



خدمات طلایی نیکان

خدمات طلایی نیکان با دو دهه فعالیت در عرصه لوازم خانگی، با هدف مشتری مداری و ارائه خدمات در سطح استاندارد، نماینده محصولات ایندزیت، اکسپریتال، آریستون، تکا، ویرپول و بوش می باشد. ضمانت نامه معتبر این شرکت با پشتوانه کمپانی های تولید کننده در اروپا، یکی از معتبرترین شرکت های خدماتی در سراسر کشور شناخته شده است که موفق به دریافت گواهی نامه استاندارد ایزو ۹۰۰۱-۲۰۱۵ گردیده است. این شرکت با دارا بودن تکنسین های مجرب و آموزش دیده و در اختیار داشتن انواع قطعات مورد نیاز در انبار مدرن و مکانیزه پاسخگوی نیاز مشتریان می باشد. مجهز بودن به کارگاه تعمیرات الکترونیک با استفاده از تجهیزات و تکنولوژی روز، استفاده از شیوه های نوین ارتباطی و نظرخواهی از مشتریان از دیگر ویژگی های خدمات طلایی نیکان در سراسر کشور می باشد. باشد که بتوانیم در این راستا حامی مردم خوب و خوش سلیقه ایران عزیزمان باشیم.

تضمین رسیدن شما به خدماتی مطلوب هدف ماست، و پرسش اینجا،



- دارنده گواهی نامه ایزو ۲۰۱۵: ۹۰۰۱ از شرکت SGS
- دارنده گواهی نامه مشتری مداری شرکت QMS ایتالیا
- دارنده گواهی نامه و تندیس رعایت حقوق مصرف کنندگان



021 - 88 50 00 00



فون ویژه NIKAN 885



NIKAN COMPANYY



WWW.NIKAN-CO.COM





دفترچه راهنمای استفاده از دستگاه: HBG6725S11



MODEL: HBG6725S11

.....	فهرست
۷.....	موارد مصرف
۸.....	اطلاعات ایمنی مهم
۸.....	اطلاعات عمومی
۱۰.....	لامپ هالوژن
۱۰.....	تمیز کردن دستگاه
۱۱.....	علل آسیب دیدگی
۱۱.....	اطلاعات عمومی
۱۳.....	حفاظت از محیط زیست
۱۳.....	ذخیره انرژی
۱۳.....	بازیافت سازگار با محیط زیست
۱۴.....	آشنایی با دستگاه
۱۴.....	صفحه کنترل
۱۵.....	کنترل‌ها
۱۶.....	صفحه نمایش
۱۸.....	عملکردهای دستگاه
۱۸.....	انواع گرمایش
۲۰.....	اطلاعات بیشتر
۲۰.....	عملکردهای محفظه پخت
۲۱.....	لوازم جانبی
۲۱.....	لوازم جانبی همراه با دستگاه
۲۲.....	قرار دادن لوازم جانبی
۲۴.....	لوازم جانبی اختیاری
۲۷.....	پیش از اولین استفاده از دستگاه
۲۷.....	اولین استفاده از دستگاه
۲۷.....	تمیز کردن محفظه پخت و لوازم جانبی

۲۸.....	عملکرد دستگاه
۲۸.....	روشن و خاموش کردن دستگاه
۲۹.....	شروع عملکرد
۳۰.....	انتخاب حالت عملکرد
۳۰.....	تنظیمات نوع گرمایش و دما
۳۲.....	گرمایش سریع
۳۳.....	تنظیم ساعت
۳۴.....	تنظیم زمان پخت
۳۵.....	تنظیم زمان پایان
۳۷.....	تنظیم تایمر
۳۹.....	قفل کودک
۳۹.....	فعال و غیر فعال کردن قفل کودک
۳۹.....	تنظیمات پایه
۳۹.....	تغییر تنظیمات پایه
۴۰.....	لیست تنظیمات پایه
۴۱.....	قطع برق
۴۲.....	تغییر زمان
۴۲.....	حالت گرم نگهدارنده بلند مدت
۴۲.....	شروع به کار حالت گرم نگهدارنده بلند مدت
۴۳.....	لوازم تمیز کردن دستگاه
۴۳.....	لوازم مناسب تمیز کردن
۴۷.....	حفظ تمیزی دستگاه
۴۷.....	عملکرد تمیز کاری
۴۸.....	تمیز کردن دستگاه پیش از اولین استفاده
۴۹.....	تنظیم عملکرد تمیز کاری
۵۰.....	اتمام عملکرد تمیز کاری

۵۱	ریلها
۵۱	باز کردن و نصب ریلها
۵۲	درب دستگاه
۵۲	جدا کردن و نصب درب
۵۳	جدا کردن محافظ درب
۵۵	جدا کردن و نصب شیشه‌های درب
۵۶	عیب‌یابی
۵۸	رفع عیب توسط مصرف کننده
۶۰	حداکثر زمان عملکرد دستگاه
۶۰	تعویض لامپ بالایی محفظه پخت
۶۱	محافظ شیشه‌ای
۶۲	امور مشتریان
۶۲	شماره محصول (E) و شماره تولید (FD)
۶۳	پخت غذاها
۶۳	اطلاعاتی درباره عملکردها
۶۳	پخت غذا با عملکرد پخت خودکار "AutoPilot"
۶۵	موارد آزمایش شده در آشپزخانه ما
۶۵	قالب‌های سیلیکونی
۶۶	کیک و شیرینی‌های کوچک
۷۷	نان و رولها
۸۲	پیتزا، پای کیش و کیک ترش
۸۷	سوفله و گراتن‌ها
۹۰	ماکیان
۹۵	گوشت
۱۰۴	ماهی
۱۰۹	سبزیجات و دورچین‌ها

۱۱۱.....	ماست
۱۱۲.....	ذخیره انرژی با گرمایش کم مصرف
۱۱۶.....	آکریل آمید در مواد غذایی
۱۱۷.....	خشک کردن
۱۱۹.....	کنسرو کردن
۱۲۲.....	پف کردن خمیر
۱۲۴.....	یخ زدایی
۱۲۵.....	گرم نگهدارنده
۱۲۵.....	تست غذاها



دفترچه راهنما را با دقت مطالعه نمایید. پس از مطالعه می توانید به صورت صحیح و ایمن از دستگاه استفاده نمایید. جهت نیاز به مراجعه مجدد یا واگذاری دستگاه به افراد دیگر دفترچه راهنما را نزد خود نگه دارید. این دستگاه به صورت نصب توکار در آشپزخانه طراحی شده است. به دستور العمل نصب آن دقت نمایید.

پس از باز کردن بسته بندی دستگاه، سلامت آن را بررسی نمایید. در صورت آسیب دیدگی در زمان جابجایی، دستگاه را به برق متصل نکنید.

نصب دستگاه بدون دوشاخه باید تنها توسط متخصصین خدمات طلایی نیکان انجام گیرد. آسیب های ناشی از نصب اشتباه شامل گارانتی نخواهد شد.

این دستگاه جهت مصارف خانگی بوده و تنها برای آماده سازی غذا و نوشیدنی باید مورد استفاده قرار گیرد. در زمان استفاده از دستگاه آن را همواره تحت نظر داشته باشید. از این دستگاه فقط در محیط های سرپوشیده استفاده نمایید. این دستگاه تا ارتفاع حداکثر ۲۰۰۰ متر بالاتر از سطح دریا قابل استفاده می باشد.

این دستگاه نباید توسط کودکان و افراد دارای ناتوانی جسمی و ذهنی مورد استفاده قرار گیرد.

به کودکان اجازه ندهید با دستگاه یا در اطراف آن بازی کنند. همچنین نظافت یا امور مربوط به نگهداری از دستگاه نباید توسط کودکان انجام گیرد.

کودکان را همواره از دستگاه و کابل برق آن دور نگه دارید.

لوازم جانبی را همیشه به درستی در داخل محفظه پخت قرار دهید. "لوازم

جانبی" صفحه ۲۱



اطلاعات عمومی

هشدار - خطر آتش سوزی!

- نگهداری مواد آتش زا در محفظه پخت ممکن است باعث آتش سوزی گردد. هرگز مواد محترقه را در دستگاه قرار ندهید. در صورت وجود دود در دستگاه، هرگز درب آن را باز نکنید. دستگاه را خاموش کرده و کابل برق آن را از دوشاخه بکشید و یا برق منزل را از جعبه فیوز قطع نمایید.
- در زمان باز کردن درب دستگاه یک جریان هوا ایجاد می شود. ممکن است کاغذ روغنی با المنت گرمایشی برخورد پیدا کرده و باعث آتش سوزی شود. هرگز کاغذ روغنی را در زمان پیش گرمایش به صورت آزادانه روی لوازم جانبی قرار ندهید. همیشه با قرار دادن یک ظرف یا قالب کیک آن را ثابت نگه دارید. تنها قسمت های مورد نیاز را با کاغذ روغنی بیوشانید. همچنین کاغذ روغنی نباید از لوازم جانبی بیرون بزند.

هشدار - خطر سوختگی!

- در زمان استفاده و پس از آن دستگاه بسیار داغ خواهد شد. هرگز سطوح داخلی محفظه پخت یا المنت های گرمایشی را لمس نکنید. منتظر بمانید تا دستگاه خنک شود. همچنین کودکان را در فاصله ایمن از دستگاه نگه دارید.
- لوازم جانبی و ظروف پخت بسیار داغ می شوند. برای خارج کردن آنها از دستگاه همیشه از دستکش مخصوص فر استفاده نمایید.
- در زمانی که محفظه پخت گرم است، بخار الکل باعث آتش سوزی خواهد شد. هرگز برای آماده سازی و تهیه مواد غذایی حاوی الکل یا نوشیدنی های الکلی از این دستگاه استفاده ننمایید. تنها استفاده از مقادیر کم نوشیدنی های الکلی در این دستگاه مجاز می باشد. درب دستگاه را با احتیاط باز کنید.

⚠ هشدار- خطر سوختگی با بخار!

- در زمان روشن بودن دستگاه، لوازم جانبی آن بسیار داغ می‌شوند. هرگز قطعات داغ را لمس نکنید. کودکان را در فاصله ایمن از دستگاه نگه دارید.
- در زمان باز کردن درب دستگاه، بخار داغ از آن خارج می‌شود. ممکن است بر اساس میزان دما، بخار خارج شده دیده نشود. زمان باز کردن درب، نزدیک به دستگاه نایستید. درب را با احتیاط باز کرده و کودکان را از دستگاه دور نگه دارید.
- آب موجود در محفظه داغ ممکن است باعث ایجاد بخار داغ شود. تا زمانیکه محفظه پخت گرم می‌باشد از ریختن آب در آن خودداری نمایید.

⚠ هشدار- خطر آسیب دیدگی!

- وجود خراشیدگی روی درب دستگاه می‌تواند باعث ترک خوردگی آن شود. هرگز از کاردک و لوازم تیز یا برنده استفاده نکنید.
- در زمان باز کردن و بستن درب، لولاهای درب دستگاه حرکت کرده و ممکن است انگشتان شما در آن گیر کند. همواره دستان خود را از لولاهای دور نگه دارید.

⚠ هشدار- خطر برق گرفتگی!

- انجام تعمیرات با روش اشتباه خطرناک می‌باشد. تعمیرات و تعویض کابل برق دستگاه باید توسط تکنسین خدمات طلایی نیکان انجام گیرد. در صورت خرابی دستگاه، دوشاخه را از پریز برق کشیده و یا برق منزل را از جعبه فیوز قطع نمایید. سپس با خدمات طلایی نیکان تماس بگیرید.
- ممکن است روکش کابل برق لوازم الکتریکی در زمان تماس با قسمت‌های داغ دستگاه ذوب شود. هرگز کابل لوازم الکتریکی را در تماس مستقیم با اجزای داغ دستگاه قرار ندهید.
- از تمیز کننده‌های پرفشار یا دستگاه‌های بخار شوی که باعث برق گرفتگی

می‌شوند استفاده نمایید.

• استفاده از دستگاه معیوب ممکن است باعث برق گرفتگی شود. هرگز دستگاه معیوب را روشن نکنید. دوشاخه آن را از برق کشیده و یا برق منزل را از جعبه فیوز قطع نمایید. سپس با خدمات طلایی نیکان تماس بگیرید.

هشدار- خطرات ناشی از مغناطیس!

در صفحه کنترل یا المنت های کنترل دستگاه آهنرباهای دائمی به کار رفته که ممکن است به روی تجهیزات پزشکی-الکترونیکی مانند ضربان سازهای الکتریکی قلب یا پمپ های انسولین تاثیر گذارد. رعایت حداقل ۱۰ سانتی متر فاصله از دستگاه برای این افراد الزامیست.

لامپ هالوژن

هشدار - خطر برق گرفتگی!

زمان تعویض لامپ محفظه پخت، اتصالات سوکت لامپ دارای برق می باشد. پیش از تعویض آن، دوشاخه دستگاه را از برق کشیده و یا برق منزل را از جعبه فیوز قطع نمایید.

تمیز کردن دستگاه

هشدار- خطر آتش سوزی!

• چربی، آب گوشت و مواد غذایی باقی مانده ممکن است باعث آتش سوزی شوند. پیش از استفاده از دستگاه مواد باقی مانده را از محفظه پخت و لوازم جانبی تمیز نمایید.

• در زمان تمیز کردن دستگاه سطح بیرونی آن بسیار داغ می شود. هرگز لوازم مشتعل شونده مانند حوله را روی دستگیره درب آویزان نکنید. هیچ نوع وسیله ای را در جلوی دستگاه قرار ندهید. کودکان را از دستگاه دور نگه دارید.

هشدار- خطر جدی مشکلات سلامتی!

در زمان فعال بودن عملکرد تمیز کاری دستگاه بسیار داغ می‌شود. پوشش

نچسب در سینی پخت و قالبها آسیب دیده و گازهای سمی آزاد می‌شوند. هرگز از عملکرد تمیز کننده برای سینی و قالبهای پخت نچسب استفاده نکنید.

هشدار- خطر سوختگی!

- در زمان فعال بودن عملکرد تمیز کاری دستگاه بسیار داغ می‌شود. هرگز درب دستگاه را باز نکنید. صبر کنید تا دستگاه خنک شود. کودکان را در فاصله ایمن از دستگاه نگه دارید.
- در زمان فعال بودن عملکرد تمیز کاری سطح بیرونی دستگاه بسیار داغ می‌شود. هرگز درب دستگاه را لمس نکنید. صبر کنید تا دستگاه خنک شود. کودکان را در فاصله ایمن از دستگاه نگه دارید.



علل آسیب دیدگی

اطلاعات عمومی

احتیاط!

- لوازم جانبی، فویل، کاغذ روغنی یا ظرف مخصوص فر در محفظه پخت: لوازم جانبی را در کف محفظه فر قرار ندهید. سطح کف فر را با هیچ گونه فویل یا کاغذ روغنی نپوشانید. در صورتیکه دمای فر بیش از ۵۰ درجه سانتیگراد تنظیم شده است ظروف غذا را در کف محفظه پخت قرار ندهید. این کار باعث انباشته شدن و تراکم گرما می‌شود. در این صورت زمان های پخت و بریان کردن درست نبوده و لعاب دستگاه آسیب خواهد دید.
- فویل آلومینیومی: فویل آلومینیومی درون محفظه پخت نباید با شیشه درب تماس پیدا کند. در طول زمان این حالت باعث تغییر رنگ شیشه خواهد شد.
- آب در محفظه پخت داغ: هنگامی که محفظه پخت داغ است آب را درون محفظه نریزید. این کار باعث ایجاد بخار می‌شود. تغییر دما می‌تواند باعث آسیب دیدگی لعاب گردد.
- رطوبت در محفظه پخت: وجود رطوبت در محفظه پخت در بلند مدت

می‌تواند باعث ایجاد خوردگی شود. پس از هربار استفاده از دستگاه منتظر بمانید تا محفظه پخت خشک شود. غذاهای آبدار را برای مدت طولانی در محفظه پخت با درب بسته قرار ندهید. غذا را در محفظه پخت نگهداری ننمایید.

• **خنک کردن دستگاه با درب باز:** پس از عملکرد دستگاه در دمای بالا منتظر بمانید تا محفظه پخت در حالی که درب دستگاه بسته است خنک شود. مراقب باشید وسیله ای در بین درب دستگاه گیر نکند. حتی اگر درب دستگاه در حد یک شکاف کوچک هم باز بماند ممکن است قسمت جلویی دستگاه در طول زمان دچار آسیب دیدگی شود. تنها زمانی برای خشک شدن دستگاه درب آن را باز گذارید که رطوبت زیادی در زمان پخت ایجاد شده باشد.

• **آب میوه:** زمان پخت انواع پای با میوه های آبدار، سینی پخت را بیش از حد پر نکنید. آب حاصل از میوه ها از سینی پخت چکه کرده و لکه هایی ایجاد می شود که قابل تمیز کردن نخواهد بود. در صورت امکان از سینی چندمنظوره که دارای عمق بیشتری می باشد استفاده نمایید.

• **کثیف بودن بسیار زیاد درزگیر:** اگر درزگیرها خیلی کثیف شده اند، درب دستگاه در زمان پخت به خوبی بسته نخواهد شد و قسمت جلویی کابینت مجاور نیز آسیب خواهد دید. همیشه درزگیر دستگاه را تمیز نگه دارید.

• **استفاده از درب دستگاه به عنوان محل نشستن، طبقه یا صفحه کار:** از نشستن به روی درب دستگاه خودداری نموده و از قرار دادن یا آویزان کردن هر نوع وسیله ای به روی درب اجتناب نمایید. هرگز ظرف پخت یا لوازم جانبی را روی درب دستگاه قرار ندهید.

• **قرار دادن لوازم جانبی:** بر اساس مدل دستگاه ممکن است در زمان بستن درب، لوازم جانبی روی پنل آن خراش ایجاد نمایند. همیشه لوازم جانبی را تا جایی که امکان دارد در داخل محفظه پخت وارد نمایید.

• **جابجایی دستگاه:** هرگز برای جابجایی دستگاه از دستگیره آن استفاده نکنید. ممکن است دستگیره درب وزن دستگاه را تحمل نکرده و دچار شکستگی شود.



این دستگاه بسیار کم مصرف می باشد. نکاتی در رابطه با نحوه ذخیره بیشتر انرژی در زمان استفاده از دستگاه و نحوه دور انداختن صحیح آن در دفترچه راهنما ذکر شده است.

ذخیره انرژی

- تنها زمانی از پیش گرمایش دستگاه استفاده نمایید که به صورت مشخص در دستور پخت غذا یا در جدول دستورالعمل‌های دستگاه ذکر شده باشد.
- از ظروف تیره، لاکمی مشکی یا ظروف لعابی استفاده نمایید. این نوع ظروف گرما را به خوبی جذب خواهند کرد.
- تا حد امکان از باز کردن درب دستگاه در زمان پخت خودداری نمایید.
- بهتر است برای پخت چند کیک، آنها را یکی پس از دیگری در دستگاه قرار دهید. در این حالت محفظه پخت همچنان گرم بوده و زمان پخت کیک دوم کاهش می‌یابد. همچنین می‌توانید دو قالب کیک را به صورت همزمان در کنار یکدیگر در محفظه پخت قرار دهید.
- در پخت‌های طولانی، می‌توانید ۱۰ دقیقه قبل از پایان پخت دستگاه را خاموش کرده و از حرارت موجود در محفظه برای اتمام پخت استفاده نمایید.

بازیافت سازگار با محیط زیست

اجزای بسته بندی دستگاه را طبق روش‌های حفاظت از محیط زیست دور بیندازید.



این دستگاه با قوانین 2012/19/EU اتحادیه اروپا در رابطه با لوازم الکتریکی و الکترونیکی مستعمل (WEEE) مطابق می‌باشد. این دستورالعمل، روش بازگرداندن و بازیافت دستگاه‌های استفاده شده را در سراسر اتحادیه اروپا مشخص می‌نماید.

آشنایی با دستگاه



در این بخش، صفحه نمایش و کنترل‌های دستگاه را توضیح می‌دهیم. همچنین با عملکردهای مختلف دستگاه خود نیز آشنا خواهید شد.

نکته: بر اساس مدل دستگاه ممکن است برخی از جزئیات و رنگ‌های ذکر شده با موارد موجود در دستگاه شما متفاوت باشند.

صفحه کنترل

در صفحه کنترل، می‌توانید با استفاده از دکمه‌ها، گزینه‌های لمسی و ولوم چرخشی تنظیمات مختلف مربوط به عملکرد مورد نظر خود را تنظیم نمایید. تصویر کلی زیر صفحه کنترل را در زمان روشن بودن دستگاه با یک نوع گرمایش انتخاب شده نشان می‌دهد.



۱ دکمه‌ها

دکمه‌های موجود در سمت چپ و راست صفحه کنترل دارای یک نقطه فشاری می‌باشند. برای فعال کردن دکمه‌ها آنها را فشار دهید.

برای دستگاه‌هایی که بخش جلویی آنها استیل نیست، این دو دکمه به صورت لمسی می‌باشند.

۲ گزینه‌های لمسی

در زیر گزینه‌های لمسی سنسورهایی وجود دارد که برای فعال کردن عملکرد کافیسیت علامت مربوطه را لمس نمایید.

۳ ولوم چرخشی

ولوم چرخشی ثابت بوده و تنها می‌توانید آن را به سمت چپ و راست بچرخانید. ولوم را به آرامی فشار داده و با انگشتان خود آن را به سمت مورد نظر حرکت دهید.

۴ صفحه نمایشگر

در این صفحه مقادیر تنظیم شده، گزینه‌ها یا اطلاعات مختلف نشان داده می‌شود.

کنترل‌ها

کنترل‌های مختلفی برای عملکردهای متفاوت در دستگاه شما تعبیه شده است. شما می‌توانید به راحتی تنظیمات مورد نظر خود را اعمال نمایید.

دکمه‌ها و گزینه‌های لمسی

در اینجا توضیح مختصری درباره دکمه‌های مختلف و کلیدهای لمسی آورده شده است.

علامت	توضیحات	
دکمه‌ها		
	روشن / خاموش	روشن و خاموش کردن دستگاه
	شروع / توقف	شروع به کار / توقف موقت یا لغو کردن عملکرد (حدود ۳ ثانیه دکمه را نگه دارید)
کلیدهای لمسی بیرونی		
	تایمر	تایمر را انتخاب می‌کند
	قفل کودک	فعال و غیر فعال کردن قفل کودک (حدود ۴ ثانیه آن را نگه دارید)
	اطلاعات	نمایش پیام‌ها برای فعال شدن تنظیمات پایه (حدود ۳ ثانیه) آن را نگه دارید.
	سیستم پایرولیتیک	عملکرد "تمیزکننده" را انتخاب می‌کند.
کلیدهای لمسی داخلی		
	هوای داغ چهار بعدی	مستقیماً نوع گرمایش "هوای داغ چهار بعدی" را انتخاب نمایید.
	حرارت بالایی / پایینی	مستقیماً نوع گرمایش "حرارت بالا/ پایینی" را انتخاب نمایید.
	انواع گرمایش	انتخاب عملکرد "انواع گرمایش"
	دما	انتخاب دمای محفظه پخت
	پخت خودکار	عملکرد مربوط به غذای مورد نظر با برنامه‌های پخت انتخاب نمایید.
	وزن	انتخاب وزن غذا در حالت‌های پخت
	گزینه‌های تنظیم زمان	انتخاب گزینه‌های تنظیم زمان
	گرمایش سریع	انتخاب شروع یا لغو عملکرد گرمایش سریع در محفظه پخت

رنگ کلیدهای لمسی که مقادیر آنها در صفحه نمایش تغییر داده شده یا نمایش داده میشوند قرمز خواهد شد.

ولوم چرخشی

شما می‌توانید با استفاده از این ولوم مقادیر تنظیم شده در صفحه نمایش را تغییر دهید.

در بیشتر گزینه‌های انتخابی، مانند دما، برای انتخاب مقادیر باید ولوم چرخشی را از حداقل یا حداکثر به جهت‌های مختلف بچرخانید. درحالی‌که برای انواع گرمایش پس از آخرین گزینه مجدد به گزینه ابتدایی خواهید رفت.

صفحه نمایش

نمایشگر به نحوی برنامه‌ریزی شده است که اطلاعات مورد نیاز در هر موقعیت تنها با یک نگاه قابل خواندن باشد.

مقادیری که برای حال حاضر تنظیم شده در کانون نوشته شده است. حروف آن به رنگ سفید بوده و زیر آن نیز خطی سفید کشیده شده است. مقادیر دیگر در پس زمینه به رنگ خاکستری نشان داده می‌شود.

کانون	مقادیر کانون را می‌توان مستقیم و بدون نیاز به انتخاب شدن تغییر داد. پس از شروع عملکرد، دما یا سطح در کانون باقی می‌ماند. به طور همزمان، خط سفید جهت نمایش میزان گرمایش بوده و به آرامی قرمز می‌شود.
بزرگنمایی	با تغییر مقادیر کانون توسط ولوم چرخشی، تنها همان مقدار به صورت بزرگ تر نمایش داده خواهد شد.



حلقه نشانگر

حلقه نشانگر را می‌توانید در قسمت بیرونی نمایشگر مشاهده نمایید. در صورت تغییر مقادیر، حلقه نشانگر نشان می‌دهد که در کدام قسمت از لیست انتخاب قرار دارید. بر اساس منطقه تنظیمات و طول لیست انتخاب، حلقه نشانگر به صورت پیوسته یا منقطع می‌باشد. در زمان انجام عملکرد، حلقه نشانگر در هر دقیقه قرمز می‌شود. پس از اتمام هر دقیقه، نقاط دور حلقه مجدد از ابتدا شروع به قرمز شدن می‌کند. با شمارش معکوس زمان پخت، در هر ثانیه یک نقطه ناپدید می‌شود.

نمایش دما

پس از شروع عملکرد، دمای فعلی محفظه پخت به صورت گرافیکی در نمایشگر نشان داده می‌شود.

خط گرمایش	خط سفید نشان داده در زیر دما با افزایش حرارت محفظه پخت از چپ به راست شروع به قرمز شدن میکند. در زمان پیش گرمایش دستگاه، بهترین زمان قرار دادن غذا در دستگاه هنگامیست که خط گرمایش کاملاً قرمز شده باشد. برای تنظیمات دارای سطح‌بندی، مانند تنظیمات گریل، خط گرمایش به سرعت قرمز می‌شود.
نمایشگر حرارت باقیمانده	زمانی که دستگاه خاموش می‌شود، حلقه نشانگر میزان حرارت باقی مانده در محفظه پخت را نشان می‌دهد. به محض کاهش دما، حلقه نشانگر تاریکتر شده و در بعضی نقاط کاملاً خاموش می‌شود.

نکته: به دلیل اینرسی حرارتی، ممکن است دمای نشان داده شده کمی متفاوت از دمای واقعی داخل فر باشد.

عملکردهای دستگاه

این دستگاه دارای عملکردهای مختلف می‌باشد تا استفاده از آن آسان‌تر گردد. توضیحات دقیق این عملکردها در بخش‌های مربوطه ذکر شده است.

موارد استفاده	عملکردهای دستگاه
برای کسب بهترین نتیجه پخت، امکان استفاده از حالت‌های مختلف گرمایش وجود دارد.	انواع گرمایش "عملکرد دستگاه" در صفحه ۱۸
تنظیمات مختلفی متناسب با غذاهای متنوع برنامه ریزی شده است.	پخت خودکار "انواع غذاها" در صفحه ۶۳
توسط عملکرد تمیزکاری محفظه پخت توسط دستگاه تمیز خواهد شد.	سیستم پایرولیتیک "عملکرد تمیزکاری" در صفحه ۴۷

انواع گرمایش

برای انتخاب نوع صحیح گرمایش متناسب با هر غذا، تفاوت‌ها و کاربردهای آنها در ذیل آورده شده است.

علامت هر کدام از انواع گرمایش به شما در یادآوری آنها کمک خواهد کرد. در هنگام پخت با دمای بسیار بالا، پس از مدتی دستگاه دما را به آهستگی کاهش خواهد داد.

انواع گرمایش		دما	موارد استفاده
	هوای داغ چهار بعدی	۲۷۵-۳۰ درجه سانتیگراد	پخت و بریان کردن در یک یا چند طبقه. فن حرارت را از گرمایش المنت حلقه ای در پنل پایین به صورت یکنواخت در محفظه پخت پخش می کند.
	گرمایش بالا/ پایین	۳۰-۳۰۰ درجه سانتیگراد	پخت سنتی و بریان کردن در یک سطح. به خصوص برای پخت کیک با رویه خیس مناسب است. گرما به صورت یکنواخت از بالا و پایین پخش می شود.
	هوای داغ کم مصرف	۲۷۵-۳۰ درجه سانتیگراد	برای پخت غذاهای انتخابی با انرژی بهینه و تنها در یک طبقه بدون نیاز به پیش گرمایش استفاده می شود. فن حرارت را به صورت انرژی بهینه توسط المنت حلقه ای موجود در دیواره پشت به طور یکنواخت در محفظه فر پخش می کند.
	گرمایش بالا/ پایین کم مصرف	۳۰-۳۰۰ درجه سانتیگراد	برای پخت غذاهای انتخاب شده با انرژی بهینه. حرارت به صورت یکنواخت از بالا و پایین پخش می شود.
	گریل با هوای داغ	۳۰-۳۰۰ درجه سانتیگراد	برای بریان کردن ماکیان، ماهی کامل و تکه های بزرگ گوشت. المنت گریل و فن به طور متناوب روشن و خاموش شده و فن هوای داغ را در اطراف غذا به چرخش در می آورد.
	گریل سطح وسیع	تنظیمات گریل: ۱= کم ۲= متوسط ۳= زیاد	برای گریل کردن موادی با سطح صاف مانند استیک و سوسیس، تست کردن و پخت کراتن استفاده می شود. تمام سطح زیرین المنت گریل داغ می شود.
	تنظیمات پیتزا	۲۷۵-۳۰ درجه سانتیگراد	برای پخت پیتزا و غذاهایی که نیاز به حرارت زیاد از پایین دارند. المنت حرارتی کف و المنت حرارتی حلقه ای موجود در دیواره پشت حرارت را ایجاد می کنند.
	یخ زدایی	۳۰-۶۰ درجه سانتیگراد	برای یخ زدایی آرام غذای منجمد.

مقادیر پیش فرض

برای هر کدام از انواع گرمایش، دستگاه دمای مشخص یا سطوح مختلفی را مشخص کرده است. برای پخت می توانید از همان مقادیر استفاده نموده یا آن را به دلخواه تغییر دهید.

اطلاعات بیشتر

در بیشتر موارد، دستگاه اطلاعات بیشتری را برای عملکرد انجام شده ارائه می دهد. گزینه [] را فشار دهید. اطلاعات چند ثانیه در صفحه نمایشگر نشان داده می شود. برای رفتن به انتهای متن از ولوم چرخشی استفاده نمایید. بعضی از نکات مانند پیغام تایید، دستورالعمل یا هشدار به صورت خودکار نشان داده می شود.

عملکردهای محفظه پخت

عملکردهای مختلف محفظه پخت استفاده از دستگاه را آسان تر می سازد. برای مثال محفظه پخت بهتر فعال شده و یک فن خنک کننده مانع از گرم شدن بیش از حد دستگاه می شود.

باز کردن درب دستگاه

اگر در زمان کارکرد دستگاه درب آن را باز نمایید، عملکرد به طور موقت متوقف خواهد شد. با بستن درب دستگاه عملکرد پخت ادامه پیدا خواهد کرد.

روشنایی داخلی دستگاه

هنگام باز کردن درب دستگاه، لامپ داخل محفظه روشن می شود. در صورتی که درب دستگاه بیش از ۱۵ دقیقه باز بماند، لامپ مجدد خاموش خواهد شد. برای بیشتر عملکردها، لامپ داخلی به محض فعال شدن عملکرد روشن خواهد شد. پس از اتمام عملکرد دستگاه، لامپ خاموش خواهد شد. نکته: می توانید تنظیمات پایه را تغییر داده تا در زمان کارکرد دستگاه لامپ داخلی خاموش باشد. "تنظیمات پایه" در صفحه ۳۹.

فن خنک کننده

در صورت نیاز فن خنک کننده دستگاه روشن و خاموش خواهد شد و هوای داغ را از بالای درب خارج می نماید.

احتیاط!

هرگز شیپارهای تهویه دستگاه را نپوشانید. در غیر این صورت، دستگاه بیش از حد گرم خواهد شد.

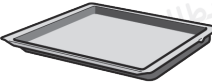
بدین ترتیب محفظه پخت پس از اتمام عملکرد سریع تر خنک شده و فن خنک کننده تا مدتی مشخص پس از آن به کار خود ادامه خواهد داد.

نکته: مدت زمان عملکرد فن خنک کننده را می توانید از تنظیمات پایه تغییر دهید. "تنظیمات پایه" در صفحه ۳۹



لوازم جانبی همراه با دستگاه

دستگاه خریداری شده دارای لوازم جانبی ذیل می باشد:

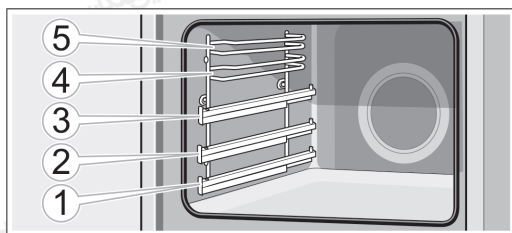
	<p>طبقه مشبک</p> <p>جهت قرار دادن ظروف مخصوص فر، قالب های کیک و ظروف پخت روی آن.</p> <p>برای بریان کردن و گریل کردن مواد غذایی.</p>
	<p>سینی چندمنظوره</p> <p>برای پخت کیک های مرطوب، شیرینی ها، مواد غذایی منجمد و بریان کردن تکه های بزرگ گوشت .</p> <p>این سینی برای جمع کردن چربی ایجاد شده در زمان گریل مستقیم با طبقه مشبک مناسب می باشد.</p>

تنها از لوازم جانبی اصل استفاده نمایید. این لوازم به طور اختصاصی برای دستگاه شما تهیه شده است.

نکته: ممکن است لوازم جانبی پس از داغ شدن تغییر شکل دهند. این حالت تأثیری در عملکرد آن نخواهد گذاشت. پس از خنک شدن مجدد به شکل ابتدایی خود برمی گردند.

قرار دادن لوازم جانبی

محفظه پخت دارای پنج طبقه می باشد که از پایین به سمت بالا شمرده می شوند.

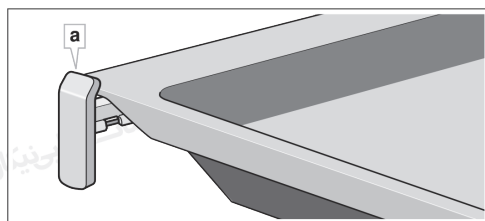


هنگام استفاده از طبقات ۴ و ۵، همیشه لوازم جانبی را بین ۲ میلیه راهنمای مخصوص هر طبقه قرار دهید.

لوازم جانبی را می توانید حدوداً تا نیمه ریل ها بدون خطر افتادن بیرون بکشید. با بیرون کشیدن ریل ها در طبقه ۱، ۲ و ۳، می توانید لوازم جانبی را بیشتر بیرون بکشید.

بررسی نمایید که لوازم جانبی در پشت برجستگی A ریل تلسکوپی قرار گرفته باشند.

مثال آمده در تصویر: سینی چندمنظوره



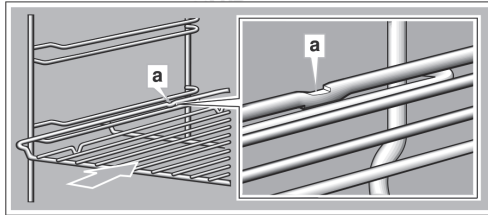
زمانیکه ریل‌های تلسکوپی کاملاً به سمت بیرون کشیده می شوند در جای خود قفل خواهند شد. این عملکرد کمک می کند تا لوازم جانبی به آسانی در جای خود قرار گیرند. برای خارج کردن از حالت قفل، ریل‌های تلسکوپی را به داخل محفظه پخت با کمی فشار هل دهید.

نکته:

- از قرارگیری لوازم جانبی در مکان صحیح خود درون محفظه پخت اطمینان حاصل نمایید.
- لوازم جانبی را به صورت کامل در داخل محفظه پخت قرار دهید به نحوی که با بستن درب دستگاه تماسی با آن نداشته باشند.

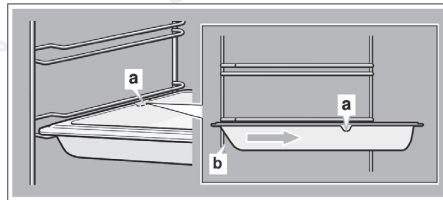
عملکرد قفل

لوازم جانبی را می توانید حدودا تا نیمه آن به سمت بیرون بکشید، پس از آن این لوازم در جای خود قفل خواهند شد. عملکرد قفل مانع از افتادن لوازم جانبی در زمان خارج کردن آنها می شود. برای عمل کردن صحیح این عملکرد باید لوازم جانبی به درستی در محفظه پخت قرار گیرند. در زمان قرار دادن طبقه مشبک، اطمینان حاصل نمایید که برجستگی a در قسمت عقب به سمت پایین قرار گرفته است. قسمت باز باید به سمت درب دستگاه قرار گرفته و ریل بیرونی به سمت پایین باشد.



برای قرار دادن سینی پخت، مطمئن شوید که برجستگی a در قسمت عقب و به سمت پایین قرار گرفته باشد. لبه شیب دار لوازم جانبی b باید در جلو و به سمت درب دستگاه باشد.

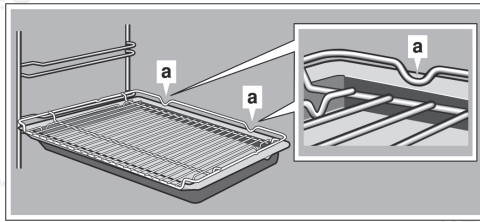
مثال آمده در تصویر: سینی چندمنظوره



استفاده ترکیبی از لوازم جانبی

می توانید به صورت همزمان از طبقه مشبک و سینی چند منظوره برای جمع کردن مایعات ایجاد شده از مواد غذایی در حال پخت استفاده نمایید. زمانیکه طبقه مشبک را قرار می دهید، اطمینان حاصل نمایید که هر دو بوش a در لبه عقب قرار گرفته اند. زمان قرار دادن سینی چند منظوره، طبقه مشبک را در بالای بالاترین میله راهنما طبقات قرار دهید.

مثال آمده در تصویر: سینی چندمنظوره



نکته: تمام لوازم جانبی های موجود، برای یک دستگاه قابل استفاده نمی باشند. در زمان خرید شماره محصول (E-no) خود را در نظر داشته باشید. "امور مشتریان" در صفحه ۶۲

شماره سفارش	لوازم جانبی
HEZ634000	طبقه مشبک جهت قرار دادن ظروف مخصوص فر، قالب های کیک و ظروف پخت، بریان کردن و گریل کردن غذاها استفاده می شود.
HEZ632070 پایرولیتیک	سینی چندمنظوره برای کیک های خیس، شیرینی ها، غذاهای منجمد و بریان کردن تکه های بزرگ گوشت استفاده می شود. این سینی برای جمع کردن چربی ایجاد شده در زمان گریل مستقیم با طبقه مشبک مناسب می باشد.

شماره سفارش	لوازم جانبی
HEZ631070 پایرولیتیک	سینی پخت برای پخت نان و انواع کیک و شیرینی های کوچک استفاده می شود.
HEZ324000	Wire insert سینی عمیق برای پخت گوشت، ماکیان و ماهی استفاده می شود. برای قرار گرفتن درون سینی چندمنظوره جهت جمع کردن چربی ذوب شده و آب گوشت ایجاد شده استفاده می شود.
HEZ633070	سینی Profi برای آماده سازی غذاهایی با مقدار زیاد استفاده می شود.
HEZ633001	درب سینی Profi این درب، سینی را به ظرف مخصوص بریان کردن تبدیل می کند.
HEZ617000	سینی پیتزا برای پخت پیتزا و کیک های گرد بزرگ استفاده می شود.
HEZ625071 پایرولیتیک	سینی گریل برای گریل کردن به جای طبقه مشبک یا جهت جلوگیری از پاشیدگی مواد استفاده می شود. از این مورد تنها در سینی چندمنظوره استفاده نمایید.
HEZ327000 پایرولیتیک	سنگ پخت نان برای پخت نان های خانگی، رول ها و پیتزا که نیاز به ترد شدن دارند استفاده می شود. سنگ پخت باید در دمای پیشنهادی پیش گرمایش داده شود.

شماره سفارش	لوازم جانبی
HEZ915001	ظرف شیشه‌ای بریان کردن (۵.۱ لیتر) برای پخت خوراک و سوپله استفاده می‌شود. برای عملکرد "پخت غذاها" مناسب می‌باشد.
HEZ864000	سینی شیشه‌ای برای بریان کردن تکه های بزرگ، پخت کیک خیس و نان استفاده می‌شود.
HEZ636000	سینی شیشه‌ای برای پخت نان، سبزیجات و غذاهای پخته شده مناسب است.
HEZ636000HEZ638170 پایرولیتیک	سیستم تلسکوپی، ۱ سطح خارج کردن ریل‌ها در سطح ۲ به شما امکان می‌دهد که لوازم جانبی را بدون خطر افتادن بیرون بکشید.
HEZ638270 پایرولیتیک	سیستم تلسکوپی، ۲ سطح خارج کردن ریل‌ها در سطح ۲ و ۳ به شما امکان می‌دهد که لوازم جانبی را بدون خطر افتادن بیرون بکشید.
HEZ638370 پایرولیتیک	سیستم تلسکوپی، ۳ سطح خارج کردن ریل‌ها در سطح ۱، ۲ و ۳ به شما امکان می‌دهد که لوازم جانبی را بدون خطر افتادن بیرون بکشید.
HEZ660060	نوارهای تزئینی برای پوشاندن قسمت پایینی کابینت و پایه دستگاه استفاده می‌شود.



پیش از استفاده از دستگاه جدید، باید تنظیمات آن را انجام دهید. همچنین باید محفظه پخت و لوازم جانبی را تمیز نمایید.

اولین استفاده از دستگاه

پس از به برق زدن دستگاه یا اتصال مجدد بعد از قطعی برق، تنظیمات اولیه در نمایشگر نشان داده می شود. چند ثانیه طول میکشد تا پیغامها ظاهر شوند.

نکته: شما می توانید این تنظیمات را هر زمان که بخواهید از قسمت تنظیمات پایه تغییر دهید. "تنظیمات پایه" در صفحه ۳۹

انتخاب زبان دستگاه

زبان دستگاه به عنوان اولین گزینه در تنظیمات نشان داده می شود. زبان پیش فرض دستگاه آلمانی / "German" می باشد.

۱. ولوم چرخشی را بچرخانید تا زبان مورد نیاز نشان داده شود.

۲. برای تایید گزینه مورد نظر دکمه  را فشار دهید.

تنظیمات بعدی ظاهر می شود.

تنظیمات زمان دستگاه

زمان ابتدایی دستگاه "۱۲:۰۰" می باشد.

۱. با استفاده از ولوم چرخشی زمان را تنظیم نمایید.

۲. برای تایید گزینه  را فشار دهید.

یک پیغام در صفحه نمایش نشان داده می شود که تایید می کند تنظیمات اولیه تکمیل شده است. زمان فعلی در دستگاه نشان داده خواهد شد.

تمیز کردن محفظه پخت و لوازم جانبی

پیش از اولین مرتبه پخت با دستگاه، محفظه پخت و لوازم جانبی را تمیز نمایید.

تمیز کردن محفظه پخت


برای از بین بردن بوی اولیه، دستگاه را به صورت خالی و با درب بسته گرم نمایید.

اطمینان حاصل کنید که هیچ قسمتی از اجزای بسته بندی دستگاه مانند

دانه‌های پلی استایرن درون محفظه پخت باقی نمانده است. پیش از گرم کردن دستگاه، سطوح داخل محفظه پخت را با یک دستمال نرم و مرطوب تمیز نمایید. در زمان گرم کردن دستگاه هوای آشپزخانه باید کاملاً در حال تهویه باشد.

تنظیمات نشان داده را تنظیم نمایید. در قسمت بعد نحوه تنظیم نوع گرمایش و دما نشان داده شده است. "عملکرد دستگاه" در صفحه ۲۸

تنظیمات	
نوع گرمایش	گرمایش بالا/پایین 
دما	۲۴۰ درجه سانتیگراد
زمان پخت	۱ ساعت

بعد از اتمام زمان پخت با استفاده از دکمه روشن/ خاموش  دستگاه را خاموش نمایید.

پس از خنک شدن دستگاه، سطوح صاف را با استفاده از آب و صابون و دستمال آشپزخانه تمیز نمایید.

تمیز کردن لوازم جانبی

لوازم جانبی را با استفاده از آب و صابون و یک دستمال آشپزخانه یا برس نرم تمیز نمایید.



عملکرد دستگاه

پیشتر توضیحاتی در رابطه با کنترل‌ها و نحوه کار کردن آنها ارائه شده است. در این قسمت نحوه تنظیم دستگاه و همچنین اتفاقاتی که در زمان روشن/ خاموش شدن دستگاه می‌افتد و چگونگی انتخاب عملکردهای مختلف توضیح داده می‌شود.

روشن و خاموش کردن دستگاه

پیش از تنظیم دستگاه، ابتدا آن را روشن نمایید.

نکته: قفل کودک و تایمر را می توان در زمان خاموش بودن دستگاه نیز تنظیم نمود. پیغام های مشخص مانند حرارت باقی مانده در محفظه پخت، پس از خاموش شدن دستگاه نیز نمایش داده می شوند.

زمانی که از دستگاه استفاده نمی کنید آن را خاموش نمایید. اگر تا مدتی دسترسی به دستگاه داده نشود، دستگاه به صورت خودکار خاموش خواهد شد.

روشن کردن دستگاه

برای روشن کردن دستگاه، دکمه روشن/ خاموش ① را فشار دهید. تمام گزینه های لمسی قرمز می شوند. ابتدا لوگوی Bosch و سپس اولین نوع گرمایش در لیست انتخاب در نمایشگر ظاهر می شوند.

نکته: در تنظیمات پایه، شما می توانید شرایط عملکرد مورد نظر خود را تنظیم نموده تا پس از روشن شدن دستگاه نشان داده شود. "تنظیمات پایه" در صفحه ۳۹

خاموش کردن دستگاه

برای خاموش کردن دستگاه، دکمه روشن/ خاموش ① را فشار دهید. تمام عملکردهای در حال اجرا لغو می شوند. زمان، یا در صورت وجود، نشانگر دمای باقی مانده در نمایشگر ظاهر می شوند.

نکته: در تنظیمات پایه، می توان ساعت دستگاه را به نحوی تنظیم نمود که در زمان خاموش بودن دستگاه نشان داده شود. "تنظیمات پایه" در صفحه ۳۹

شروع عملکرد

برای شروع به کار هر کدام از عملکردها دکمه شروع/ توقف ▷ را فشار دهید. پس از روشن شدن دستگاه، زمان همراه با تنظیمات در نمایشگر نشان داده می شود. همچنین حلقه نشانگر و خط گرمایش نیز ظاهر می شود.

توقف موقت عملکرد

می توان با استفاده از دکمه شروع/ توقف ▷ عملکرد در حال اجرا را متوقف و سپس مجدد فعال نمایید.

اگر دکمه شروع/ توقف ▷ را به مدت ۳ ثانیه نگه دارید عملکرد لغو شده و تمام تنظیمات به حالت ابتدایی بر می گردند.

نکته: پس از توقف یا لغو عملکرد ممکن است فن به کار خود ادامه دهد.

انتخاب یک حالت عملکرد



با روشن شدن دستگاه، حالت عملکرد پیش فرض نشان داده می‌شود. با استفاده از دکمه شروع / توقف می‌توان تنظیمات را شروع نمود.

در صورتی که بخواهید حالت عملکرد را تغییر دهید، می‌توانید توضیحات جزئیات آن حالت را در قسمت مربوطه ببینید.

برای این کار مراحل زیر را انجام دهید:


۱. گزینه مناسب را فشار دهید. علامت آن قرمز می‌شود.
۲. ولوم چرخشی را برای تغییر قسمت مشخص شده بچرخانید.
۳. در صورت نیاز، تنظیمات دیگر را انجام دهید. برای این کار، گزینه مورد نظر را فشار دهید و مقادیر آن را با استفاده از ولوم چرخشی تغییر دهید.
۴. دکمه شروع / توقف را برای شروع به کار فشار دهید. دستگاه عملکرد را شروع می‌نماید.

تنظیمات انواع گرمایش و دما

در صورتی که "نوع گرمایش" انتخاب نشده باشد، برای انتخاب نوع گرمایش گزینه  را فشار دهید. علامت مربوطه قرمز شده و اولین نوع گرمایش همراه با دمای پیش فرض در نمایشگر نشان داده می‌شود. مثال آمده در تصویر: هوای داغ کم مصرف  در ۱۹۵ درجه سانتیگراد.



۱. ولوم چرخشی را بچرخانید تا نوع گرمایش را انتخاب کنید.

۲. گزینه  را فشار دهید. دما به رنگ سفید در نمایشگر نشان داده می‌شود.

۳. ولوم چرخشی را برای تنظیم دما بچرخانید.



۴. برای شروع عملیات دکمه شروع / پایان را فشار دهید. زمان نشان داده در نمایشگر مدت زمان گذشته از شروع عملکرد را نشان می‌دهد. دستگاه گرم کردن را شروع می‌کند.




هنگامی که غذا آماده می‌شود، با استفاده از دکمه روشن / خاموش ① دستگاه را خاموش نمایید.

نکته: می‌توانید زمان پخت و زمان پایان عملکرد را در دستگاه تنظیم نمایید. "تنظیمات زمان" در صفحه ۱۵



ایجاد تغییرات

پس از شروع به کار دستگاه، دما به صورت مشخص نشان داده می‌شود. با چرخاندن ولوم چرخشی دما تغییر کرده و به سرعت دمای مورد نظر تنظیم می‌گردد.

برای تغییر نوع گرمایش، ابتدا دکمه شروع / توقف را فشار دهید تا عملکرد متوقف شده و سپس گزینه  را فشار دهید. اولین نوع گرمایش با دمای پیش فرض ظاهر می‌شود. با استفاده از ولوم چرخشی نوع گرمایش را تغییر دهید. **نکته:** به هنگام تغییر نوع گرمایش، تنظیمات دیگر نیز به حالت اول برمی‌گردند.

انتخاب مستقیم نوع گرمایش

می‌توانید با استفاده از گزینه‌های لمسی، انواع مختلفی از گرمایش را انتخاب نمایید. این ویژگی تنظیمات دستگاه را آسان‌تر و سریع‌تر می‌کند. انواع گرمایش که می‌توان به صورت مستقیم تنظیم نمود:

- هوای داغ چهار بعدی 
- گرمایش بالا/پایین 

فعال کردن تنظیمات مورد نظر

۱. گزینه مربوط به نوع گرمایش را فشار دهید. دما با رنگ سفید مشخص می‌شود.

۲. با استفاده از ولوم چرخشی دما را تنظیم نمایید.

۳. برای شروع دکمه شروع / توقف را فشار دهید. دستگاه شروع به گرم شدن می‌کند.

گرمایش سریع

با استفاده از گرمایش سریع، می‌توانید زمان گرم کردن دستگاه را در بعضی از انواع گرمایش کوتاه کنید.

مناسب‌ترین نوع گرمایش برای گرمایش سریع گزینه‌های ذیل می‌باشد:

• هوای داغ چهار بعدی

• گرمایش بالا/ پایین

برای پخت یکنواخت، غذای خود را تا اتمام عملکرد "گرمایش سریع" در محفظه پخت قرار ندهید.

انجام تنظیمات

نوع گرمایش مناسب را انتخاب کرده و دما را حداقل ۱۰۰ درجه سانتیگراد تنظیم نمایید. در غیر این صورت، گرمایش سریع فعال نخواهد شد.

۱. نوع گرمایش و دما را انتخاب نمایید.

۲. گزینه  را فشار دهید.

علامت مربوطه قرمز خواهد شد. پیام تایید در نمایشگر ظاهر می‌شود.

با پایان یافتن گرمایش سریع، یک هشدار صوتی شنیده شده و یک پیام در صفحه نمایش ظاهر می‌گردد. علامت آن خاموش خواهد شد. در این زمان غذا را در محفظه پخت قرار دهید.

نکته: گزینه "زمان پخت" در تنظیمات همزمان با گرمایش سریع شروع می‌شود. بنابراین، زمان پخت را تنها زمانی تنظیم نمایید که گرمایش سریع به اتمام رسیده است.



لغو عملیات


برای لغو گرمایش سریع، مجدد گزینه  را فشار دهید. علامت آن خاموش خواهد شد.

تنظیم ساعت

دستگاه شما دارای گزینه های مختلفی برای تنظیم ساعت می باشد.

گزینه تنظیم ساعت		موارد استفاده
	زمان پخت	پس از اتمام زمان پخت تنظیم شده، دستگاه به صورت خودکار عملیات را متوقف می کند.
	زمان پایان	زمان پخت و زمان پایان مورد نظر را وارد کنید دستگاه به صورت خودکار شروع به کار کرده و عملکرد پخت در زمان مورد نظر به پایان می رسد
	تایمر	عملکرد تایمر شبیه ساعت شنی می باشد. عملکرد آن جدا از عملیات پخت و گزینه های تنظیم زمان بوده و پس از اتمام زمان تنظیم شده دستگاه به صورت خودکار روشن یا خاموش نخواهد شد.

با استفاده از گزینه  می توانید زمان پخت و زمان پایان را پس از تنظیم عملکرد فعال نمایید. تایمر دارای گزینه مجزای  بوده و می تواند در هر زمانی تنظیم گردد.

پس از پایان زمان پخت یا دیگر زمان های تنظیم شده یک هشدار صوتی شنیده می شود. به محض فشردن گزینه  صدای هشدار صوتی قطع خواهد شد.

نکته: مدت زمان پخش هشدار صوتی را می توان از تنظیمات پایه تغییر داد.

”تنظیمات پایه“ در صفحه ۳۹

تنظیم زمان پخت


می‌توان مدت زمان پخت را برای غذای مورد نظر شما در دستگاه تنظیم نمود. این بدین معناست که پخت بیش از زمان مورد نظر شما انجام نمی‌شود و برای اتمام پخت نیاز به قطع عملکرد نخواهید داشت.


انجام تنظیمات

بر اساس جهتی که اولین مرتبه ولوم چرخشی چرخانده می‌شود، زمان پخت با مقادیر پیش فرض شروع می‌شود: چپ: ۱۰ دقیقه، راست: ۳۰ دقیقه
زمان پخت می‌تواند به صورت بازه یک دقیقه ای تا مدت یک ساعت افزایش یابد و پس از آن افزایش زمان به صورت بازه های ۵ دقیقه ای انجام می‌شود. حداکثر زمان قابل تنظیم ۲۳ ساعت و ۵۹ دقیقه می‌باشد.


مثال آمده در تصویر: زمان پخت ۴۵ دقیقه ای.

۱. حالت عملکرد و دما یا سطوح حرارتی را تنظیم نمایید.

۲. پیش از شروع عملکرد گزینه  را فشار دهید. زمان پخت به رنگ سفید در نمایشگر نشان داده می‌شود.

۳. ولوم چرخشی را برای تنظیم زمان پخت بچرخانید. مقادیر مورد نظر پس از چند ثانیه ذخیره می‌شوند، همچنین می‌توانید دو مرتبه گزینه  را جهت ذخیره تنظیمات فشار دهید. در نمایشگر زمان پخت در زیر حالت عملکرد و دما یا سطوح حرارتی نشان داده می‌شود.






۴. برای شروع به کار دستگاه دکمه شروع / توقف  را فشار دهید. زمان پخت به صورت شمارش معکوس در نمایشگر نشان داده می‌شود.






دستگاه گرم کردن را آغاز می‌نماید.

پس از سپری شدن زمان پخت، یک هشدار صوتی شنیده می‌شود. دستگاه گرمادهی را متوقف می‌کند. زمان پخت به صورت 00m00s در نمایشگر نشان داده می‌شود.

برای تنظیم یک زمان پخت دیگر می‌توانید از گزینه  استفاده کرده یا برای ادامه عملیات بدون استفاده از زمان پخت دکمه شروع / توقف  را فشار دهید.

پس از آماده شدن غذا، جهت خاموش کردن دستگاه دکمه روشن / خاموش  را فشار دهید.

تغییر یا لغو

برای تغییر زمان پخت، گزینه  را فشار دهید. زمان پخت با رنگ سفید نشان داده می‌شود که می‌توان آن را با استفاده از ولوم چرخشی تغییر داد. برای تایید تغییرات، گزینه  را فشار دهید. برای لغو زمان پخت، با صفر کردن آن زمان پخت را به حالت اولیه برگردانید. پس از تایید تغییرات مورد نظر، می‌توانید عملکرد را بدون زمان پخت و با استفاده از دکمه شروع / توقف  ادامه دهید.

تنظیم زمان پایان


می‌توانید زمان پایان پخت را به تاخیر اندازید. برای مثال غذا را از صبح درون محفظه پخت قرار داده و زمان پخت را تنظیم نمایید تا غذا در وقت نهار آماده شود.

نکته:



- اطمینان حاصل نمایید که مواد تشکیل دهنده غذا در مدت زمانی که در دستگاه قرار دارند فاسد نخواهند شد.
- زمانیکه عملکرد شروع به کار کرده است دیگر زمان پایان برای آن تنظیم نکنید. در این حالت نتیجه پخت رضایت بخش خواهد بود.

انجام تنظیمات




زمان پایان پخت می تواند حداکثر تا ۲۳ ساعت و ۵۹ دقیقه با تاخیر انجام شود. مثال آمده در تصویر: زمان پخت ۴۵ دقیقه تنظیم شده و می‌خواهید غذا در ساعت ۱۲:۰۰ ظهر آماده باشد.

۱. عملکرد، دما یا سطح حرارتی را تنظیم نمایید.
۲. زمان پخت را تنظیم کنید.
۳. پیش از شروع به کار، مجدد گزینه  را فشار دهید. زمان پایان پخت با رنگ سفید در نمایشگر نشان داده می‌شود.
۴. ولوم چرخشی را برای تنظیم زمان پخت با تاخیر بچرخانید.







- مقادیر مورد نظر پس از چند ثانیه ثابت می‌شوند، همچنین می‌توانید برای تایید گزینه  را مجدد فشار دهید. زمان پایان در نمایشگر در زیر حالت عملکرد و دما یا سطح حرارتی نشان داده می‌شود.
۵. دکمه شروع / توقف  را برای شروع به کار دستگاه فشار دهید. زمان شروع به کار دستگاه در نمایشگر نشان داده می‌شود. دستگاه در حالت انتظار قرار می‌گیرد. با شروع به کار عملکرد، شمارش معکوس زمان پخت در نمایشگر نشان داده می‌شود.



پس از به پایان رسیدن زمان پخت، هشدار صوتی شنیده می‌شود. دستگاه گرمادهی را متوقف می‌کند. زمان پخت به 00m00s نشان داده می‌شود. برای تنظیم یک زمان پخت دیگر می‌توانید از گزینه  استفاده نمایید، یا با استفاده از دکمه شروع / توقف  ادامه عملکرد بدون زمان پخت انجام گیرد. زمانی که غذا آماده می‌شود، برای خاموش کردن دستگاه از دکمه روشن / خاموش  استفاده نمایید.

تغییر و لغو

برای تغییر زمان پخت، با استفاده از دکمه شروع / توقف  عملکرد را متوقف کرده و گزینه  را در دو مرتبه فشار دهید. زمان پایان با رنگ سفید مشخص می‌شود که می‌توان با استفاده از ولوم چرخشی آن را تغییر داد. برای ادامه عملیات از دکمه شروع / پایان  استفاده نمایید.

برای لغو زمان پایان، مقادیر آن را صفر کنید. با استفاده از دکمه شروع / پایان  می‌توانید زمان پخت تنظیم شده را به سرعت فعال نمایید.

نکته: زمان پایان را تنها هنگامی می‌توانید تغییر دهید که زمان پخت سپری نشده باشد. در غیر این صورت نتیجه پخت رضایت بخش نخواهد بود.

تنظیم تایمر

تایمر در کنار تنظیمات دیگر کار می‌کند. شما می‌توانید در هر زمان حتی در صورت خاموش بودن دستگاه تایمر را تنظیم نمایید. تایمر هشدار صوتی مخصوص خود را دارد بنابراین می‌توانید هشدار صوتی پایان تایمر را از هشدار مربوط به اتمام زمان پخت تشخیص دهید.

انجام تنظیمات

معمولا مدت زمان تایمر از صفر دقیقه شروع می‌شود.

هرچه زمان تنظیم شده بیشتر باشد، مراحل بیشتری برای تنظیم تایمر نیاز است.

حداکثر زمان تنظیم شده ۲۴ ساعت می‌باشد.

۱. گزینه  را فشار دهید.

علامت آن قرمز می‌شود. در نمایشگر، مدت زمان تایمر به رنگ سفید و در

کانون دستگاه نشان داده می‌شود.

۲. با استفاده از ولوم چرخشی مدت زمان تایمر را تنظیم نمایید.

۳. گزینه  را برای شروع فشار دهید.

نکته: پس از چند ثانیه، تایمر به صورت خودکار شروع به کار می‌نماید.

تایمر زمان را به صورت شمارش معکوس آغاز می‌کند.

تایمر حتی پس از خاموش شدن دستگاه در نمایشگر نشان داده می‌شود. زمانی

که یک عملکرد در حال انجام است، تنظیمات آن در پیش زمینه نشان داده

می‌شود. با فشار گزینه  مدت زمان تایمر برای چند ثانیه ظاهر می‌گردد.

زمانی که مدت زمان تایمر به پایان می‌رسد، هشدار صوتی شنیده شده و

یک پیغام در نمایشگر نشان داده می‌شود. علامت مربوطه نیز خاموش خواهد

شد.

نکته: اگر مدت زمان تنظیم شده تایمر مربوط به زمان عملکرد دستگاه باشد،

از زمان پخت به جای آن استفاده نمایید. زمان پخت در پیش زمینه نمایشگر

قابل مشاهده بوده و پس از اتمام پخت دستگاه به صورت خودکار خاموش

خواهد شد.

تغییر یا لغو

برای تغییر مدت زمان تایمر، گزینه  را فشار دهید. مدت زمان تایمر با

رنگ سفید و در کانون دستگاه نشان داده می‌شود و می‌توان آن را با استفاده

از ولوم چرخشی تغییر داد.

برای لغو تایمر، مقادیر آن را صفر نمایید. پس از تایید تغییرات علامت آن

قفل کودک



دستگاه شما مجهز به قفل کودک بوده و فرزند شما نمی تواند به صورت تصادفی آن را روشن یا تنظیمات را تغییر دهد. پنل کنترل قفل بوده و هیچ گونه تنظیماتی قابل اجرا نمی باشد. تنها می توان با استفاده از دکمه روشن/ خاموش ① دستگاه را خاموش نمود.

فعال و غیر فعال کردن قفل کودک

قفل کودک را در زمان روشن بودن یا حتی خاموش بودن دستگاه می توانید فعال و غیر فعال نمایید. در هر صورت، گزینه را حدود ۴ ثانیه نگه دارید. پیغام تایید در نمایشگر ظاهر می شود. هنگامی که دستگاه روشن باشد گزینه قرمز می گردد و در زمان خاموش بودن دستگاه این گزینه هم خاموش خواهد شد.

تنظیمات پایه



تنظیمات متفاوتی در دستگاه برنامه ریزی شده است تا استفاده از دستگاه بهینه تر و آسان تر گردد. در صورت نیاز می توانید این تنظیمات را تغییر دهید.

تغییر تنظیمات پایه

- دستگاه باید خاموش باشد.
- گزینه ۱ را حدود ۳ ثانیه نگه دارید. اطلاعات مربوط به فرآیند در نمایشگر ظاهر می شود.
 - جهت تایید اطلاعات، گزینه را فشار دهید. اولین تنظیمات نشان داده در نمایشگر گزینه "language" مربوط به زبان دستگاه می باشد.
 - برای تغییر تنظیمات به موارد دلخواه ولوم چرخشی را بچرخانید.
 - گزینه را فشار دهید. تنظیمات بعدی در نمایشگر ظاهر شده و می توانید با استفاده از ولوم چرخشی آن را تغییر دهید.

۵. برای مشاهده تمام تنظیمات گزینه ⑤ را فشار داده و با استفاده از ولوم چرخشی تغییرات مورد نظر خود را انجام دهید.

۶. پس از انجام تغییرات، گزینه ⑥ را فشار داده و حدود ۳ ثانیه آن را نگه دارید تا تنظیمات تایید شود.

جهت تایید تنظیمات ذخیره شده یک پیغام در نمایشگر ظاهر می‌شود.

لغو کردن

اگر نمی‌خواهید تنظیمات را ذخیره نمایید، دکمه روشن/خاموش ① را برای لغو عملیات فشار دهید. پیغام تایید برای عدم ذخیره تنظیمات در نمایشگر ظاهر می‌شود.

لیست تنظیمات پایه

ممکن است بر اساس مشخصات دستگاه شما، تمام تنظیمات پایه که در زیر توضیح داده می‌شود در دستگاه شما قابل اجرا نباشد.

تنظیمات	گزینه‌ها
زبان دستگاه	زبان‌های متفاوتی وجود دارد
ساعت	ساعت به صورت ۲۴ ساعته می‌باشد
هشدار صوتی	زمان پخت کوتاه (۳۰ ثانیه) زمان پخت متوسط (۱ دقیقه)* زمان پخت طولانی (۵ دقیقه)
صدای دکمه‌ها	روشن خاموش* (صدای دکمه روشن/خاموش روشن می‌ماند)
روشنایی نمایشگر	دارای ۵ سطح
نمایش ساعت	خاموش دیجیتال*
روشنایی داخلی دستگاه	خاموش در زمان عملکرد روشن در زمان عملکرد

تنظیمات	گزینه‌ها
قفل کودک	فقط قفل کردن دکمه‌ها * قفل درب و دکمه‌ها
کار کردن دستگاه پس از روشن شدن	انواع گرمایش * پخت خودکار
تاریکی نمایشگر در زمان شب	خاموش * روشن
لوگوی محصول	نمایش * عدم نمایش
زمان روشن بودن فن	زمان پیشنهادی * زمان حداقل
سیستم تلسکوپی	بدون تجهیز بعدی * (برای ریل‌ها و سیستم تلسکوپی تکی) با تجهیز بعدی (برای سیستم‌های تلسکوپی دوتایی و سه تایی)
گرم نگهدارنده بلند مدت	روشن خاموش *
تنظیمات کارخانه	به حالت اول برگردانده شود به حالت اول برگردانده نشود *

* تنظیمات کارخانه (تنظیمات کارخانه بر اساس مدل دستگاه متفاوت می‌باشد)

نکته: تغییر تنظیمات زبان دستگاه، صدای دکمه‌ها و روشنایی نمایشگر در لحظه انجام می‌شود. تغییرات دیگر پس از تغییر تنظیمات اعمال می‌گردند.

قطع برق

تغییرات ایجاد شده در تنظیمات حتی پس از قطع برق نیز به صورت ذخیره باقی می‌مانند.

تنها پس از قطع برق طولانی باید تنظیمات ابتدایی را مجدد انجام دهید. دستگاه می‌تواند قطعی کوتاه برق را جبران نماید.

تغییر زمان

جهت تغییر زمان، برای مثال از تابستان به زمستان، باید تنظیمات پایه را تغییر دهید. دستگاه باید خاموش باشد.

۱. گزینه  را حدود ۳ ثانیه نگه دارید. اطلاعات مربوط به فرآیند در نمایشگر ظاهر می‌شود.
۲. گزینه  را برای تایید اطلاعات فشار دهید. اولین تنظیمات نمایش داده شده مربوط به زبان دستگاه می‌باشد.
۳. گزینه  را فشار دهید. تنظیمات مربوط به ساعت نمایش داده می‌شود.
۴. برای تغییر زمان، ولوم چرخشی را بچرخانید.
۵. گزینه  را فشار داده و حدود ۳ ثانیه نگه دارید تا تنظیمات تایید شود. جهت تایید تنظیمات ذخیره شده یک پیغام در نمایشگر ظاهر می‌شود.



گرم نگهدارنده بلند مدت

با استفاده از عملکرد گرم نگهدارنده بلند مدت، می‌توانید زمان پخت را تا ۷۴ ساعت تنظیم نمایید. در این حالت می‌توان بدون روشن یا خاموش کردن فر گرمای غذا را حفظ نمود.


شروع به کار حالت گرم نگهدارنده بلند مدت

پیش از استفاده از این حالت، باید آن را در تنظیمات پایه فعال نمایید. "تنظیمات پایه" در صفحه ۳۹

پس از تغییر تنظیمات پایه، حالت گرم نگهدارنده بلند مدت با انواع گرمایش به عنوان آخرین نوع گرمایش نشان داده می‌شود.

دستگاه توسط گرمایش بالا/پایین شروع به گرم شدن می‌نماید. می‌توانید دمای مورد نظر را بین ۸۵ و ۱۴۰ درجه سانتیگراد تنظیم نمایید.

۱. با استفاده از ولوم چرخشی نوع گرمایش حالت گرم نگهدارنده بلند مدت  را تنظیم نمایید.


۲. گزینه  را فشار دهید. دما با رنگ سفید در نمایشگر نشان داده می‌شود.

۳. با استفاده از ولوم چرخشی دمای مورد نظر را تنظیم نمایید.

۴. پیش از شروع به کار گزینه  را فشار دهید. زمان پخت با رنگ سفید در نمایشگر نشان داده می شود.

۵. با استفاده از ولوم چرخشی زمان پخت مورد نظر را انتخاب نمایید.


نکته: زمان پایان با تاخیر قابل اجرا نمی باشد.

۶. برای شروع به کار دکمه شروع/توقف  را فشار دهید. زمان پخت به صورت شمارش معکوس در نمایشگر ظاهر می شود.

دستگاه گرمایش را آغاز می نماید.

پس از اتمام زمان پخت با حالت گرم نگهدارنده بلند مدت، یک هشدار صوتی شنیده می شود. حرارت دهی دستگاه متوقف شده و زمان پخت به صورت

صورت 00M00S در نمایشگر ظاهر می گردد.

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

نکته: با باز کردن درب دستگاه عملکرد متوقف نخواهد شد.

تغییر یا لغو

پس از شروع به کار دستگاه، تنظیمات قابل تغییر نخواهند بود.

برای لغو عملکرد گرم نگهدارنده بلند مدت، با استفاده از دکمه روشن/

خاموش  دستگاه را خاموش نمایید. با استفاده از دکمه روشن/خاموش 

نمی توانید عملکرد را متوقف نمایید.



لوازم تمیز کردن دستگاه

با مراقبت و نظافت خوب، ظاهر و کارکرد دستگاه شما برای زمانی طولانی حفظ می شود. در اینجا نحوه مراقبت و نظافت صحیح دستگاه توضیح داده شده است.

مواد مناسب تمیز کردن دستگاه

برای اطمینان از عدم آسیب دیدگی سطوح مختلف با استفاده از مواد شوینده اطلاعات مندرج در جدول را ملاحظه نمایید. بر اساس مدل دستگاه ممکن

است تمام سطوح ذکر شده در دستگاه شما وجود نداشته باشد.

احتیاط!

خطر آسیب دیدگی سطوح

برای تمیز کردن دستگاه از موارد زیر استفاده نکنید:

- مواد شوینده زبر یا ساینده
 - مواد شوینده حاوی الکل بالا
 - اسفنج و سیم های ظرفشویی زبر
 - تمیز کننده های پرفشار یا بخار شوی
 - شوینده های مخصوص سطوح داغ
- اسفنج های ظرفشویی جدید را پیش از استفاده کاملاً بشویید.

نکته: محصولات پیشنهادی جهت تمیز کردن و مراقبت از دستگاه را می توانید از خدمات طلایی نیکان خریداری نمایید. دستورالعمل های شرکت سازنده محصول را مطالعه نمایید.

⚠ هشدار - خطر سوختگی!

در زمان استفاده و پس از آن دستگاه بسیار داغ خواهد شد. هرگز سطوح داخلی محفظه پخت یا المنت های گرمایشی را لمس نکنید. منتظر بمانید تا دستگاه خنک شود. همچنین کودکان را در فاصله ایمن از دستگاه نگه دارید.

سطوح	نحوه تمیز کردن
	سطح بیرونی دستگاه
استیل ضد زنگ جلویی	آب داغ و صابون: با یک دستمال ظروف آن را تمیز کرده و سپس با یک دستمال نرم آن را خشک نمایید. لکه های حاصل از آهک، روغن، نشاسته و آلبومین (مانند سفیده تخم مرغ) را به سرعت تمیز نمایید. سطوح زیر این لکه ها ممکن است دچار خوردگی شوند. محصولات تمیز کننده مخصوص استیل ضد زنگ برای سطوح داغ را می توانید از خدمات طلایی نیکان تهیه نمایید. مقدار بسیار کمی از مواد شوینده را به همراه دستمال نرم استفاده کنید.

سطوح	نحوه تمیز کردن
سطح بیرونی دستگاه	
سطوح پلاستیکی	آب داغ و صابون: این سطوح را با استفاده از یک دستمال ظروف تمیز کرده و سپس با یک دستمال نرم آن را خشک نمایید. از شیشه شور یا تیغه های شیشه پاک کن استفاده نکنید.
سطوح رنگ شده	آب داغ و صابون: این سطوح را با استفاده از یک دستمال ظروف تمیز کرده و سپس با یک دستمال نرم آن را خشک نمایید.
صفحه کنترل	آب داغ و صابون: این سطوح را با استفاده از یک دستمال ظروف تمیز کرده و سپس با یک دستمال نرم آن را خشک نمایید. از شیشه شور یا تیغه های شیشه پاک کن استفاده نکنید.
شیشه های درب	آب داغ و صابون: این سطوح را با استفاده از یک دستمال ظروف تمیز کرده و سپس با یک دستمال نرم آن را تمیز نمایید. از تیغه های شیشه پاک کن یا سیم ظرفشویی استفاده نکنید.
دستگیره های درب	آب داغ و صابون: این سطوح را با استفاده از یک دستمال ظروف تمیز کرده و سپس با یک دستمال نرم آن را خشک نمایید. اگر مواد رسوب زدا با دستگیره درب تماس پیدا کرد، آن را به سرعت پاک نمایید. در غیر این صورت، لکه ایجاد شده از بین نخواهد رفت.
سطوح داخلی دستگاه	
سطوح لعابدار	آب و صابون داغ یا محلول سرکه: این سطوح را با استفاده از یک دستمال ظروف تمیز کرده و سپس با یک دستمال نرم آن را خشک نمایید. مواد غذایی باقی مانده را با یک دستمال مرطوب و آب صابون تمیز نمایید. در صورت وجود کثیفی های شدید، از سیم ظرفشویی یا گاز پاک کن استفاده نمایید. پس از تمیز کردن دستگاه درب آن را باز نمایید تا خشک شود. بهترین حالت برای استفاده از عملکرد تمیز کاری می باشد. ”عملکرد تمیز کاری“ در صفحه ۷۷

سطوح	نحوه تمیز کردن
سطوح بیرونی دستگاه	
محافظ شیشه‌ای روشنایی داخلی	آب و صابون داغ: مواد غذایی باقی مانده را با یک دستمال مرطوب و آب صابون تمیز نمایید. در صورت کثیفی شدید پخت از گاز پاک کن استفاده نمایید.
محافظ درب استیل	تمیز کننده استیل ضد زنگ: از دستورالعمل‌های سازنده محصول پیروی نمایید. از محصولات مراقبتی استیل استفاده نکنید. محافظ درب را برای تمیز کردن جدا نمایید.
ریل‌ها	آب داغ و صابون: ریل‌ها را در آب غوطه ور کرده و با یک دستمال ظروف یا برس آن را تمیز نمایید.
سیستم تلسکوپی	آب داغ و صابون: با یک دستمال ظروف یا یک برس آن را تمیز نمایید زمانی که ریل‌های تلسکوپی بیرون هستند روان کننده‌ها را تمیز نکنید بهترین راه تمیز کردن آنها زمانی است که در جای خود قرار گرفته اند. آنها را در ظرفشویی قرار ندهید.
لوازم جانبی	آب داغ و صابون: در آب غوطه ور کرده و با یک دستمال ظروف یا برس آن را تمیز نمایید. در صورت وجود جرم‌های سنگین از سیم‌های ظرفشویی استفاده نمایید.

نکات:

- تفاوت‌های کمی که در رنگ قسمت جلویی دستگاه وجود دارد به دلیل استفاده از مواد مختلف مانند شیشه، پلاستیک و فلز می‌باشد.
- سایه‌هایی که به صورت خطوط راه راه در شیشه دیده می‌شوند به دلیل انعکاس روشنایی داخل دستگاه می‌باشند.
- سطوح لعابی در دمای بسیار بالا پخته شده‌اند و بنابراین کمی اختلاف رنگ

در آنها وجود دارد. این حالت طبیعی بوده و تاثیری در عملکرد آن ندارد. لبه‌های سینی های نازک به صورت کامل لعابدار نمی‌شوند. در نتیجه، ممکن است این لبه‌ها کاملاً یکدست و صاف نباشند. این حالت تاثیری در ویژگی ضد زنگ بودن آن نخواهد داشت.

حفظ تمیزی دستگاه:

همواره دستگاه خود را تمیز نگه داشته و بلافاصله کثیفی‌های ایجاد شده را تمیز نمایید. بنابراین لکه‌های سخت و محکمی ایجاد نخواهد شد.

نکات:

- محفظه پخت را پس از هر مرتبه استفاده تمیز نمایید. این کار از سوختگی کثیفی‌های موجود جلوگیری می‌نماید.
- لکه‌های حاصل از آهک، روغن، نشاسته و آلومین (مانند سفیده تخم مرغ) را به سرعت تمیز نمایید.
- از سینی چند منظوره برای پخت کیک‌های خیس استفاده نمایید.
- از ظروف پخت مناسب برای بریان کردن استفاده نمایید.

عملکرد تمیز کاری




با استفاده از عملکرد تمیز کاری "سیستم پاپرولیتیک" می‌توانید بدون زحمت محفظه پخت را تمیز نمایید. محفظه پخت تا بالاترین درجه گرما، حرارت داده می‌شود. این کار باعث می‌گردد تمام مواد باقی مانده از بریان کردن، گریل کردن و پخت شیرینی‌ها بسوزند. می‌توانید یکی از تنظیمات زیر را برای عملکرد تمیز کاری انتخاب نمایید.

تنظیمات	میزان تمیز کردن	مدت زمان
۱	سبک	حدود ۱ ساعت و ۱۵ دقیقه
۲	متوسط	حدود ۱ ساعت و ۳۰ دقیقه
۳	شدید	حدود ۲ ساعت


در صورت وجود کثیفی زیاد یا لکه‌ها خیلی قدیمی از بالاترین تنظیمات تمیزکاری استفاده نمایید. این عملکرد را باید هر دو یا سه ماه یک مرتبه فعال نمایید. در صورت نیاز، می‌توانید خودتان فر را به صورت مداوم تمیز نمایید. هر چرخه تمیز کردن حدود ۴.۷-۲.۵ کیلووات ساعت قدرت نیاز دارد.

نکات:

- به دلایل ایمنی، پس از رسیدن حرارت دستگاه به دمای مشخص درب دستگاه به صورت خودکار قفل می‌شود. تا زمانیکه علامت  برای عملکرد قفل در نمایشگر نشان داده می‌شود نمی‌توانید آن را باز کنید.
- روشنایی داخلی در زمان عملکرد تمیزکاری روشن نمی‌شود.

هشدار - خطر سوختگی!

- در زمان فعال بودن عملکرد تمیزکاری دستگاه بسیار داغ می‌شود. هرگز درب دستگاه را باز نکنید. صبر کنید تا دستگاه خنک شود. کودکان را در فاصله ایمن از دستگاه نگه دارید.

-  در زمان فعال بودن عملکرد تمیزکاری سطح بیرونی دستگاه بسیار داغ می‌شود. هرگز درب دستگاه را لمس نکنید. صبر کنید تا دستگاه خنک شود. کودکان را در فاصله ایمن از دستگاه نگه دارید.

عملکرد تمیزکاری پیش از اولین استفاده

در حین زمان عملیات تمیزکاری، شما نیز می‌توانید به صورت همزمان لوازم جانبی مانند: سینی چندمنظوره یا سینی پخت را تمیز نمایید. پیش از شروع تمیزکاری، کثیفی‌ها را تمیز نمایید. لوازم جانبی را در سطح ۲ قرار دهید. درون درب دستگاه و سطوح موجود در لبه درزگیر محافظه پخت را تمیز کنید. از ساییدن درزگیر خودداری نمایید.

نکته: زمان استفاده از عملکرد تمیزکاری، شما نیز به صورت همزمان لوازم جانبی را تمیز نمایید. عملکرد تمیزکاری دستگاه برای تمیز کردن طبقات مشبک مناسب نبوده و نمی‌توان آنها را با این عملکرد تمیز نمود. این عملکرد باعث رنگ پریدگی طبقات خواهد شد. لوازم جانبی مناسب با این عملکرد در

جدول لوازم جانبی مخصوص نوشته شده است.

”لوازم جانبی“ در صفحه ۲۱

⚠ هشدار- خطر آتش سوزی!

• در زمان استفاده از عملکرد تمیز کاری ممکن است چربی، آب گوشت و مواد غذایی باقی مانده باعث آتش سوزی شوند. پیش از استفاده از دستگاه مواد باقی مانده را از محفظه پخت و لوازم جانبی تمیز نمایید.

• در زمان استفاده از عملکرد تمیز کاری دستگاه سطح بیرونی آن بسیار داغ می شود. هرگز لوازم مشتعل شونده مانند حوله را روی دستگیره درب آویزان نکنید. هیچ نوع وسیله ای را در جلوی دستگاه قرار ندهید. کودکان را از دستگاه دور نگه دارید.

⚠ هشدار- خطر جدی مشکلات سلامتی!

در زمان فعال بودن عملکرد تمیز کاری دستگاه بسیار داغ می شود. پوشش نچسب در سینی پخت و قالبها آسیب دیده و گازهای سمی آزاد می شوند. هرگز از عملکرد تمیز کننده برای سینی و قالب های پخت نچسب استفاده نکنید. تنها لوازم جانبی لعابی را می توان با استفاده از این عملکرد تمیز نمود.

تنظیمات عملکرد تمیز کاری

پیش از تنظیم این عملکرد، اطمینان یابید که تمام دستورالعمل های ذیل را برای آماده سازی انجام داده اید.

مدت زمان هر کدام از تنظیمات از قبل مشخص شده و قابل تغییر نمی باشند.

۱. گزینه ⏏ را فشار دهید. تنظیمات تمیز کاری با رنگ سفید در نمایشگر ظاهر می شود.

۲. با استفاده از ولوم چرخشی تنظیمات مورد نظر را انتخاب نمایید.

۳. با فشار دکمه شروع/ توقف ⏏ آن را تایید نمایید. پیغامی ظاهر می شود که

اعلام نماید برای عملکرد تمیز کاری نیاز به آماده سازی می باشد.

۴. برای شروع به کار عملکرد دکمه شروع/ توقف ⏏ را فشار دهید. مدت زمان

انجام عملکرد به صورت شمارش معکوس در نمایشگر نشان داده می شود.

خط گرمایش بای عملکرد تمیز کاری ظاهر نخواهد شد.

دستگاه عملکرد تمیز کاری را آغاز می‌نماید.

در زمان فعال بودن عملکرد تمیز کاری هوای آشپزخانه را تهویه نمایید.

کمی پس از شروع عملکرد درب دستگاه قفل می‌شود. یک پیغام و علامت (i) در نمایشگر ظاهر می‌شود.

پس از پایان عملکرد، یک هشدار صوتی شنیده می‌شود. زمان به صورت 00m00s در نمایشگر نشان داده می‌شود. دکمه روشن/ خاموش (1) را فشار دهید تا دستگاه خاموش گردد.

تا زمانیکه علامت قفل بودن درب (i) خاموش نشود نمی‌توان درب دستگاه را باز نمود.

تنظیم زمان پایان با تاخیر

شما می‌توانید زمان پایان را کمی دیرتر تنظیم نمایید. پیش از شروع به کار دستگاه، گزینه (5) را فشار داده و با استفاده از ولوم چرخشی زمان پایان با تاخیر را تنظیم نمایید.

پس از روشن شدن، دستگاه به حالت انتظار می‌رود. پس از آن، زمان پایان را نمی‌توانید تغییر دهید.

تغییر با لغو

پس از شروع به کار دستگاه، تنظیمات عملکرد تمیز کاری قابل تغییر نمی‌باشند. در صورت تمایل به لغو عملکرد تمیز کاری، با استفاده از دکمه روشن/خاموش (1) دستگاه را خاموش نمایید. همچنین با استفاده از دکمه شروع/ توقف (2) قادر به متوقف کردن عملکرد نیز نخواهید بود.

تا زمانیکه علامت قفل بودن درب (i) خاموش نشود نمی‌توان درب دستگاه را باز نمود.

اتمام عملکرد تمیز کاری

پس از خنک شدن محفظه پخت، خاکسترهای به جا مانده در پشت محفظه، لوازم جانبی، طبقات و اطراف درب دستگاه را با استفاده از یک دستمال مرطوب تمیز نمایید.

پس از تمیز کردن، ممکن است بعضی از قسمت‌های ریل‌ها دچار رنگ پریدگی شده باشند. این حالت تاثیری در عملکرد آنها نخواهد داشت. ریل‌ها

را با یک دستمال مرطوب تمیز نمایید. سپس چند مرتبه ریل‌ها را به سمت بیرون کشیده و مجدد به داخل فشار دهید.



ریل‌ها

با مراقبت و نظافت خوب، ظاهر و کارکرد دستگاه شما برای زمانی طولانی حفظ می‌شود. در اینجا نحوه مراقبت و نظافت صحیح دستگاه توضیح داده شده است.

باز کردن و نصب ریل‌ها

⚠ هشدار - خطر سوختگی!

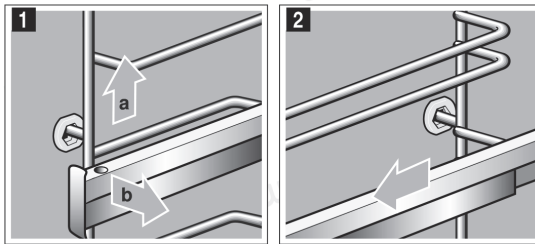
ریل‌ها بسیار داغ می‌شوند. هرگز ریل‌های داغ را لمس نکنید. همیشه منتظر بمانید تا دستگاه خنک شده و کودکان را در فاصله ایمن از دستگاه نگه دارید.

باز کردن ریل‌ها

۱. ریل را به آرامی به سمت بالا a کشیده و آن را به شکل b جدا نمایید. (تصویر ۱)

۲. سپس ریل را به بیرون و سمت خود کشیده و آن را خارج نمایید (تصویر ۲).

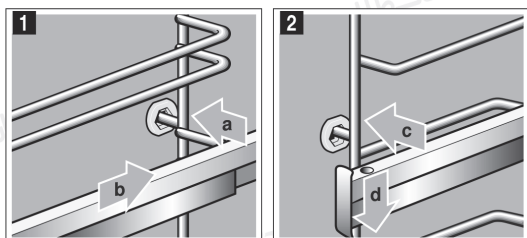
ریل‌ها را با اسفنج و مواد شوینده تمیز نمایید. برای تمیز کردن لکه‌های سخت از یک برس استفاده نمایید.



نصب ریل‌ها

ریل‌ها تنها در یک سمت راست یا چپ قرار می‌گیرند. ریل‌های تلسکوپی باید به سمت شما و به بیرون کشیده شوند.

۱. ابتدا، ریل را در مرکز حفره عقب a وارد کنید، تا ریل روی دیواره محفظه پخت قرار گیرد، سپس آن را شکل b به داخل فشار دهید. (تصویر ۱).
۲. سپس ریل را درون حفره جلویی C گذاشته تا زمانیکه ریل روی دیواره محفظه پخت قرار گیرد آن را فشار دهید، سپس آن را به سمت پایین d هل دهید. (تصویر ۲).



درب دستگاه

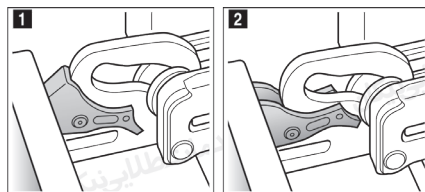
با مراقبت و نظافت خوب، ظاهر و کارکرد دستگاه شما برای زمانی طولانی حفظ می‌شود. در اینجا نحوه مراقبت و نظافت صحیح دستگاه توضیح داده شده است.

جدا کردن و نصب مجدد درب دستگاه

به منظور تمیز کردن و جدا کردن شیشه‌های درب، می‌توانید درب دستگاه را جدا نمایید.

لوله‌های درب دستگاه دارای اهرم ضامن دار می‌باشند. زمانیکه این اهرم‌ها بسته باشند (تصویر ۱)، درب دستگاه در جای خود به صورت ایمن قرار گرفته و قابل جدا شدن نمی‌باشند.

زمانیکه برای جدا کردن درب دستگاه اهرم‌های ضامن دار باز شوند (تصویر ۲)، لوله‌ها قفل شده و احتمال بسته شدن ناگهانی آن‌ها وجود ندارد.



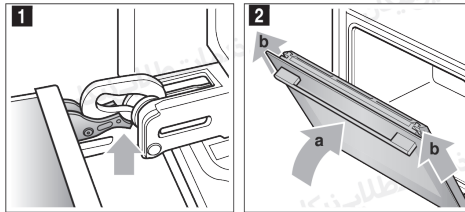
⚠ هشدار - خطر آسیب دیدگی!

- در صورت قفل نشدن لولاها، با اعمال فشار زیاد بسته خواهند شد. اطمینان حاصل نمایید که اهرم‌های ضامن‌دار کاملاً بسته شده یا زمان جدا کردن درب دستگاه کاملاً باز خواهند شد.
- زمان باز کردن یا بستن درب، لولاهای درب دستگاه حرکت کرده و ممکن است دست شما در لولاها گیر کند. همیشه دستان خود را از لولاها دور نگه دارید.

جدا کردن درب دستگاه

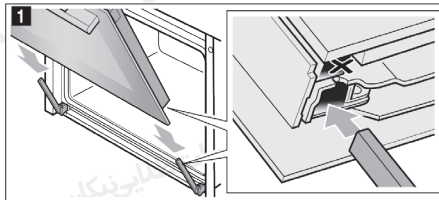
۱. درب دستگاه را کامل باز کرده و آن را به سمت دستگاه فشار دهید.
۲. دو اهرم ضامن‌دار موجود در سمت راست و چپ را خم کنید (تصویر ۱).
۳. تا جای ممکن درب دستگاه را در جهت a ببندید. با هر دو دست، درب را از هر دو سمت چپ و راست گرفته و آن را به سمت بالا بکشید و خارج نمایید

(تصویر ۲)



نصب مجدد درب دستگاه

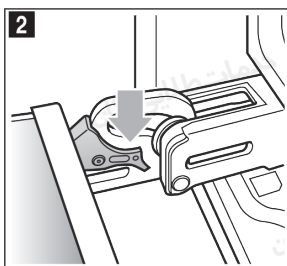
- درب دستگاه را می‌توان با انجام برعکس مراحل جدا کردن، مجدد در جای خود قرار داد.
۱. زمان قرار دادن درب دستگاه، اطمینان حاصل نمایید که هر دو لولا به صورت مستقیم در فضای خالی مربوطه قرار گیرند. (تصویر ۱).



هر دو لولا را در قسمت پایین پنل خارجی قرار داده و از آن به عنوان راهنما استفاده نمایید.

اطمینان حاصل کنید که لولاها در مکان‌های صحیح خود قرار گرفته‌اند. باید بتوانید آن‌ها را به آسانی و بدون مقاومت در جای خود قرار دهید. در صورت وجود مقاومت بررسی نمایید که لولاها به درستی در فضاهای خالی مربوطه قرار گرفته باشند.

۲. درب دستگاه را کامل باز کنید. هر دو اهرم ضامن‌دار را مجدد خم کرده و آن را ببندید (تصویر ۲).



۳. درب محفظه پخت را ببندید.

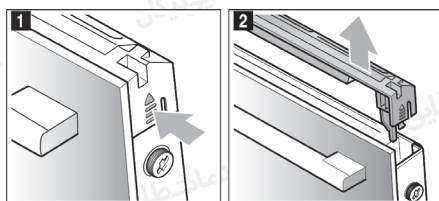
جدا کردن محافظ درب

ممکن است نوار استیل محافظ درب دچار رنگ پریدگی شود. برای تمیز کردن آن می‌توانید پوششش را جدا نمایید.

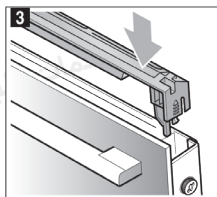
۱. درب دستگاه را به آرامی باز کنید.

۲. سمت راست و چپ محافظ را فشار دهید (تصویر ۱)

۳. محافظ را جدا نمایید (تصویر ۲). درب دستگاه را با احتیاط ببندید.



نکته: نوار استیل محافظ را با مواد شوینده مخصوص استیل ضد زنگ تمیز نمایید. قسمت‌های دیگر محافظ را با آب و صابون و یک دستمال نرم تمیز کنید.



۴. مجدد درب دستگاه را به آرامی باز کنید. محافظ را در جای خود قرار داده و آن را فشار دهید تا صدای افتادن آن شنیده شود. (تصویر ۳)

۵. درب دستگاه را ببندید.

جدا کردن و نصب شیشه‌های درب

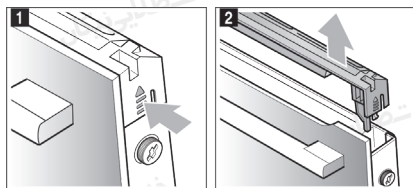
جهت آسان‌تر شدن نظافت، شیشه‌های درب را از دستگاه جدا نمایید.

جدا کردن شیشه‌های درب از دستگاه

۱. درب دستگاه را به آرامی باز کنید.

۲. محافظ را از سمت چپ و راست فشار دهید (تصویر ۱)

۳. محافظ را جدا نمایید. (تصویر ۲)

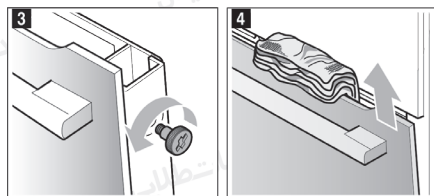


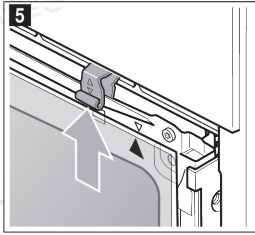
۴. پیچ‌های سمت چپ و راست درب را باز کنید. (تصویر ۳)

۵. پیش از بستن مجدد درب، پارچه‌ای که چند مرتبه تا شده است را به روی

درب بگذارید (تصویر ۴). شیشه جلویی را به سمت بالا کشیده و آن را به نحوی

روی سطحی صاف بگذارید تا دستگیره رو به پایین قرار گیرد.





۶. هر دو نگه دارنده در شیشه میانی را به سمت بالا بکشید اما آنها را خارج نکنید (تصویر ۵). شیشه را با یک دست نگه دارید. شیشه را خارج نمایید. شیشه‌ها را با مایع شیشه‌شوی و یک دستمال نرم تمیز نمایید.

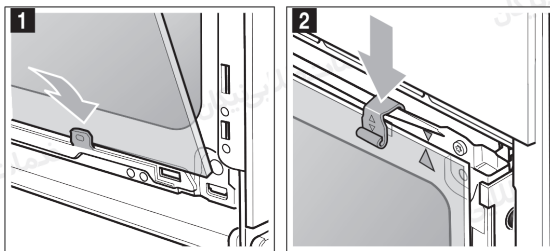
⚠ هشدار - خطر آسیب دیدگی!

- خراشیدگی‌های موجود در شیشه‌های درب دستگاه می‌توانند تبدیل به ترک شوند. از کارتک‌های شیشه پاک کن، لوازم و مواد شوینده تیز یا زبر استفاده ننمایید.
- هنگام باز کردن و بستن درب دستگاه‌ها لولاهای درب حرکت می‌کنند و ممکن است انگشتان شما در میان آن گیر کند. همواره دستان خود را از لولاهای دور نگه دارید.

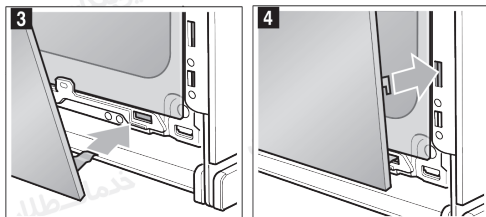
نصب مجدد درب دستگاه

زمان نصب شیشه میانی، مطمئن شوید که فلش در سمت راست بالای شیشه بوده و با فلش پنل فلزی هم راستا می‌باشد.

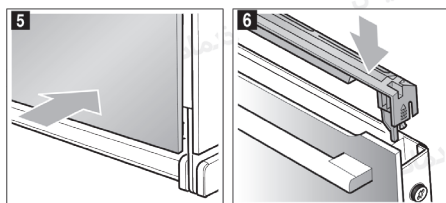
۱. شیشه میانی را در پایین درون نگهدارنده قرار داده و از بالا محکم آن را فشار دهید (تصویر ۱).
۲. هر دو نگهدارنده را به سمت پایین فشار دهید (تصویر ۲).



۳. شیشه جلویی را از قسمت پایین روی نگهدارنده ها قرار دهید (تصویر ۳).
۴. شیشه جلویی را ببندید تا هر دو قلاب بالایی روبه روی منافذ قرار گیرند. (تصویر ۴)



۵. شیشه جلویی را به پایین فشار دهید تا صدای جا افتادن آن شنیده شود (تصویر ۵)
۶. مجدد درب دستگاه را به آرامی باز نمایید و پارچه تا شده را خارج نمایید.
۷. پیچ‌های سمت راست و چپ را در جای خود ببندید.
۸. محافظ را در جای خود قرار داده و تا زمانیکه صدای جا افتادن آن شنیده شود فشار دهید. (تصویر ۶)



۹. درب دستگاه را ببندید.

احتیاط!

تا زمانی که شیشه‌ها را کامل در جای خود نصب نکرده‌اید از محفظه پخت استفاده نکنید.



عیب یابی

در صورت وجود مشکلات ساده، معمولاً توضیحی برای آن در دفترچه راهنما نوشته شده است. پیش از تماس با خدمات طلایی نیکان جدول مربوط به عیب‌یابی را مطالعه نموده و در صورت امکان خودتان آن را برطرف نمایید.

رفع عیب توسط مصرف کننده

شما می‌توانید برخی از مشکلات فنی ایجاد شده را به آسانی رفع نمایید. اگر غذایی کاملاً مطابق با خواسته شما نشد، می‌توانید نکات و دستورالعمل‌های مختلف مربوط به آن را در انتهای دفترچه راهنما مطالعه نمایید. "موارد آزمایش شده در آشپزخانه ما" در صفحه ۶۵

مشکل ایجاد شده	دلایل احتمالی	نکات / راه حل
دستگاه کار نمی‌کند	فیوز معیوب قطعی برق	کلید قطع برق در جعبه فیوز را بررسی نمایید. بررسی نمایید که برق آشپزخانه و دیگر وسایل وصل است یا خیر
پیغام "Sprache Deutsch" در نمایشگر ظاهر می‌شود	قطعی برق	زبان دستگاه و ساعت را مجدد تنظیم نمایید
هنگامی که دستگاه خاموش است ساعت نشان داده نمی‌شود.	تنظیمات پایه تغییر کرده است	تنظیمات نمایش ساعت در تنظیمات پایه را تغییر دهید.
درب دستگاه باز نمی‌شود.	درب دستگاه توسط قفل کودک قفل شده است.	گزینه  را فشار داده و حدود ۵ ثانیه آن را نگه دارید تا قفل کودک غیر فعال شود. می‌توان قفل را از تنظیمات پایه خاموش نمود.
درب دستگاه باز نمی‌شود؛ علامت  در نمایشگر روشن است.	درب دستگاه به دلیل فعال بودن عملکرد تمیز کاری قفل شده است.	منتظر بمانید تا محفظه پخت تنگ شده و علامت  خاموش شود.
دستگاه گرم نمی‌شود؛ علامت  در نمایشگر روشن شده است	حالت دمو در تنظیمات پایه فعال شده است	خیلی کوتاه دستگاه را از برق جدا نمایید (کلید قطع برق را در جعبه فیوز خاموش نمایید) پس از ۳ دقیقه حالت دمو غیر فعال می‌شود.

مشکل ایجاد شده	دلایل احتمالی	نکات / راه حل
ولوم چرخشی از نگهدارنده در صفحه کنترل جدا شده است.	ولوم چرخشی به صورت تصادفی جدا شده است.	ولوم چرخشی را می‌توان جدا نمود. به سادگی ولوم را به روی نگهدارنده خود در صفحه کنترل قرار داده و آن را فشار دهید تا در جای خود قرار گیرد و همانند معمول قابل چرخاندن شود.
ولوم چرخشی به راحتی نمی‌چرخد.	زیر ولوم چرخشی کثیفی وجود دارد.	ولوم چرخشی را می‌توانید جدا نمایید. برای جدا کردن آن، به سادگی آن را از نگهدارنده جدا کنید. سپس، لبه بیرونی ولوم را فشار دهید تا بیرون آمده و به راحتی آن را خارج نمایید. ولوم چرخشی و نگهدارنده آن را با دقت زیاد تمیز نمایید و از آب و صابون و دستمال استفاده کنید. آن را با یک دستمال نرم خشک کنید. از هیچ نوع وسیله تیز یا زبر استفاده نکنید. آن را در آب غوطه ور نکرده و در ماشین ظرفشویی قرار ندهید. ولوم چرخشی را به دفعات از جای خود خارج نکنید تا نگهدارنده در جای خود ثابت و محکم بماند.

هشدار - خطر برق گرفتگی

انجام تعمیرات دستگاه به صورت اشتباه خطرناک می‌باشد. تعمیرات و حتی تعویض کابل معیوب باید توسط تکنسین خدمات طلایی نیکان انجام گیرد. در صورت خرابی دستگاه آن را از برق بکشید یا کلید قطع جریان برق را در جعبه فیوز فشار دهید. با خدمات طلایی نیکان تماس بگیرید.

پیغام خطا در نمایشگر

زمانی که پیغام‌های خطا شروع شده با "D" یا "E" مانند D0111 یا E0111 در نمایشگر ظاهر می‌شود دستگاه را خاموش کرده و مجدد با دکمه روشن /

خاموش ① آن را روشن نمایید.

در صورتی که پیغام موقت باشد از روی نمایشگر حذف می‌شود. اگر پیغام خطا دوباره در نمایشگر ظاهر شد با خدمات طلایی نیکان تماس گرفته و پیغام دقیق را اعلام نمایید.

حداکثر زمان کارکرد دستگاه

اگر چند ساعت تنظیمات دستگاه را تغییر ندهید، به صورت خودکار گرمادهی دستگاه متوقف خواهد شد. این ویژگی از ادامه کارکرد ناخواسته جلوگیری می‌نماید.

تعیین زمان حداکثر کارکرد به تنظیمات حالت عملکرد انتخاب شده بستگی دارد.

رسیدن به حداکثر زمان عملکرد

یک پیغام در نمایشگر ظاهر می‌شود که تایید می‌کند حداکثر زمان انجام عملکرد به پایان رسیده است.

برای ادامه عملکرد، یک دکمه را فشار داده یا ولوم چرخشی را بچرخانید.

اگر با دستگاه کار نمی‌کنید با استفاده از دکمه روشن/خاموش ① آن را خاموش نمایید. **نکته:** زمان پخت را طوری تنظیم نمایید تا زمانی که شما نیاز به ادامه پخت دارید (مانند پخت با زمان‌های طولانی) دستگاه خاموش نشود. دستگاه تا پایان زمان پخت به گرمادهی ادامه می‌دهد.

تعویض لامپ بالایی محفظه پخت

در صورت روشن نشدن لامپ محفظه پخت، باید آن را تعویض نمایید. لامپ‌های هالوژن مقاوم به حرارت، ۴۰ وات، ۲۳۰ ولت را می‌توانید از خدمات طلایی نیکان تهیه نمایید.

هنگام در دست داشتن لامپ هالوژن از یک دستمال خشک استفاده نمایید. این کار عمر لامپ را افزایش می‌دهد. تنها از لامپ دارای مشخصات ذکر شده استفاده نمایید.

⚠ هشدار - خطر برق گرفتگی!

زمان تعویض لامپ محفظه پخت، اتصالات سوکت لامپ دارای برق می‌باشند.

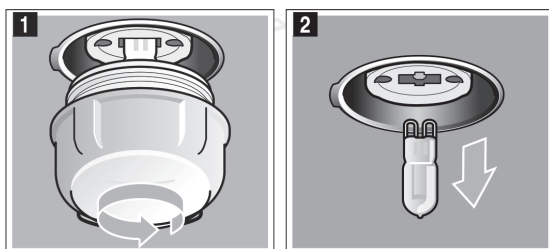
پیش از تعویض لامپ، دوشاخه دستگاه را از برق بکشید یا برق منزل را از جعبه فیوز قطع نمایید.

⚠ هشدار - خطر سوختگی!

دستگاه بسیار داغ می شود. هرگز سطوح داخلی محفظه پخت یا المنت‌های حرارتی را لمس نکنید. همیشه منتظر بمانید تا دستگاه خنک شود. کودکان را در فاصله ایمن نسبت به دستگاه قرار دهید.

۱. جهت جلوگیری از آسیب یک حوله در محفظه پخت خنک قرار دهید.
۲. محافظ شیشه‌ای را خلاف جهت عقربه‌های ساعت چرخانده و آن را باز نمایید (تصویر ۱)

۳. لامپ را به سمت بیرون بکشید- آن را بچرخانید (تصویر ۲). لامپ جدید را در جای خود قرار داده، اطمینان حاصل نمایید که پین‌ها در مکان صحیح خود قرار گرفته باشند. با فشار لامپ را در جای خود ثابت کنید.



۴. محافظ شیشه‌ای را مجدد در جای خود قرار داده و ببچانید.

۵. حوله را از محفظه پخت خارج کرده و برق را وصل نمایید.

محافظ شیشه‌ای

در صورت آسیب دیدگی محافظ شیشه‌ای لامپ هالوژن باید آن را تعویض نمایید. جهت تهیه آن با خدمات طلایی نیکان تماس بگیرید. شماره محصول (E) و شماره تولید (FD) را اعلام نمایید.



در صورت نیاز به تعمیرات دستگاه با خدمات طلایی نیکان تماس بگیرید. گاهی با مشاوره تلفنی مشکل دستگاه شما رفع شده و نیازی به مراجعه حضوری تکنسین‌ها نمی‌باشد.

شماره محصول (E) و شماره تولید (FD)

در زمان تماس با خدمات طلایی نیکان، شماره محصول (E) و شماره تولید (FD) را به طور کامل اعلام نمایید تا مناسب‌ترین راهنمایی برای شما انجام گیرد. این شماره‌ها به روی برچسب اطلاعات محصول وجود دارد که با باز کردن درب دستگاه قابل مشاهده می‌باشد.

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

برای جلوگیری از اتلاف زمان شماره محصول، شماره تولید و شماره تماس با خدمات پس از فروش را در قسمت زیر یادداشت نمایید.

E no.	<input type="text"/>	FD no.	<input type="text"/>
After-sales service	<input type="text"/>		

لطفا توجه داشته باشید که مراجعه تکنسین‌های خدمات طلایی نیکان حتی در دوره گارانتی به صورت رایگان نمی‌باشد. به تخصص سازنده دستگاه اعتماد داشته باشید. بنابراین می‌توانید مطمئن باشید که تعمیرات دستگاه شما توسط تکنسین مجرب و با استفاده از قطعات اصل انجام خواهد شد.

با انتخاب عملکرد پخت خودکار "AutoCook"، می‌توانید غذاهای مختلفی را تهیه نمایید. دستگاه بیشتر تنظیمات را به صورت خودکار انتخاب خواهد کرد.

اطلاعاتی درباره عملکردها

- نتیجه پخت به کیفیت مواد غذایی و نوع ظرف مورد استفاده بستگی دارد. برای داشتن بهترین نتیجه پخت، از مواد غذایی با کیفیت و گوشت تازه استفاده نمایید.

- دستگاه بهترین حالت گرمایش، زمان و دما را تنظیم می‌نماید. از شما فقط خواسته می‌شود وزن غذا را وارد نمایید. مقدار وارد شده تنها در محدوده وزن تعریف شده امکان پذیر می‌باشد.

- زمان پخت کردن غذاهایی که دستگاه دمای پخت را انتخاب می‌کند، ممکن است دما تا ۳۰۰ درجه سانتیگراد افزایش یابد. بنابراین، مطمئن شوید که ظرف پخت انتخاب شده تحمل این دما را داشته باشد.

- اطلاعاتی مانند ظرف پخت، طبقه فر یا افزودن مایعات در زمان پخت گوشت به شما داده می‌شود. در زمان پخت، برخی از غذاها ممکن است نیاز به برگرداندن یا هم زدن داشته باشند. این نکات بعد از شروع به کار دستگاه در نمایشگر نشان داده خواهند شد. یک هشدار صوتی زمان آن را به شما یادآوری خواهد کرد.

- اطلاعات دقیق در رابطه با نوع ظرف مناسب و نکات مربوط به آماده سازی غذا در انتهای دفترچه راهنما آورده شده است.

پخت غذا با عملکرد پخت خودکار "AutoPilot"

با استفاده از ولوم چرخشی لیست تمام غذاها را مشاهده کرده و غذاهای مناسب با عملکرد پخت خودکار را پیدا نمایید.

غذا را پیش از قرار دادن در محفظه پخت وزن کنید تا بتوانید بهترین تنظیمات را برای آن انجام دهید.

زمان پخت بر اساس نوع غذا و وزن آن محاسبه شده و قابل تغییر نمی باشد.

۱. گزینه ۷۱ را فشار دهید.

اولین غذا با رنگ سفید نشان داده می شود.

۲. برای انتخاب غذای مورد نظر ولوم چرخشی را بچرخانید.

۳. گزینه ۸۵ را فشار دهید. وزن غذا با رنگ سفید نشان داده می شود.

۴. برای انتخاب وزن غذا ولوم چرخشی را بچرخانید. زمان پخت به صورت خودکار محاسبه خواهد شد.

۵. با استفاده از دکمه شروع / توقف \triangleright عملکرد را تایید نمایید. یک پیغام مربوط به لوازم جانبی و طبقه فر نشان داده می شود.

۶. برای شروع به کار عملکرد، دکمه شروع / توقف \triangleright را فشار دهید. زمان پخت به صورت شمارش معکوس در نمایشگر ظاهر می شود. خط گرمایش در این عملکرد نشان داده نمی شود. دستگاه گرمایش را شروع می کند.

پس از اتمام زمان پخت، یک هشدار صوتی شنیده می شود و دستگاه گرمادهی را متوقف خواهد کرد.

پس از آماده شدن غذا، با استفاده از دکمه روشن/خاموش ① دستگاه را خاموش نمایید.

ادامه پخت

بعد از تمام شدن زمان پخت، در صورتی که از نتیجه پخت راضی نباشید می توانید پخت غذا را ادامه دهید.


روی نمایشگر در رابطه با ادامه پخت غذا از شما سوال می شود. در صورت تمایل به ادامه پخت، دکمه شروع / توقف \triangleright را فشار دهید. زمان پخت پیشنهادی قابل تغییر می باشد. برای شروع به کار دکمه شروع / توقف \triangleright را فشار دهید.

نکته: زمان پخت را تا هر زمانی که بخواهید می توانید افزایش دهید.



زمانیکه پخت غذا به میزان مورد نظر شما رسید، گزینه ۷۱ را فشار دهید.

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

تنظیم زمان پایان دیرتر

برای برخی از غذاها می توان زمان پایان را برای زمانی دیرتر تنظیم نمود. پیش از شروع به کار دستگاه، گزینه  را فشار داده و با استفاده از ولوم چرخشی زمان پایان مورد نظر را تنظیم نمایید. پس از شروع زمان انتخاب شده، دستگاه به حالت آماده باش می رود. زمان پایان انتخاب شده قابل تغییر نمی باشد.

تغییر و لغو

پس از شروع به کار دستگاه، تنظیمات انجام شده را نمی توانید تغییر دهید. در صورت تمایل به لغو عملکرد، با استفاده از دکمه روشن/ خاموش  دستگاه را خاموش نمایید. در این حالت حتی توقف موقت عملکرد با استفاده از دکمه شروع/ توقف  نیز امکان پذیر نمی باشد.



موارد آزمایش شده در آشپزخانه ما

در اینجا انواع غذاها و تنظیمات مناسب آنها آورده شده است. ما به شما بهترین نوع گرمایش و دما متناسب با غذای شما را نشان می دهیم. همچنین اطلاعات مربوط به لوازم جانبی و محل قرارگیری مناسب آنها، نکات مربوط به ظروف پخت و روش های آماده سازی نیز ذکر شده است.

نکته: در زمان پخت غذا، بخار زیادی در محفظه پخت ایجاد می شود.

دستگاه شما بسیار کم مصرف بوده و در زمان کارکرد گرمای بسیار کمی را به اطراف پخش می کند. به دلیل تفاوت زیاد در گرمای موجود میان قسمت های داخلی و بیرونی دستگاه، ممکن است روی درب، صفحه کنترل یا دیواره های کابینت کناری آشپزخانه بخار ایجاد شود. این حالت یک پدیده فیزیکی طبیعی می باشد. با پیش گرمایش فر یا باز کردن با احتیاط درب دستگاه بخار از بین می رود.

قالب های سیلیکونی

برای به دست آوردن بهترین نتیجه پخت، پیشنهاد می کنیم از ظروف یا

قالب‌های پخت فلزی با رنگ تیره استفاده نمایید.

در صورت تمایل به استفاده از قالب‌های سیلیکونی، از دستورالعمل‌های ذکر شده توسط کارخانه سازنده پیروی نمایید. قالب‌های سیلیکونی عموماً کوچکتر از قالب‌های پخت معمولی می‌باشند. مقدار و دستورالعمل پخت در موارد مختلف متفاوت است.

کیک و شیرینی‌های کوچک

دستگاه شما برای تهیه کیک‌ها و پخت شیرینی‌های کوچک دارای گرمایش‌های مختلف می‌باشد. شما می‌توانید تنظیمات متناسب با غذاهای مختلف را در جدول تنظیمات مطالعه نمایید.

همچنین به نکات موجود در قسمت پف کردن خمیر مراجعه کنید.

تنها از لوازم جانبی همراه با دستگاه استفاده نمایید. این موارد متناسب با محفظه پخت و عملکردهای مختلف دستگاه می‌باشند.

موقعیت طبقات

از سطح مشخص شده برای طبقات استفاده نمایید.

پخت در یک طبقه

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

ظروف پخت قد بلند: سطح ۲

ظروف پخت مسطح: سطح ۳

در صورت استفاده از هوای داغ چهار بعدی، می‌توانید یکی از سطوح ۱، ۲، ۳ و ۴ را انتخاب نمایید.

پخت در چند طبقه

از هوای داغ چهار بعدی استفاده نمایید. توجه داشته باشید که اگر به صورت همزمان از قالب/ظروف پخت و سینی‌های فر استفاده نمایید، لزوماً هر دو مواد به صورت همزمان آماده نخواهند شد.

پخت در ۲ طبقه:

• سینی چند منظوره: سطح ۳

سینی پخت: سطح ۱

• قالب / ظروف پخت در طبقه مشبک

اولین طبقه مشبک : سطح ۳

دومین طبقه مشبک : سطح ۱

پخت در ۳ طبقه:

• سینی پخت: سطح ۵

سینی چند منظوره: سطح ۳

سینی پخت: سطح ۱

پخت در ۴ طبقه:

• ۴ طبقه مشبک با کاغذ روغنی

اولین طبقه مشبک : سطح ۵

دومین طبقه مشبک : سطح ۳

سومین طبقه مشبک : سطح ۲

چهارمین طبقه مشبک : سطح ۱

با آماده سازی همزمان چند غذا، می توانید تا ۴۵ درصد در مصرف انرژی صرفه جویی نمایید. در محفظه پخت می توانید قالب / ظروف پخت را در کنار یکدیگر و یا به صورت عمودی در زیر یکدیگر قرار دهید.

لوازم جانبی

همیشه اطمینان حاصل نمایید که از لوازم جانبی مناسب استفاده کرده و آن را به صورت صحیح در جای خود قرار داده اید.

طبقه مشبک

طبقه مشبک را به نحوی در فر قرار دهید که قسمت باز آن به سمت درب دستگاه بوده و لبه خمیده آن به سمت پایین باشد.

سینی چند منظوره یا سینی پخت

سینی چند منظوره یا سینی پخت را به گونه‌ای قرار دهید تا لبه شیب‌دار به سمت درب دستگاه بوده و آن را با احتیاط تا نقطه توقف به داخل فر فشار دهید.

زمان پخت کیک خیس یا شیرینی‌های که لایه رویی آنها پر از مواد می‌باشند، از سینی چند منظوره استفاده نمایید تا در صورت سرریز مایع اضافی آن محفظه پخت کثیف نشود.

قالب‌های پخت

مناسب‌ترین قالب، قالب‌های فلزی تیره رنگ می‌باشند. قالب‌های پخت حبیبی، ظروف سرامیکی و شیشه‌ای زمان پخت را افزایش داده و مواد غذایی به صورت یکنواخت برشته و طلایی نخواهند شد. در صورت تمایل به پخت در قالب یا ظروف مخصوص همراه با المنت‌های بالایی و پایینی، آن را در سطح ۱ قرار دهید.

کاغذ روغنی

از کاغذهای روغنی متناسب با دمای انتخابی استفاده نمایید. همیشه کاغذ روغنی را به اندازه ظرف مورد نظر برش دهید.

مقادیر تنظیم شده پیشنهادی

گرمایش مناسب برای انواع مختلف شیرینی در جدول آماده است. دما و زمان پخت بر اساس مقدار و ترکیبات خمیر بوده و به همین دلیل تنظیمات مختلفی آورده شده است. ابتدا مقادیر کمتر را امتحان نمایید. دمای کمتر باعث پخت یکنواخت‌تری خواهد شد. در صورت نیاز در پخت بعدی از مقادیر بالاتر استفاده نمایید.

نکته: با تنظیم دمای بالاتر نمی‌توانید زمان پخت را کاهش دهید. در این حالت تنها لایه بیرونی کیک یا شیرینی پخته شده و مواد لایه میانی به خوبی پخته نمی‌شود.

مقادیر تنظیم شده برای زمانبست که غذا را در داخل محفظه پخت سرد قرار دهید. در این حالت، می‌توانید مصرف انرژی را تا ۲۰ درصد کاهش دهید. پیش گرمایش فر، می‌تواند زمان پخت تعیین شده را تا چند دقیقه کاهش دهد.




پیش گرمایش تنها برای برخی از غذاها کاربرد داشته که استفاده از آن در

جدول به صورت مشخص آورده شده است.

در صورتی که بخواهید از دستورپخت خود پیروی نمایید ، می‌توانید از موارد پخت مشابه در جدول به عنوان راهنما استفاده نمایید. اطلاعات بیشتر در رابطه با پخت، در جدول تنظیمات آورده شده است.

لوازم جانبی بدون استفاده را از محفظه پخت خارج نمایید. این کار باعث نتیجه بهتر پخت و کاهش مصرف انرژی تا ۲۰ درصد خواهد شد.

انواع گرمایش مورد استفاده:

-  هوای داغ چهاربعدی
-  گرمایش بالا/ پایین
-  تنظیمات پیتزا

نوع غذا	وسایل جانبی / ظرف پخت	طبقه	نوع گرمایش	دما به سانتیگراد	زمان پخت به دقیقه
پخت کیک با قالب					
کیک اسفنجی ساده	قالب دایره‌ای / قالب کیک	۲		۱۵۰-۱۷۰	۵۰-۷۰
کیک اسفنجی ساده، ۲ سطح	قالب دایره‌ای / قالب کیک	۳+۱		۱۴۰-۱۶۰	۶۰-۸۰
کیک اسفنجی، لطیف	قالب دایره‌ای / قالب کیک	۲		۱۵۰-۱۷۰	۶۰-۸۰
تارت میوه‌ای لطیف با ترکیبات کیک اسفنجی	قالب کیک حلقه‌ای	۲		۱۶۰-۱۸۰	۴۰-۶۰
کیک اسفنجی برای تارت	قالب تارت	۳		۱۶۰-۱۸۰	۲۰-۳۰
تارت میوه‌ای یا چیز کیک با خمیر نازک	قالب کیک فنی شکل، قطر ۲۶ سانتی متر	۲		۱۷۰-۱۹۰	۶۰-۸۰

نوع غذا	وسایل جانبی / ظرف پخت	طبقه	نوع گرمایش	دما به سانتیگراد	زمان پخت به دقیقه
پخت کیک با قالب					
تارت سوئیسی	سینی پیتزا	۳	☼	۱۷۰-۱۹۰	۴۵-۵۵
تارت	قالب تارت، سیاه	۳	☼	۱۹۰-۲۱۰	۲۵-۴۰
کیک حلقه‌ای دارای مخمر	قالب کیک حلقه‌ای	۲	☼	۱۵۰-۱۷۰	۵۰-۷۰
کیک مخمر دار	قالب کیک فنری، قطر ۲۸ سانتی‌متر	۲	☼	۱۶۰-۱۷۰	۲۰-۳۰
کیک اسفنجی ۲ تخم مرغی	قالب تارت	۳	☼	۱۵۰-۱۷۰*	۲۰-۳۰
کیک اسفنجی ۳ تخم مرغی	قالب کیک فنری ، قطر ۲۶ سانتی‌متر	۲	☼	۱۶۰-۱۷۰*	۲۵-۳۵
کیک اسفنجی ۶ تخم مرغی	قالب کیک فنری، قطر ۲۸ سانتی‌متر	۲	☼	۱۵۰-۱۷۰*	۳۰-۵۰
پخت کیک در سینی پخت					
کیک اسفنجی با مواد رویی	سینی پخت	۳	☼	۱۶۰-۱۸۰	۲۰-۴۰
کیک اسفنجی، در ۲ طبقه	سینی چندمنظوره + سینی پخت	۳+۱	☼	۱۴۰-۱۶۰	۳۰-۵۰
خمیر تارت با مواد رویی خشک	سینی پخت	۳	☼	۱۷۰-۱۹۰	۲۵-۳۵
خمیر تارت با مواد رویی خشک، در ۲ طبقه	سینی چندمنظوره + سینی پخت	۳+۱	☼	۱۶۰-۱۷۰	۳۵-۴۵

نوع غذا	وسایل جانبی / ظرف پخت	طبقه	نوع گرمايش	دما به سانتيگراد	زمان پخت به دقيقه
پخت کیک در سینی پخت					
خمیر تارت با مواد رویی خیس	سینی چندمنظوره	۳	☐	۱۶۰-۱۸۰	۵۵-۶۵
تارت سوئیسی	سینی چندمنظوره	۳	☒	۱۷۰-۱۹۰	۴۵-۵۵
کیک مخمردار با مواد رویی خشک	سینی پخت	۳	☐	۱۶۰-۱۸۰	۱۵-۲۰
کیک مخمر دار با مواد رویی خشک، در ۲ طبقه	سینی چندمنظوره + سینی پخت	۳+۱	☒	۱۵۰-۱۷۰	۲۰-۳۰
کیک مخمردار با مواد رویی خیس	سینی چندمنظوره	۳	☐	۱۸۰-۲۰۰	۳۰-۴۰
کیک مخمردار با مواد روئی خیس در ۲ طبقه	سینی چندمنظوره + سینی پخت	۳+۱	☒	۱۵۰-۱۷۰	۴۵-۶۰
نان گیسو، ساوارین	سینی پخت	۲	☐	۱۶۰-۱۷۰	۲۵-۳۵
رول سویسی	سینی پخت	۳	☒	۱۸۰- ۲۰۰*	۸-۱۵
اشتولن با گرم آرد	سینی چندمنظوره	۲	☐	۱۵۰-۱۷۰	۴۵-۶۰
اشترودل شیرین	سینی چندمنظوره	۲	☒	۱۷۰-۱۸۰	۵۰-۶۰
اشترودل منجمد	سینی چندمنظوره	۳	☒	۲۰۰-۲۲۰	۳۵-۴۵

نوع غذا	وسایل جانبی / ظرف پخت	طبقه	نوع گرمايش	دما به سانتيگراد	زمان پخت به دقيقه
شیرینی‌های کوچک					
کیک‌های کوچک	سینی پخت	۳	☐	۱۶۰**	۲۰-۳۰
کیک‌های کوچک	سینی پخت	۳	☉	۱۵۰**	۲۵-۳۵
کیک‌های کوچک، ۲ طبقه	سینی چندمنظوره + سینی پخت	۳+۱	☉	۱۵۰**	۲۵-۳۵
کیک‌های کوچک، ۳ طبقه	سینی‌های پخت، سینی چندمنظوره	۵+۳+۱	☉	۱۴۰**	۳۵-۴۵
مافین‌ها	سینی مافین	۳	☐	۱۷۰- ۱۹۰	۱۵-۲۰
مافین، ۲ طبقه	سینی‌های مافین	۳+۱	☉	۱۶۰- ۱۸۰*	۱۵-۳۰
کیک‌های مخمر دار کوچک	سینی پخت	۳	☐	۱۶۰- ۱۸۰	۲۵-۳۵
کیک‌های مخمر دار کوچک، ۲ طبقه	سینی چندمنظوره + سینی پخت	۳+۱	☉	۱۵۰- ۱۷۰	۲۵-۴۰
شیرینی‌های لایه‌ای	سینی پخت	۳	☉	۱۷۰- ۱۹۰*	۲۰-۳۵
شیرینی‌های لایه‌ای، ۲ طبقه	سینی چندمنظوره + سینی پخت	۳+۱	☉	۱۷۰- ۱۹۰*	۲۰-۴۵
شیرینی‌های لایه‌ای، ۳ طبقه	سینی‌های پخت، سینی چندمنظوره	۵+۳+۱	☉	۱۷۰- ۱۹۰*	۲۰-۴۵
شیرینی‌های لایه‌ای، مسطح، ۴ طبقه	۴ طبقه مشبک	۵+۳+۲+۱	☉	۱۸۰- ۲۰۰*	۲۰-۳۵

نوع غذا	وسایل جانبی / ظرف پخت	طبقه	نوع گرمایش	دما به سانتیگراد	زمان پخت به دقیقه
شیرینی‌های کوچک					
شیرینی خامه‌ای	سینی پخت	۳	☐	۲۰۰-۲۲۰	۳۰-۴۰
شیرینی خامه‌ای، ۲ طبقه	سینی چندمنظوره + سینی پخت	۳+۱	☉	۱۹۰-۲۱۰	۳۵-۴۵
شیرینی دانمارکی	سینی پخت	۳	☉	۱۶۰-۱۸۰	۲۰-۳۰
بیسکویت‌ها					
وینی	سینی پخت	۳	☐	۱۴۰- ۱۵۰**	۲۵-۴۰
وینی	سینی پخت	۳	☉	۱۶۰- ۱۸۰*	۲۵-۴۰
وینی گرد، ۲ طبقه	سینی چندمنظوره + سینی پخت	۳+۱	☉	۱۶۰-۱۸۰	۳۰-۴۰
وینی گرد، ۳ طبقه	سینی‌های پخت، سینی چندمنظوره	۵+۳+۱	☉	۱۵۰-۱۷۰	۳۵-۵۵
انواع بیسکویت‌ها	سینی پخت	۳	☉	۱۷۰- ۱۹۰*	۱۵-۳۰
انواع بیسکویت‌ها، ۲ طبقه	سینی چندمنظوره + سینی پخت	۳+۱	☉	۱۷۰- ۱۹۰*	۱۵-۳۰
انواع بیسکویت‌ها، ۳ طبقه	سینی‌های پخت، سینی چندمنظوره	۵+۳+۱	☉	۱۷۰- ۱۹۰*	۱۵-۳۰
مرینگ	سینی پخت	۳	☉	۱۸۰- ۲۰۰*	۱۲۰-۱۵۰

نوع غذا	وسایل جانبی/ ظرف پخت	طبقه	نوع گرمایش	دما به سانتیگراد	زمان پخت به دقیقه
شیرینی‌های کوچک					
شیرینی خامه‌ای	سینی پخت	۳	☐	۲۰۰-۲۲۰	۳۰-۴۰
شیرینی خامه‌ای، ۲ طبقه	سینی چندمنظوره + سینی پخت	۳+۱	☉	۱۹۰-۲۱۰	۳۵-۴۵
شیرینی دانمارکی	سینی پخت	۳	☉	۱۶۰-۱۸۰	۲۰-۳۰
بیسکویت‌ها					
وینی	سینی پخت	۳	☐	۱۴۰- ۱۵۰**	۲۵-۴۰
وینی	سینی پخت	۳	☉	۱۴۰- ۱۵۰**	۲۵-۴۰
وینی گرد، ۲ طبقه	سینی چندمنظوره + سینی پخت	۳+۱	☉	۱۴۰- ۱۵۰**	۳۰-۴۰
وینی گرد، ۳ طبقه	سینی‌های پخت، سینی چندمنظوره	۵+۳+۱	☉	۱۳۰- ۱۴۰**	۳۵-۵۵
انواع بیسکویت‌ها	سینی پخت	۳	☉	۱۴۰-۱۶۰	۱۵-۳۰
انواع بیسکویت‌ها، ۲ طبقه	سینی چندمنظوره + سینی پخت	۳+۱	☉	۱۴۰-۱۶۰	۱۵-۳۰
انواع بیسکویت‌ها، ۳ طبقه	سینی‌های پخت، سینی چندمنظوره	۵+۳+۱	☉	۱۴۰-۱۶۰	۱۵-۳۰
مرینگ	سینی پخت	۳	☉	۸۰-۹۰*	۱۲۰-۱۵۰

نوع غذا	وسایل جانبی / ظرف پخت	طبقه	نوع گرمایش	دما به سانتیگراد	زمان پخت به دقیقه
بیسکویت‌ها					
مرینگ، ۲ طبقه	سینی چندمنظوره + سینی پخت	۳+۱		۸۰-۹۰*	۱۲۰-۱۸۰
شیرینی ماکارون	سینی پخت	۳		۹۰-۱۱۰	۲۰-۴۰
شیرینی ماکارون در ۲ طبقه	سینی چندمنظوره + سینی پخت	۳+۱		۹۰-۱۱۰	۲۵-۴۵
شیرینی ماکارون در ۲ طبقه	سینی‌های پخت، سینی چندمنظوره	۵+۳+۱		۹۰-۱۱۰	۳۵-۴۵

*پیش گرمایش

**۵ دقیقه پیش گرمایش، از عملکرد گرم کردن سریع استفاده نکنید.

نکات مربوط به پخت

- برای اطلاع از پخت کامل داخل کیک: یک خلال دندان را در بالاترین نقطه کیک فرو کنید. اگر هنگام بیرون آوردن خلال دندان خمیر به آن نچسبیده باشد کیک شما آماده است.

- کیک خرد شده و منسجم نمی‌باشد: در پخت بعد، از مایعات کمتری استفاده نمایید. همچنین می‌توانید حرارت فر را ۱۰ درجه کاهش داده و زمان پخت را افزایش دهید. به مواد اولیه و دستور پخت توجه نمایید.

- قسمت وسط کیک پف کرده اما اطراف آن نازک است: فقط کف قالب کیک فوری را چرب کنید. بعد از پخت، کیک را با احتیاط توسط یک چاقو از قالب جدا نمایید.

- آب میوه سرریز کرده است: در پخت بعدی از سینی چند منظوره استفاده نمایید.

- شیرینی‌های کوچک در هنگام پخت به یکدیگر چسبیده‌اند: بین شیرینی‌ها

حدود ۲ سانتی متر فاصله بدهید. در این صورت فضای کافی برای پف کردن و طلایی شدن کامل شیرینی‌ها ایجاد می‌شود.

- **کیک خیلی خشک شده است:** دمای فر را ۱۰ درجه افزایش داده و زمان پخت را کاهش دهید.

- **رنگ کیک خیلی روشن است:** اگر از ظرف پخت و طبقه فر مناسب استفاده شده است، در صورت نیاز دما و زمان پخت را افزایش دهید.

- **روی کیک خیلی روشن و زیر آن خیلی تیره شده است:** در پخت بعدی، کیک را یک طبقه بالاتر قرار دهید.

- **روی کیک خیلی تیره و زیر آن خیلی روشن شده است:** در پخت بعدی، کیک را یک طبقه پایین تر قرار دهید. دما را کاهش و زمان پخت را افزایش دهید.

- **زیر کیک‌هایی که داخل سینی یا قالب پخته شده‌اند خیلی تیره شده است:** سینی پخت را در وسط طبقه مشبک قرار داده و آن را به دیواره عقب فر نچسبانید.

- **تمام کیک بیش از حد تیره شده است:** در پخت بعدی، دما را کاهش و در صورت نیاز زمان پخت را افزایش دهید.

- **کیک به صورت یکنواخت برشته نشده است:** حرارت را کمی کاهش دهید. بیرون زدگی کاغذ روغنی می‌تواند بر گردش جریان هوا تاثیر داشته باشد. همیشه کاغذ روغنی را اندازه قالب برش بزنید. اطمینان حاصل نمایید که قالب پخت را مستقیم جلوی منافذ موجود در دیواره عقبی محفظه پخت قرار نگرته باشد. هنگام پختن شیرینی‌های کوچک، تا حد ممکن آنها را با اندازه و ضخامت یکسان آماده کنید.

- **پخت را در چند طبقه انجام داده اید. شیرینی‌های سینی بالایی تیره‌تر از شیرینی‌های سینی پایینی شده اند:** برای پخت در چند طبقه، همیشه از هوای داغ چهاربعدی استفاده نمایید. مواد داخل سینی با مواد درون قالب‌ها / ظروف پخت لزوماً هم زمان آماده نخواهند شد.

- **ظاهر کیک خوب بوده اما داخل آن کامل پخته نشده است:** دما را کاهش

و زمان پخت را کمی افزایش دهید؛ در صورت نیاز از مایعات کمتری استفاده نمایید. برای کیک‌های با رویه آبدار، ابتدا پخت خمیر پایه کیک را انجام دهید. روی کیک بادام یا دیگر موارد خرد شده ریخته و سپس مواد روی کیک را اضافه نمایید.

- **کیک هنگام برگرداندن، از قالب جدا نمی‌شود:** بعد از تمام شدن پخت، ۵ تا ۱۰ دقیقه منتظر بمانید تا کیک خنک شود. اگر هنوز چسبیده است، اطراف آن را با احتیاط توسط یک چاقو از قالب جدا نمایید. قالب را دوباره برگردانید و چند بار روی آن پارچه سرد و مرطوب قرار دهید. در پخت بعدی، قالب/ظرف پخت را چرب کنید و آرد بپاشید.

نان و رول‌ها

دستگاه شما حالت‌های متنوعی از گرمایش را جهت پخت انواع نان و رول‌ها دارا می‌باشد. تنظیمات متناسب با غذاهای مختلف در جدول تنظیمات آمده است. همچنین نکات موجود در قسمت مربوط به پف کردن خمیر را مطالعه نمایید. تنها از لوازم جانبی همراه با دستگاه استفاده نمایید. این موارد متناسب با محفظه پخت و عملکردهای مختلف دستگاه می‌باشند.

طبقه های فر

از طبقات مشخص شده استفاده نمایید.

پخت در یک طبقه:

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

- ظروف پخت قد بلند: سطح ۲
- ظروف پخت مسطح: سطح ۳

در صورت استفاده از هوای داغ چهار بعدی، می‌توانید یکی از سطوح ۱، ۲، ۳ و ۴ را انتخاب نمایید.

پخت در ۲ طبقه:

از هوای داغ چهار بعدی استفاده نمایید. توجه داشته باشید که اگر به صورت همزمان از قالب/ظروف پخت و سینی‌های فر استفاده نمایید، لزوماً هر دو

مواد به صورت همزمان آماده نخواهند شد.

• سینی چند منظوره : سطح ۳

سینی پخت: سطح ۱

• قالب /ظروف پخت در طبقه مشبک

اولین طبقه مشبک : سطح ۳

دومین طبقه مشبک: سطح ۱

با آماده‌سازی همزمان چند غذا، می‌توانید تا ۴۵ درصد در مصرف انرژی صرفه‌جویی نمایید. در محفظه پخت می‌توانید قالب / ظروف پخت را در کنار یکدیگر و یا به صورت عمودی در زیر یکدیگر قرار دهید.

لوازم جانبی

اطمینان حاصل نمایید که از لوازم جانبی مناسب استفاده کرده و آنها را در مکان درست قرار داده اید.

طبقه مشبک

طبقه مشبک را به نحوی در فر قرار دهید که قسمت باز آن به سمت درب دستگاه بوده و لبه خمیده آن به سمت پایین باشد.

سینی چند منظوره یا سینی پخت

سینی چند منظوره یا سینی پخت را به گونه‌ای قرار دهید تا لبه شیب‌دار به سمت درب دستگاه بوده و آن را با احتیاط تا نقطه توقف به داخل فر فشار دهید.

قالب‌های پخت

مناسب‌ترین قالب، قالب‌های فلزی تیره رنگ می‌باشند.

قالب‌های پخت حلبی، ظروف سرامیکی و شیشه‌ای زمان پخت را افزایش داده و مواد غذایی به صورت یکنواخت برشته و طلایی نخواهند شد. در صورت تمایل به پخت در قالب یا ظروف مخصوص همراه با المنت‌های بالایی و پایینی، آن را در سطح ۱ قرار دهید.

کاغذ روغنی

از کاغذهای روغنی متناسب با دمای انتخابی استفاده نمایید. همیشه کاغذ روغنی را به اندازه ظرف مورد نظر برش دهید.

مواد غذایی منجمد

از مواد غذایی بسیار منجمد استفاده نکنید. یخ‌های موجود بر روی غذا را پاک کنید. ممکن است برخی از محصولات منجمد به صورت غیر یکنواخت نیم‌پز شده باشند. در نتیجه پس از پخت غذا به صورت یکنواخت برشته نخواهد شد.

مقادیر تنظیم شده پیشنهادی

گرمایش مناسب برای انواع مختلف نان و نان‌های رولی در جدول آمده است. دما و زمان پخت بر اساس مقدار و ترکیبات خمیر بوده و به همین دلیل تنظیمات مختلفی آورده شده است. ابتدا مقادیر کمتر را امتحان نمایید. دمای کمتر باعث پخت یکنواخت‌تری خواهد شد. در صورت نیاز در پخت بعدی از مقادیر بالاتر استفاده نمایید.

نکته: با تنظیم دمای بالاتر نمی‌توانید زمان پخت را کاهش دهید. در این حالت تنها لایه بیرونی نان و نان‌های رولی پخته شده و مواد لایه میانی به خوبی پخته نشده است.

مقادیر تنظیم شده برای زمانبست که غذا را در داخل محفظه پخت سرد قرار دهید. در این حالت، می‌توانید مصرف انرژی را تا ۲۰ درصد کاهش دهید. پیش گرمایش فر، می‌تواند زمان پخت مشخص شده را تا چند دقیقه کاهش دهد.

پیش گرمایش تنها برای برخی از موارد کاربرد داشته که استفاده از آن در جدول به صورت مشخص آورده شده است. برخی غذاها اگر در چند مرحله پخته شوند نتیجه پخت بهتری خواهند داشت. این موارد استثنا در جدول آورده شده است. مقادیر تنظیم شده برای خمیری می‌باشد که بر روی سینی و یا در قالب نان دارد.

در صورتی که بخواهید از دست‌وپخت خود پیروی نمایید، می‌توانید از موارد

پخت مشابه در جدول به عنوان راهنما استفاده کنید.

لوازم جانبی بدون استفاده را از محفظه پخت خارج نمایید. این کار باعث نتیجه بهتر پخت و کاهش مصرف انرژی تا ۲۰ درصد خواهد شد.


احتیاط!

هرگز آب را داخل محفظه پخت داغ نریزید و ظرف حاوی آب را در کف محفظه پخت قرار ندهید. تغییر دما باعث آسیب رساندن به لعاب می‌شود.

انواع گرمایش مورد استفاده:

•  هوای داغ چهاربعدی

•  گرمایش بالا/ پایین

•  گریل با هوای گردش

•  گریل سطح وسیع

•  تنظیمات پیتزا

نوع غذا	لوازم جانبی	طبقه	نوع گرمایش	دما به درجه سانتیگراد / تنظیمات گریل	تنظیمات گریل	زمان پخت به دقیقه
نان						
نان سفید، ۷۵۰ گرم	سینی چند منظوره یا قالب کیک	۲		۲۱۰-۲۲۰*	-	۱۰-۱۵
				۱۸۰-۱۹۰	-	۲۵-۳۵
نان چند غله، ۱.۵ کیلوگرم	سینی چند منظوره یا قالب کیک	۲		۲۱۰-۲۲۰*	-	۱۰-۱۵
				۱۸۰-۱۹۰	-	۴۰-۵۰
نان کامل، ۱ کیلوگرم	سینی چند منظوره	۲		۲۱۰-۲۲۰*	-	۱۰-۱۵
				۱۸۰-۱۹۰	-	۴۰-۵۰
نان لواش	سینی چند منظوره	۳		۲۵۰-۲۷۰	-	۲۰-۲۵

نوع غذا	لوازم جانبی	طبقه	نوع گرمایش	دما به درجه سانتیگراد / تنظیمات گریل	تنظیمات گریل	زمان پخت به دقیقه
نان‌های رولی						
رول‌های نیم‌پخت یا باکت، پخته شده	سینی چند منظوره	۳	☞	۱۸۰-۲۰۰	-	۱۰-۱۵
نان‌های رولی، شیرین، تازه	سینی پخت	۳	☐	۱۷۰-۱۹۰*	-	۱۵-۲۰
نان‌های رولی، شیرین، تازه، ۲ طبقه	سینی چند منظوره، سینی پخت	۳+۱	☞	۱۵۰-۱۷۰*	-	۲۰-۳۰
نان‌های رولی، تازه	سینی پخت	۳	☐	۱۸۰-۲۰۰	-	۲۰-۳۰
باکت، پخته شده، در دمای یخچال	سینی چندمنظوره	۳	☞	۱۸۰-۲۰۰	-	۲۰-۳۰
نان‌های رولی، منجمد						
رول‌های نیم پخت یا باکت، پخته شده	سینی چند منظوره	۳	☞	۱۸۰-۲۲۰	-	۱۰-۲۵
نان پریزل، تکه‌های خمیر	سینی چند منظوره	۳	☞	۱۸۰-۲۲۰	-	۲۰-۲۵
نان کروسان، تکه‌های خمیر	سینی چند منظوره	۳	☞	۱۷۰-۱۹۰	-	۳۰-۳۵

نوع غذا	لوازم جانبی	طبقه	نوع گرمایش	دما به درجه سانتیگراد / تنظیمات گرید	تنظیمات گرید	زمان پخت به دقیقه
نان تست						
نان تست با مواد رویی ، ۴ برش	طبقه مشبک	۳		۱۹۰-۲۱۰	-	۱۰-۱۵
نان تست با مواد رویی، ۲ برش	طبقه مشبک	۳		۲۳۰-۲۵۰	-	۱۰-۱۵
برشته کردن نان تست (بدون پیش گرمایش)	طبقه مشبک	۵		-	۳	۴-۶

*پیش گرمایش

پیتزا، پای کیش و کیک‌های ترش

دستگاه شما حالت‌های متنوعی از گرمایش را جهت پخت انواع پیتزا، پای کیش و کیک‌های ترش دارا می‌باشد. تنظیمات متناسب با غذاهای مختلف در جدول آمده است.

همچنین نکات موجود در قسمت مربوط به پف کردن خمیر را مطالعه نمایید.

تنها از لوازم جانبی همراه با دستگاه استفاده کنید. این موارد متناسب با محفظه پخت و عملکردهای مختلف دستگاه می‌باشند.

موقعیت طبقات

از سطح مشخص شده برای طبقات استفاده نمایید.

پخت در یک طبقه

هنگام پخت در یک طبقه ، از طبقات زیر استفاده نمایید:

- ظروف پخت قد بلند : سطح ۲

• ظروف پخت مسطح: سطح ۳

در صورت استفاده از هوای داغ چهار بعدی، می‌توانید یکی از سطوح ۱، ۲، ۳ و ۴ را انتخاب نمایید.

پخت در دو طبقه:

از هوای داغ چهار بعدی استفاده نمایید. توجه داشته باشید که اگر به صورت همزمان از قالب / ظروف پخت و سینی‌های فر استفاده نمایید، لزوماً هر دو مواد به صورت همزمان آماده نخواهند شد.

پخت در ۲ طبقه:

• سینی چند منظوره: سطح ۳

سینی پخت: سطح ۱

• قالب / ظروف پخت در طبقه مشبک

اولین طبقه مشبک: سطح ۳

دومین طبقه مشبک: سطح ۱

پخت در ۴ طبقه:

• ۴ طبقه مشبک با کاغذ روغنی

اولین طبقه مشبک: سطح ۵

دومین طبقه مشبک: سطح ۳

سومین طبقه مشبک: سطح ۲

چهارمین طبقه مشبک: سطح ۱

با آماده‌سازی همزمان چند غذا، می‌توانید تا ۴۵ درصد در مصرف انرژی صرفه‌جویی نمایید. در محفظه پخت می‌توانید قالب / ظروف پخت را در کنار یکدیگر و یا به صورت عمودی در زیر یکدیگر قرار دهید.

لوازم جانبی

همیشه اطمینان حاصل نمایید که از لوازم جانبی مناسب استفاده کرده و آن را به صورت صحیح در جای خود قرار داده‌اید.

طبقه مشبک

طبقه مشبک را به نحوی در فر قرار دهید که قسمت باز آن به سمت درب دستگاه بوده و لبه خمیده آن به سمت پایین باشد.

سینی چند منظوره یا سینی پخت

سینی چند منظوره یا سینی پخت را به گونه ای قرار دهید تا لبه شیب دار به سمت درب دستگاه بوده و آن را با احتیاط تا نقطه توقف به داخل فر فشار دهید.

برای پخت پیتزاهایی که لایه رویی آنها پر از مواد می باشند، از سینی چند منظوره استفاده نمایید.

قالب های پخت

مناسب ترین قالب، قالب های فلزی تیره رنگ می باشد.

قالب های پخت حلبی، ظروف سرامیکی و شیشه ای زمان پخت را افزایش داده و مواد غذایی به صورت یکنواخت برشته و طلایی نخواهند شد. در صورت تمایل به پخت در قالب یا ظروف مخصوص همراه با المنت های بالایی و پایینی، آن را در سطح ۱ قرار دهید.

کاغذ روغنی

از کاغذ های روغنی متناسب با دمای انتخابی استفاده نمایید. همیشه کاغذ روغنی را به اندازه ظرف مورد نظر برش دهید.

مواد غذایی منجمد

از مواد غذایی بسیار منجمد استفاده نکنید. یخ های موجود بر روی غذا را پاک کنید. ممکن است برخی از محصولات منجمد به صورت غیر یکنواخت نیم پز شده باشند. در نتیجه پس از پخت غذا به صورت یکنواخت برشته نخواهد شد.

مقادیر تنظیم شده پیشنهادی

گرمایش مناسب برای انواع غذاها در جدول آماده است. دما و زمان پخت بر اساس غلظت و مقدار خمیر بوده و به همین دلیل تنظیمات مختلفی آورده شده است. ابتدا مقادیر کمتر را امتحان نمایید. دمای کمتر باعث

پخت بکناخت‌تری خواهد شد. در صورت نیاز در پخت بعدی از مقادیر بالاتر استفاده نمایید.




نکته: با تنظیم دمای بالاتر نمی‌توانید زمان پخت را کاهش دهید. در این حالت تنها لایه بیرونی پخته شده و مواد لایه میانی به خوبی پخته نشده است. مقادیر تنظیم شده برای زمانبست که غذا را در داخل محفظه پخت سرد قرار دهید. در این حالت، می‌توانید مصرف انرژی را تا ۲۰ درصد کاهش دهید. پیش گرمایش فر، می‌تواند زمان پخت مشخص شده را تا چند دقیقه کاهش دهد.

پیش گرمایش تنها برای برخی از موارد کاربرد داشته که استفاده از آن در جدول به صورت مشخص آورده شده است.

در صورتی که بخواهید از دستورپخت خود پیروی نمایید، می‌توانید از موارد پخت مشابه در جدول به عنوان راهنما استفاده کنید.

لوازم جانبی بدون استفاده را از محفظه پخت خارج نمایید. این کار باعث نتیجه بهتر پخت و کاهش مصرف انرژی تا ۲۰ درصد خواهد شد.

انواع گرمایش مورد استفاده:

-  هوای داغ چهار بعدی
-  گرمایش بالا/پایین
-  تنظیمات پیتزا

انواع غذا	لوازم جانبی	طبقه	نوع گرمایش	دما به سانتیگراد	زمان پخت به دقیقه
پیتزا					
پیتزا، تازه	سینی پخت	۳		۲۰۰-۲۲۰	۲۵-۳۵
پیتزا، تازه	سینی پخت	۳		۲۰۰-۲۲۰	۲۵-۳۵
پیتزا، تازه، ۲ طبقه	سینی چند منظوره + سینی پخت	۳+۱		۱۸۰-۲۰۰	۳۵-۴۵

انواع غذا	لوازم جانبی	طبقه	نوع گرمایش	دما به سانتیگراد	زمان پخت به دقیقه
پیتزا					
پیتزا، تازه، خمیر نازک	سینی پیتزا	۲	☼	۲۲۰-۲۳۰	۲۰-۳۰
پیتزا، در دمای یخچال	طبقه مشبک	۳	☼	۱۹۰-۲۱۰	۱۰-۱۵
پیتزا منجمد					
پیتزا، خمیر نازک، ۱ عدد	طبقه مشبک	۳	☼	۱۹۰-۲۱۰	۱۵-۲۰
پیتزا، خمیر نازک، ۲ عدد	سینی چند منظوره+طبقه مشبک	۳+۱	☼	۱۹۰-۲۱۰	۲۰-۲۵
پیتزا، خمیر ضخیم، ۱ عدد	طبقه مشبک	۳	☼	۱۸۰-۲۰۰	۲۰-۲۵
پیتزا، خمیر ضخیم، ۲ عدد	طبقه مشبک + سینی پخت	۳+۱	☼	۱۹۰-۲۱۰	۲۰-۳۰
پیتزا با نان باکت	طبقه مشبک	۳	☼	۲۰۰-۲۲۰	۱۵-۲۰
پیتزا کوچک	سینی چندمنظوره	۳	☼	۱۸۰-۲۰۰	۱۵-۲۰
پیتزا کوچک، قطر ۷ سانتیمتر، ۴ طبقه	۴ طبقه مشبک	۵+۳+۲+۱	☼	۱۸۰-۲۰۰*	۲۰-۳۰
کیک‌های ترش و پای کیش					
کیک ترش در قالب	قالب کیک فبری، قطر ۲۸ سانتی‌متر	۲	☼	۱۷۰-۱۹۰	۵۵-۶۵

انواع غذا	لوازم جانبی	طبقه	نوع گرمایش	دما به سانتیگراد	زمان پخت به دقیقه
کیک‌های ترش و پای کیش					
پای کیش	قالب تارت، تیره	۳		۱۹۰-۲۱۰	۳۰-۴۰
تارت فلامبی	سینی چند منظوره	۳		۲۶۰- ۲۸۰*	۱۰-۱۵
پیروگی	ظرف مخصوص فر	۲		۱۹۰-۲۰۰	۳۰-۴۵
امپانادا	سینی چند منظوره	۳		۱۸۰-۱۹۰	۳۰-۴۵
بورک	سینی چند منظوره	۱		۲۰۰- ۲۲۰*	۲۰-۳۰

*پیش گرمایش

سوفله و گراتن‌ها

دستگاه شما حالت‌های متنوعی از گرمایش را جهت پخت انواع سوفله و گراتن دارا می‌باشد. تنظیمات متناسب با غذاهای مختلف در جدول تنظیمات آمده است.

تنها از لوازم جانبی همراه با دستگاه استفاده نمایید. این موارد متناسب با محفظه پخت و عملکردهای مختلف دستگاه می‌باشند.

موقعیت طبقات

از سطح مشخص شده برای طبقات استفاده نمایید.

میتوانید برای تپیه غذاها در یک طبقه از قالب / ظروف پخت یا سینی چند منظوره استفاده نمایید.

• قالب / ظروف پخت در طبقه مشبک : سطح ۲

• سینی پخت : سطح ۳

شما می‌توانید برای تهیه سوفله آن را در یک ظرف پر از آب درون سینی چند منظوره قرار دهید. در این حالت سینی چند منظوره را در طبقه ۲ قرار دهید. با آماده سازی همزمان چند غذا، می‌توانید تا ۴۵ درصد در مصرف انرژی صرفه جویی نمایید. در محفظه پخت می‌توانید قالب / ظروف پخت را در کنار یکدیگر و یا به صورت عمودی در زیر یکدیگر قرار دهید.

لوازم جانبی

همیشه اطمینان حاصل نمایید که از لوازم جانبی مناسب استفاده کرده و آن را به صورت صحیح در جای خود قرار داده‌اید.

طبقه مشبک

طبقه مشبک را به نحوی در فر قرار دهید که قسمت باز آن به سمت درب دستگاه بوده و لبه خمیده آن به سمت پایین باشد.

سینی چند منظوره

سینی چند منظوره یا سینی پخت را به گونه‌ای قرار دهید تا لبه شیب‌دار به سمت درب دستگاه بوده و آن را با احتیاط تا نقطه توقف به داخل فر فشار دهید.

ظروف پخت

برای پخت سوفله و گراتن از ظروف پهن با ارتفاع کم استفاده نمایید. در صورت استفاده از ظروف باریک و گود زمان بیشتری برای پخت نیاز داشته و لایه رویی غذا تیره‌تر خواهد شد.

مقادیر تنظیم شده پیشنهادی

گرمایش مناسب برای انواع سوفله و گراتن در جدول آماده است. دما و زمان پخت بر اساس دستور پخت و مقدار غذا بوده و میزان پخت بر اساس اندازه ظرف و ارتفاع غذا می‌باشد. و به همین دلیل تنظیمات مختلفی آورده شده است. ابتدا مقادیر کمتر را امتحان نمایید. دمای کمتر باعث پخت یکنواخت‌تری خواهد شد. در صورت نیاز در پخت بعدی از مقادیر بالاتر استفاده نمایید.

نکته: با تنظیم دمای بالاتر نمی توانید زمان پخت را کاهش دهید. در این حالت تنها لایه بیرونی سوفله پخته شده و مواد لایه میانی خام می ماند. مقادیر تنظیم شده برای زمانیست که غذا را در داخل محفظه پخت سرد قرار دهید. در این حالت، می توانید مصرف انرژی را تا ۲۰ درصد کاهش دهید. پیش گرمایش فر، می تواند زمان پخت مشخص شده را تا چند دقیقه کاهش دهد.

در صورتی که بخواهید از دستورپخت خود پیروی نمایید، می توانید از موارد پخت مشابه در جدول به عنوان راهنما استفاده نمایید.
لوازم جانبی بدون استفاده را از محفظه پخت خارج نمایید. این کار باعث نتیجه بهتر پخت و کاهش مصرف انرژی تا ۲۰ درصد خواهد شد.
انواع گرمایش مورد استفاده:

- ☼ هوای داغ چهار بعدی
- ☐ گرمایش بالا/پایین
- ☼ تنظیمات پیتزا

انواع غذا	لوازم جانبی / ظرف پخت	طبقه	نوع گرمایش	دما به سانتیگراد	زمان پخت به دقیقه
گراتن، ترش، مواد پخته شده	ظرف مخصوص فر	۲	☐	۲۰۰-۲۲۰	۳۵-۵۰
گراتن، شیرین	ظرف مخصوص فر	۲	☐	۱۷۰-۱۹۰	۴۰-۶۰
لازانیا، تازه، ۱ کیلوگرم	ظرف مخصوص فر	۲	☼	۱۶۰-۱۸۰	۵۰-۶۰
لازانیا، منجمد، ۴۰۰ گرم	طبقه مشبک	۲	☼	۱۹۰-۲۱۰	۳۰-۳۵
گراتن سیب زمینی، مواد خام، قطر ۴ سانتیمتر	ظرف مخصوص فر	۲	☼	۱۶۰-۱۹۰	۵۰-۷۰

انواع غذا	لوازم جانبی/ ظرف پخت	طبقه	نوع گرمایش	دما به سانتیگراد	زمان پخت به دقیقه
گراتن سیب زمینی، مواد خام، قطر ۴ سانتیمتر، ۲ طبقه	ظرف مخصوص فر	۳+۱	☼	۱۵۰-۱۷۰	۶۰-۸۰
سوفله	ظرف مخصوص فر	۲	☼	۱۶۰- ۱۸۰*	۳۵-۴۵
سوفله	ظرف مخصوص فر	۲	☼	۱۶۰-۱۸۰	۲۵-۳۰

ماکیان

دستگاه شما حالت های متنوعی از گرمایش را جهت پخت انواع ماکیان دارا می باشد. تنظیمات متناسب با غذاهای مختلف در جدول تنظیمات آمده است.

بریان کردن در طبقه مشبک

عملکرد بریان کردن در طبقه مشبک برای ماکیان بزرگ یا پخت همزمان چند تکه گوشت مناسب می باشد.

سینی چندمنظوره را همراه با طبقه مشبک در طبقه مشخص شده درون فر قرار دهید. اطمینان حاصل نمایید که طبقه مشبک را به درستی روی سینی چندمنظوره قرار گرفته است. "لوازم جانبی" در صفحه ۲۱ بر اساس اندازه و نوع ماکیان نیم لیتر آب درون سینی چند منظوره بریزید. تمام چربی های چکیده جمع آوری خواهد شد. از این آب برای تهیه سس میتوان استفاده نمود. همچنین باعث دود ایجاد شده را کاهش داده و محافظه پخت تمیزتر باقی خواهد ماند.

بریان کردن در ظروف پخت

تنها از ظروف مناسب فر استفاده نمایید. بررسی نمایید که اندازه ظرف مورد استفاده برای محافظه پخت مناسب است.

ظروف شیشه‌ای مناسب‌ترین ظرف میباشند. ظروف شیشه‌ای داغ را پس از پخت روی دستمالی خشک قرار دهید. در صورت مرطوب یا سرد بودن سطح شیشه ترک خواهد خورد.

ظرف‌های شفاف بریان کردن، از استیل ضد زنگ یا آلومینیوم بوده و حرارت را مانند یک آینه منعکس می‌کند. بنابراین ظروف مناسبی برای استفاده در فر نمی‌باشد. در این ظروف گوشت آرام‌تر پخته شده و به خوبی برشته نخواهد شد. از دمای بالاتر استفاده کرده و / یا زمان پخت را افزایش دهید. از دستورالعمل‌های کارخانه سازنده این ظروف پیروی نمایید.

ظروف بدون درب

بهترین حالت استفاده از ظروف گود مخصوص بریان کردن ماکیان می‌باشد. این ظرف را روی طبقه مشبک قرار دهید. در صورتی که ظروف مناسب پخت ندارید از سینی چند منظوره استفاده نمایید.

ظروف درب‌دار

هنگامی که از ظروف درب‌دار برای پخت استفاده می‌کنید محفظه پخت به میزان قابل توجهی تمیزتر خواهد ماند. اطمینان حاصل نمایید که درپوش مورد نظر کاملاً اندازه ظرف بوده و به خوبی بسته میشود. ظرف پخت را روی طبقه مشبک قرار دهید.

پس از پخت هنگام برداشتن درپوش بخار بسیار داگی از ظرف خارج خواهد شد. درپوش را از قسمت انتهایی آن بردارید تا بخار بسیار داغ از شما دور شود. در ظروف پخت درب‌دار گوشت ماکیان ترد می‌شود. برای این حالت از ظروف مخصوص بریان کردن با درپوش شیشه‌ای استفاده کرده و دمای بالاتر را تنظیم نمایید.

گریل کردن

در زمان استفاده از عملکرد گریل درب دستگاه را بسته نگه دارید. هرگز عملکرد گریل را زمانی که درب دستگاه باز است فعال نکنید. سینی چندمنظوره را در طبقه مشخص شده همراه با طبقه مشبک درون فر

قرار دهید. چربی حاصل از پخت غذا در آن جمع خواهد شد. مطمئن شوید که طبقه مشبک به درستی روی سینی چند منظوره قرار گرفته باشد. "لوازم جانبی" در صفحه ۲۱

نکته: هنگام گریل کردن موارد بسیار چرب، سینی چندمنظوره را دقیقاً در زیر طبقه مشبک قرار ندهید. پیشنهاد می‌شود آن را در سطح ۲ بگذارید. در زمان گریل کردن تا جای ممکن از قطعاتی با ضخامت و وزن یکسان استفاده نمایید. این کار باعث می‌شود تا تمام قطعات به صورت یکنواخت برشته شده و تمام آنها آبدار بمانند. برای گریل کردن مواد را مستقیم روی طبقه مشبک قرار دهید.

با استفاده از یک انبر تکه‌های مورد نظر را برگردانید. در صورت سوراخ شدن گوشت با انبر، آب گوشت خارج شده و خشک خواهد شد.

نکته:

- المنت‌های گریل به صورت مداوم خاموش و روشن می‌شوند. این حالت طبیعی بوده و تنظیمات انجام شده در قسمت گریل، تعداد دفعات روشن و خاموش شدن آن را مشخص می‌کند.

- ممکن است در زمان گریل کردن دود ایجاد شود.

مقادیر تنظیم شده پیشنهادی

گرمایش مناسب برای پخت انواع ماکیان در جدول آماده است. دما و زمان پخت بر اساس مقدار، ترکیبات و دمای غذا میباشد و به همین دلیل تنظیمات مختلفی آورده شده است. ابتدا مقادیر کمتر را امتحان نمایید. دمای کمتر باعث پخت یکنواخت‌تری خواهد شد. در صورت نیاز در پخت بعدی از مقادیر بالاتر استفاده نمایید.

مقادیر تنظیم شده بر اساس مجموع شرایط ماکیان مانند شکم خالی، دمای گوشت در یخچال یا آماده پخت بودن گوشت به هنگام قرار دادن در محفظه پخت سرد می‌باشد. با این کار می‌توانید مصرف انرژی را تا ۲۰ درصد کاهش دهید. پیش گرمایش فر، می‌تواند زمان پخت مشخص شده را تا چند دقیقه کاهش دهد.

در جدول شرایط مخصوص پخت ماکیان با وزن‌های مشخص را می‌بینید. در صورت تمایل به ماکیانی با وزن بیشتر، از دمای کمتر برای هر مورد استفاده نمایید. در صورت پخت چند تکه گوشت، از وزن سنگین‌ترین تکه برای تعیین زمان پخت استفاده کنید. تکه‌های مختلف باید تا حد امکان دارای اندازه‌های یکسان باشند.

یک قانون کلی: تکه گوشت بزرگتر ماکیان، دمای پخت کمتر و زمان پخت بیشتری خواهند داشت.

پس از گذشت $\frac{1}{2}$ تا $\frac{2}{3}$ از زمان پخت گوشت‌ها را برگردانید.

توجه: از کاغذهای روغنی متناسب با دمای انتخابی استفاده نمایید. همیشه کاغذ روغنی را به اندازه ظرف مورد نظر برش دهید.

نکات:

- برای گوشت اردک یا غاز، پوست موجود در زیر بال‌ها را سوراخ نمایید. این کار باعث می‌شود تا چربی گوشت خارج شود.
 - در صورت استفاده از گوشت سینه اردک، پوست آن را سوراخ نمایید. گوشت سینه را برگردانید.
 - هنگام برگرداندن گوشت ماکیان، اطمینان حاصل نمایید که ابتدا سمت گوشت سینه یا سمت پوست در زیر قرار گیرند.
 - اگر از ابتدا تا انتهای زمان پخت، گوشت ماکیان را با کره، آب نمک یا آب پرتقال مزه‌دار نمایید گوشت آن تردتر و برشته‌تر خواهد شد.
 - لوازم جانبی بدون استفاده را از محفظه پخت خارج نمایید. این کار باعث نتیجه بهتر پخت و کاهش مصرف انرژی تا ۲۰ درصد خواهد شد
- انواع گرمایش استفاده شده:

☐ گرمایش بالا/پایین

☒ گریل با هوای گردش

☑☑☑ گریل سطح وسیع

☒ تنظیمات پیتزا

نوع غذا	لوازم جانبی/ ظروف پخت	طبقه	نوع گرمایش	دما به سانتیگراد/ تنظیمات گریل	توان مایکروویو به وات	زمان پخت به دقیقه
مرغ						
مرغ، ۱ کیلوگرم	طبقه مشبک	۲		۲۰۰-۲۲۰	-	۶۰-۷۰
سینه مرغ فیله شده، هر تکه ۱۵۰ گرم (گریل کردن)	طبقه مشبک	۴		-	۳*	۱۵-۲۰
تکه‌های کوچک مرغ، هر تکه ۲۵۰ گرم	طبقه مشبک	۳		۲۲۰-۲۳۰	-	۳۰-۳۵
ناگت مرغ، منجمد ۲۵۰ گرم	سینی چند منظوره	۳		۱۹۰-۲۱۰	-	۲۰-۲۵
مرغ کامل، ۱.۵ کیلوگرم	طبقه مشبک	۲		۲۰۰-۲۲۰	-	۷۰-۹۰
اردک و غاز						
اردک، ۲ کیلوگرم	طبقه مشبک	۱		۱۸۰-۲۰۰	-	۹۰- ۱۱۰
سینه اردک، هر تکه ۳۰۰ گرم	طبقه مشبک	۳		۲۳۰-۲۵۰	-	۱۷-۲۰
غاز، ۳ کیلوگرم	طبقه مشبک	۲		۱۶۰-۱۸۰	-	۱۲۰- ۱۵۰
ران غاز، هر تکه ۳۵۰ گرم	طبقه مشبک	۲		۲۱۰-۲۳۰	-	۴۰-۵۰

نوع غذا	لوازم جانبی/ ظروف پخت	طبقه	نوع گرمایش	دما به سانتیگراد/ تنظیمات گریل	توان مایکروویو به وات	زمان پخت به دقیقه
بو قلمون						
بو قلمون کوچک، ۲.۵ کیلو گرم	طبقه مشبک	۲		۱۸۰-۲۰۰	-	۷۰-۹۰
سینه بو قلمون، با استخوان، ۱ کیلو گرم	ظرف پخت، درب دار	۲		۲۴۰-۲۶۰	-	۸۰- ۱۰۰
ران بو قلمون، با استخوان، ۱ کیلو گرم	طبقه مشبک	۲		۱۸۰-۲۰۰	-	۸۰- ۱۰۰

*پیش گرمایش به مدت ۵ دقیقه

گوشت

دستگاه شما حالت‌های متنوعی از گرمایش را جهت پخت انواع گوشت دارا می‌باشد. تنظیمات متناسب با غذاهای مختلف در جدول تنظیمات آمده است.

بریان کردن و پخت گوشت

گوشت بدون چربی را چرب نمایید یا آن را با برش‌هایی از بیکن بپوشانید.

در قسمت رویی گوشت به صورت یک ضربه برش ایجاد نمایید. در صورت نیاز به برگرداندن گوشت، دقت کنید که قسمت دارای چربی در زیر قرار گیرد.

بعد از آماده شدن گوشت، فر را خاموش کرده و اجازه دهید به مدت ۱۰ دقیقه در محفظه پخت خاموش استراحت کند. این کار باعث پخش بهتر آب گوشت می‌شود. در صورت نیاز گوشت را در یک فویل آلومینیومی بپیچانید. زمان استراحت در زمان پخت ذکر شده محاسبه نشده است.

بریان کردن روی طبقه مشبک

پخت روی طبقه مشبک کمک می کند تا تمام قسمت های گوشت بسیار ترد شوند. بر اساس اندازه و نوع گوشت، نیم لیتر آب درون سینی چند منظوره بریزید. تمام چربی های چکیده و آب گوشت ایجاد شده در آن جمع خواهند شد. از این آب می توانید برای تهیه سس استفاده نمود. همچنین دود کمتری ایجاد شده و محفظه پخت تمیزتر باقی خواهد ماند. همچنین سینی چند منظوره را همراه با طبقه مشبک در سطح نشان داده شده قرار دهید. اطمینان حاصل نمایید که طبقه مشبک به درستی روی سینی چندمنظوره قرار گرفته باشد. "لوازم جانبی" در صفحه ۲۱.

بریان کردن و پخت در ظروف پخت

بریان کردن و پخت گوشت در ظروف پخت راحت تر انجام می شود. در این حالت خارج کردن گوشت درون ظرف از محفظه پخت نیز آسان تر بوده و سس آن هم در همان ظرف پخت آماده شود. تنها از ظروف مناسب فر استفاده نمایید. بررسی نمایید که اندازه ظرف مورد استفاده برای محفظه پخت مناسب است.

مناسب ترین ظرف، ظروف شیشه ای می باشند. ظروف شیشه ای داغ را پس از پخت روی دستمالی خشک قرار دهید. در صورت مرطوب یا سرد بودن، سطح شیشه ترک خواهد خورد.

در صورتی که از گوشت بدون چربی برای بریان کردن استفاده می کنید، کمی مایعات به آن اضافه نمایید. میزان مایعات اضافه شده باید حدود $\frac{1}{2}$ ظرف شیشه ای را پر کند.

میزان مایعات به نوع گوشت، جنس ظرف پخت و استفاده یا عدم استفاده از درپوش بستگی دارد. در صورت آماده کردن گوشت در ظروف لعابدار یا فلزی تیره، مایعات بیشتری نسبت به ظروف شیشه ای نیاز دارید.

در زمان بریان کردن، در ظروف پخت بخار تشکیل می شود. در صورت نیاز، با احتیاط کمی مایعات به ظرف اضافه نمایید.

ظرف‌های شفاف بریان کردن از استیل ضد زنگ یا آلومینیوم بوده و حرارت را مانند یک آینه منعکس میکند. بنابراین ظروف مناسبی برای فر نمی‌باشد. در این ظروف گوشت آرام‌تر پخته و به خوبی برشته نخواهد شد. از دمای بالاتر استفاده کرده و / یا زمان پخت را افزایش دهید.

از دستورالعمل‌های کارخانه سازنده این ظروف پیروی نمایید.

ظروف بدون درب

از ظروف گود مخصوص بریان کردن استفاده نمایید. این ظرف را روی طبقه مشبک قرار دهید. در صورتی که ظروف مناسب پخت ندارید از سینی چند منظوره استفاده کنید.

ظروف درب‌دار

هنگامی که از ظروف درب‌دار برای پخت استفاده می‌کنید، محفظه پخت به میزان قابل توجهی تمیز تر خواهد ماند. اطمینان حاصل نمایید که درپوش مورد نظر کاملاً اندازه ظرف بوده و به خوبی بسته میشود. ظرف پخت را روی طبقه مشبک قرار دهید.

حداقل ۳ سانتی متر باید بین گوشت و درپوش ظرف فاصله وجود داشته باشد. گوشت ممکن است افزایش حجم پیدا کند.

پس از پخت هنگام برداشتن درپوش، بخار بسیار داغی از ظرف خارج خواهد شد. درپوش را از قسمت انتهایی آن بردارید تا بخار بسیار داغ از شما دور شود. در صورت نیاز قبل از پخت گوشت آن را کمی تفت دهید. به مایع پخت کمی آب، شراب، سرکه یا مواد مشابه اضافه نمایید. میزان این مایعات باید حدود ۱-۲ سانتی متر از عمق ظرف را پوشانند.

در زمان بریان کردن در ظروف پخت بخار تشکیل می‌شود. در صورت نیاز، با احتیاط کمی مایعات به ظرف اضافه نمایید.

در ظروف پخت درب‌دار گوشت تردتر می‌شود. برای این حالت از ظروف مخصوص بریان کردن با درپوش شیشه‌ای استفاده کرده و دمای بالاتر را تنظیم نمایید.

گریل کردن

در زمان استفاده از عملکرد گریل درب دستگاه را بسته نگه دارید. هرگز عملکرد گریل را زمانی که درب دستگاه باز است فعال نکنید. سینی چندمنظوره را در طبقه مشخص شده همراه با طبقه مشبک درون فر قرار دهید. چربی حاصل از پخت غذا در آن جمع خواهد شد. مطمئن شوید که طبقه مشبک به درستی روی سینی چند منظوره قرار گرفته باشد. "لوازم جانبی" در صفحه ۲۱

نکته: هنگام گریل کردن موارد بسیار چرب، سینی چندمنظوره را دقیقاً در زیر طبقه مشبک قرار ندهید. پیشنهاد می‌شود آن را در سطح ۲ بگذارید. در زمان گریل کردن تا جای ممکن از قطعاتی با ضخامت و وزن یکسان استفاده نمایید. این کار باعث می‌شود تا تمام قطعات به صورت یکنواخت برشته شده و تمام آنها آبدار بمانند. برای گریل کردن مواد را مستقیم روی طبقه مشبک قرار دهید.

با استفاده از یک انبر تکه های مورد نظر را برگردانید. در صورت سوراخ شدن گوشت با انبر ، آب گوشت خارج شده و خشک خواهد شد. تا اتمام گریل شدن گوشت به آن نمک اضافه نکنید. نمک باعث خشک شدن آب گوشت می شود.

نکته:

- المنت‌های گریل به صورت مداوم خاموش و روشن می‌شوند. این حالت طبیعی بوده و تنظیمات انجام شده در قسمت گریل، تعداد دفعات روشن و خاموش شدن آن را مشخص می‌کند.
- ممکن است در زمان گریل کردن دود ایجاد شود.

مقادیر تنظیم شده پیشنهادی

گرمایش مناسب برای پخت انواع گوشت در جدول آماده است. دما و زمان پخت بر اساس مقدار، ترکیبات و دمای غذا بوده و به همین دلیل تنظیمات مختلفی آورده شده است. ابتدا مقادیر کمتر را امتحان نمایید. در صورت نیاز

در پخت بعدی از مقادیر بالاتر استفاده نمایید.

مقادیر تنظیم شده بر اساس دمای گوشت در یخچال به هنگام قرار دادن در محفظه پخت سرد می باشد. با این کار می توانید مصرف انرژی را تا ۲۰ درصد کاهش دهید. پیش گرمایش فر، می تواند زمان پخت مشخص شده را تا چند دقیقه کاهش دهد.

در جدول شرایط مخصوص بریان کردن با وزن های مشخص را می بینید. در صورت تمایل به تکه های گوشت با وزن بیشتر، از دمای کمتر استفاده نمایید. در صورت پخت چند تکه گوشت، از وزن سنگین ترین تکه برای تعیین زمان پخت استفاده کنید. تکه های مختلف باید تا حد امکان دارای اندازه های یکسان باشند.

یک قانون کلی: تکه گوشت بزرگتر، دمای پخت کمتر و زمان پخت بیشتری خواهند داشت.

پس از گذشت ۱/۲ تا ۲/۳ از زمان پخت گوشت ها را برگردانید.

در صورت تمایل به استفاده از دستور پخت خود، می توانید از دستورهای مشابه به عنوان راهنما کمک بگیرید. اطلاعات بیشتر در رابطه با بریان و گریل کردن را در جدول تنظیمات مشاهده نمایید.

لوازم جانبی بدون استفاده را از محفظه پخت خارج نمایید. این کار باعث نتیجه بهتر پخت و کاهش مصرف انرژی تا ۲۰ درصد خواهد شد

انواع گرمایش استفاده شده:

- گرمایش بالا/ پایین
- ☒ گریل با هوای گردشی
- ☑ گریل سطح وسیع

نوع غذا	لوازم جانبی/ ظروف پخت	طبقه	نوع گرمایش	دما به سانتیگراد/ تنظیمات گریل	تنظیمات گریل	زمان پخت به دقیقه
خوک						
گوشت خوک بدون پوست، مانند گردن ۱.۵ کیلو گرم	ظرف پخت، بدون درب	۲		۱۸۰-۱۹۰	-	۱۱۰- ۱۳۰
گوشت خوک با پوست، مانند سردست ۲ کیلو گرم	طبقه مشبک	۲		۱۹۰-۲۰۰	-	۱۳۰- ۱۴۰
استیک فیله خوک، ۱.۵ کیلو گرم	ظرف پخت، بدون درب	۲		۲۲۰-۲۳۰	-	۷۰-۸۰
فیله خوک، ۴۰۰ گرم	طبقه مشبک	۳		۲۲۰-۲۳۰	-	۲۰-۲۵
گوشت خوک دودی با استخوان، ۱ کیلو گرم (کمی آب اضافه نمایید)	ظرف پخت، درب‌دار	۲		۲۱۰-۲۳۰	-	۷۰-۹۰
استیک خوک ، ضخامت ۲ سانتیمتر	طبقه مشبک	۵		-	۲	۱۶-۲۰
گوشت فیله خوک، ضخامت ۳ سانتی متر (قر را ۵ دقیقه پیش گرمایش دهید)	طبقه مشبک	۵		-	۳*	۸-۱۲

نوع غذا	لوازم جانبی/ ظروف پخت	طبقه	نوع گرمایش	دما به سانتیگراد/ تنظیمات گریل	تنظیمات گریل	زمان پخت به دقیقه
گوشت گاو						
فیله گوشت گاو، پخت متوسط، ۱ کیلوگرم	طبقه مشبک	۲		۲۱۰-۲۲۰	-	۴۰-۵۰
خوراک گوشت، ۱.۵ کیلوگرم	ظرف پخت، درب‌دار	۲		۲۰۰-۲۲۰	-	۱۳۰- ۱۶۰
گوشت راسته گاو، پخت متوسط، ۱.۵ کیلوگرم	طبقه مشبک	۲		۲۲۰-۲۳۰	-	۶۰-۷۰
استیک، ضخامت ۳ سانتی متر، پخت متوسط**	طبقه مشبک	۳		-	۳	۱۵-۲۰
برگر، ضخامت ۳-۴ سانتی متر	طبقه مشبک	۴		-	۳	۲۵-۳۰
گوشت گوساله						
گوشت گوساله، ۱.۵ کیلوگرم	ظرف پخت، بدون درب	۲		۱۶۰-۱۷۰	-	۱۰۰- ۱۲۰
ماهیچه گوساله، ۱.۵ کیلوگرم	ظرف پخت، بدون درب	۲		۲۰۰-۲۱۰	-	۱۰۰- ۱۲۰

نوع غذا	لوازم جانبی/ ظروف پخت	طبقه	نوع گرمایش	دما به سانتیگراد/ تنظیمات گریل	تنظیمات گریل	زمان پخت به دقیقه
گوشت گاو						
فیله گوشت گاو، پخت متوسط، ۱ کیلوگرم	طبقه مشبک	۲		۲۱۰-۲۲۰	-	۴۰-۵۰
خوراک گوشت، ۱.۵ کیلوگرم	ظرف پخت، درب‌دار	۲		۲۰۰-۲۲۰	-	۱۳۰- ۱۶۰
گوشت راسته گاو، پخت متوسط، ۱.۵ کیلوگرم	طبقه مشبک	۲		۲۲۰-۲۳۰	-	۶۰-۷۰
استیک، ضخامت ۳ سانتی متر، پخت متوسط**	طبقه مشبک	۳		-	۳	۱۵-۲۰
برگر، ضخامت ۳-۴ سانتی متر	طبقه مشبک	۴		-	۳	۲۵-۳۰
گوشت گوساله						
گوشت گوساله، ۱.۵ کیلوگرم	ظرف پخت، بدون درب	۲		۱۶۰-۱۷۰	-	۱۰۰- ۱۲۰
ماهیچه گوساله، ۱.۵ کیلوگرم	ظرف پخت، بدون درب	۲		۲۰۰-۲۱۰	-	۱۰۰- ۱۲۰

نوع غذا	لوازم جانبی/ ظروف پخت	طبقه	نوع گرمایش	دما به سانتیگراد/ تنظیمات گریل	تنظیمات گریل	زمان پخت به دقیقه
گوشت بره						
ران گوساله، با استخوان، پخت متوسط، ۱.۵ کیلو گرم	ظرف ، پخت بدون درب	۲		۱۷۰-۱۹۰	-	۵۰-۸۰
راسته گوساله با استخوان ***	طبقه مشبک	۲		۱۸۰-۱۹۰	-	۴۰-۵۰
دنده گوساله***	طبقه مشبک	۳		-	۳	۱۲-۱۶
سوسیس‌ها						
سوسیس گریل شده	طبقه مشبک	۴		-	۳	۱۰-۱۵
غذاهای گوشتی						
میتلوف، ۱ کیلو گرم	ظرف ، پخت بدون درب	۲		۱۸۰=۱۷۰		۶۰-۷۰

*پیش گرمایش

**پیش گرمایش داده نشود

***در حین پخت برگردانده نشود

نکات بریان کردن و پخت گوشت

- **محفظه پخت بسیار کثیف می‌شود:** غذای خود را داخل ظرف پخت درب دار گذاشته و پخت آن را با دمای بیشتری انجام دهید یا از سینی گریل استفاده نمایید. در صورت استفاده از سینی گریل نتیجه پخت بهتری خواهید داشت.

سینی گریل را می‌توانید به عنوان لوازم جانبی اختیاری از خدمات طلایی نیکان خریداری نمایید.

- غذا زیاد برشته شده و بعضی قسمت‌های آن سوخته است، و/یا زیادی

خشک شده است: سطح طبقه استفاده شده و دما را بررسی نمایید. در پخت بعدی، دما را کمتر کرده و در صورت نیاز زمان پخت را هم کاهش دهید.

- سطح بسیار کم و نازکی از گوشت برشته شده است: دما را افزایش دهید یا در پایان پخت، مدت کوتاهی گریل را روشن نمایید.

- غذا به خوبی برشته شده است ولی آب حاصل از گوشت سوخته است: در پخت بعدی، از ظرف کوچک‌تر استفاده نموده و در صورت نیاز مایعات بیشتری اضافه نمایید.

- غذا به خوبی برشته شده است ولی آب حاصل از گوشت کم رنگ و رقیق است: در پخت بعدی، از ظرف بزرگ‌تر استفاده نموده و در صورت نیاز مایعات کمتری اضافه نمایید.

- گوشت سرخ شده در هنگام پخت سوخته است: درب ظرف باید متناسب با ظرف بوده و به خوبی روی آن بسته شود.

دما را کاهش داده و هنگام پخت گوشت سرخ شده در صورت نیاز مایعات بیشتری به آن اضافه نمایید.

ماهی

دستگاه شما حالت‌های متنوعی از گرمایش را جهت پخت انواع ماهی دارا می‌باشد. تنظیمات متناسب با غذاهای مختلف در جدول تنظیمات آمده است. نیازی به برگرداندن ماهی کامل نمی‌باشد. ماهی را در محفظه پخت به روی شکم قرار دهید به نحوی که باله‌های آن به سمت بالا باشید. نصف سیب زمینی یا یک ظرف کوچک مخصوص فر را در حفره شکم ماهی قرار دهید تا آن را ثابت نگه دارد.

پخت ماهی زمانی کامل می‌شود که باله آن را بتوانید به آسانی جدا نمایید.

بریان کردن و گریل کردن در طبقه مشبک

سینی چندمنظوره را در طبقه مشخص شده همراه با طبقه مشبک درون فر قرار دهید. مطمئن شوید که طبقه مشبک به درستی روی سینی چند منظوره قرار گرفته باشد. "لوازم جانبی" در صفحه ۲۱

نکته: هنگام گریل کردن موارد بسیار چرب، سینی چندمنظوره را دقیقاً در زیر طبقه مشبک قرار ندهید. پیشنهاد می‌شود آن را در سطح ۲ بگذارید. بر اساس اندازه و نوع ماهی نیم لیتر آب درون سینی چند منظوره بریزید. تمام چربی‌های چکیده و آب ماهی در آن جمع خواهند شد. همچنین بخار کمتری ایجاد شده و محافظه پخت تمیزتر باقی خواهد ماند. در زمان استفاده از عملکرد گریل درب دستگاه را بسته نگه دارید. هرگز عملکرد گریل را زمانی که درب دستگاه باز است فعال نکنید. در زمان گریل کردن تا جای ممکن از قطعاتی با ضخامت و وزن یکسان استفاده نمایید. این کار باعث می‌شود تا تمام قطعات به صورت یکنواخت برشته شده و تمام آنها آبدار بمانند. برای گریل کردن مواد را مستقیم روی طبقه مشبک قرار دهید.

با استفاده از یک انبر تکه‌های مورد نظر را برگردانید. در صورت سوراخ شدن گوشت با انبر، آب گوشت خارج شده و خشک خواهد شد.

نکات:

- المنت‌های گریل به صورت مداوم خاموش و روشن می‌شوند. این حالت طبیعی بوده و تنظیمات انجام شده در قسمت گریل، تعداد دفعات روشن و خاموش شدن آن را مشخص می‌کند.
- ممکن است در زمان گریل کردن دود ایجاد شود.

بریان کردن و آبپز کردن در ظروف پخت

تنها از ظروف مناسب فر استفاده نمایید. بررسی نمایید که اندازه ظرف مورد استفاده برای محافظه پخت مناسب است.

مناسب‌ترین ظرف، ظروف شیشه‌ای می‌باشند. ظروف شیشه‌ای داغ را پس از پخت روی دستمالی خشک قرار دهید. در صورت مرطوب یا سرد بودن سطح شیشه ترک خواهد خورد.

ظرف‌های شفاف بریان کردن از استیل ضد زنگ یا آلومینیوم بوده و حرارت را مانند یک آینه منعکس می‌کند. بنابراین ظروف مناسبی برای فر نمی‌باشد. در این ظروف ماهی آرام‌تر پخته و به خوبی برشته نخواهد شد. از دمای بالاتر استفاده کرده و / یا زمان پخت را افزایش دهید. از دستورالعمل‌های کارخانه سازنده این ظروف پیروی نمایید.

ظروف بدون درب

برای پخت ماهی کامل، بهتر است از ظرف گود مخصوص بریان کردن استفاده نمایید. این ظرف را روی طبقه مشبک قرار دهید. در صورتی که ظرف مناسب پخت ندارید از سینی چند منظوره استفاده کنید.

ظروف درب‌دار

هنگامی که از ظروف درب‌دار برای پخت استفاده می‌کنید محفظه پخت به میزان قابل توجهی تمیزتر خواهد ماند. اطمینان حاصل نمایید که درپوش مورد نظر کاملاً اندازه ظرف بوده و به خوبی بسته میشود. ظرف پخت را روی طبقه مشبک قرار دهید.

برای آپیز کردن، دو یا سه قاشق غذاخوری مایع مورد نظر را با آب یک لیمو کوچک یا سرکه درون ظرف پخت بریزید.

پس از پخت هنگام برداشتن درپوش بخار بسیار داگی از ظرف خارج خواهد شد. درپوش را از قسمت انتهایی آن بردارید تا بخار بسیار داغ از شما دور شود. در ظروف پخت درب‌دار ماهی تردتر می‌شود. برای این حالت از ظروف مخصوص بریان کردن با درپوش شیشه‌ای استفاده کرده و دمای بالاتر را تنظیم نمایید.

مقادیر تنظیم شده پیشنهادی

گرمایش مناسب برای پخت انواع ماهی در جدول آماده است. دما و زمان پخت بر اساس مقدار، ترکیبات و دمای غذا بوده و به همین دلیل تنظیمات مختلفی آورده شده است. ابتدا مقادیر کمتر را امتحان نمایید. دمای کمتر باعث پخت یکنواخت‌تری خواهد شد. در صورت نیاز در پخت بعدی از مقادیر بالاتر استفاده نمایید.

مقادیر تنظیم شده بر اساس ماهی از یخچال خارج شده به هنگام قرار دادن در محفظه پخت سرد می باشد. با این کار می‌توانید مصرف انرژی را تا ۲۰ درصد کاهش دهید. پیش گرمایش فر، می‌تواند زمان پخت مشخص شده را تا چند دقیقه کاهش دهد.

در جدول شرایط مخصوص پخت ماهی با وزن‌های مشخص را می‌بینید. در صورت تمایل به پخت ماهی‌هایی با وزن بیشتر، از دمای کمتر برای هر مورد استفاده نمایید. در صورت پخت چند تکه ماهی از وزن سنگین‌ترین تکه برای تعیین زمان پخت استفاده کنید. تکه‌های مختلف باید تا حد امکان دارای اندازه‌های یکسان باشند.

یک قانون کلی: تکه ماهی بزرگتر دمای پخت کمتر و زمان پخت بیشتری خواهد داشت.

پس از گذشت ۱/۲ تا ۲/۳ از زمان پخت ماهی‌ها را برگردانید.

توجه: از کاغذهای روغنی متناسب با دمای انتخابی استفاده نمایید. همیشه کاغذ روغنی را به اندازه ظرف مورد نظر برش دهید. لوازم جانبی بدون استفاده را از محفظه پخت خارج نمایید. این کار باعث نتیجه بهتر پخت و کاهش مصرف انرژی تا ۲۰ درصد خواهد شد.

انواع گرمایش استفاده شده:

- گرمایش بالا/پایین □
- گریل با هوای گردش □
- گریل سطح وسیع □

انواع غذا	لوازم جانبی / ظروف پخت	طبقه	نوع گرمایش	دما به سانتیگراد	تنظیمات گریل	زمان پخت به دقیقه
ماهی کامل، گریل شده، ۳۰۰ گرم، مانند قزل آلا	طبقه مشبک	۲		۱۷۰-۱۹۰	-	۲۰-۳۰
ماهی کامل، گریل شده، ۱.۵ کیلوگرم، مانند سالمون	طبقه مشبک	۴		۱۷۰-۱۹۰	-	۳۰-۴۰
فیله ماهی						
فیله ماهی، ساده، گریل شده	طبقه مشبک	۴		-	۱*	۱۵-۲۵
استیک ماهی						
استیک ماهی، ضخامت ۳ سانتیمتر**	طبقه مشبک	۴		-	۳	۱۰-۲۰
ماهی منجمد						
فیله ماهی، ساده	ظرف پخت، درب‌دار	۲		۲۱۰-۲۳۰	-	۲۰-۳۰
فیله ماهی، کراتن	طبقه مشبک	۲		۲۰۰-۲۲۰	-	۴۵-۶۰
فینگر ماهی (در زمان پخت برگدانه شود)	سینی چندمنظوره	۳		۲۰۰-۲۲۰	-	۲۰-۳۰

*پیش گرمایش

**سینی چند منظوره را در طبقه دوم قرار دهید.

Oven

سبزیجات و دورچین‌ها

اطلاعات مربوط به آماده سازی سبزیجات گریل شده، سیب زمینی و محصولات منجمد تهیه شده از سیب زمینی در زیر آمده است. لوازم جانبی بدون استفاده را از محفظه پخت خارج نمایید. این کار باعث نتیجه بهتر پخت و کاهش مصرف انرژی خواهد شد.

موقعیت طبقات

از سطح مشخص شده برای طبقات استفاده نمایید.

پخت در یک طبقه

به طبقه مشخص شده در جدول رجوع نمایید.

پخت در ۲ طبقه

از هوای داغ چهار بعدی استفاده نمایید. توجه داشته باشید که اگر به صورت همزمان از چند سینی فر استفاده می‌نمایید، لزوماً تمام ظروف به صورت همزمان آماده نخواهند شد.

سینی چند منظوره: سطح ۳

سینی پخت: سطح ۱

لوازم جانبی

همیشه اطمینان حاصل نمایید که از لوازم جانبی مناسب استفاده کرده و آن را به صورت صحیح در جای خود قرار داده‌اید.

طبقه مشبک

طبقه مشبک را به نحوی در فر قرار دهید که قسمت باز آن به سمت درب دستگاه بوده و ریل بیرونی آن به سمت پایین باشد.

سینی چند منظوره یا سینی پخت

سینی چند منظوره یا سینی پخت را به گونه‌ای قرار دهید تا لبه شیب‌دار به سمت درب دستگاه بوده و آن را با احتیاط تا نقطه توقف به داخل فر فشار دهید.

کاغذ روغنی




از کاغذهای روغنی متناسب با دمای انتخابی استفاده نمایید. همیشه کاغذ روغنی را به اندازه ظرف مورد نظر برش دهید.

مقادیر تنظیم شده پیشنهادی

گرمایش مناسب برای پخت انواع غذاها در جدول آماده است. دما و زمان پخت بر اساس مقدار، ترکیبات غذا بوده و به همین دلیل تنظیمات مختلفی آورده شده است. ابتدا مقادیر کمتر را امتحان نمایید. دمای کمتر باعث پخت یکنواخت‌تری خواهد شد. در صورت نیاز در پخت بعدی از مقادیر بالاتر استفاده نمایید.

مقادیر تنظیم شده برای قرار دادن غذا در محفظه پخت سرد می‌باشد. پیش گرمایش فر، می‌تواند زمان پخت مشخص شده را تا چند دقیقه کاهش دهد. در صورتی که بخواهید از دست‌ورپخت خود پیروی نمایید، می‌توانید از موارد پخت مشابه در جدول به عنوان راهنما استفاده کنید.

انواع گرمایش استفاده شده:

-  هوای داغ چهار بعدی
-  گریل سطح وسیع
-  تنظیمات پیتزا

انواع غذا	لوازم جانبی / ظروف پخت	طبقه	نوع گرمایش	دما به سانتیگراد	تنظیمات گریل	زمان پخت به دقیقه
بشقاب سبزیجات						
سبزیجات گریل شده	سینی چند منظوره	۵		-	۳	۱۰-۱۵
سیب زمینی						
سیب زمینی پخته، نصف شده	سینی چند منظوره	۳		۱۶۰-۱۸۰	-	۴۵-۶۰

انواع غذا	لوازم جانبی / ظروف پخت	طبقه	نوع گرمایش	دما به سانتیگراد	تنظیمات گرید	زمان پخت به دقیقه
محصولات سیب زمینی، منجمد						
روستی سیب زمینی	سینی چند منظوره	۳	☒	۲۰۰-۲۲۰	-	۲۵-۳۵
سیب زمینی شکم پر	سینی چند منظوره	۳	☒	۱۹۰-۲۱۰	-	۲۰-۳۰
کراکت	سینی چند منظوره	۳	☒	۲۰۰-۲۲۰	-	۲۵-۳۵
چیپس	سینی چند منظوره	۳	☒	۱۹۰-۲۱۰	-	۲۵-۳۵
چیپس، ۲ طبقه	سینی چند منظوره + سینی پخت	۳+۱	☒	۱۹۰-۲۱۰	-	۳۵-۴۰

ماست

شما می توانید از دستگاه خود برای تهیه ماست استفاده نمایید.

آماده سازی ماست

لوازم جانبی و طبقات را از محفظه پخت خارج نمایید. در این حالت محفظه پخت باید خالی باشد.

۱. ۱ لیتر شیر (۳.۵٪ چربی) را تا ۹۰ درجه سانتیگراد روی اجاق گاز گرم کنید و سپس منتظر بمانید تا ۴۰ درجه سانتیگراد خنک شود. شیر فرادما (UHT) را کفایست تا ۴۰ درجه سانتیگراد حرارت دهید.

۲. ۱۵۰ گرم ماست (سرد) را به شیر اضافه و آن را هم بزنید.

۳. آن را در فنجان یا بطری های کوچک ریخته و روی آن را با سلفون ببوشانید.

۴. فنجان یا بطری ها را در کف محفظه پخت گذاشته و از تنظیمات نشان داده در جدول استفاده نمایید.

۵. پس از انجام موارد بالا، ماست را در یخچال قرار دهید تا خنک شود.

نوع گرمایش استفاده شده:

- هوای داغ چهار بعدی

انواع غذا	لوازم جانبی / ظروف پخت	طبقه	نوع گرمایش	دما به سانتیگراد	زمان پخت به دقیقه
ماست	قالبهای مجزا	کف محفظه پخت		۴۵-۴۰	۸-۹

ذخیره انرژی با گرمایش کم مصرف (ECO)

هنگام پخت غذا می‌توان با استفاده از انواع گرمایش "هوای داغ کم مصرف" و "گرمایش بالا/پایین کم مصرف" در مصرف انرژی صرفه جویی نمایید. پیش از گرم شدن محفظه پخت غذا را در فر قرار دهید. در غیر این صورت، انرژی بی‌بینه تأثیری نخواهد داشت. همیشه در زمان پخت از باز کردن درب دستگاه خودداری نمایید.

لوازم جانبی بدون استفاده را از محفظه پخت خارج نمایید. این کار باعث نتیجه پخت بهتر و کاهش مصرف انرژی خواهد شد.

تنها از لوازم جانبی همراه با دستگاه استفاده نمایید. این لوازم متناسب با سایز محفظه پخت و عملکردهای مختلف دستگاه شما طراحی شده‌اند.

لوازم جانبی

همیشه اطمینان حاصل نمایید که از لوازم جانبی مناسب استفاده کرده و آن را به صورت صحیح در جای خود قرار داده‌اید.

طبقه مشبک

طبقه مشبک را به نحوی در فر قرار دهید که قسمت باز آن به سمت درب دستگاه بوده و لبه خمیده آن به سمت پایین باشد.

سینی چندمنظوره یا سینی پخت

سینی چندمنظوره یا سینی پخت را به گونه‌ای قرار دهید تا لبه شیب‌دار به

سمت درب دستگاه بوده و آن را با احتیاط تا نقطه توقف به داخل فر فشار کنید.

قالب و ظروف پخت

استفاده از قالب‌های پخت فلزی با رنگ تیره برای این کار مناسب است. این ظروف به شما کمک می‌کند تا مصرف انرژی را تا ۳۵ درصد کاهش دهید. ظروف پخت استیل ضد زنگ یا آلومینیومی حرارت را مانند یک آینه منعکس می‌نمایند. ظروف لعاب‌دار، شیشه‌ای مقاوم به حرارت و آلومینیوم‌های دایکاست که حرارت را منعکس نمی‌کنند مناسب‌ترین انواع ظروف می‌باشند. قالب‌های پخت حلبی، ظروف سرامیکی یا شیشه‌ای زمان پخت را افزایش داده و کیک به صورت یکنواخت برشته نخواهد شد.

کاغذ روغنی



از کاغذهای روغنی متناسب با دمای انتخابی استفاده نمایید. همیشه کاغذ روغنی را به اندازه ظرف مورد نظر برش دهید.

مقادیر تنظیم شده پیشنهادی

دستگاه شما دارای تنظیمات مشخص برای غذاهای مختلف می‌باشد. دما و زمان پخت بر اساس مقدار و ترکیب خمیر بوده و به همین دلیل تنظیمات مختلفی آورده شده است. ابتدا مقادیر کمتر را امتحان نمایید. دمای کمتر باعث پخت یکنواخت‌تری خواهد شد. در صورت نیاز در پخت بعدی از مقادیر بالاتر استفاده نمایید.

نکته: با تنظیم دمای بالاتر نمی‌توانید زمان پخت را کاهش دهید. در این حالت تنها لایه بیرونی کیک و نان پخته شده و مواد لایه میانی خام می‌ماند.

انواع گرمایش مورد استفاده:

- هوای داغ کم مصرف 
- گرمایش بالا/پایین کم مصرف 

انواع غذا	لوازم جانبی/ ظروف پخت	طبقه	نوع گرمايش	دما به سانتيگراد	زمان پخت به دقيقه
پخت کیک در قالب					
نارت با پایه کیک اسفنجی	قالب حلقه‌ای/ قالب کیک	۲		۱۴۰-۱۶۰	۶۰-۸۰
پایه کیک اسفنجی	قالب نارت	۲		۱۵۰-۱۷۰	۲۰-۳۰
پایه کیک اسفنجی، ۲ تخم مرغ	قالب نارت	۲		۱۵۰-۱۷۰	۲۰-۳۰
پایه کیک اسفنجی، ۳ تخم مرغ	قالب کیک فنری، قطر ۲۶ سانتی‌متر	۲		۱۶۰-۱۷۰	۳۰-۴۵
پایه کیک اسفنجی، ۶ تخم مرغ	قالب کیک حلقه‌ای، قطر ۲۸ سانتی‌متر	۲		۱۵۰-۱۶۰	۵۰-۶۰
کیک مخمردار حلقه‌ای	قالب حلقه‌ای	۲		۱۵۰-۱۷۰	۵۰-۷۰
پخت کیک در سینی پخت					
کیک اسفنجی با رویه خشک	سینی پخت	۳		۱۵۰-۱۷۰	۲۵-۴۰
نارت با رویه مرطوب	سینی پخت	۳		۱۷۰-۱۸۰	۲۵-۳۵
رول سوئیسی	سینی پخت	۳		۱۸۰-۱۹۰	۱۵-۲۰
نان گیسو، ساوارین	سینی پخت	۳		۱۶۰-۱۷۰	۲۵-۳۵
کیک مخمردار با رویه خشک	سینی پخت	۳		۱۶۰-۱۸۰	۱۵-۲۰

انواع غذا	لوازم جانبی / ظروف پخت	طبقه	نوع گرمایش	دما به سانتیگراد	زمان پخت به دقیقه
پخت شیرینی‌های کوچک					
مافین‌ها	سینی مافین	۲		۱۶۰-۱۸۰	۱۵-۲۵
کیک‌های کوچک	سینی پخت	۳		۱۵۰-۱۶۰	۲۵-۳۵
شیرینی‌های لابه‌ای	سینی پخت	۳		۱۷۰-۱۹۰	۲۰-۳۵
شیرینی‌های خامه‌ای	سینی پخت	۳		۲۰۰-۲۲۰	۳۵-۴۵
بیسکوئیت‌ها	سینی پخت	۳		۱۴۰-۱۶۰	۱۵-۳۰
وینی	سینی پخت	۳		۱۴۰-۱۵۰	۲۵-۳۵
کیک مخمردار کوچک	سینی پخت	۳		۱۶۰-۱۸۰	۲۵-۳۵
انواع نان					
نان چند غله، ۱.۵ کیلوگرم	قالب کیک	۲		۲۰۰-۲۱۰	۳۵-۴۵
نان تخت	سینی چندمنظوره	۳		۲۵۰-۲۷۵	۱۵-۲۰
نان رولی، شیرین، تازه	سینی پخت	۳		۱۷۰-۱۹۰	۱۵-۲۰
نان رولی، تازه	سینی پخت	۳		۱۸۰-۲۰۰	۲۰-۳۰
گوشت					
گوشت خوک بدون چربی، گردن، ۱.۵ کیلوگرم	ظروف پخت، بدون درب	۲		۱۸۰-۱۹۰	۱۲۰-۱۴۰
گوشت گوساله آب پز، ۱.۵ کیلوگرم	ظروف پخت، درب‌دار	۲		۲۰۰-۲۲۰	۱۴۰-۱۶۰
گوشت گوساله، ۱.۵ کیلوگرم	ظروف پخت، بدون درب	۲		۱۷۰-۱۸۰	۱۱۰-۱۳۰

انواع غذا	لوازم جانبی / ظروف پخت	طبقه	نوع گرمایش	دما به سانتیگراد	زمان پخت به دقیقه
ماهی					
ماهی کامل ۳۰۰ گرم، پخت آرام، فزل آلا	ظروف پخت، درب‌دار	۲		۱۹۰-۲۱۰	۲۵-۳۵
ماهی کامل ۱.۵ کیلو گرم، پخت آرام، سالمون	ظروف پخت، درب‌دار	۲		۱۹۰-۲۱۰	۴۵-۵۵
فیله ماهی، ساده، پخت آرام	ظروف پخت، درب‌دار	۲		۱۹۰-۲۱۰	۱۵-۲۵

آکریل آمید در مواد غذایی

عموما آکریل آمید در غلات و محصولات تهیه شده از سیب‌زمینی در دمای بالا مانند سیب‌زمینی سرخ شده، چیپس، نان تست، نان‌های رولی، محصولات با پخت کامل (بیسکویت‌ها، نان زنجبیلی، بیسکویت‌های طعم‌دار) ایجاد می‌شود.

نکاتی برای پایین نگه داشتن سطح آکریل آمید غذاها

<p>- زمان پخت را به کوتاه‌ترین زمان ممکن کاهش دهید.</p> <p>- پخت مواد غذایی را تا زمان طلایی شدن ادامه دهید و از برشته‌گی بیش از حد خودداری نمایید.</p> <p>- تکه‌های نازک و پهن در مواد غذایی حاوی آکریل آمید کمتری می‌باشند.</p>	نکات کلی
<p>گرمایش المنت‌های بالایی و پایینی را حداکثر در ۲۰۰ درجه سانتیگراد قرار دهید.</p> <p>پخت با هوای داغ را حداکثر در ۱۸۰ درجه سانتیگراد قرار دهید.</p>	پخت نان

<p>گرمایش المنت‌های بالایی و پایینی را حداکثر در ۱۹۰ درجه سانتیگراد قرار دهید. پخت با هوای داغ را حداکثر در ۱۷۰ درجه سانتیگراد انجام دهید. تخم مرغ یا زرده تخم مرغ تولید آکريل آميد را کاهش می‌دهد.</p>	<p>بیسکویت‌ها</p>
<p>یک لایه نازک از مواد را به صورت یکنواخت در سینی فر پخش کنید. در هر مرتبه از پخت حداقل ۴۰۰ گرم مواد در سینی پخت گذاشته تا مانع از خشک شدن چیپس‌ها گردد.</p>	<p>چیپس‌های تنوری</p>

خشک کردن

با استفاده از عملکرد هوای داغ چهار بعدی می‌توانید مواد غذایی را خشک کرده و نتیجه قابل توجهی به دست آورید. با این روش نگهداری به دلیل از دست دادن آب، طعم مواد غذایی افزایش می‌ابد.

تنها از میوه، سبزیجات، سبزیجات برگی سالم استفاده کرده و آنها را به خوبی بشویید. طبقه مشبک را با کاغذ روغنی یا کاغذ پوستی بپوشانید. آب اضافی میوه‌ها را گرفته و آن را خشک نمایید.

در صورت نیاز آنها را به تکه‌های مساوی خرد کرده یا به صورت باریک برش دهید. میوه‌های پوست کنده نشده را به نحوی درون ظرف بچینید که سطوح برش خورده آن به سمت بالا باشند. دقت نمایید که تکه‌های میوه یا قارچ‌ها در طبقه مشبک به روی یکدیگر قرار نگرفته باشند.

سبزیجات را رنده و سپس آنها را بلانچ نمایید. اجازه دهید تا آب سبزیجات بلانچ شده خارج گردیده و سپس آنها را به صورت یکنواخت روی طبقه مشبک پخش نمایید. سبزیجات را با ساقه آنها خشک کنید. آنها را به صورت یکنواخت و نزدیک به هم روی طبقه مشبک قرار دهید.

برای خشک کردن از سطوح مشخص شده در طبقات استفاده نمایید:

۱ طبقه سیمی: سطح ۳

۲ طبقه سیمی: سطح ۱ + ۳

میوه‌های آبدار و سبزیجات را چند مرتبه برگردانید. پس از خشک شدن مواد خشک شده را به سرعت از روی کاغذ بردارید.

مقادیر تنظیم شده پیشنهادی

دستگاه شما دارای تنظیمات مشخص برای خشک کردن انواع مختلف مواد غذایی می‌باشد. دما و زمان پخت بر اساس نوع، میزان رطوبت، میزان رسیده بودن و ضخامت مواد غذایی می‌باشد. هرچه مواد غذایی شما بیشتر خشک شوند نگهداری آنها بهتر خواهد بود. برش‌های باریک‌تر سریع‌تر خشک شده و مواد خشک شده عطر بیشتری خواهند داشت به همین دلیل تنظیمات مختلفی نشان داده شده است.

در صورتی که بخواهید مواد غذایی دیگری را خشک نمایید، می‌توانید از موارد پخت مشابه در جدول به عنوان راهنما استفاده نمایید.

نوع گرمایش مورد استفاده:

☼ هوای داغ چهار بعدی

انواع غذا	لوازم جانبی / ظروف پخت	نوع گرمایش	دما به سانتیگراد	زمان پخت به ساعت
میوه‌های گوشتی (حلقه‌های سیب، ۳ میلی متر ضخامت، ۲۰۰ گرم در هر طبقه مشبک)	۱-۲ طبقات مشبک	☼	۸۰	۵-۹
میوه‌های هسته‌دار (خانواده آلوها)	۱-۲ طبقات مشبک	☼	۸۰	۸-۱۰
سبزیجات ریشه‌ای (هویج)، رنده شده، بلانچ شده	۱-۲ طبقات مشبک	☼	۸۰	۵-۸

انواع غذا	لوازم جانبی / ظروف پخت	نوع گرماپیش	دما به سانتیگراد	زمان پخت به ساعت
قارچ ورقه‌ای	۱-۲ طبقات مشبک		۶۰	۶-۹
سبزیجات برگی، شسته شده	۱-۲ طبقات مشبک		۶۰	۲-۶

کنسرو کردن مواد غذایی

برای کنسرو کردن میوه و سبزیجات می‌توانید از این دستگاه استفاده نمایید.

هشدار - خطر آسیب دیدگی

اگر کنسرو کردن مواد غذایی به درستی انجام نشود، شیشه‌های نگهدارنده کنسرو دچار ترکیدگی خواهند شد. به دستورالعمل‌های مربوط به کنسرو کردن مراجعه نمایید.

شیشه‌های نگهدارنده

تنها از شیشه‌های سالم و تمیز برای کنسرو کردن مواد غذایی استفاده نمایید. لاستیک‌های مورد استفاده در شیشه‌ها باید تمیز، سالم و مقاوم در برابر حرارت باشند. در صورت وجود داشتن قلاب یا گیره به روی درب شیشه آنها را نیز بررسی نمایید.

برای هر مرتبه کنسرو کردن از شیشه‌های هم اندازه و محتویات یکسان استفاده نمایید. در محفظه پخت، می‌توانید حداکثر ۶ عدد شیشه با حجم ۱/۲ لیتر، ۱ لیتر یا ۱ ۱/۲ لیتر به صورت همزمان قرار دهید. از شیشه‌های بلندتر یا بزرگتر استفاده نکنید. درب شیشه‌ها ممکن است دچار شکستگی شوند. شیشه‌ها را به نحوی در محفظه پخت قرار دهید که در تماس با یکدیگر قرار نگیرند.

آماده‌سازی میوه و سبزیجات

تنها از میوه و سبزیجات کاملاً سالم استفاده کرده و آنها را به خوبی بشویید. پوست کردن، جدا کردن هسته و خرد کردن میوه و سبزیجات را متناسب با

نوع آنها انجام دهید. شیشه‌ها را تا حداکثر ۲ سانتی متر پایین تر از لبه آن با مواد مورد نظر پر نمایید.

میوه‌جات

میوه‌ها را در شیشه ریخته و ترکیب آب داغ و شکر (حدود ۴۰۰ میلی‌لیتر برای شیشه‌های ۱ لیتری) را به آن اضافه نمایید. برای یک لیتر آب:

-حدود ۲۵۰ گرم شکر برای میوه‌های شیرین

-حدود ۵۰۰ گرم شکر برای میوه‌های ترش

سبزیجات

سبزیجات را در شیشه ریخته و آب جوشیده داغ را به آن اضافه نمایید.

لبه شیشه‌ها را با دستمال تمیز نمایید. روی هر شیشه لاستیک و درب مربوط به آن را قرار دهید. درب شیشه‌ها را با گیره ببندید. شیشه‌ها را درون سینی چند منظوره بدون تماس با یکدیگر قرار دهید. ۵۰۰ میلی‌لیتر آب داغ (حدود ۸۰ درجه سانتیگراد) در سینی چند منظوره بریزید. از تنظیمات مندرج در جدول استفاده نمایید.

پایان مرحله کنسرو کردن

میوه‌ها

پس از گذشت زمانی کوتاه، حباب‌های کوچکی در شیشه‌ها تشکیل خواهد شد. زمانی که تمام شیشه‌ها شروع به حباب زدن کردند دستگاه را خاموش نمایید. پس از زمان سرد شدن نشان داده شده، شیشه‌ها را از محفظه پخت خارج نمایید.

سبزیجات

پس از گذشت زمانی کوتاه، حباب‌های کوچکی در شیشه‌ها تشکیل خواهد شد. زمانی که تمام شیشه‌ها شروع به حباب زدن کردند دما را تا ۱۲۰ درجه سانتیگراد کاهش دهید و اجازه دهید تا شیشه‌ها در محفظه پخت در بسته طبق زمان ذکر شده در جدول به حباب زدن ادامه دهند. پس از سپری شدن

این زمان، دستگاه را خاموش کرده و طبق زمان جدول اجازه دهید شیشه‌ها از دمای موجود در محفظه پخت استفاده نمایند.

پس از اتمام عملکرد، شیشه‌ها را از محفظه پخت خارج کرده و آنها را روی یک پارچه تمیز قرار دهید. مراقب باشید شیشه‌ها را روی سطوح سرد یا مرطوب قرار ندهید. این کار باعث شکستن شیشه‌ها خواهد شد. شیشه‌های کنسرو را بپوشانید تا آنها را از خشک شدن محافظت نمایید. گیره آنها را پس از خنک شدن شیشه‌ها باز نمایید.

مقادیر تنظیم شده پیشنهادی

زمان‌های نشان داده در جدول تنظیمات مقادیر میانگین برای کنسرو کردن میوه و سبزیجات میباشد. این زمان‌ها بر اساس دمای اتاق، تعداد شیشه‌ها، مقدار مواد غذایی، گرما و کیفیت محتویات شیشه‌ها تحت تاثیر قرار می‌گیرند. مشخصات بر اساس شیشه‌های ۱ لیتری عنوان شده است. پیش از خاموش کردن دستگاه یا تغییر حالت پخت بررسی نمایید که محتویات شیشه‌ها در حال جباب زدن باشند. فرآیند جباب زدن پس از ۳۰ تا ۶۰ دقیقه شروع می‌شود.

نوع گرمایش مورد استفاده:

• ☼ هوای داغ چهار بعدی

انواع غذا	ظروف پخت	طبقه	نوع گرمایش	دما به سانتیگراد	زمان پخت به دقیقه
کنسرو کردن					
سبزیجات مانند هویج	شیشه نگهدارنده ۱ لیتری	۱	☼	۱۶۰-۱۷۰	پیش از شروع به جباب زدن: ۳۰-۴۰
				۱۲۰	شروع جباب زدن: ۳۰-۴۰
				-	گرمای باقی مانده: ۳۰

انواع غذا	ظروف پخت	طبقه	نوع گرمایش	دما به سانتیگراد	زمان پخت به دقیقه
کنسرو کردن					
سبزیجات مانند هویج	شیشه نگهدارنده ۱ لیتری	۱	☼	۱۶۰-۱۷۰	پیش از شروع به حباب زدن: ۳۰-۴۰
				۱۲۰	شروع حباب زدن: ۳۰-۴۰
				-	گرمای باقی مانده: ۳۰
سبزیجات مانند خیار	شیشه نگهدارنده ۱ لیتری	۱	☼	۱۶۰-۱۷۰	پیش از شروع به حباب زدن: ۳۰-۴۰
				-	گرمای باقی مانده: ۳۰
میوه‌های هسته‌دار مانند آلبالو، آلو	شیشه نگهدارنده ۱ لیتری	۱	☼	۱۶۰-۱۷۰	پیش از شروع به حباب زدن: ۳۰-۴۰
				-	گرمای باقی مانده: ۳۵
میوه‌های گوشتی مانند سیب، توت‌فرنگی	شیشه نگهدارنده ۱ لیتری	۱	☼	۱۶۰-۱۷۰	پیش از شروع به حباب زدن: ۳۰-۴۰
				-	گرمای باقی مانده: ۲۵

پف کردن خمیر

در آمدن خمیر در دستگاه سریع تر از قرار داشتن در دمای اتاق انجام می‌شود. برای این کار از گرمایش بالا/ پایین استفاده نمایید. این عملکرد را تنها زمانی فعال نمایید که محفظه پخت کاملاً خنک باشد.

همیشه اجازه دهید تا مخمر در دو مرحله عمل بیاید. مشخصات مربوطه در جدول تنظیمات را برای مراحل اول و دوم تخمیر مطالعه نمایید. (تخمیر خمیر

و تخمیر نهایی)

تخمیر خمیر

از تنظیمات نشان داده در جدول استفاده کرده و دستگاه را گرم نمایید. کاسه حاوی خمیر را روی طبقه مشبک قرار دهید. در زمان فرآیند تخمیر درب دستگاه را باز نکنید، این کار باعث خروج رطوبت خواهد شد. خمیر را با یک پارچه مرطوب بپوشانید.

تخمیر نهایی

خمیر را طبق اطلاعات مندرج در جدول روی طبقه مشخص درون فر قرار دهید. در صورت تمایل به پیش گرمایش فر، تخمیر نهایی بیرون از دستگاه در یک محل گرم اتفاق می‌افتد.

مقادیر تنظیم شده پیشنهادی

دما و زمان پف کردن خمیر بر اساس مقدار مواد اولیه متفاوت است. مقادیر مندرج در جدول بر اساس مقادیر میانگین محاسبه شده است.

نوع گرمایش مورد استفاده:

- گرمایش بالا/پایین

غذا	لوازم جانبی / ظروف پخت	طبقه	نوع گرمایش	مرحله	دما به سانتیگراد	زمان پخت به دقیقه
ماهی						
خمیر دارای مخمر سبک	کاسه	۲	□	تخمیر خمیر	۳۵-۴۰	۲۵-۳۰
	سینی پخت	۲	□	تخمیر نهایی	۳۵-۴۰	۱۰-۲۰
خمیر دارای مخمر، سنگین و غنی	کاسه	۲	□	تخمیر خمیر	۳۵-۴۰	۲۰-۴۰
	سینی پخت	۲	□	تخمیر نهایی	۳۵-۴۰	۱۵-۲۵

یخ زدایی

نوع گرمایش یخ زدایی برای استفاده جهت یخ زدایی میوه، سبزیجات و انواع نان منجمد طراحی شده است. یخ زدایی ایده آل گوشت قرمز، ماکیان و ماهی با قرار گیری در یخچال انجام می شود. در زمان یخ زدایی از طبقات زیر استفاده نمایید:

۱۰ طبقه مشبک: سطح ۲

۲۰ طبقه مشبک: سطح ۱+۳

مقادیر تنظیم شده پیشنهادی

زمان های مندرج در جدول به صورت میانگین می باشند. این مقادیر بر اساس کیفیت، دمای انجماد (۱۸- درجه سانتی گراد) و ترکیبات مواد غذایی تغییر خواهد کرد. محدوده زمانی نشان داده شده است. ابتدا کوتاه ترین زمان را انتخاب نمایید و سپس در صورت نیاز آن را افزایش دهید.

نکته: یخ زدایی مواردی که به صورت مسطح یا تقسیم بندی شده بسته بندی شده اند سریعتر از بسته های حجیم و نا همگون انجام می گیرد. مواد غذایی منجمد را از بسته بندی آن خارج کرده و آن را در ظرف مناسب پخت در طبقه مشبک قرار دهید.

در زمان یخ زدایی یک یا دو مرتبه غذا را هم زده و یا آن را برگردانید. تکه های بزرگ غذا باید چندین مرتبه برگردانده شوند. گاهی اوقات مواد غذایی را از هم جدا کرده یا موارد یخ زدایی شده را از دستگاه خارج نمایید.

اجازه دهید مواد غذایی یخ زدایی شده پس از پایان کار حدود ۱۰ تا ۳۰ دقیقه در دستگاه استراحت کرده تا دما متعادل شود.

نوع گرمایش مورد استفاده:

• ۵* یخ‌زدایی

انواع غذا	لوازم جانبی / ظروف پخت	طبقه	نوع گرمایش	دما به سانتیگراد	زمان پخت به ساعت
نان، رول‌ها					
نان و رول‌های معمول	سینی پخت	۲	۵*	۵۰	۴۰-۷۰
کیک					
کیک خیس	سینی پخت	۲	۵*	۵۰	۷۰-۹۰
کیک خشک	سینی پخت	۲	۵*	۶۰	۶۰-۷۵

گرم نگهدارنده

با استفاده از عملکرد "گرمایش بالا/پایین" می‌توانید غذای پخته شده را در دمای ۷۰ درجه سانتیگراد گرم نگه دارید. این کار از تشکیل بخار جلوگیری کرده و شما مجبور به تمیز کردن محفظه پخت نمی‌باشید. غذاهای پخته شده گرم را بیش از دو ساعت در فر نگهداری نکنید. دقت نمایید برخی از مواد غذایی در حالت گرم نگهدارنده به پخت خود ادامه خواهند داد. در صورت لزوم روی غذا را بپوشانید.

انواع تست پخت

جدول‌های زیر برای موسسات کنترل کیفیت جهت سهولت بخشیدن به امر بررسی و آزمایش دستگاه تهیه شده است.

مطابق استانداردهای EN 60350-1:2013 و IEC60350-1:2011

پخت شیرینی

توجه داشته باشید که اگر به صورت همزمان از قالب / ظروف پخت و سینی‌های فر استفاده نمایید، لزوماً هر دو مواد به صورت همزمان آماده نخواهند شد.

موقعیت طبقات برای پخت در دو سطح:

• سینی چند منظوره: سطح ۳

سینی پخت: سطح ۱

• قالب / ظروف پخت روی طبقه مشبک

اولین طبقه مشبک: سطح ۵

دومین طبقه مشبک: سطح ۱

موقعیت طبقات برای پخت در سه سطح:

• سینی پخت: سطح ۵

• سینی چند منظوره: سطح ۳

• سینی پخت: سطح ۱

پای سیب

پای سیب در یک طبقه: قالب یک فنری با رنگ تیره را به صورت مورب در کنار یکدیگر قرار دهید.

پای سیب در دو طبقه: قالب یک فنری با رنگ تیره را به صورت عمودی و زیر یکدیگر قرار دهید.

یک در قالب یک فنری: پخت یک را در یک سطح و همراه با گرمایش بالا/پایین انجام دهید. قالب یک فنری را به جای روی طبقه مشبک درون سینی چندمنظوره قرار دهید.

کیک اسفنجی بدون روغن

کیک اسفنجی بدون روغن در دو طبقه: قالب‌های یک فنری را به صورت عمودی و زیر یکدیگر روی طبقات سینی قرار دهید.

نکات:

- مقادیر تنظیم شده برای غذاهایی میباشد که در محفظه پخت سرد قرار می‌گیرند.
- لطفاً به اطلاعات پیش گرمایش در جدول توجه داشته باشید. مقادیر برای عملکردهای بدون استفاده از گرمایش سریع در نظر گرفته شده‌اند.

• برای پخت انواع نان ابتدا از دماهای پایین تر استفاده نمایید.

انواع گرمایش مورد استفاده:

• ☼ هوای داغ چهار بعدی

• ☐ گرمایش بالا/پایین

• ☼ تنظیمات پیتزا

نوع غذا	لوازم جانبی / ظروف پخت	طبقه	نوع گرمایش	دما به سانتیگراد	زمان پخت به ساعت
پخت کیک					
کوکی	سینی پخت	۳	☐	۱۴۰-۱۵۰*	۲۵-۴۰
کوکی	سینی پخت	۳	☼	۱۴۰-۱۵۰*	۲۵-۴۰
کوکی، ۲ طبقه	سینی چند منظوره + سینی پخت	۳+۱	☼	۱۴۰-۱۵۰*	۳۰-۴۰
کوکی، ۳ طبقه	سینی‌های پخت + سینی چند منظوره	۵+۳+۱	☼	۱۳۰-۱۴۰*	۳۵-۵۵
کیک‌های کوچک	سینی پخت	۳	☐	۱۶۰*	۲۰-۳۰
کیک‌های کوچک	سینی پخت	۳	☼	۱۵۰*	۲۵-۳۵
کیک‌های کوچک، ۲ طبقه	سینی چندمنظوره + سینی پخت	۳+۱	☼	۱۵۰*	۲۵-۳۵
کیک‌های کوچک، ۳ طبقه	سینی‌های پخت + سینی چندمنظوره	۵+۳+۱	☼	۱۴۰*	۳۵-۴۵
کیک اسفنجی بدون روغن	قالب کیک فنری، قطر ۲۶ سانتی‌متر	۲	☐	۱۶۰- ۱۷۰**	۲۵-۳۵
کیک اسفنجی بدون روغن	قالب کیک فنری، قطر ۲۶ سانتی‌متر	۲	☼	۱۶۰- ۱۷۰**	۳۰-۴۰
کیک اسفنجی بدون روغن، ۲ طبقه	قالب کیک فنری، قطر ۲۶ سانتی‌متر	۳+۱	☼	۱۵۰- ۱۷۰**	۳۰-۵۰

نوع غذا	لوازم جانبی / ظروف پخت	طبقه	نوع گرمایش	دما به سانتیگراد	زمان پخت به ساعت
پخت کیک					
پای سیب	۲ عدد قالب مسطح سیاه، قطر ۲۰ سانتی‌متر	۲	☐	۱۷۰-۱۸۰	۶۰-۸۰
پای سیب	۲ عدد قالب مسطح سیاه، قطر ۲۰ سانتی‌متر	۲	☐	۱۸۰-۲۰۰	۶۰-۸۰
پای سیب، ۲ طبقه	۲ عدد قالب مسطح سیاه، قطر ۲۰ سانتی‌متر	۳+۱	☐	۱۷۰-۱۹۰	۷۰-۹۰

*پیش گرمایش به مدت ۵ دقیقه، از عملکرد گرمایش سریع استفاده نکنید.

**پیش گرمایش، از عملکرد گرمایش سریع استفاده نکنید.

گریل کردن

از سینی چند منظوره استفاده نمایید. مایعات حاصل از مواد غذایی در آن جمع شده و محفظه پخت تمیزتر باقی میماند.

نوع گرمایش مورد استفاده:

• ☐ گریل سطح وسیع

نوع غذا	لوازم جانبی / ظروف پخت	طبقه	نوع گرمایش	تنظیمات گریل	زمان پخت به ساعت
گریل کردن					
نان تست	طبقه مشبک	۵	☐	۳	۴-۶
بیف برگر ۱۲ عدد* *	طبقه مشبک	۴	☐	۳	۲۵-۳۰

*پیش گرمایش ندهید.

**پس از گذشت ۲/۳ از زمان پخت آن را برگردانید.

