

دفترچه راهنمای

فر نوری “SolarDOM™ Steam”

ا پیش از استفاده این دفترچه راهنما را به دقت مطالعه کنید.
بنگام مسئولیتی را در قبال هیچ یک از مشکلاتی که بواسطه کوتاهی مصرف کننده در رعایت نمودن این
نورالعملها ایجاد شده است نمی پذیرند.

SD-3257SBS SD-3257WFS

LF-5904BFS LF-5904WFS

LF-5904SBS LF-5904SFS



MFL31567328

فرمایکروویو 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. الکتروسیته 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 موادی 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.

۲	فهرست
۷-۳	دستورالعملهای مهم ایمنی
۸	اقدامات احتیاطی
۱۰-۹	باز کردن و نصب کردن
۱۱	پانل کنترل
۱۲	تنظیم ساعت
۱۳	قفل کودک
۱۴	پخت با توان مایکرو
۱۵	میزان قدرت مایکرو
۱۶	تمیز کاری مضاعف با بخار
۱۷	روش پخت ترکیبی گریل
۱۸	از پیش گرم کردن با عملکرد انتقال حرارتی
۱۹	طبخ با کانوکشن
۲۰	روش پخت ترکیبی انتقال حرارت
۲۱	برای حالت بخار+ پخت و پز
۲۲-۲۳	بخار با توان ماکرو + پخت و پز
۲۴-۲۵	انتقال حرارت بخار پخت به روش
۲۶-۲۷	پخت به روش بخار+
۲۸-۳۵	منوی طبخ غذا های ایرانی (خودکار)
۳۹-۴۲	بخارپز
۴۳	بیخ زدایی
۴۴	راهنمای بیخ زدایی
۴۵	ذوب یخ با بخار +
۴۶	راهنمای ذوب یخ با بخار +
۴۷	تمیز کاری مضاعف با بخار
۴۸	EZ از بین بردن
۴۹	شروع به کار سریع
۵۰	پخت با زمان کوتاهتر یا طولانی تر
۵۱	روش تمیز کردن
۵۲	ظروف مخصوص مایکروویو
۵۳-۵۴	مشخصه های غذا و پخت با مایکروویو
۵۵	پرسش و پاسخ
۵۶	مشخصات فنی

دستورالعمل‌های مهم ایمنی

لطفا جهت استفاده بعدی، آن را نگهداری ننمائید. جهت پیش گیری از بوجود آمدن هرگونه احتمال آتش سوزی، برق گرفتگی، جراحت، یا آسیب دیدگی در زمان استفاده از دستگاه پیش از استفاده از اجاق خود تمامی این دفترچه راهنما را مطالعه نموده و از آن پیروی ننمائید. این دفترچه راهنما دربردارنده کلیه شرایط احتمالی که ممکن است رخ دهد، نمی باشد. همواره در رابطه با مشکلاتی که قادر به درک آن نمی باشیدبا نمایندگی سرویس خدمات یا سازنده آن تماس حاصل نمائید.

! این علامت نشان دهنده هشدار ایمنی می باشد. این علامت شما را از خطرات پنهانی که می تواند باعث مرگ یا صدمه دیدن شما و دیگران شود آگاه می سازد. تمامی پیامهای ایمنی هم با آلام ایمنی و هم کلمه "هشدار" یا "احتیاط" همراه می باشند. این کلمه ها به این معنا می باشد:

! **هشدار** این علامت شما را از خطرات یا اعمال نامنی که قادر به ایجاد صدمه جسمانی شدید یا مرگ می باشد آگاه خواهد ساخت.

! **احتیاط** این علامت شما را از خطرات یا اعمال نامنی که قادر به ایجاد صدمه جسمانی شدید یا مرگ می باشد آگاه خواهد ساخت.

! هشدار

۱ از تلاش جهت مداخله یا انجام هرگونه تنظیم یا تعمیرات جهت درب، قفل‌های درب، صفحه کنترل، دکمه های ایمنی قفل داخلی یا هریک از قسمتهای دیگر اجاق گاز، که در مواجهه با برداشت هر نوع پوششی می باشد که در برابر انفجار ناشی از انرژی مایکروفر حفاظت می کند، خودداری نمایید. چنانچه قفل‌های درب و قسمتهای مجاور اجاق مایکروفر صدمه دیده اند، اجاق را بکار نیندازید. تعمیرات تنها باید تحت نظارت یک سرویسکار ماهر خدمات انجام پذیرد.

۲ برخلاف دیگر دستگاهها، اجاق مایکروفر دارای ولتاژ بالا و تجهیزات دارای شدت جریان بالا می باشد. استفاده یا تعمیر ناصحیح می تواند با بالا برد بیش از حد انرژی مایکروفر یا برق گرفتگی منجر به انفجاری خطرناک شود.

۳ بمنظور از بین بردن رطوبت از اجاق استفاده نفرمایید. (برای مثال راه اندازی اجاق مایکروفر به همراه روزنامه های خیس، البسه، اسباب بازیها، وسایل برقی، حیوان خانگی یا بچه و غیره.)

۴ با توجه به برق گرفتگی این عمل می تواند باعث به خطر افتادن جدی ایمنی همچون آتش سوزی، سوختگی یا مرگ ناگهانی شود.

۳ این دستگاه جهت استفاده توسط کودکان یا افراد معلول در نظر گرفته نشده است. تنها زمانی که دستورالعمل‌های کافی جهت استفاده ایمن از مایکروفر به بچه داده شده و کودک خطرات ناشی از استفاده. صحیح را درک می کند به بچه ها اجازه استفاده بدون نظارت را بدهید.

۴ استفاده نامناسب از دستگاه ممکن است از طریق مواردی همچون آتش سوزی، برق گرفتگی و سوختگی باعث بخطر افتادن ایمنی شود.

۴ ممکن است قسمتهای قابل دسترسی در طی استفاده داغ شود. کودکان باید دور نگهداشته شوند.

۴ ممکن است آنها دچار سوختگی شوند.

۵ مایعات یا غذاهای دیگر نباید در ظرفهای دربسته گرم شوند چرا که قابلیت انفجار دارند. قبل از پخت یا آب کردن یخ غذایی، پلاستیک پیچیده شده دور آنها را بردارید. توجه داشته باشید که اگرچه در موارد مشابه برای گرم کردن یا پختن، غذا باید با پوشش پلاستیکی پوشانده شده باشد.

۴ آنها قابلیت انفجار دارند.

۶ این دستگاه جهت استفاده توسط اشخاصی (بچه ها را نیز شامل می شود) که دارای معلولیت فیزیکی، توانائیهای حسی یا مغزی، یا فاقد تجربه و دانش باشند، در نظر نشده است، مگر اینکه توسط شخصی که مسئول سلامتی آنها می باشد تحت نظارت باشند یا بر اساس استفاده از دستگاه راهنمایی شوند.

دستورالعملهای مهم ایمنی

لطفا جهت استفاده بعدی، آن را نگهداری ننمائید. جهت جلوگیری از خطرات احتمالی آتش سوزی، برق گرفتگی، صدمات جانی، یا خطر در زمان استفاده از دستگاه، پیش از استفاده از آن کلیه دفترچه راهنما را خوانده و پیروی نمائید. این دفترچه راهنما دربردارنده کلیه شرایط احتمالی که ممکن است رخ دهد، نمی باشد. همواره در رابطه با مشکلاتی که قادر به درک آن نمی باشید با نمایندگی سرویس خدمات یا سازنده آن تماس حاصل نمائید.

⚠ احتیاط

۱ با توجه به قفلهای داخلی ایمنی ساخته شده در مکانیسم درب دستگاه شما قادر به راه اندازی دستگاه خود با درب باز نمی باشید. این مسئله که به قفل داخلی ایمنی دستگاه کاری نداشته باشیم حائز اهمیت می باشد.

❗ با افزایش بیش از حد انرژی مایکروفر، این کار می تواند منجر به انفجار خطرناک شود. (زمانی که درب باز می شود قفلهای داخلی ایمنی دستگاه هرگونه فعالیت پخت و پز را بطور خودکار قطع می نمایند.)

۲ هیچ نوع شیئی را (همچون قابلمه آشپزی، دستمال و غیره) مابین صفحه جلویی اجاق و درب دستگاه قرار نداده یا نگذارید غذا یا باقیمانده مواد تمیز کننده بر روی سطح قفل، جمع شود.

❗ این عمل ممکن است با بالا بردن بیش از حد انرژی مایکروفر منجر به انفجاری خطرناک شود.

۳ چنانچه دستگاه شما صدمه دیده است آن را راه اندازی نکنید. این مسئله مخصوصا حائز اهمیت می باشد که درب دستگاه بطور صحیح بسته شود و این که صدمه ای به (1) درب (خم شدگی)، (2) لولا و ضامنها (شکستن یا مفقود شدن)، (3) قفلهای درب یا سطوح قفل وارد نیاید.

❗ این عمل ممکن است با بالا بردن بیش از حد انرژی مایکروفر منجر به انفجاری خطرناک شود.

۴ لطفا از این که زمان های پخت بطور صحیح تنظیم شده باشد اطمینان حاصل نمائید مواد غذایی کم نیاز به زمان پخت یا گرم شدن کمتری دارند.

❗ ممکن است پخت بیش از حد منجر به آتش گرفتن غذا شده و متعاقب آن اجاق شما صدمه ببیند.

۵ هنگام گرم کردن مایعات، برای مثال سوپ ها، سس ها و آشامیدنی ها در مایکروفر خود،

*از استفاده از ظروف دو طرف تخت با گردنه های باریک می باشند بپرهیزید.

*مایعات را بیش از حد گرم نکنید.

*پیش از قرار دادن ظرف داخل اجاق و دوباره در وسط کار طی زمان گرم کردن مایع را هم بزنید.

*بعد از گرم کردن، بگذارید مدت زمان کوتاهی داخل اجاق باقی مانده، دوباره آنها را بدقت هم زده یا تکان دهید و پیش از مصرف بجهت جلوگیری از سوختن، دمای آن را چک نمائید (مخصوصا، محتوی بطری های حاوی غذا و شیشه های غذای بچه).

❗ هنگام حمل ظرف حاوی غذا مراقب باشید.ی گرم کردن مایکروفری مایعات می تواند منجر به جوشش و سر رفتن بدون نشانه های ابتدائی جوشیدن شود. این مسئله می تواند منجر به جوشش ناگهانی مایع داغ شود.

۶ یک روزنه خروجی بر روی قسمت بالایی یا عقبی یا کناره ی اجاق قرار داده شده است.از مسدود شدن این روزنه جلوگیری نمائید.

❗ این کار می تواند منجر به صدمه دیدن اجاق شما و پایین آمدن بازده پخت شود.

۷ زمانیکه اجاق خالی است آن را روشن نکنید. بهترین کار در زمان استفاده نشدن از دستگاه قرار دادن یک لیوان آب در داخل آن است. چنانچه دستگاه بطور اتفاقی روشن شود، آب بدون خطر تمامی انرژیهای مایکروفری را جذب خواهد کرد.

❗ استفاده ناصحیح می تواند منجر به صدمه دیدن اجاق شما شود.

دستورالعملهای مهم ایمنی

لطفا جهت استفاده بعدی آن را نگهداری نمایید. جهت جلوگیری از بوجود آمدن هرگونه احتمال آتش سوزی، برق گرفتگی، آسیب دیدگی شخصی، یا خطرات احتمالی در زمان استفاده از دستگاه پیش از استفاده از اجاق خود تمامی این دفترچه راهنما را مطالعه از استفاده از اجاق خود تمامی این دفترچه راهنما را مطالعه نموده و از آن پیروی نمائید. این دفترچه راهنما دربردارنده کلیه شرایط احتمالی که ممکن است رخ دهد، نمی باشد. همواره در رابطه با مشکلاتی که قادر به درک آن نمی باشید با نمایندگی سرویس خدمات یا سازنده آن تماس حاصل نمائید.

- ۱۲ جهت جلوگیری از افتادن اتفاقی دستگاه، از قرار دادن اجاق بصورتی که قسمت مقابل درب آن، 8 سانتیمتر یا بیشتر عقب تر از لبه های سطحی که روی آن قرار داده شده است باشد، یقین حاصل نمائید.
- استفاده ناصحیح می تواند منجر به صدمه جانی و آسیب دیدگی اجاق شود.
- ۱۳ پیش از پخت، در پوست سیب زمینی، سیب ها و یا هر نوع میوه یا سبزی شبیه به آن، سوراخهایی ایجاد نمائید.
- آنها می توانند متلاشی شوند.
- ۱۴ خم مرغها را با پوست آنها نپزید. تخم مرغها در داخل پوستشان و کلیه تخم مرغهای جوشیده شده سفت نباید در داخل اجاقهای مایکروفر قرار گیرند چرا که حتی بعد از اینکه گرم کردن مایکروفر پایان یافته است، ممکن است متلاشی شوند.
- فشار درون تخم مرغ بالا خواهد رفت که در اینصورت متلاشی خواهد شد.
- ۱۵ سعی در سرخ کردن چربی های زیاد در اجاق خود نکنید.
- این مسئله می تواند منجر به جوشش ناگهانی مایع داغ شود.
- ۱۶ در صورت مشاهده دود، اجاق را خاموش نموده یا سیم آن را از پریز برق درآورده و بجهت فرو نشاندن هر گونه شعله ای درب دستگاه را بسته نگهدارید.
- این عمل می تواند باعث آسیب دیدگی های جدی ایمنی همچون آتش سوزی، و برق گرفتگی شود.

⚠ احتیاط

- ۸ از پختن غذای پیچیده شده داخل کاغذ خشک کن خودداری کنید، مگر این که کتاب آشپزی شما جهت غذایی که می پزید حاوی دستورالعمل هایی خاص باشد. جهت پخت از روزنامه بجای کاغذ خشک کن استفاده نکنید.
- استفاده ناصحیح می تواند منجر به انفجار یا آتش سوزی شود.
- ۹ از ظروف چوبی و سرامیک که دارای قسمتهای فلزی کار شده (مثل طلا یا نقره) می باشند استفاده نکنید. همیشه گیره های دوگانه فلزی را بردارید. پیش از استفاده ظروف را جهت مناسب بودن برای استفاده در مایکروفر چک نمائید.
- ممکن است دمای آنها بالا رفته و تغییر شکل دهند. مخصوصا اشیاء فلزی ممکن است داخل اجاق انحنای پیدا کنند، که می تواند منجر به خطر جدی شود.
- ۱۰ از مواد بازیافت شده کاغذی استفاده نکنید.
- ممکن است آنها حاوی ناخالصی هایی باشند که وقتی جهت پخت استفاده شوند، منجر به جرقه زدن و/یا آتش سوزی گردند.
- ۱۱ سینی و طبقه را بلافاصله بعد از پخت با قرار دادن آنها در آب نشوئید. این کار ممکن است باعث شکستن یا صدمه دیدن شود.
- استفاده ناصحیح می تواند منجر به صدمه دیدن اجاق شما شود.

دستورالعمل‌های مهم ایمنی

لطفا جهت استفاده بعدی آن را نگهداری نمایید. جهت جلوگیری از بوجود آمدن هرگونه احتمال آتش سوزی، برق گرفتگی، آسیب دیدگی شخصی، یا خطرات احتمالی در زمان استفاده از دستگاه پیش از استفاده از اجاق خود تمامی این دفترچه راهنما را مطالعه نموده و از آن پیروی نمائید. این دفترچه راهنما دربردارنده کلیه شرایط احتمالی که ممکن است رخ دهد، نمی باشد. همواره در رابطه با مشکلاتی که قادر به درک آن نمی باشید با نمایندگی سرویس خدمات یا سازنده آن تماس حاصل نمائید.

⚠ احتیاط

۱۷ زمانی که غذا داخل ظروف یکبار مصرف پلاستیکی، کاغذی یا دیگر مواد قابل اشتعال قرار داده شده یا پخته می شود، اجاق را تحت نظر گرفته و پیوسته آن را چک کنید.

⚠ بعثت احتمال خراب شدن ظرف حاوی غذا، ممکن است غذای شما به اطراف پاشیده شود، که همچنین می تواند منجر به آتش سوزی شود.

۱۸ زمانیکه دستگاه بکار می افتد ممکن است دمای سطوح قابل دسترس افزایش یابد. به درب اجاق، قاب بیرونی، قاب پشتی، محفظه اجاق، لوازم و ظروف در طی حالت گرمیل، حالت عملکرد انتقال حرارت و عملکردهای پخت خودکار دست نزنید، بیبش از تمیزکاری مطمئن شوید که آنها داغ نیستند.

⚠ از آنجایی که آنها داغ خواهند شد، حتی در صورت پوشیدن دستکش های ضخیم نیز خطر سوختن وجود دارد.

۱۹ اجاق باید مرتباً تمیز شده و هر نوع باقی مانده مواد غذایی زدوده شود.

⚠ کوتاهی در نگهداری اجاق در یک وضعیت تمیز می تواند منجر به آلودگی محیط شده که متقابلاً می تواند بر روی عمر دستگاه تأثیر گذاشته و شاید باعث بوجود آمدن موقعیتی خطرناک شود.

۲۰ تنها از کاوشگر درجه حرارت توصیه شده جهت این اجاق استفاده نمائید (جهت دستگاه هایی که دارای امکان استفاده از کاوشگر دریافت درجه حرارت می باشند.)

⚠ در صورت کاربرد کاوشگر نامناسب حرارت، شما قادر به تعیین درجه حرارت مناسب نخواهید بود.

۲۱ چنانچه المنت های گرمایی تعیبه شده باشند، در طی استفاده از دستگاه داغ می شوند. باید دقت شود که از دست زدن به المنت های گرمایی داخل اجاق خودداری نمائید.

⚠ خطر سوختن وجود دارد.

۲۲ در هنگام پخت، از راهنمائی های داده شده توسط هر یک از تولیدکنندگان ذرت بوده، بدقت پیروی نمائید. در حالیکه ذرت در حال پف کردن است اجاق را بدون نظارت باقی نگذارید. در صورتیکه بعد از زمان پیشهاد شده ذرت ها پف نکردند، پخت را قطع نمائید. هرگز از یک بسته کاغذی سرخ کردن جهت پف کردن ذرت ها استفاده نکنید. هرگز اقدام به پف کردن باقی مانده دانه ها نکنید.

⚠ پخت بیش از حد می تواند منجر به آتش گرفتن ذرت ها شود.

دستورالعملهای مهم ایمنی

لطفا جهت استفاده بعدی آن را نگهداری ننمائید. جهت پیش گیری از بوجود آمدن هرگونه احتمال آتش سوزی، برق گرفتگی، جراثیم، یا آسیب دیدگی در زمان استفاده از دستگاه، پیش از استفاده از اجاق خود تمامی این دفترچه راهنما را مطالعه نموده و از آن پیروی ننمائید. این دفترچه راهنما دربردارنده کلیه شرایط احتمالی که ممکن است رخ دهد، نمی باشد. همواره در رابطه با مشکلاتی که قادر به درک آن باشید با نمایندگی سرویس خدمات یا سازنده آن تماس حاصل نمائید.

احتیاط ⚠

۲۳ این دستگاه باید به زمین اتصال داده شود.

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.

چنانچه سیم برق خراب شود، جهت پیشگیری از خطر باید توسط سازندگان یا نماینده خدمات سرویس آنها و یا شخصی ماهر تعویض شود.

⚡ استفاده ناصحیح ممکن است منجر به آسیب الکتریکی شدید شود.

۲۴ از پاک کننده های ساییده خشن یا ساییده های فلزی تیز جهت تمیز کردن شیشه درب اجاق استفاده نکنید.

⚡ آنها می توانند باعث خش افتادن سطح شیشه شوند، که متعاقبا ممکن است منجر به شکستن شیشه شود.

۲۵ این اجاق نباید جهت اهداف تهیه خوراک تجاری استفاده شود.

درب اجاق استفاده نکنید.

⚡ استفاده ناصحیح می تواند منجر به صدمه دیدن اجاق شما شود.

۲۶ اجاق مایکروفر باید در حالی که درب دکوری آن باز است مورد استفاده قرار گیرد.

⚡ چنانچه در هنگام راه اندازی درب بسته شود، جریان هوا بدتر شده و می تواند منجر به آتش سوزی یا صدمه دیدن اجاق شما و محفظه داخلی آن شود.

۲۷ اتصال می بایست توسط دو شاخه و پریز قابل دسترسی یا نصب یک کلید در مسیر ثابت سیم کشی، انجام پذیرد.

⚡ استفاده از دوشاخه یا کلید نامناسب می تواند منجر به برق گرفتگی یا آتش سوزی شود.

اقدامات احتیاطی

اقدامات احتیاطی برای پرهیز از امکان قرار گیری در معرض انرژی بیش از حد مایکروویو

- 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 نشست 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 بزنید 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 . (بویژه 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 .

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 جلویی فر و درب نگذاشته یا نگذارید غذا یا پس مانده آن را با ماده پاک کننده از روی سطوح درزگیری 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 درزگیری شده گرفته دچار نقص نشده باشند .
فر باید تنها توسط تعمیرکاران متخصص و مجرب تعمیر شود .



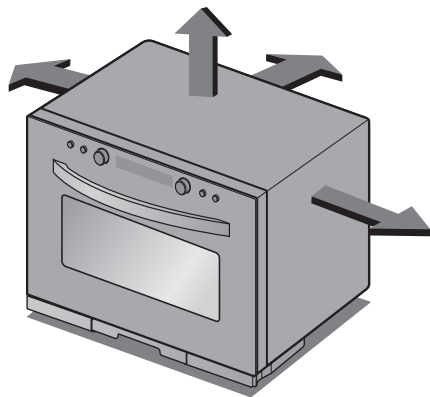
هشدار

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 .

باز کردن و نصب کردن

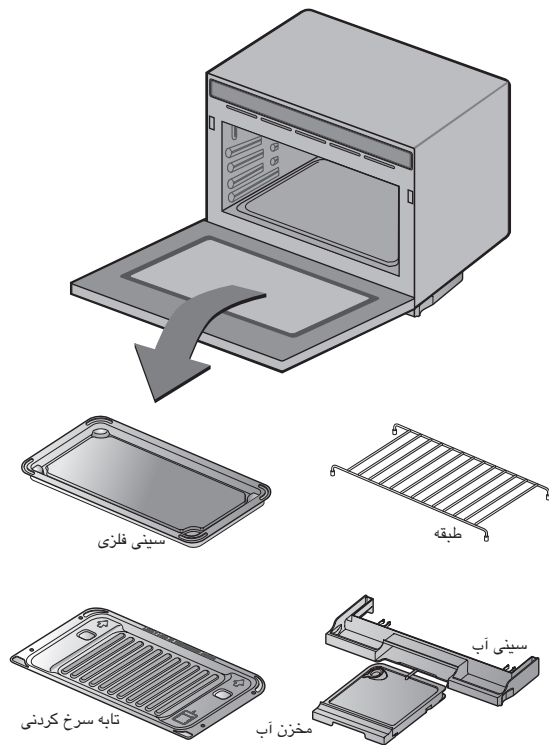
پیروی از مراحل ذکر شده در این دو صفحه شما را از کار کرد درست دستگاه مطلع می کند. لطفا در مورد محل نصب فر خود دقت لازم را بکاربرید. به هنگام باز کردن مایکروویو تمامی لوازم جانبی آن را خارج کنید. مطمئن شوید که به هنگام حمل مایکروویو شما آسیب ندیده است.

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



- * از این دستگاه نباید برای مقاصد تجاری استفاده کرد.
- * این فر را می توان در کابینت جاسازی نمود.
- * برای این منظور باید از کیت جاساز ال جی استفاده کنید.

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



دکمه **STOP/CLEAR** را فشار دهید و دکمه **ENTER/START/Q-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.



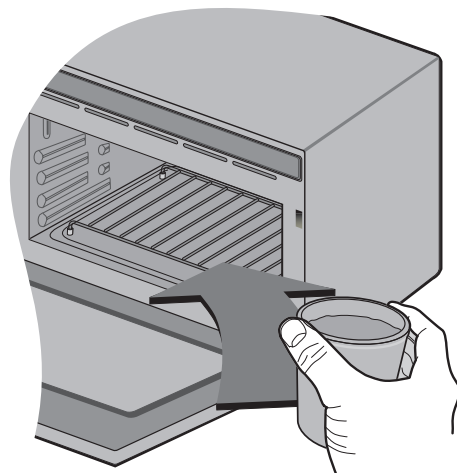
فر را به پریز استاندارد خانگی وصل کنید، مراقب باشید که تنها فر شما به پریز وصل شده باشد. اگر فر به درستی کار نکرد آن را از برق کشیده و مجدداً وصل و روشن نمایید.



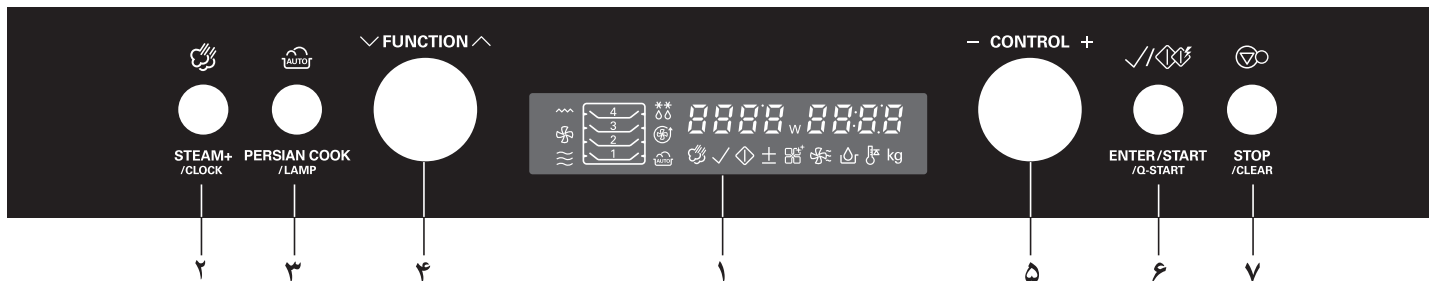
درب دستگاه را بوسیله دسته درب باز نکنید. طبقه را داخل اجاق قرار دهید.



یک ظرف مخصوص مایکروفر را با 300 میلی لیتر (1/2 پیمانه) آب پر کنید. آن را روی طبقه و در قسمت عقبی اجاق قرار داده و درب اجاق را ببندید. چنانچه در رابطه با استفاده از نوع ظرف شک دارید، به صفحه 52 مراجعه نمایید.



پانل کنترل



۱. DISPLAY WINDOW : CONTROL

شما امکان نمایش نوع عملکرد، زمان روز، زمان پخت و وزن، سطح قدرت و طبقه بندی نوع پخت را دارا هستید.

- شما قادر به تنظیم زمان پخت، درجه حرارت، میزان و انواع پخت می باشید.
- هنگام پخت با عملکرد خودکار و دستی، شما بوسیله پیچاندن دکمه مدرج (جز در حالت یخ زدائی) قادر به طولانی یا کوتاه نمودن زمان پخت در هر مرحله از پخت می باشید.

۲. STEAM+/CLOCK : ENTER/SART/Q-START

- جهت آغاز بکار نوع پختی که انتخاب شده، یک بار دکمه را فشار دهید.
- عملکرد شروع سریع به شما اجازه می دهد که با فشار دکمه شروع سریع، وقته های زمانی ۳۰ ثانیه ای را در برنامه پخت با حداکثر توان، تعیین و تنظیم کنید.

۳. PERSIAN COOK/LAMP : STOP/CLEAR

شما امکان متوقف نمودن برنامه و حذف کلیه اطلاعات ورودی بجز زمان روز را دارید.

۴. FUNCTION SELECT : شما قادر به انتخاب انواع پخت می باشید.

۵. STEAM+/CLOCK

- شما قادر به اضافه نمودن بخار می باشید.
- شما قادر به تنظیم نمودن زمان روز می باشید.

۶. PERSIAN COOK/LAMP

- پخت پرشین شما را قادر می سازد، با انتخاب نوع غذا و وزن آن بیشتر غذاهای دلخواه خود را با سرعت بپزید.
- با فشار این دکمه شما می توانید غذا را پختن ببینید.

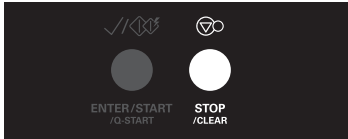
تنظیم ساعت

می توانید ساعت را ۱۲ ساعته یا ۲۴ ساعته تنظیم کنید.
در مثال زیر به شما تنظیم ساعت ۳۵:۱۴ 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.



دکمه STEAM+/CLOCK را بمدت 2ثانیه فشار دهید.

در صورت تمایل به زمان 12 ساعته، دکمه انتخابگر را بچرخانید.
چنانچه بعد از تنظیم ساعت تمایل تغییر به حالتی متفاوت را دارید،
مجبور به قطع دستگاه از برق و وصل مجدد آن می باشید.

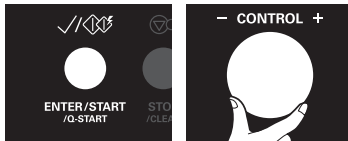
دکمه ENTER/START/Q-START را فشار دهید.



وقتی اولین بار فر را به برق می زنید 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.

دکمه مدرج کنترل را بپیچانید تا "14:00" را نشان دهد.

برای تایید ساعت دکمه ENTER/START/Q-START را فشار دهید.

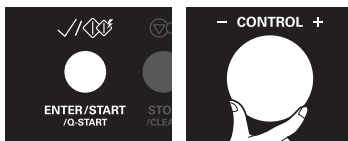


اگر ساعت (یا نمایشگر) هر گونه علامت عجیب و نا شناخته ای را نشان داد، باید دو شاخه را ابتدا از برق کشیده و دوباره به برق بزنید و سپس ساعت را از نو تنظیم کنید.

دکمه مدرج کنترل را بپیچانید تا "14:35" را نشان دهد.

دکمه ENTER/START/Q-START را فشار دهید.

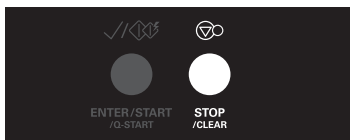
ساعت شروع به شمارش می کند.



قفل کودک



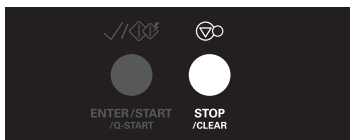
دکمه STOP/CLEAR را فشار دهید.



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.



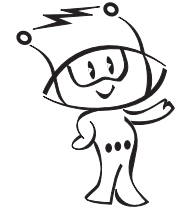
برای لغو قفل کودک دکمه STOP/CLEAR را فشار دهید تا علامت "L" ناپدید شود. وقتی دکمه را رها می کنید صدای بیپ شنیده می شود.



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

پخت با توان مایکرو

درمثال زیر به شما روش برخی از غذاها را با قدرت 450 وات در 5 دقیقه نشان خواهیم داد.



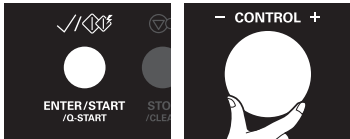
اجاق شما دارای پنج حالت تنظیم قدرت مایکروویو می باشد. بالاترین قدرت بطور خودکار انتخاب شده است و فشار بر روی دکمه کنترل سطح قدرت، انتخاب توانی متفاوت را به همراه خواهد داشت.



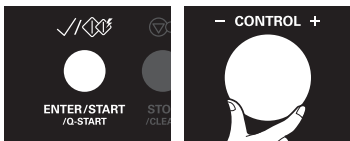
از این که دستگاه فر را به طور صحیح و همانند آنچه که در این دفترچه گفته شد، نصب کرده اید اطمینان حاصل نمایید.
دکمه STOP/CLEAR را فشار دهید.



دکمه مدرج انتخاب عملکرد را جهت انتخاب مایکروفر بپایانید.
نشانه های زیر نمایش داده می شوند: " ≈ "



دکمه مدرج کنترل را بپایانید تا "450W" را نشان دهد.
جهت تایید سطح قدرت، دکمه ENTER/START/Q-START را فشار دهید.



دکمه مدرج کنترل را بپایانید تا "5:00" را نشان دهد.
دکمه ENTER/STAR/Q-START را فشار دهید.

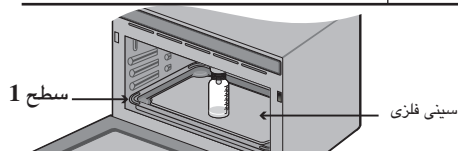
قدرت خروجی	قدرت
۷۰۰ وات	بالا
۴۵۰ وات	کمی بالا
۳۰۰ وات	متوسط
۱۸۰ وات	یخ زدایی خودکار کمی پایین
۹۰ وات	پایین

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.



متعلقات	استفاده	خروجی	سطح توان
	<ul style="list-style-type: none"> جوش آمدن آب. پخت تکه های مرغ، ماهی، سبزیجات پخت تکه های کوچک گوشت 	۷۰۰ وات	بالا
محل قرار گرفتن سینی	<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 	۴۵۰ وات	کمی بالا
	<ul style="list-style-type: none"> پخت انواع کیک آماده کردن تخم مرغ طبخ فرنی آماده کردن سوپ، برنج 	۳۰۰ وات	متوسط
	<ul style="list-style-type: none"> شل کردن مواد غذایی ذوب کردن کره و شکلات پخت تکه های ظریف گوشت 	۱۸۰ وات	یخ زدایی خودکار / کمی پایین
	<ul style="list-style-type: none"> شل کردن کره و پنیر شل کردن بستنی عمل آوری خمیر 	۹۰ وات	پایین



توجه:

در طی کار کردن، نباید بطری های حاوی غذا روی طبقه باشد.

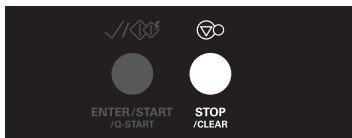
این موقعیت می تواند برای انتهای بطریهای حاوی غذا خطرآفرین باشد.

های حاوی غذا باید روی سینی فلزی بکار گرفته شوند که در داخل محفظه، در ردیف اول قرار داده شده.

تمیز کاری مضاعف با بخار

در مثال زیر به شما روش استفاده از گریل را جهت پخت بمدت دقیقه نشان می دهیم دقیقه نشان می دهیم. 12 دقیقه نشان می دهیم.

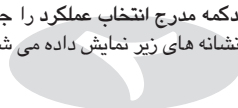
دکمه STOP/CLEAR را فشار دهید.



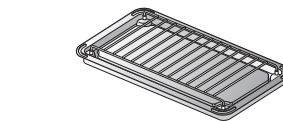
این ویژگی به شما امکان سرخ و برشته کردن سریع موادی باید در طی پخت گریل در محل قرار

طبقه روی سینی فلزی باید در طی پخت گریل در محل قرار گرفتن سینی استفاده شود.

دکمه مدرج انتخاب عملکرد را جهت انتخاب گریل بپچانید. نشانه های زیر نمایش داده می شوند: " ~ ~ ~ "

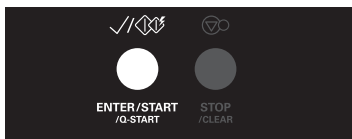


دکمه مدرج کنترل را بپچانید تا "12:00" را نشان دهد.

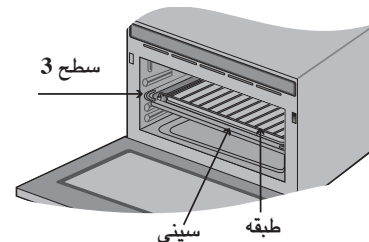


محل قرار گرفتن سینی

دکمه ENTER/STAR/Q-START را فشار دهید.



پس از پخت جهت بیرون آوردن سینی فلزی از اجاق باید دستکش به دست کنید، چون سینی فلزی بسیار داغ است.



روش پخت ت ترکیبی گریل

در مثال زیر به شما نشان خواهیم داد که چگونه اجاق خود را با قدرت مایکرو وات و گریل جهت وات و گریل جهت 300 وات و گریل جهت یک زمان پخت 25 دقیقه ای تنظیم نمائید



دکمه STOP/CLEAR را فشار دهید.



اجاق شما دارای ویژگی پخت انتقال حرارتی می باشد که به شما امکان پختن غذا با گرم کننده و مایکروفر را میدهد. غالباً معنای آن این است که این اجاق زمان کمتری را جهت پخت غذای شما صرف می کند.

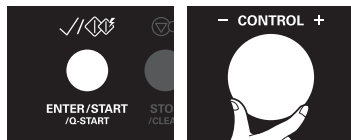


دکمه مدرج انتخاب عملکرد را جهت انتخاب ر انتقال حرارتی بیجانید. نشانه های زیر نمایش داده می شوند: "~~~~", "~~~~~", "~~~~~"



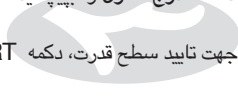
شما قادر به تنظیم 4 نوع از سطح قدرت مایکرو (90 وات، 180 وات، 300 وات و 450 وات) در حالت ترکیبی گریل می باشید.

طبقه داخل سینی فلزی باید در طی پخت ترکیبی گریل استفاده شود.

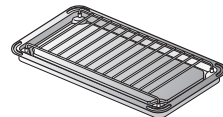


دکمه مدرج کنترل را بیجانید تا "300W" را نشان دهد.

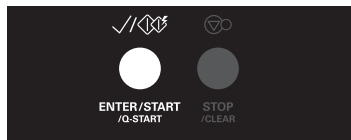
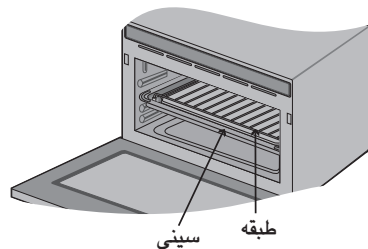
جهت تایید سطح قدرت، دکمه ENTER/START/Q-START را فشار دهید.



محل قرار گرفتن سینی



دکمه مدرج کنترل را بیجانید تا "25:00" را نشان دهد.



دکمه ENTER/START/Q-START را فشار دهید.

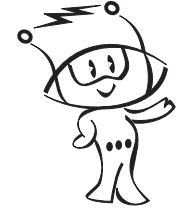
پس از پخت جهت بیرون آوردن سینی فلزی از اجاق باید دستکش به دست کنید، چون سینی فلزی بسیار داغ است.

از پیش گرم کردن با عملکرد انتقال حرارتی

در مثال پائین به شما نشان خواهیم داد که چگونه اجاق را از پیش با دمای ۲۰۰ درجه سانتیگراد گرم نمائید.



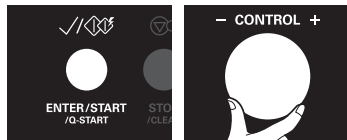
دکمه STOP/CLEAR را فشار دهید.



اجاق انتقال حرارتی دارای یک دامنه دمایی از 40 درجه سانتیگراد و 100 درجه سانتیگراد تا 230 درجه سانتیگراد می باشد. (زمانیکه حالت انتقال حرارتی انتخاب شده است دمای 180 درجه سانتیگراد بطور خودکار قابل دسترسی است).

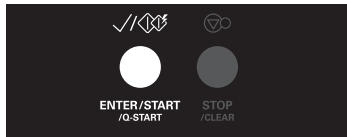


دکمه مدرج انتخاب عملکرد را جهت انتخاب ر انتقال حرارتی بپیچانید. نشانه های زیر نمایش داده می شود:



دکمه مدرج کنترل را بپیچانید تا "200°C" را نشان دهد.

جهت تایید درجه حرارت، دکمه ENTER/START/Q-START را فشار دهید.



دکمه ENTER/START/Q-START را فشار دهید.

پیش گرمایی با نمایش "پی آر - اچ" (Pr-H) شروع خواهد شد.

اجاق در درجه حرارت 40 درجه سانتیگراد دارای عملکرد تخمیر می باشد. شما باید صبر کنید تا اجاق سرد شود چون چنانچه درجه حرارت اجاق بالای 40 درجه سانتیگراد باشد شما قادر به استفاده از عملکرد تخمیر نیستید.

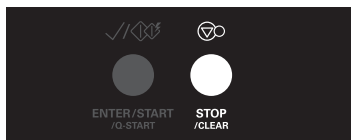
اجاق شما جهت رسیدن به درجه حرارت انتخاب انتخاب شده چند دقیقه ای زمان صرف خواهد کرد.

درست زمانی که دما به درجه حرارت صحیح می رسد، اجاق جهت دادن خبر رسیدن به درجه حرارت مناسب صدای بیپ خواهد داد.

سپس غذا را داخل اجاق قرار داده: به اجاق خود فرمان شروع پخت را بدهید.

طبخ با کانوکشن

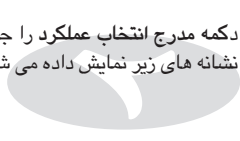
در مثال زیر به شما نشان خواهیم داد که چگونه ابتدا اجاق را از پیش گرم کرده، سپس برخی از غذاها را در درجه حرارت 230 درجه سانتیگراد بمدت 50 دقیقه بپزید.



دکمه STOP/CLEAR را فشار دهید.

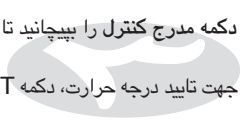


دکمه مدرج انتخاب عملکرد را جهت انتخاب ر انتقال حرارتی بپسچانید. نشانه های زیر نمایش داده می شود: "☼"

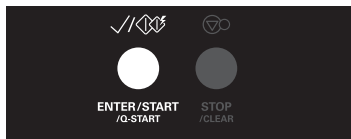


دکمه مدرج کنترل را بپسچانید تا "230°C" را نشان دهد.

جهت تایید درجه حرارت، دکمه ENTER/START/Q-START را فشار دهید.



دکمه مدرج کنترل را بپسچانید تا "50:00" را نشان دهد.



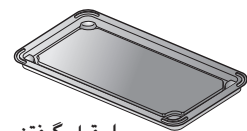
دکمه ENTER/START/Q-START را فشار دهید.

در زمان پخت شما با بپسچاندن دکمه مدرج قادر به افزایش یا کاهش زمان پخت می باشید.

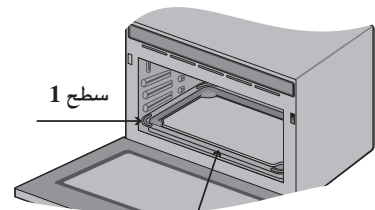


در صورت تنظیم نکردن دما اجاق شما بطور خودکار دمای 180 درجه سانتیگراد را انتخاب خواهد نمود، درجه حرارت پخت می تواند با چرخاندن دکمه مدرج تغییر داده شود.

سینی فلزی باید در طی پخت انتقال حرارتی استفاده شود.



محل قرار گرفتن سینی



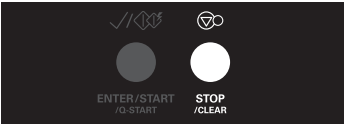
سطح 1

سینی

روش پخت ترکیبی انتقال حرارت

در مثال زیر به شما نشان خواهیم داد که چگونه اجاق خود را با قدرت مایکرو وات و دمای وات و دمای 300 وات و دمای درجه سانتیگراد، درجه سانتیگراد، 200 درجه سانتیگراد، جهت یک زمان پخت 25 دقیقه ای تنظیم نمایید.

دکمه STOP/CLEAR را فشار دهید.



دکمه مدرج انتخاب عملکرد را جهت انتخاب عملکرد ترکیبی انتقال حرارت بپچانید. نشانه های زیر نمایش داده می شوند: "☺"، "☹"



دکمه مدرج کنترل را بپچانید تا "200°C" را نشان دهد.

جهت تایید درجه حرارت، دکمه ENTER/START/Q-START را فشار دهید.

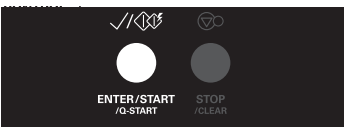


دکمه مدرج کنترل را بپچانید تا "300W" را نشان دهد.

جهت تایید سطح قدرت، دکمه ENTER/START/Q-START را فشار دهید.

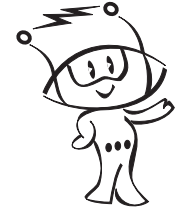


دکمه مدرج کنترل را بپچانید تا "25:00" را نشان دهد.



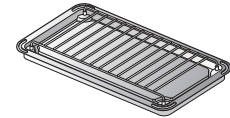
دکمه ENTER/START/Q-START را فشار دهید.

پس از پخت جهت بیرون آوردن سینی فلزی از اجاق باید دستکش به دست کنید، چون سینی فلزی بسیار داغ است.

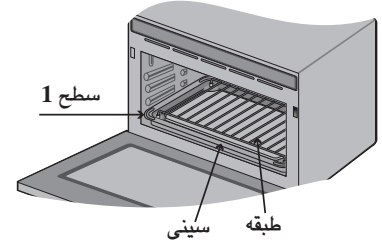


به تنظیم 4 نوع از سطح قدرت مایکرو (90 وات، 180 وات، 300 وات و 450 وات) در حالت ترکیبی انتقال حرارتی می باشید.

طبقه در سینی فلزی باید در طی پخت ترکیبی حرارت استفاده شود.



محل قرار گرفتن سینی



برای حالت بخار+ پخت و پز

◆ اغلب در زمان پخت با بخار آب، ممکن است رسوبات سفیدی را در ظرف بخارپز ببینید که بدلیل وجود کلسیم و منیزیم موجود در آب می باشد، این مواد برای بدن انسان ضرری ندارد. در چین موقعیتی، در صورتیکه با یک حوله مرطوب شده با سرکه رسوب را پاک نمائید، می توانید آن را بطور موثر از بین ببرید.



◆ مخزن را با آب گرم پر نکنید



لطفا پیش از استفاده از عملکرد بخارپز کردن، دستورالعمل را بدقت مطالعه نمائید.

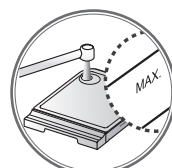
موارد احتیاطی در رابطه با مخزن آب

- آن را با استفاده از هیچ نوع مخلوط مایع دیگری جز آب پر نکنید.
- فقط از آب آشامیدنی (تصفیه شده) استفاده نمایید.
- مخزن را با آب گرم پر نکنید.
- مخزن را تا بالا تا حد خط هایی که در دو طرف نشان داده شده اند پر کنید.
- مخزن آبی که پر شده است را کج نکنید
- از بیرون ریختن و کم نشدن آب مطمئن شده و پس از پخت مخزن را بشوئید.
- از مخزن آب برای هیچ منظور دیگری جز آماده کردن آب جهت پخت بخارپز استفاده نکنید.
- چنانچه بیش از 30 دقیقه از مخزن آب استفاده کردید، مخزن آب را حدودا 30 دقیقه پس از شروع پخت مجددا با آب پر نمائید.

◆ در حالت بخارپز کردن، زمان را نهایتا تا 2 دقیقه تنظیم نمائید.



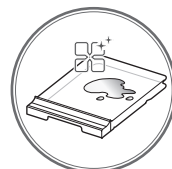
◆ پیش از استفاده از پخت بخارپز، مخزن آب را تمیز نموده و آن را تا حد ماکزیمم با آب پر کنید.



◆ نانچه صفحه نمایشگر علامت "ON" را به همراه صدای آهنگ نشان دهد، بررسی نمائید که آیا مخزن نیاز به آب دارد یا اینکه بدرستی نصب شده است.



◆ پس از خاتمه پخت با بخار آب، لطفا از عملکرد پاک نمودن قطرات آب باقی مانده استفاده نمائید، چر ا که امکان دارد مقداری آب داخل ظرف بخارپز باقی بماند.
(جهت اطلاعات بیشتر درباره عملکرد پاک نمودن قطرات آب باقی مانده به صفحه 47 مراجعه فرمائید.)



بخار با توان ماکرو + پخت و پز

در مثال زیر نحوه استفاده از حالت بخار با توان ماکرو+ پخت و پز بمنظور پخت غذا با توان 450 وات و به مدت 5 دقیقه را به شما نشان خواهیم داد.



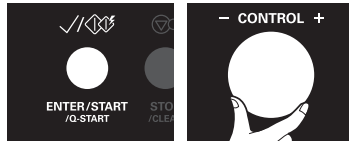
اجاق شما دارای پنج حالت تنظیم قدرت مایکروویو می باشد. بالاترین قدرت بطور خودکار انتخاب شده است و فشار بر روی دکمه کنترل سطح قدرت، انتخاب توانی متفاوت را به همراه خواهد داشت.



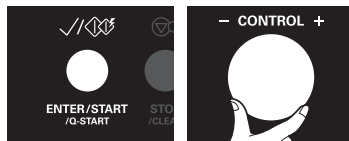
از این که دستگاه فر را به طور صحیح و همانند آنچه که در این دفترچه گفته شد، نصب کرده اید اطمینان حاصل نمایید.
دکمه STOP/CLEAR را فشار دهید.



دکمه مدرج انتخاب عملکرد را جهت انتخاب مایکروفر بپچانید.
نشانه های زیر نمایش داده می شوند: "≈"
دکمه STEAM+/CLOCK را فشار دهید.
نشانه های زیر نمایش داده می شود: "☁"



دکمه مدرج کنترل را بپچانید تا "450W" را نشان دهد.
جهت تایید سطح قدرت، دکمه ENTER/START/Q-START را فشار دهید.



دکمه مدرج کنترل را بپچانید تا "5:00" را نشان دهد.
دکمه ENTER/STAR/Q-START را فشار دهید.

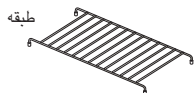
قدرت خروجی	قدرت
۷۰۰ وات	بالا
۴۵۰ وات	کمی بالا
۳۰۰ وات	متوسط
۱۸۰ وات	یخ زدایی خودکار کمی پایین
۹۰ وات	پایین

جهت آگاهی از لوازم جانبی دستگاه به صفحه بعد مراجعه نمایید.

راهنمای پخت و پز

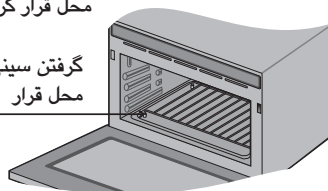
این جدول حاوی اطلاعاتی در خصوص تنظیمات و زمان های مورد توصیه جهت عملکرد بخار با توان ماکرو+ پخت و پز می باشد. زمان های ذکر شده فقط حالت راهنمایی دارند. بنابراین بر اساس ذائقه شخصی و ترجیحات خود میتوانید آن را تغییر دهید.

غذا	مقدار	لوازم شپزخانه	سطح	حالت پخت	زمان پخت (دقیقه)
قطعات مرغ	۴ عدد	گرفتن سینی محل قرار	دکمه	بخار + ۳۰۰ وات	۱۶ تا ۱۲
گرم کردن مجدد لازانیا	سرو برای ۲-۴ نفر	ظرف شیشه ای ضد گرما بر روی طبقه داخل دستگاه و بر روی سینی فلزی	دکمه	بخار + ۳۰۰ وات	۱۲ تا ۸
گرم کردن مجدد غذا های روکش دار	سرو برای ۱ نفر	ظرف شیشه ای ضد گرما بر روی طبقه داخل دستگاه و بر روی سینی فلزی	دکمه	بخار + ۳۰۰ وات	۸ تا ۵
برنج / ریساتو	۱ فنجان	ظرف شیشه ای ضد گرما بر روی طبقه داخل دستگاه و بر روی سینی فلزی	دکمه	بخار + ۳۰۰ وات	۲۲ تا ۱۸
سبزیجات آماده	۰/۵ کیلوگرم	ظرف شیشه ای ضد گرما بر روی طبقه داخل دستگاه و بر روی سینی فلزی	دکمه	بخار + ۷۰۰ وات	۱۳ تا ۱۰
سیب زمینی تنوری	۴ عدد متوسط	گرفتن سینی محل قرار	دکمه	بخار + ۷۰۰ وات	۱۵ تا ۱۳
فرنی	۰/۳ کیلوگرم	ظرف شیشه ای ضد گرما بر روی طبقه داخل دستگاه و بر روی سینی فلزی	دکمه	بخار + ۱۸۰ وات	۳۰ تا ۲۰



محل قرار گرفتن سینی

گرفتن سینی محل قرار



انتقال حرارت بخار

پخت به روش

در مثال زیر نحوه استفاده از حالت پخت به روش انتقال حرارت بخار بمنظور پخت غذا به مدت 50 دقیقه و با درجه حرارت 230 سانتیگراد را به شما نشان خواهیم داد.

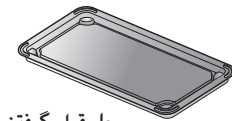
دکمه STOP/CLEAR را فشار دهید.



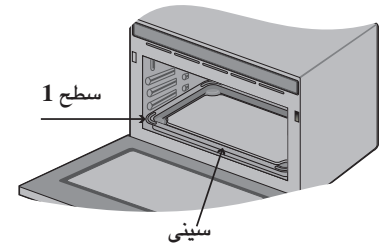
در صورت تنظیم نکردن دما اجاق شما بطور خودکار دمای 180 درجه سانتیگراد را انتخاب خواهد نمود، درجه حرارت پخت می تواند با چرخاندن دکمه مدرج تغییر داده شود.

بن عملکرد به شما امکان پخت هم زمان غذا به روش انتقال حرارت و همچنین بخار را خواهد داد. از این عملکرد جهت پخت غذا هایی که نیاز به حفظ رطوبت داشته و سطح خارجی آن ها برشته و قهوه ای است، استفاده کنید. همچنین این عملکرد جهت پخت انواع کیک / نان و و نیز سرخ کردن گوشت / مرغ کاربرد دارد. قبل از پخت، ظرف آب را تا حد علامت حداکثر، از آب آشامیدنی تصفیه شده پر نمایید.

در حین پخت به روش انتقال حرارت بخار، می بایست از سینی فلزی دستگاه استفاده نمود.



محل قرار گرفتن سینی



دکمه مدرج انتخاب عملکرد را جهت انتخاب ر انتقال حرارتی بیچانید.

نشانه های زیر نمایش داده می شود: "☁"

دکمه STEAM+/CLOCK را فشار دهید.

نشانه های زیر نمایش داده می شود: "☁"

دکمه مدرج کنترل را بیچانید تا "230°C" را نشان دهد.

جهت تایید درجه حرارت، دکمه ENTER/START/Q-START را فشار دهید.

دکمه مدرج کنترل را بیچانید تا "50:00" را نشان دهد.

دکمه ENTER/START/Q-START را فشار دهید.

در زمان پخت شما با بیچاندن دکمه مدرج قادر به افزایش یا کاهش زمان پخت می باشید.

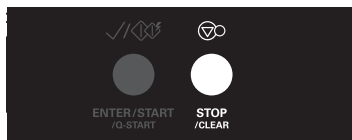
راهنمای پخت و پز

این جدول حاوی اطلاعاتی در خصوص تنظیمات و زمان های مورد توصیه جهت عملکرد بخار با توان ماکرو+ پخت و پز می باشد. زمان های ذکر شده فقط حالت راهنمایی دارند. بنابراین این بر اساس ذائقه شخصی و ترجیحات خود میتوانید آن را تغییر دهید.

غذا	لوازم شیشخانه	سطح	حالت پخت	زمان پخت (دقیقه)
پیتزای خانگی	سینی فلزی	۲	بخار + انتقال حرارت ۱۸۰ درجه سانتیگراد	۱۵ تا ۲۰
کلوچه	سینی فلزی	۲	بخار + انتقال حرارت ۱۷۰ درجه سانتیگراد	۱۵ تا ۲۰
کیک شکلاتی	تابه پخت کیک ۲۰ سانتیمتری بر روی طبقه داخل دستگاه بر روی سینی فلزی	۱	بخار + انتقال حرارت ۱۷۰ درجه سانتیگراد	۳۰ تا ۴۰
ته چین	ظرف مخصوص ته چین سانتیمتری بر روی طبقه داخل دستگاه و بر روی سینی فلزی	۱	بخار + انتقال حرارت ۱۸۰ درجه سانتیگراد	۳۰ تا ۴۰
لازانيا	ظرف مخصوص پخت غذا به ابعاد ۲۶ X ۱۷ بر روی طبقه داخل دستگاه بر روی سینی فلزی	۲	بخار + انتقال حرارت ۱۸۰ درجه سانتیگراد	۳۰ تا ۴۰
جوجه سوخاری ۱/۵ کیلوگرم	طبقه بر روی سینی فلزی	۱	بخار + انتقال حرارت ۲۰۰ درجه سانتیگراد	۶۰ تا ۸۰
بره سرخ شده ۱ کیلوگرم	طبقه بر روی سینی فلزی	۱	بخار + انتقال حرارت ۱۷۰ درجه سانتیگراد	۱۰۰ تا ۱۴۰

پخت به روش بخار+

در مثال زیر نحوه استفاده از حالت پخت به روش بخار+ بمنظور پخت غذا به مدت 25 دقیقه را به شما نشان خواهیم داد.



دکمه STOP/CLEAR را فشار دهید.



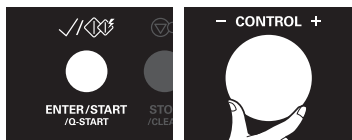
این عملکرد به شما امکان پخت بخار غذا هائی مانند سبزیجات، اغذیه دریائی، ماهی و تخم مرغ را خواهد داد. قبل از پخت، ظرف آب دستگاه را تا حد علامت حداکثر از آب آشامیدنی پر کنید.



دکمه STEAM+/CLOCK را فشار دهید. نشانه های زیر نمایش داده می شود: "👉"



در حین پخت به روش انتقال حرارت بخار، می بایست از سینی فلزی دستگاه استفاده نمود.

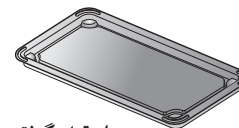


دکمه مدرج کنترل را بپیچانید تا "25:00" را نشان دهد.

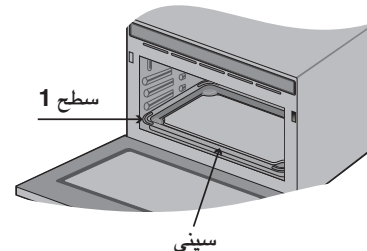
دکمه ENTER/START/Q-START را فشار دهید.



پس از پخت جهت بیرون آوردن سینی فلزی از اجاق باید دستکش به دست کنید، چون سینی فلزی بسیار داغ است.



محل قرار گرفتن سینی



راهنمای پخت و پز

این جدول حاوی اطلاعاتی در خصوص تنظیمات و زمان های مورد توصیه جهت عملکرد بخار با توان ماکرو+ پخت و پز می باشد. زمان های ذکر شده فقط حالت راهنمایی دارند. بنابراین بر اساس ذائقه شخصی و ترجیحات خود میتوانید آن را تغییر دهید.

غذا	مقدار	لوازم شپزخانه	سطح	زمان پخت (دقیقه)	دستورالعمل ها
صدف	۱ کیلوگرم	سینی فلزی	۱	۱۰ تا ۱۲	صدف ها را تمیز نموده و هرگونه خرده پوست و یا ضایعات صدف را دور بریزید. یک فنجان شراب سفید به آن اضافه کنید. پس از دم آوردن، خالی کرده و مشروب داخل صدف را به 3/4 کاهش دهید. پوست روی صدف را بردارید. کره و فلفل را به محلول غذا اضافه نموده و روی صدف ها بریزید.
میگو	۰/۵ کیلوگرم	طبقه روی سینی فلزی	۱	۹ تا ۱۱	میگو ها را با پوست در داخل محلول آب نمک بشویید.
ماهی درسته	۰/۵ کیلوگرم	طبقه روی سینی فلزی	۱	۲۵ تا ۳۰	ماهی تازه را آماده کنید.
فیله ماهی	۰/۵ کیلوگرم	سینی فلزی	۱	۱۰ تا ۱۵	بر طبق ذائقه خود ادویه اضافه کنید.
سوسیس	۰/۵ کیلوگرم	طبقه روی سینی فلزی	۱	۲۲ تا ۲۵	پوسته سوسیس را چاک برزید.
گوشت نمک سود شده	۰/۵ کیلوگرم	سینی فلزی	۱	۱۳ تا ۱۶	گوشت ژامبون را قطعه قطعه کنید.
سینه مرغ	۴ عدد	طبقه روی سینی فلزی	۱	۱۶ تا ۱۸	بر طبق ذائقه خود ادویه اضافه کنید.
تخم مرغ	۸ عدد	طبقه روی سینی فلزی	۱	۱۷ تا ۱۹	بر روی طبقه دستگاه و در داخل سینی فلزی قرار دهید.
گل کلم	۰/۳ کیلوگرم	سینی فلزی	۱	۱۲ تا ۱۴	تمیز نموده و به قطعات کوچک خرد نمایید.
اسفناج	۰/۳ کیلوگرم	سینی فلزی	۱	۷ تا ۹	تمیز نمایید
بادمجان	۲-۴ عدد	سینی فلزی	۱	۱۲ تا ۱۴	تمیز نموده و از طول نصف کنید.
گوچه فرنگی	۰/۵ کیلوگرم	سینی فلزی	۱	۱۲ تا ۱۵	تمیز نموده و به قطعات ریز خرد نمایید.
سیب	۲ عدد	سینی فلزی	۱	۱۲ تا ۱۵	پوست کنده و هسته آن را درآورید. سپس خرد کرده و یا بشکل قطعات مکعبی درآورید.
سیب زمینی	۲-۴ عدد	سینی فلزی	۱	۴۰ تا ۵۰	پوست کنده و به قطعات ریز خرد نمایید.

منوی طبخ غذاهای ایرانی (خودکار)

در مثال زیر به شما چگونگی پخت ۰/۴ کیلوگرم شنپسل ماهی را نشان خواهیم داد.



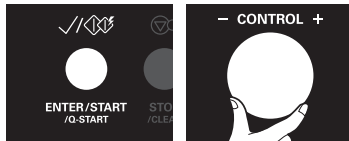
دکمه STOP/CLEAR را فشار دهید.



پخت ایرانی به شما امکان پخت سریع اکثر غذاهای
به شما امکان پخت سریع اکثر غذاهای را با
انتخاب نوع غذا و میزان آن می دهد.

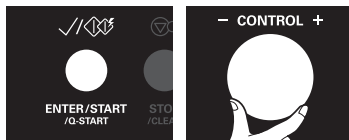


دکمه PERSIAN COOK را فشار دهید.
نشانه های زیر نمایش داده می شود: "پخت"



دکمه مدرج کنترل را بپچانید تا "Ac 3" را نشان دهد.

جهت تایید سطح قدرت، دکمه ENTER/START/Q-START را فشار دهید.



دکمه مدرج کنترل را بپچانید تا "0.4kg" را نشان دهد.

دکمه ENTER/START/Q-START را فشار دهید.

پس از پخت جهت بیرون آوردن سینی فلزی از اجاق باید دستکش به دست کنید،
چون سینی فلزی بسیار داغ است.



دستورالعمل ها	درجه حرارت غذ	سطح	لوازم شپزخانه	محدودیت وزن	نوع		عملکرد
<p>سیب زمینی های متوسط را انتخاب نمائید. (هر کلام 200-220 گرم) سیب زمینی ها را شسته و خشک نمائید. با چنگال چند بار سیب زمینی را سوراخ کنید. غذا را روی طبقه های سینی فلزی قرار دهید. منو و وزن را انتخاب نموده و دکمه شروع را فشار دهید. پس از پخت، غذا را از اجاق درآورید. بگذارید 5 دقیقه با فویل پوشیده بماند.</p>	محفظه	۱	طبقه روی سینی فلزی	۰/۲ تا ۱/۰ کیلوگرم	سیب زمینی تنوری	Ac 1	منوی طبخ غذاهای ایرانی (خودکار)
<p>مواد لازم سینه های مرغ با وزن هر قطعه 150 تا 200 گرم 1 فنجان آرد 2 عدد تخم مرغ، کمی زده شده 1 فنجان پودر نان خشک نمک و فلفل جهت مزه دار کردن</p> <p>1. به فیله های ماهی نمک و یا فلفل و یا ادویه های مورد علاقه سپس تخم مرغ زده را روی آن بمالید. 2. در پودر نان خشک غلطانده و روی سطح شنیسل روغن بمالید. 3. غذا را داخل تابه سرخ کردنی قرار دهید. منو و وزن را انتخاب نموده و دکمه شروع را فشار دهید.</p>	سرد شده	۴	تابه سرخ کردنی	۰/۲ تا ۰/۶ کیلوگرم	شنیسل مرغ	Ac 2	
<p>مواد لازم جهت کسب بهترین نتیجه، پخت را در یک لایه انجام دهید. 1 فنجان آرد 2 عدد تخم مرغ، کمی زده شده 1 فنجان پودر نان خشک نمک و فلفل جهت مزه دار کردن</p> <p>1. فیله ماهی را ادویه زده، داخل آرد غلطانده و تخم مرغ بزیند، سپس محصولات سیب زمینی فریز شده را کف تابه سرخ کن پهن کنید. 2. در پودر نان خشک غلطانده و روی سطح شنیسل روغن بمالید. 3. غذا را داخل تابه سرخ کردنی قرار دهید. منو و وزن را انتخاب نموده، جهت پخت دکمه شروع را فشار دهید. 4. با شنین صدای تیپ، غذا را به رو برگردانده جهت ادامه پخت دکمه شروع را فشار دهید.</p>	خنک شده	۴	تابه سرخ کردنی	۰/۲ تا ۰/۶ کیلوگرم	شنیسل ماهی	Ac 3	

دستورالعمل ها	درجه حرارت غذ	سطح	لوازم شپزخانه	محدودیت وزن	نوع		عملکرد
<p>برای مثال 0.4 کیلوگرم پیترزا</p> <p>مواد لازم خمیر پیترزا: 120 گرم آرد چند منظوره یا آرد نان 1 قاشق چایخوری خمیر ترش خشک فعال c قاشق چایخوری نمک 1 قاشق چایخوری شکر 70 میلی لیتر آب گرم 1 قاشق چایخوری روغن زیتون با خلوصی بالا، بعلاوه کمی اضافه تر جهت مالیدن روی غذا</p> <p>قسمت روی پیترزا: 3 قاشق سوپخوری سس گوجه فرنگی 30 گرم سوسیس، خرد شده 1/2 عدد فلفل تازه پیاز، خرد شده 2 عدد قارچ تازه، خرد شده 1/2 فلفل تازه 100 گرم پنیر موزاریلای رنده شده</p> <p>1. همه مواد لازم را داخل یک ظرف کوب بزرگ با هم مخلوط نمایید. 2. جهت آماده کردن خمیری لطیف و کشدار با همزن برقی مواد را بزنید. 3. خمیر را روی تابه سرخ کردنی پهن نمایید. 4. سس پیترزا را روی خمیر مالیده و سپس مواد قسمت رویی پیترزا و پنیر را روی آن قرار دهید. 5. منو و وزن را انتخاب نموده و دکمه شروع را فشار دهید.</p>	سرد شده	۴	تابه سرخ کردنی	۰/۲ تا ۰/۴ کیلوگرم	پیترزای تازه	Ac 4 منوی طبع غذا اهای ایرانی (خودکار)	
<p>سپس محصولات سیب زمینی فریز شده را کف تابه سرخ کن پهن کنید. جهت کسب بهترین نتیجه، پخت را در یک لایه انجام دهید. منو و وزن را انتخاب نموده و دکمه شروع را فشار دهید. پس از پخت، غذا را از اجاق خارج کرده و 1 تا 2 دقیقه صبر نمایید.</p>	فریز شده	۴	تابه سرخ کردنی	۰/۲ تا ۰/۴ کیلوگرم	سیب زمینی سرخ کرده	Ac 5	
<p>عصاره گوشت را داخل یک ظرف مناسب مایکروفر قرار دهید. آن را با یک پوشش پلاستیکی ببوشانید. غذا را روی طبقه سینی فلزی قرار دهید. منو و اندازه را انتخاب نموده، دکمه شروع را فشار دهید. پس از پخت، بمدت 3 تا 4 ثانیه هم بزنید.</p>	فریز شده	۱	ظرف مناسب مایکروفر را روی طبقه سینی فلزی قرار دهید.	۰/۲ تا ۰/۸ کیلوگرم	گوشت پر خ کرده	Ac 6	

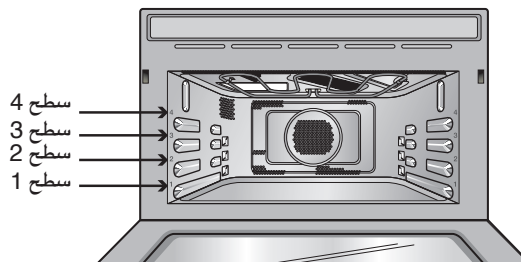
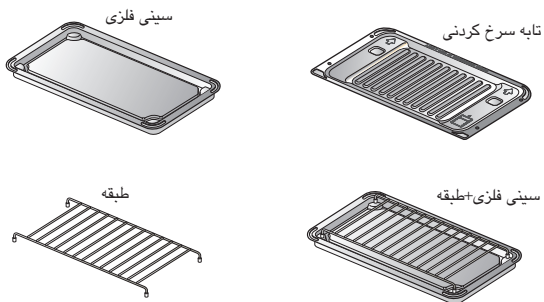
دستورالعمل ها	درجه حرارت غذا	سطح	لوازم شپزخانه	محدودیت وزن	نوع		عملکرد
<p>همبرگرها را هر کدام بوزن 100 گرم و ضخامت تقریبی 0.5 تا 1 سانتیمتر انتخاب نمایید. سطح همبرگر را روغن بمالید. غذا را روی تابه سرخ کردنی قرار دهید. منو و اندازه را انتخاب نموده، دکمه شروع را فشار دهید. با شنیدن صدای "بیپ"، غذا را به رو برگردانده جهت ادامه پخت، دکمه شروع را فشار دهید. پس از پخت، از اجاق درآورده و بگذارید بماند.</p>	سرد شده	۴	تابه سرخ کردنی	۰/۲ تا ۰/۶ کیلوگرم	همبرگر		منوی طبخ غذا اهای ایرانی (خودکار)
<div data-bbox="105 367 619 546" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>مواد لازم 9 برگ لازانیای تازه 500 گرم سس ماکارونی 600 گرم سس پنیر 300 گرم پنیر موزاریلا رنده شده 30 گرم پنیر پارمسان رنده شده</p> </div> <p>1. ماکارونی ها را با توجه به راهنمای روی بسته پخته و آب آن را خالی کنید. 2. یک چهارم از سس اسپاگتی را بر روی ظرف مخصوص پخت غذا به ابعاد 26 X 17 که از قبل به روغن آغشته شده، پهن نمایید. رشته فرنگی، مخلوط پنیر، سس اسپاگتی و پنیر موزاریلا را بصورت لایه به لایه قرار روی هم قرار دهید. 3. پهن کردن لایه ها را تکرار نمایید. در پایان روی آن پنیر موزاریلا و پارمسان بپاشید. 4. غذا را روی سینی فلزی قرار دهید. منو و اندازه را انتخاب نموده، پس از پخت، از اجاق درآورده و بگذارید بماند.</p> <div data-bbox="105 784 619 1013" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>※ سس پنیر 60 گرم کره 50 گرم آرد گندم پودر جوز هندی 500 میلی لیتر شیر 20 گرم پنیر پارمسان رنده شده در یک تابه سس کوچک کره را آب کنید. آرد و پودر جوز هندی را اضافه نموده، هم بزنید تا یکدخت شود. شیر را بتدریج اضافه نموده و هم بزنید تا سس جوشیده و قوام بیاید. حرارت را کم کرده و پنیر پارمسان را اضافه نمایید. هم بزنید تا پنیر بخوبی آب شود.</p> </div>	مواد لازم	۲	ظرف مخصوص پخت غذا به ابعاد ۱۷ x ۲۶ بر روی سینی فلزی	۱	لازانيا		Ac 8

دستورالعمل ها				درجه حرارت غذا	سطح	لوازم شپزخانه	محدودیت وزن	نوع	عملکرد
<p>مواد لازم بادنجان، کنوی سبزی، پیاز، فلفل دلمه ای، گوجه فرنگی، قارچ</p> <p>سبزیجات را به قطعات بزرگ خرد کنید، سپس نمک و فلفل را اضافه کرده و 30 دقیقه صبر کنید. روغن را روی سطح سبزیجات بمالید. آنگاه غذا را کف تابه سرخ کن پهن کنید. منو و وزن را انتخاب نموده و دکمه شروع را فشار دهید. پس از پخت، غذا را از اجاق خارج کرده و مدتی صبر نمایید.</p>				دمای اتاق	۴	تابه سرخ کردنی	۰/۲ تا ۰/۴ کیلوگرم	سبزیجات سرخ کرده	Ac 9 منوی طبع غذا اهای ایرانی (خودکار)
<p>استیک ها را هر کدام بوزن 200 گرم و ضخامت 2.5 سانتیمتر انتخاب نمایید. با نمک و فلفل یا هرچیز دلخواه دیگر آن را مزه دار نمایید. غذا را بر روی سینی سرخ کردنی و روی طبقه قرار دهید. منو و اندازه را انتخاب نموده، دکمه شروع را فشار دهید. پس از پخت، فورا سرو نمایید.</p>				سرد شده	۴	تابه سرخ کردنی	۰/۳ تا ۰/۶ کیلوگرم	استیک	Ac 10
<p>همه بسته را برداشته و روی سطح پهن نمایید. سوسیس را داخل تابه سرخ کردنی قرار دهید. منو و اندازه مواد را انتخاب نموده، و دکمه "شروع" (start) را فشار دهید. پس از پخت، از اجاق درآورده و منتظر بمانید.</p>				سرد شده	۴	تابه سرخ کردنی	۰/۲ تا ۰/۶ کیلوگرم	سوسیس	Ac 11
0.6kg	0.4kg	0.2kg	گوجه فرنگی	(گوجه فرنگی) با دمای اتاق/ (تخم مرغ) سرد شده	۱	ظرف شیشه ای کم عمقی بر روی طبقه روی سینی فلزی قرار دهید.	۰/۲ تا ۰/۶ کیلوگرم	املت گوجه	Ac 12
تخم مرغ	تخم مرغ	تخم مرغ							
روغن آب شده	روغن آب شده	روغن آب شده							
نمک	نمک	نمک							
<p>1. تکه های گوجه فرنگی، نمک و روغن را با یکدیگر مخلوط کنید. آنها را داخل ظرف بریزید.</p> <p>2. ظرف را داخل اجاق قرار دهید. تخم مرغ ها را در ظرفی دیگر جداگانه باهم مخلوط کنید. و سپس بگذارید کناری باقی بماند.</p> <p>3. منو و اندازه مواد را انتخاب نموده، و دکمه شروع را فشار دهید.</p> <p>4. با شنیدن صدای بیپ، مخلوط تخم مرغ ها را اضافه کرده باهم مخلوط کنید. و سپس بگذارید کناری باقی بماند. و جهت ادامه پخت دکمه شروع را فشار دهید. پس از پخت، از اجاق درآورده و منتظر بمانید.</p>				دمای اتاق	۴	تابه سرخ کردنی	۰/۲ تا ۰/۶ کیلوگرم	سبب زمینی کنتاکی	Ac 13

دستورالعمل ها					درجه حرارت غذا	سطح	لوازم شپزخانه	محدودیت وزن	نوع	عملکرد	
0.4kg	0.3kg	0.2kg		برنج	دمای اتاق	۱	ظرف مناسب مایکروفر (ظرف شیشه ای گود) را بر روی طبقه سینی فلزی قرار دهید.	۰/۴ تا ۰/۸ کیلوگرم	برنج	Ac 14 منوی طبخ غذاهای ایرانی (خودکار)	
1000ml	700ml	500ml	250ml	آب							
3 قاشق سوپخوری		2 قاشق سوپخوری		1 قاشق سوپخوری							روغن (مایع)
جهت مزه دار کردن				نمک							
<p>1. برنج را شسته و آب اضافی آن را دور بریزید. آب، برنج، نمک و روغ مایع را داخل یک ظرف شیشه ای گود ریخته و با هم مخلوط کنید.</p> <p>2. جهت بخار شدن کامل آب درب آن را نگذارید.</p> <p>3. قابلمه را بر روی طبقه موجود روی سینی فلزی دستگاه قرار دهید.</p> <p>4. با شنیدن صدای بیپ، برنج را هم زده و درب آن را بگذارید.</p> <p>5. پس از پخت، هم زده و در صورت نیاز درب آن را گذاشته، 5 تا 10 دقیقه صبر کنید.</p>											
0.4kg	0.3kg	0.2kg	0.1kg	پاستا	دمای اتاق	۱	ظرف مناسب مایکروفر (ظرف گود شیشه ای) را بر روی طبقه سینی فلزی قرار دهید.	۰/۴ تا ۰/۸ کیلوگرم	پاستا	Ac 15	
1600ml	1200ml	800ml	400ml	آب							
3 قاشق سوپخوری		2 قاشق سوپخوری		1 قاشق سوپخوری							روغن (مایع)
جهت مزه دار کردن				نمک							
<p>1. پاستا، آب و نمک را داخل یک ظرف شیشه ای گود ریخته و با هم مخلوط کنید.</p> <p>2. جهت بخار شدن کامل آب درب آن را نگذارید.</p> <p>3. قابلمه را بر روی طبقه موجود روی سینی فلزی قرار دهید.</p> <p>4. با شنیدن صدای بیپ، برنج را هم زده و درب آن را بگذارید.</p> <p>5. در طی پخت، در صورت نیاز چند بار هم بزنید. پس از پخت، بگذارید 1 تا 2 دقیقه باقی بماند. پاستا را با آب سرد بشویند.</p>											
<p>برنج را داخل یک ظرف مناسب مایکروفر بریزید. آن را با یک پوشش پلاستیکی بپوشانید. غذا را روی طبقه روی سینی فلزی قرار دهید. منو و اندازه مواد را انتخاب نموده، دکمه شروع را فشار دهید. پس از پخت، هم زده بگذارید باقی بماند.</p>					سرد شده	۱	ظرف مناسب مایکروفر (ظرف گود شیشه ای) را بر روی طبقه سینی فلزی قرار دهید.	۰/۸ تا ۰/۱ کیلوگرم	گرم کردن برنج	Ac 16	

عملکرد	نوع	محدودیت وزن	لوازم شپزخانه	سطح	درجه حرارت غذا	دستورالعمل ها
منوی طبخ غذاهای ایرانی (خودکار)	AC 17 درست کردن تاس کباب	۰/۲ تا ۰/۸ کیلوگرم	ظرف مناسب مایکروفر (ظرف گود شیشه ای) را بر روی طبقه سینی فلزی قرار دهید.	۱	سرد شده	خورش را داخل یک ظرف مناسب مایکروفر بریزید. آن را با یک پوشش پلاستیکی بپوشانید. غذا را روی طبقه روی سینی فلزی قرار دهید. منو و اندازه مواد را انتخاب نموده، دکمه شروع را فشار دهید. پس از پخت، هم زده بگذارید باقی بماند.
	AC 18 کلوچه	۲	سینی فلزی (۱) + تابه سرخ کردنی (۴)	۱+۴	دمای اتاق	<p>مواد لازم</p> <p>1/2 فنجان پودر مغز گردو 3 عدد زرده تخم مرغ 3/4 شکر سفید 1 قاشق سوپخوری پودر هل 2/1 فنجان آرد 1 قاشق چایخوری جوش شیرین 1 قاشق سوپخوری آب گل سرخ 1 عدد زرده تخم مرغ 1 قاشق چایخوری آب 1/2 فنجان مغز پسته خرد شده جهت تزئین نمودن</p> <p>1. در یک ظرف متوسط، پودر مغز گردو، 3 عدد زرده تخم مرغ، شکر، هل، آرد، جوش شیرین و گلاب را با یکدیگر مخلوط کنید تا خوب مخلوط شوند. 2. به اندازه 1 قاشق چایخوری از خمیر را داخل قسمتهای توپی شکل روی سینی سرخ کردنی قرار دهید و سینی را چرب نمایید. 3. با استفاده از چنگال باقی مانده زرده تخم مرغ و آب را با یکدیگر بتندی بریزید. بر روی هر بیسکوئیت یک تکه مغز پسته را فشار داده، سپس با برس لعاب زرده تخم مرغ را روی آن بمالید. 4. منو و وزن را انتخاب نموده و دکمه شروع را فشار دهید. پس از پخت، بگذارید 10 دقیقه باقی بماند.</p>

دستورالعمل ها	درجه حرارت غذا	سطح	لوازم شپزخانه	محدودیت وزن	نوع	عملکرد
<p>مواد لازم 250 گرم پودر کیک را بهم بزنید 2 عدد تخم مرغ 100 میلی لیتر آب یا شیر 30 گرم روغن (مایع)</p> <p>1. در یک ظرف بزرگ مواد خشک را با تخم مرغ ها، آب و روغن با یکدیگر مخلوط کنید و هم بزنید تا یکنواخت شوند. 2. کره را بر روی ظرف تنوری به ابعاد 23 x 13 که از قبل به روغن آغشته شده، بریزید. 3. غذا را روی سینی فلزی قرار دهید. 4. منو و وزن را انتخاب نموده و دکمه شروع را فشار دهید.</p>	دمای اتاق	۱	ظرف تنوری به ابعاد ۱۳ x ۲۳ بر روی سینی فلزی	۰/۵ کیلوگرم	کیک Ac 19	منوی طبخ غذا های ایرانی (خودکار)
<p>مواد لازم 500 میلی لیتر شیر 100 میلی لیتر ماست تجاری</p> <p>1. شیر را حرارت دهید تا نیم گرم شود. (خنک بهتر است از اینکه خیلی داغ باشد) 2. ماست را یا شیر گرم در یک ظرف نسوز ترکیب نمایید. 3. جهت گرم نگه داشتن ظرف درب آن را بگذارید. 4. غذا را بر روی طبقه روی سینی فلزی قرار دهید. منو و وزن را انتخاب نموده و دکمه شروع را فشار دهید. 5. پس از پخت، در یخچال نگهداری نموده و سپس داخل ظرف بکشید.</p>	40 درجه سانتیگراد	۱	ظرف شیشه ای ضد گرما بر روی سینی فلزی	۱	ماست Ac 20	



در مثال بخارپز خودکار بخارپز خودکار زیر به شما چگونگی پخت ۰/۵ کیلوگرم سیب زمینی را نشان خواهیم داد.



منوهای پخت به روش بخار + خودکار از قبل برنامه ریزی شده اند. پخت به روش بخار + خودکار، به شما امکان پخت اکثر غذا های مورد علاقه تان از طریق انتخاب نوع غذا و وزن آن را خواهد داد.

پس از خاتمه پخت با بخار آب، لطفاً از عملکرد پاک نمودن قطرات آب باقی مانده استفاده نمائید، چرا که امکان دارد مقداری آب داخل ظرف بخارپز باقی بماند.
(جهت اطلاعات بیشتر درباره عملکرد پاک نمودن قطرات آب باقی مانده به صفحه 47 مراجعه فرمائید.)

دکمه STOP/CLEAR را فشار دهید.



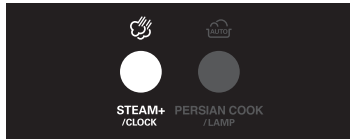
دکمه PERSIAN COOK را فشار دهید.

نشانه های زیر نمایش داده می شود: "پخت"



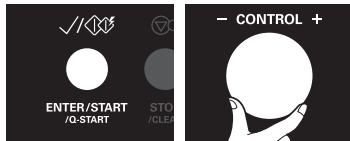
دکمه STEAM+/CLOCK را فشار دهید.

نشانه های زیر نمایش داده می شود: "پخت"



دکمه مدرج کنترل را بپچانید تا "St 5" را نشان دهد.

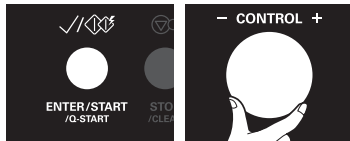
جهت تایید سطح قدرت، دکمه ENTER/START/Q-START را فشار دهید.



دکمه مدرج کنترل را بپچانید تا "0.5kg" را نشان دهد.

جهت تایید سطح قدرت، دکمه ENTER/START/Q-START را فشار دهید.

پس از پخت جهت بیرون آوردن سینی فلزی از اجاق باید چون سینی فلزی بسیار داغ است دستکش به دست کنید.



عملکرد	نوع	محدودیت وزن	لوازم شپزخانه	سطح	درجه حرارت غذا	دستورالعمل ها
بخارپز	St 1	کلم بروکلی	۰/۲ تا ۰/۴ کیلوگرم	ظرف مناسب مایکروفر را بر روی طبقه روی سینی فلزی قرار دهید	۱	دمای اتاق
	St 2	هویج	۰/۲ تا ۰/۶ کیلوگرم	ظرف مناسب مایکروفر را بر روی طبقه روی سینی فلزی قرار دهید	۱	دمای اتاق
	St 3	سبزیجات منجمد	۰/۲ تا ۰/۶ کیلوگرم	ظرف مناسب مایکروفر را بر روی طبقه روی سینی فلزی قرار دهید.	۱	فریز شده
	St 4	نخود سبز	۰/۱ تا ۰/۳ کیلوگرم	ظرف مناسب مایکروفر را بر روی طبقه روی سینی فلزی قرار دهید.	۱	فریز شده
	St 5	سیب زمینی	۰/۲ تا ۱/۰ کیلوگرم	ظرف مناسب مایکروفر را بر روی طبقه روی سینی فلزی قرار دهید.	۱	دمای اتاق

دستورالعمل ها	درجه حرارت غذا	سطح	لوازم شپزخانه	محدودیت وزن	نوع		عملکرد
ظرف را تا میزان حداکثر، از آب آشامیدنی پر کنید. کلم را به دو قسمت کوچک که هر کدام دارای ضخامت 2.5 سانتیمتر هستند تقسیم نمایید. غذا را داخل ظرف مناسب مایکروفر را بر روی طبقه روی سینی فلزی قرار دهید. منو و اندازه آن را انتخاب نموده، دکمه شروع را فشار دهید	دمای اتاق	۱	ظرف مناسب مایکروفر را بر روی طبقه روی سینی فلزی قرار دهید	۰/۲ تا ۰/۶ کیلوگرم	کلم رو تا بیگا	St 6	بخارپز
ظرف را تا میزان حداکثر، از آب آشامیدنی پر کنید. غذا را روی سینی فلزی قرار دهید. منو و اندازه آن را انتخاب نموده، دکمه شروع را فشار دهید	دمای اتاق	۱	سینی فلزی	۰/۳ تا ۰/۵ کیلوگرم	اسفناج	St 7	
ظرف را تا میزان حداکثر، از آب آشامیدنی پر کنید. غذا را داخل ظرف مناسب مایکروفر را بر روی طبقه روی سینی فلزی قرار دهید. منو و اندازه آن را انتخاب نموده، دکمه شروع را فشار دهید	سرد شده	۱	ظرف مناسب مایکروفر را بر روی طبقه روی سینی فلزی قرار دهید	۰/۲ تا ۰/۶ کیلوگرم	سینه مرغ	St 8	
ظرف را تا میزان حداکثر، از آب آشامیدنی پر کنید. غذا را داخل ظرف مناسب مایکروفر را بر روی طبقه روی سینی فلزی قرار دهید. منو و اندازه آن را انتخاب نموده، دکمه شروع را فشار دهید.	سرد شده	۱	ظرف مناسب مایکروفر را بر روی طبقه روی سینی فلزی قرار دهید	۰/۲ تا ۰/۶ کیلوگرم	فیله ی ماهی	St 9	
ظرف را تا میزان حداکثر، از آب آشامیدنی پر کنید. غذا را داخل ظرف مناسب مایکروفر را بر روی طبقه روی سینی فلزی قرار دهید. منو و اندازه آن را انتخاب نموده، دکمه شروع را فشار دهید.	سرد شده	۱	طبقه روی سینی فلزی	۵ تا ۱۰	تخم مرغ	St 10	

عملکرد	نوع	محدودیت وزن	لوازم شپزخانه	سطح	درجه حرارت غذا	دستورالعمل ها
بخارپز	مرغ سوخاری در سته	۱/۳ تا ۱/۶ کیلوگرم	طبقه روی سینی فلزی	۱	سرد شده	<p>مواد لازم جهت خواباندن مرغ در آن</p> <p>2 عدد پیاز رنده شده</p> <p>3 قاشق سوپخوری آب زعفران</p> <p>5 قاشق سوپخوری روغن</p> <p>۱/۲ فنجان آب لیمو</p> <p>نمک و فلفل جهت مزه دار کردن</p> <p>1. ظرف را تا میزان حداکثر، از آب آشامیدنی پر کنید.</p> <p>2. اجزای مایع طعم دهنده را با هم مخلوط کنید، سپس مرغ را بمدت 3 تا 4 ساعت در این محلول قرار دهید.</p> <p>3. سینه مرغ را به سمت پائین روی طبقه سینی فلزی قرار دهید. منو و اندازه آن را انتخاب نموده، دکمه شروع را فشار دهید.</p> <p>4. با شنیدن صدای بیپ، غذا را به رو برگردانده و جهت ادامه پخت دکمه شروع را فشار دهید. پس از پخت، آن را از اجاق خارج کنید. در حالی که با فویل آلومینیوم پوشانده شده قبل از سرو نمون یقه بگذارید باقی بماند.</p>
	ماهی سوخاری در سته	۰/۳ تا ۰/۶ کیلوگرم	تابه سرخ کردنی	۴	سرد شده	<p>مواد لازم جهت خواباندن ماهی در آن</p> <p>2 عدد پیاز خرد شده</p> <p>2 قاشق سوپخوری روغن</p> <p>2 قاشق سوپخوری آب لیمو</p> <p>نمک و فلفل جهت مزه دار کردن</p> <p>1. ظرف را تا میزان حداکثر، از آب آشامیدنی پر کنید.</p> <p>2. مواد لازم جهت خواباندن ماهی در آن را با یکدیگر مخلوط نموده، ماهی را بمدت 30 دقیقه در آن بخوابانید.</p> <p>3. غذا را بر روی سینی سرخ کردنی قرار دهید. منو و اندازه آن را انتخاب نموده، دکمه شروع را فشار دهید.</p> <p>4. با شنیدن صدای بیپ، غذا را به رو برگردانده و جهت « ادامه پخت دکمه شروع را فشار دهید.</p> <p>پس از پخت، آن را از اجاق خارج نموده و منتظر بمانید.</p>

عملکرد	نوع	محدودیت وزن	لوازم شپزخانه	سطح	درجه حرارت غذا	دستورالعمل ها
بخارپز	St 13	جوجه کباب ۰/۲ تا ۰/۸ کیلوگرم	تابه سرخ کردنی	۴	سرد شده	<p>مواد لازم جهت خواباندن جوجه در آن</p> <p>1 عدد پیاز رنده شده $\frac{1}{2}$ فنجان روغن زیتون 1 قاشق چایخوری زعفران 2 قاشق سوپخوری آب لیمو نمک و فلفل جهت مزه دار کردن</p> <p>1. ظرف را تا میزان حداکثر، از آب آشامیدنی پر کنید. 2. مواد لازم جهت خواباندن جوجه در آن را با یکدیگر مخلوط نموده، تکه های جوجه (مرغ کوچک) را در آن خوابانده و بگذارید در حدود 3 تا 4 ساعت باقی بماند. 3. تکه های جوجه را با استفاده از سیخهای چوبی به سیخ بکشید. دقت کنید که سیخ ها از وسط تکه گوشت بگذرند. 4. غذا را داخل تابه سرخ کردنی قرار دهید. منو و اندازه آن را انتخاب موده، دکمه شروع را فشار دهید. 5. با شنیدن صدای بیپ، غذا را به رو برگردانده و جهت ادامه پخت دکمه شروع را فشار دهید.</p>
	St 14	جوجه کباب (سینه)	تابه سرخ کردنی	۴	سرد شده	<p>واد لازم جهت خواباندن جوجه در آن</p> <p>1 عدد پیاز رنده شده $\frac{1}{2}$ فنجان روغن زیتون 1 قاشق چایخوری زعفران 2 قاشق سوپخوری آب لیمو نمک و فلفل جهت مزه دار کردن</p> <p>1. ظرف را تا میزان حداکثر، از آب آشامیدنی پر کنید. 2. اجزای مایع طعم دهنده را با هم مخلوط کنید، سینه های مرغ (پوست کنده) را به قطعات با ضخامت کمتر از $\frac{1}{5}$ سانتیمتر بریده و بمدت 3 تا 4 ساعت در محلول مایع طعم دهنده قرار دهید. 3. تکه های جوجه را با استفاده از سیخهای چوبی به سیخ بکشید. دقت کنید که سیخ ها از وسط تکه گوشت بگذرند. 4. غذا را داخل تابه سرخ کردنی قرار دهید. منو و اندازه آن را انتخاب نموده، دکمه شروع را فشار دهید. 5. با شنیدن صدای بیپ، غذا را به رو برگردانده و جهت ادامه پخت دکمه شروع را فشار دهید. پس از پخت، آن را از اجاق خارج نموده و منتظر بمانید.</p>

دستورالعمل ها				درجه حرارت غذا	سطح	لوازم شپزخانه	محدودیت وزن	نوع	عملکرد	
0.6kg	0.4kg	0.2kg	گوشت قبه ای خرد شده پیاز رنده شده	سرد شده	۴	تابه سرخ کردن	۰/۶ تا ۰/۲ کیلوگرم	کباب تابه ای	St 15	بخارپز
3 قطعه	2 قطعه	1 قطعه	نمک							
جهت مزه دار کردن										
<p>1. ظرف را تا میزان حداکثر، از آب آشامیدنی پر کنید.</p> <p>2. گوشت، پیاز و نمک را مخلوط نمایید.</p> <p>3. با استفاده از مخلوط گوشت، گوی هابی با قطر 5 تا 6 سانتیمتر بسازید.</p> <p>4. روی سطح گوشت را روغن بمالید. غذا را داخل تابه سرخ کردنی قرار دهید. منو و اندازه آن را انتخاب نموده، دکمه شروع را فشار دهید</p> <p>5. با شنیدن صدای بیپ، غذا را به رو برگردانده جهت ادامه پخت دکمه شروع را فشار دهید. پس از پخت، آن را از اجاق خارج نموده و منتظر بمانید.</p>										
<p>مواد لازم جهت خواباندن میگو در آن</p> <p>2 عدد پیاز رنده شده</p> <p>۱/۲ فنجان روغن زیتون</p> <p>1 قاشق چایخوری زعفران</p> <p>2 قاشق سوپخوری آب لیمو</p> <p>نمک و فلفل جهت مزه دار کردن</p>				سرد شده	۴	تابه سرخ کردنی	۰/۴ تا ۰/۲ کیلوگرم	کباب میگو	St 16	
<p>1. ظرف را تا میزان حداکثر، از آب آشامیدنی پر کنید.</p> <p>2. مواد لازم جهت خواباندن میگو در آن را با یکدیگر مخلوط نموده، میگو را در آن خوابانده و بگذارید در حدود 3 تا 4 ساعت باقی بماند.</p> <p>3. تکه های جوجه را با استفاده از سیخهای چوبی به سیخ بکشید و نمک بپاشید. دقت کنید که سیخ ها از وسط تکه گوشت بگذرند.</p> <p>4. غذا را داخل تابه سرخ کردنی قرار دهید. منو و اندازه آن را انتخاب نموده، دکمه شروع را فشار دهید.</p>										

عملکرد	نوع	محدودیت وزن	لوازم شپزخانه	سطح	درجه حرارت غذا	دستورالعمل ها
بخارپز	St 17	ناکت مرغ	۰/۲ تا ۰/۴ کیلوگرم	تابه سرخ کردنی	۴	ظرف را تا میزان حداکثر، از آب آشامیدنی پر کنید. روی سطح گوشت را روغن بمالید. منو و اندازه آن را انتخاب نموده، دکمه شروع را فشار دهید. پس از پخت، آن را از اجاق خارج نموده و منتظر بمانید.
	St 18	میت فینگر	۰/۲ تا ۰/۴ کیلوگرم	تابه سرخ کردنی	۴	ظرف را تا میزان حداکثر، از آب آشامیدنی پر کنید. روی سطح گوشت را روغ بمالید. غذا را داخل تابه سرخ کردنی قرار دهید. منو و اندازه آن را انتخاب نموده، دکمه شروع را فشار دهید. پس از پخت، آن را از اجاق خارج نموده و منتظر بمانید.
	St 19	کلت	۰/۲ تا ۰/۴ کیلوگرم	تابه سرخ کردنی	۴	مواد لازم 500 گرم گوشت تازه بره یا گوساله 500 گرم سیب زمینی کوچک، پخته شده و نرم شده. 3 عدد تخم مرغ 2 عدد پیاز، رنده شده 2 قاشق سوپخوری جعفری ریز شده 1 فنجان پودر نان خشک نمک و فلفل جهت مزه دار کردن 1 ظرف را تا میزان حداکثر، از آب آشامیدنی پر کنید. 2 گوشت، سیب زمینی، تخم مرغ، پیاز و جعفری را با هم مخلوط نمائید. 3 با استفاده از مخلوط گوشت، گوی هایی با قطر 4 تا 5 سانتیمتر بسازید. 4 تا 5 سانتیمتر بردارید. هر یک از این مخلوطهای تویی شکل را بگونه ای در این آرد بغلطانید که تمامی آن کاملاً با آرد پوشانده شود. تویی بشکل یک بیضی با ضخامت 1 سانتیمتر درست نمائید. روی سطح گوشت را روغن بمالید. 5 غذا را داخل تابه سرخ کردنی قرار دهید. منو و اندازه آن را انتخاب نموده، دکمه شروع را فشار دهید. پس از پخت، آن را از اجاق خارج نموده و منتظر بمانید.
	St 20	ماهی آزاد سو جاری	۰/۲ تا ۰/۶ کیلوگرم	تابه سرخ کردنی	۴	ظرف را تا میزان حداکثر، از آب آشامیدنی پر کنید. هر یک از تکه ای قزل آلا را بوزن 200 گرم و ضخامت 2/5 سانتیمتر انتخاب نمائید. روی ماهی روغن و هر نوع ادویه دلخواه خویش را بمالید. غذا را داخل تابه سرخ کردنی قرار دهید. منو و اندازه آن را انتخاب نموده، شروع را فشار دهید. پس از پخت، آن را از اجاق خارج نموده و منتظر بمانید. دکمه

یخ زدایی

زمان یخ زدایی، تنها
از طبقه استفاده نمایید

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 ۰/۸ 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 یاروکش را در آورده اید سپس غذا را داخل ظرف میکروویو و بر روی سینی فلزی گذاشته و در فر را ببندید.

اجاق شما دارای 4 برنامه یخ زدایی اشعه ای می باشد: - گوشت، مرغ، ماهی و نان؛ ه دسته از برنامه های یخ زدایی دارای قدرت متفاوت می باشد. دکمه یخ زدایی ر پشت سر هم فشار دهید تنظیمات مختلف انتخاب خواهد شد.

دکمه مدرج را جهت انتخاب عملکرد یخ زدایی فشار دهید.
نشانه های زیر نمایش داده می شود: *%۸

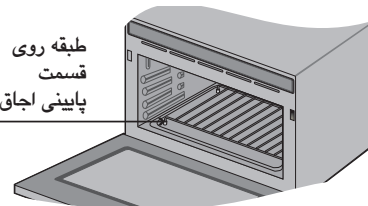
دکمه مدرج کنترل را بیچانید تا "def2" را نشان دهد.

دکمه ENTER/START/Q-START را فشار دهید.

وزن غذای یخ زده ای را که مایل به باز کردن یخ آن می باشید وارد نمایید.
دکمه مدرج کنترل را تا جایی که "0.8" کیلوگرم را جهت وزن غذای یخ زده نشان دهد بیچانید.
دکمه ENTER/START/Q-START را فشار دهید.

ل قرار گرفتن طبقه

طبقه روی
قسمت
پایینی اجاق



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 ENTER/START/Q-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

غذا باید جهت باز شدن یخ داخل ظرف متناسب با میکروفر درپوش بر روی طبقه 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.

مواردی همچون گوشت قیمه ای خرد شده، مواد خرد شده، سوسیس و کالباس را هرچه زودتر از هم جدا نمائید. با شنیدن صدای بیپ، غذا را برگردانید. قسمتهایی که یخ آن باز شده را بردارید. قسمتهایی که یخ آن باز نشده را بردارید. پس از یخ زدایی، اجازه دهید باقی بماند تا کاملاً یخ آن آب شود.

نوع	وزن غذا	ظروف	سطح	غذا
گوشت (dEF1)	۰/۱ تا ۲/۰ کیلوگرم	طبقه	دکمه	گوشت قیمه ای خرد شده، استیک فیله، گوشت بره خورشی، استیک راسته، گوشت سرخ شده در دیگ، دنبه سرخ شده، گوشت بیف برگر خرد شده، گوشت خرد شده بره، سوسیس، کلت (با ضخامت ۱ سانتیمتر) با شنیدن صدای بیپ غذا را به رو برگردانید. پس از آب شدن یخ، بگذارید بمدت 5 تا 15 دقیقه باقی بماند.
مرغ (dEF2)				جوجه مرغ کامل، ران، سینه، سینه ی بوقلمون. با شنیدن صدای بیپ غذا را به رو برگردانید. پس از آب شدن یخ، بگذارید بمدت 20 تا 30 دقیقه باقی بماند.
ماهی (dEF3)				حیوانات فیله ها، استیک ها، ماهی کامل، غذاهای دریایی. صدای بیپ غذا را به رو برگردانید. پس از آب شدن یخ، بگذارید بمدت 10 تا 20 دقیقه باقی بماند.
نان (dEF4)	۰/۱ تا ۰/۵ کیلوگرم	طبقه + کاغذ خشک کن		نان تکه شده، بیسکویت، باگت، و غیره. پس از آب شدن یخ، بگذارید بمدت 5 دقیقه باقی بماند.

نوب یخ با بخار +

زمان یخ زدایی، تنها
از طبقه استفاده نمایید

دما و حجم غذا متفاوت است ما توصیه می کنیم که پیش از اقدام به پخت غذا را بررسی کنید. توجه خاصی به فواصل 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 ۰/۸ کیلوگرم جوچه 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 مدرج را جهت انتخاب عملکرد یخ زدایی فشار دهید.
نشانه های زیر نمایش داده می شود: " * * "

دکمه STEAM+/CLOCK را فشار دهید.
نشانه های زیر نمایش داده می شود: " "

دکمه مدرج کنترل را بپیچانید تا "dEF2" را نشان دهد.

دکمه ENTER/START/Q-START را فشار دهید.

اجاق شما دارای 4 برنامه یخ زدایی اشعه ای می باشد: - گوشت، مرغ، ماهی و نان؛ ه دسته از برنامه های یخ زدایی دارای قدرت متفاوت می باشد. دکمه یخ زدایی ر پشت سر هم فشار دهید تنظیمات مختلف انتخاب خواهد شد.

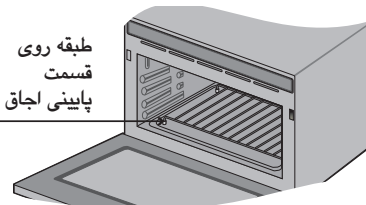
پس از استفاده از یخ زدایی با بخار، از اجرای عملکرد تمیز کاری مضاعف (بخار شدن رطوبت اقی مانده) اطمینان حاصل نمایید.

وزن غذای یخ زده ای را که مایل به باز کردن یخ آن می باشید وارد نمایید.
دکمه مدرج کنترل را تا جایی که "0.8" کیلوگرم را جهت وزن غذای یخ زده نشان دهد بپیچانید.

دکمه ENTER/START/Q-START را فشار دهید.

ل قرار گرفتن طبقه

طبقه روی
قسمت
پایینی اجاق



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 ENTER/START/Q-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 ذوب یخ با بخار +

غذا باید جهت باز شدن یخ داخل ظرف متناسب با مایکروفر درپوش بر روی طبقه 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.

مواردی همچون گوشت قیمه ای خرد شده، مواد خرد شده، سوسیس و کالباس را هرچه زودتر از هم جدا نمائید. با شنیدن صدای بیپ، غذا را برگردانید.

قسمتهایی که یخ آن باز شده را بردارید. قسمتهایی که یخ آن باز نشده را بردارید. پس از یخ زدایی، اجازه دهید باقی بماند تا کاملاً یخ آن آب شود.

پیش از یخ زدایی با بخار، مخزن آب را تمیز نموده و تا حد ماکزیمم با آب پر نمائید.

پس از استفاده از یخ زدایی با بخار، از تمیز کاری مضاعف شماره 2 (بخار شدن رطوبت باقی مانده) استفاده نمائید.

غذا	سطح	ظروف	وزن غذا	نوع
گوشت گوشت قیمه ای خرد شده، استیک فیله، گوشت بره خورشی، استیک راسته، گوشت سرخ شده در دیگ، دنبه سرخ شده، گوشت بیف برگر خرد شده خوک، گوشت خرد شده بره، سوسیس، کلت (با ضخامت ۱ سانتیمتر) با شنیدن صدای بیپ غذا را به رو برگردانید. پس از آب شدن یخ، بگذارید بمدت 5 تا 15 دقیقه باقی بماند.	دکمه	طبقه	۰/۱ تا ۲/۰ کیلوگرم	گوشت (dEF1)
جوجه مرغ کامل، ران، سینه، سینه ی بوقلمون. با شنیدن صدای بیپ غذا را به رو برگردانید. پس از آب شدن یخ، بگذارید بمدت 20 تا 30 دقیقه باقی بماند.				مرغ (dEF2)
حبوبات فیله ها، استیک ها، ماهی کامل، غذاهای دریایی. صدای بیپ غذا را به رو برگردانید. پس از آب شدن یخ، بگذارید بمدت 10 تا 20 دقیقه باقی بماند.				ماهی (dEF3)
نان تکه شده، بیسکویت، باگتھا، و غیره. پس از آب شدن یخ، بگذارید بمدت 5 دقیقه باقی بماند.		طبقه + کاغذ خشک کن	۰/۱ تا ۰/۵ کیلوگرم	نان (dEF4)

تمیز کاری مضاعف با بخار

در مثال زیر به شما روش استفاده از عملکرد تمیزکاری مضاعف را نشان خواهیم داد.



دکمه STOP/CLEAR را فشار دهید.

دکمه STEAM+/CLOCK را فشار دهید.



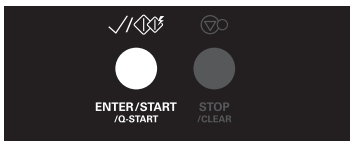
تمیز کردن لکه هایی که با روغن یا چیزهایی مثل آن در محفظه بوجود آمده



دکمه مدرج انتخاب عملکرد را جهت انتخاب تمیزکاری مضاعف بپیچانید. نشانه های زیر نمایش داده می شوند: "1"



دکمه مدرج کنترل را بپیچانید تا "1" را نشان دهد.



دکمه ENTER/STAR/Q-START را فشار دهید.

※ تمیزکاری مضاعف

"1" (تمیز کاری با بخار) : تمیز کردن لکه هایی که با روغن لکرد را در یا چیزهایی مثل آن در محفظه بوجود آمده.

"2" (بخار شدن رطوبت باقی مانده) : این عملکرد را در هنگامی که مولد بخار مقادیر زیادی آب آزاد کرده است، مورد استفاده قرار ندهید.

"3" (روش تمیز کاری مولد بخار) : رسوباتی را که در اثر استفاده بلند مدت از "روش پخت با ر بخار" بوجود آمده اند را پاک کنید.

در مثال زیر به شما نشان می دهیم که چگونه بوی داخل دستگاه را از بین ببرید.



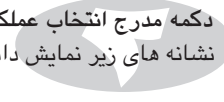
دکمه STOP/CLEAR را فشار دهید.



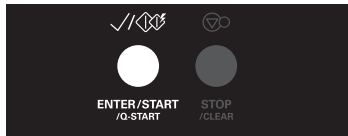
این دستگاه دارای عملکرد مخصوص از بین بردن بوی داخل اجاق می باشد.



دکمه مدرج انتخاب عملکرد را جهت انتخاب تمیزکاری آسان فشار دهید. نشانه های زیر نمایش داده می شود: "⊕"



عملکرد از بین بردن آسان (EZ CLEAN) بو را می توان بدون وجود غذا در داخل دستگاه، بکار گرفت.

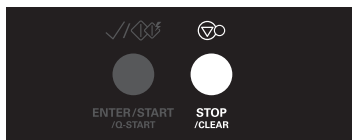


دکمه ENTER/STAR/Q-START را فشار دهید.

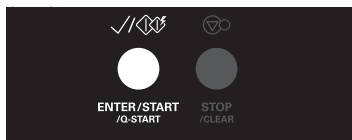


شروع به کار سریع

در مثال زیر به شما روش تنظیم 2 دقیقه پخت با توان بالا (700 وات) را نشان می دهیم.



دکمه STOP/CLEAR را فشار دهید.



توجه:

دکمه واریشن/آغاز/شروع سریع "ENTER/START/Q-START" را جهت انتخاب 2 دقیقه روی توان بالا (700 وات) فشار دهید. اجاق شما قبل از چهارمین فشردن شروع بکار خواهد کرد.

ویژگی شروع سریع به شما امکان تنظیم فواصل 30 ثانیه ای در هنگام استفاده از توان بالای (700 وات) پخت را با فشار دکمه ورود/شروع/شروع سریع "ENTER/START/Q-START"

پخت با زمان کوتاهتر یا طولانی تر

در مثال زیر به شما روش تغییر برنامه های پخت خودکار از پیش تنظیم شده را برای مدت زمان طولانی تر یا کوتاهتر پخت نشان خواهیم داد.



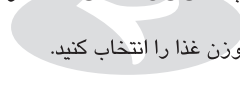
دکمه STOP/CLEAR را فشار دهید.



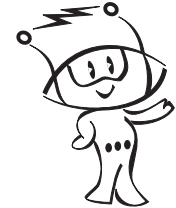
برنامه PERSIAN COOK دلخواه را انتخاب کنید.
به PERSIAN COOK مراجعه شود. (۲۸ صفحه)
وزن غذا را انتخاب کنید.



دکمه ENTER/STAR/Q-START را فشار دهید.



دکمه مدرج کنترل را بیچانید.
زمان پخت افزایش یا کاهش می یابد.



چنانچه در زمان استفاده از برنامه پخت خودکار متوجه شدید که غذای شما بیش از حد پخته و یا نپخته است، با بیچاندن دکمه مدرج کنترل قادر به افزایش یا کاهش زمان پخت

شما با بیچاندن دکمه مدرج کنترل قادر به بلندتر یا کوتاهتر نمودن زمان پخت در هر مرحله ای (جز حالت یخ زدایی) می باشید.

روش تمیز کردن

قسمت جلویی ظرف بخارپز

پس از خاتمه پخت غذاهای روغن دار همچون مرغ سرخ شده، قسمت جلوی ظرف بخار پز را با یک اسفنج نرم با پاک کننده های خنثی در دو طرف راست و چپ قسمت زیرین پارچه پاک نمائید. و آن را با یک حوله خشک نمائید. (با یک اسفنج یا حوله، چربی درون درب را پاک نمائید)

درون ظرف بخارپز

- درون ظرف را با حوله یا اسفنج با یک ماده شوینده خنثی پاک نموده، آن را با یک حوله خشک نمائید.
- سخت چنانچه بمدت طولانی درون ظرف را تمیز نکنید، ممکن است لکه های چربی ضخیم شده و تمیز کردن آن شده و از آن بوی بدی ساطع شود.
- چنانچه پاک کردن لکه های آب اطراف خروجی بخار روی دیواره بخارپز مشکل است، می توانید با اسفنج آغشته به سرکه بطور موثر پاک نمائید.
- پس از پخت با بخار، درون ظرف را با حوله خشک پاک نمائید.
- پس از پخت غذاهای چربی دار همچون مرغ سرخ شده و یا جوجه کباب، استفاده از عملکرد تمیز کاری با بخار مناسب می باشد.



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.

۶ زمانی که صفحه کنترل اجاق خود را با دستمال خیس تمیز می کنید و یا زمانی که جهت تمیز کاری، آب بر روی سطح شیشه ای صفحه کنترل می پاشید، دو شاخه دستگاه را از پریز خارج سازید. در صورتی که این عمل انجام نپذیرد، امکان روشن شدن تصادفی دستگاه با لمس دکمه تصادفی دستگاه با لمس دکمه

ظروف مخصوص میکروویو

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

امواج میکروویو از فلز نمی‌گذرد. آنها از سطح ظرف برگشته و باعث ایجاد قوس می‌شوند. که پدیده ای شبیه به صاعقه است. اکثر ظرفهای مقاوم در برابر حرارت که غیر فلزی هستند برای استفاده در میکروویو مناسبند. بعضی از آنها که دارای موادی است که برای استفاده در میکروویو نامناسب است اگر در مورد ظرف بخصوصی شک دارید، راه ساده ای 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 میکروویو 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 میکروویو استفاده کرد ولی اگر ظرف داغ شد ولی آب جوش نیامد، ظرف حرارت را جذب کرده و مناسب نیست. احتمالاً چیزهای زیادی در آشپزخانه وجود دارد که برای کار در میکروویو مناسب است. فهرست زیر را بخوانید:

ظرفهای غذا یا بشقاب

احتمالاً بسیاری از ظرفها برای میکروویو مناسبند. اگر شک دارید به پرورشور آن مراجعه کرده و یا امتحان میکروویو را انجام دهید.

ظرفهای شیشه ای

ظرفهای پیرکس نشکن در میکروویو نیز استفاده می‌شوند. این ظرفها شامل همه انواع ظرفهای شیشه ای 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 پلاستیکی

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

بسته های پخت پلاستیکی

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

ظرفهای پلاستیکی میکروویو

ظرفهای پلاستیکی میکروویو در اندازه ها و شکل های مختلف مهیاست. اکثر افراد، از مواردی که آزمایش شده اند استفاده می‌کنند تا مواردی که تازه به با آر آمده اند.

ظرفهای پلاستیکی میکروویو

ظرفهای پلاستیکی میکروویو در اندازه ها و شکل های مختلف مهیاست. اکثر افراد، از مواردی که آزمایش شده اند استفاده می‌کنند تا مواردی که تازه به با آر آمده اند.

ظرف سفالی، سرامیک یا سنگی

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

مشخصه های غذا و پخت با مایکروویو

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.

توجه دقیق به همه چیز

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

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

عوامل زیادی بر پخت و زمان آن اثر می گذارد دمای ترکیبات استفاده شده در دستورالعمل تهیه غذا تفاوت زیادی در زمان پخت ایجاد می کند. مثلاً یک کیک که با کره یخ زده، شیر و تخم مرغ درست می شود دمای زیادی برای پختن مصرف می کند تا کیک که با موادی درست می شود که در دمای اتاق قرار دارند.

تمام دستورالعمل های این کتاب دارای زمان پخت است. به طور کلی متوجه خواهید شد که در زمان پخت کم، غذا نپخته باقی مانده و گاهی می خواهید بنا بر میل شخصی، غذا بیشتر از آنچه که تعیین شده پخته شود. فلسفه این کتاب این است که بهترین چیز در ارابه دستورالعمل پخت این است که زمان پخت بصورت محتاطانه داده شود. غذای بیش از حد پخته، خراب می شود در بعضی از دستورهای پخت بویژه آنهایی که برای نان کیک و کاسترد هستند توصیه می شود که غذا وقتی کمی نپخته هستند از فر خارج شود. این کار اشتباه نیست اگر آنها را از فر خارج می کنیم بپوشانیم و مدتی صبر کنیم در اثر گرمای حبس شده در ظرف غذا به آرامی به پخت ادامه می دهد. اگر غذا تا زمان پخت نهایی در فر بماند، لایه رویی بیش از حد پخته یا می سوزد باید در تخمین زمان پخت و مکتب بعد از آن در مورد غذاهای مختلف، تجربه کسب کنید.

تراکم غذا

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

ارتفاع غذا

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

میزان رطوبت غذا

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

مقدار استخوان و چربی غذا

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

مقدار غذا

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

شکل غذا

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

مشخصه های غذا و پخت با مایکروویو

پوشاندن

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

قهوه ای شدن یا سرخ شدن

گوشته ها 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 باربیکی 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.

هم زدن

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

چرخاندن

غذاهای بزرگ و بلند مثل گوشتهای بریان و مرغ درسته را باید در ظرف بچرخانید تا قسمت بالا و پایین به طور یکسان سرخ شوند بهتر است مرغ را تکه تکه کرده و در فر گذاشت. 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.

پرسش و پاسخ

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 دقیقاً 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- هرگز دستگاه خالی را 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 مکث بعد از تمام شدن زمان پخت مایکروویو توصیه می شود؟

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

مشخصات فنی

LF-5904SFS / LF-5904BFS / LF-5904WFS SD-3257SBS / SD-3257WFS / LF-5904SBS	
230 V~ 50 Hz	جریان ورودی برق
700 W (IEC60705 rating standard)	خروجی
2450 MHz	فرکانس مایکروویو
527 mm(W) X 389 mm(H) X 472 mm(D)	ابعاد بیرونی
1200 watt	مایکروویو
1900 watt	گریل
2200 watt	انتقال گرمایی
max. 2800 watt	ترکیبی

فهرست نمایندگان ماکروویو شرکت خدمات گلدیران

شهر	تلفن	شهر	تلفن	شهر	تلفن	شهر	تلفن
آبادان	4437826-4437912	بندر کیشهر	4822895	دزفول	2237552-2230145	لوشان	3510314-3539319
آباده	333828	بوشهر	2522895-2541110	دلیجان	4226828	ماکو	3242622
ابرکوه	6823617	بوکان	6224471-6224822	دماوند	5234664-5243454	ماهشهر	2340016
ابهر	5271917	بویین زهرا	4222291	دورود	4238226	مبارکه	5222681
آبیک	2826875	دهدشت	4224372	دوهره	3222420-3228718	محلات	3228957
آراک	2249066-2221012-2221015	بهبهان	3315010	ریباط کریم	4231215	محمود آباد	7742986
اردبیل	2232322-2235656	بهبهر	5228239-5224856	رامهرمز	2227412	مراغه	2229102-2224994
اردکان	7230782	بیجار	4224537-8	رستم آباد رودبار	6373353	مرند	2255305-2244645
ارسنجان	7623039	بیرجند	4440660	رضوانشهر	4620944-4601353-4	مرودشت	3331299
ارومیه	2224571-2237700	پارس آباد مغان	7285178-7283770	رامسر	5257590	مریوان	3230653
استارا	5222359	پاکدشت	3029100-3023119	رشت	3220406-2233144	مسجد سلیمان	2229567-2223300
استانه اشرفیه	4224603	پاوه	7224639	رفسنجان	8226170-8220556	مشکین شهر	5234732-5236444
استهبان	4227182	پلدختر	4222208	رویان	4226610	مشهد	09685
اسدآباد	3224286	پیرانشهر	4227768	رودسر	6227844	ملایر	2221210
اسفراین	7229596	تالش	4220302-4225559	زابل	2227725-2222392	ملکان	8221086
اسلام آباد غرب	5223949	تایباد	42203796	زاهدان	3219644	منجیل	6442438
اسلامشهر	2249596	تبریز	09685	زنجان	5245256	مهاباد	2222397-2225530
آشخانه	4222846	تربت جام	2227791	قزوین	2263410-3249674	میاندوآب	2267604-5
اصفهان	09685	تربت حیدریه	2223471	قم	2229786	میانه	2221002-2234668
اقلید فارس	4229144-4228860	تکاب	5225282	قوچان	2228960	میبد	7723850
الشت	5221969	تنکابن	4222933-4282933	کازرون	2224499	نائین	2255788
الیگودرز	2221444	تهران	09685	کاشان	4224610	نجف آباد	2628765
آمل	2221907-2228368	جوانرود	6225844	کاشمر	2223940	نقده	6228095-6224255
امیدیه	3225430-3223897	جویبار	3232129	کامیاران	3221250-3221729	نکاء	5624220
اندیمشک	4228221-4228124	جهرم	4446085-2220628	کرج	5230825	نور	6254155
اهر	2223242	چابرت	2212318	کرمان	3339994	نور آباد دلفان	7224232
اهواز	09685	چابهار	4283518	کرمانشاه	4224040	نوشهر	3232226
ایذه	5235094	چالوس	2227252	کلاهد	3237868-3244700	نهاوند	3246067
ایلام	3346378-3351021-3338473	چمستان	5227207-5224164	کلاردشت	4223735-4235747	نهبندان	6221961
یابل	3237056-2292510	خداوندان (قیدار)	4224322	کنکاور	2224944	نیریز	5224648
بابلسر	5252888-5253888	خرم آباد	2207567-4210487	کوهدشت	6243037	نیشابور	3339950-2245080
باغملک	4224001	خرم بید	3524139	کیش	2230150	ورامین	2252316
بانه	4222575	خرمشهر	4225008	کرکان	2261410-2261420	ولایت جم	7632148-7633794
بجنورد	2240641-2220063	خلخال	4222026	کریمسار	4221888	هرسین	3221931
برازجان	4150956-4244007	خمام	4222890-4223940	کلیانک	328183	هشتگرد	4223231-4227479
بروجرد	2628628-2623630	خمین	2223901-2220270	گلگاه	6225785	همدان	8265829-8262529
بروجن	4222419	خمینی شهر	3678833	کناباد	7226004	یاسوج	3339699
بستان آباد	4124733	خوی	2222290-2226990	کنبد کاووس	2235600-2239510	یزد	6248711-5244001
بم	2315185-2317122	داراب	6238691	لار	2248812		
بناب	7239080	داران	4223812	لامرد	5225618		
بندر انزلی	4248896	دامغان	5231055	لاهیجان	2228245		
بندر عباس	3331639	دره شهر	5223487	لنگرود	5229401-5223246		

یادداشت

یادداشت



Printed in Korea