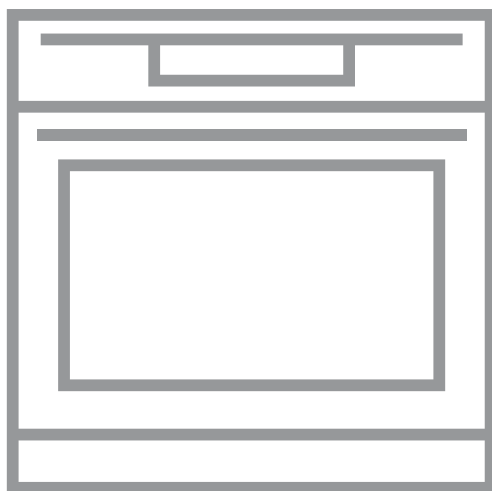


دفتريچه راهنمای



فهرست

۱. اطلاعات ایمنی ۲
۲. توصیه های ایمنی ۴
۳. شرح دستگاه ۷
۴. پیش از استفاده برای نخستین بار ۸
۵. استفاده روزمره ۸
۶. عملکرد ساعت ۱۱
۷. استفاده از لوازم جانبی ۱۳
۸. عملکردهای تکمیلی ۱۵
۹. نکات و راهنمایی ها ۱۶
۱۰. مراقبت و تمیز کردن ۳۲
۱۱. عیب یابی ۳۵
۱۲. بهره‌وری انرژی ۳۷

برای کسب نتایج بهتر

از شما به خاطر خرید این دستگاه AEG سپاسگزاریم. این دستگاه برای سالیان متمادی عملکرد بی عیب و نقصی را به همراه فن آوری های جدیدی که شیوه زندگی را آسان تر می کند و در سایر دستگاه های مرسوم یافت نمی شود، برای تان به ارمغان می آورد. برای استفاده ی بهتر از این دستگاه، لطفاً دقایقی را صرف مطالعه ی این دفترچه راهنما کنید.

برای موارد زیر از پایگاه اینترنتی ما دیدن کنید:

برای دریافت توصیه های کاربردی، بروشور، عیب یابی، اطلاعات مربوط به خدمات:

www.aeg.ir/manual



ثبت دستگاه به منظور خدمات رسانی بهتر: www.aeg.ir/register
یا مدل و شماره سریال را به شماره ۳۰۰۰۶۴۰۹۸ پیامک نمایید.



خرید لوازم جانبی، لوازم یدکی و قطعات مصرفی دستگاه:

www.aeg.ir/shop



پشتیبانی از مشتری و خدمات رسانی

همیشه از لوازم یدکی اصلی استفاده کنید.

هنگام تماس با مراکز خدمات مجاز ما اطلاعات زیر را در دسترس داشته باشید: مدل، PNC، شماره سریال. این اطلاعات در برچسب مشخصات دستگاه موجود است.

اطلاعات هشدار/احتیاط - ایمنی 

اطلاعات عمومی و نکات 

اطلاعات زیست محیطی 

این اطلاعات بدون اطلاع قبلی قابل تغییر است.

۱. ⚠ اطلاعات ایمنی

پیش از نصب دستگاه و استفاده از آن، دستورالعمل های ارائه شده را با دقت مطالعه کنید. شرکت سازنده در قبال صدمات جانی یا خسارات ناشی از نصب یا استفاده ی

نادرست مسئول نیست. این دفترچه ی راهنما را برای مراجعه بعدی در محلی مطمئن و در دسترس نگهدارید.

۱.۱ ایمنی کودکان و افراد حساس

- استفاده از این دستگاه توسط کودکان ۸ سال و بالاتر و افراد کم توان باید با نظارت افراد بزرگسال یا آموزش نکات ایمنی و درک خطرات احتمالی همراه باشد.
- اجازه ندهید کودکان با دستگاه بازی کنند.
- تمامی لوازم بسته بندی دستگاه را از کودکان دور نگهداشته و به صورت صحیح آنها را معدوم کنید.
- وقتی دستگاه در حال کار است یا هنگام خنک شدن، کودکان و حیوانات خانگی را دور کنید. قسمت های قابل دسترس داغ هستند.
- اگر دستگاه دارای قفل ایمنی کودک است آن را باید فعال کنید.
- کودکان نباید بدون نظارت افراد بزرگسال اقدام به تمیز کردن دستگاه و امور نگهداری کنند.
- وقتی دستگاه در حال کار است مراقب کودکان ۳ ساله و کمتر از آن باشید و آنها را از دستگاه دور کنید.

۲.۱ ایمنی کلی

- نصب این دستگاه و تعویض کابل آن فقط باید توسط افراد مجرب انجام شود.
- هشدار: دستگاه و قسمت های قابل دسترس آن در هنگام کار داغ می شوند. از دست زدن به المنت های حرارتی خودداری کنید. همواره کودکان زیر هشت سال را از دستگاه دور نگهدارید مگر آنکه تحت مراقبت دائم باشند..
- برای برداشتن یا قرار دادن لوازم جانبی یا ظروف فر، همواره از دستکش فر استفاده کنید.
- پیش از انجام امور نگهداری، جریان برق دستگاه را قطع کنید.

- به منظور جلوگیری از شوک الکتریکی احتمالی، پیش از تعویض لامپ، دستگاه را خاموش کنید.
- برای تمیز کردن دستگاه از بخار شوی استفاده نکنید.
- برای تمیز کردن درب شیشه‌ای از پاک کننده های زبر یا کاردک فلزی تیز استفاده نکنید چرا که این موارد موجب مخدوش شدن سطح شیشه و در نتیجه خرد شدن آن می‌شوند.
- در صورت معیوب شدن سیم برق، تعویض آن باید توسط مرکز خدمات یا افراد مجرب انجام شود تا خطر شوک الکتریکی متوجه کاربر نباشد.
- پیش از عملکرد تمیز کنندگی پیرولیتیک، مواد غذایی پاشیده شده را پاک کنید. تمامی لوازم را از فر خارج نمایید.
- فقط از سنسور غذای (سنسور دمای مرکز غذا) توصیه شده برای این دستگاه استفاده کنید.

۲. توصیه های ایمنی

۱.۲ نصب

هشدار!



فقط افراد واجد شرایط باید اقدام به نصب این دستگاه نمایند.

۲.۲ اتصالات برقی

هشدار!



خطر آتش سوزی و شوک الکتریکی

- تمامی اتصالات برقی دستگاه باید توسط برق کار مجرب انجام شود.
- دستگاه باید دارای اتصال زمین (ارت) باشد.
- از اینکه مشخصات مندرج بر روی برچسب مربوط به برق دستگاه با مشخصات پریز برق مطابقت دارد، مطمئن شوید.
- همواره از پریز ضد شوک سالم استفاده نمایید.
- از سه راهی برق یا سیم سیار (افزایش طول) استفاده نکنید.
- از سالم بودن دوشاخه و پریز برق اطمینان حاصل کنید. در صورت نیاز به تعویض سیم برق، با مرکز خدمات تماس بگیرید.
- کابل برق دستگاه نباید در تماس یا نزدیک درب دستگاه باشد به ویژه زمانی که درب دستگاه داغ است.
- محافظ شوک جریان فاز و قطعات عایق باید به قدری محکم باشند که بدون ابزار قابل باز شدن نباشند.
- پس از پایان نصب اقدام به اتصال دوشاخه به پریز نمایید. پس از نصب، دوشاخه باید در دسترس باشد.
- تمامی لوازم بسته بندی را باز کنید.
- از نصب یا استفاده دستگاه معیوب خودداری نمایید.
- راهنمای نصب ارائه شده همراه محصول را رعایت کنید.
- هنگام جابجایی محصول مراقب باشید چرا که سنگین است. همواره از دستکش و کفش ایمنی استفاده کنید.
- برای کشیدن دستگاه از دستگیره آن استفاده نکنید. حداقل فاصله مجاز این دستگاه از سایر دستگاه ها را رعایت کنید.
- مطمئن شوید که دستگاه در زیر و کنار سقف یا دیوار مطمئن نصب شده است.
- در دو طرف دستگاه باید کابینت یا سایر دستگاه‌های هم اندازه (از لحاظ ارتفاع) باشد.
- این دستگاه مجهز به یک سیستم خنک کننده ی برقی است. این سیستم با برق شهری کار می‌کند.

هشدار!

خطر خرابی دستگاه.

- برای جلوگیری از خرابی یا تغییر رنگ لعاب دستگاه:
- ظروف فر یا سایر اشیاء را به طور مستقیم در قسمت پایین دستگاه قرار ندهید.
- از قرار دادن فویل آلومینیومی به طور مستقیم در - پس از پایان آشپزی، از قرار دادن ظروف مرطوب و مواد غذایی در داخل دستگاه خودداری کنید.
- هنگام نصب یا خارج کردن لوازم جانبی احتیاط کنید.
- تغییر رنگ لعاب دستگاه تاثیری بر عملکرد آن ندارد.
- برای یک‌های مرطوب از ظرف گود (عمیق) استفاده کنید. آب میوه به کار رفته در یکک موجب لکه‌های دائمی می‌شوند.
- این وسیله فقط برای آشپزی ساخته شده است. از آن برای سایر موارد مانند گرم کردن اتاق استفاده نکنید.
- آشپزی در فر باید همواره با درب بسته انجام شود.
- اگر دستگاه، پشت پانل وسیله‌ای (مثلاً درب کابینت) نصب شده است مطمئن شوید که هنگام استفاده از دستگاه، درب بسته نمی‌شود. رطوبت و حرارت پشت پانل وسایل بسته تجمع یافته و موجب خرابی دستگاه، سطح زیر دستگاه یا درب می‌شود. پس از پایان پخت، تا زمانی که دستگاه خنک نشده از بستن درب کابینت خودداری کنید.

۴.۲ مراقبت و تمیز کردن**هشدار!**

- خطر آسیب جانی، آتش‌سوزی یا خرابی دستگاه پیش از انجام اقدامات نگهداری، دستگاه را خاموش کنید و دوشاخه‌ی آن را از پریز خارج کنید.
- از سرد بودن دستگاه مطمئن شوید. احتمال شکستن پانل شیشه‌ای وجود دارد.

- اگر پریز شل شده است، از اتصال دوشاخه به آن خودداری کنید.
- برای خارج کردن دوشاخه از پریز هیچوقت سیم را نکشید. همواره از دوشاخه بگیرید.
- از لوازم عایق صحیح استفاده کنید: قطع کن مدار، فیوز (فیوزهای پیچی خارج شده از نگهدارنده)، قطع کن نشتی اتصال زمین و کنتاکتورها.
- اتصالات برق دستگاه باید دارای قطعه عایقی باشد که به موجب آن بتوانید برق دستگاه را به طور کامل (هم فاز و هم نول) قطع کنید. قطعه عایق باید دارای عرض دهانه حداقل ۳ میلیمتری باشد.
- این دستگاه مطابق با قوانین E.E.C. است.

۳.۲ استفاده**هشدار!**

- خطر آسیب جانی، سوختگی و شوک الکتریکی یا انفجار.
- این دستگاه فقط برای مصارف خانگی ساخته شده است.
- مختصات دستگاه را هرگز تغییر ندهید.
- از مسدود نشدن روزنه‌های تهویه اطمینان حاصل کنید.
- زمانی که دستگاه در حال کار است هرگز آن را به حال خود رها نکنید.
- پس از استفاده از دستگاه آن را خاموش نمایید.
- وقتی که دستگاه در حال کار است، هنگام باز کردن درب مراقب باشید. هوای داغ خارج خواهد شد.
- هرگز با دستان مرطوب یا زمانی که دستگاه در تماس با آب است، آن را به کار نیندازید.
- از وارد آوردن فشار بر روی درب زمانی که باز است خودداری کنید.
- از دستگاه هرگز به عنوان میز کار یا محل نگهداری وسایل استفاده نکنید.
- درب دستگاه را با دقت باز کنید.
- استفاده از مواد حاوی الکل باعث ایجاد ترکیب هوا و الکل می‌شود.
- هنگام باز کردن درب دستگاه، مراقب باشید شعله یا جرقه‌ای با دستگاه در تماس نباشد.
- از قرار دادن محصولات قابل اشتعال یا مواردی که آغشته به محصولات قابل اشتعال شده اند، در نزدیکی یا روی دستگاه خودداری کنید.

- تهویه مناسب در هنگام و پس از نخستین استفاده از عملکرد دمای زیاد.
- برخلاف انسان برخی پرندگان نسبت به بوی ناشی از فرایند تمیز کنندگی پارولیتیک فرها، بسیار حساس هستند.
- حیوانات (بخصوص پرندگان) را هنگام اجرای تمیز کنندگی پارولیتیک و پس از استفاده از دستگاه با حرارت بالا برای نخستین بار، از محل دور کرده و در محلی که دارای تهویه مناسب است بگذارید.
- حیوانات خانگی کوچک نسبت به تغییرات دمای محل فرهای پارولیتیک بسیار حساس هستند.
- سطوح نجسب قابلمه، ماهی تابه، سینی بر اثر دمای زیاد هنگام اجرای پارولیتیک ممکن است آسیب ببینند و همین موضوع موجب انتشار بوی نسبتاً حدودی مضر می‌شود.
- بوی منتشر شده از فرهای پارولیتیک/بقایای پخت و پز برای انسان، بخصوص اطفال یا افراد بیمار مضر نیست.

۶.۲ چراغ داخلی

هشدار!

خطر شوک الکتریکی.



- چراغ حبایی یا هالوژن مورد استفاده در این دستگاه فقط برای لوازم خانگی است. از آن برای روشنایی منزل استفاده نکنید.
- پیش از تعویض لامپ برق دستگاه را قطع کنید.
- لامپ جدید باید مطابق با لامپ قبلی باشد.

۷.۲ معدوم نمودن (دور انداختن)

هشدار!

خطر آسیب یا خفگی



- دوشاخه برق دستگاه را از پریز خارج نمایید.
- سیم را از محل نزدیک به دستگاه قطع کرده و به داخل سطل زباله بیندازید.

- در صورت آسیب دیدن پانل شیشه‌ای بلافاصله آن را تعویض کنید. با مرکز خدمات تماس بگیرید.
- هنگام جدا کردن درب دستگاه مراقب باشید. درب سنگین است!
- به منظور جلوگیری از آسیب دیدن سطح روی دستگاه، فر را به طور مرتب تمیز کنید.
- دستگاه را با پارچه مرطوب تمیز کنید. فقط از شوینده‌های خنثی استفاده کنید. از محصولات زبر، اسکاچ، انواع حلال یا اشیاء فلزی استفاده نکنید.
- اگر از اسپری مخصوص فر استفاده می‌کنید، توصیه‌های مندرج بر روی بسته‌بندی را مطالعه و اجرا کنید.
- سطح لعاب کاتالیتیک (در صورت بودن) را با هیچگونه شوینده‌ای تمیز نکنید.

۵.۲ تمیز کننده پارولیتیک

هشدار!



خطر آسیب / آتش سوزی / انتشار بوی مواد شیمیایی در حالت پارولیتیک.
اگر دکمه Plus Steam فشار داده شده است، مرحله تمیز کردن پارولیتیک را آغاز نکنید.

- پیش از اجرای عملکرد تمیز کننده پارولیتیک یا پیش از نخستین استفاده، موارد زیر را از محفظه فر خارج نمایید:
- بقایای مواد غذایی، قطرات روغن یا چربی پاشیده شده/ لوازم داخل آن.
- هرگونه اشیاء قابل جدا کردن (شامل طبقات، ریل‌های کناری و سایر لوازم ارائه شده همراه دستگاه) بخصوص کتری، ظرف، سینی، قابلمه.
- توصیه‌های مربوط به تمیز کننده پارولیتیک را با دقت مطالعه کنید.
- در هنگام اجرای عملکرد تمیز کننده پارولیتیک، کودکان را از دستگاه دور کنید.
- دستگاه بسیار داغ شده و هوای داغ از روزنه‌های تهویه خارج می‌شود.
- تمیز کننده پارولیتیک با حرارت بسیار بالا کار می‌کند که به موجب آن قادر است بوی بقایای پخت و پز و مواد ساختار دستگاه بلند می‌شود، بنابراین کاربر باید موارد زیر را رعایت نماید.
- تهویه مناسب در هنگام اجرای تمیز کننده پارولیتیک.

- فقط از لوازم یدکی اصلی استفاده کنید.

- به منظور جلوگیری از گیر افتادن کودکان و حیوانات خانگی در داخل دستگاه، ضامن درب را جدا کنید.

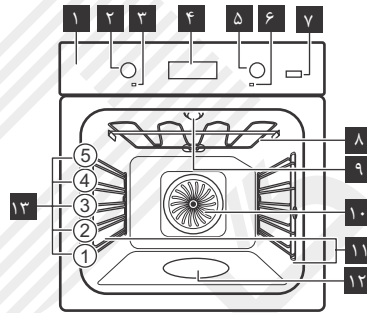
۸.۲ خدمات

- برای تعمیر دستگاه با مرکز خدمات تماس بگیرید.

۳. شرح دستگاه

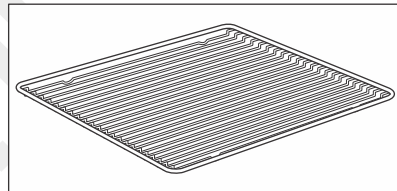
۱.۳ بررسی کلی

- ۱ پانل کنترل
- ۲ گردونه عملکردهای فر
- ۳ لامپ / نماد روشن بودن دستگاه
- ۴ برنامه ریز الکترونیکی
- ۵ گردونه انتخاب دما
- ۶ چراغ/ نماد دما
- ۷ دکمه
- ۸ المنت حرارتی
- ۹ لامپ
- ۱۰ فن
- ۱۱ پایه طبقه، قابل جدا شدن
- ۱۲ محفظه آب
- ۱۳ محل طبقات



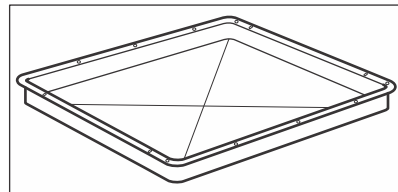
۲.۳ لوازم جانبی

طبقه سیمی



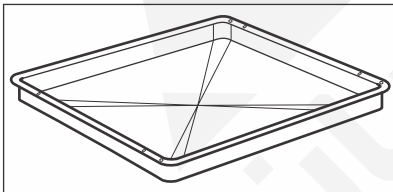
برای ظروف آشپزی، قالب کیک، کباب کردن.

سینی شیرینی پزی



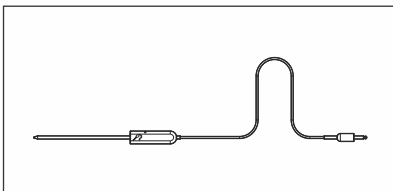
برای پخت انواع کیک، نان و بیسکویت.

ظرف گریل- / کبابی کردن



برای پخت نان و شیرینی و کبابی کردن یا استفاده به عنوان ظرف چربی گیر.

سنسور غذا




برای اندازه گیری دمای درون غذا.

۴. پیش از استفاده برای نخستین بار

هشدار!




به قسمت ایمنی مراجعه شود.

به قسمت مراقبت و تمیز کردن مراجعه شود. 

پیش از استفاده برای نخستین بار، دستگاه و لوازم جانبی آن را تمیز کنید.

لوازم جانبی و پایه طبقات قابل تفکیک را به محل اصلی شان بازگردانید.

برای تنظیم زمان به قسمت «عملکردهای ساعت» مراجعه شود. 

۱.۴ تمیز کردن ابتدایی

تمامی لوازم جانبی و پایه طبقات قابل جدا شدن را از دستگاه خارج کنید.

۵. استفاده روزمره

هشدار!



به قسمت ایمنی مراجعه شود.

۱. برای انتخاب عملکرد مورد نظر، گردونه فر را بچرخانید.


۲. برای انتخاب دمای دلخواه، گردونه مربوط به انتخاب دما را بچرخانید.

۳. برای خاموش کردن دستگاه، گردونه عملکرد فر و دما را به وضعیت خاموش بچرخانید.

۱.۵ گردونه‌های فرورونده

برای استفاده از دستگاه، گردونه کنترل را فشار دهید. گردون بیرون می‌آید.


۵.۲ روشن و خاموش کردن دستگاه

با توجه به مدل دستگاه، فر شما دارای لامپ  نماد گردونه یا نشانگر است:

- زمانی که دستگاه کار می‌کند، لامپ روشن می‌شود.
- وضعیت گردونه کنترل یا دما توسط نماد نشان داده می‌شود.
- وقتی فر گرم می‌شود، نشانگر روشن می‌شود.

۳.۵ عملکرد فر


کاربرد	عملکرد فر
در این حالت دستگاه خاموش است.	موقعیت خاموش
	0

عملکرد فر	کاربرد
	<p>پخت با True Fan</p> <p>برای پخت در سه طبقه به صورت همزمان و خشک کردن مواد غذایی. برای پخت با عملکرد حرارت از بالا/پایین، دما را بین ۲۰ تا ۴۰ درجه سانتیگراد کمتر تنظیم نمایید.</p>
	<p>True Fan Cooking PLUS</p> <p>برای افزودن رطوبت در حین پخت. برای بهتر شدن رنگ و برشته شدن در هنگام پخت. برای کمی آبدار شدن غذا در هنگام گرم کردن مجدد.</p>
	<p>پخت پیتزا</p> <p>پخت غذا در یک طبقه برای برشته شدن و ترد شدن زیر غذا. دما را ۲۰ تا ۴۰ درجه سانتیگراد کمتر از عملکرد حرارت از بالا/پایین، تنظیم کنید.</p>
	<p>پخت عادی (حرارت از بالا/پایین)</p> <p>برای پخت و کباب کردن غذا در یک طبقه.</p>
	<p>حرارت دهی از پایین</p> <p>برای برشته شدن زیر کیک و نگهداری غذا.</p>
	<p>یخ زدایی</p> <p>از این عملکرد برای انجماد زدایی غذاهای منجمد نظیر سبزیجات و انواع میوه استفاده کنید. زمان انجماد زدایی بستگی به مقدار و اندازه‌ی غذای منجمد دارد.</p>
	<p>پخت با هوای مرطوب</p> <p>برای پخت نان، انواع کیک و کلوچه. برای صرفه جویی در انرژی در هنگام پخت. این عملکرد باید مطابق جدول پخت استفاده شود تا نتیجه دلخواه حاصل شود. برای اطلاعات بیشتر پیرامون تنظیمات توصیه شده، به قسمت نکات و راهنمایی‌ها مراجعه شود. این عملکرد برای معین شدن رده بهره‌وری انرژی به شماره EN 60350-1 مورد استفاده قرار گرفته است.</p>
	<p>گریل کردن</p> <p>گریل کردن غذاهای مسطح و تست کردن نان.</p>
	<p>گریل کردن توربو (سریع)</p> <p>برای پخت تکه‌های بزرگ گوشت یا جوجه با استخوان در یک طبقه. همچنین درست کردن گراتین و برشته کردن.</p>
	<p>پایرولیتیک</p> <p>برای فعال کردن عملکرد تمیز کننده پایرولیتیک. این عملکرد تمامی بقایا و چربی‌های داخل فر را می‌سوزاند.</p>

۴.۵ فعال کردن عملکرد True Fan Cooking PLUS

این عملکرد به شما امکان افزایش رطوبت در هنگام پخت را می‌دهد.

هشدار!

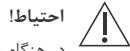
خطر سوختگی و آسیب دستگاه 

در برخی از عملکردهای فر، ممکن است لامپ به طور خودکار در دمای زیر ۶۰ درجه سانتیگراد خاموش شود.



نشانگر روشن می‌شود.

۶. برای انتخاب دما، گردونه مربوط به دما را بچرخانید.



احتیاط!
در هنگام پخت یا زمانی که فر داغ است از پر کردن محفظه آب خودداری کنید.

۷. برای خاموش کردن دستگاه، دکمه Plus Steam را فشار دهید، گردونه عملکرد فر و گردونه دما را در وضعیت خاموش قرار دهید.

نشانگر دکمه Plus Steam خاموش می‌شود.

۸. آب داخل محفظه‌ی آب را خارج نمایید.



هشدار!
پیش از خارج نمودن آب باقیمانده از محفظه‌ی آب، از سرد بودن دستگاه مطمئن شوید.

انتشار رطوبت می‌تواند باعث سوختگی شود:

- وقت عملکرد True Fan Cooking PLUS در حال انجام است از باز کردن درب خودداری کنید مگر در زمان گرم کردن فر.
- پس از اتمام عملکرد True Fan Cooking PLUS، درب دستگاه را با احتیاط باز کنید.



۱. به قسمت «نکات و راهنمایی‌ها» مراجعه شود.
۱. درب فر را باز کنید.

۲. محفظه آب را پر کنید.
حداکثر ظرفیت این محفظه ۲۵۰ میلی لیتر است.
وقتی دستگاه سرد است، محفظه را پر کنید.

۳. غذا را در دستگاه گذاشته‌ت و درب فر را ببندید.

۴. عملکرد True Fan Cooking PLUS را انتخاب کنید:



۵. دکمه Plus Steam را فشار دهید.

دکمه Plus Steam فقط با عملکرد True Fan Cooking PLUS کار می‌کند.

۵.۵ صفحه نمایش



الف. تایمر

ب. نشانگر گرم کردن و دمای باقیمانده

پ. کشوی آب (برخی مدل‌ها)

ت. سنسور دمای غذا (در برخی مدل‌ها)

ث. قفل درب (در برخی مدل‌ها)


ج. ساعت/ دقیقه

چ. حالت معرفی عملکردها (فقط برخی مدل‌ها)

ح. عملکردهای ساعت


۵.۶ دکمه‌ها

توضیح	عملکرد	ناحیه حسگر/دکمه
برای تنظیم عملکرد ساعت.	ساعت	!
برای تنظیم زمان.	منفی	—
برای تنظیم تایمر. جهت روشن و خاموش کردن لامپ فر، دکمه را بیش از ۳ ثانیه نگه دارید.	تایمر	🔔

ناحیه حسگر/دکمه	عملکرد	توضیح
+	مثبت	برای تنظیم زمان.
°C	دما	برای بررسی دمای درجه حرارت فر و یا دمای سنسور غذا (به مدل بستگی دارد). فقط زمانی که فر در حال کار است از آن استفاده نمایید.
	PLUS STEAM	عملکرد True Fan Cooking PLUS را روشن کنید.

۵.۷ نشانگر گرما

این نوار مدرج، افزایش یا کاهش دمای فر را نشان می‌دهد.

زمانی که فر را روشن می‌کنید، نوار مدرج  در نمایشگر یک به یک نمایان می‌شود.

۶. عملکرد ساعت

۱.۶ جدول عملکردهای ساعت

عملکرد ساعت	کاربرد
	زمان
↺	برای نمایش یا تغییر زمان. زمانی که فر خاموش است می‌توانید زمان را تغییر دهید.
↔	مدت زمان
	برای تنظیم مدت زمان عملکرد فر. فقط زمانی که عملکرد فر انتخاب شده است، از این عملکرد استفاده کنید.
→	زمان پایان
	برای تنظیم زمان پایان کار دستگاه. از این عملکرد استفاده نمایید. این عملکرد فقط زمانی قابل تنظیم است که عملکرد فر انتخاب شده باشد.
↔↔	تاخیر زمانی
	ترکیبی از عملکردهای مدت زمان و زمان پایان
	تایمر
	برای انتخاب زمان به صورت شمارش معکوس از این عملکرد استفاده کنید. این عملکرد تاثیری بر عملکرد فر ندارد. در هر زمانی می‌توان تایمر را تنظیم کرد حتی زمانی که دستگاه خاموش است.
00:00	تایمر شماره‌انداز
	اگر هیچ عملکرد ساعتی را انتخاب نکرده باشید، تایمر شماره انداز به طور خودکار مدت زمان کار کرد فر را نشان می‌دهد. وقتی فر شروع به گرم شدن می‌کند، این عملکرد فوراً روشن می‌شود. تایمر شماره‌انداز نمی‌تواند هم زمان با عملکردهای مدت زمان، زمان پایان سنسور استفاده شود.

۲.۶ تنظیم و تغییر زمان

۲. جهت تایید علامت  را فشار داده تا دقیقه‌ها تنظیم شوند.

بر روی صفحه نمایشگر کلمه **min** و ساعت تنظیم شده نشان داده می‌شوند. 00 چشمک می‌زند.

۳. برای تنظیم دقیقه علامت **+** و **-** را فشار دهید.

وقتی دستگاه را برای نخستین به پریز برق متصل

می‌کنید صبر کنید تا نمایشگر عبارت **hr** و **12:00** را

نشان دهد. عدد 12 چشمک می‌زند.

۱. برای تنظیم ساعت دکمه **+** و **-** را فشار دهید.

۳. علامت **+** و **-** را برای انتخاب دقیقه و سپس ساعت مدت زمان فشار دهید.

۴. برای تایید دکمه **!** را فشار دهید. علامت **→** در نمایشگر چشمک می‌زند.

۵. علامت **+** و **-** را برای انتخاب دقیقه و سپس ساعت زمان پایان فشار دهید.

۶. برای تایید دکمه **!** را فشار دهید.

فر پس از مدتی به طور خودکار روشن می‌شود، برای مدت زمان تعین شده کار می‌کند و در پایان زمان پخت خاموش می‌گردد.

در زمان پایان تعیین شده به مدت ۲ دقیقه سیگنال صوتی نواخته می‌شود. علامت **→** و تنظیمات زمان در نمایشگر چشمک می‌زنند. سپس فر خاموش می‌شود.

۷. برای توقف سیگنال، دکمه‌ای را فشار داده و یا درب فر را باز کنید.

۸. گردونه عملکردهای فر را چرخانده و به موقعیت خاموش ببرید.

۶.۶ تنظیم تایمر

تایمر را می‌توان هم برای روشن شدن و هم خاموش شدن تنظیم کرد.

۱. نماد **!** را فشار دهید.

علامت **!** و 00 بر روی صفحه نمایشگر چشمک می‌زنند.

۲. برای تنظیم ثانیه و سپس دقیقه دکمه **+** یا **-** را فشار دهید.

برای زمان بیشتر از ۶۰ دقیقه علامت **hr** روی صفحه نمایشگر چشمک می‌زند.

۳. ساعت را تنظیم کنید.

۴. تایمر به طور خودکار پس از ۵ ثانیه به طور خودکار روشن می‌شود.

پس از سپری شدن ۹۰ درصد از زمان انتخاب شده، زنگ هشدار به صدا در می‌آید.

۵. با پایان یافتن زمان انتخاب شده، زنگ هشدار به مدت ۲ دقیقه به صدا در می‌آید.

علامت 00:00 و **!** بر روی صفحه نمایشگر چشمک خواهد زد. کلیدی را فشار دهید تا صدای زنگ قطع شود.

۷.۶ تایمر شماره انداز

علامت **+** و **-** را به طور همزمان نگه دارید تا تایمر شماره انداز بازنشانی شود. تایمر دوباره شروع به شمارش خواهد کرد.

۴. برای تایید دکمه **!** را فشار دهید یا اینکه پس از گذشت ۵ ثانیه زمان تنظیم شده به طور خودکار در حافظه ذخیره می‌شود.

زمان جدید در نمایشگر نشان داده می‌شود.

برای تغییر زمان دکمه **!** را چندین بار فشار دهید تا علامت **!** در نمایشگر چشمک بزند.

۳.۶ تنظیم مدت زمان

۱. عملکرد فر را انتخاب کنید.

۲. دکمه **!** را چندین بار فشار دهید تا علامت **→** شروع به چشمک زدن کند.

۳. برای تنظیم دقیقه و سپس ساعت مدت زمان دکمه **+** و **-** را فشار دهید. برای تایید دکمه **!** را فشار دهید.

۴. برای تایید دکمه **!** را فشار دهید.

با سپری شدن زمان، زنگ هشدار به مدت ۲ دقیقه به صدا در می‌آید. علامت **→** و زمان تنظیم شده بر روی نمایشگر چشمک می‌زند. دستگاه به طور خودکار خاموش می‌شود.

۵. دکمه‌ای را فشار دهید یا درب را باز کنید تا صدای زنگ هشدار قطع شود.

۶. گردونه عملکردهای فر را به وضعیت خاموش بچرخانید.

۴.۶ تنظیم زمان پایان

۱. عملکرد فر را انتخاب کنید.

۲. نماد **!** را چندین بار فشار دهید، تا زمانی که **→** شروع به چشمک زدن کند.

۳. برای تنظیم ساعت و سپس دقیقه علامت **+** و **-** را فشار دهید.

۴. برای تایید دکمه **!** را فشار دهید.

با فرا رسیدن زمان پایان مدت ۲ دقیقه زنگ هشدار به صدا در می‌آید. علامت **→** و زمان در نمایشگر چشمک می‌زند. فر به طور خودکار خاموش می‌شود.

۵. برای توقف سیگنال کلیدی را فشار داده یا درب را باز کنید.

۶. گردونه عملکردهای فر را به موقعیت خاموش ببرید.

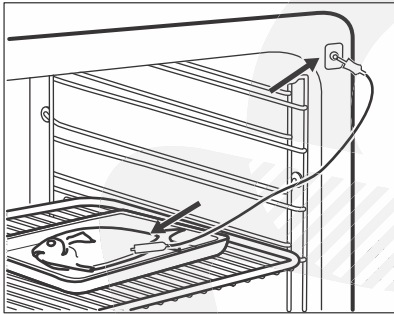
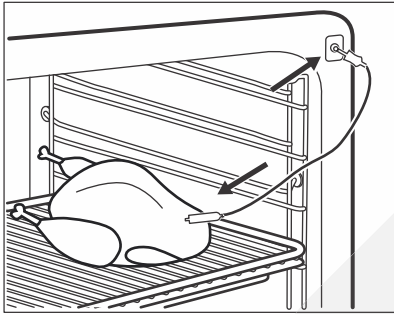
۵.۶ تنظیم عملکرد تاخیر زمانی

۱. عملکرد فر را انتخاب کنید.


۲. دکمه **!** را چندین بار فشار دهید تا زمانی که **→** شروع به چشمک زدن کند.



۷. استفاده از لوازم جانبی

۳. فیش مربوط به سنسور دمای غذا را به سوکت مربوطه بر روی قسمت جلوی دستگاه متصل نمایید.



نماد سنسور دمای غذا بر روی صفحه نمایش نمایان می‌شود.

هنگام استفاده از سنسور دمای غذا برای نخستین بار، دمای پیش فرض ۶۰ درجه سانتیگراد است. زمانی که نماد  چشمک می‌زند، شما می‌توانید از گردونه برای تغییر دمای پیش فرض استفاده نمایید. نماد سنسور دمای غذا و دمای پیش فرض در نمایشگر نمایان می‌شود.

۴. برای ذخیره سازی دمای جدید دکمه  را فشار دهید در غیر اینصورت پس از گذشت ۱۰ ثانیه تنظیمات به طور خودکار ذخیره می‌گردند. در نوبت بعدی که از سنسور دمای غذا استفاده می‌کنید، دمای پیش فرض جدید نشان داده می‌شود. وقتی دمای غذا به دمای تنظیم شده برسد، دمای پیش فرض و نماد  در نمایشگر چشمک می‌زند. به مدت ۲ دقیقه سیگنال صوتی به صدا در می‌آید.

هشدار!


به قسمت ایمنی مراجعه شود. 

۱.۷ سنسور دمای درون غذا

سنسور دمای درون غذا، حرارت داخل غذا را اندازه‌گیری می‌کند. وقتی غذا به دمای تنظیم شده برسد، فر خاموش می‌گردد. دو دما برای تنظیم شدن وجود دارد:


- دمای فر (حداقل ۱۲۰ درجه سانتیگراد)
- دمای درون غذا.


هشدار!

فقط از سنسور غذای ارائه شده همراه دستگاه استفاده نمایید. 

توصیه‌هایی برای کسب نتیجه بهتر:

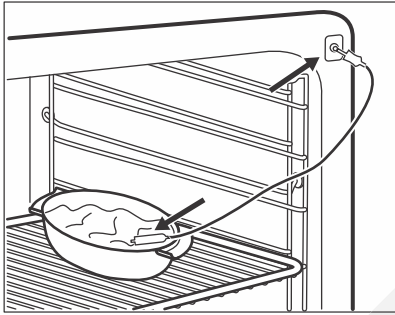
- مواد غذایی باید هم دمای اتاق باشد.
- از سنسور غذا نباید برای مایعات استفاده کنید.
- در طول مدت زمان پخت، نوک سنسور باید درون غذا و فیش انتهای آن باید متصل به سوکت دستگاه باشد.
- تنظیمات توصیه شده برای دمای غذا را رعایت کنید. به قسمت «تکات و راهنمایی‌ها» مراجعه شود.

هر بار که فیش سنسور درون غذا را به سوکت متصل می‌کنید، باید دمای غذا را از نو تنظیم کنید. مدت زمان و زمان پایان قابل تنظیم نیستند. 

زمان پخت محاسبه شده توسط فر به صورت تقریبی است و امکان تغییر آن وجود دارد. 

گروه غذایی: گوشت، مرغ و ماهی

۱. عملکرد فر و دما را انتخاب کنید.
۲. نوک سنسور دمای غذا را داخل مرکز گوشت یا ماهی، در صورت امکان ضخیم ترین قسمت فرو کنید. مطمئن شوید که حداقل ۳/۴ سنسور دمای غذا در داخل آن قرار دارد.
۳. فیش مربوط به سنسور دمای غذا را به سوکت مربوطه بر روی قسمت جلوی دستگاه متصل نمایید.



نماد سنسور دما در نمایشگر نشان داده می شود.

۶. برای ذخیره سازی دمای جدید دکمه (⊖) را فشار

دهید در غیر اینصورت پس از گذشت ۱۰ ثانیه

تنظیمات به طور خودکار ذخیره می گردند.

در نوبت بعدی که از سنسور دمای غذا استفاده می کنید،

دمای پیش فرض جدید نشان داده می شود.

وقتی دمای غذا به دمای تنظیم شده برسد، دمای پیش

فرض و نماد (⊖) در نمایشگر چشمک می زند. به مدت

۲ دقیقه سیگنال صوتی به صدا در می آید.

۷. برای توقف سیگنال صوتی، یک دکمه ای را فشار داده

یا درب فر را باز کنید.

۸. فیش سنسور دمای غذا را از سوکت خارج کرده و غذا

را از داخل دستگاه درآورید.

هشدار!



به دلیل داغ شدن سنسور دمای غذا خطر

سوختگی ناشی از برخورد با آن وجود دارد.

هنگام خارج نمودن آن از سوکت و همچنین

در آوردن نوک آن از داخل غذا مراقب باشید.

تغییر دما در هنگام پخت

شما می توانید در هر مرحله ای از زمان پخت، دما را

تغییر دهید.

۱. دکمه °C را فشار دهید:

• یک بار - دمای نشان داده در نمایشگر در هر ۱۰

ثانیه مطابق با دمای فعلی تغییر می کند.

• دو بار - دمای فعلی فر در هر ۱۰ ثانیه براساس

دمای انتخاب شده تغییر می کند.

• سه بار - دمای فر انتخاب شده در نمایشگر نشان

داده می شود.

۵. برای توقف سیگنال صوتی، یک دکمه ای را فشار داده یا درب فر را باز کنید.

۶. فیش سنسور دمای غذا را از سوکت خارج کرده و غذا را از داخل دستگاه درآورید.

هشدار!



به دلیل داغ شدن سنسور دمای غذا خطر

سوختگی ناشی از برخورد با آن وجود دارد.

هنگام خارج نمودن آن از سوکت و همچنین

در آوردن نوک آن از داخل غذا مراقب باشید.

گروه غذایی : کاسارولی

۱. عملکرد فر و دما را انتخاب کنید.

۲. نیمی از مواد لازمه مربوط به غذا را داخل ظرف

پخت قرار دهید.

۳. نوک سنسور دمای غذا را دقیقاً در مرکز کاسارولی

قرار دهید. سنسور دمای غذا در طول زمان پخت

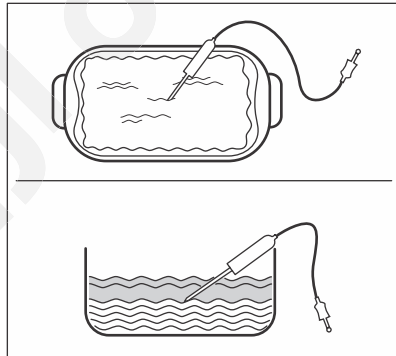
باید در یک نقطه ثابت بماند. بهتر است برای این

کار قسمت سفت غذا را انتخاب کنید. برای نگه

داشتن دستگیره سیلیکونی سنسور دمای غذا از لبه

ظرف پخت استفاده کنید. نوک سنسور دمای غذا

نباید با زیر غذای در حال پخت در تماس باشد.



۴. قسمت های باقیمانده غذا را بر روی سنسور دمای غذا

بکشید.

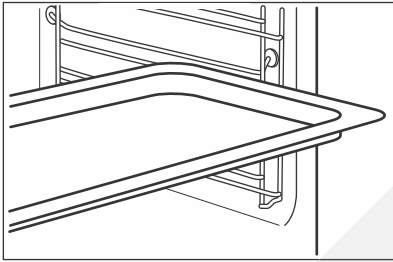
۵. فیش سنسور دمای غذا را به سوکت واقع در جلوی

دستگاه متصل نمایید.

۲. برای تغییر دما از گردونه دما استفاده کنید.

ظرف گود :

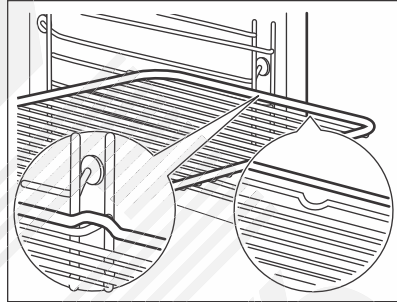
ظرف گود را بین میله های راهنمای مربوط به نگهدارنده طبقات قرار داده و فشار دهید.



۲.۷ قرار دادن لوازم جانبی

طبقه سیمی :

طبقه سیمی را در بین میله های راهنمای مربوط به نگهدارنده طبقات قرار داده و فشار دهید. از رو به پایین بودن دندان مطمئن شوید.




۸. عملکردهای تکمیلی


۱.۸ استفاده از قفل کودک

این عملکرد مانع از روشن شدن تصادفی می شود.

۱. دقت کنید که گردونه عملکردهای فر در حالت خاموش باشد.

۲. دکمه (❗) و علامت + را همزمان با هم فشار و مدت ۲ ثانیه نگهدارید.

سیگنال صوتی به صدا در می آید. کلمه **SAFE** و نماد  بر روی صفحه نمایشگر نمایان می شوند.

همچنین این نماد هنگام عملکرد پایدولیتیک  نمایان می شود.

جهت غیرفعال کردن قفل کودک مرحله ۲ را دوباره تکرار کنید.

۸.۲ استفاده از قفل عملکرد

قفل صفحه کلید فقط با روشن شدن دستگاه فعال می شود.

قفل صفحه کلید از تغییر تصادفی دما و زمان تنظیم شده، در حین کار جلوگیری می کند.

۱. یکی از عملکردهای فر را انتخاب کرده و تنظیمات دلخواهتان را انجام دهید.


۲. علامت (❗) و علامت + را به طور همزمان برای مدت ۲ ثانیه نگه دارید.

صداى سیگنال صوتی به صدا در می آید. کلمه LOC مدت ۵ ثانیه بر روی صفحه نمایشگر نمایان می شود.

وقتی که قفل عملکرد فعال است، اگر گردونه دما را بچرخانید یا دکمه‌ای را فشار دهید کلمه LOC بر روی نمایشگر نمایان می شود.


وقتی گردونه عملکردهای فر را می چرخانید، فر متوقف می گردد.

چنانچه در زمان روشن بودن قفل عملکرد، فر را خاموش کنید، قفل عملکرد به طور خودکار به قفل کودک تغییر می کند. به «استفاده از قفل کودک» مراجعه شود.

اگر عملکرد پایدولیتیک در حال اجرا باشد، درب قفل شده و نماد  بر روی صفحه نمایان می شود.

برای خاموش کردن قفل عملکرد، مرحله ۲ را تکرار نمایید.

۳.۸ نشانگر دمای باقیمانده

زمانی که فر را خاموش می کنید، اگر دمای فر بیش از ۴۰ درجه سانتیگراد باشد، نمایشگر علامت دمای باقیمانده  را نشان می دهد.

۴.۸ خاموش شدن خودکار

پس از گذشت مدت زمانی از روشن بودن عملکرد فر و در صورت تغییر ندادن تنظیمات، دستگاه به دلایل ایمنی به طور خودکار خاموش می‌گردد.

دما (°C)	زمان خاموش شدن (ساعت)
۳۰ - ۱۱۵	۱۲/۵
۱۲۰ - ۱۹۵	۸/۵
۲۰۰ - ۲۴۵	۵/۵
۲۵۰ - بالاتر	۱/۵

برای روشن کردن مجدد دستگاه پس از خاموش شدن خودکار، دکمه‌ای را فشار دهید.

عملکرد خاموش شدن خودکار با عملکردهای زیر کار نمی‌کند: سنسور دمای غذا، چراغ، زمان، پایان، مدت زمان.

۸.۵ فن خنک کننده

وقتی دستگاه در حال کار است، فن خنک کننده به صورت خودکار روشن می‌شود تا سطوح دستگاه را خنک کند. اگر دستگاه را خاموش کنید، فن خنک کننده تا زمان خنک شدن دستگاه به کار خود ادامه می‌دهد.

۹. نکات و راهنمایی‌ها

هشدار!



به قسمت ایمنی مراجعه شود!

دما و زمان پخت مندرج در جدول زیر صرفاً جهت راهنمایی هستند. این مقادیر به نوع غذا، کیفیت و کمیت مواد مورد استفاده بستگی دارند.

۱.۹ قسمت داخل درب

در برخی از مدل‌ها در قسمت داخلی درب موارد زیر مشاهده می‌شود:

- تعداد محل برای طبقات.
- اطلاعات پیرامون عملکردهای فر، محل توصیه شده طبقات و دما برای انواع خاص غذا.
- انواع غذای قابل پخت با این عملکرد

- تعداد محل برای طبقات.
- اطلاعات پیرامون عملکردهای فر، محل توصیه شده طبقات و دما برای انواع خاص غذا.

۲.۹ پخت با True Fan Cooking PLUS

پیش از گرم کردن فر و فقط در صورت سرد بودن فر اقدام به پر کردن محفظه آب کنید.

به قسمت «فعال کردن عملکرد True Fan Cooking PLUS» مراجعه شود.

غذا	آب محفظه (میلی لیتر)	دما (سانتیگراد)	زمان (دقیقه)	طبقه	توضیحات
نان	۱۵۰	۱۸۰	۳۵ - ۴۰	۲	از سینی فر استفاده کنید. ^{۱)}
رول نان	۱۵۰	۲۰۰	۲۰ - ۲۵	۲	از سینی فر استفاده کنید. ^{۱)}
پیتزای خانگی	۱۵۰	۲۳۰	۱۰ - ۲۰	۲	از سینی فر استفاده کنید. ^{۱)}
فوکاسیا	۱۵۰	۲۰۰ - ۲۱۰	۱۰ - ۲۰	۲	از سینی فر استفاده کنید. ^{۱)}
کلوچه، کرواسان (نان صبحانه فرانسوی)	۱۵۰	۱۵۰ - ۱۸۰	۱۰ - ۲۰	۲	از سینی فر استفاده کنید. ^{۱)}

غذا	آب محفظه (میلی لیتر)	دما (سانتیگراد)	زمان (دقیقه)	طبقه	توضیحات
کیک آلو، پای سیب، رول دارچین	۱۵۰	۱۶۰ - ۱۸۰	۳۰ - ۶۰	۲	از سینی فر استفاده کنید. ^۱

۱) پیش از پخت فر را مدت ۵ دقیقه گرم کنید.

پخت غذای منجمد

غذا	آب محفظه (میلی لیتر)	دما (سانتیگراد)	زمان (دقیقه)	طبقه
پیتزای منجمد	۲۰۰	۲۰۰ - ۲۱۰	۱۰ - ۲۰	۲ ^۱
لازانیای منجمد	۲۰۰	۱۸۰ - ۲۰۰	۳۵ - ۵۰	۲ ^۱
کرواسان منجمد	۲۰۰	۱۷۰ - ۱۸۰	۱۵ - ۲۵	۲ ^۱

۱) پیش از پخت، فر را به صورت خالی مدت ۱۰ دقیقه گرم کنید.

گرم کردن غذا

غذا	آب محفظه (میلی لیتر)	دما (سانتیگراد)	زمان (دقیقه)	طبقه
نان	۱۰۰	۱۱۰	۱۵ - ۲۵	۲
رول نان	۱۰۰	۱۱۰	۱۰ - ۲۰	۲
پیتزای خانگی	۱۰۰	۱۱۰	۱۵ - ۲۵	۲
فوکاسیا	۱۰۰	۱۱۰	۱۵ - ۲۵	۲
سزیزجات	۱۰۰	۱۱۰	۱۵ - ۲۵	۲
برنج	۱۰۰	۱۱۰	۱۵ - ۲۵	۲
پاستا	۱۰۰	۱۱۰	۱۵ - ۲۵	۲
گوشت	۱۰۰	۱۱۰	۱۵ - ۲۵	۲

کبابی کردن

غذا	آب محفظه (میلی لیتر)	دما (سانتیگراد)	زمان (دقیقه)	طبقه	توضیحات
رست بیف	۲۰۰	۲۰۰	۵۰ - ۶۰	۲	طرف شیشه‌ای

غذا	آب محفظه (میلی لیتر)	دما (سانتیگراد)	زمان (دقیقه)	طبقه	توضیحات
جوجه	۲۰۰	۲۱۰	۶۰ - ۸۰	۲	ظرف شیشه‌ای

۳.۹ نان و شیرینی پزی

- اگر کیک‌های تان در بیشتر از یک طبقه قرار دارد، زمان پخت را بین ۱۰ تا ۱۵ دقیقه افزایش دهید.
- اصولاً شیرینی و کیک‌هایی که در طبقات مختلف قرار دارند به دلیل یکسان نبودن ارتفاع، به صورت برابر و یکنواخت برشته نمی‌شوند. در چنین مواردی تنظیمات دما را تغییر ندهید. در طول فرایند پخت کافیست جای آنها را تغییر دهید.
- سینی فر در طول زمان پخت کمی دچار پیچ و تاب می‌شود. با سرد شدن سینی، شکل ظاهری به حالت اول بازمی‌گردد.
- فر شما قادر است همانند وسایل قبلی‌تان به طور مستقل غذا طبخ کرده و شیرینی بپزد. تنظیمات معمول مانند دما، زمان پخت و موقعیت طبقه را مطابق مقادیر جدول وارد نمایید.
- هنگام پخت برای نخستین بار از درجه حرارت کمتری استفاده کنید.
- اگر تنظیمات مربوط به غذای مورد نظرتان را نیافتید از دستوری که بیشترین شباهت را دارد استفاده نمایید.

۴.۹ نکاتی پیرامون شیرینی پزی

نتیجه پخت	علت	راه حل
زیر کیک به طور یکنواخت برشته نشده است.	طبقه مناسبی برای انتخاب نشده است	کیک را در طبقه پایین تر قرار دهید.
کیک به صورت فرو رفته و خیس است.	دمای فر خیلی زیاد است.	در نوبت بعدی، دمای فر را قدری کمتر کنید.
کیک فرو رفته، خیس و ناهموار می‌شود.	زمان پخت خیلی کم است.	زمان پخت طولانی‌تری را تنظیم کنید. با افزودن دما نمی‌توان از زمان پخت کاست.
کیک فرو رفته، خیس و ناهموار می‌شود.	در مواد کیک مایع زیادی وجود دارد.	از مایع کمتری استفاده کنید. هنگام مخلوط کردن مراقب باشید، بخصوص اگر از مخلوط کن استفاده می‌کنید.
کیک خیلی خشک است.	دمای فر کم است.	در نوبت بعدی، دمای فر را زیادتر کنید.
کیک خیلی خشک است.	زمان پخت طولانی است.	در نوبت بعدی، زمان پخت را کمتر کنید.
کیک به صورت یکنواخت برشته نشده	دمای فر خیلی زیاد است زمان پخت خیلی کم است.	دمای فر را کمتر و زمان را بیشتر کنید.
کیک به صورت یکنواخت برشته نشده	مواد مخلوط یکنواخت توزیع نشده‌اند.	مواد داخل سینی فر را یکنواخت پخش کنید.

نتیجه پخت	علت احتمالی	رفع مشکل
کیک در زمان پخت ارائه شده آماده نمی‌شود.	دمای فر خیلی کم است.	در نوبت بعدی، دمای فر را کمی بیشتر کنید.

۵.۹ پخت در یک مرحله:

پخت در داخل قالب‌های شیرینی

غذا	عملکرد	دما (سانتیگراد)	زمان (دقیقه)	موقعیت طبقه
کیک حلقه‌ای / نان شیرمال	پخت با True Fan	۱۵۰ - ۱۶۰	۵۰ - ۷۰	۱
کیک مادر یا / کیک میوه‌ای	پخت با True Fan	۱۴۰ - ۱۶۰	۷۰ - ۹۰	۱
شیرینی کوچک / فلن	پخت با True Fan	۱۷۰ - ۱۸۰ ^(۱)	۱۰ - ۲۵	۲
کیک اسفنجی / بر پایه فلن	پخت با True Fan	۱۵۰ - ۱۶۰	۲۰ - ۲۵	۲
چیز کیک	حرارت از بالا / پایین	۱۷۰ - ۱۹۰	۶۰ - ۹۰	۱

(۱) فر را گرم کنید.

پخت کیک / شیرینی / نان در سینی فر

غذا	عملکرد	دما (سانتیگراد)	زمان (دقیقه)	موقعیت طبقه
نان گیسو / نان حلقه گل (تاجی)	حرارت از بالا / پایین	۱۷۰ - ۱۹۰	۳۰ - ۴۰	۳
شیرینی کریسمس	حرارت از بالا / پایین	۱۶۰ - ۱۸۰ ^(۱)	۵۰ - ۷۰	۲
نان (نان جو): ۱. مرحله اول پخت ۲. مرحله دوم پخت	حرارت از بالا / پایین	۱. ۲۳۰ ۲. ۱۶۰ - ۱۸۰	۱. ۲۰ ۲. ۳۰ - ۶۰	۱
نان خامه‌ای / ایکلر	حرارت از بالا / پایین	۱۹۰ - ۲۱۰ ^(۱)	۲۰ - ۳۵	۳
رول سوییسی	حرارت از بالا / پایین	۱۸۰ - ۲۰۰ ^(۱)	۱۰ - ۲۰	۳
کیک با تزئین / خرده گردو	پخت با True Fan	۱۵۰ - ۱۶۰	۲۰ - ۴۰	۳
کیک کره و بادام / کیک شکری	حرارت از بالا / پایین	۱۹۰ - ۲۱۰ ^(۱)	۲۰ - ۳۰	۳

غذا	عملکرد	دما (سانتیگراد)	زمان (دقیقه)	موقعیت طبقه
فلن میوه‌ای (تهیه شده از ترکیب مایه خمیر/ اسفنجی) ^(۲)	پخت با True Fan	۱۵۰	۳۰ - ۵۵	۳
فلن میوه‌ای (تهیه شده از ترکیب مایه خمیر/ اسفنجی) ^(۲)	حرارت از بالا/ پایین	۱۷۰	۳۵ - ۵۵	۳
فلن میوه‌ای کوچک	پخت با True Fan	۱۶۰ - ۱۷۰	۴۰ - ۸۰	۳
کیک با رویه خوشمزه (خامه، فرنی، خامه ترش)	حرارت از بالا/ پایین	۱۶۰ - ۱۸۰ ^(۱)	۴۰ - ۸۰	۳

(۱) فر را از قبل گرم کنید.

(۲) از ظرف گود استفاده کنید.

انواع بیسکویت

غذا	عملکرد	دما (سانتیگراد)	زمان (دقیقه)	موقعیت طبقه
بیسکویت کوچک	پخت با True Fan	۱۵۰ - ۱۶۰	۱۰ - ۲۰	۳ (۱)
بیسکویت ساخته شده با ترکیب اسفنجی	پخت با True Fan	۱۵۰ - ۱۶۰	۱۵ - ۲۰	۳
شیرینی ساخته شده با سفیده تخم مرغ/ مرنگ	پخت با True Fan	۸۰ - ۱۰۰	۱۲۰ - ۱۵۰	۳
ماکارونز	پخت با True Fan	۱۰۰ - ۱۲۰	۳۰ - ۵۰	۳
بیسکویت ساخته شده با خمیر مایه	پخت با True Fan	۱۵۰ - ۱۶۰	۲۰ - ۴۰	۳
شیرینی با خمیر هزار لایه	پخت با True Fan	۱۷۰ - ۱۸۰ ^(۱)	۲۰ - ۳۰	۳
انواع شیرینی رول	پخت با True Fan	۱۶۰ ^(۱)	۱۰ - ۲۵	۳
انواع شیرینی رول	حرارت از بالا/ پایین	۱۹۰ - ۲۱۰ ^(۱)	۱۰ - ۲۵	۳

(۱) فر را از قبل گرم کنید.

۶.۹ غذا و گراتین

غذا	عملکرد	دما (سانتیگراد)	زمان (دقیقه)	موقعیت طبقه
پخت پاستا	حرارت بالا/ پایین	۱۸۰ - ۲۰۰	۴۵ - ۶۰	۱
لازانيا	حرارت بالا/ پایین	۱۸۰ - ۲۰۰	۲۵ - ۴۰	۱
گراتین سبزیجات ^(۱)	گریل با حرارت بالا	۱۶۰ - ۱۷۰	۱۵ - ۳۰	۱
باگت با لایه رویی پنیر آب شده	پخت با فن True Fan	۱۶۰ - ۱۷۰	۱۵ - ۳۰	۱
سوفله شیرین	حرارت بالا/ پایین	۱۸۰ - ۲۰۰	۴۰ - ۶۰	۱
پخت ماهی	حرارت بالا/ پایین	۱۸۰ - ۲۰۰	۳۰ - ۶۰	۱
دلمه سبزیجات	پخت با فن True Fan	۱۶۰ - ۱۷۰	۳۰ - ۶۰	۱

(۱) فر را از قبل گرم کنید.

۷.۹ پخت با فن و حفظ رطوبت

برای کسب نتیجه بهتر از زمان پیشنهادی مندرج در جدول زیر استفاده کنید.



غذا	دما (سانتیگراد)	زمان (دقیقه)	موقعیت طبقه
گراتین پاستا	۲۰۰ - ۲۲۰	۵۵ - ۴۵	۳
گراتین سیب زمینی	۱۸۰ - ۲۰۰	۸۵ - ۷۰	۳
موساکا (بادمجان، گوشت، پنیر)	۱۷۰ - ۱۹۰	۹۵ - ۷۰	۳
لازانيا	۱۸۰ - ۲۰۰	۹۰ - ۷۵	۳
کانلونی	۱۸۰ - ۲۰۰	۸۵ - ۷۰	۳
پودینگ نان	۱۹۰ - ۲۰۰	۵۵ - ۷۰	۳
پودینگ برنج	۱۷۰ - ۱۹۰	۶۰ - ۴۵	۳
کیک سیب ساخته شده با ترکیب اسفنجی (قالب کیک گرد)	۱۶۰ - ۱۷۰	۸۰ - ۷۰	۳
نان سفید	۱۹۰ - ۲۰۰	۷۰ - ۵۵	۳

۸.۹ پخت چند مرحله‌ای

استفاده از عملکرد : پخت با True Fan

کیک / شیرینی / نان در سینی شیرینی پزی

غذا	دما (سانتیگراد)	زمان (دقیقه)	موقعیت طبقه
نان خامه‌ای / ایکلر	۱۶۰ - ۱۸۰ ^(۱)	۲۵ - ۴۵	موقعیت ۲ / ۱ / ۴
کیک کرامبل خشک	۱۵۰ - ۱۶۰	۳۰ - ۴۵	موقعیت ۳ / -

(۱) فر را از قبل گرم کنید.

بیسکویت / کیک‌های کوچک / شیرینی / انواع رول

غذا	دما (سانتیگراد)	زمان (دقیقه)	موقعیت طبقه
بیسکویت کوچک	۱۵۰ - ۱۶۰	۲۰ - ۴۰	موقعیت ۲ / ۱ / ۴
بیسکویت ساخته شده از مخلوط اسفنج	۱۶۰ - ۱۷۰	۲۵ - ۴۰	موقعیت ۳ / -
بیسکویت ساخته شده از سفیده تخم مرغ، مرنگ	۸۰ - ۱۰۰	۱۳۰ - ۱۷۰	موقعیت ۲ / ۱ / ۴
ماکارونز	۱۰۰ - ۱۲۰	۴۰ - ۸۰	موقعیت ۳ / -
بیسکویت ساخته شده با خمیر	۱۶۰ - ۱۷۰	۳۰ - ۶۰	موقعیت ۲ / ۱ / ۴
شیرینی با خمیر هزار لایه	۱۷۰ - ۱۸۰ ^(۱)	۳۰ - ۵۰	موقعیت ۳ / -
انواع رول	۱۸۰	۲۰ - ۳۰	موقعیت ۲ / ۱ / ۴

۹.۹ True Fan + حرارت از زیر

(۱) فر را از قبل گرم کنید.

غذا	دما (سانتیگراد)	زمان (دقیقه)	موقعیت طبقه
پیتزا (لایه نازک)	۲۰۰ - ۲۳۰ ^(۱)	۱۵ - ۲۰	۲
پیتزا (با لایه ضخیم)	۱۸۰ - ۲۰۰	۲۰ - ۳۰	۲
تارت	۱۸۰ - ۲۰۰	۴۰ - ۵۵	۱
فلن اسفنج	۱۶۰ - ۱۸۰	۴۵ - ۶۰	۱

غذا	دما (سانتیگراد)	زمان (دقیقه)	موقعیت طبقه
کوئچ لورن	۱۷۰ - ۱۹۰	۴۵ - ۵۵	۱
فلن سویسی	۱۷۰ - ۱۹۰	۴۵ - ۵۵	۱
کیک پیری	۱۴۰ - ۱۶۰	۶۰ - ۹۰	۱
کیک سیب، ظرف درب دار	۱۵۰ - ۱۷۰	۵۰ - ۶۰	۱
پای سبزیجات	۱۶۰ - ۱۸۰	۵۰ - ۶۰	۱
نان بدون مایه خمیر	^۱ ۲۳۰ - ۲۵۰	۱۰ - ۲۰	۲
فلن خمیر هزارلایه	^۱ ۱۶۰ - ۱۸۰	۴۵ - ۵۵	۲
فلامکوچن (پیتزای فرانسوی)	^۱ ۲۳۰ - ۲۵۰	۱۲ - ۲۰	۲
پیروجن (پیراشکی روسی)	^۱ ۱۸۰ - ۲۰۰	۱۵ - ۲۵	۲

۱) فر را از قبل گرم کنید.
 ۲) از ظرف گود استفاده کنید.

۱۰.۹ برشته (بریانی) کردن

- برای برشته کردن از ظرف مخصوص فر استفاده کنید. به راهنمای سازنده مراجعه شود.
- شما می‌توانید تکه‌های بزرگ بریانی را به طور مستقیم در ظرف گود یا در طبقه سیمی بالای ظرف گود بگذارید.
- به منظور جلوگیری از سوختن آب و چربی گوشت داخل ظرف، کمی آب به داخل ظرف گود بریزید.
- برای برشته شدن می‌توانید هر نوع گوشتی را در ظرف مخصوصی فاقد درب بریانی بگذارید.
- در صورت لزوم، پس از گذشت نیمی یا ۲/۳ از زمان پخت، گوشت بریانی را برگردانید.
- برای آبدارتر شدن گوشت:
 - گوشت لخم را در ظرف فلزی درب دار مخصوص بریانی قرار دهید. بدین ترتیب گوشت آبدارتر می‌شود.
 - توصیه می‌شود که ماهی و گوشت ۱ کیلوگرم و بیشتر را در دستگاه قرار دهید.
 - طول زمان بریانی شدن تکه‌های بزرگ گوشت و مرغ، چندین بار آب داخل ظرف را بر روی آنها بریزید تا خشک نشده و نتیجه بهتری حاصل شود.

۱۱.۹ جدول مربوط به بریانی کردن

گوشت گوساله

غذا	مقدار	عملکرد	دما (سانتیگراد)	زمان (دقیقه)	موقعیت
خوراک گوشت گوساله	۱ - ۱/۵ کیلوگرم	حرارت از بالا/پایین	۲۳۰	۱۲۰ - ۱۵۰	۱
رست بیف یا فیله : نیم‌پز	در هر سانتیمتر ضخامت	توربو گریل	^۱ ۱۹۰ - ۲۰۰	۵ - ۶	۱
رست بیف یا فیله : پخته	در هر سانتیمتر ضخامت	توربو گریل	^۱ ۱۸۰ - ۱۹۰	۶ - ۸	۱

موقعیت	زمان (دقیقه)	دما (سانتیگراد)	عملکرد	مقدار	غذا
۱	۸ - ۱۰	۱۷۰ - ۱۸۰ ^۱	توربو گریل	در هر سانتیمتر ضخامت	رست بیف یا فیله: کاملاً پخته

(۱) فر را از قبل گرم کنید.

گوشت گاو

موقعیت	زمان (دقیقه)	دما (سانتیگراد)	عملکرد	مقدار	غذا
۱	۹۰ - ۱۲۰	۱۶۰ - ۱۸۰	توربو گریل	۱	گوشت بریانی گاو
۱	۱۲۰ - ۱۵۰	۱۶۰ - ۱۸۰	توربو گریل	۱/۵ تا ۲ کیلوگرم	ماهیچه گاو

بره

موقعیت	زمان (دقیقه)	دما (سانتیگراد)	عملکرد	مقدار	غذا
۱	۱۰۰ - ۱۲۰	۱۵۰ - ۱۷۰	توربو گریل	۱/۵ - ۱	ران بره/ بره بریانی
۱	۴۰ - ۶۰	۱۶۰ - ۱۸۰	توربو گریل	۱/۵ - ۱	گرده بره

شکار

موقعیت	زمان (دقیقه)	دما (سانتیگراد)	عملکرد	مقدار	غذا
۱	۳۰ - ۴۰	۲۳۰ ^۱	پخت عادی	تا ۱ کیلوگرم	گرده / ران خرگوش
۱	۳۵ - ۴۰	۲۱۰ - ۲۲۰	پخت عادی	۱/۵ - ۲ کیلوگرم	گرده آهو
۱	۶۰ - ۹۰	۱۸۰ - ۲۰۰	پخت عادی	۱/۵ - ۲ کیلوگرم	ران آهو


(۱) فر را از قبل گرم کنید.

غذا	مقدار	عملکرد	دما (سانتیگراد)	زمان (دقیقه)	موقعیت
تکه‌های مرغ	هر کدام ۲۰۰ تا ۲۵۰ گرم	توربو گریل	۲۰۰ - ۲۲۰	۳۰ - ۵۰	۱
مرغ نصفه	هر کدام ۴۰۰ تا ۵۰۰ گرم	توربو گریل	۱۹۰ - ۲۱۰	۳۵ - ۵۰	۱
جوجه، گوشتی	۱ تا ۱/۵ کیلوگرم	توربو گریل	۱۹۰ - ۲۱۰	۵۰ - ۷۰	۱
اردک	۱/۵ تا ۲ کیلوگرم	توربو گریل	۱۸۰ - ۲۰۰	۸۰ - ۱۰۰	۱
غاز	۳/۵ تا ۵ کیلوگرم	توربو گریل	۱۶۰ - ۱۸۰	۱۲۰ - ۱۸۰	۱
بوقلمون	۲/۵ تا ۳/۵ کیلوگرم	توربو گریل	۱۶۰ - ۱۸۰	۱۲۰ - ۱۵۰	۱
بوقلمون	۴ تا ۶ کیلوگرم	توربو گریل	۱۴۰ - ۱۶۰	۱۵۰ - ۲۴۰	۱

ماهی (بخارپز)

غذا	مقدار	عملکرد	دما (سانتیگراد)	زمان (دقیقه)	موقعیت
ماهی درسته	۱ تا ۱/۵	توربو گریل	۲۱۰ - ۲۲۰	۴۰ - ۶۰	۱

۱۲.۹ گریل کردن

- همواره با حداکثر دما، گریل کنید.
 - برای انتخاب طبقه از طبقه توصیه شده در جدول گریل استفاده کنید.
 - همواره ظرفی را در نخستین طبقه برای جمع شدن چربی قرار دهید.
- فقط تکه‌های تخت و پهن گوشت یا ماهی را گریل کنید.
- همواره پیش از گریل، مدت ۵ دقیقه فر را گرم کنید.
- احتیاط!**  همواره گریل باید با درب بسته انجام شود.

گریل کردن ۱

غذا	دما (سانتیگراد)	زمان (دقیقه)		موقعیت طبقه
		طرف اول	طرف دوم	
رست بیف	۲۱۰ - ۲۳۰	۳۰ - ۴۰	۳۰ - ۴۰	۲

موقعیت طبقه	زمان (دقیقه)		دما (سانتیگراد)	غذا
	طرف اول	طرف دوم		
۳	۲۰ - ۳۰	۲۰ - ۳۰	۲۳۰	فیله گوساله
۲	۳۰ - ۴۰	۳۰ - ۴۰	۲۱۰ - ۲۳۰	گوشت پشت گاو
۳	۲۰ - ۲۵	۲۵ - ۳۵	۲۱۰ - ۲۳۰	گوشت پشت بره
۳ / ۴	۱۵ - ۳۰	۱۵ - ۳۰	۲۱۰ - ۲۳۰	ماهی درسته، ۵۰۰ تا ۱۰۰۰ گرم

۱۳.۹ حرارت از زیر + گریل + فن

در این حالت از پخت با True Fan استفاده می‌شود.

موقعیت طبقه	زمان (دقیقه)	دما	غذا
۲	۱۵ - ۲۵	۲۰۰ - ۲۲۰	پیتزای منجمد
۲	۲۰ - ۲۵	۱۹۰ - ۲۱۰	پیتزای آمریکایی، منجمد
۲	۱۳ - ۲۵	۲۱۰ - ۲۳۰	پیتزاهای سرد
۲	۱۵ - ۳۰	۱۸۰ - ۲۰۰	اسنک‌های پیتزاهای منجمد
۳	۲۰ - ۳۰	۲۰۰ - ۲۲۰	سیب زمینی سرخ کرده، نازک
۳	۲۵ - ۳۵	۲۰۰ - ۲۲۰	سیب زمینی سرخ کره ضخیم
۳	۲۰ - ۳۵	۲۲۰ - ۲۳۰	ناگت
۳	۲۰ - ۳۰	۲۱۰ - ۲۳۰	کوکو سیب زمینی
۲	۳۵ - ۴۵	۱۷۰ - ۱۹۰	لازانیا، کانلونی، تازه
۲	۴۰ - ۶۰	۱۶۰ - ۱۸۰	لازانیا / کانلونی، منجمد
۳	۲۰ - ۳۰	۱۷۰ - ۱۹۰	پنیر تنوری
۲	۲۰ - ۳۰	۱۹۰ - ۲۱۰	بال مرغ

۱۴.۹ بیخ زدایی

- برای تکه‌های بزرگ گوشت می‌توانید یک بشقاب خالی را به صورت برعکس در پایین محفظه فر بگذارید. غذا را داخل یک ظرف گود یا بشقاب گذاشته و سپس آن را در داخل فر و بر روی بشقاب قرار دهید. در صورت نیاز می‌توانید نگهدارنده (پایه) طبقه را بردارید.

- مواد غذایی را از درون بسته‌بندی خارج کرده و در بشقابی قرار دهید.
- از طبقه زیرین فر استفاده نمایید.
- ماده غذایی را با کاسه و یا بشقاب درون فر نگذارید، چرا که زمان گرم شدن طولانی می‌شود.

غذا	وزن (کیلوگرم)	زمان (دقیقه)	زمان اضافی (دقیقه)	ملاحظات
جوجه	۱	۱۴۰ - ۱۰۰	۲۰ - ۳۰	جوجه را بر روی یک پیش دستی معکوس قرار داده و سپس بر روی یک بشقاب بزرگ بگذارید. پس از سپری شدن نیمی از زمان غذا برگردانید.
گوشت	۱	۱۴۰ - ۱۰۰	۲۰ - ۳۰	پس از سپری شدن نیمی از زمان غذا برگردانید.
ماهی	۰/۱۵	۳۵ - ۲۵	۱۰ - ۱۵	-
توت فرنگی	۰/۳	۳۰ - ۴۰	۱۰ - ۲۰	-
کره	۰/۲۵	۳۰ - ۴۰	۱۰ - ۱۵	-
خامه	۲ x ۰/۲	۸۰ - ۱۰۰	۱۰ - ۱۵	خامه را پس از نرم شدن هم بزنید.
کیک	۱/۴	۶۰	۶۰	-

۱۵.۹ نگهداری - حرارت از زیر

- شیشه‌ها نباید به یکدیگر چسبیده باشند.
- نیم لیتر آب داخل سینی فر بریزید تا رطوبت کافی در فر حفظ شود.
- وقتی مایع داخل شیشه‌ها شروع به جوشیدن (حدود ۳۵ - ۶۰ دقیقه برای ظرف یک لیتری) کردند، فر را خاموش کرده یا دما را کم کرده و به ۱۰۰ درجه سانتیگراد برسانید (به جدول مراجعه شود).
- فقط از ظروف نگهداری هم اندازه‌ی موجود در بازار استفاده کنید.
- از ظروف دارای درب پیچاندنی - بازشونده و ضامن دار یا قوطی فلزی استفاده نکنید.
- برای این عملکرد از پایین‌ترین طبقه استفاده کنید.
- هرگز بیش از ۶ ظرف شیشه‌ای ۱ لیتری در سینی فر قرار ندهید.
- شیشه‌ها را به طور یکسان پر کرده و درب را با یک گیره ببندید.

میوه نرم

غذا	دما (سانتیگراد)	زمان پخت تا لحظه به جوش آمدن	ادامه پخت در ۱۰۰ درجه سانتیگراد (دقیقه)
توت فرنگی / بلوبری / تمشک / انگور فرنگی	۱۶۰ - ۱۷۰	۳۵ - ۴۵	-

میوه سفت

غذا	دما (سانتیگراد)	زمان پخت تا لحظه به جوش آمدن	ادامه پخت در ۱۰۰ درجه سانتیگراد (دقیقه)
گلابی / به / زردآلو	۱۶۰ - ۱۷۰	۳۵ - ۴۵	۱۰ - ۱۵

سبزیجات

غذا	دما (سانتیگراد)	زمان پخت تا لحظه به جوش آمدن	ادامه پخت در ۱۰۰ درجه سانتیگراد (دقیقه)
هویج ^(۱)	۱۶۰ - ۱۷۰	۵۰ - ۶۰	۵ - ۱۰
خیار	۱۶۰ - ۱۷۰	۵۰ - ۶۰	-
ترشی مخلوط	۱۶۰ - ۱۷۰	۵۰ - ۶۰	۵ - ۱۰
کلم قمری / نخود سبز / مارچوبه	۱۶۰ - ۱۷۰	۵۰ - ۶۰	۱۵ - ۲۰

(۱) پس از خاموش کردن فر، بگذارید در داخل فر باقی بمانند.

- برای نتیجه بهتر، در نیمه فرابند خشک کردن، فر را خاموش کنید، درب فر را مدت شب تا صبح باز بگذارید تا محتوای داخل به طور کامل خشک شوند.

۱۶.۹ خشک کردن - پخت با True Fan

- داخل سینی فر ورق روغنی نسوز قرار دهید.

سبزیجات

غذا	دما (سانتیگراد)	زمان (ساعت)	موقعیت طبقه	
			موقعیت ۱	موقعیت ۲
نخود سبز	۶۰ - ۷۰	۶ - ۸	۳	۱ / ۴
فلفل	۶۰ - ۷۰	۵ - ۶	۳	۱ / ۴
سبزیجات ترش	۶۰ - ۷۰	۵ - ۶	۳	۱ / ۴
انواع قارچ	۵۰ - ۶۰	۶ - ۸	۳	۱ / ۴
گیاهان	۴۰ - ۵۰	۲ - ۳	۳	۱ / ۴

میوه

غذا	دما (سانتیگراد)	زمان (ساعت)	موقعیت طبقه	
			موقعیت ۱	موقعیت ۲
زردآلو	۶۰ - ۷۰	۸ - ۱۰	۳	۱ / ۴
قیصی	۶۰ - ۷۰	۸ - ۱۰	۳	۱ / ۴
تکه‌های سیب	۶۰ - ۷۰	۶ - ۸	۳	۱ / ۴
گلادی	۶۰ - ۷۰	۶ - ۹	۳	۱ / ۴

۱۷.۹ جدول سنسور غذا

گوساله	دمای مرکز غذا (سانتیگراد)		
	نیم پز	پخته	کاملاً پخته
رست بیف	۴۵	۶۰	۷۰

دمای مرکز غذا (سانتیگراد)			گوساله
کاملاً پخته	پخته	نیم پز	
۷۰	۶۰	۴۵	راسته

			گوساله
بیشتر	متوسط	کم	
۸۶	۸۳	۸۰	کنلت

			گاو
بیشتر	متوسط	کم	
۸۵	۸۰	۷۵	رست گاو
۹۰	۸۸	۸۵	ساق گاو

			بره / گوسفند
بیشتر	متوسط	کم	
۸۸	۸۵	۸۰	ران گوسفند
۸۵	۸۰	۷۵	گرده گوسفند
۷۵	۷۰	۶۵	ران بره، رست بره

			شکار
بیشتر	متوسط	کم	
۷۵	۷۰	۶۵	گرده خرگوش صحرائی، گرده آهو
۸۰	۷۵	۷۰	ران خرگوش، خرگوش درسته، ران آهو

دمای مرکز غذا (سانتیگراد)			مرغ
کاملاً پخته	پخته	نیم پز	
۸۶	۸۳	۸۰	جوجه (درسته/ نیمه/ سینه)
۸۵	۸۰	۷۵	اردک (درسته/ نیمه) بوقلمون (درسته، سینه)
۷۰	۶۵	۶۰	اردک (سینه)
دمای مرکز غذا (سانتیگراد)			ماهی (سالمون، قزل آلا، سوف)
کاملاً پخته	پخته	نیم پز	
۶۸	۶۴	۶۰	ماهی (درسته/ بزرگ/ بخارپز) ماهی (درسته/ بزرگ/ بریانی)
دمای مرکز غذا (سانتیگراد)			کاسارول - سبزیجات از قبل پخته
کاملاً پخته	پخته	نیم پز	
۹۱	۸۸	۸۵	کاسارول کدو سبز، کاسارول بروکلی، کاسارول رازیانه
دمای مرکز غذا (سانتیگراد)			کاسارول - خوش طعم
کاملاً پخته	پخته	نیم پز	
۹۱	۸۸	۸۵	کانلونی، لازانیای، پخت پاستا
دمای مرکز غذا (سانتیگراد)			کاسارول شیرین
کاملاً پخته	پخته	نیم پز	
۹۰	۸۵	۸۰	کاسارول نان سفید- با/ بدون میوه، کاسارول پوره برنج با/ بدون میوه، کاسارول نودل شیرین

۱۸.۹ اطلاعات برای موسسات تحقیقاتی

آزمایش‌ها بر اساس EN 60350-1:2013 و IEC
60350-1:2011

پخت در یک مرحله. پخت در داخل قالب‌های کوچک

غذا	عملکرد	دما (سانتیگراد)	زمان	موقعیت طبقه
کیک اسفنجی خشک / کیک اسفنجی خشک	پخت با True Fan	۱۵۰ - ۱۴۰	۳۵ - ۵۰	۲
کیک اسفنجی خشک / کیک اسفنجی خشک	حرارت از بالا/ پایین	۱۶۰	۳۵ - ۵۰	۲
پای سیب / پای سیب (۲ قالب ۲۰ سانتیمتری)	پخت با True Fan	۱۶۰	۶۰ - ۹۰	۲
پای سیب / پای سیب (۲ قالب ۲۰ سانتیمتری)	حرارت از بالا/ پایین	۱۸۰	۷۰ - ۹۰	۱

پخت در یک مرحله. بیسکویت

غذا	عملکرد	دما (سانتیگراد)	زمان	موقعیت طبقه
نان کوچک/ نان کوچک / شیرینی نواری	پخت با True Fan	۱۴۰	۲۵ - ۴۰	۳
نان کوچک/ نان کوچک / شیرینی نواری	حرارت از بالا/ پایین	۱۶۰ ^۱	۲۰ - ۳۰	۳
کیک‌های کوچک / کیک‌های کوچک (۲۰ عدد در سینی)	پخت با True Fan	۱۵۰ ^۱	۲۰ - ۳۵	۳
کیک‌های کوچک / کیک‌های کوچک (۲۰ عدد در سینی)	حرارت از بالا/ پایین	۱۷۰ ^۱	۲۰ - ۳۰	۳

(۱) فر را از قبل گرم کنید.

پخت چند مرحله‌ای. بیسکویت / کیک کوچک / شیرینی / انواع رول

غذا	عملکرد	دما (سانتیگراد)	زمان	موقعیت طبقه
نان کوچک/ نان کوچک / شیرینی نواری	پخت با True Fan	۱۴۰	۲۵ - ۴۵	طبقه ۲ / طبقه ۳
کیک‌های کوچک / کیک‌های کوچک (۲۰ عدد در سینی)	پخت با True Fan	۱۵۰ ^۱	۲۳ - ۴۰	۱ / ۴ -

(۱) فر را از قبل گرم کنید.

گریل کردن


غذا	عملکرد	دما (سانتیگراد)	زمان	موقعیت طبقه
تست / تست	گریل	حداکثر	۱ - ۳ ^۱	۵

غذا	عملکرد	دما (سانتیگراد)	زمان	موقعیت طبقه
استیک گوساله/ استیک گوساله	گریل	حداکثر	۳۰ - ۲۴ ^(۱)	۴

(۱) فر را مدت ۵ دقیقه گرم کنید.

(۲) در نیمه زمان پخت، غذا را برگردانید.

۱.۰ مراقبت و تمیز کردن

هشدار! 

به قسمت ایمنی مراجعه شود.

۲. حدود ۳۰ دقیقه صبر کنید تا سرکه رسوب داخل محفظه را حل کند.

۳. با آب گرم و پارچه نرم، محفظه را تمیز کنید.


۱.۱.۰ نکاتی پیرامون تمیز کردن

- با پارچه نرم و مقداری آب گرم و مایع تمیز کننده، جلوی دستگاه را تمیز کنید.
- برای تمیز کردن سطوح فلزی، از ماده تمیز کننده مخصوص استفاده کنید.
- پس از هر بار استفاده از دستگاه، داخل آن را تمیز کنید. چربی تجمع یافته یا بقایای غذا منجر به آتش سوزی می شود. این احتمال برای ظرف گریل بسیار بیشتر است.
- لکه های سرسخت را با تمیز کننده مخصوص فر تمیز کنید.
- پس از هر بار استفاده از لوازم جانبی، آنها را شسته و خشک نمایید. از پارچه نرم همراه با مقداری آب گرم و مایع تمیز کننده استفاده کنید.
- اگر از ظروف نجسب استفاده می کنید، آنها را با شوینده های قدرتمند، اشیاء لبه تیز یا ماشین ظرفشویی نشویید. چرا که لایه نجسب آسیب می بیند.


۳.۱.۰ پارولیتیک

احتیاط! 


اگر دکمه فشار داده شده است، عملکرد پارولیتیک را اجرا نکنید.

تأمی لوازم جانبی و نگهدارنده های طبقات باید جدا شوند. 

اگر درب را به طور کامل نیستید، عملکرد پارولیتیک را آغاز نکنید. در برخی مدل ها، در صورت باز بودن درب در هنگام آغاز پارولیتیک، پیام "C3" در نمایشگر نشان داده می شود.

هشدار! 

فر بسیار داغ می شود. خطر سوختگی وجود دارد.

احتیاط! 

اگر لوازم دیگری در همان کابینت نصب شده است، در هنگام عملکرد پارولیتیک از آن وسایل استفاده نکنید. در غیر اینصورت آن وسایل آسیب می بینند.

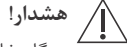
۱. با پارچه مرطوب و نرم محفظه داخل را تمیز کنید.
۲. قسمت داخل درب را با آب گرم تمیز کنید تا باقیمانده مواد غذایی بر اثر باد داغ نسوزند.
۳. عملکرد پارولیتیک را انتخاب کنید. به قسمت «استفاده روزمره»، عملکردهای فر مراجعه شود.

۲.۱.۰ تمیز کردن محفظه آب

این مرحله (تمیز کردن) موجب پاک شدن رسوب از محفظه آب پس از پخت با بخار می شود.

توصیه می شود پس از ۵ تا ۱۰ بار استفاده از برنامه True Fan Cooking PLUS اقدام به تمیز کردن محفظه آب نمایید. 

۱. ۲۵۰ میلی لیتر سرکه سفید به داخل محفظه آب واقع در زیر فر بریزید.
- از سرکه حداکثر ۶٪ و فاقد سبزیجات استفاده کنید.

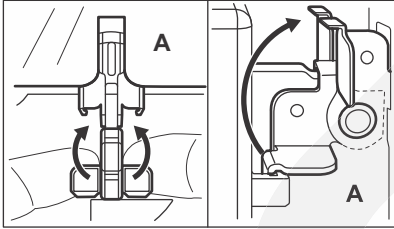


هشدار!

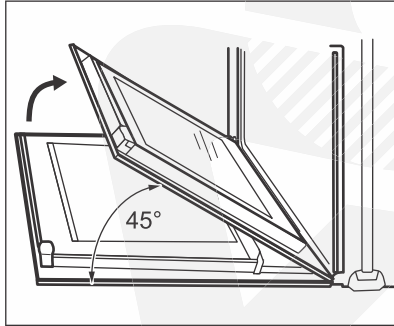
هنگام خارج کردن درب دستگاه مراقب باشید. درب سنگین است.

۱. درب را به طور کامل باز کنید.

۲. اهرم‌های قفل شونده (A) در هر دو لولای درب را به طور کامل فشار دهید.



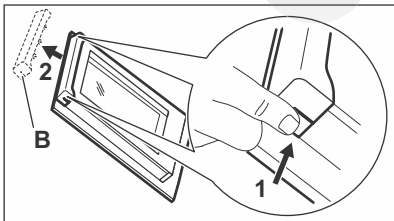
۳. درب را تا حدود زاویه ۴۵ درجه ببندید.



۴. با هر دو دست دو طرف درب را بگیرید و آن را رو به بالا بکشید.

۵. قسمت بیرونی درب را بر روی پارچه نرم بر روی سطح ثابت بگذارید. وجود سطح نرم مانع از مخدوش شدن شیشه می‌شود.

۶. زه (B) قسمت لبه فوقانی در هر دو طرف درب را بگیرید و آن را به داخل فشار دهید تا گیره آزاد شود.



۴. برای تنظیم مدت زمان عملکرد پیرولیتیک، در هنگام چشمک زدن **|>|** دکمه **+** یا **-** را فشار دهید.

گزینه	شرح
P1	تمیز کردن ساده. مدت زمان: یک ساعت و نیم
P2	تمیز کردن عادی. مدت زمان: ۳ ساعت

پس از ۲ ثانیه عملکرد پیرولیتیک آغاز می‌شود. برای تأخیر در شروع این عملکرد می‌توانید از عملکرد تعیین زمان پایان استفاده نمایید.

در طول عملکرد پیرولیتیک، چراغ فر خاموش می‌شود.

۵. برای تغییر مدت زمان پیش فرض پیرولیتیک (P1 یا P2) برای انتخاب **|>|** دکمه **!** و سپس دکمه **+** یا **-** را فشار دهید.

۶. وقتی فر در حالت انتخاب دما است، درب قفل می‌شود. تا زمان باز شدن قفل درب بر روی نمایشگر علامت **|>|** و نوارهای نشانگر دما نشان داده می‌شوند.

۷. با پایان یافتن عملکرد پیرولیتیک، نمایشگر زمان را نشان می‌دهد. درب همچنان قفل باقی می‌ماند.

۸. با سرد شدن فر، سیگنال صوتی نواخته شده و قفل درب باز می‌شود.

۴.۱۰ یادآوری تمیز کردن

یادآوری زمان پیرولیتیک بسیار مهم است. پس از هر بار روشن کردن و خاموش کردن فر، عبارت PYR به مدت ۱۰ ثانیه چشمک می‌زند.

خاموش شدن یادآوری زمان تمیز کردن:

- پس از پایان عملکرد پیرولیتیک.
- چنانچه در هنگام چشمک زدن، دکمه **+** و **-** را هم زمان فشار دهید.

۵.۱۰ جدا کردن و نصب در

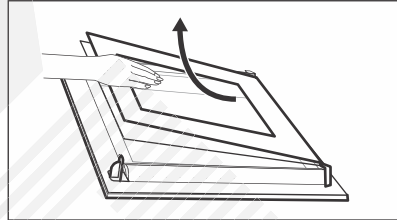
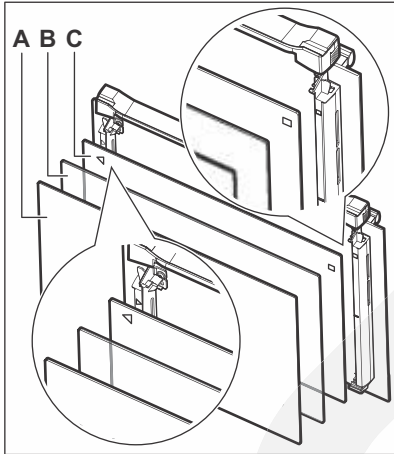
شما می‌توانید درب و پانل‌های شیشه‌ای داخل را به منظور تمیز کردن جدا کنید. تعداد پانل‌های شیشه‌ای متفاوت بوده و بستگی به مدل دستگاه دارد.

احتیاط!

بی دقتی در گرفتن شیشه، بخصوص لبه‌های پانل جلو منجر به شکستن شیشه می‌شود.

۷. زه درب را به طرف جلو فشار دهید تا جدا شود.

۸. از قسمت بالای پانل‌های شیشه‌ای درب گرفته و آنها را یک به یک از شیار خارج نمایید.

**۶.۱۰ تعویض لامپ**

یک پارچه در زیر قسمت داخل دستگاه قرار دهید. این کار مانع از آسیب روکش شیشه‌ای لامپ و محافظه داخل می‌شود.

هشدار!

خطر شوک الکتریکی!

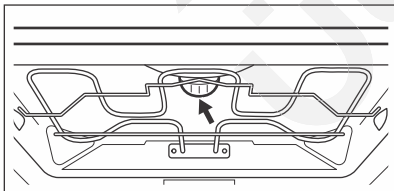
پیش از تعویض لامپ، فیوز را قطع کنید. لامپ و روکش شیشه‌ای لامپ ممکن است داغ باشند.

۱. دستگاه را خاموش کنید.

۲. فیوز را از جعبه فیوز خارج کنید یا سویچ مینیاتوری را قطع نمایید.

لامپ فوقانی

۱. برای جدا کردن روکش شیشه‌ای لامپ، آن را به طرف چپ بچرخانید تا باز شود.



۲. روکش شیشه‌ای را تمیز کنید.

۳. لامپ کهنه را برداشته و یک لامپ مناسب با تحمل گرمای ۳۰۰ درجه سانتیگراد در محل قرار دهید.

۴. روکش شیشه‌ای را نصب کنید.

۹. با محلول آب صابون شیشه‌های پانل را تمیز کنید.

پانل شیشه‌ای را با دقت خشک کنید.

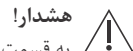
پس از پایان یافتن تمیز کردن، پانل‌های شیشه‌ای و درب را نصب کنید. مراحل فوق را معکوس کنید. ابتدا پانل کوچکتر سپس پانل بزرگتر.

هشدار!

مطمئن شوید، که پنل‌های شیشه‌ای را به طور صحیح در جای خود قرار داده اید، چرا که در غیر این صورت سطح درب گرم خواهد شد.

از اینکه شیشه‌ها (A و B) را به ترتیب قرار داده‌اید مطمئن شوید. ابتدا شیشه C که دارای مربع چاپی در سمت چپ و مثلث در سمت راست است. همین نمادها بر روی فریم درب قابل مشاهده است. نماد مثلث بر روی شیشه با مثلث فریم درب و همچنین مربع با مربع تطابق داشته باشد. سپس دو شیشه دیگر را در محل قرار دهید.

۱۱. عیب یابی



هشدار! به قسمت ایمنی مراجعه کنید.

۱.۱۱ در مواقع زیر چه کار باید کرد

ایراد	علت احتمالی	راه حل
نمی‌توانید دستگاه را روشن کرده یا از آن استفاده کنید.	دوشاخه دستگاه به پریز متصل نیست یا به درستی متصل نشده است.	ببینید آیا دوشاخه دستگاه به پریز متصل است (در صورت داشتن نقشه الکتریکی به آن مراجعه شود).
فر گرم نمی‌شود.	فر خاموش است.	دستگاه را روشن کنید.
فر گرم نمی‌شود.	ساعت تنظیم نشده است.	ساعت را تنظیم کنید.
فر گرم نمی‌شود.	تنظیمات لازم انجام نشده است.	از درست بودن تنظیمات مطمئن شوید.
فر گرم نمی‌شود.	عملکرد خاموش شدن خودکار فعال است.	به «عملکرد خاموش شدن خودکار» مراجعه شود.
فر گرم نمی‌شود.	فیوز سوخته است.	ببینید آیا فیوز علت اختلال است. اگر فیوز باز هم سوخت، با مرکز خدمات تماس بگیرید.
لامپ روشن نمی‌شود.	لامپ معیوب است.	لامپ را تعویض کنید.
سنسور دمای درون غذا کار نمی‌کند.	فیش سنسور دمای درون غذا به درستی در سوکت قرار نگرفته است.	فیش سنسور دمای درون غذا را به طور کامل در سوکت مربوطه قرار دهید. را تعویض کنید.
آماده سازی غذا طول کشیده و یا پخت آن سریع شده است.	دما یا بسیار بالا و یا پایین بوده است.	در صورت لزوم دما را تنظیم نمایید و به دفترچه راهنما مراجعه نمایید.
بخار و قطرات آب بر روی غذا و محفظه فر نشسته است.	غذا برای مدت زمان زیادی در فر مانده است.	پس از پایان پخت غذا، آن را بیش از ۱۵ الی ۲۰ دقیقه در فر نگذارید.
صفحه نمایشگر عبارت C2 را نشان می‌دهد.	می‌خواهید عملکرد یخ زدایی یا پرولیتیک انجام دهید، اما فیش سنسور دمای درون غذا را از سوکت خارج نکرده اید.	فیش مربوط به سنسور دمای درون غذا را از سوکت بیرون بیاورید.

ایراد	علت احتمالی	راه حل
عبارت "C3" در نمایشگر نشان داده می شود.	عملکرد تمیز کردن انجام نمی شود. درب را به طور کامل نبسته‌اید یا قفل درب خراب است.	درب را به طور کامل ببندید.
عبارت "F102" در نمایشگر نشان داده می شود.	<ul style="list-style-type: none"> درب را به طور کامل نبسته‌اید. قفل درب خراب است. 	<ul style="list-style-type: none"> درب را به طور کامل ببندید. فیوز را قطع کرده و یا از جعبه فیوز خارج نمایید تا برق دستگاه قطع شود سپس دوباره فیوز را وصل کنید. اگر پیام "F102" همچنان نمایان بود با مرکز خدمات تماس بگیرید.
نمایشگر کد خطایی را نشان می دهد که در این جدول نیست.	خطای الکتریکی پیش آمده است.	<ul style="list-style-type: none"> با استفاده از سویچ مینیاتوری یا جعبه فیوز منزل، دستگاه را خاموش نموده و دوباره روشن کنید. اگر بار دیگر کد خطا نمایان شد با مرکز خدمات تماس بگیرید.
با عملکرد True Fan Cooking PLUS ، پخت خوبی حاصل نمی شود.	عملکرد True Fan Cooking PLUS را فعال نکرده‌اید.	به قسمت «فعال کردن پخت با True Fan Cooking PLUS» مراجعه شود.
با عملکرد True Fan Cooking PLUS ، پخت خوبی حاصل نمی شود.	عملکرد True Fan Cooking Plus را به درستی با دکمه Steam فعال نکرده‌اید.	به قسمت «فعال کردن پخت با True Fan Cooking PLUS» مراجعه شود.
با عملکرد True Fan Cooking PLUS ، پخت خوبی حاصل نمی شود.	داخل مخزن آب را پر نکرده‌اید.	به قسمت «فعال کردن پخت با True Fan Cooking PLUS» مراجعه شود.
می خواهید عملکرد پخت با True Fan Plus Steam را فعال کنید، اما چراغ دکمه Plus Steam روشن است.	عملکرد True Fan Cooking PLUS در حال کار است.	برای توقف عملکرد True Fan Plus Steam دکمه Steam  را فشار دهید.
می خواهید را فعال کنید اما پیام "C4" نشان داده می شود.	دکمه Plus Steam فشار داده شده است.	دکمه Plus Steam را دوباره فشار دهید.
آب داخل مخزن به نقطه جوش نمی رسد.	حرارت بسیار کم است.	دما را حداقل بر روی ۱۱۰ درجه سانتیگراد تنظیم کنید. به قسمت «نکات و راهنمایی‌ها» مراجعه شود.

ایراد	علت احتمالی	راه حل
از مخزن آب واقع در زیر فر آب خارج می‌شود.	آب داخل مخزن بیش از اندازه است.	فر را خاموش کنید و صبر کنید تا کاملاً سرد شود. با یک پارچه یا اسفنج، آب را پاک کنید. آب به مقدار کافی داخل محفظه بریزید. به قسمت مربوطه مراجعه شود.

۲.۱۱ اطلاعات مربوط به سرویس

چنانچه راه حلی برای مشکل پیش آمده نیافتید، با مرکز خدمات مجاز تماس بگیرید. اطلاعات لازم مربوط به مرکز خدمات بر روی برچسب مشخصات درج گردیده است. برچسب مشخصات در

فریم جلوی محفظه فر قرار دارد. این برچسب را هرگز جدا نکنید.

توصیه می‌شود اطلاعات را در اینجا بنویسید.
مدل (MOD.)
شماره دستگاه (PNC)
شماره سریال (S.N.)

۱۲. بهره‌وری انرژی

۱.۱۲ برچسب انرژی و اطلاعات دستگاه بر اساس EU 65-66/2014

نام سازنده	AEG
مشخصات مدل	BPE552220M BPK552220M
شاخص بهره‌وری انرژی	81.2
کلاس بهره‌وری انرژی	A+
مصرف برق با مقدار بار استاندارد، حالت عادی	1.09 kWh/cycle
مصرف برق با مقدار بار استاندارد، حالت فن با سرعت زیاد	0.69 kWh/cycle
تعداد محفظه‌ها	۱
منبع حرارت	برقی
حجم	۷۱ لیتر
نوع فر	توکار

۳۹/۵ کیلوگرم	BPE552220M	وزن
۳۵/۵ کیلوگرم	BPK552220M	

آشپزی با فن

در صورت امکان، برای صرفه‌جویی در مصرف انرژی از عملکردهای دارای فن استفاده کنید.

حرارت باقیمانده

اگر از برنامه‌ای با انتخاب مدت زمان یا زمان پایان، استفاده می‌کنید و زمان پخت بیش از ۳۰ دقیقه است، در برخی از عملکردهای فن، المنت‌های حرارتی به لحاظ زمانی ۱۰٪ سریع‌تر خاموش می‌شوند. فن و لامپ به کار خود ادامه می‌دهند.

گرم نگهداشتن غذا

برای استفاده از حرارت باقیمانده و گرم نگهداشتن غذا، کمترین دمای ممکن را انتخاب نمایید. نمایشگر مقدار حرارت باقیمانده یا دما را نشان می‌دهد.

آشپزی با لامپ خاموش

در طول آشپزی لامپ را خاموش کرده و در مواقع اضطراری آن را روشن نمایید.

پخت با Moist Fan Baking (فن هوای مرطوب)

این عملکرد برای صرفه‌جویی در مصرف انرژی به هنگام آشپزی طراحی شده است. این عملکرد به نحوی کار می‌کند که دمای داخل محفظه فر متفاوت از دمای نشان داده شده بر روی نمایشگر است و زمان پخت می‌تواند متفاوت از زمان پخت واقعی از Moist Fan Baking استفاده می‌کنید، لامپ به طور خودکار پس از ۳۰ ثانیه خاموش می‌شود. شما می‌توانید بار دیگر لامپ را روشن کنید اما این کار موجب افزایش مصرف انرژی می‌شود.

زباله های خانگی معدوم نکنید. برای معدوم کردن دستگاه، با اداره بازیافت منطقه تان تماس بگیرید.

EN 60350-1 - وسایل آشپزی برقی خانگی - قسمت

۱: انواع اجاق گاز، انواع فر، انواع بخارپز و فر - روش‌های اندازه‌گیری کارایی.

۲.۱۲ صرفه‌جویی در مصرف انرژی

دستگاه حاوی قابلیت‌هایی است که به شما کمک می‌کند در حین آشپزی روزمره در مصرف انرژی صرفه‌جویی کنید.



نکات کلی

هنگامیکه دستگاه در حال کار است از درست بستن شدن درب اطمینان حاصل نمایید. تا حد امکان در طول آشپزی درب را بسته نگهدارید.

برای صرفه‌جویی بیشتر از ظروف فلزی استفاده کنید. در صورت ممکن بودن از گرم کردن فر پیش از قرار دادن غذا خودداری کنید.



در صورتیکه زمان آشپزی بیش از ۳۰ دقیقه است، ۳ تا ۱۰ دقیقه پیش از پایان زمان آشپزی دمای فر را کاهش دهید. حرارت باقیمانده در فر به ادامه روند پخت غذا ادامه می‌دهد.

برای گرم کردن سایر غذاها از حرارت باقیمانده استفاده کنید.

آشپزی با فن

در صورت امکان، برای صرفه‌جویی در مصرف انرژی از عملکردهای دارای فن استفاده کنید.

۱.۳. مراقبت های زیست محیطی

مواردی که دارای علامت  هستند، در چرخه بازیافت قرار دهید. لوازم بسته بندی را در سطل های مخصوص بازیافت قرار دهید. این اقدام به حفظ محیط زیست و سلامتی انسان و به بازیافت زباله های برقی و الکترونیکی کمک می کند. لوازمی را که دارای نماد  هستند را با

www.aeg.ir/shop



867335465-B-272017



محصولات آید را فقط با ضمانتنامه  خریداری نمایید.

مرکز ارتباط مشتریان ۲۴ ساعته : ۰۲۱-۶۴۰۹۸

AEG