



Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY

www.bosch-home.com



9001317307
970526



A series of horizontal lines for writing, starting from the top line and extending to the bottom of the page.



A series of horizontal lines for writing, starting from the top line below the header and extending to the bottom of the page.

نکاتی در خصوص بریان کردن و پختن گوشت سرخ شده

گوشت بریان خیلی تیره شده و روی آن در چند جا سوخته است، و/یا گوشت بریان خیلی خشک است.	طبقه قرار دادن غذا و دما را کنترل کنید. دفعه بعد، دما را پایین‌تر تنظیم کنید و در صورت لزوم زمان پخت را کاهش دهید.
رویه بریان گوشت خیلی نازک است.	حرارت را افزایش دهید یا در پایان زمان بریان کردن، گریل را برای مدت کوتاهی روشن کنید.
ظاهر غذای بریان شده خوب است ولی آب آن سوخته است.	دفعه بعد، از ظرف کوچکتر استفاده نموده و در صورت لزوم مایعات بیشتری اضافه کنید.
ظاهر غذای بریان شده خوب است ولی آب آن رقیق و کم رنگ است.	دفعه بعد، از ظرف بزرگتر استفاده نموده و در صورت لزوم مایعات کمتری اضافه کنید.
گوشت در هنگام تفت دادن می‌سوزد.	درب ظرف بریان کردن باید با آن همخوانی داشته باشد و به خوبی بسته شود. حرارت را کم کنید و در هنگام تفت دادن در صورت نیاز مایع بیشتری اضافه کنید.

آکریل آمید در مواد غذایی

آکریل آمید به صورت کلی در محصولات حاوی غلات و سیب زمینی که در دمای بالا تهیه می‌شوند به‌وجود می‌آید، مثل چیپس سیب زمینی، انواع دیگر چیپس نان تست، نان باکت، نان معمولی یا محصولات پخته شده آماده (بیسکویت، نان زنجبیلی، شیرینی خشک).

نکاتی در باره روش به حداقل رساندن آکریل آمید

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

نکاتی در خصوص استفاده از دستگاه

در اینجا نکاتی در مورد ظروف مخصوص فر و روش‌های آماده سازی خواهید یافت.

توجه

- از لوازم جانبی ارائه شده استفاده نمایید. لوازم جانبی اضافی را می‌توانید از فروشگاه‌های تخصصی و یا از مرکز خدمات پس از فروش تهیه نمایید.
- قبل از استفاده از فر، کلیه لوازم جانبی و ظروف پخت غیر ضروری را از داخل محفظه پخت خارج کنید.
- برای خارج کردن ظروف پخت و یا لوازم جانبی داغ از داخل محفظه فر، همیشه از دستمال پارچه‌ای و یا دستکش مخصوص فر استفاده فرمایید.

نکاتی در مورد پختن نان و شیرینی

می‌خواهید بدانید آیا وسط کیک به طور کامل پخته شده است.	یک خلال دندان را در بلندترین نقطه کیک فرو کنید. اگر هنگام بیرون آوردن خلال دندان چیزی به آن نچسبیده باشد یعنی کیک پخته است.
کیک خرد می‌شود.	دفعه بعد، از مایعات کمتری استفاده کنید. همچنین می‌توانید حرارت فر را 10 درجه پایین‌تر تنظیم کنید و زمان پخت را افزایش دهید. مواد اولیه و راهنمایی‌های دستور آشپزی را مورد توجه قرار دهید.
وسط کیک پف کرده اما در حاشیه‌ها عمل نیامده است.	فقط کف قالب کیک فوری را چرب کنید. بعد از پخت، لبه‌های کیک را به آرامی با کارد جدا کنید.
آب میوه سرریز می‌شود.	دفعه بعد، از سینی همه منظوره استفاده کنید.
نان و شیرینی‌های کوچک در هنگام پخت به یکدیگر می‌چسبند.	هنگام قرار دادن نان و شیرینی‌ها بر روی سینی، حدود 2 سانتی‌متر اطراف آنها فاصله بگذارید. به این ترتیب فضای کافی برای پف کردن و برشته شدن یکنواخت آنها وجود خواهد داشت.
کیک خیلی خشک شده است.	حرارت فر را 10 درجه سانتی‌گراد بالاتر تنظیم کنید و زمان پخت را کاهش دهید.
کیک کلاً رنگ بسیار روشنی دارد.	اگر طبقه و ظرف پخت صحیح انتخاب شده باشند، در صورت لزوم باید حرارت فر را افزایش دهید یا زمان پخت را بیشتر کنید.
روی کیک بسیار روشن است، اما زیر آن بسیار تیره شده است.	دفعه بعد کیک را یک طبقه بالاتر قرار دهید.
روی کیک بسیار تیره است، اما زیر آن بسیار روشن شده است.	دفعه بعد، کیک را یک طبقه پایین‌تر قرار دهید. حرارت پایین‌تری را انتخاب کنید و زمان پخت را افزایش دهید.
کیک‌های پخته شده در سینی یا قالب از پشت بسیار برشته شده‌اند.	سینی پخت را در میانه لوازم جانبی قرار دهید، و نه در انتها و کنار دیواره پشتی.
رنگ کیک تماماً تیره شده است.	در صورت لزوم دفعه بعد حرارت پایین‌تری را انتخاب کنید و زمان پخت را افزایش دهید.
کیک به صورت یکنواخت برشته نشده است.	حرارت را کمی پایین‌تر تنظیم کنید. بیرون زدگی کاغذ مومی می‌تواند بر گردش هوا تأثیر بگذارد. همیشه کاغذ مومی را در اندازه مناسب ببرید. اطمینان حاصل کنید قالب پخت مستقیماً در مقابل دهانه‌های دیواره پشتی محفظه پخت قرار نداشته باشد. هنگام پختن نان و شیرینی‌های کوچک، باید آنها را تا حد ممکن با اندازه و ضخامت یکسان آماده کنید.
پخت را در چندین طبقه انجام داده‌اید. شیرینی‌های روی سینی پخت بالا تیره‌تر از شیرینی‌های سینی پخت پایین هستند.	برای پخت در چند طبقه، همیشه از هوای داغ استفاده کنید. مواد داخل سینی‌ها یا ظروف/قالب‌های پخت که هم‌زمان در فر قرار داده شده‌اند لزوماً هم‌زمان آماده نمی‌شوند.
ظاهر کیک خوب است، اما وسط آن به خوبی پخته نشده است.	از دمای پایین‌تری استفاده کنید و زمان پخت را کمی افزایش دهید؛ در صورت لزوم از مایعات کمتری استفاده کنید. برای کیک‌های با رویه مرطوب، ابتدا پایه کیک را بپزید. روی کیک بادام یا پودر سوخاری بپاشید و سپس مواد رویی را بریزید.
زمانی که کیک را برمی‌گردانید از ظرف جدا نمی‌شود.	بعد از تمام شدن پخت، 5 تا 10 دقیقه صبر کنید تا کیک خنک شود. اگر هنوز چسبیده است، اطراف آن را به آرامی با چاقو جدا کنید. قالب را دوباره برگردانید و چند بار روی آن پارچه سرد نمدار قرار دهید. دفعه بعد، قالب/ظرف پخت را چرب کنید و پودر سوخاری بپاشید.

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

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

پخت آزمایشی برای شما در کارگاه آشپزی ما

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

جدول غذاها

غذا	وزن (کیلوگرم)	موقعیت طبقه	عملکرد گرمادهی	دما بر حسب درجه سانتی‌گراد	زمان پخت به دقیقه
لازانيا	4-3	1		*230-220	50-45
لازانيا	3	2		*220	65
گراتینه پاستا	4-3	1		*230-220	50-45
رُتی گوساله	2	2		*190-180	100-90
سوسیس	1.5	3		*220	طرف اول: 10 طرف دوم: 7
رست بیف	1	2		*200	55-45
خرگوش بریان	1.5	2		*190-180	80-70
سینه بوقلمون	2	2		*190-180	120-110
مرغ بریان	1.2	2		*200-190	70-65
گوشت دنده با استخوان	1.5	3		*220	طرف اول: 15 طرف دوم: 10
بیکن	0.7	4		*250	طرف اول: 10 طرف دوم: 8
فیله گوساله	1	4		*250	طرف اول: 7 طرف دوم: 4
قرن‌آلای بزرگ	1.2-0.7	2		*170-160	40-35
ماهی راهب	1.5-0.7	2		*160	65-60
ماهی حلوا	1.5	2		*160	50-45
پیتزا	1.5-1	2		*250	12-10
نان	1	2		*190-180	30-25
فوکاچا	1	2		*190-180	25-20
کیک حلقه‌ای طرح دار	1	2		*160	60-55
تارت میوه	1	2		*160	40-35
چیز کیک	1	2		*170-160	55-45
خمیر بریزه	1	2		*170-160	40-35
خمیر بریزه	1	1		*170	55
کیک پاره‌فیه	1.2	2		*160	60-55
خمیر نان خامه‌ای	1.2-0.7	2		*180	60-50
کیک اسفنجی	1	2		*160-150	60-55
پودینگ برنج	1	2		*160	60-55
بربوش (نان شیرینی)	1.2-1	2		*160	35-30

* پیش گرمایش

خدمات مشتریان

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

شماره محصول (E) و شماره تولید (FD)

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

E-Nr: <input type="text"/>			FD: <input type="text"/>			Z-Nr: <input type="text"/>		
Type: <input type="text"/>								

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

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

خدمات پس از فروش

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

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

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

ایراد	علت احتمالی	نکته/راه حل
دستگاه کار نمی‌کند	دوشاخه در داخل پریز قرار نگرفته است	دستگاه را به منبع برق متصل کنید
	قطعی برق	بررسی کنید که دیگر دستگاه‌های آشپزخانه کار می‌کنند یا خیر
	کلید قطع جریان برق معیوب است	جعبه فیوز را کنترل کنید و مطمئن شوید فیوز مربوط به دستگاه درست کار می‌کند
دستگاه شروع به کار نمی‌کند	درب دستگاه به طور کامل بسته نشده است	درب دستگاه را ببندید
	دستگاه اکنون خاموش است	دستگاه را خاموش و مجدداً روشن کنید
12:00 روی نمایشگر چشمک می‌زند	قطعی برق	ساعت را مجدداً تنظیم کنید.
چراغ داخل دستگاه کار نمی‌کند	المنت حرارتی ملایم بالا/پایین در حالت فعال	در حالت المنت حرارتی ملایم بالا/پایین، روشنایی داخلی روشن نیست.
	حباب ایراد دارد	لامپ را تعویض کنید.
چراغ داخل دستگاه کار نمی‌کند	المنت حرارتی ملایم بالا/پایین در حالت فعال	در حالت المنت حرارتی ملایم بالا/پایین، روشنایی داخلی روشن نیست.
	حباب ایراد دارد	لامپ را تعویض کنید.
تمام غذاهای پخته شده در فر در مدت کوتاهی می‌سوزند.	ایراد ترموستات.	با مرکز خدمات پس از فروش تماس بگیرید.
شیشه‌های درب بخار می‌گیرند.	این امر طبیعی است و نتیجه تفاوت دماها است.	دستگاه را تا 100 درجه سانتی‌گراد گرم کنید و بعد از 5 دقیقه خاموش کنید.

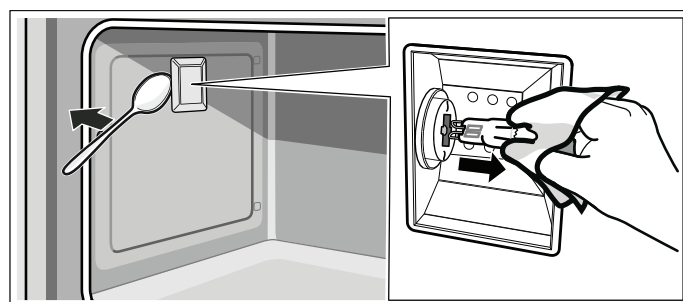
تعویض لامپ روشنایی فر

اگر لامپ فر از کار افتاد باید تعویض شود. لامپ‌های یدکی مقاوم در برابر حرارت را می‌توانید از مرکز خدمات پس از فروش یا از فروشگاه‌های تخصصی تهیه کنید. لطفاً شماره محصول (E) و شماره تولید (FD) دستگاه را اعلام نمایید. از انواع دیگر لامپ استفاده نکنید.

⚠ هشدار - خطر برق‌گرفتگی!

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

1. صبر کنید تا محفظه فر سرد شود.
2. درب دستگاه را باز کنید.
3. برای پیشگیری از صدمه احتمالی، یک حوله آشپزخانه داخل محفظه فر سرد قرار دهید.
4. ریل‌ها را بردارید.
5. درپوش شیشه‌ای را بردارید. برای این کار درپوش شیشه‌ای را از قسمت جلو با دست باز کنید. اگر هنگام بیرون آوردن درپوش شیشه‌ای دچار مشکل شدید، از یک قاشق استفاده کنید.
6. لامپ فر را باز کنید.



درب دستگاه

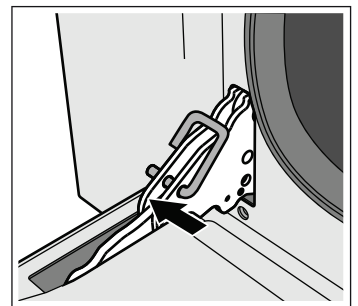
با مراقبت و تمیز کردن صحیح، دستگاه شما عملکرد کامل و ظاهر خود را برای مدت طولانی حفظ می‌کند. در این قسمت با نحوه تمیز کردن درب دستگاه آشنا می‌شوید.

باز کردن و نصب مجدد شیشه‌های درب

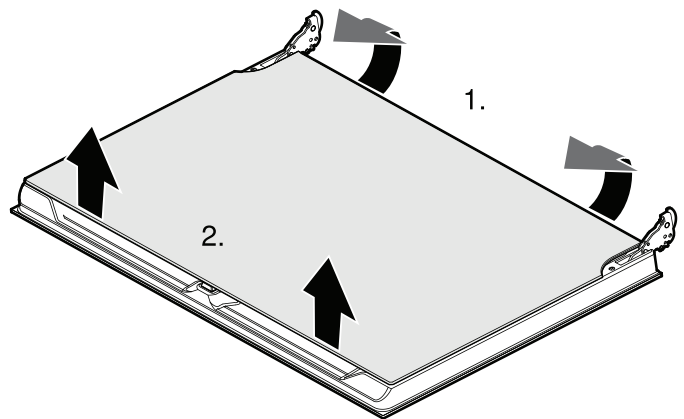
شیشه‌های درب فر می‌توانند برای سهولت بخشیدن به عمل تمیزکاری باز شوند.

برداشتن شیشه‌های درب

1. درب فر را به طور کامل باز کنید.
2. هر دو لولا را در سمت چپ و راست با استفاده از گیره قفل کنید.
توجه: گیره‌های قفل کننده باید به طور کامل داخل سوراخ‌های لولاها قرار گیرند.



3. پایین شیشه داخلی را به آرامی بلند کنید تا گیره‌ها از نگهدارنده (1) خارج شوند.
4. بالای شیشه داخلی را به آرامی بلند کنید تا گیره‌ها از نگهدارنده (2) خارج شوند.



5. شیشه داخلی را بیرون بیاورید.

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

⚠ هشدار - خطر بروز جراثیم!

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

جا گذاشتن شیشه‌های درب

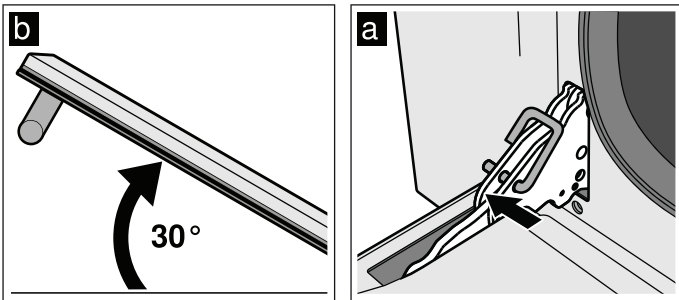
1. شیشه داخلی را دوباره داخل کنید.
توجه: هر چهار گیره محکم کننده باید در نگهدارنده‌های مخصوص خود جا بیافتند.
2. گیره‌های قفل کننده را بردارید و درب فر را ببندید.

برداشتن و نصب کردن درب دستگاه

اگر فر خیلی کثیف شده است، برای تمیز کردن راحت‌تر آن می‌توانید درب فر را بردارید. اگر چه، معمولاً نیازی به این کار نیست.

برداشتن درب دستگاه

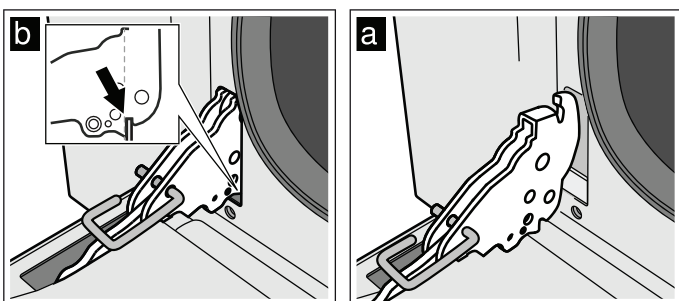
1. درب فر را به طور کامل باز کنید.
2. هر دو لولا را در سمت چپ و راست با استفاده از گیره (a) قفل کنید.
توجه: گیره‌های قفل کننده باید به طور کامل داخل سوراخ‌های لولاها قرار گیرند.
3. طرفین درب فر را با دو دست بگیرید و حدود 30 درجه (b) درب را ببندید.



4. درب فر را کمی بالا ببرید و بیرون بیاورید.
توجه: درب را به طور کامل نبندید، در غیر اینصورت لولاها ممکن است خم شوند و به لعاب آسیب برسند.

جای‌گذاری درب دستگاه

1. طرفین درب فر را با دو دست بگیرید.
2. لولاها را داخل شکاف‌های فر بلغزانید (a).
توجه: فرورفتگی زیر لولاها باید داخل چارچوب فر درگیر شود (b).



3. درب را پایین بیاورید.
4. گیره‌های قفل را بردارید.

⚠ هشدار - خطر بروز جراثیم!

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

⚠ هشدار - خطر بروز جراثیم!

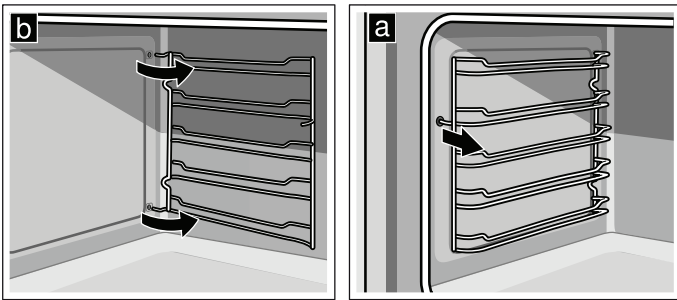
در صورتی که لولاها درست جا نیفتاده باشند درب به طور کامل بسته نمی‌شود. این موضوع باعث فرار گرما شده و ممکن است قطعات دستگاه بسیار داغ شوند. برای جلوگیری از این اتفاق، درب را مجدداً بیرون بیاورید. سپس آنرا مطابق شکل نصب کنید و مطمئن شوید شیرهای زیر لولاها داخل چارچوب فر جا افتاده‌اند.

ریل‌ها

جدا کردن ریل‌ها

هر کدام از ریل‌های دارای نگهدارنده در سه نقطه به دیواره‌های کناری محفظه فر محکم شده‌اند.

1. ریل را از جلو بگیرید و تا وسط محفظه فر بیرون بکشید. قلاب جلویی ریل از حفره خارج می‌شود.
2. نگهدارنده ریل‌ها را بیشتر تکان دهید و از سه سوراخ دیواره کناری خارج کنید.
3. لوازم جانبی و ریل‌ها را از محفظه پخت خارج کنید.



نصب مجدد ریل‌ها

1. قلاب‌های نگهدارنده را در سوراخ‌های عقبی دیواره جانبی وارد کنید.
2. قلاب جلویی نگهدارنده ریل را درون حفره فشار دهید.

توجه

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

تمیز نگه داشتن دستگاه

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



⚠ هشدار - خطر آتش‌سوزی!

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

نکته

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

تمیز کردن محفظه پخت

1. 0.4 لیتر آب را در قسمت مرکزی کف محفظه پخت بریزید.
2. عملکرد گرمادهی □ را تنظیم کنید.
3. کنترل کننده دما را روی حرارت 50 درجه سانتی‌گراد تنظیم کنید.
4. دستگاه را پس از 18 دقیقه خاموش کنید.
5. صبر کنید تا دستگاه خنک شود.
6. محفظه پخت را با یک پارچه نرم تمیز کنید.



⚠ هشدار - خطر سوختگی!

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

تمیز کردن

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

⚠ هشدار - خطر برق گرفتگی!

از دستگاه‌های شستشوی پر فشار یا بخارشوی استفاده نکنید، زیرا می‌تواند باعث ایجاد برق گرفتگی گردد.

⚠ هشدار - خطر سوختگی!

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

مواد تمیز کننده مناسب

برای اطمینان از اینکه سطوح مختلف به دلیل استفاده از ماده پاک کننده نامناسب آسیب نمی‌بینند، اطلاعات زیر را مطالعه کنید.

از مواد زیر استفاده نکنید:

برروی فر:

- مواد تمیز کننده زیر یا ساینده،
- مواد پاک کننده حاوی الکل زیاد،
- اسفنج‌ها یا سیم‌های ظرفشویی زیر،
- دستگاه‌های شستشوی پر فشار یا بخارشوی.

اسفنج‌های ظرفشویی نو را قبل از مصرف کاملاً بشویید.

قسمت تمیز کردن

بیرون دستگاه

بخش جلویی استیل ضد زنگ	آب صابون داغ: با یک دستمال آشپزخانه تمیز کنید و با پارچه نرم خشک کنید. رگه‌های آهکی، چربی، نشاسته و سفیده تخم مرغ را همیشه بلافاصله تمیز کنید. در زیر رگه‌های این مواد، زنگ زدگی ایجاد می‌شود. مواد نگهداری مناسب سطوح استیل ضد زنگ داغ در مرکز خدمات پس از فروش ما و فروشگاه‌های تخصصی موجود است. لایه‌های نازک از ماده تمیز کننده را با دستمال نرم روی سطح بمالید.
صفحه کنترل	آب صابون داغ: با یک دستمال آشپزخانه تمیز کنید و با پارچه نرم خشک کنید. از مایع شیشه پاک‌کن یا تیغه شیشه پاک‌کن استفاده نکنید.
شیشه‌های درب	آب صابون داغ: با یک دستمال آشپزخانه تمیز کنید و با پارچه نرم خشک کنید. از تیغه شیشه پاک‌کن یا پد تمیز کردن استیل ضد زنگ استفاده نکنید. بهبتر از شیشه‌های درب را با محفظه پخت تمیز کنید. ← «تمیز کردن محفظه پخت» در صفحه 15
دستگیره درب	آب صابون داغ: با یک دستمال آشپزخانه تمیز کنید و با پارچه نرم خشک کنید. اگر ماده جرم گیر با دستگیره درب تماس پیدا کرد، آن را بلافاصله پاک کنید. در غیر این صورت، هیچ لکه‌ای را نمی‌توان از روی آن پاک کرد.

قسمت	تمیز کردن
داخل دستگاه	سطوح لعابدار محلول آب و صابون داغ یا آب و سرکه: با یک دستمال آشپزخانه تمیز کنید و با پارچه نرم خشک کنید. مواد باقی‌مانده از پخت را با استفاده از یک دستمال نمدار و محلول آب و صابون نرم کنید. در صورت کثیفی زیاد از سیم ظرفشویی یا ماده تمیز کننده فر استفاده کنید. احتیاط! هرگز از ماده پاک کننده فر در حالیکه که محفظه پخت هنوز گرم است استفاده نکنید. ممکن است به لعاب آسیب برساند. قبل از گرم کردن مجدد دستگاه، کلیه مواد باقیمانده غذا را از محفظه پخت و درب اجاق خارج کنید. پس از تمیزکاری محفظه پخت درب آن را باز بگذارید تا خشک شود. بهبتر است سطوح لعابدار را همراه با محفظه پخت تمیز کنید. توجه: باقیمانده مواد غذایی می‌تواند باعث ایجاد لکه‌های سفید شود. این لکه‌ها خطرناک نیستند و بر روی عملکرد دستگاه تأثیری ندارند. در صورت نیاز می‌توانید این لکه‌ها را با استفاده از آب لیمو تمیز کنید.
روکش شیشه‌ای چراغ داخلی	آب صابون داغ: با یک دستمال آشپزخانه تمیز کنید و با پارچه نرم خشک کنید. در صورت جرم گرفتگی بیش از حد محفظه پخت، از ماده پاک‌کننده فر استفاده کنید.
شیشه‌های درب	آب صابون داغ: با یک دستمال آشپزخانه تمیز کنید و با پارچه نرم خشک کنید. از تیغه شیشه پاک‌کن یا پد تمیز کردن استیل ضد زنگ استفاده نکنید. بهبتر از شیشه‌های درب را با محفظه پخت تمیز کنید. ← «تمیز کردن محفظه پخت» در صفحه 15
نوار درزگیر درب آنها بردارید.	آب صابون داغ: با یک دستمال آشپزخانه تمیز کنید. نسایید.
درپوش درب	ساخته شده از استیل ضد زنگ: از ماده تمیز کننده استیل ضد زنگ استفاده کنید. دستورالعمل‌های شرکت سازنده را دنبال کنید. از مواد مراقبت از استیل ضد زنگ استفاده نکنید. ساخته شده از پلاستیک: با استفاده از آب صابون داغ و با دستمال آشپزخانه تمیز کنید. با یک پارچه نرم خشک کنید. از مایع شیشه پاک‌کن یا تیغه شیشه پاک‌کن استفاده نکنید. درپوش درب را برای تمیز کردن جدا کنید.
ریل‌ها	آب صابون داغ: خیس کنید و با دستمال آشپزخانه یا برس تمیز کنید.
سیستم تلسکوپی	آب صابون داغ: با دستمال آشپزخانه یا برس تمیز کنید. مواد روانکاری ریل‌های تلسکوپی را تمیز نکنید - بهبتر است آنها را زمانی که به داخل فشار داده شده‌اند تمیز کنید. در ماشین ظرفشویی نشویید.
لوازم جانبی	آب صابون داغ: خیس کنید و با دستمال آشپزخانه یا برس تمیز کنید. در صورت وجود جرم‌های سنگین، از پد تمیزکاری استیل ضد زنگ استفاده کنید.


قفل کودک

برای جلوگیری از روشن کردن اتفاقی فر توسط کودکان، دستگاه به قفل کودک مجهز شده است.

توجه: در صورتی که صفحه اجاق وصل مورد استفاده است، قفل کودک روی آن یا روی فر تأثیری نمی‌گذارد.

فعال کردن قفل کودک

مدت زمان پخت یا زمان پایان پخت نباید تنظیم شود.

دکمه  را حدود 4 ثانیه فشار دهید و نگه دارید.

SAFE روی نمایشگر ظاهر می‌شود. قفل کودک اکنون فعال شده است.

غیرفعال کردن قفل کودک

دکمه  را حدود 4 ثانیه فشار دهید و نگه دارید.

SAFE از روی نمایشگر محو می‌شود. قفل کودک اکنون غیر فعال شده است.

تنظیم تایمر اتوماتیک


ساعت الکترونیکی را می‌توان برای روش یا خاموش کردن اتوماتیک فر مورد استفاده قرار داد.

تنظیم زمان پخت

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

1. عملکرد گرمادهی و دمای مورد نظر را تنظیم کنید.

فر روشن می‌شود.

2. دکمه  را دو بار فشار دهید.

3. با استفاده از دکمه‌های **+** و **-** زمان پخت مورد نظر را تنظیم کنید.

توجه: مدت زمان پخت را می‌توان از 1 دقیقه تا 23 ساعت و 59 دقیقه تنظیم کرد.

زمان پخت می‌تواند با 1 دقیقه افزایش تا 1 ساعت،

و 5 دقیقه افزایش پس از آن تنظیم شود.

علامت  روشن می‌شود.

بعد از سپری شدن زمان پخت

یک هشدار صوتی شنیده خواهد شد. دستگاه گرمادهی را متوقف می‌کند.

1. یکی از دکمه‌ها را برای خاموش کردن هشدار صوتی فشار دهید.

توجه: بعد از زمان کوتاهی، هشدار صوتی به صورت خودکار

متوقف می‌شود.


2. انتخابگر عملکرد را روی موقعیت "Off" (خاموش) قرار دهید.

تنظیم زمان پایان پخت

پخت و برپان کردن برای مدت زمان تنظیم شده بعداً و در زمانی که تنظیم کرده‌اید، شروع خواهد شد.

1. عملکرد گرمادهی و دمای مورد نظر را تنظیم کنید.

فر روشن می‌شود.


2. دکمه  را دو بار فشار دهید.


3. با استفاده از دکمه‌های **+** و **-** زمان پخت مورد نظر را تنظیم کنید.

توجه: مدت زمان پخت را می‌توان از 1 دقیقه تا 23 ساعت و 59 دقیقه تنظیم کرد.

زمان پخت می‌تواند با 1 دقیقه افزایش تا 1 ساعت،

و 5 دقیقه افزایش پس از آن تنظیم شود.

علامت  روشن می‌شود.

4. دکمه  را دوباره فشار دهید.

5. از دکمه‌های **+** و **-** برای تنظیم زمان پایانی استفاده کنید.

توجه: هنگامی که دکمه برای اولین بار فشار داده می‌شود، یک

مقدار روی نمایشگر پیشنهاد می‌گردد. این مقدار پیشنهادی با استفاده

از زمان جاری روی ساعت و زمان پخت محاسبه می‌شود. با استفاده

از دکمه‌های **+** و **-** مقدار می‌تواند تغییر داده شود.

علامت  روشن می‌شود. پایان زمان پخت روی نمایشگر نشان

داده خواهد شد. دستگاه اکنون در حالت انتظار قرار دارد.

بعد از سپری شدن زمان پخت

یک هشدار صوتی شنیده خواهد شد. دستگاه گرمادهی را متوقف می‌کند.

1. یکی از دکمه‌ها را برای خاموش کردن هشدار صوتی فشار دهید.

توجه: بعد از زمان کوتاهی، هشدار صوتی به صورت خودکار

متوقف می‌شود.

2. انتخابگر عملکرد را روی موقعیت "Off" (خاموش) قرار دهید.

گزینه‌های تنظیمات زمان

دستگاه دارای گزینه‌های مختلف تنظیم زمان است.



مرور کلی گزینه‌های تنظیمات زمان

گزینه تنظیم ساعت	روش استفاده
 تایمر	تایمر مانند یک تایمر معمولی عمل می‌کند. تایمر به صورت مستقل از دستگاه در حال کار و سایر گزینه‌های تنظیم زمان عمل می‌کند، و روی عملکرد دستگاه تأثیری ندارد.
88:88 زمان ساعت	وقتی هیچ عملکرد دیگری در پیش زمینه کار نمی‌کند، دستگاه زمان روز را به شما نشان می‌دهد.
→ زمان پخت	با سپری شدن زمان پخت، دستگاه به طور خودکار گرمادهی را متوقف می‌کند.
→ زمان اتمام	زمان پخت و زمان پایان پخت مورد نظر را وارد کنید. دستگاه به طور خودکار روشن می‌شود تا پخت غذا را در زمان مورد نیاز به پایان برساند.


کار کردن با ساعت الکترونیکی

تنظیم تایمر

تایمر هیچ گونه اثری روی عملکرد فر ندارد. مدت زمان تایمر می‌تواند بین 1 دقیقه و 23 ساعت و 59 دقیقه تنظیم شود. طول زمان پخت می‌تواند با افزایش 30 ثانیه تا 10 دقیقه، افزایش 1 دقیقه‌ای از 10 دقیقه تا 1 ساعت، و سپس افزایش 5 دقیقه‌ای تنظیم شود.

1. دکمه  را فشار دهید. علامت  روشن می‌شود.
2. از دکمه‌های + و - برای تنظیم زمان مورد نظر استفاده کنید. با پایان گرفتن زمان پخت، یک هشدار صوتی به صدا در می‌آید.

توجه

- برای تغییر زمان باقیمانده دکمه  را فشار دهید. سپس زمان باقیمانده را با دکمه‌های + و - تغییر دهید.
- برای متوقف کردن شمارش معکوس، زمان باقیمانده را روی صفر تنظیم کنید.


خاموش کردن صدای هشدار صوتی

یکی از دکمه‌ها را برای خاموش کردن هشدار صوتی فشار دهید.



توجه: بعد از زمان کوتاهی، هشدار صوتی به صورت خودکار متوقف می‌شود.


تنظیم ساعت الکترونیکی

در صورت لزوم می‌توانید ساعت را تغییر دهید (مثلاً از زمان زمستانی به تابستانی). برای این کار فر باید خاموش باشد.

1. دکمه  را فشار داده و نگه دارید تا ساعت چشمک بزند.
2. از دکمه‌های + و - برای تنظیم زمان فعلی استفاده کنید.

روشن کردن سیخ گردان

توجه: هنگام استفاده از سیخ گردان، فر را با عملکرد گرمادهی  گرم کنید. سیخ گردان را قبل از تنظیم  عملکرد گرمادهی وارد کنید.

1. انتخابگر چرخشی را روی  قرار دهید.
2. دما را تنظیم کنید.

توجه: برای جمع‌آوری چکه‌های چربی در سینی همه منظوره مقداری آب بریزید.

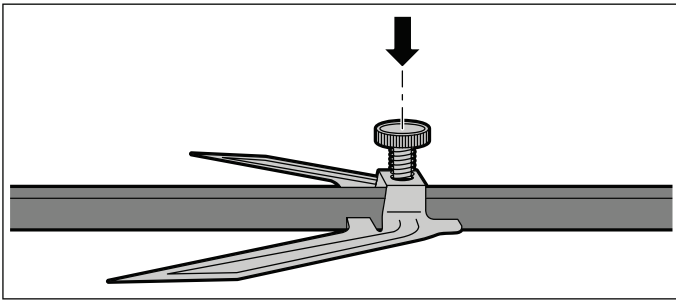
برداشتن سیخ گردان

هشدار - خطر سوختگی!

هرگز سطوح داغ محفظه پخت یا المنت‌های حرارتی را لمس نکنید. همیشه کودکان را در فاصله‌ای ایمن از دستگاه نگه دارید. درب دستگاه را با احتیاط باز کنید. بخار داغ ممکن است از آن خارج شود.

1. باز کردن درب دستگاه
2. سینی همه منظوره را به آرامی تا نیمه از محفظه پخت بیرون بکشید.
3. سینی همه منظوره را به طور کامل از محفظه پخت بیرون بیاورید و آن را روی سطح کار قرار دهید.
4. دستگیره را پیچ کنید و سیخ گردان را از روی پایه نگهدارنده بردارید.

2. قطعه گوشت را تا حد امکان در مرکز سیخ گردان قرار دهید.
3. گوشت را با استفاده از گیره‌های نگهدارنده مهار کنید.
4. گیره‌های نگهدارنده را با استفاده از پیچ‌ها محکم کنید.

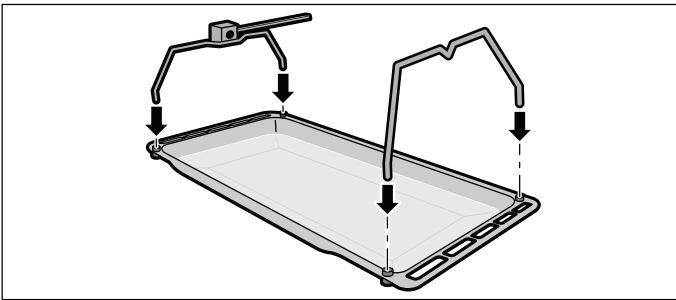


جای‌گذاری سیخ گردان

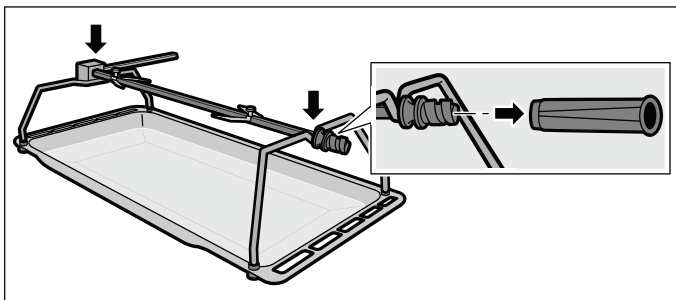
⚠ هشدار - خطر سوختگی!

هرگز سطوح داغ محافظه بخت یا المنت‌های حرارتی را لمس نکنید. همیشه کودکان را در فاصله‌ای ایمن از دستگاه نگه دارید. درب دستگاه را با احتیاط باز کنید. بخار داغ ممکن است از آن خارج شود.

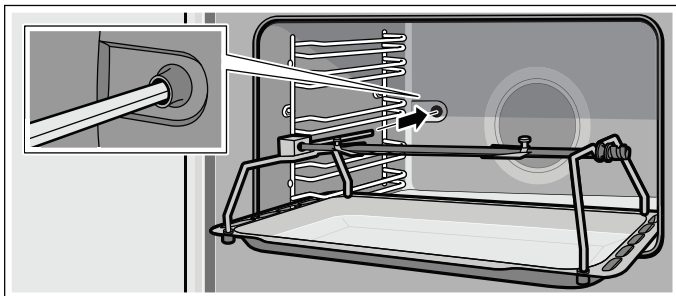
1. پایه‌های نگهدارنده سیخ گردان را داخل بوش‌های رزوه دار وارد کنید



2. سیخ گردان را روی پایه نگهدارنده قرار دهید و دستگیره را باز کنید.



3. سینی همه منظوره را در طبقه 1 قرار دهید و سیخ گردان را در پایه موتور وارد کنید.



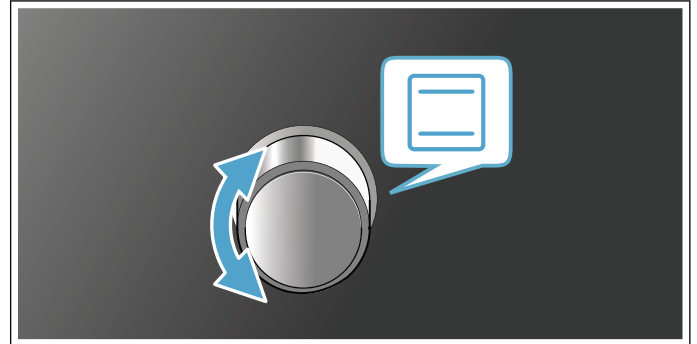
4. درب دستگاه را ببندید.

راه اندازی دستگاه

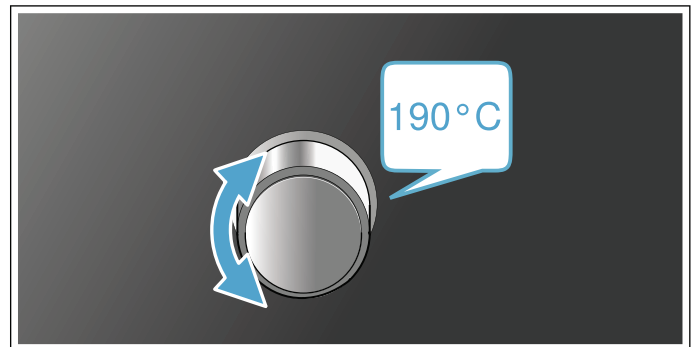
خاموش و روشن کردن فر

روشن کردن فر

1. با استفاده از انتخابگر عملکرد نوع گرمادهی مورد نظر را تنظیم کنید.



2. حرارت مورد نظر را با استفاده از انتخابگر دما تنظیم کنید.



فر شروع به گرم شدن می‌کند.

توجه: نشانگر دما وضعیت فعلی فاز گرم کردن را نشان می‌دهد.

تغییر تنظیمات

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

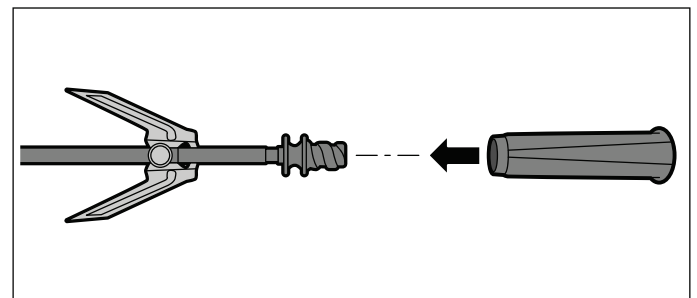
خاموش کردن فر

انتخابگر عملکرد را روی موقعیت "Off" (خاموش) قرار دهید.

سیخ گردان

آماده سازی سیخ گردان

1. گیره نگهدارنده را روی سیخ گردان بلغزانید و دستگیره را ببندید.



قبل از استفاده برای اولین بار

در این بخش، شما با اقدامات لازم قبل از نخستین به‌کارگیری فر جهت پخت غذا آشنا خواهید شد.
بسته بندی دستگاه را باز کنید و به شکلی مناسب دور بریزید.

تنظیم زمان روی ساعت

وقتی دستگاه به برق وصل شد، 12:00 روی نمایشگر چشمک می‌زند. ساعت را تنظیم کنید.

1. از دکمه - یا + برای تنظیم زمان استفاده کنید.
 2. دکمه L را فشار دهید.
- توجه:** بعد از سپری زمان مجاز برای تنظیم ساعت، ساعت به صورت خودکار ذخیره می‌شود.
ساعت اکنون تنظیم شده است.

پخت داخل فر

تمیز کردن اولیه فر

1. لوازم جانبی و ریل‌ها را از محفظه پخت خارج کنید. ← «ریل‌ها» در صفحه 15
2. هر گونه قطعات باقیمانده بسته‌بندی مثل قطعات کوچک پلی استایرن را از داخل محفظه پخت بیرون بیاورید.
3. بعضی از قطعات با لایه محافظ پوشیده شده‌اند. این لایه محافظ ضدخراش را بردارید.
4. با یک دستمال نرم و مرطوب بیرون دستگاه را تمیز کنید.
5. محفظه پخت را با استفاده از آب صابون داغ تمیز کنید.

گرم کردن فر

برای بر طرف کردن بوی دستگاه نو، فر را وقتی خالی و درب آن بسته است گرم کنید.

توجه: مطمئن شوید کلیه بقایای لوازم بسته‌بندی، مانند دانه‌های پلی‌استایرن از داخل محفظه پخت خارج شده است. قبل از گرم کردن دستگاه، سطوح صاف داخل محفظه پخت را با پارچه‌ای نرم و نمدار پاک کنید. وقتی دستگاه در حال گرمایش است، هوای آشپزخانه را تهویه کنید.

1. انتخابگر چرخشی را روی □ قرار دهید.
2. انتخابگر دما را تا حرارت حداکثر بچرخانید.
3. بعد از یک ساعت فر را خاموش کنید.

توجه: هنگامی که دستگاه برای اولین بار گرم می‌شود، ممکن است از فر صدای ترق ترق شنیده شود.

تمیز کردن مجدد فر

1. محفظه پخت را با استفاده از آب صابون داغ تمیز کنید.
2. ریل‌های قلاب‌دار را دوباره نصب کنید.
3. در صورت لزوم شیشه‌های درب را تمیز کنید. ← «درب دستگاه» در صفحه 16

تمیز کردن وسایل جانبی

پیش از استفاده از وسایل جانبی، آنها را با استفاده از یک پارچه و آب صابون گرم کاملاً تمیز کنید.

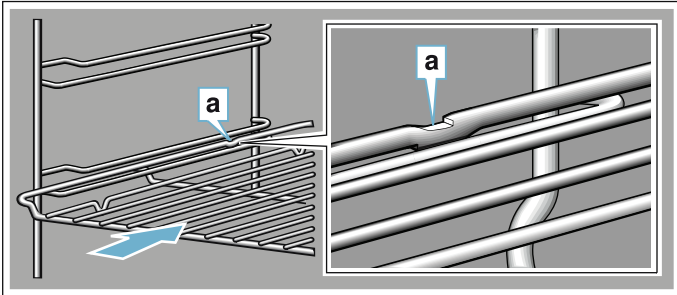
نصب مجموعه ریل تسکویی

دستورالعمل‌های نصب ریل تسکویی همراه مجموعه ارائه شده است.

عملکرد قفل

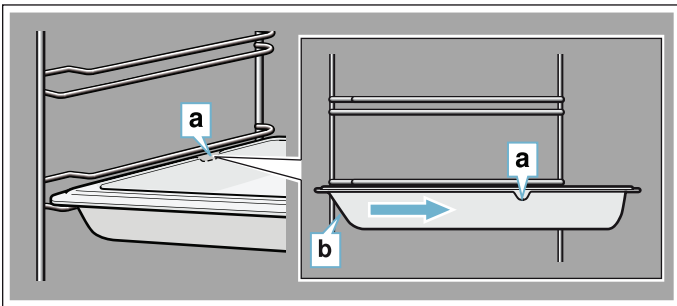
لوازم جانبی قبل از قفل شدن می‌توانند تا نیمه بیرون کشیده شوند. عملکرد قفل از کج شدن آنها هنگام بیرون کشیدن جلوگیری می‌کند. لوازم جانبی باید به درستی داخل محفظه پخت قرار داده شوند تا از کج شدن محافظت گردند.

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



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

مثال نمایش داده شده در شکل: سینی همه منظوره



لوازم جانبی ویژه

لوازم جانبی را می‌توانید از مرکز خدمات پس از فروش خریداری نمایید.

لوازم جانبی	شرح
سینی فر لعابی	برای نان‌ها و شیرینی‌ها و مواد غذایی کوچک. شماره خدمات پس از فروش: 11012235
سینی همه منظوره	برای کیک‌های تر، شیرینی، غذاهای پخته و تکه‌های بزرگ کباب. سینی همه منظوره می‌تواند برای جمع‌آوری چربی در هنگام گریل مستقیم بر روی توری سیمی زیر آن قرار داده شود. شماره خدمات پس از فروش: 11012236
توری سیمی پختن و بریان کردن	برای قرار دادن ظروف فر، قالب کیک، قطعات گوشت، مواد گریل و غذای پخته. شماره خدمات پس از فروش: 00776605
مجموعه ریل تلسکوپی	مجموعه ریل تلسکوپی برای یک طبقه. شماره خدمات پس از فروش: 12006236

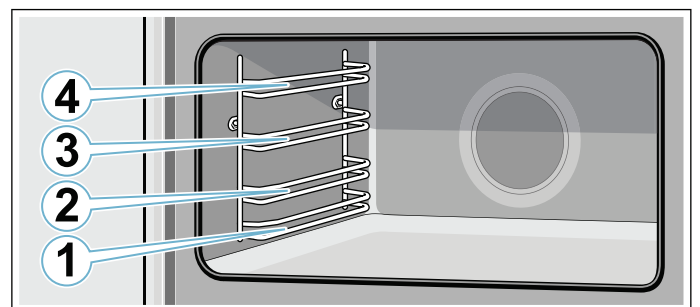
لوازم جانبی

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

لوازم جانبی	شرح
	توری سیمی پختن و بریان کردن برای قرار دادن ظروف فر، قالب کیک، قطعات گوشت، مواد گریل و غذای پخته.
	سینی همه منظوره برای کیک‌های تر، شیرینی، غذاهای پخته و تکه‌های بزرگ کباب. سینی همه منظوره می‌تواند برای جمع‌آوری چربی در هنگام گریل مستقیم بر روی توری سیمی زیر آن قرار داده شود.
	گیره‌های قفل‌کن برای قفل کردن لولاها.
	سیخ گردان برای بریان کردن تکه‌های گوشت و پرندگان بزرگ. تنها به همراه سینی پخت لعاب‌دار استفاده شود.

طبقه‌های فر

سینی فر و توری سیمی پختن و بریان کردن می‌توانند در چهار سطح مختلف داخل محفظه پخت قرار داده شوند. لوازم جانبی را همیشه تا انتها وارد فر کنید تا با شیشه درب هیچ‌گونه تماسی نداشته باشند. اطمینان حاصل کنید که لوازم جانبی را همیشه به شکل صحیح در محفظه پخت قرار دهید.



⚠ هشدار - خطر آتش‌سوزی!

تحت هیچ شرایطی قالب شیرینی، ماهیتابه یا هر ظرف پخت دیگری را مستقیماً روی کف فر قرار ندهید. این کار باعث گرم شدن بیش از حد کف دستگاه شده و می‌تواند آسیب جدی به دستگاه وارد نماید.

حالت‌های گرمادهی و عملکردها

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


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

عملکرد گرمادهی	دما/تنظیم	روش استفاده
وضعیت «خاموش»	-	در این موقعیت، فر خاموش می‌شود.
گرم کردن سریع	250-50 درجه سانتی‌گراد	برای گرمایش سریع فر.
هوای داغ چرخشی 3D	250-50 درجه سانتی‌گراد	برای پخت غذا روی یک یا دو طبقه. فن از طریق المنت‌های حلقوی در پشت دیواره فر حرارت را به طور یکنواخت در محفظه پخت پخش می‌کند.
بازیابی هوا	250-50 درجه سانتی‌گراد	برای پخت کیک و شیرینی در یک طبقه. فن از طریق المنت‌های حلقوی در پشت دیواره فر حرارت را به طور یکنواخت در محفظه پخت پخش می‌کند.
حرارت‌دهی از پایین	250-50 درجه سانتی‌گراد	هنگامی که می‌خواهید غذا را کمی طولانی‌تر بپزید، استفاده کنید. حرارت فقط از پایین پخش می‌شود.
گریل با پوشش کامل	250-50 درجه سانتی‌گراد	برای گریل کردن مواد غذایی تخت، مانند استیک یا سوسیس، تست کردن نان و برشته کردن غذا. کل سطح زیر المنت بالا داغ می‌شود.
سیخ گردان	250-50 درجه سانتی‌گراد	سیخ گردان: برای کباب کردن، قطعات پیچیده شده گوشت کباب و ماکیان
گریل با هوای چرخشی	50 تا 220 سانتی‌گراد	برای پختن یا بریان کردن گوشت، ماکیان و ماهی درسته. فن هوای داغ را پیرامون غذا به گردش درمی‌آورد. هنگام استفاده از گریل با هوای چرخشی، دما را بیشتر از 220 درجه سانتی‌گراد تنظیم نکنید.
المنت حرارتی ملایم بالا/پایین	250-50 درجه سانتی‌گراد	برای پخت ملایم انواع غذاهای انتخاب شده (مانند گوشت، سبزیجات) در یک طبقه. این عملکرد گرمادهی برای غذاهایی که هنگام پخت حجم آنها زیاد می‌شود مناسب نیست (مانند نان).
المنت بالا/پایین	250-50 درجه سانتی‌گراد	برای کیک، پخت و قطعات گوشت کم چربی. حرارت به شکل یکنواخت از بالا و پایین پخش می‌شود.

انتخابگر دما

حرارت مورد نظر را با استفاده از انتخابگر دما تنظیم کنید.

نمایش دما

وقتی دستگاه گرم می‌شود، علامت  روی صفحه نمایش ظاهر می‌شود. هنگام وقفه در گرمادهی خاموش می‌شود.

هنگام پیش گرمایش محفظه پخت، بهترین زمان برای قرار دادن غذا در داخل فر وقتی است که علامت محو شود.


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

عملکردهای مربوط به محفظه پخت

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

روشنایی داخلی دستگاه

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

برای روشن کردن نور داخلی هنگامی که دستگاه کار نمی‌کند، انتخابگر عملکرد را روی یک برنامه به جز  بچرخانید. مطمئن شوید که انتخابگر دما روی موقعیت "Off" (خاموش) قرار دارد.

فن خنک کننده

فن خنک کننده دستگاه بسته به نیاز روشن و خاموش می‌گردد. هوای گرم از قسمت بالای درب خارج می‌شود.

احتیاط!

از پوشاندن منافذ تهویه هوای دستگاه خودداری کنید، در غیر اینصورت دستگاه داغ می‌کند.

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

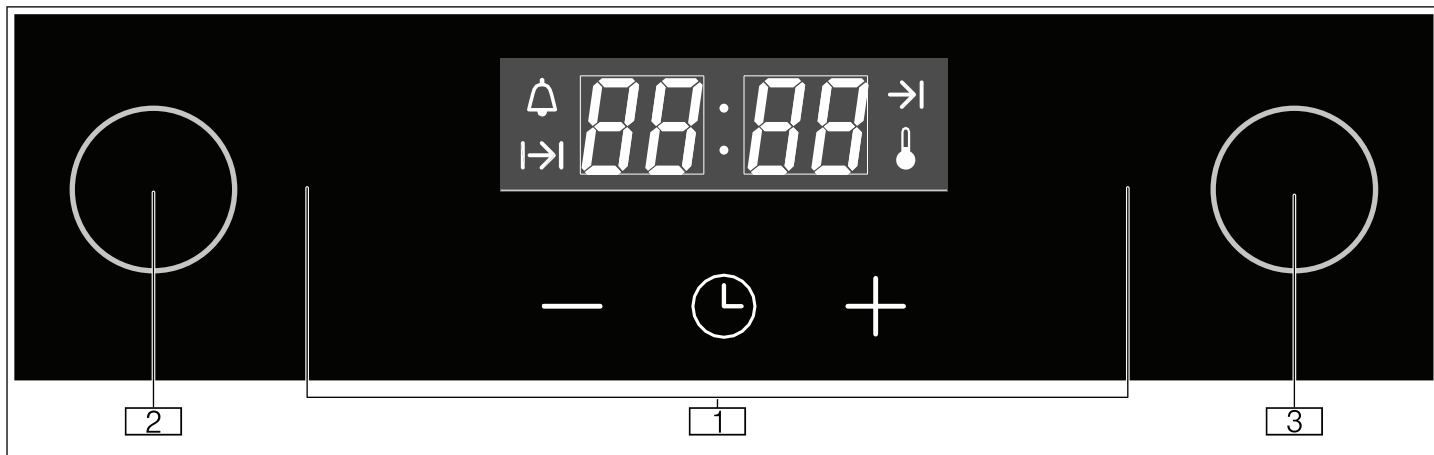
دستگاه خود را بشناسید

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

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

صفحه کنترل

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



صفحه نمایش

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

مقداری که می‌توانید در حال حاضر تنظیم کنید در کانون قرار دارد. به حروف سفید روی پس زمینه سیاه نمایش داده می‌شود.

علامت	توضیح
88:88	زمان
	تایمر
	مدت
	زمان اتمام
	نشانگر دما

1 دکمه‌ها و صفحه نمایش

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

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

2 انتخابگر عملکرد

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

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

3 انتخابگر دما


با استفاده از انتخابگر دما تنظیمات حرارتی برای عملکرد گرمادهی را تعیین کنید.

انتخابگر دما را می‌توانید در جهت یا خلاف جهت حرکت عقربه ساعت بچرخانید.

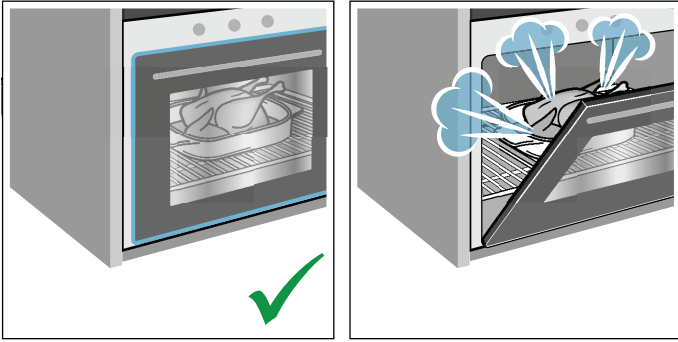
دکمه‌ها

یک توضیح کوتاه در خصوص دکمه‌های مختلف در زیر مشاهده می‌کنید.

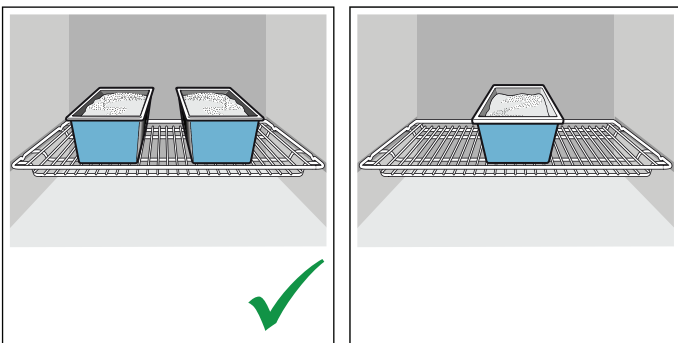
اگر یک دکمه کاربردی نباشد، یک هشدار صوتی به صدا در می‌آید.

دکمه	توضیح
	تاریخ و ساعت را تنظیم کنید
	گزینه‌های تنظیمات زمان کاهش مقدار تنظیم
	بعلاوه افزایش مقدار تنظیم

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



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



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

روش دور انداختن دستگاه بر طبق اصول زیست محیطی

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

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



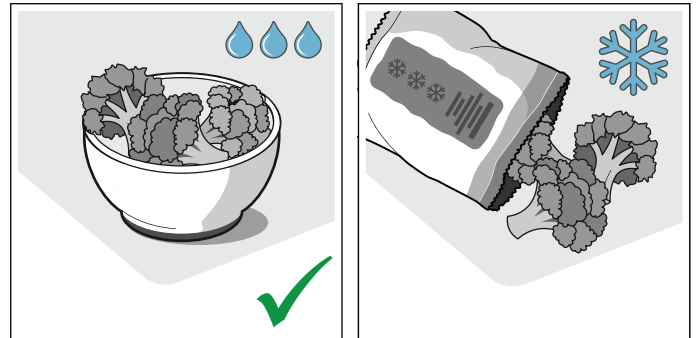
حفاظت از محیط زیست



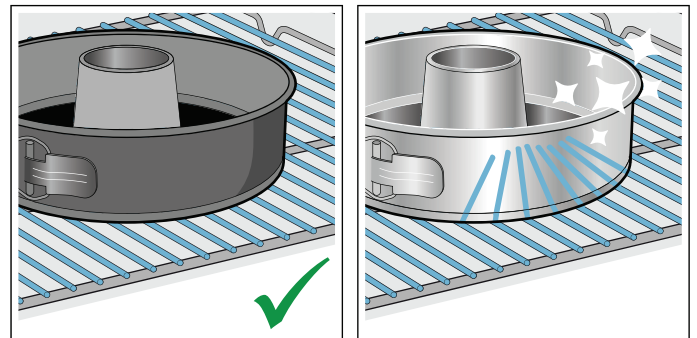
دستگاه جدید شما بسیار کم مصرف است. در این قسمت توصیه‌هایی در خصوص صرفه جویی بیشتر در مصرف انرژی هنگام استفاده از دستگاه، و نیز چگونگی از رده خارج کردن صحیح دستگاه ارائه شده است.

صرفه جویی در مصرف انرژی

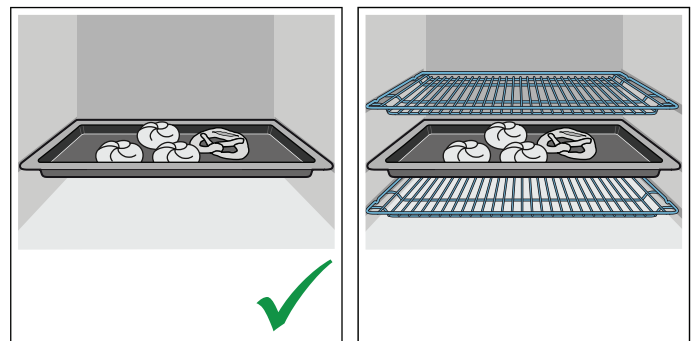
- فقط هنگامی مرحله پیش گرمایش دستگاه را اجرا کنید که در دستور آشپزی و یا جدول دستورالعمل پخت خواسته شده باشد.
- قبل از قرار دادن غذای یخ زده داخل محفظه پخت، بگذارید یخ آن آب شود.



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



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



علت‌های خرابی دستگاه

اطلاعات کلی

احتیاط!

- لوازم جانبی، فویل آلومینیوم، کاغذ مومی یا ظروف آشپزی در کف محفظه پخت: لوازم جانبی را در کف فر قرار ندهید. کف محفظه پخت را با هیچ‌گونه فویل آلومینیوم یا کاغذ مومی نپوشانید. در صورتی که دمای فر بالاتر از 50 درجه سانتی‌گراد است، ظروف مخصوص فر را در کف محفظه پخت قرار ندهید. این موضوع باعث تجمع حرارت می‌گردد. زمان‌های پختن و بریان کردن دیگر صحیح نخواهند بود و لعاب دستگاه آسیب خواهد دید.
- فویل آلومینیوم باید به گونه‌ای در محفظه فر قرار داده شود که با شیشه درب تماس نداشته باشد. این امر می‌تواند موجب تغییر رنگ همیشگی شیشه درب شود.
- آب در محفظه پخت داغ: هنگامی که فر داغ است داخل آن آب نریزید. این کار باعث ایجاد بخار می‌گردد. تغییر دما می‌تواند به لعاب آسیب برساند.
- رطوبت در محفظه پخت، در بلند مدت، باعث زنگ زدگی آن می‌شود. محفظه پخت را بعد از استفاده حتماً خشک کنید. مواد غذایی آبدار را برای مدت طولانی داخل فر درب بسته نگه ندارید. غذا را داخل محفظه پخت نگهداری نکنید.
- خنک کردن دستگاه با درب باز: بعد از کارکرد دستگاه در دماهای بالا، اجازه دهید محفظه پخت با درب بسته خنک شود. مراقب باشید چیزی لای درب دستگاه گیر نکرده باشد. حتی اگر لای درب هم باز بماند، رویه کابینت‌های کناری ممکن است در طول زمان آسیب ببینند.
- تنها زمانی درب محفظه پخت را برای خشک شدن باز بگذارید که هنگام کار فر رطوبت بسیار زیادی ایجاد شده باشد.
- آب میوه: هنگام پختن کیک‌های حاوی میوه‌های بسیار آبدار، سینی را بیش از اندازه پر نکنید. ریزش قطره‌های آب میوه از سینی باعث ایجاد لکه‌هایی می‌شود که پاک نخواهند شد. در صورت امکان، از سینی همه منظوره با عمق بیشتر استفاده کنید.
- در صورتی که نوار درزگیر درب خیلی کثیف باشد، درب دستگاه دیگر هنگام روشن بودن آن به‌طور کامل بسته نخواهد ماند. قسمت جلوی کابینت‌های مجاور ممکن است آسیب ببینند. همیشه نوار درزگیر را تمیز نگه دارید. ← «تمیز کردن» در صفحه 14
- استفاده از درب دستگاه به عنوان نشیمنگاه، پایه نگهدارنده یا صفحه کار: روی درب دستگاه ننشینید و از آویختن و قرار دادن اشیاء روی آن خودداری کنید. هیچ ظرف پخت یا تجهیزات جانبی دیگری را روی درب دستگاه قرار ندهید.
- جای‌گذاری لوازم جانبی: برحسب مدل دستگاه، لوازم جانبی می‌توانند هنگام بستن درب فر باعث خط افتادن روی شیشه آن شوند. لوازم جانبی را همیشه تا جایی که ممکن است داخل محفظه پخت جلو ببرید.
- حمل و نقل دستگاه: از دستگیره درب فر برای حمل یا نگه داشتن دستگاه استفاده نکنید. دستگیره درب، تحمل وزن دستگاه را نداشته و امکان شکستن آن وجود دارد.

⚠ هشدار - خطر سوختگی با آب داغ!

- قطعات قابل دسترسی در جریان عملکرد دستگاه داغ می‌شود. هرگز به قطعات داغ دست نزنید. اجازه ندهید کودکان بیش از حد به دستگاه نزدیک شوند.
 - هنگام باز کردن درب دستگاه ممکن است بخار داغ از آن خارج شود. ممکن است بخار، برحسب دمای آن، قابل دیدن نباشد. هنگام باز کردن درب، زیاد نزدیک دستگاه قرار نگیرید. درب دستگاه را با احتیاط باز کنید. کودکان را دور نگه دارید.
 - آب موجود در داخل محفظه پخت داغ ممکن است بخار داغ ایجاد کند. هرگز هنگامی که محفظه پخت داغ است داخل آن آب نریزید.
- ### ⚠ هشدار - خطر بروز جراحت!
- شیشه خراشیده روی درب دستگاه ممکن است تبدیل به ترک شود. از تیغه شیشه پاک کن، مواد شوینده تند یا ساینده یا پاک کننده‌ها استفاده نکنید.
 - لولاهای درب دستگاه هنگام باز و بسته شدن درب حرکت می‌کنند، و ممکن است دست شما در آن گیر کند. دستان خود را از لولاها دور نگه دارید.

⚠ هشدار - خطر برق گرفتگی!

- تعمیرات غیرمجاز و نامناسب خطرناک است. تعمیرات فقط باید توسط یکی از متخصصان آموزش دیده شبکه خدمات پس از فروش ما صورت گیرد. در صورت بروز ایراد در دستگاه، دوشاخه اصلی را بکشید یا فیوز را قطع کنید. با مرکز خدمات پس از فروش تماس بگیرید.
- عایق کابل دستگاه‌های الکتریکی می‌تواند هنگام تماس با قسمت‌های داغ دستگاه ذوب شود. هرگز کابل‌های دستگاه برقی را در تماس با قطعات داغ دستگاه قرار ندهید.
- از دستگاه‌های شستشوی پر فشار یا بخارشوی استفاده نکنید، زیرا می‌تواند باعث ایجاد برق گرفتگی گردد.
- هنگام تعویض لامپ داخل فر، توجه داشته باشید که سرپیچ لامپ برق دارد. قبل از تعویض لامپ، دوشاخه دستگاه را از پریز برق خارج کنید یا کلید قطع جریان موجود در جعبه فیوز منزل را در حالت خاموش قرار دهید.
- دستگاه معیوب می‌تواند باعث ایجاد برق گرفتگی شود. هرگز اقدام به روشن کردن دستگاه معیوب ننمایید.
- دوشاخه دستگاه را از پریز برق خارج کنید و یا کلید قطع جریان موجود در جعبه فیوز منزل را در حالت خاموش قرار دهید. با مرکز خدمات پس از فروش تماس بگیرید.

کاربرد دستگاه

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

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

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

تنها یک متخصص مجاز می‌تواند دستگاه را بدون دوشاخه به برق وصل کند. خسارت ناشی از اتصال نادرست به برق تحت پوشش گارانتی قرار ندارد.

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

این دستگاه به منظور استفاده در ارتفاع حداکثر 2000 متری از سطح دریا در نظر گرفته شده است.

این دستگاه برای کار کردن با تایمر مجزا یا ریموت کنترل در نظر گرفته نشده است.

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

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

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

لوازم جانبی را همیشه به شکل صحیح در محفظه پخت قرار دهید. ← «لوازم جانبی» در صفحه 9

اطلاعات مهم ایمنی

اطلاعات کلی

⚠ هشدار - خطر آتش‌سوزی!

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

⚠ هشدار - خطر سوختگی!

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

فهرست مطالب

- 16.** **درب دستگاه**  باز کردن و نصب مجدد شیشه‌های درب
 16. برداشتن و نصب کردن درب دستگاه
- 17.** **عیب‌یابی**  تعویض لامپ روشنایی فر
 17.
- 18.** **خدمات مشتریان**  شماره محصول (E) و شماره تولید (FD)
 18.
- 19.** **پخت آزمایشی برای شما در کارگاه آشپزی ما**  جدول غذاها
 19.
 20. نکاتی در خصوص استفاده از دستگاه

- 4.** **کاربرد دستگاه**  اطلاعات کلی
- 4.** **اطلاعات مهم ایمنی**  اطلاعات کلی
- 5.** **علت‌های خرابی دستگاه**  اطلاعات کلی
- 6.** **حفاظت از محیط زیست**  صرفه جویی در مصرف انرژی
 6. روش دور انداختن دستگاه بر طبق اصول زیست محیطی
- 7.** **دستگاه خود را بشناسید**  صفحه کنترل
 7. دکمه‌ها
 7. صفحه نمایش
 7. حالت‌های گرمادهی و عملکردها
 8. انتخابگر دما
 8. عملکردهای مربوط به محفظه پخت
- 9.** **لوازم جانبی**  طبقه‌های فر
 9. عملکرد قفل
 9. لوازم جانبی ویژه
- 10.** **قبل از استفاده برای اولین بار**  تنظیم زمان روی ساعت
 10. پخت داخل فر
 10. تمیز کردن وسایل جانبی
 10. نصب مجموعه ریل تسکویی
- 11.** **راه اندازی دستگاه**  خاموش و روشن کردن فر
 11. سیخ گردان
- 12.** **گزینه‌های تنظیمات زمان**  مرور کلی گزینه‌های تنظیمات زمان
 12. کار کردن با ساعت الکترونیکی
 13. تنظیم تایمر اتوماتیک
- 13.** **قفل کودک**  فعال کردن قفل کودک
 13. غیرفعال کردن قفل کودک
- 14.** **تمیز کردن**  مواد تمیز کننده مناسب
 14. تمیز نگه داشتن دستگاه
 15. تمیز کردن محفظه پخت
- 15.** **ریل‌ها**  جدا کردن ریل‌ها
 15. نصب مجدد ریل‌ها

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



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



فر توکار
VBC514CR0



BOSCH

راهنمای استفاده