

### استفاده از این مایکروویو آشپزی را لذت بخش خواهد کرد .

لطفاً به منظور بهره گیری هر چه بیشتر و مطمئن تر از کلیه فواید فنی این دستگاه، دفترچه راهنمای موجود را به دقت مطالعه کنید.

در بخش نخستین این دفترچه با برخی نکات مهم درباره ایمنی دستگاه آشنا خواهید شد. سپس هر یک از اجزای مایکروویو به شما معرفی می شود. این بخش درباره تمامی عملکردهای وسیله و نحوه استفاده از آنها را توضیح می دهد. جداول موجود در این دفترچه نیز طوری تنظیم و طراحی شده اند که گام به گام به راهنمایی شما در نحوه تنظیم وسیله می پردازند. آنها شامل دستور العمل های غذایی ساده، ظروف مناسب و همچنین تنظیمات صحیح می باشند که همگی پیش از ارسال، در کارخانه مورد آزمایش قرار گرفته اند.

در صورت مشاهده هرگونه خرابی و یا اشکال به صفحات آخر دفترچه مراجعه کنید که شامل اطلاعات برای برطرف نمودن اشکالات کوچک توسط خود شما می باشد.

برای پاسخ به هرگونه سؤال به فهرست مطالب مراجعه کنید. بدین ترتیب سریعتر به پاسخ مورد نیاز خود در بین مطالب بخش ها خواهید رسید.

امید است با مایکروویو جدید خود از آشپزی لذت ببرید.

**دفترچه راهنمای فارسی**  
**مدل: HBC86K753**

## فهرست مطالب

۵	اطلاعات ایمنی
۵	قبل از نصب
۵	نکات ایمنی
۷	اطلاعاتی درباره مایکروویو
۹	دلایل آسیب دیدگی دستگاه
۱۱	<b>دستگاه جدید شما</b>
۱۱	صفحه کلید
۱۲	دکمه ها
۱۲	کلیدگردان
۱۳	نمایشگر
۱۳	کنترل حرارت
۱۴	محفظه پخت
۱۵	لوازم جانبی
۱۷	<b>قبل از استفاده از فر برای اولین بار</b>
۱۷	تنظیمات اولیه
۱۸	گرم کردن محفظه پخت
۱۹	تمیز کردن لوازم جانبی قبل از استفاده
۱۹	<b>روشن و خاموش کردن فر</b>
۲۰	<b>تنظیم فر</b>
۲۰	انواع حرارت دهی
۲۱	تنظیم نوع حرارت دهی و دما
۲۳	تنظیمات پیشنهادی
۲۵	تنظیم حرارت دهی سریع
۲۶	<b>مایکروویو</b>
۲۶	نکاتی مربوط به ظروف مخصوص فر
۲۷	تنظیم قدرت مایکروویو

## فهرست مطالب

۲۸	تنظیم مایکروویو .....
۲۹	<b>عملکرد MicroCombi</b> .....
۲۹	عملکرد MicroCombi، تنظیم ملایم .....
۳۰	عملکرد MicroCombi، تنظیم قوی .....
۳۰	تنظیم عملکرد MicroCombi .....
۳۱	<b>عملکردهای ترکیبی</b> .....
۳۱	تنظیم حالت ترکیبی .....
۳۳	<b>عملکردهای متوالی</b> .....
۳۴	تنظیم عملکردهای متوالی .....
۳۵	<b>برنامه های خودکار</b> .....
۳۶	انتخاب یک برنامه .....
۳۷	تنظیم شخصی نتیجه پخت .....
۳۷	بخ زدایی و پخت با برنامه های خودکار .....
۴۷	<b>عملکردهای با تنظیم زمانی</b> .....
۴۷	تنظیم تایمر .....
۴۸	تنظیم زمان پخت .....
۵۰	تنظیم زمان پایان عملکرد .....
۵۲	تنظیم ساعت .....
۵۳	<b>عملکرد حافظه</b> .....
۵۳	ذخیره تنظیمات در حافظه .....
۵۳	شروع به کار عملکرد حافظه .....
۵۴	حالت SUBBATH (تعطیلات) .....
۵۵	قفل ایمنی کودک .....
۵۵	تغییر تنظیمات اولیه .....
۵۸	تغییر تنظیمات اولیه .....
۵۹	خاموش شدن خودکار .....

## فهرست مطالب

۶۰	تمیز کردن و نگهداری
۶۱	مواد پاک کننده
۶۳	تمیز کردن روکش شیشه ای
۶۵	تمیز کردن پانل های شیشه ای
۶۸	عیب یابی
۶۸	جدول عیب یابی
۷۰	تعویض لامپ فر
۷۱	تعویض لاستیک دور درب
۷۲	خدمات پس از فروش
۷۳	نکات مربوط به انرژی
۷۳	صرفه جویی در مصرف انرژی
۷۳	دفع ضایعات سازگار با محیط زیست
۷۴	آزمایش غذاها در لابراتوار پخت
۷۴	یخ زدایی، گرم کردن و پخت با مایکروویو
۸۱	راهنمایی هایی درباره کار با مایکروویو
۸۲	کیک و شیرینی
۸۶	نکات مربوط به پخت کیک و شیرینی
۸۷	بریان کردن و گریل کردن
۹۶	پختنی ها، گراتن ها، تست
۹۷	مواد غذایی آماده
۹۹	آرام پز کردن
۹۹	تنظیمات دستگاه برای آرام پز کردن
۱۰۰	راهنمایی هایی درباره پخت ملایم

## اطلاعات ایمنی

این دفترچه راهنما را به دقت مطالعه نمایید. تنها در این صورت قادر خواهید بود از این دستگاه به طور صحیح و ایمن استفاده کنید.

دفترچه راهنما را در محل امنی نگهداری کنید تا در صورت تغییر مالکیت به صاحب جدید تحویل دهید.

### قبل از نصب

#### آسیب دیدگی در اثر حمل و نقل

پس از باز کردن کارتن بسته بندی، دستگاه را بررسی کنید. در صورت مشاهده هر نوع آسیب دیدگی در اثر حمل و نقل، از اتصال دو شاخه آن به پریز برق خودداری کنید و با فروشنده خود تماس بگیرید. اتصال به برق این دستگاه باید توسط تکنیسین واجد شرایط انجام شود. هرگونه خرابی و بروز عیب ناشی از اتصال اشتباه دستگاه به پریز برق تحت پوشش گارانتی قرار نخواهد گرفت. دستورالعمل ویژه نصب را ببینید.

#### اتصال به پریز برق

#### نصب و اتصال

### نکات ایمنی

این دستگاه تنها برای استفاده در داخل منزل برای آماده سازی غذاها طراحی شده است.

کودکان و بزرگسالان در شرایط زیر نباید بدون نظارت از دستگاه استفاده کنند:

- اگر از نظر فیزیکی یا ذهنی توان این کار را ندارند.
  - اگر اطلاعات و تجربه لازم را برای استفاده صحیح و ایمن از فر ندارند.
- هرگز به کودکان اجازه ندهید که با این دستگاه بازی کنند.

خطر سوختگی وجود دارد. از لمس کردن سطوح محفظه پخت یا المنت گرمایی خودداری کنید. درب محفظه پخت را با احتیاط باز کنید، زیرا جریان بخار داغ با شدت خارج می شود. همیشه کودکان را در فاصله ایمنی از دستگاه نگه دارید.

#### محفظه پخت داغ

خطر بروز آتش سوزی وجود دارد.  
از قرار دادن مواد قابل اشتعال در محفظه پخت پرهیز کنید.

در صورت مشاهده دود، هرگز درب دستگاه را باز نکنید. در این مواقع دستگاه را خاموش کرده و بعد دو شاخه آن را از پریز برق بیرون بکشید و یا فیوز کنتور برق را قطع نمایید.

خطر بروز اتصالی وجود دارد.  
زمانی که دستگاه داغ است، از قرار گرفتن سیم برق بین درب محفظه پخت جلوگیری کنید. زیرا عایق سیم در اثر گرما ذوب می شود.

خطر سوختگی وجود دارد.  
از تهیه غذاهای حاوی الکل زیاد در این دستگاه خودداری کنید.  
تجمع بخار الکل در محفظه پخت شعله ور می شود. تنها از نوشیدنی های حاوی الکل کم استفاده کرده و درب محفظه پخت را با احتیاط باز کنید.

خطر سوختگی وجود دارد.  
همیشه برای بیرون آوردن لوازم جانبی از داخل دستگاه، از یک دستگیره یا دستکش مخصوص فر استفاده کنید.

خطر جدی برای سلامتی وجود دارد.  
در صورت صدمه دیدن درب محفظه پخت و یا لاستیک دور درب از بکارگیری دستگاه خودداری کنید. در غیراینصورت انرژی مایکروویو به بیرون منتشر می شود. فقط زمانی دوباره از دستگاه استفاده کنید که تعمیر شده باشد.

خطر جدی برای سلامتی وجود دارد.  
سطح دستگاه ممکن است در اثر عدم تمیز کردن مناسب زنگ زده و پوسیده شود و در نتیجه انرژی مایکروویو به بیرون نشت کند. دستگاه را به طور مرتب تمیز کنید.

خطر برق گرفتگی وجود دارد.  
هرگز قاب دستگاه را باز نکنید. این دستگاه با ولتاژ بالا کار می کند.

خطر جدی برای سلامتی وجود دارد.  
هرگز قاب دستگاه را باز نکنید. این روکش از انتشار انرژی مایکروویو به محیط بیرون جلوگیری می کند.

## لوازم جانبی داغ

### آسیب دیدن درب محفظه پخت یا لاستیک دور درب

### سطوح به شدت پوسیده

### باز کردن قاب روکش دستگاه

خطر بروز اتصالی وجود دارد.  
هرگز دستگاه را در معرض حرارت یا رطوبت زیاد قرار ندهید.

## تعمیرات نامصحیح

– خطر برق گرفتگی وجود دارد:  
تعمیرات نامصحیح خطرناک می باشند. هرگونه تعمیر از جمله تعویض سیم برق دستگاه فقط باید توسط تعمیرکار مرکز خدمات پس از فروش انجام گیرد.

نباید قاب دستگاه را باز کنید. این دستگاه با ولتاژ بالا کار می کند. این قاب از نشت انرژی مایکروویو به محیط بیرون جلوگیری می کند.

در صورت بروز نقص، دستگاه را با کشیدن دو شاخه از پریز برق و یا قطع فیوز در کنتور برق خاموش کنید و با مرکز خدمات پس از فروش تماس بگیرید.

## اطلاعاتی درباره

### مایکروویو

#### آماده سازی غذا

– خطر آتش سوزی وجود دارد:  
استفاده از مایکروویو تنها برای آماده سازی غذا مجاز است. استفاده از آن برای موارد دیگر ممکن است خطرناک باشد و منجر به جراثیم شود. مثلاً ممکن است غلات حرارت دیده آتش بگیرند حتی مدتی پس از حرارت دیدن.

#### ظروف مناسب

– خطر جراثیم وجود دارد:  
باید تنها از ظروف مخصوص مایکروویو استفاده شود. ممکن است دسته یا درپوش ظروف چینی یا سرامیکی دارای خلل و فرجی باشد. ممکن است مایع به این خلل و فرج نفوذ کند و باعث ترک خوردگی و شکستن ظرف شود.

– خطر سوختگی وجود دارد:  
غذاهایی که در مایکروویو گرم می شوند حرارت ایجاد می کنند. ظروف بسیار داغ می شوند. همیشه برای بیرون آوردن ظروف و لوازم جانبی از دستگیره یا دستکش مخصوص فر استفاده کنید.

#### قدرت و مدت زمان استفاده

#### از مایکروویو

– خطر بروز آتش سوزی وجود دارد:  
قدرت و مدت زمان مایکروویو را بیش از حد نیاز تنظیم نکنید. ممکن است غذا آتش بگیرد و به دستگاه آسیب برسد.  
از اطلاعات موجود در راهنما استفاده کنید.

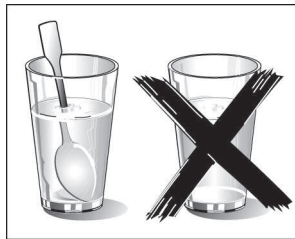
## بسته بندی

– خطر بروز آتش سوزی وجود دارد:  
هرگز مواد غذایی را در بسته بندی هایی که حرارت را جذب می کنند گرم نکنید.  
مواد غذایی را در بسته های پلاستیکی، کاغذی یا سایر مواد قابل اشتعال گرم نکنید.

– خطر سوختگی وجود دارد:  
بسته بندی های وکیوم شده ممکن است در طی گرم کردن بترکند.  
موارد ذکر شده روی بسته بندی غذا را به کار بیندید. همیشه برای بیرون آوردن غذا از داخل محفظه پخت از دستگیره یا دستکش مخصوص فر استفاده کنید.

– خطر سوختگی وجود دارد:  
هنگامی که یک مایع حرارت داده می شود ممکن است با تأخیر به جوش بیاید. یعنی ممکن است مایع بدون این که حبابهای ناشی از جوشیدن روی سطح آن دیده شود به نقطه جوش برسد. در این حالت کوچکترین لرزشی می تواند باعث شود که مایع داغ سرریز شده و به اطراف بپاشد.  
همیشه هنگام حرارت دادن مایعات یک قاشق چایخوری داخل لیوان بگذارید. این عمل از جوشیدن تأخیری جلوگیری می کند.

## نوشیدنیها



– خطر ترکیدن وجود دارد:  
هرگز مایعات یا مواد غذایی دیگر را در بسته بندی های دارای درب محکم سربسته گرم نکنید.

– خطر سوختگی وجود دارد:  
از گرم کردن بیش از حد نوشیدنی های الکلی دار خودداری کنید.  
همیشه غذای کودک را درون یک ظرف شیشه ای و یا بطری بدون درپوش یا پستانک گرم کنید.  
غذای کودک را تکان دهید یا به هم بزنید تا گرما به طور یکنواخت در سرتاسر غذا پخش گردد. قبل از آن که غذا را به کودک بدهید حتماً دمای آن را بررسی کنید.

## غذای کودک



## غذاهای دارای پوست یا پوسته سخت

– خطر سوختگی وجود دارد:  
هرگز تخم مرغ را با پوست نپزید و همچنین تخم مرغهای آبپز را حرارت ندهید زیرا ممکن است ترک خورده و یا بترکند. این امر در مورد صدف و مواد غذایی دارای پوسته سخت نیز مصداق دارد. همیشه پیش از سرخ کردن و یا آب پز کردن تخم مرغ، پوست آن را بکنید.

همیشه پوست مواد غذایی دارای پوسته و یا قشر محکم و سفت را بکنید. مثل سیب، گوجه فرنگی، سیب زمینی و سوسیس تا مانع ترکیدن آنها شود.

## خشک کردن مواد غذایی

– خطر بروز آتش سوزی وجود دارد:  
هرگز از مایکروویو برای خشک کردن مواد غذایی استفاده نکنید.

## غذاهای حاوی آب کم

– خطر بروز آتش سوزی وجود دارد:  
هرگز غذاهای حاوی آب کم مانند نان را به مدت زیاد یا با قدرت زیاد گرم یا یخزدایی نکنید.

## روغن آشپزی

– خطر بروز آتش سوزی وجود دارد:  
هرگز از مایکروویو برای گرم کردن روغن به تنهایی استفاده نکنید.

## دلایل آسیب دیدگی دستگاه

از قرار دادن سینی پخت بر روی کف فر خودداری کنید. از پوشاندن غذا توسط فویل آلومینیومی پرهیز نمایید. از گذاشتن غذا روی کف فر خودداری کنید. این امر باعث انباشته شدن گرما می شود و در نتیجه زمانهای پخت و برشته کردن بطور صحیح تنظیم نمی شوند و پوشش لعابی فر صدمه می بیند.

## سینی پخت، فویل آلومینیومی یا غذاهای روی کف فر

## ظروف آلومینیومی

هرگز از ظروف آلومینیومی در این دستگاه استفاده نکنید. این ظروف با تولید جرقه باعث صدمه دیدن دستگاه می شوند.

## آب داخل محفظه پخت داغ

از ریختن آب بر روی محفظه پخت داغ پرهیز کنید. این امر باعث تولید بخار می شود. تغییر دما می تواند منجر به آسیب دیدن سطح لعابی محفظه پخت شود.

## غذای مرطوب

از نگه داری مواد غذایی مرطوب داخل محفظه پخت با درب بسته به مدت طولانی پرهیز کنید. این امر باعث صدمه دیدن پوشش لعاب دستگاه می شود.

از دستگاه برای نگه داری مواد غذایی خودداری نمایید. این کار منجر به بروز پوسیدگی دستگاه خواهد شد.

## آب میوه

در هنگام پخت کیک های میوه ای تر، از قرار دادن مواد زیاد کیک در روی سینی پخت خودداری کنید. زیرا در اثر پاشیده شدن آب میوه از سینی پخت به داخل محفظه فر، لکه هایی ایجاد می شود که قابل پاک شدن نیستند.

## باز کردن درب فر برای خنک شدن دستگاه

هرگز برای خنک شدن فر، درب آن را باز نگذارید و از قرار گرفتن و گیر کردن هر چیزی بین درب دستگاه جلوگیری نمایید. حتی اگر درب فر به مقدار کم باز بماند ممکن است به مرور زمان به اجزا مجاور دستگاه صدمه وارد شود.

## زیاد کثیف بودن لاستیک دور درب

خیلی کثیف بودن لاستیک دور درب فر موجب می شود که درب دستگاه در هنگام استفاده بطور صحیح بسته نشود و در نتیجه به اجزا مجاور آسیب وارد شود. لاستیک دور درب را همیشه تمیز نگه دارید.

## استفاده از درب فر بعنوان مندلی یا محفظه نگهداری

از نشستن و ایستادن بر روی درب فر خودداری کنید. از قرار دادن ظروف یا لوازم جانبی بر روی درب دستگاه خودداری کنید.

## حمل و نقل دستگاه

هرگز از دستگیره درب دستگاه برای بلند کردن و جابه جا کردن آن استفاده نکنید. دستگیره درب به گونه ای طراحی نشده است که بتواند وزن دستگاه را تحمل کند و ممکن است بشکند.

## استفاده از مایکروویو بدون غذا

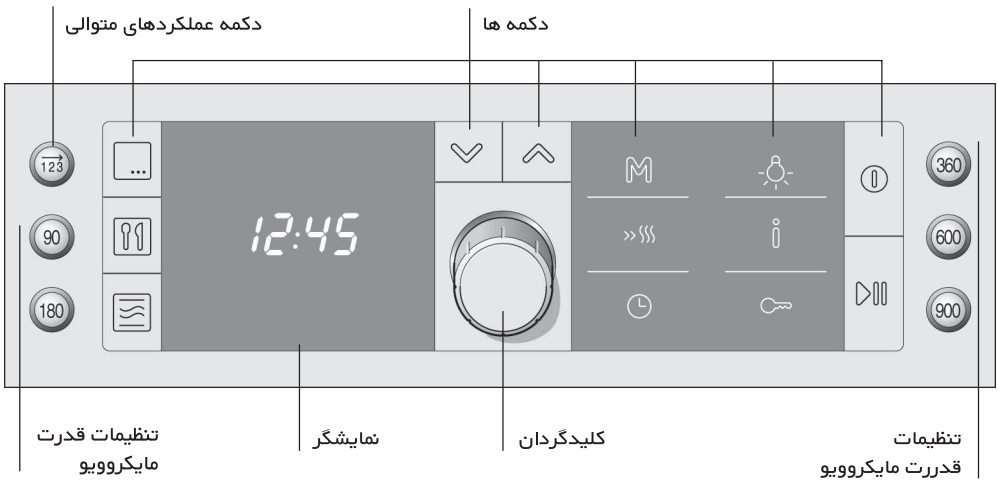
هرگز بدون وجود غذا در مایکروویو آن را روشن نکنید. ممکن است اضافه بار در دستگاه ایجاد شود. البته آزمایش ظروف فر یک استثنا به شمار می رود (به بخش نکاتی درباره ظروف مخصوص فر مراجعه کنید).

# دستگاه جدید شما

در این قسمت با دستگاه جدید خود آشنا می شوید. در اینجا صفحه کلید و دکمه ها و کلیدهای روی آن توضیح داده شده اند. همچنین اطلاعاتی درباره محفظه پخت و لوازم جانبی کسب خواهید کرد.

## صفحه کلید

در این جا نمای کلی صفحه کلید را مشاهده می کنید. بنابر نوع مدل دستگاه، ممکن است در جزئیات تفاوت های بین مدل ها وجود داشته باشد.



حسگرهایی در زیر هر یک از دکمه ها تعبیه شده است. از این رو لازم نیست که دکمه ها محکم فشار داده شوند. تنها کافی است نشانه مربوطه را لمس کنید.

## دکمه ها

استثناء: دکمه عملکردهای متوالی و دکمه های تنظیمات قدرت میکروویو از نوع دکمه های فشاری معمولی هستند.

## دکمه ها

نشانه/دکمه	عملکرد دکمه
	حالت متوالی را انتخاب می کند.
90	قدرت مایکروویو ۹۰ وات را انتخاب می کند.
180	قدرت مایکروویو ۱۸۰ وات را انتخاب می کند.
360	قدرت مایکروویو ۳۶۰ وات را انتخاب می کند.
600	قدرت مایکروویو ۶۰۰ وات را انتخاب می کند.
900	قدرت مایکروویو ۹۰۰ وات را انتخاب می کند.
	نوع حرارت دهی را انتخاب می کند.
	برنامه خودکار را انتخاب می کند.
	عملکرد خود تمیز شوی خودکار را انتخاب می کند.
	در صفحه نمایشگر یک خط به پایین می رود .
	در صفحه نمایشگر یک خط به بالا می رود .
	حافظه را انتخاب می کند.
	حرارت دهی سریع را انتخاب می کند.
	منوی گزینه های تنظیم زمانی را باز و بسته می کند.
	لامپ فر را روشن و خاموش می کند.
	فشار لمسی = بررسی اطلاعات فشار و نگه داشتن = باز و بستن منوی تنظیمات اصلی
	فعال و غیرفعال کردن قفل ایمنی کودک
	رشون/خاموش کردن فر
	فشار لمسی = شروع/توقف عملکرد فشار و نگه داشتن = حذف عملکرد

## کلیدگردان



از کلیدگردان می توان برای تغییر مقادیر پیش فرض و تنظیمات استفاده کرد.

کلیدگردان دوحالتی می باشد و با فشار به داخل فرو می رود و یا بیرون می آید.



این نمایشگر به دو بخش مختلف تقسیم می شود:

- عنوان، فقط قبل از شروع ظاهر می شود.
- محدوده تنظیمات
- خط وضعیت، پس از شروع به کار ظاهر می شود.

### عنوان

عملکرد انتخابی در خط فوقانی نمایشگر نمایان می شود. برای مثال انواع حرارت دهی، برنامه ها، گزینه های تنظیم زمانی و غیره با استفاده از دکمه های  ،  می توان مقادیر تنظیمات را تغییر داد.  
عنوان پس از شروع به کار، ناپدید می شود.

### محدوده تنظیمات

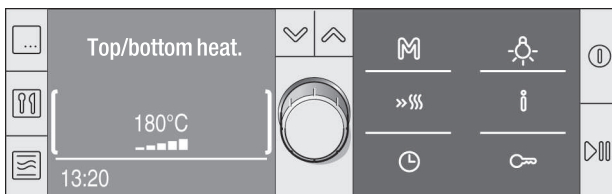
مقادیر پیشنهادی در محدوده تنظیمات ظاهر می گردد و شما قادرید آنها را تغییر دهید.  
شما می توانید با استفاده از دکمه های  و  از خطی به خط دیگر بر روی صفحه نمایشگر تغییر وضعیت دهید. شما می توانید با کلیدگردان مقادیر داخل پرانتز را تغییر دهید.

### خط وضعیت

این خط در پایین صفحه نمایشگر می باشد. زمانی که فر شروع به کار می کند و ساعت کنونی را نشان می دهد این خط ظاهر می شود. قبل از شروع به کار، می توانید به متون کوتاهی که نحوه انجام تنظیمات مرتبط را نشان می دهد، دسترسی یابید.

## کنترل حرارت

نوار نشانگر نورانی کنترل حرارت، مراحل گرم شدن یا حرارت باقی مانده در محفظه پخت را نشان می دهد.



۵ نوار نشانگر نورانی در زیر دمای انتخابی پس از شروع به کار ظاهر می شود. پر شدن آخرین نوار نشانگر نورانی به معنای رسیدن حرارت به درجه انتخابی می باشد.

در صورت انتخاب تنظیم گریل، عملکرد خود تمیز شونده یا مایکروویو، نوار نشانگر نورانی ظاهر نمی شود.

در حین مرحله گرم شدن، می توانید دمای کنونی را با استفاده از دکمه  $\uparrow$  بررسی کنید.

اینرسی گرمایی ممکن است باعث شود که دمای نشان داده شده با حرارت واقعی محفظه پخت متفاوت باشد.

خاصیتی است که طبق آن جسم ساکن تمایل به سکون و جسم متحرک تمایل به ادامه حرکت در جهش کردن دارد.

پس از خاموش شدن فر، کنترل حرارت، حرارت باقی مانده در محفظه پخت را نشان می دهد. پر شدن تمامی نوارهای نشانگر نورانی به معنای رسیدن حرارت محفظه پخت به دمای حدوداً ۳۰۰ درجه سانتی گراد است. زمانی که دما به حد ۶۰ درجه سانتی گراد تقلیل یابد، این نشانگر خاموش می شود.

## حرارت باقی مانده

---

## محفظه پخت

### فن خنک کننده

دستگاه شما دارای یک فن خنک کننده است.

فن خنک کننده در صورت لزوم روشن و خاموش می شود.

هوای گرم از بالا درب خارج می شود.

**هشدار:** از پوشاندن شیارهای تهویه خودداری کنید، در اینصورت فر بیش از حد گرم خواهد شد.

پس از پایان عملکرد فر، فن خنک کننده برای مدتی معین به کارش ادامه خواهد داد.

در حین عملکرد، لامپ فر در محفظه پخت روشن می شود.

### لامپ فر

لامپ فر زمانی که درب فر باز می شود، روشن می گردد.

شما می توانید با استفاده از دکمه  $\downarrow$  لامپ را روشن و خاموش کنید.

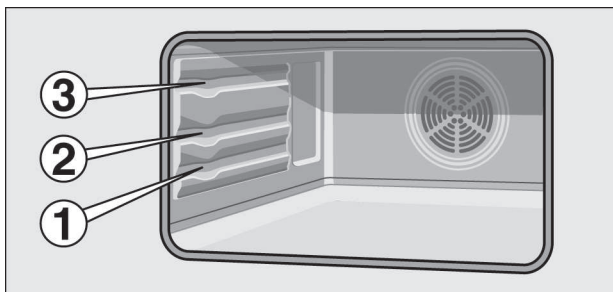
## نکات

دستگاه در حین عملکرد مایکروویو سرد باقی می ماند. فن خنک کننده در هر حالت روشن می شود. فن حتی پس از پایان عملکرد مایکروویو به کارش ادامه می دهد.

ممکن است روی پانل درب، دیواره های داخلی و کف فر قطرات آب تشکیل شود. این پدیده طبیعی است و تأثیری در عملکرد مایکروویو نخواهد داشت. پس از پایان پخت، رطوبت را با دستمال پاک کنید.

## لوازم جانبی

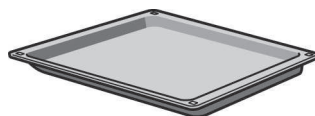
لوازم جانبی را می توان در ۳ ارتفاع مختلف داخل فر قرار داد.



رنگ لوازم جانبی ممکن است در اثر گرما تغییر کند. به محض سرد شدن لوازم جانبی رنگ آنها به حالت اولیه بازمی گردد بدون آنکه تأثیر در کارکرد آنها رخ دهد.

لوازم جانبی را می توان از مرکز خدمات پس از فروش تهیه کرد. لطفاً شماره HEZ/HMZ آن را اعلام نمایید.

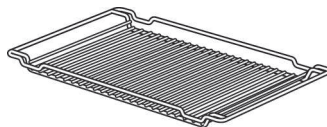
### تابه چندکاره HEZ862000



برای تکه های بزرگ گوشت کبابی، کیک های تر و خشک، پختنی ها و گرانن ها کاربرد دارد. همچنین در هنگام گریل گوشت بر روی توری سیمی نیز می توان از آن به عنوان ترشح گیر استفاده کرد. برای این منظور تابه چندکاره را در طبقه ۱ قرار دهید.

تابه چندکاره باید به گونه ای داخل فر قرار بگیرد که لبه مخروطی آن به طرف درب فر باشد.

### توری سیمی



برای قرار دادن ظروف، قالب های کیک، قابل های گریل و برشته کردن کاربرد دارد. توری سیمی را می توان به صورت که قسمت تور رفته آن رو به پایین یا رو به بالا قرار بگیرد استفاده کرد.

## لوازم جانبی ویژه

امکان تهیه لوازم جانبی ویژه از مرکز خدمات پس از فروش وجود دارد. شما مجموع کاملی از محصولات مخصوص فر را می توانید در بروشورها و اینترنت بیابید. برای جزئیات بیشتر به بروشورهای فروش مراجعه کنید. بعضی از لوازم جانبی در برخی کشورها موجود نمی باشد.

سینی پخت لعابی HEZ861000

برای کیک ها و بیسکویت ها کاربرد دارد.

سینی پخت را تا حد امکان به داخل فر فشار دهید بطوریکه لبه شیب دار آن را به طرف درب فر قرار گیرد.

تابه شیشه ای  
HEZ863000

برای گوشت های کبابی بزرگ، کیک های تر، پختنی ها و انواع گراتن. این وسیله در هنگام گریل گوشت مستقیماً بر روی توری سیمی به عنوان ترشح گیر عمل می کند. برای این منظور تابه شیشه ای را در طبقه اول قرار دهید.

ظرف شیشه ای برشته کردن HMZ21GB

برای برشته کردن غذاها و پختنی هایی که در فر پخته اند، این ظرف خصوصاً برای برنامه های خودکار مناسب است.

## محصولات خدمات پس از فروش

شما می توانید لوازم و مواد مخصوص مراقبت و تمیز کردن و همچنین سایر لوازم جانبی سازگار با دستگاه خود را از مرکز خدمات پس از فروش تهیه نمایید. لطفاً شماره محصول مربوطه را اعلام نمایید.

پارچه نظافت مخصوص سطح و استیل  
ضد زنگ  
شماره محصول 311134

با آغشته شدن با روغن مخصوص برای نظافت سطوح استیل ضد زنگ مناسب است.

ژل تمیز کننده فر و گریل  
شماره محصول 463582

برای تمیز کردن محفظه پخت مناسب است. این ژل بی بو می باشد.

پارچه نظافت ریز بافت با سطح لانه  
زنبوری  
شماره محصول 460770

مخصوص نظافت سطوح حساس و آسیب پذیر مانند شیشه، سرامیک، استیل ضد زنگ یا آلومینیوم و این پارچه ریز بافت پس مانده های مایع و چربی را با یکبار کشیدن بر روی سطح پاک می کند.

قفل درب  
شماره محصول 612594

برای جلوگیری از باز شدن درب توسط کودکان. بنا بر نوع طراحی درب دستگاه، اتصال قفل متفاوت خواهد بود. مطابق دستورالعمل ذکر شده در برگه راهنمای همراه قفل درب عمل نمایید.



# قبل از استفاده از فر برای اولین بار

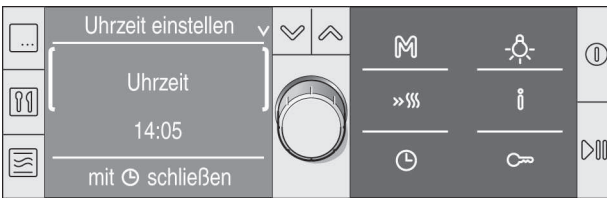
در این بخش شما با نکاتی که لازم است قبل از شروع به کار با دستگاه برای اولین بار بدانید، آشنا می شوید.




- تنظیم زمان
- تغییر زمان متن نمایشگر چنانچه لازم باشد.
- گرم کردن محفظه پخت
- تمیز کردن لوازم جانبی
- مطالعه اطلاعات ایمنی مندرج در ابتدای دفترچه راهنما. این امر بسیار مهم می باشد.

## تنظیمات اولیه


به محض اتصال دستگاه به جریان برق، عبارت "Uhrzeit einstellen" (تنظیم ساعت).

بر روی خط فوقانی صفحه نمایشگر ظاهر می شود. زمان را تنظیم کرده و زبان متن نمایشگر در صورت لزوم تغییر دهید. زبان پیش فرض دستگاه، زبان آلمانی می باشد.



۱. دکمه  را برای تغییر وضعیت به زمان فشار دهید.
  ۲. کلیدگردان را برای تنظیم ساعت بچرخانید.
  ۳. دکمه  را فشار دهید.
  ۴. پراتنز اطراف واژه "Uhrzeit" (ساعت) ظاهر می شود.
  ۴. با استفاده از کلیدگردان به وضعیت "Sprache wahn" (انتخاب زبان) تغییر حالت دهید.
  ۵. دکمه  را فشار دهید.
- پردانتز اطراف "deutsch" (آلمان) ظاهر می شود.

## تنظیم ساعت و تغییر زبان






۶. کلیدگردان را برای تنظیم زبان مورد نظر بچرخانید.  
۳۰ زبان مختلف برای انتخاب موجود می باشد.
۷. دکمه  را فشار دهید.  
زبان و ساعت تنظیم شده اعمال می شود. ساعت کنونی بر روی صفحه نمایشگر نمایش داده می شود.
- شما می توانید در هر زمان زبان را تغییر دهید. به بخش تنظیمات اصلی مراجعه کنید.

## گرم کردن محفظه پخت

محفظه پخت را خالی و در حالتی که درب آن بسته است گرم کنید تا بوی آن از بین برود. مطمئن شوید که هیچ یک از اقلام بسته بندی داخل محفظه پخت باقی نمانده باشد.

در حالیکه فر در حال گرم شدن است، هوای آشپزخانه را تهویه کنید.

با استفاده از عملکرد حرارت دهی از بالا و پایین محفظه پخت را با دمای ۲۴۰ درجه سانتی گراد گرم کنید.

۱. دکمه  را فشار دهید.  
صفحه مربوط به طرح دکمه ها ظاهر می شود.
۲. فوراً بعد از آن، دکمه  را فشار دهید تا عبارت "Types of heating" در خط فوقانی صفحه نمایشگر ظاهر شود. هوای داغ ۳ بعدی و حرارت ۱۶۰ درجه سانتی گراد به صورت پیشنهادی در محدوده تنظیمات موجود می باشند. بردانتز در اطراف نوع حرارت دهی ظاهر می گردد.
۳. کلیدگردان را برای تغییر نوع حرارت دهی بر روی حرارت دهی از بالا و پایین بچرخانید.
۴. برای تغییر دما دکمه  را فشار دهید.  
اکنون بردانتز در اطراف دما ظاهر می شود
۵. با استفاده از کلیدگردان دما را روی ۲۴۰ درجه سانتی گراد تنظیم کنید.
۶. دکمه  را فشار دهید.  
عملکرد آغاز می شود. نوع حرارت دهی در بخش عنوان صفحه نمایشگر ناپدید می شود. خط وضعیت شامل ساعت در قسمت پایینی صفحه نمایشگر نشان داده می شود.
۷. پس از ۶ دقیقه با فشار دادن دکمه  فر را خاموش کنید.  
نوار نشانگر نورانی دما، حرارت باقی مانده در محفظه پخت را نشان می دهد.

## تمیز کردن لوازم جانبی قبل از استفاده

قبل از استفاده از لوازم جانبی، آنها را به طور کامل با محلول آب و ماده شوینده شسته و خشک کنید.

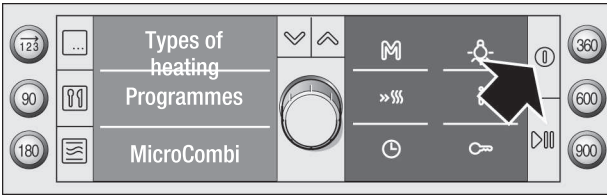
## روشن و خاموش کردن فر

با دکمه ① می توانید دستگاه را روشن و خاموش کنید.

دکمه ② را فشار دهید.

صفحه مربوط به شرح دکمه ها ظاهر می شود.

روشن کردن



عملکرد مورد نظر را انتخاب کنید:

دکمه 90، 180، 360، 600 یا 900 W = مایکروویو

دکمه □ = انواع حراردهی

دکمه □□ = برنامه ها

دکمه □□□ = خود تمیز شونده

دکمه 123 → = عملکردهای متوالی

دکمه □ = تنظیمات ذخیره شده حافظه

چنانچه ظرف مدت چند ثانیه هیچ دکمه ای فشار داده نشود، عنوان "Select function" ظاهر می شود. لطفاً به بخش اطلاعات پیرامون انجام تنظیمات مراجعه کنید.

دکمه ① را فشار دهید.

فر خاموش می شود.

خاموش کردن

# تنظیم فر

در این بخش اطلاعاتی درباره موارد زیر بدست خواهید آورد:

- انواع حرارت دهی موجود در فر شما
- نحوه تنظیم نوع حرارت دهی و دما
- نحوه انتخاب غذا از میان تنظیمات پیش فرض
- و نحوه تنظیم حرارت دهی سریع

## انواع حرارت دهی

فر شما دارای انواع مختلف حرارت دهی است که قابل امکان می باشد. بنابراین قادرید برای پخت غذا، بهترین حالت را انتخاب کنید.

### کاربرد

### انواع حرارت دهی و محدوده دما

برای پخت انواع کیک و اقلام کوچک در طبقه ۲	هوای داغ ۳ بعدی ۲۵۰-۳۰۰ درجه سانتی گراد
برای پخت کیک های اسفنجی در قالب روی طبقه ۱	هوای داغ ۲۵۰-۳۰۰ درجه سانتی گراد
برای پختن و برشته کردن در طبقه یک. خصوصاً برای کیک های دارای رویه تر (مثال، کیک پنیر) و برای کیک روی صفحه پخت مناسب است.	حرارت دهی از بالا/پایین ۳۰۰-۳۵۰ درجه سانتی گراد
برای غذاها و پاستاهایی که لازم اند مغز پخت شوند و یا ته آن ها برشته شود.	حرارت دهی قوی ۳۰۰-۱۰۰ درجه سانتی گراد
برای غذاها و پاستاهایی که لازم اند مغز پخت شوند و یا ته آن ها برشته شود.	حرارت دهی از پایین ۲۰۰-۳۰۰ درجه سانتی گراد
پس از پایان زمان پخت، برای مدت کوتاهی عملکرد حرارت دهی از پایین را فعال کنید.	
برای مرغ و تکه های بزرگ گوشت	گریل با گردش هوا ۲۵۰-۱۰۰۰ درجه سانتی گراد
برای گریل کردن استیک، سوسیس، نان و تکه های گوشت به مقدار زیاد	گریل، ناحیه بزرگ درجه کم (1)، متوسط (2)، زیاد (3)

## انواع حرارت دهی و محدوده دما

## کاربرد


برای گریل کردن استیک، سوسیس، نان و تکه های گوشت به مقدار کم	گریل، ناحیه کوچک درجه کم (۱)، متوسط (۲)، زیاد (۳)
برای تکه های نرم و ظریف گوشت که قرار است نیم پز شوند.	آرام پز ۷۰-۱۰۰ درجه سانتی گراد
برای گریل کردن اولیه ظروف سرو غذا	گرم کردن بشقاب ۷۰-۳۰ درجه سانتی گراد
برای گرم نگه داشتن غذا	گرم نگه داشتن ۱۰۰-۶۰ درجه سانتی گراد

## تنظیم نوع حرارت دهی و دما

مثال در شکل: تنظیم حرارت دهی از بالا/پایین، ۲۰۰ درجه سانتی گراد

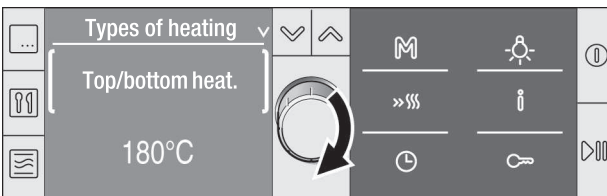
۱. دکمه  را فشار دهید.


در نمایشگر، هوای داغ ۳ بعدی، دمای ۱۶۰ درجه سانتی گراد پیشنهاد می شود.

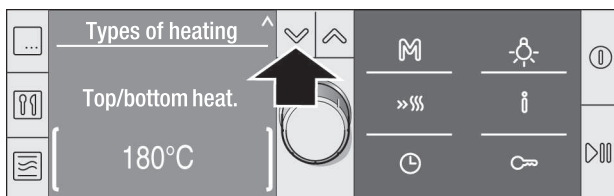
شما می توانید این تنظیم را فوراً با فشار دادن دکمه  اجرا نمایید.

چنانچه قصد دارید تنظیم حرارت دهی و دمای متفاوتی را اعمال کنید مطابق مراحل زیر عمل کنید.

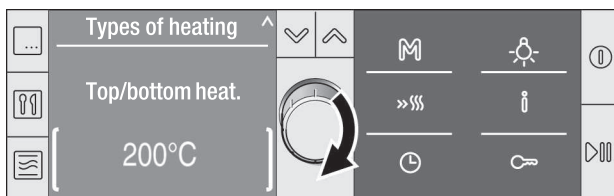
۲. با استفاده از کلیدگردان نوع حرارت دهی را انتخاب کنید.



۳. با دکمه  دما را تغییر دهید.  
پرانتر در سمت چپ و راست حرارت پیشنهادی نمایان می شود.




۴. دمای مورد نظر را با استفاده از کلیدگردان تنظیم نمایید.



۵. دکمه  را فشار دهید.



عملکرد آغاز می شود.

۶. پس از آماده شدن غذا، با استفاده از دکمه  فر را خاموش کنید و یا حالت عملکرد جدیدی را انتخاب کرده و آن را تنظیم نمایید.

## باز کردن درب فر در حین پخت

عملکرد متوقف می شود فر از کار بازمی ایستد و دکمه **▷|||** به صورت چشمک زن درمی آید. درب فر را ببندید و دکمه **▷|||** را دوباره فشار دهید. عملکرد از سر گرفته می شود.

## توقف عملکرد

دکمه **▷|||** را فشار دهید. فر درحالت مکث (Pause) قرار می گیرد و دکمه **▷|||** به صورت چشمک زن درمی آید. دکمه **▷|||** را دوباره فشار دهید. عملکرد از سر گرفته می شود.

## تغییر دما یا تنظیمات گریل

این عملکرد در هر زمان امکان پذیر است. با استفاده از کلیدگردان دما یا تنظیمات گریل را تغییر دهید.

## حذف عملکرد

دکمه **▷|||** را فشار داده و نگه دارید تا عبارت "Select function" ظاهر شود. اکنون می توانید تنظیمات جدید را اعمال کنید.

## بازخوانی اطلاعات

دکمه **⏏** را فشار دهید. با فشار دادن مجدد دکمه **⏏** مورد بعدی اطلاعات نمایان می شود. قبل از شروع به کار فر می توانید اطلاعاتی درباره انواع حرارت دهی، وضعیت طبقات و لوازم جانبی بدست آورید. بعد از شروع به کار فر، می توانید نوع حرارت دهی و دمای محفظه پخت را بررسی نمایید.

## تنظیم زمان پخت

به بخش گزینه های تنظیم زمانی، تنظیم زمان پخت مراجعه کنید.

## تغییر زمان پایان



به بخش گزینه های تنظیم زمانی، تغییر زمان پایان مراجعه کنید.



---


## تنظیمات پیشنهادی

اگر خوراکی را از تنظیمات پیشنهادی انتخاب کنید، مقادیر تنظیمات مناسب برای آن از پیش تعیین شده است. شما می توانید از بین دسته های مختلف یکی را انتخاب کنید و غذاهای متفاوتی را از بین تنظیمات پیشنهادی ما پیدا نمایید. از جمله کیک، نان، مرغ، گوشت و ... می توانید حرارت و زمان پخت را به دلخواه تغییر دهید ولی نوع حرارت دهی ثابت و غیر قابل تغییر است.

می توانید از طریق جابجایی بین سطوح مختلف، به غذاهای گوناگون دسترسی پیدا کنید. از این قابلیت استفاده کرده و غذاهای مختلف را خودتان امتحان کنید.

۱. دکمه  را فشار دهید. حرارت دهی ۳ بعدی و دمای ۱۶۰ درجه سانتیگراد در صفحه نمایش پیشنهاد داده می‌شود.
۲. کلید گردان را برای انتخاب تنظیمات پیشنهادی برخلاف جهت حرکت عقربه‌های ساعت بگردانید. اولین دسته غذایی ظاهر می‌شود.
۳. دکمه  را برای تغییر دسته غذایی فشار داده و دسته‌ی مورد نظر را با چرخش کلید گردان انتخاب کنید.

- دکمه  را فشار دهید تا به مرحله بعدی بروید. کلید گردان را بچرخانید تا قسمت بعدی را انتخاب کنید.
- تنظیمات مورد نیاز برای غذای مورد نظر ظاهر می‌شود. می‌توانید درجه حرارت را تغییر دهید ولی نوع حرارت دهی قابل تغییر نیست.
۴. دکمه  را فشار دهید. عملیات آغاز می‌گردد. زمان پخت در صفحه نمایش نشان داده می‌شود.




یک سیگنال صوتی به صدا در می‌آید. فر دیگر حرارت نمی‌دهد و زمان 00:00:00 نمایش داده می‌شود. می‌توانید با فشار دادن دکمه  سیگنال صوتی را زودتر قطع نمایید.

پس از پایان زمان پخت

راهنمایی‌های تنظیم:

برای تغییر حرارت یا تنظیم گریل کلید گردان را بچرخانید.

تغییر حرارت یا تنظیم گریل

دکمه  را فشار دهید و زمان پخت را با چرخاندن کلید گردان تغییر دهید. دکمه  را فشار دهید و کلید گردان را بچرخانید تا مدت زمان پخت تغییر کند. دکمه  را فشار دهید.

تغییر مدت زمان پخت

دکمه  را فشار دهید.

بررسی اطلاعات

به قسمت عملکردهای با تنظیم زمانی مراجعه شود.

تنظیم زمان پایان بعدی



### حالت‌های مناسب حرارت دهی

جریان هوای داغ ۳ بعدی  
جریان هوای داغ  
حرارت دهی از بالا/پایین  
حرارت دهی پر قدرت

### دماهای مناسب

عملکرد حرارت دهی سریع تنها در صورتی که دما بالاتر از ۱۰۰ درجه سانتی‌گراد تنظیم شده باشد، عمل می‌کند. اگر دمای هوا در قسمت در حال پخت کمی پایین‌تر از دمای تنظیم شده باشد، نیازی به حرارت دهی سریع نیست. در غیر اینصورت آنرا فعال کنید.

### تنظیم حرارت دهی سریع

پیش‌نیاز: یک حالت حرارت دهی و یک دمای معین باید تعیین گردد.  
دکمه «» را برای حرارت دهی سریع فشار دهید. علامت «» در سمت راست، چسبیده به دمای انتخاب شده ظاهر می‌گردد و میله‌های قسمت دما تا انتها پر می‌شوند.

هنگامی که میله‌ها تا انتها پر می‌گردند، حرارت دهی سریع پایان می‌یابد. صدای کوتاهی را خواهید شنید و سپس علامت «» محو می‌گردد.

دکمه «» را فشار دهید تا علامت آن خاموش شود.

### توجه

اگر نوع حرارت دهی را تغییر دهید، حرارت دهی سریع لغو می‌گردد. اگر زمان پخت تعیین شده باشد، به محض روشن شدن فر صرف نظر از استفاده از حرارت دهی سریع، زمان شروع به شمارش معکوس می‌کند.

در خلال عملیات حرارت‌دهی سریع، می‌توانید دمای قسمت در حال پخت را با استفاده از کلید ۱ بررسی کنید.

برای اطمینان از نتیجه پخت مناسب، تنها پس از اینکه حرارت دهی سریع به پایان رسید، غذایان را در قسمت پخت قرار دهید.

### لغو حرارت دهی سریع

مایکروویو در مواد غذایی به گرما تبدیل می شود. از مایکروویو برای حرارت دهی به مواد غذایی استفاده می شود. می توان از آن به تنهایی یا در کنار دیگر گونه های حرارت دهی استفاده کرد.

## توجه

در بخش آزمایشات انجام شده متناسب با نیاز شما در آشپزخانه " می توانید نمونه هایی از حرارت دهی ، پخت و یخ زدایی را توسط اجاق مایکروویو مشاهده کنید.

## نکاتی مربوط به ظروف مخصوص فر

### ظروف مناسب برای فر

ظروف مناسب ، ظروفی مقاوم در برابر گرما هستند که می توانند از جنس شیشه ، سرامیک ، چینی یا از نوع پلاستیک مقاوم در برابر گرما باشند. این مواد امواج مایکروویو را از خود عبور می دهند.

می توانید از ظروف "سرو" نیز بهره گیرید که باعث می شود دیگر نیاز به انتقال غذا از یک ظرف به طرف دیگر نباشید. از ظروفی که دارای کناره های طلایی یا نقره ای هستند، تنها در صورت تضمین آنها توسط کارخانه سازنده برای استفاده در فرهای مایکروویو استفاده کنید.

ظروف فلزی مناسب نیستند.

امواج مایکروویو نمی توانند از فلز عبور کنند. مواد غذایی داخل ظروف فلزی درب دار سرد باقی می ماند.

### ظروف نامناسب برای فر

## احتیاط

آهن، به عنوان مثال قاشق آهنی موجود در ظرف باید حداقل ۲ سانتی متر از دیواره های اجاق فاصله داشته باشد جرقه های ایجاد شده می توانند باعث شکسته شدن شیشه داخلی اجاق شوند.

تا زمانی که غذا درون مایکروویو وجود نداشته باشد آنرا را روشن نکنید، مگر در صورتی که بخواهید ظروف سازگار را امتحان نمایید.

ظرف مورد نظر خود را در صورتی که برای استفاده در مایکروویو مناسب باشد، انتخاب کنید و داخل مایکروویو بگذارید. مایکروویو را با بیشترین درجه ممکن به مدت ۳۰ تا ۶۰ ثانیه روشن کنید و دمای آن را بررسی نمایید. اگر ظرف خالی به کار گرفته شده خیلی گرم شود، برای استفاده در مایکروویو مناسب نیست.

## تنظیم قدرت مایکروویو

از دکمه‌های مربوطه برای تنظیم قدرت دلخواه استفاده کنید.

برای بخزدایی غذاهای لطیف و نازک	۹۰ وات
برای بخزدایی و پخت دنباله‌دار	۱۸۰ وات
برای پخت گوشت و بخزدایی غذاهای لطیف و نازک	۳۶۰ وات
برای حرارت دهی و پخت غذا	۶۰۰ وات
برای گرم کردن مایعات	۹۰۰ وات

وقتی دکمه‌ای را فشار دهید، قدرت مورد نظر روشن می‌گردد.

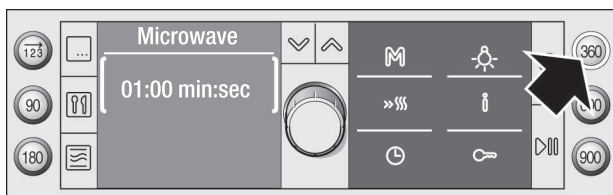
### توجه

قدرت مایکروویو می‌تواند تا ۹۰۰ وات برای حداکثر ۳۰ دقیقه تنظیم شود. با سایر تنظیمات قدرت مایکروویو می‌توان تا ۹۰ دقیقه به پخت ادامه داد.

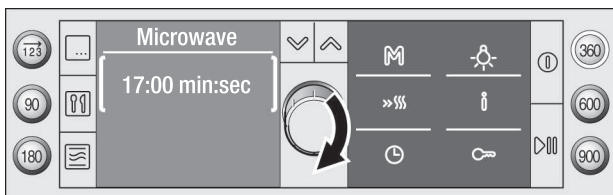
مثال تصویری: تنظیم مایکروویو بر روی ۳۶۰ وات برای یک پخت ۱۷ دقیقه‌ای

۱. دکمه مایکروویو برای تنظیم قدرت مورد نیاز را فشار داده تا دکمه فعال شود.

عبارت "Microwave" بر روی نمایشگر ظاهر می‌شود و مدت زمان پخت پیشنهادی نمایش داده می‌گردد.



۲. زمان پخت را با استفاده از کلید گردان انتخاب کنید.



۳. دکمه فشار دهید.

عملکرد شروع می‌شود و شمارش معکوس زمان پخت آغاز می‌گردد.

یک سیگنال صوتی به صدا در می‌آید. عملکرد مایکروویو پایان یافته است. نمایشگر زمان پخت 00:00 را نشان می‌دهد. می‌توانید سیگنال را قبل از به صدا درآمدن با فشار دادن کلید قطع کنید.

پس از پایان زمان پخت

راهنمایی‌های تنظیم:

عملکرد متوقف می‌گردد. بعد از بستن درب فر دکمه فشار را فشار دهید تا دوباره عملیات ادامه یابد.

باز کردن درب فر در حین پخت

دکمه  $\triangleright$  را فشار دهید. نشانه  $\triangleright$  در نوار نشانگر وضعیت چشمک می‌زند. فر متوقف می‌گردد. دکمه  $\triangleright$  را دوباره فشار دهید تا عملیات ادامه یابد.

در هر زمان با چرخاندن کلید گردان امکان پذیر است.

دکمه  $\triangleright$  را فشار داده و نگه دارید تا عبارت "Select Function" ظاهر شود. می‌توانید تنظیمات جدید را اعمال کنید.

## عملکرد MicroCombi

در این حالت های حرارت دهی، تنظیم قدرت مایکروویو به طور خودکار فعال می‌شود. شما به راحتی قادرید حرارت ذکر شده در دستور تهیه را تنظیم کنید و یا حرارت دلخواه را تنظیم نموده و زمان پخت را نصف کنید.

### عملکرد MicroCombi، تنظیم ملایم

این نوع حرارت دهی برای پخت کیک های قالبی مانند

- کیک اسفنجی مثل کیک میوه ای و فلن
- انواع پای مثل پای سیب، کیک پنیر
- کیک درست شده با خمیر مخلوط
- کیک گل سرخ

■ تنظیم ملایم عملکرد MicroCombi همچنین برای بریان کردن مناسب است.

از قالب های فلزی تیره رنگ و یا ظروف پخت پلاستیکی فلکسی استفاده کنید. همچنین ظروف شیشه ای درب دار یا بدون درب مقاوم در برابر حرارت نیز مناسب است.

## عملکرد MicroCombi، تنظیم قوی

این نوع حرارت دهی برای موارد زیر مناسب است:

- گوشت ماکیان مانند مرغ
- پختنی ها مانند پاستا
- انواع گراتن مانند گراتن سیب زمینی
- ماهی کبابی، تازه یا یخ زده

از ظروف شیشه ای یا سرامیکی مقاوم در برابر حرارت استفاده کنید.

## تنظیم عملکرد Micro Combi


اگر چندین دستورا عمل برای حرارت دهی های مختلف در دستور تهیه وجود داشته باشد، از تنظیم حرارت دهی از بالا/پایین استفاده کنید. زمان پخت ذکر شده در دستور تهیه نباید از ۳۰ دقیقه کمتر باشد.


لطفاً ظرف را داخل محفظه پخت سرد قرار دهید. ظرف را در وسط توری سیمی در طبقه ۱ قرار دهید.


۱. دکمه  را فشار دهید.

حالت تنظیم ملایم عملکرد MicroCombi، دمای ۱۸۰ درجه سانتی گراد بر روی صفحه نمایشگر پیشنهاد می شود.


در صورت لزوم، با چرخاندن کلیدگردان، تنظیم قوی عملکرد MicroCombi را انتخاب کنید. حالت تنظیم قوی عملکرد MicroCombi، دمای ۲۰۰ درجه سانتی گراد، ظاهر می شود.


۲. با استفاده از دکمه  به حالت تنظیم دما تغییر وضعیت داده و با کلیدگردان دما را انتخاب نمایید.

۳. دکمه  را فشار داده و سپس با کلیدگردان زمان پخت را تغییر دهید.  
زمان پخت ۲۰ دقیقه پیشنهاد می شود.

۴. دکمه  را فشار دهید و سپس زمان پخت را با کلیدگردان تنظیم کنید.

۵. دکمه  را فشار دهید.

۶. دکمه  را برای شروع به کار فشار دهید.  
شمارش معکوس زمان پخت آغاز می شود.

یک سیگنال صوتی به صدا درمی آید. عملکرد پایان می یابد. علامت 00:00:00 بر روی صفحه ظاهر می شود. شما قادرید سیگنال صوتی را با استفاده از دکمه  قبل از به صدا درآمدن فشار دهید.

پایان زمان پخت

## عملکردهای ترکیبی

این عملکرد شامل عملکردهای همزمان یک نوع حرارت دهی با مایکروویو می‌باشد. استفاده از مایکروویو باعث آماده شدن سریعتر غذاها پتان و نیز پخت مناسب آنها می‌گردد. می‌توانید مدت زمان پخت را تا ۱ ساعت و ۳۰ دقیقه تنظیم کنید.

### حالت‌های مناسب حرارت دهی

- جریان هوای داغ ۳ بعدی
- جریان هوای داغ
- حرارت دهی از بالا/پایین
- گریل با گردش هوا
- گریل ناحیه بزرگ
- گریل ناحیه کوچک

### تنظیم مناسب قدرت مایکروویو

به غیر از تنظیم ۱۰۰۰ وات، می‌توانید سایر قدرتهای مایکروویو را با یک نوع حرارت دهی ترکیب کنید.

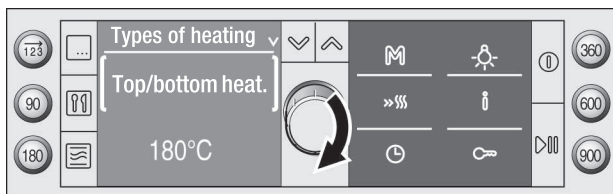
## تنظیم حالت ترکیبی

مثال تصویری: تنظیم حرارت دهی از بالا/پایین در ۲۰۰ درجه سانتی‌گراد و قدرت ۳۶۰ وات به مدت ۱۷ دقیقه

۱. دکمه  را فشار دهید.

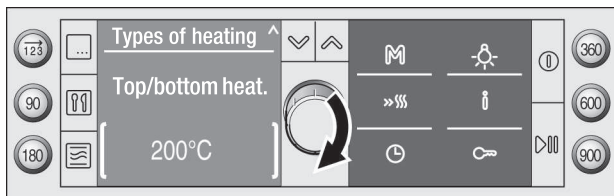
عبارت "Types Of Heating" بر روی صفحه نمایش ظاهر می‌شود. همچنین هوای گرم ۳ بعدی و دمای ۱۶۰ درجه سانتی‌گراد بر روی صفحه نمایش پیشنهاد داده می‌شود.

۲. از طریق کلید گردان نوع حرارت دهی مناسب را انتخاب کنید.

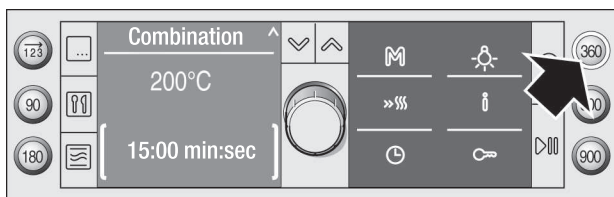


۳. از کلید  برای تغییر دما استفاده کنید.

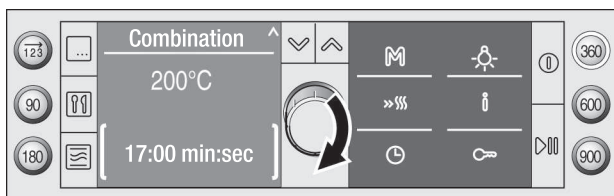
۴. دما را از طریق کلید گردان تغییر دهید.



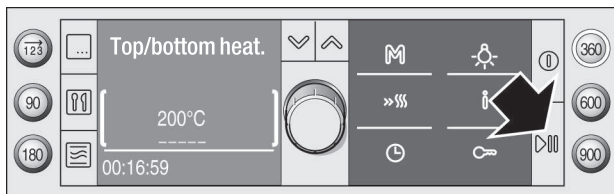
۵. دکمه مناسب را برای تنظیم قدرت مایکروویو و دما فشار دهید. دکمه انتخابی روشن شده و عبارت روی صفحه نمایش به "Combination" تغییر می‌یابد.



۶. زمان پخت را با استفاده از کلید گردان تنظیم کنید.




۷. دکمه  را فشار دهید.



عملکرد شروع شده و شمارش معکوس زمان آغاز می‌شود.



## پس از اتمام زمان پخت




یک سیگنال صوتی به گوش می‌رسد. عملکرد ترکیبی پایان یافته و زمان 00:00:00 بر روی صفحه نمایش ظاهر می‌گردد. می‌توانید سیگنال صوتی را با فشار دادن دکمه  خاموش کنید.

### راهنمای تنظیم:


## تغییر دما یا تنظیم گریل

در هر زمان امکان پذیر است . کلید گردان را برای تغییر دما یا تنظیم گریل بچرخانید.



## تغییر زمان پخت

دکمه  را فشار داده و زمان پخت را از طریق کلید گردان تغییر دهید. دکمه  را فشار داده و زمان پخت را از طریق کلید گردان تغییر دهید. دکمه  را فشار دهید.


## باز کردن درب فر در حین پخت

عملیات متوقف می‌گردد و دکمه  را پس از بستن درب دوباره فشار دهید. عملیات ادامه می‌یابد.

## توقف عملیات

دکمه  را یکبار فشار دهید . فر متوقف می‌شود. دکمه  را دوباره فشار دهید تا پخت ادامه یابد.

## لغو عملکرد

دکمه  را فشار داده و نگه دارید تا عبارت "Select Function" ظاهر شود. می‌توانید عملیات جدید را اعمال کنید.

## تغییر زمان پایان پخت

به قسمت عملکردهای با تنظیم زمانی مراجعه شود.

# عملکردهای متوالی

می‌توانید از عملکردهای متوالی برای تنظیم ۳ حالت مختلف استفاده کنید. پیش نیاز: باید در هر مرحله زمان پخت را تعیین کنید.

## قابل استفاده با

■ انواع حرارت دهی

حرارت دهی های "MicroCombi, gentle" و "MicroCombi, intensive" مناسب نیستند.

■ مایکروویو

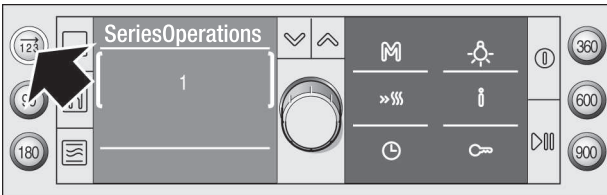
■ عملیات ترکیبی

## وسایل جانبی فر

همواره از وسایل سازگار با مایکروویو و مقاوم در برابر حرارت استفاده کنید.

در هر مرحله از عملکردهای متوالی زمان پخت را تنظیم کنید.

- دکمه  $\overrightarrow{123}$  را فشار دهید. دکمه روشن می‌گردد. عبارت "Series Operation" در صفحه نمایش ظاهر می‌گردد. در داخل کروشه ها عدد ۱ به معنای مرحله اول عملیات ظاهر می‌شود.



- حالت عملکرد مورد نظر را تنظیم نمایید.
- با دکمه  $\curvearrowright$  به [1] برگشته و با کلیدگردان گزینه [2] را انتخاب کرده تا به مرحله بعدی عملکردهای متوالی بروید.
- عملکرد مورد نظر را تنظیم نمایید.
- با دکمه  $\curvearrowright$  به [2] رفته و با استفاده از کلید گردان گزینه [3] را انتخاب کنید تا به مرحله سوم از عملکردهای متوالی بروید.
- حالت عملکرد مورد نظر را تنظیم نمایید.
- دکمه  $\triangleright|||$  را فشار دهید. سپس عملیات آغاز می‌شود.

اولین مرحله از عملکردهای متوالی در صفحه نمایش ظاهر می‌شود. شمارش معکوس پخت شروع به نمایش می‌کند.

یک سیگنال صوتی به صدا در می‌آید. عملکردهای متوالی پایان یافته و می‌توان سیگنال را از طریق کلید  $\odot$  قطع نمایید.

پس از پایان پخت

تغییرات را تنها می‌توان قبل از شروع عملیات اعمال کرد. دکمه  $\curvearrowright$  را فشار دهید تا نشانه های 1، 2، 3 در داخل کروشه ظاهر شود. باز کلیدگردان برای انتخاب مرحله مورد نظر استفاده کنید. تغییرات را اعمال کنید.

راهنمایی های تنظیم:

تغییر تنظیمات

دکمه  $\triangleright|||$  را فشار دهید و نگه دارید تا عبارت "Select Function" ظاهر گردد. می‌توانید تنظیمات جدید را اعمال کنید.

لغو عملکرد

## برنامه های خودکار

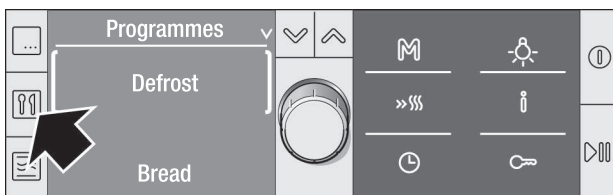
با استفاده از برنامه های خودکار می‌توانید غذای خود را به راحتی آماده کنید. برنامه مورد نظر را انتخاب کرده و میزان وزن غذایتان را وارد کنید. برنامه خودکار بهترین حالت پخت را انتخاب می‌کند.

### انتخاب یک برنامه

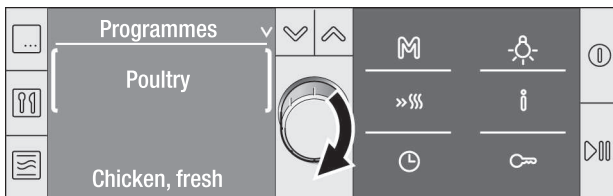
مثال تصویری: تنظیم برای ۱ کیلوگرم گوشت مرغ تازه


۱. دکمه  را فشار دهید.

اولین گروه برنامه‌ها و اولین برنامه ظاهر می‌شود.

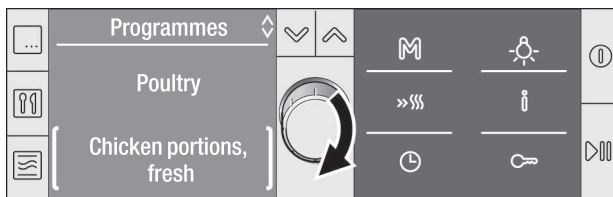



۲. گروه برنامه‌های مورد نظر خود را با کلید گردان انتخاب کنید.



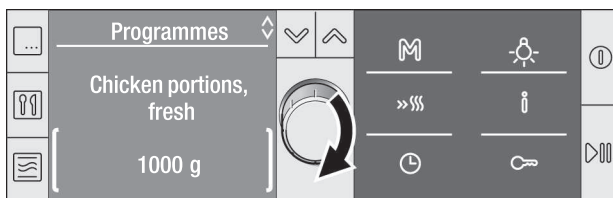
۳. با دکمه  سطر مورد نظر را تغییر دهید.

۴. برنامه را با کلیدگردان انتخاب نمایید.




۵. دکمه  را فشار دهید. وزن پیشنهادی برای برنامه انتخاب شده ظاهر می‌گردد.

۶. با کلید گردان وزن ماده غذایی را انتخاب کنید.




۷. دکمه  را فشار دهید.

برنامه شروع می‌گردد. زمان پخت در صفحه ظاهر گشته و شمارش معکوس آغاز می‌گردد.

یک سیگنال صوتی به صدا در می‌آید. فر دیگر گرما نمی‌دهد. زمان پخت 00:00:00 را نشان می‌دهد. می‌توانید صدای سیگنال را از طریق کلید  قطع نمایید.

پس از پایان برنامه

نکات تنظیم


دکمه  را فشرده و نگه دارید تا عبارت "Select Function" ظاهر شود. می‌توانید تنظیمات جدید را اعمال کنید.

لغو برنامه


به قسمت عملکردهای با تنظیم زمانی مراجعه کنید.

تغییر زمان پایان برنامه

## تنظیم شخصی نتیجه پخت

اگر نتیجه حاصله از برنامه پخت باب میلان نبود، می‌توانید دفعه بعد آنرا تغییر دهید. تنظیمات را همانطور که در مراحل ۱ تا ۶ شرح داده شد انجام داده و سپس دکمه  را فشار دهید و نشانگر نورانی روشن شده را با کلید گردان تنظیم نمایید.

+ ○○○●○○○ -

حرکت به چپ: میزان پخت کمتر  
حرکت به راست: میزان پخت بیشتر  
با دکمه  برنامه شروع به کار می‌کند.

## یخ زدایی و پخت با برنامه‌های خودکار

غذا را از بسته بندی خارج کرده و آنرا وزن کنید. اگر نمی‌توانید وزن دقیق آنرا وارد کنید، باید وزن آنرا به صورت عدد رند وارد نمایید.

همواره از ظروف سازگار با مایکروویو استفاده کنید. از جمله: تابه های شیشه ای، سرامیکی و ...

غذا را در محفظه پخت سرد قرار دهید.

وزن و وسایل مورد نیاز غذاها درون جدول آمده است.

امکان تنظیم وزن، خارج از محدوده ذکر شده وجود ندارد.

بعد از مدت زمان معین یک سیگنال صوتی به صدا در می‌آید. پس از به صدا درآمدن غذا را زیر و رو کنید.

در صورت امکان غذاهای خود را در دمای ۱۸- درجه سانتی گراد منجمد نمایید.

غذای یخ زده را در یک ظرف تخت شیشه‌ای یا چینی قرار دهید.

قطعات نان را مستقیماً بر روی توری سیمی قرار دهید.

قسمتهای نازک و برآمده را با یک فویل آلومینیومی بپوشانید. این کار از سوختن این قطعات جلوگیری می‌کند. اطمینان حاصل کنید که فویل آلومینیومی با دیواره قسمت پخت اتصال نداشته باشد.

بعد از یخ‌زدایی اجازه دهید که غذا حدود ۱۰ تا ۹۰ دقیقه گرم شود تا دمای آن به دمای اتاق برسد.

## یخ زدایی

در حین پخ زدایی گوشت، مرغ و ماهی، آب تولید می‌گردد. در حین برگرداندن این آب را خالی نمایید. تحت هیچ شرایطی از این آب نباید استفاده شود و یا با سایر مواد غذایی در تماس قرار بگیرد.

برای گوشت گوسفند، ابتدا قسمت چربی دار آن را بر روی ظرف بگذارید. نان را تنها باید به اندازه مورد نیاز پخ زدایی نمود، زیرا سریعاً بیات می‌گردد. هنگام زیر و رو کردن، گوشت های چرخ کرده ای که پخ آنها آب شده را بردارید.

مرغ را باید بطور کامل از سمت سینه در ظرف قرار دهید و تکه‌های مرغ باید از سمت پوست دارشان در ظرف قرار گیرند. ران و یا بال مرغ را با استفاده از فویل آلومینیومی بپوشانید.

گروه برنامه ها برنامه	غذای مناسب	وزن تقریبی به کیلوگرم	ظرف / لوازم جانبی ارتفاع طبقه
<b>پخ زدایی</b>			
نان گندم		۰/۱ - ۰/۶	ظرف تخت روباز توری سیمی - طبقه اول
نان سیوس دار***		۰/۲ - ۱/۵	ظرف تخت روباز توری سیمی - طبقه اول
رولت نان		۰/۰۵ - ۰/۴۵	توری سیمی - طبقه اول
کیک، خشک *	کیک اسفنجی ساده بدون رویه	۰/۲ - ۱/۵	ظرف تخت روباز توری سیمی - طبقه اول
کیک، تر	کیک اسفنجی با رویه ، دارای ژلاتین بدون کره یا گرم	۰/۲ - ۱/۲	ظرف تخت روباز توری سیمی - طبقه اول
گوشت چرخ کرده*	گوشت چرخ شده گوساله یا گوسفندی	۰/۲ - ۱	ظرف تخت روباز توری سیمی - طبقه اول
گوشت گوساله**	بیف یا استیک گوساله	۰/۲ - ۲	ظرف تخت روباز توری سیمی - طبقه اول
گوشت گوسفندی**	ران گوسفندی، شقه شده	۰/۲ - ۲	ظرف تخت روباز توری سیمی - طبقه اول

گروه برنامه ها برنامه	غذای مناسب	وزن تقریبی به کیلوگرم	ظرف / لوازم جانبی ارتفاع طبقه
مرغ کامل **	جوجه، اردک	۰/۷ - ۲	ظرف تخت روباز توری سیمی - طبقه اول
مرغ تنگه شده **	ران مرغ، ران غاز، سینه اردک، سینه غاز	۰/۲ - ۱/۲	ظرف تخت روباز توری سیمی - طبقه اول
ماهی کامل **	قزل آلا، ماهی سفید	۰/۲ - ۱/۲	ظرف تخت روباز توری سیمی - طبقه اول
فیله ماهی **	فیله اردک ماهی، فیله ماهی سفید، فیله قزل آلا	۰/۲ - ۱	ظرف تخت روباز توری سیمی - طبقه اول
استیک ماهی **	قزل آلا، ماهی سفید، ماهی آزاد	۰/۲ - ۱	ظرف تخت روباز توری سیمی - طبقه اول

\* سیگنال صوتی زیر و رو کردن غذا، تقریباً بعد از گذشت نصف زمان پخت به صدا درمی آید.

\*\* سیگنال صوتی پس از گذشت ۱/۳ و ۲/۳ زمان پخت به صدا در می آید.

\*\*\* سیگنال صوتی پس از گذشت ۲/۳ زمان پخت به صدا در می آید.

## پخت

### سبزیجات

آنرا به قطعات مساوی تقسیم کنید. به ازای هر ۱۰۰ گرم سبزیجات، ۲ قاشق غذاخوری آب اضافه کنید.

سبزیجات یخ زده: این برنامه تنها مناسب سبزیجات یخ زده خام می باشد و نه برای سبزیجات یخ زده ی نیم پز شده. ۱ تا ۲ قاشق غذاخوری آب به ازای هر ۱۰۰ گرم سبزی اضافه کنید. به اسفناج و کلم قرمز آب اضافه نکنید.

بعد از پایان برنامه، بگذارید سبزیجات به مدت ۵ دقیقه درون دستگاه باقی بماند.

گروه برنامه ها برنامه	غذای مناسب	وزن تقریبی به کیلوگرم	ظرف / لوازم جانبی ارتفاع طبقه
سبزیجات تازه *	گل کلم، بروکلی، هویج، فلفل، کلم قمری تره فرنگی	۰/۲ - ۱	ظرف تخت روباز توری سیمی - طبقه اول
سبزیجات یخ زده	گل کلم، بروکلی، هویج، فلفل، کلم قمری تره فرنگی	۰/۲ - ۱	ظرف تخت روباز توری سیمی - طبقه اول

\* سیگنال صوتی برای هم زدن سبزیجات، تقریباً بعد از نصف زمان پخت به صدا درمی آید.

سیب زمینی آب‌پز: سیب زمینی‌ها را به دو قسمت مساوی ببرید. به ازای هر ۱۰۰ گرم سیب زمینی، ۲ قاشق غذاخوری آب اضافه کنید. همچنین برای خوش طعم شدن نمک اضافه کنید.

سیب زمینی آب‌پز با پوست: از سیب زمینی‌های یکسان استفاده کنید. آنها را شسته و در پوست آنها چندین سوراخ ایجاد کنید. آنها را به صورت مرطوب در ظرف قرار دهید و آب اضافه نکنید. بعد از پایان برنامه، بگذارید سیب زمینی‌ها به مدت ۵ دقیقه در فر باقی بمانند.

برای گراتن سیب زمینی، لایه‌ای از سیب زمینی را در یک ظرف تخت به عمق ۳ الی ۴ سانتی متر قرار دهید.

پس از پایان برنامه بگذارید گراتن سیب زمینی به مدت ۵ تا ۱۰ دقیقه در دستگاہ باقی بماند.

چیپس و کوفته باید برای استفاده در فر مناسب باشند.

گروه برنامه‌ها برنامه	غذای نمونه	وزن تقریبی به کیلوگرم	وسایل فر ارتفاع قفسه
<b>سیب زمینی</b>			
سیب زمینی آب‌پز پوست کنده*	سیب زمینی، پوره سیب زمینی	۱ - ۰/۲	تابه عمیق درب دار توری سیمی - سطح اول
سیب زمینی آب‌پز پوست دار*	سیب زمینی، پوره سیب زمینی	۱ - ۰/۲	تابه عمیق درب دار توری سیمی - سطح اول
ته چین سیب زمینی		۳ - ۰/۵	تابه عمیق توری سیمی - سطح اول
چیپس، یخ زده**		۶ - ۰/۲	تابه چند کاره سطح اول
کوفته، یخ زده**		۷ - ۰/۲	تابه چند کاره سطح اول
* سیگنال زیر و رو کردن غذا، پس از گذشت نیمی از زمان پخت			
** سیگنال زیر و رو کردن غذا، پس از گذشت دو سوم از زمان پخت			



غلات در حین پخت کف زیادی تولید می کنند. از اینرو از ظروف توگود درب دار برای پخت آنها استفاده کنید. وزن غلات نپخته را وارد کنید. (بدون احتساب آب)

برنج : از برنج آب پز استفاده نکنید. به اندازه ۲ تا ۲/۵ برابر میزان برنج، به آن آب اضافه کنید.

ذرت: ۲ تا ۳ برابر مقدار جو موجود، آب اضافه کنید.

بلغور: ۲ برابر مقدار بلغور موجود، آب اضافه کنید.

ارزن: ۲ تا ۲/۵ برابر مقدار ارزن، آب اضافه کنید.

پس از پایان برنامه بگذارید تا غلات به مدت ۵ تا ۱۰ دقیقه در دستگاه باقی بمانند.

گروه برنامه ها برنامه	وزن تقریبی به کیلوگرم	ظرف/وسایل جانبی طبقه
<b>حبوبات</b>		
برنج دانه بلند*	۰/۱ - ۰/۵	ظرف توگود درب دار توری سیمی - طبقه اول
برنج باسماتی*	۰/۱ - ۰/۵	ظرف توگود درب دار توری سیمی - طبقه اول
برنج قهوه‌ای*	۰/۱ - ۰/۵	ظرف توگود درب دار توری سیمی - طبقه اول
جو***	۰/۱ - ۰/۵	ظرف توگود درب دار توری سیمی - طبقه اول
ارزن*	۰/۱ - ۰/۵	ظرف توگود درب دار توری سیمی - طبقه اول
* سیگنال صوتی زیر و رو کردن غذا، پس از گذشت ۲ الی ۱۴ دقیقه به صدا درمی آید.		
** سیگنال زیر و رو کردن غذا، پس از گذشت ۱ الی ۲ دقیقه به صدا درمی آید.		
*** سیگنال زیر و رو کردن غذا، پس از گذشت نیمی از زمان پخت به صدا درمی آید.		

خوراک خود را در ظرف گذاشته و بر روی توری سیمی پایینی قرار دهید.

پخت مطبوع انواع پختنی های لایه ای در یک ظرف با عمق تقریبی ۵ سانتی متر حاصل می شود.

برای پخت گراتن سیب زمینی ، سیب زمینی ها را در یک ظرف با عمق تقریبی ۳ الی ۴ سانتی متری قرار دهید.

پس از پایان برنامه، بگذارید تا ته چین به مدت ۵ تا ۱۰ دقیقه در دستگاه باقی بماند.

گروه برنامه ها برنامه	وزن تقریبی به کیلوگرم	ظرف/وسایل جانبی طبقه
پختن		
لازانیای، منجمد	۱ - ۰/۴	تابه درپاز توری سیمی - طبقه اول
اسپاگتی، منجمد	۱ - ۰/۴	تابه درپاز توری سیمی - طبقه اول
ماکارونی، منجمد	۱ - ۰/۴	تابه درپاز توری سیمی - طبقه اول
پختنی ها، انواع کودلی	۳ - ۰/۴	تابه درپاز توری سیمی - طبقه دوم
شیرینی	۱/۸ - ۰/۵	تابه درپاز توری سیمی - طبقه اول
گراتن سیب زمینی، تازه	۳ - ۰/۵	تابه درپاز توری سیمی - طبقه دوم

## مواد غذایی یخ زده

از مواد غذایی پخته شده از قبل، پیتزای یخ زده و پیتزا باگتی استفاده کنید.

سیب زمینی سرخ شده، کوفته، پیراشکی باید مناسب قرار گرفتن در مایکروویو باشند.

اطمینان حاصل کنید که مواد غذایی منجمد بر روی یکدیگر قرار نگیرند.

گروه برنامه ها برنامه	وزن تقریبی به کیلوگرم	ظرف/وسایل جانبی طبقه
پیتزای نازک	۰/۳ - ۰/۵	تابه چند کاره طبقه اول
پیتزای ضخیم	۰/۴ - ۰/۶	تابه چند کاره طبقه اول

وسایل فر ارتفاع قفسه	وزن تقریبی به کیلوگرم	گروه برنامه ها برنامه
تابه چند کاره طبقه اول	۰/۱ - ۰/۶	مینی پیتزا
تابه چند کاره طبقه اول	۰/۱ - ۰/۷۵	پیتزا باگتی، از قبل پخته شده
تابه چند کاره طبقه دوم	۰/۲ - ۰/۶	چیپس *
تابه چند کاره طبقه دوم	۰/۲ - ۰/۷	کوفته *
تابه دریاژ توری سیمی - طبقه اول	۰/۲ - ۰/۸	لازانیا
تابه دریاژ توری سیمی - طبقه اول	۰/۴ - ۱	ماکارونی
تابه دریاژ توری سیمی - طبقه اول	۰/۴ - ۱	اسپاگتی
تابه چند کاره طبقه ۲	۰/۴ - ۱	پیراشکی **
تابه چند کاره طبقه ۲	۰/۱ - ۱	پیراشکی کوچک **
تابه چند کاره طبقه ۲	۰/۲ - ۰/۹	فیش فینگر *
تابه چند کاره طبقه ۲	۰/۲ - ۰/۵	ماهی مرکب سوخاری *

\* سیگنال صوتی زیر و رو کردن غذا، پس از گذشت دو سوم زمان پخت به صدا درمی آید.

\*\* سیگنال صوتی زیر و رو کردن غذا، پس از گذشت نیمی از زمان پخت به صدا درمی آید.

## گوشت مرغ و پرندگان

مرغ درسته را از سمت سینه بر روی ظرف پخت قرار دهید.

مرغ تکه شده را از سمت پوستشان بر روی ظرف قرار دهید.

سینه بوقلمون را بدون پوست طبخ کنید. حدود ۱۰۰ تا ۱۵۰ میلی لیتر آب به سینه بوقلمون اضافه کنید. حدود ۵۰ تا ۱۰۰ میلی لیتر آب را در صورت نیاز پس از برگرداندن اضافه کنید.

پس از پایان برنامه بگذارید سینه بوقلمون حدود ۱۰ دقیقه در فر باقی بماند.

گروه برنامه ها برنامه	غذای نمونه	وزن تقریبی به کیلوگرم	ظرف/وسایل جانبی طبقه
<b>گوشت مرغ و پرندگان</b>			
جوجه، تازه*	گل کلم، بروکلی، هویج، لفل، کلم قمری تره فرنگی	۰/۸ - ۱/۸	ظرف توگود درب دار توری سیمی - طبقه اول
جوجه تکه شده، تازه	جوجه کباب - ران جوجه	۰/۴ - ۱/۲	ظرف توگود درب دار توری سیمی - طبقه اول
مرغ مادر، تازه*		۱/۵ - ۳	ظرف توگود درب دار توری سیمی - طبقه اول
سینه بوقلمون، تازه**	سینه بدون پوست بوقلمون	۰/۸ - ۲	ظرف توگود درب دار توری سیمی - طبقه اول

\* سیگنال صوتی زیر و رو کردن غذا، پس از گذشت دو سوم از زمان پخت به صدا درمی آید.

\*\* سیگنال صوتی زیر و رو کردن غذا، پس از گذشت نیمی از زمان پخت به صدا درمی آید.

## گوشت

ابتدا قسمت چربی دار راسته گوشت را بپزید.

گوشت شقه ای گوساله، گوسفند و پاچه گوسفند؛ باید دو سوم از حجم ظرف را بپوشاند. ۵۰ تا ۱۰۰ میلی لیتر آب به گوشت لخم اضافه کنید.

پس از پایان برنامه، بگذارید حدود ۱۰ دقیقه در داخل فر باقی بماند.

گروه برنامه ها برنامه	غذای نمونه	وزن تقریبی به کیلوگرم	ظرف/وسایل جانبی طبقه
<b>گوشت گاو</b>			
گوشت بریانی، تازه**		۰/۸ - ۲	ظرف توگود درب دار توری سیمی - طبقه اول
گوشت راسته - نیم پز*	تکه ضخیم گوشت گوشت راسته - ۵ الی ۶ سانتی متر	۰/۸ - ۲	ظرف توگود درب دار توری سیمی - طبقه اول
گوشت راسته - آب دار*	تکه ضخیم گوشت راسته - ۵ الی ۶ سانتی متر	۰/۸ - ۲	ظرف توگود درب دار توری سیمی - طبقه اول
گوشت لخم	حدود ۸ سانتی متر ضخامت	۰/۸ - ۱/۵	ظرف توگود درب دار توری سیمی - طبقه اول
<b>گوشت گوساله</b>			
شقه ای، تازه*	گوشت بالای ران	۰/۸ - ۲	ظرف عمیق درب دار توری سیمی - طبقه

گروه برنامه ها برنامه	غذای نمونه	وزن تقریبی به کیلوگرم	ظرف/ لوازم جانبی طبقه
<b>گوشت گوساله</b>			
پاچه، تازه *		۳ - ۸/۰	ظرف عمیق درب دار توری سیمی - طبقه
Osso buco		۳ - ۸/۰	ظرف عمیق درب دار توری سیمی - طبقه
<b>گوشت بره</b>			
ران تازه، با استخوان، نیم پز *		۲ - ۸/۰	ظرف بدون درب دار توری سیمی - سطح اول
ران تازه، با استخوان، مغزپخت *		۲ - ۸/۰	ظرف بدون درب دار توری سیمی - سطح اول
گوشت لحم	حدود ۸ سانتی متر ضخامت	۵/۱ - ۸/۰	ظرف عمیق درب دار توری سیمی - سطح اول
<b>گوشت شکار</b>			
آهو شقه ای، تازه *		۳ - ۵/۰	ظرف توگود درب دار توری سیمی، طبقه اول
ران آهو، با استخوان، تازه ***		۵/۲ - ۵/۰	ظرف توگود درب دار توری سیمی، طبقه اول
ران خرگوش، با استخوان، تازه ***		۵/۱ - ۵/۰	ظرف توگود درب دار توری سیمی، طبقه اول
خرگوش، تازه		۲ - ۵/۰	ظرف توگود درب دار توری سیمی، طبقه اول
* سیگنال زیر و رو کردن غذا، پس از گذشت نیمی از زمان پخت			
** سیگنال زیر و رو کردن غذا، پس از گذشت یک سوم و دو سوم از زمان پخت			
*** سیگنال زیر و رو کردن غذا، پس از گذشت نیمی از زمان پخت			

ماهی درسته، تازه: ۱ تا ۳ قاشق غذاخوری آب یا آب‌لیمو اضافه کنید.

فیله ماهی، تازه: ۱ تا ۳ قاشق غذاخوری آب یا آب‌لیمو اضافه کنید.

ماهی مرکب سوخاری، منجمد: باید مناسب پخت در فر باشند.


گروه برنامه ها برنامه	وزن تقریبی به کیلوگرم	ظرف/لوازم جانبی طبقه
ماهی درسته پخته شده	۱/۱ - ۰/۳	ظرف درب دار توری سیمی، طبقه اول
فیله ماهی بخارپز شده	۱ - ۰/۲	ظرف درب دار توری سیمی، طبقه اول
فیش فینگر*	۰/۹ - ۰/۲	تابه چند کاره، طبقه دوم
ماهی مرکب، منجمد*	۰/۵ - ۰/۲	تابه چند کاره، طبقه دوم

\* سیگنال صوتی زیر و رو کردن غذا، پس از گذشت دو سوم زمان پخت به صدا درمی آید.

### گوشت لخم و خورش به گوشت ۵۰ تا ۱۰۰ میلی لیتر آب اضافه کنید

گروه برنامه ها برنامه	غذای نمونه	وزن تقریبی به کیلوگرم	وسایل فر ارتفاع قفسه
<b>گوشت لخم</b>			
گوشت گاو، تازه	حدود ۸ سانتی متر ضخامت	۱/۵ - ۰/۸	ظرف درب دار توری سیمی - طبقه اول
گوشت لخم مخلوط	حدود ۸ سانتی متر ضخامت	۱/۵ - ۰/۸	ظرف درب دار توری سیمی - طبقه اول
گوشت گوسفند، تازه	حدود ۸ سانتی متر ضخامت	۱/۵ - ۰/۸	ظرف درب دار توری سیمی - طبقه اول
<b>خورش</b>			
تاس کباب		۲ - ۰/۳	ظرف توگود درب دار، توری سیمی، طبقه اول
رولاد		۳ - ۰/۵	ظرف توگود درب دار، توری سیمی، طبقه اول

# عملکردهای با تنظیم زمانی

می‌توانید با دکمه  به گزینه های عملکردهای با تنظیم زمانی دسترسی پیدا کنید. عملکردهای زیر موجود هستند:

اگر فر خاموش باشد:

■ تنظیم تایمر

■ تنظیم ساعت

اگر فر روشن باشد:

■ تنظیم تایمر

■ تنظیم زمان پخت

■ تنظیم زمان پایان پخت

۱. منو را با فشار دادن کلید  باز کنید.

۲. عملکرد مورد نظر را با کلید گردان انتخاب کنید.

۳. برای تغییر سطر دکمه  را فشار دهید و کلید گردان را برای

تنظیم ساعت و زمان پخت بچرخانید.

۴. دکمه  را برای بستن منو فشار دهید.

توضیحات کامل برای هر کدام از عملکردها در زیر آمده است:

## تنظیم گزینه‌های

زمانی -


توضیح مختصر


## تنظیم تایمر

تایمر مستقل از فر عمل می‌کند. می‌توانید از آن به عنوان ساعت آشپزخانه استفاده کنید:

۱. دکمه  را فشار داده تا منوی گزینه های تنظیم زمانی باز شود.

۲. دکمه  را فشار دهید و زمان را با کلید گردان تنظیم کنید.

۳. دکمه  را فشار دهید تا منوی گزینه های تنظیم زمانی بسته شود.

وضعیت قبلی نمایش داده می‌شود. نشانگر  برای تایمر و شمارش معکوس زمان نمایش داده می‌شوند.

## پس از پایان زمان پخت

یک سیگنال صوتی به صدا در می‌آید.  
زمان به پایان رسیده و 00:00 نمایش داده می‌شود. دکمه (⏸) را  
برای قطع سیگنال صوتی فشار دهید.

## راهنمایی‌های تنظیم:

### لغو زمان اجرا

دکمه (⏸) را فشار داده تا وارد منوی گزینه‌های تنظیم زمانی شوید.  
دکمه (✓) را فشار دهید و با کلید گردان زمان را به 00:00 برگردانید.  
دکمه (⏸) را فشار دهید تا منو بسته شود.

### تغییر زمان اجرا:

دکمه (⏸) را فشار دهید تا وارد منوی گزینه‌های تنظیم زمانی شوید.  
دکمه (✓) را فشار دهید و چند ثانیه بعدی زمان اجرا را با کلید گردان  
تغییر دهید. برای بستن منو، دکمه (⏸) را فشار دهید.

## تنظیم زمان پخت

اگر مدت زمان پخت غذایان را تنظیم نموده‌اید، عملیات به محض  
سررسید زمان پخت، بطور خودکار متوقف می‌گردد و فر حرارت دهی  
را متوقف می‌کند.

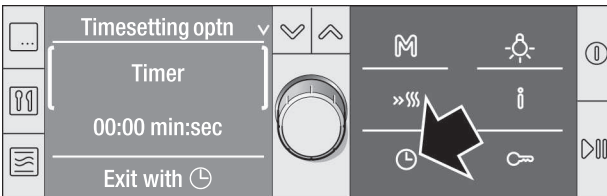
پیش‌نیاز:

باید نوع حرارت دهی و دما تنظیم شده باشند.

مثال تصویری: تنظیم حرارت‌دهی از بالا و پایین، دمای ۱۸۰ درجه  
سانتی‌گراد، به مدت ۴۵ دقیقه

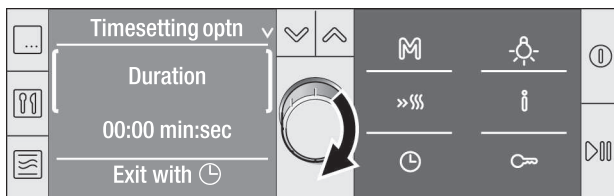
۱. دکمه (⏸) را فشار دهید.

منوی گزینه‌های تنظیم زمانی ظاهر می‌گردد.



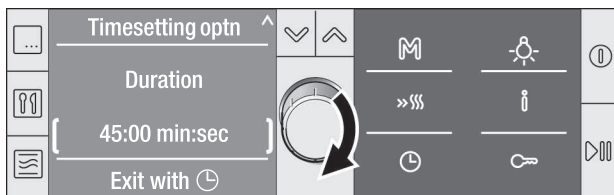


۲. زمان پخت را با کلید گردان تغییر دهید.



۳. دکمه ✓ را برای تغییر سطر فشار دهید.

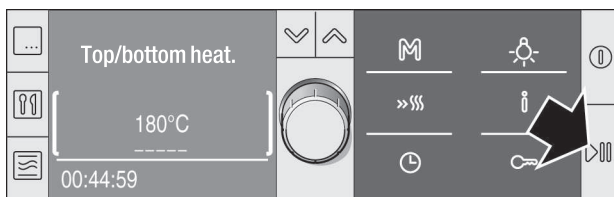
۴. از کلید گردان برای تنظیم زمان پخت استفاده کنید.



۵. دکمه ⏪ را فشار دهید.

۶. تا منوی گزینه هایتنظیم زمانی بسته شود.




اگر عملکرد هنوز آغاز نشده باشد، دکمه ⏪ را فشار دهید. شمارش معکوس زمان پخت در صفحه نمایشگر به نمایش در می آید.






یک سیگنال صوتی به صدا در می آید. فر حرارت دهی را متوقف می کند و 00:00:00 نمایش داده می شود. می توانید با فشار دادن دکمه ⏪ سیگنال صوتی را زودتر قطع نمایید.

پس از پایان زمان پخت

## لغو زمان پخت

با فشار دادن دکمه  منو را باز کنید. از کلید گردان برای تغییر حالت به زمان پخت استفاده کنید. دکمه  را فشار داده و با کلید گردان زمان پخت را به 00:00 تغییر دهید. دکمه  را برای بستن منو فشار دهید.

## تغییر زمان پخت

با فشار دادن دکمه  منو را باز کنید. با استفاده از کلید گردان به حالت زمان پخت تغییر وضعیت داده و دکمه  را فشار دهید. با کلید گردان زمان پخت را تغییر دهید. دکمه  را برای بستن منو فشار دهید.

## تنظیم زمان پایان عملکرد


توجه داشته باشید که غذاهای فاسد شدنی را نباید به مدت طولانی در محفظه پخت قرار دهید.

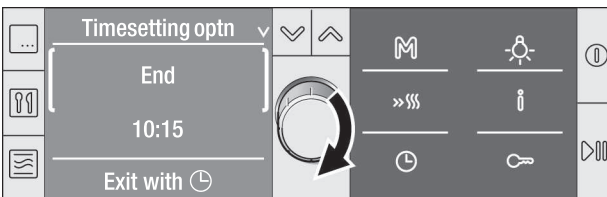
مثال: غذا را در ساعت ۹/۳۰ صبح درون محفظه پخت قرار می‌دهید. زمان پخت ۴۵ دقیقه است و در ساعت ۱۰/۱۵ آماده خواهد شد. ولی شما می‌خواهید که غذایتان در ساعت ۱۲/۴۵ آماده شود. زمان پایان پخت را از ۱۰/۱۵ دقیقه به ۱۲/۴۵ تغییر دهید. فر به حالت انتظار [Standby] می‌رود. عملیات در ساعت ۱۲/۰۰ آغاز شده و در ۱۲/۴۵ خاتمه خواهد یافت.

در بعضی از برنامه ها نمی‌توان زمان پایان عملکرد را تغییر داد.

## تنظیم زمان پایان عملکرد

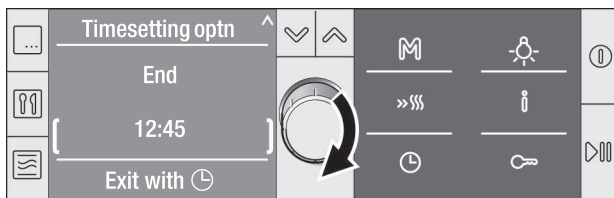
پیش‌نیاز: تنظیمات اعمال نشده است. زمان پخت تنظیم شده است. گزینه های تنظیم زمانی  باز می‌باشد.

۱. با دکمه  به سطر بالایی بروید و با استفاده از کلید گردان به وضعیت End تغییر حالت دهید. هنگامی که عملیات پایان یابد، زمان نشان داده می‌شود.



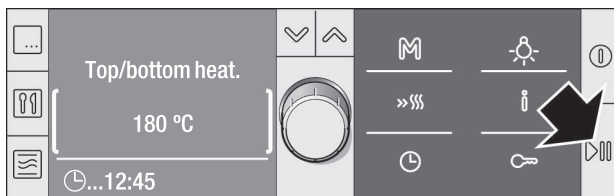
۲. دکمه  را فشار دهید.

۳. با استفاده از کلید گردان زمان پایان عملکرد را تغییر دهید.



۴. دکمه  $\ominus$  را فشار دهید تا منوی گزینه های "تنظیم زمانی" بسته شود.

۵. با دکمه  $\triangleright \parallel$  عملیات را تایید کنید.



تنظیمات اعمال شده است. فر در حالت انتظار [Standby]  $\ominus$  قرار دارد و در زمان مورد نظر شروع به کار خواهد کرد.

یک سیگنال صوتی به صدا در می آید. فر حرارت دهی را متوقف می کند و 00:00:00 نمایش داده می شود. می توانید با فشار دادن دکمه  $\ominus$  سیگنال صوتی را زودتر قطع نمایید.

**پس از پایان زمان پخت**

**راهنمایی های تنظیم:**

**تغییر زمان پایان عملکرد**

تنها در صورتی امکان پذیر است که فر در حالت انتظار [Standby] قرار داشته باشد. در اینصورت توسط کلید  $\ominus$  منو را باز کرده، و با استفاده از کلید گردان زمان پایان عملکرد را تغییر دهید. دکمه  $\checkmark$  را فشار داده و با کلید گردان زمان پایان عملکرد را تصحیح کنید. منو را توسط کلید  $\ominus$  ببندید.

این امر تنها زمانی ممکن است که فر در حالت آماده  $\ominus$  قرار داشته باشد. با استفاده از کلیدگردان زمان پایان عملکرد را تغییر دهید. دکمه  $\checkmark$  را فشار داده و سپس کلیدگردان را در جهت عکس حرکت عقربه های ساعت آنقدر بچرخانید تا صفحه نمایشگر خاموش شود. با دکمه  $\ominus$  منو را ببندید.


**لغو زمان پایان عملکرد**

## تنظیم ساعت

### بعد از قطع جریان برق


برای تنظیم و تغییر ساعت باید فر خاموش باشد.

پس از قطع جریان برق عبارت "Set Clock" بر روی صفحه نمایش ظاهر می‌شود.


۱. دکمه  را فشار داده و کلید گردان را برای تنظیم ساعت کنونی بچرخانید.


۲. دکمه  را فشار دهید تا ساعت تنظیم شود.

مثال: تغییر ساعت از تابستان به پاییز (جلو کشیدن ساعت):

۱. دکمه  را فشار دهید تا منوی گزینه های تنظیم زمانی باز شود.

۲. با استفاده از کلید گردان به حالت ساعت تغییر وضعیت دهید.

۳. دکمه  را فشار داده و از کلید گردان برای تغییر ساعت استفاده کنید.

۴. دکمه  را فشار دهید. منوی گزینه های تنظیم زمانی بسته می‌شود و زمان تغییر می‌کند.

هنگامی که فر خاموش است، ساعت بر روی صفحه نمایشگر ظاهر می‌شود. می‌توانید ساعت را مخفی نمایید. به قسمت تنظیمات اولیه مراجعه شود.

### تغییر ساعت



### پنهان کردن ساعت

## عملکرد حافظه


عملکرد حافظه به شما این امکان را می‌دهد تا برنامه‌هایتان را ذخیره کرده و تنها با فشار یک دکمه به آنها دسترسی پیدا کنید. می‌توانید تا ۶ برنامه را در حافظه ذخیره کنید. عملکرد حافظه برای غذاهایی که به کرات آنها را می‌پزید، بسیار سودمند است.

### ذخیره تنظیمات در حافظه

می‌توانید عملکرد خود تمیز شونده را ذخیره کنید.



۱. عملکرد مورد نظر را ذخیره کنید ولی آنرا اجرا نکنید.
۲. دکمه  را فشار داده و با استفاده از کلید گردان یکی از ۶ حافظه را انتخاب کنید.
۳. دکمه  را فشار داده و آنرا نگه دارید تا عبارت "Memory Saved" ظاهر شود.

تنظیمات ذخیره شده و در هر لحظه قابل اجراست.

تنظیمات را انجام داده و شماره حافظه را انتخاب نمایید. سپس تنظیمات جدید را با کلید  ذخیره کنید. تنظیمات قبلی از بین می‌رود.

### ذخیره مجدد بر روی محل حافظه

می‌توانید در هر لحظه از تنظیمات ذخیره شده استفاده کنید.

۱. دکمه  را فشار داده و محل ذخیره شماره حافظه را با کلیدگردان انتخاب کنید. تنظیمات ذخیره شده نمایش داده می‌شوند. اگر عبارت "Memory Location Empty" ظاهر شود، بدان معناست که قبلاً چیزی بر روی آن ذخیره نشده است.
۲. دکمه  را فشار دهید. عملکرد حافظه اجرا می‌شود.

### شروع به کار عملکرد حافظه

وقتی که دستگاه شروع به کار کند، دیگر نمی‌توان شماره حافظه را تغییر داد.

در هر لحظه امکان پذیر است. دفعه بعدی که عملکرد حافظه را اجرا می‌کنید، تنظیماتی که ذخیره شده است، دوباره ظاهر می‌شوند.

### راهنمایی‌های تنظیم:

#### تغییر شماره حافظه


#### تغییر تنظیمات

# حالت SABBATH (تعطیلات)


از طریق این عملکرد، فر دمای ۸۵ درجه سانتی‌گراد را برای حرارت دهی از بالا و پایین انتخاب می‌کند و می‌توانید زمان پخت بین ۲۴ تا ۷۳ ساعته را انتخاب نمایید.

در این حین، غذا در محفظه پخت گرم می‌ماند، بدون اینکه نیازی به روشن یا خاموش کردن فر داشته باشید.

پیش‌نیاز: باید حالت "Sabbath Mode Yes" را در تنظیمات اولیه فعال کرده باشید. به قسمت تنظیمات اولیه رجوع شود.


۱. دکمه  را فشار دهید. در نمایشگر هوای گرم ۳ بعدی و دمای ۱۶۰ درجه سانتی‌گراد پیشنهاد می‌شود.

۲. کلید گردان را عکس جهت حرکت عقربه‌های ساعت بچرخانید تا به حالت Sabbath برسد.

۳. دکمه  را فشار داده تا منوی گزینه‌های حالت تنظیم زمانی باز شود. از کلید گردان برای تغییر زمان پخت استفاده کنید. نمایشگر ۲۷ ساعت را پیشنهاد می‌دهد.

۴. دکمه  را فشار دهید.

۵. زمان پخت مورد نظر را با کلید گردان انتخاب کنید.

۶. دکمه  را فشار دهید.

حالت Sabbath شروع به کار می‌کند. زمان پخت به صورت شمارش معکوس نمایش داده می‌شود.

فر خاموش می‌شود.


پس از پایان زمان پخت

راهنمایی‌های تنظیم:

تغییر زمان پایان



لغو کردن حالت SABBATH



نمی‌توان زمان پایان را تغییر داد.


دکمه  را فشار دهید و نکه دارید تا عبارت "Select Function" ظاهر شود. می‌توانید تنظیمات جدید را اعمال کنید.

# قفل ایمنی کودک

این فر دارای یک قفل ایمنی کودک برای جلوگیری از تغییر تنظیمات توسط کودکان است.

دکمه  را فشار داده و نگه دارید تا علامت  بر روی صفحه نمایش ظاهر شود. این حالت حدود ۴ ثانیه طول می کشد. صفحه کلید قفل می شود.

دکمه  را فشار داده نگه دارید تا علامت  معروض گردد. می‌توانید تنظیمات جدید را اعمال کنید.

زمانی که عملکرد قفل ایمنی کودک فعال است می‌توانید با فشار دادن و نگه داشتن دکمه ، فر را خاموش کنید، تایمر را تنظیم نمایید و سیگنال صوتی را قطع کنید.

## فعال کردن قفل ایمنی کودک

## غیر فعال کردن عملکرد قفل ایمنی کودک

توجه:

# تغییر تنظیمات اولیه

دستگاه شما دارای تنظیمات اولیه مختلفی است که هر لحظه می‌توانید به دلخواه آنها را تغییر دهید.

این جدول تمامی تنظیمات اولیه و گزینه‌های آنرا نشان می‌دهد. بسته به نوع مدل دستگاه، تنها تنظیمات مربوط به دستگاهتان در جدول نشان داده شده است.

توجه:

تنظیم اولیه	گزینه‌ها	توضیحات
انتخاب زبان: انگلیسی	۲۹ زبان مختلف وجود دارد	زبان متن صفحه نمایش
تنظیم مدت زمان صدای سیگنال: متوسط	متوسط = ۲ دقیقه کوتاه = ۱۰ ثانیه بلند = ۵ دقیقه	زمان به صدا درآمدن سیگنال صوتی پس از اتمام زمان پخت
صدای کلید: خاموش	روشن خاموش	صدایی که پس از فشار دادن کلیدها ایجاد می‌شود

توضیحات	گزینه‌ها	تنظیم اولیه
روشنایی صفحه نمایش	روز متوسط شب	روشنایی صفحه نمایش: روز
کنتراست صفحه نمایش	بطور مثال بالاتر : ○○○○○●○	کنتراست ○○○●○○○
نمایش ساعت در صفحه نمایشگر زمانی که فر خاموش است. * ساعت به محض نمایش حرارت باقی مانده ظاهر می شود.	روشن خاموش*	نمایش ساعت: روشن
امکان ادامه عملکرد دستگاه پس از باز کردن و بستن مجدد درب	خاموش* اتوماتیک	ادامه کار پس از بستن درب: خاموش
* از سرگیری عملکرد با دکمه 		
تغییر نتایج پخت برای تمامی برنامه‌های اتوماتیک حرکت به چپ = پخت بیشتر حرکت به راست = پخت کمتر	بطور مثال میزان پخت بیشتر: - ○○○○○●○ +	تنظیم شخصی : - ○○○●○○○ +
نمایش اطلاعات اضافی پس از روشن کردن فر	روشن خاموش	نمایش توضیحات دکمه‌ها: روشن
تغییر دائمی دما برای نوع حرارت دهی مورد نظر	از ۳۰ درجه تا حداکثر ۲۵۰ درجه سانتی گراد	: جریان هوای داغ ۳ بعدی پیشنهاد: ۱۶۰ درجه سانتی گراد
تغییر دائمی دما برای نوع حرارت دهی مورد نظر	از ۳۰ درجه تا حداکثر ۲۵۰ درجه سانتی گراد	جریان هوای داغ : پیشنهاد: ۱۶۰ درجه سانتی گراد
تغییر دائمی دما برای نوع حرارت دهی مورد نظر	از ۳۰ درجه تا حداکثر ۳۰۰ درجه سانتی گراد	حرارت دهی از بالا/پایین: پیشنهاد: ۱۸۰ درجه سانتی گراد
تغییر دائمی دما برای نوع حرارت دهی مورد نظر	از ۱۰۰ درجه تا حداکثر ۳۰۰ درجه سانتی گراد	حرارت دهی شدید: پیشنهاد: ۱۹۰ درجه سانتی گراد
تغییر دائمی دما برای نوع حرارت دهی مورد نظر	از ۳۰ درجه تا حداکثر ۲۰۰ درجه سانتی گراد	حرارت دهی از پایین: پیشنهاد: ۱۸۰ درجه سانتی گراد

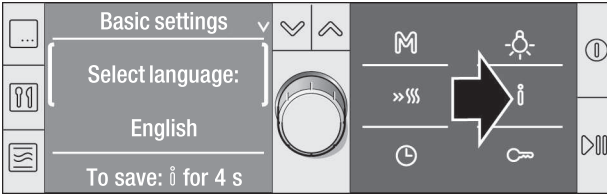


توضیحات	گزینه‌ها	تنظیم اولیه
تغییر دائمی دما برای نوع حرارت دهی مورد نظر	از ۱۰۰ درجه تا حداکثر ۲۵۰ درجه سانتی گراد	گریل با گرمای گردشی پیشنهاد: ۱۹۰ درجه سانتی گراد
تغییر دائمی دما برای نوع حرارت دهی مورد نظر	زیاد متوسط کم	گریل ناحیه بزرگ پیشنهاد: درجه زیاد
تغییر دائمی دما برای نوع حرارت دهی مورد نظر	زیاد متوسط کم	گریل ناحیه کوچک پیشنهاد: درجه زیاد
تغییر دائمی دما برای نوع حرارت دهی مورد نظر	از ۷۰ تا حداکثر ۱۰۰ درجه سانتی گراد	آرام پز پیشنهاد: ۸۰ درجه سانتی گراد
تغییر دائمی دما برای نوع حرارت دهی مورد نظر	از ۳۰ تا حداکثر ۷۰ درجه سانتی گراد	گرم کردن بشقاب پیشنهاد: ۵۰ درجه سانتی گراد
تغییر دائمی دما برای نوع حرارت دهی مورد نظر	از ۶۰ تا حداکثر ۱۰۰ درجه سانتی گراد	گرم نگه داشتن پیشنهاد: ۷۰ درجه سانتی گراد
تغییر دائمی دما برای نوع حرارت دهی مورد نظر	از ۳۰ تا حداکثر ۲۵۰ درجه سانتی گراد	پخت ترکیبی ملایم پیشنهاد: ۱۸۰ درجه سانتی گراد
تغییر دائمی دما برای نوع حرارت دهی مورد نظر	از ۳۰ تا حداکثر ۲۵۰ درجه سانتی گراد	پخت ترکیبی قوی پیشنهاد: ۲۰۰ درجه سانتی گراد
به قسمت Sabbath رجوع شود	خیر بلی	حالت Sabbath : خاموش
تنظیم ولتاژ دستگاه	۲۲۰ - ۲۳۰ V ۲۳۰ - ۲۴۰ V	ولتاژ دستگاه ۲۲۰-۲۳۰ ولت
بازگرداندن تمامی تنظیمات به حالت اولیه در کارخانه	خیر بلی	بازگرداندن به تنظیمات کارخانه ای: خیر

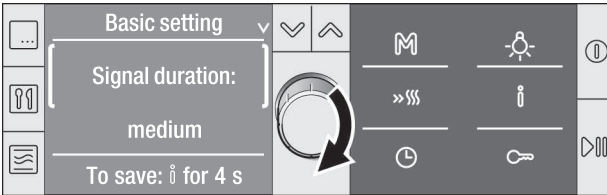
پیش نیاز: فر باید خاموش باشد.

مثال تصویری: تغییر مدت زمان سیگنال موتی از حالت متوسط به کوتاه

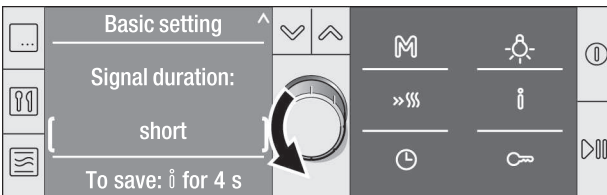
۱. دکمه **M** را فشار داده و به مدت ۴ ثانیه نگه دارید تا عبارت "Basic Setting" و نخستین تنظیم اولیه یعنی "Select Language" ظاهر شود.






۲. کلید گردان را چرخانده تا تنظیمات اولیه مورد نظر را انتخاب کنید.



۳. دکمه **M** را فشار دهید تا به خط بعدی بروید.
۴. تنظیمات اولیه را با چرخاندن کلید گردان تغییر دهید.



اکنون می توانید با فشار دادن دکمه  و تغییر وضعیت به سطرهای بعدی تنظیمات دیگری را تغییر دهید و بعد طبق موارد ۲ تا ۴ تغییرات را اعمال نمایید.

۵. دکمه  را فشار داده و نگه دارید تا زمان نمایش داده شود. پس از حدود ۴ ثانیه تمامی تغییرات ذخیره می گردند.
- دکمه  را فشار دهید تا تغییرات اعمال نشوند.

لغو تنظیمات

## خاموش شدن خودکار

فر شما دارای عملکرد خاموش شدن خودکار است. این مکانیسم در صورتی فعال می شود که زمان پخت تنظیم نشده و یا تنظیمات برای مدت طولانی تغییر نکنند.

عبارت "Automatic Switch-Off" بر روی صفحه نمایش ظاهر می شود. فعال شدن این عملکرد به دمای دستگاه و تنظیم گریل بستگی دارد. برای پاک کردن عبارت متن دکمه ای را فشار دهید. حال می توانید عملکرد دلخواهتان را تنظیم کنید.

فعال کردن عملکرد خاموش شدن خودکار

اگر زمان پخت تنظیم شده باشد، به محض سر رسیدن زمان پخت، فر حرارت دهی را متوقف می کند و عملکرد خاموش شدن خودکار ضرورت ندارد.

توجه

# تمیز کردن و نگهداری

در صورت مراقبت و نظافت دقیق، فر مایکروویو شما به مدت طولانی کارایی بی عیب و نقص خود را حفظ خواهد کرد. این بخش نحوه مراقبت و تمیز کردن صحیح دستگاه را شرح می دهد.

– خطر بروز اتصالی:

هرگز از بخارشوی استفاده نکنید. در غیراینصورت خطر اتصالی وجود دارد.



– خطر سوختگی:

دستگاه را بلافاصله بعد از خاموش کردن، تمیز نکنید. صبر کنید تا دستگاه خنک شود.



## نکات

به علت استفاده از مواد مختلفی مانند شیشه، پلاستیک و فلز ممکن است تغییر رنگ جزئی در جلوی دستگاه رخ دهد.

سایه های روی پانل درب که شبیه رگه هایی به نظر می رسند در واقع بازتاب های نور لامپ فر می باشند.

لعاب در دماهای بالا میسوزد. این امر موجب تفاوت رنگ اندکی می گردد. این امر طبیعی است و بر عملکرد دستگاه تاثیری ندارد.

لبه های سینی پخت بطور کامل لعاب داده نشده اند. در نتیجه، این قسمتها کمی زیر هستند. این مساله باعث کاهش مقاومت آنها نمی گردد.

بوهای نامطبوع ، به عنوان مثال بوی ماهی به آسانی قابل از بین رفتن هستند. برای این کار چند قطره آب لیمو را در یک فنجان آب بریزید. آب را به مدت ۱ تا ۲ دقیقه با بالاترین قدرت مایکروویو حرارت دهید.

دیواره عقبی و سقف دارای پوشش لعابی خود تمیزشونده هستند. آنها زمانی که فر شروع به کار می کند خود به خود تمیز می شوند. لکه های بزرگ تر بعضی از اوقات پس از چندین بار استفاده از فر ناپدید می شوند.

**تمیز کردن سطوح خود تمیزشونده  
محفظه پخت**

## نکات مهم

هرگز از پاک کننده های فر برای تمیز کردن سطوح خود تمیزشونده استفاده نکنید.

در صورت پاشیده شدن پاک کننده فر به صورت اتفاقی بر روی دیواره عقبی یا سقف محفظه پخت فوراً آن را با اسفنج و مقداری آب تمیز کنید.

هرگز از لوازم پاک کننده زبر و ساینده استفاده نکنید.

هرگز از اسکاچ و سیم های ظرفشویی استفاده نکنید. تغییر رنگ ایجاد شده بر روی لعاب تاثیری بر عملکرد خود تمیزشونده ندارد.

برای تمیز کردن محفظه پخت از یک پارچه و محلول آب و مایع ظرفشویی و یا سرکه استفاده کنید.

در صورت ایجاد لکه های شدید از اسکاچ مخصوص سطوح استیل ضد زنگ و یا پاک کننده فر زمانی که فر سرد است استفاده کنید.

**تمیز کردن کف و دیوار های کناری محفظه پخت**

---

## مواد پاک کننده

استفاده از مواد پاک کننده نامناسب منجر به آسیب دیدن سطوح دستگاه می شود. مطابق اطلاعات ذکر شده در جدول زیر عمل نمایید.

- هرگز از مواد و لوازم پاک کننده زیر استفاده نکنید:
  - لوازم تمیز کننده زبر و ساینده
  - کاردک های فلزی و شیشه ای برای تمیز کردن شیشه درب دستگاه
  - اسکاچ و سیم های ظرفشویی
- ابرهای ظرفشویی نو را قبل از استفاده آب بکشید.

جلوی دستگاه

محلول آب داغ و مایع ظرفشویی:  
از یک ابر ظرفشویی استفاده کنید و سپس آن را با دستمال نرم خشک کنید.

استیل ضد زنگ

محلول آب داغ و مایع ظرفشویی:  
از یک ابر ظرفشویی استفاده کنید و سپس آن را با دستمال نرم خشک کنید. لکه های آهن، چربی، سفیده تخم مرغ را فوراً تمیز کنید. در غیراینصورت امکان بروز پوسیدگی در زیر چین لکه هایی وجود خواهد داشت. از محصولات پاک کننده مخصوص سطوح استیل ضد زنگ استفاده نمایید.

لعاب فر

محلول آب داغ و مایع ظرفشویی و یا سرکه:  
با استفاده از اسفنج شستشو بشوید و با یک پارچه نرم خشک کنید.  
برای لکه های شدید:  
از اسکاچ های مخصوص سطوح استیل ضد زنگ و یا از عملکردهای خود تمیزشونده استفاده کنید.

روکش شیشه ای لامپ فر

محلول آب داغ و مایع ظرفشویی:  
با یک پارچه تمیز کنید.

درب دستگاه

آب صابونی داغ :  
با یک پارچه نرم خشک کنید.  
از زداینده های شیشه ای برای تمیز کردن استفاده نکنید.

عایق

آب صابونی داغ :  
با یک پارچه نرم خشک کنید.  
از زداینده های فلزی یا شیشه ای برای تمیز کردن استفاده نکنید.

لوازم جانبی

آب و صابون داغ:  
با استفاده از اسفنج شستشو بشوید و با یک پارچه نرم خشک کنید.

## تمیز کردن روکش شیشه ای

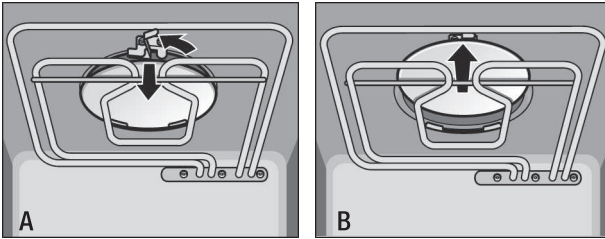
جدا کردن

می توان روکش شیشه ای را برای تمیز کردن بیرون آورد.  
**هشدار:** فر باید سرد باشد.

۱. یک حوله در فر قرار دهید.

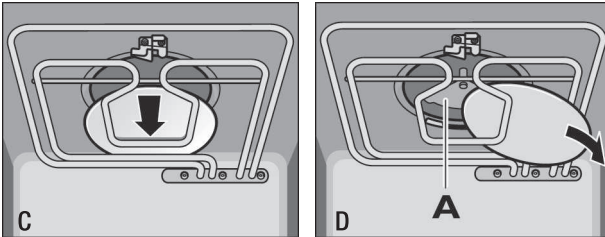
۲. بست روی سقف فر را به سمت جلو بکشید. (شکل A)  
قسمت جلوی روکش شیشه ای را با استفاده از انگشت شصت خود به پایین فشار دهید تا بست آزاد شود.

۳. روکش را با استفاده از هر دو دست به جلو هل دهید و آن را روی المنت گریل تکیه دهید. (شکل B)



۴. سپس کمی آن را به عقب بکشید. (شکل C)

۵. لبه کناری آن را به پایین کج کرده و بعد روکش را جدا کنید. (شکل D)



از دست زدن یا تمیز کردن آنتن مایکروویو (A) پرهیز کنید.



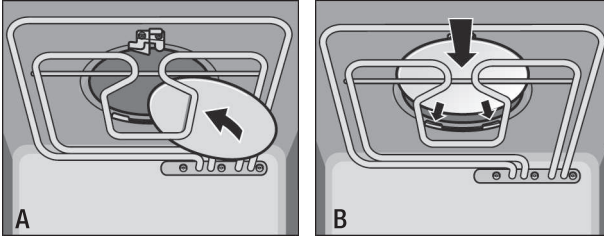
در حالت کثیف کم:

روکش شیشه ای را با محلول آب و مایع ظرفشویی بشویید.

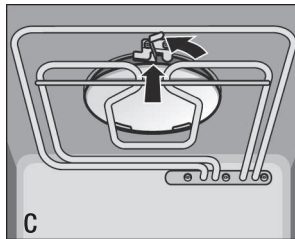
در حالت کثیفی زیاد:

روکش شیشه ای را مانند سطوح لعابی در فر تمیز کنید.

۱. در حالی که قسمت صاف روکش به طرف پایین قرار دارد، در جایش هل دهید و آن را بر روی المنت گریل تکیه دهید. (شکل A)
۲. با استفاده از هر دو دست آن را به داخل هر دو قلاب هل دهید. (شکل B)



۳. بست را به جلو کشیده و سپس روکش شیشه ای را به بالا فشار دهید. (شکل C)



حوله را از فر بیرون آورید.

هرگز از دستگاه بدون روکش شیشه ای مایکروویو استفاده نکنید.





## تمیز کردن پانل های شیشه‌ای

می‌توان پانل شیشه‌ای را جهت تمیز نمودن از درب جدا نمود.

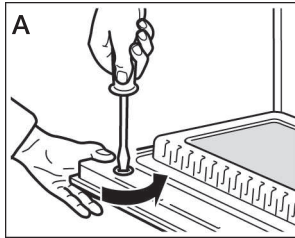
خطر سوختگی!



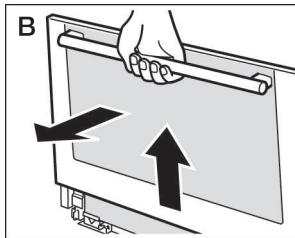
پانل را بلافاصله بعد از خاموش نمودن دستگاه جدا نکنید. ممکن است فر هنوز داغ باشد.

۱. درب فر را باز کنید.

۲. دو پیچ روی درب را با استفاده از پیچ گوشتی باز کنید. هنگام انجام این کار پانل درب را محکم نگاه دارید. (شکل A)



۳. درب را به آرامی بسته و پانل را با استفاده از دستگیره به بالا بکشید. (شکل B)

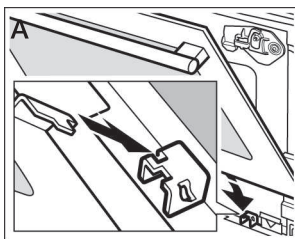


۴. صفحه میانی را محکم نگه دارید و بست ایمنی روی درب را به سمت بالا فشار دهید. صفحه را به سمت خارج بکشید. (شکل C)

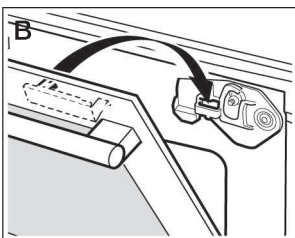
از لوازم شوینده زیر استفاده نکنید. ممکن است شیشه آسیب ببیند.

جداسازی

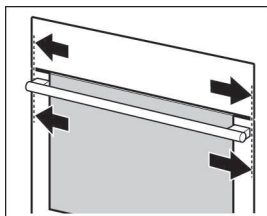
۱. پانل درب را به سمت پایین فشار دهید و به آرامی به سمت بالا بکشید تا در جایش چفت شود. (شکل A)



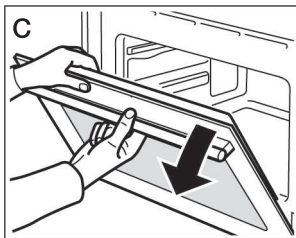
۲. پانل درب را به سمت پایین فشار دهید و به آرامی به سمت بالا بکشید تا در جایش چفت شود. (شکل B)



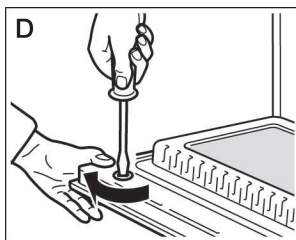
اطمینان حاصل کنید تا پانل درب با صفحه کنترل تراز باشد.



۳. درب را در حالی که آنرا با یک دست نگه داشته اید به طور کامل باز کنید. (شکل C)



۴. پیچ ها را با پیچ گوشتی سفت نمایید و سپس درب را ببندید. (شکل D)



فقط در صورتی از فر استفاده کنید که پانل ها به طور صحیح نصب شده باشند.

# عیب یابی

اغلب ایرادهای دستگاه علت‌های ساده‌ای دارند. لطفاً پیش از تماس با مرکز خدمات مشتریان موارد زیر را بررسی کنید.


چنانچه یکی از غذاها مطابق انتظارتان طبخ نگردید، لطفاً به بخش آزمایش غذاها در لابراتوار پخت مراجعه کنید. در این بخش راهنمایی‌هایی درباره پخت وجود دارد.

## جدول عیب یابی

عیب	دلیل احتمالی	نکات/راه حل
دستگاه کار نمی‌کند	فیوز سوخته است	جعبه فیوز را بررسی کنید و فیوز را بررسی کنید.
	دو شاخه به پریز وصل نشده است	جعبه فیوز را بررسی کنید و فیوز را بررسی کنید.
	برق قطع شده است	دو شاخه را به برق وصل کنید.
در صفحه عبارت "Set Clock" ظاهر می‌شود و زمان ساعت صحیح نمی‌باشد	قطعی برق رخ داده است	ساعت صحیح را با استفاده از کلید گردان تنظیم کنید و دکمه  را فشار دهید.
فر گرم نمی‌شود. عبارت "Demo" بر روی صفحه نمایش ظاهر می‌شود.	فر در حالت دمو قرار دارد	فیوز را از جعبه فیوز خارج کنید، ۲۰ ثانیه صبر کرده و دوباره فیوز را متصل کنید. دکمه  را برای چهار ثانیه نگاه داشته تا حالت دمو خاموش گردد.
عبارت "Automatic Switch-Off" بر روی صفحه نمایش ظاهر می‌شود	خاموش شدن خودکار فعال است. فر دیگر ایجاد حرارت نمی‌کند	یکی از دکمه‌ها را فشار دهید. عبارت محو شده و می‌توانید تنظیمات جدید را اعمال کنید.

عیب	دلیل احتمالی	نکات/راه حل
مایکروویو روشن نمی شود.	درب دستگاه به طور کامل بسته نیست.	بررسی کنید که غذا یا شیئی خارجی لای درب دستگاه گیر نکرده باشد. از تمیز بودن لاستیک دور درب دستگاه اطمینان حاصل کنید. بررسی کنید که لاستیک دور درب پیچ نخورده است.
دکمه شروع به کار دستگاه فشار داده نشده است.	دکمه شروع به کار دستگاه	دکمه  را فشار دهید.
عملکرد مایکروویو بدون هیچ دلیل لغو می شود.	مایکروویو ایراد دارد.	در صورت تکرار این اتفاق لطفاً با مرکز خدمات پس از فروش تماس بگیرید. در صورت امکان از فر بدون عملکرد مایکروویو استفاده کنید.
در حالت عملکرد مایکروویو، غذا در مقایسه با قبل آهسته تر گرم می شود.	قدرت مایکروویو بر روی تنظیم کم قرار دارد.	قدرت مایکروویو بیشتری را انتخاب کنید.
	تکه های بزرگ ماده غذایی در داخل دستگاه قرار داده شده است.	ماده غذایی ۲ برابر – زمان گرم شدن ۲ برابر
	ماده غذایی سردتر از حد معمول می باشد.	در حین پخت غذا را هم زده یا برگردانید.

### پیغام‌های خطایی که با حرف E شروع می‌شوند:

اگر پیغام خطایی که با حرف E شروع می‌شود در صفحه نمایش ظاهر شود، دکمه  را فشار دهید. این کار پیغام خطا را لغو می‌کند. ممکن است لازم باشد تا دوباره ساعت را تنظیم کنید. اگر پیغام خطا دوباره ظاهر شود، با مرکز خدمات پس از فروش تماس بگیرید. در صورت بروز خطاهای E104، E101 و E106 کماکان می‌توانید از دستگاه استفاده کنید.

اگر خطای E011 نمایش داده شود، بدان معناست که یکی از کلیدهای دستگاه گیر کرده است. دکمه ها را تک تک فشار دهید و آنها را بررسی کنید. در صورت ادامه خطا با مرکز خدمات پس از فروش تماس بگیرید.

احتمال خطر برق گرفتگی وجود دارد. تعمیرات غیراصولی خطرناک هستند. تعمیرات تنها باید توسط مهندسان آموزش دیده مرکز خدمات پس از فروش انجام گیرد.



## تعویض لامپ فر

می‌توان لامپ فر را تعویض کرد. لامپهای هالوژن ۱۲ ولت - ۲۰ وات مقاوم در برابر حرارت را می‌توان از مرکز خدمات پس از فروش تهیه کرد.

احتمال خطر برق گرفتگی وجود دارد.



هرگز لامپ فر را وقتی دستگاه به برق متصل است تعویض نکنید.

دو شاخه دستگاه را از پریز برق بیرون بکشید یا فیوز را قطع نمایید.

همواره لامپ هالوژن را توسط یک پارچه خشک از جعبه بسته بندی بیرون آورید. این باعث افزایش طول عمر چراغ می‌شود.

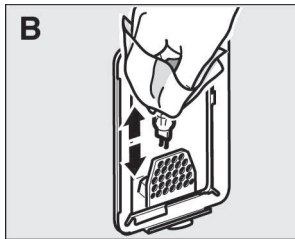
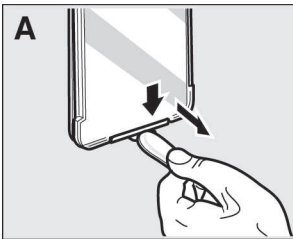
۱. دو شاخه دستگاه را از پریز برق بیرون بکشید یا فیوز را قطع نمایید.

### روش تعویض

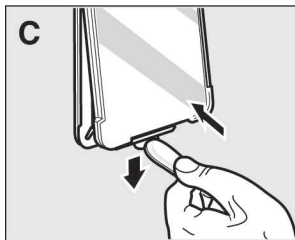
۲. برای جلوگیری از آسیب دیدگی یک حوله درون فر قرار دهید.

۳. پوشش شیشه‌ای را خارج کنید. برای این منظور، روکش شیشه‌ای را با دست از زیر باز کنید. ممکن است این کار در ابتدا کمی مشکل باشد. از یک قاشق استفاده کنید. (شکل A)

۴. لامپ را بیرون آورده و با لامپ از همان نوع تعویض نمایید. (شکل B)



۵. روکش شیشه‌ای را دوباره سر جای خود قرار دهید. (شکل C)



۶. حوله را بیرون آورید. کلید قطع مدار را به حالت اول درآورید یا دو شاخه برق را متصل کنید.

## تعویض لاستیک دور درب

در صورت آسیب دیدن لاستیک دور درب، باید آنرا تعویض نمود. می‌توانید آن را از مرکز خدمات پس از فروش تهیه کنید.

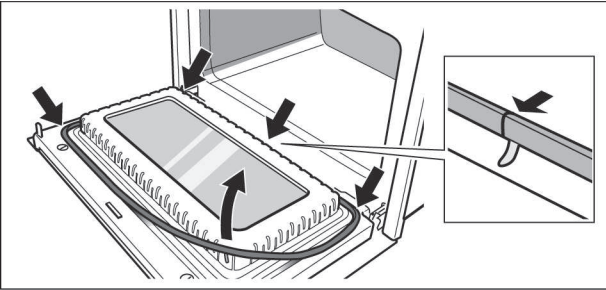


– احتمال خطر جدی برای سلامتی:  
هرگز در صورت خراب بودن لاستیک دور درب از دستگاه استفاده نکنید. در غیر اینصورت انرژی مایکروویو می‌تواند به خارج از دستگاه درز نماید. تنها در صورت تعویض آن، از دستگاه استفاده کنید.

۱. درب فر را باز کنید.

۲. لاستیک دور درب قدیمی را بیرون آورید.

۳. ۵ قلاب برای نگه داشتن لاستیک دور درب تعبیه شده است. از این قلاب‌ها برای اتصال لاستیک جدید به درب اجاق استفاده کنید.



توجه:

وجود اتصال در قسمت پایین عایق کاملا ضروری است.

# خدمات پس از فروش

چنانچه دستگاه میکروویو شما نیاز به تعمیر داشته باشد، مرکز خدمات پس از فروش ما آماده یاری رسانی به شما می باشد. برای این منظور با شماره 021-81016 تماس حاصل فرمایید.

در هنگام تماس با مرکز خدمات پس از فروش همیشه شماره محصول (E-nr) و شماره تولید (FD) را اعلام نمایید. برچسب مشخصات فنی حاوی این دو شماره زمانی که درب دستگاه باز است قابل مشاهده می باشد.

شما می توانید شماره دستگاه خود را در قسمت زیر یادداشت کنید تا در هنگام تماس با مرکز خدمات پس از فروش در وقت صرفه جویی شود.

شماره محصول و شماره تولید

E no.	FD no.
-------	--------

**021-81016** 📞

مرکز خدمات مشتریان:

این دستگاه با استاندارد های EN55011 و CISPR11 سازگار است. این محصول در طبقه بندی گروه ۲، کلاس B قرار دارد.

گروه ۲ یعنی اینکه از امواج میکروویو برای گرم کردن مواد غذایی استفاده می شود.

کلاس B یعنی اینکه دستگاه برای استفاده در منزل مناسب است.



## نکات مربوط به انرژی

در این قسمت می‌توانید نکاتی را در مورد چگونگی ذخیره انرژی در هنگام پخت و پز و بازیافت دستگاهتان مشاهده کنید.

### صرفه جویی در مصرف انرژی

تنها در صورت لزوم، فر را از پیش گرم کنید.  
از ظروف نچسب تیره رنگ یا لعاب دار استفاده کنید که گرما را خوب جذب می‌کنند.

در هنگام پخت یا بریان کردن حتی المقدور درب فر را کم باز کنید.  
اگر تعداد زیادی کیک برای پخت دارید، آنها را پشت سر هم بپزید.  
زمانی که فر هنوز داغ است، زمان پخت کوتاه می‌شود.  
در زمانهای پخت طولانی ۱۰ دقیقه پیش از پایان می‌توان فر را خاموش کرد. حرارت باقیمانده پخت را کامل می‌کند.

### دفع ضایعات سازگار با محیط زیست

لوازم بسته بندی را مطابق روش سازگار با محیط زیست معدوم کنید.

این دستگاه دارای برچسب مطابقت با دستورالعمل اروپایی 2002/96/EU درباره تجهیزات الکتریکی و الکترونیکی مستعمل – WEEE می باشد.

این دستورالعمل چارچوب جمع آوری و بازیافت دستگاههای فرسوده را مشخص می کند که در سراسر اروپا اعتبار دارد.



# آزمایش غذاها در لابراتوار پخت

در این بخش مجموعه منتخبی از غذاها همراه با تنظیمات مناسب آنها را خواهید یافت. نوع حرارت دهی، دما و تنظیم قدرت مایکروویو ایده آل برای غذا به شما نشان داده می شود. اطلاعاتی درباره لوازم جانبی مناسب کسب خواهید کرد. همچنین راهنمایی هایی درباره نحوه آماده سازی و ظرف مناسب نیز ذکر می شود.

## نکات

مقادیر ذکر شده در جدول، در مورد غذاهایی صادق است که در محفظه پخت سرد و خالی قرار می گیرند. تنها در صورت ذکر شدن در جدول، محفظه پخت را از پیش گرم کنید. قبل از استفاده، کلیه لوازم جانبی بلا استفاده را از محفظه پخت بیرون آورید.

زمان های تعیین شده در جداول فقط جنبه راهنمایی دارند. آنها به کیفیت و غلظت ماده غذایی بستگی دارد.

فقط از لوازم جانبی عرضه شده استفاده نمایید. لوازم جانبی اضافی را می توانید از مرکز خدمات پس از فروش تهیه کنید.

همیشه از دستگیره و دستکش مخصوص فر برای بیرون آوردن لوازم جانبی یا ظروف از محفظه پخت استفاده کنید.

جداول زیر گزینه ها و تنظیمات مختلف مایکروویو را به شما معرفی می کند.

زمانهای داده شده تنها برای راهنمایی است. ممکن است بسته به نوع ظرف، مقدار و کیفیت مواد غذایی به کار رفته فرق کنند.

**یخزدایی، گرم کردن  
و پخت با مایکروویو**

حدود زمانی در جداول ذکر شده است. ابتدا با کوتاه ترین زمان شروع کنید و در صورت نیاز آن را افزایش دهید.

ممکن است مقادیر غذای شما با مقادیر داده شده در جدول متفاوت باشد. در این صورت:

دوبرابر مقدار = زمان پخت کمتر از دوبرابر  
 نصف مقدار = نصف زمان پخت

در حین پخت غذا را هم بزنید یا برگردانید. دما را بررسی کنید.

غذای یخزده را در ظرف درباز روی کف محفظه پخت قرار دهید.

در حین زمان یخزدایی یک یا دو بار غذا را هم زده یا برگردانید. تکه های بزرگ مواد غذایی را باید چند بار برگرداند.

هنگام یخزدایی گوشت و مرغ و ماهی آب ایجاد می شود. این مایع را تخلیه کنید و از آن برای هیچ منظوری استفاده نکنید و نگذارید با مواد غذایی دیگر در تماس باشد.

۱۰ تا ۳۰ دقیقه دیگر غذای یخزدایی شده را در دمای اتاق بگذارید تا دمای آن تثبیت شود. در این مرحله می توان شکم مرغ را خارج کرد.

## یخزدایی

توضیحات	قدرت مایکروویو بر حسب وات، زمان پخت بر حسب دقیقه	وزن	یخ زدایی
چندین بار برگردانید	۱۸۰ وات - ۱۵ دقیقه + ۹۰ وات - ۱۰ الی ۱۵ دقیقه	۸۰۰ گرم	گوشت شقه ای گوساله، گاو و ... (استخوان دار یا بدون استخوان)
	۱۸۰ وات - ۱۵ دقیقه + ۹۰ وات - ۲۰ الی ۳۰ دقیقه	۱ کیلوگرم	
	۱۸۰ وات - ۲۵ دقیقه + ۹۰ وات - ۲۵ الی ۳۵ دقیقه	۱/۵ کیلوگرم	

توضیحات	قدرت مایکروویو بر حسب وات، زمان پخت بر حسب دقیقه	وزن	بخ زدایی
در هنگام برگرداندن قسمتهایی که یخشان آب شده را از هم جدا کنید	۱۸۰ وات - ۵ دقیقه + ۹۰ وات - ۴ الی ۶ دقیقه	۲۰۰ گرم	گوشت خرد شده گاو یا گوساله
	۱۸۰ وات - ۸ دقیقه + ۹۰ وات - ۵ الی ۱۰ دقیقه	۵۰۰ گرم	
	۱۸۰ وات - ۱۰ دقیقه + ۹۰ وات - ۱۰ الی ۱۵ دقیقه	۸۰۰ گرم	
چندین بار برگردانید. قسمت های یخ زدایی شده را جدا کنید.	۹۰ وات - ۸ الی ۱۵ دقیقه	۲۰۰ گرم	گوشت چرخ کرده مخلوط
	۱۸۰ وات - ۵ دقیقه + ۹۰ وات - ۱۰ الی ۱۵ دقیقه	۵۰۰ گرم	
	۱۸۰ وات - ۱۰ دقیقه + ۹۰ وات - ۱۵ الی ۲۰ دقیقه	۸۰۰ گرم	
	۱۸۰ وات - ۱۰ دقیقه + ۹۰ وات - ۲۰ الی ۲۵ دقیقه	۱ کیلوگرم	
چندین بار برگردانید	۱۸۰ وات - ۵ دقیقه + ۹۰ وات - ۱۰ الی ۱۵ دقیقه	۶۰۰ گرم	مرغ یا تکه های مرغ
	۱۸۰ وات - ۱۰ دقیقه + ۹۰ وات - ۲۰ الی ۲۵ دقیقه	۱/۲ کیلوگرم	
چندین بار برگردانید	۱۸۰ وات - ۱۰ دقیقه + ۹۰ وات - ۳۰ الی ۴۰ دقیقه	۲ کیلوگرم	اردک
هر ۲۰ دقیقه برگردانید. آب حاصله را خالی کنید.	۱۸۰ وات - ۲۰ دقیقه + ۹۰ وات - ۶۰ الی ۸۰ دقیقه	۴/۵ کیلوگرم	غاز
قسمتهایی که یخشان آب شده را از هم جدا کنید	۱۸۰ وات - ۵ دقیقه + ۹۰ وات - ۱۰ الی ۱۵ دقیقه	۴۰۰ گرم	فیله ماهی، استیک ماهی یا برش ماهی
در حین یخ زدایی چندین بار برگردانید	۱۸۰ وات - ۳ دقیقه + ۹۰ وات - ۱۰ الی ۱۵ دقیقه	۳۰۰ گرم	ماهی درسته
	۱۸۰ وات - ۸ دقیقه + ۹۰ وات - ۱۰ الی ۱۵ دقیقه	۶۰۰ گرم	
در حین یخ زدایی چندین بار به هم بزنید	۱۸۰ وات - ۵ الی ۱۵ دقیقه	۳۰۰ گرم	سبزیجات مانند نخود سبز
	۱۸۰ وات - ۱۰ دقیقه + ۹۰ وات - ۸ الی ۱۳ دقیقه	۶۰۰ گرم	

توضیحات	قدرت مایکروویو بر حسب وات، زمان پخت بر حسب دقیقه	وزن	بخ زدایی
در حین بخ زدایی چندین بار به هم بزینید	۱۸۰ وات - ۵ الی ۱۰ دقیقه	۳۰۰ گرم	میوه مانند تمشک سیاه
	۱۸۰ وات - ۸ دقیقه + ۹۰ وات - ۵ الی ۱۰ دقیقه	۵۰۰ گرم	
کره را از بسته بندی خارج کنید	۹۰ وات - ۷ الی ۹ دقیقه	۱۲۵ گرم	کره
	۱۸۰ وات - ۲ دقیقه + ۹۰ وات - ۳ الی ۵ دقیقه	۲۵۰ گرم	
در حین بخ زدایی برگردانید	۱۸۰ وات - ۳ دقیقه + ۹۰ وات - ۱۰ الی ۱۵ دقیقه	۵۰۰ گرم	نان
	۱۸۰ وات - ۳ دقیقه + ۹۰ وات - ۱۵ الی ۲۵ دقیقه	۱ کیلوگرم	
تنها برای کیکهای بدون خامه و کرم	۹۰ وات - ۱۰ الی ۱۵ دقیقه	۵۰۰ گرم	کیک خشک مانند کیک اسفنجی
	۱۸۰ وات - ۲ دقیقه + ۹۰ وات - ۱۰ الی ۱۵ دقیقه	۷۵۰ گرم	
تنها برای کیکهای بدون خامه و کرم	۱۸۰ وات - ۵ دقیقه + ۹۰ وات - ۱۵ الی ۲۰ دقیقه	۵۰۰ گرم	کیک، تر مانند کیک پنیر
	۱۸۰ وات - ۱۰ دقیقه + ۹۰ وات - ۱۵ الی ۲۰ دقیقه	۷۵۰ گرم	

غذاهای حاضری را از بسته بندی خارج کنید. آنها در مایکروویو بسیار سریع و به طور یکنواخت گرم می‌شوند.

ممکن است قسمتهای مختلف غذا برای گرم شدن نیازمند حرارت مختلف باشند.

غذاهایی که بصورت تخت در ظرف قرار می‌گیرند، بسیار سریعتر از غذاهای برآمده می‌پزند. بنابراین باید تا حد امکان غذایتان را در ظرف بطور یکنواخت پهن کنید. نباید مواد غذایی مختلف روی هم انباشته قرار گیرند.

همواره روی مواد غذایی تان را بپوشانید. در صورت عدم دسترسی به روکش مناسب برای ظرف از فویل مخصوص مایکروویو استفاده کنید.

مواد غذایی را در حین بخ زدایی، گرم کردن یا پخت ۲ تا ۳ بار به هم بزینید.

**بخ زدایی، گرم کردن و  
پخت مواد غذایی بخ زده**

پس از گرم کردن ۲ تا ۵ دقیقه غذا را بگذارید بماند تا به دمای ثابتی برسد.

همواره در حین بیرون آوردن ظروف داغ از اجاق، از دستکش آشپزخانه استفاده کنید.

این امر کمک می کند که طعم غذا حفظ شود و نیاز به چاشنی نداشته باشد.

توضیحات	قدرت مایکروویو بر حسب وات، زمان پخت بر حسب دقیقه	وزن	یخ زدایی، گرم کردن یا پخت مواد غذایی یخ زده
غذا را از بسته بندی خارج کنید و روی آنرا بپوشانید	۶۰۰ وات - ۱۱ الی ۱۵ دقیقه	۳۰۰-۴۰۰ گرم	غذای داخل بشقاب، غذاهای حاضری
از ظرف درب دار استفاده کنید	۶۰۰ وات - ۸ الی ۳۵ دقیقه	۴۰۰-۵۰۰ گرم	سوپ
از ظرف درب دار استفاده کنید	۶۰۰ وات - ۱۰ الی ۱۵ دقیقه	۵۰۰ گرم	خورش
	۶۰۰ وات - ۲۰ الی ۲۵ دقیقه	۱ کیلوگرم	
از ظرف درب دار استفاده کنید	۶۰۰ وات - ۱۲ الی ۱۷ دقیقه	۵۰۰ گرم	گوشت تکه شده سس دار مانند گولاش
	۶۰۰ وات - ۲۵ الی ۳۰ دقیقه	۱ کیلوگرم	
روی غذا را بپوشانید	۶۰۰ وات - ۱۰ الی ۱۵ دقیقه	۴۰۰ گرم	ماهی - فیله ماهی
	۶۰۰ وات - ۱۸ الی ۲۳ دقیقه	۸۰۰ گرم	
از ظرف درب دار استفاده کنید. کمی آب اضافه کنید	۶۰۰ وات - ۲ الی ۵ دقیقه	۲۵۰ گرم	غذاهای جانبی مانند برنج، پاستا
	۶۰۰ وات - ۷ الی ۱۰ دقیقه	۵۰۰ گرم	
از ظرف درب دار استفاده کنید. یک قاشق غذاخوری آب اضافه کنید	۶۰۰ وات - ۸ الی ۱۲ دقیقه	۳۰۰ گرم	سبزیجات، مانند بروکلی، هویج، نخودسبز
	۶۰۰ وات - ۱۳ الی ۱۸ دقیقه	۶۰۰ گرم	
بدون اضافه کردن آب بپزید.	۶۰۰ وات - ۱۱ الی ۱۶ دقیقه	۴۵۰ گرم	اسفناج با خامه

غذاهای حاضری را از بسته بندی خارج کنید. آنها به سرعت و به طور یکنواخت در مایکروویو گرم می شوند.

ممکن است قسمتهای مختلف غذا برای گرم شدن، نیازمند حرارت مختلف باشند.

## گرم کردن غذا



در هنگام گرم کردن مایعات، همواره قاشقی را درون ظرف قرار دهید تا از سررفتن تاخیری جلوگیری شود. سررفتن تاخیری زمانی است که مایع به نقطه جوش می‌رسد، بدون آنکه حبابی از آن به سطح مایع برسد. حتی اگر ظرف حاوی مایع کمی بلرزد، مایع داغ شده امکان سررفتن و پاشیده شدن را خواهد داشت، که این مساله می‌تواند موجب سوختگی شدید شود.

همواره روی غذا را بپوشانید. در صورت عدم دسترسی به روکش مناسبی برای ظرف از فویل مخصوص مایکروویو استفاده کنید.

در حین گرم کردن، غذا را یک یا دو بار به هم زده یا پشت و رو نمایید.

پس از گرم کردن ۲ تا ۵ دقیقه غذا را بگذارید تا به دمای ثابتی برسد. همواره در حین بیرون آوردن ظروف داغ از اجاق، از دستکش آشپزی استفاده کنید.

گرم کردن غذا	وزن	قدرت مایکروویو بر حسب وات، زمان پخت بر حسب دقیقه	توضیحات
غذای داخل بشقاب ، غذای حاضری	۵۰۰-۳۵۰ گرم	۶۰۰ وات - ۴ الی ۸ دقیقه	غذا را از بسته بندی خارج کنید و روی آنرا بپوشانید
نوشیدنی‌ها	۱۵۰ میلی لیتر	۱۰۰۰ وات - ۱ الی ۳ دقیقه	یک قاشق داخل لیوان بگذارید. از گرم کردن زیاد نوشیدنی های حاوی الکل خودداری کنید.
	۳۰۰ میلی لیتر	۱۰۰۰ وات - ۳ الی ۴ دقیقه	
	۵۰۰ میلی لیتر	۱۰۰۰ وات - ۴ الی ۵ دقیقه	
غذای کودک مانند شیشه شیر	۵۰ میلی لیتر	۳۶۰ وات - نیم الی ۱ دقیقه	شیشه شیر را بدون درب یا پستانک بر روی کف محفظه پخت قرار دهید. بعد از گرم کردن تکان داده یا هم بزنید. دما را بررسی کنید.
	۱۰۰ میلی لیتر	۳۶۰ وات - ۱ الی ۱ونیم دقیقه	
	۲۰۰ میلی لیتر	۳۶۰ وات - ۱ الی ۲ دقیقه	
سوپ ۱ فنجان ۲ فنجان ۴ فنجان	۱۷۵ گرم	۱۰۰۰ وات - ۱ونیم الی ۲ دقیقه	طرف درب دار
	هر ۱۷۵ گرم	۱۰۰۰ وات - ۲ الی ۴ دقیقه	
	هر ۱۷۵ گرم	۱۰۰۰ وات - ۴ الی ۶ دقیقه	
تکه های گوشت سس دار مانند گولاش	۵۰۰ گرم	۶۰۰ وات - ۷ الی ۱۰ دقیقه	

توضیحات	قدرت مایکروویو بر حسب وات، زمان پخت بر حسب دقیقه	وزن	گرم کردن مواد غذایی
ظرف درب دار	۶۰۰ وات - ۵ الی ۷ دقیقه	۴۰۰ گرم	خورش
	۶۰۰ وات - ۷ الی ۱۰ دقیقه	۸۰۰ گرم	
کمی آب اضافه کنید	۶۰۰ وات - ۲ الی ۳ دقیقه	۱۵۰ گرم	سبزیجات
	۶۰۰ وات - ۳ الی ۵ دقیقه	۳۰۰ گرم	

### پخت مواد غذایی

غذاهایی که بصورت تخت در ظرف قرار می‌گیرند، بسیار سریعتر از غذاهای برآمده پخته می‌شوند. بنابراین باید تا حد امکان غذایتان را در ظرف بطور یکنواخت پهن کنید. نباید مواد غذایی مختلف را روی هم انباشته قرار گیرند.

غذاها را در وسایل پخت درب دار قرار دهید. اگر درب مناسب برای ظرفتان ندارید، از فویل مخصوص مایکروویو استفاده کنید.

این کار باعث می‌شود که غذا طعم طبیعی خود را حفظ کند.

پس از گرم شدن ۲ تا ۵ دقیقه غذا را بگذارید بماند تا به دمای ثابتی برسد.

همواره در حین بیرون آوردن ظروف داغ از اجاق، از دستکش آشپزخانه استفاده کنید.

توضیحات	قدرت مایکروویو بر حسب وات، زمان پخت بر حسب دقیقه	وزن	پخت
بسته را در یک ظرف شیشه‌ای مقاوم در برابر گرما مانند پیرکس بگذارید. بعد از یک و نیم دقیقه بسته را تکان دهید. به دستورات روی جعبه توجه کنید.	۹۰۰ وات - ۳ الی ۵ دقیقه	۱ کیسه ۱۰۰ گرمی	ذرت بو داده مخصوص مایکروویو
بعد از گذشت نیمی از زمان پخت برگردانید	۶۰۰ وات - ۲۵ الی ۳۰ دقیقه	۱/۵ کیلوگرم	مرغ درسته تازه، شکم خالی
—	۶۰ وات - ۸ الی ۱۳ دقیقه	۴۰۰ گرم	فیله ماهی تازه



توضیحات	قدرت مایکروویو بر حسب وات، زمان پخت بر حسب دقیقه	وزن	پخت غذا
به اندازه های مساوی خرد کنید. به ازای هر ۱۰۰ گرم یک تا دو قاشق غذاخوری آب اضافه کنید	۶۰۰ وات - ۶ الی ۱۰ دقیقه	۲۵۰ گرم	سبزیجات، تازه
	۶۰۰ وات - ۱۰ الی ۱۵ دقیقه	۵۰۰ گرم	
به اندازه مساوی بربرید و به ازای هر ۱۰۰ گرم یک تا دو قاشق غذاخوری آب اضافه کنید.	۶۰۰ وات - ۸ الی ۱۱ دقیقه	۲۵۰ گرم	سیب زمینی
	۶۰۰ وات - ۱۲ الی ۱۵ دقیقه	۵۰۰ گرم	
	۶۰۰ وات - ۱۵ الی ۲۲ دقیقه	۷۵۰ گرم	
برنج را به اندازه دو برابر مقدار برنج آب اضافه کنید و از ظرف پیرکس توگود درب دار استفاده کنید	۶۰۰ وات - ۴ الی ۶ دقیقه + ۱۸۰ وات - ۱۲ الی ۱۵ دقیقه	۱۲۵ گرم	برنج
	۶۰۰ وات - ۷ الی ۹ دقیقه + ۱۸۰ وات - ۱۵ الی ۲۰ دقیقه	۲۵۰ گرم	
در حین پخت با یک همزن تخم مرغ ۲ تا ۳ بار هم بزنید	۶۰۰ وات - ۵ الی ۸ دقیقه	۵۰۰ میلی لیتر	دسر مانند فرنی
	۶۰۰ وات - ۹ الی ۱۲ دقیقه	۵۰۰ گرم	

## راهنمایی هایی درباره کار با مایکروویو

برای مقدار غذای خود هیچ تنظیمی در جدول نمی یابید.

طبق قانون زیر اندازه ها را تنظیم کنید:  
دو برابر مقدار = زمان پخت کمتر از دو برابر  
نصف مقدار = نصف زمان پخت

غذا خیلی خشک شده است.

دفعه بعد زمان پخت کوتاه تر و قدرت مایکروویو کمتری انتخاب کنید. غذا را بپوشانید و مایع بیشتری اضافه کنید.

در پایان زمان، غذا یخزدایی، گرم یا پخته نشده است.

زمان را بیشتر کنید غذا به مقدار زیاد یا غذایی که روی هم انباشته شده زمان بیشتری نیاز دارد.

در پایان زمان، غذا در اطراف بیش از حد حرارت دیده اما در وسط عمل نیامده است.

در طی پخت غذا را هم بزنید و دفعه بعد تنظیم مایکروویو را کمتر و زمان را بیشتر کنید.

پس از یخزدایی گوشت یا مرغ، دور آنها یخزدایی شده ولی وسط آنها نه.

دفعه بعد تنظیم مایکروویو را کمتر کنید. اگر مقدار غذا زیاد است، چندبار برگردانید.

## کیک و شیرینی

### درباره جداول




زمانهای ارائه شده برای قرار دادن ظروف در اجاق سرد صدق می‌کنند. دما و زمان پخت به مقدار و غلظت خمیر بستگی دارد. به همین دلیل است که محدوده دمایی در جداول ارائه شده است. با استفاده از دمای کمتر شروع کنید و در صورت نیاز دفعه بعد دما را افزایش دهید.

اطلاعات بیشتر در بخش "راهنمایی های پخت" آمده است.



همواره کیک را در قسمت وسط توری سیمی قرار دهید.

بهتر است که از ظروف تیره برای پخت استفاده کنید.

### قالب های پخت


هوای داغ	=	
حرارت دهی از بالا/پایین	=	
حرارت دهی قوی	=	


کیک در قالب	لوازم جانبی	طبقه فر	نوع حرارت دهی	دما بر حسب سانتی گراد	قدرت مایکروویو بر حسب وات	زمان پخت بر حسب دقیقه
کیک اسفنجی، ساده	قالب کیک حلقوی	۱		۱۶۰-۱۸۰	۹۰ وات	۳۰-۴۰
کیک اسفنجی، نازک	قالب کیک حلقوی	۱		۱۵۰-۱۷۰	-	۶۰-۸۰
کیک ساده	قالب کیک میوه ای	۲		۱۶۰-۱۸۰	-	۲۵-۳۵
کیک میوه‌ای نازک	قالب کیک حلقوی گرد	۱		۱۶۰-۱۸۰	۹۰ وات	۳۰-۴۰
اسفنجی ساده ، ۲ تخم مرغی	قالب کیک میوه ای	۱		۱۵۰-۱۶۰	-	۲۰-۲۵
اسفنجی ، ۶ تخم مرغی	قالب کیک گرد تیره	۱		۱۷۰-۱۸۰	-	۳۰-۴۰
پای	قالب کیک گرد تیره	۱		۱۷۰-۱۹۰	-	۳۰-۴۰


کیک در قالب	لوازم جانبی	طبقه فر	نوع حرارت دهی	دما بر حسب سانتی گراد	قدرت میکروویو بر حسب وات	زمان پخت بر حسب دقیقه
تارت میوه و کیک پنیر*	قالب کیک گرد تیره	۱		۱۶۰-۱۷۰	۱۸۰۰ وات	۳۰-۴۰
کیک میوه ای	قالب کیک گرد تیره	۱		۱۹۰-۲۰۰	-	۴۰-۵۰
کیک حلقوی	قالب کیک حلقوی	۱		۱۶۰-۱۸۰	۹۰ وات	۳۰-۴۰
کیک آجیلی	ظرف پخت تیره	۱		۱۷۰-۱۸۰	۹۰ وات	۳۵-۴۵
پیتزا، خمیر نازک، رویه سبک*	سینی گرد پیتزا	۱		۲۲۰-۲۴۰	-	۱۵-۲۰
کیک مزه دار	قالب کیک گرد تیره			۱۸۰-۲۰۰	-	۵۰-۶۰


\* صبر کنید کیک حدود ۲۰ دقیقه داخل فر سرد شود.





\*\* محفظه پخت را از قبل گرم کنید.

 = حرارت دهی از بالا/پایین

 = هوای داغ ۳ بعدی

 = هوای داغ

 = حرارت دهی قوی

کیک در قالب	لوازم جانبی	طبقه فر	نوع حرارت دهی	دما بر حسب سانتی گراد	قدرت میکروویو بر حسب وات	زمان پخت بر حسب دقیقه
کیک اسفنجی با رویه خشک	تابه چند کاره	۲		۱۶۰-۱۸۰	-	۲۵-۳۵
کیک اسفنجی با رویه خشک	تابه چندکاره و سینی لعابی پخت	۱ ۳		۱۵۰-۱۷۰	-	۴۰-۵۰
کیک اسفنجی با رویه تر (میوه ای)	تابه چند کاره	۱		۱۶۰-۱۸۰	۹۰ وات	۳۰-۴۰
خمیر بنیه با رویه خشک	تابه چند کاره	۲		۱۷۰-۱۹۰	-	۳۵-۴۵

کیک در سینی	لوازم جانبی	طبقه فر	نوع حرارت دهی	دما بر حسب سانتی گراد	قدرت مایکروویو بر حسب وات	زمان پخت بر حسب دقیقه
خمیر بنیه با رویه خشک	تابه چندکاره و سینی لعابی پخت	۱ ۳	☉	۱۶۰-۱۸۰	-	۵۰-۶۰
خمیر بنیه با رویه تر	تابه چندکاره	۲	☐	۱۷۰-۱۹۰	-	۴۵-۵۵
خمیر بنیه با رویه تر	تابه چندکاره و سینی لعابی پخت*	۱ ۳	☉	۱۶۰-۱۸۰	-	۵۰-۶۰
کلوچه با رویه خشک	تابه چندکاره	۲	☐	۱۶۰-۱۸۰	-	۲۵-۳۵
کلوچه با رویه خشک	تابه چندکاره و سینی لعابی پخت*	۱ ۳	☉	۱۶۰-۱۸۰	-	۳۰-۴۰
کلوچه با رویه تر (میوه‌ای)	تابه چندکاره	۱	☐	۱۶۰-۱۸۰	-	۵۰-۶۰
کیک میوه‌ای	تابه چندکاره	۱	☐	۱۹۰-۲۰۰	-	۴۰-۵۰
رولت سویسی	تابه چندکاره	۲	☐	۱۷۰-۱۹۰	-	۱۰-۲۰
نان گیسو با ۵۰۰ گرم آرد	تابه چندکاره	۲	☐	۱۶۰-۱۸۰	-	۴۰-۵۰
اشتون با ۵۰۰ گرم آرد	تابه چندکاره	۲	☐	۱۵۰-۱۷۰	-	۶۰-۷۰
اشتون با ۱ کیلوگرم آرد	تابه چندکاره	۲	☉	۱۴۰-۱۵۰	-	۶۵-۷۵
اشترودل ورقه ای	تابه چندکاره	۱	☉	۱۹۰-۲۱۰	۱۸۰ وات	۳۰-۴۰
پیتزا	تابه چندکاره	۱	☐	۲۱۰-۲۳۰	-	۲۵-۳۵
پیتزا	تابه چندکاره و سینی لعابی پخت*	۱ ۳	☉	۱۹۰-۲۰۰	-	۴۰-۵۰
تارت میوه	تابه چندکاره	۲	☐	۲۲۰-۲۴۰	-	۱۵-۲۰

\* سینی لعابی پخت را می‌توانید از مرکز خدمات مشتریان خریداری کنید.

حرارت دهی از بالا/پایین = □  
 هوای داغ ۳ بعدی = ⊗

زمان پخت بر حسب دقیقه	دما بر حسب سانتی گراد	نوع حرارت دهی	طبقه فر	لوازم جانبی	فرآورده های پختنی کوچک
۳۰-۲۰	۱۷۰-۱۵۰	□	۲	تابه چندکاره	بیسکویت
۴۰-۳۰	۱۶۰-۱۴۰	⊗	۱ ۳	تابه چندکاره و ظرف لعابدار*	بیسکویت
۴۵-۳۵	۱۴۰-۱۲۰	□	۲	تابه چندکاره	نان نارگیلی
۵۰-۴۰	۱۳۰-۱۱۰	⊗	۱ ۳	تابه چندکاره و ظرف لعابدار*	نان نارگیلی
۱۱۰-۹۰	۱۰۰-۸۰	□	۲	تابه چندکاره	مرینگ
۴۵-۳۵	۱۸۰-۱۶۰	□	۲	سینی کلوچه بر روی توری سیمی	کلوچه
۶۰-۵۰	۱۶۰-۱۴۰	⊗	۱ ۳	یک سینی کلوچه بر روی تابه چندکاره و توری سیمی	کلوچه
۴۰-۳۰	۲۲۰-۲۰۰	□	۲	تابه چندکاره	کیک یزدی
۳۵-۲۵	۱۹۰-۱۷۰	□	۲	تابه چندکاره	کلوچه پفی
۴۰-۳۰	۱۹۰-۱۷۰	⊗	۱ ۳	تابه چندکاره سینی لعابی پخت*	کلوچه پفی
۳۰-۲۰	۲۲۰-۲۰۰	□	۲	تابه چندکاره	کیک خمیرترش

\* سینی های لعابی پخت را می توانید بعنوان وسیله جانبی از مرکز خدمات مشتریان تهیه نمایید.

حرارت دهی از بالا/پایین = □  
 هوای داغ = ⊗

محفظه پخت را از قبل گرم کنید.

زمان پخت بر حسب دقیقه	دما بر حسب سانتی گراد	نوع حرارت دهی	طبقه فر	لوازم جانبی	نان و رول
۱۰ ۲۵-۱۵	۳۰۰ + ۱۷۰	□	۲	تابه چندکاره	خمیر نان با ۱ کیلوگرم آرد
۱۰ ۵۰-۴۰	۳۰۰ + ۱۷۰	□	۲	تابه چندکاره	نان خمیرترش با ۱/۲ کیلوگرم آرد

زمان پخت بر حسب دقیقه	دما بر حسب سانتی گراد	نوع حرارت دهی	طبقه فر	لوازم جانبی	نان و رول
۱۵-۲۰	۲۲۰-۲۴۰	☒	۲	تابه چندکاره	نان تخت
۲۰-۳۰	۲۰۰-۲۲۰	☐	۲	تابه چندکاره	نان رولی
۱۵-۲۵	۱۹۰-۲۱۰	☐	۲	تابه چندکاره	رولت نان و رآمده رول تهیه شده از خمیر شیرین

## نکات مربوط به پخت کیک و شیرینی

از موارد مشابه موجود در جداول به عنوان راهنما استفاده کنید

می‌خواهید طبق طرز تهیه دلخواه تان بپزید.

ظرف پخت باید در برابر دمای ۲۵۰ درجه سانتی گراد مقاوم باشد. کیکهای پخته شده در قالب های پخت کمتر برشته می‌شوند. زمان پخت کوتاه تر از زمان ذکر شده در جدول خواهد بود

می‌خواهید که از ظرف پخت سیلیکونی، شیشه‌ای، پلاستیکی یا سرامیکی استفاده کنید

تقریباً ۱۰ دقیقه قبل از پایان زمان پخت، چنگالی را به برآمده ترین قسمت کیک فرو کنید. اگر پس از بیرون آوردن، کیک به چنگال نچسبیده باشد، کیک حاضر است.

چگونه بفهمیم کیک اسفنجی خوب پخته است.

دفعه بعد از آب کمتری استفاده کنید. دمای فر را ۱۰ درجه کم کنید و زمان پخت را افزایش دهید.

کیک و می رود

تنها کف ظرف را چرب کنید و پس از پخت با دقت دورتادور کیک را با چاقو شل کنید.

وسط کیک و رآمده ولی کناره‌های آن نازک است

دمای کمتری را انتخاب و زمان پخت را بیشتر کنید

کیک بیش از حد تیره می‌شود

با استفاده از خلال دندان سوراخهای کوچکی را در کیک ایجاد کنید و مقداری آب میوه بر روی کیک بریزید. دفعه بعد حرارت را ۱۰ درجه بیشتر کرده و زمان پخت را کمتر کنید.

کیک بیش از حد خشک می‌شود

برای دفعه بعد، از مایع کمتری استفاده کرده و ضمن انتخاب دمای کمتر، زمان پخت را افزایش دهید. در مورد کیک های با رویه میوه بهتر است که رویه آنها از قبل پخته باشند. سپس با پاشیدن مقداری بادام یا آرد سوخاری بر روی آن، رویه را روی کیک قرار دهید.

نان یا کیک (مانند کیک پنیر) ظاهر خوبی دارد ولی داخل آن آبکی است و خوب نپخته است.

## پس از برگرداندن کیک نمی‌توان آنرا از ظرف جدا کرد

پس از پخت بگذارید تا کیک به مدت ۵ تا ۱۰ دقیقه سرد شود. در این حالت راحت‌تر کیک از ظرف جدا می‌شود. اگر هنوز هم میچسبد با دقت کتاره‌های با چاقو کیک را از ظرف جدا کنید. کیک را برگردانید و روی آنرا پارچه‌ای نمدار بکشید. دفعه بعد ظرف را به خوبی چرب کنید و مقداری آرد سوخاری در آن بریزید.

## شما دمای فر را با استفاده از دماسنج اندازه گرفته‌اید و این دما با دمای نشانگر فر مطابقت ندارد

دمای فر توسط سازنده پس از یک سری تست اندازه‌گیری می‌شود. فر و وسایل جانبی آن می‌توانند اندازه‌گیری دما را تحت تاثیر قرار دهند. بنابراین همواره ممکن است که دمای واقعی با دمایی که شما اندازه گرفته‌اید تفاوت داشته باشد.

## بین ظرف و توری سیمی ایجاد جرقه می‌شود

بررسی کنید که داخل فر تمیز باشد. موقعیت ظرف را در محفظه تغییر دهید. اگر مشکل برطرف نشود، پخت را بدون مایکروویو ادامه دهید. در اینصورت زمان پخت افزایش می‌یابد.

## بریان کردن و گریل کردن

### درباره جداول

دما و زمان بریان کردن به مقدار و نوع ماده غذایی بستگی دارد. به همین دلیل دماهای مختلفی در جدول ارائه شده است. از دماهای پایینتر شروع کرده و در صورت لزوم دمای بالاتری را انتخاب نمایید.

برای اطلاع بیشتر به بخش "راهنمایی‌هایی درباره بریان کردن و گریل کردن" مراجعه کنید. شما می‌توانید از هر نوع ظرف مقاوم در برابر گرمای سازگار با مایکروویو استفاده کنید. ظروف آهنی برای بریان کردن در مایکروویو مناسب نیستند.

### ظرف

لوازم جانبی ممکن است بسیار داغ شوند. در هنگام بیرون آوردن ظروف حتماً از دستکش آشپزخانه استفاده کنید.

ظروف شیشه‌ای داغ را پس از خارج کردن از فر بر روی یک حوله خشک قرار دهید. اگر شیشه را بر روی یک سطح سرد یا مرطوب قرار دهید، امکان ترک خوردن آن وجود دارد.

## راهنمایی هایی درباره بریان کردن

از یک ظرف گوگرد برای بریان کردن گوشت و مرغ استفاده کنید.  
بررسی کنید که ظروفتان در محفظه پخت جای بگیرند. آنها نباید بیش از حد بزرگ باشند.

گوشت: باید تقریباً دو سوم از سطح ظرف را پر کند. وقتی گوشت آماده شد بگذارید تا به مدت ۱۰ دقیقه درون فر باقی بماند. این کار باعث توزیع بهتر آب گوشت می شود.

مرغ: قطعات مرغ را پس از گذشت دو سوم از زمان پخت برگردانید.

همواره درب فر را در هنگام گریل کردن بسته نگه دارید و لزومی به گرم کردن اولیه فر نیست.

قطعات مواد غذایی را که می خواهید گریل کنید، باید همگی ضخامت یکسانی داشته باشند. استیکها باید حداقل ۲ تا ۳ سانتی متر ضخامت داشته باشند. این امر باعث پخت مناسب آنها شده و از خشک شدن آنها جلوگیری می کند.

در هنگام گریل کردن از انبر برای برگرداندن غذایتان استفاده کنید. استفاده از چنگال باعث بیرون آمدن آب آن و در نتیجه خشک شدن آن می شود.

گوشت تیره مثل گوشت گاو سریعتر از گوشت روشن مانند گوشت گوساله برشته می شود.

هنگام گریل کردن گوشت های روشن یا ماهی، سطح رویه این گوشتها برشته و داخل آن آبدار می ماند.

المنت گریل کردن بطور خودکار روشن و خاموش می شود. این فرآیند امری طبیعی است و بطور متناوب اتفاق می افتد.

برای آرامیز کردن ماهی از ظرف دربدار استفاده کنید.

۲ تا ۳ قاشق غذاخوری آب آبلیمو یا سرکه به ظرفتان اضافه کنید.

## راهنمایی هایی درباره گریل کردن

## راهنمایی هایی درباره آرام پز کردن



گوشت را پس از گذشت یک سوم و دو سوم از زمان پخت برگردانید.  
و پس از خت بگذارید تا به مدت ۱۰ دقیقه در فر باقی بماند.

فیله گوشت را پس از گذشت نصف زمان پخت برگردانید و بگذارید  
پس از پخت به مدت ۱۰ دقیقه در فر باقی بماند.

استیکها را پس از گذشت دو سوم از زمان پخت برگردانید.

= حرارت دهی از بالا/پایین

= گریل ناحیه بزرگ

لوازم جانبی	طبقه فر	نوع حرارت دهی	دما بر حسب سانتی گراد، تنظیم گریل	قدرت میکروویو بر حسب وات	زمان پخت بر حسب دقیقه
کباب دیگی گوشت گاو تقریباً ۱ کیلوگرم	۱	<input type="checkbox"/>	۱۹۰-۲۱۰	-	۱۲۰-۱۴۰
کباب دیگی گوشت گاو تقریباً ۱/۵ کیلوگرم	۱	<input type="checkbox"/>	۱۸۰-۲۰۰	-	۱۴۰-۱۶۰
کباب دیگی گوشت گاو تقریباً ۲ کیلوگرم	۱	<input type="checkbox"/>	۱۷۰-۱۹۰	-	۱۶۰-۱۸۰
فیله گاو متوسط ۱ کیلوگرم	۱	<input type="checkbox"/>	۱۸۰-۲۰۰	۹۰وات	۳۰-۴۰
فیله گاو متوسط ۱/۵ کیلوگرم	۱	<input type="checkbox"/>	۲۰۰-۲۲۰	۹۰وات	۴۵-۵۵
گوشت راسته، نیم پز ۱ کیلوگرم	۱	<input type="checkbox"/>	۲۴۰-۲۶۰	۱۸۰وات	۳۰-۴۰
استیک، نیم پز با ضخامت ۳ سانتی متر	۱	<input type="checkbox"/>	۳	-	طرف اول: حدود ۱۰ الی ۱۵ طرف دوم: حدود ۵ الی ۱۰

گوشت شقه ای و پاچه گوساله را پس از گذشت نصف زمان پخت برگردانید و بگذارید به مدت ۱۰ دقیقه پس از پخت در فر باقی بماند.

☞ = هوای داغ

☞☞ = گریل هوای داغ

زمان پخت بر حسب دقیقه	قدرت مایکروویو بر حسب وات	دما بر حسب سانتی گراد، تنظیم گریل	نوع حرارت دهی	طبقه فر	لوازم جانبی	
۶۰-۷۰	۹۰ وات	۲۱۰-۲۲۰	☞	۱	ظرف درب دار، روی توری سیمی	گوشت گوساله کبابی، حدود ۱ کیلوگرم
۷۰-۸۰	۹۰ وات	۲۰۰-۲۱۰	☞	۱	ظرف درب دار، روی توری سیمی	گوشت گوساله کبابی، حدود ۱/۵ کیلوگرم
۸۰-۱۰۰	۹۰ وات	۱۹۰-۲۰۰	☞	۱	ظرف درب دار، روی توری سیمی	گوشت گوساله کبابی، حدود ۲ کیلوگرم
۱۲۰-۱۳۰	—	۱۹۰-۲۰۰	☞☞	۱	ظرف درب دار، روی توری سیمی	پاچه گوساله، حدود ۱/۵ کیلوگرم

## گوشت بره و شکار

گوشت بره را پس از گذشت نیمی از زمان پخت برگردانید.

☒ = گریل هوای داغ  
☐ = حرارت دهی از بالا/پایین

زمان پخت بر حسب دقیقه	قدرت مایکروویو بر حسب وات	دما بر حسب ساعتی گراد، تنظیم گریل	نوع حرارت دهی	طبقه فر	لوازم جانبی	
۴۰-۵۰	-	۱۹۰-۲۱۰	☒	۱	ظرف درب دار، روی توری سیمی	گوشت پشت بره با استخوان، ۱ کیلوگرم
۹۰-۱۰۰	-	۱۸۰-۲۰۰	☐	۱	ظرف درب دار، روی توری سیمی	ران بره با استخوان، حدود ۱/۵ کیلوگرم
۴۰-۵۰	-	۲۱۰-۲۲۰	☐	۱	ظرف درب دار، روی توری سیمی	ران بره با استخوان، حدود ۱ کیلوگرم
۱۰۵-۱۲۰	-	۱۸۰-۱۹۰	☐	۱	ظرف درب دار، روی توری سیمی	گوشت پشت آهو با استخوان، حدود ۱/۵ کیلوگرم
۱۰۰-۱۱۰	-	۲۰۰-۲۲۰	☐	۱	ظرف درب دار، روی توری سیمی	گوشت شکار کبابی، حدود ۱/۵ کیلوگرم
۹۰-۱۰۰	-	۲۰۰-۲۲۰	☐	۱	ظرف درب دار، روی توری سیمی	گوشت شقه ای آهو، حدود ۱/۵ کیلوگرم
۲۵-۳۵	۹۰ وات	۲۰۰-۲۲۰	☐	۱	ظرف درب دار، روی توری سیمی	خرگوش، حدود ۱/۵ کیلوگرم

نهایتاً اجازه دهید که گوشت پس از پخت به مدت ۱۰ دقیقه در فر  
باقی بماند.

سوسیس را بعد از گذشت دو سوم از زمان پخت برگردانید

☒ = گریل هوای داغ  
☐ = گریل، ناحیه بزرگ

سایر

لوازم جانبی	طبقه فر	نوع حرارت دهی	دما بر حسب سانتی گراد، تنظیم گریل	قدرت مایکروویو	زمان پخت بر حسب دقیقه
گوشت لخم حدود ۱ کیلوگرم	۱	☞	۱۷۰-۱۹۰	۶۰۰ وات + ۱۸۰ وات	۱۰ دقیقه + ۴۰-۵۰
۴ تا ۶ سوسیس کیابی حدود ۱۵۰ گرم	۱ ۳	☞ ☞	۳	-	طرف اول: ۱۰الی ۱۵ دقیقه طرف دوم: ۵الی ۱۰ دقیقه

### مرغ و سایر ماکیان

جوجه، سینه جوجه، مرغ و بوقلمون را از سمت سینه بر روی ظرف قرار دهید. و پس از گذشت دو سوم از زمان پخت برگردانید.

مرغ را از سمت سینه در ظرف بگذارید و پس از گذشت دو سوم از زمان پخت برگردانید. همچنین قدرت مایکروویو را بر روی ۱۸۰ وات تنظیم کنید.

اردک و غاز را پس از گذشت یک سوم و دو سوم از زمان پخت برگردانید.

سینه اردک و غاز را از سمت پوست دار در داخل ظرف قرار دهید و پس از گذشت نیمی از زمان پخت برگردانید.

بوقلمون را از سمت سینه در داخل تابه گذاشته و پس از گذشت دو سوم از زمان پخت آنرا برگردانید.

- ☞ = گریل هوای داغ
- ☞ = گریل، ناحیه بزرگ
- ☞ = هوای داغ
- ☞ = حرارت دهی از بالا/پایین

لوازم جانبی	طبقه فر	نوع حرارت دهی	دما بر حسب سانتی گراد، تنظیم گریل	قدرت مایکروویو بر حسب وات	زمان پخت بر حسب دقیقه
مرغ درسته حدود ۱/۲ کیلوگرم	۱		۲۳۰-۲۵۰	۳۶۰ وات	۲۵-۳۵
مرغ مادر، درسته	۱		۲۰۰-۲۲۰	۳۶۰ وات ۱۸۰ وات	۳۰ ۱۵-۲۵
جوجه نصف شده هر نیمه ۵۰۰ گرم	۱		۱۸۰-۲۰۰	۳۶۰ وات	۳۰-۳۵
مرغ تکه شده، حدود ۸۰۰ گرم	۱		۱۹۰-۲۱۰	۳۶۰ وات	۳۰-۳۵
مرغ تکه شده، حدود ۱/۵ کیلوگرم	۱		۱۹۰-۲۱۰	۳۶۰ وات	۳۵-۴۰
سینه جوجه، حدود ۵۰۰ گرم	۱		۱۹۰-۲۱۰	۱۸۰ وات	۲۵-۳۰
اردک درسته، ۱/۵ تا ۱/۷ کیلوگرم	۱		۱۷۰-۱۹۰	۱۸۰ وات	۶۰-۸۰
سینه اردک، ۲ تکه هر کدام ۳۰۰ تا ۴۰۰ گرم	۲ ۱		۳	۹۰ وات	۱۸-۲۲
غاز، درسته ۳ تا ۳/۵ کیلوگرم	۱		۱۷۰-۱۹۰	۱۸۰ وات	۸۰-۹۰
سینه غاز، ۲ تکه هر کدام ۵۰۰ گرم	۲ ۱		۲۱۰-۲۳۰	۹۰ وات	۲۰-۲۵
ران غاز، حدود ۱/۵ کیلوگرم	۲ ۱		۱۷۰-۱۹۰	۱۸۰ وات	۳۰-۴۰
بوقلمون کوچک، درسته حدود ۳ کیلوگرم	۱		۱۷۰-۱۸۰	۱۸۰ وات	۶۰-۷۰
بوقلمون کبابی حدود ۱/۵ کیلوگرم	۱		۱۹۰-۲۰۰	۱۸۰ وات	۶۰-۷۰

زمان پخت بر حسب دقیقه	قدرت میکروویو بر حسب وات	دما بر حسب سانتی گراد، تنظیم گریل	نوع حرارت دهی	طبقه فر	لوازم جانبی	
۸۰-۹۰	-	۲۰۰-۲۱۰	☐	۱	ظرف درب دار، توری سیمی	سینه بوقلمون، حدود ۱ کیلوگرم
۴۵-۵۰	۳۶۰ وات	۲۱۰-۲۳۰	☒	۱	ظرف درب دار، توری سیمی	ران بوقلمون، حدود ۱/۳ کیلوگرم

\* حدود ۵۰ میلی لیتر آب به تابه چند کاره اضافه کنید

## ماهی

برای گریل کردن ماهی مانند قزل آلا، ماهی را بطور درسته بر روی توری سیمی قرار دهید.

☐ = گریل، ناحیه کوچک

☒ = گریل، ناحیه بزرگ

زمان پخت بر حسب دقیقه	قدرت میکروویو بر حسب وات	دما بر حسب سانتی گراد، تنظیم گریل	نوع حرارت دهی	طبقه فر	لوازم جانبی	
طرف اول: حدود ۱۰ الی ۱۵ دقیقه طرف دوم: حدود ۸ تا ۱۲	-	۲	☐	۱ ۳	تابه چندکاره و توری سیمی*	قزل آلا درسته حدود ۳۰۰ گرم
طرف اول: حدود ۱۰ الی ۱۲ دقیقه طرف دوم: حدود ۸ تا ۱۲	-	۳	☒	۱ ۳	تابه چندکاره و توری سیمی*	استیک ماهی با ضخامت ۳ سانتیمتر
طرف اول: حدود ۱۰ الی ۱۵ دقیقه طرف دوم: حدود ۱۰ تا ۱۵	-	۲	☐	۱ ۳	تابه چندکاره و توری سیمی*	ماهی درسته حدود ۱/۵ کیلوگرم
۱۰ تا ۱۵	۶۰۰ وات	-	-	۱	تابه چندکاره و توری سیمی	ماهی درسته حدود ۱ کیلوگرم
۱۰ تا ۱۵ ۵ تا ۱۰	۶۰۰ وات ۳۶۰ وات	-	-	۱	تابه چندکاره و توری سیمی	۲ تا ۳ تکه، ماهی کامل، هر کدام ۳۰۰ گرم

لوازم جانبی	طبقه فر نوع حرارت دهی	دما بر حسب سانتی گراد، تنظیم گریل	قدرت مایکروویو بر حسب وات	زمان پخت بر حسب دقیقه
ماهی درسته، حدود ۲ کیلوگرم	۱	-	۶۰۰ وات	۱۵-۲۰
فیله ماهی، حدود ۸۰۰ گرم	۱	-	۳۶۰ وات	۱۰-۱۵
ظرف درب دار، روی توری سیمی				
ظرف درب دار، روی توری سیمی			۶۰۰ وات	۹-۱۴

\* توری سیمی را از قبل با روغن چرب کنید.

## راهنمایی هایی درباره بریان کردن و گریل کردن

**جدول ارائه شده شامل اطلاعات مربوط به وزن گوشت شما نمی باشد**

برای تکه های کوچک، دمای بالاتر و زمان کمتر را انتخاب کنید و برای تکه های بزرگتر، دمای پایینتر و زمان پخت بیشتر را انتخاب نمایید

**از کجا بفهمیم که گوشت آماده شده است ؟**

دما سنج گوشت (قابل خریداری از فروشگاه های مخصوص) را تهیه کنید و یا از "تست قاشق" استفاده نمایید. گوشت را با قاشق به سمت پایین فشار دهید، اگر سفت بود، حاضر شده است. ولی اگر به سمت پایین رود، باید بیشتر بپزد.

**ظاهر گوشت مناسب است، ولی شماره آن سوخته است.**

دفعه ی بعدی از ظرف کوچکتری استفاده کرده و آب بیشتری اضافه نمایید.

**ظاهر گوشت مناسب است ولی شماره آن بسیار آبی و رقیق است.**

دفعه ی بعدی از ظرف بزرگتری استفاده کرده و آب کمتری اضافه نمایید.

## پختنی ها ، گراتن ها ، تست

جدول ارائه شده تنها برای غذاهایی که درون اجاق سرد قرار می گیرند، صادق است.

از یک ظرف بزرگ برای گراتن ها و پختنی ها استفاده کنید.

پختنی ها را در یک ظرف بر روی توری سیمی قرار دهید.

بگذارید پختنی و گراتن ها پس از پخت به مدت ۵ دقیقه در فر باقی بمانند.

از یک ظرف با عمق ۴ الی ۵ سانتی متر برای پختنی ها ، گراتن سبب زمینی و لازانیا استفاده کنید.

توست با رویه:

برای توست کردن ۴ برش، برش‌ها را در کنار هم در وسط تابه چندکاره قرار دهید.

برای برشته کردن ۱۲ برش، برش‌ها را در سطح تابه چند کاره پخش کنید.

☞ = گریل هوای داغ

☞ = هوای داغ

☐ = حرارت دهی از بالا/پایین

☒ = گریل، ناحیه کوچک

☒ = گریل، ناحیه بزرگ

## پختنی ها ، گراتن و تست

زمان پخت بر حسب دقیقه	قدرت مایکروویو برحسب وات	دما بر حسب سانتی گراد، تنظیم گریل	نوع حرارت دهی	طبقه فر	لوازم جانبی	
۲۵-۳۵	۳۶۰ وات	۱۴۰-۱۶۰	☞	۱	ظرف درب دار، روی توری سیمی	پختن شیریینی حدود ۱/۵ کیلوگرم
۴۰-۴۵	-	۱۶۰-۱۸۰	☞	۱	ظرف بدون درب، روی توری سیمی	سوفله
۱۲-۱۷	-	۲۰۰-۲۱۰	☐	۱	توری سیمی	سوفله در قالب تکی




لوازم جانبی	طبقه فر	نوع حرارت دهی	دما بر حسب سانتی گراد، تنظیم گریل	قدرت میکروویو بر حسب وات	زمان پخت بر حسب دقیقه
پاستا، حدود ۱ کیلوگرم	۱		۱۴۰-۱۶۰	۶۰۰ وات	۲۰-۳۰
لازانيا، حدود ۲ کیلوگرم	۲		۱۸۰-۲۰۰	۶۰۰ وات	۲۰-۳۰
گراتن سیب زمینی تهیه شده از مواد خام، حدود ۱/۱ کیلوگرم	۱		۱۷۰-۱۹۰	۶۰۰ وات	۲۰-۲۵
توست با رویه: ۴ برش	۲		۳	—	۸-۱۳
توست با رویه: ۱۲ برش	۲		۳	—	۹-۱۴

## مواد غذایی آماده

دستورالعمل روی بسته بندی را مشاهده نمایید و مطابق آن عمل کنید.

جدول ارائه شده تنها برای غذاهایی که درون فر سرد قرار می گیرند، صادق است.

چیپس، کوفته ها و سیب زمینی ها را بر روی یکدیگر قرار ندهید.

 = حرارت دهی از بالا/ پایین

 = هوای داغ

 = گریل هوای داغ

زمان پخت بر حسب دقیقه	قدرت مایکروویو بر حسب وات	دما بر حسب سانتی گراد، تنظیم گریل	نوع حرارت دهی	طبقه فر	لوازم جانبی	
۲۰-۲۵	—	۲۱۰-۲۳۰	☐	۱	تابه چندکاره	پیتزای با خمیر نازک
۱۵-۲۵	۹۰ وات	۲۰۰-۲۲۰	☐	۲	تابه چندکاره	پیتزای با خمیر ضخیم
۱۵-۲۰	—	۲۱۰-۲۳۰	☐	۱	تابه چندکاره	مینی پیتزا
۱۵-۲۰	—	۱۸۰-۱۹۰	☒	۲	تابه چندکاره	پیتزا باگتی
۲۰-۲۵	—	۲۲۰-۲۳۰	☐	۱	تابه چندکاره	چیپس
۲۵-۳۵	—	۲۰۰-۲۲۰	☐	۱	تابه چندکاره	کوفته
۲۵-۳۵	—	۲۰۰-۲۲۰	☐	۲	تابه چندکاره	سیب زمینی شکم پر
۱۵-۲۰	—	۲۰۰-۲۲۰	☐	۲	توری سیمی	نان گرد، باگت
۲۰-۲۵	—	۱۹۰-۲۱۰	☐	۲	تابه چندکاره*	چوب شور، مایه
۱۲-۲۵	—	۱۴۰-۱۵۰	☒	۲	توری سیمی	باگت نیم برشته
۱۰-۱۵	۱۸۰ وات	۱۹۰-۲۱۰	☒	۲	تابه چندکاره	فیش فینگر
۱۰-۲۵	۱۸۰ وات	۱۹۰-۲۱۰	☒	۲	تابه چندکاره	ناگت مرغ
۱۵-۲۰	۳۶۰ وات	۱۹۰-۲۱۰	☒	۲	تابه چندکاره	برگر
۲۰-۲۵	۹۰ وات	۲۰۰-۲۲۰	☒	۲	تابه چندکاره	اشترودل
۱۸-۲۳	۱۸۰ وات	۲۰۰-۲۲۰	☐	۲	توری سیمی	لازانیا
۱۲۰-۱۵۰	—	۳۰	☐	۰	—	کیک خامه ای


\* کف تابه چندکاره را با کاغذ مخصوص شیرینی پزی که در برابر حرارت زیاد مقاوم است، بپوشانید.

# آرام پز کردن

آرام پز کردن یا پخت با دمای پایین، بهترین روش برای پخت تدریجی گوشت می‌باشد. گوشت پس از پخت با این روش بسیار آبدار و خوش طعم خواهد بود.

## تنظیمات دستگاه برای آرام پز کردن

از ظروف کم عمق مانند ظروف سرامیکی و شیشه‌ای دردار استفاده کنید. همواره درب را بر روی ظرف قرار داده و آنرا بر روی توری سیمی در طبقه اول قرار دهید.


۱. دکمه  آرام پز را فشار داده و دمایی بین ۷۰ تا ۱۰۰ درجه سانتی‌گراد را انتخاب کنید. قسمت پخت و ظرف را بطور همزمان گرم نمایید.
۲. مقدار کمی روغن را گرم کرده و به داخل ظرف از پیش داغ شده بریزید.
۳. ظرف را در قسمت پخت فر قرار داده و دستگاه را روشن کنید.

### نکات








- تنها از گوشت تازه و پاک کرده استفاده کنید. چربی و رگ و پی آنرا با دقت جدا نمایید. چربی و رگ و پی در حین آرام پز شدن باعث بد طعم شدن گوشت میشود.
- تمام قسمتهای گوشت مرغ، گوساله و گوسفند برای آرام پز کردن مناسب هستند. زمان پخت بسته به اندازه گوشت متفاوت است.
- بگذارید گوشت برای مدت طولانی با دمای مناسب در تمامی جهات بپزند.
- برای بررسی میزان پخت گوشت از یک "دماسنج گوشت" استفاده کنید. دمای ۶۰ درجه سانتی‌گراد باید به مدت حداقل ۳۰ دقیقه برقرار باشد.

- همچنین می‌توانید گوشتتان را در ظرف بدون درب نیز آرام پز نمایید. مدت زمان پخت افزایش می‌یابد.
- در آرام پز کردن لازم نیست حتی تکه گوشت‌های بزرگ را نیز در حین پخت برگردانید.
- می‌توانید به محض تمام شدن پخت آنرا ببرید. زمان تثبیت دما ضرورت ندارد.
- پس از پخت با این روش قسمت مرکزی گوشت صورتی رنگ خواهد بود. این رنگ به معنا خام بودن و یا پخته نشدن گوشت نیست.

از یک ظرف با در هم‌اندازه با آن استفاده کنید. ظرف را بر روی توری سیمی قرار دهید.

آرام پز کردن = 

## آرام پز کردن

زمان پخت بر حسب دقیقه	دما بر حسب سانتی گراد	نوع حرارت دهی	طبقه فر	
۲۴۰-۲۷۰	۸۰		۱	سینه بوقلمون
۱۱۰-۱۴۰	۸۰		۱	سینه اردک بدون پوست
۲۷۰-۳۰۰	۸۰		۱	رست بیف
۱۵۰-۱۸۰	۸۰		۱	فیله گاو
۱۸۰-۲۲۰	۸۰		۱	راسته
۷۰-۱۰۰	۸۰		۱	استیک گوشت گاو با ضخامت ۳ سانتیمتر
۸۰-۱۱۰	۸۰		۱	فیله گوساله
۴۰-۷۰	۸۰		۱	فیله بره
۴۰-۷۰	۸۰		۱	فیله ران آهو
۱۰۰-۱۳۰	۸۰		۱	فیله آهو

## راهنمایی هایی درباره پخت ملایم

گوشتی که به طور ملایم پخته شده، به اندازه گوشت کباب شده داغ نیست

برای گرم نگه داشتن گوشتی که بطور ملایم پخته شده

گوشت کباب شده به سرعت خنک نمی‌شود. ظرف گوشتی را که بطور ملایم پخته شده گرم نمایید تا گوشت را با سس داغ سرو نمایید.

پس از پخت، دما را تا ۷۰ درجه سانتی گراد کاهش دهید. تکه‌های کوچک گوشت را می‌توانید تا ۴۵ دقیقه گرم نگه دارید، قطعات بزرگتر گوشت تا ۲ ساعت گرم خواهند ماند.