

لذت بخش شدن پختن به اندازه لذت بخش بودن خوردن

لطفاً این دفترچه راهنما را به دقت بخوانید. با این کار، می توانید از تمامی امکانات این فر به خوبی استفاده کنید.

این دفترچه شما را با دستورالعمل های ایمنی مهم، آشنا می کند. همچنین، شما را با تک تک اجزای فر جدیدتان آشنا می کند. ما گام به گام به شما نشان می دهیم که چگونه تنظیمات را انجام دهید. این کار بسیار ساده است.

در جداول، تنظیمات و موقعیت های قفسه برای چندین نوع غذای معروف فهرست شده است. تمامی این غذاها در آشپزخانه ما آزمایش شده اند.

در صورت پیش آمدن خرابی، به دفترچه مراجعه کنید تا عیوب کوچک را خودتان رفع کنید.

با کمک جداول مفصل می توانید به سرعت به مطلب مورد نظرتان دست پیدا کنید.

از غذایتان لذت ببرید!

دفترچه راهنمای فارسی

مدل: HBA 24B1.0

فهرست مطالب

۵ دستورالعمل های ایمنی
۵ قبل از نصب
۵ اطلاعاتی برای ایمنی شما
۷ دلایل آسیب
۸ فر جدید شما
۸ صفحه کنترل
۹ دکمه ها و صفحه نمایش
۹ انتخابگر عملکرد
۱۰ انتخابگر دما
۱۱ قسمت پخت و پز
۱۱ لوازم جانبی
۱۴ قبل از استفاده برای اولین بار
۱۴ تنظیم کردن زمان
۱۴ گرم کردن فر
۱۵ تمیز کردن لوازم جانبی
۱۵ تنظیم کردن فر
۱۵ نوع گرم کردن و دما
۱۶ گرم کردن سریع
۱۷ تنظیم کردن گزینه های تنظیم زمان
۱۷ زمان سنج
۱۸ زمان پخت
۲۰ زمان پایان
۲۲ ساعت
۲۴ قفل ایمنی کودک
۲۴ تغییر دادن تنظیمات اولیه

فهرست مطالب

۲۵	مراقبت و نظافت
۲۵	مواد شوینده
۲۷	جدا و نصب کردن ریل ها
۲۸	جدا و نصب کردن درب فر
۳۰	جدا و نصب کردن پانل های درب
۳۱	رفع عیب
۳۱	فهرست خرابی ها
۳۲	تعویض چراغ در سقف فر
۳۲	پوشش شیشه ای
۳۳	خدمات پس از فروش
۳۴	نکاتی درباره انرژی و محیط زیست
۳۴	صرفه جویی در انرژی
۳۴	دفع زباله - سازگار با محیط زیست
۳۵	بریان کردن اتوماتیک
۳۵	ظروف
۳۶	آماده کردن غذا
۳۶	گوشت
۳۸	تنظیمات
۴۰	مدت زمان برنامه
۴۰	نکاتی درباره برنامه ریزی اتوماتیک
۴۱	موارد آزمایش شده در آشپزخانه ما برای شما
۴۱	کیک و شیرینی
۴۶	نکاتی درباره نان پختن
۴۷	گوشت، مرغ، ماهی
۵۲	نکاتی درباره بریان و گریل کردن
۵۳	نان ، گراتین، نان تست

فهرست مطالب

۵۴ غذاهای آماده
۵۵ غذاهای خاص
۵۶ بیخ زدایی
۵۶ خشک کردن
۵۷ درست کردن مربا
۵۹ آکریلامید در مواد غذایی

⚠️ دستورالعمل های ایمنی

دفترچه راهنمای حاضر را به دقت مطالعه کنید. لطفاً دفترچه راهنما و نصب را در جای امنی قرار بدهید. اگر دستگاه را فروختید لطفاً دفترچه راهنما را به صاحب جدید بدهید.

قبل از نصب

آسیب هنگام حمل و نقل

دستگاه را بعد از باز کردن جعبه بررسی کنید. در صورت آسیب دیده بودن دستگاه هنگام حمل و نقل، آن را به برق نزنید.

به برق زدن

فر بایستی توسط یک متخصص تایید شده به برق زده شود. آسیب ناشی از به برق زدن نادرست شامل گارانتی نمی شود.

اطلاعاتی برای ایمنی شما

این دستگاه فقط برای استفاده خانگی می باشد. از این دستگاه فقط برای آماده کردن غذا بایستی استفاده شود.

بزرگسالان و کودکان در صورت داشتن شرایط زیر نبایستی بدون نظارت با این دستگاه کار کنند.

- اگر از لحاظ جسمی یا روانی قادر به این کار نباشند
- یا اگر فاقد دانش و تجربه لازم برای به کارگیری صحیح و امن دستگاه باشند.

هیچ گاه اجازه ندهید کودکان با دستگاه بازی کنند.

خطر سوختگی وجود دارد.

هیچ گاه به سطوح داخلی قسمت پخت و پز یا المنت های حرارتی دست نزنید. در دستگاه را با احتیاط باز کنید. ممکن است بخار داغ به بیرون فرار کند. کودکان کوچک بایستی در فاصله امنی از دستگاه قرار گیرند.

قسمت پخت و پز داغ

خطر آتش سوزی وجود دارد.

هیچگاه در داخل قسمت پخت و پز مواد قابل اشتعال قرار ندهید. اگر داخل دستگاه دود بود، در آن را هیچگاه باز نکنید. دستگاه را خاموش کنید. پریز را از برق بکشید یا برق را از طریق جعبه فیوز قطع کنید تا دستگاه خاموش شود.

خطر اتمالی وجود دارد.

هیچگاه سیم های دستگاه های برقی را کنار مکان های داغ قرار ندهید. ممکن است پوشش سیم ذوب شود.

خطر سوختگی با آب جوش وجود دارد.

هیچگاه سیم های دستگاه های برقی را کنار مکان های داغ قرار ندهید. ممکن است پوشش سیم ذوب شود.

خطر سوختگی وجود دارد.

هیچگاه غذاهای حاوی مقادیر زیادی از مواد غذایی، با درصد الکل بالا را در فر قرار ندهید. بخار الکل ممکن است در قسمت پخت و پز دچار حریق شود. فقط از مقادیر کم مواد غذایی با درصد الکل بالا استفاده کرده و درب فر را با احتیاط باز کنید.

خطر سوختگی با آب جوش وجود دارد.

هیچگاه داخل قسمت پخت و پز آب نریزید. این کار موجب می شود بخار داغ به وجود آید.

خطر سوختگی وجود دارد.

هیچگاه ظروف یا لوازم جانبی را بدون دستمال یا دستکش نسوز از قسمت پخت و پز بردارید.

خطر برق گرفتگی وجود دارد.

تعمیرات نادرست خطرناک هستند. تعمیرات بایستی فقط توسط مهندسان باتجربه خدمات پس از فروش انجام شود. اگر دستگاه خراب شد، پریز را از برق بکشید یا برق را از جعبه فیوز قطع کنید و با خدمات پس از فروش تماس بگیرید.

ظروف و لوازم جانبی داغ

تعمیرات نادرست

دلایل آسیب دیدن

لوازم جانبی، فویل، کاغذ ضد روغن یا ظروف روی قسمت پخت و پز

لوازم جانبی را روی قسمت پخت و پز قرار ندهید. قسمت پخت و پز را به هیچ وجه با فویل یا کاغذ ضد روغن نپوشانید. اگر دما ۵۰ درجه سانتیگراد یا بالاتر تنظیم شده است، لوازم فر را روی قسمت پخت و پز قرار ندهید.

این کار موجب جمع شدن حرارت می شود. زمان های پخت نان و بریان کردن مختل می شود و لعاب آسیب می بیند.

آب در قسمت پخت و پز

هیچگاه در قسمت پخت و پز آب نریزید. این کار موجب تولید بخار می شود. تغییر دما می تواند موجب آسیب دیدن لعاب شود.

غذاهای آبدار

غذاهای آبدار را به مدت طولانی در قسمت پخت و پز نگه ندارید. این کار به لعاب آسیب می زند.

آب میوه

هنگام پخت کیک میوه آبدار، مقدار زیادی را روی سینی پخت نان نگذارید. آب میوه ریخته شده روی سینی پخت نان، لکه هایی بجا می گذارد که قابل پاک کردن نیستند. در صورت امکان، از سینی همه منظوره عمیق استفاده کنید.

خنک شدن با باز گذاشتن در فر

برای خنک کردن قسمت پخت و پز در را بسته نگه دارید. حتی اگر در را کمی باز بگذارید، جلوی دستگاه های کناری ممکن است به مرور زمان آسیب ببینند.

لاستیک دور درب فر بسیار کثیف

اگر لاستیک دور درب فر بسیار کثیف باشند، درب فر به هنگام استفاده از آن به طور مناسب بسته نخواهد شد. جلوی دستگاه های کناری ممکن است آسیب ببینند. همیشه لاستیک دور درب فر را تمیز نگه دارید.

استفاده از درب فر به عنوان محل نشستن

روی درب باز فر نشینید و نایستید. ظروف یا لوازم جانبی را روی درب فر قرار ندهید.

حمل و نقل دستگاه

دستگاه را با دسته در آن حمل نکنید و نگه ندارید. دسته در نمی تواند وزن دستگاه را تحمل کند و ممکن است بشکند.

فر جدید شما

در این بخش می توانید با فر جدید تان آشنا شوید. صفحه کنترل و هر یک از دکمه ها در اینجا توضیح داده شده اند. همچنین اطلاعات مربوط به قسمت پخت و پز و لوازم جانبی را در اینجا می یابید.

صفحه کنترل

در اینجا نمای کلی از صفحه کنترل را می بینید. صفحه نمایش هیچگاه تمام علامت ها را در یک زمان نمایش نمی دهد. بسته به مدل دستگاه ممکن است تفاوت هایی در صفحه کنترل دیده شود.



دکمه های گردان کنترل قابلیت جمع شدن دارند. برای قفل یا باز کردن دکمه ها، موقعیت صفر آنها را فشار دهید.





دکمه های گردان کنترل


زیر هر دکمه یک حسگر وجود دارد. دکمه ها را ناپیستی خیلی محکم فشار داد، کافی است فقط علامت مربوطه را لمس کنید.

دکمه ها

دکمه ها و صفحه نمایش

با استفاده از دکمه ها می توانید حالت های مختلفی را انتخاب کرده و مقادیر تنظیم شده را در صفحه نمایش ببینید.


دکمه	کاربرد
»»»» گرم کردن سریع	فرا را بسیار سریع گرم می کند.
kg کیلوگرم	انتخاب وزن برای برنامه
⌚ گزینه های تنظیم زمان	زمان سنج  ، زمان پخت  ، زمان پایان  ، یا ساعت  را انتخاب می کند.
🔒 قفل ایمنی کودک	صفحه کنترل را قفل و باز می کند.
- منفی	مقادیر تنظیم شده را کاهش می دهد.
+ مثبت	مقادیر تنظیم شده را افزایش می دهد.

در صفحه نمایش، دور علامت گزینه تنظیم زمان انتخاب شده پرانتز هایی نشان داده می شود.
استثنا: علامت ساعت  ، فقط وقتی روشن می شود که در حال تغییر دادن آن باشید.


انتخابگر عملکرد

با استفاده از انتخابگر عملکرد نوع گرم کردن را تنظیم کنید.

تنظیمات	کاربرد
○ موقعیت خاموش	فر خاموش می شود.
⌚ هوای داغ ۳ بعدی*	برای کیک و شیرینی در یک تا سه طبقه استفاده می شود. فن، گرمای حاصل از المنت گرمایی حلقوی موجود در دیواره پشتی را به طور یکنواخت در قسمت پخت و پز پخش می کند.
☐ گرم کردن بالا/پایین	برای کیک، نان و گوشت کم چرب مانند گوشت گاو و حیوانات وحشی، در یک طبقه استفاده می شود. گرما به طور یکنواخت از بالا و پایین پخش می شود.
🔥 گریل با هوای داغ	برای بریان کردن گوشت، مرغ و ماهی درسته استفاده می شود. المنت گریل و فن به طور مرتب روشن و خاموش می شود. فن، هوای داغ را به اطراف غذا پخش می کند.
☐ گریل بزرگ	برای گریل کردن استیک، سوسیس، نان تست و قطعات ماهی استفاده می شود. تمام ناحیه زیر المنت گریل، داغ می شود.

گرم کردن پایین 

برای تهیه مربا، برشته کردن و مرحله پایانی پخت. گرما از پایین ساطع می شود.

بریان کردن خودکار 

برنامه هایی برای تهیه کباب های ریگی یا کباب های آبدار. نوع حرارت دهی و زمان پخت بر اساس وزن تنظیم می شود.

چراغ فر 

چراغ فر را روشن می کند.

* نوعی گرم کردن با سطح بازدهی انرژی تعیین شده در EN50304 مطابق است.

هنگام انجام تنظیمات جدید، چراغ قسمت پخت و پز روشن می شود.

انتخابگر دما

با استفاده از انتخابگر دما، تنظیمات گریل یا دما را تعیین کنید.

تنظیمات

معنی


● موقعیت خاموش

فر گرم نمی شود.

50-270 بازه دما

دما در قسمت پخت و پز به درجه سانتیگراد.


I, II, III تنظیمات گریل

تنظیمات گریل مربوط به گریل و گریل بزرگ .

I = درجه ۱، کم

II = درجه ۲، متوسط


III = درجه ۳، زیاد

هنگام گرم شدن فر، علامت  در صفحه نمایش روشن می شود و هنگام توقف گرم شدن، خاموش می شود.

قسمت پخت و پز

چراغ فر درون قسمت پخت و پز قرار دارد. یک فن خنک کننده از داغ شدن بیش از حد فر، جلوگیری می کند.

چراغ فر

در طی عملیات، چراغ فر روشن می ماند. با استفاده از حالت  در انتخابگر حالت می توان چراغ را بدون گرم کردن فر روشن کرد.

فن خنک کننده

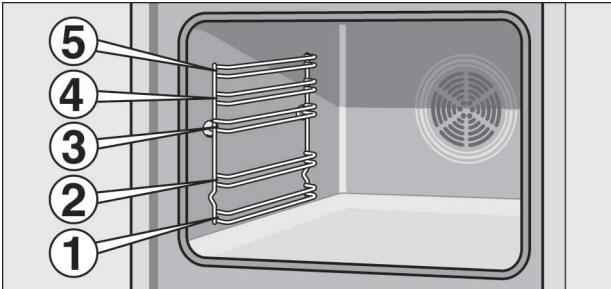
فن خنک کننده در مواقع لازم روشن و خاموش می شود. هوای داغ از بالای درب خارج می شود. احتیاط شود که مجرا های تهویه پوشیده نشده باشند. در غیر این صورت فر بیش از حد، داغ می شود.

برای سریع تر خنک شدن قسمت پخت و پز بعد از یک عملیات، فن خنک کننده برای مدتی به کار کردن ادامه خواهد داد.

لوازم جانبی

لوازم جانبی را می توان در ۵ طبقه مختلف در فر قرار داد.

شما می توانید لوازم جانبی را بدون آنکه خم شوند تا دو سوم طول شان بیرون بکشید. این کار به برداشتن راحت غذا کمک می کند

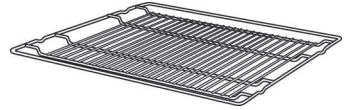


لوازم جانبی وقتی داغ می شوند ممکن است تغییر شکل بدهند. با خنک شدن آنها، این تغییر شکل از بین می رود، بدون آنکه در کارایی آنها تفاوتی ایجاد شده باشد.

شما می توانید لوازم جانبی را از خدمات پس از فروش، فروشگاه های تخصصی یا اینترنت خریداری نمایید. لطفاً شماره HEZ را مشخص نمایید.

قفسه سیمی

برای ظروف، قالب کیک، بریان کردن، گریل کردن و غذاهای یخ زده استفاده می شود.



قفسه سیمی را طوری داخل فر قرار دهید که میله های خم شده رو به پایین باشند.

سینی همه منظوره

برای کیک های آبدار، شیرینی جات، غذاهای یخ زده و گوشت های بزرگ استفاده می شود. همچنین می توان برای جمع کردن روغنی که موقع گریل کردن از قفسه سیمی می ریزد استفاده کرد.



سینی همه منظوره را طوری داخل فر قرار دهید که لبه باریک رو به درب فر باشد.

لوازم جانبی مخصوص

شما می توانید لوازم جانبی مخصوص را از خدمات پس از فروش یا فروشگاه های تخصصی تهیه نمایید. شما در دفترچه ها و اینترنت، طیف وسیعی از محصولات را برای فر، خواهید یافت. موجود بودن لوازم جانبی مخصوص و اینکه آیا می توان آنها را از اینترنت سفارش داد بستگی به کشور تان دارد. برای جزئیات بیشتر لطفاً به دفترچه فروش مراجعه کنید.

برای ظروف، قالب کیک، بریان کردن، گریل و غذاهای یخ زده استفاده می شود.

قفسه سیمی HEZ 334000

برای کیک های آبدار، شیرینی جات، غذاهای یخ زده و کباب های بزرگ استفاده می شود. همچنین می توان برای جمع کردن روغنی که موقع گریل کردن از قفسه سیمی می ریزد استفاده کرد.

سینی همه منظوره HEZ 332000

برای کیک و بیسکویت استفاده می شود.

سینی پخت نان لعاب دار HEZ331000

برای بریان کردن استفاده می شود. همیشه قفسه را در سینی همه منظوره قرار دهید. با این کار چربی و ترشحات گوشت جمع آوری می شوند.

قفسه جا ساز HEZ 324000

می توانید برای گریل کردن به جای قفسه سیمی از این سینی، یا به عنوان روغن گیر استفاده کنید تا فر خیلی کثیف نشود. سینی گریل را فقط با سینی همه منظوره استفاده کنید. گریل کردن روی سینی گریل: فقط در موقعیت های ۱، ۲ و ۳ استفاده شود. سینی گریل به عنوان روغن گیر: سینی همه منظوره را با سینی گریل زیر قفسه سیمی قرار دهید.

سینی گریل HEZ 325000

یک سینی پخت نان عمیق از جنس شیشه. از این سینی می توان برای پذیرایی نیز استفاده کرد.

سینی شیشه ای HEZ 336000

کیک و بیسکویت را می توان به راحتی از سینی جدا کرد. سینی همه منظوره را طوری داخل فر قرار دهید که لبه شیب دار رو به درب فر باشد.

سینی پخت نان لعابدار با پوشش نچسب
HEZ 331010

کیک و بیسکویت را می توان به راحتی از سینی جدا کرد. سینی همه منظوره را طوری داخل فر قرار دهید که لبه شیب دار رو به درب فر باشد.	سینی همه منظوره با پوشش نچسب HEZ 332010
برای پیتزا، غذاهای یخ زده و کیک های بزرگ گرد ، ایده ال است. شما می توانید به جای سینی همه منظوره از سینی پیتزا استفاده کنید. سینی پخت نان را روی ریل ها قرار دهید و مطابق جزییات درج شده در جدول اقدام کنید.	سینی پیتزا HEZ 317000
سنگ مخصوص پخت نان برای پختن نان خانگی، گرده نان کوچک و پیتزا که نیاز به ترد شدن دارند عالی است. سنگ مخصوص پخت نان بابستی تا دمای توصیه شده از پیش گرم شود.	سنگ مخصوص پخت نان HEZ 327000
مناسب برای پختن حجم بالایی از غذا.	سینی خیلی عمیق Profi با قفسه جا ساز HEZ 333000
این سرپوش سینی خیلی عمیق Profi را به ظرف بریان کردن Profi تبدیل می کند.	سرپوش برای سینی خیلی عمیق Profi HEZ 333001
ظرف بریان کردن شیشه ای فر پخته می شود مناسب است. برای بریان کردن اتوماتیک ، ایده ال است.	ظرف بریان کردن شیشه ای HEZ 915001
ظرف بریان کردن روی قسمت ممتد یافته سرامیکی قرار می گیرد و برای حالت پختن اندازه گیری شده و همچنین برای حالت بریان کردن اتوماتیک مناسب است. پوشش ظرف بریان کردن در خارج، لعابدار و در داخل ، نچسب است.	ظرف بریان کردن فلزی HEZ 6000
برای وعده های بزرگ یا زیاد استفاده می شود. ظرف بریان کردن، پوشش خارجی از لعاب گرانیت و سرپوشی شیشه ای، مناسب برای فر دارد. می توان از سرپوش به عنوان ظرف برشته کردن استفاده کرد.	ظرف بریان کردن همه منظوره HEZ 390800
ریل های بیرون کشیدنی طبقات ۲ و ۳ امکان بیشتر بیرون کشیدن لوازم جانبی را بدون خم شدن فراهم می کند.	قفسه های تلسکوپی ۲ برابر HEZ 338250
ریل های بیرون کشیدنی طبقات ۱، ۲ و ۳ امکان بیشتر بیرون کشیدن لوازم جانبی را بدون خم شدن فراهم می کند.	قفسه های تلسکوپی ۳ برابر HEZ 338352
ریل های بیرون کشیدنی طبقات ۱، ۲ و ۳ امکان کامل بیرون کشیدن لوازم جانبی را بدون خم شدن فراهم می کند.	قفسه های تلسکوپی کامل ۳ برابر HEZ 338356
شما می توانید مواد مراقبت و نظافت مناسب و دیگر لوازم جانبی برای دستگاه های خانگی خود را از خدمات پس از فروش، فروشگاه های تخصصی یا (البته در بعضی کشورها) از اینترنت خریداری نمایید. لطفاً شماره مربوطه محصول را مشخص کنید.	محمولات خدمات پس از فروش
موجب می شود سطوح کمتر کثیف شوند. این دستمال ، آغشته به یک روغن مخصوص است که برای نگهداری سطوح استیل دستگاه شما ایده ال است.	دستمال نظافت برای سطوح استیل شماره محصول 311134
برای نظافت قسمت پخت و پز استفاده می شود. این ژل بی بو است.	ژل نظافت فر و گریل شماره محصول 463582


برای جلوگیری از باز کردن درب فر ، توسط کودکان استفاده می شود. محل
نصب قفل به طرح درب دستگاه بستگی دارد.
اطلاعات تکمیلی موجود در برگه همراه قفل درب را بخوانید.

قفل درب
شماره محصول 612594

قبل از استفاده برای اولین بار

این بخش تمام مطالبی را که قبل از استفاده از دستگاه برای اولین بار
باید بدانید را توضیح می دهد.
ابتدا بخش دستورالعمل های ایمنی را بخوانید.

تنظیم کردن زمان

بعد از وصل شدن دستگاه به برق، علامت  و چهار عدد صفر در
صفحه نمایش نشان داده می شود. ساعت را تنظیم کنید.


۱. دکمه  را فشار دهید.

در صفحه نمایش زمان 12:00 نشان داده می شود.


۲. با استفاده از دکمه $-$ یا $+$ ساعت را تنظیم کنید.

بعد از چند ثانیه زمان تنظیم شده اعمال می شود.

گرم کردن فر

برای از بین بردن بوی تازگی فر قسمت پخت و پز را در حالی که خالی
و بسته است، گرم کنید. روش ایده ال برای انجام این کار استفاده از
گرم کردن بالا/پایین  با دمای ۲۴۰ درجه سانتیگراد به مدت یک
ساعت است.

از نبود لوازم بسته بندی در قسمت پخت و پز اطمینان حاصل نمایید.

۱. با استفاده از انتخابگر عملکرد، گرم کردن بالا/پایین  را انتخاب
کنید.

۲. با استفاده از انتخابگر دما، دمای ۲۴۰ درجه سانتیگراد را انتخاب
کنید.

بعد از یک ساعت فر را خاموش کنید. برای انجام این کار انتخابگر
حالت را روی موقعیت صفر بچرخانید.

تمیز کردن لوازم جانبی

قبل از استفاده از لوازم جانبی، آنها را با استفاده از دستمال و آب و صابون کاملا تمیز کنید.

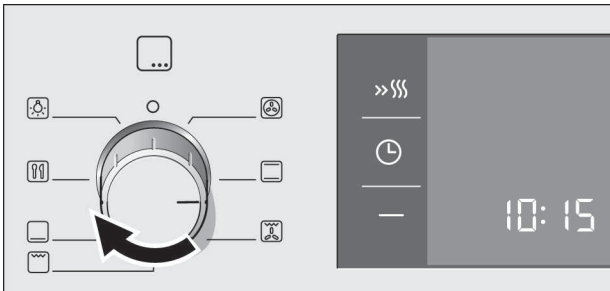
تنظیم کردن فر

شما به روش های مختلفی می توانید فر را تنظیم کنید. در اینجا چگونه انتخاب کردن نوع گرم کردن و دمای دلخواه یا تنظیمات گرید را توضیح می دهیم. شما می توانید زمان پخت و زمان پایان را برای غذایان تعیین کنید. لطفا به بخش گزینه های تنظیم زمان مراجعه کنید.

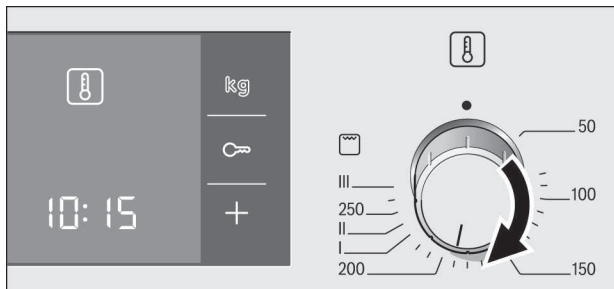
نوع گرم کردن و دما

مثال نشان داده شده در شکل: گرم کردن بالا/پایین با ۱۹۰ درجه سانتیگراد.

۱. با استفاده از انتخابگر عملکرد، نوع گرم کردن را تنظیم کنید.



۲. با استفاده از انتخابگر دما، دما یا تنظیمات گریل را تنظیم کنید.



گرم شدن فر آغاز می شود.

انتخابگر عملکرد را روی تنظیمات سفرفر بچرخانید.

نوع گرم کردن و دما یا تنظیمات گریل را می توان در هر زمان با استفاده از انتخابگر مربوطه تغییر داد.

خاموش کردن فر

تغییر دادن تنظیمات

گرم کردن سریع

با استفاده از گرم کردن سریع، می توان فر را به سرعت به دمای مورد نظر رساند.

زمانی از حالت گرم کردن سریع استفاده کنید که دما بالای ۱۰۰ درجه سانتیگراد تنظیم شده باشد. انواع گرم کردن زیر برای گرم کردن سریع مناسب هستند:

■ هوای داغ ۳ بعدی

■ گرم کردن بالا/پایین

برای اطمینان از یکنواخت پختن غذا، تا وقتی گرم کردن سریع تمام نشده است، ظرف خود را در قسمت پخت و پز قرار ندهید.

۱. تنظیم نوع گرم کردن و دما

دکمه را فشار دهید.

علامت در صفحه نمایش روشن می شود. فر شروع به گرم شدن می کند.

صدای اخطار شنیده می شود. علامت در صفحه نمایش خاموش می شود. غذای خود را در فر قرار دهید.

فرایند گرم کردن سریع تمام شده است

دکمه \lll را فشار دهید. علامت \lll در صفحه نمایش خاموش می شود.

گزینه های تنظیم زمان

فر شما دارای گزینه های تنظیم زمان مختلفی است. با استفاده از دکمه \ominus می توانید به منو دسترسی پیدا کرده و حالت های مختلف را انتخاب کنید. هنگام انجام تنظیمات، همه علامت ها روشن می شوند. پرانتزها به شما نشان می دهد که کدام حالت زمانی را انتخاب کرده اید. حالت زمانی انتخاب شده وقتی درون پرانتز است را می توانید با استفاده از دکمه $-$ یا $+$ تغییر بدهید.

زمان سنج

شما می توانید از آن به عنوان زمان سنج در آشپزخانه استفاده کنید. زمان سنج مستقل از فر کار می کند و صدای اخطار مخصوص به خود را دارد. به این ترتیب می توانید فرق تمام شدن زمان پخت یا زمان سنج را تشخیص بدهید.

- دکمه \ominus را یکبار فشار دهید. علامت زمان در صفحه نمایش روشن می شود و دور $\omin�$ پرانتز هایی ظاهر می شود.
- مدت زمان سنج را با استفاده از دکمه های $-$ یا $+$ تنظیم کنید. مقدار پیش فرض دکمه $+$ = ۱۰ دقیقه
مقدار پیش فرض دکمه $-$ = ۵ دقیقه

بعد از چند ثانیه، مدت تعیین شده اعمال می گردد. زمان سنج روشن می شود. در صفحه نمایش علامت $\omin�$ روشن شده و زمان شروع به شمارش معکوس می کند. بقیه علامت های زمان خاموش می شوند.

صدای اخطار شنیده می شود. در صفحه نمایش 00:00 نشان داده می شود. زمان سنج را با استفاده از دکمه $\omin�$ خاموش کنید.


با استفاده از $-$ یا $+$ مدت زمان را تغییر بدهید. بعد از چند ثانیه تغییرات اعمال می شوند.






با استفاده از دکمه $-$ مدت زمان سنج را به 00:00 تغییر بدهید. بعد از چند ثانیه تغییرات اعمال می شوند. زمان سنج خاموش می شود.

وقتی مدت زمان سنج تمام می شود

تغییر دادن مدت زمان سنج

پاک کردن مدت زمان سنج

اگر چند نوع تنظیمات زمان انجام شده باشد، علامت های مربوطه در صفحه نمایش روشن می شوند. زمان سنج در جلوی صفحه نمایش نشان داده می شود. علامت  در پراگمتر قرار داشته و زمان سنج شروع به شمارش معکوس می کند.

برای نمایش زمان سنج  ، زمان پخت  ، زمان پایان  ، یا ساعت  ، دکمه  را به طور مکرر فشار داده تا پراگمترها دور علامت مربوطه ظاهر شوند. مقدار مربوطه برای چند ثانیه در صفحه نمایش نشان داده می شود.

زمان پخت


زمان پخت یک غذا در فر را می توان تنظیم کرد. وقتی زمان پخت تمام می شود، فر خود به خود خاموش شده و نیازی نیست نگران خاموش کردن آن باشید. احتمال روشن ماندن فر بعد از زمان پخت وجود ندارد.

مثال نشان داده شده در شکل: زمان پخت به مدت ۴۵ دقیقه.

۱. با استفاده از انتخابگر عملکرد، نوع گرم کردن را تعیین کنید.

۲. با استفاده از انتخابگر دما، دما یا تنظیمات گریل را تنظیم کنید.

۳. دکمه  را ۲ بار فشار دهید.

در صفحه نمایش 00:00 نشان داده می شود. علامت های زمان ، روشن شده و پراگمترهایی دور  ظاهر می شوند.



۴. با استفاده از دکمه های **+** و **-** زمان پخت را تنظیم کنید.
 مقدار پیش فرض دکمه **+** = ۳۰ دقیقه
 مقدار پیش فرض دکمه **-** = ۱۰ دقیقه



فر بعد از چند ثانیه روشن می شود.

زمان پخت در صفحه نمایش شروع به شمارش معکوس می کند و علامت [] روشن می شود. بقیه علامت ها خاموش می شوند.

صدای اخطار شنیده می شود. گرم شدن فر متوقف می شود. در صفحه نمایش 00:00 نشان داده می شود.

دکمه [] را فشار دهید. با استفاده از دکمه **-** یا **+** می توانید زمان پخت جدید را تنظیم کنید.

یا دکمه [] را ۲ بار فشار داده و انتخابگر حالت را روی موقعیت خاموش بچرخانید. فر خاموش می شود.

زمان پخت تمام شده است

با استفاده از دکمه **-** یا **+** زمان پخت را تغییر دهید. بعد از چند ثانیه تغییرات اعمال می شوند. اگر زمان سنج تنظیم شده است، ابتدا دکمه [] را فشار دهید

تغییر دادن زمان پخت

با استفاده از دکمه **-** زمان پخت را 00:00 بکنید. بعد از چند ثانیه تغییرات اعمال می شوند. زمان پخت لغو می شود. اگر زمان سنج تنظیم شده است، ابتدا دکمه [] را فشار دهید

لغو کردن زمان پخت

اگر چند نوع تنظیمات زمان انجام شده باشد، علامت های مربوطه در صفحه نمایش روشن می شوند. دور علامت حالت زمانی که در صفحه نمایش دیده می شود پرانتزهایی وجود دارد.

نمایش تنظیمات زمان

برای نمایش زمان سنج [] ، زمان پخت [] ، زمان پایان [] ، یا ساعت [] ، دکمه [] را فشار داده تا پرانتزها دور علامت مربوطه ظاهر شوند. مقدار مربوطه برای چند ثانیه در صفحه نمایش نشان داده می شود.

شما می توانید زمان حاضر شدن غذا را به تاخیر بیندازید. فر خود به خود روشن شده و در زمان مورد نظر خاموش می شود. برای مثال، شما می توانید غذا را صبح در قسمت پخت و پز قرار داده و فر را طوری تنظیم کنید که زمان ناهار حاضر باشد.

غذا را به مدت طولانی در قسمت پخت و پز قرار ندهید زیرا ممکن است فاسد شود.

مثال نشان داده شده در شکل: ساعت ۱۰:۳۰ است، زمان پخت ۴۵ دقیقه بوده و می خواهیم فر در ساعت ۱۲:۳۰ پختن غذا را تمام کرده باشد.

۱. تنظیم کردن انتخابگر عملکرد.
۲. تنظیم کردن انتخابگر دما.
۳. دکمه \ominus را ۲ بار فشار دهید.
۴. با استفاده از دکمه های $+$ و $-$ زمان پخت را تنظیم کنید.
۵. دکمه \ominus را فشار دهید.
پرانتهزها دور \curvearrowright قرار دارند. زمان حاضر شدن غذا نمایش داده می شود.



۶. با استفاده از دکمه های - و + زمان پایان با تاخیر را تنظیم کنید.



بعد از چند ثانیه ، فر تغییرات را اعمال کرده و به حالت انتظار می رود. زمان حاضر شدن غذا در صفحه نمایش نشان داده می شود و علامت (⏰) در پرانتز قرار دارد. علامت های (⏰) و (🔔) خاموش می شوند. وقتی فر روشن می شود، زمان پخت در صفحه نمایش شروع به شمارش معکوس می کند و علامت (⏰) در پرانتز قرار دارد. علامت (🔔) خاموش می شود.

صدای اخطار شنیده می شود. گرم شدن فر متوقف می کند. در صفحه نمایش 00:00 نشان داده می شود. دکمه (⏰) را فشار دهید. با استفاده از دکمه - یا + می توانید زمان پخت جدید را تنظیم کنید. یا دکمه (⏰) را ۲ بار فشار داده و انتخابگر حالت را روی موقعیت خاموش بچرخانید. فر خاموش می شود.

با استفاده از دکمه - یا + زمان پایان را تغییر دهید. بعد از چند ثانیه، تغییرات اعمال می شوند. اگر زمان سنج تنظیم شده باشد، ابتدا دکمه (⏰) را ۲ بار فشار دهید. اگر زمان پخت شروع به شمارش معکوس کرده است، زمان پایان را تغییر ندهید زیرا نتیجه پخت و پز به هم می خورد.

با استفاده از دکمه - زمان پایان را به زمان حال برگردانید. بعد از چند ثانیه تغییرات اعمال می شوند. فر روشن می شود. اگر زمان سنج تنظیم شده باشد، ابتدا دکمه (⏰) را ۲ بار فشار دهید.

زمان پخت تمام شده است

تغییر دادن زمان پایان

لغو کردن زمان پایان

اگر چند حالت زمانی تنظیم شده باشند، علامت های مربوطه در صفحه نمایش روشن می شوند. علامت حالت زمانی نشان داده شده در صفحه نمایش در پراتنز قرار دارد.

برای نمایش زمان سنج (Ⓛ)، زمان پخت (Ⓜ)، زمان پایان (Ⓝ)، یا ساعت (Ⓞ)، دکمه (Ⓛ) را فشار داده تا پراتنرها دور علامت مربوطه ظاهر شوند. مقدار مربوطه برای چند ثانیه در صفحه نمایش نشان داده می شود.

ساعت

بعد از وصل کردن دستگاه به برق یا بعد از قطعی برق، علامت (Ⓛ) با چهار عدد صفر در صفحه نمایش روشن می شود. ساعت را تنظیم کنید.

۱. دکمه (Ⓛ) را فشار دهید.

در صفحه نمایش ساعت ۱۲:۰۰ نشان داده می شود.

۲. با استفاده از دکمه - یا + ساعت را تنظیم کنید.

بعد از چند ثانیه ساعت تنظیم شده اعمال می شود.

بقیه حالت های زمانی نباید تنظیم شده باشند.

۱. دکمه (Ⓛ) را ۴ بار فشار دهید.

در صفحه نمایش علامت های زمان روشن شده و پراتنرها دور

(Ⓛ) قرار می گیرند.

۲. با استفاده از دکمه های - یا + ساعت را تغییر بدهید.

بعد از چند ثانیه ساعت تنظیم شده اعمال می شود.

شما می توانید ساعت را پنهان کنید. لطفاً به بخش تغییر دادن تنظیمات اولیه مراجعه کنید.

تغییر دادن ساعت

پنهان کردن ساعت


قفل ایمنی کودک


برای جلوگیری از روشن کردن اتفاقی فر ، توسط کودکان، دستگاه دارای یک قفل ایمنی کودک است.

فر نسبت به تنظیمات، واکنشی نشان نخواهد داد. به هنگام روشن بودن قفل ایمنی کودک، زمان سنج و ساعت را می توان تنظیم کرد.


اگر نوع گرم کردن و دما با گریل تنظیم شده باشد، قفل ایمنی کودک در گرم شدن فر اختلال ایجاد می کند.

زمان پخت یا زمان پایان نایبستی تنظیم شده باشد.

دکمه  را تقریباً ۴ ثانیه نگه دارید.

در صفحه نمایش علامت  ظاهر می شود.
قفل ایمنی کودک فعال می شود.

دکمه  را تقریباً 4 ثانیه نگه دارید.

در صفحه نمایش علامت  خاموش می شود.
قفل ایمنی کودک غیر فعال می شود.

وقتی بریان کردن اتوماتیک تنظیم شده باشد، قفل ایمنی کودک فعال نمی شود.

فعال کردن قفل ایمنی کودک

غیرفعال کردن قفل ایمنی کودک

قفل ایمنی کودک و بریان کردن اتوماتیک

تغییر تنظیمات اصلی

فر شما تنظیمات اصلی متعددی دارد. این تنظیمات می توانند بر اساس نیازهای شما تغییر داده شوند.

تنظیم اولیه	انتخاب ۱	انتخاب ۲	انتخاب ۳
c1 نمایش ساعت	همیشه*	فقط با دکمه ⊕	-
c2 طول مدت صدای اخطار تمام شدن زمان پخت یا زمان سنج	تقریباً ۱۰ ثانیه	تقریباً ۲ دقیقه*	تقریباً ۵ دقیقه
c3 زمان انتظار برای اعمال شدن تنظیمات	تقریباً ۲ ثانیه	تقریباً ۵ ثانیه*	تقریباً ۱۰ ثانیه*

* تنظیمات کارخانه ای

بقیه گزینه های تنظیم زمان نایستی تنظیم شده باشند.

۱. دکمه ⊕ را فشار داده و تقریباً ۴ ثانیه نگه دارید. صفحه نمایش تنظیمات اولیه مربوط به نمایش ساعت را نشان می دهد، مانند c1) برای انتخاب ا).

۲. با استفاده از دکمه - یا + تنظیمات اولیه را تغییر بدهید.

۳. با استفاده از دکمه ⊕ تایید کنید.

در صفحه نمایش مرحله بعدی تنظیمات اولیه ظاهر می شود. با استفاده از دکمه ⊕ می توان همه مراحل را بازنگری کرد و با دکمه - یا + تغییر داد.

۴. برای خروج، دکمه ⊕ را فشار داده و تقریباً ۴ ثانیه نگه دارید.

همه تنظیمات ابتدایی اعمال می شوند.

تنظیمات اولیه را می توان در هر زمانی تغییر داد.

نگهداری و تمیز کردن

با مراقبت و نظافت خوب، فر شما تمیز می ماند و برای مدت طولانی کار خواهد کرد. در این بخش طرز مراقبت و نظافت صحیح فر را توضیح می دهیم.

نکات

اختلاف رنگ جلوی فر مربوط می شود به نوع ماده استفاده شده، مانند شیشه، پلاستیک و فلز.

سایه های روی پانل های درب که شبیه رگه هستند، بخاطر بازتاب های چراغ فر ایجاد شده اند.

لعاب در دماهای بسیار بالا ساخته می شود، بنابراین ممکن است دچار تغییر رنگ جزئی شود. این حالت عادی بوده و در کارایی آنها تاثیری ندارد.

لبه های سینی های نازک را نمی توان کاملا لعابدار کرد. در نتیجه ممکن است این لبه ها تیز باشند. این امر موجب خراب شدن محافظ ضد خوردگی نمی شود.

مواد شوینده

با مراجعه به اطلاعات جدول زیر می توان از آسیب دیدن سطوح به دلیل استفاده نادرست از مواد شوینده، جلوگیری کرد.

از بکارگیری اقلام زیر خودداری کنید.

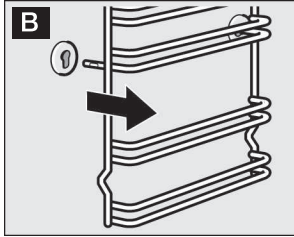
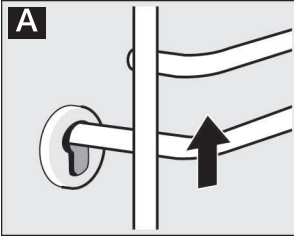
- مواد شوینده قوی و خورنده
 - مواد شوینده با درصد بالای الکل
 - ابر و اسکاچ با سطح زبر
 - شوینده های فشار بالا و بخار شور ها
- دستمال ابری را قبل از استفاده به خوبی بشویید.

<p>از آب و صابون داغ استفاده کنید: با دستمال تمیز کرده و با دستمالی نرم خشک کنید. از شیشه شور و شیشه تراش استفاده نکنید.</p> <p>از آب و صابون داغ استفاده کنید: با دستمال تمیز کرده و با دستمالی نرم خشک کنید. لکه های آهک، چربی، نشاسته و تخم مرغ را فوراً پاک کنید. چنین لکه هایی می توانند خوردگی ایجاد کنند. مواد شوینده مخصوص استیل، مناسب برای سطوح گرم را می توانید از خدمات پس از فروش یا فروشگاه های تخصصی تهیه نمایید. لایه نازکی از ماده شوینده را با دستمالی نرم به کار ببرید.</p>	<p>جلوی فر</p> <p>استیل ضد زنگ</p>
<p>شیشه شور: با دستمالی نرم تمیز کنید. از شیشه تراش استفاده نکنید.</p>	<p>پازل های درب</p>
<p>از آب و صابون داغ استفاده کنید: با دستمالی نرم تمیز کنید.</p>	<p>پوشش شیشه ایی چراغ فر</p>
<p>از آب و صابون داغ استفاده کنید: با دستمالی نرم تمیز کنید. زهواره ها را نسایید.</p>	<p>لاستیک دوردرب آن را جدا نکنید.</p>
<p>از آب و صابون داغ استفاده کنید: در آب غوطه ور کرده و با ابر یا برس تمیز کنید.</p>	<p>قفسه ها</p>
<p>آب و صابون داغ: در آب غوطه ور کرده و با ابر یا برس تمیز کنید.</p>	<p>لوازم جانبی</p>

جدا و نصب کردن ریل ها

جدا کردن ریل ها

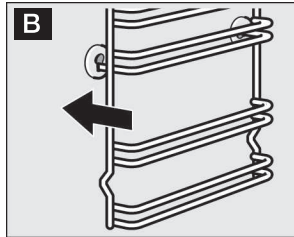
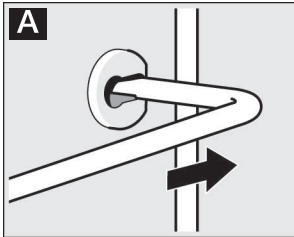
۱. جلوی ریل ها را بلند کنید.
۲. حال جدا کنید (شکل A).
۳. سپس ریل ها را به جلو کشیده و آنها را بیرون بیاورید (شکل B).



ریل ها را با مواد شوینده و ابر تمیز کنید. برای لکه های سفت از برس استفاده کنید.

نصب کردن ریل ها

۱. ابتدا ریل ها را در سوراخ های پشتی ، جا انداخته و به آرامی به سمت عقب فشار دهید (شکل A).
۲. سپس ریل ها را در سوراخ های جلویی ، جا بیاندازید (شکل B).

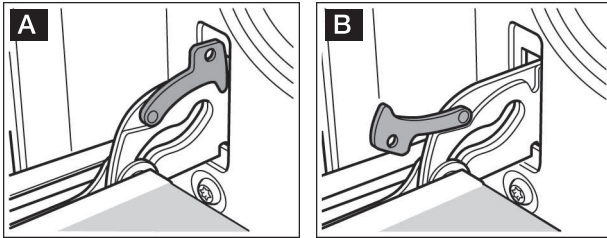


ریل ها به دو طرف چپ و راست می چسبند. قسمت تابدار باید در پایین باشد.

جدا و وصل کردن درب فر

درب فر را می توانید برای نظافت و برداشتن پانل های درب، جدا کنید.

لولا های درب فر هر کدام یک اهرم قفل شونده دارند. وقتی اهرم های قفل شونده بسته باشند (شکل A)، درب فر در جای خود محکم می شود و نمی توان آن را جدا کرد. وقتی برای جدا کردن درب فر، اهرم های قفل شونده باز می شوند (شکل B)، لولا ها قفل هستند و از جای خود نمی پرند.

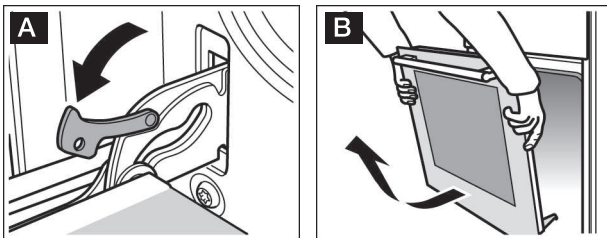


خطر آسیب دیدگی وجود دارد. وقتی لولا ها قفل نباشند، با نیروی زیادی از جای خود می پرند. از کامل بسته بودن اهرم های قفل شونده یا کامل باز بودن آنها هنگام جدا کردن درب فر، اطمینان حاصل نمایید.



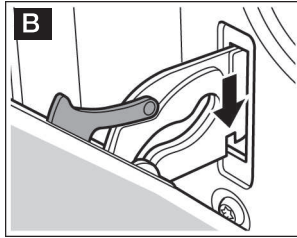
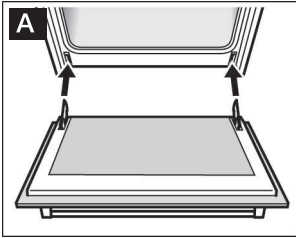
۱. درب فر را کاملا باز کنید.
۲. اهرم های قفل شونده را در سمت چپ و راست باز کنید (شکل A).
۳. درب فر را تا حد مجاز ببندید (شکل B). دو طرف درب را با دست بگیرید. درب را کمی بیشتر ببندید و به بیرون بکشید.

جدا کردن درب

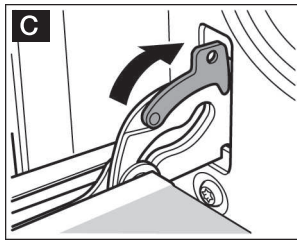


برای وصل کردن درب فر برعکس مراحل جدا کردن عمل کنید.

۱. وقتی درب فر را وصل می کنید، از صاف قرار گرفتن لولاها در سوراخ اطمینان حاصل نمایید (شکل A).
۲. شکاف روی لولا باید در هر دو طرف، جا بیافتد (شکل B).



۳. هر دو اهرم قفل شونده را دوباره ببندید (شکل C).
درب فر را ببندید.



خطر آسیب دیدگی وجود دارد. اگر درب فر اتفاقی بیرون افتاد یا لولاها از جا پریدند، به لولا دست نزنید.
با خدمات پس از فروش تماس بگیرید.



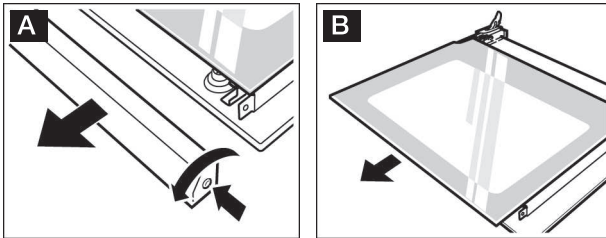
جدا و نصب کردن پانل های درب

برای تسهیل عمل نظافت، می توانید پانل های شیشه ای را از درب
فر جدا کنید.

۱. درب فر را جدا کرده و در حالی که دسته آن رو به پایین است
روی یک تکه پارچه قرار دهید.

۲. پیچ پانل بالایی درب فر را باز کنید. برای انجام این کار، پیچ های
سمت چپ و راست را باز کنید (شکل A).

۳. بالاترین پانل را بلند کرده و به بیرون بکشید (شکل B).



پانل ها را با استفاده از شیشه شور و دستمال نرم تمیز کنید.
از بکارگیری لوازم پاک کننده زبر یا ساینده و یا کاردک خودداری
نمایید. در اینصورت شیشه ممکن است آسیب ببیند.

۴. پانل را دوباره، جاگذاری کنید. طیح صاف آن باید به طرف خارج
قرار گیرد.

۵. روکش را دوباره در جایش قرار داده و پیچ آنرا محکم کنید.

۶. درب فر را وصل نمایید.

از مواد قوی و خورنده یا شیشه تراش استفاده نکنید. امکان دارد
شیشه آسیب ببیند.

رفع عیب

معمولا خرابی ها دلیل ساده ای دارند. قبل از تماس با خدمات پس از فروش، به جدول زیر مراجعه کنید زیرا ممکن است خودتان بتوانید مشکل را حل کنید.

جدول خرابی ها

اگر غذا مطابق میل شما پخته نشده بود، به بخش پخته شده در آشپزخانه ما برای شما مراجعه کنید. در آنجا نکات و اطلاعات بسیاری درباره آشپزی خواهید یافت.

مشکل	دلیل احتمالی	نکات/روش حل مشکل
فر کار نمی کند	سوختگی فیوز	سراغ جعبه فیوز بروید و سالم بودن فیوز را بررسی کنید.
	قطع بودن برق	روشن بودن چراغ آشپزخانه و دیگر دستگاه ها را بررسی کنید.
⊕ و مفر ها در صفحه نمایش روشن می شوند.	قطع بودن برق	ساعت را از نو تنظیم کنید.
فر گرم نمی شود.	گرد و خاک به درون دکمه ها نفوذ کرده است	دکمه های گردان را چندین مرتبه به سمت چپ و راست بچرخانید.

پیغام های خطا

اگر پیغام خطایی با E در صفحه نمایش ظاهر شد، دکمه ⊕ را فشار دهید. این کار پیغام خطا را پاک می کند. هرگونه حالت زمانی تنظیم شده پاک می شود. اگر پیغام خطا دوباره ظاهر شد، با خدمات پس از فروش تماس بگیرید.

مشکل مربوط به پیغام های خطای زیر را خودتان می توانید حل کنید.

پیغام خطا	دلیل احتمالی	راه حل / روش حل مشکل
E011	یک دکمه برای مدت طولانی فشرده یا پوشانده شده است.	دکمه ها را جداگانه فشار دهید. روان و تمیز بودن دکمه ها را بررسی کنید.



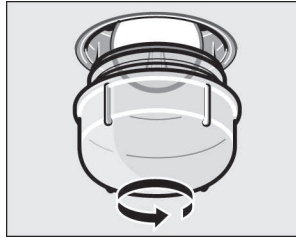
خطر برق گرفتگی وجود دارد.
تعمیرات نادرست خطرناک هستند. تعمیرات بایستی فقط توسط
مهندسان باتجربه خدمات پس از فروش انجام گیرد.

تعویض لامپ چراغ سقف فر

وقتی لامپ چراغ بسوزد، لامپ بایستی تعویض شود. لامپ های ۴۰ وات و مقاوم به گرما را می توانید از خدمات پس از فروش یا فروشگاه های تخصصی تهیه کنید. فقط از این لامپ ها استفاده نمایید.



۱. خطر برق گرفتگی وجود دارد.
برق را از جعبه فیوز قطع کنید.
۲. برای جلوگیری از آسیب دیدگی، یک دستمال در فر خنک شده قرار دهید.
۳. پوشش شیشه ای را خلاف عقربه های ساعت بچرخانید تا باز شود.



۴. لامپ را جایگزین کنید.
۵. پوشش شیشه ای را دوباره نصب کنید.
۶. دستمال را برداشته و برق را وصل نمایید.

پوشش شیشه ایی

پوشش شیشه ایی آسیب دیده بایستی تعویض گردد.
پوشش های شیشه ایی مناسب را می توانید از خدمات پس از فروش
تهیه نمایید. لطفاً شماره E و شماره FD دستگاه را ذکر کنید.

خدمات پس از فروش

خدمات پس از فروش در صورت نیاز، دستگاه شما را تعمیر خواهد کرد. آدرس و شماره تلفن نزدیک ترین شعبه خدمات پس از فروش را در راهنمای تلفن خواهید یافت. همچنین مراکز خدمات پس از فروش فهرست شده در راهنمای تلفن از دادن جزییات مربوط به نزدیک ترین شعبه خدمات پس از فروش به شما خوشحال خواهند شد.

شماره E و شماره FD

لطفاً وقتی با خدمات پس از فروش تماس می گیرید شماره E (شماره محصول) و شماره FD (شماره تولید) دستگاه تان را ذکر نمایید. پلاک مشخصات حاوی این شماره ها در سمت راست، کنار درب فر قرار دارد.

برای صرفه جویی در وقت می توانید شماره های دستگاه و شماره تلفن خدمات پس از فروش را در جدول زیر بنویسید.

لطفاً به یاد داشته باشید که بازدید مهندس خدمات پس از فروش رایگان نیست، حتی اگر در زمان گارانتی باشد.

شماره E	شماره FD
---------	----------

شماره تلفن خدمات پس از فروش: ۰۲۱-۸۱۰۱۶
--

نکات مربوط به محیط زیست و انرژی

در اینجا نکاتی درباره صرفه جویی در انرژی هنگام پختن نان و بریان کردن و چگونه دور انداختن مناسب دستگاه نوشته شده است.

صرفه جویی در انرژی

فر را فقط وقتی از پیش گرم کنید که در دستورالعمل پخت یا فهرست دستورالعمل استفاده ذکر شده باشد.

از سینی های پخت نان تیره، با رنگ لاکی تیره یا لعاب دار استفاده کنید. این سینی ها گرما را به خوبی جذب می کنند. هنگام پخت و پز، پختن نان یا بریان کردن، درب فر را در حد امکان کم باز کنید.

بهتر است چندین کیک پشت سر هم پخت شوند. فر گرم می ماند و با این کار زمان پخت کیک بعدی کم می شود. همچنین می توانید دو سینی نان را کنار هم قرار دهید.

برای زمان های پخت طولانی تر می توانید فر را ۱۰ دقیقه قبل از تمام شدن زمان پخت خاموش کرده و از گرمای باقی مانده برای اتمام پخت و پز استفاده کنید.

دور انداختن – سازگار با محیط زیست

بسته بندی را به روشی سازگار – با محیط زیست دور بیندازید.

این دستگاه مطابق با بخش نامه اروپایی 2002/96/EC برای زباله های الکتریکی و الکترونیکی – WEEE است. این بخش نامه یک چهارچوب برای جمع آوری و بازیافت دستگاه های قدیمی ارائه می دهد و در سراسر اروپا معتبر است



بریان کردن اتوماتیک

با استفاده از بریان کردن اتوماتیک می‌توانید غذاهایی که در زودپز پخته می‌شوند و بریان‌های آبدار تهیه کنید. دیگر لازم نیست نگران برگرداندن و چرب کردن باشید و قسمت پخت و پز تمیز می‌ماند. نتیجه پخت و پز بستگی به کیفیت گوشت و اندازه و نوع ظروف دارد. هنگام بیرون آوردن ظروف از قسمت پخت و پز از دستمال یا دستکش نسوز استفاده نمایید. ظروف بسیار داغ هستند. هنگام باز کردن درب ظروف مواظب باشید زیرا بخار داغ به بیرون فرار خواهد کرد.

ظروف

برنامه‌های بریان کردن اتوماتیک برای بریان کردن گوشت در ظروف سرپسته طراحی شده‌اند. فقط از ظروفی با سرپوش محکم استفاده نمایید. همچنین به اطلاعات سازنده ظروف مراجعه نمایید.

ظروف مناسب

ظروف مقاوم به حرارت (تا ۳۰۰ درجه سانتیگراد) ساخته شده از شیشه یا سرامیک شیشه‌ای مناسب هستند. ظروف بریان کردن تهیه شده از استیل مناسب نیستند. سطوح براق آنها قسمت اعظم تشعشعات گرمایی را بازتاب می‌کند. غذا به اندازه کافی برشته نشده و گوشت کمتر می‌پزد. اگر از ظرف بریان کردن استیل استفاده می‌کنید، سرپوش را بعد از اتمام برنامه بردارید. گوشت را با تنظیمات گریل ۳، ۸ تا ۱۰ دقیقه اضافه تر گریل کنید. اگر از ظروف استیل لعابدار، چدنی و آلومینیوم ریخته‌گری استفاده کنید، غذا بیشتر برشته می‌شود، بنابراین کمی آب بیشتر بریزید.

ظروف نامناسب

ظروف ساخته شده از آلومینیوم روشن و براق یا سفال بدون لعاب و ظروفی که دسته پلاستیکی دارند مناسب نیستند.

اندازه ظروف

گوشت بایستی دو سوم کف سینی را بپوشاند. با این کار آب گوشت خوبی فراهم می‌شود.

فاصله بین گوشت و سرپوش بایستی حداقل ۳ سانتیمتر باشد. گوشت ممکن است در طی فرایند بریان شدن، حجیم شود.

آماده کردن غذا

از گوشت تازه یا یخ زده استفاده کنید. گوشت سرد و تازه توصیه می شود.

یک غذای مناسب بریان کردن انتخاب کنید.

گوشت تازه یا یخ زده را وزن کنید. اطلاعات بیشتر را می توانید در جداول مربوطه بیابید. برای تنظیم برنامه نیاز به دانستن وزن دارید.

اگر وزن مورد نظر را پیدا نکردید، نزدیک ترین وزن بالا را انتخاب نمایید.

برای مثال، اگر وزن گوشت ۱/۶ کیلوگرم بود آنگاه ۱/۷۵ کیلوگرم را انتخاب نمایید.

به گوشت یخ زده مانند گوشت تازه چاشنی بزنید.

بسیاری از غذاها نیاز به اضافه کردن آب دارند. در این صورت، آن قدر آب به غذا اضافه کنید تا عمق آن به نیم سانتیمتر برسد. اگر در جدول، "یک کم آب" ذکر شده بود، کافی است ۲ تا ۳ قاشق آب بریزید. دستورات عمل های داده شده در جداول را خوب مطالعه کنید.

ظروف را با سرپوش بیوشانید و آن را روی قفسه سیمی در طبقه ۲ قرار دهید.

همیشه ظروف را بدون از پیش گرم کردن در قسمت پخت و پز قرار دهید.

گوشت

طبق جدول در ظرف خالی مایع بریزید.

در طی برنامه های بریان کردن گوشت (P1 و P7) چراغ فر قبل از پایان زمان بریان کردن خاموش می شود. از گرمای باقی مانده برای تکمیل بریان کردن استفاده می شود. وقتی صدای اخطار بیاید غذا حاضر شده است.

هنگام بریان کردن تکه های گوشت، وزن گوشت را وارد نمایید. هنگام بریان کردن میت لوف و گولاش وزن کلی را وارد نمایید.

برای گولاش از یک ظرف عمیق استفاده نمایید. گوشت را در کف آن قرار داده و آن را با سبزیجات بپوشانید.



گوشت تازه	شماره برنامه	محدوده وزن بر حسب کیلوگرم	مایع اضافه شود	تعیین وزن
تکه گوشت گاو قسمت بیرونی، پهلو، کفل، شانه	P1	۰/۵ - ۲/۵	بله	وزن گوشت
تکه گوشت گوساله قسمت بیرونی، پهلو، کفل، شانه	P2	۰/۵ - ۲/۵	بله	وزن گوشت
ران بره با استخوان	P4	۰/۵ - ۲/۵	بله	وزن گوشت
میت لوف گوشت گاو، مخلوط	P5	۰/۵ - ۲/۵	خیر	وزن کل
گولاش گوشت گاو، مخلوط	P6	۰/۵ - ۲/۵	بله	وزن کل


گوشت یخ زده	شماره برنامه	محدوده وزن بر حسب کیلوگرم	مایع اضافه شود	تعیین وزن
تکه گوشت گاو قسمت بیرونی، پهلو، کفل، شانه	P7	۰/۵ - ۲	کمی	وزن گوشت
تکه گوشت گوساله قسمت بیرونی، پهلو، کفل، شانه	P8	۰/۵ - ۲	کمی	وزن گوشت
ران بره با استخوان	P10	۰/۵ - ۲	کمی	وزن گوشت

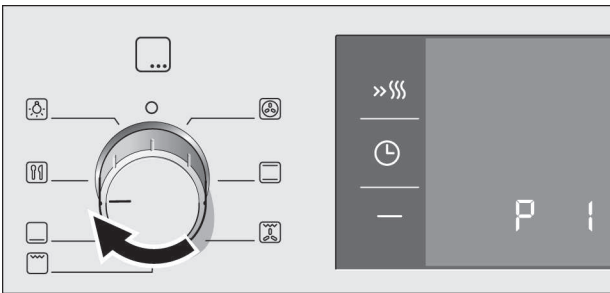
وقتی غذای بریان شده حاضر شد، می توان آن را در حالی که فر خاموش و درب آن بسته است به مدت ۱۰ دقیقه در قسمت پخت و پز باقی گذاشت. با این کار آب گوشت بهتر پخش می شود.

تنظیمات

وقتی برنامه را انتخاب کردید، فر را تنظیم کنید. انتخابگر دما باید در موقعیت خاموش باشد.

مثال نشان داده شده در شکل: گوشت گوساله تازه (برنامه ۲) با وزن ۱/۵ کیلوگرم.

۱. انتخابگر عملکرد را روی بریان کردن اتوماتیک  تنظیم کنید. شماره اولین برنامه در صفحه نمایش ظاهر می شود.



۲. با استفاده از دکمه + یا - شماره برنامه را انتخاب کنید.



۳. دکمه kg را فشار دهید.

در صفحه نمایش به طور پیش فرض یک کیلوگرم نشان داده می شود.



۴. با استفاده از دکمه - یا + وزن را وارد نمایید.



برنامه بعد از چند ثانیه اجرا می شود. زمان پخت شروع به شمارش معکوس می کند و علامت (🕒) در پرانتز قرار می گیرد.

صدای اخطار شنیده می شود. گرم شدن فر متوقف می شود. در صفحه نمایش 00:00 نشان داده می شود. انتخابگر حالت را روی موقعیت خاموش قرار دهید. فر خاموش می شود.

بعد از اجرا شدن برنامه نمی توان شماره برنامه و وزن را تغییر داد.

انتخابگر حالت را روی تنظیمات صفر قرار دهید. فر خاموش می شود.

در جریان کردن اتوماتیک نمی توانید زمان پخت و زمان پایان را تغییر دهید.

برنامه تمام شده است

تغییر دادن برنامه

لغو کردن برنامه

تغییر دادن زمان پخت و زمان پایان

مدت زمان برنامه

اگر می خواهید طول مدت زمان برنامه را بدانید، تنظیمات را مطابق مراحل ۱ تا ۴ انجام دهید.
زمان پخت (۳) در صفحه نمایش ظاهر می شود.
اگر می خواهید برنامه را لغو کنید، انتخابگر حالت را روی موقعیت خاموش قرار دهید.

نکاتی درباره بریان کردن اتوماتیک

وزن گوشت از مقدار وزن مشخص شده بیشتر است.

مقدار وزن، مخصوصا محدود شده است. برای تکه گوشت های خیلی بزرگ، پیدا کردن ظرف بریان کردن تقریبا غیر ممکن است. برای پخت تکه های بزرگ گوشت از گرم کردن بالا/پایین (□) یا گریل کردن با هوای داغ (☀) استفاده کنید.

گوشت به خوبی پخته شده است اما آب گوشت زیادی تیره است.

از ظرف کوچکتر یا مایع بیشتر استفاده کنید.

گوشت به خوبی پخته شده است اما آب گوشت زیادی شفاف و آبکی است.

از ظرف بزرگتر یا مایع کمتر استفاده کنید.

قسمت رویه گوشت، زیادی خشک شده است.

از ظرفی با سرپوش مناسب استفاده کنید. گوشت خالص با پوششی از لایه بیکن بیشتر آبدار می ماند.

گوشت خوب به نظر می رسد اما هنگام بریان کردن بوی سوختگی می آمد.

سرپوش ظرف بریان کردن به خوبی بسته نشده است، یا گوشت بالا آمده و سرپوش را به کنار زده است. همیشه از ظرفی با سرپوش مناسب استفاده کنید. از بودن فاصله ۳ سانتیمتری بین گوشت و سرپوش اطمینان حاصل نمایید.

گوشت درون گولاش زیادی برشته شده است.

در پخت بعدی، ابتدا گوشت را در ظرف ریخته و سپس سبزیجات را روی آن قرار دهید.

آزمایش شده در آشپزخانه ما برای شما

در این بخش منتخبی از غذاها و تنظیمات ایده ال برای آنها را خواهید یافت. ما به شما نشان خواهیم داد که کدام نوع گرم کردن و چه دمایی برای غذایتان ایده ال است. همچنین اطلاعاتی درباره لوازم جانبی مناسب و طبقه ایی که باید قرار گیرند و نکاتی درباره وسایل پخت و پز و روش های آماده کردن خواهید یافت.

نکات

مقادیر ذکر شده در جدول برای غذا هایی است که در قسمت پخت و پز خالی و خنک شده قرار می گیرند. فر را فقط وقتی از پیش گرم کنید که در جدول گفته شده باشد.

قبل از استفاده از دستگاه، تمام لوازم جانبی که استفاده نمی شوند را از قسمت پخت و پز بردارید.

لوازم جانبی را فقط بعد از پیش گرم شدن با کاغذ ضد روغن بپوشانید.


زمان های مشخص شده در جدول فقط برای راهنمایی هستند و بستگی به کیفیت و یکنواختی غذا دارد.

از لوازم جانبی موجود استفاده کنید. لوازم جانبی اضافی را می توانید از فروشگاه های تخصصی یا خدمات پس از فروش تهیه کنید.

همیشه هنگام درآوردن لوازم جانبی و ظروف داغ از قسمت پخت و پز از دستکش نسوز استفاده کنید.

کیک و شیرینی

پختن نان در یک طبقه

برای خوب پختن کیک، آنها را در یک طبقه و با گرم کردن بالا/پایین  بپزید.

اگر با هوای داغ  بپزید:

کیک در قالب، موقعیت قفسه ۲

کیک روی سینی، موقعیت قفسه ۳

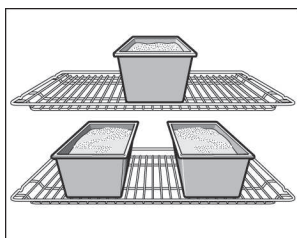
از هوای داغ ۳ بعدی ☉ استفاده کنید.
پختن نان در ۲ طبقه:
سینی همه منظوره در موقعیت قفسه ۳
سینی نان پختن در موقعیت قفسه ۱.

پختن نان در ۳ طبقه:
سینی نان پختن در موقعیت قفسه ۵.
سینی همه منظوره در موقعیت قفسه ۳
سینی نان پختن در موقعیت قفسه ۱.

سینی های پختن نان که در یک زمان در فر قرار داده می شوند لزوما در یک زمان حاضر نخواهند شد.

در جداول پیشنهاد های زیادی برای غذاهای معروف نشان داده شده است.

اگر در حال پخت نان با ۳ عدد قالب هستید، آنها را مانند شکل روی قفسه سیمی قرار دهید.



بهتر است از قالب های پخت نان فلزی با رنگ تیره استفاده کنید. اگر از قالب های پخت نان با رنگ روشن ساخته شده از فلز نازک یا ظروف شیشه ایی استفاده کنید، زمان پخت افزایش می یابد و کیک به طور یکنواخت برشته نمی شود.

اگر می خواهید از قالب های پخت نان سیلیکونی استفاده کنید، از اطلاعات و دستورالعمل های سازنده به عنوان راهنما استفاده کنید. قالب های پخت نان سیلیکونی اغلب از قالب های پخت نان معمولی نازک تر هستند. مقدار مایع و دستورالعمل پخت ممکن است فرق کند.

جداول، نوع گرم کردن ایده ال را برای کیک ها و شیرینی های مختلف نشان می دهد.

دما و زمان پخت بستگی به مقدار و یکنواختی مایع دارد. به همین دلیل در جدول، بازه دما ذکر شده است. ابتدا از دمای پایین شروع کنید، زیرا با استفاده از دمای پایین می توانید کیک را به طور یکنواخت برشته کنید. در صورت نیاز می توانید مرحله بعد، دما را افزایش دهید.

قالب های پخت نان

جداول

اگر فر را از پیش گرم می کنید، زمان پخت را ۵ تا ۱۰ دقیقه کاهش دهید.

برای اطلاعات بیشتر به بخش " نکاتی درباره پخت نان " که در ادامه جداول قرار دارد، مراجعه کنید.

کیک در قالب	ظرف	طبقه	نوع گرم کردن	دما به درجه سانتیگراد	زمان پخت به دقیقه
کیک اسفنجی، ساده	قالب حلقه ایی	۲		۱۶۰-۱۸۰	۵۰-۶۰
	۳ قالب	۳+۱		۱۴۰-۱۶۰	۶۰-۸۰
پایه اسفنجی، حساس	قالب حلقه ایی	۲		۱۵۰-۱۷۰	۶۵-۷۵
کیک اسفنجی با ژله	سینی صاف	۳		۱۶۰-۱۸۰	۲۰-۳۰
کیک میوه ایی حساس، اسفنجی	قالب حلقه ایی/ فنی شکل	۲		۱۶۰-۱۸۰	۵۰-۶۰
پایه اسفنجی، ۲ تخم مرغ پیش گرم	سینی صاف	۲		۱۶۰-۱۸۰	۲۰-۳۰
پایه اسفنجی، ۶ تخم مرغ پیش گرم	قالب فنی شکل تیره	۲		۱۶۰-۱۸۰	۴۰-۵۰
پایه شیرینی با پوسته سخت	قالب فنی شکل تیره	۱		۱۷۰-۱۹۰	۲۵-۳۵
تارت میوه یا کیک پنیر روی کیک*	قالب فنی شکل تیره	۱		۱۷۰-۱۹۰	۷۰-۹۰
کیک سویسی	سینی پیتزا	۱		۲۲۰-۲۴۰	۳۵-۴۵
کیک حلقه ایی	قالب حلقه ایی	۲		۱۵۰-۱۷۰	۶۰-۷۰
پیتزا، نان نازک، لایه نازک مواد، از پیش گرم کنید.	سینی پیتزا	۱		۲۵۰-۲۷۰	۱۰-۱۵
کیک با طعم غیر شیرین*	قالب فنی شکل تیره	۱		۱۸۰-۲۰۰	۴۵-۵۵

* فر را خاموش کرده و اجازه دهید تارت با کیک پنیری ۲۰ دقیقه در فر با درب بسته بماند تا خنک شود.

کیک روی سینی	لوازم جانبی	طبقه	نوع گرم کردن	دما به درجه سانتیگراد	زمان پخت به دقیقه
کیک اسفنجی با رویه خشک	سینی پخت نان	۲	☐	۱۷۰-۱۹۰	۳۰-۲۰
	سینی همه منظوره + سینی پخت نان	۳+۱	☉	۱۵۰-۱۷۰	۳۵-۴۵
کیک اسفنجی با رویه مرطوب (میوه)	سینی پخت نان	۲	☐	۱۸۰-۲۰۰	۲۵-۳۵
	سینی همه منظوره + سینی پخت نان	۳+۱	☉	۱۴۰-۱۶۰	۴۰-۵۰
خمیر تخمیر شده با رویه خشک	سینی پخت نان	۳	☐	۱۷۰-۱۹۰	۲۵-۳۵
	سینی همه منظوره + سینی پخت نان	۳+۱	☉	۱۵۰-۱۷۰	۳۵-۴۵
خمیر تخمیر شده با رویه مرطوب (میوه)	سینی همه منظوره	۳	☐	۱۶۰-۱۸۰	۴۰-۵۰
	سینی همه منظوره + سینی پخت نان	۳+۱	☉	۱۵۰-۱۷۰	۵۰-۶۰
شیرینی با رویه خشک	سینی پخت نان	۲	☐	۱۷۰-۱۹۰	۲۰-۳۰
شیرینی با رویه مرطوب (میوه)	سینی همه منظوره	۲	☐	۱۷۰-۱۹۰	۶۰-۷۰
کیک سوییسی	سینی همه منظوره	۱	☐	۲۱۰-۲۳۰	۴۰-۵۰
رول سوییسی، از پیش گرم کنید.	سینی پخت نان	۲	☐	۱۷۰-۱۹۰	۱۵-۲۰
نان گیسو با ۵۰۰ گرم آرد	سینی پخت نان	۲	☐	۱۷۰-۱۹۰	۲۵-۳۵
نان حاوی میوه/خشکبار با ۵۰۰ گرم آرد	سینی پخت نان	۳	☐	۱۶۰-۱۸۰	۶۰-۷۰
نان حاوی خشکبار با ۱ کیلوگرم آرد	سینی پخت نان	۳	☐	۱۴۰-۱۶۰	۹۰-۱۰۰
اشترودل، شیرین	سینی پخت نان	۲	☐	۱۹۰-۲۱۰	۵۵-۶۵
پیتزا	سینی پخت نان	۲	☐	۲۱۰-۲۳۰	۲۵-۳۵
	سینی همه منظوره + سینی پخت نان	۳+۱	☉	۱۸۰-۲۰۰	۴۰-۵۰
تارت آتشی، از پیش گرم کنید.	سینی همه منظوره	۲	☐	۲۵۰-۲۷۰	۱۰-۱۵

مجموعات نانی کوچک	لوازم جانبی	طبقه	نوع گرم کردن	دما به درجه سانتیگراد	زمان پخت به دقیقه
بیسکویت	سینی پخت نان	۳	☉	۱۴۰-۱۶۰	۱۵-۲۵
	سینی همه منظوره + سینی پخت نان	۳+۱	☉	۱۳۰-۱۵۰	۲۵-۳۵
	سینی همه منظوره + ۲ سینی پخت نان	۱+۳+۵	☉	۱۳۰-۱۵۰	۳۰-۴۰
نان شیرینی نارگیلی	سینی پخت نان	۲	☐	۱۰۰-۱۲۰	۳۰-۴۰
	سینی همه منظوره + سینی پخت نان	۳+۱	☉	۱۰۰-۱۲۰	۳۵-۴۵
	سینی همه منظوره + ۲ سینی پخت نان	۱+۳+۵	☉	۱۰۰-۱۲۰	۴۰-۵۰
مرینج (کیک میوه ایی)	سینی پخت نان	۳	☉	۸۰-۱۰۰	۱۰۰-۱۵۰
کلوچه	سینی همه منظوره + سینی پخت نان	۲	☐	۱۷۰-۱۹۰	۲۰-۲۵
	سینی همه منظوره + ۲ سینی پخت نان	۳+۱	☉	۱۶۰-۱۸۰	۲۵-۳۰
نان خامه ایی	سینی پخت نان	۲	☐	۲۱۰-۲۳۰	۳۰-۴۰
شیرینی پفی	سینی پخت نان	۳	☉	۱۸۰-۲۰۰	۲۰-۳۰
	قفسه سیمی با سینی کلوچه	۳+۱	☉	۱۸۰-۲۰۰	۲۵-۳۵
	۲ قفسه سیمی با سینی های کلوچه	۱+۳+۵	☉	۱۷۰-۱۹۰	۳۵-۴۵
کیک ور آمده	سینی پخت نان	۲	☐	۱۹۰-۲۱۰	۲۰-۳۰
	سینی همه منظوره + سینی پخت نان	۳+۱	☉	۱۶۰-۱۸۰	۲۵-۳۵

نان و رول

هنگام پخت نان فر را از پیش گرم کنید، مگر خلاف آن گفته شده باشد.

هیچگاه آب داخل فر داغ نریزید.

همیشه هنگام پختن همزمان نان در دو طبقه، سینی همه منظوره را بالای سینی پخت نان قرار دهید.

نان و رول	لوازم جانبی	طبقه	نوع گرم کردن	دما به درجه سانتیگراد	زمان پخت به دقیقه
نان تخمیر شده با ۱/۲ کیلوگرم آرد	سینی همه منظوره	۲	☐	۲۷۰	۵
				۲۰۰	۳۰-۴۰
نان با خمیر ترش با ۱/۲ کیلوگرم آرد	سینی همه منظوره	۲	☐	۲۷۰	۸
				۲۰۰	۳۵-۴۵
نان صاف	سینی همه منظوره	۲	☐	۲۷۰	۱۰-۱۵

زمان پخت به دقیقه	دما به درجه سانتیگراد	نوع گرم کردن	طبقه	لوازم جانبی	نان و رول
۲۰-۳۰	۲۰۰-۲۲۰	☐	۳	سینی همه منظوره	رول نان از پیش گرم نکنید
۱۵-۲۰	۱۸۰-۲۰۰	☐	۳	سینی همه منظوره	رول تهیه شده از خمیر تخمیر شده، شیرین
۲۰-۳۰	۱۶۰-۱۸۰	☉	۳+۱	سینی همه منظوره + سینی پخت نان	

نکاتی درباره نان پختن

از موارد مشابه در جدول پخت نان به عنوان راهنما استفاده کنید.

تقریباً ۱۰ دقیقه قبل از اتمام زمان پخت تعیین شده در دستورالعمل آشپزی، یک خلال دندان روی کیک، فرو کنید، اگر خلال تمیز بیرون بیاید، کیک حاضر است.

در پخت بعدی، مایع کمتری استفاده کنید یا دمای فر را ۱۰ درجه کم کنید. به زمان مخلوط کردن تعیین شده در دستورالعمل آشپزی توجه کنید.

لبه های قالب کیک فنی شکل را چرب نکنید. بعد از پخت، کیک را به آرامی با چاقو از قالب خارج کنید.

کیک را در فر پایین تر قرار داده، دمای کمتری انتخاب کرده و برای مدت زمان بیشتری بپزید.

وقتی پختن کیک تمام شد، با خلال دندان سوراخ های کوچکی روی کیک ایجاد کنید. سپس ۵ دقیقه روی آن آب میوه بریزید. برای پخت کیک بعدی، ۱۰ درجه دما را افزایش دهید و زمان پخت را کاهش دهید.

برای پخت کیک بعدی، مایع کمتری استفاده کرده و در دمای کمتر، با مدت زمان بیشتری بپزید. در کیک هایی با رویه مرطوب، ابتدا پایه را بپزید. روی پایه را بادام یا خرده نان بریزید، سپس رویه را بر آن قرار دهید. لطفاً مطابق دستورالعمل آشپزی عمل کرده و زمان های پخت را رعایت کنید.

برای پخت کیک بعدی، دمای کمتری انتخاب کنید تا از یکنواخت پخته شدن آن اطمینان حاصل شود. شیرینی های حساس را با استفاده از گرم کردن بالا/پایین ☐ در یک طبقه بپزید. کاغذ ضد روغنی که بالای غذا را می پوشاند می تواند بر گردش هوا تاثیر بگذارد. به همین دلیل همیشه کاغذ ضد روغن را به اندازه سینی پخت نان ببرید.

می خواهید مطابق دستورالعمل آشپزی خودتان نان بپزید.

با این روش می توانید بفهمید کیک اسفنجی شما کامل پخته است.

کیک فرو رفته است.

کیک در وسط بالا آمده اما در لبه ها فرو رفته است.

قسمت رویه کیک، زیادی تیره شده است.

کیک زیادی خشک است.

نان یا کیک (مانند کیک پنیری) ظاهر خوبی دارد اما درونش چسبناک است (مرطوب با رگه های خیس).

کیک به صورت یکنواخت نپخته است

زیر کیک میوه ایی زیادی روشن است.

آب میوه سرریز می شود.

هنگام پخت نان، محصولات نانی کوچک ساخته شده از خمیر تخمیر شده به هم می چسبند.

در حال پخت در چند طبقه هستید. موادی که روی سینی پخت نان بالایی هستند از آتھایی که در پایین هستند، تیره تر شده اند.

هنگام پخت کیک های مرطوب، قطرات آب تشکیل می شود.

برای پخت کیک بعدی، کیک را یک طبقه پایین تر قرار دهید.

برای پخت کیک بعدی، اگر سینی همه منظوره عمیق تری دارید، از آن استفاده کنید.

بین هر کدام باید تقریباً ۲ سانتیمتر فاصله باشد. با این کار برای هر کدام فضای مناسبی برای باد کردن و برشته شدن تمام سطوح ایجاد می شود.

همیشه برای پخت در چند طبقه، از هوای داغ (☉) استفاده کنید. سینی های پخت نان که همزمان در فر قرار می گیرند لزوماً در یک زمان حاضر نمی شوند.

پختن نان می تواند بخار آب تشکیل دهد. بخار ممکن است بنشیند و روی صفحه کنترل یا جلوی دستگاههای کناری قطرات آب تشکیل دهد. این یک فرایند طبیعی فیزیکی است.

گوشت، مرغ، ماهی

نکاتی درباره ظروف

شما می توانید از هر ظرفی که در مقابل گرما مقاوم است استفاده کنید. سینی همه منظوره برای بریان کردن حجم بالایی از غذاها، مناسب است.

ظروف شیشه ایی نسبت به بقیه ظروف مناسب تر هستند. سرپوش ظرف بریان کردن بایستی به طور مناسب بسته شود.

هنگام استفاده از ظروف بریان کردن لعابدار، کمی بیشتر آب اضافه کنید.

اگر از ظروف بریان کردن استیل استفاده می کنید، گوشت به خوبی برشته نمی شود و کمتر پخته می شود، در نتیجه باید، زمان پخت را افزایش دهید.

همیشه ظروف را در مرکز قفسه سیمی قرار دهید.

ظروف بدون درپوش = بی پوشش

ظروف با درپوش = با پوشش

ظروف شیشه ایی داغ را بر روی یک دستمال خشک قرار دهید. اگر شیشه روی سطوح سرد یا خیس قرار گیرد ممکن است ترک بردارد.

نکاتی درباره بریان کردن

اگر گوشت کم چرب است، کمی آب اضافه کنید. در ظرف نیم سانتیمتر مایع بریزید. برای آب پز کردن گوشت، مقدار زیادی آب اضافه کنید. در ظرف ۱-۲ سانتیمتر مایع بریزید. مقدار مایع به نوع گوشت و جنس ظرف بستگی دارد. غذا درست کردن در ظروف بریان کردن لعابدار نسبت به ظروف شیشه ایی کمی آب بیشتری نیاز دارد. ظروف بریان کردن ساخته شده از استیل مناسب نیستند. گوشت آرام تر می پزد و کمتر برشته می شود. از دمای بالاتر و یا زمان پخت طولانی تر استفاده کنید.

نکاتی درباره گریل کردن

همیشه هنگام گریل کردن، درب فر، باید بسته باشد.

قبل از گریل کردن، فر را تقریباً برای ۳ دقیقه از پیش گرم کنید و سپس غذا را داخل آن، بگذارید.

غذا را برای گریل کردن، مستقیماً روی قفسه سیمی قرار دهید. هنگام گریل کردن یک قطعه غذا، بهترین نتیجه هنگامی حاصل می شود که در مرکز قفسه سیمی قرار گرفته باشد. سینی همه منظوره باید در طبقه ۱ قرار داده شود. ترشحات گوشت در سینی جمع شده و فر تمیزتر می ماند.

سینی پخت نان یا سینی همه منظوره را در طبقات ۴ یا ۵ قرار ندهید. حرارت بالا موجب تغییر شکل آنها می شود و هنگام بیرون آوردن آنها از فر، ممکن است قسمت پخت و پز، آسیب ببیند.

قطعات غذایی که گریل می شوند باید در حد امکان ضخامت یکسانی داشته باشند. با این کار، غذا یکنواخت برشته شده و آبدار می ماند. به استیک تا گریل نشده است، نمک نزنید. بعد از گذشت $\frac{2}{3}$ از زمان تعیین شده، غذا را برگردانید.

المنت گریل به طور مداوم روشن و خاموش می شود. این حالت طبیعی است. تنظیمات گریل میزان فعال شدن این حالت را تعیین می کند.

قطعات گوشت را بعد از گذشت نیمی از زمان پخت برگردانید.

وقتی گوشت حاضر شد، فر را خاموش کنید و بگذارید برای ۱۰ دقیقه بماند. با این کار ترشحات گوشت، بهتر پخش می شود.

بعد از پخت و پز، گوشت راسته را در فویل آلومینیوم قرار داده و بگذارید برای ۱۰ دقیقه در فر، بماند.

گوشت

گوشت	وزن	لوازم جانبی و ظروف	طبقه	نوع گرم کردن	دما به درجه سانتیگراد، تنظیمات گریل	زمان پخت به دقیقه
گوشت گاو						
گوشت گاو آب پز شده	۱ کیلوگرم	با پوشش	۲		۲۱۰-۲۳۰	۱۰۰
	۱/۵ کیلوگرم		۲		۲۰۰-۲۲۰	۱۲۰
	۲ کیلوگرم		۲		۱۹۰-۲۱۰	۱۴۰
فیله گوشت گاو، متوسط	۱ کیلوگرم	بی پوشش	۲		۲۱۰-۲۳۰	۶۰
	۱/۵ کیلوگرم		۲		۲۰۰-۲۲۰	۸۰
گوشت راسته، متوسط	۱ کیلوگرم	بی پوشش	۱		۲۲۰-۲۴۰	۶۰
استیک، به ضخامت ۳ سانتی متر، متوسط		ققسه سیمی + سینی همه منظوره	۵+۱		۳	۱۵
گوشت گوساله						
گوشت گوساله بریان شده	۱ کیلوگرم	بی پوشش	۲		۱۹۰-۲۱۰	۱۱۰
	۱/۵ کیلوگرم		۲		۱۸۰-۲۰۰	۱۳۰
	۲ کیلوگرم		۲		۱۷۰-۱۹۰	۱۵۰
پاچه گوساله	۱/۵ کیلوگرم	بی پوشش	۲		۲۱۰-۲۳۰	۱۴۰

گوشت	وزن	لوازم جانبی و ظروف	طبقه	نوع گرم کردن	دما به درجه سانتیگراد، تنظیمات گریل	زمان پخت به دقیقه
بره						
بالای کمر بره روی استخوان	۱/۵ کیلوگرم	بی پوشش	۲		۱۹۰-۲۱۰	۶۰
ران با استخوان بره، متوسط	۱/۵ کیلوگرم	بی پوشش	۱		۱۵۰-۱۷۰	۱۲۰
گوشت شکار						
بالای کمر آهو با استخوان	۱/۵ کیلوگرم	بی پوشش	۲		۲۰۰-۲۲۰	۵۰
ران با استخوان آهوی	۱/۵ کیلوگرم	با پوشش	۲		۲۱۰-۲۳۰	۱۰۰
گوشت شکار بریان شده	۱/۵ کیلوگرم	با پوشش	۲		۱۸۰-۲۰۰	۱۴۰
گوشت آهو	۱/۵ کیلوگرم	با پوشش	۲		۱۸۰-۲۰۰	۱۳۰
خرگوش	۲ کیلوگرم	با پوشش	۲		۲۲۰-۲۴۰	۶۰
کوفته	تهیه شده از ۵۰۰ گرم گوشت	بی پوشش	۱		۱۸۰-۲۰۰	۸۰
سوسیس		قفسه سیمی + سینی همه منظوره	۴+۱		۳	۱۵

وزن های نشان داده شده در جدول، برای پخت مرغ آماده (بدون شکم پر) در فر، مناسب هستند.

اگر مستقیماً روی قفسه سیمی گریل می کنید، باید سینی همه منظوره را در طبقه ۱ قرار دهید. ترشحات گوشت در اینجا جمع شده و فر تمیز می ماند.

هنگام پخت اردک یا غاز، پوست زیر بال را سوراخ کنید تا چربی بتواند بیرون بیاید.

مرغ درسته را در حالی که سینه آن به سمت پایین است روی قفسه سیمی پایینی قرار دهید. پس از سپری شدن $\frac{2}{3}$ زمان، مرغ را برگردانید.

گوشت بریان شده مانند گوشت بوقلمون رول شده یا سینه بوقلمون را پس از گذشت نیمی از زمان پخت، برگردانید. تکه های بوقلمون را پس از سپری شدن $\frac{2}{3}$ زمان برگردانید.

اگر بر روی مرغ در آخر زمان پخت، کره، آب نمک یا آب پرتغال بریزید، مرغ خیلی ترد و برشته می شود.

ماکیان	وزن	لوازم جانبی و ظروف	طبقه	نوع گرم کردن	دما به درجه سانتیگراد، تنظیمات گریل	زمان پخت به دقیقه
مرغ، درسته	۱/۲ کیلوگرم	قفسه سیمی	۲		۲۳۰-۲۵۰	۶۰-۷۰
جوجه، درسته	۱/۶ کیلوگرم	قفسه سیمی	۲		۲۰۰-۲۲۰	۸۰-۹۰
مرغ، نیمه	به ازای ۵۰۰ گرم	قفسه سیمی	۲		۲۲۰-۲۴۰	۴۰-۵۰
تکه های مرغ	به ازای ۱۵۰ گرم	قفسه سیمی	۳		۲۱۰-۲۳۰	۳۰-۴۰
تکه های مرغ	به ازای ۳۰۰ گرم	قفسه سیمی	۳		۲۲۰-۲۴۰	۳۵-۴۵
سینه مرغ	به ازای ۲۰۰ گرم	قفسه سیمی	۲		۳	۳۰-۴۰
اردک، درسته	۲ کیلوگرم	قفسه سیمی	۲		۱۹۰-۲۱۰	۱۰۰-۱۱۰
سینه اردک	به ازای ۳۰۰ گرم	قفسه سیمی	۳		۲۴۰-۲۶۰	۳۰-۴۰
غاز، درسته	۳/۵-۴ کیلوگرم	قفسه سیمی	۲		۱۷۰-۱۹۰	۱۲۰-۱۴۰
ران غاز	به ازای ۴۰۰ گرم	قفسه سیمی	۳		۲۲۰-۲۴۰	۴۰-۵۰
بوقلمون کوچک، درسته	۳ کیلوگرم	قفسه سیمی	۲		۱۸۰-۲۰۰	۸۰-۱۰۰
گوشت بوقلمون رول شده	۱/۵ کیلوگرم	بی پوشش	۱		۱۹۰-۲۱۰	۱۱۰-۱۳۰
سینه بوقلمون	۱ کیلوگرم	با پوشش	۲		۱۸۰-۲۰۰	۸۰-۹۰
ران بوقلمون	۱ کیلوگرم	قفسه سیمی	۲		۱۸۰-۲۰۰	۹۰-۱۰۰

اگر مستقیماً روی قفسه سیمی گریل می کنید، باید سینی همه منظوره را در طبقه ۱ قرار دهید. مایع در اینجا جمع شده و فر تمیز می ماند.

بعد از سپری شدن ۲/۳ زمان پخت، قطعات ماهی را برگردانید.

نیاز نیست ماهی درسته را برگردانید. ماهی را در فر به حالت شنا کردن قرار دهید، یعنی باله پشتی رو به بالا باشد. قرار دادن یک سبب زمینی یا ظرف کوچک در فضای خالی شکم به ثابت ماندن آن کمک می کند.

برای فیله ماهی، چند قاشق مایع جهت بخار، اضافه کنید.

ماهی	وزن	لوازم جانبی و ظروف	طبقه	نوع گرم کردن	دما به درجه سانتیگراد، تنظیمات گریل	زمان پخت به دقیقه
ماهی، درسته	به ازای ۳۰۰ گرم	قفسه سیمی	۲		۲	۲۵-۲۰
	۱ کیلوگرم	قفسه سیمی	۲			۵۵-۴۵
	۱/۵ کیلوگرم	قفسه سیمی	۲			۷۰-۶۰
	۲ کیلوگرم	با پوشش	۲			۸۰-۷۰
استیک ماهی، به ضخامت ۳ سانتیمتر		قفسه سیمی	۳		۲	۲۵-۲۰
فیله ماهی		با پوشش	۲			۳۰-۲۰

نکاتی درباره بریان و گریل کردن

نزدیک ترین وزن را از دستورالعمل ها انتخاب کرده و زمان را افزایش دهید.

جدول، اطلاعات مربوط به وزن گوشت را ندارد.

از دما سنج گوشت استفاده کنید (قابل تهیه از فروشگاه های تخصصی) یا "آزمایش قاشق" را انجام دهید. با قاشق روی گوشت بریان شده را فشار دهید، اگر احساس کردید سفت است، گوشت حاضر شده است. اگر بتوان قاشق را به داخل فشار داد، نیاز دارد کمی بیشتر بپزد.

چگونه بفهمیم که گوشت بریان شده حاضر شده است.

موقعیت سینی و دما را بررسی کنید.

گوشت بریان شده بیش از حد تیره است و پوست نسبتاً سوخته است.

گوشت بریان شده خوب به نظر می رسد اما آب گوشت سوخته است.

در پخت بعدی ، از ظرف بریان کردن کوچکتر استفاده کنید یا مایع بیشتر اضافه نمایید.

گوشت بریان شده خوب به نظر می رسد اما آب گوشت شفاف و آبکی است.

در پخت بعدی ، از ظرف بریان کردن بزرگتر و مایع کمتر استفاده کنید.

وقتی روی گوشت بریان شده مایع ریخته می شود، بخار بلند می شود.

این حالت طبیعی بوده و مطابق قوانین فیزیک است. قسمت اعظم بخار از خروجی های بخار، خارج می شود. ممکن است بخار روی پانل کنترل سرد شود یا جلوی دستگاههای کناری بنشیند.

نان، گراتین و تست

اگر مستقیماً روی قفسه سیمی گریل می کنید، باید سینی همه منظوره را در طبقه ۱ قرار دهید بدین ترتیب، فر تمیزتر می ماند.

همیشه ظروف را روی قفسه سیمی قرار دهید.

اطلاعات پخت نان بستگی به اندازه ظرف و ارتفاع نان دارد. اعداد درون جدول فقط برای راهنمایی هستند.

نان	لوازم جانبی و ظروف	طبقه	نوع گرم کردن	دما به درجه سانتیگراد	زمان پخت نان به دقیقه
نان، شیرین	ظرف مناسب فر	۲		۱۸۰-۲۰۰	۵۰-۶۰
سوفله	ظرف مناسب فر	۲		۱۷۰-۱۹۰	۳۵-۴۵
	ظرف تک نفره	۲		۱۹۰-۲۱۰	۲۵-۳۰
پاستا	ظرف مناسب فر	۲		۲۰۰-۲۲۰	۴۰-۵۰
لازانيا	ظرف مناسب فر	۲		۱۸۰-۲۰۰	۴۰-۵۰
سیب زمینی تنوری، مواد اولیه خام، حداکثر ۴ سانتیمتر عمق	۱ ظرف مناسب فر	۲		۱۶۰-۱۸۰	۶۰-۸۰
	۲ ظرف مناسب فر	۱+۳		۱۵۰-۱۷۰	۶۰-۸۰
نان تست با رویه، ۱۲ لایه	قفسه سیمی	۴		۳	۵-۸

دستورالعمل های روی بسته بندی را بخوانید.

اگر لوازم جانبی را با کاغذ ضد روغن می پوشانید، از مناسب بودن آنها برای دماهای بالا و داشتن اندازه مناسب برای ظرف، اطمینان حاصل نمایید.

نتیجه پخت و پز، به شدت به کیفیت غذا بستگی دارد. برخی اوقات در محصولات خام، برشتهگی و غیر یکنواخت بودن دیده می شود.

غذا	لوازم جانبی	طبقه	نوع گرم کردن	دما به درجه سانتیگراد	زمان پخت نان به دقیقه
پیتزا، یخ زده					
پیتزا با پایه نازک	سینی همه منظوره	۲		۱۹۰-۲۱۰	۱۵-۲۰
	سینی همه منظوره + قفسه سیمی	۳+۱		۱۸۰-۲۰۰	۲۰-۳۰
پیتزا با پایه کلفت	سینی همه منظوره	۲		۱۸۰-۲۰۰	۲۰-۳۰
	سینی همه منظوره + قفسه سیمی	۳+۱		۱۷۰-۱۹۰	۲۵-۳۵
پیتزا باگت	سینی همه منظوره	۳		۱۸۰-۲۰۰	۲۰-۳۰
مینی پیتزا	سینی همه منظوره	۳		۱۹۰-۲۱۰	۱۰-۲۰
پیتزا، در یخچال بوده، از پیش گرم کردن	سینی همه منظوره	۱		۱۹۰-۲۱۰	۱۰-۱۵
محصولات سیب زمینی، یخ زده					
چیپس	سینی همه منظوره	۳		۱۹۰-۲۱۰	۲۰-۳۰
	سینی همه منظوره + قفسه سیمی	۳+۱		۱۸۰-۲۰۰	۳۰-۴۰
کوفته	سینی همه منظوره	۳		۲۰۰-۲۲۰	۲۰-۲۵
رستی، سیب زمینی پر شده	سینی همه منظوره	۳		۲۱۰-۲۳۰	۱۵-۲۵
غذاهای نانی پختنی، یخ زده					
رول نان، باگت	سینی همه منظوره	۳		۱۷۰-۱۹۰	۱۰-۲۰
چوب شور (خمیر)	سینی همه منظوره	۳		۲۱۰-۲۳۰	۱۵-۲۵

غذا	لوازم جانبی	طبقه	نوع گرم کردن	دما به درجه سانتیگراد	زمان پخت نان به دقیقه
غذاهای نانی پختنی ، پخته شده					
رول نیم پز شده	سینی همه منظوره	۳	☐	۱۹۰-۲۱۰	۱۰-۲۰
باگت نیم پز شده	سینی همه منظوره + قفسه سیمی	۳+۱	☒	۱۶۰-۱۸۰	۲۰-۲۵
غذاهای آماده، یخ زده					
ماهی انگشتی	سینی همه منظوره	۲	☒	۲۲۰-۲۴۰	۱۰-۲۰
استریپ و ناگت مرغ	سینی همه منظوره	۳	☒	۲۰۰-۲۲۰	۱۵-۲۵
اشترودل، یخ زده	سینی همه منظوره	۳	☒	۲۰۰-۲۲۰	۳۵-۴۰

غذاهای خاص

فر شما می تواند برای دماهایی بین ۵۰ و ۲۷۰ درجه سانتیگراد تنظیم شود. درست کردن ماست خامه ایی در دمای ۵۰ درجه سانتیگراد، به راحتی درست کردن خمیر تخمیر شده رقیق، می باشد.

ماست

شیر (۳/۵% چربی) را بجوشانید، سپس بگذارید تا ۵۰ درجه سانتیگراد خنک شود. ۱۵۰ گرم ماست اضافه کرده و هم بزنید. درون تعدادی لیوان یا شیشه مربا درب دار ریخته و با پوشش روی قفسه سیمی قرار دهید. فر را به مدت ۵ دقیقه تا دمای ۵۰ درجه سانتیگراد گرم کرده، سپس طبق دستورالعمل ادامه دهید.

خمیر مایه را طبق معمول آماده کنید و آن را در ظرفی مقاوم به گرما و سرامیکی قرار داده و بیوشانید. قسمت پخت و پز را برای ۵ دقیقه از پیش گرم کنید. دستگاه را خاموش کرده و بگذارید خمیر در قسمت پخت و پز بماند تا عمل آورده شود .

آماده کردن

غذا	ظرف	طبقه	نوع گرم کردن	دما به درجه سانتیگراد	مدت
ماست	لیوان ها یا شیشه های مربا را روی قفسه سیمی قرار دهید.	۱	☒	۵۰	۶-۸ ساعت

غذا	ظرف	طبقه	نوع گرم کردن	دما به درجه سانتیگراد	مدت
عمل آوردن خمیر	یک ظرف مقاوم به گرما قرار دهید	روی کف قسمت پخت و پز	☞	تا ۵۰ درجه سانتیگراد پیش گرم کرده، دستگاه را خاموش کرده، خمیر مایه را در قسمت پخت و پز قرار دهید.	۵ دقیقه ۳۰-۲۰ دقیقه

بیخ زدایی

غذای بیخ زده را از بسته بندی بیرون آورده و در ظرفی مناسب روی قفسه سیمی بگذارید.

لطفاً دستورالعمل های روی بسته بندی را بخوانید.

زمان بیخ زدایی بستگی به نوع و مقدار غذا دارد.

مرغ را در حالی که سینه آن رو به پایین است روی بشقاب بگذارید.

غذا	لوازم جانبی	طبقه	نوع گرم کردن	دما به درجه سانتیگراد
غذای بیخ زده حساس مانند کیک های خامه ایی، کیک های کره ای، کیک با شکلات یا پودر قند، میوه، مرغ، سوسیس و گوشت، نان و رول نان، کیک ها و دیگر پختنی ها	قفسه سیمی ۱		☞	انتخابگر دما باید خاموش بماند

خشک کردن

فقط از میوه و سبزیجات بی لکه استفاده کرده و به خوبی بشوید.

آب اضافه را گرفته و سپس آنها را خشک کنید.

سینی همه منظوره را در طبقه ۳ و قفسه سیمی را در طبقه ۱ قرار دهید.

سینی همه منظوره و قفسه سیمی را با کاغذ ضد روغن یا کاغذ پوستی بپوشانید.

میوه و سبزیجات بسیار آبدار را چندین بار، برگردانید. به محض خشک شدن میوه و سبزیجات آنها را از کاغذ جدا کنید.

غذا	طبقه	نوع گرم کردن	دما به درجه سانتیگراد	زمان پخت، ساعت
۶۰۰ گرم سیب حلقه شده	۱+۳		۸۰	تقریباً ۵
۸۰۰ گرم برش های گلابی	۱+۳		۸۰	تقریباً ۸
۱/۵ کیلوگرم آلو یا آگوی برقانی	۱+۳		۸۰	تقریباً ۱۰-۸
۲۰۰ گرم سبزی، شسته شده	۱+۳		۸۰	تقریباً ۱/۵

درست کردن مربا

آماده کردن

شیشه مرباها وواشر لاستیکی آنها باید تمیز و بی عیبباشند . در صورت امکان از شیشه های هم اندازه استفاده کنید. اطلاعات موجود در جدول برای شیشه های گرد یک لیتری است. احتیاط شود که از شیشه های بزرگتر یا بلند تر استفاده نشود زیرا ممکن است درب شیشه ها ترک بردارد.

فقط از میوه و سبزیجات سالم استفاده کنید و آنها را به خوبی بشورید.

شیشه ها را خیلی با میوه و سبزیجات پر نکنید. در صورت نیاز بالای شیشه ها را دستمال بکشید چون باید تمیز باشند. روی هر شیشه زهواره و سرپوش قرار دهید. شیشه ها را باکاملا محکم ، ببندید.

بیشتر از شش عدد شیشه در قسمت پخت و پز قرار ندهید.

زمان های داده شده در جداول فقط برای راهنمایی هستند. زمان پخت به دمای اتاق، تعداد شیشه ها و کمیت و دمای محتوای شیشه ها ، بستگی دارد. قبل از خاموش کردن دستگاه یا تغییر دادن حالت پخت و پز، مطمئن شوید که محتوای شیشه ها در حال قل قل زدن باشند.

۱. سینی همه منظوره را در طبق ۲ قرار دهید. شیشه ها را طوری بچینید که به هم نچسبند.

۲. نیم لیتر آب داغ (تقریباً ۸۰ درجه سانتیگراد) داخل سینی همه منظوره بریزید.

۳. درب فر را ببندید.

۴. انتخابگر حالت را روی گرم کردن از پایین قرار دهید.

۵. دما را بین ۱۷۰ و ۱۸۰ درجه سانتیگراد تنظیم کنید.

روش تنظیم

درست کردن مربای میوه

بعد از تقریباً ۴۰ تا ۵۰ دقیقه حباب های کوچکی در بازه های زمانی کوتاه شکل می گیرد. فر را خاموش کنید.

بعد از ۲۵ تا ۳۵ دقیقه ماندن در فر گرم، شیشه های مربا را از قسمت پخت و پز بردارید. اگر مدت زمان بیشتری در قسمت پخت و پز بمانند تا خنک شوند، ممکن است میکروب ها رشد کرده و مربای میوه را ترش کنند. فر را خاموش کنید.

میوه در شیشه های مربا یک لیتری	وقتی شروع به قلقل زدن کرد	زمان ماندن در فر گرم
سیب، توت قرمز، توت فرنگی	خاموش کنید	تقریباً ۲۵ دقیقه
گیلاس، زرد آلو، هلو، انگور فرنگی	خاموش کنید	تقریباً ۳۰ دقیقه
پوره سیب، گلابی، آلو	خاموش کنید	تقریباً ۳۵ دقیقه

مربا کردن سبزیجات

وقتی حباب های کوچک در شیشه مربا تشکیل شدند، با توجه به نوع سبزی، دما را به ۱۲۰ تا ۱۴۰ درجه سانتیگراد به مدت ۳۵ تا ۷۰ دقیقه کاهش دهید. سپس فر را خاموش کنید و بگذارید در فر بمانند.

سبزیجات با آب سرد در شیشه های مربا یک لیتری	وقتی شروع به قلقل زدن کرد	زمان ماندن در فر گرم
خیار ترشی	-	تقریباً ۳۵ دقیقه
چغندر	تقریباً ۳۵ دقیقه	تقریباً ۳۰ دقیقه
کلم بروکلی	تقریباً ۴۵ دقیقه	تقریباً ۳۰ دقیقه
لوبیا، کلم قمری، کلم قرمز	تقریباً ۶۰ دقیقه	تقریباً ۳۰ دقیقه
نخود فرنگی	تقریباً ۷۰ دقیقه	تقریباً ۳۰ دقیقه

بیرون آوردن شیشه های مربا

شیشه مرباهای داغ را بر روی سطوح خیس یا سرد نگذارید. ممکن است ناگهان بترکند.

آکریلامید در مواد غذایی

چه غذاهایی تحت تاثیر قرار می گیرند؟

آکریلامید بیشتر در حبوبات و محصولات سیب زمینی پخته شده در دماهای بالا تشکیل می شود، مانند سیب زمینی برشته، چیپس، نان تست، رول ، نان و شیرینی های پختنی (بیسکویت، نان زنجبیلی، کلوچه)

نکاتی برای به حداقل رساندن آکریلامید هنگام پخت غذا

کلی	زمان پخت را به حداقل برسانید. غذا را آن قدر بپزید تا طلایی شوند اما تیره نشوند. قطعات بزرگ و ضخیم غذا آکریلامید کمتری دارند.
پختن نان	حداکثر ۲۰۰ درجه سانتیگراد با گرم کردن بالا/پایین، حداکثر ۱۸۰ درجه سانتیگراد با هوای داغ ۳ بعدی یا هوای داغ.
بیسکویت ها	حداکثر ۱۹۰ درجه سانتیگراد با گرم کردن بالا/پایین، حداکثر ۱۷۰ درجه سانتیگراد با هوای داغ ۳ بعدی یا هوای داغ. تخم مرغ یا زرده تخم مرغ موجب کاهش تولید آکریلامید می شود.
چیپس تنوری	یک لایه را به طور یکنواخت روی سینی پختن نان پخش کنید. در هر سینی حداقل ۴۰۰ گرم بپزید تا خشک نشوند.

