



خدمات طلایی نیکان

خدمات طلایی نیکان با دو دهه فعالیت در عرصه لوازم خانگی، با هدف مشتری مداری و ارائه خدمات در سطح استاندارد، نماینده محصولات ایندزیت، اکسپریتال، آریستون، تکا، ویرپول و بوش می باشد.

ضمانت نامه معتبر این شرکت با پشتوانه کمپانی های تولید کننده در اروپا، یکی از معتبرترین شرکت های خدماتی در سراسر کشور شناخته شده است که موفق به دریافت گواهی نامه استاندارد ایزو ۹۰۰۱-۲۰۱۵ گردیده است.

این شرکت با دارا بودن تکنسین های مجرب و آموزش دیده و در اختیار داشتن انواع قطعات مورد نیاز 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 شیوه های نوین ارتباطی و نظرخواهی از مشتریان از دیگر ویژگی های خدمات طلایی نیکان در سراسر کشور می باشد.

باشد که بتوانیم در این راستا حامی مردم خوب و خوش سلیقه ایران عزیزمان باشیم.

تضمین رسیدن شما به خدماتی مطلوب هدف ماست، و پرسش اینجا،



- دارنده گواهی نامه ایزو ۲۰۱۵: ۹۰۰۱ از شرکت SGS
- دارنده گواهی نامه مشتری مداری شرکت QMS ایتالیا
- دارنده گواهی نامه و تندیس رعایت حقوق مصرف کنندگان



021 - 88 50 00 00



فون ویژه NIKAN 885



NIKAN COMPANYY



WWW.NIKAN-CO.COM





دفترچه راهنمای استفاده از فر ترکیبی با عملکرد مایکروویو: CMG633BS1



MODEL:CMG633BS1

CMG633BB1

.....	فهرست
۷.....	موارد مصرف
۸.....	اطلاعات ایمنی مهم
۸.....	اطلاعات عمومی
۱۰.....	مایکروویو
۱۱.....	علل آسیب دیدگی
۱۱.....	اطلاعات عمومی
۱۲.....	مایکروویو
۱۳.....	حفاظت از محیط زیست
۱۳.....	ذخیره انرژی
۱۴.....	بازیافت سازگار با محیط زیست
۱۴.....	آشنایی با دستگاه
۱۴.....	پنل کنترل
۱۵.....	کنترل‌ها
۱۷.....	صفحه نمایش
۱۸.....	عملکردهای دستگاه
۱۹.....	انواع گرمایش
۲۰.....	مایکروویو
۲۱.....	اطلاعات بیشتر
۲۱.....	عملکردهای محفظه پخت
۲۲.....	لوازم جانبی
۲۳.....	لوازم جانبی همراه با دستگاه
۲۳.....	قرار دادن لوازم جانبی
۲۵.....	لوازم جانبی اختیاری
۲۷.....	پیش از اولین استفاده
۲۷.....	اولین استفاده

۲۸.....	تمیز کردن محفظه پخت و لوازم جانبی
۲۹.....	عملکرد دستگاه
۲۹.....	روشن و خاموش کردن دستگاه
۳۰.....	شروع عملکرد
۳۰.....	تنظیمات نوع گرمایش و دما
۳۲.....	گرمایش سریع
۳۲.....	تنظیم ساعت
۳۳.....	تنظیم زمان پخت
۳۵.....	تنظیم زمان پایان
۳۷.....	تنظیم تایمر
۳۸.....	عملکرد مایکروویو
۳۸.....	ظروف پخت
۴۰.....	تنظیمات توان مایکروویو
۴۰.....	تنظیمات عملکرد مایکروویو
۴۱.....	تنظیمات عملکرد پخت ترکیبی
۴۳.....	خشک کردن
۴۴.....	قفل کودک
۴۴.....	فعال و غیر فعال کردن قفل کودک
۴۴.....	تنظیمات پایه
۴۴.....	تغییر تنظیمات پایه
۴۵.....	لیست تنظیمات پایه
۴۶.....	قطع برق
۴۷.....	تغییر زمان
۴۷.....	تمیز کردن دستگاه
۴۷.....	لوازم مناسب تمیز کردن
۵۱.....	حفظ تمیزی دستگاه

۵۱.....	ریلها
۵۲.....	باز کردن و نصب ریلها
۵۳.....	درب دستگاه
۵۳.....	جدا کردن محافظ درب
۵۴.....	جدا کردن و نصب شیشه‌های درب
۵۷.....	عیب‌یابی
۵۷.....	رفع عیب توسط مصرف‌کننده
۵۹.....	حداکثر زمان عملکرد دستگاه
۶۰.....	لامپ‌های محفظه پخت
۶۰.....	امور مشتریان
۶۰.....	شماره محصول (E) و شماره تولید (FD)
۶۱.....	پخت غذاها
۶۱.....	اطلاعاتی درباره برنامه‌ها
۶۲.....	استفاده از عملکرد پخت خودکار (AutoPilot)
۶۳.....	موارد آزمایش شده در آشپزخانه ما
۶۴.....	قالب‌های سیلیکونی
۶۴.....	کیک‌ها و شیرینی‌های کوچک
۷۴.....	نان و رول‌ها
۷۹.....	پیتزا، پای کیش و کیک ترش
۸۴.....	سوفله و گراتن‌ها
۸۷.....	ماکیان
۹۵.....	گوشت
۱۰۵.....	ماهی
۱۱۱.....	سبزیجات و دورچین‌ها
۱۱۷.....	دسر‌ها
۱۲۰.....	ذخیره انرژی با گرمایش کم مصرف

۱۲۳.....	آکريل آميد در مواد غذايي
۱۲۳.....	خشک کردن
۱۲۵.....	کنسرو کردن
۱۲۹.....	يخ زدائي
۱۳۲.....	گرم کردن غذا در مايکروويو
۱۳۶.....	تست غذاها

موارد استفاده



جهت دریافت اطلاعات بیشتر درباره محصولات، لوازم جانبی، قطعات یدکی و خدمات پس از فروش به سایت خدمات طلایی نیکان مراجعه نمایید.

دفترچه راهنما را با دقت مطالعه نمایید. پس از مطالعه می‌توانید به صورت صحیح و ایمن از دستگاه استفاده نمایید. جهت نیاز به مراجعه مجدد یا واگذاری دستگاه به افراد دیگر دفترچه راهنما را نزد خود نگه دارید. این دستگاه به صورت نصب توکار در آشپزخانه طراحی شده است. به دستورالعمل نصب آن دقت نمایید.

پس از باز کردن بسته‌بندی دستگاه، سلامت آن را بررسی نمایید. در صورت آسیب‌دیدگی در زمان جابجایی، دستگاه را به برق متصل نکنید.

نصب دستگاه بدون دوشاخه باید تنها توسط متخصصین خدمات طلایی نیکان انجام گیرد. آسیب‌های ناشی از نصب اشتباه شامل گارانتی نخواهد شد.

این دستگاه جهت مصارف خانگی بوده و تنها برای آماده‌سازی غذا و نوشیدنی باید مورد استفاده قرار گیرد. در زمان استفاده از دستگاه آن را همواره تحت نظر داشته باشید. از این دستگاه فقط در محیط‌های سرپوشیده استفاده نمایید. این دستگاه تا ارتفاع حداکثر ۲۰۰۰ متر بالاتر از سطح دریا قابل استفاده می‌باشد.

این دستگاه نباید توسط کودکان و افراد دارای ناتوانی جسمی و ذهنی مورد استفاده قرار گیرد.

به کودکان اجازه ندهید با دستگاه یا در اطراف آن بازی کنند. همچنین نظافت یا امور مربوط به نگهداری از دستگاه نباید توسط کودکان انجام گیرد.

کودکان را همواره از دستگاه و کابل برق آن دور نگه دارید.

لوازم جانبی را همیشه به درستی در داخل محفظه پخت قرار دهید.

”لوازم جانبی“ صفحه ۲۲



اطلاعات عمومی

هشدار - خطر آتش سوزی!

نگهداری مواد آتش‌زا در محفظه پخت ممکن است باعث آتش‌سوزی گردد. هرگز مواد محترقه را در دستگاه قرار ندهید. در صورت وجود دود در دستگاه، هرگز درب آن را باز نکنید. دستگاه را خاموش کرده و کابل برق آن را از دوشاخه بکشید و یا برق منزل را از جعبه فیوز قطع نمایید. در زمان باز کردن درب دستگاه یک جریان هوا ایجاد می‌شود. ممکن است کاغذ روغنی با المنت گرمایشی برخورد پیدا کرده و باعث آتش‌سوزی شود. هرگز کاغذ روغنی را در زمان پیش گرمایش به صورت آزادانه روی لوازم جانبی قرار ندهید. همیشه با استفاده از یک ظرف یا قالب کیک آن را ثابت نگه دارید. تنها قسمت‌های مورد نیاز را با کاغذ روغنی بپوشانید. همچنین کاغذ روغنی نباید از لوازم جانبی بیرون بزند.

هشدار - خطر سوختگی!

در زمان استفاده و پس از آن دستگاه بسیار داغ خواهد شد. هرگز سطوح داخلی محفظه پخت یا المنت‌های گرمایشی را لمس نکنید. منتظر بمانید تا دستگاه خنک شود. همچنین کودکان را در فاصله ایمن از دستگاه نگه دارید. لوازم جانبی و ظروف پخت بسیار داغ می‌شوند. برای خارج کردن آنها از دستگاه همیشه از دستکش مخصوص فر استفاده نمایید. در زمانی که محفظه پخت گرم است، بخار الکل باعث آتش‌سوزی خواهد شد. هرگز برای آماده‌سازی و تهیه مواد غذایی حاوی الکل یا نوشیدنی‌های الکلی از این دستگاه استفاده ننمایید. تنها استفاده از مقادیر کم نوشیدنی‌های الکلی در این دستگاه مجاز می‌باشد. درب دستگاه را با احتیاط باز کنید.

هشدار- خطر سوختگی با بخار!

در زمان روشن بودن دستگاه، لوازم جانبی آن بسیار داغ می‌شوند. هرگز قطعات داغ را لمس نکنید. کودکان را در فاصله ایمن از دستگاه نگه دارید. در زمان باز کردن درب دستگاه، بخار داغ از آن خارج می‌شود. ممکن است بر اساس میزان دما، بخار خارج شده دیده نشود. زمان باز کردن درب، نزدیک به دستگاه نایستید. درب را با احتیاط باز کرده و کودکان را از دستگاه دور نگه دارید.

آب موجود در محفظه داغ ممکن است باعث ایجاد بخار داغ شود. هرگز آب را درون محفظه پخت گرم نریزید.

هشدار- خطر آسیب دیدگی!

وجود خراشیدگی روی درب دستگاه می‌تواند باعث ترک خوردگی آن شود. هرگز از کاردک و لوازم تیز یا برنده استفاده نکنید. در زمان باز کردن و بستن درب، لولاهای درب دستگاه جابجا شده و ممکن است انگشتان شما در آن گیر کند. دستان خود را از لولاها دور نگه دارید.

هشدار- خطر برق گرفتگی!

انجام تعمیرات با روش اشتباه خطرناک می‌باشد. تعمیرات و تعویض کابل برق دستگاه باید توسط تکنسین خدمات طلایی نیکان انجام گیرد. در صورت خرابی دستگاه، دوشاخه را از پریز برق کشیده و یا برق منزل را از جعبه فیوز قطع نمایید. سپس با خدمات طلایی نیکان تماس بگیرید.

ممکن است روکش کابل برق لوازم الکتریکی در زمان تماس با قسمت‌های داغ دستگاه ذوب شود. هرگز کابل لوازم الکتریکی را در تماس مستقیم با اجزای داغ دستگاه قرار ندهید.

از تمیزکننده‌های پرفشار یا دستگاه‌های بخار شوی که باعث برق گرفتگی خواهند شد استفاده ننمایید.

استفاده از دستگاه معیوب ممکن است باعث برق گرفتگی شود. هرگز دستگاه معیوب را روشن نکنید. دوشاخه آن را از برق کشیده و یا برق منزل را از جعبه فیوز قطع نمایید. سپس با خدمات طلایی نیکان تماس بگیرید.

هشدار- خطرات ناشی از مغناطیس!

در صفحه کنترل یا المنت‌های کنترل دستگاه آهنرباهای دائمی به کار رفته که ممکن است به روی تجهیزات پزشکی-الکترونیکی مانند ضربان سازهای الکتریکی قلب یا پمپ‌های انسولین تاثیر گذارد. رعایت حداقل ۱۰ سانتی متر فاصله از دستگاه برای این افراد الزامیست.

عملکرد مایکروویو

هشدار- خطر آتش سوزی!

استفاده از دستگاه در مواردی به جز موارد ذکر شده خطرناک بوده و ممکن است باعث آسیب دیدگی دستگاه شود.

همچنین استفاده از دستگاه در موارد زیر ممنوع است:

خشک کردن مواد غذایی با پارچه، گرم کردن دمپایی، غلات، اسفنج‌ها، دستمال‌های مرطوب نظافت یا موارد مشابه.

برای مثال، دمپایی و غلات حرارت دیده ممکن است تا چند ساعت پس از گرم شدن آتش بگیرند. از این دستگاه تنها برای تهیه غذا و نوشیدنی استفاده نمایید.

احتمال آتش گرفتن مواد غذایی وجود دارد. هرگز غذا را درون ظروف یا بسته‌بندی‌های جاذب حرارت گرم نکنید.

در زمان گرم کردن غذا درون ظروف پلاستیکی، کاغذی یا دیگر مواد اشتعال زا آن را بدون نظارت رها نکنید.

توان مایکروویو یا زمان پخت را بیش از مقادیر مورد نیاز تنظیم نکنید. از اطلاعات موجود در این دفترچه استفاده نمایید.

هرگز از مایکروویو برای خشک کردن مواد غذایی استفاده نکنید.

هرگز یخ‌زدایی یا گرم کردن مواد غذایی کم آب مانند نان را در توان بالای مایکروویو یا در زمان طولانی انجام ندهید.



علل آسیب‌دیدگی

اطلاعات عمومی

احتیاط!

لوازم جانبی، فویل، کاغذ روغنی یا ظرف مخصوص فر در محفظه پخت: لوازم جانبی را در کف محفظه فر قرار ندهید. سطح کف فر را با هیچ‌گونه فویل یا کاغذ روغنی نپوشانید. در صورتیکه دمای فر بیش از ۵۰ درجه سانتیگراد تنظیم شده است ظروف غذا را در کف محفظه پخت قرار ندهید. این کار باعث انباشته شدن و تراکم گرما می‌شود. در این صورت زمان‌های پخت و بریان کردن درست نبوده و لعاب دستگاه آسیب خواهد دید.

فویل آلومینیومی: فویل آلومینیومی درون محفظه پخت نباید با شیشه درب تماس پیدا کند. در طول زمان این حالت باعث تغییر رنگ شیشه خواهد شد. **آب در ظروف پخت داغ:** هنگامی که محفظه پخت داغ است آب را درون محفظه نریزید. این کار باعث ایجاد بخار می‌شود. تغییر دما می‌تواند باعث آسیب‌دیدگی لعاب گردد.

رطوبت در محفظه پخت: وجود رطوبت در محفظه پخت در بلند مدت می‌تواند باعث ایجاد خوردگی شود. پس از هر بار استفاده از دستگاه منتظر بمانید تا محفظه پخت خشک شود. غذاهای آبدار را برای مدت طولانی در محفظه پخت با درب بسته قرار ندهید. غذا را در محفظه پخت نگهداری ننمایید.

خنک کردن دستگاه با درب باز: پس از عملکرد دستگاه در دمای بالا منتظر بمانید تا محفظه پخت دستگاه در حالی که درب آن بسته است خنک شود. مراقب باشید وسیله‌ای در بین درب دستگاه گیر نکند. حتی اگر درب دستگاه در حد یک شکاف کوچک هم باز بماند ممکن است قسمت جلویی دستگاه در طول

زمان دچار آسیب‌دیدگی شود. تنها زمانی برای خشک شدن دستگاه درب آن را باز گذارید که رطوبت زیادی در زمان پخت ایجاد شده باشد.

آب میوه: زمان پخت انواع پای با میوه‌های آبدار، سینی پخت را بیش از حد پر نکنید. آب میوه‌ها از سینی پخت چکه کرده و لکه‌هایی ایجاد می‌شود که قابل تمیز کردن نخواهد بود. در صورت امکان از ظرفی با عمق بیشتر استفاده نمایید.

کثیف بودن بسیار زیاد درز گیر: اگر درزگیرها خیلی کثیف شده‌اند، درب دستگاه در زمان پخت به خوبی بسته نخواهد شد و قسمت جلویی کابینت مجاور نیز آسیب خواهد دید. همیشه درزگیر دستگاه را تمیز نگه دارید. **استفاده از درب دستگاه به عنوان محل نشستن، طبقه یا صفحه کار:** از نشستن به روی درب دستگاه خودداری نموده و از قرار دادن یا آویزان کردن هر نوع وسیله ای به روی درب اجتناب نمایید. هرگز ظرف پخت یا لوازم جانبی را روی درب دستگاه قرار ندهید.

قرار دادن لوازم جانبی: بر اساس نوع دستگاه ممکن است در زمان بستن درب، لوازم جانبی روی پنل آن خراش ایجاد نمایند. همیشه لوازم جانبی را تا جایی که امکان دارد در داخل محفظه پخت وارد نمایید.

جابجایی دستگاه: هرگز برای جابجایی دستگاه از دستگیره آن استفاده نکنید. ممکن است دستگیره درب و وزن دستگاه را تحمل نکرده و دچار شکستگی شود.

مایکروویو

احتیاط!

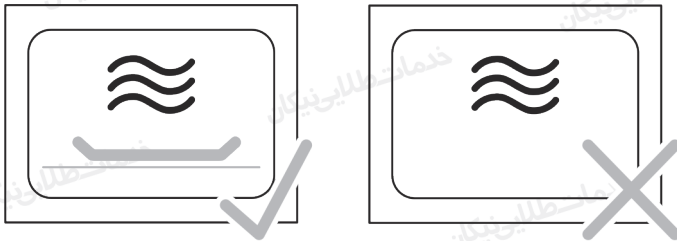
جرقه زدن: موارد فلزی- مانند قرار دادن یک قاشق در لیوان شیشه‌ای- باید حداقل ۲ سانتی‌متر از دیواره‌های محفظه پخت و درب دستگاه فاصله داشته باشد. ممکن است این جرقه‌ها به شیشه داخلی درب آسیب برسانند.

استفاده همزمان از لوازم جانبی: طبقه توری را با سینی چندمنظوره ترکیب نکنید. اگر آنها را دقیقاً روی یکدیگر قرار داده باشید ممکن است جرقه بزنند. هر کدام از این موارد را تنها در طبقه خود قرار دهید.

ظروف فویل دار: از ظروف حاوی فویل در دستگاه استفاده نکنید. این نوع ظروف در دستگاه جرقه زده و باعث آسیب دیدگی دستگاه می‌شوند.

فعال کردن عملکرد مایکروویو بدون وجود مواد غذایی: روشن کردن دستگاه بدون وجود مواد غذایی درون محفظه پخت ممکن است باعث اضافه بار گردد. هرگز عملکرد مایکروویو را بدون قرار دادن غذا درون دستگاه روشن ننمایید. ظروف سفالی کوتاه ازین قانون مستثنی هستند.

عملکرد مایکروویو در صفحه ۱۰



پخت پاپ کورن با مایکروویو: هرگز مایکروویو را در توان بسیار بالا تنظیم نکنید. حداکثر از توان ۶۰۰ وات برای مایکروویو استفاده نمایید. همیشه بسته پاپ کورن را در یک ظرف شیشه ای قرار دهید. در صورت اضافه بار ممکن است پنل‌های درب از جای خود بیرون بزنند.



حفاظت از محیط زیست

این دستگاه بسیار کم مصرف می‌باشد. نکاتی در رابطه با نحوه ذخیره بیشتر انرژی در زمان استفاده از دستگاه و نحوه دور انداختن صحیح آن در دفترچه راهنما ذکر شده است.

ذخیره انرژی

تنها زمانی از پیش گرمایش دستگاه استفاده نمایید که به صورت مشخص در دستور پخت غذا یا در جدول دستورالعمل‌های دستگاه ذکر شده باشد. از ظروف تیره، لاک‌پوش یا ظروف لعابی استفاده نکنید. این نوع ظروف

گرما را به خوبی جذب خواهند کرد.

تا حدی که امکان دارد از باز کردن درب دستگاه در زمان پخت خودداری نمایید.

بهتر است برای پخت چند کیک، آنها را یکی پس از دیگری در دستگاه قرار دهید. در این حالت محفظه پخت همچنان گرم بوده و زمان پخت کیک دوم کاهش می‌یابد. همچنین می‌توانید ۲ قالب کیک را به صورت همزمان در کنار یکدیگر در محفظه پخت قرار دهید.

در پخت‌های طولانی، می‌توانید ۱۰ دقیقه قبل از پایان پخت دستگاه را خاموش کرده و از حرارت موجود در محفظه برای اتمام پخت استفاده نمایید.

بازیافت سازگار با محیط زیست

اجزای بسته‌بندی دستگاه را طبق روش‌های حفاظت از محیط زیست دور بیندازید.



این دستگاه با قوانین 2012/19/EU اتحادیه اروپا در رابطه با

لوازم الکتریکی و الکترونیکی مستعمل (WEEE) مطابق می‌باشد. این

دستورالعمل، روش بازگرداندن و بازیافت دستگاه‌های استفاده شده را

در سراسر اتحادیه اروپا مشخص می‌نماید.



آشنایی با دستگاه

در این بخش، صفحه نمایش و کنترل‌های دستگاه را توضیح می‌دهیم. همچنین با عملکردهای مختلف دستگاه خود نیز آشنا خواهید شد.

نکته: بر اساس مدل دستگاه ممکن است برخی از جزئیات و رنگ‌های ذکر شده با موارد موجود در دستگاه شما متفاوت باشند.



۱ دکمه‌ها

دکمه‌های موجود در سمت چپ و راست صفحه کنترل دارای یک نقطه می‌باشند. برای فعال کردن دکمه‌ها آنها را فشار دهید. برای دستگاه‌هایی که بخش جلویی آنها استیل نیست، این دو دکمه به صورت لمسی می‌باشند.

۲ کلیدهای لمسی

در زیر صفحات لمسی سنسورهایی وجود دارد که برای فعال کردن عملکرد کفیست علامت مربوطه را لمس نمایید.

۳ ولوم چرخشی

ولوم چرخشی ثابت بوده و تنها می‌توانید آن را به سمت چپ و راست بچرخانید. ولوم را به آرامی فشار داده و با انگشتان خود آن را به سمت مورد نظر حرکت دهید.

۴ صفحه نمایشگر

در این صفحه مقادیر تنظیم شده، گزینه‌ها یا اطلاعات مختلف نشان داده می‌شود.

کنترل‌ها

کنترل‌های مختلفی برای عملکردهای متفاوت در دستگاه شما تعبیه شده است. شما می‌توانید به راحتی تنظیمات مورد نظر خود را اعمال نمایید.

دکمه‌ها و کلیدهای لمسی

در اینجا توضیح مختصری درباره دکمه‌های مختلف و کلیدهای لمسی آورده شده است.

علامت	توضیحات	
	دکمه‌ها	
ⓘ	روشن / خاموش	روشن و خاموش کردن دستگاه
▶	شروع / توقف	شروع به کار / توقف موقت یا لغو کردن عملکرد (حدود ۳ ثانیه دکمه را نگه دارید)
	کلیدهای لمسی بیرونی	
⌚	تایمر	تایمر را انتخاب می‌کند

علامت	توضیحات	
کلیدهای لمسی بیرونی		
	قفل کودک	فعال و غیر فعال کردن قفل کودک (حدود ۴ ثانیه آن را نگه دارید)
	اطلاعات	نمایش پیغام‌ها برای فعال شدن تنظیمات پایه (حدود ۳ ثانیه) آن را نگه دارید.
	روشنایی داخلی	نور داخلی دستگاه را روشن و خاموش می‌کند
کلیدهای لمسی داخلی		
	انواع گرمایش	انتخاب عملکرد "انواع گرمایش"
	دما	انتخاب دمای محافظه پخت
	وزن	انتخاب وزن غذا در حالت‌های پخت
	مایکروویو	انتخاب عملکرد مایکروویو
	گزینه‌های تنظیم زمان	انتخاب گزینه‌های تنظیم زمان
	پخت ترکیبی	انتخاب حالت عملکرد پخت ترکیبی
	گرمایش سریع	انتخاب شروع یا لغو عملکرد گرمایش سریع در محافظه پخت

رنگ کلیدهای لمسی که مقادیر آنها در صفحه نمایش تغییر داده شده یا نمایش داده می‌شوند قرمز خواهد شد.

ولوم چرخشی

شما می‌توانید با استفاده از این ولوم مقادیر تنظیم شده در صفحه نمایش را تغییر دهید.

در بیشتر گزینه‌های انتخابی، مانند دما، برای انتخاب مقادیر باید ولوم چرخشی را از حداقل یا حداکثر به جهت‌های مختلف بچرخانید. درحالی‌که برای انواع گرمایش پس از آخرین گزینه مجدد به گزینه ابتدایی خواهید رفت.

صفحه نمایش

نمایشگر به نحوی برنامه‌ریزی شده است که اطلاعات مورد نیاز در هر موقعیت تنها با یک نگاه قابل خواندن باشد. مقادیری که برای حال حاضر تنظیم شده به طور واضح مشخص شده است. حروف آن به رنگ سفید بوده و زیر آن نیز خطی سفید کشیده شده است. مقادیر دیگر در پس زمینه به رنگ خاکستری نشان داده می‌شود.

اطلاعات مشخص شده	مقادیر مشخص شده را می‌توان بدون نیاز به انتخاب کردن به سرعت تغییر داد. پس از شروع عملکرد، دما یا سطح باقی‌مانده به صورت مشخص باقی می‌ماند. خط سفید جهت نمایش میزان گرمایش بوده و به آرامی قرمز می‌شود. نکته: به هنگام استفاده از عملکرد میکروویو، زمان پخت به صورت مشخص نشان داده شده و خط گرمایش ناپدید می‌گردد.
بزرگنمایی	با تغییر مقادیر مشخص شده توسط ولوم چرخشی، تنها همان مقادیر به صورت بزرگ تر نمایش داده خواهند شد.



حلقه نشانگر

حلقه نشانگر را می‌توانید در قسمت بیرونی نمایشگر مشاهده نمایید. در صورت تغییر مقادیر، حلقه نشانگر نشان می‌دهد که در کدام قسمت از لیست انتخاب قرار دارید. بر اساس منطقه تنظیمات و طول لیست انتخاب حلقه نشانگر به صورت پیوسته یا منقطع می‌باشد. در زمان انجام عملکرد، حلقه نشانگر در هر دقیقه قرمز می‌شود. پس از اتمام هر دقیقه، نقاط دور حلقه مجدد از ابتدا شروع به قرمز شدن می‌کند. با شمارش معکوس زمان پخت، در هر ثانیه یک نقطه ناپدید می‌شود.

نمایش دما

پس از شروع عملکرد، دمای فعلی محفظه پخت به صورت گرافیکی در نمایشگر نشان داده می‌شود.

خط گرمایش	خط سفید نشان داده در زیر دما با افزایش حرارت محفظه پخت از چپ به راست قرمز شروع به قرمز شدن می‌کند. در زمان پیش گرمایش دستگاه، بهترین زمان قرار دادن غذا در دستگاه هنگامیست که خط گرمایش کاملاً قرمز شده باشد. برای تنظیمات دارای سطح بندی، مانند تنظیمات گریل، خط گرمایش به سرعت قرمز می‌شود.
نمایشگر حرارت باقیمانده	زمانی که دستگاه خاموش می‌شود، حلقه نشانگر میزان حرارت باقی مانده در محفظه پخت را نشان می‌دهد. به محض کاهش دما، حلقه نشانگر تاریکتر شده و در بعضی نقاط کاملاً خاموش می‌شود.

نکته: به دلیل اینرسی حرارتی، ممکن است دمای نشان داده شده کمی متفاوت از دمای واقعی داخل فر باشد.

عملکردهای دستگاه

این دستگاه دارای عملکردهای مختلف می‌باشد تا استفاده از آن آسان‌تر گردد. توضیحات دقیق این عملکردها در بخش‌های مربوطه ذکر شده است.

عملکردهای دستگاه	موارد استفاده
انواع گرمایش "عملکرد دستگاه" در صفحه ۱۴	برای کسب بهترین نتیجه پخت، امکان استفاده از حالت‌های مختلف گرمایش وجود دارد
پخت خودکار "انواع غذاها" در صفحه ۲۷	تنظیمات مختلفی متناسب با غذاهای متنوع برنامه‌ریزی شده است.
مایکروویو "عملکرد مایکروویو" در صفحه ۱۷	می‌توان از عملکرد مایکروویو برای پخت، افزایش دما یا یخ‌زدایی سریع‌تر غذاها استفاده نمود.
پخت ترکیبی "عملکرد مایکروویو" در صفحه ۱۷	می‌توان از عملکرد پخت ترکیبی برای فعال کردن عملکرد مایکروویو به همراه یک نوع گرمایش استفاده نمود.

انواع گرمایش

برای انتخاب نوع صحیح گرمایش متناسب با هر غذا، تفاوت‌ها و کاربردهای آنها در ذیل آورده شده است.

علامت هر کدام از انواع گرمایش به شما در یادآوری آنها کمک خواهد کرد. در هنگام پخت با دمای بسیار بالا، پس از مدتی دستگاه دما را به آهستگی کاهش خواهد داد.

انواع گرمایش		دما	موارد استفاده
	هوای داغ چهار بعدی	۳۰-۲۷۵ درجه سانتیگراد	پخت و بریان کردن در یک یا چند طبقه. فن حرارت را از گرمایش المنت حلقه‌ای گرمایش در پنل پایین به صورت یکنواخت در محفظه پخت پخش می‌کند.
	هوای داغ کم مصرف	۳۰-۲۷۵ درجه سانتیگراد	برای پخت پیتزا و غذاهایی که نیاز به حرارت زیاد از پایین دارند. المنت حرارتی کف و المنت حرارتی حلقه‌ای موجود در دیواره پشت حرارت را ایجاد می‌کنند.

انواع گرمایش		دما	موارد استفاده
	گریل با هوای داغ	۳۰۰-۳۰ درجه سانتیگراد	برای بریان کردن ماکیان، ماهی کامل و تکه‌های بزرگ گوشت. المنت گریل و فن به طور متناوب روشن و خاموش شده و فن هوای داغ را در اطراف غذا به چرخش در می‌آورد.
	گریل سطح وسیع	تنظیمات گریل: ۱ = کم ۲ = متوسط ۳ = زیاد	برای گریل کردن موادی با سطح صاف مانند استیک و سوسیس، تست کردن و پخت گراتن استفاده می‌شود. تمام سطح زیرین المنت گریل داغ می‌شود.
	گریل سطح کم	تنظیمات گریل: ۱ = کم ۲ = متوسط ۳ = زیاد	برای گریل کردن تکه‌های کوچک استیک یا سوسیس، برای تست کردن، و برای پخت گراتن. قسمت مرکزی زیر المنت حرارتی گریل داغ می‌شود.
	پیش گرمایش ظروف فر	۷۰-۳۰ درجه سانتیگراد	برای پیش گرمایش ظروف استفاده می‌شود.
	خشک کردن	۱۵۰ درجه سانتیگراد	پس از استفاده از عملکرد مایکروویو برای خشک کردن محفظه پخت استفاده می‌شود تا اطمینان حاصل گردد رطوبتی در دستگاه باقی نمانده است.

مقادیر پیش فرض

برای هر کدام از انواع گرمایش، دستگاه دمای مشخص یا سطوح مختلفی را مشخص کرده است. برای پخت می‌توانید از همان مقادیر استفاده نموده یا آن را به دلخواه تغییر دهید.

عملکرد مایکروویو

برای اطمینان از انتخاب صحیح توان‌های مختلف مایکروویو، توضیحاتی کلی درباره تنظیمات توان‌های متفاوت مورد استفاده در ذیل آمده است.

تنظیمات توان مایکروویو	حداکثر زمان پخت	موارد استفاده
۹۰ وات	۱ ساعت و ۳۰ دقیقه	یخ‌زدایی غذاهای حساس
۱۸۰ وات	۱ ساعت و ۳۰ دقیقه	یخ‌زدایی و غذاهای نیمه پخت
۳۶۰ وات	۱ ساعت و ۳۰ دقیقه	پخت گوشت و گرم کردن غذاهای حساس
۶۰۰ وات	۱ ساعت و ۳۰ دقیقه	گرم کردن و پخت غذا
۱۰۰۰ وات	۳۰ دقیقه	گرم کردن مایعات

عملکرد پخت ترکیبی

انواع مختلف گرمایش را می‌توان با عملکرد مایکروویو ترکیب نمود. دستگاه گرم شده و همزمان عملکرد مایکروویو فعال می‌شود. در نتیجه، غذا در کوتاه‌ترین زمان ممکن آماده خواهد شد. در این حالت مناسب‌ترین تنظیمات توان مایکروویو بین ۹۰ و ۳۶۰ وات می‌باشد.

اطلاعات بیشتر

در بیشتر موارد، دستگاه اطلاعات بیشتری را برای عملکرد انجام شده ارائه می‌دهد. گزینه‌ها را فشار دهید. اطلاعات چند ثانیه در صفحه نمایشگر نشان داده می‌شود. برای رفتن به انتهای متن از ولوم چرخشی استفاده نمایید. بعضی از نکات مانند پیغام تایید، دستورالعمل یا هشدار به صورت خودکار نشان داده می‌شود.

عملکردهای محفظه پخت

عملکردهای مختلف محفظه پخت استفاده از دستگاه را آسان‌تر می‌سازد. برای مثال محفظه پخت بهتر فعال شده و یک فن خنک‌کننده مانع از گرم شدن بیش از حد دستگاه می‌شود.

باز کردن درب دستگاه

اگر در زمان کارکرد دستگاه درب آن را باز نمایید، عملکرد به طور موقت

متوقف خواهد شد. با بستن درب دستگاه عملکرد پخت ادامه پیدا خواهد کرد. نکته: هنگام استفاده از عملکرد مایکروویو دکمه شروع / توقف [] را یک مرتبه فشار دهید. درب دستگاه بسته شده و عملکرد ادامه پیدا می کند. شما می توانید تنظیمات پایه را برای این عملکرد تغییر دهید. "تنظیمات پایه" در صفحه ۴۴

روشنایی داخلی دستگاه

هنگام باز کردن درب دستگاه، لامپ داخل محفظه روشن می شود. در صورتی که درب دستگاه بیش از ۱۵ دقیقه باز بماند، لامپ مجدد خاموش خواهد شد. برای بیشتر عملکردها، لامپ داخلی به محض فعال شدن عملکرد روشن خواهد شد. پس از اتمام عملکرد دستگاه، لامپ خاموش خواهد شد. نکته: می توانید تنظیمات پایه را تغییر داده تا در زمان کارکردن دستگاه لامپ داخلی خاموش باشد. "تنظیمات پایه" در صفحه ۴۴.

فن خنک کننده

در صورت نیاز فن خنک کننده دستگاه روشن و خاموش خواهد شد و هوای داغ را از بالای درب خارج می نماید.

احتیاط!

هرگز شیارهای تهویه دستگاه را نپوشانید. در غیر این صورت، دستگاه بیش از حد گرم خواهد شد. بدین ترتیب محفظه پخت پس از اتمام عملکرد سریع تر خنک شده و فن خنک کننده تا مدتی مشخص پس از آن به کار خود ادامه خواهد داد. نکته: مدت زمان عملکرد فن خنک کننده را می توانید از تنظیمات پایه تغییر دهید. "تنظیمات پایه" در صفحه ۴۴



لوازم جانبی

تعدادی لوازم جانبی همراه با دستگاه شما ارائه می گردد. توضیحات لوازم جانبی و نحوه استفاده از آنها در ذیل آمده است.

لوازم جانبی همراه با دستگاه

دستگاه خریداری شده دارای لوازم جانبی ذیل می باشد:

	<p>طبقه مشبک</p> <p>جهت قرار دادن ظروف مخصوص فر، قالب‌های کیک و ظروف پخت روی آن. برای بریان کردن و گریل کردن غذا. طبقه مشبک برای استفاده در عملکرد مایکروویو مناسب می‌باشد.</p>
	<p>سینی چندمنظوره</p> <p>برای پخت کیک‌های خیس، شیرینی‌ها، مواد غذایی منجمد و بریان کردن تکه‌های بزرگ گوشت. این سینی برای جمع کردن چربی ایجاد شده در زمان گریل مستقیم با طبقه مشبک مناسب می‌باشد.</p>

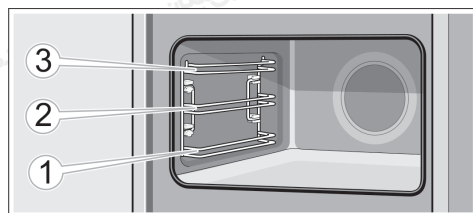
تنها از لوازم جانبی اصل استفاده نمایید. این لوازم به طور اختصاصی برای دستگاه شما تهیه شده است.

برای خرید لوازم جانبی اصل با خدمات طلایی نیکان تماس بگیرید.

نکته: ممکن است لوازم جانبی پس از داغ شدن تغییر شکل دهند. این حالت تأثیری در عملکرد آن نخواهد گذاشت. پس از خنک شدن مجدد به شکل ابتدایی خود برمی‌گردند.

قرار دادن لوازم جانبی

محفظه پخت دارای سه طبقه می باشد که از پایین به سمت بالا شمرده می‌شوند.



هنگام استفاده از طبقات ۱، ۲ و ۳، همیشه لوازم جانبی را بین ۲ میله راهنمای مخصوص هر طبقه قرار دهید.

نکته:

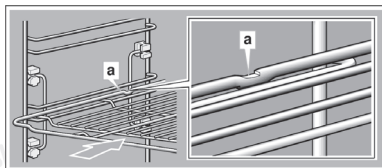
از قرارگیری لوازم جانبی در مکان صحیح خود درون محفظه پخت اطمینان حاصل نمایید.

لوازم جانبی را به صورت کامل در داخل محفظه پخت قرار دهید به نحوی که با بستن درب دستگاه تماسی با آن نداشته باشند.

عملکرد قفل

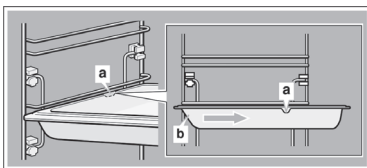
لوازم جانبی را می‌توانید حدوداً تا نیمه آن به سمت بیرون بکشید، پس از آن این لوازم در جای خود قفل خواهند شد. عملکرد قفل مانع از افتادن لوازم جانبی در زمان خارج کردن آنها می‌شود. برای عمل کردن صحیح این عملکرد باید لوازم جانبی به درستی در محفظه پخت قرار گیرند.

در زمان قرار دادن طبقه مشبک، اطمینان حاصل نمایید که برجستگی a در قسمت عقب به سمت پایین قرار گرفته است. حروف "microwave" باید در قسمت جلو قرار گرفته و ریل بیرونی به سمت پایین باشد.



برای قرار دادن سینی پخت، مطمئن شوید که برجستگی a در قسمت عقب و به سمت پایین قرار گرفته باشد. لبه شیب دار لوازم جانبی b باید در جلو و به سمت درب دستگاه باشد.

به تصویر توجه نمایید: سینی چندمنظوره



لوازم جانبی اختیاری

جهت تهیه لوازم جانبی اختیاری با خدمات طلایی نیکان تماس بگیرید. فهرست کامل لوازم جانبی را می‌توانید در بروشور و یا به صورت آنلاین مشاهده نمایید.

لوازم جانبی بین کشورهای مختلف متفاوت می‌باشند. لطفا جزئیات هر کدام را به دقت مطالعه نمایید. در زمان خرید شماره سفارش آنها را یادداشت نمایید. نکته: تمام لوازم جانبی‌های موجود، برای یک دستگاه قابل استفاده نمی‌باشند. در زمان خرید شماره محصول (E-no) خود را در نظر داشته باشید. "امور مشتریان" در صفحه ۶۰

شماره سفارش	لوازم جانبی
HEZ634080	طبقه مشبک جهت قرار دادن ظروف مخصوص فر، قالب های کیک و ظروف پخت، بریان کردن و گریل کردن غذاها استفاده می‌شود.
HEZ632070	سینی چندمنظوره برای کیک‌های خیس، شیرینی‌ها، غذاهای منجمد و بریان کردن تک‌های بزرگ گوشت استفاده می‌شود. این سینی برای جمع کردن چربی ایجاد شده در زمان گریل مستقیم با طبقه مشبک مناسب می‌باشد.
HEZ631070	سینی پخت برای پخت نان و انواع کیک و شیرینی‌های کوچک استفاده می‌شود.
HEZ324000	سینی عمیق برای پخت گوشت، ماکیان و ماهی استفاده می‌شود. برای قرار گرفتن درون سینی چندمنظوره جهت جمع کردن چربی ذوب شده و آب گوشت ایجاد شده استفاده می‌شود.

شماره سفارش	لوازم جانبی
HEZ632010	سینی چندمنظوره، نچسب برای کیک‌های خیس، شیرینی‌ها، غذاهای منجمد و بریان کردن تکه‌های بزرگ گوشت استفاده می‌شود. در این سینی شیرینی و گوشت‌های بریان شده به آسانی از آن جدا می‌شوند.
HEZ631010	سینی پخت نان، نچسب برای پخت نان و انواع کیک و شیرینی‌های کوچک استفاده می‌شود. شیرینی‌ها به آسانی از سینی جدا می‌شوند.
HEZ633070	سینی Profi برای آماده سازی غذاهایی با مقدار زیاد استفاده می‌شود.
HEZ633001	درب سینی Profi این درب، سینی را به ظرف مخصوص بریان کردن تبدیل می‌کند.
HEZ617000	سینی پیتزا برای پخت پیتزا و کیک‌های گرد بزرگ استفاده می‌شود.
HEZ625071	سینی گریل برای گریل کردن به جای طبقه مشبک یا جهت جلوگیری از پاشیدگی مواد استفاده می‌شود. از این مورد تنها در سینی چندمنظوره استفاده نمایید.
HEZ327000	سنگ پخت نان برای پخت نان‌های خانگی، رول‌ها و پیتزا که نیاز به ترد شدن دارند استفاده می‌شود. سنگ پخت باید در دمای پیشنهادی پیش گرمایش داده شود.

شماره سفارش	لوازم جانبی
HEZ915001	ظرف شیشه ای بریان کردن (۵.۱ لیتر) برای پخت خوراک و سوفله استفاده می‌شود. برای عملکرد "پخت غذاها" مناسب می‌باشد.
HEZ864000	سینی شیشه‌ای برای بریان کردن تکه‌های بزرگ، پخت کیک خیس و نان استفاده می‌شود.
HEZ636000	سینی شیشه‌ای برای پخت نان، سبزیجات و غذاهای پخته شده مناسب است.
HEZ660060	نوارهای تزئینی برای پوشاندن قسمت پایینی کابینت و پایه دستگاه استفاده می‌شود.



پیش از اولین استفاده


پیش از استفاده از دستگاه جدید، باید تنظیمات آن را انجام دهید. همچنین باید محفظه پخت و لوازم جانبی را تمیز نمایید.

اولین استفاده

پس از به برق زدن دستگاه یا اتصال مجدد بعد از قطعی برق، تنظیمات اولیه در نمایشگر نشان داده می‌شود. چند ثانیه طول میکشد تا پیغام‌ها ظاهر شوند.
نکته: شما می‌توانید این تنظیمات را هر زمان که بخواهید از قسمت تنظیمات پایه تغییر دهید. "تنظیمات پایه" در صفحه ۴۴

انتخاب زبان دستگاه


زبان دستگاه به عنوان اولین گزینه در تنظیمات نشان داده می‌شود. زبان پیش فرض دستگاه آلمانی / "German" می‌باشد.

۱. ولوم چرخشی را بچرخانید تا زبان مورد نیاز نشان داده شود.
۲. برای تایید گزینه مورد نظر دکمه  را فشار دهید.

تنظیمات بعدی ظاهر می شود.

تنظیمات زمان دستگاه

زمان ابتدایی دستگاه "۱۲:۰۰" می باشد.

۱. با استفاده از ولوم چرخشی زمان را تنظیم نمایید.
 ۲. برای تایید گزینه  را فشار دهید.
- یک پیغام در صفحه نمایش نشان داده می شود که تایید می کند تنظیمات اولیه تکمیل شده است. زمان فعلی در دستگاه نشان داده خواهد شد.

تمیز کردن محفظه پخت و لوازم جانبی

پیش از اولین مرتبه پخت با دستگاه، محفظه پخت و لوازم جانبی را تمیز نمایید.

تمیز کردن محفظه پخت

برای از بین بردن بوی اولیه، دستگاه را به صورت خالی و با درب بسته گرم نمایید. اطمینان حاصل کنید که هیچ قسمتی از اجزای بسته بندی دستگاه مانند دانه های پلی استایرن درون محفظه پخت باقی نمانده است. پیش از گرم کردن دستگاه، سطوح داخل محفظه پخت را با یک دستمال نرم و مرطوب تمیز نمایید. در زمان گرم کردن دستگاه هوای آشپزخانه باید کاملاً در حال تهویه باشد. تنظیمات نشان داده را تنظیم نمایید. در قسمت بعد نحوه تنظیم نوع گرمایش و دما نشان داده شده است. "عملکرد دستگاه" در صفحه ۲۹

تنظیمات	
نوع گرمایش	هوای داغ چهاربعدی 
دما	۲۴۰ درجه سانتیگراد
زمان پخت	۱ ساعت

بعد از اتمام زمان پخت با استفاده از دکمه روشن / خاموش ① دستگاه را خاموش نمایید.

پس از خنک شدن دستگاه، سطوح صاف را با استفاده از آب و صابون و دستمال آشپزخانه تمیز نمایید.

تمیز کردن لوازم جانبی

لوازم جانبی را با استفاده از آب و صابون و یک دستمال آشپزخانه یا برس نرم تمیز نمایید.



عملکرد دستگاه

پیشتر توضیحاتی در رابطه با کنترل‌ها و نحوه کار کردن آنها ارائه شده است. در این قسمت نحوه تنظیم دستگاه و همچنین اتفاقاتی که در زمان روشن / خاموش شدن دستگاه می‌افتد و چگونگی انتخاب عملکردهای مختلف توضیح داده می‌شود.

روشن و خاموش کردن دستگاه

پیش از تنظیم دستگاه، ابتدا آن را روشن نمایید.
نکته: قفل کودک و تایمر را می‌توان در زمان خاموش بودن دستگاه نیز تنظیم نمود. پیغام‌های مشخص مانند حرارت باقی مانده در محفظه پخت، پس از خاموش شدن دستگاه نیز نمایش داده می‌شوند.
زمانی که از دستگاه استفاده نمی‌کنید آن را خاموش نمایید.
اگر تا مدتی دستوری به دستگاه داده نشود، دستگاه به صورت خودکار خاموش خواهد شد.

روشن کردن دستگاه

برای روشن کردن دستگاه، دکمه روشن / خاموش ① را فشار دهید. تمام کلیدهای لمسی قرمز می‌شوند. ابتدا لوگوی Bosch و سپس اولین نوع گرمایش در لیست انتخاب در نمایشگر ظاهر می‌شوند.
نکته: در تنظیمات پایه، شما می‌توانید شرایط عملکرد مورد نظر خود را تنظیم نموده تا پس از روشن شدن دستگاه نشان داده شود. "تنظیمات پایه" در صفحه ۴۴

خاموش کردن دستگاه

برای خاموش کردن دستگاه، دکمه روشن/ خاموش ① را فشار دهید. تمام عملکردهای در حال اجرا لغو می‌شوند. زمان، یا در صورت وجود، نشانگر دمای باقی مانده در نمایشگر ظاهر می‌شوند.

نکته: در تنظیمات پایه، می‌توان ساعت دستگاه را به نحوی تنظیم نمود که در زمان خاموش بودن دستگاه نشان داده شود. "تنظیمات پایه" در صفحه ۴۴

شروع عملکرد

برای شروع به کار هر کدام از عملکردها دکمه شروع/ توقف ▷ را فشار دهید. پس از روشن شدن دستگاه، زمان همراه با تنظیمات در نمایشگر نشان داده می‌شود. همچنین حلقه نشانگر و خط گرمایش نیز ظاهر می‌شود.

توقف عملکرد

می‌توان با استفاده از دکمه شروع/ توقف ▷ عملکرد در حال اجرا را متوقف و سپس مجدد فعال نمایید.

اگر دکمه شروع/ توقف ▷ را به مدت ۳ ثانیه نگه دارید عملکرد لغو شده و تمام تنظیمات به حالت ابتدایی بر می‌گردند.

نکته: پس از توقف یا لغو عملکرد ممکن است فن به کار خود ادامه دهد.


تنظیمات انواع گرمایش و دما

برای انتخاب نوع گرمایش گزینه □ را فشار دهید. علامت مربوطه قرمز شده و اولین نوع گرمایش همراه با دمای پیش فرض در نمایشگر نشان داده می‌شود.

مثال آمده در تصویر: □ (Hot air grilling) گریل همراه با هوای داغ در ۱۹۵ درجه سانتیگراد.

۱. ولوم چرخشی را بچرخانید تا نوع گرمایش را انتخاب کنید.



۲. گزینه  را فشار دهید. دما به رنگ سفید در نمایشگر نشان داده می‌شود.

۳. ولوم چرخشی را برای تنظیم دما بچرخانید.



۴. برای شروع عملیات دکمه شروع / پایان  را فشار دهید. زمان نشان داده در

نمایشگر مدت زمان گذشته از شروع عملکرد را نشان می‌دهد.

دستگاه گرم کردن را شروع می‌کند.



هنگامی که غذا آماده می‌شود، با استفاده از دکمه روشن / خاموش  دستگاه

را خاموش نمایید.

نکته: می‌توانید زمان پخت و زمان پایان عملکرد را در دستگاه تنظیم نمایید.

صفحه ۳۳

ایجاد تغییرات

پس از شروع به کار دستگاه، دما به صورت مشخص نشان داده می‌شود. با

چرخاندن ولوم چرخشی دما تغییر کرده و به سرعت دمای مورد نظر تنظیم

می‌گردد.

برای تغییر نوع گرمایش، ابتدا دکمه شروع / توقف  را فشار دهید تا عملکرد

متوقف شده و سپس گزینه  را فشار دهید. اولین نوع گرمایش با دمای

پیش فرض ظاهر می‌شود. با استفاده از ولوم چرخشی نوع گرمایش را تغییر

دهید.

نکته: به هنگام تغییر نوع گرمایش، تنظیمات دیگر نیز به حالت اول برمی گردند.

گرمایش سریع

با استفاده از گرمایش سریع، می توانید زمان گرم کردن دستگاه را کوتاه کنید. مناسب ترین نوع گرمایش برای گرمایش سریع گزینه ذیل می باشد:

هوا داغ چهار بعدی

برای پخت یکنواخت، غذای خود را تا اتمام عملکرد گرمایش سریع  در محفظه پخت قرار ندهید.

انجام تنظیمات

نوع گرمایش مناسب را انتخاب کرده و دما را حداقل ۱۰۰ درجه سانتیگراد تنظیم نمایید. در غیر این صورت، گرمایش سریع فعال نخواهد شد.

۱. نوع گرمایش و دما را انتخاب نمایید.

۲. گزینه  را فشار دهید.

علامت مربوطه قرمز خواهد شد. پیغام تایید در نمایشگر ظاهر می شود.

با پایان یافتن گرمایش سریع، یک هشدار صوتی شنیده شده و یک پیغام در صفحه نمایش ظاهر می گردد. علامت آن خاموش خواهد شد. در این زمان غذا را در محفظه پخت قرار دهید.

نکته: گزینه "زمان پخت" در تنظیمات همزمان با گرمایش سریع شروع می شود. بنابراین، زمان پخت را تنها زمانی تنظیم نمایید که گرمایش سریع به اتمام رسیده است.

لغو عملیات



برای لغو گرمایش سریع، مجدد گزینه  را فشار دهید. علامت آن خاموش خواهد شد.




تنظیم ساعت

دستگاه شما دارای گزینه های مختلفی برای تنظیم ساعت می باشد.

گزینه تنظیم ساعت		موارد استفاده
	زمان پخت	پس از اینکه زمان پخت تنظیم شده به پایان رسد دستگاه به صورت خودکار عملیات را متوقف می‌کند
	زمان پایان	زمان پخت و زمان پایان مورد نظر را وارد کنید دستگاه به صورت خودکار شروع به کار کرده و عملکرد پخت در زمان مورد نظر به پایان می‌رسد
	تایمر	عملکرد تایمر شبیه ساعت شنی می‌باشد. عملکرد آن جدا از عملیات پخت و گزینه‌های تنظیم زمان میباشد. پس از اتمام زمان تنظیم شده دستگاه به صورت خودکار روشن یا خاموش خواهد شد.

با استفاده از گزینه  می‌توانید زمان پخت و زمان پایان را پس از تنظیم عملکرد فعال نمایید. تایمر دارای گزینه مجزای  بوده و می‌تواند در هر زمانی تنظیم گردد.

پس از پایان زمان پخت یا دیگر زمان‌های تنظیم شده یک هشدار صوتی شنیده می‌شود. به محض فشردن گزینه  صدای هشدار صوتی قطع خواهد شد.

نکته: مدت زمان پخش هشدار صوتی را می‌توان از تنظیمات پایه تغییر داد. "تنظیمات پایه" در صفحه ۴۴

تنظیم زمان پخت

می‌توان مدت زمان پخت را برای غذای مورد نظر شما در دستگاه تنظیم نمود. این بدین معناست که پخت بیش از زمان مورد نظر شما انجام نمی‌شود و برای اتمام پخت نیاز به قطع عملکرد نخواهید داشت.

انجام تنظیمات


بر اساس جهتی که اولین مرتبه ولوم چرخشی چرخانده می‌شود، زمان پخت با مقادیر پیش فرض شروع می‌شود: چپ: ۱۰ دقیقه، راست: ۳۰ دقیقه زمان


پخت می تواند به صورت بازه یک دقیقه ای تا یک ساعت افزایش یابد و پس از آن افزایش زمان به صورت بازه های ۵ دقیقه ای انجام می شود.

حداکثر زمان قابل تنظیم ۲۳ ساعت و ۵۹ دقیقه می باشد.


مثال نشان داده در تصویر: زمان پخت ۴۵ دقیقه ای.

۱. حالت عملکرد و دما یا سطوح حرارتی را تنظیم نمایید.

۲. پیش از شروع عملکرد گزینه  را فشار دهید. زمان پخت به رنگ سفید در نمایشگر نشان داده می شود.

۳. ولوم چرخشی را برای تنظیم زمان پخت بچرخانید. مقادیر مورد نظر پس از چند ثانیه ذخیره می شوند، همچنین می توانید دو مرتبه گزینه  را فشار دهید. در نمایشگر زمان پخت در زیر حالت عملکرد و دما یا سطوح حرارتی نشان داده می شود.



۴. برای شروع به کار دستگاه دکمه شروع / توقف  را فشار دهید.



دستگاه گرم کردن را آغاز می نماید.

پس از سپری شدن زمان پخت، یک هشدار صوتی شنیده می شود. دستگاه گرمادهی را متوقف می کند. زمان پخت به صورت 00m00s در نمایشگر نشان داده می شود.

برای تنظیم یک زمان پخت دیگر می توانید از گزینه [C] استفاده کرده یا برای ادامه عملیات بدون استفاده از زمان پخت دکمه شروع / توقف [D] را فشار دهید.

پس از آماده شدن غذا، جهت خاموش کردن دستگاه دکمه روشن / خاموش [1] را فشار دهید.

تغییر یا لغو

برای تغییر زمان پخت، گزینه [C] را فشار دهید. زمان پخت با رنگ سفید نشان داده می شود که می توان آن را با استفاده از ولوم چرخشی تغییر داد. برای تایید تغییرات، گزینه [C] را فشار دهید.

برای لغو زمان پخت، با صفر کردن آن زمان پخت را به حالت اولیه برگردانید. پس از تایید تغییرات مورد نظر، می توانید عملکرد را بدون زمان پخت و با استفاده از دکمه شروع / توقف [D] ادامه دهید.

تنظیم زمان پایان

می توانید زمان پایان پخت را به تاخیر اندازید. برای مثال غذا را از صبح درون محفظه پخت قرار داده و زمان پخت را تنظیم نمایید تا غذا در وقت نهار آماده شود.

نکته:

اطمینان حاصل نمایید که مواد تشکیل دهنده غذا در مدت زمانی که در دستگاه قرار دارند فاسد نخواهند شد. زمانیکه عملکرد شروع به کار کرده است دیگر زمان پایان برای آن تنظیم نکنید. در این حالت نتیجه پخت رضایت بخش نخواهد بود.

انجام تنظیمات

زمان پایان پخت می تواند حداکثر تا ۲۳ ساعت و ۵۹ دقیقه با تاخیر انجام شود. مثال در تصویر: زمان پخت ۴۵ دقیقه تنظیم شده و می خواهید غذا در ساعت ۱۲:۰۰ ظهر آماده باشد.


۱. عملکرد، دما یا سطح حرارتی را تنظیم نمایید.

۲. زمان پخت را تنظیم کنید.

۳. پیش از شروع به کار، مجدد گزینه  را فشار دهید. زمان پایان پخت با رنگ سفید در نمایشگر نشان داده می‌شود.

۴. ولوم چرخشی را برای تنظیم زمان پخت با تاخیر بچرخانید.



مقادیر مورد نظر پس از چند ثانیه ثابت می‌شوند، همچنین می‌توانید برای تایید گزینه  را مجدد فشار دهید. زمان پایان در نمایشگر در زیر حالت عملکرد و دما یا سطح حرارتی نشان داده می‌شود.

۵. دکمه شروع / توقف  را برای شروع به کار دستگاه فشار دهید.



زمان شروع به کار دستگاه در نمایشگر نشان داده می‌شود.

دستگاه در حالت انتظار قرار می‌گیرد. با شروع به کار عملکرد، شمارش معکوس زمان پخت در نمایشگر نشان داده می‌شود.

پس از به پایان رسیدن زمان پخت، هشدار صوتی شنیده می‌شود. دستگاه گرمادهی را متوقف می‌کند. زمان پخت به صورت 00 m 00 s نشان داده می‌شود.

برای تنظیم یک زمان پخت دیگر می‌توانید از گزینه  استفاده نمایید، یا با

استفاده از دکمه شروع / توقف ▷ ادامه عملکرد بدون زمان پخت انجام گیرد. زمانی که غذا آماده می شود، برای خاموش کردن دستگاه از دکمه روشن / خاموش ① استفاده نمایید.

تغییر و لغو

برای تغییر زمان پخت، با استفاده از دکمه شروع / توقف ▷ عملکرد را متوقف کرده و گزینه ⑤ را دو مرتبه فشار دهید. زمان پایان با رنگ سفید مشخص می شود که می توان با استفاده از ولوم چرخشی آن را تغییر داد. برای ادامه عملیات از دکمه شروع / پایان ▷ استفاده نمایید.

برای لغو زمان پایان، مقادیر آن را صفر کنید. با استفاده از دکمه شروع / پایان ▷ می توانید زمان پخت تنظیم شده را به سرعت فعال نمایید.

نکته: زمان پایان را تنها هنگامی می توانید تغییر دهید که زمان پخت سپری نشده باشد. در غیر این صورت نتیجه پخت رضایت بخش نخواهد بود.

تنظیم تایمر

تایمر در کنار تنظیمات دیگر کار می کند. شما می توانید در هر زمان حتی در صورت خاموش بودن دستگاه تایمر را تنظیم نمایید. تایمر هشدار صوتی مخصوص خود را دارد بنابراین می توانید هشدار صوتی پایان تایمر را از هشدار مربوط به اتمام زمان پخت تشخیص دهید.

تنظیمات


معمولا مدت زمان تایمر از صفر دقیقه شروع می شود.

هرچه زمان تنظیم شده بیشتر باشد، مراحل بیشتری برای تنظیم تایمر نیاز است.

حداکثر زمان تنظیم شده ۲۴ ساعت می باشد.

- گزینه ⑧ را فشار دهید. علامت آن قرمز می شود. در نمایشگر، مدت زمان تایمر به رنگ سفید و در کانون دستگاه نشان داده می شود.
 - با استفاده از ولوم چرخشی مدت زمان تایمر را تنظیم نمایید.
 - گزینه ⑧ را برای شروع فشار دهید.
- نکته:** پس از چند ثانیه، تایمر به صورت خودکار شروع به کار می نماید.

تایمر زمان را به صورت شمارش معکوس آغاز می‌کند.

تایمر حتی پس از خاموش شدن دستگاه در نمایشگر نشان داده می‌شود. زمانی که یک عملکرد در حال انجام است، تنظیمات آن در پس زمینه نشان داده می‌شود. با فشار گزینه  مدت زمان تایمر برای چند ثانیه ظاهر می‌گردد. زمانی که مدت زمان تایمر به پایان می‌رسد، هشدار صوتی شنیده شده و یک پیغام در نمایشگر نشان داده می‌شود. علامت مربوطه نیز خاموش خواهد شد.

نکته: اگر مدت زمان تنظیم شده تایمر مربوط به زمان عملکرد دستگاه باشد، از زمان پخت به جای آن استفاده نمایید. زمان پخت در پس زمینه نمایشگر قابل مشاهده بوده و پس از اتمام پخت دستگاه به صورت خودکار خاموش خواهد شد.

تغییر یا لغو

برای تغییر مدت زمان تایمر، گزینه ... را فشار دهید. مدت زمان تایمر با رنگ سفید و در کانون دستگاه نشان داده می‌شود و می‌توان آن را با استفاده از ولوم چرخشی تغییر داد.

برای لغو تایمر، مقادیر آن را صفر نمایید. پس از تایید تغییرات علامت آن خاموش خواهد شد.



عملکرد مایکروویو

از عملکرد مایکروویو می‌توان برای پخت غذا، گرم کردن یا یخ‌زدایی سریع استفاده نمود. عملکرد مایکروویو را می‌توان به صورت تک و یا در ترکیب با دیگر عملکردهای گرمایش استفاده نمود.

برای اطمینان از عملکرد بهینه مایکروویو، نکات موجود در رابطه با ظروف یا اطلاعات مندرج در جدول انتهایی دفترچه راهنما را مطالعه نمایید.

ظروف پخت

تمام ظروف برای استفاده در عملکرد مایکروویو مناسب نمی‌باشند. برای

اطمینان از گرم شدن کامل غذا و جلوگیری از آسیب دیدگی دستگاه ، تنها از ظروف مخصوص مایکروویو استفاده نمایید.

ظروف مقاوم به حرارت شیشه‌ای، شیشه سرامیک، چینی یا پلاستیک‌های مقاوم به حرارت برای استفاده مناسب می باشند. این نوع ظروف به امواج اجازه عبور می‌دهند. همچنین می‌توانید از ظروف سرامیکی کاملاً لعاب‌دار شده و فاقد هرگونه ترک نیز استفاده نمایید.

از ظروف سرو نیز می‌توان به صورت مستقیم استفاده نمود. این کار به شما کمک می‌کند تا از جابه‌جا کردن غذا از یک ظرف به ظرفی دیگر جلوگیری نمایید. در رابطه با ظروف دارای نوارهای تزئینی طلایی یا نقره تنها مواردی قابل استفاده می‌باشد که استفاده از آنها در مایکروویو از طرف شرکت سازنده ضمانت شده باشد.

برای پخت نان با عملکرد پخت ترکیبی، می‌توانید از قالب‌های نان فلزی معمولی استفاده نمایید. در این حالت یک از قسمت زیرین شروع به طلایی شدن می‌نماید.

ظروف فلزی برای عملکردهای دیگر مناسب نمی‌باشد. فلز به امواج اجازه عبور نمی‌دهد، بنابراین غذا در ظروف فلزی در بسته سرد باقی می‌ماند.

احتیاط!

جرقه زدن: موارد فلزی- مانند قرار دادن یک قاشق در لیوان شیشه‌ای- باید حداقل ۲ سانتی متر از دیواره‌های محفظه پخت و درب دستگاه فاصله داشته باشد. ممکن است این جرقه‌ها به شیشه داخلی درب آسیب برسانند.

تست ظروف پخت

هرگز از عملکرد مایکروویو بدون قرار دادن غذا درون دستگاه استفاده ننمایید. تست ظروف کوتاه ازین قانون مستثنی هستند.

اگر از مناسب بودن ظروف خود برای استفاده در مایکروویو اطمینان ندارید، مراحل آزمایش زیر را انجام دهید:

۱. ظرف را به صورت خالی و در حداکثر دما به مدت ۳۰ ثانیه تا ۱ دقیقه

حرارت دهید.

۲. دمای ظرف را در این زمان بررسی نمایید.

ظرف باید خنک بوده یا حرارت آن بسیار کم و قابل تحمل باشد.

ظرف نامناسب بسیار داغ شده یا جرقه می زند.

در این حالت آزمایش را متوقف نمایید.

⚠ هشدار - خطر سوختگی!

در زمان کار با دستگاه لوازم جانبی بسیار داغ می شوند. هرگز به قسمت های داغ دست نزنید. کودکان را در فاصله ایمن از دستگاه نگه دارید.

تنظیمات توان مایکروویو

توان های متفاوتی برای تنظیمات مایکروویو متناسب با انواع غذا و روش های پخت متفاوت وجود دارد.

در عملکرد مایکروویو، باید زمان پخت تنظیم گردد. می توانید از زمان های پخت پیش فرض استفاده کرده و یا زمان دلخواه را در صفحه نمایشگر تنظیم نمایید.

موارد استفاده	موارد استفاده	حداکثر زمان پخت
۹۰ وات	برای یخ زدایی غذاهای حساس	۱ ساعت و ۳۰ دقیقه
۱۸۰ وات	برای یخ زدایی و غذاهای نیم پز	۱ ساعت و ۳۰ دقیقه
۳۶۰ وات	برای پخت گوشت و گرم کردن غذاهای حساس	۱ ساعت و ۳۰ دقیقه
۶۰۰ وات	برای گرم کردن و پخت غذا	۱ ساعت و ۳۰ دقیقه
۱۰۰۰ وات	برای گرم کردن مایعات	۳۰ دقیقه

تنظیمات عملکرد مایکروویو

پیش از تنظیم مایکروویو، اطلاعات مربوط به ظروف مناسب را مطالعه نمایید.

۱. گزینه  را فشار دهید.

تنظیمات توان مایکروویو به رنگ سفید در نمایشگر نشان داده می شود.

۲. ولوم چرخشی را برای تنظیم توان مایکروویو مورد نظر بچرخانید.

۳. گزینه ⑤ را فشار دهید. زمان پخت به رنگ سفید در نمایشگر نشان داده می‌شود.

۴. ولوم چرخشی را برای تنظیم زمان پخت مورد نظر بچرخانید.

۵. برای شروع به کار دستگاه دکمه شروع / توقف ▷ را فشار دهید. شمارش

معکوس زمان پخت در نمایشگر ظاهر می‌شود. در عملکرد مایکروویو خط

گرمایش نشان داده نمی‌شود.

دستگاه شروع به کار می‌نماید.

پس از سپری شدن زمان پخت یک هشدار صوتی شنیده می‌شود. دستگاه

عملکرد خود را تمام می‌کند. زمان پخت به صورت 00m00s در نمایشگر

نشان داده می‌شود.

زمانی که غذا آماده می‌شود، برای خاموش کردن دستگاه از دکمه روشن /

خاموش ① استفاده نمایید.

تغییر یا لغو

پس از شروع به کار دستگاه، زمان پخت باقی مانده مشخص می‌شود. با

چرخاندن ولوم چرخشی زمان پخت تغییر کرده و مقادیر مورد نظر فعال می

شود.

برای توقف عملکرد دکمه شروع / پایان ▷ را فشار دهید و جهت تغییر تنظیمات

توان مایکروویو ولوم چرخشی را بچرخانید. برای ادامه عملیات دکمه شروع /

توقف ▷ را فشار دهید. زمان پخت حفظ شده است.

اگر بخواهید عملکرد مایکروویو را لغو کنید با استفاده از دکمه شروع / توقف ▷

عملکرد را متوقف کرده و عملکرد دیگری را انتخاب کنید.

تنظیمات عملکرد پخت ترکیبی

می‌توانید یکی از انواع گرمایش قابل ترکیب با عملکرد مایکروویو را انتخاب نمایید.

حالت های ترکیبی ممکن عبارتند از :


توان ۹۰ وات + هوای داغ چهاربعدهی

توان ۹۰ وات + گریل با هوای داغ

توان ۱۸۰ وات + گریل با هوای داغ

توان ۳۶۰ وات + گریل با هوای داغ


پیش از تنظیم پخت ترکیبی اطلاعات مربوط به ظروف مناسب را مطالعه نمایید.

۱. گزینه  را فشار دهید. پخت ترکیبی در نمایشگر با رنگ سفید نشان داده می‌شود.

۲. برای تنظیم ترکیب مورد نظر ولوم چرخشی را بچرخانید.

۳. گزینه  را فشار دهید. دما با رنگ سفید در نمایشگر نشان داده می‌شود.

۴. برای تنظیم دما ولوم چرخشی را بچرخانید.

۵. گزینه  را فشار دهید. زمان پخت در نمایشگر با رنگ سفید نشان داده می‌شود.

۶. برای تنظیم زمان پخت ولوم چرخشی را بچرخانید.

۷. برای شروع به کار عملکرد دکمه شروع / توقف  را فشار دهید. زمان پخت

به صورت شمارش معکوس در نمایشگر نشان داده می‌شود.

دستگاه شروع به کار خواهد کرد.

پس از پایان زمان پخت، یک هشدار صوتی شنیده می‌شود. عملکرد پخت در

دستگاه به پایان می‌رسد. زمان پخت به صورت 00 m 00 s در نمایشگر نشان

داده می‌شود.

زمانی که غذا آماده می‌شود، برای خاموش کردن دستگاه از دکمه روشن /

خاموش  استفاده نمایید.

تغییر یا لغو

پس از شروع به کار دستگاه، حرارت باقی مانده مشخص می‌شود. با چرخاندن

ولوم چرخشی، دما و / یا سطح حرارتی تغییر کرده و مقادیر مورد نظر فعال

می‌شود.

با لمس گزینه "cooking time" و چرخاندن ولوم چرخشی زمان پخت تغییر


می‌کند. تغییرات مورد نظر به سرعت اعمال می‌گردند.

برای تغییر نوع گرمایش یا توان مایکروویو، پیش از توقف عملکرد، دکمه

شروع / توقف  را فشار دهید.

گزینه مربوط به نوع گرمایش یا تنظیم مایکروویو را فشار داده و تغییرات را انجام دهید.

نکته: زمان تغییر نوع گرمایش یا توان مایکروویو تنظیمات دیگر به حالت اولیه بر میگردد.

در صورت نیاز به لغو عملکرد پخت ترکیبی، با استفاده از دکمه شروع/ پایان  آن را متوقف کرده و عملکرد مورد نظر را انتخاب نمایید.

خشک کردن


پس از استفاده از دستگاه، برای اطمینان از عدم وجود رطوبت در محفظه پخت از عملکرد خشک کردن استفاده نمایید.

شروع عملکرد خشک کردن

در زمان انجام این عملکرد محفظه پخت گرم شده و رطوبت موجود بخار می‌گردد. پس از آن درب دستگاه را باز کنید تا بخار خارج شود.


۱. صبر کنید تا دستگاه خنک شود.
۲. کثیفی‌های موجود در محفظه پخت را تمیز کرده و رطوبت موجود در کف دستگاه را خشک نمایید.

۳. در صورت نیاز، برای روشن کردن دستگاه دکمه روشن/ خاموش  را فشار دهید.

۴. گزینه  را فشار دهید. اولین نوع گرمایش در نمایشگر ظاهر می‌شود.

۵. برای تنظیم عملکرد خشک کردن  در انواع گرمایش ولوم چرخشی را بچرخانید.

نکته: دما و زمان، از پیش تنظیم شده و قابل تغییر نمی‌باشند.

۶. برای شروع عملکرد دکمه شروع/ پایان  را فشار دهید. عملکرد خشک

کردن شروع به کار کرده و به صورت خودکار پس از ۱۰ دقیقه پایان می‌یابد.

۷. درب دستگاه را باز کرده و آن را حدود ۱ تا ۲ دقیقه باز نگه دارید تا رطوبت موجود از محفظه پخت خارج شود.

خشک کردن محفظه پخت توسط مصرف کننده

۱. منتظر بمانید تا دستگاه خنک شود.
۲. هرگونه کثیفی موجود در محفظه پخت را تمیز نمایید.
۳. محفظه پخت را با یک دستمال نرم خشک کنید.
۴. درب دستگاه را ۱ ساعت باز گذارید تا محفظه پخت کاملاً خشک شود.

قفل کودک



دستگاه شما مجهز به قفل کودک بوده و فرزند شما نمی تواند به صورت تصادفی آن را روشن یا تنظیمات را تغییر دهد. پنل کنترل قفل بوده و هیچ گونه تنظیماتی قابل اجرا نمی باشد. تنها می توان با استفاده از دکمه روشن / خاموش ① دستگاه را خاموش نمود.

فعال و غیر فعال کردن قفل کودک

قفل کودک را در زمان روشن بودن یا حتی خاموش بودن دستگاه می توانید فعال و غیر فعال نمایید.

در هر صورت، گزینه را حدود ۴ ثانیه نگه دارید. پیغام تایید در نمایشگر ظاهر می شود. هنگامی که دستگاه روشن باشد گزینه قرمز می گردد و در زمان خاموش بودن دستگاه این گزینه هم خاموش خواهد شد.

تنظیمات پایه



تنظیمات متفاوتی در دستگاه برنامه ریزی شده است تا استفاده از دستگاه بهینه تر و آسان تر گردد. در صورت نیاز می توانید این تنظیمات را تغییر دهید.

تغییر تنظیمات پایه

دستگاه باید خاموش باشد.

۱. گزینه را حدود ۳ ثانیه نگه دارید. اطلاعات مربوط به فرآیند در نمایشگر ظاهر می شود.

۲. جهت تایید اطلاعات، گزینه را فشار دهید. اولین تنظیمات نشان داده در نمایشگر گزینه "language" مربوط به زبان دستگاه می باشد.

۳. برای تغییر تنظیمات به موارد دلخواه ولوم چرخشی را بچرخانید.

۴. گزینه را فشار دهید. تنظیمات بعدی در نمایشگر ظاهر شده و می توانید با استفاده از ولوم چرخشی آن را تغییر دهید.

۵. برای مشاهده تمام تنظیمات گزینه را فشار داده و با استفاده از ولوم

چرخشی تغییرات مورد نظر خود را انجام دهید.
 ۶. پس از انجام تغییرات، گزینه ۱ را فشار داده و حدود ۳ ثانیه آن را نگه دارید تا تنظیمات تایید شود.
 جهت تایید تنظیمات ذخیره شده یک پیغام در نمایشگر ظاهر می‌شود.

لغو کردن

اگر نمی‌خواهید تنظیمات را ذخیره نمایید، دکمه روشن/ خاموش ① را برای لغو عملیات فشار دهید. پیغام تایید برای عدم ذخیره تنظیمات در نمایشگر ظاهر می‌شود.

لیست تنظیمات پایه

ممکن است بر اساس مشخصات دستگاه شما، تمام تنظیمات پایه که در زیر توضیح داده می‌شود در دستگاه شما قابل اجرا نباشد.

تنظیمات	گزینه‌ها
زبان دستگاه	زبان‌های متفاوتی وجود دارد
ساعت	ساعت به صورت ۲۴ ساعته می‌باشد
هشدار صوتی	زمان پخت کوتاه (۳۰ ثانیه) زمان پخت متوسط (۱ دقیقه)* زمان پخت طولانی (۵ دقیقه)
صدای دکمه‌ها	روشن خاموش* (صدای دکمه روشن/ خاموش روشن می‌ماند)
روشنایی نمایشگر	دارای ۵ سطح
نمایش ساعت	خاموش دیجیتال*
روشنایی داخلی دستگاه	خاموش در زمان عملکرد روشن در زمان عملکرد

تنظیمات	گزینه‌ها
قفل کودک	فقط قفل کردن دکمه‌ها * قفل درب و دکمه‌ها
ادامه به کار خودکار	به صورت خودکار ادامه ندهد زمان بستن درب (تنها برای عملکرد مایکروویو قابل انجام است)
کار کردن دستگاه پس از روشن شدن	انواع گرمایش * مایکروویو پخت ترکیبی پخت خودکار
تاریکی نمایشگر در زمان شب	خاموش * روشن
لوگوی محصول	نمایش * عدم نمایش
زمان روشن بودن فن	زمان پیشنهادی * حداقل زمان
حالت Sabbath	روشن خاموش *
تنظیمات کارخانه	به حالت اول برگردانده شود به حالت اول برگردانده نشود *

*تنظیمات کارخانه (تنظیمات کارخانه بر اساس مدل دستگاه متفاوت می‌باشد)

نکته: تغییر تنظیمات زبان دستگاه، صدای دکمه‌ها و روشنایی نمایشگر در لحظه انجام می‌شود. تغییرات دیگر پس از تغییر تنظیمات اعمال می‌گردند.

قطع برق

تغییرات ایجاد شده در تنظیمات حتی پس از قطع برق نیز به صورت ذخیره باقی می‌مانند.

تنها پس از قطع برق طولانی باید تنظیمات ابتدایی را مجدد انجام دهید.

دستگاه می تواند قطعی کوتاه برق را جبران نماید.

تغییر زمان

جهت تغییر زمان، برای مثال از تابستان به زمستان، باید تنظیمات پایه را تغییر دهید. دستگاه باید خاموش باشد.

۱. گزینه ۱ را حدود ۳ ثانیه نگه دارید. اطلاعات مربوط به فرآیند در نمایشگر ظاهر می شود.

۲. گزینه ۲ را برای تایید اطلاعات فشار دهید. اولین تنظیمات نمایش داده شده مربوط به زبان دستگاه می باشد.

۳. گزینه ۳ را فشار دهید. تنظیمات مربوط به ساعت نمایش داده می شود.

۴. برای تغییر زمان، ولوم چرخشی را بچرخانید.

۵. گزینه ۵ را فشار داده و حدود ۳ ثانیه نگه دارید تا تنظیمات تایید شود.

جهت تایید تنظیمات ذخیره شده یک پیغام در نمایشگر ظاهر می شود.



تمیز کردن دستگاه

با مراقبت و نظافت خوب، ظاهر و کارکرد دستگاه شما برای زمانی طولانی حفظ می شود. در اینجا نحوه مراقبت و نظافت صحیح دستگاه توضیح داده شده است.

مواد مناسب تمیز کردن دستگاه

برای اطمینان از عدم آسیب دیدگی سطوح مختلف با استفاده از مواد شوینده اطلاعات مندرج در جدول را ملاحظه نمایید. بر اساس مدل دستگاه ممکن است تمام سطوح ذکر شده در دستگاه شما وجود نداشته باشد.

احتیاط!

خطر آسیب دیدگی سطوح

برای تمیز کردن دستگاه از موارد زیر استفاده نکنید:

- مواد شوینده زیر یا ساینده

- مواد شوینده حاوی الکل بالا

- اسفنج و سیم‌های ظرفشویی زبر

- تمیز کننده های پرفشار یا بخار شوی

- شوینده های مخصوص سطوح داغ

- اسفنج های ظرفشویی جدید را پیش از استفاده کاملا بشویید.

نکته: محصولات پیشنهادی جهت تمیز کردن و مراقبت از دستگاه را می‌توانید

از خدمات طلایی نیکان خریداری نمایید. دستورالعمل‌های شرکت سازنده

محصل را مطالعه نمایید.

⚠ هشدار - خطر سوختگی

در زمان استفاده و پس از آن دستگاه بسیار داغ خواهد شد. هرگز سطوح

داخلی محفظه پخت یا المنت‌های گرمایشی را لمس نکنید. منتظر بمانید تا

دستگاه خنک شود. همچنین کودکان را در فاصله ایمن از دستگاه نگه دارید.

نحوه تمیز کردن	سطوح
سطح بیرونی دستگاه	
آب و صابون داغ: با یک دستمال ظروف آن را تمیز کرده و سپس با یک دستمال نرم آن را خشک نمایید. لکه‌های حاصل از آهک، روغن، نشاسته و آلومین (مانند سفیده تخم مرغ) را به سرعت تمیز نمایید. سطوح زیر این لکه‌ها ممکن است دچار خوردگی شوند. محصولات تمیز کننده مخصوص استیل ضد زنگ برای سطوح داغ را می‌توانید از خدمات طلایی نیکان تهیه نمایید. مقدار بسیار کمی از مواد شوینده را به همراه دستمال نرم استفاده کنید.	استیل ضد زنگ جلویی
آب و صابون داغ: این سطوح را با استفاده از یک دستمال ظروف تمیز کرده و سپس با یک دستمال نرم آن را خشک نمایید. از شیشه شور یا تیغه‌های شیشه پاک کن استفاده نکنید.	سطوح پلاستیکی

سطوح	نحوه تمیز کردن
سطح بیرونی دستگاه	
سطوح رنگ شده	آب و صابون داغ : این سطوح را با استفاده از یک دستمال ظروف تمیز کرده و سپس با یک دستمال نرم آن را خشک نمایید.
صفحه کنترل	آب و صابون داغ: این سطوح را با استفاده از یک دستمال ظروف تمیز کرده و سپس با یک دستمال نرم آن را خشک نمایید. از شیشه شور یا تیغه‌های شیشه پاک کن استفاده نکنید.
شیشه‌های درب	آب و صابون داغ: این سطوح را با استفاده از یک دستمال ظروف تمیز کرده و سپس با یک دستمال نرم آن را تمیز نمایید. از تیغه‌های شیشه پاک‌کن یا سیم ظرفشویی استفاده نکنید.
دستگیره‌های درب	آب و صابون داغ: این سطوح را با استفاده از یک دستمال ظروف تمیز کرده و سپس با یک دستمال نرم آن را خشک نمایید. اگر مواد رسوب زدا با دستگیره درب تماس پیدا کرد، آن را به سرعت پاک نمایید. در غیر این صورت، لکه ایجاد شده از بین نخواهد رفت.
سطوح داخلی دستگاه	
سطوح لعابدار	آب و صابون داغ یا محلول سرکه: این سطوح را با استفاده از یک دستمال ظروف تمیز کرده و سپس با یک دستمال نرم آن را خشک نمایید. مواد غذایی باقی مانده را با یک دستمال مرطوب و آب صابون تمیز نمایید. در صورت وجود کثیفی‌های شدید، از سیم ظرفشویی یا گاز پاک‌کن استفاده نمایید. پس از تمیز کردن دستگاه درب آن را باز نمایید تا خشک شود.
پوشش شیشه‌ای روشنایی داخلی	آب و صابون داغ: مواد غذایی باقی مانده را با یک دستمال مرطوب و آب صابون تمیز نمایید. در صورت کثیفی شدید پخت از گاز پاک کن استفاده نمایید.
درزگیر درب. آن را جدا نمایید	آب و صابون داغ: با یک دستمال آشپزخانه آن را تمیز نمایید. از خم کردن درزگیر خودداری نمایید.

سطوح	نحوه تمیز کردن
سطوح داخلی دستگاه	
محافظ درب استیل ضد زنگ	تمیز کننده استیل ضد زنگ: از دستورالعمل های سازنده محصول پیروی نمایید. از محصولات مراقبتی استیل استفاده نکنید. پوشش دستگاه را برای تمیز کردن جدا نمایید.
استیل قاب داخلی درب	تمیز کننده استیل ضد زنگ: از دستورالعمل های سازنده محصول پیروی نمایید. این مواد ممکن است باعث از بین رفتن رنگ دستگاه شود. از به کار بردن مواد مراقبتی استیل خودداری نمایید.
ریل‌ها	آب و صابون داغ : ریل‌ها را در آب غوطه‌ور کرده و با یک دستمال ظروف یا برس آن را تمیز نمایید.
سیستم تلسکوپی	آب و صابون داغ: با یک دستمال ظروف یا یک برس آن را تمیز نمایید زمانی که ریل‌های تلسکوپی بیرون هستند روان کننده‌ها را تمیز نکنید بهترین راه تمیز کردن آنها زمانی است که در جای خود قرار گرفته اند. آنها را در ظرفشویی قرار ندهید.
لوازم جانبی	آب و صابون داغ : در آب غوطه‌ور کرده و با یک دستمال ظروف یا برس آن را تمیز نمایید. در صورت وجود جرم سنگین از سیم‌های ظرفشویی استفاده نمایید.

نکته:

تفاوت‌های کمی که در رنگ قسمت جلویی دستگاه وجود دارد به دلیل استفاده از مواد مختلف مانند شیشه، پلاستیک و فلز می باشد.

سایه‌هایی که به صورت خطوط راه راه در شیشه دیده می‌شوند به دلیل انعکاس روشنایی داخل دستگاه می‌باشند.

سطوح لعابی در دمای بسیار بالا پخته شده‌اند و بنابراین کمی اختلاف رنگ در آنها وجود دارد. این حالت طبیعی بوده و تاثیری در عملکرد آن ندارد. لبه‌های سینی‌های نازک به صورت کامل لعابدار نمی‌شوند. در نتیجه، ممکن است این لبه‌ها کاملاً یکدست و صاف نباشند. این حالت تاثیری در ویژگی ضد زنگ بودن آن نخواهد داشت.

حفظ تمیزی دستگاه

همیشه دستگاه را تمیز نگه داشته و کثیفی‌های ایجاد شده را در سریع‌ترین زمان ممکن تمیز کنید تا از تشکیل لکه‌های سخت جلوگیری نمایید.

نکته

محفظه پخت را پس از هر مرتبه استفاده تمیز نمایید. این کار از سوختگی کثیفی‌های موجود جلوگیری می‌نماید.

لکه‌های حاصل از آهک، روغن، نشاسته و آلبومین (مانند سفیده تخم مرغ) را به سرعت تمیز نمایید.

از سینی چند منظوره برای پخت کیک‌های خیس استفاده نمایید.

از ظروف پخت مناسب برای بریان کردن استفاده نمایید.



ریل‌ها

با مراقبت و نظافت خوب، ظاهر و کارکرد دستگاه شما برای زمانی طولانی حفظ می‌شود. در اینجا نحوه مراقبت و نظافت صحیح دستگاه توضیح داده شده است.

باز کردن و نصب ریل‌ها

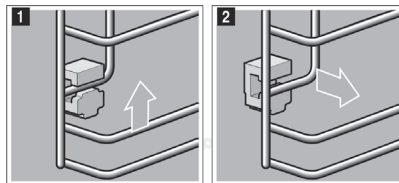
⚠ هشدار - خطر سوختگی!

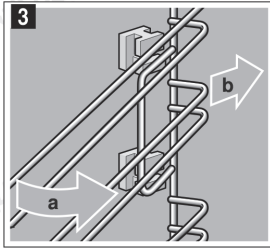
ریل‌ها بسیار داغ می‌شوند. هرگز ریل‌های داغ را لمس نکنید. همیشه منتظر بمانید تا دستگاه خنک شده و کودکان را در فاصله ایمن از دستگاه نگه دارید.

باز کردن ریل‌ها

۱. ریل را به سمت جلو و بالا بکشید (تصویر ۱)

۲. آن را جدا نمایید (تصویر ۲)





۳. سپس ریل کامل را مانند فلش a به بیرون کشیده و مشابه فلش b آن را به سمت عقب بیرون بکشید.

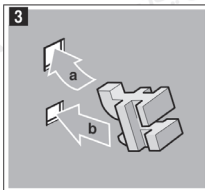
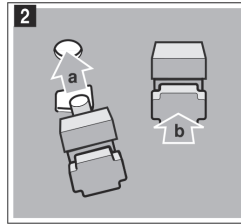
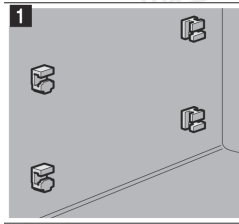
ریل‌ها را با اسفنج و مواد شوینده تمیز نمایید. برای تمیز کردن لکه‌های سخت از یک برس استفاده نمایید.

نصب نگهدارنده‌ها

اگر در حین باز کردن ریل‌ها، نگهدارنده‌ها از محل خود خارج شدند، باید آنها را مجدد در جای خود قرار دهید.

۱. نگهدارنده‌های جلو با نگهدارنده‌های پشتی متفاوت هستند (تصویر ۱).

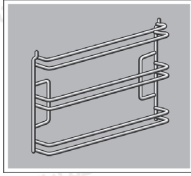
۲. با استفاده از قلاب، نگهدارنده جلویی را به درون روزنه a بکشید، آن را به صورت شیب دار به کف متصل کرده و سپس مانند فلش b آن را صاف نمایید.



۳. برای اتصال نگهدارنده پشتی به روزنه بالایی a از قلاب استفاده نمایید و آن را به درون روزنه پایینی b فشار دهید. (تصویر ۳)

نصب ریل‌ها

هنگام قرار دادن ریل‌ها بررسی نمایید که لبه شیب دار در قسمت بالای ریل قرار گرفته باشد.

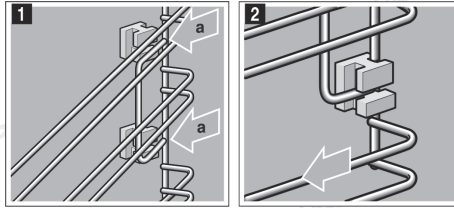


ریل‌ها در هر دو سمت چپ و راست قرار می‌گیرند.

۱. قاب پشتی را در یک گوشه نگه دارید، و آن را در بالا

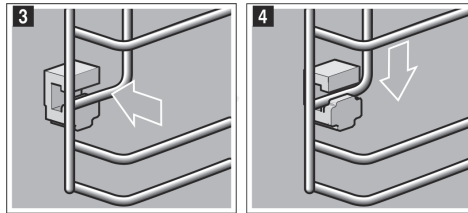
و پایین محل a قرار دهید. (تصویر ۱)

۲. ریل را به سمت جلو بکشید. (تصویر ۲)



۳. سپس آن را به سمت جلو خم کرده و آن را در جای خود قرار دهید (تصویر ۳)

۴. ریل را به سمت پایین بکشید (تصویر ۴)



درب دستگاه

با مراقبت و نظافت خوب، ظاهر و کارکرد دستگاه شما برای زمانی طولانی حفظ می‌شود. در اینجا نحوه مراقبت و نظافت صحیح دستگاه توضیح داده شده است.

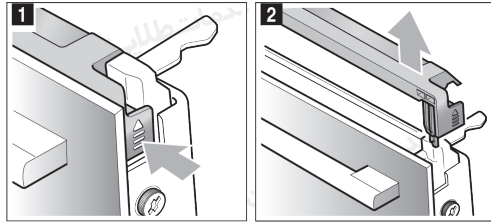
جدا کردن محافظ درب

ممکن است نوار استیل محافظ درب دچار رنگ پریدگی شود. برای تمیز کردن آن می‌توانید پوشش را جدا نمایید.

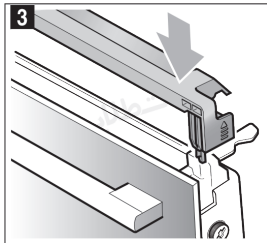
۱. درب دستگاه را به آرامی باز کنید.

۲. سمت راست و چپ محافظ را فشار دهید (تصویر ۱)

۳. محافظ را جدا نمایید (تصویر ۲). درب دستگاه را با احتیاط ببندید.



نکته: نوار استیل موجود در محافظ را با مواد شوینده مخصوص استیل ضد زنگ تمیز نمایید. قسمت های دیگر محافظ را با آب و صابون و یک دستمال نرم تمیز کنید.



۴. مجدد درب دستگاه را به آرامی باز کنید. محافظ را در جای خود قرار داده و آن را فشار دهید تا صدای جا افتادن آن شنیده شود.

(تصویر ۳)

۵. درب دستگاه را ببندید.

جدا کردن و نصب شیشه‌های درب

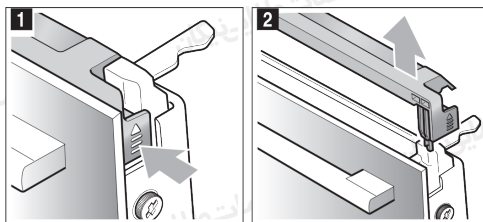
جهت آسان‌تر شدن نظافت، شیشه‌های درب را از دستگاه جدا نمایید.

جدا کردن شیشه‌های درب از دستگاه

۱. درب دستگاه را به آرامی باز کنید.

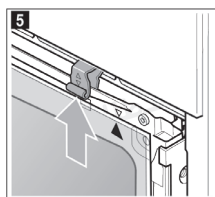
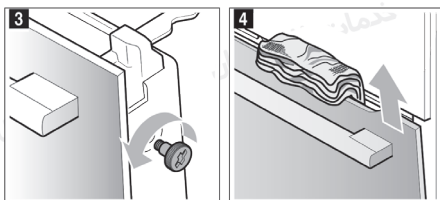
۲. محافظ را از سمت چپ و راست فشار دهید (تصویر ۱)

۳. محافظ را جدا نمایید. (تصویر ۲)



۴. پیچ‌های سمت چپ و راست درب را باز کنید. (تصویر ۳)

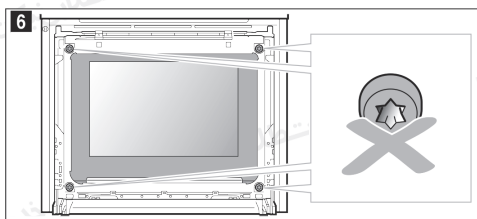
۵. پیش از بستن مجدد درب، پارچه‌ای که چند مرتبه تا شده است را به روی درب بگذارید (تصویر ۴). شیشه جلویی را به سمت بالا کشیده و آن را به نحوی روی سطحی صاف بگذارید تا دستگیره رو به پایین قرار گیرد.



۶. دو نگهدارنده موجود در بالای شیشه داخلی را به سمت بالا فشار دهید، اما از جای خود خارج نکنید (تصویر ۵). شیشه را با یک دست نگه داشته و آن را خارج نمایید. شیشه‌ها را با مایع شیشه شوی و یک دستمال نرم تمیز نمایید.

⚠ هشدار - خطر آسیب دیدگی جدی

در صورت شل شدن پیچ‌ها، ایمنی دستگاه ضمانت نخواهد شد. ممکن است انرژی مایکروویو از دستگاه خارج شود. هرگز پیچ‌ها را شل نکنید. چهار پیچ مشکی را هرگز باز نکنید (تصویر ۶)



⚠ هشدار - خطر آسیب دیدگی!

خراشیدگی‌های موجود در شیشه‌های درب دستگاه می‌توانند تبدیل به ترک شوند. از تیغه شیشه پاک‌کن، لوازم و مواد شوینده تیز یا زبر استفاده ننمایید.

هنگام باز کردن و بستن درب دستگاهها لولاهای درب حرکت می کنند و ممکن است انگشتان شما در میان آن گیر کند. دست های خود را همیشه از لولاها دور نگه دارید.

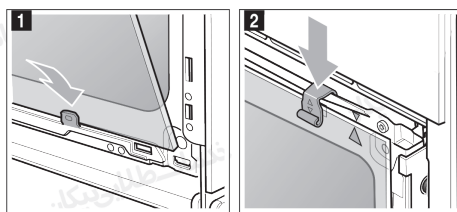
نصب مجدد شیشه های درب دستگاه

زمان نصب شیشه های داخلی، اطمینان حاصل نمایید که فلش در بالای شیشه سمت راست قرار گرفته و با فلش موجود در پنل فلزی در یک راستا می باشند.

۱. شیشه داخلی را در نگهدارنده پایین قرار داده و آن را از بالا محکم فشار دهید.

(تصویر ۱)

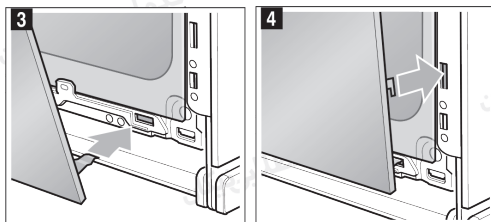
۲. دو نگهدارنده را به سمت پایین فشار دهید (تصویر ۲)



۳. شیشه جلویی را به سمت پایین و درون نگهدارنده ها قرار دهید (تصویر ۳)

۴. شیشه جلویی را ببندید تا هر دو قلاب بالایی روبه روی محل های مربوطه

قرار بگیرند. (تصویر ۴)



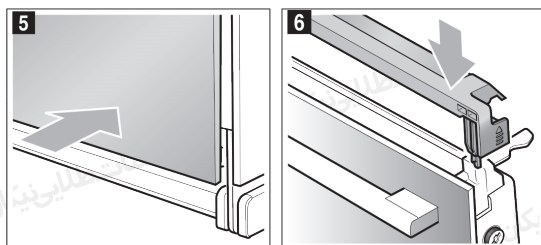
۵. شیشه جلویی را به پایین فشار دهید تا صدای جا افتادن آن شنیده شود

(تصویر ۵)

۶. مجدد درب دستگاه را به آرامی باز نمایید و پارچه تا شده را خارج نمایید.

۷. پیچ های سمت راست و چپ را در جای خود ببندید.

۸. محافظ را در جای خود قرار داده و تا زمانیکه صدای جا افتادن آن شنیده شود فشار دهید. (تصویر ۶)



۹. درب دستگاه را ببندید.

احتیاط! تا زمانی که شیشه ها را کامل در جای خود نصب نکرده اید از محفظه پخت استفاده نکنید.



عیب یابی

در صورت وجود مشکلات ساده، معمولاً توضیحی برای آن در دفترچه راهنما نوشته شده است. پیش از تماس با خدمات طلایی نیکان جدول مربوط به عیب یابی را مطالعه نموده و در صورت امکان خودتان آن را برطرف نمایید.

رفع عیب توسط مصرف کننده

شما می توانید برخی از مشکلات فنی ایجاد شده را به آسانی رفع نمایید. اگر غذایی کاملاً مطابق با خواسته شما نشود، می توانید نکات و دستورالعمل های مختلف مربوط به آن را در انتهای دفترچه راهنما مطالعه نمایید. "موارد آزمایش شده در آشپزخانه ما" در صفحه ۶۳

مشکل ایجاد شده	دلایل احتمالی	نکات / راه حل
دستگاه کار نمی کند	فیوز معیوب قطعی برق	کلید قطع برق در جعبه فیوز را بررسی نمایید. بررسی نمایید که برق آشپزخانه و دیگر وسایل وصل است یا خیر

مشکل ایجاد شده	دلایل احتمالی	نکات / راه حل
پیغام "Sprache Deutsch" در نمایشگر ظاهر می شود	قطعی برق	زبان دستگاه و ساعت را مجدد تنظیم نمایید
هنگامی که دستگاه خاموش است ساعت نشان داده نمی شود.	تنظیمات پایه تغییر کرده است	تنظیمات نمایش ساعت در تنظیمات پایه را تغییر دهید.
دستگاه گرم نمی شود؛ علامت [] در نمایشگر روشن شده است	حالت دمو در تنظیمات پایه فعال شده است	خیلی کوتاه دستگاه را از برق جدا نمایید (کلید قطع برق را در جعبه فیوز خاموش نمایید) پس از ۳ دقیقه حالت دمو غیر فعال می شود.
ولوم چرخشی از نگهدارنده در صفحه کنترل جدا شده است	ولوم چرخشی به صورت تصادفی جدا شده است	ولوم چرخشی را می توان جدا نمود. به سادگی ولوم را به روی نگهدارنده خود در صفحه کنترل قرار داده و آن را فشار دهید تا در جای خود قرار گیرد و همانند معمول قابل چرخاندن شود.
ولوم چرخشی به راحتی نمی چرخد	زیر ولوم چرخشی کثیفی وجود دارد	ولوم چرخشی را می توانید جدا نمایید. برای جدا کردن آن، به سادگی آن را از نگهدارنده جدا کنید. سپس، لبه بیرونی ولوم را فشار دهید تا بیرون آمده و به راحتی آن را خارج نمایید. ولوم چرخشی و نگهدارنده آن را با دقت زیاد تمیز نمایید و از آب و صابون و دستمال استفاده کنید. آن را با یک دستمال نرم خشک کنید. از هیچ نوع وسیله تیز یا زبر استفاده نکنید. آن را در آب غوطه ور نکرده و در ماشین ظرفشویی قرار ندهید. ولوم چرخشی را به دفعات از جای خود خارج نکنید تا نگهدارنده در جای خود ثابت و محکم بماند.

⚠ هشدار - خطر برق گرفتگی

انجام تعمیرات دستگاه به صورت اشتباه خطرناک می‌باشد. تعمیرات و حتی تعویض کابل معیوب باید توسط تکنسین خدمات طلایی نیکان انجام گیرد. در صورت خرابی دستگاه آن را از برق بکشید یا کلید قطع جریان برق را در جعبه فیوز فشار دهید. با خدمات طلایی نیکان تماس بگیرید.

پیغام خطا در نمایشگر

زمانی که پیغام‌های خطا شروع شده با "D" یا "E" مانند D.۱۱۱ یا E.۱۱۱ در نمایشگر ظاهر می‌شود دستگاه را خاموش کرده و مجدد با دکمه روشن / خاموش ① آن را روشن نمایید.

در صورتی که پیغام موقت باشد از روی نمایشگر حذف می‌شود. اگر پیغام خطا دوباره در نمایشگر ظاهر شد با خدمات طلایی نیکان تماس گرفته و پیغام دقیق را اعلام نمایید.

حداکثر زمان کارکرد دستگاه

اگر چند ساعت تنظیمات دستگاه را تغییر ندهید، به صورت خودکار گرمادهی دستگاه متوقف خواهد شد. این ویژگی از ادامه کارکرد ناخواسته جلوگیری می‌نماید. تعیین زمان حداکثر کارکرد به تنظیمات حالت عملکرد انتخاب شده بستگی دارد.

رسیدن به حداکثر زمان عملکرد

یک پیغام در نمایشگر ظاهر می‌شود که تایید می‌کند حداکثر زمان انجام عملکرد به پایان رسیده است.

برای ادامه عملکرد، یک دکمه را فشار داده یا ولوم چرخشی را بچرخانید.

اگر نیازی به کار با دستگاه ندارید با استفاده از دکمه روشن/خاموش ① آن را خاموش نمایید.

نکته: زمان پخت را طوری تنظیم نمایید تا زمانی که شما نیاز به ادامه پخت دارید (مانند پخت با زمان‌های طولانی) دستگاه خاموش نشود. دستگاه تا پایان زمان پخت به گرمادهی ادامه می‌دهد.

لامپ‌های محفظه پخت

برای روشنایی محفظه پخت، دستگاه شما دارای یک یا چند لامپ LED با طول عمر بالا می باشد. در صورت خرابی لامپ یا سرپوش لامپ، با خدمات طلایی نیکان تماس بگیرید. سرپوش لامپ را نباید از جای خود خارج نمایید.



امور مشتریان

در صورت نیاز به تعمیرات دستگاه با خدمات طلایی نیکان تماس بگیرید. گاهی با مشاوره تلفنی مشکل دستگاه شما رفع شده و نیازی به مراجعه حضوری تکنسین‌ها نمی باشد.

شماره محصول (E) و شماره تولید (FD)

در زمان تماس با خدمات طلایی نیکان، شماره محصول (E) و شماره تولید (FD) را به طور کامل اعلام نمایید تا مناسب ترین راهنمایی برای شما انجام گیرد. این شماره‌ها به روی برچسب اطلاعات محصول وجود دارد که با باز کردن درب دستگاه قابل مشاهده می باشد.

.....		
	E-Nr: FD: Z-Nr:	
Type:	

برای جلوگیری از اتلاف زمان شماره محصول، شماره تولید و شماره تماس با خدمات پس از فروش را در قسمت زیر یادداشت نمایید.

E no.	FD no.
After-sales service ☎	

لطفا توجه داشته باشید که مراجعه تکنسین های خدمات طلایی نیکان حتی در دوره گارانتی به صورت رایگان نمی باشد.

به تخصص سازنده دستگاه اعتماد داشته باشید. بنابراین می‌توانید مطمئن باشید که تعمیرات دستگاه شما توسط تکنسین مجرب و با استفاده از قطعات اصل انجام خواهد شد.



انواع غذاها

با انتخاب عملکرد پخت خودکار "AutoCook"، می‌توانید غذاهای مختلفی را تهیه نمایید. دستگاه بیشتر تنظیمات را به صورت خودکار انتخاب خواهد کرد.

اطلاعاتی درباره برنامه‌ها

- نتیجه پخت به کیفیت مواد غذایی و نوع ظرف مورد استفاده بستگی دارد. برای داشتن بهترین نتیجه پخت، از مواد غذایی با کیفیت و گوشت تازه استفاده نمایید.

- دستگاه بهترین حالت گرمایش، زمان و دما را تنظیم می‌نماید. از شما فقط خواسته می‌شود وزن غذا را وارد نمایید. مقدار وارد شده تنها در محدوده وزن تعریف شده امکان‌پذیر می‌باشد.

- زمان پریان کردن غذاهایی که دستگاه دما را انتخاب می‌کند، ممکن است دما تا ۳۰۰ درجه سانتیگراد افزایش یابد. بنابراین، مطمئن شوید که ظرف پخت انتخاب شده تحمل این دما را داشته باشد.

- اطلاعاتی مانند ظرف پخت، طبقه فر یا افزودن مایعات در زمان پخت گوشت به شما داده می‌شود. در زمان پخت، برخی از غذاها ممکن است نیاز به برگرداندن یا هم زدن داشته باشند. این نکات بعد از شروع به کار دستگاه در نمایشگر نشان داده خواهند شد. یک هشدار صوتی زمان آن را به شما یادآوری خواهد کرد.

- اطلاعات دقیق در رابطه با نوع ظرف مناسب و نکات مربوط به آماده‌سازی غذا در انتهای دفترچه راهنما آورده شده است.

عملکرد مایکروویو

در عملکرد مایکروویو، دستگاه برنامه‌هایی را برای شما در نظر می‌گیرد که تهیه غذا با آن بسیار راحت و سریع انجام شود. با استفاده از عملکرد مایکروویو زمان پخت به صورت چشمگیر کاهش یافته و به نصف زمان معمول می‌رسد. دستگاه به شما اعلام می‌نماید که از ظروف پخت مخصوص مایکروویو استفاده نمایید. "عملکرد مایکروویو" در صفحه ۳۸

پخت غذا با عملکرد پخت خودکار "AutoPilot"

با استفاده از ولوم چرخشی لیست تمام غذاها را مشاهده کرده و غذاهای مناسب با عملکرد پخت خودکار را پیدا نمایید. غذا را پیش از قرار دادن در محفظه پخت وزن کنید تا بتوانید بهترین تنظیمات را برای آن انجام دهید.

زمان پخت بر اساس نوع غذا و وزن آن محاسبه شده و قابل تغییر نمی‌باشد.

۱. گزینه [۷۷] را فشار دهید.

اولین غذا با رنگ سفید نشان داده می‌شود.

۲. برای انتخاب غذای مورد نظر ولوم چرخشی را بچرخانید.

۳. گزینه [۵] را فشار دهید. وزن غذا با رنگ سفید نشان داده می‌شود.

۴. برای انتخاب وزن غذا ولوم چرخشی را بچرخانید. زمان پخت به صورت خودکار محاسبه خواهد شد.

۵. با استفاده از دکمه شروع / توقف [] عملکرد را تایید نمایید. یک پیام مربوط به لوازم جانبی و طبقه فر نشان داده می‌شود.

۶. برای شروع به کار عملکرد، دکمه شروع / توقف [] را فشار دهید. زمان پخت به صورت شمارش معکوس در نمایشگر ظاهر می‌شود. خط گرمایش در این عملکرد نشان داده نمی‌شود. دستگاه گرمایش را شروع می‌کند.

پس از اتمام زمان پخت، یک هشدار صوتی شنیده می‌شود و دستگاه گرمادهی را متوقف خواهد کرد.

پس از آماده شدن غذا، با استفاده از دکمه روشن / خاموش [۱] دستگاه را خاموش نمایید.

ادامه پخت

بعد از تمام شدن زمان پخت، در صورتی که از نتیجه پخت راضی نباشید می توانید پخت غذا را ادامه دهید.

روی نمایشگر در رابطه با ادامه پخت غذا از شما سوال می شود. در صورت تمایل به ادامه پخت، دکمه شروع / توقف \triangleright را فشار دهید. زمان پخت پیشنهادی قابل تغییر می باشد. برای شروع به کار دکمه شروع / توقف \triangleright را فشار دهید.

نکته: زمان پخت را تا هر زمانی که بخواهید می توانید افزایش دهید.

زمانیکه پخت غذا به میزان مورد نظر شما رسید، گزینه 77 را فشار دهید.

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

تنظیم زمان پایان دیرتر

برای برخی از غذاها می توان زمان پایان را برای زمانی دیرتر تنظیم نمود. پیش از شروع به کار دستگاه، گزینه 8 را فشار داده و با استفاده از ولوم چرخشی زمان پایان مورد نظر را تنظیم نمایید.

پس از شروع زمان انتخاب شده، دستگاه به حالت آماده باش می رود. زمان پایان انتخاب شده قابل تغییر نمی باشد.

تغییر و لغو

پس از شروع به کار دستگاه، تنظیمات انجام شده را نمی توانید تغییر دهید.

در صورت تمایل به لغو عملکرد، با استفاده از دکمه روشن/خاموش 1 دستگاه را خاموش نمایید. در این حالت حتی توقف موقت عملکرد با استفاده از دکمه شروع / توقف \triangleright نیز امکان پذیر نمی باشد.



موارد آزمایش شده در آشپزخانه ما

در اینجا انواع غذاها و تنظیمات مناسب آنها آورده شده است. ما به شما بهترین نوع گرمایش و دما متناسب با غذای شما را نشان می دهیم. همچنین

اطلاعات مربوط به لوازم جانبی و محل قرارگیری مناسب آنها، نکات مربوط به ظروف پخت و روش‌های آماده‌سازی نیز ذکر شده است.

نکته: در زمان پخت غذا، بخار زیادی در محفظه پخت ایجاد می‌شود.

دستگاه شما بسیار کم مصرف بوده و در زمان کارکرد گرمای بسیار کمی را به اطراف پخش می‌کند. به دلیل تفاوت زیاد در گرمای موجود میان قسمت‌های داخلی و بیرونی دستگاه، ممکن است به روی درب، صفحه کنترل یا دیواره‌های کابینت کناری آشپزخانه بخار ایجاد شود. این حالت یک پدیده فیزیکی طبیعی می‌باشد. با پیش گرمایش فر یا باز کردن با احتیاط درب دستگاه بخار از بین می‌رود.

قالب‌های سیلیکونی

برای به دست آوردن بهترین نتیجه پخت، پیشنهاد می‌کنیم از ظروف یا قالب‌های پخت فلزی با رنگ تیره استفاده نمایید.

در صورت تمایل به استفاده از قالب‌های سیلیکونی، از دستورالعمل‌های ذکر شده توسط کارخانه سازنده پیروی نمایید. قالب‌های سیلیکونی عموماً کوچکتر از قالب‌های پخت معمولی می‌باشند. مقدار و دستورالعمل پخت در موارد مختلف متفاوت است.

کیک‌ها و شیرینی‌های کوچک

دستگاه شما برای تهیه کیک‌ها و پخت شیرینی‌های کوچک دارای انواع گرمایش مختلف می‌باشد. شما می‌توانید تنظیمات متناسب با غذاهای مختلف را در جدول تنظیمات مطالعه نمایید.

همچنین به نکات موجود در قسمت پف کردن خمیر مراجعه کنید.

تنها از لوازم جانبی همراه با دستگاه استفاده نمایید. این موارد متناسب با محفظه پخت و عملکردهای مختلف دستگاه می‌باشند.

پخت در عملکردهای ترکیبی با مایکروویو

استفاده از عملکرد پخت ترکیبی باعث کاهش قابل توجه در زمان پخت خواهد شد. همیشه از ظروف مخصوص مایکروویو و مقاوم به حرارت استفاده نمایید. نکات

مربوط به ظروف مناسب میکروویو را ملاحظه نمایید. "عملکرد میکروویو" در

صفحه ۳۸

در عملکردهای ترکیبی، می‌توانید از قالب‌های پخت فلزی مرسوم استفاده کنید. اگر بین قالب پخت و طبقه مشبک جرقه زده شد، بررسی نمایید که سطح بیرونی قالب یک تمیز باشد. محل قرار گیری قالب روی طبقه مشبک را تغییر دهید. اگر این کار کمکی به رفع مشکل نکرد، پخت را بدون عملکرد میکروویو ادامه دهید. در این حالت زمان پخت افزایش می‌یابد. در صورت استفاده از ظروف یا قالب‌های پخت پلاستیکی، سرامیکی یا شیشه‌ای، زمان پخت مندرج در جدول تنظیمات کاهش می‌یابد. در این حالت قسمت زیرین یک به خوبی برشته نخواهد شد. استفاده از عملکرد پخت ترکیبی تنها در یک طبقه امکان پذیر است.

موقعیت طبقات

از سطح مشخص شده برای طبقات استفاده نمایید.

پخت در یک طبقه

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

سطح ۱

پخت در ۲ طبقه

از هوای داغ چهار بعدی استفاده نمایید. توجه داشته باشید که اگر به صورت همزمان از قالب / ظروف پخت و سینی‌های فر استفاده نمایید، لزوماً هر دو مواد به صورت همزمان آماده نخواهند شد.

سینی چند منظوره: سطح ۳

سینی پخت: سطح ۱

قالب / ظروف پخت در طبقه مشبک

اولین طبقه مشبک: سطح ۳

دومین طبقه مشبک: سطح ۱

با آماده سازی همزمان چند غذا، می‌توانید تا ۵۵ درصد در مصرف انرژی

صرفه‌جویی نمایید. در محفظه پخت می‌توانید قالب/ظروف پخت را در کنار یکدیگر و یا به صورت عمودی در زیر یکدیگر قرار دهید.

لوازم جانبی

همیشه اطمینان حاصل نمایید که از لوازم جانبی مناسب استفاده کرده و آن را به صورت صحیح در جای خود قرار داده‌اید.

طبقه مشبک

طبقه مشبک را به نحوی در فر قرار دهید که نوشته "Microwave" به سمت درب دستگاه بوده و برجستگی ریل آن به سمت پایین باشد.

سینی چند منظوره یا سینی پخت

سینی چند منظوره یا سینی پخت را به گونه‌ای قرار دهید تا لبه شیب‌دار به سمت درب دستگاه بوده و آن را با احتیاط تا نقطه توقف به داخل فر فشار کنید.

زمان پخت کیک خیس یا شیرینی‌های که لایه رویی آنها پر از مواد می‌باشند، از سینی چند منظوره استفاده نمایید تا در صورت سرریز مایع اضافی آن محفظه پخت کثیف نشود.

قالب‌های پخت

مناسب‌ترین قالب، قالب‌های فلزی تیره رنگ می‌باشند. قالب‌های پخت حلبی، ظروف سرامیکی و شیشه‌ای زمان پخت را افزایش داده و مواد غذایی به صورت یکنواخت برشته و طلایی خواهند شد.

کاغذ روغنی

از کاغذهای روغنی متناسب با دمای انتخابی استفاده نمایید. همیشه کاغذ روغنی را به اندازه ظرف مورد نظر برش دهید.

مقادیر تنظیم شده پیشنهادی

گرمایش مناسب برای انواع مختلف شیرینی در جدول آماده است. دما و زمان پخت بر اساس مقدار و ترکیبات خمیر بوده و به همین دلیل تنظیمات مختلفی آورده شده است. ابتدا مقادیر کمتر را امتحان نمایید. دمای کمتر

باعث پخت یکنواخت تری خواهد شد. در صورت نیاز در پخت بعدی از مقادیر بالاتر استفاده نمایید.

نکته: با تنظیم دمای بالاتر نمی‌توانید زمان پخت را کاهش دهید. در این حالت تنها لایه بیرونی کیک یا شیرینی پخته شده و مواد لایه میانی به خوبی پخته نمی‌شود.

مقادیر تنظیم شده برای زمانبست که غذا را در داخل محفظه پخت سرد قرار دهید. در این حالت، می‌توانید مصرف انرژی را تا ۲۰ درصد کاهش دهید. پیش گرمایش فر، می‌تواند زمان پخت تعیین شده را تا چند دقیقه کاهش دهد.

پیش گرمایش تنها برای برخی از موارد کاربرد داشته که استفاده از آن در جدول به صورت مشخص آورده شده است.

در صورتی که بخواهید از دستورپخت خود پیروی نمایید، می‌توانید از موارد پخت مشابه در جدول به عنوان راهنما استفاده نمایید. اطلاعات بیشتر در رابطه با پخت، در جدول تنظیمات آورده شده است.

لوازم جانبی بدون استفاده را از محفظه پخت خارج نمایید. این کار باعث نتیجه بهتر پخت و کاهش مصرف انرژی تا ۲۰ درصد خواهد شد.

نوع گرمایش مورد استفاده:

☼ هوای داغ چهاربعدی

نوع غذا	وسایل جانبی / ظرف پخت	طبقه	نوع گرمایش	دما به سانتیگراد	توان مایکروویو به وات	زمان پخت به دقیقه
پخت کیک با قالب						
کیک اسفنجی ساده	قالب دایره‌ای / قالب کیک	۱	☼	۱۴۰-۱۶۰	-	۵۵-۷۰
کیک اسفنجی ساده	قالب دایره‌ای / قالب کیک	۱	☼	۱۶۰-۱۸۰	۹۰	۳۰-۴۰

نوع غذا	وسایل جانبی / ظرف پخت	طبقه	نوع گرمایش	دما به سانتیگراد	توان مایکروویو به وات	زمان پخت به دقیقه
پخت کیک با قالب						
تارت میوه‌ای لطیف با ترکیبات کیک اسفنجی	قالب کیک حلقه‌ای	۱		۱۵۰-۱۷۰	-	۴۵-۶۰
تارت میوه‌ای لطیف با ترکیبات کیک اسفنجی	قالب کیک حلقه‌ای	۱		۱۷۰-۱۹۰	۹۰	۳۵-۴۵
کیک اسفنجی برای تارت	قالب تارت	۱		۱۴۰-۱۶۰	-	۲۰-۴۰
تارت میوه‌ای یا چیز کیک با خمیر نازک	قالب کیک فنری شکل، قطر ۲۶ سانتی‌متر	۱		۱۶۰-۱۷۰	-	۶۵-۸۵
تارت میوه‌ای یا چیز کیک با خمیر نازک	قالب کیک فنری شکل، قطر ۲۶ سانتی‌متر	۱		۱۶۰-۱۸۰	۱۸۰	۳۰-۴۰
				۱۰۰	-	۲۰
تارت سوئیسی	سینی پیتزا	۱		۱۸۰-۲۰۰	-	۵۰-۶۰
تارت	قالب تارت، سیاه	۱		۱۹۰-۲۰۰	-	۲۵-۴۰
کیک حلقه‌ای دارای خمیر	قالب کیک حلقه‌ای	۱		۱۵۰-۱۶۰	-	۶۵-۷۵

نوع غذا	وسایل جانبی / ظرف پخت	طبقه	نوع گرمایش	دما به سانتیگراد	توان مایکروویو به وات	زمان پخت به دقیقه
پخت کیک با قالب						
کیک مخمر دار در قالب کیک فنری	قالب کیک فنری، قطر ۲۸ سانتی متر	۱		۱۵۰-۱۶۰	-	۲۵-۳۵
کیک اسفنجی ۲ تخم مرغی	قالب تارت	۱		۱۶۰- ۱۷۰*	-	۲۰-۳۰
کیک اسفنجی ۳ تخم مرغی	قالب کیک فنری، قطر ۲۶ سانتی متر	۱		۱۶۰- ۱۷۰*	-	۳۰-۴۵
کیک اسفنجی ۶ تخم مرغی	قالب کیک فنری، قطر ۲۸ سانتی متر	۱		۱۵۰- ۱۷۰*	-	۳۰-۵۰
پخت کیک در سینی پخت						
کیک اسفنجی با مواد روبی	سینی پخت	۱		۱۵۰-۱۷۰	-	۲۰-۴۰
کیک اسفنجی، در ۲ طبقه	سینی چندمنظوره + سینی پخت	۳+۱		۱۵۰-۱۷۰	-	۳۵-۵۰
خمیر تارت با مواد روبی خشک	سینی پخت	۱		۱۶۰-۱۸۰	-	۳۰-۴۵

نوع غذا	وسایل جانبی / ظرف پخت	طبقه	نوع گرمایش	دما به سانتیگراد	توان مایکروویو به وات	زمان پخت به دقیقه
پخت کیک در سینی پخت						
خمیر تارت با مواد روی خشک، در ۲ طبقه	سینی چندمنظوره + سینی پخت	۳+۱		۱۵۰-۱۷۰	-	۴۰-۵۵
خمیر تارت با مواد روی خیس	سینی چندمنظوره	۱		۱۵۰-۱۷۰	-	۶۵-۸۵
تارت سوئیسی	سینی چندمنظوره	۱		۱۸۰-۲۰۰	-	۴۵-۵۵
کیک مخمردار با مواد روی خشک	سینی پخت	۱		۱۵۰-۱۷۰	-	۲۰-۳۵
کیک مخمردار با مواد روی خشک، در ۲ طبقه	سینی چندمنظوره + سینی پخت	۳+۱		۱۶۰-۱۷۰	-	۲۵-۳۵
کیک مخمردار با مواد روی خیس	سینی چندمنظوره	۱		۱۶۰-۱۸۰	-	۵۰-۶۰

نوع غذا	وسایل جانبی / ظرف پخت	طبقه	نوع گرمایش	دما به سانتیگراد	توان مایکروویو به وات	زمان پخت به دقیقه
پخت کیک در سینی پخت						
کیک مخمر دار با مواد روئی خیس در ۲ طبقه	سینی چندمنظوره + سینی پخت	۳+۱		۱۵۰-۱۶۰	-	۴۵-۶۰
نان گیسو، ساوارین	سینی پخت	۱		۱۵۰-۱۶۰	-	۳۵-۴۵
اشتون با ۵۰۰ گرم آرد	سینی چندمنظوره	۱		۱۵۰-۱۶۰	-	۵۰-۶۰
اشترودل شیرین	سینی چندمنظوره	۱		۱۷۰-۱۸۰	-	۴۰-۶۰
اشترودل منجمد	سینی پخت	۱		۱۹۰-۲۱۰	-	۳۰-۴۵
اشترودل منجمد	سینی چندمنظوره	۱		۲۰۰-۲۲۰	-	۲۰-۲۵
شیرینی‌های کوچک						
کیک‌های کوچک **	سینی پخت	۱		۱۵۰*	-	۲۵-۳۵
کیک‌های کوچک، ۲ طبقه **	سینی چندمنظوره + سینی پخت	۳+۱		۱۴۰*	-	۳۵-۴۵
مافین	سینی مافین	۲		۱۶۰- ۱۸۰*	-	۱۵-۲۵
مافین، ۲ طبقه	سینی‌های مافین	۳+۱		۱۵۰- ۱۷۰*	-	۲۰-۳۰

نوع غذا	وسایل جانبی / ظرف پخت	طبقه	نوع گرمایش	دما به سانتیگراد	توان مایکروویو به وات	زمان پخت به دقیقه
شیرینی های کوچک						
کیک های مخمر دار کوچک	سینی پخت	۱		۱۵۰- ۱۶۰	-	۳۰-۴۰
شیرینی های لایه ای	سینی پخت	۲		۱۷۰- ۱۹۰*	-	۲۰-۴۵
شیرینی های لایه ای ، ۲ طبقه	سینی چندمنظوره + سینی پخت	۳+۱		۱۷۰- ۱۹۰*	-	۲۰-۴۵
شیرینی خامه ای	سینی پخت	۱		۱۹۰- ۲۱۰	-	۳۰-۴۰
شیرینی دانمارکی	سینی پخت	۱		۱۶۰- ۱۸۰	-	۲۰-۳۰
بیسکویت ها وینی **	سینی پخت	۱		۱۴۰- ۱۵۰*	-	۲۵-۳۵
انواع بیسکویت ها	سینی پخت	۲		۱۴۰- ۱۶۰	-	۱۵-۳۰
انواع بیسکویت ها ، ۲ طبقه	سینی چندمنظوره + سینی پخت	۳+۱		۱۳۰- ۱۵۰	-	۲۵-۳۵
مرینگ	سینی پخت	۲		۸۰-۹۰*	-	۱۲۰- ۱۵۰
مرینگ ، ۲ طبقه	سینی چندمنظوره + سینی پخت	۳+۱		۸۰-۹۰*	-	۱۲۰- ۱۸۰
شیرینی ماکارون	سینی پخت	۲		۹۰-۱۱۰	-	۲۰-۴۰
شیرینی ماکارون در ۲ طبقه	سینی چندمنظوره + سینی پخت	۳+۱		۹۰-۱۱۰	-	۲۰-۴۰

*پیش گرمایش

**۵ دقیقه پیش گرمایش، از عملکرد گرم کردن سریع استفاده نکنید.

نکات مربوط به پخت

- **برای اطلاع از پخت کامل داخل کیک:** یک خلال دندان را در بالاترین نقطه کیک فرو کنید. اگر هنگام بیرون آوردن خلال دندان خمیر به آن نچسبیده باشد کیک شما آماده است.

- **کیک خرد شده و منسجم نمی باشد:** در پخت بعد، از مایعات کمتری استفاده نمایید. همچنین می توانید حرارت فر را ۱۰ درجه کاهش داده و زمان پخت را افزایش دهید. به مواد اولیه و دستور پخت توجه نمایید.

- **قسمت وسط کیک پف کرده اما اطراف آن نازک است:** فقط کف قالب کیک فوری را چرب کنید. بعد از پخت، کیک را با احتیاط توسط یک چاقو از قالب جدا نمایید.

- **آب میوه سرریز کرده است:** در پخت بعدی از سینی چند منظوره استفاده نمایید.

- **شیرینی‌های کوچک در هنگام پخت به یکدیگر چسبیده‌اند:** بین شیرینی‌ها حدود ۲ سانتی‌متر فاصله بدهید. در این صورت فضای کافی برای پف کردن و طلایی شدن کامل شیرینی‌ها ایجاد می‌شود.

- **کیک خیلی خشک شده است:** دمای فر را ۱۰ درجه افزایش داده و زمان پخت را کاهش دهید.

- **رنگ کیک خیلی روشن است:** اگر از ظرف پخت و طبقه فر مناسب استفاده شده است، در صورت نیاز دما و زمان پخت را افزایش دهید.

- **روی کیک خیلی روشن و زیر آن خیلی تیره شده است:** در پخت بعدی، کیک را یک طبقه بالاتر قرار دهید.

- **روی کیک خیلی تیره و زیر آن خیلی روشن شده است:** در پخت بعدی، کیک را یک طبقه پایین تر قرار دهید. دما را کاهش و زمان پخت را افزایش دهید.

- **زیر کیک‌هایی که داخل سینی یا قالب پخته شده اند خیلی تیره شده است:** سینی پخت را در وسط طبقه مشبک قرار داده و آن را به دیواره عقب فر نچسبانید.

-تمام کیک بیش از حد تیره شده است: در پخت بعدی، دما را کاهش و در صورت نیاز زمان پخت را افزایش دهید.

- کیک به صورت یکنواخت برشته نشده است: حرارت را کمی کاهش دهید. بیرون زدگی کاغذ روغنی می‌تواند بر گردش جریان هوا تاثیر داشته باشد. همیشه کاغذ روغنی را اندازه قالب برش بزنید. اطمینان حاصل نمایید که قالب پخت را مستقیم جلوی منافذ موجود در دیواره عقبی محفظه پخت قرار نگرفته باشد. هنگام پختن شیرینی‌های کوچک، تا حد ممکن آنها را با اندازه و ضخامت یکسان آماده کنید.

- پخت را در چند طبقه انجام داده‌اید: شیرینی‌های سینی بالایی تیره‌تر از شیرینی‌های سینی پایینی شده‌اند: برای پخت در چند طبقه، همیشه از هوای داغ چهاربعدی استفاده نمایید. مواد داخل سینی با مواد درون قالب‌ها / ظروف پخت لزوماً هم زمان آماده نخواهند شد.

-ظاهر کیک خوب بوده اما داخل آن کامل پخته نشده است: دما را کاهش و زمان پخت را کمی افزایش دهید؛ در صورت نیاز از مایعات کمتری استفاده نمایید. برای کیک‌های با رویه آبدار، ابتدا پخت خمیر پایه کیک را انجام دهید. روی کیک بادام یا دیگر موارد خرد شده ریخته و سپس مواد روی کیک را اضافه نمایید.

- کیک هنگام برگرداندن، از قالب جدا نمی‌شود: بعد از تمام شدن پخت، ۵ تا ۱۰ دقیقه منتظر بمانید تا کیک خنک شود. اگر هنوز چسبیده است، اطراف آن را با احتیاط توسط یک چاقو از قالب جدا نمایید. قالب را دوباره برگردانید و چند بار روی آن پارچه سرد و مرطوب قرار دهید. در پخت بعدی، قالب/ظرف پخت را چرب کنید و آرد بپاشید.

نان و رول‌ها

دستگاه شما حالت‌های متنوعی از گرمایش را جهت پخت انواع نان و رول‌ها دارا می‌باشد. تنظیمات متناسب با غذاهای مختلف در جدول تنظیمات آمده است.

همچنین نکات موجود در قسمت مربوط به پف کردن خمیر را مطالعه نمایید.
تنها از لوازم جانبی همراه با دستگاه استفاده نمایید. این موارد متناسب با
محفظه پخت و عملکردهای مختلف دستگاه می‌باشند.

طبقه‌های فر

از طبقات مشخص شده استفاده نمایید.

پخت در یک طبقه:

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

سطح ۱

پخت در ۲ طبقه:

از هوای داغ چهاربعدی استفاده نمایید. توجه داشته باشید که اگر به صورت
همزمان از قالب / ظروف پخت و سینی‌های فر استفاده نمایید، لزوماً هر دو
مواد به صورت همزمان آماده نخواهند شد.

سینی چند منظوره: سطح ۳

سینی پخت: سطح ۱

قالب / ظروف پخت در طبقه مشبک

اولین طبقه مشبک: سطح ۳

دومین طبقه مشبک: سطح ۱

با آماده سازی همزمان چند غذا، می‌توانید تا ۴۵ درصد در مصرف انرژی
صرفه جویی نمایید. در محفظه پخت می‌توانید قالب / ظروف پخت را در کنار
یکدیگر و یا به صورت عمودی در زیر یکدیگر قرار دهید.

لوازم جانبی

اطمینان حاصل نمایید که از لوازم جانبی مناسب استفاده کرده و آنها را در
مکان درست قرار داده‌اید.

طبقه مشبک

طبقه مشبک را به نحوی در فر قرار دهید که نوشته "Microwave" به سمت
درب دستگاه بوده و برجستگی ریل آن به سمت پایین باشد.

سینی چند منظوره یا سینی پخت

سینی چند منظوره یا سینی پخت را به گونه ای قرار دهید تا لبه شیب دار به سمت درب دستگاه بوده و آن را با احتیاط تا نقطه توقف به داخل فر فشار دهید.

قالب‌های پخت

مناسب ترین قالب، قالب های فلزی تیره رنگ می باشند. قالب های پخت حلبی، ظروف سرامیکی و شیشه ای زمان پخت را افزایش داده و مواد غذایی به صورت یکنواخت برشته و طلایی خواهند شد.

کاغذ روغنی

از کاغذهای روغنی متناسب با دمای انتخابی استفاده نمایید. همیشه کاغذ روغنی را به اندازه ظرف مورد نظر برش دهید.

مواد غذایی منجمد

از مواد غذایی بسیار منجمد استفاده نکنید. یخ های موجود بر روی غذا را پاک کنید. ممکن است برخی از محصولات منجمد به صورت غیر یکنواخت نیم پز شده باشند. در نتیجه پس از پخت غذا به صورت یکنواخت برشته نخواهد شد.

مقادیر تنظیم شده پیشنهادی

گرمایش مناسب برای انواع مختلف نان و نان‌های رولی در جدول آمده است. دما و زمان پخت بر اساس مقدار و ترکیبات خمیر بوده و به همین دلیل تنظیمات مختلفی آورده شده است. ابتدا مقادیر کمتر را امتحان نمایید. دمای کمتر باعث پخت یکنواخت‌تری خواهد شد. در صورت نیاز در پخت بعدی از مقادیر بالاتر استفاده نمایید.

نکته: با تنظیم دمای بالاتر نمی‌توانید زمان پخت را کاهش دهید. در این حالت تنها لایه بیرونی نان و نان‌های رولی پخته شده و مواد لایه میانی به خوبی پخته نشده است.

مقادیر تنظیم شده برای زمانیست که غذا را در داخل محفظه پخت سرد قرار دهید. در این حالت، می‌توانید مصرف انرژی را تا ۲۰ درصد کاهش

دهید. پیش گرمایش فر، می تواند زمان پخت مشخص شده را تا چند دقیقه کاهش دهد.

پیش گرمایش تنها برای برخی از موارد کاربرد داشته که استفاده از آن در جدول به صورت مشخص آورده شده است. برخی غذاها اگر در چند مرحله پخته شوند نتیجه پخت بهتری خواهند داشت. این موارد استثنا در جدول آورده شده است. مقادیر تنظیم شده برای خمیری میباشد که بر روی سینی و یا در قالب نان قرار دارد.

در صورتی که بخواهید از دستورپخت خود پیروی نمایید، می توانید از موارد پخت مشابه در جدول به عنوان راهنما استفاده کنید.

لوازم جانبی بدون استفاده را از محفظه پخت خارج نمایید. این کار باعث نتیجه بهتر پخت و کاهش مصرف انرژی تا ۲۰ درصد خواهد شد.

احتیاط!

هرگز آب را داخل محفظه پخت داغ نریزید و ظرف حاوی آب را در کف محفظه پخت قرار ندهید. تغییر دما باعث آسیب رساندن به لعاب می شود. انواع گرمایش مورد استفاده:

☼ هوای داغ چهاربعدی

☼ گریل با هوای گردش

☼ گریل سطح وسیع

☼ گریل سطح کم

نوع غذا	لوازم جانبی	طبقه	نوع گرمایش	دما به درجه سانتیگراد / تنظیمات گریل	زمان پخت به دقیقه
نان					
نان سفید، ۷۵۰ گرم	سینی چند منظوره یا قالب کیک	۱	☼	۲۰۰-۲۲۰*	۱۰-۱۵
				۱۸۰-۱۹۰	۲۵-۳۵
نان چند غله، ۱.۵ کیلوگرم	سینی چند منظوره یا قالب کیک	۱	☼	۲۱۰-۲۲۰*	۱۰-۱۵
				۱۸۰-۱۹۰	۴۰-۵۰

نوع غذا	لوازم جانبی	طبقه	نوع گرمایش	دما به درجه سانتیگراد / تنظیمات گریل	زمان پخت به دقیقه
نان					
نان کامل، ۱ کیوگرم	سینی چند منظوره	۱		۲۱۰-۲۲۰*	۱۰-۱۵
				۱۸۰-۱۹۰	۴۰-۵۰
نان لواش	سینی چند منظوره	۱		۲۲۰-۲۴۰	۲۰-۳۰
نان‌های رولی					
رول‌های نیم‌پخت یا باگت، پخته شده	سینی چند منظوره	۲		۲۰۰-۲۲۰	۱۰-۲۰
نان‌های رولی، شیرین، تازه	سینی پخت	۱		۱۶۰-۱۷۰*	۱۵-۲۵
نان‌های رولی، شیرین، تازه، ۲ طبقه	سینی چند منظوره، سینی پخت	۳+۱		۱۵۰-۱۶۰*	۲۰-۳۰
نان‌های رولی، تازه	سینی پخت	۱		۱۷۰-۱۹۰	۲۵-۳۵
باگت، پخته شده، در دمای یخچال	سینی چندمنظوره	۲		۲۰۰-۲۲۰	۱۰-۲۰
نان‌های رولی، منجمد					
رول‌های نیم پخت یا باگت، پخته شده	سینی چندمنظوره	۲		۲۰۰-۲۲۰	۱۵-۲۵
نان پرتزل، تکه‌های خمیر	سینی پخت	۱		۲۰۰-۲۲۰	۱۵-۲۵
نان کروسان، تکه‌های خمیر	سینی پخت	۱		۱۵۰-۱۷۰*	۲۰-۳۵

نوع غذا	لوازم جانبی	طبقه	نوع گرمایش	دما به درجه سانتیگراد / تنظیمات گرید	زمان پخت به دقیقه
نان تست					
نان تست با موادروبی، ۴ برش	طبقه مشبک	۲		۳	۵-۱۵
نان تست با موادروبی، ۲ برش	طبقه مشبک	۲		۲۵۰	۵-۱۵
برشته کردن نان تست	طبقه مشبک	۳		۳	۳-۶

*پیش گرمایش

پیتزا، پای کیش و کیک‌های ترش

دستگاه شما حالت‌های متنوعی از گرمایش را جهت پخت انواع پیتزا، پای کیش و کیک‌های ترش دارا می‌باشد. تنظیمات متناسب با غذاهای مختلف در جدول تنظیمات آمده است.

همچنین نکات موجود در قسمت مربوط به پف کردن خمیر را مطالعه نمایید.

تنها از لوازم جانبی همراه با دستگاه استفاده کنید. این موارد متناسب با محفظه پخت و عملکردهای مختلف دستگاه می‌باشند.

عملکردهای پخت ترکیبی

استفاده از عملکردهای پخت ترکیبی باعث کاهش قابل توجه در زمان پخت خواهد شد. در عملکردهای ترکیبی، می‌توانید از قالب‌های پخت فلزی مرسوم استفاده نمایید. اگر بین قالب پخت و طبقه مشبک جرقه زده شد، بررسی نمایید که سطح بیرونی قالب کیک تمیز باشد. محل قرارگیری قالب روی طبقه مشبک را تغییر دهید. اگر این کار کمکی به رفع مشکل نکرد، پخت را بدون عملکرد مایکروویو ادامه دهید. در این حالت زمان پخت افزایش می‌یابد. در صورت استفاده از ظروف یا قالب‌های پخت پلاستیکی، سرامیکی یا شیشه‌ای،

زمان پخت مندرج در جدول تنظیمات کاهش می‌یابد. قسمت زیرین یک ترش به خوبی برشته نخواهد شد. عملکرد پخت ترکیبی تنها در یک طبقه امکان‌پذیر است.

موقعیت طبقات

از سطح مشخص شده برای طبقات استفاده نمایید.

پخت در یک طبقه

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

سطح ۱

پخت در ۲ طبقه

از هوای داغ چهار بعدی استفاده نمایید. توجه داشته باشید که اگر به صورت همزمان از قالب / ظروف پخت و سینی‌های فر استفاده نمایید، لزوماً هر دو مواد به صورت همزمان آماده نخواهند شد.

سینی چند منظوره: سطح ۳

سینی پخت: سطح ۱

قالب / ظروف پخت در طبقه مشبک

اولین طبقه مشبک: سطح ۳

دومین طبقه مشبک: سطح ۱

با آماده‌سازی همزمان چند غذا، می‌توانید تا ۴۵ درصد در مصرف انرژی صرفه‌جویی نمایید. در محفظه پخت می‌توانید قالب / ظروف پخت را در کنار یکدیگر و یا به صورت عمودی در زیر یکدیگر قرار دهید.

لوازم جانبی

همیشه اطمینان حاصل نمایید که از لوازم جانبی مناسب استفاده کرده و آن را به صورت صحیح در جای خود قرار داده‌اید.

طبقه مشبک

طبقه مشبک را به نحوی در فر قرار دهید که نوشته "Microwave" به سمت درب دستگاه بوده و برجستگی ریل آن به سمت پایین باشد.

سینی چند منظوره یا سینی پخت

سینی چند منظوره یا سینی پخت را به گونه‌ای قرار دهید تا لبه شیب‌دار به سمت درب دستگاه بوده و آن را با احتیاط تا نقطه توقف به داخل فر فشار دهید.

برای پخت پیتزاهایی که لایه رویی آنها پر از مواد می‌باشند، از سینی چند منظوره استفاده نمایید.

قالب‌های پخت

مناسب‌ترین قالب، قالب‌های فلزی تیره رنگ می‌باشند. قالب‌های پخت حلبی، ظروف سرامیکی و شیشه‌ای زمان پخت را افزایش داده و مواد غذایی به صورت یکنواخت برشته و طلایی نخواهند شد.

کاغذ روغنی

از کاغذهای روغنی متناسب با دمای انتخابی استفاده نمایید. همیشه کاغذ روغنی را به اندازه ظرف مورد نظر برش دهید.

مواد غذایی منجمد

از مواد غذایی بسیار منجمد استفاده نکنید. یخ‌های موجود بر روی غذا را پاک کنید. ممکن است برخی از محصولات منجمد به صورت غیر یکنواخت نیم پز شده باشند. در نتیجه پس از پخت غذا به صورت یکنواخت برشته نخواهد شد.

مقادیر تنظیم شده پیشنهادی

گرمایش مناسب برای انواع غذاها در جدول آماده است. دما و زمان پخت بر اساس غلظت و مقدار خمیر بوده و به همین دلیل تنظیمات مختلفی آورده شده است. ابتدا مقادیر کمتر را امتحان نمایید. دمای کمتر باعث پخت یکنواخت تری خواهد شد. در صورت نیاز در پخت بعدی از مقادیر بالاتر استفاده نمایید. نکته: با تنظیم دمای بالاتر نمی‌توانید زمان پخت را کاهش دهید. در این حالت تنها لایه بیرونی پخته شده و مواد لایه میانی به خوبی پخته نشده است. مقادیر تنظیم شده برای زمان‌بست که غذا را در داخل محفظه پخت سرد قرار دهید. در این حالت، می‌توانید مصرف انرژی را تا ۲۰ درصد کاهش

دهید. پیش گرمایش فر، می تواند زمان پخت مشخص شده را تا چند دقیقه کاهش دهد.

پیش گرمایش تنها برای برخی از موارد کاربرد داشته که استفاده از آن در جدول به صورت مشخص آورده شده است. در صورتی که بخواهید از دستورپخت خود پیروی نمایید، می توانید از موارد پخت مشابه در جدول به عنوان راهنما استفاده کنید.

لوازم جانبی بدون استفاده را از محفظه پخت خارج نمایید. این کار باعث نتیجه بهتر پخت و کاهش مصرف انرژی تا ۲۰ درصد خواهد شد.

نوع گرمایش مورد استفاده:

☼ هوای داغ چهار بعدی

انواع غذا	لوازم جانبی	طبقه	نوع گرمایش	دما به سانتیگراد	توان میکروویو به وات	زمان پخت به دقیقه
پیتزا						
پیتزا، تازه	سینی پخت	۱	☼	۲۲۰-۲۳۰	-	۲۵-۳۰
پیتزا، تازه، ۲ طبقه	سینی چند منظوره + سینی پخت	۳+۱	☼	۱۸۰-۲۰۰	-	۳۵-۴۵
پیتزا، تازه، خمیر نازک	سینی پیتزا	۱	☼	۲۳۰-۲۴۰	-	۲۰-۳۰
پیتزا، در دمای یخچال	طبقه مشبک	۱	☼	۲۱۰-۲۳۰	-	۱۰-۲۰
پیتزا منجمد						
پیتزا، خمیر نازک، ۱ عدد	طبقه مشبک	۱	☼	۲۱۰-۲۳۰	-	۱۵-۲۵

انواع غذا	لوازم جانبی	طبقه	نوع گرمایش	دما به سانتیگراد	توان مایکروویو به وات	زمان پخت به دقیقه
پیتزا منجمد						
پیتزا، خمیر نازک، ۲ عدد	طبقه مشبک + سینی پخت	۳+۱		۲۲۰-۲۲۰	-	۱۵-۲۵
پیتزا، خمیر ضخیم، ۱ عدد	طبقه مشبک	۱		۱۸۰-۲۰۰	-	۲۰-۳۰
پیتزا، خمیر ضخیم، ۲ عدد	طبقه مشبک + سینی پخت	۳+۱		۱۶۰-۱۸۰	-	۲۵-۳۵
پیتزا با نان باکت	طبقه مشبک	۱		۲۰۰-۲۲۰	-	۲۰-۳۰
پیتزا، با نان باکت ۲ عدد	سینی چند منظوره	۱		۱۸۰-۲۰۰	۹۰	۱۰-۲۰
پیتزا کوچک	طبقه مشبک	۱		۲۱۰-۲۳۰	-	۱۰-۲۰
کیک‌های ترش و پای کیش						
کیک ترش در قالب	قالب کیک فنی، قطر ۲۸ سانتی‌متر	۱		۱۷۰-۱۹۰	-	۵۰-۶۰
پای کیش	قالب تارت، تیره	۱		۱۹۰-۲۱۰	-	۳۵-۵۰
تارت فلامبی	سینی چند منظوره	۱		۱۹۰-۲۱۰*	-	۱۵-۲۵

انواع غذا	لوازم جانبی	طبقه	نوع گرمایش	دما به سانتیگراد	توان مایکروویو به وات	زمان پخت به دقیقه
کیک‌های ترش و پای کیش						
پیروگی	ظرف مخصوص فر	۱	☼	۱۷۰-۱۹۰	-	۵۰-۷۰
امپانادا	سینی چند منظوره	۱	☼	۱۸۰-۱۹۰	-	۳۵-۴۵
بورک	سینی چند منظوره	۱	☼	۱۸۰-۲۰۰	-	۳۵-۴۵

*پیش گرمایش

سوفله و گراتن‌ها

دستگاه شما حالت‌های متنوعی از گرمایش را جهت پخت انواع سوفله و گراتن دارا می‌باشد. تنظیمات متناسب با غذاهای مختلف در جدول تنظیمات آمده است. تنها از لوازم جانبی همراه با دستگاه استفاده نمایید. این موارد متناسب با محفظه پخت و عملکردهای مختلف دستگاه می‌باشند.

پخت غذا با عملکرد مایکروویو

استفاده از عملکرد مایکروویو یا عملکرد پخت ترکیبی باعث کاهش قابل توجه در زمان پخت خواهد شد.

همیشه از ظروف مخصوص مایکروویو و مقاوم به حرارت استفاده نمایید. نکات مربوط به ظروف مناسب مایکروویو را ملاحظه نمایید. "عملکرد مایکروویو" در

صفحه ۳۸

غذاهای آماده را از بسته بندی خود خارج نمایید. برای پخت سریعتر و یکنواخت تر از ظروف پخت مخصوص مایکروویو استفاده نمایید.

موقعیت طبقات

از سطح مشخص شده برای طبقات استفاده نمایید.

میتوانید برای تهیه غذاها در یک طبقه از قالب / ظروف پخت یا سینی چند منظوره استفاده نمایید.

قالب / ظروف پخت در طبقه مشبک : سطح ۱

سینی پخت : سطح ۲

شما می‌توانید برای تهیه سوفله آن را در یک حمام آب درون سینی چند منظوره قرار دهید. در این حالت سینی چند منظوره را در طبقه ۱ قرار دهید. با آماده سازی همزمان چند غذا، می‌توانید تا ۴۵ درصد در مصرف انرژی صرفه جویی نمایید. در محفظه پخت می‌توانید قالب / ظروف پخت را در کنار یکدیگر و یا به صورت عمودی در زیر یکدیگر قرار دهید.

لوازم جانبی

همیشه اطمینان حاصل نمایید که از لوازم جانبی مناسب استفاده کرده و آن را به صورت صحیح در جای خود قرار داده‌اید.

طبقه مشبک

طبقه مشبک را به نحوی در فر قرار دهید که نوشته "Microwave" به سمت درب دستگاه بوده و برجستگی ریل آن به سمت پایین باشد.

سینی چند منظوره یا سینی پخت

سینی چند منظوره یا سینی پخت را به گونه‌ای قرار دهید تا لبه شیب‌دار به سمت درب دستگاه بوده و آن را با احتیاط تا نقطه توقف به داخل فر فشار دهید.

ظروف پخت

برای پخت سوفله و گراتن از ظروف پهن با ارتفاع کم استفاده نمایید. در صورت استفاده از ظروف باریک و چند منظوره زمان بیشتری برای پخت نیاز داشته و لایه رویی غذا تیره‌تر خواهد شد.

مقادیر تنظیم شده پیشنهادی

گرمایش مناسب برای انواع سوفله در جدول آماده است. دما و زمان پخت بر اساس دستور پخت و مقدار غذا بوده و میزان پخت بر اساس اندازه ظرف و ارتفاع غذا می‌باشد. و به همین دلیل تنظیمات مختلفی آورده شده است. ابتدا

مقادیر کمتر را امتحان نمایید. دمای کمتر باعث پخت یکنواخت‌تری خواهد شد. در صورت نیاز در پخت بعدی از مقادیر بالاتر استفاده نمایید.

نکته: با تنظیم دمای بالاتر نمی‌توانید زمان پخت را کاهش دهید. در این حالت تنها لایه بیرونی سوفله پخته شده و مواد لایه میانی خام می‌ماند. مقادیر تنظیم شده برای زمانبست که غذا را در داخل محفظه پخت سرد قرار دهید. در این حالت، می‌توانید مصرف انرژی را تا ۲۰ درصد کاهش دهید. پیش گرمایش فر، می‌تواند زمان پخت مشخص شده را تا چند دقیقه کاهش دهد.

در صورتی که بخواهید از دست‌وپخت خود پیروی نمایید، می‌توانید از موارد پخت مشابه در جدول به عنوان راهنما استفاده نمایید.

لوازم جانبی بدون استفاده را از محفظه پخت خارج نمایید. این کار باعث نتیجه بهتر پخت و کاهش مصرف انرژی تا ۲۰ درصد خواهد شد.

نوع گرمایش مورد استفاده:

☼ هوای داغ چهار بعدی

☼ گریدل با هوای گردش

انواع غذا	لوازم جانبی / ظرف پخت	طبقه	نوع گرمایش	دما به سانتیگراد	توان میکروویو به وات	زمان پخت به دقیقه
گراتن، ترش، مواد پخته شده	ظرف مخصوص فر	۱	☼	۱۷۰-۱۹۰	-	۴۰-۵۵
گراتن، ترش، مواد پخته شده	ظرف مخصوص فر	۱	☼	۱۴۰-۱۶۰	۳۶۰	۲۰-۳۰
گراتن، شیرین	ظرف مخصوص فر	۱	☼	۱۶۰-۱۸۰	-	۴۰-۵۰

انواع غذا	لوازم جانبی / ظرف پخت	طبقه	نوع گرمايش	دما به سانتيگراد	توان مايکروويو به وات	زمان پخت به دقيقه
کراتن، شيرين	ظرف مخصوص فر	۱		۱۴۰-۱۶۰	۳۶۰	۲۵-۳۵
لازانيا، تازه، ۱ کيلو گرم	ظرف مخصوص فر	۱		۱۶۰-۱۸۰	-	۵۰-۶۰
لازانيا، منجمد، ۴۰۰ گرم	سینی چند منظوره	۱		۲۱۰-۲۳۰	-	۳۰-۴۰
کراتن سيب زميني، مواد خام، قطر ۴ سانتيمتر	ظرف مخصوص فر	۱		۱۷۰-۱۸۰	-	۵۵-۶۵
کراتن سيب زميني، مواد خام، قطر ۴ سانتيمتر	ظرف مخصوص فر	۱		۱۷۰-۱۹۰	۳۶۰	۲۰-۲۵
سوفله	ظرف مخصوص فر	۱		۱۶۰-۱۷۰*	-	۴۰-۵۰

*پيش گرمایش

ماکيان

دستگاه شما حالت‌های متنوعی از گرمایش را جهت پخت انواع ماکيان دارا می‌باشد. تنظیمات متناسب با غذاهای مختلف در جدول تنظیمات آمده است.

بریان کردن در طبقه مشبک

عملکرد بریان کردن در طبقه مشبک برای ماکیان بزرگ یا پخت همزمان چند تکه گوشت مناسب می‌باشد. طبقه مشبک را به نحوی در فر قرار دهید که نوشته "Microwave" به سمت درب دستگاه بوده و برجستگی ریل آن به سمت پایین باشد. همچنین سینی چند منظوره را در زیر طبقه مشبک به گونه‌ای قرار دهید تا لبه شیب‌دار به سمت درب دستگاه قرار گیرد. بر اساس اندازه و نوع ماکیان نیم لیتر آب درون سینی چند منظوره بریزید. تمام چربی‌های چکیده جمع‌آوری خواهد شد. از این آب برای تهیه سس میتوان استفاده نمود. همچنین باعث دود ایجاد شده را کاهش داده و محفظه پخت تمیزتر باقی خواهد ماند.

بریان کردن در ظروف پخت

تنها از ظروف مناسب فر استفاده نمایید. بررسی نمایید که اندازه ظرف مورد استفاده برای محفظه پخت مناسب است. مناسب‌ترین ظرف ظروف شیشه‌ای می‌باشند. ظروف شیشه‌ای داغ را پس از پخت روی دستمال خشک قرار دهید. در صورت مرطوب یا سرد بودن سطح شیشه ترک خواهد خورد. ظرف‌های شفاف بریان کردن، از استیل ضد زنگ یا آلومینیوم بوده و حرارت را مانند یک آینه منعکس می‌کند. بنابراین ظروف مناسبی برای فر نمی‌باشد. در این ظروف گوشت آرام‌تر پخته شده و به خوبی برشته نخواهد شد. از دمای بالاتر استفاده کرده و / یا زمان پخت را افزایش دهید. از دستورالعمل‌های کارخانه سازنده این ظروف پیروی نمایید.

ظروف بدون درب

بهترین حالت استفاده از ظروف گود مخصوص بریان کردن ماکیان می‌باشد. این ظرف را به روی طبقه مشبک قرار دهید. در صورتی که ظروف مناسب پخت ندارید از سینی چند منظوره استفاده نمایید.

ظروف درب‌دار

هنگامی که از ظروف درب‌دار برای پخت استفاده می‌کنید محفظه پخت به میزان قابل توجهی تمیزتر خواهد ماند. اطمینان حاصل نمایید که درپوش مورد نظر کاملاً اندازه ظرف بوده و به خوبی بسته می‌شود. ظرف پخت را روی طبقه مشبک قرار دهید.

پس از پخت هنگام برداشتن درپوش بخار بسیار داغی از ظرف خارج خواهد شد. درپوش را از قسمت انتهایی آن بردارید تا بخار بسیار داغ از شما دور شود. در ظروف پخت درب دار گوشت ماکیان ترد می‌شود. برای این حالت از ظروف مخصوص بریان کردن با درپوش شیشه‌ای استفاده کرده و دمای بالاتر را تنظیم نمایید.

بریان کردن در عملکرد پخت ترکیبی

بهترین حالت پخت گوشت ماکیان استفاده از عملکرد پخت ترکیبی بوده که زمان پخت به میزان قابل توجهی کاهش می‌یابد. بر خلاف روش‌های مرسوم، در عملکرد پخت ترکیبی زمان پخت بر اساس وزن کلی غذا می‌باشد.

نکته: اگر وزن غذای شما خارج از مقادیر موجود در جدول تنظیمات باشد روش زیر را انجام دهید:

دوبرابر شدن وزن غذا برابر با دوبرابر شدن زمان پخت می‌باشد. همیشه از ظروف مخصوص میکروویو و مقاوم به حرارت استفاده نمایید. ظروف فلزی یا ظروف برنرند Römertopf مناسب‌ترین ظروف برای بریان کردن بدون استفاده از عملکرد میکروویو می‌باشد.

نکات مربوط به ظروف مناسب میکروویو را ملاحظه نمایید. "عملکرد میکروویو" در صفحه ۳۸

گریل کردن

در زمان استفاده از عملکرد گریل درب دستگاه را بسته نگه دارید. هرگز عملکرد گریل را زمانی که درب دستگاه باز است فعال نکنید.

طبقه مشبک را به نحوی در فر قرار دهید که نوشته "Microwave" به سمت درب دستگاه بوده و برجستگی ریل آن به سمت پایین باشد. همچنین سینی چند منظوره را در زیر طبقه مشبک به گونه‌ای قرار دهید تا لبه شیب‌دار به سمت درب دستگاه قرار گیرد.

بر اساس اندازه و نوع ماکیان نیم‌لیتر آب درون سینی چند منظوره بریزید. تمام چربی‌های ایجاد شده در آن جمع‌آوری خواهد شد.

نکته: در صورتی که غذای مورد نظر برای گریل کردن دارای چربی خیلی زیادی باشد، سینی چند منظوره را به جای زیر طبقه مشبک در سطح یک قرار دهید.

در زمان گریل کردن تا جای ممکن از قطعاتی با ضخامت و وزن یکسان استفاده نمایید. این کار باعث می‌شود تا تمام قطعات به صورت یکنواخت برشته شده و تمام آنها آبدار بمانند. برای گریل کردن مواد را مستقیم روی طبقه مشبک قرار دهید.

با استفاده از یک انبر تکه‌های مورد نظر را برگردانید. در صورت سوراخ شدن گوشت با انبر، آب گوشت خارج شده و خشک خواهد شد.

نکته:

- المنت‌های گریل به صورت مداوم خاموش و روشن می‌شوند. این حالت طبیعی بوده و تنظیمات انجام شده در قسمت گریل، تعداد دفعات روشن و خاموش شدن آن را مشخص می‌کند.

- ممکن است در زمان گریل کردن دود ایجاد شود.

مقادیر تنظیم شده پیشنهادی

گرمایش مناسب برای پخت انواع ماکیان در جدول آماده است. دما و زمان پخت بر اساس مقدار، ترکیبات و دمای غذا می‌باشد و به همین دلیل تنظیمات مختلفی آورده شده است. ابتدا مقادیر کمتر را امتحان نمایید. دمای کمتر باعث پخت یکنواخت‌تری خواهد شد. در صورت نیاز در پخت بعدی از مقادیر بالاتر استفاده نمایید.

مقادیر تنظیم شده بر اساس مجموع شرایط مایگان مانند شکم خالی، دمای گوشت در یخچال یا آماده پخت بودن گوشت به هنگام قرار دادن در محفظه پخت سرد می‌باشد. با این کار می‌توانید مصرف انرژی را تا ۲۰ درصد کاهش دهید. پیش گرمایش فر، می‌تواند زمان پخت مشخص شده را تا چند دقیقه کاهش دهد.

در جدول شرایط مخصوص پخت مایگان با وزن‌های مشخص را می‌بینید. در صورت تمایل به مایگانی با وزن بیشتر، از دمای کمتر برای هر مورد استفاده نمایید. در صورت پخت چند تکه گوشت، از وزن سنگین‌ترین تکه برای تعیین زمان پخت استفاده کنید. تکه‌های مختلف باید تا حد امکان دارای اندازه‌های یکسان باشند.

یک قانون کلی: تکه گوشت بزرگتر مایگان، دمای پخت کمتر و زمان پخت بیشتری خواهند داشت.

پس از گذشت $\frac{1}{2}$ تا $\frac{2}{3}$ از زمان پخت گوشت‌ها را برگردانید.

توجه: از کاغذهای روغنی متناسب با دمای انتخابی استفاده نمایید. همیشه کاغذ روغنی را به اندازه ظرف مورد نظر برش دهید.

نکات:

برای گوشت اردک یا غاز، پوست موجود در زیر بال‌ها را سوراخ نمایید. این کار باعث می‌شود تا چربی گوشت خارج شود.

در صورت استفاده از گوشت سینه اردک، پوست آن را در نظر بگیرید و آن را برگردانید.

هنگام برگرداندن گوشت مایگان، اطمینان حاصل نمایید که سمت گوشت سینه یا سمت پوست ابتدا در زیر قرار گیرند.

اگر از ابتدا تا انتهای زمان پخت، گوشت مایگان را با کره، آب نمک یا آب پرتقال مزه دار نمایید گوشت آن تردتر و برشته تر خواهد شد.

لوازم جانبی بدون استفاده را از محفظه پخت خارج نمایید. این کار باعث نتیجه بهتر پخت و کاهش مصرف انرژی تا ۲۰ درصد خواهد شد

انواع گرمایش استفاده شده:

☼ هوای داغ چهار بعدی

☼☼ گرمیل با هوای گردش

☼☼☼ گرمیل سطح وسیع

انواع غذا	لوازم جانبی / ظرف پخت	طبقه	نوع گرمایش	دما به سانتیگراد/ تنظیمات گرمیل	توان مایکروویو به وات	زمان پخت به دقیقه
مرغ						
مرغ، ۱ کیلوگرم	ظرف پخت، بدون درب	۱	☼☼	۲۰۰-۲۲۰	-	۶۰-۷۰
مرغ، ۱ کیلوگرم	ظرف پخت، درب‌دار	۱	☼☼	۲۳۰-۲۵۰	۳۶۰	۲۵-۳۵
سینه مرغ فیله شده، هر تکه ۱۵۰ گرم (گرمیل) کردن: فر را ۵ دقیقه پیش گرمایش (دهید)	طبقه مشبک	۳	☼☼☼	۳*	-	۱۵-۲۰
فیله سینه مرغ ۲ عدد، هر تکه ۱۵۰ گرم (گرمیل)	ظرف پخت، بدون درب	۱	☼☼	۱۹۰-۲۱۰	۱۸۰	۲۵-۳۰

انواع غذا	لوازم جانبی / ظرف پخت	طبقه	نوع گرمایش	دما به سانتیگراد/ تنظیمات گریل	توان مایکروویو به وات	زمان پخت به دقیقه
مرغ						
تکه‌های کوچک مرغ، هر تکه ۲۵۰ گرم	طبقه مشبک	۲		۲۲۰-۲۳۰	-	۳۰-۳۵
تکه‌های کوچک مرغ ۴ عدد، هر تکه ۲۵۰ گرم	ظرف پخت، بدون درب	۱		۱۹۰-۲۱۰	۳۶۰	۲۰-۳۰
ناگت مرغ، منجمد	سینی چند منظوره	۲		۲۰۰-۲۲۰	-	۱۵-۲۵
ناگت مرغ، منجمد ۲۵۰ گرم	سینی چند منظوره	۱		۱۹۰-۲۱۰	۳۶۰	۱۵-۲۰
مرغ کامل، ۱.۵ کیلوگرم	ظرف پخت، بدون درب	۱		۲۰۰-۲۲۰	-	۷۰-۹۰
مرغ کامل، ۱.۵ کیلوگرم	ظرف پخت، درب‌دار	۱		۲۰۰-۲۲۰	۳۶۰	۳۰
اردک و غاز						
اردک، ۲ کیلوگرم	ظرف پخت، بدون درب	۱		۱۸۰-۲۰۰	-	۹۰-۱۱۰
اردک، ۲ کیلوگرم	سینی چند منظوره	۱		۱۷۰-۱۹۰	۱۸۰	۶۰-۸۰

انواع غذا	لوازم جانبی / ظرف پخت	طبقه	نوع گرمایش	دما به سانتیگراد/ تنظیمات گریل	توان مایکروویو به وات	زمان پخت به دقیقه
اردک و غاز						
سینه اردک، هر تکه ۳۰۰ گرم	طبقه مشبک	۲		۲۳۰-۲۵۰	-	۱۷-۲۰
غاز، ۳ کیلوگرم	ظرف پخت، بدون درب	۱		۱۶۰-۱۷۰	-	۱۲۰-۱۵۰
غاز، ۳ کیلوگرم	ظرف پخت، بدون درب	۱		۱۷۰-۱۹۰	۱۸۰	۳۰-۴۰
ران غاز، هر تکه ۳۵۰گرم	طبقه مشبک	۲		۲۱۰-۲۳۰	-	۴۰-۵۰
ران غاز، هر تکه ۳۵۰گرم	سینی چند منظوره	۱		۱۷۰-۱۹۰	۱۸۰	۶۰-۸۰
بوقلمون						
بوقلمون کوچک، ۲،۵ کیلوگرم	ظرف پخت، بدون درب	۱		۱۸۰-۱۹۰	-	۷۰-۹۰
بوقلمون کوچک، ۲،۵ کیلوگرم	ظرف پخت، درب دار	۱		۲۱۰-۲۳۰	۳۶۰	۴۵-۵۰
سینه بوقلمون، با استخوان، ۱کیلوگرم	ظرف پخت، درب دار	۱		۲۴۰-۲۶۰	-	۸۰-۱۰۰

انواع غذا	لوازم جانبی / ظرف پخت	طبقه	نوع گرمايش	دما به سانتيگراد/ تنظيمات گريل	توان مايکروويو به وات	زمان پخت به دقيقه
بوقلمون						
ران بوقلمون، با استخوان، ۱ کيلوگرم	ظرف پخت، بدون درب	۱		۱۸۰-۲۰۰	-	۸۰-۱۰۰
ران بوقلمون، با استخوان، ۱ کيلوگرم	ظرف پخت، درب‌دار	۱		۲۱۰-۲۳۰	۳۶۰	۴۵-۵۰

*پيش گرمايش

گوشت

دستگاه شما حالت‌های متنوعی از گرمايش را جهت پخت انواع گوشت دارا می‌باشد. تنظيمات متناسب با غذاهای مختلف در جدول تنظيمات آمده است.

بريان کردن و پخت گوشت

گوشت بدون چربی را چرب نماييد يا آن را با برش‌هایی از بيکن بپوشانيد. در قسمت رویی گوشت به صورت یک ضربدر برش ایجاد نماييد. در صورت نیاز به برگرداندن گوشت، دقت کنید که قسمت دارای چربی در زیر قرار گیرد. بعد از آماده شدن گوشت، فر را خاموش کرده و اجازه دهید به مدت ۱۰ دقیقه در محفظه پخت خاموش استراحت کند.

این کار باعث پخش بهتر آب گوشت می‌شود. در صورت نیاز گوشت را در یک فویل آلومینیومی بپیچانید. زمان استراحت در زمان پخت ذکر شده محاسبه نشده است.

عملکرد بريان کردن در طبقه مشبک

پخت روی طبقه مشبک کمک می‌کند تا تمام قسمت‌های گوشت بسیار ترد شوند.

بر اساس اندازه و نوع گوشت، نیم لیتر آب درون سینی چند منظوره بریزید. تمام چربی‌های چکیده و آب گوشت ایجاد شده در آن جمع خواهند شد. از این آب می‌توانید برای تهیه سس استفاده نمود. همچنین دود کمتری ایجاد شده و محفظه پخت تمیزتر باقی خواهد ماند.

طبقه مشبک را به نحوی در فر قرار دهید که نوشته "Microwave" به سمت درب دستگاه بوده و برجستگی ریل آن به سمت پایین باشد. همچنین سینی چند منظوره را در زیر طبقه مشبک به گونه‌ای قرار دهید تا لبه شیب‌دار به سمت درب دستگاه قرار گیرد.

بریان کردن و پخت در ظروف پخت

بریان کردن و پخت گوشت در ظروف پخت راحت‌تر انجام می‌شود. در این حالت خارج کردن گوشت درون ظرف از محفظه پخت نیز آسان‌تر بوده و سس آن هم در همان ظرف پخت آماده خواهد شد.

تنها از ظروف مناسب فر استفاده نمایید. بررسی نمایید که اندازه ظرف مورد استفاده برای محفظه پخت مناسب است.

مناسب‌ترین ظرف، ظروف شیشه‌ای می‌باشند. ظروف شیشه‌ای داغ را پس از پخت روی دستمالی خشک قرار دهید. در صورت مرطوب یا سرد بودن، سطح شیشه ترک خواهد خورد.

در صورتی که از گوشت بدون چربی برای بریان کردن استفاده می‌کنید، کمی مایعات به آن اضافه نمایید. میزان مایعات اضافه شده باید حدود $\frac{1}{2}$ ظرف شیشه‌ای را پر کند.

میزان مایعات به نوع گوشت، جنس ظرف پخت و استفاده یا عدم استفاده از درپوش بستگی دارد. در صورت آماده کردن گوشت در ظروف لعابدار یا فلزی تیره، مایعات بیشتری نسبت به ظروف شیشه‌ای نیاز دارید.

در زمان بریان کردن، در ظروف پخت بخار تشکیل می‌شود. در صورت نیاز، با احتیاط کمی مایعات به ظرف اضافه نمایید.

ظرف‌های شفاف بریان کردن از استیل ضد زنگ یا آلومینیوم بوده و حرارت را

مانند یک آینه منعکس می‌کند. بنابراین ظروف مناسبی برای فر نمی‌باشد. در این ظروف گوشت آرام‌تر پخته و به خوبی برشته نخواهد شد. از دمای بالاتر استفاده کرده و/یا زمان پخت را افزایش دهید. از دستورالعمل‌های کارخانه سازنده این ظروف پیروی نمایید.

ظروف بدون درب

از ظروف چند منظوره مخصوص بریان کردن استفاده نمایید. این ظرف را روی طبقه مشبک قرار دهید. در صورتی که ظروف مناسب پخت ندارید از سینی چند منظوره استفاده کنید.

ظروف درب‌دار

هنگامی که از ظروف درب‌دار برای پخت استفاده می‌کنید، محفظه پخت به میزان قابل توجهی تمیزتر خواهد ماند. اطمینان حاصل نمایید که درپوش مورد نظر کاملاً اندازه ظرف بوده و به خوبی بسته می‌شود. ظرف پخت را روی طبقه مشبک قرار دهید.

حداقل ۳ سانتی‌متر باید بین گوشت و درپوش ظرف فاصله وجود داشته باشد. گوشت ممکن است افزایش حجم پیدا کند.

پس از پخت هنگام برداشتن درپوش، بخار بسیار داغی از ظرف خارج خواهد شد. درپوش را از قسمت انتهایی آن بردارید تا بخار بسیار داغ از شما دور شود. در صورت نیاز قبل از پخت گوشت آن را کمی تفت دهید. به مایع پخت کمی آب، شراب، سرکه یا مواد مشابه اضافه نمایید. میزان این مایعات باید حدود ۱-۲ سانتی‌متر از عمق ظرف را پوشانند.

در زمان بریان کردن در ظروف پخت بخار تشکیل می‌شود. در صورت نیاز، با احتیاط کمی مایعات به ظرف اضافه نمایید.

در ظروف پخت درب‌دار گوشت تردتر می‌شود. برای این حالت از ظروف مخصوص بریان کردن با درپوش شیشه‌ای استفاده کرده و دمای بالاتر را تنظیم نمایید.

بریان کردن در عملکرد پخت ترکیبی

مواد غذایی مشخصی را می‌توانید در عملکرد پخت ترکیبی آماده نمایید. در این حالت، زمان پخت به میزان قابل توجهی کاهش میابد. بر خلاف روش های مرسوم، در عملکرد پخت ترکیبی زمان پخت بر اساس وزن کلی غذا می‌باشد.

نکته: اگر وزن غذای شما خارج از مقادیر موجود در جدول تنظیمات باشد روش زیر را انجام دهید:

دوبرابر شدن وزن غذا برابر با دوبرابر شدن زمان پخت می‌باشد. همیشه از ظروف مخصوص مایکروویو و مقاوم به حرارت استفاده نمایید. ظروف فلزی یا ظروف برند Römertopf مناسب‌ترین ظروف برای بریان کردن بدون استفاده از عملکرد مایکروویو می‌باشد. نکات مربوط به ظروف مناسب مایکروویو را ملاحظه نمایید. "عملکرد مایکروویو" در صفحه ۳۸

احتیاط!

در صورت استفاده از کیسه‌های مخصوص فر، درب آن را با گیره‌های فلزی محکم نبندید. همیشه از نخ‌های مخصوص آشپزی استفاده نمایید. از سیخ یا گیره‌های فلزی برای دوختن یا نگه داشتن رول‌های غذا استفاده نکنید. موارد فلزی باعث ایجاد جرقه خواهند شد.

گریل کردن

در زمان استفاده از عملکرد گریل درب دستگاه را بسته نگه دارید. هرگز عملکرد گریل را زمانی که درب دستگاه باز است فعال نکنید. طبقه مشبک را به نحوی در فر قرار دهید که نوشته "Microwave" به سمت درب دستگاه بوده و برجستگی ریل آن به سمت پایین باشد. همچنین سینی چند منظوره را در زیر طبقه مشبک به گونه ای قرار دهید تا لبه شیب‌دار به سمت درب دستگاه قرار گیرد.

تمام چربی‌های ایجاد شده در آن جمع آوری خواهد شد.

نکته: در صورتی که غذای مورد نظر برای گریل کردن دارای چربی خیلی زیادی باشد، سینی چند منظوره را به جای زیر طبقه مشبک، در سطح یک قرار دهید.

در زمان گریل کردن تا جای ممکن از قطعاتی با ضخامت و وزن یکسان استفاده نمایید. این کار باعث می‌شود تا تمام قطعات به صورت یکنواخت برشته شده و تمام آنها آبدار بمانند. برای گریل کردن مواد را مستقیم روی طبقه مشبک قرار دهید.

با استفاده از یک انبر تکه‌های مورد نظر را برگردانید. در صورت سوخا شدن گوشت با انبر، آب گوشت خارج شده و خشک خواهد شد. تا قبل از گریل کامل به غذا نمک اضافه نکنید. نمک باعث خارج شدن آب از گوشت می‌شود.

نکته:

-المنت‌های گریل به صورت مداوم خاموش و روشن می‌شوند. این حالت طبیعی بوده و تنظیمات انجام شده در قسمت گریل، تعداد دفعات روشن و خاموش شدن آن را مشخص می‌کند. ممکن است در زمان گریل کردن دود ایجاد شود.

مقادیر تنظیم شده پیشنهادی

گرمایش مناسب برای پخت انواع گوشت در جدول آماده است. دما و زمان پخت بر اساس مقدار، ترکیبات و دمای غذا می‌باشد و به همین دلیل تنظیمات مختلفی آورده شده است. ابتدا مقادیر کمتر را امتحان نمایید. دمای کمتر باعث پخت یکنواخت‌تری خواهد شد. در صورت نیاز در پخت بعدی از مقادیر بالاتر استفاده نمایید.

مقادیر تنظیم شده بر اساس گوشت از یخچال خارج شده به هنگام قرار دادن در محفظه پخت سرد می‌باشد. با این کار می‌توانید مصرف انرژی را تا ۲۰ درصد کاهش دهید. پیش گرمایش فر، می‌تواند زمان پخت مشخص شده را تا چند دقیقه کاهش دهد.


در جدول شرایط مخصوص بریان کردن با وزن‌های مشخص را می‌بینید. در صورت تمایل به پخت گوشت‌هایی با وزن بیشتر، از دمای کمتر برای هر مورد استفاده نمایید. در صورت پخت چند تکه گوشت، از وزن سنگین‌ترین تکه برای تعیین زمان پخت استفاده کنید. تکه‌های مختلف باید تا حد امکان دارای اندازه‌های یکسان باشند.

یک قانون کلی: تکه گوشت بزرگتر دمای پخت کمتر و زمان پخت بیشتری خواهند داشت.

پس از گذشت $\frac{1}{2}$ تا $\frac{2}{3}$ از زمان پخت گوشت‌ها را برگردانید.


در صورتی که بخواهید از دستورپخت خود پیروی نمایید، می‌توانید از موارد پخت مشابه در جدول به عنوان راهنما استفاده نمایید. اطلاعات بیشتر در رابطه با بریان کردن، پخت و گریل در جدول تنظیمات آورده شده است. لوازم جانبی بدون استفاده را از محفظه پخت خارج نمایید. این کار باعث نتیجه بهتر پخت و کاهش مصرف انرژی تا ۲۰ درصد خواهد شد.


انواع گرمایش استفاده شده:

 هوای داغ چهار بعدی

 گریل با هوای گردشی

 گریل سطح وسیع

 مایکروویو

انواع غذا	لوازم جانبی / ظرف پخت	طبقه	نوع گرمایش	دما به سانتیگراد / تنظیمات گریل	توان مایکروویو به وات	زمان پخت به دقیقه
خوک						
گوشت خوک بدون پوست، مانند گردن ۱.۵ کیلوگرم	ظرف پخت، بدون درب	۱		۱۸۰-۲۰۰	-	۱۲۰-۱۳۰

انواع غذا	لوازم جانبی / ظرف پخت	طبقه	نوع گرمایش	دما به سانتیگراد/ تنظیمات گریل	توان مایکروویو به وات	زمان پخت به دقیقه
خوک						
گوشت خوک بدون پوست، مانند گردن ۱.۵ کیلوگرم	ظرف پخت، درب‌دار	۱		۱۸۰-۲۰۰	۱۸۰	۴۰-۵۰
گوشت خوک با پوست، مانند سر دست ۲ کیلوگرم	ظرف پخت، بدون درب	۱		۱۹۰-۲۰۰	-	۱۳۰-۱۴۰
استیک فیله خوک، ۱.۵ کیلوگرم	ظرف پخت، بدون درب	۱		۲۲۰-۲۳۰	-	۷۰-۸۰
استیک فیله خوک، ۱.۵ کیلوگرم	ظرف پخت، درب‌دار	۱		۲۱۰-۲۳۰	۹۰	۵۰-۶۰
فیله خوک، ۴۰۰ گرم	طبقه مشبک	۲		۲۲۰-۲۳۰	-	۲۰-۲۵
گوشت خوک دودی با استخوان، ۱ کیلوگرم (کمی آب اضافه نمایید)	ظرف پخت، درب‌دار	۱		۲۱۰-۲۲۰	-	۶۰-۸۰

انواع غذا	لوازم جانبی / ظرف پخت	طبقه	نوع گرمایش	دما به سانتیگراد / تنظیمات گریل	توان مایکروویو به وات	زمان پخت به دقیقه
خوک						
گوشت خوک دودی با استخوان، ۱ کیلوگرم	ظرف بدون درب	۱		-	۳۶۰	۴۰-۵۰
استیک خوک، ضخامت ۲ سانتیمتر	طبقه مشبک	۳		۲	-	۱۶-۲۰
گوشت فیله خوک، ضخامت ۳ سانتی متر (فر را ۵ دقیقه پیش گرمایش دهید)	طبقه مشبک	۳		۳*	-	۸-۱۲
گوشت گاو						
فیله گوشت گاو، پخت متوسط، ۱ کیلوگرم	ظرف بدون درب	۱		۲۱۰-۲۲۰	-	۴۰-۵۰
خوراک گوشت، ۱.۵ کیلوگرم	ظرف پخت، درب دار	۱		۲۰۰-۲۲۰	-	۱۳۰-۱۴۰
گوشت راسته گاو، پخت متوسط، ۱.۵ کیلوگرم	ظرف پخت، بدون درب	۱		۲۲۰-۲۳۰	-	۶۰-۷۰

انواع غذا	لوازم جانبی / ظرف پخت	طبقه	نوع گرمايش	دما به سانتیگراد/ تنظیمات گریل	توان مایکروویو به وات	زمان پخت به دقیقه
گوشت گاو						
استیک، ضخامت ۳ سانتی متر، پخت متوسط	طبقه مشبک	۳	☰	۳	-	۱۵-۲۰
برگر، ضخامت ۳-۴ سانتی متر****	طبقه مشبک	۲	☰	۳	-	۲۰-۳۰
گوشت گوساله						
گوشت گوساله ، ۱.۵ کیلو گرم	ظرف پخت، بدون درب	۱	☰☒	۱۶۰-۱۷۰	-	۱۰۰- ۱۲۰
گوشت گوساله ، ۱.۵ کیلو گرم	ظرف پخت، درب دار	۱	☰☒	۲۰۰-۲۱۰	۹۰	۷۰-۸۰
ماهیچه گوساله، ۱.۵ کیلو گرم	ظرف پخت، بدون درب	۱	☰☒	۱۸۰-۲۰۰	۹۰	۶۰-۷۰
گوشت بره						
ران گوساله، با استخوان، پخت متوسط، ۱.۵ کیلو گرم	ظرف پخت، بدون درب	۱	☰☒	۱۷۰-۱۹۰	-	۵۰-۷۰
راسته گوساله با استخوان **	ظرف پخت، بدون درب	۱	☰☒	۱۸۰-۱۹۰	-	۴۰-۵۰
راسته گوساله با استخوان **	ظرف پخت، بدون درب	۱	☰☒	۱۹۰-۲۱۰	۹۰	۳۰-۴۰
دنده گوساله***	طبقه مشبک	۳	☰	۳	-	۱۲-۱۸

انواع غذا	لوازم جانبی/ ظرف پخت	طبقه	نوع گرمایش	دما به سانتیگراد/ تنظیمات گریل	توان مایکروویو به وات	زمان پخت به دقیقه
سوسیس‌ها						
سوسیس گریل شده	طبقه مشبک	۲	☐	۳	-	۱۰-۲۰
غذاهای گوشتی						
میتلوف، ۱ کیلوگرم	ظرف پخت، بدون درب	۱	☐	۱۷۰-۱۸۰	-	۷۰-۸۰
میتلوف، ۱ کیلوگرم	ظرف پخت، بدون درب	۱	☐	۱۷۰-۱۹۰	۳۶۰	۳۰-۴۰

***پیش گرمایش**

****در حین پخت برگردانده نشود**

*****سینی چند منظوره را در طبقه ۱ قرار دهید.**

******پس از گذشت ۲/۳ از زمان پخت برگردانده شود.**

نکات بریان کردن و پخت گوشت

- محفظه پخت بسیار کثیف می‌شود: غذای خود را داخل ظرف پخت درب‌دار گذاشته و پخت آن را با دمای بیشتری انجام دهید یا از سینی گریل استفاده نمایید. در صورت استفاده از سینی گریل نتیجه پخت بهتری خواهید داشت. سینی گریل را می‌توانید به عنوان لوازم جانبی اختیاری از خدمات طلایی نیکان خریداری نمایید.

- غذا زیاد برشته شده و بعضی قسمت‌های آن سوخته است، و/یا زیادی خشک شده است: سطح طبقه استفاده شده و دما را بررسی نمایید. در پخت بعدی، دما را کمتر کرده و در صورت نیاز زمان پخت را هم کاهش دهید. - سطح بسیار کم و نازکی از گوشت برشته شده است: دما را افزایش دهید یا در پایان پخت، مدت کوتاهی گریل را روشن نمایید.

- غذا به خوبی برشته شده است ولی آب حاصل از گوشت سوخته است: در پخت بعدی، از ظرف کوچکتر استفاده نموده و در صورت نیاز مایعات بیشتری اضافه نمایید.

- غذا به خوبی برشته شده است ولی آب حاصل از گوشت کم رنگ و رقیق است: در پخت بعدی، از ظرف بزرگتر استفاده نموده و در صورت نیاز مایعات کمتری اضافه نمایید.

- گوشت سرخ شده در هنگام پخت سوخته است: درب ظرف باید متناسب با ظرف بوده و به خوبی روی آن بسته شود.

دما را کاهش داده و هنگام پخت گوشت سرخ شده در صورت نیاز مایعات بیشتری به آن اضافه نمایید.

- گوشت به خوبی پخته نشده است: گوشت را برش بزنید و سس مورد نظر را روی گوشت‌های برش خورده بریزید. پخت گوشت را با استفاده از عملکرد مایکروویو پایان دهید.

ماهی

دستگاه شما حالت‌های متنوعی از گرمایش را جهت پخت انواع ماهی دارا می‌باشد. تنظیمات متناسب با غذاهای مختلف در جدول تنظیمات آمده است. نیازی به برگرداندن ماهی کامل نمی‌باشد. ماهی را در محفظه پخت به روی شکم قرار دهید به نحوی که باله‌های آن به سمت بالا باشید. نصف سیب‌زمینی یا یک ظرف کوچک مخصوص فر را در حفره شکم ماهی قرار دهید تا آن را ثابت نگه دارد.

پخت ماهی زمانی کامل می‌شود که باله آن را بتوانید به آسانی جدا نمایید.

بریان کردن و گریل کردن در طبقه مشبک

طبقه مشبک را به نحوی در فر قرار دهید که نوشته "Microwave" به سمت درب دستگاه بوده و برجستگی ریل آن به سمت پایین باشد. همچنین سینی چند منظوره را در زیر طبقه مشبک به گونه‌ای قرار دهید تا لبه شیب‌دار به سمت درب دستگاه قرار گیرد.

نکته: در صورتی که غذای مورد نظر برای گریل کردن دارای چربی خیلی زیادی باشد، سینی چند منظوره را به جای زیر طبقه مشبک در سطح یک قرار دهید.

بر اساس اندازه و نوع ماهی نیم‌لیتر آب درون سینی چند منظوره بریزید. تمام چربی‌های چکیده و آب ماهی در آن جمع خواهند شد.

همچنین دود کمتری ایجاد شده و محفظه پخت تمیزتر باقی خواهد ماند. در زمان استفاده از عملکرد گریل درب دستگاه را بسته نگه دارید. هرگز عملکرد گریل را زمانی که درب دستگاه باز است فعال نکنید.

در زمان گریل کردن تا جای ممکن از قطعاتی با ضخامت و وزن یکسان استفاده نمایید. این کار باعث می‌شود تا تمام قطعات به صورت یکنواخت برشته شده و تمام آنها آبدار بمانند. برای گریل کردن مواد را مستقیم روی طبقه مشبک قرار دهید.

با استفاده از یک انبر تکه‌های مورد نظر را برگردانید. در صورت سوراخ شدن گوشت با انبر، آب گوشت خارج شده و خشک خواهد شد.

نکته:

-المنت‌های گریل به صورت مداوم خاموش و روشن می‌شوند. این حالت طبیعی بوده و تنظیمات انجام شده در قسمت گریل، تعداد دفعات روشن و خاموش شدن آن را مشخص می‌کند. -ممکن است در زمان گریل کردن دود ایجاد شود.

بریان کردن و آبیژ کردن در ظروف پخت

تنها از ظروف مناسب فر استفاده نمایید. بررسی نمایید که اندازه ظرف مورد استفاده برای محفظه پخت مناسب است.

مناسب‌ترین ظرف، ظروف شیشه‌ای می‌باشند. ظروف شیشه‌ای داغ را پس از پخت روی دستمالی خشک قرار دهید. در صورت مرطوب یا سرد بودن سطح شیشه ترک خواهد خورد.

ظرف‌های شفاف بریان کردن از استیل ضد زنگ یا آلومینیوم بوده و حرارت را

مانند یک آینه منعکس می‌کند. بنابراین ظروف مناسبی برای فر نمی‌باشد. در این ظروف ماهی آرام تر پخته و به خوبی برشته نخواهد شد. از دمای بالاتر استفاده کرده و / یا زمان پخت را افزایش دهید. از دستورالعمل‌های کارخانه سازنده این ظروف پیروی نمایید.

ظروف بدون درب

برای پخت ماهی کامل، بهتر است از ظرف گود مخصوص بریان کردن استفاده نمایید. این ظرف را روی طبقه مشبک قرار دهید. در صورتی که ظرف مناسب پخت ندارید از سینی چند منظوره استفاده کنید.

ظروف درب‌دار

هنگامی که از ظروف درب‌دار برای پخت استفاده می‌کنید محفظه پخت به میزان قابل توجهی تمیزتر خواهد ماند. اطمینان حاصل نمایید که درپوش مورد نظر کاملاً اندازه ظرف بوده و به خوبی بسته می‌شود. ظرف پخت را روی طبقه مشبک قرار دهید.

برای آپیز کردن، دو یا سه قاشق غذاخوری مایع مورد نظر را با آب یک لیمو کوچک یا سرکه درون ظرف پخت بریزید.

پس از پخت هنگام برداشتن درپوش بخار بسیار داگی از ظرف خارج خواهد شد. درپوش را از قسمت انتهایی آن بردارید تا بخار بسیار داغ از شما دور شود. در ظروف پخت درب‌دار ماهی تردتر می‌شود. برای این حالت از ظروف مخصوص بریان کردن با درپوش شیشه‌ای استفاده کرده و دمای بالاتر را تنظیم نمایید.

بخارپز کردن ماهی در مایکروویو

شما می‌توانید ماهی را در مایکروویو بخارپز نمایید.

برای این کار، از ظروف درب‌دار مناسب مایکروویو استفاده نمایید. همچنین می‌توانید با یک بشقاب یا فویل مخصوص مایکروویو درب ظرف را ببوشانید. نکات مربوط به ظروف مناسب مایکروویو را ملاحظه نمایید. "عملکرد

مایکروویو" در صفحه ۱۷

این حالت باعث حفظ عطر و طعم غذا شده و شما می‌توانید از مقدار کمتری نمک و ادویه استفاده نمایید. در صورت پخت ماهی کامل، یک تا سه قاشق غذاخوری آب یا آب لیمو به آن اضافه نمایید. پس از پخت، ماهی را ۲ تا ۳ دقیقه به حالت استراحت رها کنید تا تفاوت دمایی آن از بین برود.

غذاهای آماده را از بسته بندی خود خارج نمایید. برای پخت سریعتر و یکنواخت تر از ظروف پخت مخصوص مایکروویو استفاده نمایید.

مقادیر تنظیم شده پیشنهادی

گرمایش مناسب برای پخت انواع ماهی در جدول آماده است. دما و زمان پخت بر اساس مقدار، ترکیبات و دمای غذا می‌باشد و به همین دلیل تنظیمات مختلفی آورده شده است. ابتدا مقادیر کمتر را امتحان نمایید. دمای کمتر باعث پخت یکنواخت تری خواهد شد. در صورت نیاز در پخت بعدی از مقادیر بالاتر استفاده نمایید.

مقادیر تنظیم شده بر اساس ماهی از یخچال خارج شده به هنگام قرار دادن در محفظه پخت سرد می‌باشد. با این کار می‌توانید مصرف انرژی را تا ۲۰ درصد کاهش دهید. پیش گرمایش فر، می‌تواند زمان پخت مشخص شده را تا چند دقیقه کاهش دهد.

در جدول شرایط مخصوص پخت ماهی با وزن‌های مشخص را می‌بینید. در صورت تمایل به پخت ماهی‌هایی با وزن بیشتر، از دمای کمتر برای هر مورد استفاده نمایید. در صورت پخت چند تکه ماهی از وزن سنگین‌ترین تکه برای تعیین زمان پخت استفاده کنید. تکه‌های مختلف باید تا حد امکان دارای اندازه‌های یکسان باشند.

یک قانون کلی: تکه ماهی بزرگتر دمای پخت کمتر و زمان پخت بیشتری خواهند داشت.

پس از گذشت ۱/۲ تا ۲/۳ از زمان پخت ماهی‌ها را برگردانید.

توجه: از کاغذهای روغنی متناسب با دمای انتخابی استفاده نمایید. همیشه

کاغذ روغنی را به اندازه ظرف مورد نظر برش دهید.
 لوازم جانبی بدون استفاده را از محفظه پخت خارج نمایید. این کار باعث نتیجه
 بهتر پخت و کاهش مصرف انرژی تا ۲۰ درصد خواهد شد.
 انواع گرمایش استفاده شده:

☼ هوای داغ چهار بعدی

☼ گرمیل با هوای گردش

☼ گرمیل سطح وسیع

☼ مایکروویو

انواع غذا	لوازم جانبی / ظرف پخت	طبقه	نوع گرمایش	دما به سانتیگراد / تنظیمات گرمیل	توان مایکروویو به وات	زمان پخت به دقیقه
ماهی کامل، گرمیل شده، ۳۰۰ گرم، مانند قزل آلا	ظرف بدون درب	۱	☼	۱۷۰-۱۹۰	-	۲۰-۳۰
ماهی کامل، گرمیل شده، ۳۰۰ گرم، مانند قزل آلا	طبقه مشبک	۲	☼	۲	۹۰	۱۵-۲۰
ماهی کامل، پخته شده، ۳۰۰ گرم، مانند قزل آلا	ظرف پخت، درب دار	۱	☼	-	۶۰۰	۳
					۳۶۰	۲-۷
ماهی کامل، گرمیل شده، ۱.۵ کیلوگرم، مانند سالمون	ظرف بدون درب	۱	☼	۱۷۰-۱۹۰	-	۳۰-۴۰
ماهی کامل، گرمیل شده، ۱.۵ کیلوگرم، مانند سالمون	ظرف بدون درب	۱	☼	۲۳۰-۲۵۰	۳۶۰	۳۰-۴۰

انواع غذا	لوازم جانبی / ظرف پخت	طبقه	نوع گرمایش	دما به سانتیگراد / تنظیمات گریل	توان مایکروویو به وات	زمان پخت به دقیقه
ماهی کامل، پخته شده، ۱.۵ کیلو گرم، مانند سالمون	ظرف پخت، درب‌دار	۱		-	۶۰۰	۱۰
					۳۶	۱۰-۱۵
فیله ماهی						
فیله ماهی، ساده، گریل شده	طبقه مشبک	۲		۱*	-	۱۵-۲۵
فیله ماهی، ساده، پخته، ۴۰۰ گرم	ظرف پخت، درب‌دار	۱		-	۶۰۰	۴
					۳۶۰	۳-۸
استیک ماهی						
استیک ماهی، ضخامت ۳ سانتیمتر**	طبقه مشبک	۲		۳	-	۱۸-۲۲
ماهی منجمد						
ماهی کامل، ۳۰۰ گرم، مانند قزل آلا	ظرف پخت، درب‌دار	۱		-	۶۰۰	۵
					۳۶۰	۷-۱۲
ماهی ماهی، ساده	ظرف پخت، درب‌دار	۱		۲۱۰-۲۳۰	-	۳۰-۴۵
فیله ماهی، ساده، ۴۰۰ گرم	ظرف پخت، درب‌دار	۱		-	۶۰۰	۱۰-۱۵
فیله ماهی، گراتن	طبقه مشبک	۲		۲۲۰-۲۴۰	-	۳۵-۴۵
فیله ماهی، گراتن، ۴۰۰ گرم	ظرف پخت، بدون درب	۱		۳	۳۶۰	۱۵-۲۰

انواع غذا	لوازم جانبی / ظرف پخت	طبقه	نوع گرمایش	دما به سانتیگراد / تنظیمات گرید	توان مایکروویو به وات	زمان پخت به دقیقه
فینگر ماهی(در زمان پخت برگردانده شود)	سینی پخت	۱		۲۲۰-۲۴۰	-	۱۵-۲۵
انواع غذا با ماهی						
ترین ماهی، گرم ۱۰۰۰	قالب‌ترین	۱		-	۳۶۰	۲۰-۲۵

*پیش گرمایش

**سینی چند منظوره را در طبقه اول قرار دهید.

سبزیجات و دورچین‌ها

دستگاه شما حالت‌های متنوعی از گرمایش را جهت تهیه انواع سبزیجات گرید شده، سیب زمینی و محصولات منجمد تهیه شده از سیب زمینی دارا می‌باشد. لوازم جانبی بدون استفاده را از محفظه پخت خارج نمایید. این کار باعث نتیجه بهتر پخت و کاهش مصرف انرژی خواهد شد.

پخت در عملکردهای ترکیبی با مایکروویو

اگر می‌خواهید از عملکرد پخت ترکیبی استفاده کنید، حتما ظروف درب‌دار مناسب مایکروویو تهیه نمایید. در صورت در دسترس نبودن درب مناسب، می‌توانید با یک بشقاب یا فویل مخصوص مایکروویو ظرف را بپوشانید. نکات مربوط به ظروف مناسب مایکروویو را ملاحظه نمایید.

غذاهای صاف و یکدست سریع‌تر از غذاهایی پخته می‌شوند که به صورت یکجا و روی هم قرار گرفته باشند. به همین دلیل تا حد امکان غذا را در ظروف به صورت یکنواخت پخش نمایید.

در زمان پخت محصولات حاصل از غلات، کف زیادی ایجاد می‌شود. برای تمام محصولات این دسته غذایی، مانند برنج، از ظروف پخت بلند و درب‌دار استفاده

نمایید.

این حالت باعث حفظ عطر و طعم غذا شده و شما می‌توانید از مقدار کمتری نمک و ادویه استفاده نمایید.

اگر وزن غذای شما خارج از مقادیر موجود در جدول تنظیمات باشد زمان پخت را طبق قانون زیر افزایش یا کاهش دهید:

دوبرابر شدن وزن غذا برابر با دوبرابر شدن زمان پخت میباشد.

در طول زمان پخت مواد غذایی را دو یا سه مرتبه هم بزنید یا در صورت امکان آن را برگردانید. پس از گرم شدن، غذا را ۲ تا ۳ دقیقه به حالت استراحت رها کنید تا تفاوت دمایی آن از بین برود.

غذا گرما را به ظرف منتقل می‌کند. زمانی که تنها از عملکرد مایکروویو استفاده می‌نمایید ظرف بسیار داغ خواهد شد.

موقعیت طبقات

از سطح مشخص شده برای طبقات استفاده نمایید.

پخت در یک طبقه

به طبقه مشخص شده در جدول رجوع نمایید.

پخت در ۲ طبقه

از هوای داغ چهار بعدی استفاده نمایید. توجه داشته باشید که اگر به صورت همزمان از چند سینی فر استفاده می‌نمایید، لزوماً تمام ظروف به صورت همزمان آماده نخواهند شد.

سینی چند منظوره: سطح ۳

سینی پخت: سطح ۱

لوازم جانبی

همیشه اطمینان حاصل نمایید که از لوازم جانبی مناسب استفاده کرده و آن را به صورت صحیح در جای خود قرار داده‌اید.

طبقه مشبک

طبقه مشبک را به نحوی در فر قرار دهید که نوشته "Microwave" به سمت درب دستگاه بوده و برجستگی ریل آن به سمت پایین باشد.

سینی چند منظوره یا سینی پخت

سینی چند منظوره یا سینی پخت را به گونه‌ای قرار دهید تا لبه شیب‌دار به سمت درب دستگاه بوده و آن را با احتیاط تا نقطه توقف به داخل فر فشار دهید.

کاغذ روغنی

از کاغذهای روغنی متناسب با دمای انتخابی استفاده نمایید. همیشه کاغذ روغنی را به اندازه ظرف مورد نظر برش دهید.

مقادیر تنظیم شده پیشنهادی

گرمایش مناسب برای پخت انواع غذاها در جدول آماده است. دما و زمان پخت بر اساس مقدار، ترکیبات غذا بوده و به همین دلیل تنظیمات مختلفی آورده شده است. ابتدا مقادیر کمتر را امتحان نمایید. دمای کمتر باعث پخت یکنواخت‌تری خواهد شد. در صورت نیاز در پخت بعدی از مقادیر بالاتر استفاده نمایید.

مقادیر تنظیم شده برای قرار دادن غذا در محفظه پخت سرد می‌باشد. پیش گرمایش فر، می‌تواند زمان پخت مشخص شده را تا چند دقیقه کاهش دهد. در صورتی که بخواهید از دستورپخت خود پیروی نمایید، می‌توانید از موارد پخت مشابه در جدول به عنوان راهنما استفاده کنید.

انواع گرمایش استفاده شده:

☼ هوای داغ چهار بعدی

☼ گریل با هوای گردشی

☼ گریل سطح وسیع

☼ مایکروویو

انواع غذا	لوازم جانبی/ ظرف پخت	طبقه	نوع گرمایش	دما به سانتیگراد/ تنظیمات گریل	توان مایکروویو به وات	زمان پخت به دقیقه
سبزیجات تازه						
سبزیجات تازه، ۲۵۰ گرم *	ظرف پخت، دربدار	۱		-	۶۰۰	۸-۱۲
شبزیجات، تازه، ۵۰۰ گرم *	ظرف پخت، دربدار	۱		-	۶۰۰	۱۲-۱۷
سبزیجات، منجمد						
اسفناج، ۴۵۰ گرم *	ظرف پخت، دربدار	۱		-	۶۰۰	۱۳-۱۸
مخلوط سبزیجات، ۲۵۰ گرم *	ظرف پخت، دربدار	۱		-	۶۰۰	۱۰-۱۴
مخلوط سبزیجات، ۵۰۰ گرم *	ظرف پخت، دربدار	۱		-	۶۰۰	۱۵-۲۰
بشقاب سبزیجات						
سبزیجات گریل شده	سینی چند منظوره	۳		۳	-	۱۰-۱۵
سیبزمینی						
سیبزمینی پخته، نصف شده	سینی چند منظوره	۱		۱۶۰-۱۸۰	-	۴۵-۶۰
سیبزمینی پخته، نصف شده، ۱ کیلوگرم	سینی چند منظوره	۱		۲۰۰-۲۲۰	۳۶۰	۱۵-۲۰
سیب زمینی با پوست، کامل، ۲۵۰ گرم *	ظرف پخت، دربدار	۱		-	۶۰۰	۱۰-۱۳

انواع غذا	لوازم جانبی/ ظرف پخت	طبقه	نوع گرمایش	دما به سانتیگراد/ تنظیمات گریل	توان مایکروویو به وات	زمان پخت به دقیقه
سیب زمینی						
سیب زمینی آپیز، ۴ تکه، ۵۰۰ گرم*	ظرف پخت، درب دار	۱		-	۶۰۰	۱۳-۱۷
محصولات سیب زمینی، منجمد						
روستی سیب زمینی	سینی چند منظوره	۲		۱۸۰-۲۰۰	-	۲۰-۳۰
سیب زمینی شکم پر	سینی چند منظوره	۲		۲۰۰-۲۲۰	-	۱۸-۲۸
کراکت (در زمان پخت برگردانده شود)	سینی پخت	۱		۲۱۰-۲۳۰	-	۱۵-۲۵
چیپس (در زمان پخت برگردانده شود)	سینی پخت	۱		۲۰۰-۲۱۰	-	۲۰-۳۰
چیپس (۵۰۰ گرم)	سینی چند منظوره	۱		۲۵۰-۲۷۰	۱۸۰	۱۵-۲۰
چیپس، ۲ طبقه (در زمان پخت برگردانده شود)	سینی چند منظوره + سینی پخت	۳+۱		۲۰۰-۲۲۰	-	۳۰-۴۰
برنج						
برنج دانه بلند، ۲۵۰ گرم +۵۰۰ میلی لیتر آب	ظرف پخت، درب دار	۱		-	۶۰۰	۷-۹
					۱۸۰	۱۳-۱۶

انواع غذا	لوازم جانبی/ ظرف پخت	طبقه	نوع گرمایش	دما به سانتیگراد/ تنظیمات گریل	توان مایکروویو به وات	زمان پخت به دقیقه
برنج						
برنج قهوه‌ای، ۲۵۰ گرم + ۶۵۰ میلی لیتر آب	ظرف پخت، درب‌دار	۱		-	۶۰۰	۱۱-۱۳
					۱۸۰	۲۵-۳۰
ریزونو، ۲۵۰ گرم + ۹۰۰ میلی لیتر آب	ظرف پخت، درب‌دار	۱		-	۶۰۰	۱۲-۱۴
					۱۸۰	۲۲-۲۴
غلات و حبوبات						
بلغور عربی، ۲۵۰ گرم + ۵۰۰ میلی لیتر آب	ظرف پخت، درب‌دار	۱		-	۶۰۰	۶-۸
					۱۸۰	۸-۱۰
گندم کامل، ۲۵۰ گرم + ۶۰۰ میلی لیتر آب	ظرف پخت، درب‌دار	۱		-	۶۰۰	۱۰-۱۵
					۱۸۰	۱۰-۱۵
پولنتا/ ذرت سمولینا، ۱۲۵ گرم + ۵۰۰ میلی لیتر آب*	ظرف پخت، درب‌دار	۱		-	۶۰۰	۶-۸
					۱۰۰	۴-۷
جو پوست کنده، ۲۵۰ گرم + ۷۵۰ میلی لیتر آب	ظرف پخت، درب‌دار	۱		-	۶۰۰	۱۱-۱۳
					۱۸۰	۲۵-۳۰

انواع غذا	لوازم جانبی/ ظرف پخت	طبقه	نوع گرمایش	دما به سانتیگراد/ تنظیمات گریل	توان مایکروویو به وات	زمان پخت به دقیقه
تخم مرغ						
کاستارد تخم مرغ با ۲ عدد تخم مرغ	ظرف پخت، درب‌دار	۱		-	۳۶۰	۶-۸

*در زمان پخت یک یا دو مرتبه آن را هم بزیند.

دسرها

شما می‌توانید از دستگاه خود برای تهیه ماست و دسرهای مختلف استفاده نمایید. زمان تهیه غذا با عملکرد مایکروویو، همیشه از ظروف مخصوص مایکروویو و مقاوم به حرارت استفاده نمایید. نکات مربوط به ظروف مناسب مایکروویو را ملاحظه نمایید. "عملکرد مایکروویو" در صفحه ۱۷ اگر غذای خود را روی طبقه مشبک می‌گذارید، طبقه را به نحوی در فر قرار دهید که نوشته "Microwave" به سمت درب دستگاه بوده و برجستگی ریل آن به سمت پایین باشد.

آماده‌سازی ماست

لوازم جانبی و طبقات را از محفظه پخت خارج نمایید. در این حالت محفظه پخت باید خالی باشد.

۱. ۱ لیتر شیر (۳.۵٪ چربی) را تا ۹۰ درجه سانتیگراد روی اجاق گاز گرم کنید و سپس منتظر بمانید تا ۴۰ درجه سانتیگراد خنک شود. شیر فرادما (UHT) را کافیسیت تا ۴۰ درجه سانتیگراد حرارت دهید.

۲. ۱۵۰ گرم ماست (سرد) را به شیر اضافه و آن را هم بزیند.

۳. آن را در فنجان یا بطری‌های کوچک ریخته و روی آن را با سلفون ببوشانید.

۴. فنجان یا بطری‌ها را در کف محفظه پخت گذاشته و از تنظیمات نشان داده

در جدول استفاده نمایید.

۵. پس از انجام موارد بالا، ماست را در یخچال قرار دهید تا خنک شود.

تهیه کاسترد با پودر کاسترد

طبق روش نوشته شده در بسته بندی را پودر کاسترد با شیر و شکر، در یک ظرف بلند و مناسب میکروویو ترکیب نمایید. از تنظیمات مندرج در جدول استفاده نمایید.

زمانی که شیر شروع به بالا آمدن کرد، آن را کاملاً هم بزنید. این مرحله را ۲ تا ۳ مرتبه تکرار کنید.

تهیه بودینگ برنج

۱. برنج را وزن کرده و ۴ برابر آن شیر اضافه نمایید.

۲. مخلوط برنج و شیر را درون یک ظرف بلند و مناسب میکروویو بریزید.

۳. از تنظیمات مندرج در جدول استفاده نمایید.

۴. زمانی که شیر شروع به بالا آمدن کرد، آن را کاملاً هم بزنید و توان میکروویو را طبق توضیحات جدول کاهش دهید. در زمان پخت، آن را چند مرتبه هم بزنید.

تهیه کمپوت

میوه را درون ظرف مناسب میکروویو وزن کرده و به ازای هر ۱۰۰ گرم یک قاشق غذاخوری آب اضافه نمایید. شکر و طعم دهنده‌های دیگر را براساس ذائقه خود اضافه نمایید. درب ظرف را پوشانده و از تنظیمات مندرج در جدول استفاده نمایید.

در زمان پخت، آن را چند مرتبه هم بزنید.

تهیه پاپ کورن در میکروویو

یک ظرف شیشه‌ای صاف و مقاوم به حرارت، مانند درب یک ظرف مخصوص فر، تهیه نمایید. از ظروف سفالی یا ظروف خمیده استفاده نکنید. کیسه ذرت را به نحوی در ظرف پخت قرار دهید که سمت دارای برچسب رو به پایین باشد. از تنظیمات مندرج در جدول استفاده نمایید. براساس نوع و مقدار مورد نظر زمان را باید تنظیم کنید.

پس از ۳۰ ثانیه کیسه ذرت را خارج کرده و آن را تکان دهید تا مطمئن شوید که پاپ کورن نسوزد. پس از آماده شدن پاپ کورن، محفظه پخت را با دستمال تمیز نمایید.

⚠ هشدار - خطر سوختگی

بسته‌بندی‌های کارخانه‌ای ممکن است بعد از گرم شدن غذا دچار ترکیدگی شوند. همیشه دستورالعمل مندرج در بسته‌بندی را مطالعه نمایید. همیشه برای خارج کردن ظروف از محفظه پخت از دستکش مخصوص فر استفاده نمایید.

مقادیر تنظیم شده پیشنهادی انواع گرمایش استفاده شده:

☼ هوای داغ چهار بعدی

☼ مایکروویو

نوع غذا	لوازم جانبی / ظرف پخت	طبقه	نوع گرمایش	دما به سانتیگراد	توان مایکروویو به وات	زمان پخت به دقیقه
کاسترد با پودر کاسترد*	ظرف پخت، درب‌دار	۱	☼	-	۶۰۰	۵-۸
ماست	قالب‌های مجزا	کف محفظه پخت	☼	۴۰-۴۵	-	۸-۹ ساعت
پودینگ برنج، ۱۲۵ گرم + ۵۰۰ میلی لیتر شیر	ظرف پخت، درب‌دار	۱	☼	-	۶۰۰	۱۰
					۱۸۰	۲۰-۲۵
کمپوت میوه، ۵۰۰ گرم	ظرف پخت، درب‌دار	۱	☼	-	۶۰۰	۹-۱۲

نوع غذا	لوازم جانبی / ظرف پخت	طبقه	نوع گرمایش	دما به سانتیگراد	توان مایکروویو به وات	زمان پخت به دقیقه
پاپ کورن در مایکروویو، ۱ بسته ۱۰۰ گرمی**	ظرف پخت، بدون درب	۱		-	۶۰۰	۴-۶

*در زمان پخت یک یا دو مرتبه آن را هم بزنید

ذخیره انرژی با استفاده از گرمایش کم مصرف (Eco)

زمان پخت غذا، می‌توانید با استفاده از نوع گرمایش “هوای داغ کم مصرف” در مصرف انرژی صرفه‌جویی نمایید.

پیش از گرم شدن فر، غذا را در محفظه پخت قرار دهید. در غیر اینصورت، بهینه‌سازی انرژی تأثیری نخواهد داشت. همیشه در زمان پخت درب دستگاه را بسته نگه دارید.

لوازم جانبی بدون استفاده را از محفظه پخت خارج نمایید. این کار باعث نتیجه بهتر پخت و ذخیره انرژی می‌شود.

تنها از لوازم جانبی اصل همراه با دستگاه استفاده نمایید. این لوازم متناسب با محفظه پخت و عملکردهای مختلف دستگاه شما طراحی شده است.

لوازم جانبی

همیشه اطمینان حاصل نمایید که از لوازم جانبی مناسب استفاده کرده و آن را به صورت صحیح در جای خود قرار داده‌اید.

طبقه مشبک

طبقه مشبک را به نحوی در فر قرار دهید که نوشته “Microwave” به سمت درب دستگاه بوده و برجستگی ریل آن به سمت پایین باشد.

سینی چند منظوره یا سینی پخت

سینی چند منظوره یا سینی پخت را به گونه‌ای قرار دهید تا لبه شیب‌دار به سمت درب دستگاه بوده و آن را با احتیاط تا نقطه توقف به داخل فر فشار دهید.

ظروف پخت

استفاده از قالب‌های پخت فلزی با رنگ تیره برای این کار مناسب است. این ظروف به شما کمک میکند تا مصرف انرژی را تا ۳۵ درصد کاهش دهید. ظروف پخت استیل ضد زنگ یا آلومینیومی حرارت را مانند یک آینه منعکس مینمایند. ظروف لعاب دار، شیشه ای مقاوم به حرارت و آلومینیوم‌های دایکاست که حرارت را منعکس نمیکنند مناسب‌ترین انواع ظروف میباشند. قالب‌های پخت حلبی، ظروف سرامیکی یا شیشه‌ای زمان پخت را افزایش داده و کیک به صورت یکنواخت برشته نخواهد شد.

کاغذ روغنی


از کاغذهای روغنی متناسب با دمای انتخابی استفاده نمایید. همیشه کاغذ روغنی را به اندازه ظرف مورد نظر برش دهید.

مقادیر تنظیم شده پیشنهادی

دستگاه شما دارای تنظیمات مشخص برای غذاهای مختلف می‌باشد. دما و زمان پخت بر اساس دستور پخت و مقدار و ترکیب خمیر بوده و به همین دلیل تنظیمات مختلفی آورده شده است. ابتدا مقادیر کمتر را امتحان نمایید. دمای کمتر باعث پخت یکنواخت‌تری خواهد شد. در صورت نیاز در پخت بعدی از مقادیر بالاتر استفاده نمایید.

نکته: با تنظیم دمای بالاتر نمی‌توانید زمان پخت را کاهش دهید. در این حالت تنها لایه بیرونی کیک و نان پخته شده و مواد لایه میانی خام می‌ماند.

نوع گرمایش مورد استفاده:

هوای داغ کم مصرف 

نوع غذا	لوازم جانبی / ظرف پخت	طبقه	نوع گرمایش	دما به سانتیگراد	زمان پخت به دقیقه
پخت کیک در قالب					
تارت با پایه کیک اسفنجی	قالب حلقه‌ای / قالب کیک	۱		۱۴۰-۱۶۰	۶۰-۸۰

نوع غذا	لوازم جانبی/ ظرف پخت	طبقه	نوع گرمايش	دما به سانتيگراد	زمان پخت به دقيقه
پخت کیک در قالب					
پایه کیک اسفنجی	قالب تارت	۱		۱۴۰-۱۶۰	۲۰-۴۰
پایه کیک اسفنجی، ۲ تخم مرغ	قالب تارت	۱		۱۵۰-۱۷۰	۲۰-۳۰
پایه کیک اسفنجی، ۳ تخم مرغ	قالب کیک فنری، قطر ۲۶ سانتی متر	۱		۱۶۰-۱۷۰	۲۵-۳۵
پایه کیک اسفنجی، ۶ تخم مرغ	قالب کیک حلقه‌ای، قطر ۲۸ سانتی متر	۱		۱۵۰-۱۶۰	۵۰-۶۰
پخت کیک در سینی پخت					
کیک اسفنجی با رویه خشک	سینی پخت	۱		۱۶۰-۱۸۰	۲۰-۴۰
کیک اسفنجی با رویه مرطوب	سینی پخت	۱		۱۷۰-۱۸۰	۲۵-۳۵
پخت شیرینی‌های کوچک					
مافین‌ها	ظرف مافین	۲		۱۶۰-۱۸۰	۱۵-۳۰
کیک‌های کوچک	سینی پخت	۱		۱۵۰-۱۶۰	۲۵-۳۵
شیرینی‌های لایه‌ای	سینی پخت	۲		۱۷۰-۱۹۰	۲۵-۵۰
شیرینی‌های خامه‌ای	سینی پخت	۱		۲۰۰-۲۲۰	۳۵-۴۵
بیسکوئیت‌ها	سینی پخت	۲		۱۴۰-۱۶۰	۱۵-۳۰
وینی	سینی پخت	۲		۱۴۰-۱۵۰	۲۵-۴۰

آکریل آمید در مواد غذایی

عموما آکریل آمید در غلات و محصولات تهیه شده از سیب زمینی در دمای بالا مانند سیب زمینی سرخ شده، چیپس، نان تست، نان‌های رولی، محصولات با پخت کامل (بیسکویت‌ها، نان زنجبیلی، بیسکوئیت‌های طعم‌دار) ایجاد می‌شود.

نکاتی برای پایین نگه داشتن سطح آکریل آمید غذاها

موارد عمومی	- زمان پخت را به کوتاه ترین زمان ممکن کاهش دهید. - پخت مواد غذایی را تا زمان طلایی شدن ادامه دهید و از برشته‌گی بیش از حد خودداری نمایید. - تکه‌های نازک و پهن در مواد غذایی حاوی آکریل آمید کمتری می‌باشند.
پخت نان	گرمایش المنت‌های بالایی و پایینی را حداکثر در ۲۰۰ درجه سانتیگراد قرار دهید. پخت با هوای داغ را حداکثر در ۱۸۰ درجه سانتیگراد قرار دهید.
بیسکویت‌ها	گرمایش المنت‌های بالایی و پایینی را حداکثر در ۱۹۰ درجه سانتیگراد قرار دهید. پخت با هوای داغ را حداکثر در ۱۷۰ درجه سانتیگراد انجام دهید. تخم مرغ یا زرده تخم مرغ تولید آکریل آمید را کاهش می‌دهد.
چیپس‌های تنوری	یک لایه نازک از مواد را به صورت یکنواخت در سینی فر پخش کنید. در هر مرتبه از پخت حداقل ۴۰۰ گرم مواد در سینی پخت گذاشته تا مانع از خشک شدن چیپس‌ها گردد.

خشک کردن

با استفاده از عملکرد هوای داغ چهار بعدی می‌توانید مواد غذایی را خشک کرده و نتیجه قابل توجهی به دست آورید. با این روش نگهداری به دلیل از دست دادن آب، طعم مواد غذایی افزایش می‌یابد.

تنها از میوه، سبزیجات، سبزیجات برگی سالم استفاده کرده و آنها را به خوبی بشویید. طبقه مشبک را با کاغذ روغنی یا کاغذ پوستی بپوشانید. آب اضافی میوه‌ها را گرفته و آن را خشک نمایید.

در صورت نیاز آنها را به تکه‌های مساوی خرد کرده یا به صورت باریک برش دهید. میوه‌های پوست نکنده را به نحوی درون ظرف بچینید که سطوح برش خورده آن به سمت بالا باشند. دقت نمایید که تکه‌های میوه یا قارچ‌ها در طبقه مشبک به روی یکدیگر قرار نگرفته باشند.

سبزیجات را رنده و سپس آنها را بلانچ نمایید. اجازه دهید تا آب سبزیجات بلانچ شده خارج گردیده و سپس آنها را به صورت یکنواخت روی طبقه مشبک پخش نمایید. سبزیجات را با ساقه آنها خشک کنید. آنها را به صورت یکنواخت و نزدیک به هم روی طبقه مشبک قرار دهید.

برای خشک کردن از سطوح مشخص شده در طبقات استفاده نمایید:

۱ طبقه سیمی: سطح ۲

۲ طبقه سیمی: سطح ۱ + ۳

میوه‌های آبدار و سبزیجات را چند مرتبه برگردانید. پس از خشک شدن مواد خشک شده را به سرعت از روی کاغذ بردارید.

مقادیر تنظیم شده پیشنهادی

دستگاه شما دارای تنظیمات مشخص برای خشک کردن انواع مختلف مواد غذایی میباشد. دما و زمان پخت بر اساس نوع، میزان رطوبت، میزان رسیده بودن و ضخامت مواد غذایی می‌باشد. هرچه مواد غذایی شما بیشتر خشک شوند نگهداری آنها بهتر خواهد بود. برش‌های باریک‌تر سریع‌تر خشک شده و مواد خشک شده عطر بیشتری خواهند داشت به همین دلیل تنظیمات مختلفی نشان داده شده است.

در صورتی که بخواهید مواد غذایی دیگری را خشک نمایید، می‌توانید از موارد پخت مشابه در جدول به عنوان راهنما استفاده نمایید.

نوع گرمایش مورد استفاده:

Oven

☞ هوای داغ چهار بعدی

انواع غذا	لوازم جانبی / ظرف پخت	طبقه	نوع گرمایش	دما به سانتیگراد	زمان پخت به ساعت
میوه‌های گوشتی (حلقه‌های سیب، ۳ میلی‌متر ضخامت، ۲۰۰ گرم در هر طبقه مشبک)	طبقه مشبک	۲	☞	۸۰	۴-۷
میوه‌های هسته‌دار (خانواده آلوها)	طبقه مشبک	۲	☞	۸۰	۸-۱۰
سبزیجات ریشه‌ای (هویج)، رنده شده، بلانچ شده	طبقه مشبک	۲	☞	۸۰	۴-۷
قارچ ورقه‌ای	طبقه مشبک	۲	☞	۶۰	۶-۸
سبزیجات برگی، شسته شده	۱-۲ طبقات سیمی	-	☞	۶۰	۲-۶

کنسرو کردن مواد غذایی

برای کنسرو کردن میوه و سبزیجات می‌توانید از این دستگاه استفاده نمایید.

⚠ هشدار - خطر آسیب دیدگی

اگر کنسرو کردن مواد غذایی به درستی انجام نشود، شیشه‌های نگهدارنده کنسرو دچار ترکیدگی خواهند شد. به دستورالعمل‌های مربوط به کنسرو کردن مراجعه نمایید.

شیشه‌های نگهدارنده

تنها از شیشه‌های سالم و تمیز برای کنسرو کردن مواد غذایی استفاده نمایید. لاستیک‌های مورد استفاده در شیشه‌ها باید تمیز، سالم و مقاوم در برابر حرارت باشند. در صورت وجود داشتن قلاب یا گیره به روی درب شیشه آنها را نیز بررسی نمایید.

برای هر مرتبه کنسرو کردن از شیشه‌های هم اندازه و محتویات یکسان استفاده نمایید. در محفظه پخت، می‌توانید حداکثر ۶ عدد شیشه با حجم ۱/۲ لیتر، ۱ لیتر یا ۱/۲ لیتر به صورت همزمان قرار دهید. از شیشه‌های بلندتر یا بزرگتر استفاده نکنید. درب شیشه‌ها ممکن است دچار شکستگی شوند. شیشه‌ها را به نحوی در محفظه پخت قرار دهید که در تماس با یکدیگر قرار نگیرند.

آماده‌سازی میوه و سبزیجات

تنها از میوه و سبزیجات کاملاً سالم استفاده کرده و آنها را به خوبی بشوید. پوست کردن، جدا کردن هسته و خرد کردن میوه و سبزیجات را متناسب با نوع آنها انجام دهید. شیشه‌ها را تا حداکثر ۲ سانتی متر پایین تر از لبه آن با مواد مورد نظر پر نمایید.

میوه‌جات

میوه‌ها را در شیشه ریخته و ترکیب آب داغ و شکر (حدود ۴۰۰ میلی لیتر برای شیشه‌های ۱ لیتری) را به آن اضافه نمایید. برای یک لیتر آب:

- حدود ۲۵۰ گرم شکر برای میوه‌های شیرین
- حدود ۵۰۰ گرم شکر برای میوه‌های ترش

سبزیجات

سبزیجات را در شیشه ریخته و آب جوشیده داغ را به آن اضافه نمایید. لبه شیشه‌ها را با دستمال تمیز نمایید. روی هر شیشه لاستیک و درب مربوط به آن را قرار دهید. درب شیشه‌ها را با گیره ببندید. شیشه‌ها را درون سینی چند منظوره بدون تماس با یکدیگر قرار دهید. ۵۰۰ میلی لیتر آب داغ (حدود ۸۰ درجه سانتیگراد) در سینی چند منظوره بریزید. از تنظیمات مندرج در جدول استفاده نمایید.

پایان مرحله کنسرو کردن

میوه‌ها

پس از گذشت زمانی کوتاه، حباب‌های کوچکی در شیشه‌ها تشکیل خواهد شد. زمانی که تمام شیشه‌ها شروع به حباب زدن کردند دستگاه را خاموش نمایید.

پس از زمان پخت مربوطه، شیشه‌ها را از محفظه پخت خارج نمایید.

سبزیجات

پس از گذشت زمانی کوتاه، حباب‌های کوچکی در شیشه‌ها تشکیل خواهد شد. زمانی که تمام شیشه‌ها شروع به حباب زدن کردند دما را تا ۱۲۰ درجه سانتیگراد کاهش دهید و اجازه دهید تا شیشه‌ها در محفظه پخت در بسته طبق زمان ذکر شده در جدول به حباب زدن ادامه دهند. پس از سپری شدن این زمان، دستگاه را خاموش کرده و طبق زمان جدول اجازه دهید شیشه‌ها از دمای موجود در محفظه پخت استفاده نمایند.

پس از اتمام عملکرد، شیشه‌ها را از محفظه پخت خارج کرده و آنها را روی یک پارچه تمیز قرار دهید. مراقب باشید شیشه‌ها را روی سطوح سرد یا مرطوب قرار ندهید. این کار باعث شکستن شیشه‌ها خواهد شد. شیشه‌های کنسرو را بپوشانید تا آنها را از خشک شدن محافظت نمایید. گیره آنها را پس از خنک شدن شیشه‌ها باز نمایید.

مقادیر تنظیم شده پیشنهادی

زمان‌های نشان داده در جدول تنظیمات مقادیر میانگین برای کنسرو کردن میوه و سبزیجات می‌باشد. این زمانها بر اساس دمای اتاق، تعداد شیشه‌ها، مقدار مواد غذایی، گرما و کیفیت محتویات شیشه‌ها تحت تاثیر قرار می‌گیرند. مشخصات بر اساس شیشه‌های ۱ لیتری عنوان شده است. پیش از خاموش کردن دستگاه یا تغییر حالت پخت بررسی نمایید که محتویات شیشه‌ها در حال حباب زدن باشند. فرآیند حباب زدن پس از ۳۰ تا ۶۰ دقیقه شروع می‌شود.

نوع گرمایش مورد استفاده:

☼ هوای داغ چهار بعدی

انواع غذا	ظروف پخت	طبقه	نوع گرمایش	دما به سانتیگراد	زمان پخت به ساعت
کنسرو کردن					
سبزیجات مانند هویج	شیشه نگهدارنده ۱ لیتری	۱	☼	۱۶۰-۱۷۰	پیش از شروع به جاب زدن: ۳۰-۴۰
				۱۲۰	شروع جاب زدن: ۳۰-۴۰
				-	گرمای باقی مانده: ۳۰
سبزیجات مانند خیار	شیشه نگهدارنده ۱ لیتری	۱	☼	۱۶۰-۱۷۰	پیش از شروع به جاب زدن: ۳۰-۴۰
				-	گرمای باقی مانده: ۳۰
میوه‌های هسته‌دار مانند آلبالو، آلو	شیشه نگهدارنده ۱ لیتری	۱	☼	۱۶۰-۱۷۰	پیش از شروع به جاب زدن: ۳۰-۴۰
				-	گرمای باقی مانده: ۳۵

Oven

انواع غذا	ظروف پخت	طبقه	نوع گرمایش	دما به سانتیگراد	زمان پخت به ساعت
کنسرو کردن					
میوه‌های گوشتی مانند سیب، توت‌فرنگی	شیشه نگهدارنده ۱ لیتری	۱		۱۶۰-۱۷۰	پیش از شروع به حباب زدن: ۳۰-۴۰
				-	گرمای باقی مانده: ۲۵

یخ‌زدایی

برای یخ‌زدایی میوه، سبزیجات، گوشت ماکیان، گوشت قرمز، ماهی و انواع نان‌های منجمد از عملکرد میکروویو استفاده نمایید. مواد غذایی منجمد را از بسته بندی آن خارج کرده و با استفاده از ظرف مناسب میکروویو آن را روی طبقه مشبک قرار دهید.

نکات مربوط به ظروف مناسب میکروویو را ملاحظه نمایید. "عملکرد میکروویو" در صفحه ۱۷

اگر غذای خود را روی طبقه مشبک می‌گذارید، طبقه را به نحوی در فر قرار دهید که نوشته "Microwave" به سمت درب دستگاه بوده و برجستگی ریل آن به سمت پایین باشد.

لوازم جانبی غیر قابل استفاده را از محفظه پخت خارج نمایید. این کار باعث نتیجه بهتر پخت و کاهش مصرف انرژی می‌گردد.

مقادیر تنظیم شده پیشنهادی

زمان‌های مندرج در جدول به صورت میانگین می‌باشند. این مقادیر بر اساس کیفیت، دمای انجماد (۱۸- درجه سانتی‌گراد) و ترکیبات مواد غذایی تغییر خواهد کرد. محدوده زمانی نشان داده شده است. ابتدا کوتاه‌ترین

زمان را انتخاب نمایید و سپس در صورت نیاز آن را افزایش دهید. گاهی اوقات برای نتیجه بهتر یخ‌زدایی را چند مرتبه باید انجام دهید. این شرایط در جدول توضیح داده شده است.


نکته: یخ‌زدایی مواردی که به صورت مسطح یا تقسیم‌بندی شده بسته‌بندی شده‌اند سریعتر از بسته‌های حجیم و ناهمگون انجام می‌گیرد. در زمان یخ‌زدایی یک یا دو مرتبه غذا را هم زده و یا آن را برگردانید. تکه‌های بزرگ غذا باید چندین مرتبه برگردانده شوند. گاهی اوقات مواد غذایی را از هم جدا کرده یا موارد یخ‌زدایی شده را از دستگاه خارج نمایید.

اجازه دهید مواد غذایی یخ‌زدایی شده پس از پایان کار حدود ۱۰ تا ۳۰ دقیقه در دستگاه استراحت کرده تا دما متعادل شود.

نکته: اگر وزن غذای شما خارج از مقادیر موجود در جدول تنظیمات باشد روش زیر را انجام دهید:

دوبرابر شدن وزن غذا برابر با دوبرابر شدن زمان پخت می‌باشد.

نوع گرمایش مورد استفاده

مایکروویو 

انواع غذا	لوازم جانبی / ظرف پخت	طبقه	نوع گرمایش	توان مایکروویو به وات	زمان پخت به ساعت
نان، رول‌ها					
نان، ۵۰۰ گرم	ظروف پخت، بدون درب	۱		۱۸۰	۳
				۹۰	۱۰-۱۵
نان رولی	طبقه مشبک	۱		۱۸۰	۵-۱۰
				۹۰	۵-۱۰
کیک					
کیک خیس، ۵۰۰ گرم	ظروف پخت، بدون درب	۱		۱۸۰	۵
				۹۰	۱۵-۲۰

انواع غذا	لوازم جانبی / ظرف پخت	طبقه	نوع گرمايش	توان مايکروويو به وات	زمان پخت به ساعت
کيک					
کيک خشک، ۷۵۰ گرم *	ظروف پخت، بدون درب	۱		۱۸۰	۲
				۹۰	۱۰-۱۵
گوشت قرمز و گوشت ماکيان					
مرغ کامل، ۱.۲ کيلوگرم *	ظروف پخت، بدون درب	۱		۱۸۰	۱۰
				۹۰	۱۰-۱۵
تکه های گوشت ماکيان؛ ۲۵۰ گرم *	ظروف پخت، بدون درب	۱		۱۸۰	۳
				۹۰	۵-۱۰
اردک، ۲ کيلوگرم *	ظروف پخت، بدون درب	۱		۱۸۰	۱۰
				۹۰	۳۰-۴۰
تکه های کامل گوشت (گوشت خام) ۸۰۰ گرم	ظروف پخت، بدون درب	۱		۱۸۰	۱۵
				۹۰	۱۰-۱۵
تکه های کامل گوشت (گوشت خام) ۱ کيلوگرم *	ظروف پخت، بدون درب	۱		۱۸۰	۱۵
				۹۰	۲۰-۳۰
تکه های کامل گوشت (گوشت خام) ۱.۵ کيلوگرم *	ظروف پخت، بدون درب	۱		۱۸۰	۱۵
				۹۰	۲۵-۳۵
تکه يا برش های گوشت (گوشت خام) ۵۰۰ گرم *	ظروف پخت، بدون درب	۱		۱۸۰	۸
				۹۰	۵-۱۰
گوشت چرخ کرده مخلوط، ۲۰۰ گرم *	ظروف پخت، بدون درب	۱		۹۰	۸-۱۵
				۱۸۰	۵
گوشت چرخ کرده مخلوط، ۵۰۰ گرم *	ظروف پخت، بدون درب	۱		۹۰	۱۰-۱۵
				۱۸۰	۵

انواع غذا	لوازم جانبی / ظرف پخت	طبقه	نوع گرمایش	توان مایکروویو به وات	زمان پخت به ساعت
گوشت قرمز و گوشت ماکیان					
گوشت چرخ کرده مخلوط، ۸۰۰ گرم*	ظروف پخت، بدون درب	۱		۱۸۰	۱۰
				۹۰	۱۵-۲۰
ماهی					
ماهی کامل ۳۰۰ گرم	ظروف پخت، بدون درب	۱		۱۸۰	۳
				۹۰	۱۰-۱۵
فیله ماهی ۴۰۰ گرم*	ظروف پخت، بدون درب	۱		۱۸۰	۵
				۹۰	۱۰-۱۵
میوه، سبزیجات					
انواع بری‌ها، ۳۰۰ گرم	ظروف پخت، بدون درب	۱		۱۸۰	۵-۱۰
سبزیجات، ۶۰۰ گرم	ظروف پخت، بدون درب	۱		۱۸۰	۱۰
				۹۰	۸-۱۳
موارد دیگر					
یخ‌زدایی کره، ۱۲۵ گرم	ظروف پخت، بدون درب	۱		۹۰	۷-۹

*در اواسط زمان پخت، آن را برگردانید.

گرم کردن غذا در مایکروویو

با استفاده از عملکرد مایکروویو گرم کردن غذا، یا یخ‌زدایی و گرم کردن در یک مرحله انجام می‌شود.

غذاهای آماده را از بسته‌بندی خارج کنید. در ظروف مخصوص مایکروویو گرم کردن غذا سریعتر و یکنواخت‌تر انجام میشود. ظروف مختلف ممکن است نیاز به زمان‌های متفاوتی برای گرم شدن داشته باشند. غذاهایی که صاف و یکدست می‌باشند سریعتر از غذاهایی با شکل ناهمگون پخته می‌شوند به همین دلیل سعی کنید تا جای ممکن غذاها را به صورت یکنواخت در ظروف

پخت قرار دهید. غذاها را به صورت عمودی قرار ندهید. روی غذا را بپوشانید. این کار باعث نتیجه بهتر پخت خواهد شد. در صورتی که درپوش مناسب برای ظرف خود ندارید، از یک بشقاب یا فویل مخصوص مایکروویو به جای آن استفاده نمایید.

در زمان پخت غذا را ۲ تا ۳ مرتبه هم بزنید و در صورت نیاز آن را برگردانید. پس از گرم شدن غذا به مدت ۱ یا ۲ دقیقه آن را به حال خود رها کنید تا تفاوت دمایی از بین برود.

برای گرم کردن غذای کودک بطری را بدون درب یا سرشیشه روی طبقه مشبک قرار دهید و پس از گرم شدن آن را به خوبی تکان داده یا هم بزنید و دمای آن را بررسی نمایید.

غذا گرما را به ظرف منتقل کرده و بنابراین زمانی که از عملکرد مایکروویو استفاده کرده‌اید ممکن است ظرف شما بسیار داغ شود.

نکته: اگر وزن غذای شما خارج از مقادیر موجود در جدول تنظیمات باشد روش زیر را انجام دهید:

دوبرابر شدن وزن غذا برابر با دوبرابر شدن زمان پخت می‌باشد.

هشدار - خطر سوختگی شدید!

زمانی که مایعات را گرم کرده‌اید ممکن است جوشیدن با تاخیر در آن اتفاق بیفتد. این بدان معناست که احتمال دارد مایع به دمای جوش رسیده باشد بدون آنکه حباب‌های بخار روی سطح آن ظاهر گردد. حتی با کمی جابجا شدن ظرف، ممکن است مایع داغ ناگهان جوشیده و به اطراف پاشیده شود. زمان گرم کردن، همیشه یک قاشق درون ظرف قرار دهید. این کار مانع از جوشیدن با تاخیر خواهد شد.

⚠ احتیاط!

جرقه زدن: موارد فلزی- مانند قرار دادن یک قاشق در لیوان شیشه‌ای- باید حداقل ۲ سانتی‌متر از دیواره‌های محفظه پخت و درب دستگاه فاصله داشته باشند. ممکن است این جرقه‌ها به شیشه داخلی درب آسیب برسانند.

مقادیر تنظیم شده پیشنهادی

در جدول مقادیر مختلفی برای گرم کردن نوشیدنی و مواد غذایی مختلف در مایکروویو ذکر شده است. زمان‌های مشخص شده به صورت میانگین می‌باشد. این مقادیر بر اساس نوع ظرف مورد استفاده، کیفیت، دما و ترکیبات مواد غذایی تغییر می‌کند. ابتدا کوتاه‌ترین زمان را انتخاب کرده و سپس در صورت نیاز آن را افزایش دهید.




مقادیر مندرج در جدول برای غذاهایی می‌باشد که در محفظه پخت سرد قرار می‌گیرد.


اگر مقدار غذای شما در جدول موجود نیست از غذاهای مشابه در جدول به عنوان راهنما استفاده نمایید.

لوازم جانبی بدون استفاده را از محفظه پخت خارج نمایید این کار باعث نتیجه بهتر پخت و ذخیره انرژی می‌شود.

بعد از اتمام پخت محفظه پخت را با دستمال تمیز کنید.

نوع گرمایش مورد استفاده:

مایکروویو 

انواع غذا	لوازم جانبی / ظرف پخت	طبقه	نوع گرمایش	توان مایکروویو به وات	زمان پخت به ساعت
نوشیدنی‌های گرم					
۲۰۰ میلی‌لیتر (به خوبی هم بزنید)	ظرف پخت، بدون درب	۱		۱۰۰۰	۱-۳

انواع غذا	لوازم جانبی / ظرف پخت	طبقه	نوع گرمايش	توان مايکروویو به وات	زمان پخت به ساعت
نوشیدنی‌های گرم					
۴۰۰ میلی لیتر (به خوبی هم بزنید)	ظرف پخت، بدون درب	۱		۱۰۰۰	۲-۶
گرم کردن غذای کودک					
شیشه کودک، ۱۵۰ میلی لیتر (به خوبی هم بزنید)	ظرف پخت، بدون درب	۱		۳۶۰	۱-۳
سبزیجات، در دمای یخچال					
۲۵۰ گرم	ظرف پخت، بدون درب	۱		۶۰۰	۳-۸
سبزیجات منجمد					
انواع سبزیجات معمول، ۲۵۰ گرم	ظرف پخت، بدون درب	۱		۶۰۰	۸-۱۲
بورانی اسفناج، خامهای، منجمد، ۴۵۰ گرم	ظرف پخت، بدون درب	۱		۶۰۰	۱۱-۱۶
انواع غذاها، در دمای یخچال					
۱ بشقاب غذا، تک نفره	ظرف پخت، بدون درب	۱		۶۰۰	۴-۸
سوپ، خورشید، ۴۰۰ میلی لیتر	ظرف پخت، بدون درب	۱		۶۰۰	۵-۷
غذای جانبی مانند پاستا، کوفته، سیب زمینی، برنج	ظرف پخت، بدون درب	۱		۶۰۰	۵-۱۰
لازانيا، گراتن سیب زمینی، ۴۰۰ گرم	ظرف پخت، بدون درب	۱		۶۰۰	۵-۱۰

انواع غذا	لوازم جانبی/ ظرف پخت	طبقه	نوع گرمايش	توان مايکروويو به وات	زمان پخت به ساعت
غذای منجمد					
۱ بشقاب غذا، تک نفره	ظرف پخت، بدون درب	۱		۶۰۰	۱۱-۱۵
سوپ، خورشید، ۲۰۰ میلی لیتر (هم زده شود)	ظرف پخت، بدون درب	۱		۱۰۰۰	۲-۴
غذای جانبی ۵۰۰ گرم مانند پاستا، کوفته، سیب زمینی، برنج	ظرف پخت، بدون درب	۱		۶۰۰	۷-۱۰
لازانيا، گراتن سیب زمینی، ۴۰۰ گرم	ظرف پخت، بدون درب	۱		۶۰۰	۱۱-۱۵

انواع تست پخت

جدول های زیر برای موسسات کنترل کیفیت جهت سهولت بخشیدن به امر بررسی و آزمایش دستگاه تهیه شده است.
مطابق استانداردهای EN 60350 - 1:2013 و IEC 60350 - 1:2011 و مطابق استاندارد EN 60705:2012 و IEC 60705:2010

پخت شیرینی

توجه داشته باشید که اگر به صورت همزمان از قالب/ ظروف پخت و سینی های فر استفاده نمایید، لزوماً هر دو مواد به صورت همزمان آماده نخواهند شد.

موقعیت طبقات در دو سطح.

سینی چند منظوره: سطح ۳

سینی پخت: سطح ۱

پای سیب

پای سیب در یک طبقه: قالب یک فنری با رنگ تیره را به صورت مورب در کنار یکدیگر قرار دهید.

کیک اسفنجی آب داغ

کیک اسفنجی آب داغ در دو طبقه: قالب‌های یک فنری را به صورت عمودی و زیر یکدیگر روی طبقات سینی قرار دهید.

نکات:

مقادیر تنظیم شده برای غذاهایی می‌باشد که در محفظه پخت سرد قرار می‌گیرند. لطفاً به اطلاعات پیش گرمایش در جدول توجه داشته باشید. مقادیر برای عملکردهای بدون استفاده از گرمایش سریع در نظر گرفته شده‌اند. -برای پخت انواع نان ابتدا از دماهای پایین‌تر استفاده نمایید.

نوع گرمایش مورد استفاده:

☼ هوای داغ چهار بعدی

نوع غذا	لوازم جانبی / ظرف پخت	طبقه	نوع گرمایش	دما به سانتیگراد	زمان پخت به ساعت
پخت					
وینی	سینی پخت	۱	☼	۱۴۰-۱۵۰*	۲۵-۳۵
کیک‌های کوچک	سینی پخت	۱	☼	۱۵۰*	۲۵-۳۵
کیک‌های کوچک، ۲ طبقه	سینی چند منظوره، سینی پخت	۳+۱	☼	۱۴۰*	۳۵-۴۵
کیک اسفنجی آب داغ	قالب کیک فنری، قطر ۲۶ سانتی‌متر	۱	☼	۱۶۰-۱۷۰**	۳۰-۴۵
پای سیب	۲ x قاب مسطح تیره، قطر ۲۰ سانتی‌متر	۱	☼	۱۶۰-۱۷۰	۷۰-۸۰

*پیش گرمایش به مدت ۵ دقیقه، از عملکرد گرمایش سریع استفاده نکنید.

*پیش گرمایش، از عملکرد گرمایش سریع استفاده نکنید.

گریل کردن

از سینی چند منظوره استفاده نمایید. مایعات حاصل از مواد غذایی در آن جمع شده و محفظه پخت تمیزتر باقی می ماند.

نوع گرمایش مورد استفاده:

گریل سطح وسیع

نوع غذا	لوازم جانبی / ظرف پخت	طبقه	نوع گرمایش	تنظیمات گریل	زمان پخت به ساعت
گریل کردن					
نان تست	طبقه مشبک	۳		۳	۳-۶
بیف برگر ۱۲ X *	طبقه مشبک	۲		۳	۲۰-۳۰

*پس از گذشت ۲/۳ از زمان پخت آن را برگردانید.

تهیه غذا با عملکرد مایکروویو


زمان تهیه غذا با عملکرد مایکروویو، همیشه از ظروف مخصوص مایکروویو و مقاوم به حرارت استفاده نمایید. نکات مربوط به ظروف مناسب مایکروویو را ملاحظه نمایید. "عملکرد مایکروویو" در صفحه ۱۷

اگر غذای خود را روی طبقه مشبک می گذارید، طبقه را به نحوی در فر قرار دهید که نوشته "Microwave" به سمت درب دستگاه بوده و برجستگی ریل آن به سمت پایین باشد.

انواع گرمایش مورد استفاده:

 هوای داغ چهار بعدی

 گریل با هوای چرخشی

 مایکروویو

نوع غذا	لوازم جانبی / ظرف پخت	طبقه	نوع گرمایش	دما به سانتیگراد	توان مایکروویو به وات	زمان پخت به دقیقه
پخت زدایی با مایکروویو						
گوشت	ظرف پخت / بدون درب	۱		-	۱۸۰	۵
					۹۰	۱۰-۱۵
پخت با مایکروویو						
رومال تخم مرغ	ظرف پخت / بدون درب	۱		-	۳۶۰	۲۰
					۱۸۰	۲۰-۲۵
تارت اسفنجی	ظرف پخت / بدون درب	۱		-	۶۰۰	۷-۹
میتلف	ظرف پخت / بدون درب	۱		-	۶۰۰	۲۲-۲۷
پخت ترکیبی						
گراتن سیب زمینی	ظرف پخت / بدون درب	۱		۱۵۰-۱۷۰	۳۶۰	۲۵-۳۰
کیک	ظرف پخت / بدون درب	۱		۱۹۰-۲۱۰	۱۸۰	۱۲-۱۸
مرغ	ظرف پخت / بدون درب	۱		۱۸۰-۲۰۰	۳۶۰	۲۵-۳۵

