

دفترچه راهنمای استفاده کننده مایکروفر به همراه جوجه گردان و کانوکشن

لطفاً قبل از استفاده از دستگاه این دفترچه را به طور کامل مطالعه کنید.

LF-5801BCR
LF-5801SCR

فهرست

فرمایکروویو چگونه کار می کند؟

امواج مایکروویو نوعی انرژی مثل امواج رادیویی و تلویزیونی و اشعه نور معمولی هستند. معمولاً این امواج در محیط اطراف گسترده شده و بدون اثر ناپدید می شوند. فرهای مایکروویو دارای لامپ مگنترون هستند که برای استفاده از انرژی مایکروویو در طراحی شده است. انرژی الکتریکی داخل لامپ مگنترون برای ایجاد انرژی مایکروویو استفاده می شود. این امواج مایکروویو از طریق شکافهای داخل فر وارد محوطه پخت می شوند. یک صفحه دوار یا سینی در مرکز فر قرار دارد. مایکروویو ها نمی توانند از دیواره های فلزی فر عبور کنند اما می توانند در موادی مثل شیشه، سرامیک و کاغذ نفوذ کنند. مایکروویو ظرف غذا را حرارت نمی دهد و ظرف بخاطر حرارت ایجاد شده توسط غذا داغ می شود.

یک وسیله خانگی بسیار ایمن

فر مایکروویو شما یکی از ایمن ترین لوازم خانگی است. وقتی در آن باز است فر به طور اتوماتیک تولید امواج را متوقف می کند. انرژی آن وقتی وارد غذا می شود تماماً تبدیل به حرارت می شود. و وقتی آن را مصرف می کنید هیچگونه آسیبی به بدن شما نمی رساند.

نکات ایمنی و مهم	۴
پیش از استفاده	۸
باز کردن و نصب کردن	۸
روش استفاده از لوازم جانبی برای هر حالت	۹
ظروف مخصوص مایکروویو	۱۰
پانل کنترل	۱۱
تنظیم ساعت	۱۲
قفل ایمنی برای کودکان	۱۲
شروع به کار سریع	۱۲
شیوه استفاده	۱۳
پخت با توان مایکرو	۱۳
میزان توان مایکرو	۱۳
پخت با گریل	۱۴
پخت ترکیبی گریل	۱۴
گرمایش اولیه کانوکشن	۱۵
پخت کانوکشن	۱۵
پخت ترکیبی کانوکشن	۱۶
آشپزی با زمان پخت کمتر یا بیشتر	۱۶
راهنمای آشپزی ایرانی	۱۷
راهنمای پخت با گرمایش همرفتی فعال	۲۰
راهنمای پخت با پایش چندگانه دما	۲۲
راهنمای بخارپز سرآشپز	۲۴
راهنمای سرخ کردن سالم و بی ضرر	۲۶
نصب کردن سیخ های جوجه گردان	۲۸
راهنمای سیخ گردان	۲۹
یخ زدایی خودکار	۳۱
مشخصه ها و پخت با مایکروویو	۳۳
پرسش و پاسخ	۳۵
مشخصات فنی	۳۶

نکات ایمنی و مهم

لطفاً این راهنما را برای مراجعات بعدی نگه دارید. پیش از استفاده از دستگاه این دفترچه راهنما را به دقت مطالعه کرده و اجرا نمایید تا از هرگونه آتش سوزی، برق گرفتگی، صدمات شخصی یا آسیب رسیدن به دستگاه پیشگیری شود. این دفترچه راهنما دربرگیرنده تمام شرایط احتمالی نیست. برای هر موردی که متوجه نمی شوید با نماینده یا شرکت سازنده تماس بگیرید.

هشدار

این علامت، هشدار برای ایمنی است و شما را از خطرات احتمالی که می تواند منجر به مرگ یا آسیب دیدن شما یا سایرین شود، آگاه می سازد. قبل از تمامی هشدارهای ایمنی، علامت هشدار همراه با کلمه ی "هشدار" یا "توجه" خواهد آمد. این کلمات به این معنا هستند که :

هشدار

این علامت شما را از خطرات یا کارهای خطر آفرینی که ممکن است منجر به آسیب های شدید جسمی یا مرگ شود، آگاه می سازد.

توجه

این علامت شما را از خطرات یا کارهای خطر آفرینی که ممکن است به شما یا دستگاه آسیب برساند، آگاه می سازد.

هشدار

- ۱ سعی کنید به هیچ یک از قسمت های دستگاه دست نزده و صفحه کلید، سوئیچ قفل های ایمنی یا هر قسمت دیگر را تعمیر یا تنظیم نکنید. هرگونه تعمیری که مستلزم بازکردن صفحه روی محافظ باشد برای افراد غیرمتخصص خطرناک بوده و شخص را در معرض پرتو اشعه قرار می دهد این کار باید به وسیله افراد مجاز صورت گیرد.
- برخلاف سایر لوازم منزل، مایکروویو دستگاهی است که با ولتاژ و جریان الکتریکی بالا کار می کند.
- استفاده یا تعمیر نادرست دستگاه ممکن است سبب ایجاد انرژی مغناطیسی شدید و خطرناک یا برق گرفتگی شود.
- ۲ برای خشک کردن اجسام نمناک از مایکروویو استفاده نکنید. (برای مثال از خشک کردن روزنامه، لباس، اسباب بازی، دستگاه های برقی یا حیوان خانگی و یا کودک و دیگر موارد نمناک با دستگاه خودداری کنید.)
- این کار ممکن است سبب آسیب جدی، آتش سوزی، سوختگی، یا مرگ در اثر برق گرفتگی شود.
- ۳ در طول استفاده از دستگاه المنت های حرارتی داغ می شوند، پس مراقب باشید که به المنت های حرارتی داخل دستگاه دست نزنید.
- فقط در صورتی اجازه استفاده از دستگاه مایکروویو را به کودکان تان بدهید که آموزش های کافی را دیده باشند و نحوه استفاده صحیح از دستگاه بدانند و همچنین از خطرات استفاده غیرصحیح آگاه باشند.
- استفاده ی نادرست از آن ممکن است سبب آتش سوزی، برق گرفتگی یا سوختگی شود.
- ۴ قسمت های قابل دسترس دستگاه در هنگام استفاده داغ خواهند شد. کودکان را از دستگاه دور نگه دارید.
- ممکن است سبب سوختگی بدن آنها شود.
- ۵ مایعات و سایر غذاها که به حالت کنسرو هستند را در داخل مایکروویو قرار ندهید زیرا احتمال انفجار وجود دارد.
- قبل از پخت یا خارج کردن غذا از حالت انجماد روکش آن را بکنید. توجه داشته باشید که در مورد بعضی از غذاها باید دارای روکش پلاستیکی یا سلفون باشند.
- این مواد ممکن است منفجر شوند.
- ۶ در حالت های مختلف کار با دستگاه حتماً از لوازم مخصوص استفاده کنید، برای اطلاعات بیشتر به صفحه ۹ دفترچه راهنما مراجعه نمایید.
- استفاده نادرست ممکن است آسیب دیدن دستگاه یا لوازم آن شود. یا ممکن است سبب جرقه زدن یا آتش سوزی گردد.
- ۷ نباید به کودکان اجازه داد که با لوازم دستگاه مایکروویو بازی کنند یا از دستگیره آن آویزان شوند. ممکن است به خود آسیب بزنند.

- ۸ تعمیر این دستگاه توسط افراد غیرمجاز بسیار خطرناک است چرا که ممکن است درپوش قسمت محافظت در برابر انرژی مایکروویو را بردارند و موجب انتشار امواج شوند.
- ۹ زمانی که از دستگاه در حالت ترکیبی استفاده می شود، به خاطر حرارت دستگاه، کودکان فقط باید تحت نظارت بزرگسالان از فر استفاده کنند.

⚠ توجه

- ۱ به خاطر قفل ایمنی درب دستگاه، شما نمی توانید زمانی که درب آن باز است، از آن استفاده کنید. هرگز قفل ایمنی درب مایکروویو را دستکاری نکنید.
- این کار ممکن است سبب انرژی الکترومغناطیسی شدید و آسیب رسیدن به شما گردد. (زمانی که درب فر باز می شود، قفل ایمنی سبب می شود که هرگونه عملیات پخت و پز به طور خودکار متوقف شود).
- ۲ از گذاشتن اشیاء (مانند حوله، دستمال و غیره) بین قسمت جلوی دستگاه و درب آن خودداری کنید و نگذارید مواد غذایی یا شوینده ها روی نوار لاستیکی درب باقی بمانند.
- این امر ممکن است سبب ایجاد انرژی الکترومغناطیسی شدید و آسیب رسیدن به شما گردد.
- ۳ اگر به دستگاه آسیب رسیده است، آن را به راه نیندازید. بسیار مهم است که درب فر به طور صحیح بسته شود و به این قسمت ها هیچ آسیبی نرسیده باشد : ۱) درب (بدون خمیدگی) ۲) لولا و قفل (بدون شکستگی یا شل شدگی) ۳) نوارهای لاستیکی درب و زوارها.
- این موارد ممکن است سبب ایجاد انرژی الکترومغناطیسی شدید و آسیب رسیدن به شما گردد.
- ۴ اطمینان حاصل کنید که پخت غذا به درستی زمان بندی شده باشد، مقادیر کم غذا به زمان پخت یا حرارت دهی کمتری نیاز دارد.
- اگر بیش از حد مورد نیاز زمان صرف پخت غذا شود، ممکن است مواد غذایی آتش گرفته و به مایکروویو آسیب برسد.
- ۵ هنگام گرم کردن مایعاتی مانند سوپ، خورش و نوشیدنی ها در مایکروویو، از ظروفی که دهانه ی باریک و دراز دارند استفاده نکنید. مایعات را بیش از حد لازم گرم نکنید. مایع را یک بار پیش از قرار دادن ظرف در داخل دستگاه، و یک بار دیگر در حین گرم شدن به هم بزنید. پس از اتمام حرارت دهی، بگذارید ظرف مدت کوتاهی در فر باقی بماند، پیش از مصرف یک بار دیگر آن را به هم بزنید و دمای آن را بررسی نمایید که بیش از حد داغ نباشد (به خصوص در مورد شیشه ی شیر نوزاد و غذای کودک).
- هنگام بیرون آوردن ظرف مراقب باشید. ممکن است مایعاتی که در مایکروویو گرم شده باشند، به دمای جوش رسیده باشند، اما هنوز حباب جوشش در آنها به وجود نیامده باشد. ممکن است این مایعات ناگهان شروع به جوشش کنند.
- ۶ یک خروجی هوا در بالا، زیر یا سمت کناری فر تعبیه شده است، روی آن را نپوشانید.
- این کار سبب آسیب رسیدن به دستگاه یا کامل نپختن غذاها می گردد.
- ۷ وقتی که فر خالی است آن را روشن نکنید. بهتر است زمانی که از دستگاه استفاده نمی کنید یک لیوان آب در درون آن قرار دهید تا در صورت روشن شدن ناگهانی دستگاه انرژی های منتشره را جذب کند.
- استفاده نادرست ممکن است سبب آسیب دیدن دستگاه شود.
- ۸ غذاهایی را که در بسته بندی است در فر نگذارید مگر بر روی برچسب این کار توصیه شده باشد.
- استفاده نادرست ممکن است سبب انفجار یا آتش سوزی شود.

۹. از ظرف های چوبی و ظرف های سرامیکی که روی آن خاتم کاری فلزی (طلا و نقره) انجام شده است، استفاده نکنید. همیشه بست های فلزی را جدا کنید. بررسی کنید که ظروف و وسایل آشپزخانه مناسب استفاده در مایکروفر باشند.
 - ممکن است بسوزند و زغال شوند. بخصوص اجسام فلزی ممکن است سبب ایجاد جرقه در فر شده، که باعث آسیب های جدی خواهد شد.
۱۰. از وسایل کاغذی قابل بازیافت در فر استفاده نکنید ممکن است ناخالصی هایی داشته باشند که در هنگام پخت سبب ایجاد جرقه یا آتش سوزی شوند.
۱۱. بعد از استفاده از دستگاه که سینی و قفسه فر داغ است از شستشوی آنها خودداری کنید.
 - این امر می تواند موجب شکستگی یا آسیب به آنها شود.
 - استفاده نادرست ممکن است سبب آسیب رسیدن به دستگاه شود.
۱۲. مایکروویو را در جایی قرار دهید که حداقل ۸ سانتی متر یا بیشتر از سطح لبه فاصله داشته باشد تا برحسب تصادف بیفتد.
 - استفاده نادرست ممکن است سبب آسیب جسمی یا خرابی دستگاه شود.
۱۳. قبل از پخت پوست سیب زمینی، سیب درختی یا هرگونه میوه از این قبیل را بکنید.
 - ممکن است این اجسام منفجر شوند.
۱۴. تخم مرغ را با پوست بپزید زیرا درون تخم مرغ فشار ایجاد شده و باعث ترکیدن آن می شود.
 - تخم مرغ را هرگز در مایکروویو گرم نکنید، چرا که ممکن است بترکد، حتی پس از پایان یافتن حرارت.
 - فشاری در داخل تخم مرغ به وجود می آید که سبب انفجار آن می شود.
۱۵. چیزهای پرچرب را در آن سرخ نکنید.
 - ممکن است مایع به طور ناگهانی بجوشد.
۱۶. اگر دودی مشاهده کردید دستگاه را خاموش نموده و آن را از برق بکشید، درب را بسته نگه دارید تا آتش خاموش شود.
 - ممکن است سبب آسیب های جدی مانند آتش سوزی یا برق گرفتگی شود.
۱۷. زمانی که مواد غذایی را در داخل ظروف یک بار مصرف پلاستیکی، کاغذی یا سایر مواد قابل اشتعال گرم می کنید یا می پزید، دائم به فر سر بزنید.
 - ممکن است به خاطر آسیب دید ظرف، غذا از ظرف بیرون بریزد که می تواند سبب آتش سوزی شود.
۱۸. ممکن است دمای قسمت های قابل دسترس فر در حین کار دستگاه بالا باشد.
 - در حالت های استفاده از جوجه گردان، گرمایش همرفتی و پخت خودکار به درب فر، بدنه بیرونی، بدنه پشتی، منافذ فر، لوازم و ظروف آن دست نزنید. پیش از برداشتن ظرف غذا اطمینان حاصل کنید که ظرف داغ نباشد.
 - از آنجا که ممکن است این ظروف داغ شده باشند، احتمال سوختن دست شما وجود دارد، مگر این که دستکش ضخیم آشپزی به دست داشته باشید.
۱۹. اجاق مایکروویو را پیوسته تمیز کرده و باقیمانده های غذا را پاک کنید.
 - اگر فر را در محلی تمیز قرار ندهید، ممکن است سطح آن آسیب ببیند.
 - این موضوع می تواند سبب کاهش نیمی از عمر دستگاه شود و احتمالاً شرایط خطرناکی نیز به وجود خواهد آورد.
۲۰. در طول استفاده از دستگاه المنت های حرارتی داغ می شوند، پس مراقب باشید که به المنت های حرارتی داخل دستگاه دست نزنید.
 - احتمال سوختگی نیز وجود دارد.

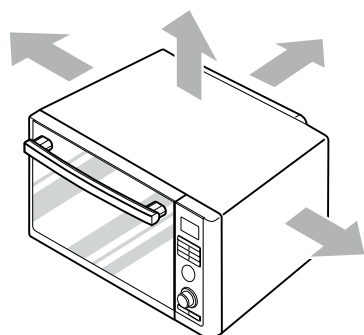
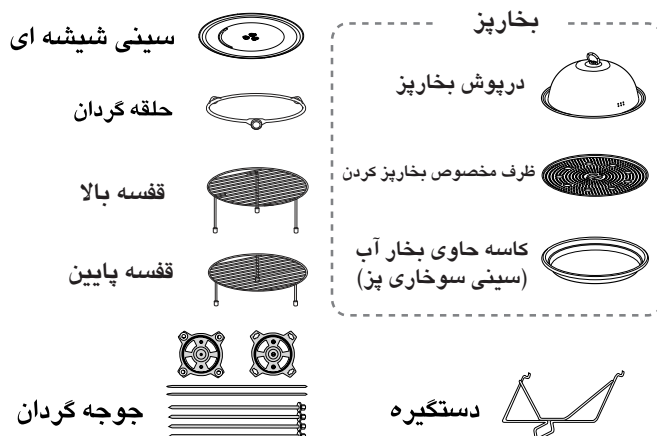
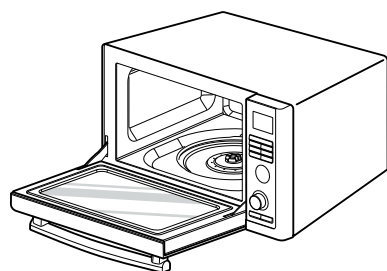
- ۲۱ برای درست کردن ذرت بو داده، دقیقاً طبق دستورالعمل تولید کننده آن عمل کنید.
در حین پختن ذرت بو داده فر را بی مراقبت رها نکنید.
اگر پس از طی زمان مورد نظر تولید کننده، ذرت پف نکرد، پخت آن را متوقف کنید.
هرگز از پاکت های کاغذ قهوه ای رنگ برای پخت ذرت بو داده استفاده نکنید. هرگز سعی نکنید ذرت هایی را که پف نکرده اند، دوباره بپزید.
حرارت دهی بیش از، ممکن است سبب آتش گرفتن ذرت ها شود.
- ۲۲ سیم های این وسیله مطابق کدهای زیر رنگی هستند.
آبی - نول
قهوه ای - برق دار
سبز و زرد - اتصال زمین
اگر رنگ سیم های فوق الذکر با سیم های دستگاه شما جور نباشد به صورت زیر عمل کنید.
سیم آبی باید به ترمینالی متصل شود که دارای حرف N یا رنگ سیاه است.
سیم قهوه ای باید به ترمینال دارای حرف L یا رنگ قرمز وصل شود.
سیم های سبز و زرد یا سبز باید به ترمینال دارای حرف E یا علامت $\equiv$ وصل شود.
اگر سیم برق آسیب دیده، باید توسط تولید کننده یا فرد متخصص تعویض شده یا از خطرات احتمالی جلوگیری شود.
استفاده نادرست ممکن است سبب آسیب رسیدن به قسمت های الکتریکی شود.
- ۲۳ از مواد پاک کننده بسیار قوی یا سیم ظرفشویی ساینده و تیز برای تمیز نمودن شیشه درب اجاق استفاده نفرمایید، زیرا سطح شیشه را خراش می دهند که ممکن است باعث خورد شدن شیشه شود.
ممکن است به سطح دستگاه آسیب زده یا سبب شود شیشه درب آن بشکند.
- ۲۴ از این فر نباید برای تهیه غذا در مقیاس تجاری استفاده شود.
استفاده نادرست ممکن است سبب آسیب دیدن فر شود.
- ۲۵ هنگام کار باید درب تزئینی فر را باز بگذارید.
اگر این درب بسته باشد، در جریان هوا اختلال به وجود آمده و احتمال آتش سوزی یا آسیب رسیدن به فر و بدنه آن وجود دارد.
- ۲۶ با در دسترس قرار دادن دو شاخه یا با قرار دادن یک کلید در کابل برق (طبق اصول کابل کشی صحیح) این ارتباط برقرار خواهد شد.
استفاده از دوشاخه یا کلید نامناسب می تواند سبب آتش سوزی یا برق گرفتگی شود.
- ۲۷ مایکروویو را باید بدون تکیه دادن به جایی، در محل خود قرار دهید.
- ۲۸ این دستگاه برای استفاده افرادی (از جمله کودکان) که دچار ناتوانی هایی جسمی، حسی یا ذهنی هستند، یا تجربه یا دانش کافی ندارند طراحی نشده است، مگر این که تحت نظارت شخصی که مسئول حفظ سلامت آنها است، و طبق دستورات او از دستگاه استفاده کنند.
- ۲۹ باید اطمینان حاصل کرد که کودکان با این دستگاه بازی نمی کنند.

پیش از استفاده

باز کردن و نصب کردن

پیروی از مراحل ذکر شده در این دو صفحه شما را از کار کرد درست دستگاه مطلع می کند. لطفا در مورد محل نصب فر خود دقت لازم را بکاربرید. به هنگام باز کردن مایکروویو تمامی لوازم جانبی آن را خارج کنید. مطمئن شوید که به هنگام حمل مایکروویو شما آسیب ندیده است.

۱ فر را از بسته بندی خارج کرده و روی یک سطح صاف قرار دهید.



۲ فر خود را در جایگاه دلخواه قرار داده، به نحوی که ۸۵ سانتی متر ارتفاع داشته باشد. از بالا حداقل ۲۰ سانتی متر و از پشت حداقل ۱۰ سانتی متر برای تهویه خوب، جا داشته باشد. قسمت جلویی فر باید حداقل ۸ سانتی متر از لبه محلی که آن را قرار داده اید عقب تر باشد تا از افتادن آن جلوگیری شود. یک منفذ خروجی در بالا یا پهلو فر است، مسدود کردن آن به فر صدمه می زند.

توجه!

۰ از این فر نباید برای آماده سازی غذا به منظور تجاری استفاده شود.

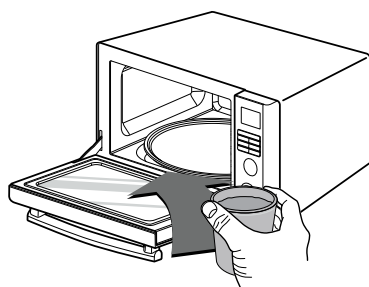
۳ فر را به پریز استاندارد خانگی وصل کنید، مراقب باشید که تنها فر شما به پریز وصل شده باشد. اگر فر به درستی کار نکرد آن را از برق کشیده و مجددا وصل و روشن نمایید.

۴ با کشیدن دسته در، آن را باز نموده و حلقه دوار را داخل فر و سینی شیشه ای را روی آن قرار دهید.

۵ لیوان مخصوص مایکروویو را با ۳۰۰

میلی لیتر آب پر کنید و در داخل سینی

شیشه ای قرار دهید و در فر را ببندید. اگر در مورد نوع ظرف مصرفی شک دارید به صفحه ۱۰ مراجعه فرمایید.





۶ دکمه STOP را فشار دهید و دکمه START را ۶ بار فشار دهید تا زمان پخت برای ۳۰ ثانیه تنظیم شود. با هر بار زدن دکمه، یک صدای بیب می شنوید. فر شما قبل از فشار دادن دکمه برای ششمین بار شروع می کند نگران نشوید. کاملاً طبیعی است.

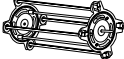


۷ صفحه نمایش دستگاه به طور معکوس ۳۰ ثانیه را شمارش می کند. وقتی به صفر رسید صدای بیب را می شنوید در فر را باز کنید و دمای آب را تست کنید. اگر فر درست کار کند آب باید گرم باشد. در هنگام برداشتن ظرف مواظب باشید، زیرا ممکن است ظرف بسیار داغ باشد.

اکنون فر شما نصب و آماده به کار است.

۸ محتوی ظرف و شیشه شیر کودک را قبل از مصرف تکان داده و دمای آن را بررسی کنید تا کودک دچار سوختگی نشود.

روش استفاده از لوازم جانبی برای هر حالت

همرفت ترکیبی	جوجه گردان و همرفت	همرفت	جوجه گردان	مایکروفر	
—	—	—	—	○	 بخارپز
○	○	○	○	—	 قفسه بالا
○	○	○	○	—	 قفسه پایین
○	○	○	○	○	 سینی شیشه ای
○	○	—	○	○	 سینی پخت سوخاری
—	—	○	○	—	 جوجه گردان

○ قابل قبول
— غیر قابل قبول

توجه: از لوازم جانبی مطابق با راهنمای پخت استفاده کنید!

ظروف مخصوص مایکروویو

هرگز از ظرفهای فلزی یا دارای قسمتهای فلزی در مایکروویو استفاده نکنید.

امواج مایکروویو از فلز نمی گذرد. آنها از سطح ظرف برگشته و باعث ایجاد قوس می شوند. که پدیده ای شبیه به صاعقه است. اکثر ظرفهای مقاوم در برابر حرارت که غیر فلزی هستند برای استفاده در مایکروویو مناسبند. بعضی از آنها که دارای موادی است که برای استفاده در مایکروویو نامناسب است اگر در مورد ظرف بخصوصی شک دارید، راه ساده ای وجود دارد که می توانید بفهمید آن را می توان در فر استفاده کرد یا خیر. ظرف مورد نظر را با یک لیوان پر از آب در مایکروویو بگذارید. آن را به مدت ۱ دقیقه روی درجه HIGH (بالا) حرارت دهید. اگر آب جوش آمد ولی ظرف آنقدر سرد بود به بتوان آن را با دست برداشت، ظرف را می توان برای مایکروویو استفاده کرد ولی اگر ظرف داغ شد ولی آب جوش نیامد، ظرف حرارت را جذب کرده و مناسب نیست. احتمالا چیزهای زیادی در آشپزخانه وجود دارد که برای کار در مایکروویو مناسب است. فهرست زیر را بخوانید:

ظرفهای غذا یا بشقاب

احتمالا بسیاری از ظرفها برای مایکروویو مناسبند. اگر شک دارید به بروشور آن مراجعه کرده و یا امتحان مایکروویو را انجام دهید.

ظرفهای شیشه ای

ظرفهای پیرکس نشکن در مایکروویو نیز استفاده می شوند. این ظرفها شامل همه انواع ظرفهای شیشه ای مخصوص فر است. از ظرفهای ظرف استفاده نکنید مثل گیلان شراب یا لیوان زیرا با گرم شدن غذا متلاشی می شوند.

ظرفهای ذخیره غذا از جنس پلاستیک

این ظرفها را می توان برای نگهداری غذایی که می خواهیم سریعاً گرم کنیم استفاده کنیم. آنها را نباید برای غذاهایی که گرم شدنشان وقت زیادی می گیرد استفاده کرد زیرا ظرف آب می شود.

کاغذی

بشقابهای کاغذی برای استفاده در مایکروویو راحت و ایمن هستند به شرطی که زمان پخت کوتاه بوده و غذاهای کم چرب و کم آب در آن پخته شود. حوله های کاغذی نیز برای پیچیدن غذا و قرار دادن آنها بصورت لایه بین سینی ها وقتی که غذای چربی مثل بیکن سرخ می شود، مناسبند. بطور کلی از کاغذهای رنگی استفاده نکنید. چون ممکن است رنگ بدهند. بعضی از کاغذهای بازیافت دارای ناخالصی هایی است که باعث ایجاد قوس یا آتش سوزی در مایکروویو می شوند.

بسته های پخت پلاستیکی

اگر آنها مخصوص غذا باشند برای مایکروویو مناسبند. مطمئن باشید که در آن منفذ وجود دارد تا بخار خارج شود. هرگز از بسته های پلاستیکی عادی استفاده نکنید زیرا آب شده و خرابی به وجود می آورید.

ظرفهای پلاستیکی مایکروویو

ظرفهای پلاستیکی مایکروویو در اندازه ها و شکل های مختلف مهیاست. اکثر افراد، از مواردی که آزمایش شده اند استفاده می کنند تا مواردی که تازه به بازار آمده اند.

ظرف سفالی، سرامیک یا سنگی

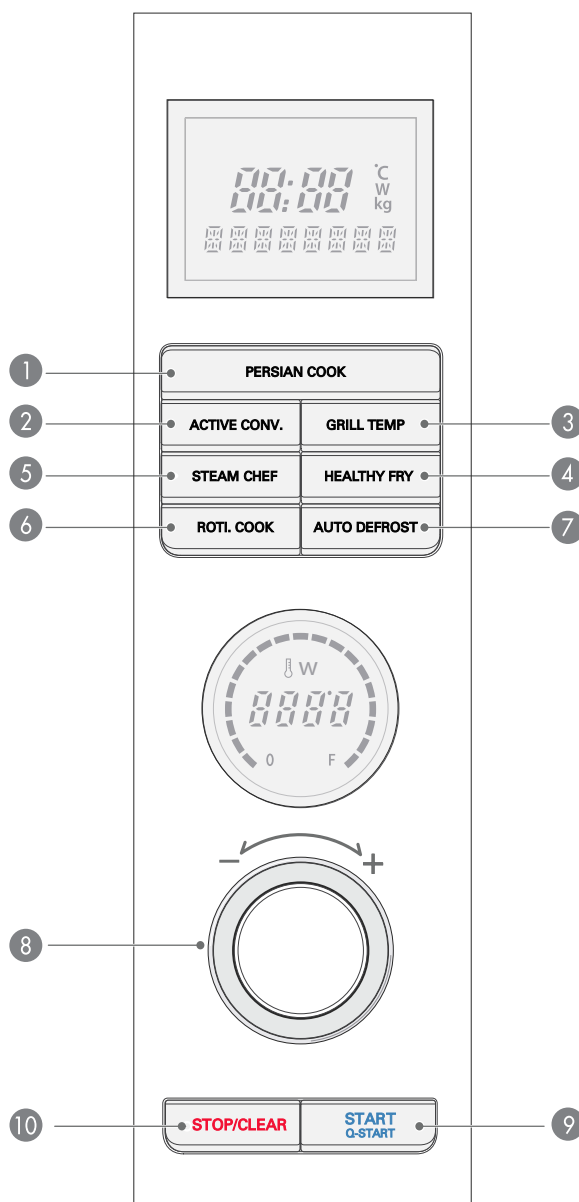
ظرفهایی از این نوع معمولاً برای مایکروویو و فر مناسبند ولی حتماً قبل از استفاده آزمایش کنید. (ظروف سفالی لب پریدیگی یا ترک نداشته باشند)

توجه !

- چیزهایی که دارای مقدار زیادی سرب یا آهن هستند برای پخت و پز مناسب نیستند.
- ظرفها باید چک شوند یا مطمئن شوید که برای فر مناسبند.

پانل کنترل

قسمت ها	
۱ آشپزی ایرانی	با انتخاب آشپزی ایرانی می توانید اغلب غذاهای مورد علاقه خود را با انتخاب نوع و وزن غذا تهیه کنید. برای اطلاعات بیشتر به صفحه ۱۷ "آشپزی ایرانی" رجوع کنید.
۲ پخت با گرمایش همرفتی	برای اطلاعات بیشتر به صفحه ۲۰ "پخت با گرمایش همرفتی" رجوع کنید.
۳ پخت با پایش چندگانه دما	برای اطلاعات بیشتر به صفحه ۲۲ "پخت با پایش چندگانه دما" رجوع کنید.
۴ بخارپز سرآشپز	برای اطلاعات بیشتر به صفحه ۲۴ "بخارپز سرآشپز" رجوع کنید.
۵ سرخ کردن سالم و بی ضرر	برای اطلاعات بیشتر به صفحه ۲۶ "سرخ کردن سالم و بی ضرر" رجوع کنید.
۶ پخت با جوجه گردان	برای اطلاعات بیشتر به صفحه ۲۳ "کنترل دمای جوجه گردان" رجوع کنید.
۷ یخ زدایی خودکار	برای اطلاعات بیشتر به صفحه ۲۱ "یخ زدایی خودکار" رجوع کنید.
۸ حالت پخت	• حالت پخت را تعیین کنید. • زمان پخت، دما و میزان توان را مشخص کنید. • هنگام پخت در حالت خودکار یا تنظیم دستی، می توانید مدت زمان پخت را با چرخاندن پیچ تنظیم افزایش یا کاهش دهید. (بجز حالت یخ زدایی)
۹ شروع / شروع سریع	• برای شروع حالت پخت انتخابی، این دکمه را یک بار فشار دهید. • در حالت شروع سریع، پخت در زمان ۳۰ ثانیه ای با قدرت بالا انجام می شود.
۱۰ توقف / لغو	با این دکمه تمام تنظیمات بجز ساعت، پاک می شود.



قفل ایمنی برای کودکان

۱ دکمه **STOP/CLEAR** را فشار دهید.

STOP/CLEAR

۲ دکمه **STOP/CLEAR** را فشار دهید.

و این دکمه را آنقدر نگه دارید تا عبارت

"CHILD LOCKED" "🔒" روی

صفحه نمایش ظاهر شده و صدای بیپ به گوش برسد.

اکنون قفل تنظیم شده است.

زمانی که دکمه ای را فشار می دهید، "CHILD LOCKED" و

علامت "🔒" در نمایشگر ظاهر می شود.

STOP/CLEAR

۳ برای لغو این دستور دکمه **STOP/CLEAR** را فشار داده و

نگه دارید تا علامت "CHILD LOCKED" محو شود، وقتی آن را

رها می کنید، صدای بیپ شنیده می شود.

STOP/CLEAR

توجه !

فر شما دارای یک مشخصه ایمنی است که از راه اندازی ناگهانی فر جلوگیری می کند. زمانی که این قفل را راه اندازی می کنید، هیچ قسمتی از فر کار نمی کند. با این حال هنوز کودک شما می تواند در فر را باز کند.

شروع به کار سریع

در مثال زیر توضیح داده شده است که چگونه می توان فر را برای ۲

دقیقه پخت با توان 900 وات تنظیم نمود.

۱ دکمه **STOP/CLEAR** را فشار دهید.

STOP/CLEAR

۲ دکمه **START/QUICK START** را چهار بار فشار دهید تا ۲

دقیقه پخت با قدرت 900 وات انتخاب شود.

فر شما قبل از زدن دکمه برای چهارمین بار، به کار می افتد.

START

۳ در حین پخت در حالت **START/QUICK START** می توانید،

زمان پخت را تا ۹۹ دقیقه و ۵۹ ثانیه، با چرخاندن پیچ تنظیم

COOK MODE افزایش دهید.



توجه !

ساختار شروع به کار سریع این امکان را به شما می دهد که با فشار دکمه **QUICK START** فواصل ۳۰ ثانیه ای را در حین پخت با بالا انتخاب کنید.

تنظیم ساعت

می توانید ساعت را ۱۲ یا ۲۴ ساعته تنظیم کنید.

در مثال زیر به شما تنظیم ساعت ۱۴:۳۵ را در یک دور ۲۴ ساعته

نشان می دهیم. مطمئن شوید که تمام قسمت های بسته بندی

شده را باز نموده اید.

۱ اولین باری که فر را به برق وصل می کنید، "24H" روی

نمایشگر ظاهر می شود.

دکمه **START/QUICK START** را فشار دهید تا زمان

تایید شود.

اگر بخواهید تنظیمات دیگر را پس از تنظیم ساعت تغییر دهید،

لازم است دو شاخه فر را از پریز بیرون کشیده و دوباره به

پریز وصل کنید.

START

Q-START

۲ پیچ تنظیم **COOK MODE** را بچرخانید تا "14:00" نمایش

داده شود.

سپس **START/QUICK START** را برای تایید فشار دهید.

START

Q-START



۳ پیچ تنظیم **COOK MODE** را بچرخانید تا "14:35" نمایش

داده شود.

دکمه **START/QUICK START** را فشار دهید.

ساعت شروع به کار می کند.

START

Q-START



توجه !

- زمانی که فر برای اولین بار به برق زده می شود، لازم است ساعت را تنظیم کنید.
- اگر ساعت (یا نمایشگر) هر گونه علامت عجیب و نا شناخته ای را نشان داد، باید دو شاخه را ابتدا از برق کشیده و دوباره به برق بزنید.

شیوه استفاده

پخت با توان مایکرو

در مثال زیر توضیح داده شده است که چگونه می توان بعضی غذاها را به مدت ۵ دقیقه و با توان 720 وات پخت.

۱ دکمه STOP/CLEAR را فشار دهید.



۲ پیچ تنظیم COOK MODE را بچرخانید تا در حالت MICROWAVE قرار گیرد. این علامت در نمایشگر نشان داده می شود: "≡".

برای تایید این حالت دکمه START/QUICK START را فشار دهید.



۳ پیچ تنظیم COOK MODE را بچرخانید تا روی 720 وات تنظیم شود.

برای تایید توان، دکمه START/QUICK START را فشار دهید.



میزان توان مایکرو

این فر دارای ۵ سطح توان مختلف است تا بتوانید به طور دلخواه به پخت غذا بپردازید.

لوازم	مورد استفاده برای	توان خروجی	میزان توان
ظرف مناسب برای مایکروویو	- آب جوش - خوراک گوشت گاو - پخت گوشت طیور، ماهی و سبزیجات - پخت استیک	۹۰۰ وات	بالا
	- گرم کردن (مایعات) - بریان کردن گوشت و مرغ - پخت قارچ و حلزون - پخت غذاهای حاوی پنیر و تخم مرغ	۷۲۰ وات	کمی بالا
	- گرم کردن مجدد (پوره سیب زمینی، غذاهای حاضری) - آماده کردن تخم مرغ - پختن فرنی و شیربرنج - آماده کردن برنج و سوپ	۵۴۰ وات	متوسط
	- گرم کردن همه موارد - آب کردن کره و شکلات - پختن گوشت های نسبتاً سفت	۳۶۰ وات (**)	کمی پایین
	- گرم کردن کره و پنیر خامه ای - نرم کردن بستنی - گرم نگهداشتن ظروف اصلی و سفالی	۱۸۰ وات	پایین

۴ پیچ تنظیم COOK MODE را بچرخانید تا روی ۵ دقیقه تنظیم شود.



! توجه

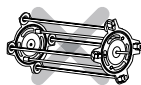
- مایکروویو شما دارای ۵ تنظیم برای پخت با توان مایکرو است. قدرت بالا به طور خودکار تنظیم شده است و با چرخاندن پیچ COOK MODE، سطح قدرت دیگری انتخاب می شود.
- لازم است غذایی که می خواهید بپزید را در داخل ظرفی قرار دهید که مناسب امواج مایکروویو باشد.
- لطفاً از این وسایل استفاده نکنید.



قفسه بالا



قفسه پایین



جوجه گردان

پخت با گریل

در مثال زیر به شما نشان داده می شود که چگونه می توان بعضی از غذاها را به مدت ۱۲ دقیقه با استفاده از جوجه گردان پخت.

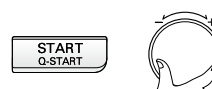
۱ دکمه STOP/CLEAR را فشار دهید.

STOP/CLEAR

۲ با چرخاندن COOK MODE حالت Grill را انتخاب کنید.

این علامت در نمایشگر نشان داده می شود: "☼".

برای تایید حالت جوجه گردان، دکمه START/QUICK START را فشار دهید.



۳ پیچ تنظیم COOK MODE را بچرخانید تا "12:00" نمایش داده شود.



۴ دکمه START/QUICK START را فشار دهید.

START/QUICK START



توجه

همیشه برای برداشتن غذا و لوازم داخل فز پس از پخت، از دستکش آشپزی استفاده کنید، زیرا فر و وسایل داخل آن بسیار داغ هستند.

پخت ترکیبی گریل

در مثال زیر به شما نشان داده شده است که چگونه می توان فر را برای پخت به مدت ۲۵ دقیقه با توان ۳۰۰ وات به همراه جوجه گردان تنظیم کرد.

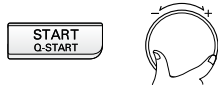
۱ دکمه STOP/CLEAR را فشار دهید.

STOP/CLEAR

۲ پیچ COOK MODE را بچرخانید و حالت Grill Combi را انتخاب کنید.

این علامت در نمایشگر نشان داده می شود: "☼☼".

دکمه START/QUICK START را برای تایید پخت ترکیبی با جوجه گردان فشار دهید.



۳ پیچ تنظیم COOK MODE را بچرخانید تا روی ۳۶۰ وات تنظیم شود.

برای تایید توان، دکمه START/QUICK START را فشار دهید.



۴ پیچ تنظیم COOK MODE را بچرخانید تا "25:00" نمایش داده شود.



۵ دکمه START/QUICK START را فشار دهید.

START/QUICK START

توجه

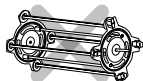
- فر شما دارای ویژگی پخت ترکیبی است که به شما امکان می دهد غذای خود را با گرم کن و مایکروویو به طور همزمان یا جداگانه بپزید. این کار معمولاً بدین منظور انجام می شود. که زمان پخت کمتری برای پخت غذا صرف شود.
- برای پخت در حالت ترکیبی با جوجه گردان می توانید قدرت مایکروفر را در سه حالت (180 وات، 270 وات و 360 وات) قرار دهید.
- با استفاده از این حالت می توانید مواد غذایی را به سرعت ترد و سوخاری کنید.
- برای به دست آوردن بهترین نتیجه از لوازم زیر استفاده کنید.
- لطفاً از این لوازم استفاده نکنید.



قفسه بالا



بخارپز



جوجه گردان



قفسه بالا



بخارپز

پخت کانوکشن

گرمایش اولیه کانوکشن

در مثال زیر به شما نشان خواهیم داد که چطور اجاق را با حرارت ۲۰۰ درجه سانتیگراد گرم کنید.

۱ دکمه **STOP/CLEAR** را فشار دهید.

STOP/CLEAR

۲ برای انتخاب حالت همرفتی (Conv.) پیچ **COOK MODE** را بچرخانید.

این علامت در نمایشگر نشان داده می شود: "⊗"
برای تایید حالت همرفت دکمه **START/QUICK START** را فشار دهید.

**START
Q-START**



۳ گردونه **COOK MODE** را بچرخانید تا عبارت "200°C" نمایان شود. برای تایید حرارت دکمه **START/QUICK START** را فشار دهید.

**START
Q-START**



۴ دکمه **START/QUICK START** را فشار دهید. با نمایش عبارت "PREHEAT" عمل گرم شدن شروع خواهد شد.

**START
Q-START**



توجه !

دمای همرفتی را می توان روی ۴۰ درجه و ۱۰۰ تا ۲۳۰ درجه تنظیم کرد.

این فر در دمای ۴۰ درجه حالت تخمیری دارد. اگر بخواهید از این حالت استفاده کنید، لازم است صبر کنید تا دمای فر پایین بیاید، زیرا نمی توان با دمای بالاتر از ۴۰ درجه از حالت تخمیری استفاده کرد. برای رسیدن به حرارت انتخاب شده چند دقیقه ای وقت لازم است.

به محض رسیدن حرارت صحیح فر شما صدای بیپ تولید کرده و شما را از این که به حرارت مناسب رسیده است مطلع می کند.

سپس غذا را در فر گذاشته و بعد فرمان شروع به پخت را اجرا نمایید.

در مثال زیر به شما نشان خواهیم داد که چطور ابتدا فر را پیش گرمادهی کنید سپس با حرارت ۲۳۰ درجه سانتیگراد به مدت ۵۰ دقیقه غذا را بپزید.

۱ دکمه **STOP/CLEAR** را فشار دهید.

STOP/CLEAR

۲ برای انتخاب حالت همرفتی (Conv.) پیچ **COOK MODE** را بچرخانید.

این علامت در نمایشگر نشان داده می شود: "⊗"
برای تایید حالت همرفت دکمه **START/QUICK START** را فشار دهید.

**START
Q-START**



۳ گردونه **COOK MODE** را بچرخانید تا عبارت "230°C" نمایان شود. برای تایید حرارت دکمه **START/QUICK START** را فشار دهید.

**START
Q-START**



۴ گردونه **COOK MODE** را بچرخانید تا عبارت "50:00" نمایان شود.



۵ دکمه **START/QUICK START** را فشار دهید.

**START
Q-START**

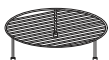
توجه !

همیشه هنگام برداشتن غذا و لوازم از داخل فر از دستکش آشپزی استفاده کنید، زیرا فر و لوازم داخل آن پس از پخت بسیار داغ می شوند.

توجه !

اگر حرارت را تنظیم نکنید دستگاه به طور اتوماتیک ۱۸۰ درجه سانتیگراد را انتخاب می کند، با چرخاندن گردونه **COOK MODE** دمای پخت تغییر می کند.

برای به دست آوردن نتیجه بهتر، لطفاً از این لوازم استفاده کنید.



قفسه پایین

آشپزی با زمان پخت کمتر یا بیشتر

در مثال زیر، به شما نشان خواهیم داد که چطور دستگاه را با توان مایکرو ۲۷۰ وات (۳۰٪) و حرارت کانوکشن ۲۰۰ درجه سانتی گراد برای پخت به مدت زمان ۲۵ دقیقه، برنامه ریزی کنید.

۱ دکمه **STOP/CLEAR** را فشار دهید.

STOP/CLEAR

۲ برنامه پخت از پیش تنظیم شده مورد نیاز را تنظیم کنید. وزن غذا را انتخاب کنید.

PERSIAN COOK ACTIVE CONV. HEALTHY FRY STEAM CHEF

۳ دکمه **START/QUICK START** را فشار دهید.

COOK MODE (حالت پخت) را بچرخانید.

زمان پخت افزایش یا کاهش می یابد.



START Q-START

توجه !

- اگر در حین پخت با برنامه، حس کردید که غذا بیش از حد پخته شده یا هنوز خام است، می توانید با چرخاندن پیچ تنظیم **COOK MODE**، زمان پخت را افزایش یا کاهش دهید.
- در هر حالتی (به غیر از حالت یخ زدایی) می توانید با چرخاندن پیچ **COOK MODE** مدت زمان پخت را کاهش یا افزایش دهید.

پخت ترکیبی کانوکشن

در مثال زیر به شما نشان خواهیم داد که چطور دستگاه را با توان مایکرو ۲۷۰ وات (۳۰٪) و حرارت کانوکشن ۲۰۰ درجه سانتی گراد برای پخت به مدت زمان ۲۵ دقیقه، برنامه ریزی کنید.

۱ دکمه **STOP/CLEAR** را فشار دهید.

STOP/CLEAR

۲ پیچ **COOK MODE** را بچرخانید و حالت

Conv. Combi را انتخاب کنید.

این علامت در نمایشگر نشان داده می شود: "≡ ⚙"

برای تایید پخت ترکیبی کانوکشن، **START/QUICK START** (شروع / شروع سریع) را فشار دهید.

START Q-START



۳ پیچ **COOK MODE** را بچرخانید تا توان 270 وات

نمایش داده شود.

برای تایید توان **START/QUICK START** را فشار دهید.

START Q-START



۴ گردونه **COOK MODE** را بچرخانید تا عبارت

"200°C" نمایان شود.

برای تایید حرارت دکمه

START/QUICK START را فشار دهید.

START Q-START



۵ گردونه **COOK MODE** را بچرخانید تا عبارت

25:00 نمایان شود.



۶ دکمه **START/QUICK START** را فشار دهید.

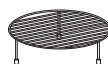
START Q-START

توجه !

همیشه هنگام برداشتن غذا و لوازم از داخل فر از دستکش آشپزی استفاده کنید، زیرا فر و لوازم داخل آن پس از پخت بسیار داغ می شوند.

توجه !

می توانید قدرت مایکروفر را در سه حالت (180 وات، 270 وات، 360 وات) قرار دهید.



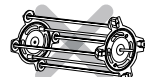
قفسه پایین

• برای به دست آوردن بهترین نتیجه، لطفاً از این لوازم استفاده کنید.

• لطفاً از این لوازم استفاده نکنید.



بخارپز



جوجه گردان

آشپزی ایرانی

۴ گردونه **COOK MODE** را بچرخانید تا عبارت 0.4 kg نمایان شود.

دکمه **START/QUICK START** را فشار دهید.

در هنگام پخت می توانید با چرخاندن گردونه

COOK MODE زمان پخت را افزایش یا کاهش دهید.



توجه !

- منوی پخت ایرانی برنامه ریزی شد.
- با انتخاب آشپزی ایرانی می توانید اغلب غذاهای مورد علاقه خود را با انتخاب نوع و وزن غذا تهیه کنید.

در مثال زیر، نحوه پخت 4 کیلوگرم از سبزیجات گریل شده به شما نشان داده می شود.

۱ دکمه **STOP/CLEAR** را فشار دهید.

STOP/CLEAR

۲ دکمه **PERSIAN COOK** را فشار دهید.

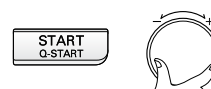
این علامت در نمایشگر نشان داده می شود: "auto".

PERSIAN COOK

۳ گردونه **COOK MODE** را بچرخانید تا عبارت 8 GRILLED VEGETABLES نمایان شود.

جهت تایید دسته بندی دکمه

START/QUICK START را فشار دهید.



راهنمای آشپزی ایرانی

نوع	حداکثر وزن	ظروف	دمای غذا	دستورالعمل																									
برنج زعفرانی	۰/۱ تا ۰/۴ کیلوگرم	کاسه مناسب مایکروویو (ظرف شیشه ای گود)	دمای اتاق	<table><tr><td>برنج</td><td>۰/۱ کیلوگرم</td><td>۰/۲ کیلوگرم</td><td>۰/۳ کیلوگرم</td><td>۰/۴ کیلوگرم</td></tr><tr><td>آب</td><td>۲۵۰ میلی لیتر</td><td>۵۰۰ میلی لیتر</td><td>۷۵۰ میلی لیتر</td><td>۱۰۰۰ میلی لیتر</td></tr><tr><td>روغن (مایع)</td><td>۱ قاشق غذاخوری</td><td>۲ قاشق غذاخوری</td><td>۳ قاشق غذاخوری</td><td></td></tr><tr><td>زعفران حل شده در آب</td><td>۱ قاشق چایخوری</td><td>۲ قاشق چایخوری</td><td>۳ قاشق چایخوری</td><td></td></tr><tr><td>نمک</td><td colspan="4">به اندازه دلخواه</td></tr></table> ۱. برنج را شسته و آب آن را خالی کنید. برنج، آب، نمک، روغن مایع و زعفران حل شده در آب را در یک کاسه شیشه ای گود بریزید و آنها را با هم مخلوط کنید. ۲. در ظرف را بگذارید تا همه آب آن بخار شود. غذا را در فر قرار دهید. ۳. بعد از شنیدن صدای بیپ، برنج را هم زده و درپوش آن را بگذارید. برای ادامه پخت، Start (شروع) را فشار دهید. ۴. پس از پخت، برنج را هم زده و درپوش را به مدت ۵ دقیقه روی آن نگهدارید.	برنج	۰/۱ کیلوگرم	۰/۲ کیلوگرم	۰/۳ کیلوگرم	۰/۴ کیلوگرم	آب	۲۵۰ میلی لیتر	۵۰۰ میلی لیتر	۷۵۰ میلی لیتر	۱۰۰۰ میلی لیتر	روغن (مایع)	۱ قاشق غذاخوری	۲ قاشق غذاخوری	۳ قاشق غذاخوری		زعفران حل شده در آب	۱ قاشق چایخوری	۲ قاشق چایخوری	۳ قاشق چایخوری		نمک	به اندازه دلخواه			
برنج	۰/۱ کیلوگرم	۰/۲ کیلوگرم	۰/۳ کیلوگرم	۰/۴ کیلوگرم																									
آب	۲۵۰ میلی لیتر	۵۰۰ میلی لیتر	۷۵۰ میلی لیتر	۱۰۰۰ میلی لیتر																									
روغن (مایع)	۱ قاشق غذاخوری	۲ قاشق غذاخوری	۳ قاشق غذاخوری																										
زعفران حل شده در آب	۱ قاشق چایخوری	۲ قاشق چایخوری	۳ قاشق چایخوری																										
نمک	به اندازه دلخواه																												

راهنمای آشپزی ایرانی

نوع	حداکثر وزن	ظروف	دمای غذا	دستورالعمل																
کوکوی سبزی	۱	سینی بریانی	دمای اتاق	ترکیبات ۴۵۰ گرم سبزیجات سبز رنگ ۱ قاشق چایخوری بیکینگ پودر ۶ عدد تخم مرغ ۱/۲ قاشق چایخوری زردچوبه نمک و فلفل به اندازه دلخواه ۱. همه مواد را در یک کاسه بزرگ مخلوط کرده و به خوبی به هم بزنید. ۲. سپس کف ظرف شیشه ای مقاوم در برابر حرارت را چرب کرده و مواد را داخل آن بریزید و آن را در قفسه بالای فر قرار دهید. ۳. منو را انتخاب کرده و وزن آن را تنظیم کنید. و Start (شروع) را فشار دهید تا پخت آغاز شود. ۴. پس از پخت، آن را از فر خارج کرده و صبر کنید.																
لازانیا	۱	ظرف پخت در اندازه ۱۷×۲۶ سانتی متر در قفسه پایین	دمای اتاق	ترکیبات ۹ ورق لازانیا ۵۰۰ گرم سس اسپاگتی ۶۰۰ گرم سس پنیر ۲۰۰ گرم پنیر موزارلای رنده شده ۲۰ گرم پنیر پارمسان رنده شده * سس پنیر ۶۰ گرم کره ۵۰ گرم آرد همه منظوره مقدار کمی پودر جوز هندی ۵۰۰ میلی لیتر شیر ۲۰ گرم پنیر پارمسان رنده شده کره ذوب شده را به اندازه یک قاشق سوپ خوری کوچک و آرد و پودر جوز هندی را با هم مخلوط کرده و هم بزنید تا یکدست شود. کم کم شیر را اضافه کرده و هم بزنید تا سس به جوش آمده و قوام آید. حرارت را کم کنید و سپس پنیر پارمسان را اضافه کنید. هم بزنید تا پنیر به خوبی ذوب شود. ۱. ورقه های لازانیا را طبق دستورالعمل روی بسته بپزید و آبکش نمایید. ۲. حدود ۱۲۵ گرم سس اسپاگتی را در کفر ظرف پخت در اندازه ۱۷×۲۶ سانتی متر پخش کنید. ۳. ورقه لازانیا، ۳۰۰ گرم سس پنیر، ۱۲۵ گرم سس اسپاگتی و ۱۰۰ گرم پنیر موزارلا را به صورت لایه لایه قرار دهید. سپس دوباره این لایه ها را تکرار کنید. ۴. سپس ورقه های باقیمانده لازانیا قرار دهید، ۱۲۵ گرم سس اسپاگتی را روی آن پخش کنید، و ۱۰۰ گرم پنیر موزارلا و ۲۰ گرم پنیر پارمسان را روی آن بپاشید. ۵. غذا را در قفسه پایین قرار دهید. منو را انتخاب کرده و Start (شروع) را فشار دهید. پس از پخت، آن را از فر خارج کرده و به مدت ۱۰ دقیقه صبر کنید.																
املت گوجه فرنگی	۰/۲ تا ۰/۶ کیلوگرم	ظرف شیشه ای کم عمق (ارتفاع ۲/۵ سانتی متر)	دمای اتاق (گوجه فرنگی) /دمای یخچال (تخم مرغ)	<table><tr><td>گوجه فرنگی</td><td>۰/۲ کیلوگرم</td><td>۰/۴ کیلوگرم</td><td>۰/۶ کیلوگرم</td></tr><tr><td>تخم مرغ</td><td>۱ عدد</td><td>۲ عدد</td><td>۳ عدد</td></tr><tr><td>روغن ذوب شده</td><td>۱ قاشق غذاخوری</td><td>۲ قاشق غذاخوری</td><td>۳ قاشق غذاخوری</td></tr><tr><td>نمک</td><td colspan="3">به اندازه دلخواه</td></tr></table> ۱. گوجه فرنگی های خرد شد، نمک و روغن را با یکدیگر مخلوط کنید. آنها را در یک ظرف کم عمق بریزید. ۲. درب ظرف را نیندازید. و غذا را در فر قرار دهید. منو و وزن را انتخاب کرده و Start (شروع) را فشار دهید. (در حین پخت، تخم مرغ ها را با هم مخلوط کنید.) ۳. پس از آن که صدای بیپ شنیده شد، تخم مرغ ها را به ظرف اضافه کنید. برای ادامه پخت، دکمه Start (شروع) را فشار دهید. ۴. پس از پخت، آن را از فر خارج کنید. به مدت ۵ تا ۱۰ دقیقه در ظرف را بگذارید.	گوجه فرنگی	۰/۲ کیلوگرم	۰/۴ کیلوگرم	۰/۶ کیلوگرم	تخم مرغ	۱ عدد	۲ عدد	۳ عدد	روغن ذوب شده	۱ قاشق غذاخوری	۲ قاشق غذاخوری	۳ قاشق غذاخوری	نمک	به اندازه دلخواه		
گوجه فرنگی	۰/۲ کیلوگرم	۰/۴ کیلوگرم	۰/۶ کیلوگرم																	
تخم مرغ	۱ عدد	۲ عدد	۳ عدد																	
روغن ذوب شده	۱ قاشق غذاخوری	۲ قاشق غذاخوری	۳ قاشق غذاخوری																	
نمک	به اندازه دلخواه																			

راهنمای آشپزی ایرانی

نوع	حداکثر وزن	ظروف	دمای غذا																
جوجه کباب (با استخوان)	۰/۲ تا ۰/۸ کیلوگرم	قفسه بالا روی سینی فلزی	با دمای پایین	مواد لازم برای تهیه سس پیاز ۱ عدد پیاز رنده شده ۱/۲ فنجان روغن زیتون ۱ قاشق چایخوری زعفران ۲ قاشق غذاخوری آب لیمو نمک و فلفل به اندازه دلخواه ۱. این مواد را با هم مخلوط کنید و سپس سینه های مرغ را در سس پیاز قرار دهید و اجازه دهید به مدت ۳ الی ۴ ساعت در این مخلوط باقی بماند. ۲. تکه های مرغ را به سیخ بکشید، از سیخ چوبی استفاده کنید. سیخ را درست از وسط تکه های گوشت بگذرانید. ۳. سپس سیخ ها را در قفسه بالا روی سینی فلزی قرار دهید. منو و وزن را انتخاب کرده و Start (شروع) را فشار دهید. ۴. هنگامی که بوق پخش شد، غذا را برگردانده و کلید Start را برای ادامه پخت فشار دهید. پس از پخت، آن را از فر خارج کرده و صبر کنید.															
کباب تابه ای	۰/۲ تا ۰/۸ کیلوگرم	سینی فلزی در قفسه بالا	با دمای پایین	<table border="1"> <tr> <td>گوشت چرخ کرده</td><td>۰/۲ کیلوگرم</td><td>۰/۴ کیلوگرم</td><td>۰/۶ کیلوگرم</td><td>۰/۸ کیلوگرم</td></tr> <tr> <td>پیاز رنده شده</td><td>۱ عدد متوسط</td><td>۲ عدد متوسط</td><td>۳ عدد متوسط</td><td>۴ عدد متوسط</td></tr> <tr> <td>نمک</td><td colspan="4">به اندازه دلخواه</td></tr> </table> ۱. گوشت، پیاز و نمک را با هم مخلوط کنید. ۲. گلوله هایی به اندازه ۵۰ تا ۶۰ گرم و به قطر ۵ تا ۶ سانتی متر از مخلوط گوشت جدا کنید. ۳. سطح گوشت را با روغن چرب کنید. سپس آن را در سینی فلزی روی قفسه بالا قرار دهید. منو و وزن را انتخاب کرده و Start (شروع) را فشار دهید. ۴. هنگامی که بوق پخش شد، غذا را برگردانده و کلید Start را برای ادامه پخت فشار دهید. پس از پخت، آن را از فر خارج کرده و صبر کنید.	گوشت چرخ کرده	۰/۲ کیلوگرم	۰/۴ کیلوگرم	۰/۶ کیلوگرم	۰/۸ کیلوگرم	پیاز رنده شده	۱ عدد متوسط	۲ عدد متوسط	۳ عدد متوسط	۴ عدد متوسط	نمک	به اندازه دلخواه			
گوشت چرخ کرده	۰/۲ کیلوگرم	۰/۴ کیلوگرم	۰/۶ کیلوگرم	۰/۸ کیلوگرم															
پیاز رنده شده	۱ عدد متوسط	۲ عدد متوسط	۳ عدد متوسط	۴ عدد متوسط															
نمک	به اندازه دلخواه																		
مامی بریان درسته	۰/۲ تا ۰/۸ کیلوگرم	قفسه بالا روی سینی فلزی	با دمای پایین	مواد لازم برای تهیه سس پیاز ۲ عدد پیاز برش داده شده ۲ قاشق غذاخوری روغن ۲ قاشق غذاخوری آب لیمو نمک و فلفل به اندازه دلخواه ۱. این مواد را برای تهیه سس پیاز با هم مخلوط کرده و ماهی را به مدت ۳۰ دقیقه در این مواد قرار دهید. ۲. سپس ماهی را در قفسه بالا روی سینی فلزی قرار دهید. ۳. هنگامی که بوق پخش شد، غذا را برگردانده و کلید Start را برای ادامه پخت فشار دهید. پس از پخت، آن را از فر خارج کرده و صبر کنید.															
سبزیجات گریل شده	۰/۲ تا ۰/۴ کیلوگرم	سینی فلزی در قفسه بالا	با دمای پایین	ترکیبات بادمجان، کدو سبز، پیاز، فلفل شیرین، سیب زمینی، قارچ سبزیجات را در اندازه های بزرگ خرد کنید، نمک و فلفل بزنید و به مدت ۳۰ دقیقه به همان صورت رها کنید. سطح سبزیجات را با روغن چرب کنید. سپس آن را در سینی فلزی روی قفسه بالا قرار دهید. پس از پخت، آن را از فر خارج کرده و صبر کنید.															

پخت با گرمایش همرفتی فعال

در مثال زیر نشان داده شده است که چگونه می توان
تکه های ۳۰۰ گرمی مرغ را پخت.

۱ دکمه STOP/CLEAR را فشار دهید.

STOP/CLEAR

۲ دکمه ACTIVE CONVECTION COOK را

فشار دهید.

این علامت در نمایشگر نشان داده می شود: "  "

ACTIVE CONV.

۳ گردونه COOK MODE را بچرخانید تا عبارت

2 CHICKEN PIECES نمایان شود.

جهت تایید دسته بندی دکمه

START/QUICK START را فشار دهید.

START
Q-START



۴ گردونه COOK MODE را بچرخانید تا عبارت
0.3kg نمایان شود.

دکمه START/QUICK START را فشار دهید.

در هنگام پخت می توانید با چرخاندن گردونه

COOK MODE زمان پخت را افزایش یا کاهش دهید.



START
Q-START



توجه !

- منوهای پخت با گرمایش همرفتی فعال، برنامه ریزی شده هستند.
- پخت با گرمایش همرفتی به شما امکان می دهد که بیشتر غذاهای دلخواه خود را با انتخاب نوع و وزن آن بپزید.

راهنمای پخت با گرمایش همرفتی فعال

نوع	حداکثر وزن	ظروف	دمای غذا	دستورالعمل
مرغ سوخاری	۱/۸ تا ۰/۸ کیلوگرم	قفسه پایین روی ظرفی برای چکیدن روغن	دمای پایین	روی تمام قسمت های مرغ، کره یا روغن به همراه ادویه دلخواه بمالید. مرغ کامل را به روی سینه داخل ظرفی برای چکیدن روغن قرار داده و روی قفسه پایینی بگذارید. منوی مورد نظر و وزن را انتخاب نموده و دکمه Start را فشار دهید. هنگامی که فر بوق زد، مایعات داخل ظرف را خالی کرده و مرغ را برگردانید. دوباره دکمه Start را فشار دهید تا پختن ادامه پیدا کند. پس از پخته شدن، آن را به مدت ۱۰ دقیقه در داخل فویل نگه دارید.
تکه های مرغ	۰/۲ تا ۰/۸ کیلوگرم	سینی پخت سوخاری روی قفسه بالا	دمای پایین	روی تکه های مرغ، کره یا روغن به همراه ادویه دلخواه بمالید. تکه های مرغ را روی سینی پخت سوخاری قرار داده و آن را روی قفسه بالا قرار دهید. منوی مورد نظر و وزن را انتخاب نموده و دکمه Start را فشار دهید. هنگامی که فر بوق زد، غذا را برگردانید و دوباره دکمه Start را فشار دهید تا پختن ادامه پیدا کند.

راهنمای پخت با گرمایش همرفتی فعال

نوع	حداکثر وزن	ظروف	دمای غذا	دستورالعمل
پیتزای تازه	۱	سینی فلزی روی قفسه پایین	دمای اتاق	ترکیبات خمیر: ۱۲۰ گرم آرد همه منظوره یا آرد نان / ۱ قاشق چایخوری مخمر خشک فعال / ۱/۳ قاشق چایخوری نمک / ۱ قاشق چایخوری شکر / ۷۰ میلی لیتر آب گرم. ۱ قاشق چایخوری روغن زیتون تصفیه شده درجه ۱، بعلاوه مقدار کمی برای مالیدن روی پیتزا مواد روی پیتزا: ۳ قاشق غذاخوری سس گوجه فرنگی / ۳۰ گرم سوسیس خرد شده / نصف پیاز خرد شده / ۲ عدد قارچ تازه ورقه شد، نصف فلفل دلمه ای تازه / ۱۰۰ گرم پنیر پیتزای رنده شده. تمام ترکیبات را در ظرفی بزرگ با هم مخلوط کنید. با همز برقی به هم بزنید تا به صورت خمیری یکنواخت و کش دار در آید. خمیر را پهن کرده و روی سینی پخت سوخاری قرار دهید. سس پیتزا را روی آن بمالید. مواد روی پیتزا را به همراه پنیر روی آن قرار دهید. سینی را روی قفسه پایین قرار دهید. منو را انتخاب کرده و دکمه Start را فشار دهید.
پیتزای منجمد	۰/۳ تا ۰/۶ کیلوگرم	سینی فلزی روی قفسه پایین	یخ زده	پیتزا را از بسته بندی بیرون آورید و آن را در سینی فلزی روی قفسه پایین قرار دهید. منو و وزن را انتخاب کرده و دکمه Start (شروع) را فشار دهید.
سیب زمینی پخته	۰/۲ تا ۱ کیلوگرم	قفسه پایین	دمای اتاق	سیب زمینی هایی با اندازه متوسط انتخاب کنید. (هر یک ۲۰۰ تا ۲۲۰ گرم). آنها را شسته و خشک کنید. سیب زمینی ها را با چنگال سوراخ سوراخ کنید. آنها را در قفسه پایین قرار دهید. منوی مورد نظر و وزن را انتخاب کرده و دکمه Start را فشار دهید. پس از پخت آنها را به مدت ۱۰ دقیقه در داخل فویل نگه دارید.
کلوچه	۱	قفسه بالا قفسه پایین	دمای اتاق	ترکیبات ۱/۲ فنجان گردوی خرد شده ۳ عدد زرده تخم مرغ ۳/۴ پیمانه شکر سفید ۱ قاشق غذاخوری پودر هل ۱/۲ فنجان آرد ۱ قاشق چایخوری جوش شیرین ۱ قاشق غذاخوری گلاب ۱ عدد زرده تخم مرغ ۱ قاشق چایخوری آب ۱/۲ فنجان پسته خرد شده برای تزئین ۱. در یک کاسه متوسط، گردوی خرد شده، ۳ عدد زرده تخم مرغ، شکر، هل، آرد، جوش شیرین و گلاب را بریزید و به خوبی با هم مخلوط کنید. ۲. گلوله هایی به اندازه یک قاشق چایخوری از خمیر برداشته و آن را در قفسه بالا و پایین قرار دهید و با فویل آلومینیومی بپوشانید. فاصله بین شیرینی ها باید ۲ سانتی متر باشد. ۳. باقیمانده زرد تخم مرغ و آب را با چنگال هم بزنید. تکه های پسته را در شیرینی فرو کنید و سپس زرده تخم مرغ را با برس روی شیرینی ها بمالید. ۴. منو را انتخاب کرده و دکمه Start را فشار دهید. پس از پخت، به مدت ۱۰ دقیقه شیرینی ها را رها کنید.

پخت با پایش چند گانه دما

۴ گردونه COOK MODE را بچرخانید تا عبارت "80°C" نمایان شود.

دکمه START/QUICK START را فشار دهید.

گردونه COOK MODE را بچرخانید تا عبارت "30:00" نمایان شود.

در مثال زیر به شما نشان داده شده است که چگونه می توان غذا را با دمای بالا (۸۰ درجه) به مدت ۳۰ دقیقه گرم نگه داشت.

۱ دکمه STOP/CLEAR را فشار دهید.

STOP/CLEAR



۵ دکمه START/QUICK START را فشار دهید.

START
Q-START

۲ دکمه GRILL TEMP CONTROL را فشار دهید.

این علامت در نمایشگر نشان داده می شود: "⌋⌋⌋".

GRILL TEMP

۳ گردونه COOK MODE را بچرخانید تا عبارت

"2 KEEP WARM" نمایان شود.

جهت تایید دسته بندی دکمه START/QUICK START

را فشار دهید.

START
Q-START



توجه!

برای به دست آوردن بهترین نتیجه در کنترل دمای جوجه گردان اطمینان حاصل کنید که پیش از استفاده مجراهای فر خشک شده باشند.

راهنمای پخت با پایش چند گانه دما

کارکرد	ظروف	گستره	گرم	پیش فر	دستورالعمل
آرام پز	ظرف شیشه ای دردار ضد حرارت روی پایه ی گردان	۱۱۰ درجه (بالا) ۹۰ درجه (پایین)	-	۱۱۰ درجه (بالا)	این حالت با دمای نسبتاً کمی نسبت به سایر روش های پخت غذا (پختن، جوشاندن و سرخ کردن)، در طی چند ساعت، بدون مراقبت غذاهایی مانند گوشت آب پز، خورش و سایر غذاهای متناسب را می پزد. تنظیم در دمای (پایین) ۹۰ درجه تنظیم فر در دمای پایین سبب می شود که غذا به مدت چند ساعت به آرامی بجوشد و از پخت بیش از حد یا سوختن آن جلوگیری می کند. در این حالت نیازی به هم زدن غذا نیست. تنظیم در دمای (بالا) ۱۱۰ درجه با تنظیم فر در دمای بالا، غذا در نصف زمان لازم برای پخت در دمای پایین، پخته می شود. ممکن است بعضی از غذاها در این دمای بالا بجوشند و لازم شود تا به غذا مایعات اضافه کنید. لازم است خورش ها هم زده شوند تا طعم آن بهتر در تمام غذا پخش شود. پیش از آرام پز کردن، نیازی به گرم کردن یا سرخ کردن غذا نیست، اما این کار سبب می شود شیره گوشت بیرون آمده و لذیذتر شود، و سبب می شود گوشت ترد شود. راهنمای آرام پز
زمان پخت سنتی	زمان پخت آرام	مدت زمان پخت آرام (بدون هم زدن)	مدت زمان پخت آرام (با هم زدن)	زمان پخت سنتی	
۹۰ درجه (پایین) ۱۱۰ درجه (بالا) ۹۰ درجه (پایین) ۱۱۰ درجه (بالا)	۳۵ تا ۶۰ دقیقه	۶ تا ۱۰ ساعت	۳ تا ۴ ساعت	۴ تا ۶ ساعت	۲ تا ۳ ساعت
۱ تا ۳ ساعت	۸ تا ۱۰ ساعت	۴ تا ۶ ساعت	۵ تا ۶ ساعت	۳ تا ۴ ساعت	

راهنمای پخت با پایش چندگانه دما

کارکرد	ظروف	گستره	گام	پیش فرض	دستورالعمل																																								
گرم نگه داشتن	ظرف شیشه ای دردار ضد حرارت روی پایه ی گردان	۸۰ درجه ۷۰ درجه ۶۰ درجه	۱۰ درجه	۷۰ درجه	گرمایش از بالا و پایین برای حفظ دمای تنظیم شده می باشد. از این کارکرد می توانید برای گرم نگه داشتن غذا تا زمان سرو آن استفاده کنید.																																								
خشک کردن مواد غذایی	سینی پخت سوخاری روی قفسه ی پایین	۴۰ تا ۹۰ درجه	۱۰ درجه	۷۰ درجه	با استفاده از این کارکرد می توانید میوه، سبزیجات و گوشت را بدون استفاده از مواد شیمیایی و نگهدارنده ها، تبدیل به اسنک سالم و مغذی نمایید. کاغذ پخت را روی سینی پهن نمایید و یک لایه مواد غذایی روی آن قرار دهید. نوع غذا / آماده سازی / تنظیم دما / زمان بندی / استفاده <table><tr><td>موز</td><td>به ضخامت ۵ تا ۶ میلی متر برش بزنید.</td><td>۶۰ درجه</td><td>۵ تا ۸ ساعت</td><td>اسنک، غذای نوزاد، تنقلات، کلوچه و نان میوه ای</td></tr><tr><td>انجیر</td><td>چوب آن را جدا کرده و میوه را نصف کنید.</td><td>۶۰ درجه</td><td>۸ تا ۱۰ ساعت</td><td>پرکردنی ها، کیک، بودینگ، نان های میوه ای و کلوچه</td></tr><tr><td>کیوی</td><td>پوست بکنید و به ضخامت ۸ تا ۱۲ میلی متر برش بزنید.</td><td>۶۰ درجه</td><td>۵ تا ۸ ساعت</td><td>اسنک</td></tr><tr><td>انبه</td><td>پوست بکنید و به ضخامت ۶ تا ۱۰ میلی متر برش بزنید.</td><td>۶۰ درجه</td><td>۶ تا ۱۰ ساعت</td><td>اسنک، سیریل، غذاهای پخته شده</td></tr><tr><td>آناناس</td><td>پوست آن را جدا کنید و هسته آن را در آورید و به ضخامت ۸ تا ۱۲ میلی متر برش بزنید.</td><td>۶۰ درجه</td><td>۶ تا ۱۰ ساعت</td><td>اسنک، غذاهای پخته شده، تنقلات پخته شده</td></tr><tr><td>گوجه فرنگی</td><td>آنها را شسته و به ضخامت ۶ میلی متر برش بزنید.</td><td>۶۰ درجه</td><td>۶ تا ۱۰ ساعت</td><td>انواع سوپ، خورش، عصاره یا سس</td></tr><tr><td>قارچ</td><td>با پارچه یا برس تمیز کنید. آنها را نشویید.</td><td>۵۰ درجه</td><td>۴ تا ۸ ساعت</td><td>برای سوپ، غذاهای حاوی گوشت، املت یا برای سرخ کردن دوباره آن را آب زدایی کنید</td></tr><tr><td>گوشت خشک شده</td><td>گوشت قطعه قطعه شده (به ضخامت ۵ تا ۶ میلی متر) را در سس (ادویه، لیمو و غیره) آماده یا خانگی خود به مدت ۶ تا ۸ ساعت در یخچال بخیابانید.</td><td>۷۰ درجه</td><td>۶ تا ۱۰ ساعت</td><td>اسنک</td></tr></table>	موز	به ضخامت ۵ تا ۶ میلی متر برش بزنید.	۶۰ درجه	۵ تا ۸ ساعت	اسنک، غذای نوزاد، تنقلات، کلوچه و نان میوه ای	انجیر	چوب آن را جدا کرده و میوه را نصف کنید.	۶۰ درجه	۸ تا ۱۰ ساعت	پرکردنی ها، کیک، بودینگ، نان های میوه ای و کلوچه	کیوی	پوست بکنید و به ضخامت ۸ تا ۱۲ میلی متر برش بزنید.	۶۰ درجه	۵ تا ۸ ساعت	اسنک	انبه	پوست بکنید و به ضخامت ۶ تا ۱۰ میلی متر برش بزنید.	۶۰ درجه	۶ تا ۱۰ ساعت	اسنک، سیریل، غذاهای پخته شده	آناناس	پوست آن را جدا کنید و هسته آن را در آورید و به ضخامت ۸ تا ۱۲ میلی متر برش بزنید.	۶۰ درجه	۶ تا ۱۰ ساعت	اسنک، غذاهای پخته شده، تنقلات پخته شده	گوجه فرنگی	آنها را شسته و به ضخامت ۶ میلی متر برش بزنید.	۶۰ درجه	۶ تا ۱۰ ساعت	انواع سوپ، خورش، عصاره یا سس	قارچ	با پارچه یا برس تمیز کنید. آنها را نشویید.	۵۰ درجه	۴ تا ۸ ساعت	برای سوپ، غذاهای حاوی گوشت، املت یا برای سرخ کردن دوباره آن را آب زدایی کنید	گوشت خشک شده	گوشت قطعه قطعه شده (به ضخامت ۵ تا ۶ میلی متر) را در سس (ادویه، لیمو و غیره) آماده یا خانگی خود به مدت ۶ تا ۸ ساعت در یخچال بخیابانید.	۷۰ درجه	۶ تا ۱۰ ساعت	اسنک
موز	به ضخامت ۵ تا ۶ میلی متر برش بزنید.	۶۰ درجه	۵ تا ۸ ساعت	اسنک، غذای نوزاد، تنقلات، کلوچه و نان میوه ای																																									
انجیر	چوب آن را جدا کرده و میوه را نصف کنید.	۶۰ درجه	۸ تا ۱۰ ساعت	پرکردنی ها، کیک، بودینگ، نان های میوه ای و کلوچه																																									
کیوی	پوست بکنید و به ضخامت ۸ تا ۱۲ میلی متر برش بزنید.	۶۰ درجه	۵ تا ۸ ساعت	اسنک																																									
انبه	پوست بکنید و به ضخامت ۶ تا ۱۰ میلی متر برش بزنید.	۶۰ درجه	۶ تا ۱۰ ساعت	اسنک، سیریل، غذاهای پخته شده																																									
آناناس	پوست آن را جدا کنید و هسته آن را در آورید و به ضخامت ۸ تا ۱۲ میلی متر برش بزنید.	۶۰ درجه	۶ تا ۱۰ ساعت	اسنک، غذاهای پخته شده، تنقلات پخته شده																																									
گوجه فرنگی	آنها را شسته و به ضخامت ۶ میلی متر برش بزنید.	۶۰ درجه	۶ تا ۱۰ ساعت	انواع سوپ، خورش، عصاره یا سس																																									
قارچ	با پارچه یا برس تمیز کنید. آنها را نشویید.	۵۰ درجه	۴ تا ۸ ساعت	برای سوپ، غذاهای حاوی گوشت، املت یا برای سرخ کردن دوباره آن را آب زدایی کنید																																									
گوشت خشک شده	گوشت قطعه قطعه شده (به ضخامت ۵ تا ۶ میلی متر) را در سس (ادویه، لیمو و غیره) آماده یا خانگی خود به مدت ۶ تا ۸ ساعت در یخچال بخیابانید.	۷۰ درجه	۶ تا ۱۰ ساعت	اسنک																																									
تخمیر	ظرف شیشه ای ضد گرما روی قفسه ی پایین	۴۰ درجه	-	۴۰ درجه	نحوه درست کردن ماست • یک لیتر شیر در داخل ظرف دردار مناسب که مقاوم در برابر گرماست بریزید. • آن را تا دمای مناسب (تا ۶۰ یا ۷۰ درجه) بجوشانید و سپس تا ۴۰ درجه خنک کنید. • ۱۵۰ میلی لیتر ماست طبیعی به آن اضافه کرده و خوب به هم بزنید. • درب ظرف را بسته و آن را داخل فر قرار دهید. • منوی مورد نظر را انتخاب نموده و زمان را بین ۵ تا ۸ ساعت تنظیم کنید. نحوه درست کردن خمیر با مایه خمیر • خمیر را داخل ظرفی مقاوم در برابر حرارت قرار داده و با پارچه مخصوص پخت و پز یا پارچه ای مرطوب بپوشانید. • ظرف را در داخل فر قرار دهید. • منو را انتخاب کرده و زمان را در حدود ۴۰ دقیقه تنظیم کنید تا حجم خمیر دو برابر شود.																																								
گرم کردن بشقاب	روی قفسه پایین	۴۰ تا ۱۰۰ درجه	۱۰ درجه	۷۰ درجه	از این کارکرد برای گرم کردن غذاها تا دمای مناسب استفاده کنید.																																								

بخارپز سرآشپز

در مثال زیر، نحوه پخت ۶ کیلوگرم استیک به شما نشان داده می شود.

۱ دکمه **STOP/CLEAR** را فشار دهید.

STOP/CLEAR

۲ دکمه **COOK MODE** را فشار دهید.

این علامت در نمایشگر نشان داده می شود: "auto".

STEAM CHEF

۳ گردونه **COOK MODE** را بچرخانید تا عبارت "3 STEAK" نمایان شود.

جهت تایید دسته بندی دکمه **START/QUICK START** را فشار دهید.

START
Q-START



۴ گردونه **COOK MODE** را بچرخانید تا عبارت 0.6kg نمایان شود.



۵ دکمه **START/QUICK START** را فشار دهید.

در هنگام پخت می توانید با چرخاندن گردونه **COOK MODE** زمان پخت را افزایش یا کاهش دهید.



START
Q-START

توجه

- ۱ همیشه برای برداشتن ظرف بخارپز از داخل فر، از دستکش استفاده کنید. این ظرف بسیار داغ است.
- ۲ پس از پخت، ظرف داغ بخارپز را روی میز شیشه ای یا سطحی که زوب می شود قرار ندهید.
- همیشه از دستمال یا سینی استفاده نمایید.
- ۳ هنگامی که از بخارپز استفاده می کنید، پیش از استفاده حداقل ۳۰۰ میلی لیتر آب درون آن بریزید. اگر مقدار آب از ۳۰۰ میلی لیتر کمتر باشد، ممکن است غذا به طور کامل بپزد یا سبب ایجاد آتش سوزی و یا خسارت قابل توجه به دستگاه شود.
- ۴ هنگامی که ظرف بخارپز را با آب داخل آن بیرون می آورید، مراقب باشید.
- ۵ هنگامی که از بخارپز استفاده می کنید، درب و ظرف آب باید به درستی روی هم قرار بگیرند.
- اگر درب بخارپز به خوبی بسته نشود، ممکن است باعث منفجر شدن تخم مرغ یا شاه بلوط شود.
- ۶ هرگز از این بخارپز در محصولات دیگر استفاده نکنید. ممکن است سبب ایجاد آتش سوزی یا خسارت قابل توجه به دستگاه شود.



بخارپز

راهنمای بخارپز

نوع	حداکثر	ظروف	دمای غذا	دستورالعمل
میگو	۰/۶ تا ۰/۲ کیلوگرم	کاسه حاوی بخار آب ظرف مخصوص بخارپز کردن درپوش بخارپز	دمای پایین	۱. میگو را تمیز کنید. ۲. ۳۰۰ میلی لیتر از آب شیر در کاسه حاوی بخار آب بریزید. ۳. ظرف مخصوص بخارپز کردن را روی کاسه حاوی بخار آب قرار دهید. ۴. میگوی آماده شده را روی ظرف مخصوص بخارپز قرار دهید. درب آن را با درپوش بخارپز ببوشانید. ۵. کاسه حاوی بخار آب را در وسط سینی شیشه ای قرار دهید. پس از بخارپز شدن، به مدت ۳ تا ۵ دقیقه آن را در فر رها کنید.

راهنمای بخارپز

نوع	حداکثر وزن	ظروف	دمای غذا	دستورالعمل
اسفناج	۰/۱ تا ۰/۵ کیلوگرم	کاسه حاوی بخارآب ظرف مخصوص بخارپز کردن درپوش بخارپز	دمای اتاق	۱. اسفناج را تمیز کنید، اگر اندازه اسفناج ها بزرگتر از اندازه ظرف بخارپز است آنها را برش داده و نصف کنید. ۲. ۳۰۰ میلی لیتر از آب شیر داخل کاسه حاوی بخار آب بریزید. ۳. ظرف مخصوص بخارپز کردن را روی کاسه حاوی بخارآب قرار دهید. ۴. اسفناج آماده شده را روی ظرف مخصوص بخارپز قرار دهید. درب آن را با درپوش بخارپز ببوشانید. ۵. کاسه حاوی بخارآب را در وسط سینی شیشه ای قرار دهید. پس از بخارپز شدن، به مدت ۳ تا ۵ دقیقه آنها را در فر رها کنید.
استیک	۰/۲ تا ۰/۸ کیلوگرم	کاسه حاوی بخارآب ظرف مخصوص بخارپز کردن درپوش بخارپز	دمای پایین	۱. استیک را تمیز کنید. (استیک ماهی، استیک گوشت نازک) ۲. ۳۰۰ میلی لیتر از آب شیر در کاسه حاوی بخارآب بریزید. ۳. ظرف مخصوص بخارپز کردن را روی کاسه حاوی بخارآب قرار دهید. ۴. استیک آماده شده را روی ظرف مخصوص بخارپز قرار دهید. درب آن را با درپوش بخارپز ببوشانید. ۵. کاسه حاوی بخارآب را در وسط سینی شیشه ای قرار دهید. پس از بخارپز شدن، به مدت ۳ تا ۵ دقیقه آنها را در فر رها کنید.
لوبیا سبز	۰/۱ تا ۰/۳ کیلوگرم	کاسه حاوی بخارآب ظرف مخصوص بخارپز کردن درپوش بخارپز	دمای اتاق	۱. لوبیا سبز را تمیز کنید. ۲. ۳۰۰ میلی لیتر از آب شیر در کاسه حاوی بخارآب بریزید. ۳. ظرف مخصوص بخارپز کردن را روی کاسه حاوی بخارآب قرار دهید. ۴. لوبیا سبز آماده شده را روی ظرف مخصوص بخارپز قرار دهید. درب آن را با درپوش بخارپز ببوشانید. ۵. کاسه حاوی بخارآب را در وسط سینی شیشه ای قرار دهید. پس از بخارپز شدن، به مدت ۳ تا ۵ دقیقه آنها را در فر رها کنید.
شلغم	۰/۲ تا ۰/۸ کیلوگرم	کاسه حاوی بخارآب ظرف مخصوص بخارپز کردن درپوش بخارپز	دمای اتاق	۱. شلغم را تمیز کرده و آنها را به چندین قطعه هم اندازه برش دهید. ۲. ۳۰۰ میلی لیتر از آب شیر در کاسه حاوی بخارآب بریزید. ۳. ظرف مخصوص بخارپز کردن را روی کاسه حاوی بخارآب قرار دهید. ۴. شلغم آماده شده را روی ظرف مخصوص بخارپز قرار دهید. درب آن را با درپوش بخارپز ببوشانید. ۵. کاسه حاوی بخارآب را در وسط سینی شیشه ای قرار دهید. پس از بخارپز شدن، به مدت ۳ تا ۵ دقیقه آنها را در فر رها کنید.
تخم مرغ	۲ تا ۹ عدد	کاسه حاوی بخارآب ظرف مخصوص بخارپز کردن درپوش بخارپز	دمای پایین	۱. ۳۰۰ میلی لیتر از آب شیر در کاسه حاوی بخارآب بریزید. ۲. ظرف مخصوص بخارپز کردن را روی کاسه حاوی بخارآب قرار دهید. ۳. تخم مرغ آماده شده را روی ظرف مخصوص بخارپز قرار دهید. درب آن را با درپوش بخارپز ببوشانید. ۴. کاسه حاوی بخارآب را در وسط سینی شیشه ای قرار دهید. پس از بخارپز شدن، به مدت ۳ تا ۵ دقیقه آنها را در فر رها کنید.
سینه مرغ	۰/۲ تا ۰/۸ کیلوگرم	کاسه حاوی بخارآب ظرف مخصوص بخارپز کردن درپوش بخارپز	دمای پایین	۱. سینه مرغ را تمیز کنید. ۲. ۳۰۰ میلی لیتر از آب شیر در کاسه حاوی بخارآب بریزید. ۳. ظرف مخصوص بخارپز کردن را روی کاسه حاوی بخارآب قرار دهید. ۴. سینه مرغ آماده شده را روی ظرف مخصوص بخارپز قرار دهید. درب آن را با درپوش بخارپز ببوشانید. ۵. کاسه حاوی بخارآب را در وسط سینی شیشه ای قرار دهید. پس از بخارپز شدن، به مدت ۳ تا ۵ دقیقه آنها را در فر رها کنید.
ماهی درسته	۰/۲ تا ۰/۶ کیلوگرم	کاسه حاوی بخارآب ظرف مخصوص بخارپز کردن درپوش بخارپز	دمای پایین	۱. ماهی را تمیز کنید. ۲. ۳۰۰ میلی لیتر از آب شیر در کاسه حاوی بخارآب بریزید. ۳. ظرف مخصوص بخارپز کردن را روی کاسه حاوی بخارآب قرار دهید. ۴. ماهی آماده شده را روی ظرف مخصوص بخارپز قرار دهید. درب آن را با درپوش بخارپز ببوشانید. ۵. کاسه حاوی بخارآب را در وسط سینی شیشه ای قرار دهید. پس از بخارپز شدن، به مدت ۳ تا ۵ دقیقه آنها را در فر رها کنید.

۴ گردونه COOK MODE را بچرخانید تا عبارت "0.5kg" نمایان شود.

دکمه START/QUICK START را فشار دهید.

در هنگام پخت می توانید با چرخاندن گردونه

COOK MODE زمان پخت را افزایش یا کاهش دهید.



توجه!

- منوی سرخ کردن سالم و بی ضرر برنامه ریزی شده است.
- با انتخاب سرخ کردن سالم و بی ضرر می توانید اغلب غذاهای مورد علاقه خود را با انتخاب نوع و وزن غذا تهیه کنید.

سرخ کردن سالم و بی ضرر

در مثال زیر، نحوه پخت نیم کیلوگرم ناگت مرغ به شما نشان داده می شود.

۱ دکمه STOP/CLEAR را فشار دهید.



۲ دکمه HEALTHY FRY را فشار دهید.

این علامت در نمایشگر نشان داده می شود: "auto".



۳ گردونه COOK MODE را بچرخانید تا عبارت "2 CHICKEN NUGGETS" نمایان شود.

جهت تایید دکمه START/QUICK START

را فشار دهید.



راهنمای سرخ کردن سالم و بی ضرر

نوع	حداکثر وزن	ظروف	دمای غذا	دستورالعمل
گوشت بند انگشتی	۰/۲ تا ۰/۶ کیلوگرم	سینی پخت سوخار ی روی قفسه	دمای پایین	سطح گوشت های بند انگشتی را روغن بمالید. غذا را در سینی پخت بریانی روی قفسه قرار دهید. منوی مورد نظر و وزن را انتخاب نموده و دکمه Start را فشار دهید. هنگامی که فر بوق زد، غذا را برگردانید و دوباره دکمه Start را فشار دهید تا پختن ادامه پیدا کند. پس از پخت، آن را از فر خارج کرده و صبر کنید.
ناگت های مرغ	۰/۲ تا ۰/۵ کیلوگرم	سینی پخت سوخار ی روی قفسه	یخ زده	ناگت های مرغ را در سینی بریانی روی قفسه قرار دهید. منو و وزن مورد نظر را انتخاب نموده و کلید Start را فشار دهید. وقتی صدای بیپ شنیده شد، ناگت ها را برگردانید و برای ادامه پخت دکمه Start (شروع) را فشار دهید.
شنیسل مرغ	۰/۲ تا ۰/۸ کیلوگرم	سینی پخت سوخار ی روی قفسه	دمای پایین	ترکیبات ۱ فنجان آرد ۲ عدد تخم مرغ زده شده ۱ فنجان آرد سوخاری نمک و فلفل به اندازه دلخواه ۱. به سینه های مرغ نمک و فلفل زده و یا در صورت دلخواه به آرد آغشته کرده و تخم مرغ زده شده را روی آن بمالید. ۲. سپس آن را به آرد سوخاری آغشته کرده و سطح شنیسل را روغن بمالید. ۳. غذا را در سینی پخت سوخاری روی قفسه قرار دهید. منو و وزن مورد نظر را انتخاب نموده و کلید Start را فشار دهید. وقتی صدای بیپ شنیده شد، ناگت ها را برگردانید و برای ادامه پخت دکمه Start (شروع) را فشار دهید.

راهنمای سرخ کردن سالم و بی ضرر

نوع	حداکثر وزن	ظروف	دمای غذا	دستورالعمل
شنیسل ماهی	۰/۲ تا ۰/۸ کیلوگرم	سینی پخت سوخاری روی قفسه	دمای پایین	مواد لازم برای تهیه سس پیاز فیله ماهی، هر کدام به وزن ۱۵۰ تا ۲۰۰ گرم ۱ فنجان آرد ۲ عدد تخم مرغ زده شده ۱ فنجان آرد سوخاری نمک و فلفل به اندازه دلخواه ۱. به فیله ماهی نمک و فلفل بزنید، آن را به آرد آغشته کرده و تخم مرغ زده شده بر روی سطح آن بمالید. ۲. سپس آن را به آرد سوخاری آغشته کرده و سطح شنیسل را روغن بمالید. ۳. غذا را در سینی پخت سوخاری روی قفسه قرار دهید. منو و وزن مورد نظر را انتخاب نموده و کلید Start را فشار دهید. وقتی صدای بیپ شنیده شد، ناگت ها را برگردانید و برای ادامه پخت دکمه Start (شروع) را فشار دهید.
کتلت	۰/۲ تا ۰/۸ کیلوگرم	سینی پخت سوخاری روی قفسه	دمای پایین	مواد لازم برای تهیه سس پیاز ۵۰۰ گرم گوشت بره یا گاو بدون چربی ۵۰۰ گرم سبب زمینی ریز پخته و پوره شده ۳ عدد تخم مرغ ۲ عدد پیاز رنده شده ۲ قاشق غذاخوری جعفری خرد شده ۱ فنجان آرد سوخاری نمک و فلفل به اندازه دلخواه ۱. گوشت، سبب زمینی، تخم مرغ، پیاز و جعفری را با هم مخلوط کنید. ۲. گلوله هایی به اندازه ۳۰ تا ۴۰ گرم به قطر ۴ تا ۵ سانتی متر از مخلوط بردارید. ۳. آرد سوخاری را روی سطح صافی بپاشید. هرگلوله را روی آرد سوخاری بغلتانید تا سطح آن کاملاً با آرد سوخاری پوشانده شود. گلوله را به شکل یک بیضی به ضخامت ۱ سانتی متر درآورید. سطح کتلت را با روغن چرب کنید. ۴. غذا را در سینی پخت سوخاری روی قفسه قرار دهید. منو و وزن مورد نظر را انتخاب نموده و کلید Start را فشار دهید. وقتی صدای بیپ شنیده شد، ناگت ها را برگردانید و برای ادامه پخت دکمه Start (شروع) را فشار دهید.
فیله قزل آلا	۰/۲ تا ۰/۸ کیلوگرم	سینی پخت سوخاری روی قفسه	دمای پایین	فیله قزل آلا ۲۰۰ گرمی به ضخامت ۲/۵ سانتی متر تهیه کنید. سطح قزل آلا را چرب کرده و در صورت دلخواه به آن ادویه بزنید. غذا را در سینی پخت سوخاری روی قفسه قرار دهید. منو و وزن مورد نظر را انتخاب نموده و کلید Start را فشار دهید. وقتی صدای بیپ شنیده شد، ناگت ها را برگردانید و برای ادامه پخت دکمه Start (شروع) را فشار دهید.
همبرگر	۰/۲ تا ۰/۴ کیلوگرم	سینی پخت سوخاری روی قفسه	دمای پایین	همبرگر ۱۰۰ گرمی به ضخامت ۰/۵ تا ۱ سانتی متر تهیه کنید. سطح همبرگر را با روغن چرب کنید. منو و وزن مورد نظر را انتخاب نموده و کلید Start را فشار دهید. وقتی صدای بیپ شنیده شد، ناگت ها را برگردانید و برای ادامه پخت دکمه Start (شروع) را فشار دهید.
سوسیس	۰/۲ تا ۰/۶ کیلوگرم	سینی پخت سوخاری روی قفسه	دمای پایین	روی سطح سوسیس شکافی ایجاد کرده و روغن بمالید. منو و وزن مورد نظر را انتخاب نموده و کلید Start را فشار دهید. وقتی صدای بیپ شنیده شد، ناگت ها را برگردانید و برای ادامه پخت دکمه Start (شروع) را فشار دهید.

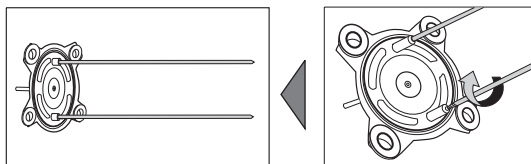
نصب کردن سیخ های جوجه گردان



توجه

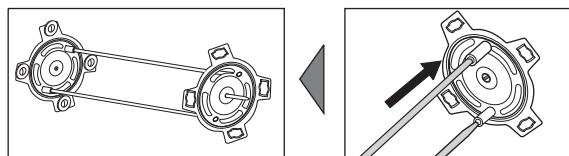
سیخ ها وسیله بازی نبوده ، آنها را از دسترس کودکان دور نگه دارید .

۱ میله های باریکیو را در جهت عقربه های ساعت در قسمت چپ پیچ کنید .



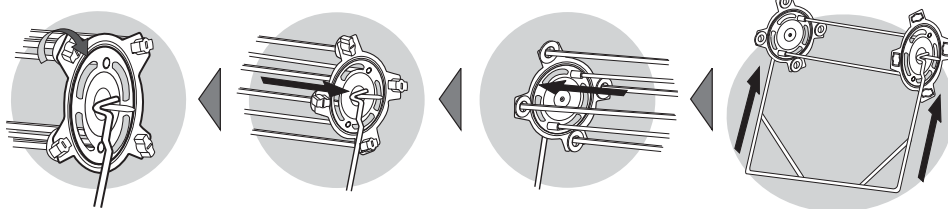
میله های باریکیو در سمت چپ هستند .

۲ آنها را در طرف سمت راست قرار دهید .



میله های باریکیو را در طرف سمت راست قرار دهید .

۳ سیخ ها را سوار کنید .



دسته را روی سیخ چرخان نصب کنید .

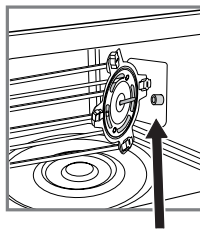
لبه نقطه دار سیخ را داخل حفره روی طرف سمت چپ قرار دهید .

لبه دیگر سیخ را داخل حفره روی طرف سمت راست قرار دهید .

آنها را در جهت عقربه های ساعت بچرخانید تا ثابت شود . ۴ بار این عمل را تکرار کنید تا ۴ عدد سیخ های میله گردان نصب شوند .

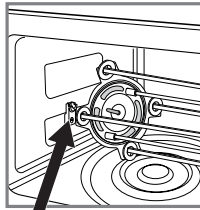
پخت با جوجه گردان

- ۵ غذایی را که می خواهید با جوجه گردان بپزید، آماده کنید.
محور را از سمت راست در داخل شکاف گرداننده ی موتور قرار دهید.



محور موتور

- ۶ محور سمت چپ را در نگهدارنده جوجه گردان قرار دهید.



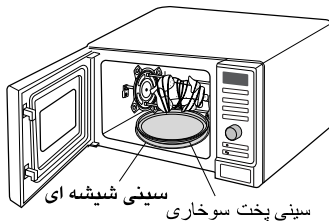
نگهدارنده جوجه گردان

- ۷ دکمه START/QUICK START را فشار دهید.
در هنگام پخت می توانید با چرخاندن گردونه
COOK MODE زمان پخت را افزایش یا کاهش دهید.

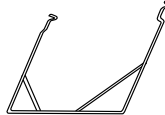


START
Q-START

پس از پخت، هر دو طرف محور جوجه گردان را با دستگیره آن
نگه دارید و سپس انتهای سمت راست را کمی بالا ببرید و از
انتهای سمت چپ آن را بیرون بکشید.



سینی پخت سوخاری
سینی شیشه ای



توجه !

- ۱ پخت با استفاده از سیخ گردان برای گریل کردن گوشت
و ماکیان مناسب است. سه سطح غذا بدون زیر و رو شدن
به صورت یک دست برشته می شود.
- ۲ از پخت با سیخ گردان می توانید در حالت گریل، کانوکشن
(هواپز) و آشپزی ایرانی استفاده کنید.
- ۳ میله سیخ گردان فقط برای پخت توسط سیخ گردان استفاده
می شود. پس از پخت با سیخ گردان، میله ها را از دستگاه
بیرون آورده و آن را همراه با دیگر لوازم جانبی در مکان
مناسبی نگهداری کنید.

- ۱ دکمه STOP/CLEAR را فشار دهید.

STOP/CLEAR

- ۲ دکمه ROTISSERIE COOK را فشار دهید.
این علامت در نمایشگر نشان داده می شود: "auto".

ROTI. COOK

- ۳ گردونه COOK MODE را بچرخانید تا عبارت
WHOLE CHICKEN 1 نمایان شود.
جهت تایید دسته بندی دکمه
START/QUICK START را فشار دهید.

START
Q-START



- ۴ گردونه COOK MODE را بچرخانید تا عبارت
0.8kg نمایان شود.



توجه !

قبل از پخت مرغ درسته، مطابق شکل، پاها، بال ها و
بدن مرغ را با نخ ببندید.



توجه !

- ۱ سینی فلزی و جوجه گردان را خالی به کار نیندازید زیرا
موجب آسیب رسیدن به فر می شود.
- ۲ پس از پخت، سینی فلزی خیلی داغ می شود.
- ۳ توصیه می شود هر بار قبل از پخت، چربی روی صفحه
گردان را پاک کنید. روغن داغ روی صفحه گردان ممکن
است باعث جرم بستن روی صفحه شود.

توجه !

- برای تمیز کردن سیخ گردان و سینی سوخاری پز پس از
اتمام پخت، سیخ گردان را از غذا جدا کنید.
هنگام دست زدن به سیخ گردان و سینی سوخاری پز
و غذا مراقب باشید، زیرا بسیار داغ هستند.
در حین پخت، طبیعی است که سیخ گردان و سینی
سوخاری پز با غذا لک شود.
به سادگی سیخ گردان و سینی سوخاری پز را با آب
گرم و صابون و یک پارچه نرم تمیز کنید.
اگر پس از شستشو، لک های سیخ گردان و سینی سوخاری
پز از بین نرفت، آنها را به مدت چند دقیقه در آب داغ و
صابون قرار دهید.
از پدهای شستشوی فلزی استفاده نکنید.
موجب خراشیدگی سطح می شود.

راهنمای پخت با استفاده از سیخ گردان

نوع	حداکثر وزن	ظروف	دمای غذا	دستورالعمل
مرغ درسته	۱/۸ تا ۰/۸ کیلوگرم	میله و نگهدارنده بالای سینی فلزی	دمای پایین	مواد لازم برای تهیه سس پیاز ۲ عدد پیاز رنده شده ۳ قاشق غذاخوری زعفران حل شده در آب ۵ قاشق غذاخوری روغن ۱/۲ فنجان آب لیمو نمک و فلفل به اندازه دلخواه ۱. مخلقات سس پیاز را با هم مخلوط کنید و سپس مرغ را در سس پیاز قرار دهید و اجازه دهید به مدت ۲ الی ۴ ساعت در این مخلوط باقی بماند. ۲. نمک و فلفل سیاه روی مرغ بپاشید. ۳. میله سیخ گردان را در داخل مرغ فرو کنید. دقت داشته باشید که میله درست از داخل مرغ رد نشود. ۴. بال ها، پاها و بدن مرغ را با یک نخ ببندید و میله را داخل نگهدارنده بالای سینی فلزی در فر قرار دهید. ۵. منو و وزن را انتخاب کرده و Start (شروع) را فشار دهید. ۶. پس از پخت، آن را از فر خارج کنید. قبل از سرو کردن، مرغ را به مدت ۱۰ دقیقه در داخل فویل آلومینیومی رها کنید.
کباب	۰/۲ تا ۰/۸ کیلوگرم	میله و نگهدارنده بالای سینی فلزی	دمای پایین	مواد لازم برای تهیه سس پیاز عصاره ۲ پیاز ۳ قاشق غذاخوری روغن زیتون ۲ قاشق غذاخوری زعفران ۱. مخلقات سس پیاز کباب را با هم مخلوط نمایید، گوشت را با ضخامتی کمتر از ۱/۵ سانتی متر برش زده و به مدت ۲-۴ ساعت در سس پیاز بخوابانید. ۲. تکه های گوشت را به سیخ بکشید، از سیخ چوبی استفاده کنید. سیخ را درست از وسط تکه های گوشت بگذرانید. ۳. غذا را روی قفسه بالای ظرف روغن چکان قرار دهید. منو و وزن را انتخاب کرده و Start (شروع) را فشار دهید. ۴. وقتی صدای بیپ شنیده شد، ناگت ها را برگردانید و برای ادامه پخت دکمه Start (شروع) را فشار دهید. پس از پخت، آن را از فر خارج کرده و صبر کنید.
به سیخ کشیدن سبزیجات	۰/۲ تا ۰/۴ کیلوگرم	میله و نگهدارنده بالای سینی فلزی	دمای پایین	ترکیبات خیار، به صورت ضخیم برش بزنید یا آن را چند قسمت کنید. بادمجان ها را به صورت مکعبی برش بزنید. قارچ ها، به صورت درسته یا آن را چند قسمت کنید. فلفل قرمز یا سبز، همراه با دانه آن را چند قسمت کنید. گوجه فرنگی، درسته یا آن را به چهار قسمت تقسیم کنید. کدوی ریز، به صورت ضخیم برش بزنید. پیاز ترشی * ماریناد شراب ۱۲۵ میلی لیتر روغن سرخ کردنی یا روغن زیتون ۳۷۵ میلی لیتر شراب سفید یا شراب قرمز خشک ۱ حبه سیر، له شده ۱ عدد پیاز کوچک خرد شده پودر فلفل تازه به اندازه دلخواه ۱. ترکیبی از سبزیجات بالا را تهیه کنید، تا طعم و رنگ خوبی در اختیار داشته باشید. ۲. سبزیجات خرد شده را برای چند ساعت در ماریناد شراب بخوابانید. ۳. با استفاده از میله سیخ گردان این سبزیجات را به سیخ بکشید. میله را درست از وسط تکه های سبزیجات بگذرانید. ۴. میله را داخل نگهدارنده بالای سینی فلزی در فر قرار دهید. ۵. منو و وزن را انتخاب کرده و Start (شروع) را فشار دهید.

یخ زدایی خودکار

۴ COOK MODE (حالت پخت) را بچرخانید تا 0.8kg برای وزن غذای یخ زده نمایش داده شود. دکمه START/QUICK START را فشار دهید.



۵ در حین آب شدن یخ، فر بوق می زند که در آن هنگام باید درب فر را باز کرده و غذا را برگردانید و از هم باز کنید تا آب شدن یخ به صورت یکسان صورت بگیرد. هر قسمت که یخ آن باز شده است بیرون بیاورید تا یخ بقیه قسمت ها بهتر آب شود.

پس از بررسی، درب فر را بسته و کلید START/QUICK START را برای ادامه آب کردن یخ فشار دهید. آب کردن یخ متوقف نخواهد شد (حتی زمانی که بوق پخش می شود). مگر این که درب فر باز شود.

برای پخت هر نوع غذا با غلظت خاص، دمایی خاص مورد نیاز است. پیشنهاد می شود که پیش از شروع پخت، نوع غذا و دمای مورد نیاز را بررسی کنید.

خصوصاً در مورد مخلوط گوشت و مرغ توجه کنید، زیرا یخ برخی از غذاها نباید پیش از پختن کاملاً باز شود.

ماهی خیلی زود می پزد و گاه بهتر است هنگامی که کمی یخ زده است، پخت آن شروع شود.

به همین منظور لازم است اندکی زمان صرف شود تا یخ مرکز آن آب شود. غذایی را که می خواهید یخ آن را آب کنید، وزن نمایید. هرگونه سیم یا نوار فلزی را از آن باز کنید، سپس غذا را روی ظرف شیشه ای مناسب در داخل مایکروفر قرار داده و درب آن را ببندید.

در مثال زیر به شما نشان داده شده است که چگونه می توان یخ ۸۰۰ گرم گوشت مرغ یخ زده را آب کرد.

۱ دکمه STOP/CLEAR را فشار دهید.



۲ دکمه AUTO DEFROST را فشار دهید. این علامت در نمایشگر نشان داده می شود: "auto"



۳ گردونه COOK MODE را بچرخانید تا عبارت 2 POULTRY نمایان شود.

جهت تایید دسته بندی دکمه START/QUICK START را فشار دهید.



توجه !

- فر شما دارای ۴ نوع یخ زدایی برای گوشت، مرغ، ماهی و نان است که هر کدام دارای دسته بندیهای مختلفی از نظر توان می باشد.
- غذایی که قصد پختن آن را دارید، باید در داخل ظروف ایمن فر قرار بگیرد.
- لطفاً از این لوازم استفاده نکنید.



قفسه بالا



قفسه پایین

راهنمای یخ زدایی

- برای یخ زدایی مواد غذایی باید آن را درون ظرف مخصوص مایکروویو و بدون درپوش برروی سطح شیشه ای قرار دهید.
- در صورت نیاز، تکه های گوشت یا مرغ را با ورقه های ضخیم آلومینیوم بپوشانید. این عمل مانع از گرم شدن مواد غذایی در هنگام یخ زدایی می شود. مراقب باشید که کاغذ آلومینیوم با دیواره فر تماس پیدا نکند.
- غذاهایی مانند گوشت ریز شده، سوسیس و گوشت خرد شده را تا آنجا که ممکن است خیلی سریع از هم جدا کنید. زمانی که بوق پخش می شود، غذا را برگردانید. قسمت هایی که یخ آن آب شده است را بیرون بیاورید. به آب کردن یخ بقیه قسمت ها ادامه دهید. پس از اتمام برنامه آب کردن یخ، صبر کنید تا تمام یخ آب شود.

طبقه بندی	وزن مجاز	لوازم مورد نیاز	دستورکار
گوشت	۴ ~ ۰/۱ کیلوگرم	ظرف مایکروویو (ظرف مسطح)	گوشت چرخ کرده، استیک، فیله، قطعات خورشتی، راسته، گوشت زودپز، گوشت ران، برگه گوساله، قطعات گوشت، رولت سرخ شده، سوسیس، کالباس، استیک (۲ سانتی متر). با صدای بوق غذا را برگردانید. پس از یخ زدایی ۵ تا ۱۵ دقیقه صبر کنید.
مرغ			مرغ مرغ درسته، ران، سینه، سینه بدون استخوان (کمتر از ۲ کیلوگرم) با صدای بوق غذا را برگردانید. پس از یخ زدایی دور آن را کاغذ آلومینیوم پیچیده و مدت ۲۰ تا ۳۰ دقیقه صبر کنید.
ماهی			ماهی فیله، استیک، ماهی درسته، غذاهای دریایی با صدای بوق غذا را برگردانید. پس از یخ زدایی مدت ۱۰ تا ۲۰ دقیقه صبر کنید.
نان	۰/۵ ~ ۰/۱ کیلوگرم	کاغذ مخصوص	نان ورقه شده، نان گرد، باگت و غیره پس از یخ زدایی ۱ تا ۲ دقیقه صبر کنید.

مشخصه های غذا و پخت با مایکروویو

توجه دقیق به همه چیز

دستورهای پختی که در کتاب آمده با دقت زیادی تنظیم شده اند اما موفقیت شما در آماده کردن آنها بستگی به میزان توجه شما دارد. همیشه در حین پخت غذا مواظب آن باشید. فر مایکروویو شما مجهز به چراغ است و به طور اتوماتیک وقتی فر روشن است چراغ نیز روشن می شود تا بتوانید داخل را دیده و آماده شدن غذا را چک کنید. دستورالعملهای داده شده در دستور پخت برای بهتر شدن غذا و مانند آنها به عنوان حداقل مراحل پیشنهادی است. اگر غذا بخوبی نمی پزد. تدابیری را که فکر می کنید برای رفع مشکل مفید است، به کار گیرید.

عواملی را که در زمان پخت در مایکروویو اثر می گذارند.

عوامل زیادی بر پخت و زمان آن اثر می گذارد دمای ترکیبات استفاده شده در دستورالعمل تهیه غذا تفاوت زیادی در زمان پخت ایجاد می کند. مثلاً یک کیک که با کره یخ زده، شیر و تخم مرغ درست می شود دمای زیادی برای پختن مصرف می کند تا کیک که با موادی درست می شود که در دمای اتاق قرار دارند. تمام دستورالعمل های این کتاب دارای زمان پخت است. به طور کلی متوجه خواهید شد که در زمان پخت کم، غذا نپخته باقی مانده و گاهی می خواهید بنابر میل شخصی، غذا بیشتر از آنچه که تعیین شده پخته شود. فلسفه این کتاب این است که بهترین چیز در ارایه دستورالعمل پخت این است که زمان پخت بصورت محتاطانه داده شود. غذای بیش از حد پخته، خراب می شود در بعضی از دستورهای پخت بویژه آنهایی که برای نان کیک و کاسترد هستند توصیه می شود که غذا وقتی کمی نپخته هستند از فر خارج شود. این کار اشتباه نیست اگر آنها را از فر خارج می کنیم بپوشانیم و مدتی صبر کنیم در اثر گرمای حبس شده در ظرف غذا به آرامی به پخت ادامه می دهد. اگر غذا تا زمان پخت نهایی در فر بماند، لایه رویی بیش از حد پخته یا می سوزد باید در تخمین زمان پخت و مکث بعد از آن در مورد غذاهای مختلف، تجربه کسب کنید.

تراکم غذا

غذاهای سبک، منفذدار مثل کیک و نان سریعتر از غذاهای سنگین و پر غلظت مثل کاسارول و گوشت بریان می پزند. باید در پخت غذاهای منفذ دار مراقب باشید که لبه های نان و یا غیره خشک و سفت نشوند.

ارتفاع غذا

قسمت بالایی غذای بلند بویژه گوشت بریان سریعتر از قسمت پایینی می پزد. بنابراین بهتر است غذا را در حین پخت مرتباً بچرخانیم.

میزان رطوبت غذا

از آنجا که گرمای تولید شده از مایکروویو رطوبت را تبخیر می کند، غذاها نسبتاً خشک مثل گوشتهای بریان و بعضی از سبزیجات را باید قبل از پخت کمی آب زد یا آنها را پوشاند تا رطوبت خود را حفظ کنند.

مقدار استخوان و چربی غذا

استخوان حرارت را انتقال داده و چربی سریعتر از گوشت می پزد در هنگام پخت غذاهای چرب یا استخواندار باید در نظر داشت که آنها به طور یکسان نپخته و بیش از حد نیز نمی پزد.

مقدار غذا

تعداد امواج مایکروویو در فر شما بدون توجه به میزان پختن غذا ثابت می ماند بنابراین هر چه غذای بیشتری در فر قرار دهید، زمان پخت طولانی تر می شود. بیاد داشته باشید که وقتی دستورالعمل پخت را به میزان نصف کاهش می دهد. زمان پخت را نیز حداقل به یک سوم تقلیل دهید.

شکل غذا

امواج ماکرو تنها ۲ سانتی متر در غذا رخنه می کنند. بخش داخلی غذاهای ضخیم با ورود گرما به داخل آن، پخته می شود. بدترین شکل ممکن برای غذایی که در مایکروویو پخته می شود این است که به شکل مکعب ضخیم باشد قبل از این که مرکز آن حتی گرم شود لبه های آن می سوزد. غذاهای گرد یا حلقه ای شکل معمولاً به بهترین نحو در فر می پزند.

پوشاندن

پوشاندن غذا باعث می شود که گرما و بخار در آن حبس شوند که باعث پخت سریعتر غذا می شوند. روکش یا حفاظ مخصوص مایکروویو در حالی که یک گوشه آن برگشته استفاده کنید تا از سوخته شدن غذا جلوگیری کنید.

مشخصه های غذا و پخت با مایکروویو

برشته شدن یا سرخ شدن

گوشتها و مرغهایی که پانزده دقیقه یا بیشتر پخته می شوند با روغن خودشان کمی قهوه ای رنگ می شوند غذاهایی که کمتر پخته می شوند را می توان با استفاده از سس قهوه ای مثل سس و سستر شایر یا باربیکو قهوه ای رنگ و دلپذیر تر نمود. مقدار کمی از این سس ها طعم یا دستور اولیه را تغییر نمی دهد.

پوشاندن یا کاغذ ضد چربی

این کاغذها تا حد زیادی به جلوگیری از پدیدن غذا کمک کرده و گرمای داخل آن را نیز حفظ می کند. از آنجا که روکش آن شل تر است سرعت پخت تندتر شده و روی آن کمی خشک می شود.

مرتب سازی و جا دادن

غذاهایی مثل سیب زمینی پخته، کیک های کوچک اگر با فاصله در فر جا داده شوند حرارت بهتری به آنها می خورد بنابراین هرگز غذاها را روی هم نچینید.

هم زدن

هم زدن یکی از مهمترین روشها در پخت با مایکروویو است در پخت معمولی غذا را به خاطر قاطی شدن هم می زنند اما در مایکروویو غذا را به خاطر پخش کردن و توزیع مجدد گرما و حرارت هم می زنند همیشه از طرف خارج به طرف مرکز هم بزنید زیرا لایه خارجی اول گرم می شود.

چرخاندن

غذاهای بزرگ و بلند مثل گوشتهای بریان و مرغ درسته را باید در ظرف بچرخانید تا قسمت بالا و پایین به طور یکسان سرخ شوند بهتر است مرغ را تکه تکه کرده و در فر گذاشت. قسمت های ضخیم تر را به طرف بالا قرار دهید. از آنجا که امواج مایکروویو جذب قسمت خارجی ظرف می شود. به این ترتیب این قسمت ها انرژی بیشتری دریافت نموده و غذا به طور یکنواخت می پزد.

پوشاندن

می توان قسمت های گوشه و لبه غذاهای مکعبی شکل را با فویل آلومینیومی پوشاند تا بیش از حد نپزد. هرگز از فویل زیاد استفاده نکرده و از ایمنی آن اطمینان حاصل کنید تا در فر ایجاد قوس الکتریکی نکند.

بالا تر گذاشتن غذا

غذاهای ضخیم یا غلیظ را می توان از سطح بالاتر آورد تا امواج به قسمت داخلی مرکز آن نفوذ کند.

سورخ کردن

غذاهایی که در غشاء پوشانده شده اند را باید با چنگال سورخ کرد تا در فر نترکند. چنین غذاهایی شامل تخم مرغ (که باید آن را شکست)، صدف و کل سبزیجات و میوه جات است.

امتحان کردن غذا برای پخت

غذا در مایکروویو سریع پخته می شود و باید آن را مرتباً چک کرد. بعضی از غذاها را در مایکروویو به حال خود می گذارند تا کاملاً پخته شوند. اما اکثر غذاها مثل گوشت ها و مرغ ها را کمی نیم پز از فر خارج کرده و بعد از چند دقیقه مکث برای ادامه پخت در خارج از فر، آن را مصرف می کنند. در طول زمان مکث خارج از فر دمای داخلی غذا بین ۵ تا ۱۵ درجه فارنهایت است.

زمان مکث

غذاها را اغلب ۳ تا ۱۰ دقیقه بعد از خارج کردن از فر نگره می دارند. در طول این مدت غذا را معمولاً می پوشانند تا دمای خود را حفظ کند مگر این که باید ته آن خشک شود (مثال بعضی از کیکها و بیسکویت ها) این مدت مکث به غذا امکان می دهد کار پخت خود را تمام کرده و همچنین چاشنی در غذا محفوظ شود.

تمیز کردن فر مایکروویو

۱ تمیز کردن داخل فر

غذاهایی که در حین پخت می پرند دیواره فر و بین در و بدنه آن را کثیف می کنند. بهترین کار این است که با دستمال مرطوب فوراً آن را پاک کنید. این ذرات انرژی مایکروویو را جذب کرده و زمان پخت را افزایش می دهند. با استفاده از دستمال مرطوب بین در و چهار چوب آن را پاک کنید. لازم است این محوطه را پاک کنید تا در بخوبی بسته شود. لکه های چربی را با پارچه آغشته به صابون پاک کرده بعد با حوله خیس پاک و خشک کنید. از پاک کننده های شدید یا تمیز کننده های ساینده استفاده نکنید. سینی شیشه ای را به طور دستی یا در ماشین ظرفشویی بشویید.

۲ تمیز کردن خارج فر

سطح خارجی را با آب صابون پاک کرده با آب تمیز آبکشی نموده و حوله کاغذی خشک کنید. به منظور جلوگیری از صدمه دیدن قسمتهای عملیاتی داخل فر، آب نباید وارد آن شود. برای تمیز کردن صفحه کلید، در را باز نگه دارید تا دستگاه روشن نشود و با دستمال مرطوب و خشک آن را تمیز کنید. بعد از پاک کردن دکمه STOP/CLEAR را فشار دهید.

۳ اگر داخل یا اطراف در فر بخار جمع شده، آن را با دستمال نرم پاک کنید. این اتفاق ممکن است در حین کار کردن مایکروویو در شرایط رطوبت بالا رخ دهد و دلیل خرابی دستگاه نیست.

۴ در و درزهای آن باید تمیز باشد. تنها از آب گرم دارای صابون استفاده نموده و آن را کاملاً با آب تمیز پاک کنید. از مواد ساینده مثل پودرهای پاک کننده یا سیمهای پلاستیکی یا فلزی استفاده نکنید.

۵ از هیچ نوع ماده تمیزکننده دارای بخار استفاده نفرمائید.

۶ زمانی که می خواهید پانل کنترل را با دستمال مرطوب یا با افشاندن آب تمیز کنید، دو شاخه برق دستگاه را از پریز بیرون بکشید. اگر دستگاه متصل به برق باشد، با فشرده شدن دکمه QUICK START شروع به کار خواهد کرد.

پرسش و پاسخ

س	ج
وقتی چراغ فر روشن نمی شود علت چیست؟	ممکن است دلایل متعددی داشته باشد. لامپ سوخته یا در بسته نشده باشد.
آیا انرژی مایکروویو از صفحه شیشه ای جلوی آن می گذرد؟	سوراخ ها و پورتهایی برای عبور نور تعبیه شده اما انرژی مایکروویو از آن نمی گذرد.
چرا با زدن هر دکمه روی صفحه کلید صدای بیب می شنویم؟	این صدا برای اطمینان از درست وارد شدن دستور است.
اگر مایکروویو را خالی، روشن کنیم خراب می شود؟	بله هرگز آن را بدون سینی شیشه ای خالی روشن نکنید.
چرا بعضی اوقات تخم مرغ ها می ترکند؟	در هنگام پختن و سرخ کردن تخم مرغ، ممکن است زرده به خاطر جمع شدن بخار داخل آن بترکند. برای جلوگیری از آن قبل از پختن با چنگال زرده را سوراخ کنید. هرگز تخم مرغ را با پوست داخل فر نگذارید.
چرا زمان مکث بعد از تمام شدن زمان پخت مایکروویو توصیه می شود؟	بعد از تمام شدن زمان پخت، غذا در طول زمان مکث به پختن ادامه می دهد این زمان، پخت را یکنواخت در غذا تمام می کند. میزان این زمان به غلظت غذا بستگی دارد.
چرا فر من با سرعتی که کتاب شما ارایه داده غذا را نمیزد؟	چنانچه پس از اتمام آشپزی، حرارت فضای داخل فر بیش از مقدار مناسب باشد، به منظور ایمنی مصرف کننده سیستم خنک کننده خودکار- فن دستگاه را روشن می کند.

مشخصات فنی

LF-5801BCR / LF-5801SCR		
230V ~ 50Hz	ورودی برق	
900W(IEC60750 rating Standard)	خروجی	
2450MHz	فرکانس مایکروویو	
530mm(W)x322mm(H)x533mm(D)	ابعاد خارجی	
2600watt	حداکثر توان	مصرف برق
1400watt	مایکروویو	
1250watt	گریل	
1250 watt. (Max. 2450) watt	ترکیبی	
Max.2600watt	کانوکشن	

یادداشت

یادداشت

