

این دفترچه راهنما را قبل از استفاده از دستگاه، به دقت و به طور کامل مطالعه کنید. این دفترچه راهنما را برای مراجعات بعدی نگه دارید.

i لطفاً توجه داشته باشید:

- این نماد نشانه توصیه ها و اطلاعات مهم برای کاربر است.
- این فرمایکروویو فقط برای پختن و گرم کردن غذا و نوشیدنی ها طراحی شده است. خشک کردن مواد غذایی یا البسه و داغ کردن پد گرم کن، دمپایی، اسفنج، پارچه مرطوب و امثال آن ممکن است به خطراتی مانند صدمات جانی یا آتش سوزی منجر گردد. از به کار بردن فرمایکروویو برای سایر اهداف، یا تغییر و دستکاری آن اکیدا خودداری کنید. این فرمایکروویو برای استفاده در یک یونیت آشپزخانه یا نصب توکار طراحی نشده است.
- قبل از استفاده از این فر، اطمینان حاصل کنید که ظروف آشپزخانه انتخاب شده برای استفاده با فرمایکروویو مناسب هستند (به قسمت «ظروف مناسب برای فرمایکروویو» مراجعه کنید).
- از مواد تمیز کننده ساینده یا سیم های ظرفشویی فلزی برای تمیز کردن درب شیشه ای اجاق استفاده نکنید زیرا این کار می تواند به سطح آن آسیب برساند و موجب شکستگی آن شود.
- همه اجاق های فرمایکروویو مطابق با مقررات و استانداردهای سازگاری و ایمنی الکترومغناطیسی جاری آزمایش و تأیید می شوند.
- به عنوان یک اقدام پیشگیرانه، سازندگان ضربان سازه های قلب به دارندگان آن توصیه می کنند که بین فرمایکروویو در حال کار و ضربان ساز حداقل 20-30 سانتیمتر فاصله باشد تا از تداخل احتمالی و اختلال در کار ضربان ساز جلوگیری شود. اگر شک دارید که فرمایکروویو در ضربان ساز تداخل ایجاد می کند، بلافاصله فر را خاموش کنید و با سازنده ضربان ساز تماس بگیرید.
- اگر فر بیش از حد داغ می شود (مثلاً بر اثر استفاده طولانی مدت، خالی کار کردن، و غیره)، ممکن است ترموستات ایمنی آن را خاموش کند. بعد از آنکه فر خنک شد، دوباره روشن خواهد شد و به صورت عادی کار خواهد کرد.
- این دستگاه فقط برای کاربرد خانگی طراحی شده است. دستگاه برای استفاده در موارد زیر مناسب نیست: آشپزخانه های کارکنان در فروشگاه ها، ادارات و سایر محل های کار، خانه باغ ها، هتل ها، متل ها یا سایر مراکز مسکونی، و مسافرخانه ها.
- این دستگاه نباید با یک تایمر یا کنترل از راه دور مجزا راه اندازی شود.
- دستگاه را باید به گونه ای نصب و راه اندازی کرد که پشت آن نزدیک به دیوار باشد.
- وقتی از اجاق برای اولین بار استفاده می شود، طی حدود 10 دقیقه اول، ممکن است نوعی بوی «نوی» به مشام برسد و کمی دود از آن ساطع شود. این کاملاً طبیعی و به دلیل مواد محافظی است که روی المنت گریل استعمال شده است.

⚠ نکته مهم!

- عدم رعایت این هشدارها می تواند به صدمات جانی یا آسیب دیدن دستگاه منجر شود.
- نکته مهم!** اگر درب یا درزگیرهای درب آسیب دیده باشد، از دستگاه استفاده نکنید و برای تعمیر آن به یک تکنسین واجد شرایط (که توسط سازنده یا بخش خدمات مشتریان نمایندگی فروش آموزش دیده) مراجعه کنید.
- نکته مهم!** انجام هرگونه سرویس یا تعمیری که مستلزم باز کردن سرپوش محافظ در برابر انرژی فرمایکروویو باشد توسط هر فردی غیر از تکنسین واجد شرایط خطرناک است.
- نکته مهم!** کودکان 8 سال به بالا و اشخاصی که دچار ناتوانی های جسمی، حسی یا روانی هستند و یا از دانش و تجربه کافی جهت استفاده از این محصول برخوردار نیستند فقط در صورتی می توانند از این وسیله استفاده کنند که شخصی که مسئول ایمنی آنها است بر کار آنها نظارت کند یا درباره استفاده از دستگاه به نحو ایمن و درک خطرات احتمالی به آنها آموزش داده باشد. باید از کودکان مراقبت شود تا مبادا با این دستگاه بازی کنند. کودکان نباید در تمیز کردن یا انجام کارهای مربوط به نگهداری دستگاه دخالت کنند مگر آنکه هشت سال به بالا داشته باشند و دائماً بر کار آنها نظارت شود. دستگاه و سیم برق آن را دور از دسترس کودکان زیر هشت سال نگه دارید.
- چنانچه شیئی بین پانل جلوی فر و درب آن گیر کرده باشد، از فر استفاده نکنید. همیشه با استفاده از یک پارچه مرطوب و مواد تمیز کننده غیر

است حتی بعد از پایان گرمایش با مایکروویو هم منفجر شوند.

نکته مهم! دستگاه در حین کار داغ می شود. هرگز هنگام استفاده از مایکروویو، چیزی را روی سطح فوقانی آن قرار ندهید. هرگز المنت های گریل تعبیه شده در داخل دستگاه را لمس نکنید.

• هنگام داغ کردن مایعات (مثل آب، قهوه، شیر، و غیره)، تأخیر در بیرون آوردن ظروف حاوی مایعات از دستگاه ممکن است به جوشیدن بیش از حد مایعات و سررفتن غیر منتظره آنها و در نتیجه سوختگی منجر شود. برای پیشگیری از این، باید قبل از اقدام برای داغ کردن مایعات یک قاشق پلاستیکی یا میله شیشه ای را داخل ظرف حاوی مایعات قرار دهید. همیشه هنگام جابجا کردن ظرف حاوی مایعات، بسیار احتیاط کنید.

• از داغ کردن نوشیدنی های الکلی حاوی درصد بالای الکل یا مقادیر زیادی روغن خودداری کنید. هر دو نوع مایع فوق قابل اشتعال هستند!

• قبل از مصرف محتویات بطری های تغذیه و شیشه پستانک های کودک، باید خوب آنها را تکان داد و دمای آنها را بررسی کرد تا از سوختگی پیشگیری شود. باید مواد غذایی را خوب به هم بزنید و مخلوط کنید تا دمای همه قسمت های آن یکنواخت باشد. هنگام استفاده از بطری های استریل کننده موجود در بازار، همیشه اطمینان حاصل کنید که قبل از اقدام برای داغ کردن، ظرف را با مقدار آب تعیین شده توسط سازنده بطری پر کنید.

• **نکته مهم!** درب و سایر سطوح فر ممکن است در حین استفاده از فر به شدت داغ شوند.

• در حین پخت، بخار خیلی داغ تولید می شود. هنگام باز کردن درب فر و درب بخارپز، مواظب باشید بر اثر دمه های بخار دچار سوختگی نشوید.

⚠️ خطر!

عدم رعایت این هشدارها ممکن است صدمات جانی شدید و حتی مرگ بر اثر برق گرفتگی را در پی داشته باشد.

• اگر کابل برق یا دوشاخه معیوب است فر را راه اندازی نکنید زیرا خطر برق گرفتگی وجود دارد.

• اگر سیم برق آسیب دیده باشد، باید توسط سازنده یا نمایندگی مجاز خدمات مشتریان، یا اشخاصی که واجد شرایط مشابه هستند، تعویض گردد تا از خطرات احتمالی پیشگیری شود.

ساینده داخل درب را تمیز نگه دارید. اجازه ندهید گرد و غبار یا بقایای مواد غذایی بین پانل جلوی اجاق و درب جمع شود.

• هرگز سینی گردان را بعد از آنکه مدتی طولانی داغ شده است، در آب قرار ندهید. شوک حرارتی ناشی از این کار موجب شکستگی سینی گردان می شود.

• هنگام پخت و پز در حالت های «فقط مایکروویو» (MICROWAVE ONLY) و «مایکروویو ترکیبی» (COMBI MICROWAVE)، هرگز نباید فر خالی را پیش گرمایش کنید. هیچگاه فر مایکروویو خالی را راه اندازی نکنید، زیرا ممکن است ایجاد جرقه کند.

• قصور در تمیز کردن فر می تواند به خراب شدن سطح آن منجر گردد. این امر می تواند به کوتاه شدن عمر مفید دستگاه و ایجاد وضعیت های خطرناک منجر گردد.

• طی پخت و پز با مایکروویو، به جز بخارپز یا بشقاب پیتزایی که همراه دستگاه عرضه شده است، استفاده از هیچ ظرف فلزی دیگری برای مواد غذایی و نوشیدنی ها مجاز نیست.

• هرگز از بخارپز برای پختن تخم مرغ در پوسته خود استفاده نکنید.

⚠️ خطر سوختگی!

عدم رعایت این هشدارها می تواند به سوختگی منجر شود.

• **نکته مهم!** هنگام استفاده از فر در حالت «ترکیبی» (Combi)، فر به شدت داغ می شود. اجازه ندهید کودکان بدون نظارت بزرگسالان از آن استفاده کنند.

• هنگام استفاده از فر در حالت «ترکیبی» (Com-bi)، فر به شدت داغ می شود. اجازه ندهید کودکان بدون نظارت بزرگسالان از آن استفاده کنند.

• فقط از ظروف مناسب برای فر مایکروویو استفاده کنید. به منظور پیشگیری از داغ شدن بیش از حد دستگاه و آتش سوزی ناشی از آن، توصیه می شود هنگام پخت غذا در ظروف یکبار مصرفی که از جنس پلاستیک، مقوا یا سایر مواد قابل اشتعال است، و نیز هنگام داغ کردن مقادیر اندک مواد غذایی، مرتباً به فر مایکروویو سر بزنید.

• **نکته مهم!** مایعات و سایر مواد غذایی را نباید در ظروف کاملاً در بسته گرم کرد زیرا ممکن است منفجر شوند. تخم مرغ های دارای پوست و تخم مرغ های آب پز سفت و کامل را نباید در فر مایکروویو گرم کرد زیرا ممکن

اطلاعات فنی

ابعاد خارجی (طول×تفاعة×عمق): 520x430x320 میلی متر
ابعاد داخلی (طول×تفاعة×عمق): 335x245x350 میلی متر
28-30L لیتر

قطر سینی گردان: 31.5 سانتی متر

وزن: 14.5 کیلوگرم

برای آگاهی از جزئیات بیشتر، به پلاک مشخصات نصب شده روی دستگاه مراجعه کنید.

توان خروجی

توان خروجی این فرمایکروویو بر حسب وات در پلاک مشخصات دستگاه ذیل عنوان «خروجی مایکرو» (MICRO OUTPUT) ذکر شده است. هنگام استفاده از جداول، همیشه به خروجی فرمایکروویو خود مراجعه کنید! بررسی خروجی دستگاه هنگام استفاده از دستور پخت های مایکروویو نیز مفید است.

در برخی از مدل ها، توان خروجی بر حسب وات در قالب این نماد که در پانل کنترل ایجاد می گردد نیز نمایش داده می شود



این دستگاه مطابق با دستورالعمل 2004/108/CE دربارۀ سازگاری الکترومغناطیسی و مقررات اروپایی شماره 1935/2004 مورخ 27/10/2004 دربارۀ موادی که در تماس با مواد غذایی هستند طراحی و ساخته شده است. این محصول به عنوان یک دستگاه ISM، گروه 2، کلاس B طبقه بندی شده است. گروه 2 شامل کلیه دستگاه های ISM (صنعتی، علمی، یا پزشکی) است که در آنها فرکانس های رادیویی عمدتاً ایجاد می شود و/یا به صورت تشعشعات الکترومغناطیسی همراه با تجهیزات فرسایشی الکتریکی جهت آمایش مواد مورد استفاده قرار می گیرد. کلاس B شامل دستگاه ها و تجهیزاتی است که برای کاربرد در محیط های خانگی یا محیط هایی طراحی شده اند که مستقیماً به منبع برق ولتاژ پایین ویژه تأمین برق ساختمان های مسکونی وصل هستند.

شرح اجزای مختلف فرمایکروویو و پانل کنترل

- | | |
|---|------------------------------------|
| A | المنت گریل |
| B | چراغ فر |
| C | سریوش خروجی مایکروویو |
| D | بشقاب پیتزا/گریل (فقط برخی مدل ها) |
| E | داخل درب |
| F | قفسه سیمی بالا |
| G | سینی گردان |
| H | پایه سینی گردان |
| I | آسه هرزگرد سینی گردان |
| L | بخارپز (فقط برخی مدل ها) |

1. صفحه نمایش زمان و کارکردها:



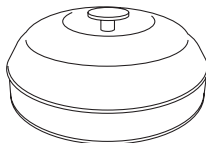
2. دکمه FUNCTION: کارکرد را انتخاب می کند
3. دکمه : برای تنظیم ساعت
4. دکمه : دکمه ویژه کارکرد قابل برنامه دهی
5. دکمه START: پخت و گرم کردن سریع را آغاز می کند
6. دکمه POWER LEVEL: میزان توان مایکروویو را انتخاب می کند
W081 = 02P
W522 = 52P
W072 = 03P
W054 = 05P
W036 = 07P
W027 = 08P
W009 = 001P
7. دکمه : پخت و پز با بشقاب پیتزا/گریل یا بخارپز را انتخاب می کند (فقط برخی مدل ها)
8. دکمه STOP: پخت را متوقف و تنظیمات را پاک می کند
9. گردونه TIMEADJUST: ساعت و زمان پخت را تنظیم می کند

نصب و اتصالات برقی

- بسته بندی فر را باز کنید و بسته های محافظ حاوی صفحه گردان (G)، پایه صفحه گردان (H/I) و همه لوازم جانبی را بیرون بیاورید. بررسی و اطمینان حاصل کنید که پایه (H/I) به درستی در مرکز صفحه گردان جا افتاده باشد.
- داخل فر را با یک پارچه نرم و مرطوب تمیز کنید.
- بررسی و اطمینان حاصل کنید که فر طی حمل و نقل آسیب ندیده باشد. به ویژه، بررسی و اطمینان حاصل کنید که درب به درستی باز و بسته شود.
- فر را روی یک سطح صاف و ثابت در ارتفاع حداقل 85 سانتیمتری و دور از دسترس کودکان قرار دهید زیرا ممکن است طی فرایند پخت، درب آن به شدت داغ شود.
- هنگام قرار دادن فر در محل مورد نظر، دقت کنید که بین فر و دیوارهای پشتی و جانبی حداقل 5 سانتیمتر و بالای فر حداقل 30 سانتیمتر فاصله وجود داشته باشد.
- دریچه های تهویه را مسدود نکنید. به ویژه، هرگز چیزی را

بخارپز (I)

(تنها در برخی مدل ها)
مورد استفاده برای کارکرد
Steam



ظروف مناسب برای فر مایکروویو

در کارکردهای «فقط مایکروویو» و «مایکروویو ترکیبی»، از هرگونه ظرف مخصوص فر، که از جنس شیشه (ترجیحا پیرکس)، سرامیک، چینی یا سفال باشد، می توان استفاده کرد مشروط به اینکه این ظروف هیچ گونه تزئینات یا قطعات فلزی (مثل تزئینات طلا، دسته ها یا پایه های فلزی، و غیره) نداشته باشند.

همچنین، می توان از ظروف پلاستیکی مقاوم در برابر حرارت نیز استفاده کرد، اما فقط در کارکرد «فقط مایکروویو». اگر در مورد مناسب بودن یک ظرف شک دارید، این آزمایش ساده را انجام دهید: در حالی که فر روی حداکثر توان (کارکرد «فقط مایکروویو») تنظیم شده است، ظرف مورد نظر را به مدت 60 ثانیه در فر قرار دهید. اگر ظرف سرد بماند یا فقط کمی داغ شود، می توان از آن در مایکروویو استفاده کرد. اگر ظرف به شدت داغ شود (یا جرقه تولید گردد)، آن ظرف برای فر مایکروویو مناسب نیست. هنگام گرم کردن غذا برای مدتی کوتاه، می توان از دستمال سفره های کاغذی، سینی های مقوایی یا بشقاب های پلاستیکی یکبار مصرف به عنوان پایه استفاده کرد.

اندازه و شکل ظرف باید به گونه ای باشد که بتواند به راحتی در داخل فر بچرخد. ظرفی که از جنس فلز، چوب، حصیر و یا بلور هستند برای استفاده در فر مایکروویو مناسب نمی باشند.

به خاطر داشته باشید که مایکروویو مواد غذایی موجود در ظرف را گرم می کند نه خود ظرف را. بنابراین، می توان غذاها را مستقیما در ظروف مخصوص سرو غذا پخت. به این ترتیب، زحمت استفاده از قابلمه ها و شستن آنها از دوش شما برداشته می شود.

همیشه از دستکش مخصوص فر استفاده کنید زیرا ممکن است غذای به شدت داغ حرارت خود را به بشقاب منتقل کند. اگر فر روی «گریل» تنظیم شده باشد، می توان از همه انواع ظروف مناسب برای فر استفاده کرد. در جدول زیر، دستورالعمل هایی مفید درباره انتخاب ظروف مناسب برای فر ارائه شده است:

روی فر قرار ندهید و اطمینان حاصل کنید که دریچه های تهویه و دریچه های خروج بخار (تعبیه شده در قسمت های فوقانی، تحتانی و پشت دستگاه) همیشه باز باشند.

• پایه صفحه گردان (H/I) را در مرکز محفظه مدور قرار دهید و صفحه گردان (G) را روی آن نصب کنید. پایه (H/I) باید در محفظه موجود در مرکز صفحه گردان جا انداخته شود.

i لطفاً توجه داشته باشید: هرگز فر را روی منابع حرارتی یا نزدیک آنها قرار ندهید (به عنوان مثال، از قرار دادن آن روی یخچال خودداری کنید).

• دستگاه را فقط به یک پریز دارای شدت جریان حداقل 16A وصل کنید. اطمینان حاصل کنید که کلید اصلی برق ساختمان دارای شدت جریان حداقل 16A باشد تا از قطع شدن ناگهانی برق در حین کار کردن فر جلوگیری شود.

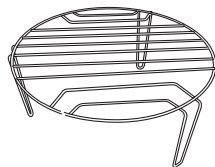
• فر را به گونه ای قرار دهید که دسترسی به دوشاخه و پریز برق به آسانی امکان پذیر باشد.

• قبل از روشن کردن فر، بررسی و اطمینان حاصل کنید که ولتاژ منبع برق اصلی با ولتاژ تعیین شده در پلاک مشخصات فر همخوانی داشته باشد و پریز برق دارای اتصال زمین مناسب باشد. شرکت سازنده از پذیرش هرگونه مسئولیتی در قبال خسارات ناشی از عدم رعایت این اصول ایمنی معذور است.

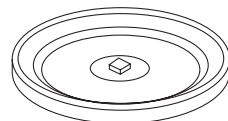
• اکثر وسایل برقی امروزی (مانند تلویزیون، رادیو، سیستم های استریو، و غیره) در برابر سیگنال های فرکانس های رادیویی (RF) مقاوم هستند. به هر حال، محافظت از برخی وسایل الکترونیکی در برابر سیگنال های فرکانس های رادیویی ناشی از فر مایکروویو امکان پذیر نیست. بنابراین، این گونه وسایل باید در فاصله حداقل 1-2 متری از فر مایکروویو در حال کار قرار داده شوند.

لوازم جانبی استاندارد

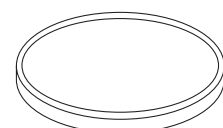
قفسه سیمی بالا (F)
از کارکرد Grill (گریل)
برای طبخ سریع گوشت
استفاده کنید.



صفحه گردان (G)
از صفحه گردان در تمامی
کارکردها استفاده کنید.



بشقاب پیتزا/گریل (D)
(فقط برخی مدل ها)
از بشقاب در کارکرد پیتزا
استفاده کنید.



کارکرد	پخت	تخم	پیروسرام	سفال	آلمینیومی	فویل	پلاستیک	کاغذ یا مقوا	ظرف
مایکروویو ❄️ یخ زدایی ☕ بخارپز (فقط برخی مدل ها)	بله	بله	بله	بله	خیر	بله	بله	بله	خیر
🔥 مایکروویو + گریل 🍳 پیپزا (فقط برخی مدل ها) ☕ صبحانه	خیر	بله	بله	بله	خیر	خیر	خیر	خیر	خیر
🔥 گریل	خیر	بله	بله	بله	بله	بله	خیر	خیر	بله

اصول استفاده از فر و رهنمودهایی برای کاربرد بهینه آن

ریزموج ها نوعی از تشعشعات الکترومغناطیسی هستند. این امواج در طبیعت به صورت امواج نور (مانند نور خورشید) یافت می شوند. در فر مایکروویو، این امواج از همه طرف به مواد غذایی نفوذ و مولکول های آب، چربی و قند را گرم می کنند. حرارت به سرعت در خود غذا تولید می شود، در حالی که ظرف غذا فقط در نتیجه انتشار حرارت از غذا گرم می شود. در پخت و پز با فر مایکروویو، غذا به طرف نمی چسبد. بنابراین، می توانید از مقدار خیلی کمی روغن استفاده کنید، و در برخی موارد اصلا نیازی به استفاده از روغن نیست. چون در پخت و پز با مایکروویو روغن کمی مورد استفاده قرار می گیرد، غذاهایی که با مایکروویو تهیه می شوند بسیار سالم تلقی می گردند. همچنین، پخت و پز با مایکروویو نیازمند درجه حرارت کمتری نسبت به پخت و پز با سایر اجاق های سنتی است. بنابراین، زمانی که غذا در مایکروویو پخت می گردد، کمتر آب زدایی می شود و در نتیجه ارزش غذایی و طعم اولیه مواد غذایی بهتر حفظ می گردد.

اصول اولیه پخت و پز صحیح با مایکروویو

- زمان پخت مستقیما به اندازه و یکنواختی غذا بستگی دارد. مثلا، تاس کباب سریع تر از کباب می پزد چون از تکه های گوشت کوچک تر و هم اندازه تر تشکیل شده است. هنگام مراجعه به جدول های پختی که در ادامه این دفترچه راهنما ارائه شده است، به خاطر داشته باشید که باید زمان پخت را متناسب با حجم مواد غذایی که می پزید کاهش یا افزایش دهید. همیشه زمان انتظار، یعنی مدت زمانی که باید غذا را بعد از پخت بگذارید، را رعایت کنید. زمان انتظار تضمین می کند که دمای تمام قسمت های غذایی که سرو می شود یکنواخت باشد. به عنوان مثال، دمای گوشت می تواند طی زمان انتظار بین 5 تا 8 درجه سانتیگراد افزایش یابد. طی زمان انتظار، می توان غذا را داخل یا بیرون از فر گذاشت.
- همیشه طی پخت غذا، چنین بار غذا را به هم بزنید یا

مخلوط کنید. این کار نه تنها توزیع یکنواخت حرارت را تضمین می کند، بلکه زمان پخت را نیز کاهش می دهد. طی پخت، غذا را برگردانید. این کار به ویژه برای پخت گوشت بسیار مهم است، چه در قالب قطعات بزرگ (مثل کباب، جوجه کامل، و غیره) باشد یا در قالب قطعات کوچک (مثل سینه مرغ، طاس کباب، و غیره).

چندین قسمت از مواد غذایی دارای پوست یا پوسته (مثل سیب، سیب زمینی، گوجه فرنگی، سوسیس دودی، ماهی و غیره) را با چنگال سوراخ کنید تا بخار داخل آنها بتواند خارج شود. این کار از ترکیدن این گونه مواد غذایی در داخل فر جلوگیری می کند.

اگر در حال پخت چندین قسمت از یک نوع غذا (مثل سیب زمینی آب پز) هستید، قسمت ها را به شکل یک حلقه دور قسمت بیرونی یک ظرف مناسب برای فر بچینید تا پخت یکنواخت آنها تضمین گردد.

هرچه دمایی که غذا در آن قرار داده می شود کمتر باشد، به زمان پخت طولانی تر نیاز خواهد بود.

غذایی که دارای دمای اتاق است و داخل فر قرار داده می شود زودتر از غذایی خواهد پخت که مستقیما از یخچال بیرون آورده و داخل فر قرار داده می شود.

همیشه ظروف غذا را در وسط صفحه گردان قرار دهید.

تشکیل ذرات آب داخل فر و نزدیک دریچه های خروجی بخار کاملا طبیعی است. برای کاهش ذرات آب، غذا را داخل یک روکش شفاف، کاغذ مومی، سرپوش شیشه ای، یا بشقاب واکون قرار دهید.

مواد غذایی دارای مقدار زیادی آب (مثل سبزیجات) زمانی که روی آنها پوشانده شده باشد، بهتر می پزند. پوشاندن مواد غذایی به تمیز نگه داشتن داخل فر نیز کمک می کند. از روکش های شفاف مناسب برای اجاق مایکروویو استفاده کنید.

از پختن تخم مرغ های دارای پوسته داخل فر مایکروویو خودداری نمایید. زیرا داخل تخم مرغ فشار ایجاد می شود و موجب ترکیدگی تخم مرغ، حتی بعد از اتمام پخت، می گردد. تخم مرغ های از قبل پخته شده را داخل فر گرم نکنید، مگر آنکه آنها را خاگینه کرده باشید.

- همیشه قبل از قرار دادن ظروف هواپبندی و درزگیری شده داخل فر، درب آنها را باز کنید؛ در غیر این صورت، داخل آنها فشار ایجاد خواهد شد و ممکن است موجب متورم و منفجر شدن آنها حتی بعد از اتمام پخت گردد.

تنظیم ساعت

- اولین باری که دستگاه به پریز برق وصل می شود یا بعد از آنکه برای مدتی بدون برق مانده است، پیام خوشامد «delo» به مدت 2-3 ثانیه نمایش داده می شود و بعد از آن چهار خط تیره (—:—:—) ظاهر می گردد.
- برای تنظیم ساعت، به ترتیب زیر عمل کنید:
- دکمه (3) را فشار دهید تا نماد روی صفحه نمایش روشن شود. ساعت روی صفحه نمایش چشمک می زند.
- با چرخاندن گردونه TIME ADJUST (9) ساعت را (مثلاً روی 13) تنظیم کنید (شکل 4).
- دکمه START (5) را فشار دهید.
- دقیقه روی صفحه نمایش چشمک می زند (شکل 6).
- با چرخاندن گردونه TIME ADJUST (9) (شکل 3)، دقیقه را تنظیم کنید (شکل 7).
- دکمه START (5) را فشار دهید (شکل 5). زمان تنظیم شده نمایش داده می شود (شکل 8). اگر بعداً بخواهید زمان را تغییر دهید، رویه تنظیم ساعت شرح داده شده در بالا را تکرار کنید.

برنامه دهی پخت

- با فشار دادن دکمه FUNCTION (9)، کارکرد مورد نظر را انتخاب کنید. نماد مربوطه روی صفحه نمایش روشن خواهد شد. کارکردهای زیر موجود هستند:

≈ مایکروویو

* یخ زدایی

▼▼▼ گریل

≈ ▼▼▼ مایکروویو + گریل

- با چرخاندن گردونه TIME ADJUST (9) زمان پخت را تنظیم کنید. همیشه برای تعیین زمان پخت مناسب، به جدول های پخت مراجعه کنید.

همیشه برای تعیین توان مناسب، به جدول های پخت مراجعه کنید.

i لطفاً توجه داشته باشید: در کارکرد یخ زدایی خودکار، لازم نیست میزان توان را انتخاب کنید.

i لطفاً توجه داشته باشید: در حین پخت نیز می توانید میزان توان مایکروویو را تغییر دهید. برای این منظور کافی است دکمه POWER LEVEL (6) را فشار دهید (شکل 11).

یک بار فشار دادن دکمه مذکور میزان توان فعلی را نمایش می دهد، فشار دادن مجدد آن موجب تغییر میزان توان می گردد.

• برای آغاز فرایند پخت، دکمه START (5) را فشار دهید (شکل 5). شمارش معکوس تا پایان زمان پخت روی صفحه نمایش ظاهر می شود.

i لطفاً توجه داشته باشید: لطفاً توجه داشته باشید: در هر زمانی می توانید برای بررسی وضعیت پخت، درب فر را باز کنید. ساطع شدن امواج مایکروویو و عملیات فر متوقف می گردد و زمانی که درب بسته و دکمه START (5) فشار داده می شود، این عملیات از نو آغاز می گردد (شکل 5).

i لطفاً توجه داشته باشید: اگر به هر دلیلی لازم باشد فرایند پخت را بدون باز کردن درب متوقف کنید، کافی است دکمه STOP (8) را فشار دهید (شکل 10).

i لطفاً توجه داشته باشید: برای پایان دادن به فرایند پخت، به شرح زیر عمل کنید: اگر درب فر باز باشد، دکمه STOP (8) را یک بار فشار دهید (شکل 10). اگر درب فر بسته و فرایند پخت در حال انجام باشد، دکمه STOP (8) را دو بار فشار دهید. ساعت دوباره نمایش داده می شود (شکل 10).

گرمایش سریع

این کارکرد برای گرم کردن مقادیر کم غذا و نوشیدنی عالی است. دکمه START (5) را دو بار فشار دهید (شکل 5). فر به مدت 2 دقیقه با حداکثر توان کار خواهد کرد. همچنین، این کارکرد برای تکمیل پخت های ناتمام نیز مفید است.

ایمنی کودک

این فر به یک دستگاه ایمنی مجهز است تا از روشن شدن ناخواسته آن توسط کودکان جلوگیری کند. برای فعال کردن دستگاه ایمنی:

- دکمه STOP (8) را فشار دهید و به مدت 3 ثانیه نگه دارید (شکل 10).
- صدای «بیپ» کوتاهی از دستگاه شنیده و نماد  روی صفحه نمایش نشان داده می شود. به این ترتیب، فر دیگر روشن نخواهد شد.
- برای غیر فعال کردن دستگاه ایمنی، دکمه STOP (8) را فشار دهید و به مدت 3 ثانیه نگه دارید (شکل 10).

کارکرد صرفه جویی در انرژی

هر سال، پیشرفت های فناوری مستلزم تولید برق به مراتب بیشتری است. نتیجه این امر تأثیرات مخرب زیست محیطی بیشتر به دلیل افزایش آلاینده ها (مانند دی اکسید کربن، گوگرد و غیره) و تحلیل منابع طبیعی تجدید ناپذیر (مثل کربن، گاز و نفت) است. با کاهش اتلاف برق (مثلا با کاهش مصرف برق وسایل برقی در حالت آماده بکار)، صرفه جویی در انرژی به منزله دسترسی سریع همه به منبعی قابل توجه از انرژی تجدید پذیر «بالقوه» خواهد بود. به منظور کاهش مصرف انرژی فر در زمان هایی که مورد استفاده قرار نمی گیرد:

- دکمه POWER LEVEL (6) را فشار دهید و به مدت 2-3 ثانیه نگه دارید (شکل 11). یک صدای «بیپ» از دستگاه شنیده خواهد شد.
- اگر هیچ دکمه ای فشار داده نشود، صفحه نمایش بعد از 10 دقیقه به صورت خودکار خاموش خواهد شد (تنظیمات ساعت حفظ خواهد شد).
- یک “-” در حال نوردهش نمایش داده می شود.
- اگر درب بیش از 10 دقیقه باز بماند، چراغ فر (Q) به صورت خودکار خاموش می شود.
- برای روشن کردن مجدد صفحه نمایش، یکی از دکمه ها را فشار دهید.
- برای غیر فعال کردن کارکرد ذخیره انرژی و نمایش مجدد زمان، دکمه POWER LEVEL (6) (شکل 11) را فشار دهید و به مدت 2-3 ثانیه نگه دارید؛ از دستگاه یک صدای «بیپ» شنیده خواهد شد.

یخ زدایی

- غذاهای فریز شده ای که داخل کیسه های پلاستیکی، روکش های نازک، یا ظروف آماده مناسب برای فر قرار دارند را می توان مستقیماً داخل فر قرار داد. نخست، بررسی و اطمینان حاصل کنید که این بسته ها فاقد هر گونه شیء فلزی مانند منگه یا گیره باشند.
- برخی از انواع مواد غذایی مانند سبزیجات و ماهی نیاز به یخ زدایی کامل قبل از پخت ندارند.
- اگر مواد غذایی موجود در سس گوشت و سایر سس ها را به هم بزنید، برگردانید، و/یا گهگاه آنها را جدا کنید، زودتر و یکنواخت تر یخ زدایی می شوند.
- گوشت، ماهی و میوه جات طی فرایند یخ زدایی مایعانی را آزاد می کنند. همیشه برای یخ زدایی این

- گونه مواد غذایی، آنها را داخل یک کاسه قرار دهید.
- توصیه می شود هنگام فریز کردن گوشت، آن را به چند قطعه تقسیم کنید و قطعات را داخل کیسه های مجزا قرار دهید. این کار تا حدود زیادی در زمان لازم برای یخ زدایی و آماده کردن گوشت صرفه جویی خواهد کرد.
- همیشه زمان انتظار بین یخ زدایی و پخت را رعایت کنید. زمان انتظار عبارت است از زمانی که باید غذا را قبل از پخت «بگذارید». زمان انتظار تضمین می کند که دمای تمام قسمت های غذا در زمان آغاز پخت یکنواخت باشد.

گرمایش

فر مایکروویو شما در زمان گرم کردن غذا در اوج فایده و کارایی خود قرار دارد. در مقایسه با روش های سنتی، فرهای مایکروویو هم در وقت و هم در برق صرفه جویی می کنند.

- توصیه می شود غذا (به ویژه اگر فریز شده است) را تا حداقل 70 درجه سانتیگراد گرم کنید (باید داغ داغ باشد!) البته نمی توانید غذایی که این قدر داغ شده را فوراً میل کنید، اما داغ کردن غذا تا این درجه حرارت استریل شدن آن را تضمین خواهد کرد.
- برای گرم کردن غذای از پیش پخته شده یا فریز شده، همیشه اصول زیر را رعایت کنید:
- غذا را از ظروف فلزی بیرون بیاورید؛
- روی غذا را با روکش های شفاف (مخصوص فر مایکروویو) یا کاغذ مومی بپوشانید. این کار ضمن کمک به حفظ طعم طبیعی غذا، موجب تمیز نگه داشتن فر می شود. همچنین، می توانید روی ظرف غذا را با یک بشقاب بپوشانید؛
- در صورت امکان، غذا را مرتباً به هم بزنید یا برگردانید تا فرایند گرم شدن سریع تر و یکنواخت تر انجام گیرد.
- هنگام رعایت زمان های نشان داده شده روی بسته مواد غذایی، نهایت دقت را به عمل آورید. به خاطر داشته باشید که تحت شرایط خاص، ممکن است لازم باشد این زمان ها افزایش یابند؛
- قبل از آغاز گرم کردن غذا، غذاهای فریز شده باید یخ زدایی شوند. هرچه دمای آغازین غذا کمتر باشد، زمان گرم شدن آن طولانی تر خواهد بود.

پخت پیش غذا و پرس های اول

عموماً سوپ ها را می توان با آب کمتری تهیه کرد زیرا طی پخت غذا در فر مایکروویو معمولاً آب کمی بر اثر تبخیر از دست می رود. نمک را بعد از پایان پخت یا طی زمان انتظار به غذا اضافه کنید زیرا نمک خاصیت آب زدایی دارد. توجه داشته باشید که زمان لازم برای پخت برنج (یا پاستا) در فر مایکروویو کمابیش برابر با زمان لازم برای پخت آن با اجاق های سنتی است. مزیت تهیه ریساتو در یک فر مایکروویو این است که نیاز به هم زدن مداوم ندارد (دو یا سه بار هم زدن کافی است).

پخت گوشت

زمان پخت مستقیماً به اندازه و یکتاخستی غذا بستگی دارد. کباب های چنجه زودتر از یک تکه گوشت بزرگ می پزند زیرا قطعات آنها کوچکتر و تقریباً هم اندازه هستند. برای نرم نگه داشتن گوشت کبابی، جوجه یا کباب چنجه، در آغاز پخت نیم پیمانه آب به آنها اضافه کنید.

پخت غذاهای جانی و سبزیجات

در مقایسه با روش های پخت سنتی، هنگامی که سبزیجات در فر مایکروویو پخته می شوند بهتر و بیشتر رنگ طبیعی و ارزش غذایی خود را حفظ می کنند.

قبل از پخت سبزیجات، آنها را بشوید و تمیز کنید.

سبزیجات را به قطعات مساوی تقسیم کنید. به ازای هر 500 گرم سبزیجات، 5 قاشق آب اضافه کنید (سبزیجات فیبردار نیاز به آب بیشتری دارند). همیشه باید روی سبزیجاتی که با استفاده از کارکرد «فقط مایکروویو» پخته می شوند یک روکش شفاف ویژه مایکروویو کشید. در اواسط فرایند پخت، حداقل یک بار آنها را به هم بزنید؛ و فقط در پایان فرایند پخت، مقدار کمی نمک اضافه نمایید.

i لطفاً توجه داشته باشید: زمان های پخت ارائه شده در جدول فقط جنبه توضیحی دارند و به وزن و دمای مواد غذایی قبل از پخت و نیز اندازه و بافت سبزیجات بستگی دارند.

پخت ماهی

ماهی ها سریع و با نتیجه ای عالی می پزند. می توان با استفاده از کمی کره یا روغن به ماهی طعم داد (البته در صورت تمایل، می توانید اصلاً از کره یا روغن استفاده نکنید). روی آنها را با روکش شفاف ویژه مایکروویو بپوشانید. قبل از پخت ماهی، پوست آن را بکنید. فیله ها را صورت یکتاخست بچینید. از پخت ماهی خوابانده شده در آرد سوخاری و تخم مرغ خودداری کنید.

پخت کیک ها، شیرینی جات و میوه جات

همواره کیک را با کارکرد «فن» بپزید و البته آن را در قفسه سیمی در قسمت پایین قرار دهید. اگر میوه های دارای پوست را در فر می پزید، باید قسمت های مختلف آنها را با چنگال سوراخ کنید و روی آنها را بپوشانید. رعایت زمان انتظار (3-5 دقیقه) ضروری است.

پخت با استفاده از کارکرد بخارپز (نه همه مدل ها)

از این کارکرد می توان برای بخارپز کردن انواع مواد غذایی مانند سبزیجات، ماهی ها، و غیره استفاده کرد.

⚠ نکته مهم! همیشه بخارپز (L) را روی صفحه گردان شیشه ای (G) قرار دهید. اطمینان حاصل کنید که بخارپز درست در مرکز صفحه گردان قرار گرفته باشد تا طی فرایند پخت، از گیر کردن آن به دیواره های داخلی فر جلوگیری شود. عدم رعایت این اصول ساده می تواند به آسیب دیدن بخارپز یا ایجاد جرقه منجر گردد.

• 500 میلی لیتر آب را داخل ظرف پلاستیکی بریزید و

- سپس آن را روی پایه بخارپز قرار دهید (شکل 14).
- غذا را داخل بخارپز بریزید و آن را روی پایه فلزی بگذارید (شکل 15). درب فلز بخارپز را ببندید، و اطمینان حاصل کنید که به درستی قرار گرفته باشد.
- دکمه  را دوبار فشار دهید (شکل 16).
- نماد  روی صفحه نمایش روشن می شود
- با چرخاندن گردونه TIME ADJUST (9) زمان پخت را تنظیم کنید (شکل 3).
- همیشه برای تعیین زمان پخت مناسب، به جدول های پخت مراجعه کنید.

i لطفاً توجه داشته باشید: در حین پخت نیز می توانید زمان پخت را تغییر دهید. برای این منظور، کافی است دکمه STOP (8) را یک بار فشار دهید (شکل 10) یا اینکه درب فر را باز کنید تا پخت برای مدتی کوتاه متوقف گردد.

• برای آغاز فرایند پخت، دکمه START (5) را فشار دهید (شکل 5).

• پایان زمان پخت با سه صدای «بپ» اعلام و کلمه «End» (پایان) روی صفحه نمایش نشان داده می شود (شکل 13). درب فر را باز کنید و غذا را بیرون بیاورید. با فشار دادن دکمه STOP (8) (شکل 10) یا 3 دقیقه بعد از پایان زمان پخت، ساعت نمایش داده می شود.

⚠ خطر سوختگی! در حین پخت، بخار خیلی داغ داخل بخارپز تولید می شود. هنگام باز کردن درب بخارپز، مواظب باشید بر اثر دمه های بخار دچار سوختگی نشوید. بخارپز را فقط از ناحیه پایه پلاستیکی در دست بگیرید و درب آن را با استفاده از دستگیره فوقانی بلند کنید و از تماس دست با قسمت های فلزی بخارپز اکیداً خودداری نمایید (شکل 17).

بخارپز کردن

بخارپز غذا را با استفاده از گرمای مرطوب ناشی از آب جوش، بدون تماس مستقیم بین مواد غذایی و آب، می پزد؛ در نتیجه، نمک های مغذی موجود در مواد غذایی از دست نمی رود. بخارپز یک درب فلزی دارد که از عبور ریزموج ها جلوگیری می کند. ریزموج ها فقط آب داخل ظرف پلاستیکی را گرم می کنند، آب بخار می شود و بخار آب غذا را می پزد.

⚠ نکته مهم! برای جلوگیری از آسیب دیدن بخارپز یا تخلیه الکتریکی داخل آن، هیچگاه از بخارپز حاوی کمتر از 500 میلی لیتر آب (خالی) استفاده نکنید.

اگر قبل از پایان فرایند پخت آب به طور کامل بخار شود، یک بار دیگر 500 میلی لیتر آب داخل ظرف آب بخارپز بریزید.

⚠ نکته مهم! اگر بخارپز آسیب دیده، شکسته یا تاب برداشته، از آن استفاده نکنید. هیچگاه بدون استفاده از پایه فلزی و درب بخارپز، پخت و پز نکنید. زمان های ارائه شده در جدول میانگین زمان های لازم هستند و

- باید با در نظر گرفتن این اصول اولیه ساده تنظیم شوند.
- زمان های پخت به اندازه غذا بستگی دارد.
- سبزیجاتی که به قطعات کوچکتر برش داده شده اند زودتر از سبزیجات برش نخورده می پزند.
- غذایی که در دمای اتاق نگهداری شده زودتر از غذایی که مستقیماً از یخچال بیرون آورده شده می پزد.
- نتایج پخت همیشه به مقدار و تازگی مواد اولیه بستگی دارد.

جدول زمان های پخت

غذا	مقدار	زمان پخت
هویج	400 گرم	15 دقیقه
کدو سمسایی	400 گرم	12 دقیقه
گل کلم	450 گرم	23 دقیقه
سبب زمینی	500 گرم	20 دقیقه
تکه ماهی آزاد	350 گرم	13 دقیقه
سینه مرغ	300 گرم	13 دقیقه

دور لبه پایه فلزی یک واشر لاستیکی وجود دارد (شکل 18). برای تمیز کردن بخارپز، می توان به آسانی واشر را بیرون آورد. بعد از تمیز کردن آن، لازم است حتماً دوباره سر جای اولش قرار گیرد.

⚠ نکته مهم! هرگز از بخارپز بدون قرار دادن صحیح واشر لاستیکی دور لبه پایه فلزی استفاده نکنید (نبود واشر می تواند به بخارپز آسیب برساند یا به ایجاد جرقه در حین استفاده منجر گردد).

پخت با استفاده از کارکرد پیتزا (نه همه مدل ها)

می توان از این کارکرد برای پختن/گرم کردن همه فراورده های فریز شده تجاری که در قالب گروه «اسنک» عرضه می شود مانند نان، اسنک های خوش طعم، مینی پیتزاها، کیش ها، همبرگرهای چاشنی دار، کوکوی سبب زمینی، شیرینی جات، کروسانت ها، و غیره استفاده کرد. برای حصول بهترین نتایج، این اصول/رهنمودهای عمومی ساده را به خاطر داشته باشید:

- هر بار که از بشقاب پیتزا/گریل (D) استفاده می گردد، باید آن را از قبل گرم کرد. وقتی برنامه تنظیم می گردد و دکمه START (5) فشار داده می شود، فر این کار را به صورت خودکار انجام می دهد (شکل 5).
- قبل از استفاده از فر، همیشه به جدول (صفحه بعد) مراجعه و گروه غذایی که می خواهید پزید را بررسی کنید. برای این منظور، به شرح زیر عمل کنید:
- دکمه (7)  را یکبار فشار دهید (شکل 16).
- نماد  روی صفحه نمایش روشن می شود
- با چرخاندن گردونه TIME ADJUST (9) زمان پخت را تنظیم کنید (شکل 3). همیشه برای تعیین زمان پخت مناسب، به جدول های پخت مراجعه کنید.
- بشقاب پیتزا/گریل (D) را مستقیماً روی صفحه گردان (G)

قرار دهید (در صورت تمایل، می توانید مقدار کمی روغن روی آن بمالید). درب را ببندید و دکمه START (5) را فشار دهید (شکل 5). فر به صورت خودکار بشقاب را به مدت 3 دقیقه گرم خواهد کرد. شمارش معکوس تا پایان مرحله پخت گرمایش نشان داده خواهد شد.

i لطفاً توجه داشته باشید: زمان پیش گرمایش صفحه گردان را نمی توان تغییر داد.

در پایان مرحله پیش گرمایش، 2 صدای «بیپ» از دستگاه شنیده خواهد شد. با استفاده از دستکش مخصوص فر، بشقاب پیتزا/گریل (D) را بیرون بیاورید (مواظب باشید، خیلی داغ است!) (شکل 19) و غذایی که می خواهید پزید/گرم کنید را روی بشقاب قرار دهید.

• بشقاب پیتزا/گریل (D) را به داخل فر برگردانید و دکمه START (5) را مجدداً فشار دهید (شکل 5) (اگر این دکمه ظرف 1 دقیقه فشار داده نشود، پخت به صورت خودکار از سر گرفته خواهد شد). زمان تنظیم شده روی صفحه نمایش ظاهر می شود.

i لطفاً توجه داشته باشید: در حین پخت نیز می توانید زمان تنظیم شده را تغییر دهید. برای این منظور کافی است دکمه STOP (8) (شکل 10) را یک بار فشار دهید یا درب فر را باز کنید تا پخت برای مدتی کوتاه متوقف گردد.

• پایان زمان پخت با سه صدای «بیپ» اعلام و کلمه «End» (پایان) روی صفحه نمایش نشان داده می شود (شکل 13). درب فر را باز کنید و غذا را بیرون بیاورید. با فشار دادن دکمه STOP (8) (شکل 10) یا 3 دقیقه بعد از پایان زمان پخت، ساعت نمایش داده می شود.

⚠ خطر سوختگی! در حین پخت/گرم کردن غذا، فر در حالت «ترکیب با گریل» کار می کند. هنگام بیرون آوردن غذا از فر، خیلی احتیاط کنید زیرا هم بشقاب پیتزا/گریل (D) و هم المنت (A) تعبیه شده در قسمت فوقانی فر به شدت داغ می شود.

در ذیل، چند رهنمود برای حصول بهترین نتایج از این کارکرد و استفاده بهینه از آن ارائه شده است:

غذا	ملاحظات
پیتزای فریز شده	• پیتزا را داخل بشقاب قرار دهید و به مدت 16-18 دقیقه پزید.
کوردون بلوی فریز شده	• کوردون بلو را داخل بشقاب قرار دهید و به مدت 7 دقیقه پزید. طی پخت، آنها را برنگردانید.
ماهی سوخاری فریز شده	• ماهی های سوخاری را داخل بشقاب قرار دهید و به مدت 6 دقیقه پزید. طی پخت، آنها را برنگردانید.
کرواسون الخام المجمدة	• ماهی های سوخاری را داخل بشقاب قرار دهید و به مدت 6 دقیقه پزید. طی پخت، آنها را برنگردانید.

کارکرد «صبحانه»

از کارکرد صبحانه می توان برای گرم کردن سریع و آسان مواد غذایی یک صبحانه متعارف – یک فنجان قهوه/ شیر/ چای و کروسانت ها/ نان های بنجیک یا تکه های نان تست – استفاده کرد. طی مرحله اول، محتویات فنجان داغ می شود. به لطف دمای بالایی که حاصل شده، نوشیدنی شما برای مدتی طولانی گرم می ماند. طی مرحله دوم، غذا توسط المنت های گریل سستی داغ می شود. این باعث ترد شدن نان های بنجیک و تست شدن نان می شود.

برای این منظور، به شرح زیر عمل کنید:

- دکمه (4)  را فشار دهید (شکل 20).
نماد  روی صفحه نمایش روشن می شود و «1» نمایش داده می شود (شکل 21).
می توانید مقادیر لازم برای یک صبحانه (مثل یک فنجان شیر و یک کروسانت) را گرم کنید.
اگر مقادیر بیشتری لازم دارید دکمه (4)  را مجدداً فشار دهید (شکل 20) تا برنامه دوم انتخاب شود («2» نمایش داده می شود) (شکل 22).
• فنجان حاوی نوشیدنی را داخل فر روی صفحه گردان (G) قرار دهید (شکل 23).
برای آغاز فرایند پخت، دکمه START (5) را فشار دهید (شکل 5). شمارش معکوس زمان باقیمانده تا پایان پخت روی صفحه نمایش ظاهر می شود.
• در پایان مرحله اول، فر به صورت خودکار متوقف و دو صدای «بیپ» کوتاه از آن شنیده می شود. زمان پخت مرحله دوم چشمک می زند. درب فر را باز کنید و فنجان را بیرون بیاورید.
حالا کروسانت ها یا تکه های نان را مستقیماً روی صفحه گردان (G) قرار دهید. توصیه می کنیم از قفسه سیمی (F) (شکل 24) استفاده کنید.
• با فشار دادن دکمه START (5) کارکرد «صبحانه» را مجدداً آغاز کنید (شکل 5). اگر طرف یک دقیقه با فشار دادن دکمه START فر را مجدداً راه اندازی نکنید، پخت به صورت خودکار از سر گرفته خواهد شد.
• در پایان مرحله دوم، فر کاملاً متوقف و کلمه «End» نمایش داده می شود (شکل 13).
• درب فر را باز کنید و غذا را بیرون بیاورید.
با فشار دادن دکمه STOP (8) (شکل 10) یا 3 دقیقه بعد از پایان زمان پخت، ساعت نمایش داده می شود.

 **خطر سوختگی!** در حین پخت/گرم کردن غذا طی مرحله دوم، فر در حالت «گریل» و/یا «فن» عمل می کند. هنگام بیرون آوردن غذا از فر، خیلی احتیاط کنید، زیرا هم المنت تعبیه شده در قسمت فوقانی فر و هم دیواره های داخلی فر به شدت داغ می شوند.

برنامه دهی با دکمه صبحانه

همچنین می توانید از دکمه (4) . برای برنامه دهی هر نوع پخت دو مرحله ای مورد نظر خود استفاده کنید.

فرایندهای پخت به ترتیب اجرا خواهد شد و فر به مدت 1 دقیقه بین دو مرحله متوقف خواهد شد تا شما بتوانید وضعیت پخت را بررسی کنید. برنامه جدید جای کارکرد «صبحانه» پیش فرض را خواهد گرفت.

برای این منظور، به شرح زیر عمل کنید:

- دکمه (4)  را فشار دهید و به مدت حداقل 3 ثانیه نگه دارید (شکل 20). صدای «بیپ» کوتاهی از دستگاه شنیده می شود و عبارت «Fct1» روی صفحه نمایش چشمک خواهد زد (شکل 25).

- کارکرد اول را با دکمه FUNCTION (2) تنظیم کنید (شکل 9) و با دکمه START (5) آن را تأیید نمایید (شکل 5).
• بعد از تأیید کارکرد اول، عبارت «Fct2» روی صفحه نمایش چشمک خواهد زد.

 **لطفاً توجه داشته باشید:** اگر مایل نیستید مرحله دوم را برنامه دهی کنید، دکمه START (5) را مستقیماً فشار دهید (شکل 5).

- کارکرد دوم را با دکمه FUNCTION (2) تنظیم کنید (شکل 9) و با دکمه START (5) آن را تأیید نمایید (شکل 5). صدای «بیپ» کوتاهی از دستگاه شنیده و دوباره وقت محلی نمایش داده می شود. حالا دکمه «صبحانه» با فرایند پخت جدید شما مرتبط است، و شما می توانید با فشار دادن دکمه (4)  به سرعت آن را اجرا کنید (شکل 20).

 **لطفاً توجه داشته باشید:** در صورت قطع شدن برق، یا چنانچه دوشاخه فر از پریز برق کشیده شود، وقتی مجدداً برق وصل می شود، فر به صورت خودکار به کارکرد «صبحانه» پیش فرض اولیه بازنشانی خواهد شد.

تمیزکاری و نگهداری

 **خطر!** قبل از نظافت با اجرای عملیات نگهداری، همیشه دوشاخه برق دستگاه را از پریز بکشید و صبر کنید تا دستگاه خنک شود.

 **نکته مهم!** از بکار بردن مواد تمیز کننده ساینده، سیم ظرف شویی یا وسایل آتشپزخانه فلزی نوک تیز خودداری کنید. هنگام تمیز کردن قسمت بیرونی فر، اجازه ندهید آب یا مایعات پاک کننده به داخل دریچه های تهویه و دریچه خروج بخار تعبیه شده در قسمت فوقانی دستگاه نفوذ کند. هرگز نباید برای تمیز کردن سطح درب، از الکل، مواد تمیز کننده ساینده یا مواد پاک کننده حاوی آمونیاک استفاده کنید. از بخارشو برای تمیز کردن داخل فر استفاده نکنید.

برای نگهداری دستگاه خود در بهترین وضعیت ممکن، درب و داخل و خارج فر را با یک پارچه مرطوب و صابون خنثی یا مایع ظرفشویی خنثی تمیز کنید.

ⓘ لطفاً توجه داشته باشید: هیچگاه صفحه گردان داغ را در آب سرد فرو نبرید. تغییر ناگهانی دما می تواند موجب ترک خوردن آن شود.

عیب یابی

چنانچه اختلال یا نقصی در کار دستگاه به وجود آید، با نمایندگی مجاز خدمات مشتریان شرکت سازنده تماس بگیرید.

به هر حال، قبل از تماس با ما بد نیست کنترل های ساده زیر را انجام دهید.

همیشه سرپوش خروجی مایکروویو (C) را عاری از چربی و ذرات روغن نگه دارید. برای تضمین بسته شدن کامل درب، همیشه داخل درب را تمیز نگه دارید. اجازه ندهید گرد و غبار یا بقایای مواد غذایی بین پانل جلوی اجاق و درب جمع شود. درجه های تهویه تعبیه شده در پشت فر را مرتباً تمیز کنید و آنها را عاری از گرد و غبار نگه دارید. هر چند وقت یک بار صفحه گردان (G) و پایه (H/I) را بیرون بیاورید و آنها را تمیز کنید. همچنین قسمت تحتانی فر را تمیز کنید. صفحه گردان و پایه را با استفاده از آب و صابون خنثی بشویید (این قطعات را می توان در ماشین ظرف شویی شست). موتور صفحه گردان آب بندی شده است. هنگام تمیز کردن قسمت تحتانی فر همیشه و در هر شرایطی باید دقت کنید که مبادا آب به زیر پایه (H/I) نفوذ کند.

مشکل	علت/راه حل
دستگاه کار نمی کند	- با کشیدن دوشاخه برق از پریز و صبر کردن به مدت حداقل 1-2 دقیقه، سیستم کنترل الکترونیک دستگاه را بازنشانی کنید. - ممکن است کارکرد ذخیره انرژی فعال شده باشد (صفحه نمایش خاموش است). یک دکمه را فشار دهید. - درب درست بسته نشده - دوشاخه درست داخل پریز جا نیافتاده - پریز برق ندارد (فیوز اصلی برق منزل را بررسی کنید). - دستگاه ایمنی کودک فعال شده است (نماد  نمایش داده می شود).
ذرات آب روی سطحی که فر روی آن قرار دارد، داخل فر یا اطراف درب تشکیل می شود.	هنگام پخت غذای حاوی آب، تشکیل بخار و تبدیل آن به ذرات آب روی سطحی که فر روی آن قرار گرفته یا اطراف درب آن کاملاً طبیعی است.
ایجاد جرقه داخل فر	- هرگز هنگام استفاده از کارکردهای «مایکروویو» یا «ترکیبی» فر را بدون غذا روشن نکنید. - هنگام استفاده از کارکردهای فوق، از ظروف فلزی یا کیسه ها یا بسته های دارای منگه های فلزی استفاده نکنید.
غذا درست گرم یا پخته نمی شود	- کارکرد صحیح را انتخاب کنید یا زمان پخت را افزایش دهید. - غذا قبل از پخت کاملاً یخ زدایی نشد.
غذا می سوزد	کارکرد صحیح را انتخاب کنید یا زمان پخت را کاهش دهید.
غذا به صورت یکنواخت پخته نمی شود	- طی پخت، غذا را به هم بزنید. - به خاطر داشته باشید که اگر غذا در قطعات هم اندازه پخته شود، بهتر می پزد. - صفحه گردان همچنان متوقف است.

ⓘ لطفاً توجه داشته باشید: لطفاً توجه داشته باشید: اگر چراغ فر (B) بسوزد، می توانید بودن هیچ مشکلی به استفاده از دستگاه ادامه دهید. برای تعویض چراغ، با نمایندگی مجاز خدمات مشتریان تماس بگیرید.