

Register your new device on MyBosch now and get free benefits:
bosch-home.com/welcome

فر توكار

HBJ558Y

راهنمای استفاده [fa]

فر توكار

فهرست مطالب

4-	Son Son
آميز کردن	§ کاربرد دستگاه
مواد تمیز کننده مناسب	اطلاعات مهم ايمني 4
شفوح داخل محفظه پخت	اطلاعات كلى
ــــــــــــــــــــــــــــــــــــــ	العاد على
المسلكرد تميزكارى	عملکرد تمیزکاری
تمیز کاری توصیه شده	_
قبل از راهاندازی عملکرد تمیزکاری	🔭 علتهای خرابی دستگاه
تنظیم عملکرد تمیزکاری	اطلاعات كلى
بعد از تمام شدن تمیزکاری	
	نصب و اتصال دستگاه
ويلها	اتصال به برق
جدا کردن و نصب مجدد ریلها	اقداماتی که باید در حین حمل و نقل مورد توجه قرار گیرد 7
21. درب دستگاه 💳	حفاظت از محیط زیست
جدا کردن و نصب مجدد درب فر	صرفهٔ جویی در مصرف انرژی
باز کردن و نصب مجدد شیشههای درب21	روش دور انداختن دستگاه بر طبق اصول زیست محیطی 8
22 💝	👁 دستگاه خود را بشناسید
اصلاح ایرادها توسط استفاده کننده	
تعويض لامب سقف محفظه يخت	صفحه کنترل
	حالتهای گرمادهی و عملکردها
خدمات مشتریان	دما
شماره محصول (E) و شماره توليد (FD) 23.	محفظه پخت
	_
پخت آزمایشی برای شما در کارگاه آشپزی ما 24.	📨 لوازم جانبی
اطلاعات كلى	لوازم جانبی ارائه شده
کیکها و شیرینیها	جایگذاری لوازم جانبی
سوفله و گِراتینه	لوازم جانبی اختیاری
ماکیان، گوشت و ماهی	قبل از استفاده برای اولین بار
سبزیجات و دورچینها	فبل از استفاده برای اولین بار
تهیه ماست	اولّین استفاده
الحرين الهيد در مواد عدايي	ىمىر كردن محفظه پخت و لوارم جالبى
عددن	المِحْ الدازي دستگاه
ور آمدن خمير	و شن و خاموش کردن دستگاه
يخزدايي	رونس و خاموس خردل تستخاه
	عصيم هـ تـ مردند من و عند
	گزینههای تنظیمات زمان
	تنظيم زمان پخت
اطلاعات تکمیلی در خصوص محصولات، لوازم جانبی، قطعات یدکی	تنظيم زُمان پايان پخت
و خدمات در آدرس اینترنتی www.bosch-home.com و فروشگاه	تنظيم تايمر
آنلاین www.bosch-eshop.com در دسترس است	تنظيمُ ساعت
	40
	16 قفل کودک.
	فعال و غيرفعال كردن
	الله المستمات الله المستمالة الله المستمالة ال
	قوم المطلقات بایه
	قهرست تنظیمات پایه
	تغيير تتعليفات پايان د د د د د د د د د د د د د د د د د د د

ا 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.

تصاویر نمایش داده شده در این دفترچه تنها جهت راهنمایی ارائه شدهاند.

این دستگاه تنها برای استفاده در یک آشپزخانه طراحی شده است. دستور العملهای 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 میتواند دستگاه را بدون دوشاخه به برق وصل کند. خسارت ناشی از اتصال نادرست به برق تحت یوشش 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. \longrightarrow «لوازم جانبی» در صفحه 11

🛕 اطلاعات مهم ایمنی

اطلاعات كلى

🛕 هشدار - خطر آتشسوزی!

- نگهداری اقلام قابل اشتعال در محفظه پخت می تواند 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 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 می شود. 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.

لامپ هالوژن

🛕 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 تمیز کاری 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.

عملكرد تميزكارى

🛕 هشدار - خطر سوختگی!

▲ قسمت بیرونی دستگاه هنگام تمیزکاری خیلی داغ می شود. هرگز به درب دستگاه دست نزنید. صبر کنید تا دستگاه خنک شود. کودکان را از دستگاه دور نگه دارید.

🛕 هشدار - خطر سوختگی با آب داغ!

- قطعات قابل دسترسی در جریان عملکرد دستگاه داغ
 می شود. هرگز به قطعات داغ دست نزنید. اجازه ندهید
 کودکان بیش از حد به دستگاه نزدیک شوند.
- 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 یاک کننده ها 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.
- اگر درب دستگاه را باز بگذارید، ممکن است افراد با آن برخورد کنند، که باعث ایجاد جراحت میشود. هنگامی که دستگاه در حال کار است و پس از آن همیشه درب آن را بسته نگه دارید.

🛕 هشدار - خطر برق گرفتگی!

- تعمیرات غیرمجاز 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.

کلتهای خرابی دستگاه 🔀

اطلاعات كلي

احتياط!

- لوازم جانبی، فویل آلومینیوم، کاغذ مومی یا ظروف آشپزی در کف محفظه پخت: لوازم جانبی را در کف فر 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.
- 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 کابیتهای 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 می شود که پاک نخواهند شد. در صورت امکان، از سینی همه منظوره با عمق بیشتر استفاده کنید.
- 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
 - 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.

هم نصب و اتصال دستگاه

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

دستگاه را پشت درب تزئینی یا درب کابینت نصب نکنید، زیرا ممکن است باعث داغ شدن بیش از حد آن شود.

اتصال به برق

فقط افراد متخصص مجاز به اتصال دستگاه هستند. رعایت مشخصات تعیین شده توسط برق منطقه ای الزامی است.

هر گونه خسارت ناشی از اتصال اشتباه دستگاه، ضمانت نامه را از درجه اعتبار ساقط میکند.

احتياط!

به منظور جلوگیری از هر گونه خطر، سیم برق باید در صورت آسیبدیدگی، توسط شرکت سازنده، نمایندگی آن یا یک فرد واجد شرایط تعویض گردد.

- برق دستگاه باید در هنگام انجام عملیات نصب قطع باشد.
- دستگاه نیاز های حفاظتی کلاس ا را بر آورده میکند و فقط میتواند
 به یک پریز برق دار ای سیم زمین متصل شود.
- کابل اصلی برق باید حداقل از نوع HO5 V V-F 3G، این میلی برق باید حداقل از نوع inm² ،HO5 V V-F 3G باشد.

🛕 هشدار ـ خطر مرگ!

در صورت دست زدن به قطعاتی که در آنها برق وجود دارد، خطر برق گرفتگی شما را تهدید میکند.

- دستهای شما هنگام لمس کر دن یا نگه داشتن کابل، باید همیشه خشک باشند.
- کابل برق را فقط با گرفتن دوشاخه از پریز جدا کنید و هرگز کابل را نکشید، زیرا این کار باعث صدمه زدن به آن میشود.
- هرگز دوشاخه برق را موقع کار کردن دستگاه از پریز جدا نکنید.

دستور العمل زير را رعايت كنيد و مطمئن شويد كه:

ته ح

- دوشاخه برق با پریز همخوانی دارد.
 - سطح مقطع كابل مناسب است.
- سیستم اتصال به زمین به طور صحیح نصب شده است.
- کابل برق (در صورت لزوم) توسط برق کار متخصص تعویض شده است. کابل برق یدکی را میتوانید از مرکز خدمات پس از فروش ما تهیه نمایید.
 - از هیچ گونه سه راهی یا سیم رابط استفاده نشده است.
- در صُورت استفاده از دستگاه محافظ جریان ساکن، فقط باید از نوعی استفاده شود که از این نشانه برخوردار باشد کے. تنها وجود این نشانه است که هماهنگی کامل آن را با قوانین جاری تضمین مینماید.
 - دوشاخه اصلی دستگاه همیشه در دسترس است.
 - کابل برق دارای خمیدگی، له شدگی، تغییر شکل یا سخت شدگی نیست.
 - کابل اصلی برق نباید با منابع حرارتی در تماس باشد.

اقداماتی که باید در حین حمل و نقل مورد توجه قرار گیرد

کلیه قطعات متحرک داخل و روی دستگاه را با استفاده از نوار چسبی که بدون به جاگذاشتن رد میتواند برداشته شود، تثبیت کنید. روی لبه های کلیه لوازم جانبی (برای مثال سینی فر) یک مقوای نازک قرار دهید و آنها را در طبقات فر جا دهید تا از آسیب رسیدن به دستگاه جلوگیری شود. بین قسمتهای جلو و عقب یک مقوا یا وسیله مشابه آن قرار دهید تا از وارد آمدن ضربه برروی شیشه درب جلوگیری شود. درب فر و درپوش بالایی را، در صورت وجود، با استفاده از نوار چسب به بدنه دستگاه محکم کنید.

بسته بندی اولیه دستگاه را نگه دارید. دستگاه را فقط با استفاده از بسته بندی اولیه حمل کنید. به جهت فلشهای روی بسته بندی توجه کنید.

در صورتی که بسته بندی اولیه دستگاه موجود نیست

آنرا به شیوهای مناسب و ایمن بسته بندی کنید تا هنگام حمل و نقل آسیب نبیند.

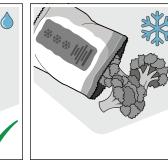
دستگاه را در حالت عمودی حمل کنید. دستگاه را با استفاده از دستگیره درب یا اتصالهای پشت آن بلند نکنید، زیرا ممکن است به آنها آسیب برسد. هیچگونه وسیله سنگین را روی دستگاه قرار ندهید.



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.

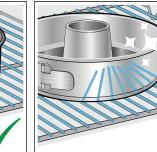
صرفه جویی در مصرف انرژی

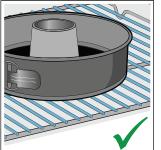
- فقط هنگامی مرحله پیش گرمایش دستگاه را اجرا کنید که در دستور آشپزی و یا جدول دستور العمل پخت خواسته شده باشد.
- قبل از قرار دادن غذای یخ زده داخل محفظه پخت، بگذارید یخ آن
 آب شود.





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



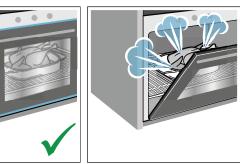


 کلیه لوازم جانبی و ظروف پخت غیر ضروری را از داخل محفظه پخت خارج کنید.



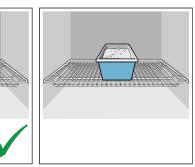


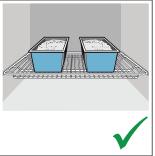
درب دستگاه را هنگام روشن بودن آن تا جای ممکن هر چه کمتر





 بهتر است چند کیک را یکی پس از دیگری بپزید. محفظه پخت گرم می ماند. این امر باعث می شود که زمان پخت کیک دوم کاهش یابد. همچنین می توانید دو قالب کیک را در محفظه پخت کنار هم قرار





 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 بر طبق اصول زیست محیطی

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



این دستگاه بر اساس سسور و این دستگاه بر اساس سسور و این دستگاه بر اساس سسور و الکترونیکی مستعمل در خصوص دستگاه های الکتریکی و الکترونیکی مستعمل نماید و الکترونیکی مستعمل به این دستور العمل چهار چوب روش (waste electrical and electronic equipment - WEEE) برچسب خورده است. این دستورالعمل چهارچوب روش پس فرستادن و بازیافت دستگاههای مستعمل را برای کلیه کشورهای عضو اتحادیه اروپا تعیین نموده است.

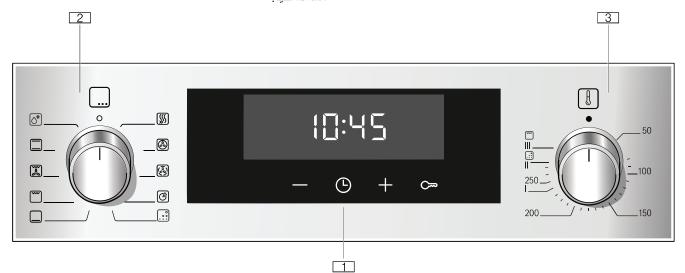
در این فصل، در خصوص نشانگرها و دکمههای کنترل توضیح خواهیم داد. همچنین با عملکردهای گوناگون دستگاه خود آشنا خواهید شد.

<u> ستگاه خود را بشناسید</u>

صفحه كنترل

می توانید عملکردهای گوناگون دستگاه را در صفحه کنترل تنظیم کنید. در زیر، می توانید نمایی کلی از صفحه کنترل و ترکیب کنترلها را مشاهده کنند

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



📘 دكمهها و صفحه نمايش

کمه ها از نوع کلیدهای لمسی مجهز به حسگر در زیر آن هستند. تنها لمس یک علامت برای انتخاب عملکردی که نشان میدهد، کافی است.

صفحه نمایش علامتهای عملکردهای فعال و گزینههای تنظیم زمان را نمایش میدهد.

2 انتخابگر عملکرد

با استفاده از انتخابگر عملکرد نوع گرمادهی مورد نظر یا سایر عملکردها را تنظیم کنید.

انتخابگر عملکرد را میتوانید در جهت یا خلاف جهت حرکت عقربه ساعت تا موقعیت "Off" (خاموش) بچرخانید.

3 انتخابگر دما

با استفاده از انتخابگر دما تنظیمات دما برای عملکرد گرمادهی یا تنظیمات برای سایر عملکردها را انتخاب کنید. فقط می توانید انتخابگر دما را در جهت حرکت عقربه ساعت از موقعیت "Off" تا احساس مقاومت بچرخانید. انتخابگر را فراتر از این نقطه نچرخانید.

توجه: روی برخی از دستگاه ها، پیچهای تنظیم می توانند به داخل فشار داده شوند. برای فشار دادن پیچ تنظیم و درگیر کردن آن یا رهاسازی دوباره، آنرا به موقعیت "Off" بجرخانید.

دكمهها و نمايشگر

دکمه ها می توانند برای انتخاب عملکر دهای مختلف بیشتری از دستگاه مورد استفاده قرار گیرند. شما قادر خواهید بود مقادیر آنها را در نمایشگر ببینید.

مفهوم		علامت
چندین بار روی علامت ضربه بزنید تا	گزینه های تنظیمات	Ŀ
ساعت (ا)، تايمر (الله مدت (الله و زمان	زمان	
پایان () را انتخاب کنید.		
كم كردن مقادير تنظيم.	منها	_
بالا بردن مقادير تنظيم.	بعلاوه	+
عملکردهای فر برروی صفحه کنترل	قفل كودك	<u>ر</u>
را فعال و غير فعال ميكند.		

نمایش

مقدار قابل تنظیم در زمان فعلی یا زمان سپری شده می توانند با اعداد بزرگ برروی صفحه نمایش نشان داده شوند.

برای استفاده از گزینه های تنظیمات زمان به صورت جداگانه، روی دکمه ① چندین بار ضربه بزنید. اگر نوار قرمز رنگ در بالا یا پایین علامت باشد، به این معنی است که مقدار نشان داده شده به صورت اعداد بزرگ روی صفحه نمایش به عملکردی ارجاع میدهد که علامت نشان دهنده آن است.

حالتهای گرمادهی و عملکردها

با استفاده از انتخابگر عملکرد انواع گرمادهی و سایر عملکردها را تنظیم کنید.

برای اطمینان از اینکه همیشه نوع صحیح صفحه گرمایی را برای پخت غذا استفاده میکنید، ما تفاوتها و عملکردهای زیر را توضیح دادهایم.

روش استفاده		حالت گرمادهی
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.	هوای داغ چرخشی □3	
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 برای اندازهگیری مصرف انرژی در حالت بازیابی هوا و کلاس بهرهوری انرژی استفاده میشود.	هوای داغ ملایم	&
برای پخت پیتزا و غذاهایی که نیاز به حرارت زیاد از زیر دارند. المنت گرمادهی پایین و المنت حلقوی داخل دیواره پشتی گرم می شوند.	تنظيم پيتزا	C
برای پخت در بن ماری و برای پخت غذا برای زمان بیشتر. حرارت از پایین پخش می شود.	حرارتدهی از پایین	
برای گریل کردن مواد غذایی تخت، مانند استیک یا سوسیس، تست کردن نان و برشته کردن غذا. کردن غذا. کل سطح زیر المنت بالا داغ میشود.	گریل، با پوشش کامل	""
برای بریان کردن ماکیان، ماهی درسته و قطعات بزرگتر گوشت. المنت بالا و فن به تناوب روشن و خاموش می شوند. فن هوای داغ را پیرامون غذا به گردش در می آورد.	گریل کردن با چرخش هوای داغ	
برای پختن و بریان کردن به شیوه سنتی در یک طبقه. به ویژه مناسب پخت کیک رویه مرطوب. حرارت به شکل یکنواخت از بالا و پایین پخش می شود. از این عملکرد گرمادهی برای اندازهگیری مصرف انرژی در حالت مرسوم استفاده می شود.	المنت بالا/پایین	
برای یخزدایی، برای مثال از گوشت، مرغ، نان و شیرینی. فن هوای داغ را پیرامون غذا به گردش درمی آورد.	يخز دايى	⊘ *

ساير عملكردها

فر جدید شما عملکرهای بیشتری دارد، به قسمت زیر برای مشاهده مشخصات کوتاه آنها رجوع کنید.

روش استفاده		عملكرد
پیش گرم کر دن سریع محفظه پخت بدون لوازم جانبی.	گرمایش سریع	
عملکرد تمیزکاری EcoClean Direct cleaning (تمیزکاری اقتصادی مستقیم) محفظه پخت را به طور تقریباً خودکار تمیز میکند.		000000

دما

با استفاده از انتخابگر دما، حرارت درون محفظه پخت را تنظیم کنید. همچنین میتوانید از آن جهت انتخاب تنظیمات برای سایر عملکردها استفاده کنید.

هنگام پخت در دماهای بسیار بالا، دستگاه دما را بعد از مدتی کاهش میدهد.

مفهوم	موقعيت
فاموش» دستگاه گرم نمیشود	وضعیت «.
دمای قابل تنظیم داخ پخت به درجه سانتی	275-50 بازه دمایی

مفهوم		موفعيت
تنظیمات قابل پیکربندی برای گریل،	تنظيمات گريل	1، 2، 3
		یا
💟 (برحسب مدل دستگاه).		111 411 41
موقعیت 1 = کم		
موقعیت 2 = متوسط		
موقعیت 3 = زیاد		
تنظیمات عملکرد تمیزکاری.	اکو کلین	0
	تنظیمات قابل پیکربندی برای گریل، پوشش کامل	تنظیمات گریل تنظیمات قابل پیکربندی برای گریل، پوشش کامل $\overline{\ }$ و ناحیه کوچک $\overline{\ }$ (برحسب مدل دستگاه). موقعیت $1 = 2$ م موقعیت $2 = 2$ م موقعیت $3 = 2$ م موقعیت $4 = 2$ م

نشانگر دما

هنگامی که محفظه پخت گرم میشود، خط بالای صفحه نمایش در سه درجه، از چپ به راست، قرمز رنگ میشود.

هنگام پیش گرمایش محفظه پخت، بهترین زمان برای قرار دادن غذا در محفظه پخت وقتی است که تمام خط به طور کامل قرمز شده باشد. وقتی دستگاه در حال کار است، یکی از مقاطع قرمز خط در طول مرحله گرم کردن خاموش میشود.



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

محفظه يخت

عملکردهای مختلف محفظه پخت استفاده از دستگاه را آسان تر میسازد. به این ترتیب مثلاً محفظه پخت می تواند از نور خوبی برخوردار باشد و یک فن خنک کننده نیز مانع از گرم شدن بیش از حد دستگاه می شود.

باز کردن درب دستگاه

اگر درب دستگاه را زمانی که در حال کار کردن است باز کنید، دستگاه مانند قبل به کار کردن ادامه میدهد.

روشنایی داخلی دستگاه

با برخی از عملکردهای گرمادهی و سایر عملکردها، روشنایی داخلی محفظه پخت هنگامی که فر در حال کار کردن است، روشن میماند. وقتی انتخابگر عملکرد برای پایین دادن عملیات چرخانده شود، چراغ خاموش می شود.

فن خنک کننده

فن خنک کننده دستگاه بسته به نیاز روشن و خاموش میگردد. هوای داغ از قسمت بالای درب خارج می شود.

احتياطا

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

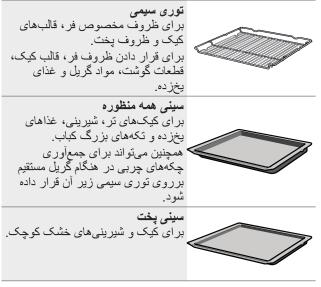
برای آنکه محفظه پخت بعد از خاموش شدن فر سریعتر خنک شود، فن خنککننده برای مدتی به کار خود ادامه میدهد.

الوازم جانبي

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 جانبي ارائه شده

دستگاه شما به لوازم جانبی زیر تجهیز شده است:



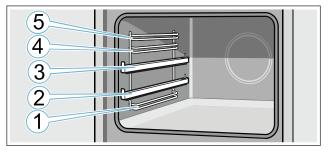
فقط از لوازم جانبی اصل استفاده کنید. این لوازم مخصوص دستگاه شما طراحی شدهاند.

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

توجه: لوازم جانبی زمانی که داغ می شوند، ممکن است تغییر شکل بیابند. این موضوع تأثیری بر عملکرد آنها ندارد. با سرد شدن دوباره، شکل اولیه خود را بازمی یابند.

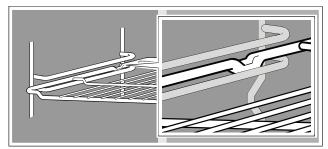
جایگذاری لوازم جانبی

محفظه پخت دارای پنج طبقه است. این طبقه ها از بالا شمرده می شوند. در برخی از دستگاه ها، بالاترین طبقه با علامت گریل برروی محفظه بخت مشخص شده است.



لوازم جانبی را همیشه بین دو میله ریل طبقه قرار دهید. لوازم جانبی میتوانند بدون واژگون شدن تقریباً تا نیمه بیرون کشیده شوند. با استفاده از ریلهای بیرون کشیدن میتوانید لوازم جانبی را بیشتر بیرون بیاورید. برحسب مشخصات دستگاه، ریلهای تلسکوپی وقتی بیرون کشیده شدهاند. این موضوع قرار دادن لوازم جانبی را آسان میکند. برای باز کردن قفل، با اعمال کمی نیرو به داخل ریلهای تلسکوپی را محفظه پخت فشار دهید.

هنگام جایگذاری لوازم جانبی در درون فر، توجه کنید قسمت منحنی شکل در عقب قرار گیرد. فقط در این حالت میتواند در محل تثبیت شود.



توجه

- سینی پخت را با ایمنی کامل با دو دست نگهدارید و در پایههای نگهدارنده قرار دهید، به طوریکه موازی با آن باشد. سینی پخت را جابهجا نکنید، در غیر این صورت به راحتی حرکت نمیکند و ممکن است سطوح لعابدار صدمه ببینند.
 - الوازم جانبی را همیشه به شکل صحیح در محفظه بخت قرار دهید.
 - لوازم جانبی را همیشه تا جایی که ممکن است کاملا داخل محفظه
 یخت جلو ببرید تا با درب دستگاه در تماس نباشند.
 - لوازم جانبی را که استفاده نمیکنید از محفظه پخت خارج کنید.

لوازم جانبی اختیاری

لوازم جانبی را میتوانید از بخش خدمات پس از فروش ما، 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 دقیق تر 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 23

لوازم جانبي اختياري

توری سیمی

برای ظرف پخت، قالبهای کیک و ظروف سفالی یا شیشهای و برای بریان کردن.

سيني يخت

برای نانها و شیرینیها و مواد غذایی کوچک.

سينى همه منظوره

برای کیکهای تر، سایر نان و شیرینیها، غذاهای یخزده و تکههای بزرگ کباب.

همچنین میتواند برای جمعآوری چکههای چربی در هنگام گریل مستقیم برروی توری سیمی زیر آن قرار داده شود.

توری سیمی برای سینی همهمنظوره

برای گوشت، ماکیان، ماهی.

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

لوازم جانبي اختياري

سينى همهمنظوره نجسب

برای کیکهای تر، سایر نان و شیرینیها، غذاهای یخزده و تکههای بزرگ کباب.

نان و شیرینیهای کوچک و کبابها راحتتر از سینی همه منظوره جدا میشوند.

سینی پخت، نچسب

برای نانها و شیرینیها و مواد غذایی کوچک.

نان و شیرینیهای کوچک راحت تر از سینی همه پخت جدا می شوند.

ماهىتابه حرفهاى

برای آماده کردن مقدار زیاد غذا. همچنین بسیار مناسب برای موساکا، به عنوان مثال.

ماهىتابه حرفهاى با قلاب فلزى

برای آماده کردن مقدار زیاد غذا.

درپوش برای ماهیتابه حرفهای

درپوش، ماهیتابه حرفهای را به ظرف کباب کردن تبدیل میکند.

سينى پيتزا

برای پیتزا و کیکهای بزرگ گرد.

سيني گريل

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

برای تهیه نان و نانهای رول خانگی و پیتز اهایی که به نان ترد نیاز دارند

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

ظرف شیشهای

برای تهیه خوراک و سوفله.

سیستم تلسکویی، یک طبقه

نصب ریلهای تلسکوپی در طبقه 2، امکان بیرون کشیدن کامل لوازم جانبی را بدون خطر واژگون شدن آنها، فراهم می آورد.

سیستم تلسکوپی، دو طبقه

نصب ریلهای تاسکوپی در طبقه 2 و 3 امکان بیرون کشیدن کامل الوازم جانبی را بدون خطر واژگون شدن آنها، فراهم می آورد.

سيستم تلسكوپي، سه طبقه

نصب ریلهای تاسکوپی در طبقه 1، 2 و 3 امکان بیرون کشیدن کامل لوازم جانبی را بدون خطر واژگون شدن آنها، فراهم می آورد.

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

وقتی دستگاه به برق وصل شود، تاریخ روی صفحه نمایش ظاهر میشود. زمان فعلی را تنظیم کنید.

تنظيم ساعت

مطمئن شوید که انتخابگز عملکرد روی وضعیت "Off" تنظیم شده است.

مقدار اوليه ساعت، عدد "12:00" است.

1. از دکمه - یا + برای تنظیم زمان استفاده کنید.

2. دكمه 🕒 را براى تأييد لمس كنيد.

تاریخ فعلی روی نمایشگر نشان داده می شود.

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.

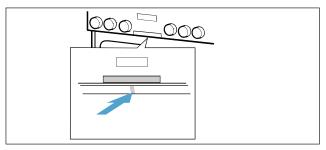
تميز كردن محفظه يخت

به منظور برطرف کردن بوی نویی 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 بر داشته شده است.

احتياط!

یک نوار کاربردی در قسمت پایین صفحه کنترل وجود دارد که به صفحه نمایشگر متصل است. این نوار از قطعات مواد بسته بندی نیست. نوار کاربردی را برندارید یا آنرا جابه جا نکنید. این کار میتواند عملکردهای دستگاه را مختل کند.



قبل از گرم کردن دستگاه، سطوح صاف داخل محفظه پخت را با پارچهای نرم و نمدار پاک کنید. وقتی دستگاه در حال گرمایش است، هوای آشپزخانه را تهویه کنید.

تنظیمات مشخص شده زیر را اعمال کنید. نحوه تنظیم عملکرد گرمادهی و دما را میتوانید در بخش بعدی مطالعه نمایید. $\longrightarrow ((n - 1) + 1)$ در صفحه 13

تنظیمات عملکرد گرمادهی المنت بالا/پابین ت دما 240 درجه سانتیگراد زمان 1 ساعت

بعد از زمان پخت مشخص شده، دستگاه را خاموش كنيد.

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

تميز كردن وسايل جانبي

لوازم جانبی دستگاه را با آب و صابون و دستمال ظرفشویی یا برس نرم تمیز کنید.

ایک راه اندازی دستگاه

پیشتر با کنترلها و نحوه کار آنها آشنا شدهاید. اینک نحوه اعمال تنظیمات روی دستگاه را توضیح خواهیم داد.

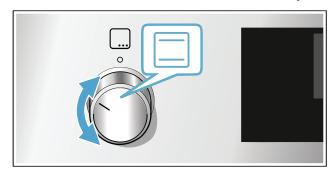
روشن و خاموش کردن دستگاه

از انتخابگر عملکرد برای خاموش و روشن کردن دستگاه استفاده کنید. چرخاندن انتخابگر عملکرد روی هر وضعیتی به جز وضعیت "Mf" دستگاه را روشن میکند. برای خاموش کردن دستگاه، همیشه انتخابگر عملکرد را روی وضعیت "Off" بچرخانید.

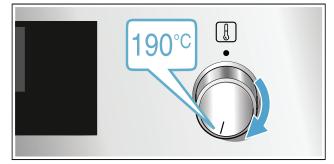
تنظیم حالت گرمادهی و دما

انتخابگر عملکرد و انتخابگر دما اعمال تنطیمات مورد نیاز برروی دستگاه را تسهیل میکنند. برای اینکه بدانید کدام عملکرد گرمادهی برای نوع غذای شما مناسب است، به ابتدای راهنمای استفاده رجوع کنید.

مثال در تصویر: المنت بالا/پایین تا در 190 درجه سانتیگراد. 1. با استفاده از انتخابگر عملکرد نوع گرمادهی مورد نظر را تنظیم کنید



2. با استفاده از انتخابگر دما تنظیمات دما یا گریل را انجام دهید.



دستگاه بعد از چند ثانیه شروع به گرم شدن میکند.

وقتی غذا پخت، انتخابگر عملکرد را روی وضعیت "Off" بچرخانید تا دستگاه خاموش شود.

توجه: شما می توانید مدت زمان پخت و زمان پایانی را برای عملکرد دستگاه تنظیم کنید. \longrightarrow *«گزینه های تنظیمات زمان» در صفحه 14*

تغيير

عملکرد گرمادهی و دما میتواند در هر زمان با استفاده از انتخابگر مربوطه تغییر کند.

گرمایش سریع

با استفاده از گرمایش سریع میتوانید مدت گرم شدن فر را کاهش دهید.

پس، برای نتیجه بهتر از عملکرد زیر استفاده کنید:

هوای داغ چرخشی ۵D

فقط زمانی از گرمایش سریع استفاده کنید که دمایی بالاتر از 100 درجه سانتی گراد انتخاب شده باشد.

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

- 1. انتخابگر عملکرد را روی 🗑 قرار دهید.
- حرارت مورد نظر را با استفاده از انتخابگر دما تنظیم کنید.
 فر بعد از چند ثانیه شروع به گرم شدن میکند.

وقتی گرمایش سریع تمام شود، یک هشدار صوتی شنیده می شود. غذا را در داخل محفظه پخت قرار دهید.

🛈 گزینههای تنظیمات زمان

دستگاه دارای گزینههای مختلف تنظیم زمان است.

روش استفاده	تنظيم ساعت	گزینه
با سپری شدن زمان پخت، دستگاه به طور خودکار گرمادهی را متوقف میکند.	زمان پخت	Ċ
زمان پخت و زمان پایان پخت مورد نظر را وارد کنید. دستگاه به طور خودکار روشن میشود تا پخت غذا را در زمان مورد نیاز به پایان برساند.	زمان اتمام	
تایمر مانند یک تایمر معمولی عمل میکند. تایمر به صورت مستقل از دستگاه در حال کار و سایر گزینه های تنظیم زمان عمل میکند و روی عملکرد دستگاه تأثیری ندارد.	تايمر	8
وقتی هیچ عملکرد دیگری در پیش زمینه کار نمینه کار نمیکند، دستگاه زمان روز را به شما نشان میدهد.	زمان	Ŀ

قبل از فراخوانی زمان پخت با استفاده از دکمه ()، شما باید عملکرد گرمادهی را تنظیم کنید. پس از تنظیم زمان پخت، زمان پایانی میتواند فراخوانده شود. تایمر میتواند در هر زمان تنظیم شود.

با پایان گرفتن زمان پخت یا سپری شدن مدت تایمر یک هشدار صوتی به صدا در میآید. با لمس کردن دکمه © میتوانید هشدار صوتی را زودتر قطع کنید.

توجه: طول مدت هشدار صوتی را میتوانید در تنظیمات پایه تغییر دهید. \longrightarrow «تنظیمات یایه» در صفحه 17

تنظیم زمان پخت

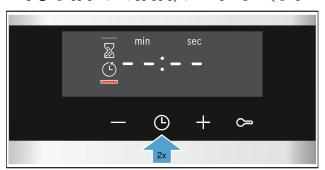
شما میتوانید زمان پخت غذای خود را روی دستگاه تنظیم کنید. به این ترتیب لازم نیست کار خود را برای خاموش کردن فر متوقف کنید و از یخت بیش از حد غذا نیز جلوگیری میشود.

حداكثر زمان قابل تنظيم 23 ساعت و 59 دقيقه است. زمان پخت مي تواند با 1 دقيقه افزايش بس از آن تنظيم شود. زمان پخت برحسب اينكه كدام دكمه اول لمس مي شود در مقادير مختلف

پیش فرض شروع میشود: 10 دقیقه در صورت لمس کردن دکمه – و 30 دقیقه در صورت لمس دکمه +

مثال نمایش داده شده در شکل: زمان پخت 45 دقیقه.

- 1. تنظیم حالت گرمادهی و دما یا تنظیم
 - 2. دكمه 🕒 را دو بار لمس كنيد.
- زمان پخت () با رنگ سفید پرنور روی نمایشگر روشن می شود.



3. با استفاده از دكمه - يا + زمان پخت را تنظيم كنيد.



بعد از چند ثانیه دستگاه شروع به گرم شدن میکند. زمان پخت به صورت شمارش معکوس بر روی صفحه نمایش ظاهر می شود.

بعد از سیری شدن زمان پخت

یک هشدار صوتی شنیده خواهد شد. دستگاه گرمادهی را متوقف میکند. زمان پخت برروی نمایشگر صفر میشود.

وقتی هشدار صوتی متوقف می شود، می توانید دکمه + را برای تنظیم زمان پخت جدید لمس کنید.

وقتی غذا پخت، انتخابگر عملکرد را روی وضعیت "Off" بچرخانید تا دستگاه خاموش شود.

تغيير يا لغو

می توانید از دکمه - یا + برای تعویض زمان پخت در هر زمان استفاده کنید. بعد از چند ثانیه، تعویض اعمال می شود.

برای لغو، از دکمه – برای تنظیم مجدد زمان پخت روی صفر استفاده کنید. دستگاه بدون زمان پخت به گرم کردن ادامه می دهد.

بررسی گزینههای تنظیمات زمان

اگر گزینه تنظیم زمان انجام شده است، علامتهای مربوطه روی صفحه نمایش روشن میشوند. علامت گزینه زمان انتخاب شده نشان داده می شود.

برای بررسی مقادیر گزینه های مختلف تنظیم زمان، دکمه lacktriangle را پشت سر هم لمس کنید تا علامت مورد نظر نشان داده شود.

تنظيم زمان پايان پخت

زمان پایان پخت را می توانید به تأخیر بیاندازید. به عنوان مثال می توانید غذای خود را هنگام صبح داخل محفظه پخت قرار دهید و زمان پخت را به ترتیبی تنظیم کنید که غذا برای زمان صرف ناهار آماده شود.

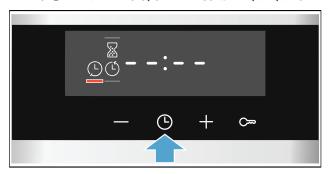
توجه

- 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. در غیر این صورت، ممکن است نتیجه پخت دیگر رضایت بخش نباشد.

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

مثال نمایش داده شده در شکل: ساعت 10.30 صبح است، زمان پخت 45 دقیقه تنظیم شده است و غذا باید در ساعت 12.30 ظهر آماده باشد. 1. تنظیم حالت گرمادهی و دما یا تنظیم

 دكمه () را دوبار لمس كنيد و با استفاده از دكمه – يا + زمان پخت را تنظيم نماييد.



 برای به تأخیر انداختن زمان پایان پخت، از دکمه + یا – استفاده کنبد.



بعد از چند ثانیه دستگاه تنظیمات را اعمال میکند. زمان پایان پخت روی نمایشگر نشان داده می شود. با شروع به کار دستگاه، شمارش معکوس زمان پخت آغاز می شود.

بعد از سیری شدن زمان پخت

یک هشدار صوتی شنیده خواهد شد. دستگاه گرمادهی را متوقف میکند. زمان پخت برروی نمایشگر صفر میشود.

وقتی هشدار صوتی متوقف می شود، می توانید دکمه + را برای تنظیم زمان پخت جدید لمس کنید.

وقتی غذا پخت، انتخابگر عملکرد را روی وضعیت "Off" بچرخانید تا دستگاه خاموش شود.

تغيير يا لغو

برای تغییر زمان پایان پخت می توانید از دکمه – یا + استفاده کنید. بعد از چند ثانیه، تغییر اعمال می شود. زمان پایان پخت نمی تواند بعد از شروع شمارش معکوس تغییر داده شود. در غیر این صورت، نتیجه پخت دیگر رضایت بخش نخواهد بود.

برای لغو، با استفاده از دکمه - زمان پایانی را به زمان فعلی به علاوه زمان پخت بازگردانید. دستگاه شروع به کار میکند و شمارش معکوس زمان پخت آغاز میشود.

بررسى گزينههاى تنظيمات زمان

اگر گزینه تنظیم زمان انجام شده است، علامتهای مربوطه روی صفحه نمایش روشن می شوند. علامت گزینه زمان انتخاب شده نشان داده می شود.

برای بررسی مقادیر گزینههای مختلف تنظیم زمان، دکمه © را پشت سر هم لمس کنید تا علامت مورد نظر نشان داده شود.

تنظيم تايمر

تایمر در کنار سایر تنظیمات کار میکند. میتوانید آنرا در هر زمانی تنظیم کنید، حتی وقتی دستگاه خاموش است. هشدار صوتی خود را دارد، به طوری که پایان گرفتن زمان پخت یا شمارش معکوس تایمر را میتوانید از یکدیگر تشخیص دهید.

حداکثر زمان قابل تنظیم 23 ساعت و 59 دقیقه است. مدت زمان تایمر میتواند تا 10 دقیقه در گامهای 30 ثانیهای تنظیم شود. برای بالاتر از 10 دقیقه، هر چه مقدار بیشتر باشد، گامها بزرگتر میشوند.

مدت زمان تایمر برحسب اینکه کدام دکمه اول لمس شود در مقادیر مختلف پیش فرض شروع می شود:

5 دقیقه در صورت لمس کردن دکمه – و 10 دقیقه در صورت لمس
 دکمه +.

1. دکمه 1 را فشار داده و نگه دارید تا زیر علامت تایمر 3 خط کشیده شه د

برای تنظیم زمان تایمر از دکمه – یا + استفاده کنید.
 بعد از چند ثانیه، زمان تایمر شروع به شمارش معکوس میکند.

نکته: اگر مدت تایمر، مقدار زمانی است که میخواهید پخت به طول انجامد، از زمان پخت استفاده کنید. به این ترتیب، بعد از اتمام پخت دستگاه به طور خودکار خاموش میشود.

زمان تايمر سيرى شده است

یک هشدار صوتی شنیده خواهد شد. زمان تایمر برروی نمایشگر صفر میشود.

برای خاموش کردن تایمر، یکی از دکمه ها را امس کتید.

تغيير بالغو

میتوانید از دکمه - یا + برای تغییر زمان تایمر در هر زمان استفاده کنید. بعد از چند ثانیه، تغییر اعمال میشود.

برای لغو، از دکمه - برای تنظیم مجدد تایمر روی صفر استفاده کنید. تایمر اینک خاموش شده است.

بررسى گزينههاى تنظيمات زمان

اگر گزینه تنظیم زمان انجام شده است، علامتهای مربوطه روی صفحه نمایش روشن می شوند. علامت گزینه زمان انتخاب شده نشان داده می شود.

برای بررسی مقادیر گزینه های مختلف تنظیم زمان، دکمه (ا) را پشت سر هم لمس کنید تا علامت مورد نظر نشان داده شود.

تنظيم ساعت

وقتی دستگاه به برق متصل می شود یا به دنبال قطع برق، ساعت روی صفحه نمایش چشمک می زند.

انتخابگر عملکرد را برروی حالت خاموش قرار دهید.

چشمک زدن ساعت متوقف میشود.

2. از دکمه – یا + برای تنظیم زمان استفاده کنید. بعد از چند ثانیه دستگاه تنظیمات را اعمال میکند.

توجه: برای انتخاب گزینههای قفل کودک میتوانید به قسمت تنظیمات پایه مراجعه کنید. \longrightarrow (تنظیمات پایه مراجعه کنید.

تغيير ساعت

میتونید دوباره هر وقت که نیاز است، زمان را تغییر دهید مثلاً از زمان زمستانی به تابستانی.

برای این کار، دکمه () را فشار داده و نگه دارید تا زیر ساعت خط کشیده شود، سپس با استفاده از دکمه - یا + زمان را تغییر دهید.

₫ قفل كودك

دستگاه شما به یک قفل کودک مجهز شده است تا کودکان نتوانند آن را به طور اتفاقی خاموش کنند یا تنظیمات را تغییر دهند.

توجا

- برای انتخاب گزینه های قفل کودک میتوانید به قسمت تنظیمات پایه مراجعه کنید. \longrightarrow (تنظیمات پایه) در صفحه 17
- در صورتی که صفحه اجاق وصل شده باشد، قفل کودک روی آن یا روی فر تأثیری نمیگذارد.
 - بعد از قطعی برق، قفل کودک دیگر فعال نخواهد بود.

فعال و غيرفعال كردن

برای فعال کردن قفل کودک، انتخابگر عملکرد باید روی حالت خاموش باشد.

دكمه صراحدود 4 ثانيه فشار دهيد و نگه داريد.

علامت این عملکرد روی نمایشگر ظاهر می شود. اکنون قفل کودک فعال شده است.

توجه: اگر مدت زمان تایمر ∑ تنظیم شده باشد، به شمارش معکوس خود ادامه خواهد داد. هنگام فعال بودن قفل کودک، امکان تغییر مدت تایمر وجود ندارد.

برای غیر فعال کردن قفل کودک، دکمه در ادوباره حدود 4 ثانیه فشار دهید و نگه دارید تا علامت روی نمایشگر خاموش شود.

ﷺ تنظیمات یایه

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

فهرست تنظيمات يايه

ممکن است همه تنظیمات بایه، بسته به و پژ گیهای دستگاه شما، در دسترس نباشد.

گزینهها	، پایه	تنظي
]] = مخفی کردن ساعت = نمایش ساعت*	نمایش زمان	c !
! = حدود 10 ثانیه [2] = حدود 30 ثانیه* [3] = حدود 2 دقیقه	مدت زمان هشدار صوتی هنگام به پایان رسیدن مدت زمان پخت یا مدت تایمر	c2
] = خاموش ا = روشن*	صدای دکمه هنگام لمس کر دن آن	c 3
 ا = كوتاه إ = متوسط إ = طولاني* إ = بسيار طولاني 	زمان روشن بودن فن	сЧ
/ = حدود 3 ثانیه* 7ے = حدود 6 ثانیه 7ے = حدود 10 ثانیه	زمان لازم برای اعمال شدن تنظیمات	c 5
] = خير ! = بله*	امكان فعال شدن قفل كودك	c 5
] = بدون سختی ا = کم (تا ا/1.3 mmol) 2 = متوسط (1.3 - ا/2.5 mmol) 3 = سختی زیاد (2.5 - ا/3.8 mmol) 4 = سختی بسیار زیاد* (بالای ا/3.8 mmol)	سختی آب**	c 7

- تنظیمات کار خانه (تنظیمات کار خانه ممکن است بسته به مدل دستگاه متفاوت باشند)
 - ** برای همه دستگاهها موجود نیست.

تغيير تنظيمات يايه

انتخابگر عملکرد را برروی حالت خاموش قرار دهید.

- 1. دكمه 🕒 را حدود 4 ثانيه فشار دهيد و نگه داريد. اولین تنظیمات پایه، برای مثال ۱۱ م، به نمایش در می آید.
- 2. در صورت لزوم برای تغییر تنظیمات از دکمه یا + استفاده کنید.
 - 3. دكمه 🗅 را براى تأييد لمس كنيد. تنظیمات پایه بعدی روی نمایشگر ظاهر میشود.
- 4. با استفاده از دكمه (ساير تنظيمات پايه را مطابق روش شرح داده شده در بالا مرور كنيد و در صورت لزوم آنها را با استفاده از دكمه پا + تغییر دهید.
- 5. بعد از اتمام این مرحله، دکمه (ا) را مجدداً حدود 4 ثانیه فشار دهید و نگه دارید تا تنظیمات تأیید شوند. اكنون كليه تنظيمات يايه اعمال شدهاند.

شما می توانید تنظیمات یایه را در هر زمانی مجدداً تغییر دهید. توجه: بعد از قطعی برق، دستگاه به تنظیمات کارخانه باز میگردد.

الميز كردن

با مراقبت و تميز كردن صحيح، دستگاه شما عملكرد كامل و ظاهر خود را برای مدت طولانی حفظ میکند. ما در این قسمت نحوهٔ مراقبت و تمیز کاری صحیح دستگاه شما را توضیح خواهیم داد.

مواد تميز كننده مناسب

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

احتباط!

خطر آسیب به سطح

از مواد زیر استفاده نکنید:

- مواد تمیز کننده زبر یا ساینده،
- مواد تميز كننده حاوى الكل زياد،
- 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 تمیز کاری توصیه شده را میتوانید از مرکز خدمات پس از فروش ما تهیه نمایید. دستورالعملهای شرکت سازنده را مطالعه كنيد

🚹 هشدار ـ 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.

تمیز کردن

بیرون دستگاه

بخش جلویی استیل	آب صابون داغ:
ضد زن <i>گ</i>	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 ضدزنگ 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.
يلاستيك	آب صابون داغ:
	با یک دستمال آشپزخانه تمیز کنید و با پارچه نرم
	خشک کنید.
	از مایع شیشه پاککن یا تیغه شیشه پاککن استفاده
	نكنيد.
سطوح رنگ شده	آب صابون داغ:
3 (3	با یک دستمال آشپزخانه تمیز کنید و با پارچه نرم
	خشک کنید.

تميز كردن	قسمت
آب صابون داغ: با یک دستمال آشپزخانه تمیز کنید و با پارچه نرم خشک کنید.	صفحه كنترل
از مایع شیشه پاککن یا تیغه شیشه پاککن استفاده نکنید.	
آب صابون داغ: با یک دستمال آشپزخانه تمیز کنید و با پارچه نرم خشک کنید.	شیشههای در ب
از تیغه شیشه پاککن یا پد تمیز کردن استیل ضد زنگ استفاده نکنید.	
آب صابون داغ: با یک دستمال آشپزخانه تمیز کنید و با پارچه نرم اگرید.	دستگیره درب
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
دستور العملهای مربوط به سطوح محفظه پخت را که در ادامه جدول آمده رعایت کنید.	سطوح لعابدار و سطوح خود تميز شونده (سطوح زبر)
آب صابون داغ: با یک دستمال آشپزخانه تمیز کنید و با پارچه نرم خشک کنید.	روکش شیشهای چراغ داخلی
در صورت جرم گرفتگی بیش از حد محفظه پخت، از ماده پاککننده فر استفاده کنید.	
آب صابون داغ: با یک دستمال آشپز خانه تمیز کنید. نسایید.	نوار درزگیر درب آنرا برندارید.
ساخته شده از استیل ضد زنگ: از ماده تمیز کننده استیل ضد زنگ: دستور العملهای 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 آشپز خانه تمیز کنید. با یک پارچه نرم خشک کنید. از مایع شیشه پاککن یا تیغه شیشه پاککن استفاده نکنید. در پوش درب را برای تمیز کردن جدا کنید.	درپوش درب
آب صابون داغ: خیس کنید و با دستمال آشپز خانه یا برس تمیز کنید.	ريلها
آب صابون داغ: با دستمال آشپزخانه یا برس تمیز کنید. مواد روانکاری ریلهای تلسکوپی را تمیز نکنید – بهتر است آنها را زمانی که به داخل فشار داده شدهاند تمیز کنید. در ماشین ظرفشویی نشویید.	سیستم تاسکوپی
آب صابون داغ: خیس کنید و با دستمال آشپز خانه یا برس تمیز کنید. در صورت وجود جرمهای سنگین، از پد تمیزکاری استیل ضد زنگ استفاده کنید.	لوازم جانبی

تو چه

- وجود اختلافات جزئی رنگ در قسمت جلوی دستگاه به دلیل استفاده
 از مواد مختلف همانند شیشه، پلاستیک و فلز در ساخت دستگاه می باشد.
 سایه های راه راه روی شیشه درب فر، انعکاس نور لامپ داخل آن
- 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 دستگاه ندارد.

البه های سینی های نازک نمی توانند کاملاً با لعاب پوشانده شوند. بنابراین ممکن است یک دست نباشند. این موضوع تأثیری بر خاصیت ضد زنگ بودن آنها ندارد.

سطوح داخل محفظه يخت

دیواره پشتی، سقف و قسمتهای کناری محفظه پخت خود تمیزشونده هستند. این موضوع را از زبری سطح آنها میتوانید متوجه شوید. کف محفظه پخت لعابدار است و سطح آن صاف است.

تميز كردن سطوح لعابدار

سطوح صاف لعابدار را با محلول آب و صابون یا سرکه و دستمال ظرفشویی تمیز 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 تمیزکننده فر استفاده کنید.

احتباطا

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 تمیز کاری محفظه پخت درب آن را باز بگذارید تا خشک شود.

توجه: باقیمانده مواد غذایی میتواند باعث ایجاد لکههای سفید شود. این لکهها خطرناک نیستند و برروی عملکرد دستگاه تأثیری ندارند. در صورت نیاز میتوانید این لکهها را با استفاده از آب لیمو تمیز کنید.

تميز كردن سطوح خود تميز شونده

سطوح خود تمیز شونده با یک لایه سرامیکی مات و متخلل پوشیده شدهاند. این پوشش ترشحات حاصل از پختن و سرخ شدن مواد در داخل فر را به خود جذب نموده و آنها را از بین میبرد.

در صورتی که سطوح خود تمیزشونده دیگر به اندازه کافی تمیز نمیشوند و لکه های تیره روی آنها ظاهر شده است، میتوانید آنها را با استفاده از عملکرد تمیزکاری پاک کنید. برای این منظور، به اطلاعات فصل مربوطه مراجعه کنید. بر عملکرد تمیزکاری» در صفحه 19

احتياط!

از گاز پاک کن برروی سطوح خود تمیزشونده استفاده نکنید. به سطوح آسیب میرساند. اگر گاز پاککن با این سطوح تماس پیدا کرد، آنرا بلافاصله با اسفنج و آب تمیز کنید. سطح را نسایید و از مواد تمیزکننده ساینده استفاده نکنید.

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 ـ 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.

نكته

- 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
 تمبز 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.

الله عملكرد تميزكاري

سطوح خود تمیزشونده محفظه پخت با استفاده از عملکرد "EcoClean" تمیز می شوند.

سطوح خود تمیزشونده (دیواره پشتی، سقف و دیوارههای کناری) با یک لایه سرامیکی مات و متخلل پوشیده شدهاند. این پوشش ترشحات حاصل از پختن و سرخ شدن مواد در داخل فر را به خود جذب نموده و آنها را از بین می برد. در صورتی که سطوح دیگر به اندازه کافی تمیز نمی شوند و لکه های تیره روی آنها ظاهر شده است، می توانید آنها را با استفاده از عملکرد تمیز کاری پاک کنید.

تمیزکاری توصیه شده

دستگاه زمان عملکرد و حالت عملکرد استفاده شده را ضبط میکند. وقتی تمیزکاری توصیه میشود، L روی نمایشگر در زمان خاموش بودن دستگاه ظاهر می شود. شما می توانید این پیغام را با فشار دادن هر دکمه ای به جز — رد کنید. تا زمانی که عملکرد تمیزکاری به صورت کامل انجام نشود، پیغام همچنان روی صفحه نمایش ظاهر می شود.

توجه: شما می توانید با فشار دادن و نگه داشتن دکمه - برای حدود 4 ثانیه، برنامه توصیه تمیز کاری را مجدداً تنظیم کنید.

تا زمانی که دستگاه برای چندین بار دوباره مورد استفاده قرار نگیرد، این پیغام ظاهر نخواهد نشد.

احتباطا

اگر به این توصیه تمیز کاری عمل نکنید، ممکن است به سطوح خود تمیز شونده درون محفظه پخت آسیب برسد.

اگر دستگاه خیلی کثیف است، مثلاً به دلیل اینکه از آن برای پختن یا بریان کردن در آن ماکیان چرب استفاده کردهاید، یا متوجه لکههای تیره روی سطوح خود تمیز شونده شدهاید، در به کار انداختن عملکر د تمیزکاری درنگ نکنید. هر چه بیشتر و هر چه زودتر دستگاه تمیز شود، سطوح خود تمیز شونده توانایی خود را برای تمیز نگه داشتن حفظ خواهند کرد. می توانید محفظه پخت را در هر زمان که نیاز دارید با استفاده از عملکرد تمیزکاری تمیز کنید.

توجه: شمار شگر پیغام دعوت به تمیز کاری با قطع شدن برق مجدداً تنظیم می شود. پس از قطع برق بهتر است عملکرد تمیز کاری را راهاندازی کنید.

قبل از راهاندازی عملکرد تمیزکاری

طبقات فر، ریلها، لوازم جانبی و ظروف را از محفظه پخت خارج کنید.

تمیز کردن کف محفظه پخت و قسمت داخلی درب دستگاه

جرمهای سنگین روی کف محفظه پخت، قسمت داخلی درب و چراغ را تمیز کنید. در غیر این صورت، لکههایی ظاهر می شود که دیگر پاک کردن آنها امکان پذیر نیست.

احتباطا

از گاز پاک کن برروی سطوح خود تمیز شونده استفاده نکنید. به سطوح آسیب میرساند. اگر گاز پاک کن با این سطوح تماس پیدا کرد، آنرا بلافاصله با اسفنج و آب تمیز کنید. لطفاً آن را نسایید و از مواد تمیز کننده ساینده استفاده نکنید. \longrightarrow «تمیز کردن» در صفحه 17

🚹 هشدار - خطر سوختگی!

🛕 قسمت بیرونی دستگاه هنگام تمیزکاری خیلی داغ می شود. هرگز به درب دستگاه دست نزنید. صبر کنید تا دستگاه خنک شود. کودکان را از دستگاه دور نگه دارید.

تنظيم عملكرد تميزكاري

مطمئن شوید قبل از تنظیم عملکرد تمیزکاری، تمام دستور العملهای آمادهسازی را رعایت کردهاید.

عملکرد تمیز کاری به صورت پیش فرض روی 1 ساعت کار کردن تنظيم شده است. امكان تغيير أن وجود ندارد.

1. از انتخابگر عملکرد برای تنظیم EcoClean (تمیزکاری اقتصادی)

طُول چرخه روی نمایشگر ظاهر خواهد شد. 2. از انتخابگر دما برای تنظیم چرخه تمیزکارِی آی استفاده کنید. عملکرد تمیزکاری بعد از چند ثانیه شروع به گرم شدن خواهد کرد. شمارش معکوس زمان باقیمانده روی نمایشگر نشان داده میشود.

هنگام راه اندازی عملکرد تمیزکاری آشپزخانه را تهویه کنید. با پایان یافتن برنامه تمیز کاری، یک هشدار صوتی به صدا در خواهد آمد. ساعت روی نمایشگر صفر می شود. برای خاموش کردن دستگاه، انتخابگر عملکرد را روی وضعیت "Off" بچرخانید.

به تأخير انداختن زمان اتمام

زمان اتمام را میتوانید در صورت نیاز به تأخیر بیاندازید. قبل از شروع، دکمه 🕒 را تا زمانی که علامت "End" روی نمایشگر پررنگ شده است، فشار دهید. برای به تأخیر انداختن زمان اتمام از دکمه + استفاده

دستگاه بعد از روشن شدن در حالت انتظار قرار میگیرد.

تغيير يا لغو

وقتی دستگاه در حالت انتظار است، میتوان زمان اتمام را تغییر داد. اگر میخواهید عملکرد تمیزکاری را لغو کنید، برای خاموش کردن دستگاه، انتخابگر عملکرد را روی وضعیت "Off" بچرخانید.

بعد از تمام شدن تمیزکاری

در صورت نیاز، محفظه پخت را بعد از سرد شدن با یک دستمال نمدار

توجه: در طول عملیات و هنگام عملکرد تمیز کاری ممکن است لکههای مایل به قرمز روی سطوح شکل بگیرد. اینها زنگزدگی نیستند بلکه باقیمانده غذا هستند. این آکهها برای سلامتی خطرناک نیستند و قدرت تمیز کاری سطوح خود تمیز شونده را محدود نمیکنند.



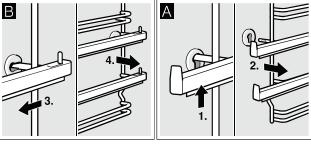
با مراقبت و تميز كردن صحيح، دستگاه شما عملكرد كامل و ظاهر خود را برای مدت طولانی حفظ میکند. در این قسمت با نحوه جدا و تمیز كردن طبقهها أشنا خواهيد شد.

جدا کردن و نصب مجدد ریلها

ریلها میتوانند برای تمیز کردن باز شوند. فر باید سرد باشد.

جدا کردن ریلها

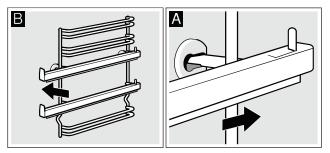
- 1. جلوی ریل را بلند کنید
- 2. و أنرا أزاد كنيد (شكل A).
- 3. سپس کل ریل را به طرف جلو بکشید
 - 4. و أنرا بيرون بياوريد (شكل B).



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

نصب مجدد ریلها

- 1. ابتدا ریل را در حفره عقبی وارد کنید، کمی به عقب فشار دهید
 - 2. و سبس أن را در حفره جلويي جاي دهيد (شكل B).



هر کدام از ریلها فقط در یکی از سمتهای راست یا چپ قابل نصب هستند. دقت كنيد كه مطابق شكل B، طبقه هاى 1 و 2 در پايين و طبقه هاى 3، 4 و 5 در بالا قرار گیرند. ریل کشویی باید به طرف جلو کشیده شود.

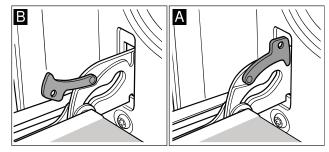
تصب مح 🗲 🕏 درب دستگاه

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.

جدا کردن و نصب مجدد درب فر

برای انجام تمیزکاری و باز کردن شیشههای درب، شما میتوانید درب فر را جداکنید.

لو Yهای درب فر به یک اهرم ضامن مجهز شدهاند. هنگامی که اهرمهای ضامن بسته اند (شکل A)، درب فر سر جای خود ثابت است. امکان جدا کردن آن وجود ندارد. هنگامی که اهرمهای ضامن برای جدا کردن درب فر باز می شوند (شکل B)، لوله ها قفل می شوند. امکان بسته شدن ناگهانی آنها وجود ندارد.

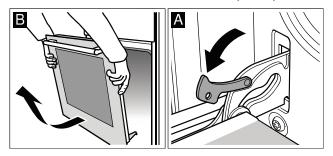


🛕 هشدار ـ خطر بروز جراحت!

در صورتی که لولاها از جلو یا عقب قفل نباشند، با شدت زیاد بسته میشوند. مطمئن شوید که اهرمهای ضامن همیشه کاملاً بسته هستند یا، هنگام جدا کردن درب فر، کاملاً باز هستند.

جدا کردن درب

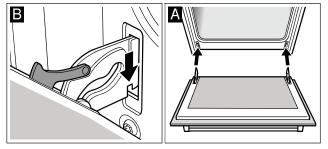
- 1. درب فر را به طور كامل باز كنيد.
- 2. دو اهرم ضامن سمت راست و چپ را باز کنید (شکل A).
- درب فر را تا جایی که مقاومت احساس شود ببندید. دو طرف درب را با دو دست بگیرید. درب فر را کمی دیگر ببندید و آنرا بیرون بکشید (شکل B).



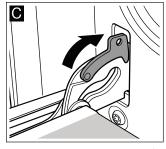
نصب مجدد درب فر

درب فر را در جهت عکس مراحل باز کردن نصب کنید.

- هنگام نصب درب فر، توجه کنید که هر دو لولا به صورت مستقیم وارد حفره ها شوند (شکل A).
 - 2. شیار لولاً باید در هر دو سمت در گیر شود (شکل B).



3. اهرم ضامن را به داخل تا كنيد (شكل C). درب فر را ببنديد.



🛕 هشدار ـ خطر بروز جراحت!

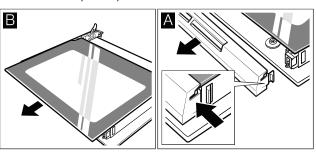
در صورت افتادن اتفاقی درب فر یا بسته شدن لولا، دست خود را داخل لولا قرار ندهید. با بخش خدمات پس از فروش تماس بگیرید.

باز کردن و نصب مجدد شیشههای درب

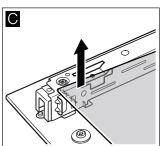
شیشههای درب فر میتوانند برای سهولت بخشیدن به عمل تمیز کاری باز شوند.

باز کردن

- درب فر را جدا كنيد و آنرا روى يك پارچه قرار دهيد، به طورى كه دستگيره فر به سمت پايين باشد.
- 2. درپوش بالای درب فر را بردارید. زبانه های سمت راست و چپ را با انگشت به داخل فشار دهید (شکل A).
 - 3. شیشه بالایی را بلند کنید و بیرون بکشید (شکل B).



شیشه را بلند کنید و بیرون بکشید (شکل).



شیشه ها را با استفاده از شیشه شوی و دستمال نرم تمیز کنید.

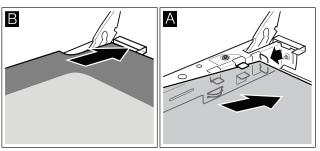
🛕 هشدار - خطر بروز جراحت!

شیشه خراشیده روی درب دستگاه ممکن است تبدیل به ترک شود. از تیغه شیشه پاک کن، مواد شوینده تند یا ساینده یا پاک کننده ها استفاده نکنید.

نصب

در هنگام نصب، دقت کنید نوشته "top right" در قسمت پایین سمت چپ، به صورت وارونه قرار گیرد.

- 1. شیشه را به صورت مایل وارد قسمت عقب کنید (شکل A).
- شیشه بالا را به صورت مایل در پایه های نگهدارنده عقب وارد کنید. رویه صاف آن باید رو به بالا قرار گیرد. (شکل B).



- 3. درپوش را در محل خود قرار داده و فشار دهید.
 - 4. درب را نصب کنید.

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

عيبيابي

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 ایراد را خود برطرف کنید.

اصلاح ايرادها توسط استفاده كننده

شما میتوانید بیشتر وقتها به آسانی ایرادهای دستگاه را خودتان بر طرف کنید.

نكته/راه حل	علت احتمالي	ايراد
کلید قطع جریان داخل جعبه فیوز را بررسی کنید.	ایراد کلید قطع	دستگاه کار نمیکند
را بررسی کنید آیا چراغ آشپزخانه یا سایر دستگاههای آشپزخانه کار میکنند یا خیر.	جریان. قطعی برق	ىمىخىد.
ساعت را مجدداً تنظیم کنید.	قطعی برق	ساعت روی نمایشگر چشمک میزند.
دکمه با علامت کلید را برای حدود 4 ثانیه فشار داده و نگه دارید تا قفل کودک غیرفعال شود.	قفل کودک فعال است.	تنظیمات نمی توانند روی دستگاه پیکربندی شوند. علامت کلید روی صفحه نمایش روشن شده است یا 58FE.
عملکرد تمیزکاری را به طور کامل اجرا کنید. با لمس هر کدام از دگمه ها پیغام را میتوان رد کرد. تا زمانی که عملکرد تمیزکاری به صورت کامل انجام نشود، پیغام همچنان روی صفحه نمایش ظاهر میشود.	تمیز کا <i>ر ی</i> توصیه شده	<i>LL روی</i> نمایشگر ظاهر میشود.

🚹 هشدار - خطر برق گرفتگی!

تعمیرات غیرمجاز 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

اگر یک پیغام خطا با "ع" روی نمایشگر ظاهر شود، مثلاً 32-503, دکمه () را لمس کنید. پیغام خطا از بین میرود. در صورت نیاز، ساعت را مجدداً تنظیم کنید.

اگر پیغام خطا فقط یک بار بوده است، میتوانید طبق روال عادی با دستگاه خود کار کنید. اگر پیغام خطا دوباره نمایش داده شود، با خدمات پس از فروش تماس بگیرید و پیغام خطا را دقیقاً به همراه شماره محصول (E no) دستگاه خود منعکس کنید. \longrightarrow «خدمات مشتریان» در صفحه 23

تعويض لامب سقف محفظه يخت

اگر لامپ محفظه پخت از كار بيفتد، بايد تعويض شود. لامپهاى هالوژن 25 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 كار باعث افزايش طول عمر لامپ مىشود. فقط از اين نوع لامپها

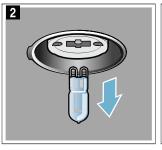
🚹 هشدار ـ خطر برق گرفتگی!

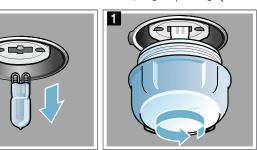
هنگام تعویض لامپ داخل فر، توجه داشته باشید که سرپیچ لامپ برق دارد. قبل از تعویض لامپ، دوشاخه دستگاه را از پریز برق خارج کنید یا کلید قطع جریان موجود در جعبه فیوز منزل را در حالت خاموش قرار

🚹 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 نز دیک 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 🚹).
- 3. لامپ را خارج كنيد آن را نچرخانيد (شكل 2). لامپ نو را با قرار دادن پایههای آن در موقعیت صحیح نصب کنید. لامب را محكم فشار دهيد.





- 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 بيرون بياوريد و فيوز را وصل كنيد.

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 غیر لازم نخواهند شد.

شماره محصول (E) و شماره تولید (FD)

لطفا هنگام تماس با مرکز خدمات پس از فروش، شماره محصول (E) و شماره تولید (FD) دستگاه را ذکر کنید تا امکان ارائه راهنمایی صحیح برای ما فراهم أید. برچسب مشخصات فنی حاوی این شمارهها در سمت راست درب فر قرار گرفته است. برای دسترسی سریعتر به آنها در هنگام لزوم، میتوانید شمارهها را به همراه شماره تلفن مرکز خدمات پس از فروش در قسمت زیر یادداشت کنید.

شماره توليد		شماره محصول
	رش 🕾	خدمات پس از فرو

توجه داشته باشید که حتی در دوره گارانتی، مراجعه تکنیسین خدمات جهت رفع ایراد دستگاه دارای هزینهای است که پرداخت آن برعهده شما

اطلاعات تماس مربوط به كليه كشورها را ميتوانيد در فهرست مراكز خدمات پس از فروش پیوست مشاهده نمایید.

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 برروی درب و صفحه کنترل دستگاه یا سطوح جلوی کابینتهای مجاور قطرههای آب حاصل از میعان شکل بگیرد. این یک پدیده فیزیکی طبیعی است. پدیده میعان با پیش گرمایش فر یا باز کردن محتاطانه درب آن میتواند کاهش یابد.

اطلاعات كلى

مقادير تنظيم توصيه شده

عملکرد گرمادهی مناسب برای پخت غذاهای مختلف را میتوانید در جدول مشاهده کنید. دما و زمان پخت به مقدار ماده غذایی و دستور آشپزی بستگی دارد. به همین دلیل است که دامنههای مختلف دما در جداول ذکر شدهاند. با استفاده از پایین ترین مقادیر شروع کنید. زیرا با پخت در دماهای پایین تر مواد بهتر برشته می شوند. در صورت لزوم دفعه بعد می توانید از دمای بالاتری استفاده کنید.

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

مقادیر تنظیم به ظرف غذای قرار داده شده در محفظه پخت وقتی که هنوز سرد است مربوط می شود. این کار باعث صرفهجویی در مصرف انرژی میگردد. در صورت پیش گرمایش فر، می توانید 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 و لوازم جانبی را در محفظه یخت قرار ندهید.

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

لوازم جانبی بدون مصرف را از محفظه پخت خارج کنید. این کار امکان دستیابی به نتیجه پخت بهتر و صرفه جویی در مصرف انرژی را فراهم می آور د.

عملکرد گرمادهی هوای داغ ملایم

هوای داغ ملایم یک عملکرد حرارتی هوشمند است که با آن میتوانید گوشت، ماهی و انواع نان شیرینی را به آرامی 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 برشتگی کمتر باقی میمانند. برحسب روش آماده سازی 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.

فقط از لوازم جانبی اصل برای دستگاه خود استفاده کنید. این لوازم مخصوص محفظه پخت و عملکردهای گرمادهی دستگاه شما طراحی و ساخته شدهاند. لوازم جانبی بدون مصرف را از محفظه پخت خارج کنید.

غذا را قبل از گرم شدن فر داخل محفظه پخت خالی قرار دهید. دمایی بین 120 درجه سانتیگراد و 230 سانتیگراد انتخاب کنید. همیشه هنگام پخت درب دستگاه را بسته نگهدارید. هنگام استفاده از این عملکرد تنها از یک طبقه برای پخت استفاده کنید.

عملکرد گرمادهی هوای داغ ملایم برای اندازهگیری مصرف انرژی در حالت بازیابی هوا و کلاس بهر موری انرژی استفاده میشود.

یخت در یک طبقه

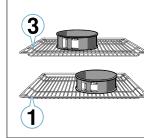
هنگام پخت در یک طبقه، از طبقه زیر استفاده کنید:

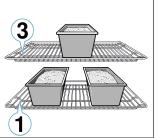
- طُبقه 2 اقلام پخته شده بلند و قالب/ظرف پخت برروی توری سیمی
 - طبقه 3 اقلام پخته شده کم عمق وسینیهای پخت

پخت در دو طبقه و بیشتر

از عملکرد گرمادهی هوای داغ استفاده کنید. مواد داخل سینیها یا ظروف/قالبهای پخت که همزمان در فر قرار داده شدهاند لزوماً هم زمان آماده نمی شوند.

- پخت در دو طبقه:
- سینی همه منظوره، طبقه 3
 سینی پخت، طبقه 1
- قالب ظرف پخت برروی توری سیمی
 توری سیمی اول، طبقه 3
 توری سیمی دوم، طبقه 1





یخت در سه طبقه:

سینی پخت، طبقه 5
 سینی همه منظوره، طبقه 3
 سینی پخت، طبقه 1

با پخت همزمان مواد مختلف میتوانید در مصرف انرژی صرفه جویی کنید. قالبها/ظروف را در محفظه پخت کنار هم یا با فاصله روی طبقههای مختلف قرار دهید به طوریکه در محفظه پخت به طور مستقیم یکی روی دیگری قرار نگیرد.

قالبهای یخت از جنس آهن سفید، ظروف سرامیکی و شیشهای زمان

و دستورهای پخت سازنده قالب را دنبال نمایید. قالبهای سیلیکونی اغلب

کوچکتر از قالبهای معمولی هستند. مقدار و مشخصات دستور پخت

از محصولات منجمدی که به شدت یخزده هستند استفاده نکنید. هر گونه

برخى محصولات منجمد ممكن است به صورت يكنواخت پخته نشده

باشند. برشته شدن ناهمگون ممكن است حتى پس از پخت نيز باقى بماند.

پخت را افزایش میدهند و مواد به طور یکنواخت برشته نمی شود.

در صورتی که از قالبهای سیلیکونی استفاده میکنید، اطلاعات

لوازم جانبي

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

اطمینان حاصل کنید که همیشه از لوازم جانبی مناسب استفاده کنید و آنها را در محل صحیح در داخل فر قرار دهید. $\longrightarrow ((let n) + let n)$ در صفحه 11

كاغذ مومى

کاغذ مومی را در اندازه مناسب ببرید.

كيكها و شيرينيها

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

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

قالبهای یخت

برای پخت بهتر مواد، استفاده از قالبهای پخت تیره رنگ فلزی توصیه

فقط از کاغذ مومی مناسب برای دمای انتخاب شده استفاده کنید. همیشه

نان و نانهای رول

محصولات منجمد

ممكن است متفاوت باشد.

یخ را از روی غذا بردارید.

احتياط!

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

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 خمير داخل قالب قرص نان مىباشد.

كيكهاى داخل قالب

غذا	لوازم جانب <i>ی ا</i> ظرف پخت	موقعيت طبقه	عملکرد گرمادهی	دما بر حسب درجه سانتیگراد	زمان پخت به دقیقه
کیک اسفنجی، ساده	قالب حلقهای شیرینی وینی/قالب چهارگوش	2	(3)	180-160	60-50
کیک اسفنجی، ساده، در 2 طبقه	قالب حلقهای شیرینی وینی/قالب چهارگوش	1+3		160-140	80-60
کیک اسفنجی، نازک	قالب حلقهای شیرینی وینی/قالب چهارگوش	2		170-150	80-60
کیک اسفنجی برای تارت	قالب تارت	3		180-160	40-30
تارت میوهای یا چیز کیک با خمیر تارت	قالب كيك فنرى 26 سانتىمترى	2		180-160	90-70
تارت	ظرف یا قالب تارت	1		240-200	50-25
کیک مایه خمیردار	قالب كيك فنرى 28 سانتىمترى	2		160-150	35-25
کیک حلقه ای طرح دار	قالب کیک طرحدار	2		170-150	80-60
کیک اسفنجی بدون چربی 3 تخم مرغی	قالب كيك فنرى 26 سانتىمترى	2	<u> </u>	170-160	40-30
کیک اسفنجی بدون چربی 6 تخم مرغی	قالب كيك فنرى 28 سانتىمترى	2	(3)	170-160	45-35

شیرینیهای داخل سینی

غذا	لوازم جانب <i>ی ظرف</i> پخت	موقعیت طبقه	عملکرد گرمادهی	دما بر حسب درجه سانتیگراد	زمان پخت به دقیقه
کیک اسفنجی با مواد رویی	سینی همه منظوره	3		180-160	45-20
کیکهای کوچک مایه خمیردار، در 2 طبقه	سینی همه منظوره + سینی پخت	1+3		160-140	55-30
خمیر بریزه با مواد رویی خشک	سینی همه منظوره	2		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	2		180-160	90-60
کیک مایه خمیر دار با مواد رویی خشک	سينى همه منظوره	3		180-170	35-25
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	سينى همه منظوره	3		180-160	50-30
کیک مایه خمیر دار با مواد رویی مرطوب، در 2 طبقه	سینی همه منظوره + سینی پخت	1+3		170-150	65-40
قرص نان گیس باف، ساوارن	سينى همه منظوره	2		170-160	40-35
کیک رولت	سينى همه منظوره	2		*190-170	20-15
اشترودل، شیرین	سينى همه منظوره	2		210-190	65-55
اشترودل، منجمد	سینی همه منظوره	3	G	200-180	45-35
 پیش گرمایش 10 دقیقه 					

نان و شیرینیهای کوچک

غذا	لوازم جانب <i>ی ا</i> ظرف پخت	موقعيت طبقه	عملکرد گرمادهی	دما بر حسب درجه سانتیگراد	زمان پخت به دقیقه
مافین	سینی مافین	2		190-170	40-20
مافین، در 2 طبقه	سینیهای مافین	1+3		170-160	40-30
کیکهای کوچک مایه خمیر دار	سینی همه منظوره	3	٨	170-150	35-25
کیکهای کوچک مایه خمیردار، در 2 طبقه	سینی همه منظوره + سینی پخت	1+3		170-150	40-25
خمير هزارلا	سینی همه منظوره	3		200-180	30-20
خمیر هزارلا، در 2 طبقه	سینی همه منظوره + سینی پخت	1+3		200-180	35-25
خمیر هزارلا، در 3 طبقه	سینیهای پخت + سینی همه منظوره	1+3+5		190-170	45-30
خمیر نان خامه <i>ای</i>	سينى همه منظوره	3		210-190	50-35
نارنجک (خمیر نان خامهای)، 2 طبقه	سینی همه منظوره + سینی پخت	1+3	8	210-190	45-35

شیرینیهای خشک

غذا	لوازم جانب <i>ی اظر</i> ف پخت	موقعيت طبقه	عملکرد گرمادهی	دما بر حسب درجه سانتیگراد	زمان پخت به دقیقه
شیرینی وینی	سینی همه منظوره	3		*150-140	40-30
شیرینی وینی، در 2 طبقه	سینی همه منظوره + سینی پخت	1+3		*150-140	45-30
شیرینی وینی، در 3 طبقه	سینیهای پخت + سینی همه منظوره	1+3+5		*140-130	55-40
شیرینیهای خشک	سينى همه منظوره	3		160-140	30-20
بیسکوئیت، در 2 طبقه	سینی همه منظوره + سینی پخت	1+3		150-130	35-25
بیسکوئیت، در 3 طبقه	سینیهای پخت + سینی همه منظوره	1+3+5		150-130	40-30
مرنگ	سينى همه منظوره	3		100-80	150-100
مرنگ، در 2 طبقه	سینی همه منظوره + سینی پخت	1+3		*100-90	150-100
ماكارون	سینی همه منظوره	2		120-100	40-30
ماکارون، در 2 طبقه	سینی همه منظوره + سینی پخت	1+3		120-100	45-35
ماکارون، در 3 طبقه	سینیهای پخت + سینی همه منظوره	1+3+5		120-100	50-40
* پیش گر مایش					

نان و نانهای رول

زمان پخت به دقیقه	دما بر حسب درجه سانتیگراد	مرحله	عملکرد گرمادهی	موقعيت طبقه	لوازم جانب <i>ی ا</i> ظرف پخت	غذا
60-50	200-180	-	®	2	سینی همه منظوره یا قالب نان	نان، 750 گرم (در قالب نان یا بدون قالب)
50-35	220-200	-	®	2	سینی همه منظوره یا قالب نان	نان، 1000 گرم (در قالب نان یا بدون قالب)
70-60	200-180	-	٨	2	سینی همه منظوره یا قالب نان	نان، 1500 گرم (در قالب نان یا بدون قالب)
30-25	250-240	-		3	سينى همه منظوره	نان تخت
30-20	*180-170	-		3	سينى همه منظوره	نانهای رول، شیرین، تازه
25-15	*180-160	-		1+3	سینی همه منظوره + سینی پخت	نانهای رول شیرین، تازه، در 2 طبقه
30-20	220-200	-		3	سينى همه منظوره	نانهای رول، تازه
20-15	220-200	-		3	توری سیمی	نان تست با مواد رویی، 4 برش
25-15	240-220	-		3	توری سیمی	نان تست با مواد رویی، 12 برش
						* پیش گرمایش

پیتزا، کیش و کیکهای غیر شیرین

	لوازم جانب <i>ی اظر</i> ف پخت	موقعيت طبقه	عملکرد گرمادهی	دما بر حسب درجه سانتیگراد	زمان پخت به دقیقه
ا، تازه	سینی همه منظوره	3	B	190-170	30-20
ا، تازه، در 2 طبقه	سینی همه منظوره + سینی پخت	1+3		180-160	45-35
ا، تازه، نان نازک	سینی همه منظوره	2		*270-250	30-20
ا، از یخچال در آمده	سینی همه منظوره	1	G	*200-180	15-10
ا، منجمد، نان نازک 1 عدد	تورى سيمى	2	G	210-190	20-15
ا، منجمد، نان نازک 2 عدد	سینی همه منظوره + توری سیمی	1+3		210-190	25-20
ا، منجمد، نان ضخيم، 1 عدد	تورى سيمى	3	G	200-180	25-20
ا، منجمد، نان ضخيم، 2 عدد	سینی همه منظوره + توری سیمی	1+3		190-170	30-20
ی پیتزا	سینی همه منظوره	3	G	210-190	20-10
کهای غیر شیرین در قالب	قالب كيك فنرى 28 سانتىمترى	2	G	190-170	50-40
C	ظرف یا قالب تارت	2	G	210-190	45-35
ت	ظرف مخصوص فر	2		190-170	65-55
نادا	سينى همه منظوره	3		190-180	45-35
ک	سینی همه منظوره	2		240-220	40-30
ش گرمایش					

نکاتی در مورد پختن نان و شیرینی

میخواهید بدانید آیا وسط مواد به طور یک کامل پخته شده است.	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.
کیک خرد می شود. دفع پخت	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.
وسط کیک پف کرده اما در حاشیه ها فقط عمل نیامده است.	فقط کف قالب کیک فنری را چرب کنید. بعد از پخت، لبه های کیک را به آرامی با کارد جدا کنید.
آب میوه سرریز میشود. دفع	دفعه بعد، از سینی همه منظوره استفاده کنید.
نان و شیرینیهای کوچک در هنگام هنگ پخت به یکدیگر میچسبند.	هنگام قرار دادن نان و شیرینیها برروی سینی، حدود 2 سانتیمتر اطراف آنها فاصله بگذارید. به این ترتیب فضای کافی برای پف کردن و برشته شدن یکنواخت آنها وجود خواهد داشت.
کیک خیلی خشک شده است. حر	حرارت فر را 10 درجه سانتیگراد بالاتر تنظیم کنید و زمان پخت را کاهش دهید.
کیک کلاً رنگ بسیار روشنی دارد. اگر پخت	اگر طبقه و لوازم پخت صحیح انتخاب شده باشند، در صورت لزوم باید حرارت فر را افزایش دهید یا زمان پخت را بیشتر کنید.
روی کیک بسیار روشن است، اما زیر دفع آن بسیار تیره شده است.	دفعه بعد کیک را یک طبقه بالاتر قرار دهید.
	دفعه بعد، کیک را یک طبقه پایین تر قرار دهید. حرارت پایین تری را انتخاب کنید و زمان پخت را افزایش دهید.
مواد پخته شده در قالب یا قالب نان سین بسیار تیره است.	سینی پخت را در میانه لوازم جانبی قرار دهید، و نه در انتها و کنار دیواره پشتی.
مواد پخته شده در قالب یا قالب نان در بسیار تیره است.	در صورت لزوم دفعه بعد حرارت پایینتری را انتخاب کنید و زمان پخت را افزایش دهید.
اطه	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.
پخت را در چندین طبقه انجام دادهاید. برا ا شیرینی های روی سینی پخت بالا تیر متر فر از شیرینی های سینی پخت پایین هستند.	برای پخت در چند طبقه، همیشه از هوای داغ استفاده کنید. مواد داخل سینیها یا قالبهای پخت که همزمان در فر قرار داده شدهاند لزوماً هم زمان آماده نمیشوند.
به خوبی پخته نشده است. کنید	از دمای پایینزری 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.
ظرف جدا نمی شود. آراه	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. کیک را دوباره برگردانید و چند بار روی آن پارچه سرد نمدار قرار دهید. دفعه بعد، قالب پخت را چرب کنید و پودر سوخاری بپاشید.

سوفله و گراتینه

دستگاه شما عملکردهای گرمادهی مختلفی را جهت پخت گراتینه در اختیارتان قرار میدهد. تنظیمات مناسب برای غذاهای مختلف را ميتو انيد در جدول تنظيمات مشاهده كنيد.

وضعیت پخت گراتینه به اندازه ظرف و موقعیت طبقه پخت بستگی

برای پختن سوفله و گراتینه از ظرف پهن و کم عمق استفاده کنید. چنانچه غذاها در ظروف باریک و گود قرار داشته باشند، فرآیند پخت طولانی تر شده و فقط قسمت های بالایی آن قهوهای می شود.

همیشه از طبقات تعیین شده استفاده کنید.

مى توانىد غذاها را در يک طبقه در قالبها اظروف يا سينى همه منظوره

- . قالب/ظرف پخت برروی توری سیمی: طبقه 2 سینی همه منظوره، طبقه 3

با پخت همزمان مواد مختلف میتوانید در مصرف انرژی صرفه جویی كنيد. قالبها/ظروف پخت را در محفظه پخت كنار هم قرار دهيد.

غذا	لوازم جانب <i>ی ا</i> ظرف پخت	موقعيت طبقه	عملکرد گرمادهی	دما بر حسب درجه سانتیگراد	زمان پخت به دقیقه
گراتینه، غیر شیرین، مواد اولیه پخته شده	ظرف مخصوص فر	2		220-200	60-30
سوفله، شيرين	ظرف مخصوص فر	2		200-180	60-50
گراتینه سیبز مینی، مواد اولیه خام، ضخامت 4 سانتیمتر	ظرف مخصوص فر	2		170-150	80-60
گراتیه سیبزمینی، مواد اولیه خام، ضخامت 4 سانتیمتر، در 2 طبقه	ظرف مخصوص فر	1+3		160-150	80-70

ماکیان، گوشت و ماهی

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

بریان کردن روی توری سیمی

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

غذایی که باید گریل شود را مستقیماً روی توری سیمی قرار دهید. در صورت گریل کردن فقط یک قطعه، آنرا در مرکز توری سیمی قرار دهید تا نتیجه بهتری حاصل شود.

سینی همه منظوره نیز باید در طبقه 1 قرار گیرد. به این ترتیب آب گوشت در آن جمع می شود و محفظه پخت تمیز می ماند.

تا ½ لیتر آب برحسب اندازه و نوع گوشت در سینی همه منظوره بریزید. این کار مایع چکه کرده را جمع میکند. از این آب میتوانید یک سس تهیه نمایید. به این ترتیب دود کمتری تولید شده و محفظه پخت تمیزتر باقی میماند.

بریان کردن در داخل ظرف

🛕 هشدار ـ خطر بروز جراحت بر اثر خرد شدن شیشه!

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

🚹 هشدار ـ خطر سوختگی با آب داغ!

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.

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

ظروف مخصوص بریان کردن از جنس استیل ضدزنگ یا آلومینیوم براق حرارت را مانند آینه منعکس میکنند و بنابراین چندان مناسب نیستند. پرنده، گوشت و ماهی آهستهتر پخته شده و به خوبی برشته نمی شوند. حرارت فر را بالاتر ببرید و ایا زمان پخت را افزایش دهید. دستور العملهای شرکت سازنده ظرف پخت بریان کردن را رعایت کنید.

ظروف بدون دريوش

برای بریان کردن پرنده، گوشت و ماهی، 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.

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

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 بریان شدن گوشت، به آن نمک نزنید. نمک باعث خشک شدن گوشت می شود.

توجه

- المنت گریل به طور پیوسته روشن و خاموش می شود؛ این یک امر طبیعی است. تنظیمات گریل، تناوب این خاموش و روشن شدن را تعیین میکند.
 - هنگام گریل کردن ممکن است دود تولید شود.
- هنگامی که از گریل استفاده میکنید، سینی پخت یا سینی همه منظوره را بالاتر از طبقه 3 فر قرار ندهید. دمای زیاد در بالای محفظه پخت میتواند باعث تغییر شکل لوازم جانبی شود، که باعث آسیب به محفظه پخت هنگام برداشتن آن میشود.

دماسنج گوشت

برحسب مشخصات دستگاه، میتوانید یک دماسنج گوشت داشته باشید. 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.

مقادير تنظيم توصيه شده

مقادیر جدول با فرض استفاده از ماکیان شکم خالی، گوشت یا ماهی از یخچال بیرون آمده و آماده بریان شدن که در فر سرد قرار داده میشود، تنظیم شدهاند.

در داخل جدول، می توانید مشخصات مربوط به ماکیان، گوشت و ماهی با وزن تعیین شده را بیابید. در صورت تمایل به طبخ پرنده با وزن بیشتر، گوشت یا ماهی، همیشه دمای پایین تر را مورد استفاده قرار دهید. در صورت بریان کردن تکههای متعدد، وزن سنگین ترین قطعه را برای تعیین زمان پخت ملاک قرار دهید. قطعات جداگانه باید اندازههای تقریبا برابر داشته باشند.

هر چه پرنده، گوشت یا ماهی بزرگتر باشند، دمای فر باید پایین تر و زمان پخت طولانی تر در نظر گرفته شود.

بعد از سپری شدن حدود ½ تا 2% زمان پخت تعیین شده، ماکیان، گوشت یا ماهی را برگردانید.

ماكيات

هنگام پخت 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.

مقداری مایع در ظرف ماکیان بریزید. حدود 1 تا 2 سانتی متر از کف ظرف را با مایعات بپوشانید.

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.

گەشت

گوشت بدون چربی را به مقدار مورد نیاز چرب کنید.

در صورتی که گوشت فاقد چربی است، هنگام بریان کردن، کمی مایعات اضافه کنید. کف ظروف پخت شیشه ای باید تا ارتفاع حدود 1/2 سانتی متر با مایعات پوشانده شود.

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.

بعد از آماده شدن گوشت، فر را خاموش نموده و 10 دقیقه دیگر هم صبر کنید. این عمل باعث می شود که آب گوشت بهتر توزیع شود. در صورت لزوم گوشت را در فویل آلومینیوم بیپچید. زمان استراحت کردن در زمانهای پخت ارائه شده منظور نشده است.

بهتر است گوشت در ظرف مخصوص سرخ و بریان شود. قطعه گوشت داخل ظرف در درون محفظه پخت بهتر بیرون می آید، و سس را داخل خود ظرف آماده کنید.

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 شیشه ای به مایعات کمی بیشتری نیاز دار د.

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

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

در صورت لزوم، ابتدا گوشت را كاملاً نفت دهید. مقداری آب، سركه یا سایر مایعات را به مایع باقیمانده از مرحله تفت دادن، اضافه كنید. كف ظرف پخت باید تا ارتفاع حدود 1 تا 2 سانتیمتر با مایعات پوشانده شود.

ىاھى

ماهی درسته نیازی به برگرداندن ندارد. برای پخت ماهی کامل، آنرا طوری در فر قرار دهید که شکم ماهی روی 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.

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

ماكيان

دما بر حسب درجه سانتیگراد	عملکرد گرمادهی	موقعيت طبقه	لوازم جانب <i>ی ا</i> ظرف پخت	غذا
220-200		2	توری سیمی	مرغ، 1.3 كيلوگرم
230-220		3	توری سیمی	قطعات کوچک مرغ، هر قطعه 250 گرم
210-190		3	سینی همه منظوره	ناگت مرغ، منجمد
210-190		2	توری سیمی	اردک، 2 کیلوگرم
260-240		3	توری سیمی	سینه اردک، نیمه پخته، هر قطعه 300 گرم
190-170		2	توری سیمی	غاز، 3 کیلوگرم
240-220		3	توری سیمی	ران غاز، هر قطعه 350 گرم
200-180		2	توری سیمی	بوقلمون کوچک، 2.5 کیلوگرم
260-240		2	طرف پخت، با درپوش	سینه بوقلمون، بدون استخوان، 1 کیلوگرم
200-180		2	توری سیمی	ران بوقلمون، با استخوان، 1 کیلوگرم
	20-200 230-220 210-190 210-190 260-240 190-170 240-220 200-180 260-240	Zonean Logical Zonean Logical </td <td>Žale de la mitiologica 2 220-200 ₹ 2 230-220 ₹ 3 210-190 ₹ 2 210-190 ₹ 2 260-240 ₹ 3 190-170 ₹ 2 240-220 ₹ 3 200-180 ₹ 2 260-240 ₹ 2</td> <td>گرمادهی درجه سانتیگراد توری سیمی 2 الله 200-202 230-220 230-220 230-220 230-220 230-220 230-190 201-019 201-019 200-109 200-200</td>	Žale de la mitiologica 2 220-200 ₹ 2 230-220 ₹ 3 210-190 ₹ 2 210-190 ₹ 2 260-240 ₹ 3 190-170 ₹ 2 240-220 ₹ 3 200-180 ₹ 2 260-240 ₹ 2	گرمادهی درجه سانتیگراد توری سیمی 2 الله 200-202 230-220 230-220 230-220 230-220 230-220 230-190 201-019 201-019 200-109 200-200

گوشت

زمان پخت به دقیقه	دما بر حسب درجه سانتیگراد	مرحله	عملکرد گرمادهی	موقعيت طبقه	لوازم جانب <i>ی اظر</i> ف پخت	غذا
55-45	220-210	-		3	ظرف پخت، بدون در پوش	فیله گاو، پخت متوسط، 1 کیلوگرم
120-100	220-200	-	®	2	ظرف پخت، بدون درپوش	رست بیف، 1.5 کیلوگرم
70-60	220-200	-	[]	2	ظرف پخت، بدون درپوش	راسته، نیمه پخته، 1.5 کیلوگرم
**30-25	3	-		4	توری سیمی	همبرگر، ضخامت 3-4 سانتیمتر
140-120	200-180	-		2	ظرف پخت، بدون درپوش	رُتى گوساله، 1.5 كىلوگرم
150-130	230-210	-		2	ظرف پخت، بدون درپوش	سر دست گوساله، 1.5 كيلوگرم
*80-70	190-170	-		2	ظرف پخت، بدون درپوش	ران بره، با استخوان، پخت متوسط، 1.5 كيلوگرم
**/*55-45	190-180	-	[X	2	توری سیمی	راسته بره با استخوان، نیمه پخته، 1.5 کیلوگرم
**25-20	3	-		3	توری سیمی	سوسیس گریل شده
80-70	180-170	-	[ji]	2	ظرف پخت، بدون درپوش	میتاوف، 1 کیلوگرم

* آن را برنگردانید

^{**} سینی همه کاره را در طبقه اول قرار دهید

ماهي

زمان پخت به دقیقه	دما به درجه سانتیگراد، تنظیمات گریل	عملکرد گرمادهی	موقعيت	لوازم جانبی و ظرف پخت	وزن	ماهی
25-20	2	•••	2	تورى سيمى	هر كدام حدود 300 گرم	ماهی، کامل
50-45	200-180		2	تورى سيمى	1.0 كىلوگرم	
60-50	190-170		2	تورى سيمى	1.5 كيلوگرم	
25-20	2		3	تورى سيمى		استیک ماهی، ضخامت 3 سانتیمتر

نکاتی در مورد بریان کردن و پختن گوشت سرخ شده

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

سبزیجات و دورچینها

در این قسمت می توانید اطلاعات مربوط به گریل کردن سبزیجات، سیب زمینی و محصولات منجمد تهیه شده از سیب زمینی را مشاهده کنید. مشخصات مندرج در جدول را رعایت کنید.

غذا	لوازم جانب <i>ی ا</i> ظرف پخت	موقعيت طبقه	عملکرد گرمادهی	دما بر حسب درجه سانتیگراد	زمان پخت به دقیقه
سبزیجات گریل شده	سینی همه منظوره	5		3	20-10
سیب زمینی تنوری، نصفه	سینی همه منظوره	3		180-160	60-45
محصولات سیب زمینی، منجمد، مانند، چیپس، کروکت، سیبزمینی داخل فویل، روستی	سینی همه منظوره	3		220-200	35-25
چیپس، 2 طبقه	سینی همه منظوره + سینی پخت	1+3		210-190	40-30

تهيه ماست

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

لوازم جانبی و ریلها را از محفظه پخت خارج کنید. محفظه پخت باید خالی باشد.

 الیتر 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.

- 30 گرم ماست (حدود 1 قاشق غذاخوری) (سرد) را به آن اضافه کنید.
 - مایه را داخل فنجانها یا ظروف کوچک بریزید و با درپوش بپوشانید.
 - فنجان ها یا ظروف کوچک را داخل محفظه پخت قرار دهید و تنظیمات تعیین شده در جدول را مورد استفاده قرار دهید.
 - 5. بعد از تهیه ماست، آنرا در یخچال بگذارید تا خنک شود.

زمان پخت	دما بر حسب درجه سانتیگراد	عملکرد گرمادهی	موقعيت طبقه	لوازم جانب <i>ی اظرف</i> پخت	غذا
4-5 ساعت	-		كف محفظه پخت	فنجان/شيشه	تهیه ماست

آکریل آمید در مواد غذایی

آکریل آمید به صورت کلی در محصولات حاوی غلات و سیب زمینی که در دمای بالا تهیه می شوند به وجود می آید، مثل چیپس سیب زمینی،

انواع دیگر چبیس نان تست، نان باگت، نان معمولی یا محصولات پخته شده آماده (بیسکوئیت، نان زنجبیلی، شیرینی خشک).

نکاتی در باره روش به حداقل رساندن آکریا	ل آمید
عموماً	 زمان پخت را به حداقل کاهش دهید. غذا را تا هنگامی بپزید که به رنگ قهوهای روشن در آید و خیلی تیره نشود.
	 قطعات بزرگ، ضخیم غذا آکریل آمید گمتری در خود دارند.
·	با المنت بالا/پایین در دمای حداکثر 200 درجه سانتیگراد.
	با هوای داغ حداکثر 180 درجه سانتیگراد با المنت بالا/پیایین در دمای حداکثر 190 درجه سانتیگراد.
	با هوای داغ حداکثر 170 درجه سانتیگراد
	تخم مرغ یا زرده تخم مرغ تولید آکریل آمید را کاهش میدهد.
چیپس داخل فر	مواد را در یک لایه بر روی سینی مخصوص پخت پهن کنید. در هر سینی حدود 400 تا 600 گرم سیبزمینی را سرخ کنید تا از خشک شدن آنها جلوگیری شود و ترد و برشته گردد.

خشک کردن

با استفاده از هوای داغ میتوانید نتایج بسیار مطلوبی در خشک کردن بدست بیاورید. با این نوع 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 را از میوه بگیرید و سپس میوه را خوب خشک کنید.

در صورت لزوم، آنرا به قطعات برابر خرد کنید یا به ورقههای نازک برش دهید. میوه پوست نکنده را در یک ظرف قرار دهید به طوری که سمت برش خورده آن رو به بالا باشد. اطمینان حاصل کنید میوه و قارچها روی توری سیمی روی هم قرار نگیرند.

سبزیجات را رنده و سپس بلانچ (نیم پز) کنید. اجازه دهید آب حاصل از نیم پز شدن سبزیجات 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 تورى سيمى: طبقه 3
- 2 تورى سيمى: طبقههاى 3 + 1

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

تنظیمات مربوط به خشک کردن مواد مختلف را می توانید در جدول مشاهده کنید. دما و مدت زمان خشک شدن به نوع، مقدار رطوبت، میزان رسیدگی و ضخامت موادی که باید خشک شوند بستگی دارد. هر چه مواد را در زمان طولانی تر خشک کنید، ماندگاری آنها بیشتر است. هر چه ورقه ماده غذایی را نازکتر ببرید، سریعتر خشک می شود و طعم غذا را بیشتر حفظ می کند. به همین دلیل، جدول دامنه تنظیمات را مشخص می کند.

اگر مایل هستید غذایی را خشک کنید که در جدول وجود ندارد، از موارد مشابه داخل جدول به عنوان راهنما استفاده نمایید.

میوه، سبزیجات و سبزیها	لوازم جانب <i>ی</i>	عملکرد 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)	1-2 تورى سي <i>مى</i>		80	8-4
سبزیجات ریشهای (هویج)، رنده شده، بلانچ شده	1-2 تورى سيمى		80	7-4
قارچ ورقه شده	1-2 توری سیمی		80	8-5
سبزی، شسته شده	1-2 تورى سيمى	<u> </u>	60	5-2

كنسرو كردن

برای کنسرو کردن، شیشه و واشر لاستیکی آن باید تمیز و سالم باشند. در صورت امکان، از شیشه های هم اندازه استفاده کنید. اطلاعات مندرج در جدول برای شیشه یک لیتری تنظیم شده است.

از شیشه های بزرگتر یا بلندتر از این استفاده نکنید. درپوش آنها ممکن

فقط از میوهها و سبزیجات با کیفیت خوب استفاده کنید. آنها را کاملا بشوييد.

زمانهای مندرج در جدول فقط جهت راهنمایی ارائه شدهاند. زمان لازم به دمای اتاق، تعداد شیشهها، و مقدار و دمای مواد بستگی دارد. قبل از خاموش کردن دستگاه یا تغییر حالت پخت، بررسی کنید روی محتوای شیشه ها آن طور که باید حباب تشکیل شده باشد.

آماده سازی

- 1. شیشه ها را پر کنید اما نه به طور کامل.
 - 2. لبه شیشهها را تمیز کنید.
- 3. واشر لاستیکی و درپوش شیشه ها را روی آنها قرار دهید.

			دید.	ببن	را	۱۵۹	شيش	نيره	4. گ
ندهيد	1	قر	فر	در	شه	شد	شش	31	ىىشتر

تنظيمات

- 1. سینی همه منظوره را در طبقه 2 جای دهید. شیشه های کنسرو را طوری قرار دهید که با یکدیگر تماس نداشته باشند.
 - 2. نیم لیتر آب (حدود 80 درجه سانتیگراد) داخل سینی بریزید. 3. درب فر را ببندید.
 - 4. المنت پایین 🔲 را تنظیم کنید.
 - دما را روی 170 تا 180 درجه سانتیگراد تنظیم کنید.

كنسرو كردن

استفاده نمایید.

ميوه

بعد از حدود 40 تا 50 دقیقه، حبابهای کوچک در فواصل کوتاه به سطح می آیند. فر را خاموش کنید.

بعد از 25 تا 35 دقیقه قرار دادن شیشهها در حرارت باقیمانده، شیشهها را از محفظه پخت خارج کنید. چنانچه شیشهها برای کاهش دما به مدت طولانى تر در محفظه بخت باقى بمانند، زمينه رشد قارچها و ترش شدن ميوهها فراهم ميآيد.

وه در شیشه یک لیتری	با شروع تشكيل حبابها	حرارت باقىمانده
یب، انگور فرنگی سرخ، توت فرنگی	خاموش كنيد	حدود 25 دقيقه
بلاس، زردآلو، هلو، انگور فرنگی	خاموش كنيد	حدود 30 دقيقه
ره سیب، گلابی، آلو	خاموش كنيد	حدود 35 دقيقه

سبزيجات

به محض تشكيل حبابها، دما را بين 120 تا 140 درجه سانتي گراد تنظیم کنید. بسته به نوع سبزیجات، حرارت دهی را حدود 35 تا 70 دقیقه

سبزیجات با آب سرد در ظرف یک لیتری	با شروع تشكيل حبابها	حرارت باقىمانده
خيار شور	-	حدود 35 دقیقه
چغندر	حدود 35 دقیقه	حدود 30 دقيقه
كلم بروكسل	حدود 45 دقيقه	حدود 30 دقيقه
لوبیا، کلم قمری، کلم قرمز	حدود 60 دقیقه	حدود 30 دقيقه
	حدود 70 دقيقه	حدود 30 دقيقه

خارج كردن شيشهها

بعد از كنسرو شدن، شيشهها را از محفظه يخت بيرون بياوريد.

شیشه های داغ را روی سطح سرد یا مرطوب قرار ندهید. ممکن است باعث تركيدن أنها شود.

ور آمدن خمیر

با استفاده از عملکرد گرمادهی، خمیر بسیار سریع تر از زمانی که در دمای اتاق قرار داشته شود، ور میآید و خشک نمی شود. تا زمانی که محفظه پخت کاملاً سرد نشده است، دستگاه را روشن نکنید.

همیشه اجازه دهید خمیر در دو مرحله وربیاید. از تنظیمات تعیین شده در جدول برای اولین و دومین مراحل ورآمدن خمیر (مرحله ورآمدن خمیر و مرحله ورآمدن چانهها) استفاده کنید.

ور آمدن خمیر

خمیر را داخل یک کاسه مقاوم در برابر حرارت قرار دهید و آن را روی توری سیمی بگذارید. از تنظیمات تعیین شده در جدول استفاده کنید. درب دستگاه را در طی ورآمدن خمیر باز نکنید در غیر این صورت رطوبت آن گرفته می شود. روی خمیر را نپوشانید.

طی فرآیند تخمیر میعان تشکیل می شود که به شکل بخار روی شیشه درب جمع می شود. محفظه پخت را پس از ور آمدن خمیر خشک کنید. رگههای آهکی را با کمی سرکه بخیسانید و با آب تمیز آبکشی و با دستمال خشک کنید.

ورآمدن چانهها

چانههای خمیر را روی طبقه فر تعیین شده در جدول قرار دهید. اگر مهخواهید فر را از بیش گرم کنید، تخمیر نمایی خارج از فر ه

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

دما و مدت زمان ورآمدن خمیر، به نوع و مقدار مواد اولیه بستگی دارد. به این دلیل، مقادیر مشخص شده در جدول تنظیمات فقط به عنوان راهنما در نظر گرفته شده است.

غذای منجمد را از بسته بندی خارج کنید و آن را داخل یک ظرف

کنید و مواد یخ زدایی شده را از دستگاه بیرون بیاورید.

مواد غذایی یخز دایی شده را پس از خاموش شدن دستگاه برای

10 تا 30 دقیقه دیگر در دستگاه باقی بگذارید، تا دما متوازن شود.

مواد غذایی را در طول یخ زدایی یک یا دو بار هم بزنید یا برگردانید.

قطعات بزرگ غذا باید چند بار برگردانده شوند. توده های حجیم را خرد

مناسب روی توری سیمی قرار دهید.

غذا	لوازم جانب <i>ی اظر</i> ف پخت	موقعيت طبقه	عملکرد گرمادهی	مرحله	دما بر حسب درجه سانتیگراد	زمان پخت به دقیقه
خمیر مایهدار، سبک	كاسه	2		.1	*-	30-25
	سینی همه منظوره یا قالب نان	2		.2	*-	20-10
خمیر مایهدار، سنگین و پر مایه	كاسه	2		.1	*_	75-60
	سینی همه منظوره یا قالب نان	2		.2	*_	60-45
* تا 50 یہ جہ سانت کی ادیا 🗇 گری کنیں						

يخزدايي

برای از انجماد خارج کردن میوهها، سبزیجات و مواد غذایی یخزده. مرغ، گوشت و ماهی بهتر است در یخچال یخزدایی شوند. برای کیک خامهای، یا شیرینی خامهای مناسب نیست.

برای یخزدایی از طبقههای زیر استفاده کنید:

1 تورى سيمى: طبقه 2

و ساير شيرينيها

2 تورى سيمى: طبقه هاى 3 + 1

نکته: غذاهایی که به شکل تخت یا قطعه شده منجمد شدهاند سریعتر از مواد یک تکه یخز دایی می شوند.

مواد یک تکه یخز دایی میشوند.				
غذای یخزده	لوازم جانبی		عملکرد گرمادهی	دما
برای مثال، شیرینی خامهای، شیرینی کرهای، شیرینیهای با روکش شکلاتی یا شکری، میوه، مرغ، سوسیس و گوشت، نان و نان ساندویچی، کیک	توری سیمی	2	<u>o*</u>	انتخابگر دما باید در موقعیت «خاموش» باقی بماند





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.bosch-home.com/welcome



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.

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34 81739 München Germany

www.bosch-home.com



9001369150 180198(A)