



Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com






9001150271
950909








آماده کردن غذا با مایکروویو

هنگام پخت غذا در مایکروویو، همیشه از ظروف مقاوم در برابر حرارت که مناسب استفاده در دستگاه مایکروویو هستند، استفاده کنید. نکات مربوط به ظروف پخت مناسب مایکروویوها را رعایت کنید.
← «مایکروویو» در صفحه 19

در صورت قرار دادن ظرف پخت بر روی توری سیمی، توری را به گونه‌ای که "Microwave" رو به درب فر و انحناء آن رو به پایین قرار گیرد، وارد فر کنید.

حالت‌های گرمادهی مورد استفاده:

-  هوای داغ چرخشی
-  گریل با هوای داغ
-  مایکروویو

نوع غذا	وسایل جانبی/ظرف پخت	طبقه	حالت گرمادهی	دما بر حسب درجه سانتی‌گراد	توان مایکروویو بر حسب وات	زمان پخت به دقیقه
ذوب یخ با مایکروویو						
گوشت	ظرف پخت بدون درپوش	1		-	180	5
					90	15-10
پخت با مایکروویو						
مخلوط شیر و تخم مرغ	ظرف پخت بدون درپوش	1		-	360	20
					180	25-20
کیک اسفنجی برای شیرینی تر	ظرف پخت بدون درپوش	1		-	600	9-7
					600	27-22
گوشت تکه ای	ظرف پخت بدون درپوش	1		-		
پخت ترکیبی با مایکروویو						
گراتینه سیب زمینی	ظرف پخت بدون درپوش	1		170-150	360	30-25
کیک	ظرف پخت بدون درپوش	1		210-190	180	18-12
مرغ*	ظرف پخت بدون درپوش	1		200-180	360	35-25

* بعد از سپری شدن 2/3 زمان پخت برگردانید

انواع تست پخت

جدول‌های زیر برای مؤسسات کنترل کیفیت جهت سهولت بخشیدن به امر بررسی و آزمایش دستگاه تهیه شده است.

بر اساس استاندارد EN 60350-1:2013 و IEC 60350-1:2011 و بر اساس استاندارد EN 60705:2012، IEC 60705:2010.

پخت شیرینی

مواد داخل سینی‌ها یا قالب‌ها/ظروف پختی که هم‌زمان در فر قرار داده شده‌اند لزوماً هم زمان آماده نمی‌شوند.

محل قرارگیری لوازم جانبی برای پخت در دو طبقه:

- سینی همه منظوره: طبقه 3
- سینی مخصوص پخت: طبقه 1

پای سیب

پای سیب در یک طبقه: قالب‌های فوری تیره را به صورت مورب کنار هم قرار دهید.

کیک داخل قالب فوری از جنس آهن سفید: پخت در یک طبقه با حالت گرمادهی المنت بالا و پایین. قالب فوری را به جای قرار دادن روی توری سیمی، روی سینی همه منظوره بگذارید.




کیک اسفنجی بدون چربی

کیک اسفنجی بدون چربی در دو طبقه: قالب‌های کیک فوری را به صورت عمودی با فاصله روی یکدیگر روی توری سیمی قرار دهید.

توجه

- مقادیر تنظیم به ظرف غذای قرار داده شده در فر سرد مربوط می‌شود.
- لطفاً به اطلاعات مربوط به پیش گرمایش که در جداول درج شده است، توجه کنید. مقادیر تنظیم بدون گرمایش سریع در نظر گرفته شده‌اند.
- برای پخت، ابتدا از پایین‌ترین دمای تعیین شده استفاده کنید.

حالت‌های گرمادهی مورد استفاده:

-  هوای داغ چرخشی
-  المنت بالا/پایین
-  تنظیم پخت بین‌زا


نوع غذا	وسایل جانبی/ظرف پخت	طبقه	حالت گرمادهی	دما بر حسب درجه سانتی‌گراد	زمان پخت به دقیقه
پخت شیرینی					
بیسکویت شرت برد	سینی پخت	1		150-160*	20-30
بیسکویت شرت برد	سینی پخت	1		140-150*	25-35
کیک‌های کوچک	سینی پخت	1		160*	25-35
کیک‌های کوچک	سینی پخت	1		150*	20-30
کیک‌های کوچک، در 2 طبقه	سینی همه منظوره + سینی پخت	1+3		140*	30-40
کیک اسفنجی بدون چربی	قالب کیک فوری، قطر 26 سانتی‌متر	1		160-170**	25-35
کیک اسفنجی بدون چربی	قالب کیک فوری، قطر 26 سانتی‌متر	1		160-170**	30-45
پای سیب	2 قالب تیره، قطر 20 سانتی‌متر	1		180-200	60-70
پای سیب	2 قالب تیره، قطر 20 سانتی‌متر	1		170-180	60-80

* فر را قبلاً 5 دقیقه گرم کنید، از عملکرد گرمایش سریع استفاده نکنید



** فر را قبلاً گرم کنید، از عملکرد گرمایش سریع استفاده نکنید

گریل کردن

حالت گرمادهی مورد استفاده:

-  گریل، با پوشش کامل

سینی همه منظوره را نیز در فر قرار دهید. مایعات در آن جمع‌آوری می‌شوند و محفظه پخت تمیزتر می‌ماند.

نوع غذا	لوازم جانبی	طبقه	حالت گرمادهی	تنظیمات گریل	زمان پخت به دقیقه
گریل کردن					
نان برشته	توری سیمی	3		3	3-6
همبرگر، 12 قطعه*	توری سیمی	2		3	20-30

* بعد از سپری شدن 2/3 زمان پخت برگردانید

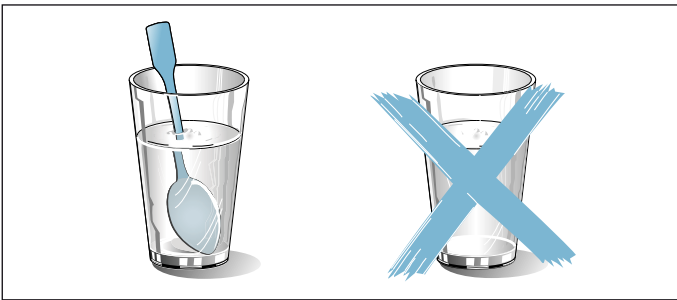
نوع غذا	ظرف پخت	طبقه	حالت گرمادهی	توان مایکروویو بر حسب وات	زمان پخت به دقیقه
غذاهای از یخچال در آمده					
غذای داخل بشقاب، 1 پرس	ظرف پخت در بسته	1		600	8-4
سوپ، خوراک، 400 میلی لیتر	ظرف پخت در بسته	1		600	7-5
دورچین، برای مثال، پاستا، دامپلینگ، سیب زمینی، برنج	ظرف پخت در بسته	1		600	10-5
گراتینه، 400 گرم، مانند لازانیا، گراتینه سیب زمینی	ظرف پخت بدون درپوش	1		600	10-5
غذاهای یخزده					
غذای داخل بشقاب، 1 پرس	ظرف پخت در بسته	1		600	15-11
سوپ، خوراک، 200 میلی لیتر (خوب هم بزنید)	ظرف پخت در بسته	1		1000	4-2
دورچین، 500 گرم، برای مثال، پاستا، دامپلینگ، سیب زمینی، برنج	ظرف پخت در بسته	1		600	10-7
گراتینه، 400 گرم، مانند لازانیا، گراتینه سیب زمینی	ظرف پخت در بسته	1		600	15-11

گرم نگه داشتن

شما می‌توانید با استفاده از حالت «گرم نگه داشتن» غذا پخته شده خود را گرم نگه دارید. این موضوع مانع از تشکیل قطره‌های آب حاصل از میعان می‌شود و بنابراین نیازی به تمیز کردن محفظه پخت نخواهد بود.

غذاهای پخته شده را بیشتر از دو ساعت گرم نگه ندارید. آگاه باشید که پخت برخی غذاها در هنگام گرم نگه داشتن ادامه می‌یابد. در صورت لزوم روی غذا را بپوشانید.

گرم کردن غذا در مایکروویو



با استفاده از مایکروویو می‌توانید غذا را گرم کنید یا در یک مرحله هم یخزدایی و هم گرم نمایید.

غذاهای آماده مصرف را از بسته بندی خارج کنید. غذا در ظروف مناسب مایکروویو سریع‌تر و یکنواخت‌تر گرم می‌شود. مواد مختلف موجود در یک غذا به زمان‌های گرم شدن متفاوتی نیاز دارند.

غذایی که صاف است سریع‌تر از غذایی که بصورت توده بلند می‌باشد پخته می‌شود. بنابراین غذا را تا جای ممکن در ظرف پهن کنید. غذا نباید زیاد روی هم انباشته شود.

روی غذا را بپوشانید. به این ترتیب نتیجه پخت بهتری حاصل می‌شود. اگر درپوش مناسبی برای ظرف خود ندارید، از یک بشقاب یا روکش مخصوص مایکروویو استفاده کنید.

غذا را در طول پخت دو یا سه بار هم بزنید و در صورت لزوم برگردانید. بعد از گرم کردن غذا بگذارید 2 تا سه دقیقه دیگر بماند تا دمای آن تعدیل شود.

در صورت گرم کردن غذای کودک، بطری شیر را بدون سرشیشه یا درپوش روی توری سیمی قرار دهید. غذای کودک را بعد از گرم شدن، خوب تکان دهید یا هم بزنید و حتماً دمای آنرا کنترل کنید.

غذا دما را به ظرف منتقل می‌کند. هنگامی که برای آماده کردن غذا فقط از مایکروویو استفاده می‌شود، ظرف می‌تواند بسیار داغ شود.

نکته: در صورتی که وزن غذای شما با وزن‌های مندرج در جدول تنظیمات متفاوت است، این قاعده کلی را به خاطر داشته باشید: مقدار دو برابر تقریباً به زمان پخت دو برابر نیاز دارد.

⚠ هشدار - خطر سوختگی با آب داغ!

در هنگام گرم کردن مایعات احتمال جوش آمدن با تاخیر مایع وجود دارد. بدان معنی که مایع به نقطه جوش می‌رسد ولی بر روی سطح آن حباب‌های معمولی بخار ایجاد نمی‌شود. در صورتی که ظرف لرزش کمی داشته باشد، ممکن است مایع داغ داخل آن ناگهان بیرون بیاید و بپاشد. همیشه موقع گرم کردن یک قاشق داخل ظرف بگذارید. این کار مانع جوش تأخیری می‌شود.

احتیاط!

ایجاد جرقه: ظروف فلزی - مثل یک قاشق در یک لیوان - باید حداقل 2 سانتی متر با دیوارهای محفظه پخت و پز و بخش داخلی در فاصله داشته باشد. ممکن است جرقه‌ها صدمات جبران‌ناپذیری به شیشه داخل درب وارد کنند.

مقادیر تنظیم توصیه شده

مقادیر تنظیم برای گرم کردن غذاها و نوشیدنی‌های مختلف در مایکروویو را می‌توانید در جدول مشاهده کنید. زمان‌های تعیین شده فقط مقادیر میانگین هستند. این زمان‌ها به لوازم پخت مورد استفاده، کیفیت، دما و ترکیب غذا بستگی دارند. به همین دلیل است که دامنه‌های مختلف زمانی ذکر شده است. ابتدا کوتاه‌ترین زمان را انتخاب نمایید و سپس در صورت لزوم آن را افزایش دهید.

مقادیر داخل جدول به ظرف غذای قرار داده شده در فر سرد مربوط می‌شوند.

در صورتی که برای غذای شما تنظیمی مشخص نشده است، از غذاهای مشابه موجود در جدول به عنوان راهنما استفاده کنید.

لوازم جانبی بدون مصرف را از محفظه پخت خارج کنید. این کار باعث فراهم آمدن نتیجه بهتر و نیز صرفه جویی در مصرف انرژی می‌گردد. محفظه پخت را بعد از استفاده تمیز کنید.

حالت گرمادهی مورد استفاده:

■ مایکروویو

نوع غذا	ظرف پخت	طبقه	حالت گرمادهی	توان مایکروویو بر حسب وات	زمان پخت به دقیقه
گرم کردن نوشیدنی‌ها					
200 میلی‌لیتر (خوب هم بزنید)	ظرف پخت بدون درپوش	1	☞	1000	3-1
400 میلی‌لیتر (خوب هم بزنید)	ظرف پخت بدون درپوش	1	☞	1000	6-2
گرم کردن غذای کودک					
شیشه شیر کودک، 150 میلی‌لیتر (خوب هم بزنید)	ظرف پخت بدون درپوش	1	☞	360	3-1
سبزیجات، از یخچال درآمده					
250 گرم	ظرف پخت دربسته	1	☞	600	8-3
سبزیجات یخ‌زده					
بدون بسته بندی، 250 گرم	ظرف پخت دربسته	1	☞	600	12-8
اسفناج با خامه، قطعه یخ‌زده، 450 گرم	ظرف پخت دربسته	1	☞	600	16-11

نوع غذا	وسایل جانبی/ظرف پخت	طبقه	حالت گرمادهی	توان مایکروویو بر حسب وات	زمان پخت به دقیقه
کیک					
کیک، آبدار، 500 گرم	ظرف پخت بدون درپوش	1	☰	180	5
				90	20-15
کیک، خشک، 750 گرم*	ظرف پخت بدون درپوش	1	☰	180	2
				90	15-10
گوشت و ماکیان					
مرغ، کامل، 1.2 کیلوگرم*	ظرف پخت بدون درپوش	1	☰	180	10
				90	15-10
قطعات گوشت پرنده، 250 گرم*	ظرف پخت بدون درپوش	1	☰	180	3
				90	10-5
اردک، 2 کیلوگرم*	ظرف پخت بدون درپوش	1	☰	180	10
				90	40-30
قطعه کامل گوشت، (خام)، 800 گرم	ظرف پخت بدون درپوش	1	☰	180	15
				90	15-10
قطعه کامل گوشت، (خام)، 1 کیلوگرم	ظرف پخت بدون درپوش	1	☰	180	15
				90	30-20
قطعه کامل گوشت، (خام)، 1.5 کیلوگرم	ظرف پخت بدون درپوش	1	☰	180	15
				90	35-25
گوشت، تکه یا ورقه شده، برای مثال گولاش (گوشت خام) 500 گرم*	ظرف پخت بدون درپوش	1	☰	180	8
				90	10-5
گوشت چرخ کرده، مخلوط، 200 گرم*	ظرف پخت بدون درپوش	1	☰	180	15-8
گوشت چرخ کرده، مخلوط، 500 گرم*	ظرف پخت بدون درپوش	1	☰	180	5
				90	15-10
گوشت چرخ کرده، مخلوط، 800 گرم*	ظرف پخت بدون درپوش	1	☰	180	10
				90	20-15
ماهی					
ماهی درسته، 300 گرم*	ظرف پخت بدون درپوش	1	☰	180	3
				90	15-10
فیله ماهی، 400 گرم*	ظرف پخت بدون درپوش	1	☰	180	5
				90	15-10
میوه، سبزیجات					
توت‌ها، 300 گرم	ظرف پخت بدون درپوش	1	☰	180	10-5
سبزیجات، 600 گرم	ظرف پخت بدون درپوش	1	☰	180	10
				90	13-8
متفرقه					
یخ‌زدایی از کره، 125 گرم	ظرف پخت بدون درپوش	1	☰	90	9-7
* در نیمه زمان پخت، غذا را برگردانید					

ورآمدن خمیر

خمیر در دستگاه شما بسیار سریع تر از دمای اتاق ور می‌آید. از حالت گرمادهی المنت بالا و پایین استفاده کنید. عملیات را فقط زمانی شروع کنید که محفظه پخت کاملاً سرد شده باشد.

همیشه اجازه دهید خمیر در دو مرحله ور بیاید. مشخصات جدول تنظیمات را برای مراحل اول و دوم ورآمدن خمیر (ور آمدن کل خمیر و ور آمدن چانه‌ها) مورد توجه قرار دهید.

ورآمدن خمیر

فر را با استفاده از تنظیمات تعیین شده در جدول گرم کنید. ظرف حاوی خمیر را روی توری سیمی قرار دهید.

درب دستگاه در طی ورآمدن خمیر باز نکنید زیرا رطوبت آن گرفته می‌شود. خمیر را با پارچه نمدار بپوشانید.

ورآمدن چانه‌ها

چانه‌های خمیر را روی طبقه فر تعیین شده در جدول قرار دهید.

در صورت تمایل به پیش گرمایش فر، ور آمدن چانه‌های خمیر باید خارج از دستگاه در یک محل گرم صورت گیرد.

مقادیر تنظیم توصیه شده

دما و مدت زمان ورآمدن خمیر، به نوع و مقدار مواد اولیه بستگی دارد. بنابراین، مقادیر درج شده در جدول، فقط مقادیری نسبی هستند.

حالت گرمادهی مورد استفاده:

■ □ المنت بالا/پایین

نوع غذا	وسایل جانبی/ظرف پخت	طبقه	حالت گرمادهی	دما بر حسب درجه سانتی‌گراد	زمان پخت به دقیقه
خمیر دارای مخمر، سبک	کاسه	1	□	40-35	30-25
	سینی پخت	1	□	40-35	20-10
خمیر دارای مخمر، سنگین و غنی	کاسه	1	□	40-35	40-20
	سینی پخت	1	□	40-35	25-15

یخ‌زدایی

از عملکرد «مایکروویو» برای یخ‌زدایی از میوه، سبزیجات، مرغ، ماهی، گوشت و نان و شیرینی منجمد استفاده کنید.

غذای منجمد را از بسته بندی خارج کنید و آن را داخل یک ظرف مناسب استفاده در مایکروویو روی توری سیمی قرار دهید. نکات مربوط به ظروف پخت مناسب مایکروویوها را رعایت کنید. ← «مایکروویو» در صفحه 19

توری سیمی را به گونه‌ای که "Microwave" رو به درب فر و انحاء آن رو به پایین قرار گیرد، وارد فر کنید.

لوازم جانبی بدون استفاده را از محفظه پخت خارج کنید. این کار امکان دستیابی به نتیجه پخت بهتر و صرفه جویی در مصرف انرژی را فراهم می‌آورد.

مقادیر تنظیم توصیه شده

زمان‌های درج شده در جدول، مقادیر نسبی هستند. به کیفیت، دمای انجماد (18- درجه سانتی‌گراد) و ترکیب ماده غذایی بستگی دارند. به همین دلیل است که دامنه‌های مختلف زمانی ذکر شده است. ابتدا کوتاهترین زمان را

انتخاب نمایید و سپس در صورت لزوم آن را افزایش دهید. اغلب از یخ‌زدایی در مراحل مختلف نتیجه بهتری حاصل می‌شود. این مراحل در جدول زیر یکدیگر درج شده‌اند.

نکته: موادی که به صورت مسطح یا وعده‌ای منجمد شده‌اند سریع‌تر از مواد حجیم یخ‌زدایی می‌شوند.

مواد غذایی را یک یا دو بار هم بزنید یا برگردانید. قطعات بزرگ غذا باید چندین بار برگردانده شوند. در صورت لزوم قطعات را از هم جدا کنید یا آنهایی را که یخ‌زدایی شده‌اند از محفظه پخت خارج کنید.

بگذارید مواد یخ‌زدایی شده 10 تا 30 دقیقه دیگر در فر خاموش باقی بماند تا دما متعادل شود.

نکته: در صورتی که وزن غذای شما با وزن‌های مندرج در جدول تنظیمات متفاوت است، این قاعده کلی را به خاطر داشته باشید: مقدار دو برابر تقریباً به زمان پخت دو برابر نیاز دارد.

حالت گرمادهی مورد استفاده:

■ ☞ مایکروویو

نوع غذا	وسایل جانبی/ظرف پخت	طبقه	حالت گرمادهی	توان مایکروویو بر حسب وات	زمان پخت به دقیقه
نان و نان‌های رول	ظرف پخت بدون درپوش	1	☞	180	3
				90	15-10
نان‌های رول	توری سیمی	1	☞	180	10-5
				90	10-5

* در نیمه زمان پخت، غذا را برگردانید

کنسرو کردن

شما می‌توانید میوه‌ها و سبزیجات را با استفاده از دستگاه خود کنسرو کنید.

⚠ هشدار - خطر بروز جراحت!

در صورتی که مواد به شکل صحیح کنسرو نشوند، ممکن است شیشه کنسرو بکشد. دستورالعمل‌های مربوط به کنسرو کردن را دنبال کنید.

شیشه‌ها

برای کنسرو کردن فقط از شیشه‌های تمیز و سالم استفاده کنید. فقط از لاستیک‌های دور شیشه سالم، تمیز و مقاوم در برابر حرارت استفاده کنید. گیره‌های دور شیشه را قبلاً کنترل کنید.

برای هر بار کنسرو کردن، فقط از شیشه‌های هم اندازه و حاوی یک جور مواد استفاده کنید. شما می‌توانید به طور همزمان محتویات حداکثر شش شیشه 1/2، 1 یا 1 1/2 لیتری را در محفظه پخت کنسرو کنید. از شیشه‌های بزرگتر یا بلندتر از این استفاده نکنید. درپوش آنها ممکن است بشکند.

شیشه‌ها نباید در طول کنسرو شدن داخل محفظه پخت با یکدیگر تماس داشته باشند.

آماده سازی میوه و سبزیجات

فقط از میوه‌ها و سبزیجات با کیفیت خوب استفاده کنید. آنها را کاملاً بشویید.

میوه و سبزیجات را پوست بکنید، هسته گیری کنید و ببرید و شیشه‌ها را تا حدود 2 سانتی‌متر پایین‌تر از لبه آنها با مواد پر کنید.

میوه

شیشه‌ها را با میوه و شربت شکر داغ (حدود 400 میلی‌لیتر برای یک شیشه یک لیتری) پر کنید. برای یک لیتر آب:

- حدود 250 گرم شکر برای میوه‌های شیرین
- حدود 500 گرم شکر برای میوه‌های ترش

سبزیجات

شیشه‌ها را با سبزیجات و آب جوشیده داغ پر کنید.

لبه شیشه‌ها را تمیز کنید. واشر لاستیکی و درپوش شیشه‌ها را روی آنها قرار دهید. گیره شیشه‌ها را ببندید. شیشه‌ها را طوری در سینی همه

منظوره قرار دهید که با یکدیگر تماس نداشته باشند. 500 میلی‌لیتر آب داغ (80 درجه سانتی‌گراد) داخل سینی بریزید. از تنظیمات تعیین شده در جدول استفاده کنید.

مرحله پایانی تهیه کنسرو

میوه

بعد از مدت کوتاهی، حباب‌های کوچک شروع به بالا آمدن می‌کنند. بعد از اینکه در تمامی شیشه‌ها حباب شکل گرفت، دستگاه را خاموش کنید. شیشه‌ها را بعد از زمان خنک شدن تعیین شده، از محفظه پخت خارج کنید.

سبزیجات

بعد از مدت کوتاهی، حباب‌های کوچک شروع به بالا آمدن می‌کنند. به محض تشکیل حباب در شیشه‌ها، دما را به 120 درجه سانتی‌گراد کاهش دهید و بگذارید حباب زدن شیشه‌ها طبق زمان تعیین شده در جدول داخل محفظه پخت در بسته ادامه یابد. بعد از سپری شدن زمان تعیین شده، دستگاه را خاموش کنید و بگذارید طبق زمان تعیین شده در جدول حرارت باقی‌مانده فر مورد استفاده قرار گیرد.

بعد از کنسرو شدن، شیشه‌ها را از فر بیرون بیاورید و روی یک پارچه تمیز قرار دهید. شیشه‌ها را روی سطح سرد یا مرطوب قرار ندهید زیرا ممکن است ترک بخورند. روی شیشه‌ها را بپوشانید تا در معرض جریان هوا قرار نگیرند. گیره‌ها را فقط بعد از سرد شدن شیشه‌ها باز کنید.

مقادیر تنظیم توصیه شده

زمان‌های تعیین شده در جدول، مقادیر میانگین برای کنسرو کردن میوه و سبزیجات هستند. دمای محیط، تعداد شیشه‌ها، دما و کیفیت مواد داخل شیشه‌ها می‌تواند روی این مقادیر تأثیر بگذارد. مقادیر برای شیشه‌های یک لیتری گرد تعیین شده است. قبل از خاموش کردن دستگاه یا تغییر حالت پخت، بررسی کنید روی محتوای شیشه‌ها آن‌طور که باید حباب تشکیل شده باشد. مرحله حباب زدن بعد از حدود 30 تا 60 دقیقه شروع می‌شود.

حالت گرمادهی مورد استفاده:

- ☼ هوای داغ چرخشی

نوع غذا	ظرف پخت	طبقه	حالت گرمادهی	دما بر حسب درجه سانتی‌گراد	زمان پخت به دقیقه
سبزیجات، برای مثال هویج	شیشه کنسرو یک لیتری	1	☼	170-160	قبل از شروع حباب زدن: 40-30
				120	با شروع تشکیل حباب‌ها: 40-30
				-	حرارت باقی‌مانده: 30
سبزیجات، برای مثال خیار	شیشه کنسرو یک لیتری	1	☼	170-160	قبل از شروع حباب زدن: 40-30
				-	حرارت باقی‌مانده: 30
				-	حرارت باقی‌مانده: 30
میوه‌های هسته‌دار، برای مثال گیلاس، آلو	شیشه کنسرو یک لیتری	1	☼	170-160	قبل از شروع حباب زدن: 40-30
				-	حرارت باقی‌مانده: 35
				-	حرارت باقی‌مانده: 35
میوه‌های دانه‌دار، برای مثال سیب، توت فرنگی	شیشه کنسرو یک لیتری	1	☼	170-160	قبل از شروع حباب زدن: 40-30
				-	حرارت باقی‌مانده: 25
				-	حرارت باقی‌مانده: 25

نوع غذا	ظرف پخت	طبقه	حالت گرمادهی	زمان تفت دادن به دقیقه	دما بر حسب درجه سانتیگراد	زمان پخت به دقیقه
گوساله						
رُتی گوساله، ضخامت 4-5 سانتی متر، 1.5 کیلوگرم	ظرف پخت بدون درپوش	1	☐	10-8	*85	240-180
رُتی گوساله، ضخامت 10-15 سانتی متر، 1.5 کیلوگرم	ظرف پخت بدون درپوش	1	☐	10-8	*85	300-240
فیله گوساله، کامل، 800 گرم	ظرف پخت بدون درپوش	1	☐	7-5	*85	210-150
فیله مینیون، ضخامت 4 سانتی متر	ظرف پخت بدون درپوش	1	☐	7-5	*85	120-90
بره						
راسته، بدون استخوان، هر کدام 200 گرم	ظرف پخت بدون درپوش	1	☐	7-5	*85	75-45
ران بره با استخوان، پخته میانه، 1 کیلوگرم، نخ پیچ شده	ظرف پخت بدون درپوش	1	☐	8-6	*85	240-180

* پیش گرمایش

نکاتی در مورد پخت آرام

پخت آرام سینه اردک.	سینه مرغ سرد را داخل یک ماهی تابه قرار دهید و ابتدا سمت پوستدار را سرخ کنید. بعد از پخت آرام، آن را 3 تا 5 دقیقه گریل کنید تا برشته شود.
گوشت آرام پز شده به اندازه گوشتی که به شیوه سنتی بریان می شود داغ نیست.	برای اینکه گوشت بریان شده زود سرد نشود، بشقابها را گرم کنید و سس را خیلی داغ سرو کنید.

خشک کردن

با هوای داغ چرخشی، شما می توانید میوه ها را به شکلی بی نظیر خشک کنید. در این شیوه نگهداری، طعمها از طریق گرفتن رطوبت مواد تقویت می شوند.

فقط از میوه ها، سبزیجات و سبزی های تازه و سالم استفاده کنید و آنها را خوب بشویید. توری سیمی را با کاغذ مومی یا کاغذ پوستی بپوشانید. آب اضافی میوه را بگیرید و آن را خشک کنید.

در صورت لزوم آن را به قطعات یا برش های نازک هم اندازه تقسیم کنید. میوه پوست نکنده را در یک ظرف قرار دهید به طوری که سمت برش خورده آن رو به بالا باشد. مراقب باشید میوه ها یا قارچ ها روی توری سیمی یکدیگر را نپوشانند.

سبزیجات را رنده و سپس بلانچ (نیم پز) کنید. بگذارید آب سبزیجات بلانچ شده گرفته شود و آنها را به صورت یکنواخت روی توری سیمی پهن کنید.

سبزی ها را با ساقه خشک کنید. سبزی ها را به طور یکنواخت و کمی انباشته روی توری سیمی پخش کنید.

برای خشک کردن از طبقه های زیر استفاده کنید:

- 1 توری سیمی: طبقه 2
- 2 توری سیمی: طبقه 1+3

میوه ها و سبزیجات خیلی آبدار را چند بار برگردانید. مواد را بعد از خشک شدن بلافاصله از روی کاغذ بردارید.

مقادیر تنظیم توصیه شده

تنظیمات مربوط به خشک کردن مواد مختلف را می توانید در جدول مشاهده کنید. دما و مدت زمان پخت، به نوع، مقدار رطوبت، میزان رسیدگی و ضخامت موادی که باید خشک شوند بستگی دارد. هر چه مواد را در زمان طولانی تر خشک کنید، ماندگاری آنها بیشتر است. هر چه برش ها نازکتر باشند، مدت زمان خشک شدن آنها کوتاهتر است و عطر و مزه مواد بهتر حفظ می شود. به همین دلیل است که دامنه های مختلف دما در جدول ذکر شده اند.

در صورت تمایل به خشک کردن سایر مواد غذایی، از مشخصات مربوط به مواد مشابهی که در جدول ارائه شده است به عنوان راهنما استفاده کنید.

حالت گرمادهی مورد استفاده:

- ☐ هوای داغ چرخشی

نوع غذا	لوازم جانبی	طبقه	حالت گرمادهی	دما بر حسب درجه سانتیگراد	زمان پخت بر حسب ساعت
میوه های دانه دار (حلقه های سیب، ضخامت 3 میلی متر، 200 گرم روی هر توری سیمی)	توری سیمی	2	☐	80	7-4
میوه های هسته دار (آلو)	توری سیمی	2	☐	80	10-8
سبزیجات ریشه ای (هویج) رنده و بلانچ شده	توری سیمی	2	☐	80	7-4
قارچ ورقه شده	توری سیمی	2	☐	60	8-6
سبزی، شسته	2-1 توری سیمی	-	☐	60	6-2

سیبزمینی سرخ کرده، نان تست، نان‌های رول، نان معمولی، محصولات پخته شده آماده (بیسکویت، نان زنجبیلی، شیرینی‌های خشک).

آکریل آمید در مواد غذایی

آکریل آمید به صورت کلی در محصولات حاوی غلات و سیبزمینی که در دمای بالا تهیه می‌شوند به‌وجود می‌آید، برای مثال چیپس سیبزمینی،

نکاتی در باره روش به حداقل رساندن آکریل آمید

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

پخت آرام

پخت آرام روشی برای پخت غذا در زمان طولانی و با دمای کم است. به همین دلیل به آن «پخت در دمای پایین» نیز گفته می‌شود.

پخت آرام برای تکه‌های گوشت مرغوب (برای مثال قطعات نرم گوشت گاو، گوساله یا پرندگان) که باید صورتی و آبدار بمانند، بسیار مناسب است. گوشت بعد از پخت نرم و آبدار می‌ماند.

مزیت این نوع پخت، برنامه‌ریزی بهتر منوی آشپزی است زیرا گوشتی که با این روش پخته شده، می‌تواند به راحتی گرم نگه داشته شود. گوشت در هنگام پخت نیازی به برگرداندن ندارد. برای آنکه حرارت فر بکخواهد باقی بماند، درب دستگاه را بسته نگه دارید.

فقط از گوشت بدون استخوان تازه، تمیز و بهداشتی استفاده کنید. رگ و پی و چربی را با دقت از لبه‌های گوشت جدا کنید. در پخت آرام، چربی مزه‌ای شدید و متمایز می‌گیرد. از گوشت مزه دار شده نیز می‌توانید استفاده کنید. از گوشتی که یخ آن باز شده استفاده نکنید.

بعد از پخت آرام، گوشت می‌تواند بلافاصله بریده شود. به زمان انتظار نیازی نیست. به دلیل روش پخت خاص، گوشت ظاهری صورتی دارد اما خام یا بیش از حد پخته نیست.

توجه: در حالت پخت آرام، به تأخیر انداختن شروع پخت با استفاده از عملکرد زمان پایانی امکان پذیر نیست.

ظرف پخت

از ظرف پخت تخت، برای مثال دیس شیشه‌ای یا چینی استفاده کنید. ظرف پخت را با قرار دادن در محفظه فر از قبل گرم کنید.

ظرف بدون درپوش را همیشه روی توری سیمی در طبقه 1 قرار دهید. اطلاعات بیشتر را می‌توانید در قسمت نکاتی در مورد پخت آرام که بعد از جدول آمده است، مشاهده کنید.

دستگاه شما به حالت گرمادهی «پخت آرام» مجهز شده است. عملیات را فقط زمانی شروع کنید که محفظه پخت کاملاً سرد شده باشد. محفظه فر را در حالی که ظرف پخت داخل آن قرار داده شده است از قبل 10 دقیقه گرم کنید.

دو طرف گوشت و لبه‌های آن را با حرارت زیاد و به مدت لازم روی اجاق تفت دهید. سپس آن را بلافاصله در ظرف از پیش گرم شده قرار دهید. ظرف حاوی گوشت را دوباره در محفظه فر قرار دهید و به آرامی بپزید.

مقادیر تنظیم توصیه شده

دما و مدت زمان پخت آرام، به اندازه، ضخامت و کیفیت گوشت بستگی دارد. به همین دلیل است که دامنه‌های مختلف دما در جداول ذکر شده اند.

حالت گرمادهی مورد استفاده:
■ □ پخت آرام

نوع غذا	ظرف پخت	طبقه	حالت گرمادهی	زمان تفت دادن به دقیقه	دما بر حسب درجه سانتی‌گراد	زمان پخت به دقیقه
سینه اردک، هر کدام 400 گرم	ظرف پخت بدون درپوش	1	□	6-8	*90	45-60
سینه مرغ بدون استخوان، هر کدام 200 گرم	ظرف پخت بدون درپوش	1	□	5-7	*90	45-60
سینه بوقلمون، با استخوان، 1 کیلوگرم	ظرف پخت بدون درپوش	1	□	8-10	*90	120-150
گوشت بالای ران گوساله ضخامت 7-6 سانتی‌متر، 1.5 کیلوگرم	ظرف پخت بدون درپوش	1	□	8-10	*85	240-300
فیله گاو، کامل، 1 کیلوگرم	ظرف پخت بدون درپوش	1	□	4-6	*85	120-180
راسته، ضخامت 5-6 سانتی‌متر	ظرف پخت بدون درپوش	1	□	6-8	*85	210-270
رام استیک، ضخامت 4 سانتی‌متر	ظرف پخت بدون درپوش	1	□	5-7	*85	60-120

* پیش گرمایش

کاغذ مومی

فقط از کاغذ مومی مناسب برای دمای انتخاب شده استفاده کنید. کاغذ مومی را همیشه در اندازه مناسب ببرید.



مقادیر تنظیم توصیه شده

در اینجا اطلاعات مربوط به غذاهای مختلف را می‌توانید بیابید. دما و مدت زمان پخت، به مقدار و ترکیب خمیر بستگی دارد. به همین دلیل است که دامنه‌های مختلف دما در جداول ذکر شده اند. ابتدا دماهای پایین

را امتحان کنید. زیرا با پخت در دماهای پایین‌تر مواد بهتر برشته می‌شوند. در صورت لزوم، دفعات بعد می‌توانید دما را افزایش دهید.

توجه: با افزایش دما نمی‌توان زمان پخت را کاهش داد. نان و شیرینی‌های کوچک فقط از بیرون پخته می‌شوند، ولی داخل آنها به طور کامل پخته نشده است.

حالت‌های گرمادهی مورد استفاده:





-  هوای داغ کم مصرف
-  المنت پایین و بالا در حالت کم مصرف

نوع غذا	وسایل جانبی/ظرف پخت	طبقه	حالت گرمادهی	دما بر حسب درجه سانتی‌گراد	زمان پخت به دقیقه
---------	---------------------	------	--------------	----------------------------	-------------------

کیک داخل قالب

کیک اسفنجی در داخل قالب	قالب حلقه‌ای/قالب کیک	1		140-160	60-80
کیک اسفنجی برای تارت	قالب تارت	1		140-160	20-40
کیک اسفنجی برای تارت، 2 تخم مرغ	قالب تارت	1		150-170	20-30
کیک اسفنجی برای تارت، 3 تخم مرغ	قالب کیک فنری، قطر 26 سانتی‌متر	1		160-170	25-35
کیک اسفنجی برای تارت، 6 تخم مرغ	قالب کیک فنری، قطر 28 سانتی‌متر	1		150-160	50-60
کیک حلقه‌ای طرح‌دار	قالب کیک طرح‌دار	1		150-160	55-75





شیرینی‌های داخل سینی

کیک اسفنجی با مواد رویی خشک	سینی پخت	1		160-180	20-40
خمیر تارت با مواد رویی خشک	سینی پخت	1		170-180	25-35
نان گیسو، ساوارین	سینی پخت	1		150-160	35-45
کیک مایه خمیر دار با مواد رویی خشک	سینی پخت	1		150-170	20-35



شیرینی‌های کوچک

مافین	سینی مافین	2		160-180	15-30
کیک های کوچک	سینی پخت	1		150-160	25-35
ماکارون	سینی پخت	2		170-190	25-50
نارنجک (خمیر نان خامه‌ای)	سینی پخت	1		200-220	35-45
بیسکویت	سینی پخت	2		140-160	15-30
شیرینی وینی	سینی پخت	2		140-150	25-40
کیک های کوچک مایه خمیر دار	سینی پخت	1		150-160	30-40


نان و نان ساندویچی

نان چند غله، 1.5 کیلوگرم	قالب کیک	1		200-210	35-45
نان تخت	سینی همه منظوره	1		250-270	15-20
نان‌های رول شیرین، تازه	سینی پخت	1		170-190	15-20
نان‌های رول، تازه	سینی پخت	1		180-200	25-35

گوشته

رست بیف، 1.5 کیلوگرم	ظرف پخت در بسته	1		200-220	140-160
رُتی گوساله، 1.5 کیلوگرم	ظرف پخت بدون درپوش	1		170-180	110-130

ماهی

ماهی کامل، پختن آرام بعد از سرخ کردن، 300 گرم، برای مثال قزل آلا	ظرف پخت در بسته	1		190-210	25-35
ماهی کامل، پختن آرام بعد از سرخ کردن، به وزن 1.5 کیلوگرم، برای مثال سالمون	ظرف پخت در بسته	1		190-210	45-55
فیله ماهی، ساده، پختن آرام بعد از سرخ کردن	ظرف پخت در بسته	1		190-210	15-35

تهیه کاستارد با استفاده از پودر کاستارد

پودر کاستارد را در یک ظرف لبه بلند مناسب میکروویو با شیر و شکر مخلوط کنید - مناسب بودن ظرف برای میکروویو روی بسته بندی آن درج شده است. از تنظیمات تعیین شده در جدول استفاده کنید. به محض آنکه شیر شروع به بالا آمدن کرد، آنرا کاملاً هم بزنید. این کار را دو تا سه بار تکرار کنید.

تهیه پودینگ برنج



از یک ظرف شیشه‌ای تخت مقاوم در برابر حرارت استفاده کنید. از ظرف چینی یا بشقاب خیلی قوس دار استفاده نکنید. بسته ذرت را طوری که سمت علامت دار آن روی به پایین باشد در ظرف قرار دهید. از تنظیمات تعیین شده در جدول استفاده کنید. زمان باید برحسب نوع محصول و مقدار آن تنظیم شود. پاکت ذرت را بعد از 1½ دقیقه بیرون بیاورید و تکان دهید تا از سوختن ذرت‌ها جلوگیری شود. محفظه پخت را بعد از استفاده تمیز کنید.

⚠ هشدار - خطر سوختگی!

در هنگام گرم شدن غذا احتمال ترکیدن بسته بندی های هوا ناپذیر وجود دارد. همیشه دستور العمل های روی بسته بندی را به دقت مطالعه کنید. برای برداشتن ظروف از داخل محفظه پخت و پز همیشه از دستکش مخصوص استفاده کنید.

مقادیر تنظیم توصیه شده

حالت های گرمادهی مورد استفاده:

-  المنت بالا/پایین
-  میکروویو

کمپوت

میوه را در یک ظرف مناسب میکروویو وزن کنید و به ازاء هر 100 گرم یک قاشق آب اضافه کنید. شکر و ادویه را بر حسب ذائقه خود اضافه کنید. روی ظرف را بپوشانید و از تنظیمات تعیین شده در جدول استفاده کنید. در طول پخت دو تا سه بار هم بزنید.

نوع غذا	وسایل جانبی/ظرف پخت	طبقه	حالت گرمادهی	دما بر حسب درجه سانتی گراد	توان میکروویو بر حسب وات	زمان پخت به دقیقه
تهیه کاستارد با استفاده از پودر کاستارد*	ظرف پخت در بسته	1		-	600	5-8
ماست	قالب های تکی	کف محفظه پخت		40-45	-	8-9 ساعت
پودینگ برنج، 125 گرم + 500 میلی لیتر شیر*	ظرف پخت در بسته	1		-	600	10
کمپوت میوه، 500 گرم	ظرف پخت در بسته	1		-	600	9-12
ذرت بوداده میکروویو، 1 بسته 100 گرم هر کدام**	ظرف پخت بدون درپوش	1		-	600	4-6

* در طول پخت یک یا دو بار هم بزنید

** بسته باز نشده را در ظرف پخت قرار دهید

صرفه جویی در انرژی با حالت های گرمادهی کم مصرف

شما می توانید با استفاده از حالت های گرمادهی «هوای داغ کم مصرف» و «المنت پایین و بالا در حالت کم مصرف» در مصرف انرژی صرفه جویی نمایید.

غذا را قبل از گرم شدن فر داخل محفظه پخت خالی قرار دهید. در غیر این صورت، بهینه سازی مصرف انرژی هیچ اثری نخواهد داشت. درب دستگاه را همیشه بسته نگه دارید.

لوازم جانبی بدون استفاده را از محفظه پخت خارج کنید. این کار امکان دستیابی به نتیجه پخت بهتر و صرفه جویی در مصرف انرژی را فراهم می آورد.

فقط از لوازم جانبی اصل که همراه دستگاه عرضه شده استفاده کنید. این لوازم با محفظه پخت و حالت های عملکرد دستگاه شما انطباق یافته اند.

لوازم جانبی

همیشه از لوازم جانبی مناسب استفاده کنید و آنها را به شکل صحیح در فر قرار دهید.

توری سیمی

توری سیمی را به گونه ای که "Microwave" رو به درب فر و انحاء آن رو به پایین قرار گیرد، وارد فر کنید.

سینی همه منظوره یا سینی پخت

سینی همه منظوره یا سینی پخت را به صورتی که قسمت شیب دار آن سمت درب قرار گیرد، با احتیاط تا نقطه توقف آن در فر بلغزانید.

قالب ها و ظروف پخت

قالب های پخت تیره رنگ مناسب تر هستند. با این کار، تا 35 درصد در مصرف انرژی صرفه جویی می شود.

ظرف پخت استیل یا آلومینیومی حرارت را مانند آینه بازتاب می دهد. ظروف پخت لعاب دار، ساخته شده از شیشه مقاوم در برابر حرارت یا ظروف با روکش آلومینیوم دایکاست مناسب تر هستند.

قالب های پخت ساخته شده از آهن سفید و ظروف سرامیکی یا شیشه ای زمان پخت را افزایش می دهد و کیک به طور یکنواخت برشته نمی شود.

نوع غذا	وسایل جانبی/ ظرف پخت	طبقه	حالت گرمادهی	دما به درجه سانتی‌گراد/ تنظیمات گریل	توان مایکروویو بر حسب وات	زمان پخت به دقیقه
سیب‌زمینی						
سیب‌زمینی پخته، نصف شده	سینی همه منظوره	1		180-160	-	60-45
سیب‌زمینی پخته، نصف شده، 1 کیلوگرم	سینی همه منظوره	1		220-200	360	20-15
سیب زمینی پوست کنده، کامل، 250 گرم*	ظرف پخت در بسته	1		-	600	13-10
سیب زمینی آب‌پز، تقسیم شده به چهار قسمت، 500 گرم*	ظرف پخت در بسته	1		-	600	17-13
محصولات سیب‌زمینی، یخ زده						
روستی سیب‌زمینی (هنگام پخت برگردانید)	سینی همه منظوره	2		220-200	-	30-20
کروکت سیب‌زمینی، شکم پر، (هنگام پخت برگردانید)	سینی همه منظوره	2		210-190	-	25-15
کروکت	سینی پخت	1		220-200	-	25-15
سیب‌زمینی سرخ شده (هنگام پخت برگردانید)	سینی پخت	1		210-190	-	30-20
سیب‌زمینی سرخ شده، 500 گرم	سینی همه منظوره	1		270-250	180	20-15
سیب‌زمینی سرخ شده، در 2 طبقه (هنگام پخت برگردانید)	سینی همه منظوره + سینی پخت	1+3		220-200	-	40-30
برنج						
برنج دانه بلند، 250 گرم + 500 میلی‌لیتر آب	ظرف پخت در بسته	1		-	600	9-7
برنج قهوه‌ای، 250 گرم + 650 میلی‌لیتر آب	ظرف پخت در بسته	1		-	180	16-13
ریزوتو، 250 گرم + 900 میلی‌لیتر آب	ظرف پخت در بسته	1		-	600	13-11
					180	30-25
					600	14-12
					180	27-22
غلات						
کوسکوس، 250 گرم + 500 میلی‌لیتر آب	ظرف پخت در بسته	1		-	600	8-6
ارزن کامل، 250 گرم + 600 میلی‌لیتر آب	ظرف پخت در بسته	1		-	600	10-8
پولنتا/بلغور ذرت، 125 گرم + 500 میلی‌لیتر آب*	ظرف پخت در بسته	1		-	180	15-10
جو کوبیده، 250 گرم + 750 میلی‌لیتر آب	ظرف پخت در بسته	1		-	600	8-6
					180	7-4
					600	13-11
					180	30-25
تخم مرغ						
کاستارد با 2 تخم‌مرغ	ظرف پخت در بسته	1		-	360	8-6

* در طول پخت یک یا دو بار هم بزنید

دسر

با استفاده از دستگاه خود می‌توانید ماست و دسرهای مختلفی را تهیه نمایید.

هنگام پخت غذا در مایکروویو، همیشه از ظروف مقاوم در برابر حرارت که مناسب استفاده در دستگاه مایکروویو هستند، استفاده کنید. نکات مربوط به ظروف پخت مناسب مایکروویوها را رعایت کنید. ← «مایکروویو» در صفحه 19

در صورت قرار دادن ظرف پخت بر روی توری سیمی، توری را به گونه‌ای که "Microwave" رو به درب فر و انحنای آن رو به پایین قرار گیرد، وارد فر کنید.

تهیه ماست

لوازم جانبی و طبقات فر را از محفظه پخت خارج کنید. محفظه پخت باید خالی باشد.

- 1 لیتر شیر (3.5% چربی) را تا دمای 90 درجه سانتی‌گراد گرم کنید و سپس بگذارید خنک شود تا دمای آن به 40 درجه سانتی‌گراد برسد. شیر فرادما (UHT) را فقط کافی است تا 40 درجه سانتی‌گراد گرم کنید.
2. 150 گرم ماست (سرد) را با آن مخلوط کنید.
3. مخلوط را در پیاله یا ظرف‌های کوچک بریزید و روی آنها را با ورق سلفون بپوشانید.
4. ظرف‌ها را در کف محفظه پخت قرار دهید و از تنظیمات مندرج در جدول استفاده کنید.
5. بعد از آماده شدن، ماست‌ها را در یخچال قرار دهید تا سرد شوند.

سبزیجات و دورچین‌ها

در این قسمت می‌توانید اطلاعات مربوط به گریل کردن سبزیجات، سبزی‌مینی و محصولات یخ‌زده تهیه شده از سبزی‌مینی را مشاهده کنید. لوازم جانبی بدون استفاده را از محفظه پخت خارج کنید. این کار امکان دستیابی به نتیجه پخت بهتر و صرفه جویی در مصرف انرژی را فراهم می‌آورد.

پخت در دو طبقه

از هوای داغ چرخشی استفاده کنید. مواد داخل سینی‌های مختلفی که هم‌زمان در فر قرار داده شده‌اند لزوماً هم‌زمان آماده نمی‌شوند.

- سینی همه منظوره: طبقه 3
- سینی مخصوص پخت: طبقه 1

لوازم جانبی

همیشه از لوازم جانبی مناسب استفاده کنید و آنها را به شکل صحیح در فر قرار دهید.

توری سیمی

توری سیمی را به گونه‌ای که "Microwave" رو به درب فر و انحاء آن رو به پایین قرار گیرد، وارد فر کنید.

سینی همه منظوره یا سینی پخت

سینی همه منظوره یا سینی پخت را به صورتی که قسمت شیب دار آن سمت درب قرار گیرد، با احتیاط تا نقطه توقف آن در فر بلغزانید.

کاغذ مومی

فقط از کاغذ مومی مناسب برای دمای انتخاب شده استفاده کنید. کاغذ مومی را همیشه در اندازه مناسب ببرید.







مقادیر تنظیم توصیه شده

حالت گرمادهی مناسب برای غذاهای مختلف را می‌توانید در جدول مشاهده کنید. دما و مدت زمان پخت، به مقدار و ترکیب ماده غذایی بستگی دارد. به همین دلیل است که دامنه‌های مختلف دما در جداول ذکر شده اند. ابتدا دماهای پایین را امتحان کنید. زیرا با پخت در دماهای پایین‌تر مواد بهتر برشته می‌شوند. در صورت لزوم، دفعات بعد می‌توانید از دمای بالاتری استفاده کنید.

مقادیر تنظیم به ظرف غذای قرار داده شده در فر سرد مربوط می‌شود. در صورت پیش گرمایش فر، زمان پخت تعیین شده را چند دقیقه کاهش دهید.

اگر مایل هستید مطابق دستورهای پخت خود آشپزی کنید، از موارد مشابه داخل جداول به عنوان راهنما استفاده نمایید.

حالت‌های گرمادهی مورد استفاده:

-  هوای داغ چرخشی
-  المنت بالا/پایین
-  گریل با هوای داغ
-  گریل، با پوشش کامل
-  تنظیم پخت پیتزا
-  مایکروویو

طبقه‌های فر

از طبقه تعیین شده استفاده کنید.

پخت در یک طبقه

مشخصات مندرج در جدول را رعایت کنید.

نوع غذا	وسایل جانبی/ ظرف پخت	طبقه	حالت گرمادهی	دما به درجه سانتی‌گراد/ تنظیمات گریل	توان مایکروویو بر حسب وات	زمان پخت به دقیقه
سبزیجات تازه						
سبزیجات تازه، 250 گرم*	ظرف پخت در بسته	1		-	600	8-12
سبزیجات تازه، 500 گرم*	ظرف پخت در بسته	1		-	600	12-17
سبزیجات یخ‌زده						
اسفناج، 450 گرم*	ظرف پخت در بسته	1		-	600	13-18
سبزیجات مخلوط، 250 گرم*	ظرف پخت در بسته	1		-	600	10-14
سبزیجات مخلوط، 500 گرم*	ظرف پخت در بسته	1		-	600	15-20
سبزیجات						
سبزیجات گریل شده	سینی همه منظوره	3		3	-	10-15

* در طول پخت یک یا دو بار هم بزنید

بعد از پخت، بگذارید ماهی 2-3 دقیقه دیگر استراحت کند تا دمای آن تعدیل شود.

غذاهای آماده مصرف را از بسته بندی خارج کنید. با استفاده از ظروف پخت مناسب مایکروویو می‌توانید غذا را سریع‌تر و یکنواخت‌تر بپزید.

مقادیر تنظیم توصیه شده

حالت گرمادهی مناسب برای پخت ماهی را می‌توانید در جدول مشاهده کنید. دما و مدت زمان پخت، به مقدار و ترکیب و دمای ماده غذایی بستگی دارد. به همین دلیل است که دامنه‌های مختلف دما در جداول ذکر شده اند. ابتدا دماهای پایین را امتحان کنید. در صورت لزوم، دفعات بعد می‌توانید از دمای بالاتری استفاده کنید.

مقادیر جدول با فرض استفاده از ماهی از یخچال بیرون آمده که در فر سرد قرار داده می‌شود، تنظیم شده‌اند. با این کار، تا 20 درصد در مصرف انرژی صرفه‌جویی می‌شود. در صورت پیش گرمایش فر، می‌توانید زمان پخت تعیین شده را چند دقیقه کاهش دهید.

در داخل جدول، می‌توانید اطلاعات مربوط به ماهی با وزن تعیین شده را بیابید. در صورت تمایل به پخت ماهی دارای وزن بیشتر، باید حتماً از دمای پایین‌تری استفاده کنید. در صورت پختن ماهی‌های متعدد، وزن

سنگین‌ترین ماهی را برای تعیین زمان پخت ملاک قرار دهید. ماهی‌ها باید تقریباً هم اندازه باشند.





به طور کلی: هر چه ماهی بزرگ‌تر باشد، دمای فر باید پایین‌تر و زمان پخت طولانی‌تر در نظر گرفته شود.












وقتی ماهی روی شکم قرار داده نشده است، آنرا بعد از سپری شدن 1/2 تا 2/3 زمان تعیین شده برگردانید.

توجه: فقط از کاغذ مومی مناسب برای دمای انتخاب شده استفاده کنید. کاغذ مومی را همیشه در اندازه مناسب بپزید.

لوازم جانبی بدون استفاده را از محفظه پخت خارج کنید. این کار باعث دستیابی به نتیجه پخت بهتر و صرفه جویی در مصرف انرژی تا 20 درصد می‌گردد.

حالت‌های گرمادهی مورد استفاده:

-  گریل با هوای داغ
-  گریل، با پوشش کامل
-  تنظیم پخت بیتزا
-  مایکروویو

نوع غذا	وسایل جانبی/ظرف پخت	طبقه	حالت گرمادهی	دما به درجه سانتی‌گراد/ تنظیمات گریل	توان مایکروویو بر حسب وات	زمان پخت به دقیقه
ماهی						
ماهی کامل، گریل شده، به وزن 300 گرم، برای مثال قزل آلا	ظرف پخت بدون درپوش	1		190-170	-	30-20
ماهی کامل، گریل شده، به وزن 300 گرم، برای مثال قزل آلا	توری سیمی	2		2	90	20-15
ماهی کامل، پختن آرام بعد از سرخ کردن، 300 گرم، برای مثال قزل آلا	ظرف پخت در بسته	1		-	600 360	3 7-2
ماهی کامل، گریل شده، به وزن 1.5 کیلوگرم، برای مثال سالمون	ظرف پخت بدون درپوش	1		190-170	-	40-30
ماهی کامل، پختن آرام بعد از سرخ کردن، به وزن 1.5 کیلوگرم، برای مثال سالمون	ظرف پخت در بسته	1		-	600 360	10 15-10
فیله ماهی						
فیله ماهی، ساده، گریل شده	توری سیمی	2		*1	-	25-15
فیله ماهی، ساده، پختن آرام بعد از سرخ کردن، 400 گرم	ظرف پخت در بسته	1		-	600 360	4 8-3
استیک ماهی						
استیک ماهی (ضخامت 3 سانتی‌متر)**	توری سیمی	2		3	-	22-18
ماهی، یخ‌زده						
ماهی کامل، 300 گرم، برای مثال قزل آلا	ظرف پخت در بسته	1		-	600 360	5 12-7
فیله ماهی، ساده	ظرف پخت در بسته	1		230-210	-	40-25
فیله ماهی، ساده، 400 گرم	ظرف پخت در بسته	1		-	600	15-10
فیله ماهی، گراتینه	توری سیمی	2		240-220	-	45-35
فیله ماهی، گراتینه، 400 گرم	ظرف پخت بدون درپوش	1		3	360	20-15
فیش فینگر***	سینی پخت	1		240-220	-	20-10
غذاهای درست شده از ماهی						
تیرین ماهی، 1000 گرم	قالب تیرین	1		-	360	25-20

* پیش گرمایش

** سینی همه منظوره در طبقه 1 قرار دهید

*** هنگام پخت برگردانید

نکاتی در مورد بریان کردن و پختن گوشت سرخ شده

محفظة پخت بسیار كثيف شده است.	غذای خود را داخل يك ظرف پخت در بسته در دمای بالاتر بپزید یا از سینی گریل استفاده کنید. در صورت استفاده از سینی گریل نتیجه پخت بهتری حاصل می‌شود. سینی گریل را می‌توانید به عنوان لوازم جانبی اختیاری تهیه نمایید.
غذای بریان شده زیادی تیره است و قسمت‌هایی از لایه برشته آن سوخته، و/یا زیادی خشک شده است.	طبقه قرار دادن غذا و دما را کنترل کنید. دفعه بعد، دما را پایین‌تر تنظیم کنید و در صورت لزوم زمان پخت را کاهش دهید.
لایه برشته شده زیادی نازک است.	دما را افزایش دهید یا در پایان زمان پخت، گریل را برای مدت کوتاهی روشن کنید.
ظاهر غذای بریان شده خوب است ولی آب آن سوخته است.	دفعه بعد، از ظرف کوچک‌تر استفاده نموده و در صورت لزوم مایعات بیشتری اضافه کنید.
ظاهر غذای بریان شده خوب است ولی آب آن رقیق و کم رنگ است.	دفعه بعد، از ظرف بزرگ‌تر استفاده نموده و در صورت لزوم مایعات کمتری اضافه کنید.
گوشت سرخ شده در هنگام پختن سوخته است.	درب ظرف باید با آن همخوانی داشته باشد و به خوبی بسته شود. دما را کاهش دهید و هنگام پختن گوشت سرخ شده مایعات کمتری اضافه کنید.
غذای سرخ شده بقدر کفایت خوب در نیامده است.	گوشت را چاک بزیند. سس را در ظرفی که غذا سرخ شده آماده کنید و ورقه‌های گوشت را به سس اضافه کنید. پایان مرحله پخت گوشت با استفاده مطلق از مایکروویو.

ماهی

بریان کردن و پخت آرام در داخل ظرف

فقط از ظروف پخت مناسب فر استفاده کنید. مطمئن شوید ظرف با اندازه محفظه پخت همخوانی دارد.

ظروف شیشه‌ای مخصوص فر مناسب‌ترین ظروف هستند. ظروف شیشه‌ای داغ را همیشه بعد از خارج کردن از فر روی یک سطح خشک قرار دهید. در صورت خیس یا نمدار بودن سطح، ظرف می‌تواند ترک بخورد.

ظروف مخصوص بریان کردن از جنس استیل ضدزنگ یا آلومینیوم حرارت را مانند آینه منعکس می‌کنند و بنابراین چندان مناسب نیستند. ماهی آهسته‌تر می‌پزد و کاملاً برشته نمی‌شود. از دمای بالاتر و/یا زمان پخت بیشتری استفاده کنید.

دستورالعمل‌های سازنده ظرف مخصوص بریان کردن را رعایت کنید.

ظرف پخت بدون درپوش

برای پخت ماهی کامل، بهتر است از یک ظرف گود استفاده شود. ظرف را روی توری سیمی قرار دهید. در صورتی که ظرف مناسب ندارید، از سینی همه منظوره استفاده کنید.

ظرف پخت دارای درپوش

هنگام استفاده از ظروف درپوش دار، محفظه پخت بسیار تمیزتر می‌ماند. مطمئن شوید درپوش با ظرف همخوانی و به خوبی بسته می‌شود. ظرف را روی توری سیمی قرار دهید.

هنگام پخت آرام، دو تا سه قاشق مایعات و مقدار کمی آبلیمو یا سرکه در ظرف بریزید.

هنگام برداشتن درپوش بعد از اتمام پخت، ممکن است بخار بسیار داغی از ظرف خارج شود. قسمت عقب درپوش را بلند کنید تا بخار از سمت مقابل شما از ظرف خارج شود.

ماهی در ظروف در بسته مخصوص بریان کردن نیز بسیار ترد و برشته می‌شود. برای این منظور از ظروف مخصوص بریان کردن با درب شیشه‌ای استفاده کنید و دمای بالاتری را انتخاب نمایید.

بخارپز کردن ماهی در مایکروویو

شما همچنین می‌توانید ماهی را در مایکروویو بخار پز کنید.

برای این منظور، از یک ظرف درپوش دار مناسب مایکروویو استفاده کنید یا روی ظرف پخت را با یک بشقاب یا روکش مخصوص مایکروویو بپوشانید. نکات مربوط به ظروف پخت مناسب مایکروویوها را رعایت کنید. ← «مایکروویو» در صفحه 19

این کار به حفظ طعم غذا کمک می‌کند و به معنای آن است که می‌توانید از نمک و ادویه کمتری استفاده کنید. برای پخت ماهی در بسته، یک تا سه قاشق آب یا آبلیمو اضافه کنید.

دستگاه شما حالت‌های گرمادهی مختلفی را جهت پخت ماهی در اختیارتان قرار می‌دهد. تنظیمات مناسب را می‌توانید در جدول‌های تنظیمات ببینید.

ماهی کامل نیازی به برگرداندن ندارد. برای پخت ماهی کامل، آنرا طوری در فر قرار دهید که شکم ماهی روی به پایین و باله پشت آن رو به بالا باشد. قرار دادن یک نصفه سیب‌زمینی یا یک ظرف مناسب داخل حفره شکم ماهی آن را با ثبات‌تر می‌کند.

هر وقت باله پشت ماهی را توانستید به راحتی جدا کنید، نشان می‌دهد ماهی پخته است.

بریان و گریل کردن روی توری سیمی

توری سیمی را به گونه‌ای که "Microwave" رو به درب فر و انحناء آن رو به پایین قرار گیرد، وارد فر کنید. علاوه بر این، سینی همه منظوره را در طبقه زیر آن قرار دهید به طوری که لبه شبیدار سینی به سمت درب دستگاه باشد.

توجه: هنگام گریل کردن مواد بسیار چرب، سینی همه منظوره را درست زیر توری سیمی نگذارید بلکه آن را در طبقه 1 قرار دهید.

برحسب اندازه و نوع ماهی، تا 1/2 لیتر آب در سینی همه منظوره بریزید. به این ترتیب چکه‌های مایعات جمع‌آوری می‌شوند. دود کمتری تولید شده و محفظه پخت تمیزتر می‌ماند.




هنگام استفاده از گریل، درب دستگاه را بسته نگه دارید. هرگز هنگام گریل کردن درب دستگاه را باز نگذارید.



هنگام گریل کردن، سعی کنید قطعه‌های مواد غذایی تا جای ممکن دارای ضخامت و وزن یکسان باشند. این موضوع امکان برشته شدن یکنواخت و آبدار ماندن آنها را فراهم می‌آورد. مواد را مستقیماً روی توری سیمی قرار دهید.

جهت برگرداندن غذاهایی که در حال گریل شدن هستند، از انبر مخصوص استفاده کنید. چنانچه ماهی را با چنگال سوراخ کنید، آب آن خارج شده و گوشت خشک می‌گردد.

توجه

- المنت گریل به طور پیوسته روشن و خاموش می‌شود؛ این یک امر طبیعی است. تنظیمات گریل، تناوب این خاموش و روشن شدن را تعیین می‌کند.
- هنگام گریل کردن ممکن است دود تشکیل شود.

-  گریل با هوای داغ
-  گریل، با پوشش کامل
-  مایکروویو

- حالت‌های گرمادهی مورد استفاده:
-  هوای داغ چرخشی
-  المنت بالا/پایین

نوع غذا	وسایل جانبی/ظرف پخت	طبقه	حالت گرمادهی	دما به درجه سانتی‌گراد / تنظیمات گریل	توان مایکروویو بر حسب وات	زمان پخت به دقیقه
گاو						
فیله گوساله، پخت میانه، 1 کیلوگرم	ظرف پخت بدون درپوش	1		220-210	-	50-40
فیله گوساله، پخت میانه، 1 کیلوگرم	ظرف پخت دربسته	1		200-180	90	40-30
رست بیف، 1.5 کیلوگرم	ظرف پخت دربسته	1		220-200	-	140-130
راسته، پخت میانه، 1.5 کیلوگرم	ظرف پخت بدون درپوش	1		230-220	-	70-60
راسته، پخت میانه، 1.5 کیلوگرم	ظرف پخت بدون درپوش	1		260-240	180	40-30
استیک (ضخامت 3 سانتی‌متر)، پخت میانه	توری سیمی	2		3	-	20-15
همبرگر، ضخامت 3-4 سانتی‌متر****	توری سیمی	2		3	-	30-20
گوساله						
رُتی گوساله، 1.5 کیلوگرم	ظرف پخت بدون درپوش	1		170-160	-	120-100
رُتی گوساله، 1.5 کیلوگرم	ظرف پخت دربسته	1		210-200	90	80-70
ماهیچه گوساله، 1.5 کیلوگرم	ظرف پخت بدون درپوش	1		210-200	-	110-100
ماهیچه گوساله، 1.5 کیلوگرم	ظرف پخت بدون درپوش	1		200-180	90	70-60
بره						
ران بره با استخوان، پخته میانه، 1.5 کیلوگرم	ظرف پخت بدون درپوش	1		190-170	-	70-50
ران بره با استخوان، پخته میانه، 1.5 کیلوگرم	ظرف پخت دربسته	1		200-180	90	60-50
راسته با استخوان**	ظرف پخت بدون درپوش	1		190-180	-	50-40
راسته با استخوان**	ظرف پخت بدون درپوش	1		210-190	90	40-30
کنلت دسته دار***	توری سیمی	2		3	-	18-12
سوسیس						
سوسیس گریل شده	توری سیمی	2		3	-	20-10
غدهای گوشتی						
میتلوف، 1 کیلوگرم	ظرف پخت بدون درپوش	1		180-170	-	80-70
میتلوف، 1 کیلوگرم	ظرف پخت بدون درپوش	1		190-170	360	40-30
* پیش گرمایش						
** برنگردانید						
*** سینی همه منظوره در طبقه 1 قرار دهید						
**** بعد از سپری شدن 2/3 زمان پخت برگردانید						

بریان کردن در ترکیب با مایکروویو

برخی غذاها می‌توانند در پخت ترکیبی با مایکروویو تهیه شوند. زمان پخت به شکل قابل ملاحظه‌ای کاهش می‌یابد.
 هنگام از استفاده از حالت ترکیبی با مایکروویو، زمان پخت برخلاف روش پخت معمولی، بر اساس وزن کل محاسبه می‌شود.

توجه

- المنت گریل به طور پیوسته روشن و خاموش می‌شود؛ این یک امر طبیعی است. تنظیمات گریل، تناوب این خاموش و روشن شدن را تعیین می‌کند.
- هنگام گریل کردن ممکن است دود تشکیل شود.

مقادیر تنظیم توصیه شده

حالت گرمادهی مناسب برای غذاهای گوشتی مختلف را می‌توانید در جدول مشاهده کنید. دما و مدت زمان پخت، به مقدار و ترکیب و دمای ماده غذایی بستگی دارد. به همین دلیل است که دامنه‌های مختلف دما در جداول ذکر شده اند. ابتدا دماهای پایین را امتحان کنید. در صورت لزوم، دفعات بعد می‌توانید دما را افزایش دهید.

مقادیر تنظیم به گوشت از یخچال بیرون آمده که در فر سرد قرار داده شده، مربوط می‌شود. با این کار، تا 20 درصد در مصرف انرژی صرفه‌جویی می‌شود. در صورت پیش گرمایش فر، می‌توانید زمان پخت تعیین شده را چند دقیقه کاهش دهید.

اطلاعات مربوط به بریان کردن و وزن‌های پیش فرض را می‌توانید در جدول مشاهده کنید. در صورت بریان کردن تکه گوشت با وزن زیاد، باید حتماً از دمای پایین‌تری استفاده کنید. در صورت بریان کردن تکه‌های متعدد، وزن سنگین‌ترین قطعه را برای تعیین زمان پخت ملاک قرار دهید. قطعات باید تقریباً هم اندازه باشند.

به طور کلی: هر چه تکه گوشت بزرگتر باشد، دمای فر باید پایین‌تر و زمان پخت طولانی‌تر در نظر گرفته شود.

بعد از سپری شدن حدود 1/2 تا 2/3 زمان پخت تعیین شده، گوشت را برگردانید.

اگر مایل هستید مطابق دستورهای پخت خود آشپزی کنید، از موارد مشابه داخل جداول به عنوان راهنما استفاده نمایید. اطلاعات بیشتر را می‌توانید در قسمت نکاتی در مورد بریان کردن، پختن گوشت سرخ شده و گریل کردن که بعد از جدول آمده است، مشاهده کنید.

لوازم جانبی بدون استفاده را از محفظه پخت خارج کنید. این کار باعث دستیابی به نتیجه پخت بهتر و صرفه جویی در مصرف انرژی تا 20 درصد می‌گردد.

نکته: در صورتی که وزن غذای شما با وزن‌های مندرج در جدول تنظیمات متفاوت است، این قاعده کلی را به خاطر داشته باشید: مقدار دو برابر تقریباً به زمان پخت دو برابر نیاز دارد.

همیشه از ظروف مقاوم در برابر حرارت که مناسب استفاده در دستگاه مایکروویو هستند، استفاده کنید. ظروف فلزی مخصوص بریان کردن یا ظروف سفالی بیضی شکل، برای بریان کردن غذا بدون استفاده از مایکروویو مناسب هستند. نکات مربوط به ظروف پخت مناسب مایکروویوها را رعایت کنید. ← «مایکروویو» در صفحه 19

احتیاط!

در صورت استفاده از کیسه مخصوص فر، آنرا با استفاده از گیره فلزی نبندید. از کش استفاده کنید. برای گوشت‌های رول شده از سیخ فلزی استفاده نکنید. ممکن است باعث بروز جرقه شود.

گریل کردن

هنگام استفاده از گریل، درب دستگاه را بسته نگه دارید. هرگز هنگام گریل کردن درب دستگاه را باز نگذارید.

توری سیمی را به گونه‌ای که "Microwave" رو به درب فر و انحاء آن رو به پایین قرار گیرد قرار گیرد، وارد فر کنید. علاوه بر این، سینی همه منظوره را در طبقه زیر آن قرار دهید به طوری که لبه شیبدار سینی به سمت درب دستگاه باشد. به این ترتیب چکه‌های چربی جمع‌آوری می‌شوند.

توجه: هنگام گریل کردن مواد بسیار چرب، سینی همه منظوره را درست زیر توری سیمی نگذارید بلکه آن را در طبقه 1 قرار دهید.

هنگام گریل کردن، سعی کنید قطعه‌های مواد غذایی تا جای ممکن دارای ضخامت و وزن یکسان باشند. این موضوع امکان برشته شدن یکنواخت و آبدار ماندن آنها را فراهم می‌آورد. مواد را مستقیماً روی توری سیمی قرار دهید.

جهت برگرداندن غذاهایی که در حال گریل شدن هستند، از انبر مخصوص استفاده کنید. چنانچه گوشت را با چنگال سوراخ کنید، آب آن خارج شده و گوشت خشک می‌گردد.

تا وقتی غذا گریل نشده است به آن نمک اضافه نکنید. نمک آب گوشت را می‌کشد.

نوع غذا	وسایل جانبی/ظرف پخت	طبقه	حالت گرمادهی	دما به درجه سانتیگراد/ تنظیمات گریل	توان میکروویو بر حسب وات	زمان پخت به دقیقه
ران غاز، هر کدام 350 گرم	توری سیمی	2	☒	230-210	-	50-40
ران غاز، هر کدام 350 گرم	سینی همه منظوره	1	☒	190-170	180	80-60

بو قلمون

بو قلمون کوچک، 2.5 کیلوگرم	ظرف پخت بدون درپوش	1	☒	190-180	-	90-70
بو قلمون کوچک، 2.5 کیلوگرم	ظرف پخت در بسته	1	☒	230-210	360	50-45
سینه بو قلمون، با استخوان، 1 کیلوگرم	ظرف پخت در بسته	1	☐	260-240	-	100-80
ران بو قلمون، با استخوان، 1 کیلوگرم	ظرف پخت بدون درپوش	1	☒	200-180	-	100-80
ران بو قلمون، با استخوان، 1 کیلوگرم	ظرف پخت در بسته	1	☒	230-210	360	50-45

* پیش گرمایش 5 دقیقه

گوشت

دستگاه شما حالت‌های گرمادهی مختلفی را برای آماده‌سازی گوشت در اختیارتان قرار می‌دهد. تنظیمات مناسب را می‌توانید در جدول‌های تنظیمات ببینید.

بریان کردن و پختن گوشت سرخ شده

گوشت‌های کم چربی را در صورت نیاز چرب کنید.

روی لایه چربی گوشت را با چاقو خط بیاورید. در صورتی که تکه‌های گوشت نیاز به گرداندن داشته باشند، مطمئن شوید ابتدا لایه چربی در زیر قرار داده شود.

بعد از آماده شدن گوشت، دستگاه را خاموش نموده و 10 دقیقه دیگر صبر کنید. این عمل باعث می‌شود که آب گوشت بهتر توزیع شود. در صورت لزوم گوشت را در فویل آلومینیوم ببچید. زمان انتظار توصیه شده در زمان پخت محاسبه نشده است.

بریان کردن روی توری سیمی

هنگام استفاده از توری سیمی، تمام سطوح گوشت بسیار برشته می‌شود.

برحسب اندازه و نوع گوشت، تا 1/2 لیتر آب در سینی همه منظوره بریزید. به این ترتیب چکه‌های چربی و آب گوشت جمع‌آوری می‌شوند. با استفاده از این آب گوشت می‌توانید یک سس تهیه نمایید. علاوه بر این، دود کمتری تولید شده و محفظه پخت تمیزتر می‌ماند.

توری سیمی را به گونه‌ای که "Microwave" رو به درب فر و انحاء آن رو به پایین قرار گیرد، وارد فر کنید. علاوه بر این، سینی همه منظوره را در طبقه زیر آن قرار دهید به طوری که لبه شبیدار سینی به سمت درب دستگاه باشد.

بریان کردن و پختن گوشت سرخ شده در داخل ظرف

بهتر است گوشت در ظرف مخصوص سرخ و بریان شود. وقتی گوشت داخل ظرف قرار داشته باشد، می‌توانید آن را راحت‌تر از فر بیرون بیاورید و سپس سس را در همان ظرف آماده کنید.

فقط از ظروف پخت مناسب فر استفاده کنید. مطمئن شوید ظرف با اندازه محفظه پخت همخوانی دارد.

ظروف شیشه‌ای مخصوص فر مناسب‌ترین ظروف هستند. ظروف شیشه‌ای داغ را همیشه بعد از خارج کردن از فر روی یک سطح خشک قرار دهید. در صورت خیس یا نمدار بودن سطح، ظرف می‌تواند ترک بخورد.

در صورتی که گوشت فاقد چربی است، در هنگام بریان کردن آن مقدار کمی مایعات اضافه کنید. کف ظروف پخت شیشه‌ای باید تا ارتفاع حدود 1/2 سانتی‌متر با مایعات پوشانده شود.

مقدار مایعات به نوع گوشت، جنس ظرف پخت و نیز استفاده یا عدم استفاده از درپوش بستگی دارد. پخت گوشت در ظروف لعابی یا فلزی تیره، نسبت به پخت آنها در ظروف شیشه‌ای به مایعات کمی بیشتری نیاز دارد.

هنگام بریان کردن از ظرف پخت بخار متصاعد می‌شود. مایعات را با احتیاط اضافه کنید.

ظروف مخصوص بریان کردن از جنس استیل ضدزنگ یا آلومینیوم حرارت را مانند آینه منعکس می‌کنند و بنابراین چندان مناسب نیستند. گوشت آهسته‌تر پخته شده و چندان برشته نمی‌شود. از دمای بالاتر و/یا زمان پخت بیشتری استفاده کنید.

دستورالعمل‌های سازنده ظرف مخصوص بریان کردن را رعایت کنید.

ظرف پخت بدون درپوش

از برای بریان کردن از یک ظرف مخصوص گود استفاده کنید. ظرف را روی توری سیمی قرار دهید. در صورتی که ظرف مناسب ندارید، از سینی همه منظوره استفاده کنید.

ظرف پخت دارای درپوش

هنگام استفاده از ظروف درپوش دار، محفظه پخت بسیار تمیزتر می‌ماند. مطمئن شوید درپوش با ظرف همخوانی و به خوبی بسته می‌شود. ظرف را روی توری سیمی قرار دهید.

فاصله بین گوشت و درپوش باید حداقل 3 سانتی‌متر باشد. به حجم گوشت می‌تواند اضافه شود.

هنگام برداشتن درپوش بعد از اتمام پخت، ممکن است بخار بسیار داغی از ظرف خارج شود. قسمت عقب درپوش را بلند کنید تا بخار از سمت مقابل شما از ظرف خارج شود.

برای سرخ کردن گوشت، در صورت لزوم آن را ابتدا بپزید. مقداری آب، سرکه یا سایر مایعات را به آب ته ظرف اضافه کنید. حدود 1-2 سانتی‌متر از کف ظرف باید با مایعات پوشانده شود.

هنگام بریان کردن از ظرف پخت بخار متصاعد می‌شود. مایعات را با احتیاط اضافه کنید.

گوشت در ظروف در بسته مخصوص بریان کردن نیز بسیار ترد و برشته می‌شود. برای این منظور از ظروف مخصوص بریان کردن با درب شیشه‌ای استفاده کنید و دمای بالاتری را انتخاب نمایید.

توجه

- المنت گریل به طور پیوسته روشن و خاموش می‌شود؛ این یک امر طبیعی است. تنظیمات گریل، تناوب این خاموش و روشن شدن را تعیین می‌کند.
- هنگام گریل کردن ممکن است دود تشکیل شود.

مقادیر تنظیم توصیه شده

حالت گرمادهی مناسب برای گریل کردن پرندگان را می‌توانید در جدول مشاهده کنید. دما و مدت زمان پخت، به مقدار و ترکیب و دمای ماده غذایی بستگی دارد. به همین دلیل است که دامنه‌های مختلف دما در جدول ذکر شده‌اند. ابتدا دماهای پایین را امتحان کنید. در صورت لزوم، دفعات بعد می‌توانید دما را افزایش دهید.

مقادیر جدول با فرض استفاده از پرنده شکم خالی، از یخچال بیرون آمده و آماده بریان شدن که در فر سرد قرار داده می‌شود، تنظیم شده‌اند. با این کار، تا 20 درصد در مصرف انرژی صرفه‌جویی می‌شود. در صورت پیش گرمایش فر، زمان پخت تعیین شده را چند دقیقه کاهش دهید.

در داخل جدول، می‌توانید مشخصات مربوط به پرنده با وزن تعیین شده را بیابید. در صورت تمایل به طبخ پرنده با وزن بیشتر، در هر کدام از موارد دمای پایین‌تر را مورد استفاده قرار دهید. در صورت پختن تکه‌های متعدد، وزن سنگین‌ترین قطعه را برای تعیین زمان پخت ملاک قرار دهید. قطعات باید تقریباً هم اندازه باشند.

به طور کلی: هر چه پرنده بزرگتر باشد، دمای فر باید پایین‌تر و زمان پخت طولانی‌تر در نظر گرفته شود.

بعد از سپری شدن حدود 1/2 تا 2/3 زمان پخت تعیین شده، پرنده را برگردانید.






توجه: فقط از کاغذ مومی مناسب برای دمای انتخاب شده استفاده کنید. کاغذ مومی را همیشه در اندازه مناسب ببرید.




نکته

- هنگام پخت مرغابی یا غاز، پوست را در قسمت زیر بال سوراخ کنید. این کار باعث می‌شود تا چربی اضافی خارج شود.
- در صورت استفاده از سینه اردک، روی پوست شیار بیاندازید. سینه اردک را برگردانید.
- وقتی غذا را برمی‌گردانید، مطمئن شوید ابتدا قسمت سینه یا پوست در زیر قرار گیرد.
- اگر مرغ را در اواخر زمان پخت به کره، آب نمک یا آب پرتقال آغشته کنید بسیار برشته و ترد می‌شود.

لوازم جانبی بدون استفاده را از محفظه پخت خارج کنید. این کار باعث دستیابی به نتیجه پخت بهتر و صرفه جویی در مصرف انرژی تا 20 درصد می‌گردد.

حالت‌های گرمادهی مورد استفاده:

-  هوای داغ چرخشی
-  المنت بالا/پایین
-  گریل با هوای داغ
-  گریل، با پوشش کامل
-  تنظیم پخت پینزا

نوع غذا	وسایل جانبی/ظرف پخت	طبقه	حالت گرمادهی	دما به درجه سانتی‌گراد/ تنظیمات گریل	توان مایکروویو بر حسب وات	زمان پخت به دقیقه
مرغ						
مرغ، 1 کیلوگرم	ظرف پخت بدون درپوش	1		220-200	-	70-60
مرغ، 1 کیلوگرم	ظرف پخت دربسته	1		250-230	360	35-25
سینه مرغ بدون استخوان، هر کدام 150 گرم (گریل کردن)	توری سیمی	2		*3	-	20-15
سینه مرغ بدون استخوان، 2 عدد، هر کدام 150 گرم (گریل کردن)	ظرف پخت بدون درپوش	1		210-190	180	30-25
تکه‌های کوچک مرغ، هر کدام 250 گرم	توری سیمی	2		230-220	-	35-30
تکه‌های کوچک مرغ، 4 عدد، هر کدام 250 گرم	ظرف پخت بدون درپوش	1		210-190	360	30-20
ناگت مرغ، یخزده	سینی همه منظوره	2		220-200	-	20-10
ناگت مرغ، یخزده، 250 گرم	سینی همه منظوره	1		210-190	360	20-15
مرغ اخته، 1.5 کیلوگرم	ظرف پخت بدون درپوش	1		220-200	-	90-70
مرغ اخته، 1.5 کیلوگرم	ظرف پخت دربسته	1		220-200	360	30
					180	25-15
اردک و غاز						
اردک، 2 کیلوگرم	ظرف پخت بدون درپوش	1		200-180	-	110-90
اردک، 2 کیلوگرم	سینی همه منظوره	1		190-170	180	80-60
سینه اردک، هر کدام 300 گرم	توری سیمی	2		250-230	-	20-17
غاز، 3 کیلوگرم	ظرف پخت بدون درپوش	1		170-160	-	150-120
غاز، 3 کیلوگرم	ظرف پخت بدون درپوش	1		190-170	180	90-80

* پیش گرمایش 5 دقیقه

نوع غذا	وسایل جاتی/ظرف پخت	طبقه	حالت گرمادهی	دما بر حسب درجه سانتیگراد	توان میکروویو بر حسب وات	زمان پخت به دقیقه
گراتینه سیبزمینی، مواد اولیه خام، ضخامت 4 سانتی‌متر	ظرف مخصوص فر	1	☐	180-170	-	65-50
گراتینه سیبزمینی، مواد اولیه خام، ضخامت 4 سانتی‌متر	ظرف مخصوص فر	1	☒	190-170	360	25-20
سوفله	ظرف مخصوص فر	1	☑	*170-160	-	50-40
سوفله	قالب‌های تکی	1	☐	190-170	-	75-65

* پیش گرمایش

ماکیان

دستگاه شما حالت‌های گرمادهی مختلفی را جهت پخت ماکیان در اختیارتان قرار می‌دهد. تنظیمات مناسب را می‌توانید در جدول‌های تنظیمات بیابید.

بریان کردن روی توری سیمی

بریان کردن بر روی توری سیمی به خصوص برای پرندگان بزرگ یا پخت هم زمان چندین قطعه مناسب است.

توری سیمی را به گونه‌ای که "Microwave" رو به درب فر و انحاء آن رو به پایین قرار گیرد، وارد فر کنید. علاوه بر این، سینی همه منظوره را در طبقه زیر آن قرار دهید به طوری که لبه شیبدار سینی به سمت درب دستگاه باشد.

برحسب اندازه و نوع پرنده، تا 1/2 لیتر آب در سینی همه منظوره بریزید. به این ترتیب چکه‌های چربی جمع‌آوری می‌شوند. از این آب می‌توانید یک سس تهیه نمایید. این کار همچنین باعث ایجاد دود کمتر و تمیز ماندن محفظه پخت می‌گردد.

بریان کردن در داخل ظرف

فقط از ظروف پخت مناسب فر استفاده کنید. مطمئن شوید ظرف با اندازه محفظه پخت همخوانی دارد.

ظروف شیشه‌ای مخصوص فر مناسب‌ترین ظروف هستند. ظروف شیشه‌ای داغ را همیشه بعد از خارج کردن از فر روی یک سطح خشک قرار دهید. در صورت خیس یا نمدار بودن سطح، ظرف می‌تواند ترک بخورد.

ظروف مخصوص بریان کردن از جنس استیل ضدزنگ یا آلومینیوم حرارت را مانند آینه منعکس می‌کنند و بنابراین چندان مناسب نیستند. پرنده آهسته‌تر پخته شده و به خوبی برشته نمی‌شود. از دمای بالاتر و/یا زمان پخت بیشتری استفاده کنید.

دستورالعمل‌های سازنده ظرف مخصوص بریان کردن را رعایت کنید.

ظرف پخت بدون درپوش

برای بریان کردن پرندگان بهتر است از یک ظرف گود استفاده کنید. ظرف را روی توری سیمی قرار دهید. در صورتی که ظرف مناسب ندارید، از سینی همه منظوره استفاده کنید.

ظرف پخت دارای درپوش

هنگام استفاده از ظروف درپوش دار، محفظه پخت بسیار تمیزتر می‌ماند. مطمئن شوید درپوش با ظرف همخوانی و به خوبی بسته می‌شود. ظرف را روی توری سیمی قرار دهید.

هنگام برداشتن درپوش بعد از اتمام پخت، ممکن است بخار بسیار داغی از ظرف خارج شود. قسمت عقب درپوش را بلند کنید تا بخار از سمت مقابل شما از ظرف خارج شود.

پرندگان در ظروف در بسته مخصوص بریان کردن نیز بسیار ترد و برشته می‌شوند. برای این منظور از ظروف مخصوص بریان کردن با درب شیشه‌ای استفاده کنید و دمای بالاتری را انتخاب نمایید.

بریان کردن در ترکیب با میکروویو

حالت ترکیبی با میکروویو برای پخت پرندگان بسیار مناسب است. زمان پخت به شکل قابل ملاحظه‌ای کاهش می‌یابد.

هنگام از استفاده از حالت ترکیبی با میکروویو، زمان پخت برخلاف روش پخت معمولی، براساس وزن کل محاسبه می‌شود.

نکته: در صورتی که وزن غذای شما با وزن‌های مندرج در جدول تنظیمات متفاوت است، این قاعده کلی را به خاطر داشته باشید: مقدار دو برابر تقریباً به زمان پخت دو برابر نیاز دارد.

همیشه از ظروف مقاوم در برابر حرارت که مناسب استفاده در دستگاه میکروویو هستند، استفاده کنید. ظروف فلزی مخصوص بریان کردن یا ظروف سفالی بیضی شکل، برای بریان کردن غذا بدون استفاده از میکروویو مناسب هستند. نکات مربوط به ظروف پخت مناسب میکروویوها را رعایت کنید. ← «میکروویو» در صفحه 19

گریل کردن

هنگام استفاده از گریل، درب دستگاه را بسته نگه دارید. هرگز هنگام گریل کردن درب دستگاه را باز نگذارید.

توری سیمی را به گونه‌ای که "Microwave" رو به درب فر و انحاء آن رو به پایین قرار گیرد، وارد فر کنید. علاوه بر این، سینی همه منظوره را در طبقه زیر آن قرار دهید به طوری که لبه شیبدار سینی به سمت درب دستگاه باشد. به این ترتیب چکه‌های چربی جمع‌آوری می‌شوند.

توجه: هنگام گریل کردن مواد بسیار چرب، سینی همه منظوره را درست زیر توری سیمی نگذارید بلکه آن را در طبقه 1 قرار دهید.

هنگام گریل کردن، سعی کنید قطعه‌های مواد غذایی تا جای ممکن دارای ضخامت و وزن یکسان باشند. این موضوع امکان برشته شدن یکنواخت و آبدار ماندن آنها را فراهم می‌آورد. مواد را مستقیماً روی توری سیمی قرار دهید.

جهت برگرداندن غذاهایی که در حال گریل شدن هستند، از انبر مخصوص استفاده کنید. چنانچه گوشت را با چنگال سوراخ کنید، آب آن خارج شده و گوشت خشک می‌گردد.

گراتینه و سوفله

دستگاه شما حالت‌های گرمادهی مختلفی را جهت پخت سوفله و گراتینه در اختیارتان قرار می‌دهد. تنظیمات مناسب را می‌توانید در جدول‌های تنظیمات ببابید.

فقط از لوازم جانبی اصل که همراه دستگاه عرضه شده استفاده کنید. این لوازم با محفظه پخت و حالت‌های عملکرد دستگاه شما انطباق یافته‌اند.

آماده کردن غذا با مایکروویو

در صورت آماده کردن غذا با مایکروویو یا در ترکیب با مایکروویو زمان پخت را به شکل قابل ملاحظه‌ای کاهش می‌یابد.

همیشه از ظروف مقاوم در برابر حرارت که مناسب استفاده در دستگاه مایکروویو هستند، استفاده کنید. نکات مربوط به ظروف پخت مناسب مایکروویوها را رعایت کنید. ← «مایکروویو» در صفحه 19 غذاهای آماده مصرف را از بسته بندی خارج کنید. با استفاده از ظروف پخت مناسب مایکروویو می‌توانید غذا را سریع‌تر و یکنواخت‌تر بپزید.

طبقه‌های فر

همیشه از طبقه تعیین شده استفاده کنید.

شما می‌توانید غذاها را در یک طبقه و با استفاده از قالب/ظرف پخت یا سینی همه منظوره آماده کنید.

- قالب/ظرف پخت بر روی توری سیمی: طبقه 1
- سینی همه منظوره: طبقه 2

سوفله‌ها را همچنین می‌توانید به صورت بن ماری در سینی همه منظوره آماده کنید. برای این منظور، سینی همه منظوره را در طبقه 1 قرار دهید.

با پخت هم‌زمان چند نوع غذا، می‌توانید تا 45 درصد در مصرف انرژی صرفه‌جویی کنید. قالب‌ها/ظروف را در محفظه پخت کنار هم قرار دهید.

لوازم جانبی

همیشه از لوازم جانبی مناسب استفاده کنید و آنها را به شکل صحیح در فر قرار دهید.

توری سیمی

توری سیمی را به گونه‌ای که "Microwave" رو به درب فر و انحناء آن رو به پایین قرار گیرد، وارد فر کنید.

سینی همه منظوره

سینی همه منظوره را به صورتی که قسمت شیب دار آن سمت درب قرار گیرد، با احتیاط تا نقطه توقف آن در فر بلغزانید.

ظرف پخت

برای پختن سوفله و گراتینه از ظرف پهن و کم عمق استفاده کنید. در ظروف عمیق و باریک، غذا به زمان پخت بیشتری نیاز دارد و سطح رویی آن نیرمتر می‌شود.

مقادیر تنظیم توصیه شده

حالت گرمادهی مناسب برای انواع سوفله و گراتینه را می‌توانید در جدول مشاهده کنید. دما و مدت زمان پخت، به مقدار غذا و دستور آشپزی بستگی دارد. وضعیت پخت گراتینه به اندازه ظرف و ضخامت مواد بستگی دارد. به همین دلیل است که دامنه‌های مختلف دما در جدول ذکر شده اند. ابتدا دماهای پایین را امتحان کنید. زیرا با پخت در دماهای پایین‌تر مواد بهتر برشته می‌شوند. در صورت لزوم، دفعات بعد می‌توانید دما را افزایش دهید.

توجه: با افزایش دما نمی‌توان زمان پخت را کاهش داد. سوفله یا گراتینه فقط از بیرون پخته می‌شود، ولی داخل آن به طور کامل پخته نشده است.

مقادیر تنظیم به ظرف غذای قرار داده شده در فر سرد مربوط می‌شود. با این کار، تا 20 درصد در مصرف انرژی صرفه‌جویی می‌شود. در صورت پیش گرمایش فر، زمان پخت تعیین شده را چند دقیقه کاهش دهید. اگر مایل هستید مطابق دستورهای پخت خود آشپزی کنید، از موارد مشابه داخل جداول به عنوان راهنما استفاده نمایید.

لوازم جانبی بدون استفاده را از محفظه پخت خارج کنید. این کار باعث دستیابی به نتیجه پخت بهتر و صرفه جویی در مصرف انرژی تا 20 درصد می‌گردد.

حالت‌های گرمادهی مورد استفاده:

- هوای داغ چرخشی
- المنت بالا/پایین
- گریل با هوای داغ
- تنظیم پخت پیتزا

نوع غذا	وسایل جانبی/ظرف پخت	طبقه	حالت گرمادهی	دما بر حسب درجه سانتی‌گراد	توان مایکروویو بر حسب وات	زمان پخت به دقیقه.
گراتینه، غیر شیرین، مواد اولیه پخته شده	ظرف مخصوص فر	1		220-200	-	55-35
گراتینه، غیر شیرین، مواد اولیه پخته شده	ظرف مخصوص فر	1		160-140	360	30-20
سوفله شیرین	ظرف مخصوص فر	1		190-170	-	60-45
سوفله شیرین	ظرف مخصوص فر	1		160-140	360	35-25
لازانيا، تازه، 1 کیلوگرم	ظرف مخصوص فر	1		180-160	-	60-50
لازانيا، تازه، 1 کیلوگرم	ظرف مخصوص فر	1		200-180	360	30-20
لازانيا، یخ‌زده، 400 گرم	سینی همه منظوره	1		210-190	-	40-30
لازانيا، یخ‌زده، 400 گرم	ظرف پخت بدون درپوش	1		210-200	180	25-20

* پیش گرمایش

مواد یخزده

از مواد منجمدی که به شدت یخزده هستند استفاده نکنید. یخ روی مواد غذایی را تمیز کنید.

برخی مواد غذایی یخزده ممکن است به صورت یکنواخت پخته نشده باشند. برشته شدن آنها بعد از پخت می‌تواند یکنواخت نباشد.

مقادیر تنظیم توصیه شده

حالت گرمادهی مناسب برای غذاهای مختلف را می‌توانید در جدول مشاهده کنید. دما و زمان پخت به مقدار و بافت خمیر بستگی دارد. به همین دلیل است که دامنه‌های مختلف دما در جداول ذکر شده اند. ابتدا دماهای پایین را امتحان کنید. زیرا با پخت در دماهای پایین‌تر مواد بهتر برشته می‌شوند. در صورت لزوم، دفعات بعد می‌توانید از دمای بالاتری استفاده کنید.

توجه: با افزایش دما نمی‌توان زمان پخت را کاهش داد. غذاها فقط از بیرون پخته می‌شوند، ولی داخل آنها به طور کامل پخته نشده است.

مقادیر تنظیم به ظرف غذای قرار داده شده در فر سرد مربوط می‌شود. با این کار، تا 20 درصد در مصرف انرژی صرفه‌جویی می‌شود. در صورت پیش گرمایش فر، می‌توانید زمان پخت تعیین شده را چند دقیقه کاهش دهید.

پیش گرمایش برای برخی غذاها ضروری است و در جدول مشخص شده است.

اگر مایل هستید مطابق دستورهای پخت خود آشپزی کنید، از موارد مشابه داخل جداول به عنوان راهنما استفاده نمایید.

لوازم جانبی بدون استفاده را از محفظه پخت خارج کنید. این کار باعث دستیابی به نتیجه پخت بهتر و صرفه جویی در مصرف انرژی تا 20 درصد می‌گردد.

حالت‌های گرمادهی مورد استفاده:

- هوای داغ چرخشی
- المنت بالا/پایین
- تنظیم پخت پیترزا

نوع غذا	لوازم جانبی	طبقه	حالت گرمادهی	دما بر حسب درجه سانتی‌گراد	توان میکروویو بر حسب وات	زمان پخت به دقیقه
پیترزا						
پیترزا، تازه	سینی پخت	1	<input checked="" type="checkbox"/>	220-200	-	30-20
پیترزا، تازه، در 2 طبقه	سینی همه منظوره + سینی پخت	1+3	<input checked="" type="checkbox"/>	200-180	-	45-35
پیترزا، تازه، با نان نازک	سینی پیترزا	1	<input checked="" type="checkbox"/>	230-210	-	30-20
پیترزا، از یخچال در آمده	توری سیمی	1	<input checked="" type="checkbox"/>	230-210	-	20-10
پیترزا، یخ زده						
پیترزا، نان نازک، 1 عدد	توری سیمی	1	<input checked="" type="checkbox"/>	230-210	-	20-10
پیترزا، نان نازک، 1 عدد	سینی همه منظوره	1	<input type="checkbox"/>	230-210	90	20-10
پیترزا، نان نازک، 2 عدد	توری سیمی + سینی فر	1+3	<input checked="" type="checkbox"/>	220-200	-	25-15
پیترزا، نان ضخیم، 1 عدد	توری سیمی	1	<input checked="" type="checkbox"/>	200-180	-	30-20
پیترزا، نان ضخیم، 1 عدد	سینی همه منظوره	1	<input type="checkbox"/>	220-200	90	25-15
پیترزا، نان ضخیم، 2 عدد	سینی همه منظوره + توری سیمی	1+3	<input checked="" type="checkbox"/>	180-160	-	35-25
پیترزا باگت	توری سیمی	1	<input checked="" type="checkbox"/>	220-200	-	30-20
پیترزا باگت، 2 عدد	سینی همه منظوره	1	<input checked="" type="checkbox"/>	200-180	90	20-10
مینی پیترزا	سینی پخت	1	<input type="checkbox"/>	230-210	-	20-10
مینی پیترزا، 9 عدد	سینی همه منظوره	1	<input type="checkbox"/>	230-210	90	20-10
کیک‌های غیر شیرین و کیش						
کیک غیر شیرین در قالب	قالب کیک فنری، قطر 28 سانتی‌متر	1	<input checked="" type="checkbox"/>	190-170	-	60-50
کیک غیر شیرین در قالب	قالب کیک فنری، قطر 26 سانتی‌متر	1	<input type="checkbox"/>	200-180	90	40-35
کیش	قالب تارت، تیره	1	<input checked="" type="checkbox"/>	210-190	-	45-30
تارت فلامبه	سینی همه منظوره	1	<input type="checkbox"/>	280-260*	-	20-10
پیراشکی	ظرف مخصوص فر	1	<input type="checkbox"/>	200-190	-	50-40
امپانادای ماهی تن	سینی همه منظوره	1	<input checked="" type="checkbox"/>	190-180	-	45-35
بورک	سینی همه منظوره	1	<input type="checkbox"/>	200-180	-	45-35

* پیش گرمایش

نوع غذا	لوازم جانبی	طبقه	حالت گرمادهی	دما به درجه سانتی‌گراد / تنظیمات گریل	زمان پخت به دقیقه
نان‌های رول					
گرم کردن نان‌های رول یا باگت، از پیش پخته شده	سینی همه منظوره	2	☐	220-200	20-10
نان‌های رول شیرین، تازه	سینی پخت	1	☐	*180-170	25-15
نان‌های رول شیرین، تازه، در دو طبقه	سینی همه منظوره + سینی پخت	1+3	☒	*160-150	30-20
نان‌های رول، تازه	سینی پخت	1	☐	200-180	35-25
باگت از پیش پخته شده، از یخچال بیرون آمده	سینی همه منظوره	2	☐	220-200	20-10
نان‌های رول، یخ زده					
گرم کردن نان‌های رول یا باگت، از پیش پخته شده	سینی همه منظوره	2	☐	220-200	25-15
نان پرتزل، قطعات کوچک خمیر	سینی پخت	1	☐	240-220	25-15
کرواسان، قطعات کوچک خمیر	سینی پخت	1	☒	*170-150	35-20
نان تست					
نان تست با مواد رویی، 4 قطعه	توری سیمی	2	☐	3	15-5
نان تست با مواد رویی، 12 قطعه	توری سیمی	2	☒	250	15-5
نان برشته	توری سیمی	3	☐	3	6-3
* پیش گرمایش					

پیتزا، کیش و کیک‌های غیر شیرین

پخت در دو طبقه
از هوای داغ چرخشی استفاده کنید. مواد داخل سینی‌ها یا قالب‌ها/ظروف پختی که هم‌زمان در فر قرار داده شده‌اند لزوماً هم‌زمان آماده نمی‌شوند.

- سینی همه منظوره: طبقه 3
- سینی مخصوص پخت: طبقه 1
- قالب/ظرف پخت بر روی توری سیمی
- توری سیمی اول: طبقه 3
- توری سیمی دوم: طبقه 1

با پخت هم‌زمان چند نوع غذا، می‌توانید تا 45 درصد در مصرف انرژی صرفه‌جویی کنید. قالب‌ها/ظروف را در محفظه پخت کنار هم یا با فاصله روی یکدیگر قرار دهید.

لوازم جانبی

همیشه از لوازم جانبی مناسب استفاده کنید و آنها را به شکل صحیح در فر قرار دهید.

توری سیمی

توری سیمی را به گونه‌ای که "Microwave" رو به درب فر و انحاء آن رو به پایین قرار گیرد، وارد فر کنید.

سینی همه منظوره یا سینی پخت

سینی همه منظوره یا سینی پخت را به صورتی که قسمت شیب دار آن سمت درب قرار گیرد، با احتیاط تا نقطه توقف آن در فر بلغزانید. برای پیتزاهای با مواد رویی زیاد از سینی همه منظوره استفاده کنید.

قالب‌های پخت

قالب‌های پخت تیره رنگ مناسب‌تر هستند.

قالب‌های پخت از جنس آهن سفید، ظروف سرامیکی و شیشه‌ای زمان پخت را افزایش می‌دهند و مواد به طور یکنواخت برشته نمی‌شود.

کاغذ مومی

فقط از کاغذ مومی مناسب برای دمای انتخاب شده استفاده کنید. کاغذ مومی را همیشه در اندازه مناسب ببرید.

دستگاه شما حالت‌های گرمادهی مختلفی را جهت پخت پیتزا، کیش و کیک‌های غیر شیرین در اختیارتان قرار می‌دهد. تنظیمات مناسب را می‌توانید در جدول‌های تنظیمات بیابید.

همچنین به توصیه‌های بخش ور آمدن خمیر مراجعه کنید. فقط از لوازم جانبی اصل که همراه دستگاه عرضه شده استفاده کنید. این لوازم با محفظه پخت و حالت‌های عملکرد دستگاه شما انطباق یافته‌اند.

پخت ترکیبی با مایکروویو

در صورت استفاده از پخت ترکیبی با مایکروویو می‌توانید زمان پخت را به شکل قابل ملاحظه‌ای کاهش دهید.

برای پخت شیرینی با عملکرد ترکیبی از قالب‌های فلزی معمولی نیز می‌توانید استفاده کنید. در صورت بروز جرقه در بین قالب پخت و توری سیمی، بررسی کنید قسمت بیرونی قالب تمیز باشد. موقعیت قالب را روی توری سیمی تغییر دهید. اگر این کمکی نکرد، پخت را بدون استفاده از مایکروویو ادامه دهید. زمان پخت طولانی‌تر خواهد شد.

در صورت استفاده از قالب/ظرف پلاستیکی، سرامیکی یا شیشه‌ای، زمان پخت تعیین شده در جدول تنظیمات کاهش می‌یابد. زیر کیک‌های غیر شیرین به اندازه کافی برشته نمی‌شود. پخت ترکیبی با مایکروویو فقط در یک طبقه امکان پذیر است.

طبقه‌های فر

از طبقه تعیین شده استفاده کنید.

پخت در یک طبقه

هنگام پخت در یک طبقه، از طبقه زیر استفاده کنید:
■ طبقه 1

طبقه‌های فر

از طبقه تعیین شده استفاده کنید.

پخت در یک طبقه

هنگام پخت در یک طبقه، از طبقه زیر استفاده کنید:

■ طبقه 1

پخت در دو طبقه

از هوای داغ چرخشی استفاده کنید. مواد داخل سینی‌ها یا قالب‌ها/ظروف پختی که هم‌زمان در فر قرار داده شده‌اند لزوماً هم‌زمان آماده نمی‌شوند.

■ سینی همه منظوره: طبقه 3

سینی مخصوص پخت: طبقه 1

■ قالب/ظرف پخت بر روی توری سیمی

توری سیمی اول: طبقه 3

توری سیمی دوم: طبقه 1

با پخت هم‌زمان چند نوع غذا، می‌توانید تا 45 درصد در مصرف انرژی صرفه‌جویی کنید. قالب‌ها/ظروف را در محفظه پخت کنار هم یا با فاصله روی یکدیگر قرار دهید.

لوازم جانبی

همیشه از لوازم جانبی مناسب استفاده کنید و آنها را به شکل صحیح در فر قرار دهید.

توری سیمی

توری سیمی را به گونه‌ای که "Microwave" رو به درب فر و انحناء آن رو به پایین قرار گیرد، وارد فر کنید.

سینی همه منظوره یا سینی پخت

سینی همه منظوره یا سینی پخت را به صورتی که قسمت شیب دار آن سمت درب قرار گیرد، با احتیاط تا نقطه توقف آن در فر بلغزانید.

قالب‌های پخت

قالب‌های پخت تیره رنگ مناسب‌تر هستند.

قالب‌های پخت از جنس آهن سفید، ظروف سرامیکی و شیشه‌ای زمان پخت را افزایش می‌دهند و مواد به طور یکنواخت برشته نمی‌شود.

کاغذ مومی

فقط از کاغذ مومی مناسب برای دمای انتخاب شده استفاده کنید. کاغذ مومی را همیشه در اندازه مناسب ببرید.

مواد یخ‌زده

از مواد منجمدی که به شدت یخ‌زده هستند استفاده نکنید. یخ روی مواد غذایی را تمیز کنید.

برخی مواد غذایی یخ‌زده ممکن است به صورت یکنواخت پخته نشده باشند. برشته شدن آنها بعد از پخت می‌تواند یکنواخت نباشد.

مقادیر تنظیم توصیه شده

حالت گرمادهی مناسب برای انواع نان‌ها و نان‌های رول را می‌توانید در جدول مشاهده کنید. دما و مدت زمان پخت، به مقدار و ترکیب خمیر بستگی دارد. به همین دلیل است که دامنه‌های مختلف دما در جدول ذکر شده‌اند. ابتدا دماهای پایین را امتحان کنید. زیرا با پخت در دماهای پایین‌تر مواد بهتر برشته می‌شوند. در صورت لزوم، دفعات بعد می‌توانید دما را افزایش دهید.

توجه: با افزایش دما نمی‌توان زمان پخت را کاهش داد. نان و نان‌های رول فقط از بیرون پخته می‌شوند، ولی داخل آنها به طور کامل پخته نشده است.

مقادیر تنظیم به ظرف غذای قرار داده شده در فر سرد مربوط می‌شود. با این کار، تا 20 درصد در مصرف انرژی صرفه‌جویی می‌شود. در صورت پیش گرمایش فر، می‌توانید زمان پخت تعیین شده را چند دقیقه کاهش دهید.

پیش گرمایش برای برخی غذاها ضروری است و در جدول مشخص شده است. برای برخی غذاها، پخت در چند مرحله نتیجه بهتری به دست می‌دهد. این غذاها در جدول مشخص شده‌اند.

مقادیر تنظیم برای نان‌ها، هم برای نان‌های داخل سینی و هم برای نان‌های داخل قالب معتبر است.






اگر مایل هستید مطابق دستورهای پخت خود آشپزی کنید، از موارد مشابه داخل جداول به عنوان راهنما استفاده نمایید.

لوازم جانبی بدون استفاده را از محفظه پخت خارج کنید. این کار باعث دستیابی به نتیجه پخت بهتر و صرفه جویی در مصرف انرژی تا 20 درصد می‌گردد.

احتیاط!

هرگز داخل محفظه پخت آب نریزید یا ظرف حاوی آب را کف محفظه پخت قرار ندهید. تغییر دما می‌تواند به لعاب آسیب برساند.

حالت‌های گرمادهی مورد استفاده:

-  هوای داغ چرخشی
-  المنت بالا/پایین
-  گریل با هوای داغ
-  گریل، با پوشش کامل
-  گریل، با سطح کم

نوع غذا	لوازم جانبی	طبقه	حالت گرمادهی	دما به درجه سانتی‌گراد / تنظیمات گریل	زمان پخت به دقیقه
نان سفید 750 گرم	سینی همه منظوره یا قالب کیک	1		220-200*	15-10
				190-180	35-25
نان چند غله، 1.5 کیلوگرم	سینی همه منظوره یا قالب کیک	1		220-210*	15-10
				190-180	50-40
نان با آرد کامل، 1 کیلوگرم	سینی همه منظوره	1		220-210*	15-10
				190-180	50-40
نان تخت	سینی همه منظوره	1		270-250	30-20

* پیش گرمایش

نوع غذا	وسایل جانبی/ظرف پخت	طبقه	حالت گرمادهی	دما بر حسب درجه سانتیگراد	توان میکروویو بر حسب وات	زمان پخت به دقیقه
بیسکویت	سینی پخت	2	☉	160-140	-	30-15
بیسکویت در 2 طبقه	سینی همه منظوره + سینی پخت	1+3	☉	150-130	-	35-20
پفک	سینی پخت	2	☉	90-80*	-	150-120
مرنگ، در 2 طبقه	سینی همه منظوره + سینی پخت	1+3	☉	90-80*	-	180-120
شیرینی مغز دار	سینی پخت	2	☉	110-90	-	40-20
ماکارون، در 2 طبقه	سینی همه منظوره + سینی پخت	1+3	☉	110-90	-	40-20

* پیش گرمایش

** فر را قبلاً 5 دقیقه گرم کنید، از عملکرد گرمایش سریع استفاده نکنید

نکاتی در مورد پخت شیرینی‌ها

برای آنکه بدانید وسط کیک کاملاً پخته است.	یک خلال دندان را در بلندترین نقطه کیک فرو کنید. اگر هنگام بیرون آوردن خلال دندان خمیر به آن نچسبیده باشد یعنی کیک پخته است.
کیک خودش را نمی‌گیرد.	دفعه بعد، از مایعات کمتری استفاده کنید. همچنین می‌توانید حرارت فر را 10 درجه پایین‌تر تنظیم کنید و زمان پخت را افزایش دهید. مواد اولیه و راهنمایی‌های دستور آشنایی را مورد توجه قرار دهید.
مرکز کیک پف کرده اما کناره‌های آن نازک است.	فقط کف قالب کیک فوری را چرب کنید. بعد از پخت، لبه‌های کیک را به آرامی با کارت جدا کنید.
آب میوه بیرون ریخته است.	دفعه بعد از سینی همه منظوره استفاده کنید.
شیرینی‌های کوچک در هنگام پخت به یکدیگر می‌چسبند.	هنگام قرار دادن شیرینی‌ها بر روی سینی، حدود 2 سانتی‌متر اطراف آنها فاصله بگذارید. به این ترتیب فضای کافی برای پف کردن و برشته شدن یکنواخت آنها وجود خواهد داشت.
کیک خیلی خشک شده است.	دما را 10 درجه بیشتر تنظیم کنید و زمان پخت را کاهش دهید.
رنگ کیک به طور کلی زیادی روشن است.	اگر از ظرف پخت و طبقه فر مناسب استفاده شده است، پس باید در صورت لزوم دما یا زمان پخت را افزایش دهید.
روی کیک زیادی روشن و زیر آن زیادی تیره است.	دفعه بعد، کیک را یک طبقه بالاتر قرار دهید.
روی کیک زیادی تیره و زیر آن زیادی روشن است.	دفعه بعد، کیک را یک طبقه پایین‌تر قرار دهید. دما را پایین‌تر تنظیم کنید و زمان پخت را افزایش دهید.
زیر کیک‌هایی که داخل سینی یا قالب پخته شده‌اند زیادی تیره است.	سینی پخت را در وسط لوازم جانبی قرار دهید، آن را به دیواره عقب فر نچسبانید.
کل کیک زیادی تیره شده است.	دفعه بعد، دما را پایین‌تر تنظیم کنید و در صورت لزوم زمان پخت را افزایش دهید.
کیک به صورت یکنواخت برشته نمی‌شود.	حرارت را کمی پایین‌تر تنظیم کنید. بیرون زدگی کاغذ مومی می‌تواند بر گردش هوا تأثیر بگذارد. کاغذ مومی را همیشه در اندازه مناسب بریزید. قالب پخت را مستقیم جلوی حفره دیواره عقبی محافظه پخت قرار ندهید. هنگام پختن شیرینی‌های کوچک، باید آنها را تا حد ممکن با اندازه و ضخامت یکسان آماده کنید.
پخت را در چندین طبقه انجام داده‌اید. شیرینی‌های روی سینی بالا تیره‌تر از شیرینی‌های سینی پایین‌تر هستند.	برای پخت در بیشتر از یک طبقه، همیشه از هوای داغ چرخشی استفاده کنید. مواد داخل سینی‌ها یا قالب‌ها/ظروف پختی که هم‌زمان در فر قرار داده شده‌اند لزوماً هم‌زمان آماده نمی‌شوند.
ظاهر کیک خوب به نظر می‌رسد ولی داخل آن نپخته است.	از دمای پایین‌تری استفاده کنید و زمان پخت را کمی افزایش دهید؛ در صورت لزوم از مایعات کمتری استفاده کنید. برای کیک‌های با رویه مرطوب، ابتدا پایه کیک را بپزید. روی کیک بادام و غیره بپاشید و سپس مواد رویی را بریزید.
کیک هنگام برگرداندن، از قالب جدا نمی‌شود.	بعد از تمام شدن پخت، 5 تا 10 صبر کنید تا کیک خنک شود. اگر هنوز چسبیده است، اطراف آن را به آرامی با چاقو جدا کنید. قالب را دوباره برگردانید و چند بار روی آن پارچه سرد نمدار قرار دهید. دفعه بعد، قالب/ظرف پخت را چرب کنید و آرد بپاشید.

نان و نان‌های رول

فقط از لوازم جانبی اصل که همراه دستگاه عرضه شده استفاده کنید. این لوازم با محافظه پخت و حالت‌های عملکرد دستگاه شما انطباق یافته‌اند.

دستگاه شما حالت‌های گرمادهی مختلفی را جهت پخت نان و نان رول در اختیارتان قرار می‌دهد. تنظیمات مناسب را می‌توانید در جدول‌های تنظیمات ببینید.

همچنین به توصیه‌های بخش ور آمدن خمیر مراجعه کنید.

نوع غذا	وسایل جانبی/ظرف پخت	طبقه	حالت گرمادهی	دما بر حسب درجه سانتیگراد	توان میکروویو بر حسب وات	زمان پخت به دقیقه
تارت پنیر	سینی پیترزا	1	☐	210-190	-	55-45
تارت	قالب تارت، تیره	1	☒	210-190	-	40-25
کیک حلقه‌ای طرح‌دار	قالب کیک حلقه‌ای	1	☒	160-150	-	75-65
کیک مخمر دار در قالب کیک فنری	قالب کیک فنری، قطر 28 سانتی‌متر	1	☒	160-150	-	35-25
کیک اسفنجی برای تارت، 2 تخم مرغ	قالب تارت	1	☐	180-170	-	30-20
کیک اسفنجی برای تارت، 3 تخم مرغ	قالب کیک فنری، قطر 26 سانتی‌متر	1	☐	170-160*	-	35-25
کیک اسفنجی برای تارت، 6 تخم مرغ	قالب کیک فنری، قطر 28 سانتی‌متر	1	☒	170-150*	-	50-30
شیرینی‌های داخل سینی						
کیک اسفنجی با مواد رویی	سینی پخت	1	☐	180-160	-	40-20
کیک اسفنجی، در 2 طبقه	سینی همه منظوره + سینی پخت	1+3	☒	170-150	-	50-35
خمیر تارت با مواد رویی خشک	سینی پخت	1	☐	190-170	-	40-25
خمیر تارت با مواد رویی خشک، در 2 طبقه	سینی همه منظوره + سینی پخت	1+3	☒	170-150	-	55-40
خمیر تارت با مواد رویی مرطوب	سینی همه منظوره	1	☐	180-160	-	80-60
تارت پنیر	سینی همه منظوره	1	☒	200-180	-	70-60
کیک مایه خمیر دار با مواد رویی خشک	سینی پخت	1	☐	180-160	-	25-15
کیک مایه خمیر دار با مواد رویی خشک، در 2 طبقه	سینی همه منظوره + سینی پخت	1+3	☒	170-160	-	35-25
کیک مایه خمیر دار با مواد رویی مرطوب	سینی همه منظوره	1	☐	200-180	-	45-30
کیک مایه خمیر دار با مواد رویی مرطوب، در 2 طبقه	سینی همه منظوره + سینی پخت	1+3	☒	160-150	-	60-45
نان گیسو، ساوارین	سینی پخت	1	☒	160-150	-	45-35
کیک رولت	سینی پخت	1	☐	210-190*	-	15-10
نان استولن با 500 گرم آرد	سینی همه منظوره	1	☒	160-150	-	60-50
اشترودل، شیرین	سینی همه منظوره	1	☒	180-170	-	60-40
اشترودل، یخ زده	سینی پخت	1	☒	210-190	-	45-30
اشترودل، یخ زده	سینی همه منظوره	1	☒	220-200	90	25-20
شیرینی‌های کوچک						
کیک های کوچک	سینی پخت	1	☐	**160	-	35-25
کیک های کوچک	سینی پخت	1	☒	**150	-	30-20
کیک‌های کوچک، در 2 طبقه	سینی همه منظوره + سینی پخت	1+3	☒	**140	-	40-30
مافین	سینی مافین	1	☐	190-170	-	30-15
مافین، در 2 طبقه	سینی مافین	1+3	☒	170-150*	-	30-20
کیک های کوچک مایه خمیر دار	سینی پخت	1	☐	170-160	-	40-30
ماکارون	سینی پخت	2	☒	190-170*	-	45-20
خمیر هزارلا، در 2 طبقه	سینی همه منظوره + سینی پخت	1+3	☒	190-170*	-	45-20
نارنجک (خمیر نان خامه‌ای)	سینی پخت	1	☐	220-200	-	45-30
شیرینی دانمارکی	سینی پخت	1	☒	180-160	-	30-20
بیسکویت						
شیرینی وینی	سینی پخت	1	☐	**160-150	-	30-20
شیرینی وینی	سینی پخت	1	☒	**150-140	-	35-25

* پیش گرمایش

** فر را قبلاً 5 دقیقه گرم کنید، از عملکرد گرمایش سریع استفاده نکنید

قالب‌های پخت

قالب‌های پخت تیره رنگ مناسب‌تر هستند.

قالب‌های پخت از جنس آهن سفید، ظروف سرامیکی و شیشه‌ای زمان پخت را افزایش می‌دهند و مواد به طور یکنواخت برشته نمی‌شود.

کاغذ مومی

فقط از کاغذ مومی مناسب برای دمای انتخاب شده استفاده کنید. کاغذ مومی را همیشه در اندازه مناسب ببرید.

مقادیر تنظیم توصیه شده

حالت گرمادهی مناسب برای انواع شیرینی‌های را می‌توانید در جدول مشاهده کنید. دما و مدت زمان پخت، به مقدار و ترکیب خمیر بستگی دارد. به همین دلیل است که دامنه‌های مختلف دما در جداول ذکر شده اند. ابتدا دماهای پایین را امتحان کنید. زیرا با پخت در دماهای پایین‌تر مواد بهتر برشته می‌شوند. در صورت لزوم، دفعات بعد می‌توانید دما را افزایش دهید.

توجه: با افزایش دما نمی‌توان زمان پخت را کاهش داد. نان

و شیرینی‌های کوچک فقط از بیرون پخته می‌شوند و داخل آنها به طور کامل پخته نشده است.




مقادیر تنظیم به ظرف غذای قرار داده شده در فر سرد مربوط می‌شود. با این کار، تا 20 درصد در مصرف انرژی صرفه‌جویی می‌شود. در صورت پیش گرمایش فر، می‌توانید زمان پخت تعیین شده را چند دقیقه کاهش دهید.

پیش گرمایش برای برخی غذاها ضروری است و در جدول مشخص شده است.

اگر مایل هستید مطابق دستورهای پخت خود آشپزی کنید، از موارد مشابه داخل جداول به عنوان راهنما استفاده نمایید. اطلاعات بیشتر را می‌توانید در قسمت نکاتی در مورد پخت شیرینی‌ها که بعد از جدول آمده است، مشاهده کنید.

لوازم جانبی بدون استفاده را از محفظه پخت خارج کنید. این کار باعث دستیابی به نتیجه پخت بهتر و صرفه جویی در مصرف انرژی تا 20 درصد می‌گردد.

حالت‌های گرمادهی مورد استفاده:

-  هوای داغ چرخشی
-  المنت بالا/پایین
-  تنظیم پخت پیئزا

در صورت استفاده از قالب/ظرف پلاستیکی، سرامیکی یا شیشه‌ای، زمان پخت تعیین شده در جدول تنظیمات کاهش می‌یابد. زیر کیک به اندازه کافی برشته نمی‌شود.

پخت ترکیبی با مایکروویو فقط در یک طبقه امکان پذیر است.

طبقه‌های فر

از طبقه تعیین شده استفاده کنید.

پخت در یک طبقه

هنگام پخت در یک طبقه، از طبقه زیر استفاده کنید:

- طبقه 1

پخت در دو طبقه

از هوای داغ چرخشی استفاده کنید. مواد داخل سینی‌ها یا قالب‌ها/ظروف پختی که هم‌زمان در فر قرار داده شده‌اند لزوماً هم زمان آماده نمی‌شوند.

- سینی همه منظوره: طبقه 3

- سینی مخصوص پخت: طبقه 1

- قالب/ظرف پخت بر روی توری سیمی

- توری سیمی اول: طبقه 3

- توری سیمی دوم: طبقه 1

با پخت هم‌زمان چند نوع غذا، می‌توانید تا 45 درصد در مصرف انرژی صرفه‌جویی کنید. قالب‌ها/ظروف را در محفظه پخت کنار هم یا با فاصله روی یکدیگر قرار دهید.

لوازم جانبی

همیشه از لوازم جانبی مناسب استفاده کنید و آنها را به شکل صحیح در فر قرار دهید.









توری سیمی

توری سیمی را به گونه‌ای که "Microwave" رو به درب فر و انحاء آن رو به پایین قرار گیرد، وارد فر کنید.

سینی همه منظوره یا سینی پخت

سینی همه منظوره یا سینی پخت را به صورتی که قسمت شیب دار آن سمت درب قرار گیرد، با احتیاط تا نقطه توقف آن در فر بلغزانید.

هنگام پختن کیک‌های مرطوب یا شیرینی‌هایی که مواد روپی زیاد دارند، از سینی همه منظوره استفاده کنید تا از کثیف شدن محفظه پخت توسط مایعات سرریز شده جلوگیری شود.

نوع غذا	وسایل جانبی/ظرف پخت	طبقه	حالت گرمادهی	دما بر حسب درجه سانتی‌گراد	توان مایکروویو بر حسب وات	زمان پخت به دقیقه
کیک اسفنجی ساده	قالب حلقه‌ای/قالب کیک	1		170-150	-	70-55
کیک اسفنجی ساده	قالب حلقه‌ای/قالب کیک	1		180-160	90	40-30
کیک اسفنجی نازک	قالب حلقه‌ای/قالب کیک	1		170-150	-	80-60
تارت با میوه‌های لطیف، کیک اسفنجی	قالب کیک حلقه‌ای	1		180-160	-	60-45
تارت با میوه‌های لطیف، کیک اسفنجی	قالب کیک حلقه‌ای	1		190-170	90	45-35
کیک اسفنجی برای تارت	قالب تارت	1		170-150	-	40-20
خمیر تارت میوه‌ای یا چیز کیک با خمیر بریزه	قالب کیک فنی، قطر 26 سانتی‌متر	1		170-160	-	85-65
خمیر تارت میوه‌ای یا چیز کیک با خمیر بریزه	قالب کیک فنی، قطر 26 سانتی‌متر	1		180-160	180	40-30
				100	-	20

* پیش گرمایش

** فر را قبلاً 5 دقیقه گرم کنید، از عملکرد گرمایش سریع استفاده نکنید

پخت آزمایشی برای شما در کارگاه آشپزی ما

کلیه غذاها با یک ساختار یکدست دسته بندی شده‌اند:

- گروه
- غذا
- نوع غذا

برای مرور سطوح مختلف از حلقه کنترل استفاده کنید.

در این قسمت می‌توانید انواع غذاها و تنظیمات مطلوب آنها را مطالعه کنید. ما به شما نشان خواهیم داد که کدام حالت گرمادهی و دما برای غذای شما مناسب‌تر است. اطلاعاتی نیز در خصوص لوازم جانبی مناسب و ارتفاع قرار دادن آنها در فر دریافت خواهید کرد. همچنین به نکاتی در مورد ظروف پخت و روش‌های آماده‌سازی اشاره خواهد شد.

توجه: در هنگام پخت غذا بخار بسیار زیادی می‌تواند در محفظه پخت شکل بگیرد.

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

قالب‌های سیلیکونی

برای پخت بهتر مواد، استفاده از قالب‌ها/ظرف‌های تیره رنگ فلزی توصیه می‌شود.

با این حال، در صورتی که مایل هستید از قالب‌های سیلیکونی استفاده کنید، اطلاعات و دستورهای پخت سازنده قالب را دنبال نمایید. قالب‌های سیلیکونی اغلب کوچکتر از قالب‌های معمولی هستند. مقدار مواد و دستور پخت ممکن است متفاوت باشد.

نان و شیرینی‌های کوچک

دستگاه شما حالت‌های گرمادهی مختلفی را جهت پخت نان و شیرینی‌های کوچک در اختیارتان قرار می‌دهد. تنظیمات مناسب را می‌توانید در جدول‌های تنظیمات بیابید.

همچنین به توصیه‌های بخش ور آمدن خمیر مراجعه کنید.

فقط از لوازم جانبی اصل که همراه دستگاه عرضه شده استفاده کنید. این لوازم با محفظه پخت و حالت‌های عملکرد دستگاه شما انطباق یافته‌اند.

پخت ترکیبی با مایکروویو

در صورت استفاده از پخت ترکیبی با مایکروویو می‌توانید زمان پخت را به شکل قابل ملاحظه‌ای کاهش دهید.

همیشه از ظروف مقاوم در برابر حرارت که مناسب استفاده در دستگاه مایکروویو هستند، استفاده کنید. نکات مربوط به ظروف پخت مناسب مایکروویوها را رعایت کنید. ← «مایکروویو» در صفحه 19

برای پخت شیرینی با عملکرد ترکیبی از قالب‌های فلزی معمولی نیز می‌توانید استفاده کنید. در صورت بروز جرقه در بین قالب پخت و توری سیمی، بررسی کنید قسمت بیرونی قالب تمیز باشد. موقعیت قالب را روی توری سیمی تغییر دهید. اگر این کمکی نکرد، پخت را بدون استفاده از مایکروویو ادامه دهید. زمان پخت طولانی‌تر خواهد شد.

1. نوشته منو را لمس کنید. فهرست حالت‌های عملکردی نمایش داده می‌شود.
2. نوشته «دستیار» را لمس کنید. گروه‌ها نمایش داده می‌شوند.
3. گروه مورد نظر را لمس کنید. غذاهای موجود در این گروه نمایش داده می‌شوند.
4. غذای مورد نظر را لمس کنید. انواع غذاها نمایش داده می‌شود.
5. نوع غذای مورد نظر را لمس کنید. تنظیمات مربوط به این نوع غذا روی نمایشگر ظاهر می‌شود. برای بسیاری از غذا، تنظیمات را می‌توانید برحسب نیاز خود تغییر دهید. اما برای برخی غذاهای دیگر باید وزن را وارد کنید.
6. برای راه اندازی عملکرد، دکمه [شروع/توقف] را فشار دهید. شمارش معکوس زمان پخت روی نمایشگر نشان داده می‌شود. گرمایش دستگاه آغاز می‌شود.

با پایان گرفتن زمان پخت، یک هشدار صوتی به صدا در می‌آید. گرمادهی دستگاه متوقف می‌شود.

بعد از آماده شدن غذا، دستگاه را با استفاده از دکمه ① روشن/خاموش، خاموش کنید.

ادامه پخت

بعد از تمام شدن زمان پخت، در صورتی که از نتیجه پخت راضی نیستید می‌توانید پختن غذا را ادامه دهید.

پیغامی روی نمایشگر ظاهر می‌شود که از شما می‌پرسد آیا می‌خواهید پختن غذا را ادامه دهید یا خیر. در صورتی که مایل هستید پخت غذا ادامه یابد، متن «افزایش زمان پخت» را لمس کنید. زمانی برای ادامه پخت پیشنهاد داده می‌شود که قابل تغییر است. برای راه اندازی عملکرد، دکمه [شروع/توقف] را فشار دهید.

توجه: زمان پخت را هر چند بار که لازم باشد می‌توانید تمدید کنید.

هر وقت از نتیجه پخت راضی بودید، نوشته «اتمام» را لمس کنید.

دکمه ① روشن/خاموش را برای خاموش کردن دستگاه فشار دهید.

تنظیم زمان پایانی عقب‌تر

شما می‌توانید برای پایان پخت برخی غذاها زمان عقب‌تری را تنظیم کنید. قبل از راه‌اندازی دستگاه، نوشته «پایان» را لمس کنید و با استفاده از حلقه کنترل زمان پایان دیرتری را تنظیم کنید.

دستگاه بعد از روشن شدن در حالت انتظار قرار می‌گیرد. زمان پایانی دیگر قابل تغییر نیست.

تغییر یا لغو

بعد از روشن کردن دستگاه، دیگر امکان تغییر دادن تنظیمات وجود ندارد.

در صورت تمایل به لغو عملیات، دستگاه را با استفاده از دکمه ① روشن/خاموش، خاموش کنید. دیگر امکان ایجاد وقفه در عملیات با استفاده از دکمه [شروع/توقف] وجود ندارد.

با استفاده از حالت عملکرد «دستیار» می‌توانید طیف وسیعی از غذاها را آماده کنید. دستگاه بهترین تنظیمات را برای شما انجام می‌دهد.

اطلاعاتی در خصوص تنظیمات

- نتیجه پخت تا حد زیادی به کیفیت مواد غذایی و اندازه و نوع ظرف پخت بستگی دارد. برای کسب بهترین نتیجه پخت، از مواد غذایی تازه و سالم و گوشت در دمای یخچال استفاده کنید. برای مواد غذایی یخزده، فقط از موادی استفاده که مستقیماً از فریزر بیرون آمده‌اند.
- برای برخی غذاها، دما، حالت گرمادهی و زمان پخت پیشنهاد داده می‌شود. دما و زمان پخت می‌توانند بر حسب نیاز تغییر داده شوند.
- برای سایر غذاها، فقط از شما خواسته می‌شود که وزن مواد را وارد کنید. همیشه وزن کل را وارد کنید، مگر دستگاه چیز دیگری از شما بخواهد. سپس، دستگاه تنظیمات زمان و دما را برای شما انجام می‌دهد.
- تنظیم وزن خارج از دامنه وزن‌های ارائه شده امکان پذیر نیست.
- هنگام بریان کردن غذاهایی که دستگاه دما را برای شما انتخاب می‌کند، دماهای تا 300 درجه سانتی‌گراد می‌تواند در حافظه ذخیره شود. بنابراین، مطمئن شوید ظرف پخت مورد استفاده از مقاومت کافی در برابر حرارت برخوردار است.
- اطلاعاتی مانند ظرف پخت، طبقه فر یا افزودن مایعات در هنگام پخت در اختیار شما قرار داده می‌شود. برخی غذاها در هنگام پخت نیاز به برگرداندن، هم زدن و غیره دارند. این اطلاعات کمی بعد از شروع عملیات روی نمایشگر نشان داده می‌شود. یک هشدار صوتی زمان مناسب آنها را به شما یادآوری می‌کند.
- اطلاعات مربوط به ظروف پخت مناسب و توصیه‌هایی در ارتباط با آماده سازی غذا در پایان دفترچه راهنما ارائه شده است. ← «پخت آزمایشی برای شما در کارگاه آشپزی ما» در صفحه 32

مایکروویو

برای برخی غذاها، عملکرد مایکروویو به طور خودکار فعال می‌شود. استفاده از مایکروویو زمان پخت را به شکل قابل ملاحظه‌ای کاهش می‌دهد - زمان پخت به معنای واقعی نصف می‌شود. دستگاه به شما یادآوری می‌کند که از ظروف پخت مناسب مایکروویو استفاده کنید. در بخش «مایکروویو» اطلاعاتی در خصوص ظروف پخت مناسب ارائه شده است. ← «مایکروویو» در صفحه 19

پخت غذا با عملکرد دستیار

نوشته‌ها را مرور کنید تا ببینید چه غذاهایی در عملکرد دستیار موجود است و آیا لازم است برای غذای خود وزن وارد کنید یا خیر. قبل از انجام این کار حتماً غذای خود را وزن کنید.

در صورتی که دستگاه شما نیاز به تعمیر داشته باشد، خدمات پس از فروش ما آماده است. تلاش ما همواره بر یافتن مناسب‌ترین راه حل است، به این ترتیب از مراجعات غیرضروری پرسنل خدمات پس از فروش جلوگیری می‌شود.

شماره محصول (E) و شماره تولید (FD)

لطفاً هنگام تماس با مرکز خدمات پس از فروش، شماره محصول (E no.) و شماره تولید (FD no.) دستگاه را ذکر کنید تا امکان ارائه راهنمایی صحیح برای ما فراهم آید. برجسب مشخصات فنی حاوی این شماره‌ها را می‌توانید هنگام باز کردن درب دستگاه مشاهده کنید.

The diagram shows a top-down view of the appliance's control panel area. It highlights three specific locations for labels: 'E-Nr' (Product Number), 'FD' (Production Number), and 'Z-Nr' (Serial Number). A 'Type' label is also indicated below these fields.

برای دسترسی سریع‌تر به آنها در هنگام لزوم، می‌توانید شماره‌ها را به همراه شماره تلفن مرکز خدمات پس از فروش در قسمت زیر یادداشت کنید.

شماره تولید (FD)

شماره محصول (E)

خدمات پس از فروش

لطفاً توجه داشته باشید که حتی در دوره گارانتی، مراجعه تکنیسین خدمات پس از فروش رایگان نیست.

اطلاعات تماس مربوط به کلیه کشور را می‌توانید فهرست مراکز خدمات پیوست بیابید.

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

عیب‌یابی

اگر ایرادی بروز کند، اغلب یک توضیح ساده برای آن وجود دارد. قبل از تماس گرفتن با مرکز خدمات پس از فروش، لطفاً به جدول ایرادها مراجعه کنید و سعی کنید خودتان ایراد را برطرف نمایید.

اصلاح ایرادها توسط استفاده کننده

اغلب خود شما می‌توانید ایرادهای فنی دستگاه را به راحتی برطرف کنید. در صورتی که نتیجه پخت یک غذا انتظار شما را برآورده نکرده است، به راهکارها و توصیه‌های ارائه شده را قسمت انتهایی دفترچه راهنمای استفاده مراجعه نمایید. ← «پخت آزمایشی برای شما در کارگاه آشنایی ما» در صفحه 32

ایراد	علت احتمالی	راه حل/اطلاعات
دستگاه کار نمی‌کند.	ایراد فیوز.	کلید قطع جریان داخل جعبه فیوز را بررسی کنید.
	قطعی برق	بررسی کنید آیا چراغ آشنی‌خانه یا سایر دستگاه‌های آشنی‌خانه کار می‌کنند یا خیر.
"Sprache Deutsch" روی نمایشگر ظاهر می‌شود.	قطعی برق	زبان و ساعت را مجدداً تنظیم کنید.
وقتی دستگاه خاموش است ساعت نشان داده نمی‌شود.	تنظیمات پایه تغییر کرده است.	تنظیمات پایه را برای نمایش ساعت تغییر دهید.
دستگاه گرم نمی‌شود؛ علامت [Z] روی نمایشگر روشن است.	حالت آزمایشی را در تنظیمات پایه فعال شده است.	دستگاه را برای مدت کوتاه خاموش کنید (با استفاده از کلید قطع جریان داخل جعبه فیوز) و ظرف 3 دقیقه بعدی حالت آزمایشی را در تنظیمات پایه غیر فعال کنید.
حلقه کنترل از نگهدارنده آن بر روی صفحه کنترل خارج شده است.	حلقه کنترل به صورت اتفاقی جدا شده است.	حلقه کنترل می‌تواند برداشته شود. حلقه کنترل را مجدداً روی پایه نگهدارنده آن بر روی صفحه کنترل قرار داده و فشار دهید تا درگیر شود و طبق معمول بچرخد.
حلقه کنترل دیگر نمی‌تواند به راحتی بچرخد.	زیر حلقه کنترل کثیفی وجود دارد.	حلقه کنترل می‌تواند برداشته شود. برای برداشتن حلقه کنترل، کافی است آن را از پایه نگهدارنده جدا کنید. همچنین، می‌توانید روی لبه بیرونی حلقه کنترل فشار دهید تا بیرون بیاید و بتوانید آنرا به راحتی بردارید. حلقه کنترل و پایه نگهدارنده آن بر روی دستگاه را آب استفاده از پارچه و آب و صابون با دقت تمیز کنید. سپس با یک پارچه نرم خشک کنید. از وسایل ساینده و یا تیز استفاده نکنید. آن را در آب خیس نکنید یا در ماشین ظرفشویی قرار ندهید. حلقه کنترل را بیش از حد برنارید تا پایه نگهدارنده محکم بماند.

برای ادامه دادن به عملیات، یکی از دکمه‌ها را لمس کنید یا حلقه کنترل را بچرخانید.

در صورتی که به دستگاه نیاز ندارید، آن را با استفاده از دکمه روشن/خاموش، خاموش کنید.

نکته: زمان پخت را طوری تنظیم کنید که دستگاه وقتی شما مایل نیستید خاموش نشود، برای مثال هنگام پخت با زمان‌های بسیار طولانی. دستگاه تا سپری شدن زمان پخت به گرمادهی ادامه می‌دهد.

لامپ‌های محفظه پخت

برای روشن کردن داخل محفظه پخت، دستگاه شما به یک یا چند لامپ با دوام LED مجهز است.

با این حال، اگر هر زمان لامپ LED یا سرپوش شیشه‌ای ایراد پیدا کرد، با مرکز خدمات پس از فروش تماس بگیرید. درپوش لامپ هرگز نباید برداشته شود.

هشدار - خطر برق گرفتگی!

تعمیرات غیر مجاز و نامناسب خطرناک است. تعمیرات فقط باید توسط یکی از تکنیسین‌های آموزش دیده شبکه خدمات پس از فروش ما صورت گیرد. در صورت معیوب بودن دستگاه، دوشاخه آنرا از پریز برق خارج کنید و یا کلید قطع جریان موجود در جعبه فیوز منزل را در حالت خاموش قرار دهید. با مرکز خدمات پس از فروش تماس بگیرید.

پیغام‌های خطای روی نمایشگر

در صورت ظاهر شدن پیغام‌های خطا با حروف "D" یا "E"، برای مثال D0111 یا E0111 بر روی نمایشگر، دستگاه را با استفاده از دکمه روشن/خاموش، خاموش و روشن کنید.

در صورتی که ایراد موقتی بوده باشد، پیغام دیگر نمایش داده نمی‌شود. در صورت ظاهر شدن مجدد پیغام خطا، با مرکز خدمات پس از فروش تماس بگیرید و پیغام خطا را به طور دقیق ذکر نمایید.

حداکثر زمان کارکرد

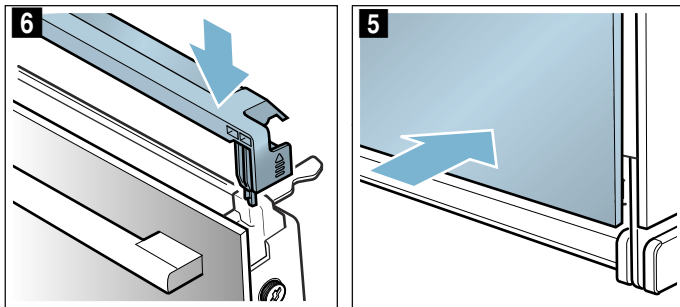
در صورتی که برای چند ساعت روی دستگاه تنظیمی انجام نشود، گرمادهی به طور خودکار متوقف می‌شود. این موضوع از روشن ماندن ناخواسته دستگاه جلوگیری می‌کند.

تعیین زمان حداکثر کارکرد به تنظیمات حالت عملکرد انتخاب شده بستگی دارد.

رسیدن به حداکثر زمان کارکرد

پیغامی روی نمایشگر ظاهر می‌شود که تأیید می‌کند حداکثر زمان کارکرد کامل شده است.

5. شیشه جلو را فشار دهید تا با یک صدای کلیک در محل خود جا بیفتد (شکل 5).
6. درب دستگاه را کمی باز کنید و حوله آشپزخانه را بردارید.
7. پیچ‌های سمت راست و چپ را دوباره ببندید.
8. درپوش را در محل خود قرار دهید و آن را فشار دهید تا با یک صدای کلیک جا بیفتد (شکل 6).

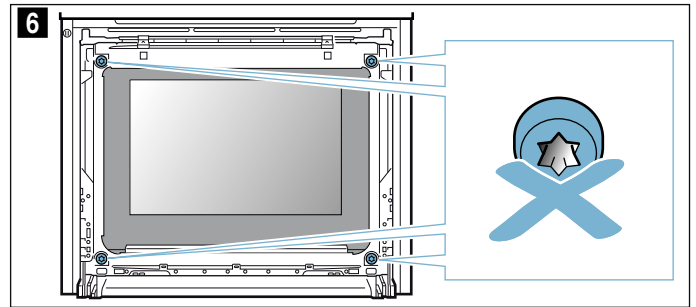


9. درب دستگاه را ببندید.

احتیاط!

تا زمانی که شیشه‌های درب فر به طور صحیح نصب نشده‌اند، از محفظه پخت استفاده نکنید.

چهار پیچ سیاه را باز نکنید (شکل 6).



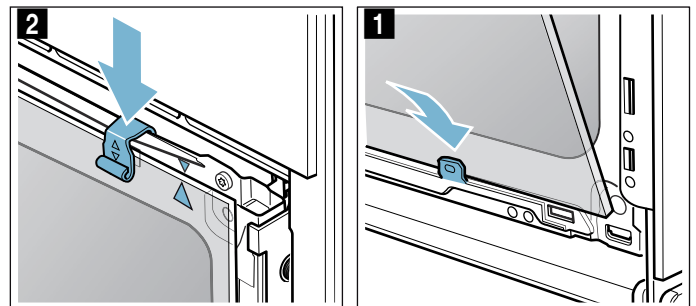
⚠ هشدار - خطر بروز جراثیم!

- خراش روی شیشه درب دستگاه می‌تواند به یک ترک تبدیل شود. از تیغه شیشه پاککن و لوازم یا مواد تمیزکننده تیز یا ساینده استفاده نکنید.
- لولاهای درب دستگاه هنگام باز و بسته شدن درب حرکت می‌کنند، و ممکن است دست شما در آن گیر کند. دستان خود را از لولاهای درب دور نگه دارید.

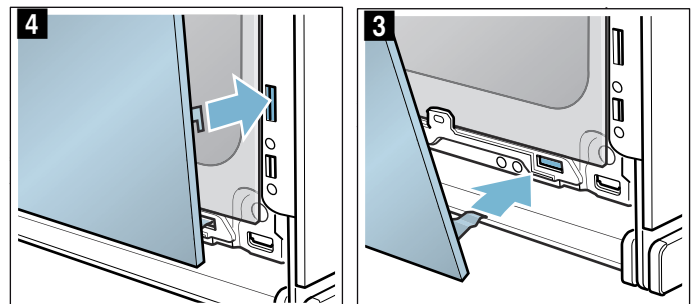
نصب مجدد شیشه‌های درب دستگاه

هنگام نصب شیشه داخلی، مطمئن شوید فلش در سمت راست بالای شیشه قرار گرفته و با فلش روی قاب فلزی هم راستا باشد.

1. شیشه داخلی را وارد پایه نگهدارنده پایینی کنید و آن را از بالا محکم فشار دهید (شکل 1).
2. هر دو نگهدارنده را به سمت پایین فشار دهید (شکل 2).



3. قسمت پایین شیشه جلویی را در نگهدارنده‌ها قرار دهید (شکل 3).
4. شیشه جلو را ببندید تا هر دو قلاب بالا روی دهانه‌ها قرار گیرند (شکل 4).



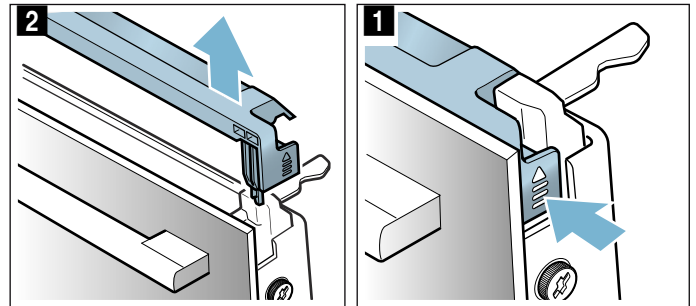
درب دستگاه

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

برداشتن درپوش درب

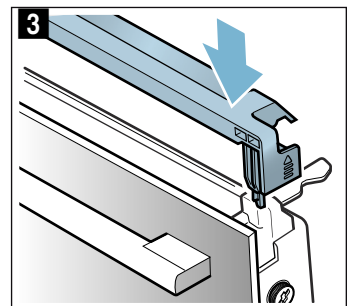
قسمت استیل درپوش درب می‌تواند تغییر رنگ دهد. برای تمیز کردن کامل آن، درپوش باید برداشته شود.

1. درب دستگاه را کمی باز کنید.
 2. دو سمت راست و چپ درپوش را فشار دهید (شکل 1).
 3. درپوش را بردارید (شکل 2).
- درب دستگاه را با احتیاط ببندید



توجه: قسمت استیل درپوش را با استفاده از ماده پاک کننده استیل ضدزنگ تمیز کنید. سایر قسمت‌های درپوش درب را با استفاده از محلول آب و مایع ظرفشویی و یک پارچه نرم تمیز کنید.

4. درب دستگاه را دوباره کمی باز کنید. درپوش را در محل خود قرار دهید و آن را فشار دهید تا با یک صدای کلیک جا بیفتد (شکل 3).



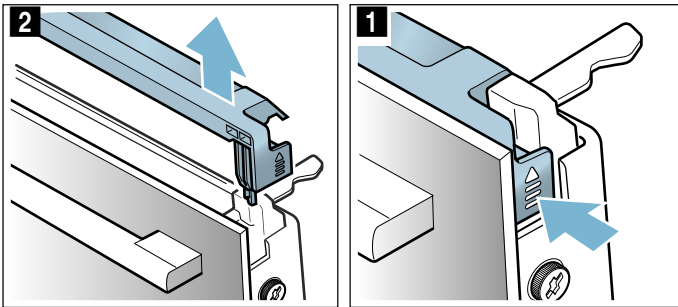
5. درب دستگاه را ببندید.

جدا کردن و نصب مجدد شیشه‌های درب

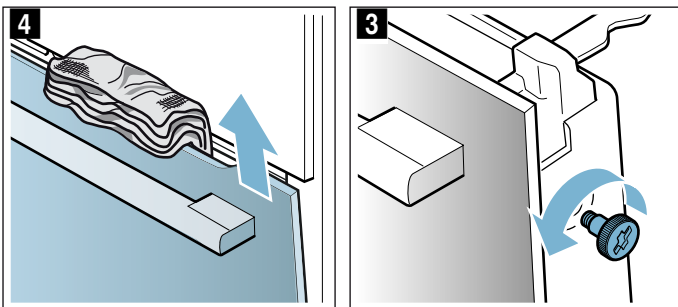
شیشه‌های درب دستگاه می‌توانند برای سهولت بخشیدن به عمل تمیزکاری باز شوند.

باز کردن شیشه‌های درب

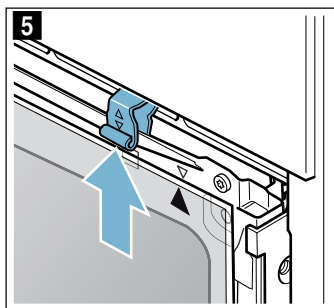
1. درب دستگاه را کمی باز کنید.
2. دو سمت راست و چپ درپوش را فشار دهید (شکل 1).
3. درپوش را بردارید (شکل 2).



4. پیچ‌های سمت راست و چپ درب دستگاه را باز کنید (شکل 3).
 5. قبل از بستن درب، یک حوله آشپزخانه را چند بار تا کنید و بین درب قرار دهید (شکل 4).
- شیشه جلو را با حرکت دادن به سمت بالا بیرون بیاورید و آن را روی یک سطح صاف قرار دهید، به طوری که دستگیره به سمت پایین باشد.



6. هر دو نگهدارنده بالای شیشه داخلی را به سمت بالا فشار دهید، اما آنها را بیرون نیاورید (شکل 5). شیشه را با یک دست نگه دارید. شیشه را خارج کنید.

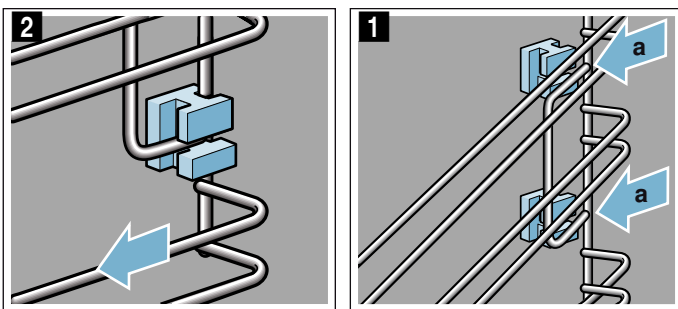


شیشه‌ها را با استفاده از شیشه‌شوی و دستمال نرم تمیز کنید.

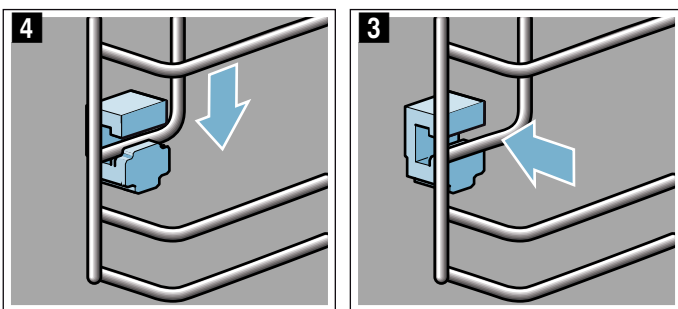
⚠ هشدار - خطر آسیب جدی به سلامت!

در صورت باز شدن پیچ‌ها، ایمنی دستگاه دیگر نمی‌تواند تضمین شود. در این صورت، امکان هدر رفتن انرژی مایکروویو وجود دارد. هرگز پیچ‌ها را شل نکنید.

1. لبه عقب ریل را به صورت مایل نگه دارید و وارد نگهدارنده‌های بالا و پایین کنید **a** (شکل 1).
2. ریل را به سمت جلو بکشید (شکل 2).



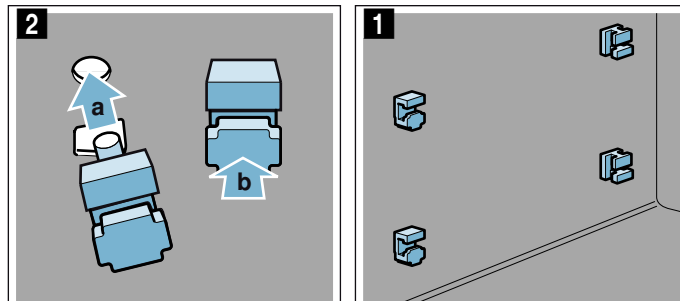
3. سپس آن را به جلو خم کنید و در نگهدارنده قرار دهید (شکل 3).
4. و به سمت پایین فشار دهید (شکل 4).



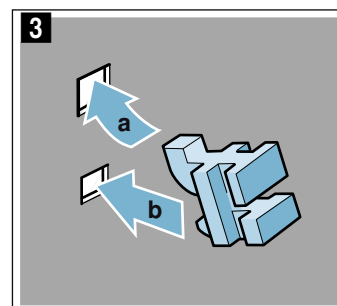
جای‌گذاری نگهدارنده‌ها

در صورت افتادن نگهدارنده‌ها در هنگام برداشتن ریل‌ها، آنها را باید دوباره در جای خود قرار دهید.

1. نگهدارنده‌های جلو و عقب با هم فرق دارند (شکل 1).
2. برای نگهدارنده جلویی، قلاب را در حفره گرد **a** وارد کنید، آنرا کمی خم کنید، پایین نگهدارنده را درگیر کنید و به صورت مسقیم قرار دهید **b** (شکل 2).

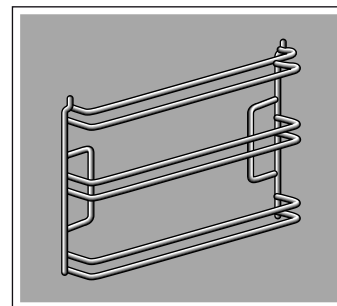


3. برای نگهدارنده عقب، قلاب را در حفره بالایی **a** وارد کنید و به داخل حفره پایینی **b** فشار دهید (شکل 3).



نصب کردن ریل‌ها

هنگام وصل کردن ریل‌ها مراقب باشید لبه شیب‌دار ریل در بالا قرار گیرد.



ریل‌ها در هر دو سمت راست و چپ قرار می‌گیرند.

ریل‌ها

با مراقبت و تمیز کردن صحیح، دستگاه شما عملکرد کامل و ظاهر خود را برای مدت طولانی حفظ می‌کند. در این قسمت با نحوه بیرون آوردن ریل‌ها و تمیز کردن آنها آشنا خواهید شد.

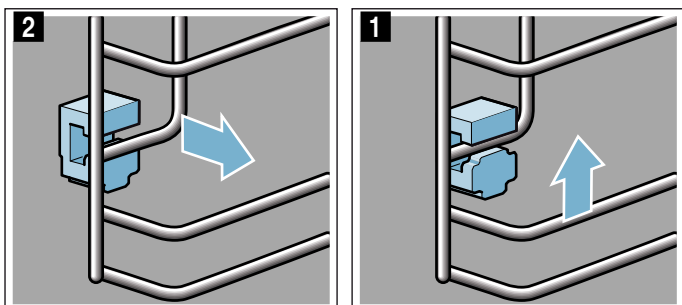
جدا کردن و نصب مجدد ریل‌ها

⚠ هشدار - خطر سوختگی!

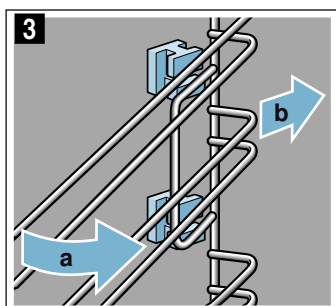
ریل‌ها بسیار داغ می‌شوند. هرگز ریل‌های داغ را لمس نکنید. همیشه صبر کنید تا دستگاه سرد شود. کودکان را از دستگاه دور نگه دارید.

جدا کردن ریل‌ها

1. ریل را به سمت جلو و بالا فشار دهید (شکل 1)
2. و آنرا جدا کنید (شکل 2).



3. سپس کل ریل را به سمت بیرون بچرخانید **a** و قسمت عقب آنرا جدا کنید **b** (شکل 3).



ریل‌ها را با استفاده ماده شوینده و اسفنج تمیز کنید. برای جرم‌های سنگین، از یک برس استفاده کنید.

خشک کردن

بعد از اتمام کار، محفظه پخت را خشک کنید تا رطوبت در آن باقی نماند.

راه اندازی خشک کن

در هنگام خشک کردن، محفظه پخت گرم می‌شود تا رطوبت موجود در آن تبخیر شود. سپس درب دستگاه را باز کنید تا بخار خارج شود.

احتیاط!

آسیب دیدگی لعاب: هنگامی که کف محفظه پخت آب وجود دارد، دستگاه را به کار نیندازید. قبل از راه اندازی فر، آب موجود در کف محفظه پخت را خشک کنید.

1. بگذارید دستگاه سرد شود.
2. آلودگی‌های شدید را بلافاصله تمیز کنید و رطوبت موجود در کف محفظه پخت را خشک نمایید.
3. در صورت لزوم، دکمه ① روشن/خاموش را برای روشن کردن دستگاه فشار دهید.
4. نوشته **منو** را لمس کنید.
5. گزینه‌های انتخاب حالت عملکرد روی نمایشگر نشان داده می‌شوند.
6. نوشته «تمیزکاری» را لمس کنید.
7. نوشته «خشک کردن» را لمس کنید.
- مدت زمان به نمایش در می‌آید. امکان تغییر دادن آن وجود ندارد.
7. برای راه اندازی عملکرد، دکمه [شروع/توقف] را فشار دهید. عملکرد خشک کردن شروع می‌شود و بعد از 10 دقیقه به طور خودکار پایان می‌گیرد.
8. درب دستگاه را باز کنید و آنرا به مدت 1 تا 2 باز بگذارید تا رطوبت داخل محفظه پخت خارج شود.

خشک کردن محفظه پخت به صورت دستی

1. بگذارید دستگاه سرد شود.
2. آلودگی‌های داخل محفظه پخت را تمیز کنید.
3. محفظه پخت را با یک پارچه نرم خشک کنید.
4. درب دستگاه را یک ساعت باز بگذارید تا محفظه پخت کاملاً خشک شود.

تنظیم عملکرد تمیزکاری

قبل از تنظیم عملکرد تمیزکاری، مطمئن شوید کلیه دستورالعمل‌های آماده‌سازی رعایت شده است.

مدت زمان عملکرد تمیزکاری به صورت پیش فرض روی 1 ساعت تنظیم شده است. امکان تغییر دادن آن وجود ندارد.

1. نوشته منو را لمس کنید.

فهرست حالت‌های عملکردی نمایش داده می‌شود.

2. نوشته «تمیزکاری» را لمس کنید.

نوشته «اکو کلین» را لمس کنید.

3. نوشته «اکو کلین» را لمس کنید.

4. برای راه اندازی عملکرد، دکمه [شروع/توقف] را فشار دهید. شمارش معکوس زمان روی نمایشگر نشان داده می‌شود. برای عملکرد تمیزکاری، خط دما روشن نمی‌شود.

عملکرد تمیزکاری شروع می‌شود.

هنگام فعال بودن عملکرد تمیزکاری آشپزخانه را تهویه کنید.

با تمام شدن فرآیند تمیزکاری، یک هشدار صوتی به صدا درمی‌آید. زمان 00 m 00 s روی نمایشگر نشان داده می‌شود. دکمه ① روشن/خاموش را برای خاموش کردن دستگاه فشار دهید.

تنظیم زمان پایانی عقب‌تر

شما می‌توانید برای پایان عملیات زمان عقب‌تری را تنظیم کنید. قبل از راه‌اندازی دستگاه، نوشته «پایان» را لمس کنید و با استفاده از حلقه کنترل زمان پایان دیرتری را تنظیم کنید.

دستگاه بعد از روشن شدن در حالت انتظار قرار می‌گیرد. زمان پایانی دیگر قابل تغییر نیست.

کنسل کردن

در صورت تمایل به لغو عملکرد تمیزکاری، دستگاه را با استفاده از دکمه ① روشن/خاموش، خاموش کنید. دیگر امکان ایجاد وقفه در عملیات با استفاده از دکمه [شروع/توقف] وجود ندارد.

توجه: شمارشگر زمان کارکرد اکنون صفر شده است. دستورالعمل عملکرد تمیزکاری هنوز روی نمایشگر نشان داده می‌شود.

بعد از تمام شدن تمیزکاری

در صورت نیاز، محفظه پخت را بعد از سرد شدن با یک دستمال نمدار تمیز کنید.

توجه: در طول عملیات و هنگام عملکرد تمیزکاری ممکن است لکه‌های مایل به قرمز روی سطوح شکل بگیرد. این‌ها زنگ‌زدگی نیستند بلکه باقی‌مانده غذا هستند. این لکه‌ها برای سلامتی خطرناک نیستند و قدرت تمیزکاری سطوح خود تمیزشونده را محدود نمی‌کنند.

عملکرد تمیزکاری



سطوح خود تمیزشونده محفظه پخت با استفاده از عملکرد «اکو کلین» تمیز می‌شوند.

اکو کلین

سطوح خود تمیزشونده محفظه پخت با استفاده از عملکرد «اکو کلین» تمیز می‌شوند.

سطوح خود تمیزشونده (دیواره پشتی، سقف و دیواره‌های کناری) با یک لایه سرمیکی مات و متخلل پوشیده شده‌اند. این لایه، ترشح مواد حاصل از پخت، گریل کردن و بریان کردن را در هنگام کارکرد دستگاه جذب نموده و از بین می‌برد. در صورتی که سطوح دیگر به اندازه کافی تمیز نمی‌شوند و لکه‌های تیره روی آنها ظاهر شده است، می‌توانید آنها را با استفاده از عملکرد تمیزکاری پاک کنید.

توجه: دستگاه تعداد دفعاتی را که مورد استفاده قرار گرفته است ذخیره می‌کند. وقتی دستگاه به نقطه‌ای برسد که بعد از آن تمیزکاری توصیه می‌شود، این را نشان می‌دهد. توصیه تا زمانی که عملکرد تمیزکاری تمام نشده است، روی نمایشگر نشان داده می‌شود.

اگر به این توصیه عمل نکنید، ممکن است به سطوح خود تمیزشونده آسیب برسد.

اگر دستگاه شما زودتر از موقع بسیار کثیف شده است یا روی دیواره عقبی لکه‌های تیره مشاهده می‌کنید، منتظر نشوید تا دستگاه تمیزکاری را به شما توصیه کند. زیرا هر چه دستگاه بیشتر تمیز شود، سطوح خود تمیزشونده قدرت تمیزکاری خود را به مدت طولانی‌تری حفظ می‌کنند. شما می‌توانید دستگاه را هر زمان که لازم است با استفاده از عملکرد تمیزکاری تمیز کنید.

قبل از راه‌اندازی عملکرد تمیزکاری

طبقات فر، ریل‌ها، لوازم جانبی و ظروف را از محفظه پخت خارج کنید.

تمیز کردن کف محفظه پخت و قسمت داخلی درب دستگاه

جرم‌های سنگین روی کف محفظه پخت، قسمت داخلی درب و چراغ را تمیز کنید. در غیر این صورت، لکه‌هایی ظاهر می‌شود که دیگر پاک کردن آنها امکان پذیر نیست.

احتیاط!

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

توجه

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

سطوح داخل محفظه پخت

دیواره پستی، سقف و قسمت‌های کناری محفظه پخت خود تمیز شوند.

هستند. این موضوع را از زبری سطح آنها می‌توانید متوجه شوید.

کف محفظه پخت لعابدار است و سطح آن صاف است.

تمیز کردن سطوح لعابدار

سطوح صاف لعابدار را با محلول آب و صابون یا سرکه و دستمال ظرفشویی تمیز کنید. سپس با یک پارچه نرم خشک کنید.

مواد باقی‌مانده از پخت را با استفاده از یک دستمال نمدار و محلول آب و صابون نرم کنید. در صورت وجود جرم‌های سنگین، از سیم ظرفشویی یا گاز پاک‌کن استفاده کنید.

بعد از تمیز کردن محفظه پخت، درب آن را باز بگذارید تا خشک شود.

تمیز کردن سطوح خود تمیزشونده

سطوح خود تمیزشونده با یک لایه سرمیکی مات و متخلل پوشیده شده‌اند. این لایه، ترشح مواد حاصل از پختن و سرخ شدن مواد را در هنگام کارکرد دستگاه جذب نموده و از بین می‌برد.

در صورتی که سطوح خود تمیزشونده دیگر به اندازه کافی تمیز نمی‌شوند و لکه‌های تیره روی آنها ظاهر شده است، می‌توانید آنها را با استفاده از عملکرد تمیزکاری پاک کنید. برای این منظور، به اطلاعات فصل مربوطه مراجعه کنید. ← «عملکرد تمیزکاری» در صفحه 25

احتیاط!

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

تمیز نگه داشتن دستگاه

دستگاه را همیشه تمیز نگه دارید و آلودگی‌ها را بلافاصله تمیز کنید تا از تشکیل جرم‌های سنگین جلوگیری شود.

نکته

- محفظه پخت را بعد از هر بار استفاده تمیز کنید. این کار مانع از تشکیل جرم‌های سنگین می‌شود.
- رگه‌های آهکی، چربی، نشاسته و سفیده تخم مرغ را همیشه بلافاصله تمیز کنید.
- برای پخت کیک‌های آبدار از سینی همه منظوره استفاده کنید.
- برای بریان کردن از ظرف مناسب، برای مثال ظرف مخصوص بریان کردن استفاده کنید.

شیشه‌های درب	آب صابون داغ: با یک دستمال آشپزخانه تمیز کنید و با پارچه نرم خشک کنید. از تیغه شیشه پاک‌کن یا سیم ظرفشویی استفاده نکنید.
دستگیره درب	آب صابون داغ: با یک دستمال آشپزخانه تمیز کنید و با پارچه نرم خشک کنید. اگر ماده جرم گیر با دستگیره درب تماس پیدا کرد، آن را بلافاصله پاک کنید. در غیر این صورت، امکان برطرف کردن لکه‌ها وجود نخواهد داشت.
داخل دستگاه	
سطوح لعابدار و سطوح خود تمیزشونده	دستورالعمل‌های مربوط به سطوح محفظه پخت را که بعد از جدول آمده است، رعایت کنید.
سرویس شیشه‌ای لامپ فر	آب صابون داغ: با یک دستمال آشپزخانه تمیز کنید و با پارچه نرم خشک کنید. در صورت جرم گرفتگی بیش از حد محفظه پخت، از گاز پاک‌کن استفاده کنید.
نوار دور درب دستگاه	آب صابون داغ: با یک پارچه ظرف خشک کن تمیز کنید. آنها را نسابید.
پوشش استیل ضدزنگ درب	تمیزکننده استیل ضدزنگ: دستورالعمل‌های شرکت سازنده را رعایت کنید. از مواد نگهداری سطوح استیل ضدزنگ استفاده نکنید. برای انجام تمیزکاری، پوشش درب را جدا کنید.
قاب داخلی درب از جنس استیل ضدزنگ	تمیزکننده استیل ضدزنگ: دستورالعمل‌های شرکت سازنده را رعایت کنید. برای از بین بردن تغییر رنگ می‌تواند استفاده شود. از مواد نگهداری سطوح استیل ضدزنگ استفاده نکنید.
ریل‌ها	آب صابون داغ: ابتدا خیس کرده و سپس با یک دستمال ظرفشویی و یا یک برس تمیز کنید.
سیستم تلسکوپی	آب صابون داغ: با دستمال آشپزخانه یا برس تمیز کنید. مواد روانکاری ریل‌های تلسکوپی را تمیز نکنید - بهتر است آنها را زمانی که به داخل فشار داده شده‌اند تمیز کنید. از ماشین ظرفشویی استفاده نکنید.
لوازم جانبی	آب صابون داغ: ابتدا خیس کرده و سپس با یک دستمال ظرفشویی و یا یک برس تمیز کنید. در صورت وجود جرم‌های سنگین، از سیم ظرفشویی استفاده کنید.

گرم نگه داشتن بلند مدت

در حالت گرم نگه داشتن بلند مدت، زمان پخت می‌تواند تا 74 ساعت تنظیم شود. شما می‌توانید غذا را، بدون نیاز به خاموش و روشن کردن دستگاه، در محفظه پخت گرم نگه دارید.

راه‌اندازی حالت گرم نگه داشتن بلند مدت

برای آنکه بتوانید از حالت گرم نگه داشتن بلند مدت استفاده کنید، باید ابتدا آن را در تنظیمات پایه فعال کنید. ← «تنظیمات پایه» در صفحه 21 بعد از آنکه حالت گرم نگه داشتن بلند مدت در تنظیمات پایه فعال شد، در انتهای فهرست حالت‌های گرمادهی ظاهر می‌شود.

دستگاه در حالت گرمادهی المنت بالا و پایین گرم می‌شود. دما را می‌توانید بین 85 درجه سانتی‌گراد و 140 درجه سانتی‌گراد تنظیم کنید.

«حالت‌های گرمادهی» باید انتخاب شود. فهرست حالت‌های گرمادهی بر روی صفحه‌های لمسی به نمایش در می‌آید.

1. نوشته «گرم نگه داشتن بلند مدت» را لمس کنید.
 2. دمای پیش فرض با رنگ سفید پرنور روی نمایشگر روشن می‌شود. با استفاده از حلقه کنترل دمای مورد نظر را تنظیم کنید.
 3. قبل از راه‌اندازی عملکرد، نوشته «زمان پخت» را لمس کنید. زمان پخت پیش فرض با رنگ سفید پرنور روی نمایشگر روشن می‌شود.
 4. زمان پخت مورد نظر را با استفاده از حلقه کنترل تنظیم کنید.
- توجه:** زمان پایان پخت به صورت خودکار محاسبه می‌شود اما نمی‌تواند تغییر داده شود.
5. برای راه‌اندازی عملکرد، دکمه [شروع/توقف] را فشار دهید. شمارش معکوس زمان پخت روی نمایشگر نشان داده می‌شود. گرمایش دستگاه آغاز می‌شود.

بعد از پایان گرفتن زمان گرم نگه داشتن بلند مدت، یک هشدار صوتی به صدا در می‌آید. گرمادهی دستگاه متوقف می‌شود. زمان پخت 00 m 00 s روی نمایشگر نشان داده می‌شود.

دکمه ① روشن/خاموش را برای خاموش کردن دستگاه فشار دهید.

توجه: در صورت باز کردن درب دستگاه، عملیات متوقف نمی‌شود.

تغییر یا لغو

بعد از روشن کردن دستگاه، دیگر امکان تغییر دادن تنظیمات وجود ندارد.

در صورت تمایل به لغو حالت گرم نگه داشتن بلند مدت، دستگاه را با استفاده از دکمه ① روشن/خاموش، خاموش کنید. دیگر امکان ایجاد وقفه در عملیات با استفاده از دکمه [شروع/توقف] وجود ندارد.

ماده تمیزکننده

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

مواد تمیز کننده مناسب

برای جلوگیری از آسیب رسیدن به سطوح مختلف به دلیل استفاده از مواد تمیزکننده نامناسب، اطلاعات موجود در جدول را مطالعه کنید. برحسب مدل دستگاه، ممکن است کلیه قسمت‌های داخل فهرست در دستگاه شما موجود نباشند.

احتیاط!

خطر آسیب رسیدن به سطح

از مواد زیر استفاده نکنید:

- مواد تمیز کننده زبر یا ساینده،
- مواد تمیز کننده حاوی الکل زیاد،
- اسفنج‌ها و سیم‌های ظرفشویی زبر،
- دستگاه‌های شستشوی پر فشار یا بخارشوی،
- گاز پاک‌کن‌های مخصوص سطوح داغ.

اسفنج‌های ظرفشویی نو را قبل از مصرف کاملاً بشویید.

نکته: محصولات مراقبت و تمیزکاری توصیه شده را می‌توانید از مرکز خدمات پس از فروش ما تهیه نمایید. دستورالعمل‌های شرکت سازنده محصول را رعایت کنید.

⚠ هشدار - خطر سوختگی!

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

سطح تمیز کردن

سطوح خارجی دستگاه

استیل ضد زنگ جلوی دستگاه	آب صابون داغ: با یک دستمال آشپزخانه تمیز کنید و با پارچه نرم خشک کنید. رگه‌های آهکی، چربی، نشاسته و سفیده تخم مرغ را بلافاصله تمیز کنید. در زیر رگه‌های این مواد، زنگ زدگی ایجاد می‌شود. مواد تمیزکننده مناسب سطوح استیل ضد زنگ داغ در مرکز خدمات پس از فروش یا فروشگاه‌های تخصصی موجود است. لایه‌ای نازک از ماده را با دستمال نرم روی سطح بمالید.
پلاستیک	آب صابون داغ: با یک دستمال آشپزخانه تمیز کنید و با پارچه نرم خشک کنید. از شیشه‌شوی یا تیغه شیشه پاک‌کن استفاده نکنید.
سطوح رنگ شده	آب صابون داغ: با یک دستمال آشپزخانه تمیز کنید و با پارچه نرم خشک کنید.
صفحه کنترل	آب صابون داغ: با یک دستمال آشپزخانه تمیز کنید و با پارچه نرم خشک کنید. از شیشه‌شوی یا تیغه شیشه پاک‌کن استفاده نکنید.

تغییر ساعت

اگر قصد دارید ساعت را، برای مثال از وقت تابستانی به وقت زمستان، تغییر دهید باید تنظیمات پایه را تغییر دهید. دستگاه باید روشن باشد.

1. نوشته **منو** را لمس کنید.
- گزینه‌های انتخاب حالت عملکرد روی نمایشگر نشان داده می‌شوند.
2. نوشته «تنظیمات پایه» را لمس کنید.
- تنظیمات روی نمایشگر لمسی ظاهر می‌شود.
3. نوشته «ساعت» را لمس کنید.
- زمان روی صفحه نمایش ظاهر می‌شود.
4. حلقه کنترل را برای تغییر ساعت بچرخانید.
5. نوشته **منو** را برای تأیید لمس کنید.
- پیغامی نمایش داده می‌شود که می‌پرسد تغییرات باید ذخیره شوند یا خیر.
6. نوشته «ذخیره» را لمس کنید.
- پیغامی روی نمایشگر نشان داده می‌شود که تأیید می‌کند تنظیمات ذخیره شده‌اند.

روشنایی نمایشگر	5 سطح
نمایش ساعت	خاموش دیجیتال* آنالوگ
چراغ	هنگام عملیات خاموش هنگام عملیات روشن*
ادامه دادن خودکار	به طور خودکار ادامه داده نشود* هنگام بسته شدن درب (فقط برای حالت عملکرد مایکروویو)
قفل کودک	فقط قفل کردن دکمه‌ها* قفل کردن درب و دکمه‌ها
حالت عملکرد بعد از روشن شدن دستگاه	منوی اصلی حالت‌های گرمادهی* مایکروویو پخت ترکیبی دستیار
تاریک شدن نمایشگر در شب	غیرفعال* فعال
لوگوی سازنده	نمایش داده شود* نمایش داده نشود
زمان روشن ماندن فن	توصیه شده* حداقل
حالت گرم نگه داشتن بلند مدت	فعال غیرفعال*
* تنظیمات کارخانه (تنظیمات کارخانه ممکن است بر اساس مدل دستگاه متفاوت باشد)	

توجه: تغییرات مربوط به زبان، صدای دکمه و روشنایی نمایشگر بلافاصله اعمال می‌شود. سایر تغییرات بعد از ذخیره کردن تنظیمات اجرایی می‌شوند.

قطعی برق

تغییراتی که در تنظیمات اعمال کرده‌اید حتی بعد از قطع برق، در حافظه باقی می‌مانند.

تنظیمات اولین استفاده فقط بعد از قطعی طولانی مدت برق باید دوباره انجام شود. دستگاه قادر است قطعی برق کوتاه مدت را جبران کند.

تنظیمات پایه

به منظور کمک به استفاده مؤثر و راحت از دستگاه تنظیمات مختلفی فراهم شده است. در صورت نیاز می‌توانید این تنظیمات را تغییر دهید.

تغییر تنظیمات پایه

دستگاه باید روشن باشد.

1. نوشته **منو** را لمس کنید.
گزینه‌های انتخاب حالت عملکرد روی نمایشگر نشان داده می‌شوند.
2. نوشته «تنظیمات پایه» را لمس کنید.
تنظیمات روی نمایشگر لمسی ظاهر می‌شود.
3. نوشته تنظیم مورد نظر را لمس کنید.
خط قرمز کنار نوشته نشان می‌دهد کدام تنظیم در حال حاضر انتخاب شده است.
مقدار مربوط به آن روی نمایشگر نشان داده می‌شود.
4. برای تغییر مقدار مورد نظر حلقه کنترل را بچرخانید.
نوشته تنظیم بعدی را لمس کنید.
5. مقدار مربوط به آن روی نمایشگر نشان داده می‌شود و با استفاده از حلقه کنترل قابل تغییر است.
6. تنظیمات را مرور کنید و با استفاده از حلقه کنترل تغییرات لازم را انجام دهید.
برای مرور تنظیمات، متن «تنظیمات بیشتر» را لمس کنید.
7. نوشته **منو** را برای تأیید لمس کنید.
پیغامی نمایش داده می‌شود که می‌پرسد تغییرات باید ذخیره شوند یا خیر.
8. نوشته «ذخیره» را لمس کنید.
پیغامی روی نمایشگر نشان داده می‌شود که تأیید می‌کند تنظیمات ذخیره شده‌اند.

لغو تنظیمات

در صورتی که نمی‌خواهید تغییرات ذخیره شوند، **منو** را لمس کنید و سپس متن «ذخیره نشود» را لمس کنید. پیغامی روی نمایشگر نشان داده می‌شود که تأیید می‌کند تنظیمات ذخیره نشده‌اند. در صورتی که به دستگاه نیاز ندارید، آن را با استفاده از دکمه ① روشن/خاموش خاموش کنید.

فهرست تنظیمات پایه

ممکن است همه تنظیمات پایه، بسته به ویژگی‌های دستگاه شما، در دسترس نباشد.

تنظیم	گزینه‌ها
زبان دستگاه	زبان‌های دیگری موجود است.
ساعت	نمایش ساعت در قالب 24 ساعته
تنظیمات کارخانه	به حال اول برگردانده شود به حال اول برگردانده نشود*
هشدار صوتی	زمان پخت کوتاه (30 ثانیه) زمان پخت متوسط (1 دقیقه)* زمان پخت طولانی (5 دقیقه)
صدا	درجه بندی در 5 سطح
صدای دکمه	فعال غیر فعال* (صدا برای دکمه ① روشن/خاموش باقی می‌ماند)

قفل کودک

دستگاه شما به یک قفل کودک مجهز شده است تا کودکان نتوانند آن را به طور اتفاقی خاموش کنند یا تنظیمات را تغییر دهند.

صفحه کنترل قفل می‌شود و امکان انجام تنظیمات وجود ندارد. دستگاه فقط می‌تواند با استفاده از دکمه ① روشن/خاموش، خاموش شود.

فعال و غیرفعال کردن

قفل کودک را می‌توانید در زمان خاموش یا روشن بودن دستگاه فعال و غیرفعال کنید.

در هر دو حالت، دکمه ∞ را حدود 4 ثانیه لمس کنید.

یک پیغام تأیید روی نمایشگر ظاهر می‌شود.






وقتی دستگاه روشن است، دکمه ∞ با رنگ قرمز روشن می‌شود.

وقتی دستگاه خاموش است، دکمه ∞ دیگر روشن نیست.

تنظیم پخت ترکیبی


با برخی از حالت‌های گرمادهی، می‌تواند مایکروویو را روشن کرد.

حالت‌های گرمادهی مناسب عبارتند از:


-  هوای داغ چرخشی
-  المنت بالا/پایین
-  گریل با هوای داغ
-  گریل، با پوشش کامل
-  گریل، با سطح کم

در حالت پخت ترکیبی، توان‌های 90 وات، 180 وات و 360 وات مایکروویو می‌تواند مورد استفاده قرار گیرد.

قبل از تنظیم پخت ترکیبی، اطلاعات مربوط به ظروف پخت مناسب را مورد توجه قرار دهید.

1. نوشته **منو** را لمس کنید. فهرست حالت‌های عملکردی نمایش داده می‌شود.
2. نوشته «پخت ترکیبی» را لمس کنید.
3. متن مربوط به حالت گرمادهی مورد نظر را لمس کنید.
4. متن مربوط به توان حرارتی مورد نیاز مایکروویو را لمس کنید. دما یا سطح حرارتی با رنگ سفید پر نور روشن می‌شود.
5. حلقه کنترل را برای تنظیم دما یا سطح حرارتی بچرخانید.
6. نوشته «زمان پخت» را لمس کنید.
7. زمان پخت با رنگ سفید پر نور روی نمایشگر روشن می‌شود. حلقه کنترل را برای تنظیم زمان پخت بچرخانید.
8. برای راه اندازی عملکرد، دکمه  شروع/توقف را فشار دهید. زمان پخت و بز بصورت شمارش معکوس بر روی صفحه نمایش ظاهر می‌گردد. دستگاه شروع به کار می‌کند.


با پایان گرفتن زمان پخت، یک هشدار صوتی به صدا در می‌آید. عملکرد دستگاه متوقف می‌شود. زمان پخت 00 m 00 s روی نمایشگر نشان داده می‌شود.

بعد از آماده شدن غذا، دستگاه را با استفاده از دکمه  روشن/خاموش، خاموش کنید.


تغییر یا لغو

بعد از شروع به کار دستگاه، دما به صورت پر نور باقی می‌ماند. با چرخاندن حلقه کنترل، دما و/یا سطح حرارتی تغییر می‌کند و بلافاصله اعمال می‌شود.

با لمس کردن نوشته «زمان پخت» و چرخاندن حلقه کنترل، زمان پخت را تغییر دهید. تغییرات بلافاصله به اجرا در می‌آید.

برای تغییر دادن حالت گرمادهی یا تنظیمات توان مایکروویو، ابتدا عملیات را با استفاده از دکمه  شروع/توقف متوقف کنید. متن مربوط به حالت گرمادهی یا توان مایکروویو را لمس کنید و تنظیمات را انجام دهید.

توجه: با تغییر دادن نوع گرمادهی یا توان مایکروویو، سایر تنظیمات نیز صفر می‌شوند.

در صورتی که مایل هستند حالت پخت ترکیبی را لغو کنید، عملیات را با استفاده از دکمه  شروع/توقف متوقف کنید و یک حالت عملکردی دیگر را انتخاب نمایید.

خشک کردن



بعد از اتمام کار، محفظه پخت را خشک کنید تا رطوبت در آن باقی نماند.

راه اندازی خشک کن

در هنگام خشک کردن، محفظه پخت گرم می‌شود تا رطوبت موجود در آن تبخیر شود. سپس درب دستگاه را باز کنید تا بخار خارج شود.

احتیاط!

آسیب دیدگی لعاب: هنگامی که کف محفظه پخت آب وجود دارد، دستگاه را به کار نیاورید. قبل از راه اندازی فر، آب موجود در کف محفظه پخت را خشک کنید.

1. بگذارید دستگاه سرد شود.
2. آلودگی‌های شدید را بلافاصله تمیز کنید و رطوبت موجود در کف محفظه پخت را خشک نمایید.
3. در صورت لزوم، دکمه  روشن/خاموش را برای روشن کردن دستگاه فشار دهید.
4. نوشته **منو** را لمس کنید.
5. گزینه‌های انتخاب حالت عملکرد روی نمایشگر نشان داده می‌شوند. نوشته «تمیزکاری» را لمس کنید.
6. نوشته «خشک کردن» را لمس کنید.
7. مدت زمان به نمایش در می‌آید. امکان تغییر دادن آن وجود ندارد. برای راه اندازی عملکرد، دکمه  شروع/توقف را فشار دهید. عملکرد خشک کردن شروع می‌شود و بعد از 10 دقیقه به طور خودکار پایان می‌گیرد.
8. درب دستگاه را باز کنید و آنرا به مدت 1 تا 2 باز بگذارید تا رطوبت داخل محفظه پخت خارج شود.

خشک کردن محفظه پخت به صورت دستی

1. بگذارید دستگاه سرد شود.
2. آلودگی‌های داخل محفظه پخت را تمیز کنید.
3. محفظه پخت را با یک پارچه نرم خشک کنید.
4. درب دستگاه را یک ساعت باز بگذارید تا محفظه پخت کاملاً خشک شود.

روش تنظیم توان مایکروویو

تنظیمات مختلف توان مایکروویو که برای انواع مختلف غذا و پخت مناسب هستند، در اختیار شما قرار گرفته است.

برای فراهم آمدن امکان استفاده از مایکروویو، زمان پخت نیز همواره مورد نیاز است. شما می‌توانید یا زمان پخت پیش فرض را تأیید کنید یا آن را از طریق نمایشگر تنظیم نمایید.

تنظیم توان استفاده	حداکثر زمان پخت و پز
90 وات	برای ذوب کردن یخ غذاهای حساس یک ساعت و سی دقیقه
180 وات	برای ذوب کردن یخ و ادامه پخت و پز یک ساعت و سی دقیقه
360 وات	برای پختن گوشت و گرم کردن غذاهای حساس یک ساعت و سی دقیقه
600 وات	برای گرم کردن و پختن غذا یک ساعت و سی دقیقه
1000 وات	برای گرم کردن مایعات سی دقیقه

روش تنظیم دستگاه مایکروویو

قبل از استفاده از مایکروویو، اطلاعات مربوط به ظروف پخت مناسب را مورد توجه قرار دهید.

1. نوشته **منو** را لمس کنید. فهرست حالت‌های عملکردی نمایش داده می‌شود.
 2. نوشته «مایکروویو» را لمس کنید.
 3. متن مربوط به توان حرارتی مورد نیاز مایکروویو را لمس کنید. زمان پخت با رنگ سفید پرنور روی نمایشگر روشن می‌شود.
 4. حلقه کنترل را برای تنظیم زمان پخت بچرخانید.
 5. برای راه اندازی عملکرد، دکمه **▷** شروع/توقف را فشار دهید. زمان پخت و پز بصورت شمارش معکوس بر روی صفحه نمایش ظاهر می‌گردد. هنگام استفاده از مایکروویو، خط‌دما روشن نمی‌شود.
- دستگاه شروع به کار می‌کند.

با پایان گرفتن زمان پخت، یک هشدار صوتی به صدا در می‌آید. عملکرد دستگاه متوقف می‌شود. زمان پخت 00 m 00 s روی نمایشگر نشان داده می‌شود.

بعد از آماده شدن غذا، دستگاه را با استفاده از دکمه **①** روشن/خاموش، خاموش کنید.

تغییر یا لغو

بعد از شروع کار دستگاه، زمان پخت به صورت پرنور نشان داده می‌شود. با چرخاندن حلقه کنترل، زمان پخت تغییر می‌کند و بلافاصله اعمال می‌شود.

برای تغییر تنظیمات توان مایکروویو، عملیات را با استفاده از دکمه **▷** شروع/توقف متوقف کنید. نوشته توان مورد نظر را لمس کنید و با استفاده از دکمه **▷** شروع/توقف، عملیات را دوباره راه‌اندازی کنید. زمان پخت حفظ می‌شود.

در صورتی که مایل هستید حالت عملکرد مایکروویو را لغو کنید، عملیات را با استفاده از دکمه **▷** شروع/توقف متوقف کنید و یک حالت عملکردی دیگر را انتخاب نمایید.

شما با استفاده از مایکروویو می‌توانید با سرعت بیشتری غذا را بپزید، گرم کنید یا یخ‌زدایی نمایید. مایکروویو می‌تواند به تنهایی یا در ترکیب با یک حالت گرمادهی مورد استفاده قرار گیرد.

برای اینکه بهترین استفاده از مایکروویو تضمین شود، لطفاً یادداشت‌های بخش لوازم پخت و پز را بخوانید و اطلاعات موجود در جدول کاربرد، که در انتهای دفترچه راهنمای آموزش آمده، را بررسی کنید.

ظرف پخت

تمامی ظروف پخت برای استفاده در مایکروویو مناسب نیستند. برای اطمینان از گرم شدن غذا و آسیب ندیدن دستگاه، تنها از لوازم پخت مناسب مایکروویو استفاده کنید.

ظروف پخت مقاوم در برابر حرارت از جنس شیشه، شیشه سرامیکی، چینی یا پلاستیک مقاوم در برابر حرارت مناسب هستند. این مواد امواج مایکروویو را منعکس نمی‌کنند. از ظرف سرامیکی نیز در صورتی که دارای لعاب کامل و فاقد ترک باشد، می‌توانید استفاده کنید.

شما همچنین می‌توانید از ظروف سرو غذا استفاده کنید. این عمل شما را از انتقال غذا به ظرف دیگر بی‌نیاز می‌کند. شما تنها در صورتی می‌توانید از ظروف دارای تزیینات طلا و نقره استفاده کنید که شرکت سازنده مناسب بودن آنها جهت استفاده در دستگاه مایکروویو را ضمانت کرده باشد.

برای پخت شیرینی با عملکرد ترکیبی از قالب‌های فلزی معمولی نیز می‌توانید استفاده کنید. این بدان معنا است که کیک از زیر نیز برشته می‌شود.

ظروف فلزی برای سایر کاربردها مناسب نیستند. فلز به مایکروویو اجازه نمی‌دهد امواج خود را ساطع کند. غذاهای موجود در ظروف فلزی سرپوشیده گرم نمی‌شوند.

احتیاط

ایجاد جرقه: ظروف فلزی (برای مثال قاشق داخل لیوان) باید حداقل 2 سانتی متر با دیوارهای محفظه پخت و پز و بخش داخلی در فاصله داشته باشند. جرقه‌ها ممکن است صدمات جبران‌ناپذیری به شیشه داخل درب وارد کنند.

آزمایش لوازم پخت و پز

اگر غذایی داخل مایکروویو نیست، هرگز آن را روشن نکنید. آزمون کوتاه ظروف سفالی تنها استثناء اجرای این قانون است.

اگر مطمئن نیستید لوازم پخت و پز برای استفاده در مایکروویو مناسب است یا خیر، آزمون ذیل را انجام دهید.

1. لوازم پخت و پز خالی را با حداکثر قدرت حدود نیم تا 1 دقیقه گرم کنید.
2. دمای لوازم پخت و پز را در طول این زمان بررسی کنید. لوازم پخت و پز باید در هنگام لمس کردن سرد و یا گرم مانده باشد.

در صورت داغ شدن ظرف و یا ایجاد جرقه، آن ظرف برای استفاده در مایکروویو مناسب نمی‌باشد. در این صورت، آزمون را متوقف کنید.

⚠ هشدار - خطر سوختگی!

قطعات قابل دسترس در جریان عملکرد دستگاه بسیار داغ می‌شود. هرگز قطعات داغ را لمس نکنید. اجازه ندهید کودکان بیش از حد به اجاق نزدیک شوند.

تنظیم تایمر


تایمر در کنار سایر تنظیمات کار می‌کند. در هر زمانی می‌توانید آن را تنظیم کنید، حتی وقتی دستگاه خاموش است. هشدار صوتی خود را دارد، به طوری که پایان گرفتن زمان پخت یا شمارش معکوس تایمر را می‌توانید از یکدیگر تشخیص دهید.

تنظیمات

زمان تایمر همیشه از صفر دقیقه شروع می‌شود.


هر چه مقدار تنظیمی مورد نظر بزرگتر باشد، مراحل تنظیم زمان تایمر بیشتر است.

حداکثر زمان قابل تنظیم 24 ساعت است.

1. دکمه  را لمس کنید.


علامت با رنگ قرمز روشن می‌شود. زمان تایمر با رنگ سفید در پیش زمینه نمایشگر روشن می‌شود.

2. با استفاده از حلقه کنترل زمان تایمر را تنظیم کنید.

3. دکمه  را لمس کنید تا عملیات آغاز شود.

توجه: بعد از چند ثانیه، تایمر نیز به طور خودکار شروع به کار می‌کند.


زمان تنظیم شده برای تایمر به صورت معکوس شمارش می‌شود.

در صورتی که دستگاه خاموش شود، تایمر بر روی نمایشگر قابل مشاهده باقی می‌ماند. هنگامی که یک عملیات در حال انجام است، تنظیمات مربوط به آن در پیش زمینه نشان داده می‌شود. با لمس کردن علامت , مدت زمان تایمر برای چند ثانیه به نمایش در می‌آید.

وقتی مدت زمان تایمر به پایان برسد، یک هشدار صوتی به صدا در می‌آید و پیغامی روی نمایشگر ظاهر می‌شود. علامت دیگر روشن نیست.

نکته: در صورتی که مدت زمان تایمر به عملکرد دستگاه مربوط می‌شود، از زمان پخت استفاده کنید. زمان در پیش زمینه قابل مشاهده است و دستگاه به طور خودکار خاموش می‌شود.


تغییر یا لغو

برای تغییر زمان تایمر، علامت  را لمس کنید. زمان تایمر با رنگ سفید در پیش زمینه به نمایش در می‌آید و می‌تواند با استفاده از حلقه کنترل تغییر داده شود.

در صورت تمایل به لغو تایمر، مقادیر مربوط به آن را صفر کنید. وقتی تغییر اعمال شود، علامت دیگر روشن نخواهد بود.

3. قبل از راه اندازی عملکرد، نوشته «پایان» را لمس کنید. زمان پایان پخت برنامه‌ریزی شده با رنگ سفید پر نور روی نمایشگر روشن می‌شود.
4. با استفاده از حلقه کنترل زمان پایان پخت دیرتری را تنظیم کنید.





5. برای راه اندازی عملکرد، دکمه  شروع/توقف را فشار دهید. زمانی که دستگاه شروع به کار خواهد کرد بر روی نمایشگر نشان داده می‌شود.



دستگاه در حالت انتظار قرار دارد. با شروع به کار دستگاه، زمان پخت به صورت شمارش معکوس بر روی نمایشگر ظاهر می‌شود.


با پایان گرفتن زمان پخت، یک هشدار صوتی به صدا در می‌آید. گرمادهی دستگاه متوقف می‌شود. زمان پخت 00 m 00 s روی نمایشگر نشان داده می‌شود.

شما می‌توانید زمان پخت را با لمس کردن متن «زمان پخت» مجدداً تنظیم کنید یا با فشار دادن دکمه  شروع/توقف عملیات را بدون زمان پخت ادامه دهید.

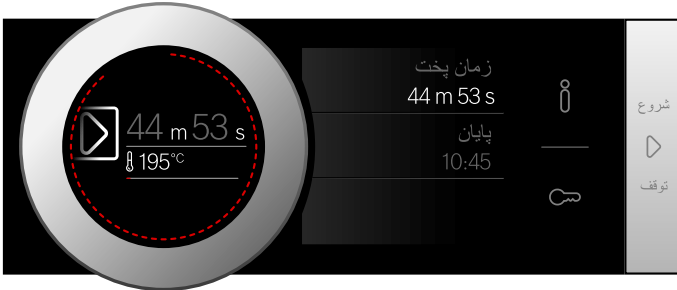
بعد از آماده شدن غذا، دستگاه را با استفاده از دکمه  روشن/خاموش، خاموش کنید.

تغییر یا لغو

بعد از روشن کردن دستگاه، دیگر امکان تغییر دادن زمان پایان پخت وجود ندارد.

در صورت تمایل به لغو زمان پخت یا زمان پایان پخت، عملکرد را با فشار دادن دکمه  شروع/توقف متوقف کنید. عملیات را می‌توانید بدون زمان پخت یا زمان پایان پخت ادامه دهید.

4. برای راه اندازی عملکرد، دکمه [▶] شروع/توقف را فشار دهید. شمارش معکوس زمان پخت شروع می‌شود.



گرمایش دستگاه آغاز می‌شود.

با پایان گرفتن زمان پخت، یک هشدار صوتی به صدا در می‌آید. گرمادهی دستگاه متوقف می‌شود. زمان پخت 00 m 00 s روی نمایشگر نشان داده می‌شود.

شما می‌توانید زمان پخت را با لمس کردن متن «زمان پخت» مجدداً تنظیم کنید یا با فشار دادن دکمه [▶] شروع/توقف عملیات را بدون زمان پخت ادامه دهید.

بعد از آماده شدن غذا، دستگاه را با استفاده از دکمه ① روشن/خاموش، خاموش کنید.

تغییر یا لغو

برای تغییر زمان پخت، متن «زمان پخت» را لمس کنید. زمان پخت با رنگ سفید روشن می‌شود و می‌تواند با استفاده از حلقه کنترل تغییر داده شود. تغییرات بلافاصله به اجرا در می‌آید.

در صورت تمایل به لغو زمان پخت، مقادیر آن را صفر کنید. بعد از ثبت شدن تغییرات، عملکرد بدون زمان پخت ادامه می‌یابد.

تنظیم زمان پایان پخت

زمان پایان پخت را می‌توانید به تأخیر ببیندازید. برای مثال می‌توانید غذا را صبح در محفظه فر قرار دهید و زمان پخت را طوری تنظیم کنید که برای ظهر آماده باشد.

توجه

- غذا را برای مدت طولی داخل محفظه پخت رها نکنید زیرا ممکن است فاسد شود.
- زمان پایان پخت را بعد از شروع عملکرد دستگاه تنظیم نکنید. نتیجه پخت دیگر رضایت‌بخش نخواهد بود.

انجام تنظیمات

پایان زمان پخت می‌تواند تا حداکثر 23 ساعت و 59 دقیقه به تأخیر انداخته شود.

مثال نمایش داده شده در شکل: ساعت 10:00 و زمان پخت تنظیم شده 45 دقیقه است، غذا باید در ساعت 12:00 آماده باشد.

1. حالت عملکرد، و دما یا سطح حرارتی را تنظیم کنید.
2. زمان پخت را تنظیم کنید.

گزینه‌های تنظیم زمان

دستگاه دارای گزینه‌های مختلف تنظیم زمان است.

گزینه تنظیم زمان	استفاده
⌚ زمان پخت	بعد از پایان گرفتن زمان پخت، عملکرد دستگاه به طور خودکار متوقف می‌شود.
⌚ زمان پایان پخت	زمان پخت و زمان پایان پخت مورد نظر را وارد کنید. دستگاه به طور خودکار شروع به کار می‌کند تا عملیات در وقت تعیین شده پایان یابد.
⌚ تایمر	تایمر مانند یک تایمر معمولی عمل می‌کند. مستقل از عملیات و سایر گزینه‌های تنظیم زمان کار می‌کند. بعد از سپری شدن زمان تنظیم شده، دستگاه به طور خودکار خاموش یا روشن نمی‌شود.

بعد از تنظیم یک حالت عملکرد شما می‌توانید با استفاده از نمایشگر لمسی زمان پخت و زمان پایان پخت را انتخاب کنید. تایمر یک دکمه لمسی ⌚ جداگانه دارد و می‌تواند در هر زمان تنظیم شود.

بعد از پایان گرفتن زمان پخت یا سپری شدن زمان یک هشدار صوتی به صدا در می‌آید. شما می‌توانید هشدار صوتی را قبلاً با لمس کردن یک دکمه یا نمایشگر لمسی غیر فعال کنید.

توجه: طول مدت هشدار صوتی را می‌توانید در تنظیمات پایه تغییر دهید. ← «تنظیمات پایه» در صفحه 21

تنظیم زمان پخت

شما می‌توانید زمان پخت غذای خود را روی دستگاه تنظیم کنید. به این ترتیب، غذا ناخواسته بیش از حد پخته نمی‌شود و لزومی ندارد برای خاموش کردن فر کارهای دیگر خود را متوقف کنید.

انجام تنظیمات

بر حسب اینکه حلقه کنترل را ابتدا به کدام سمت بچرخانید، زمان پخت با یک مقدار پیش فرض خاص شروع می‌شود: چپ = 10 دقیقه، راست = 30 دقیقه.

زمان پخت می‌تواند تا یک ساعت در گام‌های یک دقیقه‌ای و سپس در گام‌های پنج دقیقه‌ای تنظیم شود.

حداکثر زمان قابل تنظیم 23 ساعت و 59 دقیقه است.

مثال نمایش داده شده در شکل: ساعت 10:00 و زمان پخت 45 دقیقه است.

1. حالت عملکرد، و دما یا سطح حرارتی را تنظیم کنید.
 2. قبل از راه اندازی عملکرد، نوشته «زمان پخت» را لمس کنید.
 3. حلقه کنترل را برای تنظیم زمان پخت بچرخانید.
- زمان پایان پخت به صورت خودکار محاسبه می‌شود.





انتخاب یکی از حالت‌های عملکرد

بعد از اینکه دستگاه روشن شد، حالت عملکرد پیش فرض دستگاه نمایش داده می‌شود.

در صورت تمایل به استفاده از یک حالت عملکردی دیگر، می‌توانید آنرا به وسیله منو انتخاب کنید. شرح کامل هر کدام از حالت‌های عملکردی را می‌توانید در قسمت‌های مربوطه بیابید.

موارد زیر همیشه صدق می‌کنند:

1. متن مناسب را لمس کنید.
عملکرد به صورت پرنور در می‌آید.
2. حلقه کنترل را برای تغییر دادن گزینه پیش زمینه بچرخانید.
در صورت نیاز، تنظیمات دیگر را نیز انجام دهید.
3. برای این منظور، متن مناسب را لمس کنید و مقدار مورد نظر را با استفاده از حلقه کنترل تغییر دهید.
4. برای راه اندازی عملکرد، دکمه [شروع/توقف] را فشار دهید.
دستگاه شروع به کار می‌کند.

گرمایش دستگاه آغاز می‌شود.

بعد از آماده شدن غذا، دستگاه را با استفاده از دکمه ① روشن/خاموش، خاموش کنید.

توجه: شما می‌توانید مدت زمان پخت و زمان پایانی را نیز برای عملکرد تنظیم کنید. ← «گزینه‌های تنظیم زمان» در صفحه 17

تغییر

بعد از شروع کار دستگاه، دما در پیش زمینه نشان داده می‌شود. با چرخاندن حلقه کنترل، دما تغییر می‌کند و بلافاصله اعمال می‌شود.

برای تغییر نوع گرمادهی، ابتدا دکمه [شروع/توقف] را فشار دهید تا عملیات متوقف شود و سپس متن «حالت گرمادهی» را لمس کنید. فهرست گزینه‌ها به نمایش در می‌آید. حالت گرمایی مورد نظر را لمس کنید. دمای پیش فرض مربوط به آن روی نمایشگر ظاهر می‌شود.

توجه: با تغییر دادن نوع گرمادهی، سایر تنظیمات نیز صفر می‌شوند.

تنظیم نوع گرمادهی و دما

در صورتی که «حالت‌های گرمادهی» انتخاب نشده است، متن «حالت‌های گرمادهی» را در منو لمس کنید. فهرست حالت‌های گرمادهی بر روی صفحه‌های لمسی به نمایش در می‌آید.

مثال نمایش داده شده در شکل: هوای داغ کم مصرف ② در 195 درجه سانتی‌گراد.

1. متن مربوط به حالت گرمادهی مورد نظر را لمس کنید. در صورت لزوم با استفاده از حلقه کنترل فهرست را حرکت دهید.

گرمایش سریع

با استفاده از گرمایش سریع، شما می‌توانید زمان داغ شدن فر را برای برخی از حالت‌های گرمادهی کاهش دهید.

حالت‌های گرمادهی مناسب برای گرمایش سریع عبارتند از:

- ② هوای داغ چرخشی
- ③ المنت بالا/پایین

برای آنکه پخت مناسب و یکدست غذا تضمین شود، تا قبل از تمام شدن پیش گرمایش آن را در محفظه پخت قرار ندهید.

انجام تنظیمات

مطمئن شوید حالت گرمادهی مناسب انتخاب شده است و دما روی حداقل 100 درجه سانتی‌گراد قرار دارد. در غیر این صورت، گرمایش سریع نمی‌تواند فعال شود.

1. حالت گرمادهی و دما را تنظیم کنید.
2. نوشته «گرمایش سریع» را لمس کنید.
کلمه «روشن» در قسمت متن نمایش داده می‌شود. یک پیغام تأیید روی نمایشگر ظاهر می‌شود.

بعد از پایان گرفتن گرمایش سریع، یک هشدار صوتی به صدا در می‌آید و یک پیغام روی نمایشگر ظاهر می‌شود. کلمه «خاموش» در قسمت متن نمایش داده می‌شود. غذا را در محفظه پخت قرار دهید.

توجه: گزینه «زمان پخت» در تنظیمات زمان همراه با گرمایش سریع شروع می‌شود. بنابراین، زمان پخت را فقط هنگامی تنظیم کنید که گرمایش سریع تمام شده باشد.

لغو تنظیمات

برای لغو گرمایش سریع، نوشته «گرمایش سریع» را مجدداً لمس کنید. کلمه «خاموش» در قسمت متن نمایش داده می‌شود.



2. دما با رنگ سفید پرنور نشان داده می‌شود.
با استفاده از حلقه کنترل دما را تنظیم کنید.



3. برای راه اندازی عملکرد، دکمه [شروع/توقف] را فشار دهید.
زمان روی نمایشگر نشان می‌دهد از شروع عملیات چه مدت گذشته است.

استفاده از دستگاه

دستگاه را بعد از زمان تعیین شده با استفاده از دکمه ① روشن/خاموش، خاموش کنید.

بعد از خنک شدن محفظه پخت، سطوح صاف را با آب و صابون و دستمال ظرفشویی تمیز کنید.

تمیز کردن وسایل جانبی

لوازم جانبی دستگاه را با آب و صابون و دستمال ظرفشویی یا برس نرم تمیز کنید.

پیشتر با کنترل‌ها و نحوه کار آنها آشنا شده‌اید. اینک نحوه تنظیم دستگاه را توضیح خواهیم داد. متوجه خواهید شد که وقتی دستگاه را خاموش و روشن می‌کنید چه اتفاقی می‌افتد، و نحوه انتخاب عملکردهای دستگاه را فرا خواهید گرفت.

روشن و خاموش کردن دستگاه

قبل از اینکه بتوانید دستگاه را تنظیم کنید، باید آن را روشن کنید.

توجه: تنظیم قفل کودک و تایمر در زمان خاموش بودن دستگاه نیز امکان‌پذیر است. برخی نشانگرها و اطلاعات، مانند نشانگر حرارت باقی‌مانده در محفظه پخت، بعد از خاموش شدن دستگاه همچنان قابل مشاهده هستند.

وقتی به دستگاه نیاز ندارید آن را خاموش کنید. اگر هیچ تنظیماتی برای مدت طولانی صورت نگرفته باشد، دستگاه به صورت خودکار خاموش می‌شود.

روشن کردن دستگاه

دکمه ① روشن/خاموش را برای روشن کردن دستگاه فشار دهید. علامت Bosch روی نمایشگر ظاهر می‌شود، و سپس فهرست حالت‌های گرمادهی به نمایش در می‌آید.

توجه: در تنظیمات پایه، می‌توانید تعیین کنید که کدام حالت عملکرد بعد از روشن کردن دستگاه نمایش داده شود. ← «تنظیمات پایه» در صفحه 21

خاموش کردن دستگاه

دکمه ① روشن/خاموش را برای خاموش کردن دستگاه فشار دهید. تمام عملکردهای در جریان لغو می‌شوند. ساعت، یا بر حسب شرایط، نشانگر حرارت باقی‌مانده، روی نمایشگر ظاهر می‌شود.

توجه: در تنظیمات پایه می‌توانید تنظیم کنید وقتی دستگاه خاموش است زمان در صفحه نمایش نشان داده شود یا نشود. ← «تنظیمات پایه» در صفحه 21

شروع عملیات

برای راه اندازی هر کدام از حالت‌های عملکرد دکمه ⏸ شروع/توقف باید فشار داده شود.

بعد از روشن کردن دستگاه، ساعت به همراه تنظیمات روی صفحه به نمایش در می‌آید. حلقه نمایشگر و خط دما نیز روشن می‌شوند.

توقف عملیات

شما همچنین می‌توانید با استفاده از دکمه ⏸ شروع/توقف عملیات را به طور موقت متوقف کنید و سپس ادامه دهید. در صورتی که دکمه ⏸ شروع/توقف را حدود 3 فشار دهید و نگه دارید، عملیات لغو می‌شود و کلیه تنظیمات به حالت اولیه باز می‌گردد. **توجه:** فن بعد از توقف یا لغو عملیات به کار خود ادامه می‌دهد.

قبل از استفاده برای اولین بار



برای آنکه بتوانید از دستگاه جدید خود استفاده نمایید، باید برخی تنظیمات را روی آن انجام دهید. همچنین باید محفظه پخت و لوازم جانبی دستگاه را تمیز کنید.

اولین استفاده

بعد از وصل کردن دستگاه به برق یا بعد از قطعی برق، تنظیمات اولین استفاده روی نمایشگر نشان داده می‌شود. بعد از چند ثانیه آموزش‌های مربوط نیز ظاهر می‌شود.

توجه: شما می‌توانید این تنظیمات را در هر زمانی به تنظیمات پایه برگردانید. ← «تنظیمات پایه» در صفحه 21

روش تنظیم زبان دستگاه

زبان اولین تنظیماتی است که نمایش داده می‌شود. "German" زبان پیش فرض است.

- حلقه کنترل را بچرخانید تا زبان مورد نظر تنظیم شود.
- متن بعدی را برای تأیید لمس کنید.
- تنظیمات بعدی ظاهر می‌شود.

تنظیم ساعت

مقدار اولیه ساعت، عدد "12:00" است.

- نوشته «ساعت» را لمس کنید.
 - با استفاده از حلقه کنترل ساعت را تنظیم کنید.
 - متن «اتمام تنظیمات» را لمس کنید.
- پیغامی روی نمایشگر ظاهر می‌شود که تأیید می‌کند اولین استفاده کامل شده است.

تمیز کردن محفظه پخت و لوازم جانبی

قبل از اولین استفاده از دستگاه برای آماده سازی غذا، محفظه پخت و لوازم جانبی باید تمیز شوند.

تمیز کردن محفظه پخت

به منظور برطرف کردن بوی نویی دستگاه، محفظه پخت دستگاه را بصورت خالی و با درب بسته گرم کنید.

مطمئن شوید کلیه بقایای لوازم بسته بندی، مانند دانه‌های پلی استایرن از داخل فر خارج شده است. قبل از گرم کردن دستگاه، سطوح صاف داخل محفظه پخت را با پارچه نرم و مرطوب تمیز کنید. وقتی دستگاه در حال گرمایش است، هوای آشپزخانه را تهویه کنید.

تنظیمات مشخص شده را انجام دهید. نحوه تنظیم دما و نوع گرمادهی را می‌توانید در بخش بعدی مطالعه نمایید. ← «استفاده از دستگاه» در صفحه 15

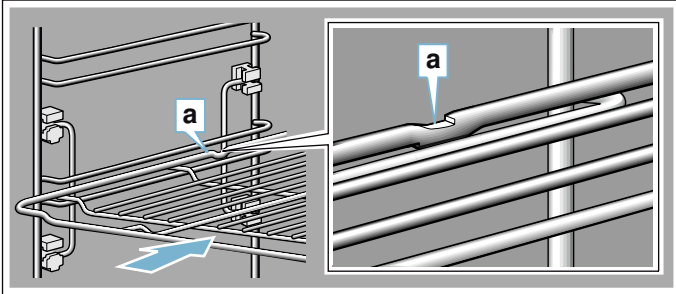
تنظیمات

حالت گرمادهی	المنت بالا و پایین
دما	240 درجه سانتی‌گراد
زمان پخت	1 ساعت

شماره سفارش	لوازم پدکی مخصوص
HEZ634080	توری سیمی برای ظروف مخصوص فر، قالب‌های کیک و ظروف پخت و گریل و بریان کردن مواد غذایی.
HEZ632070	سینی همه منظوره برای کیک‌های تر، شیرینی، غذاهای یخزده و تکه‌های بزرگ کباب. همچنین می‌تواند برای جمع‌آوری چکه‌های چربی در هنگام گریل مستقیم بر روی توری سیمی زیر آن قرار دادن شود.
HEZ631070	سینی پخت برای نان‌ها و شیرینی‌ها و مواد غذایی کوچک.
HEZ324000	توری سیمی برای سینی همه‌منظوره برای گوشت، ماکیان، ماهی. برای قرار دادن داخل سینی همه منظوره جهت جمع‌آوری چکه‌های چربی و آب گوشت.
HEZ632010	سینی همه‌منظوره نچسب برای کیک‌های تر، شیرینی، غذاهای یخزده و تکه‌های بزرگ کباب. شیرینی و گوشت بسیار راحت‌تر می‌توانند از روی سینی برداشته شوند.
HEZ631010	سینی پخت، نچسب برای نان‌ها و شیرینی‌ها و مواد غذایی کوچک. شیرینی بسیار راحت‌تر می‌تواند از روی سینی پخت برداشته شود.
HEZ633070	ماهی‌تابه Profi برای پخت مواد غذایی در مقدار زیاد.
HEZ633001	درپوش مخصوص ماهی‌تابه Profi درپوش، ماهی‌تابه را به ظرف مخصوص بریان کردن تبدیل می‌کند.
HEZ617000	سینی پیتزا برای پیتزا و کیک‌های بزرگ گرد.
HEZ625071	سینی گریل برای استفاده به جای توری سیمی در هنگام گریل کردن یا به عنوان ترشح‌گیر. فقط قابل استفاده در داخل سینی همه منظوره.
HEZ327000	سنگ پخت نان برای تهیه نان و نان ساندویچی خانگی و پیتزاهایی که به نان ترد نیاز دارند. سنگ پخت نان باید در دمای توصیه شده از قبل گرم شود.
HEZ915001	ظرف شیشه‌ای مخصوص بریان کردن (5.1 لیتر) برای تهیه خوراک و سوفله. برای حالت عملکرد «غذاها» بسیار مناسب است.
HEZ864000	سینی شیشه‌ای برای بریان کردن تکه‌های بزرگ مواد، پخت نان و شیرینی‌های مرطوب.
HEZ636000	سینی شیشه‌ای برای گراتینه، سبزیجات و محصولات پخته شده آماده.
HEZ660060	نوار تزئینی برای پوشاندن طبقه زیری کابینت و پایه دستگاه.

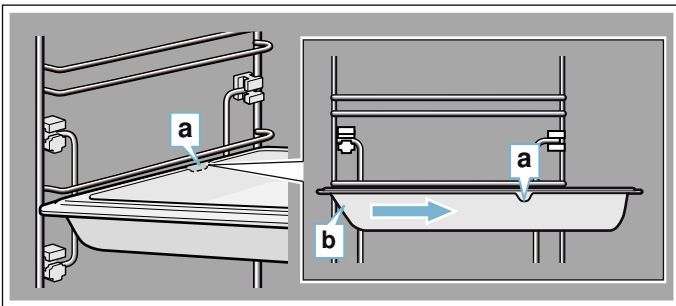
عملکرد قفل

وقتی لوازم جانبی تقریباً تا نیمه بیرون کشیده شوند، قفل می‌گردند. عملکرد قفل از واژگون شدن لوازم جانبی در هنگام بیرون کشیدن آنها جلوگیری می‌کند. لوازم جانبی باید به شکل صحیح داخل محفظه پخت قرار داده شوند تا عملکرد محافظت در برابر واژگونی درست عمل کند. هنگام قرار دادن توری سیمی، مطمئن شوید برجستگی **a** در عقب و به سمت پایین قرار گیرد. نوشته "microwave" باید در قسمت جلو قرار گیرد و میله بیرونی رو به پایین باشد.



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

مثال نمایش داده شده در شکل: سینی همه منظوره



لوازم جانبی اختیاری

لوازم جانبی را می‌توانید از بخش خدمات پس از فروش، فروشگاه‌های مجاز یا به صورت اینترنتی خریداری کنید. *فهرست کامل محصولات ما را می‌توانید در بروشورها و یا به صورت آنلاین مشاهده نمایید. موجود بودن لوازم جانبی و امکان سفارش آنها از طریق اینترنت می‌تواند برای کشورهای مختلف متفاوت باشد. برای کسب اطلاعات دقیق‌تر لطفاً به بروشورهای فروش مراجعه کنید. لطفاً هنگام خرید، شماره دقیق لوازم جانبی اختیاری را قید نمایید.



توجه: کلیه لوازم جانبی اختیاری برای همه دستگاه‌ها مناسب نیستند. هنگام خرید، همیشه شماره محصول (E no.) دستگاه خود را به طور صحیح قید کنید. ← «خدمات مشتریان» در صفحه 31

لوازم جانبی دستگاه

دستگاه شما همراه با تعدادی لوازم جانبی ارائه شده است. در این قسمت با لوازم جانبی دستگاه و اطلاعات مربوط به نحوه استفاده صحیح از آنها آشنا خواهید شد.

لوازم جانبی ارائه شده

دستگاه شما با لوازم جانبی زیر تجهیز شده است:

<p>توری سیمی برای ظروف مخصوص فر، قالب‌های کیک و ظروف پخت. برای گریل و بریان کردن. توری سیمی برای استفاده در مایکروویو مناسب است.</p>	
<p>سینی همه منظوره برای کیک‌های تر، شیرینی، غذاهای پخته و تکه‌های بزرگ کباب. همچنین می‌تواند برای جمع‌آوری چکه‌های چربی در هنگام گریل مستقیم بر روی توری سیمی زیر آن قرار داده شود.</p>	

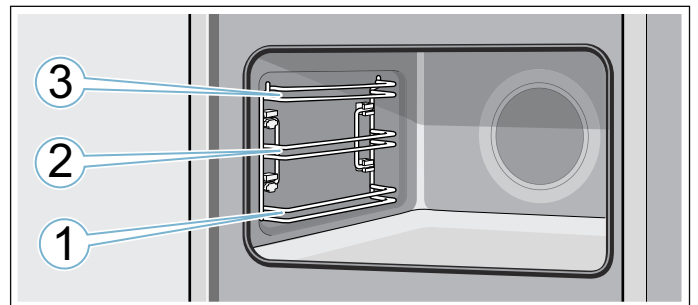
فقط از لوازم جانبی اصل استفاده کنید. زیرا بطور خاص برای دستگاه شما طراحی و ساخته شده‌اند.

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

توجه: لوازم جانبی ممکن است هنگام داغ شدن تغییر شکل دهند. این موضوع تأثیری بر عملکرد آنها ندارد. با سرد شدن دوباره، شکل اولیه خود را باز می‌یابند.

جای‌گذاری لوازم جانبی

محفظه پخت دارای سه طبقه است. طبقه‌ها از پایین به بالا شماره می‌شوند.



هنگام استفاده از طبقه‌های 1، 2 و 3، همیشه لوازم جانبی را بین دو میله راهنما جای دهید.

توجه

- توجه کنید که لوازم جانبی همیشه در جهت صحیح داخل محفظه پخت قرار داده شوند.
- لوازم جانبی را همیشه به طور کامل وارد محفظه پخت نمایید تا با درب در تماس قرار نگیرد.

مایکروویو

برای اطمینان از اینکه شما همیشه از توان مناسب برای مایکروویو استفاده می‌کنید، در این قسمت نشان داده‌ایم تنظیمات مختلف برای چه منظوری می‌توانند به کار گرفته شوند.

تنظیمات توان مایکروویو	حداکثر زمان پخت و پز	استفاده
90 وات	1 ساعت و 30 دقیقه	برای یخ‌زدایی از غذاهای حساس.
180 وات	1 ساعت و 30 دقیقه	برای یخ‌زدایی و ادامه پخت.
360 وات	1 ساعت و 30 دقیقه	برای پختن گوشت و گرم کردن غذاهای حساس.
600 وات	1 ساعت و 30 دقیقه	برای گرم کردن و پختن غذا.
1000 وات	30 دقیقه	برای گرم کردن مایعات.

پخت ترکیبی

بسیاری از حالت‌های گرمادهی می‌توانند با حالت عملکردی مایکروویو ترکیب شوند. دستگاه گرم می‌شود و به طور هم‌زمان مایکروویو نیز به کار می‌افتد. در نتیجه، غذا در مدت بسیار کوتاه‌تری آماده می‌شود. تنظیم توان مایکروویو بین 90 تا 360 وات برای این حالت مناسب است.

فن خنک کننده

فن خنک کننده دستگاه بسته به نیاز روشن و خاموش می‌گردد. هوای داغ از قسمت بالای درب خارج می‌شود.

احتیاط!

روی شیارهای تهویه را نپوشانید. در غیر این صورت، دستگاه بسیار داغ خواهد شد.

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

توجه: مدت زمان کار کردن فن را می‌توانید در قسمت تنظیمات پایه تغییر دهید. ← «تنظیمات پایه» در صفحه 21

اطلاعات بیشتر

در اکثر موارد، دستگاه نکات و اطلاعات بیشتری را در مورد عمل انجام شده ارائه می‌دهد.

دکمه $\text{\textcircled{H}}$ را لمس کنید. اطلاعات برای چند ثانیه روی نمایشگر ظاهر خواهد شد. از حلقه کنترل برای رفتن به انتهای اطلاعات طولانی‌تر استفاده کنید.

برخی اطلاعات، مانند پیغام‌های تأیید یا نکات آموزشی یا هشدارها به صورت خودکار نمایش داده می‌شوند.

عملکردهای مربوط به محفظه پخت

عملکردهای محفظه پخت استفاده از دستگاه را آسان‌تر می‌سازد. این عملکردها، برای مثال، امکان بهتر روشن شدن محفظه پخت را فراهم می‌آورند و یک فن خنک کننده مانع از داغ شدن بیش از حد دستگاه می‌شود.

باز کردن درب دستگاه

در صورتی که درب دستگاه را در هنگام عملیات باز کنید، عملیات متوقف می‌شود. با بسته شدن درب دستگاه، عملیات ادامه می‌یابد.

توجه: هنگام استفاده از حالت عملکردی مایکروویو، دکمه شروع/توقف $\text{\textcircled{H}}$ را باید بعد از بسته شدن درب لمس کنید تا عملیات ادامه یابد. شما می‌توانید این را در تنظیمات پایه تغییر دهید. ← «تنظیمات پایه» در صفحه 21

روشنایی داخلی دستگاه

وقتی درب دستگاه را باز می‌کنید، چراغ داخل آن روشن می‌شود. اگر درب دستگاه بیش از 15 دقیقه باز بماند، نور داخل محفظه پخت دوباره خاموش می‌شود.

به محض اینکه عملیات دستگاه آغاز شود نور داخل محفظه پخت و پز برای بسیاری از حالت‌های عملکرد روشن می‌شود. با پایان گرفتن عملیات، چراغ خاموش می‌شود.

توجه: چراغ را در تنظیمات پایه می‌توانید به گونه‌ای تنظیم کنید که هنگام عملیات روشن نشود. ← «تنظیمات پایه» در صفحه 21

حالت‌های گرمادهی

هنگام پخت در دماهای بسیار بالا، دستگاه دما را بعد از مدتی کاهش می‌دهد.

برای آنکه بتوانید نوع گرمادهی مناسب غذای خود را بیابید، تفاوت‌ها و کاربردهای آنها را در اینجا توضیح داده‌ایم. علامت‌های مربوط به حالت‌های گرمادهی در به خاطر سپردن آنها به شما کمک می‌کند.

حالت گرمادهی	دما	استفاده
	275-30 درجه سانتی‌گراد	پختن و کباب کردن در یک طبقه یا بیشتر. فن حرارت المنت حلقوی داخل دیواره پشتی فر را به طور یکنواخت در اطراف محفظه پخت توزیع می‌کند.
	300-30 درجه سانتی‌گراد	برای پختن و بریان کردن به شیوه سنتی در یک طبقه. به خصوص برای کیک‌های با مواد رویی آبدار مناسب است. حرارت به صورت یکنواخت از بالا و پایین توزیع می‌شود.
	275-30 درجه سانتی‌گراد	برای پخت غذای انتخاب شده با مصرف بهینه انرژی در یک طبقه بدون پیش گرمایش. فن حرارت المنت حلقوی داخل دیواره پشتی فر را که با مصرف بهینه انرژی تنظیم شده است، به طور یکنواخت در اطراف محفظه پخت توزیع می‌کند.
	300-30 درجه سانتی‌گراد	برای پخت غذای انتخاب شده در حالت مصرف بهینه انرژی. حرارت به صورت یکنواخت از بالا و پایین توزیع می‌شود.
	300-30 درجه سانتی‌گراد	برای بریان کردن مرغ، ماهی کامل و تکه‌های بزرگ گوشت. المنت بالا و فن به تناوب روشن و خاموش می‌شوند. هوای داغ توسط فن پیرامون مواد غذایی به گردش درمی‌آید.
	تنظیمات گریل: 1 = کم 2 = متوسط 3 = زیاد	برای گریل کردن مواد غذایی تخت، مانند استیک، تست کردن نان و پخت گراتینه. کل سطح زیر المنت بالا داغ می‌شود.
	تنظیمات گریل: 1 = کم 2 = متوسط 3 = زیاد	برای گریل کردن مقادیر کم استیک یا سوسیس، تست کردن نان و پخت گراتینه. قسمت مرکزی سطح زیر المنت بالا داغ می‌شود.
	275-30 درجه سانتی‌گراد	برای پخت پیتزا و غذاهایی که نیاز به حرارت زیاد از زیر دارند. المنت پایین و المنت حرارتی حلقوی دیواره پشت دستگاه داغ می‌شوند.
	120-70 درجه سانتی‌گراد	برای پخت ملایم و آرام قطعات نرم گوشت تفت داده شده در داخل ظروف مخصوص فر بدون استفاده از درپوش. حرارت در دمای پایین به صورت یکنواخت از بالا و پایین توزیع می‌شود.
	250-30 درجه سانتی‌گراد	برای پخت به صورت بن ماری و نیز مرحله پایانی پخت غذاها. حرارت از پایین پخش می‌شود.
	100-60 درجه سانتی‌گراد	برای گرم نگه داشتن غذاهای پخته شده.
	70-30 درجه سانتی‌گراد	برای پیش گرمایش ظرف آشپزی.

مقادیر پیش تنظیم

برای هر کدام از حالت‌های گرمادهی، دستگاه یک دما یا سطح حرارتی از پیش تنظیم شده را نشان می‌دهد. شما می‌توانید این مقدار را قبول کنید یا آن را در قسمت تنظیمات تغییر دهید.

نمایشگر

نمایشگر طوری طراحی شده است که اطلاعات در هر موقعیتی به یک نگاه قابل خواندن باشد.

مقداری را که می‌توانید در حال حاضر تنظیم کنید به صورت پر نورتر و با رنگ سفید نشان داده می‌شود. مقداری که در پس زمینه قرار دارد با رنگ خاکستری نمایش داده می‌شود.

اطلاعات پر نور شده	مقداری که به صورت پر نور نشان داده می‌شود، می‌تواند بدون نیاز به انتخاب شدن، تغییر داده شود. بعد از شروع یک حالت عملکرد، دما یا سطح حرارتی به صورت پر نور باقی می‌ماند. خط سفید نیز برای نشان دادن دما به کار می‌رود و به تدریج به رنگ قرمز در می‌آید. توجه: هنگام استفاده از حالت عملکردی مایکروویو، زمان پخت پر نور نشان داده می‌شود. خط دما روشن نمی‌شود.
بزرگنمایی	وقتی مقدار پر نور شده را با استفاده از حلقه کنترل تغییر می‌دهید، تنها همین مقدار بزرگتر نشان داده می‌شود.

توجه: دمای نمایش داده شده ممکن است به دلیل اینرسی حرارتی کمی با دمای واقعی داخل فر تفاوت داشته باشد.

نمایشگرهای لمسی

نمایشگرهای لمسی در عین حال هم یک صفحه نمایش و هم یک وسیله کنترل محسوب می‌شوند. این نمایشگرها گزینه‌های قابل انتخاب برای عملکرد و تنظیمات انجام شده را نشان می‌دهند. برای انتخاب یک عملکرد، متن روی نمایشگر را لمس کنید.

عملکرد انتخاب شده با یک خط قرمز در کنار آن نشان داده می‌شود. مقدار مربوط به آن با رنگ سفید پر نور روی نمایشگر روشن می‌شود. فلش کوچک قرمز در کنار متن، عملکردهایی را که می‌توانید رو به جلو و عقب مرور کنید نشان می‌دهد.

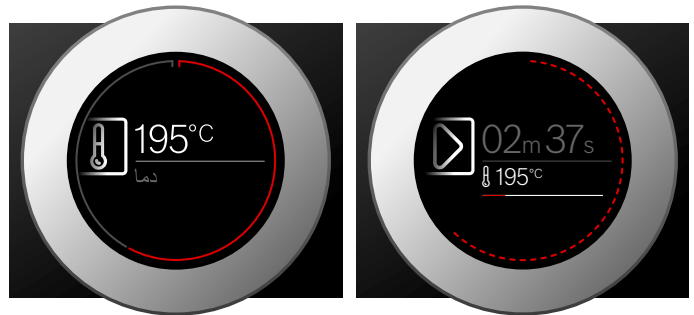


حالت‌های عملکرد

دستگاه شما دارای حالت‌های عملکرد مختلفی است که استفاده از آن را آسان‌تر می‌کند.

شرح دقیق آنها را می‌توانید در قسمت‌های مربوطه بیابید.

حالت عملکرد	استفاده
حالت‌های گرمادهی ← «استفاده از دستگاه» در صفحه 15	برای پخت بهتر غذا، حالت‌های گرمادهی مختلفی وجود دارد که به دقت تنظیم شده‌اند.
دستیار ← «غذاها» در صفحه 31	برای بسیاری از غذاها، مقادیر تنظیم از قبل برنامهریزی شده‌اند.
مایکروویو ← «مایکروویو» در صفحه 19	شما با استفاده از مایکروویو می‌توانید با سرعت بیشتری غذا را بپزید، گرم کنید یا یخزدایی نمایید.
پخت ترکیبی ← «مایکروویو» در صفحه 19	شما می‌توانید از عملکرد ترکیبی برای روشن کردن مایکروویو و یکی از حالت‌های گرمادهی استفاده کنید.
تمیز کردن ← «عملکرد تمیزکاری» در صفحه 25	عملکردهای تمیزکاری مختلفی موجود است: اکو کلین و خشک کردن.
تنظیمات پایه ← «تنظیمات پایه» در صفحه 21	شما می‌توانید تنظیمات پایه دستگاه را مطابق نیاز خود تغییر دهید.



حلقه نمایشگر

حلقه نمایشگر را می‌توان اطراف نمایشگر مشاهده کرد.

اگر مقداری را تغییر دهید، حلقه نمایشگر به شما نشان می‌دهد که در لیست انتخاب کجا قرار دارید. با توجه به منطقه تنظیمات و طول لیست انتخاب، حلقه نمایشگر ممکن است پیوسته باشد یا به چند بخش تقسیم شود.

در طی عملیات، حلقه نمایشگر در فواصل یک ثانیه‌ای با رنگ قرمز پر می‌شود. بعد از هر یک دقیقه کامل، خط چین‌ها دوباره از ابتدا شروع به قرمز شدن می‌کنند. با شمارش معکوس زمان پخت، هر ثانیه یک بخش قرمز ناپدید می‌شود.

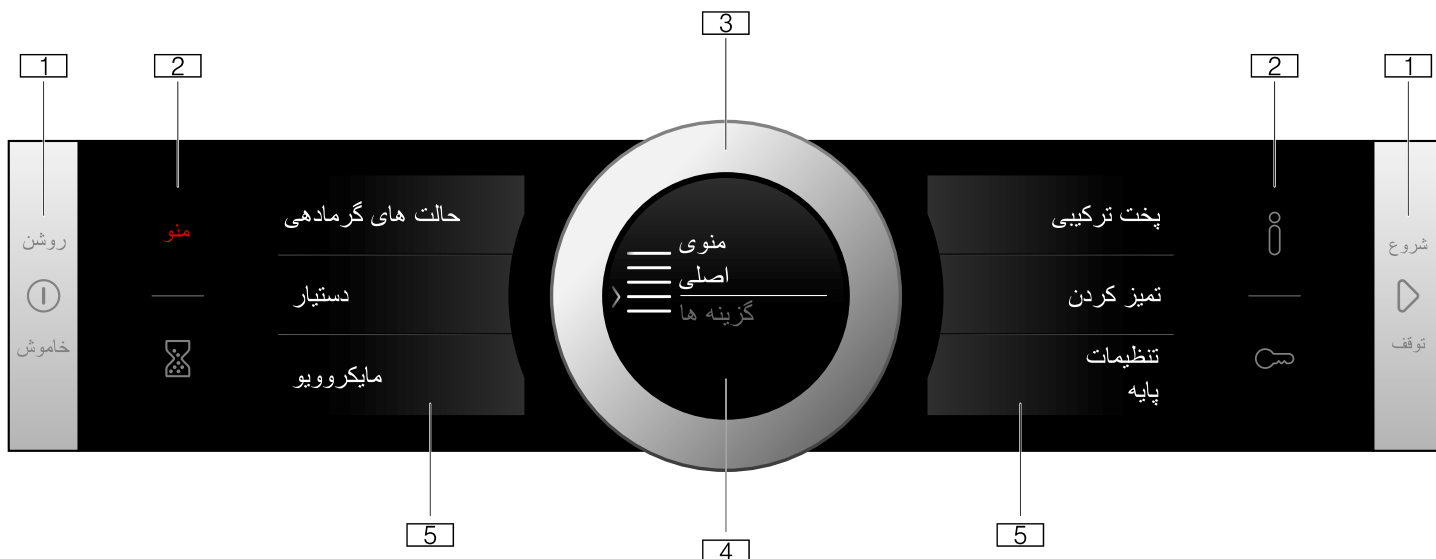
نمایش دما

بعد از شروع عملیات، دمای فعلی محفظه پخت به صورت گرافیکی روی نمایشگر نشان داده می‌شود.

خط گرمادهی	خط سفید زیر دما، متناسب با گرم شدن محفظه پخت، از سمت راست به رنگ قرمز در می‌آید. هنگام پیش گرمایش محفظه پخت، بهترین زمان برای قرار دادن غذا در داخل فر وقتی است که خط به طور کامل قرمز شده باشد. برای تنظیمات درجه‌بندی شده، به طور مثال تنظیمات گریل، خط گرمادهی بلافاصله به رنگ قرمز در می‌آید.
نشانگر حرارت باقی‌مانده	بعد از خاموش شدن دستگاه، حلقه نمایشگر حرارت باقی‌مانده در محفظه پخت را نشان می‌دهد. متناسب با کاهش دمای باقی‌مانده، حلقه نمایشگر تیرمتر و بالاخره خاموش می‌شود.

صفحه کنترل

شما در صفحه کنترل می‌توانید با استفاده از دکمه‌های مختلف، نمایشگرهای لمسی و حلقه کنترل عملکردهای مختلف دستگاه را تنظیم نمایید. تنظیمات فعلی روی نمایشگر نشان می‌شود. نمای کلی زیر، صفحه کنترل را زمانی که دستگاه روشن است و منو نمایش داده می‌شود، نشان می‌دهد.



دکمه‌ها و کلیدهای لمسی

در اینجا توضیح مختصری در مورد دکمه‌ها و کلیدهای لمسی مختلف ارائه شده است.

علامت	مفهوم
①	روشن/خاموش کردن دستگاه
▷	شروع/توقف (حدود 3 ثانیه نگه دارید)
دکمه‌های لمسی	
منو	منوی «حالت‌های عملکردی» را باز می‌کند
⌚	تایمر را انتخاب می‌کند
ⓘ	اطلاعات را نمایش می‌دهد
☰	فعال و غیر فعال کردن قفل کودک (حدود 4 ثانیه نگه دارید)

حلقه کنترل

با استفاده از حلقه کنترل می‌توانید مقادیر نشان داده شده روی صفحه نمایش را تنظیم کنید.

همچنین برای حرکت دادن فهرست گزینه‌ها در صفحه نمایش لمسی می‌توانید از حلقه کنترل استفاده کنید.

در بسیاری از فهرست‌ها، هنگام رسیدن به ابتدا یا انتهای فهرست، حلقه کنترل را باید در جهت عکس بچرخانید.

دستگاه خود را بشناسید

ما در این فصل، در مورد نمایشگر و دکمه‌های کنترل توضیح خواهیم داد. شما همچنین با کاربردهای متنوع دستگاه خود آشنا خواهید شد.

توجه: برحسب مدل دستگاه، جزئیات و رنگ‌ها ممکن است متفاوت باشد.

1 دکمه‌ها

دکمه‌های سمت راست و چپ صفحه کنترل دارای یک نقطه فشار هستند. برای فعال‌سازی آنها باید این دکمه‌ها را فشار دهید. در دستگاه‌هایی که سطح جلویی آنها از استیل ضدزنگ نیست، این دو دکمه نیز لمسی هستند و نقطه فشار ندارد.

2 دکمه‌های لمسی

زیر دکمه‌های لمسی حسگرهایی قرار گرفته است. برای انتخاب یک عملکرد، علامت مربوط به آنرا لمس کنید.

3 حلقه کنترل

حلقه کنترل طوری تنظیم شده است که بتوانید آنرا بدون محدودیت به چپ یا راست بچرخانید. حلقه را به آرامی فشار دهید و با استفاده از انگشتان خود در جهت مورد نیاز حرکت دهید.

4 نمایشگر

شما می‌توانید مقادیر تنظیم شده فعلی، گزینه‌ها یا اطلاعات مختلف را روی نمایشگر مشاهده کنید.

5 نمایشگرهای لمسی

گزینه‌های انتخاب فعلی را می‌توانید روی نمایشگرهای لمسی مشاهده کنید. این گزینه‌ها را می‌توانید با لمس کردن متن آنها انتخاب کنید. متن‌ها بر حسب نوع انتخاب تغییر می‌کنند.

کنترل‌ها

کنترل‌های مجزایی برای عملکردهای متنوع دستگاه شما تعبیه شده است. شما می‌توانید دستگاه خود را به راحتی تنظیم کنید.

حفاظت از محیط زیست



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

صرفه جویی در مصرف انرژی

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

روش دور انداختن دستگاه طبق اصول زیست محیطی

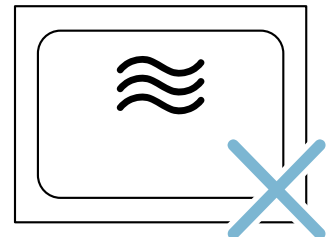
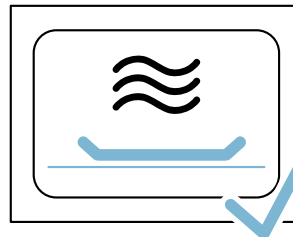
مواد بسته بندی دستگاه را بر اساس اصول و موازین زیست محیطی دور بیندازید.

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



احتیاط!

- ایجاد جرقه: ظروف فلزی - مثل یک قاشق در یک لیوان - باید حداقل 2 سانتی متر با دیوارهای محفظه پخت و پز و بخش داخلی در فاصله داشته باشد. ممکن است جرقه‌ها صدمات جبران‌ناپذیری به شیشه داخل درب وارد کنند.
- ترکیب کردن لوازم جانبی: هرگز توری سیمی را با سینی همه منظوره ترکیب نکنید. در صورت قرار دادن آنها بر روی هم ممکن است جرقه ایجاد شود. آنها را فقط در طبقه‌های خود قرار دهید.
- ظروف فویل: از ظروف فویل داخل این دستگاه استفاده نکنید. آنها با ایجاد جرقه به دستگاه آسیب می‌زنند.
- اجرای مایکروویو بدون غذا: اجرای دستگاه بدون غذا در محفظه پخت و پز ممکن است باعث اضافه بار شود. اگر غذایی داخل مایکروویو نیست، هرگز آن را روشن نکنید. آزمون کوتاه ظروف سفالی از این قانون مستثنا است. ← «مایکروویو» در صفحه 19



- ذرت بوداده مایکروویو: هرگز خروجی دستگاه را روی خیلی زیاد تنظیم نکنید. حداکثر خروجی مایکروویو را روی 600 وات تعیین کنید. کیسه ذرت بوداده را همیشه روی بشقاب شیشه‌ای قرار دهید. اگر بار اضافی داخل دستگاه باشد، پنل‌های درب ممکن است بپزند.

علت‌های خرابی دستگاه

اطلاعات کلی

احتیاط!

هشدار - خطر سوختگی!
 قسمت بیرونی دستگاه هنگام تمیزکاری خیلی داغ می‌شود. هرگز به درب دستگاه دست نزنید. صبر کنید تا دستگاه سرد گردد. کودکان را از دستگاه دور نگه دارید.

- لوازم جانبی، فویل آلومینیوم، کاغذ مومی یا ظروف آشپزی در محفظه پخت: لوازم جانبی را در کف فر قرار ندهید. کف فر را با هیچ‌گونه فویل آلومینیوم یا کاغذ مومی نپوشانید. در صورتی که دمای فر بالاتر از 50 درجه سانتی‌گراد است، ظروف مخصوص فر را در کف محفظه پخت قرار ندهید. این موضوع باعث تجمع حرارت می‌گردد. در این صورت زمان پخت و بریان کردن غذا دیگر صحیح نخواهد بود و به لعاب آسیب می‌رسد.
- فویل آلومینیوم: فویل آلومینیوم باید به گونه‌ای در محفظه فر قرار داده شود که با شیشه درب تماس نداشته باشد. این موضوع می‌تواند باعث ایجاد تغییر رنگ روی شیشه درب فر شود.
- آب در محفظه پخت فر: هنگامی که فر داغ است داخل آن آب نریزید. این کار باعث ایجاد بخار می‌گردد. تغییر دما می‌تواند به لعاب آسیب برساند.
- رطوبت در محفظه پخت: رطوبت در محفظه پخت، در بلند مدت، باعث زنگ زدگی آن می‌شود. محفظه پخت را بعد از استفاده حتماً خشک کنید. مواد غذایی آبدار را برای مدت طولانی داخل فر در بسته نگه ندارید. غذا را داخل محفظه پخت نگهداری نکنید.
- خنک کردن دستگاه با باز کردن درب آن: بعد از کارکرد دستگاه در دماهای بالا، اجازه دهید محفظه پخت با درب بسته خنک شود. مراقب باشید چیزی لای درب دستگاه گیر نکرده باشد. حتی اگر درب دستگاه به اندازه یک شکاف هم باز بماند، به مرور زمان می‌تواند به کابینت‌های مجاور آسیب برساند.
- در صورتی که هنگام کار کردن فر رطوبت زیادی تولید شده است، اجازه دهید محفظه پخت با درب باز خشک شود.
- آب میوه: هنگام پختن کیک‌های حاوی میوه‌های بسیار آبدار، سینی را بیش از اندازه پر نکنید. ریزش قطره‌های آب میوه از سینی باعث ایجاد لکه‌هایی می‌شود که پاک نخواهند شد. در صورت امکان، از ظروف با لبه بلندتر استفاده کنید.
- کثیفی بیش از حد نوار درزگیر: در صورتی که نوار درزگیر درب خیلی کثیف باشد، درب دستگاه دیگر هنگام روشن بودن آن به‌طور کامل بسته نخواهد ماند. قسمت جلوی کابینت‌های مجاور ممکن است آسیب ببینند. همیشه نوار درزگیر را تمیز نگاه دارید.
- استفاده از درب دستگاه به عنوان نشیمنگاه، پایه نگهدارنده یا صفحه کار: روی درب دستگاه ننشینید و از آویختن و قرار دادن اشیاء روی آن خودداری کنید. هیچ‌گونه ظرف یا لوازم جانبی را روی درب دستگاه قرار ندهید.
- جای‌گذاری لوازم جانبی: برحسب مدل دستگاه، لوازم جانبی می‌توانند هنگام بستن درب فر باعث خط افتادن روی شیشه آن شوند. لوازم جانبی را همیشه تا انتها در محفظه وارد کنید.
- حمل و نقل دستگاه: از دستگیره درب فر برای حمل یا نگه داشتن دستگاه استفاده نکنید. دستگیره درب، تحمل وزن دستگاه را نداشته و امکان شکستن آن وجود دارد.

مایکروویو

⚠ هشدار - خطر آتش‌سوزی!

- غذای گرم شده گرما می‌دهد. ظرف مخصوص ممکن است داغ شود. برای خارج کردن ظروف و یا لوازم جانبی دستگاه از داخل محفظه پخت و پز، همیشه از دستکش مخصوص این کار استفاده فرمایید.
- در هنگام گرم شدن غذا احتمال ترکیدن بسته بندی های هواناپذیر وجود دارد. همیشه دستورالعمل‌های روی بسته‌بندی را به دقت مطالعه کنید. برای برداشتن ظروف از داخل محفظه پخت و پز همیشه از دستکش مخصوص استفاده کنید.

⚠ هشدار - خطر سوختگی با آب داغ!

- در هنگام گرم کردن مایعات احتمال جوش آمدن با تاخیر مایع وجود دارد. بدان معنی که مایع به نقطه جوش می‌رسد ولی بر روی سطح آن حباب‌های معمولی بخار ایجاد نمی‌شود. در صورتی که ظرف لرزش کمی داشته باشد، ممکن است مایع داغ داخل آن ناگهان بیرون بیاید و بیاشد. همیشه موقع گرم کردن یک قاشق داخل ظرف بگذارید. این کار مانع جوش تأخیری می‌شود.

⚠ هشدار - خطر بروز جراحت!

- ظروف نامناسب ممکن است ترک بردارند. ظروف مخصوص استفاده در اجاق از جنس چینی و یا سرامیک احتمالاً دارای منافذ کوچک در قسمت دسته‌ها و درپوش خود هستند. این منافذ حفره‌های ریز و پنهانی را در قسمت پایین خود جا داده‌اند. هر رطوبتی که وارد این شکاف شود ممکن است باعث ترک برداشتن ظرف شود. فقط از ظرف ایمن همین مایکروویو استفاده کنید.

⚠ هشدار - خطر برق‌گرفتگی!

- این دستگاه حاوی برق ولتاژ بالا است. هرگز اقدام به باز نمودن بدنه دستگاه ننمایید.

⚠ هشدار - خطر آسیب جدی به سلامت!

- در صورتی که سطح دستگاه بخوبی تمیز نشود ممکن است دچار آسیب شود. در این صورت، امکان هدر رفتن انرژی مایکروویو وجود دارد. در فواصل زمانی منظم دستگاه را تمیز کنید، و باقیمانده غذاها را بسرعت از داخل آن بردارید. محفظه پخت و پز، درزهای در، در و زبانه‌ی در را همیشه تمیز نگه دارید.
- در صورتی که در محفظه پخت و پز یا درز در آسیب دیده باشد، انرژی مایکروویو هدر می‌رود. هرگز هنگامی که درب و یا نوار دور درب محفظه پخت و پز آسیب دیده، از دستگاه استفاده نکنید. با بخش پشتیبانی خدمات مشتریان تماس بگیرید.
- انرژی دستگاه‌هایی که بدنه ندارند هدر خواهد رفت. هرگز اقدام به باز نمودن بدنه دستگاه ننمایید. برای اقدامات نگهداری یا تعمیر، با مرکز خدمات پس از فروش تماس بگیرید.

- استفاده از دستگاه برای مقاصد غیر از کاربری‌های مورد نظر خطرناک است و ممکن است در آن صدمه ایجاد کند.

موارد ذیل غیرمجاز است: خشک کردن غذا یا پارچه، گرم کردن دمپایی، بالش‌های حبوبات یا غلات، اسفنج، نم شستن پارچه‌ها یا سایر موارد.

برای مثال، دمپایی‌های زمستانی و بالش‌های حبوبات یا غلات ممکن است باعث آتش‌سوزی شوند، حتی چند ساعت بعد از اینکه گرم شده‌اند. بنابراین این دستگاه باید تنها برای آماده‌سازی غذا و نوشیدنی استفاده شود.

غذا ممکن است باعث آتش‌سوزی شود. هرگز غذاها را در داخل بسته بندی‌هایی که گرما را در خود نگه می‌دارند، گرم نکنید.

غذاهای گرم شده را در داخل ظروف پلاستیکی، کاغذی و یا دیگر مواد اشتعال‌زا بدون توجه و نظارت رها نکنید.

توان بیش از حد نیاز مایکروویو و یا تنظیمات زمانی طولانی بیهوده را انتخاب ننمایید. از اطلاعات موجود در راهنمای دستورالعمل‌ها پیروی کنید.

هرگز از دستگاه مایکروویو برای خشک کردن اغذیه استفاده نکنید.

هرگز غذاهای کم‌آب، مثل نان، را با قدرت بسیار زیاد مایکروویو یا برای مدت طولانی یخ‌زدایی یا خشک نکنید.

روغن پخت و پز ممکن است باعث آتش‌سوزی شود. هرگز از دستگاه مایکروویو برای گرم کردن روغن خالی استفاده نکنید.

⚠ هشدار - خطر انفجار!

مایعات و دیگر غذاهایی که در ظرف‌های محکم مهر و بسته شده قرار دارند ممکن است باعث آتش‌سوزی شوند. هرگز مایعات یا دیگر غذاهایی که در ظرف‌های محکم مهر و بسته شده قرار دارند را با این دستگاه گرم نکنید.

⚠ هشدار - خطر سوختگی!

- غذاهایی حاوی پوسته یا پوست ممکن است در جریان گرم کردن، یا حتی بعد از آن، بترکند یا منفجر شوند. هرگز تخم مرغ را با پوسته نیزید یا تخم مرغ‌های سفت پز شده را دوباره گرم نکنید. هرگز حلزون صدف دار یا سخت پوستانی مثل خرچنگ را با این دستگاه نیزید. همیشه موقع پختن یا آب‌پز کردن تخم‌مرغ زرده آن را سوراخ کنید.
- پوست غذاهایی مثل سیب، گوجه، سیب زمینی و سوسیس که پوست یا پوسته دارند ممکن است بترکند. قبل از گرم کردن، پوست یا پوسته غذاها را بکنید.
- گرما بطور برابر روی غذای کودک پخش نمی‌شود. هرگز غذای نوزاد را در ظروف در بسته گرم نکنید. همیشه درپوش و یا سر شیشه را بردارید. قبل از گرم کردن غذا را هم زده و یا خوب تکان بدهید. قبل از دادن غذا به کودک، دمای آن را چک کنید.

اطلاعات مهم ایمنی**اطلاعات کلی****هشدار - خطر آتش‌سوزی!**

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

هشدار - خطر سوختگی!

- دستگاه بسیار داغ می‌شود. هرگز سطوح داخلی یا المنت‌های حرارتی را لمس نکنید. همیشه صبر کنید تا دستگاه سرد شود. اجازه ندهید کودکان بیش از حد به اجاق نزدیک شوند.
- لوازم جانبی و ظروف داخل فر بسیار داغ می‌شوند. برای خارج کردن ظروف یا لوازم جانبی از داخل محفظه پخت، همیشه از دستکش فر استفاده نمایید.
- امکان آتش گرفتن بخار الکل در داخل دستگاه وجود دارد. هرگز اقدام به آماده سازی غذاهای حاوی مایعات دارای مقادیر بالای الکل در این دستگاه ننمایید. از مایعات حاوی مقادیر بالای الکل فقط به مقدار کم استفاده کنید. درب دستگاه را با احتیاط باز کنید.

هشدار - خطر سوختگی با آب داغ!

- قطعات قابل دسترس هنگام روشن بودن دستگاه بسیار داغ می‌شوند. هرگز قطعات داغ را لمس نکنید. اجازه ندهید کودکان بیش از حد به اجاق نزدیک شوند.
- هنگام باز کردن درب دستگاه ممکن است بخار داغ از آن خارج شود. ممکن بخار، برحسب دمای آن، قابل دیدن نباشد. هنگام باز کردن درب، زیاد نزدیک دستگاه قرار نگیرید. درب دستگاه را با احتیاط باز کنید. کودکان را دور نگه دارید.
- وجود آب در داخل فر داغ می‌تواند باعث شکل‌گیری بخار داغ شود. هرگز داخل محفظه فر آب نریزید.

هشدار - خطر بروز جراحت!

- خراش روی شیشه درب دستگاه می‌تواند به یک ترک تبدیل شود. از تیغه شیشه پاککن و لوازم یا مواد تمیزکننده تیز یا ساینده استفاده نکنید.
- لولاهای درب دستگاه هنگام باز و بسته شدن درب حرکت می‌کنند، و ممکن است دست شما در آن گیر کند. دستان خود را از لولاهای درب دور نگه دارید.

هشدار - خطر برق‌گرفتگی!

- تعمیرات غیر مجاز و نامناسب خطرناک است. تعمیرات فقط باید توسط یکی از تکنیسین‌های آموزش دیده شبکه خدمات پس از فروش ما صورت گیرد. در صورت معیوب بودن دستگاه، دوشاخه آنرا از پریز برق خارج کنید و یا کلید قطع جریان موجود در جعبه فیوز منزل را در حالت خاموش قرار دهید. با مرکز خدمات پس از فروش تماس بگیرید.
- عایق کابل دستگاه‌های الکتریکی می‌تواند هنگام تماس با قسمت‌های داغ دستگاه ذوب شود. هرگز کابل‌های دستگاه الکتریکی را با قسمت‌های داغ دستگاه در تماس قرار ندهید.
- از دستگاه‌های شستشوی پر فشار یا بخار شوی استفاده نکنید، زیرا می‌تواند باعث ایجاد برق‌گرفتگی گردد.
- دستگاه معیوب می‌تواند باعث ایجاد برق‌گرفتگی شود. هرگز اقدام به روشن کردن دستگاه معیوب ننمایید. دوشاخه دستگاه را از پریز برق خارج کنید و یا کلید قطع جریان موجود در جعبه فیوز منزل را در حالت خاموش قرار دهید. با مرکز خدمات پس از فروش تماس بگیرید.

هشدار - خطرات آهنربا!

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

کاربرد دستگاه

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

این دستگاه فقط برای نصب کامل در آشپزخانه در نظر گرفته شده است. دستورالعمل‌های خاص نصب را رعایت کنید.

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

فقط یک فرد متخصص دارای مجوز می‌تواند دستگاه را بدون دوشاخه به برق متصل کند. خسارت ناشی از اتصال نادرست به برق تحت پوشش گارانتی قرار ندارد.

کاربری این دستگاه فقط برای مصارف خانگی است. دستگاه فقط باید برای آماده‌سازی غذا و نوشیدنی مورد استفاده قرار گیرد. دستگاه باید در طول مدت به کارگیری، تحت نظارت قرار داشته باشد. این دستگاه را فقط در مکان‌های مسقف مورد استفاده قرار دهید.

این دستگاه برای استفاده تا ارتفاع حداکثر 2000 متر از سطح دریا در نظر گرفته شده است.

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

کودکان نباید با دستگاه یا در کنار آن بازی کنند. تمیز کردن و نگهداری از دستگاه نباید توسط کودکان زیر 8 سال و بدون نظارت فرد بالغ انجام شود.

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

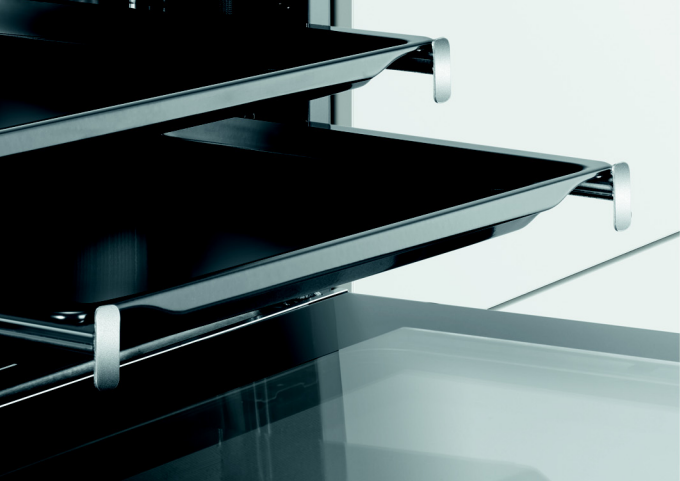
لوازم جانبی را همیشه به شکل صحیح در محفظه پخت قرار دهید. ← «وسایل جانبی» در صفحه 13

32.	پخت آزمایشی برای شما در کارگاه آشپزی ما.
32.	قالب‌های سیلیکونی.
32.	نان و شیرینی‌های کوچک.
35.	نان و نان‌های رول.
37.	پیتزا، کیش و کیک‌های غیر شیرین.
39.	گراتینه و سوفله.
40.	ماکیان.
42.	گوشت.
45.	ماهی.
47.	سبزیجات و دورچین‌ها.
48.	دسر.
49.	صرفه جویی در انرژی با حالت‌های گرمادهی کم مصرف.
51.	آکريل آميد در مواد غذایی.
51.	پخت آرام.
52.	خشک کردن.
53.	کنسرو کردن.
54.	ورآمدن خمیر.
54.	یخزدایی.
56.	گرم کردن غذا در مایکروویو.
57.	گرم نگه داشتن.
58.	انواع تست پخت.

اطلاعات تکمیلی در خصوص محصولات، لوازم جانبی، قطعات یدکی و خدمات در آدرس اینترنتی www.bosch-home.com و فروشگاه آنلاین www.bosch-eshop.com در دسترس است

فهرست مطالب

- 21** **قفل کودک**  فعال و غیرفعال کردن. 21
- 21** **تنظیمات پایه**  تغییر تنظیمات پایه. 21
فهرست تنظیمات پایه. 21
قطعی برق. 22
تغییر ساعت. 22
- 23** **گرم نگه داشتن بلند مدت**  راهاندازی حالت گرم نگه داشتن بلند مدت. 23
- 23** **ماده تمیزکننده**  مواد تمیز کننده مناسب. 23
سطوح داخل محفظه پخت. 24
تمیز نگه داشتن دستگاه. 24
- 25** **عملکرد تمیزکاری**  اکو کلین. 25
خشک کردن. 26
- 26** **ریل‌ها**  جدا کردن و نصب مجدد ریل‌ها. 26
- 28** **درب دستگاه**  برداشتن درپوش درب. 28
جدا کردن و نصب مجدد شیشه‌های درب. 28
- 30** **عیب‌یابی**  اصلاح ایرادها توسط استفاده کننده. 30
حداکثر زمان کارکرد. 30
لامپ‌های محفظه پخت. 30
- 31** **خدمات مشتریان**  شماره محصول (E) و شماره تولید (FD). 31
- 31** **غذاها**  اطلاعاتی در خصوص تنظیمات. 31
پخت غذا با عملکرد دستیار. 31
- 4** **کاربرد دستگاه**  4
- 5** **اطلاعات مهم ایمنی**  اطلاعات کلی. 5
مایکروویو. 6
عملکرد تمیزکاری. 7
- 7** **علت‌های خرابی دستگاه**  اطلاعات کلی. 7
مایکروویو. 8
- 8** **حفاظت از محیط زیست**  صرفه جویی در مصرف انرژی. 8
روش دور انداختن دستگاه طبق اصول زیست محیطی. 8
- 9** **دستگاه خود را بشناسید**  صفحه کنترل. 9
کنترل‌ها. 9
نمایشگر. 10
حالت‌های عملکرد. 10
حالت‌های گرمادهی. 11
مایکروویو. 12
اطلاعات بیشتر. 12
عملکردهای مربوط محفظه پخت. 12
- 13** **لوازم جانبی دستگاه**  لوازم جانبی ارائه شده. 13
جای‌گذاری لوازم جانبی. 13
لوازم جانبی اختیاری. 13
- 14** **قبل از استفاده برای اولین بار**  اولین استفاده. 14
تمیز کردن محفظه پخت و لوازم جانبی. 14
- 15** **استفاده از دستگاه**  روشن و خاموش کردن دستگاه. 15
شروع عملیات. 15
انتخاب یکی از حالت‌های عملکرد. 16
تنظیم نوع گرمادهی و دما. 16
گرمایش سریع. 16
- 17** **گزینه‌های تنظیم زمان**  تنظیم زمان پخت. 17
تنظیم زمان پایان پخت. 17
تنظیم تایمر. 18
- 19** **مایکروویو**  ظرف پخت. 19
روش تنظیم توان مایکروویو. 19
روش تنظیم دستگاه مایکروویو. 19
تنظیم پخت ترکیبی. 20
خشک کردن. 20



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



فر کوچک با عملکرد میکروویو
CMG656B.1I



BOSCH

راهنمای استفاده [fa]