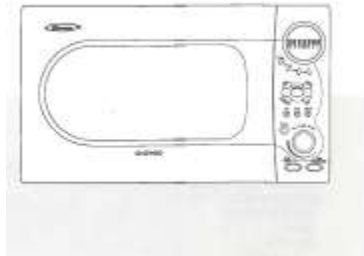


کانوکشن مایکروویو / فر کباب پز

دفترچه راهنمای مصرف کننده



اقدامات احتیاطی به منظور جلوگیری از مواجهه احتمالی با انرژی بیش از حد مایکروویو

(الف) هنگامی که درب فر باز است از آن استفاده نکنید زیرا راه اندازی دستگاه با درب باز منجر به قرار گرفتن در معرض انرژی خطرناک مایکروویو می شود. عدم مسدود کردن یا دستکاری قفل های ایمنی مهم است.

(ب) هیچ شیئی را بین سطح جلوی فر و در قرار ندهید و اجازه ندهید که خاک یا بقایای مواد پاک کننده روی سطوح درزگیری شده جمع شوند.

(ج) هشدار: در صورت خراب شدن درب یا درزگیرها، تا زمانی که توسط یک شخص متخصص تعمیر نشده باشد، نباید از فر استفاده کنید: (1) درب (خم شده)، (2) لولا و قفل (شکسته یا شل) ، (3) درزگیرهای درب و سطوح درزگیری شده.

(د) هشدار: انجام هرگونه عملیات سرویس یا تعمیرات که شامل برداشتن پوششی باشد که از قرار گرفتن در معرض انرژی مایکروویو محافظت می کند، برای هر شخصی غیر از فرد متخصص خطرناک است.

(ه) هشدار: مایعات یا سایر مواد غذایی نباید در ظروف در بسته گرم شوند زیرا احتمال ترکیدن و منفجر شدن وجود دارد.

(ه) هشدار: فقط زمانی به کودکان اجازه داده می شود بدون نظارت از فر استفاده کند که به وی آموزش کافی داده شود و کودک قادر باشد از فر به روش ایمن استفاده کند و خطرات استفاده نادرست را درک کند.

فهرست مطالب

- 2..... نصب و دستورالعمل های اتصال به زمین
- 3-1 و 3..... دستورالعمل های مهم ایمنی
- 4..... از چه ظرفی می توان در فر استفاده کرد؟
- 5 صفحه کنترل
- 6 لوازم جانبی
- 7 قبل از عملیات
- 7 تنظیم زبان
- 8 تنظیم ساعت
- قفل کودک و ذخیره انرژی
- 9 عملیات
- 9 پخت مایکروویو
- 10 پخت کباب پز
- 11 آشپزی همرفت (با قبل از گرما)
- 12 آشپزی همرفت (پخت و پز سنتی)
- 13..... پخت ترکیبی
- 16..... AUTO DEFROST
- 17 کیک
- 20..... برشته کردن
- 22 AUTO COOK
-24 باربیکیو
- 24 SPEEDY COOK
- 24 LESS, MORE
- 25 خنک کننده دستی
- 26 کنترل سرعت پیمایش 25 فر در حال کار کردن است
- 26 پیام های غیرعادی
- 27 راهنمای عمومی
- 28 داخل محفظه فر را تمیز نگه دارید.
- 29 قبل از تماس با خدمات

30..... پرسش و پاسخ

30..... مشخصات

نصب و دستورات عمل های اتصال به زمین نحوه بررسی فر مایکروویو پس از باز کردن بسته بندی.

بسته بندی فر را باز کنید، تمامی محتویات بسته بندی را دور بریزید و فر را از نظر آسیب دیدگی از قبیل فرورفتگی، شکستگی درب، قفل بودن یا ترک در بررسی کنید. فیلم را از داخل در خارج نکنید. در صورت خراب بودن فر، فوراً به نمایندگی اطلاع دهید. اگر فر خراب است آن را نصب نکنید.

مایکروویو خود را در کجا قرار دهید.

1. فر را روی یک سطح مسطح و ثابت قرار دهید.
2. سطح فر با یک فیلم پلاستیکی پوشیده شده است که باید قبل از استفاده از آن جدا شود.
3. فضای را در پشت، طرفین و بالای فر در نظر بگیرید. تمام دریچه های هوا باید دارای روزنه هایی باشند. اگر در حین کار همه دریچه ها پوشانده شود، ممکن است فر بیش از حد گرم شود و در نهایت منجر به خرابی فر شود.
- 4- از رادیو و تلویزیون دور نگه دارید. اگر فر نزدیک تلویزیون باشد، ممکن است تداخل رادیویی ایجاد شود.
- 5- از وسایل گرمایشی و شیرهای آب دور نگه دارید. هنگام انتخاب محلی برای قرار دادن فر، فر را از هوای گرم، بخار یا پاشیدن چکه های آب دور نگه دارید، در غیر این صورت ممکن است عایق گذاری تأثیر نامطلوبی بگذارد و خرابی رخ دهد.
6. حداقل ارتفاع فضای آزاد مورد نیاز بالای سطح بالایی فر حداقل 170 میلی متر است.

قبل از استفاده (اگر فر شما مجهز به کباب پز است)

به منظور محافظت از فر هنگام حمل و نگهداری، بخش کباب پز با یک پوشش محافظ پوشانده می شود. برای از بین بردن این پوشش، بخش کباب پز باید 5 دقیقه گرم شود. در این روش با از بین رفتن پوشش محافظ روی قطعه کباب پز، بوهای بدی تولید می شود.

برای حذف پوشش، از روش های زیر استفاده کنید:

1. یک کاسه کاملاً مقاوم در برابر حرارت و ایمن در مقابل مایکروویو که حاوی 200 سی سی یا مقادیر بیشتر آب است را درون فر قرار دهید.
2. دکمه انتقال گرما را فشار دهید.

3. زمان را روی 5 دقیقه تنظیم کنید.

4- دکمه شروع را فشار دهید.

5- وقتی 5 دقیقه سپری شد، یک سیگنال صوتی به صدا در می آید.

توجه:

اکنون پوشش محافظ حذف می شود و فر آماده استفاده است. لطفا توجه داشته باشید که فر شما اکنون بسیار گرم است

6. در فر را باز کرده و کاسه حاوی آب را بردارید (هنگام برداشتن ظرف از دستکش های مخصوص فر استفاده کنید).

قفل کودک

به منظور جلوگیری از کار کردن کودک با فر، کلید قفل کودک را نصب کنید.

1. دکمه " more " را به مدت 3 ثانیه لمس کنید. قفل نشانگر نشان داده می شود و همه دکمه ها غیرفعال می شوند.

2. بار دیگر دکمه " more " را به مدت 3 ثانیه لمس کنید، سپس قفل کودک لغو می شود.

- هشدار: فقط کودکانی مجاز به استفاده از فر بدون نظارت هستند که به آن ها آموزش های کافی داده شده باشد بطوری که کودک بتواند به روش ایمن از فر استفاده کند و خطرات استفاده نادرست را درک کند.

اتصال برق

هشدار-این دستگاه باید متصل به زمین باشد.

به رتبه بندی ولتاژ مراجعه کنید و بررسی کنید که ولتاژ دستگاه با ولتاژ منبع تغذیه خانه شما مطابقت داشته باشد. سیم انعطاف پذیر اصلی برق باید مانند زیر به درستی به سه شاخه ای که ظرفیت کمتر از AMP 13 نداشته باشد متصل شود.

شما باید از سه شاخه ای استفاده کنید که با شماره BS 1363 مشخص شده باشد و با فیوز AMP 13 با شماره BS 1362 متناسب باشد.

ما توصیه می کنیم از دوشاخه و پریزهای دیواری با کیفیت خوب استفاده کنید که در صورت عدم استفاده از دستگاه غیرفعال می شوند.

مهم- سیم های موجود در سیم اصلی برق متصل به این دستگاه مطابق با کد زیر رنگ آمیزی شده اند:

سبز و زرد- متصل به زمین

آبی-نول

قهوه ای-فاز

از آنجایی که ممکن است رنگ سیم های موجود در سیم اصلی این دستگاه با علائم رنگی مشخص شده از سرسیم های دوشاخه شما مطابقت نداشته باشد، طبق زیر عمل کنید:


منبع برق

• منبع برق محلی خود را بررسی کنید این فر به جریان تقریبی 12 (8) آمپر ، 220-240 ولت 50 هرتز نیاز دارد.

• سیم منبع برق حدود 1.2 متر طول دارد.

• ولتاژ استفاده شده باید همان مقدار مشخص شده در این فر باشد. استفاده از ولتاژ بالاتر ممکن است منجر به آتش سوزی یا حادثه دیگری شود که باعث آسیب رساندن به فر شود. استفاده از ولتاژ پایین باعث پخت آرام می شود. ما مسئول خسارات ناشی از استفاده از این فر با ولتاژ فیوز آمپر غیر از موارد تعیین شده نیستیم.

• در صورت خراب شدن سیم برق، باید از طرف سازنده یا نمایندگی خدمات آن یا شخص متخصص تعویض شود تا از خطر جلوگیری شود.

سیم‌ای که به رنگ سبز و زرد است باید به سرسیم دو شاخه متصل شود که با حرف "E" یا نماد زمین  یا رنگ سبز و زرد یا سبز مشخص شده باشد.

سیم‌ای که به رنگ آبی است باید به سر سیمی متصل شود که با حرف "N" یا رنگ سیاه، یا آبی مشخص شده باشد.

سیم‌ای که به رنگ قهوه ای است باید به سر سیمی متصل شود که با حرف "L" یا رنگ قرمز، یا قهوه ای مشخص شده باشد. اگر سر سیم های دو شاخه علامت گذاری نشده باشند یا در درست بودن اتصالات شک دارید، با یک برقکار واجد شرایط مشورت کنید.

اگر اتصالات الکتریکی مناسب را برقرار نکنید به میکروویو آسیب می رسانید و احتمالاً به خودتان هم صدمه می زنید. در صورت بروز چنین اتفاقی، سازنده و تهیه کننده هیچ گونه مسئولیتی ندارند.

دو شاخه های قالبی

در صورت لزوم حذف دو شاخه روی قالب از کابل برق، باید آن را قطع کرده و با گزینه مناسبی جایگزین کرد. از دو شاخه قالبی نمی توان برای هیچ وسیله دیگری استفاده کرد، بنابراین فیوز را برداشته و فوراً آن را دور بیندازید تا از دسترس هر فردی به خصوص کودکان از اتصال آن به پریز دیواری جلوگیری شود، چرا که این امر باعث ایجاد خطر ایمنی می شود. در صورت نیاز به تعویض سیم اصلی برق، لازم است که این عملیات توسط یک برقکار خبره انجام شود و فقط باید با یک سیم انعطاف پذیر که از طرف سازنده باید تهیه گردد تعویض شود.

فقط در صورتی که دو شاخه قالبی متناسب باشد قابل استفاده است.

پس از تعویض فیوز در دوشاخه، باید پوشش فیوز باید مجدداً تعمیر شود. اگر پوشش فیوز از بین برود، پوشش دیگری باید جایگزین شود. رنگ صحیح پوشش فیوز جایگزین، رنگی ورودی در پایه دو شاخه یا رنگی می باشد که به روشی در قاعده شکاف دو شاخه یا جای دیگر دو شاخه نقش بسته است. همیشه هنگامی که درپوش فیوز جایگزین را سفارش می دهید این رنگ را عنوان کنید.

تنها فیوزهای جایگزین 13 آمپر که ASTA تایید شده به BS 1362 هستند باید نصب شوند.

دستورالعمل های مهم ایمنی

هنگام استفاده از لوازم برقی، اقدامات احتیاطی ایمنی اساسی باید انجام شود، از جمله موارد زیر:

هشدار: به منظور کاهش خطر ایجاد ضربه، برق گرفتگی، آتش سوزی، صدمه به افراد یا قرار گرفتن در معرض انرژی زیاد مایکروویو:

1. قبل از استفاده از دستگاه، تمام دستورالعمل ها را بخوانید.
2. "اقدامات احتیاطی برای جلوگیری از مواجهه احتمالی با انرژی بیش از حد مایکروویو" ذکر شده در صفحه 1 را مطالعه کنید و طبق آن عمل کنید.
3. این دستگاه باید به زمین متصل شود. فقط باید به پریزی که بدرستی بر روی دیوار نصب شده وصل شود.
4. این دستگاه را فقط مطابق با دستورالعمل های نصب ارائه شده نصب یا در محل مناسب قرار دهید.
5. برخی از محصولات مانند تخم مرغ کامل و ظروف در بسته به عنوان مثال، شیشه های مربایی در بسته امکان دارند بترکند و نباید در این فر گرم شوند.
6. این دستگاه را فقط برای مصارف مورد نظر خود استفاده کنید، همانطور که در این کتابچه راهنما توضیح داده شده است. از مواد شیمیایی خورنده یا بخار در این دستگاه استفاده نکنید. این نوع فرها به طور اختصاصی برای گرم کردن، پختن یا خشک کردن غذا طراحی شده اند. برای استفاده های صنعتی یا آزمایشگاهی طراحی نشده اند.
7. مانند هر وسیله دیگری، نظارت دقیق هنگام استفاده توسط کودکان نیز ضروری است.
8. اگر این سیم یا دوشاخه دستگاه آسیب دیده است، اگر دستگاه به درستی کار نمی کند یا آسیب دیده است، از آن استفاده نکنید.
9. سرویس این دستگاه فقط باید توسط نیروهای متخصص واجد شرایط انجام شود. برای بررسی، تعمیر یا تنظیم با نزدیکترین مرکز مجاز خدمات تماس بگیرید
10. راه های ورودی دستگاه را نپوشانید و مسدود نکنید.
11. این دستگاه را در فضای باز نگهداری نکنید. از این محصول در مجاورت آب، به عنوان مثال، در نزدیکی سینک ظرفشویی آشپزخانه، در زیرزمین مرطوب، یا در نزدیکی استخر یا مکان های مشابه استفاده نکنید.

12. سیم یا دوشاخه را در آب غوطه ور نسازید.

13. سیم را از سطوح گرم شده دور نگه دارید.

14. اجازه ندهید سیم از لبه میز یا پیشخوان آویزان شود.

15. یا:

الف) هنگام تمیز کردن سطوح در و فر که هنگام بسته شدن درب بهم می‌رسند، فقط از صابون های ملایم، غیرساینده یا مواد شوینده همراه با اسفنج یا پارچه نرم استفاده کنید، یا

ب) در صورت ارائه دستورالعمل های تمیز کردن بصورت جداگانه، به دستورالعمل تمیز کردن سطح درب مراجعه کنید.

16. برای کاهش خطر آتش سوزی در محفظه فر:

الف) غذا را بیش از حد نپزید. هنگامی که کاغذ، پلاستیک یا سایر مواد قابل اشتعال درون فر قرار می‌گیرند تا پخت را تسهیل کنند، مراقب باشید.

ب) بندهایی را که با آن ها دور سیم را می‌بندند از کیسه های کاغذی یا پلاستیکی قبل از قرار دادن کیسه در فر بردارید.

ج) در صورت اشتعال مواد داخل فر، درب فر را بسته نگه دارید، فر را خاموش کرده و سیم را جدا کنید و یا فیوز یا صفحه قطع کننده مدار را خاموش کنید.

د) از محفظه برای اهداف ذخیره سازی استفاده نکنید. محصولات کاغذی، وسایل آشپزی یا مواد غذایی را حین استفاده در محفظه قرار ندهید.

17. از این مایکروفر برای گرم کردن مواد شیمیایی خورنده (به عنوان مثال سولفیدها و کلریدها) استفاده نکنید. بخارات حاصل از اینگونه مواد شیمیایی خورنده ممکن است با اتصالات و فنرهای کلیدهای قفل ایمنی برهم کنش داشته باشند و در نتیجه آنها را غیرفعال سازند.

18- پوشش موج بر را همیشه تمیز نگه دارید. پس از هر بار استفاده، فضای داخلی فر را با یک پارچه مرطوب و نرم پاک کنید. اگر در هر جای فضای فر روغن یا چربی باقی بماند، ممکن است بیش از حد گرم شود، باعث ایجاد دود شود یا حتی آتش بگیرد.

19. هرگز روغن و چربی را سرخ نکنید زیرا نمی‌توانید دما را کنترل کنید و انجام این کار ممکن است منجر به گرم شدن بیش از حد و آتش سوزی شود.

20. مایعاتی مانند آب، قهوه یا چای می توانند بیش از نقطه جوش گرم شوند بدون اینکه به نظر برسند در حال جوشیدن هستند که علت آن کشش سطحی مایع است. وقتی ظرف از مایکروویو خارج می شود، حباب یا جوش قابل مشاهده نیست. این امر می تواند در بسیاری از مایعات که به سرعت در حال جوش آمدن هستند در هنگام قرار دادن یک قاشق یا وسیله دیگر در مایع، حاصل شود.

برای کاهش خطر آسیب به افراد:

- 1) مایع را بیش از حد گرم نکنید.
- 2) مایع را هم قبل از گرم کردن و هم در حین گرم کردن بهم بزنید.
- 3) از ظروف یک طرفه راست و گردن باریک استفاده نکنید.
- 4) پس از گرم شدن، قبل از بیرون آوردن ظرف اجازه دهید که ظرف مدت کوتاهی در مایکروویو بماند.
- 5) هنگام وارد کردن قاشق یا وسایل دیگر در ظرف، بسیار احتیاط کنید.

این دستورالعمل ها را بخاطر بسپارید.

مصارف کلی

با دقت بخوانید و جهت مراجعه مجدد به این مطالب آن ها را حفظ کنید.

هشدار: برای جلوگیری از آتش سوزی، سوختگی، برق گرفتگی و سایر خطرات:

مواردی که در ادامه ذکر شده است، همانند تمامی لوازم خانگی، قوانین خاصی و موارد ایمنی هستند که باید برای اطمینان از عملکرد بالای فر رعایت کنید:

1. به هیچ دلیلی به غیر از تهیه غذا از قبیل خشک کردن لباس، کاغذ یا سایر مواد غیرغذایی یا استریل کردن از فر استفاده نکنید.
2. در صورت خالی بودن فر از آن استفاده نکنید، این امر ممکن است به فر آسیب برساند.
3. از فضای فر برای هر نوع ذخیره سازی مانند کاغذ، کتاب آشپزی، ظروف آشپزی و غیره استفاده نکنید.
4. زمانی که سینی شیشه ای در جای خود قرار نگرفته است از فر استفاده نکنید. مطمئن شوید که آن به درستی بر روی پایه چرخشی قرار گرفته است.
5. هنگامی که قصد دارید غذاهای موجود در بطری های دربسته را بپزید، قبل از پخت اطمینان حاصل کنید که درپوش ها و در بطری ها را بردارید.
6. مواد خارجی را بین سطح فر و در قرار ندهید. این امر می تواند منجر به نشت بیش از حد انرژی میکروویو شود.
7. از محصولات کاغذی بازیافت شده برای پخت استفاده نکنید. زیرا ممکن است آنها حاوی ناخالصی هایی باشند که هنگام پخت باعث ایجاد جرقه یا آتش سوزی شوند.
8. پاپ کورن را نترکانید، مگر اینکه در ظرف مخصوص پاپ کورن میکروویو تایید شود یا اینکه بسته بندی تجاری داشته باشد و منحصر برای فرهای میکروویو توصیه شود. کیفیت ذرت بو داده تولید شده در میکروویو نسبت به ذرت های بو داده سنتی کمتر است. تعدادی از هسته های نترکیده باقی خواهد ماند. از روغن استفاده نکنید مگر اینکه توسط سازنده مشخص شده باشد.
9. هیچ گونه مواد غذایی که با غشا احاطه شده است مانند زرده تخم مرغ، سیب زمینی، جگر مرغ و ... را بدون اینکه چندین بار آنها را با چنگال سوراخ کرده باشید نپزید.
10. پاپ کورن را بیشتر از دستورالعمل های سازنده حرارت ندهید. (زمان ترکیدن معمولاً کمتر از 3 دقیقه است). پخت طولانی تر پاپ کورن های بیشتری تولید نمی کند بلکه ممکن است باعث حریق و آتش سوزی شود. همچنین، سینی پخت می تواند بیش از حد داغ شود و نتوان آن را کنترل کرد یا ممکن است بشکند.

11. در صورت مشاهده دود، دستگاه را خاموش یا دوشاخه را از پریز جدا کنید و در را بسته نگه دارید تا شعله های آتش فروکش کند.
12. هنگام گرم کردن غذا در ظروف پلاستیکی و یا کاغذی به دلیل احتمال اشتعال، فر را مرتباً کنترل کنید.
13. محتویات بطری های تغذیه و شیشه های غذای کودک باید بهم زده شود یا تکان داده شود و درجه حرارت قبل از مصرف کنترل شود تا از سوختگی جلوگیری شود.
14. همیشه قبل از اینکه غذا را به شخصی خصوصاً به کودکان یا افراد مسن بدهید، دمای غذا یا نوشیدنی را که در مایکروویو گرم کرده اید آزمایش کنید. این موضوع همچنین در مورد غذاهایی که در فر مایکروویو گرم شده اند نیز صدق می کند حتی اگر پخت فر مایکروویو متوقف شده باشد.
15. تخم مرغ درون پوسته و تخم مرغ پخته شده بصورت آبپز نباید در فرهای مایکروویو گرم شوند زیرا ممکن است بترکند.
16. پوشش محافظ امواج را همیشه نگه دارید. پس از هر بار استفاده، فضای داخلی فر را با یک پارچه مرطوب و نرم پاک کنید. اگر درون فضای فر روغن یا چربی به جای بگذارید، ممکن است بیش از حد گرم شود و در صورت استفاده مجدد از فر دود کند یا حتی آتش بگیرد.
17. هرگز روغن و چربی را جهت سرخ شدن گرم نکنید زیرا نمی توانید دما را کنترل کنید و انجام این کار ممکن است منجر به گرم شدن بیش از حد و آتش سوزی شود.
18. حرارت مایعات در مایکروویو باعث تاخیر در رسیدن به نقطه جوش مایعات می شود، بنابراین هنگام لمس ظرف باید دقت شود.

جهت جلوگیری از انفجار و جوشیدن سریع

هشدار:

هنگام گرم کردن مایعات به عنوان مثال سوپ ها، خورش ها و نوشیدنی ها در اجاق مایکروویو، زمانی که مایعات بیش از نقطه جوش حرارت داده می شوند حباب مشاهده نمی شود:

این امر می تواند منجر به جوشیدن ناگهانی غیر مایعات شود. برای جلوگیری از این احتمال باید مراحل زیر انجام شود:

آ. از ظروف یک طرفه مستقیم و گردن باریک خودداری کنید.

ب بیش از حد گرم نکنید.

ج قبل از قرار دادن ظرف در فر و در حین گرم شدن، مایع را بهم بزنید.

د پس از گرم شدن، اجازه دهید به مدت کوتاهی در فر بماند، آنها را دوباره با دقت هم بزنید یا تکان دهید و قبل از مصرف دمای آنها را بررسی کنید تا از خطرات احتمالی جلوگیری شود (به خصوص، محتوای بطری های تغذیه و شیشه های غذای کودک).

1. تخم مرغ

هرگز تخم مرغ را با پوسته نپزید. در حین پخت بخار در داخل پوسته جمع شده و تخم مرغ می ترکد. اگر می خواهید تخم مرغ هایی را که شکسته نشده اند بصورت املت یا مخلوط کردن بپزید یا دوباره گرم کنید، باید همیشه زرده ها را سوراخ کنید در غیر این صورت آنها نیز می ترکند. شما باید قبل از گرم کردن تخم مرغ های آب پز شده در فر، پوست آنها را جدا کنید.

2. سوراخ کردن

همیشه غذایی را که پوست یا غشا دارد، سوراخ کنید به عنوان مثال سیب زمینی، گوجه فرنگی، سیب، سوسیس و غیره... اگر آنها را سوراخ نکنید، بخار در داخل آن ها جمع می شود و باعث ترکیدن آن ها می شود.

3. درپوش ها

همیشه قبل از پخت با استفاده از فر مایکروویو، درب شیشه ها و ظروف غذا را بردارید. اگر این کار را نکنید، ممکن است بخار و فشار درون آن افزایش یابد و حتی پس از توقف پخت مایکروویو باعث انفجار شود.

از چه ظروفی می توان در فر استفاده کرد؟

کاربر قبل از استفاده باید بررسی کند که آیا ظروف برای استفاده در فر های مایکروویو مناسب هستند یا خیر.

پخت ترکیبی	پخت مایکروویو	کباب پز و کانوکشن پخت	ماده
خیر	بله	خیر	شیشه (معمولی)
بله	بله	بله	شیشه (مقاوم در برابر حرارت)
			سرامیک-شیشه و سرامیک (مقاوم در برابر حرارت)
بله	بله	بله	ظروف سفالی
بله	بله	بله	چینی (مقاوم در برابر حرارت)
خیر	بله	خیر	پلاستیک (معمولی)
بله	بله	بله	پلاستیک (مقاوم به گرما)
بله	بله	بله	ظروف فویل آلومینیوم/ فویل آلومینیوم
بله	خیر	بله	قالبهای پخت فلزی
خیر	خیر	بله	فلز (دیگ، قابلمه و غیره)
خیر	بله	خیر	کاغذ

1. بدون قطعات فلزی یا تزئینات فلزی.

2. برخی از پلاستیک ها فقط در دمای خاصی مقاوم به حرارت هستند. با دقت بررسی کنید!

3. می توان از فویل آلومینیومی برای محافظت نواحی ظریف غذایی استفاده کرد(این امر از پخت بیش از حد جلوگیری می کند).

4- از قالب های فلزی می توان در روش های ترکیبی استفاده کرد ، اما اگر اینها بسیار گود باشند، تا حد زیادی باعث کاهش کارایی می شوند، زیرا فلز مانع رسیدن انرژی مایکروویو به مواد غذایی می شود.

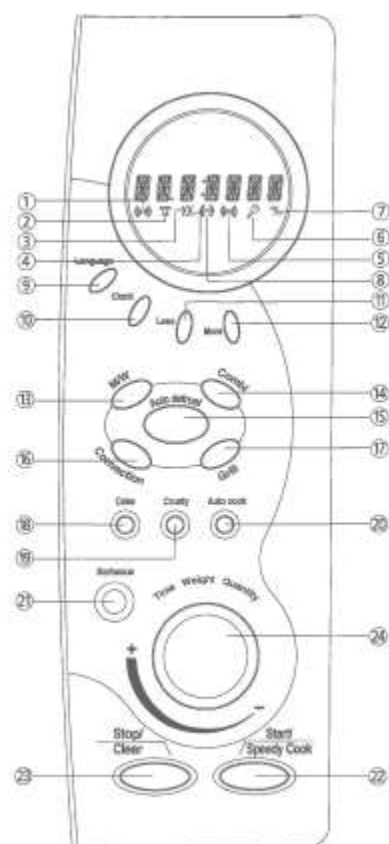
وسایل و ظروف پخت مورد استفاده در فر مایکروویو باید از موادی باشد که بصورت مانعی در برابر انرژی مایکروویو عمل نکنند. به طور کلی یعنی شما باید در (کاغذ) ، پلاستیک ، شیشه یا سرامیک غذا بپزید. تابه های فلزی انرژی مایکروویو را منعکس می کنند و مانع پخت غذا می شوند و نباید از آنها استفاده شود. علاوه بر مواد، شکل ظرف نیز باید در نظر گرفته شود. شکل های بیضی گرد بیشترین میزان پخت را دارند. ظروف مربع یا مستطیل باعث پخته شدن بیش از حد مواد غذایی می شود زیرا انرژی بیشتری در آنجا جذب می شود. تاثیر پخت در ظروف کم عمق بیشتری است.

ظروف ساخته شده از چینی و سرامیک برای استفاده در فر مایکروویو بسیار عالی هستند. اکثر انواع شیشه ها نیز بسیار خوب هستند. شیشه کریستال سرب دار ترک می خورد و بنابراین نباید استفاده شود. از پلاستیک و کاغذ نیز می توان استفاده کرد، البته به شرطی که بتواند در مقابل دمای غذای گرم شده مقاومت کند. برای پخت فقط از پلاستیک هایی استفاده کنید که دمای بیش از 120 درجه سانتیگراد را تحمل کنند، به عنوان مثال پلی پروپن و پلی آمید. برخی از مواد پلاستیکی، به عنوان مثال ملامین توسط مایکروویو گرم می شود و آسیب می بیند.

جهت درک اینکه یک ظرف خاص مناسب است، می توان تست ساده زیر را انجام داد:

یک ظرف خالی و یک لیوان آب را در فر مایکروویو آن قرار دهید. آب ضروری است زیرا فر نباید خالی یا فقط با ظروف خالی کار کند. اجازه دهید فر به مدت یک دقیقه با تمام توان کار کند. ظرف مناسب فقط تا حدودی گرم خواهد شد.

از ظروف فلزی، به عنوان مثال قابلمه یا ماهی تابه نباید در فر های مایکروویو استفاده شود. همچنین نباید از بشقاب ها یا ظروف تزئینی استفاده شود زیرا فلزاتی همچون طلا، ممکن است بخشی از تزئینات باشد و چنین تزئیناتی آسیب می بینند. از تکه های کوچک فویل آلومینیوم می توان استفاده کرد، اما فقط برای پوشاندن مناطقی که بیش از حد پخته می شوند (به عنوان مثال برای پوشاندن بال مرغ، نوک پا و دم ماهی)، اما فویل نباید به اجاق گاز برخورد کند زیرا ممکن است آسیب ببیند.



صفحه نمایش

1. نشانگر MICROWAVE، نشان می دهد که مایکروویو در حال کار کردن است.
2. نشانگر DEFROST، نشان می دهد که یخ زدایی در حال انجام است.
3. نشانگر GRILL (هیتر کباب پز بالایی) نشان می دهد بریان شدن در حال انجام کار است.
4. نشانگر GRILL (هیتر کباب پز پایینی)، نشان می دهد که بریان شدن در حال انجام کار است.
5. نشانگر CONVECTION، نشان می دهد که انتقال گرما در حال انجام کار است.
6. نشانگر قفل کودک
7. نشانگر درصد سطح توان مایکروویو.

8. نشانگر کباب کردن.

دکمه ها

9. language: برای انتخاب زبان فشار دهید.

10. clock: برای تنظیم ساعت استفاده کنید.

11. less: برای کاهش زمان پخت استفاده کنید.

12. more: برای افزودن زمان پخت استفاده کنید.

13. m / w: برای انتخاب سطح توان مایکروویو فشار دهید.

14. combi: برای انتخاب حالت پخت ترکیبی فشار دهید.

15. defrost auto: برای انتخاب منوی یخ زدایی فشار دهید.

16. convection: برای انتخاب انتقال گرما فشار دهید.

17. grill: برای انتخاب کباب پز کردن فشار دهید.

18. cake: برای انتخاب منوی کیک فشار دهید.

19. crusty: برای انتخاب منوی برشته کردن فشار دهید.

20. auto cook: برای انتخاب منوی پخت خودکار فشار دهید.

21. barbecue: برای انتخاب کباب کردن فشار دهید.

22. start/speedy cook: برای شروع برنامه، همچنین برای شروع سریع (هر بار فشار دادن 30 ثانیه زمان پخت مایکروویو را اضافه می کند) فشار دهید.

23. stop/clear: یک بار فشار دهید تا برنامه متوقف شود، و دو بار برای لغو برنامه فشار دهید.

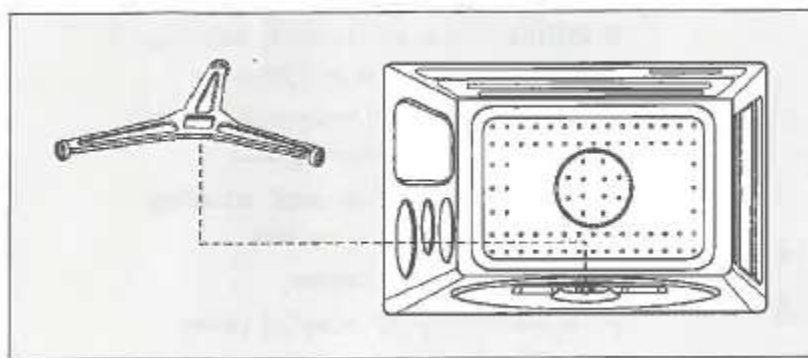
24. dial knob: برای تنظیم زمان، وزن و مقدار استفاده کنید.

تجهیزات جانبی

این فر مجهز به تجهیزات جانبی متعددی است. آن ها می توانند به روش های مختلفی جهت تسهیل پخت بکار روند.

■ پایه چرخان

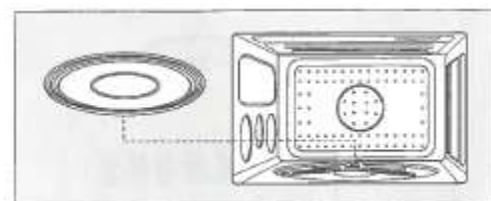
این پایه بر روی محور اصلی در مرکز کف محفظه فر قرار می گیرد و برای تمامی پخت ها در فر باقی می ماند. فقط باید برای تمیز کردن برداشته شود.



مهم: پایه چرخان باید در مرکز محفظه فر قرار گیرد و دقیقاً در محور چرخان قرار گیرد. در صورت قرار نگرفتن پایه چرخان در محور چرخان، ممکن است پایه چرخان به صورت سینی درآید و جرقه ایجاد شود.

■ سینی صفحه چرخنده یا صفحه چرخنده

این سینی فلزی روی پایه چرخان قرار می گیرد و در جای خود قفل می شود. در فر برای تمام پخت استفاده می شود. در حین پخت در جهت عقربه های ساعت یا خلاف جهت عقربه های ساعت می چرخد. برای پخت و تمیز کردن به راحتی قابل جدا شدن است.

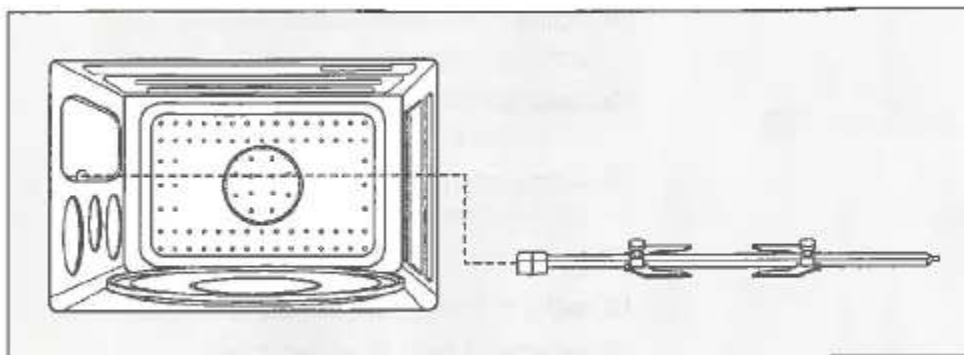


■ چنگک فلزی





این چنگک فلزی همراه با سینی صفحه چرخنده استفاده می شود.

■ میله کباب پز

این میله کباب پز برای پخت کباب استفاده می شود.



■ نحوه استفاده از لوازم جانبی پخت

■ صفحه چرخنده	■ چنگک فلزی (بالا)	■ چنگک فلزی (پایین)	■ میله کباب پز
 <ul style="list-style-type: none">• پخت مایکروویو• پخت کانوکشن• پخت ترکیبی• پخت خودکار• پخت کباب	 <ul style="list-style-type: none">• پخت کبابی	 <ul style="list-style-type: none">• یخ زدایی• کیک	 <ul style="list-style-type: none">• پخت کباب

قبل از شروع به کار کردن

تنظیم زبان

فرمایند جدید شما با یک سیستم سریع شش زبانه ارائه می شود. زبان های موجود انگلیسی، آلمانی، هلندی، فرانسه، ایتالیایی و اسپانیایی است. هنگامی که فر شما برای اولین بار به برق وصل می شود یا هنگامی که پس از قطع برق مجدداً برق متوقف می شود، صفحه نمایشگر "SELECT LANGUAGE SPRACHE WAELLEN KIES TALL CHOISIR" را نشان می دهد. با فشردن "LANGUAGE" می توان زبان های مختلف را انتخاب کرد.

برای تنظیم انگلیسی

1. دکمه LANGUAGE را یک بار لمس کنید. صفحه نمایش "ENGLISH PRESS start" را نشان می دهد.
2. برای انتخاب و نگه داشتن زبان، دکمه شروع را یک بار لمس کنید. صفحه نمایش "ENGLISH" را نشان می دهد و سپس به "O" ریست کنید و از شما خواسته می شود که ساعت روز را تنظیم کنید.

برای تنظیم آلمانی

1. دکمه زبان را دو بار لمس کنید. صفحه نمایش "DEUTSCH START DRUECKEN" را نشان می دهد.
2. برای انتخاب و نگه داشتن زبان، دکمه شروع را یک بار لمس کنید. صفحه نمایش "DEUTSCH" را نشان می دهد و سپس به "O" ریست می شود و از شما خواسته می شود که ساعت روز را تنظیم کنید.

برای تنظیم هلندی

1. دکمه زبان را 3 بار لمس کنید.
2. صفحه نمایش "NEDERLANDS DRUK OP Start" را نشان می دهد.
2. برای انتخاب و نگه داشتن زبان، دکمه شروع را یک بار لمس کنید.

صفحه نمایش "NEDERLA" را نشان می دهد و سپس به "O" به ریست می شود و از شما خواسته می شود که ساعت روز را تنظیم کنید.

برای تنظیم فرانسوی

1. دکمه زبان را 4 بار لمس کنید.

صفحه نمایش "FRANCAIS APPUYER SUR DEPART" را نشان می دهد

2. برای انتخاب و نگه داشتن زبان، دکمه شروع را یک بار لمس کنید. صفحه نمایش "FRANCA!" را نشان می دهد و سپس به "O" ریست می شود و از شما خواسته می شود که ساعت روز را تنظیم کنید.

برای تنظیم ایتالیایی

1. دکمه زبان را 5 بار لمس کنید. صفحه نمایش "TALIAN PREMI START" را نشان می دهد

2. برای انتخاب و نگه داشتن زبان ، دکمه شروع را یک بار لمس کنید.

صفحه نمایش "ITALIAN" را نشان می دهد و سپس به "O" ریست می شود و از شما خواسته می شود که ساعت روز را تنظیم کنید.

برای تنظیم اسپانیایی

1. دکمه زبان را 6 بار لمس کنید.

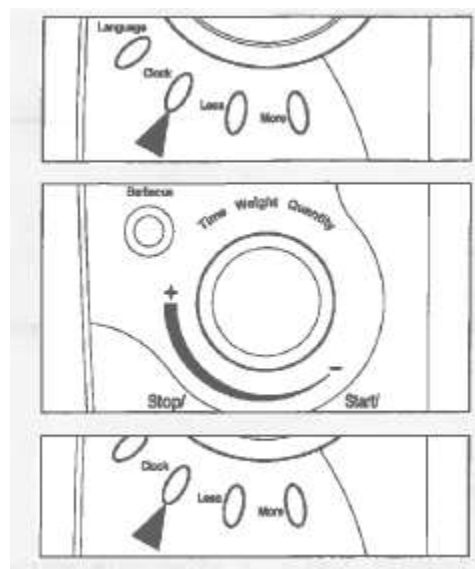
صفحه نمایش "ESPANOL PRESIONE INICIO" را نشان می دهد

2. برای انتخاب و نگه داشتن زبان ، دکمه شروع را یک بار لمس کنید.

صفحه نمایش "ESPANOL" را نشان می دهد و سپس به "O" تنظیم می شود و از شما خواسته می شود تا ساعت روز را تنظیم کنید.

تنظیم ساعت

. هنگامی که فر شما برای اولین بار به برق وصل می شود یا هنگامی که پس از قطع برق مجدداً برق متوقف می شود، صفحه نمایشگر، برای تنظیم روش زبان ریست می شود. فر شما دارای سیستم ساعت چندگانه (12 ساعت / 24 ساعت) است. برای تنظیم ساعت از دستورات عمل های زیر پیروی کنید:



مثال: برای تنظیم 5:30

1. دکمه ساعت را یک بار لمس کنید. "H12" و "SET HOURS" در صفحه نمایش نشان داده می شود. این یک سیستم 12 ساعته است.
2. دکمه ساعت را یک بار دیگر لمس کنید. "H24" و "SET HOURS" در صفحه نمایش نشان داده می شود. این یک سیستم ساعت 24 ساعته است. اگر سیستم 12 ساعته می خواهید، این مرحله را حذف کنید.
3. دکمه شماره گیر را بچرخانید تا زمانی که 5 در پنجره نمایش نشان داده شود.
- "5" و "PRESS CLOCK" در صفحه نمایش نشان داده می شود.
4. دکمه ساعت را لمس کنید. "5 00" و "SET MINUTES" در صفحه نمایش نشان داده می شود.

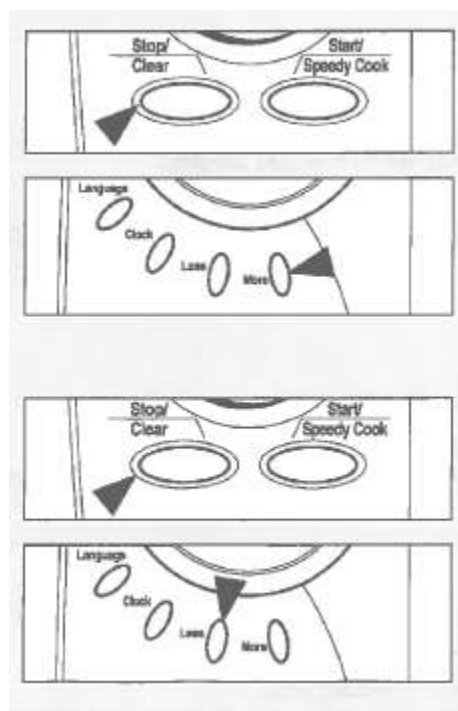
5- دکمه شماره گیری را بچرخانید تا 5:30 در پنجره نمایشگر نشان داده شود. "5:30" و "PRESS CLOCK" در صفحه نمایش نشان داده می شود..

6. دکمه ساعت را لمس کنید. ثانیه شروع به چشمک زدن می کند. اگر سیستم ساعت 12 ساعته را انتخاب کرده باشید، این ساعت دیجیتال به شما امکان می دهد از 1.00 تا 12:59 را تنظیم کنید. اگر سیستم 24 ساعته را انتخاب کرده باشید، این ساعت دیجیتال به شما امکان می دهد از 0.00 تا 23.59 را تنظیم کنید.

قفل کودک و حالت صرفه جویی در مصرف برق

قفل کودک: قفل کودک مانع استفاده از فر می شود. چرا که کودکان می توانند با مایعات گرم و غیره به خود آسیب برسانند.

حالت صرفه جویی در مصرف برق: از این حالت برای صرفه جویی در مصرف برق استفاده می شود.



برای تنظیم قفل کودک:

1. دکمه stop/clear را لمس کنید. "O" یا ساعت در صفحه نمایش ظاهر می شود.
2. دکمه more را به مدت 3 ثانیه فشار دهید و نگه دارید. فر بوق می زند و نشانگر LOCK چشمک می زند در این حالت فر کار نمی کند. برای لغو قفل کودک به سادگی روش تنظیم 2 را تکرار کنید. فر بوق می زند و نشانگر LOCK محو می شود. فر مجددا جهت استفاده معمول در دسترس است.

برای تنظیم حالت صرفه جویی در مصرف برق

1. دکمه stop/clear را لمس کنید. "O" یا ساعت در صفحه نمایش ظاهر می شود.
 2. دکمه less را به مدت 3 ثانیه فشار دهید و نگه دارید. فر بوق می زند و هیچ چیزی در این حالت نمایش داده نمی شود. هم اکنون فر در حالت صرفه جویی در مصرف برق است. به منظور راه اندازی فر در حالت صرفه جویی در مصرف برق هر کلیدی را فشار دهید. "O" یا ساعت در صفحه نمایش ظاهر می شود. و عملکرد کلیه کلیدهای عملکرد همانند حالت عادی خواهد بود. اما اگر هیچ عملکردی در عرض 10 ثانیه وجود در حالت clear وجود نداشته باشد، یا هنگام دستکاری کلید تمام محتوای صفحه نمایش ناپدید می شود.
- برای لغو صرفه جویی در مصرف برق ، به سادگی روش تنظیم را تکرار کنید یا ساعت در صفحه نمایش ظاهر می شود. بعد از 3 ثانیه فر بوق می زند ، این نشان می دهد "O" صرفه جویی در مصرف برق لغو شده است و فر برای مصارف معمولی مجددا در دسترس است.

عملیات

نکات: همچنین به یاد داشته باشید که قبل از استفاده از فر، این دستورالعمل عملیات را برای اطلاعات و دستورالعمل های ایمنی مناسب بخوانید. قبل از تنظیم کنترل ها، جهت آزمایش یک فنجان آب را در فر روی یک فنجان اندازه گیری شیشه ای ضد حرارت قرار دهید.

نول:

وقتی عملیات به پایان رسید، دستگاه سه بار بوق می زند، "OPEN DOOR" در صفحه نمایش ظاهر می شود، صفحه چرخان متوقف می شود و چراغ فر خاموش می شود. هر 10 دقیقه فر بوق می زند تا زمانی که دکمه stop/clear فشرده شود، یا در باز شود. (همچنین، اگر در را بیش از 10 دقیقه باز نگه دارید، فر هر 10 دقیقه بوق می زند.)

فن خنک کننده پس از پایان پخت به مدت 5 دقیقه همچنان کار می کند در صورتی که که پخت بیش از 5 دقیقه طول بکشد. (نمایشگر "COOLING" و "0 یا lock" را نشان می دهد) «باز کردن درب اجاق گاز باعث قطع هرگونه عملکرد به جز فن خنک کننده می شود. برای لغو عملیات، دکمه stop/clear را فشار دهید. برای ادامه عملیات، دکمه start speedy cook/ را فشار دهید. فر تنظیم زمان پخت را در مراحل 10 ثانیه ای (5 دقیقه زمان پخت)، مراحل 30 ثانیه ای (10 دقیقه زمان پخت)، مراحل یک دقیقه ای (60 دقیقه زمان پخت) نشان می دهد.

پخت مایکروویو

این روش پخت مایکروویو به شما امکان می دهد غذا را برای مدت زمان دلخواه بپزید. علاوه بر حداکثر سطح قدرت (100٪)، می توانید قدرت مختلف مایکروویو را از 9 سطح دیگر، 10٪ تا 90٪ برای غذاهایی که به پخت کمتری نیاز دارند، انتخاب کنید.

اگر از دستگاه برای کباب کردن، کانوکشن یا پخت ترکیبی استفاده کرده اید، بگذارید فر قبل از استفاده مجدد، خنک شود. هرگز زمانی که فر مایکروویو خالی است آن را روشن نکنید.

1. دکمه m/w را یک بار لمس کنید. چراغ های نشانگر MICROWAVE روشن می شود.

"100%" و "SET TIME" در صفحه نمایش نشان داده می شود.

2. با فشار دادن مجدد دکمه m/w ، سطح قدرت مناسب را انتخاب کنید تا 1 درصد مربوطه نمایش داده شود. برای جزئیات بیشتر به جدول سطح قدرت زیر مراجعه کنید.

3. برای تنظیم زمان پخت، دکمه شماره گیری را بچرخانید. برای مدت زمان پخت 5 دقیقه و 30 ثانیه، دکمه شماره گیری را به سمت راست بچرخانید تا 5:30 تنظیم شود. (حداکثر 60 دقیقه) "5:30" و "PRESS START" در صفحه نمایش نشان داده می شوند.

4. دکمه start/speedy cook را لمس کنید. چراغ فر روشن شده و صفحه چرخان شروع به چرخش می کند. پخت شروع می شود و زمان در صفحه نمایش به شمارش معکوس در می آید.

توجه: فر بصورت خودار با 100٪ توان مایکروویو کار می کند اگر زمان پخت بدون انتخاب سطح توان قبلاً وارد شود. با فشار دادن دکمه m/w می توانید میزان قدرت را هنگام پخت بررسی کنید. صفحه نمایش برای 3 ثانیه سطح توان فعلی را نشان می دهد. اگر در حین پخت با فشار دادن دکمه m/w سطح توان را تغییر دهید. (ظرف 3 ثانیه)

جدول سطح قدرت

پخت کبابی

کباب پز شما را قادر می سازد تا بدون استفاده از میکروویو، غذا را سریع گرم و برشته کنید. فر دارای کباب پز بالایی و پایینی است که می تواند به صورت مستقل یا ترکیبی کار کند.

1. دکمه grill را یک بار لمس کنید. چراغ های نشانگر GILL (جلو نمایشگر) روشن می شود.

"GRILL 1" و "SET TIME" در صفحه نمایش نشان داده می شود.

2. با فشار دادن مجدد دکمه grill ، حالت کباب پز را انتخاب کنید تا مولفه های حرارتی مورد نیاز نمایش داده شود. برای جزئیات بیشتر به جدول حالت کباب پز در زیر مراجعه کنید.

3. شماره گیر را بچرخانید تا زمان کباب پز کردن تنظیم شود. برای زمان کباب کردن 0 تا 11.00 دقیقه، شماره گیر را به سمت راست تنظیم کنید تا ساعت 11:00 تنظیم شود (حداکثر 60 دقیقه)

"11:00" و "PRESS ST.ART" در صفحه نمایش نشان داده می شود.

4. دکمه start/speedycook را لمس کنید.

چراغ فر روشن می شود و صفحه چرخنده شروع به چرخیدن می کند.

توجه: هنگام استفاده از هیترهای کباب پز برای اولین بار، دود و بو خارج می شود. برای جلوگیری از این اتفاق در هنگام پخت غذا، کباب پزهای بالا و پایین را بدون غذا به مدت تقریبی 10 دقیقه گرم کنید. چنگک بالا برای کباب کردن چیزهای کوچک مانند نان تست ، گوشت یا استیک توصیه می شود. مواد غذایی را مستقیماً روی چنگک، در ظرف یا بشقاب مقاوم در برابر حرارت قرار دهید.

هشدار: دمای داخل فر و پنجره بسیار بالا است. هنگام وارد کردن و بیرون آوردن غذا به پنجره فر و فضای داخلی فر دست نزنید هنگام دست زدن به غذا یا لوازم جانبی از دستکش های ضخیم فر استفاده کنید.

جدول حالت کبابی

پخت	
مصارف پیشنهادی	
این روش ها برای تست نان یا muffins ایده آل است. یادتان باشد فر داغ خواهد بود همه مواد غذایی را روی چنگک بالا و پایین قرار دهید. اگر از چنگک بالا استفاده کنید پخت و کباب کردن بهتری خواهید داشت.	

پخت کانوکشن (قبل از حرارت)

برای پخت کانوکشن توصیه می شود قبل از قرار دادن غذا در فر، فر را با دمای مناسب گرم کنید. (به جز حالت کانوکشن 40 درجه سانتیگراد) حداکثر زمان قبل از حرارت 30 دقیقه است. اگر بلافاصله پس از پیش حرارت پخت آغاز نشود، نشانگر کانوکشن همچنان چشمک می زند و دمای فر قبل حرارت را نمایش می دهد. این به مدت 15 دقیقه نگهداری می شود. سپس به طور خودکار خاموش می شود.

1. دکمه CONVECTION را یک بار لمس کنید.

"C 100" و "PRESS START TO PREHEAT OR SET TIME" در صفحه نمایش نشان داده می شود.

2. دمای پخت کانوکشن را با فشار دادن مجدد دکمه کانوکشن انتخاب کنید تا دمای مربوطه نمایش داده شود.

Temperature sequence	
100C → 110C → 120C → 130C → 140C → 150C →	
160C → 170C → 180C → 190C → 200C → 210C →	
220C → 230C → 240C → 250C → 40C → 100C →	

3. دکمه start/speedy cook را لمس کنید. نشانگر CONVECTION چشمک می زند.

نمایشگر "PREHEAT" نشان داده می شود.

اکنون فر گرم می شود. هنگامی که فر از قبل گرم می شود، بوق می زند و دمای فر از قبل گرم شده در صفحه نمایش ظاهر می شود. سپس در را باز کرده و غذای خود را در فر قرار دهید. دمای فر و "SET TIME" در صفحه نمایش نشان داده می شود

4- برای تنظیم زمان پخت، شماره گیر را بچرخانید. برای یک زمان پخت 11 دقیقه، شماره گیر را به سمت راست تنظیم کنید تا 11.00 تنظیم شود (تا 60 دقیقه)

"11.00 درجه" و "PRESS Start" نبر روی صفحه نمایش نشان داده می شود.

5. دکمه start/speedy cook را لمس کنید.

چراغ فر روشن شده و صفحه چرخان شروع به چرخش می کند. پخت = شروع می شود و زمان نمایشگر شمارش معکوس را نشان می دهد.

توجه: با فشار دادن دکمه کانوکشن می توانید دمای تنظیمات را در حالت پیش از حرارت بررسی کنید.

پخت کانوکشن (پخت سنتی)

حالت کانوکشن شما را قادر می سازد تا غذا را به همان روش اجاق های سنتی تهیه کنید. از مایکروویو استفاده نمی شود. همیشه هنگام دست زدن به ظروف فر از دستکش فر استفاده کنید، زیرا بسیار داغ هستند.

دکمه CONVECTION را لمس کنید.

نشانهگر CONVECTION روشن می شود

"C 100" و "PRESS START TO PREHEAT OR SET TIME" در صفحه نمایش نشان داده می شوند.

2. دمای پخت کانوکشن را با فشار دادن مجدد دکمه CONVECTION انتخاب کنید تا دمای مربوطه نمایش داده شود.

Temperature sequence	
100C → 110C → 120C → 130C → 140C → 150C →	
160C → 170C → 180C → 190C → 200C → 210C →	
220C → 230C → 240C → 250C → 40C → 100C →	

3. شماره گیر را بچرخانید تا زمان پخت تنظیم شود.

برای مدت زمان پخت 11 دقیقه، دکمه شماره گیری را به سمت راست تنظیم کنید تا 11:00:00 تنظیم شود (حداکثر 60 دقیقه) "11:00" و "PRESSSTART" در صفحه نمایش نشان داده می شوند.

4. دکمه start / speedycook را لمس کنید. چراغ فر روشن شده و صفحه چرخان شروع به چرخش می کند. پخت شروع می شود و زمان نمایش صفحه به شمارش معکوس در می آید.

توجه: با فشار دادن دکمه CONVECTION می توانید دمای تنظیمات را در حالی که پخت در حال اجراست بررسی کنید.

پخت	
مصارف پیشنهادی	از لوازم آشپزی مقاوم به فر استفاده کنید
<p>این عملکرد برای پخت کیک، کلوچه، بیسکویت، نان، پودینگ، کیک های میوه ای بزرگ و تمام شیرینی ها ایده آل است.</p> <p>همچنین می توان از آن برای تهیه نان در دمای 40 درجه سانتی گراد استفاده کرد.</p> <p>بخاطر داشته باشید فر داغ خواهد بود</p> <p>همه مواد غذایی را روی چنگک بالا و پایین قرار دهید.</p> <p>اگر از چنگک بالا استفاده می کنید می توانید پخت و کباب کردن بهتری داشته باشید.</p>	<p>از آنجایی که انرژی مایکروویو استفاده نمی شود می توانید فلز را در آن قرار دهید قوطی ها مستقیماً روی قفسه های فلزی قرار دارند که هیچ خطر جرقه زنی وجود ندارد.</p>

حالت	اجزا	مصارف پیشنهادی	لوازم آشپزی
COMB11	کباب پز پایینی	این حالت کاربردهای زیادی دارد، به خصوص تفت دادن گوشت و پومرینگس، پخت برخی کیک ها، غذاهای خرد شده و پوسته شده و حرارت دادن دوباره شیرینی ها.	مواد غذایی باید روی چنگک پایین یا روی صفحه چرخان قرار گیرند. در هنگام استفاده از این عملکرد ظروف فلزی را مستقیماً روی چنگک پایین قرار ندهید زیرا ممکن است منجر به جرقه زدن شود.
COMB12	کباب پز پایینی	این عملکرد برای تفت دادن گوشت، پخت کیک ها، غذاهای خرد شده و پوسته شده و حرارت دادن دوباره شیرینی ها، تفت دادن گوشت و پومرینگس، پخت برخی کیک ها، غذاهای خرد شده و پوسته شده و حرارت دادن دوباره شیرینی ها.	از آنجا که انرژی مایکروویو استفاده نمی شود می توانید فلز را قرار دهید قوطی ها مستقیماً روی قفسه های فلزی قرار دارند و خطر جرقه زدن وجود ندارد
COMB13	کباب پز بالایی کباب پز پایینی		
COMB14	کباب پز بالایی	این عملکرد به شما این امکان را می دهد که سرعت مایکروویو را با برشته شدن و پوسته زنی کباب پز ترکیب کنید.	غذا باید روی چنگک پایینی یا روی صفحه چرخنده قرار گیرد
COMB15	کباب پز بالایی کباب پز پایینی	ایده آل برای همه غذاهایی که معمولاً کبابی می شوند، مثلاً سوسیس، سیب زمین خرد شده، تکه های مرغ و غیره	در هنگام استفاده از این عملکرد، ظروف فلزی را مستقیماً روی چنگک پایین قرار ندهید زیرا ممکن است منجر به جرقه زدن شود.

پخت ترکیبی (مایکروویو + کانوکشن)

1. دکمه combi را یک بار لمس کنید.

نشانهگر MJCROWAVE و CONVECTION روشن می شود.

" " COMBI 1 و "SET TIME" در صفحه نمایش نشان داده می شود.

2. دکمه شماره گیری را بچرخانید تا زمان تنظیم را تنظیم کنید.

برای مدت زمان پخت 11 دقیقه ، دکمه شماره گیری را به سمت راست تنظیم کنید تا ساعت 11:00 تنظیم شود.
(حداکثر 60 دقیقه)

" " 11:00 و "PRESS START" در صفحه نمایش نشان داده می شود.

3. با فشار دادن دکمه m / w سطح توان مناسب را انتخاب کنید تا در صورتی که این مرحله را حذف کنید، سطح توان روی 60٪ ثابت شود. درصد مربوطه نشان داده می شود. (در طی 3 ثانیه)

4. دکمه start / speedycook را لمس کنید.

چراغ فر روشن شده و صفحه چرخان شروع به چرخش می کند. پخت شروع می شود و زمان در صفحه نمایش به شمارش معکوس در می آید.

توجه: می توانید با فشار دادن دکمه m / w یا کانوکشن، سطح قدرت یا دمای پخت را کنترل کنید).

صفحه نمایش به مدت 3 ثانیه سطح توان فعلی (یا دمای پخت) را نشان می دهد.

پخت ترکیبی (مایکروویو + کانوکشن + کباب پز پایینی)

این عملکرد به شما امکان می دهد عملکرد کانوکشن را با هر یک از سه سطح (50% ، 40% ، 30%) مایکروویو ترکیب کنید تا در مدت زمان کمتری غذاهای پخته شده معمولی یا برشته تولید کنید. همیشه از ظروف ایمن در برابر مایکروویو و مقاوم به گرما در فر استفاده کنید. ظروف شیشه ای یا سرامیکی ایده آل هستند زیرا به مایکروویو اجازه می دهد به طور مساوی در غذا نفوذ کند. همیشه هنگام دست زدن به ظروف در فر از دستکش فر استفاده کنید ، زیرا بسیار داغ هستند.

1. دکمه combi دو بار لمس کنید

نشانگر CONVECTION .MICROWAVE و GRILL (ower gril) روشن می شود

COMBI 2 و 'SET TIME' نشان داده می شود

2. شماره گیر را بچرخانید تا زمان پخت را تنظیم کنید.

برای مدت زمان پخت 11 دقیقه ، شماره گیر را به سمت راست بچرخانید تا 11.00 تنظیم شود. (حداکثر 60 دقیقه)

"00:11" و "PRESS START" در صفحه نمایش نشان داده می شود.

3. با فشار دادن دکمه m / w سطح قدرت مناسب را انتخاب کنید تا درصد مربوطه نمایش داده شود. (در عرض 3 ثانیه اگر این مرحله را حذف کنید ، سطح قدرت 50٪ ثابت می شود).

4. دکمه start / speedycook را لمس کنید.

چراغ فر روشن شده و صفحه چرخان شروع به چرخش می کند. شروع پخت و زمان در نمایشگر ب شمارش معکوس در می آید.

توجه: با فشار دادن دکمه m / w (یا کانوکشن) می توانید میزان قدرت (یا دمای پخت) را هنگام پخت بررسی کنید.

صفحه نمایش به مدت 3 ثانیه سطح قدرت فعلی (یا دمای پخت) را نشان می دهد.

پخت ترکیبی (کانوکشن + کباب پز بالایی + کباب پز پایینی)

این عملکرد به شما امکان می دهد عملکرد کانوکشن را با کباب پز ترکیب کنید و برای پخت غذاهای کوچک که به پوسته زنی نیاز دارند ایده آل است. همیشه هنگام دست زدن به ظروف در فر از دستکش فر استفاده کنید ، زیرا بسیار داغ هستند.

"COMBI 3" و "SET TIME" در صفحه نمایش نشان داده می شود.

1. دکمه combi را 3 بار لمس کنید.

چراغ نشانگر CONVECTION، GILL (کباب پز بالایی) و GRILL (کباب پز پایینی) روشن می شوند.

2. شماره گیر را برای تنظیم زمان پخت بچرخانید.

برای مدت زمان پخت 11 دقیقه ، دکمه شماره گیر را به سمت راست بچرخانید تا 11.00 تنظیم شود. (حداکثر 60 دقیقه)

11:00 و "PRESS START" در صفحه نمایش نشان داده می شود.

3. دکمه start/speedy cook را لمس کنید.

چراغ فر روشن شده و صفحه چرخان شروع به چرخش می کند. پخت شروع می شود و زمان در صفحه نمایش به شمارش معکوس در می آید.

توجه: می توانید با فشار دادن دکمه کانوکشن، دمای پخت را کنترل کنید.

صفحه نمایش به مدت 3 ثانیه دمای پخت را نشان می دهد.

پخت ترکیبی (مایکروویو + کباب پز بالایی)

به شما امکان می دهد سرعت مایکروویو (60% ، 50% ، 40%) را با برشته شدن و پوسته زنی کباب پز ترکیب کنید. از ظروف ایمن در برابر مایکروویو و مقاوم به گرما در فر استفاده کنید. ظروف شیشه ای یا سرامیکی ایده آل هستند زیرا به مایکروویو اجازه می دهد تا به طور یکنواخت در غذا نفوذ کند. هنگام دست زدن به ظروف در فر از دستکش فر استفاده کنید ، زیرا بسیار داغ هستند.

1. دکمه combi را 4 بار لمس کنید.

نشانگر MICROWAVE و GRILL (کباب پز بالایی) روشن می شود

"COMBI 4" و "SET TIME" نمایش داده می شود.

2. برای تنظیم زمان پخت، شماره گیر را بچرخانید.

برای مدت زمان پخت 11 دقیقه ، شماره گیر را به سمت راست بچرخانید تا 11:00 تنظیم شود (تا 60 دقیقه)

"11:00" و "PRESS START" در صفحه نمایش نشان داده می شود.

3. با فشار دادن دکمه m/w سطح توان مناسب را انتخاب کنید تا درصد مربوطه نمایش داده شود. (در عرض 3 ثانیه اگر این مرحله را حذف کنید، سطح توان روی 60٪ ثابت می شود).

4. دکمه start / speedycook را لمس کنید.

چراغ اصلی فر روشن می شود و صفحه چرخان شروع به چرخش می کند. پخت شروع می شود و زمان به شمارش معکوس در می آید.

توجه: می توانید با فشار دادن دکمه m/w میزان توان را هنگام پخت بررسی کنید.

صفحه نمایش میزان جریان فعلی به مدت 3 ثانیه را نشان می دهد.

پخت ترکیبی (مایکروویو + کباب پز بالایی + کباب پز پایینی)

به شما امکان می دهد سرعت مایکروویو (60% ، 50% ، 40%) را با برشته شدن و پوسته زنی کباب پز ترکیب کنید. از ظروف ایمن در برابر مایکروویو و مقاوم به گرما در فر استفاده کنید. ظروف شیشه ای یا سرامیکی ایده آل هستند زیرا به مایکروویو اجازه می دهد تا به طور یکنواخت در غذا نفوذ کند. هنگام دست زدن به ظروف در فر از دستکش فر استفاده کنید ، زیرا بسیار داغ هستند

1. دکمه combi را 5 بار لمس کنید.

چراغ نشانگر MICROWAVE ، GFILL (کباب پز بالایی) و GRILL (کباب پز پایینی) روشن می شود.

"COMBI 5" و "SETTIME" روی نمایشگر نشان داده می شود.

2. شماره گیری را بچرخانید تا زمان پخت تنظیم شود.

برای مدت زمان پخت 11 دقیقه شماره گیر را به سمت راست بچرخانید تا 11:00 تنظیم شود (تا 60 دقیقه)

"11:00" و "PRESSSTART" در نمایشگر نشان داده می شود. (در عرض 3 ثانیه). اگر این مرحله را حذف کنید، سطح توان روی 50٪ ثابت می شود.

4. دکمه start / speedycook را لمس کنید.

چراغ اصلی فر روشن می شود و صفحه چرخان شروع به چرخش می کند. پخت شروع می شود و زمان به شمارش معکوس در می آید.

توجه: می توانید با فشار دادن دکمه m / w میزان توان را هنگام پخت بررسی کنید.

صفحه نمایش میزان جریان فعلی به مدت 3 ثانیه را نشان می دهد.

Auto Defrost

این عملکرد به شما امکان یخ زدایی مرغ، ماهی یا نان را فراهم می کند. مقداری از غذا را به سهولت وارد فر کنید و فر زمان درست یخ زدایی را انتخاب می کند. در طی فرآیند یخ زدایی فر بوق می زند تا به شما یادآوری کند که غذا را بررسی کنید.

"TURN OVER" در صفحه نمایش برای غذا ظاهر می شود. فقط از ظروفی استفاده کنید که در برابر مایکروویو ایمن هستند. به شما یادآوری می شود که به غذا توجه کنید.

1. دکمه Auto Defrost را یک بار لمس کنید. چراغ های نشانگر DEFROST روشن می شود.

"MEAT 1" و "SET WEIGHT" در صفحه نمایش نشان داده می شود.

2. با فشار دادن دکمه Auto Defrost، منوی یخ زدایی را انتخاب کنید تا منوی مورد نیاز نمایش داده شود.

برای جزئیات بیشتر به نمودار یخ زدایی در زیر مراجعه کنید.

3. شماره گیر را بچرخانید تا وزن یخ زدایی تنظیم شود.

برای وزن یخ زدایی 1000 گرم ، شماره گیر را به سمت راست بچرخانید تا 1000 گرم تنظیم شود (تا 2000 گرم)

"G 1000" و "PRESS START" در صفحه نمایش نشان داده می شود.

برای جزئیات بیشتر به نمودار فهرست یخ زدایی در زیر مراجعه کنید

4. start/speedy را لمس کنید

چراغ فر روشن شده و صفحه چرخان شروع به چرخش می کند. یخ زدایی شروع می شود و زمان در صفحه نمایش به شمارش معکوس در می آید.

Defrost Menu Chart

Press auto defrost key	Defrost Menu	Minimum Weight	Maximum Weight	Weight Step
Once	1 MEAT	100 g	2000 g	50 g
Twice	2 POULTRY	100 g	3000 g	50 g
3 times	3 FISH	100 g	2000 g	50 g
4 times	4 BREAD	50 g	1000 g	50 g

کیک

این عملکرد به شما امکان می دهد تا به سادگی و به طور خودکار انواع نان های کیک را بپزید. هنگام لمس ظروف داخل فر ، همیشه از دستکش مخصوص فر استفاده کنید.

1. دکمه cake را لمس کنید

چراغ نشانگر MICROWAVE و "1 CAKE" CONVECTION و "SET WEIGHT" در صفحه نمایش نشان داده می شود.

2. با فشار دادن دکمه cake منو را انتخاب کنید تا منوی مورد نیاز نمایش داده شود. برای جزئیات بیشتر به نمودار منوی کیک در زیر مراجعه کنید.

3. شماره گیر را بچرخانید تا وزن پخت را تنظیم کنید

برای وزن پخت 1000 گرم ، شماره گیر را به سمت راست بچرخانید تا 1000 گرم تنظیم شود (تا 1500 گرم)

" G 1000 " و " PRESS START " در صفحه نمایش نشان داده می شود.

برای جزئیات بیشتر به نمودار منوی کیک در زیر مراجعه کنید.

4. دکمه start/speedy cook را لمس کنید.

چراغ فر روشن شده و صفحه چرخان شروع به چرخش می کند. پخت شروع می شود و زمان در صفحه نمایش به شمارش معکوس در می آید.

Cake Menu Chart				
Press cake key	Cake Menu	Minimum Weight	Maximum Weight	Weight Step
Once	1 CAKE	300 g	1500 g	100 g
Twice	2 BREAD	100 g	1500 g	100 g

این برنامه 2 برنامه را برای پختن طیف وسیعی از کیک / نان انتخاب می کند. لطفاً به جزئیات دستورالعمل های توصیه شده در زیر مراجعه کنید. در جدول زیر "کیک / شیرینی" متنوع ارائه می شود.

صفحه 18

اجزا	روش	لوازم آشپزی
کیک شکلاتی		
50 گرم (2 اونس) کاکائو 175 گرم (6 اونس) شکر 10 میلی لیتر (fl.oz3) آب 90 گرم (3 / 2 اونس) کره 175 گرم (6 اونس) قند کاستور 2 عدد تخم مرغ شربت طلایی 15 میلی لیتر (1 قاشق غذاخوری) اسانس وانیل 5 میلی لیتر (1 قاشق غذاخوری) مربای تمشک 15 میلی لیتر (1 قاشق غذاخوری) آرد ساده 275 گرم (10 اونس) کمی نمک بکینگ پودر 10 میلی لیتر (2 قاشق چایخوری) شیر 150ml (/ 4pt)	1. در یک کاسه کوچک کاکائو ، 175 گرم (6 اونس) قند شیر و آب را با هم مخلوط کنید. 2. خامه و کره و شکر را به هم زده ، به تدریج تخم مرغ ها را اضافه کنید. آنقدر بهم بزنید تا مخلوط سبک و نرم شود. 3. در مخلوط کن کاکائو، شربت طلایی، اسانس وانیل و مربای تمشک را بهم بزنید. 4. آرد ، نمک و بیکینگ پودر را الک کنید. شیر را اضافه کنید تا قوام نرم ایجاد شود. 5. در قالب آماده قرار داده و روی "کیک" را نگاه کنید.	قالب کیک گرد 20 سانتی متری (8") چنگک پایینی
پای سیب		
30 میلی لیتر (2 قاشق غذاخوری) قند کاستور 5 میلی لیتر (1 گرم) دارچین 30 میلی لیتر (2 قاشق غذاخوری) انگور بی دانه 2 سیب پخته شده پوست کنده، هسته دار و برش خورده آب لیمو 15 میلی لیتر (1 قاشق غذاخوری) 350 گرم (12 اونس) شیرینی	1. شکر ، دارچین و انگور بی دانه را با هم مخلوط کنید. 2. سیب را در آب لیمو بریزید. مخلوط شکر را روی آن بپاشید. 3. شیرینی را به نصف تقسیم کنید. نیمی از پایه صفحه را باز کنید. 4. سیب را بالای شیرینی قرار دهید. باقیمانده شیرینی را پهن کنید	بشقاب پای 20 سانتی متری (8") چنگک پایینی
ساندویچ ویکتوریا		
175 گرم (6 اونس) کره یا مارگارین 175 گرم (6 اونس) قند کاستور 3 عدد تخم مرغ آرد 175 گرم (6 اونس)	1. کره و شکر و خامه را بهم بزنید تا کمرنگ و نرم شود. تخم مرغ ها را یکپس از دیگری اضافه کنید. 2. با استفاده از یک قاشق فلزی نصف آرد بریزید ، آرد باقیمانده را بهم بزنید. 3. مخلوط را با قاشق درون قالب بریزید و با چاقو تراز کنید. 4. در حالت "CAKE" بپزید	قالب کیک 20 سانتی متری (8") چنگک پایینی

	<p>5. وقتی کیک خنک شد، به صورت افقی از وسط نصف کرده و ساندویچ را بهمراه خامه و مربا و آرد با شکر بریزید یا ماده مورد علاقه خود پر کنید</p>	
کیک هویج		
<p>10 میلی لیتر (2 گرم) بی کربنات سودا بکینگ پودر 10 میلی لیتر (2 قاشق چایخوری) 10 میلی لیتر دارچین جوز هندی 10 میلی لیتری 250 گرم (9 اونس) شکر قهوه ای تیره 225 ml (8f.oz) روغن نباتی 3 تخم مرغ ، بهم زده شده 350 گرم هویج رنده شده 75 گرم نگور بی دانه 100 گرم پنیر خامه ای 225 گرم (8 اونس) پودر قند</p>	<p>1. آرد ، بیکربنات سودا و بیکینگ پودر را در ظرفی با دارچین و جوز هندی الک کنید. 2. شکر قهوه ای را مخلوط کنید و یک چاله در وسط آن درست کنید. 3. روغن و تخم مرغ های بهم زده شده را اضافه کنید. خوب بهم بزنید تا همه مواد با هم ترکیب شوند. هویج رنده شده را هم بزنید، قاشق را داخل قالب کیک آماده کنید. 4. در حالت "CAKE" بپزید. 5. کره و پنیر خامه ای را بهم بزنید تا یکدست شود. مایه قند الک شده را هم بزنید. 6. کیک خنک شده را با روکش پنیر خامه ای تزئین کنید.</p>	<p>قالب گرد 23 سانتی متر (9") چنگک پایی</p>

اجزا	روش	لوازم آشپزی
بیسکویت		
<p>200 گرم آرد ساده 150 گرم کره 100 گرم قند کاستور تخم مرغ بهم زده مخلوط شوند</p>	<p>1. کره خامه ، شکر و اسانس وانیل را در آرد مخلوط کنید. خمیر بسیار سفت را با تخم مرغ بهم زده مخلوط کنید. روی تخته آردپاشی شده کمی ورز دهید. 2. برای 30 دقیقه خنک کنید. 3. کاملاً نازک پهن کنید ، با یک برش 5 سانتی متری به صورت گرد برش بزنید. به سینی های چرب فر منتقل کنید. چنگال بزنید. کمی با تخم مرغ زده مسواک بزنید و شکر کاستور را بپاشید. 4. روی حالت "CAKE" بپزید تا قهوه ای طلایی کم رنگ شود. 5- بگذارید 3-4 دقیقه در سینی بماند تا آن را به خنک کننده منتقل کنید.</p>	<p>قالب پخت گرد (یا ظرف پیتزا) چنگک پایینی</p>
رول سوسیس به اندازه مهمانی		
<p>بسته 425 گرم (15 اونس) پوسته شده یخ زده شیرینی (یخ زدایی شده) گیاهان مخلوط خشک 10 میلی لیتر (2 قاشق چایخوری) 1 تخم مرغ بهم زده شده</p>	<p>1. شیرینی را به هر دو شکل مستطیل در حدود 25 X 20 سانتی متر پهن کنید. هر قطعه را از طول به دو قطعه برش دهید. 2. گیاهان را با گوشت سوسیس ترکیب کنید. گوشت سوسیس را یک چهارم ببرید و هر قطعه را در یک نوار بلند بپیچید. روی شیرینی بگذارید. لبه شیرینی، سوسیس گرد پهن شده و لبه ها را با تخم مرغ بهم زده شده مرطوب کنید. 3. هر نوار را به شش قسمت مساوی ببرید که طول هر قطعه تقریباً 5 سانتی متر است. در قسمت بالای هر رول دو برش ایجاد کنید. آن ها را روی دو سینی فر دایره ای چرب قرار دهید. 4. در حالت "BREAD" بپزید.</p>	<p>قالب پخت گرد (یا ظرف پیتزا)</p>
		<p>بودینگ پلی رولی مربای پخته شده</p>
<p>1 مقداری شیرینی مربای تمشک بدون هسته 75 میلی لیتر (5 قاشق غذاخوری) شیر جهت لعاب دار شدن</p>	<p>1. شیرینی را تقریباً پهن کنید. X23 25 سانتی متر (9*13)</p>	<p>قالب نان 1 کیلویی</p>

	<p>2. مربا را روی شیرینی پهن کنید و 1 سانتیمتر (2/) بر روی تمامی حاشیه ها بچرخانید</p> <p>لبه ها را با شیر آغشته کنید و شیرینی را به طور یکنواخت بغلتانید ، از یک طرف کوتاه بکشید و لبه آن را خوب ببندید.</p> <p>3. روی آن را با شیر آغشته کنید و در یک ظرف را قرار دهید.</p> <p>4. روی حالت "BREAD" بپزید تا طلایی شود.</p>	
خمیر نان استاندارد		
<p>آرد ساده 450 گرم (1 پوند)</p> <p>1 مخمر خشک شده</p> <p>نمک 5 میلی لیتر</p> <p>15 گرم (1 قاشق غذاخوری) چربی</p> <p>300 میلی لیتر آب گرم</p>	<p>1. در یک کاسه بزرگ ، آرد ، مخمر و را با چربی مخلوط کنید</p> <p>2. مخلوط آب گرم را به خمیر اضافه کنید.</p> <p>3. روی سطح آرد پاشی کرده و به مدت 10 دقیقه ورز دهید. به دو قسمت تقسیم کنید و قالب نان را داخل آن قرار دهید تا اندازه خمیر در یک محل گرم یا در کانوکشن 40 درجه سانتیگراد دو برابر شود. دستور العمل بالا را ببینید.</p> <p>4. در حالت "BREAD" بپزید.</p> <p>5. این مراحل را برای نان دوم تکرار کنید.</p>	<p>قالب نان 2(1b) 450g X یا قالب نان 1 کیلویی)</p>
کلچه میوه ای		
<p>آرد 225 گرم (8 اونس)</p> <p>نمک تصفیه شده</p> <p>بکینگ پودر 5 میلی لیتر (1 گرم)</p> <p>کره 50 گرم (2 اونس)</p> <p>25 گرم (102) قند کاستور</p>	<p>1. آرد ، نمک و بیکینگ پودر را با هم الک کنید. چربی بزنید تا مخلوط نمک شیبه خرده های ریز نان شوند. شکر و انگور بدون دانه را اضافه کنید.</p> <p>2. در وسط یک چاله درست کنید و شیر را به اندازه کافی هم بزنید تا خمیر نرم شود.</p> <p>3. کمی ورز دهید. ضخامت 2 سانتی متر (4/3 اینچ) را برش دهید و با برش 5 سانتی متر (2 اینچ) 10 دور برش دهید.</p> <p>روی ورق پخت قرار دهید ، با ضربه آن را ورز دهید.</p>	<p>ورق پخت (گرد)</p>

این عملکرد به شما امکان می دهد طیف وسیعی از غذاهای برشته شده را به سادگی و خودکار بپزید. هنگام لمس ظروف داخل فر ، همیشه از دستکش فر استفاده کنید.

1. دکمه crusty را یک بار لمس کنید.

نشانهگر MICROWAVE و CONVECTION روشن می شود

"FRESH PIZZA 1" و "SET WEIGHT" نمایش داده می شود.

2. با فشار دادن دکمه crusty ، منو را انتخاب کنید تا منوی مورد نیاز نمایش داده شود.

برای جزئیات بیشتر به نمودار منوی برشته شده زیر مراجعه کنید.

3. شماره گیر را بچرخانید تا وزن پخت را تنظیم کنید

برای وزن پخت 700 گرم ، شماره گیری را به سمت راست بچرخانید تا 700 گرم (تا 1000 گرم) تنظیم شود.

"G 700" و "PRESS START" در صفحه نمایش نشان داده می شود.

برای جزئیات بیشتر به نمودار منوی برشته شده زیر مراجعه کنید.

4. دکمه start/speedy cook را لمس کنید.

چراغ فر روشن شده و صفحه چرخان شروع به چرخش می کند. پخت شروع می شود و زمان در صفحه نمایش به شمارش معکوس در می آید.

Crusty Menu Chart

Press crusty key	Crusty Menu	Minimum Weight	Maximum Weight	Weight Step #
Once	1 FRESH PIZZA	500 g	1000 g	100 g
Twice	2 FROZEN PIZZA	100 g	900 g	100 g
3 times	3 FRESH GRATIN	500 g	1500 g	100 g
4 times	4 FROZEN GRATIN	300 g	900 g	100 g

منوی برشته کردن	روش
پیتزای تازه	<p>لطفا به دستور العمل های توصیه شده مراجعه کنید.</p> <p>تنوع چاشنی: پیاز را با گوشت خرد شده و سوسیس محلی، قارچ جایگزین کنید. پیتزای تازه آماده شده را در قالب پیتزا قرار دهید. برای دستیابی به بهترین نتیجه مطمئن شوید که چاشنی روی سطح پیتزا به طور مساوی پخش شده است.</p>
	<p>پیتزا (پایه خمیر نان سفید)</p> <p>آرد، مخمر، نمک، شیر، روغن را در کاسه ی بزرگ قرار دهید و خوب مخلوط کنید.</p> <p>2. روی تخته آردپاشی شده خوب ورز دهید و خمیر را به ظرف برگردانید و با استفاده از کاتوکنشن 40 درجه سانتیگراد آن را در یک محل قرار دهید تا اندازه آن دو برابر شود.</p> <p>3. خمیر را پهن کرده تا به شکل گرد در بیاید و شکل پیتزا شکل بگیرد.</p> <p>4. روی سینی فلزی قرار دهید</p> <p>5. گوجه فرنگی ، پیاز ، پنیر خرد شده را روی خمیر پیتزا قرار دهید</p> <p>6. در حالت "CRUSTY- FRESH PIZZA" بپزید.</p> <p>آرد سفید 150 گرم (6 اونس) 90 میلی لیتر شیر ، ولرم 3 گرم مخمر خشک شده 1.5 tsp روغن کمی نمک 1 پیاز ، خلال نازک 1 گوجه فرنگی خرد شده پنیر موزارلا 150 گرم (6 اونس) ظروف آشپزی ظرف پای 230 m (9")</p>
پیتزای یخ زده	<p>آن را از بسته خارج کنید و روی صفحه چرخنده قرار دهید.</p> <p>در حالت "CRUSTY- FROZEN PIZZA" بپزید.</p>
گراتین تازه	<p>لطفا به دستور العمل های توصیه شده مراجعه کنید.</p> <p>با توجه به اولویت ها، مواد افزودنی مختلفی را می توان به دستور پایه اضافه کرد تا انواع مختلفی از گراتین بدست آید.</p> <p>گراتین تازه آماده شده را در ظرف گراتین قرار دهید.</p>
	<p>گراتین سیب زمینی</p> <p>1. نیمی از برش های سیب زمینی را درون ظرف قرار دهید ، روی آن ها مقداری پیاز و گوشت بریزید. کره و چاشنی اضافه کنید. باقیمانده سیب زمینی را در قسمت بالا قرار دهید.</p> <p>2 روی آن خامه بریزید و پنیر را به راحتی بپاشید.</p> <p>3 ظرف را روی توری فلزی پایین روی صفحه چرخان قرار دهید.</p> <p>4 روی حالت "CRUSTY- FRESH GRATIN" بپزید.</p> <p>5 با خلال گوجه فرنگی و جعفری تزئین کنید.</p> <p>کره 12.5 گرم (1/2 اونس) 450 گرم سیب زمینی (b1) پوست کنده و نازک 1 پیاز ریز خرد شده 200 ml (8oz) خامه دابل (یا تک خامه 100 (4oz) g پنیر رنده شده نمک و فلفل ظروف آشپزی ظرف کیک میوه 25 سانتی متری (10")</p>
گراتین یخ زده	<p>آن را از بسته خارج کرده و روی صفحه چرخنده قرار دهید. بعد از پخت 2-3 دقیقه از پایه چرخان جدا کنید و برای سرو روی یک بشقاب (یا ظرف) قرار دهید. اگر ظرف با فویل آلومینیوم پوشانده شده است، با فیلم مایکروویو و سوراخ کردن آن را بازیابی کنید.</p>

AUTO COOK

این عملکرد به شما امکان می دهد طیف وسیعی از غذاهای متداول را به سادگی و بطور خودکار بپزید. هنگام لمس ظروف داخل فر ، همیشه از دستکش فر استفاده کنید.

1. دکمه auto cook را یک بار لمس کنید.

نشانهگر MICROWAVE و CONVECTION و GRILL (کباب پز پایینی) روشن می شود

" ROAST BEEP1 " و " SET WEIGHT " نمایش داده می شود.

2. با فشار دادن دکمه auto cook، منو را انتخاب کنید تا منوی مورد نیاز نمایش داده شود.

برای جزئیات بیشتر به نمودار منوی auto cook زیر مراجعه کنید.

3. شماره گیر را بچرخانید تا وزن پخت را تنظیم کنید

برای وزن پخت 700 گرم ، شماره گیری را به سمت راست بچرخانید تا 1000 گرم تنظیم شود.

" G 1000 " و " PRESS START " در صفحه نمایش نشان داده می شود.

برای جزئیات بیشتر به نمودار منوی auto cook زیر مراجعه کنید.

4. دکمه start/speedy cook را لمس کنید.

چراغ فر روشن شده و صفحه چرخان شروع به چرخش می کند. پخت شروع می شود و زمان در صفحه نمایش به شمارش معکوس در می آید.

Auto Cook Menu Chart

Press auto cook key	Auto Cook Menu	Minimum Weight	Maximum Weight	Weight Step
Once	1 ROAST BEEF	500 g	2000 g	100 g
Twice	2 ROAST CHICKEN	800 g	3000 g	100 g
3 times	3 ROAST PORK	500 g	2000 g	100 g
4 times	4 BAKED FISH	300 g	900 g	100 g
5 times	5 BAKED POTATO	1 ea	5 ea	1 ea
6 times	6 ROAST POTATO	400 g	1000 g	50 g
7 times	7 FRESH VEGETABLES	100 g	900 g	50 g
8 times	8 FROZEN VEGETABLES	100 g	900 g	50 g
9 times	9 CASSEROLE	500 g	2000 g	100 g

لوازم آشپزی	روش	Start Temp	منو Auto Cook
گوشت خوک را مستقیماً بر روی صفحه چرخان قرار دهید.	<ol style="list-style-type: none"> مفصل را به شکل منظم گره بزنید. گوشت گاو را مستقیماً روی صفحه چرخنده قرار دهید. کمی روغن روی آن بمالید. در حالت " AUTO COOK-ROAST " بپزید از فر خارج کنید. آب اضافی را خالی کنید. قبل از برش به مدت 10 دقیقه در فویل بماند. با پودینگ و آنگوشت یورکشایر سرو کنید. 	دمای سرد	رست بیف
گوشت خوک را مستقیماً بر روی صفحه چرخان قرار دهید.	<ol style="list-style-type: none"> مرغ را بشویید و خشک کنید. پاها را به راحتی با نخ ببندید. چند مرتبه پوست را سوراخ کنید مخلوط کره را بر روی کل مرغ بمالید. مرغ را مستقیماً روی صفحه چرخنده بگذارید. مرغ را در حالت -AUTO COOK ROAST" بپزید از فر خارج کنید. آب اضافی را خالی کنید. در صورت نیاز آن را با نمک مزه دار کنید. قبل از برش 10 دقیقه در فویل قرار دهید. با رول بیکن ، چیپولاتا ، سس نان و آب گوشت سرو کنید. 	دمای سرد	مرغ سوخاری
گوشت خوک را مستقیماً بر روی صفحه چرخان قرار دهید.	<ol style="list-style-type: none"> مفصل را به شکل منظمی گره بزنید. گوشت خوک را مستقیماً بر روی صفحه چرخان قرار دهید کمی روغن روی آن بمالید. در حالت " AUTO COOK-ROAST " PORK بپزید. از فر خارج کنید. آب اضافی را خالی کنید. قبل از برش به مدت 10 دقیقه در فویل بپسیتید. با سس سیب سرو کنید. 	دمای سرد	گوشت خوک کباب شده
ظرف کوچک کم عمق مقاوم و گرما، به عنوان مثال پیرکس	<ol style="list-style-type: none"> انواع ماهی های تازه (به جز ماهی با خمیر یا پودر نان پوشانده شده اند) را می توان به صورت کامل ، فیله یا استیک تهیه کرد. غذای آماده شده درون ظرف مالیده شده با کره قرار دهید. 	دمای سرد	ماهی کبابی

		<p>3. با نمک و فلفل طعم دار کنید. آب لیمو بر روی آن بپاشید و با کره آن را طعم دار کنید. روی ظرف را بپوشانید.</p> <p>4. چنگک بالایی را بر روی صفحه چرخان قرار دهید.</p> <p>5 در حالت " AUTO COOK-BAKED " بهزید. "RSH" بهزید.</p>	
سیب زمینی کبابی		<p>1. سیب زمینی ها را کاملاً بشوید و با چنگال برش بزنید.</p> <p>2. سیب زمینی ها را مستقیماً روی چنگک پایینی روی صفحه چرخان قرار دهید.</p> <p>3 در " AUTO COOK-BAKED " در " POTATO " بهزید.</p>	چنگک پایینی بر روی صفحه چرخان
سیب زمینی برشته		<p>1. سیب زمینی را کاملاً بشوید و خشک کنید.</p> <p>2. سبزیجات را به تکه های یک اندازه برش دهید و در ظرف قرار دهید</p> <p>3. در چنگک پایین روی صفحه چرخان قرار دهید.</p> <p>4 در " AUTO COOK-ROAST " در " POTATO " بهزید.</p> <p>5. وقتی فر صدای بوق می دهد سیب زمینی را بچرخانید.</p>	ظرف کوچک مقاوم مثل پیرکس
سبزیجات تازه		<p>1. بشوید و تمیز کنید.</p> <p>2. سبزیجات آماده را درون ظرفی با اندازه مناسب قرار دهید.</p> <p>3. 4/5 آب بپاشید.</p> <p>4. روی آن را با فیلم چسب سوراخ دار یا درپوش بپوشانید</p> <p>5. روی ظرف روی میز چرخنده قرار دهید.</p> <p>6 در " AUTO COOK- FRESH " در " VEGETABLES " بهزید.</p> <p>برای بهترین نتیجه، سبزیجات را به قطعات مساوی تقسیم کنید.</p>	ظرف کوچک مقاوم مثل پیرکس
سبزیجات منجمد		<p>1. در ظرف با اندازه مناسب قرار دهید.</p> <p>2 با فیلم سوراخ دار یا درپوش آن را بپوشانید.</p> <p>3 در حالت " -AUTO COOK- " در " FROZEN VEGETABLES " بهزید</p> <p>4 . بعد از پخت بهم بزنید.</p> <p>در صورت تمایل سبزیجات منجمد می توانند بدون آب اضافی پخته شوند.</p>	ظرف کوچک مقاوم مثل پیرکس
دیزی		<p>1. مواد لازم را درون یک ظرف یا ظرف بزرگ قرار دهید</p> <p>2. خیلی خوب مخلوط کنید و در آن را بپوشانید.</p> <p>3 در " AUTO COOK-CASSEROLE " بهزید</p> <p>4. بعد از پخت قبل از سرو خوب هم بزنید.</p>	قابلمه بزرگ مقاوم به حرارت همراه با درب یا کاسه بزرگ پیرکس که با بشقاب پوشانده شده است.

کبابی کردن

این عملکرد به شما امکان می دهد انواع روش های مختلف پخت گوشت های قطعه شده را ارائه می کند. هنگام لمس ظروف داخل فر ، همیشه از دستکش فر استفاده کنید. مفاصل معروف گوشت را می توان به صورت خودکار بروی کباب پز کباب کرد.

1. دکمه BARBECUE را یک بار لمس کنید.

نشانهگر MICROWAVE، BARBECUE و GRILL (کباب پز بالایی) روشن می شود

2. شماره گیر را بچرخانید تا وزن پخت را تنظیم کنید

برای کباب پز کردن به مدت 10 دقیقه ، شماره گیر را به سمت راست بچرخانید تا روس 10 تنظیم شود. (تا 60 دقیقه) "10:00" و "PRESS START" در صفحه نمایش نشان داده می شود.

3. دکمه start/speedy cook را لمس کنید.

چراغ فر روشن شده و صفحه چرخان شروع به چرخش می کند. پخت شروع می شود و زمان در صفحه نمایش به شمارش معکوس در می آید.

پخت سریع

عملکرد پخت سریع به فر این اجازه را می دهد تا بلافاصله با تمام توان 1000 وات شروع به پخت کند. دکمه پخت سریع از قبل برنامه ریزی شده است تا با افزایش 30 ثانیه تا حداکثر زمان 5 دقیقه افزایش یابد.

1. دکمه stop/clear را لمس کنید.

"0" یا ساعت در صفحه نمایش ظاهر می شود.

2. دکمه start/speedy cook را یک بار لمس کنید.

نشانهگر MICROWAVE روشن شده و فر بلافاصله شروع به کار می کند. چراغ فر روشن شده و چرخان صفحه شروع به چرخش می کند.

LESS, MORE

برای تغییر زمان پخت یا یخ زدایی در حالی که فر در حال کار کردن است ، از LESS یا MORE استفاده کنید.

کم تر یا بیشتر را برای کاهش یا افزایش پخت یا زمان یخ زدایی در مضارب 1 دقیقه فشار دهید. به طور کلی زمان پخت می تواند حداکثر 59 دقیقه افزایش یابد.

Scroll Speed Chart	
Press crusty key	Scroll Speed
Once	SLOW(VERY) MODE
Twice	SLOW MODE
3 times	NORMAL MODE
4 times	FAST MODE

خنک کننده دستی

برای رسیدن به نتیجه بهتر پخت، فر به "خنک کننده" نیاز دارد که در ادامه توضیح داده شده است.

1. دکمه m/w را به مدت 3 ثانیه فشار داده و نگه دارید .

"COOLING" و "SET TIME" نمایش داده می شود.

2. شماره گیری را بچرخانید تا زمان خنک کننده تنظیم شود.

برای مدت زمان خنک شدن 10 دقیقه ، شماره گیر را به سمت راست بچرخانید تا 10.00 تنظیم شود. (حداکثر 60 دقیقه)

"00:10" و "PRESS START" در صفحه نمایش نشان داده می شود.

3. دکمه start/speedy cook را یک بار لمس کنید.

خنک کننده آغاز به کار می کند و زمان در صفحه نمایش به شمارش معکوس در می آید. از این رو چراغ فر و صفحه چرخان کار نمی کنند.

کنترل سرعت پیمایش

طبق مراحل زیر ، کاربر می تواند سرعت پیمایش را تنظیم کند

1. دکمه crusty را یک بار لمس کنید.

نشانهگر MICROWAVE و CONVECTION روشن می شود.

"I FRESH PIZZA" و "SET WEIGHT" نمایش داده می شود.

2. با فشار دادن دوباره دکمه Cl1.ISly ، سرعت پیمایش را انتخاب کنید تا سرعت پیمایش مورد نیاز بدست آید (به بخش زیر مراجعه کنید).

3. دکمه start/speedycook را لمس کنید.

فر بوق می زند و " : • 0 یا ساعت در صفحه نمایش ظاهر می شود.

Press crusty key	Scroll Speed
Once	SLOW(VERY) MODE
Twice	SLOW MODE
3 times	NORMAL MODE
4 times	FAST MODE

برای متوقف کردن فر در حالی که فر در حال کار کردن است

1. در را باز کنید.

• فعالیت فر متوقف می شود.

• با بستن در و لمس دکمه start/speedy cook می توانید فر را دوباره راه اندازی کنید.

2. دکمه stop/clear را فشار دهید.

• فر متوقف می شود.

• اگر می خواهید تنظیمات پخت را لغو کنید ، دکمه Stop / Clear را دوباره فشار دهید.

پیام های غیر عادی



• پیام "TEMPERATURE IS HIGH" هنگامی که دمای داخلی فر بالا باشد قبل از انتخاب حالت یخ زدایی یا کانوکشن 40 درجه سانتیگراد نشان داده می شود.

• برای رسیدن به نتیجه بهتر پخت، اجاق به "خنک کننده" نیاز دارد.

• اگر دمای داخلی فر بالاتر از حد انتظار باشد یا سنسور دما به درستی کار نکند ، پیام "ERROR 2" در صفحه نمایش نشان داده می شود.

• دوشاخه را از برق بکشید و با خدمات فنی ما تماس بگیرید.

• هنگامی که سنسور دما قطع می شود، پیام "ERROR 3" در صفحه نمایش نشان داده می شود.

• دوشاخه را از برق بکشید و با خدمات فنی ما تماس بگیرید.

دستورالعمل های کلی

- از آنجایی که پخت مایکروویو تا حدی با پخت سنتی متفاوت است، هر زمان که از فر مایکروویو استفاده می کنید، باید دستورالعمل های کلی زیر را در نظر بگیرید.
- اگر غذا نیمه پخته است بررسی کنید آیا:
- شما سطح توان صحیحی را انتخاب کرده اید.
 - زمان انتخاب شده کافی است - زمان های ارائه شده در دستور العمل ها تقریبی است. آنها به درجه حرارت اولیه، وزن و چگالی مواد غذایی و غیره بستگی دارند.
 - ظرف مناسب است.

اگر غذا بیش از حد پخته ، خشک یا سوخته شده باشد

قبل از اینکه مجدداً شروع به پخت کنید، به این موضوع توجه کنید:

- سطح توان خیلی زیاد بود.
- زمان تعیین شده خیلی طولانی بود، زمان تقریبی دستور العمل ها تقریباً کافی بود. آنها به درجه حرارت اولیه ، وزن و چگالی مواد غذایی و غیره بستگی دارند.

نکاتی که هنگام یخ زدایی باید به خاطر بسپارید

- شکل بسته بندی زمان یخ زدایی را تغییر می دهد.
- بسته های مستطیلی کم عمق سریعتر از یک بسته گود یخ زدایی می شوند. با شروع یخ زدایی قطعات را جدا کنید! برش های کم به راحتی یخ زدایی می کنند.
- در صورت گرم شدن مواد غذایی را با قطعات کوچک فویل بپوشانید.
- هنگام یخ زدایی ، بهتر است مواد غذایی را کمی ذوب کرده و اجازه دهید تا فرآیند توقف به پایان برسد.

مقدار غذا

هرچه قصد داشته باشید غذای بیشتری تهیه کنید مدت زمان بیشتری نیز طول می کشد. یک قانون کلی این است که مقدار دو برابر غذا تقریباً به دو برابر زمان نیاز دارد. اگر پخت یک سیب زمینی چهار دقیقه طول بکشد، برای پختن دو سیب زمینی تقریباً هفت دقیقه زمان لازم است.

شروع دمای غذا

هرچه دمای غذایی که در مایکروویو قرار داده می شود کمتر باشد، مدت زمان بیشتری طول می کشد. غذا در دمای اتاق با سرعت بیشتری گرم می شود تا غذا در دمای یخچال.

ترکیب غذا

غذای حاوی چربی و شکر زیاد سریعتر از غذای حاوی آب فراوان گرم می شود. چربی و شکر نیز در فرآیند پخت به دمای بالاتر از آب می رسند. هر چقدر غذا غلیظ باشد، مدت زمان بیشتری طول می کشد تا گرم شود. غذای "بسیار متراکم" مانند گوشت مدت زمان بیشتری برای گرم شدن نسبت به غذای سبک و متخلخل مانند کیک اسفنجی نیاز دارد.

اندازه و شکل

تکه های کوچکتر غذا سریعتر از تکه های بزرگتر و تکه های یکنواخت غذا به نسبت به غذاهای با شکل غیر منظم طور یکنواخت تری پخته می شوند. غذایی که سطح ناهموار دارد، قسمت های نازک تر سریع تر از قسمت های ضخیم تر می پزند. بال ها و پاهای مرغ نازک تر را در وسط ظرف قرار دهید.

به هم زدن ، چرخاندن غذاها

هم زدن و چرخاندن مواد غذایی از تکنیک هایی است که در آشپزی معمولی و مایکروویو برای توزیع سریع گرما به وسط ظرف و جلوگیری از پخت بیش از حد در لبه های خارجی غذا استفاده می شود.

پوشاندن مواد غذایی به شما کمک می کند:

- در کاهش پاشیدن
- در کوتاه کردن زمان پخت
- جهت حفظ رطوبت غذا

هر پوششی که به مایکروویو اجازه عبور از آن را می دهد مناسب است - به بالا نگاه کنید "کدام ظروف را می توان در اجاق گاز استفاده کرد؟"

آزاد کردن فشار در غذاها

چندین ماده غذایی به سختی توسط یک پوست یا غشا پوشانده شده اند. این مواد غذایی باید با چنگال یا چوب کوکتل سوراخ شوند تا فشار از بین برود و از ترکیدن آن جلوگیری شود ، زیرا هنگام پخت در آنها بخار جمع می شود. این امر در مورد سیب زمینی، جگر مرغ، سوسیس، زرده تخم مرغ و برخی میوه ها صدق می کند.

زمان توقف

همیشه پس از استفاده از فر اجازه دهید غذا برای مدتی در آن باقی بماند. زمان توقف پس از یخ زدایی، پخت / گرم کردن مجدد همیشه نتیجه را بهبود می بخشد زیرا دما سپس از طریق مواد غذایی به طور مساوی توزیع می شود. در فر مایکروویو غذاها حتی زمانی که انرژی مایکروویو متوقف می شود پخت همچنان ادامه می یابد. آنها دیگر با مایکروویو پخته نمی شوند، اما با هدایت گرمای باقیمانده زیاد به مرکز غذا پخته می شوند. مدت زمان توقف به حجم و تراکم غذا بستگی دارد. بعضی اوقات می تواند به اندازه زمان برداشتن غذا از فر و بردن آن به میز سرو کوتاه باشد. با این حال، با داشتن غذاهای بزرگتر و متراکم، زمان توقف ممکن است به 10 دقیقه برسد. در هنگام "توقف" ، دمای داخلی غذا تا 8 درجه سانتیگراد افزایش می یابد و پخت غذا در این زمان به پایان می رسد.

ترتیب غذا

این کار به روش های مختلفی در پخت میکروویو انجام می شود تا پخت همگن تری را به همراه داشته باشد. اگر در حال پخت چندین مورد از یک غذای مشابه مانند سیب زمینی پخته شده با پوست هستید، آنها را به صورت الگوی حلقه ای به منظور پخت یکنواخت قرار دهید. هنگام پختن غذاهایی با اشکال یا ضخامت ناجور، ناحیه کوچکتر یا نازکتر غذا را به سمت مرکز ظرف که آخرین جایی است که گرم می شود قرار دهید.

غذاهای سخت مانند ماهی را باید در فر قرار دهید و دم آن به مرکز باشد. اگر یک وعده غذایی را در یخچال ذخیره می کنید یا یک وعده غذایی را برای گرم کردن مجدد "سرو" می کنید، غذاهای ضخیم تر و غلیظ تر را در قسمت خارج بشقاب و غذاهای رقیق یا کم چگال را در وسط قرار دهید. برش های نازک گوشت را روی هم قرار دهید یا آنها را با هم مخلو کنید. برش های ضخیم تر مانند نان، گوشت و سوسیس باید در نزدیکی یکدیگر قرار گیرند. سس گوجه فرنگی یا سس را باید در یک ظرف جداگانه گرم کنید. یک ظرف باریک و بلند به جای یک ظرف کم و پهن انتخاب کنید. هنگام گرم کردن آب گوشت، سس یا سوپ، ظرف را بیش از $3/2$ پر نکنید.

هنگامی که ماهی کامل را می پزید یا گرم می کنید، به پوست آن توجه کنید این کار از خشک شدن آن جلوگیری می کند. دم و سر را با تکه های کوچک فویل بپوشانید تا از پخت بیش از حد جلوگیری کند اما مطمئن شوید که فویل به کناره های فر نمی رسد.

داخل محفظه فر را تمیز نگه دارید.

سه دیوار داخلی جانبی و کف داخلی محفظه فر از فولاد ضد زنگ می باشند. برای سهولت پاکسازی، نشت ها و آلودگی ها را با پارچه مرطوب یا اسفنج به همراه آب و مواد شوینده ملایم پاک کنید. بعد از تمیز کردن، قسمت های دیگر محفظه را با یک پارچه مرطوب یا اسفنج تمیز بشوید و با پارچه ای نرم خشک کنید. این نواحی همچنین می توانند با استفاده از پد های تمیز کننده پلاستیکی یا نایلونی که برای استفاده از تفلون و سیلورستون توصیه می شوند، تمیز شوند. برای حذف خاک هایی که به سختی پاک می شوند، از پاک کننده ملایم غیرساینده استفاده کنید. در نواحی فولاد ضد زنگ، از صفحه چرخنده پایه های چرخان استفاده کنید.

کف

یک جز کباب پز در زیر کف نصب شده است، و سوراخهایی روی کف بر روی کباب پز وجود دارد. بنابراین ، باید بسیار مراقب باشید که هیچ قطره آب یا نشتی روی سوراخ ها نریزد. سطح حفره را با پارچه مرطوب یا شوینده پاک نکنید فقط از پارچه ای نرم، تمیز و خشک استفاده کنید. هنگامی که شیار یا کف را با پارچه مرطوب تمیز می کنید ، باید مراقب باشید تا سطح حفره دار را لمس نکنید.

سطح بالا

دو جز کباب پز کوارتز در سطح بالا نصب شده است. از آنجایی که آن ها شکننده هستند، مراقب باشید به آنها فشار وارد نکنید و آنها را به سختی نگیرید. برای تمیز کردن سطح، اجزای فر را جدا نکنید.

هشدار

همانطور که فر سنتی شما داغ می شود ، این فر نیز در حین استفاده از عملکردهای کباب پز یا در ترکیب با میکروویو داغ می شود. هنگام استفاده از فر، همیشه باید مراقب کودکان باشید.

صفحه چرخنده و پایه چرخشی

نباشد. اگر نشت مواد غذایی در زیر پایه چرخشی جمع شود، فر به طور کارآمد کار نمی کند. حتماً نشت هایی را که در این نواحی اتفاق می افتند پاک کنید. این قسمتها را همانطور که در روش تمیز کردن داخل فر توضیح داده شده تمیز کنید. حتماً پس از تمیز کردن ، این قسمت ها را به درستی داخل محفظه نصب کنید.

توجه: از صفحه چرخنده دیگری در اجاق استفاده نکنید. اگر صفحه چرخنده و پایه چرخشی بدرستی کار نمی کنند از فر استفاده نکنید.

در

در حالی که در فر کوه هنوز گرم است ، باید هرگونه آلودگی و ترشح یا خاک مواد غذایی را با یک پارچه یا اسفنج مرطوب پاک کنید. با آب بشویید و با پارچه خشک کنید. اگر بخار یا چگالشی در اطراف این قسمت ظاهر شد، با یک پارچه پاک کنید. این امر ممکن است هنگامی اتفاق بیفتد که فر در رطوبت بالا باشد و با غذاهایی رطوبت زیادی دارند کار می کند. این قسمت طبیعی از پخت مایکروویو است.

توجه:

• اگرچه فر شما دارای ویژگی های ایمنی است ، اما رعایت موارد زیر مهم است:

1. عدم مسدود کردن یا دستکاری قفل های ایمنی مهم است.
2. هیچ شیئی را بین سطح جلوی فر و در قرار ندهید و اجازه ندهید که خاک یا بقایای مواد پاک کننده روی سطوح درزگیری شده جمع شوند.
3. هنگامی که در باز است در نباید تحت فشار قرار گیرد. به عنوان مثال ، کودکی که از در باز شده آویزان است یا هر باری می تواند باعث شود که اجاق به سمت جلو بیفتد و آسیب ببیند و همچنین به درب آسیب برسد. خصوصاً زمانی که که در فر درست بسته شده است و آسیبی به این موارد وارد نشده باشد: (1) درب (خم شده)، (2) لولا و قفل (شکسته یا شل) ، (3) درزگیرهای درب و سطوح درزگیری شده.
- 4- فر نباید فقط باید توسط یک سرویس دهنده متخصص تنظیم و تعمیر شود

اجزای واقع شده در سطح خارجی

صفحه کنترل

هنگام تمیز کردن این ناحیه مراقب باشید. برای تمیز کردن ، صفحه را با یک پارچه کمی مرطوب پاک کنید ، فقط از آب استفاده کنید. آن را خشک کنید. این قسمت را نخرشید و از هر نوع پاک کننده شیمیایی استفاده نکنید. از مصرف آب بیش از حد خودداری کنید.

سطح خارجی

سطوح خارجی باید با آب و صابون تمیز شوند، با پارچه نرم شسته و خشک شود. از هیچ نوع پاک کننده خانگی یا ساینده استفاده نکنید.

توجه:

- از هیچ نوع پاک کننده فر روی بر هر قسمت از فر استفاده نکنید. زیرا به برخی از سطوح داخلی و خارجی اجاق گاز آسیب می رساند.
- به منظور حفظ وضعیت مطلوب فر خود، پس از هر بار پخت داخل آن را تمیز کنید.

پرسش و پاسخ

سوال: من به طور اتفاقی فر مایکروویو خود را بدون اینکه غذایی در آن بگذارم روشن کردم آیا دستگاه من آسیب دیده است؟

پاسخ: ما استفاده از فر مایکروویو را بدون هیچ گونه مواد غذایی توصیه نمی کنیم. با این وجود، خالی نگه داشتن فر برای مدت زمان کوتاهی به فر آسیب نمی رساند.

سوال: آیا وقتی فر در حال کار کردن است می توانم در را باز کنم؟

پاسخ: در هنگام کار با فر می توانید درب را باز کنید. انرژی مایکروویو فوراً خاموش می شود و تنظیم زمان تا زمان بسته شدن درب حفظ می شود.

سوال: آیا انرژی مایکروویو از صفحه نمایش در درب عبور می کند؟

جواب: خیر. صفحه فلزی انرژی را به فضای داخلی فر برمی گرداند. منافذ برای عبور نور ایجاد شده اند. آنها اجازه عبور انرژی مایکروویو را نمی دهند.

سوال: فر مایکروویو من باعث تداخل در تلویزیون می شود. آیا این طبیعی است؟

پاسخ: ممکن است هنگام آشپزی با فر مایکروویو، تداخل رادیو و تلویزیون ایجاد شود. این تداخل مانند تداخل ناشی از وسایل کوچک مانند مخلوط کن، جاروبرقی، سشوار و غیره است.

سوال: چگونه می توانیم بفهمیم که فر کار می کند یا نه؟

پاسخ: فر فقط هنگام بسته شدن درب کار می کند. پس از پایان پخت فر، فن خنک کننده به مدت دو دقیقه کار می کند.

سوال: چرا فر من کم نور می شود؟

پاسخ: هنگام پخت در سطح توان کم، فر باید دوره گردش داشته باشد تا سطح توان انتخاب شده را بدست آورد. هنگام گردش فر، فر کم نور می شود و صداهای کلیک شنیده می شود.

سوال: چه زمانی فر روشن و خاموش می شود؟

پاسخ: چراغ فر در زمان پخت و باز شدن در روشن است.

سوال: چرا بخار روی در فر جمع می شود؟

پاسخ: در حین پخت، بخار از غذا خارج می شود. بیشتر بخار بوسیله هوایی که در محفظه فر جریان دارد از فر خارج می شود. با این وجود، مقداری بخار روی سطوح خنک کننده مانند درب فر متراکم می شود. این طبیعی است.

سوال: بعضی اوقات هوای گرم از منافذ فر خارج می شود. چرا؟

جواب: گرمای خارج شده از غذای پخته باعث گرم شدن هوا در محفظه فر می شود. این هوای گرم شده توسط الگوی جریان هوا در فر انجام می شود. میکروویو در هوا وجود ندارد. در هنگام پخت هرگز نباید دریچه های فر مسدود شود.

سوال: چرا دود از قسمت خروجی در پشت فر خارج می شود؟

پاسخ: خارج شدن دود از منافذ حین پخت و پز امری طبیعی است. در صورت پخته شدن بیش از حد غذا ممکن است دود تولید شود.

مشخصات

Power supply		220-240V~ 50Hz
Microwave	Power consumption	1500W
	Output power	1000W (IEC 705)
	Frequency	2,450MHz
	Grill power consumption	1600W
Convection power consumption		2300W
Combination heating power consumption		3100W
Outside Dimension(WxDxH)		560(22.0)X542(21.3)X344(13.5)mm (inch)
Cavity Dimensions(WxDxH)		368.5(14.5)X376.5(14.8)X246(9.7)mm (inch)
Net Weight		Approx. 21.5Kg (47.6 lbs)
Timer		60 minutes
Select function		Microwave/ Grill / Convection/Combination
Microwave power level		10 stages