

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München



Germany

www.bosch-home.com



9001141132



01
930522

غذا	لوازم جانبی، توصیه‌ها و هشدارها	طبقه	حالت گرمادهی	دما بر حسب درجه سانتی‌گراد	زمان به دقیقه
پای سیب	2 توری سیمی + 2 قالب فنری کنگره دار با قطر 20 سانتی‌متر.	3+1		180-170	70-60
	سینی لعابی + 2 قالب فنری کنگره دار با قطر 20 سانتی‌متر.	1		210-190	90-70

* برای گرم کردن فر از گرمایش سریع استفاده نکنید.
توری‌های سیمی و سینی‌های پخت اضافی را می‌توانید به عنوان لوازم جانبی اختیاری از فروشگاه‌های تخصصی تهیه نمایید.

گریل کردن

در صورت قرار دادن مواد بر روی توری سیمی، سینی لعابی را در طبقه اول فر قرار دهید. به این ترتیب، آب گوشت در سینی ریخته می‌شود و فر تمیز می‌ماند.

غذا	لوازم جانبی	طبقه	حالت گرمادهی	قدرت گریل	زمان به دقیقه
نان تست طلایی (پیش گرمایش 10 دقیقه)	توری سیمی	5		3	2-1/2
12 همبرگر* (بدون پیش گرمایش)	توری سیمی + سینی لعابی	1+4		3	30-25

* بعد از گذشت 2/3 زمان پخت، غذا را برگردانید.

آکريل آميد در مواد غذايی

آکريل آميد به خصوص در محصولات حاوی غلات و سبب زمینی که در دمای بالا تهیه می‌شوند به وجود می‌آید، برای مثال سبب زمینی سرخ کرده، نان تست، نان‌های ساندویچی، نان و شیرینی (بیسکویت، نان زنجبیلی، شیرینی‌های خشک).

نکاتی در باره روش به حداقل رساندن آکريل آميد در هنگام پخت غذا

نکات عمومی

- زمان پخت را به حداقل کاهش دهید.
- مواد را بدون آنکه زیاد برشته شوند طلایی کنید.
- قطعات بزرگ و ضخیم مواد غذایی حاوی آکريل آميد کمتری هستند.

پختن

با المنت بالا و پایین، حداکثر 200 درجه سانتی‌گراد
با هوای داغ حداکثر 180 درجه سانتی‌گراد.

شیرینی و بیسکویت

با المنت بالا و پایین، حداکثر 190 درجه سانتی‌گراد.
با هوای داغ حداکثر 170 درجه سانتی‌گراد.

تخم مرغ یا زرده تخم مرغ تولید آکريل آميد را کاهش می‌دهد.

چیپس حاضر شده در دستگاه

مواد را در یک لایه بر روی سینی مخصوص پخت پهن کنید. در هر سینی حداکثر 400 گرم چیپس را سرخ کنید تا از خشک شدن آنها جلوگیری شود

انواع تست پخت

جدول‌های زیر توسط مؤسسات کنترل کیفیت برای سهولت بخشیدن به امر بررسی و آزمایش دستگاه‌های مختلف تهیه شده‌اند.

مطابق استانداردهای (IEC 60350 و EN 50304/EN 60350 (2009).

پختن

پخت در 2 طبقه:

سینی گود همه منظوره را همیشه در طبقه بالاتر و سینی آلومینیومی را در طبقه پایین‌تر قرار دهید.

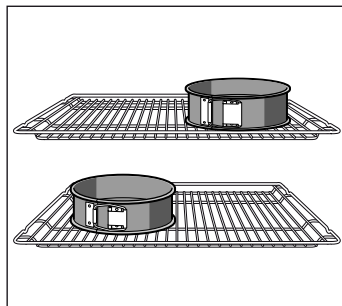
بیسکویت کرده‌ای:

مواد داخل سینی‌هایی که هم‌زمان در فر قرار داده می‌شوند لزوماً هم‌زمان آماده نمی‌شوند.

پای سبب در یک طبقه:

قالب‌های فیزی تیره را با کمی فاصله از یکدیگر قرار دهید.

پای سبب در دو طبقه:
قالب‌های فیزی تیره را بالای هم قرار دهید.



قالب‌های فیزی کنگره دار:

پخت را در طبقه اول با استفاده از المنت بالا و پایین انجام دهید. از سینی لعابی به جای توری سیمی استفاده کنید و قالب‌ها را روی آن قرار دهید.

غذا	لوازم جانبی، توصیه‌ها و هشدارها	طبقه	حالت گرمادهی	دما بر حسب درجه سانتی‌گراد	زمان به دقیقه
بیسکویت کرده‌ای (پیش گرمایش*)	سینی فر تخت	2	☐	170-160	30-20
	سینی گود همه منظوره	3	☐	160-150	30-20
	سینی آلومینیومی + سینی فر تخت	3+1	☒	160-140	30-20
	سینی آلومینیومی + سینی گود همه منظوره	3+1	☒	160-140	30-20
20 کیک کوچک*	سینی لعابی	3	☐	170-150	35-20
20 کیک کوچک داخل یک سینی (پیش گرمایش)	سینی آلومینیومی + سینی فر تخت	3+1	☒	150-140	40-30
	سینی آلومینیومی + سینی گود همه منظوره	3+1	☒	150-140	40-30
کیک اسفنجی (پیش گرمایش*)	قالب فیزی	1	☐	180-170	45-35
خمیر تارت	سینی لعابی	2	☐	180-160	40-30
	سینی آلومینیومی + سینی فر تخت	3+1	☒	160-150	45-30
	سینی آلومینیومی + سینی گود همه منظوره	3+1	☒	160-150	40-30

* برای گرم کردن فر از گرمایش سریع استفاده نکنید.

توری‌های سیمی و سینی‌های پخت اضافی را می‌توانید به عنوان لوازم جانبی اختیاری از فروشگاه‌های تخصصی تهیه نمایید.

خشک کردن

فقط از میوه‌ها و سبزی‌های تازه و سالم استفاده کنید و آنها را خوب بشویید. اجازه دهید آب اضافی مواد گرفته شده و کاملاً خشک شوند. سینی لعابی و شبکه سیمی را با کاغذ مومی یا کاغذ پوستی بپوشانید. میوه و سبزی‌ها را چند بار برگردانید. وقتی به رنگ طلایی در آمدند، آنها را خشک کنید و از روی کاغذ بردارید.

غذا	طبقه	حالت گرمادهی	دما بر حسب درجه سانتی‌گراد	زمان پخت، ساعت
600 گرم سیب ورقه شده	3+1		80	حدود 5 ساعت
800 گرم گلابی قطعه شده	3+1		80	حدود 8 ساعت
1.5 کیلوگرم گیلاس	3+1		80	حدود 8-10 ساعت
200 گرم سبزی تازه پاک شده	3+1		80	حدود 1½ ساعت

پخت مربا

برای کنسرو کردن، شیشه‌ها و واشرهای لاستیکی آنها باید تمیز و سالم باشند. در صورت امکان، از شیشه‌های هم اندازه استفاده کنید. اطلاعات مندرج در جدول برای شیشه‌های یک لیتری تنظیم شده است.

احتیاط!

از شیشه‌های بزرگتر یا بلندتر از این استفاده نکنید. درپوش آنها ممکن است بشکند.

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

زمان‌های مندرج در جدول فقط جهت راهنمایی ارائه شده‌اند. زمان لازم به دمای محیط، تعداد شیشه‌ها، و مقدار و دمای مواد بستگی دارد. قبل از خاموش کردن دستگاه، مطمئن شوید در شیشه‌ها حباب تشکیل شده باشد.

آماده‌سازی

بعد از حدود 40 تا 50 دقیقه، حباب‌های کوچک به سرعت شکل می‌گیرند. فر را خاموش کنید

بعد از حدود 25 تا 35 دقیقه شیشه‌ها را از فر خارج کنید (در این فاصله حرارت باقی‌مانده مورد استفاده قرار گرفته است). چنانچه شیشه‌ها برای کاهش دما به مدت طولانی‌تر در فر باقی بمانند، زمینه رشد قارچ‌ها و ترش شدن مربا فراهم می‌آید.

میوه در شیشه‌های یک لیتری	با شروع تشکیل حباب‌ها	حرارت باقی‌مانده
سیب، انگور فرنگی سرخ، توت فرنگی	خاموش کنید	حدود 25 دقیقه
گیلاس، زردآلو، هلو، انگور فرنگی	خاموش کنید	حدود 30 دقیقه
پوره سیب، گلابی یا گیلاس	خاموش کنید	حدود 35 دقیقه

پختن سبزیجات

به محض تشکیل حباب‌ها، دما را بین 120 تا 140 درجه سانتی‌گراد تنظیم کنید. حدود 35 تا 70 دقیقه بسته به نوع سبزیجات. سپس فر را خاموش کنید و از حرارت باقی‌مانده داخل آن استفاده نمایید.

سبزیجات در مایع سرد داخل ظروف یک لیتری	با شروع تشکیل حباب‌ها 120 تا 140 درجه سانتی‌گراد	حرارت باقی‌مانده
فلفل	-	حدود 35 دقیقه
چغندر	حدود 35 دقیقه	حدود 30 دقیقه
کلم بروکسل	حدود 45 دقیقه	حدود 30 دقیقه
لوبیا، کلم قمری، کلم قرمز	حدود 60 دقیقه	حدود 30 دقیقه
نخود فرنگی	حدود 70 دقیقه	حدود 30 دقیقه

خارج کردن شیشه‌ها از فر

بعد از تمام شدن پخت، شیشه‌ها را از فر بیرون بیاورید.

احتیاط!

شیشه‌های داغ را روی سطح سرد یا مرطوب قرار ندهید. ممکن است باعث ترکیدن آنها شود.

مواد غذایی آماده

دستور العمل‌های تولیدکننده را که روی بسته بندی درج شده است، بخوانید و مورد توجه قرار دهید.

در صورت پوشاندن لوازم جانبی با کاغذ مومی، مطمئن شوید کاغذ برای دماهای تعیین شده مناسب است. کاغذ را در اندازه متناسب با مقدار مواد غذایی ببرید.

نتیجه پخت با نوع مواد غذایی ارتباط مستقیم دارد. گاهی ممکن است رنگ و کیفیت مواد خام از قبل تغییر کرده باشد.

غذا	لوازم جانبی	طبقه	حالت گرمادهی	دما بر حسب درجه سانتی‌گراد	زمان به دقیقه
چیسی	توری سیمی یا سینی لعابی	3	☐	210-190	30-20
پیتزا	توری سیمی	2	☐	220-200	20-15
پیتزا باگت	سینی لعابی	3	☐	200-190	25-20

توجه: هنگام باز شدن یخ غذاهای منجمد، سینی فر ممکن است تغییر شکل دهد. علت آن اختلاف دمایی است که سینی در معرض آن قرار می‌گیرد. این تغییر شکل در طی فرآیند پخت برطرف می‌شود.

غذاهای خاص

در دماهای پایین، یک ماست خامه‌ای خوب و خمیر نان بسیار سبک را می‌توان تهیه کرد.

ابتدا لوازم جانبی و پایه‌های فلزی یا ریل‌های راست و چپ را از داخل فر خارج کنید.

تهیه ماست

1. 1 لیتر شیر (3.5% چربی) را بجوشانید و بگذارید خنک شود تا دمای آن به 40 درجه سانتی‌گراد برسد.

2. 150 گرم ماست سرد (در دمای یخچال) را به آن اضافه کنید و هم بزنید.

3. مخلوط را در شیشه‌ها یا پیاله‌های کوچک بریزید و روی آنها را با ورق سلوفان بپوشانید.

4. فر را با حرارت تعیین شده گرم کنید.

5. اینک، شیشه‌ها یا پیاله‌ها را در کف فر قرار دهید و تنظیمات را مطابق جدول انجام دهید.

ور آمدن خمیر

1. خمیر را مطابق معمول آماده کنید. آنرا در یک ظرف سرامیکی مقاوم در برابر حرارت قرار دهید و روی آن را بپوشانید.

2. فر را با حرارت تعیین شده گرم کنید.

3. دستگاه را خاموش کنید و بگذارید خمیر داخل فر ور بیاید.

غذا	ظرف پخت	طبقه	حالت گرمادهی	دما	ساعت
ماست	پیاله یا شیشه	در کف فر	☐	پیش گرمایش در دمای 50 درجه سانتی‌گراد	5 دقیقه
ور آمدن خمیر	ظرف مقاوم در برابر حرارت	در کف فر	☐	پیش گرمایش در دمای 50 درجه سانتی‌گراد	8 ساعت
				دستگاه را خاموش کنید و خمیر را در فر قرار دهید	5-10 دقیقه
					20-30 دقیقه

یخ‌زدایی

زمان یخ‌زدایی به مقدار و نوع غذا بستگی دارد.

دستور العمل‌های تولیدکننده را که روی بسته بندی درج شده است، بخوانید و مورد توجه قرار دهید.

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

مرغ را از سمت سینه در ظرف قرار دهید.

مواد یخ‌زده	لوازم جانبی	طبقه	حالت گرمادهی	دما
برای مثال، شیرینی خامه‌ای، شیرینی کره‌ای، شیرینی‌های با روکش شکلاتی یا شکری، میوه، مرغ، سوسیس و گوشت، نان و نان ساندویچی، کیک و سایر شیرینی‌ها	توری سیمی	1	☐*	پیچ تنظیم دما باید در وضعیت خاموش باقی بماند.

ماهی

تکه‌های ماهی را بعد از سپری شدن 2٪ زمان پخت، برگردانید.

ماهی کامل نیازی به برگرداندن ندارد. برای پخت ماهی کامل، آنرا طوری در فر قرار دهید که شکم ماهی روی به پایین و باله پشت آن رو به بالا باشد. برای

اطمینان از اینکه ماهی در همین وضعیت باقی می‌ماند، یک نصفه سیب زمینی یا یک ظرف مناسب داخل حفره شکم آن قرار دهید.
برای پختن فیله ماهی، چند قاشق مایعات به آن اضافه کنید.
در صورت گریل کردن روی توری سیمی، سینی لعابی را در طبقه اول فر قرار دهید.

ماهی	وزن	ظرف پخت	طبقه	حالت گرمادهی	دما بر حسب درجه سانتی‌گراد	زمان به دقیقه
ماهی درسته با گوشت سفید یا ترکیبی	600 گرم	سینی لعابی	3	☐	190-180	55-45
ماهی چرب (قطعات کوچک)، برای مثال ماهی سالمون		توری سیمی*	2	☐	190-180	55-45
ماهی هیگ (شکم پر)	1.0 کیلوگرم	سینی لعابی	3	☐	190-180	65-55

* سینی لعابی را در طبقه اول فر قرار دهید.

نکاتی در مورد سرخ کردن و گریل غذاها

اطلاعات مربوط به پایین‌ترین وزن نزدیک به مقدار مورد نظر را انتخاب کنید و زمان را افزایش دهید.	جدول حاوی اطلاعات وزن رست بیف نیست.
از یک دماسنج گوشت (قابل تهیه از فروشگاه‌های تخصصی آشپزی) استفاده نموده و یا «تست قاشق» را انجام دهید. با یک قاشق بر روی غذا بریان شده فشار وارد کنید. اگر سفت به نظر برسد، غذا آماده شده است. اگر قاشق در غذا فرو برود، باید برای مدت طولانی‌تری پخته شود.	چطور می‌توان متوجه شد که مرحله بریان شدن کامل شده است.
طبقه فر و دما را کنترل کنید.	غذای بریان شده زیادی تیره است و برخی قسمت‌های آن سوخته است.
دفعه بعد، از ظرف کوچکتر استفاده نموده و مقدار بیشتری مایعات اضافه کنید.	ظاهر غذای بریان شده خوب است ولی آب آن سوخته است.
دفعه بعد، از ظرف بزرگتر استفاده نموده و مقدار کمتری مایعات اضافه کنید.	ظاهر غذای بریان شده خوب است ولی آب آن رقیق و کم رنگ است.
این یک پدیده فیزیکی طبیعی است. بیشتر بخار از طریق منفذ بخار خارج می‌شود. این بخار می‌تواند بر روی صفحه کنترل یا سطح کابینت‌های مجاور که خنکتر هستند به صورت قطره‌های آب درآید.	هنگام آغشته کردن غذای در حال بریان شدن به مایعات بخار بلند می‌شود.

گراتینه، سوفله، برشته کردن مواد

ظرف پخت را روی توری سیمی قرار دهید.

برای برشته کردن مستقیم مواد بر روی توری سیمی بدون استفاده از ظرف، سینی لعابی را در طبقه اول فر قرار دهید. به این ترتیب فر تمیزتر می‌ماند.

وضعیت پخت گراتینه به اندازه ظرف و حجم مواد بستگی دارد. اطلاعات مندرج در جدول فقط جهت راهنمایی ارائه شده‌اند.

غذا	ظرف پخت	طبقه	حالت گرمادهی	دما به درجه سانتی‌گراد، قدرت گریل	زمان پخت، دقیقه
سوفله شیرین (برای مثال سوفله پنیر با میوه)	ظرف سوفله	2	☐	200-180	50-40
گراتینه درست شده با مواد پخته (برای مثال پاستا)	ظرف سوفله یا سینی لعابی	3	☐	230-210	40-30
گراتینه با مواد خام* (برای مثال سیب‌زمینی ورقه)	ظرف گراتینه یا سینی لعابی	2	☒	230-210	30-20
نان تست طلایی	توری سیمی	5	☒	180-160	70-50
نان برشته	توری سیمی	1+3	☒	180-160	70-50
				3	5-4
				180-170	12-8

* ضخامت مواد برای برشته شدن کامل نباید بیشتر از 2 سانتی‌متر باشد.

گریل کردن

هنگام گریل کردن همیشه درب فر را ببندید.

برای گریل کردن، فر را قبل از قرار دادن مواد غذایی حدود 3 دقیقه گرم کنید.

مواد را مستقیماً روی توری سیمی قرار دهید. در صورت گریل کردن فقط یک قطعه، بهتر است آنرا در مرکز توری سیمی قرار دهید.

سینی لعابی را در طبقه اول قرار دهید. به این ترتیب، آب گوشت در سینی ریخته می‌شود و فر تمیز می‌ماند.

سینی پخت یا سینی همه منظوره را در طبقه 4 یا 5 قرار ندهید. سینی‌ها ممکن است در دمای بالا تغییر شکل دهند و هنگام خارج شدن از فر به محفظه پخت آسیب برسانند.

ضخامت مواد گریل باید تا جای ممکن یکسان باشد. این موضوع امکان برشته شدن یکنواخت و آبدار ماندن آنها را فراهم می‌آورد. به فیله فقط زمانی نمک اضافه کنید که گریل شده باشد.

بعد از سپری شدن 2/3 زمان پخت، مواد را برگردانید.

المنت گریل، به صورت خودکار خاموش و روشن می‌شود. این یک امر طبیعی است. تنظیمات حرارتی گریل، تناوب این خاموش و روشن شدن را تعیین می‌کند.

گوشت

در نیمه زمان پخت، گوشت را برگردانید.

در هنگام حاضر شدن غذای بریان، دستگاه را خاموش نموده و 10 دقیقه دیگر هم صبر کنید. این عمل باعث می‌شود که آب گوشت بهتر توزیع شود.

بعد از پخته شدن رست بیف، آنرا در کاغذ آلومینیوم ببیچید و بگذارید 10 دقیقه در فر استراحت کند.

گوشت	وزن	ظرف پخت	طبقه	حالت گرمادهی	دما به درجه سانتی‌گراد، قدرت گریل	زمان پخت، دقیقه
خوراک گوشت گوساله	1.0 کیلوگرم	سر پوشیده	2	☐	240-220	90
	1.5 کیلوگرم		2	☐	230-210	110
	2.0 کیلوگرم		2	☐	220-200	130
فیله گوساله	1.0 کیلوگرم	سر باز	2	☐	230-210	70
	1.5 کیلوگرم		2	☐	220-200	80
	2.0 کیلوگرم		2	☐	210-190	90
رست بیف نیمه پخته	1.0 کیلوگرم	سر باز	1	☒	230-210	40
	استیک، پخت کامل*	شبکه سیمی	5	☒	3	20
	استیک، کاملاً آبدار*		5	☒	3	15
خوراک گوشت چرخ کرده	750 گرم گوشت	سر باز	1	☒	190-170	70
	حدود 750 گرم	شبکه سیمی	4	☒	3	15
	1.0 کیلوگرم	سر باز	2	☐	210-190	100
رُتی گوساله	2.0 کیلوگرم		2	☐	190-170	120
	1.5 کیلوگرم	سر باز	1	☒	170-150	110

* فر را از قبل 5 دقیقه گرم کنید.

ماکیان

وزن‌های داخل جدول به مرغ شکم خالی و آماده بریان شدن مربوط می‌شود.

ابتدا مرغ کامل را طوری روی توری سیمی قرار دهید که قسمت سینه آن به سمت پایین باشد. بعد از سپری شدن 2/3 زمان تعیین شده، آنرا برگردانید.

گوشت‌های تکه‌ای مثل تکه‌های بوقلمون یا سینه بوقلمون را در نیمه زمان پخت برگردانید. تکه‌های گوشت پرندگان را بعد از سپری شدن 2/3 زمان پخت برگردانید.

هنگام پخت مرغابی یا غاز، پوست را در قسمت زیر بال سوراخ کنید تا چربی از آن خارج شود.

اگر پرنده را در اواخر زمان پخت به کره، آب نمک یا آب پرتقال آغشته کنید بسیار برشته و ترد می‌شود.

در صورت گریل کردن روی توری سیمی، سینی لعابی را در طبقه اول فر قرار دهید.

ماکیان	وزن	ظرف پخت	طبقه	حالت گرمادهی	دما بر حسب درجه سانتی‌گراد	زمان پخت، دقیقه
مرغ نصفه، 1 تا 4 قطعه	هر کدام 400 گرم	توری سیمی	2	☒	220-200	50-40
مرغ تکه شده	هر کدام 250 گرم	توری سیمی	2	☒	220-200	40-30
مرغ کامل، 1 تا 4 عدد	هر کدام 1.0 کیلوگرم	توری سیمی	2	☒	210-190	80-50
اردک	1.7 کیلوگرم	توری سیمی	2	☒	200-180	100-90
غاز	3.0 کیلوگرم	توری سیمی	2	☒	190-170	130-110
بوقلمون کوچک	3.0 کیلوگرم	توری سیمی	2	☒	200-180	100-80
2 ران بوقلمون	هر کدام 800 گرم	توری سیمی	2	☒	210-190	110-90

شیرینی	طبقه	حالت گرمادهی	دما بر حسب درجه سانتیگراد	زمان پخت، دقیقه
شیرینی و بیسکویت	3	☐	160-150	30-20
سینی لعابی	3	☐	160-150	30-20
سینی الومینیومی + سینی فر تخت	3+1	☒	150-140	30-20
سینی الومینیومی + سینی گود همه منظوره	3+1	☒	150-140	30-20
سینی لعابی	3	☒	90-80	210-180
سینی لعابی	2	☐	210-190	40-30
سینی لعابی	3	☐	130-110	40-30
سینی الومینیومی + سینی فر تخت	3+1	☒	120-100	45-35
سینی الومینیومی + سینی گود همه منظوره	3+1	☒	120-100	45-35

سینی‌های پخت اضافی را می‌توانید به عنوان لوازم جانبی اختیاری از فروشگاه‌های تخصصی تهیه نمایید.

توصیه‌ها و پیشنهادهای عملی برای پخت

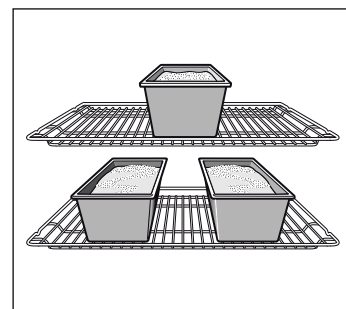
اگر مایلید مطابق دستورهای پخت خود آشپزی کنید.	می‌توانید از موارد مشابه داخل جدول به عنوان راهنما استفاده نمایید.
چگونه بفهمید کیک اسفنجی پخته است.	حدود 10 دقیقه پیش از پایان زمان پخت مشخص شده در دستورالعمل آشپزی، ضخیم‌ترین قسمت کیک را با یک خلال دندان سوراخ کنید. اگر هنگام بیرون آوردن خلال دندان چیزی به آن نچسبیده باشد یعنی کیک پخته است.
کیک به قدر کافی پف نکرده است.	دفعه بعد، از مایعات کمتری استفاده کنید یا حرارت فر را 10 درجه پایین‌تر تنظیم کنید. زمان‌های هم زدن در دستور پخت را مورد توجه قرار دهید.
مرکز کیک پف کرده اما کناره‌های آن نازک است.	قالب را چرب نکنید. بعد از پخت، لبه‌های کیک را به آرامی با کارت جدا کنید.
روی کیک خیلی تیره شده است.	کیک را در طبقه پایین‌تری قرار دهید، دمای فر را کاهش دهید و مدت زمان پخت را کمی بیشتر کنید.
کیک خیلی خشک شده است.	در کیک آماده شده با استفاده از خلال دندان چند سوراخ ریز ایجاد کنید. چند قطره آب میوه روی آن بریزید. دفعه بعد دمای فر را 10 درجه بیشتر تنظیم کنید و زمان پخت را کاهش دهید.
ظاهر نان یا کیک (برای مثال کیک میوه‌ای) خوب به نظر می‌رسد ولی قسمت‌هایی از داخل آن هنوز نرم (خیس) است.	دفعه بعد از مایعات کمتری استفاده کنید و کیک را به مدت کمی طولانی‌تر در دمای پایین‌تر بریزید. برای کیک‌های با رویه مرطوب، ابتدا پایه کیک را بریزید. پایه کیک را با بادام یا بیسکویت خرد شده بپوشانید و سپس موارد رویی را بریزید. دستور آشپزی و زمان پخت را رعایت کنید.
شیرینی‌ها یکدست برشته نمی‌شوند.	حرارت را کمی پایین‌تر تنظیم کنید؛ شیرینی‌ها به صورت یکنواخت‌تری برشته می‌شوند. شیرینی‌های لطیف را در یک طبقه و با استفاده از المنت بالا و پایین ☐ بریزید. بیرون زدگی کاغذ مومی می‌تواند بر گردش هوا تأثیر بگذارد. بنابراین، کاغذ مومی را همیشه به اندازه سینی پخت ببرید.
زیر کیک میوه‌ای پخته نشده است.	دفعه بعد کیک را یک طبقه پایین‌تر قرار دهید.
آب میوه بیرون ریخته است.	دفعه بعد، در صورت امکان از سینی با عمق بیشتر استفاده کنید.
شیرینی‌های کوچک دارای مخمر در هنگام پخت به یکدیگر چسبیده‌اند.	بین آنها حدود 2 سانتی‌متر فاصله بگذارید. به این ترتیب برای پف کردن و برشته شدن یکنواخت آنها فضای کافی وجود خواهد داشت.
مواد در طبقات مختلف پخته شده‌اند. شیرینی‌های داخل سینی بالایی تیرمتر از شیرینی‌های داخل سینی پایینی هستند.	همیشه برای پخت در بیش از یک طبقه، از هوای داغ ☒ استفاده کنید. هر چند سینی‌ها به طور هم‌زمان در فر قرار داده شده‌اند، اما به این معنی نیست که لزوماً همه آنها در یک زمان آماده شوند.
هنگام پخت شیرینی‌های مرطوب قطره‌های آب تشکیل می‌شود.	هنگام پخت ممکن است مقداری رطوبت ایجاد شود. این رطوبت ممکن است تبخیر شده و از طریق دستگیره درب فر خارج شود و بر روی صفحه کنترل یا سطح کابینت‌های مجاور به صورت قطره‌های آب درآید. هنگام طراحی فر، این پدیده فیزیکی مورد توجه قرار گرفته است.

گوشت، ماکیان، ماهی

ظرف پخت

شما می‌توانید از کلیه ظروف مقاوم در برابر حرارت استفاده کنید. برای بریان کردن قطعات بزرگ، سینی لعابی نیز می‌تواند مورد استفاده قرار گیرد.	ظروف پیرکس داغ را همیشه روی یک سطح خشک قرار دهید. در صورت قرار دادن ظرف شیشه‌ای بر روی سطوح سرد و خیس، امکان ترک خوردن آن وجود دارد.
بهتر است از ظروف پیرکس استفاده شود. مطمئن شوید درب ظرف با آن همخوانی دارد و به خوبی بسته می‌شود.	بریان کردن در صورتی که گوشت فاقد چربی است، مقدار کمی مایعات اضافه کنید. حدود نیم سانتی‌متر از کف ظرف را با مایعات بپوشانید.
در صورت استفاده از ظروف لعابی، مایعات بیشتری بریزید.	برای پخت در ظروف درب بسته مقدار زیادی مایعات اضافه کنید. حدود 1 تا 2 سانتی‌متر از کف ظرف را با مایعات بپوشانید.
هنگام استفاده از ظروف استیل ضد زنگ، گوشت کمتر برشته می‌شود و ممکن است پخت آن کامل نباشد. در این صورت، زمان پخت را افزایش دهید.	مقدار مایعات به نوع گوشت و جنس ظرف فر بستگی دارد. پخت گوشت در ظروف لعابی نسبت به پخت آنها در ظروف پیرکس به مایعات کمی بیشتری نیاز دارد.
اطلاعات نشان داده شده در جدول: ظروف بدون درب = سر باز ظروف درب دار = سر پوشیده	ظروف استیل ضد زنگ چندان مناسب نیستند. گوشت آهسته‌تر می‌پزد و کاملاً برشته نمی‌شود. از دمای بالاتر و/یا زمان پخت بیشتری استفاده کنید.
همیشه ظروف پخت را در قسمت وسط توری سیمی قرار دهید.	

در صورت استفاده همزمان از سه قالب مستطیل شکل، آنها را مطابق شکل روی توری سیمی قرار دهید.



زمان پخت در قالب‌های ساخته شده از فلز ضخیم با رنگ روشن یا ظروف پیرکس افزایش می‌یابد و کیک به طور یکنواخت برشته نمی‌شود.

در صورت تمایل به استفاده از قالب‌های سیلیکونی، از اطلاعات و دستورات پخت سازنده قالب استفاده کنید. قالب‌های سیلیکونی اغلب کوچکتر از قالب‌های معمولی هستند. مقدار مواد و دستورات پخت ممکن است متفاوت باشند.

جدول‌ها

جدول‌های زیر بهترین نوع گرمادهی و زمان پخت را برای کیک‌ها و دسرهای مختلف نشان می‌دهد. دما و مدت زمان پخت، به مقدار و ترکیب خمیر شیرینی بستگی دارد. به همین دلیل است که زمان پخت داخل جداول به صورت نسبی ذکر شده‌اند. ابتدا دماهای پایین‌تر را امتحان کنید. زیرا با پخت در دماهای پایین‌تر نتیجه بهتر و یکنواخت‌تری حاصل می‌شود. در صورت لزوم، دفعه بعد می‌توانید دما را افزایش دهید.

پیش گرمایش فر، زمان پخت را 5 تا 10 دقیقه کاهش می‌دهد.

اطلاعات بیشتر را می‌توانید در قسمت نکاتی در مورد پخت و پز بیابید.

هنگام پخت کیک فقط در یک طبقه، قالب را روی سینی لعابی قرار دهید.

هنگام پخت همزمان چندین کیک، قالب‌ها را می‌توانید همراه هم روی توری سیمی قرار دهید.

توجه: غذا را مستقیم روی سینی پخت آلومینیومی قرار ندهید. سینی آلومینیومی را با کاغذ مومی بپوشانید.

قالب‌های پخت

استفاده از قالب‌های تیره رنگ فلزی توصیه می‌شود.

کیک در داخل قالب پخت	قالب روی توری سیمی	طبقه	حالت گرمادهی	دما بر حسب درجه سانتی‌گراد	زمان پخت به دقیقه
تارت	قالب تارت فلزی، قطر 31 سانتی‌متر.	1	☐	240-220	50-40
		3+1	☒	200-190	45-35
کیش	قالب تارت فلزی، قطر 31 سانتی‌متر.	1	☐	230-220	50-40
کیک*	قالب کیک فلزی، قطر 28 سانتی‌متر.	2	☐	200-180	60-50
کیک اسفنجی، ساده	قالب حلقه‌ای/قالب چهارگوش	2	☒	180-160	70-55
	3 قالب چهارگوش	1+3	☒	160-140	90-70

* برای پخت همزمان چند کیک، قالب‌ها را همراه هم روی شبکه سیمی قرار دهید.

پخت شیرینی بر روی سینی	طبقه	حالت گرمادهی	دما بر حسب درجه سانتی‌گراد	زمان پخت، دقیقه
پیتزا	2	☐	220-200	35-25
	3+1	☒	180-170	45-35
	3+1	☒	180-170	45-35
خمیر هزارلا	3	☒	200-180	35-25
	3+1	☒	190-170	45-30
	3+1	☒	190-170	45-30
بورک	2	☐	200-190	55-40

سینی‌های پخت اضافی را می‌توانید از فروشگاه‌های تخصصی یا از بخش پشتیبانی فنی تهیه نمایید.

نان و نان ساندویچی	طبقه	حالت گرمادهی	دما بر حسب درجه سانتی‌گراد	زمان پخت، دقیقه
نان دارای مایه خمیر، 1.2 کیلوگرم آرد* (با پیش گرمایش)	2	☐	270	8
			200	45-35
نان با خمیر ترش 1.2 کیلوگرم آرد* (با پیش گرمایش)	2	☐	270	8
			200	50-40
نان‌های کوچک (برای مثال نان چاودار)	3	☐	220-200	20-20

* هرگز آب را مستقیماً به داخل فر داغ نپاشید.

خدمات پس از فروش

خدمات پس از فروش

در صورتی که دستگاه شما نیاز به تعمیر داشته باشد، خدمات پس از فروش ما آماده است. برای جلوگیری از مراجعات مکرر و غیرضروری سرویس کار، ما همیشه راه حل صحیح را می‌یابیم.

شماره محصول (E) و شماره تولید (FD)

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

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 اطمینان داشته باشید که تعمیرات دستگاه شما توسط تکنیسین‌های آموزش دیده و با استفاده از قطعات یدکی اصل انجام می‌شود.

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

شماره تولید (FD)

شماره محصول (E)

توصیه‌های مربوط به مصرف انرژی و حفظ محیط زیست

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

در این قسمت توصیه‌هایی در خصوص صرفه جویی در مصرف انرژی هنگام پختن و کباب کردن غذا و نیز چگونگی از رده خارج صحیح دستگاه ارائه شده است.

روش دور انداختن دستگاه طبق اصول زیست محیطی

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

صرفه جویی در مصرف انرژی

■ فقط هنگامی مرحله پیش گرمایش دستگاه را اجرا کنید که در دستور آشپزی و یا در جدول خواسته شده باشد.

■ از ظروف تیره رنگ مانند ظروف دارای پوشش لعاب یا لاک مشکی استفاده فرمایید. این ظروف حرارت را بهتر جذب می‌کنند.

■ درب فر را هنگام پختن یا بریان کردن مواد غذایی بسته نگه دارید.

■ هنگام پختن چند کیک، بهتر است آنها را یکی پس از دیگری بپزید. فر هنوز گرم است و این امر باعث می‌شود که زمان پخت کیک دوم کاهش یابد. دو قالب کیک مستطیل شکل را می‌توانید در کنار هم قرار دهید.

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



پخت آزمایشی برای شما در کارگاه آشپزی ما

کیک‌ها و شیرینی‌ها

پخت در یک طبقه

برای پخت کیک، مناسب‌ترین نوع گرمادهی استفاده از المنت بالا و پایین است.

هنگام پخت با هوای داغ ، برای قرار دادن لوازم جانبی از طبقات زیر استفاده کنید:

■ کیک داخل قالب: طبقه 2

■ کیک داخل سینی: طبقه 3

پخت در طبقات مختلف

با استفاده از هوای داغ .

پخت در دو طبقه:

■ سینی پخت لعابی: طبقه 3

■ سینی آلومینیومی: طبقه 1

مواد داخل سینی‌هایی که هم‌زمان در فر قرار داده می‌شوند لزوماً هم‌زمان آماده نمی‌شوند.

اطلاعات مربوط به برخی غذاها در جداول نشان داده شده است.

در این قسمت شما انواع متنوع غذا و تنظیمات ایده آل آنها را خواهید یافت. ما به شما نشان خواهیم داد که چه نوع گرمادهی و کدام دما برای غذای شما مناسب‌تر است. در این بخش همچنین اطلاعاتی در خصوص لوازم جانبی مناسب کار شما و همچنین ارتفاع قرار گرفتن آنها در داخل دستگاه ارائه خواهد شد. از سوی دیگر به نکاتی در باره ظروف آشپزی و روش‌های آماده سازی غذا اشاره خواهد شد.

توجه

■ مقادیر مندرج در جدول همیشه به ظرف غذای قرار داده شده در فر سرد و خالی مربوط می‌شود.

فقط در مواردی که جدول برای شما مشخص نموده، به پیش گرمایش دستگاه اقدام نمایید. تا قبل از انجام مرحله پیش گرمایش، لوازم جانبی را در کاغذ مومی نپوشانید.

■ زمان‌های مشخص شده در داخل جداول فقط به‌عنوان راهنما ذکر شده‌اند. این زمان‌ها بستگی به کیفیت و ترکیب غذا دارند.

■ 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.

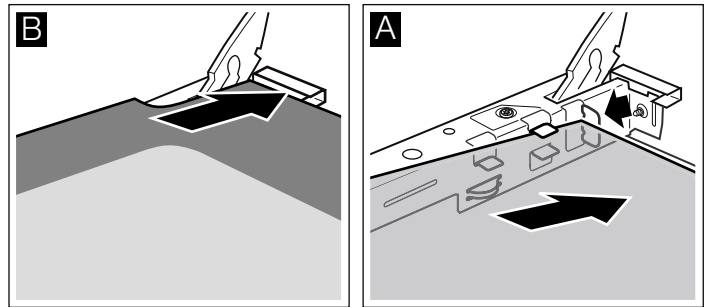
قبل از استفاده از فر، کلیه لوازم جانبی و ظروف پخت غیر ضروری را از داخل محفظه پخت خارج کنید.

■ برای خارج کردن ظروف یا لوازم جانبی داغ از داخل محفظه پخت، همیشه از دستکش فر استفاده نمایید.

برای درب‌های مجهز به دو شیشه، مراحل 2 تا 4 را دنبال کنید.
در هنگام نصب، دقت کنید نوشته "right above" در قسمت پایین سمت چپ، به صورت وارونه قرار گیرد.

1. شیشه را به صورت مایل وارد قسمت عقب کنید (شکل A).

2. شیشه بالا را به صورت مایل در پایه‌های نگهدارنده عقب وارد کنید. رویه صاف آن باید رو به بالا قرار گیرد. (شکل B)



3. درپوش را در محل خود قرار داده و فشار دهید.

4. درب فر را نصب کنید.

بعد از آنکه درب فر به شکل صحیح نصب شد، فر آماده استفاده است.

عیب‌یابی

در اکثر مواقع، ایرادی که بروز می‌کند معمولاً اختلال ساده‌ای است که به راحتی می‌تواند برطرف شود. قبل از تماس گرفتن با بخش پشتیبانی فنی، سعی کنید علت ایراد را با استفاده از جدول زیر تعیین نمایید.

جدول عیب‌یابی

ایراد	علت احتمالی	راهکار/توصیه
فر کار نمی‌کند.	فیوز ایراد دارد.	وضعیت فیوز را در جعبه فیوز بررسی کنید.
قطعی برق.	بررسی کنید آیا چراغ و سایر دستگاه‌های آشپزخانه کار می‌کنند یا خیر.	بررسی کنید آیا چراغ و سایر دستگاه‌های آشپزخانه کار می‌کنند یا خیر.
علامت ⊕ و چهار صفر روی نمایشگر چشمک می‌زند.	قطعی برق.	ساعت را دوباره تنظیم کنید.
فر گرم نمی‌شود.	برروی اتصالات گرد و غبار وجود دارد.	پیچ‌های تنظیم را چند بار به هر دو سمت بچرخانید.

پیغام‌های خطا

وقتی نمایشگر يك پیغام خطا را با E نمایش می‌دهد، دکمه ⊕ را فشار دهید. پیغام محو می‌شود تنظیم عملکرد زمان حذف می‌شود. در صورتی که پیغام محو نشد، با بخش پشتیبانی فنی تماس بگیرید.

پیغام‌های خطای زیر می‌تواند توسط استفاده کننده رفع شوند.

پیغام خطا	علت احتمالی	راهکار/توصیه
E011	دکمه برای مدت طولانی فشار داده شده یا چسبیده است.	تمام دکمه‌ها را يك به يك به فشار دهید. کنترل کنید که هیچ دکمه‌ای چسبیده، پوشیده شده یا جرم گرفته نباشد.

⚠ خطر برق گرفتگی!

تعمیرات نادرست می‌تواند خطرناک باشد. تعمیرات فقط می‌تواند توسط فرد واجد شرایط بخش پشتیبانی فنی انجام پذیرد.

تعویض لامپ فر

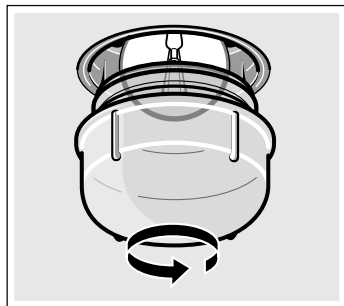
اگر لامپ فر از کار افتاد باید تعویض شود. لامپ‌های 25 وات مقاوم در برابر حرارت (تا 300 درجه سانتی‌گراد) را می‌توانید از بخش پشتیبانی فنی یا فروشگاه‌های تخصصی تهیه کنید. فقط از این نوع لامپ استفاده کنید.

⚠ خطر تخلیه الکتریکی و برق گرفتگی!

دوشاخه دستگاه از پریز برق جدا کنید. مطمئن شوید که در دستگاه برق وجود ندارد.

1. برای پیشگیری از صدمه احتمالی، یک حوله آشپزخانه داخل فر سرد قرار دهید.

2. سرپوش شیشه‌ای را با چرخاندن به سمت چپ باز کنید.



3. لامپ را با لامپی از همان نوع تعویض کنید.

4. سرپوش شیشه‌ای را ببندید.

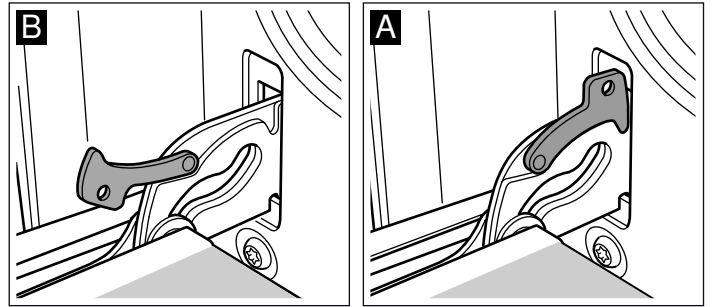
5. حوله را بیرون بیاورید و دوشاخه فر را مجدداً به پریز برق وصل کنید.

سرپوش شیشه‌ای محافظ

سرپوش شیشه‌ای باید در صورت آسیب دیدگی تعویض شود. سرپوش‌های شیشه‌ای محافظ را می‌توانید از بخش پشتیبانی فنی تهیه کنید. لطفاً شماره محصول و شماره تولید دستگاه را اعلام نمایید.

جدا کردن و نصب مجدد درب فر

درب فر می‌تواند برای کمک به بیرون آوردن و تمیز کردن شیشه‌ها جدا شود. لولاهای درب فر به یک اهرم ضامن مجهز شده‌اند. هنگامی که اهرم ضامن بسته باشد (شکل A) امکان جدا کردن درب فر وجود ندارد. وقتی اهرم ضامن برای جدا کردن درب باز شود (شکل B)، لولاهای قفل می‌شوند. این موضوع از بسته شدن ناگهانی درب جلوگیری می‌کند.

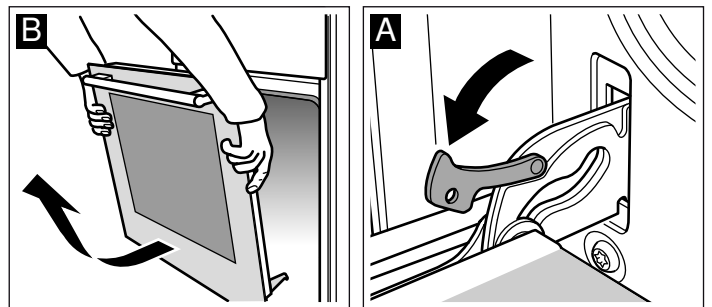


⚠️ خطر ایجاد جراثیم!

در صورتی که لولاهای به وسیله اهرم قفل نشده باشند، ممکن است درب به شکل ناگهانی بسته شود. مطمئن شوید که اهرم‌های ضامن، به جز در مواقعی که برای جدا کردن درب باید باز شوند، همیشه کاملاً بسته هستند.

جدا کردن درب

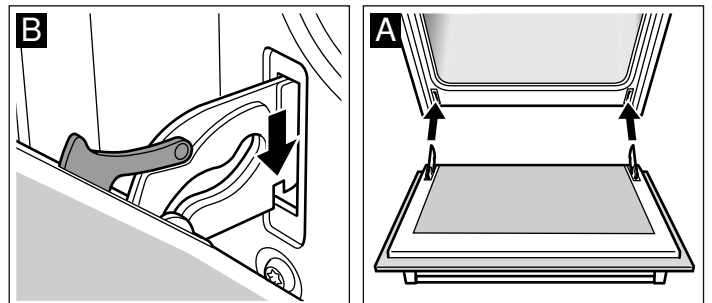
1. درب فر را به طور کامل باز کنید.
2. دو اهرم ضامن سمت راست و چپ را باز کنید (شکل A).
3. درب فر را تا جای ممکن ببندید. (شکل B). دو طرف درب را با دو دست بگیرید. درب فر را کمی دیگر ببندید و آنرا بیرون بکشید.



نصب مجدد درب فر

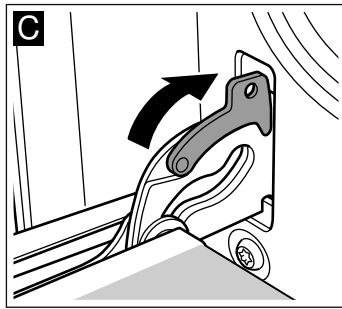
درب فر را در جهت عکس مراحل باز کردن نصب کنید.

1. هنگام نصب درب فر، توجه کنید که هر دو لولا به صورت مستقیم وارد حفره‌ها شوند (شکل A).
2. شیار پایینی لولاهای باید در هر دو سمت درگیر شود.



قرارگیری اشتباه لولاهای می‌تواند باعث کج شدن درب شود.

3. اهرم‌های ضامن را ببندید (شکل C). درب فر را ببندید.



⚠️ خطر ایجاد جراثیم!

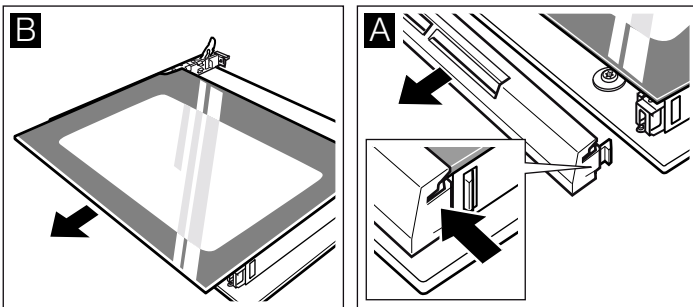
به لولاهای دست نزنید؛ ممکن است درب به طور اتفاقی بیفتد یا لولاهای ناگهان بسته شوند. با بخش پشتیبانی فنی تماس بگیرید.

باز کردن و نصب مجدد شیشه‌های درب

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

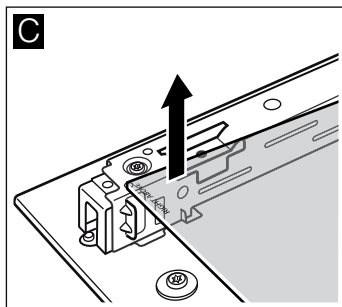
باز کردن

1. درب فر را جدا کنید و آنرا روی یک پارچه قرار دهید، به طوری که دستگیره فر به سمت پایین باشد.
2. درپوش بالای درب فر را بردارید. برای این منظور، زبانه‌های سمت راست و چپ را با انگشت به داخل فشار دهید (شکل A).
3. شیشه بالایی را بلند کنید و بیرون بکشید (شکل B).



برای درب‌های دارای سه شیشه، انجام مرحله زیر نیز ضروری است:

4. شیشه را بلند کنید و بیرون بکشید (شکل C).



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

از مواد تمیزکننده ساینده یا خورنده، تیغه شیشه پاککن یا سیم‌های ظرفشویی استفاده نکنید، زیرا ممکن است روی شیشه خط بیاندازند.

⚠️ خطر بروز جراثیم!

خراش روی شیشه درب دستگاه می‌تواند به یک ترک تبدیل شود. از تیغه شیشه پاککن و لوازم یا مواد تمیزکننده تیز یا ساینده استفاده نکنید.

جدا کردن المنت گریل

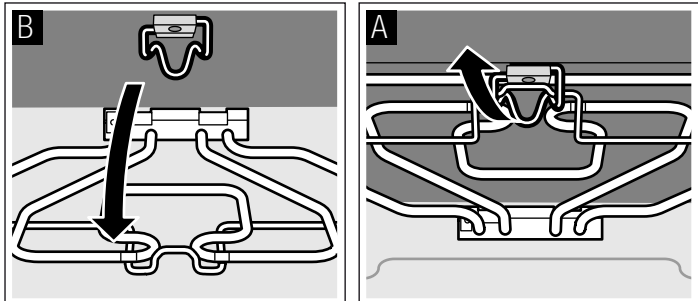
در برخی فرها، المنت گریل می‌تواند برای آسان‌تر کردن عمل تمیزکاری برداشته شود.

⚠️ خطر سوختگی!

فر باید سرد باشد.

1. دستگیره المنت را به سمت خود بکشید و آنرا به سمت بالا فشار دهید تا صدای جا افتادن آن شنیده شود (شکل A).

2. همزمان، المنت گریل را نگه دارید و به سمت پایین بچرخانید (شکل B).



بعد تمیزکاری، المنت گریل را مجدداً به سمت بالا فشار دهید. دستگیره را پایین بیاورید و المنت را تثبیت کنید.

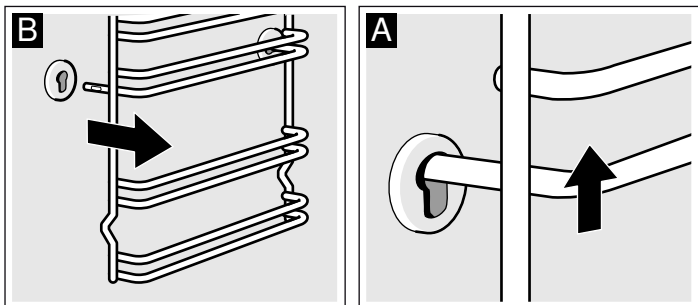
جدا کردن و نصب مجدد پایه‌های فلزی یا ریل‌های راست و چپ

پایه‌های فلزی یا ریل‌های راست و چپ می‌توانند برای تمیز کردن باز شوند. فر باید سرد باشد.

آزاد کردن پایه‌ها یا ریل‌ها

1. قسمت جلوی پایه یا ریل را بلند کنید و آنرا آزاد نمایید (شکل A).

2. پایه یا ریل را کاملاً به سمت جلو بکشید و آنرا بیرون بیاورید (شکل B).

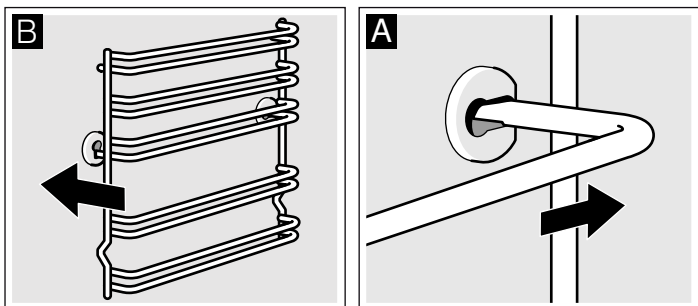


پایه‌ها یا ریل‌ها را با ماده شوینده و اسفنج تمیز کنید. برای لکه‌های سرسخت، استفاده از یک برس توصیه می‌شود.

نصب پایه‌های فلزی یا ریل‌ها

1. ابتدا پایه یا ریل را در شکاف عقب وارد کنید و کمی به عقب فشار دهید (شکل A).

2. سپس آنرا در شکاف جلویی وارد کنید (شکل B).



پایه‌های فلزی یا ریل‌ها می‌توانند از سمت راست و چپ تنظیم شوند. قسمت منحنی شکل آنها همیشه باید به سمت پایین باشند.

ناحیه	مواد تمیزکاری
سرپوش شیشه‌ای لامپ فر	آب گرم و مقدار کمی ماده شوینده: با دستمال آشپزخانه تمیز کنید.
نوار درزگیر آنها را بیرون نیاورید!	آب گرم و مقدار کمی ماده شوینده: با دستمال آشپزخانه تمیز کنید. آنها را نسابید.
پایه‌های فلزی یا ریل‌ها	آب گرم و مقدار کمی ماده شوینده: در آب خیس کنید و با استفاده از دستمال آشپزخانه یا برس تمیز کنید.
راهنماهای کشویی	آب گرم و مقدار کمی ماده شوینده: با دستمال آشپزخانه یا برس تمیز کنید. آنها را در آب خیس نکنید یا در ماشین ظرفشویی قرار ندهید.
لوازم جانبی	آب گرم و مقدار کمی ماده شوینده: در آب خیس کنید و با استفاده از دستمال آشپزخانه یا برس تمیز کنید.

تمیز کردن سطوح خود تمیز شونده درون فر

دیواره‌های کناری، عقبی و بالایی برخی فرها ممکن است با یک پوشش سرامیکی بسیار متخلخل پوشیده شده باشد. این پوشش ترشح مواد در حال پخت یا برشته شدن را به خود جذب نموده و هنگام روشن بودن فر آنها را از بین می‌برد. هر چه دمای فر بالاتر و مدت زمان روشن بودن آن بیشتر باشد، نتیجه بهتری حاصل می‌شود.

این سیستم تمیزکننده امکان احیاء سطوح خود تمیز شونده را که نمی‌توانند خود را به طور کامل تمیز کنند فراهم می‌آورد. به بخش تمیزکاری خودکار مراجعه کنید.

تغییر رنگ جزئی پوشش تأثیری روی عملکرد تمیزکاری خودکار ندارد.

احتیاط!

- از مواد پاک‌کننده ساینده استفاده نکنید. این مواد باعث ایجاد خراش یا آسیب دیدگی پوشش بسیار متخلخل می‌گردند.
- هرگز بر روی سطوح سرامیکی از گاز پاک‌کن استفاده نکنید. در صورتی که ماده گاز پاک‌کن به طور اتفاقی با آن تماس پیدا کرد، مواد را بلافاصله با اسفنج و آب فراوان تمیز کنید.

تمیز کردن کف و دیواره‌های لعابی فر

از یک دستمال و آب گرم به همراه مقدار کمی ماده شوینده یا سرکه استفاده کنید.

در صورت کثیفی بیش از حد، از یک سیم ظرفشویی نرم یا مواد تمیزکننده فر استفاده کنید. از این مواد فقط هنگامی که فر سرد است استفاده کنید. سیم ظرفشویی یا مواد تمیزکننده فر را روی سطوح خود تمیز شونده به کار نبرید.

چراغ

چراغ فر می‌تواند برای آسان‌تر کردن عمل تمیزکاری به طور دستی روشن شود.

روشن کردن چراغ فر

بیچ تنظیم عملکرد را روی قرار دهید.

چراغ روشن می‌شود. بیچ تنظیم دما باید در وضعیت خاموش باشد.

خاموش کردن چراغ فر

بیچ تنظیم عملکرد را روی قرار دهید.

عملکرد تمیزکاری

عملکرد تمیزکاری سطوح خود تمیز شونده داخل فر را احیاء می‌کند.

علامت \oplus : روی نمایشگر نشان داده می‌شود. زمان پایان تمیزکاری نمایش داده می‌شود و علامت \oplus بین پرائنتر قرار می‌گیرد. تمیزکاری خودکار چند ثانیه بعد شروع می‌شود. مدت تمیزکاری به نمایش درمی‌آید و علامت \oplus بین پرائنتر قرار می‌گیرد. علامت \oplus خاموش می‌شود.

تمام شدن تمیزکاری

یک هشدار صوتی به صدا در می‌آید. گرمادهی فر متوقف می‌شود. نمایشگر $00:00$ را نشان می‌دهد. دکمه \oplus را دو بار فشار دهید و پیچ تنظیم عملکرد را روی 0 قرار دهید. دستگاه خاموش می‌شود.

لغو تمیزکاری

دکمه \oplus : را فشار دهید و پیچ تنظیم عملکرد را روی 0 قرار دهید. دستگاه خاموش می‌شود.

به تأخیر انداختن زمان اتمام

زمان پایان گرفتن تمیزکاری می‌تواند تغییر داده شود. بنابراین، به طور مثال، فر می‌تواند در طول شب تمیز شود و در طول روز آماده استفاده باقی بماند.

برنامهریزی را مطابق مراحل 1 تا 3 انجام دهید. قبل از اتمام تمیزکاری، زمان پایانی را با استفاده از دکمه‌های $+$ یا $-$ تغییر دهید.

فر در حالت انتظار قرار می‌گیرد. زمانی که تمیزکاری باید تمام شود روی نمایشگر نشان داده می‌شود و علامت زمان پایان پخت \oplus داخل پرائنتر قرار می‌گیرد. وقتی تمیزکاری شروع شود، زمان به نمایش درمی‌آید و علامت \oplus بین پرائنتر قرار می‌گیرد. علامت \oplus خاموش می‌شود.

بعد از تمیزکاری

بعد از اینکه فر سرد شد، خاکسترهای سطوح خود تمیز شونده را با یک دستمال نمدار تمیز کنید.

دیواره‌های کناری، عقبی و بالایی برخی فرها ممکن است با یک پوشش سرامیکی بسیار متخلخل پوشیده شده باشد. این پوشش ترشح مواد در حال پخت یا برشته شدن را به خود جذب نموده و هنگام روشن بودن فر آنها را از بین می‌برد. این سیستم تمیزکننده امکان احیاء سطوح خود تمیز شونده را که نمی‌توانند خود را به طور کامل تمیز کنند فراهم می‌آورد.

قبل از تمیزکاری

کلیه ظروف پخت و لوازم جانبی نامناسب را از فر بیرون بیاورید.

تمیز کردن کف فر و دیواره‌های لعابی

قبل از برنامهریزی عملکرد تمیزکاری، سطوح داخلی فر را که خود تمیز شونده نیستند تمیز کنید. در غیر این صورت، لکه‌هایی ظاهر خواهد شد که امکان برطرف کردن آنها وجود نخواهد داشت.

از یک دستمال و آب گرم به همراه مقدار کمی ماده شوینده یا سرکه استفاده کنید. در صورت کثیفی بیش از حد، از یک سیم ظرفشویی نرم یا مواد تمیزکننده فر استفاده کنید. از این مواد فقط هنگامی که فر سرد است استفاده کنید. سیم ظرفشویی یا مواد تمیزکننده فر را روی سطوح خود تمیز شونده به کار نبرید.

تنظیم

تمیز کردن حدود یک ساعت طول می‌کشد.

1. پیچ تنظیم را روی هوای داغ A قرار دهید.

2. پیچ تنظیم دما را روی **clean** قرار دهید.

3. دکمه \oplus : را فشار دهید.

تمیز کردن و مراقبت

با مراقبت و تمیز کردن صحیح، فر شما عملکرد کامل و ظاهر درخشان خود را برای سال‌های متمادی حفظ خواهد کرد. در این قسمت روش‌های تمیز کردن و نگهداری صحیح از فر شرح داده شده است.

توجه

- وجود اختلاف رنگ جزئی در قسمت جلوی دستگاه به دلیل استفاده از مواد مختلف مانند شیشه، پلاستیک و فلز در ساخت دستگاه می‌باشد.
- سایه‌های روی شیشه درب فر که ممکن است کثیفی به نظر برسد، انعکاس نور لامپ داخل آن است.
- لعاب در دمای بسیار بالا می‌سوزد. این موضوع می‌تواند باعث تغییر رنگ جزئی شود. این پدیده طبیعی است و تأثیری بر عملکرد دستگاه ندارد. لکه‌های سینی‌های نازک ممکن است به طور کامل با لعاب پوشانده نشده باشند. بنابراین می‌توانند کمی زبر باشند، اما این موضوع تأثیری بر خاصیت ضد زنگ بودن آنها ندارد.

مواد تمیزکاری

برای جلوگیری از وارد آمدن آسیب‌های ناشی از به کارگیری مواد پاک‌کننده نامناسب بر سطوح مختلف دستورالعمل‌های جدول زیر را رعایت کنید. از مواد زیر استفاده نکنید

■ مواد تمیزکننده ساینده یا اسیدی

■ مواد تمیزکننده قوی حاوی الکل

■ سیم یا اسفنج ظرفشویی زبر

■ دستگاه‌های شستشوی پر فشار یا بخارشوی.

■ اسفنج‌های ظرفشویی نو را قبل از مصرف کاملاً بشویید.

ناحیه	مواد تمیزکاری
پانل جلویی	آب گرم و مقدار کمی ماده شوینده: با یک دستمال آشپزخانه تمیز کنید و با پارچه نرم خشک کنید. از شیشه شوی یا تیغه شیشه پاککن استفاده نکنید.
استیل ضد زنگ	آب گرم و مقدار کمی ماده شوینده: با یک دستمال آشپزخانه تمیز کنید و با پارچه نرم خشک کنید. رگه‌های آهکی، چربی، نشاسته یا سفیده تخم مرغ را بلافاصله کنید زیرا ممکن است در زیر آنها پوسیدگی ایجاد شود. مواد مخصوص نگهداری از استیل ضد زنگ را که برای سطوح داغ مناسب هستند، می‌توانید از مرکز خدمات پس از فروش و یا فروشگاه‌های تخصصی تهیه نمایید. هنگام به کارگیری مواد تمیز کننده از دستمال بسیار نرم استفاده کنید.
پانل شیشه‌ای	شیشه شوی: با یک پارچه نرم تمیز کنید. از تیغه شیشه پاککن استفاده نکنید.
نمایشگر	شیشه شوی: با یک پارچه نرم تمیز کنید. از الکل، سرکه یا سایر مواد تمیزکننده ساینده یا اسیدی استفاده نکنید.
شیشه روی درب فر	شیشه شوی: با یک پارچه نرم تمیز کنید. از تیغه شیشه پاککن استفاده نکنید.

بررسی تنظیمات زمان

در صورتی که عملکردهای مختلف زمان برنامه‌ریزی شده باشند، علامت مربوط به هر کدام روی نمایشگر روشن می‌شود. علامت عملکردی که در پیش زمینه قرار دارد، داخل پرانتز نشان داده می‌شود.

برای مشاهده تایمر (A)، زمان پخت (B)، زمان پایان پخت (C) یا وقت فعلی (D)، دکمه (E) را پشت سر هم فشار دهید تا پرانتزها دور علامت مورد نظر قرار گیرند. مقادیر مربوط به آن چند ثانیه روی صفحه به نمایش در می‌آید.

ساعت

بعد از اتصال دستگاه به برق یا بعد از هر بار قطع برق، علامت چشمک زن (E) و چهار صفر روی صفحه به نمایش در می‌آید. ساعت را تنظیم کنید.

1. دکمه (E) را فشار دهید.

ساعت 12:00 روی صفحه به نمایش در می‌آید.

2. با استفاده از دکمه‌های + یا - ساعت را تنظیم کنید.

ساعت برنامه‌ریزی شده بعد از چند ثانیه نشان داده می‌شود.

تغییر ساعت

هیچ‌یک از سایر عملکردهای زمان قابل برنامه‌ریزی نیستند.

1. دکمه (E) را چهار بار فشار دهید.

علامت‌های مربوط به ساعت روی نمایشگر روشن می‌شود، پرانتزها کنار (E) قرار می‌گیرند.

2. با استفاده از دکمه‌های + یا - ساعت را تنظیم کنید.

ساعت برنامه‌ریزی شده بعد از چند ثانیه نشان داده می‌شود.

پنهان کردن ساعت

شما می‌توانید ساعت را پنهان کنید. برای اطلاعات بیشتر، لطفاً به بخش تغییر تنظیمات پایه رجوع کنید.

قفل کودک

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

در این حالت، فر به هیچ‌گونه تنظیماتی پاسخ نمی‌دهد. برنامه‌ریزی تایمر و ساعت در هنگام فعال بودن قفل کودک امکان‌پذیر است.

در صورتی که نوع گرمادهی و دما یا توان گریل برنامه‌ریزی شده باشند، قفل کودک گرمادهی را متوقف می‌کند.

فعال کردن قفل کودک

مدت پخت یا زمان پایان پخت نباید تنظیم شده باشد.

دکمه (H) را حدود چهار ثانیه فشار دهید.

علامت (H) روی نمایشگر نشان داده می‌شود. قفل کودک فعال شده است.

غیرفعال کردن قفل کودک

دکمه (H) را حدود چهار ثانیه فشار دهید.

علامت (H) روی نمایشگر خاموش می‌شود. قفل کودک غیرفعال شده است.

تغییر تنظیمات پایه

این فر دارای تنظیمات پایه‌ای مختلف است. تنظیمات می‌تواند با نیازهای استفاده کننده منطبق شود.

تنظیمات پایه	انتخاب 1	انتخاب 2	انتخاب 3
1. نمایش ساعت	همیشه*	فقط با دکمه (E)	-
2. طول مدت هشدار صوتی بعد از اتمام زمان پخت یا سپری شدن زمان تایمر	حدود 10 ثانیه	حدود 2 دقیقه*	حدود 5 دقیقه
3. زمان لازم برای اعمال شدن تنظیمات	حدود 2 ثانیه	حدود 5 ثانیه*	حدود 10 ثانیه

* تنظیم پیش‌فرض

هیچ‌یک از سایر عملکردهای زمان قابل برنامه‌ریزی نیستند.

1. دکمه (E) را حدود چهار ثانیه فشار دهید.

صفحه نمایش، تنظیمات فعلی برای ساعت را نشان می‌دهد، برای مثال 1. C برای انتخاب 1.

2. تنظیم پایه‌ای را با استفاده از دکمه‌های + یا - تغییر دهید.

3. با استفاده از دکمه (E) تنظیم را تأیید کنید.

تنظیم پایه‌ای بعدی روی صفحه به نمایش در می‌آید. با استفاده از دکمه (E) گزینه را انتخاب کنید و با استفاده از دکمه‌های + یا - تنظیمات را انجام دهید.

4. دکمه (E) را حدود چهار ثانیه فشار دهید.

کلید تنظیمات پایه اعمال شده‌اند.

تنظیمات پایه می‌توانند در هر زمان مجدداً تغییر داده شوند.

زمان پخت

شما می‌توانید مدت زمان پخت غذای خود در فر را تنظیم کنید. با پایان گرفتن زمان پخت، فر به طور خودکار خاموش می‌شود. به این ترتیب، دیگر نیازی نخواهد بود که کار خود را برای خاموش کردن فر متوقف کنید و از پخت بیش از حد غذا در فر نیز جلوگیری می‌شود.

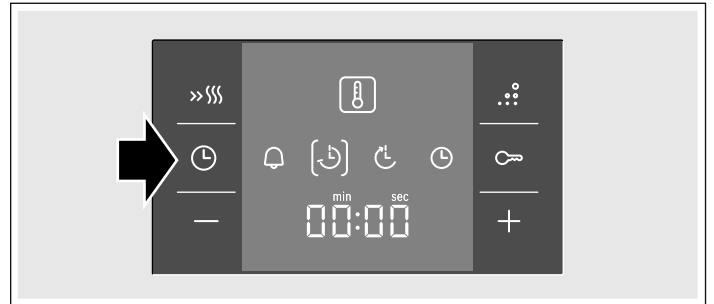
مثال نمایش داده شده در شکل: زمان پخت: 45 دقیقه.

1. نوع گرمادهی را با استفاده از پیچ تنظیم انتخاب کنید.

2. با استفاده از پیچ تنظیم دما، حرارت یا قدرت گریل را انتخاب کنید.

3. دکمه \oplus را دو بار فشار دهید.

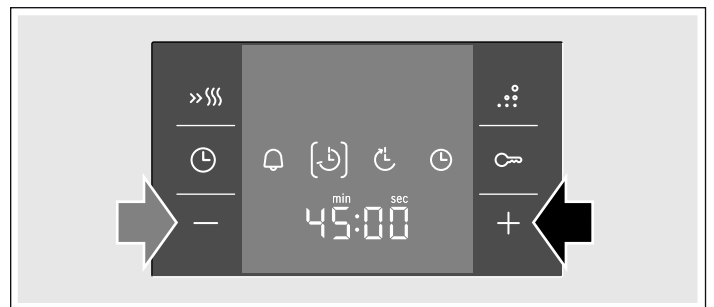
نمایشگر $00:00$ را نشان می‌دهد. علامت‌های مربوط به زمان روشن می‌شوند و پرانتزها دور \odot قرار می‌گیرند.



4. زمان پخت را با استفاده از دکمه‌های $+$ یا $-$ تنظیم کنید.

مقدار پیش تنظیم برای دکمه $+$ = 30 دقیقه.

مقدار پیش تنظیم برای دکمه $-$ = 10 دقیقه.



فر بعد از چند ثانیه روشن می‌شود. علامت \odot به همراه زمان سپری شده روی صفحه نمایش داده می‌شود. سایر علامت‌های مربوط به ساعت خاموش می‌شوند.

بعد از سپری شدن زمان پخت

یک هشدار صوتی به صدا در می‌آید. گرمادهی فر متوقف می‌شود. نمایشگر $00:00$ را نشان می‌دهد. دکمه \oplus را فشار دهید. با استفاده از دکمه‌های $+$ یا $-$ یک زمان پخت جدید تنظیم کنید. یا دکمه \oplus را دو بار فشار دهید و پیچ تنظیم عملکرد را روی صفر قرار دهید. فر خاموش است.

تغییر زمان پخت

زمان پخت را با استفاده از دکمه‌های $+$ یا $-$ تغییر دهید. زمان تنظیم شده بعد از چند ثانیه نمایش داده می‌شود. در صورتی که تایمر برنامه‌ریزی شده است، ابتدا دکمه \oplus را فشار دهید.

لغو زمان پخت

صفر کردن زمان پخت $00:00$ با استفاده از دکمه $-$ زمان تنظیم شده بعد از چند ثانیه نمایش داده می‌شود. زمان تنظیم شده لغو می‌شود. در صورتی که تایمر برنامه‌ریزی شده است، ابتدا دکمه \oplus را فشار دهید.

بررسی تنظیمات زمان

در صورتی که عملکردهای مختلف زمان برنامه‌ریزی شده باشند، علامت مربوط به هر کدام روی نمایشگر روشن می‌شود. علامت عملکردی که در پیش زمینه قرار دارد، داخل پرانتز نشان داده می‌شود.

برای مشاهده تایمر \odot ، زمان پخت \odot ، زمان پایان پخت \odot یا وقت فعلی \odot ، دکمه \oplus را پشت سر هم فشار دهید تا پرانتزها دور علامت مورد نظر قرار گیرند. مقادیر مربوط به آن چند ثانیه روی صفحه به نمایش در می‌آید.

زمان پایان پخت

شما می‌توانید زمانی را که می‌خواهید غذا آماده باشد روی فر تنظیم کنید. فر به طور خودکار روشن می‌شود و در زمان تعیین شده خاموش می‌شود. برای مثال می‌توانید غذا را صبح در فر قرار دهید و فر را طوری تنظیم کنید که غذا برای ظهر آماده باشد.

مطمئن شوید غذا با ماندن طولانی مدت در فر فاسد نمی‌شود.

مثال نمایش داده شده در شکل: ساعت 10:30 صبح است، مدت زمان پخت 45 دقیقه است و فر باید در ساعت 12:30 ظهر خاموش شود.

1. پیچ تنظیم عملکرد را در وضعیت مورد نظر قرار دهید.

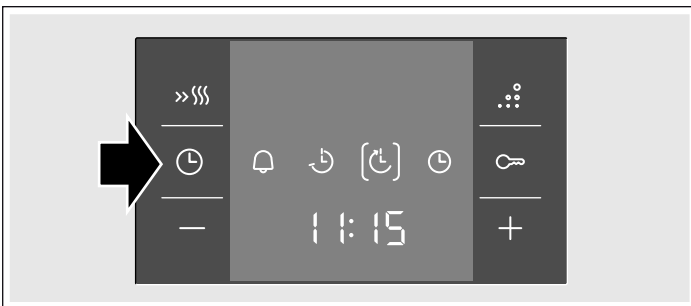
2. پیچ تنظیم دما را در وضعیت مورد نظر قرار دهید.

3. دکمه \oplus را دو بار فشار دهید.

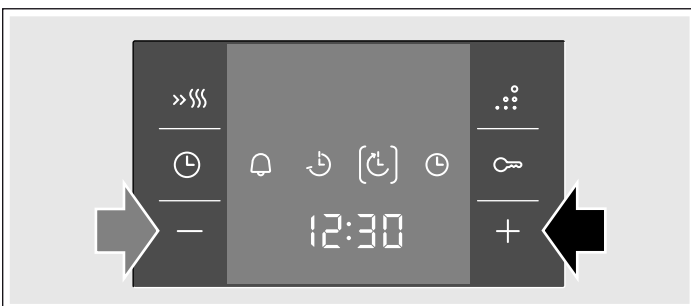
4. زمان پخت را با استفاده از دکمه‌های $+$ یا $-$ تنظیم کنید.

5. دکمه \oplus را فشار دهید.

پرانتزها دور \odot قرار می‌گیرند. زمانی که غذا باید حاضر باشد نمایش داده می‌شود.



6. زمان پایان پخت را با استفاده از دکمه‌های $+$ یا $-$ تغییر دهید.



زمان برنامه‌ریزی شده بعد از چند ثانیه به نمایش در می‌آید و فر در حالت انتظار قرار می‌گیرد. زمانی که غذا باید آماده باشد روی نمایشگر نشان داده می‌شود و علامت زمان پایان پخت \odot داخل پرانتز قرار می‌گیرد. علامت‌های \odot و \odot خاموش می‌شوند. با روشن شدن فر، سپری شدن زمان پخت به نمایش در می‌آید و علامت \odot داخل پرانتز نشان داده می‌شود. علامت \odot خاموش می‌شود.

بعد از سپری شدن زمان پخت

یک هشدار صوتی به صدا در می‌آید. گرمادهی فر متوقف می‌شود. نمایشگر $00:00$ را نشان می‌دهد. دکمه \oplus را فشار دهید. با استفاده از دکمه‌های $+$ یا $-$ یک زمان پخت جدید تنظیم کنید. یا دکمه \oplus را دو بار فشار دهید و پیچ تنظیم عملکرد را روی صفر قرار دهید. فر خاموش است.

تغییر زمان پایان پخت

زمان پایان پخت را با استفاده از دکمه‌های $+$ یا $-$ تغییر دهید. زمان تنظیم شده بعد از چند ثانیه نمایش داده می‌شود. در صورتی که تایمر برنامه‌ریزی شده است، ابتدا دکمه \oplus را دوبار فشار دهید. در صورتی که شمارش معکوس زمان پایان پخت شروع شده است، تنظیمات را تغییر ندهید. نتیجه پخت یکسان خواهد بود.

لغو زمان پایان پخت

زمان پایان پخت را با استفاده از دکمه $-$ به زمان فعلی تغییر دهید. زمان تنظیم شده بعد از چند ثانیه نمایش داده می‌شود. فر روشن می‌شود. در صورتی که تایمر برنامه‌ریزی شده است، ابتدا دکمه \oplus را دوبار فشار دهید.

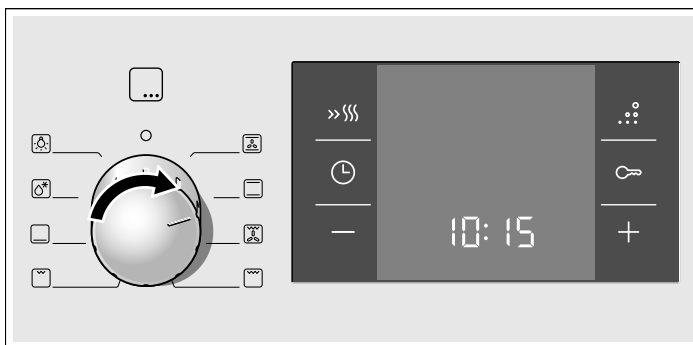
برنامه ریزی فر

روش‌های مختلفی برای برنامه‌ریزی فر وجود دارد. برنامه‌ریزی نوع گرمادهی، دما یا توان گریل کردن. فر را می‌توان روی زمان پخت (مدت) و زمان پایان پخت برای هر غذا برنامه‌ریزی نمود. برای اطلاعات بیشتر، به بخش تنظیم عملکردهای زمان رجوع کنید.

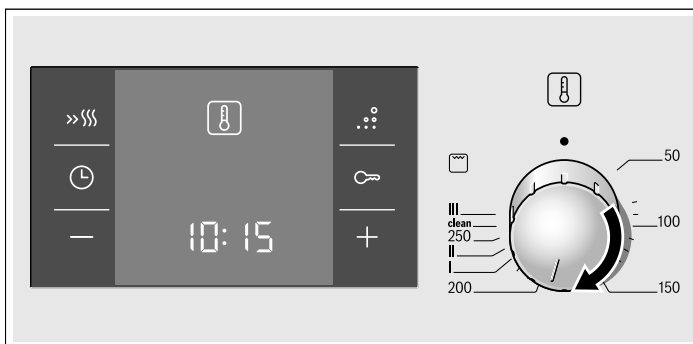
روش‌های گرمادهی و دما

مثال نمایش داده شده در شکل: المنت بالا و پایین □ در دمای 190 درجه سانتی‌گراد.

1. نوع گرمادهی را با استفاده از پیچ تنظیم انتخاب کنید.



2. با استفاده از پیچ تنظیم دما، حرارت یا قدرت گریل را انتخاب کنید.



گرم شدن فر شروع می‌شود.

خاموش کردن فر

انتخابگر عملکرد را بر روی حالت خاموش قرار دهید.

تغییر تنظیمات

روش گرمادهی و تنظیمات دما یا گریل می‌تواند در هر زمان با استفاده از پیچ‌های تنظیم تغییر داده شود.

گرمایش سریع

در حالت گرمایش سریع، فر با سرعت بسیار زیاد به دمای تنظیم شده می‌رسد. گرمایش سریع باید برای دماهای بالاتر از 100 درجه سانتی‌گراد مورد استفاده قرار گیرد. انواع گرمادهی مناسب:

■ هوای داغ □

■ المنت پایین و بالا □

■ حرارت‌دهی از پایین □

برای تضمین پخت یکدست، غذا نباید قبل از کامل شدن گرمایش سریع در فر قرار داده شود.

1. دما و نوع گرمادهی مورد نیاز را انتخاب کنید.

2. روی دکمه «» یک فشار کوتاه وارد کنید.

علامت «» روی نمایشگر نشان داده می‌شود. گرم شدن فر شروع می‌شود.

پایان گرمایش سریع

یک هشدار صوتی به صدا در می‌آید. علامت «» روی نمایشگر خاموش می‌شود. غذا را در فر قرار دهید.

لغو گرمایش سریع

دکمه «» را فشار دهید. علامت «» روی نمایشگر خاموش می‌شود.

تنظیم عملکردهای زمان

این فر دارای عملکردهای زمان مختلف است. سنسور (+) منو را فعال می‌کند و در بین عملکردها جابه‌جا می‌شود. علامت زمان در طول برنامه‌ریزی تنظیمات روشن می‌ماند. پرانتزها [] عملکرد زمان انتخاب شده را نشان می‌دهند. شما می‌توانید یک عملکرد برنامه‌ریزی شده را به شرط آنکه علامت مربوط به آن داخل پرانتز [] قرار گرفته باشد، با استفاده از حسگرهای + یا -، تغییر دهید.

تایمر

تایمر به صورت مستقل از فر کار می‌کند. تایمر هشدار صوتی مخصوص به خود را دارد. بنابراین شما می‌توانید خاموش شدن خودکار فر (زمان پایان پخت) و به انتها رسیدن زمان تنظیم شده برای تایمر را از یکدیگر تشخیص دهید.

1. دکمه (+) را یک بار فشار دهید.

علامت‌های زمان در نمایشگر روشن می‌شوند، پرانتزها کنار □ قرار می‌گیرند.

2. تایمر را با استفاده از دکمه‌های + یا - تنظیم کنید.

مقدار پیش تنظیم برای دکمه + = 10 دقیقه.

مقدار پیش تنظیم برای دکمه - = 5 دقیقه.

زمان برنامه‌ریزی شده بعد از چند ثانیه نمایش داده می‌شود. تایمر شروع به کار می‌کند. علامت [□] روی نمایشگر روشن می‌شود و شمارش معکوس تایمر نمایش داده می‌شود. سایر علامت‌های مربوط به ساعت خاموش می‌شوند.

بعد از سپری شدن زمان

یک هشدار صوتی به صدا در می‌آید. نمایشگر 00:00 را نشان می‌دهد. با استفاده از دکمه (+) تایمر را خاموش کنید.

تغییر زمان تایمر

با استفاده از دکمه‌های + یا - تنظیمات زمان تایمر را تغییر دهید. زمان تنظیم شده بعد از چند ثانیه نمایش داده می‌شود.

لغو تنظیمات تایمر

قرار دادن تایمر بر روی 00:00 با استفاده از دکمه -، زمان تنظیم شده بعد از چند ثانیه نمایش داده می‌شود. تایمر خاموش می‌شود.

بررسی تنظیمات زمان

در صورتی که عملکردهای مختلف زمان برنامه‌ریزی شده باشند، علامت مربوط به هر کدام روی نمایشگر روشن می‌شود. علامت عملکردی که در پیش زمینه قرار دارد، داخل پرانتز نشان داده می‌شود.

برای مشاهده تایمر (□)، زمان پخت (□)، زمان پایان پخت (□) یا وقت فعلی (+)، دکمه (+) را پشت سر هم فشار دهید تا پرانتزها دور علامت مورد نظر قرار گیرند. مقادیر مربوط به آن چند ثانیه روی صفحه به نمایش در می‌آید.

لوازم جانبی اختیاری

لوازم جانبی را می‌توانید از بخش خدمات پس از فروش یا فروشگاه‌های تخصصی تهیه نمایید. لوازم مختلف مناسب فر خود را می‌توانید در بروشورهای ما و در اینترنت ببابید. موجود بودن لوازم جانبی و امکان سفارش آنها از طریق اینترنت می‌تواند برای کشورهای مختلف متفاوت باشد. برای اطلاعات بیشتر در این زمینه به بروشورهای فروش مراجعه کنید.

تمامی لوازم جانبی برای تمامی دستگاه‌ها مناسب نیستند. هنگام خرید، همیشه شماره محصول (E no.) دستگاه خود را به طول کامل قید کنید.

لوازم جانبی اختیاری	شماره HEZ	استفاده
سینی فر لعابی	HEZ361000	برای کیک و شیرینی‌های خشک.
سینی همه منظوره لعابی گود	HEZ362000	برای کیک‌ها و شیرینی‌های تر، غذاهای یخزده و تکه‌های بزرگ مواد. همچنین می‌تواند برای جمع‌آوری چکه‌های چربی در هنگام گریل مستقیم بر روی توری سیمی زیر آن قرار دادن شود.
توری سیمی	HEZ364000	برای قرار دادن ظروف فر، قالب کیک، قطعات گوشت، مواد گریل و غذای یخزده.
سینی پینزا	HEZ317000	مناسب پینزا، غذاهای یخزده یا کیک‌های بزرگ گرد. شما می‌توانید از سینی پینزا به جای سینی همه منظوره گود استفاده نمایید. سینی را روی توری سیمی قرار دهید و به مشخصات مندرج در جدول توجه نمایید.
ظرف شیشه‌ای	HEZ915001	ظرف شیشه‌ای برای پختن خوراکی‌ها و گراتینه‌ها در داخل فر بسیار مناسب است. به‌خصوص برای برنامه‌های اتوماتیک و بریان کردن اتوماتیک مناسب است.
ریل‌های تلسکوپی 3 عدد	HEZ368301	ریل‌های خارج شونده در طبقات 1، 2 و 3 امکان بیرون کشیدن کامل لوازم جانبی را بدون خطر واژگون شدن آنها، فراهم می‌آورد.

قبل از به‌کارگیری فر برای نخستین بار

در این بخش، شما با اقدامات لازم قبل از نخستین به‌کارگیری فر جهت پخت غذا آشنا خواهید شد. ابتدا بخش *اطلاعات ایمنی* را مطالعه نمایید.

تنظیم ساعت

بعد از اتصال دستگاه به برق، علامت چشمک زن \oplus و چهار صفر روی صفحه به نمایش در می‌آید. ساعت را تنظیم کنید.

1. دکمه \oplus را فشار دهید.

نمایشگر، ساعت، را نمایش می‌دهد **12:00**.

2. با استفاده از دکمه‌های $+$ یا $-$ ساعت را تنظیم کنید.

ساعت برنامه‌ریزی شده بعد از چند ثانیه نشان داده می‌شود.

گرم کردن فر

برای بر طرف کردن بوی دستگاه نو، فر را وقتی خالی و در آن بسته است گرم کنید. روشن کردن المنت بالا و پایین \square در دمای 240 درجه سانتی‌گراد به مدت یک ساعت، برای این منظور بسیار مناسب است. مطمئن شوید کلیه لوازم بسته بندی از داخل فر خارج شده است.

1. المنت بالا و پایین \square را با استفاده از پیچ تنظیم عملکرد انتخاب کنید.

2. دما را با استفاده از پیچ تنظیم دما روی 240 درجه سانتی‌گراد قرار دهید.

فر را بعد از یک ساعت خاموش کنید. برای این منظور، پیچ تنظیم عملکرد را روی صفر قرار دهید.

تمیز کردن وسایل جانبی

قبل از به کارگیری لوازم جانبی برای اولین بار، آنها را با آب گرم، مقدار کمی ماده شوینده و یک پارچه نرم تمیز کنید.

پیچ تنظیم دما

پیچ تنظیم دما برای انتخاب حرارت یا قدرت گریل مورد استفاده قرار می‌گیرد.

تنظیم	مفهوم
●	موقعیت صفر
270-50	بازه دمایی
I، II و III	قدرت گریل
I = سطح 1، کم	توان حرارتی برای گریل با سطح کم [3] و گریل با پوشش کامل [3].
II = سطح 2، متوسط	
III = سطح 3، زیاد	
clean	عملکرد تمیزکاری.

هنگام گرم شدن فر، علامت [8] بر روی نمایشگر روشن می‌شود. در وقفه گرمادهی، علامت خاموش می‌شود. این علامت همراه با عملکردهای چراغ [9] یا یخزدایی [9*] روشن نمی‌شود.

توجه: برای گریل کردن به مدت بیش از 15 دقیقه، پیچ تنظیم دما را روی کم قرار دهید.

داخل فر

داخل فر یک لامپ وجود دارد. یک فن خنک کننده از گرم شدن بیش از حد فر جلوگیری می‌کند.

فن

فن را می‌توان برحسب نیاز روشن یا خاموش کرد. هوای داغ از قسمت بالای درب خارج می‌شود. هشدار! شکاف‌های تهویه را نبوشانید. ممکن است فر بیش از حد داغ شود.

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

چراغ

در هنگام کار کردن فر، چراغ آن روشن می‌ماند. با این حال، چراغ می‌تواند بدون روشن شدن فر، از طریق قرار دادن انتخابگر عملکرد بر روی [9] نیز روشن شود.

لوازم جانبی

برحسب نوع تجهیزات، اگر دستگاه به ریل‌های راهنما مجهز باشد بعد از اینکه کاملاً بیرون کشیده شوند کمی در هم قفل می‌شوند. این موضوع باعث می‌شود وسایل جانبی به راحتی در داخل فر قرار داده شوند. برای باز کردن سیستم قفل، کمی ریل‌ها را فشار دهید و درون فر هدایت کنید.

توجه: حرارت می‌تواند باعث تغییر شکل لوازم جانبی شود. این تغییر شکل بعد از سرد شدن آنها از بین می‌رود. این موضوع بر عملکرد عادی آنها تأثیری نمی‌گذارد.

دستگاه شما به کلیه لوازم جانبی فهرست شده در زیر، مجهز نیست.

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

سینی لعابی تخت

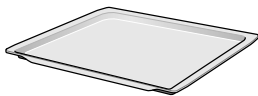
برای کیک‌ها، شیرینی‌ها و بیسکویت‌ها.

سینی را به صورتی که لبه برجسته آن به سمت درب باشد، در فر قرار دهید.



سینی مخصوص پخت آلومینیومی

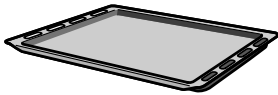
برای کیک و شیرینی‌های خشک کوچک



سینی لعابی تخت

برای کیک‌ها، شیرینی‌ها و بیسکویت‌ها.

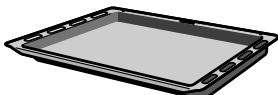
سینی را به صورتی که لبه برجسته آن به سمت درب باشد، در فر قرار دهید.



سینی لعابی گود

برای کیک‌ها و شیرینی‌های تر، غذاهای یخ‌زده و بریان کردن تکه‌های بزرگ مواد. همچنین می‌تواند برای جمع‌آوری چکه‌های چربی در هنگام بریان کردن، زیر توری سیمی قرار داده شود.

سینی را به صورتی که لبه برجسته آن به سمت درب باشد، در فر قرار دهید.



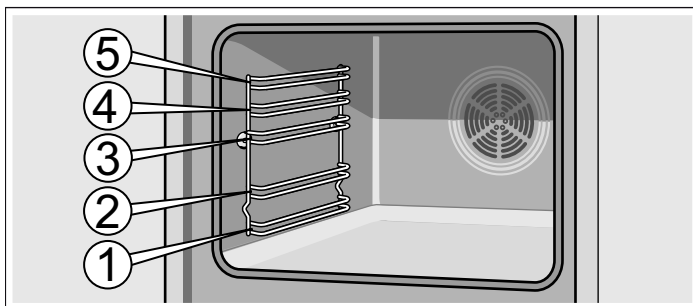
توجه: غذا را مستقیم روی سینی پخت آلومینیومی قرار ندهید. سینی آلومینیومی را با کاغذ مومی ببوشانید.

لوازم جانبی ارائه شده به همراه دستگاه شما برای پخت غذاهای بسیار متنوعی در نظر گرفته شده‌اند. توجه کنید که لوازم جانبی همیشه در جهت صحیح داخل محفظه پخت قرار داده شوند.

مجموعه‌ای از لوازم جانبی نیز موجود است که به بهبود شرایط پخت غذای شما کمک نموده و کار با فر را آسان‌تر می‌کند.

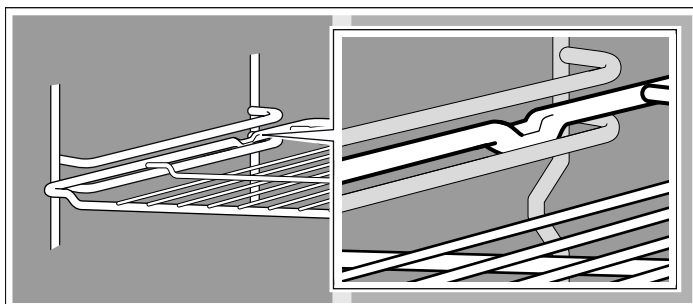
جای‌گذاری لوازم جانبی

لوازم جانبی می‌توانند در 5 ارتفاع مختلف داخل فر قرار داده شوند. لوازم جانبی را همیشه تا انتها وارد فر کنید تا با شیشه درب هیچ‌گونه تماسی نداشته باشند.



وقتی لوازم جانبی تا نیمه بیرون کشیده شوند، قفل می‌گردند. این حالت امکان برداشتن آسان ظرف از درون فر را فراهم می‌آورد.

هنگام جای‌گذاری لوازم جانبی در درون فر، توجه کنید قسمت منحنی شکل در عقب قرار گیرد. فقط در این حالت است که به شکل صحیح در محل خود تثبیت می‌شوند.



فر جدید شما

اکنون به معرفی فر جدید شما خواهیم پرداخت. در این قسمت عملکردهای صفحه کنترل و اجزاء مختلف آن شرح داده شده است. اطلاعاتی نیز در خصوص لوازم جانبی فر و اجزاء داخلی آن ارائه شده است.

صفحه کنترل

در اینجا نمایی کلی از صفحه کنترل نشان شده است. همه علامتها به طور همزمان روی صفحه نمایش داده نمی‌شوند. جزئیات ممکن است برحسب مدل متفاوت باشد.



تنظیم	استفاده
<input type="checkbox"/> حرارت‌دهی از پایین	تهیه کنسرو، پخت شیرینی و گرانیه. حرارت توسط المنت پایین تولید می‌شود.
<input checked="" type="checkbox"/> یخ‌زدایی	یخ‌زدایی، برای مثال از گوشت، مرغ، نان و شیرینی. هوای داغ توسط فن پیرامون مواد غذایی به گردش درمی‌آید.
<input checked="" type="checkbox"/> چراغ	برای روشن کردن چراغ فر.
* نوع گرمادهی استفاده شده برای تعیین رده بندی مصرف انرژی دستگاه براساس EN60350.	

بعد از انتخاب نوع گرمایش، چراغ فر روشن می‌شود.

دکمه‌های کنترل و نمایشگر

دکمه‌ها برای تنظیم عملکردهای متفاوت بیشتر استفاده شده‌اند. مقادیر تنظیم روی نمایشگر نشان داده شده‌اند.

دکمه	استفاده
»»»» گرمایش سریع	گرم کردن بسیار سریع فر.
⋮⋮⋮⋮ عملکرد تمیزکاری	عملکرد تمیزکاری را برای احیاء سطوح خود تمیزشونده داخل فر راه‌اندازی می‌کند.
⌚ عملکردهای زمان	انتخاب تایمر (⌚)، زمان پخت (⌚)، زمان پایان پخت (⌚) و ساعت (⌚).
🔒 قفل کودک	برای فعال و غیرفعال کردن قفل کودک استفاده می‌شود.
- منها	مقادیر برنامه‌ریزی شده را کاهش می‌دهد.
+ بعلاوه	مقادیر برنامه‌ریزی شده را افزایش می‌دهد.

برانتزها [] علامت عملکرد زمان انتخاب شده را بر روی نمایشگر نشان می‌دهند.

پیچ‌های تنظیم جمع‌شونده

در برخی فرها، پیچ‌های تنظیم جمع‌شونده هستند. پیچ تنظیم با فشار دادن آن در وضعیت صفر، به داخل جمع می‌شود یا بیرون می‌آید.

دکمه‌ها

در زیر هر کدام از دکمه‌ها، سنسورهایی قرار گرفته است. دکمه‌ها را با شدت فشار ندهید. فقط علامت مربوط به آن را لمس کنید.

پیچ تنظیم عملکرد

پیچ تنظیم عملکرد برای انتخاب نوع گرمادهی مورد استفاده قرار می‌گیرد.

تنظیم	استفاده
<input type="checkbox"/> موقعیت صفر	فر خاموش است.
<input checked="" type="checkbox"/> هوای داغ*	برای کیک‌ها و شیرینی‌ها. پخت در دو طبقه امکان‌پذیر است. یک فن که در دیواره عقبی دستگاه قرار گرفته، هوای داغ را به طور یکنواخت توزیع می‌کند.
<input type="checkbox"/> المنت پایین و بالا*	برای کیک، گرانیه و بریان کردن گوشت‌های کم چربی، مثل گوشت گوساله یا شکار، در یک طبقه. حرارت از طریق المنت‌های بالا و پایین تولید می‌شود.
<input checked="" type="checkbox"/> گریل با هوای داغ	برای بریان کردن تکه‌های گوشت، مرغ یا ماهی. المنت بالا و فن به نوبت روشن و خاموش می‌شوند. حرارت المنت توسط فن اطراف غذا جریان می‌یابد.
<input type="checkbox"/> گریل با پوشش کامل	برای گریل کردن استیک، سوسیس، ماهی و تست کردن نان. کل سطح زیر المنت بالا گرم می‌شود.
<input type="checkbox"/> گریل با سطح کم	برای گریل کردن استیک، سوسیس یا ماهی در مقدار کم و تست کردن نان فقط قسمت مرکزی المنت بالا داغ می‌شود.

* نوع گرمادهی استفاده شده برای تعیین رده بندی مصرف انرژی دستگاه براساس EN60350.

خطر بروز جراثیم!

خراش روی شیشه درب دستگاه می‌تواند به یک ترک تبدیل شود. از تیغه شیشه پاک‌کن و لوازم یا مواد تمیزکننده تیز یا ساینده استفاده نکنید.

خطر برق گرفتگی!

تعمیرات غیر مجاز 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 الکتریکی را با قسمت‌های داغ دستگاه در تماس قرار ندهید.

از دستگاه‌های شش‌سوی پر فشار یا بخار شوی 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 و 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.

خطر سوختگی!

قسمت بیرونی دستگاه در طی عملکرد تمیزکاری داغ می‌شود. هرگز به درب دستگاه دست نزنید. صبر کنید تا دستگاه سرد گردد. اجازه ندهید کودکان بیش از حد به اجاق نزدیک شوند.

علت‌های خرابی دستگاه

احتیاط!

لوازم جانبی، فویل آلومینیوم، کاغذ مومی یا ظروف آشپزی در محفظه پخت: لوازم جانبی را در کف فر قرار ندهید. کف فر را با هیچ‌گونه فویل آلومینیوم یا کاغذ مومی نپوشانید. در صورتی که دمای فر بالاتر از 50 درجه سانتی‌گراد است، ظروف مخصوص فر را در کف محفظه پخت قرار ندهید. این موضوع باعث تجمع حرارت می‌گردد. در این صورت زمان پخت و بریان کردن غذا دیگر صحیح نخواهد بود و به لعاب آسیب می‌رسد.

آب در محفظه پخت فر: هنگامی که فر داغ است داخل آن آب نریزید. این کار باعث ایجاد بخار می‌گردد. تغییر دما می‌تواند به لعاب آسیب برساند.

مواد غذایی مرطوب: مواد غذایی مرطوب را برای مدت طولانی داخل فر نگهداری نکنید. این کار به لعاب آسیب می‌رساند.

آب میوه: هنگام پختن کیک‌های حاوی میوه‌های بسیار آبدار، سینی را بیش از اندازه پر نکنید. ریزش قطره‌های آب میوه از سینی باعث ایجاد لکه‌هایی می‌شود که پاک نخواهند شد. در صورت امکان، از ظروف با لبه بلندتر استفاده کنید.

خنک کردن دستگاه با باز کردن درب آن: محفظه فر را فقط در حالتی که درب آن بسته است خنک کنید. حتی اگر درب دستگاه کمی باز بماند، به مرور زمان می‌تواند به کابینت‌های مجاور آسیب برساند.

جرم گرفتگی بیش از حد نوار درزگیر درب: در صورتی که نوار درزگیر درب خیلی کثیف باشد، درب دستگاه دیگر هنگام روشن بودن آن به‌طور کامل بسته نخواهد ماند. در این صورت ممکن است کابینت‌های مجاور آسیب ببینند. نوار درزگیر درب را همیشه تمیز نگه دارید.

استفاده از درب دستگاه به عنوان نشیمنگاه، پایه نگهدارنده یا صفحه کار: روی درب دستگاه ننشینید و از آویختن و قرار دادن اشیاء روی آن خودداری کنید. هیچ‌گونه ظرف یا لوازم جانبی را روی درب دستگاه قرار ندهید.

جای‌گذاری لوازم جانبی: برحسب مدل دستگاه، لوازم جانبی می‌توانند هنگام بستن درب فر باعث خط افتادن روی شیشه آن شوند. لوازم جانبی را همیشه تا انتها در محفظه وارد کنید.

حمل و نقل دستگاه: از دستگیره درب فر برای حمل یا نگه داشتن دستگاه استفاده نکنید. دستگیره درب، تحمل وزن دستگاه را نداشته و امکان شکستن آن وجود دارد.

⚠️ اطلاعات مهم ایمنی

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

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

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

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

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

این دستگاه برای استفاده تا ارتفاع حداکثر 2000 متر از سطح دریا در نظر گرفته شده است.

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

کودکان نباید با دستگاه یا در کنار آن بازی کنند. تمیز کردن و نگهداری از دستگاه نباید توسط کودکان زیر 8 سال و بدون نظارت فرد بالغ انجام شود.

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

لوازم جانبی را همیشه به شکل صحیح در محفظه پخت قرار دهید. به قسمت شرح لوازم جانبی در دفترچه راهنما مراجعه نمایید.

ساییدگی‌های مکانیکی بر روی سینی‌های پخت می‌تواند باعث برداشته شدن مقداری از آلومینیوم شود، و غذاهای اسیدی، قلیایی یا نمک‌دار، برای مثال اسید آب میوه یا مواد پخته شده در محلول قلیایی می‌توانند باعث حل شدن آلومینیوم شوند. مواد را مستقیماً در سینی پخت قرار ندهید. سینی را با کاغذ مومی بپوشانید. از اشیاء فلزی نوک تیز استفاده نکنید. از مواد شوینده ساینده یا خورنده استفاده نکنید.

خطر آتش‌سوزی!

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

■ هنگام باز شدن درب دستگاه، یک جریان هوا شکل می‌گیرد. کاغذ مومی ممکن است با المنت در تماس قرار گرفته و مشتعل شود. هرگز در زمان گرم کردن اولیه، کاغذ مومی را به صورت آزاد روی لوازم جانبی قرار ندهید. همیشه برای تثبیت کردن کاغذ مومی، یک بشقاب یا یک قالب پخت روی آن قرار دهید. فقط قسمت‌های لازم را با کاغذ مومی بپوشانید. کاغذ مومی نباید از لوازم جانبی بیرون بزند.

خطر سوختگی!

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

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

■ امکان آتش گرفتن بخار الکل در داخل دستگاه وجود دارد. هرگز اقدام به 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.

خطر سوختگی با آب داغ!

■ قطعات قابل دسترس هنگام روشن بودن دستگاه بسیار داغ می‌شوند. هرگز قطعات داغ را لمس نکنید. اجازه ندهید کودکان بیش از حد به اجاق نزدیک شوند.

■ هنگام باز کردن درب دستگاه ممکن است بخار داغ از آن خارج شود. درب دستگاه را با احتیاط باز کنید. اجازه ندهید کودکان بیش از حد به اجاق نزدیک شوند.

■ وجود آب در داخل فر داغ می‌تواند باعث شکل‌گیری بخار داغ شود. هرگز داخل محفظه فر آب نریزید.

15	پخت آزمایشی برای شما در کارگاه آشپزی ما
15	کیک‌ها و شیرینی‌ها
17	توصیه‌ها و پیشنهادهای عملی برای پخت
17	گوشت، ماکیان، ماهی
19	نکاتی در مورد سرخ کردن و گریل غذاها
19	گراتینه، سوفله، برشته کردن مواد
20	مواد غذایی آماده
20	غذاهای خاص
20	یخزدایی
21	خشک کردن
21	پخت مربا
22	آکريل آميد در مواد غذایی
22	انواع تست پخت
22	پختن
23	گریل کردن

2	اطلاعات مهم ایمنی
4	علت‌های خرابی دستگاه
5	فر جدید شما
5	صفحه کنترل
5	پیچ تنظیم عملکرد
5	دکمه‌های کنترل و نمایشگر
6	پیچ تنظیم دما
6	داخل فر
6	لوازم جانبی
6	جای‌گذاری لوازم جانبی
7	لوازم جانبی اختیاری
7	قبل از به‌کارگیری فر برای نخستین بار
7	تنظیم ساعت
7	گرم کردن فر
7	تمیز کردن وسایل جانبی
8	برنامه ریزی فر
8	روش‌های گرمادهی و دما
8	گرمایش سریع
8	تنظیم عملکردهای زمان
8	تایمر
9	زمان پخت
9	زمان پایان پخت
10	ساعت
10	قفل کودک
10	تغییر تنظیمات پایه
11	عملکرد تمیزکاری
11	قبل از تمیزکاری
11	تنظیم
11	بعد از تمیزکاری
11	تمیز کردن و مراقبت
11	مواد تمیزکاری
12	چراغ
12	جدا کردن المنت گریل
12	جدا کردن و نصب مجدد پایه‌های فلزی یا ریل‌های راست و چپ
13	جدا کردن و نصب مجدد درب فر
13	باز کردن و نصب مجدد شیشه‌های درب
14	عیب‌یابی
14	جدول عیب‌یابی
14	تعویض لامپ فر
14	سرپوش شیشه‌ای محافظ
15	خدمات پس از فروش
15	شماره محصول (E) و شماره تولید (FD)
15	توصیه‌های مربوط به مصرف انرژی و حفظ محیط زیست
15	صرفه‌جویی در مصرف انرژی
15	روش دور انداختن دستگاه طبق اصول زیست محیطی

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



فر توکار

HB.43S..., HB.43T..., HB.43B..., HB.43R..., HEV43T...



BOSCH

راهنمای استفاده [fa]