

BOSCH

آشپزی را لذت بخش سازید.

لطفاً به منظور بهره گیری هر چه بیشتر و مطمئن تر از کلیه فواید فنی این دستگاه، دفترچه راهنمای موجود را با دقت مطالعه کنید.

در این دفترچه ابتدا با نکات مهم ایمنی آشنا خواهید شد و سپس هر یک از اجزای دستگاه به شما معرفی می شود. همچنین نحوه انجام تنظیمات دستگاه مرحله به مرحله برای شما توضیح داده می شود.

جداول موجود در این دفترچه شامل غذاهای معروف هستند. تمامی این غذاها در لابراتوارهای آشپزی ما آزمایش شده اند.

در صورت مشاهده هرگونه خرابی و یا اشکال به بخش برطرف نمودن اشکالات کوچک توسط خود مراجعه نمایید.

برای یافتن مطلب مورد نظر به فهرست مطالب مراجعه کنید.

از غذای خود لذت ببرید!

دفترچه راهنما



HBX53R50

فارسی

فهرست مطالب:

۴	اطلاعات مهم
۴	قبل از نصب
۴	نکات ایمنی
۵	دلایل آسیب دیدگی دستگاه
۶	معرفی فر جدید شما
۷	کلید انتخاب عملکرد
۷	کلید انتخاب حرارت
۸	کلیدهای عملکرد و صفحه نمایشگر
۸	فر و لوازم جانبی
۹	فن خنک کننده
۹	قبل از استفاده برای اولین بار
۹	گرم کردن داخل فر
۹	تمیز کردن اولیه لوازم جانبی
۱۰	تنظیم فر
۱۰	روش تنظیم
۱۱	اگر می خواهید فر بطور خودکار خاموش شود
۱۲	اگر می خواهید فر بطور خودکار روشن و خاموش شود
۱۳	زمان
۱۳	روش تنظیم
۱۴	تایمر
۱۴	روش تنظیم
۱۵	مراقبت و تمیز کردن
۱۵	قسمت بیرون فر
۱۶	فر
۱۸	تعویض لامپ سمت راست یا چپ داخل فر
۱۹	عیق بندی

فهرست مطالب:

۱۹	لوازم جانبی
۱۹	رفع عیب
۲۰	خدمات پس از فروش
۲۱	بسته بندی و لوازم قدیمی
۲۱	جداول و راهنمایی ها
۲۱	کیک ها و شیرینی ها
۲۴	راهنمای پخت
۲۵	گوشت، مرغ، ماهی
۲۷	راهنمای بریان کردن و گریل کردن
۲۸	شیرینی، گراتن، تست
۲۹	راهنمایی هایی جهت صرفه جویی در مصرف برق
۳۰	بررسی غذاها

اطلاعات مهم

برای اطمینان از عملکرد صحیح و ایمنی دستگاه، این دفترچه راهنما را با دقت مطالعه نمایید.
لطفاً این دفترچه راهنما را در جای امن نگهداری کنید. در صورت فروش دستگاه، این دفترچه را نیز به همراه دستگاه به صاحب جدید تحویل دهید.

قبل از نصب

آسیب دیدگی در اثر حمل و نقل

پس از بازکردن کارتن بسته بندی، دستگاه را بررسی کنید. در صورت مشاهده هر نوع آسیب دیدگی در اثر حمل و نقل، از اتصال دو شاخه آن به پریز برق خودداری کنید.
اتصال به برق این دستگاه باید توسط تکنیسین واجد شرایط انجام شود. هرگونه خرابی و بروز عیب ناشی از اتصال اشتباه دستگاه به پریز برق تحت پوشش گارانتی قرار نخواهد گرفت.

اتصال به پریز برق

اطلاعات ایمنی

این دستگاه فقط برای استفاده در منزل طراحی شده است. از بکارگیری آن در رستورانها و مراکز تهیه غذا خودداری نمایید.
درب فر را با احتیاط باز کنید، زیرا جریان هوای داغ با شدت خارج می‌شود.
از لمس کردن سطوح داخل فر یا المنت حرارتی اجتناب کنید. در غیر این صورت احتمال خطر سوختگی وجود خواهد داشت.
از نزدیک شدن کودکان به فر جلوگیری کنید.
از قرار دادن مواد اشتعال زا در داخل فر خودداری نمایید. زیرا خطر آتش سوزی وجود خواهد داشت.
از قرار دادن سیم برق بر روی درب فر داغ پرهیز کنید. در غیر اینصورت امکان آسیب دیدن عایق بندی سیم و ذوب شدن آن وجود خواهد داشت که می‌تواند منجر به بروز اتصالی شود.



فر داغ

تعمیرات



هرگونه تعمیر نامصحیح خطر آفرین خواهد بود و خطر برق گرفتگی به همراه خواهد داشت.

کلیه تعمیرات باید توسط تعمیرکار مرکز مجاز خدمات پس از فروش انجام شود.

در صورت بروز اشکال در عملکرد دستگاه، فیوز را در جعبه فیوز قطع کنید. با مرکز خدمات پس از فروش تماس بگیرید.

دلایل آسیب دیدگی دستگاه

سینی پخت، فویل آلومینیومی یا غذاهای روی کف فر

از قرار دادن سینی پخت بر روی کف فر خودداری کنید. از پوشاندن غذا توسط فویل آلومینیومی پرهیز نمایید. از گذاشتن غذا روی کف فر خودداری کنید.

این امر باعث انباشته شدن گرما می شود و در نتیجه زمانهای پخت و برشته کردن بطور صحیح تنظیم نمی شوند و پوشش لعابی فر صدمه می بیند.

آب در داخل فر

از ریختن مستقیم آب در داخل فر داغ اجتناب کنید. در غیر اینصورت لعاب فر صدمه خواهد دید.

آب میوه

در هنگام پخت کیک های میوه ای تر، از قرار دادن مواد زیاد کیک در روی سینی پخت خودداری کنید. زیرا در اثر پاشیده شدن آب میوه از سینی پخت به داخل محفظه فر، لکه هایی ایجاد می شود که قابل پاک شدن نیستند.

باز کردن درب فر برای خنک شدن دستگاه

هرگز برای خنک شدن فر، درب آن را باز نگذارید و از قرار گرفتن، گیرکردن هر چیزی بین درب دستگاه جلوگیری نمایید. حتی اگر درب فر به مقدار کمی باز بماند ممکن است به مرور زمان به اجزا مجاور دستگاه صدمه وارد شود.

زیاد کثیف بودن لاستیک دور درب

خیلی کثیف بودن لاستیک دور درب فر موجب می شود که درب دستگاه در هنگام استفاده بطور صحیح بسته نشود و در نتیجه به اجزا مجاور آسیب وارد شود. لاستیک دور درب را همیشه تمیز نگه دارید.

استفاده از درب فر بعنوان مندلی

از نشستن و ایستادن بر روی درب فر خودداری کنید.

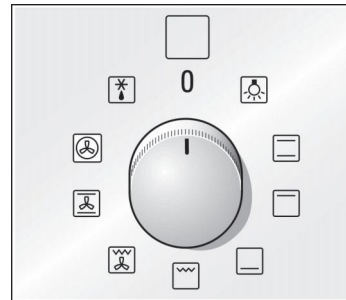
معرفی فر جدید شما

بنابر نوع مدل دستگاه، جزئیات مربوط به آن متفاوت خواهد بود.



کلید انتخاب عملکرد

با استفاده از این کلید می توان نوع حرارت دهی را برای فر تعیین کرد. در هنگام تنظیم کلید انتخاب عملکرد لامپهای داخل فر روشن می شود.



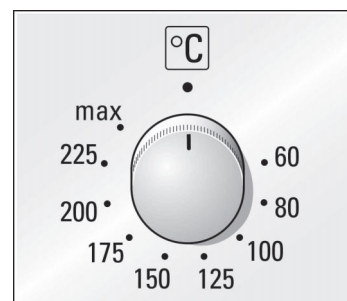
نوع حرارت دهی	مورد استفاده
لامپ داخل فر	برای روشن کردن داخل محفظه فر
حرارت دهی از بالا/پایین فر	برای پخت کیکها روی سینی پخت و برای برشته کردن گوشت
حرارت دهی از پایین فر	برای مرحله پخت نهایی یا برای برشته کردن ته غذا
حرارت دهی از بالای فر	برای مرحله پخت نهایی یا برای برشته کردن ته غذا
گریل تابشی	برای استیک، سوسیس و تست
گریل هوای داغ	برای گوشت، مرغ و ماهی درسته
هوای چرخشی	برای کیک داخل قالب
هوای داغ ۳ بعدی	برای شیرینی جات و گراتن
یخ زدایی	برای آب کردن یخ غذاهای منجمد

کلید انتخاب حرارت





با استفاده از این کلید می توان میزان حرارت و نوع گریل را تنظیم کرد.

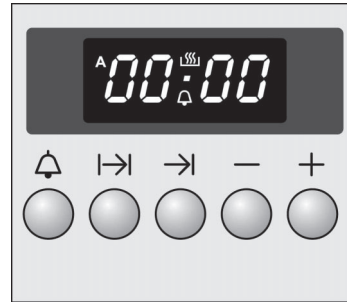
حرارت	محدوده حرارت به سانتی گراد
max	حد اکثر حرارت

نشانهگر نورانی در هنگام گرم شدن محفظه فر روشن می شود. این نشانهگر با توقف حرارت دهی، خاموش می گردد.



کلید های عملکرد و صفحه نمایشگر

دکمه Timer 	از این دکمه برای تنظیم تایمر استفاده کنید.
دکمه زمان پخت 	از این دکمه برای تنظیم زمان پخت  استفاده کنید.
دکمه پایان -	از این دکمه برای تنظیم پایان زمان پخت  استفاده کنید.
دکمه -	از این دکمه برای کاهش مقادیر عددی تنظیم استفاده کنید.
دکمه +	از این دکمه برای افزایش مقادیر عددی تنظیم استفاده کنید.



فر و لوازم جانبی

امکان قرار گرفتن لوازم جانبی در داخل محفظه فر در ۵ ارتفاع (سطح) مختلف وجود دارد.

سینی پخت لعابی

برای انواع کیک و شیرینی

توری سیمی

برای انواع ظروف سازگار با فر، قالبهای کیک و برای برشته کردن، گریل کردن و غذاهای منجمد

فن خنک کننده

این فر به یک فن خنک کننده مجهز است که در مواقع لزوم خود به خود روشن و یا خاموش می شود. هوای گرم از بالای درب دستگاه خارج گردد.

قبل از استفاده برای اولین بار

در این بخش شما با نکاتی که لازم است قبل از شروع به کار با دستگاه برای اولین بار بدانید، آشنا می شوید.
فر را گرم کرده و لوازم جانبی را تمیز کنید. بخش اطلاعات مهم مندرج در دفترچه راهنما را مطالعه نمایید.
ابتدا بررسی کنید که علامت A و ۳ صفر بصورت چشمک زن روی صفحه نمایشگر ظاهر شود.
زمان را تنظیم کنید.
۱. دکمه زمان پخت \rightarrow و دکمه پایان \rightarrow را بطور همزمان فشار دهید.
علامت 0.00 روی صفحه نمایشگر نمایان می شود.
۲. با استفاده از دکمه + زمان را تنظیم کنید.
پس از چند ثانیه، زمان ذخیره می شود. اکنون دستگاه آماده استفاده می باشد.

در صورت ظاهر شده علامت A و ۳ صفر بصورت چشمک زن بر روی صفحه نمایشگر

گرم کردن داخل فر

چگونگی

فر خالی را در حالتی که درب آن بسته است گرم کنید تا بوی فر نو از بین برود.
۱. کلید انتخاب عملکرد را روی وضعیت \square تنظیم کنید.
۲. با استفاده از کلید انتخاب حرارت، دما را روی 225°C تنظیم نمایید.
پس از ۶۰ دقیقه کلید انتخاب عملکرد را روی وضعیت Off قرار دهید.

تمیز کردن اولیه لوازم جانبی

تمامی لوازم جانبی را قبل از استفاده بطور کامل با محلول آب و صابون و پارچه تمیز بشویید.

تنظیم فر

امکان تنظیم فر روی چندین عملکرد مختلف وجود دارد.

به محض آماده شدن غذا، فر را خاموش کنید.

شما می توانید بدون نگرانی آشپزخانه را برای زمان طولانی ترک کنید.

شما می توانید صبح غذا را داخل فر گذاشته و دستگاه را به گونه ای تنظیم کنید که غذا در ظهر آماده شود.

تنظیمات صحیح برای اکثر غذاها در بخش جداول و راهنمایی ها ذکر شده است.

خاموش کردن فر بطور دستی

خاموش کردن فر بطور خودکار

**روشن و خاموش شدن فر
بصورت خودکار**

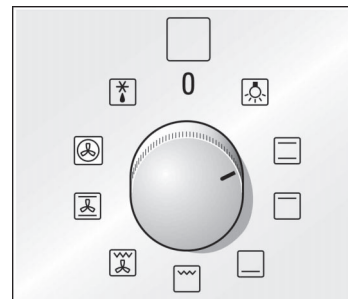
جداول و راهنمایی ها

روش تنظیم

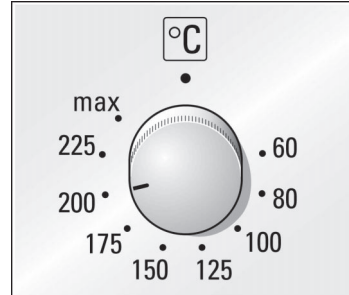
برای مثال: حالت حرارت دهی از بالا و پایین

، حرارت ۲۰۰ درجه سانتی گراد

۱. با استفاده از کلید انتخاب عملکرد، نوع حرارت دهی مورد نظر را برگزینید.



۲. با استفاده از کلید انتخاب حرارت، حرارت یا تنظیم گریل را تنظیم کنید.



خاموش کردن

به محض آماده شدن غذا، کلید انتخاب عملکرد را روی وضعیت Off قرار دهید.

شما قادرید در هر زمان تنظیم حرارت و یا گریل را تغییر دهید.

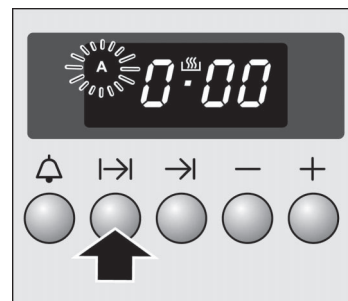
تغییر تنظیم

تنظیمات مراحل ۱ و ۲ توضیح شده را انجام دهید.
زمان پخت را برای غذا تنظیم کنید.

**اگر می خواهید فر بطور
خودکار خاموش شود.**

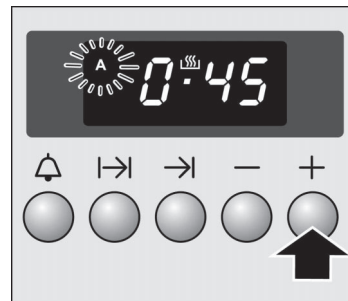
برای مثال: زمان پخت ۴۵ دقیقه

۳. دکمه زمان پخت \rightarrow را فشار دهید.
علامت A شروع به چشمک زدن می کند.



۴. با استفاده از دکمه + زمان پخت را تنظیم کنید.

فر پس از چند ثانیه شروع به کار می کند. زمان مجدداً روی صفحه نمایشگر ظاهر می شود. سپس علامت A روی صفحه نمایشگر بصورت ثابت نمایان می گردد.



با سر رسیدن زمان پخت

یک سیگنال صوتی به صدا در می آید. فر خاموش می شود. دکمه زمان پخت |→| و دکمه پایان |→| را بطور همزمان فشار دهید. سیگنال صوتی متوقف و علامت A از روی صفحه نمایشگر ناپدید می شود. کلید انتخاب عملکرد را روی وضعیت Off قرار دهید.

تغییر تنظیم

دکمه زمان پخت |→| را فشار دهید. با استفاده از دکمه های + یا - زمان پخت را تغییر دهید.

حذف تنظیم

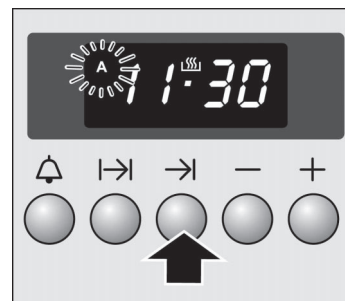
دکمه زمان پخت |→| را فشار دهید. دکمه - را آن قدر فشار دهید تا عدد صفر روی صفحه نمایشگر ظاهر شود. کلید انتخاب عملکرد را روی وضعیت Off قرار دهید.

اگر می خواهید فر بطور خودکار روشن و خاموش شود.

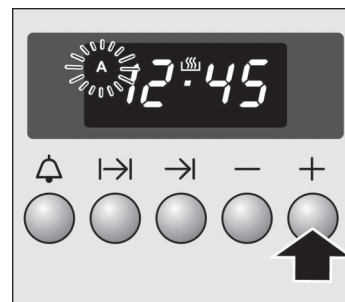
لطفاً فر اموش نکنید که غذاهای فاسد شدنی نباید به مدت طولانی داخل فر باقی بمانند. مطابق مراحل ۱ تا ۴ توضیح داده شده، تنظیمات فر را انجام دهید. دستگاه شروع به کار می کند.

برای مثال: در حال حاضر ساعت ۱۰:۴۵ است. ۴۵ دقیقه طول می کشد که غذا بپزد و باید در ساعت ۱۲:۴۵ آماده باشد.

۵. دکمه پایان |→| را فشار دهید. به محض آماده شدن غذا، صفحه نمایشگر آن را اعلام می کند.



۶. با استفاده از دکمه + زمان بعدی پایان پخت را تنظیم نمایید. پس از چند ثانیه تنظیم انجام شده اعمال می شود.



با سر رسیدن زمان پخت

یک سیگنال صوتی به صدا در می آید. فر خاموش می شود.
دکمه زمان پخت |→| دکمه پایان |→| را بطور همزمان فشار دهید.
سیگنال صوتی متوقف و علامت A از روی صفحه نمایشگر ناپدید می شود.
کلید انتخاب عملکرد را روی وضعیت Off قرار دهید.

توجه

تا زمانی که علامت A در روی صفحه نمایشگر بصورت چشمک زن می درخشد، می توانید تنظیمات را تغییر دهید.

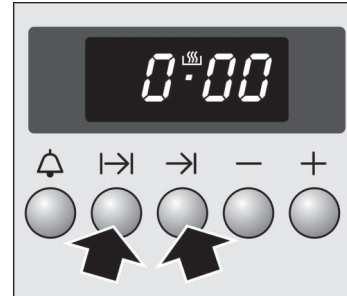
زمان

هنگامی که برای اولین بار دستگاه به برق متصل می شود و یا بعد از قطع برق، ۳ عدد صفر و علامت A روی صفحه نمایشگر ظاهر می شوند. در این حالت زمان را تنظیم کنید.

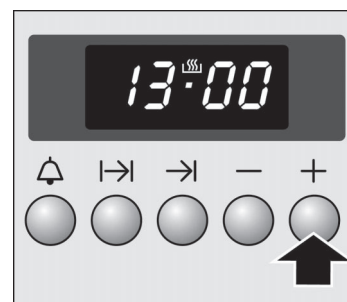
روش تنظیم

برای مثال: اکنون ساعت ۱۳:۰۰ است

۱. دکمه زمان پخت |→| و دکمه زمان پایان |→| را بطور همزمان فشار دهید.
علامت 0.00 روی صفحه نمایشگر ظاهر می گردد.



۲. با استفاده از دکمه + زمان را تنظیم کنید.
پس از چند ثانیه، زمان ذخیره می شود.



تغییر زمان، برای مثال از فصل تابستان به زمستان

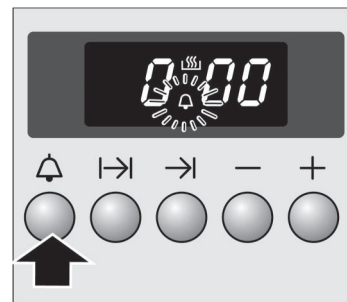
دکمه زمان پخت |→| و زمان پایان |←| را بطور همزمان فشار دهید و با استفاده از دکمه + یا - تغییرات مورد نظر را اعمال کنید.



تایمر

شما می توانید از تایمر فر به عنوان تایمر آشپزخانه استفاده کنید. این وسیله مستقل از فر کار می کند.


روش تنظیم

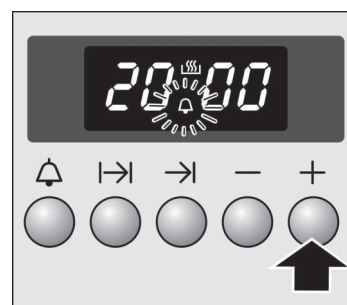
برای مثال: ۲۰ دقیقه




۱. دکمه  تایمر را فشار دهید. علامت  بطور چشمک زن روی صفحه نمایشگر ظاهر می شود.

۲. با استفاده از دکمه + زمان تایمر را تنظیم کنید.


تایمر پس از چند ثانیه فعال می شود. علامت  بصورت ثابت روی صفحه نمایشگر نمایان می شود.




باسر رسیدن زمان تنظیم شده

دکمه تایمر  را فشار دهید. این علامت از روی صفحه نمایشگر ناپدید می شود. علامت 0.00 روی صفحه نمایشگر ظاهر می گردد. پس از چند ثانیه زمان مجدداً نمایش داده می شود.




تغییر زمان تایمر

دکمه تایمر  را فشار دهید. با استفاده از دکمه های + یا - زمان را تغییر دهید.

حذف تنظیم

دکمه تایمر  را فشار دهید. دکمه - را آنقدر فشار دهید تا علامت صفر روی صفحه نمایشگر ظاهر شود.

اگر تایمر و زمان پخت همزمان بصورت شمارش معکوس شروع به کار کنند.

هر دو علامت روی صفحه نمایشگر روشن می شوند. تایمر در زمینه صفحه نمایشگر بصورت شمارش معکوس کار می کنند. برای باز یابی باقی مانده زمان پخت ، زمان پایان ، تایمر  یا ساعت: دکمه مربوطه به هر یک از آنها را فشار دهید.

مراقبت و تمیز کردن

از لوازم تمیز کننده دارای فشار بالا و مولدهای بخار برای تمیز کردن دستگاه استفاده کنید.

بیرون فر

فر را با استفاده از محلول آب و مایع ظرفشویی تمیز کنید. سپس آن را با یک پارچه نرم خشک کنید.

هرگز از مواد شوینده، ساینده و سوزآور استفاده نکنید. در صورت تماس این مواد با بدنه دستگاه فوراً آن را با آب پاک کنید.

توجه

به لحاظ استفاده از مواد مختلف از قبیل شیشه، پلاستیک و فلز، ممکن است در رنگ جلو دستگاههای فر تفاوت اندکی وجود داشته باشد.

مدلهای دارای روکش استیل ضد زنگ

لکه های آهنک، چربی و سفیده تخم مرغ را فوراً تمیز کنید. در غیر این صورت امکان بروز پوسیدگی در زیر چنین لکه هایی وجود خواهد داشت. از محصولات پاک کننده سازگار با پوشش استیل ضد زنگ استفاده کنید. مطابق دستورالعمل های شرکت سازنده عمل نمایید. قبل از استفاده بر روی تمام سطح دستگاه ابتدا محصول پاک کننده را روی قسمت کوچکی از آن امتحان کنید.

مدلهای دارای روکش آلومینیومی

برای تمیز کردن از ماده ملایم شیشه شوی استفاده کنید. سپس محلول مورد نظر را با استفاده از یک پارچه نرم بدون پرز با حرکت افقی دست و بدون آن که فشار به سطح وارد شود، خشک کنید.

از بکارگیری محصولات شوینده خیلی قوی، اسفنج و پارچه های زبر خودداری نمایید.


فر

هرگز از اسکاچ و اسفنج زبر برای تمیز کردن دستگاه استفاده نکنید.

برای تمیز کردن سطوح لعابی فر فقط از تمیز کننده های مخصوص فر استفاده نمایید.

برای تمیز کردن راحت

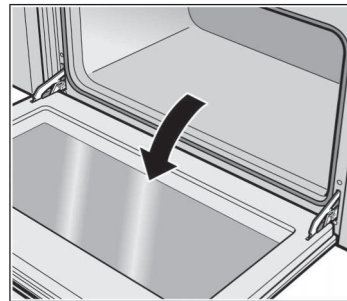
لامپ داخل فر را روشن کنید، درب فر را جدا نموده و ریل ها را بیرون آورید.

کلید انتخاب عملکرد را روی وضعیت  قرار دهید.

۱. درب فر را بطور کامل باز کنید.

روشن کردن لامپ داخل فر

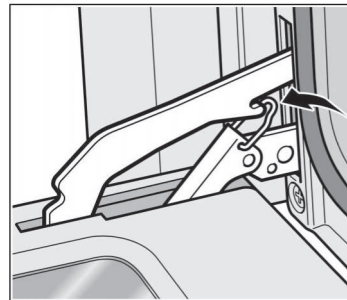
جدا کردن درب فر



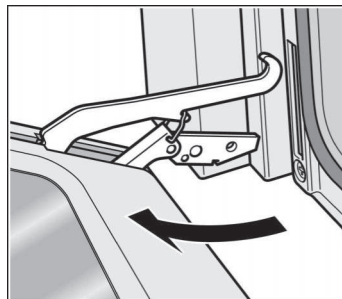
۲. دو اهرم قفل شونده در طرفین چپ و راست را به طرف بالا حرکت دهید.

قبل از بستن درب فر، اهرم های قفل شونده باید تا شوند.

در غیر این صورت لولاها خم شده و به پوشش لعابی آسیب وارد می کنند.

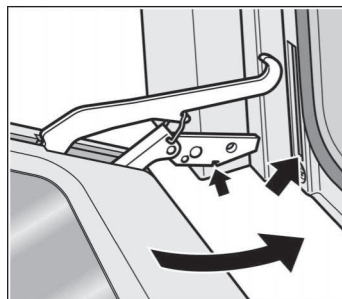


۳. درب فر را بصورت نیمه باز قرار دهید.
با دو دست خود طرفین چپ و راست درب را بگیرید. درب را کمی بیشتر ببندید و سپس آن را به طرف خارج بکشید.

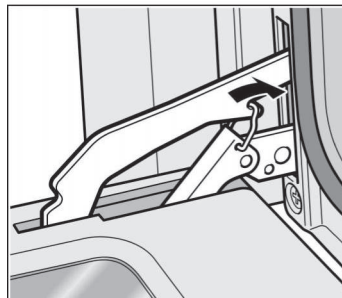


اتصال درب فر

۱. در هنگام اتصال درب فر، از درگیر شدن زبانه آن داخل شیار روی لولاها اطمینان حاصل نمایید.

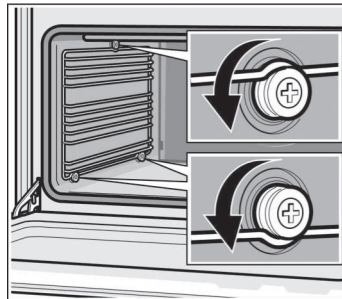


۲. هر دو اهرم قفل شونده را بطرف پایین حرکت دهید و سپس درب فر را ببندید.

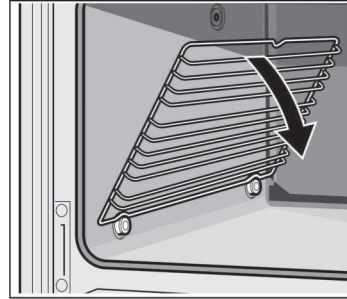


تمیز کردن ریل ها

ریل ها را می توان برای تمیز کردن بیرون آورد.
۱. ابتدا پیچ تحتانی و سپس پیچ فوقانی را باز کنید.



۲. ریل ها را به طرف پایین خم کرده و سپس آن را از داخل فر بیرون آورید.
ریل ها را می توان با استفاده از مایع ظرفشویی، اسفنج و برس تمیز کرد.



تمیز کردن سطوح لعابی فر

از محلول آب و صابون داغ و یا محلول سرکه استفاده کنید.
در صورت خیلی کثیف بودن فر بهتر است از تمیز کننده های مخصوص فر استفاده نمایید.

فر را فقط در حالی که سرد است تمیز کنید.
توجه:

از آن جایی که لعاب در حرارت خیلی بالا پخته می شود لذا این امر می تواند باعث تغییر رنگ در آن شود. از این رو تغییر رنگ امری است طبیعی و تأثیری در عملکرد دستگاه ندارد. از اسکاچ و یا مواد شوینده قوی برای پاک کردن این تغییر رنگ استفاده نکنید.

لبه های سینی ها بطور کامل لعاب داده نشده اند. در نتیجه این لبه ها زبر و ناصاف اند. اما در مقابل خردگی مقاومند.

تعویض لامپ های سمت راست و چپ داخل فر

در صورت سوختن لامپ داخل فر، باید آن را تعویض کنید.
لامپهای مقاوم در برابر گرما را می توان از مرکز خدمات پس از فروش و یا فروشگاههای مجاز تهیه کرد.

فقط از این نوع لامپ استفاده کنید.

۱. از جعبه فیوز، فیوز را خاموش کنید.

۲. حوله ای را داخل فر سرد قرار دهید تا از صدمه دیدن آن جلوگیری شود.

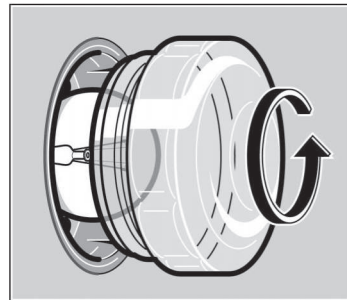
۳. در پوش شیشه ای لامپ را در جهت مخالف عقربه های ساعت بچرخانید تا باز شود.

۴. لامپ سوخته را با لامپ جدید از همان نوع تعویض نمایید.

۵. در پوش شیشه ای را مجدداً در جایش ببندید.

۶. حوله را از داخل فر بیرون آورده و فیوز را روشن کنید.

روش تعویض



تمیز کردن درپوش شیشه ای لامپ داخل فر

درپوش شیشه ای لامپ را با مایع ظرفشویی بشویید.

لاستیک دور درب

لاستیک دور درب را با مایع ظرفشویی بشویید. از بکارگیری مواد شوینده ساینده و سوز آور پرهیز نمایید.

لوازم جانبی

فوراً پس از هر بار استفاده، لوازم جانبی را در مایع ظرفشویی خیس دهید. در این حالت باقی مانده مواد غذایی به راحتی با استفاده از یک برس و یا اسفنج از روی لوازم جانبی پاک می شوند.

رفع عیب

اکثر عیبهای پیش آمده راه حل ساده ای دارند. لطفاً قبل از تماس با مرکز خدمات پس از فروش دستورالعملهای زیر را مطالعه نمایید.

نوع عیب	علت ممکن	راه حل
فر کار نمی کند.	فیوز خراب شده است.	جعبه فیوز را نگاه کنید و بررسی کنید که فیوز سالم باشد.
		بررسی کنید که لامپ آشپزخانه روشن می شود یا خیر.
فر خاموش نمی شود.	قطعات الکترونیکی دستگاه خراب شده اند.	فیوز را قطع نموده و با مرکز خدمات پس از فروش تماس بگیرید.
ساعت بر روی صفحه نمایشگر بمرور چشمک زن در آمده است.	جریان برق قطع شده است.	ساعت را مجدداً تنظیم کنید.
فر گرم نمی شود.	فیوز سوخته است.	فیوز را تعویض کنید.

نوع عیب	علت ممکن	راه حل
شیشه درب شکسته است.	کلید انتخاب عملکرد تنظیم نشده است	کلید انتخاب عملکرد را روی حالت مورد نظر قرار دهید.
لکه آب میوه و یا سفیده تخم مرغ بر روی سطح لعابی دستگاه باقی مانده است.	کیک میوه ای تر و یا غذای آب دار داخل فر قرار داده شده است.	برای پوشش لعاب ضرری ندارد و قابل پاک شدن نمی باشد.
		دستگاه را خاموش کنید و با مرکز خدمات پس از فروش تماس بگیرید.

هر نوع تعمیر باید توسط تعمیرکار مرکز خدمات پس از فروش انجام شود
تعمیر نامناسب و اشتباه، خطر مصدومیت برای کاربر به همراه خواهد داشت.

خدمات پس از فروش:

چنانچه فر شما نیاز به تعمیر داشته باشد، مرکز خدمات پس از فروش ما آماده یاری رسانی به شما می باشد. برای این منظور با شماره تلفن ۰۲۱ - ۸۸۸۹۸۳۵۲ تماس حاصل فرمایید.

شماره محصول و شماره تولید

در هنگام تماس با مرکز خدمات پس از فروش همیشه شماره محصول (E-nr) و شماره تولید (FD) را اعلام نمایید. برای اطلاع از این دو شماره به برچسب مندرج در سمت راست دستگاه مراجعه نمایید و آنها را یادداشت کنید.

E-nr:	FD no.
۰۲۱ - ۸۸۸۹۸۳۵۲	مرکز خدمات مشتریان:

بسته بندی و لوازم قدیمی

لوازم بسته بندی دستگاه جدید خود را به گونه ای معدوم سازید که به محیط زیست آسیبی وارد نشود.



این دستگاه دارای برچسب دستور العمل 2002/96/EC مربوط به لوازم الکتریکی و الکترونیکی مستعمل (WEEE) می باشد در این رهنمود چارچوب و مقررات بازیاب لوازم و تجهیزات مستعمل در سراسر اروپا معین شده است و قابل اجرا می باشد.

جداول و راهنمایی ها

این جداول شامل منتخبی از غذاها و تنظیمات مناسب پخت آنها می باشند. در این بخش شما در خواهید یافت که از چه نوع حرارت دهی و از چه میزان حرارت برای پخت غذای دلخواه خود استفاده کرده و غذا را در کدام طبقه فر قرار دهید. شما همچنین با طرز استفاده از لوازم جانبی عرضه شده همراه فر نیز آشنا می شوید. علاوه بر آن اطلاعاتی درباره نوع ظرف مورد استفاده و آماده سازی غذا ارائه می شود.

کیک و شیرینی

قالب کیک پزی

توصیه می شود که از قالب کیک پزی تیره استفاده کنید.
قالب کیک پزی را روی توری سیمی داخل فر قرار دهید.

جداول

مقادیر عددی ذکر شده در این جدول برای غذاهایی است که لازم به گرم شدن اولیه فر ندارند. این امر باعث صرفه جویی در مصرف برق می شود.
در صورت گرم کردن اولیه فر زمان پخت بین ۵ تا ۱۰ دقیقه کاهش می یابد.

در این جداول بهترین نوع حرارت دهی برای انواع مختلف کیک و شیرینی ذکر شده است بنابر مقدار و نوع شیرینی، حرارت و زمان پخت قابل انتخاب می باشد. به این دلیل است که در این جداول مقدار دما و زمان پخت بصورت «حدودی» ذکر شده است. برای شروع پخت هر چقدر از تنظیم حرارت پایین تری استفاده شود، ماده غذایی ترد و برشته تر خواهد بود. در صورت نیاز برای زمان بعدی از تنظیم حرارت بالاتری استفاده کنید.



برای کسب اطلاعات بیشتر به بخش راهنمایی های پخت مراجعه کنید.




کیک قالبی	قالب روی توری فلزی	سطح	نوع حرارت دهی	حرارت به سانتی گراد	زمان پخت به دقیقه
کیک اسفنجی، ساده	گرد/حلقه ای/قالب مستطیلی	۲		۱۴۰-۱۷۰	۵۰-۶۰
کیک اسفنجی	قالب کیک فنری	۲		۱۴۰-۱۶۰	۳۰-۴۰
*کیک میوه ای یا کیک پنیر، شیرینی لقمه ای	قالب کیک فنری	۲		۱۴۰-۱۶۰	۵۰-۶۰
کیک میوه ای، کیک مخلوط اسفنجی	قالب کیک فنری / قالب توگود	۲		۱۴۰-۱۶۰	۵۰-۶۰
*پیراشکی تارت پیاز	قالب کیک	۱		۱۶۰-۱۹۰	۶۰-۷۰

* حدود ۲۰ دقیقه صبر کنید تا کیک ها داخل فر سرد شود.





مقدار مورد نیاز

پنیر بنیه	۳۵۰ گرم روغن، ۳۵۰ گرم شکر، نصف قاشق چایخوری اسانس وانیل، ۶ عدد تخم مرغ، ۶۷۰ گرم آرد، ۶ قاشق چایخوری بکینگ پودر، ۱۵۰ میلی گرم شیر
خمیر مایه	۶۷۰ گرم آرد، ۲ پاکت مخمر خشک (۱۴ گرم)، ۱ قاشق چایخوری نمک، ۱/۴ لیتر شیر، ۱۰۰ گرم شکر، ۲ عدد تخم مرغ، نصف قاشق چایخوری اسانس وانیل، ۱۰۰ گرم مارگارین
خمیر پیتزا	۱ پاکت مخمر خشک (۱۴ گرم)، ۲۰۰ میلی لیتر شیر ولرم، ۴۰۰ گرم آرد، نصف قاشق چایخوری نمک، ۱۲ قاشق چایخوری روغن زیتون

کیک های روی سینی فر	سطح	نوع حرارت دهی	حرارت به سانتی گراد	زمان پخت به دقیقه
کیک اسفنجی یا شیرینی خمیری با رویه خشک (کیک اسفنجی)	۳		۱۴۰ - ۱۶۰	۲۰ - ۳۰
کیک اسفنجی یا شیرینی خمیری با رویه تر (میوه)	۳		۱۳۰ - ۱۵۰	۴۵ - ۵۵
رول سویس (گرم کردن اولیه)	۳		۱۵۰ - ۱۷۰	۱۰ - ۲۰
نان پیچی با ۵۰۰ گرم آرد	۳		۱۴۰ - ۱۶۰	۳۵ - ۴۵
پیتزا	۳		۲۲۰ - ۲۴۰	۲۵ - ۳۵

نان و رول	سطح	نوع حرارت دهی	حرارت به سانتی گراد	زمان پخت به دقیقه
نان تهیه شده از نیم کیلوگرم آرد*	۲		۲۵۰	۵ - ۱۰
(گرم کردن اولیه)	۲		۱۸۰	۳۵ - ۴۵
رول نان*	۴		۲۰۰ - ۲۲۵	۲۵ - ۳۰

* از ریختن مستقیم آب بر روی فر داغ خودداری کنید.

بیسکویت	سطح	نوع حرارت دهی	حرارت به سانتی گراد	زمان پخت به دقیقه
کلوچه	۳		۱۲۵ - ۱۵۰	۱۵ - ۳۰
رویه شیرینی	۳		۸۰ - ۱۰۰	۱۰۰ - ۱۲۰
نان بادامی	۳		۱۰۰ - ۱۲۵	۳۰ - ۴۰
شیرینی پفکی	۲		۱۷۵ - ۲۰۰	۲۰ - ۳۵

راهنمای پخت

اگر می خواهید غذا را مطابق دستور آشپزی خود بپزید

به دستور عملهای ذکر شده در جداول غذاهای مشابه مراجعه کنید.

نحوه بررسی پخت کامل و مطلوب کیک اسفنجی

۱۰ دقیقه مانده به پایان زمان پخت، یک میله خلال دندان را به مرتفع ترین قسمت کیک فرو کنید و سپس آن را بیرون بکشید. در صورت نجسیدن ماده کیک به میله، کیک آماده مصرف می باشد.

و ا رفتن کیک

برای دفعه بعد، از مایع کمتری استفاده کنید یا حرارت فر را ۱۰ درجه کاهش دهید. مطابق زمان پخت ذکر شده در دستور آشپزی عمل نمایید.

وسط کیک بالا آمده ولی کناره های آن پف نکرده است.

کناره های قالب کیک را چرب نکنید. به محض آماده شدن کیک با استفاده از یک کارد گرداگرد کیک را از قالب جدا کنید.

سطح رویه کیک بیش از حد تیره شده است.

کیک را در طبقه پایین تر فر قرار داده، از حرارت کمتری استفاده کنید و مدت زمان پخت را افزایش دهید.

کیک بیش از حد خشک شده است.

با استفاده از خلال دندان سوراخهایی در قسمت رویه کیک ایجاد کنید. مقدار آب میوه روی کیک بپاشید. حرارت فر را به مقدار ۱۰ سانتی گراد کاهش دهید و زمان پخت را نیز کم کنید.

ظاهر کیک (کیک پنیر) خوب ولی داخل آن نپخته و آبکی است.

برای دفعه بعد از مایع کمتری استفاده کرده و ضمن انتخاب حرارت کمتر، زمان پخت را افزایش دهید. در مورد کیک های با رویه میوه بهتر است که رویه آنها از قبل پخته باشند سپس با پاشیدن مقداری بادام یا آرد سوخاری بر روی آن، رویه را روی کیک قرار دهید.

شیرینی بصورک یکدست برشته (قهوه ای) نشده است.

برای پخت یک دست از حرارت کمتری استفاده کنید. برای پخت شیرینی های نرم و لطیف از حرارت دهی بالا و پایین استفاده نمایید. چنانچه کاغذ پخت از ظرف بیرون زده باشد در گردش هوا تأثیر خواهد داشت. لذا توصیه می شود اضافه کاغذ را ببرید تا همسطح ظرف شود.

در هنگام پختن کیکهای حاوی میوه تازه در فر پدیده تغلیظ رطوبت رخ می دهد.

معمولاً عمل پخت منجر به تولید بخار آب می شود. این بخار از بالای دسته درب خارج می شود. ممکن است بخار داخل محفظه فر باقی مانده و منجر به تولید قطرات کوچک آب بر روی صفحه کلید شود. این امری طبیعی است و عیب محسوب نمی شود.

گوشت، مرغ، ماهی

ظرف مناسب

از هر نوع ظرف مقاوم در برابر حرارت می توان استفاده کرد. همچنین می توان از سینی پخت برای گوشتهای کبابی بزرگ استفاده کرد. همیشه ظرف را در وسط توری داخل فر قرار دهید. پس از خارج کردن ظروف شیشه ای داغ از داخل فر، توصیه می شود که آنها را روی یک حوله خشک آشپزخانه قرار دهید. در صورت گذاشتن ظروف شیشه ای داغ بر روی سطح سرد و یا خیس امکان ترک خوردن آنها وجود دارد.

کباب شدن مطلوب گوشت به نوع و کیفیت آن بستگی دارد. بنابراین اندازه گوشت شقه ای ۲ تا ۳ قاشق غذاخوری مایع به گوشت لخم و ۸ تا ۱۰ قاشق غذاخوری مایع به طرف بیافزایید. به محض آماده شده کباب، فر را خاموش کرده و به مدت ۱۰ دقیقه صبر کنید تا غذا داخل فر باقی بمانند این امر به توزیع بهتر آب گوشت در غذا کمک می کند.

همیشه در هنگام گریل کردن درب فر را بسته نگهدارید. قطعه های ماده غذایی در نظر گرفته برای گریل شدن باید از ضخامت یکسانی برخوردار باشند. ضخامت آنها باید حداقل ۲ تا ۳ سانتی متر باشد. این امر موجب می شود که مواد غذایی بطور یک دست گریل شده و از خشک شدن آنها تا قبل از سرخ شدن کامل گوشت افزودن نمک به آن خودداری کنید. ماده غذایی در نظر گرفته برای گریل شدن را مستقیماً روی توری داخل فر قرار دهید.

چنانچه قصد دارید فقط یک تکه گوشت را گریل کنید بهتر است آن را در وسط توری قرار دهید. سینی فر را در طبقه ۱ فر قرار دهید. آب گوشت در این قسمت جمع می شود و فر تمیز باقی می ماند. پس از سپری شدن ۲/۳ زمان پخت غذا را برگردانید. المنت حرارتی گریل بطور مداوم روشن و خاموش می شود. این امر طبیعی است.

راهنمایی هایی برای کباب کردن

راهنمایی هایی برای گریل کردن.

گوشت

جدول زیر در مورد غذاهایی است که به گرم کردن اولیه فر نیاز ندارند. زمان جای ذکر شده در این جدول صرفاً جنبه راهنمایی داشته و بنابر نوع و کیفیت غذا قابل تغییر می باشند.

گوشت	وزن	ظرف	سطح	نوع حرارت دهی	حرارت به سانتی گراد	زمان پخت به دقیقه
رست بیف	۲-۱ کیلوگرم	درب دار	۲		۱۷۰-۱۹۰	۱۶۰-۱۸۰
(برای مثال گوشت دنده)	۳-۴ کیلوگرم		۲		۱۷۰-۱۹۰	۱۸۰-۲۰۰
گوشت راسته: نیم پز*	۱ کیلوگرم	بدون درب	۲		۱۷۰-۱۹۰	۷۰
استیک، تمام پز*		روی توری*	۵		حداکثر	۲۰-۲۵
استیک، نیم پز*		روی توری*	۵		حداکثر	۱۵-۲۰
گوشت چرخ کرده	۷۵۰ گرم	بدون درب	۲		۱۷۰-۲۰۰	۶۰-۷۰
سوسیس	حدود ۷۵۰ گرم	روی توری**	۵		حداکثر	۱۰-۲۰
گوشت گوساله	۱ کیلوگرم	بدون درب	۲		۱۴۰-۱۷۰	۱۰۰-۱۳۰
	۲ کیلوگرم		۲		۱۴۰-۱۷۰	۱۳۰-۱۵۰
ران کوسفند بی استخوان	۱-۲ کیلوگرم	بدون درب			۱۶۰-۱۹۰	۹۰-۱۱۰

* پس از گذشت نیمی از زمان پخت رست بیف را پشت و رو کنید. گوشت راسته را پس از پخت در کاغذ فویل ببچانید و بگذارید تا به مدت ۱۰ دقیقه داخل فر باقی بماند.
** سینی فر را در طبقه ۱ قرار دهید.

مرغ

جدول زیر در مورد غذاهایی است که به گرم کردن اولیه فر نیاز ندارند. وزن های ذکر شده در این جدول مربوط به مرغهای آماده طبخ (شکم خالی) می باشد.

در صورت گریل مستقیم روی توری، سینی پخت را در طبقه ۱ قرار دهید. سوراخهایی در پوست زیر بال بوقلمون و اردک ایجاد کنید تا امکان خارج شدن چربی از آنها فراهم شود.

پس از سپری شدن ۲/۳ زمان گریل، مرغ را برگردانید. چنانچه در اواخر زمان بریان کردن مرغ، مقداری کره، آب نمک یا آب پرتقال روی آن بریزید، مرغ تردتر و برشته تر خواهد شد.

گوشت	وزن	لوازم جانبی	سطح	نوع حرارت دهی	حرارت به سانتی گراد	زمان پخت به دقیقه
جوجه کامل ۱ تا ۴ عدد	هر کدام ۱ کیلوگرم	توری	۲		۱۹۰-۲۲۰	۵۰-۸۰
اردک	۱/۷ کیلوگرم	توری	۲		۱۵۰-۱۷۰	۹۰-۱۰۰
جوجه کامل ۱ تا ۴ عدد	۳ کیلوگرم	توری	۲		۱۵۰-۱۷۰	۱۱۰-۱۳۰

جدول زیر در مورد غذاهایی است که به گرم کردن اولیه فر نیاز ندارند.

ماهی

گوشت	وزن	لوازم جانبی	سطح	نوع حرارت دهی	حرارت به سانتی گراد	زمان پخت به دقیقه
ماهی کبابی	۱-۲ کیلوگرم	توری*	۲		۱۵۰-۱۷۵	۵۰-۸۰
استیک ماهی	۳۰۰ گرم هر تکه	توری*	۴		حداکثر	۱۵-۲۵

* سینی پخت را در طبقه ۱ قرار دهید.

راهنمایی هایی درباره بریان کردن و سرخ کردن (گریل)

وزن ماده غذایی کبابی مورد نظر در جدول ذکر نشده است.

نزدیکترین وزن ذکر شده در جدول را انتخاب کرده سپس زمان پخت را متناسب با آن افزایش دهید.

نحوه اطلاع از آماده شدن ماده غذایی کبابی؟

از یک دماسنج گوشت استفاده کنید. (در بعضی فروشگاههای خاص موجود است) یا قاشقی را بر روی ماده غذایی کبابی فشار دهید چنانچه سفت بود آن غذا آماده است ولی اگر قاشق داخل ماده غذایی فرو رفت باید کمی دیگر صبر کرد تا آن آماده شود.

ماده غذایی کبابی تیره شده و پوست آن سوخته است.

طبقه قرارگیری ماده غذایی و میزان حرارت را بررسی کنید.

ظاهر ماده غذایی کبابی خوب است ولی عصاره آن سوخته است.

دفعه بعد از ماده غذایی کوچکتری استفاده کنید و یا مایع بیشتری به آن اضافه نمایید.

ظاهر ماده غذایی کبابی خوب است ولی عصاره آن رقیق و آبکی است.

دفعه بعد از ماده غذایی بزرگتری استفاده کنید و یا مایع کمتری به آن اضافه نمایید.

عصاره و آب ماده غذایی بخار می شود.

به جای حرارت دهی از بالا / پایین، از گریل هوای داغ استفاده کنید این عملکرد از خیلی داغ شدن زیر ماده غذایی جلوگیری می کند و در نتیجه بخار کمتری تولید می شود.

شیرینی/گراتن، تست

غذا	ظرف	سطح	نوع حرارت دهی	حرارت به سانتی گراد	زمان پخت به دقیقه
شیرینی (برای مثال کوارک و شیرینی میوه ای)	ظرف فر	۲		۱۴۰-۱۶۰	۵۰-۶۰
شیرینی های تهیه شده از مواد غذایی (پیراشکی)	ظرف فر	۲		۱۷۰-۲۰۰	۲۵-۳۵
شیرینی های تهیه شده از مواد غذایی خام (گراتن سیب زمینی)	ظرف فر	۲		۱۹۰-۲۲۰	۴۵-۵۵
گراتن تست	توری*	۴		حد اکثر	۵-۱۰

* سینی پخت را در طبقه ۱ قرار دهید.

راهنمایی هایی جهت مصرف برق

فقط در صورت ذکر شدن در دستورآشپزی و یا جدول دفترچه راهنما از حالت گرم کردن اولیه فر استفاده کنید. از قالبهای نچسب، تیره رنگ و یا لعابی استفاده کنید. زیرا آنها گرما را به خوبی جذب می کنند.

در هنگام پخت چند عدد کیک توصیه می شود که آنها را یکی بعد از دیگری بپزید. این امر باعث کوتاه تر شدن زمان پخت کیک بعدی می شود.

برای زمانهای پخت طولانی، می توان فر را ۱۰ دقیقه قبل از پایان زمان پخت خاموش کرد زیرا حرارت باقی مانده داخل فر برای پخت غذا کافی خواهد بود.

آکریلامید در مواد غذایی

در حال حاضر کارشناسان موضوع مضر بودن آکریلامید را در مواد غذایی مطرح می‌کنند. ما این اطلاعات را براساس نتایج تحقیقات اخیر، برای شما جمع‌آوری کرده ایم.

آکریلامید عمدتاً در فرآورده‌های تهیه شده از غلات و سیب زمینی که در حرارت بالا درست می‌شوند از قبیل چیپس، تست، رول، نان و نان‌های شیرینی ترد مانند بیسکویت و شیرینی زنجبیل تولید می‌شود.

کدام غذاها بیشتر در معرض ابتلا هستند؟

راهنمایی‌هایی در جهت به حداقل رساندن تولید آکریلامید در هنگام تهیه غذا

درکل

حداقل زمان پخت را انتخاب کنید.
غذاها را بپزید تا طلایی رنگ شوند. آنها نباید خیلی تیره شوند.
قطعات درشت و ضخیم ماده غذایی حاوی آکریلامید کمتری هستند.
سیب زمینی مورد استفاده باید تا جای ممکن تازه باشد. قسمت‌های سبز یا جوانه زده سیب زمینی را استفاده نکنید. از نگهداری سیب زمینی در دمای زیر ۸ درجه سانتی‌گراد خودداری نمایید.

پختنی‌ها

حداکثر از حرارت ۲۰۰ درجه سانتی‌گراد با حرارت دهی فوقانی / تحتانی، حداکثر از حرارت ۱۸۰ سانتی‌گراد با هوای داغ ۳ بعدی استفاده کنید.
سفیده و زرده تخم از تشکیل آکریلامید جلوگیری می‌کنند.

بیسکویت‌ها

حداکثر از حرارت ۹۰ درجه سانتی‌گراد با حرارت دهی فوقانی / تحتانی، حداکثر از حرارت ۱۷۰ درجه سانتی‌گراد با هوای داغ ۳ بعدی استفاده کنید.

چیپس‌ها

لایه‌های سیب زمینی را بطور تک تک روی سینی فر قرار دهید. حداکثر ۴۰۰ گرم چیپس را در هر سینی فر بپزید. طوری که آنها بیش از حد خشک نشوند.
قبل از بریان کردن سیب زمینی‌ها آنها را آب‌پز کنید. برای سیب زمینهای خام، به جای روغن از مارگارین استفاده نمایید.

بریان کردن داخل ماهی تابه

استفاده از دماسنج سطح برای بررسی دمای سطح ظرف مفید است. ماهی تابه بریان کردن را در بالاترین طبقه (سطح) قرار داده و آن را گرم کنید. به محض رسیدن حرارت ظرف به ۱۵۰ درجه سانتی‌گراد، دما را روی مقدار مورد نظر برای زمان باقی مانده تنظیم کنید.

راهنمایی هایی در جهت به حداقل رساندن تولید آکریلامید در هنگام تهیه غذا






سرخ کردنی ها

حرارت روغن نباید از ۱۷۵ درجه سانتی گراد تجاوز نماید. با استفاده ه از دماسنج دمای روغن را بررسی کنید.
نسبت روغن به غذا باید بین ۱:۱۰ و ۱:۱۵ باشد برای مثال ۱۰۰ گرم چیپس در ۱/۵ لیتر روغن.
سیب زمینی را یک ساعت قبل از سرخ کردن در آب خیس دهید.

بررسی غذاها



مطابق با استانداردهای EN 60350 و DIN445474
غذاهای ذکر شده در جدول زیر به گرم کردن اولیه فر نیاز ندارند.

پختنی

غذا	لوازم جانبی و نکته ها	سطح	نوع حرارت دهی	حرارت به سانتی گراد	زمان پخت به دقیقه
کلوچه ونیزی	سینی	۳		۱۵۰-۱۷۰	۱۵-۲۵
۲۰ عدد کیک کوچک	سینی	۳		۱۴۰-۱۶۰	۱۵-۲۵
کیک اسفنجی	قالب کیک فنری شکل	۲		۱۴۰-۱۶۰	۳۰-۴۰
کیک های خمیری روی سینی	سینی	۳		۱۳۰-۱۵۰	۴۵-۵۵
پای سیب	سینی + قالب کیک فنری به قطر ۲۰ سانتی متر	۱		۱۷۰-۱۹۰	۷۰-۸۰

غذاهای ذکر شده در جدول زیر به گرم کردن اولیه نیاز ندارند.

گریل

غذا	ظرف	سطح	نوع حرارت دهی	حرارت به سانتی گراد	زمان پخت به دقیقه
نان تست گرم کردن اولیه فر به مدت ۱۰ دقیقه)	توری	۵		حداکثر	۱-۲
همبرگر X ۱۲ *	توری	۵		حداکثر	۲۵-۳۰

* سینی پخت لعابی را در طبقه ۱ قرار دهید.