



فقط با ضمانت نامه طلایی نیکان
نماینده رسمی محصولات خانگی شولتز



مدل : **SMW / SMWD**



به خدمات طلایی نیکان
خوش آمدید



خدمات طلایی نیکان قرین دو دهه فعالیت خود را با هدف مشتری مداری و عرضه خدمات در سطح استاندارد و با کیفیت بالا آغاز نموده و تنها نماینده رسمی محصولات ایندزیت، آرستون، شولتز و اکسپریال می باشد که با ارائه ضمانت نامه معتبر با پشتوانه شرکت تولید کننده در ایتالیا یکی از معتبرترین شرکتهای خدماتی در کل کشور شناخته شده است.

در اختیار داشتن بیش از ۷۰۰۰ نوع قطعه در انبار مدرن و مکانیزه پاسخگوی نیاز مشتریان می باشد. مجهز بودن به کارگاه تعمیرات الکترونیک با استفاده از تجهیزات و تکنولوژی روز، استفاده از شیوههای نوین ارتباطی و نظر خواهی از مشتریان، از دیگر ویژگی های خدمات طلایی نیکان می باشد.



در این واحد پرسنل پذیرش بطور همزمان با استفاده از یک سیستم مکانیزه ونرم افزار مخصوص ، کلیه درخواستهای نصب و یا سرویس شهر تهران را از مشتریان دریافت

۰۲۱ واحد سرویس تهران

نموده و هماهنگی لازم را جهت اعزام تکنسین آموزش دیده و مجرب انجام میدهند. تکنسین ها با یونیفورم مخصوص و کارت شناسایی در کمترین زمان ممکن نسبت به انجام سرویس درخواستی اقدام خواهند کرد. در روزهای تعطیل و یا پس از ساعات اداری ، با دریافت پیامک از طریق تلفن گویا ، هماهنگی نصب و یا سرویس انجام می پذیرد

- ارائه اطلاعات فنی و راهنمایی مشتریان به صورت تلفنی در طول ساعات اداری توسط تکنسین فنی
- تماس از طریق شماره ویژه تلفن گویا ۸۲۳۲۲
- ارسال پیام کوتاه از طریق ۸۲۳۲۲ که مشتریان محترم شهر تهران می توانند با ارسال یک پیام کوتاه و فقط با معرفی شماره اشتراک ، بدون هیچ تماس دیگر مقدمات نصب و یا تعمیر دستگاه خود را فراهم نمایند.

واحد شهرستانها



- کنترل و نظارت بر عملکرد کلیه نمایندگان
- ارائه اطلاعات فنی و آموزش نمایندگان
- تماس و نظر خواهی از مشتریان محترم
- رسیدگی به تخلفات احتمالی نمایندگان
- تامین و ارسال قطعات مورد نیاز
- گزینش نماینده در شهرستانها

شماره تماس کلیه نمایندگان شهرستانها در انتهای این دفترچه و یا سایت www.nikan-co.com می باشد.

واحد الکترونیک



این واحد ضمن تست و برنامه ریزی برد های الکترونیک ، وظیفه جمع آوری آخرین اطلاعات فنی انواع محصولات و مدل ها را از سایت ویژه شرکت ایندزیت عهده دار می باشد.



واحد تعمیرات مرکزی



دستگاه هایی که امکان رفع عیب آنها در منزل مشترکین وجود نداشته باشد، برای مشترکین تهران به واحد تعمیرات مرکزی منتقل و توسط پرسنل آموزش دیده رفع عیب می گردند و در طول مدت تعمیر در صورت درخواست مشترک یک دستگاه جایگزین ارسال و نصب می شود.

واحد انتقادات و پیشنهادات

در صورت داشتن هر گونه انتقاد و پیشنهاد ، با ارتباط از طریق یکی از شماره های ذیل و اعلام مشکلات احتمالی ، نسبت به رفع آن اقدام خواهد شد . این واحد تحت نظارت مستقیم مدیریت ، کلیه تماس های برقرار شده را پیگیری و در کمترین مدت زمان نسبت به برقراری ارتباط با مشترک و رفع مشکل اقدام می نماید.

ارتباط از طریق صدای مشتری ۸۸۷۶۵۳۰۰ - ۰۲۱

ارتباط از طریق پیام کوتاه ۳۰۰۰۸۲۳۲

ارتباط از طریق سایت www.nikan-co.com

- جهت دریافت کارت گارانتی و استفاده از خدمات طلایی نیکان، نصب و راه اندازی دستگاه باید توسط نماینده مجاز این شرکت انجام پذیرد و این اطلاعات فقط جهت راهنمایی هر چه بهتر می باشد.



فهرست مطالب

انتخاب محل نصب
اتصال الکتریکی
ویژگی های فنی

توضیحات کلی در مورد دستگاه

نگاه کلی
صفحه کنترل
نمایشگر
لوازم جانبی

آغاز به کار و طرز استفاده از دستگاه

استفاده از فر برای اولین بار
تنظیم زمان
تنظیم تایمر (زمان سنج)
قفل ایمنی کودک
عملکرد دستگاه
دستور پخت و پز
برنامه ریزی پخت
توصیه های آشپزی
جدول دستورالعمل پخت

توصیه ها و نکات ایمنی

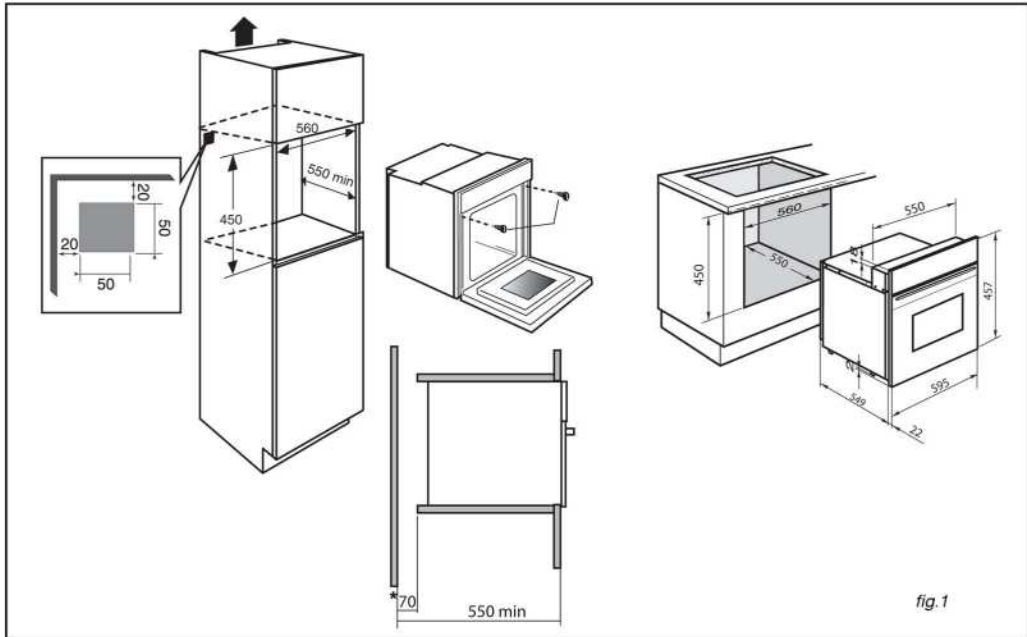
دستورات ایمنی
حفاظت از محیط زیست

نظافت و نگهداری از دستگاه

قطع کردن برق
تمیز کردن سطوح بیرونی
تمیز کردن درب
خدمات پس از فروش
نکات مهم ایمنی

نصب دستگاه

لطفاً قبل از راه اندازی دستگاه، این دفترچه راهنما را به دقت مطالعه نموده و برای مصارف آینده نزد خود نگاه دارید. همچنین آن را به سایر افرادی که احتمال دارد دستگاه را از شما خریداری کنند، تحویل نمایید.



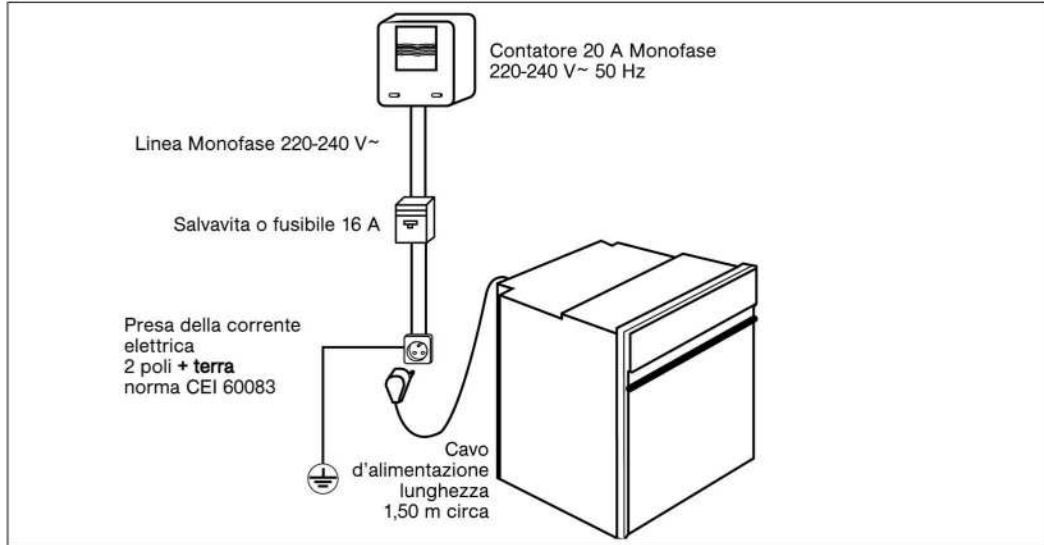
تعیین محل نصب

تصویر راهنمای بالانشان دهنده ابعاد لازم برای کابینت جهت نصب این دستگاه می باشد. این دستگاه قابل جایگذاری در بخش فوقانی کابینت و یا در یک ستون تعبیه شده داخل کابینت با رعایت ابعاد صحیح می باشد (به تصویر بالاتوجه نمایید).
در صورت پیروی از موارد زیر و به جهت برخورداری از یک پخت و پز ایده آل و همچنین نظافت مناسب، گردش جریان هوا در این فر بهینه سازی شده است:
فر را طوری درون محفظه کابینت قرار دهید که حداقل ۱۰ میلی متر بین دستگاه و دیواره کابینت فاصله داشته باشد.
جنس و لایه رویی کابینت باید در مقابل گرما مقاوم باشد.
دستگاه را از طریق دو پیچ و فضای تعبیه شده در دو سمت فر به کابینت وصل کنید.

نصب توکار

جهت انجام این امر:

- ۱) جهت جلوگیری از شکستگی چوب، یک سوراخ از طریق دریل در داخل کابینت ایجاد نمایید.
- ۲) با دو پیچ، فر را به دیواره اتصال دهید.



تک فاز ۲۰ آمپر مخالف - ۲۲۰ تا ۲۴۰ ولت - ۵۰ هرتز
۲۲۰ تا ۲۴۰ ولت - خط تک فاز
فیوز ۱۶ آمپر و یا جعبه تقسیم مدار
خروجی برق
پریز دو شاخه + ارت (اتصال زمینی)

اتصالات الکتریکی

جهت اطمینان از ایمنی جریان برق، ابتدا باید از نصب صحیح دستگاه اطمینان حاصل شود. در طول زمان نصب و یا تعمیر و نگهداری، دستگاه باید از برق قطع و فیوزها خاموش باشند. اتصالات درونی برق دستگاه، قبل از نصب در محل، راه اندازی شده اند. پیش از اتصال به برق از موارد زیر اطمینان حاصل نمایید:

- جریان مدار دستگاه مطابق با ولتاژ برق صحیح می باشد.
- سیم های برق در وضعیت مناسبی هستند.
- پریز و سیم های برق مطابق با دستورالعمل های نصب باشند.

این دستگاه می بایست مطابق با قوانین نصب و راه اندازی، از طریق سیم برق با سه کنداکتور ۱/۵ میلی متر مربعی (یک فاز، یک نول، یک اتصال زمین یا ارت) که متصل به جریان تک فاز ۲۲۰ تا ۲۴۰ ولت از طریق دو شاخه (به همراه اتصال زمینی یا ارت) است، به برق وصل باشد.

! سیستم محافظتی (سبز-زرد) به پایانه دستگاه \oplus وصل شده است و باید از این طریق به اتصال زمینی (ارت) متصل گردد. دستگاه باید طوری نصب گردد که سیم و پریز برق به راحتی قابل دسترسی باشند.

قطع جریان برق باید از طریق یک کلید و یا جدا کردن دوشاخه از پریز مطابق با قوانین نصب، انجام شود. فیوز مورد استفاده در نصب باید ۱۶ آمپر باشد. پریز برق مطابق با دو شاخه دستگاه می باشد. اگر پریز مطابق با دوشاخه نبود، با مرکز خدمات مجاز تماس گرفته تا آن را برای شما تعویض نمایند.

! مرکز خدمات هیچگونه مسئولیتی در قبال نتایج حاصل از عدم رعایت اقدامات ایمنی مذکور بر عهده ندارد.

اگر به هر دلیلی دستگاه درست عمل نمی کند، آنرا از برق بکشید و فیوز مرتبط با این مشکل را از دستگاه جدا نمایید.

اطلاعات مصرف کننده

! بخش های قابل دسترس دستگاه، ممکن است در طول استفاده داغ شوند. از تماس با المنت های داغ کننده ی داخل فر جدا خودداری نمایید. به شما توصیه می شود افراد خردسال را از این دستگاه دور نگاه دارید.

! اگر از دستگاه در حالت ترکیبی آن استفاده می کنید به شما توصیه می شود به جهت گرمای ساطع شده از دستگاه، خردسالان فقط تحت نظارت بزرگسالان از دستگاه استفاده کنند.

حفظ محیط زیست



اجزا بسته بندی این دستگاه قابل بازیافت می باشند. لطفا آنها را بازیافت نمایید و از طریق قراردادن آنها در محفظه های مخصوص تعیین شده شهرداری، به حفظ محیط زیست کمک کنید.

دستگاه شما نیز از اجزائی تشکیل شده که قابل بازیافت می باشند. به همین دلیل علامت بالا بروی آن حک شده که نشان دهنده آن است که یک دستگاه فرسوده نباید با سایر زباله ها در یک سطل قرار بگیرد. امور بازیافت مربوط به دستگاه شما مطابق با برنامه ریزی سازنده و براساس آخرین استاندارد های وضع شده اتحادیه اروپا در ارتباط با زباله های الکتریکی و الکترونیکی انجام خواهد شد. برای تخلیه زباله الکتریکی خود در نزدیکترین محل، با مقامات مسئول و یا فروشنده لوازمهای الکتریکی نزدیک محل زندگی تماس حاصل نمایید. از همکاری شما در حفاظت از محیط زیست متشکریم.

فر شما چگونه کار می کند

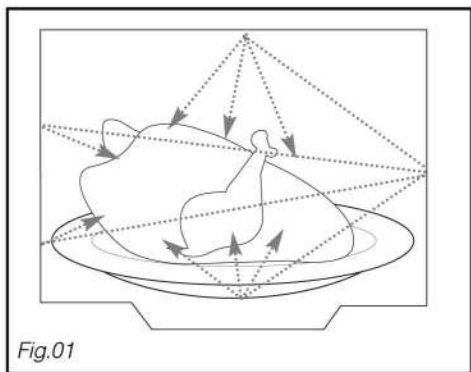
امواج کوتاهی که برای پخت و پز در این دستگاه استفاده می شوند از نوع الکترو مغناطیسی هستند. این امواج کوتاه در پیرامون ماو بطور مثال در امواج رادیویی، نور و مادون قرمز وجود دارند. فرکانس این امواج در حدود ۲۴۵۰ مگا هرتز می باشد.

ویژگی های این امواج:

قابل انعکاس از طریق فلزات هستند

از بافت درون مواد غیر فلزی عبور می کنند

این امواج بوسیله مولکول های آب، روغن و قند جذب می شوند.



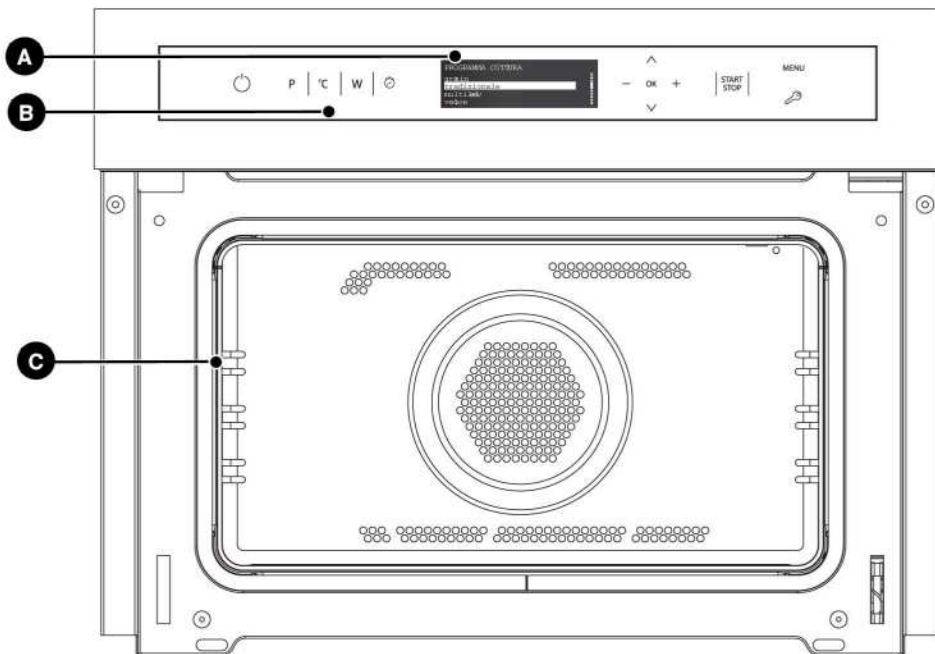
وقتی امواج به مولکول های غذا برخورد می کنند، موجب حرکت سریع آنها و در نتیجه گرمایش می شوند.

میزان ورود امواج به درون بافت مواد خوراکی حدودا ۲/۵ سانتیمتر است. اگر مواد خوراکی ضخیمتر از این حد باشند، مرکز آنها همانند روش های پخت و پز معمول، از طریق انتقال جریان هوای گرم (رسانش گرمایی) پخته می شود.

توجه داشته باشید که امواج کوتاه موجب ایجاد پدیده گرمایشی ساده ای درون مواد خوراکی می شوند که برای سلامتی خطری ندارد.

توضیحات کلی در مورد دستگاه

صفحه نمایشگر برنامه ریزی

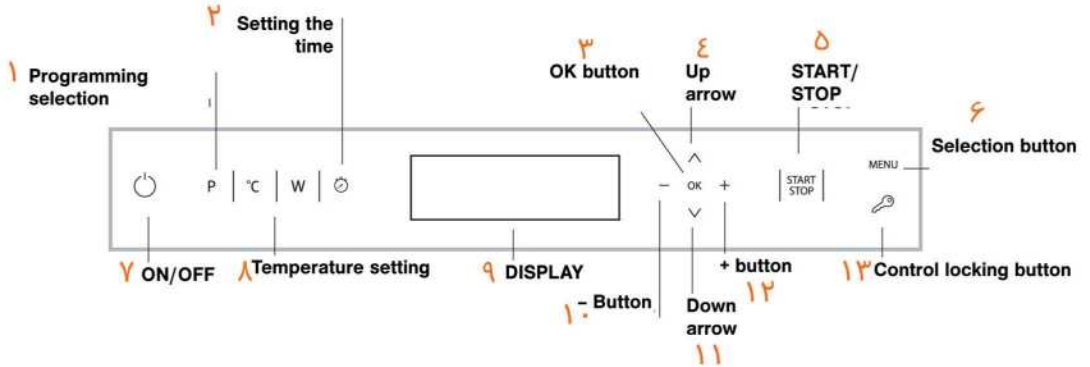


A برنامه ریز

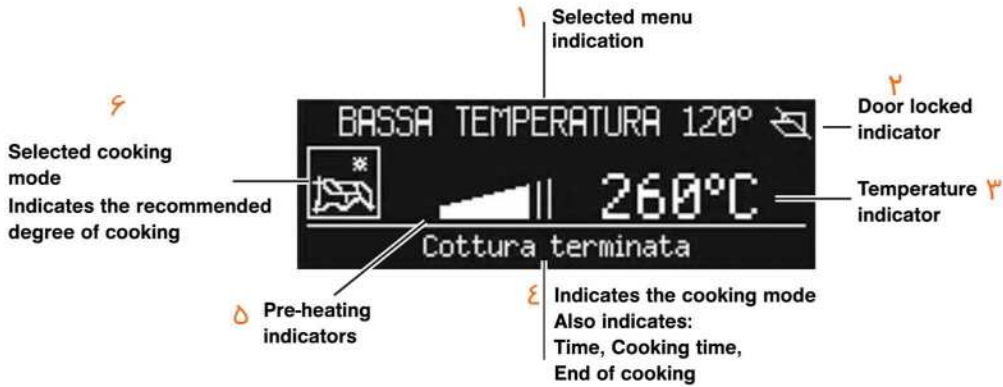
B صفحه کنترل

C نگهدارنده توری

صفحه کنترل



- | | |
|-------------------|---------------------|
| ۱ - انتخاب برنامه | ۸ - تنظیم دما |
| ۲ - تنظیم زمان | ۹ - نمایشگر |
| ۳ - دکمه تأیید | ۱۰ - دکمه کاهش |
| ۴ - جهت بالا | ۱۱ - جهت پایین |
| ۵ - شروع / توقف | ۱۲ - دکمه افزایش |
| ۶ - دکمه انتخاب | ۱۳ - دکمه قفل کنترل |
| ۷ - روشن و خاموش | |



- | |
|--|
| ۱ - نمایش منوی انتخابی |
| ۲ - نمایش قفل درب |
| ۳ - نمایش دما |
| ۴ - نمایش حالت های پخت (زمان، زمان پخت ، پایان پخت) |
| ۵ - نمایش پیش گرمایش |
| ۶ - نمایش درجه پیشنهادی پخت و پز ، نمایش های حالت های پخت و پز |

سینی سیمی (مشبک)

این صفحه مشبک به شما امکان کباب و برشته کردن غذا را می دهد. در زمان استفاده از حالات مایکروویو و گریل و یا مایکروویو و فن ، به هیچ وجه نباید از این صفحه به همراه ظروف فلزی بطور همزمان استفاده نمایید. البته در صورت قرار دادن غذا در یک سینی آلومینیومی و با بکارگیری یک بشقاب بعنوان حائل بین صفحه سیمی و سینی آلومینیومی، می توانید از آن استفاده کنید.

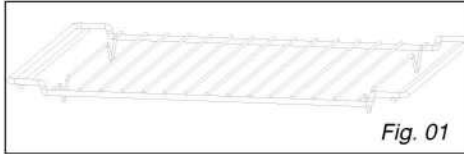


Fig. 01

سینی لعابی

این صفحه مشبک به شما امکان کباب و برشته کردن غذا را می دهد. در زمان استفاده از حالات مایکروویو و گریل و یا مایکروویو و فن ، به هیچ وجه نباید از این صفحه به همراه ظروف فلزی بطور همزمان استفاده نمایید. البته در صورت قرار دادن غذا در یک سینی آلومینیومی و با بکارگیری یک بشقاب بعنوان حائل بین صفحه سیمی و سینی آلومینیومی، می توانید از آن استفاده کنید.

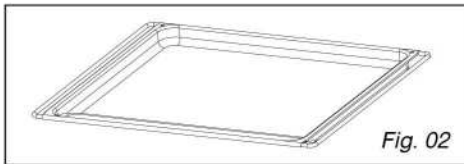


Fig. 02

نکته 

دقت داشته باشید که هیچگاه نباید از ظرف لعاب دار در مایکروویو استفاده نمایید. ممکن است باعث آسیب رساندن به فر شود.

نگهدارنده های کناری دستگاه

دو لبه نگهدارنده این امکان را به شما می دهد تا از سینی های مکمل در سه سطح استفاده نمایید. سه سطح جهت پخت و پز وجود دارد که بر حسب نوع مواد غذایی و روش پخت می توانید از آنها استفاده کنید.

در حالت های گریل و یا گریل + مایکروویو، سینی های شبکه ای و یا شیشه ای قابل جایگذاری در طبقه اول (برای غذاهای کبابی) و در طبقه سوم (برای غذاهای تکه ای و یا سوسیس و کالباس) می باشند.

در زمان هایی که دستگاه در حالت مایکروویو و یا عدم وجود مایکروویو می باشد، شما می توانید سینی شبکه ای و یا شیشه ای را در طبقه ی اول و یا دوم برحسب نوع ماده ی که در حال پخت است قرار دهید.

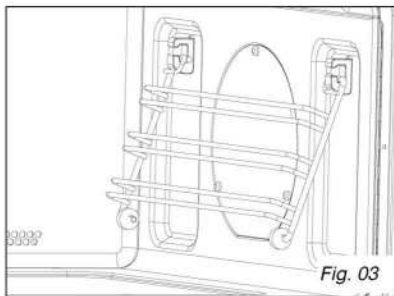


Fig. 03

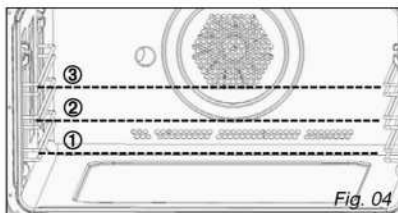


Fig. 04



قبل از استفاده برای اولین بار، آنرا با حداکثر دما روشن کنید، سپس آنرا خالی و برای یک ساعت بطور در بسته رها کنید. سپس آنرا خاموش، درب را باز و اجازه دهید هوا به درون آن جریان پیدا کند.

بوی ناخوشایند به دلیل بخار مواد محافظتی مورد استفاده درون فر می باشد. از قراردادن اشیاء بر روی درب فر خودداری نمایید چون ممکن است به لعاب آن آسیب برسد ظروف همیشه باید بر روی قسمت تعبیه شده در درون محفظه دستگاه قرار بگیرند. در زمان پخت کیک و نان که دارای افزایش حجم (پف) می شوند، توصیه می شود برای جلوگیری از وارفتن آن، از باز کردن درب دستگاه در حین پخت خودداری نمایید. فشار دادن ممتد دکمه های ۸ √ و - + موجب عوض شدن سریع توضیحات مندرج بروی صفحه نمایشگر می شود.

هر بار که فر روشن شود نوشته ی منوی CREATION ظاهر می شود. اگر صفحه نمایشگر روشن شود ولی کاربر کلیدی را فشار ندهد، نمایشگر بعد از دو دقیقه خاموش خواهد شد.

سیستم خنک کننده

جهت خنک کردن دمای بیرون فر، این سیستم هوا را از داخل محفظه بالای صفحه کنترل به بیرون هدایت می کند. در پایان پخت و پز، فن دستگاه بطور خودکار روشن می شود و هر گاه فر به حد کفایت خنک شد، خاموش می شود.

روشنایی فر

وقتی که فر خاموش است، اگر درب آنرا باز کنید، چراغ محفظه روشن می شود.


استفاده از فر برای اولین بار

بعد از وصل کردن دستگاه به جریان برق و کار کردن آن در حالت خالی (طبق جزئیات ذکر شده بالا)، از طریق فشار دادن دکمه (۱) ، کنترل پنل را فعال نمایید. فهرست زبان های موجود در قسمت منوی دستگاه نمایش داده می شود. زبان مورد نظر خود را از طریق دکمه های ۸ √ انتخاب نمایید. دکمه OK را جهت تایید فشار دهید. بعد از این انتخاب، متغیر های زیر به نمایش در می آیند:

LANGUAGE	انتخاب زبان
TIME	تنظیم ساعت
SOUND	تنظیم لمسی صدا
TIMER	تنظیم تایمر
EXIT	خروج از منو

بعد از انتخاب زبان در منوی اصلی، اگر عمل دیگری تا ظرف ۶۰ ثانیه انجام نشود، صفحه نمایشگر وارد منوی CREATION می شود.

تنظیم زمان

- جهت تنظیم زمان، ابتدا دکمه  را فشار دهید تا فر روشن شود. سپس دکمه MENU را فشار دهید و طبق مراحل زیر عمل نمایید.
۱. گزینه TIME را انتخاب نمایید و سپس برای تنظیم زمان، دکمه OK را فشار دهید.
 ۲. چهار رقم روی صفحه نمایش شروع به چشمک زدن می کنند.
 ۳. از طریق دکمه های - و + زمان را تنظیم نمایید.
 ۴. دکمه OK را جهت تایید فشار دهید.

تنظیم تایمر

شما می توانید تایمر را هم در زمان خاموش بودن و هم در زمان روشن بودن فر، تنظیم نمایید.

در زمانیکه فر خاموش است:

۱. دکمه MENU را فشار دهید.
۲. چهار رقم روی صفحه نمایش شروع به چشمک زدن می کنند.
۳. از طریق دکمه های - و + زمان را تنظیم نمایید.
۴. دکمه OK را جهت تایید فشار دهید.

در زمانیکه فر روشن است:

۱. دکمه MENU را فشار دهید .
 ۲. گزینه تایمر را انتخاب نمایید و سپس جهت تغییر آن دکمه OK را فشار دهید .
 ۳. چهار رقم روی صفحه نمایش شروع به چشمک زدن می کنند
 ۴. از طریق دکمه های - و + زمان را تنظیم نمایید.
 ۵. دکمه OK را جهت تایید فشار دهید.
 ۶. بعد از تنظیم تایمر، شما می توانید فر را خاموش کنید.
- تایمر بروی صفحه نمایشگر: در پایان زمان تایمر، فر به مدت یک دقیقه بوق می زند مگر اینکه دکمه ای در این فاصله فشار داده شود.
- تایمر دخالتی بر روشن و یا خاموش شدن دستگاه ندارد.

قفل ایمنی کودک

- از این گزینه برای قفل کردن صفحه کنترل فر استفاده می شود.
- برای فعال کردن آن دکمه  را فشار دهید و سپس کلمه ACTIVATE را انتخاب کنید و سپس دکمه OK را جهت تایید فشار دهید. جهت غیرفعال کردن قفل، مسیر ذکر شده را طی کنید و گزینه DEACTIVATE را انتخاب نمایید.
- در هر دو حالت روشن و خاموش بودن دستگاه ، شما می توانید از این ویژگی استفاده نمایید. شما این امکان را دارید تا بعد از انجام پخت و یا گرم شدن غذا، و یا در هریک از حالات ذکر شده در بالا، قفل کودک را غیر فعال نمایید.
- هر بار که فر را روشن کنید منوی CREATION ظاهر می شود.
- برای بازگشت به صفحه نمایشگر اصلی منو، دکمه P را فشار دهید.
۱. دکمه  را فشار دهید تا صفحه کنترل روشن گردد.
 ۲. صفحه نمایش این عبارت را نشان می دهد: CREATION SUCCESS

- انتخاب اول (نوشته مشکی بروی پس زمینه ای با رنگ سفید)
 ۳. با استفاده از \vee \wedge و فشار دادن دکمه OK گزینه مورد نظر خود را انتخاب کنید.
 صفحه نمایشگر در این لحظه برنامه های پخت را نشان می دهد.
 ۴. با استفاده از جهت های \vee \wedge برنامه مورد نظر خود را انتخاب و سپس دکمه OK را فشار دهید.
 ۵. دکمه START/STOP را فشار دهید تا پخت آغاز گردد.
 ۶. فر شروع به گرم شدن می کند.
 ۷. ایجاد علامت صوتی بوسیله دستگاه و روشن شدن چراغ های قبل از برنامه پخت، نشان دهنده این موضوع می باشد که فر به سطح گرمای لازم رسیده است.
 ۸. در طول برنامه پخت، شما می توانید با فشار دادن دکمه C و سپس - و + و پس از آن OK ، دمای فر را تغییر دهید.
 ضمناً می توانید با فشار دادن دکمه START/STOP برنامه پخت را کوتاه و یا قطع نمایید.
 تایمر از طریق دکمه  تنظیم کنید
 فر را با فشار دادن دکمه  خاموش کنید
 ۹. در صورت قطعی برق اگر دمای فر خیلی پایین نباشد، سیستم اتوماتیک پخت موجب می شود تا برنامه پخت مورد نظر از همان نقطه ای که دچار وقفه شده مجدداً آغاز گردد. البته اگر برنامه پخت شما قبل از قطعی برق آغاز نشده باشد، مجدداً باید آنرا بعد از وصل شدن تنظیم نمایید.

برنامه های پخت CREATION

تمام برنامه های پخت دارای سطح دمای از پیش تعیین شده ای هستند. شما می توانید میزان دما را از ۳۰ درجه تا ۲۲۰ درجه (در صورت وجود این گزینه) تنظیم نمایید. برنامه های CREATION شامل تمام برنامه های پخت دستی می باشند.
 این دستگاه برای هر یک از برنامه های پخت، تنها با بکارگیری یکسری متغیرهای ساده به بهترین نتیجه ممکن دست پیدا می کند: دما، منبع گرمایشی، سطح رطوبت و انتقال جریان هوا بصورت خودکار در این دستگاه تنظیم می گردند. این بخش از دفترچه راهنما با کمک شایان متخصصین آشپزی نوشته شده است. بنابراین پیشنهاد می کنیم آنرا دقیقاً دنبال نمایید تا به بهترین نتایج ممکن دست پیدا کنید.
 انتخاب حالت های مختلف پخت، دما و طبقه فر مناسب از عوامل معمول مورد استفاده متخصص آشپزخانه در رسیدن به بهترین نتایج می باشد
 برای هر یک از کاربردهای CREATION ، جدول زیر نشان دهنده ی این مطلب می باشد که غذا باید در فر داغ قرار بگیرد یا سرد.
 بکارگیری این روش ها بهترین نتایج را برای شما تضمین می کند. جهت انجام پخت در فر بطوریکه فضای آن از قبل گرم شده باشد، ابتدا باید صبر نمایید تا یکسری علامات صوتی از دستگاه شنیده شود. میزان دما بطور خودکار برحسب انتخاب نوع برنامه پخت تعیین می گردد. البته این مورد برحسب دستورالعمل های پخت خاص، قابل تنظیم می باشد.
 ضمناً شما این امکان را دارید تا برنامه پختی را با گزینه تاخیر در آغاز و یا آغاز بلافاصله انتخاب نمایید.

برنامه پخت چند سطحی

با گرم شدن تمامی المنت ها و بکار افتادن فن ، گرما به شکل ثابت و یکنواخت به تمام قسمت های داخلی فر انتقال پیدا می کند. هوای گرم موجب برشته و پخته شدن غذا می گردد. حداکثر از دو سطح (طبقه) بطور همزمان جهت پخت استفاده نمایید.

برنامه باریکیو

المنت گرم کننده بالایی بکار می افتد. حرارت مستقیم و زیاد گریل برای تمام مواد غذایی که نیاز به گرمای بالا بروی سطح خود دارند، توصیه می شود. درب فر در طول پخت بسته می ماند.

برنامه برشته کردن

المنت فوقانی، المنت دورانی و فن همزمان کار می کنند. گرما در ترکیب با باد فن در یک جهت ساطع می شود تا بطور یکسان به تمام سطوح فر برسد. این حالت برای غذاهایی از جمله لازانیا که هم به پخت نیاز دارند و هم برشته شدن سطح، ایده آل می باشد. درب فر در طول پخت بسته می ماند.

برنامه پخت سنتی

این برنامه مناسب با پخت برای یک طبقه است. برای پخت آرام و یا پخت در درون آب گرم توصیه می شود. برای پخت در این حالت بهتر است از سینی لعاب دار استفاده کنید.

برنامه کبابی

المنت فوقانی، المنت دورانی و فن بطور همزمان فعال هستند. گرما در ترکیب با باد فن در یک جهت ساطع می شود تا بصورت یکسان به تمام سطوح فر برسد. احتمال سوخت لایه بیرونی غذا زیاد است و به همان نسبت ورود گرما به درون بافت غذا بالا می باشد. درب فر در طول پخت بسته می ماند.

برنامه گرمایشی

المنت دورانی و فن هر دو باهم استفاده می شوند ولی فقط در مقطعی که محفظه درونی نیاز به گرم شدن مجدد دارد. دمای درون فر برای یک خمیر در حال پف بسیار ایده آل است. در طول روند پف کردن، از باز کردن درب فر خودداری نمایید.

برنامه کیک مخمری

ویژگی های این برنامه، شرایط ایده آلی را برای پخت کیک هایی که با مخمر به جای بیکنگ پودر درست شده اند ایجاد می کند.

برنامه شیرینی پزی

این برنامه برای پخت انواع شیرینی ایده آل است.

برنامه پخت شیرینی های خاص

این برنامه برای شیرینی هایی که بدون بیکنگ پودر هستند طراحی شده، بطور مثال شیرینی پنجره ای بدون بیکنگ پودر.

برنامه شیرینی با زرده / سفیده تخم مرغ - ایجاد رنگ طلایی

دماهای تعیین شده برای این برنامه از قبل مشخص شده اند و قابل تغییر نیستند. این برنامه برای پخت سطوحی با لایه ای از زرده و سفیده تخم مرغ پوشیده شده اند مناسب می باشد و رنگ طلایی مورد نظر را ایجاد می کند.

برنامه یخ زدایی ❄️

فن بخش تحتانی فر، جریان هوا مطابق با دمای اتاق را، در اطراف مواد خوراکی به حرکت در می آورد. این حالت برای هر نوع غذایی قابل استفاده و بهتر است که از آن برای خوراکی هایی که حساس ترند و ممکن است در اثر گرمای مستقیم از بین بروند (مثل کیک های گرم دار، دسر، کیک پنیر و یا دسرهای میوه ای) استفاده کنید.

برنامه های پخت در دمای پایین 🌡️

این روش که برای مدت های مدیدی توسط آشپزان حرفه ای مورد استفاده قرار گرفته قابلیت پخت انواع گوشت، ماهی، میوه و سبزیجات را در دماهای پایین (۸۵، ۹۵ و ۱۲۰ درجه) دارد و شما را به نتیجه ی دلخواهتان می رساند.

ویژگی های اصلی این برنامه های با دمای پایین عبارتند از:

به دلیل پایین بودن زیاد دمای پخت (بر روی کاغذ پایین تر از حد بخار)، آب ناشی از پخت پخش نمی شود و غذای نهایی آبدار خواهد بود.

در پخت گوشت، بافت ماهیچه نسبت به پخت سنتی، جمع نمی شود و کمتر حالت خود را از دست می دهد.

نتیجه: گوشت ترد تر است و نیاز به قوام بعد از پخت ندارد. گوشت می بایست قبل از قرار دادن در فر تفت داده شود.

پخت با دمای پایین و پخت به شکل و کیوم که سالیان سال توسط بهترین سرآشپزان استفاده شده، ویژگی های بسیاری دارد:

مزایای گوارشی: موجب بروز حداکثری طعم غذا می شود و در عین حال نرم و ترد بودن آن را تضمین می کند.

مزایای بهداشتی: موارد بهداشتی کاملا رعایت می شود. این نوع پخت موجب حفاظت از غذا در برابر اثرات مخرب اکسیژن می شود و همچنین طول مدت نگهداری غذا در یخچال را افزایش می دهد.

مزایای برنامه ریزی: بدلیل پایداری مواد خوراکی در زمان طولانی تر، فرد این امکان را دارد تا غذا های خود بصورت پیشاپیش و قبل از موعد تهیه کند.

مزایای تغذیه: این نوع پخت به روغن کمتری نیاز دارد و در نتیجه غذاها سبک تر و هضم آنها راحت تر است.

مزایای اقتصادی: این روش به میزان قابل ملاحظه ای از کاهش وزن و حجم غذا در طول پخت جلوگیری می کند.

برای بکار گیری این تکنیک باید از یک دستگاه و کیوم و تعدادی کیسه خاص استفاده نمایید. از دستورالعمل سازنده جهت بسته بندی و کیوم مواد غذایی استفاده نمایید. از این روش می توانید برای نگهداری مواد خوراکی خام (میوه و سبزیجات، غیره) و غذاهای پخته شده (پخت سنتی) می باشد.

برنامه پاستوریزاسیون 🌡️

این نوع پخت برای میوه جات و سبزیجات مناسب است. مواد خوراکی کم حجم قابل پخت در طبقه اول (لعابی) و طبقه سوم (شبکه ای) می باشد. مواد خوراکی را درون فر قرار داده تا خنک شوند. ضمناً در زمان شروع پخت، در حالت کاملاً سرد آنها را در داخل فر قرار دهید.



برنامه پخت خودکار

جهت جلوگیری از هر گونه خلل در زمان بندی پخت و یا دما، در طول کار دستگاه، درب آنرا باز ننمایید.

دمای پخت و طول مدت از طریق سیستم بهینه برنامه ریزی پخت تعیین شده و به شما بهترین نتیجه ممکن را ارائه می دهد. سپس عمل پخت بصورت خودکار متوقف و فر به شما علامت می دهد که غذا حاضر است. این بخش از دفترچه راهنما با کمک شایان متخصصین آشپزی نوشته شده است. بنابراین پیشنهاد می کنیم آنرا دقیقا دنبال نمایید تا به بهترین نتایج ممکن دست پیدا کنید. انتخاب حالات مختلف پخت، دما و طبقه فر مناسب از عوامل معمول مورد استفاده متخصصین آشپزخانه در رسیدن به بهترین نتایج می باشد.

برنامه کبابی

از این گزینه برای کباب کردن انواع گوشت و مرغ استفاده نمایید. این مواد خوراکی باید کاملا در حالت سرد درون فر قرار بگیرند. همچنین شما می توانید این نوع خوراکی ها را در فر زمانی قرار دهید که محفظه داخل آن از قبل گرم شده باشد. بعضی از انواع برنامه های کبابی به شما این امکان را می دهد که سه گزینه داشته باشید: مغز پخت، پخت متوسط (آبدار)، تقریبا خام.

برنامه شیرینی پزی

این برنامه برای انواع تارت که نیاز به پخته شدن از سطح تحتانی خود هستند ایده آل می باشد. این مواد خوراکی باید کاملا در حالت سرد درون فر قرار بگیرند. همچنین شما می توانید این نوع خوراکی ها را در فر زمانی قرار دهید که محفظه داخل آن از قبل گرم شده باشد.

برنامه کیک مخمری

این گزینه برای کیک هایی که بجای بیکنگ پودر با مخمر درست شده اند بسیار مناسب می باشد. این مواد خوراکی باید کاملا در حالت سرد درون فر قرار بگیرند. همچنین شما می توانید این نوع خوراکی ها را در فر زمانی قرار دهید که محفظه داخل آن از قبل گرم شده باشد.

برنامه پخت کیک

این برنامه برای کیک هایی ایده آل می باشد که در آنها از بیکنگ پودر استفاده شده است. این مواد خوراکی باید کاملا در حالت سرد درون فر قرار بگیرند. همچنین شما می توانید این نوع خوراکی ها را در فر زمانی قرار دهید که محفظه داخل آن از قبل گرم شده باشد.

برنامه پخت شیرینی های خاص

این برنامه برای انواعی از شیرینی ها که در آنها از مخمر و یا بیکنگ پودر استفاده نشده مناسب می باشند. این مواد خوراکی باید کاملا در حالت سرد درون فر قرار بگیرند. همچنین شما می توانید این نوع خوراکی ها را در فر زمانی قرار دهید که محفظه داخل آن از قبل گرم شده باشد.

برنامه پخت نان

این برنامه جهت پخت نان ایده آل می باشد. در بخش بعدی توضیحات کاملی در این زمینه داده ایم. جهت بدست آوردن بهترین نتیجه، توصیه می کنیم از دستورالعمل زیر پیروی نمایید: دستور پخت را دنبال نمایید.

۱۵۰ میلی لیتر آب سرد در یک ظرف کوچک کیک پزی در کف فر قرار دهید. از حالت کاملا سرد شروع به پخت نمایید. اگر فر از پخت قبلی همچنان داغ باشد، صفحه نمایش آن عبارت زیر را نشان می دهد که به معنای فر بسیار داغ است می باشد.



“Oven too hot”

این پیام تا زمانیکه دمای فر به عدد ۴۰ درجه سانتیگراد برسد، بر روی صفحه نمایشگر دیده خواهد شد. بعد از این مرحله می توانید شروع به پخت نان نمایید.

دستور پخت نان (حداکثر مقدار خمیر)

مواد لازم:

۶۵۰ گرم آرد

۳۵۰ گرم آب

۱۲ گرم نمک

۲۵ گرم مخمر تازه نان و یا ۴ کیسه کوچک مخمر خشک

آماده سازی:

مخمر تازه را درون آب ولرم (حدوداً ۳۵ درجه) حل نمایید.

در مرکز آرد یک گودال کوچک ایجاد کنید.

آب و مخمر را به درون گودال بریزید.

شروع به ترکیب نمایید و به آرامی تا ۱۰ دقیقه ورز دهید بطوریکه حالت چسبندگی نداشته باشد و به فرم مناسبی برسد.

یک خمیر توپی شکل درست نمایید و آنرا داخل یک کاسه قرار دهید و سپس روی آنرا با یک سلفون بکشید تا از خشک شدن سطح خمیر جلوگیری شود. کاسه را در درون فر قرار دهید و از طریق برنامه تنظیم گرمای دستی

(MANUAL WARMING) دمای ۴۰ درجه را انتخاب نمایید. سپس خمیر را برای ۳۰ تا ۴۵ دقیقه در این دما رها کنید تا پف کند. البته گزینه دیگر انتخاب دمای اتاق می باشد که در آن صورت می بایست حجم خمیر دو برابر و میزان زمان یک ساعت باشد.

خمیر را به آرامی ورز دهید و به چند تکه تقسیم نمایید. سپس رول های نان را بوسیله کاغذ نان پوشش دهید و مقداری پودر آرد بر روی آن بریزید.

با یک چاقوی تیز نان را به اندازه های مناسب تقسیم نمایید.

سینی شبکه ای را در طبقه اول قرار دهید.

یک ظرف کوچک کیک پزی که حاوی ۱۰۰ میلی لیتر آب سرد است را در کف فر قرار دهید.

پخت خمیر باید از حالت سرد و افزایش دمای تدریجی انجام شود.

دکمه پخت خودکار نان (BREAD) تصویر ۴۵ را فشار دهید.

بعد از پخته شدن، اجازه دهید تا نان کاملاً بروی سطح سینی خنک شود.

برنامه پخت پیتزا

این برنامه برای پخت پیتزا (خمیر نسبتاً ضخیم) مناسب می باشد. به جزئیات زیر جهت اطلاع از دستورالعمل مربوطه توجه فرمایید. در ابتدا باید بدانید که سه گزینه پخت نرم، متوسط و برشته دارید. برای حصول از بهترین نتیجه می بایست طبق مراحل زیر عمل کنید:

از دستور پخت پیتزا پیروی نمایید.


وزن خمیر پیتزا می بایست بین ۳۵۰ تا ۵۰۰ گرم باشد.

مقداری روغن به آرامی به سینی و یا ظرف پخت نان بمالید. از حالت سرد پخت را آغاز نمایید. اگر فر از پخت قبلی همچنان داغ باشد، صفحه نمایش آن عبارت زیر را نشان می دهد که به معنای فر بسیار داغ است می باشد.

“Oven too hot”




دستور تهیه پیتزا

دستور تهیه ۳ یا ۴ پیتزا: ۱۰۰۰ گرم آرد، ۵۰۰ گرم آب، ۲۰ گرم نمک، ۲۰ گرم شکر، ۱۰۰ میلی لیتر روغن زیتون، ۲۰ گرم مخمر تازه نانوائی (یا دو کیسه کوچک مخمر خشک).
اجازه دهید تاخمیر یک ساعت در دمای اتاق پف کند و یا به مدت ۳۰ تا ۴۵ دقیقه در دمای ۴۰ درجه داخل فر گرم شود (تنظیم دستی گرما).
از حالت سرد شروع به پخت نمایید.
دکمه برنامه پخت پیتزا  را فشار دهید.

برنامه ریزی جهت یک برنامه پخت

تنظیم طول زمان

نکته مهم: طول مدت پخت جهت برنامه های CREATION قابل انتخاب می باشد.
حتی قبل از آغاز یک برنامه پخت شما می توانید با استفاده از دکمه START/STOP طول مدت را تنظیم نمایید.
دکمه  را فشار دهید و سپس:
۱. دکمه طول مدت یا همان DURATION و سپس دکمه OK را فشار دهید.
۲. چهار رقم روی صفحه نمایش شروع به چشمک زدن می کند.
۳. از طریق دکمه های - و + عمل تنظیم را انجام دهید.
۴. دکمه OK را فشار دهید.
۵. یک صدای بیپ نشان دهنده ی پایان طول مدت پخت است که پس از آن فر خاموش می شود.
مثال: ساعت ۹ است و طول مدت تنظیم شده پخت ۱ ساعت و ۱۵ دقیقه می باشد. برنامه پخت بطور خودکار راس ساعت ۱۰:۱۵ پایان می پذیرد.

تنظیم پخت تاخیری

این گزینه به شما امکان آغاز پخت همراه با تاخیر را می دهد.
۱. دکمه  را انتخاب نمایید و مراحل ۱ تا ۳ بخش طول مدت پخت را انجام دهید.
۲. دکمه پایان پخت END OF COOKING را انتخاب نمایید و سپس دکمه OK را فشار دهید.
۳. چهار رقم روی صفحه نمایش شروع به چشمک زدن می کند.
۴. از طریق دکمه های - و + عمل تنظیم را انجام دهید.
۵. دکمه OK را فشار دهید.
۶. با استفاده از دکمه START/STOP تنظیمات خود را فعال نمایید.
۷. یک صدای بیپ نشان دهنده ی پایان طول مدت پخت است که پس از آن فر خاموش می شود
مثال: ساعت ۹ است و طول مدت تنظیم شده پخت ۱ ساعت و ۱۵ دقیقه می باشد. ساعت پایان برنامه پخت برای ۱۲:۳۰ تنظیم گردیده است. برنامه پخت راس ساعت ۱۱:۱۵ بطور خودکار آغاز می گردد.
پیام WAIT نشان دهنده این مطلب می باشد که برنامه مورد نظر شما ثبت گردیده است. صفحه نمایش طول مدت پخت و زمان پایان پخت را یکی در میان نشان می دهد.
زمان تعیین شده برای پایان پخت تا زمانیکه فر در حالت WAIT می باشد قابل تغییر است. از طریق مراحل ذکر شده در بالا عمل نمایید.
جهت کنسل کردن یک برنامه دکمه  را فشار دهید تا دستگاه خاموش شود.



توصیه های مرتبط با پخت وپز:

جهت پخت همراه با استفاده از فن، از لبه های ۱ تا ۵ استفاده ننمایید: این طبقه ها در تماس مستقیم با هوای داغ هستند و این موضوع ممکن است موجب سوخته شدن مواد خوراکی لطیف گردد. در صورت پخت در حالت باریکیو، سینی عمیق را در طبقه اول قرار دهید تا از ریزش آب گوشت و چربی جلوگیری شود.

چند سطحی

سینی عمیق جهت جمع آوری را در طبقه اول و سطح شبکه ای را در بخش فوقانی قرار دهید.

انواع پیتزا یا نان فوکاچیا

از یک ظرف سبک آلومینیومی با قطر حداکثر ۳۰ سانتیمتر استفاده نمایید و آنرا بروی سطح شبکه ای قرار دهید.

باریکیو

فر را به مدت ۵ دقیقه داغ نمایید.

درب فر را در طول پخت ببندید.

سطح شبکه ای را در طبقه ۲ یا ۳ قرار دهید. غذای خود را در مرکز این سطح قرار دهید.

این حالت برای موارد زیر مناسب است:

گوشت استیکی، غذاهایی که نیاز به برشته شدن دارند، غذاهایی که بروی آنها لایه ای از زرده و سفیده تخم مرغ استفاده شده، ساندویچ تست، تکه های کوچک کبابی، تکه گوشت های نازک به شما توصیه می کنیم از بالاترین سطح انرژی ممکن استفاده نمایید. اگر المنت بالایی دستگاه بطور مداوم روشن نیست نگران نباشید: این المنت بوسیله یک ترموستات کنترل می شود. برای هریک از حالات مایکروویو، سطوح مختلف مصرف برق و میزان زمان در زیر توضیح داده شده است. البته این عوامل قابل تطبیق با دستورات پخت نیز می باشند. شما می توانید زمان پخت را در هر لحظه ای تغییر دهید.

اگر روی سطح پیتزا پر از مخلفات است، پنیر موتزارالا را بصورت تدریجی در طول پخت اضافه نمایید.

برنامه مایکروویو

از این حالت برای گرم کردن سریع نوشیدنی ها، آب و یا هر نوع غذایی که آبدار است استفاده نمایید. قدرت ماکروویو بدین شرح می باشد: ۱۰۰ - ۲۰۰ - ۳۰۰ - ۴۰۰ - ۵۰۰ - ۶۰۰ - ۷۰۰ - ۸۰۰ - ۹۰۰ و ۱۰۰۰ وات. جهت غذاهایی که دارای آب بسیار هستند (انواع سوپ، سس و گوجه فرنگی) (به راهنمای پخت مراجعه نمایید).

برنامه یخ زدایی

این حالت برای آب کردن یخ سبزیجات ایده آل است. فر مایکروویو شما از طریق این برنامه و مصرف برق ۲۰۰ وات، زمان بسیاری را برای شما صرفه جویی می کند.

برخی نکات

تکه های کوچک گوشت یا ماهی بلافاصله بعد از در آمدن از حالت انجماد، قابل پخت می باشند. تکه های بزرگتر گوشت و یا ماهی کامل حتی بعد از مرحله در آمدن از حالت انجماد، کمی دچار یخ زدگی هستند. به شما توصیه می کنیم این نوع مواد غذایی را به همان اندازه زمان که در داخل فر بوده اند، در دمای عادی به حال خود رها کنید تا کاملا باز شوند.

مواد خوراکی که سطح روی آنها پوشیده از یخ ریزه ها می باشد به زمان بیشتری نیاز دارند تا یخ آنها باز شود. در این حالت باید زمان مدت گرمایشی را طولانی تر کنید.



توصیه ها

طول مدت زمان تبدیل حالت انجماد به نوع دستگاه ارتباط دارد. البته مواردی از قبیل شکل، اندازه، نوع مواد خوراکی و دمای اولیه آن در این امر دخیل می باشد. در اکثر موارد، مواد خوراکی می بایست از بسته بندی خود جدا شوند. توجه داشته باشید که هرگونه گیره یا منگنه فلزی باید از بسته بندی مواد غذایی جدا شود. در صورتی که تکه های غذا در اثر یخ زدگی بهم چسبیده اند می بایست در میانه عملکرد دستگاه در تبدیل وضعیت انجماد، مواد غذایی را پشت و رو کنید و از هم جدا نمایید. گوشت و یا ماهی منجمد را بروی یک تابه برعکس که بر روی یک بشقاب نهاده شده درون فر قرار دهید تا آب ایجاد شده در تماس با مواد غذایی قرار نگیرد. اگر آب حاصله از مواد غذایی در تماس با آن باشد، موجب بیش از حد داغ شدن غذا می گردد. هرگز قبل از پخت، مواد خوراکی را برای مرتبه دوم منجمد نکنید.

حالت چند سطحی مدل smw

هوای گرم در جریان به همراه حالت پخت مایکروویو، یک گزینه ترکیبی را ایجاد می کنند که در مصرف زمان دارای صرفه بسیار بالایی می باشد. در همین ارتباط، سطوح قدرت مایکروویو به شرح زیر می باشد:

۲۰۰ - ۳۰۰ - ۴۰۰ و یا ۵۰۰ وات. دمای پخت از حد ۳۰ تا ۲۲۰ درجه با حد ضریب ۵ درجه قابل تغییر می باشد. زمان پخت در بازه زمانی ۲۳ ساعت و ۵۹ دقیقه قابل تنظیم است.

حالت گریل مدل smw

این گزینه این امکان را به شما می دهد تا از طریق استفاده حالت گریل و مایکروویو را بطور همزمان، عمل پخت را سریعتر انجام دهید. شما می توانید از هر دمایی برای گریل به همراه حالت مایکروویو تا سطح قدرت ۷۰۰ وات استفاده نمایید.

حالت انتقال هوای گرم مدل smw

این حالت به شما این امکان را می دهد تا پخت بصورت مایکروویو را با پخت سنتی ترکیب نمایید. توصیه: در زمان بکارگیری حالت ترکیبی میان پخت سنتی و مایکروویو، از ظروف فلزی استفاده ننمایید.

نکته

طول مدت پخت قابل تنظیم براساس نیاز شماست. جهت گرم نمودن پیشاپیش محفظه، جهت استفاده از فر مایکروویو، مطابق با حالت استفاده از فن که قبلا توضیح داده شد عمل نمایید.

جدول راهنمای پخت

برنامه	نوع غذا	وزن (کیلو گرم)	تعداد طبقه	محل قرار گیری		پیش گرمایش	دمای پیشنهادی (سانتیگراد)	طول دوره
				سینی عمیق	سینی مشبک			
عمومی								
چند سطحی	نان کوچک	1	2	1	3	بله	190	15-20
	کاپ کیک 4/4		2	1	3	بله	180	15-20
	پیتزا		2	1	3	بله	200	15-25
	پای میوه		2	1	3	بله	200	40-45
	کره کارامل		2	1	3	بله	170	35-45
سنتی	کره کارامل		1	1		بله	170	35-45
	پاته		1	1		بله	170	50-60
	کسرول		1	1		بله	170	1-3 Hr
کیک مخمری	شیرینی		1	1	1	بله	170-180	30-50
شیرینی	تارت میوه		1	1	1	بله	190	35-45
	تارت		1	1	1	بله	200	20-30
شیرینی خاص	نوعی رولت		1			بله	190	25-35
	بیسکویت		1	1		بله	190	15-20
	شیرینی پنجره ای		1	1	1	بله	200	35-45
	کیک خامه ای		1			بله	190	25-35
کباب کردن	گوشت کبابی		1	1	1	خیر	210-220	45-75
برشته کردن	گوشت شکار، گراتین		1	1		خیر	200-210	35-50
گریل-باربیکیو	شیشلیک گوساله		1	1	2 یا 3	خیر		20-30
	سوسیس		1	1	3	خیر	250 ^o C	15-25
	دنده خوک		1	1	3	خیر	250 ^o C	15-25
	ماهی		1	1	2 یا 3	خیر	250 ^o C	15-25
	نان تست		1	1	3	بله	250 ^o C	3-5
گرمایشی	به عمل آوری خمیر (نان، ...)		1	1	1	خیر	40	
شیرینی (سفیده تخم مرغ)	شیرینی meringues		2	1	3	خیر	70	8-12 Hr
شیرینی (زرده تخم مرغ)	شیرینی meringues		2	1	3	خیر	110	1.5-2 Hr
دمای پایین 85 ^{oC}	گوشت ، ماهی		2	1	3	بله	85	90-180
دمای پایین 95 ^{oC}	میوه ، سبزیجات		2	1	3	بله	95	60-90
دمای پایین 120 ^{oC}	سیب زمینی ، گرم کردن مجدد		2	1	3	بله	120	45-90
پاستوریزاسیون	میوه ، سبزیجات		1	1	1	بله	110	45-120
اتوماتیک								
نان	نان*	ماکزیمم 1 کیلوگرم	1		1	خیر		
گاو کبابی	گوشت گاو کبابی		1		1	خیر		
خوک کبابی	گوشت خوک کبابی		1		1	خیر		
گوساله کبابی	گوشت گوساله کبابی		1		1	خیر		
جوجه کبابی	جوجه		1		1	خیر		
گوشت بره	گوشت بره		1		1	خیر		
شیرینی خاص	کیک		1		1	خیر		
شیرینی (1)	شیرینی خشک و پفی		1		1	خیر		
شیرینی (2)	شیرینی قندی		1		1	خیر		
کیک مخمری	کیک مخمری		1		1	خیر		
کیک	انواع کیک		1		1	خیر		
پیتزا	پیتزا		1	1		خیر		



جدول راهنمای پخت

جدول پخت

کاربرد	مواد خوراکی	وزن (کیلو گرم)	تعداد طبقات	استفاده از طبقات			گرمایش قبل از پخت	دمای پیشنهادی	طول مدت پخت
				توری	سینی				
عمومی									
چند سطحی	تارت	1	2	1	3	بله	190	15-20	
	کاپکیک		2	1	3	بله	180	15-20	
	پیتزا		2	1	3	بله	200	15-25	
	پای میوه		2	1	3	بله	200	15-25	
	پودینگ						بله	170	40-45
قراردادی	پودینگ		1	1		بله	170	35-45	
	پاته		1	1		بله	170	50-60	
	کسرول		1	1		بله	170	3-س1	
شیرینی	شیرینی		1	1	1	بله	170-180	30-50	
تارت	تارت میوه			1	1	بله	190	35-45	
	تارت		1	1	1	بله	200	20-30	
دسر	بیسکویت		1	1		بله	190	25-35	
	شیرینی پنجره ای		1	1		بله	190	15-20	
	کیک خامه ای		1	1		بله	200	15-20	
			1		1	بله	190	35-45	
کیاب	تکه های گوشت		1	1	1	خیر	210-220	45-75	
گریل هوای گرم	پیش غذاهای پنیری		1	1		خیر	200-210	35-50	
گریل	شیشلیک		1	1	203	خیر	220	20-30	
	گوساله		1	1	3	خیر	220	15-25	
	سوسیس		1	1	203	خیر	220	15-25	
	وکالباس		1	1	3	خیر	220	15-25	
	شیشلیک بره ماهی					خیر		3-5	
	توست								



کاربرد مایکروویو

توضیحات	طبقه	زمان (دقیقه)	برق مصرفی (وات)	مقدار (گرم)	نوع
گرم کردن مجدد					
ظرف شیشه ای در بسته بروی توری شبکه ای	1 یا 2	5-7	800	400	غذاهایی که از یخچال مستقیماً به فر می روند (الزانی، پیش غذای گوشتی، ماهی، گوشت، برنج، غیره)
ظرف شیشه ای در بسته بروی توری شبکه ای	1 یا 2	4-6	900	400	غذاهای منجمد (لازانی، پیش غذای گوشتی، ماهی، گوشت، برنج، غیره)
کاسه بروی توری	2	یک و نیم تا دو نیم	1000	کاسه (25 سانتی لیتر)	مایعات (آب، شیر، سوپ)
کاسه بروی توری	2	1-2	700	200	شکلات آب شده
پخت و پز					
گوشت					
ظرف شیشه ای در بسته بروی توری شبکه ای. غذا در میانه ی پخت پشت و رو نمایید	2	20-25	700	1 کیلو	کباب (بره و گوساله)
ظرف شیشه ای در بسته بروی توری شبکه ای. غذا در میانه ی پخت پشت و رو نمایید	2	5-10	700	500	مغزران، چنجه
ظرف شیشه ای در بسته بروی توری شبکه ای. غذا در میانه ی پخت پشت و رو نمایید	1	35-45	700	1/2 کیلو	مرغ کامل
ظرف شیشه ای در بسته بروی توری شبکه ای. غذا در میانه ی پخت پشت و رو نمایید	2	5-10	700	500 گرم	سوسیس کالباس
ماهی					
ظرف شیشه ای در بسته بروی توری شبکه ای. غذا در میانه ی پخت پشت نمایید	2	10-15	800	1 کیلو	ماهی کامل (آراد، قزل آلا، غیره)
ظرف شیشه ای در بسته بروی توری شبکه ای. غذا در میانه ی پخت پشت و رو نمایید	2	5-10	800 وات	500 گرم	فیله یا استیک
سبزیجات					



توضیحات	طبقه	زمان (دقیقه)	برق مصرفی(وات)	مقدار(گرم)	نوع
سبزیجات					
ظرف شیشه ای روکشدار حاوی آب . در نیمه پخت آنرا هم بزئید	2	5 – 10	900	500	لوبیای سبز، بروکلی و کلم، هویج بریده بریده، خیار، قارچ
	2	10 – 15	900	500	سیب زمینی با پوست
میوه					
پوست میوه ها را خراش داده و در نیمه پخت هم بزئید	2	10 – 15	900	500	سیب و گلابی

کاربرد مایکروویو (بخ زدایی) (مدل SMW)

غذا	مقدار (گرم)	زمان	توصیه ها
شیرینی های ورقه ای و ترد	400	1 – 3	برگه های شیرینی پزی قرار دهید؛ در میانه پخت، شیرینی را پشت و رو نمایید
حلزون	500	5 – 7	بر روی یک بشقاب قرار دهید. در میانه پخت هم بزئید
میگو بریده بریده	100	1 – 2	بر روی یک بشقاب قرار دهید. در میانه پخت هم بزئید
میگوی کامل	200	2 – 4	بر روی یک بشقاب قرار دهید. در میانه پخت هم بزئید
خرچنگ/شاه میگو (10)	500	6 – 8	بر روی یک بشقاب قرار دهید. در میانه پخت هم بزئید
توت فرنگی، تمشک، توت، انگور فرنگی، زغال اخته، شاتوت	250	7 – 9 6 – 8 5 – 7	

گرمایش مجدد در دو سطح : (مدل SMW)

جهت خنک کردن دمای بیرون فر، این سیستم هوا را از داخل محفظه بالای صفحه کنترل به بیرون هدایت می کند. در پایان پخت و پز، فن دستگاه بطور خودکار روشن می شود و هرگاه فر به حد کفایت خنک شد، خاموش می شود.

مواد خوراکی ساده از خانواده سوپ پوره، آش، کرفس، نخود فرنگی	دو بشقاب هریک 200 گرم	4 تا 6 دقیقه
غذاهایی با ترکیبات مختلف : خوراک گوشت، خورش گوشت، راویولی	دو بشقاب هریک 300 گرم	6 تا 8 دقیقه



حالت چند سطحی (مدل SMW)

نوع	حالت پخت	مقدار	ظروف	طبقه	دمای فر(ساتیگراد)	برق میکروویو (وات)	زمان پخت (دقیقه)	توضیحات
مرغ	چند سطحی+ مایکروویو	یک و نیم کیلو	ظرف پیرکس برروی توری	1	210 تا 220	600	30 تا 40	در صورت نیاز غذا را در حین پخت برگردانید
کباب بره	چند سطحی+ مایکروویو	یک کیلو	ظرف پیرکس برروی توری	1	210 تا 220	400	30 تا 35	در صورت نیاز غذا را در حین پخت برگردانید
تارت سیب	چند سطحی+ مایکروویو		ظرف پیرکس برروی توری - قطر 25 ساتی	2	220	500	20 تا 25	ظرف را حین پخت بچرخانید
کیک میوه	چند سطحی+ مایکروویو		ظرف پیرکس برروی توری - قطر 25 ساتی	2	220	500	20 تا 25	ظرف را حین پخت بچرخانید
کیک اسفنجی	چند سطحی+ مایکروویو		ظرف پیرکس برروی توری - قطر 24 ساتی	1	210 تا 220	200	15 تا 20	ظرف را حین پخت بچرخانید
سیب زمینی پخته	چند سطحی+ مایکروویو	یک کیلو	ظرف پیرکس برروی توری	1	210 تا 220	600	30 تا 35	ظرف را حین پخت بچرخانید

راهنمای استفاده از حالت پخت گریل

غذا را در داخل محفظه (ظرف لعابی) بگذارید (تا آب گوشت ناشی از پخت یکجا جمع شود)، و تنظیمات خود را بر روی طبقه ۳ انجام دهید. غذا را در حین پخت برگردانید.

غذا	مقدار	زمان (دقیقه)
ژامبون، پودینگ سیاه، سوسیس	4 تا 6 واحد	22 تا 30
گوشت بره	4 واحد	15 تا 17
شیشلیک	800 گرم	23 تا 25
بیکن دودی	4 تا 6 تکه	18 تا 25

راهنمای پخت با استفاده از گزینه فن

غذا	دما (سانتیگراد)	طبقه	زمان (دقیقه)
گوشت			
بره (1 کیلو)	160	در طبقه 2	90
گوساله (1 کیلو)	180	در طبقه 2	70 تا 75
رست بیف (1 کیلو)	220	در طبقه 2	38 تا 40
ماهیچه گوسفند	180	در ظرف لعابی طبقه 2	50 تا 60
پرندگان	180	در طبقه 1	70 تا 75
پرندگان بزرگ	180	در طبقه 1	90 تا 120
خرگوش	230	در ظرف لعابی طبقه 2	40 تا 45
ماهی (1/2 کیلو)			
ماهی کامل (سالمون، آزاد)	180	در ظرف لعابی طبقه 2	35 تا 45
سبزیجات			
پوره سیب زمینی	180	در ظرف لعابی طبقه 2	50 تا 55
لازانيا	180	در ظرف لعابی طبقه 2	40 تا 45
گوجه فرنگی (نوع دلمه)	180	در ظرف لعابی طبقه 2	45 تا 55
شیرینی			
کیک صبحانه	150	در طبقه 2	35 تا 45
کیک اسفنجی	150	در طبقه 1	35 تا 45
سوییس رول	150	در ظرف لعابی طبقه 2	20 تا 25
کیک	160	در طبقه 1	40 تا 50
بیسکویت	180	در ظرف لعابی طبقه 2	18 تا 22
نان برنجی	160	در ظرف لعابی طبقه 2	20 تا 25
دسر کرمدار	170	در طبقه 2	35 تا 45
کلوچه	170	در ظرف لعابی طبقه 2	20 تا 30
کیک ساده	170	در طبقه 2	40 تا 50
کیک پنیر	180	در طبقه 1 - قالب فنی با قطر 26 سانتیمتر	65 تا 75
کیک شکری	180	در طبقه 1 در قوطی مخصوص	45 تا 50
شیرینی پنجره ای	200		
تارت ترد	250	در ظرف لعابی طبقه 2	35 تا 40
تارت مخلوط		در طبقه 2	40 تا 45
		در طبقه 2	30 تا 40



راهنمای پخت با استفاده از گزینه فن

غذا	دما (سانتیگراد)	طبقه	زمان (دقیقه)
سایر		در طبقه 1	90
پاته (1 کیل)	190	در طبقه 2	55 تا 65
تارت شور	170	در طبقه 1 - بست به	90 تا 180
خورش	160	نوع ظرف	25 تا 30
نان (500 گر م آرد)	220	در طبقه 2	

نکته مهم: توجه داشته باشید که قبل از قرار دادن مواد غذایی در درون فر، میزان دمای فر باید به حد تعیین شده برسد.

نظافت و نگهداری

قطع برق قبل از هرگونه نظافت و رسیدگی، دستگاه را از جریان برق قطع نمایید.

نظافت سطوح بیرونی

جهت تمیز نمودن صفحه الکترونیکی و درب فر، از یک دستمال شیشه پاک کن نرم استفاده نمایید. از بکار گیری مواد تمیزکننده های زبر و فرچه خودداری نمایید.

نظافت درون فر

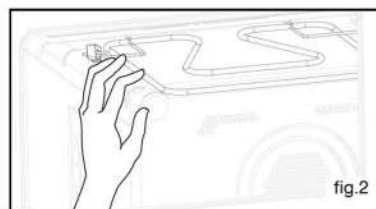
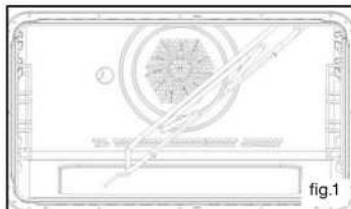
به شما توصیه می کنیم هر از چند گاهی فر خود را تمیز و باقیمانده های مواد خوراکی را از آن تخلیه نمایید. از یک اسفنج مرطوب کف دار استفاده نمایید. اگر دستگاه هر چند وقت یکبار تمیز نشود، سطح آن ممکن است آسیب همیشگی ببیند که این موضوع هم ایجاد خطر می کند و هم عمر دستگاه را کاهش می دهد.

اخطار: اگر درب فر و یا چفت آن آسیب ببیند، شما می بایست قبل از هرگونه استفاده، دستگاه را از طریق سرویس کاران مجاز تعمیر نمایید.

از بخار شور استفاده ننمایید. استفاده از محصولات زبر، الکل و یا تینر توصیه نمی شود چون این محصولات به دستگاه آسیب می رساند.

در صورت وجود بوی نامطبوع و یا رسوب باقیمانده های غذا، آب جوش را با آب لیمو یا سرکه در یک فنجان برای دو دقیقه ترکیب نمایید و سپس سطوح داخلی فر را با مقدار کمی مایع ظرفشویی بشویید.

جهت نظافت سقف داخلی فر، المنت گریل را به سمت پایین کج نمایید. با فشار دادن کلیپ بخش فوقانی سمت محفظه فر، گریل را از جای خود باز کنید.



این دفترچه راهنما در برگیرنده اطلاعات مهمی درباره نحوه به کارگیری و نصب و نگهداری از دستگاه می باشد. لطفاً این کتابچه راهنما را به عنوان منبع نزد خود نگهدارید و آنرا به افراد دیگری که احتمال دارد دستگاه را از شما خریداری کند تحویل دهید.

توصیه های ایمنی

دستگاه شما با در نظر گرفتن شاخصهای استاندارد برای پخت و گرم کردن غذا طراحی شده است تولید کننده دستگاه مسئولیت هر نوع مشکل ایجاد شده باتوجه به استفاده مناسب و دقیق از دستگاه را می پذیرد.

نباید اجازه دهید بچه ها یا کسانی که توانایی فیزیکی مناسب ندارند یا آشنایی کافی از استفاده دستگاه را ندارند از آن استفاده کنند مگر اینکه تحت نظارت کسی باشد که با دستگاه آشنایی کامل دارد. لطفاً مطمئن باشید که بچه ها با دستگاه بازی نمی کنند.

هشدار! اگر می خواهید اجازه دهید بچه ها بدون نظارت و کنترل از دستگاه استفاده کنند اطلاعات لازم و کافی استفاده از دستگاه را به آنها بدهید و مطمئن شوید که آنها توانایی استفاده صحیح از دستگاه را دارند.

هشدار! مایعات و غذاهای آب دار نباید در ماکروفر داغ شوند زیرا باعث انفجار مایع در داخل دستگاه می شود. فقط از لوازم و وسایل مناسب در فر استفاده کنید. اگر غذا را در پلاستیک یا بسته ان گرم کنید حواستان به گرم شدن غذا باشد که باعث احتراق نشود.

هشدار! اگر درزگیری های درب خراب شده است تا زمانی که دستگاه توسط سرویسکار تعمیر نشود از فر استفاده نکنید.

هشدار! تعمیر دستگاه توسط افرادی که تخصص ندارند و سرویس کار نمی باشند خطرناک است.

هشدار! قسمت های قابل دسترس دستگاه در طول استفاده داغ می شود دقت داشته باشید که به قطعات گرم شده داخل ماکروفر دست نزنید. پیشنهاد می شود اجازه ندهید کودکان به دستگاه خیلی نزدیک شوند و اگر دستگاه روشن است کودکان فقط تحت نظارت افراد بزرگتر به دستگاه نزدیک شوند.

اگر از دستگاه دود بلند شد آن را خاموش کنید یا از پریز برق بکشید درب ماکروفر را هنگام روشن بودن باز نکنید زیرا ممکن است شعله های آتش بیرون بزنند

گرم کردن تخم مرغ یا آب پز کردن تخم مرغ در داخل ماکروفر توصیه نمی شود زیرا ممکن است تخم مرغ بشکند. حتی بعد از اینکه پختن آن به پایان رسید. گرم کردن مایعات و نوشیدنی ها در ماکروفر توصیه نمی شود زیرا باعث پخش شدن ذرات مایعات داغ شده می شود

محتویات داخل شیشه غذای کودکان را قبل از استفاده خوب تکان دهید و درجه حرارت آن را چک کند هرگز شیشه کودک را با پستانک سر آن گرم نکنید زیرا خطر شکستن و انفجار دارد.

قراردادن ظرفهای فلزی آشپزخانه مانند چاقو، قاشق، چنگال و یا بست های فلزی که کیسه های یخ بسته را با آن می بندند در داخل ماکرو فر توصیه نمی شود. همیشه از دستکش های مخصوص برای برداشتن ظروف داغ از داخل ماکروفر استفاده کنید برخی از ظروف گرمای غذا

را جذب می کنند و در نتیجه بسیار داغ می شود اگر غذا با حجم کم را مثل سوسیس یا شیرینی کوچک می پزید یک لیوان آب را هم کنار ظرف غذا بگذارید.

