



BOSCH



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

Built-in oven

HIJ517YB0R_HIJ517YS0R_HIJ517YW0R

[en] Instruction manual

Built-in oven

فهرست مطالب

.....4	8 استفاده مورد نظر18	تنظیمات اولیه Q
.....5	(اطلاعات ایمنی مهم18	لیست تنظیمات اولیه
.....5	اطلاعات کلی18	تغییر تنظیمات اولیه
.....5	لامپ هالوژنی19	D تمیز کردن
.....6	عملکرد تمیز کردن19	مواد شوینده مناسب
.....6	[علل آسیب20	تمیز نگه داشتن دستگاه
.....6	اطلاعات کلی20	دستیار تمیز کردن مرطوب
.....7	5 نصب و اتصال21	p ریل
.....7	اتصال برق21	جدا کردن و نصب مجدد ریل ها
.....7	اقداماتی که در حین حمل و نقل باید مورد توجه قرار گیرد21	q درب لوازم خانگی
.....8	7 حفاظت از محیط زیست21	جدا کردن و وصل کردن درب فر
.....8	صرفه جویی در انرژی22	برداشتن و نصب مجدد پانل های درب
.....8	دفع سازگار با محیط زیست22	ایمنی اضافی درب
.....9	*آشنایی با دستگاه شما23	3 عیب یابی
.....9	صفحه کنترل23	خودتان عیوب را اصلاح کنید
.....9	دکمه ها و نمایشگر23	تعویض لامپ در بالای محفظه پخت و پز
.....10	انواع گرمایش و عملکرد24	4 خدمات مشتری
.....10	درجه حرارت24	شماره E و شماره FD
.....11	محفظه پخت و پز24	P برنامه های
.....11	_لوازم جانبی24	برنامه های
.....11	لوازم جانبی گنجانده شده است24	ظروف آشپزی
.....11	درج لوازم جانبی24	تهیه غذا
.....12	لوازم جانبی اختیاری25	برنامه ها
.....13	Kقبل از استفاده برای اولین بار26	تنظیم یک برنامه
.....13	استفاده اولیه26	26 برای شما در استودیوی آشپزی ما تست شد
.....14	1 راه اندازی دستگاه26	اطلاعات کلی
.....14	روشن و خاموش کردن دستگاه27	کیک و شیرینی
.....14	تنظیم عملکرد گرمایش و دما31	کیک و گراتین
.....14	گرمایش سریع31	مرغ، گوشت و ماهی
.....15	"بخار"33	سبزیجات و مخلفات
.....15	پخت و پز به کمک بخار34	ماست
.....15	اطلاعات کلی34	آکریل آمید در مواد غذایی
.....15	بعد از هر عملیات بخار34	خشک کردن
.....16	Oگزینه های تنظیم زمان35	حفظ کردن
.....16	تنظیم زمان پخت35	خمیر را ثابت کنید
.....16	تنظیم زمان پایان36	ظروف تست
.....17	تنظیم تایمر37	پخت و پز به کمک بخار
.....17	تنظیم زمان39	پختن بیش از یک غذا/کورس در یک زمان
.....18	یک قفل ضد کودک		
.....18	فعال و غیر فعال کردن		

اطلاعات تکمیلی در مورد محصولات، لوازم جانبی، قطعات جایگزین و خدمات را می توانید در این آدرس مشاهده کنید

8 استفاده در نظر گرفته شده

دستورالعمل ها را با دقت بخوانید. تنها در این صورت است که می توانید دستگاه خود را به طور ایمن و صحیح کار کنید. دفترچه راهنما و دستورالعمل های نصب را برای استفاده در آینده یا برای صاحبان بعدی نگه دارید.

تصاویر نشان داده شده در این دستورالعمل فقط برای راهنمایی هستند.

این دستگاه فقط برای نصب کامل در آشپزخانه در نظر گرفته شده است. دستورالعمل های ویژه نصب را رعایت کنید.

پس از باز کردن بسته بندی دستگاه، آسیب دیدگی آن را بررسی کنید. اگر دستگاه در حمل و نقل آسیب دیده است، آن را وصل نکنید.

فقط یک متخصص دارای مجوز می تواند لوازم خانگی را بدون دوشاخه وصل کند. صدمات ناشی از اتصال نادرست تحت پوشش گارانتی قرار نمی گیرد.

این دستگاه فقط برای مصارف خانگی در نظر گرفته شده است. از دستگاه فقط باید برای تهیه غذا و نوشیدنی استفاده شود. دستگاه باید در حین کار تحت نظارت باشد. از این دستگاه فقط در داخل خانه استفاده کنید.

این دستگاه برای استفاده تا حداکثر ارتفاع 4000 متر از سطح دریا در نظر گرفته شده است.

این دستگاه ممکن است توسط کودکان بالای 8 سال و افرادی با توانایی های جسمی، حسی یا ذهنی کاهش یافته یا افرادی با کمبود تجربه یا دانش مورد استفاده قرار گیرد، در صورتی که تحت نظارت یا آموزش توسط فردی مسئول ایمنی آنها برای استفاده ایمن از دستگاه و درک خطرات مرتبط.

کودکان نباید با، روی یا اطراف دستگاه بازی کنند. کودکان نباید دستگاه را تمیز کنند یا تعمیرات عمومی انجام دهند مگر اینکه حداقل 15 سال سن داشته باشند و تحت نظارت باشند.

کودکان زیر 8 سال را در فاصله ایمن از دستگاه و کابل برق قرار دهید.

همیشه لوازم جانبی را به روش صحیح داخل محفظه پخت بلغزاند.

~ "لوازم جانبی" در صفحه 11

(اطلاعات ایمنی مهم)

کند. وقتی محفظه آشپزی محافظ ایمنی شما را به اشتباه روشن کند و منگول محافظ را پاره یا ایجاد نریزد.

اطلاعات عمومی

هشدار - خطر آتش سوزی! اقلام قابل احتراق ذخیره شده در محفظه پخت و پز ممکن است آتش بگیرند. هرگز اقلام قابل احتراق را در محفظه آشپزی نگهداری نکنید. اگر داخل دستگاه دود است هرگز درب دستگاه را باز نکنید. دستگاه را خاموش کنید و آن را از برق جدا کنید یا کلید مدار را در جعبه فیوز خاموش کنید.

هشدار - خطر آسیب دیدگی! شیشه خراشیده در درب دستگاه ممکن است به ترک تبدیل شود. از خراش دهنده شیشه، مواد شوینده تیز یا ساینده استفاده نکنید.

حرکت می کنند و ممکن است دستگیره ها را بشوید. دستگیره ها را بشوید و در آنجا دور نگه دارید.

برخورد کنند و در نتیجه آسیب ببینند یا بگذارید، ممکن است افراد با آن

درب دستگاه باید هم در زمان کارکرد دستگاه و هم پس از اتمام کار بسته نگه داشته شود.

م غذایی شل، چربی و آب گوشت ممکن است آتش بگیرد. قبل از استفاده از دستگاه، بدترین مواد غذایی باقی مانده را از محفظه پخت و پز، عناصر گرمایشی و لوازم جانبی جدا کنید.

درب دستگاه باز می شود، پیش نویس ایجاد می شود. ممکن است کاغذ روغنی با عنصر گرمایش تماس پیدا کند و آتش بگیرد. کاغذ روغنی را روی لوازم جانبی در حین گرم کردن آزاد قرار ندهید. کاغذ روغنی را همیشه با یک طرف یا قالب فر وزن کنید. فقط سطح مورد نیاز را با کاغذ روغنی بپوشانید. کاغذ روغنی نباید از روی لوازم جانبی بیرون بزنند.

هشدار - خطر برق گرفتگی! تعمیرات نادرست خطرناک است. تعمیرات ممکن است فقط توسط یکی از تکنسین های آموزش دیده پس از فروش ما انجام شود و کابل های برق آسیب دیده جایگزین شوند. اگر دستگاه معیوب است، دستگاه را از برق جدا کنید یا کلید مدار را در جعبه فیوز خاموش کنید. با خدمات پس از فروش تماس بگیرید.

عایق کابل بر روی برق خطر برق گرفتگی و

ممکن است هنگام تماس با قسمت های داغ دستگاه ذوب شود. هرگز کابل های لوازم برقی را با قسمت های داغ دستگاه تماس ندهید.

از پاک، کننده های فشار قوی یا خطر برق گرفتگی استفاده

شوک دستگاه می تواند باعث برق شود و خطر برق گرفتگی جدا کنید یا کلید مدار را در جعبه فیوز خاموش کنید. با خدمات پس از فروش تماس بگیرید.

لامپ هالوژنی

هشدار - خطر سوختگی!

لامپ های محفظه آشپزی بسیار داغ می شوند. هنوز خطر سوختن پوست شما برای مدتی پس از خاموش شدن وجود دارد. به پوشش شیشه ای دست نزنید.

هنگام تمیز کردن از تماس با پوست خود اجتناب کنید.

هشدار - خطر برق گرفتگی!

هنگام تعویض لامپ محفظه آشپزی، کنتاکت های سوکت لامپ فعال هستند. قبل از تعویض لامپ، دستگاه را از برق بکشید

الک ممکن است در محفظه پخت داغ آتش بگیرد. هرگز مواد غذایی حاوی مقادیر زیادی نوشیدنی با محتوای الکل بالا تهیه نکنید. فقط از مقادیر کم نوشیدنی با محتوای الکل بالا استفاده کنید. درب دستگاه را با احتیاط باز کنید.

هشدار - خطر سوختن! قسمت های قابل دسترسی در طی آن داغ می شوند عمل. هرگز به قسمت های داغ دست نزنید. کودکان را در فاصله ایمن نگه دارید.

دستگاه را باز می کنید، بخار داغ می تواند خارج شود. ممکن است بخار بسته به دمای آن قابل مشاهده نباشد. هنگام باز کردن، خیلی نزدیک دستگاه ننمایید. درب دستگاه را با دقت باز کنید. کودکان را دور نگه دارید.

برق و یا قطع کننده مدار در جعبه فیوز.

[علل آسیب

آسیب اطلاعات عمومی

احتیاط!

لوازم جانبی، فویل، کاغذ روغنی یا ظروف فر روی کف محفظه آشپزی: لوازم جانبی را روی کف محفظه پخت و پز قرار ندهید. کف محفظه پخت و پز را با هر نوع فویل یا کاغذ روغنی نپوشانید. اگر دمای بیش از 50 درجه سانتیگراد تنظیم شده است، ظروف فر را روی کف محفظه پخت قرار ندهید. این باعث تجمع گرما می شود. زمان پخت و برشته شدن دیگر صحیح نخواهد بود و مینای دندان آسیب می بیند.

عملکرد تمیز کردن

هشدار - خطر سوختگی!
در حین تمیز کردن دستگاه از بیرون بسیار داغ می شود.
هرگز به درب دستگاه دست نزنید. اجازه دهید دستگاه خنک شود. کودکان را در فاصله ایمن نگه دارید.

فویل آلومینیومی: فویل آلومینیومی در پخت و پز محفظه نباید با شیشه در تماس داشته باشد. این می تواند باعث تغییر رنگ دائمی شیشه در شود.

آب در محفظه پخت و پز داغ: زمانی که محفظه پخت و پز گرم است آب نریزید.

این باعث ایجاد بخار می شود. تغییر دما می تواند باعث آسیب به مینای دندان شود.

رطوبت در محفظه پخت و پز: بیش از یک

برای مدت طولانی، رطوبت در محفظه پخت و پز ممکن است منجر به خوردگی شود. اجازه دهید محفظه پخت و پز پس از استفاده خشک شود. غذای مرطوب را برای مدت طولانی در محفظه پخت بسته نگهداری نکنید. غذا را در محفظه پخت و پز نگهداری نکنید.

خنک کردن با درب دستگاه باز: پس از کار در دمای بالا، فقط اجازه دهید محفظه پخت و پز با در بسته خنک شود. چیزی را در درب دستگاه گیر نکنید.

حتی اگر درب فقط یک شکاف باز بماند، جلوی میلمان مجاور ممکن است به مرور زمان آسیب ببیند.

فقط در صورتی که در حین کار کردن فر رطوبت زیادی تولید شده باشد، محفظه پخت و پز را با در باز بگذارید تا خشک شود.

آب میوه: هنگام پختن کیک های میوه ای آبدار، سینی فر را خیلی سخاوتمندانه بسته بندی نکنید. چکیدن آب میوه از سینی فر لکه هایی به جا می گذارد که پاک نمی شوند. در صورت امکان، از تابه جهانی عمیق تر استفاده کنید.

مهر و موم بسیار کثیف: اگر مهر و موم بسیار کثیف باشد،

درب دستگاه دیگر در حین کار به درستی بسته نمی شود. جلوی واحدهای مجاور ممکن است آسیب ببیند. مهر و موم را همیشه تمیز نگه دارید. اگر مهر و موم آسیب دیده یا گم شده است، هرگز دستگاه را کار نکنید. ~"تمیز کردن" در صفحه

19

درب دستگاه به عنوان نشیمنگاه، قفسه یا میز کار: روی درب دستگاه ننشینید و چیزی را روی آن قرار ندهید یا آویزان نکنید. از قرار دادن وسایل آشپزی یا لوازم جانبی روی درب دستگاه خودداری کنید.

قرار دادن لوازم جانبی: بسته به مدل دستگاه، لوازم جانبی می توانند هنگام بستن درب دستگاه، پائل در را خراش دهند. همیشه لوازم جانبی را تا جایی که می توانند داخل محفظه پخت قرار دهید.

حمل دستگاه: دستگاه را از دستگیره در حمل یا نگه ندارید. دستگیره در نمی تواند وزن دستگاه را تحمل کند و ممکن است بشکند.

5 نصب و اتصال

اقداماتی که در حین حمل و نقل باید رعایت شود

با استفاده از یک نوار چسب که می تواند بدون باقی ماندن هیچ اثری جدا شود، تمام قطعات موبایل را در داخل و روی دستگاه محکم کنید. تمام لوازم جانبی (مانند سینی پخت) را با مقوا در لبه ها به شکاف های مربوطه فشار دهید تا از آسیب رساندن به دستگاه جلوگیری شود. مقوا یا مشابه آن را بین قسمت جلو و عقب قرار دهید تا از ضربه به داخل درب شیشه ای جلوگیری شود.

درب و در صورت وجود، پوشش بالایی را با استفاده از نوار چسب به طرفین دستگاه محکم کنید.

بسته بندی اصلی دستگاه را نگه دارید. دستگاه را فقط در بسته بندی اصلی حمل کنید. به فلش های حمل و نقل روی بسته بندی توجه کنید.

اگر بسته بندی اصلی دیگر در دسترس نباشد

دستگاه را در بسته بندی محافظ بسته بندی کنید تا محافظت کافی در برابر هرگونه آسیب حمل و نقل تضمین شود.

دستگاه را در حالت عمودی حمل کنید. دستگاه را از دستگیره در یا اتصالات پشتی نگیرید، زیرا ممکن است آسیب ببینند.

هیچ گونه اجسام سنگین را روی دستگاه قرار ندهید.

ای دستگاه فقط برای نصب کامل در آشپزخانه در نظر گرفته شده است. دستورالعمل های ویژه نصب را رعایت کنید.

دستگاه را پشت درهای تزئینی یا درب یک واحد آشپزخانه نصب نکنید، زیرا ممکن است باعث داغ شدن بیش از حد دستگاه شود.

اتصال برق

فقط متخصصان دارای مجوز می توانند دستگاه را وصل کنند. رعایت الزامات تامین کننده برق بسیار مهم است.

هر گونه آسیب ناشی از اتصال نادرست دستگاه، گارانتی را باطل می کند.

احتیاط!

اگر سیم برق آسیب دیده است، باید توسط سازنده، نمایندگی خدمات آن یا افراد واجد شرایط مشابه تعویض شود تا از خطری جلوگیری شود.

□ هر زمان که کار نصب انجام می شود، دستگاه باید از منبع تغذیه جدا شود.

□ دستگاه الزامات کلاس حفاظتی I را برآورده می کند و ممکن است فقط به یک پریز ارت متصل شود.

□ کابل برق اصلی باید حداقل نوع باشد
H05 V VF 3G, 1.5 میلی متر مربع.

هشدار - خطر مرگ!

در صورت لمس قطعات برقی خطر برق گرفتگی وجود دارد.

□ هنگام لمس یا نگه داشتن دوشاخه برق، همیشه از خشک بودن دستان خود مطمئن شوید.

□ فقط با گرفتن دوشاخه و جدا کردن دوشاخه کابل برق را بیرون بکشید. هرگز آن را توسط خود کابل اصلی بیرون نکشید، زیرا ممکن است به آن آسیب برساند.

□ هنگامی که دستگاه در حال کار است هرگز دوشاخه برق را جدا نکنید.

لطفاً به اطلاعات زیر توجه کنید و اطمینان حاصل کنید که:

یادداشت

□ دوشاخه برق متناسب با پریز است.

□ سطح مقطع کابل کافی است.

□ سیستم ارتینگ به درستی نصب شده باشد.

□ کابل برق فقط توسط یک متخصص تعویض می شود

برقکار (در صورت لزوم). کابل های برق یدکی را می توان از خدمات پس از فروش ما سفارش داد.

□ بدون نوار برق/کانکتورهای چند طرفه یا پسوند

کابل ها استفاده می شود.

□ در صورت استفاده از دستگاه جریان باقیمانده، فقط از دستگاهی استفاده کنید که علامت Z را داشته باشد.

وجود این علامت تنها راه اطمینان از رعایت تمامی مقررات مربوطه است.

□ دوشاخه برق همیشه قابل دسترسی است.

□ کابل برق پیچ خورده، له نشده، اصلاح نشده است

قطع شده است.

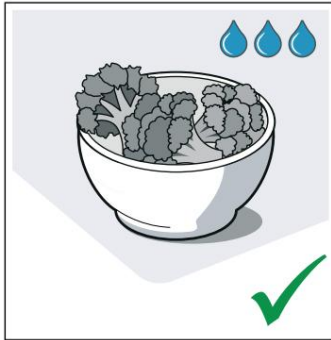
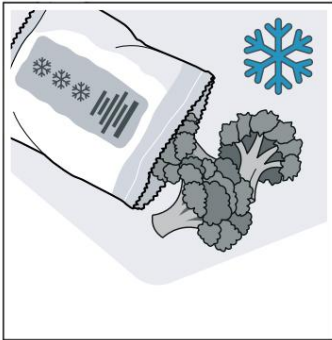
□ کابل برق با منابع حرارتی تماس پیدا نمی کند.

7 حفاظت از محیط زیست

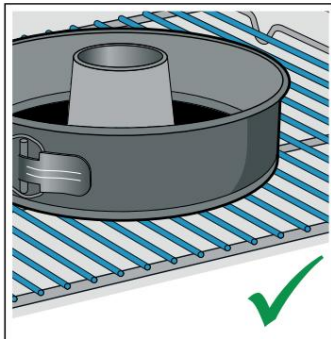
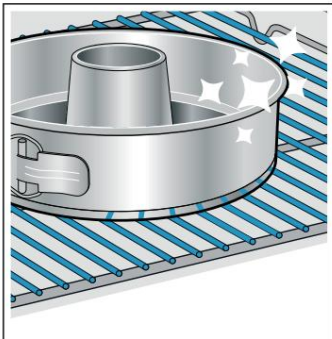
زیست دستگاه جدید شما به ویژه در مصرف انرژی کارآمد است. در اینجا می توانید نکاتی را در مورد چگونگی صرفه جویی بیشتر در مصرف انرژی در هنگام استفاده از دستگاه و نحوه دفع صحیح دستگاه خود بیابید.

صرفه جویی در انرژی

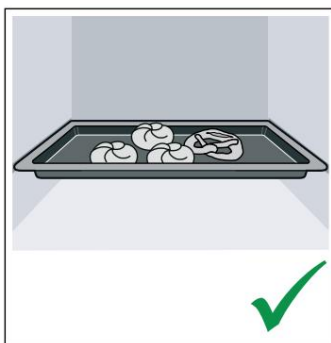
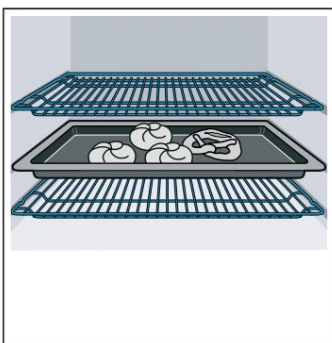
□ فقط در صورتی دستگاه را از قیل گرم کنید که در دستور العمل یا جداول دستورات عمل کار مشخص شده باشد.
□ قیل از قرار دادن غذای منجمد در محفظه پخت، بگذارید تا یخ زدایی شود.



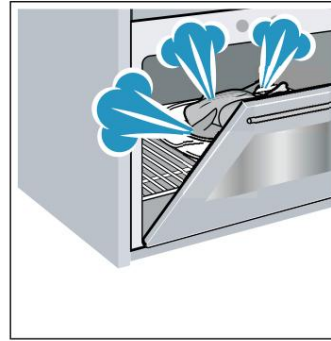
□ از قالب هایی برای پخت استفاده کنید که تیره رنگ، سیاه رنگ شده یا دارای پوشش لعابی هستند. اینها گرما را به خوبی جذب می کنند.



□ هرگونه لوازم جانبی غیر ضروری را از محفظه پخت و پز خارج کنید.

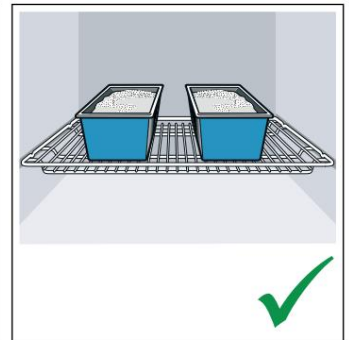
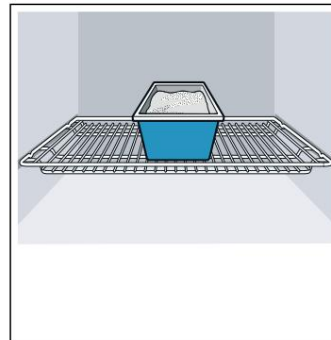


□ درب دستگاه را تا حد امکان به ندرت باز کنید هنگامی که دستگاه در حال استفاده است.



□ بهتر است چند کیک را یکی پس از دیگری بپزید.

محفظه پخت و پز گرم می ماند. این باعث کاهش زمان پخت کیک دوم می شود. می توانید دو قالب کیک را در کنار هم در محفظه پخت قرار دهید.



□ برای زمان پخت طولانی تر، می توانید آن را تغییر دهید
10 دقیقه قبل از پایان زمان پخت، دستگاه را خاموش کنید و از حرارت باقیمانده برای اتمام پخت استفاده کنید.

دفع سازگار با محیط زیست

بسته بندی را به روشی سازگار با محیط زیست دور بیندازید.



این دستگاه مطابق با دستورالعمل اروپا 2012/19/EU در مورد لوازم الکتریکی و الکترونیکی استفاده شده (تجهیزات الکتریکی و الکترونیکی زباله WEEE) - برچسب گذاری شده است. این دستورالعمل چارچوبی را برای بازگرداندن و بازیافت لوازم استفاده شده در سراسر اتحادیه اروپا تعیین می کند.

توجه: بسته به مدل دستگاه، جزئیات و رنگ های فردی ممکن است متفاوت باشد.

آشنایی با دستگاه خود

صفحه کنترل

برنامه خود را، این بخش، نشانگرها و کنترل ها را توضیح خواهیم داد. همچنین با عملکردهای مختلف دستگاه خود آشنا خواهید شد. شما می توانید عملکردهای مختلف دستگاه خود را در کنترل پنل تنظیم کنید. در زیر نمای کلی کنترل پنل و چیدمان کنترل ها را مشاهده خواهید کرد.



(دکمه ها و نمایشگر)
دکمه ها کلیدهای لمسی با سنسورهای زیر هستند. برای انتخاب عملکرد، به سادگی یک نماد را لمس کنید.

نمایشگر نمادهایی را برای عملکردهای فعال و گزینه های تنظیم زمان نشان می دهد.

انتخابگر عملکرد
از انتخابگر عملکرد برای تنظیم عملکرد گرمایش یا سایر عملکردها استفاده کنید.

می توانید انتخابگر عملکرد را در جهت عقربه های ساعت یا خلاف جهت عقربه های ساعت از موقعیت "خاموش" بچرخانید.

انتخابگر دما
از انتخابگر دما برای تنظیم دما برای عملکرد گرمایش یا انتخاب تنظیمات برای عملکردهای دیگر استفاده کنید.

فقط می توانید انتخابگر دما را در جهت عقربه های ساعت از موقعیت "خاموش" بچرخانید تا زمانی که مقاومت ایجاد کند. انتخابگر را فراتر از این نقطه بچرخانید.

توجه: در برخی از دستگاهها، می توان دستگیره های کنترل را به داخل فشار داد. برای فشار دادن دکمه کنترل به داخل و درگیر کردن آن یا رها کردن دوباره آن، آن را در وضعیت «خاموش» قرار دهید.

دکمه ها و نمایشگر

می توانید از دکمه ها برای تنظیم عملکردهای مختلف اضافی در دستگاه خود استفاده کنید. شما قادر خواهید بود مقادیر این موارد را روی صفحه نمایش ببینید.

معنی نماد	
گزینه های تنظیم زمان برای انتخاب زمان، تایمر، مدت زمان مکرر روی نماد ضربه بزنید و زمان پایان {}.	
مقادیر تنظیم را کاهش دهید.	منهای
مقادیر تنظیمات را افزایش دهید.	به علاوه
عملکردهای فر را روی صفحه کنترل قفل و باز کنید.	D قفل ضد کودک

نمایش دادن

مقدار قابل تنظیم در زمان حال یا در حال سپری شدن با ارقام بزرگ روی نمایشگر نشان داده می شود.

برای استفاده از گزینه های تنظیم زمان، چندین بار روی دکمه ۷ ضربه بزنید. اگر یک نوار قرمز در بالا یا پایین نماد وجود دارد، به این معنی است که مقدار نشان داده شده با ارقام بزرگ روی نمایشگر به عملکردی اشاره دارد که این نماد نشان دهنده آن است.

انواع گرمایش و عملکرد

از انتخابگر عملکرد برای تنظیم انواع گرمایش و سایر عملکردها استفاده کنید.

برای اطمینان از اینکه همیشه از نوع گرمایش مناسب برای پخت غذا استفاده می کنید، تفاوت ها و کاربردهای آن را در زیر توضیح داده ایم.

نوع گرمایش	استفاده
<	هوای گرم سه بعدی
6	هوای گرم ملایم
(تنظیم پیتزا
\$	گرمایش پایین
\$	گریل، مساحت بزرگ
7	کیاب کردن هوای گردش
%	گرمایش بالا/پایین
"	پخت و پز به کمک بخار
	دستیار برای تمیز کردن مرطوب
ای [^]	نورپردازی داخلی

توابع دیگر

فر جدید شما هنوز عملکردهای بیشتری دارد. برای توضیح مختصری از این موارد به زیر مراجعه کنید.

عملکرد	استفاده
%	گرمایش سریع
F	برنامه ها

درجه حرارت

از انتخابگر دما برای تنظیم دما در محفظه پخت و پز استفاده کنید. همچنین می توانید از آن برای انتخاب تنظیمات سایر عملکردها استفاده کنید.

برای تنظیمات دمای بالاتر از 250 درجه سانتیگراد، دستگاه دما را تا حدودی کاهش می دهد. 240 درجه سانتیگراد پس از حدود 10 دقیقه، اگر دستگاه شما دارای قسمت بالایی است/

گرمایش از پایین یا انواع گرمایش از پایین، این کاهش صورت نمی گیرد.

معنی	موقعیت
دستگاه گرم نمی شود.	موقعیت "خاموش" .
50-275 محدوده دمای قابل تنظیم در محفظه پخت و پز در درجه سانتیگراد.	ن

1, 2, 3 یا I, II, III	تنظیمات گریل	تنظیمات قابل تنظیم برای گریل، مساحت بزرگ (و ناحیه کوچک)* (بسته به مدل دستگاه).
		تنظیم = 1 کم
		تنظیم = 2 متوسط
		تنظیم = 3 بالا

نشانگر دما

با گرم شدن محفظه آشپزی، خط پایین نمایشگر در سه مرحله از چپ به راست قرمز می شود.

هنگامی که دستگاه را از قبل گرم می کنید، زمان مناسب برای قرار دادن غذا در محفظه پخت به محض قرمز شدن هر سه قسمت خط است.

هنگامی که دستگاه در حال کار است، یکی از بخش های قرمز خط در طول مراحل گرمایش خاموش می شود.



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

محفظه پخت و پز

عملکردهای مختلف در محفظه پخت و پز، استفاده از دستگاه شما را آسان تر می کند. به عنوان مثال، محفظه پخت و پز به خوبی روشن است و یک فن خنک کننده از گرم شدن بیش از حد دستگاه جلوگیری می کند. فقط از لوازم جانبی اصلی استفاده کنید. آنها به طور ویژه برای دستگاه شما سازگار شده اند.

تجهیزات جانبی

esYour طیف وسیعی از لوازم جانبی همراه است. در اینجا، می توانید یک کلی از لوازم جانبی ارائه شده و اطلاعاتی در مورد نحوه استفاده صحیح از آنها بیابید.

لوازم جانبی گنجانده شده است

دستگاه شما مجهز به لوازم جانبی زیر است:

	قفسه سیمی برای ظروف فر، قالب های کیک و ظروف ضد فر. برای کباب، اقلام کبابی و غذاهای منجمد.
	تابه جهانی برای کیک های مرطوب، شیرینی ها، غذاهای یخ زده و کباب های بزرگ. هنگامی که مستقیماً روی توری کباب می کنید می توان از آن برای گرفتن چربی های چکه کننده استفاده کرد.
	دو تابه جهانی، سبک باریک برای مقادیر کمتر، ماهی، گوشت، سبزیجات محصولات پخته شده کوچک را به ارمغان می آورد. همانطور که در تصویر نشان داده شده است، دو سینی (یا فقط یکی) را داخل محفظه پخت بلغزانید. از تابه های جهانی همراه با گیره ریل استفاده نکنید.

عملکردهای مختلف در محفظه پخت و پز، استفاده از دستگاه شما را آسان تر می کند. به عنوان مثال، محفظه پخت و پز به خوبی روشن است و یک فن خنک کننده از گرم شدن بیش از حد دستگاه جلوگیری می کند. فقط از لوازم جانبی اصلی استفاده کنید. آنها به طور ویژه برای دستگاه شما سازگار شده اند.

می توانید لوازم جانبی را از خدمات پس از فروش، از خرده فروشان متخصص یا آنلاین

پژیرگیری کنید دستگاه

اگر وقتی دستگاه در حال کار است در پیپ دستگاه را باز کنید، دستگاه مانند قبل به کار خود ادامه می دهد. توجه: لوازم جانبی ممکن است با داغ شدن تغییر شکل دهند. این بر عملکرد آنها تأثیر نمی گذارد.

پس از سرد شدن دوباره شکل اولیه خود را به دست می آورند.

نورپردازی داخلی

با اکثر عملکردهای گرمایش و سایر عملکردها، روشنایی داخلی در محفظه پخت و پز تا زمانی که فر در حال کار است، روشن باقی می ماند. هنگامی که انتخابگر عملکرد چرخاننده می شود تا کار به پایان برسد، روشنایی خاموش می شود.

فن خنک کننده

فن خنک کننده در صورت نیاز روشن و خاموش می شود. هوای گرم از بالای در خارج می شود.

احتیاط!

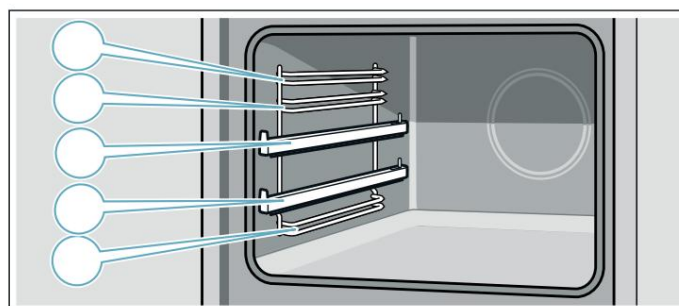
شیرهای تهویه را نپوشانید. در غیر این صورت ممکن است دستگاه بیش از حد گرم شود.

به طوری که محفظه پخت و پز سریعتر پس از کار خنک شود، فن خنک کننده پس از مدت معینی به کار خود ادامه می دهد.

درج لوازم جانبی

محفظه پخت و پز دارای پنج موقعیت قفسه است. موقعیت های قفسه از پایین به بالا شماره می شود.

در برخی از وسایل، بالاترین جایگاه قفسه روی محفظه پخت و پز با علامت گریل مشخص می شود.

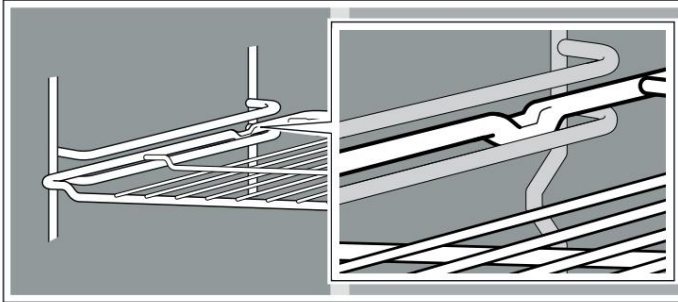


همیشه لوازم جانبی را بین دو میله راهنما برای موقعیت قفسه قرار دهید.

لوازم جانبی را می توان تقریباً تا نیمه بدون سرکشی بیرون کشید. برای بیرون کشیدن بیشتر لوازم جانبی می توانید از ریل های کششی استفاده کنید.

بسته به ویژگی های دستگاه، ریل های بیرون کش باید پس از بیرون کشیدن کامل در جای خود قفل شوند. این باعث می شود که لوازم جانبی به راحتی در موقعیت خود قرار گیرند. برای باز کردن قفل ریل های بیرون کش، با فشار کمی آنها را به داخل محفظه آشپزی برگردانید.

وقتی لوازم جانبی را به داخل محفظه پخت می کشید، مطمئن شوید که پیچ خوردگی ریل جانبی در پشت باشد. فقط در این صورت آنها در جای خود قفل می شوند.



یادداشت

سینی فر را با دو دست از دو طرف محکم نگه دارید و آن را در تکیه گاه های قفسه بلغزانید و موازی نگه دارید. وقتی سینی فر را داخل آن می کشید، آن را از این طرف به طرف دیگر حرکت ندهید، در غیر این صورت به راحتی داخل نمی شود و ممکن است سطوح لعابی آسیب ببینند.

اطمینان حاصل کنید که همیشه لوازم جانبی را به روش صحیح در محفظه پخت قرار می دهید.

همیشه لوازم جانبی را به طور کامل در محفظه پخت قرار دهید تا به درب دستگاه برخورد نکنند.

لوازم جانبی را که استفاده نمی کنید بردارید

از محفظه پخت و پز

لوازم جانبی اختیاری

می توانید لوازم جانبی اختیاری را از خدمات پس از فروش ما، از خرده فروشان متخصص یا آنلاین خریداری کنید. در بروشورها و آنلاین ما طیف وسیعی از محصولات را برای دستگاه خود پیدا خواهید کرد.

در دسترس بودن آنها و امکان سفارش آنلاین آنها از کشوری به کشور دیگر متفاوت است. برای جزئیات بیشتر به بروشورهای فروش خود مراجعه کنید.

توجه: همه لوازم جانبی اختیاری برای هر وسیله ای مناسب نیستند. هنگام خرید، همیشه شماره دقیق محصول (شماره E) دستگاه خود را ذکر کنید.

~"خدمات مشتری" در صفحه 24

لوازم جانبی اختیاری

قفسه سیمی

برای ظروف آشپزی، قالب کیک و ظروف ضد فر، و برای کباب و غذاهای کبابی.

سینی شیرینی پزی

برای پخت سینی و اقلام کوچک پخته شده.

تابه جهانی

برای کیک های مرطوب، اقلام پخته شده، غذاهای یخ زده و کباب های بزرگ.

هنگامی که مستقیماً روی توری کباب می کشید می توان از آن برای گرفتن چربی های چکه کننده استفاده کرد.

درج سیم

برای گوشت، مرغ و ماهی.

برای قرار دادن در تابه جهانی برای گرفتن چکه چربی و آب گوشت.

تابه حرفه ای

برای تهیه مقدار زیادی غذا. برای مثال برای موساکا نیز ایده آل است.

درب تابه حرفه ای

درب تابه حرفه ای را به یک ظرف برشته حرفه ای تبدیل می کند.

سینی پیتزا

برای پیتزا و کیک های گرد بزرگ.

سینی گریل

برای کباب کردن در محل قفسه سیمی یا به عنوان محافظ پاشش استفاده کنید. فقط در تابه جهانی استفاده کنید.

سنگ پخت

برای نان خانگی، نان رول و پیتزا که دوست دارید پایه ترد داشته باشید.

سنگ پخت باید از قبل تا دمای توصیه شده گرم شود.

ظرف بریان شیشه ای

برای خورش و پخت.

تابه شیشه ای

برای پخت، غذاهای سبزیجات و اقلام پخته شده.

سیستم بیرون کش، یک سطح

نصب ریل های کششی در موقعیت 2 به شما این امکان را می دهد که لوازم جانبی را بدون اینکه واژگون شوند بیرون بکشید.

سیستم کشش، دو سطح

نصب ریل های بیرون کش در موقعیت های 2 و 3 به شما این امکان را می دهد تا حلقه های لوازم جانبی را بدون اینکه واژگون شوند بیرون بکشید.

سیستم کشش، سه سطح

نصب ریل های بیرون کش در موقعیت های 2، 1 و 3 به شما این امکان را می دهد که بدون واژگونی آنها، دسترسی ها را بیشتر بیرون بکشید.

K قبل از استفاده برای اولین بار

قبل از اینکه بتوانید از دستگاه جدید خود استفاده کنید، باید تنظیماتی را انجام دهید. همچنین باید محفظه پخت و پز و لوازم جانبی آن را تمیز کنید.

استفاده اولیه

زمانی که دستگاه به برق وصل شد، زمان بر روی صفحه نمایش ظاهر می شود. زمان فعلی را تنظیم کنید.

تنظیم زمان

مطمئن شوید که انتخابگر عملکرد در موقعیت "خاموش" تنظیم شده است.

ساعت از "12:00" شروع می شود.

1. از دکمه A یا @ برای تنظیم زمان استفاده کنید.

2. دکمه ۷ را برای تایید لمس کنید.

زمان فعلی بر روی صفحه نمایش نشان داده خواهد شد.

تمیز کردن محفظه پخت و پز و لوازم جانبی

قبل از استفاده از دستگاه برای تهیه غذا برای اولین بار، باید محفظه پخت و پز و لوازم جانبی آن را تمیز کنید.

تمیز کردن محفظه پخت و پز

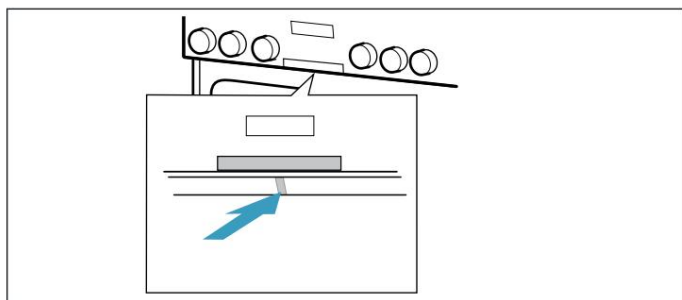
برای از بین بردن بوی دستگاه جدید، محفظه پخت و پز را زمانی که خالی است و درب فر بسته است گرم کنید.

اطمینان حاصل کنید که هیچ بسته بندی باقیمانده ای مانند گلوله های پلی استایرن در محفظه پخت و پز وجود ندارد و نوار چسب موجود در دستگاه یا روی دستگاه را بردارید.

احتیاط!

یک نوار کاربردی در قسمت پایینی کنترل پنل وجود دارد که به واحد نمایشگر متصل می شود.

این نوار مواد بسته بندی نیست. نوار عملکردی را بردارید یا حرکت ندهید. این می تواند عملکرد دستگاه را مختل کند.



قبل از گرم کردن دستگاه، سطوح صاف محفظه آشپزی را با یک پارچه نرم و مرطوب پاک کنید. تا زمانی که دستگاه گرم می شود، آشپزخانه را تهویه نگه دارید.

تنظیمات نشان داده شده را انجام دهید. نحوه تنظیم عملکرد گرمایش و دما را می توانید در بخش بعدی بیابید. - "راه اندازی دستگاه" در صفحه 14

تنظیمات	
عملکرد گرمایش	هوای گرم سه بعدی <
درجه حرارت	بیشترین
زمان پخت و پز	1 ساعت

بعد از مدت زمان مشخص شده دستگاه را خاموش کنید.

پس از خنک شدن محفظه پخت، سطوح صاف را با آب صابون و یک پارچه ظرفشویی تمیز کنید.

تمیز کردن لوازم جانبی

لوازم جانبی را با استفاده از آب صابون و یک پارچه ظرفشویی یا برس نرم کاملاً تمیز کنید.

1 راه اندازی دستگاه

گرمایش سریع

با گرمایش سریع می توانید زمان گرم شدن را کوتاه کنید.

سپس برای بهترین نتیجه از:
 < □ هوای گرم سه بعدی
 □ گرمایش بالا/پایین %

فقط زمانی از گرمایش سریع استفاده کنید که دمای بیش از 100 درجه سانتیگراد انتخاب شده باشد.

برای دستیابی به یک نتیجه پخت یکنواخت، تا زمانی که حرارت سریع کامل نشده است، غذای خود را در محفظه پخت قرار ندهید.

1. انتخابگر عملکرد را روی F قرار دهید.

2. از انتخابگر دما برای تنظیم دما استفاده کنید.

فر بعد از چند ثانیه شروع به گرم شدن می کند.

پس از تکمیل گرمایش سریع، یک سیگنال صوتی به صدا در می آید. غذای خود را در محفظه پخت قرار دهید.

روشن و خاموش کردن دستگاه

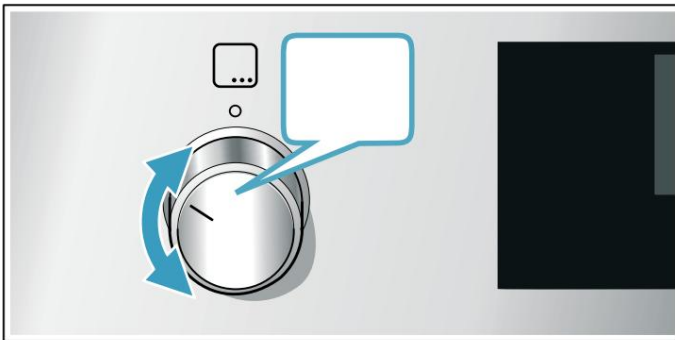
از انتخابگر عملکرد برای روشن یا خاموش کردن دستگاه استفاده کنید. چرخاندن انتخابگر عملکرد در هر موقعیتی غیر از وضعیت "خاموش" دستگاه را روشن می کند. برای خاموش کردن دستگاه، همیشه انتخابگر عملکرد را در موقعیت "خاموش" قرار دهید.

تنظیم عملکرد گرمایش و دما

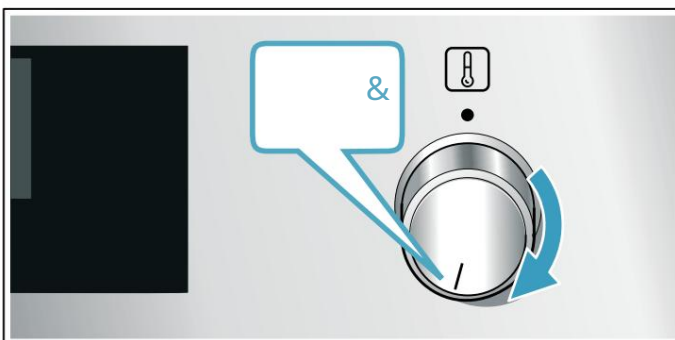
انتخابگر عملکرد و انتخابگر دما اعمال تنظیمات مورد نیاز را در دستگاه خود بسیار آسان می کند. برای اینکه بدانید کدام عملکرد گرمایش برای کدام نوع غذا بهتر است، لطفاً به ابتدای دفترچه راهنمای دستورالعمل مراجعه کنید. - "آشنایی با دستگاه خود" در صفحه 9

مثال در تصویر: % گرمایش بالا/پایین در 190 درجه سانتیگراد.

1. از انتخابگر عملکرد برای تنظیم عملکرد گرمایش استفاده کنید.



2. از انتخابگر دما برای تنظیم دما یا تنظیم گریل استفاده کنید.



بعد از چند ثانیه دستگاه شروع به گرم شدن می کند.

هنگامی که غذای شما پخته شد، انتخابگر عملکرد را در وضعیت "خاموش" قرار دهید تا دستگاه خاموش شود.

توجه: می توانید هم زمان پخت و هم زمان پایان را روی دستگاه تنظیم کنید. - "گزینه های تنظیم زمان" در صفحه 16

در حال تغییر

عملکرد گرمایش و دما را می توان در هر زمان با استفاده از انتخابگر مربوطه تغییر داد.

"بخار"

می توانید با کمک بخار غذا غذا بپزید.

هشدار -خطر سوختن!

وقتی در دستگاه را باز می کنید، بخار داغ می تواند خارج شود. ممکن است بخار بسته به دمای آن قابل مشاهده نباشد. هنگام باز کردن، خیلی نزدیک دستگاه نمانید. درب دستگاه را با دقت باز کنید. کودکان را دور نگه دارید.

هشدار -خطر سوختن!

در حین کارکرد دستگاه ممکن است مخزن آب گرم شود. قبل از خالی کردن مخزن آب، اجازه دهید تا خنک شود.

پخت و پز به کمک بخار

وقتی با کمک بخار آشپزی می کنید، بخار در محفظه پخت و پز تولید می شود. این به شما نتیجه پخت بهتری می دهد.

برای پخت و پز، از داده های جدول استفاده کنید: -"در استودیوی آشپزی ما برای شما آزمایش شد" در صفحه ~ 26 "برنامه ها" در صفحه 24 "برای شما در آشپزخانه آزمایش شد" - "غذایی که می توان با کمک بخار تهیه کرد"

1. مخزن آب را پر کنید. حجم توصیه شده از

آب برای پخت و پز مشخص شده است. از اطلاعات جدول استفاده کنید.

اطلاعات کلی

هشدار -خطر سوختگی/سوختگی!

در حین کارکرد دستگاه ممکن است مخزن آب گرم شود. صبر کنید تا مخزن آب پس از عملیات قبلی خنک شود. پس از سرد شدن مخزن آب را خارج کنید.

هشدار -خطر جراحت و آتش سوزی!

مخزن آب را با مایعات قابل اشتعال مانند نوشیدنی های الکلی پر نکنید. بخارات مایعات قابل اشتعال ممکن است به دلیل سطوح داغ در محفظه پخت آتش گرفته و باعث انفجار شود. ممکن است درب دستگاه بهار باز شود. بخار داغ و فواره های شعله ممکن است خارج شوند.

هشدار -احتیاط!

استفاده از مایعات نامناسب ممکن است به دستگاه آسیب برساند. فقط از آب آشامیدنی در دمای اتاق استفاده کنید. از آب لوله کشی استفاده نکنید. فقط در صورتی که دستگاه سرد است قبل از پخت و پز مخزن آب را پر کنید. هرگز در حین پخت و پز مخزن را پر نکنید.

فقط از مخزن آبی که همراه دستگاه عرضه می شود استفاده کنید. از مخزن آب فقط برای پخت و پز با بخار استفاده کنید. هنگامی که از عملکردهای دیگر استفاده می کنید، مخزن آب را از دستگاه خارج کنید.

بعد از هر عملیات بخار

هشدار -خطر سوختن!

وقتی در دستگاه را باز می کنید، بخار داغ می تواند خارج شود. ممکن است بخار بسته به دمای آن قابل مشاهده نباشد. هنگام باز کردن، خیلی نزدیک دستگاه نمانید. درب دستگاه را با دقت باز کنید. کودکان را دور نگه دارید.

هشدار -خطر سوختگی!

دستگاه در حین کار داغ می شود. قبل از تمیز کردن، اجازه دهید دستگاه خنک شود.

هشدار -خطر سوختن!

در حین کارکرد دستگاه ممکن است مخزن آب گرم شود. قبل از خالی کردن مخزن آب، اجازه دهید تا خنک شود.

توجه: پس از هر عملیات بخار، مخزن آب را با آب گرم و صابون و یک اسفنج نرم تمیز کنید و با یک پارچه نرم خشک کنید. می توانید مخزن آب را در ماشین ظرفشویی تمیز کنید.

احتیاط!

□ بسته به دفعات استفاده و سختی آب، ممکن است لکه های آهک در مخزن آب باقی بماند.

برای لکه های سنگین آهک، 5 گرم سیترات سدیم را در 200 میلی لیتر آب ولرم حل کنید و آن را در مخزن آب قرار دهید.

پس از اتمام پخت و پز، آب را با اسفنج تمیز کنید. "استفاده کنید."

چراغ اخطار و بوق هشدار در صورتی که در دستگاه استفاده نکنید. از انتخابگر دما برای تنظیم دما استفاده کنید. انتخابگر دما در مخزن آب

دستگاه شروع به کار می کند.

به پایان رساندن

برای خاموش کردن دستگاه، انتخابگر عملکرد و انتخابگر دما را در وضعیت خاموش قرار دهید. -"بعد از هر عملیات بخار" در صفحه 15

گزینه های تنظیم OTtime

دستگاه شما گزینه های مختلفی برای تنظیم زمان دارد .

گزینه تنظیم زمان استفاده کنید	
لازمان پخت پس از سپری شدن زمان تنظیم شده پخت، دستگاه به طور خودکار گرمایش را متوقف می کند.	
{ زمان پایان	زمان پخت و زمان پایان مورد نیاز را وارد کنید. دستگاه به طور خودکار راه اندازی می شود تا در زمان مورد نیاز پخت تمام شود.
t تایمر	تایمر مانند تایمر تخم مرغ عمل می کند. هنگام گرم شدن دستگاه و سایر گزینه های تنظیم زمان مستقل از دستگاه کار می کند و بر دستگاه تأثیر نمی گذارد.
۷ زمان	وقتی هیچ عملکرد دیگری در زمین جلو اجرا نمی شود، دستگاه ساعت روز را روی صفحه نمایش به شما نشان می دهد.

قبل از اینکه بتوانید با استفاده از دکمه ۷ زمان پخت را فراخوانی کنید، باید یک عملکرد گرمایش تنظیم کنید. پس از تنظیم زمان پخت، می توان زمان پایان را فراخوانی کرد. تایمر را می توان در هر زمان تنظیم کرد.

پس از سپری شدن زمان پخت یا مدت زمان تایمر، یک سیگنال صوتی به صدا در می آید. با لمس دکمه ۷ می توانید سیگنال صوتی را زودتر لغو کنید.

توجه: می توانید مدت زمان پخت سیگنال صوتی را در تنظیمات اولیه تغییر دهید. ~تنظیمات اساسی" در صفحه 18

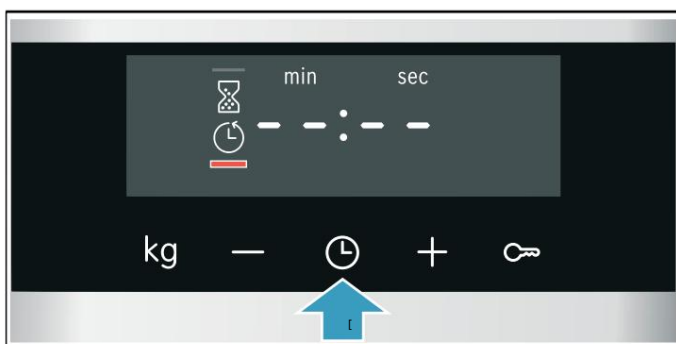
تنظیم زمان پخت

می توانید زمان پخت غذای خود را روی دستگاه تنظیم کنید. این کار از پخته شدن تصادفی غذا برای مدت طولانی جلوگیری می کند و به این معنی است که مجبور نیستید کاری را که برای خاموش کردن فر انجام می دهید متوقف کنید.

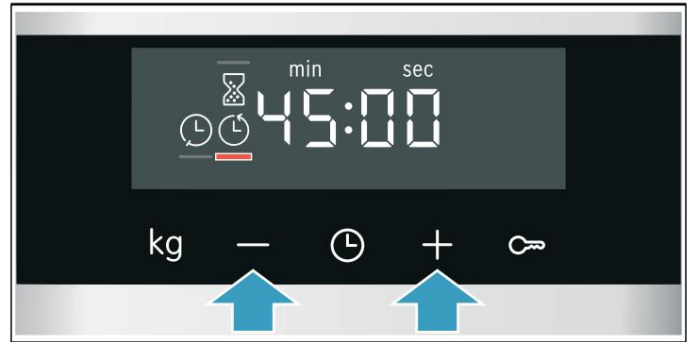
حداکثر زمان قابل تنظیم 23 ساعت و 59 دقیقه است. زمان پخت را می توان با افزایش 1 دقیقه تا یک ساعت و سپس با افزایش 5 دقیقه تنظیم کرد.

بسته به اینکه کدام دکمه را ابتدا لمس کنید، زمان پخت با مقدار پیش فرض متفاوتی شروع می شود: 10 دقیقه اگر دکمه A را لمس کنید و 30 دقیقه اگر دکمه @ را لمس کنید.

مثال در تصویر: زمان پخت 45 دقیقه.
1. نوع گرمایش و دما یا تنظیم را تنظیم کنید.
2. دکمه ۷ را دو بار لمس کنید.
زمان پخت لروی صفحه نمایشگر مشخص می شود.



3. از دکمه A یا @ برای تنظیم زمان پخت استفاده کنید.



بعد از چند ثانیه دستگاه شروع به گرم شدن می کند. زمان باقیمانده روی نمایشگر شمارش معکوس خواهد شد.

در برخی از لوازم خانگی، زمان در پس زمینه شمارش معکوس می شود. می توانید از دکمه ۷ برای بررسی نحوه استفاده استفاده کنید
زمان زیادی باقی مانده است

زمان پخت تمام شده است

یک سیگنال صوتی به صدا در خواهد آمد. گرمایش دستگاه متوقف خواهد شد. زمان پخت روی صفحه نمایش صفر خواهد بود.

هنگامی که سیگنال متوقف شد، می توانید دکمه @ را برای تنظیم زمان پخت جدید لمس کنید.

هنگامی که غذای شما پخته شد، انتخابگر عملکرد را در وضعیت "خاموش" قرار دهید تا دستگاه خاموش شود.

تغییر و لغو

می توانید از دکمه A یا @ برای تغییر زمان پخت در هر زمان استفاده کنید. پس از چند ثانیه، تغییر اعمال می شود.

برای لغو، از دکمه A استفاده کنید تا زمان پخت را به صفر برگردانید. دستگاه بدون زمان پخت به گرمایش ادامه می دهد.

بررسی گزینه های تنظیم زمان

اگر گزینه های تنظیم زمان تنظیم شده باشد، نمادهای مربوطه روی نمایشگر روشن می شوند. نمادی که زمان در حال حاضر برای آن نمایش داده می شود نشان داده می شود.

برای بررسی مقادیر گزینه های مختلف تنظیم زمان، دکمه ۷ را مکرراً لمس کنید تا نماد مورد نیاز نشان داده شود.

تنظیم زمان پایان

می توانید زمانی را که قرار است پخت و پز تمام شود به تعویق بیاورید. مثلاً می توانید صبحها غذای خود را در محفظه پخت قرار دهید و زمان پخت را طوری تنظیم کنید که موقع ناهار آماده شود.

یادداشت

- مطمئن شوید که غذا برای مدت طولانی در محفظه پخت باقی نمی ماند زیرا ممکن است فاسد شود.
- زمانی که دستگاه از قبل کار می کند، زمان پایان را تنظیم نکنید. در غیر این صورت ممکن است نتیجه پخت دیگر رضایت بخش نباشد.

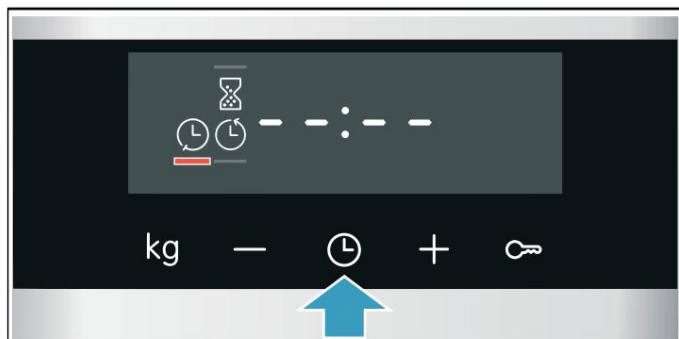
پایان زمان پخت تا 23 ساعت و 59 دقیقه قابل تأخیر است.

مثالی در تصویر: ساعت 10:30 صبح است، زمان پخت 45 دقیقه تعیین شده است و می خواهید غذا ساعت 12:30 آماده باشد.

اگر گزینه های تنظیم زمان تنظیم شده باشد، نمادهای مربوطه روی نمایشگر روشن می شوند. نمادی که زمان در حال حاضر برای آن نمایش داده می شود نشان داده می شود. انواع گرمایش و دما یا تنظیم را تنظیم کنید.
2. دکمه ۷ را دو بار لمس کنید و از دکمه A یا @ برای تنظیم زمان پخت استفاده کنید. برای بررسی مقادیر گزینه های مختلف تنظیم زمان، دکمه ۷ را مکرراً لمس کنید تا نماد مورد نیاز نشان داده شود.

زمان پایان روی نمایشگر برجسته می شود.

توجه: زمان پایان را نمی توان برای انواع گرمایش با عملکرد گریل تنظیم کرد.



4. از دکمه @ یا A برای به تاخیر انداختن زمان پایان استفاده کنید.



دستگاه پس از چند ثانیه تنظیمات را اعمال می کند. زمان پایان بر روی صفحه نمایش نشان داده خواهد شد. هنگامی که دستگاه شروع به کار کرد، شمارش معکوس زمان شروع می شود.

در برخی از لوازم خانگی، زمان در پس زمینه شمارش معکوس می شود. می توانید از دکمه ۷ برای بررسی مدت زمان باقی مانده استفاده کنید.

تنظیم تایمر

تایمر در کنار تنظیمات دیگر اجرا می شود. می توانید آن را در هر زمانی تنظیم کنید، حتی اگر دستگاه خاموش باشد. سیگنال صوتی مخصوص به خود را دارد تا بتوانید تشخیص دهید تایمر است یا زمان پخت سپری شده است. حداکثر زمان قابل تنظیم 23 ساعت و 59 دقیقه است. تا 10 دقیقه، مدت زمان تایمر را می توان با افزایش 30 ثانیه تنظیم کرد. در بالای 10 دقیقه، هر چه مقدار بیشتر شود، افزایش زمان طولانی تر می شود.

بسته به اینکه کدام دکمه را ابتدا لمس کنید، مدت زمان تایمر با مقدار پیش فرض متفاوتی شروع می شود: اگر دکمه A را لمس کنید 5 دقیقه و اگر دکمه @ را لمس کنید 10 دقیقه.

1. دکمه ۷ را لمس کنید تا علامت تایمر t باشد.

خط کشی کرد.

2. از دکمه A یا @ برای تنظیم مدت زمان تایمر استفاده کنید.

پس از چند ثانیه، مدت زمان تایمر شروع به شمارش معکوس می کند.

نکته: اگر مدت زمان تنظیم شده مدت زمانی است که می خواهید غذای خود را بپزید، از زمان پخت استفاده کنید. پس از اتمام پخت، دستگاه به طور خودکار خاموش می شود.

مدت زمان تایمر گذشته است

یک سیگنال صوتی به صدا در خواهد آمد. مدت زمان تایمر روی نمایشگر صفر خواهد بود.

برای خاموش کردن تایمر هر دکمه ای را لمس کنید.

زیر پخت تمام شده است

یکی سیگنال صوتی در صورتی که برای مدت زمان پخت متوقف خواهد شد. زمان پخت روی صفحه نمایش صفر خواهد بود. از چند ثانیه، تغییر اعمال خواهد شد.

هنگامی که سیگنال متوقف شد، می توانید دکمه @ را برای تنظیم زمان پخت جدید لمس کنید.

برای لغو، از دکمه A استفاده کنید تا مدت زمان تایمر را به صفر برگردانید. اکنون تایمر

هنگامی که دستگاه شما پخته شد، انتخابگر عملکرد را در وضعیت "خاموش" قرار دهید تا دستگاه خاموش شود.

بررسی گزینه های تنظیم زمان

اگر گزینه های تنظیم زمان تنظیم شده باشد، نمادهای مربوطه روی نمایشگر روشن می شوند. نمادی که زمان در حال حاضر برای آن نمایش داده می شود نشان داده می شود. انواع گرمایش و دما یا تنظیم را تنظیم کنید.
پس از چند ثانیه، تغییر اعمال خواهد شد. زمانی که زمان پخت شروع به شمارش معکوس کرده باشد، زمان پایان قابل تغییر نیست. در غیر این صورت نتیجه پخت دیگر رضایت بخش نخواهد بود. برای بررسی مقادیر گزینه های مختلف تنظیم زمان، دکمه ۷ را مکرراً لمس کنید تا نماد مورد نیاز نشان داده شود.

برای لغو، از دکمه A برای تنظیم زمان پایان به زمان فعلی به اضافه زمان پخت استفاده کنید. دستگاه شروع به گرم شدن می کند و زمان پخت شروع به شمارش معکوس می کند.

تنظیم زمان

هنگامی که دستگاه به برق وصل شد یا به دنبال قطع برق، ساعت روی نمایشگر چشمک می زند. زمان را تنظیم کن.

- انتخابگر عملکرد باید در موقعیت "خاموش" تنظیم شود.
 1. از دکمه A یا @ برای تنظیم زمان استفاده کنید.
 زمان متوقف خواهد شد
 2. با فشار دادن دکمه 7 تایید کنید.
 دستگاه زمانی را که شما تعیین کرده اید اعمال می کند.

تنظیمات QBasic

تنظیمات مختلفی برای کمک به استفاده موثر و ساده از دستگاه شما در دسترس است. در صورت نیاز می توانید این تنظیمات را تغییر دهید.

توجه: می توانید به تنظیمات اصلی بروید تا مشخص کنید که آیا زمان روی نمایشگر نمایش داده شود یا خیر.

- "تنظیمات اساسی" در صفحه 18

لیست تنظیمات اولیه

تغییر بسته به ویژگی های دستگاه شما، همه تنظیمات اولیه در دسترس نخواهد بود.

شما می توانید زمان را دوباره در صورت نیاز تغییر دهید، به عنوان مثال از تابستان به زمان زمستان.

گزینه تنظیم اولیه™ نمایش زمان

با فشردن دکمه 7، نمایشگر زمان خاموش است، دکمه 7 را لمس کنید تا زمانی که نماد زمان خط کشیده شود و از دکمه A یا @ برای تغییر زمان استفاده کنید.

= نمایش زمان *	
= تقریباً 10 ثانیه	f™ مدت زمان سیگنال صوتی پس از اتمام زمان پخت یا مدت زمان تایمر
= تقریباً 30 ثانیه *	
= "تقریباً 2 دقیقه	
= خاموش	"™ صدای دکمه که با لمس یک دکمه به صدا در می آید
= روشن *	
= کوتاه	™... زمان روشن شدن فن خنک کننده
= متوسط	
= "طولانی *	
= ... بسیار طولانی	
= تقریباً 3 ثانیه *	™ مقدار زمان تا زمانی که یک تنظیم تنظیم اعمال شود
= تقریباً 6 ثانیه	
= "تقریباً 10 ثانیه	
= خیر	™ فعال کردن قفل ضد کودک تعطیلی
= بله *	
= نرم شده	™ سختی آب **
= نرم (تا 1.3 میلی مول در لیتر)	
= متوسط (1.3 - 2.5 mmol/l)	
= سخت (2.5 - 3.8 mmol/l)	
= ... خیلی سخت* (بالتر از 3.8 میلی مول)	

* تنظیمات کارخانه (تنظیمات کارخانه ممکن است بسته به مدل دستگاه متفاوت باشد)

** برای همه انواع دستگاه موجود نیست.

در حالی که قفل ضد کودک فعال است، مدت زمان تایمر را نمی توان تغییر داد.

انتخابگر عملکرد باید در موقعیت "خاموش" تنظیم شود.

تغییر تنظیمات اولیه

برای غیرفعال کردن قفل ضد کودک، دکمه D را دوباره به مدت تقریباً فشار دهید و نگه دارید. 4 ثانیه تا خاموش شدن نماد روی نمایشگر.

انتخابگر عملکرد باید در موقعیت "خاموش" تنظیم شود.

1. دکمه 7 را برای تقریباً فشار دهید و نگه دارید. 4 ثانیه

اولین تنظیم اولیه روی صفحه نمایش ظاهر می شود، به عنوان مثال ، ،™

2. از دکمه A یا @ برای تغییر تنظیمات استفاده کنید

لازم است.

3. برای تایید دکمه 7 را فشار دهید.

تنظیمات اولیه بعدی روی صفحه نمایش ظاهر می شود.

4. استفاده از دکمه ، 7 تمام تنظیمات اصلی را همانطور که در بالا توضیح داده شد ادامه دهید و در صورت لزوم با استفاده از دکمه A یا @ تنظیمات را تغییر دهید.

5. وقتی کارتان تمام شد، دکمه را فشار داده و نگه دارید

دوباره دکمه 7 را برای تقریباً 4 ثانیه برای تایید تنظیمات.

اکنون تمام تنظیمات اولیه اعمال شده است.

قفل ضد آب

فلوک دستگاه شما مجهز به قفل ضد کودک است تا کودکان نتوانند بطور تصادفی آن را روشن کنند یا تنظیماتی را تغییر دهند.

یادداشت

می توانید به تنظیمات اولیه بروید و مشخص کنید که آیا می خواهید گزینه تنظیم قفل ضد کودک را داشته باشید یا خیر.

- "تنظیمات اساسی" در صفحه 18

اگر یک اجاق گاز وصل باشد، تحت تأثیر قرار نمی گیرد.
 قفل ضد کودک روی فر.

پس از قطع برق، قفل ضد کودک دیگر فعال نخواهد بود.

فعال و غیر فعال کردن

برای فعال کردن قفل ضد کودک، انتخابگر عملکرد باید در وضعیت "خاموش" تنظیم شود.

دکمه D را به مدت تقریباً فشار دهید و نگه دارید. 4 ثانیه

نماد این عملکرد روی صفحه نمایش ظاهر می شود.

قفل ضد کودک اکنون فعال شده است.

در حالی که قفل ضد کودک فعال است، مدت زمان تایمر را نمی توان تغییر داد.

هر زمان که بخواهید می توانید تنظیمات اولیه را دوباره تغییر دهید.

توجه: به دنبال قطع برق، تنظیمات اولیه کارخانه بازبانی می شود.

DCleaning

با ت کردن خوب، دستگاه شما ظاهر خود را حفظ می کند و برای مدت طولانی به طور کامل کار می کند. ما در اینجا توضیح خواهیم داد که چگونه باید به درستی از دستگاه خود مراقبت و تمیز کنید.

پاک کننده های مناسب

برای اطمینان از اینکه سطوح مختلف با استفاده از ماده تمیز کننده اشتباه آسیب نمی بینند، اطلاعات جدول را رعایت کنید. بسته به مدل دستگاه، ممکن است همه مناطق ذکر شده روشن/در دستگاه شما نباشد.

احتیاط!

خطر آسیب سطحی
بکار نبرید:

- مواد پاک کننده خشن یا ساینده،
- مواد پاک کننده با محتوای الکل بالا،
- پدهای تمیز کننده سخت یا اسفنج های تمیز کننده،
- پاک کننده های فشار قوی یا بخارشوی،
- پاک کننده های مخصوص برای تمیز کردن دستگاه در حین کار

داغ

پارچه های اسفنجی جدید را قبل از استفاده به خوبی بشویید.

نکته: محصولات تمیزکننده و مراقبتی بسیار توصیه شده را می توانید از طریق خدمات پس از فروش خریداری کنید. دستورالعمل سازنده مربوطه را رعایت کنید.

هشدار - خطر سوختگی!

دستگاه بسیار داغ می شود. هرگز سطوح داخلی محفظه پخت و پز یا عناصر گرمایشی را لمس نکنید. همیشه اجازه دهید دستگاه خنک شود. کودکان را در فاصله ایمن نگه دارید.

حوزه	تمیز کردن
نمای بیرونی دستگاه	
آب گرم صابون فولاد ضد زنگ: جلو	با یک دستمال ظرفشویی تمیز کنید و سپس با یک پارچه نرم خشک کنید.
فوراً تکه های آهک، چربی، نشاسته و آلومین (مثلاً سفیده تخم مرغ) را بردارید. خوردگی می تواند در زیر چنین لکه هایی ایجاد شود.	
محصولات تمیز کننده فولاد ضد زنگ ویژه مناسب برای سطوح داغ از خدمات پس از فروش ما یا خرده فروشان متخصص در دسترس هستند. یک لایه بسیار نازک از محصول تمیز کننده را با یک پارچه نرم بمالید.	
آب گرم و صابون: با یک دستمال ظرفشویی تمیز کنید و سپس با یک پارچه نرم خشک کنید.	
از شیشه پاک کن یا شیشه خراش استفاده نکنید.	
سطوح رنگ شده آب گرم و صابون: با یک دستمال ظرفشویی تمیز کنید و سپس با یک پارچه نرم خشک کنید.	

آب گرم و صابون: با یک دستمال ظرفشویی تمیز کنید و سپس با یک پارچه نرم خشک کنید.	صفحه کنترل
از شیشه پاک کن یا شیشه خراش استفاده نکنید.	
آب گرم و صابون: با یک دستمال ظرفشویی تمیز کنید و سپس با یک پارچه نرم خشک کنید.	پانل های درب
از اسکرابر شیشه ای یا پد شستشوی فولادی ضد زنگ استفاده نکنید.	
آب گرم و صابون: با یک دستمال ظرفشویی تمیز کنید و سپس با یک پارچه نرم خشک کنید.	دستگیره در
اگر رسوب زدا با دستگیره در تماس پیدا کرد، فوراً آن را پاک کنید. در غیر این صورت، هیچ لکه ای پاک نمی شود.	

داخلی دستگاه	
آب گرم صابون یا محلول سرکه: با یک پارچه ظرفشویی تمیز کنید و سپس با یک پارچه نرم خشک کنید.	صورت های میناکاری شده
بقایای غذای پخته شده را با یک پارچه مرطوب و آب صابون نرم کنید. برای از بین بردن کثیفی های سرسخت از پشم فولادی ضد زنگ یا پاک کننده فر استفاده کنید.	
احتیاط! هرگز از پاک کننده فر در محفظه پخت و پز وقتی هنوز گرم است استفاده نکنید. این ممکن است آسیب برساند مینای دندان تمام مواد غذایی باقیمانده را از محفظه آشپزی و درب دستگاه خارج کنید بعد دستگاه را گرم کنید	
پس از تمیز کردن محفظه آشپزی آن را باز بگذارید تا خشک شود.	
توجه: بقایای مواد غذایی می توانند باعث ایجاد رسوبات سفید شوند فرم. اینها بی ضرر هستند و روی نحوه آن تأثیری ندارند دستگاه کار می کند در صورت لزوم با استفاده از آب لیمو آن را بردارید.	

آب گرم و صابون: با یک دستمال ظرفشویی تمیز کنید و سپس با یک پارچه نرم خشک کنید.	پوشش شیشه ای برای نورپردازی داخلی
اگر محفظه آشپزی به شدت کثیف است، از پاک کننده فر استفاده کنید.	
آب گرم صابون: با یک دستمال ظرفشویی تمیز کنید.	مهر و موم درب حذف نکنید.
آبستگی نکنید.	
ساخته شده از فولاد ضد زنگ: از پاک کننده فولاد ضد زنگ استفاده کنید. دستورالعمل های سازنده را دنبال کنید. از محصولات مراقبت از فولاد ضد زنگ استفاده نکنید.	روکش درب
ساخته شده از پلاستیک: با آب گرم و صابون و دستمال ظرفشویی تمیز کنید. با پارچه ای نرم خشک کنید. از شیشه پاک کن یا شیشه خراش استفاده نکنید.	
پوشش درب را برای تمیز کردن بردارید.	
آب گرم صابون: خیس کنید و با دستمال یا برس تمیز کنید.	ریل
آب گرم صابون: با دستمال ظرفشویی یا برس تمیز کنید.	سیستم بیرون کش
در حالی که ریل های کششی بیرون کشیده شده اند روان کننده را خارج نکنید - بهتر است آنها را هنگامی که به داخل فشار می دهید تمیز کنید. در ماشین ظرفشویی تمیز نکنید.	

تجهیزات جانبی	آب گرم صابون: خیس کنید و با استفاده از یک دستمال یا برس تمیز کنید.
	اگر رسوبات زیادی از کثیفی وجود دارد، از یک پد شستشوی فولادی ضد زنگ استفاده کنید.
	لوازم جانبی لعابی قابل شستشو در ماشین ظرفشویی هستند.

یادداشت

تفاوت جزئی رنگ در قسمت جلوی دستگاه به دلیل استفاده از مواد مختلف مانند شیشه، پلاستیک و فلز است.

سایه هایی روی پانل های درب، که شبیه رگه ها در اثر انعکاس های ایجاد شده توسط نور داخلی ایجاد می شوند.

مینا در دماهای بسیار بالا پخته می شود. این می تواند کمی تغییر رنگ ایجاد کند. این طبیعی است و تأثیری بر عملکرد ندارد.

لبه های سینی های نازک را نمی توان به طور کامل مینا کاری کرد. در نتیجه، این لبه ها می توانند خشن باشند. این به محافظت در برابر خوردگی آسیب نمی رساند.

تمیز نگه داشتن دستگاه

همیشه دستگاه را تمیز نگه دارید و فوراً کثیفی را پاک کنید تا رسوبات سرسخت کثیفی تجمع نکند.

هشدار - خطر آتش سوزی!

بقایای مواد غذایی شل، چربی و آب گوشت ممکن است آتش بگیرد. قبل از استفاده از دستگاه، بدترین مواد غذایی باقی مانده را از محفظه پخت و پز، عناصر گرمایشی و لوازم جانبی جدا کنید.

0.4 لیتر آب (نه آب مقطر) را با یک قطره مایع شوینده مخلوط کنید و در وسط طبقه آشپزخانه بریزید (شکل!).

3. درب دستگاه را ببندید.

4. از انتخابگر عملکرد O استفاده کنید.

مدت زمان در صفحه نمایش ظاهر می شود.

دستیار تمیز کردن پس از چند ثانیه شروع به کار می کند. برنامه روی صفحه نمایش شمارش معکوس خواهد کرد.

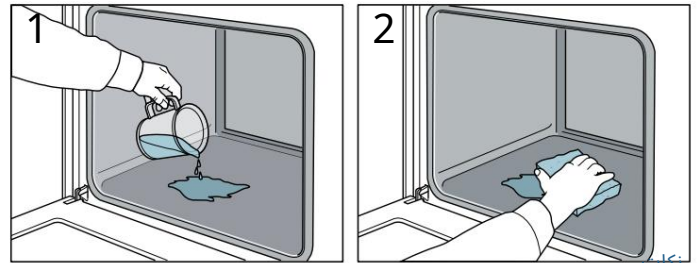
یادداشت

مدت زمان اجرای هر چرخه تمیز کردن از پیش تعیین شده است و قابل تغییر نیست.

زمان پایان قابل تأخیر نیست.

اگر محفظه آشپزی هنوز کاملاً خنک نشده باشد روی صفحه نمایش چشمک می زند. صبر کنید تا محفظه پخت خنک شود و ۶۰ روی صفحه نمایش روشن شود. فر را خاموش کنید و دوباره مواد تمیز کننده را تنظیم کنید.

پس از اتمام چرخه تمیز کردن، یک سیگنال صوتی به صدا در می آید. «روی صفحه نمایش ظاهر می شود. برای خاموش کردن فر، انتخابگر عملکرد را در موقعیت "خاموش" (صفر) قرار دهید.



نکات

پس از هر بار استفاده، محفظه پخت و پز را تمیز کنید. این تضمین می کند که خاک نمی تواند روی آن پخته شود.

آب باقی مانده در محفظه پخت و پز باید به سرعت خارج شود. آب باقیمانده را برای مدت طولانی (مثلاً یک شب) در محفظه پخت و پز نگذارید. در حالی که محفظه پخت و پز خیس است، برای جلوگیری از آسیب به سینی های داخلی، محفظه پخت و پز را با یک پارچه مرطوب تمیز کنید. از ظروف مناسب برای برشته کردن استفاده کنید، مثلاً برشته کردن طرف.

1. درب دستگاه را باز کنید و آب باقیمانده را با یک پارچه اسفنجی جاذب بردارید (شکل ").

2. سطوح صاف را در آشپزی تمیز کنید.

محفظه با یک پارچه ظرف یا یک برس نرم.

بقایای مواد غذایی سرسخت را با استفاده از یک پد شستشوی فولادی ضد زنگ بردارید.

3. رسوبات رسوبات آهنی را با پارچه ای که در آن خیس کرده اید پاک کنید سرکه. سپس با آب تمیز پاک کنید و با یک پارچه نرم (از جمله زیر مهر و موم درب) خشک کنید.

4. درب دستگاه را در حالت توقف باز بگذارید

(حدود 30 درجه) برای تقریباً 1 ساعت اجازه دهید تا سطوح لعابی در محفظه پخت کاملاً خشک شوند. همچنین می توانید عملکرد خشک کردن سریع محفظه پخت و پز را نیز اجرا کنید.

اجرای عملکرد خشک کردن سریع برای محفظه پخت و پز

1. پس از پایان کار دستیار تمیز کردن، درب دستگاه را تا جایی که در حالت توقف قرار گرفته است (تقریباً 30 درجه) باز کنید.

2. هوای گرم سه بعدی را روی 50 درجه سانتیگراد تنظیم کنید.

3. بعد از 5 دقیقه فر را خاموش کرده و در آن را ببندید

درب لوازم خانگی

1. لوازم جانبی را از آشپزی خارج کنید محفظه

از بین بردن رسوبات سنگین کثیفی

درب لوازم خانگی

شما چندین گزینه برای از بین بردن رسوبات سرسخت خاک دارید.

کاربرد با مراقبت و تمیز کردن خوب، دستگاه شما ظاهر خود را حفظ می کند و قبل از شروع دستیار تمیز کردن، آب صابون را برای مدتی در جای خود نگذارید. برای مدت طولانی کاملاً کاربردی باقی می ماند. این به شما می گوید که چگونه درب دستگاه را بردارید و آن را تمیز کنید. آب صابون را روی نواحی کثیف سطوح صاف بمالید. قبل از شروع دستیار تمیز کردن، آب صابون را روی نواحی کثیف سطوح صاف بمالید.

پس از خشک شدن محفظه آشپزی، عملکرد دستیار تمیز کردن را دوباره اجرا کنید.

جدا کردن و وصل کردن درب فر

برای تمیز کردن و جدا کردن پانل های درب، می توانید درب فر را جدا کنید.

لولاهای درب فر هر کدام یک اهرم قفل دارند. هنگامی که اهرم های قفل بسته می شوند (شکل A)، درب فر در جای خود محکم می شود. نمی توان آن را جدا کرد. هنگامی که اهرم های قفل برای جدا کردن درب فر باز هستند (شکل B)، لولاها قفل می شوند. آنها نمی توانند به سرعت ببندند.

ریل ها

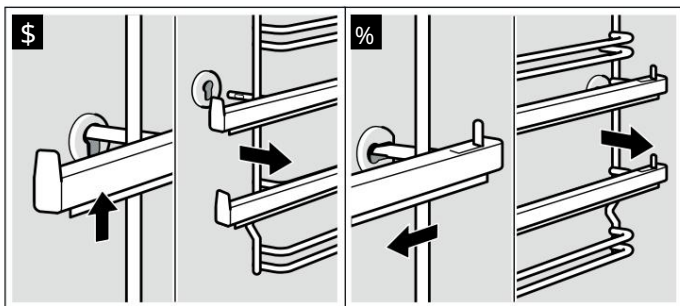
با مراقبت و تمیز کردن خوب، دستگاه شما ظاهر خود را حفظ می کند و برای مدت طولانی کاملاً کار می کند. این به شما می گوید که چگونه قفسه ها را بردارید و آنها را تمیز کنید.

جدا کردن و نصب مجدد ریل ها

ریل ها را می توان برای تمیز کردن جدا کرد. فر باید خشک شده باشد.

جدا کردن ریل ها

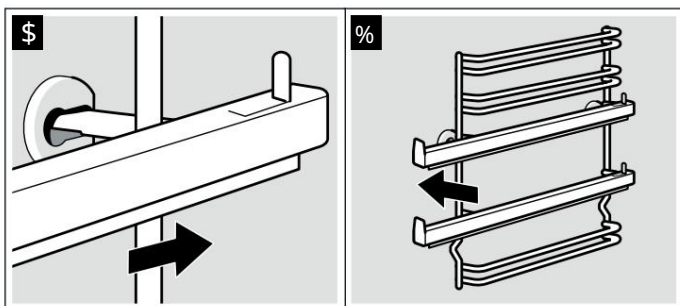
1. جلوی ریل را بلند کنید.
2. و آن را باز کنید (شکل A).
3. سپس کل ریل را به جلو بکشید.
4. و آن را بردارید (شکل B).



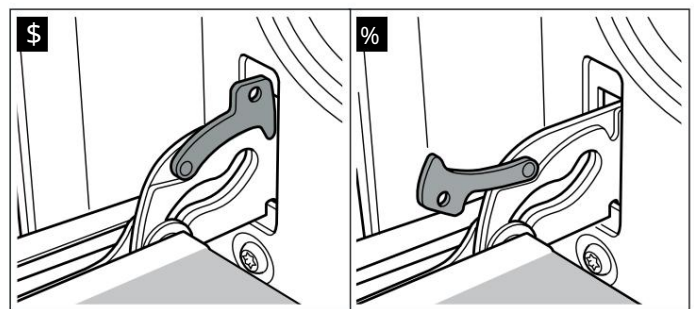
ریل ها را با ماده تمیز کننده و اسفنج تمیز کنید. برای رسوبات سرسخت کثیفی، از برس استفاده کنید.

نصب مجدد ریل ها

1. ابتدا ریل را در سوکت عقب قرار دهید، آن را کمی به عقب فشار دهید (شکل A).
2. سپس آن را به سوکت جلو وصل کنید (شکل B).



ریل ها فقط در سمت راست یا چپ قرار می گیرند. اطمینان حاصل کنید که همانطور که در شکل B نشان داده شده است، سطوح 1 و 2 در زیر و سطوح 3، 4 و 5 در بالا هستند. ریل های کششی باید به سمت جلو کشیده شوند.

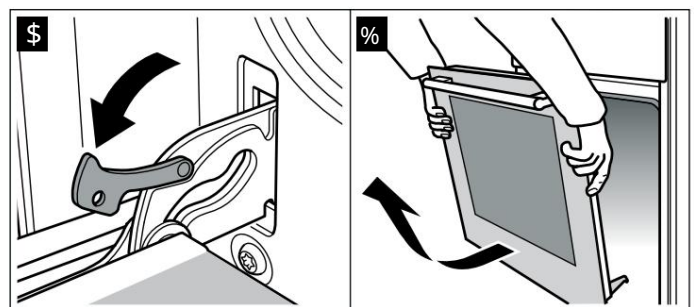


هشدار - خطر آسیب دیدگی!

هر زمان که لولاها قفل نباشند، با نیروی زیادی بسته می شوند. اطمینان حاصل کنید که اهرم های قفل همیشه کاملاً بسته باشند یا هنگام جدا کردن درب فر، کاملاً باز باشند.

جدا کردن درب

1. در فر را کاملاً باز کنید.
2. دو اهرم قفل را در سمت چپ و راست تا کنید (شکل A).
3. درب اجاق را تا حد توقف حد مجاز ببندید، با هر دو دست، در را از سمت چپ و راست بگیرید. در را کمی بیشتر ببندید و بیرون بکشید (شکل B).

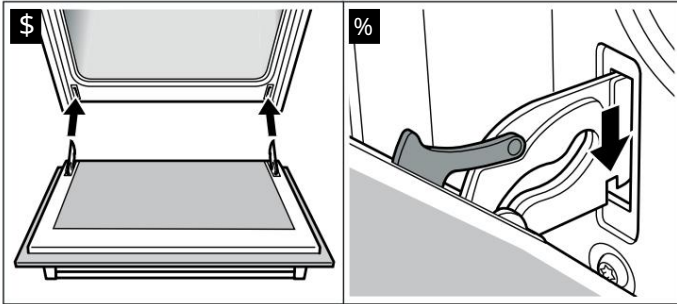


وصل کردن درب

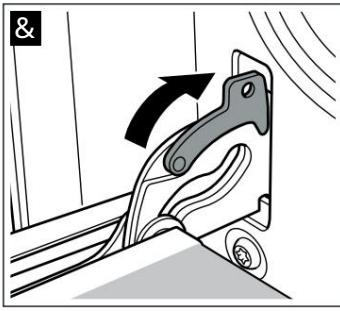
درب فر را به ترتیب معکوس برای جدا کردن وصل کنید.

1. هنگام وصل کردن درب فر، مطمئن شوید که هر دو لولا مستقیماً در دهانه قرار می گیرند (شکل A).

2. بریدگی روی لولا باید از دو طرف درگیر شود (شکل B).



3. هر دو اهرم قفل را به عقب تا کنید (شکل C) در فر را ببندید.



هشدار - خطر آسیب دیدگی!

اگر در فر به طور تصادفی افتاد یا لولای آن بسته شد، دست خود را به لولا نزنید. با خدمات پس از فروش تماس بگیرید.

برداشتن و نصب مجدد پانل های درب

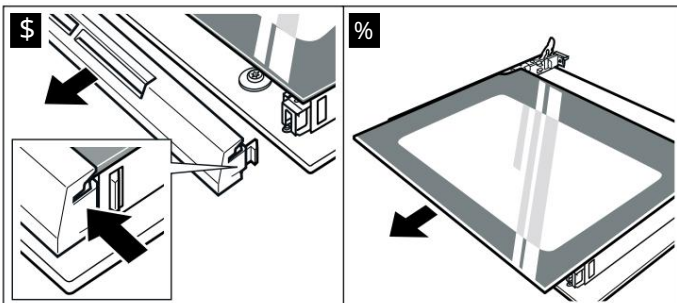
پانل های شیشه ای را می توان از درب اجاق جدا کرد تا تمیز کردن کامل تر انجام شود.

حذف

1. برداشتن درب اجاق به بخش برداشتن درب فر مراجعه کنید. در فر را طوری روی پارچه ای قرار دهید که دسته آن رو به پایین باشد.

2. پوشش را از بالای درب فر بردارید. برای این کار با انگشتان دست چپ و راست فشار دهید. پوشش را بیرون بکشید (شکل A).

3. پانل بالایی را بلند کرده و بیرون بکشید (شکل B).



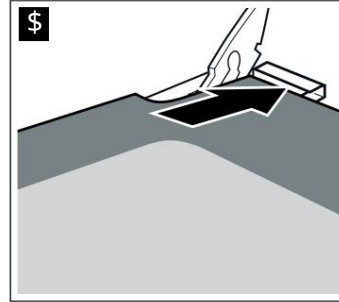
پانل ها را با شیشه پاک کن و یک پارچه نرم تمیز کنید.

هشدار - خطر آسیب دیدگی!

شیشه خراشیده در درب دستگاه ممکن است به ترک تبدیل شود. از خراش دهنده شیشه، مواد شوینده تیز یا ساینده استفاده نکنید.

مناسب

1. پانل شیشه ای بالایی را محکم در کناره ها نگه دارید و آن را با زاویه به سمت پشت بلغزانید. پانل باید در دهانه های سمت پایین وارد شود. سطح صاف باید به سمت بیرون باشد، در حالی که سمت زیر باید در داخل باشد. (شکل A).



2. پوشش را در بالای درب فر قرار دهید و

در جای خود فشار دهید مطمئن شوید که شیارهای کناره ها در موقعیت خود قفل می شوند.

3. تعبیه مجدد درب فر به بخش نصب مجدد درب فر مراجعه کنید.

تا زمانی که پانل ها به درستی نصب نشده اند، دیگر از فر استفاده نکنید.

ایمنی اضافی درب

هنگام تهیه غذا با زمان پخت طولانی، درب فر می تواند به دمای بسیار بالایی برسد.

بر کودکان کوچک نظارت داشته باشید و هنگامی که در حال کار است آنها را از اجاق دور نگه دارید.

وسایل ایمنی اضافی برای جلوگیری از تماس با درب فر تعبیه شده است. همیشه این وسایل ایمنی را زمانی که کودکان می توانند به اجاق گاز نزدیک شوند وصل کنید.

این لوازم جانبی اختیاری (11023590) را می توانید از خدمات پس از فروش خریداری کنید.

تعویض لامپ در بالای محفظه پخت و پز

3 عیب یابی

اگر لامپ محفظه آشپزی شما روشن نمی‌شود، ابتدا لامپ‌های هالوزن 25 وات را با لامپ‌های 230 وات تعویض کنید. اگر لامپ‌ها روشن شدند، این نشان می‌دهد که لامپ‌ها تعویض شده‌اند. اگر لامپ‌ها روشن نشدند، ممکن است مشکل از مدار یا جعبه فیوز باشد. تخصصی موجود می‌باشد.

هنگام کار با لامپ هالوزن، از یک پارچه خشک استفاده کنید. این باعث افزایش طول عمر لامپ می‌شود. فقط از این لامپ‌ها استفاده کنید.

هشدار - خطر برق گرفتگی!

هنگام تعویض لامپ محفظه آشپزی، کنتاکت‌های سوکت لامپ فعال هستند. قبل از تعویض لامپ، دستگاه را از برق جدا کنید یا کلید مدار را در جعبه فیوز خاموش کنید.

خودتان عیوب را اصلاح کنید

اغلب می‌توانید به راحتی عیوب فنی دستگاه را خودتان برطرف کنید.

اگر یک طرف دقیقاً آنطور که می‌خواهید درست نشد، می‌توانید نکات و دستورالعمل‌های آشپزی مفیدی را در انتهای این کتابچه راهنمای دستورالعمل بیابید. - در استودیوی آشپزی ما برای شما تست شد" در صفحه 26

عیب	ممکن است علت	یادداشت‌ها / راه حل
	لامپ‌ها کار نمی‌کنند. معیوب.	کلید مدار را در جعبه فیوز بررسی کنید.
		قطع برق بررسی کنید که آیا چراغ آشپزخانه یا سایر وسایل آشپزخانه کار می‌کنند.
	زمان روی نمایشگر چشمک می‌زند.	قطع برق. زمان را دوباره تنظیم کنید.
	تنظیمات دستگاه را نمی‌توان پیکربندی کرد. یک علامت کلید روی نمایشگر یا "+" روشن شده است.	فقط ضد کودکان فعال‌شده و نگره داشتن دکمه با نماد کلید به مدت تقریبی غیرفعال کنید. 4 ثانیه

هشدار - خطر آسیب دیدگی!

فقط باید توسط یکی از مهندسين پس از فروش آموزش دیده ما انجام شود. در صورت معیوب

هشدار - خطر برق گرفتگی!

تعمیرات نادرست خطرناک است. تعمیرات ممکن است فقط توسط یکی از تکنسین‌های آموزش دیده پس از فروش ما انجام شود و کابل‌های برق آسیب دیده جایگزین شوند. اگر دستگاه معیوب است، دستگاه را از برق جدا کنید یا کلید مدار را در جعبه فیوز خاموش کنید.

با خدمات پس از فروش تماس بگیرید.

پیام‌های خطا روی نمایشگر

اگر یک پیام خطا با "f" یا "E" روی صفحه نمایش ظاهر شد، به عنوان مثال "f" یا "E"، دکمه v را لمس کنید. با این کار پیغام خطا ریست می‌شود. در صورت لزوم زمان را مجدداً تنظیم کنید.

اگر خطا یکبار بود، می‌توانید به استفاده از دستگاه خود به طور معمول ادامه دهید. اگر پیغام خطا دوباره ظاهر شد، با خدمات پس از فروش ما تماس بگیرید و پیام خطای دقیق و شماره E را ذکر کنید. از دستگاه شما

- "خدمات مشتری" در صفحه 24

هشدار - خطر سوختگی!

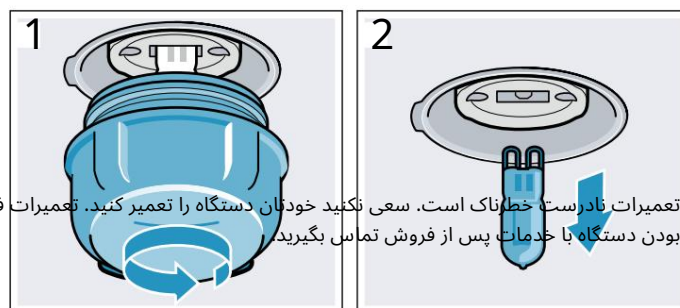
دستگاه بسیار داغ می‌شود. هرگز سطوح داخلی محفظه پخت و پز یا عناصر گرمایشی را لمس نکنید. همیشه اجازه دهید دستگاه خنک شود. کودکان را در فاصله ایمن نگه دارید.

1. برای جلوگیری از آسیب، یک حوله چای را در محفظه پخت سرد قرار دهید.

2. پوشش شیشه‌ای را در خلاف جهت عقربه‌های ساعت بچرخانید تا آن را جدا کنید (شکل 1).

3. لامپ را بیرون بکشید - آن را بچرخانید (شکل 2).

لامپ جدید را وارد کنید، مطمئن شوید که پین‌ها در موقعیت صحیح قرار دارند. لامپ را محکم فشار دهید.



تعمیرات نادرست خطرناک است. سعی نکنید خودتان دستگاه را تعمیر کنید. تعمیرات بودن دستگاه با خدمات پس از فروش تماس بگیرید.

4. درپوش شیشه‌ای را دوباره پیچ کنید.

بسته به مدل دستگاه، پوشش شیشه‌ای ممکن است دارای یک حلقه آب بندی باشد. اگر پوشش شیشه‌ای دارای حلقه آب بندی است، قبل از پیچاندن پوشش آن را در جای خود قرار دهید.

5. حوله چای را بردارید و مدار را روشن کنید.

شکن

4 خدمات مشتری

دستگاه شما نیاز به تعمیر داشته باشد، خدمات پس از فروش ما در خدمت شماست. ما همیشه یک راه حل مناسب پیدا خواهیم کرد، همچنین به منظور جلوگیری از بازدیدهای غیر ضروری پرسنل پس از فروش.

شماره E و شماره FD

لطفاً هنگام تماس با ما شماره محصول (E no.) و شماره تولید (FD no.) را بدهید تا بتوانیم مشاوره صحیح را به شما ارائه دهیم. پلاک مشخصات حاوی این اعداد در کنار درب فر قرار دارد. برای صرفه جویی در زمان می توانید در صورت نیاز شماره دستگاه خود و شماره تلفن خدمات پس از فروش را در قسمت زیر یادداشت کنید.

شماره E	شماره FD
خدمات پس از فروش O	

لطفاً توجه داشته باشید که در صورت بروز نقص، حتی در طول مدت گارانتی، برای بازدید توسط تکنسین خدمات هزینه ای دریافت می شود.

لطفاً اطلاعات تماس همه کشورها را در لیست خدمات مشتری ضمیمه شده بیابید.

برای رزرو بازدید مهندس و مشاوره محصول
0344 892 8979 GB تماس با نرخ محلی یا تلفن همراه شارژ می شود.

IE 01450 2655

0.03 یورو در دقیقه در اوج خاموشی € 0.0088 در دقیقه.

به حرفه ای بودن سازنده اعتماد کنید. بنابراین می توانید مطمئن باشید که تعمیر توسط تکنسین های آموزش دیده انجام می شود که قطعات یدکی اصلی لوازم شما را حمل می کنند.

برنامه های P

با استفاده از برنامه های مختلف می توانید غذا را به راحتی تهیه کنید. به سادگی یک برنامه را انتخاب کنید و دستگاه تنظیمات بهینه را برای شما اعمال خواهد کرد.

برای دستیابی به نتایج خوب، محفظه پخت و پز نباید خیلی داغ باشد. قبل از شروع برنامه اجازه دهید محفظه پخت خنک شود.

وسایل آشپزی

دستورالعمل های ارائه شده توسط سازنده ظروف پخت و پز را دنبال کنید.

ظروف مناسب:

از ظروف آشپزی استفاده کنید که تا دمای 300 درجه سانتیگراد در برابر حرارت مقاوم باشند.

ظروف آشپزی شیشه ای یا شیشه ای سرامیکی بهترین است. گریل می تواند از طریق درب شیشه ای گرم شود و کباب از بیرون خوب و ترد می شود.

ظروف بو دادن ساخته شده از فولاد ضد زنگ ایده آل نیستند. سطح براق آنها نسبت بالایی از گرمای تابش شده را منعکس می کند. غذا به راحتی قهوه ای می شود و گوشت کمتر پخته می شود. اگر از یک ظرف برشته استیل استفاده می کنید، پس از پایان برنامه درب آن را بردارید. گوشت را با تنظیم گریل 3 به مدت 8 تا 10 دقیقه دیگر گریل کنید.

اگر از یک ظرف برشته ساخته شده از فولاد لعابی، چدن یا آلومینیوم ریخته گری شده استفاده کنید، غذا از پایین زودتر قهوه ای می شود. کمی مایع بیشتر اضافه کنید.

نکته: اگر سس خیلی روشن یا خیلی تیره است، دفعه بعد مایع کمتر یا بیشتر اضافه کنید.

ظروف آشپزی نامناسب:

ظروف پخت و پز ساخته شده از آلومینیوم روشن، براق، خاک رس یا پلاستیک بدون لعاب، و ظروف پخت و پز با دسته های پلاستیکی، مناسب نیستند.

اندازه ظروف پخت و پز:

کباب باید حدود دو سوم از پایه ظروف پخت و پز را بپوشاند. این تضمین می کند که آب گوشت خوبی دریافت کنید.

فاصله بین گوشت و درب آن باید حداقل 3 سانتی متر باشد. ممکن است در حین کباب شدن گوشت، منبسط شود.

تهیه غذا

از غذای تازه، به طور ایده آل در دمای یخچال استفاده کنید.

نکته: گوشت بسیار کم چرب اگر با راش های بیکن پوشانده شود، آبدارتر می ماند.

غذای خود را وزن کنید برای تنظیم برنامه به وزن نیاز دارید. همیشه به نزدیکترین وزن گرد کنید.

ظروف آشپزی را روی توری سیمی قرار دهید. همیشه ظروف فر را بدون گرم کردن قبل در محفظه پخت قرار دهید.

برنامه ها

وزن را می توان بین 0.5 کیلوگرم تا 2.5 کیلوگرم تنظیم کرد.

وقتی کباب آماده شد، می توان آن را به مدت 10 دقیقه در محفظه پخت و پز در حالی که دستگاه خاموش و در بسته است، استراحت داد. این امکان توزیع بهتر آب گوشت را فراهم می کند.

توجه: محدوده وزن عمده محدود است. برای اقلام بسیار بزرگ غذا، اغلب ظروف پخت و پز مناسبی در دسترس نیست، به این معنی که نتیجه پخت آن چیزی نیست که انتظار می رفت.

برنامه	غذا	ظروف آشپزی مایع را اضافه کنید	موقعیت قنصلیم اطلاعات وزن
01 مرغ، پر نشده	آماده طبخ، چاشنی شده	ظرف کباب با درب شیشه ای	در ظرف آشپزی قرار دهید و سینه را در بالا قرار دهید
02 سینه بوقلمون	طرف بو دادن کامل و چاشنی شده با درب شیشه ای	کف ظرف را بپوشانید و در صورت تمایل تا 250 گرم سبزیجات اضافه کنید	گوشه سینه از قبل تفت ندهید
03 خورش، با سبزی	گیاه خواری	ظرف کباب عمیق با درب	وزن کل سبزیجاتی را که زمان بیشتری برای پخت نیاز دارند (مثلاً پوسیدگی ماشین) را به قطعات کوچکتر نسبت به سبزیجاتی که زمان کمتری برای پخت نیاز دارند برش دهید (مثلاً گوجه فرنگی)
04 گولش	گوشه کباب یا خوک خرد شده با سبزی	ظرف کباب عمیق با درب	وزن کل گوشت را در قسمت پایینی قرار دهید و با میزهای گیاهی بپوشانید. گوشت را از قبل تفت ندهید.
05 نان گوشت، تازه		گوشه کباب یا خوک یا بره	وزن کباب شده -
06 گوشت گاو برشته شده در قابلمه	به عنوان مثال کباب گوشت گوساله پیشانی، شانه، دنبه یا مریم شده	گوشه کباب یا خوک یا بره	وزن گوشت از قبل گوشت را تفت ندهید
07 زیتون گوشت گاو	پیشانی کباب یا سبزیجات یا گوشت دار	آب، آب یا مایع دیگری را به ظرف اضافه کنید تا زیتون های گوشتی تقریباً پوشانده شوند	وزن کل همه زیتون های گوشت گاو شکم پر
08 پای بره، به خوبی استخوان بندی شده، بو داده چاشنی شده با درب		کف ظرف را بپوشانید و در صورت تمایل تا 250 گرم سبزیجات اضافه کنید	وزن گوشت از قبل گوشت را تفت ندهید
09 مفصل گوساله، لاغر		کف ظرف را بپوشانید و در صورت تمایل تا 250 گرم سبزیجات اضافه کنید	وزن گوشت از قبل گوشت را تفت ندهید
10 مفصل گردن خوک		کف ظرف را بپوشانید و در صورت تمایل تا 250 گرم سبزیجات اضافه کنید	وزن گوشت از قبل گوشت را تفت ندهید

برای شما در استودیوی آشپزی ما تست شد

تنظیم یک برنامه

دستگاه عملکرد گرمایش بهینه و تنظیم زمان و دما را انتخاب می کند. تنها کاری که باید انجام دهید تنظیم وزن است.

وزن را فقط می توان در محدوده های تعریف شده تنظیم کرد.

1. انتخابگر عملکرد و انتخابگر دما را روی % Programs

2. از دکمه @ یا A برای تنظیم موارد مورد نیاز استفاده کنید

برنامه بعد از چند ثانیه شروع می شود. زمان پخت روی نمایشگر شمارش معکوس می کند.

پس از پایان برنامه، یک سیگنال صوتی به صدا در می آید. زمان پخت روی صفحه نمایش صفر خواهد بود.

اگر غذا به دلخواه شما پخته شده است، با چرخاندن انتخابگر عملکرد در وضعیت "خاموش"، دستگاه را خاموش کنید.

مدت زمان برنامه

دستگاه شما به طور خودکار محاسبه می کند که برنامه ای که تنظیم کرده اید چقدر طول می کشد. مدت زمان برنامه زمانی نمایش داده می شود که وزن را برای برنامه انتخابی خود تنظیم کنید.

شما نمی توانید مدت زمان یک برنامه را تغییر دهید.

افزایش زمان پخت

پس از توقف برنامه و سیگنال صوتی، می توانید دکمه @ را برای تنظیم زمان پخت جدید لمس کنید. دستگاه با استفاده از تنظیمات برنامه گرمایش را از سر می گیرد.

توجه: می توانید زمان پخت را هر چند بار که لازم است افزایش دهید.

اگر غذا به دلخواه شما پخته شده است، با چرخاندن انتخابگر عملکرد در وضعیت "خاموش"، دستگاه را خاموش کنید.

تنظیم زمان پایان بعدی

با برخی از برنامه ها، می توانید زمان پایان بعدی را تنظیم کنید. قبل از شروع، دکمه ۷ را لمس کنید تا نماد "پایان" روی نمایشگر برجسته شود. از دکمه @ برای به تاخیر انداختن زمان پایان استفاده کنید.

دستگاه پس از راه اندازی به حالت آماده به کار می رود.

تغییر و لغو

پس از راه اندازی دستگاه، شماره برنامه و وزن قابل تغییر نیستند.

زمانی که دستگاه در حالت آماده به کار است، زمان پایان قابل تغییر است.

اگر می خواهید برنامه را لغو کنید، دستگاه را با چرخاندن انتخابگر عملکرد در موقعیت "خاموش" خاموش کنید.

ایر برای شما در استودیوی آشپزی ما آزمایش شد

تو مجموعه ای از ظروف و تنظیمات ایده آل برای آنها را بیابید. ما به شما نشان خواهیم داد که کدام نوع گرمایش و دما برای ظرف شما مناسب است.

اطلاعاتی در مورد لوازم آشپزی مناسب و ارتفاعی که آنها باید در فر قرار گیرند، به دست خواهید آورد. همچنین نکاتی در مورد ظروف آشپزی و روش های آماده سازی دریافت خواهید کرد.

3. دکمه h را لمس کنید.

4. برای تنظیم وزن غذا از دکمه @ یا A استفاده کنید. توجه: هنگام پختن غذا، بخار زیادی در محفظه پخت و پز جمع می شود. هنگامی که تنظیم وزن اعمال شد، زمان پخت محاسبه شده روی صفحه نمایش ظاهر می شود.

دستگاه شما بسیار کم مصرف است و گرمای بسیار کمی را در حین کار به محیط اطراف خود ساطع می کند. به دلیل تفاوت قابل توجه دما بین قسمت های داخلی دستگاه و قسمت های خارجی دستگاه، ممکن است تراکم بر روی در، صفحه کنترل یا پانل های جلویی کابینت های آشپزخانه مجاور ایجاد شود. این یک پدیده فیزیکی طبیعی است.

با گرم کردن اجاق از قبل یا باز کردن درب آن، می توان تراکم را کاهش داد.

اطلاعات کلی

مقادیر تنظیم توصیه شده

جدول عملکرد گرمایش بهینه برای انواع مختلف غذا را فهرست می کند. دما و زمان پخت به مقدار غذا و دستور پخت بستگی دارد. به همین دلیل، جدول محدوده تنظیم را مشخص می کند. سعی کنید برای شروع از مقدار کمتر استفاده کنید. دمای پایین تر باعث قهوه ای شدن بیشتر می شود. در صورت لزوم می توانید دفعه بعد دما را افزایش دهید.

توجه: زمان پخت را نمی توان با استفاده از دماهای بالاتر کاهش داد. غذا فقط از بیرون پخته می شود، اما در وسط آن کاملاً پخته نمی شود.

مقادیر تنظیم برای غذاهایی که در محفظه پخت قرار می گیرند در حالی که محفظه پخت هنوز سرد است اعمال می شود. این باعث صرفه جویی در مصرف انرژی می شود. اگر فر را از قبل گرم کنید، می توانید زمان پخت مشخص شده را چند دقیقه کاهش دهید.

پیش گرم کردن برای انواع انتخاب شده غذا ضروری است - این در جدول نشان داده شده است. غذا و لوازم جانبی خود را تا قبل از گرم کردن محفظه پخت و پز در آن قرار ندهید.

اگر می خواهید یکی از دستور العمل های خود را دنبال کنید، باید از تنظیمات ذکر شده در جدول برای غذاهای مشابه به عنوان مرجع استفاده کنید. اطلاعات اضافی را می توان در نکات پخت لیست شده بعد از جداول تنظیمات یافت.

لوازم جانبی که استفاده نمی شوند را از محفظه پخت و پز خارج کنید. این به شما این امکان را می دهد که در عین صرفه جویی در مصرف انرژی، به نتایج پخت بهینه برسید.

عملکرد گرمایش هوای گرم ملایم

هوای گرم ملایم یک عملکرد گرمایش هوشمند است که به شما امکان می دهد گوشت، ماهی و اقلام پخته شده را به آرامی بپزد.

این دستگاه به طور بهینه تامین انرژی به محفظه پخت و پز را کنترل می کند. غذا با استفاده از حرارت باقیمانده در مراحل پخته می شود. این بدان معنی است که بیشتر آبدار می ماند و کمتر قهوه ای می شود. بسته به

ووشنظنوهحوالووع هائلبلملكرصرفمكلویرشمار. مصرف انرژی می شود. اگر قبل از اتمام پخت غذا در دستگاه را باز کنید یا دستگاه را از قبل گرم کنید، ممکن است نتوانید به این نتیجه برسید.

اطمینان حاصل کنید که همیشه از لوازم جانبی مناسب استفاده می کنید و آنها را به درستی در فر قرار می دهید.
- "لوازم جانبی" در صفحه 11

کاغذ روغنی

فقط از کاغذ روغنی مناسب برای دمای انتخاب شده استفاده کنید. کاغذ روغنی را همیشه به اندازه برش دهید.

فقط از لوازم جانبی اصلی برای دستگاه خود استفاده کنید.
اینها برای محفظه پخت و پز و عملکردهای گرمایشی دستگاه شما طراحی شده اند. لوازم جانبی که استفاده نمی شوند را از محفظه پخت و پز خارج کنید.

قبل از گرم شدن فر، غذا را در محفظه خالی پخت قرار دهید. دمایی بین 120 تا 230 درجه سانتیگراد انتخاب کنید. در هنگام پخت و پز همیشه درب دستگاه را بسته نگه دارید. هنگام استفاده از این عملکرد فقط در یک سطح پخت کنید.

عملکرد گرمایش هوای گرم ملایم برای اندازه گیری مصرف انرژی در حالت چرخش هوا و کلاس بازده انرژی استفاده می شود.

پخت در یک سطح

هنگام پخت در یک سطح، از موقعیت های قفسه زیر استفاده کنید:

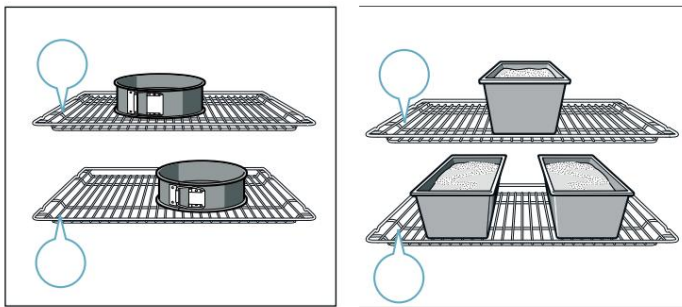
- موقعیت 2 - اقلام پخته شده بلند و قوطی ها/ظروف روی قفسه سیمی
- موقعیت 3 - اقلام و سینی های پخت کم عمق

پخت در دو یا چند سطح

از عملکرد گرمایش هوای گرم استفاده کنید. اقلامی که همزمان در فر روی سینی های پخت یا در قالب ها/ظروف پخت قرار می گیرند، لزوماً در همان زمان آماده نیستند.

پخت در دو سطح:

- ماهیتابه جهانی، موقعیت 3
- سینی پخت، موقعیت 1
- قالب/ظروف پخت روی توری سیمی
- قفسه سیمی اول، موقعیت 3
- قفسه سیم دوم، موقعیت 1



پخت در سه سطح:

- سینی پخت، موقعیت 5
- تابه جهانی، موقعیت 3
- سینی پخت، موقعیت 1

شما می توانید با پختن اقلام مختلف به طور همزمان مصرف انرژی را کاهش دهید. قالب ها/ظروف پخت را در کنار یکدیگر یا در قفسه های مختلف قرار دهید تا مستقیماً روی هم در محفظه پخت قرار نگیرند.

تجهیزات جانبی

فقط از لوازم جانبی اصلی که با دستگاه شما عرضه می شود استفاده کنید. اینها برای پخت و پز طراحی شده اند

کیک و شیرینی

دستگاه شما طیف وسیعی از انواع گرمایش را برای تهیه کیک و اقلام کوچک پخته به شما ارائه می دهد. می توانید تنظیمات ایده آل برای بسیاری از ظروف را در جدول تنظیمات پیدا کنید.

همچنین به یادداشت های قسمت اجازه دادن به خمیر ور آمدن رجوع کنید.

قالب های پخت

برای نتایج پخت بهینه، استفاده از قالب های فلزی تیره رنگ را توصیه می کنیم.

قالب های پخت، ظروف سرامیکی و ظروف شیشه ای زمان پخت را افزایش می دهند و بدین معناست که مواد پخته شده به طور یکنواخت قهوه ای نمی شوند.

اگر از قالب های سیلیکونی استفاده می کنید، دستورالعمل ها و دستورالعمل های سازنده را دنبال کنید. قالب های سیلیکونی اغلب کوچکتر از قالب های پخت معمولی هستند.

مقدار و مشخصات دستور غذا ممکن است متفاوت باشد.

محصولات منجمد

از محصولات منجمد که به شدت یخ زده هستند استفاده نکنید.
یخ روی غذا را بردارید.

برخی از محصولات منجمد ممکن است به طور ناهموار از قبل پخته شده باشند. قهوه ای شدن ناهموار ممکن است حتی پس از پخت باقی بماند.

نان و رول

احتیاط!

هرگز آب را داخل محفظه پخت داغ نریزید یا ظروف حاوی آب را در کف محفظه آشپزی قرار ندهید. تغییر دما می تواند باعث آسیب به مینای دندان شود.

بعضی از غذاها اگر در چند مرحله پخته شوند بهتر می شوند. این ظروف در جدول نشان داده شده است.

مقادیر تنظیم خمیر نان هم برای خمیر قرار داده شده در سینی پخت و هم برای خمیر قرار داده شده در قالب نان اعمال می شود.

کیک در قالب

ظرف	لوازم جانبی/ظروف آشپزی	موقت/کوبیدن/تقسیم درجه سانتی گراد	زمان پخت در دقیقه
کیک اسفنجی ساده	قلع حلقه وین/قلع نان	2	50-60
کیک اسفنجی ساده 2سطح	قلع حلقه وین/قلع نان	3+1	60-80
کیک اسفنجی، ظریف	قلع حلقه وین/قلع نان	2	60-80
پایه فلن اسفنجی	قلع فلن	3	30-40
تارت میوه ای یا چیزکیک با پایه شیرینی شور	قالب کیک 26 سانتی متری	2	70-90
تارت	ظرف تارت یا حلبی	1	25-50
کیک مخمر	قالب کیک 28 سانتی متری	2	25-35
کیک باندت	قالب کیک Bundt	2	60-80
کیک اسفنجی بدون چربی -3 تخم مرغ	قالب کیک 26 سانتی متری	2	30-40
6-کیک اسفنجی بدون چربی	قالب کیک 28 سانتی متری	2	35-45

کیک روی سینی

ظرف	لوازم جانبی/ظروف آشپزی	موقت/کوبیدن/تقسیم سانتی گراد	زمان پخت در دقیقه
کیک اسفنجی با رویه	تابه جهانی	3	20-45
کیک مخمر کوچک، 2سطح	تابه جهانی + سینی فر	3+1	30-55
تارت شور با روکش خشک	تابه جهانی	2	25-35
تارت شور با روکش خشک، 2سطح	تابه جهانی + سینی فر	3+1	35-45
تارت شور با روکش مرطوب	تابه جهانی	2	60-90
کیک مخمر با رویه خشک	تابه جهانی	3	25-35
کیک مخمر با رویه خشک، 2سطح	تابه جهانی + سینی فر	3+1	20-30
کیک مخمر با رویه مرطوب	تابه جهانی	3	30-50
کیک مخمر با رویه مرطوب، 2سطح	تابه جهانی + سینی فر	3+1	40-65
نان بافته، ساوارین	تابه جهانی	2	35-40
رول سوئسی	تابه جهانی	2	15-20
اشترودل، شیرین	تابه جهانی	2	55-65
اشترودل، یخ زده	تابه جهانی	3	35-45

10 * دقیقه از قبل گرم کنید

اقلام کوچک پخته شده

ظرف	لوازم جانبی/ظروف آشپزی	موقت/کوبیدن/تقسیم سانتی گراد	زمان پخت در دقیقه
کلوچه	سینی مافین	2	20-40
کلوچه، 2سطح	سینی مافین	3+1	30-40
کیک مخمری کوچک	تابه جهانی	3	25-35
کیک مخمر کوچک، 2سطح	تابه جهانی + سینی فر	3+1	25-40
شیرینی پفی	تابه جهانی	3	20-30
شیرینی پف دار 2سطح	تابه جهانی + سینی فر	3+1	25-35
شیرینی پف دار 3سطح	سینی پخت + تابه جهانی	2	30-45

زمان پخت در دقیقه	موقعیت گریل/سینی	لوازم جانبی/ظروف آشپزی	طرف
35-50	190-210 < 3+1	تابه جهانی	شیرینی چوکس
35-45	%	تابه جهانی + سینی فر	شیرینی چوکس، 2 سطح

بیسکویت

زمان پخت در دقیقه	موقعیت قفسه	لوازم جانبی/ظروف آشپزی	طرف
30-40	100-120 < 100-120 < 10	تابه جهانی	چرخش های وینی
30-45	< 90-100* % 100-120 <	تابه جهانی + سینی فر	چرخش وینی، 2 سطح
40-55	< 130-150 < 80-100	سینی پخت + تابه جهانی	چرخش های وینی، 3 سطح
20-30	% 140-160 < 130-150	تابه جهانی	بیسکویت
25-35	< 140-150* < 130-140*	تابه جهانی + سینی فر	بیسکویت، 2 سطح
30-40	% 140-150*	سینی پخت + تابه جهانی	بیسکویت، 3 سطح
100-150		تابه جهانی	مرنگ
100-150		تابه جهانی + سینی فر	مرنگ، 2 سطح
30-40		تابه جهانی	ماکارون ها
35-45		تابه جهانی + سینی فر	ماکارون، 2 سطح
40-50		سینی پخت + تابه جهانی	ماکارون، 3 سطح

* پیش گرم کنید

نان و رول

زمان پخت در دقیقه	دما بر حسب درجه سانتی گراد	گام	لوازم جانبی/ظروف آشپزی موقعیت قفسه گرمایش	طرف
50-60	180-200	- % - %	تابه 2 قالب نان جهانی	نان 750 گرم (در قالب نان یا به صورت آزاد)
35-50	200-220	< - % -	تابه 2 قالب نان جهانی	نان 1000 گرم (در قالب نان یا به صورت آزاد)
60-70	180-200	< - % -	تابه 2 قالب نان جهانی	نان 1500 گرم (در قالب نان یا به صورت آزاد)
25-30	240-250	- 6 - 6	تابه 3 جهانی	نان لواش
20-30	170-180*	- 6	تابه 3 جهانی	نان رول، شیرین، تازه
15-25	160-180*		تابه جهانی + سینی فر 3+1	نان رول، شیرین، تازه، 2 سطح
20-30	200-220		تابه 3 جهانی	نان رول، تازه
15-20	200-220		3 قفسه سیمی	نان تست با رویه، 4 برش
15-25	220-240		3 قفسه سیمی	نان تست با رویه، 12 برش

* پیش گرم کنید

پیتزا، کیش و کیک شور

زمان پخت در دقیقه	موقعیت گریل/سینی	لوازم جانبی/ظروف آشپزی	طرف
20-30	170-190 دلار 180-200	تابه جهانی	پیتزا، تازه
35-45	< 160-180 % 250-270*	تابه جهانی + سینی فر	پیتزا، تازه، 2 سطح
20-30	دلار 190-210 * دلار	تابه جهانی	پیتزا، تازه، پوسته نازک
10-15	< 190-210 دلار	تابه جهانی	پیتزا، سرد
15-20		قفسه سیمی	پیتزا، منجمد، پوسته نازک، 1 x
20-25		تابه جهانی + قفسه سیمی	پیتزا، منجمد، پوسته نازک، 2 x

* پیش گرم کنید

زمان پخت در دقیقه	موتور/مکانگرم کننده سانتی گراد	لوازم جانبی/ظروف آشپزی	طرف
20-25	220-240 %	3	قفسه سیمی
20-30	< 180-190	3+1	تابه جهانی + قفسه سیمی
10-20	\$ < 170-190	3	قالب کیک یونیورسال به قطر 28
40-50	\$ 190-210	2	سانتی متر
35-45	\$ 170-190	2	ظرف تارت یا حلبی
55-65	\$ 190-210	2	ظرف نسوز
35-45	\$ < 170-190	3	تابه جهانی
30-40	180-200	2	تابه جهانی

*پیش گرم کنید

نکات پخت

یکی چوبه و فویل به که آلودگی داشته باشد، باید از آن استفاده شود. در صورتی که آلودگی نداشته باشد، می‌تواند به عنوان یک لایه محافظ استفاده شود. محصول پخته شده آماده است.	مورد پخته شده فرو می‌ریزد.	دفعه بعد از مایع کمتری استفاده کنید. همچنین، دما را 10 درجه سانتیگراد کمتر کنید و زمان پخت را افزایش دهید. به مواد و دستورالعمل‌های آماده سازی مشخص شده در دستور غذا پایبند باشید.
دقیقه پخت را بیشتر کنید تا زمانی که لایه‌ها کاملاً پخته شوند. این کار باعث می‌شود تا اقلام پخته شده به خوبی منبسط شوند و از همه طرف قهوه ای شوند.	ماده پخته شده خیلی خشک است.	دما را 10 درجه سانتیگراد بالاتر تنظیم کنید و زمان پخت را کوتاه کنید.
دقیقه پخت را بیشتر کنید تا زمانی که لایه‌ها کاملاً پخته شوند. این کار باعث می‌شود تا اقلام پخته شده به خوبی منبسط شوند و از همه طرف قهوه ای شوند.	ماده پخته شده در کل رنگ خیلی روشنی دارد.	اگر موقعیت قفسه و لوازم جانبی درست است، در صورت لزوم باید دما را افزایش دهید یا زمان پخت را افزایش دهید.
دقیقه پخت را بیشتر کنید تا زمانی که لایه‌ها کاملاً پخته شوند. این کار باعث می‌شود تا اقلام پخته شده به خوبی منبسط شوند و از همه طرف قهوه ای شوند.		دفعه بعد از مایع کمتری استفاده کنید. همچنین، دما را 10 درجه سانتیگراد کمتر کنید و زمان پخت را افزایش دهید.
دقیقه پخت را بیشتر کنید تا زمانی که لایه‌ها کاملاً پخته شوند. این کار باعث می‌شود تا اقلام پخته شده به خوبی منبسط شوند و از همه طرف قهوه ای شوند.		ماده پخته شده در قالب یا قالیچه‌ها فرو می‌ریزد. در صورتی که فرو نمی‌ریزد، می‌تواند به عنوان یک لایه محافظ استفاده شود.
دقیقه پخت را بیشتر کنید تا زمانی که لایه‌ها کاملاً پخته شوند. این کار باعث می‌شود تا اقلام پخته شده به خوبی منبسط شوند و از همه طرف قهوه ای شوند.		ماده پخته شده در کل رنگ بسیار تیره است. دمای کمتری را انتخاب کنید و در صورت لزوم زمان پخت را افزایش دهید.
دقیقه پخت را بیشتر کنید تا زمانی که لایه‌ها کاملاً پخته شوند. این کار باعث می‌شود تا اقلام پخته شده به خوبی منبسط شوند و از همه طرف قهوه ای شوند.		کاغذ روغنی بیرون زده می‌تواند بر گردش هوا تاثیر بگذارد. کاغذ روغنی را همیشه به اندازه برش دهید. اطمینان حاصل کنید که قالب پخت مستقیماً در مقابل دهانه‌های دیوار پشتی محفظه پخت قرار نگیرد.
دقیقه پخت را بیشتر کنید تا زمانی که لایه‌ها کاملاً پخته شوند. این کار باعث می‌شود تا اقلام پخته شده به خوبی منبسط شوند و از همه طرف قهوه ای شوند.		هنگام پخت اقلام کوچک، باید تا حد امکان از اندازه‌ها و ضخامت‌های مشابه استفاده کنید.
دقیقه پخت را بیشتر کنید تا زمانی که لایه‌ها کاملاً پخته شوند. این کار باعث می‌شود تا اقلام پخته شده به خوبی منبسط شوند و از همه طرف قهوه ای شوند.		شکل‌های کوچک‌تر، سطح بیضی‌شکل همیشه هوای گرم را انتخاب کنید. اقلام پخته شده ای که به طور همزمان در سینی یا قالب‌های فر قرار می‌گیرند، اقلام کوچک‌تر هستند. فرآیند فیکسشن سینی فر پایینی هستند.
دقیقه پخت را بیشتر کنید تا زمانی که لایه‌ها کاملاً پخته شوند. این کار باعث می‌شود تا اقلام پخته شده به خوبی منبسط شوند و از همه طرف قهوه ای شوند.		اقلام پخته شده در کل رنگ بسیار تیره است. دمای کمتری را انتخاب کنید و در صورت لزوم زمان پخت را افزایش دهید.
دقیقه پخت را بیشتر کنید تا زمانی که لایه‌ها کاملاً پخته شوند. این کار باعث می‌شود تا اقلام پخته شده به خوبی منبسط شوند و از همه طرف قهوه ای شوند.		ماده پخته شده در کل رنگ بسیار تیره است. دمای کمتری را انتخاب کنید و در صورت لزوم زمان پخت را افزایش دهید.

پخت و گراتن

دستگاه شما طیف وسیعی از عملکردهای گرمایشی را برای پخت و پز ارائه می دهد. جداول تنظیمات تنظیمات بهینه را برای طیف وسیعی از ظروف فهرست می کند.

میزان پخت خوب بستگی به اندازه ظروف پخت و پز و موقعیت قفسه آن دارد.

برای پخت و پز و گراتن از ظروف آشپزی پهن و کم عمق استفاده کنید. پختن غذا در ظروف باریک و عمیق به زمان بیشتری نیاز دارد و روی آن بیشتر قهوه ای می شود.

ظرف	ظرف نسوز	ظرف نسوز	ظرف نسوز	ظرف نسوز	زمان پخت/تعمیرات/سرانه گراد دقیقه
پخت، شور، مواد پخته شده	ظرف نسوز	2	200-220 %	150-160	15-20
پخت، شیرین	ظرف نسوز	2			50-60
گراتن سیب زمینی مواد خام به عمق 4 سانتی متر	ظرف نسوز	2			60-80
گراتن سیب زمینی مواد خام به عمق 4 سانتی متر 2 سطح	ظرف نسوز	3+1			70-80

مرغ، گوشت و ماهی

دستگاه شما طیف وسیعی از انواع گرمایش را برای تهیه مرغ، گوشت و ماهی به شما ارائه می دهد. می توانید تنظیمات ایده آل برای غذاهای خاص را در جداول تنظیمات پیدا کنید.

برشته کردن روی توری سیمی

برشته کردن روی قفسه سیمی مخصوصاً برای طیور بزرگ یا برای چندین قطعه به طور همزمان خوب عمل می کند.

غذای کبابی را مستقیماً روی توری سیمی قرار دهید. اگر یک تکه را کباب می کنید، آن را در مرکز قفسه سیمی قرار دهید تا بهترین نتیجه را داشته باشید.

تابه جهانی نیز باید در موقعیت 1 قرار گیرد.

با این کار آب گوشتی که می چکد می گیرد و محافظه پخت و پز را تمیز نگه می دارد.

بسته به اندازه و نوع مفصل تا ۸ لیتر آب به تابه جهانی اضافه کنید. این مایعی را که می چکد می گیرد. از این آب میوه ها می توانید سس درست کنید. این همچنین باعث تولید دود کمتر و تمیز نگه داشتن محافظه پخت و پز می شود.

کباب کردن در ظروف پخت و پز

هشدار - خطر آسیب ناشی از خرد شدن

شیشه!

پس از پخت ظروف شیشه ای داغ را روی یک تشک خشک قرار دهید. اگر سطح مرطوب یا سرد باشد، ممکن است شیشه ترک بخورد.

هشدار - خطر سوختن!

هنگام باز کردن درب بعد از پخت و پز ممکن است بخار بسیار داغ خارج شود. درب عقب را بلند کنید تا بخار داغ از شما خارج شود.

فقط از ظروفی استفاده کنید که برای استفاده در فر مناسب باشد. ظروف شیشه ای بهترین هستند. بررسی کنید که آیا ظروف در محافظه پخت قرار می گیرند یا خیر.

ظروف سرخ کردنی براق ساخته شده از فولاد ضد زنگ یا آلومینیوم، گرما را مانند آینه منعکس می کنند و بنابراین مناسب نیستند. مرغ، گوشت و ماهی کندتر پخته می شوند و به خوبی قهوه ای نمی شوند. از دمای بالاتر و/یا زمان پخت بیشتر استفاده کنید.

دستورالعمل‌های سازنده را در مورد ظروف سرخ کردنی خود رعایت کنید.

همیشه از موقعیت های قفسه نشان داده شده استفاده کنید.

می توانید غذا را در یک سطح در قالب/ظروف پخت یا در تابه جهانی بپزید.

□ قالب/ظروف پخت روی توری سیمی: موقعیت 2

□ ماهیتابه جهانی، موقعیت 3

شما می توانید با پختن اقلام مختلف به طور همزمان مصرف انرژی را کاهش دهید. قالب ها/ظروف پخت را در کنار یکدیگر در محافظه پخت قرار دهید.

ظروف آشپزی بدون پوشش

برای پخت مرغ، گوشت و ماهی بهتر است از قالب تفت عمیق استفاده کنید. قالب را روی توری سیمی قرار دهید. اگر ظروف مناسبی ندارید، از تابه جهانی استفاده کنید.

ظروف آشپزی پوشیده شده

هنگام پخت و پز با ظروف سرپوشیده، محافظه پخت به طور قابل توجهی تمیزتر باقی می ماند. اطمینان حاصل کنید که درب به خوبی جا می شود و به درستی بسته می شود. ظروف آشپزی را روی توری سیمی قرار دهید.

مرغ، گوشت و ماهی نیز می توانند در یک ظرف کباب سرپوشیده ترد شوند. به سادگی از یک ظرف برشته با درب شیشه ای استفاده کنید و دمای بالاتری را تنظیم کنید.

کباب کردن

هنگام استفاده از گریل درب دستگاه را بسته نگه دارید.

هرگز با درب دستگاه باز کباب نکنید.

غذای کبابی را روی توری سیمی قرار دهید. علاوه بر این، ماهیتابه جهانی را حداقل در یک موقعیت قفسه پایین تر بکشید و لبه مایل آن رو به درب دستگاه باشد.

هر چربی که چکه کند گرفتار می شود.

هنگام کباب کردن، سعی کنید تا جایی که ممکن است از تکه های غذا با ضخامت و وزن مشابه استفاده کنید. این به آنها اجازه می دهد تا به طور یکنواخت قهوه ای شوند و آبدار و آبدار باقی بمانند. غذای کبابی را مستقیماً روی توری سیمی قرار دهید.

از انبر برای چرخاندن تکه های غذایی که در حال کباب کردن هستید استفاده کنید. اگر گوشت را با چنگال سوراخ کنید آب آن تمام می شود و خشک می شود.

تا زمانی که گوشت کبابی نشده نمک نزنید. نمک از گوشت آب می گیرد.

یادداشت

□ عنصر گریل به طور مکرر خود را روشن و خاموش می کند. این طبیعی است تنظیم گریل تعیین می کند که چند بار این اتفاق می افتد.

□ ممکن است هنگام کباب کردن دود تولید شود.

□ هنگامی که از گریل استفاده می کنید، سینی پخت یا تابه جهانی را بالاتر از حالت قفسه 3 داخل محافظه پخت قرار ندهید. دمای بالا در بالای محافظه پخت و پز می تواند لوازم جانبی را منحرف کند، که ممکن است در صورت برداشتن محافظه پخت آسیب ببیند.

en برای شما در استودیوی آشپزی ما تست شد

دماسنج گوشت

بسته به ویژگی های دستگاه شما، ممکن است یک دماسنج گوشت داشته باشید. با استفاده از دماسنج گوشت می توانید به طور دقیق طبخ کنید. نکات مهم در مورد استفاده از دماسنج گوشت را در فصل مربوطه بخوانید. در آنجا می توانید یادداشت هایی در مورد قرار دادن دماسنج گوشت، انواع گرمایش احتمالی و اطلاعات اضافی بیابید.

مقادیر تنظیم توصیه شده

مقادیر تنظیم بر این فرض استوار است که مرغ، گوشت یا ماهی پخته نشده، سرد، آماده برای برشته کردن در یک محفظه پخت سرد قرار داده می شود.

در جدول می توانید مشخصات مرغ، گوشت و ماهی را با مقادیر پیش فرض وزن بیابید. اگر می خواهید مرغ، گوشت یا ماهی سنگین تر تهیه کنید، همیشه از دمای پایین تر استفاده کنید. در صورت تفت دادن چندین مفصل، وزن سنگین ترین قطعه را به عنوان مبنای برای تعیین زمان پخت استفاده کنید. اندازه تک تک قطعات باید تقریباً برابر باشد.

هر چه مرغ، گوشت یا ماهی بزرگتر باشد دمای پخت کمتر و زمان پخت بیشتر می شود.

مرغ، گوشت و ماهی را بعد از تقریباً برگردانید. ^۸ تا ۱۵ از زمان مشخص شده.

طیور

هنگام پختن اردک یا غاز، پوست زیر بال ها را سوراخ کنید. این باعث می شود که چربی تمام شود.

اگر از سینه اردک استفاده می کنید، پوست را نمره دهید. سینه اردک را نچرخانید.

مقداری مایع به مرغ داخل ظرف اضافه کنید. پایه ظرف را با تقریباً پوشانید. 1-2 سانتی متر مایع.

هنگامی که مرغ را می چرخانید، ابتدا مطمئن شوید که سمت سینه یا پوست آن زیر آن باشد.

اگر مرغ را در پایان زمان تفت دادن با کره، آب نمک یا آب پرتقال بمالید، ترد و قهوه ای می شود.

گوشت

گوشت بدون چربی را به میزان لازم با چربی بپاشید یا روی آن را با نوارهای بیکن بپوشانید.

طیور

ظرف	لوازم جانبی/ظروف آشپزی	موقعیت قفسه عملکرد گرمایش	زمان پخت/دما سانتی گراد	دقیقه
مرغ 1.3 کیلوگرم تکه های کوچک مرغ، هر	قفسه سیمی	2	7 180-20	60-70
عدد 250 گرم گوزون مرغ، ناگت، اردک	قفسه سیمی	3	% 240-260	30-35
منجمد، 2 کیلوگرم سینه اردک، متوسط، هر	تابه جهانی	3	7 180-200	20-25
غاز 300 گرم، پاهای غاز 3 کیلوگرم، هر	قفسه سیمی	2	7 220-240	100-110
بوقلمون کوچک 350 گرم، سینه بوقلمون 2.5	قفسه سیمی	3	7 170-190	30-40
کیلوگرم، استخوان دار، 1 عدد کیلوگرم ران	قفسه سیمی	2	7 240-260	120-140
بوقلمون، استخوان در، 1 کیلوگرم	قفسه سیمی	3	7 190-210	40-50
	قفسه سیمی	2	% 190-210	80-100
	ظروف آشپزی، پوشیده شده	2	7 220-230	80-100
	قفسه سیمی	2	7 200-220	90-100

هنگام تفت دادن، اگر گوشت بدون چربی بود، کمی مایع اضافه کنید. یک پوشش تقریباً عمق ^۸ سانتی متر باید روی پایه هر ظرف شیشه ای اعمال شود.

پوست را به صورت ضربدری بزنید. اگر در هنگام آشپزی مفصل را می چرخانید، ابتدا مطمئن شوید که پوست آن زیر آن باشد.

وقتی محل اتصال آماده شد، فر را خاموش کنید و اجازه دهید 10 دقیقه دیگر در محفظه پخت استراحت کند. این باعث می شود که آب گوشت بهتر توزیع شود. در صورت لزوم محل اتصال را در فویل آلومینیومی بپیچید.

زمان استراحت توصیه شده در زمان پخت مشخص شده لحاظ نشده است.

کباب کردن و سرخ کردن گوشت در ظروف غذاخوری راحت تر است. می توانید در ظروف با سهولت بیشتری محل اتصال را از محفظه خارج کنید و سس را در خود ظرف آماده کنید.

مقدار مایع به نوع گوشت، مواد ظروف پخت و پز و همچنین به استفاده یا عدم استفاده از درب بستگی دارد. اگر گوشت را در ظرف برشته شده از فلز لعابی یا تیره تهیه کنید، به مایع کمی بیشتر از پختن در ظرف شیشه ای نیاز دارد.

بخار در ظروف پخت هنگام برشته شدن تبخیر می شود.

در صورت نیاز مایع بیشتری را با احتیاط داخل آن بریزید.

فاصله بین گوشت و درب آن باید حداقل 3 سانتی متر باشد. ممکن است گوشت بالا بیاید.

در صورت لزوم ابتدا گوشت را با تفت دادن آب پز کنید. آب، شراب، سرکه یا مایعی مشابه را به مایع آب پز اضافه کنید. یک پوشش تقریباً باید به عمق 1-2 سانتی متر روی پایه ظروف قرار دهید.

ماهی

ماهی کامل پخته شده نیازی به چرخاندن ندارد. کل ماهی را در حالت شنا در محفظه پخت قرار دهید و باله پشتی آن به سمت بالا باشد.

قرار دادن نصف سیب زمینی یا یک ظرف کوچک ضد فر در حفره شکم ماهی باعث ثبات می شود.

می توانید تشخیص دهید که ماهی چه زمانی پخته شده است زیرا باله پشتی به راحتی جدا می شود.

هنگام خورش، دو تا سه قاشق غذاخوری مایع و کمی آبلیمو یا سرکه داخل ظرف بریزید.

گوشت

ظرف	لوازم جانبی/ظروف آشپزی	موقعیت قفسه گرمایش	گام	دما بر حسب درجه سانتی گراد	زمان پخت در دقیقه
	ظروف آشپزی، بدون پوشش	7 - (- 7	1	180-200	140-160
	مفاصل گوشت خوک بدون پوست، مثلا گردن، 1.5 کیلوگرم				
	ظروف آشپزی، بدون پوشش	- 7 - %	1	170-190	190-200
	مفاصل گوشت خوک با پوست، مانند شانه، 2 کیلوگرم استیک				
	ظروف آشپزی، بدون پوشش	7 - (- %	2	190-210	130-140
	فیله خوک، 1.5 کیلوگرم				
	قفسه سیمی	% - 6 -	4	3	20-25**
	استیک های گوشت خوک به ضخامت 2 سانتی متر				
	ظروف آشپزی، بدون پوشش	- % - (-	3	210-220	45-55
	ظروف آشپزی، بدون پوشش	7 - 7	2	200-220	100-120
	ظروف آشپزی، بدون پوشش		2	200-220	60-70
	قفسه سیمی		4	3	25-30**
	ظروف آشپزی، بدون پوشش		2	180-200	120-140
	ظروف آشپزی، بدون پوشش		2	210-230	130-150
	ظروف آشپزی، بدون پوشش		2	170-190	70-80*
			2	180-190	45-55*/**
	قفسه سیمی		3	3	20-25**
	ظروف آشپزی، بدون پوشش		2	170-180	70-80

*نچرخ

**تابه جهانی را در موقعیت قفسه 1 به داخل بلغزانید

ماهی

ظرف	لوازم جانبی و وسایل آشپزی	موقعیت	تنظیم گریل	زمان پخت در دقیقه
ماهی، کامل	قفسه سیمی	2	2	20-25
	تقریباً 300 گرم هر 1.0 کیلوگرم			
	قفسه سیمی	2	7	45-50
	1.5 کیلوگرم			
	قفسه سیمی	2		50-60
	قفسه سیمی	3	7	20-25
	استیک ماهی به ضخامت 3 سانتی متر			

نکاتی در مورد تفت دادن و پختن

محفظة پخت و پز بسیار کثیف می شود.	غذای خود را در ظرف در بسته با دمای بالاتر آماده کنید یا از سینی گریل استفاده کنید. اگر از سینی گریل استفاده کنید بهترین نتایج برشته شدن را خواهید داشت. سینی گریل را می توان بعداً به عنوان یک لوازم جانبی ویژه خریداری کرد.
کباب خیلی تیره است و لنگه ترک در جاهایی سوخته است و/یا کباب خیلی خشک است.	موقعیت قفسه و دمای آن را بررسی کنید. دفعه بعد دمای کمتری را انتخاب کنید و در صورت لزوم زمان بو دادن را کاهش دهید.
ترقه خیلی نازک است.	در پایان زمان کباب کردن، درجه حرارت را افزایش دهید یا برای مدت کوتاهی گریل را روشن کنید.
کباب خوب به نظر می رسد اما آب آن سوخته است.	دفعه بعد از یک طرف کوچکتر استفاده کنید و در صورت لزوم مایع بیشتری اضافه کنید.
کباب خوب به نظر می رسد اما آب آن خیلی شفاف و آبکی است.	دفعه بعد از یک طرف بزرگتر استفاده کنید و در صورت لزوم مایع کمتری اضافه کنید.
در حین پخت گوشت می سوزد.	ظرف و درب برشته باید به خوبی به هم بچسبند و به خوبی بسته شوند. دما را کم کنید و در صورت لزوم مایع بیشتری در زمان پخت اضافه کنید.

سبزیجات و مخلفات

مشخصات جدول را رعایت کنید.

در اینجا می توانید اطلاعاتی برای تهیه سبزیجات کبابی، سیب زمینی و محصولات سیب زمینی منجمد پیدا کنید.

ظرف	لوازم جانبی/ظروف آشپزی	موقعیت قفسه گرمایش	زمان پخت در دقیقه
سبزیجات گریل شده	تابه جهانی	5	10-20
سیب زمینی پخته، نصف شده	تابه جهانی	3	45-60

زمان پخت و پز	دما بر حسب درجه سانتی گراد	موقعیت قفسه گرمایش	لوازم جانبی/ظروف آشپزی	طرف
25-35	200-220 %	3	تابه جهانی	محصولات سیب زمینی، منجمد، مانند چیپس، کروکت، جیب سیب زمینی، رستی
30-40	190-210 <	3+1	تابه جهانی + سینی فر	چیپس، 2 سطح

ماست

گرم کردن شیر UHT تا 40 درجه سانتیگراد کافی است.

30 گرم (تقریباً 1 قاشق غذاخوری) ماست (سرد) را با هم مخلوط کنید.

3. در فنجان ها یا شیشه های کوچک درب دار بریزید و بپوشانید.

4. فنجان ها یا شیشه ها را روی کف محفظه پخت قرار دهید و از تنظیمات نشان داده شده در جدول استفاده کنید.

5. بعد از درست کردن ماست، آن را در یخچال بگذارید تا خنک شود.

1. 1 لیتر شیر (3.5 درصد چربی) را روی اجاق گاز تا دمای 90 درجه سانتی گراد گرم کنید و بگذارید تا دمای 40 درجه سانتی گراد خنک شود.

زمان پخت و پز	دما بر حسب درجه سانتی گراد	عملکرد گرمایش	موقعیت قفسه	لوازم جانبی/ظروف آشپزی	طرف
4-5 ساعت	- %	کف محفظه پخت و پز	فنجان / کوزه	ماست	

آکریل آمید در مواد غذایی

چیپس، چیپس، نان ورقه شده، رول نان، نان یا محصولات پخته شده خوب

(بیسکویت، نان زنجبیلی، بیسکویت تند).

آکریل آمید عمدتاً در غلات و محصولات سیب زمینی تهیه شده در ماههای بالا مانند سیب زمینی تولید می شود

نکاتی برای به حداقل رساندن آکریل آمید	
عمومی	<p>□ زمان پخت را تا حد امکان کوتاه نگه دارید.</p> <p>□ غذا را تا زمانی که قهوه ای طلایی شود، اما نه خیلی تیره بپزید.</p> <p>□ قطعات بزرگ و ضخیم غذا حاوی آکریل آمید کمتری است.</p>
پخت	<p>با گرمایش بالا/پایین در حداکثر 200 درجه سانتیگراد</p> <p>با حداکثر هوای گرم 180 درجه سانتی گراد</p>
بیسکویت	<p>با گرمایش بالا/پایین در حداکثر 190 درجه سانتی گراد</p> <p>با حداکثر هوای گرم 170 درجه سانتی گراد</p>
	تخم مرغ یا زرده تخم مرغ تولید آکریل آمید را کاهش می دهد.
چیپس فر	یک لایه را به طور مساوی روی سینی فر پخش کنید. تقریباً بپزید 400-600 گرم را یکبار در سینی فر بگذارید تا چیپس ها خشک و ترد نشوند.

خشک کردن

1 □ قفسه سیمی: موقعیت 3

2 □ قفسه سیمی: موقعیت های 1 + 3

می توانید با هوای گرم به نتایج خشک کردن فوق العاده ای برسید.

لطیفه ها و نگرانی های طعمها را در نظر بگیرید. آب را بگردانید و میوه ها را خشک کنید. غذای

خشک شده را بلافاصله از روی کاغذ بردارید.

فقط از میوه ها، سبزیجات و گیاهان تازه و بدون لک استفاده کنید و آنها را کاملاً بشویید. قفسه سیمی را با کاغذ روغنی یا کاغذ روغنی بپوشانید. آب اضافی میوه را تخلیه کنید و سپس

میوه ها را با کاغذ روغنی یا کاغذ روغنی بپوشانید. قفسه سیمی را با کاغذ روغنی بپوشانید. آب اضافی میوه را تخلیه کنید و سپس

دما و زمان خشک شدن به نوع، رطوبت، رسیده بودن و ضخامت غذا بستگی دارد. هر چه مدت زمان بیشتری غذا را بگذارید تا خشک شود، بهتر حفظ می شود. هرچه غذا را

نازکتر برش دهید، سریعتر خشک می شود و طعم بیشتری حفظ می شود. به همین

دلیل، جدول محدوددهای تنظیم را مشخص می کند. میوه های بدون پوست را طوری روی ظرف قرار دهید که سطوح برش خورده به سمت بالا باشد. اطمینان

حاصل کنید که نه میوه و نه قارچ روی قفسه سیمی همپوشانی ندارند.

اگر می خواهید غذایی را که در جدول ذکر نشده است خشک کنید، باید از تنظیمات سبزیجات را زنده کنید و سپس آنها را سفید کنید. آب اضافی سبزیجات بلافاصله از آن جدا کنید. اگر میوه ها را سفید کنید، آب اضافی سبزیجات بلافاصله از آن جدا کنید. اگر میوه ها را سفید کنید، آب اضافی سبزیجات بلافاصله از آن جدا کنید. اگر میوه ها را سفید کنید، آب اضافی سبزیجات بلافاصله از آن جدا کنید.

گیاهان خشک روی ساقه. گیاهان را به طور یکنواخت و کمی روی توری سیمی پخش کنید.

از موقعیت های قفسه زیر برای خشک کردن استفاده کنید:

زمان پخت و درجه حرارت	عملکرد گرمایش	تجهیزات جانبی	میوه ها، سبزیجات و گیاهان
4-8	< 80 < 80 < 60	1-2 قفسه سیمی	یوم (حلقه سیب، ضخامت 3 میلی متر، 200 گرم در هر قفسه سیمی)
4-7	< 80	1-2 قفسه سیمی	سبزیجات ریشه (هویج)، رنده شده، بلانچ شده
5-8		1-2 قفسه سیمی	قارچ خرد شده
2-5		1-2 قفسه سیمی	گیاهان، شسته شده

حفظ کردن

برای نگهداری، شیشه ها و مهرهای لاستیکی باید تمیز و دست نخورده باشند. در صورت امکان از شیشه های هم اندازه استفاده کنید. اطلاعات جدول مربوط به شیشه های گرد یک لیتری است.

احتیاط!

از شیشه های بزرگتر یا بلندتر از این استفاده نکنید. درپوش ها ممکن است ترک بخورند.

فقط از میوه و سبزیجات در شرایط خوب استفاده کنید. آنها را کاملاً بشویید.

زمان های ارائه شده در جداول فقط یک راهنما هستند. زمان به دمای اتاق، تعداد شیشه ها و مقدار و دمای محتویات بستگی دارد.

قبل از اینکه دستگاه را خاموش کنید یا حالت پخت را تغییر دهید، بررسی کنید که آیا محتویات شیشه ها همانطور که باید حباب می کند یا خیر.

آماده سازی

1. شیشه ها را پر کنید، اما نه تا بالا.
2. لبه های شیشه ها را پاک کنید، زیرا باید تمیز باشند.
3. روی هر شیشه یک مهر و موم لاستیکی مرطوب و یک درب قرار دهید.

میوه در شیشه های یک لیتری	وقتی شروع به حباب زدن کرد	گرمای باقیمانده
سیب، توت قرمز، توت فرنگی	خاموش کن	تقریباً 25 دقیقه
گیلاس، زردآلو، هلو، انگور فرنگی	خاموش کن	تقریباً 30 دقیقه
پوره سیب، گلابی، آلو	خاموش کن	تقریباً 35 دقیقه

سبزیجات
به محض اینکه حباب ها در شیشه ها شروع به تشکیل شدن کردند، دما را بین 120 تا 140 درجه سانتی گراد تنظیم کنید.

بسته به نوع سبزی، حدوداً حرارت دهید. 35 تا 70 دقیقه بعد از این مدت فر را خاموش کنید و از حرارت باقیمانده استفاده کنید.

سبزیجات با آب سرد پخت در شیشه های یک لیتری	وقتی شروع به حباب زدن کرد	گرمای باقیمانده
قرقره	-	تقریباً 35 دقیقه
چغندر	تقریباً 35 دقیقه	تقریباً 30 دقیقه
کلم بروکسل	45 دقیقه تقریباً 60	تقریباً 30 دقیقه
لوبیا، سرمه، کلم قرمز	دقیقه تقریباً 70 دقیقه	تقریباً 30 دقیقه
نخود فرنگی		تقریباً 30 دقیقه

بیرون آوردن کوزه ها

پس از نگهداری، شیشه ها را از محفظه پخت خارج کنید.

احتیاط!

شیشه های داغ را روی سطح سرد یا مرطوب قرار ندهید. آنها می توانند ناگهان منفجر شوند.

خمیر را ثابت کنید

خمیر مخمر شما با استفاده از این عملکرد گرمایشی بسیار سریعتر از دمای اتاق ثابت می شود

و خشک نمی شود اگر محفظه آشپزی کاملاً خنک نیست، دستگاه را روشن نکنید.

همیشه اجازه دهید تا خمیر مایه دو بار ثابت شود. از تنظیماتی که در جدول تنظیمات مشخص شده است برای مراحل اول و دوم (مرحله تخمیر خمیر و مرحله تخمیر نهایی) استفاده کنید.

تخمیر خمیر

خمیر را در یک کاسه مقاوم در برابر حرارت قرار دهید و آن را روی توری سیمی قرار دهید. از تنظیمات نشان داده شده در جدول استفاده کنید.

لگزشی که هیمیدر را از آبلگرم نکنید، امحله تخمیر نهایی در پانچ لید، سترگر دایره کلنورت رطوبت خارج می شود. روی خمیر را نپوشانید. گرم انجام می شود.

ترکیب روابطی از آبلگرم، انواع موم و سولوموکه پانچ لید را داخل ملر کیه همین از ایلام مشدیر محفوظه پخت و پز را پاک کنید. هرگونه آهک را با کمی سرکه جدا کرده و با آب تمیز پاک کنید. مشخص شده در جدول تنظیمات فقط به عنوان راهنما در نظر گرفته شده است.

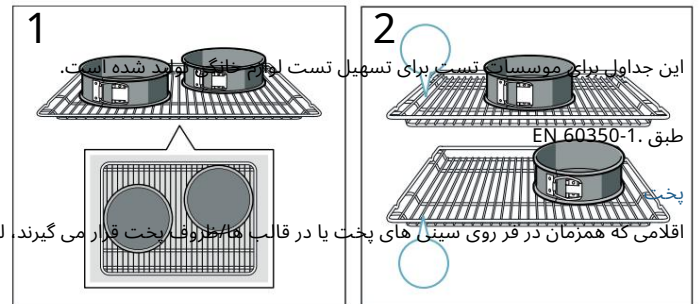
تخمیر نهایی

خمیر خود را در قفسه ای که در جدول مشخص شده است در فر قرار دهید.

زمان پخت در دقیقه	دما بر حسب درجه سانتی گراد	گام	موقعیت قفسه گرمایش	لوازم جانبی/ظروف آشپزی	طرف
25-30	-*	2. % 1.	2	کاسه	خمیر مخمر، سبک
10-20	-*	% 2. %	2	تابه یا قالب نان جهانی	
60-75	-*	% 1.	2	کاسه	خمیر مخمر، سنگین و غنی
45-60	-*		2	تابه یا قالب نان جهانی	

*حرارت تا 50درجه سانتی گراد با درصد

ظروف تست



این جدول برای مویسای تست برای تسهیل تست لوازم جانبی تولید شده است. طبق EN 60350-1. پخت افلامی که همزمان در فر روی سینی های پخت یا در قالب ها/ظروف پخت قرار می گیرند، لزوماً در همان زمان آماده نیستند.

لوازم جانبی های قفسه برای پخت در دو سطح:

□ مایه پخت برای مویسای قرار داده شده در محافظه پخت سرد اعمال می شود.

□ سینی پخت، موقعیت 1

□ لایه های برای لایه های جدولی فر مویسای کیه

□ قفسه گرم کردن لوازم مویسای قفسه گرم کردن سریع معتبر هستند.

□ قفسه سیم دوم، موقعیت 1

□ برای پخت ابتدا از دمای پایین تر استفاده کنید.

موقعیت قفسه برای پخت در سه سطح:

□ سینی پخت، موقعیت 5

□ ماهی تابه جهانی، موقعیت 3

□ سینی پخت: موقعیت 1

پخت با دو قالب فتری:

□ در یک سطح (شکل !)

□ در دو سطح (شکل ")

کیاب کردن

همچنین در تابه جهانی بلغزانید. مایع گیر می کند و محافظه آشپزی تمیزتر می ماند.

پخت

زمان پخت در دقیقه	نوع قفسه های قفسه گرم	لوازم جانبی/ظروف آشپزی	وجه غذایی
20-30	150* < 150*	3	چرخش های وینی
20-30	130-140* %	3	چرخش های وینی
20-35	150* < 140* %	3+1	چرخش وینی، 2 سطح
25-40	140-150* < 140-150*		چرخش های وینی، 3 سطح
25-35	% 140-150*	3	کیک های کوچک
25-35	تابه جهانی	3	کیک های کوچک

** 5 دقیقه پیش گرم کنید. از عملکرد گرمایش سریع استفاده نکنید.

** پیش گرم کردن: از عملکرد گرمایش سریع استفاده نکنید.

زمان پخت در دقیقه	نوع گرمایش/ظرف	لوازم جانبی/ظروف آشپزی	مقدار
25-35	170-190 < 160-180 3+1 < 180-200 %	تابه جهانی + سینی فر	کیک های کوچک، 2 سطح
35-45	150-160** < 160-170** %	سینی فر + قالب جهانی 26 سانتی متری	کیک های کوچک، 3 سطح
30-40	140* < 150* 5+3+1 < 3+1	قالب کیک فنری 26 سانتی متری + قالب اسفنجی کیک اسفنجی، 2 سطح، پای سیب دو	
30-40		کیک فنری شکل 26 × 2 سانتی متری پای سیب دو لایه، پای سیب دو لایه، 2 سطح** برای 5	
30-45		قالب کیک فنری دقیقه گرم کنید. از عملکرد گرمایش سریع استفاده نکنید.	
60-80		قالب کیک مشکی 20*2 سانتی متری	
75-85		قالب کیک مشکی 20*2 سانتی متری	
70-90		قالب کیک مشکی 20*2 سانتی متری	

**پیش گرم کردن؛ از عملکرد گرمایش سریع استفاده نکنید.

کیاب کردن

ظرف	تجهیزات جانبی	موقعیت قفسه	عملکرد گرمایش	زمان پخت/توجه: سانتی گراد دقیقه
برشته کردن نان 10 دقیقه از قبل گرم کنید	قفسه سیمی	5	(3)	0,2-1,5
بیفبرگر، 12 x *از قبل گرم نکنید	قفسه سیمی	4	(3)	25-30*

*بعد از 2/3 کل زمان بچرخید

پخت و پز به کمک بخار

غذا	قفسه لوازم جانبی/ظروف آشپزی	موقعیت	نوع گرمایش	حجم آب	زمان پخت درجه سانتی گراد دقیقه
نان 750 گرم**	تابه یا قالب نان جهانی	2	150 میلی لیتر"		10-15 20-30
**	تابه یا قالب چنانجه 1000 گرم	2	200 میلی لیتر"		10-15 25-35
**	تابه یا قالب لایه نانو 500 گرم	2	150 میلی لیتر"		10-15 25-35
نان رول*	تابه جهانی	3	100 میلی لیتر	100	20-30
نان لواش*	تابه جهانی	3	"میلی لیتر 100"		15-25
	پیتزا یخ زده، یخ زدایی شده* قفسه سیمی	3	میلی لیتر 100"		10-20
	قالب کیک 28 سانتی متری	2	میلی لیتر"		45-55
کیک اسفنجی*	قالب کیک 26 سانتی متری	2	100 میلی لیتر"		25-35
کلوچه*	سینی مافین قالب کیک فنری 28	2	100 میلی لیتر 100"		20-30
بریوش*	سانتی متری	2	میلی لیتر"		25-35
ساوارین/نان بافته شده*	تابه جهانی	3	100 میلی لیتر 100"		25-35
شیرینی پفکی	تابه جهانی	2	میلی لیتر"		20-30

*پیش گرم کنید.

**در سطوح مشخص شده در جدول بپزید.

برای شما در استودیوی آشپزی ما تست شد

غذا	نوع گرمایش	ولیم آجانبی/ظروف آشپزی موقعیت قفسه	زمان پخت درجه‌دانی گراد دقیقه
شیرینی های تهیه شده از خمیر مخمر *	تابه جهانی	3	20-30
کیک بوندت با مخمر *	تابه گرد باندت، عمیق	2	40-50
مرغ 1.5 کیلوگرم	قفسه سیم + جهانی	3/2	50-60
Entrecôte، 1.5 کیلوگرم، متوسط	قفسه سیم + جهانی	3/2	60-70
ماهی، به صورت ورقه ای	قفسه سیم + جهانی	3/2	20-30
ماهی، کامل	تابه جهانی	3	25-35
مرغ، میله، 8 عدد	قفسه سیم + جهانی	3/2	40-50

* پیش گرم کنید.

** در سطوح مشخص شده در جدول بپزید.

برای گرم کردن غذا می توانید از نوع گرمایش «آشپزی با بخار» استفاده کنید. تا حد امکان از ظروف کم عمق، پهن و مقاوم در برابر حرارت استفاده کنید.

غذا	نوع گرمایش	ولیم آجانبی/ظروف آشپزی موقعیت قفسه	زمان پخت درجه‌دانی گراد دقیقه
پخت سیب زمینی *	100 میلی لیتر قفسه سیمی	+ظروف آشپزی بدون پوشش	15-25
لازانیا *	100 میلی لیتر سیمی	+ظروف آشپزی بدون پوشش	15-25
ترین سبزیجات *	100 میلی لیتر سیمی	+ظروف آشپزی بدون پوشش	20-30
	100 میلی لیتر	پیش گرم کرده *	10-20

* پیش گرم کنید. در سطوح مشخص شده در جدول بپزید.

نتیجه پخت بستگی به مقدار غذا و اندازه ظرف دارد.

پختن بیش از یک غذا/ دوره در یک زمان

می توانید همزمان بیش از یک غذا را در دستگاه خود بپزید. به این ترتیب، دستگاه قادر است انرژی کمتری مصرف کند و شما می توانید از موقعیت های پخت و پز به نحو احسن استفاده کنید.

برای پخت ماکارونی از ظروف فر پهن و کم عمق استفاده کنید.

برای پخت غذا، آن را در سطوح 3، 1 و 5 در دستگاه قرار دهید. دستگاه را روی هوای داغ سه بعدی در دمای 160 درجه سانتیگراد تنظیم کنید. از زمان های پخت ذکر شده در جدول استفاده کنید. پس از سپری شدن زمان مشخص شده در جدول، لوازم جانبی حاوی غذا را از فر خارج کنید.

ظرف	لوازم جانبی/ظروف آشپزی	موقعیت قفسه گرمایش	زمان پخت/جوسازی گراد دقیقه
ماهی، کامل	سینی شیرینی پزی	5	< 160
کلوچه (x 12)	تابه جهانی	3	60
پخت ماکارونی	توری سیمی + ظرف اجاق گاز شیشه ای*	1	30-40
			50-60

* فقط از اجاق های شیشه ای مقاوم در برابر حرارت استفاده کنید. هرگز ظروف شیشه ای داغ را پس از بیرون آوردن از فر روی سطح سرد یا مرطوب قرار ندهید.

سینی های پخت اضافی و قفسه های سیمی را می توان از خدمات پس از فروش ما، از خرده فروشان متخصص یا آنلاین خریداری کرد.

اگر می خواهید یکی از دستور العمل های خود را دنبال کنید، باید از تنظیمات ذکر شده در جدول برای غذاهای مشابه به عنوان مرجع استفاده کنید. اطلاعات اضافی را می توان در نکات پخت لیست شده بعد از جداول تنظیمات یافت.



Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

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

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

Free and easy registration – also on mobile phones:

www.bosch-home.com/welcome



Looking for help? You'll find it here.

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

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

www.bosch-home.com/service

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

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9001583394

000817(A)