



Living innovation

دفتريچہ راھنما
سي
فار

EO 1200

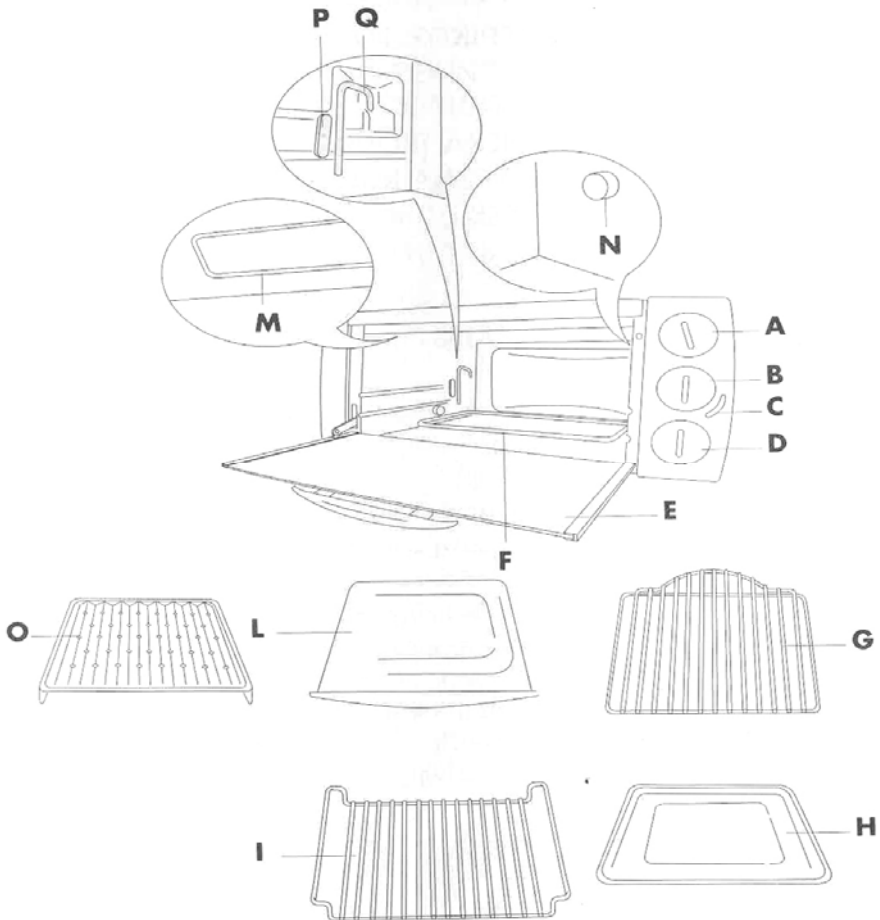
EO 1258



توصیف اجزای دستگاه

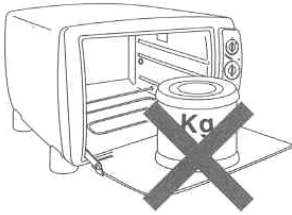
- A پایه سیمی شکل‌دار (در برخی از مدل‌ها)
 B سینی جمع‌آوری خرده‌غذا
 C المنت گرمایشی بالایی
 D چراغ داخلی (در برخی از مدل‌ها)
 E پایه پرشته‌ساز (سرخ‌کن)
 F بالشتک لاستیکی
 G اهرم وارد/خارج‌کننده پایه سیمی (در برخی از مدل‌ها)

- A پیچ ترموستات
 B پیچ تایمر
 C چراغ نشانگر
 D پیچ انتخاب عملکرد
 E در شیشه‌ای
 F المنت گرمایشی پایینی
 G پایه سیمی تخت
 H سینی جمع‌آوری خرده‌غذا



هشدارهای مهم ایمنی

- پیش از استفاده از دستگاه، همه این دستورالعمل‌ها را به دقت بخوانید.
 - این آون برای پختن غذا طراحی شده و نباید هرگز از آن برای مقاصد دیگر استفاده کرد یا آن را به هیچ وجهی تغییر داد یا دستکاری کرد.
 - دستگاه را بر روی سطح افقی به بلندی دست کم ۸۵ سانتی متری از سطح زمین و دور از دسترس کودکان قرار دهید.
 - پیش از استفاده، همه متعلقات و لوازم جانبی دستگاه را کاملاً بشویید.
 - پیش از زدن دستگاه به برق، مطمئن شوید که:
 - ولتاژ برق منزل تان با ولتاژ نشان داده شده در برچسب اطلاعات دستگاه یکی باشد؛
 - پریز برق منزل تان دست کم ۱۶ آمپری و ارت شده باشد.
 - در صورت رعایت نکردن این قاعده پیش‌گیرانه مهم، تولیدکننده هیچ مسئولیتی را در برابر خطرها و آسیب‌های احتمالی نخواهد داشت.
 - پیش از استفاده از آون برای نخستین بار، هر گونه کاغذ و موارد دیگر درون آون، از جمله مقواهای محافظ، دفترچه راهنما، کیسه‌های پلاستیکی، ... را در آورید.
 - پیش از استفاده از آون برای نخستین بار، آن را به صورت خالی و در حالی که ترموستات را روی حداکثر تنظیم کرده‌اید به مدت ۱۵ دقیقه به کار بیندازید تا بوی "نوی" و هر گونه دود ایجاد شده به دلیل وجود مواد محافظ به کاررفته در المنت‌ها (پیش از حمل‌ونقل) از میان برود.
- مهم: پس از بازکردن جعبه و درآوردن دستگاه از بسته‌بندی‌اش، مطمئن شوید که در آن آسیب ندیده باشد و درست باز و بسته شود. در از جنس شیشه و بنا بر این، شکستی است. اگر به وضوح پریدیگی یا خش یا خراش‌هایی داشته باشد، باید آن را عوض کنید. به هنگام استفاده، تمیزکاری، یا جابه‌جا کردن دستگاه، از کوبیدن یا ضربه زدن خشن و محکم به در خودداری کنید. زمانی که دستگاه داغ است، آب سرد به روی شیشه در نپاشید.
- به هنگام استفاده، در و سطوح بیرونی در دسترس می‌توانند بسیار داغ شده باشند. همیشه از دستگیره در، دسته‌ها، و دکمه‌ها استفاده کنید و هرگز به قطعات فلزی یا شیشه دست نزنید. در صورت نیاز، از دستکش تئور یا فر استفاده کنید.
 - این دستگاه برقی در دماهای بالا کار می‌کند که می‌تواند باعث سوختگی شود.
 - همانند هر وسیله گرمایشی دیگری، به هنگام استفاده از آون در حضور کودکان و/یا افراد ناتوان ذهنی، توجه خاصی باید مبذول داشت. هرگز نگذارید کودکان با دستگاه بازی کنند.
 - زمانی که دستگاه در حال کار است، آن را جابه‌جا نکنید.
 - در موارد زیر، از دستگاه استفاده نکنید:
 - معیوب بودن سیم برق؛
 - افتادن دستگاه، ضربه دیدن آن، آسیب دیدگی یا بد کار کردن آن.
 - در این موارد، برای جلوگیری از هر گونه خطری، دستگاه را به نزدیک‌ترین مرکز مجاز خدمات دلونگی ببرید.
 - نگذارید سیم برق دستگاه تاپ بر دارد و گره بخورد یا با سطوح داغ دستگاه تماس پیدا کند. هرگز دستگاه را با کشیدن سیم برق آن، از برق نکشید.
 - اگر قصد دارید از سیم رابط استفاده کنید، مطمئن شوید که سیم رابط وضعیت خوبی داشته باشد، پریز ارت شده باشد، و مقطع سیم‌های آن دست کم برابر با مقطع سیم برق دستگاه باشد.
 - برای جلوگیری از هر گونه خطر برق‌گرفتگی، هرگز سیم برق، دوشاخه، یا خود دستگاه را در آب فرو نبرید.
 - هرگز دستگاه را در نزدیکی منابع گرما قرار ندهید.
 - محصولات اشتعال‌پذیر را نزدیک آون یا زیر سطح کار (جایی که آون را بر روی آن قرار داده‌اید) رها نکنید.
 - نان ممکن است بسوزد. هرگز به هنگام برشته یا داغ کردن نان، محل کار با آون را ترک نکنید. هرگز آون را در زیر کابینت دیواری یا نزدیکی مواد اشتعال‌پذیری چون پرده، کرکره، ... به کار نیندازید.
 - دستگاه را به عنوان منبع گرما (مثلاً بخاری) به کار نبرید.
 - هرگز کاغذ، مقوا، یا پلاستیک را در داخل آون قرار ندهید و چیزی در بالای آن نگذارید (مثلاً وسایل آشپزخانه، پایه‌های سیمی، و اشیای دیگر).
 - هرگز چیزی را وارد شبکه‌های تهویه آون نکنید و مطمئن شوید که آن شبکه‌ها باز و مسدود نشده باشند.
 - اگر غذا یا قسمت‌هایی از آون آتش گرفت، هرگز سعی نکنید آن را با آب خاموش کنید. در آون را بسته، دوشاخه را از پریز بکشید و سپس با پارچه‌ای نمدار شعله‌ها را خفه کنید.
 - این آون برای نصب توکار طراحی نشده است.
 - هنگامی که در آون باز است، به یاد داشته باشید که:
 - هرگز فشار بیش‌ازاندازه‌ای به واسطه گذاشتن اشیای سنگین بر روی آن یا پایین کشیدن دستگیره در، به آن وارد نکنید؛
 - ظروف سنگین یا قابلمه‌های خیلی داغ را بیرون از آون و بر روی سطح داخلی در آن قرار ندهید.
 - با توجه به قوانین و مقررات جاری، چنانچه از این دستگاه در کشوری غیر از کشور محل خریداری استفاده می‌شود، آن را به یک مرکز مجاز خدمات دلونگی ببرید تا برای آن کنترل کنند.
 - برای ایمنی شخص شما، هرگز خودتان دستگاه را تکه تکه یا قطعات آن را باز نکنید. در این موارد، همیشه با یکی از مراکز مجاز خدماتی ما تماس بگیرید.
 - این دستگاه تنها برای کاربرد خانگی طراحی شده است. استفاده حرفه‌ای یا نامناسب از آن، همچنین رعایت نکردن دستورالعمل‌های مربوط به آن، رافع هر گونه مسئولیتی از عهده تولیدکننده بوده، ضمانت‌نامه را از درجه اعتبار می‌اندازد.
 - پیش از تمیزکاری و زمانی که از دستگاه استفاده نمی‌کنید، همیشه آن را از برق بکشید.
 - تنظیم کردن، تعمیرات، و تعویض سیم برق را باید تنها افراد تأیید شده تولیدکننده یا یکی از مراکز خدماتی ما انجام دهند. تعمیر شدن دستگاه به دست افراد غیرمجاز ممکن است بسیار خطرناک باشد.
 - این دستورالعمل‌ها را نگه دارید.



جدول چکیده

نکته‌ها/پیش‌نهاده‌ها	موقعیت پایه سیمی و متعلقات	موقعیت بیچ ترموستات	بیچ انتخاب عملکرد	برنامه
		●		یخ‌زدایی (*)
		۶۰°-۲۳۰°		پخت غذاهای لطیف
		۶۰°		گرم‌نگه‌داشتن غذا
برای لازانیا، گوشت، پیتزا، کیک‌ها، به‌طور کلی، غذاهایی که باید سطح رویه‌شان ترد و برشته شود (گراتینه)، و نان مناسب است. برای آگاهی از جزئیات مربوط به روش استفاده از متعلقات، به پیش‌نهاده‌ها و نکته‌های جدول صفحه ۷ رجوع کنید.		۶۰°-۲۳۰°		پخت همرفتی در فر (آون)
به علاوه، این عملکرد برای پختن همزمان دو غذا در دو سطح (طبقه) درون آون نیز مناسب است. برای آگاهی از جزئیات مربوط به استفاده از این روش، به نکته‌های صفحه ۸ رجوع کنید.				
برای پختن سبزیجات شکم‌پر (انواع دلمه)، ماهی، کیک آلبویی (پلام‌کیک)، و پرندگان و ماکیان کوچک مناسب است. برای آگاهی از جزئیات مربوط به روش استفاده از متعلقات، به جدول صفحه ۷ مراجعه کنید.		۶۰°-۲۳۰°		پخت سنتی در فر
برای انواع گریل کردن‌های سنتی (معمولی) مثلاً همبرگر، فرانکفورتر، کباب، ... و نیز برای برشته‌تست کردن نان مناسب است.		▼▼▼		گریل کردن

* تنها در برخی از مدل‌ها

استفاده از کنترل‌گرها

پیچ ترموستات (A)

دمای موردنظر را، به روش زیر، انتخاب کنید:


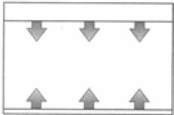

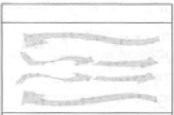



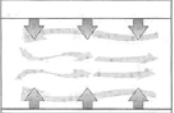


- برای یخ‌زدایی (*) (صفحه ۶ را ببینید) پیچ ترموستات در موقعیت "●"
- برای گرم‌نگه‌داشتن غذا (صفحه ۶ را ببینید) پیچ ترموستات در موقعیت "C ۶۰°"
- برای پخت همرفتی در آون (*) یا پخت سنتی در آون پیچ ترموستات در موقعیت بین "C ۶۰°" تا "C ۲۳۰°"
- برای همهٔ انواع گریل کردن‌ها پیچ ترموستات در موقعیت "▼▼▼"

پیچ تایمر (B)

- برای برنامه‌ریزی مدت زمان پخت پیچ را ساعتگرد به روی مدت‌زمان موردنظر (حداکثر ۱۲۰ دقیقه) بچرخانید، همین که زمان تنظیمی پایان یافت، صدای یک علامت صوتی (*) شنیده می‌شود و آون به‌طور خودکار خاموش خواهد شد.
- برای خاموش کردن آون پیچ را به روی موقعیت "0" بچرخانید.
- برای تنظیم مدت‌زمان‌های کمتر از ۲۰ دقیقه، نخست پیچ را کامل ساعتگرد بچرخانید و سپس به روی مدت‌زمان موردنظر برگردانید.

پیچ انتخاب عملکرد (D)

این پیچ برای برگزیدن عملکردهای پخت موجود به کار می‌رود که عبارت‌اند از:

<p>  پخت سنتی در آون، گرم نگه‌داشتن غذا (فقط المنت گرمایشی پایینی) </p>		<p>  یخ‌زدایی (*) (فقط گردش هوا) </p>	
<p>  پخت سنتی در آون، گرم نگه‌داشتن غذا (فقط المنت گرمایشی بالایی با حداکثر توان گرمایش) </p>		<p>  پخت همرفتی در آون (*) (المنت گرمایشی بالایی، المنت گرمایشی پایینی، و گردش هوا) </p>	
<p>  پخت غذاهای لطیف (فقط المنت گرمایشی پایینی) </p>			

چراغ نشانگر (C)

زمانی که روشن است به معنای روشن‌بودن آون است.

چراغ داخلی (N) (*)

زمانی که آون روشن است، چراغ داخل آون نیز روشن خواهد بود.

برای تعویض لامپ، به روش زیر عمل کنید: دستگاه را از برق بکشید و، پس از بازکردن پوشش شیشه‌ای چراغ، لامپ سوخته را با لامپ نویی از همان نوع (مقاوم در برابر دماهای بالا) عوض کنید و سپس پوشش شیشه‌ای را دوباره ببندید.

(*) تنها در برخی از مدل‌ها

استفاده از آون

نکته‌هایی کلی


- به هنگام پخت همرفتی، پخت سنتی، و گریل کردن، همیشه آون را ۵ دقیقه با دمای تنظیمی از پیش گرما دهید تا به نتایجی بهتر دست یابید.
- زمان‌های پخت به مقدار ماده غذایی، دمای آن، و ذایقه شخصی بستگی دارد. مدت‌زمان‌های نشان داده شده در جدول صرفاً راهنما هستند و می‌توانند تغییر داده شوند. مدت‌زمان لازم برای پیش‌گرمایش (از پیش گرم کردن) آون مشمول این زمان‌ها نیست و باید به این زمان‌ها اضافه شود.
- برای پخت غذاهای یخ‌زده (منجمد)، به مدت‌زمان‌های توصیه شده بر روی بسته‌بندی ماده غذایی مراجعه کنید.

سازوکار وارد/خارج کردن پایه سیمی (*)

- چنانچه آون مجهز به اهرم وارد/خارج کننده پایه سیمی است، دستورالعمل‌های ساده زیر را دنبال کنید:
- **وارد کردن پایه سیمی:** پایه سیمی را به سمت عقب دستگاه هل دهید تا بالشتک لاستیکی سمت چپ اجاق (P) را رد کند و در جایش چفت شود. زمانی که در بسته می‌شود، پایه سیمی به‌طور خودکار در جایش قرار خواهد گرفت.
 - **خارج کردن پایه سیمی:** در را باز کنید. پایه سیمی در حدود ۲ سانتی‌متر بیرون می‌زند. آن را با دستکش تنور بگیرید و به سمت خودتان بیرون بکشید.


یخ‌زدایی (*)

برای یخ‌زدایی مناسب در زمانی کوتاه، همانند زیر عمل کنید:


- پیچ انتخاب عملکرد (D) را به روی موقعیت  بچرخانید.
- پیچ ترموستات (A) را به روی "●" بگردانید.
- پیچ تایمر (B) را به روی مدت‌زمان موردنظر قرار دهید.
- پایه سیمی تخت (G) را وارد شیار پایینی کنید و غذایی را که می‌خواهید یخ‌زدایی کنید در سینی گذاشته‌شده بر روی پایه سیمی قرار دهید؛ سپس در را ببندید. نمونه یخ‌زدایی: یک کیلوگرم گوشت، ۸۰ تا ۹۰ دقیقه، بدون برگرداندن.

پخت غذاهای لطیف

برای شیرینی جات و انواع کیک رویه‌دار مناسب است. به هنگام کامل کردن پخت به غذاها یا برای پخت غذاهایی که به‌ویژه باید ته آنها بیشتر از بقیه پخته شود، نتایجی بهتر نیز به دست خواهد آمد.


- پایه سیمی (همراه با سینی روی آن) را وارد شیار پایینی (همانند شکل صفحه ۴) کنید.
- پیچ انتخاب عملکرد (D) را به روی موقعیت  بچرخانید.
- با استفاده از پیچ ترموستات (A)، دمای موردنظر یا لازم را بر گزینید.
- پیچ تایمر (B) را روی مدت‌زمان دلخواه قرار دهید. در پایان مدت‌زمان تنظیمی، صدای یک علامت صوتی شنیده خواهد شد. اگر پیش از پایان مدت‌زمان تنظیمی، پخت غذا کامل شده بود، پیچ تایمر (B) را با دست به روی موقعیت "0" بچرخانید.

گرم‌نگه‌داشتن غذا

- پیچ ترموستات (A) را روی "۶۰°" قرار دهید.
- پیچ انتخاب عملکرد (D) را به روی  بچرخانید.
- پیچ تایمر (B) را به روی مدت‌زمان موردنظر بگردانید.
- پایه سیمی تخت (G) را وارد شیار پایینی کرده، ظرف حاوی غذا را بر روی آن بگذارید. توصیه می‌شود که مواد غذایی را برای مدتی بسیار طولانی در آون باقی نگذارید، زیرا ممکن است خشک شود.

پخت همرفتی (*)

این عملکرد برای پخت پیتزا، لازانیا، غذاهای "گراتینه"، انواع غذاهای گوشتی (جز پرندگان کوچک)، سیب‌زمینی تنوری، انواع کیک و نان مناسب است. همچنین می‌توان از آن برای پخت هم‌زمان دو غذای مختلف در دو سطح (طبقه) استفاده نمود. همانند زیر عمل کنید:


- پایه سیمی (G) را در موقعیت نشان داده شده در جدول قرار دهید.
- پیچ انتخاب عملکرد (D) را به روی موقعیت  بچرخانید.
- دمای موردنظر را با چرخاندن پیچ ترموستات (A) بر گزینید.
- پیچ تایمر (B) را روی زمان دلخواه‌تان بگردانید.
- پس از از پیش گرم کردن آون به مدت ۵ دقیقه، غذایی را که می‌خواهید بپزید درون آون قرار دهید.

(*) تنها در برخی از مدل‌ها

نوع غذا	پیچ تنظیم ترموستات	زمان (دقیقه)	موقعیت پایه سیمی	توضیحات و پیش نهادها
ماکارونی گراتینه (۱ کیلوگرم)	۲۳۰ °C	۲۰	پایینی	تابه (سینی) پخت را، پس از گذشت نیمی از زمان پخت، بر گردانید.
لازانيا (۱ کیلوگرم)	۲۳۰ °C	۲۰	//	از یک طرف ویژه آن استفاده کنید. پس از ۱۰ دقیقه، بر گردانید.
پیتزا (۵۰۰ گرم)	۲۲۵ °C	۱۷	//	از سینی جمع آوری خورده غذا استفاده کنید.
مرغ (با جوجه) (۱ کیلوگرم)	۲۰۰ °C	۷۰-۸۰	//	از سینی جمع آوری خورده غذا استفاده کنید. پس از حدود ۳۸ دقیقه، بر گردانید.
خوک یا گوساله تنوری (۹۰۰ گرم)	۲۰۰ °C	۷۰	//	از سینی جمع آوری خورده غذا استفاده کنید. پس از حدود ۳۵ دقیقه، بر گردانید.
گوشت قلقلی (۶۵۰ گرم)	۱۸۰ °C	۵۵	//	از سینی جمع آوری خورده غذا استفاده کنید. پس از حدود ۳۰ دقیقه، بر گردانید.
سیبزمینی تنوری (۵۰۰ گرم)	۲۰۰ °C	۵۰	//	از سینی جمع آوری خورده غذا استفاده کنید. دو بار هم بزنید.
کیک مربایی (۷۰۰ گرم)	۱۸۰ °C	۴۰	//	از سینی جمع آوری خورده غذا استفاده کنید.
اشترودل (۱ کیلوگرم)	۱۸۰ °C	۴۰	//	از سینی جمع آوری خورده غذا استفاده کنید.
کیک گردویی (۸۰۰ گرم)	۱۸۰ °C	۳۵	//	از قالب کیک استفاده کنید.
بیسکویت (۱۰۰ گرم)	۱۸۰ °C	۱۴	//	از سینی جمع آوری خورده غذا استفاده کنید.
نان (۵۰۰ گرم)	۲۰۰ °C	۲۵	//	از سینی جمع آوری خورده غذا (که با روغن چرب کرده اید) استفاده کنید.


پخت سنتی (معمولی)

این عملکرد برای همه انواع ماهی، دلمه سبزیجات، کیک با سفیده زده شده تخم مرغ، و کیک‌هایی که نیاز به مدت زمانی طولانی (بیش از ۶۰ دقیقه) برای پخت دارند مناسب است. همانند زیر عمل کنید:

- پایه سیمی را در موقعیتی که در جدول نمایش داده شده است قرار دهید.
- پیچ انتخاب عملکرد (D) را به روی موقعیت  بگردانید.
- با چرخاندن پیچ ترموستات (A)، دمای موردنظرتان را بر گزینید.
- پیچ تایمر (B) را به روی زمان موردنظر بچرخانید.
- پس از از پیش گرم کردن آن به مدت ۵ دقیقه، غذا را درون آن قرار دهید.

نوع غذا	پیچ تنظیم ترموستات	زمان (دقیقه)	موقعیت پایه سیمی	توضیحات و پیش نهادها
بلدرچین (۳ عدد)	۲۳۰ °C	۴۴	پایینی	از سینی جمع آوری خورده غذا استفاده کنید. پس از ۲۴ دقیقه، بر گردانید.
قزل آلا (نیم کیلو)	۲۰۰ °C	۳۵	//	از سینی جمع آوری خورده غذا استفاده کنید. پس از ۱۶ دقیقه، بر گردانید.
جوهر ماهی شکم پر (۴۵۰ گرم)	۲۰۰ °C	۳۰	//	از ظرف ویژه آن (فر) یا تنور استفاده کنید. پس از گذشت نیمی از زمان پخت، بر گردانید.
گوجه فرنگی گراتینه (۵۵۰ گرم)	۲۰۰ °C	۴۰	//	از سینی جمع آوری خورده غذا استفاده کنید. پس از ۲۰ دقیقه، بر گردانید.
کنو با تن ماهی (۷۵۰ گرم)	۲۰۰ °C	۴۰	//	از سینی جمع آوری خورده غذا استفاده کنید. روغن، گوجه فرنگی، و آب را اضافه کنید. پس از ۲۰ دقیقه، سینی جمع آوری خورده غذا را بر گردانید.
کیک آلبویی (یا کشمشی) (۱ کیلو)	۱۸۰ °C	۷۵	//	از قالب کیک استفاده کنید. پس از گذشت نیمی از مدت زمان پخت، بر گردانید.
میرنگ	۲۰۰ °C	۵۰	//	از سینی چرب شده جمع آوری چکه استفاده کنید. پیش از مصرف، بگذارید حداقل یک روز بماند.

گریل کردن

- پایه سیمی تخت (G) را وارد شیار بالای کنید.
- پیچ انتخاب عملکرد (D) را به روی موقعیت  قرار دهید.
- اگر آن شما مجهز به پایه برشته ساز اسرک کن (O) است: غذای گریل کردنی را بر روی پایه برشته ساز (O) قرار داده شده بر روی سینی جمع آوری خورده غذا (H) بگذارید و مجموعه را بر روی پایه سیمی تخت (G) قرار دهید.

- اگر **آون شما مجهز به پایه برشته‌ساز/اسرخ‌کن (O)** نیست: غذا را مستقیماً بر روی پایه سیمی تخت (G) قرار دهید (سینی جمع‌آوری خرده‌غذا (H) باید بالای المنت گرمایشی پایینی قرار گرفته شده باشد تا جلوی ریختن و سوختن قطعات غذا یا چربی بر روی المنت را بگیرد).
- در را ببندید.
- پیچ تایمر (B) را به روی مدت‌زمان موردنظر قرار دهید.

نوع غذا	پیچ تنظیم ترموستات	زمان (دقیقه)	موقعیت پایه سیمی	توضیحات و پیش‌نهادها
گوشت استخوان‌دار گوساله یا خوک (۲)	▼▼▼	۲۶	بالایی	پس از ۱۴ دقیقه، بر گردانید.
فرانکفوتر (۳)	//	۲۰	//	پس از ۱۱ دقیقه، بر گردانید.
همبرگر تازه (۲)	//	۲۵	//	پس از ۱۳ دقیقه، بر گردانید.
سوسیس (۴)	//	۲۶	//	پس از ۱۴ دقیقه، بر گردانید.
کیاب (۵۰۰ گرم)	//	۲۶	//	در دقایق ۸، ۱۵ و ۲۱، بر گردانید.
نان برشته (نُست) (۴ برش)	//	۹	//	پس از ۶ دقیقه، بر گردانید.

نکته: برای برشته کردن نان، نیازی به قراردادن سینی جمع‌آوری خرده‌غذا در درون آون نیست.

پخت همزمان در دو طبقه با عملکرد آون همرفتی (فن‌دار) (*)

عملکرد آون همرفتی امکان پختن غذاها را همزمان در دو طبقه آون فراهم می‌سازد.

گرمای پدیدآمده از دو المنت گرمایشی به کمک هوایی که با یک فن به گردش در می‌آید در درون آون پخش می‌شود.

بدین ترتیب، گرما یکدست و یکنواخت به همه جای آون می‌رسد؛ هوای درون آون بسیار خشک است و از درهم‌آمیختن عطروبوها و طعم‌ها جلوگیری می‌کند.

برای پختن همزمان دو غذا، کافی است قواعد کلی و ساده زیر را رعایت کنید:

۱- زمان‌های پخت غذاهایی که همزمان پخته می‌شوند از زمان‌های لازم برای پخت هر یک از آنها به‌تنهایی طولانی‌تر است.

۲- پس از گذشت نیمی از مدت‌زمان پخت، دو سینی جمع‌آوری خرده‌غذا را **تغییر موقعیت** دهید؛ بدین ترتیب که سینی بالایی را بر روی پایه سیمی کوتاه قرار دهید و برعکس.

به‌علاوه، پس از گذشت نیمی از مدت‌زمان پخت، سینی‌ها را بر گردانید (بچرخانید).

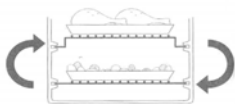
نکته: پایه‌های سیمی را باید همانند شکل روبه‌رو قرار دهید.

(*) تنها در برخی از مدل‌ها

المنت گرمایشی بالایی



المنت گرمایشی پایینی



تمیزکاری و نگهداری

تمیزکاری مرتب جلوی شکل‌گیری دود و بوهای ناخوشایند را در طی فرایند پخت می‌گیرد. نگذارید چربی در درون آون جمع شود. پیش از هر گونه تمیزکاری یا نگهداری، آون را از پریز بکشید و صبر کنید تا خنک شود.

در، دیواره‌های داخلی، سطوح لعابی، یا سطوح رنگی آون را با محلولی از آب و صابون بشویید و سپس کاملاً خشک کنید. برای تمیزکردن سطوح آلومینیومی درون آون، هرگز از مواد خورنده آلومینیوم (شوینده‌های درون قوطی‌های افشانه (اسپری)) استفاده نکنید و دیواره‌ها را با اشیای تیز نخرائید.

برای تمیزکردن سطح بیرونی آون، همیشه از یک اسفنج/ایر نم‌دار استفاده کنید.

از به‌کاربردن شوینده‌هایی که رنگ یا سطوح رنگ‌شده را از بین می‌برند، خودداری کنید. مواظب باشید آب و صابون از راه شکاف‌های بالایی آون وارد دستگاه نشود.

هرگز دستگاه را در آب فرو نبرید؛ هرگز آن را زیر شیر آب نشویید و نگیرید.

متعلقات را همانند ظروف عادی می‌توان شست؛ یعنی، یا با دست یا با ماشین ظرف‌شویی.

اگر آون شما مجهز به سینی خرده‌غذا بود:

سینی را از ته آون (همانند شکل روبه‌رو) در آورید و آن را با دست بشویید. اگر کثیفی پاک نمی‌شود یا خشکیده بود، نخست سینی را با آب داغ صابونی آب بکشید و، اگر لازم شد، آن را به‌آرامی بسابید؛ ولی مواظب باشید که خش نیفتد.

