانید با استفاده از حالت‌های گرمادهی «هوای داغ کم مصرف» و «المنت بالا/پایین کم مصرف» در مصرف انرژی صرفه‌جویی نمایید. غذا را قبل از گرم شدن فر داخل محفظه پخت خالی قرار دهید. در غیر این صورت، بهینه سازی مصرف انرژی هیچ اثری نخواهد داشت. درب دستگاه را همیشه بسته نگه دارید.

لوازم جانبی بدون استفاده را از محفظه پخت خارج کنید. این کار امکان دستیابی به نتیجه پخت بهتر و صرفه جویی در مصرف انرژی را فراهم می‌آورد.

فقط از لوازم جانبی اصل که همراه دستگاه عرضه شده استفاده کنید. این لوازم با محفظه پخت و حالت‌های عملکرد دستگاه شما انطباق یافته‌اند.

لوازم جانبی

همیشه از لوازم جانبی مناسب استفاده کنید و آنها را به شکل صحیح در فر قرار دهید.

توری سیمی

توری سیمی را به گونه‌ای که سمت باز آن رو به درب فر و انحناء آن رو به پایین قرار گیرد، وارد فر کنید.

سینی همه منظوره یا سینی پخت

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

قالب‌ها و ظروف پخت

قالب‌های پخت تیره رنگ مناسب‌تر هستند. با این کار، تا 35 درصد در مصرف انرژی صرفه‌جویی می‌شود.

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 ساخته شده از آهن سفید و ظروف سرامیکی یا شیشه‌ای زمان پخت را افزایش می‌دهد و کیک به طور یکنواخت برشته نمی‌شود.

کاغذ مومی

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

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 شده اند. ابتدا دماهای پایین را امتحان کنید. زیرا با پخت در دماهای پایین‌تر مواد بهتر برشته می‌شوند. در صورت لزوم، دفعات بعد می‌توانید دما را افزایش دهید.

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:
 □ المنت بالا/پایین

■ گریل با هوای داغ
 ■ گریل، با پوشش کامل

نوع غذا	وسایل جانبی/ظرف پخت	طبقه	حالت گرمادهی	دما بر حسب درجه سانتی‌گراد	تنظیمات گریل به دقیقه	زمان پخت
ماهی						
ماهی کامل، گریل شده، به وزن 300 گرم، برای مثال قزل آلا	توری سیمی	2	☒	190-170	-	30-20
ماهی کامل، گریل شده، به وزن 1.5 گرم، 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، یخزده						
فیله ماهی، ساده	ظرف پخت دربسته	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 در طبقه 2 قرار دهید						

سبزیجات و دورچین‌ها

در این قسمت می‌توانید اطلاعات مربوط به گریل کردن سبزیجات، سبزی‌مینی و محصولات یخزده تهیه شده از سبزی‌مینی را مشاهده کنید. لوازم جانبی بدون استفاده را از محفظه پخت خارج کنید. این کار امکان دستیابی به نتیجه پخت بهتر و صرفه جویی در مصرف انرژی را فراهم می‌آورد.

طبقه‌های فر

از طبقه تعیین شده استفاده کنید.

پخت در یک طبقه

مشخصات مندرج در جدول را رعایت کنید.

پخت در دو طبقه

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

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

لوازم جانبی

همیشه از لوازم جانبی مناسب استفاده کنید و آنها را به شکل صحیح در فر قرار دهید.

توری سیمی

توری سیمی را به گونه‌ای که سمت باز آن رو به درب فر و انحاء آن رو به پایین قرار گیرد، وارد فر کنید.

سینی همه منظوره یا سینی پخت

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

کاغذ مومی

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

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 شده اند. 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.

مقادیر تنظیم به ظرف غذا قرار داده شده در فر سرد مربوط می‌شود. در صورت پیش گرمایش فر، زمان پخت تعیین شده را چند دقیقه کاهش دهید. اگر مایل هستید مطابق دستورهای پخت خود آشپزی کنید، از موارد مشابه داخل جداول به عنوان راهنما استفاده نمایید.

حالت‌های گرمادهی مورد استفاده:

- ☒ هوای داغ چرخشی
- ☐ گریل، با پوشش کامل
- ☒ تنظیم پخت بی‌تزا

نوع غذا	لوازم جانبی	طبقه	حالت گرمادهی	دما بر حسب درجه سانتی‌گراد	تنظیمات گریل به دقیقه	زمان پخت
سبزیجات						
سبزیجات گریل شده	سینی همه منظوره	5	☐	-	3	15-10
سبزی‌مینی						
سبزی‌مینی پخته، نصف شده	سینی همه منظوره	3	☒	180-160	-	60-45

روبراه سرویس

معمیرات و تروس تصعب

ماهی

دستگاه شما حالت‌های گرمادهی مختلفی را جهت پخت ماهی در اختیارتان قرار می‌دهد. تنظیمات مناسب را می‌توانید در جدول‌های تنظیمات ببینید.

ماهی کامل 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. قرار دادن یک نصفه سیب‌زمینی یا یک ظرف مناسب داخل حفره شکم ماهی آن را با ثبات‌تر می‌کند.

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

بریان و گریل کردن روی توری سیمی

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

توجه: هنگام گریل کردن مواد بسیار چرب، سینی همه منظوره را درست زیر توری سیمی نگذارید بلکه آن را در طبقه 2 قرار دهید.

برحسب اندازه و نوع ماهی، تا 1/2 لیتر آب در سینی همه منظوره بریزید. چکه‌های مایعات در سینی 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. مواد 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 تشکیل شود.

بریان کردن و پخت آرام در داخل ظرف

فقط از ظروف پخت مناسب فر استفاده کنید. مطمئن شوید ظرف با اندازه محفظه پخت همخوانی دارد.

ظروف شیشه‌ای مخصوص فر مناسب‌ترین ظروف هستند. ظروف شیشه‌ای داغ را همیشه بعد از خارج کردن از فر روی یک سطح خشک قرار دهید. در صورت خیس یا نمدار بودن سطح، ظرف می‌تواند ترک بخورد.

ظروف مخصوص بریان کردن از جنس استیل ضدزنگ یا آلومینیوم حرارت را مانند آینه منعکس می‌کنند و بنابراین چندان مناسب نیستند. ماهی آهسته‌تر می‌پزد و کاملاً برشته نمی‌شود. از دمای بالاتر و/یا زمان پخت بیشتری استفاده کنید.

دستورالعمل‌های سازنده ظرف مخصوص بریان کردن را رعایت کنید.

ظرف پخت بدون درپوش

برای پخت ماهی کامل، بهتر از یک ظرف گود استفاده شود. ظرف را روی توری سیمی قرار دهید. در صورتی ظرف مناسب ندارید، از سینی همه منظوره استفاده کنید.

ظرف پخت دارای درپوش

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

هنگام پخت آرام، دو تا سه قاشق مایعات و مقدار کمی آبلیمو یا سرکه در ظرف بریزید.

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 مقابل شما از ظرف خارج شود.

ماهی در ظروف در بسته مخصوص بریان کردن نیز بسیار ترد و برشته می‌شود. برای این منظور از ظروف مخصوص بریان کردن با درب شیشه‌ای استفاده کنید و دمای بالاتری را انتخاب نمایید.

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 شده اند. 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 چند دقیقه کاهش دهید.



در داخل جدول، می‌توانید اطلاعات مربوط به ماهی با وزن تعیین شده را ببینید. 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 طور 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 زمان تعیین شده برگردانید.

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

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

-  گریل با هوای داغ
-  گریل، با پوشش کامل

حالت‌های گرمادهی مورد استفاده:
■  المنت بالا/پایین

نوع غذا	وسایل جانبی/ظرف پخت	طبقه	حالت گرمادهی	دما بر حسب درجه سانتی‌گراد	تنظیمات گریل	زمان پخت به دقیقه
گاو						
فیله گوساله، پخت میانه، 1 کیلوگرم	توری سیمی	2		220-210	-	50-40
رست بیف، 1.5 کیلوگرم	ظرف پخت در بسته	2		220-200	-	160-130
راسته، پخت میانه، 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
ماهیچه گوساله، 1.5 کیلوگرم	ظرف پخت بدون درپوش	2		210-200	-	120-100
بره						
ران بره با استخوان، پخته میانه، 1.5 کیلوگرم	ظرف پخت بدون درپوش	2		190-170	-	80-50
راسته 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

محفظه پخت بسیار کثیف شده است.	غذای خود را داخل یک ظرف پخت در 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.
غذای بریان شده زیادی تیره است و قسمت‌های از لایه برشته آن سوخته، و/یا زیادی خشک شده 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.
لایه برشته شده زیادی نازک است.	دما را افزایش دهید یا در پایان زمان پخت، 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 سرخ شده در هنگام پختن سوخته است.	درب ظرف باید با آن همخوانی داشته باشد و به خوبی بسته شود. دما را کاهش دهید و هنگام پختن گوشت سرخ شده مایعات کمتری اضافه کنید.

ظروف شیشه‌ای مخصوص فر مناسب‌ترین ظروف هستند. ظروف شیشه‌ای داغ را همیشه بعد از خارج کردن از فر روی یک سطح خشک قرار دهید. در صورت خیس یا نم‌دار بودن سطح، ظرف می‌تواند ترک بخورد.

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 پخت آنها در ظروف شیشه‌ای به مایعات کمی بیشتری نیاز دارد.

هنگام بریان کردن از ظرف پخت بخار متصاعد می‌شود. مایعات را با احتیاط اضافه کنید.

ظروف مخصوص بریان کردن از جنس استیل ضدزنگ یا آلومینیوم حرارت را مانند آینه منعکس می‌کنند و بنابراین چندان مناسب نیستند. گوشت آهسته‌تر پخته شده و چندان برشته نمی‌شود. از دمای بالاتر و/یا زمان پخت بیشتری استفاده کنید.

دستورالعمل‌های سازنده ظرف مخصوص بریان کردن را رعایت کنید.

ظرف پخت بدون درپوش

از برای بریان کردن از یک ظرف مخصوص گود استفاده کنید. ظرف را روی توری سیمی قرار دهید. در صورتی ظرف مناسب ندارید، از سینی همه منظوره استفاده کنید.

ظرف پخت دارای درپوش

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

فاصله بین گوشت و درپوش باید حداقل 3 سانتی‌متر باشد. به حجم گوشت می‌تواند اضافه شود.

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 مقابل شما از ظرف خارج شود.

برای سرخ کردن گوشت، در صورت لزوم آن را ابتدا بپزید. مقداری آب، سرکه یا سایر مایعات را به آب ته ظرف اضافه کنید. حدود 2-1 سانتی‌متر از کف ظرف باید با مایعات پوشانده شود.

هنگام بریان کردن از ظرف پخت بخار متصاعد می‌شود. مایعات را با احتیاط اضافه کنید.

گوشت در ظروف در بسته مخصوص بریان کردن نیز بسیار ترد و برشته می‌شود. برای این منظور از ظروف مخصوص بریان کردن با درب شیشه‌ای استفاده کنید و دمای بالاتری را انتخاب نمایید.

گریل کردن

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

توری سیمی را به همراه سینی همه منظوره را در طبقه تعیین شده فر قرار دهید. به این ترتیب چکه‌های چربی جمع‌آوری می‌شوند. مطمئن شوید توری سیمی به شکل صحیح روی سینی همه منظوره قرار گرفته است. ← «وسایل جانبی» در صفحه 10

توجه: هنگام گریل کردن مواد بسیار چرب، سینی همه منظوره را درست زیر توری سیمی نگذارید بلکه آن را در طبقه 2 قرار دهید.

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. مواد 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 وقتی غذا گریل نشده است به آن نمک اضافه نکنید. نمک آب گوشت را می‌کشد.

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 تشکیل 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 جداول ذکر شده اند. ابتدا دماهای پایین را امتحان کنید. در صورت لزوم، دفعات بعد می‌توانید دما را افزایش دهید.

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 چند 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 باید تقریباً هم اندازه باشند.

به طور 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 زمان پخت تعیین شده، گوشت را برگردانید.

اگر مایل هستید مطابق دستورهای پخت خود آشنایی کنید، از موارد مشابه داخل جداول به عنوان راهنما استفاده نمایید. اطلاعات بیشتر را می‌توانید در قسمت نکاتی در مورد بریان کردن، پختن گوشت سرخ شده 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 صرفه جویی در مصرف انرژی تا 20 درصد می‌گردد.

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

نکته

- هنگام پخت مرغابی یا غاز، پوست را در قسمت زیر بال سوراخ کنید. این کار باعث می‌شود تا چربی اضافی خارج شود.
- در صورت استفاده از سینه اردک، روی پوست شیار ببندازید. سینه اردک را برنگردانید.
- وقتی غذا را برمی‌گردانید، مطمئن شوید ابتدا قسمت سینه یا پوست در زیر قرار گیرد.
- اگر مرغ 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 صرفه جویی در مصرف انرژی تا 20 درصد می‌گردد.

حالت‌های گرمادهی مورد استفاده:

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

نوع غذا	وسایل جانبی/ظرف پخت	طبقه	حالت گرمادهی	دما بر حسب درجه سانتی‌گراد	تنظیمات گریل	زمان پخت به دقیقه
مرغ						
مرغ، 1 کیلوگرم	توری سیمی	2	<input type="checkbox"/>	220-200	-	70-60
سینه مرغ بدون استخوان، هر کدام 150 گرم (گریل کردن)	توری سیمی	4	<input type="checkbox"/>	-	*3	20-15
تکه‌های کوچک مرغ، هر کدام 250 گرم	توری سیمی	3	<input type="checkbox"/>	230-220	-	35-30
ناگت مرغ، یخزده	سینی همه منظوره	3	<input type="checkbox"/>	210-190	-	25-20
مرغ اخته، 1.5 کیلوگرم	توری سیمی	2	<input type="checkbox"/>	220-200	-	90-70
اردک و غاز						
اردک، 2 کیلوگرم	توری سیمی	1	<input type="checkbox"/>	200-180	-	110-90
سینه اردک، هر کدام 300 گرم	توری سیمی	3	<input type="checkbox"/>	250-230	-	20-17
غاز، 3 کیلوگرم	توری سیمی	2	<input type="checkbox"/>	180-160	-	150-120
ران غاز، هر کدام 350 گرم	توری سیمی	2	<input type="checkbox"/>	230-210	-	50-40
بوقلمون						
بوقلمون کوچک، 2.5 کیلوگرم	توری سیمی	2	<input type="checkbox"/>	200-180	-	90-70
سینه بوقلمون، با استخوان، 1 کیلوگرم	ظرف پخت در بسته	2	<input type="checkbox"/>	260-240	-	100-80
ران بوقلمون، با استخوان، 1 کیلوگرم	توری سیمی	2	<input type="checkbox"/>	200-180	-	100-80

* پیش گرمایش 5 دقیقه

گوشت

دستگاه شما حالت‌های گرمادهی مختلفی را برای آماده‌سازی گوشت در اختیارتان قرار می‌دهد. تنظیمات مناسب را می‌توانید در جدول‌های تنظیمات بیابید.

بریان کردن و پختن گوشت سرخ شده

گوشت‌های کم چربی را در صورت نیاز چرب کنید.

روی لایه چربی گوشت را با چاقو خط ببندازید. در صورتی که تکه‌های گوشت نیاز به گرداندن داشته باشند، مطمئن شوید ابتدا لایه چربی در زیر قرار داده شود.

بعد از آماده گوشت، دستگاه 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 ببچید. زمان انتظار توصیه شده در زمان پخت محاسبه نشده است.

بریان کردن روی توری سیمی

هنگام استفاده از توری سیمی، تمام سطوح گوشت بسیار برشته 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. این کار همچنین باعث ایجاد دود کمتر و تمیز ماندن محفظه پخت می‌گردد.

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

بریان کردن و پختن گوشت سرخ شده در داخل ظرف

بهتر است گوشت در ظرف مخصوص سرخ و بریان شود. وقتی گوشت داخل ظرف قرار داشته باشد، می‌توانید آن را راحت‌تر از فر بیرون بیاورید و سپس سس را در همان ظرف آماده کنید.

فقط از ظروف پخت مناسب فر استفاده کنید. مطمئن شوید ظرف با اندازه محفظه پخت همخوانی دارد.

گرآتینه و سوفله	وسایل جانبی/ظرف پخت	طبقه	حالت گرمادهی	دما بر حسب درجه سانتی‌گراد	زمان پخت به دقیقه
گرآتینه سیبزمینی، مواد اولیه خام، ضخامت 4 سانتی‌متر	ظرف مخصوص فر	2	☉	190-160	70-50
گرآتینه سیبزمینی، مواد اولیه خام، ضخامت 4 سانتی‌متر، 2 طبقه	ظرف مخصوص فر	1+3	☉	170-150	80-60
سوفله	ظرف مخصوص فر	2	☉	*180-160	45-35
سوفله	قالب‌های تکی	3	☉	210-190	30-25

ماکیان

دستگاه شما حالت‌های گرمادهی مختلفی را جهت پخت ماکیان در اختیارتان قرار می‌دهد. تنظیمات مناسب را می‌توانید در جدول‌های تنظیمات ببابید.

بریان کردن روی توری سیمی

بریان کردن بر روی توری سیمی به خصوص برای پرندگان بزرگ یا پخت هم زمان چندین قطعه مناسب است.

توری سیمی را به همراه سینی همه منظوره را در طبقه تعیین شده فر قرار دهید. مطمئن شوید توری سیمی به شکل صحیح روی سینی همه منظوره قرار گرفته است. ← «وسایل 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. این کار همچنین باعث ایجاد دود کمتر و تمیز ماندن محفظه پخت می‌گردد.

بریان کردن در داخل ظرف

فقط از ظروف پخت مناسب فر استفاده کنید. مطمئن شوید ظرف با اندازه محفظه پخت همخوانی دارد.

ظروف شیشه‌ای مخصوص فر مناسب‌ترین ظروف هستند. ظروف شیشه‌ای داغ را همیشه بعد از خارج کردن از فر روی یک سطح خشک قرار دهید. در صورت خیس یا نمدار بودن سطح، ظرف می‌تواند ترک بخورد.

ظروف مخصوص بریان کردن از جنس استیل ضدزنگ یا آلومینیوم حرارت را مانند آینه منعکس می‌کنند و بنابراین چندان مناسب نیستند. پرنده آهسته‌تر پخته شده و به خوبی برشته نمی‌شود. از دمای بالاتر و/یا زمان پخت بیشتری استفاده کنید.

دستورالعمل‌های سازنده ظرف مخصوص بریان کردن را رعایت کنید.

ظرف پخت بدون درپوش

برای بریان کردن پرندگان بهتر است از یک ظرف گود استفاده کنید. ظرف را روی توری سیمی قرار دهید. در صورتی ظرف مناسب ندارید، از سینی همه منظوره استفاده کنید.

ظرف پخت دارای درپوش

هنگام استفاده از ظروف درپوش دار، محفظه پخت بسیار تمیزتر می‌ماند. مطمئن شوید درپوش با ظرف همخوانی و به خوبی بسته می‌شود. ظرف 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 مقابل شما از ظرف خارج شود.

پرندگان در ظروف در بسته مخصوص بریان کردن نیز بسیار ترد و برشته می‌شوند. برای این منظور از ظروف مخصوص بریان کردن با درب شیشه‌ای استفاده کنید و دمای بالاتری را انتخاب نمایید.

گریل کردن

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

توری سیمی را به همراه سینی همه منظوره را در طبقه تعیین شده فر قرار دهید. به این ترتیب چکه‌های چربی جمع‌آوری می‌شوند. مطمئن شوید توری سیمی به شکل صحیح روی سینی همه منظوره قرار گرفته است. ← «وسایل جانبی» در صفحه 10

توجه: هنگام گریل کردن مواد بسیار چرب، سینی همه منظوره را درست زیر توری سیمی نگذارید بلکه آن را در طبقه 2 قرار دهید.

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. مواد 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 تشکیل شود.

مقادیر تنظیم توصیه شده

حالت گرمادهی مناسب برای گریل کردن پرندگان 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 شده اند. ابتدا دماهای پایین را امتحان کنید. در صورت لزوم، دفعات بعد می‌توانید دما را افزایش دهید.

مقادیر جدول با فرض استفاده از پرنده 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، زمان پخت تعیین شده را چند دقیقه کاهش دهید.

در داخل جدول، می‌توانید مشخصات مربوط به پرنده با وزن تعیین شده را ببابید. 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 باید تقریباً هم اندازه باشند.

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

بعد از سپری شدن حدود 1/2 تا 3/4 زمان پخت تعیین شده، پرنده را برگردانید.

نوع غذا	لوازم جانبی	طبقه	حالت گرمادهی	دما بر حسب درجه سانتیگراد	زمان پخت به دقیقه
مینی پیتزا	سینی همه منظوره	3	☉	200-180	15-20
مینی پیتزا، قطر 7 سانتی متر، 4 طبقه	4 توری سیمی	1+2+3+5	☉	*200-180	20-30

کیک‌های غیر شیرین و کیش

کیک غیر شیرین در قالب	قالب کیک فنی، قطر 28 سانتی متر	2	☉	190-170	55-65
کیش	قالب تارت، تیره	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

گراتینه و سوفله

دستگاه شما حالت‌های گرمادهی مختلفی را جهت پخت سوفله و گراتینه در اختیارتان قرار می‌دهد. تنظیمات مناسب را می‌توانید در جدول‌های تنظیمات ببینید.

فقط از لوازم جانبی اصل که همراه دستگاه عرضه شده استفاده کنید. این لوازم با محافظه پخت و حالت‌های عملکرد دستگاه شما انطباق یافته‌اند.

طبقه‌های فر

همیشه از طبقه تعیین شده استفاده کنید.

شما می‌توانید غذاها را یک طبقه و با استفاده از قالب/ظرف پخت 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 منظور، سینی همه منظوره را در طبقه 2 قرار دهید.

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

لوازم جانبی

همیشه از لوازم جانبی مناسب استفاده کنید و آنها را به شکل صحیح در فر قرار دهید.

توری سیمی

توری سیمی را به گونه‌ای که سمت باز آن رو به درب فر و انحاء آن رو به پایین قرار گیرد، وارد فر کنید.

سینی همه منظوره

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

ظرف پخت

برای پختن سوفله و گراتینه از ظرف پهن و کم عمق استفاده کنید. در ظروف عمیق و باریک، غذا به زمان پخت بیشتری نیاز دارد و سطح رویی آن تیره‌تر می‌شود.

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 شده اند. ابتدا دماهای پایین را امتحان کنید. زیرا با پخت در دماهای پایین‌تر مواد بهتر برشته می‌شوند. در صورت لزوم، دفعات بعد می‌توانید دما را افزایش دهید.

توجه: با افزایش دما نمی‌توان زمان پخت را کاهش داد. سوفله یا گراتینه 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، زمان پخت تعیین شده را چند دقیقه کاهش دهید.

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

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

حالت‌های گرمادهی مورد استفاده:

- ☉ هوای داغ چرخشی
- ☐ المنت بالا/پایین
- ☉ تنظیم پخت پیتزا

گراتینه و سوفله	وسایل جانبی/ظرف پخت	طبقه	حالت گرمادهی	دما بر حسب درجه سانتیگراد	زمان پخت به دقیقه
گراتینه، غیر شیرین، مواد اولیه پخته شده	ظرف مخصوص فر	2	☐	220-200	30-50
سوفله شیرین	ظرف مخصوص فر	2	☐	190-170	40-60
لازانيا، تازه، 1 کیلوگرم	ظرف مخصوص فر	2	☉	180-160	50-60
لازانيا، یخ‌زده، 400 گرم	توری سیمی	2	☉	210-190	30-35

پخت در چند طبقه

از هوای داغ چرخشی استفاده کنید. مواد داخل سینی‌ها یا قالب‌ها/ظروف پختی که هم‌زمان در فر قرار داده شده‌اند لزوماً هم زمان آماده نمی‌شوند.

پخت در دو طبقه:

- سینی همه منظوره: طبقه 3
- سینی مخصوص 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

همیشه از لوازم جانبی مناسب استفاده کنید و آنها را به شکل صحیح در فر قرار دهید.

توری سیمی

توری سیمی را به گونه‌ای که سمت باز آن رو به درب فر و انحاء آن رو به پایین قرار گیرد، وارد فر کنید.

سینی همه منظوره یا سینی پخت

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

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

قالب‌های پخت

قالب‌های پخت 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. کاغذ مومی را همیشه در اندازه مناسب ببرید.

مواد یخزده

از مواد منجمدی که به شدت یخزده هستند استفاده نکنید. یخ روی مواد غذایی را تمیز کنید.

برخی مواد غذایی یخزده ممکن است به صورت یکنواخت پخته نشده باشند. برشته شدن آنها بعد از پخت می‌تواند یکنواخت نباشد.

مقادیر تنظیم توصیه شده

حالت گرمادهی مناسب برای غذاهای مختلف را می‌توانید در جدول مشاهده کنید. دما و زمان پخت به مقدار و بافت خمیر بستگی دارد. به همین دلیل است که دامنه‌های مختلف دما در جداول ذکر شده اند. 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. غذاها فقط از بیرون پخته می‌شوند، ولی داخل آنها به طور کامل پخته نشده است.




مقادیر تنظیم به ظرف غذا 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 گرمایی برای برخی غذاها ضروری است و در جدول مشخص شده است.

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

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

حالت‌های گرمادهی مورد استفاده:

-  هوای داغ چرخشی
-  المنت بالا/پایین
-  تنظیم پخت پیترزا

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

* پیش گرمایش

مقادیر تنظیم برای نان‌ها، هم برای نان‌های داخل سینی و هم برای نان‌های داخل قالب معتبر است.






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

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

احتیاط!

هرگز داخل محفظه پخت آب نریزید یا ظرف حاوی آب را کف محفظه پخت قرار ندهید. تغییر دما می‌تواند به لعاب آسیب برساند.

حالت‌های گرمادهی مورد استفاده:

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

نوع غذا	لوازم جانبی	طبقه	حالت گرمادهی	دما بر حسب درجه سانتی‌گراد	تنظیمات زمان پخت گریل به دقیقه
نان					
نان سفید 750 گرم	سینی همه منظوره با قالب کیک	2		*220-210	- 15-10
				190-180	- 35-25
نان چند غله، 1.5 کیلوگرم	سینی همه منظوره با قالب کیک	2		*220-210	- 15-10
				190-180	- 50-40
نان با آرد کامل، 1 کیلوگرم	سینی همه منظوره	2		*220-210	- 15-10
				190-180	- 50-40
نان تخت	سینی همه منظوره	3		270-250	- 25-20
نان‌های رول					
گرم کردن نان‌های رول یا باگت، از پیش پخته شده	سینی همه منظوره	3		200-180	- 15-10
نان‌های رول شیرین، تازه	سینی پخت	3		*190-170	- 20-15
نان‌های رول شیرین، تازه، در دو طبقه	سینی همه منظوره + سینی پخت	1+3		*170-150	- 30-20
نان‌های رول، تازه	سینی پخت	3		200-180	- 30-20
باگت از پیش پخته شده، از یخچال بیرون آمده	سینی همه منظوره	3		200-180	- 30-20
نان‌های رول، یخ زده					
گرم کردن نان‌های رول یا باگت، از پیش پخته شده	سینی همه منظوره	3		200-180	- 15-10
نان پرتزل، قطعات کوچک خمیر	سینی همه منظوره	3		200-180	- 25-20
کرواسان، قطعات کوچک خمیر	سینی همه منظوره	3		190-170	- 35-30
نان تست					
نان تست با مواد رویی، 4 قطعه	توری سیمی	3		210-190	- 15-10
نان تست با مواد رویی، 12 قطعه	توری سیمی	3		250-230	- 15-10
نان تست (بدون پیش گرمایش)	توری سیمی	5		-	3 6-4

* پیش گرمایش

پیتزا، کیش و کیک‌های غیر شیرین

دستگاه شما حالت‌های گرمادهی مختلفی را جهت پخت پیتزا، کیش و کیک‌های غیر شیرین در اختیارتان قرار می‌دهد. تنظیمات مناسب را می‌توانید در جدول‌های تنظیمات بیابید.

همچنین به توصیه‌های بخش ور آمدن خمیر مراجعه کنید.

فقط از لوازم جانبی اصل که همراه دستگاه عرضه شده استفاده کنید. این لوازم با محفظه پخت و حالت‌های عملکرد دستگاه شما انطباق یافته‌اند.

طبقه‌های فر

از طبقه تعیین شده استفاده کنید.

پخت در یک طبقه

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

- مواد غذایی حجیم: طبقه 2
- مواد غذایی صاف: طبقه 3

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

زیر کیک‌هایی که داخل سینی یا قالب پخته شده‌اند زیادی تیره است.	سینی پخت را در وسط لوازم جانبی قرار دهید، آن را به دیواره عقب فر نچسبانید.
کل کیک زیادی تیره شده است.	دفعه بعد، دما را پایین‌تر تنظیم کنید و در صورت لزوم زمان پخت را افزایش دهید.
کیک به صورت یکنواخت برشته نمی‌شود.	حرارت را کمی پایین‌تر تنظیم کنید. بیرون زدگی کاغذ مومی می‌تواند بر گردش هوا تأثیر بگذارد. کاغذ مومی را همیشه در اندازه مناسب ببرید. قالب پخت را مستقیم جلوی حفره دیواره عقبی محفظه پخت قرار ندهید. هنگام پختن 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 بالا تیره‌تر از شیرینی‌های سینی پایین‌تر هستند.	برای پخت در بیشتر از یک طبقه، همیشه از هوای داغ چرخشی استفاده کنید. مواد داخل سینی‌ها یا قالب‌ها/ظروف پختی که هم‌زمان در فر قرار داده شده‌اند لزوماً هم‌زمان آماده نمی‌شوند.
ظاهر کیک خوب به نظر می‌رسد ولی داخل آن نپخته 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 و غیره بپاشید و سپس مواد رویی را بریزید.
کیک هنگام برگرداندن، از قالب جدا نمی‌شود.	بعد از تمام شدن پخت، 5 تا 10 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 آرد بپاشید.

نان و نان‌های رول

دستگاه شما حالت‌های گرمادهی مختلفی را جهت پخت نان و نان رول در اختیارتان قرار می‌دهد. تنظیمات مناسب را می‌توانید در جدول‌های تنظیمات ببابید.

همچنین به توصیه‌های بخش ور آمدن خمیر مراجعه کنید.

فقط از لوازم جانبی اصل که همراه دستگاه عرضه شده استفاده کنید. این لوازم با محفظه پخت و حالت‌های عملکرد دستگاه شما انطباق یافته‌اند.

طبقه‌های فر

از طبقه تعیین شده استفاده کنید.

پخت در یک طبقه

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

- مواد غذایی حجیم: طبقه 2
- مواد غذایی صاف: طبقه 3

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

پخت در دو طبقه

از هوای داغ چرخشی استفاده کنید. مواد داخل سینی‌ها یا قالب‌ها/ظروف پختی که هم‌زمان در فر قرار داده شده‌اند لزوماً هم‌زمان آماده نمی‌شوند.

- سینی همه منظوره: طبقه 3
- سینی مخصوص 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

همیشه از لوازم جانبی مناسب استفاده کنید و آنها را به شکل صحیح در فر قرار دهید.

توری سیمی

توری سیمی را به گونه‌ای که سمت باز آن رو به درب فر و انحنای آن رو به پایین قرار گیرد، وارد فر کنید.

سینی همه منظوره یا سینی پخت

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

قالب‌های پخت

قالب‌های پخت 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. کاغذ مومی را همیشه در اندازه مناسب ببرید.

مواد یخ‌زده

از مواد منجمدی که به شدت یخ‌زده هستند استفاده نکنید. یخ روی مواد غذایی را تمیز کنید.

برخی مواد غذایی یخ‌زده ممکن است به صورت یکنواخت پخته نشده باشند. برشته شدن آنها بعد از پخت می‌تواند یکنواخت نباشد.

مقادیر تنظیم توصیه شده

حالت گرمادهی مناسب برای انواع نان‌ها و نان‌های رول را می‌توانید در جدول مشاهده کنید. دما و مدت زمان پخت، به مقدار و ترکیب خمیر بستگی دارد. به همین دلیل است که دامنه‌های مختلف دما در جدول ذکر شده اند. ابتدا دماهای پایین را امتحان کنید. زیرا با پخت در دماهای پایین‌تر مواد بهتر برشته می‌شوند. در صورت لزوم، دفعات بعد می‌توانید دما را افزایش دهید.

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 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 گرمایی برای برخی غذاها ضروری است و در جدول مشخص شده است. برای برخی غذاها، پخت در چند مرحله نتیجه بهتری به دست می‌دهد. این غذاها در جدول مشخص شده‌اند.

نوع غذا	وسایل جاتی/ظرف پخت	طبقه	حالت گرمادهی	دما بر حسب درجه سانتیگراد	زمان پخت به دقیقه
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
مافین	سینی مافین	3	☐	190-170	20-15
مافین، در 2 طبقه	سینی مافین	1+3	☉	*180-160	30-15
کیک‌های کوچک مایه خمیر دار	سینی پخت	3	☐	180-160	35-25
کیک‌های مایه خمیردار کوچک، در 2 طبقه	سینی همه منظوره + سینی پخت	1+3	☉	170-150	40-25
ماکارون	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
نارنجک (خمیر نان خامه‌ای)	سینی پخت	3	☐	220-200	40-30
نارنجک (خمیر نان خامه‌ای)، 2 طبقه	سینی همه منظوره + سینی پخت	1+3	☉	210-190	45-35
شیرینی دانمارکی	سینی پخت	3	☉	180-160	30-20

بیسکویت

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
بیسکویت	سینی پخت	3	☉	160-140	30-15
2 درجه	سینی همه منظوره + سینی پخت	1+3	☉	160-140	30-15
3 درجه	سینی‌های پخت + سینی همه منظوره	1+3+5	☉	160-140	30-15
پفک	سینی پخت	3	☉	*90-80	150-120
مرنگ، در 2 طبقه	سینی همه منظوره + سینی پخت	1+3	☉	*90-80	180-120
شیرینی مغز دار	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 پخت شیرینی‌ها

برای آنکه بدانید وسط کیک کاملاً پخته است.	یک خلال دندان را در بلندترین نقطه کیک فرو کنید. اگر هنگام بیرون آوردن خلال دندان خمیر به آن نچسبیده باشد یعنی کیک پخته است.
کیک خودش را نمی‌گیرد.	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.
مرکز کیک پف کرده اما کناره‌ها آن نازک است.	فقط کف قالب کیک فیزی را چرب کنید. بعد از پخت، لبه‌های کیک را به آرامی با کار جدا کنید.
آب میوه بیرون ریخته است.	دفعه بعد از سینی همه منظوره استفاده کنید.
شیرینی‌های کوچک در هنگام پخت به یکدیگر می‌چسبند.	هنگام قرار دادن 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.	دمای فر را 10 درجه بیشتر تنظیم کنید و زمان پخت را کاهش دهید.
رنگ کیک به طور کلی زیادی روشن است.	اگر از ظرف پخت و طبقه فر مناسب استفاده شده است، پس باید در صورت لزوم دما یا زمان پخت را افزایش دهید.
روی کیک زیادی روشن و زیر آن زیادی تیره است.	دفعه بعد، کیک را یک طبقه بالاتر قرار دهید.
روی کیک زیادی تیره و زیر آن زیادی روشن است.	دفعه بعد، کیک را یک طبقه پایین‌تر قرار دهید. دما را پایین‌تر تنظیم کنید و زمان پخت را افزایش دهید.

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

حالت‌های گرمادهی مورد استفاده:

- هوای داغ چرخشی
- المنت بالا/پایین
- تنظیم پخت پیترزا

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 گرمایی برای برخی غذاها ضروری است و در جدول مشخص شده است.

اگر مایل هستید مطابق دستورهای پخت خود آشنایی کنید، از موارد مشابه داخل جداول به عنوان راهنما استفاده نمایید. اطلاعات بیشتر را می‌توانید در قسمت نکاتی در مورد پخت شیرینی‌ها که بعد از جدول آمده است، مشاهده کنید.

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

کیک داخل قالب

کیک اسفنجی ساده	قالب حلقه‌ای/قالب کیک	2	<input type="checkbox"/>	170-150	70-50
کیک اسفنجی ساده، در 2 طبقه	قالب حلقه‌ای/قالب کیک	1+3	<input checked="" type="checkbox"/>	160-140	80-60
کیک اسفنجی نازک	قالب حلقه‌ای/قالب کیک	2	<input type="checkbox"/>	170-150	80-60
تارت با میوه‌های لطیف، کیک اسفنجی	قالب کیک حلقه‌ای	2	<input type="checkbox"/>	180-160	60-40
کیک اسفنجی برای تارت	قالب تارت	3	<input type="checkbox"/>	180-160	30-20
خمیر تارت میوه‌ای یا چیز کیک با خمیر بریزه	قالب کیک فنری، قطر 26 سانتی‌متر	2	<input type="checkbox"/>	190-170	80-60
تارت پنیر	سینی پیترزا	3	<input checked="" type="checkbox"/>	190-170	55-45
تارت	قالب تارت، تیره	3	<input checked="" type="checkbox"/>	210-190	40-25
کیک حلقه‌ای طرح‌دار	قالب کیک حلقه‌ای	2	<input type="checkbox"/>	170-150	70-50
کیک مایه خمیردار	قالب کیک فنری، قطر 28 سانتی‌متر	2	<input type="checkbox"/>	170-160	30-20
کیک اسفنجی برای تارت، 2 تخم مرغ	قالب تارت	3	<input type="checkbox"/>	*170-150	30-20
کیک اسفنجی برای تارت، 3 تخم مرغ	قالب کیک فنری، قطر 26 سانتی‌متر	2	<input type="checkbox"/>	*170-160	35-25
کیک اسفنجی برای تارت، 6 تخم مرغ	قالب کیک فنری، قطر 28 سانتی‌متر	2	<input checked="" type="checkbox"/>	*170-150	50-30

شیرینی‌های داخل سینی

کیک اسفنجی با مواد رویی	سینی پخت	3	<input type="checkbox"/>	180-160	40-20
کیک اسفنجی، در 2 طبقه	سینی همه منظوره + سینی پخت	1+3	<input checked="" type="checkbox"/>	160-140	50-30
خمیر تارت با مواد رویی خشک	سینی پخت	3	<input type="checkbox"/>	190-170	35-25
خمیر تارت با مواد رویی خشک، در 2 طبقه	سینی همه منظوره + سینی پخت	1+3	<input checked="" type="checkbox"/>	170-160	45-35
خمیر تارت با مواد رویی مرطوب	سینی همه منظوره	3	<input type="checkbox"/>	180-160	65-55
تارت پنیر	سینی همه منظوره	3	<input checked="" type="checkbox"/>	190-170	55-45
کیک مایه خمیر دار با مواد رویی خشک	سینی همه منظوره	3	<input type="checkbox"/>	180-160	20-15
کیک مایه خمیر دار با مواد رویی خشک، در 2 طبقه	سینی همه منظوره + سینی پخت	1+3	<input checked="" type="checkbox"/>	170-150	30-20
کیک مایه خمیر دار با مواد رویی مرطوب	سینی همه منظوره	3	<input type="checkbox"/>	200-180	40-30
کیک مایه خمیر دار با مواد رویی مرطوب، در 2 طبقه	سینی همه منظوره + سینی پخت	1+3	<input checked="" type="checkbox"/>	170-150	60-45
نان گیسو، ساوارین	سینی پخت	2	<input type="checkbox"/>	170-160	35-25
کیک رولت	سینی پخت	3	<input checked="" type="checkbox"/>	*200-180	15-8
نان استولن با 500 گرم آرد	سینی پخت	2	<input type="checkbox"/>	170-150	60-45
اشترودل، شیرین	سینی همه منظوره	2	<input checked="" type="checkbox"/>	180-170	60-50
اشترودل، یخ زده	سینی همه منظوره	3	<input checked="" type="checkbox"/>	220-200	45-35

شیرینی‌های کوچک

کیک‌های کوچک	سینی پخت	3	<input type="checkbox"/>	**160	30-20
کیک‌های کوچک	سینی پخت	3	<input checked="" type="checkbox"/>	**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. همچنین به نکاتی در مورد ظروف پخت و روش‌های آماده‌سازی اشاره خواهد شد.

توجه: در هنگام پخت غذا بخار بسیار زیادی می‌تواند در محفظه پخت شکل بگیرد.

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 یا باز کردن محتاطانه درب آن کاهش یابد.

قالب‌های سیلیکونی

برای پخت بهتر مواد، استفاده از قالب‌ها/ظرف‌های تیره رنگ فلزی توصیه می‌شود.

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 مواد و 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 را می‌توانید در جدول‌های تنظیمات ببینید.

همچنین به توصیه‌های بخش ور آمدن خمیر مراجعه کنید.

فقط از لوازم جانبی اصل که همراه دستگاه عرضه شده استفاده کنید. این لوازم با محفظه پخت و حالت‌های عملکرد دستگاه شما انطباق یافته‌اند.

طبقه‌های فر

از طبقه تعیین شده استفاده کنید.

پخت در یک طبقه

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

- مواد غذایی حجیم: طبقه 2
- مواد غذایی صاف: طبقه 3

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

پخت در چند طبقه

از هوای داغ چرخشی استفاده کنید. مواد داخل سینی‌ها یا قالب‌ها/ظروف پختی که هم‌زمان در فر قرار داده شده‌اند لزوماً هم‌زمان آماده نمی‌شوند.

پخت در دو طبقه:

- سینی همه منظوره: طبقه 3
- سینی مخصوص 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 مخصوص پخت: طبقه 5
- سینی همه منظوره: طبقه 3
- سینی مخصوص 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 چهارمی: 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

همیشه از لوازم جانبی مناسب استفاده کنید و آنها را به شکل صحیح در فر قرار دهید.

توری سیمی

توری سیمی را به گونه‌ای که سمت باز آن رو به درب فر و انحاء آن رو به پایین قرار گیرد، وارد فر کنید.

سینی همه منظوره یا سینی پخت

سینی همه منظوره یا سینی پخت را به صورتی که قسمت شیب دار آن سمت درب قرار گیرد، با احتیاط تا نقطه توقف آن در فر 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 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. کاغذ مومی را همیشه در اندازه مناسب بپزید.

مقادیر تنظیم توصیه شده

حالت گرمادهی مناسب برای انواع شیرینی‌های را می‌توانید در جدول مشاهده کنید. دما و مدت زمان پخت، به مقدار و ترکیب 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 دما را افزایش دهید.

توجه: با افزایش دما نمی‌توان زمان پخت را کاهش داد. نان

و شیرینی‌های کوچک فقط از بیرون پخته می‌شوند و داخل آنها به طور کامل پخته نشده است.

ادامه پخت

بعد از تمام شدن زمان پخت، در صورتی که از نتیجه پخت راضی نیستید می‌توانید پختن غذا را ادامه دهید.

پیغامی روی نمایشگر ظاهر می‌شود که از شما می‌پرسد آیا می‌خواهید پختن غذا را ادامه دهید یا خیر. در صورتی که مایل هستید پخت غذا ادامه یابد، دکمه [شروع/توقف را فشار دهید. زمانی برای ادامه پخت پیشنهاد داده می‌شود که قابل تغییر است. برای راه اندازی عملکرد، دکمه [شروع/توقف را فشار دهید.

توجه: زمان پخت را هر چند بار که لازم باشد می‌توانید تمدید کنید.

هر وقت از نتیجه پخت راضی بودید، دکمه [7] را لمس کنید.

دکمه ① روشن/خاموش را برای خاموش کردن دستگاه فشار دهید.

تنظیم زمان پایانی عقب‌تر

شما می‌توانید برای پایان پخت برخی غذاها زمان عقب‌تری را تنظیم کنید. قبل از راه‌اندازی دستگاه، دکمه [8] را لمس کنید و با استفاده از حلقه کنترل زمان دیرتری را برای پایان کار تنظیم کنید.

دستگاه بعد از روشن شدن در حالت انتظار قرار می‌گیرد. زمان پایانی دیگر قابل تغییر نیست.

تغییر یا لغو

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

در صورت تمایل به لغو عملیات، دستگاه را با استفاده از دکمه ① روشن/خاموش، خاموش کنید. دیگر امکان ایجاد وقفه در عملیات با استفاده از دکمه [شروع/توقف وجود ندارد.

با عملکرد «پخت خودکار» شما می‌توانید طیف وسیعی از غذاها را طبخ نمایید. دستگاه بیشتر تنظیمات را به صورت خودکار برای شما انجام می‌دهد.

اطلاعات مربوط به برنامه‌ها

- نتیجه پخت تا حد زیادی به کیفیت مواد غذایی و ظرف پخت بستگی دارد. برای کسب بهترین نتیجه پخت، از مواد غذایی تازه و سالم و گوشت در دمای یخچال استفاده کنید.
- دستگاه مناسب‌ترین حالت گرمادهی و تنظیمات زمانی و دمایی را برای شما انتخاب می‌کند. فقط از شما خواسته می‌شود که وزن مواد را وارد کنید. تنظیم وزن خارج از دامنه وزن‌های ارائه شده امکان پذیر نیست.
- هنگام بریان کردن غذاهایی که دستگاه دما را برای شما انتخاب می‌کند، دماهای تا 300 درجه سانتی‌گراد می‌تواند در حافظه ذخیره شود. بنابراین، مطمئن شوید ظرف پخت مورد استفاده از مقاومت کافی در برابر حرارت برخوردار است.
- اطلاعاتی مانند ظرف پخت، طبقه فر یا افزودن مایعات در هنگام پخت در اختیار شما قرار داده می‌شود. برخی غذاها در هنگام پخت نیاز به برگرداندن، هم زدن و غیره دارند. این اطلاعات کمی بعد از شروع عملیات روی نمایشگر نشان داده می‌شود. یک هشدار صوتی زمان مناسب آنها را به شما یادآوری می‌کند.
- اطلاعات مربوط به ظروف پخت مناسب و توصیه‌هایی در ارتباط با آماده سازی غذا در پایان دفترچه راهنما ارائه شده است.

استفاده از پخت خودکار

با استفاده از حلقه کنترل، غذاهایی را که امکان پختن آنها با عملکرد پخت خودکار وجود دارد مرور کنید.

غذای خود را قبل از قرار دادن در محفظه پخت وزن کنید تا بتوانید وزن صحیح را تنظیم نمایید.

زمان پخت برحسب نوع و وزن غذا محاسبه می‌شود و قابل تغییر نیست.

1. دکمه [7] را لمس کنید. اولین غذا با رنگ سفید در پیش زمینه روشن می‌شود.
2. حلقه کنترل را برای تنظیم غذای مورد نظر بچرخانید.
3. دکمه [8] را لمس کنید. وزن با رنگ سفید در پیش زمینه روشن می‌شود.
4. حلقه کنترل را برای تنظیم وزن غذا بچرخانید. زمان پخت به صورت خودکار محاسبه می‌شود.
5. با استفاده از دکمه [شروع/توقف تنظیمات را تأیید کنید. یک پیغام در مورد لوازم جانبی و طبقه فر ظاهر می‌شود.
6. برای راه اندازی عملکرد، دکمه [شروع/توقف را فشار دهید. شمارش معکوس زمان پخت روی نمایشگر نشان داده می‌شود. خط دما برای غذاها ظاهر نمی‌شود. گرمایش دستگاه آغاز می‌شود.

با پایان گرفتن زمان پخت، یک هشدار صوتی به صدا در می‌آید. گرمادهی دستگاه متوقف می‌شود.

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

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 28

ایراد	علت احتمالی	راه حل/اطلاعات
دستگاه کار نمی‌کند.	ایراد فیوز.	کلید قطع جریان داخل جعبه فیوز را بررسی کنید.
	قطعی برق	بررسی کنید آیا چراغ آشنیزخانه یا سایر دستگاه‌های آشنیزخانه کار می‌کنند یا خیر.
"Sprache Deutsch" روی نمایشگر ظاهر می‌شود.	قطعی برق	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.
درب دستگاه باز نمی‌شود.	درب دستگاه به وسیله قفل کودک قفل شده است.	قفل کودک را با فشار دادن دکمه به مدت 4 ثانیه غیر فعال کنید. قفل می‌تواند در تنظیمات پایه غیر فعال شود.
درب دستگاه باز نمی‌شود؛ علامت روی نمایشگر روشن است.	درب دستگاه به دلیل عملکرد تمیزکاری قفل شده است.	صبر کنید تا محفظه پخت سرد شود و علامت خاموش شود.
دستگاه گرم نمی‌شود؛ علامت روی نمایشگر روشن است.	حالت آزمایشی را 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.
حلقه کنترل از نگهدارنده آن بر روی صفحه کنترل خارج شده است.	حلقه کنترل به صورت اتفاقی جدا شده است.	حلقه کنترل می‌تواند برداشته شود. حلقه کنترل را مجدداً روی پایه نگهدارنده آن بر روی صفحه کنترل قرار داده و فشار دهید تا درگیر شود و طبق معمول بچرخد.
حلقه کنترل دیگر نمی‌تواند به راحتی بچرخد.	زیر حلقه کنترل کثیفی وجود دارد.	حلقه کنترل می‌تواند برداشته شود. برای برداشتن حلقه کنترل، کافی است آن را از پایه نگهدارنده جدا کنید. همچنین، می‌توانید روی لبه بیرونی حلقه کنترل فشار دهید تا بیرون بیاید و بتوانید آنرا به راحتی بردارید. حلقه کنترل و پایه نگهدارنده آن بر روی دستگاه را آب استفاده از پارچه و آب و صابون با دقت تمیز کنید. سپس 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. حلقه کنترل را بیش از حد برندارید تا پایه نگهدارنده محکم بماند.

⚠ هشدار - خطر برق گرفتگی!

تعمیرات غیر مجاز 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"، برای مثال D0111 یا E0111 بر روی نمایشگر، دستگاه را با استفاده از دکمه روشن/خاموش، خاموش و روشن کنید.

در صورتی که ایراد موقتی بوده باشد، پیغام دیگر نمایش داده نمی‌شود. در صورت ظاهر شدن مجدد پیغام خطا، با مرکز خدمات پس از فروش تماس بگیرید و پیغام خطا را به طور دقیق ذکر نمایید.

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

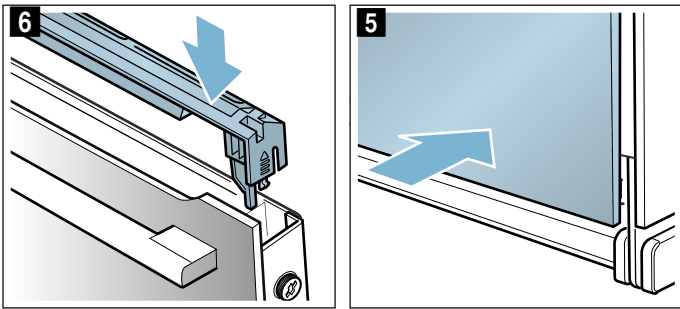
پیغامی روی نمایشگر ظاهر می‌شود که تأیید می‌کند حداکثر زمان کارکرد کامل شده است.

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 روشن/خاموش، 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.

5. قسمت پایین شیشه جلو را فشار دهید تا با یک صدای کلیک در محل خود جا بیفتد (شکل 5).
6. درب دستگاه را کمی باز کنید و حوله آشپزخانه را بردارید.
7. پیچ‌های سمت راست و چپ را دوباره ببندید.
8. درپوش را در محل خود قرار دهید و آن را فشار دهید تا با یک صدای کلیک جا بیفتد (شکل 6).

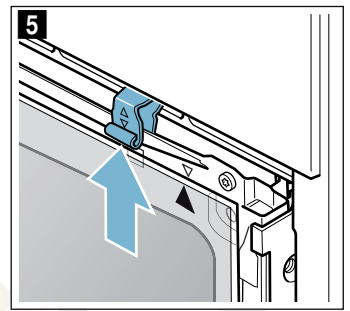


9. درب دستگاه را ببندید.

احتیاط!

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

6. دو نگهدارنده شیشه داخلی را به سمت بالا فشار دهید، اما آنها را بیرون نیاورید (شکل 5). شیشه را با یک دست نگه دارید. شیشه را بیرون بیاورید.



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

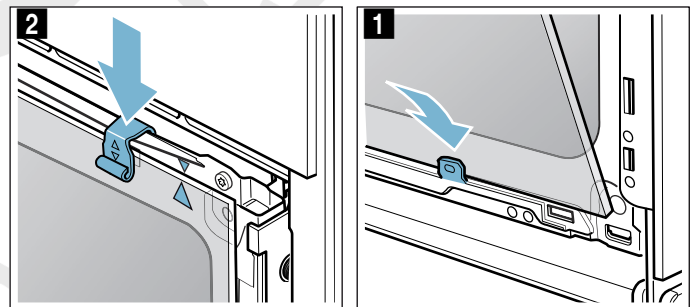
⚠ هشدار - خطر بروز جراحت!

- خراش روی شیشه درب دستگاه می‌تواند به یک ترک تبدیل شود. از تیغه شیشه پاک‌کن و لوازم یا مواد تمیزکننده تیز یا ساینده 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 لولاهای درب دور نگه دارید.

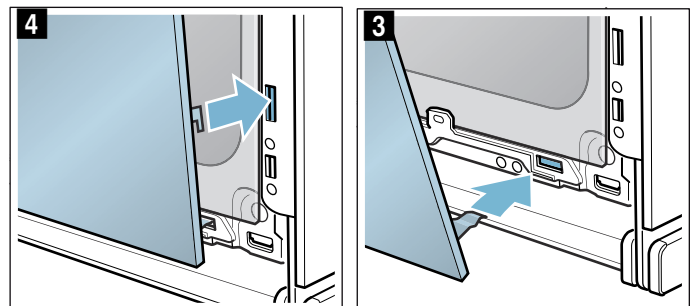
نصب مجدد درب دستگاه

هنگام نصب شیشه داخلی، مطمئن شوید فلش در سمت راست بالای شیشه قرار گرفته و با فلش روی قاب فلزی هم راستا باشد.

1. قسمت پایین شیشه داخلی را وارد پایه نگهدارنده کنید و بالای آن را محکم فشار دهید (شکل 1).
2. هر دو نگهدارنده به سمت پایین فشار دهید (شکل 2).



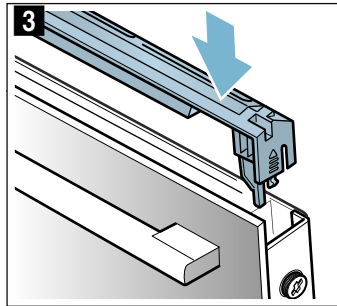
3. قسمت پایین شیشه جلویی را در نگهدارنده‌ها قرار دهید (شکل 3).
4. شیشه جلو را ببندید تا هر دو قلاب بالا روبروی دهانه‌ها قرار گیرند (شکل 4).



نصب مجدد درب دستگاه

درب دستگاه را در جهت عکس مراحل جدا کردن نصب کنید.

1. هنگام نصب درب فر، توجه کنید که هر دو لولا به صورت مستقیم وارد حفره‌ها شوند (شکل 1).
- هر دو لولا را 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.



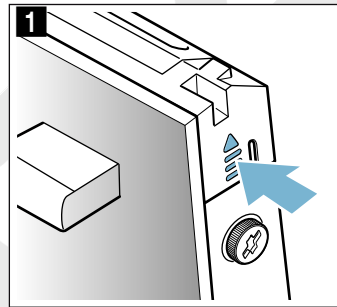
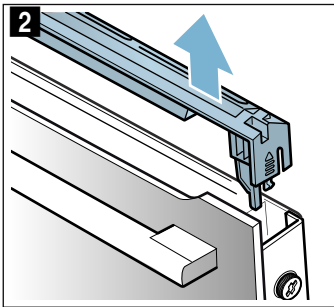
5. درب دستگاه را ببندید.

باز کردن و نصب مجدد شیشه‌های درب

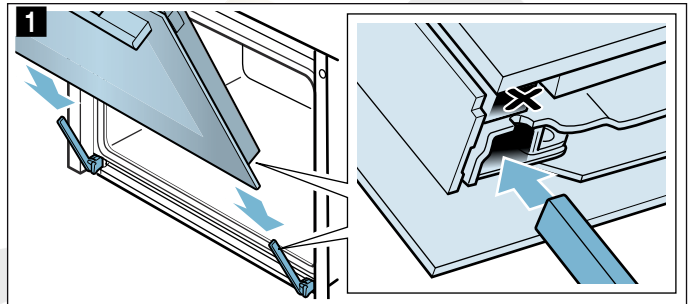
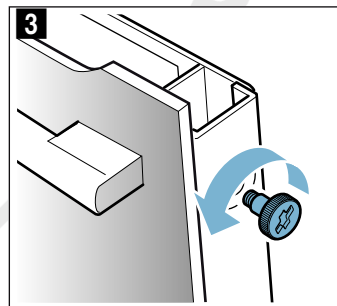
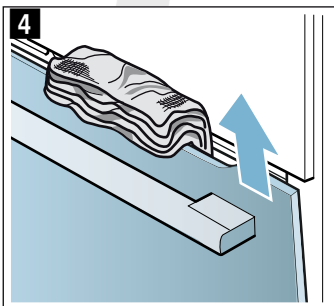
شیشه‌های درب دستگاه می‌توانند برای سهولت بخشیدن به عمل تمیزکاری باز شوند.

باز کردن شیشه درب

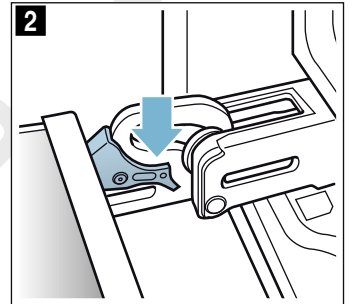
1. درب دستگاه را کمی باز کنید.
2. دو سمت راست و چپ درپوش را فشار دهید (شکل 1).
3. درپوش را بردارید (شکل 2).



4. پیچ‌های سمت راست و چپ درب دستگاه را باز کنید (شکل 3).
5. قبل از بستن درب، یک حوله آشپزخانه را چند بار تا کنید و بین درب قرار دهید (شکل 4).
- شیشه جلو را با حرکت دادن به سمت بالا بیرون بیاورید و آن را روی یک سطح صاف قرار دهید، به طوری که دستگیره به سمت پایین باشد.



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

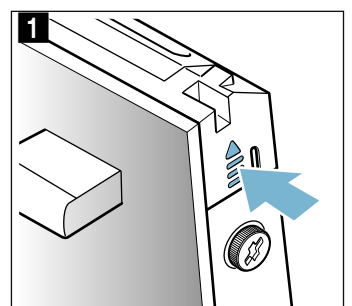
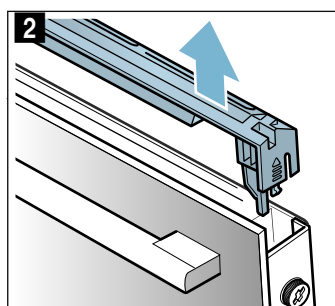


3. درب محفظه پخت را ببندید.

برداشتن درپوش درب

قسمت استیل درپوش درب می‌تواند تغییر رنگ دهد. برای تمیز کردن کامل آن، درپوش باید برداشته شود.

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.



ریل‌ها

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

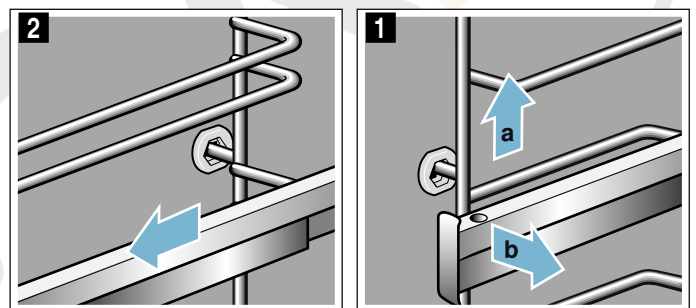
جدا کردن و نصب مجدد ریل‌ها

⚠ هشدار - خطر سوختگی!

ریل‌ها بسیار داغ می‌شوند. هرگز ریل‌های داغ را لمس نکنید. همیشه صبر کنید تا دستگاه سرد 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 به سمت خودتان بکشید و آن را بیرون بیاورید (شکل 2).

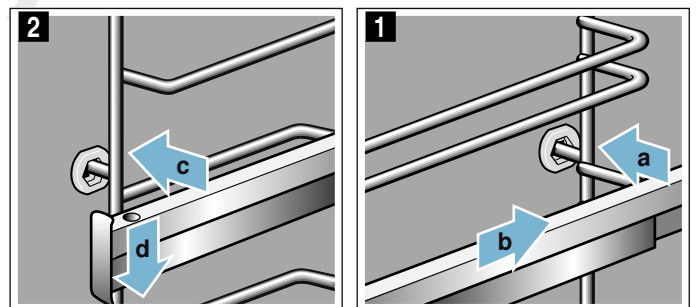


ریل‌ها را با استفاده ماده شوینده و اسفنج تمیز کنید. برای جرم‌های سنگین، از یک برس استفاده کنید.

نصب کردن ریل‌ها

هر کدام از ریل‌ها فقط در یکی از سمت‌های راست یا چپ قابل نصب هستند. ریل‌های تلسکوپی را باید به سمت خود بکشید.

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



درب دستگاه

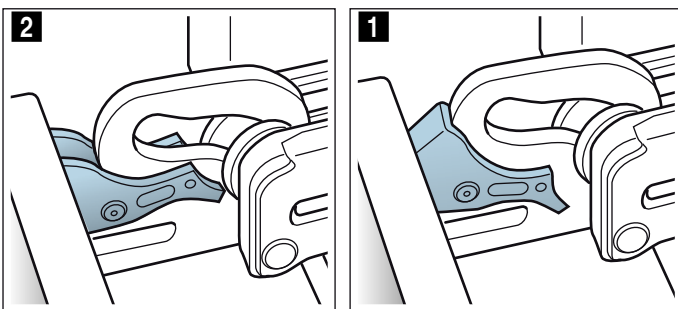
با مراقبت و تمیز کردن صحیح، دستگاه شما عملکرد کامل و ظاهر خود را برای مدت طولانی حفظ می‌کند. در این قسمت با نحوه جدا و تمیز کردن درب دستگاه آشنا خواهید شد.

جدا کردن و نصب مجدد 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 بسته‌اند (شکل 1)، درب دستگاه سر جای خود ثابت است. امکان جدا کردن آن وجود ندارد.

هنگامی که اهرم‌های ضامن برای جدا کردن درب فر باز می‌شوند (شکل 2)، لوله‌ها قفل می‌شوند. امکان بسته شدن ناگهانی آنها وجود ندارد.

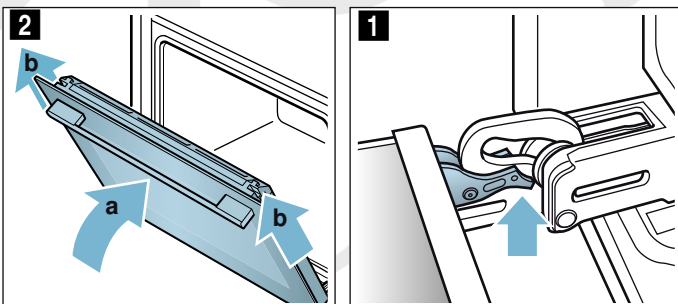


⚠ هشدار - خطر بروز جراحت!

- در صورتی که لولاها از جلو یا عقب 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 لولاهای درب دور نگه دارید.

جدا کردن 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 باز کنید (شکل 1).
3. درب دستگاه را تا جای ممکن ببندید **a**. دو سمت راست و چپ درب را با دو دست بگیرید و آن را به سمت بالا بکشید و بیرون بیاورید (شکل 2).



تغییر یا لغو

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

در صورت تمایل به لغو عملکرد تمیزکاری، دستگاه را با استفاده از دکمه روشن/خاموش، خاموش کنید. دیگر امکان ایجاد وقفه در عملیات با استفاده از دکمه [] شروع/توقف وجود ندارد.

تا زمانی که علامت [] مربوط به مکانیزم قفل بر روی نمایشگر خاموش نشده است، درب دستگاه قفل می‌ماند.

بعد از تمام شدن تمیزکاری

بعد از خنک شدن محفظه پخت، خاکسترهای به جا مانده در محفظه پخت، روی لوازم جانبی و اطراف دستگاه را با استفاده دستمال تمیز کنید.

پس از تمیز کاری، ممکن است ریل‌ها مقداری تغییر رنگ داده باشند. این موضوع تأثیری بر عملکرد آنها ندارد. ریل‌ها را با یک پارچه مرطوب تمیز کنید. سپس چندین بار ریل‌ها را بیرون بکشید.

⚠ هشدار - خطر آتش‌سوزی!

- باقی‌مانده غذاهای ریخته شده، چربی و آب گوشت می‌توانند در طی فرآیند تمیزکاری خودکار مشتعل شوند. قبل از راه‌اندازی عملکرد تمیزکاری خودکار، آلودگی‌های شدید را از محفظه پخت و لوازم جانبی تمیز کنید.
- قسمت بیرونی دستگاه هنگام تمیزکاری خیلی داغ می‌شود. هرگز اشیاء قابل اشتعال، به عنوان مثال حوله آشپزخانه را روی دستگیره فر آویزان نکنید. هیچ چیز را مقابل قسمت جلوی فر قرار ندهید. کودکان را از دستگاه دور نگاه دارید.

⚠ هشدار - خطر آسیب جدی به سلامت!

دستگاه هنگام تمیزکاری خیلی داغ می‌شود. پوشش نجسب سینی‌ها و قالب‌های پخت از بین می‌رود و گازهای سمی آزاد می‌شوند. هرگز برای تمیز کردن سینی‌ها و قالب‌های با پوشش نجسب از عملکرد تمیزکاری استفاده نکنید. فقط برای تمیز کردن لوازم جانبی لعاب‌دار از این عملکرد استفاده کنید.

تنظیم عملکرد تمیزکاری

قبل از تنظیم عملکرد تمیزکاری، مطمئن شوید کلیه دستورالعمل‌های آماده‌سازی رعایت شده است.

طول مدت هر کدام از گزینه‌های تمیزکاری از پیش تنظیم شده است و امکان تغییر آنها وجود ندارد.

1. دکمه [] را لمس کنید.
- تنظیمات تمیزکاری با رنگ سفید در پیش زمینه روشن می‌شود.
2. حلقه کنترل را برای تنظیم تمیزکاری بچرخانید.
3. با استفاده از دکمه [] شروع/توقف تنظیمات را تأیید کنید. پیغامی در ارتباط با آماده‌سازی‌های مورد نیاز برای عملکرد تمیزکاری ظاهر می‌شود.
4. برای راه‌اندازی عملکرد، دکمه [] شروع/توقف را فشار دهید. شمارش معکوس زمان بر روی نمایشگر نشان می‌شود. برای عملکرد تمیزکاری، خط دما روشن نمی‌شود. عملکرد تمیزکاری شروع می‌شود.

هنگام فعال بودن عملکرد تمیزکاری آشپزخانه را تهویه کنید.

کمی بعد از شروع به کار عملکرد، درب دستگاه قفل می‌شود. یک پیغام و علامت [] روی نمایشگر ظاهر می‌شود.

با تمام شدن فرآیند تمیزکاری، یک هشدار صوتی به صدا درمی‌آید. زمان 00 m 00 s روی نمایشگر نشان داده می‌شود. دکمه [] روشن/خاموش را برای خاموش کردن دستگاه فشار دهید.

تا زمانی که علامت [] مربوط به مکانیزم قفل بر روی نمایشگر خاموش نشده است، درب دستگاه باز نمی‌شود.

تنظیم زمان پایانی عقب‌تر

شما می‌توانید برای پایان عملیات زمان عقب‌تری را تنظیم کنید. قبل از راه‌اندازی دستگاه، دکمه [] را لمس کنید و با استفاده از حلقه کنترل زمان دیرتری را برای پایان کار تنظیم کنید.

دستگاه بعد از روشن شدن در حالت انتظار قرار می‌گیرد. زمان پایانی دیگر قابل تغییر نیست.

عملکرد تمیزکاری



محفظه پخت می‌تواند با استفاده از عملکرد تمیزکاری «سیستم پیرولیتیک» بدون زحمت تمیز شود. محفظه پخت با حرارت بسیار بالا گرم می‌شود. این حرارت باعث سوختن باقی‌مانده مواد حاصل بریان کردن، گریل و پخت می‌شود. شما می‌توانید یکی از سه حالت تمیزکاری را انتخاب نمایید.

تنظیم	سطح تمیزکاری	مدت
1	ملایم	حدود 1 ساعت و 15 دقیقه
2	متوسط	حدود 1 ساعت و 30 دقیقه
3	شدید	حدود 2 ساعت

هر چه محفظه پخت کثیف‌تر و مدت زمان وجود جرم‌ها بیشتر باشد، به تنظیمات تمیزکاری بالاتری نیاز است. تمیز کردن محفظه پخت در هر دو تا سه ماه یکبار کافی است. در صورت نیاز می‌توانید فر را در فواصل کوتاه‌تر تمیز کنید. یک چرخه تمیزکاری حدود 2.5 - 4.7 کیلووات ساعت برق مصرف دارد.

توجه

- درب دستگاه، با رسیدن دما به درجه‌ای مشخص به دلایل ایمنی به طور خودکار قفل می‌شود. تا زمانی که علامت (ق) مربوط به مکانیزم قفل بر روی نمایشگر خاموش نشده است، درب باز نمی‌شود.
- در طول فرآیند تمیزکاری چراغ محفظه پخت روشن نمی‌شود.

⚠️ هشدار - خطر سوختگی!

- محفظه پخت در طی فرآیند تمیزکاری بسیار داغ می‌شود. هرگز درب دستگاه را باز نکنید. صبر کنید تا دستگاه سرد گردد. کودکان را از دستگاه دور نگاه دارید.
- قسمت بیرونی دستگاه هنگام تمیزکاری خیلی داغ می‌شود. هرگز به درب دستگاه دست نزنید. صبر کنید تا دستگاه سرد گردد. کودکان را از دستگاه دور نگاه دارید.

قبل از راه‌اندازی عملکرد تمیزکاری

در طی فرآیند تمیزکاری، می‌توانید لوازم جانبی، مانند سینی همه منظوره یا سینی پخت را نیز تمیز کنید. قبل از شروع تمیزکاری، لکه‌های بزرگ را بردارید. لوازم جانبی را در طبقه دوم قرار دهید.

قسمت داخلی درب فر و لبه‌های محفظه‌های پخت در اطراف محل قرارگیری نوار درزگیر را تمیز کنید. نوار درزگیر را نسایید.

توجه: هنگام استفاده از عملکرد تمیزکاری، لوازم جانبی لعابی را نیز که همراه دستگاه ارائه شده است، می‌توانید هم زمان تمیز کنید. توری‌های سیمی نباید با استفاده از عملکرد تمیزکاری تمیز شوند. توری‌های سیمی برای تمیز شدن با عملکرد تمیزکاری مناسب نیستند؛ این عمل باعث تغییر رنگ آنها می‌شود. سایر لوازم جانبی قابل تمیز شدن با عملکرد تمیزکاری در جدول لوازم جانبی مشخص شده‌اند. ← «وسایل جانبی» در

صفحه 10

توجه

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

تمیز نگه داشتن دستگاه

دستگاه را همیشه تمیز نگه دارید و آلودگی‌ها را بلافاصله تمیز کنید تا از تشکیل جرم‌های سنگین جلوگیری شود.

نکته

- محفظه پخت را بعد از هر بار استفاده تمیز کنید. این کار مانع از تشکیل جرم‌های سنگین می‌شود.
- رگه‌های آهکی، چربی، نشاسته و سفیده تخم مرغ را همیشه بلافاصله تمیز کنید.
- برای پخت کیک‌های آبدار از سینی همه منظوره استفاده کنید.
- برای بریان کردن از ظرف مناسب، برای مثال ظرف مخصوص بریان کردن استفاده کنید.

صفحه کنترل	آب صابون داغ: با یک دستمال آشپزخانه تمیز کنید و با پارچه نرم خشک کنید. از شیشه‌شوی یا تیغه شیشه پاککن استفاده نکنید.
شیشه‌های درب	آب صابون داغ: با یک دستمال آشپزخانه تمیز کنید و با پارچه نرم خشک کنید. از تیغه شیشه پاککن یا سیم ظرفشویی 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، امکان برطرف کردن لکه‌ها وجود نخواهد داشت.
داخل دستگاه	محلول آب و صابون گرم یا محلول 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 وجود جرم‌های سنگین، از سیم ظرفشویی یا گاز پاککن استفاده کنید. بعد از تمیز کردن محفظه پخت، درب آن را باز بگذارید تا خشک شود. بهتر است از عملکرد تمیزکاری استفاده شود. ← «عملکرد تمیزکاری» در صفحه 20
سروپوش شیشه‌ای لامپ فر	آب صابون داغ: با یک دستمال آشپزخانه تمیز کنید و با پارچه نرم خشک کنید. در صورت جرم گرفتگی بیش از حد محفظه پخت، از گاز پاککن استفاده کنید.
پوشش استیل ضدزنگ درب	تمیزکننده استیل ضدزنگ: دستورالعمل‌های شرکت سازنده را رعایت کنید. از مواد نگهداری سطوح استیل ضدزنگ استفاده نکنید. برای انجام تمیزکاری، پوشش درب را جدا کنید.
ریل‌ها	آب صابون داغ: ابتدا خیس کرده و سپس با یک دستمال ظرفشویی و یا یک برس تمیز کنید.
سیستم تلسکوپ	آب صابون داغ: با دستمال آشپزخانه یا برس تمیز کنید. مواد روانکاری ریل‌های تلسکوپ را تمیز نکنید - بهتر است آنها را زمانی که به داخل فشار داده شده‌اند تمیز کنید. از ماشین ظرفشویی استفاده نکنید.
لوازم جانبی	آب صابون داغ: ابتدا خیس کرده و سپس با یک دستمال ظرفشویی و یا یک برس تمیز کنید. در صورت وجود جرم‌های سنگین، از سیم ظرفشویی استفاده کنید.

ماده تمیزکننده



با مراقبت و تمیز کردن صحیح، دستگاه شما عملکرد کامل و ظاهر خود را برای مدت طولانی حفظ می‌کند. ما در این قسمت روش‌های صحیح مراقبت و تمیز کردن دستگاه 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. برحسب مدل دستگاه، ممکن است کلیه قسمت‌های داخل فهرست در دستگاه شما موجود نباشند.

احتیاط!

خطر آسیب رسیدن 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،
- گاز پاککن‌های مخصوص سطوح داغ.

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 محصول را رعایت کنید.

⚠ هشدار - خطر سوختگی!

دستگاه بسیار داغ می‌شود. هرگز سطوح داخلی یا المنت‌های حرارتی را لمس نکنید. همیشه صبر کنید تا دستگاه سرد شود. اجازه ندهید کودکان بیش از حد به اجاق نزدیک شوند.

سطح تمیز کردن

سطوح خارجی دستگاه

استیل ضد زنگ جلوی دستگاه	آب صابون داغ: با یک دستمال آشپزخانه تمیز کنید و با پارچه نرم خشک کنید. رگه‌های آهکی، چربی، نشاسته و سفیده تخم مرغ را بلافاصله تمیز کنید. در زیر رگه‌های این مواد، زنگ زدگی ایجاد می‌شود. مواد تمیزکننده مناسب سطوح استیل ضدزنگ داغ در مرکز خدمات پس از فروش یا فروشگاه‌های تخصصی موجود است. لایه‌های نازک از ماده را با دستمال نرم روی سطح بمالید.
پلاستیک	آب صابون داغ: با یک دستمال آشپزخانه تمیز کنید و با پارچه نرم خشک کنید. از شیشه‌شوی یا تیغه شیشه پاککن استفاده نکنید.
سطوح رنگ شده	آب صابون داغ: با یک دستمال آشپزخانه تمیز کنید و با پارچه نرم خشک کنید.

گرم نگه داشتن بلند مدت





لوگوی سازنده	نمایش داده شود* نمایش داده نشود
زمان روشن ماندن 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)
حالت گرم نگه داشتن بلند مدت	فعال غیرفعال*
تنظیمات کارخانه	به حال اول برگردانده شود به حال اول برگردانده نشود*
* تنظیمات کارخانه (تنظیمات کارخانه ممکن است بر اساس مدل دستگاه متفاوت باشد)	

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.



- با استفاده از حلقه کنترل حالت گرم نگه داشتن بلند مدت  را انتخاب کنید.
- دکمه  را لمس کنید.
دما با رنگ سفید در پیش زمینه روشن می‌شود.
- با استفاده از حلقه کنترل دمای مورد نظر را تنظیم کنید.
- قبل از راه‌اندازی عملکرد، دکمه  را لمس کنید.
زمان پخت با رنگ سفید در پیش زمینه روشن می‌شود.
- زمان پخت مورد نظر را با استفاده از حلقه کنترل تنظیم کنید.
توجه: زمان پایان پخت نمی‌تواند به تأخیر انداخته شود.
- برای راه‌اندازی عملکرد، دکمه  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  روشن/خاموش را برای خاموش کردن دستگاه فشار دهید.

توجه: در صورت باز کردن درب دستگاه، 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  روشن/خاموش، خاموش کنید. دیگر امکان ایجاد وقفه در عملیات با استفاده از دکمه  شروع/توقف وجود ندارد.

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

قطعی 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  را حدود 3 ثانیه لمس کنید.
اطلاعات مربوط به فرآیند روی نمایشگر ظاهر می‌شود.
- دکمه  را فشار دهید تا اطلاعات تأیید شود.
ابتدا تنظیمات «زبان» روی نمایشگر ظاهر می‌شود.
- دکمه  را لمس کنید.
تنظیمات ساعت ظاهر می‌شود.
- حلقه کنترل را برای تغییر ساعت بچرخانید.
- دکمه  را حدود 3 ثانیه فشار داده و نگه دارید تا تنظیمات تأیید شود.
پیغامی روی نمایشگر ظاهر می‌شود که تأیید می‌کند تنظیمات ذخیره شده است.

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.

1. دکمه ۱ را حدود 3 ثانیه لمس کنید. اطلاعات مربوط به فرآیند روی نمایشگر ظاهر می‌شود.
2. دکمه ۲ را فشار دهید تا اطلاعات تأیید شود. ابتدا تنظیمات «زبان» روی نمایشگر ظاهر می‌شود. برای انجام تنظیمات مورد نظر حلقه کنترل را بچرخانید.
3. دکمه ۳ را لمس کنید. تنظیمات بعدی روی نمایشگر نشان داده می‌شود و با استفاده از حلقه کنترل قابل تغییر است.
4. برای مرور کلیه تنظیمات، دکمه ۴ را لمس کنید و با استفاده از حلقه کنترل تغییرات مورد نیاز را اعمال کنید.
5. بعد از اتمام این مرحله، دکمه ۵ را حدود 3 ثانیه فشار داده و نگه دارید تا این تنظیمات تأیید شود.
6. پیغامی روی نمایشگر ظاهر می‌شود که تأیید می‌کند تنظیمات ذخیره شده است.

لغو تنظیمات

در صورتی که مایل نیستید تغییرات ذخیره شوند، می‌توانید دکمه ۱ روشن/خاموش 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.

تنظیم	گزینه‌ها
زبان دستگاه	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	فعال غیر فعال* (صدا برای دکمه ۱ روشن/خاموش باقی می‌ماند)
روشنایی نمایشگر	5 سطح
نمایش ساعت	خاموش دیجیتال*
چراغ	هنگام عملیات خاموش هنگام عملیات روشن*
قفل کودک	فقط قفل کردن دکمه‌ها* فقط کردن درب و دکمه‌ها
حالت عملکرد بعد از روشن شدن دستگاه	حالت‌های گرمادهی* پخت خودکار
تاریک شدن نمایشگر در شب	غیر فعال* فعال

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 ۱ روشن/خاموش، خاموش شود.

فعال و غیرفعال کردن

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

در هر دو حالت، دکمه ۳ را حدود 4 ثانیه لمس کنید.

یک پیغام تأیید روی نمایشگر ظاهر می‌شود.

وقتی دستگاه روشن است، دکمه ۳ با رنگ قرمز روشن می‌شود. وقتی دستگاه خاموش است، دکمه ۳ دیگر روشن نیست.

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



- تنظیمات بعد از چند ثانیه اعمال می‌شود، با دکمه [C] را دو بار لمس کنید. زمان پایان پخت در پایین حالت عملکرد و دما یا سطح حرارتی نشان داده می‌شود.
- برای راه اندازی عملکرد، دکمه [C] 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 [C] زمان پخت دیگری را تنظیم کنید، یا با استفاده از دکمه [C] شروع/توقف عملیات را بدون تعیین زمان پخت ادامه دهید.

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

تغییر یا لغو

برای تغییر زمان پایان پخت، عملیات را با استفاده از دکمه [C] شروع/توقف متوقف کنید و دکمه [C] 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 [C] 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 [C] شروع/توقف بلافاصله راه‌اندازی 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.

تنظیم تایمر

تایمر در کنار سایر تنظیمات کار می‌کند. در هر زمانی می‌توانید آن را تنظیم کنید، حتی وقتی دستگاه خاموش است. 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 [C] را لمس کنید.

علامت با رنگ قرمز روشن می‌شود. زمان تایمر با رنگ سفید در پیش زمینه نمایشگر روشن می‌شود.

2. با استفاده از حلقه کنترل زمان تایمر را تنظیم کنید.

3. دکمه [C] را لمس کنید تا عملیات آغاز شود.

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 بر روی نمایشگر قابل مشاهده باقی می‌ماند. هنگامی که یک عملیات در حال انجام است، تنظیمات مربوط به آن در پیش زمینه نشان داده می‌شود. با لمس کردن علامت [C]، 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 [C] 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.

4. برای راه اندازی عملکرد، دکمه **▷** 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 **⌚** زمان پخت دیگری را تنظیم کنید، یا با استفاده از دکمه **▷** شروع/توقف عملیات را بدون تعیین زمان پخت ادامه دهید.

بعد از آماده شدن غذا، دستگاه را با استفاده از دکمه **Ⓛ** روشن/خاموش، خاموش کنید.

تغییر یا لغو

برای تغییر زمان پخت، دکمه **⌚** را لمس کنید. زمان پخت با رنگ سفید روشن می‌شود و می‌تواند با استفاده از حلقه کنترل تغییر داده شود. برای تأیید تنظیمات، دکمه **Ⓛ** را لمس کنید.

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

تنظیم زمان پایان پخت

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

توجه

- غذا را برای مدت طولی داخل محفظه پخت رها نکنید 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 عملکرد، و دما یا سطح حرارتی را تنظیم کنید.
2. زمان پخت را تنظیم کنید.

گزینه‌های تنظیم زمان

دستگاه دارای گزینه‌های مختلف تنظیم زمان است.

گزینه تنظیم زمان	استفاده
⌚ زمان پخت	بعد از پایان گرفتن زمان پخت، عملکرد دستگاه به طور خودکار متوقف می‌شود.
⌚ زمان پایان پخت	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 لمسی **⌚** 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 دقیقه‌ای.

1. حالت عملکرد، و دما یا سطح حرارتی را تنظیم کنید.
2. قبل از راه اندازی عملکرد، دکمه **⌚** را لمس کنید.
3. زمان پخت با رنگ سفید در پیش زمینه روشن می‌شود. حلقه کنترل را برای تنظیم زمان پخت بچرخانید.



تنظیمات بعد از چند ثانیه اعمال می‌شود، یا دکمه **Ⓛ** را دو بار لمس کنید. زمان پخت در پایین حالت عملکرد و دما یا سطح حرارتی نشان داده 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
- المنت بالا/پایین

برای آنکه پخت مناسب و یکدست غذا تضمین شود، تا قبل از تمام شدن پیش گرمایش 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 تنظیمات

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

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 ① روشن/خاموش، خاموش کنید.

توجه: شما می‌توانید مدت زمان پخت و زمان پایانی را برای عملکرد دستگاه تنظیم کنید. ← «گزینه‌های تنظیم زمان» در صفحه 15

تغییر

بعد از شروع کار دستگاه، دما در پیش زمینه 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.

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.

انواع گرمادهی قابل تنظیم به صورت مستقیم عبارتند از:

- هوای داغ چرخشی
- المنت بالا/پایین

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 حلقه کنترل دما را تنظیم کنید.
3. برای راه اندازی عملکرد، دکمه [] شروع/توقف را فشار دهید. گرمایش دستگاه آغاز می‌شود.

انتخاب یکی از حالت‌های عملکرد

بعد از اینکه دستگاه روشن شد، حالت عملکرد پیش فرض دستگاه نمایش داده می‌شود. شما می‌توانید با استفاده از دکمه **▷** شروع/توقف بلافاصله این عملکرد را آغاز کنید.

اگر قصد دارید حالت عملکرد متفاوتی را انتخاب کنید، می‌توانید شرح دقیق این حالت‌ها را در فصل‌های مربوطه مطالعه کنید.

موارد زیر همیشه صدق می‌کنند:

1. دکمه مناسب را لمس کنید. علامت با رنگ قرمز روشن می‌شود.
2. حلقه کنترل را برای تغییر دادن گزینه پیش زمینه بچرخانید.
3. در صورت نیاز، تنظیمات دیگر را نیز انجام دهید. برای این منظور، دکمه مناسب را لمس کنید و مقدار مورد نظر را با استفاده از حلقه کنترل تغییر دهید.
4. برای راه اندازی عملکرد، دکمه **▷** شروع/توقف را فشار دهید. دستگاه شروع به کار می‌کند.

تنظیم نوع گرمادهی و دما

در صورتی «حالت‌های گرمادهی» انتخاب نشده است، دکمه **□** را لمس کنید. علامت با رنگ قرمز روشن می‌شود و اولین نوع گرمادهی به همراه دمای پیش فرض روی نمایشگر ظاهر می‌شود.

مثال نمایش داده شده در شکل: هوای داغ کم مصرف **□** در 195 درجه سانتی‌گراد.

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



2. دکمه **□** را لمس کنید. دما با رنگ سفید در پیش زمینه روشن می‌شود.
3. با استفاده از حلقه کنترل دما را تنظیم کنید.



استفاده از دستگاه

پیشتر با کنترل‌ها و نحوه کار آنها آشنا شده‌اید. اینک نحوه تنظیم دستگاه را توضیح خواهیم داد. متوجه خواهید شد که وقتی دستگاه را خاموش و روشن می‌کنید چه اتفاقی می‌افتد، و نحوه انتخاب عملکردهای دستگاه را فرا خواهید گرفت.

روشن و خاموش کردن دستگاه

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

توجه: تنظیم قفل کودک و تایمر در زمان خاموش بودن دستگاه نیز امکان‌پذیر است. 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 **①** روشن/خاموش 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.

توجه: در تنظیمات پایه، می‌توانید تعیین کنید که کدام حالت عملکرد بعد از روشن کردن دستگاه نمایش داده شود. **← «تنظیمات پایه»** در صفحه 17

خاموش کردن دستگاه

دکمه **①** روشن/خاموش را برای خاموش کردن دستگاه فشار دهید.

تمام عملکردهای در جریان لغو می‌شوند.

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

توجه: در تنظیمات پایه می‌توانید تعیین کنید که هنگام خاموش کردن دستگاه، ساعت نشان داده شود یا خیر. **← «تنظیمات پایه»** در صفحه 17

شروع عملیات

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 **▷** شروع/توقف را حدود 3 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.

دستگاه را بعد از زمان تعیین شده با استفاده از دکمه ① روشن/خاموش، 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 دستگاه 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 آموزش‌های 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. حلقه کنترل را بچرخانید تا زبان مورد نظر تنظیم شود.
2. دکمه ② را برای تأیید فشار دهید. تنظیمات بعدی ظاهر می‌شود.

تنظیم ساعت

مقدار اولیه ساعت، عدد "12:00" است.

1. با استفاده از حلقه کنترل ساعت را تنظیم کنید.
2. دکمه ③ 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 اولین استفاده از دستگاه برای آماده سازی غذا، محفظه پخت و لوازم جانبی باید تمیز شوند.

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 بسته بندی، مانند دانه‌های پلی استایرن از داخل فر خارج شده است. قبل از گرم کردن دستگاه، سطوح صاف داخل محفظه پخت را با پارچه نرم و مرطوب تمیز کنید. وقتی دستگاه در حال گرمایش است، هوای آشپزخانه را تهویه کنید.

تنظیمات مشخص شده را انجام دهید. نحوه تنظیم دما و نوع گرمادهی را می‌توانید در بخش بعدی مطالعه نمایید. ← «استفاده از دستگاه» در

صفحه 13

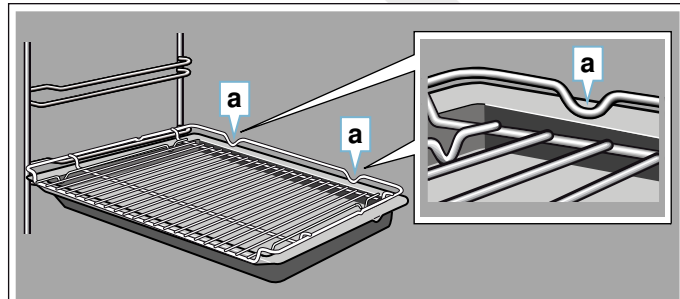
تنظیمات

حالت گرمادهی	المنت بالا/پایین <input type="checkbox"/>
دما	240 درجه سانتی‌گراد
زمان پخت	1 ساعت

ترکیب کردن لوازم جانبی

HEZ625071	سینی گریل پیرولیتیک	برای استفاده به جای توری سیمی در هنگام گریل کردن یا به عنوان ترشح‌گیر. فقط قابل استفاده در داخل سینی همه منظوره.
HEZ327000	سنگ پخت نان پیرولیتیک	برای تهیه نان و نان ساندویچی خانگی و پیتزاهایی که به نان ترد نیاز دارند. سنگ پخت نان باید در دمای توصیه شده از قبل گرم شود.
HEZ915001	ظرف شیشه‌ای مخصوص بریان کردن (5.1 لیتر)	برای تهیه خوراک و سوفله. برای حالت عملکرد «غذاها» بسیار مناسب است.
HEZ864000	سینی شیشه‌ای	برای بریان کردن تکه‌های بزرگ مواد، پخت نان و شیرینی‌های مرطوب.
HEZ636000	سینی شیشه‌ای	برای گراتینه، سبزیجات و محصولات پخته شده آماده.
HEZ638170	سیستم تلسکوپی، 1 طبقه پیرولیتیک	ریل‌های تلسکوپی در طبقه 2، و امکان بیرون کشیدن کامل لوازم جانبی را بدون خطر واژگون شدن آنها، فراهم می‌آورد.
HEZ638270	سیستم تلسکوپی، 2 طبقه پیرولیتیک	ریل‌های تلسکوپی در طبقات 2 و 3 امکان بیرون کشیدن کامل لوازم جانبی را بدون خطر واژگون شدن آنها، فراهم می‌آورد.
HEZ638370	سیستم تلسکوپی، 3 طبقه پیرولیتیک	ریل‌های تلسکوپی در طبقات 1، 2 و 3 امکان بیرون کشیدن کامل لوازم جانبی را بدون خطر واژگون شدن آنها، فراهم می‌آورد.
HEZ660060	نوار تزئینی	برای پوشاندن طبقه زیری کابینت و پایه دستگاه.

شما می‌توانید توری سیمی و سینی همه منظوره را جهت جمع‌آوری چکه‌های مایعات هم‌زمان در فر قرار دهید.
هنگام قرار دادن توری سیمی، مراقب باشید 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 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.
لطفاً هنگام خرید، شماره دقیق لوازم جانبی اختیاری را قید نمایید.

توجه: کلیه لوازم جانبی اختیاری برای همه دستگاه‌ها مناسب نیستند. هنگام خرید، همیشه شماره محصول (E no.) دستگاه خود را به طول صحیح قید کنید. ← «خدمات مشتریان» در صفحه 26

شماره سفارش	لوازم جانبی اختیاری
HEZ634000	توری سیمی برای ظروف مخصوص فر، قالب‌های کیک و ظروف پخت و گریل و بریان کردن مواد غذایی.
HEZ632070	سینی همه منظوره پیرولیتیک برای کیک‌های تر، شربنی، غذاهای یخ‌زده و تکه‌های بزرگ کباب. همچنین می‌تواند برای جمع‌آوری چکه‌های چربی در هنگام گریل مستقیم بر روی توری سیمی زیر آن قرار دادن شود.
HEZ631070	سینی پخت پیرولیتیک برای نان‌ها و شیرینی‌ها و مواد غذایی کوچک.
HEZ324000	توری سیمی برای سینی همه‌منظوره برای گوشت، ماکیان، ماهی. برای قرار دادن داخل سینی همه منظوره جهت جمع‌آوری چکه‌های چربی و آب گوشت.
HEZ633070	ماهی‌تابه Profi برای پخت مواد غذایی در مقدار زیاد.
HEZ633001	درپوش مخصوص ماهی‌تابه Profi درپوش، ماهی‌تابه را به ظرف مخصوص بریان کردن تبدیل می‌کند.
HEZ617000	سینی پیتزا برای پیتزا و کیک‌های بزرگ گرد.

لوازم جانبی دستگاه

دستگاه شما همراه با تعدادی لوازم جانبی ارائه شده است. در این قسمت با لوازم جانبی دستگاه و اطلاعات مربوط به نحوه استفاده صحیح از آنها آشنا خواهید شد.

لوازم جانبی ارائه شده

دستگاه شما با لوازم جانبی زیر تجهیز شده است:

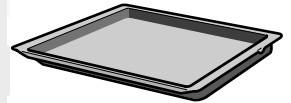
توری سیمی

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



سینی همه منظوره

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



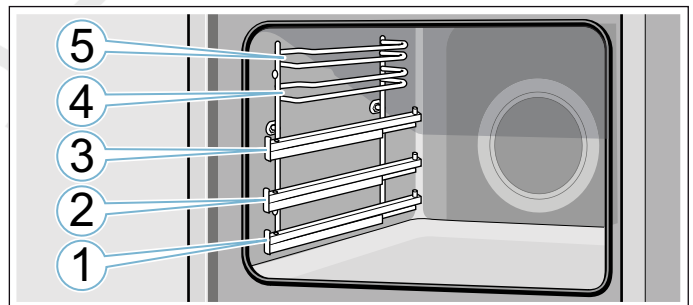
فقط از لوازم جانبی اصل استفاده کنید. زیرا بطور خاص برای دستگاه شما طراحی و ساخته شده‌اند.

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. طبقه‌ها از پایین به بالا شماره می‌شوند.

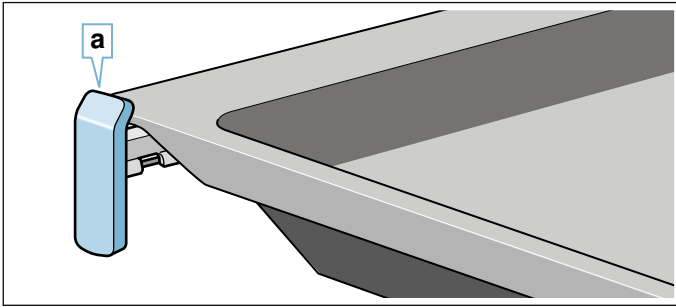


هنگام استفاده از طبقه‌های 4 و 5، همیشه لوازم جانبی را بین دو میله راهنما جای دهید.

لوازم جانبی می‌توانند بدون واژگون شدن تقریباً تا نیمه بیرون کشیده شوند. با ریل‌های تلسکوپی طبقه‌های 1، 2 و 3، می‌توانید لوازم جانبی را بیشتر بیرون بیاورید.

مطمئن شوید که لوازم جانبی در پشت برجستگی **a** روی ریل تلسکوپی قرار گرفته است.

مثال نمایش داده شده در شکل: سینی همه منظوره



وقتی ریل‌های تلسکوپی به طور کامل بیرون کشیده شدند، در محل قفل می‌شوند. این موضوع، قرار دادن لوازم جانبی را آسان‌تر می‌کند. برای باز کردن سیستم قفل، ریل‌های تلسکوپی را با اعمال کمی نیرو به داخل محفظه فر فشار دهید.

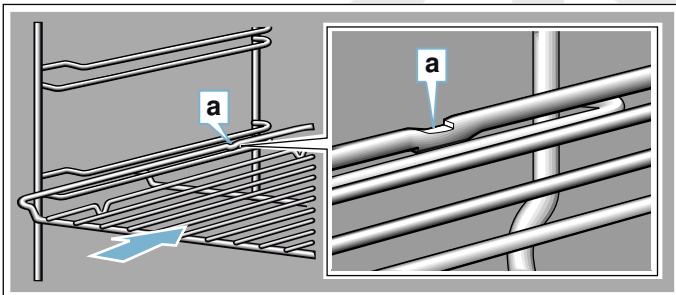
توجه

- توجه کنید که لوازم جانبی همیشه در جهت صحیح داخل محفظه پخت قرار داده شوند.
- لوازم جانبی را همیشه به طور کامل وارد محفظه پخت نمایید تا با درب در تماس قرار نگیرد.

عملکرد قفل

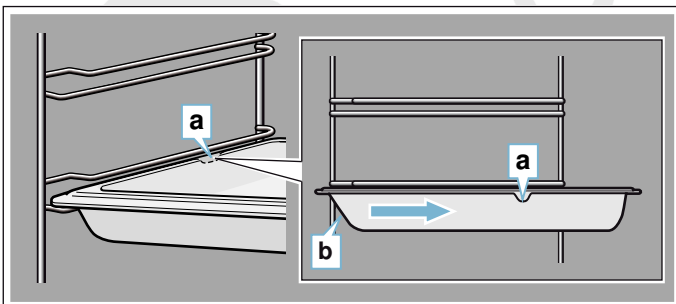
وقتی لوازم جانبی تقریباً تا نیمه بیرون کشیده شوند، قفل می‌گردند. عملکرد قفل از واژگون شدن لوازم جانبی در هنگام بیرون کشیدن آنها جلوگیری می‌کند. لوازم جانبی باید به شکل صحیح داخل محفظه پخت قرار داده شوند تا عملکرد محافظت در برابر واژگونی درست عمل کند.

هنگام قرار دادن توری سیمی، مطمئن شوید برجستگی **a** در عقب و به سمت پایین قرار گیرد. قسمت باز توری سیمی باید طرف درب دستگاه و سمت منحنی شکل آن رو به پایین باشد.



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

مثال نمایش داده شده در شکل: سینی همه منظوره



حالت‌های گرمادهی

هنگام پخت در دماهای بسیار بالا، دستگاه دما را بعد از مدتی کاهش می‌دهد.

برای آنکه بتوانید نوع گرمادهی مناسب غذای خود را بیابید، تفاوت‌ها و کاربردهای آنها را در این توضیح داده‌ایم. علامت‌های مربوط به حالت‌های گرمادهی در به خاطر سپردن آنها به شما کمک می‌کند.


حالت گرمادهی	دما	استفاده
 هوای داغ چرخشی	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 خصوص برای کیک‌های با مواد رویی آبدار مناسب است. حرارت به صورت یکنواخت از بالا و پایین توزیع می‌شود.
 هوای داغ کم مصرف	275-30 درجه سانتی‌گراد	برای پخت غذای انتخاب شده با مصرف بهینه انرژی در یک طبقه بدون گرمایش. فن حرارت المنت حلقوی داخل دیواره پشتی فر را که با مصرف بهینه انرژی تنظیم شده است، به طور یکنواخت در اطراف محفظه پخت توزیع می‌کند.
 المنت بالا/پایین کم مصرف	300-30 درجه سانتی‌گراد	برای پخت غذای انتخاب شده در حالت مصرف بهینه انرژی. حرارت به صورت یکنواخت از بالا و پایین توزیع می‌شود.
 گریل با هوای داغ	300-30 درجه سانتی‌گراد	برای بریان کردن مرغ، ماهی کامل و تکه‌های بزرگ گوشت. المنت بالا و فن به تناوب روشن و خاموش می‌شوند. هوای داغ توسط فن پیرامون مواد غذایی به گردش درمی‌آید.
 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 پخت پیتزا	275-30 درجه سانتی‌گراد	برای پخت پیتزا و غذاهایی که نیاز به حرارت زیاد از زیر دارند. المنت پایین و المنت حرارتی حلقوی دیواره پشت دستگاه داغ می‌شوند.
 یخ‌زدایی	60-30 درجه سانتی‌گراد	برای یخ‌زدایی آرام مواد منجمد.

مقادیر پیش تنظیم

برای هر کدام از حالت‌های گرمادهی، دستگاه یک دما یا سطح حرارتی از پیش تنظیم شده را نشان می‌دهد. شما می‌توانید این مقدار را قبول کنید یا آن را در قسمت تنظیمات تغییر دهید.

اطلاعات بیشتر

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

دکمه  را لمس کنید. اطلاعات برای چند ثانیه روی نمایشگر ظاهر خواهد شد. از حلقه کنترل 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 محفظه پخت

عملکردهای محفظه پخت استفاده از دستگاه را آسان‌تر می‌سازد. این عملکردها، برای مثال، امکان بهتر روشن شدن محفظه پخت را فراهم می‌آورند و یک فن خنک‌کننده مانع از داغ شدن بیش از حد دستگاه می‌شود.

باز کردن درب دستگاه

در صورتی که درب دستگاه را هنگام عملیات باز کنید، عملیات متوقف خواهد شد. با بسته شدن درب دستگاه، عملیات ادامه می‌یابد.

روشنایی داخلی دستگاه

وقتی درب دستگاه را باز می‌کنید، چراغ داخل آن روشن می‌شود. اگر درب دستگاه بیش از 5 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. با پایان گرفتن عملیات، چراغ خاموش می‌شود.

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

فن خنک‌کننده

فن خنک‌کننده 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، دستگاه بسیار داغ خواهد شد.

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

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 سمت راست به رنگ قرمز درمی‌آید. هنگام پیش گرمایش محفظه پخت، بهترین زمان برای قرار دادن غذا در داخل فر وقتی است که خط به طور کامل قرمز شده باشد.
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 تیرمتر 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 عملکرد

دستگاه شما دارای حالت‌های عملکرد مختلفی است که استفاده از آن را آسان‌تر می‌کند. شرح دقیق آنها را می‌توانید در قسمت‌های مربوطه ببابید.

حالت عملکرد	استفاده
حالت‌های گرمادهی	برای پخت بهتر غذا، حالت‌های گرمادهی مختلفی وجود دارد که به دقت تنظیم شده‌اند.
پخت خودکار	برای بسیاری از غذاها، تنظیمات مناسب از قبل برنامه‌ریزی شده‌اند.
سیستم پیرولیتیک	عملکرد تمیزکاری، محفظه پخت را به طور تقریباً خودکار تمیز می‌کند.

دکمه‌ای که بر روی نمایشگر دارای مقادیر قابل تنظیم است یا در پیش زمینه نمایش داده می‌شود، به رنگ قرمز در می‌آید.

حلقه کنترل

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

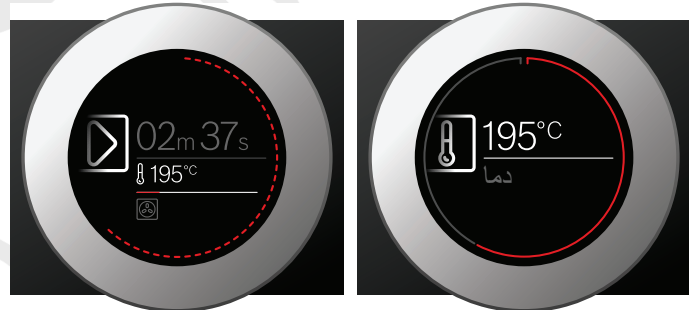
در برخی لیست‌های انتخاب، مانند دما، باید حلقه کنترل را با رسیدن به کمترین یا بیشترین مقدار در جهت مخالف بچرخانید. اما، به طور مثال برای حالت‌های گرمادهی، بعد از گزینه آخر مجدداً گزینه اول نشان داده می‌شود.

نمایشگر

نمایشگر 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 شده است. 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 حلقه کنترل تغییر می‌دهید، تنها همین مقدار بزرگتر نشان داده می‌شود.



حلقه نمایشگر

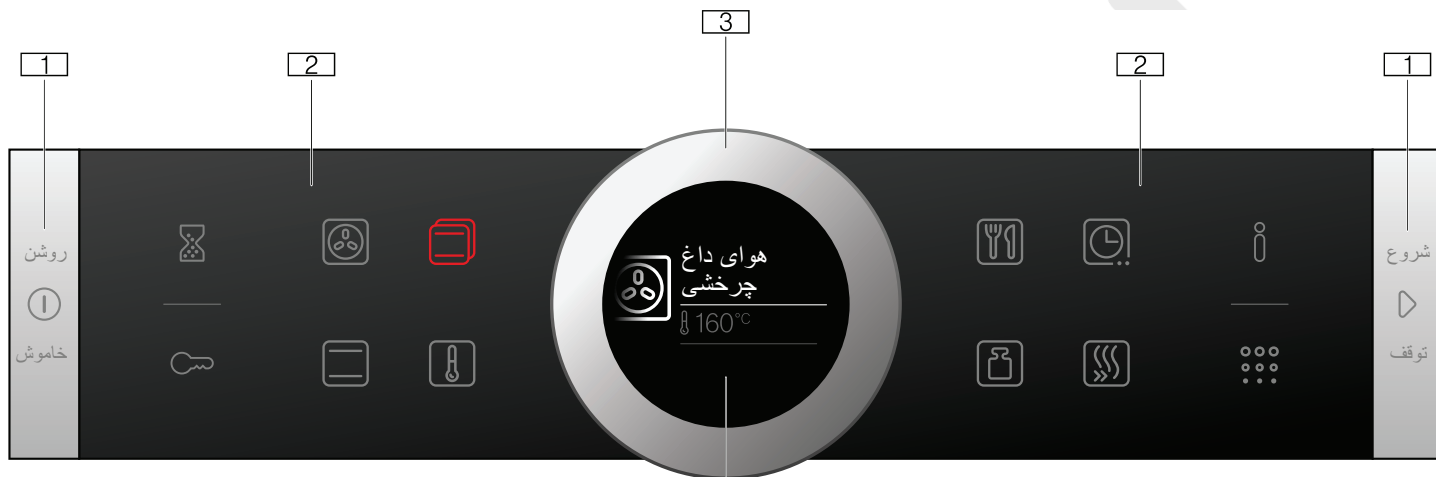
حلقه نمایشگر را می‌توان اطراف نمایشگر مشاهده کرد.

اگر مقداری را تغییر دهید، حلقه نمایشگر به شما نشان می‌دهد که در لیست انتخاب کجا 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.

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 روی نمایشگر نشان می‌شود.

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
سیستم پیرولیتیک	«عملکرد تمیزکاری» را انتخاب می‌کند
دکمه‌های لمسی داخلی	
هوای داغ چرخشی	انتخاب مستقیم حالت گرمادهی «هوای داغ چرخشی»
المنت بالا/پایین	انتخاب مستقیم حالت گرمادهی «المنت بالا/پایین»
حالت‌های گرمادهی	انتخاب «حالت‌های گرمادهی»
دما	انتخاب دمای محفظه پخت
پخت خودکار	انتخاب برنامه‌های پخت غذا
وزن	انتخاب وزن برای برنامه‌های پخت
گزینه‌های تنظیم زمان	انتخاب گزینه‌های تنظیمات زمان
گرمایش سریع	شروع یا لغو گرمایش سریع محفظه پخت

دستگاه خود را بشناسید

ما در این فصل، در مورد نمایشگر و دکمه‌های کنترل توضیح خواهیم داد. شما همچنین با کاربردهای متنوع دستگاه خود آشنا خواهید شد.

توجه: برحسب مدل دستگاه، جزئیات و رنگ‌ها ممکن است متفاوت باشد.

- دکمه‌ها**
دکمه‌های سمت راست و چپ صفحه کنترل دارای یک نقطه 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.
- حلقه کنترل**
حلقه کنترل 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.
- نمایشگر**
شما می‌توانید مقادیر تنظیم شده فعلی، گزینه‌ها یا اطلاعات مختلف را روی نمایشگر مشاهده کنید.

کنترل‌ها

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

دکمه‌ها و کلیدهای لمسی

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

علامت	مفهوم
①	روشن/خاموش
▷	شروع/توقف

دکمه‌ها

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

علت‌های خرابی دستگاه

اطلاعات کلی

احتیاط!

- لوازم جانبی، فویل آلومینیوم، کاغذ مومی یا ظروف آشپزی در محفظه پخت: لوازم جانبی را در کف فر قرار ندهید. کف فر 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. در این صورت زمان پخت و بریان کردن غذا دیگر صحیح نخواهد بود و به لعاب آسیب می‌رسد.
- فویل آلومینیوم: فویل آلومینیوم باید به گونه‌ای در محفظه فر قرار داده شود که با شیشه درب تماس نداشته باشد. این موضوع می‌تواند باعث ایجاد تغییر رنگ روی شیشه درب فر شود.
- آب در محفظه پخت فر: 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: 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 در بسته نگه ندارید. غذا را داخل محفظه پخت نگهداری نکنید.
- خنک کردن دستگاه با باز کردن درب آن: 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 درب دستگاه به اندازه یک شکاف هم باز بماند، به مرور زمان می‌تواند به کابینت‌های مجاور آسیب برساند.
- در صورتی که هنگام کار کردن فر رطوبت زیادی تولید شده است، اجازه دهید محفظه پخت با درب باز خشک شود.
- 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 ظروف با لبه بلندتر استفاده کنید.
- کثیفی بیش از حد نوار درزگیر: 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 نگاه دارید.
- 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. هیچ‌گونه ظرف یا لوازم جانبی 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 انتها در محفظه وارد کنید.
- 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.

حفاظت از محیط زیست



دستگاه جدید شما بسیار کم مصرف است. در این قسمت توصیه‌هایی در خصوص صرفه جویی باز هم بیشتر در مصرف انرژی هنگام استفاده از دستگاه 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.
- از ظروف تیره رنگ مانند ظروف دارای پوشش لعاب یا لاک مشکی استفاده فرمایید. این‌گونه ظرف‌ها گرما را به نحو بسیار بهتری جذب می‌کنند.
- درب دستگاه را هنگام روشن بودن آن تا جای ممکن هر چه کمتر باز کنید.
- بهرتر است چند کیک را یکی پس از دیگری بپزید. محفظه پخت فر هنوز گرم است. این امر باعث می‌شود که زمان پخت کیک دوم کاهش یابد. همچنین می‌توانید دو قالب کیک را در محفظه پخت کنار هم قرار دهید.
- برای زمان‌های طولانی‌تر پخت و پز، 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 طبق اصول زیست محیطی

مواد بسته بندی دستگاه را بر اساس اصول و موازین زیست محیطی دور بیندازید.

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.



عملکرد تمیزکاری

⚠ هشدار - خطر آتش‌سوزی!

- باقی‌مانده غذاهای ریخته شده، چربی و آب گوشت می‌توانند در طی فرآیند تمیزکاری خودکار مشتعل شوند. قبل از راه‌اندازی عملکرد تمیزکاری خودکار، آلودگی‌های شدید را از محفظه پخت و لوازم جانبی تمیز کنید.
- قسمت بیرونی دستگاه هنگام تمیزکاری خیلی داغ می‌شود. هرگز اشیاء قابل اشتعال، به عنوان مثال حوله آشپزخانه را روی دستگیره فر آویزان نکنید. هیچ چیز را مقابل قسمت جلوی فر قرار ندهید. کودکان را از دستگاه دور نگاه دارید.

⚠ هشدار - خطر آسیب جدی به سلامت!

- دستگاه هنگام تمیزکاری خیلی داغ می‌شود. پوشش نجسب سینی‌ها و قالب‌های پخت از بین می‌رود و گازهای سمی آزاد می‌شوند. هرگز برای تمیز کردن سینی‌ها و قالب‌های با پوشش نجسب از عملکرد تمیزکاری استفاده نکنید. فقط برای تمیز کردن لوازم جانبی لعاب‌دار از این عملکرد استفاده کنید.

⚠ هشدار - خطر سوختگی!

- محفظه پخت در طی فرآیند تمیزکاری بسیار داغ می‌شود. هرگز درب دستگاه را باز نکنید. صبر کنید تا دستگاه سرد گردد. کودکان را از دستگاه دور نگاه دارید.
- قسمت بیرونی دستگاه هنگام تمیزکاری خیلی داغ می‌شود. هرگز به درب دستگاه دست نزنید. صبر کنید تا دستگاه سرد گردد. کودکان را از دستگاه دور نگاه دارید.

⚠ هشدار - خطر بروز جراحت!

- خراش روی شیشه درب دستگاه می‌تواند به یک ترک تبدیل شود. از تیغه شیشه پاک‌کن و لوازم یا مواد تمیزکننده تیز یا ساینده 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 لولاهای درب دور نگاه دارید.

⚠ هشدار - خطر برق‌گرفتگی!

- تعمیرات غیر مجاز 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 الکتریکی را با قسمت‌های داغ دستگاه در تماس قرار ندهید.
- از دستگاه‌های شش‌سوی پر فشار یا بخار شوی استفاده نکنید، زیرا می‌تواند باعث ایجاد برق‌گرفتگی گردد.
- دستگاه معیوب می‌تواند باعث ایجاد برق‌گرفتگی 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 آهنربا!

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

لامپ هالوژن

⚠ هشدار - خطر برق‌گرفتگی!

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

کاربرد دستگاه

این دستورالعمل‌ها را با دقت مطالعه نمایید. 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 فقط برای نصب کامل در آشپزخانه در نظر گرفته شده است. دستورالعمل‌های خاص نصب 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.

فقط یک فرد متخصص دارای مجوز می‌تواند دستگاه را بدون دوشاخه به برق متصل 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 طول مدت به کارگیری، تحت نظارت قرار داشته باشد. این دستگاه را فقط در مکان‌های مسقف مورد استفاده قرار دهید.

این دستگاه برای استفاده تا ارتفاع حداکثر 2000 متر 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 دستگاه یا در کنار آن بازی کنند. تمیز کردن و نگهداری از دستگاه نباید توسط کودکان زیر 8 سال و بدون نظارت فرد بالغ انجام شود.

اجازه ندهید کودکان زیر 8 سال بیش از حد به دستگاه و کابل برق نزدیک شوند.

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

اطلاعات مهم ایمنی

اطلاعات کلی

⚠ هشدار - خطر آتش‌سوزی!

■ قرار دادن لوازم قابل اشتعال در محفظه پخت می‌تواند باعث آتش گرفتن آنها شود. هرگز لوازم قابل اشتعال را داخل محفظه پخت دستگاه قرار ندهید. در صورت وجود دود در داخل دستگاه، هرگز درب آنرا باز نکنید. دستگاه را خاموش کنید و دوشاخه آنرا از پریز برق خارج کنید یا کلید قطع جریان موجود در جعبه فیوز منزل را در حالت خاموش قرار دهید.

■ 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 زمان گرم کردن اولیه، 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 بپوشانید. کاغذ مومی نباید از لوازم جانبی بیرون بزند.

⚠ هشدار - خطر سوختگی!

■ دستگاه بسیار داغ می‌شود. هرگز سطوح داخلی یا المنت‌های حرارتی را لمس نکنید. همیشه صبر کنید تا دستگاه سرد شود. اجازه ندهید کودکان بیش از حد به اجاق نزدیک شوند.

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

■ امکان آتش گرفتن بخار الکل در داخل دستگاه وجود دارد. هرگز اقدام به آماده سازی 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 دسترس هنگام روشن بودن دستگاه بسیار داغ می‌شوند. هرگز قطعات داغ را لمس نکنید. اجازه ندهید کودکان بیش از حد به اجاق نزدیک شوند.

■ هنگام باز کردن درب دستگاه ممکن است بخار داغ از آن خارج شود. ممکن 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 نگاه دارید.

■ وجود آب در داخل فر داغ می‌تواند باعث شکل‌گیری بخار داغ شود. هرگز داخل محفظه فر آب نریزید.

19	ماده تمیزکننده	4	کاربرد دستگاه
19	مواد تمیز کننده مناسب	4	اطلاعات مهم ایمنی
20	تمیز نگه داشتن دستگاه	4	اطلاعات کلی
20	عملکرد تمیزکاری	5	لامپ هالوزن
20	قبل از راه اندازی عملکرد تمیزکاری	5	عملکرد تمیزکاری
21	تنظیم عملکرد تمیزکاری	6	علت های خرابی دستگاه
21	بعد از تمام شدن تمیزکاری	6	اطلاعات کلی
22	ریل ها	6	حفاظت از محیط زیست
22	جدا کردن و نصب مجدد ریل ها	6	صرفه جویی در مصرف انرژی
22	درب دستگاه	6	روش دور انداختن دستگاه طبق اصول زیست محیطی
22	جدا کردن و نصب مجدد درب دستگاه	7	دستگاه خود را بشناسید
23	برداشتن درپوش درب	7	صفحه کنترل
23	باز کردن و نصب مجدد شیشه های درب	7	کنترل ها
25	عیب یابی	7	نمایشگر
25	اصلاح ایرادها توسط استفاده کننده	8	حالت های عملکرد
25	حداکثر زمان کارکرد	8	حالت های گرمادهی
26	تعویض لامپ سقف محفظه پخت	9	اطلاعات بیشتر
26	سرپوش شیشه ای	9	عملکردهای مربوط محفظه پخت
26	خدمات مشتریان	10	لوازم جانبی دستگاه
26	شماره محصول (E) و شماره تولید (FD)	10	لوازم جانبی ارائه شده
27	غذاها	10	جای گذاری لوازم جانبی
27	اطلاعات مربوط به برنامه ها	11	لوازم جانبی اختیاری
27	استفاده از پخت خودکار	12	قبل از استفاده برای اولین بار
28	پخت آزمایشی برای شما در کارگاه آسپزی ما	12	اولین استفاده
28	قالب های سیلیکونی	12	تمیز کردن محفظه پخت و لوازم جانبی
28	نان و شیرینی های کوچک	13	استفاده از دستگاه
31	نان و نان های رول	13	روشن و خاموش کردن دستگاه
32	پیتزا، کیش و کیک های غیر شیرین	13	شروع عملیات
34	گراتینه و سوفله	13	انتخاب یکی از حالت های عملکرد
35	ماکیان	13	تنظیم نوع گرمادهی و دما
36	گوشت	14	گرمایش سریع
39	ماهی	15	گزینه های تنظیم زمان
40	سبزیجات و دورچین ها	15	تنظیم زمان پخت
41	ماست	15	تنظیم زمان پایان پخت
41	صرفه جویی در انرژی با حالت های گرمادهی کم مصرف	16	تنظیم تایمر
43	آکریل آمید در مواد غذایی	17	قفل کودک
43	خشک کردن	17	فعال و غیرفعال کردن
44	کنسرو کردن	17	تنظیمات پایه
45	ورآمدن خمیر	17	تغییر تنظیمات پایه
45	بخزدایی	17	فهرست تنظیمات پایه
45	گرم نگه داشتن	18	قطعی برق
46	انواع تست پخت	18	تغییر ساعت
		18	گرم نگه داشتن بلند مدت
		18	راه اندازی حالت گرم نگه داشتن بلند مدت

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





Register your new Bosch now:
www.bosch-home.com/welcome



فر
HBG6725.1I



BOSCH

راهنمای استفاده [fa]

WWW.ROBERAHSERVICE.COM

02144219619 ☎

تعمیرات و فروش قطعات

روبراه سرویس

خدمات تخصصی لوازم خانگی