



دفترچه راهنمای
“SolarDOM” فر نوری

لطفا پیش از استفاده این دفترچه راهنما را به دقت مطالعه کنید.

LF-5901SCR
LF-5901WCR

P/No.: MFL31567325

بعلت وجود قفل های ایمنی داخلی که در مکانیزم در جا سازی شده ، نمی توانید فر خود را با در باز به کار اندازید . این قفل ها بطور اتوماتیک هر گونه فعالیت پخت و پز را به هنگام باز بودن در متوقف می سازد زیرا در صورت شروع پخت در فر مایکروویو می تواند منجر به قرار گیری بدن در معرض امواج مایکروویو شود .

به قفل ها دست نزنید

هیچگونه چیزی بین قسمت جلوئی فر و درب نگذاشته یا نگذارید غذا یا پس مانده آن را با ماده پاک کننده از روی سطوح درز گیری جمع کنید . اگر فر خراب است از آن استفاده نکنید . حتماً باید درهای فر به درستی بسته شوند ۱- درها خراب نباشد ، ۲- لوله ها و بست ها خراب نباشند ، ۳- قسمت های درز گیری شده گرفته دچار نقص نشده باشند . فر باید تنها توسط تعمیر کاران متخصص و مجرب تعمیر شود .

در زمان حرارت دادن مایعات مثل سوپ ، سس ها و نوشیدنی ها در مایکروویو ، حرارت دادن بالاتر از نقطه جوش می تواند باعث سر رفتن و نشت مایعات از ظروف می شوند .

به منظور جلوگیری از آن ، اقدامات زیر را انجام دهید .

۱- از ظروف صاف با گردن باریک استفاده نکنید .

۲- مایعات را بعد از رسیدن به نقطه جوش مناسب از دستگاه خارج کنید .

(مایعات نباید به حالت قلقل در دستگاه استفاده شوند .)

۳- قبل از قرار دادن مایعات در فر حتماً آنها را هم بزینید و دوباره در حین زمان پخت این کار را انجام بدهید .

۴- بعد از حرارت دادن چند لحظه صبر کنید مایع را هم زده یا تکان دهید و دمای آن را قبل از مصرف چک کنید تا دچار سوختگی نشوید .

(بوژه محتویات بطری شیر یا ظروف غذای کودک)

در موقع برداشتن ظرف مراقب باشید .



هشدار

بعد از حرارت دادن ، چند لحظه صبر کنید مایع را به هم زده یا تکان دهید و دمای آن را قبل از مصرف چک کنید تا دچار سوختگی نشوید .



هشدار

از زمان مناسب برای پخت غذای خود اطمینان حاصل کنید زیرا پخت بیش از حد ممکن است منجر به آتش گرفتن غذا و صدمه دیدن فر شما شود .

۲	اقدامات ایمنی
۳	فهرست مطالب
۴-۵	بازکردن و نصب
۶	صفحه کلید
۷	تنظیم ساعت
۸	قفل کودک
۹	طبخ با کانوکشن
۱۰-۱۲	پخت ترکیبی سریع
۱۳-۱۶	پخت با بخار
۱۷-۲۲	پخت سریع غذا های ایرانی
۲۳	یخ زدایی
۲۴	راهنمای یخ زدایی
۲۵	پخت با گریل
۲۶	پخت غذا با قدرت مایکروویو
۲۷	میزان قدرت مایکروویو
۲۸	پخت دو مرحله ای
۲۹	شروع به کار سریع
۴۰	پخت بیشتر یا کمتر
۴۱-۴۳	نصب و پخت با جوجه گردان
۴۵	سرمه کردن جوجه گردان
۴۶-۴۷	دستورالعمل های ایمنی مهم
۴۸	ظروف مایکروویو
۴۹-۳۰	مشخصات غذا و پخت مایکروویو
۳۱	سؤال و جواب
۳۲	اطلاعات سیم برق / مشخصات فنی

فر مایکروویو چگونه کار می کند؟

مایکروویوها از نوعی انرژی مثل امواج رادیویی و تلویزیونی و اشعه نور معمولی برخوردار هستند. معمولاً این امواج از محیط به بیرون کشیده می شوند و بدون اثر ناپدید می شوند. فرهای مایکروویو دارای مگنترون هستند که برای استفاده از انرژی در مایکروویوها طراحی شده است. الکتریسیته داخل لوله های مگنترون برای ایجاد انرژی مایکروویو استفاده می شود.

این مایکروویوها از طریق شکافهای داخل فر وارد و حوطه پخت می شوند. یک صفحه دوار یا سینی کف آن قرار دارد. مایکروویوها نمی توانند از دیواره های فلزی فر عبور کنند اما می توانند در مواردی مثل شیشه، سرامیک و کاغذ نفوذ کنند. مایکروویو ظرف غذا را حرارت نمی دهد و ظرف به خاطر حرارت ایجاد شده توسط غذا داغ می شود.

یک وسیله بسیار ایمن

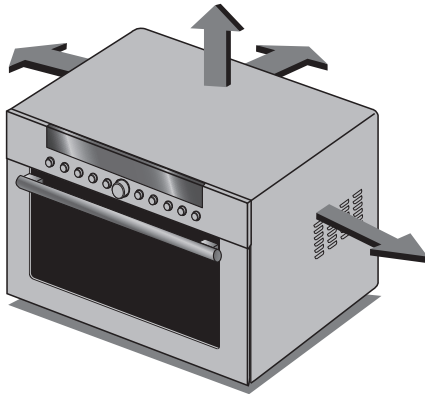
فر مایکروویو شما یکی از ایمن ترین لوازم خانگی است. وقتی که در آن باز است فر به طور اتوماتیک تولید امواج را متوقف می کند. انرژی آن وقتی وارد غذا می شود تماماً تبدیل به حرارت می شود. و وقتی آن را مصرف می کنید هیچگونه آسیبی به بدن شما نمی رساند.

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.

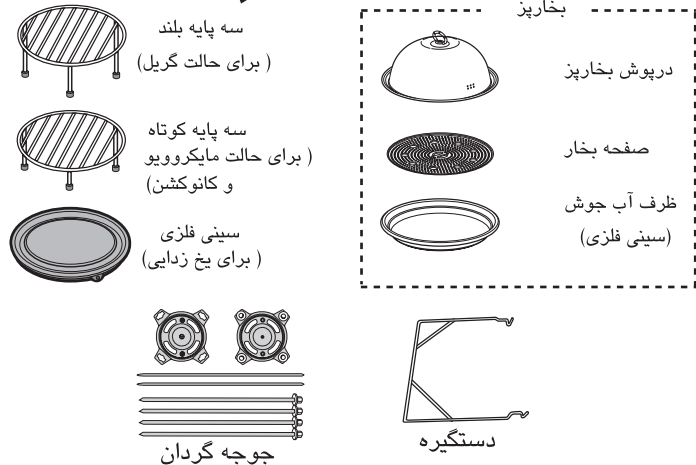
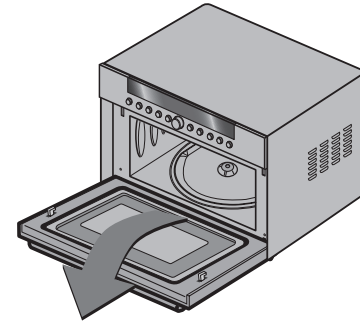
فر خود را در جایگاه دلخواه قرار داده، به نحوی که ۸۵ سانتی متر ارتفاع داشته باشد. از بالا حداقل ۳۰ سانتی متر و از پشت حداقل ۱۰ سانتی متر برای تهویه خوب، جا داشته باشد. قسمت جلویی فر باید حداقل ۸ سانتی متر از لبه محلی که آن را قرار داده اید عقب تر باشد تا از افتادن آن جلوگیری شود.

یک منفذ خروجی در بالا یا پهلوئی فر است، مسدود کردن آن به فر صدمه می زند.



* از این دستگاه نباید برای مقاصد تجاری استفاده کرد.

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





دکمه **STOP/CLEAR** را فشار دهید و دکمه **START** را یک بار فشار دهید تا زمان پخت برای ۳۰ ثانیه تنظیم شود.



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.

محتوی شیشه شیر کودک و غذای وی قبل از مصرف باید تکان داده و از لحاظ دما آزمایش شود تا موجب سوختگی کودک نگردد.



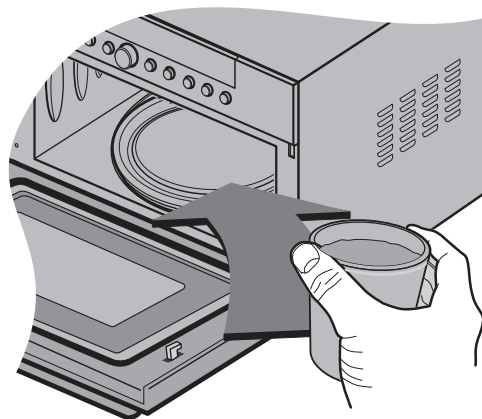
فر را به پریز استاندارد خانگی وصل کنید، مراقب باشید که تنها فر شما به پریز وصل شده باشد. اگر فر به درستی کار نکرد آن را از برق کشیده و مجدداً وصل و روشن نمایید.

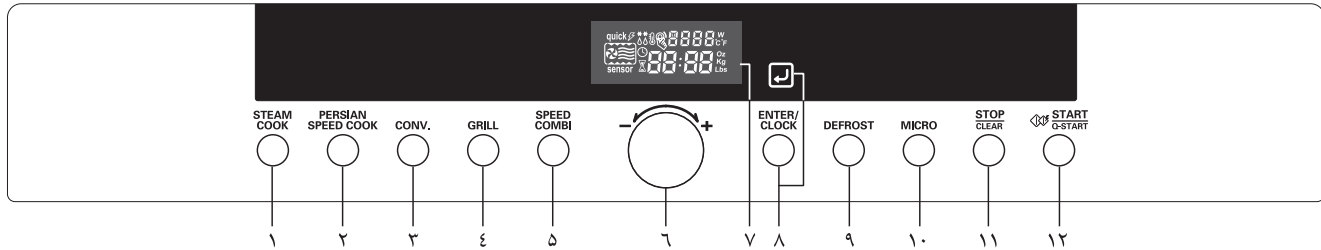


با کشیدن دسته در، آن را باز نموده و حلقه دوار را داخل فر و سینی شیشه ای را روی آن قرار دهید.



لیوان مخصوص مایکروویو را با ۳۰۰ میلی لیتر آب پر کنید و بر روی سینی فلزی قرار دهید و در فر را ببندید. اگر در مورد نوع ظرف مصرفی شک دارید به صفحه ۳۸ مراجعه فرمایید.

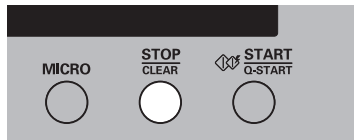




۱. **Steam Cook** : این عملکرد به شما امکان پخت بیشتر غذاهای مورد علاقه تان را از طریق انتخاب نوع غذا و وزن آن می دهد.
۲. **Persian Speed Cook** : این عملکرد به شما امکان پخت بیشتر غذاهای مورد علاقه تان را از طریق انتخاب نوع غذا و وزن آن می دهد.
۳. **Convection** : شما می توانید حرارت و زمان کانوکشن را انتخاب کنید.
۴. **Grill** : شما می توانید دسته بندی های مربوط به گریل را انتخاب کنید.
۵. **Speed Combi** : شما می توانید دسته بندی های پخت ترکیبی را انتخاب کنید.
۶. **گردونه** :
 - شما می توانید زمان پخت، دما و انواع پخت را تنظیم کنید.
 - هنگام پخت خودکار و دستی، می توانید با چرخاندن گردونه (به جز حالت یخ زدایی) زمان پخت را در هر لحظه ای افزایش یا کاهش دهید.
۷. **صفحه نمایش** : شما می توانید زمان روز، زمان پخت، میزان قدرت و نوع غذا را نمایش دهید.
۸. **Enter/Clock** : شما می توانید دسته بندی پخت انتخاب شده، میزان قدرت میکروویو یا حرارت را تعیین کنید. متوقف کرده و پاک کنید.
۹. **Defrost** : شما می توانید نوع غذا و وزن آن را انتخاب کنید.
۱۰. **Micro** : شما می توانید تنظیمات مربوط به ۵ سطح قدرت را انتخاب کنید.
۱۱. **Stop/Clear** : شما می توانید تمامی اطلاعات وارد شده را به جز زمان روز، متوقف کرده و پاک کنید.
۱۲. **Start/Quick Start** :
 - به منظور شروع نوع پختی که انتخاب شده است، این دکمه را یک بار فشار دهید.
 - عملکرد شروع به کار سریع به شما امکان می دهد با لمس دکمه quick start فواصل زمانی ۳۰ ثانیه ای را با توان پخت HIGH تنظیم نمایید.

تنظیم ساعت

می توانید ساعت را ۱۲ ساعته 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 قسمت‌های بسته بندی شده را باز نموده اید.



از این که دستگاه فر را به طور صحیح و همانند آنچه که در این دفترچه گفته شد، نصب کرده اید اطمینان حاصل نمایید.
دکمه **Stop/Clear** را فشار دهید.



توجه: چشمک زدن اطلاعات

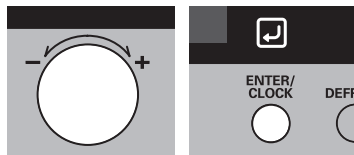
برای تنظیم حالت، چشمک زدن اطلاعات شما را به مرحله بعد راهنمایی می کند.



دکمه **Enter/Clock** را یک بار فشار دهید.
(اگر می خواهید از نوع زمان ۱۲ ساعته استفاده کنید، دکمه **Enter/Clock** را یک بار فشار دهید.)

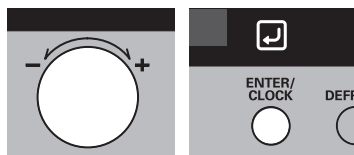
اگر می خواهید پس از تنظیم ساعت گزینه های مختلفی را تغییر دهید باید دو شاخه را از پریز بیرون کشیده و دوباره به پریز متصل کنید.)

وقتی اولین بار فر را به برق می زنی یا بعد از قطع برق، دوباره روشن می شود، علامت '0' a روی صفحه به نمایش در می آید. باید ساعت آن را تنظیم کنید.



گردونه **Dial** را بچرخانید تا عبارت "14:00" نمایان شود.
برای تایید ساعت دکمه **Enter** را فشار دهید.

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 بزنی و سپس ساعت را از نو تنظیم کنی.

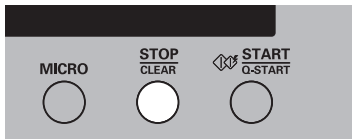


گردونه **Dial** را بچرخانید تا عبارت "14:35" نمایان شود.
دکمه **Enter** را فشار دهید.
ساعت شروع به شمارش می کند.

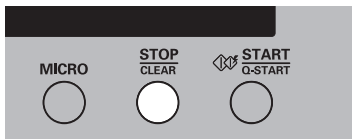
قفل کودک



دکمه Stop/Clear را فشار دهید.



دکمه Stop/Clear را فشار داده و نگه دارید تا علامت "L" نمایان شده و صدای بیپ شنیده شود. قفل کودک اکنون فعال است.

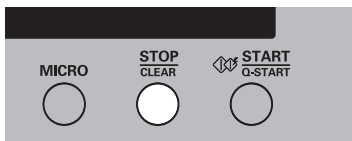


زمان از روی صفحه نمایش محو شده اما پس از چند ثانیه دوباره نمایان خواهد شد.

چنانچه دکمه ای فشار داده شود، علامت "L" در صفحه نمایان می شود.



برای لغو قفل کودک دکمه Stop/Clear را فشار دهید تا علامت "L" ناپدید شود.

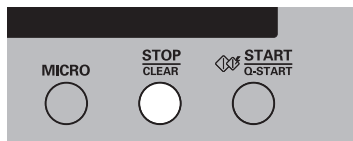


وقتی دکمه را رها می کنید صدای بیپ شنیده می شود.

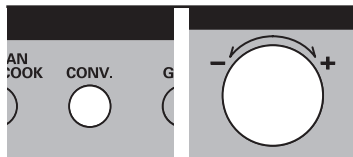
فر شما دارای عملکرد ایمنی است که مانع از به کار افتادن تصادفی فر می شود. به محض فعال شدن قفل کودک، شما قادر به استفاده از عملکردها نبوده و عمل پخت انجام نمی شود. البته کودک شما قادر به باز کردن در فر خواهد بود.

طبخ با کانوکشن

در نمونه زیر به شما نشان خواهیم داد که چطور از حالت کانوکشن برای پخت برخی از غذاها به مدت ۵۰ دقیقه در دمای ۲۲۰ درجه سانتی گراد استفاده کنید.



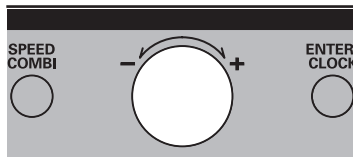
۲. برای طبخ دکمه **Stop/Clear** را فشار دهید.



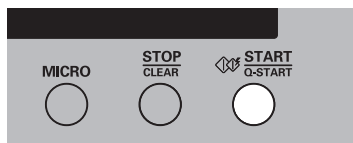
برای انتخاب حالت کانوکشن دکمه **Conv.** را فشار دهید. گردونه **Dial** را بچرخانید تا عبارت "220°C" نمایان شود.



برای تایید دما دکمه **Enter** را فشار دهید.



گردونه **Dial** را بچرخانید تا عبارت "50:00" نمایان شود.



دکمه **Start** را فشار دهید. پس از پخت شما باید برای درآوردن سینی فلزی دستکش بپوشید چرا که ظرف داغ است.

۱. برای گرم کردن دکمه **Stop/Clear** را فشار دهید.

برای انتخاب حالت کانوکشن دکمه **Conv.** را فشار دهید. گردونه **Dial** را بچرخانید تا عبارت "220°C" نمایان شود.

فر کانوکشن دارای دامنه دمای ۴۰ درجه سانتیگراد و ۱۰۰ تا ۲۵۰ درجه سانتیگراد است. فر دارای عملکرد عمل آورنده در دمای ۴۰ درجه سانتی گراد است. شما باید صبر کنید تا فر خنک شود چرا که در صورت دمای بیش از ۴۰ درجه قادر به استفاده از عملکرد عمل آورنده نیستید.

افزایش زمان پخت تا ۹ ساعت در شرایط عملکرد کانوکشن با دمای ۴۰ درجه سانتی گراد به منظور عملکرد فر مایکروویو امکان پذیر است. برای رسیدن به دمای انتخاب شده، فر چند دقیقه ای به طول می انجامد.

به محض رسیدن به دمای صحیح، فر با ایجاد صدای بیپ به شما اطلاع می دهد که به دمای مناسب رسیده است. سپس غذا را در داخل فر گذاشته و جهت شروع پخت آن را تنظیم کنید.

هنگام پخت موارد زیر، دمای کانوکشن را ۳۰ تا ۴۰ درجه سانتیگراد کاهش دهید.

- شیرینی (کیک، نان، کلوچه، کلوچه مربایی، غیره)، کاسارولی (پاستا، برنج و غیره)

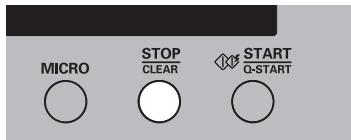
دکمه **Start** را فشار دهید. عبارت "Pr-H" نمایان می شود.



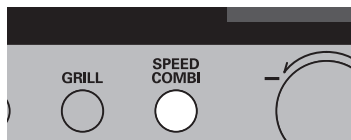
در هنگام پخت با کانوکشن باید از سه پایه کوتاه استفاده کنید.

پخت ترکیبی سریع

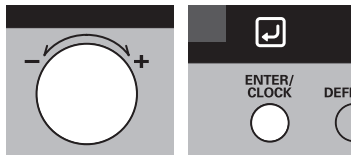
در نمونه زیر به شما نشان خواهیم داد که چطور فر را برای مدت زمان پخت ۲۵ دقیقه با توان 360W برنامه ریزی نمایید.



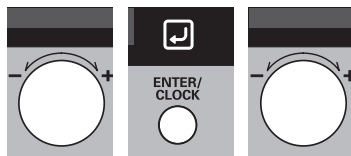
دکمه Stop/Clear را فشار دهید.



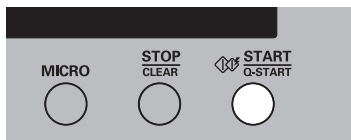
برای انتخاب حالت ترکیب گریل (CO-1, 2, 3) دکمه Speed Combi را فشار دهید.



گردونه Dial را بچرخانید تا عبارت "CO-1" نمایان شود. برای تایید گریل -۱ دکمه Enter را فشار دهید.



گردونه Dial را بچرخانید تا عبارت "360W" نمایان شود. برای تایید توان دکمه Enter را فشار دهید. گردونه Dial را بچرخانید تا عبارت "25:00" نمایان شود.



دکمه Start را فشار دهید. پس از پخت شما باید برای درآوردن سینی فلزی / ظرف دستکش بیوشید چرا که ظرف داغ است.

Speed Combi
(CO-1,2,3)



فر شما دارای قابلیت پخت ترکیبی است که به شما امکان پخت با گرم کن و مایکروویو را به طور همزمان یا نوبتی می دهد. این به معنای طبخ غذا در مدت زمان کوتاه است. شما می توانید ۳ سطح توان مایکرو (۱۸۰ وات، ۳۶۰ وات و ۶۰۰ وات) را در حالت پخت ترکیبی با سرعت را تنظیم کنید.

* دسته بندی پخت ترکیبی سریع

Co-1 گریل -۱ + توان مایکروویو

Co-2 گریل -۲ + توان مایکروویو

Co-3 گریل -۳ + توان مایکروویو

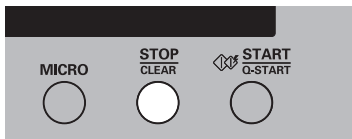
Co-4 گرم کن فوقانی (۱۵۰۰ وات) + تحتانی + توان مایکروویو

Co-5 گرم کن فوقانی (۱۱۰۰ وات) + تحتانی + توان مایکروویو

* حالت گریل: به صفحه ۲۲ مراجعه شود.

پخت ترکیبی سریع

در نمونه زیر به شما نشان خواهیم داد که چطور فر را با توان 360W و حرارت ۲۰۰ درجه سانتیگراد برای مدت زمان پخت ۲۵ دقیقه تنظیم کنید.



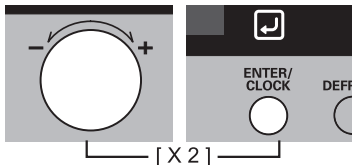
دکمه Stop/Clear را فشار دهید.

Speed Combi (CO-4)



برای انتخاب حالت ترکیب با سرعت (CO-4) دکمه Speed Combi را فشار دهید.

شما می توانید ۴ سطح توان مایکرو (۰ وات ، ۳۶۰ وات، ۶۰۰ وات و ۹۰۰ وات) را در حالت پخت ترکیبی با سرعت را تنظیم کنید. (CO-4)



گردونه Dial را بچرخانید تا عبارت "CO-4" نمایان شود. برای تایید پخت ترکیبی سریع دکمه Enter را فشار دهید. گردونه Dial را بچرخانید تا عبارت "200°C" نمایان شود. برای تایید دما دکمه Enter را فشار دهید.

* دسته بندی پخت ترکیبی سریع

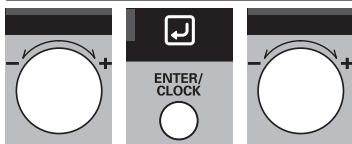
Co-1 گریل - ۱+ توان مایکروویو

Co-2 گریل - ۲+ توان مایکروویو

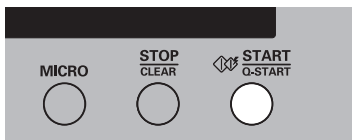
Co-3 گریل - ۳+ توان مایکروویو

Co-4 گرم کن فوقانی (۱۵۰۰ وات) + تحتانی + توان مایکروویو

Co-5 گرم کن فوقانی (۱۱۰۰ وات) + تحتانی + توان مایکروویو



گردونه Dial را بچرخانید تا عبارت "360W" نمایان شود. برای تایید توان دکمه Enter را فشار دهید. گردونه Dial را بچرخانید تا عبارت "25:00" نمایان شود.



دکمه Start را فشار دهید.

پس از پخت شما باید برای درآوردن سینی فلزی / ظرف دستکش بپوشید چرا که ظرف داغ است.

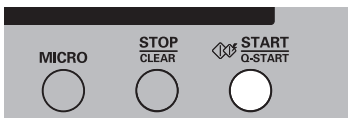
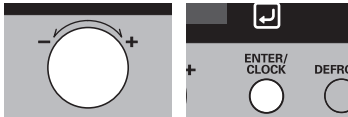
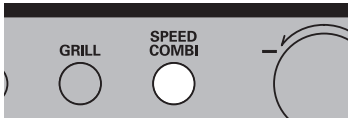
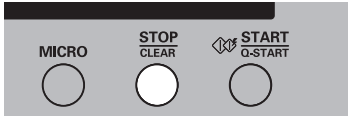
استفاده نکنید

جوجه گردان



در نمونه زیر به شما نشان خواهیم داد که چطور فر را با توان 360W و حرارت ۲۰۰ درجه سانتیگراد برای مدت زمان پخت ۲۵ دقیقه تنظیم کنید.

دکمه **Stop/Clear** را فشار دهید.



برای انتخاب حالت ترکیبی کانوکشن دکمه **Speed Combi** را فشار دهید.
گردونه **Dial** را بچرخانید تا عبارت "CO-5" نمایان شود.
برای تایید کانوکشن دکمه **Enter/Clock** را فشار دهید.

گردونه **Dial** را بچرخانید تا عبارت "200°C" نمایان شود.
برای تایید دما دکمه **Enter/Clock** را فشار دهید.

گردونه **Dial** را بچرخانید تا عبارت "360W" نمایان شود.
برای تایید توان دکمه **Enter/Clock** را فشار دهید.

گردونه **Dial** را بچرخانید تا عبارت "25:00" نمایان شود.
دکمه **Start** را فشار دهید.

در هنگام پخت می توانید با چرخاندن گردونه زمان پخت را افزایش یا کاهش دهید.
پس از پخت شما باید برای درآوردن سینی فلزی / ظرف دستکش بپوشید
چرا که ظرف داغ است.

Speed Combi
(CO-5)



فر شما دارای قابلیت پخت ترکیبی است که به شما امکان پخت با گرم کن و مایکروویو را به طور همزمان یا نوبتی می دهد. این به معنای طبخ غذا در مدت زمان کوتاه است. شما می توانید ۳ سطح توان مایکرو (۱۸۰ وات، ۳۶۰ وات و ۶۰۰ وات) را در حالت پخت ترکیبی با سرعت را تنظیم کنید. (CO-5)

* دسته بندی پخت ترکیبی سریع

Co-1 گریل ۱- + توان مایکروویو

Co-2 گریل ۲- + توان مایکروویو

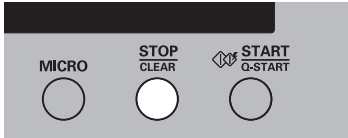
Co-3 گریل ۳- + توان مایکروویو

Co-4 گرم کن فوقانی (۱۵۰۰ وات) + تحتانی + توان مایکروویو

Co-5 گرم کن فوقانی (۱۱۰۰ وات) + تحتانی + توان مایکروویو

بخار پخت و پز

در نمونه زیر به شما نشان خواهیم داد که چطور ۰/۶ کیلوگرم نخود فرنگی طبخ کنید.



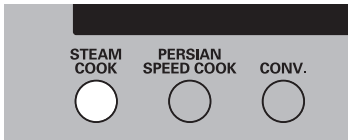
دکمه **Stop/Clear** را فشار دهید.



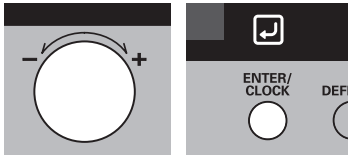
این ساختار شما را قادر می سازد که با سیستم بخار آشپزی کنید.

هشدار:

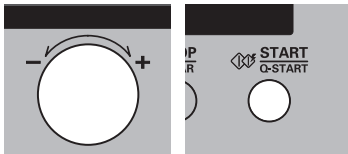
- ۱- هنگام در آوردن بخارپز از ماکروویو از دستکش فر استفاده کنید. ظرف بسیار داغ است.
- ۲- بخارپز داغ را روی میز شیشه ای یا میز پلاستیکی نگذارید. همواره از پد یا سینی استفاده کنید.
- ۳- هنگام استفاده از این بخارپز، قبل از استفاده حداقل ۴۰۰ میلی لیتر آب بریزید. چنانچه مقدار آب کمتر از ۴۰۰ میلی لیتر باشد ممکن است پخت کامل انجام نشود یا ممکن است باعث آتش و صدمه به دستگاه شود.
- ۴- هنگام حمل بخارپز با آب بسیار مراقب باشید.
- ۵- هنگام استفاده از بخارپز، محفظه آب جوش و در پوش بخارپز را دقیقاً در سر جای خود قرار دهید. چنانچه از محفظه آب جوش یا درپوش بخارپز را درست قرار ندهید ممکن است تخم مرغ ها یا بلوط ها منفجر شوند.
- ۶- هرگز این بخارپز را در دیگر مدل های ماکروویو استفاده نکنید، ممکن است موجب آتش یا صدمه به دستگاه شود.



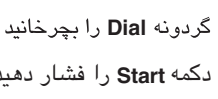
دکمه **Steam Cook** را فشار دهید.



گردونه **Dial** را بچرخانید تا عبارت "St 6" نمایان شود. برای تایید نوع غذا دکمه **Enter/Clock** را فشار دهید.



گردونه **Dial** را بچرخانید تا عبارت "0.60kg" نمایان شود. دکمه **Start** را فشار دهید. در زمان پخت و پز می توانید با چرخاندن دکمه انتخاب گر **Dial**، زمان پخت را افزایش و یا کاهش دهید.



راهنمای استفاده از بخار پز

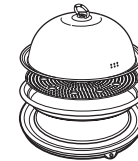
دستورالعمل	دمای اولیه	ظروف	وزن	غذا	عملکرد
<p>۱. سبزی ها را پاک کرده و به قطعات یکسان خرد کنید.</p> <p>۲. ۳۰۰ میلی لیتر آب داخل کاسه بخارپز بریزید. صفحه بخارپز را بر روی کاسه بخارپز بگذارید. غذای آماده شده را به صورت یک لایه بر روی صفحه بخارپز قرار دهید. در بخار پز را بگذارید.</p> <p>۳. کاسه بخارپز را در مرکز سه پایه و بر روی سینی فلزی قرار دهید.</p> <p>۴. پس از به جوش آمدن مدت ۱ دقیقه صبر کنید.</p> <p>- هویج های کوچک، بروکلی، گل کلم، کدو سبز، اسفناج</p>	اتاق	کاسه بخارپز صفحه بخارپز در بخارپز	۰/۲ تا ۰/۸ کیلوگرم	سبزیجات (خرد شده)	St 1 پخت با بخار
<p>۱. سبزیجات را تمیز کنید و به ۴ قسمت تقسیم کنید.</p> <p>۲. ۳۰۰ میلی لیتر آب داخل کاسه بخارپز بریزید. صفحه بخارپز را بر روی کاسه بخارپز بگذارید. غذای آماده شده را به صورت یک لایه بر روی صفحه بخارپز قرار دهید. در بخار پز را بگذارید.</p> <p>۳. کاسه بخارپز را در مرکز سه پایه و بر روی سینی فلزی قرار دهید.</p> <p>۴. پس از به جوش آمدن مدت ۱ دقیقه صبر کنید.</p> <p>- کلم، سیب زمینی</p>	اتاق	کاسه بخارپز صفحه بخارپز در بخارپز	۰/۲ تا ۰/۸ کیلوگرم	سبزیجات (تکه های بزرگ)	St 2
<p>۱. گوجه فرنگی های کوچک را انتخاب کنید. در صورت بزرگ بودن آنها را دو نیم کنید.</p> <p>۲. ۳۰۰ میلی لیتر آب داخل کاسه بخارپز بریزید. صفحه بخارپز را بر روی کاسه بخارپز بگذارید. غذای آماده شده را به صورت یک لایه بر روی صفحه بخارپز قرار دهید. در بخار پز را بگذارید.</p> <p>۳. کاسه بخارپز را در مرکز سه پایه و بر روی سینی فلزی قرار دهید.</p> <p>۴. پس از به جوش آمدن مدت ۱ دقیقه صبر کنید.</p>	اتاق	کاسه بخارپز صفحه بخارپز در بخارپز	۰/۲ تا ۰/۸ کیلوگرم	گوجه فرنگی	St 3
<p>۱. غذا را تمیز کرده و به میزان دلخواه ادویه برزید.</p> <p>۲. ۳۰۰ میلی لیتر آب داخل کاسه بخارپز بریزید. صفحه بخارپز را بر روی کاسه بخارپز بگذارید. غذای آماده شده را به صورت یک لایه بر روی صفحه بخارپز قرار دهید. در بخار پز را بگذارید.</p> <p>۳. کاسه بخارپز را در مرکز سه پایه و بر روی سینی فلزی قرار دهید.</p> <p>۴. پس از به جوش آمدن مدت ۱ تا ۲ دقیقه صبر کنید.</p>	یخچال	کاسه بخارپز صفحه بخارپز در بخارپز	۰/۲ تا ۰/۸ کیلوگرم	پای مرغ	St 4

راهنمای استفاده از بخار پز

دستورالعمل	دمای اولیه	ظروف	وزن	غذا		عملکرد
				St 5	حلزون	
<p>۱. غذا را تمیز کرده و به میزان دلخواه ادویه بزینید.</p> <p>۲. ۳۰۰ میلی لیتر آب داخل کاسه بخارپز بریزید. صفحه بخارپز را بر روی کاسه بخارپز بگذارید. غذای آماده شده را به صورت یک لایه بر روی صفحه بخارپز قرار دهید. در بخار پز را بگذارید.</p> <p>۳. کاسه بخارپز را در مرکز سه پایه و بر روی سینی فلزی قرار دهید.</p> <p>۴. پس از به جوش آمدن مدت ۱ دقیقه صبر کنید.</p> <p>- میگو، خرچنگ، حلزون، اسکالوپ، ماهی کاتل.</p> <p>(طول کمتر از ۲۵ سانتیمتر)</p>	یخچال	کاسه بخارپز صفحه بخارپز در بخارپز سینی فلزی	۱/۱ تا ۱/۰ کیلوگرم	St 5	حلزون	پخت با بخار
<p>همانند بالا</p> <p>(طول کمتر از ۲۵ سانتیمتر و ۳ سانتیمتر ضخامت)</p>	یخچال	کاسه بخارپز صفحه بخارپز در بخارپز سینی فلزی	۱/۱ تا ۰/۶ کیلوگرم	St 6	ماهی درسته	
<p>همانند بالا</p> <p>(کمتر از ۲/۵ سانتیمتر ضخامت)</p>	یخچال	کاسه بخارپز صفحه بخارپز در بخارپز سینی فلزی	۱/۱ تا ۰/۶ کیلوگرم	St 7	فیله ماهی	
<p>۱. غذا را تمیز کرده و به میزان دلخواه ادویه بزینید.</p> <p>۲. ۳۰۰ میلی لیتر آب داخل کاسه بخارپز بریزید. صفحه بخارپز را بر روی کاسه بخارپز بگذارید. غذای آماده شده را به صورت یک لایه بر روی صفحه بخارپز قرار دهید. در بخار پز را بگذارید.</p> <p>۳. کاسه بخارپز را در مرکز سه پایه و بر روی سینی فلزی قرار دهید.</p> <p>۴. پس از به جوش آمدن مدت ۱ تا ۲ دقیقه صبر کنید.</p>	یخچال	کاسه بخارپز صفحه بخارپز در بخارپز سینی فلزی	۰/۲ تا ۰/۶ کیلوگرم	St 8	سینه مرغ	

راهنمای استفاده از بخار پز

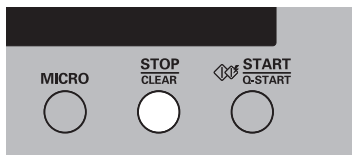
عملکرد	غذا	وزن	ظروف	دمای اولیه	دستورالعمل
پخت با بخار	St 9	تخم مرغ	کاسه بخارپز صفحه بخارپز در بخارپز سینی فلزی	یخچال	۱. ۳۰۰ میلی لیتر آب داخل کاسه بخارپز بریزید. صفحه بخارپز را بر روی کاسه بخارپز بگذارید. تخم مرغ ها را بر روی صفحه بخارپز قرار دهید. در بخارپز را بگذارید. ۲. کاسه بخارپز را در مرکز سه پایه و بر روی سینی فلزی قرار دهید. ۳. پس از به جوش آمدن مدت ۱ دقیقه صبر کنید.
	St 10	گوشت آسیاب شده	کاسه بخارپز صفحه بخارپز در بخارپز سینی فلزی	یخچال	۱. ۳۰۰ میلی لیتر آب داخل کاسه بخارپز بریزید. صفحه بخارپز را بر روی کاسه بخارپز بگذارید. پارچه پنبه ای مرطوب یا حوله کاغذی را بر روی صفحه بخارپز قرار دهید. ۲. غذای آماده شده را به صورت تک لایه بر روی صفحه فلزی بگذارید. در بخارپز را بگذارید. ۳. کاسه بخارپز را در مرکز سه پایه و بر روی سینی فلزی قرار دهید. ۴. پس از به جوش آمدن مدت ۱ دقیقه صبر کنید.
	St 11	سوسیس	کاسه بخارپز صفحه بخارپز در بخارپز سینی فلزی	یخچال	۱. ۳۰۰ میلی لیتر آب داخل کاسه بخارپز بریزید. صفحه بخارپز را بر روی کاسه بخارپز بگذارید. غذای آماده شده را به صورت تک لایه بر روی صفحه بخارپز قرار دهید. در بخارپز را بگذارید. ۲. کاسه بخارپز را در مرکز سه پایه و بر روی سینی فلزی قرار دهید. ۳. پس از به جوش آمدن مدت ۱ دقیقه صبر کنید.
	St 12	گوشت نمک سود شده	کاسه بخارپز صفحه بخارپز در بخارپز سینی فلزی	یخچال	۱. گوشت تقسیم شده را آماده کنید. ۲. ۳۰۰ میلی لیتر آب داخل کاسه بخارپز بریزید. صفحه بخارپز را بر روی کاسه بخارپز بگذارید. غذای آماده شده را به صورت تک لایه بر روی صفحه بخارپز قرار دهید. در بخارپز را بگذارید. ۳. کاسه بخارپز را در مرکز سه پایه و بر روی سینی فلزی قرار دهید. ۴. پس از به جوش آمدن مدت ۱ دقیقه صبر کنید. - ضخامت کمتر از ۲/۵ سانتیمتر



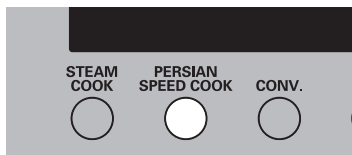
بخارپز + سینی فلزی

غذا های ایرانی پخت سریع

در مثال زیر نحوه پخت ۰/۴ کیلوگرم کوکو سبزی (Sc 3) را به شما آموزش می دهیم.



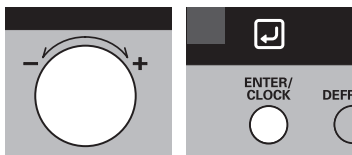
دکمه **Stop/Clear** را فشار دهید.



دکمه **Persian Speed Cook** را یک بار فشار دهید.

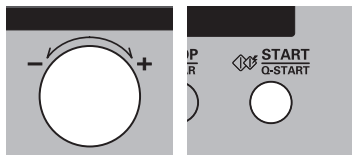


منوی پخت سریع غذا های ایرانی از قبل بر نامه ریزی شده و به شما امکان پخت سریع اکثر غذا های مورد علاقه تان را پس از انتخاب نوع و وزن غذا خواهد داد.



دکمه انتخاب گر **Dial** را بچرخانید تا پیام "Sc 3" بروی صفحه نمایشگر ظاهر گردد.

جهت تأیید طبقه بندی پخت و پز، دکمه **Enter/Clock** را فشار دهید.



دکمه انتخاب گر **Dial** را بچرخانید تا وزن "0.40kg"، بروی صفحه نمایشگر ظاهر گردد.

دکمه **Start** را فشار دهید.

در زمان پخت و پز می توانید با چرخاندن دکمه انتخاب گر **Dial**، زمان پخت را افزایش و یا کاهش دهید.

پس از انجام مراحل پخت غذا، شما می بایست جهت بیرون آوردن سینی فلزی/ظروف از داخل دستگاه، دستکش بدست کنید زیرا این ظروف داغ هستند.

دستورالعمل				ظروف	وزن	دسته بندی	عملکرد																				
<table border="1"> <tr> <td>برنج ایرانی مرغوب</td> <td>۱۰۰ گرم</td> <td>۲۰۰ گرم</td> <td>۳۰۰ گرم</td> <td>۴۰۰ گرم</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</td> <td>۲ قاشق</td> <td>۳ قاشق</td> <td></td> </tr> <tr> <td>نمک</td> <td colspan="4">به میزان لازم</td> </tr> </table>				برنج ایرانی مرغوب	۱۰۰ گرم	۲۰۰ گرم	۳۰۰ گرم	۴۰۰ گرم	آب	۲۵۰ میلی لیتر	۵۰۰ میلی لیتر	۷۵۰ میلی لیتر	۱۰۰۰ میلی لیتر	روغن مایع	۱ قاشق	۲ قاشق	۳ قاشق		نمک	به میزان لازم				ظرف مایکروویو (پیرکس) سه پایه کوتاه سینی فلزی	۰/۱۰ تا ۰/۴۰ کیلوگرم	برنج / SC 1	پخت سریع خودکار
برنج ایرانی مرغوب	۱۰۰ گرم	۲۰۰ گرم	۳۰۰ گرم	۴۰۰ گرم																							
آب	۲۵۰ میلی لیتر	۵۰۰ میلی لیتر	۷۵۰ میلی لیتر	۱۰۰۰ میلی لیتر																							
روغن مایع	۱ قاشق	۲ قاشق	۳ قاشق																								
نمک	به میزان لازم																										
<p>۱. برنج را شسته و آب اضافه را دور بریزید. ابتدا برنج، آب، نمک و روغن مایع را داخل ظرف شیشه ای ریخته و آنها را هم بزنید.</p> <p>۲. در ظرف را بگذارید تا تمامی آب آن تبخیر شود. ظرف را بر روی سه پایه کوتاه و سپس بر روی سینی فلزی در داخل فر قرار دهید.</p> <p>۳. منو را انتخاب و وزن را تنظیم کنید. برای پخت دکمه start را فشار دهید.</p> <p>۴. وقتی که صدای بیپ را شنیدید، برنج را هم زده و در ظرف را بگذارید. برای ادامه پخت دکمه start را فشار دهید.</p> <p>۵. پس از پخت آن را هم زده و به مدت ۵ تا ۱۰ دقیقه صبر کنید.</p>																											
<p align="center">کباب برگ</p> <table border="1"> <tr> <td>۶۰۰ گرم فیله</td> <td>۲ قاشق غذاخوری روغن زیتون</td> <td>۱ عدد پیاز بزرگ</td> <td>نمک</td> </tr> </table> <p>۱. گوشت را به قطعات کوچک و مساوی تقسیم کنید. پیاز را رنده کرده و آب آن را جدا کنید. آب پیاز و روغن زیتون را با هم مخلوط کنید. سپس گوشت را به همراه روغن زیتون و آب پیاز به مدت ۲ تا ۴ ساعت در بسته نگه دارید. به میزان لازم به آن نمک هم بزنید.</p> <p>۲. گوشت را به سیخ بکشید. توجه داشته باشید که سیخ ها از مرکز گوشت عبور کند. حالا سیخ ها را در داخل جوجه گردان و بر روی سینی فلزی قرار دهید.</p> <p>۳. منو را انتخاب و وزن را تنظیم کنید. دکمه start را فشار دهید.</p> <p>۴. پس از پخت سیخ ها را در آورید.</p> <p align="center">جوجه کباب</p> <table border="1"> <tr> <td>۶۰۰ گرم تکه های جوجه</td> <td>نمک</td> <td>۲ قاشق چایخوری زعفران</td> </tr> <tr> <td>۲ قاشق روغن زیتون</td> <td>۱ عدد پیاز بزرگ</td> <td></td> </tr> </table> <p>۱. تکه های جوجه را آغشته به آب پیاز، زعفران، نمک و روغن زیتون کرده و آن را داخل ظرف دردار به مدت ۳ تا ۴ ساعت قرار دهید.</p> <p>۲. جوجه ها را به سیخ بکشید. توجه داشته باشید که سیخ ها از مرکز جوجه ها عبور کنند.</p> <p>۳. سیخ ها را داخل جوجه گردان قرار دهید.</p> <p>۴. منو را انتخاب و وزن را تنظیم کنید. دکمه start را فشار دهید.</p> <p>۵. پس از پخت سیخ ها را در آورید.</p> <p>بسته به وزن جوجه یا گوشت، وزن بقیه مواد هم تغییر خواهد کرد.</p>				۶۰۰ گرم فیله	۲ قاشق غذاخوری روغن زیتون	۱ عدد پیاز بزرگ	نمک	۶۰۰ گرم تکه های جوجه	نمک	۲ قاشق چایخوری زعفران	۲ قاشق روغن زیتون	۱ عدد پیاز بزرگ		جوجه گردان سینی فلزی	۰/۲۰ تا ۰/۸۰ کیلوگرم	کباب SC 2											
۶۰۰ گرم فیله	۲ قاشق غذاخوری روغن زیتون	۱ عدد پیاز بزرگ	نمک																								
۶۰۰ گرم تکه های جوجه	نمک	۲ قاشق چایخوری زعفران																									
۲ قاشق روغن زیتون	۱ عدد پیاز بزرگ																										

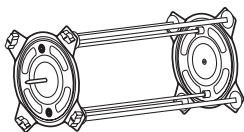
عملکرد	گروه بندی	وزن لازم	لوازم مورد نیاز	دستور العمل																				
پخت سریع خودکار	SC 3	مرغ درسته ۰/۸۰ تا ۱/۵۰ کیلوگرم	جوجه گردان سینی فلزی	۱/۲ کیلوگرم مرغ درسته (با پوست) ۳ قاشق روغن زیتون ۲ عدد پیاز بزرگ ۳ قاشق زعفران (حل شده در آب)																				
				<p>۱. تکه های جوجه را آغشته به آب پیاز، زعفران، نمک و روغن زیتون کرده و آن را داخل ظرف دردار به مدت ۳ تا ۴ ساعت قرار دهید.</p> <p>۲. جوجه ها را به سیخ بکشید. توجه داشته باشید که سیخ ها از مرکز جوجه ها عبور کنند.</p> <p>۳. با یک نخ پاهای و بالهای مرغ را به بدنه آن محکم کنید و سیخ را در محل جوجه گردان و در بالای سینی فلزی قرار دهید.</p> <p>۴. منو را انتخاب و وزن را تنظیم کنید. دکمه start را فشار دهید.</p> <p>۵. پس از پخت، آن فر در آورید. و پیش از صرف کردن مدت ۵ دقیقه در حالیکه مرغ به دور کاغذ آلومینیوم پیچیده شده است صبر کنید.</p>																				
	SC 4	کیباب تابه ای ۰/۵۰ - ۰/۲۰ کیلوگرم	سینی فلزی	<table border="1"> <tr> <td>گوشت چرخ کرده</td> <td>۰/۲ کیلوگرم</td> <td>۰/۳ کیلوگرم</td> <td>۰/۴ کیلوگرم</td> <td>۰/۵ کیلوگرم</td> </tr> <tr> <td>پیاز رنده شده</td> <td>۱ عدد متوسط</td> <td>۱ عدد بزرگ</td> <td>۲ عدد متوسط</td> <td>۲ عدد بزرگ</td> </tr> <tr> <td>روغن آب کرده</td> <td>۲ قاشق غذاخوری</td> <td>۲ قاشق غذاخوری</td> <td>۳ قاشق غذاخوری</td> <td>۴ قاشق غذاخوری</td> </tr> <tr> <td>نمک</td> <td colspan="4">به میزان دلخواه</td> </tr> </table> <p>۱- گوشت، پیاز و نمک را با هم مخلوط نمایید.</p> <p>۲- مقداری روغن در ظرف ریخته و گوشت را در سطح ظرف پراکنده نمایید. سپس سطح گوشت را به روغن آغشته نمایید.</p> <p>۳- منو را انتخاب کرده و وزن را تنظیم کنید. سپس دکمه start را فشار دهید تا طبخ شروع شود.</p> <p>۴- وقتی صدای بیب را شنیدید غذا را برگردانید.</p> <p>۵- دوباره دکمه start را برزید تا عمل پخت ادامه یابد.</p>	گوشت چرخ کرده	۰/۲ کیلوگرم	۰/۳ کیلوگرم	۰/۴ کیلوگرم	۰/۵ کیلوگرم	پیاز رنده شده	۱ عدد متوسط	۱ عدد بزرگ	۲ عدد متوسط	۲ عدد بزرگ	روغن آب کرده	۲ قاشق غذاخوری	۲ قاشق غذاخوری	۳ قاشق غذاخوری	۴ قاشق غذاخوری	نمک	به میزان دلخواه			
				گوشت چرخ کرده	۰/۲ کیلوگرم	۰/۳ کیلوگرم	۰/۴ کیلوگرم	۰/۵ کیلوگرم																
پیاز رنده شده	۱ عدد متوسط	۱ عدد بزرگ	۲ عدد متوسط	۲ عدد بزرگ																				
روغن آب کرده	۲ قاشق غذاخوری	۲ قاشق غذاخوری	۳ قاشق غذاخوری	۴ قاشق غذاخوری																				
نمک	به میزان دلخواه																							

دستور العمل				لوازم مورد نیاز	وزن لازم	گروه بندی	عملکرد
سبزی	۰/۲ کیلوگرم (۱ لیوان)	۰/۳ کیلوگرم	۰/۴ کیلوگرم	۰/۵ کیلوگرم	ظرف کم عمق شیشه ای (به ارتفاع ۲/۵ سانتیمتر) سه پایه بلند سینی فلزی	۰/۲ تا ۰/۵ کیلوگرم وزن سبزیجات کوکو سبزی SC 5	پخت سریع خودکار استفاده نکنید  جوجه گردان
تخم مرغ بزرگ	۲ عدد	۳ عدد	۴ عدد	۵ عدد			
روغن آب کرده	۳ قاشق غذاخوری	۳ قاشق غذاخوری	۴ قاشق غذاخوری	۴ قاشق غذاخوری			
نمک	به میزان دلخواه						
۱- سبزی را پاک کرده و خرد نمایید. ۲- سبزی، تخم مرغها و نمک را با یکدیگر مخلوط نمایید. ظرف را به روغن آغشته کرده و سپس مخلوط مواد را درون ظرف بریزید. ۳- در ظرف را بگذارید تا تخم مرغ ها سفت شوند. ۴- ظرف را بر روی سه پایه بلند فلزی روی سینی فلزی قرار دهید. ۵- منو را انتخاب کرده و وزن را تنظیم کنید. سپس دکمه start را فشار دهید تا شروع به پخت نماید. ۶- وقتی صدای بیپ را شنیدید، در ظرف را بردارید. سپس غذا را برگردانید و سمت دیگر آن را نیز به روغن آغشته نمایید. ظرف را بدون درب داخل فر بگذارید. ۷- دکمه start را فشار دهید تا پخت ادامه پیدا کند.							
۱۰۰ گرم برنج خرده خیس شده ۱۱۰۰ میلی لیتر آب ۵۰ گرم گلاب نصف قاشق چایخوری زعفران سائیده شده				ظرف شیشه ای گود سه پایه کوتاه سینی فلزی	۱۰۰ گرم برنج زرد SC 6		
۲۰ گرم کره ۷۵ گرم خلال بادام ۲۰۰ گرم شکر							
۱- برنج و آب را درون ظرف گود شیشه ای بریزید. درب ظرف را نگذارید. ۲- ظرف را روی صفحه دوار شیشه ای قرار دهید. ۳- منو را انتخاب کرده و دکمه start را فشار دهید تا پخت شروع شود. ۴- وقتی صدای بیپ شنیدید، برنج را کاملاً به هم زده و سپس بقیه مواد را اضافه نمایید. ۵- ظرف را با درب درون فر بگذارید. ۶- دکمه start را بریزید تا عمل پخت ادامه یابد.							
پیترزای مخلوط				سینی فلزی	۰/۲ تا ۰/۵ کیلوگرم	پیترزای تازه SC 7	
پیترزا را بر روی سینی فلزی قرار دهید.							
۲. منو را انتخاب و وزن را تنظیم نمایید. ۳. هنگام شنیدن صدای بیپ پنی را افزوده و دکمه start را برای ادامه طبخ فشار دهید.							

عملکرد	گروه بندی	وزن لازم	لوازم مورد نیاز	دستور العمل															
<p>پخت سریع خودکار</p> <p>استفاده نکنید</p>  <p>جوجه گردان</p>	SC 8	همبرگر کیلوگرم ۰/۱۰ تا ۰/۴۰	سینی فلزی	<p>همبرگر آماده شده</p> <p>۱- سینی فلزی را آغشته به روغن کنید. همبرگر را بر روی سینی فلزی گذاشته و بر روی همبرگر روغن بمالید.</p> <p>۲- منو را انتخاب و وزن را تنظیم کنید.</p> <p>۳- پس از شنیدن صدای بیپ غذا را برگردانده و برای ادامه پخت دکمه start را فشار دهید.</p>															
	SC 9	سیب زمینی سرخ کرده ۰/۲۰ تا ۰/۶۰ کیلوگرم	سینی فلزی	<table border="1"> <tr> <td>سیب زمینی</td> <td>۰/۲ کیلوگرم</td> <td>۰/۳ کیلوگرم</td> <td>۰/۴ کیلوگرم</td> <td>۰/۶ کیلوگرم</td> </tr> <tr> <td>روغن</td> <td>۲ قاشق غذا خوری</td> <td>۳ قاشق غذا خوری</td> <td>۴ قاشق غذا خوری</td> <td>۶ قاشق غذا خوری</td> </tr> </table> <p>۱- سیب زمینی ها را خرد کنید.</p> <p>۲- سیب زمینی ها را شسته و سپس با پارچه کتان آن را خشک کنید.</p> <p>۳- سیب زمینی و روغن را درون ظرف بریزید.</p> <p>۴- منو را انتخاب کرده و وزن را تنظیم نمایید.</p>	سیب زمینی	۰/۲ کیلوگرم	۰/۳ کیلوگرم	۰/۴ کیلوگرم	۰/۶ کیلوگرم	روغن	۲ قاشق غذا خوری	۳ قاشق غذا خوری	۴ قاشق غذا خوری	۶ قاشق غذا خوری					
سیب زمینی	۰/۲ کیلوگرم	۰/۳ کیلوگرم	۰/۴ کیلوگرم	۰/۶ کیلوگرم															
روغن	۲ قاشق غذا خوری	۳ قاشق غذا خوری	۴ قاشق غذا خوری	۶ قاشق غذا خوری															
	SC 10	املت گوجه کیلوگرم ۰/۲۵ تا ۰/۵۰	ظرف پیرکس کم عمق (ارتفاع ۲/۵ سانتی متر)، سه پایه کوتاه، سینی فلزی	<table border="1"> <tr> <td>وزن</td> <td>۰/۲۵ کیلوگرم</td> <td>نیم کیلو</td> </tr> <tr> <td>گوجه فرنگی</td> <td>۰/۲۵ کیلوگرم</td> <td>نیم کیلو</td> </tr> <tr> <td>تخم مرغ</td> <td>دو عدد</td> <td>۴ عدد</td> </tr> <tr> <td>روغن آب شده</td> <td>دو قاشق</td> <td>۳ قاشق</td> </tr> <tr> <td>نمک</td> <td colspan="2">به میزان لازم</td> </tr> </table> <p>۱. تکه های گوجه، نمک و روغن را مخلوط کنید. آنها را داخل ظرف بریزید.</p> <p>۲. ظرف را بدون در بر روی سه پایه کوتاه قرار دهید.</p> <p>۳. تخم مرغ ها را در ظرف دیگری به طور جداگانه مخلوط کنید. سپس آن را به کناری بگذارید.</p> <p>۴. منو را انتخاب و وزن را تنظیم کنید. دکمه start را برای پخت فشار دهید.</p> <p>۵. پس از شنیدن صدای بیپ تخم مرغ ها را اضافه کرده و دکمه start را جهت ادامه فشار دهید.</p> <p>۶. پس از پخت بگذارید به مدت ۳ تا ۵ دقیقه در فر بماند.</p>	وزن	۰/۲۵ کیلوگرم	نیم کیلو	گوجه فرنگی	۰/۲۵ کیلوگرم	نیم کیلو	تخم مرغ	دو عدد	۴ عدد	روغن آب شده	دو قاشق	۳ قاشق	نمک	به میزان لازم	
وزن	۰/۲۵ کیلوگرم	نیم کیلو																	
گوجه فرنگی	۰/۲۵ کیلوگرم	نیم کیلو																	
تخم مرغ	دو عدد	۴ عدد																	
روغن آب شده	دو قاشق	۳ قاشق																	
نمک	به میزان لازم																		

دستورالعمل		ظروف	وزن	دسته بندی		عملکرد										
<table border="1"> <tr> <td>پودر کیک آماده شده</td> <td>نیم کیلوگرم</td> </tr> <tr> <td>تخم مرغ</td> <td>۲ عدد</td> </tr> <tr> <td>روغن / کره</td> <td>۱۲۰ گرم</td> </tr> <tr> <td>شیر یا آب</td> <td>۲ قاشق</td> </tr> <tr> <td>شکر</td> <td>۳/۴ فنجان</td> </tr> </table> <p>۱. تخم مرغ ها را به طور کامل هم بزنید. پودر کیک، روغن و شیر (یا آب) را افزوده و دوباره هم بزنید. ۲. ظرف را آغشته به روغن کرده و کمی آرد بر روی سطح ظرف بپاشید. سپس مخلوط حاضر شده را در داخل ظرف بریزید. ۳. آن را بر روی سه پایه کوتاه و سپس بر روی سینی فلزی قرار دهید. ۴. منو را انتخاب و دکمه start را جهت پخت فشار دهید.</p>		پودر کیک آماده شده	نیم کیلوگرم	تخم مرغ	۲ عدد	روغن / کره	۱۲۰ گرم	شیر یا آب	۲ قاشق	شکر	۳/۴ فنجان	ظرف پیرکس، سه پایه کوتاه، سینی فلزی	نیم کیلوگرم	کیک	SC 11	پخت سریع خودکار
پودر کیک آماده شده	نیم کیلوگرم															
تخم مرغ	۲ عدد															
روغن / کره	۱۲۰ گرم															
شیر یا آب	۲ قاشق															
شکر	۳/۴ فنجان															
<table border="1"> <tr> <td>ذرت مرغوب</td> <td>۷۵ گرم</td> </tr> <tr> <td>نمک</td> <td>۱ قاشق چایخوری</td> </tr> <tr> <td>روغن</td> <td>۱ قاشق چایخوری</td> </tr> </table> <p>۱. ذرت، نمک و روغن را در داخل ظرف پیرکس با قطر ۱۸ سانتی متر و عمق ۱۰ سانتی متر بریزید. ۲. آنها را خوب هم بزنید. سپس آنها را بر روی سطح ظرف پیرکس پخش کنید. ۳. در ظرف پیرکس را بگذارید. ظرف پیرکس را بر روی سه پایه کوتاه و آن را بر روی سینی فلزی قرار دهید. ۴. منو را انتخاب و دکمه start را فشار دهید.</p>		ذرت مرغوب	۷۵ گرم	نمک	۱ قاشق چایخوری	روغن	۱ قاشق چایخوری	ظرف پیرکس (عمق ۱۰ و قطر ۱۸ سانتی متر) سه پایه کوتاه سینی فلزی	۷۵ گرم	ذرت بو داده	SC 12	استفاده نکنید  جوجه گردان				
ذرت مرغوب	۷۵ گرم															
نمک	۱ قاشق چایخوری															
روغن	۱ قاشق چایخوری															

جوجه گردان



سه پایه بلند + سینی فلزی



سه پایه کوتاه + سینی فلزی



سینی فلزی



یخ زدایی خودکار

هنگام یخ زدایی فقط از سینی فلزی استفاده کنید.

دما و حجم غذا متفاوت است ما توصیه می کنیم که پیش از اقدام به پخت غذا را بررسی کنید. توجه خاصی به مفاصل بزرگ گوشت و مرغ داشته باشید، برخی غذاها نباید پیش از طبخ به طور کامل از حالت انجماد خارج شوند. به عنوان مثال ماهی به سرعت سرخ می شود بنابراین بهتر است که در هنگام پخت کمی حالت انجماد داشته باشد. برنامه پنیر برای یخ زدایی تکه های کوچک هستند. بدین منظور باید زمانی را صرف انتظار برای شل شدن مرکز کنید. در نمونه زیر به شما نشان خواهیم داد که چطور 1/4 کیلوگرم جوجه منجمد را یخ زدایی کنید.

دکمه Stop/Clear را فشار دهید.

غذایی را که می خواهید یخ زدایی کنید، ابتدا وزن نمایید. مطمئن شوید که هرگونه تسمه فلزی یا روکش را در آورده اید سپس غذا را داخل ظرف میکروویو و بر روی سینی فلزی گذاشته و در فر را ببندید.

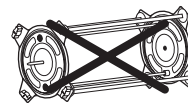


دکمه Defrost را یکبار فشار دهید.

گردونه Dial را بچرخانید تا عبارت "def2" نمایان شود.

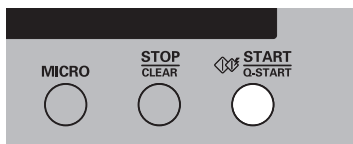
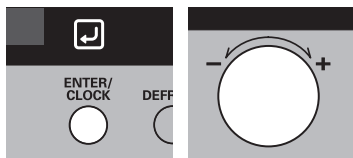
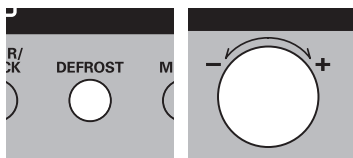
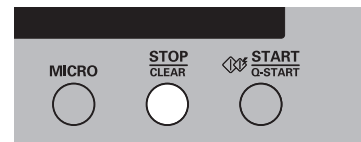
فر شما دارای 4 نوع یخ زدایی برای گوشت، مرغ، ماهی و نان است که هر کدام دارای دسته بندیهای مختلفی از نظر توان می باشد. با فشار مکرر دکمه Defrost، تنظیمات مختلفی انتخاب خواهد شد.

استفاده نکنید



دکمه Start را فشار دهید.

برای تایید نوع غذا (جوجه) دکمه Enter را فشار دهید. وزن غذای منجمدی را که می خواهید یخ زدایی کنید وارد نمایید. گردونه Dial را بچرخانید تا عبارت "1.4kg" برای وزن غذای منجمد نشان داده شود.



در طول عمل یخ زدایی فر صدای بیب می کند، که در این مرحله باید در فر را باز کرده و غذا را برگردانید و پخش کنید. تا از آب شدن یخ مطمئن شوید. هر قسمتی را که شل شده است برداشته یا بپوشانید تا با سرعت کمتری شل شود. پس از چک کردن، در فر را ببندید و دکمه Start را برای ادامه یخ زدایی فشار دهید. دستگاه فر عمل یخ زدایی را قطع نمی کند (حتی زمانی که صدای بیب شنیده می شود) مگر آنکه در باز شود.

راهنمای یخ زدایی

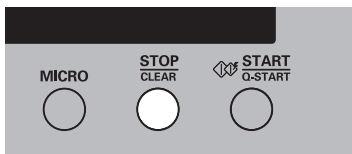
- غذایی که باید یخ زدایی شود، می بایست در ظرف مخصوص مایکروویو ریخته شود و سپس ظرف به صورت رو باز بر روی سینی فلزی قرار گیرد.
- در صورت نیاز تکه های کوچک گوشت یا مرغ را با کاغذ آلومینیوم بپوشانید. این عمل باعث می شود که قسمت های نازک در هنگام یخ زدایی گرم نشوند. مراقب باشید تا فویل با دیواره های فر در تماس نباشد.
- تا حد امکان مواردی نظیر گوشت چرخ کرده، گوشت های تکه ای، سوسیس و غیره را جدا کنید. پس از شنیدن صدای بیپ غذا را برگردانید. به یخ زدایی قسمت های باقیمانده ادامه دهید. صبر کنید تا کاملاً همه قسمت ها یخ زدایی شوند.
- به عنوان مثال مفاصل گوشت و جوجه تنوری حداقل پیش از پخت باید ۱ ساعت در هوای آزاد بمانند.

غذا	ظروف	وزن غذا	نوع
<p>گوشت</p> <p>گوشت چرخ کرده، استیک فیله، تکه های گوشت برای تاس کباب، استیک، گوشت بریانی، بریانی فیله، گوشت برگر، کباب لوله ای، سوسیس، کتلت (۲ سانتی متر)، گوشت بره.</p> <p>پس از شنیدن صدای بیپ غذا را برگردانید.</p> <p>پس از یخ زدایی مدت ۵ تا ۱۵ دقیقه صبر کنید.</p>	<p>سینی فلزی + ظرف مایکروویو</p>	<p>۰/۱ تا ۲ کیلوگرم</p>	<p>گوشت (dEF1)</p>
<p>جوجه</p> <p>جوجه تنوری، ران، سینه، کباب سینه ترکی (کمتر از ۲ کیلوگرم)</p> <p>پس از شنیدن صدای بیپ غذا را برگردانید.</p> <p>پس از یخ زدایی ۲۰ تا ۳۰ دقیقه صبر کنید.</p>		<p>۰/۱ تا ۲ کیلوگرم</p>	<p>جوجه (dEF2)</p>
<p>ماهی</p> <p>فیله، استیک، ماهی درسته، غذاهای دریایی</p> <p>پس از شنیدن صدای بیپ غذا را برگردانید.</p> <p>پس از یخ زدایی مدت ۱۰ تا ۲۰ دقیقه صبر کنید.</p>		<p>۰/۱ تا ۳ کیلوگرم</p>	<p>ماهی (dEF3)</p>
<p>نان</p> <p>تکه های نان، کلوچه، باگت، غیره</p> <p>پس از یخ زدایی مدت ۵ دقیقه صبر کنید.</p>	<p>ظرف مایکروویو کاسه</p>	<p>۰/۱ تا نیم کیلوگرم</p>	<p>نان (dEF4)</p>

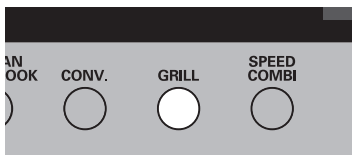
پخت با گریل

در نمونه زیر به شما نشان خواهیم داد که چطور از حالت Grill-1 برای پخت غذا به مدت ۱۲ دقیقه و ۳۰ ثانیه استفاده کنید.

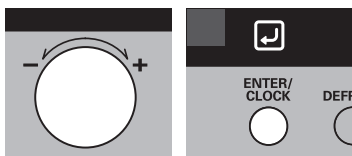
دکمه **Stop/Clear** را فشار دهید.



برای انتخاب حالت گریل دکمه **Grill** را فشار دهید.

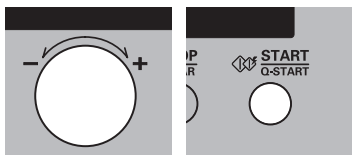


گردونه **Dial** را بچرخانید تا عبارت "gr-1" نمایان شود.
برای تایید نوع غذا دکمه **Enter** را فشار دهید.



تقسیم بندی	صفحه نمایش	عملکرد گرم کن
Grill-1	gr-1	گرم کن فوقانی (۲۰۰۰ وات)
Grill-2	gr-2	گرم کن فوقانی (۱۱۰۰ وات)
Grill-3	gr-3	گرم کن تحتانی (۷۰۰ وات)

گردونه **Dial** را بچرخانید تا عبارت "12:30" نمایان شود.
دکمه **Start** را فشار دهید.



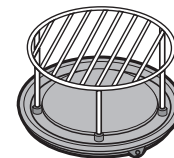
در هنگام پخت می توانید با چرخاندن گردونه زمان پخت را افزایش یا کاهش دهید.
پس از پخت شما باید برای درآوردن سینی فلزی / ظرف دستکش بپوشید
چرا که ظرف داغ است.



این عملکرد شما را قادر می سازد غذا را به سرعت ترد و برشته کنید.

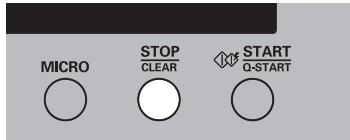
سه پایه گریل در حالت گریل باید بر روی سینی فلزی قرار گیرد.

در هنگام پخت گریل باید از سه پایه بلند استفاده کنید.

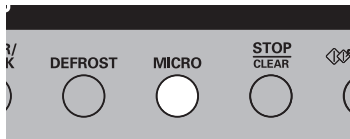


پخت با توان مایکرو

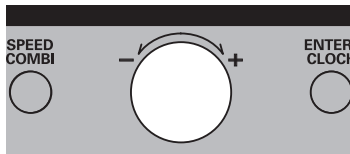
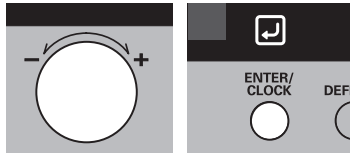
در نمونه زیر به شما نشان خواهیم داد که چطور غذا را با توان ۶۰۰ وات در عرض ۵ دقیقه و ۳۰ ثانیه بپزید.



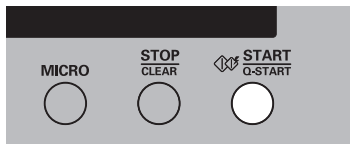
از این که دستگاه مطابق آنچه که در صفحات قبل ذکر شد نصب شده است اطمینان حاصل کنید.
دکمه Stop/Clear را فشار دهید.



برای انتخاب حالت مایکروویو دکمه Micro را یک بار فشار دهید.
گردونه Dial را بچرخانید تا عبارت "600W" نمایان شود.
برای تایید توان دکمه Enter را فشار دهید.



گردونه Dial را بچرخانید تا عبارت "5:30" نمایان شود.



دکمه start را فشار دهید.



دستگاه فر دارای ۵ تنظیم توان مایکروویو است. توان High به طور خودکار انتخاب شده و با چرخاندن گردونه میزان توان متفاوتی انتخاب می شود.

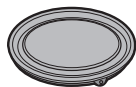
قدرت خروجی	قدرت
۹۰۰ وات	بالا
۶۰۰ وات	کمی بالا
۳۶۰ وات	متوسط
۱۸۰ وات	یخ زدایی خودکار کمی پایین
۹۰ وات	پایین

استفاده نکنید



میزان قدرت مایکرو

این فر مجهز به ۵ سطح توان مایکرو است که به شما کنترل بیشتری جهت طبخ غذاها می دهد. جدول زیر نمونه هایی از غذاها و سطح توان پیشنهادی جهت استفاده از این فر را ارائه می کند.

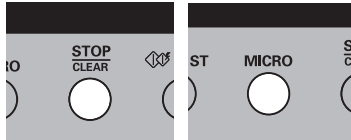


سینی فلزی

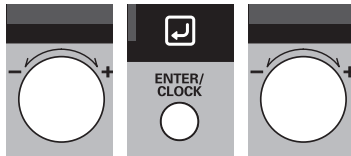
متعلقات	استفاده	خروجی	سطح توان
	<ul style="list-style-type: none"> جوش آمدن آب برشته کردن گوشت چرخ کرده پخت تکه های مرغ، ماهی، سبزیجات پخت تکه های کوچک گوشت 	900W	بالا
	<ul style="list-style-type: none"> برای گرم کردن تمامی موارد گوشت و مرغ بریانی پخت قارچ و حلزون دریایی پخت غذاهای حاوی پنیر و تخم مرغ 	600W	کمی بالا
	<ul style="list-style-type: none"> پخت انواع کیک آماده کردن تخم مرغ طبخ فرنی آماده کردن سوپ، برنج 	360W	متوسط
	<ul style="list-style-type: none"> شل کردن مواد غذایی ذوب کردن کره و شکلات پخت تکه های ظریف گوشت 	180W	یخ زدایی خودکار / کمی پایین
	<ul style="list-style-type: none"> شل کردن کره و پنیر شل کردن بستنی عمل آوری خمیر 	90W	پایین

پخت دو مرحله ای

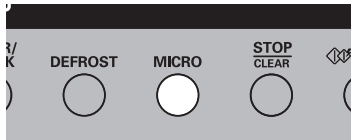
در نمونه زیر به شما نشان خواهیم داد که چطور برخی غذاها را در دو مرحله طبخ کنید. مرحله اول غذای شما را با توان HIGH (۹۰۰ وات) به مدت ۱۱ دقیقه و مرحله دوم با توان ۳۶۰ وات در مدت ۳۵ دقیقه طبخ می کند.



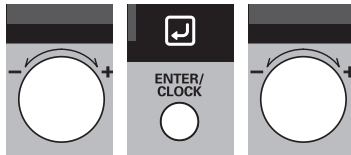
دکمه **Stop/Clear** را فشار دهید.
توان و زمان پخت را برای مرحله ۱ تنظیم کنید.
برای انتخاب حالت مایکروویو دکمه **Micro** را فشار دهید.



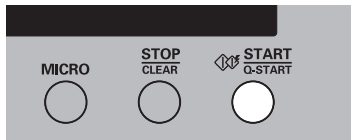
گردونه **Dial** را بچرخانید تا عبارت "900W" نمایان شود.
برای تایید توان دکمه **Enter** را فشار دهید.
گردونه **Dial** را بچرخانید تا عبارت "11:00" نمایان شود.



توان و زمان پخت را برای مرحله ۲ تنظیم کنید.
برای انتخاب حالت مایکروویو دکمه **Micro** را فشار دهید.



گردونه **Dial** را بچرخانید تا عبارت "360W" نمایان شود.
برای تایید توان دکمه **Enter** را فشار دهید.
گردونه **Dial** را بچرخانید تا عبارت "35:00" نمایان شود.



دکمه **Start** را فشار دهید.

در طول مدت زمان پخت دو مرحله ای در فر را می توان باز کرده و غذا را بررسی نمود. سپس در فر را بسته و با زدن دکمه **Start** عمل پخت ادامه می یابد. در پایان مرحله اول صدای بیپ شنیده شده و مرحله دو آغاز می شود. شما باید برای حذف برنامه دکمه **Stop/Clear** را دو بار فشار دهید.

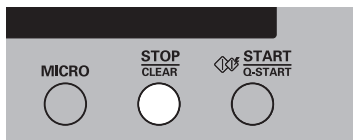
استفاده نکنید

جوجه گردان



شروع به کار سریع

در نمونه زیر به شما نشان خواهیم داد که چطور زمان پخت را ۲ دقیقه با توان 900W تنظیم کنید.



دکمه Stop/Clear را فشار دهید.

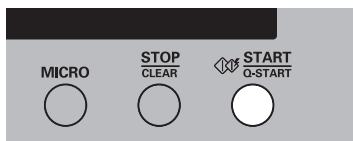


قابلیت Quick Start به شما امکان

می دهد با لمس دکمه Quick Start

پخت با توان HIGH (۹۰۰ وات) و فواصل

۳۰ زمانی ثانیه تنظیم کنید.



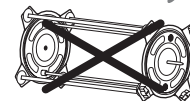
برای انتخاب زمان ۲ دقیقه با توان 900W دکمه Quick Start

را ۴ بار فشار دهید.

پیش از اتمام فشار چهارم فر شروع به کار خواهد کرد.

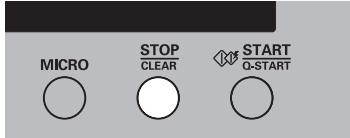
استفاده نکنید

جوجه گردان

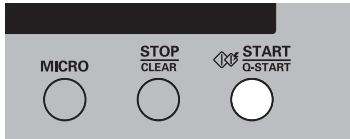


پخت با زمان کوتاهتر یا طولانی تر

در مثال زیر به شما نشان می دهیم که چگونه برنامه ای از پیش تعیین شده پخت سریع اتوماتیک را برای زمان پخت کوتاهتر یا طولانی تر تغییر دهد.



دکمه **Stop/Clear** را فشار دهید.

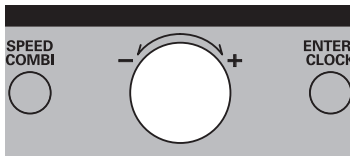


برنامه **Persian Speed Cook** دلخواه را انتخاب کنید.
به **Persian Speed Cook** مراجعه شود.

وزن غذا را انتخاب کنید.

دکمه **Start** را فشار دهید.

چنانچه متوجه شدید که در هنگام استفاده از برنامه پخت سریع خودکار غذایتان بیش از پخته یا هنوز نپخته است می توانید با چرخاندن DIAL زمان پخت را کاهش یا افزایش دهید.



گردونه **Dial** را بچرخانید.

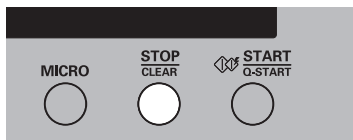
زمان پخت افزایش یا کاهش می یابد.

با چرخاندن گردونه DIAL در هر زمانی می توانید زمان پخت را افزایش دهید. (به جز حالت یخ زدایی)

افزایش یا کاهش زمان	زمان پخت
۱۰ ثانیه	۰ تا ۳ دقیقه
۳۰ ثانیه	۳ تا ۲۰ دقیقه
۱ دقیقه	۲۰ تا ۳۰ دقیقه
۵ دقیقه	۳۰ تا ۹۰ دقیقه

نصب و پخت با جوجه گردان

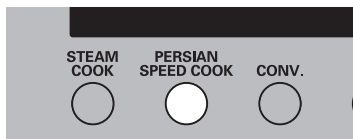
در نمونه زیر به شما نشان خواهیم داد که چطور ۱ کیلوگرم مرغ درسته را طبخ کنید. (SC 3)



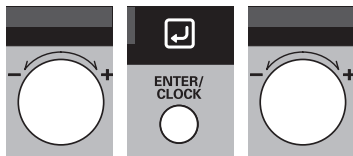
دکمه Stop/Clear را فشار دهید.



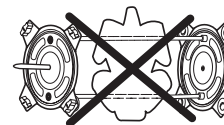
هرگز مرغ را به طور عمود و لابلای میله های جوجه گردان قرار ندهید. (مطابق شکل)



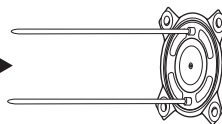
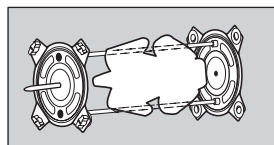
دکمه Persian Speed Cook را فشار دهید.



گردونه Dial را بچرخانید تا عبارت "SC 3" نمایان شود. برای تایید نوع غذا دکمه (جوجه تنوری) Enter را فشار دهید. گردونه Dial را بچرخانید تا عبارت "0.8kg" نمایان شود.



بالها، پاها و تنه ی مرغ پیش از طبخ مطابق شکل با نخ پنبه ای ببندید.



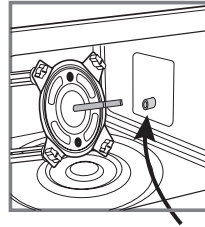
غذا را به سیخ بکشید.



نصب و پخت با جوجه گردان

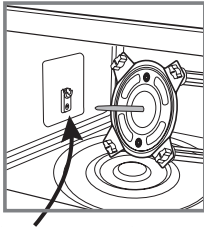


میله صفحه سمت راست
را به گیره جوجه گردان
وصل کنید.



شفت موتور

میله سمت چپ را به
میله موتور وصل کنید.



نگهدارنده جوجه گردان

تمیز کردن جوجه گردان و سینی فلزی

برای تمیز کردن جوجه گردان و سینی فلزی زمانی که عمل پخت تمام شد، جوجه گردان را از غذا جدا نمایید. به هنگام دست زدن به جوجه گردان، سینی فلزی و مواد غذایی بسیار مراقب باشید زیرا خیلی داغ هستند. به هنگام پخت میله جوجه گردان و سینی فلزی به مواد غذایی آلوده می شوند. سینی فلزی و جوجه گردان را با یک پارچه نرم و آب گرم مخلوط با صابون تمیز کنید. چنانچه لکه ها پاک نشد، مدت کمی لوازم را در آب گرم مخلوط با صابون نگهدارید. از سیم ظرفشویی مخصوص فلزات استفاده نکنید. زیرا سطح وسایل خش خواهد افتاد.

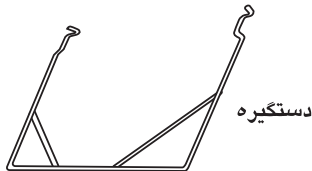
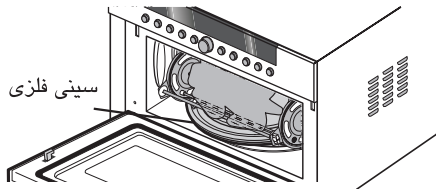
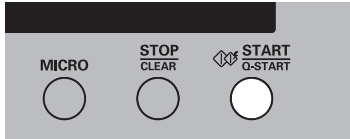
دکمه START را فشار دهید.

بعد از اینکه زمان پخت به اتمام رسید میله جوجه گردان را از دو طرف با دستگیره گرفته سمت راست را کمی به سمت بالا کشیده و سپس آن را از سمت چپ خارج نمایید.
نکته:

- ۱- از پخت با جوجه گردان برای سرخ کردن گوشت و مرغ استفاده می شود. بدون اینکه نیاز باشد غذا را بچرخانید تمام سطح غذا سرخ می شود.
- ۲- از پخت اتوماتیک می توان در حالتهای سرخ کردن، کانوکشن (فر) و پخت سریع خودکار استفاده نمود.
- ۳- از میله جوجه گردان تنها به هنگام پخت با جوجه گردان استفاده نمایید. پس از اتمام کار میله را خارج کرده و در کنار لوازم جانبی دیگر آن را نگهدارید.

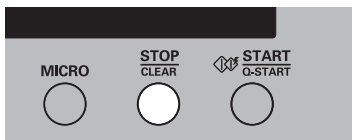
احتیاط

- ۱- هرگز از سینی فلزی و جوجه گردان بدون غذا استفاده نکنید زیرا این کار باعث صدمه به دستگاه می شود.
- ۲- پس از اتمام پخت، سینی فلزی بسیار داغ است.
- ۳- توصیه می شود که هر بار بعد از پخت داخل دستگاه را تمیز کنید. زیرا روغن به جا مانده در دستگاه ممکن است دود کرده و آتش بگیرد.

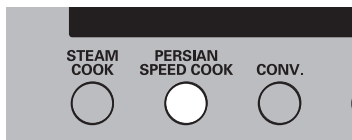


نصب و پخت با جوجه گردان

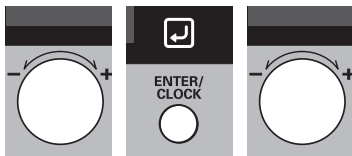
در نمونه زیر به شما نشان خواهیم داد که چطور ۰/۸ کیلوگرم کباب را طبخ کنید. (SC 2)



دکمه **Stop/Clear** را فشار دهید.



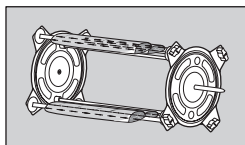
دکمه **Persian Speed Cook** را فشار دهید.



گردونه **DIAL** را بچرخانید تا عبارت "SC 2" نمایان شود.

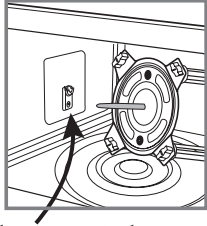
برای تایید نوع غذا دکمه **Enter** (کباب) را فشار دهید.

گردونه **DIAL** را بچرخانید تا عبارت "0.80kg" نمایان شود.



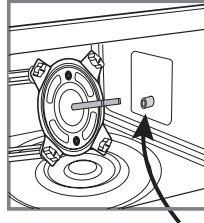
غذا را به سیخ
بکشید.

نصب و پخت با جوجه گردان



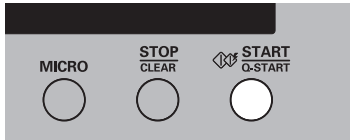
نگهدارنده جوجه گردان

میله سمت چپ را به
میله موتور وصل کنید.



شفط موتور

میله صفحه سمت راست
را به گیره جوجه گردان
وصل کنید.



دکمه **START** را فشار دهید.
بعد از اینکه زمان پخت به اتمام رسید میله جوجه گردان را از دو طرف با دستگیره گرفته
سمت راست را کمی به سمت بالا کشیده و سپس آن را از سمت چپ خارج نمایید.
نکته:

۱- از پخت با جوجه گردان برای سرخ کردن گوشت و مرغ استفاده می شود.
بدون اینکه نیاز باشد غذا را بچرخانید تمام سطح غذا سرخ می شود.
۲- از پخت اتوماتیک می توان در حالتهای سرخ کردن، کانوکشن (فر) و پخت
سریع خودکار استفاده نمود.

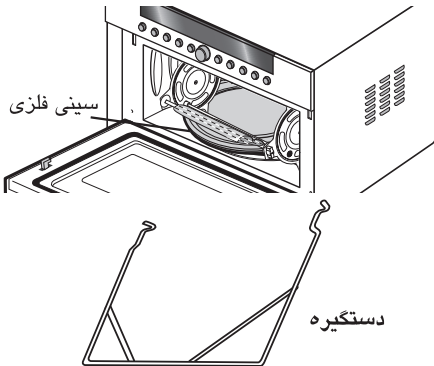
۳- از میله جوجه گردان تنها به هنگام پخت با جوجه گردان استفاده نمایید.
پس از اتمام کار میله را خارج کرده و در کنار لوازم جانبی دیگر آن را نگهدارید.

احتیاط

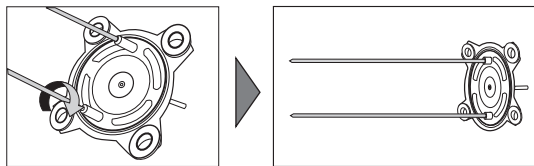
- هرگز از سینی فلزی و جوجه گردان بدون غذا استفاده نکنید زیرا این کار به
صدمه به دستگاه می شود.
- پس از اتمام پخت، سینی فلزی بسیار داغ است.
- توصیه می شود که هر بار بعد از پخت داخل دستگاه را تمیز کنید.
زیرا روغن به جا مانده در دستگاه ممکن است دود کرده و آتش بگیرد.

تمیز کردن جوجه گردان و سینی فلزی

برای تمیز کردن جوجه گردان و سینی فلزی
زمانی که عمل پخت تمام شد، جوجه گردان
را از غذا جدا نمایید. به هنگام دست زدن به
جوجه گردان، سینی فلزی و مواد غذایی بسیار
مراقب باشید زیرا خیلی داغ هستند.
به هنگام پخت میله جوجه گردان و سینی
فلزی به مواد غذایی آلوده می شوند.
سینی فلزی و جوجه گردان را با یک پارچه
نرم و آب گرم مخلوط با صابون تمیز کنید.
چنانچه لکه ها پاک نشد، مدت کمی لوازم را
در آب گرم مخلوط با صابون نگهدارید. از
سیم ظرفشویی مخصوص فلزات استفاده
نکنید. زیرا سطح وسایل خش خواهد افتاد.

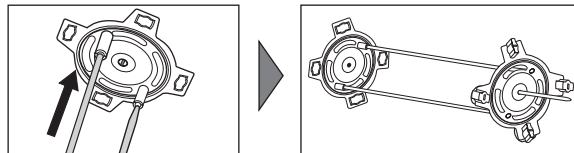


سرهم کردن جوجه گردان



میله باربکیو را در جهت حرکت عقربه های ساعت بچکانده و وارد صفحه سمت چپ نمایید.

میله باربکیو در صفحه سمت راست

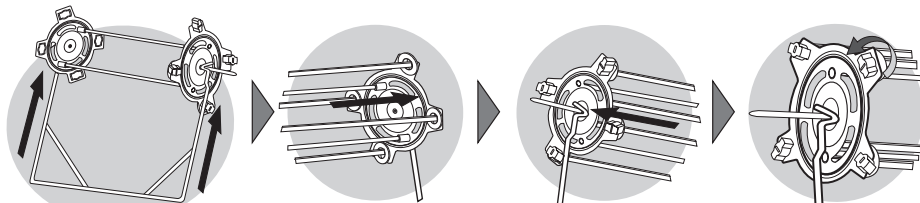


میله های باربکیو را در صفحه سمت راست فشار دهید.

سوار کردن صفحه سمت چپ

هشدار

جوجه گردان یک وسیله بازی نیست. آن را از دسترس کودکان دور نگهدارید.



دستگیره را روی جوجه گردان نصب کنید.

آن سمت از سیخها را که در تصویر به آن اشاره شده وارد صفحه سمت چپ نمایید.

لبه دیگر سیخ را وارد سوراخ صفحه سمت راست نمایید.

آن را در جهت عقربه های ساعت بچرخانید تا کاملاً ثابت شود. ۴ مرتبه این عمل را تکرار کنید تا جوجه گردان کاملاً سوار شود.

سوار کردن سیخها

اطمینان حاصل کنید که زمان پخت به درستی تنظیم شود. زیرا حرارت دادن بیش از حد باعث آتش سوزی و وارد شدن خسارت به دستگاه می شود.

نکات ایمنی و مهم

لطفا موارد زیر را به دقت خوانده و بیاد داشته باشید.

- ۱۲ قبل از پخت پوست سیب زمینی، سیب درختی یا هرگونه میوه ای از این قبیل را بکنید.
- ۱۳ تخم مرغ را با پوست نپزید زیرا درون تخم مرغ فشار ایجاد می شود که آن را می ترکاند.
- ۱۴ چیزهای پر چرب را در آن سرخ نکنید.
- ۱۵ 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.
- ۱۶ اگر درب فر یا قسمتهای درز گیری شده آن آسیب دیده، نباید تا زمانی که تعمیر نشده از آن استفاده کرد.
- ۱۷ اگر دودی مشاهده شد آن را خاموش نموده و از برق بکشید، در را بسته نگه دارید تا آتش خاموش شود.
- ۱۸ وقتی غذا را در ظرف های یک بار مصرف کاغذی، پلاستیکی یا غیره می پزید دائم مراقب باشید تا مبادا ظرف خراب شود.
- ۱۹ وقتی که به کودک آموزش کافی دادید و تادر صورت نظارت خودتان اجازه استفاده از آن را به او بدهید. و خطرات و نکات ایمنی را به او بیاموزید.
- ۲۰ مایعات و سایر غذاها را در حالت کنسرو نباید درون مایکروویو قرار داد چون احتمال انفجار وجود دارد.
- ۲۱ چنانچه درز گیرهای روی درب یا قسمتهای اطراف مایکروویو مشکلی دارد از آن استفاده نکنید تا فر شما توسط یک تکنسین مجرب تعمیر شود.
- ۲۲ قبل از استفاده از وسایل مایکروویو آنها را کنترل نمایید و مطمئن شوید که مناسب، و سالم هستند.
- ۲۳ در زمان استفاده از گریل، کانوکشن و پخت اتوماتیک از دست زدن به قسمت بیرونی و عقب محفظه فر و نیز وسایل درون آن بدون دستکش خودداری کنید. زیرا به هنگام استفاده از مایکروویو وسایل و دستگاه بسیار گرم می شود. قبل از تمیز کردن آن مطمئن شوید که دستگاه داغ نباشد.

- ۱ سعی کنید به هیچ قسمت از دستگاه دست نزنید و صفحه کلید، سوئیچ قفلهای ایمنی یا هر قسمت دیگر را تعمیر یا تنظیم نکنید. هرگونه تعمیری که مستلزم بازکردن صفحه روی محافظ می باشد برای افراد غیر متخصص خطرناک بوده و شخص را در معرض پرتو اشعه قرار می دهد این کار تنها باید به وسیله افراد مجاز صورت گیرد.
- ۲ وقتی فر خالی است آن را روشن نکنید. بهتر است که یک لیوان آب در فر وقتی که مورد استفاده قرار ندارد، بگذارید تا در صورت روشن شدن ناگهانی فر انرژی های منتشره را جذب کند.
- ۳ هیچ وقت لباس را در فر خشک نکنید زیرا ممکن است کربونیزه شده و بسوزد.
- ۴ غذاهایی را که در بسته بندی است در فر نگذارید مگر این که کتاب آشپزی شما دستور این کار را بدهد.
- ۵ از روزنامه به جای کاغذ مخصوص پخت استفاده نکنید.
- ۶ از ظرفهای چوبی استفاده نکنید. ممکن است داغ شده و بسوزد. از ظرفهای سرامیک چینی دارای قسمتهای فلزی (مثل طلا یا نقره) استفاده نکنید. همیشه بست های فلزی را باز کنید. اشیاء فلزی ممکن است ایجاد جرقه نمایند که شدیداً صدمه میرسانند.
- ۷ چیزی لای درب مایکروویو نگذارید زیرا این کار ممکن است باعث نشت انرژی آن به خارج شود.
- ۸ از کاغذهای باز یافتی استفاده نکنید. زیرا ممکن است دارای ناخالصی باشند که باعث تولید جرقه و آتش سوزی به هنگام پخت شوند.
- ۹ صفحه های مایکروویو را بعد از کار داخل آب نگذارید زیرا ممکن است بشکنند یا آسیب ببینند.
- ۱۰ مقادیر کوچک غذا به پخت کمتر و زمان حرارت دهی کمتری نیاز دارند. اگر بیشتر حرارت ببینند. ممکن است زیادی پخته یا بسوزند.
- ۱۱ مایکروویو را در جایی قرار دهید که حداقل ۸ سانتی متر یا بیشتر از سطح لبه عقب باشد تا بر حسب تصادف نیفتد.

نکات ایمنی و مهم

لطفا موارد زیر را به دقت خوانده و بیاد داشته باشید.

۲۵ استفاده از این دستگاه توسط کودکان و افراد ناتوان بدون نظارت افراد بالغ ممنوع است.

۳۶ دوشاخه دستگاه باید در دسترس بوده و یا از سیم ثابتی که دارای یک سویچ است استفاده کنید.

۳۷ برای تمیز کردن شیشه دستگاه از پاک کننده های سایشی یا از سیم ظرفشویی استفاده نکنید چرا که سطح آن را می خراشد و باعث کدر شدن آن می شود.

⚠ هشدار:

در صورت خرابی در و متعلقات آن، از دستگاه استفاده نکنید و تعمیر آن را به افراد واجد شرایط واگذار کنید.

⚠ هشدار:

تعمیر این دستگاه توسط افراد غیر مجاز بسیار خطرناک است چرا که ممکن است در پوش قسمت محافظت در برابر انرژی میکروویو را بردا ند و موجب انتشار امواج شوند.

⚠ هشدار:

مایعات و دیگر مواد غذایی را در ظروف در بسته حرارت ندهید، چرا که موجب انفجار می شوند.

⚠ هشدار:

فقط در صورتی اجازه استفاده از دستگاه را به کودکان بدهید که آموزش های کافی را دیده باشند نحوه استفاده صحیح از دستگاه را مطلع و همچنین از خطرات استفاده غیر صحیح آگاه باشند.

⚠ هشدار:

در هنگام استفاده از دستگاه، متعلقات دستگاه داغ می شوند. کودکان را دور نگهدارید.

⚠ هشدار:

این وسیله برقی برای استفاده توسط اشخاص (شامل کودکان) با توانائی های کاهش یافته فیزیکی، حسی یا روانی و یا فاقد تجربه یا دانش طراحی نشده است، مگر آنکه توسط شخصی که مسئولیت امنیت آنها را بر عهده دارد در ارتباط با استفاده از این وسیله برقی تحت نظارت قرار گرفته یا دستورالعمل های لازم را دریافت کرده باشند.

۲۴ فقط از ظروفی که مناسب اجاق های میکروویو هستند استفاده کنید.

۲۵ هنگام گرم کردن غذا در ظروف پلاستیکی یا کاغذی، پیوسته مراقب باشید تا مبادا آتش بگیرند.

۲۶ در صورت مشاهده دود دستگاه را خاموش کرده و یا از برق بکشید و درب را بسته نگه دارید تا آتش خاموش شود.

۲۷ حرارت میکروویو در مورد نوشیدنی ها طوری است که معمولا مایعات را به حالت جوشیدن نمی برد، بنابراین هنگام حمل ظرف محتوی مایعات، نهایت دقت را به کار برید.

۲۸ محتوی شیشه شیر و دیگر شیشه های مختص غذای کودکان را باید هم زده و تکان دهید و قبل از غذاهای به کودک حتما دمای آن را کنترل کنید تا مبادا کودکان دچار سوختگی شود.

۲۹ تخم مرغ را هرگز در میکروویو گرم نکنید، چرا که ممکن است بترکد، حتی پس از پایان یافتن حرارت.

۳۰ در مورد پاکیزه کردن دور درب، حفره ها و قطعات و شیارها بیشتر حوصله کنید.

۳۱ اجاق میکروویو را پیوسته تمیز کرده و باقیمانده های غذا را پاک کنید.

۳۲ سهل انگاری در پاکیزه نگاهداشتن میکروویو ممکن است موجب خرابی سطح آن شده و نهایتا باعث بروز خطراتی شود.

۳۳ فقط از پروب حرارتی توصیه شده برای این دستگاه استفاده کنید.

۳۴ در طول استفاده از دستگاه المنتهای حرارتی داغ می شوند، پس مراقب باشید که به المنتهای حرارتی داخل دستگاه دست نزنید.

ظروف مخصوص مایکروویو

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

امواج مایکروویو از فلز نمی‌گذرد. آنها از سطح ظرف برگشته و باعث ایجاد قوس می‌شوند. که پدیده‌ای 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 ساده‌ای وجود دارد که می‌توانید بفهمید آن را می‌توان 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 می‌توان 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 شیشه‌ای

ظرفهای پیرکس نشکن در مایکروویو نیز استفاده می‌شوند. این ظرفها شامل همه انواع ظرفهای شیشه‌ای مخصوص فر است. از ظرفهای ظرفی استفاده نکنید مثل گیلان شراب یا لیوان زیرا با گرم شدن غذا متلاشی می‌شوند.

ظرفهای ذخیره غذا از جنس پلاستیک

این ظرفها را می‌توان برای نگهداری غذایی که می‌خواهیم سریعا گرم کنیم استفاده کنیم. آنها را نباید برای غذاهایی که گرم شدنشان وقت زیادی می‌گیرد استفاده کرد زیرا ظرف آب می‌شود.

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. حوله‌های کاغذی نیز برای پیچیدن غذا و قرار دادن آنها بصورت لایه بین سینی‌ها و قتی که غذای چربی مثل بیکن سرخ می‌شود، مناسبند. بطور کلی از کاغذهای رنگی استفاده نکنید. چون ممکن است رنگ بدهند. بعضی از کاغذهای بازیافت دارای ناخالصی‌هایی است که باعث ایجاد قوس یا آتش سوزی در مایکروویو می‌شوند.

بسته‌های پخت پلاستیکی

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

ظرفهای پلاستیکی مایکروویو

ظرفهای پلاستیکی مایکروویو در اندازه‌ها و شکل‌های مختلف مهیاست. اکثر افراد، از مواردی که آزمایش شده‌اند استفاده می‌کنند تا مواردی که تازه به بازار آمده‌اند.

ظرف سفالی، سرامیک یا سنگی

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

احتیاط

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.

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 خوبی نمی پزد، تداوبری 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 آرایه دستور العمل 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 بیوشانیم 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 پوشاندن 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 سوختن شدن غذا جلوگیری کنند.

قهوه ای 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 ورسستر 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 با کاغذ ضد چربی

این کاغذها تا حد زیادی به جلوگیری از پريدن 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.

مشخصه های غذا و پخت با مایکروویو

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 طرف بچرخانید تا قسمت بالا و پایین به طور یکسان سرخ شوند بهتر است مرغ را تکه تکه کرده و در فر گذاشت. قسمتهای ضخیم تر را به طرف بالا قرار دهید.
از آنجا که امواج مایکروویو جذب قسمت خارجی ظرف می شود. به این ترتیب این قسمتها انرژی بیشتری دریافت نموده و غذا به طور یکنواخت می پزد.

پوشاندن

می توان قسمتهای 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.

سوراخ کردن

غذاهایی که در غشاء پوشانده شده اند را باید با چنگال سوراخ 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 نگه 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 بخار شوی استفاده نکنید.

پرسش و پاسخ

س- آیا امکان دارد در مایکروویو پاپ کورن درست کرد؟

ج- بله، اما باید از یکی از دو روش زیر استفاده کرد.

۱- ظرفهای پاپ کورن که به طور خاص برای مایکروویو طراحی شده اند.

۲- بسته بندیهای دارای پاپ کورن برای مایکروویو که دارای زمان و مقدار انرژی لازم برای محصول هستند.

دقیقا از دستورالعمل داده شده برای پاپ کورن استفاده کنید، تا زمان تکمیل کار در فر را باز نکنید. اگر پاپ کورن بعد از زمان پیشنهادی درست نشده بود، دیگر پخت را ادامه ندهید. پخت بیشتر ممکن است باعث آتش گرفتن ذرت ها شوند.

احتیاط

هرگز از ظرف کاغذی تیره استفاده نکرده و سعی نکنید دانه های باقی مانده را برشته کنید.

س- چرا فر من با سرعتی که کتاب شما ارائه داده غذا را نمیزد؟

ج- کتاب راهنما را دوباره بخوانید تا مطمئن شوید از دستورالعملهای آن دقیقا پیروی کرده اید و ببینید چه چیزی باعث این اختلاف زمان می شود.

کتاب راهنما و تنظیم دما پیشنهادی هستند که برای پیشگیری از پخت بیش از حد ارائه شده اند و رایج ترین مسئله در عادت کردن به مایکروویو هستند. تفاوت در اندازه، شکل و وزن غذا به زمان بیشتری نیاز دارد.

در کنار دستورالعملهای ارائه شده از تجربیات خودتان استفاده کنید درست همانند آشپزی معمولی.

س- وقتی چراغ فر روشن نمی شود علت چیست؟

ج- ممکن است دلایل متعددی داشته باشد. لامپ سوخته یا در بسته نشده باشد.

س- آیا انرژی مایکروویو از صفحه شیشه ای جلوی آن می گذرد؟

ج- سوراخ ها و پورتهایی برای عبور نور تعبیه شده اما انرژی مایکرووی از آن نمی گذرد.

س- چرا با زدن هر دکمه روی صفحه کلید صدای بیب می شنویم؟

ج- این صدا برای اطمینان از درست وارد شدن دستور است.

س- اگر مایکروویو را خالی، روشن کنیم خراب می شود؟

ج- بله هرگز آن را بدون سینی شیشه ای خالی روشن نکنید.

س- چرا بعضی اوقات تخم مرغ ها می ترکند؟

ج- 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.

س- چرا زمان مکت بعد از تمام شدن زمان پخت مایکروویو توصیه می شود؟

ج- بعد از تمام شدن زمان پخت، غذا در طول زمان مکت به پختن ادامه می دهد این زمان، پخت را یکنواخت در غذا تمام می کند. میزان این زمان به غلظت غذا بستگی دارد.

اطلاعات در مورد سیم و دوشاخه / مشخصات فنی



هشدار

این وسیله باید به زمین متصل باشد.


سیمهای این وسیله مطابق کدهای زیر رنگی هستند.

آبی - نول
قهوه ای - برق دار
سبز و زرد - برای زمین

اگر رنگ سیمهای 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  وصل شوند.

اگر سیم برق آسیب دیده، باید توسط تولید کننده یا فرد متخصص تعویض شده تا از خطرات احتمالی جلوگیری شود.

مشخصات فنی

LF-5901SCR LF-5901WCR	
230 V~ 50 Hz	جریان ورودی برق
900 W (IEC60705 rating standard)	خروجی
2450 MHz	فرکانس مایکروویو
527 mm(W) X 392mm(H) X 480 mm(D)	ابعاد بیرونی
1650 watt	مایکروویو
max. 1600 watt	گریل
max. 2350 watt	ترکیبی
2300 watt	کانوکشن
	مصرف برق

مراکز خدمات پس از فروش گلدریان

تلفن	نام خانوادگی	شهر	استان	ردیف
۲۲۲۲۲۲۲-۲۲۲۵۵۸۱-۲۲۲۹۳۷۰-۲۲۲۹۳۷۱	پاشازاده	اردبیل	اردبیل	۱
۶۲۵۵۰۰۰	صفا	اصفهان	اصفهان	۲
۴۴۷۹۰۰۰-۱	ادیب	اصفهان	اصفهان	۳
۲۲۵۱۲۵۴-۲۲۵۱۴۵۳	کیانی	اصفهان	اصفهان	۴
۵۲۴۰۹۵۹	گورزری	شاهین شهر	اصفهان	۵
۴۲۲۷۹۵۴-۴۲۳۰۰۱۴	باقری نسب	کاشان	اصفهان	۶
۳۳۲۸۴۷۳	هجراتی	ایلام	ایلام	۷
۲۲۵۳۲۳۵/۲۲۶۲۶۱۳	نجفی	تبریز	آذربایجان شرقی	۸
۵۵۵۰۲۸۵-۵۵۴۰۰۴۱	زارعی	تبریز	آذربایجان شرقی	۹
۲۲۲۱۰۰۲-۲۲۲۶۶۶۸	شیخی	میانه	آذربایجان شرقی	۱۰
۲۲۲۴۵۷۱-۲۲۳۷۷۰۰	عبادی	ارومیه	آذربایجان غربی	۱۱
۲۲۲۲۲۹۰-۲۲۲۶۹۹۰	گنجی مطلق	خوی	آذربایجان غربی	۱۲
۲۵۲۲۸۹۵-۲۵۲۲۸۹۳	اشعری	بوشهر	بوشهر	۱۳
۲۲۵۱۴۴۰-۲۲۴۱۳۷۵	شامی	اسلامشهر	تهران	۱۴
۴۴۳۷۸۸۰-۴۴۲۹۴۷۳	ساسانی	کرج	تهران	۱۵
۲۲۵۲۲۱۶	شاملو	ورامین	تهران	۱۶
۲۲۲۲۵۵۵/۲۲۲۶۴۷۷	ابراهیمی	شهرکرد	چهارمحال و بختیاری	۱۷
۴۴۳۷۵۱۵-۴۴۳۲۲۱۰/۴۴۳۳۳۰۹	زینلی	بیرجند	خراسان جنوبی	۱۸
۴۴۴۰۶۶۰	افشاری	بیرجند	خراسان جنوبی	۱۹
۲۲۲۸۹۶۰	طبسی	سبزوار	خراسان رضوی	۲۰
۲۲۲۱۸۷۵	ثروتمند	قوچان	خراسان رضوی	۲۱
۷۲۶۸۶۵۶-۷	شهاب فر	مشهد	خراسان رضوی	۲۲
۸۴۲۳۶۲۴	عبدا...زاده	مشهد	خراسان رضوی	۲۳
۷۳۳۵۵۸۴-۸۵-۸۶	ایلدر آبادی	مشهد	خراسان رضوی	۲۴
۳۳۲۹۹۵۰-۳۳۳۴۰۹۰	رباطی	نیشابور	خراسان رضوی	۲۵
۲۲۴۰۶۴۱/۲۲۲۰۰۶۳	حسینی	بجنورد	خراسان شمالی	۲۶
۳۲۲۱۰۹۰	پولادوند	امیدیه	خوزستان	۲۷
۲۲۲۶۵۷-۴۲۲۸۱۲۴	قره داغی	اندیشک	خوزستان	۲۸
۲۲۲۵۲۷۱/۲۲۲۵۴۵۵	جعفری	اهواز	خوزستان	۲۹
۴۴۷۲۴۶۵-۴۴۷۲۴۷۵	امین زر	اهواز	خوزستان	۳۰
۲۲۵۶۱۶۱-۲۲۵۶۱۶۲-۲۲۵۶۱۶۳	نبهانی	اهواز	خوزستان	۳۱
۴۴۳۷۸۱۶-۴۴۳۷۹۱۲	کریمی نیا	آبدان	خوزستان	۳۲
۳۳۳۴۶۳۳	افتخاری	بهبهان	خوزستان	۳۳

۲۲۲۷۵۲-۲۲۲۷۹۶	صراف زاده	دزفول	خوزستان	۳۴
۲۲۳۰۱۴۵	ولایتی پور	دزفول	خوزستان	۳۵
۵۲۱۴۷۱۵	حقیقی	شوش دانیال	خوزستان	۳۶
۲۲۴۰۰۱۶	صادقیان	ماهشهر	خوزستان	۳۷
۵۲۴۵۲۵۶	راغبی	زنجان	زنجان	۳۸
۳۳۹۹۹۴	حاج علیان	سمنان	سمنان	۳۹
۳۲۱۴۵۰۰-۲	مطهر	زاهدان	سیستان و بلوچستان	۴۰
۳۳۲۸۴۸۱	نعمت الهی	آبادان	فارس	۴۱
۲۲۸۰۵۸۲-۲۲۸۸۸۴۴	زرگر	شیراز	فارس	۴۲
۸۲۰۳۲۵۵	ستوده	شیراز	فارس	۴۳
۲۲۴۹۵۸۲-۲۲۴۲۱۸۲	فتح الهی	شیراز	فارس	۴۴
۲۲۴۱۳۵۳-۲۲۲۸۴۸۴	پام	کازرون	فارس	۴۵
۳۳۱۲۹۹	شهیدیان	مرودشت	فارس	۴۶
۲۲۲۸۵۶۰	عظیمی	قزوین	قزوین	۴۷
۷۷۵۴۶۵	سامانی	قم	قم	۴۸
۶۶۱۵۰۵۷/۶۶۱۲۸۶۰	ابودری	قم	قم	۴۹
۳۳۳۷۸۶۸-۳۳۴۴۷۰۰	محمدیان	سنندج	کردستان	۵۰
۲۲۱۲۲۱۸	موقر افضلی	جیرفت	کرمان	۵۱
۸۲۲۶۱۷۰-۸۲۲۰۵۵۶	دهقان رجیبی	رفسنجان	کرمان	۵۲
۴۲۲۲۷۲۵	رضوی	سیرجان	کرمان	۵۳
۲۲۲۳۴۶۳-۲۷۲۵۰۶۰	دهقان	کرمان	کرمان	۵۴
۲۲۲۱۱۲۶	ابراهیمی	کرمان	کرمان	۵۵
۳۳۹۶۹۹	حیدری	یاسوج	کهگیلویه و بویر احمد	۵۶
۸۳۸۲۷۲۷-۸۳۸۰۵۲۲	علیخانی	کرمانشاه	کرمانشاه	۵۷
۲۲۶۱۴۱۰-۲۲۶۱۴۲۰-۲۲۴۲۴۴۷-۲۲۴۸۴۲۰-۲۲۴۸۴۱۰	کابلی	گرگان	گلستان	۵۸
۵۵۵۰۲۱۷/۵۵۵۳۳۱۸	حیدری	گنبد کاووس	گلستان	۵۹
۴۲۴۴۴۲۳	بهشتی	بندر انزلی	گیلان	۶۰
۳۲۲۰۴۰۶	پور عبد الحمید	رشت	گیلان	۶۱
۲۲۳۲۱۴۴-۲۲۴۶۵۲۳	عباسی	رشت	گیلان	۶۲
۲۲۲۸۲۴۵	محمد پور	لاهیجان	گیلان	۶۳
۵۲۲۹۴۰۱	پور اسماعیل	لنگرود	گیلان	۶۴
۴۲۲۰۳۰۲-۴۲۲۵۵۵۹	پور عینی	هشتپر طوالش	گیلان	۶۵
۲۲۲۱۴۴۴	حقیقی	الیکودرز	لرستان	۶۶
۲۶۲۸۶۲۸-۲۶۲۲۶۲۰	شادباش	بروجرد	لرستان	۶۷
۲۲۰۷۵۶۷	مشرفیان	خرم آباد	لرستان	۶۸

۲۲۲۱۹۰۷	تیماج چی	آمل	مازندران	۶۹
۲۲۹۲۵۱۰-۲۲۲۱۲۱۰	کیانی	پابل	مازندران	۷۰
۳۳۳۷۰۵۶	هاشمی	پابل	مازندران	۷۱
۵۲۵۲۸۸۸-۵۲۵۳۸۸۸	رضایی	بابلسر	مازندران	۷۲
۵۲۲۸۳۲۹-۵۲۲۴۸۵۶	میرزائی	بهشهر	مازندران	۷۳
۴۲۲۲۹۳۳-۴۲۸۲۹۳۳	فصیحی	تنکابن	مازندران	۷۴
۲۲۲۷۶۵۲	الیاسی	چالوس	مازندران	۷۵
۵۲۵۷۵۹۰	پور نادری	رامسر	مازندران	۷۶
۲۲۶۳۳۱۰/۲۲۶۳۳۸۰/۲۲۶۴۳۴۸	چلیلی	ساری	مازندران	۷۷
۳۳۴۷۸۱۲-۳۲۸۵۷۱۲-۳۳۴۷۲۰۶	گیاه تازه	قائم شهر	مازندران	۷۸
۷۷۴۲۹۸۶	قلی زاده	محمود آباد	مازندران	۷۹
۳۲۲۲۲۲۶	خواجوند	نوشهر	مازندران	۸۰
۲۲۴۹۰۶۶-۲۲۳۲۹۳۹	جمشیدی	اراک	مرکزی	۸۱
۲۲۲۹۵۵۵-۲۲۲۰۳۵۸-۲۲۲۱۰۱۲-۱۴	بدیعی	اراک	مرکزی	۸۲
۲۲۲۲۹۰۱-۲۲۲۰۲۷۰	شعبی	خمین	مرکزی	۸۳
۳۳۳۱۶۳۹	اسماعیلی گلسفید	بندر عباس	هرمزگان	۸۴
۸۲۶۵۸۲۹-۸۲۶۲۵۲۹	مظاهری	همدان	همدان	۸۵
۶۲۴۸۷۱۱	غنی پور	یزد	یزد	۸۶



فقط با ضمانت نامه فارسی **گلدیران**
 با بیش از ۴۰۰ مرکز خدمات پس از فروش در سراسر ایران
 مرکز اطلاع رسانی و خدمات مشتریان گلدیران:
خط ویژه: ۰۲۱-۸۴۷۳۳ (تهران)

گلدیران نماینده انحصاری محصولات خانگی، صوتی و تصویری آل جی
 در ایران.

www.goldiran.ir

www.lge.ir

یادداشت

یادداشت



LG Electronics Inc.

Printed in Korea