



Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

Register your new device on MyBosch now and profit directly from:

- **Expert tips & tricks for your appliance**
- **Warranty extension options**
- **Discounts for accessories & spare-parts**
- **Digital manual and all appliance data at hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliances Service**

Free and easy registration – also on mobile phones:

www.BSHpart.com



Looking for help? You'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, need help with problems or a repair from Bosch experts.

Find out everything about the many ways Bosch can support you:

www.bosch-home.com/service

Contact data of all countries are listed in the attached service directory.

IRAN Office : 02188229624

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9001150275

980703

گریل کردن

سینی همه منظوره را نیز در فر قرار دهید. مایع جمع‌آوری شده و محفظه پخت تمیزتر می‌ماند.

حالت گرمادهی مورد استفاده:
 ■ گریل، با پوشش کامل

نوع غذا	لوازم جانبی	موقعیت طبقه	حالت گرمادهی	تنظیمات گریل	زمان پخت به دقیقه
گریل کردن					
تست کردن نان*	توری سیمی	5	<input type="checkbox"/>	3	4-6
همبرگر، 12 قطعه**	توری سیمی	4	<input type="checkbox"/>	3	25-30
* فر را از قبل گرم نکنید					
** بعد از سپری شدن 2/3 زمان پخت، غذا را برگردانید					

انواع تست پخت

جدول‌های زیر توسط مؤسسات کنترل کیفیت برای سهولت بخشیدن به امر آزمایش دستگاه تهیه شده‌اند.
مطابق EN 60350-1.

پخت نان و شیرینی

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

موقعیت طبقات برای پخت در دو طبقه:

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

موقعیت طبقات برای پخت در سه طبقه:

- سینی پخت: طبقه 5
- سینی همه منظوره: طبقه 3
- سینی پخت: طبقه 1

پای سیب

پای سیب در یک طبقه: قالب‌های فنری تیره را به صورت مورب کنار هم قرار دهید.

پای سیب در دو طبقه: قالب‌های فنری تیره را با حفظ فاصله روی هم قرار دهید.

کیک داخل قالب فنری از جنس آهن سفید: پخت در یک طبقه با حالت گرمادهی المنت بالا/پایین. قالب فنری را به جای قرار دادن روی توری سیمی، روی سینی همه منظوره بگذارید.

کیک اسفنجی بدون چربی

کیک اسفنجی بدون چربی در دو طبقه: قالب‌های کیک فنری را به صورت عمودی با فاصله روی یکدیگر روی توری‌های سیمی قرار دهید.

توجه

- مقادیر تنظیم به ظرف غذای قرار داده شده در فر سرد مربوط می‌شود.
- لطفاً به اطلاعات مربوط به پیش گرمایش که در جداول درج شده است، توجه کنید. مقادیر تنظیم بدون عملکرد گرم کردن سریع معتبر هستند.
- برای پخت، ابتدا از پایین‌ترین دمای تعیین شده استفاده کنید.

حالت‌های گرمادهی مورد استفاده:

- هوای داغ چرخشی 4D
- حرارت بالا/پایین
- تنظیم پخت پیتزا

نوع غذا	لوازم جانبی	موقعیت طبقه	حالت گرمادهی	دما بر حسب درجه سانتی‌گراد	زمان پخت به دقیقه
پخت نان و شیرینی					
بیسکویت شرت برد	سینی پخت	3		*150-140	40-25
بیسکویت شرت برد	سینی پخت	3		*150-140	40-25
بیسکویت شرت برد، در 2 طبقه	سینی همه منظوره + سینی پخت	1+3		*150-140	40-30
بیسکویت شرت برد، در 3 طبقه	سینی‌های پخت + سینی همه منظوره	1+3+5		*140-130	55-35
کیک‌های کوچک	سینی پخت	3		*160	30-20
کیک‌های کوچک	سینی پخت	3		*150	35-25
کیک‌های کوچک، در 2 طبقه	سینی همه منظوره + سینی پخت	1+3		*150	35-25
کیک‌های کوچک، در 3 طبقه	سینی‌های پخت + سینی همه منظوره	1+3+5		*140	45-35
کیک اسفنجی بدون چربی	قالب کیک فنری، قطر 26 سانتی‌متر	2		**170-160	35-25
کیک اسفنجی بدون چربی	قالب کیک فنری، قطر 26 سانتی‌متر	2		**170-160	40-30
کیک اسفنجی بدون چربی، در 2 طبقه	قالب کیک فنری، قطر 26 سانتی‌متر	1+3		**170-150	50-30
پای سیب	2 قالب تیره تخت، قطر 20 سانتی‌متر	2		180-170	80-60
پای سیب	2 قالب تیره تخت، قطر 20 سانتی‌متر	2		200-180	80-60
پای سیب، در 2 طبقه	2 قالب تیره تخت، قطر 20 سانتی‌متر	1+3		190-170	90-70

* فر را قبلاً 5 دقیقه گرم کنید، از عملکرد گرمایش سریع استفاده نکنید

** فر را قبلاً گرم کنید، از عملکرد گرمایش سریع استفاده نکنید

مواد غذایی یخزدایی شده را پس از خاموش شدن دستگاه برای 10 تا 30 دقیقه دیگر در دستگاه باقی بگذارید، تا دما متوازن شود.

حالت گرمادهی مورد استفاده:
■ ☐ یخزدایی

غذای منجمد را از بسته بندی خارج کنید و آن را داخل یک ظرف مناسب روی توری سیمی قرار دهید.

مواد غذایی را یک یا دو بار هم بزنید یا برگردانید. قطعات بزرگ غذا باید چندین بار برگردانده شوند. گهگاه قطعاتی را که یخزدایی شده‌اند جدا کنید یا از محفظه پخت بیرون بیاورید.

نوع غذا	لوازم جانبی	موقعیت طبقه	حالت گرمادهی	دما بر حسب درجه سانتی‌گراد	زمان پخت به دقیقه
نان، نان‌های رول	سینی پخت	2	☐	50	70-40
نان و نان‌های رول به طور کلی					
کیک	سینی پخت	2	☐	50	90-70
کیک، مرطوب					
کیک، خشک	سینی پخت	2	☐	60	75-60

گرم نگه داشتن

شما می‌توانید با استفاده از حالت "گرم نگه داشتن" غذای پخته شده خود را گرم نگه دارید. این امر مانع از تعریق مواد غذایی می‌شود، یعنی دیگر نیازی نیست محفظه پخت را خشک کنید.

غذاهای پخته شده را بیشتر از دو ساعت گرم نگه ندارید. آگاه باشید که پخت برخی غذاها در هنگام گرم نگه داشتن ادامه می‌یابد. در صورت لزوم روی غذاها را بپوشانید.

کنسرو کردن	ظرف پخت	موقعیت طبقه	حالت گرمادهی	دما بر حسب درجه سانتی‌گراد	زمان پخت به دقیقه
سبزیجات، برای مثال هویج	شیشه کنسرو 1 لیتری	1	④	170-160	قبل از شروع حساب زدن: 40-30
				120	با شروع تشکیل حباب‌ها: 40-30
				-	حرارت باقی‌مانده: 30
سبزیجات، برای مثال خیار	شیشه کنسرو 1 لیتری	1	④	170-160	قبل از شروع حساب زدن: 40-30
				-	حرارت باقی‌مانده: 30
				-	حرارت باقی‌مانده: 30
میوه هسته‌دار، برای مثال گیلاس، آلو	شیشه کنسرو 1 لیتری	1	④	170-160	قبل از شروع حساب زدن: 40-30
				-	حرارت باقی‌مانده: 35
				-	حرارت باقی‌مانده: 35
میوه‌های دانه‌دار، برای مثال سیب، توت فرنگی	شیشه کنسرو 1 لیتری	1	④	170-160	قبل از شروع حساب زدن: 40-30
				-	حرارت باقی‌مانده: 25
				-	حرارت باقی‌مانده: 25

ورآمدن خمیر

خمیر در دستگاه شما بسیار سریع‌تر از دمای اتاق ور می‌آید. از حالت گرمادهی المنت بالا/پایین استفاده کنید. عملیات را فقط زمانی شروع کنید که محفظه پخت کاملاً سرد شده باشد.

همیشه اجازه دهید خمیر در دو مرحله ور بیاید. برای ور آمدن مرحله اول و دوم مشخصات جدول تنظیمات را رعایت کنید (ور آمدن خمیر و ور آمدن چانه‌ها).

ور آمدن خمیر

فر را با استفاده از تنظیمات تعیین شده در جدول گرم کنید. ظرف حاوی خمیر را روی توری سیمی قرار دهید.

درب دستگاه را در طی ور آمدن خمیر باز نکنید زیرا رطوبت آن گرفته می‌شود. خمیر را با پارچه نمدار بپوشانید.

ور آمدن چانه‌ها

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

اگر می‌خواهید فر را از پیش گرم کنید، تخمیر نهایی خارج از فر و در محلی گرم انجام خواهد شد.

مقادیر تنظیم توصیه شده

دما و مدت زمان ور آمدن خمیر، به نوع و مقدار مواد اولیه بستگی دارد. بنابراین مقادیر درج شده در جدول، تنها مقادیر میانگین هستند.

حالت گرمادهی مورد استفاده:

■ □ حرارت بالا/پایین

نوع غذا	لوازم جانبی/ظرف پخت	موقعیت طبقه	حالت گرمادهی	مرحله	دما بر حسب درجه سانتی‌گراد	زمان پخت به دقیقه
خمیر مایه‌دار، سبک	کاسه	2	□	ور آمدن خمیر	40-35	30-25
سینی پخت		2	□	ور آمدن چانه‌ها	40-35	20-10
خمیر مایه‌دار، سنگین و پر مایه	کاسه	2	□	ور آمدن خمیر	40-35	40-20
سینی پخت		2	□	ور آمدن چانه‌ها	40-35	25-15

یخ‌زدایی

حالت گرمادهی یخ‌زدایی، برای از انجماد خارج کردن میوه‌ها، سبزیجات و مواد غذایی یخ‌زده مناسب است. پرندگان، گوشت و ماهی بهتر است در یخچال یخ‌زدایی شوند.

برای یخ‌زدایی از طبقه‌های زیر استفاده کنید:

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

مقادیر تنظیم توصیه شده

زمان‌های درج شده در جدول، مقادیر نسبی هستند. به کیفیت، دمای انجماد (-18 درجه سانتی‌گراد) و ترکیب ماده غذایی بستگی دارند. به همین دلیل است که دامنه‌های مختلف زمانی ذکر شده است. ابتدا کوتاه‌ترین زمان را انتخاب نمایید و سپس در صورت لزوم آن را افزایش دهید.

نکته: موادی که به صورت تخت یا وعده‌ای منجمد شده‌اند سریع‌تر از مواد یک تکه یخ‌زدایی می‌شوند.

مقادیر تنظیم توصیه شده

و مزه مواد بهتر حفظ می‌شود. به همین دلیل است که دامنه‌های مختلف دما در جدول ذکر شده‌اند.

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

حالت گرمادهی مورد استفاده:
 4D هوای داغ چرخشی

تنظیمات مربوط به خشک کردن مواد مختلف را می‌توانید در جدول مشاهده کنید. دما و مدت زمان پخت، به نوع، مقدار رطوبت، میزان رسیدگی و ضخامت موادی که باید خشک شوند بستگی دارد. هر چه مواد را در زمان طولانی‌تر خشک کنید، ماندگاری آنها بیشتر است. هر چه برش‌ها نازک‌تر باشند، مدت زمان خشک شدن آنها کوتاه‌تر است و عطر

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

کنسرو کردن**مرحله پایانی تهیه کنسرو**

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

⚠ هشدار – خطر بروز جراحت!

در صورتی که مواد به شکل صحیح کنسرو نشوند، ممکن است شیشه کنسرو بشکند. برای کنسرو کردن از دستورالعمل‌ها پیروی کنید.

میوه
 بعد از مدتی کوتاه، حباب‌های کوچک شروع به بالا آمدن می‌کنند. بعد از اینکه در تمامی شیشه‌ها حباب شکل گرفت، دستگاه را خاموش کنید. پس از سپری شدن زمان تعیین شده برای خنک شدن، شیشه‌ها را از محفظه پخت بیرون بیاورید.

سبزیجات

بعد از مدتی کوتاه، حباب‌های کوچک شروع به بالا آمدن می‌کنند. به محض تشکیل حباب در شیشه‌ها، دما را به 120 درجه سانتی‌گراد کاهش دهید و بگذارید حباب زدن شیشه‌ها طبق زمان تعیین شده در جدول، داخل محفظه پخت درب بسته ادامه یابد. بعد از سپری شدن زمان تعیین شده، دستگاه را خاموش کنید و بگذارید طبق زمان تعیین شده در جدول، حرارت باقی‌مانده فر مورد استفاده قرار گیرد.

بعد از کنسرو شدن، شیشه‌ها را از فر بیرون بیاورید و روی یک پارچه تمیز قرار دهید. شیشه‌ها را روی سطح سرد یا مرطوب قرار ندهید زیرا ممکن است ترک بخورند. روی شیشه‌ها را بپوشانید تا در معرض جریان هوا قرار نگیرند. گیره‌ها را تنها زمانی باز کنید که شیشه‌ها خنک شده باشند.

شیشه‌ها

برای کنسرو کردن فقط از شیشه‌های تمیز و سالم استفاده کنید. فقط از لاستیک‌های دور شیشه سالم، تمیز و مقاوم در برابر حرارت استفاده کنید. گیره‌ها و قفل‌ها را قبلاً بررسی کنید.

برای هر بار کنسرو کردن، فقط از شیشه‌های هم اندازه و حاوی یک جور مواد استفاده کنید. شما می‌توانید به طور هم‌زمان محتویات حداکثر شش شیشه 1/2، 1 یا 1 1/2 لیتری را در محفظه پخت کنسرو کنید. از شیشه‌های بزرگتر یا بلندتر از این استفاده نکنید. درپوش‌ها ممکن است جدا شوند. شیشه‌های کنسرو در طول فرآیند کنسرو کردن داخل محفظه پخت نباید با همدیگر در تماس باشند.

آماده سازی میوه و سبزیجات

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

میوه و سبزیجات را متناسب با نوع آنها، پوست بگیرید، هسته را بیرون بیاورید و قطعه کنید و داخل شیشه‌های کنسرو بریزید و تا حدود 2 سانتی‌متری لبه شیشه پر کنید.

میوه

شیشه‌ها را با میوه و شربت شکر داغ (حدود 400 میلی‌لیتر برای یک شیشه 1 لیتری) پر کنید. برای یک لیتر آب:

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

سبزیجات

شیشه‌ها را با سبزیجات و آب جوشیده داغ پر کنید.

لبه شیشه‌ها را تمیز کنید. وشر لاستیکی و درپوش شیشه‌ها را روی آنها قرار دهید. گیره شیشه‌ها را ببندید. شیشه‌ها را طوری در سینی همه منظوره قرار دهید که با یکدیگر تماس نداشته باشند. 500 میلی‌لیتر آب داغ (حدود 80 درجه سانتی‌گراد) داخل سینی بریزید. از تنظیمات تعیین شده در جدول استفاده کنید.

مقادیر تنظیم توصیه شده

زمان‌های تعیین شده در جدول، مقادیر میانگین برای کنسرو کردن میوه و سبزیجات هستند. دمای محیط، تعداد شیشه‌ها، دما و کیفیت مواد داخل شیشه‌ها می‌تواند روی این مقادیر تأثیر بگذارد. مقادیر برای شیشه‌های 1 لیتری گرد تعیین شده است. قبل از خاموش کردن دستگاه یا تغییر حالت پخت، بررسی کنید روی محتویات شیشه‌ها آن‌طور که باید حباب تشکیل شده باشد. تشکیل حباب بعد از حدود 30-60 دقیقه شروع می‌شود.

نوع غذا	ظرف پخت	موقعیت طبقه	عملکرد گرمادهی	مدت زمان تفت دادن به دقیقه	دما بر حسب درجه سانتی‌گراد	زمان پخت به دقیقه
ماکیان						
سینه اردک، نیمه آبدار، هر قطعه 300 گرم	ظرف پخت، بدون درپوش	2	■	8-6	*90	60-45
فیله مرغ، هر قطعه 200 گرم، پخت کامل	ظرف پخت، بدون درپوش	2	■	4	*120	60-45
سینه بوقلمون، بدون استخوان، 1 کیلوگرم، پخت کامل	ظرف پخت، بدون درپوش	2	■	8-6	*120	130-110
گوشت گاو						
رتی گوشت گاو (بالای ران)، ضخامت 7-6 سانتی‌متر، 1.5 کیلوگرم	ظرف پخت، بدون درپوش	2	■	8-6	*100	180-150
فیله گاو، 1 کیلوگرم	ظرف پخت، بدون درپوش	2	■	6-4	*80	120-90
راسته، ضخامت 6-5 سانتی‌متر	ظرف پخت، بدون درپوش	2	■	8-6	*80	180-120
گوشت گاو قطعه شده/استیک بالای ران، ضخامت 4 سانتی‌متر	ظرف پخت، بدون درپوش	2	■	4	*80	60-30
گوساله						
رُتی گوساله، ضخامت 5-4 سانتی‌متر، 1.5 کیلوگرم	ظرف پخت، بدون درپوش	2	■	8-6	*80	140-80
رُتی گوساله، ضخامت 10-7 سانتی‌متر، 1.5 کیلوگرم	ظرف پخت، بدون درپوش	2	■	8-6	*80	200-140
فیله گوساله، درسته، 800 گرم	ظرف پخت، بدون درپوش	2	■	6-4	*80	120-70
گوشت گوساله قطعه شده، ضخامت 4 سانتی‌متر	ظرف پخت، بدون درپوش	2	■	4	*80	50-30
بره						
راسته بره، بدون استخوان، هر کدام 200 گرم	ظرف پخت، بدون درپوش	2	■	4	*80	45-30
ران بره، با استخوان، پخت متوسط، 1 کیلوگرم، بسته شده	ظرف پخت، بدون درپوش	2	■	8-6	*95	180-120

*** پیش گرمایش**

نکاتی در مورد پخت آرام

پخت آرام سینه اردک.	سینه اردک سرد را داخل یک ماهی‌تابه قرار دهید و ابتدا سمت پوست‌دار را سرخ کنید. بعد از پخت آرام، آن را 3 تا 5 دقیقه گریل کنید تا ترد و برشته شود.
گوشت با پخت آرام به داغی گوشت بریان شده معمول نیست.	برای آنکه گوشت بریان شده به سرعت خنک نشود، بشقاب‌ها را گرم کنید و سس را بسیار داغ سرو کنید.

خشک کردن

سبزیجات را رنده و سپس بلانچ (نیم پز) کنید. اجازه دهید آب سبزیجات نیم پز خارج شود و آنها را به شکل یکنواخت روی توری سیمی پخش کنید.

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

برای خشک کردن از طبقه‌های زیر استفاده کنید:

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

میوه‌ها و سبزیجات خیلی آبدار را چند بار برگردانید. پس از خشک کردن، محصولات خشک شده را به سرعت از روی کاغذ بردارید.

با هوای داغ چرخشی 4D، شما می‌توانید میوه‌ها را به شکلی بی‌نظیر خشک کنید. با این نوع از حفظ و نگهداری مواد غذایی، از دست رفتن آب موجب تغلیظ طعم دهنده‌های آن می‌شود.

فقط از میوه‌ها، سبزیجات و سبزی‌های تازه و سالم استفاده کنید و آنها را خوب بشویید. توری سیمی را با کاغذ مومی یا کاغذ پوستی بپوشانید. آب اضافی میوه را بگیرید و آن را خشک کنید.

در صورت لزوم آن را به قطعات یا برش‌های نازک هم اندازه تقسیم کنید. میوه پوست نکنده را در یک ظرف قرار دهید به طوری که سمت برش خورده آن رو به بالا باشد. اطمینان حاصل کنید میوه‌ها و قارچ‌ها روی توری سیمی روی هم قرار نگیرند.

نوع غذا	لوازم جانبی/ظرف پخت	موقعیت طبقه	حالت گرمادهی	دما بر حسب درجه سانتی‌گراد	زمان پخت به دقیقه
ماهی	ظرف پخت، با درپوش	2		210-190	35-25
ماهی درسته، پخت آرام بعد از سرخ کردن، 300 گرم، برای مثال قزل آلا	ظرف پخت، با درپوش	2		210-190	55-45
ماهی درسته، پخت آرام بعد از سرخ کردن، به وزن 1.5 کیلوگرم، برای مثال سالمون	ظرف پخت، با درپوش	2		210-190	25-15
فیله ماهی، ساده، پخت آرام بعد از سرخ کردن					

آکريل آميد در مواد غذایی

دیگر چپیس، نان تست، نان باگت، نان معمولی یا محصولات پخته شده آماده (بیسکویت، نان زنجبیلی، شیرینی خشک).

آکريل آميد به صورت کلی در محصولات حاوی غلات و سیب زمینی که در دمای بالا تهیه می‌شوند به‌وجود می‌آید، مثل چپیس سیب زمینی، انواع

نکاتی در باره روش به حداقل رساندن آکريل آميد

عمومی	<ul style="list-style-type: none"> زمان پخت را به حداقل کاهش دهید. غذا را تا هنگامی بپزید که به رنگ قهوه‌ای روشن درآید و خیلی تیره نشود. قطعات بزرگ، ضخیم غذا آکريل آميد کمتری در خود دارند.
پخت نان و شیرینی	با حرارت بالا/پایین در دمای حداکثر 200 درجه سانتی‌گراد. با هوای داغ حداکثر 180 درجه سانتی‌گراد.
شیرینی‌های خشک	با حرارت بالا/پایین در دمای حداکثر 190 درجه سانتی‌گراد. با هوای داغ حداکثر 170 درجه سانتی‌گراد. تخم مرغ یا زرده تخم مرغ تولید آکريل آميد را کاهش می‌دهد.
سیب زمینی سرخ کرده داخل فر	مواد را در یک لایه بر روی سینی مخصوص پخت پهن کنید. در هر سینی حداقل 400 گرم سیب‌زمینی را سرخ کنید تا از خشک شدن آنها جلوگیری شود.

پخت آرام

پخت آرام روشی برای پخت غذا در زمان طولانی و با دمای کم است. به همین دلیل، "پخت با دمای کم" نیز نامیده می‌شود.

پخت آرام برای تکه‌های گوشت مرغوب (برای مثال قطعات نرم گوشت گاو، گوساله یا پرندگان) که باید صورتی و آبدار بمانند، بسیار مناسب است. گوشت نرم و آبدار باقی می‌ماند.

مزیت این نوع پخت، برنامه‌ریزی بهتر منوی آشپزی است زیرا گوشتی که با این روش پخته شده، می‌تواند به راحتی گرم نگه داشته شود. گوشت در هنگام پخت نیازی به برگرداندن ندارد. درب دستگاه را بسته نگه دارید تا فضای پخت یکنواخت باقی بماند.

فقط از گوشت بدون استخوان تازه، تمیز و بهداشتی استفاده کنید. رگ و پی و چربی را با دقت از لیه‌های گوشت جدا کنید. در پخت آرام، چربی مزه‌ای قوی و متمایز ایجاد می‌کند. از گوشت مزه‌دار شده نیز می‌توانید استفاده کنید. از گوشت یخ‌زدایی شده استفاده نکنید.

بعد از پخت آرام، گوشت می‌تواند بلافاصله بریده شود. به زمان انتظار نیازی نیست. به دلیل روش پخت مخصوص، گوشت ظاهری صورتی رنگ دارد، اما خام یا نپخته نیست.

توجه: عملیات شروع به کار تأخیری با زمان پایان، برای حالت گرمادهی پخت آرام امکان‌پذیر نیست.

ظرف پخت

از ظرف پخت کم عمق استفاده کنید، برای مثال از جنس چینی یا شیشه. ظرف پخت را در داخل محفظه پخت قرار دهید تا قبلاً گرم شود.

ظرف پخت را همیشه بدون درپوش روی توری سیمی در طبقه 2 قرار دهید.

اطلاعات بیشتر را می‌توانید در قسمت نکاتی در مورد پخت آرام که بعد از جدول آمده است، مشاهده کنید.

دستگاه شما به حالت گرمادهی "پخت آرام" مجهز است. عملیات را فقط زمانی شروع کنید که محفظه پخت کاملاً سرد شده باشد. محفظه پخت را در حالی که ظرف پخت داخل آن قرار داده شده است، حدود 15 دقیقه گرم کنید.

دو طرف گوشت و لیه‌های آن را با حرارت زیاد و به مدت لازم روی اجاق تفت دهید. سپس آن را بلافاصله در ظرف از پیش گرم شده قرار دهید. ظرف پخت محتوی گوشت را دوباره در داخل محفظه پخت قرار دهید و به آرامی بپزید.

مقادیر تنظیم توصیه شده



دما و مدت زمان پخت آرام، به اندازه، ضخامت و کیفیت گوشت بستگی دارد. به همین دلیل است که تنظیمات مختلفی عنوان شده‌اند.

مقادیر تنظیم توصیه شده

در اینجا اطلاعات مربوط به غذاهای مختلف را می‌توانید بیابید. دما و مدت زمان پخت، به مقدار و ترکیب خمیر بستگی دارد. به همین دلیل است که تنظیمات مختلفی عنوان شده‌اند. ابتدا دماهای پایین‌تر را امتحان کنید. با پخت در دماهای پایین‌تر مواد بهتر برشته می‌شوند. در صورت لزوم، دفعه بعد می‌توانید از دمای بالاتری استفاده کنید.

توجه: با افزایش دما نمی‌توان زمان پخت را کاهش داد. نان و شیرینی‌های کوچک فقط از بیرون پخته می‌شوند، ولی داخل آنها به طور کامل پخته نشده است.

حالت‌های گرمادهی مورد استفاده:

-  هوای داغ کم مصرف
-  حرارت بالا/پایین کم مصرف

ظرف پخت استیل یا آلومینیومی حرارت را مانند آینه بازتاب می‌دهد. ظروف پخت غیر بازتاب دهنده، ساخته شده از شیشه مقاوم در برابر حرارت یا ظروف با روکش آلومینیوم دایکاست مناسب‌تر هستند.

قالب‌های پخت از جنس آهن سفید، ظروف سرامیکی و شیشه‌ای زمان پخت را افزایش می‌دهند و مواد به طور یکنواخت برشته نمی‌شود.

کاغذ مومی

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

نوع غذا	لوازم جانبی/ظرف پخت	موقعیت طبقه	حالت گرمادهی	دما بر حسب درجه سانتی‌گراد	زمان پخت به دقیقه
کیک‌های داخل قالب					
کیک اسفنجی داخل قالب	قالب حلقه‌ای/قالب کیک	2		160-140	80-60
کیک اسفنجی برای تارت	قالب تارت	2		170-150	30-20
کیک اسفنجی، 2 تخم مرغ	قالب تارت	2		170-150	30-20
کیک اسفنجی برای تارت، 3 تخم مرغ	قالب کیک فنری، قطر 26 سانتی‌متر	2		170-160	45-30
کیک اسفنجی برای تارت، 6 تخم مرغ	قالب کیک فنری، قطر 28 سانتی‌متر	2		160-150	60-50
کیک مایه خمیردار حلقه‌ای طرح دار	قالب کیک حلقه‌ای	2		170-150	70-50
شیرینی‌های داخل سینی پخت					
کیک اسفنجی با مواد روی خشک	سینی پخت	3		170-150	40-25
خمیر بریزه با مواد روی خشک	سینی پخت	3		180-170	35-25
کیک رولت	سینی پخت	3		190-180	20-15
نان گیسو، ساوارین	سینی پخت	3		170-160	35-25
کیک مایه خمیر دار با مواد روی خشک	سینی پخت	3		180-160	20-15
نان و شیرینی‌های کوچک					
مافین	سینی مافین	2		180-160	25-15
کیک‌های کوچک	سینی پخت	3		160-150	35-25
خمیر هزارلا	سینی پخت	3		190-170	35-20
نارنجک (خمیر نان خامه‌ای)	سینی پخت	3		220-200	45-35
بیسکویت‌ها	سینی پخت	3		160-140	30-15
شیرینی وینی	سینی پخت	3		150-140	35-25
کیک‌های کوچک مایه خمیر دار	سینی پخت	3		180-160	35-25
نان و نان‌های رول					
نان چند غله، 1.5 کیلوگرم	قالب کیک	2		210-200	45-35
نان تخت	سینی همه منظوره	3		275-250	20-15
نان‌های رول، شیرین، تازه	سینی پخت	3		190-170	20-15
نان‌های رول، تازه	سینی پخت	3		200-180	30-20
گوشت					
رست بیف، 1.5 کیلوگرم	ظرف پخت، با درپوش	2		220-200	160-140
رُتی گوساله، 1.5 کیلوگرم	ظرف پخت، بدون درپوش	2		180-170	130-110

نوع غذا	لوازم جانبی	موقعیت طبقه	حالت گرمادهی	دما بر حسب درجه سانتی‌گراد	تنظیمات زمان پخت به دقیقه
---------	-------------	-------------	--------------	----------------------------	---------------------------

سیبزمینی					
سیب زمینی تنوری، نصفه	سینی همه منظوره	3	Ⓜ	180-160	- 60-45
محصولات تهیه شده از سیبزمینی، منجمد					
روستی سیب زمینی	سینی همه منظوره	3	Ⓜ	220-200	- 35-25
سیبزمینی داخل فویل، پر شده	سینی همه منظوره	3	Ⓜ	210-190	- 30-20
کروکت	سینی همه منظوره	3	Ⓜ	220-200	- 35-25
سیب زمینی سرخ کرده	سینی همه منظوره	3	Ⓜ	210-190	- 35-25
سیب زمینی سرخ کرده، در 2 طبقه	سینی همه منظوره + سینی پخت	1+3	Ⓜ	210-190	- 40-30

تهیه ماست

- 150 گرم ماست (سرد) به آن اضافه کنید.
- مایه را داخل فنجان‌ها یا ظروف کوچک بریزید و روی آن را با ورق سلفون بپوشانید.
- فنجان‌ها یا ظروف کوچک را داخل محفظه پخت قرار دهید و تنظیمات تعیین شده در جدول را مورد استفاده قرار دهید.
- بعد از تهیه ماست، آنرا در یخچال بگذارید تا خنک شود.

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

تهیه ماست

لوازم جانبی و ریل‌ها را از محفظه پخت خارج کنید. محفظه پخت باید خالی باشد. وقتی دستگاه در حال کار کردن است درب آنرا را باز نکنید.

- 1 لیتر شیر (3.5 درصد چربی) را روی اجاق تا 90 درجه سانتی‌گراد گرم کنید و سپس بگذارید تا دمای 40 درجه سانتی‌گراد خنک شود.
- شیرهای فراگرمادهی شده را تنها کافی است تا دمای 40 درجه سانتی‌گراد گرم کنید.

حالت گرمادهی مورد استفاده:
 ■ Ⓜ هوای داغ چرخشی 4D

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

عملکردهای گرمادهی کم مصرف

حالت گرمادهی هوای داغ کم مصرف برای اندازه‌گیری مصرف انرژی در حالت بازیابی هوا و کلاس بهره‌وری انرژی استفاده می‌شود. عملکرد گرمادهی المنت بالا/پایین کم مصرف برای اندازه‌گیری مصرف انرژی در حالت مرسوم استفاده می‌شود.

برای تعیین کلاس بهره‌وری انرژی، حالت گرمادهی هوای داغ کم مصرف مورد استفاده قرار گرفته است.

هوای داغ کم مصرف و حرارت بالا/پایین کم مصرف عملکردهای گرمادهی کم مصرف هوشمندی هستند که می‌توانید با آنها گوشت، ماهی و نان و شیرینی‌ها را با حرارت ملایم بپزید. دستگاه مصرف انرژی محفظه پخت را به بهترین شکل کنترل می‌کند. غذاها به طور مرحله‌ای با استفاده از حرارت باقیمانده فر پخته می‌شوند. بنابراین، آبدارتر و با برشته‌گی کمتر باقی می‌مانند. برحسب روش آماده‌سازی و نوع غذا، امکان صرفه‌جویی در مصرف انرژی میسر است. اگر درب دستگاه را قبل از اینکه پخت غذا به پایان برسد باز کنید یا چنانچه دستگاه را از پیش گرم کنید، قادر به کسب این نتیجه نخواهید بود.

لوازم جانبی
 اطمینان حاصل کنید که همیشه از لوازم جانبی مناسب استفاده کنید و آنها را در محل صحیح در داخل فر قرار دهید.



فقط از لوازم جانبی اصل برای دستگاه خود استفاده کنید. این لوازم، مخصوص محفظه پخت و حالت‌های کارکرد دستگاه شما طراحی و ساخته شده‌اند. هر گونه لوازم جانبی بدون استفاده را از محفظه پخت خارج کنید.



توری سیمی
 توری سیمی را به گونه‌ای که سمت باز آن رو به دستگاه و زبانه منحنی آن رو به پایین قرار گیرد، وارد دستگاه کنید. همیشه ظروف فر را روی توری سیمی قرار دهید.








غذا را قبل از گرم شدن فر داخل محفظه پخت خالی قرار دهید. برای هوای داغ کم مصرف، دما را بین 125 و 275 درجه و دمای حرارت بالا/پایین را بین 150 و 250 انتخاب کنید. هنگامی که دستگاه در حال کار است همیشه درب آن را بسته نگه دارید. هنگام استفاده از این عملکرد، تنها از یک طبقه برای پخت استفاده کنید.

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

قالب‌ها و ظروف پخت
 قالب‌های پخت فلزی تیره رنگ مناسب‌تر هستند. این ظروف به شما اجازه می‌دهند تا 35 درصد در مصرف انرژی صرفه‌جویی کنید.

-  گریل با هوای داغ
-  گریل، با پوشش کامل

-  حالت‌های گرمادهی مورد استفاده:
-  المنت حرارتی بالا/پایین

نوع غذا	لوازم جانبی/ظرف پخت	موقعیت طبقه	حالت گرمادهی	دما بر حسب درجه سانتی‌گراد	تنظیمات گریل	زمان پخت به دقیقه
ماهی						
ماهی درسته، گریل شده، 300 گرم، برای مثال قزل آلا	توری سیمی	2		190-170	-	30-20
ماهی درسته، گریل شده، 1.5 کیلوگرم، برای مثال سالمون	توری سیمی	2		190-170	-	40-30
فیله ماهی						
فیله ماهی، ساده، گریل شده	توری سیمی	4		-	*1	25-15
استیک ماهی						
استیک ماهی، ضخامت 3 سانتی‌متر**	توری سیمی	4		-	3	20-10
ماهی، یخ‌زده						
فیله ماهی، ساده	ظرف پخت، با درپوش	2		230-210	-	30-20
فیله ماهی، گراتینه	توری سیمی	2		220-200	-	60-45
فیش فینگر (هنگام پخت برگردانید)	سینی همه منظوره	3		220-200	-	30-20
* پیش گرمایش						
** سینی همه منظوره را زیر آن در طبقه 2 قرار دهید						

سبزیجات و دورچین‌ها

در این قسمت می‌توانید اطلاعات مربوط به گریل کردن سبزیجات، سبب‌زمینی و محصولات منجمد تهیه شده از سبب‌زمینی را مشاهده کنید. لوازم جانبی بدون استفاده را از محفظه پخت خارج کنید. این کار باعث دستیابی به نتیجه پخت بهتر و صرفه‌جویی در مصرف انرژی می‌گردد.

طبقه‌های فر

از طبقه تعیین شده استفاده کنید.

پخت در یک طبقه

مشخصات مندرج در جدول را رعایت کنید.

پخت در دو طبقه

از هوای داغ چرخشی 4D استفاده کنید. مواد داخل سینی‌های مختلفی که هم‌زمان در فر قرار داده شده‌اند لزوماً هم‌زمان آماده نمی‌شوند.

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

لوازم جانبی

اطمینان حاصل کنید که همیشه از لوازم جانبی مناسب استفاده کنید و آنها را در محل صحیح در داخل فر قرار دهید.

توری سیمی

توری سیمی را به گونه‌ای که سمت باز آن رو به درب دستگاه و زبانه منحنی آن رو به پایین قرار گیرد، وارد دستگاه کنید. همیشه ظروف فر را روی توری سیمی قرار دهید.

سینی همه منظوره یا سینی پخت

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

کاغذ مومی

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




مقادیر تنظیم توصیه شده

حالت گرمادهی مناسب برای غذاهای مختلف را می‌توانید در جدول مشاهده کنید. دما و مدت زمان پخت، به مقدار و ترکیب ماده غذایی بستگی دارد. به همین دلیل است که دامنه‌های مختلف دما در جداول ذکر شده‌اند. ابتدا دماهای پایین‌تر را امتحان کنید. با پخت در دماهای پایین‌تر مواد بهتر برشته می‌شوند. در صورت لزوم دفعات بعد می‌توانید از دمای بالاتری استفاده کنید.

مقادیر تنظیم به ظرف غذای قرار داده شده در فر سرد مربوط می‌شود. در صورت پیش گرمایش فر، زمان پخت تعیین شده چندین دقیقه کاهش می‌یابد.

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

حالت‌های گرمادهی مورد استفاده:

-  هوای داغ چرخشی 4D
-  گریل، با پوشش کامل
-  تنظیم پخت بی‌تزا

نوع غذا	لوازم جانبی	موقعیت طبقه	حالت گرمادهی	دما بر حسب درجه سانتی‌گراد	تنظیمات گریل	زمان پخت به دقیقه
غذاهای سبزیجات	سینی همه منظوره	5		-	3	15-10

ماهی

دستگاه شما حالت‌های گرمادهی مختلفی را جهت پخت ماهی در اختیارتان قرار می‌دهد. تنظیمات مناسب برای غذاهای مختلف را می‌توانید در جدول تنظیمات مشاهده کنید.

ماهی درسته نیازی به برگرداندن ندارد. برای پخت ماهی کامل، آنرا طوری در فر قرار دهید که شکم ماهی رو به پایین و باله پشت آن رو به بالا باشد. برای پایداری بهتر ماهی در ظرف یک نصفه سیب زمینی یا یک ظرف کوچک مخصوص فر داخل حفره شکم ماهی قرار دهید.

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

بریان و گریل کردن روی توری سیمی

غذایی که باید گریل شود را روی توری سیمی قرار دهید. علاوه بر این، سینی همه منظوره را حداقل یک طبقه پایین‌تر از آن قرار دهید، به طوری که لبه شیب‌دار سینی به سمت درب دستگاه باشد.

برحسب اندازه و نوع ماهی، تا 1/2 لیتر آب در سینی همه منظوره بریزید. به این ترتیب چکه‌های مایعات جمع‌آوری می‌شوند. دود کمتری تولید شده و محفظه پخت تمیزتر می‌ماند.

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

هنگام گریل کردن، سعی کنید قطعه‌های مواد غذایی تا جای ممکن دارای ضخامت و وزن یکسان باشند. این موضوع امکان برشته شدن یکنواخت و آبدار ماندن آنها را فراهم می‌آورد. غذایی که باید گریل شود را مستقیماً روی توری سیمی قرار دهید.

جهت برگرداندن غذاهایی که در حال گریل شدن هستند، از انبر مخصوص استفاده کنید. چنانچه ماهی را با چنگال سوراخ کنید، آب آن خارج شده و گوشت خشک می‌گردد.

توجه

- المنت گریل به طور پیوسته روشن و خاموش می‌شود؛ این یک امر طبیعی است. تنظیمات گریل، تناوب این خاموش و روشن شدن را تعیین می‌کند.
- هنگام گریل کردن ممکن است دود تولید شود.

بریان کردن و پخت آرام در داخل ظرف

فقط از ظروف پخت مناسب فر استفاده کنید. بررسی کنید ظرف پخت به خوبی داخل محفظه پخت قرار گیرد.

ظروف شیشه‌ای مخصوص فر مناسب‌ترین ظروف هستند. ظروف شیشه‌ای داغ را همیشه بعد از خارج کردن از فر روی یک سطح خشک قرار دهید. اگر سطح مورد استفاده مرطوب یا سرد باشد، ظرف شیشه‌ای ممکن است ترک بردارد.

ظروف مخصوص بریان کردن از جنس استیل ضدزنگ یا آلومینیوم براق حرارت را مانند آینه منعکس می‌کنند و بنابراین چندان مناسب نیستند. ماهی آهسته‌تر می‌پزد و کاملاً برشته نمی‌شود. حرارت فر را بالاتر ببرید و/یا زمان پخت را افزایش دهید.

دستورالعمل‌های شرکت سازنده ظرف پخت بریان کردن را رعایت کنید.

ظروف بدون درپوش

برای بریان کردن ماهی درسته، بهتر است از یک ظرف گود استفاده کنید. ظرف را روی توری سیمی قرار دهید. اگر هیچ ظرف پخت مناسبی در اختیار ندارید، از سینی همه منظوره استفاده کنید.

ظروف دارای درپوش

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

هنگام پخت آرام، دو تا سه قاشق غذاخوری مایع و کمی آب لیمو یا سرکه به ظرف اضافه کنید.

هنگام برداشتن درپوش بعد از اتمام پخت، ممکن است بخار بسیار داغی از ظرف خارج شود. قسمت عقب درپوش را بلند کنید تا بخار از سمت مخالف شما از ظرف خارج شود.

ماهی در ظروف در بسته مخصوص بریان کردن نیز بسیار ترد و برشته می‌شود. برای این منظور، از ظرف بریان کردن با درپوش شیشه‌ای استفاده کنید و حرارت فر را بالاتر تنظیم کنید.

دماسنج گوشت

با استفاده از دماسنج گوشت می‌توانید غذا را به طور دقیق بپزید. نکات مهم استفاده از دماسنج گوشت را در بخش مربوطه مطالعه کنید. در آنجا، نحوه قرار دادن دماسنج گوشت، حالت‌های گرمادهی مناسب و اطلاعات دیگری را می‌توانید بیابید. ← "دماسنج گوشت" در صفحه 19

مقادیر تنظیم توصیه شده

حالت گرمادهی مناسب برای پخت ماهی را می‌توانید در جدول مشاهده کنید. دما و مدت زمان پخت، به مقدار و ترکیب و دمای ماده غذایی بستگی دارد. به همین دلیل است که دامنه‌های مختلف دما در جدول ذکر شده‌اند. ابتدا دماهای پایین‌تر را امتحان کنید. در صورت لزوم دفعات بعد می‌توانید از دمای بالاتری استفاده کنید.

مقادیر جدول با فرض استفاده از ماهی از یخچال بیرون آمده که در فر سرد قرار داده می‌شود، تنظیم شده‌اند. با این کار، تا 20 درصد در مصرف انرژی صرفه‌جویی می‌شود. در صورت پیش گرمایش فر، می‌توانید زمان پخت تعیین شده را چندین دقیقه کاهش دهید.



در داخل جدول، می‌توانید اطلاعات مربوط به ماهی با وزن تعیین شده را بیابید. در صورت تمایل به پخت ماهی دارای وزن بیشتر، باید حتماً از دمای پایین‌تری استفاده کنید. در صورت پختن ماهی‌های متعدد، وزن سنگین‌ترین ماهی را برای تعیین زمان پخت ملاک قرار دهید. ماهی‌ها باید تقریباً هم اندازه باشند.


به عنوان یک قاعده کلی: هر چه ماهی بزرگتر باشد، دمای فر باید پایین‌تر و زمان پخت طولانی‌تر در نظر گرفته شود.

وقتی ماهی روی شکم قرار داده نشده است، آنرا بعد از سپری شدن 1/2 تا 2/3 از زمان تعیین شده برگردانید.

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






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

-  گریل با هوای داغ
-  گریل، با پوشش کامل

- حالت‌های گرمادهی مورد استفاده:
-  حرارت بالا/پایین

نوع غذا	لوازم جانبی/ظرف پخت	موقعیت طبقه	حالت گرمادهی	دما بر حسب درجه سانتی‌گراد	تنظیمات گریل	زمان پخت به دقیقه
---------	---------------------	-------------	--------------	----------------------------	--------------	-------------------




گوشت گاو

فیله گاو، پخت میانه، 1 کیلوگرم	توری سیمی	2		220-210	-	50-40
رست بیف، 1.5 کیلوگرم	ظرف پخت، با درپوش	2		220-200	-	160-130
راسته، پخت میانه، 1.5 کیلوگرم	توری سیمی	2		230-220	-	70-60
استیک، ضخامت 3 سانتی‌متر، پخت میانه**	توری سیمی	3		-	3	20-15
همبرگر، ضخامت 3-4 سانتی‌متر	توری سیمی	4		-	3	30-25

گوساله

رُتی گوساله، 1.5 کیلوگرم	ظرف پخت، بدون درپوش	2		170-160	-	120-100
ماهیچه گوساله، 1.5 کیلوگرم	ظرف پخت، بدون درپوش	2		210-200	-	120-100

بره

ران بره، با استخوان، پخت متوسط، 1.5 کیلوگرم	ظرف پخت، بدون درپوش	2		190-170	-	80-50
راسته بره با استخوان***	توری سیمی	2		190-180	-	50-40
لمب چاپس	توری سیمی	3		-	3	16-12

سوسیس

سوسیس گریل شده	توری سیمی	4		-	3	15-10
----------------	-----------	---	---	---	---	-------

غذاهای گوشتی

میت‌لوف، 1 کیلوگرم	ظرف پخت، بدون درپوش	2		180-170	-	70-60
--------------------	---------------------	---	---	---------	---	-------

* پیش گرمایش

** فر را از قبل گرم نکنید

*** غذا را برنگردانید

نکاتی در مورد بریان کردن و پختن گوشت سرخ شده

محفظة پخت بسیار کثیف می‌شود.	غذای خود را داخل یک ظرف پخت درب بسته در دمای بالاتر بپزید یا از سینی گریل استفاده کنید. در صورت استفاده از سینی گریل نتیجه پخت بهتری حاصل می‌شود. سینی گریل را می‌توانید به عنوان لوازم جانبی اختیاری تهیه نمایید.
گوشت بریان خیلی تیره شده و روی آن در چند جا سوخته است، و/یا گوشت بریان شده خیلی خشک است.	طبقه قرار دادن غذا و دما را کنترل کنید. دفعه بعد، دما را پایین‌تر تنظیم کنید و در صورت لزوم زمان پخت را کاهش دهید.
رویه بریان گوشت خیلی نازک است.	حرارت را افزایش دهید یا در پایان زمان بریان کردن، گریل را برای مدت کوتاهی روشن کنید.
ظاهر غذای بریان شده خوب است ولی آب آن سوخته است.	دفعه بعد، از ظرف کوچک‌تر استفاده نموده و در صورت لزوم مایعات بیشتری اضافه کنید.
ظاهر غذای بریان شده خوب است ولی آب آن رقیق و کم رنگ است.	دفعه بعد، از ظرف بزرگ‌تر استفاده نموده و در صورت لزوم مایعات کمتری اضافه کنید.
گوشت در هنگام تفت دادن می‌سوزد.	درب ظرف بریان کردن باید با آن همخوانی داشته باشد و به خوبی بسته شود. حرارت را کم کنید و در صورت نیاز هنگام پخت بعد از تفت دادن، مایع بیشتری اضافه کنید.

توری سیمی را به همراه سینی همه منظوره در طبقه تعیین شده فر قرار دهید. مطمئن شوید توری سیمی به شکل صحیح روی سینی همه منظوره قرار گرفته است. ← "لوازم جانبی" در صفحه 12

بریان کردن و پختن گوشت سرخ شده در داخل ظرف

بهتر است گوشت در ظرف مخصوص سرخ و بریان شود. قطعه گوشت داخل ظرف را می‌توانید خیلی راحت‌تر از محفظه پخت بهتر بیرون بیاورید، و سس را داخل همان ظرف آماده کنید.

فقط از ظروف پخت مناسب فر استفاده کنید. بررسی کنید ظرف پخت به خوبی داخل محفظه پخت قرار گیرد.

ظروف شیشه‌ای مخصوص فر مناسب‌ترین ظروف هستند. ظروف شیشه‌ای داغ را همیشه بعد از خارج کردن از فر روی یک سطح خشک قرار دهید. اگر سطح مورد استفاده مرطوب یا سرد باشد، ظرف شیشه‌ای ممکن است ترک بردارد.

در صورتی که گوشت فاقد چربی است، در هنگام بریان کردن آن مقدار کمی مایعات اضافه کنید. کف ظروف پخت شیشه‌ای باید تا ارتفاع حدود 1/2 سانتی‌متر با مایعات پوشانده شود.

مقدار مایعات به نوع گوشت، جنس ظرف پخت و نیز استفاده یا عدم استفاده از درپوش بستگی دارد. پخت گوشت در ظروف لعابی یا فلزی تیره، نسبت به پختن آن در ظروف شیشه‌ای به مایعات کمی بیشتر نیاز دارد.

هنگام بریان کردن، از ظرف پخت بخار متصاعد می‌شود. در صورت نیاز مایع بیشتری اضافه کنید.

ظروف مخصوص بریان کردن از جنس استیل ضد زنگ یا آلومینیوم براق حرارت را مانند آینه منعکس می‌کنند و بنابراین چندان مناسب نیستند. گوشت آهسته‌تر پخته شده و چندان برشته نمی‌شود. حرارت فر را بالاتر ببرید و/یا زمان پخت را افزایش دهید.

دستورالعمل‌های شرکت سازنده ظرف پخت بریان کردن را رعایت کنید.

ظروف بدون درپوش

برای بریان کردن گوشت از یک ظرف گود استفاده کنید. ظرف را روی توری سیمی قرار دهید. اگر هیچ ظرف پخت مناسبی در اختیار ندارید، از سینی همه منظوره استفاده کنید.

ظروف دارای درپوش

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

فاصله بین گوشت و درپوش باید حداقل 3 سانتی‌متر باشد. گوشت ممکن است ارتفاع بیشتری پیدا کند.

هنگام برداشتن درپوش بعد از اتمام پخت، ممکن است بخار بسیار داغی از ظرف خارج شود. قسمت عقب درپوش را بلند کنید تا بخار از سمت مخالف شما از ظرف خارج شود.

در صورت لزوم، ابتدا گوشت را کاملاً تفت دهید. مقداری آب، سرکه یا سایر مایعات را به مایع باقیمانده از مرحله پخت اضافه کنید. کف ظرف پخت باید تا ارتفاع حدود 1 تا 2 سانتی‌متر با مایعات پوشانده شود.

هنگام بریان کردن، از ظرف پخت بخار متصاعد می‌شود. در صورت نیاز مایع بیشتری اضافه کنید.

گوشت در ظروف در بسته مخصوص بریان کردن نیز بسیار ترد و برشته می‌شود. برای این منظور، از ظرف بریان کردن با درپوش شیشه‌ای استفاده کنید و حرارت فر را بالاتر تنظیم کنید.

گریل کردن

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

غذایی که باید گریل شود را روی توری سیمی قرار دهید. علاوه بر این، سینی همه منظوره را حداقل یک طبقه پایین‌تر از آن قرار دهید، به طوری که لبه شیب‌دار سینی به سمت درب دستگاه باشد. به این ترتیب چکه‌های چربی جمع‌آوری می‌شوند.

هنگام گریل کردن، سعی کنید قطعه‌های مواد غذایی تا جای ممکن دارای ضخامت و وزن یکسان باشند. این موضوع امکان برشته شدن یکنواخت و آبدار ماندن آنها را فراهم می‌آورد. غذایی که باید گریل شود را مستقیماً روی توری سیمی قرار دهید.

جهت برگرداندن غذاهایی که در حال گریل شدن هستند، از انبر مخصوص استفاده کنید. چنانچه گوشت را با چنگال سوراخ کنید، آب آن خارج شده و گوشت خشک می‌گردد.

تا گریل شدن گوشت، به آن نمک نزنید. نمک باعث خشک شدن گوشت می‌شود.

توجه

- المنت گریل به طور پیوسته روشن و خاموش می‌شود؛ این یک امر طبیعی است. تنظیمات گریل، تناوب این خاموش و روشن شدن را تعیین می‌کند.
- هنگام گریل کردن ممکن است دود تولید شود.

دماسنج گوشت

با استفاده از دماسنج گوشت می‌توانید غذا را به طور دقیق بپزید. نکات مهم استفاده از دماسنج گوشت را در بخش مربوطه مطالعه کنید. در آنجا، نحوه قرار دادن دماسنج گوشت، حالت‌های گرمادهی مناسب و اطلاعات دیگری را می‌توانید بیابید. ← "دماسنج گوشت" در صفحه 19

مقادیر تنظیم توصیه شده

حالت گرمادهی مناسب برای غذاهای گوشتی مختلف را می‌توانید در جدول مشاهده کنید. دما و مدت زمان پخت، به مقدار و ترکیب و دمای ماده غذایی بستگی دارد. به همین دلیل است که دامنه‌های مختلف دما در جداول ذکر شده‌اند. ابتدا دماهای پایین‌تر را امتحان کنید. در صورت لزوم دفعه بعد می‌توانید از دمای بالاتری استفاده کنید.

مقادیر تنظیم به گوشت از یخچال بیرون آمده که در فر سرد قرار داده شده، مربوط می‌شود. با این کار، تا 20 درصد در مصرف انرژی صرفه‌جویی می‌شود. در صورت پیش گرمایش فر، می‌توانید زمان پخت تعیین شده را چندین دقیقه کاهش دهید.

اطلاعات مربوط به بریان کردن و وزن‌های پیش فرض را می‌توانید در جدول مشاهده کنید. در صورت بریان کردن تکه گوشت با وزن زیاد، باید حتماً از دمای پایین‌تری استفاده کنید. در صورت بریان کردن تکه‌های متعدد، وزن سنگین‌ترین قطعه را برای تعیین زمان پخت ملاک قرار دهید. قطعات جداگانه باید اندازه‌های تقریباً برابر داشته باشند.

به عنوان یک قاعده کلی: هر چه تکه گوشت بزرگ‌تر باشد، دمای فر باید پایین‌تر و زمان پخت طولانی‌تر در نظر گرفته شود.

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

اگر مایل هستید مطابق دستورهای پخت خود آشپزی کنید، از موارد مشابه داخل جدول به عنوان راهنما استفاده نمایید. اطلاعات بیشتر را می‌توانید در قسمت نکاتی در مورد بریان کردن، تفت دادن و گریل کردن که بعد از جدول آمده است، مشاهده کنید.





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

نکته

- هنگام پختن اردک یا غاز، پوست را در قسمت زیر بال سوراخ کنید. با این کار چربی غذا خارج می‌شود.
- در صورت استفاده از سینه اردک، روی پوست شیار بیاندازید. سینه اردک را برنگردانید.
- وقتی ماکیان را برمی‌گردانید، مطمئن شوید ابتدا قسمت سینه یا پوست در زیر قرار گیرد.
- اگر ماکیان را در اواخر زمان پخت به کره، آب نمک یا آب پرتقال آغشته کنید بسیار برشته و ترد می‌شود.

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

حالت‌های گرمادهی مورد استفاده:

-  حرارت بالا/پایین
-  گریل با هوای داغ
-  گریل، با پوشش کامل
-  تنظیم پخت پیترزا













مقادیر جدول با فرض استفاده از ماکیان شکم خالی، از یخچال بیرون آمده و آماده بریان شدن که در فر سرد قرار داده می‌شود، تنظیم شده‌اند. با این کار، تا 20 درصد در مصرف انرژی صرفه‌جویی می‌شود. در صورت پیش گرمایش فر، می‌توانید زمان پخت تعیین شده را چندین دقیقه کاهش دهید.

در داخل جدول، می‌توانید مشخصات مربوط به ماکیان با وزن تعیین شده را ببینید. در صورت تمایل به طبخ پرنده با وزن بیشتر، در هر کدام از موارد دمای پایین‌تر را مورد استفاده قرار دهید. در صورت پختن تکه‌های متعدد، وزن سنگین‌ترین قطعه را برای تعیین زمان پخت ملاک قرار دهید. قطعات جداگانه باید اندازه‌های تقریباً برابر داشته باشند.

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

بعد از سبزی شدن حدود 1/2 تا 2/3 از زمان پخت تعیین شده، ماکیان را برگردانید.

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

نوع غذا	لوازم جانبی/ظرف پخت	موقعیت طبقه	حالت گرمادهی	دما بر حسب درجه سانتی‌گراد	تنظیمات گریل به دقیقه	زمان پخت به دقیقه
مرغ						
مرغ، 1 کیلوگرم	توری سیمی	2		220-200	-	70-60
فیله مرغ، هر قطعه 150 گرم (گریل کردن)	توری سیمی	4		-	*3	20-15
قطعات کوچک مرغ، هر کدام 250 گرم	توری سیمی	3		230-220	-	35-30
ناگت مرغ، منجمد	سینی همه منظوره	3		210-190	-	25-20
مرغ گوشتی، 1.5 کیلوگرم	توری سیمی	2		220-200	-	90-70
اردک و غاز						
اردک، 2 کیلوگرم	توری سیمی	1		200-180	-	110-90
سینه اردک، هر قطعه 300 گرم	توری سیمی	3		250-230	-	30-25
غاز، 3 کیلوگرم	توری سیمی	2		180-160	-	150-120
ران غاز، هر قطعه 350 گرم	توری سیمی	2		230-210	-	50-40
بوقلمون						
بوقلمون کوچک، 2.5 کیلوگرم	توری سیمی	2		200-180	-	90-70
سینه بوقلمون، بدون استخوان، 1 کیلوگرم	ظرف پخت، با درپوش	2		260-240	-	100-80
ران بوقلمون؛ با استخوان، 1 کیلوگرم	توری سیمی	2		200-180	-	100-80

* پیش گرمایش به مدت 5 دقیقه

گوشت

دستگاه شما حالت‌های گرمادهی مختلفی را برای آماده‌سازی گوشت در اختیارتان قرار می‌دهد. تنظیمات مناسب برای غذاهای مختلف را می‌توانید در جدول تنظیمات مشاهده کنید.

بریان کردن و پختن گوشت سرخ شده

گوشت بدون چربی را به مقدار مورد نیاز چرب کنید.

روی لایه چربی گوشت را با چاقو خط متقاطع بیاندازید. اگر قطعه گوشت را هنگام پخت برمی‌گردانید، اطمینان حاصل کنید که بخش چربی‌دار ابتدا در زیر قرار گیرد.

بریان کردن روی توری سیمی

گوشت روی توری سیمی، از همه طرف ترد می‌شود.

برحسب اندازه و نوع گوشت، تا 1/2 لیتر آب در سینی همه منظوره بریزید. به این ترتیب چکه‌های چربی و آب گوشت جمع‌آوری می‌شوند. با استفاده از این آب می‌توانید یک سس تهیه نمایید. به علاوه، دود کمتری تولید شده و محفظه پخت تمیزتر می‌ماند.

حالت‌های گرمادهی مورد استفاده:
 ■ ④ هوای داغ چرخشی 4D

■ □ حرارت بالا/پایین
 ■ ④ تنظیم پخت پیترزا

گراتینه و سوفله	لوازم جانبی/ظرف پخت	موقعیت طبقه	حالت گرمادهی	دما بر حسب درجه سانتی‌گراد	زمان پخت به دقیقه
گراتینه، غیر شیرین، مواد اولیه پخته شده	ظرف مخصوص فر	2	□	220-200	50-30
سوفله، شیرین	ظرف مخصوص فر	2	□	190-170	60-40
لازانيا، تازه، 1 کیلوگرم	ظرف مخصوص فر	2	④	180-160	60-50
لازانيا، منجمد، 400 گرم	توری سیمی	2	④	210-190	35-30
گراتینه سبب‌زمینی، مواد اولیه خام، ضخامت 4 سانتی‌متر	ظرف مخصوص فر	2	④	190-160	70-50
گراتینه سبب‌زمینی، مواد اولیه خام، ضخامت 4 سانتی‌متر، در 2 طبقه	ظرف مخصوص فر	1+3	④	170-150	80-60
سوفله	ظرف مخصوص فر	2	④	*180-160	45-35
سوفله	قالب‌های تکی	2	□	190-170	75-65

ماکیان

دستگاه شما حالت‌های گرمادهی مختلفی را جهت پخت ماکیان در اختیارتان قرار می‌دهد. تنظیمات مناسب برای غذاهای مختلف را می‌توانید در جدول تنظیمات مشاهده کنید.

هنگام برداشتن درپوش بعد از اتمام پخت، ممکن است بخار بسیار داغی از ظرف خارج شود. قسمت عقب درپوش را بلند کنید تا بخار از سمت مخالف شما از ظرف خارج شود.

بریان کردن روی توری سیمی

بریان کردن روی توری سیمی به خصوص برای پرندگان بزرگتر یا برای بریان کردن چندین قطعه به طور هم‌زمان مناسب است.

توری سیمی را به همراه سینی همه منظوره در طبقه تعیین شده فر قرار دهید. مطمئن شوید توری سیمی به شکل صحیح روی سینی همه منظوره قرار گرفته است. ← "لوازم جانبی" در صفحه 12

برحسب اندازه و نوع پرنده، تا 1/2 لیتر آب در سینی همه منظوره بریزید. به این ترتیب چکه‌های چربی جمع‌آوری می‌شوند. از این آب می‌توانید یک سس تهیه نمایید. به علاوه، دود کمتری تولید شده و محافظه پخت تمیزتر می‌ماند.

بریان کردن در داخل ظرف

فقط از ظروف پخت مناسب فر استفاده کنید. بررسی کنید ظرف پخت به خوبی داخل محافظه پخت قرار گیرد.

ظروف شیشه‌ای مخصوص فر مناسب‌ترین ظروف هستند. ظروف شیشه‌ای داغ را همیشه بعد از خارج کردن از فر روی یک سطح خشک قرار دهید. اگر سطح مورد استفاده مرطوب یا سرد باشد، ظرف شیشه‌ای ممکن است ترک بردارد.

ظروف مخصوص بریان کردن از جنس استیل ضدزنگ یا آلومینیوم براق حرارت را مانند آینه منعکس می‌کنند و بنابراین چندان مناسب نیستند. پرنده آهسته‌تر پخته شده و به خوبی برشته نمی‌شود. حرارت فر را بالاتر ببرید و/یا زمان پخت را افزایش دهید.

دستورالعمل‌های شرکت سازنده ظرف پخت بریان کردن را رعایت کنید.

ظروف بدون درپوش

برای بریان کردن ماکیان بهتر است از یک ظرف گود استفاده کنید. ظرف را روی توری سیمی قرار دهید. اگر هیچ ظرف پخت مناسبی در اختیار ندارید، از سینی همه منظوره استفاده کنید.

ظروف دارای درپوش

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

گریل کردن

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

غذایی که باید گریل شود را روی توری سیمی قرار دهید. علاوه بر این، سینی همه منظوره را حداقل یک طبقه پایین‌تر از آن قرار دهید، به طوری که لبه شیب‌دار سینی به سمت درب دستگاه باشد. به این ترتیب چکه‌های چربی جمع‌آوری می‌شوند.

هنگام گریل کردن، سعی کنید قطعه‌های مواد غذایی تا جای ممکن دارای ضخامت و وزن یکسان باشند. این موضوع امکان برشته شدن یکنواخت و آبدار ماندن آنها را فراهم می‌آورد. غذایی که باید گریل شود را مستقیماً روی توری سیمی قرار دهید.

جهت برگرداندن غذاهایی که در حال گریل شدن هستند، از انبر مخصوص استفاده کنید. چنانچه گوشت را با چنگال سوراخ کنید، آب آن خارج شده و گوشت خشک می‌گردد.

توجه

- المنت گریل به طور پیوسته روشن و خاموش می‌شود؛ این یک امر طبیعی است. تنظیمات گریل، تناوب این خاموش و روشن شدن را تعیین می‌کند.
- هنگام گریل کردن ممکن است دود تولید شود.

دماسنج گوشت

با استفاده از دماسنج گوشت می‌توانید غذا را به طور دقیق بپزید. نکات مهم استفاده از دماسنج گوشت را در بخش مربوطه مطالعه کنید. در آنجا، نحوه قرار دادن دماسنج گوشت، حالت‌های گرمادهی مناسب و اطلاعات دیگری را می‌توانید بیابید. ← "دماسنج گوشت" در صفحه 19

مقادیر تنظیم توصیه شده

حالت گرمادهی مناسب برای گریل کردن ماکیان را می‌توانید در جدول مشاهده کنید. دما و مدت زمان پخت، به مقدار و ترکیب و دمای ماده غذایی بستگی دارد. به همین دلیل است که دامنه‌های مختلف دما در جداول ذکر شده‌اند. ابتدا دماهای پایین‌تر را امتحان کنید. در صورت لزوم دفعه بعد می‌توانید از دمای بالاتری استفاده کنید.

نوع غذا	لوازم جانبی	موقعیت طبقه	حالت گرمادهی	دما بر حسب درجه سانتی‌گراد	زمان پخت به دقیقه
---------	-------------	-------------	--------------	----------------------------	-------------------

پیتزا، منجمد					
پیتزا با نان نازک، 1 عدد	توری سیمی	3	☉	210-190	20-15
پیتزا با نان نازک، 2 عدد	سینی همه منظوره + توری سیمی	1+3	☉	210-190	25-20
پیتزا، نان ضخیم، 1 عدد	توری سیمی	3	☉	200-180	25-20
پیتزا، نان ضخیم، 2 عدد	سینی همه منظوره + توری سیمی	1+3	☉	210-190	30-20
پیتزا باگت	توری سیمی	3	☉	220-200	20-15
مینی پیتزا	سینی همه منظوره	3	☉	200-180	20-15
مینی پیتزا، قطر 7 سانتی‌متر، در 4 طبقه	4 توری سیمی	1+2+3+5	☉	*200-180	30-20

کیک‌های غیر شیرین و کیش					
کیک‌های غیر شیرین در قالب	قالب کیک فنی، قطر 28 سانتی‌متر	2	☉	190-170	65-55
کیش	قالب تارت، سیاه	3	☉	210-190	40-30
تارت فلامبه	سینی همه منظوره	3	☐	*280-260	15-10
پیراشکی	ظرف مخصوص فر	2	☐	200-190	45-30
امپانادا	سینی همه منظوره	3	☉	190-180	45-30
بورک	سینی همه منظوره	1	☉	*220-200	30-20

* پیش گرمایش

گراتینه و سوفله

دستگاه شما حالت‌های گرمادهی مختلفی را جهت پخت سوفله و گراتینه در اختیارتان قرار می‌دهد. تنظیمات مناسب برای غذاهای مختلف را می‌توانید در جدول تنظیمات مشاهده کنید.

فقط از لوازم جانبی اصل که همراه دستگاه عرضه شده استفاده کنید. این لوازم مخصوص محفظه پخت و حالت‌های کارکرد دستگاه شما طراحی و ساخته شده‌اند.

طبقه‌های فر

همیشه از طبقات تعیین شده استفاده کنید.

می‌توانید غذاها را در یک طبقه در قالب‌ها/ظروف یا سینی همه منظوره آماده کنید.

■ قالب/ظرف پخت بر روی توری سیمی: طبقه 2

■ سینی همه منظوره: طبقه 3

سوفله‌ها را همچنین می‌توانید به صورت بن ماری در سینی همه منظوره آماده کنید. برای این کار، سینی همه منظوره در طبقه 2 قرار دهید.

با پخت هم زمان چند نوع غذا، می‌توانید تا 45 درصد در مصرف انرژی صرفه جویی کنید. قالب‌ها/ظروف را در محفظه پخت کنار هم یا با فاصله روی یکدیگر قرار دهید.

لوازم جانبی

اطمینان حاصل کنید که همیشه از لوازم جانبی مناسب استفاده کنید و آنها را در محل صحیح در داخل فر قرار دهید.

توری سیمی

توری سیمی را به گونه‌ای که سمت باز آن رو به درب دستگاه و زبانه منحنی آن رو به پایین قرار گیرد، وارد دستگاه کنید. همیشه ظروف فر را روی توری سیمی قرار دهید.

سینی همه منظوره

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

ظرف مخصوص فر

برای پختن سوفله و گراتینه از ظرف پهن و کم عمق استفاده کنید. غذا داخل ظرف مخصوص فر عمیق و باریک نیاز به زمان بیشتری برای پخت دارد، و روی آن تیره‌تر خواهد شد.

مقادیر تنظیم توصیه شده

حالت گرمادهی مناسب برای انواع سوفله و گراتینه را می‌توانید در جدول مشاهده کنید. دما و مدت زمان پخت، به مقدار غذا و دستور آشپزی بستگی دارد. وضعیت پخت گراتینه به اندازه ظرف و ضخامت مواد بستگی دارد. به همین دلیل است که دامنه‌های مختلف دما در جدول ذکر شده‌اند. ابتدا دماهای پایین‌تر را امتحان کنید. با پخت در دماهای پایین‌تر مواد بهتر برشته می‌شوند. در صورت لزوم دفعه بعد می‌توانید از دمای بالاتری استفاده کنید.

توجه: با افزایش دما نمی‌توان زمان پخت را کاهش داد. گراتینه و سوفله فقط از بیرون پخته می‌شوند، اما داخل آنها خام می‌ماند.

مقادیر تنظیم به ظرف غذای قرار داده شده در فر سرد مربوط می‌شود. با این کار، تا 20 درصد در مصرف انرژی صرفه‌جویی می‌شود. در صورت پیش گرمایش فر، می‌توانید زمان پخت تعیین شده را چندین دقیقه کاهش دهید.

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

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

طبقه‌های فر

از طبقه تعیین شده استفاده کنید.

پخت در یک طبقه

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

- شیرینی‌های بلند: طبقه 2
- شیرینی‌های تخت: طبقه 3

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

پخت در چندین طبقه

از هوای داغ چرخشی 4D استفاده کنید. مواد داخل سینی‌ها یا ظروف/ قالب‌های پخت که هم‌زمان در فر قرار داده شده‌اند لزوماً هم‌زمان آماده نمی‌شوند.

پخت در دو طبقه:

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

پخت در چهار طبقه:

- 4 توری سیمی با کاغذ مومی
- توری سیمی اول: طبقه 5
- توری سیمی دوم: طبقه 3
- توری سیمی سوم: طبقه 2
- توری سیمی چهارم: طبقه 1

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

لوازم جانبی

اطمینان حاصل کنید که همیشه از لوازم جانبی مناسب استفاده کنید و آنها را در محل صحیح در داخل فر قرار دهید.

توری سیمی

توری سیمی را به گونه‌ای که سمت باز آن رو به درب دستگاه و زیانه منحنی آن رو به پایین قرار گیرد، وارد دستگاه کنید. همیشه ظروف فر را روی توری سیمی قرار دهید.

سینی همه منظوره یا سینی پخت

سینی همه منظوره یا سینی پخت را به صورتی که قسمت شیب‌دار آن سمت درب دستگاه قرار گیرد، با احتیاط تا نقطه توقف آن در دستگاه بلغزاند.

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

قالب‌های پخت

قالب‌های پخت فلزی تیره رنگ مناسب‌تر هستند.

قالب‌های پخت از جنس آهن سفید، ظروف سرامیکی و شیشه‌ای زمان پخت را افزایش می‌دهند و مواد به طور یکنواخت برشته نمی‌شوند. در صورت تمایل به پخت غذا در قالب یا ظرف و با استفاده از حرارت بالا/پایین، آنها را در طبقه 1 قرار دهید.

کاغذ مومی

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

محصولات منجمد

از محصولات منجمدی که به شدت یخ‌زده هستند استفاده نکنید. هر گونه یخ را از روی غذا بردارید.

برخی محصولات منجمد ممکن است به صورت یکنواخت پخته نشده باشند. برشته شدن ناهمگون ممکن است حتی پس از پخت نیز باقی بماند.

مقادیر تنظیم توصیه شده

حالت گرمادهی مناسب برای پخت غذاهای مختلف را می‌توانید در جدول مشاهده کنید. دما و زمان پخت به مقدار و بافت مواد/خمیر بستگی دارد. به همین دلیل است که در جدول، دامنه‌های مختلف ذکر شده است. ابتدا دماهای پایین را امتحان کنید. با پخت در دماهای پایین‌تر مواد بهتر برشته می‌شوند. در صورت لزوم دفعات بعد می‌توانید از دمای بالاتری استفاده کنید.

توجه: با افزایش دما نمی‌توان زمان پخت را کاهش داد. غذا فقط از بیرون پخته می‌شود، ولی داخل آن به طور کامل پخته نشده است.




مقادیر تنظیم به ظرف غذا، قرار داده شده در فر سرد مربوط می‌شود؛ با این کار، تا 20 درصد در مصرف انرژی صرفه‌جویی می‌شود. در صورت پیش گرمایش فر، می‌توانید زمان پخت تعیین شده را چند دقیقه کاهش دهید.

پیش گرمایش برای برخی غذاها ضروری است و در جدول مشخص شده است. تا قبل از تمام شدن "گرمایش سریع"، غذا یا لوازم جانبی را در محفظه پخت قرار ندهید.

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






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

حالت‌های گرمادهی مورد استفاده:

-  هوای داغ چرخشی 4D
-  حرارت بالا/پایین
-  تنظیم پخت پیترزا

لوازم جانبی

نوع غذا

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






* پیش گرمایش

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

احتیاط!

هرگز زمانی که محفظه پخت داغ است داخل آن آب نریزید یا ظرف حاوی آب را در کف آن قرار ندهید. تغییر دما می‌تواند به لعاب آسیب برساند.

حالت‌های گرمادهی مورد استفاده:

-  هوای داغ چرخشی 4D
-  حرارت بالا/پایین
-  گریل با هوای داغ
-  گریل، با پوشش کامل
-  تنظیم پخت پیترزا

مقادیر تنظیم به ظرف غذا قرار داده شده در فر سرد مربوط می‌شود؛ با این کار، تا 20 درصد در مصرف انرژی صرفه‌جویی می‌شود. در صورت پیش گرمایش فر، می‌توانید زمان پخت تعیین شده را چند دقیقه کاهش دهید.

پیش گرمایش برای برخی غذاها ضروری است و در جدول مشخص شده است. تا قبل از تمام شدن "گرمایش سریع"، غذا یا لوازم جانبی را در محفظه پخت قرار ندهید. برای برخی غذاها، پخت در چند مرحله نتیجه بهتری به دست می‌دهد. این غذاها در جدول مشخص شده‌اند.

مقادیر تنظیمات برای خمیر نان، شامل خمیر روی سینی پخت و همچنین خمیر داخل قالب قرص نان می‌باشد.

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

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

* پیش گرمایش

فقط از لوازم جانبی اصل که همراه دستگاه عرضه شده استفاده کنید. این لوازم مخصوص محفظه پخت و حالت‌های کارکرد دستگاه شما طراحی و ساخته شده‌اند.

پیترزا، کیش و کیک‌های غیر شیرین

دستگاه شما حالت‌های گرمادهی مختلفی را جهت پخت پیترزا، کیش و کیک‌های غیر شیرین در اختیارتان قرار می‌دهد. تنظیمات مناسب برای غذاهای مختلف را می‌توانید در جدول تنظیمات مشاهده کنید. همچنین برای ور آمدن خمیر به نکات مندرج در بخش مربوط رجوع کنید.

دفعه بعد کیک را یک طبقه بالاتر قرار دهید.	روی کیک بسیار روشن، اما زیر آن بسیار تیره است.
دفعه بعد، کیک را یک طبقه پایین‌تر قرار دهید. حرارت پایین‌تری را انتخاب کنید و زمان پخت را افزایش دهید.	روی کیک بسیار تیره، اما زیر آن بسیار روشن است.
سینی پخت را در میانه لوازم جانبی قرار دهید، و نه در انتها و کنار دیواره پشتی.	کیک‌های پخته شده در سینی یا قالب از پشت بسیار برشته شده‌اند.
در صورت لزوم دفعه بعد حرارت پایین‌تری را انتخاب کنید و زمان پخت را افزایش دهید.	کیک زیادی تیره شده است.
حرارت را کمی پایین‌تر تنظیم کنید. بیرون زدگی کاغذ مومی می‌تواند بر گردش هوا تأثیر بگذارد. همیشه کاغذ مومی را در اندازه مناسب ببرید. اطمینان حاصل کنید قالب پخت مستقیماً در مقابل دهانه‌های دیواره پشتی محفظه پخت قرار نداشته باشد. هنگام پختن نان و شیرینی‌های کوچک، باید آنها را تا حد ممکن با اندازه و ضخامت یکسان آماده کنید.	کیک به صورت یکنواخت برشته نشده است.
برای پخت در بیشتر از یک طبقه، همیشه از هوای داغ چرخشی 4D استفاده کنید. مواد داخل سینی‌ها یا ظروف/قالب‌های پخت که هم‌زمان در فر قرار داده شده‌اند لزوماً هم‌زمان آماده نمی‌شوند.	پخت را در چندین طبقه انجام داده‌اید. شیرینی‌های روی سینی پخت بالا تیره‌تر از شیرینی‌های سینی پخت پایین هستند.
از دمای پایین‌تری استفاده کنید و زمان پخت را کمی افزایش دهید؛ در صورت لزوم از مایعات کمتری استفاده کنید. برای کیک‌های با رویه مرطوب، ابتدا پایه کیک را بپزید. روی کیک بادام یا پودر سوخاری بپاشید و سپس مواد رویی را بریزید.	ظاهر کیک خوب است، اما وسط آن به خوبی پخته نشده است.
بعد از تمام شدن پخت، 5 تا 10 دقیقه صبر کنید تا کیک خنک شود. اگر هنوز چسبیده است، اطراف آن را به آرامی با چاقو جدا کنید. قالب را دوباره برگردانید و چند بار روی آن پارچه سرد نمدار قرار دهید. دفعه بعد، قالب/ظرف پخت را چرب کنید و پودر سوخاری بپاشید.	زمانی که کیک را برمی‌گردانید از ظرف جدا نمی‌شود.

نان و نان‌های رول

دستگاه شما حالت‌های گرمادهی مختلفی را جهت پخت نان و نان رول در اختیارتان قرار می‌دهد. تنظیمات مناسب برای غذاهای مختلف را می‌توانید در جدول تنظیمات مشاهده کنید.

همچنین برای ور آمدن خمیر به نکات مندرج در بخش مربوط رجوع کنید. فقط از لوازم جانبی اصل که همراه دستگاه عرضه شده استفاده کنید. این لوازم مخصوص محفظه پخت و حالت‌های کارکرد دستگاه شما طراحی و ساخته شده‌اند.

طبقه‌های فر

از طبقه تعیین شده استفاده کنید.

پخت در یک طبقه

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

- شیرینی‌های بلند: طبقه 2
- شیرینی‌های تخت: طبقه 3

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

پخت در دو طبقه

از هوای داغ چرخشی 4D استفاده کنید. مواد داخل سینی‌ها یا ظروف/قالب‌های پخت که هم‌زمان در فر قرار داده شده‌اند لزوماً هم‌زمان آماده نمی‌شوند.

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

- قالب/ظرف پخت بر روی توری سیمی
- توری سیمی اول: طبقه 3
- توری سیمی دوم: طبقه 1

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

لوازم جانبی

اطمینان حاصل کنید که همیشه از لوازم جانبی مناسب استفاده کنید و آنها را در محل صحیح در داخل فر قرار دهید.

توری سیمی

توری سیمی را به گونه‌ای که سمت باز آن رو به درب دستگاه و زبانه منحنی آن رو به پایین قرار گیرد، وارد دستگاه کنید. همیشه ظروف فر را روی توری سیمی قرار دهید.

سینی همه منظوره یا سینی پخت

سینی همه منظوره یا سینی پخت را به صورتی که قسمت شیب‌دار آن سمت درب دستگاه قرار گیرد، با احتیاط تا نقطه توقف آن در دستگاه بلغزاند.

قالب‌های پخت

قالب‌های پخت فلزی تیره رنگ مناسب‌تر هستند.

قالب‌های پخت از جنس آهن سفید، ظروف سرامیکی و شیشه‌ای زمان پخت را افزایش می‌دهند و مواد به طور یکنواخت برشته نمی‌شوند. در صورت تمایل به پخت غذا در قالب یا ظرف و با استفاده از حرارت بالا/پایین، آنها را در طبقه 1 قرار دهید.

کاغذ مومی

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

محصولات منجمد

از محصولات منجمدی که به شدت یخ‌زده هستند استفاده نکنید. هر گونه یخ را از روی غذا بردارید.

برخی محصولات منجمد ممکن است به صورت یکنواخت پخته نشده باشند. برشته شدن ناهمگون ممکن است حتی پس از پخت نیز باقی بماند.

مقادیر تنظیم توصیه شده

حالت گرمادهی مناسب برای انواع نان‌ها و نان‌های رول را می‌توانید در جدول مشاهده کنید. دما و زمان پخت به مقدار و بافت مواد/خمیر بستگی دارد. به همین دلیل است که در جدول، دامنه‌های مختلف ذکر شده است. ابتدا دماهای پایین را امتحان کنید. با پخت در دماهای پایین‌تر مواد بهتر برشته می‌شوند. در صورت لزوم، دفعات بعد می‌توانید از دمای بالاتری استفاده کنید.

توجه: با افزایش دما نمی‌توان زمان پخت را کاهش داد. نان و نان‌های رول فقط از بیرون پخته می‌شوند، ولی داخل آنها به طور کامل پخته نشده است.

نوع غذا	لوازم جانبی/ظرف پخت	موقعیت طبقه	عملکرد گرمادهی	دما بر حسب درجه سانتیگراد	زمان پخت به دقیقه
نان و شیرینی‌های کوچک	سینی پخت	3	☐	**160	30-20
کیک‌های کوچک	سینی پخت	3	☒	**150	35-25
کیک‌های کوچک، در 2 طبقه	سینی همه منظوره + سینی پخت	1+3	☒	**150	35-25
کیک‌های کوچک، در 3 طبقه	سینی‌های پخت + سینی همه منظوره	1+3+5	☒	**140	45-35
مافین	سینی مافین	3	☐	190-170	20-15
مافین، در 2 طبقه	سینی‌های مافین	1+3	☒	*180-160	30-15
کیک‌های کوچک مایه خمیر دار	سینی پخت	3	☐	180-160	35-25
کیک‌های کوچک مایه خمیردار، در 2 طبقه	سینی همه منظوره + سینی پخت	1+3	☒	170-150	40-25
خمیر هزارلا	سینی پخت	3	☒	*190-170	35-20
خمیر هزارلا، در 2 طبقه	سینی همه منظوره + سینی پخت	1+3	☒	*190-170	45-20
خمیر هزارلا، در 3 طبقه	سینی‌های پخت + سینی همه منظوره	1+3+5	☒	*190-170	45-20
خمیر هزارلا، در 4 طبقه	4 توری سیمی	1+2+3+5	☒	*200-180	35-20
خمیر نان خامه‌ای	سینی پخت	3	☐	220-200	40-30
نارنجک (خمیر نان خامه‌ای)، 2 طبقه	سینی همه منظوره + سینی پخت	1+3	☒	210-190	45-35
شیرینی دانمارکی	سینی پخت	3	☒	180-160	30-20

شیرینی‌های خشک

شیرینی وینی	سینی پخت	3	☐	**150-140	40-25
شیرینی وینی	سینی پخت	3	☒	**150-140	40-25
شیرینی وینی، در 2 طبقه	سینی همه منظوره + سینی پخت	1+3	☒	**150-140	40-30
شیرینی وینی، در 3 طبقه	سینی‌های پخت + سینی همه منظوره	1+3+5	☒	**140-130	55-35
شیرینی‌های خشک	سینی پخت	3	☒	160-140	30-15
بیسکویت، در 2 طبقه	سینی همه منظوره + سینی پخت	1+3	☒	160-140	30-15
بیسکویت، در 3 طبقه	سینی‌های پخت + سینی همه منظوره	1+3+5	☒	160-140	30-15
مرنگ	سینی پخت	3	☒	*90-80	150-120
مرنگ، در 2 طبقه	سینی همه منظوره + سینی پخت	1+3	☒	*90-80	180-120
ماکارون	سینی پخت	3	☒	110-90	40-20
ماکارون، در 2 طبقه	سینی همه منظوره + سینی پخت	1+3	☒	110-90	45-25
ماکارون، در 3 طبقه	سینی‌های پخت + سینی همه منظوره	1+3+5	☒	110-90	45-30

* پیش گرمایش

** فر را قبل از 5 دقیقه گرم کنید، از عملکرد گرمایش سریع استفاده نکنید

نکاتی در مورد پختن نان و شیرینی

یک خلال دندان را در بلندترین نقطه کیک فرو کنید. اگر هنگام بیرون آوردن خلال دندان چیزی به آن نچسبیده باشد یعنی کیک پخته است.	می‌خواهید بدانید آیا وسط کیک به طور کامل پخته شده است.
دفعه بعد، از مایعات کمتری استفاده کنید. همچنین می‌توانید حرارت فر را 10 درجه پایین‌تر تنظیم کنید و زمان پخت را افزایش دهید. مواد اولیه و راهنمایی‌های دستور آشپزی را مورد توجه قرار دهید.	کیک خودش را نمی‌گیرد.
فقط کف قالب کیک فیزی را چرب کنید. بعد از پخت، لبه‌های کیک را به آرامی با کارد جدا کنید.	وسط کیک پف کرده اما در حاشیه‌ها عمل نیامده است.
دفعه بعد، از سینی همه منظوره استفاده کنید.	آب میوه سرریز می‌شود.
هنگام قرار دادن نان و شیرینی‌ها بر روی سینی، حدود 2 سانتی‌متر اطراف آنها فاصله بگذارید. به این ترتیب فضای کافی برای پف کردن و برشته شدن یکنواخت آنها وجود خواهد داشت.	نان و شیرینی‌های کوچک در هنگام پخت به یکدیگر می‌چسبند.
حرارت فر را 10 درجه سانتی‌گراد بالاتر تنظیم کنید و زمان پخت را کاهش دهید.	کیک خیلی خشک شده است.
اگر طبقه و ظرف پخت صحیح انتخاب شده باشند، در صورت لزوم باید حرارت فر را افزایش دهید یا زمان پخت را بیشتر کنید.	کیک کلاً رنگ بسیار روشنی دارد.

توجه: با افزایش دما نمی‌توان زمان پخت را کاهش داد. کیک‌ها یا شیرینی‌های کوچک فقط از بیرون پخته می‌شوند، ولی داخل آنها به طور کامل پخته نمی‌شود.




مقادیر تنظیم به ظرف غذای قرار داده شده در فر سرد مربوط می‌شود؛ با این کار، تا 20 درصد در مصرف انرژی صرفه‌جویی می‌شود. در صورت پیش گرمایش فر، می‌توانید زمان پخت تعیین شده را چند دقیقه کاهش دهید.

پیش گرمایش برای برخی غذاها ضروری است و در جدول مشخص شده است. تا قبل از تمام شدن "گرمایش سریع"، غذا یا لوازم جانبی را در محفظه پخت قرار ندهید.

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

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

حالت‌های گرمادهی مورد استفاده:

-  هوای داغ چرخشی 4D
-  حرارت بالا/پایین
-  تنظیم پخت پیترزا

نوع غذا	لوازم جانبی/ظرف پخت	موقعیت طبقه	عملکرد گرمادهی	دما بر حسب درجه سانتی‌گراد	زمان پخت به دقیقه
کیک‌های داخل قالب					
کیک اسفنجی، ساده	قالب حلقه‌ای/قالب کیک	2		170-150	70-50
کیک اسفنجی، ساده، در 2 طبقه	قالب حلقه‌ای/قالب کیک	1+3		160-140	80-60
کیک اسفنجی، لطیف	قالب حلقه‌ای/قالب کیک	2		170-150	80-60
کیک میوه‌ای با خمیر کیک اسفنجی، لطیف	قالب کیک حلقه‌ای/فنری	2		180-160	60-40
کیک اسفنجی برای تارت	قالب تارت	3		180-160	30-20
تارت میوه‌ای یا چیز کیک با خمیر بریزه	قالب کیک فنری، قطر 26 سانتی‌متر	2		190-170	80-60
کیک رولت	سینی پیترزا	3		190-170	55-45
تارت	قالب تارت، سیاه	3		210-190	40-25
کیک مایه خمیردار حلقه‌ای طرح دار	قالب کیک حلقه‌ای	2		170-150	70-50
کیک مایه خمیردار	قالب کیک فنری، قطر 28 سانتی‌متر	2		170-160	30-20
کیک اسفنجی، 2 تخم مرغ	قالب تارت	3		170-150*	30-20
کیک اسفنجی برای تارت، 3 تخم مرغ	قالب کیک فنری، قطر 26 سانتی‌متر	2		170-160*	35-25
کیک اسفنجی برای تارت، 6 تخم مرغ	قالب کیک فنری، قطر 28 سانتی‌متر	2		170-150*	50-30
شیرینی‌های داخل سینی پخت					
کیک اسفنجی با مواد رویی	سینی پخت	3		180-160	40-20
کیک اسفنجی، در 2 طبقه	سینی همه منظوره + سینی پخت	1+3		160-140	50-30
خمیر بریزه با مواد رویی خشک	سینی پخت	3		190-170	35-25
خمیر بریزه با مواد رویی خشک، در 2 طبقه	سینی همه منظوره + سینی پخت	1+3		170-160	45-35
خمیر بریزه با مواد رویی مرطوب	سینی همه منظوره	3		180-160	65-55
کیک رولت	سینی همه منظوره	3		190-170	55-45
کیک مایه خمیر دار با مواد رویی خشک	سینی همه منظوره	3		180-160	20-15
کیک مایه خمیر دار با مواد رویی خشک، در 2 طبقه	سینی همه منظوره + سینی پخت	1+3		170-150	30-20
کیک مایه خمیر دار با مواد رویی مرطوب	سینی همه منظوره	3		200-180	40-30
کیک مایه خمیر دار با مواد رویی مرطوب، در 2 طبقه	سینی همه منظوره + سینی پخت	1+3		170-150	60-45
نان گیسو، ساوارین	سینی پخت	2		170-160	35-25
کیک رولت	سینی پخت	3		200-180*	15-8
نان استولن با 500 گرم آرد	سینی پخت	2		170-150	60-45
اشترودل، شیرین	سینی همه منظوره	2		180-170	60-50
اشترودل، منجمد	سینی همه منظوره	3		220-200	45-35
* پیش گرمایش					
** فر را قبلاً 5 دقیقه گرم کنید، از عملکرد گرمایش سریع استفاده نکنید					

پخت آزمایشی برای شما در کارگاه آشپزی ما

در این قسمت می‌توانید انواع غذاها و تنظیمات مطلوب آنها را مطالعه کنید. ما به شما نشان خواهیم داد که کدام حالت گرمادهی و دما برای غذای شما مناسب‌تر است. اطلاعاتی نیز در خصوص لوازم جانبی مناسب و ارتفاع قرار دادن آنها در فر دریافت خواهید کرد. از سوی دیگر با نکاتی در باره ظروف آشپزی و روش‌های آماده‌سازی غذا آشنا خواهید شد.

توجه: هنگام پخت غذا امکان دارد بخار زیادی در محفظه پخت جمع شود.

دستگاه شما بسیار کم مصرف است و حرارت بسیار کمی به محیط اطراف منتشر می‌کند. به دلیل اختلاف دمای بسیار زیاد بین قطعات داخلی و خارجی دستگاه، ممکن است بر روی درب و صفحه کنترل دستگاه یا سطح کابینت‌های مجاور قطره‌های آب حاصل از میعان شکل بگیرد. این یک پدیده فیزیکی طبیعی است. پدیده میعان با پیش گرمایش فر با باز کردن محتاطانه درب آن می‌تواند کاهش یابد.

عدم استفاده از قالب‌های سیلیکونی

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

احتیاط!

از هیچ‌گونه قالب سیلیکونی یا سینی پخت قابل استفاده مجدد، روکش یا لوازم جانبی حاوی سیلیکون استفاده نکنید. در غیر این صورت، حسگر پخت آسیب خواهد دید.

حتی اگر حسگر پخت مورد استفاده قرار نگرفته باشد، باز هم می‌تواند آسیب ببیند.

استثناء:

- کاغذ مومی با روکش سیلیکون می‌تواند استفاده شود.
- اگر دستگاه به همراه دماسنج گوشت ارائه شده است، می‌توانید از آن استفاده کنید.

نان و شیرینی‌های کوچک

دستگاه شما حالت‌های گرمادهی مختلفی را جهت پخت نان و شیرینی‌های کوچک در اختیارتان قرار می‌دهد. تنظیمات مناسب برای غذاهای مختلف را می‌توانید در جدول تنظیمات مشاهده کنید.

همچنین برای ور آمدن خمیر به نکات مندرج در بخش مربوط رجوع کنید.

فقط از لوازم جانبی اصل که همراه دستگاه عرضه شده استفاده کنید. این لوازم مخصوص محفظه پخت و حالت‌های کارکرد دستگاه شما طراحی و ساخته شده‌اند.

طبقه‌های فر

از طبقه تعیین شده استفاده کنید.

پخت در یک طبقه

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

- شیرینی‌های بلند: طبقه 2
- شیرینی‌های تخت: طبقه 3

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

پخت در چندین طبقه

از هوای داغ چرخشی 4D استفاده کنید. مواد داخل سینی‌ها یا ظروف/قالب‌های پخت که هم‌زمان در فر قرار داده شده‌اند لزوماً هم‌زمان آماده نمی‌شوند.

پخت در دو طبقه:

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

پخت در سه طبقه:

- سینی پخت: طبقه 5
- سینی همه منظوره: طبقه 3
- سینی پخت: طبقه 1

پخت در چهار طبقه:

- 4 توری سیمی با کاغذ مومی
- توری سیمی اول: طبقه 5
- توری سیمی دوم: طبقه 3
- توری سیمی سوم: طبقه 2
- توری سیمی چهارم: طبقه 1

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

لوازم جانبی

اطمینان حاصل کنید که همیشه از لوازم جانبی مناسب استفاده کنید و آنها را در محل صحیح در داخل فر قرار دهید.

توری سیمی

توری سیمی را به گونه‌ای که سمت باز آن رو به درب دستگاه و زیانه منحنی آن رو به پایین قرار گیرد، وارد دستگاه کنید. همیشه ظروف فر را روی توری سیمی قرار دهید.

سینی همه منظوره یا سینی پخت

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

هنگام پختن کیک‌های مرطوب یا شیرینی‌هایی که مواد رویی زیاد دارند، از سینی همه منظوره استفاده کنید تا از کثیف شدن محفظه پخت توسط مایعات سرریز شده جلوگیری شود.

قالب‌های پخت

قالب‌های پخت فلزی تیره رنگ مناسب‌تر هستند.

قالب‌های پخت از جنس آهن سفید، ظروف سرامیکی و شیشه‌ای زمان پخت را افزایش می‌دهند و مواد به طور یکنواخت برشته نمی‌شود. در صورت تمایل به پخت غذا در قالب یا ظرف و با استفاده از حرارت بالا/پایین، آنها را در طبقه 1 قرار دهید.

کاغذ مومی

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

مقادیر تنظیم توصیه شده

حالت گرمادهی مناسب برای پخت نان و شیرینی‌های مختلف را می‌توانید در جدول مشاهده کنید. دما و زمان پخت به مقدار و بافت مواد/خمیر بستگی دارد. به همین دلیل است که در جدول، دامنه‌های مختلف ذکر شده است. ابتدا دماهای پایین را امتحان کنید. با پخت در دماهای پایین‌تر مواد بهتر برشته می‌شوند. در صورت لزوم دفعات بعد می‌توانید از دمای بالاتری استفاده کنید.

حسگر پخت نان و شیرینی

دستگاه شما به یک حسگر پخت نان و شیرینی مجهز است. وقتی یکی از موارد را براساس گروه‌های زیر از فهرست انتخاب کنید، حسگر به طور خودکار فعال می‌شود. اگر حسگر پخت فعال باشد، علامت [O] روی صفحه نمایش ظاهر می‌شود.

گروه	غذا	نوع غذا
کیک، نان، پیتزا	کیک	کیک‌های داخل قالب شیرینی‌های داخل سینی پای/تارت
	نان و شیرینی‌های کوچک	خمیر هزارلا مافین کیک با خمیر ورآمده
کیک، نان، پیتزا	نان/نان‌های رول	نان‌های رول نان
	کیک‌های غیر شیرین، پیتزا، کیش	کیک‌های غیر شیرین، کیش پیتزا تارت فلامبه
محصولات منجمد	محصولات سیب زمینی	محصولات سیب زمینی

دستگاه کنترل را به دست می‌گیرد. کل فرآیند پخت نان و شیرینی‌ها به طور کاملاً خودکار توسط دستگاه تنظیم می‌شود - لازم نیست شما هیچ گونه تنظیمی را انجام دهید. بعد از پخته شدن غذا، دستگاه به طور خودکار خاموش می‌شود. یک هشدار صوتی شنیده خواهد شد. زمان پخت تقریباً همان چیزی است که در دستور آشپزی آمده و نمایش داده نمی‌شود. حسگر فر فقط می‌تواند از طریق فر، زمانی که سرد است، راه اندازی شود.

سایر گروه‌های نان و شیرینی توسط حسگر پخت کنترل نمی‌شوند. برای آنها، تنظیمات آزمایش شده با گزینه‌های قابل تغییر ارائه خواهد شد.

قالب‌های پخت تیره رنگ مناسب‌تر هستند. از هیچ‌گونه ظرف پخت سیلیکونی یا لوازم جانبی حاوی سیلیکون استفاده نکنید. در غیر این صورت، حسگر پخت آسیب خواهد دید.

تا وقتی پیغام "درب را باز نکنید" روی نمایشگر نشان داده می‌شود، حسگر پخت فعال است. درب دستگاه را باز نکنید، در غیر این صورت تنظیمات لغو خواهند شد. دستگاه به گرمایش ادامه می‌دهد و شما می‌توانید زمان پیشنهاد شده را تنظیم کنید. فرآیند پخت را باید خودتان کنترل کنید.

انجام تنظیمات برای غذاها

در کل فرآیند انجام تنظیمات برای غذای انتخاب شده، دستگاه شما را هدایت می‌کند.

برای مرور سطوح مختلف از حلقه کنترل استفاده کنید.

1. دکمه **منو** را لمس کنید. فهرست حالت‌های عملکردی نمایش داده می‌شود.
2. نوشته "دستیار" را لمس کنید. گروه‌ها نمایش داده می‌شوند.
3. گروه مورد نظر را لمس کنید. غذاهای موجود در این گروه نمایش داده می‌شوند.
4. غذای مورد نظر را لمس کنید. انواع غذاها نمایش داده می‌شود.

5. نوع غذای مورد نظر را لمس کنید.

تنظیمات مربوط به این نوع غذا روی صفحه نمایش ظاهر می‌شود. برای بسیاری از غذاها، تنظیمات را می‌توانید برحسب نیاز خود تغییر دهید.

اما برای برخی غذاها دیگر باید وزن را وارد کنید.

نکته: متن اطلاعاتی همچنین نکاتی را در خصوص لوازم جانبی و نیز ارتفاع قرار گرفتن آنها در داخل دستگاه ارائه می‌دهد.

6. برای راه اندازی عملکرد، دکمه [D] شروع/توقف را فشار دهید. زمان پخت به صورت شمارش معکوس بر روی صفحه نمایش ظاهر می‌شود.

گرمایش دستگاه آغاز می‌شود.

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

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

ادامه پخت

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

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

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

هر وقت از نتیجه پخت راضی بودید، نوشته "اتمام" را لمس کنید.

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

تنظیم زمان پایانی دیرتر

شما می‌توانید برای پایان پخت برخی غذاها زمان عقب‌تری را تنظیم کنید. قبل از راه‌اندازی دستگاه، نوشته "پایان" را لمس کنید و با استفاده از انتخاب چرخشی زمان پایانی دیرتری را تنظیم کنید.

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

تغییر یا لغو

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

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

انتخاب یک غذا

کلیه غذاها با یک ساختار یکدست دسته بندی شده‌اند:

- گروه
- غذا
- نوع غذا

گروه‌ها و غذاهای مربوط به آنها در جدول زیر فهرست شده‌اند. در مقابل هر گروه، یک یا چند نوع غذا درج شده است.

غذا	گروه‌ها
کیک	
نان و شیرینی‌های کوچک	
شیرینی‌های خشک	کیک‌ها، نان، پیتزا
نان و نان‌های رول	
کیک‌های غیر شیرین، پیتزا، کیش	
گراتینه، غیر شیرین، مواد اولیه پخته شده	
لازانيا، تازه	
گراتینه سببزمینی، مواد اولیه خام، ضخامت 4 سانتی‌متر	گراتینه، سوفله
سوفله، شیرین، تازه	
سوفله در قالب‌های تکی	
پیتزا	
نان‌های رول	
گراتینه	محصولات منجمد
محصولات سبب زمینی	
ماکیان، ماهی	
مرغ	
اردک، غاز	ماکیان
بوقلمون	
گوشت گاو	
گوساله	
بره	گوشت
گوشت شکار	
غذاهای گوشتی	
ماهی	ماهی
خوراک سبزیجات	
گراتینه سبزیجات	
سیب زمینی تنوری، نصفه	سبزیجات
سیب زمینی تنوری، درسته	

با استفاده از حالت عملکرد "دستیار" می‌توانید طیف وسیعی از غذاها را آماده کنید. دستگاه بهترین تنظیمات را برای شما انتخاب می‌کند.

برای دستیابی به نتیجه پخت مناسب، دمای محفظه پخت نباید برای نوع غذای انتخاب شده خیلی بالا باشد. در صورت گرم بودن بیش از حد محفظه پخت، یک پیغام به نمایش در می‌آید. اجازه دهید محفظه پخت خنک شود و دوباره شروع کنید.

اطلاعاتی در خصوص تنظیمات

- نتیجه پخت تا حد زیادی به کیفیت مواد غذایی و اندازه و نوع ظرف پخت بستگی دارد. برای کسب بهترین نتیجه پخت، فقط از مواد غذایی تازه و سالم و گوشت سرد استفاده کنید. برای مواد غذایی یخ‌زده، فقط از موادی استفاده کنید که مستقیماً از فریزر بیرون آمده‌اند.
 - برای برخی غذاها، دما، حالت گرمادهی و زمان پخت پیشنهاد داده می‌شود. دما و زمان پخت می‌توانند بر حسب نیاز تغییر داده شوند.
 - برای سایر غذاها، از شما خواسته می‌شود که وزن مواد را وارد کنید. همیشه وزن کل را وارد کنید، مگر دستگاه چیز دیگری از شما بخواهد. سپس، دستگاه تنظیمات زمان و دما را برای شما انجام می‌دهد.
 - تنظیم وزن خارج از دامنه وزن‌های ارائه شده امکان پذیر نیست. هنگام بریان کردن غذاهایی که دستگاه دما را برای شما انتخاب می‌کند، ممکن است دماهای تا 300 درجه سانتی‌گراد در حافظه ذخیره شوند. بنابراین، مطمئن شوید ظرف پخت مورد استفاده از مقاومت کافی در برابر حرارت برخوردار است.
 - هنگام پختن گوشت، اطلاعاتی مانند ظرف پخت، طبقه فر یا افزودن مایعات در اختیار شما قرار داده می‌شود. برخی غذاها در هنگام پخت، نیاز به برگرداندن، هم زدن و غیره دارند. این اطلاعات کمی بعد از شروع عملیات روی نمایشگر نشان داده می‌شود. یک هشدار صوتی زمان مناسب آنها را به شما یادآوری می‌کند.
 - اطلاعات مربوط به ظروف پخت مناسب و توصیه‌هایی در ارتباط با آماده سازی غذا در پایان دفترچه راهنما ارائه شده است.
- ← "پخت آزمایشی برای شما در کارگاه آشنایی ما" در صفحه 33

دماسنج گوشت

برای برخی غذاها، می‌توانید از دماسنج گوشت نیز استفاده کنید. پس از وارد کردن دماسنج گوشت در داخل دستگاه، غذاهایی که برای آن مناسب هستند نمایش داده می‌شوند. دمای داخل محفظه پخت و دمای مرکز غذا را می‌توانید تغییر دهید. ← "دماسنج گوشت" در صفحه 19

خدمات مشتریان

در صورتی که دستگاه شما نیاز به تعمیر داشته باشد، خدمات پس از فروش ما آماده است. ما همیشه یک راه حل مناسب را خواهیم یافت، چرا که با این کار پرسنل خدمات پس از فروش ما نیز ناچار به بازدیدهای غیرلازم نخواهند شد.

شماره محصول (E) و شماره تولید (FD)

لطفاً هنگام تماس با مرکز خدمات پس از فروش، شماره محصول (E no.) و شماره تولید (FD no.) دستگاه را ذکر کنید تا امکان ارائه راهنمایی صحیح برای ما فراهم آید. برچسب مشخصات فنی حاوی این شماره‌ها را می‌توانید هنگام باز کردن درب دستگاه مشاهده کنید. در برخی از دستگاه‌های مجهز به عملکرد پخت با بخار، می‌توانید برچسب مشخصات فنی را در پشت صفحه کنترل بیابید.

E-Nr: _____			FD: _____			Z-Nr: _____		
Type: _____								

برای دسترسی سریع‌تر به آنها در هنگام بروز ایراد، می‌توانید شماره‌ها را به همراه شماره تلفن بخش خدمات پس از فروش در قسمت زیر یادداشت کنید.

شماره محصول	شماره تولید
-------------	-------------

خدمات پس از فروش

لطفاً توجه داشته باشید که در صورت استفاده غیر صحیح از دستگاه، مراجعه تکنیسین خدمات پس از فروش، حتی در دوره گارانتی، رایگان نیست.

اطلاعات تماس مربوط به کلیه کشورها را می‌توانید در فهرست مراکز خدمات مشتریان پیوست مشاهده نمایید.

به صلاحیت شرکت سازنده اعتماد کنید. به این ترتیب می‌توانید مطمئن باشید که تعمیرات توسط متخصصان تعمیر تعلیم دیده‌ای انجام می‌شود که قطعات یدکی اصلی دستگاه شما را به همراه خود دارند.

تعویض لامپ سقف محفظه پخت

اگر لامپ محفظه پخت از کار بیفتد، باید تعویض شود. لامپ‌های هالوژن 40 وات، 230 ولت مقاوم در برابر حرارت را می‌توانید از مرکز خدمات پس از فروش یا فروشگاه‌های تخصصی تهیه نمایید.

هنگام دست گرفتن لامپ هالوژن از یک پارچه خشک استفاده کنید. این کار باعث افزایش طول عمر لامپ می‌شود. فقط از این نوع لامپ‌ها استفاده کنید.

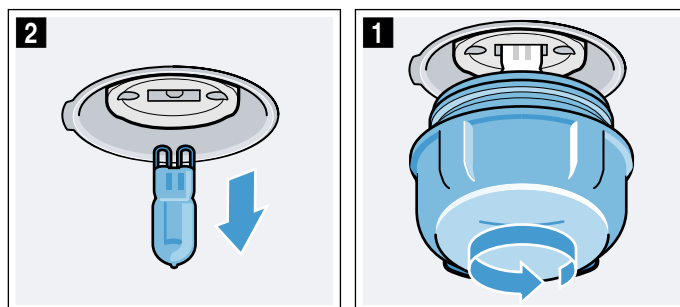
⚠ هشدار – خطر برق گرفتگی!

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

⚠ هشدار – خطر سوختگی!

دستگاه بسیار داغ می‌شود. هرگز سطوح داغ محفظه پخت با المنت‌های حرارتی را لمس نکنید. همیشه اجازه دهید که دستگاه خنک شود. اجازه ندهید کودکان بیش از حد به دستگاه نزدیک شوند.

1. برای پیشگیری از صدمه احتمالی، یک حوله آشپزخانه داخل محفظه فر سرد قرار دهید.
2. برای باز کردن سرپوش شیشه‌ای، آن را خلاف جهت حرکت عقربه ساعت بچرخانید (شکل 1).
3. لامپ را خارج کنید – آن را نچرخانید (شکل 2). لامپ نو را با قرار دادن پایه‌های آن در موقعیت صحیح نصب کنید. لامپ را محکم به داخل فشار دهید.



4. سرپوش شیشه‌ای را ببندید. برحسب مدل دستگاه، سرپوش شیشه‌ای می‌تواند دارای حلقه آب‌بندی باشد. در صورتی که سرپوش شیشه‌ای دارای واشر است، آنرا قبل از بستن سرپوش در محل خود قرار دهید.
5. حوله را بیرون بیاورید و فیوز را وصل کنید.

سرپوش شیشه‌ای

در صورتی که سرپوش شیشه‌ای لامپ هالوژن آسیب ببیند، باید تعویض شود. سرپوش شیشه‌ای را می‌توانید از مراکز خدمات پس از فروش تهیه نمایید. لطفاً شماره محصول (E) و شماره تولید (FD) دستگاه را اعلام نمایید.

اصلاح ایرادها توسط استفاده کننده

اغلب خود شما می‌توانید ایرادهای فنی دستگاه را به راحتی برطرف کنید. در صورتی که طعم غذا انتظار شما را برآورده نکرده است، به راهکارها و توصیه‌های ارائه شده را قسمت انتهایی دفترچه راهنمای استفاده مراجعه نمایید. ← "پخت آزمایشی برای شما در کارگاه آشپزی ما" در صفحه 33

اگر ایرادی بروز کند، اغلب یک توضیح ساده برای آن وجود دارد. قبل از تماس با بخش خدمات پس از فروش، لطفاً به جدول ایرادها رجوع و سعی کنید و ایراد را خود برطرف کنید.

ایراد	علت احتمالی	نکته/راه حل
دستگاه کار نمی‌کند.	ایراد فیوز.	کلید قطع جریان داخل جعبه فیوز را بررسی کنید.
	قطعی برق	بررسی کنید آیا چراغ آشپزخانه یا سایر دستگاه‌های آشپزخانه کار می‌کنند یا خیر.
"Sprache Deutsch" روی نمایشگر ظاهر می‌شود.	قطعی برق	زبان و ساعت را مجدداً تنظیم کنید.
وقتی دستگاه خاموش است ساعت نشان داده نمی‌شود.	تنظیمات پایه تغییر کرده است.	تنظیمات پایه را برای نمایش ساعت تغییر دهید.
درب دستگاه باز نمی‌شود.	درب دستگاه به وسیله قفل کودک قفل شده است.	قفل کودک را با فشار دادن دکمه  به مدت 4 ثانیه غیر فعال کنید. قفل می‌تواند در تنظیمات پایه غیر فعال شود.
دستگاه گرم نمی‌شود؛ علامت  روی نمایشگر روشن می‌شود.	درب دستگاه به دلیل عملکرد تمیزکاری قفل شده است.	صبر کنید تا محفظه پخت سرد شود و علامت  خاموش شود.
دستگاه گرم نمی‌شود؛ علامت  روی نمایشگر روشن می‌شود.	حالت آزمایشی در تنظیمات پایه فعال شده است.	دستگاه را برای مدت کوتاهی خاموش کنید (با استفاده از کلید قطع جریان در داخل جعبه فیوز) و ظرف 3 دقیقه بعدی حالت آزمایشی را در تنظیمات پایه غیر فعال کنید.
دستگاه راه‌اندازی نمی‌شود و پیغام "گرمای بیش از حد محفظه پخت" روی نمایشگر ظاهر می‌شود	دمای محفظه پخت برای غذا یا نوع گرمادهی انتخاب شده بیش از حد بالا است	اجازه دهید محفظه پخت خنک شود و دوباره شروع کنید
انتخابگر چرخشی از نگهدارنده آن روی صفحه کنترل خارج شده است.	انتخابگر چرخشی به صورت اتفاقی جدا شده است.	انتخابگر چرخشی می‌تواند برداشته شود. انتخابگر چرخشی را مجدداً روی پایه معمول بچرخد.
انتخابگر چرخشی دیگر نمی‌تواند به راحتی بچرخد.	زیر انتخابگر چرخشی آلودگی وجود دارد.	انتخابگر چرخشی می‌تواند برداشته شود. برای برداشتن انتخابگر چرخشی، کافی است آن را از پایه نگهدارنده جدا کنید. همچنین، می‌توانید لبه بیرونی انتخابگر چرخشی را فشار دهید تا بیرون بیاید و بتوانید آن را به راحتی بردارید. انتخابگر چرخشی و پایه نگهدارنده آن روی دستگاه را با استفاده از پارچه و آب و صابون با دقت تمیز کنید. با یک پارچه نرم خشک کنید. از وسایل ساینده یا تیز استفاده نکنید. آن را در آب خیس نکنید یا در ماشین ظرفشویی قرار ندهید. انتخابگر چرخشی را زود به زود بردارید تا پایه نگهدارنده محکم بماند.


حداکثر زمان کارکرد

در صورتی که برای چند ساعت روی دستگاه تنظیمی انجام نشود، گرمادهی به طور خودکار متوقف می‌شود. این موضوع از روشن ماندن ناخواسته دستگاه جلوگیری می‌کند. تعیین زمان حداکثر کارکرد به تنظیمات حالت عملکرد انتخاب شده بستگی دارد.

رسیدن به حداکثر زمان کارکرد

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

برای ادامه دادن به عملیات، یکی از دکمه‌ها را لمس کنید یا انتخابگر چرخشی را بچرخانید.

در صورتی که به دستگاه نیاز ندارید، با استفاده از دکمه خاموش/روشن  آن را خاموش کنید.

نکته: زمان پخت را طوری تنظیم کنید که دستگاه وقتی شما مایل نیستید خاموش نشود، برای مثال هنگام پخت با زمان‌های بسیار طولانی. دستگاه تا سپری شدن زمان پخت به گرمادهی ادامه می‌دهد.


⚠ هشدار – خطر بروز جراحت!

تعمیرات غیر مجاز و نامناسب خطرناک است. سعی نکنید دستگاه را خودتان تعمیر کنید. تعمیرات فقط باید توسط یکی از متخصصان آموزش دیده شبکه خدمات پس از فروش ما صورت گیرد. در صورتی که دستگاه ایراد دارد، با بخش خدمات پس از فروش تماس بگیرید.

⚠ هشدار – خطر برق گرفتگی!

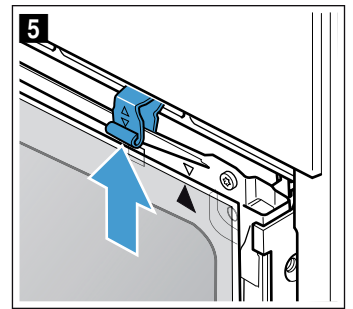
تعمیرات غیر مجاز و نامناسب خطرناک است. تعمیرات فقط باید توسط یکی از تکنیسین‌های آموزش دیده شبکه خدمات پس از فروش ما صورت گیرد. در صورت معیوب بودن دستگاه، دوشاخه آنرا از پریز برق خارج کنید و یا کلید قطع جریان موجود در جعبه فیوز منزل را در حالت خاموش قرار دهید. با مرکز خدمات پس از فروش تماس بگیرید.

پیغام‌های خطای روی نمایشگر

در صورت ظاهر شدن پیغام‌های خطا با حروف "D" یا "E" بر روی نمایشگر، برای مثال D0111 یا E0111، دستگاه را با استفاده از دکمه خاموش/روشن  خاموش و دوباره روشن کنید.

در صورتی که ایراد موقتی بوده باشد، پیغام دیگر نمایش داده نمی‌شود. اگر پیغام خطا دوباره نمایش داده شود، با خدمات پس از فروش تماس بگیرید و پیغام خطا را عیناً منعکس کنید.

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



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

⚠ هشدار

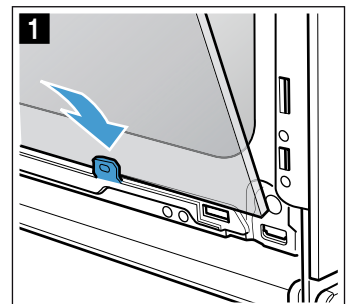
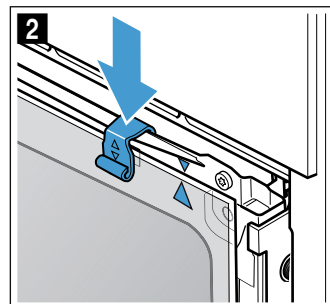
خطر بروز جراحات!

- شیشه خراشیده روی درب دستگاه ممکن است تبدیل به ترک شود. از تیغه شیشه پاک کن، مواد شوینده تند یا ساینده یا پاک کننده‌ها استفاده نکنید.
- لولاهای درب دستگاه هنگام باز و بسته شدن درب حرکت می‌کنند، و ممکن است دست شما در آن گیر کند. دستان خود را از لولاها دور نگه دارید.

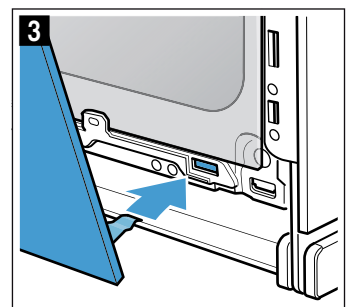
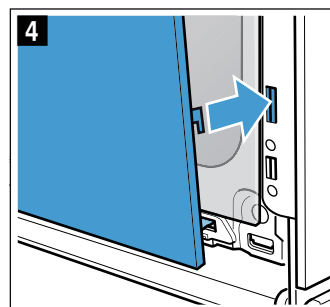
نصب مجدد درب دستگاه

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

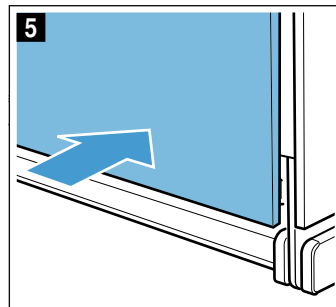
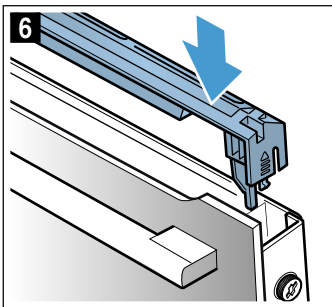
1. قسمت پایین شیشه داخلی را وارد پایه نگهدارنده کنید و بالای آن را محکم فشار دهید (شکل 1).
2. هر دو نگهدارنده را به سمت پایین فشار دهید (شکل 2).



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



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



9. درب دستگاه را ببندید.

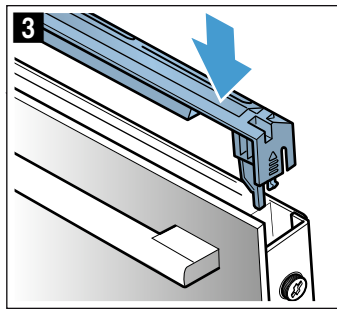
احتیاط!

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

جای‌گذاری درب دستگاه

درب دستگاه را به ترتیب عکس مراحل جدا کردن نصب کنید.

4. درب دستگاه را دوباره کمی باز کنید. درپوش را در محل خود قرار دهید و آن را فشار دهید تا با یک صدای کلیک جا بیفتد (شکل 3).



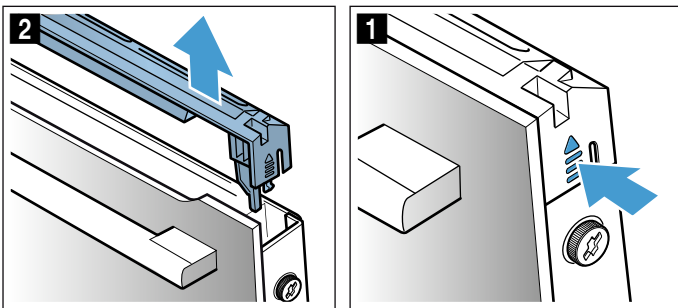
5. درب دستگاه را ببندید.

باز کردن و نصب مجدد شیشه‌های درب

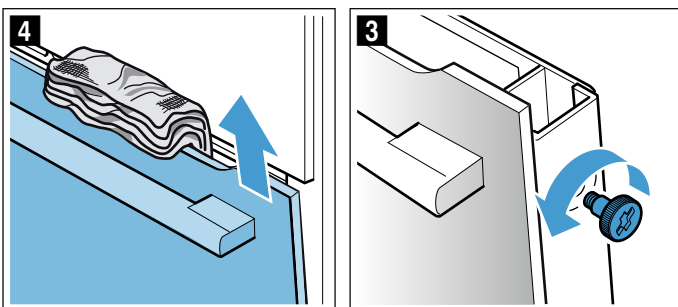
شیشه‌های درب دستگاه می‌توانند برای سهولت بخشیدن به عمل تمیزکاری باز شوند.

باز کردن درب از روی دستگاه

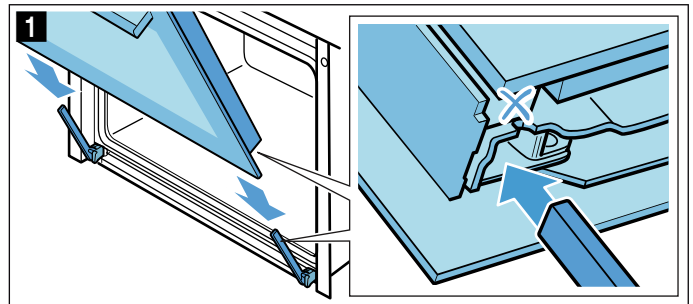
1. درب دستگاه را کمی باز کنید.
2. دو سمت راست و چپ درپوش را فشار دهید (شکل 1).
3. روکش را بردارید (شکل 2).



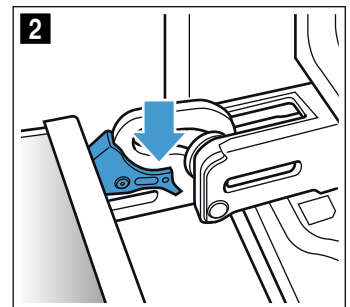
4. پیچ‌های سمت راست و چپ درب دستگاه را باز کنید (شکل 3).
 5. قبل از بستن درب، یک حوله آشپزخانه را چند بار تا کنید و بین درب قرار دهید (شکل 4).
- شیشه جلویی را به سمت بالا بیرون بیاورید و روی یک سطح صاف قرار دهید به شکلی که دستگیره درب رو به پایین باشد.



1. هنگام نصب درب دستگاه، اطمینان حاصل کنید که هر دو لولا به صورت مستقیم وارد حفره‌ها شوند (شکل 1). هر دو لولا را در قسمت پایین روی شیشه بیرونی قرار دهید و از آن به عنوان راهنما استفاده کنید. مطمئن شوید لولاها داخل حفره صحیح وارد شده‌اند. باید بتوانید آنها را به راحتی و بدون هیچ مقاومتی وارد کنید. در صورتی که مقاومتی احساس کردید، بررسی کنید لولاها در حفره صحیح وارد شده باشند.



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

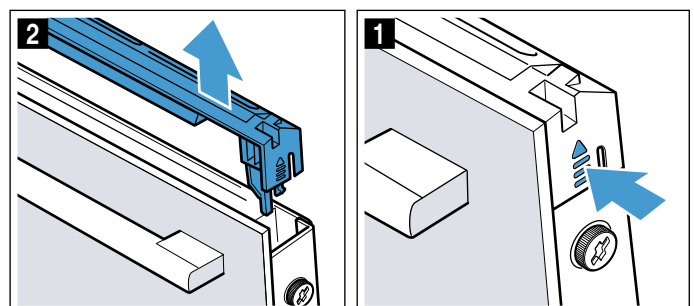


3. درب محفظه پخت را ببندید.

برداشتن روکش درب

قسمت استیل درپوش درب می‌تواند تغییر رنگ دهد. برای تمیز کردن کامل آن، می‌توانید درپوش را بردارید. ← "تمیز کردن" در صفحه 23

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



توجه: قسمت استیل درپوش را با استفاده از ماده پاک‌کننده استیل ضدزنگ تمیز کنید. بقیه قسمت‌های درپوش درب را با استفاده از آب صابون و یک پارچه نرم تمیز کنید.

ریل‌ها

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

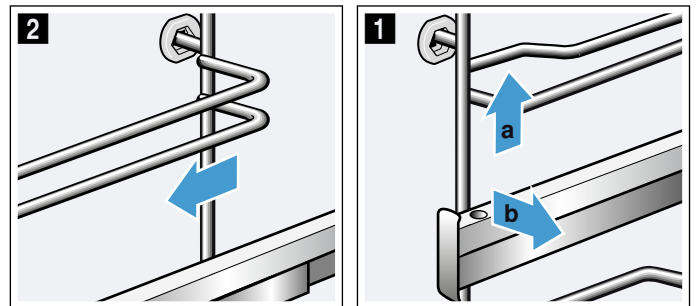
جدا کردن و نصب مجدد ریل‌ها

⚠ هشدار - خطر سوختگی!

ریل‌ها بسیار داغ می‌شوند. هرگز ریل‌های داغ را لمس نکنید. همیشه اجازه دهید که دستگاه خنک شود. کودکان را از دستگاه دور نگه دارید.

جدا کردن ریل‌ها

1. قسمت جلوی ریل را کمی بالا ببرید **a** و آن را جدا کنید **b** (شکل 1).
2. سپس کل ریل را به سمت خود بکشید و آن را بیرون بیاورید (شکل 2).

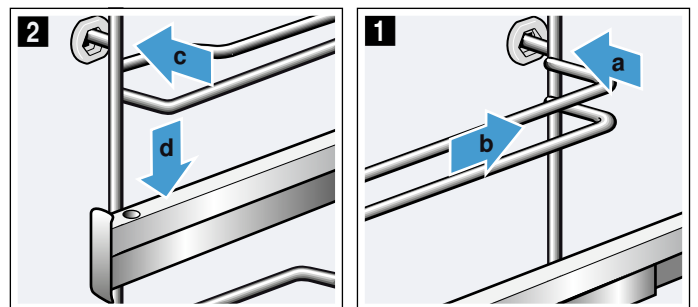


ریل‌ها را با ماده تمیز کننده و اسفنج تمیز کنید. برای تمیز کردن جرم‌های سنگین از یک برس استفاده کنید.

نصب کردن ریل‌ها

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

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



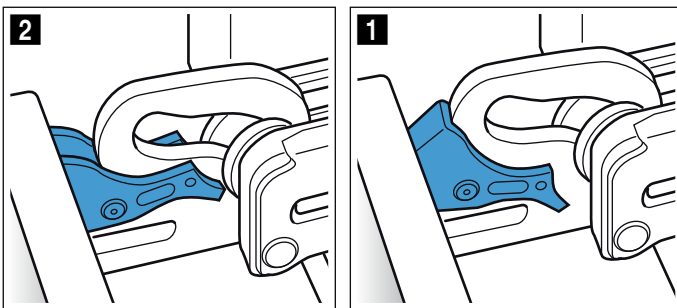
درب دستگاه

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

برداشتن و نصب کردن درب دستگاه

برای انجام تمیزکاری و باز کردن شیشه‌های درب، شما می‌توانید درب دستگاه را جدا کنید.

لولاهای درب دستگاه به یک اهرم ضامن مجهز شده‌اند. هنگامی که اهرم‌های ضامن بسته هستند (شکل 1)، درب دستگاه در جای خود ثابت است. امکان جدا کردن آن وجود ندارد. هنگامی که اهرم‌های ضامن برای جدا کردن درب دستگاه باز می‌شوند (شکل 2)، لولاها قفل می‌شوند. امکان بسته شدن ناگهانی آنها وجود ندارد.



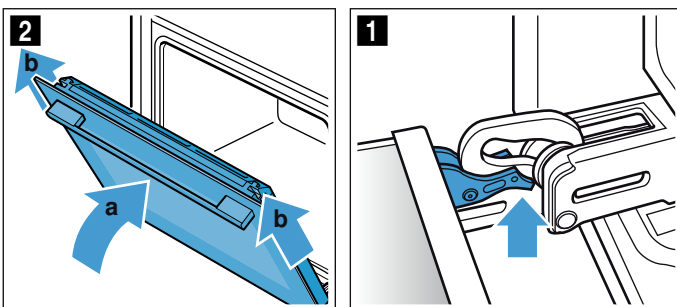
⚠ هشدار

خطر بروز جراحت!

- در صورتی که لولاها قفل نباشند، با شدت زیاد بسته می‌شوند. مطمئن شوید که اهرم‌های ضامن همیشه کاملاً بسته هستند یا، هنگام جدا کردن درب دستگاه، کاملاً باز هستند.
- لولاهای درب دستگاه هنگام باز و بسته شدن درب حرکت می‌کنند، و ممکن است دست شما در آن گیر کند. دستان خود را از لولاها دور نگه دارید.

بیرون آوردن درب دستگاه

1. درب دستگاه را به طور کامل باز کنید و آن را به سمت دستگاه فشار دهید.
2. دو اهرم ضامن سمت راست و چپ را بالا بدهید (شکل 1).
3. درب دستگاه را تا جای ممکن ببندید **a**. دو سمت راست و چپ درب را با دو دست بگیرید و آن را به سمت بالا بکشید و بیرون بیاورید (شکل 2).



تنظیم زمان پایانی دیرتر

شما می‌توانید برای پایان عملیات زمان عقب‌تری را تنظیم کنید. قبل از راه‌اندازی دستگاه، نوشته "پایان" را لمس کنید و با استفاده از انتخاب چرخشی زمان پایان دیرتری را تنظیم کنید.

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

تغییر یا لغو

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

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

تا زمانی که علامت ② مربوط به مکانیزم قفل بر روی نمایشگر خاموش نشده است، درب دستگاه قفل می‌ماند.

بعد از تمام شدن عملکرد تمیزکاری

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

ریل‌های تلسکوپی را با یک پارچه مرطوب تمیز کنید. سپس ریل‌های تلسکوپی را چند بار به بیرون و داخل حرکت دهید. پس از تمیز کاری، ممکن است ریل‌های تلسکوپی مقداری تغییر رنگ داده باشند. این امر تأثیری روی کارکرد فر ندارد.

توجه: جرم‌های بسیار سنگین ممکن است باعث به جا گذاشتن رسوب سفید بر روی سطوح لعاب دار شوند. اینها باقیمانده مواد غذایی هستند و خطری ندارند. بر روی کارایی دستگاه نیز تأثیری نمی‌گذارند. در صورت نیاز می‌توانید این لکه‌ها را با استفاده از آب لیمو تمیز کنید.

توجه: هنگام استفاده از عملکرد تمیزکاری، لوازم جانبی لعابی را نیز که همراه دستگاه ارائه شده است، می‌توانید هم زمان تمیز کنید. هیچ کدام از توری‌های سیمی را نمی‌توانید با استفاده از عملکرد تمیزکاری تمیز کنید. توری‌های سیمی برای تمیز شدن با عملکرد تمیزکاری مناسب نیستند؛ این کار باعث تغییر رنگ آنها می‌شود. سایر لوازم جانبی قابل تمیز شدن با عملکرد تمیزکاری در جدول لوازم جانبی مشخص شده‌اند. ← "لوازم جانبی" در صفحه 12

⚠ هشدار

خطر آتش‌سوزی!

- باقی‌مانده غذاهای ریخته شده، چربی و آب گوشت می‌توانند در طی فرآیند تمیزکاری خودکار مشتعل شوند. قبل از راه‌اندازی عملکرد تمیزکاری خودکار، آلودگی‌های شدید را از محفظه پخت و لوازم جانبی تمیز کنید.
- قسمت بیرونی دستگاه هنگام تمیزکاری خیلی داغ می‌شود. هرگز اشیاء قابل اشتعال، به عنوان مثال حوله آشپزخانه را روی دستگیره درب آویزان نکنید. هیچ چیز را مقابل قسمت جلوی دستگاه قرار ندهید. کودکان را از دستگاه دور نگه دارید.
- اگر نوار درزگیری آسیب دیده باشد، گرمای زیادی در اطراف درب ایجاد خواهد شد. نوار درزگیر را نسایید یا آنرا برنارید. در صورت آسیب دیدگی یا نبود نوار دور درب، از دستگاه استفاده نکنید.

⚠ هشدار - خطر آسیب جدی به سلامت!

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

تنظیم عملکرد تمیزکاری

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

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

1. دکمه **منو** را لمس کنید.
- فهرست حالت‌های عملکردی نمایش داده می‌شود.
2. متن "تمیزکاری خودکار پیرو لیتیک" را لمس کنید.
- تنظیمات تمیزکاری با رنگ سفید در پیش زمینه روشن می‌شود.
3. انتخابگر چرخشی را برای تنظیم تمیزکاری بچرخانید.
- زمان پایان پخت به صورت خودکار محاسبه می‌شود.
4. برای راه‌اندازی عملکرد، دکمه Ⓛ شروع/توقف را فشار دهید.
- شمارش معکوس زمان بر روی نمایشگر نشان داده می‌شود. برای عملکرد تمیزکاری، خط دما روشن نمی‌شود.
- عملکرد تمیزکاری شروع می‌شود.

هنگام فعال بودن عملکرد تمیزکاری آشپزخانه را تهویه کنید.

کمی بعد از شروع به کار عملکرد، درب دستگاه قفل می‌شود. یک پیغام و علامت ② روی نمایشگر ظاهر می‌شود.

با تمام شدن فرآیند تمیزکاری، یک هشدار صوتی به صدا درمی‌آید. زمان 00 m 00 s روی نمایشگر نشان داده می‌شود. دکمه ① روشن/خاموش را برای خاموش کردن دستگاه فشار دهید.

تا زمانی که علامت ② مربوط به مکانیزم قفل بر روی نمایشگر خاموش نشده است، درب دستگاه باز نمی‌شود.


عملکرد تمیزکاری

با استفاده از عملکرد "تمیزکاری خودکار پیرولیتیک" می‌توانید محفظه پخت را تمیز کنید. شما می‌توانید یکی از سه حالت تمیزکاری را انتخاب نمایید.

تنظیمات	سطح تمیزکاری	مدت
1	ملايم	حدود 1 ساعت و 15 دقیقه
2	متوسط	حدود 1 ساعت و 30 دقیقه
3	قوی	حدود 2 ساعت

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

توجه

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

⚠ هشدار

خطر سوختگی!

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

⚠ هشدار

خطر آسیب به سلامت!

عملکرد تمیزکاری دمای محفظه پخت را آنقدر زیاد بالا می‌برد تا باقیمانده غذاهای ناشی از بریان کردن، گریل کردن و پختن بسوزند. این فرآیند بخارهایی آزاد می‌کند که می‌توانند غشاهای مخاطی را تحریک کنند. هنگامی که عملکرد تمیزکاری راه‌اندازی می‌شود، آشپزخانه را به خوبی تهویه کنید. برای مدت طولانی در اتاق نمانید. کودکان و حیوانات خانگی را دور نگاه دارید. حتی هنگام استفاده از عملکرد شروع تأخیری با یک پایان تأخیری، دستورالعمل‌ها را رعایت کنید.

قبل از راه‌اندازی عملکرد تمیزکاری

در طی فرآیند تمیزکاری، می‌توانید لوازم جانبی، مانند سینی همه منظوره یا سینی پخت را نیز تمیز کنید. قبل از شروع تمیزکاری، لکه‌های بزرگ را بردارید. لوازم جانبی را در طبقه 2 قرار دهید.

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

لوازم جانبی	آب صابون داغ: خیس کنید و با دستمال آشپزخانه یا برس تمیز کنید. در صورت وجود جرم‌های سنگین، از پد تمیزکاری استیل ضد زنگ استفاده کنید.
دما سنج گوشت	آب صابون داغ: با دستمال آشپزخانه یا برس تمیز کنید. در ماشین ظرفشویی نشویید.

توجه

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

تمیز نگه داشتن دستگاه

همیشه دستگاه را تمیز نگهدارید و آلودگی را بلافاصله از روی آن تمیز کنید تا بقایای سمج آلودگی روی آن تشکیل نشود.

⚠ هشدار

خطر آتش‌سوزی!

بقایای مواد غذایی، چربی و آب گوشت ممکن است آتش بگیرند. قبل از استفاده از دستگاه، بدترین باقیمانده‌های غذاها را از محفظه پخت، المنت‌های حرارتی و لوازم جانبی خارج کنید.

نکته

- محفظه پخت را پس از هر بار استفاده تمیز کنید. این امر مانع از پخته شدن و چسبیدن آلودگی می‌شود.
- همیشه رگه‌های آهکی، چربی، نشاسته و سفیده تخم مرغ را بلافاصله تمیز کنید.
- برای پختن کیک‌های بسیار تر از سینی همه منظوره استفاده کنید.
- برای بریان کردن از ظرف فر مناسب همانند یک ظرف گود مخصوص بریان کردن استفاده کنید.

تمیز کردن

با مراقبت و تمیز کردن صحیح، دستگاه شما عملکرد کامل و ظاهر خود را برای مدت طولانی حفظ می‌کند. ما در این قسمت نحوه مراقبت و تمیزکاری صحیح دستگاه شما را توضیح خواهیم داد.

مواد تمیز کننده مناسب

برای جلوگیری از آسیب رسیدن به سطوح مختلف به دلیل استفاده از مواد تمیز کننده نامناسب، اطلاعات موجود در جدول را مطالعه کنید. بسته به مدل دستگاه، همه قسمت‌های فهرست شده ممکن است رو/داخل دستگاه شما وجود نداشته باشند.

احتیاط!

خطر آسیب به سطح

از مواد زیر استفاده نکنید:

- مواد تمیز کننده زبر یا ساینده،
- مواد تمیز کننده حاوی الکل زیاد،
- اسفنج‌ها و سیم‌های ظرفشویی زبر،
- دستگاه‌های شستشوی پر فشار یا بخارشوی،
- تمیز کننده‌های مخصوص تمیز کردن دستگاه در هنگام داغ بودن آن.

اسفنج‌های ظرفشویی نو را قبل از مصرف کاملاً بشویید.

نکته: محصولات مراقبت و تمیزکاری توصیه شده را می‌توانید از مرکز خدمات پس از فروش ما تهیه نمایید. دستورالعمل‌های شرکت سازنده را مطالعه کنید.

هشدار - خطر سوختگی!

دستگاه بسیار داغ می‌شود. هرگز سطوح داغ محافظه پخت یا المنت‌های حرارتی را لمس نکنید. همیشه اجازه دهید که دستگاه خنک شود. اجازه ندهید کودکان بیش از حد به دستگاه نزدیک شوند.

شیشه‌های درب	آب صابون داغ: با یک دستمال آشپزخانه تمیز کنید و با پارچه نرم خشک کنید. از تیغه شیشه پاک‌کن یا پد تمیز کردن استیل ضد زنگ استفاده نکنید.
دستگیره درب	آب صابون داغ: با یک دستمال آشپزخانه تمیز کنید و با پارچه نرم خشک کنید. اگر ماده جرم گیر با دستگیره درب تماس پیدا کرد، آن را بلافاصله پاک کنید. در غیر این صورت، هیچ لکه‌ای را نمی‌توان از روی آن پاک کرد.

داخل دستگاه

سطوح لعاب‌دار	محلول آب و صابون داغ یا آب و سرکه با یک دستمال آشپزخانه تمیز کنید و با پارچه نرم خشک کنید. مواد باقی‌مانده از پخت را با استفاده از یک دستمال نمدار و محلول آب و صابون نرم کنید. در صورت کثیفی زیاد از سیم ظرفشویی یا ماده تمیز کننده فر استفاده کنید. احتیاط! هرگز از ماده پاک کننده فر در حالیکه محفظه پخت هنوز گرم است استفاده نکنید. ممکن است به لعاب آسیب برساند. قبل از گرم کردن مجدد دستگاه، کلیه مواد باقیمانده غذا را از محفظه پخت و درب اجاق خارج کنید. پس از تمیزکاری محفظه پخت درب آن را باز بگذارید تا خشک شود. بهتر است از عملکرد تمیزکاری استفاده شود. ← "عملکرد تمیزکاری" در صفحه 24
روکش شیشه‌ای چراغ داخلی	توجه: باقیمانده مواد غذایی می‌تواند باعث ایجاد لکه‌های سفید شود. این لکه‌ها خطرناک نیستند و بر روی عملکرد دستگاه تأثیری ندارند. در صورت نیاز می‌توانید این لکه‌ها را با استفاده از آب لیمو تمیز کنید.
روکش درب	آب صابون داغ: با یک دستمال آشپزخانه تمیز کنید و با پارچه نرم خشک کنید. در صورت جرم گرفتگی بیش از حد محفظه پخت، از ماده پاک‌کننده فر استفاده کنید. ساخته شده از استیل ضد زنگ: از ماده تمیز کننده استیل ضد زنگ استفاده کنید. دستورالعمل‌های شرکت سازنده را دنبال کنید. از مواد مراقبت از استیل ضد زنگ استفاده نکنید. ساخته شده از پلاستیک: با استفاده از آب صابون داغ و با دستمال آشپزخانه تمیز کنید. با یک پارچه نرم خشک کنید. از مایع شیشه پاک‌کن یا تیغه شیشه پاک‌کن استفاده نکنید. روکش درب را برای تمیز کردن جدا کنید.
ریل‌ها	آب صابون داغ: خیس کنید و با دستمال آشپزخانه یا برس تمیز کنید.
سیستم تلسکوپي	آب صابون داغ: با دستمال آشپزخانه یا برس تمیز کنید. مواد روانکاری ریل‌های تلسکوپي را تمیز نکنید - بهتر است آنها را زمانی که به داخل فشار داده شده‌اند تمیز کنید. در ماشین ظرفشویی نشویید.

قسمت تمیز کردن	
بیرون دستگاه	
بخش جلویی استیل ضد زنگ	آب صابون داغ: با یک دستمال آشپزخانه تمیز کنید و با پارچه نرم خشک کنید. رگه‌های آهکی، چربی، نشاسته و سفیده تخم مرغ را همیشه بلافاصله تمیز کنید. در زیر رگه های این مواد، زنگ زدگی ایجاد می شود. مواد نگهداری مناسب سطوح استیل ضد زنگ داغ در مرکز خدمات پس از فروش ما و فروشگاه‌های تخصصی موجود است. لایه‌ای نازک از ماده تمیز کننده را با دستمال نرم روی سطح بمالید.
پلاستیک	آب صابون داغ: با یک دستمال آشپزخانه تمیز کنید و با پارچه نرم خشک کنید. از مایع شیشه پاک‌کن یا تیغه شیشه پاک‌کن استفاده نکنید.
سطوح رنگ شده	آب صابون داغ: با یک دستمال آشپزخانه تمیز کنید و با پارچه نرم خشک کنید.
صفحه کنترل	آب صابون داغ: با یک دستمال آشپزخانه تمیز کنید و با پارچه نرم خشک کنید. از مایع شیشه پاک‌کن یا تیغه شیشه پاک‌کن استفاده نکنید.

حالت گرم نگه داشتن بلند مدت

در حالت گرم نگه داشتن بلند مدت، زمان پخت می‌تواند تا 74 ساعت تنظیم شود. شما می‌توانید غذا را، بدون نیاز به خاموش و روشن کردن دستگاه، در محفظه پخت گرم نگه دارید.

راه‌اندازی حالت گرم نگه داشتن بلند مدت

برای آنکه بتوانید از حالت گرم نگه داشتن بلند مدت استفاده کنید، باید ابتدا آن را در تنظیمات پایه فعال کنید. ← "تنظیمات پایه" در صفحه 21 بعد از آنکه حالت گرم نگه داشتن بلند مدت در تنظیمات پایه فعال شد، در انتهای فهرست حالت‌های گرمادهی ظاهر می‌شود.

دستگاه در حالت گرمادهی المنت بالا/پایین گرم می‌شود. دما را می‌توانید بین 85 درجه سانتی‌گراد و 140 درجه سانتی‌گراد تنظیم کنید.

"حالت‌های گرمادهی" باید انتخاب شود. فهرست حالت‌های گرمادهی بر روی صفحه‌های لمسی به نمایش در می‌آید.

1. نوشته "حالت گرم نگه داشتن بلند مدت" را لمس کنید. دمای پیش فرض با رنگ سفید پرنور روی نمایشگر روشن می‌شود.
2. با استفاده از انتخابگر چرخشی دمای مورد نظر را تنظیم کنید.
3. قبل از راه‌اندازی عملکرد، نوشته "زمان پخت" را لمس کنید. زمان پخت پیش فرض با رنگ سفید پرنور روی نمایشگر روشن می‌شود.
4. زمان پخت مورد نظر را توسط انتخابگر چرخشی تنظیم کنید. **توجه:** زمان پایان پخت به صورت خودکار محاسبه می‌شود اما نمی‌تواند تغییر داده شود.
5. برای راه‌اندازی عملکرد، دکمه \triangleright شروع/توقف را فشار دهید. شمارش معکوس زمان پخت روی نمایشگر نشان داده می‌شود. گرمایش دستگاه آغاز می‌شود.

بعد از پایان گرفتن زمان گرم نگه داشتن بلند مدت، یک هشدار صوتی به صدا در می‌آید. گرمادهی دستگاه متوقف می‌شود. زمان پخت 00 m 00 s روی نمایشگر نشان داده می‌شود.

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

توجه: در صورتی که درب دستگاه را در هنگام عملیات باز کنید، عملیات متوقف نمی‌شود.

تغییر یا لغو

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

در صورت تمایل به لغو حالت گرم نگه داشتن بلند مدت، با استفاده از دکمه روشن/خاموش ① دستگاه را خاموش کنید. دیگر امکان ایجاد وقفه در عملیات با استفاده از دکمه \triangleright شروع/توقف وجود ندارد.

نمایش ساعت	خاموش دیجیتال* آنالوگ (عقربه‌ای)
چراغ	خاموش هنگام عملیات روشن هنگام عملیات*
قفل کودک	افقط قفل کردن دکمه‌ها* قفل کردن درب و دکمه‌ها
حالت عملکرد بعد از روشن شدن دستگاه	منوی اصلی حالت‌های گرمادهی* دستیار
تاریک شدن نمایشگر در شب	خاموش* روشن
لوگوی سازنده	نمایش داده شود* نشان داده نشود
زمان روشن بودن فن	توصیه شده* حداقل
سیستم تلسکوپی	تغییر داده نشده* (برای ریل‌ها و سیستم تلسکوپی تکی) تغییر داده شده (برای سیستم‌های تلسکوپی دوتایی و سه تایی)
حالت گرم نگه داشتن بلند مدت	روشن خاموش*
* تنظیمات کارخانه (تنظیمات کارخانه ممکن است بر اساس مدل دستگاه متفاوت باشد)	

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

قطعی برق

تغییراتی که در تنظیمات اعمال کرده‌اید حتی بعد از قطع برق، در حافظه باقی می‌مانند.

تنظیمات اولین استفاده فقط بعد از قطعی طولانی مدت برق باید دوباره انجام شود. دستگاه قادر است قطعی برق کوتاه مدت را جبران کند.

تغییر ساعت

اگر قصد دارید ساعت را، برای مثال از وقت تابستانی به وقت زمستان، تغییر دهید باید تنظیمات پایه را تغییر دهید.

دستگاه باید روشن باشد.

1. دکمه **منو** را لمس کنید.
 2. گزینه‌های انتخاب حالت عملکرد روی نمایشگر نشان داده می‌شوند. نوشته "تنظیمات پایه" را لمس کنید.
 3. تنظیمات روی نمایشگر لمسی ظاهر می‌شود. نوشته "ساعت" را لمس کنید.
 4. ساعت روی صفحه نمایش ظاهر می‌شود.
 5. انتخابگر چرخشی را برای تغییر ساعت بچرخانید. دکمه **منو** را برای تأیید لمس کنید.
 6. پیغامی نمایش داده می‌شود که می‌پرسد تغییرات باید ذخیره شوند یا خیر.
 6. نوشته "ذخیره" را لمس کنید.
- پیغامی روی نمایشگر نشان داده می‌شود که تأیید می‌کند تنظیمات ذخیره شده‌اند.

به منظور کمک به استفاده مؤثر و راحت از دستگاه تنظیمات مختلفی فراهم شده است. در صورت نیاز می‌توانید این تنظیمات را تغییر دهید.

تغییر تنظیمات پایه

دستگاه باید روشن باشد.

1. دکمه **منو** را لمس کنید.
گزینه‌های انتخاب حالت عملکرد روی نمایشگر نشان داده می‌شوند.
2. نوشته "تنظیمات پایه" را لمس کنید.
تنظیمات روی نمایشگر لمسی ظاهر می‌شود.
3. نوشته تنظیم مورد نظر را لمس کنید.
خط قرمز کنار نوشته نشان می‌دهد کدام تنظیم در حال حاضر انتخاب شده است.
مقدار مربوط به آن روی نمایشگر نشان داده می‌شود.
4. برای تغییر مقدار مورد نظر انتخابگر چرخشی را بچرخانید.
نوشته تنظیم بعدی را لمس کنید.
5. مقدار مربوط به آن روی نمایشگر نشان داده می‌شود و با استفاده از انتخابگر چرخشی قابل تغییر است.
6. تنظیمات را مرور کنید و با استفاده از انتخابگر چرخشی تغییرات لازم را انجام دهید.
برای مرور تنظیمات، متن "تنظیمات بیشتر" را لمس کنید.
7. دکمه **منو** را برای تأیید لمس کنید.
پیغامی نمایش داده می‌شود که می‌پرسد تغییرات باید ذخیره شوند یا خیر.
8. نوشته "ذخیره" را لمس کنید.
پیغامی روی نمایشگر نشان داده می‌شود که تأیید می‌کند تنظیمات ذخیره شده‌اند.

لغو کردن

در صورتی که نمی‌خواهید تغییرات ذخیره شوند، قسمت **Menu** را لمس کنید و سپس متن "ذخیره نشود" را لمس کنید. پیغامی روی نمایشگر نشان داده می‌شود که تأیید می‌کند تنظیمات ذخیره نشده‌اند. در صورتی که به دستگاه نیاز ندارید، آن را با استفاده از دکمه روشن/خاموش ① خاموش کنید.

فهرست تنظیمات پایه

ممکن است همه تنظیمات پایه، بسته به ویژگی‌های دستگاه شما، در دسترس نباشد.

تنظیمات	گزینه‌ها
زبان	زبان‌های دیگری موجود است.
ساعت	نمایش ساعت در قالب 24 ساعته
تنظیمات کارخانه	بازنشانی شود بازنشانی نشود*
هشدار صوتی	زمان پخت کوتاه (30 ثانیه) زمان پخت متوسط (1 دقیقه)* زمان پخت طولانی (5 دقیقه)
حجم	درجه بندی در 5 سطح
صدای دکمه	روشن خاموش* (صدا برای دکمه ① خاموش/روشن)
روشنایی صفحه نمایش	5 سطح

تنظیم دمای مرکز غذا

دماسنج گوشت باید در پرز سمت چپ محفظه پخت وارد شود.

1. متن مربوط به حالت گرمادهی مورد نظر را لمس کنید. دمای پیش فرض محفظه پخت با رنگ سفید پرنور روی نمایشگر روشن می‌شود.
2. دمای محفظه پخت را با استفاده از انتخابگر چرخشی تنظیم کنید.
3. نوشته "دمای مرکز غذا" را لمس کنید.
4. دمای مرکز غذا با رنگ سفید پرنور روی نمایشگر روشن می‌شود. انتخابگر چرخشی را برای تنظیم دمای مرکز غذا بچرخانید.
5. برای راه اندازی عملکرد، دکمه \triangleright شروع/توقف را فشار دهید. زمان روی نمایشگر نشان می‌دهد از شروع عملیات چه مدت گذشته است. گرمایش دستگاه آغاز می‌شود.

دمای مرکز غذا با رنگ سفید روی نمایشگر روشن می‌شود، دمای فعلی در سمت چپ و دمای تنظیم شده در سمت راست قرار می‌گیرد، برای مثال $15|80^{\circ}\text{C}$. خط دما نیز به دمای مرکز غذا مربوط می‌شود. هنگامی که دمای مرکز غذا به مقدار تعیین شده برسد، یک هشدار صوتی به صدا درمی‌آید. گرمادهی دستگاه متوقف می‌شود. بر روی نمایشگر، دمای مرکز غذا برابر حرارت تنظیم شده است، برای مثال، $80|80^{\circ}\text{C}$. زمان متوقف می‌شود.

استفاده از دکمه ① روشن/خاموش، دستگاه را خاموش کنید و دماسنج گوشت را از پرز جدا کنید.

⚠ هشدار – خطر سوختگی!

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

تغییر

بعد از شروع کار دستگاه، دمای مرکز غذا سفید پرنور می‌شود. با چرخاندن انتخابگر چرخشی، دمای مرکز غذا تغییر می‌کند و بلافاصله اعمال می‌شود.

در صورتی که مایل هستید دمای محفظه پخت را تغییر دهید، ابتدا نوشته "دما" را لمس کنید.

برای تغییر حالت گرمادهی، ابتدا عملیات را با استفاده از دکمه \triangleright شروع/توقف متوقف کنید.

توجه: با تغییر دادن نوع گرمادهی، سایر تنظیمات نیز صفر می‌شوند.

لغو

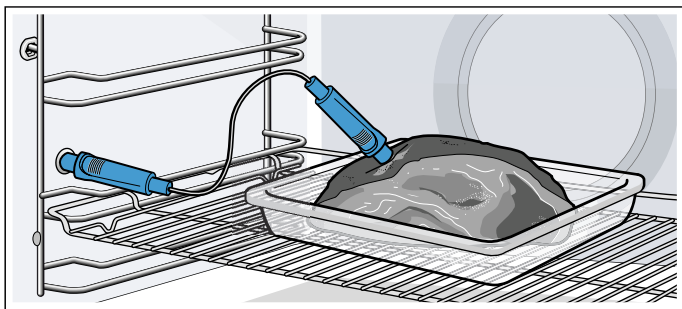
اگر می‌خواهید عملیات را لغو کنید، دماسنج گوشت را از پرز و داخل گوشت بیرون بیاورید. عملیات را می‌توانید با استفاده از دکمه \triangleright شروع/توقف بدون دماسنج گوشت ادامه دهید.

دمای مرکز غذاهای مختلف

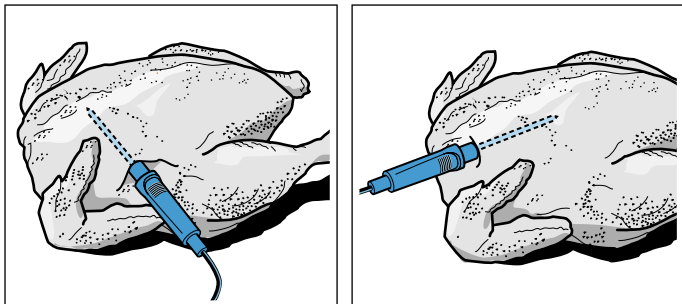
از غذاهای یخ‌زده استفاده نکنید. مقادیر داخل جدول به عنوان راهنما ارائه شده‌اند. به کیفیت و ترکیب غذا بستگی دارند.

اطلاعات کامل در مورد حالت گرمادهی و دما را می‌توانید در انتهای دفترچه راهنما بیابید. ← "پخت آزمایشی برای شما در کارگاه آشپزی ما" در صفحه 33

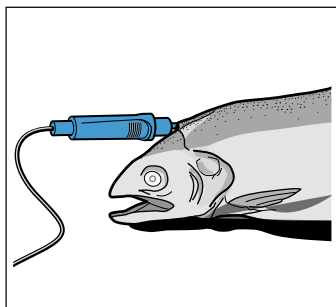
غذا	
دمای مرکز غذا بر حسب درجه سانتی‌گراد	
ماکیان	
مرغ	85-80
سینه مرغ	80-75
اردک	85-80
سینه اردک، نیمه آبدار	60-55
بوقلمون	85-80
سینه بوقلمون	85-80
غاز	90-80
گوشت گاو	
فیله یا راسته، کاملاً آبدار	52-45
فیله یا راسته، نیمه آبدار	62-55
فیله یا راسته، پخت کامل	75-65
گوساله	
رُتی گوساله یا کتف، کم چربی	80-75
رُتی گوساله، کتف	80-75
ماهیچه گوساله	90-85
بره	
ران بره، نیمه آبدار	65-60
ران بره، کاملاً پخته	80-70
راسته بره نیمه آبدار	60-55
ماهی	
ماهی درسته	70-65
فیله ماهی	65-60
متفرقه	
میتلوف، همه نوع	90-80



پرنندگان: دماسنج را تا جای ممکن در ضخیم ترین قسمت سینه پرنده وارد کنید. دماسنج را برحسب ساختار گوشت پرنده به صورت مایل یا طولی در آن وارد کنید. سپس پرنده را برگردانید و آنرا طوری روی توری سیمی قرار دهید که سینه رو به پایین قرار گیرد.



ماهی: دماسنج را از پشت سر تا جای ممکن به سمت ستون فقرات ماهی وارد کنید. ماهی کامل را روی توری سیمی قرار دهید و با استفاده از یک نصفه سیب زمینی آنرا طوری تثبیت کنید که باله پشت رو به بالا باشد.



برگرداندن غذا: در صورت تمایل به برگرداندن غذا، دماسنج گوشت را خارج نکنید. بعد از برگرداندن غذا، بررسی کنید دماسنج به شکل صحیح در آن قرار گرفته است.

در صورت خارج کردن دماسنج قبل از پخته شدن غذا، کلیه تنظیمات به حالت اولیه برگردانده می‌شوند و باید مجدداً آنها را انجام دهید.

احتیاط!

مطمئن شوید سیم دماسنج به جایی گیر نکرده است. برای جلوگیری از آسیب رسیدن به دماسنج گوشت بر اثر حرارت زیاد، باید یک فاصله چند سانتی‌متری بین المنت گرید و دماسنج وجود داشته باشد. گوشت ممکن است در طول پخت حجیم شود.

دماسنج گوشت

دماسنج گوشت امکان پخت دقیق را فراهم می‌آورد. این وسیله، دمای داخل غذا را اندازه‌گیری می‌کند. به محض حاصل شدن دمای تنظیم شده، دستگاه به طور خودکار خاموش می‌شود.

حالت‌های گرمادهی

تمامی حالت‌های گرمادهی برای استفاده به همراه دماسنج گوشت مناسب نیستند.

بعد از قرار دادن دماسنج گوشت در داخل محفظه پخت، حالت‌های گرمادهی زیر برای انتخاب ارائه می‌شوند.

	هوای داغ چرخشی 4D
	حرارت بالا/پایین
	هوای داغ کم مصرف
	حرارت بالا/پایین کم مصرف
	گریل با هوای داغ
	تنظیم بی‌تاز

توجه

- دماسنج گوشت، حرارت داخل غذا را بین 30 تا 99 درجه سانتی‌گراد اندازه‌گیری می‌کند.
- فقط از دماسنج گوشت ارائه شده استفاده کنید. می‌توانید آنرا به عنوان قطعه‌ی یکی از مرکز خدمات پس از فروش خریداری نمایید.
- دماسنج گوشت را همیشه بعد از استفاده از محفظه پخت خارج کنید. هرگز آنرا در محفظه پخت نگهداری نکنید.

⚠ هشدار - خطر برق گرفتگی!

عایق‌بندی دماسنج‌های نامناسب می‌تواند آسیب ببیند. فقط از دماسنج گوشت توصیه شده برای این دستگاه استفاده کنید.

دمای محفظه پخت

برای جلوگیری از آسیب رسیدن به دماسنج گوشت، دما را بالاتر از 250 درجه سانتی‌گراد تنظیم نکنید.

دمای تنظیم شده برای داخل محفظه پخت باید حداقل 10 درجه بالاتر از دمای تنظیم شده برای مرکز غذا باشد.

قرار دادن دماسنج گوشت درون غذا

قبل از قرار دادن غذا در محفظه پخت، دماسنج را وارد ماده غذایی کنید.

دماسنج گوشت دارای سه نقطه اندازه‌گیری است. مطمئن شوید نقطه اندازه‌گیری میانی در داخل غذا قرار گرفته است.

گوشت: برای تکه‌های بزرگ گوشت، دماسنج را از بالا به صورت مایل تا جای ممکن وارد گوشت کنید.

برای تکه‌های نسبتاً نازک، دماسنج را از کنار در ضخیم‌ترین قسمت گوشت قرار دهید.

تنظیم تایمر



تایمر در کنار سایر تنظیمات کار می‌کند. تایمر هشدار صوتی خود را دارد، به طوری که پایان گرفتن زمان پخت یا شمارش معکوس تایمر را می‌توانید از یکدیگر تشخیص دهید.


تنظیمات

زمان تایمر همیشه از صفر دقیقه شروع می‌شود.

هر چه مقدار تنظیمی مورد نظر بزرگتر باشد، مراحل تنظیم زمان تایمر بیشتر است.

حداکثر زمان قابل تنظیم 24 ساعت است.


1. دکمه  را لمس کنید. علامت با رنگ قرمز روشن می‌شود. زمان تایمر با رنگ سفید در پیش زمینه نمایشگر روشن می‌شود.
 2. با استفاده از انتخابگر چرخشی زمان تایمر را تنظیم کنید.
 3. علامت  را برای شروع فشار دهید.
- توجه:** بعد از چند ثانیه، تایمر نیز به طور خودکار شروع به کار می‌کند.
- زمان تنظیم شده برای تایمر به صورت معکوس شمارش می‌شود.

در صورتی که دستگاه خاموش شود تایمر روی نمایشگر قابل مشاهده باقی می‌ماند. هنگامی که عملکرد در حال کار است، تنظیمات آن در پیش زمینه نشان داده می‌شود. با لمس کردن علامت , مدت زمان تایمر برای چند ثانیه به نمایش در می‌آید.

وقتی مدت زمان تایمر به پایان برسد، یک هشدار صوتی به صدا در می‌آید و پیغامی روی نمایشگر ظاهر می‌شود. علامت دیگر روشن نیست.

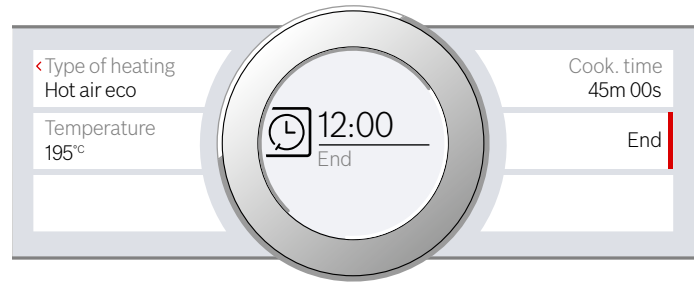
نکته: در صورتی که مدت زمان تایمر به عملکرد دستگاه مربوط می‌شود، از زمان پخت استفاده کنید. زمان در پیش زمینه قابل مشاهده است و دستگاه به طور خودکار خاموش می‌شود.


تغییر یا لغو

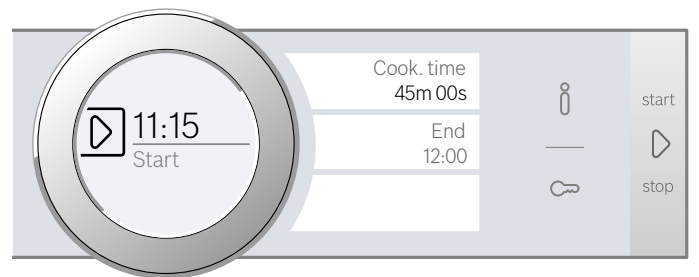
برای تغییر زمان تایمر، علامت  را لمس کنید. زمان تایمر با رنگ سفید در پیش زمینه به نمایش در می‌آید و می‌تواند با استفاده از انتخابگر چرخشی تغییر داده شود.

در صورت تمایل به لغو تایمر، مقادیر مربوط به آن را صفر کنید. وقتی تغییر اعمال شود، علامت دیگر روشن نخواهد بود.

4. با استفاده از انتخابگر چرخشی زمان پایان پخت دیرتری را تنظیم کنید.





5. برای راه اندازی عملکرد، دکمه  شروع/توقف را فشار دهید. زمانی که دستگاه شروع به کار خواهد کرد بر روی نمایشگر نشان داده می‌شود.



دستگاه در حالت انتظار قرار دارد. با شروع به کار دستگاه، زمان پخت به صورت شمارش معکوس بر روی نمایشگر ظاهر می‌شود.


با پایان گرفتن زمان پخت، یک هشدار صوتی به صدا در می‌آید. گرمادهی دستگاه متوقف می‌شود. زمان پخت 00 m 00 s روی نمایشگر نشان داده می‌شود.

شما می‌توانید زمان پخت را با لمس کردن متن "زمان پخت" مجدداً تنظیم کنید یا با فشار دادن دکمه  شروع/توقف عملیات را بدون زمان پخت ادامه دهید.

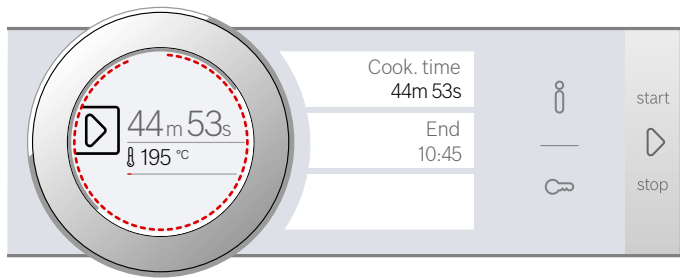
بعد از آماده شدن غذا، دستگاه را با استفاده از دکمه روشن/خاموش  خاموش کنید.

تغییر یا لغو

بعد از روشن کردن دستگاه، دیگر امکان تغییر دادن زمان پایان پخت وجود ندارد.

در صورت تمایل به لغو زمان پخت یا زمان پایان پخت، عملکرد را با فشار دادن دکمه  شروع/توقف، متوقف کنید. عملیات را می‌توانید بدون زمان پخت یا زمان پایان پخت ادامه دهید.

4. برای راه اندازی عملکرد، دکمه \triangleright شروع/توقف را فشار دهید. شمارش معکوس زمان پخت شروع می‌شود.



گرمایش دستگاه آغاز می‌شود.

با پایان گرفتن زمان پخت، یک هشدار صوتی به صدا در می‌آید. گرمادهی دستگاه متوقف می‌شود. زمان پخت 00 m 00 s روی نمایشگر نشان داده می‌شود.

شما می‌توانید زمان پخت را با لمس کردن متن "زمان پخت" مجدداً تنظیم کنید یا با فشار دادن دکمه \triangleright شروع/توقف عملیات را بدون زمان پخت ادامه دهید.

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

تغییر یا لغو

برای تغییر زمان پخت، متن "زمان پخت" را لمس کنید. زمان پخت با رنگ سفید پرنور روشن می‌شود و می‌تواند با استفاده از انتخابگر چرخشی تغییر داده شود. تغییرات بلافاصله به اجرا در می‌آید.

در صورت تمایل به لغو زمان پخت، مقادیر آن را صفر کنید. بعد از ثبت شدن تغییرات، عملکرد بدون زمان پخت ادامه می‌یابد.

تنظیم زمان پایان پخت

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

توجه

- اطمینان حاصل کنید خوراک برای مدت طولانی داخل محفظه پخت باقی نماند زیرا ممکن است فاسد شود.
- زمان پایان پخت را بعد از شروع عملکرد دستگاه تنظیم نکنید. نتیجه پخت دیگر رضایت‌بخش نخواهد بود.

انجام تنظیمات

پایان زمان پخت می‌تواند تا حداکثر 23 ساعت و 59 دقیقه به تأخیر انداخته شود.

مثال نمایش داده شده در شکل: ساعت 10:00 و زمان پخت تنظیم شده 45 دقیقه است، غذا باید در ساعت 12:00 آماده باشد.

1. حالت عملکرد، و دما یا سطح حرارتی را تنظیم کنید.

2. زمان پخت را تنظیم کنید.

3. قبل از راه اندازی عملکرد، نوشته "پایان" را لمس کنید.

زمان پایان پخت برنامه‌ریزی شده با رنگ سفید پرنور روی نمایشگر روشن می‌شود.

گزینه‌های تنظیمات زمان

دستگاه دارای گزینه‌های مختلف تنظیم زمان است.

گزینه تنظیم ساعت	استفاده
⌚	زمان پخت بعد از پایان گرفتن زمان پخت، عملکرد دستگاه به طور خودکار متوقف می‌شود.
⌚	پایان زمان پخت و زمان پایان پخت مورد نظر را وارد کنید. دستگاه به طور خودکار شروع به کار می‌کند تا عملیات در وقت تعیین شده پایان یابد.
⌚	تایمر تایمر مانند یک تایمر معمولی عمل می‌کند. مستقل از عملیات و سایر گزینه‌های تنظیم زمان کار می‌کند. بعد از سپری شدن زمان تنظیم شده، دستگاه به طور خودکار خاموش یا روشن نمی‌شود.

بعد از تنظیم یک حالت عملکرد شما می‌توانید با استفاده از نمایشگر لمسی زمان پخت و زمان پایان پخت را انتخاب کنید. تایمر یک دکمه لمسی ⌚ جداگانه دارد و می‌تواند در هر زمان تنظیم شود.

بعد از پایان گرفتن زمان پخت یا سپری شدن زمان یک هشدار صوتی به صدا در می‌آید. شما می‌توانید هشدار صوتی را قبلاً با لمس کردن یک دکمه یا نمایشگر لمسی غیر فعال کنید.

توجه: طول مدت هشدار صوتی را می‌توانید در تنظیمات پایه تغییر دهید. ← "تنظیمات پایه" در صفحه 21

تنظیم زمان پخت

شما می‌توانید زمان پخت غذای خود را روی دستگاه تنظیم کنید. به این ترتیب، غذا ناخواسته بیش از حد پخته نمی‌شود و لزومی ندارد برای خاموش کردن فر کارهای دیگر خود را متوقف کنید.

انجام تنظیمات

بر حسب اینکه انتخابگر چرخشی را ابتدا به کدام سمت بچرخانید، زمان پخت با یک مقدار پیش فرض خاص شروع می‌شود: چپ = 10 دقیقه؛ راست = 30 دقیقه.

زمان پخت می‌تواند تا یک ساعت در گام‌های یک دقیقه‌ای و سپس در گام‌های پنج دقیقه‌ای تنظیم شود.

حداکثر زمان قابل تنظیم 23 ساعت و 59 دقیقه است.

مثال نمایش داده شده در شکل: ساعت 10:00 و زمان پخت 45 دقیقه است.

1. حالت عملکرد، و دما یا سطح حرارتی را تنظیم کنید.

2. قبل از راه اندازی عملکرد، نوشته "زمان پخت" را لمس کنید.

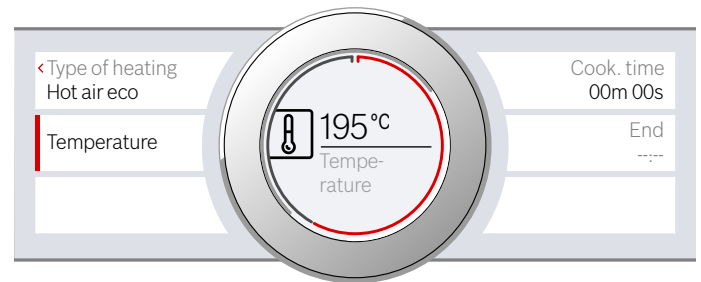
زمان پخت با رنگ سفید پرنور روی نمایشگر روشن می‌شود.

3. انتخابگر چرخشی را برای تنظیم زمان پخت بچرخانید.

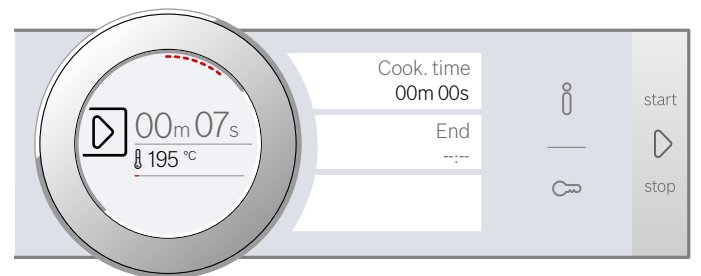
زمان پایان پخت به صورت خودکار محاسبه می‌شود.



2. با استفاده از انتخابگر چرخشی دما را تنظیم کنید.



3. برای راه اندازی عملکرد، دکمه [▶] شروع/توقف را فشار دهید. زمان روی نمایشگر نشان می‌دهد از شروع عملیات چه مدت گذشته است.



گرمایش دستگاه آغاز می‌شود.

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

توجه: شما می‌توانید مدت زمان پخت و زمان پایانی را نیز برای عملکرد روی دستگاه تنظیم کنید. ← "گزینه های تنظیمات زمان" در صفحه 17

تغییر

بعد از شروع کار دستگاه، دما به صورت پرنور نشان داده می‌شود. با چرخاندن انتخابگر چرخشی، دما تغییر می‌کند و بلافاصله اعمال می‌شود.

برای تغییر نوع گرمادهی، ابتدا دکمه [▶] شروع/توقف را فشار دهید تا عملیات متوقف شود و سپس متن حالت گرمادهی " را لمس کنید. فهرست گزینه‌ها به نمایش در می‌آید. حالت گرمادهی مورد نظر را لمس کنید. دمای پیش فرض مربوط به آن روی نمایشگر ظاهر می‌شود.

توجه: با تغییر دادن نوع گرمادهی، سایر تنظیمات نیز صفر می‌شوند.

گرمایش سریع

با استفاده از گرمایش سریع، شما می‌توانید زمان داغ شدن فر را برای برخی از حالت‌های گرمادهی کاهش دهید.

حالت‌های گرمادهی مناسب برای گرمایش سریع عبارتند از:

- [⊕] هوای داغ چرخشی 4D
- [□] حرارت بالا/پایین

برای آنکه پخت مناسب و یکدست غذا تضمین شود، تا قبل از تمام شدن "گرمایش سریع" آن را در محفظه پخت قرار ندهید.

انجام تنظیمات

مطمئن شوید حالت گرمادهی مناسب انتخاب شده و دما روی حداقل 100 درجه سانتی‌گراد تنظیم شده است. در غیر این صورت، گرمایش سریع نمی‌تواند فعال شود.

1. حالت گرمادهی و دما را تنظیم کنید.

2. نوشته "گرمایش سریع" را لمس کنید.

کلمه "روشن" در قسمت متن نمایش داده می‌شود. یک پیغام روی نمایشگر ظاهر می‌شود.

بعد از پایان گرفتن گرمایش سریع، یک هشدار صوتی به صدا در می‌آید و یک پیغام روی نمایشگر ظاهر می‌شود. کلمه "خاموش" در قسمت متن نمایش داده می‌شود. غذا را در محفظه پخت قرار دهید.

توجه: گزینه "زمان پخت" در تنظیمات زمان همراه با گرمایش سریع شروع می‌شود. بنابراین، زمان پخت را فقط هنگامی تنظیم کنید که گرمایش سریع تمام شده باشد.

لغو کردن

برای لغو گرمایش سریع، نوشته "گرمایش سریع" را مجدداً لمس کنید. کلمه "خاموش" در قسمت متن نمایش داده می‌شود.

راه اندازی عملکرد

برای راه اندازی هر کدام از حالت‌های عملکرد دکمه [شروع/توقف باید فشار داده شود.

بعد از روشن کردن دستگاه، ساعت به همراه تنظیمات روی صفحه به نمایش در می‌آید. حلقه نمایشگر و خط دما نیز روشن می‌شوند.

توقف عملیات

شما همچنین می‌توانید با استفاده از دکمه [شروع/توقف عملیات را به طور موقت متوقف کنید و سپس ادامه دهید.

در صورتی که دکمه [را حدود 3 ثانیه فشار دهید و نگه دارید، عملیات لغو می‌شود و کلیه تنظیمات به حالت اولیه باز می‌گردد.

توجه: فن بعد از توقف یا لغو عملیات به کار خود ادامه می‌دهد.

انتخاب یکی از حالت‌های عملکرد

بعد از اینکه دستگاه روشن شد، حالت عملکرد پیش فرض دستگاه نمایش داده می‌شود.

در صورت تمایل به استفاده از یک حالت عملکردی دیگر، می‌توانید آنرا به وسیله منو انتخاب کنید. شرح کامل هر کدام از حالت‌های عملکردی را می‌توانید در قسمت‌های مربوطه ببینید.

موارد زیر همیشه صدق می‌کنند:

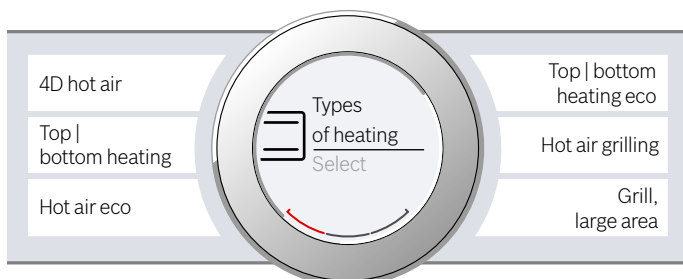
1. متن مناسب را لمس کنید. عملکرد به صورت پرنور در می‌آید.
2. انتخابگر چرخشی را برای تغییر دادن گزینه پرنور شده بچرخانید.
3. در صورت نیاز، تنظیمات دیگر را نیز انجام دهید. برای این منظور، متن مناسب را لمس کنید و مقدار مورد نظر را با استفاده از حلقه کنترل تغییر دهید.
4. برای راه اندازی عملکرد، دکمه [شروع/توقف را فشار دهید. دستگاه عملیات را شروع می‌کند.

تنظیم نوع گرمادهی و دما

در صورتی که "حالت‌های گرمادهی" انتخاب نشده است، متن "حالت‌های گرمادهی" را در منو لمس کنید. فهرست حالت‌های گرمادهی بر روی صفحه‌های لمسی به نمایش در می‌آید.

مثال نمایش داده شده در شکل: هوای داغ اقتصادی [eco] در 195 درجه سانتی‌گراد.

1. متن مربوط به حالت گرمادهی مورد نظر را لمس کنید. در صورت لزوم با استفاده از انتخابگر چرخشی فهرست را حرکت دهید.



دما با رنگ سفید پرنور نشان داده می‌شود.

دستگاه را بعد از زمان مشخص شده با استفاده از دکمه On/Off ① خاموش کنید.

بعد از خنک شدن محفظه پخت، سطوح صاف را با آب و صابون و دستمال ظرفشویی تمیز کنید.

تمیز کردن وسایل جانبی

لوازم جانبی را با استفاده از آب صابون و دستمال آشپزخانه یا برس نرم به طور کامل تمیز کنید.

راه اندازی دستگاه

پیشتر با کنترل‌ها و نحوه کار آنها آشنا شده‌اید. اینک نحوه تنظیم دستگاه را توضیح خواهیم داد. خواهید آموخت که پس از روشن و خاموش کردن دستگاه چه اتفاقی می‌افتد، و با نحوه انتخاب حالت کارکرد دستگاه آشنا خواهید شد.

روشن و خاموش کردن دستگاه

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

توجه: قفل کودک و تایمر می‌توانند هنگام خاموش بودن دستگاه نیز تنظیم شوند. برخی نشانگرها و اطلاعات، مانند نشانگر حرارت باقی‌مانده در محفظه پخت، بعد از خاموش شدن دستگاه همچنان قابل مشاهده هستند.

وقتی به دستگاه نیاز ندارید آن را خاموش کنید. اگر هیچ تنظیماتی برای مدت طولانی صورت نگرفته باشد، دستگاه به صورت خودکار خاموش می‌شود.

روشن کردن دستگاه

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

علامت Bosch روی نمایشگر ظاهر می‌شود، و سپس فهرست حالت‌های گرمادهی به نمایش در می‌آید.

توجه: در تنظیمات پایه، می‌توانید تعیین کنید که کدام حالت عملکرد بعد از روشن کردن دستگاه نمایش داده شود. ← "تنظیمات پایه" در صفحه 21

روش خاموش کردن دستگاه

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

تمام عملکردهای جاری لغو می‌شوند.

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

توجه: در تنظیمات پایه می‌توانید تعیین کنید که هنگام خاموش بودن دستگاه، ساعت نشان داده شود یا خیر. ← "تنظیمات پایه" در صفحه 21

قبل از استفاده برای اولین بار

برای آنکه بتوانید از دستگاه جدید خود استفاده نمایید، باید برخی تنظیمات را روی آن انجام دهید. همچنین باید محفظه پخت و لوازم جانبی را تمیز کنید.

اولین استفاده

بعد از وصل کردن دستگاه به برق یا بعد از قطعی برق، تنظیمات اولین استفاده روی نمایشگر نشان داده می‌شود. بعد از چند ثانیه دستورالعمل مربوط نیز ظاهر می‌شود.

توجه: شما می‌توانید این تنظیمات را در هر زمانی به تنظیمات پایه برگردانید. ← "تنظیمات پایه" در صفحه 21

تنظیم زبان

زبان اولین تنظیماتی است که نمایش داده می‌شود. "German" زبان پیش فرض است.

1. انتخابگر چرخشی را بچرخانید تا زبان مورد نظر تنظیم شود.
2. متن بعدی را برای تأیید لمس کنید.
- تنظیمات بعدی ظاهر می‌شود.

تنظیم ساعت

مقدار اولیه ساعت، عدد "12:00" است.

1. نوشته "ساعت" را لمس کنید.
 2. با استفاده از انتخابگر چرخشی ساعت را تنظیم کنید.
 3. متن "اتمام تنظیمات" را برای تأیید لمس کنید.
- پیغامی روی نمایشگر ظاهر می‌شود که تأیید می‌کند اولین استفاده کامل شده است.

تمیز کردن محفظه پخت و لوازم جانبی


قبل از استفاده دستگاه جهت آماده سازی غذا برای اولین بار، باید محفظه پخت و لوازم جانبی دستگاه را تمیز کنید.

تمیز کردن محفظه پخت

به منظور برطرف کردن بوی نوبی دستگاه، محفظه پخت دستگاه را بصورت خالی و با درب بسته گرم کنید.

مطمئن شوید کلیه بقایای لوازم بسته‌بندی، مانند دانه‌های پلی‌استایرن از داخل محفظه پخت خارج شده و نوار چسب‌ها از داخل یا روی دستگاه برداشته شده است. قبل از گرم کردن دستگاه، سطوح صاف داخل محفظه پخت را با پارچه نرم و مرطوب تمیز کنید. زمانی که دستگاه گرم می‌شود تهویه هوای آشپزخانه را تأمین کنید.

تنظیمات مشخص شده را انجام دهید. نحوه تنظیم دما و نوع گرمادهی را می‌توانید در بخش بعدی مطالعه نمایید. ← "راه اندازی دستگاه" در صفحه 15

تنظیمات	
حالت گرمادهی	هوای داغ چرخشی 4D 
دما	حداکثر
زمان پخت	1 ساعت

ماهی‌تابه Profi

برای پخت مواد غذایی در مقدار زیاد.

درپوش مخصوص ماهی‌تابه Profi

درپوش، ماهی‌تابه را به ظرف مخصوص بریان کردن تبدیل می‌کند.

سینی پیتزا

برای پیتزا و کیک‌های بزرگ گرد.

سینی گریل، پیرولیتیک

برای استفاده به جای توری سیمی در هنگام گریل کردن یا به عنوان ترشح‌گیر. فقط قابل استفاده در داخل سینی همه منظوره.

سنگ پخت نان، پیرولیتیک

برای تهیه نان و نان‌های رول خانگی و پیتزاهایی که به نان ترد نیاز دارند.

سنگ پخت نان باید در دمای توصیه شده از قبل گرم شود.

ظرف شیشه‌ای مخصوص بریان کردن (5.1 لیتر)

برای تهیه خوراک و سوفله.

برای حالت عملکرد "غذاها" بسیار مناسب است.

سینی شیشه‌ای

برای بریان کردن تکه‌های بزرگ مواد، پخت نان و شیرینی‌های مرطوب.

سینی شیشه‌ای

برای گراتینه، سبزیجات و محصولات پخته شده آماده.

سیستم تلسکوپي، 1 طبقه، پیرولیتیک،

ریل‌های تلسکوپي در طبقه 2، امکان بیرون کشیدن کامل لوازم جانبی را بدون خطر واژگون شدن آنها، فراهم می‌آورد.

سیستم تلسکوپي، 2 طبقه، پیرولیتیک

ریل‌های تلسکوپي در طبقات 2 و 3 امکان بیرون کشیدن کامل لوازم جانبی را بدون خطر واژگون شدن آنها، فراهم می‌آورد.

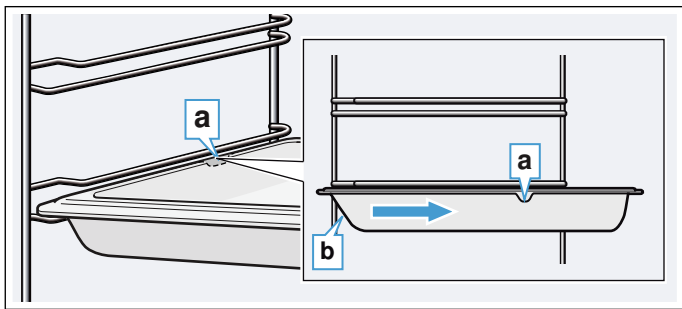
سیستم تلسکوپي، 3 طبقه، پیرولیتیک

ریل‌های تلسکوپي در طبقات 1، 2 و 3 امکان بیرون کشیدن کامل لوازم جانبی را بدون خطر واژگون شدن آنها، فراهم می‌آورد.

نوار تزئینی

برای پوشاندن طبقه زیری کابینت و پایه دستگاه.

مثال نمایش داده شده در شکل: سینی همه منظوره

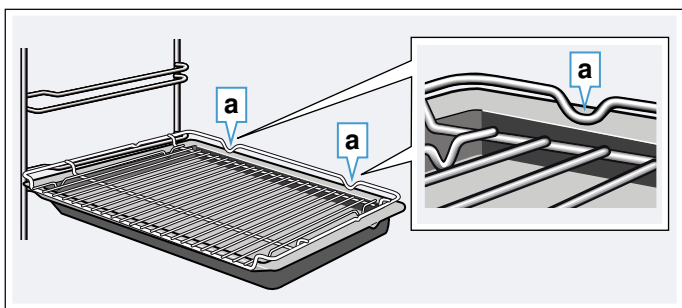


ترکیب کردن لوازم جانبی

شما می‌توانید توری سیمی و سینی همه منظوره را جهت جمع‌آوری چکه‌های مایعات همزمان در فر قرار دهید.

هنگام قرار دادن توری سیمی، دقت کنید هر دو فاصله‌انداز **a** در عقب قرار گیرند. هنگام جای‌گذاری سینی همه منظوره، توری سیمی بر روی میله بالایی ریل قرار می‌گیرد.

مثال نمایش داده شده در شکل: سینی همه منظوره



لوازم جانبی اختیاری

لوازم جانبی را می‌توانید از بخش خدمات پس از فروش، فروشگاه‌های مجاز یا به صورت اینترنتی خریداری کنید. * فهرست کامل محصولات ما را می‌توانید در بروشورها و یا به صورت آنلاین مشاهده نمایید.

موجود بودن لوازم جانبی و امکان سفارش آنها از طریق اینترنت می‌تواند برای کشورهای مختلف متفاوت باشد. برای کسب اطلاعات دقیق‌تر لطفاً به بروشورهای فروش مراجعه کنید.

توجه: کلیه لوازم جانبی اختیاری برای همه دستگاه‌ها مناسب نیستند. هنگام خرید، همیشه شماره محصول (E no.) دستگاه خود را به طور صحیح قید کنید. ← "خدمات مشتریان" در صفحه 30

لوازم جانبی اختیاری

توری سیمی

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

سینی همه منظوره، پیرولیتیک

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

سینی پخت، پیرولیتیک

برای نان‌ها و شیرینی‌ها و مواد غذایی کوچک.

قالب فلزی

برای گوشت، ماکیان، ماهی.

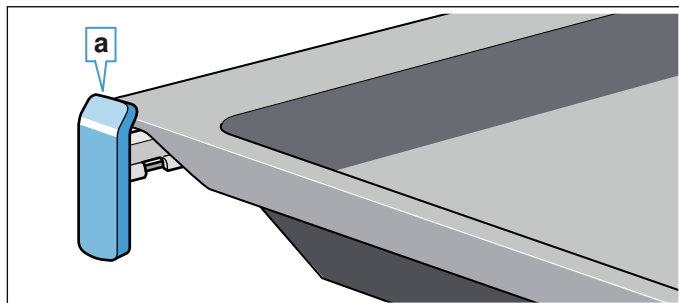
برای قرار دادن داخل سینی همه منظوره جهت جمع‌آوری چکه‌های چربی و آب گوشت.

هنگام استفاده از طبقه‌های 1، 3، 4 و 5، همیشه لوازم جانبی را بین دو میله راهنما جای دهید.

لوازم جانبی می‌توانند بدون واژگون شدن تقریباً تا نیمه بیرون کشیده شوند. با ریل‌های تلسکوپی طبقه 2 می‌توانید لوازم جانبی را بیشتر بیرون بیاورید.

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

مثال نمایش داده شده در شکل: سینی همه منظوره



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

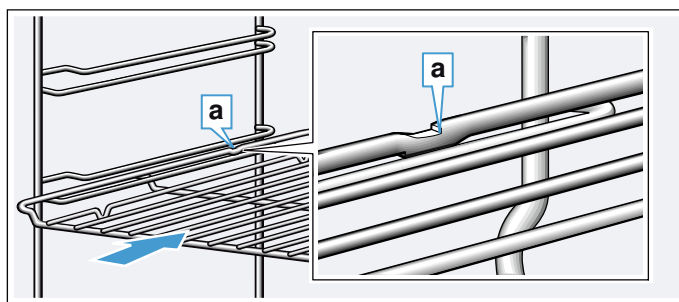
توجه

- لوازم جانبی را همیشه به شکل صحیح در محفظه پخت قرار دهید.
- لوازم جانبی را همیشه به طور کامل در محفظه پخت وارد کنید به طوری که با درب دستگاه در تماس نباشد.

عملکرد قفل

وقتی لوازم جانبی می‌توانند تقریباً تا نیمه بیرون کشیده شوند تا در محل قفل شوند. عملکرد قفل از واژگون شدن لوازم جانبی در هنگام بیرون کشیدن آنها جلوگیری می‌کند. لوازم جانبی باید به شکل صحیح در محفظه پخت قرار گیرند تا عملکرد حفاظت از واژگون شدن به شکل صحیح عمل کند.

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




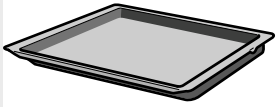


هنگام قرار دادن سینی‌های پخت، مطمئن شوید برجستگی **a** در عقب و به سمت پایین قرار گیرد. لبه شیب‌دار لوازم جانبی **b** باید سمت درب دستگاه قرار گیرد.

لوازم جانبی

دستگاه شما همراه با تعدادی لوازم جانبی ارائه شده است. در اینجا با نمایی کلی از لوازم جانبی همراه دستگاه و اطلاعات مربوط به استفاده صحیح از آنها آشنا می‌شوید.

لوازم جانبی ارائه شده

دستگاه شما به لوازم جانبی زیر تجهیز شده است:

<p>توری سیمی برای ظروف مخصوص فر، قالب‌های کیک و ظروف پخت. برای قرار دادن ظروف فر، قالب کیک، قطعات گوشت، مواد گریل و غذای یخزده.</p>	
<p>سینی همه منظوره برای کیک‌های تر، شیرینی، غذاهای یخزده و تکه‌های بزرگ کباب. همچنین می‌تواند برای جمع‌آوری چکه‌های چربی در هنگام گریل مستقیم بر روی توری سیمی زیر آن قرار داده شود.</p>	
<p>سینی پخت برای کیک و شیرینی‌های خشک کوچک.</p>	
<p>دماسنج گوشت امکان بریان کردن غذا را مطابق میل شما فراهم می‌آورد. نحوه استفاده از آن در بخش مربوطه شرح داده شده است. ← "دماسنج گوشت" در صفحه 19</p>	

فقط از لوازم جانبی اصل استفاده کنید. این لوازم مخصوص دستگاه شما طراحی شده‌اند.

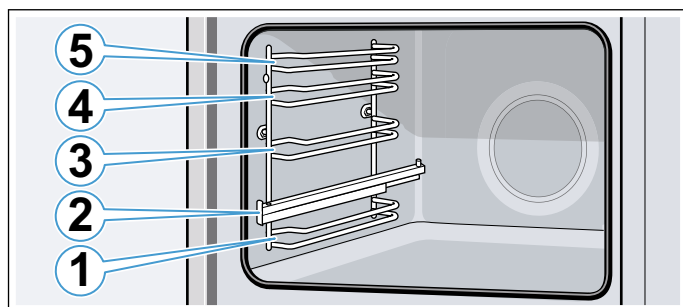
لوازم جانبی را می‌توانید از بخش خدمات پس از فروش، فروشگاه‌های مجاز یا به صورت اینترنتی تهیه نمایید.

توجه: لوازم جانبی ممکن است هنگام داغ شدن تغییر شکل دهند. این موضوع تأثیری بر عملکرد آنها ندارد. با سرد شدن دوباره، شکل اولیه خود را بازیابند.

جای‌گذاری لوازم جانبی

محفظه پخت دارای پنج طبقه است. این طبقه‌ها از پایین به بالا شمرده می‌شوند.

در برخی از دستگاه‌ها، بالاترین طبقه با علامت گریل بر روی محفظه پخت مشخص شده است.



اطلاعات بیشتر

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

دکمه \uparrow را لمس کنید. اطلاعات برای چند ثانیه روی نمایشگر ظاهر خواهد شد. از انتخابگر چرخشی برای رفتن به انتهای اطلاعات طولانی‌تر استفاده کنید.

برخی اطلاعات، مانند پیغام‌های تأیید یا نکات آموزشی یا هشدارها به صورت خودکار نمایش داده می‌شوند.

عملکردهای مربوط به محفظه پخت

عملکردهای محفظه پخت استفاده از دستگاه را آسان‌تر می‌سازد. به این ترتیب مثلاً محفظه پخت می‌تواند از نور خوبی برخوردار باشد و یک فن خنک‌کننده نیز مانع از گرم شدن بیش از حد دستگاه می‌شود.

باز کردن درب دستگاه

در صورتی که درب دستگاه را در هنگام عملیات باز کنید، عملیات متوقف می‌شود. زمانی که درب را ببندید عملیات ادامه پیدا می‌کند.

روشنایی داخلی دستگاه

وقتی درب دستگاه را باز می‌کنید، چراغ داخل آن روشن می‌شود. اگر درب دستگاه بیش از 15 دقیقه باز بماند، نور داخل محفظه پخت دوباره خاموش می‌شود.

به محض اینکه عملیات دستگاه آغاز شود نور داخل محفظه پخت و پز برای بسیاری از حالت‌های عملکرد روشن می‌شود. زمانی که عملیات به پایان می‌رسد، نور داخل محفظه پخت خاموش می‌شود.

توجه: چراغ را در تنظیمات پایه می‌توانید به گونه‌ای تنظیم کنید که هنگام عملیات روشن نشود. ← "تنظیمات پایه" در صفحه 21

فن خنک‌کننده

فن خنک‌کننده دستگاه بسته به نیاز روشن و خاموش می‌شود. هوای داغ از قسمت بالای درب خارج می‌شود.

احتیاط!

روی شیارهای تهویه را نپوشانید. در غیر این صورت ممکن است حرارت دستگاه بیش از حد بالا رود.

برای آنکه محفظه پخت بعد از خاموش شدن فر سریع‌تر خنک شود، فن خنک‌کننده برای مدتی به کار خود ادامه می‌دهد.

توجه: مدت زمان کار کردن فن را می‌توانید در قسمت تنظیمات پایه تغییر دهید. ← "تنظیمات پایه" در صفحه 21

حالت‌های گرمادهی

هنگام پخت در دماهای بسیار بالا، دستگاه حرارت را بعد از یک مدت طولانی کم می‌کند.

برای آنکه بتوانید نوع گرمادهی مناسب غذای خود را بیابید، تفاوت‌ها و کاربردهای آنها را در اینجا توضیح داده‌ایم.

علامت‌های مربوط به هر نوع حالت گرمادهی در به خاطر سپردن آنها به شما کمک می‌کند.

حالت گرمادهی	دما	استفاده
 هوای داغ چرخشی 4D	275-30 درجه سانتی‌گراد	پختن و کباب کردن در یک طبقه یا بیشتر. فن حرارت المنت حلقوی داخل دیواره پشتی فر را به طور یکنواخت در اطراف محفظه پخت توزیع می‌کند.
 حرارت بالا/پایین	300-30 درجه سانتی‌گراد	برای پختن و بریان کردن به شیوه سنتی در یک طبقه. به ویژه مناسب پخت کیک رویه مرطوب. حرارت به صورت یکنواخت از بالا و پایین توزیع می‌شود.
 هوای داغ کم مصرف	275-30 درجه سانتی‌گراد	برای پخت ملایم انواع غذاهای انتخاب شده در یک طبقه بدون پیش گرمایش. فن، حرارت المنت حلقوی داخل دیواره پشتی فر را به طور یکنواخت در اطراف محفظه پخت توزیع می‌کند. این عملکرد گرمادهی بین 125 و 275 درجه سانتی‌گراد مؤثرتر است. این عملکرد گرمادهی برای اندازه‌گیری مصرف انرژی در حالت بازیابی هوا و کلاس بهره‌وری انرژی استفاده می‌شود.
 حرارت بالا/پایین کم مصرف	300-30 درجه سانتی‌گراد	برای پخت ملایم برخی از غذاها. حرارت به شکل یکنواخت از بالا و پایین توزیع می‌شود. این عملکرد گرمادهی بین 150 و 250 درجه سانتی‌گراد مؤثرتر است. از این عملکرد گرمادهی برای اندازه‌گیری مصرف انرژی در حالت مرسوم استفاده می‌شود.
 گریل با هوای داغ	300-30 درجه سانتی‌گراد	برای بریان کردن ماکیان، ماهی درسته و قطعات بزرگتر گوشت. المنت بالا و فن به تناوب روشن و خاموش می‌شوند. فن هوای داغ را پیرامون غذا به گردش درمی‌آورد.
 گریل، با پوشش کامل	تنظیمات گریل: 1 = کم 2 = متوسط 3 = زیاد	برای گریل کردن مواد غذایی تخت، مانند استیک، تست کردن نان و پخت گراتینه. کل سطح زیر المنت بالا داغ می‌شود.
 گریل، با سطح کم	تنظیمات گریل: 1 = کم 2 = متوسط 3 = زیاد	برای گریل کردن مقادیر کم استیک یا سوسیس، تست کردن نان و پخت گراتینه. قسمت مرکزی سطح زیر المنت حرارتی بالا داغ می‌شود.
 تنظیم پیتزا	275-30 درجه سانتی‌گراد	برای پخت پیتزا و غذاهایی که نیاز به حرارت زیاد از زیر دارند. المنت حرارتی پایین و المنت حلقوی داخل دیواره پشتی گرم می‌شوند.
 پخت آرام	120-70 درجه سانتی‌گراد	برای پخت آرام و ملایم قطعات خشک، نرم گوشت داخل ظرف مخصوص فر بدون درپوش. حرارت به صورت یکنواخت از بالا و پایین با دمای کم توزیع می‌شود.
 حرارت‌دهی از پایین	250-30 درجه سانتی‌گراد	برای پخت در بن ماری و برای مرحله نهایی پخت. حرارت از پایین پخش می‌شود.
 یخ‌زدایی	60-30 درجه سانتی‌گراد	برای یخ‌زدایی آرام مواد منجمد.
 گرم نگه داشتن	100-60 درجه سانتی‌گراد	برای گرم نگه داشتن غذای پخته.
 پیش گرمایش ظرف مخصوص فر	70-30 درجه سانتی‌گراد	برای پیش گرمایش ظرف مخصوص فر.

مقادیر پیش تنظیم

برای هر کدام از حالت‌های گرمادهی، دستگاه یک دما یا سطح حرارتی از پیش تنظیم شده را نشان می‌دهد. می‌توانید این مقادیر را تأیید کنید یا آن را در محدوده مناسب تغییر دهید.

صفحه نمایش

صفحه نمایش طوری طراحی شده است که اطلاعات در هر موقعیتی به یک نگاه قابل خواندن باشد.

مقداری را که می‌توانید در حال حاضر تنظیم کنید به صورت پر نورتر و با رنگ سفید نشان داده می‌شود. مقداری که در پس زمینه قرار دارد با رنگ خاکستری نمایش داده می‌شود.

مقداری که به صورت پر نور نشان داده می‌شود، می‌تواند بدون نیاز به انتخاب شدن، تغییر داده شود. بعد از شروع یک حالت عملکرد، دما یا سطح حرارتی همیشه به صورت پر نور نشان داده می‌شود. خط سفید در عین حال خط گرمادهی نیز هست و به تدریج به رنگ قرمز در می‌آید.	پر نور
هنگامی که یک مقدار پر نور شده را با استفاده از انتخابگر چرخشی تغییر می‌دهید، فقط همین مقدار روی نمایشگر بزرگنمایی می‌شود.	بزرگنمایی

نمایشگرهای لمسی

نمایشگرهای لمسی، در عین حال هم یک صفحه نمایش و هم یک وسیله کنترل محسوب می‌شوند. این نمایشگرها گزینه‌های قابل انتخاب برای عملکرد و تنظیمات انجام شده را نشان می‌دهند. برای انتخاب یک عملکرد، متن روی نمایشگر را لمس کنید.

عملکرد انتخاب شده با یک خط عمودی قرمز در کنار آن نشان داده می‌شود. مقدار مربوط به آن با رنگ سفید پرنور روی نمایشگر روشن می‌شود.

فلش کوچک قرمز در کنار متن، عملکردهایی را که می‌توانید رو به جلو و عقب مرور کنید نشان می‌دهد.

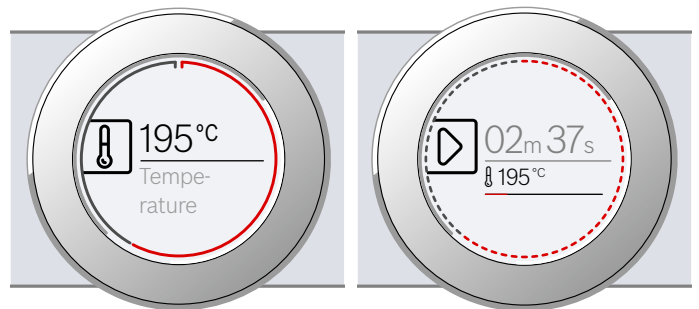
< Type of heating 4D hot air	Temperature
---------------------------------	-------------

حالت‌های عملکرد

دستگاه شما دارای حالت‌های عملکرد مختلفی است که استفاده از دستگاه را آسان‌تر می‌کند.

شرح دقیق‌تر آنها را می‌توانید در قسمت‌های مربوطه بیابید.

منوی "حالت‌های عملکردی" را می‌توانید با فشار دادن قسمت **menu** باز کنید.



حلقه نمایشگر

حلقه نمایشگر را می‌توان اطراف نمایشگر مشاهده کرد.

اگر مقداری را تغییر دهید، حلقه نمایشگر به شما نشان می‌دهد که در کجای فهرست انتخاب قرار دارید. با توجه به منطقه تنظیمات و طول لیست انتخاب، حلقه نمایشگر ممکن است پیوسته باشد یا به چند بخش تقسیم شود.

در طی عملیات، حلقه نمایشگر در فواصل یک ثانیه‌ای با رنگ قرمز پر می‌شود. بعد از هر یک دقیقه کامل، خط چین‌ها دوباره از ابتدا شروع به قرمز شدن می‌کنند. با شمارش معکوس زمان پختن، هر ثانیه یک بخش قرمز ناپدید می‌شود.

نمایش دما

بعد از شروع عملیات، دمای فعلی محفظه پخت به صورت گرافیکی روی نمایشگر نشان داده می‌شود.

خط گرمادهی	خط سفید زیر دما، متناسب با گرم شدن محفظه پخت، از چپ به راست به رنگ قرمز در می‌آید. هنگام پیش گرمایش دستگاه، بهترین زمان برای قرار دادن غذا در داخل محفظه پخت وقتی است که خط به طور کامل قرمز شده باشد.
نشانیگر حرارت باقی‌مانده	برای تنظیمات درجه‌بندی شده، به طور مثال تنظیمات گریل، خط گرمادهی بلافاصله به رنگ قرمز در می‌آید.
نشانیگر حرارت باقی‌مانده	بعد از خاموش شدن دستگاه، حلقه نمایشگر حرارت باقی‌مانده در محفظه پخت را نشان می‌دهد. متناسب با کاهش دمای باقی‌مانده، حلقه نمایشگر تیره‌تر و در یک نقطه کاملاً محو می‌شود.

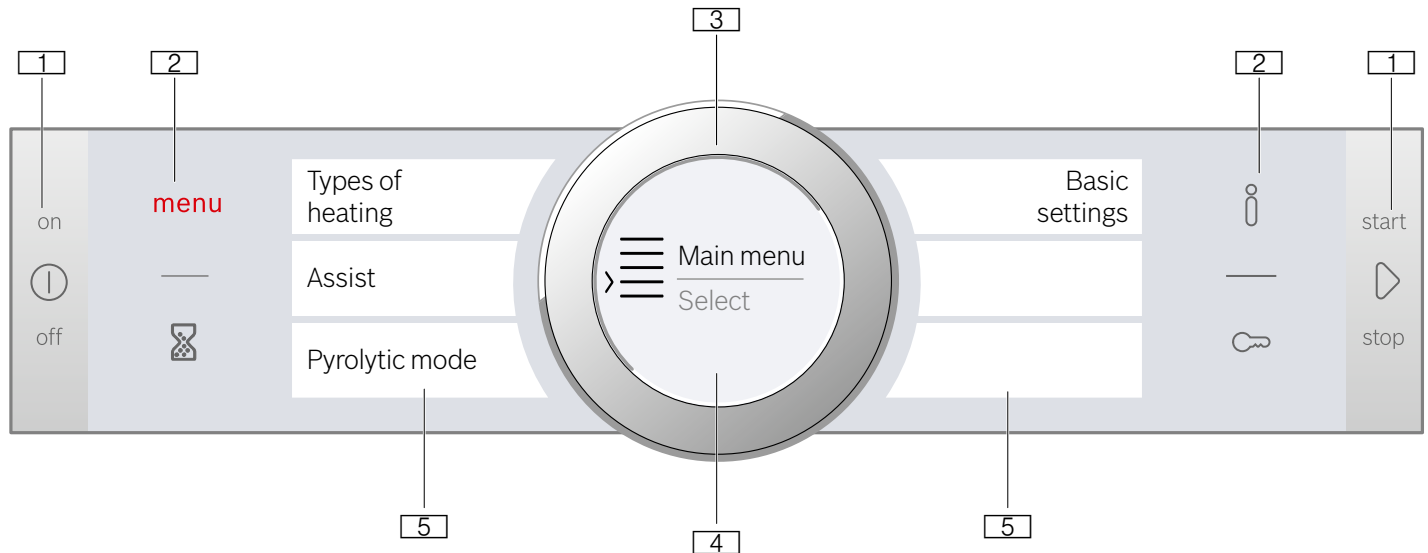
توجه: دمای نمایش داده شده ممکن است به دلیل اینرسی حرارتی کمی با دمای واقعی داخل فر تفاوت داشته باشد.

حالت عملکرد	استفاده
حالت‌های گرمادهی ← "راه اندازی دستگاه" در صفحه 15	برای پخت بهتر غذا، حالت‌های گرمادهی مختلفی وجود دارد که به دقت تنظیم شده‌اند.
دستیار ← "غذاها" در صفحه 31	برای بسیاری از غذاها، مقادیر تنظیم از قبل برنامه‌ریزی شده‌اند.
سیستم پیرولیتیک ← "عملکرد تمیزکاری" در صفحه 24	عملکرد تمیزکاری، محفظه پخت را به طور تقریباً خودکار تمیز می‌کند.
تنظیمات پایه ← "تنظیمات پایه" در صفحه 21	شما می‌توانید تنظیمات پایه دستگاه را مطابق نیاز خود تغییر دهید.

صفحه کنترل

شما در صفحه کنترل می‌توانید با استفاده از دکمه‌های مختلف، نمایشگرهای لمسی و حلقه کنترل، عملکردهای مختلف دستگاه را تنظیم نمایید. تنظیمات فعلی در صفحه نمایش نشان داده شده است.

نمای کلی زیر، صفحه کنترل را هنگام روشن بودن دستگاه و نمایش منو، نشان می‌دهد.



کنترل‌ها

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

دکمه‌ها و قسمت‌های لمسی

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

علامت	مفهوم
ⓘ	دکمه‌ها
ⓘ	روشن و خاموش کردن دستگاه
▶	شروع، توقف موقت یا لغو عملیات (حدود 3 ثانیه نگه دارید)
☰	قسمت‌های لمسی
Menu	منوی "حالت‌های عملکردی" را باز می‌کند
⌚	تایمر را انتخاب می‌کند
ⓘ	اطلاعات را نمایش می‌دهد
🔒	فعال و غیر فعال کردن قفل کودک (حدود 4 ثانیه نگه دارید)

انتخابگر چرخشی

با استفاده از انتخابگر چرخشی می‌توانید مقادیر نشان داده شده روی صفحه نمایش را تنظیم کنید.

همچنین برای حرکت دادن فهرست گزینه‌ها در صفحه نمایش لمسی می‌توانید از انتخابگر چرخشی استفاده کنید.

در بسیاری از فهرست‌ها، هنگام رسیدن به ابتدا یا انتهای فهرست، انتخابگر چرخشی را باید در جهت عکس بچرخانید.

با دستگاه خود آشنا شوید

در این فصل، در خصوص نشانگرها و دکمه‌های کنترل توضیح خواهیم داد. همچنین با عملکردهای گوناگون دستگاه خود آشنا خواهید شد.

توجه: جزئیات و رنگ‌ها ممکن است بر حسب مدل دستگاه متفاوت باشد.

1 دکمه‌ها

دکمه‌های سمت چپ و راست صفحه کنترل دارای یک نقطه فشار هستند. برای فعال‌سازی آنها باید این دکمه‌ها را فشار دهید. در دستگاه‌هایی که سطح جلویی آنها از استیل ضدزنگ نیست، این دو دکمه نیز لمسی هستند و نقطه فشار ندارد.

2 دکمه‌های لمسی

زیر دکمه‌های لمسی حسگرهایی قرار گرفته است. برای انتخاب یک عملکرد، علامت مربوط به آنرا لمس کنید.

3 انتخابگر چرخشی

انتخابگر چرخشی طوری تنظیم شده است که بتوانید آنرا بدون محدودیت به چپ یا راست بچرخانید. حلقه را به آرامی فشار دهید و با استفاده از انگشتان خود در جهت مورد نیاز حرکت دهید.

4 صفحه نمایش

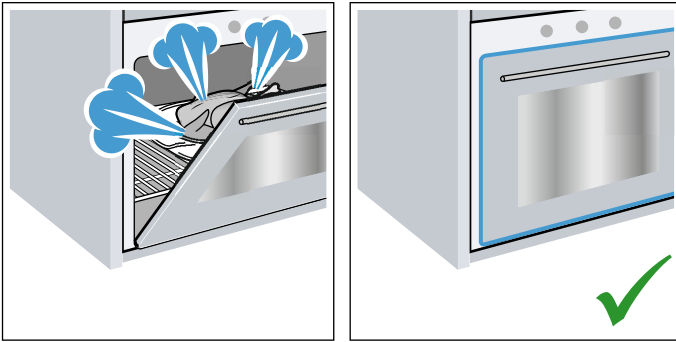
شما می‌توانید مقادیر تنظیم شده فعلی، گزینه‌ها یا اطلاعات مختلف را روی صفحه نمایش مشاهده کنید.

5 نمایشگرهای لمسی

گزینه‌های انتخاب فعلی را می‌توانید روی نمایشگرهای لمسی مشاهده کنید. این گزینه‌ها را می‌توانید با لمس کردن متن آنها انتخاب کنید. متن‌ها بر حسب نوع انتخاب تغییر می‌کنند.

حفاظت از محیط زیست

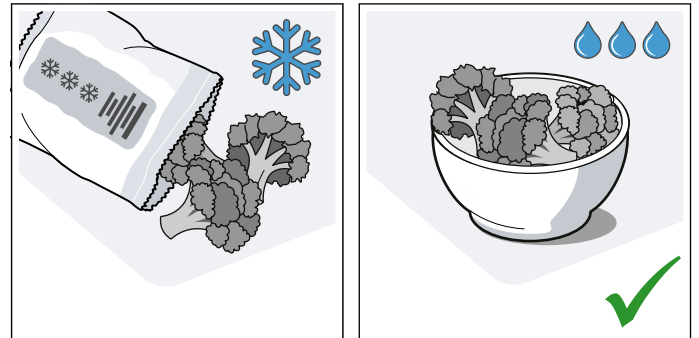
- درب دستگاه را هنگام روشن بودن آن تا جای ممکن هر چه کمتر باز کنید.



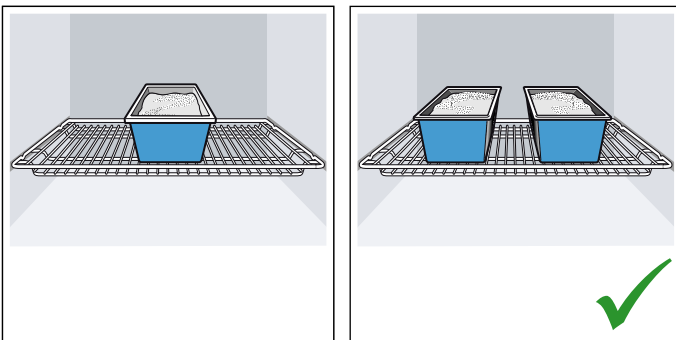
دستگاه جدید شما بسیار کم مصرف است. در این قسمت توصیه‌هایی در خصوص صرفه جویی بیشتر در مصرف انرژی هنگام استفاده از دستگاه، و نیز چگونگی از رده خارج کردن صحیح دستگاه ارائه شده است.

صرفه جویی در مصرف انرژی

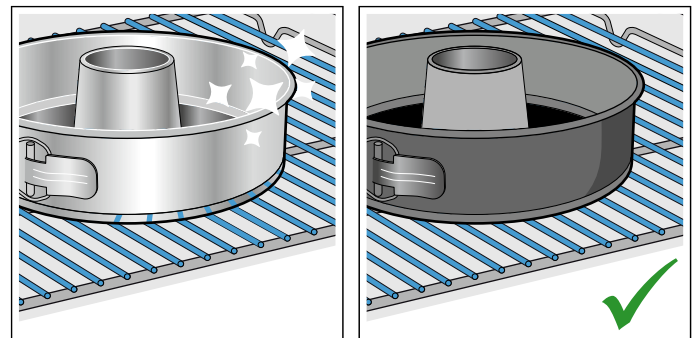
- فقط هنگامی مرحله پیش گرمایش دستگاه را اجرا کنید که در دستور آشپزی و یا جدول دستورالعمل پخت خواسته شده باشد.
- قبل از قرار دادن غذای یخ زده داخل محفظه پخت، بگذارید یخ آن آب شود.



- بهتر است چند کیک را یکی پس از دیگری بپزید. محفظه پخت گرم می‌ماند. این امر باعث می‌شود که زمان پخت کیک دوم کاهش یابد. همچنین می‌توانید دو قالب کیک را در محفظه پخت کنار هم قرار دهید.



- از قالب‌های پخت تیره رنگ با پوشش لعابی یا رنگ مشکی استفاده نمایید. این‌گونه ظروف گرما را به نحو بسیار بهتری جذب می‌کنند.



- برای زمان‌های پخت طولانی‌تر، شما می‌توانید دستگاه را 10 دقیقه قبل از خاتمه زمان پخت خاموش نموده و از گرمای داخل دستگاه جهت اتمام مرحله پخت بهره برداری نمایید.

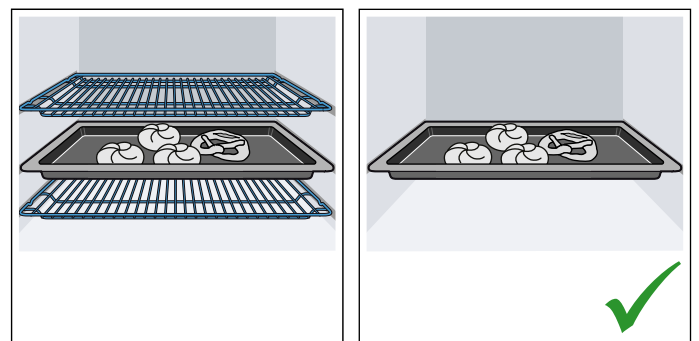
روش دور انداختن دستگاه طبق اصول زیست محیطی

مواد بسته‌بندی دستگاه را بر اساس اصول و موازین زیست محیطی دور بیاندازید.

- این دستگاه بر اساس دستورالعمل 2012/19/EU اتحادیه اروپا (waste electrical and electronic equipment - WEEE) در خصوص دستگاه‌های الکتریکی و الکترونیکی مستعمل برچسب خورده است. این دستورالعمل چهارچوب روش پس فرستادن و بازیافت دستگاه‌های مستعمل را برای کلیه کشورهای عضو اتحادیه اروپا تعیین نموده است.



- کلیه لوازم جانبی و ظروف پخت غیر ضروری را از داخل محفظه پخت خارج کنید.



اطلاعات کلی

احتیاط!

- استفاده از درب دستگاه به عنوان نشیمنگاه، پایه نگهدارنده یا صفحه کار: روی درب دستگاه ننشینید و از آویختن و قرار دادن اشیاء روی آن خودداری کنید. هیچ ظرف پخت یا تجهیزات جانبی دیگری را روی درب دستگاه قرار ندهید.
- جای‌گذاری لوازم جانبی: برحسب مدل دستگاه، لوازم جانبی می‌توانند هنگام بستن درب فر باعث خط افتادن روی شیشه آن شوند. لوازم جانبی را همیشه تا جایی که ممکن است داخل محفظه پخت جلو ببرید.
- حمل و نقل دستگاه: از دستگیره درب فر برای حمل یا نگه داشتن دستگاه استفاده نکنید. دستگیره درب، تحمل وزن دستگاه را نداشته و امکان شکستن آن وجود دارد.

- لوازم جانبی، فویل آلومینیوم، کاغذ مومی یا ظروف آشپزی در کف محفظه پخت: لوازم جانبی را در کف محفظه پخت قرار ندهید. کف محفظه پخت را با هیچ‌گونه فویل آلومینیوم یا کاغذ مومی نپوشانید. در صورتی که دمای فر بالاتر از 50 درجه سانتی‌گراد است، ظروف مخصوص فر را در کف محفظه پخت قرار ندهید. این موضوع باعث تجمع حرارت می‌گردد. زمان‌های پختن و بریان کردن دیگر صحیح نخواهند بود و لعاب دستگاه آسیب خواهد دید.
- فویل آلومینیوم باید به گونه‌ای در محفظه فر قرار داده شود که با شیشه درب تماس نداشته باشد. این امر می‌تواند موجب تغییر رنگ همیشگی شیشه درب شود.
- ظرف پخت سیلیکونی: از هیچ‌گونه قالب سیلیکونی یا سینی پخت قابل استفاده مجدد، روکش یا لوازم جانبی حاوی سیلیکون استفاده نکنید. در غیر این صورت ممکن است حسگر پخت آسیب ببیند. کاغذ مومی با روکش سیلیکون می‌تواند استفاده شود.
- آب در محفظه پخت داغ: هنگامی که فر داغ است داخل آن آب نریزید. این کار باعث ایجاد بخار می‌گردد. تغییر دما می‌تواند به لعاب آسیب برساند.
- رطوبت در محفظه پخت، در بلند مدت، باعث زنگ زدگی آن می‌شود. محفظه پخت را بعد از استفاده حتماً خشک کنید. مواد غذایی آبدار را برای مدت طولانی داخل فر درب بسته نگه ندارید. غذا را داخل محفظه پخت نگهداری نکنید.
- خنک کردن دستگاه با درب باز: بعد از کارکرد دستگاه در دماهای بالا، اجازه دهید محفظه پخت با درب بسته خنک شود. مراقب باشید چیزی لای درب دستگاه گیر نکرده باشد. حتی اگر لای درب هم باز بماند، رویه کابینت‌های کناری ممکن است در طول زمان آسیب ببینند. تنها زمانی درب محفظه پخت را برای خشک شدن باز بگذارید که هنگام کار فر رطوبت بسیار زیادی ایجاد شده باشد.
- آب میوه: هنگام پختن کیک‌های حاوی میوه‌های بسیار آبدار، سینی را بیش از اندازه پر نکنید. ریزش قطره‌های آب میوه از سینی باعث ایجاد لکه‌هایی می‌شود که پاک نخواهند شد. در صورت امکان، از سینی همه منظوره با عمق بیشتر استفاده کنید.
- ماده پاک کننده فر: هرگز از ماده پاک کننده فر در حالیکه محفظه پخت هنوز گرم است استفاده نکنید. ممکن است به لعاب آسیب برساند. قبل از گرم کردن مجدد دستگاه، کلیه مواد باقیمانده غذا را از محفظه پخت و درب اجاق خارج کنید.
- در صورتی که نوار درزگیر درب خیلی کثیف باشد، درب دستگاه دیگر هنگام روشن بودن آن به‌طور کامل بسته نخواهد ماند. قسمت جلوی کابینت‌های مجاور ممکن است آسیب ببینند. همیشه نوار درزگیر را تمیز نگه دارید. ← "تمیز کردن" در صفحه 23

لامپ هالوزن**⚠ هشدار - خطر سوختگی!**

لامپ‌ها در محفظه پخت بسیار داغ می‌شوند. تا مدتی پس از خاموش شدن آنها خطر سوختگی پوست شما همچنان وجود دارد. به سرپوش شیشه‌ای دست نزنید. هنگام تمیزکاری از تماس با پوست اجتناب کنید.

⚠ هشدار - خطر برق گرفتگی!

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

دماسنج گوشت**⚠ هشدار - خطر برق گرفتگی!**

عایق‌بندی دماسنج‌های نامناسب می‌تواند آسیب ببیند. فقط از دماسنج گوشت توصیه شده برای این دستگاه استفاده کنید.

عملکرد تمیزکاری**⚠ هشدار - خطر آتش سوزی!**

- باقی‌مانده غذاهای ریخته شده، چربی و آب گوشت می‌توانند در طی فرآیند تمیزکاری خودکار مشتعل شوند. قبل از راه‌اندازی عملکرد تمیزکاری خودکار، آلودگی‌های شدید را از محفظه پخت و لوازم جانبی تمیز کنید.
- قسمت بیرونی دستگاه هنگام تمیزکاری خیلی داغ می‌شود. هرگز اشیاء قابل اشتعال، به عنوان مثال حوله آشپزخانه را روی دستگیره درب آویزان نکنید. هیچ چیز را مقابل قسمت جلوی دستگاه قرار ندهید. کودکان را از دستگاه دور نگه دارید.
- اگر نوار درزگیری آسیب دیده باشد، گرمای زیادی در اطراف درب ایجاد خواهد شد. نوار درزگیر را نسایید یا آنرا بردارید. در صورت آسیب دیدگی یا نبود نوار دور درب، از دستگاه استفاده نکنید.

⚠ هشدار - خطر آسیب جدی به سلامت!

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

⚠ هشدار - خطر آسیب به سلامت!

عملکرد تمیزکاری دمای محفظه پخت را آنقدر زیاد بالا می‌برد تا باقیمانده غذاهای ناشی از بریان کردن، گریل کردن و پختن بسوزند. این فرآیند بخارهایی آزاد می‌کند که می‌توانند غشاهای مخاطی را تحریک کنند. هنگامی که عملکرد تمیزکاری راه‌اندازی می‌شود، آشپزخانه را به خوبی تهویه کنید. برای مدت طولانی در اتاق نمانید. کودکان و حیوانات خانگی را دور نگه دارید. حتی هنگام استفاده از عملکرد شروع تأخیری با یک پایان تأخیری، دستورالعمل‌ها را رعایت کنید.

⚠ هشدار - خطر سوختگی!

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

اطلاعات مهم ایمنی

اطلاعات کلی

⚠ هشدار - خطر آتش سوزی!

- هنگام باز کردن درب دستگاه ممکن است بخار داغ از آن خارج شود. ممکن است بخار، برحسب دمای آن، قابل دیدن نباشد. هنگام باز کردن درب، زیاد نزدیک دستگاه قرار نگیرید. درب دستگاه را با احتیاط باز کنید. کودکان را دور نگه دارید.
- آب موجود در داخل محفظه پخت داغ ممکن است بخار داغ ایجاد کند. هرگز هنگامی که محفظه پخت داغ است داخل آن آب نریزید.

⚠ هشدار - خطر بروز جراحت!

- شیشه خراشیده روی درب دستگاه ممکن است تبدیل به ترک شود. از تیغه شیشه پاک کن، مواد شوینده تند یا ساینده یا پاک کننده‌ها استفاده نکنید.
- لولاهای درب دستگاه هنگام باز و بسته شدن درب حرکت می‌کنند، و ممکن است دست شما در آن گیر کند. دستان خود را از لولاها دور نگه دارید.

⚠ هشدار - خطر برق گرفتگی!

- تعمیرات غیر مجاز و نامناسب خطرناک است. تعمیرات فقط باید توسط یکی از تکنیسین‌های آموزش دیده شبکه خدمات پس از فروش ما صورت گیرد. در صورت معیوب بودن دستگاه، دوشاخه آنرا از پریز برق خارج کنید و یا کلید قطع جریان موجود در جعبه فیوز منزل را در حالت خاموش قرار دهید. با مرکز خدمات پس از فروش تماس بگیرید.
- عایق کابل دستگاه‌های الکتریکی می‌تواند هنگام تماس با قسمت‌های داغ دستگاه ذوب شود. هرگز کابل‌های دستگاه برقی را در تماس با قطعات داغ دستگاه قرار ندهید.
- از دستگاه‌های شستشوی پر فشار یا بخارشوی استفاده نکنید، زیرا می‌تواند باعث ایجاد برق گرفتگی گردد.
- دستگاه معیوب می‌تواند باعث ایجاد برق گرفتگی شود. هرگز اقدام به روشن کردن دستگاه معیوب ننمایید. دوشاخه دستگاه را از پریز برق خارج کنید و یا کلید قطع جریان موجود در جعبه فیوز منزل را در حالت خاموش قرار دهید. با مرکز خدمات پس از فروش تماس بگیرید.

⚠ هشدار - خطرات آهنربا!

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

⚠ هشدار - خطر سوختگی با آب داغ!

- قطعات قابل دسترسی در جریان عملکرد دستگاه داغ می‌شود. هرگز به قطعات داغ دست نزنید. اجازه ندهید کودکان بیش از حد به دستگاه نزدیک شوند.

- نگهداری اقلام قابل اشتعال در محفظه پخت می‌تواند باعث آتش سوزی شود. هرگز لوازم قابل اشتعال را داخل محفظه پخت فر قرار ندهید. هرگز در زمانی که داخل دستگاه دود وجود دارد، درب آنرا باز نکنید. دستگاه را خاموش کنید و دوشاخه دستگاه را از پریز برق خارج کنید یا کلید قطع جریان موجود در جعبه فیوز منزل را در حالت خاموش قرار دهید.
- بقایای مواد غذایی، چربی و آب گوشت ممکن است آتش بگیرند. قبل از استفاده از دستگاه، بدترین باقیمانده‌های غذاها را از محفظه پخت، المنت‌های حرارتی و لوازم جانبی خارج کنید.
- هنگام باز شدن درب دستگاه، یک جریان هوا شکل می‌گیرد. کاغذ مومی ممکن است با المنت حرارتی در تماس قرار گرفته و مشتعل شود. هرگز در هنگام پیش گرمایش فر، کاغذ مومی را به صورت آزاد روی لوازم جانبی قرار ندهید. همیشه برای تثبیت کردن کاغذ مومی، یک بشقاب یا یک قالب پخت روی آن قرار دهید. فقط قسمت‌های لازم را با کاغذ مومی بپوشانید. کاغذ مومی نباید از روی لوازم جانبی بیرون بزند.

⚠ هشدار - خطر سوختگی!

- دستگاه بسیار داغ می‌شود. هرگز سطوح داغ محفظه پخت یا المنت‌های حرارتی را لمس نکنید. همیشه اجازه دهید که دستگاه خنک شود. اجازه ندهید کودکان بیش از حد به دستگاه نزدیک شوند.
- لوازم جانبی و ظروف پخت بسیار داغ می‌شوند. برای خارج کردن ظروف یا لوازم جانبی از داخل محفظه پخت، همیشه از دستکش فر استفاده نمایید.
- بخارهای الکل ممکن است داخل محفظه پخت داغ آتش بگیرند. هرگز اقدام به آماده سازی غذاهای حاوی مایعات دارای مقادیر بالای الکل در این دستگاه ننمایید. از مایعات حاوی مقادیر بالای الکل فقط به مقدار کم استفاده کنید. درب دستگاه را با احتیاط باز کنید.

کاربرد دستگاه

این راهنما را با دقت مطالعه کنید. تنها پس از مطالعه دقیق این راهنما، شما قادر به بهره برداری صحیح و ایمن از دستگاه خود خواهید بود. دفترچه‌های راهنمای استفاده و نصب را جهت استفاده‌های آتی یا برای مالکان بعدی حفظ کنید.

این دستگاه تنها برای استفاده در یک آشپزخانه طراحی شده است. دستورالعمل‌های نصب دستگاه را رعایت کنید.

پس از باز کردن بسته بندی، دستگاه را از نظر آسیب‌های احتمالی بررسی کنید. چنانچه دستگاه در هنگام حمل و نقل آسیب دیده است، از اتصال آن به برق خودداری کنید.

تنها یک متخصص مجاز اجازه دارد دستگاه‌ها را بدون دوشاخه به برق متصل کند. خسارت ناشی از اتصال نادرست به برق تحت پوشش گارانتی قرار ندارد.

کاربری این دستگاه فقط برای مصارف خانگی است. دستگاه فقط باید برای آماده‌سازی غذا و نوشیدنی مورد استفاده قرار گیرد. دستگاه باید در هنگام عملکرد تحت نظارت باشد. دستگاه را فقط در داخل ساختمان مورد استفاده قرار دهید.

این دستگاه به منظور استفاده در ارتفاع حداکثر 4000 متری از سطح دریا در نظر گرفته شده است.

این دستگاه فقط در صورتی می‌تواند توسط کودکان بالاتر از 8 سال و افراد دارای محدودیت حرکتی، حسی یا ذهنی و نیز افراد فاقد تجربه یا اطلاعات کافی مورد استفاده قرار گیرد که تحت نظارت قرار داشته باشند یا آموزش‌های لازم را در زمینه استفاده ایمن از دستگاه دریافت نموده و خطرات ناشی از آن را درک کرده باشند.

کودکان نباید با این دستگاه یا اطراف آن بازی کنند. کودکان نباید این دستگاه را تمیز کنند یا نسبت به نگهداری کلی آن اقدام کنند مگر اینکه حداقل 15 ساله باشند و تحت نظارت این کار را انجام دهند.

کودکان کمتر از 8 سال را در فاصله ایمن از دستگاه و سیم برق نگه دارید.

لوازم جانبی را همیشه به شکل صحیح در محفظه پخت قرار دهید. ← "لوازم جانبی" در صفحه 12

31	غذاها
31	اطلاعاتی در خصوص تنظیمات
31	دماسنج گوشت
31	انتخاب یک غذا
32	حسگر پخت نان و شیرینی
32	انجام تنظیمات برای غذاها
33	پخت آزمایشی برای شما در کارگاه آشپزی ما
33	عدم استفاده از قالب‌های سیلیکونی
33	نان و شیرینی‌های کوچک
36	نان و نان‌های رول
37	پیتزا، کیش و کیک‌های غیر شیرین
39	گراتینه و سوفله
40	ماکیان
41	گوشت
44	ماهی
45	سبزیجات و دورچین‌ها
46	تهیه ماست
46	عملکردهای گرمادهی کم مصرف
48	آکریل امید در مواد غذایی
48	پخت آرام
49	خشک کردن
50	کنسرو کردن
51	ورآمدن خمیر
51	یخ‌زدایی
52	گرم نگه داشتن
53	انواع تست پخت

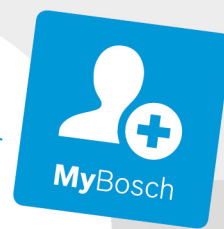
اطلاعات تکمیلی در خصوص محصولات، لوازم جانبی، قطعات یدکی و خدمات در آدرس اینترنتی www.bshpart.com و فروشگاه آنلاین www.bshpart.com در دسترس است

فهرست مطالب

21	قفل کودک	4	کاربرد دستگاه
21	فعال و غیرفعال کردن	5	اطلاعات مهم ایمنی
21	تنظیمات پایه	5	اطلاعات کلی
21	تغییر تنظیمات پایه	6	لامپ هالوزن
21	فهرست تنظیمات پایه	6	دماسنج گوشت
22	قطعی برق	6	عملکرد تمیزکاری
22	تغییر ساعت	7	علت‌های خرابی دستگاه
22	گرم نگه داشتن بلند مدت	7	اطلاعات کلی
22	راه‌اندازی حالت گرم نگه داشتن بلند مدت	8	حفاظت از محیط زیست
23	تمیز کردن	8	صرفه جویی در مصرف انرژی
23	مواد تمیز کننده مناسب	8	روش دور انداختن دستگاه طبق اصول زیست محیطی
24	تمیز نگه داشتن دستگاه	9	با دستگاه خود آشنا شوید
24	عملکرد تمیزکاری	9	صفحه کنترل
24	قبل از راه‌اندازی عملکرد تمیزکاری	9	کنترل‌ها
25	تنظیم عملکرد تمیزکاری	10	صفحه نمایش
25	بعد از تمام شدن تمیزکاری	10	حالت‌های عملکرد
26	ریل‌ها	11	حالت‌های گرمادهی
26	جدا کردن و نصب مجدد ریل‌ها	12	اطلاعات بیشتر
26	درب دستگاه	12	عملکردهای مربوط به محفظه پخت
26	برداشتن و نصب کردن درب دستگاه	12	لوازم جانبی
27	برداشتن روکش درب	12	لوازم جانبی ارائه شده
27	باز کردن و نصب مجدد شیشه‌های درب	12	جای‌گذاری لوازم جانبی
29	عیب‌یابی	13	لوازم جانبی اختیاری
29	اصلاح ایرادها توسط استفاده کننده	14	قبل از استفاده برای اولین بار
29	حداکثر زمان کارکرد	14	اولین استفاده
30	تعویض لامپ سقف محفظه پخت	14	تمیز کردن محفظه پخت و لوازم جانبی
30	سرپوش شیشه‌ای	15	راه اندازی دستگاه
30	خدمات مشتریان	15	روشن و خاموش کردن دستگاه
30	شماره محصول (E) و شماره تولید (FD)	15	راه اندازی عملکرد
		15	انتخاب یکی از حالت‌های عملکرد
		15	تنظیم نوع گرمادهی و دما
		16	گرمایش سریع
		17	گزینه‌های تنظیمات زمان
		17	تنظیم زمان پخت
		17	تنظیم زمان پایان پخت
		18	تنظیم تایمر
		19	دماسنج گوشت
		19	حالت‌های گرمادهی
		19	قرار دادن دماسنج گوشت درون غذا
		20	تنظیم دمای مرکز غذا
		20	دمای مرکز غذاهای مختلف



BOSCH



Register your
new device on
MyBosch now and
get free benefits:
**[bosch-home.com/
welcome](http://bosch-home.com/welcome)**

فر توکار

HBG6764.1I

راهنمای استفاده [fa]

فر توکار

www.BSHpart.com