

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 غذاینتان لذت ببرید!

دفترچه راهنمای فارسی

مدل: HBA78B750 IU

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
۱۰ انتخابگر چرخشی
۱۰ صفحه نمایش
۱۰ نشانگر دما
۱۱ قسمت پخت و پز
۱۲ لوازم جانبی
۱۵ قبل از استفاده برای اولین بار
۱۵ تنظیمات اولیه
۱۶ گرم کردن قسمت پخت و پز
۱۷ تمیز کردن لوازم جانبی قبل از استفاده
۱۷ روشن و خاموش کردن فر
۱۸ تنظیم فر
۱۸ انواع گرم کردن
۲۰ تنظیم نوع گرم کردن و دما
۲۲ تنظیمات پیشنهادی
۲۳ تنظیم گرم کردن سریع
۲۴ گزینه های تنظیم زمان
۲۴ تنظیم زمان سنج
۲۵ تنظیم زمان پخت
۲۷ تنظیم زمان پایان با تاخیر

فهرست مطالب

تنظیم ساعت	۲۹
حافظه	۳۰
ذخیره تنظیمات در حافظه	۳۰
اجرای حالت حافظه	۳۰
حالت گرم نگه دارنده	۳۱
قفل ایمنی کودک	۳۲
تنظیمات اولیه	۳۳
تغییر تنظیمات اولیه	۳۵
خاموش شدن اتوماتیک	۳۷
سیستم خود تمیز کن	۳۷
نکات مهم	۳۸
قبل از آغاز عملیات سیستم خود تمیز کن	۳۸
تنظیم درجه شستشو در سیستم خود تمیز کن حرارتی	۳۹
بعد از عملیات سیستم خود تمیز کن	۴۰
مراقبت و نظافت	۴۰
مواد شوینده	۴۱
جدا و نصب کردن ریل ها	۴۲
جدا و نصب کردن درب فر	۴۳
جدا کردن پوشش درب	۴۵
جدا و نصب کردن پانل های درب	۴۵
مشکل یابی (رفع عیب)	۴۷
فهرست خرابی ها	۴۷
تعویض چراغ در سقف فر	۴۹
تعویض چراغ در سمت چپ فر	۴۹
پوشش شیشه ای	۵۰

فهرست مطالب

۵۱ خدمات پس از فروش
۵۲ نکاتی درباره انرژی و محیط زیست
۵۲ صرفه جویی در انرژی
۵۲ دفع زباله – سازگار با محیط زیست
۵۳ برنامه ریزی اتوماتیک
۵۳ ظروف
۵۴ آماده کردن غذا
۵۴ برنامه ها
۶۱ انتخاب یک برنامه
۶۳ پخت غذا مطابق با میل شما
۶۳ نکاتی درباره برنامه ریزی اتوماتیک
۶۴ موارد آزمایش شده در آشپزخانه ما برای شما
۶۵ کیک و شیرینی
۷۰ نکاتی درباره پختن نان
۷۱ گوشت، مرغ، ماهی
۷۷ نکاتی درباره بریان و گریل کردن
۷۷ آرام پختن
۷۹ نکاتی درباره آرام پختن
۸۰ نان ، گراتین، نان تست
۸۰ غذاهای آماده
۸۲ غذاهای خاص
۸۳ بخ زدایی
۸۳ خشک کردن
۸۴ درست کردن مربا
۸۶ 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 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.

خطر آتش سوزی وجود دارد.

باقی مانده غذا، روغن و ترشحات گوشت ممکن است در طی انجام عمل سیستم خود تمیز کن دچار حریق شود. قبل از هر عمل سیستم خود تمیز کن، هرگونه کثیفی به جا مانده از غذا را پاک کنید.

ظروف و لوازم جانبی داغ

تعمیرات نادرست

سیستم خود تمیز کن

خطر آتش سوزی وجود دارد.
هیچگاه اشیاء قابل اشتعال مانند دستمال را روی دسته درب آویزان نکنید.
دستگاه در طی عمل سیستم خود تمیز کن بسیار داغ می شود.
کودکان را در فاصله امنی قرار دهید.

خطر آسیب دیدن سلامتی وجود دارد.
هیچگاه سینی و ظروف نجسب را در عمل سیستم خود تمیز کن قرار ندهید. دمای بالا موجب آسیب دیدن پوشش نجسب می شود و گازهای سمی آزاد می شود.

دلایل آسیب دیدن

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.

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

هنگام پخت کیک میوه ایی 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.

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.

لوازم جانبی، فویل،

کاغذ ضد روغن یا

ظروف روی قسمت پخت و پز

آب در قسمت پخت و پز

غذاهای آبدار

آب میوه

خنک شدن با باز گذاشتن
در فر

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 به عنوان محل نشستن

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

حمل و نقل دستگاه

دستگاه را با دسته درب آن حمل نکنید و نگه ندارید. دسته درب 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.

علامت	کارکرد دکمه ها
	انتخاب نوع گرم کردن و دما
	انتخاب برنامه های اتوماتیک
	انتخاب سیستم خود تمیز کن
	یک ردیف به پایین می رود
	یک ردیف به بالا می رود
	فشار طولانی = انتخاب حافظه فشار کوتاه = اجرای حافظه
	فعال کردن گرم کردن سریع
	باز و بسته کردن منوی تنظیم زمان
	روشن و خاموش کردن چراغ فر
	فشار کوتاه = گزارش دما فشار طولانی = منوی تنظیمات اولیه را باز و بسته می کند
	فعال و غیرفعال کردن قفل ایمنی کودک
	روشن و خاموش کردن فر
	فشار کوتاه = شروع / توقف موقت عملیات فشار طولانی = لغو عملیات

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 قسمت های مختلفی تقسیم شده است:



- عنوان، فقط قبل از روشن شدن ظاهر می شود
- حیطه تنظیمات
- نوار وضعیت، بعد از روشن شدن، ظاهر می شود

عنوان

حالت انتخاب شده در بالاترین خط نمایش داده می شود، مانند نوع گرم کردن، برنامه ها، گزینه های تنظیم زمان و غیره. فلش های سمت راست، جهت کلیدهای  و  را هنگام استفاده از آنها نشان می دهد. عنوان، بعد از روشن شدن، ناپدید می شود.

حیطه تنظیمات

مقادیر پیشنهاد شده در حیطه تغییرات، ظاهر می شوند و قابل تغییر هستند.

با استفاده از دکمه های  و  می توانید از یک خط به خط دیگری بروید. دور خطی که فعال است، پرانتز هایی نشان داده می شود. می توانید با استفاده از انتخابگر چرخشی، مقادیر درون پرانتزها را تغییر دهید.

نوار وضعیت

نوار وضعیت در پایین صفحه نمایش قرار دارد. هنگام روشن شدن فر، ظاهر شده و زمان حاضر، حالت های زمانی فعال یا تنظیمات قفل ایمنی کودک را نشان می دهد.

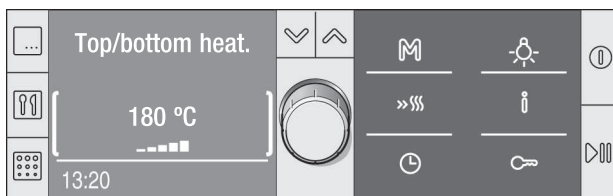
در صورت لزوم، قبل از روشن کردن، می توانید به متن های کوتاهی دسترسی داشته باشید که حاوی راهنمایی هایی برای انجام تنظیمات مربوطه هستند.

نشانگر دما


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

مراحل گرم کردن

بعد از روشن شدن، پنج خط نواری زیر دمای تعیین شده ظاهر می شوند. هرگاه آخرین خط نواری پر شود، دمای مورد نظر بدست آمده است.



وقتی فر را برای گریل با 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  ببینید. به دلیل اینرسی 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

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 درب فر را باز می کنید، چراغ فر روشن می شود.

با استفاده از دکمه  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

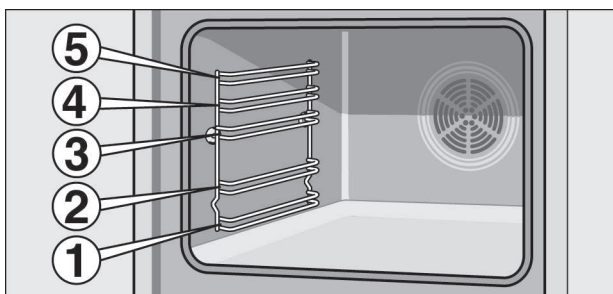
قسمت پخت و پز

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.



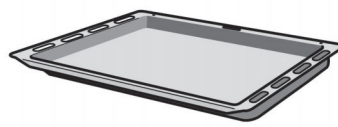
لوازم جانبی وقتی داغ می شوند ممکن است تغییر شکل بدهند. با خنک شدن شان، این تغییر شکل از بین می رود، بدون آنکه در کارایی آنها تفاوتی ایجاد شده باشد.

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 آپدار، 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.



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 جزییات 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 332070
برای کیک و بیسکویت استفاده می شود.	سینی لعابدار پخت نان HEZ 331070
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 325070
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 ظرف 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 HEZ333070
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 با پستی تا دمای توصیه شده از پیش گرم شود.	سنگ مخصوص پخت نان HEZ 327000
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

ظرف بریان کردن فلزی HEZ 6000	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 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. می توان برای پذیرایی نیز استفاده کرد. سینی شیشه ایی را روی قفسه سیمی قرار دهید.
سینی پیترزا HEZ 317000	برای پیترزا، غذاهای یخ زده و کیک های بزرگ گرد ایده ال است. شما می توانید به جای سینی همه منظوره از سینی پیترزا 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 فرتان 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 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 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.
محصولات خدمات پس از فروش	
دستمال نظافت برای سطوح استیل شماره محصول 311134	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 فر و گریل شماره محصول 463582	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 میکرو فیبر با ساختار لانه زنبوری شماره محصول 460770	برای نظافت سطوح حساس مانند شیشه، شیشه سرامیک، استیل و آلومینیوم، ایده ال است. دستمال میکرو فیبر رسوبات مایع و چربی را با یک بار کشیدن پاک می کند.
قفل درب شماره محصول 612594	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.

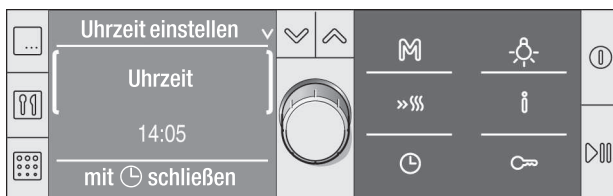
قبل از استفاده برای اولین بار

این بخش تمام مطالبی را که قبل از استفاده از دستگاه برای اولین بار باید بدانید را توضیح می دهد.

- ساعت را تنظیم کنید
- در صورت لزوم زبان صفحه نمایش را تغییر دهید
- قسمت پخت و پز را گرم کنید
- لوازم جانبی را تمیز کنید
- دستورات عمل های ایمنی موجود در اول دفترچه را بخوانید، این نکات بسیار مهم هستند.

تنظیمات اولیه


وقتی فر جدیدتان به برق وصل شود، عبارت "Uhrzeit einstellen" (تنظیم ساعت) در خط بالایی صفحه نمایش ظاهر می شود. ساعت را تنظیم کرده و در صورت لزوم زبان صفحه نمایش را تغییر دهید. آلمانی زبان پیش فرض است.



۱. دکمه را فشار داده تا روی ساعت پیش فرض بروید.
۲. انتخابگر چرخشی را بچرخانید تا ساعت حاضر تنظیم شود.
۳. دکمه را فشار داده تا بالا بروید. دور "Uhrzeit" (ساعت) پرانتزهایی نشان داده می شود.
۴. با استفاده از انتخابگر چرخشی بر روی "Sprache wahlen" (انتخاب زبان) بروید.
۵. دکمه را فشار دهید. پرانتزهایی دور "deutsch" (آلمانی) نمایش داده می شود.

تنظیم ساعت و تغییر دادن زبان

۶. انتخابگر چرخشی را بچرخانید تا زبان مورد نظر تعیین شود.
۳۰ زبان مختلف موجود است.

۷. دکمه  را فشار دهید.
زبان و ساعت تعیین شده اعمال می شوند. ساعت حاضر در صفحه نمایش نشان داده می شود.
شما می توانید زبان را هر وقت که می خواهید عوض کنید. به بخش تنظیمات اولیه مراجعه کنید.


گرم کردن قسمت پخت و پز

برای از بین بردن بوی تازگی فر، قسمت پخت و پز را بسته و گرم کنید.


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

با استفاده از گرم کردن بالا/پایین، قسمت پخت و پز را تا ۲۴۰ درجه سانتیگراد گرم کنید.


۱. دکمه  را فشار دهید.
صفحه نمایش، توضیحاتی درباره دکمه ها، نشان می دهد.


۲. بلافاصله، دکمه  را فشار دهید. در بالاترین خط، عنوان "انواع گرم کردن" ظاهر می شود. هوای داغ ۳ بعدی و دمای ۱۶۰ درجه سانتیگراد در حیطه تنظیمات نشان داده می شود. دور نوع گرم کردن، پراتنز هایی ظاهر می شود.

۳. با استفاده از انتخابگر چرخشی، نوع گرم کردن را به گرم کردن بالا/پایین تغییر بدهید.

۴. برای تغییر دما، دکمه  را فشار دهید.
دور دما، پراتنز هایی نشان داده می شود.

۵. با استفاده از انتخابگر چرخشی، دما را به ۲۴۰ درجه سانتیگراد تغییر دهید.

۶. دکمه  را فشار دهید.
فر، روشن می شود. عنوان انواع گرم کردن ناپدید می شود. نوار وضعیت که شامل ساعت نیز هست در پایین صفحه نمایش ظاهر می شود.

۷. بعد از ۶ دقیقه، فر را با فشردن دکمه  خاموش کنید.
خطوط نواری نشانگر دما، گرمای باقی مانده در قسمت پخت و پز را نشان می دهد.

تمیز کردن لوازم جانبی قبل از استفاده

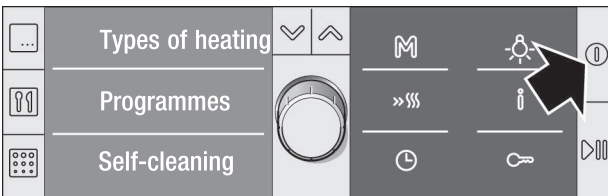
قبل از استفاده از لوازم جانبی، آنها را با استفاده از دستمال و آب و مابون کاملاً تمیز کنید.

روشن و خاموش کردن فر

شما می‌توانید با فشردن دکمه ❶ فر را روشن و خاموش کنید.

روشن کردن

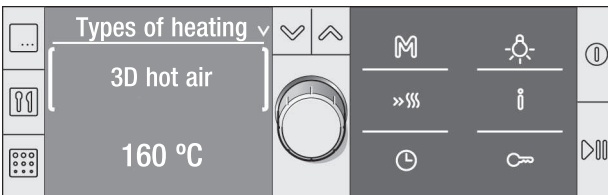
دکمه ❶ را فشار دهید.
صفحه نمایش، توضیحاتی درباره دکمه‌ها نشان می‌دهد.



حالت عملیاتی مورد نظر را انتخاب کنید:

- دکمه [...] = انواع گرم کردن
- دکمه [👤] = برنامه‌ها
- دکمه [⌂] = سیستم خود تمیز کن
- دکمه [🕒] = تنظیمات ذخیره شده در حافظه

اگر ظرف چند ثانیه هیچ دکمه‌ای فشار داده نشود، تنظیمات پیشنهادی نشان داده می‌شود که همیشه گرم کردن با هوای داغ ۳ بعدی و ۱۶۰ درجه سانتیگراد است.



شما می‌توانید حالت عملیاتی را هر وقت که می‌خواهید عوض کنید.

توضیحات کامل مربوط به تنظیمات، در بخش های مجزا ارایه شده است.

دکمه ❶ را فشار دهید.
فر خاموش شده و ساعت در صفحه نمایش ظاهر می شود.

خاموش کردن

تنظیم

در این بخش اطلاعات زیر را خواهید یافت:

- انواع گرم کردن موجود در فر شما
- چگونه تنظیم کردن نوع گرم کردن و دما
- چگونه انتخاب کردن تنظیمات پیشنهادی برای یک غذا
- و چگونه تنظیم کردن گرم کردن سریع

انواع گرم کردن

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.

کاربرد

نوع گرم کردن و بازه دما

هوای داغ ۳ بعدی
۲۷۵-۳۰۰ درجه سانتیگراد

گرم کردن بالا/پایین
۳۰۰-۳۰۰ درجه سانتیگراد

* پختن نان آبدار
۳۰۰-۳۰۰ 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.

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.

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.

نوع گرم کردن و بازه دما


کاربرد

تنظیمات پیتزا 	۲۷۵-۳۰۰ درجه سانتیگراد
گرمای شدید ۳۰-۳۵۰ درجه سانتیگراد	برای آماده کردن سریع محصولات یخ زده بدون از پیش گرم کردن آنها مانند پیتزا، چیپس یا استرودل استفاده می شود. گرما از زیر و از المنت گرمایی حلقوی در دیواره پشتی، پخش می شود.
گرم کردن از پایین 	۳۰-۳۵۰ درجه سانتیگراد
گریل با هوای داغ ۳۰-۳۵۰ درجه سانتیگراد	برای غذاهایی با کف ترد استفاده می شود. گرما از بالا و به طور شدیدتر از پایین پخش می شود.
گریل بزرگ تنظیمات (۱) ضعیف، (۲) متوسط، (۳) شدید گریل	برای درست کردن مربا، برشته کردن و مرحله نهایی پخت نان استفاده می شود. گرما از پایین پخش می شود.
گریل کوچک تنظیمات (۱) ضعیف، (۲) متوسط، (۳) شدید گریل	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 طراف غذا پخش می کند.
آرام پختن ۷۰-۹۰ درجه سانتیگراد	برای گریل کردن استیک، سوسیس، نان تست و قطعات ماهی استفاده می شود. تمام ناحیه زیر المنت گریل، داغ می شود.
یخ زدایی ۳۰-۶۰ درجه سانتیگراد	برای گریل کردن استیک، سوسیس، نان تست و قطعات ماهی در ابعاد کوچک استفاده می شود. قسمت مرکزی المنت گریل، داغ می شود.
گرم کردن ظروف ۳۰-۷۰ درجه سانتیگراد	برای پختن آرام قطعات آبدار گوشت استفاده می شود. گرما از بالا و پایین به طور یکنواخت پخش می شود.
گرم داشتن ۶۰-۱۰۰ درجه سانتیگراد	برای یخ زدایی گوشت، مرغ، نان و کیک استفاده می شود. فن، هوای گرم را به اطراف غذا پخش می کند.
تنظیمات پیشنهادی	برای گرم کردن ظروفی مانند پرسلین یا شیشه استفاده می شود.
تنظیمات پیشنهادی برای طیف وسیعی از غذاها	تنظیمات پیشنهادی برای طیف وسیعی از غذاها

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

تنظیم نوع گرم کردن و دما

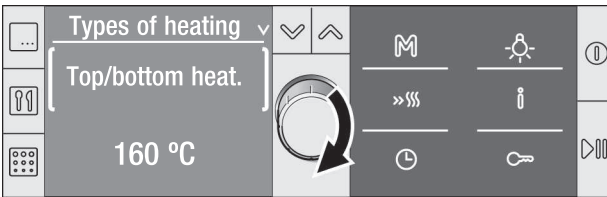
مثال نشان داده شده در شکل: تنظیمات برای گرم کردن بالا/پایین ، ۱۸۵ درجه سانتیگراد.


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

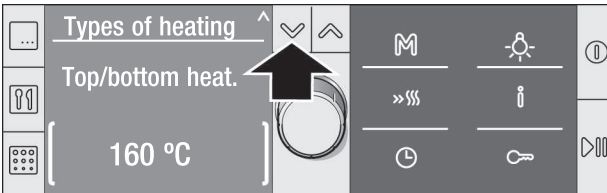
شما می توانید این تنظیمات را با فشردن دکمه  بلافاصله اجرا کنید.

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

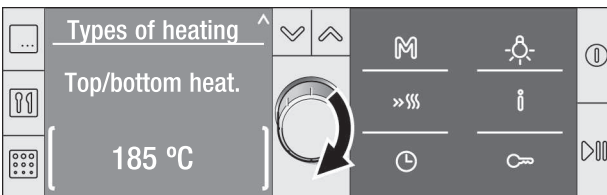
۲. با استفاده از انتخابگر چرخشی، نوع گرم کردن دلخواه را انتخاب کنید.



۳. با فشردن دکمه  دما را تغییر دهید.
دور دما پراکنش هایی نشان داده می شود.



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



۵. دکمه >|| را فشار دهید.

عملیات آغاز می شود. ساعت در نوار وضعیت ظاهر می شود.



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

نکاتی درباره تنظیمات:

عملیات موقتا متوقف می شود. وقتی درب را ببندید، عملیات ادامه می یابد.

باز کردن درب فر طی پختن

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

متوقف کردن موقت عملیات

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

تغییر دما یا تنظیمات گریل

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.

لغو کردن عملیات

دکمه ① را فشار دهید. برای دیدن هر اطلاعاتی دکمه ① را دوباره مختصرا فشار دهید.

بررسی اطلاعات

قبل از آغاز عملیات، اطلاعات مربوط به انواع گرم کردن، موقعیت ها و لوازم جانبی نشان داده می شود. بعد از آغاز عملیات، می توانید دمای قسمت پخت و پز را ببینید.

تنظیم زمان پخت

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

تنظیم زمان پایان با تاخیر





به بخش موارد تنظیم زمان، تنظیم زمان پایان با تاخیر مراجعه کنید.

اگر تنظیمات پیشنهادی مربوط به یک غذا را انتخاب کنید، مقادیر ایده آل تنظیمات برای آن غذا تعیین می شوند.


شما می توانید گروه های غذایی زیادی را انتخاب کنید و تنظیمات پیشنهادی برای غذاهای زیادی مانند کیک، نان، مرغ، گوشت و گوشت حیوانات وحشی و غذاهای آماده را پیدا بکنید. شما می توانید دما و زمان پخت را تغییر بدهید. نوع گرم کردن قابل تغییر نیست.

برای انتخاب غذاهای مختلف می توانید از مجموعه های انتخابی، استفاده کنید. آنها را آزمایش کرده و خودتان طیف وسیع غذاها را ببینید.

انتخاب کردن غذا

۱. دکمه  را فشار دهید.
در صفحه نمایش هوای داغ ۳ بعدی و دمای ۱۶۰ درجه سانتیگراد نشان داده می شود.
۲. انتخابگر چرخشی را خلاف عقربه های ساعت بچرخانید تا تنظیمات پیشنهادی ظاهر شود.
اولین گروه غذایی نشان داده می شود.
۳. دکمه  را فشار داده تا بر روی گروه غذایی بروید، سپس با استفاده از انتخابگر چرخشی گروه مورد نظر را انتخاب کنید.
- دکمه  را فشار داده تا روی قسمت بعدی بروید. انتخابگر چرخشی را بچرخانید تا انتخاب بعدی را انجام دهید.
- حال، تنظیمات غذای انتخاب شده ظاهر می شود. می توانید دما را تغییر دهید، اما نوع گرم کردن را نمی توانید تغییر دهید.
۴. دکمه  را فشار دهید.
عملیات آغاز می شود. در نوار وضعیت، زمان پخت شروع به شمارش معکوس می کند.

زمان پخت تمام شده است

صدای اخطار می آید. گرم شدن فر متوقف می شود. در نوار وضعیت 00:00:00 نمایش داده می شود. با فشردن دکمه  می توانید صدای اخطار را زودتر قطع کنید.

نکاتی درباره تنظیمات

تغییر دادن دما یا تنظیمات گریل

برای تغییر دما یا تنظیمات گریل، انتخابگر چرخشی را بچرخانید.

دکمه ④ را فشار داده و با چرخاندن انتخابگر چرخشی روی زمان پخت بروید. دکمه ⑤ را فشار داده و انتخابگر چرخشی را بچرخانید تا زمان پخت تغییر یابد. دکمه ④ را فشار دهید.

دکمه ① را فشار دهید.

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 بالا/پایین
پخت نان آبدار
تنظیمات پخت پیتزا
گرمای شدید

در حالت گرم کردن سریع اگر دما پایین ۱۰۰ درجه سانتیگراد تنظیم شده باشد، این حالت ، فعال نمی شود.
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.

پیش نیاز این کار تعیین نوع گرم کردن و دما است.
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. غذای خود را در قسمت پخت و پز قرار دهید.

دکمه «» را فشار دهید. علامت خاموش می شود.

اگر نوع گرم کردن 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  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  منوی گزینه های تنظیم زمان باز می شود. حالت های زیر امکان پذیر هستند.

اگر فر خاموش باشد:

■ تنظیم زمان سنج

■ تنظیم ساعت

اگر فر روشن باشد:

■ تنظیم زمان سنج


■ تنظیم ساعت


■ تنظیم زمان پایان با تاخیر

تنظیم گزینه های تنظیم زمان

۱. با استفاده از دکمه  منو را باز کنید.

۲. حالت مورد نظر را با چرخاندن انتخابگر چرخشی تعیین کنید.

۳. برای پایین رفتن دکمه  را فشار داده و برای تنظیم زمان پخت انتخابگر چرخشی را بچرخانید

۴. برای بستن منو، دکمه  را فشار دهید.

توضیحات کامل مربوط به تنظیم کردن هر یک از حالت ها در زیر، ارائه شده است.


تنظیم زمان سنج

زمان سنج مستقل از فر کار می کند. شما می توانید 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  را فشار دهید.



منوی گزینه های تنظیم زمان باز می شود.

۲. دکمه  را فشار دهید و با استفاده از انتخابگر چرخشی، مدت زمان سنج را تنظیم کنید.

۳. با فشردن دکمه  منوی گزینه های تنظیم زمان را ببندید.

وضعیت قبلی در صفحه نمایش نشان داده می شود. علامت زمان سنج و زمان شمارش معکوس  نمایش داده می شوند.




صدای اخطار می آید.

زمان تمام شده است و در صفحه نمایش 00:00  نشان می دهد. دکمه  را فشار دهید تا صدای اخطار زودتر قطع شود.




وقتی زمان پخت تمام می شود

نکاتی درباره تنظیمات:

لغو کردن زمان سنج

با استفاده از دکمه  منوی گزینه های تنظیم زمان را باز کنید. دکمه  را فشار داده و با استفاده از انتخابگر چرخشی، زمان را 00:00:00 کنید. با فشردن دکمه  از منو خارج شوید.

تغییر دادن زمان سنج

با استفاده از دکمه  منوی گزینه های تنظیم زمان را باز کنید. دکمه  را فشار داده و با استفاده از انتخابگر چرخشی، زمان را ظرف چند ثانیه تغییر بدهید. با فشردن دکمه  از منو خارج شوید.

تنظیم زمان پخت

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

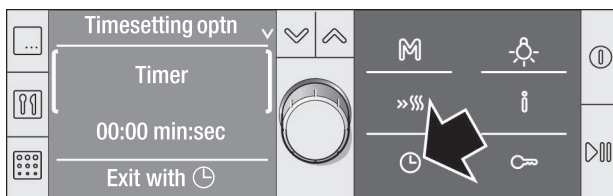
پیش نیاز:

این کار تنظیم کردن نوع گرم کردن و دما است.

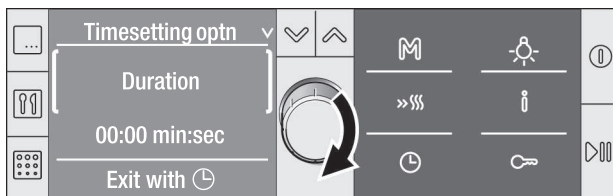
مثال نشان داده شده در شکل: تنظیمات برای گرم کردن بالا/پایین، ۱۸۰ درجه سانتیگراد، مدت زمان پخت ۴۵ دقیقه.

۱. دکمه  را فشار دهید.

منوی گزینه های تنظیم زمان باز می شود.

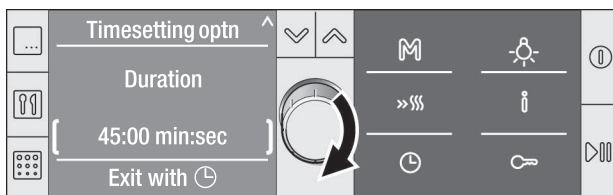


۲. با چرخاندن انتخابگر چرخشی به زمان پخت بروید.



۳. برای پایین رفتن، دکمه را فشار دهید.

۴. انتخابگر چرخشی را بچرخانید تا زمان پخت را تنظیم کنید.



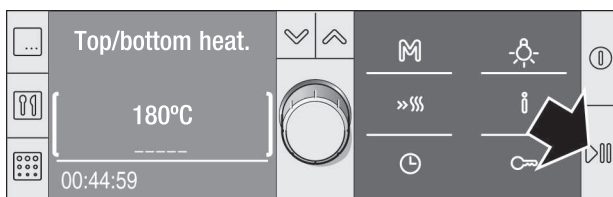
۳. دکمه را فشار دهید.

منوی گزینه های تنظیم زمان، بسته می شود.

۴. اگر عملیات هنوز شروع نشده باشد،

دکمه را فشار دهید.

در نوار وضعیت، زمان پخت شروع به شمارش معکوس می کند.



صدای اخطار شنیده می شود.

گرم شدن فر متوقف می شود. در نوار وضعیت 00:00:00 نمایش داده می شود. شما می توانید با فشردن دکمه صدای اخطار را زودتر قطع کنید.

زمان پخت تمام شده است

لغو کردن زمان پخت

با فشردن دکمه ④ منو را باز کنید. با استفاده از انتخابگر چرخشی روی زمان پخت بروید، دکمه √ را فشار داده و با چرخاندن انتخابگر چرخشی زمان پخت را روی 00:01 تنظیم کنید. با فشردن دکمه ④ ، منو را ببندید.

تغییر دادن زمان پخت

با فشردن دکمه ④ ، منو را باز کنید. با استفاده از انتخابگر چرخشی روی زمان پخت بروید، دکمه √ را فشار داده و با چرخاندن انتخابگر چرخشی زمان پخت را تغییر بدهید. با فشردن دکمه ④ ، منو را ببندید.

تنظیم زمان پایان با تاخیر

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

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

■ همه انواع گرم کردن و همه غذاهای مربوط به تنظیمات پیشنهادی

■ 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. فر در حالت انتظار می ماند.

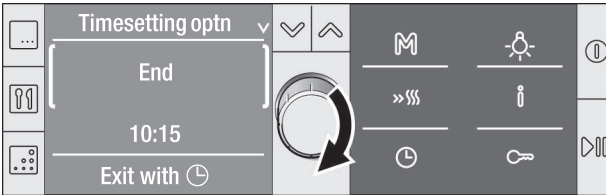
عملیات ساعت ۱۲:۰۰ ظهر شروع و در ساعت ۱۲:۴۵ تمام خواهد شد.

این حالت برای سیستم خود تمیز کن نیز کاربرد دارد. زمان شستشو را می توانید به شب موکول کنید تا در تمام طول روز، فر برای استفاده آزاد باشد.

تنظیم زمان پایان با تاخیر

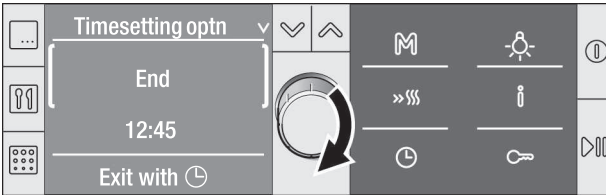
پیش نیاز این کار شروع نشدن عملیات مشخص شده، است. زمان پخت بایستی تعیین شده باشد.
منوی گزینه های تنظیم زمان ⌚ باز است.

۱. با چرخاندن انتخابگر چرخشی بر روی "پایان" بروید. زمان پایان عملیات در خط دوم نمایش داده می شود.



۲. دکمه ⏏ را فشار دهید.

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



۴. با فشردن دکمه ⌚، منوی گزینه های تنظیم زمان را ببندید.

۵. با استفاده از دکمه ⏏، انتخاب خود را تایید کنید.



تنظیمات اعمال می شوند. فر در وضعیت انتظار ⌚ است. زمان پایان در نوار وضعیت نمایش داده می شود. با آغاز عملیات، در نوار وضعیت، زمان شروع به شمارش معکوس می کند.

مدای اخطار شنیده می شود. گرم شدن فر متوقف می کند. زمان پخت در نوار وضعیت 00:00:00 می شود. شما می توانید با فشار دکمه ⊕ مدای اخطار را زودتر قطع کنید.

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 استفاده از انتخابگر چرخشی روی زمان پایان بروید، دکمه √ را فشار داده و با چرخاندن انتخابگر چرخشی زمان پایان را تنظیم کنید. با فشردن دکمه ⊕ منو را ببندید.

لغو کردن 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 استفاده از انتخابگر چرخشی روی زمان پایان بروید، دکمه √ را فشار داده و با چرخاندن انتخابگر چرخشی زمان پایان را صفر کرده تا صفحه نمایش خاموش شود. با فشردن دکمه ⊕ منو را ببندید.

تنظیم ساعت

بعد از قطع شدن برق

برای تنظیم یا تغییر ساعت، فر بایستی خاموش باشد. بعد از قطع شدن برق، عنوان "تنظیم ساعت" در صفحه نمایش ظاهر می شود.

۱. دکمه √ را فشار داده و با چرخاندن انتخابگر چرخشی ساعت حاضر را تنظیم کنید.

۲. دکمه ⊕ را فشار دهید. ساعت تنظیمی، اعمال می شود.

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

تغییر ساعت

۱. دکمه ⊕ را فشار دهید. منوی گزینه های تنظیم زمان باز می شود.

۲. با استفاده از انتخابگر چرخشی بر روی ساعت بروید.

۳. دکمه √ را فشار داده و با چرخاندن انتخابگر چرخشی زمان را تغییر بدهید.

۴. دکمه ⊕ را فشار دهید. منوی گزینه های تنظیم زمان بسته می شود. ساعت تغییر کرده است.


وقتی فر خاموش است ساعت ، در صفحه نمایش ظاهر می شود. شما می توانید ساعت را پنهان کنید. برای اطلاعات بیشتر در این مورد به بخش تنظیمات اولیه ، مراجعه کنید.

حافظه

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.
1. 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.
 2. دکمه  را نگه دارید تا " حافظه ذخیره گشت " نشان داده شود. تنظیمات ذخیره شده در صفحه نمایش ، نشان داده شده 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 غذای پختن ذخیره کرده بودید را می توانید در هر زمان اجرا کنید.
1. دکمه  را به آرامی، فشار دهید. تنظیمات ذخیره شده نمایش داده می شوند.
 - اگر " حافظه خالی " است ظاهر شود، تنظیماتی ذخیره نشده است و نمی توانید حافظه را اجرا کنید. ابتدا تنظیمات مورد نیاز را مطابق توضیحات بخش ذخیره کردن در حافظه، ذخیره کنید.
 2. دکمه  را فشار دهید.

تنظیمات حافظه، اجرا می شوند.

تغییر دادن تنظیمات


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.

حالت گرم نگهدارنده


با استفاده از این تنظیمات، دمای فر با نوع گرم کردن بالا / پایین ۸۵
درجه سانتیگراد می ماند. می توانید زمانی بین ۲۴ و ۷۳ ساعت
انتخاب کنید.

می توانید بدون روشن یا خاموش کردن فر، غذاها را در قسمت پخت
و پز داغ نگه دارید.

پیش نیاز این تنظیمات فعال کردن " حالت گرم نگهدارنده، بله " در
تنظیمات اولیه است. به بخش تنظیمات اولیه مراجعه کنید.

۱. دکمه  را فشار دهید.
هوای داغ ۳ بعدی، ۱۶۰ درجه سانتیگراد در صفحه نمایش نشان
داده می شود.

۲. انتخابگر چرخشی را خلاف عقربه های ساعت بچرخانید تا حالت
نیمه فعال انتخاب شود.

۳. دکمه  را فشار داده تا منوی موارد تنظیم زمان باز شود و با
استفاده از انتخابگر چرخشی روی مدت زمان بروید. پیش فرض
۲۷:۰۰ ساعت است.

۴. دکمه  را فشار دهید.

۵. انتخابگر چرخشی را بچرخانید تا زمان پخت مورد نظر تنظیم شود.

۶. دکمه  را فشار دهید.

حالت گرم نگهدارنده فعال می شود. زمان پخت در نوار وضعیت شروع
به شمارش معکوس می کند.

گرم شدن فر متوقف می شود.

زمان پخت تمام شده است



نکاتی درباره تنظیمات:

امکان تنظیم زمان پایان با تاخیر وجود ندارد.

تنظیم زمان پایان با تاخیر


قفل ایمنی کودک

برای از روشن کردن 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.

شما همچنین می توانید با تغییر تنظیمات ابتدایی، درب فر را قفل کنید. برای چگونه انجام دادن این کار به بخش تنظیمات ابتدایی مراجعه کنید.

اگر دما در قسمت پخت و پز تقریباً ۵۰ درجه سانتیگراد شود، درب فر قفل می شود. علامت  ظاهر می شود.

زمانی که فر خاموش است اگر قفل ایمنی کودک، فعال شود، درب فر بلافاصله قفل می شود.

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

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.

فعال کردن قفل ایمنی کودک

قفل کردن درب فر

باز کردن قفل

نکته

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.

تنظیمات اولیه	موارد	توضیحات
انتخاب زبان: انگلیسی	۲۹ زبان دیگر موجود است	زبان
مدت زمان صدای اخطار: متوسط	متوسط = ۲ دقیقه کوتاه = ۱۰ ثانیه طولانی = ۵ دقیقه	مدت زمان صدای اخطار وقتی زمان پخت تمام شده است
صدای دکمه: خاموش	روشن خاموش	صدای تایید، وقتی دکمه ایی فشرده می شود
روشنایی صفحه نمایش: روز	روز متوسط شب	مقدار نور صفحه نمایش
کنترل است - ○○○○●○○ +	مانند بیشتر - ○○○○●○○ +	روشنایی صفحه نمایش
نمایش ساعت: روشن	روشن خاموش*	نمایش ساعت وقتی اجاق خاموش است * وقتی گرمای باقی مانده نمایش داده می شود، ساعت نیز نشان داده می شود.
چراغ فر هنگام عملیات: روشن	روشن خاموش	نور قسمت پخت و پز
ادامه یافتن با بسته شدن درب: اتوماتیک	اتوماتیک خاموش*	ادامه عملیات بعد از باز و بسته شدن در فر. * ادامه عملیات با فشردن 
قفل درب برای قفل ایمنی کودک خیر	بله خیر	قفل شدن درب فر در صورت فعال شدن قفل ایمنی کودک

تنظیمات اولیه	گزینه ها	توضیحات
تنظیم اختصاصی + ○○○●○○○ -	مانند افزایش یکنواخت شدت پخت غذای پخته شده + ○○○○●○○ -	غذای پخته شده همه برنامه ها در برنامه ریزی اتوماتیک تغییر می کند به سمت راست = شدیدتر به سمت چپ = ضعیف تر
نمایش توضیح دکمه ها: روشن	روشن خاموش	با روشن شدن فر، صفحه نمایش ظاهر می شود
هوای داغ ۳ بعدی، دما: ۱۶۰ درجه سانتیگراد	از ۳۰ تا حداکثر ۲۷۵ درجه سانتیگراد	برای همیشه دمای پیش فرض این نوع گرم کردن تغییر می کند
گرمای بالا/پایین، دما: ۱۶۰ درجه سانتیگراد	از ۳۰ تا حداکثر ۳۰۰ درجه سانتیگراد	برای همیشه دمای پیش فرض این نوع گرم کردن تغییر می کند
پختن نان آب دار، دما: ۱۶۰ درجه سانتیگراد	از ۳۰ تا حداکثر ۳۰۰ درجه سانتیگراد	برای همیشه دمای پیش فرض این نوع گرم کردن تغییر می کند
تنظیمات پیتزا، دما: ۲۰۰ درجه سانتیگراد	از ۳۰ تا حداکثر ۲۷۵ درجه سانتیگراد	برای همیشه دمای پیش فرض این نوع گرم کردن تغییر می کند
گرمای شدید، دما: ۱۹۰ درجه سانتیگراد	از ۳۰ تا حداکثر ۳۰۰ درجه سانتیگراد	برای همیشه دمای پیش فرض این نوع گرم کردن تغییر می کند
گرم کردن از پایین، دما: ۱۵۰ درجه سانتیگراد	از ۳۰ تا حداکثر ۳۰۰ درجه سانتیگراد	برای همیشه دمای پیش فرض این نوع گرم کردن تغییر می کند
گریل کردن با هوای داغ، دما: ۱۹۰ درجه سانتیگراد	از ۳۰ تا حداکثر ۳۰۰ درجه سانتیگراد	برای همیشه دمای پیش فرض این نوع گرم کردن تغییر می کند
گریل کردن، ناحیه بزرگ، دما: بالا	بالا متوسط پایین	برای همیشه تنظیمات پیش فرض این نوع گرم کردن تغییر می کند
گریل کردن یا سیخ گردان، دما: ۲۵۰ درجه سانتیگراد	از ۳۰ تا حداکثر ۳۰۰ درجه سانتیگراد	برای همیشه دمای پیش فرض این نوع گرم کردن تغییر می کند
گریل کردن، ناحیه کوچک، دما: بالا	بالا متوسط پایین	برای همیشه تنظیمات پیش فرض این نوع گرم کردن تغییر می کند
پختن آرام، دما: ۸۰ درجه سانتیگراد	از ۷۰ تا حداکثر ۹۰ درجه سانتیگراد	برای همیشه دمای پیش فرض این نوع گرم کردن تغییر می کند
بخ زدایی، دما: ۳۰ درجه سانتیگراد	از ۳۰ تا حداکثر ۶۰ درجه سانتیگراد	برای همیشه دمای پیش فرض این نوع گرم کردن تغییر می کند
گرم کردن ظروف، دما: ۵۰ درجه سانتیگراد	از ۳۰ تا حداکثر ۷۰ درجه سانتیگراد	برای همیشه دمای پیش فرض این نوع گرم کردن تغییر می کند
گرم نگه داشتن، دما: ۷۰ درجه سانتیگراد	از ۶۰ تا حداکثر ۱۰۰ درجه سانتیگراد	برای همیشه دمای پیش فرض این نوع گرم کردن تغییر می کند

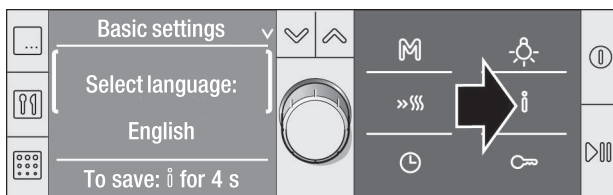
تنظیمات اولیه	گزینه ها	توضیحات
زمان روشن ماندن فن خنک کننده	کوتاه متوسط طولانی بسیار طولانی	مدت زمانی که فن خنک کننده کار می کند
سیستم خود تمیز کن: خیر	خیر بله	تعیین اینکه فر مجهز به پانل های جانبی و سقفی سیستم خود تمیز کن است یا خیر = سیستم خود تمیز کن
قفسه تلسکوپی: خیر	خیر بله	تعیین اینکه فر مجهز به قفسه تلسکوپی است یا خیر
حالت تعطیل: خیر	خیر بله	به بخش حالت نیمه فعال مراجعه کنید
بازگرداندن تنظیمات به حالت اولیه: خیر	خیر بله	تمام تغییرات لغو شوند و تنظیمات اولیه برگردند

تغییر تنظیمات اولیه

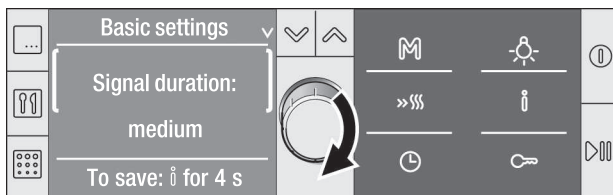
پیش نیاز: برای این کار بایستی فر خاموش شود.

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

۱. دکمه **i** را فشار داده و تقریباً ۴ ثانیه نگه دارید تا عنوان "تنظیمات ابتدایی" و اولین مورد تنظیمات اولیه "انتخاب زبان" ظاهر شود.

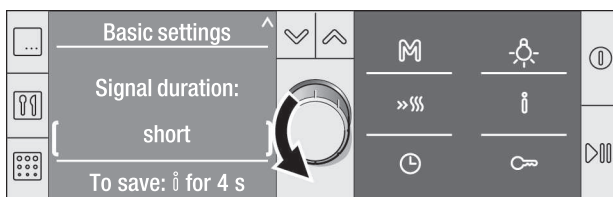


۲. با چرخاندن انتخابگر چرخشی تنظیمات اولیه مورد نظر را انتخاب کنید.



۳. دکمه را فشار دهید تا به خط بعدی بروید.

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



حال می توانید با توجه توضیحات مراحل ۲ تا ۴، تنظیمات ابتدایی را با فشردن و رفتن به یک خط دیگر تغییر بدهید.

۵. دکمه را فشار داده و نگه دارید تا زمان ظاهر شود. این کار تقریباً ۴ ثانیه طول می کشد.

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.

فعال بودن خاموش شدن اتوماتیک

در صفحه نمایش "خاموش شدن اتوماتیک" نشان داده می شود. اتفاق افتادن این حالت بستگی به دما یا تنظیمات گریل دارد. برای پاک کردن صفحه نمایش هر دکمه ایی را فشار دهید. حال می توانید تنظیمات جدید را انجام دهید.

نکته

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

سیستم خود تمیزکن

در طی انجام عمل سیستم خود تمیز کن ، فر تقریباً تا ۵۰۰ درجه سانتیگراد گرم می شود و باقی مانده های بریان کردن، گریل کردن و نان پختن می سوزند. کافی است شما خاکستر را از قسمت پخت و پز پاک کنید.

شدت شستشو

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

سطح	درجه شستشو	مدت
۱	ملايم	تقریباً ۱ ساعت و ۱۵ دقیقه
۲	متوسط	تقریباً ۱ ساعت و ۳۰ دقیقه
۳	شدید	تقریباً ۲ ساعت

هر چه قدر کثیفی کهنه تر باشد، درجه شستشو باید بالاتر باشد. تمیز کردن قسمت پخت و پز هر دو یا سه ماه کفایت می کند. تمیز کردن تقریباً ۲/۵-۴/۷ کیلو وات ساعت انرژی مصرف می کند.

جهت ایمنی، درب فر خودبخود قفل می شود. تا وقتی قسمت پخت و پز کمی خنک نشده باشد و علامت قفل ناپدید نشود، نمی توانید درب فر را باز کنید. لطفاً از فشار دادن چفت درب با دست خودداری کنید.

خطر آتش سوزی وجود دارد.



سطوح خارجی فر بسیار داغ خواهد شد. از نبود اشیا در جلوی فر اطمینان حاصل نمایید. هیچگاه اشیا قابل اشتعال مانند دستمال را روی دسته درب فر آویزان نکنید. کودکان را در فاصله امنی قرار دهید.

هیچگاه طی مراحل خود تمیز کنی سیستم، سعی نکنید درب فر را باز کنید. ممکن است در فرایند شستشو تداخل ایجاد شود.

در طی مراحل خود تمیز کنی، چراغ قسمت پخت و پز روشن نمی شود.

قسمت پخت و پز بایستی خالی باشد. لوازم جانبی، ظروف و ریل قفسه ها را از قسمت پخت و پز بردارید. لطفاً برای جدا کردن ریل ها به بخش مراقبت و نظافت مراجعه کنید. اگر ریل هل جدا نشده باشند، صدای اخطار شنیده می شود و سیستم خود تمیز کن فعال نمی شود.

خطر آتش سوزی وجود دارد.



باقی مانده غذا، چربی و ترشحات گوشت قابل اشتعال هستند. قسمت پخت و پز و لوازم جانبی که می خواهید همزمان شستشو شوند را با یک پارچه تمدار تمیز کنید.

درب فر و لبه های قسمت پخت و پز را تمیز کنید. زهواره ها را تمیز نکنید.

قبل از آغاز عملیات سیستم خود تمیز کن

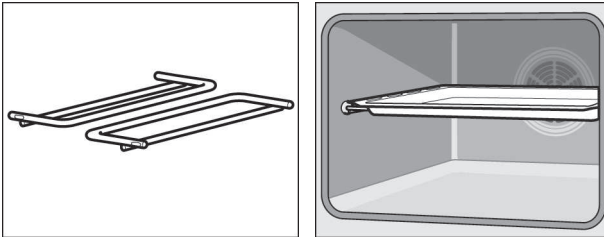
تمیز کردن همزمان لوازم جانبی

اگر می خواهید لوازم جانبی موجود را با استفاده از سیستم خود تمیز کن تمیز کنید، می توانید نگهدارنده لوازم جانبی را از خدمات پس از فروش تهیه کنید.

با استفاده از نگهدارنده لوازم جانبی می توانید سینی همه منظوره و سینی پخت نان را همزمان بشویید. لوازم جانبی را با دستمال تمه دار تمیز کنید. قفسه سیمی برای سیستم خود تمیز کن مناسب نیست.

نگهدارنده لوازم جانبی در سمت چپ و راست کار گذاشته می شوند.

شما می توانید نگهدارنده لوازم جانبی را از خدمات پس از فروش با شماره قطعه 466546 تهیه کنید.



خطر آسیب دیدن سلامتی وجود دارد.


هیچگاه سینی یا قالب پخت نان نجسب را در سیستم خود تمیز کن قرار ندهید. دمای بالا به پوشش نجسب آسیب زده و گازهای سمی آزاد می شود.



تنظیم درجه شستشو در سیستم خود تمیز کن حرارتی

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.

درب فر کمی پس از شروع عملیات شستشو قفل می شود.

با روشن شدن عملیات ، علامت قفل  ، فعال می شود.

وقتی عملیات خود تمیز کن
تمام شده است


نکاتی درباره تنظیمات:

لغو کردن عملیات خود تمیز کن

تصحیح درجه سیستم خود تمیز کن

عملیات خود تمیز کن بایستی
در طول شب انجام گیرد

گرم شدن فر متوقف می شود. زمان پخت در نوار وضعیت 00:00:00
می شود. با خاموش شدن علامت  می توان درب فر را باز کرد.

با فشردن دکمه ⑪ ، فر را خاموش کنید. تا وقتی علامت  روشن
است، درب فر قفل می ماند.

با شروع شدن عملیات خود تمیز کن ، دیگر نمی توان درجه خود تمیز
کن 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 خنک شدن قسمت پخت و پز، خاکستر بجا مانده در قسمت
پخت و پز را با دستمال نمدار پاک کنید.

بعد از عملیات
سیستم خود تمیز کن

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 در، که شبیه رگه هستند، بخاطر بازتاب های
چراغ فر ایجاد شده اند.

نکات

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 کاملاً لعاب دار 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.

- 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 بشویید.

مواد شوینده

ناحیه

جلوی فر

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

استیل

آب و مابون 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 درب

مواد شوینده استیل (قابل تهیه از خدمات پس از فروش یا فروشگاه های تخصصی):
لطفاً به دستورالعمل سازنده مراجعه کنید.

قسمت پخت و پز

آب و صابون داغ یا محلول سرکه:
با دستمالی نرم تمیز کنید.

در صورت وجود لکه های سفت، از ابر زبر مخصوص استیل یا شوینده
مخصوص فر استفاده کنید.

فقط وقتی قسمت پخت و پز خنک است این کار را انجام دهید.

بهتر است از سیستم خود تمیز کن استفاده شود.
برای این کار به بخش سیستم خود تمیز کن مراجعه کنید.

پوشش شیشه ایی چراغ فر

آب و صابون داغ:

با دستمالی نرم تمیز کنید.

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.

جدا و نصب کردن ریل ها

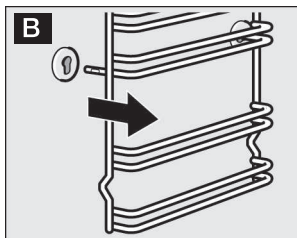
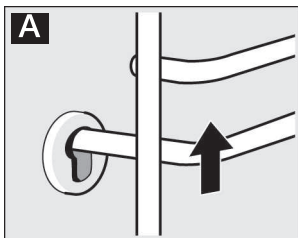
برای نظافت می توان ریل ها را جدا کرد. برای انجام این کار ، فر باید
خنک شده باشد.

۱. جلوی ریل ها را بلند کنید.

۲. حال جدا کنید (شکل A).

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

جدا کردن ریل ها

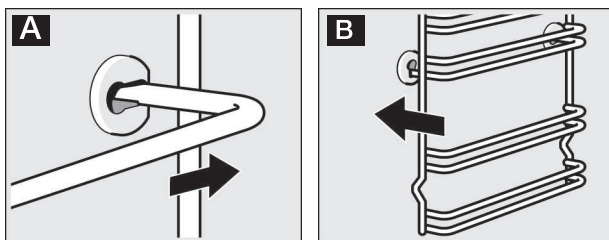


ریل ها را با مواد شوینده و ابر تمیز کنید. برای لکه های سفت از برس
استفاده کنید.

۱. ابتدا ریل ها را در سوراخ های پشتی جا انداخته و به آرامی به
سمت عقب فشار دهید (شکل A).

نصب کردن ریل ها

۲. سپس ریل ها را در سوراخ های جلویی، جا بیندازید (شکل B).

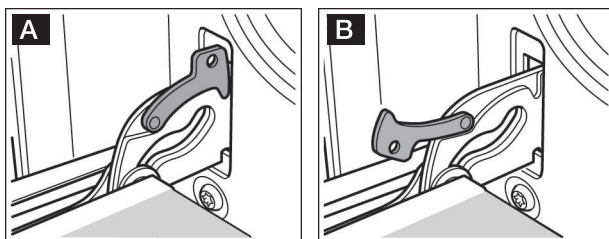


ریل ها به دو طرف چپ و راست می چسبند. قسمت تابدار باید در پایین بماند.

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.

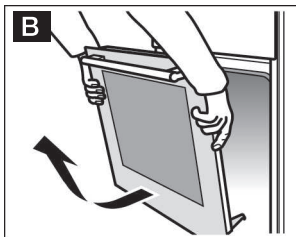
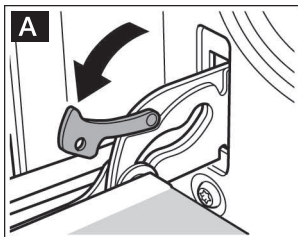


۱. درب فر را کاملا باز کنید.

۲. اهرم های قفل شونده را در سمت چپ و راست باز کنید (شکل A).

جدا کردن درب فر

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.

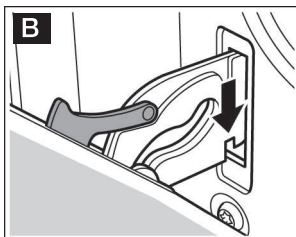
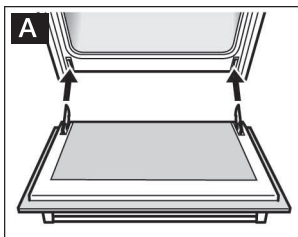


برای وصل کردن درب فر، برعکس مراحل جدا کردن عمل کنید.

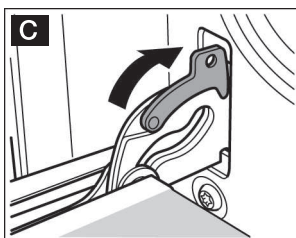
وصل کردن درب فر

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 لولا ها از جا پریدند، به لولا دست نزنید.
با خدمات پس از فروش تماس بگیرید.



برداشتن پوشش درب

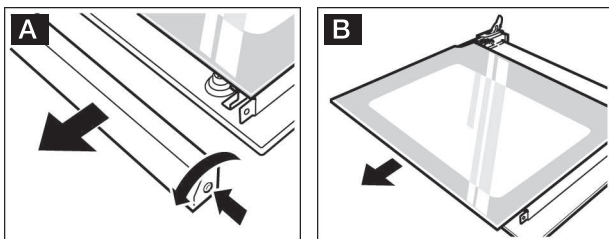
جدا کردن

درب فر ممکن است تغییر رنگ بدهد. برای کامل تمیز کردن فر می توانید پوشش را بردارید.

۱. درب فر را باز کنید.

۲. پیچ پوشش درب فر را باز کنید. برای انجام این کار، پیچ های سمت چپ و راست را باز کنید (شکل A). با استفاده از دست تان، شیشه بیرونی را در جای خود نگه دارید. شیشه کمی به سمت جلو می آید.

۳. پوشش را بردارید (شکل B).



وقتی پوشش را بر می دارید، از بسته نشدن درب فر اطمینان حاصل نمایید زیرا ممکن است شیشه بیرونی آسیب ببیند.

پوشش را با مواد شوینده استیل، تمیز کنید.

۴. پوشش را سر جاییش قرار داده و محکم کنید.

۵. درب فر را ببندید.

جدا و نصب کردن

پانل های درب

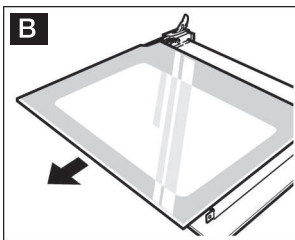
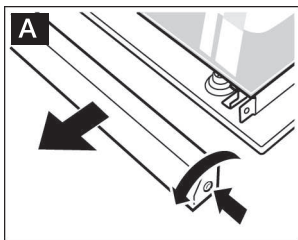
جدا کردن

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

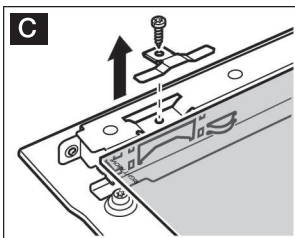
۱. درب فر را جدا کرده و در حالی که دسته آن رو به پایین است روی یک تکه پارچه قرار دهید.

۲. پیچ 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).



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



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.

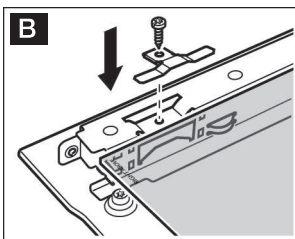
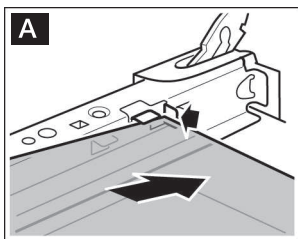
نصب کردن

۱. پانل را به صورت مورب در قسمت عقب جا بیندازید (شکل A).

۲. بست های چپ و راست را نصب و پیچ کنید (شکل B).

بالاترین پانل را به صورت مورب در قسمت عقب، جا بیندازید.

۳. سطح صاف بایستی به سمت بیرون باشد.



۴. پوشش را ، جا ببندازید و پیچ کنید.

۵. درب فر را وصل کنید.

تا وقتی پانل ها به درستی جا نیفتاده اند، 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.

فهرست 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 عبارت "تنظیم ساعت" ظاهر می شود. ساعت درست نیست.	قطع بودن برق	انتخابگر چرخشی را چرخانده تا ساعت درست شود، سپس دکمه  را فشار دهید.
درب فر باز نمی شود. در صفحه نمایش عبارت "تنظیم ساعت" ظاهر می شود. ساعت درست نیست.	قطع شدن برق طی سیستم خود تمیز کن	انتخابگر چرخشی را چرخانده تا ساعت درست شود، سپس دکمه  را فشار دهید. تا خنک شدن قسمت پخت و پز صبر کنید. علامت  خاموش می شود. حال می توانید درب فر را باز 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. عبارت " حالت نمایشی " نشان داده 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 عبارت " حالت نمایشی " ناپدید شود.
در صفحه نمایش عبارت " خاموش شدن اتوماتیک " ظاهر می شود.	خاموش شدن اتوماتیک فعال شده است. گرم شدن فر متوقف می شود.	هر دکمه ایی را فشار دهید. عبارت ناپدید می شود. حال می توانید تنظیمات جدید را انجام دهید.

پیغام های خطا با E

اگر پیغام خطایی با E 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.
E115	دما در قسمت پخت و پز بسیار بالا است.	درب فر قفل می شود. تا خنک شدن قسمت پخت و پز، صبر کنید. پیغام خطا را با استفاده از دکمه  پاک کنید.



خطر برق گرفتگی وجود دارد.

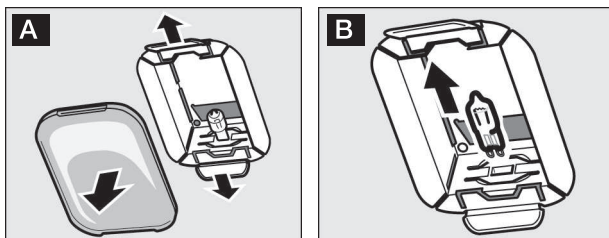
تعمیرات نادرست خطرناک هستند. تعمیرات بایستی فقط توسط مهندسان باتجربه خدمات پس از فروش انجام گیرد.

تعویض لامپ چراغ سقف فر

وقتی لامپ چراغ بسوزد، لامپ بایستی تعویض شود. لامپ های ۲۵ وات، ۲۳۰ ولت، هالوژن و مقاوم به گرما را می توانید از خدمات پس از فروش یا فروشگاه های تخصصی تهیه کنید. هنگام دست زدن به لامپ هالوژن از پارچه خشک استفاده کنید. این کار به افزایش طول عمر لامپ کمک می کند. 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 (شکل A).
۴. لامپ را بیرون بکشید. آن را نچرخانید (شکل B). لامپ جدید را کار بگذارید. از درست قرار گرفتن پین ها اطمینان حاصل نمایید. لامپ را به طور محکم به داخل فشار دهید.



۵. پوشش شیشه ایی را دوباره نصب کنید. برای انجام این کار، یک طرف را جا انداخته و طرف دیگر را محکم فشار دهید. پوشش شیشه ایی همراه با صدایی مختصر جا می افتد.
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، ۲۳۰ ولت، هالوژن و مقاوم به گرما را می توانید از خدمات پس از فروش یا فروشگاه های تخصصی تهیه کنید. هنگام دست زدن به لامپ هالوژن از پارچه خشک استفاده کنید. این کار به افزایش طول عمر لامپ کمک می کند. فقط از این نوع لامپ ها استفاده نمایید.

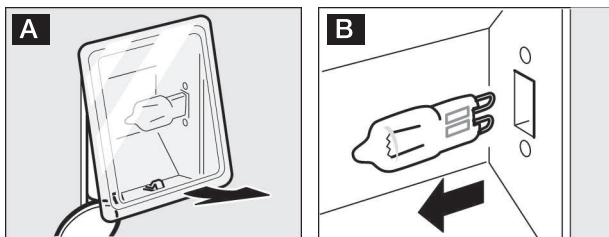


۱. خطر برق گرفتگی وجود دارد.
برق را از جعبه فیوز قطع کنید.

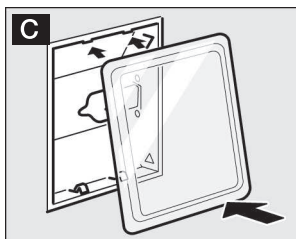
۲. برای جلوگیری از آسیب دیدن، یک دستمال در فر خنک شده قرار دهید.

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 بیرون بکشید. آن را نچرخانید (شکل B). لامپ جدید را کار بگذارید، از درست قرار گرفتن پین ها اطمینان حاصل نمایید. لامپ را به طور محکم به داخل فشار دهید.



۵. پوشش شیشه ایی را دوباره نصب نمایید. از قرار گرفتن احتیای 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 صدایی "تیک مانند"، 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 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: ☎ 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 لاکي 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.

غذایی را انتخاب کنید که برای بریان کردن مناسب می باشد.

میتوانید از گوشت تازه یا یخ زده استفاده کنید.، برای بریان کردن مرغ یا ماهی باید آنها 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 ۵/۵ 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. دستورالعمل 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	مایع اضافه کنید	تنظیمات وزن
مرغ، تازه*	۰/۷-۲	خیر	وزن گوشت
جوجه، تازه*	۱/۴-۲/۳	خیر	وزن گوشت
اردک، تازه*	۱/۶-۲/۷	خیر	وزن گوشت
غاز، تازه*	۲/۵-۳/۵	خیر	وزن گوشت
بوقلمون تازه*	۲/۵-۳/۵	خیر	وزن گوشت
بوقلمون جوان، تازه	۰/۵-۲/۵	خیلی	وزن گوشت
ران، تازه مانند ران مرغ، اردک، غاز و بوقلمون	۰/۳-۱/۵	خیر	وزن سنگین ترین ران
ران بچ زده مانند ران مرغ، اردک، غاز و بوقلمون	۰/۳-۱/۵	خیر	وزن سنگین ترین ران

گوشت

مقدار مایع مشخص شده را به ظرف اضافه نمایید.

گوشت گاو

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

برنامه ها گوشت گاو	بازه وزن به کیلوگرم	مایع اضافه کنید	تنظیمات وزن
گوشت آب پز، تازه مانند دنده، کتف یا استخوان، کتف، گوشت خوابیده شده در ماست یا آب لیمو	۰/۵-۳	بله	وزن گوشت

برنامه ها گوشت گاو	بازه وزن به کیلوگرم	مایع اضافه کنید	تنظیمات وزن
گوشت آب پز، یخ زده* مانند دنده، کتف با/ بدون استخوان	۰/۵-۲	بله	وزن گوشت
راسته، تازه، متوسط مانند کمر	۰/۵-۲/۵	خیر	وزن گوشت
راسته، تازه، نیم پز مانند کمر	۰/۵-۲/۵	خیر	وزن گوشت
راسته، یخ زده، کاملاً پخته مانند کمر	۰/۵-۲	خیر	وزن گوشت
میت لوف*	۰/۳-۳	خیر	وزن کلی
گوشت آب پز و نیزی، تازه	۰/۵-۲/۵	خیلی	وزن گوشت

گوشت گوساله

برای درست کردن اوسو بوکو، مقادیر خیلی زیادی از سبزیجات (کرفس، گوجه فرنگی، هویج) در ظرف قرار داده و قطعات پا را روی آن پخش کنید. در صورت لزوم مایع اضافه کنید (مانند آب گوشت).

برنامه ها گوشت گوساله	بازه وزن به کیلوگرم	مایع اضافه کنید	تنظیمات وزن
گوشت، تازه، کم چرب مانند بالا و قسمت گرد گوشت	۰/۵-۳	بله	وزن گوشت
گوشت، تازه، رگه دار مانند گردن و قسمت گوشتی آن	۰/۵-۳	کمی	وزن گوشت
گوشت، یخ زده، کم چرب* مانند بالا و قسمت گرد گوشت	۰/۵-۲	بله	وزن گوشت
گوشت، یخ زده، رگه دار* مانند گردن و قسمت گوشتی آن	۰/۵-۲	کمی	وزن گوشت
پاچه، تازه	۰/۵-۲/۵	بله	وزن گوشت
اوسو بوکو، مانند تکه های پای گوساله با سبزیجات	۰/۵-۳/۵	بله	وزن گوشت

بره و گوسفند

برای گوشت و ران بره/گوسفند، وزن گوشت را وارد کنید؛ برای میت لوف، وزن کلی را وارد نمایید.

برنامه ها بره	بازه وزن به کیلوگرم	مابع اضافه کنید	تنظیمات وزن
ران، تازه، با استخوان، کاملاً پخته	۰/۵-۲/۵	کمی	وزن گوشت
ران، تازه، با استخوان، نیم پز	۰/۵-۲/۵	خیر	وزن گوشت
ران تازه، روی استخوان، کاملاً پخته	۰/۵-۲/۵	کمی	وزن گوشت
ران، یخ زده، با استخوان، کاملاً پخته	۰/۵-۲	کمی	وزن گوشت

برنامه ها بره	بازه وزن به کیلوگرم	مایع اضافه کنید	تنظیمات وزن
ران، یخ زده، با استخوان، نیم پز*	۰/۵-۲	خیر	وزن گوشت
ران، یخ زده، روی استخوان، کاملاً پخته*	۰/۵-۲	کمی	وزن گوشت
میت لوف*	۰/۳-۳	خیر	وزن کلی

برنامه ها گوسفند	بازه وزن به کیلوگرم	مایع اضافه کنید	تنظیمات وزن
گوشت گوسفند، تازه	۰/۵-۳	بله	وزن گوشت
گوشت گوسفند، یخ زده*	۰/۵-۲	بله	وزن گوشت
کتف			

گوشت حیوانات وحشی

گوشت حیوانات وحشی را می توان با بیکون پوشاند، با این کار گوشت آب دار 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، سرکه خوابانده و در یخچال گذاشت.

اگر چند ران خرگوش صحرایی را دارید می پزید، وزن سنگین ترین ران را وارد کنید.

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

برنامه ها گوشت حیوانات وحشی	بازه وزن به کیلوگرم	مایع اضافه کنید	تنظیمات وزن
گوشت آهو، تازه	۰/۵-۳	بله	وزن گوشت
کتف، سینه			
گوشت آهو، یخ زده*	۰/۵-۲	بله	وزن گوشت
کتف، سینه			
ران آهوی ماده، با استخوان، تازه	۰/۵-۳	بله	وزن گوشت
ران آهوی ماده، با استخوان، یخ زده	۰/۵-۲	بله	وزن گوشت
ران خرگوش صحرایی، روی استخوان، تازه	۰/۳-۰/۶	بله	وزن سنگین ترین ران

برنامه ها گوشت حیوانات وحشی	بازه وزن به کیلوگرم	مابع اضافه کنید	تنظیمات وزن
ران خرگوش صحرایی، روی استخوان، یخ زده*	۰/۳-۰/۶	بله	وزن سنگین ترین ران
گوشت گراز وحشی، تازه مانند کتف، سینه	۰/۵-۳	بله	وزن گوشت
گوشت گراز وحشی، یخ زده* مانند کتف، سینه	۰/۵-۲	بله	وزن گوشت
خرگوش، تازه	۰/۵-۳	بله	وزن گوشت

ماهی

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

برای بخار پز کردن ماهی: به عمق ۰/۵ سانتیمتر مایعاتی 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 شکم 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 ۰/۶ کیلوگرم و ۰/۵ کیلوگرم. ۱/۱ کیلوگرم را وارد کنید.

برنامه ها گوشت ماهی	بازه وزن به کیلوگرم	مابع اضافه کنید	تنظیمات وزن
قزل آلا، تازه، بخار پز*	۰/۳-۱/۵	بله	وزن کلی
قزل آلا، تازه، سوخاری*	۰/۳-۱/۵	خیر	وزن کلی
اردک ماهی، تازه، بخار پز*	۰/۵-۲	بله	وزن کلی
اردک ماهی، تازه، سوخاری*	۰/۵-۲	خیر	وزن کلی
ماهی کاد، تازه، بخار پز*	۰/۵-۲	بله	وزن کلی
ماهی کاد، تازه سوخاری*	۰/۵-۲	خیر	وزن کلی

برنامه ها گوشت ماهی	بازه وزن به کیلوگرم	مایع اضافه کنید	تنظیمات وزن
ماهی کپور، تازه، بخار پز*	۵/۸-۵/۲	بله	وزن کلی
ماهی کپور، تازه سوخاری*	۵/۸-۵/۲	خیر	وزن کلی

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	بازه وزن به کیلوگرم	مایع اضافه کنید	تنظیمات وزن
تهیه شده از گوشت تازه گاو*	۵/۳-۳	خیر	وزن کلی
تهیه شده از گوشت تازه بره*	۵/۳-۳	خیر	وزن کلی
تهیه شده از گوشت مخلوط تازه*	۵/۳-۳	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 ۵/۵ کیلوگرم گوشت، ۵/۵ تا ۱ کیلوگرم سبزیجات اضافه کنید.

اگر می خواهید گوشت برشته شود، آن را به عنوان آخرین جز غذا بر روی سبزیجات قرار دهید. 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.

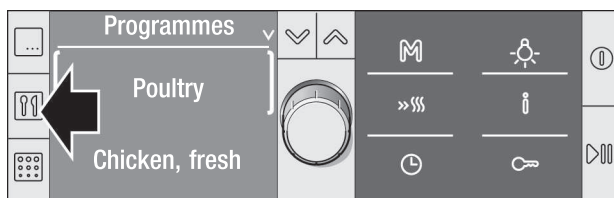
سبزیجات سفت مانند هویج، لوبیا سبز، کلم سفید، کرفس، و سیب زمینی اجزای مناسبی برای خورشت سبزیجات هستند. هر چقدر آنها را خرد تر کنید، نرم تر می شوند. برای جلوگیری از زیاد برشته شدن سبزیجات، آنها را با مایعات بپوشانید.

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

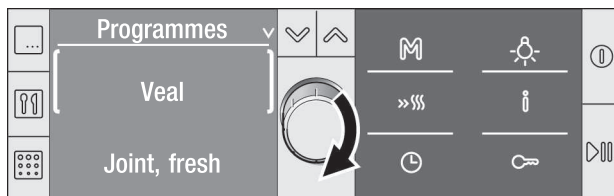
انتخاب یک برنامه

مثال نشان داده شده در شکل: تنظیمات برای گوشت گوساله، کم چرب، وزن گوشت ۱/۳ کیلوگرم.

۱. دکمه  را فشار دهید.
اولین گروه برنامه و اولین برنامه ظاهر می شوند.

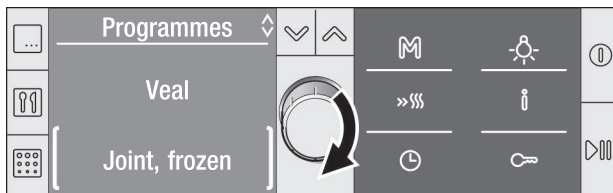


۲. با چرخاندن انتخابگر چرخشی شماره برنامه مورد نظر را انتخاب کنید.

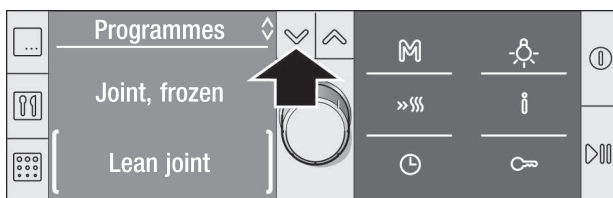


۳. برای رفتن به خط پایینی، دکمه ✓ را فشار دهید.

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

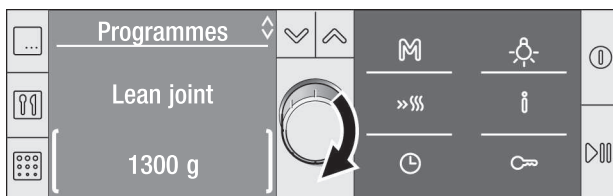


در بعضی از برنامه ها می توانید جزئیات بیشتری انتخاب کنید، مانند "گوشت کم چرب" یا "گوشت رگه دار" در "گوشت گوساله".
دکمه ✓ را فشار داده و با چرخاندن انتخابگر چرخشی، انتخاب خود را انجام دهید.



۵. دکمه ✓ را فشار دهید. برای برنامه انتخاب شده، وزن پیشنهادی نشان داده می شود.

۶. با چرخاندن انتخابگر چرخشی، وزن غذا را مشخص کنید.



۷. دکمه >>> را فشار دهید.

برنامه اجرا می شود. در نوار وضعیت، زمان پخت شروع به شمارش معکوس می کند.

برنامه تمام شده است

صدای اخطار می آید. گرم شدن فر متوقف می شود. شما می توانید با فشار دادن دکمه (L) صدای اخطار را زودتر قطع کنید. زمان باقی مانده پخت در نوار وضعیت 00:00:00 می شود.

نکاتی درباره تنظیمات:

لغو کردن برنامه

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

بررسی اطلاعات

قبل از شروع: دکمه (L) را به طور مختصر فشار دهید. برای دیدن هر کدام از اطلاعات، دکمه (L) را دوباره به طور مختصر فشار دهید.

تنظیم زمان پایان با تاخیر

به بخش موارد تنظیم زمان، تنظیم زمان پایان با تاخیر، مراجعه کنید.

پخت غذا مطابق با میل شما

اگر نتیجه پخت و پز یک برنامه مطابق انتظار تان نبود، می توانید در استفاده بعدی، آن را مطابق میل تان تغییر دهید. تنظیمات را طبق توضیحات مراحل ۱ تا ۶ انجام دهید. حال دکمه (L) را دهید و زمینه نورانی را با چرخاندن انتخابگر چرخشی جابجا کنید.

+ ۰۰۰۰●۰۰۰۰ -

به سمت چپ = غذا کمتر می پزد.

به سمت راست = غذا بیشتر می پزد.

زمان پخت در برنامه تغییر می یابد.

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 (L) یا گریل کردن با هوای داغ (L) 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 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.

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.

گوشت به خوبی نپخته است یا زیادی پخته است.

در پخت بعدی ، تنظیمات را تغییر دهید. برای اطلاعات بیشتر در این مورد به بخش برنامه ریزی اتوماتیک، "تنظیمات اختصاصی" مراجعه کنید.

آزمایش شده در آشپزخانه ما برای شما

در این بخش منتخبی از غذاها و روش پخت ایده ال آنها را خواهید یافت. ما به شما نشان خواهیم داد که کدام نوع گرم کردن و چه دمایی برای غذایان 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.

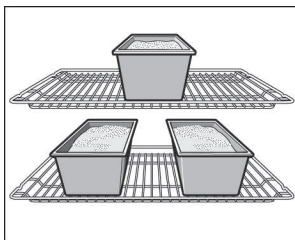
سینی همه منظوره در موقعیت قفسه ۳

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 راحتی برشته نمی شود.

اگر می خواهید از قالب های پخت نان سیلیکونی استفاده کنید، برای راهنمایی به اطلاعات و دستورالعمل های سازنده مراجعه 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


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 دمای پایین امکان یکنواخت شدن برشتهگی را فراهم می کند.


در صورت نیاز می توانید مرحله بعد، دما را افزایش دهید.


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 آب دار ، ممکن است بر سطح داخلی شیشه فر قطراتی تشکیل شود. وقتی درب فر را باز می کنید، بخار به بیرون فرار خواهد کرد.

 = هوای داغ ۳ بعدی

 = گرم کردن بالا/پایین





 = پختن نان آب دار

 = گرمای شدید

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	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

کیک در قالب	ظرف	طبقه	نوع گرم کردن	دما به درجه سانتیگراد	زمان پخت به دقیقه
پایه اسفنجی، ۲ تخم مرغ از پیش گرم کنید	سینی صاف	۲		۱۶۰-۱۸۰	۳۰-۲۰
پایه اسفنجی، ۶ تخم مرغ از پیش گرم کنید	قالب فنی شکل تیره	۲		۱۶۰-۱۸۰	۵۰-۴۰
پایه شیرینی با پوسته سخت	قالب فنی شکل تیره	۱		۱۸۰-۲۰۰	۳۵-۲۵
تارت میوه با کیک پنیر روی کیک*	قالب فنی شکل تیره	۱		۱۷۰-۱۹۰	۹۰-۷۰
کیک سوییسی	سینی پیتزا	۲		۲۲۰-۲۴۰	۴۰-۳۰
کیک حلقه ایی	قالب حلقه ایی	۲		۱۵۰-۱۷۰	۷۰-۶۰
پیتزا، نان نازک، لایه نازک مواد، از پیش گرم کنید	سینی پیتزا	۲		۲۸۰-۳۰۰	۱۵-۱۰
کیک با طعم غیر شیرین*	قالب فنی شکل تیره	۲		۱۸۰-۲۰۰	۵۰-۴۰

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

 = هوای داغ ۳ بعدی
 = گرم کردن بالا/پایین
 = پختن نان آب دار
 = گرمای شدید

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	۴۵-۳۵
کیک اسفنجی با رویه مرطوب (میوه)	سینی همه منظوره	۲		۱۷۰-۱۹۰	۳۵-۲۵
	سینی همه منظوره + سینی پخت نان	۳+۱		۱۴۰-۱۶۰	۵۰-۴۰
خمیر تخمیر شده با رویه خشک	سینی پخت نان	۳		۱۷۰-۱۹۰	۳۵-۲۵
	سینی همه منظوره + سینی پخت نان	۳+۱		۱۵۰-۱۷۰	۴۵-۳۵

کیک روی سینی	لوازم جانبی	طبقه	نوع گرم کردن	دما به درجه سانتیگراد	زمان پخت به دقیقه
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		۱۸۰-۲۰۰	۲۰-۳۰
	سینی همه منظوره + سینی پخت نان				
شیرینی با رویه مرطوب (میوه)	سینی همه منظوره	۳		۱۷۰-۱۹۰	۵۰-۶۰
کیک سوییسی	سینی همه منظوره	۲		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		۲۰۰-۲۲۰	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

= هوای داغ ۳ بعدی
 = گرم کردن بالا/پایین
 = پختن نان آب دار

محصولات 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

محمولات نانی کوچک	لوازم جانبی	طبقه	نوع گرم کردن	دما به درجه سانتیگراد	زمان پخت به دقیقه
ماکارون (نان شیرینی تشکیل شده از شکر و زرده تخم مرغ...)	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 نان پختن همزمان در دو طبقه، سینی همه منظوره را بالای سینی پخت نان قرار دهید.

= هوای داغ ۳ بعدی

= پختن نان آب دار

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		۳۰۰ ۲۰۰	۵ ۳۰-۴۰
نان با خمیر ترش با ۱/۲ کیلوگرم آرد	سینی همه منظوره	۲		۳۰۰ ۲۰۰	۸ ۳۵-۴۵
نان صاف	سینی همه منظوره	۲		۳۰۰	۱۰-۱۵
رول نان از پیش گرم نکنید	سینی پخت نان	۳		۲۰۰-۲۲۰	۲۰-۳۰

نات و رول	لوازم جانبی	طبقه	نوع گرم کردن	دما به درجه سانتیگراد	زمان پخت به دقیقه
رول ساخته شده از خمیر تخمیر شده، شیرین	سینی پخت نان	۳	☐	۱۸۰-۲۰۰	۱۵-۲۰
	سینی همه منظوره + سینی پخت نان	۳+۱	⊗	۱۵۰-۱۷۰	۲۰-۳۰

نکاتی درباره پختن نان

می خواهید مطابق دستورالعمل آشپزی خودتان نان بپزید.

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

زیر کیک میوه ایی زیادی روشن است.

آب میوه سرریز می شود.

از مواد مشابه در جدول نان پختن به عنوان راهنما استفاده کنید.

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

دفعه بعد 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 جدا 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 نان یا کیک بعدی، مایع کمتری استفاده کرده و در دمای کمتر، 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.

دمای کمتری انتخاب کنید تا از یکنواخت پخته شدن آن اطمینان حاصل شود. شیرینی های طرح دار را با استفاده از گرم کردن بالا/پایین ☐ در یک طبقه بپزید. کاغذ ضد روغن 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.

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.

هنگام پخت، 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 آنهایی که در پایین هستند، تیره تر شده اند.

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

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 ظرف مقاوم به گرما استفاده کنید. سینی همه منظوره برای بریان کردن در حجم بالا مناسب است.

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

هنگام استفاده از ظروف بریان کردن لعاب دار، 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. بنابراین 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 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 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 لعاب دار نسبت به ظروف شیشه ایی کمی آب بیشتر 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 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 قسمت پخت و پز، هنگام بیرون آوردن آنها ممکن است 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 $\frac{2}{3}$ زمان تعیین شده، غذا را برگردانید. المنت گریل به طور مداوم روشن و خاموش می شود. این حالت طبیعی است. تنظیمات گریل میزان اتفاق افتادن 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.

 = گرم کردن بالا/پایین
 = گریل کردن با هوای داغ
 = گریل بزرگ

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		۲۰۰-۲۲۰	۱۰۰
	۱/۵ کیلوگرم					۱۲۰
	۲ کیلوگرم					۱۴۰
فیله گوشت گاو، متوسط	۱ کیلوگرم	بی پوشش	۲		۲۱۰-۲۳۰	۶۰
	۱/۵ کیلوگرم					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
گوشت گوساله						
گوشت گوساله بریان شده	۱ کیلوگرم	بی پوشش	۲		۱۹۰-۲۱۰	۱۱۰
	۱/۵ کیلوگرم					۱۳۰
	۲ کیلوگرم					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		۱۶۰-۱۸۰	۱۲۰
گوشت حیوانات وحشی						
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
میت لوف	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، مناسب مرغ آماده برای فر (بدون شکم پر) 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 خارج شود.


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

گوشت بریان شده مانند گوشت بوقلمون رول شده با سینه بوقلمون را وسط زمان پخت برگردانید. تکه ای 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.

 = گریل کردن با هوای داغ

 = گریل بزرگ

 = گرم کردن بال/پایین

مرغ	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

مرغ	وزن	لوازم جانبی و ظروف	طبقه	نوع گرم کردن	دما به درجه سانتیگراد، تنظیمات گریل	زمان پخت به دقیقه
ران بوقلمون	۱ کیلوگرم	قفسه سیمی	۲		۱۸۰-۲۰۰	۹۰-۱۰۰

ماهی

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


بعد از سپری شدن $\frac{2}{3}$ 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.

 = گریل بزرگ

 = گریل کردن با هوای داغ

 = گرم کردن بالا/پایین

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

جدول، اطلاعات مربوط به وزن گوشت را ندارد.

چگونه بفهمیم که گوشت بریان شده حاضر شده است.

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 آبکی است.

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

آرام پختن

ظروف مناسب

روش

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

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.

موقعیت سینی و دما را بررسی کنید.


برای پخت بعدی ، از ظرف بریان کردن کوچکتر استفاده کنید یا مایع بیشتری اضافه نمایید.

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

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

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

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.

۱. آرام پختن  را انتخاب کرده و دما را بین ۷۰ تا ۹۰ درجه سانتیگراد تنظیم کنید. فر را از پیش گرم کرده و ظرف را داخل 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 پخش گرم شده قرار بدهید.

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

نکاتی درباره آرام پختن

فقط از گوشت تازه با کیفیت خوب استفاده کنید. رگ و پی، و چربی را از کناره ها جدا کنید. چربی موجب ایجاد مزه ای 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 کرده.

قطعات بزرگ گوشت نیاز به برگرداندن ندارند.

بلافاصله بعد از پختن آرام، می توان گوشت را ببرید. لازم نیست صبر کنید تا گوشت خنک شود.

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



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 دما سنج گوشت استفاده کنید. دما بایستی در مرکز گوشت برای ۳۰ دقیقه، ۶۰ درجه سانتیگراد نگه داشته شود.

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

جدول

غذا	وزن	طبقه	نوع گرم کردن	دما به درجه سانتیگراد	زمان خشک کردن به دقیقه	زمان پختن آرام به ساعت
سینه بوقلمون	۱/۰۰۰ گرم	۲		۸۰	۶-۷	۴-۵
سینه اردک*	۳۰۰-۴۰۰ گرم	۲		۸۰	۳-۵	۲-۲/۵

غذا	وزن	طبقه	نوع گرم کردن	دما به درجه سانتیگراد	زمان خشک کردن به دقیقه	زمان پختن آرام به ساعت
گوشت گاو						
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
گوشت گوساله						
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
گوشت بره						
فیله کمر بره، درسته	تقریباً ۲۰۰ گرم	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. 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.

-  = گرم کردن بالا/پایین
-  = گریل کردن با هوای داغ
-  = هوای داغ ۳ بعدی
-  = گریل کوچک
-  = گریل بزرگ

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		۱۸۰-۲۰۰	۳۵-۴۵
	ظرف تک نفره	۲		۲۰۰-۲۲۰	۲۵-۳۰
	ظرف مناسب فر	۲		۲۰۰-۲۲۰	۴۰-۵۰
پاستا	ظرف مناسب فر	۲		۱۸۰-۲۰۰	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، ۴ لایه	قفسه سیمی	۴		۳	۷-۱۰
نان تست با رویه، ۱۲ لایه	قفسه سیمی	۴		۳	۵-۸

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 می‌شود.

☞ = تنظیمات پیتزا
☞ = هوای داغ ۳ بعدی
☞ = پختن نان آب دار

غذا	لوازم جانبی	طبقه	نوع گرم کردن	دما به درجه سانتیگراد	زمان پخت نان به دقیقه
پیتزا، یخ زده					
پیتزا با نان نازک	سینی همه منظوره	۲	☞	۲۲۰-۲۰۰	۲۵-۱۵
	سینی همه منظوره + قفسه سیمی	۳+۱	☞	۲۰۰-۱۸۰	۳۰-۲۰
پیتزا با نان کلفت	سینی همه منظوره	۲	☞	۱۹۰-۱۷۰	۳۰-۲۰
	سینی همه منظوره + قفسه سیمی	۳+۱	☞	۱۹۰-۱۷۰	۳۵-۲۵
پیتزا باگت	سینی همه منظوره	۳	☞	۱۹۰-۱۷۰	۳۰-۲۰
مینی پیتزا	سینی همه منظوره	۳	☞	۲۱۰-۱۹۰	۲۰-۱۰
پیتزا، در یخچال، از پیش گرم کردن	سینی همه منظوره	۱	☞	۲۰۰-۱۸۰	۱۵-۱۰
محصولات سیب زمینی، یخ زده					
چیپس	سینی همه منظوره	۳	☞	۲۱۰-۱۹۰	۳۰-۲۰
	سینی همه منظوره + قفسه سیمی	۳+۱	☞	۲۰۰-۱۸۰	۴۰-۳۰
کوفته	سینی همه منظوره	۳	☞	۲۱۰-۱۹۰	۲۵-۲۰
رستی، سیب زمینی پر شده	سینی همه منظوره	۳	☞	۲۲۰-۲۰۰	۲۵-۱۵
غذاهای نانی پختنی، یخ زده					
رول نان، باگت	سینی همه منظوره	۳	☞	۲۰۰-۱۸۰	۲۰-۱۰
چوب شور (خمیر)	سینی همه منظوره	۳	☞	۲۲۰-۲۰۰	۲۰-۱۰
غذاهای نانی پختنی ، پخته شده					
رول نیم پخت شده	سینی همه منظوره	۲	☞	۲۱۰-۱۹۰	۲۰-۱۰
باگت نیم پخت شده	سینی همه منظوره + قفسه سیمی	۳+۱	☞	۱۸۰-۱۶۰	۲۵-۲۰

غذا	لوازم جانبی	طبقه	نوع گرم کردن	دما به درجه سانتیگراد	زمان پخت نان به دقیقه
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
استرودل، یخ زده	سینی همه منظوره	۳		۱۹۰-۲۱۰	۳۰-۳۵

غذاهای خاص

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.


ماست


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. فر را به مدت ۵ دقیقه تا دمای ۴۵ درجه سانتیگراد گرم کرده، سپس طبق دستورالعمل ادامه دهید.



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.

بسته شدن تخمیر ماست

آماده کردن

 = گرم کردن بالا/پایین

 = هوای داغ ۳ بعدی

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 تخمیر 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.

یخ زدایی = $\frac{1}{2}$

غذا	لوازم جانبی	طبقه	نوع گرم کردن	دما به درجه سانتیگراد
غذای یخ زده حساس مانند کیک های خامه ایی، کیک با شکلات یا پودر قند، میوه و غیره.	قفسه سیمی	۱	$\frac{1}{2}$	۳۰ درجه سانتیگراد
دیگر محصولات یخ زده مرغ، سوسیس و گوشت، نان و رول نان، کیک ها و دیگر پختنی ها	قفسه سیمی	۱	$\frac{1}{2}$	۵۰ درجه سانتیگراد

نکته

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 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 آلو ی برقانی	۱+۳		۸۰	تقریباً ۱۰-۸
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. ممکن است درب شیشه ها ترک بردارد.


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

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 کاملاً 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 طبقه 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.

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 برای 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 های مربا 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.