



Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

Register your new device on MyBosch now and profit directly from:

- **Expert tips & tricks for your appliance**
- **Warranty extension options**
- **Discounts for accessories & spare-parts**
- **Digital manual and all appliance data at hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliances Service**

Free and easy registration – also on mobile phones:

www.bosch-home.com/welcome



Looking for help? You'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, need help with problems or a repair from Bosch experts.

Find out everything about the many ways Bosch can support you:

www.bosch-home.com/service

Contact data of all countries are listed in the attached service directory.

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9001217489

980320




آماده کردن غذا با مایکروویو








هنگام پخت غذا در مایکروویو، همیشه از ظروف مقاوم در برابر حرارت که مناسب استفاده در دستگاه مایکروویو هستند، استفاده کنید. نکات مربوط به ظروف پخت مناسب مایکروویوها را رعایت کنید.
 ← "مایکروویو" در صفحه 18

وقتی ظرف غذا را از توری سیمی قرار می‌دهید، توری سیمی را به گونه‌ای که نوشته "microwave" رو به درب فر و انحاء آن رو به پایین قرار گیرد، وارد فر کنید.

توجه: برای آزمایش در حالت مایکروویو به تنهایی، در تنظیمات پایه عملکرد خشک کردن را خاموش کنید. ← "تنظیمات پایه" در صفحه 21

حالت‌های گرمادهی مورد استفاده:

-  هوای داغ چرخشی 4D
-  گریل با هوای داغ
-  مایکروویو

غذا	لوازم جاتی/ظرف پخت	موقعیت طبقه	حالت گرمادهی	دما بر حسب درجه سانتی‌گراد	توان مایکروویو به وات	زمان پخت به دقیقه
پخت با مایکروویو						
گوشت	ظرف پخت، بدون درپوش	1		-	180	5
					90	15-10
پخت با مایکروویو						
مخلوط زرده تخم مرغ با شیر یا آب	ظرف پخت، بدون درپوش	1		-	360	20
					180	25-20
کیک اسفنجی برای تارت	ظرف پخت، بدون درپوش	1		-	600	9-7
					600	27-22
میت‌لوف	ظرف پخت، بدون درپوش	1		-		
پخت ترکیبی با مایکروویو						
گراتینه سیب زمینی	ظرف پخت، بدون درپوش	1		170-150	360	30-25
کیک	ظرف پخت، بدون درپوش	1		210-190	90	23-18
مرغ*	ظرف پخت، بدون درپوش	1		200-180	360	35-25

* بعد از سپری شدن 2/3 زمان پخت برگردانید

انواع تست پخت

جدول‌های زیر توسط مؤسسات کنترل کیفیت برای سهولت بخشیدن به امر بررسی و آزمایش دستگاه تهیه شده‌اند.

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

پخت نان و شیرینی

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

محل قرارگیری طبقات برای پخت در دو طبقه:

■ سینی همه منظوره: طبقه 3

سینی پخت: طبقه 1

پای سیب

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

کیک اسفنجی بدون چربی

کیک اسفنجی بدون چربی در دو طبقه: قالب‌های کیک فنری را به صورت متقابل با فاصله روی یکدیگر روی توری‌های سیمی قرار دهید.


توجه

■ مقادیر تنظیم به ظرف غذای قرار داده شده در فر سرد مربوط می‌شود.

■ لطفاً به اطلاعات مربوط به پیش گرمایش که در جداول درج شده است، توجه کنید. مقادیر تنظیم بدون عملکرد گرم کردن سریع معتبر هستند.






■ برای پخت، ابتدا از پایین‌ترین دمای تعیین شده استفاده کنید.

حالت گرمادهی مورد استفاده:

■  هوای داغ چرخشی 4D

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

پخت نان و شیرینی

شیرت برد	سینی پخت	1		*150-140	35-25
کیک‌های کوچک	سینی پخت	1		*150	30-20
کیک‌های کوچک، در 2 طبقه	سینی همه منظوره + سینی پخت	1+3		*140	40-30
کیک اسفنجی بدون چربی	قالب کیک فنری، قطر 26 سانتی‌متر	1		**170-160	45-30
پای سیب	2 قالب تیره تخت، قطر 20 سانتی‌متر	1		170-160	80-70


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

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

گریل کردن

سینی همه منظوره را نیز در فر قرار دهید. مایع جمع‌آوری شده و محفظه پخت تمیزتر می‌ماند.

حالت گرمادهی مورد استفاده:

■  گریل، با پوشش کامل

غذا	لوازم جانبی	موقعیت طبقه	حالت گرمادهی	تنظیمات گریل	زمان پخت به دقیقه
-----	-------------	-------------	--------------	--------------	-------------------

گریل کردن

نان برشته	توری سیمی	3		3	6-3
همبرگر گوشت گاو، 12 قطعه*	توری سیمی	2		3	30-20

* بعد از سپری شدن 2/3 زمان پخت برگردانید

مقادیر تنظیم توصیه شده

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

مقادیر داخل جدول به غذای قرار داده شده در فر سرد مربوط می‌شوند. اگر هیچ مقداری برای غذای شما مشخص نشده است، از غذاهای مشابه در جدول به عنوان راهنما استفاده کنید.

لوازم جانبی بدون مصرف را از محفظه پخت خارج کنید. این کار بهترین نتیجه پخت بهتر را تضمین می‌کند و همچنین باعث صرفه جویی در مصرف انرژی می‌گردد.

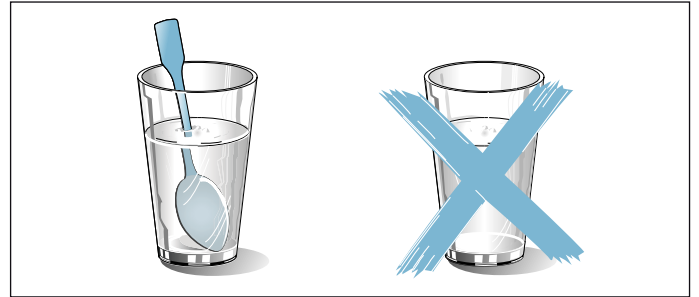
محفظه پخت را بعد از استفاده تمیز کنید.

حالت گرمادهی مورد استفاده:

■ مایکروویو

⚠ هشدار - خطر سوختگی با آب داغ!

در هنگام گرم کردن مایعات احتمال جوش آمدن با تأخیر مایع وجود دارد. به این معنی که مایع به نقطه جوش می‌رسد ولی بر روی سطح آن حباب‌های معمولی بخار ایجاد نمی‌شود. حتی اگر ظرف فقط کمی لرزش داشته باشد، امکان سرریز و بیرون پاشیدن ناگهانی مایع وجود خواهد داشت. در هنگام گرم کردن، همیشه یک عدد قاشق در داخل ظرف قرار دهید. این کار مانع از جوش تأخیری می‌شود.



احتیاط!

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

غذا	ظروف پخت	موقعیت طبقه	حالت گرمادهی	دما بر حسب درجه سانتی‌گراد	توان مایکروویو به وات	زمان پخت به دقیقه
گرم کردن نوشیدنی‌ها						
200 میلی‌لیتر (خوب هم بزنید)	ظرف پخت، بدون درپوش	1	☰	-	حداکثر	3-1
400 میلی‌لیتر (خوب هم بزنید)	ظرف پخت، بدون درپوش	1	☰	-	حداکثر	6-2
گرم کردن غذای کودک						
بطری شیر کودک، 150 میلی‌لیتر (خوب هم بزنید)	ظرف پخت، بدون درپوش	1	☰	-	360	3-1
سبزیجات، از یخچال بیرون آمده						
250 گرم	ظرف پخت، با درپوش	1	☰	-	600	8-3
سبزیجات، منجمد						
دانه‌ای، 250 گرم	ظرف پخت، با درپوش	1	☰	-	600	12-8
اسفناج با خامه، قطعه یخ زده، 450 گرم	ظرف پخت، با درپوش	1	☰	-	600	16-11
غذاها، از یخچال در آمده						
غذای کشیده شده، 1 پرس	ظرف پخت، با درپوش	1	☰	-	600	8-4
سوپ، خوراک، 400 میلی‌لیتر	ظرف پخت، با درپوش	1	☰	-	600	7-5
دورچین‌ها، مثل پاستا، کوفته، سیب زمینی، برنج	ظرف پخت، با درپوش	1	☰	-	600	10-5
گراتینه، 400 گرم، مانند لازانیا، گراتینه سیب زمینی	ظرف پخت، بدون درپوش	1	☰	-	600	10-5
غذاها، یخ زده						
غذای کشیده شده، 1 پرس	ظرف پخت، با درپوش	1	☰	-	600	15-11
سوپ، خورش، 200 میلی‌لیتر (خوب هم بزنید)	ظرف پخت، با درپوش	1	☰	-	600	6-4
دورچین‌ها، 500 گرم، به عنوان مثال، پاستا، دامپلینگ، سیب زمینی، برنج	ظرف پخت، با درپوش	1	☰	-	600	10-7
گراتینه، 400 گرم، مانند لازانیا، گراتینه سیب زمینی	ظرف پخت، بدون درپوش	1	☰	200-180	180	25-20

غذا	لوازم جانبی/ظرف پخت	موقعیت طبقه	حالت گرمادهی	دما بر حسب درجه سانتیگراد	توان مایکروویو به وات	زمان پخت به دقیقه
اردک، 2 کیلوگرم	ظرف پخت، بدون درپوش	1	☞	-	180	10
				-	90	50-40
قطعات کامل گوشت، (خام)، 800 گرم	ظرف پخت، بدون درپوش	1	☞	-	180	15
				-	90	15-10
قطعات کامل گوشت، (خام)، 1 کیلوگرم*	ظرف پخت، بدون درپوش	1	☞	-	180	15
				-	90	30-20
قطعات کامل گوشت، (خام)، 1.5 کیلوگرم*	ظرف پخت، بدون درپوش	1	☞	-	180	15
				-	90	35-25
گوشت، تکه یا ورقه شده، برای مثال گولاش (گوشت خام)، 500 گرم*	ظرف پخت، بدون درپوش	1	☞	-	180	8
				-	90	10-5
گوشت چرخ کرده، مخلوط، 200 گرم*	ظرف پخت، بدون درپوش	1	☞	-	180	15-8
				-	90	5
گوشت چرخ کرده، مخلوط، 500 گرم*	ظرف پخت، بدون درپوش	1	☞	-	180	15-10
				-	90	10
گوشت چرخ کرده، مخلوط، 1000 گرم*	ظرف پخت، بدون درپوش	1	☞	-	180	30-20
				-	90	
ماهی						
ماهی، کامل، 300 گرم*	ظرف پخت، بدون درپوش	1	☞	-	180	3
				-	90	15-10
فیله ماهی، 400 گرم*	ظرف پخت، بدون درپوش	1	☞	-	180	5
				-	90	15-10
میوه، سبزیجات						
توت‌ها، 300 گرم	ظرف پخت، بدون درپوش	1	☞	-	180	10-5
				-	180	10
سبزیجات، 600 گرم	ظرف پخت، بدون درپوش	1	☞	-	90	13-8
متفرقه						
یخزدایی کره، 125 گرم	ظرف پخت، بدون درپوش	1	☞	-	90	9-7

* نیمه زمان پخت و پز، غذا را برگردانید

گرم کردن غذا در مایکروویو

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

غذاهای آماده مصرف را از بسته بندی خارج کنید. غذا در ظروف مناسب مایکروویو سریع‌تر و یکنواخت‌تر گرم می‌شود. اجزاء مختلف یک غذا ممکن است نیاز به زمان‌های متفاوت برای گرم شدن داشته باشند.

غذایی که صاف است سریع‌تر از غذایی که بصورت توده بلند باشد پخته می‌شود. بنابراین غذا را تا جای ممکن در ظرف پهن کنید. غذاها نباید به صورت عمدی روی هم چیده شوند.


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




غذا را در طول پخت دو یا سه بار هم بزنید و در صورت لزوم برگردانید. بعد از گرم کردن غذا بگذارید 1 تا 2 دقیقه دیگر بماند تا دمای آن تعدیل شود.

در صورت گرم کردن غذای کودک، بطری شیر را بدون سرشیشه یا درپوش روی توری سیمی قرار دهید. بعد از گرم کردن غذا را به خوبی تکان دهید یا هم بزنید و مطمئن شوید که دما را بررسی کرده‌اید.

غذا دما را به ظرف منتقل می‌کند. در صورت استفاده از مایکروویو به تنهایی ظرف می‌تواند خیلی داغ شود.

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

حالت گرمادهی مورد استفاده:
 ■  هوای داغ چرخشی 4D

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

یخ‌زدایی


انتخاب نمایید و سپس در صورت لزوم آن را افزایش دهید. اغلب از یخ‌زدایی در مراحل مختلف نتیجه بهتری حاصل می‌شود. این غذاها یکی در زیردیگری در جدول مشخص شده‌اند.

نکته: موادی که به شکل تخت یا قطعه شده منجمد شده‌اند سریع‌تر از مواد یک تکه یخ‌زدایی می‌شوند.

مواد غذایی را یک یا دو بار هم بزنید یا برگردانید. قطعات بزرگ غذا باید چندین بار برگردانده شوند. گاه و بیگاه قطعاتی را که یخ‌زدایی شده‌اند جدا کنید یا از محفظه پخت بیرون بیاورید.

مواد غذایی یخ‌زدایی شده را پس از خاموش شدن دستگاه برای 10 تا 30 دقیقه دیگر در دستگاه باقی بگذارید، تا دما متوازن شود.

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

حالت گرمادهی مورد استفاده:
 ■  مایکروویو

برای یخ‌زدایی از میوه‌ها، سبزیجات، ماکیان، گوشت، ماهی و مواد پخته منجمد، از حالت عملکرد "Microwave" (مایکروویو) استفاده کنید.

غذای منجمد را از بسته بندی خارج کنید و آن را داخل یک ظرف مناسب استفاده در مایکروویو روی توری سیمی قرار دهید. نکات مربوط به ظروف پخت مناسب مایکروویوها را رعایت کنید. ← "مایکروویو" در صفحه 18

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

لوازم جانبی بدون استفاده را از محفظه پخت خارج کنید. این کار باعث دستیابی به نتیجه پخت بهینه و صرفه‌جویی در مصرف انرژی می‌گردد.

مقادیر تنظیم توصیه شده

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

غذا	لوازم جانبی/ظرف پخت	موقعیت طبقه	حالت گرمادهی	دما بر حسب درجه سانتی‌گراد	توان مایکروویو به وات	زمان پخت به دقیقه
نان، نان‌های رول	ظرف پخت، بدون درپوش	1		-	180	3
				-	90	15-10
				-	90	4-2
نان‌های رول	توری سیمی	1		160-140	90	
کیک	ظرف پخت، بدون درپوش	1		-	180	2
				-	90	15-10
				-	90	15-10
کیک، خشک، 750 گرم	ظرف پخت، بدون درپوش	1		-	90	
گوشت و ماکیان	ظرف پخت، بدون درپوش	1		-	180	10
				-	90	15-10
				-	180	10
				-	90	15-10

* نیمه زمان پخت و پز، غذا را برگردانید

مقادیر تنظیم توصیه شده

تنظیمات مربوط به خشک کردن مواد مختلف را می‌توانید در جدول مشاهده کنید. دما و مدت زمان پخت، به نوع، مقدار رطوبت، میزان رسیدگی و ضخامت موادی که باید خشک شوند بستگی دارد. هر چه مواد را در زمان طولانی‌تر خشک کنید، ماندگاری آنها بیشتر است. هر چه برش‌ها نازک‌تر باشند، مدت زمان خشک شدن آنها کوتاه‌تر است و عطر

و مزه مواد بهتر حفظ می‌شود. به همین دلیل است که دامنه‌های مختلف دما در جداول ذکر شده‌اند.

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

حالت گرمادهی مورد استفاده:
 ■ ☼ هوای داغ چرخشی 4D

غذا	لوازم جانبی	موقعیت طبقه	حالت گرمادهی	دما بر حسب درجه سانتی‌گراد	زمان پخت بر حسب ساعت
میوه دانه دار (حلقه‌های سیب، ضخامت 3 میلیمتر، 200 گرم روی هر توری سیمی)	توری سیمی	2	☼	80	4-7
میوه هسته‌دار (آلو)	توری سیمی	2	☼	80	8-10
سبزیجات ریشه‌ای (هویج)، رنده شده، بلانچ شده	توری سیمی	2	☼	80	4-7
قارچ ورقه شده	توری سیمی	2	☼	60	6-8
سبزی، شسته شده	2-1 توری سیمی	-	☼	60	2-6

کنسرو کردن

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

⚠ هشدار - خطر بروز جراحت!

در صورتی که مواد به شکل صحیح کنسرو نشوند، ممکن است شیشه کنسرو بشکند برای کنسرو کردن از دستورالعمل‌ها پیروی کنید.

شیشه‌ها

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

برای هر بار کنسرو کردن، فقط از شیشه‌های هم اندازه و حاوی یک جور مواد استفاده کنید. شما می‌توانید به طور هم‌زمان محتویات حداکثر شش شیشه 1/2، 1 یا 1 1/2 لیتری را در محفظه پخت کنسرو کنید. از شیشه‌های بزرگ‌تر یا بلندتر از این استفاده نکنید. درپوش‌ها ممکن است پاره شوند. شیشه‌های کنسرو در هنگام فرآیند کنسرو کردن داخل محفظه پخت نباید با همدیگر در تماس باشند.

آماده سازی میوه و سبزیجات

فقط از میوه‌ها و سبزیجات با کیفیت خوب استفاده کنید. آنها را کاملاً بشوید. میوه و سبزیجات را متناسب با نوع آنها پوست بگیرید، هسته را بیرون بیاورید و قطعه کنید و داخل شیشه‌های کنسرو بریزید و تا حدود 2 سانتی‌متری لبه شیشه پر کنید.

میوه

شیشه‌ها را با میوه و شربت شکر داغ (حدود 400 میلی‌لیتر برای یک شیشه 1 لیتری) پر کنید. برای یک لیتر آب:

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

سبزیجات

شیشه‌ها را با سبزیجات و آب جوشیده داغ پر کنید.

لبه شیشه‌ها را تمیز کنید. واشر لاستیکی و درپوش شیشه‌ها را روی آنها قرار دهید. گیره شیشه‌ها را ببندید. شیشه‌ها را طوری در سینی همه منظوره قرار دهید که با یکدیگر تماس نداشته باشند. 500 میلی‌لیتر آب داغ (حدود 80 درجه سانتی‌گراد) داخل سینی بریزید. از تنظیمات تعیین شده در جدول استفاده کنید.

مرحله پایانی تهیه کنسرو

میوه

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

سبزیجات

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

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

مقادیر تنظیم توصیه شده

زمان‌های تعیین شده در جدول، مقادیر میانگین برای کنسرو کردن میوه و سبزیجات هستند. دمای محیط، تعداد شیشه‌ها، دما و کیفیت مواد داخل شیشه‌ها می‌تواند روی این مقادیر تأثیر بگذارد. مقادیر برای شیشه‌های 1 لیتری گرد تعیین شده است. قبل از خاموش کردن دستگاه یا تغییر حالت پخت، بررسی کنید روی محتوای شیشه‌ها آن‌طور که باید حباب تشکیل شده باشد. تشکیل حباب بعد از حدود 30-60 دقیقه شروع می‌شود.

حالت گرمادهی مورد استفاده:
 ■ هوای داغ کم مصرف

غذا	لوازم جانبی/ظرف پخت	موقعیت طبقه	حالت گرمادهی	دما بر حسب درجه سانتی‌گراد به دقیقه	زمان پخت
کیک‌های داخل قالب					
کیک اسفنجی داخل قالب	قالب حلقه‌ای/قالب کیک	1	ECO	160-140	80-60
کیک اسفنجی برای تارت	قالب تارت	1	ECO	160-140	40-20
کیک اسفنجی، 2 تخم مرغ	قالب تارت	1	ECO	170-150	30-20
کیک اسفنجی برای تارت، 3 تخم مرغ	قالب کیک فنری، قطر 26 سانتی‌متر	1	ECO	170-160	35-25
کیک اسفنجی برای تارت، 6 تخم مرغ	قالب کیک فنری، قطر 28 سانتی‌متر	1	ECO	160-150	60-50
شیرینی‌های داخل سینی پخت					
کیک اسفنجی با مواد رویی خشک	سینی پخت	1	ECO	180-160	40-20
خمیر بریزه با مواد رویی خشک	سینی پخت	1	ECO	180-170	35-25
نان و شیرینی‌های کوچک					
مافین	سینی مافین	2	ECO	180-160	30-15
کیک‌های کوچک	سینی پخت	1	ECO	160-150	35-25
خمیر هزارلا	سینی پخت	2	ECO	190-170	50-25
نارنجک (خمیر نان خامه‌ای)	سینی پخت	1	ECO	220-200	45-35
بیسکویت‌ها	سینی پخت	2	ECO	160-140	30-15
شیرینی وینی	سینی پخت	2	ECO	150-140	40-25

دیگر چپیس نان تست، نان باگت، نان معمولی یا محصولات پخته شده آماده (بیسکویت، نان زنجبیلی، شیرینی خشک).

آکريل آميد در مواد غذایی

آکريل آميد به صورت کلی در محصولات حاوی غلات و سیب زمینی که در دمای بالا تهیه می‌شوند به‌وجود می‌آید، مثل چپیس سیب زمینی، انواع

نکاتی در باره روش به حداقل رساندن آکريل آميد

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

خشک کردن

سبزیجات را رنده و سپس بلانچ (نیم پز) کنید. اجازه دهید آب سبزیجات نیم پز خارج شود و آنها را به شکل یکنواخت روی توری سیمی پخش کنید.

سبزی‌ها را با ساقه خشک کنید. سبزی‌ها را به طور یکنواخت روی توری سیمی پخش کنید و کمی روی هم پشته کنید.

برای خشک کردن از طبقه‌های زیر استفاده کنید:

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

میوه‌ها و سبزیجات خیلی آبدار را چند بار برگردانید. پس از خشک کردن، محصولات خشک شده را به سرعت از روی کاغذ بردارید.

با هوای داغ چرخشی 4D، شما می‌توانید میوه‌ها را به شکلی بی‌نظیر خشک کنید. با این نوع از حفظ و نگهداری مواد غذایی، از دست رفتن آب موجب تغلیظ طعم دهنده‌های آن می‌شود.

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

در صورت لزوم آن را به قطعات یا برش‌های نازک هم اندازه تقسیم کنید. میوه پوست نکنده را در یک ظرف قرار دهید به طوری که سمت برش خورده آن رو به بالا باشد. اطمینان حاصل کنید میوه و قارچ‌ها روی توری سیمی روی هم قرار نگیرند.

مقادیر تنظیم توصیه شده

حالت‌های گرمادهی مورد استفاده:

- ☼ هوای داغ چرخشی 4D
- ☼ مایکروویو

⚠ هشدار - خطر سوختگی!

بسته‌بندی‌های هواناپذیر ممکن است در هنگام گرم شدن غذا بترکند. همیشه دستورالعمل‌های روی بسته‌بندی را رعایت کنید. برای برداشتن ظروف از داخل محفظه پخت همیشه از دستکش فر استفاده کنید.

غذا	لوازم جانبی/ظرف پخت	موقعیت طبقه	حالت گرمادهی	دما بر حسب درجه سانتی‌گراد	توان مایکروویو به وات	زمان پخت به دقیقه
تهیه کاستارد با استفاده از پودر کاستارد*	ظرف پخت، با درپوش	1	☼	-	600	8-5
تهیه ماست	قالب‌های تکی	کف محفظه پخت	☼	45-40	-	9-8 ساعت
پودینگ برنج، 125 گرم + 500 میلی‌لیتر شیر*	ظرف پخت، با درپوش	1	☼	-	600	10
کمپوت میوه، 500 گرم	ظرف پخت، با درپوش	1	☼	-	180	25-20
ذرت بوداده مایکروویو، 1 بسته 100 گرم هر کدام**	ظرف پخت، بدون درپوش	1	☼	-	600	12-9
			☼	-	600	6-4

* در طول پخت یک یا دو بار هم بزنید

** بسته باز نشده را در ظرف پخت قرار دهید

عملکرد گرمادهی اقتصادی

هوای داغ کم مصرف یک عملکرد حرارتی هوشمند است که با آن می‌توانید گوشت، ماهی و انواع نان شیرینی را به آرامی بپزید. دستگاه مصرف انرژی محفظه پخت را به بهترین شکل کنترل می‌کند. غذاها به طور مرحله‌ای با استفاده از حرارت باقیمانده فر پخته می‌شوند. بنابراین، آبدارتر و با برشته‌گی کمتر باقی می‌مانند. برحسب روش آماده سازی و نوع غذا، امکان صرفه‌جویی در مصرف انرژی میسر است. اگر درب دستگاه را قبل از اینکه پخت غذا به پایان برسد باز کنید یا چنانچه دستگاه را از پیش گرم کنید، قادر به کسب این نتیجه نخواهید بود.

فقط از لوازم جانبی اصل برای دستگاه خود استفاده کنید. این لوازم مخصوص محفظه پخت و حالت‌های کارکرد دستگاه شما طراحی و ساخته شده‌اند. هر گونه لوازم جانبی استفاده نشده را از محفظه پخت خارج کنید.

غذا را قبل از گرم شدن فر داخل محفظه پخت خالی قرار دهید. دمایی بین 125 درجه سانتی‌گراد و 275 سانتی‌گراد انتخاب کنید. همیشه هنگام پخت درب دستگاه را بسته نگهدارید. هنگام استفاده از این عملکرد تنها از یک طبقه برای پخت استفاده کنید.

عملکرد گرمادهی هوای داغ کم مصرف برای اندازه‌گیری مصرف انرژی در حالت بازیابی هوا و کلاس بهروری انرژی استفاده می‌شود.

لوازم جانبی

اطمینان حاصل کنید که همیشه از لوازم جانبی مناسب استفاده کنید و آنها را در محل صحیح در داخل فر قرار دهید.

توری سیمی

توری سیمی را به گونه‌ای که نوشته "microwave" رو به درب فر و انحناء آن رو به پایین قرار گیرد، وارد فر کنید. همیشه ظروف فر را روی توری سیمی قرار دهید.

سینی همه منظوره یا سینی پخت

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

قالب‌ها و ظروف پخت

قالب‌های پخت فلزی تیره رنگ مناسب‌تر هستند. این ظروف به شما اجازه می‌دهند تا 35 درصد در مصرف انرژی صرفه‌جویی کنید.

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

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

کاغذ مومی

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

مقادیر تنظیم توصیه شده

در اینجا اطلاعات مربوط به غذاهای مختلف را می‌توانید بیابید. دما و مدت زمان پخت، به مقدار و ترکیب خمیر بستگی دارد. به همین دلیل است که دامنه‌های مختلف دما در جداول ذکر شده‌اند. ابتدا دماهای پایین را امتحان کنید. با پخت در دماهای پایین‌تر مواد بهتر برشته می‌شوند. در صورت لزوم، دفعه بعد می‌توانید از دمای بالاتری استفاده کنید.

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

غذا	لوازم جانبی/ظرف پخت	موقعیت طبقه	حالت گرمادهی	دما به درجه سانتی‌گراد/ تنظیمات گرید	توان مایکروویو به وات	زمان پخت به دقیقه
چیپس، در 2 طبقه (هنگام پخت برگردانید)	سینی همه منظوره + سینی پخت	1+3	☼	220-200	-	40-30
برنج						
برنج دانه بلند، 250 گرم + 500 میلی‌لیتر آب	ظرف پخت، با درپوش	1	☼	-	600	9-7
برنج قهوه‌ای، 250 گرم + 650 میلی‌لیتر آب	ظرف پخت، با درپوش	1	☼	-	600	16-13
ریزوتو، 250 گرم + 900 میلی‌لیتر آب	ظرف پخت، با درپوش	1	☼	-	600	30-25
					180	14-12
					180	27-22
غلات						
کوسکوس، 250 گرم + 500 میلی‌لیتر آب	ظرف پخت، با درپوش	1	☼	-	600	8-6
ارزن، کامل، 250 گرم + 600 میلی‌لیتر آب	ظرف پخت، با درپوش	1	☼	-	600	10-8
پولنتا/بلغور ذرت، 125 گرم + 500 میلی‌لیتر آب*	ظرف پخت، با درپوش	1	☼	-	600	15-10
جو کوبیده، 250 گرم + 750 میلی‌لیتر آب	ظرف پخت، با درپوش	1	☼	-	600	8-6
					180	13-11
					180	20-15
تخم مرغ						
کاستارد تخم مرغ با 2 تخم مرغ	ظرف پخت، با درپوش	1	☼	-	360	8-6

* در طول پخت یک یا دو بار هم بزنید

دسر

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

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

← "مایکروویو" در صفحه 18

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

تهیه ماست

لوازم جانبی و ریل‌ها را از محفظه پخت خارج کنید. محفظه پخت باید خالی باشد. وقتی دستگاه در حال کار کردن است درب آنرا باز نکنید.

1. 1 لیتر شیر (3.5 درصد چربی) را روی اجاق تا 90 درجه سانتی‌گراد گرم کنید و سپس بگذارید تا دمای 40 درجه سانتی‌گراد خنک شود. شیرهای فراگرمادهی شده را تنها کافی است تا دمای 40 درجه سانتی‌گراد گرم کنید.

2. 150 گرم ماست (سرد) را به آن اضافه کنید.

3. مایه را داخل فنجان‌ها یا ظروف کوچک بریزید و روی آن را با ورق سلفون بپوشانید.

4. فنجان‌ها یا ظروف کوچک را داخل محفظه پخت قرار دهید و تنظیمات تعیین شده در جدول را مورد استفاده قرار دهید.

5. بعد از تهیه ماست، آنرا در یخچال بگذارید تا خنک شود.

تهیه کاستارد با استفاده از پودر کاستارد

پودر کاستارد را در یک ظرف لبه بلند مناسب مایکروویو با شیر و شکر مخلوط کنید - مناسب بودن ظرف برای مایکروویو روی بسته بندی آن درج شده است. از تنظیمات تعیین شده در جدول استفاده کنید.

به محض آنکه شیر شروع به بالا آمدن کرد، آنرا کاملاً هم بزنید. این مرحله را دو تا سه بار تکرار کنید.

تهیه پودینگ برنج

1. برنج را وزن کنید و 4 برابر آن شیر اضافه کنید.
2. برنج و شیر را در یک ظرف بلند مناسب برای استفاده در مایکروویو بریزید.
3. از تنظیمات تعیین شده در جدول استفاده کنید.
4. به محض آنکه شیر شروع به بالا آمدن کرد، آنرا کاملاً هم بزنید و توان مایکروویو را مطابق جدول کاهش دهید. در طول پخت چندین بار آنرا هم بزنید.

کمپوت

میوه را در یک ظرف مناسب مایکروویو وزن کنید و به ازاء هر 100 گرم یک قاشق آب اضافه کنید. شکر و ادویه را به اندازه دلخواه اضافه کنید. روی ظرف را بپوشانید و از تنظیمات تعیین شده در جدول استفاده کنید.

در طول پخت دو تا سه بار هم بزنید.

ذرت بوداده مایکروویو

از یک ظرف شیشه‌ای تخت مقاوم در برابر حرارت استفاده کنید. از ظروف چینی یا با منحنی زیاد استفاده نکنید

بسته ذرت را طوری که سمت علامت‌دار آن رو به پایین باشد در ظرف قرار دهید. از تنظیمات تعیین شده در جدول استفاده کنید. زمان باید بسته به محصول و مقدار آن تنظیم شود.

پاکت ذرت را بعد از 1½ دقیقه بیرون بیاورید و تکان دهید تا از سوختن ذرت‌ها جلوگیری شود. محفظه پخت را بعد از استفاده تمیز کنید.

پخت در یک طبقه

مشخصات مندرج در جدول را رعایت کنید.

کاغذ مومی

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

پخت در دو طبقه

از هوای داغ چرخشی 4D استفاده کنید. مواد داخل سینی‌های مختلفی که همزمان در فر قرار داده شده‌اند لزوماً هم زمان آماده نمی‌شوند.

■ سینی همه منظوره: طبقه 3

■ سینی پخت: طبقه 1





مقادیر تنظیم توصیه شده

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

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

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

حالت‌های گرمادهی مورد استفاده:

-  هوای داغ چرخشی 4D
-  گریل با هوای داغ
-  گریل، با پوشش کامل
-  مایکروویو

لوازم جانبی
















اطمینان حاصل کنید که همیشه از لوازم جانبی مناسب استفاده کنید و آنها را در محل صحیح در داخل فر قرار دهید.

توری سیمی

توری سیمی را به گونه‌ای که نوشته "microwave" رو به درب فر و انحناء آن رو به پایین قرار گیرد، وارد فر کنید. همیشه ظروف فر را روی توری سیمی قرار دهید.



سینی همه منظوره یا سینی پخت


سینی همه منظوره یا سینی پخت را به صورتی که قسمت شیب‌دار آن سمت درب دستگاه قرار گیرد، با احتیاط تا نقطه توقف آن در دستگاه بلغزاندید.


غذا	لوازم جانبی/ظرف پخت	موقعیت طبقه	حالت گرمادهی	دما به درجه سانتی‌گراد/ تنظیمات گریل	توان مایکروویو به وات	زمان پخت به دقیقه
سبزیجات، تازه						
سبزیجات تازه، 250 گرم*	ظرف پخت، با درپوش	1		-	600	8-12
سبزیجات تازه، 500 گرم*	ظرف پخت، با درپوش	1		-	600	10-15
سبزیجات، منجمد						
اسفناج، 450 گرم	ظرف پخت، با درپوش	1		-	600	13-18
سبزیجات مخلوط، 250 گرم + 25 میلی‌لیتر آب*	ظرف پخت، با درپوش	1		-	600	10-14
سبزیجات مخلوط، 500 گرم + 25 میلی‌لیتر آب*	ظرف پخت، با درپوش	1		-	600	15-20
غذاهای سبزیجات						
سبزیجات گریل شده	سینی همه منظوره	3		3	-	10-15
سیبزمینی						
سیب زمینی تنوری، نصفه	سینی همه منظوره	1		180-160	-	45-60
سیبزمینی تنوری، نصف شده، 1 کیلوگرم	سینی همه منظوره	2		220-200	360	15-20
سیب زمینی پوست نکنده، کامل، 250 گرم	ظرف پخت، با درپوش	1		-	600	10-13
سیبزمینی آبپز، تقسیم شده به چهار قسمت، 500 گرم	ظرف پخت، با درپوش	1		-	600	12-15
محصولات تهیه شده با سیبزمینی، منجمد						
روستی سیب زمینی	سینی همه منظوره	2		200-180	-	20-30
سیبزمینی داخل فویل، پر شده	سینی همه منظوره	2		220-200	-	18-28
کروکت (هنگام پخت برگردانید)	سینی پخت	1		230-210	-	15-25
چیپس (هنگام پخت برگردانید)	سینی پخت	1		210-200	-	20-30
چیپس، 500 گرم	سینی همه منظوره	2		270-250	180	15-20

* در طول پخت یک یا دو بار هم بزنید

حالت‌های گرمادهی مورد استفاده:

-  گریل، با پوشش کامل
-  مایکروویو

■  هوای داغ چرخشی 4D

■  گریل با هوای داغ

غذا	لوازم جانبی/ظرف پخت	موقعیت طبقه	حالت گرمادهی	دما به درجه سانتی‌گراد/ تنظیمات گریل	توان مایکروویو به وات	زمان پخت به دقیقه
ماهی						
ماهی درسته، گریل شده، 300 گرم، برای مثال قزل آلا	ظرف پخت، بدون درپوش	1		190-170	-	30-20
ماهی درسته، گریل شده، 300 گرم، برای مثال قزل آلا	توری سیمی	2		250-230	90	20-15
ماهی درسته، پختن آرام بعد از سرخ کردن، 300 گرم، برای مثال قزل آلا	ظرف پخت، با درپوش	1		-	600	3
					360	7-2
ماهی درسته، گریل شده، 1.5 کیلوگرم، برای مثال سالمون	ظرف پخت، بدون درپوش	1		190-170	-	40-30
ماهی درسته، پختن آرام بعد از سرخ کردن، به وزن 1.5 کیلوگرم، برای مثال سالمون	ظرف پخت، با درپوش	1		-	600	10
					360	15-10
فیله ماهی						
فیله ماهی، ساده، گریل شده	توری سیمی	2		*1	-	25-15
فیله ماهی، ساده، پختن آرام بعد از سرخ کردن، 400 گرم	ظرف پخت، با درپوش	1		-	600	4
					360	15-5
استیک ماهی						
استیک ماهی، ضخامت 3 سانتی‌متر**	توری سیمی	2		3	-	22-18
ماهی، منجمد						
ماهی درسته، به وزن 300 گرم، برای مثال قزل آلا	ظرف پخت، با درپوش	1		-	600	5
					360	12-7
فیله ماهی، ساده	ظرف پخت، با درپوش	1		230-210	-	45-30
فیله ماهی، ساده، 400 گرم	ظرف پخت، با درپوش	1		-	600	15-10
فیله ماهی، گراتینه	توری سیمی	2		240-220	-	45-35
فیله ماهی، گراتینه، 400 گرم	ظرف پخت، بدون درپوش	1		220-200	360	20-15
فیش فینگر***	سینی پخت	1		240-220	-	25-15
غذاهای درست شده از ماهی						
ترین ماهی، 1000 گرم	قالب ترین	1		-	360	25-20

* پیش گرمایش

** سینی همه منظوره را زیر طبقه 1 قرار دهید

*** هنگام پخت برگردانید

سبزیجات و دورچین‌ها

در این قسمت می‌توانید اطلاعات مربوط به گریل کردن سبزیجات، سبب‌زمینی و محصولات منجمد تهیه شده از سبب‌زمینی را مشاهده کنید.

لوازم جانبی بدون استفاده را از محفظه پخت خارج کنید. این کار باعث دستیابی به نتیجه پخت بهتر و صرفه‌جویی در مصرف انرژی می‌گردد.

پخت ترکیبی با مایکروویو

در صورت تمایل به پخت ترکیبی با مایکروویو، همیشه باید از ظروف دارای درپوش که مناسب مایکروویو هستند استفاده کنید. اگر درپوش مناسبی برای ظرف خود ندارید، از یک بشقاب یا روکش مخصوص مایکروویو استفاده کنید. نکات مربوط به ظروف پخت مناسب مایکروویو را رعایت کنید.

غذایی که صاف است سریعتر از غذایی که بصورت توده بلند باشد پخته می‌شود. بنابراین غذا را تا جای ممکن در ظرف پهن کنید.

هنگام پخت غلات کف بسیار زیادی ایجاد می‌شود. برای کلیه گروه غلات، مانند برنج، از ظرف بلند با درپوش استفاده کنید.

این موضوع به حفظ طعم غذا کمک می‌کند. و به معنای آن است که می‌توانید از نمک و ادویه کمتری استفاده کنید.

در صورتی که نمی‌توانید تنظیمات مناسب برای مقدار غذای خود را در داخل جدول بیابید، باید زمان پخت را با توجه به این قاعده کلی افزایش یا کاهش دهید: مقدار دو برابر تقریباً به زمان پخت دو برابر نیاز دارد.

در طول این مدت، غذا را دو تا سه بار هم بزنید یا برگردانید. بعد از گرم کردن غذا بگذارید دو تا سه دقیقه دیگر بماند تا دمای آن تعدیل شود.

غذا دما را به ظرف منتقل می‌کند. در صورت استفاده از مایکروویو به تنهایی ظرف می‌تواند خیلی داغ شود.

طبقه‌های فر

از طبقات تعیین شده در جدول استفاده کنید.

هنگام پخت آرام، دو تا سه قاشق غذاخوری مایع و کمی آب لیمو یا سرکه به ظرف اضافه کنید.

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

ماهی در ظروف در بسته مخصوص بریان کردن نیز بسیار ترد و برشته می‌شود. برای این منظور، از ظرف بریان کردن با درپوش شیشه‌ای استفاده کنید و حرارت فر را بالاتر تنظیم کنید.

بخارپز کردن ماهی در مایکروویو

شما همچنین می‌توانید ماهی را در مایکروویو بخارپز کنید.

برای این منظور، از یک ظرف درپوش دار مناسب مایکروویو استفاده کنید یا روی ظرف پخت را با یک بشقاب یا روکش مخصوص مایکروویو بپوشانید. نکات مربوط به ظروف پخت مناسب مایکروویوها را رعایت کنید. ← "مایکروویو" در صفحه 18

این کار به حفظ طعم غذا کمک می‌کند و به معنای آن است که می‌توانید از نمک و ادویه کمتری استفاده کنید. هنگام پخت ماهی درسته، یک تا سه قاشق غذاخوری آب یا آب لیموترش اضافه کنید.

بعد از پختن غذا بگذارید 2 تا 3 دقیقه دیگر بماند تا دمای آن تعدیل شود. غذاهای آماده مصرف را از بسته بندی خارج کنید. غذا در ظروف مناسب مایکروویو سریع‌تر و یکنواخت‌تر پخته می‌شود.

مقادیر تنظیم توصیه شده

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

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

در داخل جدول، می‌توانید اطلاعات مربوط به ماهی با وزن تعیین شده را بیابید. در صورت تمایل به پخت ماهی دارای وزن بیشتر، باید حتماً از دمای پایین‌تری استفاده کنید. در صورت پختن ماهی‌های متعدد، وزن سنگین‌ترین ماهی را برای تعیین زمان پخت ملاک قرار دهید. ماهی‌ها باید تقریباً هم اندازه باشند.

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

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

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

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

ماهی

دستگاه شما حالت‌های گرمادهی مختلفی را جهت پخت ماهی در اختیارتان قرار می‌دهد. تنظیمات مناسب برای غذاهای مختلف را می‌توانید در جدول تنظیمات مشاهده کنید.

ماهی درسته نیازی به برگرداندن ندارد. برای پخت ماهی کامل، آنرا طوری در فر قرار دهید که شکم ماهی روی به پایین و باله پشت آن رو به بالا باشد. برای پایداری بهتر ماهی در ظرف یک نصفه سیب زمینی یا یک ظرف کوچک مخصوص فر داخل حفره شکم ماهی قرار دهید.

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

بریان و گریل کردن روی توری سیمی

توری سیمی را به گونه‌ای که نوشته "Microwave" رو به درب دستگاه و انحناء آن رو به پایین قرار گیرد، وارد دستگاه کنید. علاوه بر این، سینی همه منظوره را حداقل یک طبقه پایین‌تر از آن قرار دهید، به طوری که لبه شیب‌دار سینی به سمت درب دستگاه باشد.

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

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

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

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

توجه

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

بریان کردن و پخت آرام در داخل ظرف

فقط از ظروف پخت مناسب فر استفاده کنید. بررسی کنید ظرف پخت به خوبی داخل محفظه پخت قرار گیرد.

ظروف شیشه‌ای مخصوص فر مناسب‌ترین ظروف هستند. ظروف شیشه‌ای داغ را همیشه بعد از خارج کردن از فر روی یک سطح خشک قرار دهید. اگر سطح مورد استفاده مرطوب یا سرد باشد، ظرف شیشه‌ای ممکن است ترک بردارد.

ظروف مخصوص بریان کردن از جنس استیل ضدزنگ یا آلومینیوم براق حرارت را مانند آینه منعکس می‌کنند و بنابراین چندان مناسب نیستند. ماهی آهسته‌تر می‌پزد و کاملاً برشته نمی‌شود. حرارت فر را بالاتر ببرید و/یا زمان پخت را افزایش دهید.

دستورالعمل‌های شرکت سازنده ظرف پخت بریان کردن را رعایت کنید.

ظروف بدون درپوش

برای بریان کردن ماهی درسته، بهتر است از یک ظرف گود استفاده کنید. ظرف را روی توری سیمی قرار دهید. اگر هیچ ظرف پخت مناسبی در اختیار ندارید، از سینی همه منظوره استفاده کنید.

ظروف دارای درپوش

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

غذا	لوازم جانبی/ظرف پخت	موقعیت طبقه	حالت گرمادهی	دما به درجه سانتیگراد/ تنظیمات گریل	توان مایکروویو به وات	زمان پخت به دقیقه
-----	---------------------	-------------	--------------	-------------------------------------	-----------------------	-------------------

گوساله

رُتی گوساله، 1.5 کیلوگرم	ظرف پخت، بدون درپوش	1	☒	170-160	-	120-100
رُتی گوساله، 1.5 کیلوگرم	ظرف پخت، با درپوش	1	☒	210-200	90	80-70
سر دست گوساله، 1.5 کیلوگرم	ظرف پخت، بدون درپوش	1	☒	220-200	180	30
					90	40-30

بره

ران بره، با استخوان، پخت متوسط، 1.5 کیلوگرم	ظرف پخت، بدون درپوش	1	☒	190-170	-	70-50
راسته بره با استخوان**	ظرف پخت، بدون درپوش	1	☒	190-180	-	50-40
راسته بره با استخوان**	ظرف پخت، بدون درپوش	1	☒	210-190	90	40-30
کنتلت بره دسته دار***	توری سیمی	2	☒	3	-	18-12

سوسیس

سوسیس گریل شده	توری سیمی	2	☒	3	-	20-10
----------------	-----------	---	---	---	---	-------

غذاهای گوشتی

میتلوف، 1 کیلوگرم	ظرف پخت، بدون درپوش	1	☒	180-170	-	80-70
میتلوف، 1 کیلوگرم + 50 میلی‌لیتر آب	ظرف پخت، بدون درپوش	1	☒	190-170	360	40-30

* پیش گرمایش

** برنگر دانید

*** سینی همه منظوره در طبقه 1 قرار دهید

**** بعد از سپری شدن 2/3 زمان پخت برگردانید

نکاتی در مورد بریان کردن و پختن گوشت سرخ شده

محفظة پخت بسیار کثیف می‌شود.	غذای خود را داخل یک ظرف پخت در بسته در دمای بالاتر بپزید یا از سینی گریل استفاده کنید. در صورت استفاده از سینی گریل نتیجه پخت بهتری حاصل می‌شود. سینی گریل را می‌توانید به عنوان لوازم جانبی اختیاری تهیه نمایید.
گوشت بریان خیلی تیره شده و روی آن در چند جا سوخته است، و/یا گوشت بریان خیلی خشک است.	طبقه قرار دادن غذا و دما را کنترل کنید. دفعه بعد، دما را پایین‌تر تنظیم کنید و در صورت لزوم زمان پخت را کاهش دهید.
رویه بریان گوشت خیلی نازک است.	حرارت را افزایش دهید یا در پایان زمان بریان کردن، گریل را برای مدت کوتاهی روشن کنید.
ظاهر غذای بریان شده خوب است ولی آب آن سوخته است.	دفعه بعد، از ظرف کوچکتر استفاده نموده و در صورت لزوم مایعات بیشتری اضافه کنید.
ظاهر غذای بریان شده خوب است ولی آب آن رقیق و کم رنگ است.	دفعه بعد، از ظرف بزرگتر استفاده نموده و در صورت لزوم مایعات کمتری اضافه کنید.
گوشت در هنگام تفت دادن می‌سوزد.	درب ظرف بریان کردن باید با آن همخوانی داشته باشد و به خوبی بسته شود. حرارت را کم کنید و در صورت نیاز هنگام پخت بعد از تفت دادن، مایع بیشتری اضافه کنید.
غذای سرخ شده به قدر کافی خوب پخته نشده است.	گوشت را چاک بزیند. سس را در ظرفی که غذا سرخ شده آماده کنید و ورقه‌های گوشت را به سس اضافه کنید. پخت گوشت را با استفاده مطلق از مایکروویو به پایان برسانید.

مقادیر تنظیم توصیه شده

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

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

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





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

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

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

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

حالت‌های گرمادهی مورد استفاده:

-  هوای داغ چرخشی 4D
-  گریل با هوای داغ
-  گریل، با پوشش کامل
-  مایکروویو

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

همیشه از ظروف مقاوم در برابر حرارت که مناسب استفاده در دستگاه مایکروویو هستند، استفاده کنید. ظروف فلزی مخصوص بریان کردن یا ظروف سفالی بیضی شکل، برای بریان کردن غذا بدون استفاده از مایکروویو مناسب هستند. نکات مربوط به ظروف پخت مناسب مایکروویوها را رعایت کنید. ← "مایکروویو" در صفحه 18

احتیاط!

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

گریل کردن

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

توری سیمی را به گونه‌ای که نوشته "Microwave" رو به درب دستگاه و انحناء آن رو به پایین قرار گیرد، وارد دستگاه کنید. علاوه بر این، سینی همه منظوره را حداقل یک طبقه پایین‌تر از آن قرار دهید، به طوری که لبه شیبدار سینی به سمت درب دستگاه باشد. به این ترتیب چکه‌های چربی جمع‌آوری می‌شوند.

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

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

تا گریل شدن گوشت، به آن نمک نزنید. نمک باعث خشک شدن گوشت می‌شود.

توجه

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

غذا	لوازم جانبی/ظرف پخت	موقعیت طبقه	حالت گرمادهی	دما به درجه سانتی‌گراد/ تنظیمات گریل	توان مایکروویو به وات	زمان پخت به دقیقه
-----	---------------------	-------------	--------------	--------------------------------------	-----------------------	-------------------

گوشت گاو						
فیله گاو، پخت متوسط، 1 کیلوگرم	ظرف پخت، بدون درپوش	1		220-210	-	50-40
رست بیف، 1.5 کیلوگرم	ظرف پخت، با درپوش	1		220-200	-	140-130
راسته، نیمه پخته، 1.5 کیلوگرم	ظرف پخت، بدون درپوش	1		230-220	-	70-60
استیک، ضخامت 3 سانتی‌متر، پخت میانه	توری سیمی	2		3	-	20-15
همبرگر، ضخامت 3-4 سانتی‌متر****	توری سیمی	2		3	-	30-20

* پیش گرمایش

** برنگردانید

*** سینی همه منظوره در طبقه 1 قرار دهید

**** بعد از سپری شدن 2/3 زمان پخت برگردانید

غذا	لوازم جاتی/ظرف پخت	موقعیت طبقه	حالت گرمادهی	دما به درجه سانتی‌گراد/ تنظیمات گریل	توان میکروویو به دقیقه	زمان پخت
-----	--------------------	-------------	--------------	--------------------------------------	------------------------	----------

بو قلمون

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

* پیش گرمایش برای 5 دقیقه

گوشت

دستگاه شما حالت‌های گرمادهی مختلفی را برای آماده‌سازی گوشت در اختیارتان قرار می‌دهد. تنظیمات مناسب برای غذاهای مختلف را می‌توانید در جدول تنظیمات مشاهده کنید.

بریان کردن و پختن گوشت سرخ شده

گوشت بدون چربی را به مقدار مورد نیاز چرب کنید.

روی لایه چربی گوشت را با چاقو خط متقاطع بپاندازید. اگر قطعه گوشت را هنگام پخت برمی‌گردانید، اطمینان حاصل کنید که بخش چربی‌دار ابتدا در زیر قرار گیرد.

بعد از آماده شدن گوشت، فر را خاموش نموده و 10 دقیقه دیگر هم صبر کنید. این عمل باعث می‌شود که آب گوشت بهتر توزیع شود. در صورت لزوم گوشت را در فویل آلومینیوم بپیچید. زمان صبر کردن در زمان‌های پخت ارائه شده منظور نشده است.

بریان کردن روی توری سیمی

گوشت روی توری سیمی، از همه طرف ترد می‌شود.

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

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

بریان کردن و پختن گوشت سرخ شده در داخل ظرف

بهتر است گوشت در ظرف مخصوص سرخ و بریان شود. قطعه گوشت داخل ظرف در درون محفظه پخت بهتر بیرون می‌آید، و سس را داخل خود ظرف آماده کنید.

فقط از ظروف پخت مناسب فر استفاده کنید. بررسی کنید ظرف پخت به خوبی داخل محفظه پخت قرار گیرد.

ظروف شیشه‌ای مخصوص فر مناسب‌ترین ظروف هستند. ظروف شیشه‌ای داغ را همیشه بعد از خارج کردن از فر روی یک سطح خشک قرار دهید. اگر سطح مورد استفاده مرطوب یا سرد باشد، ظرف شیشه‌ای ممکن است ترک بردارد.

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

مقدار مایعات به نوع گوشت، جنس ظرف پخت و نیز استفاده یا عدم استفاده از درپوش بستگی دارد. پخت گوشت در ظروف لعابی یا فلزی تیره، نسبت به پختن آن در ظروف شیشه‌ای به مایعات کمی بیشتر نیاز دارد. هنگام بریان کردن از ظرف پخت بخار متصاعد می‌شود. در صورت نیاز مایع بیشتری اضافه کنید.

ظروف مخصوص بریان کردن از جنس استیل ضدزنگ یا آلومینیوم براق حرارت را مانند آینه منعکس می‌کنند و بنابراین چندان مناسب نیستند. گوشت آهسته‌تر پخته شده و چندان برشته نمی‌شود. حرارت فر را بالاتر ببرید و/یا زمان پخت را افزایش دهید.

دستورالعمل‌های شرکت سازنده ظرف پخت بریان کردن را رعایت کنید.

ظروف بدون درپوش

برای بریان کردن گوشت بهتر است از یک ظرف گود استفاده کنید. ظرف را روی توری سیمی قرار دهید. اگر هیچ ظرف پخت مناسبی در اختیار ندارید، از سینی همه منظوره استفاده کنید.

ظروف دارای درپوش

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

فاصله بین گوشت و درپوش باید حداقل 3 سانتی‌متر باشد. گوشت ممکن است ارتفاع بیشتری پیدا کند.

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

در صورت لزوم، ابتدا گوشت را کاملاً تفت دهید. مقداری آب، سرکه یا سایر مایعات را به مایع باقیمانده از مرحله پخت اضافه کنید. کف ظرف پخت باید تا ارتفاع حدود 1 تا 2 سانتی‌متر با مایعات پوشانده شود.

هنگام بریان کردن از ظرف پخت بخار متصاعد می‌شود. در صورت نیاز مایع بیشتری اضافه کنید.

گوشت در ظروف در بسته مخصوص بریان کردن نیز بسیار ترد و برشته می‌شود. برای این منظور، از ظرف بریان کردن با درپوش شیشه‌ای استفاده کنید و حرارت فر را بالاتر تنظیم کنید.

بریان کردن در ترکیب با میکروویو

برخی غذاها می‌توانند در پخت ترکیبی با میکروویو تهیه شوند. با این کار زمان پخت به شکل چشمگیری کاهش می‌یابد.

هنگام بریان کردن ترکیبی با میکروویو، بر خلاف عملیات معمولی، زمان پخت مبتنی بر وزن کل است.

مقادیر تنظیم توصیه شده




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

نکته

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

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

حالت‌های گرمادهی مورد استفاده:

-  هوای داغ چرخشی 4D
-  گریل با هوای داغ
-  گریل، با پوشش کامل







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

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

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

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

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

غذا	لوازم جانبی/ظرف پخت	موقعیت طبقه	حالت گرمادهی	دما به درجه سانتی‌گراد/تنظیمات گریل	توان مایکروویو به وات	زمان پخت به دقیقه
مرغ						
مرغ، 1 کیلوگرم	ظرف پخت، بدون درپوش	1		220-200	-	70-60
مرغ، 1 کیلوگرم	ظرف پخت، با درپوش	1		250-230	360	35-25
فیله سینه مرغ، هر قطعه 150 گرم	توری سیمی	2		*3	-	20-15
فیله سینه مرغ، 2 عدد، هر کدام 150 گرم (گریل کردن)	ظرف پخت، بدون درپوش	1		210-190	180	30-25
قطعات کوچک مرغ، هر قطعه 250 گرم	توری سیمی	2		230-220	-	35-30
قطعات کوچک مرغ، 4 قطعه، هر قطعه 250 گرم	ظرف پخت، بدون درپوش	1		210-190	360	30-20
ناگت مرغ، منجمد	سینی همه منظوره	2		220-200	-	25-15
ناگت مرغ، منجمد، 250 گرم	سینی همه منظوره	1		210-190	360	20-15
مرغ گوشتی، 1.5 کیلوگرم	ظرف پخت، بدون درپوش	1		220-200	-	90-70
مرغ گوشتی، 1.5 کیلوگرم	ظرف پخت، با درپوش	1		220-200	360	30
					180	25-15
اردک و غاز						
اردک، 2 کیلوگرم	ظرف پخت، بدون درپوش	1		200-180	-	110-90
اردک، 2 کیلوگرم	سینی همه منظوره	1		190-170	180	80-60
سینه اردک، هر قطعه 300 گرم	توری سیمی	2		250-230	-	30-25
غاز، 3 کیلوگرم	ظرف پخت، بدون درپوش	1		170-160	-	150-120
غاز، 3 کیلوگرم	ظرف پخت، بدون درپوش	1		190-170	180	90-80
ران غاز، هر قطعه 350 گرم	توری سیمی	2		230-210	-	50-40
ران غاز، هر قطعه 350 گرم	سینی همه منظوره	1		190-170	180	40-30

* پیش گرمایش برای 5 دقیقه

غذا	لوازم جاتی/ظرف پخت	موقعیت طبقه	حالت گرمادهی	دما بر حسب درجه سانتی‌گراد	توان مایکروویو به وات	زمان پخت به دقیقه
لازانیا، منجمد، 400 گرم	سینی همه منظوره	1	☉	230-210	-	40-30
گراتینه سیب‌زمینی، مواد اولیه خام، ضخامت 4 سانتی‌متر	ظرف مخصوص فر	1	☉	180-170	-	65-55
گراتینه سیب‌زمینی، مواد اولیه خام، ضخامت 4 سانتی‌متر	ظرف مخصوص فر	1	☉	190-170	360	25-20
سوفله	ظرف مخصوص فر	1	☉	*170-160	-	50-40

* پیش گرمایش

ماکیان

دستگاه شما حالت‌های گرمادهی مختلفی را جهت پخت ماکیان در اختیارتان قرار می‌دهد. تنظیمات مناسب برای غذاهای مختلف را می‌توانید در جدول تنظیمات مشاهده کنید.

بریان کردن روی توری سیمی

بریان کردن روی توری سیمی به خصوص برای ماکیان بزرگتر یا برای بریان کردن چندین قطعه به طور هم‌زمان مناسب است.

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

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

بریان کردن در داخل ظرف

فقط از ظروف پخت مناسب فر استفاده کنید. بررسی کنید ظرف پخت به خوبی داخل محافظه پخت قرار گیرد.

ظروف شیشه‌ای مخصوص فر مناسب‌ترین ظروف هستند. ظروف شیشه‌ای داغ را همیشه بعد از خارج کردن از فر روی یک سطح خشک قرار دهید. اگر سطح مورد استفاده مرطوب یا سرد باشد، ظرف شیشه‌ای ممکن است ترک بردارد.

ظروف مخصوص بریان کردن از جنس استیل ضدزنگ یا آلومینیوم براق حرارت را مانند آینه منعکس می‌کنند و بنابراین چندان مناسب نیستند. پرنده آهسته‌تر پخته شده و به خوبی برشته نمی‌شود. حرارت فر را بالاتر ببرید و/یا زمان پخت را افزایش دهید.

دستورالعمل‌های شرکت سازنده ظرف پخت بریان کردن را رعایت کنید.

ظروف بدون درپوش

برای بریان کردن ماکیان بهتر است از یک ظرف گود استفاده کنید. ظرف را روی توری سیمی قرار دهید. اگر هیچ ظرف پخت مناسبی در اختیار ندارید، از سینی همه منظوره استفاده کنید.

ظروف دارای درپوش

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

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

ماکیان در ظروف درب بسته مخصوص بریان کردن نیز بسیار ترد و برشته می‌شوند. برای این منظور، از ظرف بریان کردن با درپوش شیشه‌ای استفاده کنید و حرارت فر را بالاتر تنظیم کنید.

بریان کردن در ترکیب با مایکروویو

حالت ترکیبی با مایکروویو برای پخت پرندگان بسیار مناسب است. با این کار زمان پخت به شکل چشمگیری کاهش می‌یابد.

هنگام بریان کردن ترکیبی با مایکروویو، بر خلاف عملیات معمولی، زمان پخت مبتنی بر وزن کل است.

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

همیشه از ظروف مقاوم در برابر حرارت که مناسب استفاده در دستگاه مایکروویو هستند، استفاده کنید. ظروف فلزی مخصوص بریان کردن یا ظروف سفالی بیضی شکل، برای بریان کردن غذا بدون استفاده از مایکروویو مناسب هستند. نکات مربوط به ظروف پخت مناسب مایکروویوها را رعایت کنید. ← "مایکروویو" در صفحه 18

گریل کردن

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

توری سیمی را به گونه‌ای که نوشته "Microwave" رو به درب دستگاه و انحنای آن رو به پایین قرار گیرد، وارد دستگاه کنید. علاوه بر این، سینی همه منظوره را حداقل یک طبقه پایین‌تر از آن قرار دهید، به طوری که لبه شبیدار سینی به سمت درب دستگاه باشد. به این ترتیب چکه‌های چربی جمع‌آوری می‌شوند.

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

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

توجه

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

غذا	لوازم جانبی	موقعیت طبقه	حالت گرمادهی	دما بر حسب درجه سانتی‌گراد	توان مایکروویو به وات	زمان پخت به دقیقه
تارت فلامبه	سینی همه منظوره	1	☉	190-210*	-	15-25
پیراشکی	ظرف مخصوص فر	1	☉	170-190	-	50-70
امپانادا	سینی همه منظوره	1	☉	180-190	-	35-45
بورک	سینی همه منظوره	1	☉	180-200	-	35-45

* پیش گرمایش

گراتینه و سوفله

دستگاه شما حالت‌های گرمادهی مختلفی را جهت پخت سوفله و گراتینه در اختیارتان قرار می‌دهد. تنظیمات مناسب برای غذاهای مختلف را می‌توانید در جدول تنظیمات مشاهده کنید.

فقط از لوازم جانبی اصل که همراه دستگاه عرضه شده استفاده کنید. این لوازم مخصوص محفظه پخت و حالت‌های کارکرد دستگاه شما طراحی و ساخته شده‌اند.

آماده کردن غذا با مایکروویو

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

همیشه از ظروف مقاوم در برابر حرارت که مناسب استفاده در دستگاه مایکروویو هستند، استفاده کنید. نکات مربوط به ظروف پخت مناسب مایکروویوها را رعایت کنید. ← "مایکروویو" در صفحه 18 غذاهای آماده مصرف را از بسته بندی خارج کنید. غذا در ظروف مناسب مایکروویو سریع‌تر و یکنواخت‌تر پخته می‌شود.

طبقه‌های فر

همیشه از طبقات تعیین شده استفاده کنید.

می‌توانید غذاها را در یک طبقه در قالب‌ها/ظروف یا سینی همه منظوره آماده کنید.

■ قالب/ظرف پخت بر روی توری سیمی: طبقه 1

■ سینی همه منظوره: طبقه 2

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

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

لوازم جانبی

اطمینان حاصل کنید که همیشه از لوازم جانبی مناسب استفاده کنید و آنها را در محل صحیح در داخل فر قرار دهید.

توری سیمی

توری سیمی را به گونه‌ای که نوشته "microwave" رو به درب فر و انحناء آن رو به پایین قرار گیرد، وارد فر کنید. همیشه ظروف فر را روی توری سیمی قرار دهید.

سینی همه منظوره

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

ظرف مخصوص فر

برای پختن سوفله و گراتینه از ظرف پهن و کم عمق استفاده کنید. غذا داخل ظرف مخصوص فر عمیق، باریک نیاز به زمان بیشتری برای پخت دارد، و روی آن تیرمتر خواهد شد.

مقادیر تنظیم توصیه شده

حالت گرمادهی مناسب برای انواع سوفله و گراتینه را می‌توانید در جدول مشاهده کنید. دما و مدت زمان پخت، به مقدار غذا و دستور آشپزی بستگی دارد. وضعیت پخت گراتینه به اندازه ظرف و ضخامت مواد بستگی دارد. به همین دلیل است که دامنه‌های مختلف دما در جداول ذکر شده‌اند. ابتدا دماهای پایین را امتحان کنید. با پخت در دماهای پایین‌تر مواد بهتر برشته می‌شوند. در صورت لزوم دفعه بعد می‌توانید از دمای بالاتری استفاده کنید.

توجه: با افزایش دما نمی‌توان زمان پخت را کاهش داد. گراتینه و سوفله فقط از بیرون پخته می‌شوند، اما داخل آنها خام می‌ماند.

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

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

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

حالت‌های گرمادهی مورد استفاده:

■ ☉ هوای داغ چرخشی 4D

■ ☼ گریل با هوای داغ

غذا	لوازم جانبی/ظرف پخت	موقعیت طبقه	حالت گرمادهی	دما بر حسب درجه سانتی‌گراد	توان مایکروویو به وات	زمان پخت به دقیقه
گراتینه، غیر شیرین، مواد اولیه پخته شده	ظرف مخصوص فر	1	☉	170-190	-	40-55
گراتینه، غیر شیرین، مواد اولیه پخته شده	ظرف مخصوص فر	1	☼	140-160	360	20-30
سوفله، شیرین	ظرف مخصوص فر	1	☉	160-180	-	40-50
سوفله، شیرین	ظرف مخصوص فر	1	☼	140-160	360	25-35
لازانيا، تازه، 1 کیلوگرم	ظرف مخصوص فر	1	☉	160-180	-	50-60
لازانيا، تازه، 1 کیلوگرم	ظرف مخصوص فر	1	☼	180-200	360	20-30

* پیش گرمایش

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

لوازم جانبی

اطمینان حاصل کنید که همیشه از لوازم جانبی مناسب استفاده کنید و آنها را در محل صحیح در داخل فر قرار دهید.

توری سیمی

توری سیمی را به گونه‌ای که نوشته "microwave" رو به درب فر و انحناء آن رو به پایین قرار گیرد، وارد فر کنید. همیشه ظروف فر را روی توری سیمی قرار دهید.

سینی همه منظوره یا سینی پخت

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

برای پیترزاهای با مواد رویی زیاد از سینی همه منظوره استفاده کنید.

قالب‌های پخت

قالب‌های پخت فلزی تیره رنگ مناسب‌تر هستند.

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

کاغذ مومی

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

محصولات منجمد

از محصولات منجمدی که به شدت یخ‌زده هستند استفاده نکنید. هر گونه یخ را از روی غذا بردارید.

برخی محصولات منجمد ممکن است به صورت یکنواخت پخته نشده باشند. برشته شدن ناهمگون ممکن است حتی پس از پخت نیز باقی بماند.

مقادیر تنظیم توصیه شده

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

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

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

پیش گرمایش برای برخی غذاها ضروری است و در جدول مشخص شده است. برای آنکه پخت مناسب و یکدست غذا تضمین شود، تا قبل از تمام شدن "گرمایش سریع" آن را در محفظه پخت قرار ندهید.

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

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

حالت گرمادهی مورد استفاده:

■ ☼ هوای داغ چرخشی 4D

غذا	لوازم جانبی	موقعیت طبقه	حالت گرمادهی	دما بر حسب درجه سانتی‌گراد	توان میکروویو	زمان پخت به دقیقه
پیترزا، تازه	سینی پخت	1	☼	230-220	-	30-25
پیترزا، تازه، در 2 طبقه	سینی همه منظوره + سینی پخت	1+3	☼	200-180	-	45-35
پیترزا، تازه، نان نازک	سینی پیترزا	1	☼	240-230	-	30-20
پیترزا، از یخچال درآمده	توری سیمی	1	☼	230-210	-	20-10
پیترزا، منجمد						
پیترزا، نان نازک، 1 عدد	توری سیمی	1	☼	230-210	-	25-15
پیترزا، نان نازک، 2 عدد	توری سیمی + سینی پخت	1+3	☼	220-200	-	25-15
پیترزا، نان ضخیم، 1 عدد	توری سیمی	1	☼	200-180	-	30-20
پیترزا، نان ضخیم، 2 عدد	سینی همه منظوره + توری سیمی	1+3	☼	180-160	-	35-25
پیترزا باگت	توری سیمی	1	☼	220-200	-	30-20
پیترزا باگت، 2 عدد	سینی همه منظوره	1	☼	200-180	90	20-10
مینی پیترزا	توری سیمی	1	☼	230-210	-	20-10
کیک‌های غیر شیرین و کیش						
کیک‌های غیر شیرین در قالب	قالب کیک فنی، قطر 28 سانتی‌متر	1	☼	190-170	-	60-50
کیش	قالب تارت، سیاه	1	☼	210-190	-	50-35

* پیش گرمایش

- □ گریل، با پوشش کامل
- □ گریل، با سطح کم

حالت‌های گرمادهی مورد استفاده:

- □ هوای داغ چرخشی 4D
- □ گریل با هوای داغ

غذا	لوازم جانبی	موقعیت طبقه	عملکرد گرمادهی	دما به درجه سانتی‌گراد / تنظیمات گریل	زمان پخت به دقیقه
نان					
نان سفید، 750 گرم	سینی همه منظوره با قالب کیک	1	□	220-200*	15-10
				190-180	35-25
نان چند غله، 1.5 کیلوگرم	سینی همه منظوره با قالب کیک	1	□	220-210*	15-10
				190-180	50-40
نان سبوس دار، 1 کیلوگرم	سینی همه منظوره	1	□	220-210*	15-10
				190-180	50-40
نان تخت	سینی همه منظوره	1	□	240-220	30-20
نان‌های رول					
گرم کردن نان‌های رول یا باگت نیمه پخته، پیش پخته	سینی همه منظوره	2	□	220-200	20-10
نان‌های رول، شیرین، تازه	سینی پخت	1	□	170-160*	25-15
نان‌های رول شیرین، تازه، در 2 طبقه	سینی همه منظوره + سینی پخت	1+3	□	160-150*	30-20
نان‌های رول، تازه	سینی پخت	1	□	190-170	35-25
باگت، پیش پخته، از یخچال بیرون آمده	سینی همه منظوره	2	□	220-200	20-10
نان‌های رول، منجمد					
گرم کردن نان‌های رول یا باگت نیمه پخته، پیش پخته	سینی همه منظوره	2	□	220-200	25-15
نان آغشته به محلول قلیایی، تکه‌های خمیر	توری سیمی	1	□	220-200	25-15
کرواسان، تکه‌های خمیر	سینی پخت	1	□	170-150*	35-20
نان تست					
نان تست با مواد رویی، 4 برش	توری سیمی	2	□	3	15-5
نان تست با مواد رویی، 12 برش	توری سیمی	2	□	250	15-5
نان برشته	توری سیمی	3	□	3	6-3

* پیش گرمایش

در صورت استفاده از قالب/ظرف پلاستیکی، سرامیکی یا شیشه‌ای، زمان پخت تعیین شده در جدول تنظیمات کاهش می‌یابد. بخش زیرین کیک غیر شیرین زیاد قهوه‌ای رنگ نمی‌شود.

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

طبقه‌های فر

از طبقات تعیین شده در جدول استفاده کنید.

پخت در یک طبقه

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

- سطح 1

پخت در دو طبقه

از هوای داغ چرخشی 4D استفاده کنید. مواد داخل سینی‌ها یا ظروف/قالب‌های پخت که هم‌زمان در فر قرار داده شده‌اند لزوماً هم‌زمان آماده نمی‌شوند.

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

پیتزا، کیش و کیک‌های غیر شیرین

دستگاه شما حالت‌های گرمادهی مختلفی را جهت پخت پیتزا، کیش و کیک‌های غیر شیرین در اختیارتان قرار می‌دهد. تنظیمات مناسب برای غذاهای مختلف را می‌توانید در جدول تنظیمات مشاهده کنید.

همچنین برای ور آمدن خمیر به نکات مندرج در بخش مربوط رجوع کنید. فقط از لوازم جانبی اصل که همراه دستگاه عرضه شده استفاده کنید. این لوازم مخصوص محفظه پخت و حالت‌های کارکرد دستگاه شما طراحی و ساخته شده‌اند.

پخت ترکیبی با مایکروویو

در صورت پخت ترکیبی با مایکروویو، می‌توانید زمان پخت را به شکل چشمگیری کاهش دهید.

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

پخت را در چندین طبقه انجام داده‌اید. شیرینی‌های روی سینی پخت بالا تیره‌تر از شیرینی‌های سینی پخت پایین هستند.	برای پخت در بیشتر از یک طبقه، همیشه از هوای داغ چرخشی 4D استفاده کنید. مواد داخل سینی‌ها یا ظروف/ قالب‌های پخت که هم‌زمان در فر قرار داده شده‌اند لزوماً هم‌زمان آماده نمی‌شوند.
ظاهر کیک خوب است، اما وسط آن به خوبی پخته نشده است.	از دمای پایین‌تری استفاده کنید و زمان پخت را کمی افزایش دهید؛ در صورت لزوم از مایعات کمتری استفاده کنید. برای کیک‌های با رویه مرطوب، ابتدا پایه کیک را بپزید. روی کیک بادام یا پودر سوخاری بپاشید و سپس مواد رویی را بریزید.
زمانی که کیک را برمی‌گردانید از ظرف جدا نمی‌شود.	بعد از تمام شدن پخت، 5 تا 10 دقیقه صبر کنید تا کیک خنک شود. اگر هنوز چسبیده است، اطراف آن را به آرامی با چاقو جدا کنید. قالب را دوباره برگردانید و چند بار روی آن پارچه سرد نمدار قرار دهید. دفعه بعد، قالب/ظرف پخت را چرب کنید و پودر سوخاری بپاشید.

نان و نان‌های رول

دستگاه شما حالت‌های گرمادهی مختلفی را جهت پخت نان و نان رول در اختیارتان قرار می‌دهد. تنظیمات مناسب برای غذاهای مختلف را می‌توانید در جدول تنظیمات مشاهده کنید. همچنین برای ور آمدن خمیر به نکات مندرج در بخش مربوط رجوع کنید. فقط از لوازم جانبی اصل که همراه دستگاه عرضه شده استفاده کنید. این لوازم مخصوص محفظه پخت و حالت‌های کارکرد دستگاه شما طراحی و ساخته شده‌اند.

طبقه‌های فر

از طبقات تعیین شده در جدول استفاده کنید.

پخت در یک طبقه

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

پخت در دو طبقه

از هوای داغ چرخشی 4D استفاده کنید. مواد داخل سینی‌ها یا ظروف/ قالب‌های پخت که هم‌زمان در فر قرار داده شده‌اند لزوماً هم‌زمان آماده نمی‌شوند.

■ سینی همه منظوره: طبقه 3

■ سینی پخت: طبقه 1

■ قالب/ظرف پخت بر روی توری سیمی

توری سیمی اول: طبقه 3

توری سیمی دوم: طبقه 1

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

لوازم جانبی

اطمینان حاصل کنید که همیشه از لوازم جانبی مناسب استفاده کنید و آنها را در محل صحیح در داخل فر قرار دهید.

توری سیمی

توری سیمی را به گونه‌ای که نوشته "microwave" رو به درب فر و انحناء آن رو به پایین قرار گیرد، وارد فر کنید. همیشه ظروف فر را روی توری سیمی قرار دهید.

سینی همه منظوره یا سینی پخت

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

قالب‌های پخت

قالب‌های پخت فلزی تیره رنگ مناسب‌تر هستند.

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

کاغذ مومی

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

محصولات منجمد

از محصولات منجمدی که به شدت یخ‌زده هستند استفاده نکنید. هر گونه یخ را از روی غذا بردارید.

برخی محصولات منجمد ممکن است به صورت یکنواخت پخته نشده باشند. برشته شدن ناهمگون ممکن است حتی پس از پخت نیز باقی بماند.

مقادیر تنظیم توصیه شده

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

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

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

پیش گرمایش برای برخی غذاها ضروری است و در جدول مشخص شده است. برای آنکه پخت مناسب و یکدست غذا تضمین شود، تا قبل از تمام شدن "گرمایش سریع" آن را در محفظه پخت قرار ندهید. برای برخی غذاها، پخت در چند مرحله نتیجه بهتری به دست می‌دهد. این غذاها در جدول مشخص شده‌اند.

مقادیر تنظیمات برای خمیر نان شامل خمیر روی سینی پخت و همچنین خمیر داخل قالب قرص نان می‌باشد.

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

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

احتیاط!

هرگز زمانی که محفظه پخت داغ است داخل آن آب نریزید یا ظرف حاوی آب را در کف آن قرار ندهید. تغییر دما می‌تواند به لعاب آسیب برساند.

غذا	لوازم جانبی/ظرف پخت	موقعیت عملکرد	دما بر حسب	توان مایکروویو	زمان پخت
		گرما دهی	درجه سانتیگراد	به وات	به دقیقه

نان و شیرینی‌های کوچک					
کیک‌های کوچک	سینی پخت	1	**150	-	30-20
کیک‌های کوچک، در 2 طبقه	سینی همه منظوره + سینی پخت	1+3	**140	-	40-30
مافین	سینی مافین	2	*180-160	-	25-15
مافین، در 2 طبقه	سینی‌های مافین	1+3	*170-150	-	30-20
کیک‌های کوچک مایه خمیر دار	سینی پخت	1	160-150	-	40-30
خمیر هزارلا	سینی پخت	2	*190-170	-	45-20
خمیر هزارلا، در 2 طبقه	سینی همه منظوره + سینی پخت	1+3	*190-170	-	45-20
خمیر نان خامه‌ای	سینی پخت	1	210-190	-	40-30
شیرینی دانمارکی	سینی پخت	1	180-160	-	30-20

شیرینی‌های خشک					
شیرینی وینی	سینی پخت	1	**150-140	-	35-25
شیرینی‌های خشک	سینی پخت	2	160-140	-	30-15
بیسکویت، در 2 طبقه	سینی همه منظوره + سینی پخت	1+3	150-130	-	35-20
مرنگ	سینی پخت	2	*90-80	-	150-120
مرنگ، در 2 طبقه	سینی همه منظوره + سینی پخت	1+3	*90-80	-	180-120
ماکارون	سینی پخت	2	110-90	-	40-20
ماکارون، در 2 طبقه	سینی همه منظوره + سینی پخت	1+3	110-90	-	40-20

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

نکاتی در مورد پختن نان و شیرینی

یک خلال دندان را در بلندترین نقطه کیک فرو کنید. اگر هنگام بیرون آوردن خلال دندان چیزی به آن نچسبیده باشد یعنی کیک پخته است.	می‌خواهید بدانید آیا وسط کیک به طور کامل پخته شده است.
دفعه بعد، از مایعات کمتری استفاده کنید. همچنین می‌توانید حرارت فر را 10 درجه پایین‌تر تنظیم کنید و زمان پخت را افزایش دهید. مواد اولیه و راهنمایی‌های دستور آشپزی را مورد توجه قرار دهید.	کیک خرد می‌شود.
فقط کف قالب کیک فیزی را چرب کنید. بعد از پخت، لبه‌های کیک را به آرامی با کارد جدا کنید.	وسط کیک پف کرده اما در حاشیه‌ها عمل نیامده است.
دفعه بعد، از سینی همه منظوره استفاده کنید.	آب میوه سرریز می‌شود.
هنگام قرار دادن نان و شیرینی‌ها بر روی سینی، حدود 2 سانتی‌متر اطراف آنها فاصله بگذارید. به این ترتیب فضای کافی برای پف کردن و برشته شدن یکنواخت آنها وجود خواهد داشت.	نان و شیرینی‌های کوچک در هنگام پخت به یکدیگر می‌چسبند.
حرارت فر را 10 درجه سانتی‌گراد بالاتر تنظیم کنید و زمان پخت را کاهش دهید.	کیک خیلی خشک شده است.
اگر طبقه و ظرف پخت صحیح انتخاب شده باشند، در صورت لزوم باید حرارت فر را افزایش دهید یا زمان پخت را بیشتر کنید.	کیک کلاً رنگ بسیار روشنی دارد.
دفعه بعد کیک را یک طبقه بالاتر قرار دهید.	روی کیک بسیار روشن است، اما زیر آن بسیار تیره شده است.
دفعه بعد، کیک را یک طبقه پایین‌تر قرار دهید. حرارت پایین‌تری را انتخاب کنید و زمان پخت را افزایش دهید.	روی کیک بسیار تیره است، اما زیر آن بسیار روشن شده است.
سینی پخت را در میانه لوازم جانبی قرار دهید، و نه در انتها و کنار دیواره پشتی.	کیک‌های پخته شده در سینی یا قالب از پشت بسیار برشته شده‌اند.
در صورت لزوم دفعه بعد حرارت پایین‌تری را انتخاب کنید و زمان پخت را افزایش دهید.	رنگ کیک تماماً تیره شده است.
حرارت را کمی پایین‌تر تنظیم کنید. بیرون زدگی کاغذ مومی می‌تواند بر گردش هوا تأثیر بگذارد. همیشه کاغذ مومی را در اندازه مناسب ببرید. اطمینان حاصل کنید قالب پخت مستقیماً در مقابل دهانه‌های دیواره پشتی محفظه پخت قرار نداشته باشد. هنگام پختن نان و شیرینی‌های کوچک، باید آنها را تا حد ممکن با اندازه و ضخامت یکسان آماده کنید.	کیک به صورت یکنواخت برشته نشده است.


توجه: با افزایش دما نمی‌توان زمان پخت را کاهش داد. کیک‌ها یا شیرینی‌های کوچک فقط از بیرون پخته می‌شوند، ولی داخل آنها به طور کامل پخته نمی‌شود.

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

پیش گرمایش برای برخی غذاها ضروری است و در جدول مشخص شده است. برای آنکه پخت مناسب و یکدست غذا تضمین شود، تا قبل از تمام شدن "گرمایش سریع" آن را در محفظه پخت قرار ندهید.

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

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

حالت گرمادهی مورد استفاده:
 ■  هوای داغ چرخشی 4D

غذا	لوازم جانبی/ظرف پخت	موقعیت عملکرد گرمادهی	دما بر حسب درجه سانتی‌گراد	توان میکروویو زمان پخت به دقیقه
-----	---------------------	-----------------------	----------------------------	---------------------------------

کیک‌های داخل قالب				
کیک اسفنجی، ساده	قالب حلقه‌ای/قالب کیک	1	160-140	-
کیک اسفنجی، ساده	قالب حلقه‌ای/قالب کیک	1	180-160	90
تارت میوه‌ای با خمیر کیک اسفنجی، لطیف	قالب کیک حلقه‌ای/فنری	1	170-150	-
تارت میوه‌ای با خمیر کیک اسفنجی، لطیف	قالب کیک حلقه‌ای/فنری	1	190-170	90
کیک اسفنجی برای تارت	قالب تارت	1	160-140	-
تارت میوه‌ای یا چیز کیک با خمیر تارت	قالب کیک فنری، قطر 26 سانتی‌متر	1	170-160	-
تارت میوه‌ای یا چیز کیک با خمیر تارت	قالب کیک فنری، قطر 26 سانتی‌متر	1	180-160	90
کیک رولت	سینی پیتزا	1	200-180	-
تارت	قالب تارت، سیاه	1	200-190	-
کیک مایه خمیردار حلقه‌ای طرح دار	قالب کیک حلقه‌ای	1	160-150	-
کیک مایه خمیردار در قالب کیک فنری	قالب کیک فنری، قطر 28 سانتی‌متر	1	160-150	-
کیک اسفنجی، 2 تخم مرغ	قالب تارت	1	170-160*	-
کیک اسفنجی برای تارت، 3 تخم مرغ	قالب کیک فنری، قطر 26 سانتی‌متر	1	170-160*	-
کیک اسفنجی برای تارت، 6 تخم مرغ	قالب کیک فنری، قطر 28 سانتی‌متر	1	170-150*	-

شیرینی‌های داخل سینی پخت				
کیک اسفنجی با مواد رویی	سینی پخت	1	170-150	-
کیک اسفنجی، در 2 طبقه	سینی همه منظوره + سینی پخت	1+3	170-150	-
خمیر بریزه با مواد رویی خشک	سینی پخت	1	180-160	-
خمیر بریزه با مواد رویی خشک، در 2 طبقه	سینی همه منظوره + سینی پخت	1+3	170-150	-
خمیر بریزه با مواد رویی مرطوب	سینی همه منظوره	1	170-150	-
کیک رولت	سینی همه منظوره	1	200-180	-
کیک مایه خمیر دار با مواد رویی خشک	سینی پخت	1	170-150	-
کیک مایه خمیر دار با مواد رویی خشک، در 2 طبقه	سینی همه منظوره + سینی پخت	1+3	170-160	-
کیک مایه خمیر دار با مواد رویی مرطوب	سینی همه منظوره	1	180-160	-
کیک مایه خمیر دار با مواد رویی مرطوب، در 2 طبقه	سینی همه منظوره + سینی پخت	1+3	160-150	-
قرص نان گیس باف، ساوارن	سینی پخت	1	160-150	-
نان استولن با 500 گرم آرد	سینی همه منظوره	1	160-150	-
اشترودل، شیرین	سینی همه منظوره	1	180-170	-
اشترودل، منجمد	سینی همه منظوره	1	210-190	-
اشترودل، منجمد	سینی همه منظوره	1	220-200	90

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

در صورت استفاده از قالب/ظرف پلاستیکی، سرامیکی یا شیشه‌ای، زمان پخت تعیین شده در جدول تنظیمات کاهش می‌یابد. بخش زیرین کیک زیاد قهوه‌ای رنگ نمی‌شود.

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

طبقه‌های فر

از طبقات تعیین شده در جدول استفاده کنید.

پخت در یک طبقه

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

■ سطح 1

پخت در دو طبقه

از هوای داغ چرخشی 4D استفاده کنید. مواد داخل سینی‌ها یا ظروف/قالب‌های پخت که هم‌زمان در فر قرار داده شده‌اند لزوماً هم‌زمان آماده نمی‌شوند.

■ سینی همه منظوره: طبقه 3

■ سینی پخت: طبقه 1

■ قالب/ظرف پخت بر روی توری سیمی

■ توری سیمی اول: طبقه 3

■ توری سیمی دوم: طبقه 1

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

لوازم جانبی

اطمینان حاصل کنید که همیشه از لوازم جانبی مناسب استفاده کنید و آنها را در محل صحیح در داخل فر قرار دهید.

توری سیمی

توری سیمی را به گونه‌ای که نوشته "microwave" رو به درب فر و انحنای آن رو به پایین قرار گیرد، وارد فر کنید. همیشه ظروف فر را روی توری سیمی قرار دهید.

سینی همه منظوره یا سینی پخت

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

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

قالب‌های پخت

قالب‌های پخت فلزی تیره رنگ مناسب‌تر هستند.

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

کاغذ مومی

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

مقادیر تنظیم توصیه شده

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

پخت آزمایشی برای شما در کارگاه آشپزی ما

در این قسمت می‌توانید انواع غذاها و تنظیمات مطلوب آنها را مطالعه کنید. ما به شما نشان خواهیم داد که کدام حالت گرمادهی و دما برای غذای شما مناسب‌تر است. اطلاعاتی نیز در خصوص لوازم جانبی مناسب و ارتفاع قرار دادن آنها در فر دریافت خواهید کرد. از سوی دیگر با نکاتی در باره ظروف آشپزی و روش‌های آماده‌سازی غذا آشنا خواهید شد.

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

قالب‌های سیلیکونی

برای کسب بهترین نتیجه در پخت و پز، ما استفاده از ظروف/قالب‌های پخت فلزی تیره رنگ را پیشنهاد می‌کنیم.

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

نان و شیرینی‌های کوچک

دستگاه شما حالت‌های گرمادهی مختلفی را جهت پخت نان و شیرینی‌های کوچک در اختیارتان قرار می‌دهد. تنظیمات مناسب برای غذاهای مختلف را می‌توانید در جدول تنظیمات مشاهده کنید.

همچنین برای ور آمدن خمیر به نکات مندرج در بخش مربوط رجوع کنید. فقط از لوازم جانبی اصل که همراه دستگاه عرضه شده استفاده کنید. این لوازم مخصوص محفظه پخت و حالت‌های کارکرد دستگاه شما طراحی و ساخته شده‌اند.

پخت ترکیبی با مایکروویو

در صورت پخت ترکیبی با مایکروویو، می‌توانید زمان پخت را به شکل چشمگیری کاهش دهید.

همیشه از ظروف مقاوم در برابر حرارت که مناسب استفاده در دستگاه مایکروویو هستند، استفاده کنید. نکات مربوط به ظروف پخت مناسب مایکروویوها را رعایت کنید. ← "مایکروویو" در صفحه 18

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

انتخاب یک غذا

جدول زیر تنظیمات مربوط به غذاهای فهرست شده را نشان می‌دهد.

غذاها
پیتزا با نان نازک، 1 عدد
لازانيا
مرغ، شکم خالی
قطعات مرغ
میتلوف با گوشت چرخ کرده تازه
فیله ماهی بخارپز
سیزیجات، تازه
سیزیجات، منجمد
سیب زمینی تنوری، درسته
سیبزمینی آبپز
برنج دانه بلند
بخ زدایی قطعات گوشت پرنده
بخ زدایی گوشت
بخ زدایی فیله ماهی

انجام تنظیمات برای غذاها

در کل فرآیند انجام تنظیمات برای غذای انتخاب شده، دستگاه شما را هدایت می‌کند.

1. قسمت ۷۱ را لمس کنید. اولین غذا با رنگ سفید در پیش زمینه روشن می‌شود.
 2. انتخابگر چرخشی را برای تنظیم غذای مورد نظر بچرخانید.
 3. دکمه ۵ را لمس کنید. وزن با رنگ سفید در پیش زمینه روشن می‌شود.
 4. انتخابگر چرخشی را برای تنظیم وزن غذا بچرخانید. زمان پخت به صورت خودکار محاسبه می‌شود.
 5. با استفاده از دکمه ۷ شروع/توقف تنظیمات را تأیید کنید. یک پیغام در مورد لوازم جانبی و طبقه فر ظاهر می‌شود.
 6. برای راه اندازی عملکرد، دکمه ۷ شروع/توقف را فشار دهید. شمارش معکوس زمان پخت روی نمایشگر نشان داده می‌شود. خط دما برای غذاها ظاهر نمی‌شود. گرمایش دستگاه آغاز می‌شود.
- با پایان گرفتن زمان پخت، یک هشدار صوتی به صدا در می‌آید. گرمادهی دستگاه متوقف می‌شود.
- بعد از آماده شدن غذا، دستگاه را با استفاده از دکمه On/Off ۱ خاموش کنید.

ادامه پخت

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

پیغامی روی نمایشگر ظاهر می‌شود که از شما می‌پرسد آیا می‌خواهید پختن غذا را ادامه دهید یا خیر. در صورتی که مایل هستید پخت غذا ادامه یابد، دکمه ۷ شروع/توقف را فشار دهید. زمانی برای ادامه پخت پیشنهاد داده می‌شود که قابل تغییر است. برای راه اندازی عملکرد، دکمه ۷ شروع/توقف را فشار دهید.

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

هر وقت از نتیجه پخت راضی بودید، دکمه ۷۱ را لمس کنید. دکمه On/Off ۱ را برای خاموش کردن دستگاه فشار دهید.

تنظیم زمان پایانی دیرتر

شما می‌توانید برای پایان پخت برخی غذاها زمان عقب‌تری را تنظیم کنید. قبل از راه‌اندازی دستگاه، دکمه ۵ را لمس کنید و با استفاده از انتخابگر چرخشی زمان دیرتری را برای پایان کار تنظیم کنید.

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

تغییر یا لغو

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

در صورت تمایل به لغو عملیات، دستگاه را با استفاده از دکمه On/Off ۱ خاموش کنید. دیگر امکان ایجاد وقفه در عملیات با استفاده از دکمه ۷ شروع/توقف وجود ندارد.

اصلاح ایرادها توسط استفاده کننده

اغلب خود شما می‌توانید ایرادهای فنی دستگاه را به راحتی برطرف کنید. در صورتی که نتیجه پخت یک غذا انتظار شما را برآورده نکرده است، به راهکارها و توصیه‌های ارائه شده را قسمت انتهایی دفترچه راهنمای استفاده مراجعه نمایید. ← "پخت آزمایشی برای شما در کارگاه آشنایی ما" در صفحه 29

اگر ایرادی بروز کند، اغلب یک توضیح ساده برای آن وجود دارد. قبل از تماس با بخش خدمات پس از فروش، لطفاً به جدول ایرادها رجوع و سعی کنید ایراد را خود برطرف کنید.

ایراد	علت احتمالی	نکته/راه حل
دستگاه کار نمی‌کند.	ایراد فیوز.	کلید قطع جریان داخل جعبه فیوز را بررسی کنید.
"Sprache Deutsch" روی نمایشگر ظاهر می‌شود.	قطعی برق	بررسی کنید آیا چراغ آشپزخانه یا سایر دستگاه‌های آشپزخانه کار می‌کنند یا خیر. زبان و ساعت را مجدداً تنظیم کنید.
وقتی دستگاه خاموش است ساعت نشان داده نمی‌شود.	تنظیمات پایه تغییر کرده است.	تنظیمات پایه را برای نمایش ساعت تغییر دهید.
دستگاه گرم نمی‌شود؛ علامت [Z] روی نمایشگر روشن می‌شود.	حالت آزمایشی در تنظیمات پایه فعال شده است.	دستگاه را برای مدت کوتاه خاموش کنید (با استفاده از کلید قطع جریان داخل جعبه فیوز) و ظرف 3 دقیقه بعدی حالت آزمایشی را در تنظیمات پایه غیر فعال کنید.
دستگاه راه‌اندازی نمی‌شود و پیغام "گرمای بیش از حد محفظه پخت" روی نمایشگر ظاهر می‌شود.	دمای محفظه پخت برای غذا یا نوع گرمادهی انتخاب شده بیش از حد بالا است.	اجازه دهید محفظه پخت خنک شود و دوباره شروع کنید.
انتخابگر چرخشی از نگهدارنده آن بر روی صفحه کنترل خارج شده است.	انتخابگر چرخشی به صورت اتفاقی جدا شده است.	انتخابگر چرخشی می‌تواند برداشته شود. انتخابگر چرخشی را مجدداً روی پایه معمول بچرخد.
انتخابگر چرخشی دیگر نمی‌تواند به راحتی بچرخد.	زیر انتخابگر چرخشی آلودگی وجود دارد.	انتخابگر چرخشی می‌تواند برداشته شود. برای برداشتن انتخابگر چرخشی، کافی است آن را از پایه نگهدارنده جدا کنید. همچنین، می‌توانید روی لبه بیرونی انتخابگر چرخشی فشار دهید تا بیرون بیاید و بتوانید آنرا به راحتی بردارید. انتخابگر چرخشی و پایه نگهدارنده آن بر روی دستگاه را با استفاده از پارچه و آب و صابون با دقت تمیز کنید. با یک پارچه نرم خشک کنید. از وسایل ساینده و با تیز استفاده نکنید. آن را در آب خیس نکنید یا در ماشین ظرفشویی قرار ندهید. انتخابگر چرخشی را بیش از حد برندارید تا پایه نگهدارنده محکم بماند.
محفظة پخت در جریان عملیات مایکروویو به تنهایی خیلی داغ می‌شود.	عملکرد خشک کردن روشن است.	وقتی دستگاه در حالت مایکروویو به تنهایی است، برای جلوگیری از تشکیل میعان، دستگاه به طور خودکار المنت بالایی را در وقتی روی "حداکثر" یا 600 وات تنظیم شده است، روشن می‌کند. این کار روی نتیجه پخت تأثیر ندارد. می‌توانید در تنظیمات پایه این عملکرد را خاموش کنید. اطلاعات روی مایکروویو را رعایت کنید. ← "مایکروویو" در صفحه 18

⚠ هشدار - خطر برق گرفتگی!

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

پیغام‌های خطای روی نمایشگر

در صورت ظاهر شدن پیغام‌های خطا با حروف "D" یا "E" بر روی نمایشگر، برای مثال D0111 یا E0111، دستگاه را با استفاده از دکمه On/Off ① خاموش و دوباره روشن کنید.

در صورتی که ایراد موقتی بوده باشد، پیغام دیگر نمایش داده نمی‌شود. اگر پیغام خطا دوباره نمایش داده شود، با خدمات پس از فروش تماس بگیرید و پیغام خطا را عیناً منعکس کنید.

حداکثر زمان کارکرد

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

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

رسیدن به حداکثر زمان کارکرد

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

برای ادامه دادن به عملیات، یکی از دکمه‌ها را لمس کنید یا انتخابگر چرخشی را بچرخانید.

در صورتی که به دستگاه نیاز ندارید، آن را با استفاده از دکمه On/Off ① خاموش کنید.

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

لامپ‌های محفظه پخت

برای تأمین نور داخل محفظه پخت، دستگاه شما به یک یا چند لامپ LED با عمر طولانی مجهز شده است.

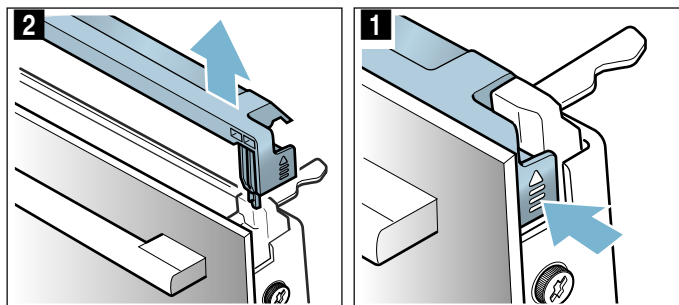
با این حال، اگر هر زمان لامپ LED یا درپوش شیشه‌ای ایراد پیدا کرد، با مرکز خدمات پس از فروش تماس بگیرید. درپوش لامپ نباید برداشته شود.

جدا کردن و نصب مجدد شیشه‌های درب

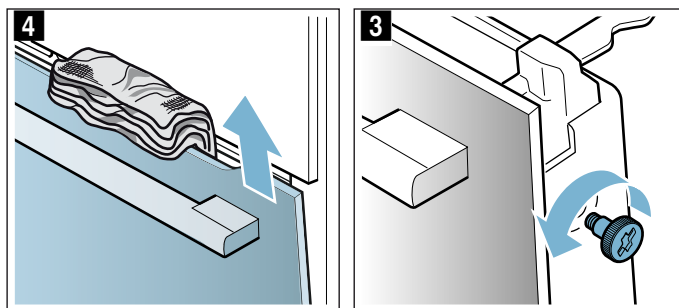
شیشه‌های درب دستگاه می‌توانند برای سهولت بخشیدن به عمل تمیزکاری باز شوند.

باز کردن شیشه‌های درب

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



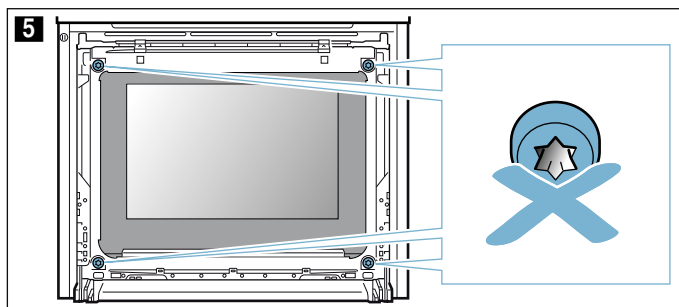
4. پیچ‌های سمت راست و چپ درب دستگاه را باز کنید (شکل 3).
 5. قبل از بستن درب، یک حوله آشپزخانه را چند بار تا کنید و بین درب قرار دهید (شکل 4).
- شیشه جلویی را به سمت بالا بیرون بیاورید و روی یک سطح صاف قرار دهید به شکلی که دستگیره درب رو به پایین باشد.



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

⚠ هشدار - خطر آسیب جدی به سلامت!

در صورت شل شدن پیچ‌ها، ایمنی دستگاه دیگر نمی‌تواند تضمین شود. در این صورت، امکان انتشار انرژی مایکروویو به بیرون وجود دارد. هرگز پیچ‌ها را باز نکنید. چهار پیچ سیاه روی قاب بدنه را باز نکنید (شکل 5).

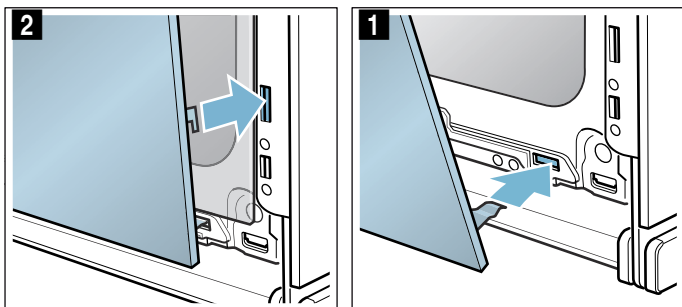


⚠ هشدار خطر بروز جراحت!

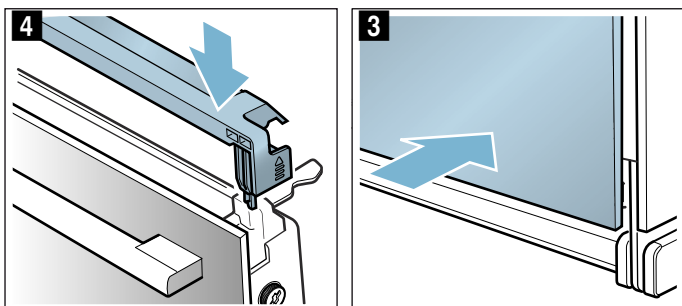
- شیشه خراشیده روی درب دستگاه ممکن است تبدیل به ترک شود. از تیغه شیشه پاک‌کن، مواد شوینده تند یا ساینده یا پاک‌کننده‌ها استفاده نکنید.
- لولا‌های درب دستگاه هنگام باز و بسته شدن درب حرکت می‌کنند، و ممکن است دست شما در آن گیر کند. دستان خود را از لولاها دور نگه دارید.

نصب مجدد شیشه‌های درب دستگاه

1. قسمت پایین شیشه جلویی را در نگهدارنده‌ها قرار دهید (شکل 1).
2. شیشه جلو را ببندید تا هر دو قلاب بالا روبه‌روی دهانه‌ها قرار گیرند (شکل 2).



3. شیشه جلو را فشار دهید تا با یک صدای کلیک در محل خود جا بیفتد (شکل 3).
4. درب دستگاه را کمی باز کنید و حوله آشپزخانه را بردارید.
5. هر دو پیچ سمت چپ و راست را در جای خود ببندید.
6. درپوش را در محل خود قرار دهید و آن را فشار دهید تا با یک صدای کلیک جا بیفتد (شکل 4).



7. درب دستگاه را ببندید.

احتیاط!

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

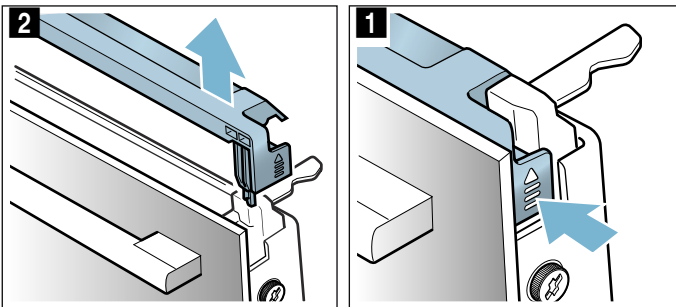
درب دستگاه

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

برداشتن درپوش درب

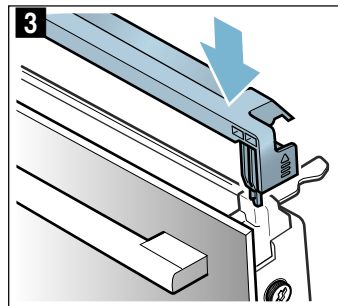
قسمت استیل درپوش درب می‌تواند تغییر رنگ دهد. برای تمیز کردن کامل آن، می‌توانید درپوش را بردارید.

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



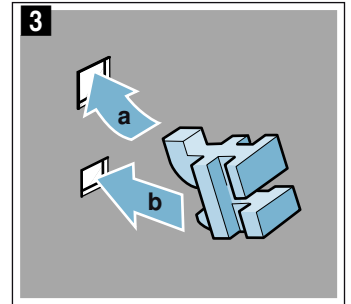
توجه: قسمت استیل درپوش را با استفاده از ماده پاک کننده استیل ضدزنگ تمیز کنید. بقیه قسمت‌های درپوش درب را با استفاده از آب صابون و یک پارچه نرم تمیز کنید.

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



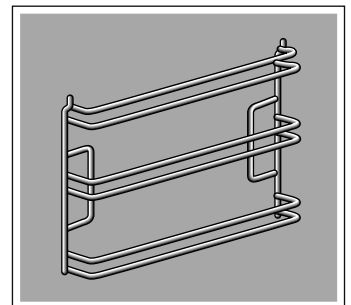
5. درب دستگاه را ببندید.

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



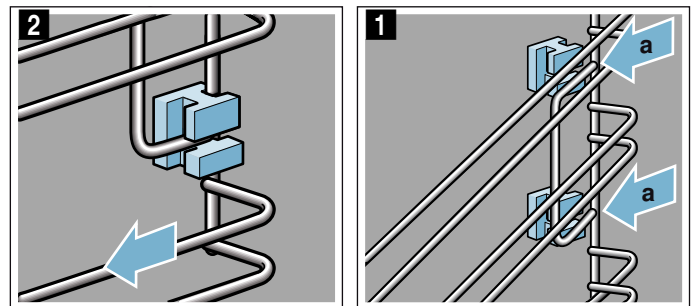
نصب کردن ریل‌ها

هنگام وصل کردن ریل‌ها، مطمئن شوید لبه شیب‌دار در بالای ریل قرار دارد.

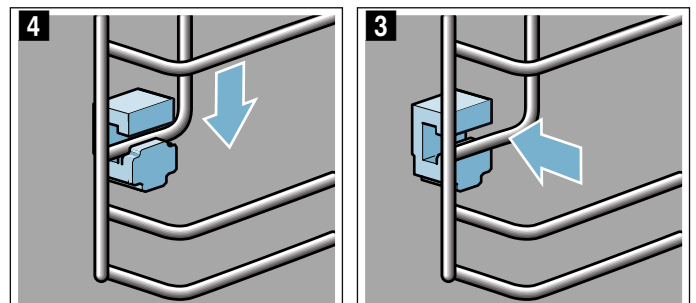


ریل‌ها در هر دو سمت راست و چپ قرار می‌گیرند.

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



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



ریل‌ها

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

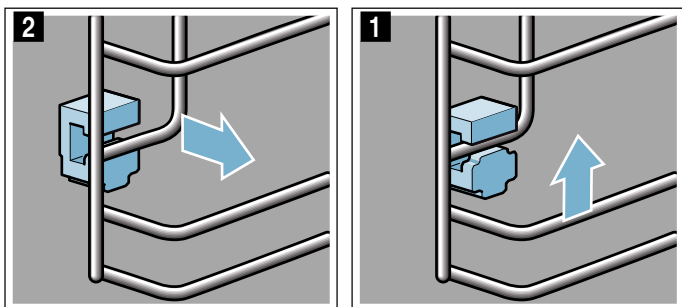
جدا کردن و نصب مجدد ریل‌ها

⚠ هشدار - خطر سوختگی!

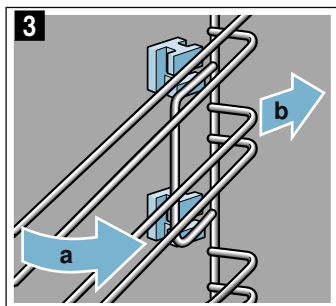
ریل‌ها بسیار داغ می‌شوند. هرگز ریل‌های داغ را لمس نکنید. همیشه اجازه دهید که دستگاه خنک شود. کودکان را از دستگاه دور نگه دارید.

جدا کردن ریل‌ها

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



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

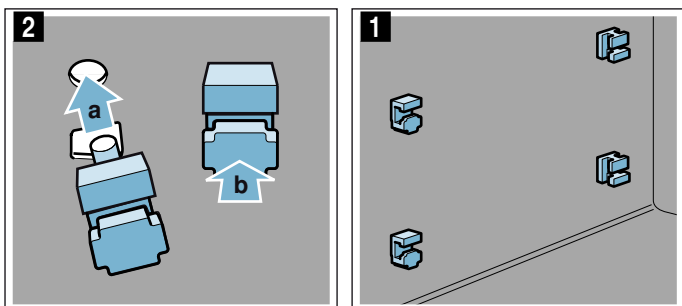


ریل‌ها را با ماده تمیز کننده و اسفنج تمیز کنید. برای تمیز کردن جرم‌های سنگین از یک برس استفاده کنید.

جای‌گذاری نگهدارنده‌ها

اگر هنگام خارج کردن ریل‌ها نگهدارنده‌ها بیفتند، باید مجدداً آنها را جای‌گذاری نمود.

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



ریل‌ها	آب صابون داغ: خیس کنید و با دستمال آشپزخانه یا برس تمیز کنید.
سیستم تلسکوپی	آب صابون داغ: با دستمال آشپزخانه یا برس تمیز کنید. مواد روانکاری ریل‌های تلسکوپی را تمیز نکنید - بهتر است آنها را زمانی که به داخل فشار داده شده‌اند تمیز کنید. در ماشین ظرفشویی نشویید.
لوازم جانبی	آب صابون داغ: خیس کنید و با دستمال آشپزخانه یا برس تمیز کنید. در صورت وجود جرم‌های سنگین، از پد تمیزکاری استیل ضد زنگ استفاده کنید.

توجه

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

تمیز نگه داشتن دستگاه

همیشه دستگاه را تمیز نگهدارید و آلودگی را بلافاصله از روی آن تمیز کنید تا بقایای سمج آلودگی روی آن تشکیل نشود.

⚠ هشدار - خطر آتش‌سوزی!

بقایای مواد غذایی، چربی و آب گوشت ممکن است آتش بگیرند. قبل از استفاده از دستگاه، بدترین باقیمانده‌های غذاها را از محفظه پخت، المنت‌های حرارتی و لوازم جانبی خارج کنید.

نکته

- محفظه پخت را پس از هر بار استفاده تمیز کنید. این امر مانع از پخته شدن و چسبیدن آلودگی می‌شود.
- همیشه رگه‌های آهکی، چربی، نشاسته و سفیده تخم مرغ را بلافاصله تمیز کنید.
- برای پختن کیک‌های بسیار تر از سینی همه منظوره استفاده کنید.
- برای بریان کردن از ظرف فر مناسب همانند یک ظرف گود مخصوص بریان کردن استفاده کنید.

ماده تمیز کننده

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

مواد تمیز کننده مناسب

برای جلوگیری از آسیب رسیدن به سطوح مختلف به دلیل استفاده از مواد تمیزکننده نامناسب، اطلاعات موجود در جدول را مطالعه کنید. بسته به مدل دستگاه، همه قسمت‌های فهرست شده ممکن است رو/داخل دستگاه شما وجود نداشته باشند.

احتیاط!

خطر آسیب به سطح

- از مواد زیر استفاده نکنید:
- مواد تمیز کننده زبر یا ساینده،
 - مواد تمیز کننده حاوی الکل زیاد،
 - اسفنج‌ها و سیم‌های ظرفشویی زبر،
 - دستگاه‌های شستشوی پر فشار یا بخارشوی،
 - تمیز کننده‌های مخصوص تمیز کردن دستگاه در هنگام داغ بودن آن.

اسفنج‌های ظرفشویی نو را قبل از مصرف کاملاً بشویید.

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

⚠ هشدار - خطر سوختگی!

دستگاه بسیار داغ می‌شود. هرگز سطوح داغ محافظه پخت یا المنت‌های حرارتی را لمس نکنید. همیشه اجازه دهید که دستگاه خنک شود. اجازه ندهید کودکان بیش از حد به دستگاه نزدیک شوند.

قسمت تمیز کردن

بیرون دستگاه

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

شیشه‌های درب	آب صابون داغ: با یک دستمال آشپزخانه تمیز کنید و با پارچه نرم خشک کنید. از تیغه شیشه پاک‌کن یا پد تمیز کردن استیل ضد زنگ استفاده نکنید.
دستگیره درب	آب صابون داغ: با یک دستمال آشپزخانه تمیز کنید و با پارچه نرم خشک کنید. اگر ماده جرم گیر با دستگیره درب تماس پیدا کرد، آن را بلافاصله پاک کنید. در غیر این صورت، هیچ لکه‌ای را نمی‌توان از روی آن پاک کرد.

داخل دستگاه

سطوح لعابدار	محلول آب و صابون داغ یا آب و سرکه با یک دستمال آشپزخانه تمیز کنید و با پارچه نرم خشک کنید. مواد باقی‌مانده از پخت را با استفاده از یک دستمال نمدار و محلول آب و صابون نرم کنید. در صورت کثیفی زیاد از سیم ظرفشویی یا ماده تمیزکننده فر استفاده کنید. احتیاط! هرگز از ماده پاک کننده فر در حالیکه محافظه پخت هنوز گرم است استفاده نکنید. ممکن است به لعاب آسیب برساند. قبل از گرم کردن مجدد دستگاه، کلیه مواد باقیمانده غذا را از محافظه پخت و درب اجاق خارج کنید. پس از تمیزکاری محافظه پخت درب آن را باز بگذارید تا خشک شود. توجه: باقیمانده مواد غذایی می‌تواند باعث ایجاد لکه‌های سفید شود. این لکه‌ها خطرناک نیستند و بر روی عملکرد دستگاه تأثیری ندارند. در صورت نیاز می‌توانید این لکه‌ها را با استفاده از آب لیمو تمیز کنید.
--------------	--

روکش شیشه‌ای چراغ داخلی	آب صابون داغ: با یک دستمال آشپزخانه تمیز کنید و با پارچه نرم خشک کنید. در صورت جرم گرفتگی بیش از حد محافظه پخت، از ماده پاک‌کننده فر استفاده کنید.
نوار درزگیر درب آنرا بردارید.	آب صابون داغ: با یک دستمال آشپزخانه تمیز کنید. آنرا نسابید.
درپوش درب	ساخته شده از استیل ضد زنگ: از ماده تمیز کننده استیل ضدزنگ استفاده کنید. دستورالعمل‌های شرکت سازنده را دنبال کنید. از مواد مراقبت از استیل ضد زنگ استفاده نکنید. ساخته شده از پلاستیک: با استفاده از آب صابون داغ و با دستمال آشپزخانه تمیز کنید. با یک پارچه نرم خشک کنید. از مایع شیشه پاک‌کن یا تیغه شیشه پاک‌کن استفاده نکنید. درپوش درب را برای تمیز کردن جدا کنید.
قاب درب داخلی از استیل ضد زنگ	ماده پاک کننده استیل ضدزنگ: دستورالعمل‌های شرکت سازنده را رعایت کنید. از این ماده برای تمیز کردن رنگ باختگی استفاده شود. از مواد مراقبت از استیل ضد زنگ استفاده نکنید.

حالت‌های گرمادهی* مایکروویو پخت ترکیبی پخت خودکار	حالت عملکرد بعد از روشن شدن دستگاه
نمایش داده شود* عدم نمایش	هشدار: سینی پخت در MW
خاموش* روشن	تاریک شدن نمایشگر در شب
نمایش داده شود* عدم نمایش	لوگوپسازنده
روشن* خاموش	خشک کردن مایکروویو
توصیه شده* حداقل	زمان روشن بودن فن
روشن خاموش*	گرم نگه داشتن بلند مدت
بازنشانی به حال اول برگردانده نشود*	تنظیمات کارخانه
* تنظیمات کارخانه (تنظیمات کارخانه ممکن است بر اساس مدل دستگاه متفاوت باشد)	

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

قطع برق

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

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

تغییر ساعت

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

1. دکمه ⏸ را حدود 3 ثانیه نگه دارید. اطلاعات مربوط به فرآیند روی نمایشگر ظاهر می‌شود.
2. دکمه ⏸ را فشار دهید تا پیغام‌ها تأیید شوند. ابتدا تنظیمات "Language" (زبان) روی نمایشگر ظاهر می‌شود.
3. دکمه ⏸ را لمس کنید. تنظیمات ساعت ظاهر می‌شود.
4. انتخابگر چرخشی را برای تغییر ساعت بچرخانید.
5. دکمه ⏸ را فشار دهید و حدود 3 ثانیه نگه دارید تا تنظیم تأیید شود. پیغامی روی نمایشگر ظاهر می‌شود که تأیید می‌کند تنظیمات ذخیره شده است.

تنظیمات پایه

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

تغییر تنظیمات پایه

دستگاه باید خاموش باشد.

1. دکمه ⏸ را حدود 3 ثانیه نگه دارید. اطلاعات مربوط به فرآیند روی نمایشگر ظاهر می‌شود.
2. دکمه ⏸ را فشار دهید تا پیغام‌ها تأیید شوند. ابتدا تنظیمات "زبان" روی نمایشگر ظاهر می‌شود.
3. برای انجام تنظیمات مورد نظر انتخابگر چرخشی را بچرخانید.
4. دکمه ⏸ را لمس کنید. تنظیمات بعدی روی نمایشگر نشان داده می‌شود و با استفاده از انتخابگر چرخشی قابل تغییر است.
5. دکمه ⏸ را لمس کنید تا همه تنظیمات را مرور کنید و با استفاده از انتخابگر چرخشی تغییرات مورد نظر را اعمال کنید.
6. بعد از اتمام این مرحله، دکمه ⏸ را فشار دهید و برای 3 ثانیه نگه دارید تا تنظیمات تأیید شوند. پیغامی روی نمایشگر ظاهر می‌شود که تأیید می‌کند تنظیمات ذخیره شده است.

لغو کردن

در صورتی که مایل نیستید تغییرات ذخیره شوند، می‌توانید دکمه On/Off ① را برای لغو آنها فشار دهید. پیغامی روی نمایشگر ظاهر می‌شود که تأیید می‌کند تنظیمات ذخیره نشده‌اند.

فهرست تنظیمات پایه

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

تنظیمات	گزینه‌ها
زبان	زبان‌های دیگری موجود است.
ساعت	نمایش ساعت در قالب 24 ساعته
هشدار صوتی	زمان پخت کوتاه (30 ثانیه) زمان پخت متوسط (1 دقیقه)* زمان پخت طولانی (5 دقیقه)
صدای دکمه	روشن غیر فعال* (صدا برای دکمه On/Off ①)
روشنایی صفحه نمایش	5 سطح
نمایش ساعت	خاموش دیجیتال*
چراغ	خاموش در زمان کار کردن هنگام عملیات روشن*
ادامه دادن خودکار	به طور خودکار ادامه داده نشود* هنگام بسته شدن درب (فقط برای حالت عملکرد مایکروویو)
قفل کودک	فقط قفل کردن دکمه‌ها* قفل کردن درب و دکمه‌ها

قفل کودک

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

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

فعال و غیرفعال کردن

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

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

یک پیغام تأیید روی نمایشگر ظاهر می‌شود.

وقتی دستگاه روشن است، دکمه \llcorner با رنگ قرمز روشن می‌شود. وقتی دستگاه خاموش است، دکمه \llcorner روشن نیست.

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

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

تغییر یا لغو

بعد از شروع به کار دستگاه، دما به صورت پرنور باقی می‌ماند. با جابه‌جا کردن انتخابگر چرخشی، دما تغییر می‌کند و بلافاصله اعمال می‌شود.

دکمه Ⓢ را لمس کنید و برای تغییر زمان پخت انتخابگر چرخشی را حرکت دهید. تغییرات بلافاصله به اجرا در می‌آید.

برای تغییر حالت ترکیبی، ابتدا عملیات را با استفاده از دکمه Ⓢ شروع/توقف متوقف کنید. انتخابگر چرخشی را برای تغییر حالت ترکیبی بچرخانید.

توجه: در صورت تغییر دادن حالت ترکیبی، سایر تنظیمات نیز به حالت اولیه برمی‌گردند.

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

خشک کردن

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

راه اندازی خشک کن

برای خشک کردن محفظه پخت، ابتدا محفظه باید گرم شود تا رطوبت موجود در آن تبخیر گردد. سپس باید درب دستگاه را باز کنید تا بخار داخل محفظه پخت خارج شود.

1. صبر کنید تا دستگاه خنک شود.
2. شدیدترین آلودگی‌ها را بی درنگ از محفظه پخت پاک کنید و رطوبت روی کف محفظه پخت را نیز تمیز کنید.
3. در صورت لزوم، دکمه ① روشن/خاموش را برای روشن کردن دستگاه فشار دهید.
4. دکمه Ⓢ را لمس کنید. اولین حالت گرمادهی روی نمایشگر ظاهر می‌شود.
5. انتخابگر چرخشی را برای تنظیم Ⓢ حالت خشک کردن بچرخانید. **توجه:** دما و مدت زمان به صورت پیش فرض تنظیم شده‌اند و امکان تغییر دادن آنها وجود ندارد.
6. برای راه اندازی عملکرد، دکمه Ⓢ شروع/توقف را فشار دهید. عملکرد خشک کردن شروع می‌شود و پس از 10 دقیقه به طور خودکار به پایان می‌رسد.
7. درب دستگاه را باز کنید و آنرا به مدت 1 تا 2 دقیقه باز بگذارید تا رطوبت داخل محفظه پخت خارج شود.

خشک کردن محفظه پخت به صورت دستی

1. صبر کنید تا دستگاه خنک شود.
2. هر گونه باقیمانده مواد غذایی را از محفظه پخت پاک کنید.
3. محفظه پخت را با اسفنج خشک کنید.
4. درب دستگاه را 1 ساعت باز بگذارید تا محفظه پخت کاملاً خشک شود.

لوازم جانبی ارائه شده

هنگامی که از مایکروویو به تنهایی استفاده می‌شود، فقط توری سیمی ارائه شده مناسب است. در صورت استفاده از سینی همه منظوره یا سینی پخت، ممکن است جرقه ایجاد شود و به محفظه پخت آسیب برسد.

هنگام استفاده از دستگاه به همراه مایکروویو یا برنامه "غذاها"، می‌توانید از سینی همه منظوره، سینی پخت یا سایر لوازم جانبی که همراه دستگاه ارائه شده است، استفاده نمایید.

هنگام استفاده از مایکروویو، بهتر است لوازم جانبی را در طبقه 1 قرار دهید، مگر آنکه دستور دیگری داده شده باشد.

تنظیم توان مایکروویو

تنظیمات قدرت گوناگونی برای مایکروویو متناسب با انواع مختلف غذا و آماده سازی غذا موجود است.

برای استفاده از مایکروویو زمان پخت باید همواره تنظیم شود. می‌توانید زمان پخت را به صورت پیش فرض اعمال نمایید و یا در منوی مربوطه تنظیم کنید.

تنظیمات	استفاده	حداکثر زمان پخت
90 وات	برای یخزدایی از غذاهای حساس	یک ساعت و سی دقیقه
180 وات	برای یخزدایی و ادامه پخت	یک ساعت و سی دقیقه
360 وات	برای پختن گوشت و گرم کردن غذاهای حساس	یک ساعت و سی دقیقه
600 وات	برای گرم کردن و پختن غذا	یک ساعت و سی دقیقه
حداکثر	برای گرم کردن مایعات	30 دقیقه

تنظیم حداکثر فقط برای گرم کردن مایعات است. برای محافظت از دستگاه، توان حداکثر مایکروویو به تدریج و طی چند دقیقه به 600 وات کاهش می‌یابد. پس از سرد شدن، دوباره به توان کامل خود خواهد رسید.

تنظیم مایکروویو

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

1. دکمه را لمس کنید. تنظیمات توان مایکروویو با رنگ سفید پرنور روی نمایشگر روشن می‌شود.
2. انتخابگر چرخشی را برای تنظیم توان مایکروویو بچرخانید.
3. دکمه را لمس کنید.
4. زمان پخت با رنگ سفید پرنور روی نمایشگر روشن می‌شود.
5. انتخابگر چرخشی را برای تنظیم زمان پخت بچرخانید.
6. برای راه اندازی عملکرد، دکمه شروع/توقف را فشار دهید.
7. زمان پخت به صورت شمارش معکوس بر روی صفحه نمایش ظاهر می‌شود. هنگام استفاده از مایکروویو، خط دما روشن نمی‌شود. دستگاه شروع به کار می‌کند.

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

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

توجه: در صورتی که درب دستگاه را در هنگام عملیات باز کنید، عملیات متوقف می‌شود. بعد از بستن درب، باید دکمه شروع/توقف را برای ادامه یافتن عملیات فشار دهید.

در صورتیکه تنظیمات پایه را تغییر داده‌اید، مطمئن شوید مایکروویو بدون وجود غذا در داخل آن کار نمی‌کند. ← "تنظیمات پایه" در صفحه 21

وقتی دستگاه در حالت مایکروویو به تنهایی است، برای جلوگیری از تشکیل میعان، وقتی دما روی 600 وات یا "حداکثر" تنظیم شده است، دستگاه به طور خودکار المنت گرمایی اضافی را روشن می‌کند. محفظه پخت و لوازم جانبی بسیار داغ می‌شوند. این کار روی نتیجه پخت تأثیر ندارد.

توجه: می‌توانید در تنظیمات پایه این عملکرد را خاموش کنید. ← "تنظیمات پایه" در صفحه 21

⚠ هشدار - خطر سوختگی!

عملکرد خشک کردن در دماهای بالا وقتی در حالت مایکروویو به تنهایی است، به صورت خودکار المنت گرمایی اضافی را روشن کرده و محفظه پخت را گرم می‌کند. هرگز سطوح داغ محفظه پخت را لمس نکنید. محفظه پخت یا المنت‌های گرمایی. اجازه ندهید کودکان بیش از حد به دستگاه نزدیک شوند.

تغییر یا لغو

بعد از شروع کار دستگاه، زمان پخت به صورت پر نور نشان داده می‌شود. با جابه‌جا کردن انتخابگر چرخشی، دما تغییر می‌کند و بلافاصله اعمال می‌شود.

با استفاده از دکمه شروع/توقف عملیات را متوقف کنید و انتخابگر چرخشی را برای تغییر تنظیمات توان مایکروویو بچرخانید. با استفاده از دکمه شروع/توقف عملیات را ادامه دهید. زمان پخت حفظ می‌شود.

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

تنظیم پخت ترکیبی

شما همچنین می‌توانید از یک حالت گرمادهی که با عملکرد مایکروویو ترکیب شده است استفاده نمایید.

ترکیب‌های ممکن عبارتند از:

- 90 وات + هوای داغ چرخشی 4D
- 90 وات + گریل با هوای داغ
- 180 وات + گریل با هوای داغ
- 360 وات + گریل با هوای داغ

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

1. دکمه را لمس کنید. حالت ترکیبی با رنگ سفید پرنور روی نمایشگر روشن می‌شود.
2. انتخابگر چرخشی را برای تنظیم غذای مورد نظر بچرخانید.
3. قسمت را لمس کنید. دما با رنگ سفید پرنور روی نمایشگر روشن می‌شود.
4. انتخابگر چرخشی را برای تنظیم دما بچرخانید.
5. دکمه را لمس کنید. زمان پخت با رنگ سفید پرنور روی نمایشگر روشن می‌شود.
6. انتخابگر چرخشی را برای تنظیم زمان پخت بچرخانید.
7. برای راه اندازی عملکرد، دکمه شروع/توقف را فشار دهید. زمان پخت به صورت شمارش معکوس بر روی صفحه نمایش ظاهر می‌شود. دستگاه شروع به کار می‌کند.

تنظیم تایمر


تایمر در کنار سایر تنظیمات کار می‌کند. هشدار صوتی خود را دارد، به طوری که پایان گرفتن زمان پخت یا شمارش معکوس تایمر را می‌توانید از یکدیگر تشخیص دهید.

تنظیمات

زمان تایمر همیشه از صفر دقیقه شروع می‌شود.


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

حداکثر زمان قابل تنظیم 24 ساعت است.

1. دکمه  را لمس کنید.


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

2. با استفاده از انتخابگر چرخشی زمان تایمر را تنظیم کنید.

3. علامت  را برای شروع فشار دهید.

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


زمان تنظیم شده برای تایمر به صورت معکوس شمارش می‌شود.

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

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

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

تغییر یا لغو

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

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

مایکروویو

شما با استفاده از مایکروویو می‌توانید با سرعت بیشتری غذا را بپزید، گرم کنید یا یخ‌زدایی نمایید. مایکروویو می‌تواند به صورت مستقل، و یا به صورت ترکیبی با نوع دیگر گرمایی، مورد استفاده قرار گیرد.

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

ظروف پخت

تمامی ظروف پخت برای استفاده در مایکروویو مناسب نیستند. برای اطمینان از اینکه غذای شما گرم شده است و دستگاه آسیب ندیده است، فقط از ظروف مناسب مایکروویو استفاده کنید.

ظروف پخت مقاوم در برابر حرارت از جنس شیشه، شیشه سرامیکی، چینی یا پلاستیک مقاوم در برابر حرارت مناسب هستند. این مواد امواج مایکروویو را از خود عبور می‌دهند. همچنین می‌توانید از سرامیک کاملاً پوشانده شده با لعاب شیشه و بدون ترک استفاده نمایید.

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

برای پخت شیرینی با عملکرد ترکیبی از قالب‌های فلزی معمولی نیز می‌توانید استفاده کنید. این بدان معنا است که کیک از زیر نیز برشته می‌شود. ظروف فلزی برای سایر کاربردها مناسب نیستند. فلز به مایکروویو اجازه نمی‌دهد امواج خود را ساطع کند. غذاهای موجود در ظروف فلزی سرپوشیده گرم نمی‌شوند.

احتیاط!

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

آزمایش لوازم پخت و پز

اگر غذایی داخل مایکروویو نیست، هرگز آن را روشن نکنید. آزمون کوتاه ظروف پخت از این قانون مستثنا است.

در صورت عدم اطمینان از مناسب بودن جنس ظروف پخت برای استفاده در دستگاه مایکروویو، آزمایش زیر را انجام دهید.

1. ظرف پخت خالی را با حداکثر قدرت حدود 1/2 تا 1 دقیقه گرم کنید.
 2. دمای ظروف پخت را در طی این مدت کنترل کنید.
- ظرف پخت باید هنگام لمس کردن سرد یا گرم باقی بماند.

در صورت داغ شدن ظرف و یا ایجاد جرقه، آن ظرف برای استفاده در مایکروویو مناسب نیست.

در این صورت، آزمایش را متوقف کنید.

⚠ هشدار - خطر سوختگی!

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

3. قبل از راه اندازی عملکرد، دکمه [C] را یک بار دیگر لمس کنید. زمان پایان پخت با رنگ سفید پرنور روی نمایشگر روشن می‌شود.
4. با استفاده از انتخابگر چرخشی زمان پایان پخت دیرتری را تنظیم کنید.



5. تنظیمات بعد از چند ثانیه اعمال می‌شود، یا می‌توانید دکمه [C] را دوباره لمس کنید. زمان پایان پخت در پایین حالت عملکرد و دما یا سطح حرارتی نشان داده می‌شود. برای راه اندازی عملکرد، دکمه [D] شروع/توقف را فشار دهید. زمانی که دستگاه شروع به کار خواهد کرد بر روی نمایشگر نشان داده می‌شود.



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

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

شما می‌توانید با استفاده از دکمه لمسی [C] زمان پخت دیگری را تنظیم کنید، یا با استفاده از دکمه [D] شروع/توقف عملیات را بدون تعیین زمان پخت ادامه دهید.

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

تغییر یا لغو

برای تغییر زمان پایان پخت، عملیات را با استفاده از دکمه [D] شروع/توقف متوقف کنید و دکمه [C] را دو بار لمس کنید. زمان پایان پخت با رنگ سفید روشن می‌شود و می‌تواند با استفاده از انتخابگر چرخشی تغییر داده شود. عملیات را با استفاده از دکمه [D] شروع/توقف ادامه دهید.

در صورت تمایل به لغو زمان پایان پخت، مقادیر آن را صفر کنید. زمان پخت تنظیم شده را می‌توانید با استفاده از دکمه [D] شروع/توقف بلافاصله راه‌اندازی کنید.

توجه: زمان پایان پخت تنها در صورتی قابل تغییر است که زمان پخت سپری نشده باشد. در غیر این صورت، نتیجه پخت دیگر رضایت‌بخش نخواهد بود.

- تنظیمات بعد از چند ثانیه اعمال می‌شود، یا می‌توانید دکمه [C] را دو بار لمس کنید. زمان پخت در پایین حالت عملکرد و دما یا سطح حرارتی نشان داده می‌شود. برای راه اندازی عملکرد، دکمه [D] شروع/توقف را فشار دهید. زمان پخت به صورت شمارش معکوس بر روی صفحه نمایش ظاهر می‌شود.



گرمایش دستگاه آغاز می‌شود.

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

شما می‌توانید با استفاده از دکمه لمسی [C] زمان پخت دیگری را تنظیم کنید، یا با استفاده از دکمه [D] شروع/توقف عملیات را بدون تعیین زمان پخت ادامه دهید.

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

تغییر یا لغو

برای تغییر زمان پخت، دکمه [C] را لمس کنید. زمان پخت با رنگ سفید روشن می‌شود و می‌تواند با استفاده از انتخابگر چرخشی تغییر داده شود. برای تأیید تنظیمات، دکمه [C] را لمس کنید.

در صورت تمایل به لغو زمان پخت، مقادیر آن را صفر کنید. بعد از اعمال تغییرات، می‌توانید عملیات را بدون زمان پخت با استفاده از دکمه [D] شروع/توقف ادامه دهید.

تنظیم زمان پایان پخت

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

توجه

- اطمینان حاصل کنید خوراک برای مدت طولانی داخل محفظه پخت باقی نماند زیرا ممکن است فاسد شود.
- زمان پایان پخت را بعد از شروع عملکرد دستگاه تنظیم نکنید. نتیجه پخت دیگر رضایت‌بخش نخواهد بود.

تنظیمات

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

مثال نمایش داده شده در شکل: زمان پخت تنظیم شده 45 دقیقه است و غذا باید در ساعت 12.00 ظهر آماده باشد.

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

تغییر

بعد از شروع کار دستگاه، دما به صورت پرنور نشان داده می‌شود. با جابه‌جا کردن انتخابگر چرخشی، دما تغییر می‌کند و بلافاصله اعمال می‌شود.

برای تغییر نوع گرمادهی، ابتدا دکمه [D] شروع/توقف را فشار دهید تا عملیات متوقف شود و سپس دکمه [E] را لمس کنید. اولین نوع گرمادهی به همراه دمای پیش فرض آن ظاهر می‌شود. با استفاده از انتخابگر چرخشی، نوع گرمادهی را تغییر دهید.

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

گرمایش سریع

با استفاده از گرمایش سریع می‌توانید مدت گرم شدن فر را کاهش دهید.

حالت گرمادهی مناسب برای گرمایش سریع عبارت است از:

- [E] هوای داغ چرخشی 4D

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

تنظیمات

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

1. حالت گرمادهی و دما را تنظیم کنید.

2. دکمه [E] را لمس کنید.

علامت با رنگ قرمز روشن می‌شود. یک پیغام تأیید روی نمایشگر ظاهر می‌شود.

بعد از پایان گرفتن گرمایش سریع، یک هشدار صوتی به صدا در می‌آید و یک پیغام روی نمایشگر ظاهر می‌شود. علامت دیگر روشن نیست. غذا را در محفظه پخت قرار دهید.

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

لغو کردن

برای لغو گرمایش سریع، دکمه [E] را مجدداً لمس کنید. علامت دیگر روشن نیست.

گزینه‌های تنظیمات زمان

دستگاه دارای گزینه‌های مختلف تنظیم زمان است.

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

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

بعد از پایان گرفتن زمان پخت یا سپری شدن زمان یک هشدار صوتی به صدا در می‌آید. شما می‌توانید هشدار صوتی را قبلاً با استفاده از دکمه لمسی [E] غیر فعال کنید.

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

تنظیم زمان پخت

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

تنظیمات

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

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

حداکثر زمان قابل تنظیم 23 ساعت و 59 دقیقه است.

مثال نمایش داده شده در شکل: زمان پخت 45 دقیقه.

1. حالت عملکرد و دما یا سطح حرارتی را تنظیم کنید.


2. قبل از راه اندازی عملکرد، دکمه [E] را لمس کنید.


زمان پخت با رنگ سفید پرنور روی نمایشگر روشن می‌شود.

3. انتخابگر چرخشی را برای تنظیم زمان پخت بچرخانید.




تنظیم نوع گرمادهی و دما

دکمه  را برای انتخاب حالت‌های گرمادهی لمس کنید. علامت با رنگ قرمز روشن می‌شود و اولین نوع گرمادهی به همراه یک دمای پیش فرض روی نمایشگر ظاهر می‌شود.

مثال نمایش داده شده در شکل:  گرید با هوای داغ در 195 درجه سانتی‌گراد.

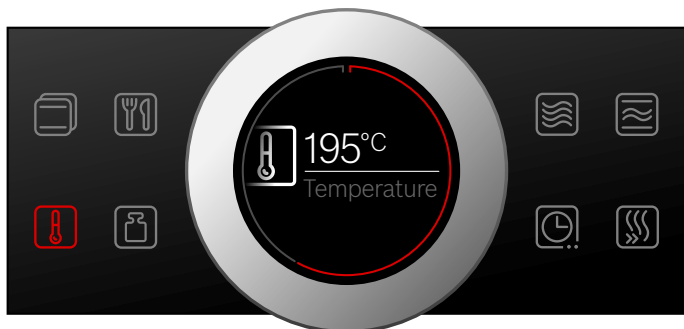
1. با استفاده از انتخابگر چرخشی نوع گرمادهی را تنظیم کنید.




2. قسمت  را لمس کنید.

دما با رنگ سفید پرنور روی نمایشگر روشن می‌شود.


3. انتخابگر چرخشی را برای تنظیم دما بچرخانید.



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



گرمایش دستگاه آغاز می‌شود.

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

توجه: شما می‌توانید مدت زمان پخت و زمان پایانی را برای عملکرد دستگاه تنظیم کنید. ← صفحه 16

راه اندازی دستگاه

پیشتر با کنترل‌ها و نحوه کار آنها آشنا شده‌اید. اینک نحوه تنظیم دستگاه را توضیح خواهیم داد. خواهید آموخت که پس از روشن و خاموش کردن دستگاه چه اتفاقی می‌افتد، و با نحوه انتخاب حالت کارکرد دستگاه آشنا خواهید شد.


روشن و خاموش کردن دستگاه

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

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

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


روشن کردن دستگاه

دکمه  On/Off 1 را برای روشن کردن دستگاه فشار دهید.

چراغ همه دکمه‌های لمسی قرمز می‌شود. علامت Bosch روی نمایشگر ظاهر می‌شود، و سپس اولین حالت گرمادهی در فهرست انتخاب‌ها به نمایش در می‌آید.

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

روش خاموش کردن دستگاه

دکمه  On/Off 1 را برای خاموش کردن دستگاه فشار دهید.


تمام عملکردهای جاری لغو می‌شوند.

ساعت، یا بر حسب شرایط، نشانگر حرارت باقی‌مانده، روی نمایشگر ظاهر می‌شود.

توجه: در تنظیمات پایه می‌توانید تعیین کنید که هنگام خاموش شدن دستگاه، ساعت نشان داده شود یا خیر. ← "تنظیمات پایه" در


صفحه 21


راه اندازی عملکرد

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

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

توقف عملیات

شما همچنین می‌توانید با استفاده از دکمه  شروع/توقف عملیات را به طور موقت متوقف کنید و سپس ادامه دهید.

در صورتی که دکمه  را حدود 3 ثانیه فشار دهید و نگه دارید، عملیات لغو می‌شود و کلیه تنظیمات به حالت اولیه باز می‌گردد.

توجه: فن بعد از توقف یا لغو عملیات به کار خود ادامه می‌دهد.

دستگاه را بعد از زمان مشخص شده با استفاده از دکمه On/Off ① خاموش کنید.

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

تمیز کردن وسایل جانبی

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

قبل از استفاده برای اولین بار

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

اولین استفاده

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

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

انتخاب زبان

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

1. انتخابگر چرخشی را بچرخانید تا زبان مورد نظر تنظیم شود.
2. دکمه ② را برای تأیید فشار دهید. تنظیمات بعدی ظاهر می‌شود.

تنظیم ساعت

مقدار اولیه ساعت، عدد "12:00" است.

1. با استفاده از انتخابگر چرخشی ساعت را تنظیم کنید.
2. دکمه ② را برای تأیید فشار دهید. اطلاعاتی روی نمایشگر ظاهر می‌شود که تأیید می‌کند اولین استفاده کامل شده است. ساعت تنظیم شده است.

تمیز کردن محفظه پخت و لوازم جانبی

قبل از استفاده دستگاه جهت آماده سازی غذا برای اولین بار، باید محفظه پخت و لوازم جانبی دستگاه را تمیز کنید.

تمیز کردن محفظه پخت

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

مطمئن شوید کلیه بقایای لوازم بسته‌بندی، مانند دانه‌های پلی‌استایرن از داخل محفظه پخت خارج شده و نوار چسب‌ها از داخل یا روی دستگاه برداشته شده است. قبل از گرم کردن دستگاه، سطوح صاف داخل محفظه پخت را با پارچه نرم و مرطوب تمیز کنید. زمانی که دستگاه گرم می‌شود تهویه هوای آشپزخانه را تأمین کنید.

تنظیمات مشخص شده را انجام دهید. نحوه تنظیم دما و نوع گرمادهی را می‌توانید در بخش بعدی مطالعه نمایید. ← "راه اندازی دستگاه" در

صفحه 15

تنظیمات

حالت گرمادهی	هوای داغ چرخشی 4D ②
دما	حداکثر
زمان پخت	1 ساعت

لوازم جانبی ویژه

توری سیمی

برای ظروف مخصوص فر، قالب‌های کیک و ظروف پخت و گریل و بریان کردن مواد غذایی.

سینی همه منظوره

برای کیک‌های تر، شیرینی، غذاهای یخزده و تکه‌های بزرگ کباب. همچنین می‌تواند برای جمع‌آوری چکه‌های چربی در هنگام گریل مستقیم بر روی توری سیمی زیر آن قرار داده شود.

سینی پخت

برای نان‌ها و شیرینی‌ها و مواد غذایی کوچک.

قالب فلزی

برای گوشت، ماکیان، ماهی.

برای قرار دادن داخل سینی همه منظوره جهت جمع‌آوری چکه‌های چربی و آب گوشت.

سینی همه‌منظوره نجسب

برای کیک‌های تر، شیرینی، غذاهای یخزده و تکه‌های بزرگ کباب. شیرینی و گوشت بسیار راحت‌تر می‌توانند از روی سینی برداشته شوند.

سینی پخت، نجسب

برای نان‌ها و شیرینی‌ها و مواد غذایی کوچک. شیرینی بسیار راحت‌تر می‌تواند از روی سینی پخت برداشته شود.

ماهی‌تابه Profi

برای پخت مواد غذایی در مقدار زیاد.

درپوش مخصوص ماهی‌تابه Profi

درپوش، ماهی‌تابه را به ظرف مخصوص بریان کردن تبدیل می‌کند.

سینی پیتزا

برای پیتزا و کیک‌های بزرگ گرد.

سینی گریل

برای استفاده به جای توری سیمی در هنگام گریل کردن یا به عنوان ترشح‌گیر. فقط قابل استفاده در داخل سینی همه منظوره.

سنگ پخت نان

برای تهیه نان و نان‌های رول خانگی و پیتزاهایی که به نان ترد نیاز دارند.

سنگ پخت نان باید در دمای توصیه شده از قبل گرم شود.

ظرف شیشه‌ای مخصوص بریان کردن (5.1 لیتر)

برای تهیه خوراک و سوفله.

برای حالت عملکرد "غذاها" بسیار مناسب است.

سینی شیشه‌ای

برای بریان کردن تکه‌های بزرگ مواد، پخت نان و شیرینی‌های مرطوب.

سینی شیشه‌ای

برای گراتینه، سبزیجات و محصولات پخته شده آماده.

نوار تزئینی

برای پوشاندن طبقه زیری کابینت و پایه دستگاه.

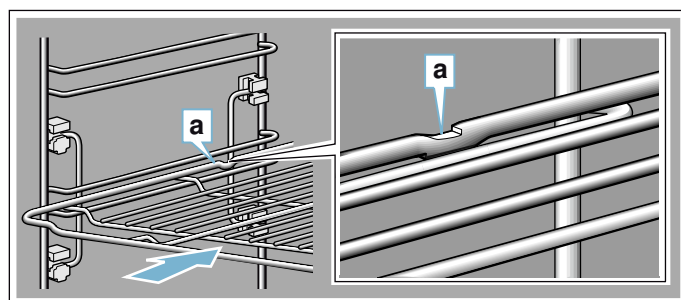
توجه

- اطمینان حاصل کنید که لوازم جانبی را همیشه به شکل صحیح در محفظه پخت قرار دهید.
- لوازم جانبی را همیشه تا جایی که ممکن است کاملاً داخل محفظه پخت جلو ببرید تا با درب دستگاه در تماس نباشند.

عملکرد قفل

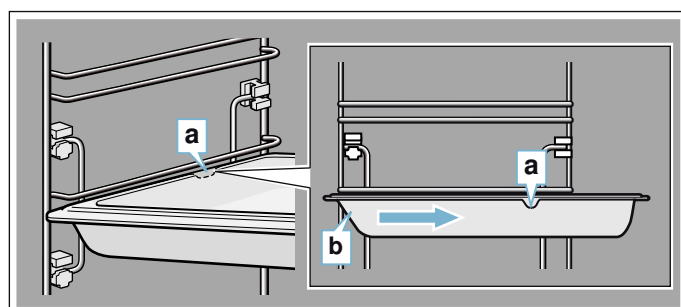
وقتی لوازم جانبی تقریباً تا نیمه بیرون کشیده شوند، قفل می‌گردند. عملکرد قفل از واژگون شدن لوازم جانبی در هنگام بیرون کشیدن آنها جلوگیری می‌کند. لوازم جانبی باید به شکل صحیح در محفظه پخت قرار گیرند تا عملکرد حفاظت از واژگون شدن به شکل صحیح عمل کند.

هنگام قرار دادن توری سیمی، مطمئن شوید برجستگی **a** در عقب و به سمت پایین قرار گیرد. نوشته "microwave" باید در قسمت جلو قرار گیرد و میله بیرونی رو به پایین باشد.



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

مثال نمایش داده شده در شکل: سینی همه منظوره



لوازم جانبی اختیاری

لوازم جانبی را می‌توانید از بخش خدمات پس از فروش، فروشگاه‌های مجاز یا به صورت اینترنتی خریداری کنید. *فهرست کامل محصولات ما را می‌توانید در بروشورها و یا به صورت آنلاین مشاهده نمایید.

موجود بودن لوازم جانبی و امکان سفارش آنها از طریق اینترنت می‌تواند برای کشورهای مختلف متفاوت باشد. برای کسب اطلاعات دقیق‌تر لطفاً به بروشورهای فروش مراجعه کنید.

توجه: کلیه لوازم جانبی اختیاری برای همه دستگاه‌ها مناسب نیستند. هنگام خرید، همیشه شماره محصول (E no.) دستگاه خود را به طور صحیح قید کنید. ← "خدمات مشتریان" در صفحه 27

اطلاعات بیشتر

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

دکمه Φ را لمس کنید. اطلاعات برای چند ثانیه روی نمایشگر ظاهر خواهد شد. از انتخابگر چرخشی برای رفتن به انتهای اطلاعات طولانی‌تر استفاده کنید.

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

لوازم جانبی

دستگاه شما همراه با تعدادی لوازم جانبی ارائه شده است. در اینجا با نمایی کلی از لوازم جانبی همراه دستگاه و اطلاعات مربوط به استفاده صحیح از آنها آشنا می‌شوید.

لوازم جانبی ارائه شده

دستگاه شما به لوازم جانبی زیر تجهیز شده است:

توری سیمی

برای ظروف مخصوص فر، قالب‌های کیک و ظروف پخت. برای قرار دادن ظروف فر، قالب کیک، قطعات گوشت، مواد گریل و غذای یخزده. توری سیمی برای استفاده در مایکروویو مناسب است.



سینی همه منظوره

برای کیک‌های تر، شیرینی، غذاهای یخزده و تکه‌های بزرگ کباب. همچنین می‌تواند برای جمع‌آوری چکه‌های چربی در هنگام گریل مستقیم بر روی توری سیمی زیر آن قرار داده شود.



عملکردهای مربوط به محفظه پخت

عملکردهای محفظه پخت استفاده از دستگاه را آسان‌تر می‌سازد. به این ترتیب مثلاً محفظه پخت می‌تواند از نور خوبی برخوردار باشد و یک فن خنک‌کننده نیز مانع از گرم شدن بیش از حد دستگاه می‌شود.

باز کردن درب دستگاه

در صورتی که درب دستگاه را در هنگام عملیات باز کنید، عملیات متوقف می‌شود. زمانی که درب را ببندید عملیات ادامه پیدا می‌کند.

توجه: هنگام استفاده از حالت عملکردی مایکروویو، دکمه Δ شروع/توقف را باید بعد از بسته شدن درب لمس کنید تا عملیات ادامه یابد. شما می‌توانید این را در تنظیمات پایه تغییر دهید.

← "تنظیمات پایه" در صفحه 21

روشنایی داخلی دستگاه

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

به محض اینکه عملیات دستگاه آغاز شود نور داخل محفظه پخت و بز برای بسیاری از حالت‌های عملکرد روشن می‌شود. زمانی که عملیات به پایان می‌رسد، نور داخل محفظه پخت خاموش می‌شود.

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

فن خنک‌کننده

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

احتیاط!

روی شیارهای تهویه را نپوشانید. در غیر این صورت ممکن است حرارت دستگاه بیش از حد بالا رود.

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

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

فقط از لوازم جانبی اصل استفاده کنید. این لوازم مخصوص دستگاه شما طراحی شده‌اند.

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

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

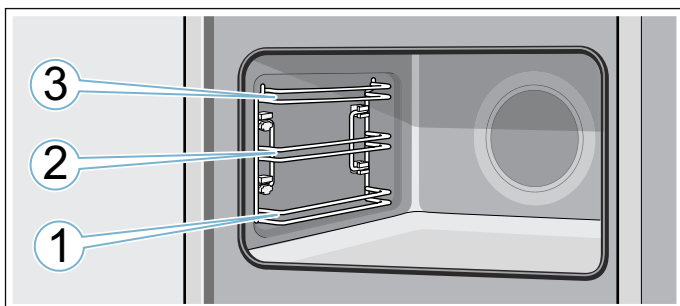
مایکروویو

هنگامی که از مایکروویو به تنهایی استفاده می‌شود، فقط توری سیمی ارائه شده مناسب است. در صورت استفاده از سینی همه منظوره یا سینی پخت، ممکن است جرقه ایجاد شود و به محفظه پخت آسیب برسد.

هنگام استفاده از دستگاه به همراه مایکروویو یا برنامه "غذاها"، می‌توانید از سینی همه منظوره، سینی پخت یا سایر لوازم جانبی که همراه دستگاه ارائه شده است، استفاده نمایید.

جای‌گذاری لوازم جانبی

محفظه پخت دارای سه طبقه است. این طبقه‌ها از بالا شمرده می‌شوند.



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

حالت‌های گرمادهی

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

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

حالت گرمادهی	دما	استفاده
 هوای داغ چرخشی 4D	275-30 درجه سانتی‌گراد	پختن و کباب کردن در یک طبقه یا بیشتر. فن حرارت المنت حلقوی داخل دیواره پشتی فر را به طور یکنواخت در اطراف محفظه پخت توزیع می‌کند.
 هوای داغ کم مصرف	30 تا 275 درجه سانتی‌گراد	برای پخت ملایم انواع غذاهای انتخاب شده در یک طبقه بدون پیش گرمایش. فن حرارت المنت حلقوی داخل دیواره پشتی فر را به طور یکنواخت در اطراف محفظه پخت توزیع می‌کند. این عملکرد گرمادهی بین 125 و 275 درجه سانتی‌گراد مؤثرتر است. این عملکرد گرمادهی برای اندازه‌گیری مصرف انرژی در حالت بازیابی هوا و کلاس بهرهوری انرژی استفاده می‌شود.
 گریل با هوای داغ	300-30 درجه سانتی‌گراد	برای بریان کردن ماکیان، ماهی درسته و قطعات بزرگتر گوشت. المنت بالا و فن به تناوب روشن و خاموش می‌شوند. فن هوای داغ را پیرامون غذا به گردش درمی‌آورد.
 گریل، با پوشش کامل	تنظیمات گریل: 1 = کم 2 = متوسط 3 = زیاد	برای گریل کردن مواد غذایی تخت، مانند استیک، تست کردن نان و پخت گراتینه. کل سطح زیر المنت بالا داغ می‌شود.
 گریل، با سطح کم	تنظیمات گریل: 1 = کم 2 = متوسط 3 = زیاد	برای گریل کردن مقادیر کم استیک یا سوسیس، تست کردن نان و پخت گراتینه. قسمت مرکزی سطح زیر المنت بالا داغ می‌شود.
 پیش گرمایش ظرف آشپزی	70-30 درجه سانتی‌گراد	برای پیش گرمایش ظرف مخصوص فر.
 خشک کردن	150 درجه سانتی‌گراد	بعد از اتمام کار، محفظه پخت را با میکروویو خشک می‌کند تا رطوبت در آن باقی نماند.

مقادیر پیش تنظیم

برای هر کدام از حالت‌های گرمادهی، دستگاه یک دما یا سطح حرارتی از پیش تنظیم شده را نشان می‌دهد. می‌توانید این مقادیر را تأیید کنید یا آن را در محدوده مناسب تغییر دهید.

مایکروویو

تنظیمات توان مایکروویو همیشه با توان مورد استفاده دستگاه دقیقاً منطبق نیست.

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

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

تنظیم توان مایکروویو بین 90 تا 360 وات برای این حالت مناسب است.

پخت ترکیبی

بسیاری از حالت‌های گرمادهی می‌توانند با حالت عملکردی مایکروویو ترکیب شوند. دستگاه گرم می‌شود و به طور هم‌زمان مایکروویو نیز به کار می‌افتد. در نتیجه، غذا در مدت بسیار کوتاه‌تری آماده می‌شود.

انتخابگر چرخشی

با استفاده از انتخابگر چرخشی می‌توانید مقادیر نشان داده شده روی صفحه نمایش را تغییر دهید.

در برخی لیست‌های انتخاب، مانند دما، باید انتخابگر چرخشی را با رسیدن به کمترین یا بیشترین مقدار در جهت مخالف بچرخانید. اما، به طور مثال برای حالت‌های گرمادهی، بعد از گزینه آخر مجدداً گزینه اول نشان داده می‌شود.

صفحه نمایش

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

مقداری که می‌توانید در حال حاضر تنظیم کنید به صورت پرنور نشان داده می‌شود. این مقدار با خطی در زیر آن و با حروف سفید نمایش داده می‌شود. مقداری که در پس زمینه قرار دارد با رنگ خاکستری نمایش داده می‌شود.

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

نمایش دما

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

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

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

حالت‌های عملکرد

دستگاه شما دارای حالت‌های عملکرد مختلفی است که استفاده از آن را آسان‌تر می‌کند. شرح دقیق آنها را می‌توانید در قسمت‌های مربوطه بیابید.

حالت عملکرد	استفاده
حالت‌های گرمادهی ← "راه اندازی دستگاه" در صفحه 15	برای پخت بهتر غذا، حالت‌های گرمادهی مختلفی وجود دارد که به دقت تنظیم شده‌اند.
پخت خودکار ← "غذاها" در صفحه 27	برای بسیاری از غذاها، تنظیمات مناسب از قبل برنامه‌ریزی شده‌اند.
مایکروویو ← "مایکروویو" در صفحه 18	شما با استفاده از مایکروویو می‌توانید با سرعت بیشتری غذا را بپزید، گرم کنید یا یخ‌زدایی نمایید.
پخت ترکیبی ← "مایکروویو" در صفحه 18	شما می‌توانید از عملکرد ترکیبی برای روشن کردن مایکروویو و یکی از حالت‌های گرمادهی استفاده کنید.



حلقه نمایشگر

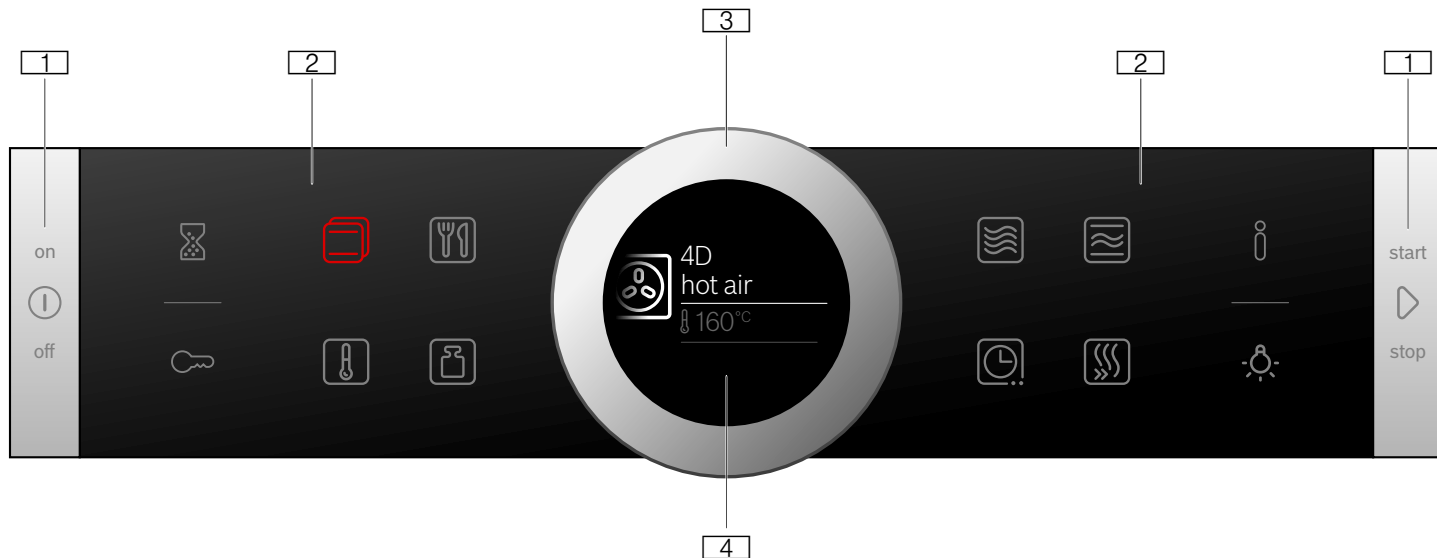
حلقه نمایشگر را می‌توان اطراف نمایشگر مشاهده کرد.

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

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

صفحه کنترل

شما می‌توانید در صفحه کنترل با استفاده از دکمه‌های مختلف، قسمت‌های لمسی و انتخابگر چرخشی عملکردهای مختلف دستگاه را تنظیم نمایید. تنظیمات فعلی در صفحه نمایش نشان داده شده است. نمای کلی زیر، صفحه کنترل را زمانی که دستگاه روشن و یکی از حالت‌های گرمادهی انتخاب شده است، نشان می‌دهد.



دکمه‌های لمسی کناری	
تایمر	تایمر را انتخاب می‌کند
قفل کودک	فعال و غیر فعال کردن قفل کودک (حدود 4 ثانیه نگه دارید)
اطلاعات	نمایش اطلاعات دکمه را (حدود 3 ثانیه) نگه دارید تا تنظیمات پایه فعال شود
روشنایی داخلی دستگاه	چراغ داخل فر را روشن و خاموش می‌کند
دکمه‌های لمسی داخلی	
حالت‌های گرمادهی	انتخاب "حالت‌های گرمادهی"
دما	انتخاب دمای محفظه پخت
پخت خودکار	انتخاب برنامه‌های پخت غذا
وزن	انتخاب وزن برای برنامه‌های پخت
مایکروویو	انتخاب حالت عملکرد مایکروویو
گزینه‌های تنظیمات زمان	انتخاب گزینه‌های تنظیمات زمان
پخت ترکیبی	انتخاب حالت عملکرد پخت ترکیبی
گرمایش سریع	شروع یا لغو گرمایش سریع محفظه پخت

دکمه‌ای که بر روی نمایشگر دارای مقادیر قابل تنظیم است یا در پیش زمینه نمایش داده می‌شود، به رنگ قرمز در می‌آید.

با دستگاه خود آشنا شوید

در این فصل، در خصوص نشانگرها و دکمه‌های کنترل توضیح خواهیم داد. همچنین با عملکردهای گوناگون دستگاه خود آشنا خواهید شد.

توجه: جزئیات و رنگ‌ها ممکن است بر حسب مدل دستگاه متفاوت باشد.

- دکمه‌ها**
دکمه‌های سمت چپ و راست صفحه کنترل دارای یک نقطه فشار هستند. برای فعال‌سازی آنها باید این دکمه‌ها را فشار دهید. در دستگاه‌هایی که سطح جلویی آنها از استیل ضدزنگ نیست، این دو دکمه نیز لمسی هستند و نقطه فشار ندارد.
- دکمه‌های لمسی**
زیر دکمه‌های لمسی حسگرهایی قرار گرفته است. برای انتخاب یک عملکرد، علامت مربوط به آنرا لمس کنید.
- انتخابگر چرخشی**
انتخابگر چرخشی طوری تنظیم شده است که بتوانید آنرا بدون محدودیت به چپ یا راست بچرخانید. حلقه را به آرامی فشار دهید و با استفاده از انگشتان خود در جهت مورد نیاز حرکت دهید.
- صفحه نمایش**
شما می‌توانید مقادیر تنظیم شده فعلی، گزینه‌ها یا اطلاعات مختلف را روی صفحه نمایش مشاهده کنید.

کنترل‌ها

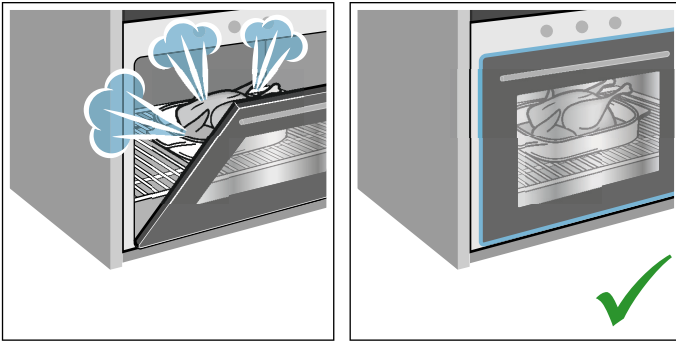
کنترل‌های مجزایی برای عملکردهای متنوع دستگاه شما تعبیه شده است. شما می‌توانید دستگاه خود را به راحتی تنظیم کنید.

دکمه‌ها و قسمت‌های لمسی

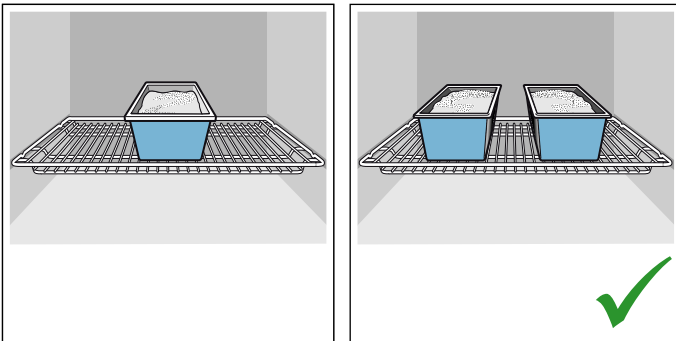
در اینجا توضیح مختصری در مورد دکمه‌ها و قسمت‌های لمسی مختلف ارائه شده است.

علامت	مفهوم
①	روشن/خاموش روشن و خاموش کردن دستگاه
▷	شروع/توقف شروع، توقف موقت یا لغو عملیات (حدود 3 ثانیه نگه دارید)

درب دستگاه را هنگام روشن بودن آن تا جای ممکن هر چه کمتر باز کنید.



بهتر است چند کیک را یکی پس از دیگری بپزید. محفظه پخت گرم می‌ماند. این امر باعث می‌شود که زمان پخت کیک دوم کاهش یابد. همچنین می‌توانید دو قالب کیک را در محفظه پخت کنار هم قرار دهید.



برای زمان‌های پخت طولانی‌تر، شما می‌توانید دستگاه را 10 دقیقه قبل از خاتمه زمان پخت خاموش نموده و از گرمای داخل دستگاه جهت اتمام مرحله پخت بهره برداری نمایید.

روش دور انداختن دستگاه بر طبق اصول زیست محیطی

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

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

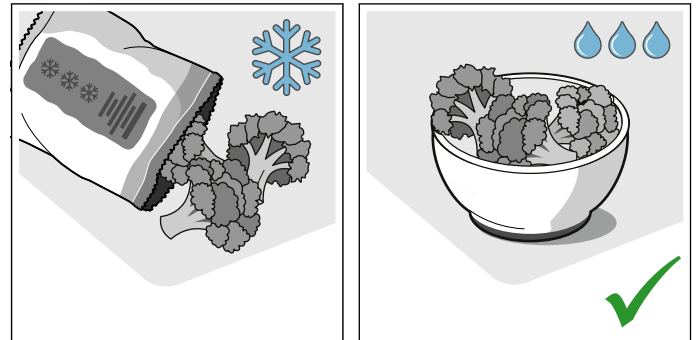


حفاظت از محیط زیست

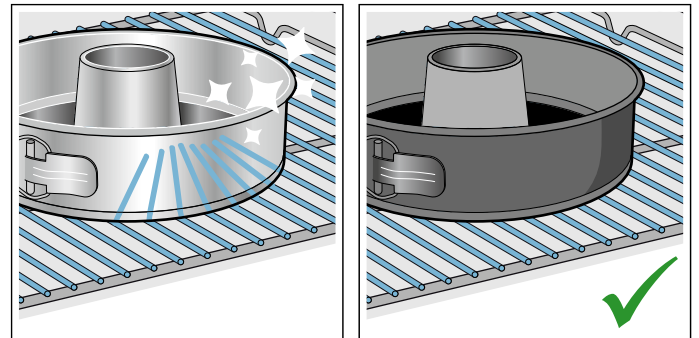
دستگاه جدید شما بسیار کم مصرف است. در این قسمت توصیه‌هایی در خصوص صرفه جویی بیشتر در مصرف انرژی هنگام استفاده از دستگاه، و نیز چگونگی از رده خارج کردن صحیح دستگاه ارائه شده است.

صرفه جویی در مصرف انرژی

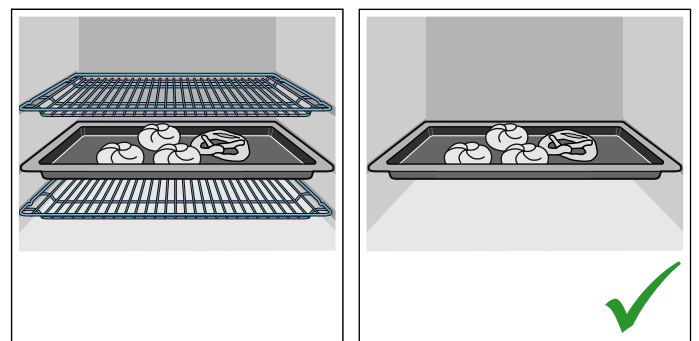
فقط هنگامی مرحله پیش گرمایش دستگاه را اجرا کنید که در دستور آشپزی و یا جدول دستورالعمل پخت خواسته شده باشد. قبل از قرار دادن غذای یخ زده داخل محفظه پخت، بگذارید یخ آن آب شود.



از قالب‌های پخت تیره رنگ با پوشش لعابی یا رنگ مشکی استفاده نمایید. این‌گونه ظروف گرما را به نحو بسیار بهتری جذب می‌کنند.



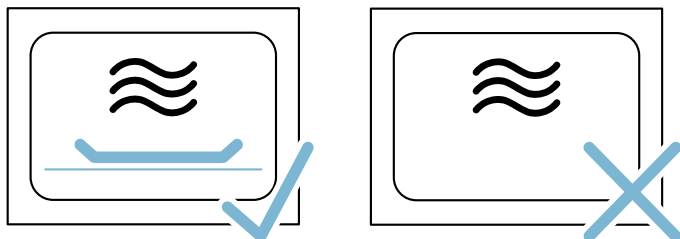
کلیه لوازم جانبی و ظروف پخت غیر ضروری را از داخل محفظه پخت خارج کنید.



مایکروویو

احتیاط!

- ایجاد جرقه: ظروف فلزی – برای مثال قاشق داخل لیوان – باید حداقل 2 سانتی متر با دیواره‌های محفظه پخت و بخش داخلی درب فاصله داشته باشد. ممکن است جرقه‌ها صدمات جبران‌ناپذیری به شیشه داخلی درب وارد کنند.
- ترکیب کردن لوازم جانبی: توری سیمی را با سینی همه منظوره ترکیب نکنید. در صورت قرار دادن آنها بر روی هم ممکن است جرقه ایجاد شود. فقط آنها را در طبقه مخصوص خود جای دهید.
- فقط مایکروویو: سینی همه منظوره و سینی پخت برای استفاده از مایکروویو به تنهایی مناسب نیستند. در صورت استفاده از هر کدام آنها، ممکن است جرقه ایجاد شود و به محفظه پخت آسیب برسد.
- ظرف پخت را روی توری سیمی ارائه شده قرار دهید، یا آنرا داخل مایکروویو بگذارید و یکی از حالت‌های گرمادهی را انتخاب کنید.
- ظروف فویل: از ظروف فویل داخل این دستگاه استفاده نکنید. این ظروف با تولید جرقه به دستگاه آسیب می‌رسانند.
- راه اندازی مایکروویو بدون غذا: راه اندازی دستگاه بدون قرار دادن غذا در محفظه پخت ممکن است باعث بار اضافی شود. اگر غذایی داخل مایکروویو نیست، هرگز آن را روشن نکنید. آزمون کوتاه ظروف سفالی از این قانون مستثنا است. ← "مایکروویو" در صفحه 18



- ذرت بوداده با مایکروویو: هرگز خروجی دستگاه را روی خیلی زیاد تنظیم نکنید. حداکثر خروجی مایکروویو را روی 600 وات تعیین کنید. کیسه ذرت بوداده را همیشه روی بشقاب شیشه‌ای قرار دهید. در صورت بار اضافی ممکن است شیشه‌های درب از جا درآید.

علت‌های خرابی دستگاه

اطلاعات کلی

احتیاط!

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

⚠ هشدار - خطر برق گرفتگی!

این دستگاه حاوی برق ولتاژ بالا است. هرگز بدنه دستگاه را باز نکنید.

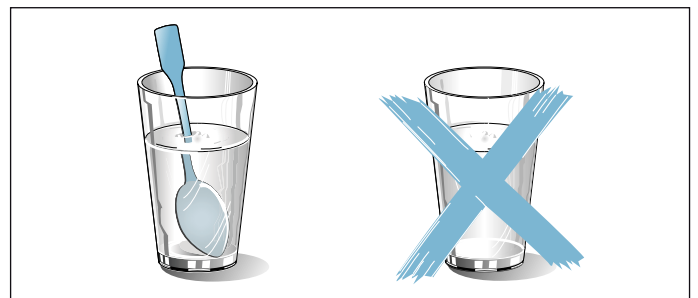
⚠ هشدار - خطر آسیب جدی به سلامت!

- در صورتی که سطح دستگاه به خوبی تمیز نشود ممکن است دچار آسیب دیدگی گردد. در این صورت، امکان انتشار انرژی میکروویو به بیرون وجود دارد. دستگاه را در فواصل زمانی منظم تمیز کنید، و باقیمانده غذاها را بلافاصله از داخل آن بردارید. محفظه پخت، نوار درزگیر، درب و زبانه درب را همیشه تمیز نگه دارید.
- در صورتی که درب محفظه پخت و یا نوار درزگیر درب آسیب دیده باشد، انرژی میکروویو به بیرون انتشار می‌یابد. هرگز هنگامی که درب و یا نوار دور درب محفظه پخت و پز آسیب دیده است، از دستگاه استفاده نکنید. با مرکز خدمات پس از فروش تماس بگیرید.
- در دستگاه‌هایی که بدنه ندارند، انرژی میکروویو به بیرون انتشار می‌یابد. هرگز بدنه دستگاه را باز نکنید. برای هرگونه نگهداری یا تعمیرات، با مرکز خدمات پس از فروش تماس بگیرید.

- بسته‌بندی‌های هواناپذیر ممکن است در هنگام گرم شدن غذا بترکند. همیشه دستورالعمل‌های روی بسته‌بندی را رعایت کنید. برای برداشتن ظروف از داخل محفظه پخت همیشه از دستکش فر استفاده کنید.
- قطعات قابل دسترس در جریان عملکرد دستگاه بسیار داغ می‌شود. هرگز قطعات داغ را لمس نکنید. اجازه ندهید کودکان بیش از حد به دستگاه نزدیک شوند.
- استفاده از دستگاه برای مقاصد غیر از کاربری‌های مورد نظر خطرناک است.
- استفاده از دستگاه برای مقاصد نظیر خشک کردن غذا یا لباس، گرم کردن دمپایی، کیسه حبوبات یا غلات، اسفنج، دستمال‌های آشپزخانه و نظیر آن مجاز نیست.
- در واقع، برای مثال داغ شدن بیش از حد دمپایی، کیسه حبوبات و غلات، اسفنج و دستمال آشپزخانه و غیره می‌تواند باعث سوختگی پوست شما شود.

⚠ هشدار - خطر سوختگی با آب داغ!

- در هنگام گرم کردن مایعات احتمال جوش آمدن با تأخیر مایع وجود دارد. به این معنی که مایع به نقطه جوش می‌رسد ولی بر روی سطح آن حباب‌های معمولی بخار ایجاد نمی‌شود. حتی اگر ظرف فقط کمی لرزش داشته باشد، امکان سرریز و بیرون پاشیدن ناگهانی مایع وجود خواهد داشت. در هنگام گرم کردن، همیشه یک عدد قاشق در داخل ظرف قرار دهید. این کار مانع از جوش تأخیری می‌شود.

**⚠ هشدار - خطر بروز جراحت!**

- ظروف نامناسب ممکن است ترک بردارند. ظروف فر چینی یا سرامیکی ممکن است در قسمت دسته یا درپوش دارای منافذ کوچک باشند. در پشت این منافذ فرورفتگی‌های ریز و پنهانی وجود دارد. هر نوع رطوبتی که وارد این فرورفتگی شود، می‌تواند باعث ترک برداشتن ظرف شود. فقط از ظروف مناسب میکروویو استفاده کنید.
- در صورت استفاده از دستگاه در حالت میکروویو به تنهایی، ممکن است قرار دادن ظروف ساخته شده از فلز یا ظروف با تزئینات فلزی در داخل دستگاه هنگام عملکرد آن باعث ایجاد جرقه شود. این موضوع ممکن است باعث آسیب رسیدن به دستگاه شود. هرگز هنگام استفاده از دستگاه در حالت میکروویو به تنهایی، از ظروف فلزی استفاده نکنید.

مایکروویو**⚠ هشدار - خطر سوختگی با آب داغ!**

- قطعات قابل دسترسی در جریان عملکرد دستگاه داغ می شود. هرگز به قطعات داغ دست نزنید. اجازه ندهید کودکان بیش از حد به دستگاه نزدیک شوند.
- هنگام باز کردن درب دستگاه ممکن است بخار داغ از آن خارج شود. ممکن است بخار، برحسب دمای آن، قابل دیدن نباشد. هنگام باز کردن درب، زیاد نزدیک دستگاه قرار نگیرید. درب دستگاه را با احتیاط باز کنید. کودکان را دور نگه دارید.
- آب موجود در داخل محفظه پخت داغ ممکن است بخار داغ ایجاد کند. هرگز هنگامی که محفظه پخت داغ است داخل آن آب نریزید.

⚠ هشدار - خطر بروز جراحت!

- شیشه خراشیده روی درب دستگاه ممکن است تبدیل به ترک شود. از تیغه شیشه پاک کن، مواد شوینده تند یا سابنده یا پاک کننده‌ها استفاده نکنید.
- لوله‌های درب دستگاه هنگام باز و بسته شدن درب حرکت می‌کنند، و ممکن است دست شما در آن گیر کند. دستان خود را از لوله‌ها دور نگه دارید.

⚠ هشدار - خطر برق گرفتگی!

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

⚠ هشدار - خطرات آهنربا!

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

⚠ هشدار - خطر آتش‌سوزی!

- استفاده از دستگاه برای مقاصد غیر از کاربری‌های مورد نظر خطرناک است و ممکن است باعث بروز خسارت شود.
- خشک کردن غذا یا پارچه، گرم کردن دمپایی، بالشتی حیوانات یا غلات، اسفنج، پارچه‌های نمدار یا مانند آن مجاز نیست. برای مثال، دمپایی‌های زمستانی و بالشتی‌های حیوانات یا غلات ممکن است حتی چند ساعت بعد از اینکه گرم شده‌اند، باعث آتش‌سوزی شوند. بنابراین، دستگاه را فقط برای آماده‌سازی غذا و نوشیدنی مورد استفاده قرار دهید.
- غذا ممکن است آتش بگیرد. هرگز غذا را در داخل بسته بندی‌هایی که حرارت را در خود نگه می‌دارند، گرم نکنید. غذاها را هنگام گرم شدن در داخل ظروف پلاستیکی، کاغذی و یا دیگر مواد اشتعال بدون توجه و نظارت رها نکنید. توان بیش از حد نیاز مایکروویو و یا تنظیمات زمانی طولانی بیهوده را انتخاب ننمایید. از اطلاعات موجود در راهنمای دستورالعمل‌ها پیروی کنید.
- هرگز از دستگاه مایکروویو برای خشک کردن اغذیه استفاده نکنید.
- هرگز غذاهای کم آب، مثل نان، را با قدرت بسیار زیاد مایکروویو یا برای مدت طولانی یخ‌زدایی یا گرم نکنید.
- روغن پخت و پز ممکن است باعث آتش‌سوزی شود.
- هرگز از دستگاه مایکروویو برای گرم کردن روغن پخت به تنهایی استفاده نکنید.
- **⚠ هشدار - خطر انفجار!**
- مایعات یا سایر غذاها در ظروفی که درب آنها محکم بسته شده است، می‌توانند منفجر شوند. هرگز مایعات یا دیگر غذاها را در ظروفی که درب آنها محکم بسته شده است، گرم نکنید.
- **⚠ هشدار - خطر سوختگی!**
- غذاهای حاوی پوست یا پوسته ممکن است در جریان گرم کردن، یا حتی بعد از آن، بترکند یا منفجر شوند. هرگز تخم مرغ را با پوست نپزید یا تخم‌مرغ‌های سفت‌پز شده را دوباره گرم نکنید. هرگز حلزون صدف‌دار یا سخت پوستانی مثل خرچنگ را با این دستگاه نپزید. همیشه موقع پختن یا آب‌پز کردن تخم‌مرغ زرده آن را سوراخ کنید. پوست غذاهایی مثل سیب، گوجه فرنگی، سیب زمینی و سوسیس که پوست یا پوسته دارند ممکن است بترکد. قبل از گرم کردن، پوست یا پوسته آنها را سوراخ کنید.
- گرما بطور یکنواخت داخل غذای کودک پخش نمی‌شود. هرگز غذای کودک را در ظروف در بسته گرم نکنید. همیشه درپوش و یا سر شیشه را بردارید. غذا را بعد از گرم شدن، خوب هم بزنید یا تکان دهید. دمای غذا را قبل از اینکه به کودک داده شود کنترل کنید.
- غذای گرم شده حرارت توزیع می‌کند. ظروف ممکن است به‌شدت داغ شوند. برای خارج کردن ظروف یا لوازم جانی از داخل محفظه پخت، همیشه از دستکش فر استفاده نمایید.

اطلاعات کلی

 هشدار - خطر آتش‌سوزی!

- نگهداری اقلام قابل اشتعال در محفظه پخت می‌تواند باعث آتش‌سوزی شود. هرگز لوازم قابل اشتعال را داخل محفظه پخت فر قرار ندهید. هرگز در زمانی که داخل دستگاه دود وجود دارد، درب آنرا باز نکنید. دستگاه را خاموش کنید و دوشاخه دستگاه را از پریز برق خارج کنید یا کلید قطع جریان موجود در جعبه فیوز منزل را در حالت خاموش قرار دهید.
- بقایای مواد غذایی، چربی و آب گوشت ممکن است آتش بگیرند. قبل از استفاده از دستگاه، بدترین باقیمانده‌های غذاها را از محفظه پخت، المنت‌های حرارتی و لوازم جانبی خارج کنید.
- هنگام باز شدن درب دستگاه، یک جریان هوا شکل می‌گیرد. کاغذ مومی ممکن است با المنت در تماس قرار گرفته و مشتعل شود. هرگز در هنگام پیش گرمایش فر، کاغذ مومی را به صورت آزاد روی لوازم جانبی قرار ندهید. همیشه برای تثبیت کردن کاغذ مومی، یک بشقاب یا یک قالب پخت روی آن قرار دهید. فقط قسمت‌های لازم را با کاغذ مومی بپوشانید. کاغذ مومی نباید از روی لوازم جانبی بیرون بزنند.

 هشدار - خطر سوختگی!

- دستگاه بسیار داغ می‌شود. هرگز سطوح داغ محفظه پخت یا المنت‌های حرارتی را لمس نکنید. همیشه اجازه دهید که دستگاه خنک شود. اجازه ندهید کودکان بیش از حد به دستگاه نزدیک شوند.
- لوازم جانبی و ظروف پخت بسیار داغ می‌شوند. برای خارج کردن ظروف یا لوازم جانبی از داخل محفظه پخت، همیشه از دستکش فر استفاده نمایید.
- بخارهای الکل ممکن است داخل محفظه پخت داغ آتش بگیرند. هرگز اقدام به آماده‌سازی غذاهای حاوی مایعات دارای مقادیر بالای الکل در این دستگاه ننمایید. از مایعات حاوی مقادیر بالای الکل فقط به مقدار کم استفاده کنید. درب دستگاه را با احتیاط باز کنید.

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

این دستگاه تنها برای استفاده در یک آشپزخانه طراحی شده است. دستورالعمل‌های نصب دستگاه را رعایت کنید.

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

تنها یک متخصص مجاز می‌تواند دستگاه را بدون دوشاخه به برق وصل کند. خسارت ناشی از اتصال نادرست به برق تحت پوشش گارانتی قرار ندارد.

کاربری این دستگاه فقط برای مصارف خانگی است. دستگاه فقط باید برای آماده‌سازی غذا و نوشیدنی مورد استفاده قرار گیرد. دستگاه باید در هنگام عملکرد تحت نظارت باشد. دستگاه را فقط در داخل ساختمان مورد استفاده قرار دهید.

این دستگاه به منظور استفاده در ارتفاع حداکثر 4000 متری از سطح دریا در نظر گرفته شده است.

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

کودکان نباید با این دستگاه یا اطراف آن بازی کنند. کودکان نباید این دستگاه را تمیز کنند یا نسبت به نگهداری کلی آن اقدام کنند مگر اینکه حداقل 15 ساله باشند و تحت نظارت این کار را انجام دهند.

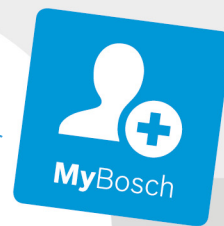
کودکان کمتر از 8 سال را در فاصله ایمن از دستگاه و سیم برق نگه دارید.

لوازم جانبی را همیشه به شکل صحیح در محفظه پخت قرار دهید. ← "لوازم جانبی" در صفحه 12

21	تنظیمات پایه	4	کاربرد دستگاه
21	تغییر تنظیمات پایه	4	اطلاعات مهم ایمنی
21	فهرست تنظیمات پایه	4	اطلاعات کلی
21	قطعی برق	5	مایکروویو
21	تغییر ساعت	7	علت‌های خرابی دستگاه
22	ماده تمیز کننده	7	اطلاعات کلی
22	مواد تمیز کننده مناسب	7	مایکروویو
23	تمیز نگه داشتن دستگاه	8	حفاظت از محیط زیست
23	ریل‌ها	8	صرفه جویی در مصرف انرژی
23	جدا کردن و نصب مجدد ریل‌ها	8	روش دور انداختن دستگاه بر طبق اصول زیست محیطی
24	درب دستگاه	9	با دستگاه خود آشنا شوید
24	برداشتن درپوش درب	9	صفحه کنترل
25	جدا کردن و نصب مجدد شیشه‌های درب	9	کنترل‌ها
26	عیب‌یابی	10	صفحه نمایش
26	اصلاح ایرادها توسط استفاده کننده	10	حالت‌های عملکرد
26	حداکثر زمان کارکرد	11	حالت‌های گرمادهی
26	لامپ‌های محفظه پخت	11	مایکروویو
27	خدمات مشتریان	12	اطلاعات بیشتر
27	شماره محصول (E) و شماره تولید (FD)	12	عملکردهای مربوط به محفظه پخت
27	غذاها	12	لوازم جانبی
27	اطلاعاتی در خصوص تنظیمات	12	لوازم جانبی ارائه شده
28	انتخاب یک غذا	12	جای‌گذاری لوازم جانبی
28	انجام تنظیمات برای غذاها	13	لوازم جانبی اختیاری
29	پخت آزمایشی برای شما در کارگاه آشپزی ما	14	قبل از استفاده برای اولین بار
29	قالب‌های سیلیکونی	14	اولین استفاده
29	نان و شیرینی‌های کوچک	14	تمیز کردن محفظه پخت و لوازم جانبی
32	نان و نان‌های رول	15	راه اندازی دستگاه
33	پیتزا، کیش و کیک‌های غیر شیرین	15	روشن و خاموش کردن دستگاه
35	گراتینه و سوفله	15	راه اندازی عملکرد
36	ماکیان	15	تنظیم نوع گرمادهی و دما
38	گوشت	16	گرمایش سریع
41	ماهی	16	گزینه‌های تنظیمات زمان
42	سبزیجات و دورچین‌ها	16	تنظیم زمان پخت
44	دسر	17	تنظیم زمان پایان پخت
45	عملکرد گرمادهی اقتصادی	18	تنظیم تایمر
46	آکریل آمید در مواد غذایی	18	مایکروویو
46	خشک کردن	18	ظروف پخت
47	کنسرو کردن	19	تنظیم توان مایکروویو
48	یخ‌زدایی	19	تنظیم مایکروویو
49	گرم کردن غذا در مایکروویو	19	تنظیم پخت ترکیبی
51	انواع تست پخت	20	خشک کردن
	اطلاعات تکمیلی در خصوص محصولات، لوازم جانبی، قطعات یدکی و خدمات در آدرس اینترنتی www.bosch-home.com و فروشگاه آنلاین www.bosch-eshop.com در دسترس است	20	فصل کودک
		20	فعال و غیرفعال کردن



BOSCH



Register your
new device on
MyBosch now and
get free benefits:
**[bosch-home.com/
welcome](https://bosch-home.com/welcome)**

فر توکار

CMG633B.1I

[fa]

راهنمای استفاده

فر توکار