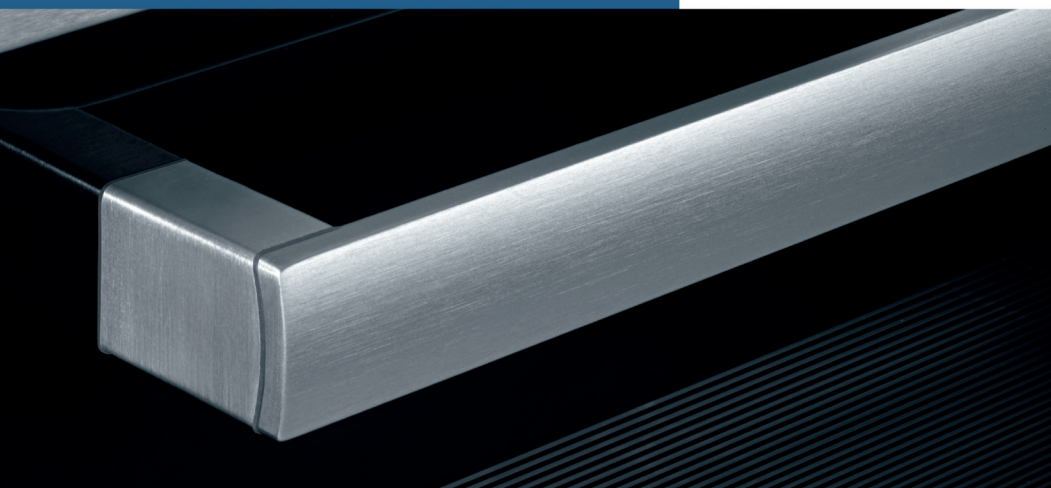


Register your new Bosch now:  
[www.bosch-home.com/welcome](http://www.bosch-home.com/welcome)



**Built-in cooker**  
فر توکار  
**HVA331BS0I**



**BOSCH**

[en] Instruction manual

[fa] راهنمای استفاده



## en Table of contents

<b>Important safety information</b> .....	3	Removing and fitting the appliance door .....	9
Causes of damage .....	4	Removing and inserting the hook-in racks .....	10
<b>Your new appliance</b> .....	5	<b>Troubleshooting</b> .....	10
Function selector.....	5	Replacing the oven light bulb.....	10
Temperature selector .....	5	<b>After-sales service</b> .....	11
The electronic clock .....	5	<b>Energy and environment tips</b> .....	11
Accessories .....	6	Saving energy.....	11
<b>Before using the oven for the first time</b> .....	6	Environmentally-friendly disposal.....	11
Setting the clock .....	6	<b>Acrylamide in foodstuffs</b> .....	11
Baking out the oven .....	6	<b>Tips for using your appliance</b> .....	12
Cleaning the accessories.....	6	Baking .....	12
<b>How to operate your oven</b> .....	7	Roasting and grilling .....	12
Switching on the oven.....	7	Tested for you in our cooking studio.....	13
Operating the electronic clock .....	7		
Setting the automatic timer .....	7		
Displaying and changing set values .....	8		
<b>Care and cleaning</b> .....	8		
Cleaning agents .....	8		
Removing and installing the door panels .....	9		

Additional information on products, accessories, replacement parts and services can be found at [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com) and in the online shop [www.bosch-eshop.com](http://www.bosch-eshop.com)

## Important safety information

Read these instructions carefully. Only then will you be able to operate your appliance safely and correctly. Retain the instruction manual and installation instructions for future use or for subsequent owners.

This appliance is only intended to be fully fitted in a kitchen. Observe the special installation instructions.

Check the appliance for damage after unpacking it. Do not connect the appliance if it has been damaged in transport.

Only a licensed professional may connect appliances without plugs. Damage caused by incorrect connection is not covered under warranty.

This appliance is intended for domestic use only. The appliance must only be used for the preparation of food and drink. The appliance must be supervised during operation. Only use this appliance indoors.

This appliance is intended for use up to a maximum height of 2000 metres above sea level.

This appliance may be used by children over the age of 8 years old and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or by persons with a lack of experience or knowledge if they are supervised or are instructed by a person responsible for their safety how to use the appliance safely and have understood the associated hazards.

Children must not play with, on, or around the appliance. Children must not clean the appliance or carry out general maintenance unless they are at least 8 years old and are being supervised.

Keep children below the age of 8 years old at a safe distance from the appliance and power cable.

Always slide accessories into the cooking compartment correctly. See "*Description of accessories*" in the instruction manual.

### **Risk of fire!**

- Combustible items stored in the cooking compartment may catch fire. Never store combustible items in the cooking compartment. Never open the appliance door if there is smoke inside. Switch off the appliance and unplug it from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box.
- A draught is created when the appliance door is opened. Greaseproof paper may come into contact with the heating element and catch fire. Do not place greaseproof paper loosely over accessories during preheating. Always weight down the greaseproof paper with a dish or a baking tin. Only cover the surface required with greaseproof paper. Greaseproof paper must not protrude over the accessories.

## **Risk of burns!**

- The appliance becomes very hot. Never touch the interior surfaces of the cooking compartment or the heating elements. Always allow the appliance to cool down. Keep children at a safe distance.
- Accessories and ovenware become very hot. Always use oven gloves to remove accessories or ovenware from the cooking compartment.
- Alcoholic vapours may catch fire in the hot cooking compartment. Never prepare food containing large quantities of drinks with a high alcohol content. Only use small quantities of drinks with a high alcohol content. Open the appliance door with care.

## **Risk of scalding!**

- The accessible parts become hot during operation. Never touch the hot parts. Keep children at a safe distance.
- When you open the appliance door, hot steam may escape. Open the appliance door with care. Keep children at a safe distance.
- Water in a hot cooking compartment may create hot steam. Never pour water into the hot cooking compartment.

## **Risk of injury!**

Scratched glass in the appliance door may develop into a crack. Do not use a glass scraper, sharp or abrasive cleaning aids or detergents.

## **Risk of electric shock!**

- Incorrect repairs are dangerous. Repairs may only be carried out by one of our trained after-sales engineers. If the appliance is faulty, unplug the mains plug or switch off the fuse in the fuse box. Contact the after-sales service.
- The cable insulation on electrical appliances may melt when touching hot parts of the appliance. Never bring electrical appliance cables into contact with hot parts of the appliance.
- Do not use any high-pressure cleaners or steam cleaners, which can result in an electric shock.

- When replacing the cooking compartment bulb, the bulb socket contacts are live. Before replacing the bulb, unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box.
- A defective appliance may cause electric shock. Never switch on a defective appliance. Unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact the after-sales service.

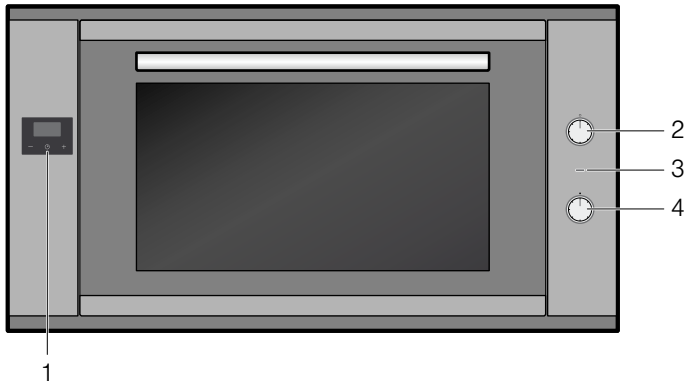
## **Causes of damage**

### **Caution!**

- Accessories, foil, greaseproof paper or ovenware on the cooking compartment floor: do not place accessories on the cooking compartment floor. Do not cover the cooking compartment floor with any sort of foil or greaseproof paper. Do not place ovenware on the cooking compartment floor if a temperature of over 50 °C has been set. This will cause heat to accumulate. The baking and roasting times will no longer be correct and the enamel will be damaged.
- Water in a hot cooking compartment: do not pour water into the cooking compartment when it is hot. This will cause steam. The temperature change can cause damage to the enamel.
- Moist food: do not store moist food in the cooking compartment when it is closed for prolonged periods. This will damage the enamel.
- Fruit juice: when baking particularly juicy fruit pies, do not pack the baking tray too generously. Fruit juice dripping from the baking tray leaves stains that cannot be removed. If possible, use the deeper universal pan.
- Cooling with the appliance door open: only allow the cooking compartment to cool when it is closed. Even if the appliance door is only open a little, front panels of adjacent units could be damaged over time.
- Very dirty door seal: If the door seal is very dirty, the appliance door will no longer close properly when the appliance is in use. The fronts of adjacent units could be damaged. Always keep the door seal clean.
- Appliance door as a seat, shelf or worktop: Do not sit on the appliance door, or place or hang anything on it. Do not place any cookware or accessories on the appliance door.
- Inserting accessories: depending on the appliance model, accessories can scratch the door panel when closing the appliance door. Always insert the accessories into the cooking compartment as far as they will go.
- Carrying the appliance: do not carry or hold the appliance by the door handle. The door handle cannot support the weight of the appliance and could break.

# Your new appliance

Get to know your appliance. You will find information on the control panel, the oven, types of heating and accessories.



## Explanation

- |   |                      |
|---|----------------------|
| 1 | Electronic clock     |
| 2 | Function selector    |
| 3 | Indicator light      |
| 4 | Temperature selector |

## Function selector

Use the function selector to set the heating function.

Setting	Use
○ Off position	The oven is switched off.
☐ Top/bottom heating	For cakes, bakes and lean joints. Heat is emitted evenly from the top and bottom.
🌀 Hot air	For cakes and pastries on one or two levels. The fan distributes the heat from the ring heating element in the back panel evenly around the cooking compartment.
🌀 eco Hot air eco*	For cakes and pastries on one or two levels. The fan distributes the heat from the ring heating element in the back panel evenly around the cooking compartment.  With this heating function, the oven lighting remains switched off.
🌀 Air recirculation	For cakes, pastries and fresh pizza on one or two levels. The fan distributes heat from the heating elements evenly around the cooking compartment.
🌀 Pizza setting	Quick preparation of frozen products without preheating, e.g. pizza, chips or strudel. The bottom heating element and the ring heating element in the back panel heat up.
🌀 Hot air grill	For baking or roasting meat, poultry and whole fish. The fan causes the hot air to circulate around the dish.
☐ Full-surface grill	For grilling steaks, sausages, toast and pieces of fish. The whole area below the grill element becomes hot.
💡 Lighting	The oven lighting is switched on.

\* Heating function used to determine the energy efficiency class in accordance with EN 60350-1.

**Note:** When you set the heating function, the oven light in the cooking compartment switches on.

**Note:** With the "Hot air eco" heating function, the oven lighting remains switched off.

## Temperature selector

Set the temperature or grill setting using the temperature selector.

Setting	Meaning
● Off position	The oven does not heat up.
50-250 Temperature range	The temperature in the cooking compartment in °C.

The indicator light is lit when the oven is heating up. It goes out during pauses in heating.

## The electronic clock

You can use the electronic clock to control your oven. You can therefore preselect, for example, the time at which the oven is to switch on or at which time the automatic timer is to end the baking or cooking process. The electronic clock can also be used as a timer.

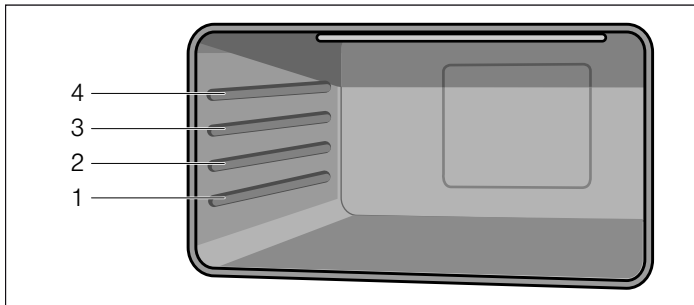


## Function buttons for the electronic clock

Symbol	Meaning	Use
🕒	Electronic clock	Sets the cooking time or the time
-	Minus	Reduces the cooking time or the time
+	Plus	Increases the cooking time or the time

## Accessories

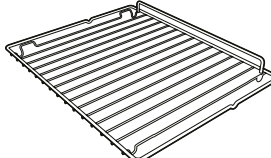
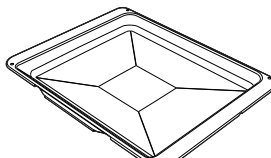
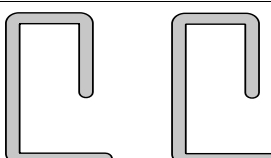
The accessories can be inserted into the cooking compartment at 4 different levels. Always insert them as far as they will go so that the accessories do not touch the door panel. Ensure that the accessories have always been inserted into the cooking compartment correctly.



You can pull out the accessories two thirds of the way without them tipping. This allows dishes to be removed easily.

The accessories may become deformed when they become hot. As soon as they have cooled down, the deformation disappears with no effect on the function.

You can buy accessories from the after-sales service, from specialist retailers or online.

Accessories	Description
	<b>Baking and roasting shelf</b> For ovenware, cake tins, joints, grilled items, frozen meals.
	<b>Enamel baking tray</b> For moist cakes, pastries, frozen meals and large roasts. Can also be used as a drip tray to collect run-off fat.
	<b>Locking pins</b> For locking the hinges.


## Before using the oven for the first time

In this section, you can find out what you must do before using your appliance to prepare food for the first time. Read the *Safety information* section beforehand.

Remove the appliance packaging and dispose of it appropriately.

### Setting the clock

After the appliance has been connected to the mains or after a power cut, three zeros and the "A" symbol flash on the display.

1. Press the  button until the dot flashes on the display.
2. Set the current time with the "+" and "-" buttons.

After seven seconds, the time that has been set is adopted.

**Note:** To change the set time, press the "+" and "-" buttons until the dot flashes on the display. Then set the current time with the "+" and "-" buttons.

### Baking out the oven

#### Precleaning the oven

1. Remove the accessories and the hook-in racks from the cooking compartment.
2. Completely remove any leftover packaging, e.g. small pieces of polystyrene, from the cooking compartment.
3. Some parts are covered with a protective film. Remove this scratch protection film.
4. Clean the outside of the appliance with a soft, damp cloth.
5. Clean the cooking compartment with hot soapy water.

#### Heating up the oven

To remove the new cooker smell, heat up the oven when it is empty and closed.

1. Turn the function selector to the Top/bottom heating operating mode.
2. Turn the temperature selector to the maximum temperature.
3. Switch the oven off after 40 minutes.

**Note:** When the appliance is heating up for the first time, you may hear crackling noises coming from the oven.

#### Recleaning the oven

1. Clean the cooking compartment with hot soapy water.
2. Refit the hook-in racks.

#### Cleaning the accessories

Before using the accessories, clean them thoroughly using a cloth and warm soapy water.

# How to operate your oven

## Pop-out operating controls

The function selector and the temperature selector can be popped out. Press the operating control in question to pop it in or out.

## Switching on the oven

1. Use the function selector to set the heating function.
2. Use the temperature selector to set the temperature.

The oven begins to heat up.

## Switching off the oven

Turn the function selector and temperature selector to the off position.

## Changing settings



The heating function and temperature or grill setting can be changed at any time using their respective selectors.

## Heating up

To heat up the cooking compartment as quickly as possible, use the "Circulated air" heating function. If the set temperature has been reached (indicator light has gone out), set the required heating function.


## Operating the electronic clock

In addition to the clock time and remaining time, the following symbols may appear on the display:

Symbol	Meaning
•	Dot between the displayed hours and minutes. Flashes when it is possible to set the clock time.
	Timer Displays the operating statuses for the timer.
<b>A</b>	Automatic mode Displays the operating statuses for Automatic mode.
	Operating readiness If this symbol is displayed, the oven is ready to use.

## Setting the time on the clock

After the appliance has been connected to the mains or after a power cut, three zeros and the "A" symbol flash on the display.



1. Press the  button until the dot flashes on the display.
2. Set the current time with the "+" and "-" buttons.

After seven seconds, the time that has been set is adopted.




**Note.** To change the set time, press the "+" and "-" buttons until the dot flashes on the display. Then set the current time with the "+" and "-" buttons.

## Setting the timer



The timer has no influence on the functions of the oven. The duration of the timer can be set to between 1 minute and 23 hours and 59 minutes.

1. Press the  button until the  symbol flashes on the display and three zeros are displayed.
2. Set the required cooking time with the "+" and "-" buttons.  
An audible signal sounds once the time has elapsed.

## Notes

- To change the remaining time, press the  button until the  symbol flashes on the display. Then change the remaining time with the "+" and "-" buttons.
- To cancel the setting, press the  button until the symbol flashes on the display. Then press the "+" and "-" buttons at the same time.


## Switching off the acoustic signal

Press the  button until the  symbol disappears.

After seven minutes, the signal switches off automatically.

## Changing the audible signal




Three different audible signals are available.

1. Press the "+" and "-" buttons simultaneously.
2. Press the  button.  
The current audible signal is shown in the display panel, e.g. "Tone 1".
3. Press the "-" button to select a different audible signal.


## Setting the automatic timer



The electronic clock can be used to switch the oven on or off automatically.

### Automatic switch-off

1. Press the  button until the  symbol flashes on the display and three zeros are displayed.
2. Press the  function button again until "dur" and "0.00" flash alternately on the display panel and the "A" symbol flashes.
3. Set the cooking time with the "+" and "-" buttons.  
The cooking time can be set to between 1 minute and 10 hours.
4. Set the required heating function and temperature.  
The oven starts and the **A** symbol and the current clock time appear on the display panel.






### The cooking time has elapsed

An audible signal sounds, the  symbol disappears from the display panel and the **A** symbol flashes.


1. Switch off the temperature selector and function selector.
2. Press the  button until the  symbol appears.  
The oven switches back to manual mode.



### Automatic switch-on and switch-off

Baking or roasting starts for the set duration at a later time which you chose.

1. Press the  button until the  symbol flashes on the display and three zeros are displayed.
2. Press the  function button again until "dur" and "0.00" flash alternately on the display panel and the "A" symbol flashes.  
The current time may be 17:30, for example.
3. Set the cooking time (e.g. 1 hour) with the "+" and "-" buttons.  
The cooking time can be set to between 1 minute and 10 hours.
4. Press the  function button again until "End" and the switch-off time "18:30" (i.e. the current time plus the set cooking time) flash alternately on the display panel.
5. Set the switch-off time (e.g. 19:30) using the "+" and "-" buttons.  
The switch-off time can be set to up to 23 hours and 59 minutes.
6. Set the required heating function and temperature.  
The  symbol disappears from the display panel.  
In this example, the oven starts at 18:30 and switches off again at 19:30.

### The cooking time has elapsed



An audible signal sounds, the  symbol disappears from the display panel and the **A** symbol flashes.

1. Switch off the temperature selector and function selector.
2. Press the  button until the  symbol appears.  
The oven switches back to manual mode.

## Displaying and changing set values





The set values and the remaining time for the various operating modes of the electronic clock can be viewed and changed on the display panel at any time.

### Displaying the remaining time for the timer

Press the  button until the  symbol flashes on the display.

The remaining time appears on the display and can be changed with the "+" and "-" buttons.

## Displaying and changing the cooking time and switch-off time.

1. Press the  button until the  symbol flashes on the display panel.
2. Press the  button again until "dur" and the remaining cooking time flash alternately on the display panel and the **A** symbol flashes.  
The cooking time can be changed with the "+" and "-" buttons. Press the "+" and "-" buttons at the same time to switch off the automatic timer.
3. Press the  button again until "End" and the set switch-off time flash alternately on the display panel.  
The switch-off time can be changed with the "+" and "-" buttons. Press the "+" and "-" buttons at the same time to switch off the automatic timer.

## Care and cleaning

With good care and cleaning, your oven will remain clean and fully-functioning for a long time to come. Here we will explain how to maintain and clean your oven correctly.

### Notes

- Slight differences in the colours on the front of the oven are caused by the use of different materials, such as glass, plastic and metal.
- Shadows on the door panel which look like streaks, are caused by reflections made by the oven light.
- Enamel is baked on at very high temperatures. This can cause some slight colour variations. This is normal and does not affect their function. The edges of thin trays cannot be completely enamelled. As a result, these edges can be rough. This will not impair the anti-corrosion protection.

### Risk of electric shock!

Do not use any high-pressure cleaners or steam cleaners, which can result in an electric shock.

### Risk of burns!

The appliance becomes very hot. Never touch the interior surfaces of the cooking compartment or the heating elements. Always allow the appliance to cool down. Keep children at a safe distance.

## Cleaning agents

Damage to the various different surfaces caused by using the wrong cleaning agent can be avoided by observing the following instructions.

Do not use

- harsh or abrasive cleaning agents
- cleaning agents with high concentrations of alcohol
- hard scouring pads and sponges
- high-pressure cleaners or steam cleaners.

Wash new sponge cloths thoroughly before use.

Area	Cleaning agent
Appliance exterior	Hot soapy water: Clean with a dish cloth and dry with a soft cloth. Do not use glass cleaner or a glass scraper.
Stainless steel	Hot soapy water: Clean with a dish cloth and dry with a soft cloth. Remove flecks of limescale, grease, starch and albumin (e.g. egg white) immediately. Corrosion can form under such flecks.  Special stainless steel cleaning products suitable for hot surfaces are available from our after-sales service or from specialist retailers. Apply a very thin layer of the cleaning product with a soft cloth.
Aluminium and plastic	Glass cleaner: Clean with a soft cloth.
Enamel surfaces (smooth surfaces)	To facilitate cleaning, you can switch on the interior lighting and, if necessary, detach the appliance door. Apply commercially available washing-up liquid or a vinegar solution with a soft, damp cloth or chamois; dry with a soft cloth. Soften any burnt-on food residues with a damp cloth and washing-up liquid. For stubborn dirt, we recommend using oven cleaning gel. This can be applied directly to the affected area. Leave the cooking compartment open to dry after cleaning.
Door panels	Glass cleaner: Clean with a soft cloth. Do not use a glass scraper.
Glass cover for the oven light	Hot soapy water: Clean with a dish cloth.
Seal Do not remove.	Hot soapy water: Clean with a dish cloth. Do not scour.
Rails	Hot soapy water: Soak and clean with a dish cloth or brush.
Accessories	Hot soapy water: Soak and clean with a dish cloth or brush.

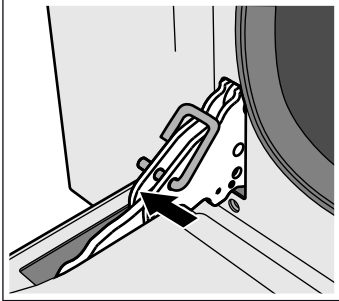
## Removing and installing the door panels

To facilitate cleaning, you can remove the glass panels from the oven door.

### Removing the door panels

1. Open the oven door fully.
2. Lock both hinges on the left and right using the locking pin.

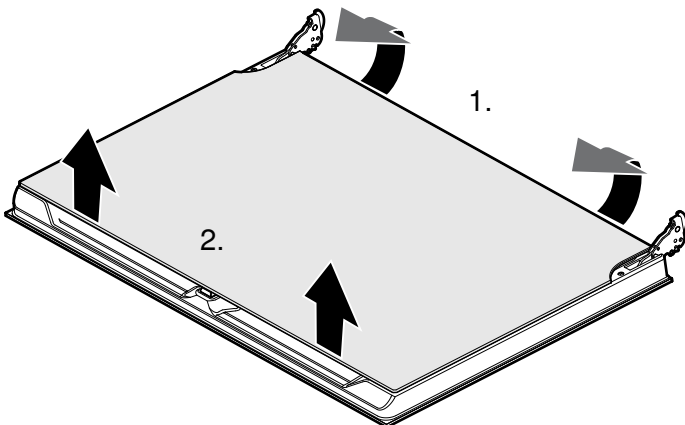
**Note:** The locking pins must be fully inserted into the holes in the hinges.



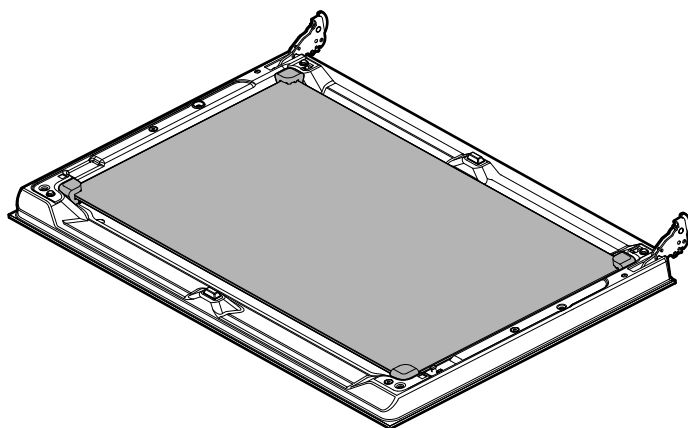
3. Lift the bottom of the inner panel slightly until the fastening pins come out of the holder (1).
4. Carefully lift the top of the inner panel until the fastening pins come out of the holder (2).

### Caution!

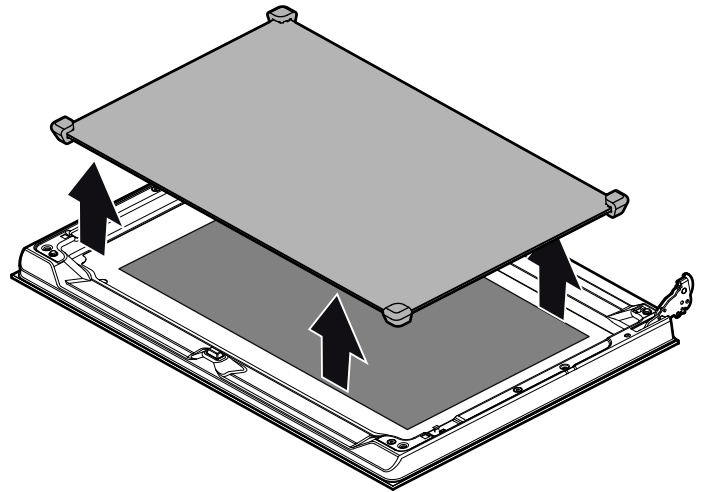
When lifting the inner panel, the middle panel may stick to the inner panel. Make sure that the middle panel does not fall.



5. Remove the inner panel.
6. Remove the middle panel.



**Note:** The middle panel is kept in place with rubber bushings rather than retaining pins.



Clean the panels with glass cleaner and a soft cloth.

### **⚠ Risk of injury!**

Scratched glass in the appliance door may develop into a crack. Do not use a glass scraper, sharp or abrasive cleaning aids or detergents.

### Fitting the door panels

1. Reinsert the middle panel.

#### Notes

- If the Low-E symbol can be read, the middle panel is inserted correctly.
- Make sure that the panel is seated correctly. All rubber mounts must lay flat against the outer panel.

2. Reinsert the inner panel.

**Note:** All four fastening pins must engage in the holders provided for them.

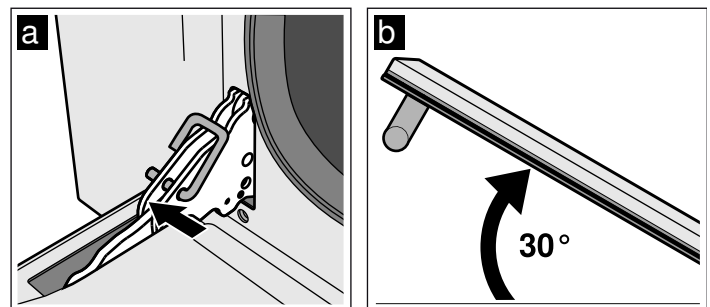
3. Remove the locking pins and close the oven door.

## Removing and fitting the appliance door

If the oven is very heavily soiled, the oven door can be removed for easier cleaning. Normally, however, this is not necessary.

### Removing the appliance door

1. Open the oven door fully.
  2. Lock both hinges on the left and right using the locking pin (a).
- Note:** The locking pins must be fully inserted into the holes in the hinges.
3. Grip the oven door on either side with both hands and close the oven door by approx. 30° (b).



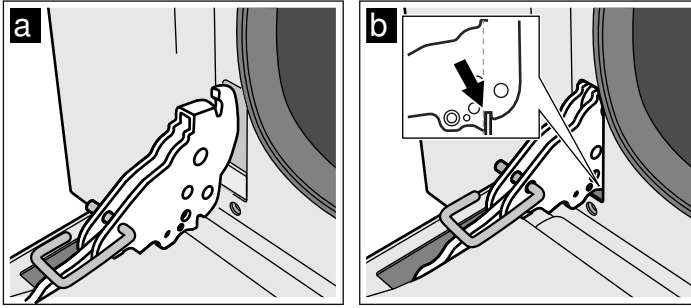
4. Raise the oven door slightly and pull it out.

**Note:** Do not fully close the oven door. The hinges could become bent and the enamel could be damaged.

## Fitting the appliance door

1. Grip the oven door on either side with both hands.
2. Slide the hinges into the slots in the oven (a).

**Note:** The notch below the hinges must engage into the frame of the oven (b).



3. Lower the door downwards.
4. Remove the locking pins.

### **⚠ Risk of injury!**

Do not reach into the hinge if the oven door falls out unintentionally or a hinge snaps closed. Call after-sales service.

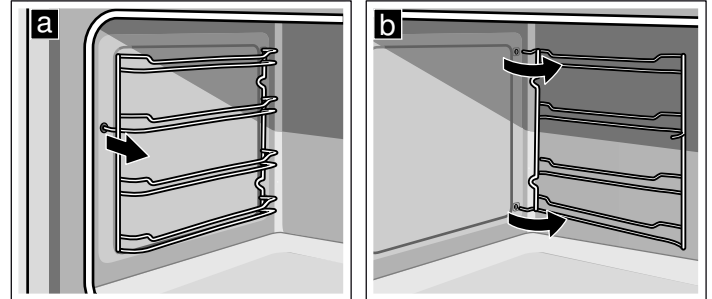
## Removing and inserting the hook-in racks

You can remove the hook-in racks for easier cleaning.

## Removing the hook-in racks

The hook-in racks are each fixed to the side panels of the cooking compartment at three points.

1. Grip the front of the hook-in rack and pull it to the middle of the cooking compartment.  
The front hook of the hook-in rack will release from the hole.
2. Fold out the hook-in rack further and pull it from the rear holes of the side panel.
3. Hold the catalytic cooking compartment panel in place.
4. Remove the hook-in rack from the cooking compartment.



## Inserting the hook-in rack

1. Hold the catalytic cooking compartment panel in place.
2. Insert the hooks of the hook-in rack into the rear holes in the side panel.
3. Press the front hook of the hook-in rack into the hole.

# Troubleshooting

Malfunctions often have simple explanations. Please read the following notes before calling the after-sales service.

Problem	Possible cause	Notes/remedy
The appliance does not work.	Circuit breaker faulty.	Look in the fuse box and check that the circuit breaker for the cooker is in working order.
	Power cut	Check whether the kitchen light works.
The oven cannot be switched off.	The electronics are faulty.	Switch off the circuit breaker. Contact the after-sales service.
The clock display flashes.	Power cut	Reset the clock.
The oven does not heat up.	Circuit breaker faulty.	Check the circuit breaker and replace if necessary.
	The function selector has not been set.	Set the function selector.
The door glass is broken.		Switch off the appliance. Contact the after-sales service.
Fruit juice or albumen stains on enamelled surfaces.	Moist cake or meat juices.	Harmless change in the enamel, cannot be removed.

### **⚠ Risk of electric shock!**

Incorrect repairs are dangerous. Repairs may only be carried out by one of our trained after-sales engineers. Incorrect repairs may result in significant risk to the user.

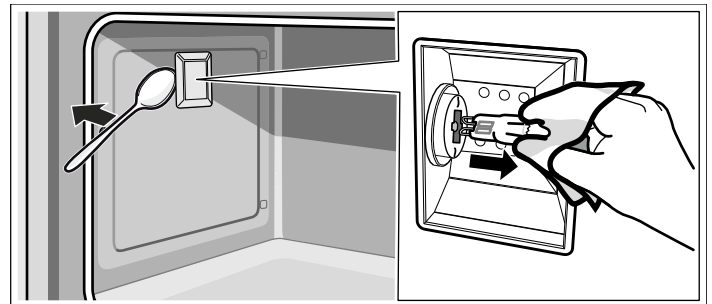
## Replacing the oven light bulb

If the oven light bulb fails, it must be replaced. Replacement heat-resistant bulbs can be obtained from the after-sales service or from specialist retailers. Please specify the E number and FD number of your appliance. Do not use any other type of bulb.

### **⚠ Risk of electric shock!**

When replacing the cooking compartment bulb, the bulb socket contacts are live. Before replacing the bulb, unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box.

1. Allow the cooking compartment to cool down.
2. Open the appliance door.
3. Place a tea towel in the cooking compartment to prevent damage.
4. Remove the hook-in racks.
5. Remove the glass cover. To do this, open the glass cover at the front with your hand. Should you experience difficulties removing the glass cover, use a spoon to help.
6. Remove the oven light bulb.




7. Replace the oven light bulb with a bulb of the same type:  
**Voltage:** 230 V;  
**Power:** 40 W;  
**Fitting:** G9;  
**Temperature resistance:** 300 °C
8. Refit the glass cover for the oven light bulb.
9. Refit the hook-in racks.
10. Remove the tea towel.
11. Switch the circuit breaker back on.
12. Check that the oven lighting is working again.

## After-sales service

Our after-sales service is there for you if your appliance needs to be repaired. You will find the address and telephone number of your nearest after-sales service centre in the phone book. The after-sales service centres listed will also be happy to give you the details of an after-sales service point near you.

**E number and FD number** Please quote the E number (product number) and FD number (production number) of the appliance when contacting the after-sales service. To find the identification plate with the number, open the oven door and look at the front of the bottom of the cooking compartment. So that you do not have to spend time looking for it if there is a fault, you can enter the data for your appliance here now.

E No \_\_\_\_\_ FD no. \_\_\_\_\_

After-sales service 

Please find the contact data of all countries in the enclosed customer service list.

### To book an engineer visit and product advice

**GB** 0344 892 8979

Calls charged at local or mobile rate.

**IE** 01450 2655

0.03 € per minute at peak. Off peak 0.0088 € per minute.

Rely on the professionalism of the manufacturer. You can therefore be sure that the repair is carried out by trained service technicians who carry original spare parts for your appliances.

## Energy and environment tips

Here you can find tips on how to save energy when baking and roasting and how to dispose of your appliance properly.

### Saving energy

- Only preheat the oven when it is specified in the recipe that you should do so.
- Use dark, black lacquered or enamelled baking tins. They absorb the heat particularly well.
- Open the oven door as infrequently as possible while you are cooking, baking or roasting.
- It is best to bake several cakes one after the other. The oven is still warm. This reduces the baking time for the second cake. You can also place two loaf tins next to each other.
- For longer cooking times, you can switch the oven off 10 minutes before the end of the cooking time and use the residual heat to finish cooking.

### Environmentally-friendly disposal

Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner.



This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU concerning used electrical and electronic appliances (waste electrical and electronic equipment - WEEE). The guideline determines the framework for the return and recycling of used appliances as applicable throughout the EU.

## Acrylamide in foodstuffs

Acrylamide is mainly produced in grain and potato products prepared at high temperatures, such as potato crisps, chips, toast, bread rolls, bread or fine baked goods (biscuits, gingerbread, cookies).

### Tips for keeping acrylamide to a minimum when preparing food

<b>General</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Keep cooking times to a minimum.</li><li>■ Cook meals until they are golden brown, but not too dark.</li><li>■ Large, thick pieces of food contain less acrylamide.</li></ul>
<b>Baking</b>	With Top/bottom heating max. 200 °C. With 3D hot air or hot air max. 180 °C.
Biscuits	With Top/bottom heating max. 190 °C. With 3D hot air or hot air max. 170 °C. Egg or egg yolk reduces the production of acrylamide.
Oven chips	Spread out a single layer evenly on the baking tray. Cook at least 400 g at once on a baking tray so that the chips do not dry out.

# Tips for using your appliance

Here you will find a selection of tips on ovenware and preparation methods.

## Notes

- Use the accessories provided. Additional accessories may be obtained as special accessories from specialist retailers or from the after-sales service.  
Before using the oven, remove any unnecessary accessories and ovenware from the cooking compartment.
- Always use an oven cloth or oven gloves when taking accessories or cookware out of the cooking compartment.

## Baking tips

How to establish whether sponge cake is baked through.	Approx. 10 minutes before the end of the baking time stated in the recipe, insert a cocktail stick into the cake at its deepest point. If no cake mixture sticks to the wood, the cake is ready.
The cake collapses.	Use less fluid next time or set the oven temperature 10 degrees lower. Note the stirring times indicated in the recipe.
The cake has risen high in the middle and less around the edges.	Do not grease the sides of the springform cake tin. After baking, carefully loosen the cake using a knife.
The cake is too dark on the top.	Place it lower in the oven, select a lower temperature and bake the cake for a little longer.
The cake is too dry.	When it is done, make small holes in the cake using a cocktail stick. Then drizzle fruit juice or an alcoholic drink over it. Next time, set the temperature 10 degrees higher and reduce the baking time.
The bread or cake (e.g. cheesecake) looks good but is sticky on the inside (soggy with wet streaks).	Next time, use less liquid and bake at a lower temperature for slightly longer. For cakes with a moist topping, bake the base first. Sprinkle it with almonds or bread crumbs and then place the topping on top. Take care to follow recipes and baking times.
The pastries are not evenly browned.	Select a slightly lower temperature to ensure that the cake is baked more evenly. Excess greaseproof paper can affect the air circulation. Always cut the greaseproof paper to suit the size of the baking tray.
The bottom of a fruit flan is too light.	Place the cake one level lower the next time.
The fruit juice overflows.	Next time, use the deeper universal pan, if you have one.
Small baked items made out of yeast dough stick to one another during baking.	There should be a gap of approx. 2 cm around each item. This gives enough space for the baked items to expand and turn brown on all sides.
Condensation forms when you bake moist cakes.	Baking may create water vapour, which escapes above the door. The steam may settle and form water droplets on the control panel or on the fronts of adjacent units. This is a natural process.

## Roasting and grilling

### Ovenware

You may use any heat-resistant ovenware. Always place the ovenware in the middle of the wire rack. The enamelled baking tray is also suitable for large roasts.

### Roasting tips

- A lower temperature produces more even browning.
- Depending on the size of the joint, add 2 or 3 tablespoons of liquid to lean meat and 8 to 10 tablespoons of liquid to pot roasts.
- When cooking duck or goose, pierce the skin on the underside of the wings to allow the fat to run out.
- Poultry will turn out particularly crispy and brown if you baste it towards the end of the roasting time with butter, salted water or orange juice.
- Turn pieces of meat halfway through the cooking time.
- When the roast is ready, turn off the oven and allow it to rest for an additional 10 minutes. This will allow the meat juices to distribute themselves better inside the roast.
- When roasting large pieces of meat, you may find that the amount of steam and condensation on the oven door is more than usual. This is a normal occurrence which has no effect on the oven's performance. Once roasting is complete, dry the oven door and window with a cloth.
- If you are roasting on the wire rack, insert the enamelled baking tray into shelf position 1 to collect the drips of fat.

## Baking

### Baking tins

- Use light-coloured baking tins and trays wherever possible.
- Always place the baking tins on the middle of the baking and roasting wire rack.

### Grilling tips

- If possible, grill items should be of equal thickness. They should be at least 2 to 3 cm thick. This ensures that they brown evenly while also remaining succulent.
- Place the food to be grilled in the centre of the wire rack. Pour a little water into the enamelled baking tray and insert this into the shelf position underneath the grill to collect the drips of fat. Never place it on the cooking compartment floor.
- Drizzle some oil over the food to be grilled before you place it on the wire rack under the grill.
- If the food to be grilled is thin, turn it over halfway through grilling; if it is thick, turn it over several times during grilling. Use tongs when turning the food to avoid piercing it and, in the case of meat, to keep the meat juices inside the meat.
- Dark meats such as lamb and beef brown better and more quickly than light meats such as pork and veal.

## Roasting tips

How can you tell when the roast is ready?	Use a meat thermometer (available from specialist retailers) or carry out a "spoon test". Press down on the roast with a spoon. If it feels firm, it is ready. If the spoon can be pressed in, it needs to be cooked for a little longer.
The roast is too dark and the crackling is burnt in places.	Check the shelf position and temperature.
The roast looks good but the juices are burnt.	Next time, use a smaller roasting dish and add more liquid.
The roast looks good, but the juices are too clear and watery.	Next time, use a larger roasting dish and add less liquid.

















## Tested for you in our cooking studio.

Here, you can find a selection of dishes and the ideal settings for them. We will show you which type of heating, temperature and shelf position are best suited for your dish.

### Notes

- The times specified in the tables are only guidelines. They will depend on the quality and composition of the food.
- Use the accessories provided. Additional accessories may be obtained as optional accessories from specialist retailers or from the after-sales service.  
Before using the oven, remove any unnecessary accessories and ovenware from the cooking compartment.
- Always use an oven cloth or oven gloves when taking hot accessories or cookware out of the cooking compartment.

All values refer to a preheated oven.

Dish	Weight (kg)	Shelf position	Type of heating	Temperature in °C	Cooking time in minutes
Lasagne	3-4	1		200-230	50-60
Pasta bake	2	1		220-230	40-45
Joint of veal	1.5	2		180-190	70-80
Pork loin	1	2		180-190	50-60
Joint of hare	1.5	2		180-190	70-80
Grilled chicken	1	2		180-190	50-60
Grilled chicken	2	2		180-190	80-90
Sausage	1	3		max.	7-9 first side 5-6 second side
Pork chop	2	4		max.	12-15 first side 5-7 second side
Fresh fish	1.5	2		160-170	50-60
Fresh pizza	2	1		max.	9-11
Bread	2	2		190-200	40-50
Sponge cake	1	2		150-160	50-60
Jam tarts	1	2		160-170	40-50
Brioche	1	2		160-170	25-30
Muffins	x 15, 30 g each	2		170	25





## بریان و گریل کردن

### ظروف مخصوص استفاده در فر

شما می‌توانید از هر گونه ظرف مقاوم در برابر حرارت استفاده کنید. همیشه ظروف مخصوص فر را در قسمت میانی توری سیمی قرار دهید. سینی پخت لعابدار برای برشته کردن قطعات بزرگ نیز مناسب است.

### نکاتی در خصوص بریان کردن

- با پخت در دماهای پایین‌تر مواد بهتر برشته می‌شوند.
- بسته به اندازه قطعه گوشت، 2 تا 3 قاشق آب به گوشت کم چربی و 8 تا 10 قاشق آب به رُست بیف اضافه کنید.
- هنگام پخت اردک یا غاز، پوست را در قسمت زیر بال سوراخ کنید تا چربی از آن خارج شود.
- اگر پرند را در اواخر زمان پخت به کره، آب نمک یا آب پرتقال آغشته کنید بسیار برشته و ترد می‌شود.
- در نیمه زمان پخت، گوشت را برگردانید.
- در هنگام حاضر شدن غذای بریان، دستگاه را خاموش نموده و 10 دقیقه دیگر هم صبر کنید. این کار باعث می‌شود آب گوشت بهتر توزیع شود.
- هنگام بریان کردن قطعات بزرگ گوشت، ممکن است بخار داخل فر و قطره‌های آب روی درب فر بیش از حد معمول باشد. این یک پدیده طبیعی

### نکاتی در خصوص بریان کردن

است و هیچ تأثیری روی عملکرد فر ندارد. زمانی که بریان کردن کامل شد، درب فر و شیشه آنرا با یک پارچه تمیز کنید.

- اگر عمل بریان کردن را روی توری سیمی انجام می‌دهید، سینی لعابدار را برای جمع‌آوری چکه‌های چربی در طبقه 1 قرار دهید.

### نکاتی در خصوص گریل کردن

- ضخامت مواد گریل باید تا جای ممکن یکسان باشد. ضخامت آنها باید حداقل 2 تا 3 سانتی‌متر باشد. این امر تضمین می‌کند که در عین پخت یکنواخت، آبدار باقی بمانند.
- غذایی که باید گریل شود را در وسط توری سیمی قرار دهید. مقدار کمی آب در سینی فر لعابدار بریزید و آنرا به منظور جمع‌آوری چربی در طبقه زیر گریل وارد کنید. هرگز آنرا روی کف فر قرار ندهید.
- قبل از آنکه غذا را برای گریل شدن روی توری سیمی قرار دهید، به کمی روغن آغشته کنید.
- اگر غذایی که قرار است گریل شود نازک می‌باشد در نیمه پخت آنرا پشت و رو کنید؛ اگر ضخیم است، در حین بریان کردن آنرا چند بار پشت و رو کنید. برای جلوگیری از سوراخ شدن غذا و، در مورد گوشت، به منظور آبدار نگه داشتن آن از انبر استفاده کنید.
- گوشت‌های تیره مانند گوسفند و گاو بهتر و زودتر از گوشت‌های روشن مثل گوساله برشته می‌شوند.

چطور می‌توان متوجه شد که مرحله بریان شدن کامل شده است؟  
از یک دماسنج گوشت (قابل تهیه از فروشگاه‌های تخصصی آشپزی) استفاده نموده و با «تست قاشق» را انجام دهید. با یک قاشق بر روی غذای بریان شده فشار وارد کنید. اگر سفت به‌نظر برسد، غذا آماده شده است. اگر قاشق در غذا فرو برود، باید کمی دیگر پخته شود.

غذای بریان شده زیادی تیره است و برخی قسمت‌های آن سوخته است.

ظاهر غذای بریان شده خوب است ولی آب آن سوخته است. دفعه بعد، از ظرف کوچکتر استفاده نموده و مقدار بیشتری مایعات اضافه کنید.

ظاهر غذای بریان شده خوب است ولی آب آن رقیق و کم رنگ است. دفعه بعد، از ظرف بزرگتر استفاده نموده و مقدار کمتری مایعات اضافه کنید.

## پخت آزمایشی برای شما در کارگاه آشپزی ما

در این قسمت می‌توانید انواع غذاها و تنظیمات مطلوب آنها را مطالعه کنید. ما به شما نشان خواهیم داد که چه نوع گرمادهی، کدام دما و استفاده از کدام طبقه برای غذای شما مناسب‌تر است.

### توجه

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

- از لوازم جانبی ارائه شده استفاده نمایید. لوازم جانبی اضافی را می‌توانید در قالب لوازم جانبی اختیاری از فروشگاه‌های تخصصی و یا از مرکز خدمات پس از فروش تهیه نمایید.

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

- برای خارج کردن لوازم پخت و پز و یا لوازم جانبی داغ از داخل محفظه پخت و پز، همیشه از دستمال پارچه‌ای و یا دستکش مخصوص این کار استفاده فرمایید.

همه مقادیر به فر از پیش گرم شده اشاره دارند.

نوع غذا	وزن (کیلوگرم)	طبقه	حالت گرمادهی	دما بر حسب درجه سانتی‌گراد	زمان پخت به دقیقه
لازانيا	3-4	1	☐	200-230	50-60
گراتینه پاستا	2	1	☐	220-230	40-45
رُتی گوساله	1.5	2	☐	180-190	70-80
گوشت خرگوش	1.5	2	☐	180-190	70-80
مرغ بریان	1	2	☐	180-190	50-60
مرغ بریان	2	2	☐	180-190	80-90
سوسیس	1	3	☐	حداکثر	7-9 طرف اول 5-6 طرف دوم
ماهی تازه	1.5	2	☐	160-170	50-60
پیتزا تازه	2	1	☐	حداکثر	9-11
نان	2	2	☐	190-200	40-50
کیک اسفنجی	1	2	☐	150-160	50-60
تارت مربایی	1	2	☐	160-170	40-50
بریوش (نان شیرینی)	1	2	☐	160-170	25-30
مافین	15 عدد، هر کدام 30 گرم	2	☐	170	25

# آکریل آمید در مواد غذایی

آکریل آمید به صورت کلی در محصولات حاوی غلات و سیبزمینی که در دمای بالا تهیه می‌شوند موجود می‌آید، برای مثال چیپس سیبزمینی، سیبزمینی سرخ کرده، نان تست، نان‌های رول، نان معمولی، محصولات پخته شده آماده (بیسکوئیت، نان زنجبیلی، شیرینی‌های خشک).

## نکاتی در باره روش به حداقل رساندن آکریل آمید در هنگام پخت غذا

### نکات عمومی

- زمان پخت را به حداقل کاهش دهید.
- غذاها را تا هنگامی بپزید که به رنگ قهوه‌ای روشن درآیند و خیلی تیره نشوند.
- قطعات بزرگ و ضخیم مواد غذایی حاوی آکریل آمید کمتری هستند.

### پخت شیرینی

با المنت بالا/پایین حداکثر 200 درجه سانتی‌گراد.  
با هوای داغ سه بعدی یا هوای داغ، حداکثر 180 درجه سانتی‌گراد.

### بیسکوئیت‌ها

با المنت بالا/پایین حداکثر 190 درجه سانتی‌گراد.  
با هوای داغ سه بعدی یا هوای داغ، حداکثر 170 درجه سانتی‌گراد.  
تخم مرغ یا زرده تخم مرغ تولید آکریل آمید را کاهش می‌دهد.

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

## نکاتی در خصوص استفاده از دستگاه

### پخت شیرینی

#### قالب‌های پخت

- در صورت امکان از قالب‌های پخت و سینی‌های با رنگ روشن استفاده کنید.
- همیشه قالب‌های پخت را وسط توری سیمی مخصوص پخت و بریان کردن قرار دهید.

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

### توجه

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

### نکاتی در مورد پختن نان و شیرینی

چگونه بفهمید کیک اسفنجی پخته است. حدود 10 دقیقه پیش از پایان زمان پخت مشخص شده در دستور العمل آشپزی، بلندترین نقطه کیک را با یک خلال دندان سوراخ کنید. اگر خمیر کیک به چوب نجسید، کیک آماده است.

کیک خودش را نمی‌گیرد. دفعه بعد، از آب کمتر استفاده کنید یا حرارت فر را 10 درجه پایین‌تر تنظیم کنید. زمان هم زدن قید شده در دستور پخت را رعایت کنید.

کیک در وسط به خوبی و در کناره‌ها کمتر پف کرده است.

روی کیک خیلی تیره شده است. کیک را در طبقه پایین‌تری قرار دهید، دمای پایین‌تری را انتخاب کنید و مدت زمان پخت را کمی بیشتر کنید.

کیک خیلی خشک شده است. دفعه بعد دمای فر را 10 درجه بیشتر تنظیم کنید و زمان پخت را کاهش دهید.

ظاهر نان یا کیک (برای مثال چیز کیک) خوب به نظر می‌رسد ولی داخل آن نپخته است (نرم و خیس است). دفعه بعد از مایعات کمتری استفاده کنید و کیک را به مدت کمی طولانی‌تر در دمای پایین‌تر بپزید. برای کیک‌های با رویه مرطوب، ابتدا پایه کیک را بپزید. روی کیک بادام و غیره بپاشید و سپس مواد رویی را بپزید. دستور آشپزی و زمان پخت را رعایت کنید.

شیرینی‌ها یک‌دست برشته نمی‌شوند. حرارت را کمی پایین‌تر تنظیم کنید تا کیک به صورت یک‌نواخت‌تری بپزد. بیرون زدگی کاغذ مومی می‌تواند بر گردش هوا تأثیر بگذارد. همیشه کاغذ مومی را به اندازه سینی فر ببرید.

زیر کیک میوه‌ای زیادی روشن است. دفعه بعد کیک را یک طبقه پایین‌تر قرار دهید.

آب میوه بیرون ریخته است. دفعه بعد، از سینی با عمیق‌تر استفاده کنید.

شیرینی‌های کوچک دارای مخمر در هنگام پخت به یکدیگر چسبیده‌اند. هنگام قرار دادن نان و شیرینی‌ها بر روی سینی، حدود 2 سانتی‌متر اطراف آنها فاصله بگذارید. به این ترتیب فضای کافی برای پف کردن و برشته شدن یک‌نواخت آنها وجود خواهد داشت.

هنگام پخت شیرینی‌های مرطوب قطره‌های آب تشکیل می‌شود. ممکن است پخت مواد باعث تولید بخار آب شود که از بالای درب فر خارج می‌گردد. این بخار می‌تواند بر روی صفحه کنترل یا سطح کابینت‌های مجاور به صورت قطره‌های آب درآید. این یک فرآیند طبیعی است.

ولتاژ: 230 ولت؛

توان: 40 وات؛

سرپیچ: G9؛

مقاومت حرارتی: 300 درجه سانتی‌گراد

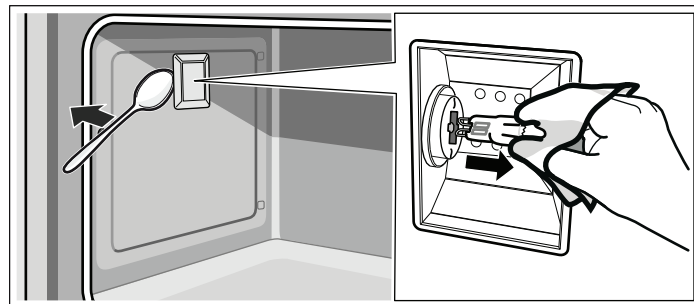
8. درپوش شیشه‌ای چراغ فر را دوباره نصب کنید.

9. ریل‌های قلاب‌دار را دوباره نصب کنید.

10. حوله آشپزخانه را بردارید.

11. کلید قطع جریان را دوباره وصل کنید.

12. کنترل کنید که چراغ فر دوباره کار می‌کند.



## خدمات پس از فروش

در صورتی که دستگاه شما نیاز به تعمیر داشته باشد، خدمات پس از فروش ما آماده است. آدرس و شماره تلفن نزدیک‌ترین مرکز خدمات پس از فروش را می‌توانید در دفتر تلفن پیدا کنید. مراکز خدمات پس از فروش موجود در فهرست نیز با کمال میل اطلاعات مربوط به مرکز خدمات پس از فروش نزدیک به محل شما را در اختیارتان قرار خواهند داد.

### شماره محصول (E) و شماره تولید (FD)

لطفاً هنگام تماس با مرکز خدمات پس از فروش، شماره محصول (E) و شماره تولید (FD) دستگاه را ذکر کنید. برای مشاهده برچسب مشخصات و شماره روی آن، درب فر را باز کنید و به بخش جلوی پایین محفظه پخت نگاه کنید. برای جلوگیری از اتلاف وقت هنگام خرابی، می‌توانید اطلاعات مربوط به دستگاه خود را اکنون اینجا وارد کنید.

شماره محصول (E)

شماره تولید (FD)

خدمات پس از فروش

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

به صلاحیت شرکت سازنده اعتماد کنید. به این ترتیب می‌توانید اطمینان داشته باشید که تعمیرات دستگاه شما توسط تکنیسین‌های آموزش دیده و با استفاده از قطعات بدکی اصل انجام می‌شود.

## توصیه‌های مربوط به مصرف انرژی و حفظ محیط زیست

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

### صرفه جویی در مصرف انرژی

- فقط زمانی فر را از پیش گرم کنید که در دستور پخت مشخص شده باشد.
- از ظروف تیره رنگ مانند ظروف دارای پوشش لعاب یا لاک مشکی استفاده فرمایید. این‌گونه ظرف‌ها گرما را به نحو بسیار بهتری جذب می‌کنند.
- درب فر را هنگام پختن یا بریان کردن مواد غذایی تا جای ممکن هر چه کمتر باز کنید.
- بهتر است چند کیک را یکی پس از دیگری بپزید. فر هنوز گرم است. این امر باعث می‌شود که زمان پخت کیک دوم کاهش یابد. همچنین می‌توانید دو قالب کیک را در کنار هم قرار دهید.
- برای زمان‌های طولانی‌تر پخت و پز، شما می‌توانید دستگاه را 10 دقیقه قبل از خاتمه زمان پخت خاموش نموده و از گرمای داخل دستگاه جهت اتمام مرحله پخت بهره برداری نمایید.

### روش دور انداختن دستگاه بر طبق اصول زیست محیطی

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

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



## جای‌گذاری درب دستگاه

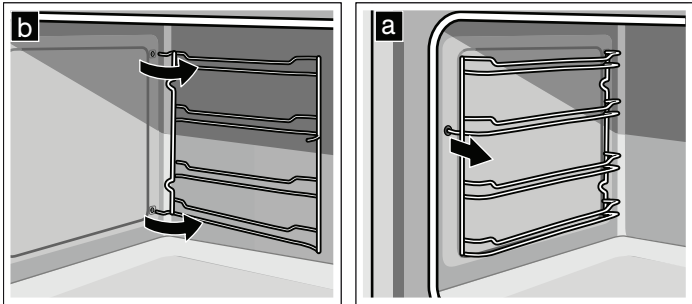
## برداشتن و جای‌گذاری ریل‌های قلابدار

می‌توانید برای سهولت در تمیزکاری ریل‌های قلابدار را بردارید.

### برداشتن ریل‌های قلابدار

هر کدام از ریل قلابدار در سه نقطه به دیواره‌های کناری محفظه فر محکم شده‌اند.

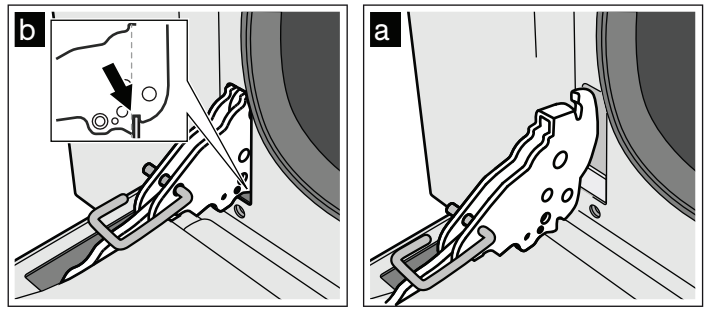
1. ریل قلابدار را از جلو بگیرید و تا وسط محفظه فر بیرون بکشید. قلاب جلویی ریل از سوراخ آزاد می‌شود.
2. ریل قلابدار را بیشتر به طرف بیرون خم کنید و آنرا از سوراخ‌های عقبی دیواره جانبی بیرون بکشید.
3. پانل کاتالیزوری محفظه فر را در جای خود نگه دارید.
4. ریل قلابدار را از محفظه فر خارج کنید.



1. دو طرف درب فر را با دو دست بگیرید.

2. لولاها را داخل شکاف‌های فر بلغزانید (a).

توجه: فرورفتگی زیر لولاها باید داخل چارچوب فر درگیر شود (b).



3. درب را رو به پایین هدایت کنید.

4. گیره‌های قفل را بردارید.

### ⚠ خطر بروز جراحت!

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

### جای‌گذاری ریل قلابدار

1. پانل کاتالیزوری محفظه فر را در جای خود نگه دارید.
2. قلاب‌های ریل را در سوراخ‌های دیواره جانبی وارد کنید.
3. قلاب جلویی ریل را به داخل سوراخ فشار دهید.

## عیب‌یابی

علل عدم کارکرد صحیح دستگاه معمولاً ساده هستند. قبل از تماس با بخش خدمات پس از فروش، لطفاً نکات زیر را مطالعه کنید.

نوع ایراد	علت احتمالی	راه حل/اطلاعات
دستگاه کار نمی‌کند.	ایراد کلید قطع جریان.	جعبه فیوز را بررسی و کنترل کنید. کلید قطع جریان فر پخت در وضعیت کاری باشد.
قطع برق	بررسی کنید لامپ آشپزخانه روشن می‌شود یا خیر.	بررسی کنید لامپ آشپزخانه روشن می‌شود یا خیر.
فر خاموش نمی‌شود.	قطع‌های الکترونیکی ایراد دارند.	کلید قطع جریان را خاموش کنید. با مرکز خدمات پس از فروش تماس بگیرید.
ساعت چشمک می‌زند.	قطع برق	ساعت را مجدداً تنظیم کنید.
فر گرم نمی‌شود.	ایراد کلید قطع جریان.	کلید قطع جریان را کنترل و در صورت نیاز تعویض کنید.
انتخابگر عملکرد تنظیم نشده است.	انتخابگر عملکرد	انتخابگر عملکرد را تنظیم کنید.
شیشه درب شکسته است.	دستگاه را خاموش کنید. با مرکز خدمات پس از فروش تماس بگیرید.	دستگاه را خاموش کنید. با مرکز خدمات پس از فروش تماس بگیرید.
لکه‌های آب میوه یا سفیده تخم مرغ روی سطوح لعابدار.	کیک مرطوب و نرم یا خونابه گوشت.	تغییر بی‌ضرر در لعاب، قابل برداشته شدن نیست.

### ⚠ خطر برق گرفتگی!

تعمیرات غیر مجاز و نامناسب خطرناک است. تعمیرات فقط باید توسط یکی از متخصصان آموزش دیده شبکه خدمات پس از فروش ما صورت گیرد. تعمیرات غیر صحیح می‌تواند موجب بروز خطرات قابل ملاحظه برای استفاده کننده شود.

### تعویض لامپ روشنایی فر

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

### ⚠ خطر برق گرفتگی!

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

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

## باز کردن و نصب مجدد شیشه‌های درب

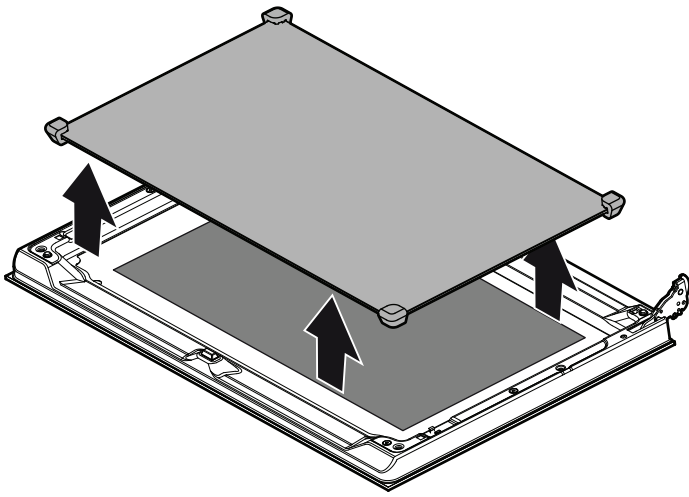
شیشه‌های درب فر می‌توانند برای سهولت بخشیدن به عمل تمیزکاری باز شوند.

### برداشتن شیشه‌های درب

1. درب فر را به طور کامل باز کنید.

2. هر دو لولا را در سمت چپ و راست با استفاده از گیره قفل کنید.

**توجه:** گیره‌های قفل کننده باید به طور کامل داخل سوراخ‌های لولاها قرار گیرند.



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

### ⚠️ خطر بروز جراحت!

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

### جا گذاشتن شیشه‌های درب

1. شیشه میانی را دوباره داخل کنید.

#### توجه

■ اگر علامت Low-E قابل خواندن باشد، شیشه میانی به شکل صحیح قرار داده شده است.

■ مطمئن شوید شیشه به طرز صحیح جا افتاده است. تمام بوش‌های لاستیکی باید روی بوش‌های شیشه خارجی تخت قرار گیرند.

2. شیشه داخلی را دوباره داخل کنید.

**توجه:** هر چهار گیره محکم کننده باید در نگهدارنده‌های مخصوص خود جا بیافتند.

3. گیره‌های قفل کننده را بردارید و درب فر را ببندید.

## برداشتن و نصب کردن درب دستگاه

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

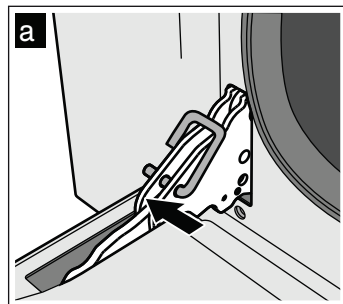
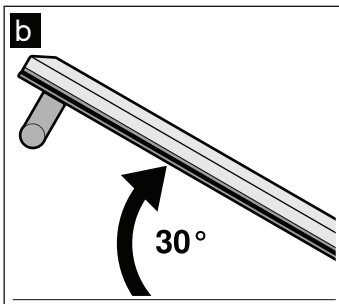
### برداشتن درب دستگاه

1. درب فر را به طور کامل باز کنید.

2. هر دو لولا را در سمت چپ و راست با استفاده از گیره قفل کنید (a).

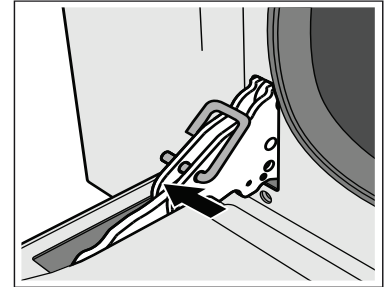
**توجه:** گیره‌های قفل کننده باید به طور کامل داخل سوراخ‌های لولاها قرار گیرند.

3. دو طرف درب فر را با دو دست بگیرید و درب فر را با زاویه حدود 30 درجه ببندید (b).



4. درب فر را کمی بالا ببرید و بیرون بیاورید.

**توجه:** درب فر را به طور کامل نبندید. لولاها ممکن است خم شوند و لعاب ممکن است آسیب ببیند.

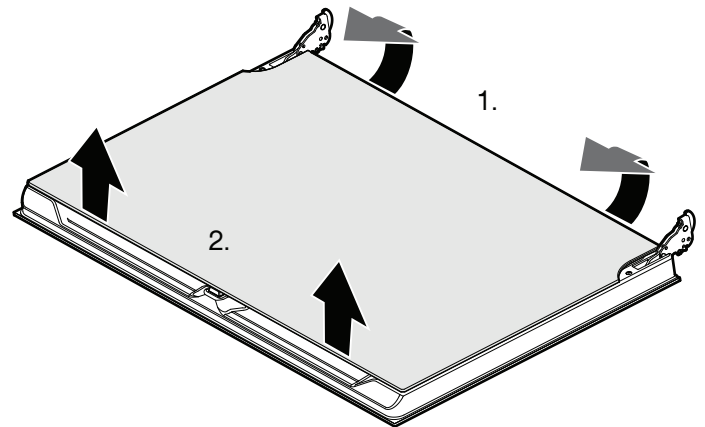


3. پایین شیشه داخلی را به آرامی بلند کنید تا گیره‌ها از نگهدارنده خارج شوند (1).

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

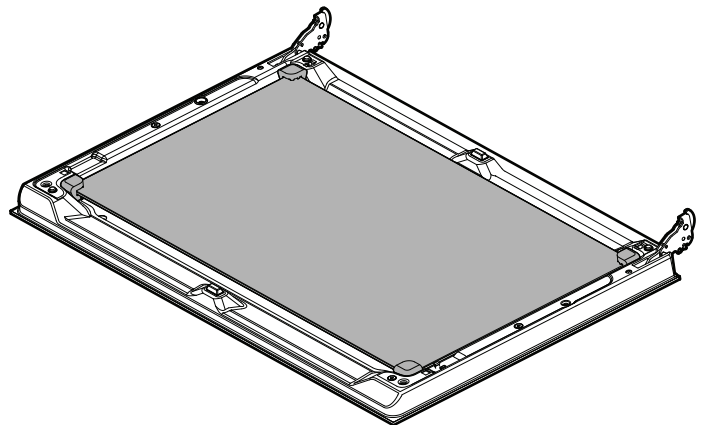
### احتیاط!

زمانی که شیشه داخلی را بلند می‌کنید، ممکن است شیشه میانی به شیشه داخلی چسبیده باشد. مطمئن شوید که شیشه میانی نیفتد.



5. شیشه داخلی را بیرون بیاورید.

6. شیشه میانی را بیرون بیاورید.



**توجه:** شیشه میانی به جای گیره‌های نگه دارنده توسط بوش‌های لاستیکی در جای خود نگاه داشته شده است.

## بعد از سپری شدن زمان پخت

یک هشدار صوتی به گوش می‌رسد، علامت  $\text{F}\text{OFF}$  از روی صفحه نمایشگر محو می‌شود و علامت **A** چشمک می‌زند.

1. انتخابگر دما و انتخابگر عملکرد را خاموش کنید.

2. دکمه  $\text{F}\text{OFF}$  را فشار دهید تا علامت  $\text{F}\text{OFF}$  پدیدار شود. فر به حالت عملکرد دستی بازمی‌گردد.

## نمایش و تغییر مقادیر تنظیم شده

مقادیر تنظیم شده و مدت زمان باقی‌مانده برای حالت‌های عملکردی مختلف ساعت الکترونیکی را می‌توان در هر زمانی روی صفحه نمایشگر مشاهده کرد و تغییر داد.

### نمایش مدت زمان باقی‌مانده تایمر

دکمه  $\text{F}\text{OFF}$  را فشار دهید تا علامت  $\text{F}\text{OFF}$  روی نمایشگر چشمک بزند.

مدت زمان باقی‌مانده روی نمایشگر پدیدار می‌شود و با کلیدهای "+" و "-" می‌توان آن را تغییر داد.

## نمایش و تغییر مدت زمان پخت و زمان خاموش شدن.

1. دکمه  $\text{F}\text{OFF}$  را فشار دهید تا علامت  $\text{F}\text{OFF}$  روی صفحه نمایشگر چشمک بزند.

2. دکمه  $\text{F}\text{OFF}$  را دوباره فشار دهید تا "dur" و مدت باقی‌مانده زمان پخت به تناوب روی صفحه نمایشگر چشمک بزنند و علامت "A" چشمک بزنند.

مدت زمان پخت را می‌توان با دکمه‌های "+" و "-" تغییر داد. دکمه‌های "+" و "-" را هم‌زمان فشار دهید تا تایمر اتوماتیک خاموش شود.

3. دکمه  $\text{F}\text{OFF}$  را دوباره فشار دهید تا "End" و زمان تنظیم شده برای خاموش شدن به تناوب روی صفحه نمایشگر چشمک بزنند.

زمان خاموش شدن را می‌توان با دکمه‌های "+" و "-" تغییر داد. دکمه‌های "+" و "-" را هم‌زمان فشار دهید تا تایمر اتوماتیک خاموش شود.

## تمیز کردن و مراقبت

اسفنج‌های ظرفشویی نو را قبل از مصرف کاملاً بشویید.

سطح	ماده تمیزکننده
سطوح خارجی دستگاه	با یک دستمال آسپزخانه تمیز کنید و با پارچه نرم خشک کنید. از شیشه‌شوی یا تیغه شیشه پاک‌کن استفاده نکنید.
استیل ضد زنگ	با یک دستمال آسپزخانه تمیز کنید و با پارچه نرم خشک کنید. رگه‌های آهکی، چربی، نشاسته و سفیده تخم مرغ را همیشه بلافاصله تمیز کنید. در زیر رگه‌های این مواد، زنگ زدگی ایجاد می‌شود.
	مواد نگهداری مناسب سطوح استیل ضد زنگ داغ در مرکز خدمات پس از فروش ما و فروشگاه‌های تخصصی موجود است. لایه‌های نازک از ماده را با دستمال نرم روی سطح بمالید.
آلومینیوم و پلاستیک	شیشه‌شوی: با یک دستمال نرم تمیز کنید.
سطوح لعابدار (سطوح صیقلی)	برای تسهیل در تمیزکاری، می‌توانید چراغ داخلی دستگاه را روشن کنید و در صورت لزوم درب دستگاه را جدا کنید. از مایع ظرفشویی معمولی یا محلول حاوی سرکه به همراه یک پارچه نرم و مرطوب یا جبر استفاده کنید؛ با یک پارچه نرم خشک کنید. پس‌مانده‌های غذای سوخته را با کمک یک پارچه مرطوب و مایع ظرفشویی نرم کنید. برای آلودگی‌های مقاوم، توصیه می‌کنیم از ژل پاک‌کننده فر استفاده کنید. این ژل را می‌توانید مستقیماً روی قسمت‌های آلوده بمالید. بعد از تمیز کردن محفظه پخت، درب آن را باز بگذارید تا خشک شود.
شیشه‌های درب	شیشه‌شوی: با یک دستمال نرم تمیز کنید. از تیغه شیشه پاک‌کن استفاده نکنید.
سرپوش شیشه‌ای لامپ فر	آب صابون داغ: با یک پارچه نرم تمیز کنید.
نوار درزگیر: آنرا بردارید.	آب صابون داغ: با یک پارچه نرم تمیز کنید. آنها را نسابید.
ریل‌ها	آب صابون داغ: در آب خیس کنید و با دستمال آسپزخانه یا برس تمیز کنید.
لوازم جانی	آب صابون داغ: در آب خیس کنید و با دستمال آسپزخانه یا برس تمیز کنید.

با مراقبت و تمیز کردن صحیح، فر شما عملکرد کامل و ظاهر نو خود را برای مدت طولانی حفظ می‌کند. در این قسمت روش‌های تمیز کردن و نگهداری صحیح از فر شرح داده شده است.

### توجه

■ وجود اختلاف رنگ جزئی در قسمت جلوی دستگاه به دلیل استفاده از مواد مختلف مانند شیشه، پلاستیک و فلز در ساخت دستگاه می‌باشد.

■ سایه‌های راه راه روی شیشه درب فر انعکاس نور لامپ داخل آن است.

■ لعاب در دمای بسیار بالا پخته شده است. این موضوع می‌تواند باعث تغییر رنگ جزئی شده باشد. این پدیده طبیعی است و تأثیری بر عملکرد دستگاه ندارد. لایه‌های سینی‌های نازک نمی‌توانند کاملاً با لعاب پوشانده شوند. بنابراین ممکن است یک‌دست نباشند. این موضوع تأثیری بر خاصیت ضد زنگ بودن آنها ندارد.

### ⚠ خطر برق گرفتگی!

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

### ⚠ خطر سوختگی!

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

### مواد تمیز کننده

آسیب‌های ناشی از استفاده از مواد پاک‌کننده نامناسب بر سطوح مختلف را می‌توان با رعایت دستورالعمل‌های زیر به حداقل رسانید.

از مواد زیر استفاده نکنید

■ مواد تمیز کننده زبر یا ساینده،

■ مواد پاک‌کننده حاوی الکل زیاد

■ سیم‌های ظرفشویی و اسفنج‌های زبر

■ دستگاه‌های شستشوی پر فشار یا بخارشوی.

# روش کار با فر

## دکمه‌های کنترلی خارج‌شونده

دکمه‌های انتخابگر عملکرد و انتخابگر دما را می‌توان باز کرد و بیرون آورد. برای داخل یا خارج کردن کلید کنترل مورد نظر، آن را فشار دهید.

## روشن کردن فر

1. با استفاده از انتخابگر عملکرد، حالت گرمادهی را تنظیم کنید.

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

فر شروع به گرم شدن می‌کند.

## خاموش کردن فر

انتخابگر عملکرد و انتخابگر دما را روی حالت خاموش قرار دهید.

## تغییر تنظیمات

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

## گرم کردن

برای گرم کردن محفظه پخت در سریع‌ترین زمان ممکن، از عملکرد گرمادهی «گرددش هوا» استفاده کنید. اگر به دمای تنظیم شده رسیدید (چراغ نمایشگر خاموش می‌شود)، عملکرد گرمادهی مورد نظر را تنظیم کنید.

## کار کردن با ساعت الکترونیکی

روی صفحه نمایشگر علاوه برای ساعت و زمان باقی‌مانده، علامت‌های زیر نیز ممکن است ظاهر شوند:

علامت	مفهوم
•	نقطه بین ساعت و دقیقه نمایش داده شده. زمانی که امکان تنظیم ساعت وجود داشته باشد، چشمک می‌زند.
⏸	تایمر حالت‌های عملکردی تایمر را نمایش می‌دهد.
A	حالت اتوماتیک وضعیت‌های عملکردی حالت اتوماتیک را نمایش می‌دهد.
⏱	آمادگی برای کار اگر این علامت به نمایش در آید، فر آماده استفاده است.

## تنظیم زمان روی ساعت

پس از وصل کردن دستگاه به برق اصلی یا پس از قطع برق، سه صفر و علامت "A" روی نمایشگر چشمک می‌زند.

1. دکمه  $\oplus$  را فشار دهید تا نقطه روی نمایشگر چشمک بزند.

2. زمان کنونی را با دکمه‌های "+" و "-" تنظیم کنید.

پس از هفت ثانیه، زمان تنظیم شده تأیید می‌شود.

**توجه:** برای تغییر زمان تنظیم شده، دکمه‌های "+" و "-" را فشار دهید تا نقطه روی نمایشگر چشمک بزند. سپس زمان فعلی را با استفاده از دکمه‌های "+" و "-" تنظیم کنید.

## تنظیم تایمر

تایمر بر عملکردهای فر تأثیری ندارد. طول زمان تایمر را می‌توان بین 1 دقیقه تا 23 ساعت و 59 دقیقه تنظیم کرد.

1. دکمه  $\oplus$  را فشار دهید تا علامت  $\oplus$  روی نمایشگر چشمک بزند و سه صفر به نمایش درآید.

2. زمان پخت مورد نیاز را با دکمه‌های "+" و "-" تنظیم کنید.

با پایان گرفتن مدت تعیین شده، یک هشدار صوتی به صدا در می‌آید.

## توجه

■ برای تغییر زمان باقی‌مانده، دکمه  $\oplus$  را فشار دهید تا علامت  $\oplus$  روی نمایشگر چشمک بزند. سپس زمان باقی‌مانده را با استفاده از دکمه‌های "+" و "-" تغییر دهید.

■ برای لغو کردن تنظیم، دکمه  $\oplus$  را فشار دهید تا علامت آن روی نمایشگر چشمک بزند. سپس دکمه‌های "+" و "-" را همزمان فشار دهید.

## خاموش کردن هشدار صوتی

دکمه  $\oplus$  را فشار دهید تا علامت  $\oplus$  محو شود.

پس از هفت دقیقه، هشدار صوتی به صورت خودکار خاموش می‌شود.

## تغییر هشدار صوتی

سه هشدار صوتی مختلف موجود می‌باشد.

1. دکمه‌های "+" و "-" را همزمان فشار دهید.

2. دکمه  $\oplus$  را فشار دهید.

هشدار صوتی کنونی روی نمایشگر نشان داده می‌شود، برای مثال «صدای 1».

3. دکمه "-" را برای انتخاب یک هشدار صوتی دیگر فشار دهید.

## تنظیم تایمر اتوماتیک

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

## خاموش شدن اتوماتیک

1. دکمه  $\oplus$  را فشار دهید تا علامت  $\oplus$  روی نمایشگر چشمک بزند و سه صفر به نمایش درآید.

2. دکمه عملکرد  $\oplus$  را دوباره فشار دهید تا علامت‌های "dur" و "0.00" به تناوب روی صفحه نمایشگر چشمک بزنند و علامت "A" چشمک بزند.

3. مدت زمان پخت را با دکمه‌های "+" و "-" تنظیم کنید.

مدت زمان پخت را می‌توان از 1 دقیقه تا 10 ساعت تنظیم کرد.

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

فر شروع به کار می‌کند و علامت A و زمان فعلی ساعت روی صفحه نمایشگر پدیدار می‌شوند.

## بعد از سپری شدن زمان پخت

یک هشدار صوتی به گوش می‌رسد، علامت  $\oplus$  از روی صفحه نمایشگر محو می‌شود و علامت A چشمک می‌زند.

1. انتخابگر دما و انتخابگر عملکرد را خاموش کنید.

2. دکمه  $\oplus$  را فشار دهید تا علامت  $\oplus$  پدیدار شود.

فر به حالت عملکرد دستی بازمی‌گردد.

## روشن شدن و خاموش شدن اتوماتیک

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

1. دکمه  $\oplus$  را فشار دهید تا علامت  $\oplus$  روی نمایشگر چشمک بزند و سه صفر به نمایش درآید.

2. دکمه عملکرد  $\oplus$  را دوباره فشار دهید تا علامت‌های "dur" و "0.00" به تناوب روی صفحه نمایشگر چشمک بزنند و علامت "A" چشمک بزند.

به عنوان مثال، زمان فعلی می‌تواند 17:30 باشد.

3. مدت زمان پخت را (مثلاً 1 ساعت) با دکمه‌های "+" و "-" تنظیم کنید.

مدت زمان پخت را می‌توان از 1 دقیقه تا 10 ساعت تنظیم کرد.

4. دکمه عملکرد  $\oplus$  را دوباره فشار دهید تا "End" و زمان خاموش شدن "18:30" (یعنی زمان فعلی به علاوه مدت زمان پخت تنظیم شده) به تناوب روی صفحه نمایش چشمک بزند.

5. زمان خاموش شدن را (مثلاً 19:30) با استفاده از دکمه‌های "+" و "-" تنظیم کنید.

زمان خاموش شدن را می‌توان تا 23 ساعت و 59 دقیقه تنظیم کرد.

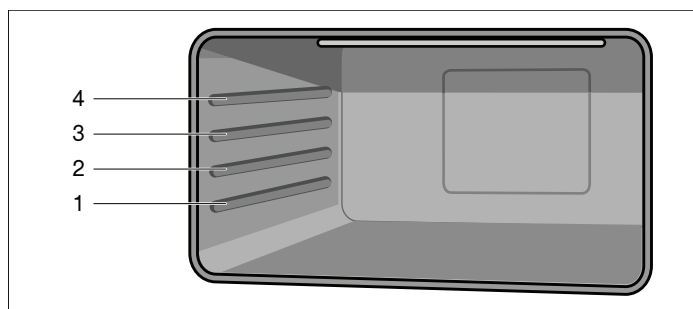
6. عملکرد گرمادهی و دمای مورد نظر را تنظیم کنید.

علامت  $\oplus$  از روی صفحه نمایش محو می‌شود.

در این مثال، فر در ساعت 18:30 شروع به کار می‌کند و در ساعت 19:30 دوباره خاموش می‌شود.

## لوازم جانبی

لوازم جانبی را می‌توان در 4 سطح متفاوت داخل محفظه پخت قرار داد. لوازم جانبی را همیشه تا انتها وارد فر کنید تا با شیشه درب هیچ‌گونه تماسی نداشته باشند. اطمینان حاصل کنید لوازم جانبی همیشه به شکل صحیح داخل محفظه پخت قرار گیرند.



لوازم جانبی را می‌توانید تا دو سوم مسیر بدون واژگون کردن آن بیرون بکشید. این حالت امکان برداشتن آسان ظرف غذا را فراهم می‌آورد.

لوازم جانبی زمانی که داغ می‌شوند، ممکن است تغییر شکل بیابند. با خنک شدن این لوازم، تغییر شکل آنها نیز مرتفع می‌شود و هیچ تأثیری روی عملکرد آنها نمی‌گذارد.

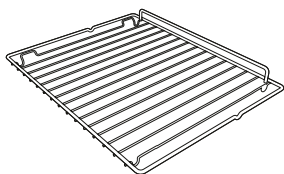
لوازم جانبی را می‌توانید از بخش خدمات پس از فروش، فروشگاه‌های مجاز یا به صورت اینترنتی تهیه نمایید.

### لوازم جانبی

#### شرح

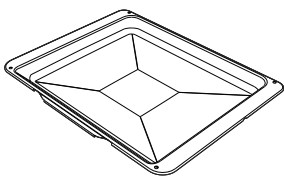
#### توری سیمی پختن و بریان کردن

برای ظروف مخصوص فر، قالب‌های کیک، قطعات گوشت، مواد گریل، غذاهای یخزده.



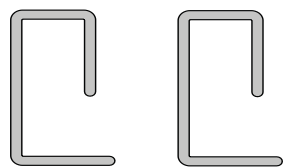
#### سینی لعابی

برای کیک‌های تر، شیرینی، غذاهای یخزده و تکه‌های بزرگ کباب. همچنین می‌تواند به عنوان سینی جمع‌آوری چکه‌های چربی و روغن به کار برود.



#### گیره‌های قفل‌کن

برای قفل کردن لولاها.



## قبل از به‌کارگیری فر برای نخستین بار

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

بسته بندی دستگاه را باز کنید و به شکلی مناسب دور بریزید.

### تنظیم ساعت

پس از وصل کردن دستگاه به برق اصلی یا پس از قطع برق، سه صفر و علامت "A" روی نمایشگر چشمک می‌زند.

1. دکمه  $\oplus$  را فشار دهید تا نقطه روی نمایشگر چشمک بزند.

2. زمان کنونی را با دکمه‌های "+" و "-" تنظیم کنید.

پس از هفت ثانیه، زمان تنظیم شده تأیید می‌شود.

**توجه:** برای تغییر زمان تنظیم شده، دکمه‌های "+" و "-" را فشار دهید تا نقطه روی نمایشگر چشمک بزند. سپس زمان فعلی را با استفاده از دکمه‌های "+" و "-" تنظیم کنید.

### پخت داخل فر

#### تمیز کردن اولیه فر

1. لوازم جانبی و ریل‌های قلابدار را از محفظه پخت بردارید.

2. هر گونه قطعات باقیمانده بسته‌بندی مثل قطعات کوچک پلی استایرن را از داخل محفظه پخت بیرون بیاورید.

3. بعضی از قطعات با لایه محافظ پوشیده شده‌اند. این لایه محافظ ضدخراش را بردارید.

4. با یک دستمال نرم و مرطوب بیرون دستگاه را تمیز کنید.

5. محفظه پخت را با استفاده از آب صابون داغ تمیز کنید.

#### گرم کردن فر

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

1. انتخابگر عملکرد را به حالت عملکرد المنت بالا/پایین بچرخانید.

2. انتخابگر دما را تا حرارت حداکثر بچرخانید.

3. پس از 40 دقیقه فر را خاموش کنید.

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

#### تمیز کردن مجدد فر

1. محفظه پخت را با استفاده از آب صابون داغ تمیز کنید.

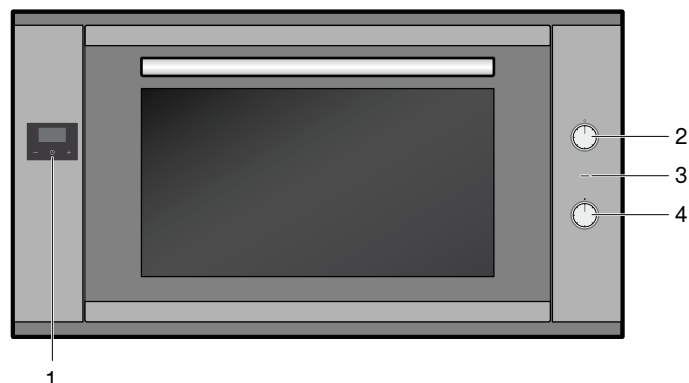
2. ریل‌های قلابدار را دوباره نصب کنید.

### تمیز کردن وسایل جانبی

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

# دستگاه جدید شما

با دستگاه خود آشنا شوید. شما اطلاعاتی در مورد صفحه کنترل، فر، حالت‌های گرمادهی و وسایل جانبی خواهید یافت.



تنظیمات	استفاده
☑️ گریل با پوشش کامل	برای گریل کردن استیک، سوسیس، نان تست و قطعات ماهی. کل سطح زیر المنت بالا داغ می‌شود.
☑️ چراغ	چراغ فر روشن می‌شود.
* عملکرد گرمادهی مورد استفاده برای تعیین کلاس بازده انرژی بر اساس استاندارد EN 60350-1.	

**توجه:** هنگامی که عملکرد گرمادهی را تنظیم می‌کنید، چراغ داخل محفظه پخت روشن می‌شود.

**توجه:** با عملکرد گرمادهی «هوای داغ کم مصرف»، چراغ فر خاموش باقی می‌ماند.

## انتخابگر دما

با استفاده از انتخابگر دما تنظیمات دما یا گریل را انجام دهید.

تنظیمات	مفهوم
● وضعیت خاموش	فر گرم نمی‌شود.
250-50 بازه دمایی	دمای داخل محفظه پخت به درجه سانتی‌گراد.

زمانی که فر در حال گرم شدن است، چراغ نشانگر روشن می‌شود. هنگام وقفه در گرمادهی خاموش می‌شود.

## ساعت الکترونیکی

برای کنترل فر خود می‌توانید از ساعت الکترونیکی استفاده کنید. به این ترتیب می‌توانید مثلاً زمان مورد نظر برای روشن شدن فر یا زمان تایمر اتوماتیک برای پایان پخت را از پیش انتخاب کنید. ساعت الکترونیکی را همچنین می‌توانید به عنوان تایمر مورد استفاده قرار دهید.



### دکمه‌های عملکردی برای ساعت الکترونیکی

علامت	مفهوم	استفاده
⌚	ساعت الکترونیکی	ساعت یا زمان پخت را تنظیم می‌کند
-	منها	ساعت یا زمان پخت را کاهش می‌دهد
+	بعلاوه	ساعت یا زمان پخت را افزایش می‌دهد

## توضیح

1	ساعت الکترونیکی
2	انتخابگر عملکرد
3	لامپ نشانگر
4	انتخابگر دما

## انتخابگر عملکرد

با استفاده از انتخابگر عملکرد، حالت گرمادهی را تنظیم کنید.

تنظیمات	استفاده
○ وضعیت خاموش	فر خاموش می‌شود.
☑️ المنت بالا/پایین	برای کیک، پخت و قطعات گوشت کم چربی. حرارت به صورت یکنواخت از بالا و پایین توزیع می‌شود.
☑️ هوای داغ	برای کیک و شیرینی در یک یا دو طبقه. فن حرارت المنت حلقوی داخل دیواره پشتی فر را به طور یکنواخت در اطراف محفظه پخت توزیع می‌کند.
☑️ هوای داغ کم مصرف*	برای کیک و شیرینی در یک یا دو طبقه. فن حرارت المنت حلقوی داخل دیواره پشتی فر را به طور یکنواخت در اطراف محفظه پخت توزیع می‌کند. با این عملکرد گرمادهی، چراغ فر خاموش باقی می‌ماند.
☑️ بازیابی هوا	برای کیک، شیرینی و پیتزای تازه در یک یا دو طبقه. فن گرمای حاصل از المنت‌های گرمادهی را به طور یکنواخت در داخل محفظه پخت توزیع می‌کند.
☑️ تنظیم پخت پیتزا	برای آماده کردن سریع غذاهای منجمد بدون استفاده از پیش گرمایش، به طور مثال پیتزا، چیپس یا شیرینی اشترودل. المنت پایین و المنت حرارتی حلقوی دیواره پشت دستگاه داغ می‌شوند.
☑️ گریل با هوای داغ	برای پختن یا بریان کردن گوشت، ماکیان و ماهی درسته. فن باعث می‌شود هوای داغ پیرامون غذا به گردش درآید.

\* عملکرد گرمادهی مورد استفاده برای تعیین کلاس بازده انرژی بر اساس استاندارد EN 60350-1.

## خطر آتش‌سوزی!

## خطر برق‌گرفتگی!

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

## علت‌های خرابی دستگاه

### احتیاط!

- لوازم جانبی، فویل آلومینیوم، کاغذ مومی یا ظروف آشپزی در کف محفظه پخت: لوازم جانبی را در کف فر قرار ندهید. کف فر را با هیچ‌گونه فویل آلومینیوم یا کاغذ مومی نپوشانید. در صورتی که دمای فر بالاتر از 50 درجه سانتی‌گراد است، ظروف مخصوص فر را در کف محفظه پخت قرار ندهید. این موضوع باعث تجمع حرارت می‌گردد. در این صورت زمان پخت و بریان کردن غذا دیگر صحیح نخواهد بود و به لعاب آسیب می‌رسد.
- آب در محفظه پخت داغ: هنگامی که فر داغ است داخل آن آب نریزید. این کار باعث ایجاد بخار می‌گردد. تغییر دما می‌تواند به لعاب آسیب برساند.
- مواد غذایی مرطوب: مواد غذایی مرطوب را برای مدت طولانی داخل فر نگهداری نکنید. این کار به لعاب آسیب می‌رساند.
- آب میوه: هنگام پختن کیک‌های حاوی میوه‌های بسیار آبدار، سینی را بیش از اندازه پر نکنید. ریزش قطره‌های آب میوه از سینی باعث ایجاد لکه‌هایی می‌شود که پاک نخواهند شد. در صورت امکان، از ظروف با لبه بلندتر استفاده کنید.
- خنک کردن دستگاه از طریق باز گذاشتن درب: محفظه فر را فقط در حالتی که درب آن بسته است، خنک کنید. حتی اگر درب دستگاه کمی باز بماند، به مرور زمان می‌تواند به کابینت‌های مجاور آسیب برساند.
- جرم‌گرفتگی بیش از حد نوار درزگیر درب: در صورتی که نوار درزگیر درب خیلی کثیف باشد، درب دستگاه دیگر هنگام روشن بودن آن به‌طور کامل بسته نخواهد ماند. در این صورت ممکن است کابینت‌های مجاور آسیب ببینند. نوار درزگیر درب را همیشه تمیز نگه دارید.
- استفاده از درب دستگاه به عنوان نشیمنگاه، پایه نگهدارنده یا صفحه کار: روی درب دستگاه ننشینید و از آویختن و قرار دادن اشیاء روی آن خودداری کنید. هیچ‌گونه ظرف یا لوازم جانبی را روی درب دستگاه قرار ندهید.
- جای‌گذاری لوازم جانبی: برحسب مدل دستگاه، لوازم جانبی می‌توانند هنگام بستن درب فر باعث خط افتادن روی شیشه آن شوند. لوازم جانبی را همیشه تا انتها در محفظه وارد کنید.
- حمل و نقل دستگاه: از دستگیره درب فر برای حمل یا نگه داشتن دستگاه استفاده نکنید. دستگیره درب، تحمل وزن دستگاه را نداشته و امکان شکستن آن وجود دارد.

- قرار دادن لوازم قابل اشتعال در محفظه پخت می‌تواند باعث آتش‌گرفتن آنها شود. هرگز لوازم قابل اشتعال را داخل محفظه پخت فر قرار ندهید. در صورت وجود دود در داخل دستگاه، هرگز درب آنرا باز نکنید. دستگاه را خاموش کنید و دوشاخه دستگاه را از پریز برق خارج کنید یا کلید قطع جریان موجود در جعبه فیوز منزل را در حالت خاموش قرار دهید.
- هنگام باز شدن درب دستگاه، یک جریان هوا شکل می‌گیرد. کاغذ مومی ممکن است با المنت در تماس قرار گرفته و مشتعل شود. هرگز در زمان گرم کردن، کاغذ مومی را به صورت آزاد روی لوازم جانبی قرار ندهید. همیشه برای تثبیت کردن کاغذ مومی، یک بشقاب یا یک قالب پخت روی آن قرار دهید. فقط قسمت‌های لازم را با کاغذ مومی بپوشانید. کاغذ مومی نباید از لوازم جانبی بیرون بزند.

## خطر سوختگی!

- دستگاه بسیار داغ می‌شود. هرگز سطوح داغ محفظه پخت یا المنت‌های حرارتی را لمس نکنید. همیشه صبر کنید تا دستگاه سرد شود. اجازه ندهید کودکان بیش از حد به دستگاه نزدیک شوند.
- لوازم جانبی و ظروف فر بسیار داغ می‌شوند. برای خارج کردن ظروف یا لوازم جانبی از داخل محفظه پخت، همیشه از دستکش فر استفاده نمایید.
- بخارهای الکل ممکن است داخل محفظه پخت داغ آتش بگیرند. هرگز اقدام به آماده‌سازی غذاهای حاوی مایعات دارای مقادیر بالای الکل در این دستگاه ننمایید. از مایعات حاوی مقادیر بالای الکل فقط به مقدار کم استفاده کنید. درب دستگاه را با احتیاط باز کنید.
- خطر سوختگی با آب داغ!
- قطعات قابل دسترسی در جریان عملکرد دستگاه داغ می‌شود. هرگز به قطعات داغ دست نزنید. اجازه ندهید کودکان بیش از حد به دستگاه نزدیک شوند.
- هنگام باز کردن درب دستگاه ممکن است بخار داغ آن خارج شود. درب دستگاه را با احتیاط باز کنید. اجازه ندهید کودکان بیش از حد به دستگاه نزدیک شوند.
- وجود آب در داخل فر داغ می‌تواند باعث شکل‌گیری بخار داغ شود. هرگز هنگامی که فر داغ است داخل آن آب نریزید.

## خطر بروز جراثیم!

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

10 برداشتن و جای‌گذاری ریل‌های قلابدار ..... 10

10 عیب‌یابی ..... 10

10 تعویض لامپ روشنایی فر ..... 11

11 خدمات پس از فروش ..... 11

11 شماره محصول (E) و شماره تولید (FD) ..... 11

11 توصیه‌های مربوط به مصرف انرژی و حفظ محیط زیست ..... 11

11 صرفه جویی در مصرف انرژی ..... 11

11 روش دور انداختن دستگاه بر طبق اصول زیست محیطی ..... 12

12 آکريل آميد در مواد غذایی ..... 12

12 نکاتی در خصوص استفاده از دستگاه ..... 12

12 پخت شیرینی ..... 13

13 بریان و گریل کردن ..... 13

13 پخت آزمایشی برای شما در کارگاه آشپزی ما. ....

3 اطلاعات مهم ایمنی ..... 4

4 علت های خرابی دستگاه ..... 5

5 دستگاه جدید شما ..... 5

5 انتخابگر عملکرد ..... 5

5 انتخابگر دما ..... 5

5 ساعت الکترونیکی ..... 6

6 لوازم جانبی ..... 6

6 قبل از به‌کارگیری فر برای نخستین بار ..... 6

6 تنظیم ساعت ..... 6

6 پخت داخل فر ..... 6

6 تمیز کردن وسایل جانبی ..... 7

7 روش کار با فر ..... 7

7 روشن کردن فر ..... 7

7 کار کردن با ساعت الکترونیکی ..... 7

7 تنظیم تایمر اتوماتیک ..... 8

8 نمایش و تغییر مقادیر تنظیم شده ..... 8

8 تمیز کردن و مراقبت ..... 8

8 مواد تمیز کننده ..... 9

9 باز کردن و نصب مجدد شیشه‌های درب ..... 9

9 برداشتن و نصب کردن درب دستگاه. ....

اطلاعات تکمیلی در خصوص محصولات، لوازم جانبی، قطعات یدکی و خدمات در آدرس اینترنتی [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com) و فروشگاه آنلاین [www.bosch-eshop.com](http://www.bosch-eshop.com) در دسترس است

## ⚠ اطلاعات مهم ایمنی

این دستگاه فقط در صورتی می‌تواند توسط کودکان بالاتر از 8 سال و افراد دارای محدودیت حرکتی، حسی یا ذهنی و نیز افراد فاقد تجربه یا اطلاعات کافی مورد استفاده قرار گیرد که تحت نظارت قرار داشته باشند یا آموزش‌های لازم را در زمینه استفاده ایمن از دستگاه دریافت نموده و خطرات ناشی از آن را درک کرده باشند. کودکان نباید با این دستگاه یا اطراف آن بازی کنند. کودکان نباید این دستگاه را تمیز کنند یا نسبت به نگهداری کلی آن اقدام کنند مگر اینکه حداقل 8 ساله باشند و تحت نظارت این کار را بکنند.

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

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

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

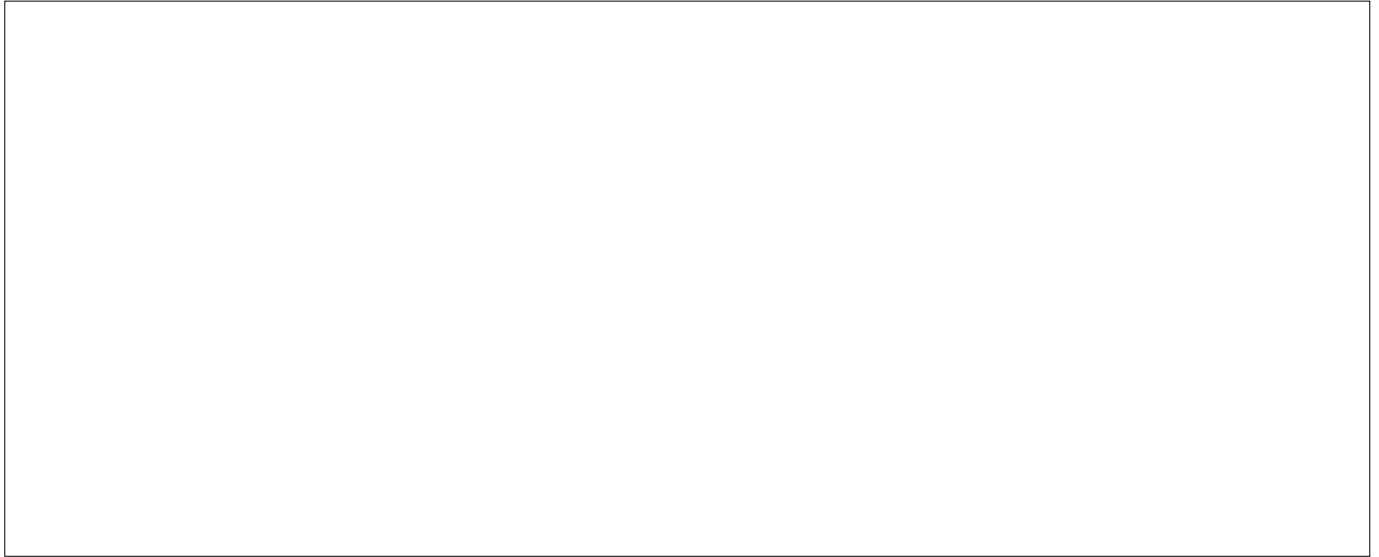
این دستگاه تنها برای استفاده در یک آشپزخانه طراحی شده است. دستورالعمل‌های نصب دستگاه را رعایت کنید. پس از باز کردن بسته بندی، دستگاه را از نظر آسیب‌های احتمالی بررسی کنید. چنانچه دستگاه در هنگام حمل و نقل آسیب دیده است، از اتصال آن به برق خودداری کنید.

تنها یک متخصص مجاز اجازه دارد دستگاه‌ها را بدون دوشاخه به برق متصل کند. خسارت ناشی از اتصال نادرست به برق تحت پوشش گارانتی قرار ندارد.

کاربری این دستگاه فقط برای مصارف خانگی است. از این دستگاه باید تنها برای آماده کردن غذا و نوشیدنی استفاده شود. دستگاه در هنگام عملکرد باید تحت نظارت باشد. دستگاه را فقط در داخل ساختمان مورد استفاده قرار دهید.

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





**Robert Bosch Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

**[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)**



9001152606