



لذت پخش شدن پختن به اندازه لذت پخش بودن خوردن

لطفاً این دفترچه راهنمایی را به دقت بخوانید. با این کار، می توانید از تمامی امکانات این فر به خوبی استفاده کنید.

ابن دفترچه شما را با دستورالعمل های ایمنی مهم، آشنا می کند. همچنین، شما را با تک تک اجزای فر جدیدتان آشنا می کند. ما گام به گام به شما نشان می دهیم که چگونه تنظیمات را انجام دهید. این کار بسیار ساده است.

در جداول، تنظیمات و موقعیت های قفسه برای چندین نوع غذای معروف فهرست شده است. تمامی این غذاها در آشپزخانه ما آزمایش شده اند.

در صورت پیش آمدن خرابی، به دفترچه مراجعه کنید تا عیوب کوچک را خودتان رفع کنید.

با کمک جداول مفصل می توانید به سرعت به مطلب مورد نظرتان دست پیدا کنید.

از غذاهایتان لذت ببرید!

## دفترچه راهنمای فارسی مدل: HBA76B650 | IU

## فهرست مطالب

۵	..... دستورالعمل های ایمنی
۵	..... قبل از نصب
۵	..... اطلاعاتی برای ایمنی شما
۷	..... دلایل آسیب
۸	..... فر جدید شما
۸	..... صفحه کنترل
۹	..... دکمه ها
۹	..... انتخابگر چرخشی
۱۰	..... صفحه نمایش
۱۰	..... نشانگر دما
۱۱	..... قسمت پخت و پز
۱۲	..... لوازم جانبی
۱۵	..... قبل از استفاده برای اولین بار
۱۵	..... تنظیم ساعت
۱۵	..... گرم کردن قسمت پخت و پز
۱۶	..... تمیز کردن لوازم جانبی قبل از استفاده
۱۶	..... روشن و خاموش کردن فر
۱۷	..... تنظیم فر
۱۷	..... انواع گرم کردن
۱۸	..... تنظیم نوع گرم کردن و دما
۲۰	..... تنظیم گرم کردن سریع
۲۱	..... گزینه های تنظیم زمان
۲۲	..... تنظیم زمان سنج
۲۲	..... تنظیم زمان پخت
۲۴	..... تنظیم زمان پایان با تأخیر
۲۶	..... تنظیم ساعت

## فهرست مطالب

۳۷	حافظه .....
۲۷	ذخیره تنظیمات در حافظه .....
۲۷	اجرای حالت حافظه .....
۲۸	<b>قفل ایمنی کودکان .....</b>
۲۹	تنظیمات اولیه .....
۳۰	تغییر تنظیمات اولیه ... ..
۳۱	خاموش شدن اتوماتیک .....
۳۲	شستشوی اتوماتیک .....
۳۲	نکات مهم .....
۳۳	قبل از شستشوی اتوماتیک .....
۳۴	تنظیم شدت شستشو .....
۳۵	بعد از شستشوی اتوماتیک .....
۳۵	<b>مراقبت و نظافت .....</b>
۳۵	مواد شوینده .....
۳۷	جدا کردن و جا انداختن ریل ها .....
۳۸	جدا و وصل کردن در فر .....
۴۰	درآوردن پوشش در .....
۴۰	درآوردن و نصب پانل های در .....
۴۲	<b>مشکل یابی .....</b>
۴۲	فهرست خرابی ها .....
۴۴	تعویض چراغ در سقف فر .....
۴۴	تعویض چراغ در سمت چپ فر .....
۴۵	پوشش شیشه ای .....
۴۶	<b>خدمات پس از فروش .....</b>

## فهرست مطالب

۱۴۷	نکاتی درباره انرژی و محیط زیست .....
۱۴۷	صرفه جویی در انرژی .....
۱۴۷	دفع زیاله، سازگار با محیط زیست .....
۱۴۸	برنامه ریزی اتوماتیک .....
۱۴۸	لوازم فر .....
۱۴۹	آماده کردن غذا .....
۱۴۹	برنامه ها .....
۵۱۴	انتخاب یک برنامه .....
۵۶	نکاتی درباره برنامه ریزی اتوماتیک .....
۵۷	موارد آزمایش شده در آشپزخانه ما برای شما .....
۵۷	کیک ها و شیرینی ها .....
۶۲	نکاتی درباره نان پختن .....
۶۳	گوشت، مرغ، ماهی .....
۶۸	نکاتی درباره بریان و گریل کردن .....
۶۹	آرام پختن .....
۷۱	نکاتی درباره آرام پختن .....
۷۱	نان ، گراتین، نان تست .....
۷۲	غذاهای آماده .....
۷۳	غذاهای مخصوص .....
۷۴	بخ زدایی .....
۷۵	خشک کردن .....
۷۵	مریا درست کردن .....
۷۷	آکریلامید در مواد غذایی .....
۷۸	غذاهای آزمایشی .....

# ⚠ دستورالعمل های ایمنی

دفترچه راهنمای حاضر را به دقت مطالعه کنید. لطفاً دفترچه راهنمای  
نصب را در جای امنی قرار بدهید. اگر دستگاه را فروختید لطفاً  
دفترچه راهنمای را به صاحب جدید بدهید.

## قبل از نصب

دستگاه را بعد از باز کردن جعبه بررسی کنید. در صورت آسیب دیده  
بودن دستگاه هنگام حمل و نقل، آن را به برق نزنید.

## آسیب هنگام حمل و نقل

فر بایستی توسط یک متخصص ثابت شده به برق زده شود. آسیب  
ناشی از به برق زدن نادرست شامل گارانتی نمی شود.

## به برق زدن

این دستگاه فقط برای استفاده خانگی می باشد. از این دستگاه فقط  
برای آماده کردن غذا بایستی استفاده شود.

## اطلاعاتی برای ایمنی شما

بزرگسالان و کودکان در صورت داشتن شرایط زیر بایستی بدون  
نظرارت با این دستگاه کار کنند.

- اگر از لحاظ جسمی یا روانی قادر به این کار نباشد
- یا اگر فاقد دانش و تجربه لازم برای به کارگیری صحیح و امن  
دستگاه باشند.

هیچ گاه اجازه ندهید کودکان با دستگاه بازی کنند.

## قسمت پخت و پز داغ

خطر سوختگی وجود دارد.  
هیچ گاه به سطوح داخلی قسمت پخت و پز یا المتن های حرارتی دست  
نزنید. در دستگاه را با احتیاط باز کنید. ممکن است بخار داغ به بیرون  
فرار کند. کودکان کوچک بایستی در فاصله امنی از دستگاه قرار  
گیرند.

خطر آتش سوزی وجود دارد.

هیچگاه در داخل قسمت پخت و پز مواد قابل اشتعال قرار ندهید.  
اگر داخل دستگاه دود بود، در آن را هیچگاه باز نکنید. دستگاه را خاموش کنید. پریز را از برق بکشید یا برق را از طریق جعبه فیوуз قطع کنید تا دستگاه خاموش شود.

خطر اتصالی وجود دارد.

هیچگاه سیم های دستگاه های برقی را کنار مکان های داغ قرار ندهید. ممکن است پوشش سیم ذوب شود.

خطر سوختگی با آب جوش وجود دارد.

هیچگاه داخل قسمت پخت و پز آب نریزید. این کار موجب می شود بخار داغ به وجود آید.

خطر سوختگی وجود دارد.

هیچگاه غذاهای حاوی مقادیر زیاد مشروبات الکلی با درصد الکل بالا را در فر قرار ندهید. بخار الکل ممکن است در قسمت پخت و پز دچار حریق شود. فقط از مقادیر کم مشروبات الکلی با درصد الکل بالا استفاده کرده و در فر را با اختیاط باز نکنید.

خطر سوختگی وجود دارد.

هیچگاه ظروف یا لوازم جانبی را بدون دستمال یا دستکش نسوز از قسمت پخت و پز بر ندارید.

## ظروف و لوازم جانبی داغ

### تعمیرات نادرست

خطر برق گرفتنی وجود دارد.  
تعمیرات نادرست خطرناک هستند. تعمیرات بایستی فقط توسط مهندسان با تجربه خدمات پس از فروش انجام شود.  
اگر دستگاه خراب شد، پریز را از برق بکشید یا برق را از جعبه فیوуз قطع کنید و با خدمات پس از فروش تماس بگیرید.

خطر آتش سوزی وجود دارد.  
باقي مانده غذا، روغن و ترشحات گوشت ممکن است در طی چرخه شستشوی اتوماتیک دچار حریق شود.  
قبل از هر چرخه شستشوی اتوماتیک، هرگونه کثیفی به جا مانده از غذا را پاک کنید.

### سیستم خود تمیز کن

خطر آتش سوزی وجود دارد.  
هیچگاه اشیا قابل اشتعال مانند دستمال را روی دستنه در آویزان نکنید.

دستگاه در طی چرخه شستشوی اتوماتیک بسیار داغ می شود.  
کودکان را در فاصله امنی قرار دهید.

خطر آسیب دیدن سلامتی وجود دارد.  
هیچگاه سینی و ظروف نجسب را در چرخه شستشوی اتوماتیک قرار ندهید. دمای بالا موجب آسیب دیدن پوشش نجسب می شود و گازهای سمی آزاد می شود.

## دلایل آسیب دیدن

لوازم جانبی را روی قسمت پخت و پز قرار ندهید. قسمت پخت و پز را به هیچ وجه با فویل یا کاغذ ضد روغن نپوشانید. اگر دما ۵۰ درجه سانتیگراد یا بالاتر تنظیم شده است، لوازم فر را روی قسمت پخت و پز قرار ندهید.  
ابن کار موجب جمع شدن حرارت می شود. زمان های پخت نان و بریان کردن مختلف می شود و لعاب آسیب می بیند.

هیچگاه در قسمت پخت و پز آب نریزید. این کار موجب تولید بخار می شود. تغییر دما می تواند موجب آسیب دیدن لعاب شود.

غذاهای آبدار را به مدت طولانی در قسمت پخت و پز نگه ندارید. این کار به لعاب آسیب می زند.

هنگام پخت کیک میوه ایی آبدار، مقدار زیادی را روی سینی پخت نان نگذارید. آب میوه ریخته شده روی سینی پخت نان، لکه هایی بجا می گذارد که قابل پاک کردن نبیستند.  
در صورت امکان، از سینی همه منظوره عمیق استفاده کنید.

برای خنک کردن قسمت پخت و پز در را بسته نگه دارید. حتی اگر در را کمی باز بگذارید، جلوی دستگاه های کناری ممکن است به مرور زمان آسیب ببینند.

آب در قسمت پخت و پز

غذاهای آبدار

آب میوه

خنک شدن با باز گذاشتن  
در فر

## زهواره های بسیار کثیف فر

اگر زهواره های فر بسیار کثیف باشند، در فر به هنگام استفاده از آن به طور مناسب بسته نخواهد شد. جلوی دستگاه های گناری ممکن است آسیب ببینند. همیشه زهواره های فر را تمیز نگه دارید.

ناید بر روی در باز فر باشته باشد. بر روی در فر ظروف یا لوازم جانبی قرار ندهید.

دستگاه را با دسته در آن حمل نکنید و نگه ندارید. دسته در نمی تواند وزن دستگاه را تحمل کند و ممکن است بشکند.

در فر به عنوان محل نشستن یا محل نگهداری

## حمل و نقل دستگاه

# فر جدید شما

در این بخش می توانید با فر جدید تان آشنا شویید. صفحه کنترل و هر یک از دکمه ها در اینجا توضیح داده شده اند. همچنین اطلاعات مربوط به قسمت پخت و پز و لوازم جانبی را در اینجا می یابید.

## صفحه کنترل

در اینجا نمایشی از صفحه کنترل می بینید. بسته به مدل دستگاه ممکن است تفاوت هایی در صفحه کنترل دیده شود.



## دکمه ها

زیر هر دکمه یک حسگر وجود دارد. دکمه ها را نبایستی خیلی محکم فشار داد. کافی است دکمه مورد نظر را لمس کنید.

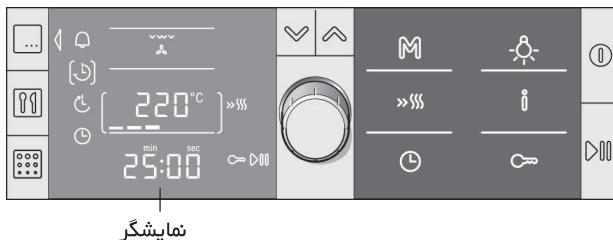
علامت	کارکرد دکمه ها
	انتخاب نوع گرم کردن و دما
	انتخاب برنامه های اتوماتیک
	انتخاب شستشوی اتوماتیک
	یک ردیف به پایین می رود
	یک ردیف به بالا می رود
	فشار طولانی = انتخاب حافظه فشار کوتاه = اجرای حافظه
	تنظیم گرم کردن سریع
	باز و بسته کردن منوی تنظیم زمان
	روشن و خاموش کردن چراغ فر
	فشار کوتاه = گزارش دما
	فشار طولانی = منوی تنظیمات اولیه را باز و بسته می کند
	فعال و غیرفعال کردن قفل ایمنی کودکان
	روشن و خاموش کردن فر
	فشار کوتاه = شروع / توقف موقت عملیات فشار طولانی = لغو عملیات

## انتخابگر چرخشی

با استفاده از انتخابگر چرخشی می توان مقادیر پیش فرض و مقادیر تعیین شده را تغییر داد. پرانتز های روی صفحه کنترل مقادیر قابل تنظیم را نشان می دهند.

انتخابگر چرخشی قابلیت جمع شدن دارد. برای قفل یا بازگردان انتخابگر چرخشی، آن را فشار دهید.

صفحه نمایش به چند ناحیه تقسیم شده است:



■ ناحیه سمت چپ = موارد تنظیم زمان  
وقتی منوی موارد تنظیم زمان را باز می کنید، علامت های موارد تنظیم زمان در این ناحیه نمایش داده می شوند.  
در انتهای ناحیه سمت چپ، یک فلاش وضعیت عملیاتی که انتخاب شده است را نشان می دهد.

■ ناحیه مرکزی = ناحیه تنظیمات  
اولین خط = نمایش نوع گرم کردن  
دومین خط = نمایش دما  
سومین خط = نمایش ساعت  
با استفاده از دکمه های هدایت کننده  $\nwarrow$  و  $\swarrow$  می توانید از یک خط به خط بعدی بروید. خطی که در حال حاضر فعال است با پرانتز هایی نشان داده شده است. شما می توانید مقادیر درون پرانتز را با انتخابگر چرخشی تغییر دهید.

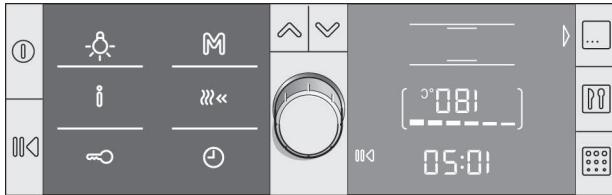
■ ناحیه سمت راست = نمایشگر ها  
علامت حالت های مختلف در اینجا نشان داده می شوند. برای مثال، روشن بودن قفل ایمنی کودکان، گرم کردن سریع وغیره.

خط نواری موجود در نمایشگر دما، مراحل گرم کردن و گرمای باقی مانده در قسمت پخت و پز را نشان می دهد.

بعد از شروع به کار دستگاه، نمایشگر دما مراحل گرم کردن را نشان می دهد. هنگامی که همه خطوط نواری پر شوند، دستگاه به دمای موردنظر رسیده است.

## نمایشگر دما

### مراحل گرم کردن



وقتی فر را برای گریل یا شستشو تنظیم کرده باشید، خطوط نواری ظاهر نمی شوند.

وقتی فر در حال گرم شدن است، شما می توانید دمای کنونی گرم شدن را با استفاده از دکمه ۰ ببینید. به دلیل اینرسی گرمایی، ممکن است دمای نمایش داده شد با دمای واقعی درون قسمت پخت و پز کمی متفاوت باشد.

وقتی دستگاه خاموش می شود، نشانگر دما، گرمای باقی مانده در قسمت پخت و پز را نشان می دهد.

اگر ممکن خطوط نواری پر باشند، دمای قسمت پخت و پز تقریباً ۳۰۰ درجه سانتیگراد است. هر کاه دما تقریباً ۶۰ درجه سانتیگراد شود، صفحه نمایش خاموش می شود.

#### گرمای باقی مانده

### قسمت پخت و پز

چراغ فر درون قسمت پخت و پز قرار دارد. یک فن خنک کننده از داغ شدن بیش از حد فر جلوگیری می کند.

#### چراغ فر

در طی عملیات، چراغ فر روشن می ماند. وقتی دمای ۶۰ درجه سانتیگراد یا کمتر انتخاب شده باشد یا وقتی شستشوی اتوماتیک فعال باشد، چراغ خاموش می شود. این کار امکان تنظیم مطلوب را فراهم می کند.

وقتی در فر را باز می کنید، چراغ فر روشن می شود.

با استفاده از دکمه ۰: می توانید چراغ را روشن و خاموش کنید.

فن خنک کننده در موضع لازم روشن و خاموش می شود. هوای داغ از بالای در خارج می شود. احتیاط شود که مجرای های تهویه پوشیده نشده باشند. در غیر این مورث فر بیش از حد داغ می شود.

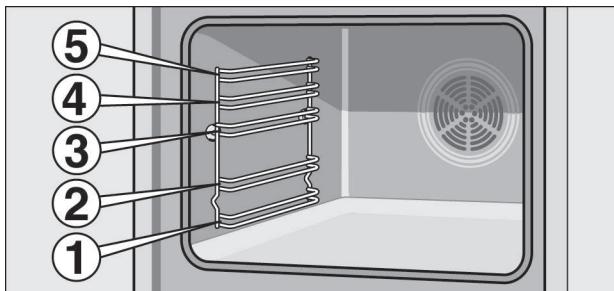
#### فن خنک کننده

برای سریع تر خنک شدن قسمت پخت و پز بعد از یک عملیات، فن خنک کننده برای مدتی به کار کردن ادامه خواهد داد.

## لوازم جانبی

لوازم جانبی را می توان در ۵ طبقه مختلف در فر جا داد.

شما می توانید لوازم جانبی را بدون آنکه خم شوند تا دو سوم طول شان بیرون بکشید. این کار به برداشتن راحت غذا کمک می کند.



لوازم جانبی وقتی داغ می شوند ممکن است تغییر شکل بدهند. با خنک شدن شان، این تغییر شکل از بین می رود، بدون آنکه در کارابی آنها تفاوتی ایجاد شده باشد.

شما می توانید لوازم جانبی را از خدمات پس از فروش، فروشگاه های تخصصی یا اینترنت بخرید. لطفاً شماره HEZ را مشخص نمایید.

### سینی همه منظوره

برای کیک های آبدار، شیرینی جات ، غذاهای بخ زده و گوشت های بزرگ استفاده می شود. همچنین می توان برای جمع کردن روغنی که موقع گریب کردن از قفسه سیمی می ریزد استفاده کرد.



سینی همه منظوره را طوری داخل فر قرار دهید که لبه باریک رو به در فر باشد.

### سینی پخت نان لعاب دار

برای کیک و بیسکویت استفاده می شود.

سینی همه منظوره را طوری داخل فر قرار دهید که لبه شیب دار رو به در فر باشد.



## قفسه سیمی

برای ظروف، قالب کیک، بریان کردن، گریل و غذاهای بخ زده استفاده می شود. قفسه سیمی را طوری داخل فر قرار دهید که میله های خم شده رو به پایین  باشند.



شما می توانید لوازم جانبی مخصوص را از خدمات پس از فروش یا فروشگاه های تخصصی تهیه نمایید. شما در دفترچه ها و اینترنت طیف وسیعی از محصولات را برای فر، پیدا خواهید کرد. موجود بودن لوازم جانبی مخصوص و اینکه آیا می توان آنها را از اینترنت سفارش داد بستگی به کشور تان دارد. برای جزیيات بیشتر لطفاً دفترچه فروش مراجعه کنید.

## لوازم جانبی مخصوص

برای کیک های آبدار، شیرینی جات، غذاهای بخ زده و کباب های بزرگ استفاده می شود. همچنین می توان برای جمع کردن روغنی که موقع گریل کردن از قفسه سیمی می ریزد استفاده کرد.

سینی همه منظوره HEZ 332070

برای کیک و بیسکویت استفاده می شود.

سینی پخت لعاب دار HEZ 331070

برای ظروف، قالب کیک، بریان کردن، گریل و غذاهای بخ زده استفاده می شود. می توانید برای گریل کردن به جای قفسه سیمی از این سینی، یا به عنوان روغن گیر استفاده کنید تا فر خیلی کثیف نشود. سینی گریل را فقط با سینی همه منظوره استفاده کنید.

قفسه سیمی HEZ 334000

سینی گریل HEZ 325070

گریل کردن روی سینی گریل: فقط در موقعیت های ۱، ۲ و ۳ استفاده شود. سینی گریل به عنوان روغن گیر: سینی همه منظوره را با سینی گریل زیر قفسه سیمی قرار دهید.

قفسه جا ساز HEZ 324000

برای بریان کردن استفاده می شود. همیشه قفسه را در سینی همه منظوره قرار دهید. با این کار چربی و ترشحات گوشت جمع آوری می شوند.

ابن سرپوش سینی خیلی عمیق Profi را به ظرف بریان کردن تبدیل می کند.

سرپوش برای سینی خیلی عمیق HEZ 333001 Profi

مناسب برای پختن حجم بالایی از غذا.

سینی خیلی عمیق Profi با قفسه جا ساز HEZ 333070

سنگ مخصوص پخت نان برای پختن نان خانگی، گرده نان کوچک و پیتزا که نیاز به ترد شدن دارند عالی است. سنگ مخصوص پخت نان بایستی، قبل از استفاده ، تا دمای تومیه شده، گرم شود.

سنگ مخصوص پخت نان HEZ 327000

برای وعده های بزرگ یا زیاد استفاده می شود. ظرف بریان کردن، پوشش خارجی از لعاب گرانیت و سرپوش شیشه ای، مناسب برای فر دارد. می توان از سرپوش به عنوان ظرف برشته کردن استفاده کرد.

ظرف بریان کردن همه منظوره HEZ390800

ظرف بربیان کردن روی قسمت ممتد یافته سرامیکی قرار می گیرد و برای حالت پختن اندازه گیری شده و همچنین حالت بربیان کردن اتوماتیک مناسب است. پوشش ظرف بربیان کردن در خارج، لعاب دار و در داخل نچسب است.	ظرف بربیان کردن فلزی 6000 HEZ
ظرف بربیان کردن شبشه ای برای آب پز کردن گوشت و کاسروول هایی که در فر پخته می شود مناسب است.	ظرف بربیان کردن شبشه ای HEZ 915001
یک سینی پخت نان عمیق از جنس شبشه. می توان برای پذیرایی نیز استفاده کرد.	سینی شبشه ای HEZ 336000
برای پیترزا، غذاهای بخ زده و کیک های بزرگ گرد ایده ال است. شما می توانید به جای سینی همه منظوره از سینی پیترزا استفاده کنید. سینی پخت نان را روی ریل ها قرار دهید و مطابق جزیيات درج شده در جدول اقدام کنید.	سینی پیترزا HEZ 317000
شما می توانید این وسیله را به فرتان اضافه کنید. فیلتر بخار، ذرات روغن را از هوای خروجی، فیلتر می کند و موجب کاهش بو می شود.	فیلتر بخار HEZ 329000
ریل های بیرون کشیدنی طبقات ۲ و ۳ امکان بیشتر بیرون کشیدن لوازم جانبی را بدون خدم شدن را فراهم می کند.	قفسه های تلسکوپی با ۲ ریل HEZ 338250
ریل های بیرون کشیدنی طبقات ۱، ۲ و ۳ امکان بیشتر بیرون کشیدن لوازم جانبی را بدون خدم شدن را فراهم می کند.	قفسه های تلسکوپی با ۳ ریل HEZ 338352
ریل های بیرون کشیدنی طبقات ۱، ۲ و ۳ امکان کامل بیرون کشیدن لوازم جانبی را بدون خدم شدن را فراهم می کند.	قفسه های تلسکوپی کامل با ۳ ریل HEZ 338356
شما می توانید مواد مراقبت و نظافت مناسب و دیگر لوازم جانبی برای دستگاه های خانگی خود را از خدمات پیس از فروش، فروشگاه های تخصصی یا (البته در بعضی کشورها) از اینترنت خریداری نمایید. لطفاً شماره مربوطه محصول را مشخص کنید.	محصولات خدمات پس از فروش
موجب می شود سطوح کمتر کثیف شوند. آشته به یک روغن مخصوص است که برای نگهداری سطوح استیل دستگاه هایتان ایده ال است.	دستعمال نظافت برای سطوح استیل شماره محصول 3111134
برای نظافت قسمت پخت و پز استفاده می شود. این ژل بی بو است.	ژل نظافت فر و گریل شماره محصول 463582
برای نظافت سطوح حساس مانند شبشه، شبشه سرامیک، استیل و آلومینیوم ایده ال است. دستعمال میکرو فیبر با ساختار لانه زنبوری پاک می کند.	دستعمال میکرو فیبر با ساختار لانه زنبوری شماره محصول 460770
برای جلوگیری از باز کردن در توسط کودکان استفاده می شود. محل نصب قفل به طرح در دستگاه بستگی دارد. اطلاعات تکمیلی موجود در برگه همراه قفل در را بخوانید.	قفل در شماره محصول 612594

# قبل از استفاده برای اولین بار

ابن بخش تمام مطالبی را که قبل از استفاده از دستگاه برای اولین بار  
باید بدانید را توضیح می‌دهد.

- ساعت را تنظیم کنید
- قسمت پخت و پز را گرم کنید
- لوازم جانبی را تمیز کنید
- دستورالعمل های ایمنی موجود در اول دفترچه را بخوانید، این  
کار بسیار مهم است.

## تنظیم ساعت

وقتی دستگاه جدیدتان به برق وصل شود، **۰۰:۰۰** در صفحه  
نمایش ظاهر می‌شود. ساعت را تنظیم کنید تا فر برای استفاده حاضر  
شود.

۱. دکمه  را فشار دهید.
۲. علامت  برای ساعت و  در صفحه نمایش ظاهر  
می‌شود.
۳. با استفاده از انتخابگر چرخشی ساعت را تنظیم کنید.
۴. دکمه  را فشار دهید.
۵. ساعت ذخیره می‌شود.

در بخش موارد تنظیم زمان می‌توانید روش تغییر ساعت را بخوانید.

نکته

## گرم کردن قسمت پخت و پز

برای از بین بردن بوی تازگی فر، قسمت پخت و پز را در حالی که خالی  
و بسته است گرم کنید. نوع گرم کردن بالا/پایین  را انتخاب و  
روی ۲۴۰ درجه سانتیگراد تنظیم کنید.

از نبود بسته بندی، مانند توپ‌های پلی استرین در قسمت پخت و پز  
اطمینان حاصل نمایید.

۱. دکمه  را فشار دهید.
۲. هوای داغ  بعدی  و ۱۶۰ درجه سانتیگراد ظاهر می‌شود.  
دور نوع گرم کردن، پرانترز هایی نشان داده می‌شود.
۳. با استفاده از انتخابگر چرخشی نوع گرم کردن را به گرم کردن  
بالا/پایین  تغییر بدهید.

۳. با استفاده از دکمه  بر روی قسمت تنظیم دما بروید.  
دور دما پرانتزهای نشان داده می شود.
۴. با استفاده از انتخابگر چرخشی دما را به ۲۴۰ درجه سانتیگراد تغییر دهید.
۵. دکمه  را فشار دهید.  
فر روشن می شود. علامت  در صفحه نمایش روشن می شود.
۶. بعد از ۶۰ دقیقه، فر را با استفاده از دکمه ① خاموش کنید.  
خطوط نواری نشانگر دما، گرمای باقی مانده در قسمت پخت و پز را نشان می دهد.

## تمیز کردن لوازم جانبی قبل از استفاده

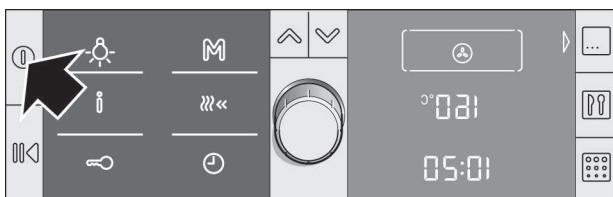
قبل از استفاده از لوازم جانبی، آنها را با استفاده از دستمال و آب و صابون کاملا تمیز کنید.

## روشن و خاموش کردن فر

شما می توانید با استفاده از دکمه ① فر را روشن و خاموش کنید.

### روشن کردن

دکمه ① را فشار دهید.  
علامت هوای داغ ۳ بعدی  و ۱۶۰ درجه سانتیگراد در صفحه نمایش نشان داده می شود.



- شما می توانید فر را با همین تنظیمات روشن کنید یا نوع متفاوتی از گرم کردن یا دما را تنظیم کنید. ■
- با استفاده از دکمه  برنامه مورد نظر را انتخاب کنید.
  - با استفاده از دکمه  سیستم خود تمیز کن حرارتی را انتخاب کنید.

■ با استفاده از دکمه  تنظیمات ذخیره شده در حافظه را اجرا کنید.

شما می توانید در بخش های مختلف چگونگی انجام این تنظیمات را بخوانید.

دکمه  را فشار دهید.  
فر خاموش می شود.

## خاموش کردن

# تنظیم فر

در این بخش اطلاعات زیر را خواهید یافت:

- انواع گرم کردن موجود در فر شما
- چگونگی تنظیم نوع گرم کردن و دما
- چگونگی تنظیم گرم کردن سریع

## انواع گرم کردن

انواع زیادی از گرم کردن برای فر شما وجود دارد. این امکان، انتخاب روش ایده ال برای پختن غذای مورد نظرتان را فراهم می کند.

### کاربرد

### نوع گرم کردن و بازه دما

برای کیک و شیرینی در یک تا سه طبقه استفاده می شود.  
فن، گرمای حاصل از المنت گرمایی حلقوی موجود در دیواره را به طور یکنواخت را در قسمت پخت و پز پخش می کند.

 هوای داغ ۳ بعدی  
۲۷۵-۳۰ درجه سانتیگراد

برای کیک، نان و گوشت کم چرب مانند گوشت گاو و حیوانات وحشی،  
در یک طبقه استفاده می شود.  
گرما به طور یکنواخت از بالا و پایین پخش می شود.

 گرم کردن بالا/پایین  
۳۵۰-۳۰ درجه سانتیگراد

برای خمیر تغییر شده مانند نان، رول یا نان گیسو و شیرینی هایی  
مانند نان خامه ای، استفاده می شود.  
گرما به طور یکنواخت از بالا و پایین پخش می شود. رطوبت حاصل از  
غذا در قسمت پخت و پز به صورت بخار می ماند.

\* پختن نان آبدار   
۳۵۰-۳۰ درجه سانتیگراد

برای آماده کردن سریع محصولات بخ زده بدون پیش گرم کردن آنها  
مانند پیتزا، چیپس یا استرودل استفاده می شود.  
گرما از زیر و از المنت گرمایی حلقوی در دیواره پشتی پخش می شود.

تنظیمات پیتزا   
۲۷۵-۳۰ درجه سانتیگراد

## نوع گرم کردن و بازه دما

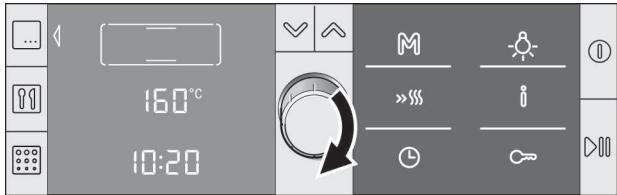
<p>کاربرد</p> <p>برای مربا درست کردن، برشته کردن و مرحله نهایی پخت نان استفاده می شود.</p> <p>گرم از پایین پخش می شود.</p> <p>برای پریان کردن گوشت، مرغ و ماهی درسته استفاده می شود.</p> <p>المنت گریل و فن به طور مرتب روشن و خاموش می شود.</p> <p>فن، هوای داغ را اطراف غذا پخش می کند.</p> <p>برای گریل کردن استیک، سوسیس، نان تست و قطعات ماهی استفاده می شود.</p> <p>نام ناییه زیر المنت گریل، داغ می شود.</p> <p>برای گریل کردن استیک، سوسیس، نان تست و قطعات ماهی در ابعاد کوچک استفاده می شود.</p> <p>قسمت مرکزی المنت گریل داغ می شود.</p> <p>برای بخ زدایی گوشت، مرغ، نان و کیک استفاده می شود.</p> <p>فن، هوای گرم را اطراف غذا پخش می کند.</p> <p>برای گرم نگه داشتن غذا استفاده می شود.</p>	<p><input type="checkbox"/> گرم کردن از پایین ۳۰۰-۳۵۰ درجه سانتیگراد</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> گریل با هوای داغ ۳۰۰-۳۵۰ درجه سانتیگراد</p> <p><input type="checkbox"/> گریل بزرگ تنظیمات ۱، ۲ و ۳ گریل</p> <p><input type="checkbox"/> گریل کوچک تنظیمات ۱، ۲ و ۳ گریل</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> بخ زدایی ۶۰-۶۵ درجه سانتیگراد</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> گرم نگه داشتن ۱۰۰-۱۵۰ درجه سانتیگراد</p>
--	--

\* نوعی گرم کردن با سطح بازدهی انرژی تعیین شده در EN50304 مطابق است.

## تنظیم نوع گرم کردن و دما

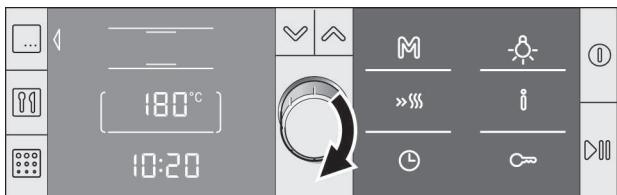
مثال نشان داده شده در شکل: تنظیمات برای گرم کردن بالا/پایین ۱۸۰ درجه سانتیگراد.

۱. با استفاده از دکمه ① یا فشردن دکمه ۲ فر را روشن کنید.  
علامت هوای داغ ۳ بعدی ② و دمای ۶۰ درجه سانتیگراد در صفحه نمایش نشان داده می شود.  
شما می توانید این تنظیمات را با دکمه ۳ بلafاصله اجرا کنید.  
اگر مایل هستید نوع متفاوتی از گرم کردن را انتخاب کنید، به روش زیر عمل کنید.
۲. با استفاده از انتخابگر چرخشی، نوع گرم کردن دلخواه را انتخاب کنید.



۳. با استفاده از دکمه بر روی قسمت دما بروید.  
دور دما یا تنظیمات گریل کردن پرانتز هایی نشان داده می شود.

۴. با استفاده از انتخابگر چرخشی دمای نشان داده شده را تغییر بدهید.



۵. دکمه را فشار دهید.



فر روشن می شود. علامت در صفحه نمایش روشن می شود.

۶. وقتی غذا حاضر شد، با استفاده از دکمه فر را خاموش کنید.  
یا حالت جدیدی انتخاب و تنظیم کنید.

نکاتی درباره تنظیمات:

**تغییر دما یا تنظیمات گریل**

اجام این کار در هر زمانی ممکن است. با استفاده از انتخابگر چرخشی، دما یا تنظیمات گریل را تغییر بدهید.

دکمه ۳ را مختصرا فشار دهید. دمای گرم شدن در قسمت پخت و پز برای چند ثانیه نشان داده می شود.

نمایش دمای گرم شدن

عملیات موقتا متوقف می شود. علامت ① چشمک می زند. وقتی در را ببندید، عملیات ادامه می یابد.

باز کردن در فر طی پختن

دکمه ۲ ② را مختصرا فشار دهید. عملیات فر موقتا متوقف می شود. علامت ③ چشمک می زند. برای ادامه پخت و پز، دکمه ۲ ④ دوباره فشار دهید.

متوقف کردن موقتا عملیات

دکمه ۱ ⑤ را فشار داده و نگه دارید تا علامت هوای داغ ۳ بعدی ۶۰ درجه سانتیگراد ظاهر شود. حال می توانید تنظیمات جدید را اجام دهید.

لغو کردن عملیات

به بخش موارد تنظیم زمان، تنظیم زمان پخت مراجعه کنید.  
به بخش موارد تنظیم زمان، تنظیم زمان پایان با تأخیر مراجعه کنید.

تنظیم زمان پخت

تنظیم زمان پایان با تأخیر

## تنظیم گرم کردن سریع

حالت گرم کردن سریع برای همه نوع گرم کردن مناسب نیست.

انواع گرم کردن مناسب

- ⑥ = هوای داغ ۳ بعدی
- ⑦ = گرم کردن از بالا/پایین
- ⑧ = پخت نان آب دار
- ⑨ = تنظیمات پخت پیترزا

اگر نوع گرم کردن برای گرم کردن سریع مناسب نباشد، مددای اخطار کوتاهی شنیده می شود.

دهماهی مناسب

حالت گرم کردن سریع فقط وقتی اجرا می شود که دما بالای 100 درجه سانتیگراد تنظیم شده باشد.  
اگر دما در قسمت پخت و پز کمی کمتر از دمای تنظیم شده باشد، نیازی به گرم کردن سریع نخواهد بود و فعال هم نخواهد شد.

تنظیم گرم کردن سریع

برای گرم کردن سریع، دکمه ۳ ۴ ۵ را فشار دهید.  
علامت ۶ ۷ ۸ کنار دمای تنظیم شده ظاهر خواهد شد.  
خطوط نواری دما به آرامی پر می شوند.

## لغو گرم کردن سریع

نکات

دکمه «» را فشار دهید. علامت خاموش می شود.

اگر نوع گرم شدن را تغییر دهید، گرم کردن سریع لغو می شود.

اگر زمان پخت را تنظیم کرده باشید، بدون توجه به حالت گرم کردن سریع، زمان پخت بالافاصله بعد از روشن شدن فر شروع خواهد شد.

وقتی فر در حال گرم شدن سریع است، می توانید دمای کنونی گرم شدن را با استفاده از دکمه ۰ ببینید.

برای اطمینان از یکنواخت پختن غذا، تا وقتی گرم کردن سریع تمام نشده است، ظرف خود را در قسمت پخت و پز قرار ندهید.

## گزینه های تنظیم زمان

با استفاده از دکمه ④ منوی گزینه های تنظیم زمان را باز کنید. حالت های زیر امکان پذیر هستند.

اگر فر خاموش باشد:

■ = تنظیم زمان سنج

■ = تنظیم ساعت

اگر فر روشن باشد:

■ = تنظیم زمان سنج

■ = تنظیم ساعت

■ = تنظیم زمان پایان با تأخیر

پرانتز های دور علامت، نشان دهنده این است که این حالت انتخاب شده است.

وقتی فر شروع به کار می کند، پرانتز ها نشان می دهند که کدام حالت زمانی در صفحه نمایش در حال شمارش معکوس است.

۱. با استفاده از دکمه ④ منو را باز کنید.
۲. با استفاده از دکمه ॥ حالت مورد نظر را انتخاب کنید.
۳. با استفاده از انتخابگر چرخشی، مقدار مورد نظر را تنظیم کنید.

تنظیم گزینه های تنظیم زمان -  
به طور مختصر

۴. با استفاده از دکمه از منو خارج شوید.

توضیحات کامل چگونگی تنظیم هر یک از حالت ها در زیر داده شده است.

اگر نتوانید یک مقدار را تغییر یا تنظیم کنید، یک اخطار کوتاه خواهد شد.

## صدای اخطار کوتاه

## تنظیم زمان سنج

زمان سنج مستقل از فر کار می کند. شما می توانید بدون توجه به روشن یا خاموش بودن فر، از آن به عنوان زمان سنج در آشپزخانه استفاده و برای هر مدتی تنظیم کنید.

۱. دکمه را فشار دهید.

منوی موارد تنظیم زمان باز می شود.

علامت [] داخل پرانتز ها نشان می دهد که زمان سنج انتخاب شده است.

۲. با استفاده از انتخابگر چرخشی، مدت زمان سنج را تنظیم کنید.

۳. با استفاده از دکمه از منو خارج شوید.

در صفحه نمایش ساعت، زمان شروع به شمارش معکوس می کند.

صدای اخطار می آید.

زمان تمام شده است و صفحه نمایش را نشان می دهد.  
دکمه را فشار دهید. صفحه نمایش خاموش می شود.

وقتی زمان پخت تمام می شود

نکاتی درباره تنظیمات:

لغو کردن زمان سنج

با استفاده از دکمه منوی موارد تنظیم زمان را باز کنید. با استفاده از انتخابگر چرخشی، زمان را صفر کنید. با استفاده از دکمه از منو خارج شوید.

تغییر دادن زمان سنج

با استفاده از دکمه منوی موارد تنظیم زمان را باز کنید. با استفاده از انتخابگر چرخشی، زمان را ظرف چند ثانیه تغییر بدهید. با استفاده از دکمه از منو خارج شوید.

## تنظیم زمان پخت

اگر مدت زمان پخت را تنظیم کرده باشید، عملیات خود به خود با پایان زمان تمام می شود.

پیش نیاز:

ابن کار تنظیم کردن نوع گرم کردن و دما است.

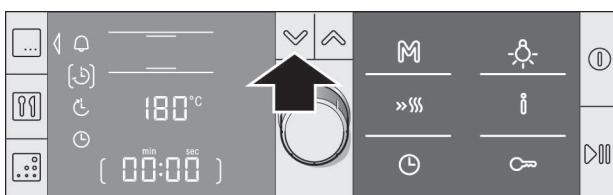
مثال نشان داده شده در شکل: تنظیمات برای گرم کردن بالا/پایین  
۱۸۰ درجه سانتیگراد، مدت زمان پخت ۴۵ دقیقه.

۱. دکمه را فشار دهید.

منوی موارد تنظیم زمان باز می شود. موارد تنظیم زمان در سمت  
چپ صفحه نمایش نشان داده می شود. حالت زمان سنج   
انتخاب می شود.



۲. با استفاده از دکمه بر روی زمان پخت بروید.



۳. با استفاده از انتخابگر چرخشی زمان پخت را تنظیم کنید.



۴. دکمه را فشار دهید.

منوی موارد تنظیم زمان بسته می شود.

اگر عملیات هنوز شروع نشده باشد به ترتیب زیر عمل کنید.

۵. دکمه را فشار دهید.

زمان پخت شروع به شمارش معکوس می کند.

زمان پخت تمام شده است

صدای اخطار می شنوید. گرم شدن فر متوقف می شود. زمان پخت

۰۰:۰۰ نشان داده می شود. شما می توانید با فشار دکمه ④

صدای اخطار را زودتر قطع کنید.

نکاتی درباره تنظیمات:

لغو زمان پخت

با فشردن دکمه ④ منو را باز کنید. با استفاده از دکمه ⑦ بر روی

زمان پخت [ن] بروید و با استفاده از انتخابگر چرخشی زمان پخت را

۰۰:۰۰ تنظیم کنید. با فشردن دکمه ④ منو را ببندید.

تغییر دادن زمان پخت

با فشردن دکمه ④ منو را باز کنید. با استفاده از دکمه ⑦ بر روی

زمان پخت [ن] بروید و با استفاده از انتخابگر چرخشی زمان پخت را

تغییر بدهید. با فشردن دکمه ④ منو را ببندید.

## تنظیم زمان پایان با تأخیر

زمان پایان با تأخیر را می توان برای موارد زیر تنظیم کرد:

■ همه انواع گرم کردن

■ بسیاری از برنامه ها

■ و شستشوی اتوماتیک

مثال: غذا را ساعت ۹:۳۰ می صحیح در قسمت پخت و پز قرار داده اید.

۴۵ دقیقه طول می کشد تا غذا پخته شود و در ساعت ۱۰:۱۵ حاضر

خواهد شد، در صورتی که می خواهید غذا در ساعت ۱۲:۴۵ حاضر

شود.

زمان پایان را از ۱۰:۱۵ به ۱۲:۴۵ تغییر بدهید.

عملیات ساعت ۱۲:۰۰ ظهر شروع و در ساعت ۱۲:۴۵ تمام خواهد شد.

این حالت برای سیستم خود تمیز کن نیز کاربرد دارد. زمان شستشو

را به شب موکول کنید تا در طول روز فر برای استفاده آزاد باشد.

لطفاً به یاد داشته باشید غذاهایی که زود فاسد می شوند را نباید

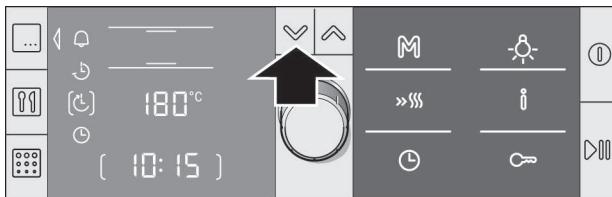
برای مدت طولانی در قسمت پخت و پز بمانند.

پیش نیاز این کار تعیین زمان پخت است. عملیات هنوز شروع نشده

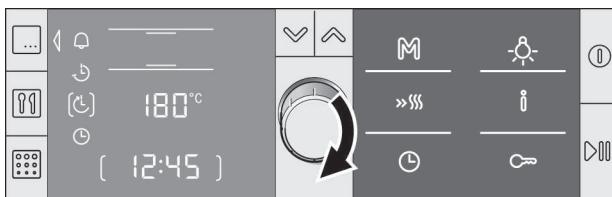
است. منوی موارد تنظیم زمان ④ باز است.

تنظیم زمان پایان

۱. با استفاده از دکمه بر روی زمان پایان [٢٤] بروید.



۲. با استفاده از انتخابگر چرخشی، زمان پایان با تأخیر را تنظیم کنید.



۳. با فشردن دکمه از منوی موارد تنظیم زمان خارج شوید.

۴. با استفاده از دکمه تایید کنید.

فر در وضعیت انتظار [٢٤] است. زمان پایان در صفحه نمایش ساعت نشان داده شده است. با آغاز عملیات، ساعت شروع به شمارش معکوس می کند.

صدای اخطار شنیده می شود. گرم شدن فر متوقف می کند. در صفحه نمایش ظاهر می شود. شما می توانید با فشار دکمه صدای اخطار را زودتر قطع کنید.

### زمان پخت تمام شده است

نکاتی درباره تنظیمات:

#### تنظیم زمان پایان

ابن کار فقط وقتی امکان پذیر است که فر در وضعیت انتظار [٢٤] باشد. با استفاده از دکمه منو را باز کنید. با فشار دادن دکمه بر روی زمان پایان بروید. با استفاده از انتخابگر چرخشی زمان پایان را تنظیم کنید. با استفاده از دکمه از منو خارج شوید.

#### لغو کردن زمان پایان

ابن کار فقط وقتی امکان پذیر است که فر در وضعیت انتظار باشد. با استفاده از دکمه منو را باز کنید و با دکمه بر روی زمان پایان بروید. انتخابگر چرخشی را خلاف عقربه های ساعت بچرخانید تا زمان پایان با زمان حاضر یکی شود. زمان پخت فوراً تمام می شود.

## تنظیم ساعت

برای تنظیم یا تغییر ساعت، فر بایستی روشن باشد.

بعد از قطعی برق، **00:00** در صفحه نمایش ظاهر می شود.  
زمان حاضر را تنظیم کنید.

۱. دکمه  را فشار دهید.  
حالت انتخاب شده **[]** و **[]** در صفحه نمایش ظاهر می شود.

۲. با استفاده از انتخابگر چرخشی زمان حاضر را تنظیم کنید.

۳. با استفاده از دکمه  تایید کنید.  
ساعت در صفحه نمایش ظاهر می شود.

برای مثال اگر بخواهید ساعت را جلو یا عقب بکشید به ترتیب زیر عمل کنید:

۱. دکمه  را فشار دهید.  
منوی موارد تنظیم زمان باز می شود.
۲. با استفاده از دکمه  بر روی ساعت **[]** بروید.
۳. با استفاده از انتخابگر چرخشی زمان حاضر را تنظیم کنید.
۴. دکمه  را فشار دهید.  
ساعت در صفحه نمایش ظاهر می شود.

شما می توانید ساعت را پنهان کنید. در این صورت، ساعت فقط وقتی ظاهر می شود که فر روشن باشد. برای اطلاعات بیشتر در این مورد به بخش تنظیمات اولیه مراجعه کنید.

## تغییر ساعت

بعد از قطع شدن برق

## پنهان کردن ساعت

## حافظه

شما می توانید تنظیمات مربوط به یک غذا را در حافظه ذخیره کنید و در هر زمان آن را اجرا کنید.

اگر غذای خاصی را اکثر اوقات می پزید، استفاده از حافظه سودمند خواهد بود.

### ذخیره کردن تنظیمات در حافظه

حالت خود تمیز کن را نمی توان ذخیره کرد.

۱. نوع گرم کردن، دما و در صورت لزوم زمان پخت را برای غذای مورد نظرتان تعیین یا یک برنامه را انتخاب کنید. دستگاه را روشن نکنید.

۲. دکمه  را فشار داده و نگه دارید تا علامت  در صفحه نمایش روشن شود. این کار چند ثانیه ای طول خواهد کشید.

تنظیمات ذخیره می شوند و می توان در هر زمان آنها را اجرا کرد.

تنظیمات جدید را وارد و ذخیره کنید. تنظیمات قدیمی پاک و تنظیمات جدید ذخیره می شود.

### ذخیره کردن تنظیمات جدید

### اجرای حالت حافظه

تنظیماتی که برای غذایتان ذخیره کرده بودید را می توانید در هر زمان اجرا کنید.

۱. دکمه  را برای چند ثانیه فشار دهید.  
تنظیمات ذخیره شده نمایش داده می شوند.

دکمه  را فشار دهید.

تنظیمات حافظه اجرا می شوند.

این کار را در هر زمانی می توان انجام داد.  
بار دیگر که حافظه را اجرا کنید، تنظیماتی که قبلاً ذخیره کرده بودید ظاهر می شوند.

### تغییر دادن تنظیمات

# قفل ایمنی کودک

برای جلوگیری کودکان از روشن کردن اتفاقی فر یا تغییر عملیاتی که در حال اجرا است، فر دارای یک قفل ایمنی کودکان است.

دکمه  را فشار داده و نگه دارید تا علامت  ظاهر شود. این کار تقریباً ۴ ثانیه طول می‌کشد.

صفحه کنترل قفل می‌شود.

شما همچنین می‌توانید با تغییر تنظیمات اولیه، در فر را قفل کنید. برای چگونه انجام دادن این کار به بخش تنظیمات اولیه مراجعه کنید. اگر دما در قسمت پخت و پز تقریباً ۵۰ درجه سانتیگراد شود، در فر قفل می‌شود. علامت  ظاهر می‌شود. اگر قفل ایمنی کودک وقتی فر خاموش است فعال شود، در فر بالاچاله قفل می‌شود.

دکمه  را فشار داده و نگه دارید تا علامت  خاموش شود. حال می‌توانید تنظیمات جدید را انجام دهید.

وقتی قفل ایمنی کودک فعال است، شما می‌توانید با فشار دادن دکمه  یا با فشار دادن و نگه داشتن دکمه  فر را خاموش، زمان سنج را تنظیم و اخطار صدا را خاموش کنید.

## فعال کردن قفل ایمنی کودک

## قفل کردن در فر

## باز کردن قفل

## نکته

# تنظیمات اولیه

دستگاه شما یک سری تنظیمات اولیه دارد که می توانید مطابق نیازتان تغییر دهید.

برای تغییر تنظیمات اولیه و موارد مربوطه به جدول زیر مراجعه کنید.  
در اینجا فقط تنظیمات اولیه مربوط به امکانات دستگاه مخصوص شما، نمایش داده شده است.

نکته

کارکرد	تنظیمات اولیه	موارد
زمان	صدای اخtar بعد از تمام شدن	۱ = ۱ ثانیه ۲ = ۲ دقیقه ۳ = ۵ دقیقه
دکمه	صدای تایید فشرده شدن	۰ = خاموش ۱ = روشن
نمایش	روشنایی صفحه نمایش	۱ = شب ۲ = متوسط ۳ = روز
نمایش ساعت وقتی فر	نمایش ساعت وقتی فر	۰ = خاموش * وقتی گرمای باقی مانده نمایش داده می شود، ساعت نیز نشان داده می شود. ۱ = روشن
چراغ فرطی عملیات	روشن	۰ = خاموش ۱ = روشن
در فر	ادامه عملیات با بسته شدن	۰ = ادامه عملیات با start stop ۱ = عملیات خودبخود ادامه می یابد
ایمنی کودکان	خیر	۰ = خیر ۱ = بله
فن خنک کننده	متوسط	۰ = کوتاه ۱ = متوسط ۲ = طولانی ۳ = بسیار طولانی
دیوارهای جانبی	خیر	۰ = خیر ۱ = بله
تلسکوپی	خیر	۰ = خیر ۱ = بله

کارکرد	تنظیمات اولیه	موارد
۱۱۲ تنظیمات اولیه را به حالت اولیه برگردان	<input checked="" type="checkbox"/> = خیر <input type="checkbox"/> = بله	<input checked="" type="checkbox"/> = خیر <input type="checkbox"/> = بله

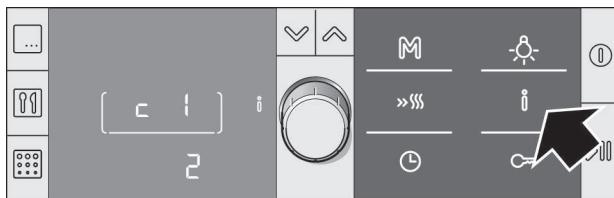
## تغییر تنظیمات اولیه

پیش نیاز: برای این کار بایستی فر خاموش شود.

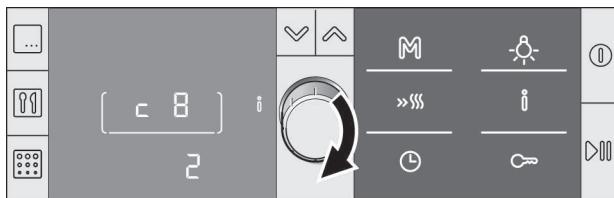
به جدول حاوی تنظیمات اولیه مراجعه کنید تا بدانید اعداد چه معنایی دارند.

مثال نشان داده شده در شکل: تغییر دادن تنظیمات اولیه برای مدت زمان روشن ماندن فن خنک کننده از متوسط به کم.

۱. دکمه ۰ را فشار داده و تقریباً ۴ ثانیه نگه دارید تا علامت ۰ روشن شود. اولین مورد تنظیمات اولیه در صفحه نمایش نشان داده می شود.

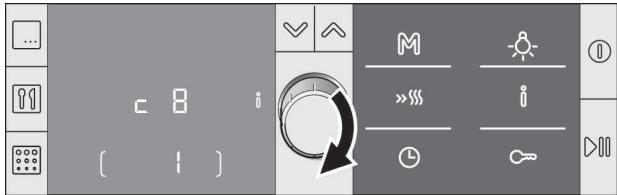


۲. با استفاده از انتخابگر چرخشی مقدار مورد نظر را تنظیم کنید.



۳. دکمه ⌂ را فشار دهید.

۴. با استفاده از انتخابگر چرخشی تنظیمات اولیه را تغییر دهید.



حال می توانید دیگر تنظیمات اولیه را با توجه توضیحات مراحل ۲ تا ۴ تغییر بدهید.

۵. دکمه ۰ را فشار داده و نگه دارید تا زمان حاضر ظاهر شود. این کار چند ثانیه ای باید طول می کشد. همه تغییرات ذخیره می شود.

دکمه ① را فشار دهید. تغییرات انجام گرفته اعمال نمی شوند.

لغو کردن

## خاموش شدن اتوماتیک

فر شما دارای حالت خاموش شدن اتوماتیک است و زمانی فعال می شود که زمان پخت تنظیم شده باشد و تنظیمات برای مدت طولانی عوض نشوند.

در صفحه نمایش **58** نشان داده می شود. عملیات متوقف می شود. فعال شدن این حالت بستگی به دما یا تنظیمات گریل دارد.

برای پاک کردن صفحه نمایش هر دکمه این را فشار دهید. حال می توانید تنظیمات جدید را انجام دهید.

اگر زمان پخت را تعیین کرده باشید، با پایان زمان پخت، گرم شدن متوقف می شود. دیگر نیازی به حالت خاموش شدن اتوماتیک نیست.

فعال بودن خاموش شدن اتوماتیک

نکته

# سیستم خود تمیزکن

در طی انجام عمل سیستم خود تمیز کن، فر تقریباً تا ۵۰۰ درجه سانتیگراد گرم می‌شود و باقی مانده‌های بریان کردن، گریل کردن و نان پختن می‌سوزند. کافی است شما خاکستر را از قسمت پخت و پز پاک کنید.

شما می‌توانید از سه درجه شستشو، یکی را انتخاب کنید.

درجات شستشو

مدت	درجہ شستشو	سطح
قریباً ۱ ساعت و ۱۵ دقیقه	ملاجم	۱
قریباً ۳ ساعت و ۳۰ دقیقه	متوسط	۲
قریباً ۲ ساعت	شدید	۳

هر چه قدر کثیفی کهنه تر باشد، درجه شستشو باید بالاتر باشد. تمیز کردن قسمت پخت و پز هر دو یا سه ماه کفايت می‌کند. تمیز کردن قریباً ۴/۷-۲/۵ کیلو وات ساعت انرژی مصرف می‌کند.

## نکات مهم

جهت ایمنی، در خود به خود قفل می‌شود. تا وقتی قسمت پخت و پز کمی خنک نشده باشد و علامت قفل ناپذید نشود، نمی‌توانید در فر را باز کنید.

لطفاً از فشار دادن چفت در، با دست خودداری کنید.



خط آتش سوزی وجود دارد. سطوح خارجی فر بسیار داغ خواهد شد. از نبود اشیا در جلوی فر اطمینان حاصل نمایید. هیچگاه اشیا قابل اشتعال مانند دستمال را روی دسته در فر آویزان نکنید. کودکان را در فاصله امنی قرار دهید.

هیچگاه طی مراحل خود تمیزکنی سیستم، سعی نکنید در فر را باز کنید. ممکن است فرایند شستشو متوقف شود.

در طی مراحل خود تمیز کنی، چراغ قسمت پخت و پز روشن نمی‌شود.

## قبل از شستشوی اتوماتیک

قسمت پخت و پز بایستی خالی باشد. لوازم جانبی، ظروف و ریل سبینی ها را از قسمت پخت و پز بردارید.  
برای جدا کردن ریل ها به بخش مراقبت و نظافت مراجعه کنید.  
اگر ریل ها جدا نشده باشند، صدای اخطار خواهید شنید و شستشوی اتوماتیک شروع نمی شود.



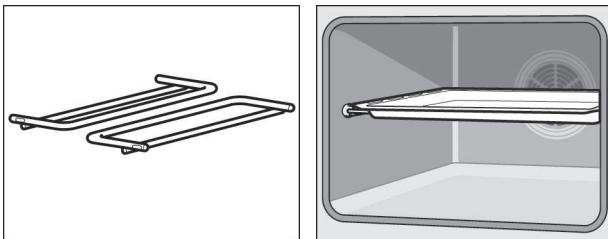
خطر آتش سوزی وجود دارد.  
باقي مانده غذا، چربی و ترشحات گوشت قابل اشتعال هستند.  
قسمت پخت و پز را با یک پارچه نمدار تمیز کنید.  
در فرو لبه های قسمت پخت و پز را تمیز کنید. زهوار ها را تمیز نکنید.

اگر می خواهید لوازم جانبی موجود را با استفاده از شستشوی اتوماتیک تمیز کنید، می توانید نگهدارنده لوازم جانبی را از خدمات پس از فروش تهیه کنید.

با استفاده از نگهدارنده لوازم جانبی می توانید سینی همه منظوره و سبینی پخت نان را همزمان بشویید. لوازم جانبی را با دستمال نمدار تمیز کنید. قفسه سیمی برای شستشوی اتوماتیک مناسب نیست.

نگهدارنده لوازم جانبی در سمت چپ و راست کار گذاشته می شوند.  
شما می توانید نگهدارنده لوازم جانبی را از خدمات پس از فروش با شماره قطعه 466546 تمیز کنید.

### تمیز کردن همزمان لوازم جانبی



خطر آسیب دیدن سلامتی وجود دارد.  
هیچگاه سینی یا قالب پخت نان نچسب را در چرخه شستشوی  
اتوماتیک قرار ندهید. دمای بالا به پوشش نچسب آسیب زده و  
گازهای سمی آزاد می شود.



## تنظیم درجات شستشو

۱. دکمه را فشار دهید.

درجه شستشوی پیشنهاد می گردد.

با استفاده از دکمه می توانید شستشو را بالا فاصله شروع کنید.  
اگر می خواهید درجه شستشو را تغییر دهید، به ترتیب زیر عمل  
کنید:

۲. با استفاده از انتخابکر چرخشی، شدت شستشوی مورد نظر را  
تنظیم کنید.

۳. فرایند شستشو را با استفاده از دکمه شروع کنید.  
در کمی پس از شروع فرایند شستشو قفل می شود. علامت قفل  
 روشن می شود. تا خاموش شدن علامت نمی توان در فر را باز  
کرد.

گرم شدن فر متوقف می شود. در صفحه نمایش ظاهر  
می شود.

وقتی شستشو تمام شده است

فر را با فشردن خاموش کنید. تا خاموش شدن علامت   
نمی توان در فر را باز کرد.

لغو کردن تنظیمات

با شروع شدن فرایند شستشو، دیگر نمی توان درجه شستشو را  
تغییر داد.

تصحیح درجه شستشوی

برای اینکه بتوانید در طول روز از فرтан استفاده کنید، فرایند  
تمیز کردن را به شب موکول کنید.  
به بخش موارد تنظیم زمان، تنظیم زمان پایان با تأخیر مراجعه  
کنید.

تنظیم شستشو برای فعال شدن

در شب

## بعد از شستشوی اتوماتیک

بعد از خنک شدن قسمت پخت و پز، خاکستر بجا مانده در قسمت پخت و پز را با دستمال نمدار پاک کنید.

## مراقبت و نظافت

با مراقبت و نظافت خوب، فر شما تمیز می‌ماند و برای مدت طولانی کار خواهد کرد. در این بخش طرز مراقبت و نظافت صحیح فر را توضیح می‌دهیم.

اختلاف رنگ جلوی فر مربوط می‌شود به نوع ماده استفاده شده، مانند شیشه، پلاستیک و فلز.

سایه‌های روی پانل‌های در، که شبیه رگه هستند، بخار بازتاب‌های چراغ فر ایجاد شده‌اند.

لعاد در دماهای بسیار بالا ساخته می‌شود، بنابرین ممکن است دچار تغییر رنگ جزیی شود. این حالت عادی بوده و در کارایی فر تاثیری ندارد.

لبه‌های سینی‌های نازک را نمی‌توان کاملاً لعاد دار کرد. در نتیجه ممکن است این لبه‌ها تیز باشند. این موجب خراب شدن محافظ ضد خوردگی نمی‌شود.

نکات

## مواد شوینده

با مراجعه به اطلاعات جدول زیر می‌توان از آسیب دیدن سطوح به دلیل استفاده نادرست از مواد شوینده، جلوگیری کرد.

■ مواد شوینده قوی و خورنده

■ مواد شوینده با درصد بالای الکل

■ ابر و اسکاج با سطح زبر

■ شوینده‌های فشار بالا و بخارشورها

دستمال ابری را قبل از استفاده به خوبی بشورید.

جلوی فر

آب و صابون داغ:  
با دستمال تمیز کرده و با دستمالی نرم خشک کنید.  
از شیشه شور و شیشه تراش استفاده نکنید.

استیل

آب صابون داغ:  
با دستمال تمیز کرده و با دستمالی نرم خشک کنید.  
لکه های آهک، چربی، نشاسته و تخم مرغ را فورا پاک کنید. چنین  
لکه هایی می توانند خورنده ایجاد کنند.  
مواد شوینده مخصوص استیل، مناسب برای سطوح گرم را می توانید  
از خدمات پس از فروش یا فروشگاه های تخصصی تهیه نمایید. لایه  
نازکی از ماده شوینده را با دستمالی نرم به کار ببرید.

پانل های در

شیشه شور:  
با دستمالی نرم تمیز کنید.  
از شیشه تراش استفاده نکنید.

پوشش در

مواد شوینده استیل (قابل تهیه از خدمات پس از فروش یا فروشگاه  
های تخصصی):  
لطفاً به دستورالعمل سازنده مراجعه کنید.

قسمت پخت و پز

آب و صابون داغ یا محلول سرکه:  
با دستمالی نرم تمیز کنید.

در صورت وجود لکه های سفت، از ابر زیر مخصوص استیل یا شوینده  
مخصوص فر استفاده کنید. فقط وقتی قسمت پخت و پز سرد است  
این کار را بکنید.

بهتر است از سیستم خود تمیز کن استفاده شود.  
برای این کار به بخش سیستم خود تمیز کن مراجعه کنید.

پوشش شیشه ایی چراغ فر

آب و صابون داغ:  
با دستمالی نرم تمیز کنید.

قفسه ها

آب و صابون داغ:  
در آب غوطه ور کرده و با ابر یا برس تمیز کنید.

لوازم جانبی

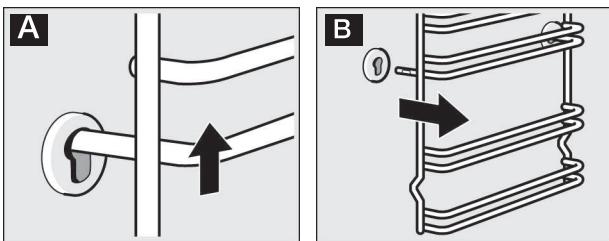
آب و صابون داغ:  
در آب غوطه ور کرده و با ابر یا برس تمیز کنید.

## جدا و نصب کردن ریل ها

برای نظافت می توان ریل ها را جدا کرد. فراید خنک شده باشد.

### جدا کردن ریل ها

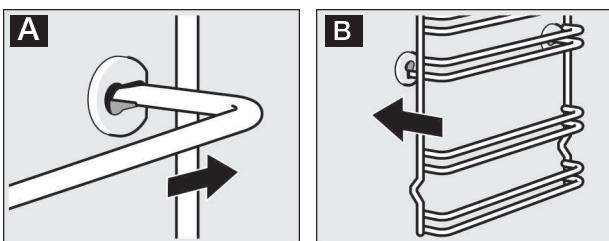
۱. جلوی ریل ها را بلند کنید.
۲. حال جدا کنید (شکل A)
۳. سپس ریل ها را به جلو بکشید و آنها را بیرون بیاورید.  
(شکل B).



ریل ها را با مواد شوینده و ابر تمیز کنید. برای لکه های سفت از برس استفاده کنید.

### نصب کردن ریل ها

۱. ابتدا ریل ها را در سوراخ های پشتی جا انداخته و به آرامی به سمت عقب فشار دهیید.(شکل A)
۲. سپس ریل ها را در سوراخ های جلویی جا بیندازید (شکل B).

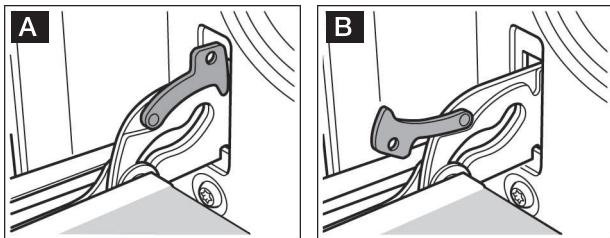


ریل ها به دو طرف چپ و راست می چسبند. قسمت تابدار باید در پایین باشد.

## جدا و وصل درب فر

درب فر را می توانید برای نظافت و برداشتن پانل های درب، جدا کنید.

لولا های درب فر هر کدام یک اهرم قفل شونده دارند. وقتی اهرم های قفل شونده بسته باشند (شکل A)، درب فر در جای خود محکم می شود و نمی توان آن را جدا کرد. وقتی برای جدا کردن درب فر، اهرم های قفل شونده باز می شوند (شکل B)، لولا ها قفل هستند و از جای خود نمی پرند.



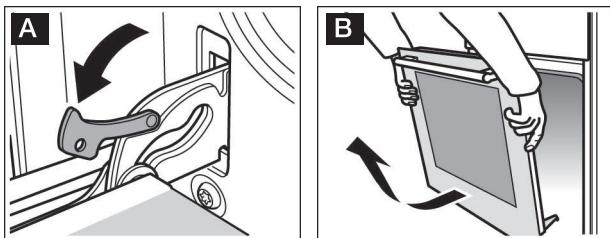
خطر آسیب دیدگی وجود دارد. وقتی لولا ها قفل نباشند، با نیروی زیادی از اینجا خود می پرند.  
از کامل بسته بودن اهرم های قفل شونده یا کامل باز بودن آنها هنگام جدا کردن درب فر، اطمینان حاصل نمایید.



### جدا کردن درب

اهرم های قفل شونده را در سمت چپ و راست باز کنید (شکل A).

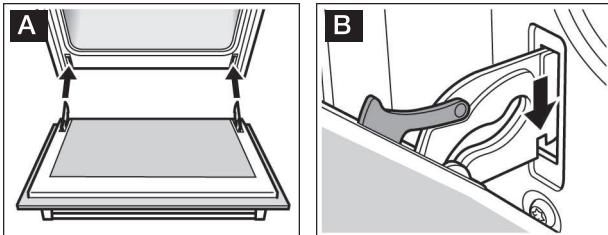
درب فر را تا حد مجاز ببندید (شکل B). دو طرف درب را با دستهایتان بگیرید. درب را کمی بیشتر ببندید و به بیرون بکشید.



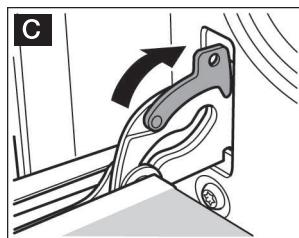
## وصل کردن درب

برای وصل کردن درب فر بر عکس مراحل جدا کردن عمل کنید.

۱. وقتی درب فر را وصل می کنید، از صاف قرار گرفتن لولا ها در سوراخ اطمینان حاصل نمایید (شکل A).
۲. شکاف روی لولا باید در هر دو طرف جا بیفتند (شکل B).



۳. هر دو اهرم قفل شونده را دوباره ببندید (شکل C). درب فر را ببندید.



خطر آسیب دیدگی وجود دارد. اگر در فر اتفاقی بیرون افتاد یا لولا ها از جا پریبدند، به لولا دست نزنید.  
با خدمات پس از فروش تماس بگیرید.



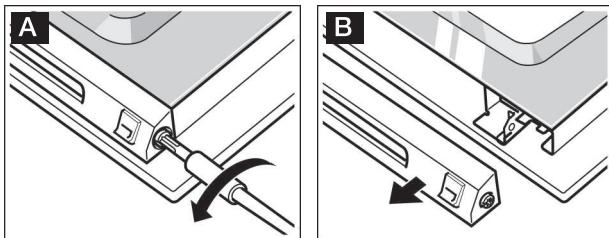
## برداشتن پوشش درب

درب فر ممکن است تغییر رنگ بدهد. برای کامل تمیز کردن فر می توانید پوشش را بردارید.

۱. درب فر را کاملا باز کنید.

۲. پیچ پوشش درب فر را باز کنید. برای انجام این کار، پیچ های سمت چپ و راست را باز کنید (شکل الف).

۳. پوشش را بردارید (شکل ب).



وقتی پوشش را برداشتید از بسته نشدن درب فر اطمینان حاصل نمایید زیرا ممکن است شیشه داخلی آسیب ببیند.

پوشش را با مواد شوینده استیل تمیز کنید.

۴. پوشش را سر جایش قرار داده و محکم کنید.

۵. درب فر را بیندید.

## جدا و نصب کردن پانل های درب

برای تسهیل عمل نظافت، می توانید پانل های شیشه ای را از درب جدا کنید.

۱. درب فر را جدا کرده و در حالی که دسته آن رو به پایین است روی یک تکه پارچه قرار دهید.

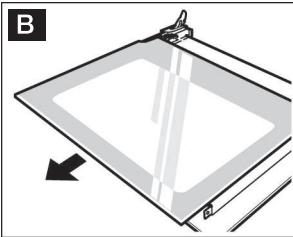
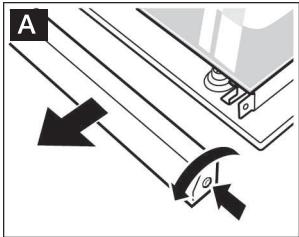
۲. پیچ بالای درب فر را باز کنید. برای انجام این کار، پیچ های سمت چپ و راست را باز کنید (شکل الف).

۳. بالاترین پانل را بلند کرده و به بیرون بکشید.

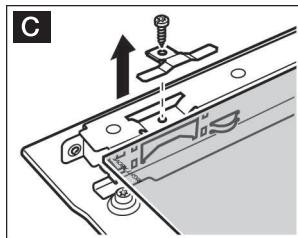
## جدا کردن

### پانل های درب

## جدا کردن



۱۴. پیچ بسته های چپ و راست را باز کرده و آنها را بردارید (شکل C). پانل ها را بردارید.

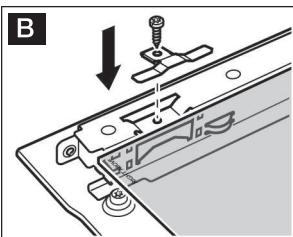
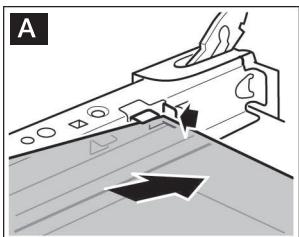


پانل ها را با شیشه پاک کن و یک دستعمال نرم تمیز کنید.  
از مواد قوی و خورنده یا شیشه تراش استفاده نکنید. امکان دارد  
شیشه آسیب ببیند.

هنگام نصب کردن از پایین و سمت چپ بودن نوشته " بالا سمت  
راست" به صورت معکوس اطمینان حاصل نمایید.

#### نصب کردن

۱. پانل را به صورت مورب در قسمت عقب جا بیندازید (شکل A).
۲. بسته های چپ و راست را نصب و پیچ کنید (شکل B).
۳. بالاترین پانل را به صورت مورب در قسمت عقب جا بیندازید.  
سطح صاف بایستی به سمت بیرون باشد.



۴. پوشش را جا بیندازید و پیچ کنید.

۵. درب فر را وصل کنید.

تا وقتی پانل ها به درستی جایگزین شوند، از فر استفاده ننمایید.

## رفع عیب

معمولًا خرابی ها دلیل ساده ای دارند. قبلاً از تماس با خدمات پس از فروش، به جدول زیر مراجعه کنید، زیرا ممکن است خودتان بتوانید مشکل را حل کنید.

اگر غذایی مطابق میل تان پخته نشده بود، به بخش – موارد آزمایش شده در آشپزخانه ما برای شما - مراجعه کنید. در آنجا نکات و اطلاعات بسیاری راجع به پخت و پز خواهید یافت.

## جدول خرابی ها

مشکل	دلیل احتمالی	نکات/روش حل مشکل
دستگاه کار نمی کند.	سوختگی فیوز	سراغ جعبه فیوز بروید و سالم بودن فیوز را بررسی کنید.
در صفحه نمایش <b>00:00</b> ظاهر می شود.	قطع بودن برق	زمان را از نو تنظیم کنید.
در صفحه نمایش شود.	قطع شدن برق طی مرحله خود تمیز کنی	آن قدر مصیر کنید تا علامت  از صفحه نمایش ناپدید شود.
در صفحه نمایش <b>00:00</b> ظاهر می شود.	فر گرم نمی شود	تنظیمات را دوباره وارد کنید.
فر گرم نمی شود. یک مریع کوچک در صفحه نمایش دما روشن می شود.	نوع گرم کردن قابل شناسایی نیست.	برق را از جعبه فیوز قطع کنید. بعد از حداقل ۲۰ ثانیه آن را دوباره وصل کنید. ظرف کمتر از ۲ دقیقه دکمه  را برای مدت ۴ ثانیه فشار داده و نگه دارید تا مریع از صفحه نمایش ناپدید شود.

مشکل	دلیل احتمالی	نکات/روش حل مشکل
در صفحه نمایش  ظاهر می شود.	خاموش شدن اتوماتیک فعال شده است. گرم شدن فر متوقف می شود.	سراغ جعبه فیوز بروید و سالم بودن فیوز را بررسی کنید.

### پیغام های خطا با

اگر پیغام خطایی با  در صفحه نمایش ظاهر شد، دکمه  را فشار دهید. این کار پیغام خطا را پاک می کند. شاید مجبور شوید ساعت را دوباره تنظیم کنید. اگر پیغام خطا دوباره ظاهر شد، با خدمات پس از فروش تماس بگیرید.

مشکل مربوط به پیغام های خطای زیر را خودتان می توانید حل کنید.

پیغام خطا	دلیل احتمالی	نکات/روش حل مشکل
E011	یک دکمه برای مدت طولانی فشرده شده است.	تمیز بودن همه دکمه ها را بررسی کنید. دکمه ها را جداگانه فشار دهید. اگر پیغام خطای پاک نشد، با خدمات پس از فروش تماس بگیرید.
E115	دما در قسمت پخت و پز بسیار بالا است.	درب فر قفل است. تا خنک شدن قسمت پخت و پز صبر کنید. پیغام خطا را با استفاده از دکمه  پاک کنید.



خطر برق گرفتگی وجود دارد.  
تعمیرات نادرست خطرناک هستند. تعمیرات بایستی فقط توسط مهندسان با تجربه خدمات پس از فروش انجام گیرد.

## تعویض لامپ چراغ سقف فر

وقتی لامپ چراغ بسوزد، لامپ بایستی تعویض شود. لامپ های ۲۵ وات، ۲۳۰ ولت، هالوژن و مقاوم به گرمای توانید از خدمات پس از فروش یا فروشگاه های تخصصی تهیه کنند. هنگام دست زدن به لامپ هالوژن از پارچه خشک استفاده کنید. این کار به افزایش طول عمر لامپ کمک می کند. فقط از این لامپ ها استفاده نمایید.

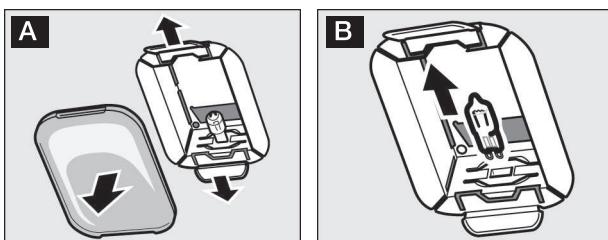


۱. خطر برق گرفتگی وجود دارد.  
برق را از جعبه فیوز قطع کنید.

۲. برای جلوگیری از آسیب دیدگی، یک دستمال در فر خنک شده قرار دهید.

۳. پوشش شیشه ای را بردارید. برای انجام این کار، زبانه های فلزی را با انگشت شست تان به کنار فشار دهید (شکل A).

۴. لامپ را بیرون بکشید. آن را نظرخانید (شکل B). لامپ جدید را کار بگذارید. از درست قرار گرفتن بین ها اطمینان حامل نمایید.  
لامپ را به طور محکم به داخل فشار دهید.



۵. پوشش شیشه ای را دوباره نصب کنید. برای انجام این کار، یک طرف را جا انداخته و طرف دیگر را محکم فشار دهید. پوشش شیشه ای همراه با صدایی مختصر جا می افتد.

۶. دستمال را برداشته و برق را وصل نمایید.

## تعویض لامپ چراغ سمت چپ فر

وقتی لامپ چراغ بسوزد، لامپ بایستی تعویض شود. لامپ های ۲۵ وات، ۲۳۰ ولت، هالوژن و مقاوم به گرمای توانید از خدمات پس از فروش یا فروشگاه های تخصصی تهیه کنند. هنگام دست زدن به لامپ هالوژن از پارچه خشک استفاده کنید. این کار به افزایش طول عمر لامپ کمک می کند. فقط از این نوع لامپ ها استفاده نمایید.

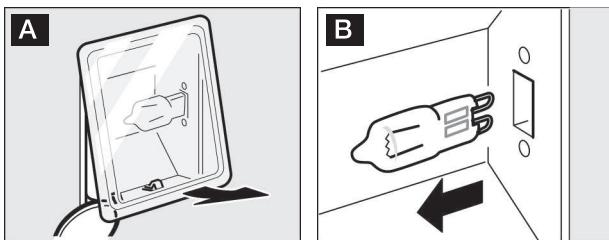


۱. خطر برق گرفتگی وجود دارد.  
برق را از جعبه فیوز قطع کنید.

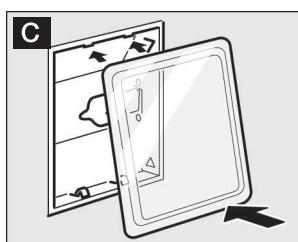
۲. برای جلوگیری از آسیب دیدن، یک دستمال در فر خنک شده قرار دهید.

۳. پوشش شبشه ایی را بردارید. برای انجام این کار، پوشش شبشه ایی را از پایین با دست تان باز کنید (شکل A). اگر برداشتن پوشش شبشه ایی مشکل بود، از یک قاشق کمک بگیرید.

۴. لامپ را بپرون بکشید. آن را نچرخانید (شکل B). لامپ جدید را کار بگذارد، از درست قرار گرفتن بین ها اطمینان حاصل نمایید. لامپ را به طور محکم به داخل فشار دهید.



۵. پوشش شبشه ایی را دوباره نصب نمایید. از قرار گرفتن احتیای شبشه در سمت راست اطمینان حاصل نمایید. شبشه را از بالا جا زده و پایین آن را محکم فشار دهید (شکل C). پوشش شبشه ایی همراه با صدایی مختصر جا می افتد.



۶. دستمال را برداشته و برق را وصل نمایید.

## پوشش شبشه ایی

پوشش شبشه ایی آسیب دیده باشتنی تعویض گردد. پوشش های شبشه ایی مناسب را می توانید از خدمات پس از فروش تهیه نمایید. لطفاً شماره E و شماره FD دستگاه را ذکر کنید.

## خدمات پس از فروش

خدمات پس از فروش در صورت نیاز، دستگاه شما را تعمیر خواهد کرد. آدرس و شماره تلفن نزدیک ترین شعبه خدمات پس از فروش را در راهنمای تلفن خواهید یافت. همچنین مراکز خدمات پس از فروش فهرست شده در راهنمای تلفن از دادن جزیيات مربوط به نزدیک ترین شعبه خدمات پس از فروش به شما خوشحال خواهند شد.

### شماره E و شماره FD

لطفاً وقتی با خدمات پس از فروش تماس می‌گیرید شماره E (شماره محصول) و شماره FD (شماره تولید) دستگاهتان را ذکر نمایید. پلاک مشخصات حاوی این شماره‌ها در سمت راست، کنار درب فر قرار دارد.

برای صرفه جویی در وقت می‌توانید شماره‌های دستگاه و شماره تلفن خدمات پس از فروش را در جدول زیر بنویسید.

لطفاً به یاد داشته باشید که بازدید مهندس خدمات پس از فروش رایگان نیست، حتی اگر در زمان گارانتی باشد.

شماره E	شماره FD
شماره تلفن خدمات پس از فروش: 021-81016	

## نکات مربوط به محیط زیست و انرژی

در اینجا نکاتی درباره صرفه جویی در انرژی هنگام پختن نان و بریان کردن و چگونه دور انداختن مناسب دستگاه نوشته شده است.

### صرفه جویی در انرژی

فر را فقط وقتی از پیش گرم کنید که در دستورالعمل پخت یا فهرست دستورالعمل استفاده ذکر شده باشد.

از سینی های پخت نان تیره، با رنگ لakkی تیره یا لعاب دار استفاده کنید. این سینی ها گرما را به خوبی جذب می کنند. هنگام پخت و پز، پختن نان یا بریان کردن، درب فر را در حد امکان کم باز کنید.

بهتر است چندین کیک پشت سر هم پخت شوند. فر گرم می ماند و با این کار زمان پخت کمیک بعدی کم می شود. همچنین می توانید دو سینی نان را کنار هم قرار دهید.

برای زمان های پخت طولانی تر می توانید فر را ۱۵ دقیقه قبل از تمام شدن زمان پخت خاموش کرده و از گرمای باقی مانده برای انتها پخت و پز استفاده کنید.

### دور انداختن - سازگار با محیط زیست



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

ابن دستگاه مطابق با بخش نامه اروپایی 2002/96/EC برای زباله های الکتریکی و الکترونیکی - WEEE است. این بخش نامه یک چهارچوب برای جمع آوری و بازیافت دستگاه های قدیمی ارایه می دهد و در سراسر اروپا معتبر است

# برنامه ریزی اتوماتیک

با استفاده از برنامه ریزی اتو ماتیک می توانید گوشت آب پز، کباب آب دار و خورشت های خوشمزه تهیه کنید. دیگر لازم نیست نگران برگرداندن و چرب کردن باشید و قسمت پخت و پز تغییر می ماند. نتیجه پخت و پز بستگی به کیفیت گوشت و اندازه و نوع ظروف دارد. برای بیرون آوردن ظرف غذا از قسمت پخت و پز از دستکش باز دستمال نسوز استفاده کنید. ظروف بسیار داغ هستند. هنگام باز کردن ظروف بسیار مواظب باشید، زیرا بخار داغ بیرون خواهد زد.

## ظروف

برنامه ریزی اتوماتیک فقط برای بریان کردن گوشت در داخل ظروف طراحی شده است، به استثنای برشته کردن گوشت ران. ظروف را فقط با یک سرپوش مناسب استفاده کنید. همچنین، اطلاعات سازنده ظروف را مطالعه کنید.

ما ظروف مقاوم به حرارت (تا ۳۰۰ درجه سانتیگراد) ساخته شده از شیشه یا سرامیک شیشه ایی را توصیه می کنیم. ظروف بریان کردن تهیه شده از استیل مناسب نیستند. سطوح برآق آنها قسمت اعظم تشبعهای گرمایی را بازتاب می کند. غذا به اندازه کافی برشته نشده و گوشت کمتر می پزد. اگر از ظرف بریان کردن استیل استفاده می کنید، سرپوش را بعد از اتمام برنامه بردارید. گوشت را با تنظیمات گریل ۳، ۸ تا ۱۵ دقیقه اضافه تر گریل کنید. اگر از ظروف استیل لعاب دار، چدنی و آلومینیوم ریخته گری استفاده کنید، غذا بیشتر برشته می شود، بنابرین کمی آب بیشتر بریزید.

**ظروف نامناسب**  
ظروف ساخته شده آلومینیوم روشن و برآق یا سفال بدون لعاب و ظرفی که دسته پلاستیکی دارند مناسب نیستند.

**اندازه ظروف**  
گوشت بایستی دو سوم کف سینی را بپوشاند. با این کار آب گوشت خوبی فراهم می شود.

فامسله بین گوشت و سرپوش بایستی حداقل ۳ سانتیمتر باشد.  
گوشت ممکن است در طی فرایند بریان شدن حجیم شود.

## آماده کردن غذا

شما می توانید از گوشت تازه یا یخ زده استفاده کنید. گوشت سرد و تازه توصیه می شود.

یک غذای مناسب بریان کردن انتخاب کنید.

گوشت تازه یا یخ زده، مرغ یا ماهی را وزن کنید. اطلاعات بیشتر را می توانید در جداول مربوطه ببایدید. برای تنظیم برنامه نیاز به داشتن وزن دارید.

به گوشت چاشنی بزنید. به گوشت یخ زده مانند گوشت تازه چاشنی بزنید.

بسیاری از غذاها نیاز به اضافه کردن آب دارند. در این صورت، آن قدر آب به غذا اضافه کنید تا عمق آن به ۰/۵ سانتیمتر برسد. اگر در جدول، "یک کم آب" ذکر شده است، کافی است ۲ تا ۳ قاشق آب بریزید. اگر "خیلی زیاد" ذکر شده بود، تا حدی که می شود آب بریزید. دستورالعمل های داده شده در جداول را خوب مطالعه کنید. ظروف را با سرپوش بپوشانید و آن را روی قفسه سیمی در طبقه ۲ قرار دهید.

برای بعضی از غذاها نمی توان زمان پایان با تأخیر تنظیم کرد. این غذاها با علامت \* مشخص شده اند.

همیشه ظروف را بدون پیش گرم کردن در قسمت پخت و پز قرار دهید.

## برنامه ها

مرغ را در حالی که سینه اش رو به بالاست، در ظرف بریان کردن قرار دهید. مرغ پر شده برای این کار مناسب نیست.

اگر دارید چندین ران مرغ را با هم بریان می کنید، وزن سنگین ترین ران را وارد کنید. مفاسل ران نیز بایستی همان وزن را داشته باشند.

مرغ

مثال:

۳ ران مرغ به وزن های ۳۰۰ گرم، ۳۲۰ گرم و ۴۰۰ گرم.  
۴۰۰ گرم را وارد کنید.

اگر می خواهید ۲ مرغ هم وزن را در یک ظرف بریان کردن ببینید، وزن مرغ سنگین تر را وارد کنید. برای ران هم همین طور است.

برنامه ها	گوشت مرغ	شماره برنامه	بازه وزن به کیلوگرم	مایع اضافه کنید	تنظیمات وزن
مرغ، تازه	P1*	۰/۷-۲	خیر	وزن گوشت	
جوچه، تازه	P2*	۱/۶-۲/۳	خیر	وزن گوشت	
اردک، تازه	P3*	۱/۶-۲/۷	خیر	وزن گوشت	
غاز، تازه	P4*	۲/۵-۳/۵	خیر	وزن گوشت	
بوقلمون جوان، تازه	P5*	۲/۵-۳/۵	خیر	وزن گوشت	
ران ، تازه مانند ران مرغ، اردک، غاز و بوقلمون	P6	۰/۳-۱/۵	خیر	وزن سنگین ترین ران	

مقدار مایع مشخص شده را به ظرف اضافه نمایید.

### گوشت

#### گوشت گاو

هنگام آب پز کردن گوشت ، مایع کافی بریزید. می توانید از مایعاتی مانند آب لیمو، ماست و غیره استفاده کنید.  
گوشت راسته را در حالی که چربی آن به سمت بالا است ببینید.

برنامه ها	گوشت گاو	شماره برنامه	بازه وزن به کیلوگرم	مایع اضافه کنید	تنظیمات وزن
گوشت آب پز، تازه مانند دندنه، کتف با استخوان ، کتف، گوشت خوابیده شده در ماست با آب لیمو	P7	۰/۵-۳	بله	وزن گوشت	
گوشت آب پز، بیخ زده مانند دندنه، کتف با استخوان ، کتف	P8*	۰/۵-۳	بله	وزن گوشت	
P9	۰/۵-۲/۵	خیر	وزن گوشت		
برنامه ها	گوشت گوساله	P10	۰/۵-۳	بله	وزن گوشت
گوشت، تازه، کم چرب مانند بالا و قسمت گرد گوشت					

**برنامه ها  
گوشت گوساله**

وزن گوشت	کمی	٪۵-۳	P11	گوشت، تازه، رگه دار مانند گردن و قسمت گوشتی آن
وزن گوشت	بله	٪۵-۲/۵	P12	پاچه، تازه
<b>برنامه ها بره</b>				
وزن گوشت	کمی	٪۵-۳/۵	P13	ران تازه، بدون استخوان، کاملا پخته
وزن گوشت	خیر	٪۵-۲/۵	P14	ران تازه، بدون استخوان، نیم پز
وزن گوشت	کمی	٪۵-۲/۵	P15	ران تازه، با استخوان، کاملا پخته
وزن گوشت	کمی	٪۵-۲/۵	P16*	ران، بخ زده، بدون استخوان، کاملا پخته
وزن گوشت	کمی	٪۵-۲/۵	P17*	ران، بخ زده، با استخوان، کاملا پخته

**گوشت حیوانات وحشی**

گوشت حیوانات وحشی را می توان با بیکون پوشاند، با این کار گوشت آب دار می ماند اما به خوبی برشته نمی شود. برای مزه بهتر می توان گوشت حیوانات وحشی را قبل از پخت در طول شب در آب دوغ، شراب یا سرکه خواباند و در یخچال گذاشت.

اگر چند ران خرگوش صحراوی را دارید می پزید، وزن سنگین ترین ران را وارد کنید.

همچنین می توانید خرگوش را به صورت تکه تکه بپزید. وزن کلی را وارد کنید.

برنامه ها گوشت حیوانات وحشی	شماره برنامه	باشه وزن به کیلوگرم	مایع اضافه کنید	تنظیمات وزن
گوشت آهو، تازه مانند کتف، سینه	P18	٪۵-۳	بله	وزن گوشت
ران با استخوان آهovo ماده، تازه	P19	٪۵-۳	بله	وزن گوشت
ران خرگوش صحراوی، با استخوان، تازه	P20	٪۵-۰/۶	بله	وزن گوشت
خرگوش، تازه	P21	٪۵-۳	بله	وزن گوشت

**ماهی**

ماهی را پاک و ترش کنید و نمک بزنید.

برای بخار پز کردن ماهی: به عمق ۵/۰ سانتیمتر مایعاتی مانند شراب یا آب لیمو در ظرف بریزید.

برای سوخاری کردن ماهی: ماهی را در آرد انداخته و کره آب شده را با قلم مو به آن بمالید.

ماهی درسته وقتی بهتر می‌پزد که در حالت شنا باشد، یعنی پره پشتی رو به بالا باشد. برای نگه داشتن ماهی در این حالت، یک سیب زمینی یا یک ظرف کوچک درون ماهی قرار بدھید.

اگر در حال پخت چندین ماهی هستید، وزن کلی را وارد کنید. هر چند، ماهی‌ها بایستی تقریباً هم وزن یا هم اندازه باشند. مثال: دو قزل آلا به وزن های ۶/۰ کیلوگرم و ۵/۰ کیلوگرم. ۱/۰ کیلوگرم را وارد کنید.

برنامه ها گوشت ماهی	شماره برنامه	باشه وزن به کیلوگرم	مایع اضافه کنید	تنظیمات وزن
قزل آلا، تازه، بخار پز	P22*	۰/۳-۱/۵	بله	وزن گوشت
قزل آلا، تازه سوخاری	P23*	۰/۳-۱/۵	خیر	وزن گوشت
ماهی کاد، تازه، بخار پز	P24*	۰/۵-۲	بله	وزن گوشت
ماهی کاد، تازه سوخاری	P25*	۰/۵-۲	خیر	وزن گوشت

### خورشت

شما می‌توانید انواع مختلف گوشت و سبزیجات تازه را ترکیب کنید.

گوشت را به قطعات کوچک خرد کنید. تکه‌ها را مرغ را خرد نکنید.

به همان اندازه یا دو برابر سبزیجات به گوشت اضافه کنید.

مثال: برای ۵/۰ کیلوگرم گوشت، ۵/۰ نتا ۱ کیلوگرم سبزیجات اضافه کنید.

اگر می‌خواهید گوشت برشته شود، آن را به عنوان آخرین جز غذا بر روی سبزیجات بربیزید. اگر نمی‌خواهید که زیاد برشته شود، گوشت را با سبزیجات مخلوط کنید.

اگر در حال پخت خورشت با گوشت هستید، وزن گوشت را وارد کنید.

اگر می‌خواهید سبزیجات نرم شوند، وزن کلی را وارد کنید.

سبزیجات سفت مانند هویج، لوبیا سبز، کلم سفید، کرفس، و سیب زمینی به سختی پخته می‌شوند. هر چقدر آنها را خرد تر کنید، نرم تر می‌شوند. برای جلوگیری از برشته شدن سبزیجات، آنها را با مایعات پیوشانید.

برنامه ها خورشت	شماره برنامه	بازه وزن به کیلوگرم	مایع اضافه کنید	تنظیمات وزن
با گوشت مانند خورشت آلمانی با سه نوع گوشت	P26	۰/۳-۳	بله	وزن گوشت
با سبزیجات مانند خورشت سبزیجات	P27	۰/۳-۳	بله	وزن کلی
گولاش	P28	۰/۳-۳	بله	وزن گوشت
رولاد	P29	۰/۳-۳	بله	وزن گوشت

از گوشت قیمه شده تازه استفاده کنید.

میت لوف

وزن کلی میت لوف را وارد کنید

شما می توانید سبزیجات خرد شده یا پنیر نیز اضافه کنید.

برنامه ها میت لوف	شماره برنامه	بازه وزن به کیلوگرم	مایع اضافه کنید	تنظیمات وزن
با گوشت گاو تازه	P30*	۰/۳-۳	خیر	وزن کلی
با گوشت بره تازه	P31*	۰/۳-۳	خیر	وزن کلی
با گوشت مخلوط تازه	P32*	۰/۳-۳	خیر	وزن کلی
با گوشت خوک تازه	P33*	۰/۳-۳	خیر	وزن کلی

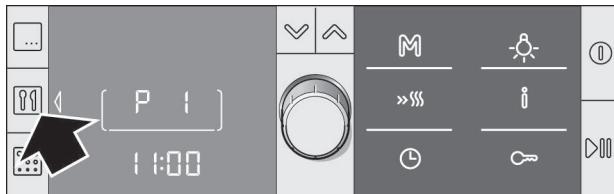
## انتخاب یک برنامه

در ابتدا یک برنامه مناسب از جدول برنامه ها انتخاب کنید.

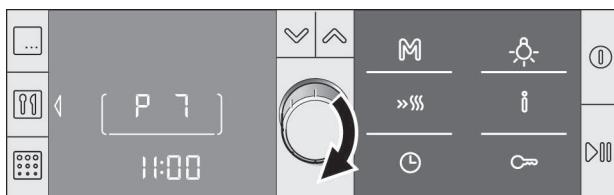
مثال نشان داده شده در شکل: تنظیمات برای گوشت گاو آب پز تازه، برنامه ۷، وزن گوشت ۳/۳ کیلوگرم.

۱. دکمه  را فشار دهید.

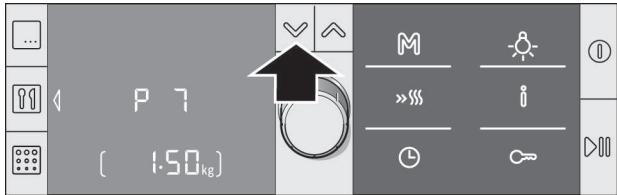
شماره اولین برنامه در صفحه نمایش دما ظاهر می شود.



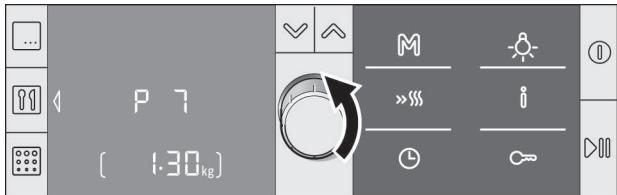
۲. با استفاده از انتخابگر چرخشی شماره برنامه مورد نظر را انتخاب کنید.



۳. دکمه  را فشار دهید.  
در صفحه نمایش یک وزن نشان داده می شود.



۴. با استفاده از انتخابگر چرخشی وزن غذا را وارد کنید.



۵. دکمه را فشار دهید.  
مدت زمان برنامه نشان داده می شود.



برنامه اجرا می شود. زمان سنج [۵.] در صفحه نمایش شروع به شمارش معکوس می کند.

صدای اخطار می آید. گرم شدن فر متوقف می شود. شما می توانید با فشار دادن دکمه صدای اخطار را زودتر قطع کنید.

برنامه تمام شده است

نکاتی درباره تنظیمات:  
مدت زمان برنامه قابل تغییر نیست.

تغییر دادن مدت زمان برنامه

وقتی یک برنامه اجرا شد، دیگر قابل تغییر نیست.

تغییر دادن برنامه

عملیات موقتا متوقف می شود. وقتی درب را ببندید عملیات ادامه پیدا می کند.

دکمه را مختصررا فشار دهید. عملیات فر موقتا متوقف می شود.  
دکمه را دوباره فشار دهید تا پختن ادامه یابد.

دکمه را فشار داده و نگه دارید تا علامت هوای داغ بعدی و ۱۶۰ درجه سانتیگراد ظاهر شود. حال می توانید تنظیمات جدید را اجام دهید.

به بخش موارد تنظیم زمان، تنظیم زمان پایان با تأخیر مراجعه کنید.

باز کردن درب فر هنگام پختن

متوقف کردن موقتا عملیات

لغو کردن برنامه

تنظیم کردن زمان پایان با تأخیر

## نکاتی درباره برنامه ریزی اتوماتیک

مقدار وزن، مخصوصاً محدود شده است. برای تکه گوشت های خیلی بزرگ، بپیدا کردن ظرف بریان کردن تقریباً غیر ممکن است. برای پخت تکه های بزرگ گوشت از گرم کردن بالا/ یا گریل کردن با هوای داغ استفاده کنید.

از ظرف کوچکتر یا مایع بیشتر استفاده کنید.

از ظرف بزرگتر یا مایع کمتر استفاده کنید.

از ظرفی با سریوش مناسب استفاده کنید. گوشت خالص با پوششی از ورقه از بیکون بیشتر آبدار می ماند.

سریوش ظرف بریان کردن به خوبی بسته نشده است، یا گوشت بالا آمد و سریوش را به کنار زده است. همیشه از ظرفی با سریوش مناسب استفاده کنید. از بودن فاصله سانتیمتری بین گوشت و سریوش اطمینان حاصل نمایید.

به گوشت بخ زده مانند گوشت تازه چاشنی بزنید. احتیاط: برای گوشت بخ زده تنظیم زمان پایان با تأخیر امکان پذیر نیست. گوشت همزمان با زمان انتظار بخ باز می کند و غیر قابل خوردن می شود.

وزن گوشت یا مرغ از مقدار وزن مشخص شده بیشتر است.

گوشت به خوبی پخته شده است اما آب گوشت زیادی تیره است.

گوشت به خوبی پخته شده است اما آب گوشت زیادی شفاف و آبکی است.

بالای گوشت زیادی خشک شده است.

گوشت خوب به نظر می رسد اما هنگام بریان گردن بوی سوختگی می آمد.

می خواهید گوشت بخ زده را بپزید.

# آزمایش شده در آشپزخانه ما برای شما

در این بخش منتخبی از غذاها و روش پخت ایده‌ال آنها را خواهید یافت. ما به شما نشان خواهیم داد که کدام نوع گرم کردن و چه دمایی برای غذایتان ایده‌ال است. همچنین اطلاعاتی درباره لوازم جانبی مناسب و طبقه ایی که باید قرار گیرند و نکاتی درباره وسایل پخت و پز و روش‌های آماده کردن خواهید یافت.

مقادیر ذکر شده در جدول برای غذاهایی است که در قسمت پخت و پز خالی و خنک شده قرار می‌گیرند. فر را فقط وقتی از پیش گرم کنید که در جدول گفته شده باشد. قبل از استفاده از دستگاه، تمام لوازم جانبی که استفاده نمی‌شوند را از قسمت پخت و پز بردارید.

لوازم جانبی را فقط بعد از پیش گرم شدن با کاغذ ضد روغن بپوشانید.

زمان‌های مشخص شده در جدول فقط برای راهنمایی هستند و بستگی به کیفیت و یکنواختی غذا دارد.

از لوازم جانبی موجود استفاده کنید. لوازم جانبی اضافی را می‌توانید از فروشگاه‌های تخصصی یا خدمات پس از فروش تهیه کنید.

همیشه هنگام درآوردن لوازم جانبی و ظروف داخل از قسمت پخت و پز از دستکش نسوز استفاده کنید.

## نکات

## کیک و شیرینی

برای خوب پختن کیک آنها را در یک طبقه و با گرم کردن بالا/پایین بپزید.

اگر با هوای داغ  بپزید:  
کیک در قالب، موقعیت قفسه ۲  
کیک روی سینی، موقعیت قفسه ۳

## پختن نان در یک طبقه

## پختن نان در دو طبقه یا بیشتر

از هوای داغ ۳ بعدی  استفاده کنید.

پختن نان در ۲ طبقه:

سینی همه منظوره در موقعیت قفسه ۳

سینی نان پختن در موقعیت قفسه ۱.

پختن نان در ۳ طبقه:

سینی نان پختن در موقعیت قفسه ۵.

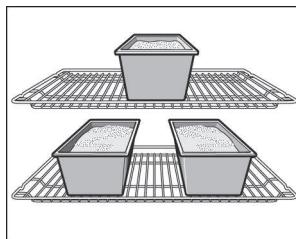
سینی همه منظوره در موقعیت قفسه ۳

سینی نان پختن در موقعیت قفسه ۱.

سینی های پختن نان که در یک زمان در فر قرار داده می شوند لزوما در یک زمان حاضر نخواهند شد.

در جداول پیشنهاد های زیادی برای غذاهای معروف نشان داده شده است.

اگر در حال پخت نان با ۳ عدد قالب هستید، آنها را مانند شکل روی قفسه سینی قرار دهید.



## قالب های پخت نان

بهتر است از قالب های پخت نان فلزی با رنگ تیره استفاده کنید. اگر از قالب های پخت نان با رنگ روشن ساخته شده از فلز نازک یا ظروف شیشه ای استفاده کنید، زمان پخت افزایش می یابد و کیک به راحتی برشته شی شود.

اگر می خواهید از قالب های پخت نان سیلیکونی استفاده کنید، برای راهنمایی به اطلاعات و دستورالعمل های سازنده مراجعه کنید. قالب های پخت نان سیلیکونی اغلب از قالب های پخت نان معمولی نازک تر هستند. مقدار مایع و دستورالعمل پخت ممکن است فرق کند.

جداول، نوع گرم کردن ایده ال را برای کیک ها و شیرینی های مختلف نشان می دهد.

دما و زمان پخت بستگی به مقدار و یکنواختی مایع دارد. به همین دلیل در جدول، بازه دما ذکر شده است. ابتدا از دمای پایین شروع کنید.

## جداول

زیرا دمای پایین امکان یکنواخت شدن برشتگی را فراهم می کند. در صورت نیاز می توانید در مرحله بعد دما را افزایش دهید.

اگر فر را پیش گرم می کنید، زمان پخت را ۵ تا ۱۰ دقیقه کاهش دهید.

برای اطلاعات بیشتر به بخش "نکاتی درباره پخت نان" که در ادامه جداول قرار دارد، مراجعه کنید.

نکته: به خاطر رطوبت بالا هنگام پخت نان با پخت نان آبدار، ممکن است بر سطح داخلی شیشه فر قطراتی تشکیل شود. وقتی درب فر را باز می کنید، بخار به بیرون فرار خواهد کرد.

کیک در قالب	ظرف	طبقه	نوع گرم کردن	دما به درجه سانتیگراد	زمان پخت به دقیقه
کیک اسفنجی، ساده	قالب حلقه ای	۲		۱۶۰-۱۸۰	۵۰-۶۰
پایه اسفنجی، طرح دار	قالب	۱+۳		۱۴۰-۱۶۰	۶۰-۸۰
کیک اسفنجی با ژله	قالب حلقه ای	۲		۱۵۰-۱۷۰	۶۰-۷۰
سینی صاف	قالب	۳		۱۶۰-۱۸۰	۲۰-۳۰
کیک میوه ایی طرح دار، اسفنجی	قالب حلقه ایی/فنری شکل ۲	۲		۱۶۰-۱۸۰	۵۰-۶۰
پایه اسفنجی، ۲ تخم مرغ پیش گرم	سینی صاف	۲		۱۶۰-۱۸۰	۲۰-۳۰
پایه اسفنجی، ۶ تخم مرغ پیش گرم	قالب فنری شکل تیره	۲		۱۶۰-۱۸۰	۴۰-۵۰
کیک اسفنجی، ۹۰۰g	قالب	۱		۱۸۰-۲۰۰	۲۵-۳۵
پایه شیرینی با پوسته سخت*	قالب فنری شکل تیره	۱		۱۶۰-۱۸۰	۷۰-۹۰
کیک سوییسی	سینی پیتزا	۱		۲۴۰-۲۶۰	۳۵-۴۵
کیک حلقه ایی	قالب حلقه ای	۲		۱۵۰-۱۷۰	۶۰-۷۰
پیتزا، نان نازک، لایه نازک مواد، پیش گرم	سینی پیتزا	۱		۲۸۰-۳۰۰	۱۰-۱۵
کیک با طعم غیر شیرین*	قالب فنری شکل تیره	۱		۱۷۰-۱۹۰	۴۵-۵۵

\* فر را خاموش کرده و اجazه دهید تارت یا کیک پنیری ۲۰ دقیقه در فر با درب بسته بماند.

کیک روی سینی	لوازم جانبی	طبقه	نوع گرم کردن	دما به درجه سانتیگراد	زمان پخت به دقیقه
کیک اسفنجی با رویه خشک	سینی پخت نان	۲		۱۷۰-۱۹۰	۲۰-۳۰
	سینی همه منظوره + سینی پخت نان	۱+۳		۱۵۰-۱۷۰	۵۰-۶۰
کیک اسفنجی با رویه مرطوب (میوه)	سینی پخت نان	۲		۱۷۰-۱۹۰	۲۵-۳۵
	سینی همه منظوره + سینی پخت نان	۱+۳		۱۴۰-۱۶۰	۴۰-۵۰
خمیر تخمیر شده با رویه خشک	سینی پخت نان	۳		۱۷۰-۱۹۰	۲۵-۳۵
	سینی همه منظوره + سینی پخت نان	۱+۳		۱۵۰-۱۷۰	۳۵-۴۵
خمیر تخمیر شده با رویه مرطوب (میوه)	سینی همه منظوره	۳		۱۶۰-۱۸۰	۴۰-۵۰
	سینی همه منظوره + سینی پخت نان	۱+۳		۱۵۰-۱۷۰	۳۵-۴۵
شیرینی با رویه خشک	سینی پخت نان	۱		۱۸۰-۲۰۰	۲۰-۳۰
شیرینی با رویه مرطوب (میوه)	سینی همه منظوره	۲		۱۶۰-۱۸۰	۶۰-۷۰
کیک سوییسی	سینی همه منظوره	۱		۲۱۰-۲۳۰	۴۰-۵۰
رول سوییسی، پیش گرم	سینی پخت نان	۲		۱۷۰-۱۹۰	۱۵-۲۰
نان گیسو با ۵۰۰ گرم آرد	سینی پخت نان	۲		۱۸۰-۲۰۰	۲۵-۳۵
نان حاوی میوه/خشکبار با ۵۰۰ گرم آرد	سینی پخت نان	۳		۱۶۰-۱۸۰	۶۰-۷۰
نان حاوی خشکبار با ۱ کیلوگرم آرد	سینی پخت نان	۳		۱۴۰-۱۶۰	۹۰-۱۰۰
استرودل، شیرین	سینی همه منظوره	۲		۱۹۰-۲۱۰	۵۵-۶۵
پیتزا	سینی پخت نان	۲		۲۳۰-۲۴۰	۲۵-۳۵
تارت آتشی، پیش گرم	سینی همه منظوره + سینی پخت نان	۱+۳		۱۸۰-۲۰۰	۴۰-۵۰
	سینی همه منظوره	۲		۲۸۰-۳۰۰	۱۰-۱۲

محصولات نانی کوچک	لوازم جانبی	طبقه	نوع گرم کردن	دما به درجه سانتیگراد	زمان پخت به دقیقه
بیسکویت	سینی پخت نان	۳		۱۴۰-۱۶۰	۱۵-۲۵
	سینی همه منظوره + سینی پخت نان	۱+۳		۱۳۰-۱۵۰	۲۵-۳۵
	سینی همه منظوره + ۲ سینی پخت نان	۱+۳+۵		۱۳۰-۱۵۰	۳۰-۴۰
ماکارون	سینی پخت نان	۲		۱۰۰-۱۲۰	۳۰-۴۰
	سینی همه منظوره + سینی پخت نان	۱+۳		۱۰۰-۱۲۰	۳۵-۴۵
	سینی همه منظوره + ۲ سینی پخت نان	۱+۳+۵		۱۰۰-۱۲۰	۴۰-۵۰
مرینچ (کیک میوه ای)	سینی پخت نان	۳		۸۰-۱۰۰	۱۰۰-۱۵۰
	سینی همه منظوره + سینی پخت نان	۳		۱۸۰-۲۰۰	۲۰-۲۵
	سینی همه منظوره + ۲ سینی پخت نان	۱+۳		۱۶۰-۱۸۰	۲۵-۳۰
شیرینی پفی	سینی پخت نان	۲		۲۱۰-۲۳۰	۳۰-۴۰
	سینی پخت نان	۳		۱۸۰-۲۰۰	۳۰-۳۵
	قفسه سیمی با سینی کلوچه قفسه سیمی با سینی های کلوچه	۱+۳		۱۸۰-۲۰۰	۳۵-۴۵
کیک و رآمده	سینی پخت نان	۳		۱۹۰-۲۱۰	۲۰-۳۰
	سینی همه منظوره + سینی پخت نان	۱+۳		۱۶۰-۱۸۰	۲۵-۳۵
	سینی همه منظوره + سینی پخت نان	۱+۳		۱۶۰-۱۸۰	۳۰-۴۰
لیوچنیک	سینی پخت نان	۲		۲۱۰-۲۳۰	۳۰-۴۰
	سینی پخت نان	۳		۱۸۰-۲۰۰	۳۰-۳۵
	سینی همه منظوره + سینی پخت نان	۱+۳		۱۸۰-۲۰۰	۳۵-۴۵

هنگام پخت نان فر را از پیش گرم کنید، مگر خلاف آن گفته شده باشد.

هیچگاه آب داخل فر داغ نریزید.  
همیشه هنگام نان پختن همزمان در دو طبقه، سینی همه منظوره را بالای سینی پخت نان قرار دهید.

## نان و رول

نان و رول	لوازم جانبی	طبقه	نوع گرم کردن	دما به درجه سانتیگراد	زمان پخت به دقیقه
نان تخمیر شده با ۱/۲ کیلوگرم آرد	سینی همه منظوره	۲		۳۰۰	۵
	سینی همه منظوره	۲		۲۰۰	۳۰-۴۰
نان تخمیر شده با ۱/۲ کیلوگرم آرد	سینی همه منظوره	۲		۳۰۰	۸
	سینی همه منظوره	۲		۲۰۰	۳۵-۴۵
نان صاف	سینی همه منظوره	۲		۳۰۰	۱۰-۱۵

نام و رول	لوازم جانبی	طبقه	نوع گرم کردن	دما به درجه سانتیگراد	زمان پخت به دقیقه
رول نان پیش گرم نکنید	سینی پخت نان	۳		۲۰۰-۲۲۰	۲۵-۳۵
رول ساخته شده از خمیر تخمیر شده، شیرین	سینی پخت نان سینی همه منظوره + سینی پخت نان	۳		۱۸۰-۲۰۰	۱۵-۲۰
		۳+۱		۱۵۰-۱۷۰	۲۰-۳۰

## نکاتی درباره نان پختن

از مواد مشابه در جدول نان پختن به عنوان راهنمای استفاده کنید.

تقریباً ۱۵ دقیقه قبل از اتمام زمان پخت تعیین شده در دستورالعمل آشپزی، یک خلال دندان داخل قسمت بالایی کنید، اگر خلال تبیز بیرون بیاید، کیک حاضر است.

دفعه بعد مایعات کمتری استفاده کنید یا دمای فر را ۱۰ درجه کم کنید. به زمان مخلوط کردن تعیین شده در دستورالعمل آشپزی توجه کنید.

لبه های قالب کیک شکل فنر را چرب نکنید. بعد از پخت، کیک را به آرامی با چاقو درآوردید.

کیک را در فر پایین تر قرار داده، دمای کمتری انتخاب کرده و برای مدت بیشتری بپزید.

وقتی پخت تمام شد، با خلال دندان سوراخ های کوچکی روی کیک ایجاد کنید. سپس نم نم روی آن آب میوه یا نوشیدنی الکلی ببریزید. دفعه بعد، ۱۰ درجه دما را افزایش دهید و زمان پخت را کاهش دهید.

دفعه بعد، کمتر مایع استفاده کنید و در دمای کمتر، مدت زمان بیشتری بپزید. در کیک هایی با رویه مطروب، پایه را ابتدا بپزید. روی پایه را بadam و خرده نان بریزید سپس رویه را بر آن قرار دهید. لطفاً مطابق دستورالعمل آشپزی عمل کرده و زمان های پخت را رعایت کنید.

دمای کمتری انتخاب کنید تا از یکنواخت پخته شدن آن اطمینان حاصل شود. شیرینی های طرح دار را با استفاده از گرم کردن بالا/پایین در یک طبقه بپزید. کاغذ ضد روغن که بالای غذا را می پوشاند می تواند بر گردش هوا تاثیر بگذارد. به همین دلیل همیشه کاغذ ضد روغن را به اندازه سینی پخت نان ببرید.

می خواهید مطابق دستورالعمل آشپزی خودتان نان بپزید.

با این روش می توانید بفهمید کیک اسفنجی شما کامل پخته شده است.

کیک فرو رفته است.

کیک در وسط بالا آمده اما در لبه ها فرو رفته است.

بالای کیک زیادی تیره شده است.

کیک زیادی خشک است.

نان یا کیک (مانند کیک پنبیه) ظاهر خوبی دارد اما درونش چسبناک است (مرطوب با رگه های خیس).

کیک غیر یکنواخت پخته شده است.

زیر کیک میوه ایی زیادی روشن است.

آب میوه سرربز می شود.

هنگام پخت، محصولات نانی کوچک ساخته شده از خمیر تخمیر شده به هم می چسبند.

در حال پخت در چند طبقه هستید.  
موادی که روی سینی پخت نان بالایی هستند از آهایی که در پایین هستند،  
تیره تر شده اند.

هنگام پخت کیک های مرطوب، قطرات آب تشکیل می شود.

دفعه بعد، کیک را یک طبقه پایین تر قرار دهید.

دفعه بعد، اگر سینی همه منظوره عمیق تری دارید، از آن استفاده کنید.

بین هر کدام باید تقریبا ۲ سانتیمتر فاصله باشد. با این کار برای هر کدام فضای مناسبی برای باد کردن و برشته شدن تمام سطوح ایجاد می شود.

برای پخت در چند طبقه، از هوای داغ استفاده کنید. سینی های پخت نان که همزمان در فر قرار می گیرند لزوما در یک زمان حاضر نمی شوند.

پختن نان می تواند بخار آب تشکیل دهد. بخار ممکن است بنشیند و روی صفحه کنترل یا جلوی دستگاههای کناری قطرات آب تشکیل دهد. این یک فرایند طبیعی فیزیکی است.

## گوشت، مرغ، ماهی

نکاتی درباره ظروف

شما می توانید از هر ظرف مقاوم به گرمای استفاده کنید. سینی همه منظوره برای بربان کردن در حجم بالا مناسب است.

ظروف شیشه ایی از همه مناسب تر هستند. سرپوش ظرف بربان کردن بایستی به طور مناسب بسته شود.

هنگام استفاده از ظروف بربان کردن لاعب دار، کمی بیشتر آب اضافه کنید.

اگر از ظروف بربان کردن استیل استفاده بکنید، گوشت به خوبی برشته نمی شود و کمتر پخته می شود. زمان پخت را افزایش دهید.  
همیشه ظروف را در مرکز قفسه سیمی قرار دهید.

ظروف بدون سرپوش = بی پوشش  
ظروف با سرپوش = با پوشش

ظروف شیشه ایی داغ را بر روی یک دستمال قرار دهید. اگر شیشه روی سطوح سرد یا خیس قرار گیرد ممکن است ترک بردارد.

## نکاتی درباره برش گوشت

اگر گوشت کم چرب است، آب اضافه کنید. در ظرف ۰/۵ سانتیمتر مایع بریزید. برای آب پز کردن گوشت، مقدار زیادی آب اضافه کنید. در ظرف ۲-۱ سانتیمتر مایع بریزید.

مقدار مایع به نوع گوشت و جنس ظرف بستگی دارد. غذا درست کردن در ظروف برش گوشت به ظروف شبشه این کمی آب بیشتر نیاز دارند.

ظروف برش گوشت ساخته شده از استیل مناسب نیستند. گوشت آرام تر می‌پزد و کمتر برگشته می‌شود. از دمای بالاتر و یا زمان پخت طولانی تر استفاده کنید.

همیشه هنگام گریل کردن، درب فر بسته باشد.

قبل از گریل کردن، فر را تقریباً برای ۳ دقیقه از پیش گرم کنید.

غذا را برای گریل کردن، مستقیماً روی قفسه سیمی قرار دهید. هنگام گریل کردن یک قطعه غذا، بهترین نتیجه هنگامی نتیجه می‌شود که در مرکز قفسه سیمی قرار گرفته باشد. سینی همه منظوره باید در طبقه اول قرار داده شود. ترشحات گوشت در سینی جمع شده و فر تغییراتی می‌نماید.

سینی پخت نان یا سینی همه منظوره را در طبقات ۴ یا ۵ قرار ندهید. حرارت بالا موجب تغییر شکل آنها می‌شود و قسمت پخت و پز، هنگام بیرون آوردن آنها ممکن است آسیب ببینند.

قطعات غذایی که گریل می‌شوند باید در حد امکان ضخامت یکسانی داشته باشند. با این کار، غذا یکنواخت برگشته شده و آبدار می‌ماند. به استیک تا گریل نشده است، نمک نزنید.

بعد از گذشت  $\frac{2}{3}$  زمان تعیین شده، غذا را برگردانید.

المنت گریل مدام روشن و خاموش می‌شود. این حالت طبیعی است. تنظیمات گریل میزان اتفاق افتادن این حالت را تعیین می‌کند.

## گوشت

قطعات گوشت را بعد از گذشت نیمی از زمان پخت برگردانید. وقتی گوشت حاضر شد، فر را خاموش کنید و بگذارید برای ۱۰ دقیقه بماند. با این کار ترشحات گوشت بهتر پخش می‌شود.

بعد از پخت و پز، گوشت راسته را در فویل آلومینیوم قرار داده و بگذارید برای ۱۵ دقیقه در فر بماند.

گوشت	وزن	لوازم جانبی و ظروف	طبقه	نوع	دما به درجه گرم کردن سانتیگراد، به دقیقه تنظیمات گریل	زمان پخت
<b>گوشت گاو</b>						
	۱ کیلوگرم	با پوشش	۲		۲۰۰-۲۲۰	۱۰۰
	۱/۵ کیلوگرم		۲		۱۹۰-۲۱۰	۱۲۰
	۲ کیلوگرم		۲		۱۸۰-۲۰۰	۱۴۰
	۱ کیلوگرم	بی پوشش	۲		۲۱۰-۲۳۰	۶۰
	۱/۵ کیلوگرم		۲		۲۰۰-۲۲۰	۸۰
	۱ کیلوگرم	بی پوشش	۱		۲۲۰-۲۴۰	۶۰
گوشت راسته، متوسط	۱ کیلوگرم	بی پوشش	۱+۵	قفمه سیمی + سینی همه منظوره	۳	۱۵
استیک، به ضخامت ۳ سانتیمتر، متوسط						
<b>گوشت گوساله</b>						
	۱ کیلوگرم	بی پوشش	۲		۱۹۰-۲۱۰	۱۱۰
	۱/۵ کیلوگرم		۲		۱۸۰-۲۰۰	۱۳۰
	۲ کیلوگرم		۲		۱۷۰-۱۹۰	۱۵۰
	۱/۵ کیلوگرم	بی پوشش	۲		۲۱۰-۲۳۰	۱۴۰

گوشت	وزن	لوازم جانبی و ظروف	طبقه	نوع گرم کردن	زمان پخت به دقیقه	دما به درجه سانتیگراد، تنظیمات گریل
بره						
			۲	بی پوشش	۱۹۰-۲۱۰	☒
بالای کمر بره با استخوان	۱/۵ کیلوگرم				۶۰	
ران با استخوان بره، متوسط	۱/۵ کیلوگرم		۱	بی پوشش	۱۶۰-۱۸۰	☒
گوشت حیوانات وحشی						
			۲	بی پوشش	۲۰۰-۲۲۰	☒
بالای کمر آهو با استخوان	۱/۵ کیلوگرم				۵۰	
ران با استخوان آهوی ماده	۱/۵ کیلوگرم		۲	با پوشش	۲۱۰-۲۳۰	☒
گوشت حیوانات وحشی بریان شده	۱/۵ کیلوگرم		۲	با پوشش	۱۸۰-۲۰۰	☒
گوشت آهو	۱/۵ کیلوگرم		۲	با پوشش	۱۸۰-۲۰۰	☒
خرگوش	۲ کیلوگرم		۲	با پوشش	۲۲۰-۲۴۰	☒
میت لوف	تنه به شده از ۵۰۰ گرم گوشت		۱	بی پوشش	۱۸۰-۲۰۰	☒
سوسیس	قفسم سیمی + سینی همه منظوره		۴+۱		۳	☒

وزن های نشان داده شده در جدول، مناسب مرغ آماده برای فر  
(بدون شکم پر) هستند.

اگر مستقیماً روی قفسه سیمی گریل می کنید، باید سینه همه  
منظوره را در طبقه ۱ قرار دهید. آب گوشت در اینجا جمع شده و فر  
تمیز می ماند.

هنگام پخت اردک یا غاز، پوست زیر بال را سوراخ کنید تا چربی بتواند  
بیرون بیاید.

مرغ درسته را روی قفسه سیمی پایینی با سینه به سمت پایین قرار  
دهید. پس از سپری شدن  $\frac{2}{3}$  زمان، برگردانید.

گوشت بریان شده مانند گوشت بوقلمون رول شده یا سینه بوقلمون  
را وسط زمان پخت برگردانید. تکه ای بوقلمون را پس از سپری شدن  
 $\frac{2}{3}$  زمان برگردانید.

اگر بر روی مرغ در آخر زمان پخت، کره، آب نمک یا آب پرتغال بریزید،  
مرغ خیلی ترد و برشته می شود.

گوشت	وزن	لوازم جانبی و ظروف	طبقه	نوع گرم کردن سانتگراد، تنظیمات گریل	دما به درجه به دقیقه	زمان پخت
مرغ، درسته	۱/۲ کیلوگرم	قفسه سیمی	۲	گریل	۶۰-۷۰	۲۳۰-۲۴۰
جوجه، درسته	۱/۶ کیلوگرم	قفسه سیمی	۲	گریل	۸۰-۹۰	۲۱۰-۲۳۰
مرغ، نیمه	به ازای ۵۰۰ گرم	قفسه سیمی	۲	گریل	۴۰-۵۰	۲۲۰-۲۴۰
تکه های مرغ	به ازای ۱۵۵ گرم	قفسه سیمی	۳	گریل	۳۰-۴۰	۲۱۰-۲۳۰
تکه های مرغ	به ازای ۳۰۰ گرم	قفسه سیمی	۳	گریل	۳۵-۴۵	۲۱۰-۲۳۰
سینه مرغ	به ازای ۲۰۰ گرم	قفسه سیمی	۳	گریل	۳۰-۴۰	۳
اردک، درسته	۲ کیلوگرم	قفسه سیمی	۲	گریل	۱۰۰-۱۱۰	۱۹۰-۲۱۰
سینه اردک	به ازای ۳۰۰ گرم	قفسه سیمی	۳	گریل	۳۰-۴۰	۲۴۰-۲۶۰
غاز، درسته	۳/۵-۴ کیلوگرم	قفسه سیمی	۲	گریل	۱۲۰-۱۴۰	۱۷۰-۱۹۰
ران غاز	به ازای ۴۰۰ گرم	قفسه سیمی	۳	گریل	۴۰-۵۰	۲۲۰-۲۴۰
بوقلمون کوچک، درسته	۳ کیلوگرم	قفسه سیمی	۲	گریل	۸۰-۱۰۰	۱۸۰-۲۰۰
گوشت بوقلمون رول شده	۱/۵ کیلوگرم	بی پوشش	۱	گریل	۱۱۰-۱۳۰	۲۰۰-۲۲۰
سینه بوقلمون	۱ کیلوگرم	با پوشش	۲	گریل	۸۰-۹۰	۱۸۰-۲۰۰
ران بوقلمون	۱ کیلوگرم	قفسه سیمی	۲	گریل	۹۰-۱۰۰	۱۸۰-۲۰۰

اگر مستقیماً روی قفسه سیمی گریل می‌کنید، باید سینی همه منظوره را در طبقه ۱ قرار دهید. مایع در اینجا جمع شده و فرمیز می‌ماند.

بعد از سپری شدن ۲/۳ زمان پخت، قطعات ماهی را برگردانید.

نیاز نیست ماهی درسته را برگردانید. ماهی را در فر به حالت شنا کردن قرار دهید، یعنی باله پشتی رو به بالا باشد. قرار دادن یک سبب زمینی یا ظرف کوچک در فضای خالی شکم به ثابت ماندن آن کمک می‌کند.

برای فیله ماهی، چند قاشق مایع جهت بخار، اضافه کنید.

ماهی	وزن	لوازم جانبی و ظروف	طبقه	نوع گرم کردن	دما به درجه سانتیگراد، به دقیقه	زمان پخت
ماهی، درسته	به ازای ۳۰۰ گرم	قفسه سیمی	۲	☒	۲۰-۲۵	
۱ کیلوگرم	قفسه سیمی	☒	۲	۲۰۰-۲۴۰	۴۵-۵۵	
۱/۵ کیلوگرم	قفسه سیمی	☒	۲	۱۹۰-۲۱۰	۶۰-۷۰	
۲ کیلوگرم	با پوشش	☒	۲	۱۹۰-۲۱۰	۷۰-۸۰	
استیک ماهی، به ضخامت ۳ سانتیمتر	قفسه سیمی	☒	۳		۲۰-۲۵	
فیله ماهی	با پوشش	☒	۲	۲۱۰-۲۳۰	۲۵-۳۰	

## نکاتی درباره بربان و گریل کردن

تذییک ترین وزن را از دستورالعمل ها انتخاب کرده و زمان را افزایش دهید.

جدول، اطلاعات مربوط به وزن گوشت را ندارد.

از دما سنج گوشت استفاده کنید (قابل تهیه از فروشگاه های تخصصی) با آزمایش قاشق" را انجام دهید. با قاشق روی گوشت بربان شده را فشار دهید، اگر احساس کردید سفت است، گوشت حاضر شده است. اگر بتوان قاشق را به داخل فشار داد، نیاز دارد کمی بیشتر بپزد.

چگونه بفهمیم که گوشت بربان شده حاضر شده است.

موقعیت سینی و دما را بررسی کنید.

گوشت بربان شده بیش از حد تیره است و پوست نسبتاً سوخته است.

دفعه دیگر، از ظرف بریان کردن کوچکتر استفاده کنید یا مایع بیشتر اضافه نمایید.

دفعه دیگر، از ظرف بریان کردن بزرگتر و مایع کمتر استفاده کنید.

این حالت طبیعی بوده و مطابق قوانین فیزیک است. قسمت اعظم بخار از خروجی های بخار، خارج می شود. ممکن است بخار روی پانل کنترل سرد یا جلوی دستگاههای کناری بنشیند.

گوشت بریان شده خوب به نظر می رسد اما آب گوشت سوخته است.

گوشت بریان شده خوب به نظر می رسد اما آب گوشت شفاف و آبکی است.

وقتی روی گوشت بریان شده مایع ریخته می شود، بخار بلند می شود.

## آرام پختن

آرام پختن، یا به عبارتی پختن با دمای پایین، روش ایده ال پخت برای قطعات نرم گوشت است که قرار است نیم پخت یا متوسط پخته شوند. گوشت بسیار نرم و آبدار می ماند. مزیت آرام پختن گوشت آن است که راحتی می توان آن را گرم کرد و گرم نگه داشت و منوی غذایی شما متنوع تر خواهد بود.

### ظروف مناسب

از یک ظرف صاف مانند بشقاب پذیرایی پرسلین یا ظرف بریان کردن شبیشه ایی بدون سرپوش استفاده کنید. همیشه ظرف بی پوشش را بر قفسه سیمی در طبقه ۲ قرار دهید.

### روش

۱. گرم کردن بالا/پایین  را انتخاب کنید و دما را روی ۸۰ درجه سانتیگراد تنظیم کنید. فر را از پیش گرم کرده و ظرف را داخل بگذارید تا گرم شود.

۲. مقداری چربی در یک ماهی تابه با تنظیمات شدید گرم کنید. گوشت را از همه طرف، حتی دو سر آن را خشک کنید و بالاصله روی ظرف پیش گرم شده قرار بدهید.

۳. ظرف همراه با گوشت را در عقب فر قرار داده و به آرامی بپزید. ۸۰ درجه سانتیگراد، دمای ایده ال برای آرام پختن اکثر قطعات گوشت است.

### نکاتی درباره آرام پختن

فقط از گوشت تازه با کیفیت خوب استفاده کنید. رگ و پی و چربی را از کناره ها جدا کنید. چربی موجب ایجاد مزه ایی قوی و مشخص هنگام آرام پختن می شود.

گوشت را در دمای بالا و به اندازه کافی از همه طرف، حتی دو سر آن را خشک کنید.

قطعات بزرگ گوشت نیاز به برگرداندن ندارند.

بالا فاصله بعد از پختن آرام، می توان گوشت را بربید. لازم نیست صبر کنید.

به خاطر روش مخصوص پخت، گوشت صورتی رنگ به نظر می آید، مانند گوشت نیم پز. این به آن معنا نیست که گوشت خام است یا خوب پخته نشده است.

اگر می خواهید هماراه گوشت، آب گوشت نیز داشته باشید، آن را در ظرفی با سرپوش بپزید. توجه داشته باشید زمان پخت کاهش می یابد.

برای بررسی پخته بودن گوشت، از دما سنج گوشت استفاده کنید. دما بایستی در مرکز گوشت برای ۳۰ دقیقه، ۶۰ درجه سانتیگراد نگه داشته شود.

قطعات نازک مرغ، گاو، گوساله، خوک و بره برای پختن آرام مناسب هستند. زمان آرام پختن بستگی به ضخامت و دمای مرکز گوشت دارد.

## جدول غذا

مرغ	وزن	طبقه	نوع	دما په	زمان خشک	زمان پختن	آرام به ساعت
سینه بوقلمون	۱/۰۰۰ گرم	۲	گرم	گرم کردن درجه سانتیگراد	کردن به دقیقه	۶-۷	۴-۵
سینه اردک*	۳۰۰-۴۰۰ گرم	۲	گرم	گرم کردن درجه سانتیگراد	کردن به دقیقه	۳-۵	۲-۲/۵
گاو	کیلوگرم ۱/۵ تقریبا	۲	گوشت گاو (مانند کفل) به ضخامت ۷-۶ سانتیمتر	گوشت کاره های گوشت	۶-۷	۸۰	۴/۵-۵/۵
گوشت پشت مازو، درسته	کیلوگرم ۱/۵ تقریبا	۲	گوشت راسته، به ضخامت ۵-۶ سانتیمتر	گوشت راسته	۶-۷	۸۰	۵-۶
استیک گوشت گاو	کیلوگرم ۱/۵ تقریبا	۲	گوشت گوساله، به ضخامت ۶-۷ سانتیمتر (مانند کاره های گوشت)	گوشت گوساله	۶-۷	۸۰	۴-۵
فیله گوساله	گرم ۸۰۰ تقریبا	۲	فیله گوساله	گرم	۶-۷	۸۰	۳-۳/۵

غذا	وزن	طبقه	نوع	دما به	گرم کردن	کردن به	زمان خشک	زمان پختن	آرام به ساعت
بره									
فیله کمر بره، درسته	۲	□	۸۰	۵-۶	۱/۵-۲				

\* برای بدست آوردن پوستی ترد، سینه مرغ را بعد از آرام پختن، کمی در ماهی تابه سرخ کنید.

## نکاتی درباره آرام پختن

گوشت آرام پخته شده به داغی گوشت  
بریان شده نیست.

اگر می خواهید گوشت آرام پخته شده  
گرم بماند.

برای اینکه گوشت بریان شده زود سرد نشود، بشقاب ها را گرم کرده و  
آب گوشت را خیلی داغ سرو کنید.

بعد از پختن آرام، دما را به ۷۰ درجه سانتیگراد کاهش دهید. قطعات  
کوچک گوشت را می توان تا ۴۵ دقیقه و قطعات بزرگتر را تا ۲ ساعت گرم  
نگه داشت.

## نان، گراتین و تست

اگر مستقیماً روی قفسه سیمی گریل می کنید، باید سینی همه  
منظوره را در طبقه ۱ قرار دهید. فر تمیزتر می ماند.

همیشه ظروف را روی قفسه سیمی قرار دهید.

اطلاعات پخت نان بستگی به اندازه ظرف و ارتفاع نان دارد. اعداد  
درون جدول فقط برای راهنمایی هستند.

نان	لوازم جانبی و ظروف	طبقه	نوع	دما به درجه	گرم کردن	سانتیگراد	به دقیقه	زمان پخت نان
نان، شیرین	ظرف مناسب فر	۲	□	۱۸۰-۲۰۰	۵۰-۶۰			

نام	لوازم جانبی و ظروف	طبقه	نوع	گرم کردن	دما به درجه سانتیگراد	زمان پخت نان به دقیقه
سوفله	ظرف مناسب فر	۲			۱۸۰-۲۰۰	۳۵-۴۵
کیک ماکارونی	ظرف تک نفره	۲			۲۰۰-۲۲۰	۲۰-۳۵
لازانیا	ظرف مناسب فر	۲			۲۰۰-۲۲۰	۴۰-۵۰
سبیب زمینی تنوری، مواد اولیه خام، حداکثر ۴ سانتیمتر عمق	ظرف مناسب فر	۱			۱۶۰-۱۸۰	۶۰-۸۰
نان تست با رویه، ۴ لایه	ظرف مناسب فر	۲			۱۵۰-۱۷۰	۶۰-۸۰
نان تست با رویه، ۱۲ لایه	قفسه سیمی	۱+۳			۳	۷-۱۰
نان تست با رویه، ۱۲ لایه	قفسه سیمی	۴			۳	۵-۸

## غذاهای آماده

دستورالعمل های روی بسته بندی را بخوانید.

اگر لوازم جانبی را با کاغذ ضد روغن می پوشانید، از مناسب بودن آنها برای دماهای بالا و داشتن اندازه مناسب برای ظرف، اطمینان حاصل نمایید.

نتیجه پخت و پز، به شدت به کیفیت غذا بستگی دارد.. برخی اوقات در محصولات خام برشتگی و غیر یکتواختی بودن دیده می شود.

غذا	لوازم جانبی	طبقه	نوع	گرم کردن	دما به درجه سانتیگراد	زمان پخت نان به دقیقه
پیتزا، بخش زده	سینی همه منظوره	۲			۲۰۰-۲۲۰	۱۵-۲۵
پیتزا با نان نازک	سینی همه منظوره + قفسه سیمی	۱+۳			۱۸۰-۲۰۰	۲۰-۳۰
پیتزا با نان کلفت	سینی همه منظوره	۲			۱۷۰-۱۹۰	۲۰-۳۰
پیتزا باگت	سینی همه منظوره + قفسه سیمی	۱+۳			۱۷۰-۱۹۰	۲۵-۳۵
مینی پیتزا	سینی همه منظوره	۳			۱۷۰-۱۹۰	۲۰-۳۰
مینی پیتزا	سینی همه منظوره	۳			۱۹۰-۲۱۰	۱۰-۲۰

غذا	لوازم جانبی	طبقه	نوع گرم کردن	دما به درجه نان	زمان پخت به دقیقه
پیتزا، در پیچال بوده، پیش گرم کردن سینی همه منظوره	سینی همه منظوره	۱		۱۸۰-۲۰۰	۱۰-۱۵
<b>محصولات سبب زمینی، یخ زده</b>					
چیپس	سینی همه منظوره	۳		۱۹۰-۲۱۰	۲۰-۳۰
کوفته	سینی همه منظوره + قفسه سبیمی	۱+۳		۱۸۰-۲۰۰	۳۰-۴۰
رسنی، سبب زمینی پر شده	سینی همه منظوره	۳		۱۹۰-۲۱۰	۲۰-۲۵
غذاهای نانی پختنی، یخ زده	سینی همه منظوره	۳		۲۰۰-۲۲۰	۱۵-۲۵
رول نان، باگت	سینی همه منظوره	۳		۱۸۰-۲۰۰	۱۰-۲۰
چوب شور (خمیر)	سینی همه منظوره	۳		۲۰۰-۲۲۰	۱۰-۲۰
<b>غذاهای نانی پختنی، پخته شده</b>					
رول نیمه پخت شده	سینی همه منظوره	۲		۱۹۰-۲۱۰	۱۰-۲۰
باگت نیمه پخت شده	سینی همه منظوره + قفسه سبیمی	۱+۳		۱۸۰-۱۶۰	۲۰-۲۵
<b>غذاهای آماده، یخ زده</b>					
ماهی انگشتی	سینی همه منظوره	۲		۲۲۰-۲۴۰	۱۰-۲۰
استریپ و ناگت مرغ	سینی همه منظوره	۳		۲۰۰-۲۲۰	۱۵-۲۵
استرودل، یخ زده	سینی همه منظوره	۳		۱۹۰-۲۱۰	۳۰-۳۵

## غذاهای خاص

فر شما می تواند برای دماهایی بین ۳۰ و ۳۰۰ درجه سانتیگراد تنظیم شود. با این کار درست کردن ماست خامه ایی در درمای ۴۰ سانتیگراد، به راحتی درست کردن خمیر تخمیر شده رقیق، می باشد.

ماست سبیمی (۳/۵ چربی) را بجوشانید. سبیس بگذارید تا ۴۵ درجه سانتیگراد خنک شود. ۱۵۰ گرم ماست اضافه کرده و هم بزنید. درون تعدادی لیوان یا شیشه مربا در دار ریخته و با پوشش روی قفسه سبیمی قرار دهید. به مدت ۵ دقیقه تا دمای ۴۵ درجه سانتیگراد گرم کنید. سبیس طبق دستورالعمل ادامه دهید.

ماست

## بسته شدن تخمیر ماست

خمیر تخمیر شده را طبق معمول آماده کنید و آن را در ظرفی مقاوم به گرما و سرامیکی قرار داده و بپوشانید. قسمت پخت و پز را برای ۵-۱۰ دقیقه پیش گرم کنید. دستگاه را خاموش کرده و پکذارید خمیر در قسمت پخت و پز بماند تا خود را بیندد.

## آماده کردن

غذا	ظرف	طبقه	نوع	دما به درجه	مدت
			گرم کردن سانتیگراد		
ماست	لیوان ها یا شیشه های مریا را روی قفسه سیمی قرار دهید.	۱	لیو	۴۰	۶-۸ ساعت
خمیر ماست	یک ظرف مقاوم به گرما قرار دهید	روی کف قسمت پخت و پز	تا ۵۰ درجه	⊗	۱۰-۱۵ دقیقه
بسته شدن	بسته شدن	چند ساعت	با خاموش کردن دستگاه را تخمیر را در قسمت پخت و پز قرار دهید.	⊗	۳۰-۴۵ دقیقه

## بخ زدایی

غذای بخ زده را از بسته بندی بیرون آورده و در ظرفی مناسب روی قفسه سیمی بگذارید.

لطفاً دستورالعمل های روی بسته بندی را بخوانید.

زمان بخ زدایی بستگی به نوع و مقدار غذا دارد.

مرغ را در حالی که سینه اش رو به پایین است روی بشقاب بگذارید.

غذا	لوازم جانبی	طبقه	نوع	دما به درجه سانتیگراد	مدت
	گرم کردن		گرم کردن سانتیگراد		
غذای بخ زده حساس	قفسه سیمی	۱	لیو	۳۵ درجه سانتیگراد	۳۰ دقیقه
مانند کیک های خامه ای، کیک با شکلات یا پودر قند، میوه و غیره.	قفسه سیمی	۱	لیو	۵۰ درجه سانتیگراد	۵۰ دقیقه
دیگر محصولات بخ زده	قفسه سیمی	۱	لیو	۵۰ درجه سانتیگراد	۵۰ دقیقه
مرغ، سوسیس و گوشت، نان و رول نان، کیک ها و دیگر پختنی ها	قفسه سیمی	۱	لیو	۵۰ درجه سانتیگراد	۵۰ دقیقه

جراغ فر در دماهای کمتر از ۶۰ درجه سانتیگراد روش نمی شود. با این کار امکان تنظیم دقیق دما فراهم می شود.

## خشک کردن

فقط از میوه و سبزیجات بی لکه استفاده کرده و به خوبی بشورید.

آب اضافه را گرفته و سپس آنها را خشک کنید.

سبینی همه منظوره را در طبقه ۳ و قفسه سیمی را در طبقه ۱ قرار دهید.

سبینی همه منظوره و قفسه سیمی را با کاغذ ضد روغن یا کاغذ پوستی بپوشانید.

میوه و سبزیجات بسیار آب دار را چندین دفعه برگردانید. به محفوظ شدن میوه و سبزیجات آنها را از کاغذ جدا کنید.

غذا	طبقه	نوع گرم کردن	دما به درجه سانتیگراد	زمان پخت، ساعت
۶۰۰ گرم سیب حلقه شده	۱+۳	Ⓐ	۸۰	۵ تقریبا
۸۰۰ گرم برش های گلابی	۱+۳	Ⓐ	۸۰	۸ تقریبا
۱/۵ کیلوگرم آلو یا آلوی برقانی	۱+۳	Ⓐ	۸۰	۱۰-۸ تقریبا
۲۰۰ گرم سبزی، شسته شده	۱+۳	Ⓐ	۸۰	۵/۵ تقریبا

## مربا درست کردن

### آماده کردن

شیشه مربا ها و زهوار های شان باید تمیز و بی عیب باشند. در صورت امکان از شیشه های هم اندازه استفاده کنید. اطلاعات موجود در جدول برای شیشه های گرد یک لیتری است.

احتیاط شود که از شیشه های بزرگتر یا بلند تر استفاده نشود. ممکن است در شیشه ها ترک بردارد.

فقط از میوه و سبزیجات سالم استفاده کنید. آنها را به خوبی بشورید.

شیشه ها را با میوه و سبزیجات خیلی پر نکنید. در صورت نیاز بالای

شیشه ها را دستمال بکشید چون باید تمیز باشند. روی هر شیشه زهوار و سریوش قرار دهید. شیشه ها را با بست بیندید.

بیشتر از شش عدد شیشه در قسمت پخت و پز قرار ندهید.

زمان های داده شده در جداول فقط برای راهنمایی هستند. زمان پخت به دمای اتاق، تعداد شیشه ها و کمیت و دمای محتوای شیشه ها دارد. قبل از خاموش کردن دستگاه یا تغییر دادن حالت پخت و پز، مطمئن شوید که محتوای شیشه ها در حال قل قل زدن باشند.

### روش تنظیم

۱. سینی همه منظوره را در طبق ۲ قرار دهید. شیشه ها را طوری بچینید که به هم نچسبند.
۲.  $\frac{1}{2}$  لیتر آب داغ (تقریباً ۸۰ درجه سانتیگراد) داخل سینی همه منظوره ببریزید.
۳. در فر را ببندید.
۴. گرم کردن پایین  را انتخاب کنید.
۵. دما را بین ۱۷۰ و ۱۸۰ درجه سانتیگراد تنظیم کنید.
۶. فر را روشن کنید.

بعد از تقریباً ۴۰ تا ۵۰ دقیقه حباب های کوچکی در بازه های زمانی کوتاه شکل می گیرد. فر را خاموش کنید.

بعد از ۲۵ تا ۳۵ دقیقه ماندن در فر گرم، شیشه های مریا را از قسمت پخت و پز بردارید. اگر مدت زمان بیشتری در قسمت پخت و پز بهمند تا خنک شوند، ممکن است میکروب ها رشد کرده و مریا میوه را ترش کنند. فر را خاموش کنید.

### درست کردن مریای میوه

زمان ماندن در فر گرم	وقتی شروع به قلقل زدن کرد	میوه در شیشه های مریا یک لیتری
تقریباً ۲۵ دقیقه	خاموش کنید	سیب، توت قرمز، توت فرنگی
تقریباً ۳۰ دقیقه	خاموش کنید	گیلاس، زرد آلو، هلو، انگور فرنگی
تقریباً ۳۵ دقیقه	خاموش کنید	پوره سیب، گلابی، آلو

وقتی حباب های کوچک در شیشه مریا تشکیل شدند، با توجه به نوع سبزی، دما را به ۱۲۰ تا ۱۴۰ درجه سانتیگراد برای ۳۵ تا ۷۰ دقیقه کاهش دهید. سپس فر را خاموش کنید و بگذارید در فر بهمند.

### مریا کردن سبزیجات

سیزیجات با آب سرد در شیشه های مریا یک لیتری	وقتی شروع به قالقل زدن کرد	زمان ماندن در فرگرم
خیار ترشی	-	نحوه ۳۵ دقیقه
چغندر	تقریباً ۳۵ دقیقه	نحوه ۳۰ دقیقه
کلم بروکسل	تقریباً ۴۵ دقیقه	نحوه ۳۰ دقیقه
لوبیا، کلم قمری، کلم قرمز	تقریباً ۶۰ دقیقه	نحوه ۳۰ دقیقه
نخود فرنگی	تقریباً ۷۰ دقیقه	نحوه ۳۰ دقیقه

شیشه های مریا داغ را بر روی سطوح خیس یا سرد نگذارید. ممکن است بتركند.

### بیرون آوردن شیشه های مریا

چه غذاهایی تحت تاثیر قرار می گیرند؟

آکریلامید بیشتر در حبوبات و محصولات سبب زمینی پخته شده در دماهای بالا تشکیل می شود، مانند سبب زمینی برسته، چیس، نان تست، رول، نان و شیرینی های پختنی (بیسکویت، نان زنجیبیل، کلوچه)

### نکاتی برای کاهش دادن آکریلامید هنگام پخت غذا به حدائق

زمان پخت را به حداقل برسانید.  
غذا را آن قدر بپزید تا طابی شوند اما تیره نشوند.  
قطعات بزرگ و ضخیم غذا آکریلامید کمتری دارند.

حداکثر ۲۰۰ درجه سانتیگراد با گرم کردن بالا/پایین، حداکثر ۱۸۰ درجه سانتیگراد با هوای داغ ۳ بعدی یا هوای داغ.

حداکثر ۱۹۰ درجه سانتیگراد با گرم کردن بالا/پایین، حداکثر ۱۷۰ درجه سانتیگراد با هوای داغ ۳ بعدی یا هوای داغ.  
تخم مرغ یا زرده تخم مرغ موجب کاهش تولید آکریلامید می شود.

یک لایه را به طور یکنواخت روی سینی پختن نان پخش کنید. در هر سینی حداقل ۴۰۰ گرم بپزید تا خشک نشوند.

نکات کلی

نان پختن

بیسکویت ها

چیپس تنوری

تلفن خدمات مشتریان: 021-81016  
پست الکترونیکی: [info@stc.co.ir](mailto:info@stc.co.ir)