



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



Free standing cooker
اجاق میله
HCB738257I


















BOSCH

en Instruction manual3

fa راهنمای استفاده3

Table of contents

	Intended use	4
	Important safety information	4
	General information	4
	Causes of damage	7
	Hob	7
	Overview	7
	Oven	7
	Environmental protection	8
	Saving energy with your oven	8
	Saving energy with the hob	8
	Environmentally-friendly disposal	8
	Getting to know your appliance	9
	The control panel	9
	The electronic clock	10
	The hob	10
	The oven	11
	Cooling fan	11
	The storage compartment	11
	Accessories	12
	Locking function	12
	Special accessories	13
	Before using for the first time	13
	Setting the time	13
	Baking out the oven	13
	Cleaning the accessories	14
	Fitting the threaded bushes for the rotary spit	14
	Fitting the telescopic shelf set	14
	Operating the appliance	14
	Hob	14
	Oven	15
	Rotary spit	15
	Time-setting options	16
	Cleaning agent	17
	Suitable cleaning agents	17
	Surfaces in the cooking compartment	18
	Keeping the appliance clean	18
	Cleaning the cooking compartment	18
	Rails	19
	Removing the hook-in racks	19
	Inserting the hook-in rack	19
	Appliance door	19
	Removing and installing the door panels	19
	Removing and fitting the appliance door	20

	Trouble shooting	21
	Replacing the oven light bulb	21
	Customer service	22
	Tested for you in our cooking studio	23
	Table of dishes	23
	Tips for using your appliance	24

Additional information on products, accessories, replacement parts and services can be found at **www.bosch-home.com** and in the online shop **www.bosch-eshop.com**

Intended use

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.

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 is not intended for operation with an external clock timer or a remote control.

Do not use covers. These can cause accidents, for example due to overheating, catching fire or materials shattering.

Only use safety devices or child protection grilles approved by ourselves. Unsuitable safety devices or child protection grilles may result in accidents.

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 15 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 the right way round.

→ "Accessories" on page 12

Important safety information

General information

Warning – 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.
- Hot oil and fat can ignite very quickly. Never leave hot fat or oil unattended. Never use water to put out burning oil or fat. Switch off the hotplate. Extinguish flames carefully using a lid, fire blanket or something similar.
- The hotplates become very hot. Never place combustible items on the hob. Never place objects on the hob.
- The hob switches off automatically and can no longer be operated. It may switch on unintentionally at a later point. Switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact the after-sales service.
- The appliance becomes very hot and flammable materials could catch fire. Never store or use flammable objects (e.g. spray cans, cleaning agents) under the appliance or in its immediate vicinity. Never place flammable items on or in the appliance.
- The surfaces of the plinth drawer may become very hot. Only store oven accessories in the drawer. Flammable and combustible objects must not be stored in the plinth drawer.

⚠ Warning – Risk of burns!

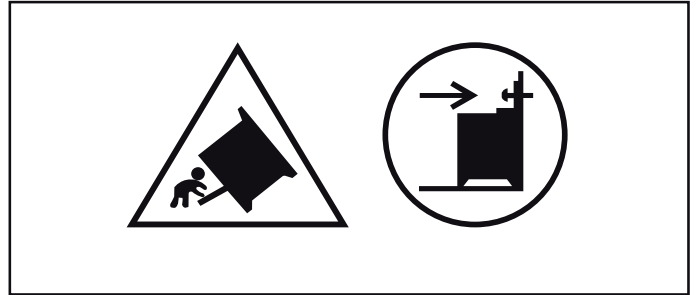
- The appliance becomes very hot. Never touch the interior surfaces of the cooking compartment or the heating elements. Always allow the appliance to cool down. Keep children at a safe distance.
- Accessories and ovenware become very hot. Always use oven gloves to remove accessories or ovenware from 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.
- The hotplates and surrounding area (particularly the hob surround, if fitted) become very hot. Never touch the hot surfaces. Keep children at a safe distance.
- The hotplate heats up but the display does not work. Switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact the after-sales service.

⚠ Warning – 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 can escape. Steam may not be visible, depending on its temperature. When opening, do not stand too close to the appliance. Open the appliance door carefully. Keep children away.
- Water in a hot cooking compartment may create hot steam. Never pour water into the hot cooking compartment.

⚠ Warning – 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.
- Saucepans may suddenly jump due to liquid between the pan base and the hotplate. Always keep the hotplate and saucepan bases dry.
- If the appliance is placed on a base and is not secured, it may slide off the base. The appliance must be fixed to the base.
- The hinges on the appliance door move when opening and closing the door, and you may be trapped. Keep your hands away from the hinges.

⚠ Warning – Risk of tipping!

Warning: In order to prevent tipping of the appliance, this stabilizing means must be installed. Refer to the instructions for installation.

⚠ Warning – Risk of electric shock!

- Incorrect repairs are dangerous. Repairs may only be carried out and damaged power cables replaced by one of our trained after-sales technicians. If the appliance is defective, unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker 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.
- Cracks or fractures in the glass ceramic may cause electric shocks. Switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact the after-sales service.

 Warning – Hazard due to magnetism!

Permanent magnets are used in the control panel or in the control elements. They may affect electronic implants, e.g. heart pacemakers or insulin pumps. Wearers of electronic implants must stay at least 10 cm away from the control panel.

 Warning – Risk of overheating!

Covering the ventilation openings in the floor of the appliance may cause it to overheat. Always install the appliance on the feet supplied.

Causes of damage

Hob

Caution!

- Rough pot and pan bases scratch the ceramic.
- Avoid boiling pots dry. This may cause damage.
- Never place hot pots or pans on the control panel, the display area or the surround. This may cause damage.
- Damage can occur if hard or pointed objects fall on the hob.
- Aluminium foil and plastic containers melt on hot hotplates. Oven protective foil is not suitable for your hob.

Overview

The following table provides an overview of the most frequent kinds of damage:

Damage	Cause	Action
Stains	Food spills	Remove spills immediately with a glass scraper.
	Unsuitable cleaning agents	Only use cleaning agents which are suitable for ceramic
Scratches	Salt, sugar and sand	Do not use the hob as a work surface or storage space.
	Rough pot and pan bases scratch the ceramic.	Check your cookware.
Discolouration	Unsuitable cleaning agents	Only use cleaning agents which are suitable for ceramic
	Pan abrasion (e.g. aluminium)	Lift the pots and pans when moving them.
Blisters	Sugar, food with a high sugar content	Remove spills immediately with a glass scraper.

Oven

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. This will cause heat accumulation. The baking and roasting times will no longer be correct and the enamel will be damaged.
- 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.
- 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.
- Heavily soiled oven seal: if the oven seal is heavily soiled, the oven door will no longer close properly when the oven is in operation. The fronts of adjacent units could be damaged. Always keep the oven seal clean.
- Oven door as a bearing surface: do not stand or place objects on the oven door when it is open. Do not hang objects on the oven door.
- 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.
- Heavy accessories: do not pull out heavily laden accessories too far without first unloading them sufficiently. Heavy accessories will tip when pulled out. This causes pressure to be exerted on the shelf supports in the cooking compartment, which can damage the enamel. Relieve the strain on the accessories when they are pulled out by raising them slightly with one hand. Caution: always use an oven cloth or oven gloves when handling hot accessories.

Environmental protection

Your new appliance is particularly energy-efficient. Here you can find tips on how to save even more energy when using the appliance, and how to dispose of your appliance properly.

Saving energy with your oven

- Only preheat the oven if this is specified in the recipe or in the operating instruction tables.
- Use dark, black lacquered or enamelled baking tins. They absorb the heat particularly well.
- Open the oven door as infrequently as possible while cooking, baking or roasting.
- It is best to bake more than one cake, 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.

Saving energy with the hob

- Use pots and pans with thick, even bases. Uneven bases increase energy consumption.
- The diameter of pan bases should be the same size as the hotplate. In particular, small saucepans on the hotplate cause energy losses. Note that cookware manufacturers often indicate the upper diameter of the saucepan. This is usually bigger than the diameter of the base of the pan.
- Use a small saucepan for small quantities. A larger, less full saucepan requires a lot of energy.
- Always place suitable lids on saucepans. When cooking without a lid, four times the energy is required.
- Cook with only a little water. This will save energy. Vitamins and minerals in vegetables are preserved.
- Switch to a lower heat setting in good time.
- Use the residual heat. For longer cooking times, you can switch the hotplate off 5-10 minutes before the end of the cooking time.

Environmentally-friendly disposal

Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner.

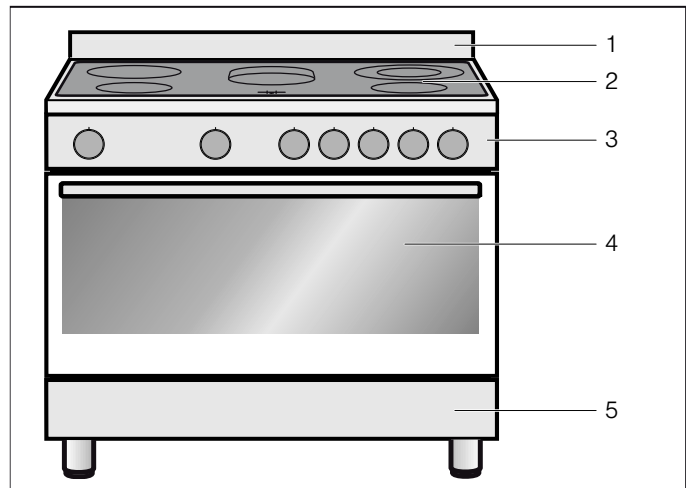


This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU concerning used electrical and electronic appliances (waste electrical and electronic equipment - WEEE). The guideline determines the framework for the return and recycling of used appliances as applicable throughout the EU.

Getting to know your appliance

Use this section to familiarise yourself with your new appliance. You will find information about the control panel and hob, as well as the oven, types of heating and accessories.

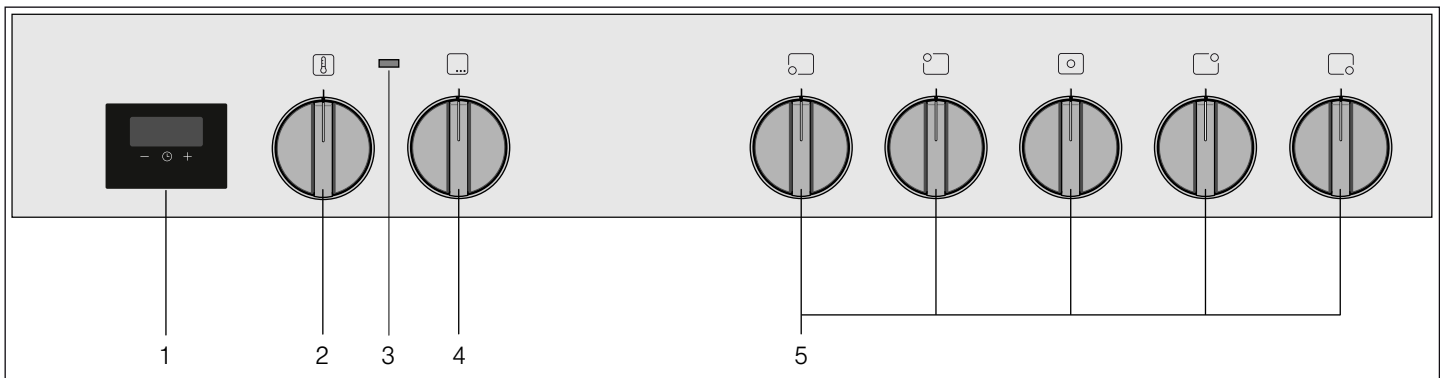
Depending on the appliance model, individual details may differ.



Explanation

- | | |
|---|---------------------|
| 1 | Splatter guard |
| 2 | Hob |
| 3 | Control panel |
| 4 | Oven |
| 5 | Storage compartment |

The control panel



Explanation

- | | |
|---|-----------------------------------|
| 1 | Electronic clock |
| 2 | Control knob for oven temperature |
| 3 | Oven indicator light |
| 4 | Control knob for oven functions |
| 5 | Control knob for hotplates |

The electronic clock

With the electronic clock, you can set a cooking time. An audible signal sounds once the cooking time has elapsed.

Function buttons for the electronic clock

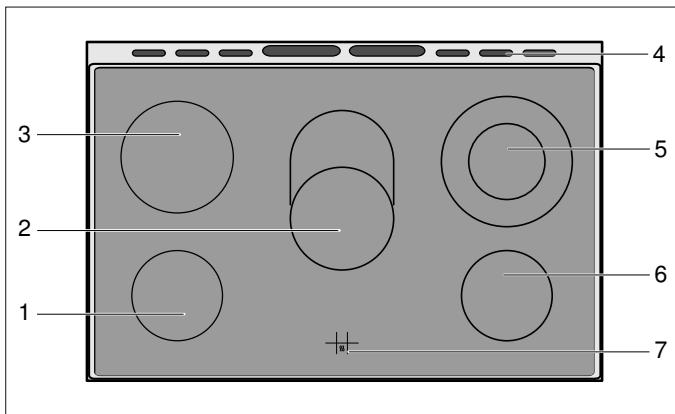
Symbol	Meaning	Use
⌚	Electronic clock	Sets the cooking time or the time
-	Minus	Reduces the cooking time or the time
+	Plus	Increases the cooking time or the time

The hob

⚠ Warning – Risk of burns!

Hot air flows out from the ventilation opening on the hob. Never touch the ventilation opening.

Please note that, in the case of appliances with a hob cover, the burners in the oven must also only be switched on if the hob cover is open.



Explanation	
1	Hotplate 145 mm
2	Extended cooking zone 170 x 265 mm
3	Hotplate 180 mm
4	Ventilation opening
5	Dual-circuit hotplate 120 and 210 mm
6	Hotplate 145 mm
7	Residual heat indicator

Control knob for hotplates

The control knobs are used to set the heat setting of the individual hotplates.

Setting	Meaning	
o	Off position	The hotplate is switched off.
1-9	Heat settings	1 = lowest setting 9 = highest setting
⊙, ⚡	Automatic zone control	Switches on the large dual-circuit hotplate or extended cooking zone.

Residual heat indicator

The hob has a residual heat indicator for each hotplate. It shows which hotplates are still hot. Even if the hob is switched off, the display remains lit until the hotplate has cooled down sufficiently.

You can save energy by using the residual heat to keep a small dish warm, for example.









The oven

In order to operate the oven, you require two operating knobs: The function selector and the temperature selector.

Control knob for oven

Function selector

Use the function selector to set the type of heating.


Type of heating	Use
 Hot air	For baking and cooking on one or more levels. The fan distributes the heat from the ring heating element in the back panel evenly around the cooking compartment.
 Eco	For energy-optimised cooking of selected dishes. Heat is emitted evenly from the top and bottom.
 Top/bottom heating and fan	For cakes with very moist toppings. Heat is emitted evenly from the top and bottom. The fan circulates the hot air around the food.
 Top/bottom heating	For traditional baking and roasting on one level. Especially suitable for cakes with moist toppings. Heat is emitted evenly from the top and bottom.
 Bottom heating and fan	For the final baking stage (such as for moist fruit flans), for boiling down, for dishes in a bain marie. Heat is emitted from below. The fan circulates the hot air around the food.
 Hot air grill	For roasting poultry, whole fish and larger pieces of meat. The whole area below the grill element becomes hot. The fan circulates the hot air around the food.
 Full-surface grill	For grilling flat items, such as steaks or sausages, for making toast, and for au gratin dishes. The whole area below the grill element becomes hot.
 Grill/rotary spit	Grill: For individual portions or smaller quantities of steaks, sausages, fish and toast. Rotary spit: For roasts, rolled joints and poultry

Temperature selector

You can use the temperature selector to set the temperature.

Setting	Meaning
o	Off
50 - 260	Temperature range in °C

There is a limit stop between positions 260 and o. Do not turn the knob beyond this point.

Note: To defrost: Set the function selector to  and the temperature selector to o.

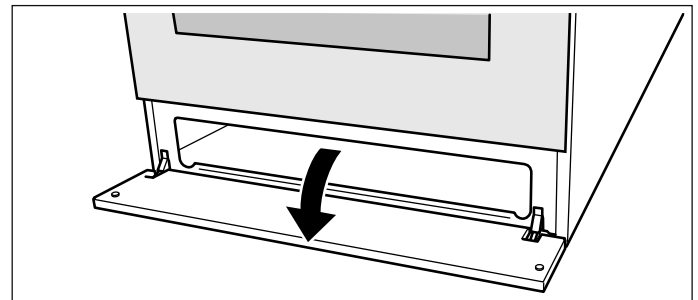
Cooling fan

The hot air escapes via the ventilation opening. The cooling fan switches on and off as required. Caution. Do not cover the ventilation slots. Otherwise the oven will overheat.

To ensure that the cooking compartment cools down more quickly after operation, the cooling fan continues to run for a certain period afterwards.

The storage compartment

Open the storage compartment by folding down the fascia panel.






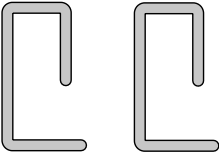

This compartment can be used to store hob or oven accessories.

Warning – Risk of fire!

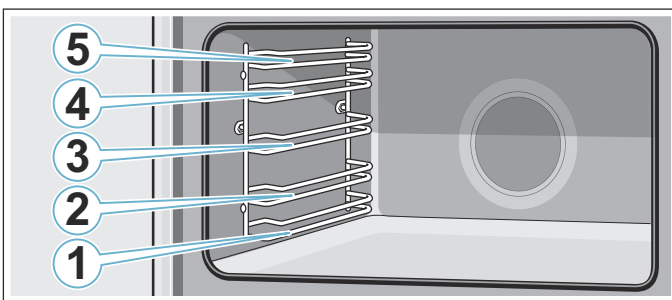
Never leave combustible items in the storage compartment.

Accessories

Your appliance is accompanied by a range of accessories. Here, you can find an overview of the accessories included and information on how to use them correctly.

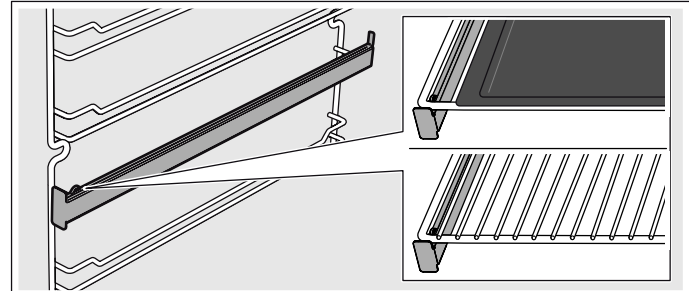
Accessories	Description
	Baking and roasting shelf For ovenware, cake tins, joints, grilled items, frozen meals.
	Universal pan For moist cakes, pastries, frozen meals and large roasts. The universal pan can be used to catch dripping fat when you are grilling directly on the wire rack.
	Rotary spit With rotary spit holder For roasting joints and large poultry. Only use in combination with a universal pan.
	Locking pins For locking the hinges.
	Telescopic shelf set The pull-out rails allow you to pull accessories out completely.

The baking tray and the baking and roasting shelf can be moved into five different heights within the cooking compartment. Always insert them as far as they will go so that the accessories do not touch the door panel. Ensure that you always insert the accessories into the cooking compartment the right way round.



Telescopic shelf set

The pull-out rails allow you to pull accessories out completely. When inserting the adapter for the baking and roasting shelf, ensure that it locks into place in front of the indentation on the pull-out rails.



Note: The rotary spit must be inserted on level 1. In this case, move the pull-out rails for the baking tray and the baking and roasting shelf to the four upper levels.

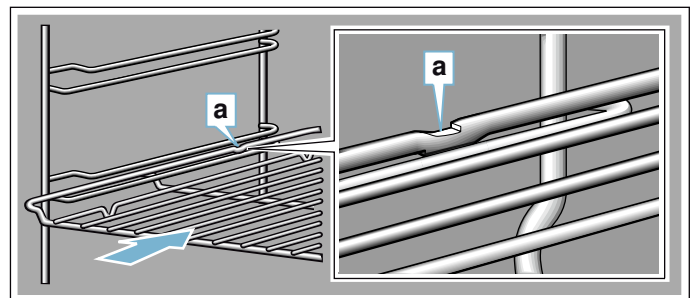
Warning – Risk of fire!

Under no circumstances should a roasting tin, baking tray, frying pan or any other form of cookware be placed directly on the oven floor. This causes the floor of the appliance to overheat and can seriously damage the appliance.

Locking function

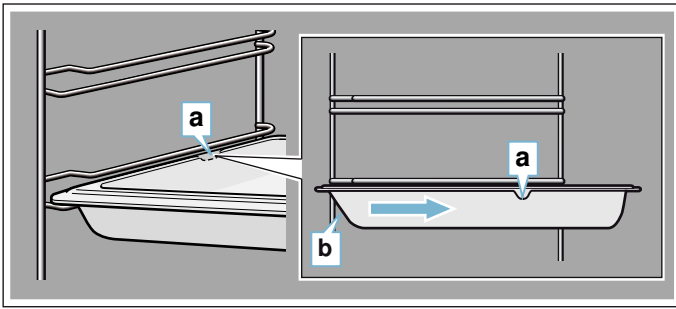
The accessories can be pulled out approximately halfway until they lock in place. The locking function prevents the accessories from tilting when they are pulled out. The accessories must be inserted into the cooking compartment correctly for the tilt protection to work properly.

When inserting the wire rack, ensure that the lug **a** is at the rear and is facing downwards. The open side must be facing the appliance door and the outer rail must be facing downwards.



When inserting baking trays, ensure that lug **a** is at the rear and is facing downwards. The sloping edge of the accessory **b** must be facing towards the appliance door.

Example in the picture: Universal pan



Special accessories

You can buy accessories from the after-sales service.

Accessories	Description
Enamel baking tray	For tray bakes and small baked products. Customer service number: 11012235
Universal pan	For moist cakes, pastries, frozen meals and large roasts. The universal pan can be used to catch dripping fat when you are grilling directly on the wire rack. After-sales service number: 11012236
Baking and roasting shelf	For ovenware, cake tins, joints, grilled items, frozen meals. After-sales service number: 11012237
Telescopic shelf set	Telescopic shelf set for one level. After-sales service number: 12006236

Before using for the first time

In this section, you can find out what you must do before using your oven or hob to prepare food for the first time. Read the following section beforehand.
→ "Important safety information" on page 4

Remove the appliance packaging and dispose of it appropriately.

Setting the time

After the appliance has been connected to the mains for the first time or after a power cut, three zeros flash in the display.

1. Press the ⌚ button.
2. Use the "+" and "-" buttons to set the current time.

Baking out the oven

Precleaning the oven

1. Remove accessories and hook-in racks from the cooking compartment.
2. Fully remove any remaining packaging, such as small pieces of polystyrene, from the cooking compartment.
3. Some parts are covered with a protective film. Remove the protective 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 temperature selector to the maximum temperature.
2. Switch off the oven after 45 minutes.

Recleaning the oven

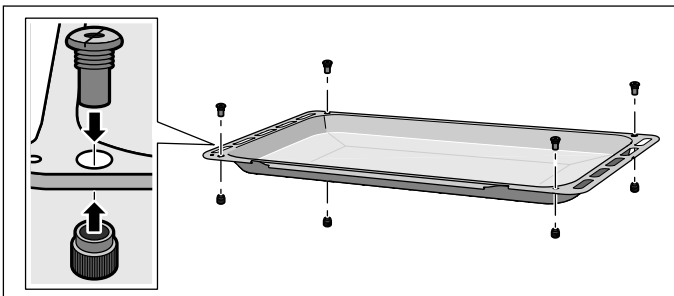
1. Clean the cooking compartment with hot soapy water.
2. Fit the hook-in racks.

Cleaning the accessories

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

Fitting the threaded bushes for the rotary spit

1. From above, place the threaded bushes into the holes at the four corners of the universal pan.
2. Counter the ring nuts from below.
3. Use a screwdriver to tighten the threaded bushes.



Fitting the telescopic shelf set

Instructions on fitting the telescopic shelf set are enclosed with the set.

Operating the appliance

You have already learnt about the controls and how they work. Now we will explain how to set your appliance. You will learn about what happens when you switch the appliance on and off, and how to select the operating mode.

Hob

Switching the hob on and off

You can switch the hotplate on and off with the control knobs.

Setting a hotplate

You can set the heat setting for the hotplates using the hotplate control knobs. Press the control knob for the required hotplate and turn it to the required heat setting.

Heat setting 1 = lowest setting


Heat setting 9 = highest setting

Note: Hotplate temperature is regulated by the heat switching on and off. The heat may also switch on and off at the highest setting.

Large dual-circuit hotplate and extended cooking zone

The size of these hotplates can be altered.

Switching on the large area

Turn the hotplate control to position 9 - where you will feel a slight resistance - then continue turning to  symbol = large dual-circuit hotplate or extended cooking zone


Then immediately turn it back to the desired heat setting.

Switching back to the small area

Turn the hotplate control to o and reset.

The small dual-circuit hotplate is particularly good for heating small amounts.

Caution!

Never turn the hotplate control beyond the  symbol to o.

Oven

Operating the oven

Switching on the oven

Note: Always keep the appliance door closed when it is in operation.

1. Turn the function selector to the desired operating mode.
2. Turn the temperature selector to set the desired temperature.
The oven switches on.

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

Note: The indicator lamp also lights up when the function selector is in the off position and a temperature is set. The oven only begins to heat up when an operating mode is set.

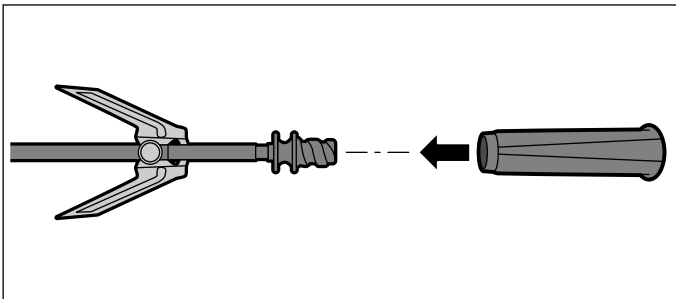
Switching off the oven

1. Turn the function selector to the 0 position.
2. Turn the temperature selector to the 0 position.
The oven switches off.

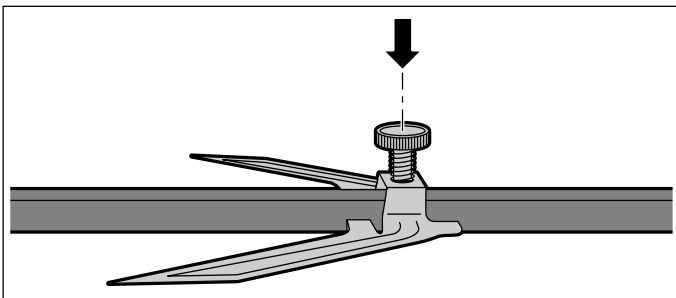
Rotary spit

Preparing the rotary spit

1. Slide a retaining clip onto the rotary spit and screw on the handle.



2. Place the roast as close as possible to the centre of the rotary spit.
3. Use retaining clips to secure the roast in place.
4. Use milled screws to secure the retaining clips.

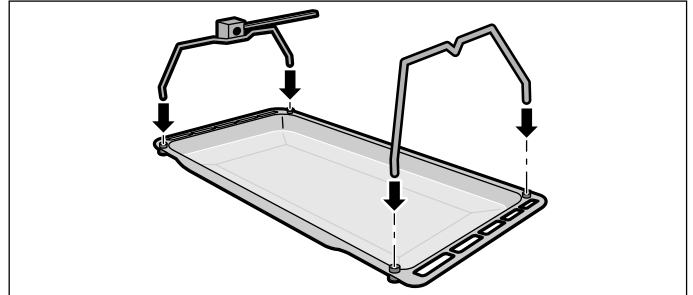


Inserting the rotary spit

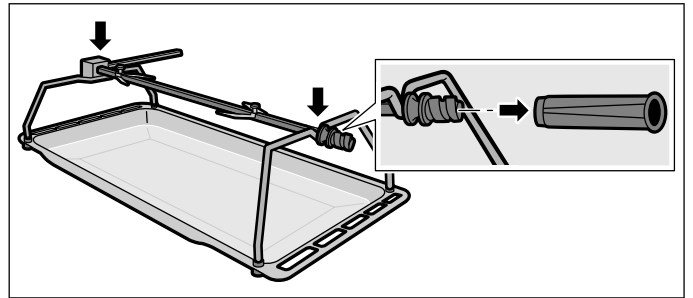
⚠ Warning – Risk of burns!

Never touch the hot surfaces of the cooking compartment or the heating elements. Children must be kept at a safe distance from the appliance at all times. Open the appliance door carefully. Hot steam may escape.

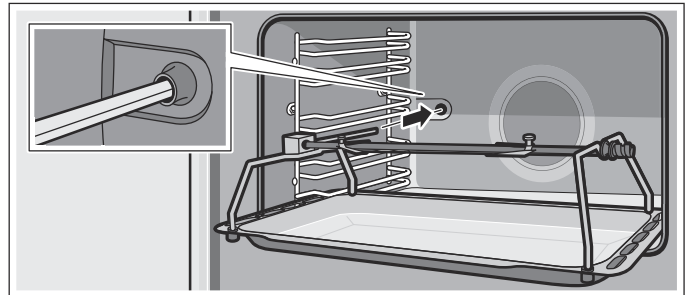
1. Insert the rotary spit frame into the threaded bushes



2. Place the rotary spit onto the rotary spit frame and unscrew the handle.






3. Slide the universal pan into shelf position 1 and slide the rotary spit into the motor mount.



4. Close the appliance door.

Switching on the rotary spit

Note: When using the rotary spit, preheat the oven using the  type of heating. Only set the  type of heating once the rotary spit has been inserted.

1. Turn the control knob for the oven to the  position.
2. Set the temperature.

Note: Add some water to the universal pan in order to catch any fat that drips out.

Removing the rotary spit

Warning – Risk of burns!


Never touch the hot surfaces of the cooking compartment or the heating elements. Children must be kept at a safe distance from the appliance at all times. Open the appliance door carefully. Hot steam may escape.

1. Opening the appliance door
2. Slowly pull the universal pan until it is halfway out of the cooking compartment.
3. Completely remove the universal pan from the cooking compartment and set it on the worktop.
4. Screw on the handle and remove the grill spit from the grill spit frame.

Time-setting options

Setting the time



After the appliance has been connected to the mains for the first time or after a power cut, three zeros flash in the display.

1. Press the  button.
2. Set the current time with the "+" and "-" buttons. After 7 seconds, the time setting is adopted.



Note: To change the set time, press the "+" and "-" buttons and 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.
The  symbol flashes in the display panel and three zeros are displayed.
2. Set the required cooking time with the "+" and "-" buttons.
A signal sounds once the time has elapsed.

Notes


- To change the set cooking time, select the timer with the  button and set the cooking time using the "+" and "-" buttons.
- To cancel the settings, select the timer with the  button and press the "+" and "-" buttons simultaneously.

Switching off the acoustic signal

Press the "-" button to switch off the acoustic signal. 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.

Cleaning agent

With good care and cleaning, your appliance will retain its appearance and remain fully functioning for a long time to come. We will explain here how you should correctly care for and clean your appliance.

Warning – Risk of electric shock!

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

Warning – 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.

Suitable cleaning agents

Observe the following information to ensure that the different surfaces are not damaged by using the wrong type of cleaning agent.

Do not use any of the following

on the hob:

- Undiluted washing-up liquid or dishwasher detergent,
- Abrasive materials, scouring sponges,
- Aggressive cleaners such as oven spray or stain removers,
- High-pressure cleaners or steam jet cleaners.

Clean the hob after each use. This will prevent spills from burning onto the ceramic.

Only clean the hob when it has cooled down sufficiently.

Only use cleaning agents that are suitable for glass ceramic. Follow the cleaning instructions on the packaging.

Ground-in dirt can be best removed with a glass scraper, available from retailers. Observe the manufacturer's instructions.

On the hob surround:

- Use only warm soapy water
- Do not use any abrasive materials, scouring sponges,
- Do not use any aggressive cleaners such as oven spray or stain removers,
- Do not use any glass scrapers.

Do not use any of the following

on the oven:

- Any harsh or abrasive cleaning agents,
- Cleaning agents with a high concentration of alcohol,
- Hard scouring pads or sponges,
- High-pressure cleaners or steam cleaners.

Wash new sponge cloths thoroughly before use.

Warning – 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.

Area	Cleaning
Appliance exterior	Hot soapy water: Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth. Do not use glass cleaner or a glass scraper.
Stainless steel front	Hot soapy water: Clean with a dish cloth and then 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)	Hot soapy water: Clean with a dish cloth and then 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.
Enamel surfaces and self-cleaning surfaces	Observe the instructions for the surfaces of the cooking compartment that follow the table.
Door panels	Hot soapy water: Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth. Do not use a glass scraper or a stainless steel scouring pad.
Glass cover for the interior lighting	Hot soapy water: Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth. If the cooking compartment is heavily soiled, use oven cleaner.
Door 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. If there are heavy deposits of dirt, use a stainless steel scouring pad.

Notes

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

Surfaces in the cooking compartment

The back wall and side parts in the cooking compartment are self-cleaning. You can tell this from the rough surface.

The cooking compartment floor and ceiling are enamelled and have smooth surfaces.

Cleaning enamelled surfaces

Clean the smooth enamelled surfaces with a dish cloth and hot soapy water or a vinegar solution. Then dry with a soft cloth.

Soften baked-on food residues with a damp cloth and soapy water. Use stainless steel wire wool or oven cleaner to remove stubborn dirt.

Leave the cooking compartment open to dry after cleaning.

Note: Food residues can cause white deposits to form. These are harmless and do not affect how the appliance works. You can remove these residues using lemon juice if required.

Cleaning self-cleaning surfaces

The self-cleaning surfaces are coated with a porous, matte ceramic layer. This coating absorbs and dispels splashes from baking and roasting while the appliance is in operation.

If the self-cleaning surfaces no longer clean themselves sufficiently and dark stains appear, they can be cleaned using the cleaning function. To do this, refer to the information in the relevant section.

Caution!

Do not use oven cleaner on self-cleaning surfaces. This will damage the surfaces. If oven cleaner does get onto these surfaces, dab it off immediately using water and a sponge cloth. Do not rub the surface and do not use abrasive cleaning aids.


Keeping the appliance clean

Always keep the appliance clean and remove dirt immediately so that stubborn deposits of dirt do not build up.

Tips

- Clean the cooking compartment after each use. This will ensure that dirt cannot be baked on.
- Always remove flecks of limescale, grease, starch and albumin (e.g. egg white) immediately.
- Use the universal pan for baking very moist cakes.
- Use suitable ovenware for roasting, e.g. a roasting dish.

Cleaning the cooking compartment

1. Pour 0.4 litres of water into the centre of the cooking compartment floor.
2. Set the type of heating .
3. Use the temperature controller to set 50 °C.
4. Switch off the appliance after 18 minutes.
5. Allow the appliance to cool down.
6. Clean the cooking compartment with a cloth.

Warning – Risk of burns!

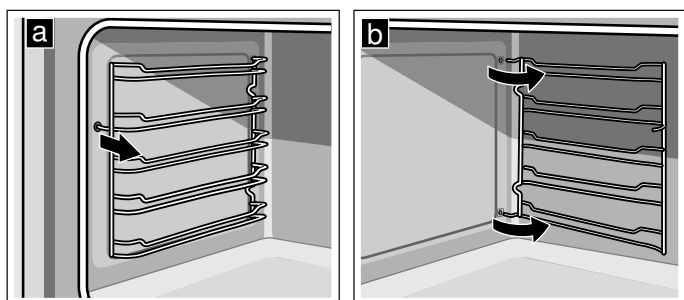
The appliance becomes very hot. Never touch the interior surfaces of the cooking compartment or the heating elements. Always allow the appliance to cool down. Keep children at a safe distance.

Rails

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 is released 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.

Appliance door

With good care and cleaning, your appliance will retain its appearance and remain fully functional for a long time to come. This will tell you how to clean the appliance door.

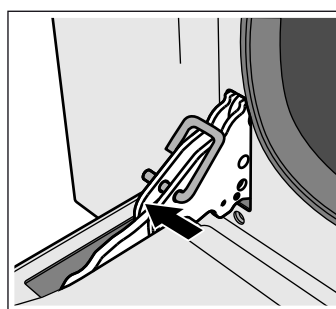
Removing and installing the door panels

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.

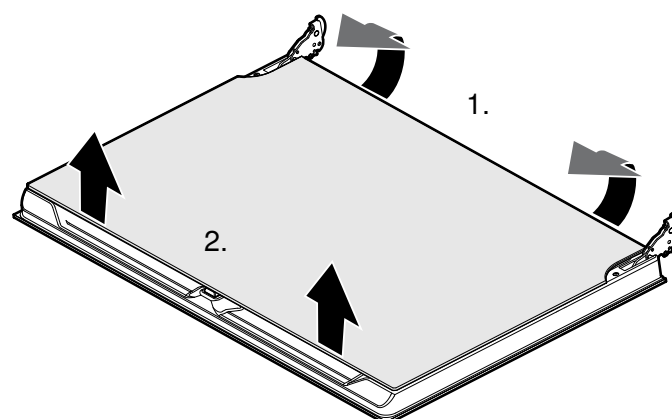
Note: The locking pins must be fully inserted into the holes in the hinges.



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. Ensure that the middle panel does not fall.



5. Remove the inner panel.

Clean the panels with glass cleaner and a soft cloth.

Warning – 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

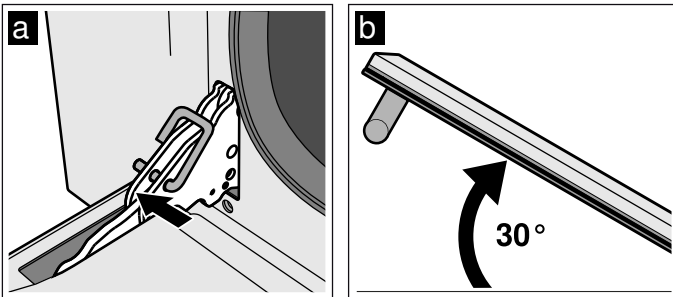
1. Reinsert the inner panel.
Note: All four fastening pins must engage in the holders provided for them.
2. Remove the locking pins and close the oven door.

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

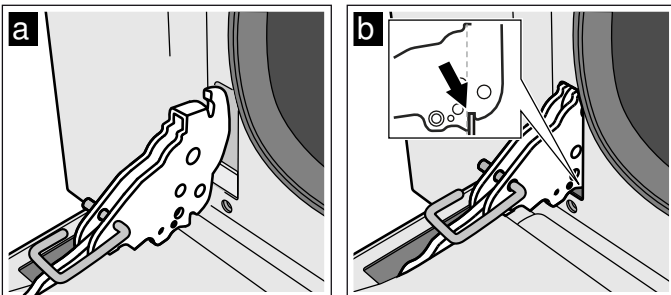
1. Open the oven door fully.
2. Lock both hinges on the left and right using the locking pin **(a)**.
Note: The locking pins must be fully inserted into the holes in the hinges.
3. Grip the oven door on either side with both hands and close the oven door by approx. 30° **(b)**.



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.

Warning – 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.

Warning – Risk of injury!

The door may not close properly if the door hinges have not engaged correctly. This will allow heat to escape and the parts of the appliance may become very hot. To prevent this from happening, remove the door again. Then refit the door as shown in the drawing, making sure that the groove on the underside of the hinges engages in the oven frame.

Trouble shooting

Warning – Risk of injury!

Incorrect repairs may cause serious hazards. Repairs to the appliance must only be carried out by a qualified technician. If repairs are required, contact the after-sales service.

Fault table

Fault	Possible cause	Remedy/information
The appliance does not work.	The circuit breaker is faulty	Look in the fuse box and check that the circuit breaker is in working order.
	Power cut	Check whether the kitchen light works.
Zeros flash in the display.	Power cut	Reset the time.
The oven light has failed.	Faulty oven light	Change the oven light bulb. (See section "Replacing the oven light")
The oven does not heat up.	Faulty fuse.	Check and, if required, replace the circuit breaker.
	The function selector has not been set.	Set the function selector.
All dishes that are prepared in the oven burn within an extremely short period of time.	Faulty thermostat	Call the after-sales service.
The door panel steams up when the oven is hot.	Normal occurrence; caused by the difference in temperature	Not possible; this has no effect on oven performance.

Replacing the oven light bulb

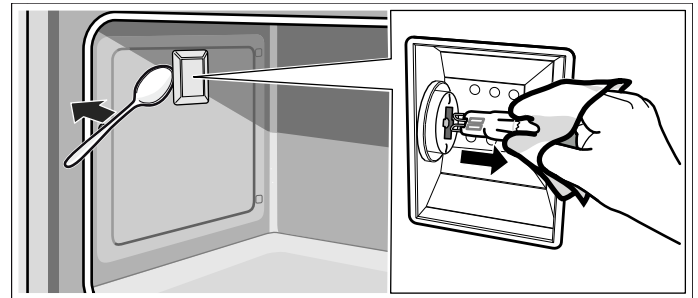
If the oven light bulb fails, it must be replaced. Replacement heat-resistant bulbs can be obtained from the after-sales service or from specialist retailers. Please specify the E number and FD number of your appliance. Do not use any other type of bulb.

Warning – 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.



Customer 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. The rating plate and the relevant numbers can be found on the inside of the storage compartment flap. So that you do not have to spend a long time looking for it if there is a fault, you can enter the data for your appliance here now.

































E no.	FD
After-sales service 	

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 and temperature are best suited to your dish. You will get information on suitable cooking accessories and the height at which they should be placed in the oven. You will also get tips about cookware and preparation methods.

Note: A lot of steam can build up in the cooking compartment when cooking food. Your appliance is very energy-efficient and radiates very little heat to its surroundings during operation. Due to the high difference in temperature between the appliance interior and the external parts of the appliance, condensation may build up on the door, control panel or adjacent kitchen cabinet panels. This is a normal physical phenomenon. Condensation can be reduced by preheating the oven or opening the door carefully.

Table of dishes

Dish	Weight (in kg)	Type of heating	Shelf position	Temperature in °C	Cooking time in mins
Lasagne	3-4		1	220-230	45-50
Pasta bake	3-4		1	220-230	45-50
Roast veal	2		2	180-190	90-100
Pork	2		2	180-190	70-80
Sausages	1.5		4	Max.	15
Roast beef	1		2	200	40-45
Roast rabbit	1.5		2	180-190	70-80
Turkey breast	2		2	180-190	110-120
Pork neck joint	2-3		2	180-190	170-180
Roast chicken	1.2		2	180-190	65-70
Pork cutlet	1.5		4	Max.	1st side 15 2nd side 5
Spare ribs	1.5		4	Max.	1st side 10 2nd side 10
Bacon	0.7		5	Max.	1st side 7 2nd side 8
Fillet of pork	1.5		4	Max.	1st side 10 2nd side 5
Fillet of beef	1		5	Max.	1st side 10 2nd side 7
Large rainbow trout	1.2		2	150-160	35-40
Monkfish	1.5		2	160	60-65
Turbot	1.5		2	160	45-50
Pizza	1		2	Max.	8-9
Bread	1		2	190-200	25-30
Focaccia	1		2	180-190	20-25
Bundt cake	1		2	160	55-60
Fruit flan	1		2	160	35-40
Cheesecake	1		2	160-170	25-60
Shortcrust pastry tart	1		2	160	20-25
Parfait cake	1.2		2	160	55-60
Cream puffs	1.2		2	180	80-90
Sponge cake	1		2	150-160	55-60
Rice pudding	1		2	160	55-60
Brioche	0.6		2	160	30-35
Roast chicken*	1-2		1	250-260	65-70
Pork loin*	3-4		1	220-230	120-140

* 0.5 - Pour 0.7 litres of water into the baking tray. This will produce less smoke and the moisture will keep the meat tender.

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

You want to find out whether the cake is completely cooked in the middle.	Push a cocktail stick into the highest point on the cake. If the cocktail stick comes out clean with no dough residue, the cake is ready.
The cake collapses.	Next time, use less liquid. Alternatively, set the temperature to be 10 °C lower and extend the baking time. Adhere to the specified ingredients and preparation instructions in the recipe.
The cake has risen in the middle but is lower around the edge.	Only grease the base of the springform cake tin. After baking, loosen the cake carefully with a knife.
The fruit juice overflows.	Next time, use the universal pan.
Small baked items 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 well and brown on all sides.
The cake is too dry.	Set the temperature 10 °C higher and shorten the baking time.
The cake is generally too light in colour.	If the shelf position and the cookware are correct, then you should increase the temperature if necessary or extend the baking time.
The cake is too light on top, and too dark underneath.	Bake the cake one level higher in the oven the next time.
The cake is too dark on top, and too light underneath.	Bake the cake one level lower in the oven the next time. Select a lower temperature and extend the baking time.
Cakes baked in a tray or tin are too brown at the back.	Place the baking tray in the middle of the accessories, not directly against the back wall.
The whole cake is too dark.	Select a lower temperature next time and extend the baking time if necessary.
The cake is unevenly browned.	Select a slightly lower temperature. Protruding greaseproof paper can affect the air circulation. Always cut greaseproof paper to size. Ensure that the baking tin does not stand directly in front of the openings in the cooking compartment back wall. When baking small items, you should use similar sizes and thicknesses wherever possible.
You were baking on several levels. The items on the top baking tray are darker than those on the lower baking tray.	Always select hot air when baking on several levels. Baked items that are placed into the oven on trays or in baking tins/dishes at the same time will not necessarily be ready at the same time.
The cake looks good, but is not cooked properly in the middle.	Use a lower temperature and bake slightly longer; if necessary, add slightly less liquid. For cakes with a moist topping, bake the base first. Sprinkle it with almonds or breadcrumbs and then place the topping on top.
The cake cannot be turned out of the dish when it is turned upside down.	Allow the cake to cool down for 5 to 10 minutes after baking. If it still sticks, carefully loosen the cake around the edges again using a knife. Turn the cake tin upside down again and cover it several times with a cold, wet cloth. Next time, grease the baking tin/dish and sprinkle with breadcrumbs.

Tips for Roasting and Braising

The roast is too dark and the crackling is burned in places, and/or the roast is too dry.	Check the shelf position and temperature. Select a lower temperature the next time and reduce the roasting time if necessary.
The crackling is too thin.	Increase the temperature or switch on the grill briefly at the end of the roasting time.
The roast looks good but the juices are burnt.	Next time, use a smaller roasting dish and add more liquid if necessary.
The roast looks good but the juices are too clear and watery.	Next time, use a larger roasting dish and add less liquid if necessary.
The meat gets burned during braising.	The roasting dish and lid must fit together well and close properly. Reduce the temperature and add more liquid when braising if necessary.

Acrylamide in foodstuffs

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

Tips for keeping acrylamide to a minimum	
General	<ul style="list-style-type: none"> ■ Keep cooking times as short as possible. ■ Cook food until it is golden brown, but not too dark. ■ Large, thick pieces of food contain less acrylamide.
Baking	With top/bottom heating at max. 200 °C. With hot air at max. 180 °C.
Biscuits	With top/bottom heating at max. 190 °C. With hot air at 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.

نکاتی در خصوص بریان کردن و پختن گوشت سرخ شده

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

آکریل آمید در مواد غذایی

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

نکاتی در باره روش به حداقل رساندن آکریل آمید

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

نکاتی در خصوص استفاده از دستگاه

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

توجه

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

نکاتی در مورد پختن نان و شیرینی

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

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

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

پخت آزمایشی برای شما در کارگاه آشپزی ما

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

جدول غذاها

غذا	وزن (کیلوگرم)	حالت گرمادهی	موقعیت طبقه	دما بر حسب درجه سانتی‌گراد	زمان پخت به دقیقه
لازانيا	4-3	☐	1	230-220	50-45
گراتینه پاستا	4-3	☐	1	230-220	50-45
رُتی گوساله	2	☒	2	190-180	100-90
سوسیس	1.5	☒	4	حداکثر	15
رست بیف	1	☒	2	200	45-40
خرگوش بریان	1.5	☒	2	190-180	80-70
سینه بوقلمون	2	☒	2	190-180	120-110
مرغ بریان	1.2	☒	2	190-180	70-65
گوشت دنده با استخوان	1.5	☒	4	حداکثر	طرف اول 10 طرف دوم 10
بیکن	0.7	☐	5	حداکثر	طرف اول 7 طرف دوم 8
فیله گوساله	1	☐	5	حداکثر	طرف اول 10 طرف دوم 7
قزل‌آلای بزرگ	1.2	☒	2	160-150	40-35
ماهی راهب	1.5	☒	2	160	65-60
ماهی حلوا	1.5	☒	2	160	50-45
پیتزا	1	☒	2	حداکثر	9-8
نان	1	☒	2	200-190	30-25
فوکاچا	1	☒	2	190-180	25-20
کیک حلقه‌ای طرح دار	1	☒	2	160	60-55
تارت میوه	1	☒	2	160	40-35
چیز کیک	1	☒	2	170-160	60-25
تارت با خمیر بریزه	1	☒	2	160	25-20
کیک پارفه	1.2	☒	2	160	60-55
خمیر نان خامه‌ای	1.2	☒	2	180	90-80
کیک اسفنجی	1	☒	2	160-150	60-55
پودینگ برنج	1	☒	2	160	60-55
بریوش (نان شیرینی)	0.6	☒	2	160	35-30
مرغ بریان	2-1	☒	1	260-250	70-65

* داخل سینی فر 0.5 - 0.7 لیتر آب بریزید. این کار باعث ایجاد دود کمتر می‌شود و رطوبت سبب می‌شود گوشت نرم بماند.

خدمات مشتریان

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) لطفاً هنگام تماس با مرکز خدمات پس از فروش، شماره محصول (E) و شماره تولید و شماره تولید (FD) دستگاه را ذکر کنید. برچسب مشخصات فنی و اعداد مربوط به آن روی بخش داخلی درب محفظه نگهداری قرار دارد. برای جلوگیری از اتلاف وقت هنگام خرابی، می‌توانید اطلاعات مربوط به دستگاه خود را اکنون اینجا وارد کنید.

شماره محصول	FD
خدمات پس از فروش 	

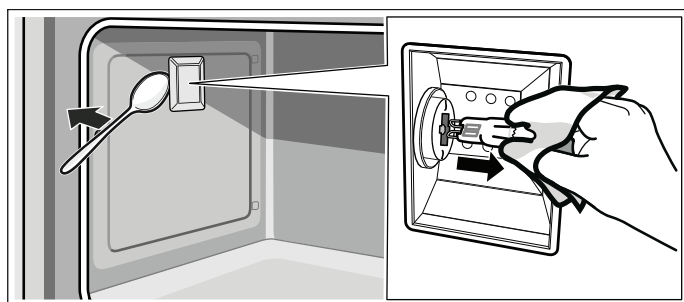
⚠ هشدار - خطر بروز جراثیم!

تعمیرات نادرست می‌تواند خطرات جدی ایجاد کند. تعمیرات دستگاه تنها باید توسط تکنیسین مجاز انجام شود. در صورت نیاز به تعمیرات، با مرکز خدمات پس از فروش تماس بگیرید.

جدول ایرادها

ایراد	علت احتمالی	راه حل/اطلاعات
دستگاه کار نمی‌کند.	کلید قطع جریان برق معیوب است	عملکرد صحیح کلید قطع جریان را در داخل جعبه فیوز بررسی کنید.
	قطعی برق	بررسی کنید لامپ آشپزخانه روشن می‌شود یا خیر. ساعت را مجدداً تنظیم کنید.
صفرها بر روی صفحه نمایش چشمک می‌زنند.	قطعی برق	
چراغ فر روشن نمی‌شود.	چراغ فر ایراد دارد	لامپ فر را تعویض کنید. (به بخش «تعویض لامپ فر» مراجعه کنید)
فر گرم نمی‌شود.	ایراد فیوز.	کلید قطع جریان را کنترل کنید و در صورت نیاز تعویض نمایید.
	انتخابگر عملکرد تنظیم نشده است.	انتخابگر عملکرد را تنظیم کنید.
تمام غذاهای آماده شده در فر در مدت زمان بسیار کوتاهی می‌سوزند.	ایراد ترموستات	با مرکز خدمات پس از فروش تماس بگیرید.
زمانی که فر داغ است، روی شیشه درب بخار می‌کند.	پدیده‌ای طبیعی است؛ به علت اختلاف دما به وجود می‌آید	امکان‌پذیر نیست؛ این امر بر روی کارکرد فر تأثیری ندارد.

6. لامپ فر را باز کنید.



تعویض لامپ روشنایی فر

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

⚠ هشدار - خطر 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.

7. لامپ فر را با یک لامپ از همان نوع تعویض کنید:

- 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.

- 1. صبر کنید تا محفظه فر سرد شود.
- 2. در 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.

جا گذاشتن شیشه‌های درب

⚠ هشدار - 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.

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

⚠ هشدار - خطر بروز جراحت!

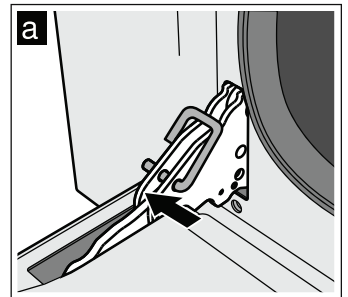
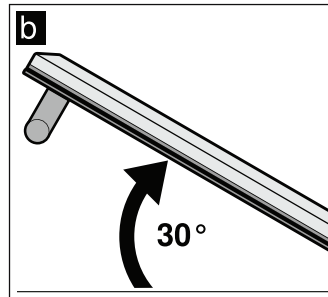
در صورتی که لولاها درست جا نیفتاده باشند درب به طور کامل بسته نمی‌شود. این موضوع باعث فرار گرما شده و ممکن است قطعات دستگاه بسیار داغ شوند. برای جلوگیری از این اتفاق، درب را مجدداً بیرون بیاورید. سپس آنرا مطابق شکل نصب کنید و مطمئن شوید شیرهای زیر لولاها داخل چارچوب فر جا افتاده‌اند.

برداشتن و نصب کردن درب دستگاه

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

برداشتن درب دستگاه

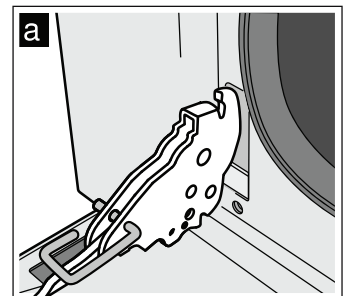
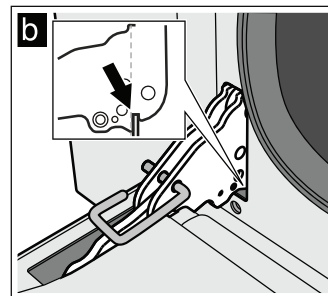
1. درب فر را به طور کامل باز کنید.
2. هر دو لولا را در سمت چپ و راست با استفاده از گیره (a) قفل کنید.
توجه: گیره‌های قفل کننده باید به طور کامل داخل سوراخ‌های لولاها قرار گیرند.
3. درب فر را از هر دو طرف با دو دست بگیرید و درب فر را با زاویه حدود 30 درجه ببندید (b).



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 ببینند.

جای‌گذاری درب دستگاه

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 فر را رو به پایین هدایت کنید.
4. گیره‌های قفل را بردارید.

درب دستگاه

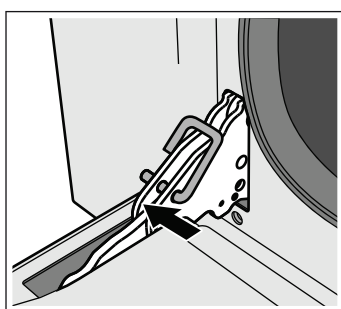
با مراقبت و تمیز کردن صحیح، دستگاه شما عملکرد کامل و ظاهر خود را برای مدت طولانی حفظ می‌کند. در این قسمت با نحوه تمیز کردن درب دستگاه آشنا می‌شوید.

باز کردن و نصب مجدد شیشه‌های درب

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

برداشتن شیشه‌های درب

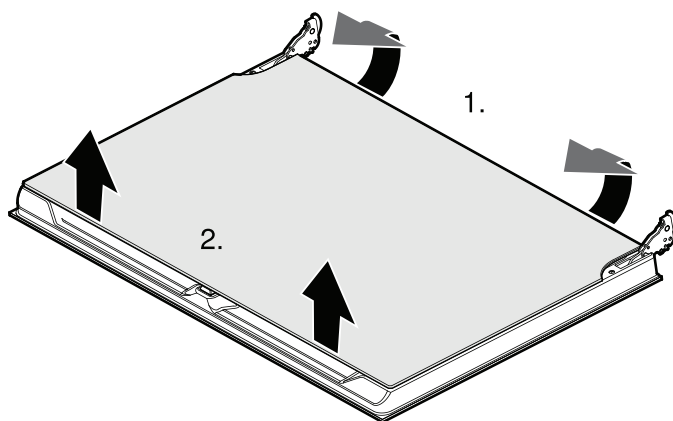
1. درب فر را به طور کامل باز کنید.
 2. هر دو لولا را در سمت چپ و راست با استفاده از گیره قفل کنید.
- توجه:** گیره‌های قفل کننده باید به طور کامل داخل سوراخ‌های لولاها قرار گیرند.



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

احتیاط!

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



5. شیشه داخلی را بیرون بیاورید.

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

⚠ هشدار - خطر بروز جراثیم!

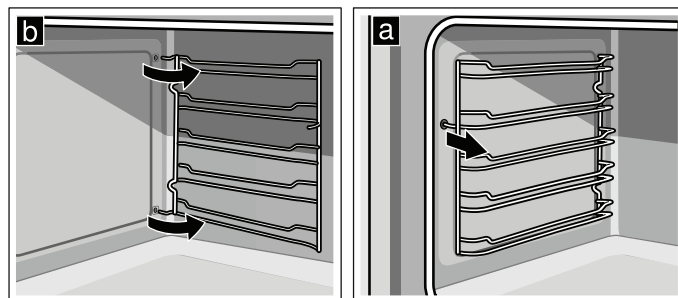
شیشه خراشیده روی درب دستگاه ممکن است تبدیل به ترک شود. از تیغه شیشه پاک کن، مواد شوینده تند یا ساینده یا پاک کننده‌ها استفاده نکنید.

ریل‌ها

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.



جای‌گذاری ریل قلابدار

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

توجه

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

تمیز نگه داشتن دستگاه

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

نکته

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

سطوح داخل محفظه پخت

دیواره پشتی، سقف و قسمت‌های کناری محفظه پخت خود تمیز شونده هستند. این موضوع را از زبری سطح آنها می‌توانید متوجه شوید. کف و سقف محفظه پخت لعابدار است و سطح آنها صاف است.

تمیز کردن سطوح لعابدار

سطوح صاف لعابدار را با محلول آب و صابون یا سرکه و دستمال ظرفشویی تمیز کنید. سپس با یک پارچه نرم خشک کنید. مواد باقی‌مانده از پخت را با استفاده از یک دستمال نمدار و محلول آب و صابون نرم کنید. در صورت کثیفی زیاد از سیم ظرفشویی یا ماده تمیزکننده فر استفاده کنید. پس از تمیزکاری محفظه پخت درب آن را باز بگذارید تا خشک شود.

توجه: باقیمانده مواد غذایی می‌تواند باعث ایجاد لکه‌های سفید شود. این لکه‌ها خطرناک نیستند و بر روی عملکرد دستگاه تأثیری ندارند. در صورت نیاز می‌توانید این لکه‌ها را با استفاده از آب لیمو تمیز کنید.

تمیز کردن سطوح خود تمیز شونده

سطوح خود تمیز شونده با یک لایه سرامیکی مات و متخلخل پوشیده شده‌اند. این پوشش ترشحات حاصل از پختن و سرخ شدن مواد در داخل فر را به خود جذب نموده و آنها را از بین می‌برد.

در صورتی که سطوح خود تمیز شونده دیگر به اندازه کافی تمیز نمی‌شوند و لکه‌های تیره روی آنها ظاهر شده است، می‌توانید آنها را با استفاده از عملکرد تمیزکاری پاک کنید. برای این منظور، به اطلاعات فصل مربوطه مراجعه کنید.

احتیاط!

از گاز پاک کن بر روی سطوح خود تمیز شونده استفاده نکنید. به سطوح آسیب می‌رساند. اگر گاز پاک‌کن با این سطوح تماس پیدا کرد، آنرا بلافاصله با اسفنج و آب تمیز کنید. سطح را نسایید و از مواد تمیزکننده ساینده استفاده نکنید.

تمیز کردن محفظه پخت

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

⚠️ هشدار - خطر سوختگی!

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

ماده تمیز کننده

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

⚠ هشدار - خطر برق گرفتگی!

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

⚠ هشدار - خطر سوختگی!

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

مواد تمیز کننده مناسب

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

از مواد زیر استفاده نکنید:

بر روی صفحه اجاق:

- مایع ظرفشویی یا مایع ماشین ظرفشویی رقیق نشده،
- مواد ساینده، سیم ظرفشویی،
- پاک‌کننده‌های قوی همچون اسپری فر یا جرم‌گیر،
- دستگاه شستشوی پر فشار یا بخارشوی.

صفحه اجاق را بعد از هر بار استفاده تمیز کنید. این کار از سوختن مواد ریخته شده بر روی سرامیک جلوگیری می‌کند.

صفحه اجاق را فقط زمانی تمیز کنید که به اندازه کافی خنک شده است. فقط از مواد تمیز کننده مناسب شیشه سرامیکی استفاده کنید. دستورالعمل‌های تمیزکاری روی بسته‌بندی را دنبال کنید.

جرم‌های سنگین را با استفاده از تیغه‌های شیشه پاک‌کن موجود در بازار، بهتر می‌توان تمیز کرد. دستورالعمل‌های شرکت سازنده را رعایت کنید.

بر روی اطراف صفحه اجاق:

- فقط از محلول آب گرم و ماده شوینده استفاده کنید
- از مواد ساینده، سیم ظرفشویی استفاده نکنید،
- از پاک‌کننده‌های قوی همچون اسپری فر یا جرم‌گیر استفاده نکنید،
- از تیغه شیشه پاک‌کن استفاده نکنید.

از مواد زیر استفاده نکنید:

بر روی فر:

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

اسفنج‌های ظرفشویی نو را قبل از مصرف کاملاً بشویید.

⚠ هشدار - خطر سوختگی!

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

قسمت	تمیز کردن
بیرون دستگاه	آب صابون داغ: با یک دستمال آشپزخانه تمیز کنید و با پارچه نرم خشک کنید. از مایع شیشه پاک‌کن یا تیغه شیشه پاک‌کن استفاده نکنید.
بخش جلویی استیل ضد زنگ	آب صابون داغ: با یک دستمال آشپزخانه تمیز کنید و با پارچه نرم خشک کنید. رگه‌های آهکی، چربی، نشاسته و سفیده تخم مرغ را همیشه بلافاصله تمیز کنید. در زیر رگه‌های این مواد، زنگ زدگی ایجاد می‌شود. مواد نگهداری مناسب سطوح استیل ضد زنگ داغ در مرکز خدمات پس از فروش ما و فروشگاه‌های تخصصی موجود است. لایه‌های نازک از ماده تمیز کننده را با دستمال نرم روی سطح بمالید.
آلومینیوم و پلاستیک	شیشه‌شوی: با یک دستمال نرم تمیز کنید.
سطوح لعابدار (سطوح صیقلی)	آب صابون داغ: با یک دستمال آشپزخانه تمیز کنید و با پارچه نرم خشک کنید. رگه‌های آهکی، چربی، نشاسته و سفیده تخم مرغ را همیشه بلافاصله تمیز کنید. در زیر رگه‌های این مواد، زنگ زدگی ایجاد می‌شود. مواد نگهداری مناسب سطوح استیل ضد زنگ داغ در مرکز خدمات پس از فروش ما و فروشگاه‌های تخصصی موجود است. لایه‌های نازک از ماده تمیز کننده را با دستمال نرم روی سطح بمالید.
سطوح لعابدار و سطوح خود تمیز شونده (سطوح زبر)	دستورالعمل‌های مربوط به سطوح محافظه پخت را که در ادامه جدول آمده رعایت کنید.
شیشه‌های درب	آب صابون داغ: با یک دستمال آشپزخانه تمیز کنید و با پارچه نرم خشک کنید. از تیغه شیشه پاک‌کن یا پد تمیز کردن استیل ضد زنگ استفاده نکنید.
روکش شیشه‌ای چراغ داخلی	آب صابون داغ: با یک دستمال آشپزخانه تمیز کنید و با پارچه نرم خشک کنید. در صورت جرم گرفتگی بیش از حد محافظه پخت، از ماده پاک‌کننده فر استفاده کنید.
نوار درزگیر درب آنرا بردارید.	آب صابون داغ: با یک دستمال آشپزخانه تمیز کنید. نسایید.
ریل‌ها	آب صابون داغ: خیس کنید و با دستمال آشپزخانه یا برس تمیز کنید.
لوازم جانبی	آب صابون داغ: خیس کنید و با دستمال آشپزخانه یا برس تمیز کنید. در صورت وجود جرم‌های سنگین، از پد تمیزکاری استیل ضد زنگ استفاده کنید.

گزینه‌های تنظیمات زمان


برداشتن سیخ گردان

هشدار - خطر سوختگی!

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

تنظیم ساعت



بعد از اتصال دستگاه به پریز برق برای اولین بار یا بعد از هر بار قطع برق، سه صفر روی نمایشگر چشمک می‌زند.

1. دکمه  را فشار دهید.
2. زمان کنونی را با دکمه‌های "+" و "-" تنظیم کنید. تنظیم زمان بعد از 7 ثانیه، ثبت می‌شود.



توجه: برای تغییر ساعت دکمه‌های "+" و "-" را فشار دهید و زمان کنونی را با 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  را فشار دهید.
2. علامت  روی نمایشگر چشمک می‌زند و سه صفر ظاهر می‌شود. زمان پخت مورد نیاز را با دکمه‌های "+" و "-" تنظیم کنید. هنگامی که زمان پخت به پایان برسد، یک سیگنال صوتی پخش می‌شود.

توجه


- برای تغییر تنظیم زمان پخت، تایمر را با دکمه  انتخاب نمایید و زمان پخت را با استفاده از دکمه‌های "+" و "-" تنظیم کنید.
- برای لغو تنظیمات، تایمر را با دکمه  انتخاب کنید و دکمه‌های "+" و "-" را همزمان فشار دهید.

خاموش کردن هشدار صوتی

دکمه "-" را برای خاموش کردن هشدار صوتی فشار دهید. پس از هفت دقیقه، هشدار صوتی به صورت خودکار خاموش می‌شود.

تغییر هشدار صوتی

سه هشدار صوتی مختلف موجود می‌باشد.

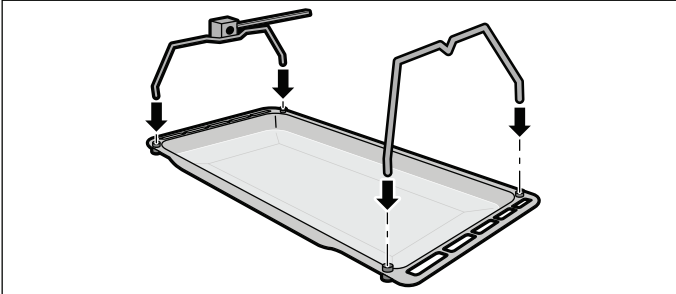
1. دکمه‌های "+" و "-" را همزمان فشار دهید.
2. دکمه  را فشار دهید. هشدار صوتی کنونی روی نمایشگر نشان داده می‌شود، برای مثال «صدای 1».
3. دکمه "-" را برای انتخاب یک هشدار صوتی دیگر فشار دهید.

جای‌گذاری سیخ گردان

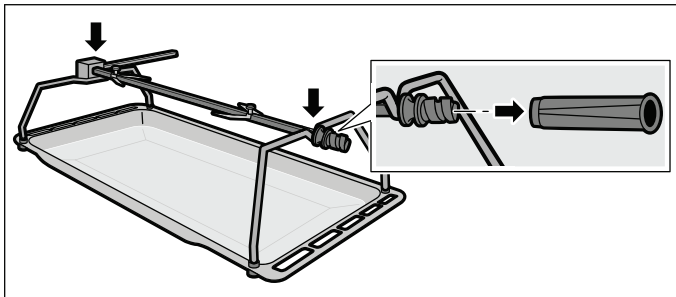
⚠ هشدار - خطر سوختگی!

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

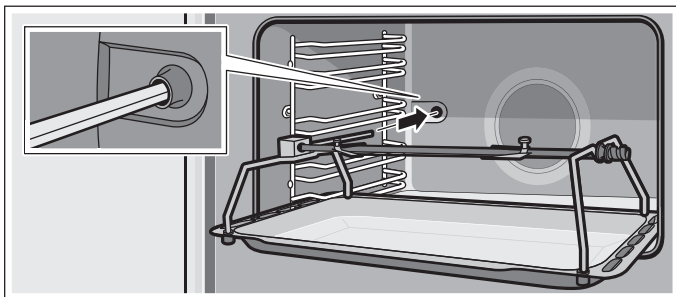
1. پایه‌های نگهدارنده سیخ گردان را داخل بوش‌های رزوه دار وارد کنید



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



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



4. درب دستگاه را ببندید.

روشن کردن سیخ گردان

توجه: هنگام استفاده از سیخ گردان، فر را با حالت گرمادهی [] از قبل گرم کنید. حالت گرمادهی [] را فقط زمانی انتخاب کنید که سیخ گردان در محل قرار داده شده است.

1. پیچ تنظیم فر را روی موقعیت [] بچرخانید.
2. دما را تنظیم کنید.

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

فر

کار کردن با فر

روشن کردن فر

توجه: هنگامی که دستگاه در حال کار است همیشه درب آن را بسته نگه دارید.

1. انتخابگر عملکرد را روی حالت عملکرد دلخواه قرار دهید.
2. انتخابگر دما را روی دمای مورد نظر قرار دهید. فر روشن می‌شود.

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

توجه: چراغ نشانگر زمانی که انتخابگر عملکرد روی موقعیت خاموش است و دما تنظیم شده است نیز روشن می‌شود. فر تنها زمانی گرم می‌شود که یک حالت عملکرد تنظیم شده باشد.

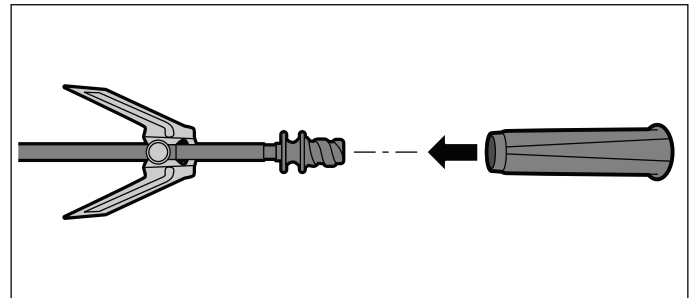
خاموش کردن فر

1. انتخابگر عملکرد را در موقعیت 0 قرار دهید.
2. انتخابگر دما را در موقعیت 0 قرار دهید. فر خاموش می‌شود.

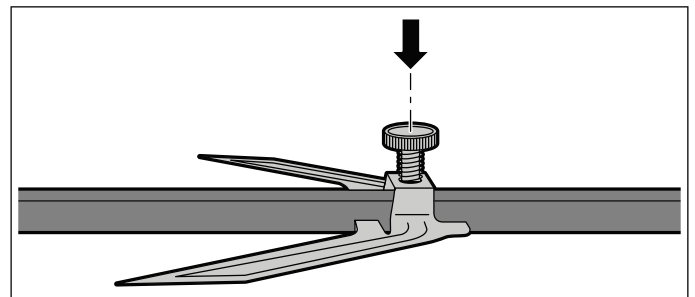
سیخ گردان

آماده سازی سیخ گردان

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



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



راه اندازی دستگاه

بیشتر با کنترل‌ها و نحوه کار آنها آشنا شده‌اید. اینک نحوه تنظیم دستگاه را توضیح خواهیم داد. خواهید آموخت که پس از روشن و خاموش کردن دستگاه چه اتفاقی می‌افتد، و با نحوه انتخاب حالت کارکرد دستگاه آشنا خواهید شد.

صفحه اجاق

روشن و خاموش کردن اجاق

با استفاده از پیچ‌های تنظیم می‌توانید صفحه گرمایی را روشن و خاموش کنید.

تنظیم صفحه گرمایی

با استفاده از چهار پیچ تنظیم می‌توانید حرارت صفحه‌های گرمایی را تنظیم نمایید. پیچ تنظیم صفحه گرمایی مورد نظر را فشار دهید و آن را بچرخانید و روی تنظیم دلخواه قرار دهید.

تنظیم حرارت 1 = پایین‌ترین تنظیم

تنظیم حرارت 9 = بالاترین تنظیم

توجه: دمای صفحه گرمایی با روشن و خاموش شدن گرمایش تنظیم می‌شود. روشن و خاموش شدن گرمایش در بالاترین درجه تنظیم نیز ممکن اتفاق بیافتد.

صفحه گرمایی بزرگ با دو ناحیه پخت و ناحیه پخت اضافی

اندازه این صفحه‌های گرمایی قابل تغییر است.

روشن کردن ناحیه بزرگ

پیچ تنظیم صفحه را تا موقعیت 9 بچرخانید - در این نقطه یک مقاومت جزئی احساس خواهید کرد - پیچ را باز هم تا علامت 8/0 بچرخانید = صفحه گرمایی با دو ناحیه پخت یا ناحیه پخت اضافی بعد بلافاصله به عقب تا تنظیم دمای مورد نظر بچرخانید.

بازگشت به ناحیه پخت کوچک

پیچ تنظیم صفحه گرمایی را روی 0 بچرخانید و تنظیمات را مجدداً انجام دهید.

ناحیه پخت کوچک صفحه گرمایی به خصوص برای گرم کردن مقدار کم مواد غذایی مناسب است.

احتیاط!

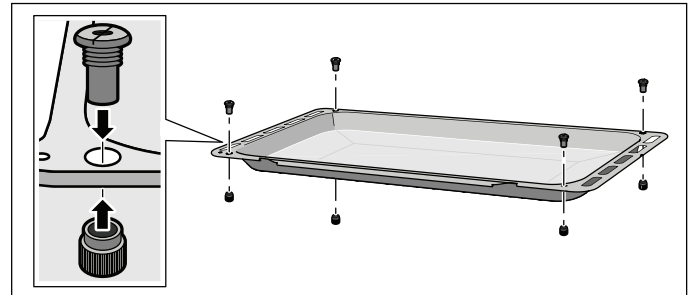
هرگز پیچ صفحه گرمایی را با گذشتن از علامت 8/0 روی 0 قرار ندهید.

تمیز کردن وسایل جانبی

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

نصب بوش‌های رزوه دار برای سیخ گردان

1. بوش‌های رزوه دار را از بالا داخل سوراخ‌های چهار گوشه سینی همه منظوره قرار دهید.
2. مهره‌ها را از زیر ببندید.
3. با استفاده از پیچ‌گوشتی بوش‌های رزوه دار را محکم کنید.



نصب مجموعه ریل تلسکوپی

دستورالعمل‌های نصب ریل تلسکوپی همراه مجموعه ارائه شده است.

قبل از استفاده برای اولین بار

در این بخش، شما با اقدامات لازم قبل از نخستین به‌کارگیری فر یا صفحه اجاق جهت پخت غذا آشنا خواهید شد. ابتدا قسمت زیر را مطالعه نمایید. ← «اطلاعات مهم ایمنی» در صفحه 4 بسته بندی دستگاه را باز کنید و به شکلی مناسب دور بریزید.

تنظیم ساعت

بعد از اتصال دستگاه به پریز برق برای اولین بار یا بعد از هر بار قطع برق، سه صفر روی نمایشگر چشمک می‌زند.

1. دکمه \oplus را فشار دهید.
2. زمان کنونی 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. لایه محافظ 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

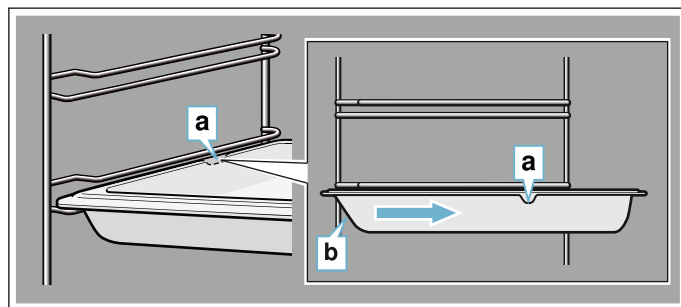
برای بر طرف کردن بوی دستگاه نو، فر را وقتی خالی و درب آن بسته است گرم کنید.

1. انتخابگر دما را تا حرارت حداکثر بچرخانید.
2. پس از 45 دقیقه فر را خاموش کنید.

تمیز کردن مجدد فر

1. محفظه پخت را با استفاده از آب صابون داغ تمیز کنید.
2. ریل‌های قلابدار را در جای خود قرار دهید.

مثال نمایش داده شده در شکل: سینی همه منظوره



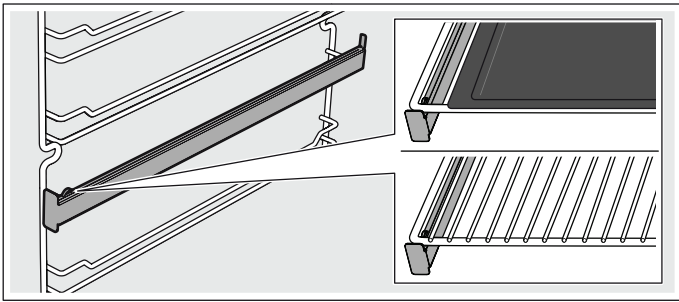
لوازم جانبی ویژه

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

لوازم جانبی	شرح
سینی لعابی	برای نان‌ها و شیرینی‌ها و مواد غذایی کوچک. شماره خدمات مشتریان: 11012235
سینی همه منظوره	برای کیک‌های تر، شیرینی، غذاهای یخزده و تکه‌های بزرگ کباب. سینی همه منظوره می‌تواند برای جمع‌آوری چکه‌های چربی در هنگام گریل مستقیم بر روی توری سیمی زیر آن قرار داده شود. شماره خدمات پس از فروش: 11012236
توری سیمی پختن و بریان کردن	برای ظروف مخصوص فر، قالب‌های کیک، قطعات گوشت، مواد گریل، غذاهای یخزده. شماره خدمات پس از فروش: 11012237
مجموعه ریل تلسکوپی	مجموعه ریل تلسکوپی برای یک طبقه. شماره خدمات پس از فروش: 12006236

مجموعه ریل تلسکوپی

ریل‌های تلسکوپی به شما اجازه می‌دهند وسایل جانبی را کاملاً بیرون بکشید. هنگام قرار دادن نگهدارنده توری سیمی پختن و بریان کردن، مطمئن شوید در پشت برآمدگی ریل کشویی جا افتاده است.



توجه: سیخ گردان باید در طبقه 1 نصب شود. در این صورت، ریل تلسکوپی مخصوص سینی پخت و توری سیمی پختن و بریان کردن را به طبقه‌های بالاتر منتقل کنید.

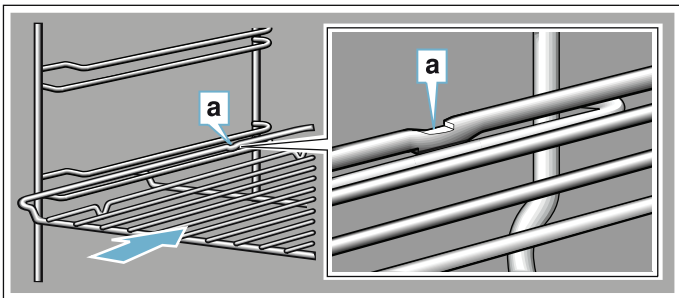
⚠ هشدار - خطر آتش‌سوزی!

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

عملکرد قفل

وقتی لوازم جانبی تقریباً تا نیمه بیرون کشیده شوند، قفل می‌گردند. عملکرد قفل از واژگون شدن لوازم جانبی در هنگام بیرون کشیدن آنها جلوگیری می‌کند. لوازم جانبی باید به شکل صحیح در محفظه پخت قرار گیرند تا عملکرد حفاظت از واژگون شدن به شکل صحیح عمل کند.




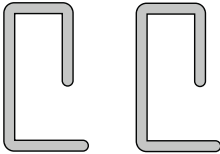

هنگام جای‌گذاری توری سیمی، مطمئن شوید برجستگی **a** در عقب و به سمت پایین قرار گیرد. سمت باز توری سیمی باید طرف درب دستگاه و ریل بیرونی آن رو به پایین باشد.



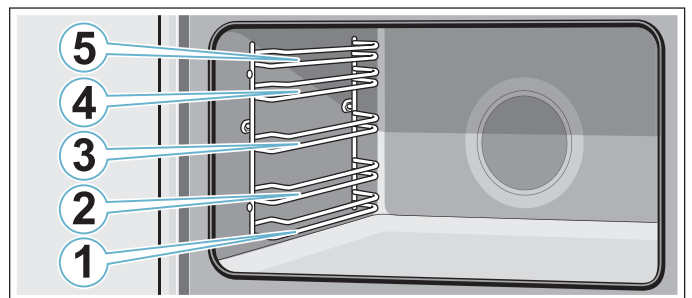
هنگام قرار دادن سینی‌های پخت، مطمئن شوید برجستگی **a** در عقب و به سمت پایین قرار گیرد. لبه شیب‌دار لوازم جانبی **b** باید سمت درب دستگاه قرار گیرد.

لوازم جانبی

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

لوازم جانبی	شرح
	توری سیمی پختن و بریان کردن برای ظروف مخصوص فر، قالب‌های کیک، قطعات گوشت، مواد گریل، غذاهای یخ‌زده.
	سینی همه منظوره برای کیک‌های تر، شیرینی، غذاهای یخ‌زده و تکه‌های بزرگ کباب. سینی همه منظوره می‌تواند برای جمع‌آوری چکه‌های چربی در هنگام گریل مستقیم بر روی توری سیمی زیر آن قرار داده شود.
	سیخ گردان با نگهدارنده سیخ گردان برای بریان کردن تکه‌های گوشت و پرندگان بزرگ. فقط به همراه سینی همه منظوره مورد استفاده قرار گیرد.
	گیره‌های قفل‌کن برای قفل کردن لولاها.
	مجموعه ریل تلسکوپی ریل‌های تلسکوپی به شما اجازه می‌دهند وسایل جانبی را کاملاً بیرون بکشید.

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



انتخابگر دما

با استفاده از انتخابگر دما می‌توانید حرارت را تنظیم کنید.

تنظیمات	مفهوم
○	خاموش
50 - 260	بازه گرمایی به درجه سانتیگراد

بین موقعیت‌های 260 و ○ یک حد توقف وجود دارد. پیچ را فراتر از این نقطه نچرخانید.

توجه: برای یخ‌زدایی: انتخابگر عملکرد را روی (☉) و انتخابگر دما را روی ○ تنظیم کنید.

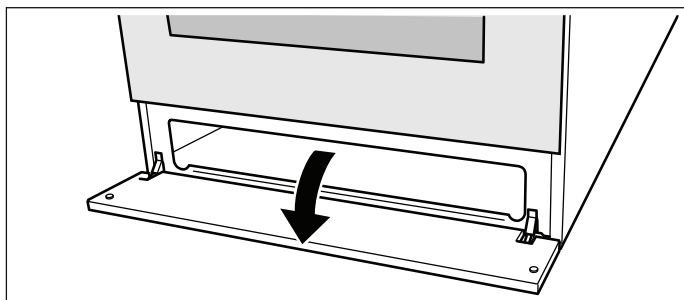
فن خنک کننده

هوای داغ از طریق شکاف تهویه خارج می‌شود. فن خنک کننده دستگاه بسته به نیاز روشن و خاموش می‌گردد. احتیاط: روی شیارهای تهویه را نپوشانید. در غیر این صورت ممکن است حرارت فر بیش از حد بالا رود.

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

محفظه نگهداری

محفظه نگهداری را با خواباندن دریچه جلویی باز کنید.



این محفظه می‌تواند برای نگهداری لوازم جانبی صفحه اجاق یا فر مورد استفاده قرار گیرد.

⚠ هشدار - خطر آتش‌سوزی!

هرگز لوازم قابل اشتعال را داخل محفظه نگهداری قرار ندهید.

فر

به منظور راه‌اندازی فر، شما نیازمند دو پیچ تنظیم هستید. انتخابگر عملکرد و انتخابگر دما.

پیچ تنظیم فر

انتخابگر عملکرد

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

حالت گرمادهی	روش استفاده
☉ هوای داغ	برای پخت غذا و شیرینی در یک طبقه یا بیشتر. فن حرارت المنت حلقوی داخل دیواره پشتی فر را به طور یکنواخت در اطراف محفظه پخت توزیع می‌کند.
Eco	برای پخت غذای انتخاب شده در حالت مصرف بهینه انرژی. حرارت به صورت یکنواخت از بالا و پایین توزیع می‌شود.
☺ المنت بالا/پایین و فن	برای کیک‌های با رویه بسیار تر. حرارت به صورت یکنواخت از بالا و پایین توزیع می‌شود. فن هوای داغ را پیرامون غذا به گردش درمی‌آورد.
☐ المنت بالا/پایین	برای پختن و بریان کردن به شیوه سنتی در یک طبقه. به ویژه مناسب پخت کیک رویه مرطوب. حرارت به صورت یکنواخت از بالا و پایین توزیع می‌شود.
☺ المنت پایین و فن	برای مرحله نهایی پخت (برای مثال تارت‌های میوه‌ای بسیار مرطوب)، جوشاندن، پخت غذا در بن ماری. حرارت از پایین پخش می‌شود. فن هوای داغ را پیرامون غذا به گردش درمی‌آورد.
☺ گریل با هوای داغ	برای بریان کردن ماکیان، ماهی درسته و قطعات بزرگتر گوشت. کل سطح زیر المنت بالا داغ می‌شود. فن هوای داغ را پیرامون غذا به گردش درمی‌آورد.
☐ گریل با پوشش کامل	برای گریل کردن مواد غذایی تخت، مانند استیک یا سوسیس، تست کردن نان و پخت گراتینه. کل سطح زیر المنت بالا داغ می‌شود.
☺ گریل/سیخ گردان	گریل: برای وعده‌های تک نفره یا مقادیر کم استیک، سوسیس، ماهی و نان تست. سیخ گردان: برای کباب کردن، قطعات پیچیده شده گوشت و ماکیان

ساعت الکترونیکی

با ساعت الکترونیکی، می‌توانید زمان پخت را تنظیم کنید. با پایان گرفتن زمان پخت، یک هشدار صوتی به صدا در می‌آید. دکمه‌های عملکردی برای ساعت الکترونیکی

علامت	مفهوم	روش 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

پیچ تنظیم سرشعله‌ها

پیچ‌های تنظیم برای انجام تنظیمات حرارتی صفحه‌های گرمایی تکی مورد استفاده قرار می‌گیرند.

تنظیمات	مفهوم
○ وضعیت خاموش	صفحه گرمایی خاموش است.
9-1 تنظیمات حرارتی	1 = کمترین تنظیم 9 = بیشترین تنظیم
⊗, ⊙ کنترل خودکار ناحیه پخت	صفحه گرمایی بزرگ با دو ناحیه پخت یا ناحیه پخت اضافی روشن می‌شود.

نشانگر حرارت باقی‌مانده

اجاق به یک نشانگر حرارت باقی‌مانده برای هر صفحه گرمایی مجهز است. این نشانگر نشان می‌دهد کدام صفحه گرمایی هنوز داغ است. حتی بعد از خاموش شدن اجاق، تا وقتی صفحه گرمایی به قدر کافی خنک شود، نشانگر روشن می‌ماند.

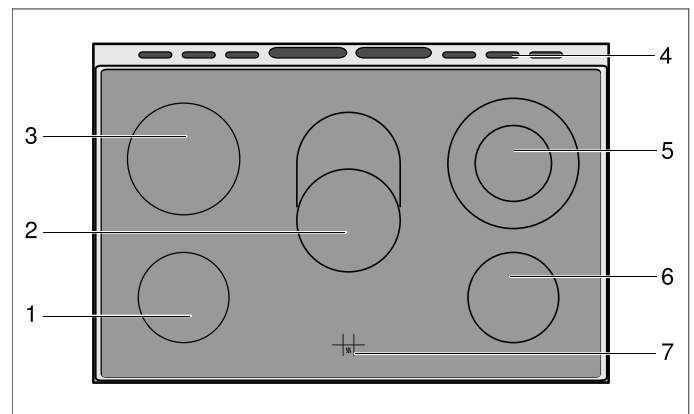
با استفاده از حرارت باقی‌مانده، به طور مثال برای گرم نگه داشتن غذا، می‌توانید در مصرف انرژی صرفه جویی کنید.

صفحه اجاق

⚠ هشدار - خطر سوختگی!

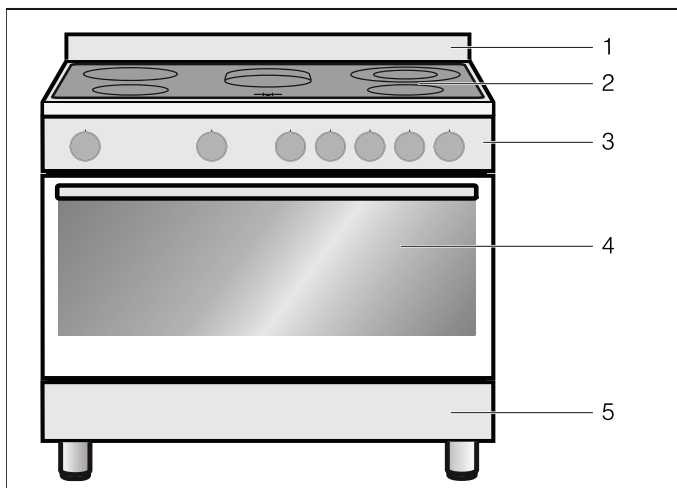
هوای داغ از شکاف تهویه روی صفحه اجاق به بیرون جریان می‌یابد. هرگز به شکاف تهویه دست نزنید.

لطفاً دقت کنید، اگر دستگاه به سرپوش صفحه اجاق مجهز است، سرشعله‌های فر نیز تنها زمانی باید روشن شوند که سرپوش اجاق باز باشد.



توضیح

1	صفحه گرمایی 145 میلی‌متر
2	ناحیه پخت اضافی 265 x 170 میلی‌متر
3	صفحه گرمایی 180 میلی‌متر
4	شکاف تهویه
5	صفحه گرمایی با دو ناحیه پخت 120 و 210 میلی‌متر
6	صفحه گرمایی 145 میلی‌متر
7	نشانگر حرارت باقی‌مانده



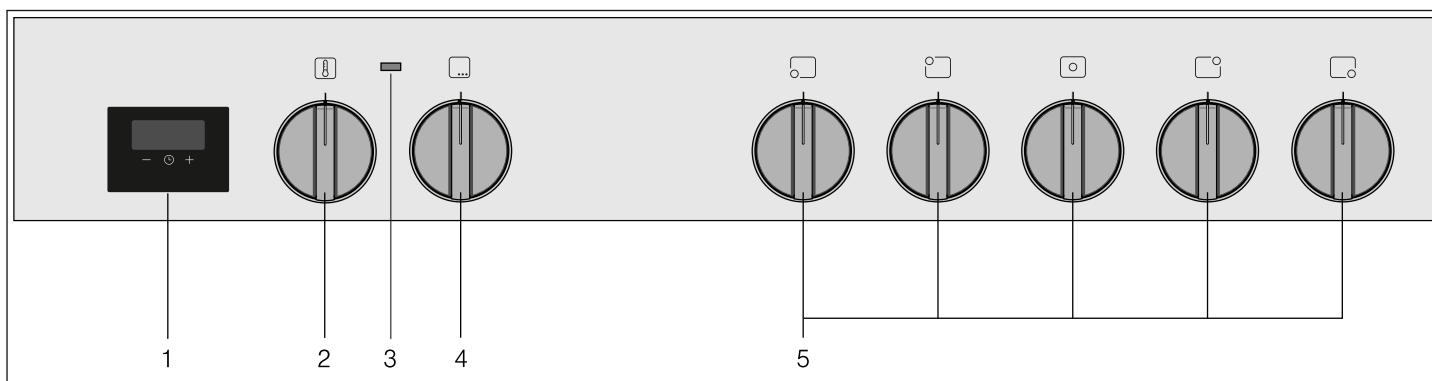
توضیح	
1	ترشح‌گیر
2	صفحه اجاق
3	صفحه کنترل
4	فر
5	محفظه نگهداری

دستگاه خود را بشناسید

از این بخش برای آشنا شدن با دستگاه جدید خود استفاده نمایید. اطلاعاتی در مورد صفحه کنترل و اجاق، و همچنین فر، نوع گرمادهی و وسایل جانبی خواهید یافت.

جزئیات ممکن است بر حسب مدل دستگاه متفاوت باشد.

صفحه کنترل



توضیح	
1	ساعت الکترونیکی
2	پیچ تنظیم دمای فر
3	لامپ نشانگر فر
4	پیچ تنظیم عملکردهای فر
5	پیچ تنظیم سرشعله‌ها

حفاظت از محیط زیست

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

صرفه جویی در مصرف انرژی هنگام استفاده از فر

- فقط هنگامی مرحله پیش گرمایش دستگاه را اجرا کنید که در دستور آشپزی و یا جدول راهنمای استفاده خواسته 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 کیک‌های متعدد 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 طولانی تر 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.

صرفه جویی در مصرف انرژی هنگام استفاده از صفحه اجاق

- از قابلمه‌ها و ماهی‌تابه‌های با کف صاف و ضخیم استفاده کنید. ناهمواری کف ظروف مصرف انرژی را افزایش می‌دهد.
- قطر قابلمه و ماهی‌تابه باید با قطر صفحه گرمایی برابر باشد. به‌خصوص، استفاده از ماهی‌تابه‌های کوچک بر روی صفحه گرمایی باعث اتلاف انرژی می‌شود. سازندگان ظروف آشپزی اغلب قطر بالایی ماهی‌تابه را درج می‌کنند. این قطر معمولاً از قطر کف ظرف بیشتر است.
- برای طبخ مقدار کم مواد از ماهی‌تابه کوچک استفاده کنید. ماهی‌تابه بزرگتر با مواد غذایی کمتر به انرژی زیادی نیاز دارد.
- همیشه روی ظروف آشپزی درپوش مناسب قرار دهید. هنگام پخت غذا با درب باز، به چهار برابر انرژی بیشتر نیاز است.
- با آب کم آشپزی کنید. این کار باعث صرفه‌جویی در مصرف انرژی می‌گردد. ویتامین‌ها و املاح سبزیجات حفظ می‌شوند.
- حرارت را در موقع مناسب کم کنید.
- از حرارت باقی‌مانده دستگاه استفاده کنید. برای پخت طولانی مدت، شما می‌توانید 5 تا 10 دقیقه قبل از اتمام زمان پخت صفحه گرمایی را خاموش کنید.

روش دور انداختن دستگاه بر طبق اصول زیست محیطی

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

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



علت‌های خرابی دستگاه

صفحه اجاق

احتیاط!

- ناهمواری کف قابلمه و ماهیتابه باعث خط افتادن سرامیک می‌شود.
- از گرم کردن ظروف خالی خودداری کنید. این کار می‌تواند باعث وارد آمدن آسیب شود.
- هرگز قابلمه یا ماهیتابه داغ را روی صفحه کنترل، نمایشگر یا قاب دور صفحه اجاق قرار ندهید. این کار می‌تواند باعث وارد آمدن آسیب شود.
- فرو افتادن اشیاء سخت یا نوک تیز می‌تواند به صفحه اجاق آسیب برساند.
- قرار گرفتن فویل آلومینیوم و ظروف پلاستیکی بر روی صفحه گرمایی داغ باعث ذوب شدن آنها می‌شود. ورق‌های محافظ فر برای صفحه اجاق شما مناسب نیستند.

مرور کلی

در جدول زیر، شایع‌ترین آسیب‌های وارده به دستگاه ارائه شده است:

آسیب دیدگی	علت	اقدام
لکه	سر رفتن غذا	مواد ریخته شده را بلافاصله با تیغه شیشه پاک‌کن تمیز کنید.
	مواد تمیز کننده نامناسب	فقط از مواد تمیز کننده مناسب سرامیک استفاده کنید
خراش	نمک، شکر و ماسه	از اجاق به عنوان سطحی برای کار یا نگهداری اشیاء استفاده نکنید.
	ناهمواری کف قابلمه و ماهیتابه باعث خط افتادن سرامیک می‌شود.	ظروف آشپزی خود را کنترل کنید.
رنگ باختن	مواد تمیز کننده نامناسب	فقط از مواد تمیز کننده مناسب سرامیک استفاده کنید
	ساییدن ظروف پخت (برای مثال آلومینیوم)	قابلمه و ماهیتابه را برای جابه‌جا کردن، بلند کنید.
حباب زدن	شکر، غذاهای حاوی شکر زیاد	مواد ریخته شده را بلافاصله با تیغه شیشه پاک‌کن تمیز کنید.

فر

احتیاط!

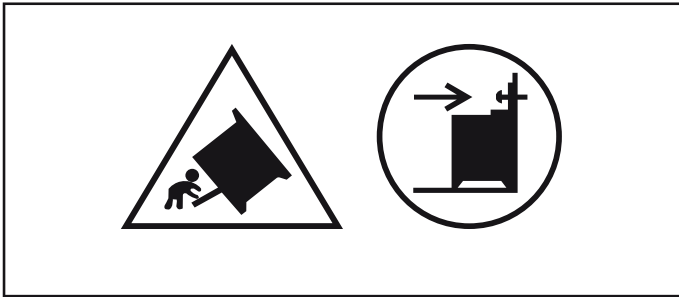
- خنک کردن دستگاه از طریق باز گذاشتن درب: محفظه فر را فقط در حالتی که درب آن بسته است، خنک کنید. حتی اگر درب دستگاه کمی باز بماند، به مرور زمان می‌تواند به کابینت‌های مجاور آسیب برساند.
- کثیفی زیاد نوار درزگیر فر: اگر نوار درزگیر فر بسیار کثیف باشد، درب فر دیگر هنگام کار کردن فر به خوبی بسته نخواهد شد. قسمت جلوی کابینت‌های مجاور ممکن است آسیب ببینند. همیشه نوار درزگیر فر را تمیز نگه دارید.
- درب فر به عنوان صفحه نگهدارنده: زمانی که درب فر باز است اشیاء را روی آن قرار ندهید. اشیاء را به درب فر آویزان نکنید.
- 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.
- وسایل جانبی سنگین: وسایل جانبی سنگین را پیش از خالی کردن محتویات آن، بیرون نکشید. وسایل جانبی سنگین هنگام بیرون کشیده شدن واژگون می‌شوند. این امر موجب وارد آمدن فشار روی پایه‌های نگهدارنده داخل محفظه پخت می‌شود، که می‌تواند به لعاب آسیب برساند. هنگام بیرون کشیدن وسایل جانبی، با یک دست آن را کمی بالا ببرید و فشار آن را سبک کنید. احتیاط: همیشه هنگام جابجا کردن وسایل جانبی داغ از حوله آشپزخانه یا دستکش فر استفاده کنید.
- لوازم جانبی، فویل آلومینیوم، کاغذ مومی یا ظروف آشپزی در کف محفظه پخت: لوازم جانبی را در کف فر قرار ندهید. کف محفظه پخت را با هیچ‌گونه فویل آلومینیوم یا کاغذ مومی نپوشانید. ظرف مخصوص فر را روی کف محفظه پخت قرار ندهید. این امر موجب انباشته شدن حرارت می‌شود. زمان‌های پختن و بریان کردن دیگر صحیح نخواهند بود و لعاب دستگاه آسیب خواهد دید.
- جای‌گذاری لوازم جانبی: برحسب مدل دستگاه، لوازم جانبی می‌توانند هنگام بستن درب فر باعث خط افتادن روی شیشه آن شوند. لوازم جانبی را همیشه تا جایی که ممکن است داخل محفظه پخت جلو ببرید.
- 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 سینی همه منظوره با عمق بیشتر استفاده کنید.

⚠ هشدار - خطرات آهنربا!

در صفحه کنترل یا عناصر کنترلی از آهنرباهای دائمی استفاده شده است. آنها می‌توانند بر تجهیزات پزشکی الکترونیکی مثل پیس‌میکر قلب یا پمپ انسولین تأثیر بگذارند. استفاده کنندگان از تجهیزات پزشکی الکترونیکی باید حداقل 10 سانتی‌متر از صفحه کنترل فاصله داشته باشند.

⚠ هشدار - خطر داغ شدن بیش از حد!

مسدود شدن شکاف‌های تهویه در کف دستگاه می‌تواند باعث داغ شدن بیش از حد دستگاه شود. دستگاه را همیشه روی پایه‌های ارائه شده نصب کنید.

⚠ هشدار - خطر واژگونی!

هشدار: برای جلوگیری از واژگون شدن دستگاه، لازم است از وسیله تثبیت کننده استفاده شود. به دستورالعمل‌های نصب رجوع کنید.

⚠ هشدار - خطر برق گرفتگی!

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

⚠ هشدار - خطر سوختگی!

- دستگاه بسیار داغ می‌شود. هرگز سطوح داغ محفظه پخت یا المنت‌های حرارتی را لمس نکنید. همیشه اجازه دهید که دستگاه خنک شود. اجازه ندهید کودکان بیش از حد به دستگاه نزدیک شوند.
- لوازم جانبی و ظروف پخت بسیار داغ می‌شوند. برای خارج کردن ظروف یا لوازم جانبی از داخل محفظه پخت، همیشه از دستکش فر استفاده نمایید.
- بخارهای الکل ممکن است داخل محفظه پخت داغ آتش بگیرند. هرگز اقدام به آماده سازی 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.
- صفحه‌های گرمایی و اطراف آنها (به خصوص اطراف صفحه اجاق، در صورت نصب) بسیار داغ می‌شود.
- هرگز سطوح داغ را لمس نکنید. اجازه ندهید کودکان بیش از حد به دستگاه نزدیک شوند.
- صفحه گرمایی داغ می‌شود اما نمایشگر کار نمی‌کند.
- کلید قطع جریان داخل جعبه فیوز را قطع کنید. با مرکز خدمات پس از فروش تماس بگیرید.

⚠ هشدار - خطر سوختگی با آب داغ!

- قطعات قابل دسترسی در جریان عملکرد دستگاه داغ می‌شود. هرگز به قطعات داغ دست نزنید. اجازه ندهید کودکان بیش از حد به دستگاه نزدیک شوند.
- هنگام باز کردن درب دستگاه ممکن است بخار داغ از آن خارج شود. ممکن است بخار، برحسب دمای آن، قابل دیدن نباشد. هنگام باز کردن درب، زیاد نزدیک دستگاه قرار نگیرید. درب دستگاه را با احتیاط باز کنید. کودکان را دور نگه دارید.
- آب موجود در داخل محفظه پخت داغ ممکن است بخار داغ ایجاد کند. هرگز هنگامی که محفظه پخت داغ است داخل آن آب نریزید.

⚠ هشدار - خطر بروز جراحت!

- شیشه خراشیده روی درب دستگاه ممکن است تبدیل به ترک شود. از تیغه شیشه پاک کن، مواد شوینده تند یا ساینده یا پاک کننده‌ها استفاده نکنید.
- وجود مایعات بین صفحه اجاق و ته ظروف می‌تواند باعث جهش ناگهانی ظروف پخت شود. صفحه اجاق و ته ظروف را همیشه خشک نگه دارید.
- در صورتی که دستگاه روی پایه قرار داده شده و محکم نشود، ممکن است بلغزد. دستگاه باید روی پایه تثبیت شود.
- لولاهای درب دستگاه هنگام باز و بسته شدن درب حرکت می‌کنند، و ممکن است دست شما در آن گیر کند. دستان خود را از لولاها دور نگه دارید.

کاربرد دستگاه

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

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

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

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

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

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

از روکش استفاده نکنید. روکش‌ها می‌توانند برای مثال بر اثر افزایش بیش از حد دما، آتش گرفتن یا خرد شدن باعث بروز حادثه شوند.

فقط از ابزارهای ایمنی مناسب یا نرده‌های محافظت کودک مورد تأیید ما استفاده کنید. ابزارهای ایمنی نامناسب یا نرده‌های محافظت کودک ممکن است باعث بروز حادثه شوند.

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

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

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

لوازم جانبی را همیشه به شکل صحیح در محفظه پخت قرار دهید. «لوازم جانبی» در صفحه 12

اطلاعات مهم ایمنی

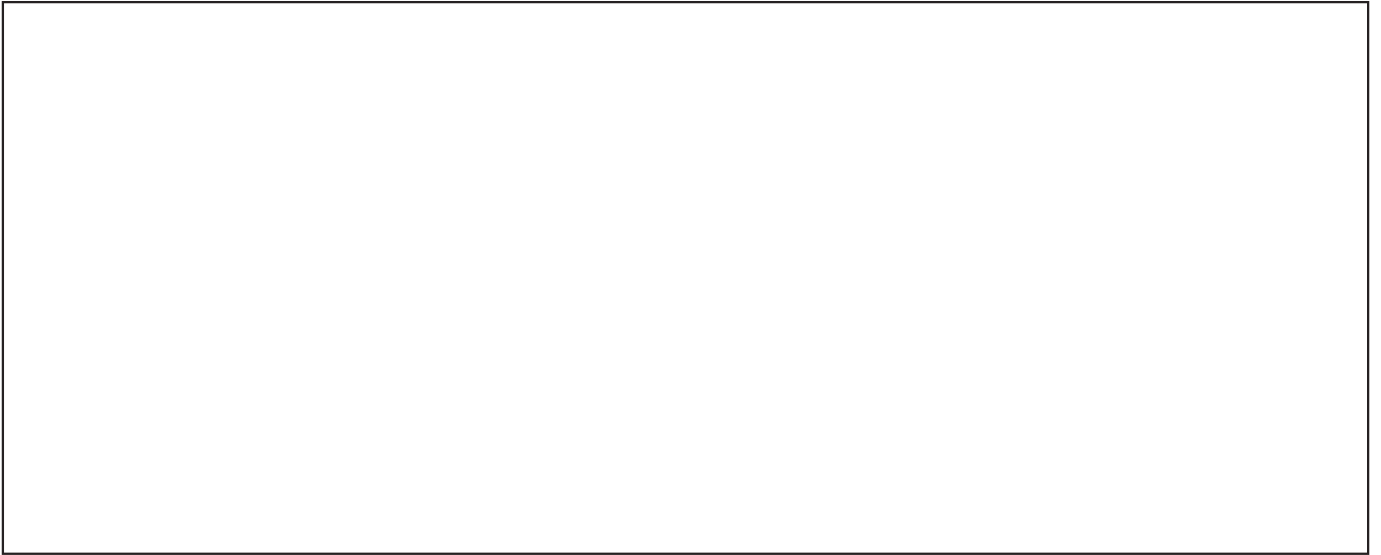
اطلاعات کلی

⚠ هشدار - خطر آتش‌سوزی!

- نگهداری اقلام قابل اشتعال در محفظه پخت می‌تواند باعث آتش‌سوزی شود. هرگز لوازم قابل اشتعال را داخل محفظه پخت فر قرار ندهید. هرگز در زمانی که داخل دستگاه دود وجود دارد، درب آنرا باز نکنید. دستگاه را خاموش کنید و دوشاخه دستگاه را از پریز برق خارج کنید یا کلید قطع جریان موجود در جعبه فیوز منزل را در حالت خاموش قرار دهید.
- هنگام باز شدن درب دستگاه، یک جریان هوا شکل می‌گیرد. کاغذ مومی ممکن است با المنت در تماس قرار گرفته و مشتعل شود. هرگز در هنگام پیش گرمایش فر، کاغذ مومی را به صورت آزاد روی لوازم جانبی قرار ندهید. همیشه برای تثبیت کردن کاغذ مومی، یک بشقاب یا یک قالب پخت روی آن قرار دهید. فقط قسمت‌های لازم را با کاغذ مومی بپوشانید. کاغذ مومی نباید از روی لوازم جانبی بیرون بزند.
- روغن و چربی داغ می‌تواند به سرعت مشتعل شود. هرگز روغن و چربی داغ را بدون نظارت رها نکنید. هرگز روی روغن یا چربی در حال سوختن آب نریزید. صفحه گرمایی را خاموش کنید. آتش را با احتیاط توسط یک درپوش، پتوی مخصوص اطفاء حریق یا امثال آن خاموش کنید.
- صفحه‌های گرمایی بسیار داغ می‌شوند. هرگز اجسام قابل اشتعال را روی اجاق قرار ندهید. هرگز اشیاء را روی اجاق قرار ندهید.
- صفحه اجاق به طور خودکار خاموش می‌شود و دیگر امکان روشن کردن آن وجود ندارد. ممکن است بعد به صورت ناخواسته روشن شود. کلید قطع جریان داخل جعبه فیوز را قطع کنید. با مرکز خدمات پس از فروش تماس بگیرید.
- دستگاه بسیار داغ می‌شود و مواد قابل اشتعال به راحتی آتش می‌گیرند. هرگز اشیاء قابل اشتعال (مثل اسپری، مواد تمیزکننده) را زیر دستگاه یا در نزدیکی آن نگهداری یا استفاده نکنید. هرگز اشیاء قابل اشتعال را روی دستگاه یا داخل آن قرار ندهید.
- سطوح کشوی نگهداری ممکن است خیلی داغ شوند. از این کشو فقط برای نگهداری لوازم جانبی فر استفاده کنید. از قرار دادن مواد قابل اشتعال و سوختن در داخل کشو خودداری کنید.

فهرست مطالب

21. عیب‌یابی  تعویض لامپ روشنایی فر. 21.
22. خدمات مشتریان  پخت آزمایشی برای شما در کارگاه آشپزی ما 23.
23. جدول غذاها 23.
24. نکاتی در خصوص استفاده از دستگاه 24.
-
- اطلاعات تکمیلی در خصوص محصولات، لوازم جانبی، قطعات یدکی و خدمات در آدرس اینترنتی www.bosch-home.com و فروشگاه آنلاین www.bosch-eshop.com در دسترس است
4. کاربرد دستگاه  4.
4. اطلاعات مهم ایمنی  4. اطلاعات کلی 4.
7. علت‌های خرابی دستگاه  7. صفحه اجاق 7. مرور کلی 7. فر 7.
8. حفاظت از محیط زیست  8. صرفه جویی در مصرف انرژی هنگام استفاده از فر 8. صرفه جویی در مصرف انرژی هنگام استفاده از صفحه اجاق 8. روش دور انداختن دستگاه بر طبق اصول زیست محیطی 8.
9. دستگاه خود را بشناسید  9. صفحه کنترل 9. ساعت الکترونیکی 10. صفحه اجاق 10. فر 11. فن خنک کننده 11. محفظه نگهداری 11.
12. لوازم جانبی  12. عملکرد قفل 12. لوازم جانبی ویژه 13.
13. قبل از استفاده برای اولین بار  13. تنظیم ساعت 13. پخت داخل فر 13. تمیز کردن وسایل جانبی 14. نصب بوش‌های رزوه دار برای سیخ گردان 14. نصب مجموعه ریل تسلکویی 14.
14. راه اندازی دستگاه  14. صفحه اجاق 14. فر 15. سیخ گردان 15.
16. گزینه‌های تنظیمات زمان  16.
17. ماده تمیز کننده  17. مواد تمیز کننده مناسب 17. سطوح داخل محفظه پخت 18. تمیز نگه داشتن دستگاه 18. تمیز کردن محفظه پخت 18.
19. ریل‌ها  19. برداشتن ریل‌های قلاب‌دار 19. جای‌گذاری ریل قلاب‌دار 19.
19. درب دستگاه  19. باز کردن و نصب مجدد شیشه‌های درب 19. برداشتن و نصب کردن درب دستگاه 20.



Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY

www.bosch-home.com



9001160909
970331