



Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9001150284
950909

گریل کردن

سینی همه منظوره را نیز در فر قرار دهید. مایعات در آن جمع‌آوری می‌شوند و محفظه پخت تمیزتر می‌ماند.

حالت گرمادهی مورد استفاده:
 ■ گریل، با پوشش کامل

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

انواع تست پخت

جدول‌های زیر برای مؤسسات کنترل کیفیت جهت سهولت بخشیدن به امر بررسی و آزمایش دستگاه تهیه شده است. مطابق استانداردهای EN 60350-1:2013 و IEC 60350-1:2011.

پخت شیرینی

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

محل قرارگیری لوازم جانبی برای پخت در دو طبقه:

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

محل قرارگیری لوازم جانبی برای پخت در سه طبقه:

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

پای سیب

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

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

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

کیک اسفنجی بدون چربی

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

توجه

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

حالت‌های گرمادهی مورد استفاده:

- ☼ هوای داغ چرخشی
- □ المنت بالا/پایین
- ☼ تنظیم پخت بی‌توزان

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

پخت شیرینی

بیسکویت شرت برد	سینی پخت	3	□	*150-140	40-25
بیسکویت شرت برد	سینی پخت	3	☼	*150-140	40-25
بیسکویت شرت برد، در 2 طبقه	سینی همه منظوره + سینی پخت	1+3	☼	*150-140	40-30
بیسکویت شرت برد، در 3 طبقه	سینی‌های پخت + سینی همه منظوره	1+3+5	☼	*140-130	55-35
کیک‌های کوچک	سینی پخت	3	□	*160	30-20
کیک‌های کوچک	سینی پخت	3	☼	*150	35-25
کیک‌های کوچک، در 2 طبقه	سینی همه منظوره + سینی پخت	1+3	☼	*150	35-25
کیک‌های کوچک، در 3 طبقه	سینی‌های پخت + سینی همه منظوره	1+3+5	☼	*140	45-35
کیک اسفنجی بدون چربی	قالب کیک فنری، قطر 26 سانتی‌متر	2	□	**170-160	35-25
کیک اسفنجی بدون چربی	قالب کیک فنری، قطر 26 سانتی‌متر	2	☼	**170-160	40-30
کیک اسفنجی، در 2 طبقه	قالب کیک فنری، قطر 26 سانتی‌متر	1+3	☼	**170-150	50-30
پای سیب	2 قالب تیره، قطر 20 سانتی‌متر	2	☼	180-170	80-60
پای سیب	2 قالب تیره، قطر 20 سانتی‌متر	2	□	200-180	80-60
پای سیب، در 2 طبقه	2 قالب تیره، قطر 20 سانتی‌متر	1+3	☼	190-170	90-70

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

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

ورآمدن خمیر

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

همیشه اجازه دهید خمیر در دو مرحله ور بیاید. مشخصات جدول تنظیمات را برای مراحل اول و دوم ورآمدن خمیر (ور آمدن کل خمیر و ور آمدن چانه‌ها) مورد توجه قرار دهید.

ورآمدن خمیر

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

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

ورآمدن چانه‌ها

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

در صورت تمایل به پیش گرمایش فر، ور آمدن چانه‌های خمیر باید خارج از دستگاه در یک محل گرم صورت گیرد.

مقادیر تنظیم توصیه شده

دما و مدت زمان ورآمدن خمیر، به نوع و مقدار مواد اولیه بستگی دارد. بنابراین، مقادیر درج شده در جدول، فقط مقادیری نسبی هستند.

حالت گرمادهی مورد استفاده:

■ المنت بالا/پایین

نوع غذا	وسایل جانبی/ظرف پخت	طبقه	حالت گرمادهی	مرحله	دما بر حسب درجه سانتی‌گراد	زمان پخت به دقیقه
خمیر دارای مخمر، سبک	کاسه	2	<input type="checkbox"/>	ورآمدن خمیر	40-35	30-25
	سینی پخت	2	<input type="checkbox"/>	ورآمدن چانه‌ها	40-35	20-10
خمیر دارای مخمر، سنگین و غنی	کاسه	2	<input type="checkbox"/>	ورآمدن خمیر	40-35	40-20
	سینی پخت	2	<input type="checkbox"/>	ورآمدن چانه‌ها	40-35	25-15

یخ‌زدایی

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

برای یخ‌زدایی از طبقه‌های زیر استفاده کنید:

■ 1 توری سیمی: طبقه 2

■ 2 توری سیمی: طبقه 1+3

مقادیر تنظیم توصیه شده

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

نکته: موادی که به صورت مسطح یا وعده‌ای منجمد شده‌اند سریع‌تر از مواد حجیم یخ‌زدایی می‌شوند.

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

مواد غذایی را یک یا دو بار هم بزنید یا برگردانید. قطعات بزرگ غذا باید چندین بار برگردانده شوند. در صورت لزوم قطعات را از هم جدا کنید یا آنهایی را که یخ‌زدایی شده‌اند از محفظه پخت خارج کنید.

بگذارید مواد یخ‌زدایی شده 10 تا 30 دقیقه دیگر در فر خاموش باقی بماند تا دما متعادل شود.

حالت گرمادهی مورد استفاده:

■ یخ‌زدایی

نوع غذا	لوازم جانبی	طبقه	حالت گرمادهی	دما بر حسب درجه سانتی‌گراد	زمان پخت به دقیقه
نان و نان‌های رول	سینی پخت	2	<input checked="" type="checkbox"/>	50	70-40
کیک	سینی پخت	2	<input checked="" type="checkbox"/>	50	90-70
کیک، خشک	سینی پخت	2	<input checked="" type="checkbox"/>	60	75-60

گرم نگه داشتن

شما می‌توانید با استفاده از حالت «گرم نگه داشتن» غذای پخته شده خود را گرم نگه دارید. این موضوع مانع از تشکیل قطره‌های آب حاصل از میعان می‌شود و بنابراین نیازی به تمیز کردن محفظه پخت نخواهد بود.

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

کنسرو کردن

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

⚠ هشدار – خطر بروز جراحت!

در صورتی که مواد به شکل صحیح کنسرو نشوند، ممکن است شیشه کنسرو بکشد. دستورالعمل‌های مربوط به کنسرو کردن را دنبال کنید.

شیشه‌ها

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

برای هر بار کنسرو کردن، فقط از شیشه‌های هم اندازه و حاوی یک جور مواد استفاده کنید. شما می‌توانید به طور هم‌زمان محتویات حداکثر شش شیشه 1/2، 1 یا 1 1/2 لیتری را در محفظه پخت کنسرو کنید. از شیشه‌های بزرگتر یا بلندتر از این استفاده نکنید. درپوش آنها ممکن است بشکند.

شیشه‌ها نباید در طول کنسرو شدن داخل محفظه پخت با یکدیگر تماس داشته باشند.

آماده سازی میوه و سبزیجات

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

میوه و سبزیجات را پوست بکنید، هسته گیری کنید و ببرید و شیشه‌ها را تا حدود 2 سانتی‌متر پایین‌تر از لبه آنها با مواد پر کنید.

میوه

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

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

سبزیجات

شیشه‌ها را با سبزیجات و آب جوشیده داغ پر کنید.

لبه شیشه‌ها را تمیز کنید. واشر لاستیکی و درپوش شیشه‌ها را روی آنها قرار دهید. گیره شیشه‌ها را ببندید. شیشه‌ها را طوری در سینی همه

منظوره قرار دهید که با یکدیگر تماس نداشته باشند. 500 میلی‌لیتر آب داغ (80 درجه سانتی‌گراد) داخل سینی بریزید. از تنظیمات تعیین شده در جدول استفاده کنید.

مرحله پایانی تهیه کنسرو**میوه**

بعد از مدت کوتاهی، حباب‌های کوچک شروع به بالا آمدن می‌کنند. بعد از اینکه در تمامی شیشه‌ها حباب شکل گرفت، دستگاه را خاموش کنید. شیشه‌ها را بعد از زمان خنک شدن تعیین شده، از محفظه پخت خارج کنید.

سبزیجات

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

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

مقادیر تنظیم توصیه شده

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

حالت گرمادهی مورد استفاده:

- ☼ هوای داغ چرخشی

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

نوع غذا	ظرف پخت	طبقه	حالت گرمادهی	زمان تفت دادن به دقیقه	دما بر حسب درجه سانتی‌گراد	زمان پخت به دقیقه
گوساله						
رُتی گوساله، ضخامت 4-5 سانتی‌متر، 1.5 کیلوگرم	ظرف پخت بدون درپوش	2	☐	10-8	*80	240-210
رُتی گوساله، ضخامت 10-15 سانتی‌متر، 1.5 کیلوگرم	ظرف پخت بدون درپوش	2	☐	10-8	*80	240-210
فیله گوساله، کامل، 800 گرم	ظرف پخت بدون درپوش	2	☐	7-5	*80	150-120
فیله مینیون، ضخامت 4 سانتی‌متر	ظرف پخت بدون درپوش	2	☐	7-5	*80	90-45
بره						
راسته، بدون استخوان، هر کدام 200 گرم	ظرف پخت بدون درپوش	2	☐	7-5	*80	180-120
ران بره با استخوان، پخته میانه، 1 کیلوگرم، نخ پیچ شده	ظرف پخت بدون درپوش	2	☐	8-6	*80	240-180

*** پیش گرمایش**

نکاتی در مورد پخت آرام

پخت آرام سینه اردک.	سینه مرغ سرد را داخل یک ماهی‌تابه قرار دهید و ابتدا سمت پوست‌دار را سرخ کنید. بعد از پخت آرام، آن را 3 تا 5 دقیقه گریل کنید تا برشته شود.
گوشت آرام پز شده به اندازه گوشتی که به شیوه سنتی بریان می‌شود داغ نیست.	برای اینکه گوشت بریان شده زود سرد نشود، بشقاب‌ها را گرم کنید و سس را خیلی داغ سرو کنید.

خشک کردن

میوه‌ها و سبزیجات خیلی آبدار را چند بار برگردانید. مواد را بعد از خشک شدن بلافاصله از روی کاغذ بردارید.

مقادیر تنظیم توصیه شده

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

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

حالت گرمادهی مورد استفاده:

■ ☐ هوای داغ چرخشی

با هوای داغ چرخشی، شما می‌توانید میوه‌ها را به شکلی بی‌نظیر خشک کنید. در این شیوه نگهداری، طعم‌ها از طریق گرفتن رطوبت مواد تقویت می‌شوند.

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

در صورت لزوم آن را به قطعات یا برش‌های نازک هم اندازه تقسیم کنید. میوه پوست نکنده را در یک ظرف قرار دهید به طوری سمت برش خورده آن رو به بالا باشد. مراقب باشید میوه‌ها یا قارچ‌ها روی توری سیمی یکدیگر را نپوشانند.

سبزیجات را رنده و سپس بلانچ (نیم پز) کنید. بگذارید آب سبزیجات بلانچ شده گرفته شود و آنها را به صورت یکنواخت روی توری سیمی پهن کنید.

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

برای خشک کردن از طبقه‌های زیر استفاده کنید:

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

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

آکريل آميد در مواد غذايی

آکريل آميد به صورت کلی در محصولات حاوی غلات و سیبزمینی که در دمای بالا تهیه می‌شوند به وجود می‌آید، برای مثال چپیس سیبزمینی،

سیبزمینی سرخ کرده، نان تست، نان‌های رول، نان معمولی، محصولات پخته شده آماده (بیسکویت، نان زنجبیلی، شیرینی‌های خشک).

نکاتی در باره روش به حداقل رساندن آکريل آميد

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

پخت آرام

پخت آرام روشی برای پخت غذا در زمان طولانی و با دمای کم است. به همین دلیل به آن «پخت در دمای پایین» نیز گفته می‌شود.

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

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

فقط از گوشت بدون استخوان تازه، تمیز و بهداشتی استفاده کنید. رگ و پی و چربی را با دقت از لبه‌های گوشت جدا کنید. در پخت آرام، چربی مزه‌ای شدید و متمایز می‌گیرد. از گوشت مزه دار شده نیز می‌توانید استفاده کنید. از گوشتی که یخ آن باز شده استفاده نکنید.

بعد از پخت آرام، گوشت می‌تواند بلافاصله بریده شود. به زمان انتظار نیازی نیست. به دلیل روش پخت خاص، گوشت ظاهری صورتی دارد اما خام یا بیش از حد پخته نیست.

توجه: در حالت پخت آرام، به تأخیر انداختن شروع پخت با استفاده از عملکرد زمان پایانی امکان پذیر نیست.

ظرف پخت

از ظرف پخت گود استفاده کنید، برای مثال از جنس چینی یا شیشه. ظرف پخت را با قرار دادن در محفظه فر از قبل گرم کنید.

ظرف بدون درپوش را همیشه روی توری سیمی در طبقه 2 قرار دهید. اطلاعات بیشتر را می‌توانید در قسمت نکاتی در مورد پخت آرام که بعد از جدول آمده است، مشاهده کنید.

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

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

مقادیر تنظیم توصیه شده

دما و مدت زمان پخت آرام، به اندازه، ضخامت و کیفیت گوشت بستگی دارد. به همین دلیل است که دامنه‌های مختلف دما در جدول ذکر شده اند.

حالت گرمادهی مورد استفاده:

■ پخت آرام

نوع غذا	ظرف پخت	طبقه	حالت گرمادهی	زمان تفت دادن به دقیقه	دما بر حسب درجه سانتی‌گراد	زمان پخت به دقیقه
سینه اردک، هر کدام 400 گرم	ظرف پخت بدون درپوش	2	<input type="checkbox"/>	8-6	*90	60-45
سینه مرغ بدون استخوان، هر کدام 200 گرم	ظرف پخت بدون درپوش	2	<input type="checkbox"/>	7-5	*90	60-30
سینه بوقلمون، با استخوان، 1 کیلوگرم	ظرف پخت بدون درپوش	2	<input type="checkbox"/>	10-8	*90	210-150
گوشت بالای ران گوساله ضخامت 7-6 سانتی‌متر، 1.5 کیلوگرم	ظرف پخت بدون درپوش	2	<input type="checkbox"/>	10-8	*80	270-210
فیله گاو، کامل، 1 کیلوگرم	ظرف پخت بدون درپوش	2	<input type="checkbox"/>	6-4	*80	210-150
راسته، ضخامت 6-5 سانتی‌متر	ظرف پخت بدون درپوش	2	<input type="checkbox"/>	8-6	*80	270-210
رام استیک، ضخامت 4 سانتی‌متر	ظرف پخت بدون درپوش	2	<input type="checkbox"/>	7-5	*80	60-30

* پیش گرمایش

حالت‌های گرمادهی مورد استفاده:
 ■ هوای داغ کم مصرف
 ■ المنت بالا/پایین کم مصرف

نوع غذا	وسایل جانبی/ظرف پخت	طبقه	حالت گرمادهی	دما بر حسب درجه سانتی‌گراد	زمان پخت به دقیقه
کیک داخل قالب					
کیک اسفنجی در داخل قالب	قالب حلقه‌ای/قالب کیک	2		160-140	80-60
کیک اسفنجی برای تارت	قالب تارت	2		170-150	30-20
کیک اسفنجی برای تارت، 2 تخم مرغ	قالب تارت	2		170-150	30-20
کیک اسفنجی برای تارت، 3 تخم مرغ	قالب کیک فنری، قطر 26 سانتی‌متر	2		170-160	45-30
کیک اسفنجی برای تارت، 6 تخم مرغ	قالب کیک فنری، قطر 28 سانتی‌متر	2		160-150	60-50
کیک حلقه‌ای طرح‌دار	قالب کیک حلقه‌ای	2		170-150	70-50
شیرینی‌های داخل سینی					
کیک اسفنجی با مواد رویی خشک	سینی پخت	3		170-150	40-25
خمیر تارت با مواد رویی خشک	سینی پخت	3		180-170	35-25
کیک رولت	سینی پخت	3		190-180	20-15
نان گیسو، ساوارین	سینی پخت	3		170-160	35-25
کیک مایه خمیر دار با مواد رویی خشک	سینی پخت	3		180-160	20-15
شیرینی‌های کوچک					
مافین	سینی مافین	2		180-160	25-15
کیک‌های کوچک	سینی پخت	3		160-150	35-25
ماکارون	سینی پخت	3		190-170	35-20
نارنجک (خمیر نان خامه‌ای)	سینی پخت	3		220-200	45-35
بیسکویت	سینی پخت	3		160-140	30-15
شیرینی وینی	سینی پخت	3		150-140	35-25
کیک‌های کوچک مایه خمیر دار	سینی پخت	3		180-160	35-25
نان و نان ساندویچی					
نان چند غله، 1.5 کیلوگرم	قالب کیک	2		210-200	45-35
نان تخت	سینی همه منظوره	3		275-250	20-15
نان‌های رول شیرین، تازه	سینی پخت	3		190-170	20-15
نان‌های رول، تازه	سینی پخت	3		200-180	30-20
گوشت					
رست بیف، 1.5 کیلوگرم	ظرف پخت دربسته	2		220-200	160-140
رُتی گوساله، 1.5 کیلوگرم	ظرف پخت بدون درپوش	2		180-170	130-110
ماهی					
ماهی کامل، پختن آرام بعد از سرخ کردن، 300 گرم، برای مثال قزل آلا	ظرف پخت دربسته	2		210-190	35-25
ماهی کامل، پختن آرام بعد از سرخ کردن، به وزن 1.5 گرم، برای مثال سالمون	ظرف پخت دربسته	2		210-190	55-45
فیله ماهی، ساده، پختن آرام بعد از سرخ کردن	ظرف پخت دربسته	2		210-190	25-15

نوع غذا	لوازم جانبی	طبقه	حالت گرمادهی	دما بر حسب درجه سانتی‌گراد	تنظیمات گریل	زمان پخت به دقیقه
محصولات سیب‌زمینی، یخ زده						
روستی سیب‌زمینی	سینی همه منظوره	3	☉	220-200	-	35-25
کروکت سیب‌زمینی، شکم پر	سینی همه منظوره	3	☉	210-190	-	30-20
کروکت	سینی همه منظوره	3	☉	220-200	-	35-25
چیپس	سینی همه منظوره	3	☉	210-190	-	35-25
چیپس، 2 طبقه	سینی همه منظوره + سینی پخت	1+3	☉	210-190	-	40-30

ماست

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

تهیه ماست

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

- 1 لیتر شیر (3.5% چربی) را تا دمای 90 درجه سانتی‌گراد گرم کنید و سپس بگذارید خنک شود تا دمای آن به 40 درجه سانتی‌گراد برسد. شیر فرادما (UHT) را فقط کافی است تا 40 درجه سانتی‌گراد گرم کنید.

2. 150 گرم ماست (سرد) را با آن مخلوط کنید.
3. مخلوط را در پیاله یا ظرف‌های کوچک بریزید و روی آنها را با ورق سلفون بپوشانید.
4. ظرف‌ها را در کف محفظه پخت قرار دهید و از تنظیمات مندرج در جدول استفاده کنید.
5. بعد از آماده شدن، ماست‌ها را در یخچال قرار دهید تا سرد شوند.

حالت گرمادهی مورد استفاده:

- ☉ هوای داغ چرخشی

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

صرفه جویی در انرژی با حالت‌های گرمادهی کم مصرف

شما می‌توانید با استفاده از حالت‌های گرمادهی «هوای داغ کم مصرف» و «المنت بالا/پایین کم مصرف» در مصرف انرژی صرفه‌جویی نمایید. غذا را قبل از گرم شدن فر داخل محفظه پخت خالی قرار دهید. در غیر این صورت، بهینه سازی مصرف انرژی هیچ اثری نخواهد داشت. درب دستگاه را همیشه بسته نگه دارید.

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

فقط از لوازم جانبی اصل که همراه دستگاه عرضه شده استفاده کنید. این لوازم با محفظه پخت و حالت‌های عملکرد دستگاه شما انطباق یافته‌اند.

لوازم جانبی

همیشه از لوازم جانبی مناسب استفاده کنید و آنها را به شکل صحیح در فر قرار دهید.

توری سیمی

توری سیمی را به گونه‌ای که سمت باز آن رو به درب فر و انحناء آن رو به پایین قرار گیرد، وارد فر کنید.

سینی همه منظوره یا سینی پخت

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

قالب‌ها و ظروف پخت

قالب‌های پخت تیره رنگ مناسب‌تر هستند. با این کار، تا 35 درصد در مصرف انرژی صرفه‌جویی می‌شود.

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

قالب‌های پخت ساخته شده از آهن سفید و ظروف سرامیکی یا شیشه‌ای زمان پخت را افزایش می‌دهد و کیک به طور یکنواخت برشته نمی‌شود.

کاغذ مومی

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

مقادیر تنظیم توصیه شده

در اینجا اطلاعات مربوط به غذاهای مختلف را می‌توانید بیابید. دما و مدت زمان پخت، به مقدار و ترکیب خمیر بستگی دارد. به همین دلیل است که دامنه‌های مختلف دما در جداول ذکر شده اند. ابتدا دماهای پایین را امتحان کنید. زیرا با پخت در دماهای پایین‌تر مواد بهتر برشته می‌شوند. در صورت لزوم، دفعات بعد می‌توانید دما را افزایش دهید.

توجه: با افزایش دما نمی‌توان زمان پخت را کاهش داد. نان

و شیرینی‌های کوچک فقط از بیرون پخته می‌شوند، ولی داخل آنها به طور کامل پخته نشده است.

حالت‌های گرمادهی مورد استفاده:
 □ المنت بالا/پایین

- □ گریل با هوای داغ
- □ گریل، با پوشش کامل

نوع غذا	وسایل جانبی/ظرف پخت	طبقه	حالت گرمادهی	دما بر حسب درجه سانتی‌گراد	تنظیمات گریل	زمان پخت به دقیقه
ماهی						
ماهی کامل، گریل شده، به وزن 300 گرم، برای مثال قزل آلا	توری سیمی	2	□	190-170	-	30-20
ماهی کامل، گریل شده، به وزن 1.5 گرم، برای مثال سالمون	توری سیمی	2	□	190-170	-	40-30
فیله ماهی						
فیله ماهی، ساده، گریل شده	توری سیمی	4	□	-	*1	25-15
استیک ماهی						
استیک ماهی (ضخامت 3 سانتی‌متر)**	توری سیمی	4	□	-	3	20-10
ماهی، یخزده						
فیله ماهی، ساده	ظرف پخت دربسته	2	□	230-210	-	30-20
فیله ماهی، گراتینه	توری سیمی	2	□	220-200	-	60-45
فیش فینگر (هنگام پخت برگردانید)	سینی همه منظوره	3	□	220-200	-	30-20

* پیش گرمایش

** سینی همه منظوره در طبقه 2 قرار دهید

سبزیجات و دورچین‌ها

در این قسمت می‌توانید اطلاعات مربوط به گریل کردن سبزیجات، سبزمینی و محصولات یخزده تهیه شده از سیب‌زمینی را مشاهده کنید. لوازم جانبی بدون استفاده را از محفظه پخت خارج کنید. این کار امکان دستیابی به نتیجه پخت بهتر و صرفه جویی در مصرف انرژی را فراهم می‌آورد.

طبقه‌های فر

از طبقه تعیین شده استفاده کنید.

پخت در یک طبقه

مشخصات مندرج در جدول را رعایت کنید.

پخت در دو طبقه

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

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

لوازم جانبی

همیشه از لوازم جانبی مناسب استفاده کنید و آنها را به شکل صحیح در فر قرار دهید.

توری سیمی

توری سیمی را به گونه‌ای که سمت باز آن رو به درب فر و انحاء آن رو به پایین قرار گیرد، وارد فر کنید.

سینی همه منظوره یا سینی پخت

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

کاغذ مومی

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

مقادیر تنظیم توصیه شده

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

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

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

حالت‌های گرمادهی مورد استفاده:

- □ هوای داغ چرخشی
- □ گریل، با پوشش کامل
- □ تنظیم پخت پیژا

نوع غذا	لوازم جانبی	طبقه	حالت گرمادهی	دما بر حسب درجه سانتی‌گراد	تنظیمات گریل	زمان پخت به دقیقه
سبزیجات						
سبزیجات گریل شده	سینی همه منظوره	5	□	-	3	15-10
سیب‌زمینی						
سیب‌زمینی پخته، نصف شده	سینی همه منظوره	3	□	180-160	-	60-45

ماهی

دستگاه شما حالت‌های گرمادهی مختلفی را جهت پخت ماهی در اختیارتان قرار می‌دهد. تنظیمات مناسب را می‌توانید در جدول‌های تنظیمات ببینید.

ماهی کامل 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. قرار دادن یک نصفه سیب‌زمینی یا یک ظرف مناسب داخل حفره شکم ماهی آن را با ثبات‌تر می‌کند.

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

بریان و گریل کردن روی توری سیمی

توری سیمی را به همراه سینی همه منظوره را در طبقه تعیین شده فر قرار دهید. مطمئن شوید توری سیمی به شکل صحیح روی سینی همه منظوره قرار گرفته است. ← «وسایل جانبی» در صفحه 11

توجه: هنگام گریل کردن مواد بسیار چرب، سینی همه منظوره را درست زیر توری سیمی نگذارید بلکه آن را در طبقه 2 قرار دهید.

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

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

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

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

توجه

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

بریان کردن و پخت آرام در داخل ظرف

فقط از ظروف پخت مناسب فر استفاده کنید. مطمئن شوید ظرف با اندازه محفظه پخت همخوانی دارد.

ظروف شیشه‌ای مخصوص فر مناسب‌ترین ظروف هستند. ظروف شیشه‌ای داغ را همیشه بعد از خارج کردن از فر روی یک سطح خشک قرار دهید. در صورت خیس یا نمدار بودن سطح، ظرف می‌تواند ترک بخورد.

ظروف مخصوص بریان کردن از جنس استیل ضدزنگ یا آلومینیوم حرارت را مانند آینه منعکس می‌کنند و بنابراین چندان مناسب نیستند. ماهی آهسته‌تر می‌پزد و کاملاً برشته نمی‌شود. از دمای بالاتر و/یا زمان پخت بیشتری استفاده کنید.

دستورالعمل‌های سازنده ظرف مخصوص بریان کردن را رعایت کنید.

ظرف پخت بدون درپوش

برای پخت ماهی کامل، بهتر از یک ظرف گود استفاده شود. ظرف را روی توری سیمی قرار دهید. در صورتی ظرف مناسب ندارید، از سینی همه منظوره استفاده کنید.

ظرف پخت دارای درپوش

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

هنگام پخت آرام، دو تا سه قاشق مایعات و مقدار کمی آبلیمو یا سرکه در ظرف بریزید.

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 مقابل شما از ظرف خارج شود.

ماهی در ظروف در بسته مخصوص بریان کردن نیز بسیار ترد و برشته می‌شود. برای این منظور از ظروف مخصوص بریان کردن با درب شیشه‌ای استفاده کنید و دمای بالاتری را انتخاب نمایید.

دماسنج گوشت

با استفاده از دماسنج گوشت می‌توانید غذا را به طور دقیق بپزید. نکات مهم استفاده از دماسنج گوشت را در بخش مربوطه مطالعه کنید. در آنجا، نحوه قرار دادن دماسنج گوشت، حالت‌های گرمادهی مناسب و اطلاعات دیگری را می‌توانید ببینید. ← «دماسنج گوشت» در صفحه 18

مقادیر تنظیم توصیه شده

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

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

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

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

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

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

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

نوع غذا	وسایل جانبی/ظرف پخت	طبقه	حالت گرمادهی	دما بر حسب درجه سانتی‌گراد	تنظیمات گریل	زمان پخت به دقیقه
راسته، پخت میانه، 1.5 کیلوگرم	توری سیمی	2	☒	230-220	-	70-60
استیک (ضخامت 3 سانتی‌متر)، پخت میانه**	توری سیمی	3	☒	-	3	20-15
همبرگر، ضخامت 3-4 سانتی‌متر	توری سیمی	4	☒	-	3	30-25
گوساله						
رُتی گوساله، 1.5 کیلوگرم	ظرف پخت بدون درپوش	2	☒	170-160	-	120-100
ماهیچه گوساله، 1.5 کیلوگرم	ظرف پخت بدون درپوش	2	☒	210-200	-	120-100
بره						
ران بره با استخوان، پخته میانه، 1.5 کیلوگرم	ظرف پخت بدون درپوش	2	☒	190-170	-	80-50
راسته با استخوان****	توری سیمی	2	☒	190-180	-	50-40
لمب چاپس	توری سیمی	3	☒	-	3	16-12
سوسیس						
سوسیس گریل شده	توری سیمی	4	☒	-	3	15-10
غذاهای گوشتی						
میت‌لوف، 1 کیلوگرم	ظرف پخت بدون درپوش	2	☒	180-170	-	70-60

* پیش گرمایش

** فر را از قبل گرم نکنید

*** برنگردانید

نکاتی در مورد بریان کردن و پختن گوشت سرخ شده

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

ظرف پخت بدون درپوش

از برای بریان کردن از یک ظرف مخصوص گود استفاده کنید. ظرف را روی توری سیمی قرار دهید. در صورتی ظرف مناسب ندارید، از سینی همه منظوره استفاده کنید.

ظرف پخت دارای درپوش

هنگام استفاده از ظروف درپوش دار، محفظه پخت بسیار تمیزتر می ماند. مطمئن شوید درپوش با ظرف همخوانی و به خوبی بسته می شود. ظرف را روی توری سیمی قرار دهید.

فاصله بین گوشت و درپوش باید حداقل 3 سانتی متر باشد. به حجم گوشت می تواند اضافه شود.

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 مقابل شما از ظرف خارج شود.

برای سرخ کردن گوشت، در صورت لزوم آن را ابتدا بپزید. مقداری آب، سرکه یا سایر مایعات را به آب ته ظرف اضافه کنید. حدود 1-2 سانتی متر از کف ظرف باید با مایعات پوشانده شود.

هنگام بریان کردن از ظرف پخت بخار متصاعد می شود. مایعات را با احتیاط اضافه کنید.

گوشت در ظروف در بسته مخصوص بریان کردن نیز بسیار ترد و برشته می شود. برای این منظور از ظروف مخصوص بریان کردن با درب شیشه ای استفاده کنید و دمای بالاتری را انتخاب نمایید.

گریل کردن

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

توری سیمی را به همراه سینی همه منظوره را در طبقه تعیین شده فر قرار دهید. به این ترتیب چکه های چربی جمع آوری می شوند. مطمئن شوید توری سیمی به شکل صحیح روی سینی همه منظوره قرار گرفته است. ← «وسایل جانبی» در صفحه 11

توجه: هنگام گریل کردن مواد بسیار چرب، سینی همه منظوره را درست زیر توری سیمی نگذارید بلکه آن را در طبقه 2 قرار دهید.

هنگام گریل کردن، سعی کنید قطعه های مواد غذایی تا جای ممکن دارای ضخامت و وزن یکسان باشند. این موضوع امکان برشته شدن یکنواخت و آبدار ماندن آنها را فراهم می آورد. مواد 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 می گردد.

تا وقتی غذا گریل نشده است به آن نمک اضافه نکنید. نمک آب گوشت را می کشد.

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 می کند.
- هنگام گریل کردن ممکن است دود تشکیل شود.

دماسنج گوشت

با استفاده از دماسنج گوشت می توانید 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، حالت های گرمادهی مناسب و اطلاعات دیگری را می توانید بیابید. ← «دماسنج گوشت» در صفحه 18

مقادیر تنظیم توصیه شده

حالت گرمادهی مناسب برای غذاهای گوشتی مختلف را می توانید در جدول مشاهده کنید. دما و مدت زمان پخت، به مقدار و ترکیب و دمای ماده غذایی بستگی دارد. به همین دلیل است که دامنه های مختلف دما در جداول ذکر شده اند. ابتدا دماهای پایین را امتحان کنید. در صورت لزوم، دفعات بعد می توانید دما را افزایش دهید.

مقادیر تنظیم به گوشت از یخچال بیرون آمده که در فر سرد قرار داده شده، مربوط می شود. با این کار، تا 20 درصد در مصرف انرژی صرفه جویی می شود. در صورت پیش گرمایش فر، می توانید زمان پخت تعیین شده را چند دقیقه کاهش دهید.

اطلاعات مربوط به بریان کردن و وزن های پیش فرض را می توانید در جدول مشاهده کنید. در صورت بریان کردن تکه گوشت با وزن زیاد، باید حتماً از دمای پایین تری استفاده کنید. در صورت بریان کردن تکه های متعدد، وزن سنگین ترین قطعه را برای تعیین زمان پخت ملاک قرار دهید. قطعات باید تقریباً هم اندازه باشند.

به طور کلی: هر چه تکه گوشت بزرگتر باشد، دمای فر باید پایین تر و زمان پخت طولانی تر در نظر گرفته شود.

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



اگر مایل هستید مطابق دستورهای پخت خود آشپزی کنید، از موارد مشابه داخل جداول به عنوان راهنما استفاده نمایید. اطلاعات بیشتر را می توانید در قسمت نکاتی در مورد بریان کردن، پختن گوشت سرخ شده و گریل کردن که بعد از جدول آمده است، مشاهده کنید.



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













حالت های گرمادهی مورد استفاده:

- المنت بالا/پایین
- گریل با هوای داغ
- گریل، با پوشش کامل

نوع غذا	وسایل جانبی/ظرف پخت	طبقه	حالت گرمادهی	دما بر حسب درجه سانتی گراد	تنظیمات گریل	زمان پخت به دقیقه
گاو	توری سیمی	2	<input type="checkbox"/>	220-210	-	50-40
فیله گوساله، پخت میانه، 1 کیلوگرم	ظرف پخت در بسته	2	<input type="checkbox"/>	220-200	-	160-130
* پیش گرمایش						
** فر را از قبل گرم نکنید						
*** برگردانید						

-  گریل، با پوشش کامل
-  تنظیم پخت پیترزا

- حالت‌های گرمادهی مورد استفاده:
-  المنت بالا/پایین
-  گریل با هوای داغ

نوع غذا	وسایل جانبی/ظرف پخت	طبقه	حالت گرمادهی	دما بر حسب درجه سانتی‌گراد	تنظیمات گریل	زمان پخت به دقیقه
مرغ						
مرغ، 1 کیلوگرم	توری سیمی	2		220-200	-	70-60
سینه مرغ بدون استخوان، هر کدام 150 گرم (گریل کردن)	توری سیمی	4		-	*3	20-15
تکه‌های کوچک مرغ، هر کدام 250 گرم	توری سیمی	3		230-220	-	35-30
ناگت مرغ، یخزده	سینی همه منظوره	3		210-190	-	25-20
مرغ اخته، 1.5 کیلوگرم	توری سیمی	2		220-200	-	90-70
اردک و غاز						
اردک، 2 کیلوگرم	توری سیمی	1		200-180	-	110-90
سینه اردک، هر کدام 300 گرم	توری سیمی	3		250-230	-	20-17
غاز، 3 کیلوگرم	توری سیمی	2		180-160	-	150-120
ران غاز، هر کدام 350 گرم	توری سیمی	2		230-210	-	50-40
بوقلمون						
بوقلمون کوچک، 2.5 کیلوگرم	توری سیمی	2		200-180	-	90-70
سینه بوقلمون، با استخوان، 1 کیلوگرم	ظرف پخت دربسته	2		260-240	-	100-80
ران بوقلمون، با استخوان، 1 کیلوگرم	توری سیمی	2		200-180	-	100-80

* پیش گرمایش 5 دقیقه

بریان کردن و پختن گوشت سرخ شده در داخل ظرف

بهتر است گوشت در ظرف مخصوص سرخ و بریان شود. وقتی گوشت داخل ظرف قرار داشته باشد، می‌توانید آن را راحت‌تر از فر بیرون بیاورید و سپس سس را در همان ظرف آماده کنید.

فقط از ظروف پخت مناسب فر استفاده کنید. مطمئن شوید ظرف با اندازه محفظه پخت همخوانی دارد.

ظروف شیشه‌ای مخصوص فر مناسب‌ترین ظروف هستند. ظروف شیشه‌ای داغ را همیشه بعد از خارج کردن از فر روی یک سطح خشک قرار دهید. در صورت خیس یا نمدار بودن سطح، ظرف می‌تواند ترک بخورد.

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

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

هنگام بریان کردن از ظرف پخت بخار متصاعد می‌شود. مایعات را با احتیاط اضافه کنید.

ظروف مخصوص بریان کردن از جنس استیل ضدزنگ یا آلومینیوم حرارت را مانند آینه منعکس می‌کنند و بنابراین چندان مناسب نیستند. گوشت آهسته‌تر پخته شده و چندان برشته نمی‌شود. از دمای بالاتر و/یا زمان پخت بیشتری استفاده کنید.

دستورالعمل‌های سازنده ظرف مخصوص بریان کردن را رعایت کنید.

گوشت

دستگاه شما حالت‌های گرمادهی مختلفی را برای آماده‌سازی گوشت در اختیارتان قرار می‌دهد. تنظیمات مناسب را می‌توانید در جدول‌های تنظیمات ببابید.

بریان کردن و پختن گوشت سرخ شده

گوشت‌های کم چربی را در صورت نیاز چرب کنید.

روی لایه چربی گوشت را با چاقو خط بباندازید. در صورتی که تکه‌های گوشت نیاز به گرداندن داشته باشند، مطمئن شوید ابتدا لایه چربی در زیر قرار داده شود.

بعد از آماده گوشت، دستگاه را خاموش نموده و 10 دقیقه دیگر هم صبر کنید. این عمل باعث می‌شود که آب گوشت بهتر توزیع شود. در صورت لزوم گوشت را در فویل آلومینیوم ببیچید. زمان انتظار توصیه شده در زمان پخت محاسبه نشده است.

بریان کردن روی توری سیمی

هنگام استفاده از توری سیمی، تمام سطوح گوشت بسیار برشته می‌شود. برحسب اندازه و نوع گوشت، تا 1/2 لیتر آب در سینی همه منظوره بریزید. به این ترتیب چکه‌های چربی و آب گوشت جمع‌آوری می‌شوند. با استفاده از این آب می‌توانید یک سس تهیه نمایید. این کار همچنین باعث ایجاد دود کمتر و تمیز ماندن محفظه پخت می‌گردد.

توری سیمی را به همراه سینی همه منظوره را در طبقه تعیین شده فر قرار دهید. مطمئن شوید توری سیمی به شکل صحیح روی سینی همه منظوره قرار گرفته است. ← «وسایل جانبی» در صفحه 11

بریان کردن در داخل ظرف

فقط از ظروف پخت مناسب فر استفاده کنید. مطمئن شوید ظرف با اندازه محفظه پخت همخوانی دارد.

ظروف شیشه‌ای مخصوص فر مناسب‌ترین ظروف هستند. ظروف شیشه‌ای داغ را همیشه بعد از خارج کردن از فر روی یک سطح خشک قرار دهید. در صورت خیس یا نمدار بودن سطح، ظرف می‌تواند ترک بخورد.

ظروف مخصوص بریان کردن از جنس استیل ضدزنگ یا آلومینیوم حرارت را مانند آینه منعکس می‌کنند و بنابراین چندان مناسب نیستند. پرنده آهسته‌تر پخته شده و به خوبی برشته نمی‌شود. از دمای بالاتر و/یا زمان پخت بیشتری استفاده کنید.

دستورالعمل‌های سازنده ظرف مخصوص بریان کردن را رعایت کنید.

ظرف پخت بدون درپوش

برای بریان کردن پرندگان بهتر است از یک ظرف گود استفاده کنید. ظرف را روی توری سیمی قرار دهید. در صورتیکه ظرف مناسب ندارید، از سینی همه منظوره استفاده کنید.

ظرف پخت دارای درپوش

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

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 مقابل شما از ظرف خارج شود.

پرندگان در ظروف در بسته مخصوص بریان کردن نیز بسیار ترد و برشته می‌شوند. برای این منظور از ظروف مخصوص بریان کردن با درب شیشه‌ای استفاده کنید و دمای بالاتری را انتخاب نمایید.

گریل کردن

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

توری سیمی را به همراه سینی همه منظوره را در طبقه تعیین شده فر قرار دهید. به این ترتیب چکه‌های چربی جمع‌آوری می‌شوند. مطمئن شوید توری سیمی به شکل صحیح روی سینی همه منظوره قرار گرفته است. ← «وسایل جانبی» در صفحه 11

توجه: هنگام گریل کردن مواد بسیار چرب، سینی همه منظوره را درست زیر توری سیمی نگذارید بلکه آن را در طبقه 2 قرار دهید.

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

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

توجه

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

دماسنج گوشت

با استفاده از دماسنج گوشت می‌توانید غذا را به طور دقیق بپزید. نکات مهم استفاده از دماسنج گوشت را در بخش مربوطه مطالعه کنید. در آنجا، نحوه قرار دادن دماسنج گوشت، حالت‌های گرمادهی مناسب و اطلاعات دیگری را می‌توانید بیابید. ← «دماسنج گوشت» در صفحه 18

مقادیر تنظیم توصیه شده

حالت گرمادهی مناسب برای گریل کردن پرندگان را می‌توانید در جدول مشاهده کنید. دما و مدت زمان پخت، به مقدار و ترکیب و دمای ماده غذایی بستگی دارد. به همین دلیل است که دامنه‌های مختلف دما در جدول ذکر شده اند. ابتدا دماهای پایین را امتحان کنید. در صورت لزوم، دفعات بعد می‌توانید دما را افزایش دهید.

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

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

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

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

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

نکته

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

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

گراتینه و سوفله

دستگاه شما حالت‌های گرمادهی مختلفی را جهت پخت سوفله و گراتینه در اختیارتان قرار می‌دهد. تنظیمات مناسب را می‌توانید در جدول‌های تنظیمات ببابید.

فقط از لوازم جانبی اصل که همراه دستگاه عرضه شده استفاده کنید. این لوازم با محفظه پخت و حالت‌های عملکرد دستگاه شما انطباق یافته‌اند.

طبقه‌های فر

همیشه از طبقه تعیین شده استفاده کنید.

شما می‌توانید غذاها را یک طبقه و با استفاده از قالب/ظرف پخت یا سینی همه منظوره آماده کنید.

- قالب/ظرف پخت بر روی توری سیمی: طبقه 2
- سینی همه منظوره: طبقه 3

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

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

لوازم جانبی

همیشه از لوازم جانبی مناسب استفاده کنید و آنها را به شکل صحیح در فر قرار دهید.

توری سیمی

توری سیمی را به گونه‌ای که سمت باز آن رو به درب فر و انحاء آن رو به پایین قرار گیرد، وارد فر کنید.

سینی همه منظوره

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

ظرف پخت

برای پختن سوفله و گراتینه از ظرف پهن و کم عمق استفاده کنید. در ظروف عمیق و باریک، غذا به زمان پخت بیشتری نیاز دارد و سطح رویی آن تیره‌تر می‌شود.

مقادیر تنظیم توصیه شده

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




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

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

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

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

حالت‌های گرمادهی مورد استفاده:

-  هوای داغ چرخشی
-  المنت بالا/پایین
-  تنظیم پخت پی‌نزا

گراتینه و سوفله	وسایل جانبی/ظرف پخت	طبقه	حالت گرمادهی	دما بر حسب درجه سانتی‌گراد	زمان پخت به دقیقه
گراتینه، غیر شیرین، مواد اولیه پخته شده	ظرف مخصوص فر	2		220-200	50-30
سوفله شیرین	ظرف مخصوص فر	2		190-170	60-40
لازانيا، تازه، 1 کیلوگرم	ظرف مخصوص فر	2		180-160	60-50
لازانيا، یخ‌زده، 400 گرم	توری سیمی	2		210-190	35-30
گراتینه سبب‌مینی، مواد اولیه خام، ضخامت 4 سانتی‌متر	ظرف مخصوص فر	2		190-160	70-50
گراتینه سبب‌مینی، مواد اولیه خام، ضخامت 4 سانتی‌متر، 2 طبقه	ظرف مخصوص فر	1+3		170-150	80-60
سوفله	ظرف مخصوص فر	2		180-160*	45-35
سوفله	قالب‌های تکی	3		210-190	30-25

ماکیان

دستگاه شما حالت‌های گرمادهی مختلفی را جهت پخت ماکیان در اختیارتان قرار می‌دهد. تنظیمات مناسب را می‌توانید در جدول‌های تنظیمات ببابید.

بریان کردن روی توری سیمی

بریان کردن بر روی توری سیمی به خصوص برای پرندگان بزرگ یا پخت هم‌زمان چندین قطعه مناسب است.

توری سیمی را به همراه سینی همه منظوره را در طبقه تعیین شده فر قرار دهید. مطمئن شوید توری سیمی به شکل صحیح روی سینی همه منظوره قرار گرفته است. ← «وسایل جانبی» در صفحه 11

برحسب اندازه و نوع پرنده، تا 1/2 لیتر آب در سینی همه منظوره بریزید. به این ترتیب چکه‌های چربی جمع‌آوری می‌شوند. از این آب می‌توانید یک سس تهیه نمایید. این کار همچنین باعث ایجاد دود کمتر و تمیز ماندن محفظه پخت می‌گردد.

لوازم جانبی

همیشه از لوازم جانبی مناسب استفاده کنید و آنها را به شکل صحیح در فر قرار دهید.

توری سیمی

توری سیمی را به گونه‌ای که سمت باز آن رو به درب فر و انحناء آن رو به پایین قرار گیرد، وارد فر کنید.

سینی همه منظوره یا سینی پخت

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

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

قالب‌های پخت

قالب‌های پخت تیره رنگ مناسب‌تر هستند.

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

کاغذ مومی

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

مواد یخ‌زده

از مواد منجمدی که به شدت یخ‌زده هستند استفاده نکنید. یخ روی مواد غذایی را تمیز کنید.

برخی مواد غذایی یخ‌زده ممکن است به صورت یکنواخت پخته نشده باشند. برشته شدن آنها بعد از پخت می‌تواند یکنواخت نباشد.

مقادیر تنظیم توصیه شده

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

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




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

پیش گرمایش برای برخی غذاها ضروری است و در جدول مشخص شده است.

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




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



حالت‌های گرمادهی مورد استفاده:

-  هوای داغ چرخشی
-  المنت بالا/پایین
-  تنظیم پخت پیترزا

نوع غذا	لوازم جانبی	طبقه	حالت گرمادهی	دما بر حسب درجه سانتی‌گراد	زمان پخت به دقیقه
پیترزا					
پیترزا، تازه	سینی پخت	3		200-220	25-35
پیترزا، تازه	سینی پخت	3		200-220	25-35
پیترزا، تازه، در 2 طبقه	سینی همه منظوره + سینی پخت	1+3		180-200	35-45
پیترزا، تازه، با نان نازک	سینی پیترزا	2		220-230	20-30
پیترزا، از یخچال در آمده	توری سیمی	3		190-210	10-15
پیترزا، یخ زده					
پیترزا با نان نازک، 1 عدد	توری سیمی	3		190-210	15-20
پیترزا با نان نازک، 2 عدد	سینی همه منظوره + توری سیمی	1+3		190-210	20-25
پیترزا، نان ضخیم، 1 عدد	توری سیمی	3		180-200	20-25
پیترزا، نان ضخیم، 2 عدد	سینی همه منظوره + توری سیمی	1+3		190-210	20-30
پیترزا باگت	توری سیمی	3		200-220	15-20
مینی پیترزا	سینی همه منظوره	3		180-200	15-20
مینی پیترزا، قطر 7 سانتی‌متر، 4 طبقه	4 توری سیمی	1+2+3+5		180-200*	20-30
کیک‌های غیر شیرین و کیش					
کیک غیر شیرین در قالب	قالب کیک فنری، قطر 28 سانتی‌متر	2		170-190	55-65
کیش	قالب تارت، تیره	3		190-210	30-40
تارت فلامبه	سینی همه منظوره	3		260-280*	10-15
پیراشکی	ظرف مخصوص فر	2		190-200	30-45
امپانادا	سینی همه منظوره	3		180-190	30-45
بورک	سینی همه منظوره	1		200-220*	20-30

* پیش گرمایش

-  گریل با هوای داغ
-  گریل، با پوشش کامل
-  تنظیم پخت پیترزا

- حالت‌های گرمادهی مورد استفاده:
-  هوای داغ چرخشی
-  المنت بالا/پایین

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

* پیش گرمایش

پیترزا، کیش و کیک‌های غیر شیرین

دستگاه شما حالت‌های گرمادهی مختلفی را جهت پخت پیترزا، کیش و کیک‌های غیر شیرین در اختیارتان قرار می‌دهد. تنظیمات مناسب را می‌توانید در جدول‌های تنظیمات بیابید.

همچنین به توصیه‌های بخش ور آمدن خمیر مراجعه کنید.

فقط از لوازم جانبی اصل که همراه دستگاه عرضه شده استفاده کنید. این لوازم با محفظه پخت و حالت‌های عملکرد دستگاه شما انطباق یافته‌اند.

طبقه‌های فر

از طبقه تعیین شده استفاده کنید.

پخت در یک طبقه

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

- مواد غذایی حجیم: طبقه 2
- مواد غذایی صاف: طبقه 3

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

پخت در چند طبقه

از هوای داغ چرخشی استفاده کنید. مواد داخل سینی‌ها یا قالب‌ها/ظروف پختی که هم‌زمان در فر قرار داده شده‌اند لزوماً هم‌زمان آماده نمی‌شوند. پخت در دو طبقه:

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

پخت در چهار طبقه:

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

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

نان و نان‌های رول

دستگاه شما حالت‌های گرمادهی مختلفی را جهت پخت نان و نان رول در اختیارتان قرار می‌دهد. تنظیمات مناسب را می‌توانید در جدول‌های تنظیمات ببینید.

همچنین به توصیه‌های بخش ور آمدن خمیر مراجعه کنید.

فقط از لوازم جانبی اصل که همراه دستگاه عرضه شده استفاده کنید. این لوازم با محفظه پخت و حالت‌های عملکرد دستگاه شما انطباق یافته‌اند.

طبقه‌های فر

از طبقه تعیین شده استفاده کنید.

پخت در یک طبقه

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

- مواد غذایی حجیم: طبقه 2
- مواد غذایی صاف: طبقه 3

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

پخت در دو طبقه

از هوای داغ چرخشی استفاده کنید. مواد داخل سینی‌ها یا قالب‌ها/ظروف پختی که هم‌زمان در فر قرار داده شده‌اند لزوماً هم‌زمان آماده نمی‌شوند.

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

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

لوازم جانبی

همیشه از لوازم جانبی مناسب استفاده کنید و آنها را به شکل صحیح در فر قرار دهید.

توری سیمی

توری سیمی را به گونه‌ای که سمت باز آن رو به درب فر و انحاء آن رو به پایین قرار گیرد، وارد فر کنید.

سینی همه منظوره یا سینی پخت

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

قالب‌های پخت

قالب‌های پخت تیره رنگ مناسب‌تر هستند.

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

کاغذ مومی

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

مواد یخزده

از مواد منجمدی که به شدت یخزده هستند استفاده نکنید. یخ روی مواد غذایی را تمیز کنید.

برخی مواد غذایی یخزده ممکن است به صورت یکنواخت پخته نشده باشند. برشته شدن آنها بعد از پخت می‌تواند یکنواخت نباشد.

مقادیر تنظیم توصیه شده

حالت گرمادهی مناسب برای انواع نان‌ها و نان‌های رول را می‌توانید در جدول مشاهده کنید. دما و مدت زمان پخت، به مقدار و ترکیب خمیر بستگی دارد. به همین دلیل است که دامنه‌های مختلف دما در جدول ذکر شده‌اند. ابتدا دماهای پایین را امتحان کنید. زیرا با پخت در دماهای پایین‌تر مواد بهتر برشته می‌شوند. در صورت لزوم، دفعات بعد می‌توانید دما را افزایش دهید.

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

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

پیش گرمایش برای برخی غذاها ضروری است و در جدول مشخص شده است. برای برخی غذاها، پخت در چند مرحله نتیجه بهتری به دست می‌دهد. این غذاها در جدول مشخص شده‌اند.

مقادیر تنظیم برای نان‌ها، هم برای نان‌های داخل سینی و هم برای نان‌های داخل قالب معتبر است.

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

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

احتیاط!

هرگز داخل محفظه پخت آب نریزید یا ظرف حاوی آب را کف محفظه پخت قرار ندهید. تغییر دما می‌تواند به لعاب آسیب برساند.

نوع غذا	وسایل جانبی/ظرف پخت	طبقه	حالت گرمادهی	دما بر حسب درجه سانتیگراد	زمان پخت به دقیقه
شیرینی وینی، در 2 طبقه	سینی همه منظوره + سینی پخت	1+3	☺	140-150**	30-40
شیرینی وینی، در 3 طبقه	سینی‌های پخت + سینی همه منظوره	1+3+5	☺	130-140**	35-55
بیسکویت	سینی پخت	3	☺	140-160	15-30
2 طبقه	سینی همه منظوره + سینی پخت	1+3	☺	140-160	15-30
3 طبقه	سینی‌های پخت + سینی همه منظوره	1+3+5	☺	140-160	15-30
پفک	سینی پخت	3	☺	80-90*	120-150
مرنگ، در 2 طبقه	سینی همه منظوره + سینی پخت	1+3	☺	80-90*	120-180
شیرینی مغز دار	سینی پخت	3	☺	90-110	20-40
ماکارون، در 2 طبقه	سینی همه منظوره + سینی پخت	1+3	☺	90-110	25-45
ماکارون، در 3 طبقه	سینی‌های پخت + سینی همه منظوره	1+3+5	☺	90-110	30-45

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

نکاتی در مورد پخت شیرینی‌ها

برای آنکه بدانید وسط کیک کاملاً پخته است.	یک خلال دندان را در بلندترین نقطه کیک فرو کنید. اگر هنگام بیرون آوردن خلال دندان خمیر به آن نچسبیده باشد یعنی کیک پخته است.
کیک خودش را نمی‌گیرد.	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 آشنایی را مورد توجه قرار دهید.
مرکز کیک پف کرده اما کناره‌های آن نازک است.	فقط کف قالب کیک ففنی را چرب کنید. بعد از پخت، لبه‌های کیک را به آرامی با کارد جدا کنید.
آب میوه بیرون ریخته است.	دفعه بعد از سینی همه منظوره استفاده کنید.
شیرینی‌های کوچک در هنگام پخت به یکدیگر می‌چسبند.	هنگام قرار دادن شیرینی‌ها بر روی سینی، حدود 2 سانتی‌متر اطراف آنها فاصله بگذارید. به این ترتیب فضای کافی برای پف کردن و برشته شدن یکنواخت آنها وجود خواهد داشت.
کیک خیلی خشک شده است.	دمای فر را 10 درجه بیشتر تنظیم کنید و زمان پخت را کاهش دهید.
رنگ کیک به طور کلی زیادی روشن است.	اگر از ظرف پخت و طبقه فر مناسب استفاده شده است، پس باید در صورت لزوم دما یا زمان پخت را افزایش دهید.
روی کیک زیادی روشن و زیر آن زیادی تیره است.	دفعه بعد، کیک را یک طبقه بالاتر قرار دهید.
روی کیک زیادی تیره و زیر آن زیادی روشن است.	دفعه بعد، کیک را یک طبقه پایین‌تر قرار دهید. دما را پایین‌تر تنظیم کنید و زمان پخت را افزایش دهید.
زیر کیک‌هایی که داخل سینی یا قالب پخته شده‌اند زیادی تیره است.	سینی پخت را در وسط لوازم جانبی قرار دهید، آن را به دیواره عقب فر نچسبانید.
کل کیک زیادی تیره شده است.	دفعه بعد، دما را پایین‌تر تنظیم کنید و در صورت لزوم زمان پخت را افزایش دهید.
کیک به صورت یکنواخت برشته نمی‌شود.	حرارت را کمی پایین‌تر تنظیم کنید. بیرون زدگی کاغذ مومی می‌تواند بر گردش هوا تأثیر بگذارد. کاغذ مومی را همیشه در اندازه مناسب ببرید. قالب پخت را مستقیم جلوی حفره دیواره عقبی محفظه پخت قرار ندهید. هنگام پختن شیرینی‌های کوچک، باید آنها را تا حد ممکن با اندازه و ضخامت یکسان آماده کنید.
پخت را در چندین طبقه انجام داده‌اید. شیرینی‌های روی سینی بالاتر تیره‌تر از شیرینی‌های سینی پایین‌تر هستند.	برای پخت در بیشتر از یک طبقه، همیشه از هوای داغ چرخشی استفاده کنید. مواد داخل سینی‌ها یا قالب‌ها/ظروف پختی که هم‌زمان در فر قرار داده شده‌اند لزوماً هم‌زمان آماده نمی‌شوند.
ظاهر کیک خوب به نظر می‌رسد ولی داخل آن نپخته است.	از دمای پایین‌تری استفاده کنید و زمان پخت را کمی افزایش دهید؛ در صورت لزوم از مایعات کمتری استفاده کنید. برای کیک‌های با رویه مرطوب، ابتدا پایه کیک را بپزید. روی کیک بادام و غیره بپاشید و سپس مواد رویی را بریزید.
کیک هنگام برگرداندن، از قالب جدا نمی‌شود.	بعد از تمام شدن پخت، 5 تا 10 صبر کنید تا کیک خنک شود. اگر هنوز چسبیده است، اطراف آن را به آرامی با چاقو جدا کنید. قالب را دوباره برگردانید و چند بار روی آن پارچه سرد نمدار قرار دهید. دفعه بعد، قالب/ظرف پخت را چرب کنید و آرد بپاشید.

نوع غذا	وسایل جانبی/ظرف پخت	طبقه	حالت گرمادهی	دما بر حسب درجه سانتیگراد	زمان پخت به دقیقه
کیک حلقه‌ای طرح‌دار	قالب کیک حلقه‌ای	2	☐	170-150	70-50
کیک مایه خمیردار	قالب کیک فوری، قطر 28 سانتی‌متر	2	☐	170-160	30-20
کیک اسفنجی برای تارت، 2 تخم مرغ	قالب تارت	3	☐	*170-150	30-20
کیک اسفنجی برای تارت، 3 تخم مرغ	قالب کیک فوری، قطر 26 سانتی‌متر	2	☐	*170-160	35-25
کیک اسفنجی برای تارت، 6 تخم مرغ	قالب کیک فوری، قطر 28 سانتی‌متر	2	☑	*170-150	50-30
شیرینی‌های داخل سینی					
کیک اسفنجی با مواد رویی	سینی پخت	3	☐	180-160	40-20
کیک اسفنجی، در 2 طبقه	سینی همه منظوره + سینی پخت	1+3	☑	160-140	50-30
خمیر تارت با مواد رویی خشک	سینی پخت	3	☐	190-170	35-25
خمیر تارت با مواد رویی خشک، در 2 طبقه	سینی همه منظوره + سینی پخت	1+3	☑	170-160	45-35
خمیر تارت با مواد رویی مرطوب	سینی همه منظوره	3	☐	180-160	65-55
تارت پنیر	سینی همه منظوره	3	☑	190-170	55-45
کیک مایه خمیر دار با مواد رویی خشک	سینی همه منظوره	3	☐	180-160	20-15
کیک مایه خمیر دار با مواد رویی خشک، در 2 طبقه	سینی همه منظوره + سینی پخت	1+3	☑	170-150	30-20
کیک مایه خمیر دار با مواد رویی مرطوب	سینی همه منظوره	3	☐	200-180	40-30
کیک مایه خمیر دار با مواد رویی مرطوب، در 2 طبقه	سینی همه منظوره + سینی پخت	1+3	☑	170-150	60-45
نان گیسو، ساوارین	سینی پخت	2	☐	170-160	35-25
کیک رولت	سینی پخت	3	☑	*200-180	15-8
نان استولن با 500 گرم آرد	سینی پخت	2	☐	170-150	60-45
اشترودل، شیرین	سینی همه منظوره	2	☑	180-170	60-50
اشترودل، یخ زده	سینی همه منظوره	3	☑	220-200	45-35
شیرینی‌های کوچک					
کیک‌های کوچک*	سینی پخت	3	☐	**160	30-20
کیک‌های کوچک*	سینی پخت	3	☑	**150	35-25
کیک‌های کوچک، در 2 طبقه	سینی همه منظوره + سینی پخت	1+3	☑	**150	35-25
کیک‌های کوچک، در 3 طبقه	سینی‌های پخت + سینی همه منظوره	1+3+5	☑	**140	45-35
مافین	سینی مافین	3	☐	190-170	20-15
مافین، در 2 طبقه	سینی مافین	1+3	☑	*180-160	30-15
کیک‌های کوچک مایه خمیر دار	سینی پخت	3	☐	180-160	35-25
کیک‌های مایه خمیردار کوچک، در 2 طبقه	سینی همه منظوره + سینی پخت	1+3	☑	170-150	40-25
ماکارون	سینی پخت	3	☑	*190-170	35-20
خمیر هزارلا، در 2 طبقه	سینی همه منظوره + سینی پخت	1+3	☑	*190-170	45-20
خمیر هزارلا، در 3 طبقه	سینی‌های پخت + سینی همه منظوره	1+3+5	☑	*190-170	45-20
خمیر هزارلا، در 4 طبقه	4 توری سیمی	1+2+3+5	☑	*200-180	35-20
نارنجک (خمیر نان خامه‌ای)	سینی پخت	3	☐	220-200	40-30
نارنجک (خمیر نان خامه‌ای)، در 2 طبقه	سینی همه منظوره + سینی پخت	1+3	☑	210-190	45-35
شیرینی دانمارکی	سینی پخت	3	☑	180-160	30-20
بیسکویت					
شیرینی وینی	سینی پخت	3	☐	**150-140	40-25
شیرینی وینی	سینی پخت	3	☑	**150-140	40-25

* پیش گرمایش

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

پخت در چند طبقه

از هوای داغ چرخشی استفاده کنید. مواد داخل سینی‌ها یا قالب‌ها/ظروف پختی که هم‌زمان در فر قرار داده شده‌اند لزوماً هم‌زمان آماده نمی‌شوند. پخت در دو طبقه:

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

پخت در سه طبقه:

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

پخت در چهار طبقه:

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

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

لوازم جانبی

همیشه از لوازم جانبی مناسب استفاده کنید و آنها را به شکل صحیح در فر قرار دهید.

توری سیمی

توری سیمی را به گونه‌ای که سمت باز آن رو به درب فر و انحاء آن رو به پایین قرار گیرد، وارد فر کنید.

سینی همه منظوره یا سینی پخت

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

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

قالب‌های پخت

قالب‌های پخت تیره رنگ مناسب‌تر هستند.

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

کاغذ مومی

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

مقادیر تنظیم توصیه شده

حالت گرمادهی مناسب برای انواع شیرینی‌های را می‌توانید در جدول مشاهده کنید. دما و مدت زمان پخت، به مقدار و ترکیب خمیر بستگی دارد. به همین دلیل است که دامنه‌های مختلف دما در جداول ذکر شده اند. ابتدا دماهای پایین را امتحان کنید. زیرا با پخت در دماهای پایین‌تر مواد بهتر برشته می‌شوند. در صورت لزوم، دفعات بعد می‌توانید دما را افزایش دهید.

توجه: با افزایش دما نمی‌توان زمان پخت را کاهش داد. نان

و شیرینی‌های کوچک فقط از بیرون پخته می‌شوند و داخل آنها به طور کامل پخته نشده است.




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

پیش گرمایش برای برخی غذاها ضروری است و در جدول مشخص شده است.

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









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

حالت‌های گرمادهی مورد استفاده:

-  هوای داغ چرخشی
-  المنت بالا/پایین
-  تنظیم پخت پیترزا

نوع غذا	وسایل جانبی/ظرف پخت	طبقه	حالت گرمادهی	دما بر حسب درجه سانتی‌گراد	زمان پخت به دقیقه
---------	---------------------	------	--------------	----------------------------	-------------------

کیک داخل قالب

کیک اسفنجی ساده	قالب حلقه‌ای/قالب کیک	2		170-150	70-50
کیک اسفنجی ساده، در 2 طبقه	قالب حلقه‌ای/قالب کیک	1+3		160-140	80-60
کیک اسفنجی نازک	قالب حلقه‌ای/قالب کیک	2		170-150	80-60
تارت با میوه‌های لطیف، کیک اسفنجی	قالب کیک حلقه‌ای	2		180-160	60-40
کیک اسفنجی برای تارت	قالب تارت	3		180-160	30-20
خمیر تارت میوه‌ای یا چیز کیک با خمیر بریزه	قالب کیک فنی، قطر 26 سانتی‌متر	2		190-170	80-60
تارت پنیر	سینی پیترزا	3		190-170	55-45
تارت	قالب تارت، تیره	3		210-190	40-25

* پیش گرمایش

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

پخت آزمایشی برای شما در کارگاه آشپزی ما



در این قسمت می‌توانید انواع غذاها و تنظیمات مطلوب آنها را مطالعه کنید. ما به شما نشان خواهیم داد که کدام حالت گرمادهی و دما برای غذای شما مناسب‌تر است. اطلاعاتی نیز در خصوص لوازم جانبی مناسب و ارتفاع قرار دادن آنها در فر دریافت خواهید کرد. همچنین به نکاتی در مورد ظروف پخت و روش‌های آماده‌سازی اشاره خواهد شد.

توجه: در هنگام پخت غذا بخار بسیار زیادی می‌تواند در محفظه پخت شکل بگیرد.

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

عدم استفاده از قالب‌های سیلیکونی

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

احتیاط!

از هیچ‌گونه قالب سیلیکونی یا لوازم جانبی با روکش‌های حاوی سیلیکون استفاده نکنید. حسگر فر می‌تواند آسیب ببیند. حتی اگر حسگر فر مورد استفاده قرار نگیرد، باز هم می‌تواند آسیب ببیند.

نان و شیرینی‌های کوچک

دستگاه شما حالت‌های گرمادهی مختلفی را جهت پخت نان و شیرینی‌های کوچک در اختیارتان قرار می‌دهد. تنظیمات مناسب را می‌توانید در جدول‌های تنظیمات ببینید.

همچنین به توصیه‌های بخش ور آمدن خمیر مراجعه کنید.

فقط از لوازم جانبی اصل که همراه دستگاه عرضه شده استفاده کنید. این لوازم با محفظه پخت و حالت‌های عملکرد دستگاه شما انطباق یافته‌اند.

طبقه‌های فر

از طبقه تعیین شده استفاده کنید.

پخت در یک طبقه

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

- مواد غذایی حجیم: طبقه 2
- مواد غذایی صاف: طبقه 3

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

1. نوشته **منو** را لمس کنید.
- فهرست حالت‌های عملکردی نمایش داده می‌شود.
2. نوشته «دستیار» را لمس کنید.
- گروه‌ها نمایش داده می‌شوند.
3. گروه مورد نظر را لمس کنید.
- غذاهای موجود در این گروه نمایش داده می‌شوند.
4. غذای مورد نظر را لمس کنید.
- انواع غذاها نمایش داده می‌شود.
5. نوع غذای مورد نظر را لمس کنید.
- تنظیمات مربوط به این نوع غذا روی نمایشگر ظاهر می‌شود. برای بسیاری از غذا، تنظیمات را می‌توانید برحسب نیاز خود تغییر دهید.
- اما برای برخی غذاهای دیگر باید وزن را وارد کنید.
6. برای راه اندازی عملکرد، دکمه [شروع/توقف] را فشار دهید.
- شمارش معکوس زمان پخت روی نمایشگر نشان داده می‌شود.
- گرمایش دستگاه آغاز می‌شود.

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

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

ادامه پخت

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

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

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

هر وقت از نتیجه پخت راضی بودید، متن «اتمام» را لمس کنید.

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

تنظیم زمان پایانی عقب‌تر

شما می‌توانید برای پایان پخت برخی غذاها زمان عقب‌تری را تنظیم کنید. قبل از راه‌اندازی دستگاه، نوشته «پایان» را لمس کنید و با استفاده از حلقه کنترل زمان پایان دیرتری را تنظیم کنید.

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

تغییر یا لغو

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

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

حسگر پخت

دستگاه شما به یک حسگر پخت مجهز است. وقتی یکی از موارد را براساس گروه‌های زیر از فهرست انتخاب کنید، حسگر به طور خودکار فعال می‌شود.

گروه	غذا	غذاها
کیک‌ها، نان	کیک‌ها	کیک داخل قالب
		شیرینی‌های داخل سینی پای/تارت
	شیرینی‌های کوچک	ماکارون
		مافین
		کیک با خمیر ورآمده
	نان‌های رول	نان‌های رول
		نان تخت
	کیک‌های غیر شیرین، پیتزا، کیش	کیک‌های غیر شیرین، کیش
		پیتزا
		تارت فلامبه
مواد یخزده	پیتزا	
	محصولات سیب زمینی	
		محصولات سیب زمینی

دستگاه کنترل را به دست می‌گیرد. بعد از پخته شده مواد، دستگاه خاموش می‌شود. یک علامت شنیداری صدا می‌دهد. زمان پخت تقریباً همان چیزی است که در دستور پخت فهرست شده است و در اینجا نمایش داده نمی‌شود.

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

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

تا وقتی پیغام «درب را باز نکنید» روی نمایشگر نشان داده می‌شود، حسگر پخت فعال است. درب دستگاه را باز نکنید؛ در غیر این صورت تنظیمات لغو می‌شوند. در این صورت، دستگاه تنظیمی را ارائه می‌دهد که خود شما باید آنرا کنترل کنید.

پخت غذا با عملکرد دستیار

نوشته‌ها را مرور کنید تا ببینید چه غذاهایی در عملکرد دستیار موجود است و آیا لازم است برای غذای خود وزن وارد کنید یا خیر. قبل از انجام این کار حتماً غذای خود را وزن کنید.

کلیه غذاها با یک ساختار یکدست دسته بندی شده‌اند:

- گروه
 - غذا
 - نوع غذا
- برای مرور سطوح مختلف از حلقه کنترل استفاده کنید.

با استفاده از حالت عملکرد «دستیار» می‌توانید طیف وسیعی از غذا را آماده کنید. دستگاه بهترین تنظیمات را برای شما انجام می‌دهد.

اطلاعاتی در خصوص تنظیمات

- نتیجه پخت تا حد زیادی به کیفیت مواد غذایی و اندازه و نوع ظرف پخت بستگی دارد. برای کسب بهترین نتیجه پخت، از مواد غذایی تازه و سالم و گوشت در دمای یخچال استفاده کنید. برای مواد غذایی یخزده، فقط از موادی استفاده که مستقیماً از فریزر بیرون آمده‌اند.
- برای برخی غذاها، دما، حالت گرمادهی و زمان پخت پیشنهاد داده می‌شود. دما و زمان پخت می‌توانند بر حسب نیاز تغییر داده شوند.
- برای سایر غذاها، فقط از شما خواسته می‌شود که وزن مواد را وارد کنید. همیشه وزن کل را وارد کنید، مگر دستگاه چیز دیگری از شما بخواهد. سپس، دستگاه تنظیمات زمان و دما را برای شما انجام می‌دهد.
- تنظیم وزن خارج از دامنه وزن‌های ارائه شده امکان پذیر نیست. هنگام بریان کردن غذاهایی که دستگاه دما را برای شما انتخاب می‌کند، دماهای تا 300 درجه سانتی‌گراد می‌تواند در حافظه ذخیره شود. بنابراین، مطمئن شوید ظرف پخت مورد استفاده از مقاومت کافی در برابر حرارت برخوردار است.
- اطلاعاتی مانند ظرف پخت، طبقه فر یا افزودن مایعات در هنگام پخت در اختیار شما قرار داده می‌شود. برخی غذاها در هنگام پخت نیاز به برگرداندن، هم زدن و غیره دارند. این اطلاعات کمی بعد از شروع عملیات روی نمایشگر نشان داده می‌شود. یک هشدار صوتی زمان مناسب آنها را به شما یادآوری می‌کند.
- اطلاعات مربوط به ظروف پخت مناسب و توصیه‌هایی در ارتباط با آماده سازی غذا در پایان دفترچه راهنما ارائه شده است. ← «پخت آزمایشی برای شما در کارگاه آشپزی ما» در صفحه 30

دماسنج گوشت

برای برخی غذاها، می‌توانید از دماسنج گوشت نیز استفاده کنید. پس از وارد کردن دماسنج گوشت در داخل دستگاه، غذاهایی که برای آن مناسب هستند نمایش داده می‌شوند. دمای داخل محفظه پخت و دمای مرکز غذا را می‌توانید تغییر دهید. ← «دماسنج گوشت» در صفحه 18

اصلاح ایرادها توسط استفاده کننده

اغلب خود شما می‌توانید ایرادهای فنی دستگاه را به راحتی برطرف کنید. در صورتی که نتیجه پخت یک غذا انتظار شما را برآورده نکرده است، به راهکارها و توصیه‌های ارائه شده را قسمت انتهایی دفترچه راهنمای استفاده مراجعه نمایید. ← «پخت آزمایشی برای شما در کارگاه آشنایی ما» در صفحه 30

ایراد	علت احتمالی	راه حل/اطلاعات
دستگاه کار نمی‌کند.	ایراد فیوز.	کلید قطع جریان داخل جعبه فیوز را بررسی کنید.
	قطعی برق	بررسی کنید آیا چراغ آشنی‌خانه یا سایر دستگاه‌های آشنی‌خانه کار می‌کنند یا خیر.
"Sprache Deutsch" روی نمایشگر ظاهر می‌شود.	قطعی برق	زبان و ساعت را مجدداً تنظیم کنید.
وقتی دستگاه خاموش است ساعت نشان داده نمی‌شود.	تنظیمات پایه تغییر کرده است.	تنظیمات پایه را برای نمایش ساعت تغییر دهید.
دستگاه گرم نمی‌شود؛ علامت [Z] روی نمایشگر روشن است.	حالت آزمایشی را در تنظیمات پایه فعال شده است.	دستگاه را برای مدت کوتاه خاموش کنید (با استفاده از کلید قطع جریان داخل جعبه فیوز) و ظرف 3 دقیقه بعدی حالت آزمایشی را در تنظیمات پایه غیر فعال کنید.
حلقه کنترل از نگهدارنده آن بر روی صفحه کنترل خارج شده است.	حلقه کنترل به صورت اتفاقی جدا شده است.	حلقه کنترل می‌تواند برداشته شود. حلقه کنترل را مجدداً روی پایه نگهدارنده آن بچرخد.
حلقه کنترل دیگر نمی‌تواند به راحتی بچرخد.	زیر حلقه کنترل کثیفی وجود دارد.	حلقه کنترل می‌تواند برداشته شود. برای برداشتن حلقه کنترل، کافی است آن را از پایه نگهدارنده جدا کنید. همچنین، می‌توانید روی لبه بیرونی حلقه کنترل فشار دهید تا بیرون بیاید و بتوانید آنرا به راحتی بردارید. حلقه کنترل و پایه نگهدارنده آن بر روی دستگاه را آب استفاده از پارچه و آب و صابون با دقت تمیز کنید. سپس با یک پارچه نرم خشک کنید. از وسایل ساییده و یا تیز استفاده نکنید. آن را در آب خیس نکنید یا در ماشین ظرفشویی قرار ندهید. حلقه کنترل را بیش از حد بردارید تا پایه نگهدارنده محکم بماند.

حداکثر زمان کارکرد

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

رسیدن به حداکثر زمان کارکرد

پیغامی روی نمایشگر ظاهر می‌شود که تأیید می‌کند حداکثر زمان کارکرد کامل شده است.
برای ادامه دادن به عملیات، یکی از دکمه‌ها را لمس کنید یا حلقه کنترل را بچرخانید.
در صورتی که به دستگاه نیاز ندارید، آن را با استفاده از دکمه ① روشن/خاموش، خاموش کنید.

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

هشدار – خطر برق گرفتگی!

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

پیغام‌های خطای روی نمایشگر

در صورت ظاهر شدن پیغام‌های خطا با حروف "D" یا "E"، برای مثال D0111 یا E0111 بر روی نمایشگر، دستگاه را با استفاده از دکمه ① روشن/خاموش، خاموش و روشن کنید.

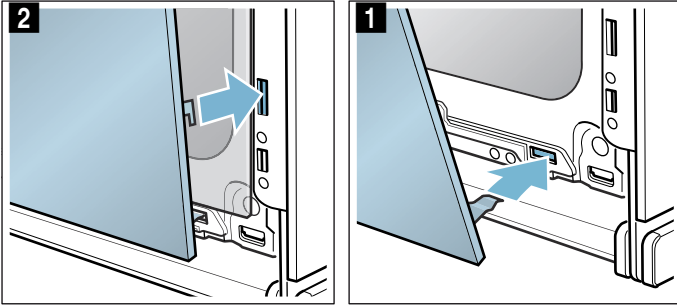
در صورتی که ایراد موقتی بوده باشد، پیغام دیگر نمایش داده نمی‌شود. در صورت ظاهر شدن مجدد پیغام خطا، با مرکز خدمات پس از فروش تماس بگیرید و پیغام خطا را به طور دقیق ذکر نمایید.

⚠ هشدار – خطر بروز جراحت!

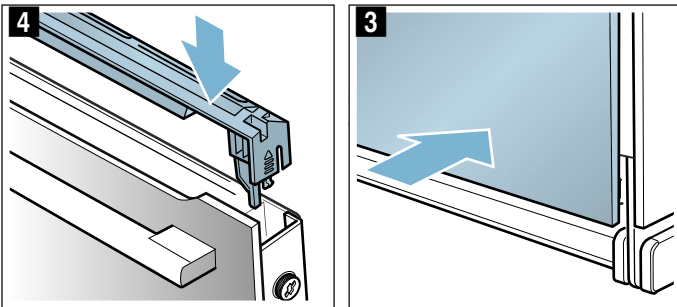
- خراش روی شیشه درب دستگاه می‌تواند به یک ترک تبدیل شود. از تیغه شیشه پاک‌کن و لوازم یا مواد تمیزکننده تیز یا ساینده استفاده نکنید.
- لولاهای درب دستگاه هنگام باز و بسته شدن درب حرکت می‌کنند، و ممکن است دست شما در آن گیر کند. دستان خود را از لولاهای درب دور نگه دارید.

نصب مجدد دستگاه

1. قسمت پایین شیشه جلویی را در نگهدارنده‌ها قرار دهید (شکل 1).
2. شیشه جلو را ببندید تا هر دو قلاب بالا روبه‌روی دهانه‌ها قرار گیرند (شکل 2).



3. قسمت پایین شیشه جلو را فشار دهید تا با یک صدای کلیک در محل خود جا بیفتد (شکل 3).
4. درب دستگاه را کمی باز کنید و حوله آشپزخانه را بردارید.
5. پیچ‌های سمت راست و چپ را دوباره ببندید.
6. درپوش را در محل خود قرار دهید و آن را فشار دهید تا با یک صدای کلیک جا بیفتد (شکل 4).

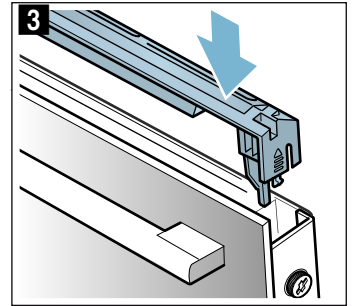


7. درب دستگاه را ببندید.

احتیاط!

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

- توجه:** قسمت استیل درپوش را با استفاده از ماده پاک‌کننده استیل ضدزنگ تمیز کنید. سایر قسمت‌های درپوش در را با استفاده از محلول آب و مایع ظرفشویی و یک پارچه نرم تمیز کنید.
4. درب دستگاه را دوباره کمی باز کنید. درپوش را در محل خود قرار دهید و آن را فشار دهید تا با یک صدای کلیک جا بیفتد (شکل 3).



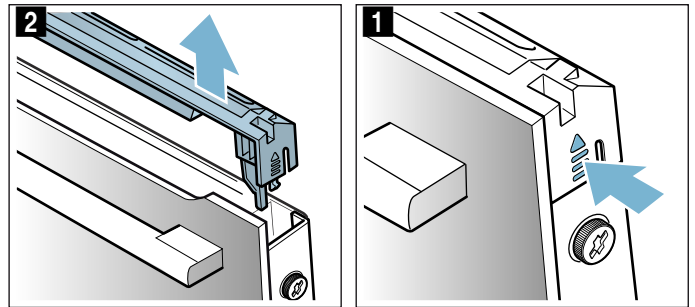
5. درب دستگاه را ببندید.

باز کردن و نصب مجدد شیشه‌های درب

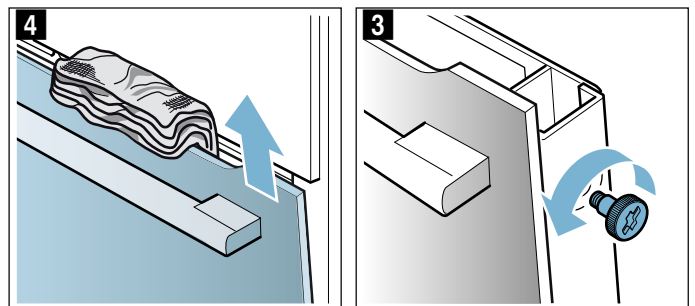
شیشه‌های درب دستگاه می‌توانند برای سهولت بخشیدن به عمل تمیزکاری باز شوند.

باز کردن شیشه درب

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



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



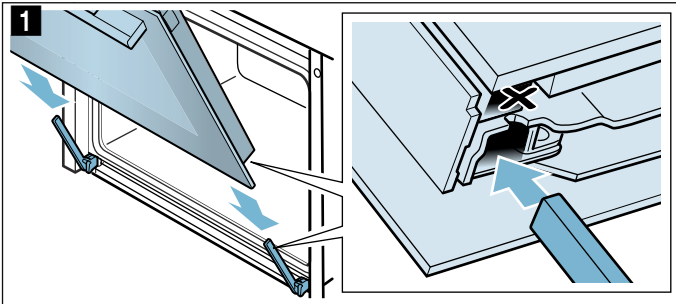
شیشه‌ها را با استفاده از شیشه‌شوی و دستمال نرم تمیز کنید.

نصب مجدد درب دستگاه

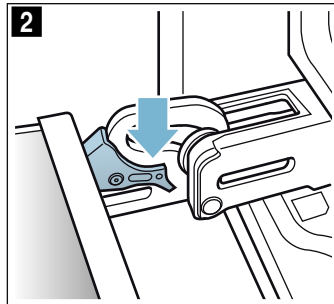
درب دستگاه را در جهت عکس مراحل جدا کردن نصب کنید.

1. هنگام نصب درب فر، توجه کنید که هر دو لولا به صورت مستقیم وارد حفره‌ها شوند (شکل 1).

هر دو لولا را روی شیشه بیرونی قرار دهید و از آن به عنوان راهنما استفاده کنید. مطمئن شوید لولاها داخل حفره صحیح وارد شده‌اند. باید بتوانید آنها را به راحتی و بدون هیچ مقاومتی وارد کنید. در صورتی که مقاومتی احساس کردید، بررسی کنید لولاها در حفره صحیح وارد شده باشند.



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

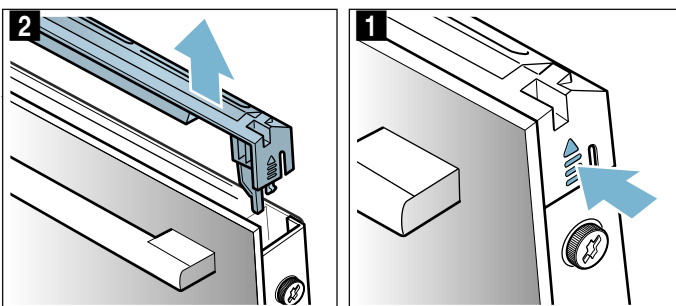


3. درب محفظه پخت را ببندید.

برداشتن درپوش درب

قسمت استیل درپوش درب می‌تواند تغییر رنگ دهد. برای تمیز کردن کامل آن، درپوش باید برداشته شود.

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



درب دستگاه

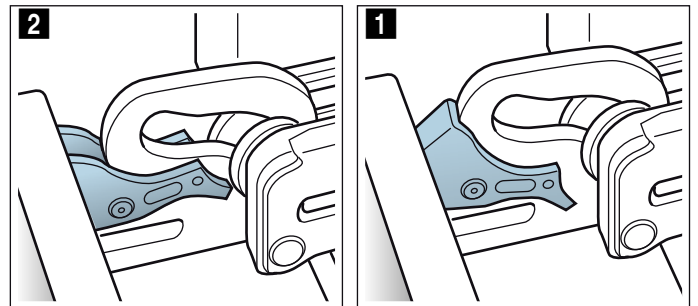
با مراقبت و تمیز کردن صحیح، دستگاه شما عملکرد کامل و ظاهر خود را برای مدت طولانی حفظ می‌کند. در این قسمت با نحوه جدا و تمیز کردن درب دستگاه آشنا خواهید شد.

جدا کردن و نصب مجدد درب دستگاه

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

لولاهای درب دستگاه به یک اهرم ضامن مجهز شده‌اند. هنگامی که اهرم‌های ضامن بسته‌اند (شکل 1)، درب دستگاه سر جای خود ثابت است. امکان جدا کردن آن وجود ندارد.

هنگامی که اهرم‌های ضامن برای جدا کردن درب فر باز می‌شوند (شکل 2)، لوله‌ها قفل می‌شوند. امکان بسته شدن ناگهانی آنها وجود ندارد.

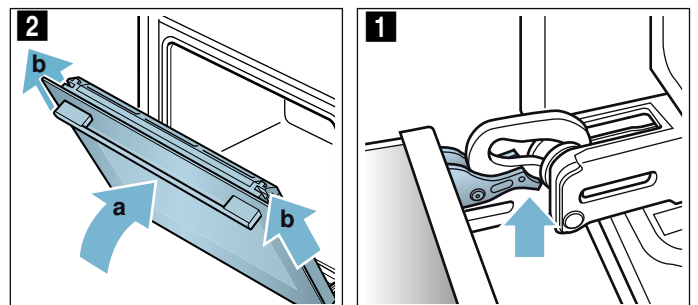


⚠ هشدار - خطر بروز جراحت!

- 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 دستگاه، کاملاً باز هستند.
- لولاهای درب دستگاه هنگام باز و بسته شدن درب حرکت می‌کنند، و ممکن است دست شما در آن گیر کند. دستان خود را از لولاهای درب دور نگه دارید.

جدا کردن درب دستگاه

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



ریل‌ها

هنگام فعال بودن عملکرد تمیزکاری آنبیزخانه را تهویه کنید.

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

تنظیم زمان پایانی عقب‌تر

شما می‌توانید برای پایان عملیات زمان عقب‌تری را تنظیم کنید. قبل از راه‌اندازی دستگاه، نوشته «پایان» را لمس کنید و با استفاده از حلقه کنترل زمان پایان دیرتری را تنظیم کنید.

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

لغو

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

توجه: شمارشگر زمان کارکرد اکنون صفر شده است. دستورالعمل عملکرد تمیزکاری هنوز روی نمایشگر نشان داده می‌شود.

بعد از تمام شدن تمیزکاری

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

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

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

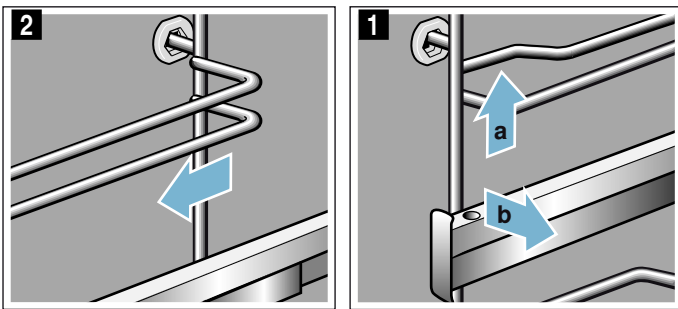
جدا کردن و نصب مجدد ریل‌ها

⚠ هشدار - خطر سوختگی!

ریل‌ها بسیار داغ می‌شوند. هرگز ریل‌های داغ را لمس نکنید. همیشه صبر کنید تا دستگاه سرد شود. کودکان را از دستگاه دور نگاه دارید.

جدا کردن ریل‌ها

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

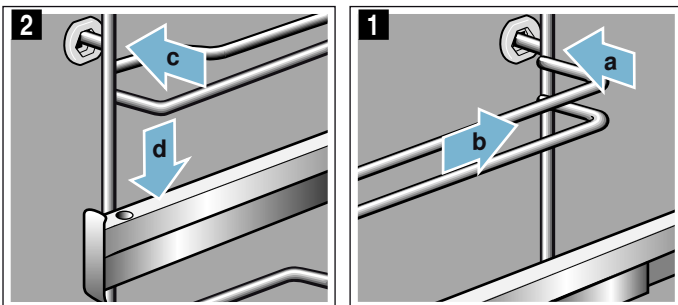


ریل‌ها را با استفاده ماده شوینده و اسفنج تمیز کنید. برای جرم‌های سنگین، از یک برس استفاده کنید.

نصب کردن ریل‌ها

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

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



سطوح محافظه پخت

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

عملکرد تمیزکاری



سطوح خود تمیز شونده محافظه پخت با استفاده از عملکرد «اکو کلین» تمیز می‌شوند.

سطوح خود تمیز شونده (دیواره پشتی، سقف و دیواره‌های کناری) با یک لایه سرامیکی مات و متخلل پوشیده شده‌اند. این لایه، ترشح مواد حاصل از پخت، گریل کردن و بریان کردن را در هنگام کارکرد دستگاه جذب نموده و از بین می‌برد. در صورتی که سطوح دیگر به اندازه کافی تمیز نمی‌شوند و لکه‌های تیره روی آنها ظاهر شده است، می‌توانید آنها را با استفاده از عملکرد تمیزکاری پاک کنید.

توجه: دستگاه تعداد دفعاتی را که مورد استفاده قرار گرفته است ذخیره می‌کند. وقتی دستگاه به نقطه‌ای برسد که بعد از تمیزکاری توصیه می‌شود، این را نشان می‌دهد. توصیه تا زمانی عملکرد تمیزکاری تمام نشده است، روی نمایشگر نشان داده می‌شود. اگر به این توصیه عمل نکنید، ممکن است به سطوح خود تمیز شونده آسیب برسد.

اگر دستگاه شما زودتر از موقع بسیار کثیف شده است یا روی دیواره عقبی لکه‌های تیره مشاهده می‌کنید، منتظر نشوید تا دستگاه تمیزکاری را به شما توصیه کند. زیرا هر چه دستگاه بیشتر تمیز شود، سطوح خود تمیز شونده قدرت تمیزکاری خود را به مدت طولانی‌تری حفظ می‌کنند. شما می‌توانید دستگاه را هر زمان که لازم است با استفاده از عملکرد تمیزکاری تمیز کنید.

قبل از راه‌اندازی عملکرد تمیزکاری

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

تمیز کردن کف محافظه پخت و قسمت داخلی درب دستگاه

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

احتیاط!

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

تنظیم عملکرد تمیزکاری

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

مدت زمان عملکرد تمیزکاری به صورت پیش فرض روی 1 ساعت تنظیم شده است. امکان تغییر دادن آن وجود ندارد.

1. نوشته **منو** را لمس کنید.
 2. فهرست حالت‌های عملکردی نمایش داده می‌شود.
 3. نوشته «اکو کلین» را لمس کنید.
- برای راه‌اندازی عملکرد، دکمه [شروع/توقف] را فشار دهید. شمارش معکوس زمان پخت روی نمایشگر نشان داده می‌شود. برای عملکرد تمیزکاری، خط دما روشن نمی‌شود. عملکرد تمیزکاری شروع می‌شود.

تمیز کردن سطوح لعابدار

سطوح صاف لعابدار را با محلول آب و صابون یا سرکه و دستمال ظرفشویی تمیز کنید. سپس با یک پارچه نرم خشک کنید.

مواد باقی‌مانده از پخت را با استفاده از یک دستمال نمدار و محلول آب و صابون نرم کنید. در صورت وجود جرم‌های سنگین، از سیم ظرفشویی یا گاز پاک‌کن استفاده کنید.

بعد از تمیز کردن محافظه پخت، درب آن را باز بگذارید تا خشک شود.

تمیز کردن سطوح خود تمیز شونده

سطوح خود تمیز شونده با یک لایه سرامیکی مات و متخلل پوشیده شده‌اند. این لایه، ترشح مواد حاصل از پخت و بریان کردن را در هنگام کارکرد دستگاه جذب نموده و از بین می‌برد.

در صورتی که سطوح خود تمیز شونده دیگر به اندازه کافی تمیز نمی‌شوند و لکه‌های 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. — «عملکرد تمیزکاری» در صفحه 23

احتیاط!

از گاز پاک کن بر روی سطوح خود تمیز شونده 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

دستگاه را همیشه تمیز نگه دارید و آلودگی‌ها را بلافاصله تمیز کنید تا از تشکیل جرم‌های سنگین جلوگیری شود.

نکته

- محافظه پخت را بعد از هر بار استفاده تمیز کنید. این کار مانع از تشکیل جرم‌های سنگین می‌شود.
- رگه‌های آهکی، چربی، نشاسته و سفیده تخم مرغ را همیشه بلافاصله تمیز کنید.
- برای پخت کیک‌های آبدار از سینی همه منظوره استفاده کنید.
- برای بریان کردن از ظرف مناسب، برای مثال ظرف مخصوص بریان کردن استفاده کنید.

ماده تمیزکننده

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

مواد تمیز کننده مناسب

برای جلوگیری از آسیب رسیدن به سطوح مختلف به دلیل استفاده از مواد تمیزکننده نامناسب، اطلاعات موجود در جدول را مطالعه کنید. برحسب مدل دستگاه، ممکن است کلیه قسمت‌های داخل فهرست در دستگاه شما موجود نباشند.

احتیاط!

خطر آسیب رسیدن به سطح

از مواد زیر استفاده نکنید:

- مواد تمیز کننده زبر یا ساینده،
- مواد تمیز کننده حاوی الکل زیاد،
- اسفنج‌ها و سیم‌های ظرفشویی زبر،
- دستگاه‌های شستشوی پر فشار یا بخارشوی،
- گاز پاک‌کن‌های مخصوص سطوح داغ.

اسفنج‌های ظرفشویی نو را قبل از مصرف کاملاً بشویید.

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

⚠ هشدار - خطر سوختگی!

دستگاه بسیار داغ می‌شود. هرگز سطوح داخلی یا المنت‌های حرارتی را لمس نکنید. همیشه صبر کنید تا دستگاه سرد شود. اجازه ندهید کودکان بیش از حد به اجاق نزدیک شوند.

سطح تمیز کردن

سطوح خارجی دستگاه

استیل ضد زنگ جلوی دستگاه	آب صابون داغ: با یک دستمال آشپزخانه تمیز کنید و با پارچه نرم خشک کنید. رگه‌های آهکی، چربی، نشاسته و سفیده تخم مرغ را بلافاصله تمیز کنید. در زیر رگه‌های این مواد، زنگ زدگی ایجاد می‌شود. مواد تمیزکننده مناسب سطوح استیل ضدزنگ داغ در مرکز خدمات پس از فروش یا فروشگاه‌های تخصصی موجود است. لایه‌ای نازک از ماده را با دستمال نرم روی سطح بمالید.
پلاستیک	آب صابون داغ: با یک دستمال آشپزخانه تمیز کنید و با پارچه نرم خشک کنید. از شیشه‌شوی یا تیغه شیشه پاک‌کن استفاده نکنید.
سطوح رنگ شده	آب صابون داغ: با یک دستمال آشپزخانه تمیز کنید و با پارچه نرم خشک کنید.
صفحه کنترل	آب صابون داغ: با یک دستمال آشپزخانه تمیز کنید و با پارچه نرم خشک کنید. از شیشه‌شوی یا تیغه شیشه پاک‌کن استفاده نکنید.

شیشه‌های درب	آب صابون داغ: با یک دستمال آشپزخانه تمیز کنید و با پارچه نرم خشک کنید. از تیغه شیشه پاک‌کن یا سیم ظرفشویی استفاده نکنید.
دستگیره درب	آب صابون داغ: با یک دستمال آشپزخانه تمیز کنید و با پارچه نرم خشک کنید. اگر ماده جرم گیر با دستگیره درب تماس پیدا کرد، آن را بلافاصله پاک کنید. در غیر این صورت، امکان برطرف کردن لکه‌ها وجود نخواهد داشت.

داخل دستگاه

سطوح لعاب‌دار و سطوح خود تمیز شونده	دستورالعمل‌های مربوط به سطوح محفظه پخت را که بعد از جدول آمده است، رعایت کنید.
سربوش شیشه‌ای لامپ فر	آب صابون داغ: با یک دستمال آشپزخانه تمیز کنید و با پارچه نرم خشک کنید. در صورت جرم گرفتگی بیش از حد محفظه پخت، از گاز پاک‌کن استفاده کنید.
نوار درزگیر درب آنها را بیرون نیاورید.	آب صابون داغ: با دستمال آشپزخانه تمیز کنید. آنها را نسابید.
پوشش استیل ضدزنگ درب	تمیزکننده استیل ضدزنگ: دستورالعمل‌های شرکت سازنده را رعایت کنید. از مواد نگهداری سطوح استیل ضدزنگ استفاده نکنید. برای انجام تمیزکاری، پوشش درب را جدا کنید.
ریل‌ها	آب صابون داغ: ابتدا خیس کرده و سپس با یک دستمال ظرفشویی و یا یک برس تمیز کنید.
سیستم تلسکوپی	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. از ماشین ظرفشویی استفاده نکنید.
لوازم جانبی	آب صابون داغ: ابتدا خیس کرده و سپس با یک دستمال ظرفشویی و یا یک برس تمیز کنید. در صورت وجود جرم‌های سنگین، از سیم ظرفشویی استفاده کنید.
دماسنج گوشت	آب صابون داغ: با دستمال آشپزخانه یا برس تمیز کنید. از ماشین ظرفشویی استفاده نکنید.

توجه

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

گرم نگه داشتن بلند مدت

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

راه‌اندازی حالت گرم نگه داشتن بلند مدت

برای آنکه بتوانید از حالت گرم نگه داشتن بلند مدت استفاده کنید، باید ابتدا آن را در تنظیمات پایه فعال کنید. ← «تنظیمات پایه» در صفحه 20 بعد از آنکه حالت گرم نگه داشتن بلند مدت در تنظیمات پایه فعال شد، در انتهای فهرست حالت‌های گرمادهی ظاهر می‌شود.

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

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

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

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

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

توجه: در صورت باز کردن درب دستگاه، عملیات متوقف نمی‌شود.

تغییر یا لغو

بعد از روشن کردن دستگاه، دیگر امکان تغییر دادن تنظیمات وجود ندارد. در صورت تمایل به لغو حالت گرم نگه داشتن بلند مدت، دستگاه را با استفاده از دکمه ① روشن/خاموش، خاموش کنید. دیگر امکان ایجاد وقفه در عملیات با استفاده از دکمه [شروع/توقف] وجود ندارد.

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

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

قطعی برق

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

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

تغییر ساعت

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

دستگاه باید روشن باشد.

1. نوشته **منو** را لمس کنید. گزینه‌های انتخاب حالت عملکرد روی نمایشگر نشان داده می‌شوند.
2. نوشته «تنظیمات پایه» را لمس کنید. تنظیمات روی نمایشگر لمسی ظاهر می‌شود.
3. نوشته «ساعت» را لمس کنید. زمان روی صفحه نمایش ظاهر می‌شود.
4. حلقه کنترل را برای تغییر ساعت بچرخانید.
5. نوشته **منو** را برای تأیید لمس کنید.
6. پیغامی نمایش داده می‌شود که می‌پردازد تغییرات باید ذخیره شوند یا خیر. نوشته «ذخیره» را لمس کنید. پیغامی روی نمایشگر نشان داده می‌شود که تأیید می‌کند تنظیمات ذخیره شده‌اند.

قفل کودک

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

صفحه کنترل قفل می‌شود و امکان انجام تنظیمات وجود ندارد. دستگاه فقط می‌تواند با استفاده از دکمه ① روشن/خاموش، خاموش شود.

فعال و غیرفعال کردن

قفل کودک را می‌توانید در زمان خاموش یا روشن بودن دستگاه فعال و غیرفعال کنید.

در هر دو حالت، دکمه \odot را حدود 4 ثانیه لمس کنید.

یک پیغام تأیید روی نمایشگر ظاهر می‌شود.

وقتی دستگاه روشن است، دکمه \odot با رنگ قرمز روشن می‌شود.

وقتی دستگاه خاموش است، دکمه \odot دیگر روشن نیست.

تنظیمات پایه

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

تغییر تنظیمات پایه

دستگاه باید روشن باشد.

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

لغو تنظیمات

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

فهرست تنظیمات پایه

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

تنظیم	اگرینه‌ها
زبان دستگاه	زبان‌های دیگری موجود است.
ساعت	نمایش ساعت در قالب 24 ساعته
تنظیمات کارخانه	به حال اول برگردانده شود به حال اول برگردانده نشود*
هشدار صوتی	زمان پخت کوتاه (30 ثانیه) زمان پخت متوسط (1 دقیقه)* زمان پخت طولانی (5 دقیقه)
صدا	درجه‌بندی در 5 سطح
صدای دکمه	فعال غیر فعال* (صدا برای دکمه ① روشن/خاموش باقی می‌ماند)
روشنایی نمایشگر	5 سطح

دمای مرکز غذاهای مختلف

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

اطلاعات کامل در مورد حالت گرمادهی و دما را می‌توانید در انتهای دفترچه راهنما بیابید. ← «پخت آزمائشی برای شما در کارگاه آشپزی ما» در صفحه 30

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

تنظیم دمای مرکز غذا

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

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

دمای مرکز غذا با رنگ سفید روی نمایشگر روشن می‌شود، دمای فعلی در سمت چپ و دمای تنظیم شده در سمت راست قرار می‌گیرد، برای مثال "15|80 °C". خط دما نیز به دمای مرکز غذا مربوط می‌شود.

هنگامی که دمای مرکز غذا به مقدار تعیین شده برسد، یک هشدار صوتی به صدا درمی‌آید. گرمادهی دستگاه متوقف می‌شود. بر روی نمایشگر، دمای مرکز غذا برابر مقدار تعیین شده است، برای مثال "80|80 °C". زمان متوقف می‌شود.

با استفاده از دکمه ① روشن/خاموش دستگاه را خاموش کنید و دماسنج گوشت را از پریز جدا کنید.

⚠ هشدار - خطر سوختگی!

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

تغییر

بعد از شروع کار دستگاه، دمای مرکز غذا پرنور می‌شود. با چرخاندن حلقه کنترل، دمای مرکز غذا تغییر می‌کند و بلافاصله اعمال می‌شود.

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

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

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

لغو

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







دماسنج گوشت

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

حالت‌های گرمادهی

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

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

	هوای داغ چرخشی
	المنت بالا/پایین
	هوای داغ کم مصرف
	المنت بالا/پایین کم مصرف
	گریل با هوای داغ
	تنظیم پخت پیژا

توجه

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

⚠ هشدار - خطر برق گرفتگی!

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

دمای محفظه پخت

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

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

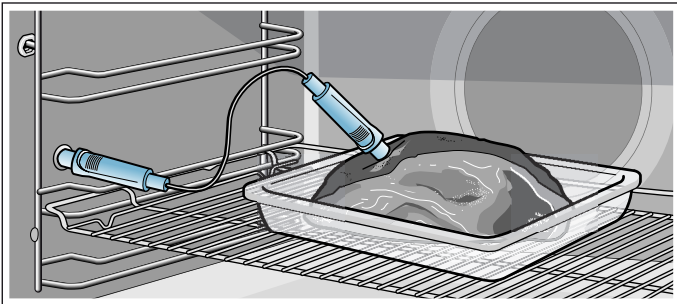
قرار دادن دماسنج گوشت درون غذا

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

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

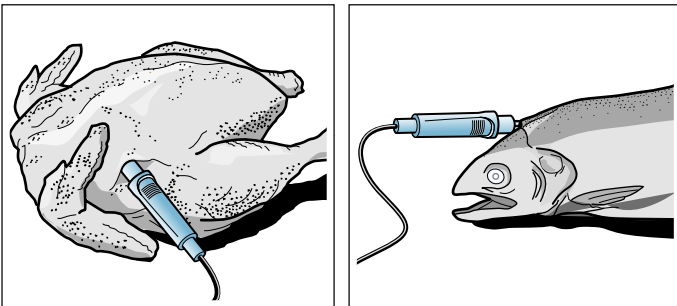
گوشت: برای تکه‌های بزرگ گوشت، دماسنج را از بالا به صورت مایل تا جای ممکن وارد گوشت کنید.

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



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

مرغ: دماسنج را تا جای ممکن از پهلو در سینه مرغ وارد کنید.



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

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

احتیاط!

سیم دماسنج را آزاد بگذارید.



برای جلوگیری از آسیب دیدن دماسنج گوشت بر اثر حرارت زیاد، باید یک فاصله چند سانتی‌متری بین المنت گریل و دماسنج وجود داشته باشد. گوشت ممکن است در طی پخت حجیم شود.


تنظیم تایمر

تایمر در کنار سایر تنظیمات کار می‌کند. در هر زمانی می‌توانید آن را 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.

تنظیمات


زمان تایمر همیشه از صفر دقیقه شروع می‌شود. هر چه مقدار تنظیمی مورد نظر بزرگتر باشد، مراحل تنظیم زمان تایمر بیشتر است. حداکثر زمان قابل تنظیم 24 ساعت است.

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

در صورتی که دستگاه خاموش شود، تایمر بر روی نمایشگر قابل مشاهده باقی می‌ماند. هنگامی که یک عملیات در حال انجام است، تنظیمات مربوط به آن در پیش زمینه نشان داده می‌شود. با لمس کردن علامت , مدت زمان تایمر برای چند ثانیه به نمایش در می‌آید. وقتی مدت زمان تایمر به پایان برسد، یک هشدار صوتی به صدا در می‌آید و پیغامی روی نمایشگر ظاهر می‌شود. علامت دیگر روشن نیست.


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

تغییر یا لغو

برای تغییر زمان تایمر، علامت  را لمس کنید. زمان تایمر با رنگ سفید در پیش زمینه به نمایش در می‌آید و می‌تواند با استفاده از حلقه کنترل تغییر داده شود. در صورت تمایل به لغو تایمر، مقادیر مربوط به آن را صفر کنید. وقتی تغییر اعمال شود، علامت دیگر روشن نخواهد بود.

3. قبل از راه اندازی عملکرد، نوشته «پایان» را لمس کنید. زمان پایان پخت برنامهریزی با رنگ سفید پرنور روی نمایشگر روشن می‌شود.
4. با استفاده از حلقه کنترل زمان پایان پخت دیرتری را تنظیم کنید.





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



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


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

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

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

تغییر یا لغو

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

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

گزینه‌های تنظیم زمان

دستگاه دارای گزینه‌های مختلف تنظیم زمان است.

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

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

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

توجه: طول مدت هشدار صوتی را می‌توانید در تنظیمات پایه تغییر دهید.
← «تنظیمات پایه» در صفحه 20

تنظیم زمان پخت

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

انجام تنظیمات

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

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

حداکثر زمان قابل تنظیم 23 ساعت و 59 دقیقه است.

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

1. حالت عملکرد، و دما یا سطح حرارتی را تنظیم کنید.
 2. قبل از راه اندازی عملکرد، نوشته «زمان پخت» را لمس کنید.
 3. حلقه کنترل را برای تنظیم زمان پخت بچرخانید.
- زمان پایان پخت به صورت خودکار محاسبه می‌شود.

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



گرمایش دستگاه آغاز می‌شود.

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

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

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

تغییر یا لغو

برای تغییر زمان پخت، متن «زمان پخت» را لمس کنید. زمان پخت با رنگ سفید روشن می‌شود و می‌تواند با استفاده از حلقه کنترل تغییر داده شود. تغییرات بلافاصله به اجرا در می‌آید.

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

تنظیم زمان پایان پخت

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

توجه

- غذا را برای مدت طولی داخل محفظه پخت رها نکنید زیرا ممکن است فاسد شود.
- زمان پایان پخت را بعد از شروع عملکرد دستگاه تنظیم نکنید. نتیجه پخت دیگر رضایت‌بخش نخواهد بود.

انجام تنظیمات

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

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



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



گرمایش سریع

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

حالت‌های گرمادهی مناسب برای گرمایش سریع عبارتند از:

-  هوای داغ چرخشی
-  المنت بالا/پایین

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

انجام تنظیمات

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

1. حالت گرمادهی و دما را تنظیم کنید.
 2. نوشته «گرمایش سریع» را لمس کنید.
- کلمه «روشن» در قسمت متن نمایش داده می‌شود. یک پیغام تأیید روی نمایشگر ظاهر می‌شود.

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


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

لغو تنظیمات

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


2. با استفاده از حلقه کنترل دما را تنظیم کنید.



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




گرمایش دستگاه آغاز می‌شود.

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

توجه: شما می‌توانید مدت زمان پخت و زمان پایانی را نیز برای عملکرد دستگاه تنظیم کنید. ← «گزینه‌های تنظیم زمان» در صفحه 16

تغییر

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

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

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

دستگاه را بعد از زمان تعیین شده با استفاده از دکمه ① روشن/خاموش، خاموش کنید.

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

تمیز کردن وسایل جانبی

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

استفاده از دستگاه

پیشتر با کنترل‌ها و نحوه کار آنها آشنا شده‌اید. اینک نحوه تنظیم دستگاه را توضیح خواهیم داد. متوجه خواهید شد که وقتی دستگاه را خاموش و روشن می‌کنید چه اتفاقی می‌افتد، و نحوه انتخاب عملکردهای دستگاه را فرا خواهید گرفت.

روشن و خاموش کردن دستگاه

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

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

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

روشن کردن دستگاه

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

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

توجه: در تنظیمات پایه، می‌توانید تعیین کنید که کدام حالت عملکرد بعد از روشن کردن دستگاه نمایش داده شود. ← «تنظیمات پایه» در صفحه 20

خاموش کردن دستگاه

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

تمام عملکردهای در جریان لغو می‌شوند.

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

توجه: در تنظیمات ابتدایی می‌توانید تنظیم کنید وقتی دستگاه خاموش است زمان در صفحه نمایش نشان داده شود یا نشود. ← «تنظیمات پایه» در صفحه 20

شروع عملیات

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

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

توقف عملیات

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

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

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

انتخاب یکی از حالت‌های عملکرد

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

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

موارد زیر همیشه صدق می‌کنند:

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

تنظیم نوع گرمادهی و دما

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

مثال نمایش داده شده در شکل: هوای داغ کم مصرف ② در 195 درجه سانتی‌گراد.

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



دما با رنگ سفید پرنور نشان داده می‌شود.

قبل از استفاده برای اولین بار

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

اولین استفاده

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

توجه: شما می‌توانید این تنظیمات را در هر زمانی به تنظیمات پایه برگردانید. ← «تنظیمات پایه» در صفحه 20

تنظیم زبان

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

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

تنظیم ساعت

مقدار اولیه ساعت، عدد "12:00" است.

1. نوشته «ساعت» را لمس کنید.
 2. با استفاده از حلقه کنترل ساعت را تنظیم کنید.
 3. متن «اتمام تنظیمات» را لمس کنید.
- پیغامی روی نمایشگر ظاهر می‌شود که تأیید می‌کند اولین استفاده کامل شده است.

تمیز کردن محفظه پخت و لوازم جانبی

قبل از اولین استفاده از دستگاه برای آماده سازی غذا، محفظه پخت و لوازم جانبی باید تمیز شوند.

تمیز کردن محفظه پخت

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

مطمئن شوید کلیه بقایای لوازم بسته بندی، مانند دانه‌های پلی استایرن از داخل فر خارج شده است. قبل از گرم کردن دستگاه، سطوح صاف داخل محفظه پخت را با پارچه نرم و مرطوب تمیز کنید. وقتی دستگاه در حال گرمایش است، هوای آشپزخانه را تهویه کنید.

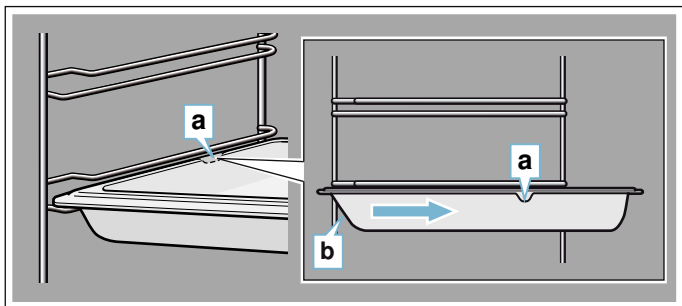
تنظیمات مشخص شده را انجام دهید. نحوه تنظیم دما و نوع گرمادهی را می‌توانید در بخش بعدی مطالعه نمایید. ← «استفاده از دستگاه» در صفحه 14

تنظیمات

حالت گرمادهی	المنت بالا/پایین <input type="checkbox"/>
دما	240 درجه سانتی‌گراد
زمان پخت	1 ساعت

HEZ324000	توری سیمی برای سینی همه‌منظوره برای گوشت، ماکیان، ماهی. برای قرار دادن داخل سینی همه منظوره جهت جمع‌آوری چکه‌های چربی و آب گوشت.
HEZ632010	سینی همه‌منظوره نجسب برای کیک‌های تر، شیرینی، غذاهای یخزده و تکه‌های بزرگ کباب. شیرینی و گوشت بسیار راحت‌تر می‌توانند از روی سینی برداشته شوند.
HEZ631010	سینی پخت، نجسب برای نان‌ها و شیرینی‌ها و مواد غذایی کوچک. شیرینی بسیار راحت‌تر می‌تواند از روی سینی پخت برداشته شود.
HEZ633070	ماهی‌تابه Profi برای پخت مواد غذایی در مقدار زیاد.
HEZ633001	درپوش مخصوص ماهی‌تابه Profi درپوش، ماهی‌تابه را به ظرف مخصوص بریان کردن تبدیل می‌کند.
HEZ617000	سینی پیترز برای پیترز و کیک‌های بزرگ گرد.
HEZ625071	سینی گریل برای استفاده به جای توری سیمی در هنگام گریل کردن یا به عنوان ترشح‌گیر. فقط قابل استفاده در داخل سینی همه منظوره.
HEZ327000	سنگ پخت نان برای تهیه نان و نان ساندویچی خانگی و پیترزهایی که به نان ترد نیاز دارند. سنگ پخت نان باید در دمای توصیه شده از قبل گرم شود.
HEZ915001	ظرف شیشه‌ای مخصوص بریان کردن (5.1 لیتر) برای تهیه خوراک و سوپله. برای حالت عملکرد «غذاها» بسیار مناسب است.
HEZ864000	سینی شیشه‌ای برای بریان کردن تکه‌های بزرگ مواد، پخت نان و شیرینی‌های مرطوب.
HEZ636000	سینی شیشه‌ای برای گراتینه، سبزیجات و محصولات پخته شده آماده.
HEZ638100	سیستم تلسکوپی، 1 طبقه ریل‌های تلسکوپی در طبقه 2، و امکان بیرون کشیدن کامل لوازم جانبی را بدون خطر واژگون شدن آنها، فراهم می‌آورد.
HEZ638200	سیستم تلسکوپی، 2 طبقه ریل‌های تلسکوپی در طبقات 2 و 3 امکان بیرون کشیدن کامل لوازم جانبی را بدون خطر واژگون شدن آنها، فراهم می‌آورد.
HEZ638300	سیستم تلسکوپی، 3 طبقه ریل‌های تلسکوپی در طبقات 1، 2 و 3 امکان بیرون کشیدن کامل لوازم جانبی را بدون خطر واژگون شدن آنها، فراهم می‌آورد.
HEZ660060	نوار تزئینی برای پوشاندن طبقه زیری کابینت و پایه دستگاه.

مثال نمایش داده شده در شکل: سینی همه منظوره

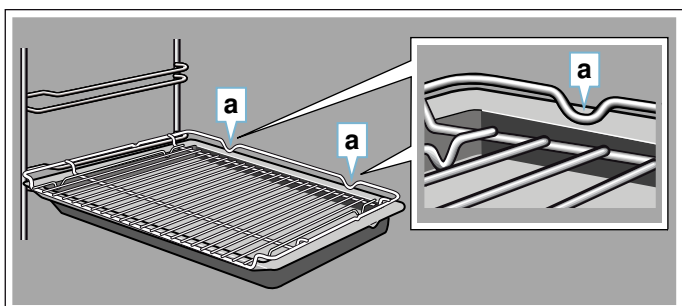


ترکیب کردن لوازم جانبی

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

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

مثال نمایش داده شده در شکل: سینی همه منظوره



لوازم جانبی اختیاری

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

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

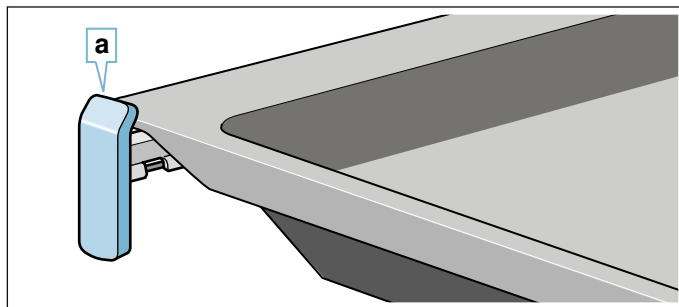
لطفاً هنگام خرید، شماره دقیق لوازم جانبی اختیاری را قید نمایید.

توجه: کلیه لوازم جانبی اختیاری برای همه دستگاه‌ها مناسب نیستند. هنگام خرید، همیشه شماره محصول (E no.) دستگاه خود را به طول صحیح قید کنید. ← «خدمات مشتریان» در صفحه 28

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

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

مثال نمایش داده شده در شکل: سینی همه منظوره



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

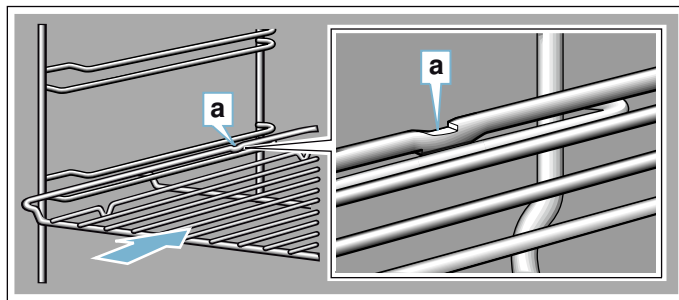
توجه

- توجه کنید که لوازم جانبی همیشه در جهت صحیح داخل محفظه پخت قرار داده شوند.
- لوازم جانبی را همیشه به طور کامل وارد محفظه پخت نمایید تا با درب در تماس قرار نگیرد.

عملکرد قفل

وقتی لوازم جانبی تقریباً تا نیمه بیرون کشیده شوند، قفل می‌گردند. عملکرد قفل از واژگون شدن لوازم جانبی در هنگام بیرون کشیدن آنها جلوگیری می‌کند. لوازم جانبی باید به شکل صحیح داخل محفظه پخت قرار داده شوند تا عملکرد محافظت در برابر واژگونی درست عمل کند.

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



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





شماره سفارش	لوازم جانبی اختیاری
HEZ634000	توری سیمی برای ظروف مخصوص فر، قالب‌های کیک و ظروف پخت و گریل و بریان کردن مواد غذایی.
HEZ632070	سینی همه منظوره برای کیک‌های تر، شربنی، غذاهای یخ‌زده و تکه‌های بزرگ کباب. همچنین می‌تواند برای جمع‌آوری چکه‌های چربی در هنگام گریل مستقیم بر روی توری سیمی زیر آن قرار دادن شود.
HEZ631070	سینی پخت برای نان‌ها و شیرینی‌ها و مواد غذایی کوچک.

لوازم جانبی دستگاه

دستگاه شما همراه با تعدادی لوازم جانبی ارائه شده است. در این قسمت با لوازم جانبی دستگاه و اطلاعات مربوط به نحوه استفاده صحیح از آنها آشنا خواهید شد.

لوازم جانبی ارائه شده

دستگاه شما با لوازم جانبی زیر تجهیز شده است:

<p>توری سیمی برای ظروف مخصوص فر، قالب‌های کیک و ظروف پخت. برای گریل و بریان کردن.</p>	
<p>سینی همه منظوره برای کیک‌های تر، شربنی، غذاهای یخزده و تکه‌های بزرگ کباب. همچنین می‌تواند برای جمع‌آوری چکه‌های چربی در هنگام گریل مستقیم بر روی توری سیمی زیر آن قرار دادن شود.</p>	
<p>سینی پخت برای نان‌ها و شیرینی‌ها و مواد غذایی کوچک.</p>	
<p>دماسنج گوشت امکان بریان کردن غذا را مطابق میل شما فراهم می‌آورد. نحوه استفاده از آن در بخش مربوطه شرح داده شده است. ← «دماسنج گوشت» در صفحه 18</p>	

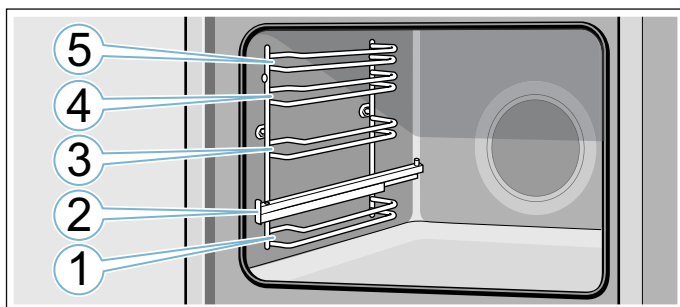
فقط از لوازم جانبی اصل استفاده کنید. زیرا بطور خاص برای دستگاه شما طراحی و ساخته شده‌اند.

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

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

جای‌گذاری لوازم جانبی

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



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

اطلاعات بیشتر

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

دکمه را لمس کنید. اطلاعات برای چند ثانیه روی نمایشگر ظاهر خواهد شد. از حلقه کنترل برای رفتن به انتهای اطلاعات طولانی‌تر استفاده کنید.

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

عملکردهای مربوط محفظه پخت

عملکردهای محفظه پخت استفاده از دستگاه را آسان‌تر می‌سازد. این عملکردها، برای مثال، امکان بهتر روشن شدن محفظه پخت را فراهم می‌آورند و یک فن خنک‌کننده مانع از داغ شدن بیش از حد دستگاه می‌شود.

باز کردن درب دستگاه

در صورتی که درب دستگاه را هنگام عملیات باز کنید، عملیات متوقف خواهد شد. با بسته شدن درب دستگاه، عملیات ادامه می‌یابد.

روشنایی داخلی دستگاه

وقتی درب دستگاه را باز می‌کنید، چراغ داخل آن روشن می‌شود. اگر درب دستگاه بیش از 5 دقیقه باز بماند، نور داخل محفظه پخت دوباره خاموش می‌شود.

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

توجه: چراغ را در تنظیمات پایه می‌توانید به گونه‌ای تنظیم کنید که هنگام عملیات روشن نشود. ← «تنظیمات پایه» در صفحه 20

فن خنک‌کننده

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

احتیاط!

روی شیارهای تهویه را نپوشانید. در غیر این صورت، دستگاه بسیار داغ خواهد شد.

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

توجه: مدت زمان کار کردن فن را می‌توانید در قسمت تنظیمات پایه تغییر دهید. ← «تنظیمات پایه» در صفحه 20

حالت‌های گرمادهی

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

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

علامت‌های مربوط به حالت‌های گرمادهی در به خاطر سپردن آنها به شما کمک می‌کند.

حالت گرمادهی	دما	استفاده
	30-275 درجه سانتی‌گراد	پختن و کباب کردن در یک طبقه یا بیشتر. فن حرارت المنت حلقوی داخل دیواره پشتی فر را به طور یکنواخت در اطراف محفظه پخت توزیع می‌کند.
	30-300 درجه سانتی‌گراد	برای پختن و بریان کردن به شیوه سنتی در یک طبقه. به خصوص برای کیک‌های با مواد رویی آبدار مناسب است. حرارت به صورت یکنواخت از بالا و پایین توزیع می‌شود.
	30-275 درجه سانتی‌گراد	برای پخت غذای انتخاب شده با مصرف بهینه انرژی در یک طبقه بدون پیش گرمایش. فن حرارت المنت حلقوی داخل دیواره پشتی فر را که با مصرف بهینه انرژی تنظیم شده است، به طور یکنواخت در اطراف محفظه پخت توزیع می‌کند.
	30-300 درجه سانتی‌گراد	برای پخت غذای انتخاب شده در حالت مصرف بهینه انرژی. حرارت به صورت یکنواخت از بالا و پایین توزیع می‌شود.
	30-300 درجه سانتی‌گراد	برای بریان کردن مرغ، ماهی کامل و تکه‌های بزرگ گوشت. المنت بالا و فن به تناوب روشن و خاموش می‌شوند. هوای داغ توسط فن پیرامون مواد غذایی به گردش درمی‌آید.
	تنظیمات گریل: 1 = کم 2 = متوسط 3 = زیاد	برای گریل کردن مواد غذایی تخت، مانند استیک، تست کردن نان و پخت گراتینه. کل سطح زیر المنت بالا داغ می‌شود.
	تنظیمات گریل: 1 = کم 2 = متوسط 3 = زیاد	برای گریل کردن مقادیر کم استیک یا سوسیس، تست کردن نان و پخت گراتینه. قسمت مرکزی سطح زیر المنت بالا داغ می‌شود.
	30-275 درجه سانتی‌گراد	برای پخت پیتزا و غذاهایی که نیاز به حرارت زیاد از زیر دارند. المنت پایین و المنت حرارتی حلقوی دیواره پشت دستگاه داغ می‌شوند.
	70-120 درجه سانتی‌گراد	برای پخت ملایم و آرام قطعات نرم گوشت تفت داده شده در داخل ظروف مخصوص فر بدون استفاده از درپوش. حرارت در دمای پایین به صورت یکنواخت از بالا و پایین توزیع می‌شود.
	30-250 درجه سانتی‌گراد	برای پخت به صورت بن ماری و نیز مرحله پایانی پخت غذاها. حرارت از پایین پخش می‌شود.
	30-60 درجه سانتی‌گراد	برای یخزدایی آرام از مواد منجمد.
	60-100 درجه سانتی‌گراد	برای گرم نگه داشتن غذاهای پخته شده.
	30-70 درجه سانتی‌گراد	برای پیش گرمایش ظرف آشپزی.

مقادیر پیش تنظیم

برای هر کدام از حالت‌های گرمادهی، دستگاه یک دما یا سطح حرارتی از پیش تنظیم شده را نشان می‌دهد. شما می‌توانید این مقدار را قبول کنید یا آن را در قسمت تنظیمات تغییر دهید.

نمایشگر

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

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

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

نمایشگرهای لمسی

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

عملکرد انتخاب شده با یک خط قرمز در کنار آن نشان داده می‌شود. مقدار مربوط به آن با رنگ سفید پر نور روی نمایشگر روشن می‌شود. فلش کوچک قرمز در کنار متن، عملکردهایی را که می‌توانید رو به جلو و عقب مرور کنید نشان می‌دهد.



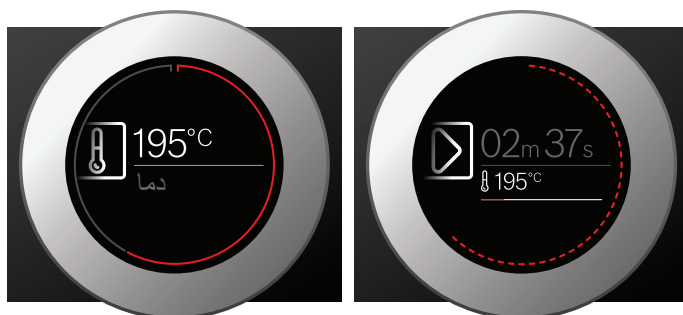
حالت‌های عملکرد

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

شرح دقیق آنها را می‌توانید در قسمت‌های مربوطه بیابید.

منوی «حالت‌های عملکردی» را می‌توانید با فشار دادن دکمه منو باز کنید.

حالت عملکرد	استفاده
حالت‌های گرمادهی ← «استفاده از دستگاه» در صفحه 14	برای پخت بهتر غذا، حالت‌های گرمادهی مختلفی وجود دارد که به دقت تنظیم شده‌اند.
دستیار ← «غذاها» در صفحه 29	برای بسیاری از غذاها، مقدار تنظیم از قبل برنامه‌ریزی شده‌اند.
اکو کلین ← «عملکرد تمیزکاری» در صفحه 23	عملکرد تمیزکاری، محفظه پخت را به طور تقریباً خودکار تمیز می‌کند.
تنظیمات پایه ← «تنظیمات پایه» در صفحه 20	شما می‌توانید تنظیمات پایه دستگاه را مطابق نیاز خود تغییر دهید.



حلقه نمایشگر

حلقه نمایشگر را می‌توان اطراف نمایشگر مشاهده کرد.

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

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

نمایش دما

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

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

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

دستگاه خود را بشناسید

ما در این فصل، در مورد نمایشگر و دکمه‌های کنترل توضیح خواهیم داد. شما همچنین با کاربردهای متنوع دستگاه خود آشنا خواهید شد.
توجه: برحسب مدل دستگاه، جزئیات و رنگ‌ها ممکن است متفاوت باشد.

صفحه کنترل

شما در صفحه کنترل می‌توانید با استفاده از دکمه‌های مختلف، دکمه‌های لمسی، نمایشگرهای لمسی و حلقه کنترل عملکردهای مختلف دستگاه را تنظیم نمایید. تنظیمات فعلی روی نمایشگر نشان می‌شود.
 نمای کلی زیر، صفحه کنترل را هنگام روشن بودن دستگاه و نمایش منو، نشان می‌دهد.



دکمه‌ها و کلیدهای لمسی

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

علامت	مفهوم
①	روشن/خاموش کردن دستگاه
▷	شروع/توقف (حدود 3 ثانیه نگه دارید)
دکمه‌های لمسی	
منو	منوی «حالت‌های عملکردی» را باز می‌کند
⌘	تایمر را انتخاب می‌کند
ⓘ	اطلاعات را نمایش می‌دهد
☰	فعال و غیر فعال کردن قفل کودک (حدود 4 ثانیه نگه دارید)

حلقه کنترل

با استفاده از حلقه کنترل می‌توانید مقادیر نشان داده شده روی صفحه نمایش را تنظیم کنید.

همچنین برای حرکت دادن فهرست گزینه‌ها در صفحه نمایش لمسی می‌توانید از حلقه کنترل استفاده کنید.

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

1 دکمه‌ها

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

2 دکمه‌های لمسی

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

3 حلقه کنترل

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

4 نمایشگر

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

5 نمایشگرهای لمسی

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

کنترل‌ها

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

اطلاعات کلی

احتیاط!

- لوازم جانبی، فویل آلومینیوم، کاغذ مومی یا ظروف آشپزی در محفظه پخت: لوازم جانبی را در کف فر قرار ندهید. کف فر 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. در این صورت زمان پخت و بریان کردن غذا دیگر صحیح نخواهد بود و به لعاب آسیب می‌رسد.
- فویل آلومینیوم: فویل آلومینیوم باید به گونه‌ای در محفظه فر قرار داده شود که با شیشه درب تماس نداشته باشد. این موضوع می‌تواند باعث ایجاد تغییر رنگ روی شیشه درب فر شود.
- ظروف سیلیکونی: از هیچ‌گونه ظرف سیلیکونی یا صفحه، درپوش یا لوازم جانبی حاوی سیلیکون استفاده نکنید. حسگر فر می‌تواند آسیب ببیند.
- آب در محفظه پخت فر: 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: 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 در بسته نگه ندارید. غذا را داخل محفظه پخت نگهداری نکنید.
- خنک کردن دستگاه با باز کردن درب آن: 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 درب دستگاه به اندازه یک شکاف هم باز بماند، به مرور زمان می‌تواند به کابینت‌های مجاور آسیب برساند.
- در صورتی که هنگام کار کردن فر رطوبت زیادی تولید شده است، اجازه دهید محفظه پخت با درب باز خشک شود.
- آب میوه: هنگام پختن کیک‌های حاوی میوه‌های بسیار آبدار، سینی را بیش از اندازه پر نکنید. ریزش قطره‌های آب میوه از سینی باعث ایجاد لکه‌هایی می‌شود که پاک نخواهند شد. در صورت امکان، از ظروف با لبه بلندتر استفاده کنید.
- کثیفی بیش از حد نوار درزگیر: در صورتی که نوار درزگیر درب خیلی کثیف باشد، درب دستگاه دیگر هنگام روشن بودن آن به‌طور کامل بسته نخواهد ماند. قسمت جلوی کابینت‌های مجاور ممکن است آسیب ببینند. همیشه نوار درزگیر را تمیز نگاه دارید.
- 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. هیچ‌گونه ظرف یا لوازم جانبی 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 انتها در محفظه وارد کنید.
- 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.

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

صرفه جویی در مصرف انرژی

- فقط هنگامی مرحله پیش گرمایش دستگاه را اجرا کنید که در دستور آشپزی و یا جدول دستورالعمل پخت خواسته شده باشد.
- از ظروف تیره رنگ مانند ظروف دارای پوشش لعاب یا لاک مشکی استفاده فرمایید. این‌گونه ظرف‌ها گرما را به نحو بسیار بهتری جذب می‌کنند.
- درب دستگاه را هنگام روشن بودن آن تا جای ممکن هر چه کمتر باز کنید.
- بهتر است چند کیک را یکی پس از دیگری بپزید. محفظه پخت فر هنوز گرم است. این امر باعث می‌شود که زمان پخت کیک دوم کاهش یابد. همچنین می‌توانید دو قالب کیک را در محفظه پخت کنار هم قرار دهید.
- برای زمان‌های طولانی‌تر پخت و پز، شما می‌توانید دستگاه را 10 دقیقه قبل از خاتمه زمان پخت خاموش نموده و از گرمای داخل دستگاه جهت اتمام مرحله پخت بهره برداری نمایید.

روش دور انداختن دستگاه طبق اصول زیست محیطی

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

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



لامپ هالوژن

⚠ 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 و یا کلید قطع جریان موجود در جعبه فیوز منزل را در حالت خاموش قرار دهید.

دماسنج گوشت

⚠ هشدار - خطر برق گرفتگی!

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

عملکرد تمیزکاری

⚠ هشدار - خطر سوختگی!

قسمت بیرونی دستگاه هنگام تمیزکاری خیلی داغ می‌شود. هرگز به درب دستگاه دست نزنید. صبر کنید تا دستگاه سرد گردد. کودکان را از دستگاه دور نگاه دارید.

⚠ هشدار - خطر بروز جراحت!

- خراش روی شیشه درب دستگاه می‌تواند به یک ترک تبدیل شود. از تیغه شیشه پاککن و لوازم یا مواد تمیزکننده تیز یا ساینده 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 لولاهای درب دور نگاه دارید.

⚠ هشدار - خطر برق گرفتگی!

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

- عایق کابل دستگاه‌های الکتریکی می‌تواند هنگام تماس با قسمت‌های داغ دستگاه ذوب شود. هرگز کابل‌های دستگاه الکتریکی را با قسمت‌های داغ دستگاه در تماس قرار ندهید.

- از دستگاه‌های شششوی پر فشار یا بخار شوی استفاده نکنید، زیرا می‌تواند باعث ایجاد برق گرفتگی گردد.
- دستگاه معیوب می‌تواند باعث ایجاد برق گرفتگی شود. هرگز اقدام به روشن کردن دستگاه معیوب ننمایید. دوشاخه دستگاه را از پریز برق خارج کنید و یا کلید قطع جریان موجود در جعبه فیوز منزل را در حالت خاموش قرار دهید. با مرکز خدمات پس از فروش تماس بگیرید.

⚠ هشدار - خطرات آهنربا!

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

اطلاعات مهم ایمنی

اطلاعات کلی

⚠ هشدار - خطر آتش‌سوزی!

- قرار دادن لوازم قابل اشتعال در محفظه پخت می‌تواند باعث آتش گرفتن آنها شود. هرگز لوازم قابل اشتعال را داخل محفظه پخت دستگاه قرار ندهید. در صورت وجود دود در داخل دستگاه، هرگز درب آنرا باز نکنید. دستگاه را خاموش کنید و دوشاخه آنرا از پریز برق خارج کنید یا کلید قطع جریان موجود در جعبه فیوز منزل را در حالت خاموش قرار دهید.
- 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 زمان گرم کردن اولیه، 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 لوازم جانبی بیرون بزند.

⚠ هشدار - خطر سوختگی!

- دستگاه بسیار داغ می‌شود. هرگز سطوح داخلی یا المنت‌های حرارتی را لمس نکنید. همیشه صبر کنید تا دستگاه سرد شود. اجازه ندهید کودکان بیش از حد به اجاق نزدیک شوند.
- لوازم جانبی و ظروف داخل فر بسیار داغ می‌شوند. برای خارج کردن ظروف یا لوازم جانبی از داخل محفظه پخت، همیشه از دستکش فر استفاده نمایید.
- امکان آتش گرفتن بخار الکل در داخل دستگاه وجود دارد. 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.

⚠ هشدار - خطر سوختگی با آب داغ!

- قطعات قابل دسترس هنگام روشن بودن دستگاه بسیار داغ می‌شوند. هرگز قطعات داغ را لمس نکنید. اجازه ندهید کودکان بیش از حد به اجاق نزدیک شوند.
- هنگام باز کردن درب دستگاه ممکن است بخار داغ از آن خارج شود. ممکن 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.
- وجود آب در داخل فر داغ می‌تواند باعث شکل‌گیری بخار داغ شود. هرگز داخل محفظه فر آب نریزید.

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

این دستگاه فقط برای نصب کامل در آشپزخانه در نظر گرفته شده است. دستورالعمل‌های خاص نصب 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.

فقط یک فرد متخصص دارای مجوز می‌تواند دستگاه را بدون دوشاخه به برق متصل کند. خسارت ناشی از اتصال نادرست به برق تحت پوشش گارانتی قرار ندارد.

کاربری این دستگاه فقط برای مصارف خانگی است. دستگاه فقط باید برای آماده‌سازی غذا و نوشیدنی مورد استفاده قرار گیرد. دستگاه باید در طول مدت به کارگیری، تحت نظارت قرار داشته باشد. این دستگاه را فقط در مکان‌های مسقف مورد استفاده قرار دهید.

این دستگاه برای استفاده تا ارتفاع حداکثر 2000 متر 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 دستگاه یا در کنار آن بازی کنند. تمیز کردن و نگهداری از دستگاه نباید توسط کودکان زیر 8 سال و بدون نظارت فرد بالغ انجام شود.

اجازه ندهید کودکان زیر 8 سال بیش از حد به دستگاه و کابل برق نزدیک شوند.

لوازم جانبی را همیشه به شکل صحیح در محفظه پخت قرار دهید. ← «وسایل جانبی» در صفحه 11



- 30. پخت آزمایشی برای شما در کارگاه آشپزی ما.**
30. عدم استفاده از قالب‌های سیلیکونی
30. نان و شیرینی‌های کوچک
34. نان و نان‌های رول
35. پیتزا، کیش و کیک‌های غیر شیرین
37. گراتینه و سوفله
37. ماکیان
39. گوشت
42. ماهی
43. سبزیجات و دورچین‌ها
44. ماست
44. صرفه جویی در انرژی با حالت‌های گرمادهی کم مصرف
46. آکريل آميد در مواد غذایی
46. پخت آرام
47. خشک کردن
48. کنسرو کردن
49. ورآمدن خمیر
49. یخزدایی
49. گرم نگه داشتن
50. انواع تست پخت

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

فهرست مطالب

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



Register your new Bosch now:
www.bosch-home.com/welcome



فر
HBG656R.1I



BOSCH

راهنمای استفاده [fa]