

### 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: HBA36B650 IU**

## فهرست مطالب

۵	..... دستورالعمل های ایمنی
۵	..... قبل از نصب
۵	..... اطلاعاتی برای ایمنی شما
۷	..... دلایل آسیب
۸	..... <b>فر جدید شما</b>
۸	..... صفحه کنترل
۹	..... دکمه ها
۹	..... انتخابگر چرخشی
۱۰	..... صفحه نمایش
۱۰	..... نشانگر دما
۱۱	..... قسمت پخت و پز
۱۲	..... لوازم جانبی
۱۵	..... <b>قبل از استفاده برای اولین بار</b>
۱۵	..... تنظیم ساعت
۱۶	..... گرم کردن قسمت پخت و پز
۱۶	..... تمیز کردن لوازم جانبی قبل از استفاده
۱۷	..... <b>روشن و خاموش کردن فر</b>
۱۸	..... <b>تنظیم فر</b>
۱۸	..... انواع گرم کردن
۱۹	..... تنظیم نوع گرم کردن و دما
۲۱	..... تنظیم گرم کردن سریع
۲۲	..... <b>گزینه های تنظیم زمان</b>
۲۳	..... تنظیم زمان سنج
۲۳	..... تنظیم زمان پخت
۲۵	..... تنظیم زمان پایان با تاخیر
۲۷	..... تنظیم ساعت



## فهرست مطالب

۲۸	حافظه .....
۲۸	ذخیره تنظیمات در حافظه .....
۲۸	اجرای حالت حافظه .....
۲۹	قفل ایمنی کودکان .....
۲۹	تنظیمات اولیه .....
۳۰	تغییر تنظیمات اولیه .....
۳۱	خاموش شدن اتوماتیک .....
۳۲	سیستم خود تمیز کن .....
۳۳	قبل از سیستم خود تمیز کن .....
۳۳	تنظیم درجه شستشو .....
۳۴	بعد از سیستم خود تمیز کن .....
۳۴	مراقبت و نظافت .....
۳۴	مواد شوینده .....
۳۶	تا کردن المنت گریل .....
۳۷	جدا و نصب کردن ریل ها .....
۳۸	جدا و نصب کردن درب فر .....
۴۰	جدا و نصب کردن پانل های درب .....
۴۲	مشکل یابی (عیب یابی) .....
۴۲	فهرست خرابی ها .....
۴۴	تعویض چراغ در سقف فر .....
۴۴	تعویض چراغ در سمت چپ فر .....
۴۵	پوشش شیشه ای .....
۴۶	خدمات پس از فروش .....
۴۷	نکاتی درباره انرژی و محیط زیست .....
۴۷	صرفه جویی در انرژی .....
۴۷	دفع زباله - سازگار با محیط زیست .....

## فهرست مطالب

۴۸	برنامه ریزی اتوماتیک .....
۴۸	ظروف .....
۴۹	آماده کردن غذا .....
۴۹	برنامه ها .....
۵۴	انتخاب یک برنامه .....
۵۶	نکاتی درباره برنامه ریزی اتوماتیک .....
۵۷	<b>موارد آزمایش شده در آشپزخانه ما برای شما .....</b>
۵۷	کیک و شیرینی .....
۶۲	نکاتی درباره نان پختن .....
۶۳	گوشت، مرغ، ماهی .....
۶۸	نکاتی درباره بریان و گریل کردن .....
۶۹	آرام پختن .....
۷۱	نکاتی درباره آرام پختن .....
۷۱	نان ، گراتین، نان تست .....
۷۲	غذاهای آماده .....
۷۳	غذاهای مخصوص .....
۷۴	بیخ زدایی .....
۷۵	خشک کردن .....
۷۵	درست کردن مربا .....
۷۷	<b>آکریلامید در مواد غذایی .....</b>
۷۸	<b>غذاهای آزمایشی .....</b>

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

خطر سوختگی وجود دارد.

هیچگاه غذاهای حاوی مقادیر زیاد مشروبات الکلی 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 مشروبات الکلی با درصد الکل بالا استفاده کرده و در فر را با احتیاط باز کنید.

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.

**زهواره های بسیار کثیف فر**

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

**استفاده از درب فر به عنوان محل نشستن**

نباید بر روی درب باز فر بایستید یا بنشینید. 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 نمایشی از صفحه کنترل می بینید. بسته به مدل دستگاه ممکن است تفاوت هایی در صفحه کنترل دیده شود.



### دکمه ها

زیر هر دکمه یک حسگر وجود دارد. دکمه ها را نباید خیلی محکم فشار داد. کافی است دکمه مورد نظر را لمس کنید.

#### کارکرد دکمه ها

#### علامت

انتخاب نوع گرم کردن و دما



انتخاب برنامه های اتوماتیک



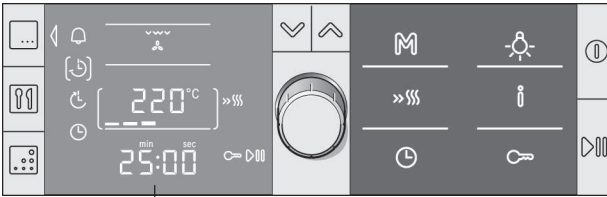
<p>انتخاب سیستم خود تمیز کن حرارتی این دکمه جای معینی ندارد. سیستم خود تمیز کن فقط وقتی اجرا می شود که قطعات سقف و کناری سیستم خود تمیز کن نصب شده باشند و سیستم خود تمیز کن در تنظیمات ابتدایی فعال شده باشد.</p>	
<p>یک ردیف به پایین می رود</p>	
<p>یک ردیف به بالا می رود</p>	
<p>فشار طولانی = انتخاب حافظه فشار کوتاه = اجرای حافظه</p>	
<p>تنظیم گرم کردن سریع</p>	
<p>باز و بسته کردن منوی تنظیم زمان</p>	
<p>روشن و خاموش کردن چراغ فر</p>	
<p>فشار کوتاه = گزارش دما فشار طولانی = منوی تنظیمات اولیه را باز و بسته می کند</p>	
<p>فعال و غیرفعال کردن قفل ایمنی کودکان</p>	
<p>روشن و خاموش کردن فر</p>	
<p>فشار کوتاه = شروع / توقف موقت عملیات فشار طولانی = لغو عملیات</p>	

## انتخابگر چرخشی



با استفاده از انتخابگر چرخشی می توان مقادیر پیش فرض و مقادیر تعیین شده را تغییر داد.

انتخابگر چرخشی قابلیت جمع شدن دارد. برای قفل یا بازکردن انتخابگر چرخشی، آن را فشار دهید.

صفحه نمایش به چند ناحیه تقسیم شده است:



نمایشگر

- ناحیه سمت چپ = گزینه های تنظیم زمان  
وقتی منوی گزینه های تنظیم زمان را باز می کنید، علامت های گزینه های تنظیم زمان در این ناحیه نمایش داده می شوند. در انتهای ناحیه سمت چپ، یک فلش وضعیت عملیاتی که انتخاب شده است را نشان می دهد.
- ناحیه وسطی = ناحیه تنظیمات  
اولین خط = نمایش نوع گرم کردن  
دومین خط = نمایش دما  
سومین خط = نمایش ساعت  
با استفاده از دکمه های هدایت کننده  و  می توانید از یک خط به خط بعدی بروید. خطی که در حال حاضر فعال است با پیرانتز هایی نشان داده شده است. شما می توانید مقادیر درون پیرانتز را با انتخابگر چرخشی تغییر دهید.
- ناحیه سمت راست = نمایشگر ها  
علامت حالت های مختلف در اینجا نشان داده می شوند. برای مثال، روشن بودن قفل ایمنی کودک، گرم کردن سریع و غیره.

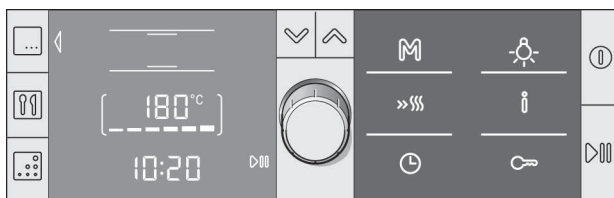
## نشاندن دما

خط نواری موجود در نمایشگر دما، مراحل گرم کردن و گرمای باقی مانده در قسمت پخت و پز را نشان می دهد.

بعد از روشن شدن، خطوط نواری مراحل گرم شدن را نشان می دهد. هرگاه همه خطوط نواری پر شوند، دمای مورد نظر بدست آمده است.

## مراحل گرم کردن





وقتی فر را برای گریل یا شستشو تنظیم کرده باشید، خطوط نواری ظاهر نمی شوند.

وقتی فر در حال گرم شدن است، شما می توانید دمای کنونی گرم شدن را با استفاده از دکمه  $\updownarrow$  ببینید. به دلیل ایمنی گرمایی، ممکن است دمای نمایش داده شد با دمای واقعی درون قسمت پخت و پز کمی متفاوت باشد.

وقتی دستگاه خاموش می شود، نشانگر دما، گرمای باقی مانده در قسمت پخت و پز را نشان می دهد.

اگر همه خطوط نواری پر باشند، دمای قسمت پخت و پز تقریباً ۳۰۰ درجه سانتیگراد است. هر گاه دما تقریباً ۶۰ درجه سانتیگراد شود، صفحه نمایش خاموش می شود.

## گرمای باقی مانده

## 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.

در طی عملیات، چراغ فر روشن می ماند. وقتی دمای ۶۰ درجه سانتیگراد یا کمتر انتخاب شده باشد یا وقتی شستشوی اتوماتیک فعال باشد، چراغ خاموش می شود. این کار امکان تنظیم مطلوب را فراهم می کند.

## چراغ فر

وقتی در فر را باز می کنید، چراغ فر روشن می شود.

با استفاده از دکمه  $\updownarrow$  می توانید چراغ را روشن و خاموش کنید.

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

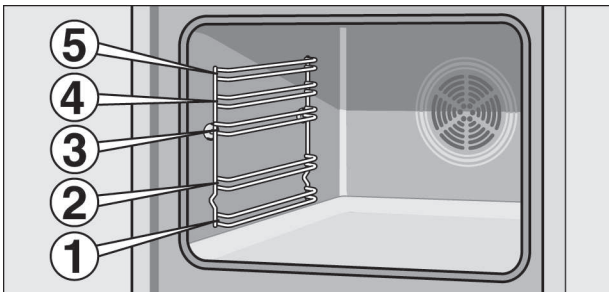
## فن خنک کننده

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 جا 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.



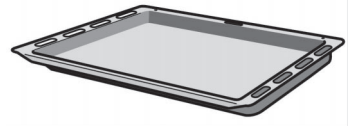
لوازم جانبی وقتی داغ می شوند ممکن است تغییر شکل بدهند. با خنک شدن شان، این تغییر شکل از بین می رود، بدون آنکه در کارایی آنها تفاوتی ایجاد شده باشد.

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

### 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 روغن که موقع گریل کردن از قفسه سیمی می ریزد استفاده کرد.

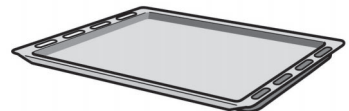
سینی همه منظوره را طوری داخل فر قرار دهید که لبه باریک رو به درب فر باشد.



### سینی پخت نان لعابدار

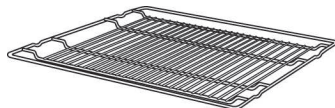
برای کیک و بیسکویت استفاده می شود.

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



## قفسه سیمی

برای ظروف، قالب کیک، بریان کردن، گریل و غذاهای یخ زده استفاده می شود. قفسه سیمی را طوری داخل فر قرار دهید که میله های خم شده رو به پایین باشند.



## 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، پیدا خواهید کرد.

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 هنگام گریل کردن از قفسه سیمی می ریزد استفاده کرد.

سینی همه منظوره HEZ 332000

برای کیک و بیسکویت استفاده می شود.

سینی لعاب دار پخت نان HEZ 331000

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.

سینی گریل HEZ 325000

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.

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

این سرپوش سینی خیلی عمیق Profi را به طرف بریان کردن Profi تبدیل می کند.

سرپوش برای سینی خیلی عمیق Profi  
HEZ 333001

مناسب برای پختن حجم بالایی از غذا.

سینی خیلی عمیق Profi با قفسه جا ساز  
HEZ 333000

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

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 بایستی تا دمای توصیه شده از پیش گرم شود.

سنگ مخصوص پخت نان HEZ 327000

ظرف بریان کردن همه منظوره HEZ 390800	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 فلزی HEZ 6000	ظرف بریان کردن روی قسمت امتداد یافته سرامیکی قرار می گیرد و برای حالت پختن اندازه گیری شده و همچنین برای حالت بریان کردن اتوماتیک نیز، مناسب است. پوشش ظرف بریان کردن در خارج، لعابدار و در داخل نچسب است.
ظرف بریان کردن شیشه ای HEZ 915001	ظرف بریان کردن شیشه ای برای آب پز کردن گوشت و کاسرول هایی که در فر پخته می شود مناسب است. برای بریان کردن اتوماتیک ایده ال است.
سینی شیشه ای HEZ 336000	یک سینی پخت نان عمیق از جنس شیشه. از این سینی، می توان برای پذیرایی نیز استفاده کرد. سینی شیشه ایی را روی قفسه سیمی قرار دهید.
سینی پیتزا HEZ 317000	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 جزئیات درج شده در جدول اقدام کنید.
فیلتر بخار HEZ 329000	شما می توانید این وسیله را به فر تان اضافه کنید. فیلتر بخار، ذرات روغن را از هوای خروجی فیلتر می کند و موجب کاهش بو می شود.
قفسه های تلسکوپی ۲ برابر HEZ 338250	ریل های بیرون کشیدنی طبقات ۲ و ۳ امکان بیشتر بیرون کشیدن لوازم جانبی را بدون خم شدن آنها، فراهم می کند.
قفسه های تلسکوپی ۳ برابر HEZ338352	ریل های بیرون کشیدنی طبقات ۱، ۲ و ۳ امکان بیشتر بیرون کشیدن لوازم جانبی را بدون خم شدن آنها، فراهم می کند.
قفسه های تلسکوپی کامل ۳ برابر HEZ 338356	ریل های بیرون کشیدنی طبقات ۱، ۲ و ۳ امکان کامل بیرون کشیدن لوازم جانبی را بدون خم شدن فراهم می کند.
سقف و دیواره های کناری سیستم خود تمیز کن HEZ 329022	شما می توانید سقف و دیواره های کناری را به سیستم خود تمیز کن حرارتی، مجهز کنید، تا قسمت پخت و پز به طور اتوماتیک شستشو شود.
<b>محصولات خدمات پس از فروش</b>	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.
دستمال نظافت برای سطوح استیل شماره محصول 311134	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.
ژل نظافت فر و گریل شماره محصول 463582	برای نظافت قسمت پخت و پز استفاده می شود. این ژل بی بو است.

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




## 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.

- ساعت را تنظیم کنید
- قسمت پخت و پز را گرم کنید
- لوازهم جانبی را تمیز کنید
- دستورالعمل های ایمنی موجود در اول دفترچه را بخوانید، این  
کار بسیار مهم است.

## تنظیم ساعت

وقتی دستگاه جدیدتان به برق وصل شود، **00:00** در صفحه  
نمایش ظاهر می شود. ساعت را تنظیم کنید تا فر برای استفاده حاضر  
شود.

۱. دکمه  را فشار دهید.  
علامت  [ ] برای ساعت و  [ ] در صفحه نمایش ظاهر  
می شود.

۲. با استفاده از انتخابگر چرخشی ساعت را تنظیم کنید.

۳. دکمه  را فشار دهید.  
ساعت ذخیره می شود.

در بخش موارد تنظیم زمان می توانید روش تغییر ساعت را بخوانید.

نکته

## گرم کردن قسمت پخت و پز

برای از بین بردن بوی تازگی فر، قسمت پخت و پز را در حالی که خالی و بسته است گرم کنید. نوع گرم کردن بالا/پایین □ را انتخاب و روی ۲۴۰ درجه سانتیگراد تنظیم کنید.

از نبود بسته بندی، مانند توپ های پلی استرین در قسمت پخت و پز اطمینان حاصل نمایید.

۱. دکمه ① را فشار دهید.  
هوای داغ ۳ بعدی ② و ۱۶۰ درجه سانتیگراد ظاهر می شود.  
دور نوع گرم کردن، پرائنتز هایی نشان داده می شود.
۲. با استفاده از انتخابگر چرخشی نوع گرم کردن را به گرم کردن بالا/پایین □ تغییر دهید.
۳. با استفاده از دکمه ✓ بر روی قسمت تنظیم دما بروید.  
دور دما پرائنتزهایی نشان داده می شود.
۴. با استفاده از انتخابگر چرخشی دما را به ۲۴۰ درجه سانتیگراد تغییر دهید.
۵. دکمه >||| را فشار دهید.  
فر روشن می شود. علامت >||| در صفحه نمایش روشن می شود.
۶. بعد از ۶ دقیقه، فر را با استفاده از دکمه ① خاموش کنید.  
خطوط نواری نشانگر دما، گرمای باقی مانده در قسمت پخت و پز را نشان می دهد.

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

## تمیز کردن لوازم جانبی قبل از استفاده

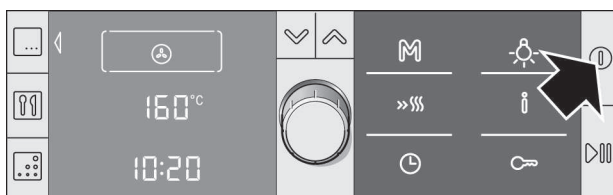
# روشن و خاموش کردن فر

شما می توانید با استفاده از دکمه ① فر را روشن و خاموش کنید.

## روشن کردن

دکمه ① را فشار دهید.

علامت هوای داغ ۳ بعدی ② و ۱۶۰ درجه سانتیگراد در صفحه نمایش نشان داده می شود.



شما می توانید فر را با همین تنظیمات روشن کنید یا

- نوع متفاوتی از گرم کردن یا دما را تنظیم کنید.
  - با استفاده از دکمه ④ برنامه مورد نظر را انتخاب کنید.
  - با استفاده از دکمه ⑤ سیستم خود تمیز کن را انتخاب کنید.
  - با استفاده از دکمه ⑥ تنظیمات ذخیره شده در حافظه را اجرا کنید.
- شما می توانید در بخش های مختلف چگونگی انجام این تنظیمات را بخوانید.

## خاموش کردن

دکمه ① را فشار دهید.

فر خاموش می شود.

# تنظیم فر

در این بخش اطلاعات زیر را خواهید یافت:


- انواع گرم کردن موجود در فر شما
- چگونگی تنظیم نوع گرم کردن و دما
- چگونگی تنظیم گرم کردن سریع

انواع زیادی از گرم کردن برای فر شما وجود دارد. این امکان، انتخاب روش ایده آل برای پختن غذای مورد نظرتان را فراهم می کند.


## انواع گرم کردن

### نوع گرم کردن و بازه دما


#### کاربرد

هوای داغ ۳ بعدی  ۲۷۵-۳۰۰ درجه سانتیگراد

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 را در قسمت پخت و پز پخش می کند.

گرم کردن بالا/پایین  ۳۰۰-۳۰۰ درجه سانتیگراد


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.

\* پختن نان آبدار  ۳۰۰-۳۰۰ درجه سانتیگراد


برای خمیر تخمیر شده مانند نان، رول یا نان گیسو و شیرینی هایی مانند نان خامه ایی استفاده می شود. گرما به طور یکنواخت از بالا و پایین پخش می شود. رطوبت حاصل از غذا در قسمت پخت و پز به صورت بخار، باقی می ماند.

تنظیمات پینزا  ۲۷۵-۳۰۰ درجه سانتیگراد


برای آماده کردن سریع محصولات یخ زده بدون از پیش گرم کردن آنها مانند پینزا، چیپس یا استرودل استفاده می شود. گرما از زیر و از المنت گرمایی حلقوی در دیواره پشتی، پخش می شود.

گرم کردن از پایین  ۳۰۰-۳۰۰ درجه سانتیگراد

برای درست کردن مریا، برشته کردن و مرحله نهایی پخت نان استفاده می شود. گرما از پایین پخش می شود.

گریل با هوای داغ  ۳۰۰-۳۰۰ درجه سانتیگراد

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  تنظیمات (۱) ضعیف، (۲) متوسط، (۳) شدید گریل

برای گریل کردن استیک، سوسیس، نان تست و قطعات ماهی استفاده می شود. تمام ناحیه زیر المنت گریل، داغ می شود.



## نوع گرم کردن و بازه دما


## کاربرد

گریل کوچک   
تنظیمات (۱) ضعیف، (۲) متوسط،  
(۳) شدید گریل

برای گریل کردن استیک، سوسیس، نان تست و قطعات ماهی در ابعاد کوچک استفاده می شود.  
قسمت مرکزی المنت گریل، داغ می شود.

بخ زدایی   
۳۰-۶۰ درجه سانتیگراد


برای یخ زدایی گوشت، مرغ، نان و کیک استفاده می شود.  
فن، هوای گرم را به اطراف غذا پخش می کند.



گرم نگه داشتن   
۶۰-۱۰۰ درجه سانتیگراد


برای گرم نگه داشتن غذای پخته شده استفاده می شود.

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

## تنظیم نوع گرم کردن و دما

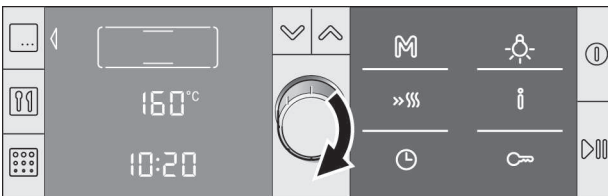
مثال نشان داده شده در شکل: تنظیمات برای گرم کردن بالا/پایین ، ۱۸۰ درجه سانتیگراد.


۱. با فشردن دکمه ① فر را روشن کنید یا دکمه  را فشار دهید.  
هوای داغ ۳ بعدی  و دمای ۱۶۰ درجه سانتیگراد در صفحه نمایش نشان داده می شود.

شما می توانید این تنظیمات را با دکمه  بلافاصله اجرا کنید.

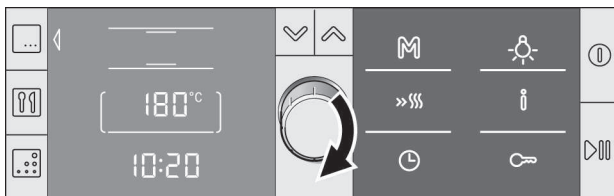
اگر مایل هستید نوع متفاوتی از گرم کردن را انتخاب کنید، به روش زیر عمل کنید.

۲. با استفاده از انتخابگر چرخشی، نوع گرم کردن دلخواه را انتخاب کنید.

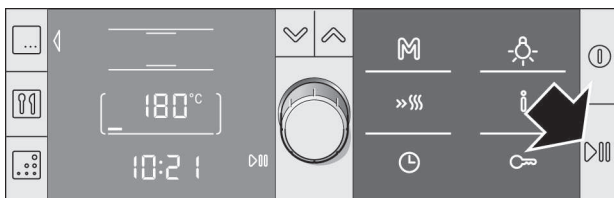


۳. با فشردن دکمه  بر روی دما بروید.  
دور دما یا تنظیمات گریل پراوتز هایی نشان داده می شود.

۴. انتخابگر چرخشی را بچرخانید تا دمای مورد نظر تنظیم شود.



۵. دکمه >||| را فشار دهید.



فر روشن می شود. علامت >||| در صفحه نمایش روشن می شود.

۶. وقتی غذا حاضر شد، با استفاده از دکمه ① فر را خاموش کنید یا حالت جدیدی انتخاب و تنظیم کنید.

**نکاتی درباره تنظیمات:**

**تغییر دما یا تنظیمات گریل**

انجام این کار در هر زمانی ممکن است. با چرخاندن انتخابگر چرخشی، دما یا تنظیمات گریل را تغییر دهید.

**نمایش دمای گرم شدن**



دکمه ② را مختصراً فشار دهید. دمای کنونی در قسمت پخت و پز برای چند ثانیه نمایش داده می شود.

**باز کردن در فر طی پختن**

عملیات موقتا متوقف می شود. علامت >||| چشمک می زند. وقتی درب را ببندید، عملیات ادامه می یابد.

**متوقف کردن موقت عملیات**

دکمه >||| را به طور مختصر فشار دهید. عملیات فر موقتا، متوقف می شود. علامت >||| چشمک می زند. برای ادامه پخت و پز، دکمه >||| را دوباره فشار دهید.





دکمه  را فشار داده و نگه دارید تا علامت هوای داغ ۳ بعدی  و ۱۶۰ درجه سانتیگراد ظاهر شود. حال می توانید تنظیمات جدید را انجام دهید.

به بخش گزینه های تنظیم زمان، تنظیم زمان پخت مراجعه کنید.

به بخش گزینه های تنظیم زمان، تنظیم زمان پایان با تاخیر مراجعه کنید.



## تنظیم گرم کردن سریع


حالت گرم کردن سریع برای همه نوع گرم کردن مناسب نیست.


-  = هوای داغ ۳ بعدی
-  = گرم کردن از بالا/پایین
-  = پخت نان آبدار
-  = تنظیمات پیتزا

اگر نوع گرم کردن انتخاب شده برای گرم کردن سریع مناسب نباشد، صدای اخطار کوتاهی شنیده خواهد شد.

حالت گرم کردن سریع فقط وقتی فعال خواهد شد که دما بالای ۱۰۰ درجه سانتیگراد تنظیم شده باشد. اگر دما در قسمت پخت و پز کمی کمتر از دمای تنظیم شده باشد، نیازی به گرم کردن سریع نخواهد بود و فعال هم نخواهد شد.

برای گرم کردن سریع، دکمه  را فشار دهید. علامت  کنار دمای تنظیم شده ظاهر خواهد شد. خطوط نواری دما به آرامی پر می شوند.

وقتی همه خطوط نواری پر شده باشند، گرم کردن سریع، قطع می شود. شما صدای اخطار کوتاهی خواهید شنید و علامت  خاموش می شود.

دکمه  را فشار دهید. علامت خاموش می شود.

اگر نوع گرم شدن را تغییر دهید، گرم کردن سریع لغو می شود.

اگر زمان پخت را تنظیم کرده باشید، بدون توجه به حالت گرم کردن سریع، زمان پخت بلافاصله بعد از روشن شدن فر شروع خواهد شد.

وقتی فر در حال گرم شدن سریع است، می توانید دمای کنونی گرم شدن را با استفاده از دکمه  $\uparrow$  ببینید.

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

## گزینه های تنظیم زمان

با فشردن دکمه  $\uparrow$  منوی گزینه های تنظیم زمان باز می شود. حالت های زیر امکان پذیر هستند.

اگر فر خاموش باشد:

■  $\uparrow$  = تنظیم زمان سنج

■  $\downarrow$  = تنظیم ساعت

اگر فر روشن باشد:

■  $\uparrow$  = تنظیم زمان سنج

■  $\downarrow$  = تنظیم زمان پخت

■  $\rightarrow$  = تنظیم زمان پایان با تاخیر

پرانتهای دور علامت، نشان دهنده این است که این حالت انتخاب شده است.

وقتی فر شروع به کار می کند، پرانتهای نشان می دهند که کدام حالت زمانی در صفحه نمایش در حال شمارش معکوس است.

۱. با استفاده از دکمه  $\uparrow$  منو را باز کنید.

۲. حالت مورد نظر را با استفاده از دکمه  $\checkmark$  تعیین کنید.

۳. برای تنظیم مقدار مورد نظر، از انتخابگر چرخشی استفاده کنید.

۴. با استفاده از دکمه  $\downarrow$  از منو خارج شوید.

توضیحات کامل چگونگی تنظیم هر یک از حالت ها در زیر داده شده است.

اگر تنظیم کردن یا تغییر دادن یک مقدار ممکن نباشد، صدای اخطار کوتاهی شنیده خواهد شد.

**تنظیم گزینه های تنظیم زمان -  
به طور مختصر**

**صدای اخطار کوتاه**

## تنظیم زمان سنج

زمان سنج مستقل از فر کار می‌کند. شما می‌توانید بدون توجه به روشن یا خاموش بودن فر، از آن به عنوان زمان سنج در آشپزخانه استفاده کرده و برای هر مدتی تنظیم کنید.

۱. دکمه  $\oplus$  را فشار دهید.

منوی موارد تنظیم زمان باز می‌شود.

علامت درون پرانتز  $[\Delta]$  یعنی زمان سنج انتخاب شده است.

۲. با استفاده از انتخابگر چرخشی، مدت زمان سنج را تنظیم کنید.

۳. با فشردن دکمه  $\oplus$  منو را ببندید.

در صفحه نمایش شمارش معکوس آغاز می‌شود.

صدای اخطار شنیده می‌شود.

زمان تمام شده است و در صفحه نمایش  $00:00$  را نشان می‌دهد.

دکمه  $\ominus$  را فشار دهید. صفحه نمایش خاموش می‌شود.

وقتی زمان پخت تمام می‌شود

نکاتی درباره تنظیمات:

لغو کردن زمان سنج

با استفاده از دکمه  $\oplus$  منوی گزینه‌های تنظیم زمان را باز کنید. با استفاده از انتخابگر چرخشی، زمان را  $00:00$  کنید. با فشردن دکمه  $\ominus$  از منو خارج شوید.

تغییر دادن زمان سنج

با استفاده از دکمه  $\oplus$  منوی گزینه‌های تنظیم زمان را باز کنید. با استفاده از انتخابگر چرخشی، زمان را طرف چند ثانیه تغییر بدهید. با فشردن دکمه  $\oplus$  از منو خارج شوید.

## تنظیم زمان پخت


اگر مدت زمان پخت را تنظیم کرده باشید، عملیات خود به خود به پایان زمان تمام می‌شود و گرم شدن فر متوقف می‌شود.

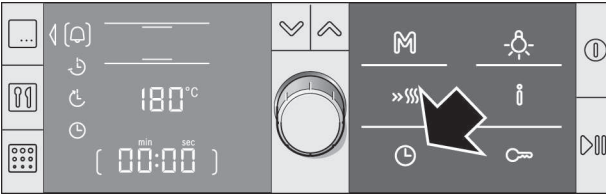
پیش‌نیاز:



این کار تنظیم کردن نوع گرم کردن و دما است.

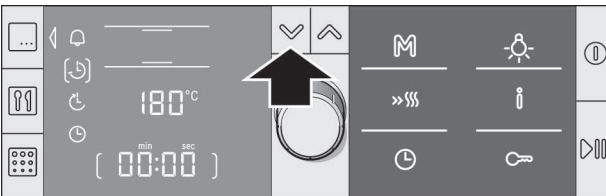
مثال نشان داده شده در شکل: تنظیمات برای گرم کردن بالا/پایین  $\square$ ، ۱۸۰ درجه سانتیگراد، مدت زمان پخت ۴۵ دقیقه.

۱. دکمه  را فشار دهید.

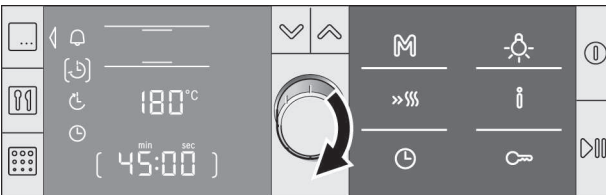
منوی گزینه های تنظیم زمان باز می شود. گزینه های تنظیم زمان در سمت چپ صفحه نمایش نشان داده می شوند. حالت زمان سنج  انتخاب می شود.



۲. با استفاده از دکمه  بر روی زمان پخت  بروید.



۳. با استفاده از انتخابگر چرخشی زمان پخت را تعیین کنید.



۴. دکمه  را فشار دهید.

منوی گزینه های تنظیم زمان بسته می شود.

اگر عملیات هنوز شروع نشده بود

۵. دکمه  را فشار دهید.

زمان پخت شروع به شمارش معکوس می کند.

صدای اخطار شنیده می شود. گرم شدن فر متوقف می شود. زمان پخت ۰۰:۰۰ می شود. شما می توانید با فشردن دکمه ⊕ صدای اخطار را زودتر قطع کنید.

#### نکاتی درباره تنظیمات:

#### لغو زمان پخت

با فشردن دکمه ⊕ منو را باز کنید. با استفاده از دکمه ✓ بر روی زمان پخت [ب] بروید و با چرخاندن انتخابگر چرخشی زمان پخت را روی ۰۰:۰۰ تنظیم کنید. با فشردن دکمه ⊕ منو را ببندید.

#### تغییر دادن زمان پخت

با فشردن دکمه ⊕ منو را باز کنید. با استفاده از دکمه ✓ بر روی زمان پخت [ب] بروید و با چرخاندن انتخابگر چرخشی زمان پخت را تغییر بدهید. با فشردن دکمه ⊕ منو را ببندید.

## تنظیم زمان پایان با تاخیر

زمان پایان با تاخیر را می توان برای موارد زیر تنظیم کرد:

- همه انواع گرم کردن
- بسیاری از برنامه ها
- و سیستم خود تمیز کن



مثال: غذا را ساعت ۹:۳۰ صبح در قسمت پخت و پز قرار داده اید. ۴۵ دقیقه طول می کشد تا غذا پخته شود و در ساعت ۱۰:۱۵ حاضر خواهد شد، در صورتی که می خواهید غذا در ساعت ۱۲:۴۵ حاضر شود.

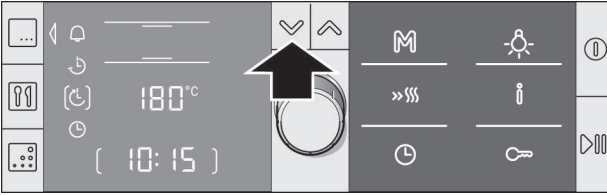
زمان پایان را از ۱۰:۱۵ به ۱۲:۴۵ تغییر بدهید. عملیات ساعت ۱۲:۰۰ ظهر شروع و در ساعت ۱۲:۴۵ تمام خواهد شد.

توجه داشته باشید غذاهایی که به سادگی فاسد می شوند را به مدت طولانی در قسمت پخت و پز قرار ندهید.

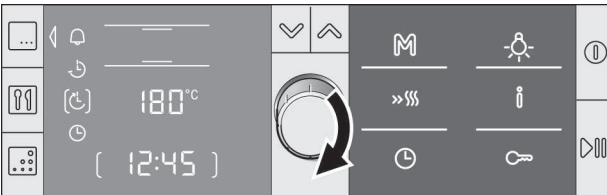
## تنظیم زمان پایان

پیش نیاز این کار تعیین زمان پخت است. عملیات هنوز شروع نشده است. منوی موارد تنظیم زمان  باز است.


۱. با استفاده از دکمه  بر روی زمان پایان  بروید.





۲. با استفاده از انتخابگر چرخشی، زمان پایان با تاخیر را تنظیم کنید.



۳. با فشردن دکمه  از منوی موارد تنظیم زمان خارج شوید.

۴. با استفاده از دکمه  تایید کنید.





فر در وضعیت انتظار  است. زمان پایان در صفحه نمایش ساعت معکوس می کند. با آغاز عملیات، زمان شروع به شمارش معکوس می کند.

صدای اخطار شنیده می شود. گرم شدن فر متوقف می کند. زمان 00:00 می شود. شما می توانید با فشردن دکمه  صدای اخطار را زودتر قطع کنید.

## زمان پخت تمام شده است

### نکاتی درباره تنظیمات:

#### تنظیم زمان پایان

این کار فقط وقتی امکان پذیر است که فر در وضعیت انتظار  باشد. برای انجام این کار با فشردن دکمه  منو را باز کنید. با فشردن دکمه  روی زمان پایان بروید، با استفاده از انتخابگر چرخشی زمان پایان را تنظیم کنید. با فشردن دکمه  منو را ببندید.



این کار فقط وقتی امکان پذیر است که فر در وضعیت انتظار باشد. برای انجام این کار با فشردن دکمه (⊖) منو را باز کنید. با فشردن دکمه (✓) روی زمان پایان بروید. انتخابگر چرخشی را خلاف عقربه های ساعت بچرخانید تا زمان پایان با زمان حاضر، یکسان شود. زمان پخت بلافاصله تمام می شود.

## تنظیم ساعت

### بعد از قطع شدن برق

برای تنظیم یا تغییر ساعت، فر بایستی روشن باشد.

بعد از قطعی برق، 00:00 در صفحه نمایش ظاهر می شود. زمان حاضر را تنظیم کنید.

۱. دکمه (⊕) را فشار دهید. حالت انتخاب شده (⊖) و [12:00] در صفحه نمایش ظاهر می شود.

۲. با استفاده از انتخابگر چرخشی زمان حاضر را تنظیم کنید.

۳. با استفاده از دکمه (⊕) تایید کنید. ساعت در صفحه نمایش ظاهر می شود.

برای مثال اگر بخواهید ساعت را جلو یا عقب بکشید به ترتیب زیر عمل کنید:

۱. دکمه (⊕) را فشار دهید.

منوی موارد تنظیم زمان باز می شود.

۲. با استفاده از دکمه (✓) بر روی ساعت (⊖) بروید.

۳. با استفاده از انتخابگر چرخشی زمان حاضر را تنظیم کنید.

۴. دکمه (⊕) را فشار دهید.

ساعت در صفحه نمایش ظاهر می شود.

شما می توانید ساعت را پنهان کنید. در این صورت، ساعت فقط وقتی ظاهر می شود که فر روشن باشد. برای اطلاعات بیشتر در این مورد به بخش تنظیمات اولیه مراجعه کنید.

### تغییر ساعت

### پنهان کردن ساعت



شما می توانید تنظیمات مربوط به یک غذا را در حافظه ذخیره کنید و در هر زمان آن را اجرا کنید.

اگر غذای خاصی را اکثر اوقات می پزید، استفاده از حافظه سودمند خواهد بود.

## ذخیره کردن تنظیمات در حافظه

حالت سیستم خود تمیز کن را نمی توان ذخیره کرد.

۱. نوع گرم کردن، دما و در صورت لزوم زمان پخت را برای غذای مورد نظرتان تعیین یا یک برنامه را انتخاب کنید. تنظیمات را اجرا نکنید.

۲. دکمه  را فشار داده و نگه دارید تا علامت  در صفحه نمایش روشن شود. این کار چند ثانیه ای طول خواهد کشید.


تنظیمات ذخیره می شوند و می توان در هر زمان آنها را اجرا کرد.

تنظیمات جدید را وارد و ذخیره کنید. تنظیمات قدیمی پاک و تنظیمات جدید ذخیره می شود.

## ذخیره کردن تنظیمات جدید

## اجرای حافظه

تنظیماتی که برای غذایتان ذخیره کرده بودید را می توانید در هر زمان اجرا کنید.

۱. دکمه  را برای چند ثانیه فشار دهید. تنظیمات ذخیره شده نمایش داده می شوند.

دکمه  را فشار دهید.



تنظیمات حافظه اجرا می شوند.

این کار را در هر زمانی می توان انجام داد. بار دیگر که حافظه را اجرا کنید، تنظیماتی که قبلاً ذخیره کرده بودید ظاهر می شوند.



## تغییر دادن تنظیمات

# قفل ایمنی کودک


برای جلوگیری از روشن شدن اتفاقی فر توسط کودکان، یا تغییر عملیاتی که در حال اجرا است، فر دارای یک قفل ایمنی کودک است.

دکمه  را فشار داده و نگه دارید تا علامت  ظاهر شود. این کار تقریباً ۴ ثانیه طول می کشد. صفحه کنترل قفل می شود.

## باز کردن قفل

دکمه  را فشار داده و نگه دارید تا علامت  خاموش شود. حال می توانید تنظیمات جدید را انجام دهید.

## نکته

وقتی قفل ایمنی کودک فعال است، شما می توانید با فشار دادن دکمه ① یا با فشار دادن و نگه داشتن دکمه  فر را خاموش، زمان سنج را تنظیم و اخطار صدا را خاموش کنید.

# تنظیمات اولیه

دستگاه شما یک سری تنظیمات اولیه دارد که می توانید مطابق نیازتان تغییر دهید.

## نکته

برای تغییر تنظیمات اولیه و موارد مربوطه به جدول زیر مراجعه کنید. در اینجا فقط تنظیمات اولیه مربوط به امکانات دستگاه مخصوص شما، نمایش داده شده است.

کارکرد	تنظیمات اولیه	موارد
۱ ع صدای اخطار بعد از تمام شدن زمان	۲ = ۲ دقیقه	۱ = ۱۰ ثانیه ۲ = ۲ دقیقه ۳ = ۵ دقیقه
۲ ع صدای تایید فشردن دکمه	۰ = خاموش	۰ = خاموش ۱ = روشن
۳ ع روشنایی صفحه نمایش	۳ = روز	۱ = شب ۲ = متوسط ۳ = روز

کارکرد	تنظیمات اولیه	موارد
۴ ع نمایش ساعت هنگام خاموش بودن فر	۱ = روشن	۰ = خاموش* * وقتی گرمای باقی مانده نمایش داده می شود، ساعت نیز نشان داده می شود. ۱ = روشن
۵ ع چراغ فر هنگام عملیات	۱ = روشن	۰ = خاموش ۱ = روشن
۶ ع ادامه یافتن عملیات با بسته شدن درب	۱ = عملیات خودبخود ادامه می یابد	۰ = ادامه عملیات با start/stop ۱ = عملیات خودبخود ادامه می یابد
۷ ع قفل درب برای قفل ایمنی کودک	۰ = خیر	۰ = خیر ۱ = بله
۸ ع مدت روشن ماندن خنک کننده	۲ = متوسط	۱ = کوتاه ۲ = متوسط ۳ = طولانی ۴ = بسیار طولانی
۹ ع مجهز به سقف و دیواره های جانبی سیستم خود تمیز کن	۰ = خیر	۰ = خیر ۱ = بله
۱۰ ع مجهز به قفسه های تلسکوپی	۰ = خیر	۰ = خیر ۱ = بله
۱۱ ع تنظیمات اولیه را به حالت اولیه برگردان	۰ = خیر	۰ = خیر ۱ = بله

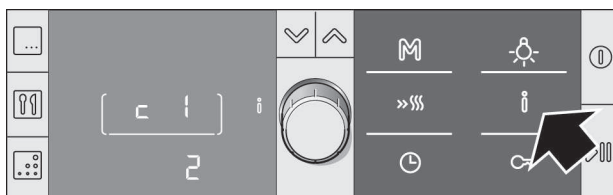
## تغییر دادن تنظیمات اولیه

پیش نیاز این کار خاموش بودن فر است.

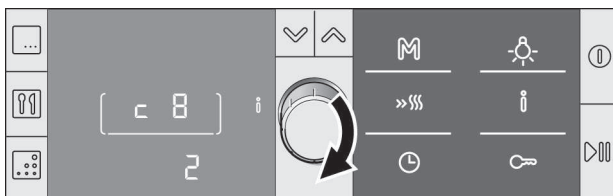
به جدول حاوی تنظیمات اولیه مراجعه کنید تا بدانید اعداد چه معنایی دارند.

مثال نشان داده شده در شکل: تغییر دادن تنظیمات اولیه برای مدت زمان صدای اخطار از متوسط به کم.

۱. دکمه  $\text{⏏}$  را فشار داده و تقریباً ۴ ثانیه نگه دارید تا اولین مورد تنظیمات اولیه در صفحه نمایش، ظاهر شود.



۲. با استفاده از انتخابگر چرخشی مقدار مورد نظر را تنظیم کنید.




۳. دکمه  را فشار دهید.

۴. با استفاده از انتخابگر چرخشی تنظیمات اولیه را تغییر دهید.



حال می توانید دیگر تنظیمات اولیه را با توجه توضیحات مراحل ۲ تا ۴ تغییر بدهید.

۵. دکمه  را فشار داده و نگه دارید تا زمان حاضر ظاهر شود. این کار تقریباً چهار ثانیه طول می کشد. همه تغییرات ذخیره می شود.

دکمه  را فشار دهید. تغییرات انجام گرفته اعمال نمی شوند.

لغو کردن

## خاموش شدن اتوماتیک

فر شما دارای حالت خاموش شدن اتوماتیک است و زمانی فعال می شود که زمان پخت تنظیم نشده باشد و تنظیمات برای مدت طولانی عوض نشوند.

در صفحه نمایش **FB** نشان داده می شود. عملیات متوقف می شود. فعال شدن این حالت بستگی به دما یا تنظیمات گریل دارد.

فعال کردن خاموش شدن اتوماتیک

برای پاک کردن صفحه نمایش هر دکمه ایی را فشار دهید. حال می توانید تنظیمات جدید را انجام دهید.

اگر زمان پخت را تعیین کرده باشید، با پایان زمان پخت، گرم شدن فر متوقف می شود. دیگر نیازی به حالت خاموش شدن اتوماتیک نیست.

نکته

## سیستم خود تمیزکن

سیستم خود تمیز کن ، سطوح تمیز کننده قسمت پخت و پز را احیا می کند.

سطوح تمیز کننده با لایه ایی از سرامیک پر منفذ، پوشش داده شده اند. وقتی فر در حال پختن است، این پوشش، ترشحات حاصل از پختن نان و بریان کردن را جذب کرده و از بین می برد. اگر سطوح به خوبی تمیز نکردند و لکه های سیاهی دیده شد، می توان با سیستم خود تمیز کن ، آنها را احیا کرد.

دیواره پشتی در قسمت پخت و پز با سرامیک پوشش داده شده است. برای استفاده از سیستم خود تمیز کن بایستی سقف و دیواره های کناری را نیز پوشش داد. شما می توانید سقف و دیواره های کناری خود تمیز کن را در بخش لوازم جانبی مخصوص از خدمات پس از فروش تهیه نمایید.

وقتی سقف و دیواره های کناری سیستم خود تمیز کن را نصب کردید، بایستی سیستم خود تمیز کن را در تنظیمات اولیه، فعال کنید. برای انجام این کار به بخش تغییر دادن تنظیمات اولیه، مراجعه کنید.

شما می توانید از سه درجه شستشو، یکی را انتخاب کنید.

مجهز کردن سقف و دیواره های کناری به سطوح تمیز کننده

تغییر دادن تنظیمات اولیه

درجه شستشو

مدت	درجه شستشو	شدت
تقریباً ۴۵ دقیقه	ملایم	۱
تقریباً ۱ ساعت	متوسط	۲
تقریباً ۱ ساعت و ۱۵ دقیقه	شدید	۳

## قبل از استفاده از سیستم خود تمیز کن

تمیز کردن کف قسمت پخت و پز


لوازم جانبی و ظروف را از قسمت پخت و پز بردارید.

قبل از استفاده از سیستم خود تمیز کن، سطوح قسمت پخت و پز که تمیز کننده نیستند را نظافت نمایید. در غیر این صورت، لکه هایی ایجاد می شود که قابل پاک کردن نیستند.

از دستمال و ظرف و آب و صابون داغ یا محلول سرکه استفاده کنید. در صورت وجود لکه های سفید، از ابر مخصوص استیل یا مواد شوینده مخصوص فر استفاده کنید. فقط وقتی تمیز کنید که قسمت پخت و پز خنک شده باشد. هیچگاه سطوح تمیز کننده را با ابر یا مواد شوینده تمیز نکنید.


## تنظیم درجه شستشو

۱. دکمه  را فشار دهید.

درجه شستشوی ۳ ظاهر می گردد. با استفاده از دکمه  می توانید عملیات خود تمیز کن را بلافاصله شروع کنید.

اگر می خواهید درجه شستشو را تغییر دهید، به ترتیب زیر عمل کنید:

۲. با استفاده از انتخابگر چرخشی، درجه شستشوی مورد نظر را تنظیم کنید.


۳. عملیات شستشو را با استفاده از دکمه  شروع کنید. شمارش معکوس آغاز می شود.

گرم شدن فر متوقف می شود. در صفحه نمایش  ظاهر می شود.

وقتی شستشو تمام شده است

نکاتی درباره تنظیمات:

لغو کردن عملیات شستشو

دکمه  را فشار داده و نگه دارید تا هوای داغ ۳ بعدی، ۱۶۰ درجه سانتیگراد ظاهر شود. حال می توانید تنظیمات جدید را انجام دهید.

تغییر درجه شستشوی

با شروع شدن عملیات شستشو، دیگر نمی توان درجه شستشو را تغییر داد.

برای اینکه بتوانید در طول روز از فرتان استفاده کنید، زمان پایان عملیات شستشو را به شب موکول کنید. به بخش گزینه های تنظیم زمان، تنظیم زمان پایان با تاخیر مراجعه کنید.

## بعد از عملیات سیستم خود تمیز کن

بعد از خنک شدن قسمت پخت و پز، خاکستر بجا مانده در قسمت پخت و پز را با دستمال نمدار پاک کنید.

## مراقبت و نظافت

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.

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.

لعب 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 کاملاً لعاب دار کرد. در نتیجه ممکن است این لبه ها تیز باشند. این امر موجب خراب شدن محافظ ضد خوردگی نمی شود.

### نکات

## مواد شوینده

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

■ مواد شوینده قوی و خورنده



- مواد شوینده با درصد بالای الکل
  - ابر و اسکاچ با سطح زبر
  - شوینده های فشار بالا و بخارشورها
- دستمال ابری را قبل از استفاده به خوبی بشویرید.

#### مواد شوینده

#### ناحیه

##### جلوی فر

آب و صابون داغ؛  
با دستمال تمیز کرده و با دستمالی نرم خشک کنید.  
از شیشه شور و شیشه تراش استفاده نکنید.

##### استیل

آب و صابون داغ؛  
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.

##### پانل های درب

شیشه شور؛  
با دستمالی نرم تمیز کنید.  
از شیشه تراش استفاده نکنید.

##### پوشش شیشه ایی چراغ فر

آب و صابون داغ؛  
با دستمالی نرم تمیز کنید.

##### زهواره

از آب و صابون داغ استفاده کنید؛  
با دستمالی نرم تمیز کنید. زهواره ها را نسابید.

##### آنها را جدا نکنید.

##### قفسه ها

آب و صابون داغ؛  
در آب غوطه ور کرده و با ابر یا برس تمیز کنید.

##### لوازم جانبی

آب و صابون داغ؛  
در آب غوطه ور کرده و با ابر یا برس تمیز کنید.

#### تمیز کردن سطوح تمیز کننده در قسمت پخت و پز

دیواره پشتی قسمت پخت و پز با لایه ایی از سرامیک پر منفذ، پوشش داده شده است. وقتی فر در حال پختن است، این پوشش، ترشحات حاصل از پختن نان و بریان کردن را جذب کرده و از بین می برد. هر چه قدر دما و زمان عملیات بیشتر باشد، فر تمیزتر می شود.

اگر بعد از چندین بار استفاده از فر لکه هایی دیده شد، به ترتیب زیر عمل کنید:

۱. کف، سقف و دیواره های کناری قسمت پخت و پز را به دقت تمیز کنید.

۲. هوای داغ ۳ بعدی (☉) را انتخاب کنید.

۳. در حالی که درب بسته است، فر را با حداکثر دما به مدت ۲ ساعت گرم کنید.

پوشش سرامیکی احیا می شود.  
بعد از خنک شدن قسمت پخت و پز، خاکستر های قهوه ایی یا سفید رنگ را با آب و یک ابر نرم پاک کنید.

رنگ رفتگی جزئی پوشش، در کارایی سیستم خود تمیز کن، تاثیری ندارد.

اگر لوازم جانبی "سقف و دیواره های کناری خود تمیز کن" را خریداری نمائید، می توانید با استفاده از سیستم خود تمیز کن، سطوح تمیز کننده را احیا کنید. برای انجام این کار به بخش سیستم خود تمیز کن مراجعه کنید.

### نکات مهم

هیچگاه از مواد شوینده خورنده استفاده نکنید زیرا به پوشش پرمنفذ، آسیب زده و یا آن را از بین می برد.

هیچگاه پوشش سرامیکی را با مواد شوینده مخصوص فر تمیز نکنید. اگر به صورت تصادفی دیواره پشتی آغشته گشت، بلافاصله با ابر و مقدار زیادی آب آن را پاک کنید.

از دستمال ظرف و آب و مابون داغ یا محلول سرکه استفاده کنید.

در صورت وجود لکه های سفت، از ابر مخصوص استیل یا مواد شوینده مخصوص فر استفاده کنید. فقط وقتی تمیز کنید که قسمت پخت و پز خنک شده باشد.

هیچگاه سطوح تمیز کننده را با ابر یا مواد شوینده تمیز نکنید.

**تمیز کردن کف، سقف، و دیواره های کناری قسمت پخت و پز**

## تا کردن المنت گریل

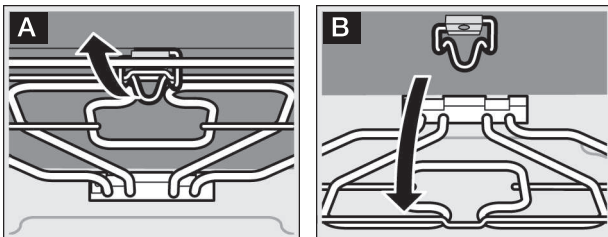
برای نظافت می توان المنت گریل را تا کرد

خطر سوختگی وجود دارد. فر باید خنک باشد.



۱. دسته المنت تا شونده را به سمت جلو کشیده و به بالا فشار دهید تا با صدایی "تیک مانند" جا بیفتد (شکل A).

۲. همزمان، المنت گریل را گرفته و به سمت پایین تا بکنید (شکل B).



بعد از نظافت، المنت گریل را به حالت اولیه برگردانید. دسته را به پایین فشار دهید تا المنت گریل با صدای مختصری جا بیفتد.

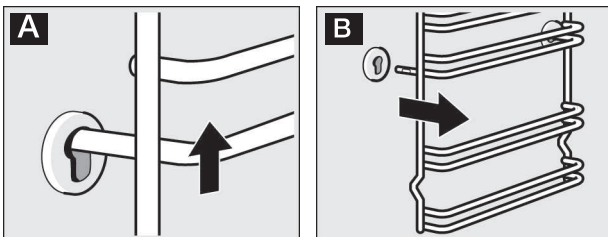
## جدا و نصب کردن ریل ها

برای نظافت می توان ریل ها را جدا کرد. فر باید خنک شده باشد.

۱. جلوی ریل ها را بلند کنید.

۲. حال جدا کنید (شکل A).

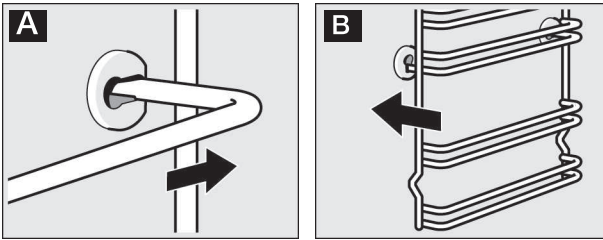
۳. سپس ریل ها را به جلو بکشید و آنها را بیرون بیاورید (شکل B).



## جدا کردن ریل ها

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

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 بیندازید (شکل B).

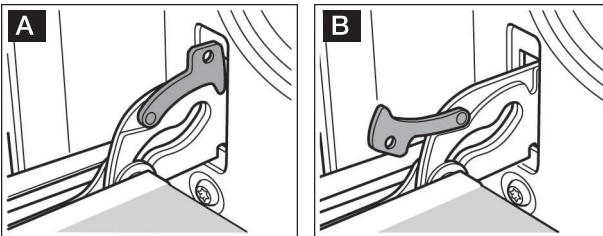


ریل ها به دو طرف چپ و راست می چسبند. قسمت تابدار باید در پایین باشد.

## 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.

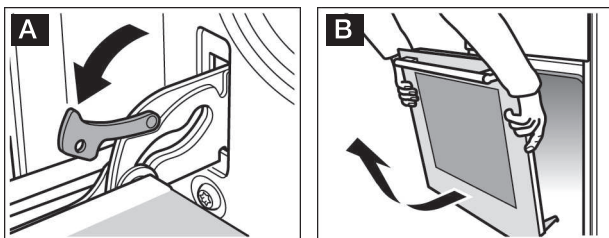


خطر آسیب دیدگی وجود دارد. وقتی لولا ها قفل نباشند، با نیروی زیادی از جای خود می پرند.  
از کامل بسته بودن اهرم های قفل شونده یا کامل باز بودن آنها هنگام جدا کردن درب فر، اطمینان حاصل نمایید.



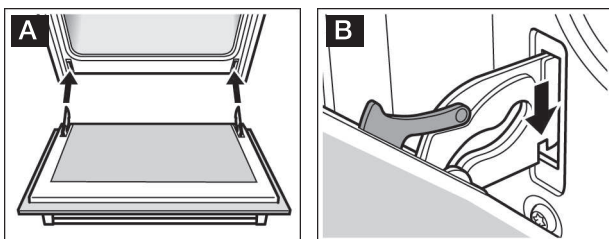
## جدا کردن درب

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 تان بگیرید. درب را کمی بیشتر ببندید و به بیرون بکشید.

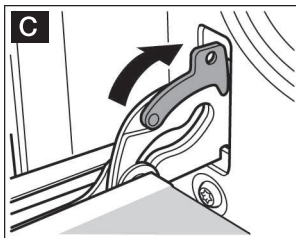


## وصل کردن درب

- برای وصل کردن درب فر برعکس مراحل جدا کردن عمل کنید.
۱. وقتی درب فر را وصل می کنید، از صاف قرار گرفتن لولا ها در سوراخ اطمینان حاصل نمایید (شکل A).
  ۲. شکاف روی لولا باید در هر دو طرف جا بیفتد (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 ایی را از درب فر جدا کنید.

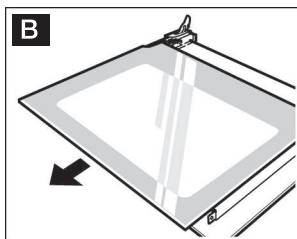
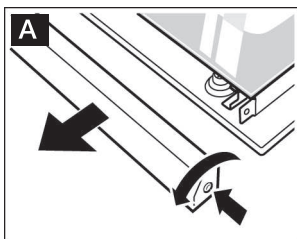
هنگام جدا کردن پانل های داخلی، به ترتیب جدا شدن آنها توجه کنید. به ترتیب شماره های روی پانل ها، آنها را نصب کنید.

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

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

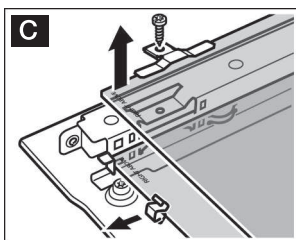
۳. بالاترین پانل را بلند کرده و به بیرون بکشید (شکل B).

جدا کردن



۴. پیچ بست های بزرگ چپ و راست را باز کرده و آنها را بردارید (شکل C). پانل وسطی را بردارید.

۵. بست های کوچک را از پانل پایینی جدا کنید.  
(شکل C)  
پانل را به صورت مورب و به سمت بالا جدا کنید.

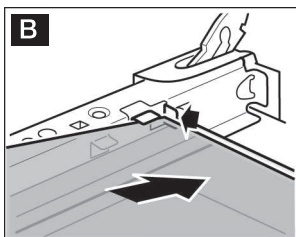
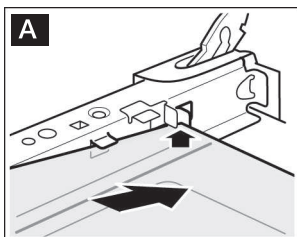


## نصب کردن

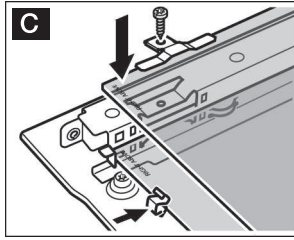
پانل ها را با شیشه پاک کن و یک دستمال نرم تمیز کنید.  
از مواد قوی و خورنده یا شیشه تراش استفاده نکنید. امکان دارد  
شیشه آسیب ببیند.

هنگام نصب کردن از پایین و سمت چپ بودن نوشته "بالا سمت  
راست" به صورت معکوس اطمینان حاصل نمایید.

۱. پانل را به صورت مورب در قسمت عقب جا بیندازید (شکل A).  
۲. بست های کوچک سمت چپ و راست پانل پایینی را در جای خود  
قرار دهید.  
۳. پانل وسطی را جا بیندازید (شکل B).



۴. بست های کوچک پانل پایینی را ، جا، بیندازید (شکل C).  
۵. بست های بزرگ را در چپ و راست قرار داده و محکم پیچ کنید  
(شکل C).



- ۴. بالاترین پانل را به صورت مورب در قسمت عقب، جا بیندازید.
- ۵. سطح صاف بایستی به سمت بیرون باشد.
- پوشش را، جا بیندازید و پیچ کنید.
- درب فر را وصل کنید.
- تا درست جا افتادن پانل ها از فر استفاده نکنید.

## 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.


اگر غذایی مطابق میل تان پخته نشده بود، به بخش - موارد آزمایش شده در آشپزخانه ما برای شما - مراجعه کنید. در آنجا نکات و اطلاعات بسیاری راجع به پخت و پز خواهید یافت.



## جدول خرابی ها

مشکل	دلیل احتمالی	نکات/روش حل مشکل
دستگاه کار نمی کند.	سوختگی فیوز	سراغ جعبه فیوز بروید و سالم بودن فیوز را بررسی کنید.
در صفحه نمایش 00:00 ظاهر می شود.	قطع بودن برق	زمان را از نو تنظیم کنید.
فر گرم نمی شود یا نوع گرم کردن انتخاب شده، قابل اجرا نیست.	نوع گرم کردن قابل شناسایی نیست.	تنظیمات را دوباره وارد کنید.




مشکل	دلیل احتمالی	نکات/روش حل مشکل
فر گرم نمی شود. یک مربع کوچک در صفحه نمایش دما روشن می شود.	فر در حالت نمایشی است.	برق را از جعبه فیوز قطع کنید. بعد از حداقل ۲۰ ثانیه آن را دوباره وصل کنید. ظرف کمتر از ۲ دقیقه دکمه  را برای مدت ۴ ثانیه فشار داده و نگه دارید تا مربع از صفحه نمایش ناپدید شود.
هنگام فشردن دکمه  ، در صفحه نمایش  ظاهر می شود.	قطعات سقف و کناری قسمت پخت و پز خود تمیز کن نیستند. سیستم خود تمیز کن قابل اجرا نیست.	سیستم خود تمیز کن را فقط وقتی می توانید اجرا کنید که فر مجهز به قطعات سقف و کناری سیستم خود تمیز کن باشد و در تنظیمات اولیه ، فعال شده باشد. به بخش سیستم خود تمیز کن و تنظیمات اولیه مراجعه کنید.
در صفحه نمایش  ظاهر می شود.	خاموش شدن اتوماتیک فعال شده است. گرم شدن فر متوقف می شود.	هر دکمه ایی را فشار دهید.

**پیغام های خطا با **

اگر پیغام خطایی با  در صفحه نمایش ظاهر شد، دکمه  را فشار دهید. این کار پیغام خطا را پاک می کند. شاید مجبور شوید ساعت را دوباره تنظیم کنید. 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	نکات/روش حل مشکل
 E011	یک دکمه برای مدت طولانی فشرده شده است.	تمیز بودن همه دکمه ها را بررسی کنید. دکمه ها را جداگانه فشار دهید. اگر پیغام خطا پاک نشد، با خدمات پس از فروش تماس بگیرید.

خطر برق گرفتگی وجود دارد.

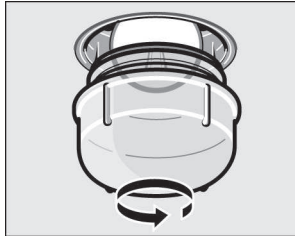
تعمیرات نادرست خطرناک هستند. تعمیرات بایستی فقط توسط مهندسان باتجربه خدمات پس از فروش انجام گیرد.



## 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.



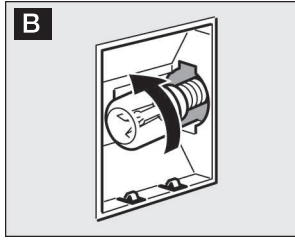
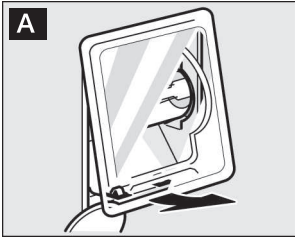
۴. لامپ را جایگزین کنید.
۵. پوشش شیشه ایی را دوباره نصب کنید.
۶. دستمال را برداشته و برق را وصل نمایید.

## تعویض لامپ چراغ سمت چپ فر

وقتی لامپ چراغ بسوزد، لامپ بایستی تعویض شود. لامپ های ۲۵ 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.

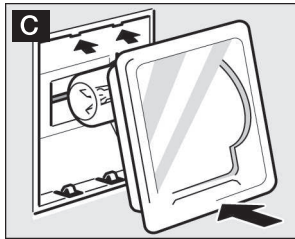
۱. خطر برق گرفتگی وجود دارد. برق را از جعبه فیوز قطع کنید.
۲. برای جلوگیری از آسیب دیدن، یک دستمال در فر خنک شده قرار دهید.
۳. پوشش شیشه ایی را بردارید. برای انجام این کار، پوشش شیشه ایی را از پایین با دست تان باز کنید (شکل A). اگر برداشتن پوشش شیشه ایی مشکل بود، از یک قاشق کمک بگیرید.





۴. لامپ را باز کرده و جایگزین کنید (شکل B). هنگام نصب لامپ از درست پیچانده شدن آن اطمینان حاصل نمایید.

۵. پوشش شیشه ایی را دوباره نصب نمایید. از قرار گرفتن انحنای شیشه در سمت راست اطمینان حاصل نمایید. شیشه را از بالا جا زده و پایین آن را محکم فشار دهید (شکل C). پوشش شیشه ایی همراه با مدایی مختصر جا می افتد.



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 جزئیات مربوط به نزدیک ترین شعبه خدمات پس از فروش به شما خوشحال خواهند شد.

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 و شماره FD

شماره E	شماره FD
---------	----------

شماره تلفن خدمات پس از فروش: 021- 81016
---

# 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



# برنامه ریزی اتوماتیک

با استفاده از برنامه ریزی اتوماتیک می توانید گوشت آب پز، کباب آبدار و خورشت های خوشمزه تهیه کنید. دیگر لازم نیست نگران برگرداندن و چرب کردن باشید و قسمت پخت و پز تمیز می ماند. نتیجه پخت و پز بستگی به کیفیت گوشت و اندازه و نوع ظروف دارد. برای بیرون آوردن ظرف غذا از قسمت پخت و پز از دستکش یا دستمال نسوز استفاده کنید. ظروف بسیار داغ هستند. هنگام باز کردن ظروف بسیار مواظب باشید، زیرا بخار داغ، بیرون خواهد زد.

## ظروف

برنامه ریزی اتوماتیک فقط برای بریان کردن گوشت در داخل ظروف طراحی شده است، به استثنای برشته کردن گوشت ران. ظروف را فقط با یک سرپوش مناسب استفاده کنید. همچنین، اطلاعات سازنده ظروف را مطالعه کنید.

### ظروف مناسب

ما ظروف مقاوم به حرارت (تا ۳۰۰ درجه سانتیگراد) ساخته شده از شیشه یا سرامیک شیشه ایی را توصیه می کنیم. ظروف بریان کردن تهیه شده از استیل مناسب نیستند. سطوح براق آنها قسمت اعظم تشعشعات گرمایی را بازتاب می کند. غذا به اندازه کافی برشته نشده و گوشت کمتر می پزد. اگر از ظرف بریان کردن استیل استفاده می کنید، 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 ریخته گری استفاده کنید، غذا بیشتر برشته می شود، 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 می شود.

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

---

## آماده کردن غذا

شما می توانید 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، مرغ یا ماهی را وزن کنید. اطلاعات بیشتر را می توانید در جداول مربوطه بیابید. برای تنظیم برنامه نیاز به دانستن وزن دارید.

به گوشت چاشنی بزنید. 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 ۵/۸ سانتیمتر برسد. اگر در جدول، "یک کم آب" ذکر شده بود، کافی است ۲ تا ۳ قاشق آب بریزید. اگر "خیلی زیاد" ذکر شده بود، تا حدی که می شود آب بریزید. دستورات عمل های داده شده در جداول را خوب مطالعه کنید. ظروف را با سرپوش بپوشانید و آن را روی قفسه سیمی در طبقه ۲ قرار دهید.

برای بعضی از غذاها نمی توان زمان پایان با تاخیر تنظیم کرد. این غذاها با علامت \* مشخص شده اند.

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

---

## برنامه ها

### مرغ

مرغ را در حالی که سینه آن رو به بالاست، در ظرف بریان کردن قرار دهید. مرغ شکم پر، برای این کار مناسب نیست.

اگر در حال بریان کردن چندین ران مرغ هستید، وزن سنگین ترین ران را وارد کنید. ران ها بایستی تقریباً هم وزن باشند.

مثال:

۳ ران مرغ به وزن های ۳۰۰ گرم، ۳۲۰ گرم و ۴۰۰ گرم.  
۴۰۰ گرم را وارد کنید.

اگر می خواهید ۲ مرغ هم وزن را در یک ظرف بریان کردن بپزید، وزن مرغ سنگین تر را وارد کنید. هنگام پخت بوقلمون مقدار زیادی آب بریزید تا گوشت خشک نشود.

برنامه ها گوشت مرغ	شماره برنامه	بازه وزن به کیلوگرم	مایع اضافه کنید	تنظیمات وزن
مرغ، تازه	P1*	۰/۷-۲	خیر	وزن گوشت
جوجه، تازه	P2*	۱/۴-۲/۳	خیر	وزن گوشت
اردک، تازه	P3*	۱/۶-۲/۷	خیر	وزن گوشت
غاز، تازه	P4*	۲/۵-۳/۵	خیر	وزن گوشت
بوقلمون جوان، تازه	P5*	۲/۵-۳/۵	خیر	وزن گوشت
ران، تازه مانند ران مرغ، اردک، غاز و بوقلمون	P6	۰/۳-۱/۵	خیر	وزن سنگین ترین ران

مقدار مایع مشخص شده را به ظرف اضافه نمایید.

**گوشت**

### گوشت گاو

هنگام آب پز کردن گوشت، مایع کافی بریزید. می توانید از مایعاتی مانند آب لیمو، ماست و غیره استفاده کنید.  
گوشت راسته را در حالی که چربی آن به سمت بالا است بپزید.

برنامه ها گوشت گاو	شماره برنامه	بازه وزن به کیلوگرم	مایع اضافه کنید	تنظیمات وزن
گوشت آب پز، تازه مانند دنده، کتف با استخوان، کتف، گوشت خوابیده شده در ماست یا آب لیمو	P7	۰/۵-۳	بله	وزن گوشت
گوشت آب پز، یخ زده مانند دنده، کتف با استخوان، کتف	P8*	۰/۵-۲	بله	وزن گوشت
راسته، تازه، نیم پز مانند کمز	P9	۰/۵-۲/۵	خیر	وزن گوشت
<b>برنامه ها گوشت گوساله</b>				
گوشت، تازه، کم چرب مانند بالا و قسمت گرد گوشت	P10	۰/۵-۳	بله	وزن گوشت



**برنامه ها**  
**گوشت گوساله**

وزن گوشت	کمی	۰/۵-۳	P11	گوشت، تازه، رگه دار مانند گردن و قسمت گوشتی آن
وزن گوشت	بله	۰/۵-۲/۵	P12	پاچه، تازه

**برنامه ها**  
**بره**

وزن گوشت	کمی	۰/۵-۲/۵	P13	ران تازه، بدون استخوان، کاملاً پخته
وزن گوشت	خیر	۰/۵-۲/۵	P14	ران تازه، بدون استخوان، نیم پز
وزن گوشت	کمی	۰/۵-۲/۵	P15	ران تازه، با استخوان، کاملاً پخته
وزن گوشت	کمی	۰/۵-۲	P16*	ران، بیخ زده، بدون استخوان، کاملاً پخته
وزن گوشت	کمی	۰/۵-۲	P17*	ران، بیخ زده، با استخوان، کاملاً پخته

**گوشت حیوانات وحشی**

گوشت حیوانات وحشی را می توان با بیکون پوشاند، با این کار گوشت، آبدار می ماند اما به خوبی برشته نمی شود. برای مزه بهتر می توان گوشت حیوانات وحشی را قبل از پخت در طول شب در آب دوغ یا سرکه خوابانده و در یخچال گذاشت.

اگر در حال پخت چند ران خرگوش محرابی هستید ، وزن سنگین ترین ران را وارد کنید.

همچنین می توانید خرگوش را به صورت تکه تکه بپزید. وزن کلی را وارد کنید.

تنظیمات وزن	مایع اضافه کنید	بازه وزن به کیلوگرم	شماره برنامه	برنامه ها گوشت حیوانات وحشی
وزن گوشت	بله	۰/۵-۳	P18	گوشت آهو، تازه مانند کتف، سینه
وزن گوشت	بله	۰/۵-۳	P19	ران آهوی ماده، با استخوان، تازه
وزن گوشت	بله	۰/۳-۰/۶	P20	ران خرگوش محرابی، با استخوان، تازه
وزن گوشت	بله	۰/۵-۳	P21	خرگوش، تازه

**ماهی**

ماهی را آماده کرده و به آن سرکه یا آب لیمو زده و طبق معمول نمک بزنید.

برای بخار پز کردن ماهی: به عمق ۰/۵ سانتیمتر مایعانی مانند آب لیمو در ظرف بریزید.

برای سوخاری کردن ماهی: ماهی را در آرد انداخته و کره آب شده را با قلم مو به آن بمالید.

ماهی درسته وقتی بهتر می پزد که در حالت شنا باشد، یعنی پره پشتی رو به بالا باشد. برای نگه داشتن ماهی در این حالت، یک سیب زمینی یا یک ظرف کوچک درون ماهی قرار بدهید.

اگر در حال پخت چندین ماهی هستید، وزن کلی را وارد کنید. هر چند، ماهی ها بایستی تقریباً هم وزن یا هم اندازه باشند. مثال: دو قزل آلا به وزن های ۶/۰ کیلوگرم و ۵/۰ کیلوگرم. ۱/۱ کیلوگرم را وارد کنید.

برنامه ها گوشت ماهی	شماره برنامه	بازه وزن به کیلوگرم	مایع اضافه کنید	تنظیمات وزن
قزل آلا، تازه، بخار پز	P22*	۱/۵-۰/۳	بله	وزن کلی
قزل آلا، تازه سوخاری	P23*	۱/۵-۰/۳	خیر	وزن کلی
ماهی کاد، تازه، بخار پز	P24*	۲-۰/۵	بله	وزن کلی
ماهی کاد ، تازه سوخاری	P25*	۲-۰/۵	خیر	وزن کلی

### خورشت

شما می توانید انواع مختلف گوشت و سبزیجات تازه را ترکیب کنید.

گوشت را به قطعات کوچک خرد کنید. تکه ها ی مرغ را خرد نکنید.

به همان اندازه یا دو برابر سبزیجات به گوشت اضافه کنید.

مثال: برای ۵/۰ کیلوگرم گوشت، ۵/۰ تا ۱ کیلوگرم سبزیجات اضافه کنید.

اگر می خواهید گوشت برشته شود، آن را به عنوان آخرین جز غذا بر روی سبزیجات بریزید. اگر نمی خواهید که زیاد برشته شود، گوشت را با سبزیجات مخلوط کنید.

اگر در حال پخت خورشت با گوشت هستید، وزن گوشت را وارد کنید.

اگر می خواهید سبزیجات نرم شوند، وزن کلی را وارد کنید.

سبزیجات سفت مانند هویج، لوبیا سبز، کلم سفید، کرفس، و سیب زمینی اجزای مناسبی برای خورشت سبزیجات هستند. هر چقدر آنها را خرد تر کنید، نرم تر می شوند. برای جلوگیری از زیاد برشته شدن سبزیجات، آنها را با مایعات بیوشانید.

برنامه ها خورشت	شماره برنامه	بازه وزن به کیلوگرم	مایع اضافه کنید	تنظیمات وزن
با گوشت مانند خورشت با سه نوع گوشت	P26	۰/۳-۳	بله	وزن گوشت
با سبزیجات مانند خورشت سبزیجات	P27	۰/۳-۳	بله	وزن کلی
گولاش	P28	۰/۳-۳	بله	وزن گوشت
رولاد	P29	۰/۳-۳	بله	وزن گوشت

#### میت لوف

از گوشت چرخ کرده استفاده کنید.

وزن کلی میت لوف تهیه شده را وارد نمایید.

می توان غذا را با افزودن سبزیجات خرد شده یا پنیر بهبود بخشید.

برنامه ها میت لوف	شماره برنامه	بازه وزن به کیلوگرم	مایع اضافه کنید	تنظیمات وزن
تهیه شده از گوشت تازه گاو	P30*	۰/۳-۳	خیر	وزن کلی
تهیه شده از گوشت تازه بره	P31*	۰/۳-۳	خیر	وزن کلی
تهیه شده از گوشت مخلوط تازه	P32*	۰/۳-۳	خیر	وزن کلی

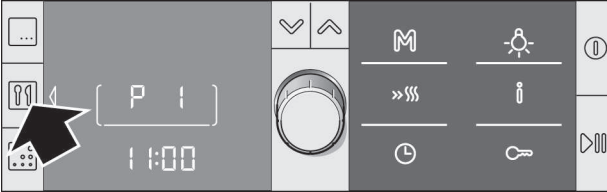
## انتخاب یک برنامه

در ابتدا یک برنامه مناسب از جدول برنامه ها انتخاب کنید.

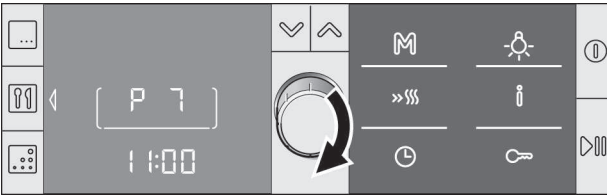
مثال نشان داده شده در شکل: تنظیمات برای گوشت گاو آب پز، تازه، برنامه ۷، وزن گوشت ۱/۳ کیلوگرم.


۱. دکمه  را فشار دهید.

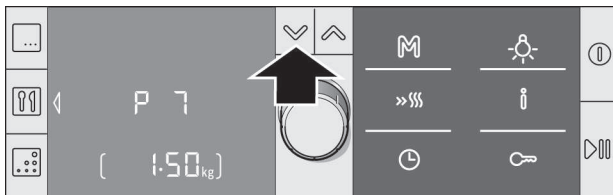
شماره اولین برنامه در صفحه نمایش شما ظاهر می شود.



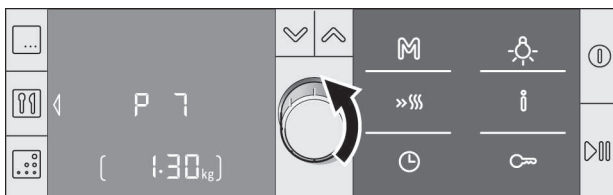
۲. با استفاده از انتخابگر چرخشی شماره برنامه مورد نظر را انتخاب کنید.



۳. دکمه  را فشار دهید.  
در صفحه نمایش یک وزن نشان داده می شود.



۴. با استفاده از انتخابگر چرخشی، وزن غذا را وارد کنید.



۵. دکمه  را فشار دهید.  
مدت زمان برنامه نشان داده می شود.



برنامه اجرا می شود. زمان سنج [ب] در صفحه نمایش شروع به شمارش معکوس می کند.

صدای اخطار شنیده می شود. گرم شدن فر متوقف می شود. شما می توانید با فشار دادن دکمه  صدای اخطار را زودتر قطع کنید.

**برنامه تمام شده است**

**نکاتی درباره تنظیمات:**

مدت زمان برنامه قابل تغییر نیست.

**تغییر دادن مدت زمان برنامه**



## تغییر دادن برنامه

### باز کردن درب فر هنگام پختن



وقتی یک برنامه اجرا شد، دیگر قابل تغییر نیست.

عملیات موقتا متوقف می شود. وقتی درب را ببندید عملیات ادامه پیدا می کند.

### متوقف کردن موقتی عملیات

دکمه  را به آرامی، فشار دهید. عملیات فر موقتا متوقف می شود. دکمه  را دوباره فشار دهید تا پختن ادامه یابد.

### لغو کردن برنامه



دکمه  را فشار داده و نگه دارید تا علامت هوای داغ ۳ بعدی  و ۱۶۰ درجه سانتیگراد ظاهر شود. حال می توانید تنظیمات جدید را انجام دهید.

### تنظیم زمان پایان با تاخیر

به بخش گزینه های تنظیم زمان، تنظیم زمان پایان با تاخیر مراجعه کنید.

## نکاتی درباره برنامه ریزی اتوماتیک

وزن گوشت یا مرغ 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.

سطح گوشت زیادی خشک شده است.

از ظرفی با سرپوش مناسب استفاده کنید. گوشت خالص با پوششی از ورقه از 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.

می خواهید گوشت یخ زده را بپزید.

به گوشت یخ زده مانند گوشت تازه چاشنی بزنید. احتیاط: برای گوشت یخ زده تنظیم زمان پایان با تاخیر امکان پذیر نیست. گوشت همزمان با زمان انتظار یخ باز می کند و غیر قابل خوردن می شود.

# آزمایش شده در آشپزخانه ما برای شما

در این بخش منتخبی از غذاها و تنظیمات ایده آل برای آنها را خواهید یافت. ما به شما نشان خواهیم داد که کدام نوع گرم کردن و چه دمایی برای غذایان ایده آل است. همچنین اطلاعاتی درباره لوازم جانبی مناسب و طبقه ای 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

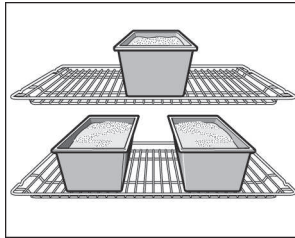
از هوای داغ ۳ بعدی ☉ استفاده کنید.  
پختن نان در ۲ طبقه:  
سینی همه منظوره در موقعیت قفسه ۳  
سینی نان پختن در موقعیت قفسه ۱.

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.



بهرتر 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.

نکته: به خاطر رطوبت بالا هنگام پخت نان با پختن نان آبدار ، ممکن است بر سطح داخلی شیشه فر قطراتی تشکیل شود. وقتی درب فر را باز می کنید، بخار به بیرون فرار خواهد کرد.

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	۱+۳		۱۴۰-۱۶۰	۶۰-۸۰
پایه اسفنجی، حساس	قالب حلقه ایی	۲		۱۵۰-۱۷۰	۶۰-۷۰
کیک اسفنجی با ژله	سینی صاف	۳		۱۶۰-۱۸۰	۲۰-۳۰
کیک میوه ایی حساس، اسفنجی	قالب حلقه ایی/فنری 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 فنری شکل تیره	۲		۱۶۰-۱۸۰	۴۰-۵۰
پایه شیرینی با پوسته سخت*	قالب فنری شکل تیره	۱		۱۸۰-۲۰۰	۲۵-۳۵
تارت میوه یا کیک پنیر روی کیک*	قالب فنری شکل تیره	۱		۱۶۰-۱۸۰	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		۲۸۰-۳۰۰	۱۰-۱۵
کیک با طعم غیر شیرین*	قالب فنری شکل تیره	۱		۱۷۰-۱۹۰	۴۵-۵۵

\* فر را خاموش کرده و اجازه دهید تارت یا 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	۲۰-۳۰
	سینی همه منظوره + سینی پخت نان	۳+۱	☉	۱۵۰-۱۷۰	۳۵-۴۵
کیک اسفنجی با رویه مرطوب (میوه)	سینی پخت نان	۲	☐	۱۷۰-۱۹۰	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	۱	☐	۱۸۰-۲۰۰	۲۰-۳۰
شیرینی با رویه مرطوب (میوه)	سینی همه منظوره	۲	☐	۱۶۰-۱۸۰	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	☐	۱۸۰-۲۰۰	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
استرودل، شیرین	سینی همه منظوره	۲	☐	۱۹۰-۲۱۰	۵۵-۶۵
پیتزا	سینی پخت نان	۲	☐	۲۲۰-۲۴۰	۲۵-۳۵
	سینی همه منظوره + سینی پخت نان	۳+۱	☉	۱۸۰-۲۰۰	۴۰-۵۰
تارت آتشی، از پیش گرم کنید.	سینی همه منظوره	۲	☐	۲۸۰-۳۰۰	۱۰-۱۲

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
ماکارون	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	۳	☐	۱۸۰-۲۰۰	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 ورآمده	سینی پخت نان	۳	☐	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	☐	۳۰۰	۵
				۲۰۰	۳۰-۴۰
نان با خمیر ترش با ۱/۲ کیلوگرم آرد	سینی همه منظوره	۲	☐	۳۰۰	۸
				۲۰۰	۳۵-۴۵
نان صاف	سینی همه منظوره	۲	☐	۳۰۰	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 پخت نان	رول نان از پیش گرم نکنید
۱۵-۲۰	۱۸۰-۲۰۰	☐	۳	سینی پخت نان	رول ساخته شده از خمیر تخمیر شده، شیرین
۲۰-۳۰	۱۵۰-۱۷۰	☒	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 نم نم 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 روی 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 نان، در چند طبقه هستید. موادی که روی سینی پخت نان بالایی هستند از آنهایی 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 غذا ها، مناسب است.

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

هنگامی که از ظروف بریان کن لعابدار استفاده می کنید باید آب بیشتری نیز در غذا بریزید.

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 سرپوش = بی پوشش

ظروف با سرپوش = با پوشش

ظروف شیشه ایی داغ را بر روی یک دستمال 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 ۵/۵ 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.

## گوشت

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	وزن	لوازم جانبی و ظروف	طبقه	نوع گرم کردن	دما به درجه سانتیگراد، تنظیمات گریل	زمان پخت به دقیقه
<b>گوشت گاو</b>						
گوشت گاو آب پز شده	۱ کیلوگرم	با پوشش	۲		۲۰۰-۲۲۰	۱۰۰
	۱/۵ کیلوگرم		۲		۱۹۰-۲۱۰	۱۲۰
	۲ کیلوگرم		۲		۱۸۰-۲۰۰	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 سانتیمتر، متوسط		قفسه سیمی + سینی همه منظوره	۵+۱		۳	۱۵
<b>گوشت گوساله</b>						
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
<b>بره</b>						
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		۱۶۰-۱۸۰	۱۲۰
<b>گوشت حیوانات وحشی</b>						
بالای کمر آهو با استخوان	۱/۵ کیلوگرم	بی پوشش	۲		۲۰۰-۲۲۰	۵۰
ران با استخوان آهوی ماده	۱/۵ کیلوگرم	با پوشش	۲		۲۱۰-۲۳۰	۱۰۰
گوشت حیوانات وحشی 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
<b>میت لوف</b>	تهیه شده از ۵۰۰ گرم گوشت	بی پوشش	۱		۱۸۰-۲۰۰	۸۰
<b>سوسیس</b>	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.

گوشت	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		۲۲۰-۲۴۰	۶۰-۷۰
جوجه، درسته	۱/۶ کیلوگرم	قفسه سیمی	۲		۲۱۰-۲۳۰	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		۲۱۰-۲۳۰	۳۵-۴۵
سینه مرغ	به ازای ۲۰۰ گرم	قفسه سیمی	۳		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		۲۰۰-۲۲۰	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 ماهی را، 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 سیب 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		۲۰۰-۲۲۰	۵۵-۴۵
	۱/۵ کیلوگرم	قفسه سیمی	۲		۱۹۰-۲۱۰	۷۰-۶۰
	۲ کیلوگرم	با پوشش	۲		۱۹۰-۲۱۰	۸۰-۷۰
استیک ماهی، به ضخامت ۳ سانتیمتر		قفسه سیمی	۳		۲	۲۵-۲۰
فیله ماهی		با پوشش	۲		۲۱۰-۲۳۰	۳۰-۲۵

## 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) با " 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.

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

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

دفعه دیگر، از ظرف بریان کردن کوچکتر استفاده کنید یا مایع بیشتر اضافه نمایید.

دفعه دیگر، از ظرف بریان کردن بزرگتر و مایع کمتر استفاده کنید.

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


## آرام پختن

آرام پختن، یا به عبارتی پختن با دمای پایین، روش ایده ال پخت برای قطعات نرم گوشت است که قرار است نیم پز، شوند. گوشت بسیار نرم و آبدار می ماند مزیت آرام پختن گوشت آن است که به راحتی می توان آن را گرم کرد و گرم نگه داشت و منوی غذای شما متنوع تر خواهد بود.

### ظروف مناسب

از یک ظرف صاف مانند بشقاب پذیرایی پرسلین یا ظرف بریان کردن شیشه ایی بدون سرپوش استفاده کنید. همیشه ظرف بی پوشش را بر قفسه سیمی در طبقه ۲ قرار دهید.

### روش

۱. آرام پختن  را انتخاب کرده و دما را روی ۸۰ درجه سانتیگراد تنظیم کنید. فر را از پیش گرم کرده و ظرف را داخل آن، بگذارید تا گرم شود.

۲. مقداری چربی در یک ماهی تابه با تنظیمات شدید گرم کنید. گوشت را از همه طرف، حتی دو سر آن را خشک کنید و بلافاصله روی ظرف از پیش گرم شده قرار دهید.

۳. ظرف را همراه با گوشت در عقب فر قرار داده و به آرامی بپزید. ۸۰ درجه سانتیگراد، دمای ایده ال برای آرام پختن اکثر قطعات گوشت است.

### نکاتی درباره آرام پختن

فقط از گوشت تازه با کیفیت خوب استفاده کنید. رگ و پی، و چربی از کناره ها جدا کنید. چربی موجب ایجاد مزه ایی قوی و مشخص هنگام آرام پختن می شود.

گوشت را در دمای بالا و به اندازه کافی از همه طرف، حتی دو سر آن را خشک کنید.

قطعات بزرگ گوشت نیاز به برگرداندن ندارند.

بلافاصله بعد از پختن آرام، می توان گوشت را برید. لازم نیست صبر کنید.

به خاطر روش مخصوص پخت، گوشت مانند گوشت نیم پز، صورتی رنگ به نظر می آید. این به آن معنا نیست که گوشت خام است یا خوب پخته نشده است.

اگر می خواهید همراه گوشت، آب گوشت نیز داشته باشید، آن را در ظرفی با سرپوش بپزید. توجه داشته باشید که زمان پخت کاهش می یابد.

برای بررسی پخته بودن گوشت، از دماسنج گوشت استفاده کنید. دما بایستی در مرکز گوشت برای ۳۰ دقیقه، ۶۰ درجه سانتیگراد نگه داشته شود.

## جدول

قطعات نازک مرغ، گاو، گوساله و بره برای آرام پختن مناسب هستند. زمان آرام پختن بستگی به ضخامت و دمای مرکز گوشت دارد.

غذا	وزن	طبقه	نوع گرم کردن	دما به درجه سانتیگراد	زمان خشک کردن به دقیقه	زمان پختن آرام به ساعت
<b>مرغ</b>						
سینه بوقلمون	۱/۰۰۰ گرم	۲	☐	۸۰	۶-۷	۴-۵
سینه اردک*	۳۰۰-۴۰۰ گرم	۲	☐	۸۰	۳-۵	۲-۲/۵
<b>گوشت گاو</b>						
گوشت گاو (مانند کفل) به ضخامت ۶-۷ سانتیمتر	تقریباً ۱/۵ کیلوگرم	۲	☐	۸۰	۶-۷	۴/۵-۵/۵
گوشت پشت مازو، درسته	تقریباً ۱/۵ کیلوگرم	۲	☐	۸۰	۶-۷	۵-۶
گوشت راسته، به ضخامت ۵-۶ سانتیمتر	تقریباً ۱/۵ کیلوگرم	۲	☐	۸۰	۶-۷	۴-۵
استیک گوشت گاو		۲	☐	۸۰	۵-۷	۸۰-۱۱۰ دقیقه
<b>گوشت گوساله</b>						
گوشت گوساله، به ضخامت ۶-۷ سانتیمتر (مانند کناره های گوشت)	تقریباً ۱/۵ کیلوگرم	۲	☐	۸۰	۶-۷	۵-۶
فیله گوساله	تقریباً ۸۰۰ گرم	۲	☐	۸۰	۶-۷	۳-۳/۵

غذا	وزن	طبقه	نوع گرم کردن	دما به درجه سانتیگراد	زمان خشک کردن به دقیقه	زمان پختن آرام به ساعت
بره	فيله كمر بره، درسته	۲	☐	۸۰	۵-۶	۱/۵-۲
* برای بدست آوردن پوستی ترد، سینه مرغ را بعد از آرام پختن، کمی، در ماهی تابه سرخ کنید.						

## نکاتی درباره آرام پختن

گوشت آرام پخته شده به داغی گوشت بریان شده نیست.	برای اینکه گوشت بریان شده زود سرد نشود، بشقاب ها را گرم کرده و آب گوشت را خیلی داغ سرو کنید.
اگر می خواهید گوشت آرام پخته شده گرم بماند.	بعد از پختن آرام، دما را به ۷۰ درجه سانتیگراد کاهش دهید. قطعات کوچک گوشت را می توان تا ۴۵ دقیقه و قطعات بزرگتر را تا ۲ ساعت گرم نگه داشت.

## 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	طرف مناسب فر	۲	☐	۱۸۰-۲۰۰	۵۰-۶۰

نوع گرم کردن	دما به درجه سانتیگراد	زمان پخت نان به دقیقه	نوع گرم کردن	طبقه	لوازم جانبی و ظروف	نان
	۱۸۰-۲۰۰	۳۵-۴۵		۲	ظرف مناسب فر	سوفله
	۲۰۰-۲۲۰	۲۰-۲۵		۲	ظرف تک نفره	
	۲۰۰-۲۲۰	۴۰-۵۰		۲	ظرف مناسب فر	پاستا
	۱۸۰-۲۰۰	۴۰-۵۰		۲	ظرف مناسب فر	لازانيا
	۱۶۰-۱۸۰	۶۰-۸۰		۲	۱ ظرف مناسب فر	سیب زمینی تنوری، مواد اولیه خام، حداکثر ۴ سانتیمتر عمق
	۱۵۰-۱۷۰	۶۰-۸۰		۱+۳	۲ ظرف مناسب فر	
	۳	۷-۱۰		۴	قفسه سیمی	نان تست با رویه، ۴ لایه
	۳	۵-۸		۴	قفسه سیمی	نان تست با رویه، ۱۲ لایه

## غذاهای آماده

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.

نوع گرم کردن	دما به درجه سانتیگراد	زمان پخت نان به دقیقه	نوع گرم کردن	طبقه	لوازم جانبی	غذا
	۲۰۰-۲۲۰	۱۵-۲۵		۲	سینی همه منظوره	پیتزا با نان نازک
	۱۸۰-۲۰۰	۲۰-۳۰		۳+۱	سینی همه منظوره + قفسه سیمی	
	۱۷۰-۱۹۰	۲۰-۳۰		۲	سینی همه منظوره	پیتزا با نان کلفت
	۱۷۰-۱۹۰	۲۵-۳۵		۳+۱	سینی همه منظوره + قفسه سیمی	
	۱۷۰-۱۹۰	۲۰-۳۰		۳	سینی همه منظوره	پیتزا باگت
	۱۹۰-۲۱۰	۱۰-۲۰		۳	سینی همه منظوره	مینی پیتزا

غذا	لوازم جانبی	طبقه	نوع گرم کردن	دما به درجه سانتیگراد	زمان پخت نان به دقیقه
پیتزا، در یخچال بوده، از پیش گرم کردن	سینی همه منظوره	۱		۱۸۰-۲۰۰	۱۵-۱۰
<b>محصولات سیب زمینی، یخ زده</b>					
چیپس	سینی همه منظوره	۳		۱۹۰-۲۱۰	۳۰-۲۰
	سینی همه منظوره + قفسه سیمی	۳+۱		۱۸۰-۲۰۰	۴۰-۳۰
کوفته	سینی همه منظوره	۳		۱۹۰-۲۱۰	۲۵-۲۰
رستی، سیب زمینی پر شده	سینی همه منظوره	۳		۲۰۰-۲۲۰	۲۵-۱۵
<b>غذاهای نانی پختنی، یخ زده</b>					
رول نان، باگت	سینی همه منظوره	۳		۱۸۰-۲۰۰	۲۰-۱۰
چوب شور (خمیر)	سینی همه منظوره	۳		۲۰۰-۲۲۰	۲۰-۱۰
<b>غذاهای نانی پختنی، پخته شده</b>					
رول نیم پز شده	سینی همه منظوره	۲		۱۹۰-۲۱۰	۲۰-۱۰
باگت نیم پز شده	سینی همه منظوره + قفسه سیمی	۳+۱		۱۶۰-۱۸۰	۲۵-۲۰
<b>غذاهای آماده، یخ زده</b>					
ماهی انگشتی	سینی همه منظوره	۲		۲۲۰-۲۴۰	۲۰-۱۰
استریپ و ناگت مرغ	سینی همه منظوره	۳		۲۰۰-۲۲۰	۲۵-۱۵
استرودل، یخ زده	سینی همه منظوره	۳		۱۹۰-۲۱۰	۳۵-۳۰

## غذاهای مخصوص

فر شما می تواند برای دماهایی بین ۳۰ و ۳۰۰ درجه سانتیگراد تنظیم شود. با این کار درست کردن ماست خامه ایی در دمای ۴۰ درجه سانتیگراد، به راحتی درست کردن خمیر تخمیر شده رقیق، می باشد.

شیر (۳/۵٪ چربی) را بجوشانید، سپس بگذارید تا ۴۵ 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. به مدت ۵ دقیقه تا دمای ۴۵ درجه سانتیگراد فر را از پیش گرم کنید. سپس طبق دستورالعمل ادامه دهید.

### ماست

## بسته شدن تخمیر ماست

خمیر تخمیر شده را طبق معمول آماده کنید و آن را در ظرفی مقاوم به گرما و سرامیکی قرار داده و بپوشانید. قسمت پخت و پز را برای ۵-۱۰ دقیقه از پیش گرم کنید. دستگاه را خاموش کرده و بگذارید خمیر در قسمت پخت و پز بماند تا بسته 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	☐	۴۰	۶-۸ ساعت
بسته شدن خمیر ماست	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 را در قسمت پخت و پز قرار دهید.	۵-۱۰ دقیقه ۲۰-۳۰ دقیقه

## یخ زدایی

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

لطفاً دستورالعمل های روی بسته بندی را بخوانید.

زمان یخ 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 یخ زده حساس مانند کیک های خامه ای، کیک با شکلات یا پودر قند، میوه و غیره.	قفسه سیمی	۱	☉	۳۰ درجه سانتیگراد
دیگر محصولات یخ زده مرغ، سوسیس و گوشت، نان و رول نان، کیک ها و دیگر پختنی ها	قفسه سیمی	۱	☉	۵۰ درجه سانتیگراد



چراغ فر در دماهای کمتر از ۶۰ درجه سانتیگراد روشن نمی شود. با این کار امکان تنظیم دقیق دما فراهم می شود.

## خشک کردن





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

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 حلقة شده	۱+۳		۸۰	تقریباً ۵
۸۰۰ گرم برش های گلابی	۱+۳		۸۰	تقریباً ۸
۱/۵ کیلوگرم آلو یا آلو برقانی	۱+۳		۸۰	تقریباً ۸-۱۰
۲۰۰ گرم سبزی، شسته شده	۱+۳		۸۰	تقریباً ۱/۵

## درست کردن مربا

### آماده کردن

شیشه مربا ها و زهواره های شان باید تمیز و بی عیب باشند. 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 بشویید.

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 کاملا 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.

## روش تنظیم

۱. سینی همه منظوره را در طبق ۲ قرار دهید. شیشه ها را طوری بچینید که به هم نچسبند.
۲. ۵/۵ لیتر آب داغ (تقریباً ۸۰ درجه سانتیگراد) داخل سینی همه منظوره بریزید.
۳. درب فر را ببندید.
۴. گرم کردن پایین □ را انتخاب کنید.
۵. دما را بین ۱۷۰ و ۱۸۰ درجه سانتیگراد تنظیم کنید.
۶. فر را روشن کنید.

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

## درست کردن مربای میوه

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 فرمز، 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

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

## مربا کردن سبزیجات

سبزیجات با آب سرد در شیشه های مریا 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 مریا** شیشه مریاهای داغ را بر روی سطوح خیس یا سرد نگذارید. ممکن است ناگهان بترکند.

## آکریلامید در مواد غذایی

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)

**چه غذاهایی تحت تاثیر قرار می گیرند؟**

### نکاتی برای به حداقل رساندن آکریلامید هنگام پخت غذا

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.

**کلی**

حداکثر ۲۰۰ درجه سانتیگراد با گرم کردن بالا/پایین، حداکثر ۱۸۰ درجه سانتیگراد با هوای داغ ۳ بعدی یا هوای داغ.

**پختن نان**

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.

**بیسکویت ها**

یک لایه را به طور یکنواخت روی سینی پختن نان پخش کنید. در هر سینی حداقل ۴۰۰ گرم بپزید تا خشک نشوند.

**چیپس تنوری**