

دفترچه راهنمای

# “SolarDOM™” فر نوری

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

SD-3858WCR

SD-3858SCR



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 دددن در مایکروویو می تواند منجر به ریزش یون در معرض امواج مایکروویو شود .

### به قفل ها دست نزنید

هیچگونه چیزی بین قسمت جلوئی فر و درب نگذاشته یا نگذارید غذا یا پس مانده آن را با ماده پاک کننده از روی سطوح 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 دچار نقص نشده باشند . فر باید تنها توسط تعمیرکاران متخصص و مجرب تعمیر شود .

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

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 نلنن در دستگاه استفاده شوند. )

۳- قبل از قرار دادن مایعات در فر حتماً آنها را هم بزیند 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 .

### هشدار

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

۲	اقدامات ایمنی
۳	فهرست
۴-۵	باز کردن و نصب کردن
۶	پانل کنترل
۷	تنظیم ساعت
۸	قفل کودک
۹	شروع به کار سریع
۱۰	پخت با توان مایکرو
۱۱	میزان قدرت مایکرو
۱۲	پخت با گریل
۱۳	طبخ با کانوکشن
۱۴-۱۶	پخت ترکیبی سریع
۱۷-۲۵	پخت ایرانی
۲۶-۲۹	پخت با بخار
۳۰-۳۳	پخت با کباب پز
۳۴-۳۵	بخ زدایی خودکار
۳۶-۳۷	پخت با حسگر
۳۸	پخت با زمان کوتاهتر یا طولانی تر
۳۹	از بین بردن آسان بو
۴۰-۴۳	نصب و پخت با جوجه گردان
۴۴	سرهم کردن (سوار کردن) جوجه گردان
۴۵-۴۶	نکات ایمنی و مهم
۴۷	ظروف مخصوص مایکروویو
۴۸-۴۹	مشخصه های غذا و پخت با مایکروویو
۵۰	پرسش و پاسخ
۵۱	اطلاعات در مورد سیم و دوشاخه/ مشخصات فنی

## فر مایکروویو چگونه کار می کند؟

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

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

## یک وسیله بسیار ایمن

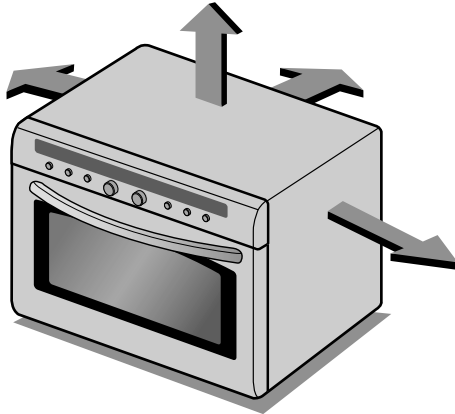
فر مایکروویو شما یکی از ایمن ترین لوازم خانگی است. وقتی که در آن باز است فر به طور اتوماتیک تولید امواج را متوقف می کند. انرژی آن وقتی وارد غذا می شود تماماً تبدیل به حرارت می شود. و وقتی آن را مصرف می کنید هیچگونه آسیبی به بدن شما نمی رساند.

# باز کردن و نصب کردن

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

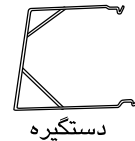
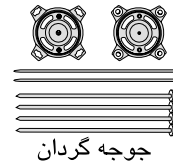
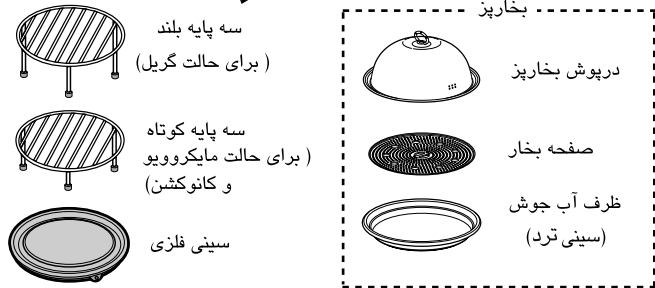
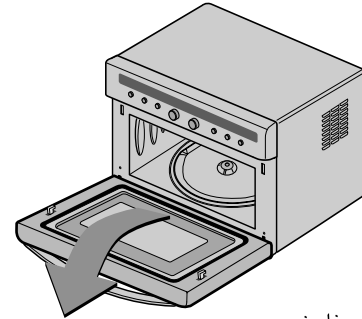
فر خود را در جایگاه دلخواه قرار داده، به نحوی که ۸۵ سانتی متر ارتفاع داشته باشد. از بالا حداقل ۳۰ سانتی متر و از پشت حداقل ۱۰ سانتی متر برای تهویه خوب، جا داشته باشد. قسمت جلویی فر باید حداقل ۸ سانتی متر از لبه محلی که آن را قرار داده اید عقب تر باشد تا از افتادن آن جلوگیری شود.

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



\* از این دستگاه نباید برای مقاصد تجاری استفاده کرد.

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





دکمه **STOP/CLEAR** را فشار دهید و دکمه **START/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.



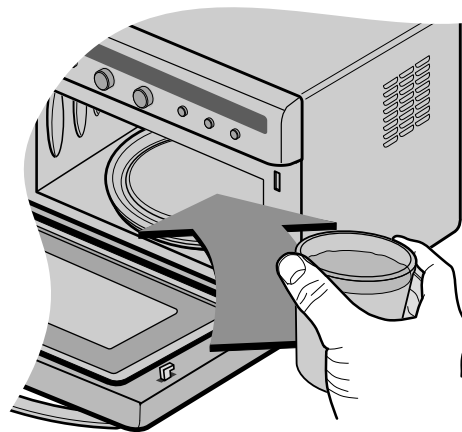
فر را به پریز استاندارد خانگی وصل کنید، مراقب باشید که تنها فر شما به پریز وصل شده باشد. اگر فر به درستی کار نکرد آن را از برق کشیده و مجدداً وصل و روشن نمایید.

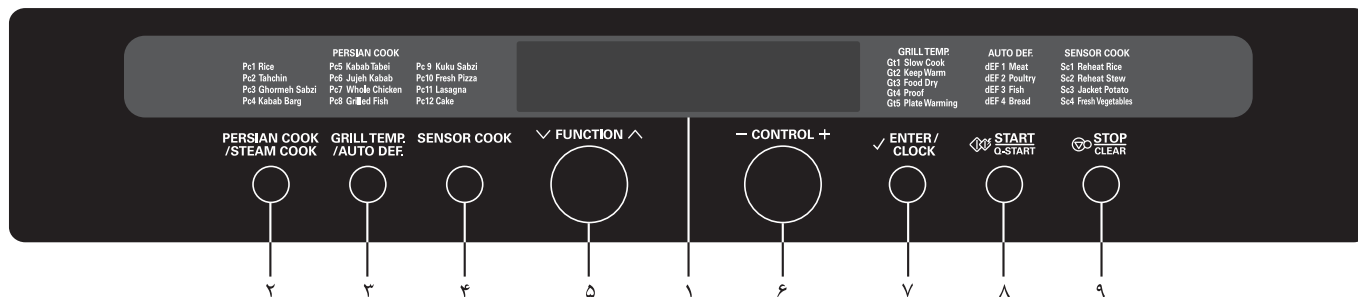


با کشیدن دسته در، آن را باز نموده و حلقه دوار را داخل فر و سینی شیشه ای را روی آن قرار دهید.



لیوان مخصوص مایکروویو را با ۳۰۰ میلی لیتر آب پر کنید و بر روی سینی فلزی قرار دهید و در فر را ببندید. اگر در مورد نوع ظرف مصرفی شک دارید به صفحه ۴۷ مراجعه فرمایید.





## ۶. CONTROL DIAL :

- شما می توانید زمان پخت، درجه حرارت، وزن و طبقه بندی نوع پخت را تنظیم نمایید.
- در هر زمان با چرخاندن دکمه انتخاب گر میتوان طول زمان پخت را کم و یا زیاد نمود (بجز در حالت ذوب یخ).

۷. **ENTER/CLOCK**: شما قادر هستید که طبقه بندی نوع پخت انتخاب شده، سطح قدرت ماکروفر و یا درجه حرارت و همچنین زمان روز را تنظیم و معین فرمائید.

## ۸. START/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، وقفه های زمانی ۳۰ ثانیه ای را در برنامه پخت با حداکثر توان، تعیین و تنظیم کنید.

۸. **STOP/CLEAR** : شما امکان متوقف نمودن برنامه و حذف کلیه اطلاعات ورودی بجز زمان روز را دارید.

۱. صفحه نمایشگر : شما امکان نمایش نوع عملکرد، زمان روز، زمان پخت و پز، سطح قدرت و طبقه بندی نوع پخت را دارا هستید.

## ۲. PERSIAN COOK/ STEAM COOK :

- **PERSIAN COOK** : پخت پرشین شما را قادر می سازد، با انتخاب نوع غذا و وزن آن، بیشتر غذاهای دلخواه را به سرعت بپزید.
- **STEAM COOK** : عملکرد پخت با بخار، به شما امکان می دهد که با انتخاب نوع و وزن غذا، به پخت سریع اکثر غذاهای مورد علاقه خود بپردازید.

## ۳. GRILL TEMP./AUTO DEF. :

• **GRILL TEMP** : به صفحات ۳۱ تا ۳۲ مراجعه کنید. (راهنمای کنترلر دمای کباب پز)

• **AUTO DEF** : می توانید نوع و وزن غذا را انتخاب کنید.

۴. **SENSOR COOK** : اجاق، زمان پخت را بسته به نوع و مقدار غذا به طور خودکار تنظیم می کند.

۵. **FUNCTION DIAL** : به شما امکان انتخاب نوع عملکرد پخت را می دهد.

# تنظیم ساعت

در مثال زیر به شما تنظیم ساعت ۱۴:۳۵ را در یک دور ۲۴ ساعته نشان می دهیم. مطمئن شوید که تمام قسمت‌های بسته بندی شده را باز نموده اید.



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



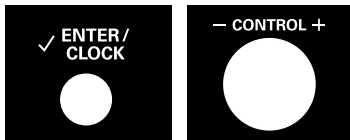
توجه: چشمک زدن اطلاعات

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



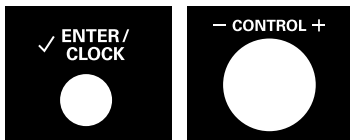
دکمه **ENTER/CLOCK** را یک بار فشار دهید.

وقتی اولین بار فر را به برق می زنید یا بعد از قطع برق، دوباره روشن می شود، علامت '12:00' روی صفحه به نمایش در می آید. باید ساعت آن را تنظیم کنید.



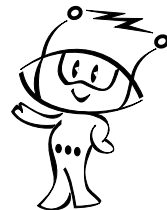
دکمه انتخاب گر **CONTROL** را بچرخانید تا عدد "14:00" بروی صفحه نمایشگر ظاهر گردد. برای تایید ساعت دکمه **ENTER/CLOCK** را فشار دهید.

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.

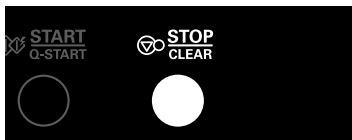



دکمه انتخاب گر **CONTROL** را بچرخانید تا عدد "14:35" بروی صفحه نمایشگر ظاهر گردد. دکمه **ENTER/CLOCK** را فشار دهید. ساعت شروع به شمارش می کند.

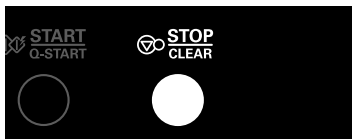
# قفل کودک




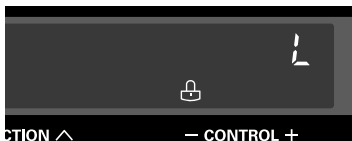
دکمه STOP/CLEAR را فشار دهید.




دکمه STOP/CLEAR را نگاه دارید تا علامت "L" و  بر روی صفحه نمایشگر 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.

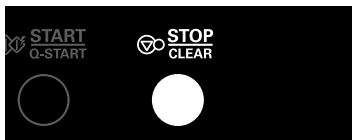


در صورت فشردن هر یک از دکمه ها، علامت "L" و  بر روی صفحه نمایشگر نمایان می شود.



جهت کنسل نمودن قفل کودک دکمه STOP/CLEAR را نگاه دارید تا علامت "L" و  از روی صفحه نمایشگر ناپدید گردد.

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

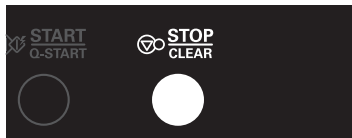


فر شما دارای یک مشخصه ایمنی است که از راه اندازی ناگهانی فر جلوگیری می کند. زمانی که این قفل را راه اندازی می کنید، هیچ قسمتی از فر کار نمی کند. با این حال هنوز کودک شما می تواند در فر را باز کند.

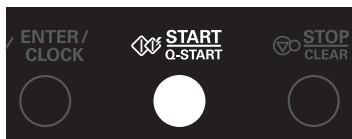


# شروع به کار سریع

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



دکمه STOP/CLEAR را فشار دهید.

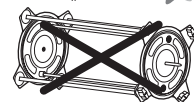


برای انتخاب زمان ۲ دقیقه با توان 900W دکمه START/Q-START را ۴ بار فشار دهید.

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

قابلیت شروع به کار سریع به شما امکان می دهد با لمس دکمه **START/Q-START** پخت با توان بالا (۹۰۰ وات) و فواصل زمانی ۳۰ ثانیه ای را انتخاب کنید.

استفاده نکنید

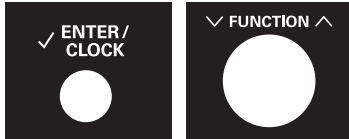


# پخت با توان مایکرو

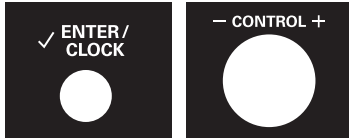
در نمونه زیر به شما نشان خواهیم داد که چطور غذا را با توان ۶۰۰ وات در عرض ۵ دقیقه و ۳۰ ثانیه بپزید.



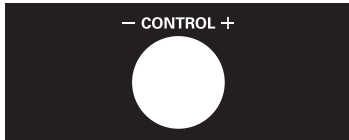
از این که دستگاه مطابق آنچه که در صفحات قبل ذکر شد نصب شده است اطمینان حاصل کنید.  
دکمه STOP/CLEAR را فشار دهید.



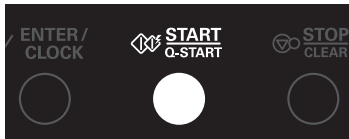
دکمه انتخاب گر FUNCTION را بچرخانید تا گزینه عملکرد مایکرو (☰) انتخاب شود.  
جهت تایید عملکرد مایکرو، دکمه ENTER/CLOCK را فشار دهید.



دکمه انتخاب گر CONTROL را بچرخانید تا عدد "600W" بروی صفحه نمایشگر ظاهر گردد.  
برای تایید توان دکمه ENTER/CLOCK را فشار دهید.



دکمه انتخاب گر CONTROL را بچرخانید تا عدد "5:30" بروی صفحه نمایشگر ظاهر گردد.



دکمه START/Q-START را فشار دهید.  
در زمان پخت و پز می توانید با چرخاندن دکمه انتخاب گر CONTROL زمان پخت را افزایش و یا کاهش دهید.



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

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

استفاده نکنید



# میزان قدرت مایکرو

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



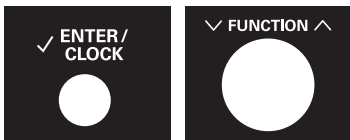
متعلقات	استفاده	خروجی	سطح توان
 <p>سه پایه کوتاه+ سینی فلزی</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• جوش آمدن آب.</li> <li>• پخت تکه های مرغ، ماهی، سبزیجات</li> <li>• پخت تکه های کوچک گوشت</li> </ul>	900W	بالا
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• برای گرم کردن تمامی موارد</li> <li>• گوشت و مرغ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

# پخت با گریل

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



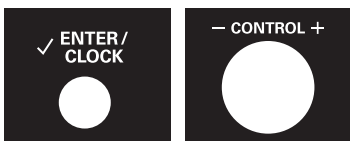
دکمه STOP/CLEAR را فشار دهید.



دکمه انتخاب گر FUNCTION را بچرخانید تا گزینه عملکرد Grill (🌀) انتخاب شود.  
جهت تایید عملکرد Grill، دکمه ENTER/CLOCK را فشار دهید.

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

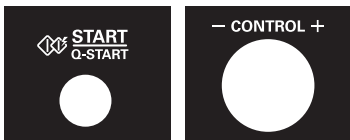
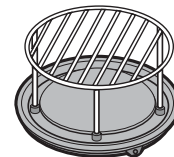
سه پایه گریل در حالت گریل باید بر روی سینی فلزی قرار گیرد.



دکمه انتخاب گر CONTROL را بچرخانید تا عدد "Gr-1" بروی صفحه نمایشگر ظاهر گردد.  
برای تایید نوع غذا دکمه ENTER/CLOCK را فشار دهید.

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

تقسیم بندی	صفحه نمایش	عملکرد گرم کن
Grill-1	Gr-1	گرم کن فوقانی ( ۱۵۵۰ وات)
Grill-2	Gr-2	گرم کن فوقانی ( ۱۱۰۰ وات)
Grill-3	Gr-3	گرم کن تحتانی ( ۷۰۰ وات)



دکمه انتخاب گر CONTROL را بچرخانید تا عدد "12:30" بروی صفحه نمایشگر ظاهر گردد.  
دکمه START/Q-START را فشار دهید.  
در زمان پخت و پز می توانید با چرخاندن دکمه انتخاب گر CONTROL زمان پخت را افزایش و یا کاهش دهید.  
پس از انجام مراحل پخت غذا، شما می بایست جهت بیرون آوردن سینی فلزی/ظروف از داخل دستگاه، دستکش بدست کنید زیرا این ظروف داغ هستند.

# طبخ با

## کانوکشن (گرمایش همرفتی)

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



### ۲. جهت پخت غذا

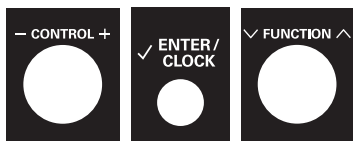
دکمه STOP/CLEAR را فشار دهید.

### ۱. جهت گرم کردن اولیه

دکمه STOP/CLEAR را فشار دهید.

فر کانوکشن دارای یک دامنه دما است. (۱۰۰ تا ۲۳۰ درجه)

رسیدن به دمای انتخاب شده، چند دقیقه ای به طول می انجامد.



دکمه انتخاب گر FUNCTION را بچرخانید تا گزینه عملکرد عادی (OFF) انتخاب شود. جهت تایید عملکرد عادی، دکمه ENTER/CLOCK را فشار دهید. دکمه انتخاب گر CONTROL را بچرخانید تا عدد "220°C" بروی صفحه نمایشگر ظاهر گردد.

دکمه انتخاب گر FUNCTION را بچرخانید تا گزینه عملکرد عادی (OFF) انتخاب شود. جهت تایید عملکرد عادی، دکمه ENTER/CLOCK را فشار دهید. دکمه انتخاب گر CONTROL را بچرخانید تا عدد "220°C" بروی صفحه نمایشگر ظاهر گردد.

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



جهت تایید درجه حرارت، دکمه ENTER/CLOCK را فشار دهید.

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

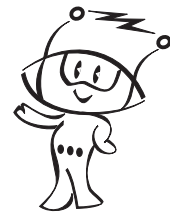


دکمه انتخاب گر CONTROL را بچرخانید تا عدد "50:00" بروی صفحه نمایشگر ظاهر گردد.



دکمه START/Q-START را فشار دهید. پس از انجام مراحل پخت غذا، شما می بایست جهت بیرون آوردن سینی فلزی/ظروف از داخل دستگاه، دستکش بدست کنید زیرا این ظروف داغ هستند.

دکمه START/Q-START را فشار دهید. پیام "Pr-H" بروی صفحه نمایشگر ظاهر می شود.



پخت ترکیبی سریع  
(Co-1, 2, 3)

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

\* دسته بندی پخت ترکیبی سریع

Co-1 گریل - ۱ + توان مایکروویو

Co-2 گریل - ۲ + توان مایکروویو

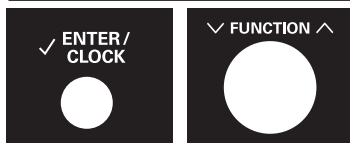
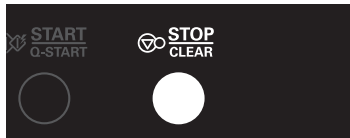
Co-3 گریل - ۳ + توان مایکروویو

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

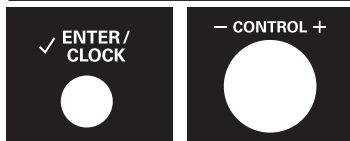
Co-5 کانوکشن + توان مایکروویو

\* حالت گریل: به صفحه ۱۲ مراجعه شود.

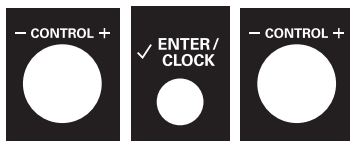
دکمه STOP/CLEAR را فشار دهید.



دکمه انتخاب گر FUNCTION سرعت ترکیبی (☼) را بچرخانید تا حالت سرخ کن ترکیبی (Co-1, 2, 3) انتخاب گردد. جهت تایید عملکرد سرعت ترکیبی، دکمه ENTER/CLOCK را فشار دهید.



دکمه انتخاب گر CONTROL را بچرخانید تا عدد "Co-1" بروی صفحه نمایشگر ظاهر گردد. جهت تایید حالت Co-1 دکمه، ENTER/CLOCK را فشار دهید.



دکمه انتخاب گر CONTROL را بچرخانید تا عدد "360W" بروی صفحه نمایشگر ظاهر گردد. جهت تایید سطح قدرت، دکمه ENTER/CLOCK را فشار دهید. دکمه انتخاب گر CONTROL را بچرخانید تا عدد "25:00" بروی صفحه نمایشگر ظاهر گردد.



دکمه START/Q-START را فشار دهید. در زمان پخت و پز می توانید با چرخاندن دکمه انتخاب گر CONTROL زمان پخت را افزایش و یا کاهش دهید. پس از انجام مراحل پخت غذا، شما می بایست جهت بیرون آوردن سینی فلزی/ظروف از داخل دستگاه، دستکش بدست کنید زیرا این ظروف داغ هستند.

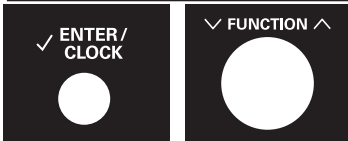
# پخت ترکیبی سریع

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

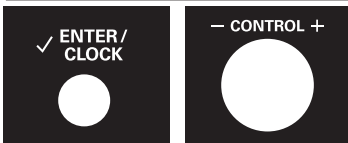


پخت ترکیبی سریع  
(Co-4)

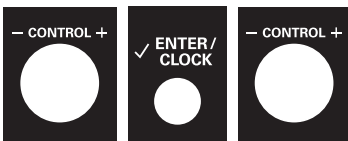
دکمه **STOP/CLEAR** را فشار دهید.



دکمه انتخاب گر **FUNCTION** سرعت ترکیبی (☼) را بچرخانید تا حالت سرعت ترکیبی (Co-4) انتخاب گردد.  
جهت تایید حالت سرعت ترکیبی، دکمه **ENTER/CLOCK** را فشار دهید.



دکمه انتخاب گر **CONTROL** را بچرخانید تا عدد "Co-4" بروی صفحه نمایشگر ظاهر گردد.  
جهت تایید سرعت ترکیبی، دکمه **ENTER/CLOCK** را فشار دهید.  
دکمه انتخاب گر **CONTROL** را بچرخانید تا عدد "200°C" بروی صفحه نمایشگر ظاهر گردد.  
جهت تایید درجه حرارت، دکمه **ENTER/CLOCK** را فشار دهید.



دکمه انتخاب گر **CONTROL** را بچرخانید تا عدد "360W" بروی صفحه نمایشگر ظاهر گردد.  
جهت تایید سطح قدرت، دکمه **ENTER/CLOCK** را فشار دهید.  
دکمه انتخاب گر **CONTROL** را بچرخانید تا عدد "25:00" بروی صفحه نمایشگر ظاهر گردد.



دکمه **START/Q-START** را فشار دهید.  
در زمان پخت و پز می توانید با چرخاندن دکمه انتخاب گر **CONTROL** زمان پخت را افزایش و یا کاهش دهید.  
پس از انجام مراحل پخت غذا، شما می بایست جهت بیرون آوردن سینی فلزی/ظروف از داخل دستگاه، دستکش بدست کنید زیرا این ظروف داغ هستند.

شما می توانید ۴ سطح توان مایکرو (۰ وات ، ۱۸۰ وات، ۳۶۰ وات و ۶۰۰ وات) را در حالت پخت ترکیبی سریع تنظیم کنید. (Co-4)

\* دسته بندی پخت ترکیبی سریع

Co-1 گریل ۱- + توان مایکروویو

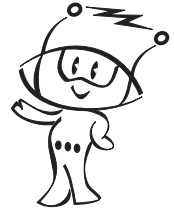
Co-2 گریل ۲- + توان مایکروویو

Co-3 گریل ۳- + توان مایکروویو

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

Co-5 کانوکشن+ توان مایکروویو

# پخت ترکیبی سریع



پخت ترکیبی سریع  
(Co-5)

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

\* دسته بندی پخت ترکیبی سریع

Co-1 گریل ۱+ توان مایکروویو

Co-2 گریل ۲+ توان مایکروویو

Co-3 گریل ۳- توان مایکروویو

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

Co-5 کانوکشن+ توان مایکروویو

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

دکمه STOP/CLEAR را فشار دهید.



دکمه انتخاب گر FUNCTION سرعت ترکیبی (🌀) را بچرخانید تا حالت سرانقال گرمایی ترکیبی (Co-5) انتخاب گردد. جهت تایید حالت سرعت ترکیبی، دکمه ENTER/CLOCK را فشار دهید.



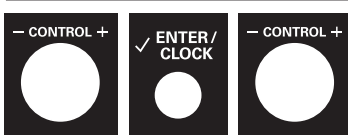
دکمه انتخاب گر CONTROL را بچرخانید تا عدد "Co-5" بروی صفحه نمایشگر ظاهر گردد. جهت تایید عملکرد عادی، دکمه ENTER/CLOCK را فشار دهید.



دکمه انتخاب گر CONTROL را بچرخانید تا عدد "200°C" بروی صفحه نمایشگر ظاهر گردد. جهت تایید درجه حرارت، دکمه ENTER/CLOCK را فشار دهید.



دکمه انتخاب گر CONTROL را بچرخانید تا عدد "360W" بروی صفحه نمایشگر ظاهر گردد. جهت تایید سطح قدرت، دکمه ENTER/CLOCK را فشار دهید. دکمه انتخاب گر CONTROL را بچرخانید تا عدد "25:00" بروی صفحه نمایشگر ظاهر گردد.



دکمه START/Q-START را فشار دهید.

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

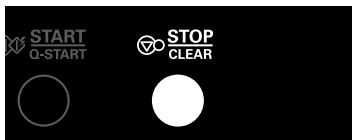


پس از انجام مراحل پخت غذا، شما می بایست جهت بیرون آوردن سینی فلزی/ظروف از داخل دستگاه، دستکش بدست کنید زیرا این ظروف داغ هستند.



# پخت ایرانی

در مثال زیر، شیوه پخت ۰.۴ کیلوگرم پیتزای تازه (Pc 10) را به شما نشان می دهیم.



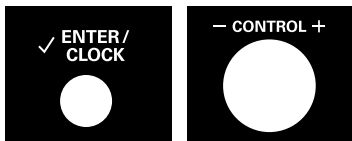
دکمه STOP/CLEAR را فشار دهید.



دکمه PERSIAN COOK/STEAM COOK را یک بار فشار دهید (AUTOP).



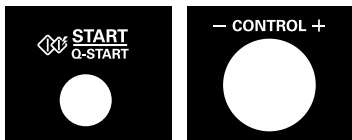
منوهای PERSIAN COOK (پخت ایرانی) برنامه ریزی شده اند و به شما اجازه می دهند تا بیشتر غذاهای مورد علاقه خود را با انتخاب نوع و وزن غذا به سرعت آماده کنید.



دکمه انتخاب گر CONTROL را بچرخانید تا عدد "Pc 10" بروی صفحه نمایشگر ظاهر گردد.



برای تایید نوع غذا دکمه ENTER/CLOCK را فشار دهید.



دکمه انتخاب گر CONTROL را بچرخانید تا عدد "0.40kg"، بروی صفحه نمایشگر ظاهر گردد.



دکمه START/Q-START را فشار دهید.

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

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

## راهنمای پخت ایرانی

دستورالعمل					دمای غذا	لوازم	محدودیت وزنی	دسته																										
<table border="1"> <tr> <td>0.4 کیلوگرم</td> <td>0.3 کیلوگرم</td> <td>0.2 کیلوگرم</td> <td>0.1 کیلوگرم</td> <td>برنج</td> </tr> <tr> <td>1000 میلی</td> <td>750 میلی</td> <td>500 میلی</td> <td>250 میلی</td> <td>آب</td> </tr> <tr> <td colspan="2">3 قاشق غذا خوری</td> <td colspan="2">2 قاشق غذا خوری</td> <td>روغن (مایع)</td> </tr> <tr> <td colspan="4">به میزان لازم</td> <td>نمک</td> </tr> </table>					0.4 کیلوگرم	0.3 کیلوگرم	0.2 کیلوگرم	0.1 کیلوگرم	برنج	1000 میلی	750 میلی	500 میلی	250 میلی	آب	3 قاشق غذا خوری		2 قاشق غذا خوری		روغن (مایع)	به میزان لازم				نمک	اتاق	ظرف مناسب مایکروویو (قابلمه شیشه ای عمیق) بر روی شبکه پایینی روی سینی فلزی	0.10 تا 0.40 کیلوگرم	برنج	Pc 1					
0.4 کیلوگرم	0.3 کیلوگرم	0.2 کیلوگرم	0.1 کیلوگرم	برنج																														
1000 میلی	750 میلی	500 میلی	250 میلی	آب																														
3 قاشق غذا خوری		2 قاشق غذا خوری		روغن (مایع)																														
به میزان لازم				نمک																														
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. برنج را شسته و آبکشی کنید . ابتدا، برنج، آب، نمک و روغن مایع را درون قابلمه شیشه ای ریخته و هم بزنید</li> <li>2. درب قابلمه را نگذارید تا کل آب بخار شود. قابلمه را در شبکه پایینی روی سینی فلزی قرار دهید.</li> <li>3. منو و وزن را انتخاب کرده و دکمه شروع را فشار دهید.</li> <li>4. پس از شنیدن صدای بوق، برنج را هم بزنید و درپوش را بگذارید. دکمه شروع را برای ادامه پخت فشار دهید.</li> <li>5. پس از پختن برنج، آن را هم بزنید و در صورت لزوم 5 تا 10 دقیقه روی آن را باز بگذارید .</li> </ol>																																		
<table border="1"> <tr> <td colspan="5" style="text-align: center;"><b>مواد لازم</b></td> </tr> <tr> <td colspan="2">2 تخم مرغ کامل</td> <td colspan="3">800 گرم برنج باسماتی پخته</td> </tr> <tr> <td colspan="2">2 قاشق غذاخوری روغن</td> <td colspan="3">200 گرم ماست</td> </tr> <tr> <td colspan="2">زرشک و تکه های بادام</td> <td colspan="3">5 قاشق غذاخوری آب زعفران</td> </tr> <tr> <td colspan="2"></td> <td colspan="3">2 زرده تخم مرغ</td> </tr> </table>					<b>مواد لازم</b>					2 تخم مرغ کامل		800 گرم برنج باسماتی پخته			2 قاشق غذاخوری روغن		200 گرم ماست			زرشک و تکه های بادام		5 قاشق غذاخوری آب زعفران					2 زرده تخم مرغ			اتاق	سینی ترد کردن با درپوش بخار روی شبکه پایینی روی سینی فلزی	0.80 کیلوگرم	ته چین	Pc 2
<b>مواد لازم</b>																																		
2 تخم مرغ کامل		800 گرم برنج باسماتی پخته																																
2 قاشق غذاخوری روغن		200 گرم ماست																																
زرشک و تکه های بادام		5 قاشق غذاخوری آب زعفران																																
		2 زرده تخم مرغ																																
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. تمام مواد لازم به استثنای زرشک و تکه های بادام را در یک ظرف بزرگ با هم مخلوط کرده و خوب هم بزنید .</li> <li>2. نیمی از این مخلوط را درون سینی ترد کردن بریزید .</li> <li>3. زرشک و تکه های بادام را روی مخلوط بریزید .</li> <li>4. باقیمانده مخلوط را بریزید و با درپوش بخار بپوشانید .</li> <li>5. سینی ترد کردن را در شبکه پایینی روی سینی فلزی قرار دهید .</li> <li>6. منو را انتخاب کرده و دکمه شروع را فشار دهید .</li> </ol>																																		

دستورالعمل	دمای غذا	لوازم	محدودیت وزنی	دسته
<p style="text-align: center;"><b>مواد لازم</b></p> <p>350 گرم سبزی سرخ شده  250 گرم گوشت ریز شده  150 گرم لوبیای قرمز پخته  3 قاشق غذاخوری پیاز سرخ شده  3 قاشق غذاخوری روغن  4 فنجان آب گرم  1 قاشق چایخوری فلفل  1 قاشق چایخوری زردچوبه  4 عدد لیموی خشک</p> <p>1. گوشت ریز شده، پیاز سرخ شده، زردچوبه، فلفل، روغن و نصف فنجان آب گرم را درون یک ظرف سازگار با مایکروویو بریزید .  2. روی ظرف را نپوشانید . ظرف سازگار با مایکروویو را در شبکه پایینی روی سینی فلزی قرار دهید . منورا انتخاب کرده و دکمه شروع را فشار دهید .  3. پس از شنیدن اولین صدای بوق، نصف فنجان آب گرم را اضافه کرده و خوب هم بزنید .  4. درپوش را بگذارید و دکمه شروع را برای ادامه پخت فشار دهید .  5. پس از شنیدن دومین صدای بوق، سبزی سرخ شده، لوبیای پخته و لیموی خشک را اضافه کنید .  6. درپوش را بگذارید و دکمه شروع را برای ادامه پخت فشار دهید .  7. پس از پختن غذا، آن را خوب هم بزنید .</p>	اتاق	ظرف سازگار با مایکروویو روی شبکه پایینی روی سینی فلزی		قرمه سبزی Pc 3

دستورالعمل					دمای غذا	لوازم	محدودیت وزنی	دسته	
مواد لازم برای چاشنی آب دو عدد پیاز ۳ قاشق غذا خوری روغن زیتون دو قاشق غذاخوری زعفران					منجمد	جوجه گردان روی سینی فلزی	۲۰۰ تا ۸۰۰ گرم	کباب برگ	Pc 4
۱. مواد لازم چاشنی را با هم مخلوط کنید، گوشت را به تکه هایی با ضخامت ۱/۵ سانتیمتر تقسیم کنید و آن را در حدود ۳ تا ۴ ساعت در چاشنی بخوابانید. ۲. میله جوجه گردان را در گوشت ها فرو کنید. دقت کنید که میله از وسط تکه ها عبور کند. ۳. جوجه گردان را بر روی پایه جوجه گردان روی سینی فلزی قرار دهید. (برای جزئیات، به پخت با جوجه گردان در صفحات ۴۰ تا ۴۴ مراجعه کنید). ۴. منو و وزن را انتخاب کرده و دکمه شروع را فشار دهید.									
گوشته قیمه شده	۲۰۰ گرم	۳۰۰ گرم	۴۰۰ گرم	۵۰۰ گرم	منجمد	سینی ترد کردن روی شبکه بالایی روی سینی فلزی	۲۰۰ تا ۵۰۰ گرم	کباب تابه ای	Pc 5
پیاز رنده شده	۱ عدد متوسط	۱ عدد بزرگ	۲ عدد متوسط	۲ عدد بزرگ					
نمک	به میزان لازم								
۱. گوشت، پیاز و نمک را با هم مخلوط کنید. ۲. با مخلوط گوشت، گوله هایی به قطر تقریبی ۵ تا ۶ سانتیمتر درست کنید. ۳. گوله های گوشت را به روغن آغشته کنید. غذا را درون سینی ترد کردن در شبکه بالایی روی سینی فلزی قرار دهید. ۴. منو و وزن را انتخاب کرده و دکمه شروع را فشار دهید. پس از شنیدن صدای بیپ ، غذا را برگردانید و دکمه شروع را برای ادامه پخت فشار دهید.									

دسته	محدودیت وزنی	لوازم	دمای غذا	دستورالعمل
Pc 6	جوجه کباب ۲۰۰ تا ۸۰۰ گرم	جوجه گردان روی سینی فلزی	منجمد	<p>مواد لازم برای چاشنی</p> <p>۱ پیاز رنده شده ۱/۲ پیمانه روغن زیتون یک قاشق چایخوری زعفران</p> <p>۲ قاشق غذاخوری آب لیمو نمک و فلفل به میزان دلخواه</p> <p>۱. تکه های مرغ را طبق دستورالعمل زیر آماده کنید. - بالها (با استخوان) / سینه (بدون پوست با ضخامت ۱/۵ سانتیمتر)</p> <p>۲. مواد لازم چاشنی را با هم مخلوط کرده و تکه های مرغ را مدت ۳ تا ۴ ساعت در چاشنی بخوابانید.</p> <p>۳. میله جوجه گردان را در گوشت ها فرو کنید. دقت کنید که میله از وسط تکه ها عبور کند.</p> <p>۴. جوجه گردان را بر روی پایه جوجه گردان روی سینی فلزی قرار دهید. (برای جزئیات، به پخت با جوجه گردان در صفحات ۴۰ تا ۴۴ مراجعه کنید).</p> <p>۵. منو و وزن را انتخاب کرده و دکمه شروع را فشار دهید.</p>
Pc 7	مرغ کامل ۸۰۰ تا ۱۵۰۰ گرم	جوجه گردان روی سینی فلزی	منجمد	<p>مواد لازم برای چاشنی</p> <p>۲ پیاز رنده شده ۳ قاشق غذاخوری آب زعفران ۵ قاشق غذاخوری روغن</p> <p>۱/۲ پیمانه آب لیمو نمک و فلفل به میزان دلخواه</p> <p>۱. مواد لازم چاشنی را با هم مخلوط کرده و تکه های مرغ را مدت ۲ تا ۴ ساعت در چاشنی بخوابانید.</p> <p>۲. میله جوجه گردان را در گوشت ها فرو کنید. دقت کنید که میله از وسط تکه ها عبور کند.</p> <p>۳. پاها، بالها و بدن مرغ را با یک رشته نخ ببندید و میله را بر روی پایه جوجه گردان روی سینی فلزی قرار دهید. ( برای جزئیات، به پخت با جوجه گردان در صفحات ۴۰ تا ۴۴ مراجعه کنید)</p> <p>۴. منو و وزن را انتخاب کرده و دکمه شروع را فشار دهید.</p> <p>۵. پس از پخته شدن غذا، آن را از اجاق خارج کنید. قبل از میل کردن به مدت ۵ دقیقه با ورق آلومینیومی بپوشانید.</p>

دسته	محدودیت وزنی	لوازم	دمای غذا	دستورالعمل
Pc 8	کباب ماهی	شبکه بالایی روی سینی فلزی	منجمد	<p>مواد لازم برای چاشنی</p> <p>دو عدد پیاز</p> <p>۲ قاشق غذا خوری روغن زیتون</p> <p>۲ قاشق غذاخوری آب لیمو</p> <p>نمک و فلفل به میزان دلخواه</p> <p>۱. مواد لازم چاشنی را با هم مخلوط کنید و ماهی را به مدت ۳۰ دقیقه درون چاشنی بخوابانید.</p> <p>۲. غذا را روی شبکه بالایی روی سینی فلزی قرار دهید.</p> <p>۳. منو و وزن را انتخاب کنید و دکمه شروع را فشار دهید.</p> <p>۴. پس از شنیدن صدای بوق، غذا را برگردانید و دکمه شروع را برای ادامه پخت فشار دهید.</p>
Pc 9	کوکو سبزی	سینی ترد کردن با درپوش بخار بر روی شبکه پایینی روی سینی فلزی پس از شنیدن صدای بوق، درپوش را بردارید.	اتاق	<p>مواد لازم</p> <p>۴۵۰ گرم سبزی کوکو</p> <p>۶ عدد تخم مرغ</p> <p>۱ قاشق چایخوری بیکنگ پودر</p> <p>۱/۲ قاشق غذاخوری چایخوری زردچوبه</p> <p>۴ قاشق غذاخوری روغن</p> <p>نمک و فلفل به میزان دلخواه</p> <p>۱. تمام مواد لازم را در یک ظرف بزرگ با هم مخلوط کرده و خوب هم بزنید.</p> <p>۲. غذا را روی سینی ترد کردن چرب شده قرار دهید. با درپوش بخار بپوشانید.</p> <p>۳. سینی ترد کردن را در شبکه پایینی روی سینی فلزی قرار دهید.</p> <p>۴. منو و وزن را انتخاب کرده و دکمه شروع را فشار دهید.</p> <p>۵. پس از شنیدن صدای بیپ ، غذا را برگردانید و دکمه شروع را برای ادامه پخت فشار دهید.</p>

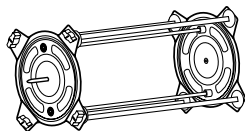
دستورالعمل	دمای غذا	لوازم	محدودیت وزنی	دسته	
<p>مثلاً 0.4 کیلوگرم پیتزا</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 10px; margin: 10px 0;"> <p><b>مواد لازم</b></p> <p>خمیر:</p> <p>120 گرم آرد همه منظوره یا آرد نان</p> <p>1 قاشق چایخوری مایه خمیر خشک فعال</p> <p>1/3 قاشق چایخوری نمک</p> <p>1 قاشق چایخوری شکر</p> <p>70 میلی لیتر آب گرم</p> <p>1 قاشق چایخوری روغن زیتون خالص به اضافه مقداری برای روی غذا</p> <p>چاشنی روی غذا:</p> <p>3 قاشق چایخوری سس گوجه فرنگی</p> <p>30 گرم سوسیس، تکه تکه شده</p> <p>1/2 پیاز، تکه تکه شده</p> <p>2 عدد قارچ تازه، تکه تکه شده</p> <p>1/2 فلفل تازه</p> <p>100 گرم پنیر ماتسرلا رنده شده</p> </div> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. تمام مواد لازم را در یک ظرف بزرگ با هم مخلوط کنید .</li> <li>2. با استفاده از همزن برقی، مقداری خمیر یکنواخت و کشسان تهیه کنید .</li> <li>3. خمیر را پهن کنید و آن را روی سینی فلزی چرب شده قرار دهید .</li> <li>4. سس پیتزا را روی خمیر پخش کنید . روی پیتزا را با چاشنی و پنیر تزیین کنید .</li> <li>5. منو و وزن را انتخاب کرده و دکمه شروع را فشار دهید .</li> </ol>	منجمد	سینی فلزی	0.20 تا 0.50 کیلوگرم	پیتزای تازه	Pc 10

دستورالعمل	دمای غذا	لوازم	محدودیت وزنی	دسته	
<p>مواد لازم برای چاشنی            ۹ ورقه لازانیا            ۵۰۰ گرم سس اسپاگتی            ۶۰۰ گرم سس پنیر            ۳۰۰ گرم پنیر ماتسرلا رنده شده            ۳۰ گرم پنیر پارمسان رنده شده</p>	<p>اتاق</p>	<p>ظرف آشپزی ۲۶×۱۷            سانتیمتر روش شبکه            پایینی روی سینی            فلزی</p>		<p>لازانیا</p>	<p>Pc11</p>
<p>۱. ورقه های لازانیا را طبق دستورالعمل روی بسته بپزید و آبکشی کنید.            ۲. حدود ۱۲۵ گرم سس اسپاگتی را درون ظرف آشپزی ۲۶×۱۷ سانتیمتر پخش کنید.            ۳. سه ورقه لازانیا، ۳۰۰ گرم پنیر، ۱۲۵ گرم سس پنیر، ۱۲۵ گرم سس اسپاگتی و ۱۰۰ گرم پنیر ماتسرلا را به صورت لایه درآورید. این لایه بندی را تکرار کنید.            ۴. سرانجام، پس از لایه بندی ورقه های باقیمانده لازانیا، ۱۲۵ گرم سس اسپاگتی، ۱۰۰ گرم پنیر ماتسرلا و ۳۰ گرم پنیر پارمسان را روی آنها بریزید.            ۵. غذا را در شبکه پایینی روی سینی فلزی قرار دهید.            ۶. منو را انتخاب کرده و دکمه شروع را فشار دهید.            ۷. پس از پخته شدن غذا، آن را از اجاق خارج کرده و بگذارید به مدت ۱۰ دقیقه بماند.</p>					
<p>× سس پنیر            ۶۰ گرم کره            ۵۰ گرم آرد همه منظوره            مقداری جوز ساییده شده            ۵۰۰ میلی لیتر شیر            ۲۰ گرم پنیر پارمسان رنده شده            کره را در یک تابه کوچک حرارت دهید. آرد و جوز را اضافه کرده و هم بزنید تا مخلوطی یکنواخت شکل بگیرد. شیر را به تدریج اضافه کنید و هم بزنید تا سس به جوش بیاید و غلیظ شود. حرارت را کم کرده و پنیر پارمسان را اضافه کنید. مخلوط را هم بزنید تا پنیر پارمسان کاملاً ذوب شود.</p>					



دستور العمل	دمای غذا	لوازم	محدودیت وزنی	دسته	
<p style="text-align: center;"><b>مواد لازم</b></p> <p style="text-align: center;">250 گرم پودر کیک مخلوط 2 عدد تخم مرغ 100 میلی لیتر آب یا شیر 30 گرم روغن (مایع)</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. مخلوط خشک، تخم مرغ، آب و روغن را در یک ظرف بزرگ هم بزنیید تا خمیر شکل بگیرد .</li> <li>2. مخلوط را درون یک سینی چرب پخت نان، بریزید .</li> <li>3. غذا را در شبکه پایینی روی سینی فلزی قرار دهید .</li> <li>4. منو و وزن را انتخاب کرده و دکمه شروع را فشار دهید .</li> </ol>	اتاق	سینی پخت نان 13 x 23 سانتی متری روی شبکه پایینی روی سینی فلزی	0.50 کیلوگرم	کیک	Pc 12

جوجه گردان



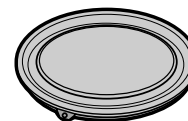
سه پایه بلند + سینی فلزی



سه پایه کوتاه + سینی فلزی



سینی فلزی



# پخت با بخار

در مثال زیر، شیوه پخت ۶۰۰ گرم ماهی کامل (St 7) را به شما نشان می‌دهم.



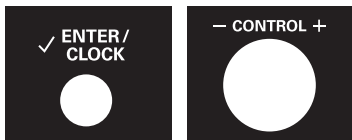
دکمه STOP/CLEAR را فشار دهید.



دکمه PERSIAN COOK/STEAM COOK را دوبار فشار دهید (⏎).

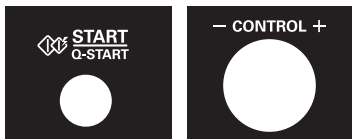


دکمه انتخاب گر CONTROL را بچرخانید تا عدد "St 7" بروی صفحه نمایشگر ظاهر گردد.



برای تایید نوع غذا دکمه ENTER/CLOCK را فشار دهید.

دکمه انتخاب گر CONTROL را بچرخانید تا عدد "0.60kg" بروی صفحه نمایشگر ظاهر گردد.



دکمه START/Q-START را فشار دهید.

در زمان پخت و پز می‌توانید با چرخاندن دکمه انتخاب گر CONTROL زمان پخت را افزایش و یا کاهش دهید.

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

هشدار:

- ۱- هنگام در آوردن بخارپز از ماکروویو از دستکش فر استفاده کنید. ظرف بسیار داغ است.
- ۲- بخارپز داغ را روی میز شیشه‌ای یا میز پلاستیکی نگذارید. همواره از پد یا سینی استفاده کنید.
- ۳- هنگام استفاده از این بخارپز، قبل از استفاده حداقل ۲۰۰ میلی لیتر آب بریزید. چنانچه مقدار آب کمتر از ۲۰۰ میلی لیتر باشد ممکن است پخت کامل انجام نشود یا ممکن است باعث آتش و صدمه به دستگاه شود.
- ۴- هنگام حمل بخارپز با آب بسیار مراقب باشید.
- ۵- هنگام استفاده از بخارپز، محفظه آب جوش و در پوش بخارپز را دقیقاً در سر جای خود قرار دهید. چنانچه محفظه آب جوش یا درپوش بخارپز را درست قرار ندهید ممکن است تخم مرغ‌ها یا بلوط‌ها منفجر شوند.
- ۶- هرگز این بخارپز را در دیگر مدل‌های ماکروویو استفاده نکنید، ممکن است موجب آتش یا صدمه به دستگاه شود.

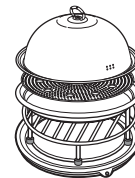
## راهنمای پخت با بخار

دسته	محدودیت وزنی	لوازم	دمای غذا	دستورالعمل
<b>St 1</b>	۲۰۰ تا ۸۰۰ گرم	درپوش بخارپز صفحه بخار ظرف آب جوش سه پایه کوتاه سینی فلزی	اتاق	<p>۱. سبزیجات را شسته و آنها را در اندازه های یکسان ببرید.</p> <p>۲. ۲۰۰ میلی لیتر آب شیر را درون ظرف جوشاندن آب بریزید. بشقاب بخاردهی را روی ظرف جوشاندن آب قرار دهید. غذای آماده شده را در یک لایه روی بشقاب بخاردهی قرار دهید. با درپوش بخار بپوشانید.</p> <p>۳. ظرف جوشاندن آب را در مرکز شبکه پایینی روی سینی فلزی قرار دهید.</p> <p>۴. پس از بخاردهی غذا، آن را به مدت ۱ دقیقه درون اجاق قرار دهید.</p> <p>- هویج کوچک، بروکلی، گل کلم، کدو، اسفناج</p>
<b>St 2</b>	۲۰۰ تا ۸۰۰ گرم	درپوش بخارپز صفحه بخار ظرف آب جوش سه پایه کوتاه سینی فلزی	اتاق	<p>۱. سبزیجات را شسته و آنها را به چهار قسمت ببرید.</p> <p>۲. ۲۰۰ میلی لیتر آب شیر را درون ظرف جوشاندن آب بریزید. بشقاب بخاردهی را روی ظرف جوشاندن آب قرار دهید. غذای آماده شده را در یک لایه روی بشقاب بخاردهی قرار دهید. با درپوش بخار بپوشانید.</p> <p>۳. ظرف جوشاندن آب را در مرکز شبکه پایینی روی سینی فلزی قرار دهید.</p> <p>۴. پس از بخاردهی غذا، آن را به مدت ۱ دقیقه درون اجاق نگه دارید.</p> <p>- کلم، سیب زمینی</p>
<b>St 3</b>	۲۰۰ تا ۸۰۰ گرم	درپوش بخارپز صفحه بخار ظرف آب جوش سه پایه کوتاه سینی فلزی	اتاق	<p>۱. سبزیجات را شسته و آنها را به اندازه های مناسب ببرید.</p> <p>۲. ۲۰۰ میلی لیتر آب شیر را درون ظرف جوشاندن آب بریزید. بشقاب بخاردهی را روی ظرف جوشاندن آب قرار دهید. غذای آماده شده را در یک لایه روی بشقاب بخاردهی قرار دهید. با درپوش بخار بپوشانید.</p> <p>۳. ظرف جوشاندن آب را در مرکز شبکه پایینی روی سینی فلزی قرار دهید.</p> <p>۴. پس از بخاردهی غذا، آن را به مدت ۱ دقیقه درون اجاق نگه دارید.</p>
<b>St 4</b>	۲۰۰ تا ۸۰۰ گرم	درپوش بخارپز صفحه بخار ظرف آب جوش سه پایه کوتاه سینی فلزی	اتاق	<p>۱. سبزیجات را شسته و آنها را به قطعات ۳ تا ۵ سانتی متر ببرید.</p> <p>۲. ۲۰۰ میلی لیتر آب شیر را درون ظرف جوشاندن آب بریزید. بشقاب بخاردهی را روی ظرف جوشاندن آب قرار دهید. غذای آماده شده را در یک لایه روی بشقاب بخاردهی قرار دهید. با درپوش بخار بپوشانید.</p> <p>۳. ظرف جوشاندن آب را در مرکز شبکه پایینی روی سینی فلزی قرار دهید.</p> <p>۴. پس از بخاردهی غذا، آن را به مدت ۱ دقیقه درون اجاق نگه دارید.</p>

دسته	محدودیت وزنی	لوازم	دمای غذا	دستورالعمل
St 5	ران مرغ	درپوش بخارپز صفحه بخار ظرف آب جوش سه پایه کوتاه سینی فلزی	منجمد	<p>۱. غذا را شسته و طبق سلیقه خود چاشنی بزنید.</p> <p>۲. ۲۰۰ میلی لیتر آب شیر را درون ظرف آب بریزید. بشقاب بخار دهی را روی سینی بخار دهی قرار دهید. غذای آماده شده را در یک لایه روی بشقاب بخاردهی قرار دهید. بادرپوش بخار بپوشانید.</p> <p>۳. ظرف جوشاندن آب را در مرکز شبکه پایینی روی سینی فلزی قرار دهید.</p> <p>۴. پس از بخاردهی غذا، آن را به مدت ۱ تا ۲ دقیقه درون اجاق نگه دارید.</p>
St 6	میگو	درپوش بخارپز صفحه بخار ظرف آب جوش سه پایه کوتاه سینی فلزی	منجمد	<p>۱. غذا را شسته و طبق سلیقه خود چاشنی بزنید.</p> <p>۲. ۲۰۰ میلی لیتر آب شیر را درون ظرف آب بریزید. بشقاب بخار دهی را روی سینی بخار دهی قرار دهید. غذای آماده شده را در یک لایه روی بشقاب بخاردهی قرار دهید. بادرپوش بخار بپوشانید.</p> <p>۳. ظرف جوشاندن آب را در مرکز شبکه پایینی روی سینی فلزی قرار دهید.</p> <p>۴. پس از بخاردهی غذا، آن را به مدت ۱ دقیقه درون اجاق نگه دارید.</p>
St 7	ماهی کامل	درپوش بخارپز صفحه بخار ظرف آب جوش سه پایه کوتاه سینی فلزی	منجمد	<p>مشابه موارد بالا. (طول کمتر از ۲۵ سانتی متر و ضخامت کمتر از ۳ سانتی متر)</p>
St 8	فیله ماهی	درپوش بخارپز صفحه بخار ظرف آب جوش سه پایه کوتاه سینی فلزی	منجمد	<p>مشابه موارد بالا. (ضخامت زیر ۲/۵ سانتی متر)</p>
St 9	سینه مرغ	درپوش بخارپز صفحه بخار ظرف آب جوش سه پایه کوتاه سینی فلزی	منجمد	<p>مشابه موارد بالا.</p>

دستورالعمل	دمای غذا	لوازم	محدودیت وزنی	دسته	
<p>۱. ۲۰۰ میلی لیتر آب شیر را درون ظرف جوشاندن آب بریزید. بشقاب بخاردهی را روی ظرف جوشاندن آب قرار دهید. تخم مرغ را روی سینی بخاردهی قرار دهید. با درپوش بخار بپوشانید.</p> <p>۲. ظرف جوشاندن آب را در مرکز شبکه پایینی روی سینی فلزی قرار دهید.</p> <p>۳. پس از بخاردهی غذا، آن را به مدت ۱ دقیقه درون اجاق نگه دارید.</p>	منجمد	درپوش بخارپز صفحه بخار ظرف آب جوش سه پایه کوتاه سینی فلزی	۲ تا ۹ تخم مرغ	تخم مرغ	<b>St 10</b>
<p>۱. ۲۰۰ میلی لیتر آب شیر را درون ظرف جوشاندن آب بریزید. بشقاب بخاردهی را روی ظرف جوشاندن آب قرار دهید. پارچه نخی مرطوب یا حوله کاغذی را روی بشقاب بخار قرار دهید.</p> <p>۲. غذای آماده شده را در یک لایه روی بشقاب بخاردهی قرار دهید. با درپوش بخار بپوشانید.</p> <p>۳. ظرف جوشاندن آب را در مرکز شبکه پایینی روی سینی فلزی قرار دهید.</p> <p>۴. پس از بخاردهی غذا، آن را به مدت ۱ دقیقه درون اجاق نگه دارید.</p>	منجمد	درپوش بخارپز صفحه بخار ظرف آب جوش سه پایه کوتاه سینی فلزی	۱۰۰ تا ۳۰۰ گرم	گوشت چرخ کرده	<b>St 11</b>
<p>۱. ۲۰۰ میلی لیتر آب شیر را درون ظرف جوشاندن آب بریزید. بشقاب بخاردهی را روی ظرف جوشاندن آب قرار دهید. غذای آماده شده را در یک لایه روی بشقاب بخاردهی قرار دهید. با درپوش بخار بپوشانید.</p> <p>۲. ظرف جوشاندن آب را در مرکز شبکه پایینی روی سینی فلزی قرار دهید.</p> <p>۳. پس از بخاردهی غذا، آن را به مدت ۱ دقیقه درون اجاق نگه دارید.</p>	منجمد	درپوش بخارپز صفحه بخار ظرف آب جوش سه پایه کوتاه سینی فلزی	۱۰۰ تا ۶۰۰ گرم	سوسیس	<b>St 12</b>

<بخار پز + سه پایه کوتاه + سینی فلزی >



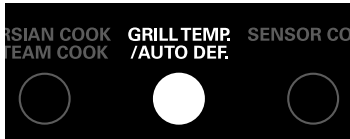
# پخت با کباب پز

مثال زیر به شما نشان می دهد که چگونه می توانید یک غذا را در مدت 20 دقیقه در دمای 80 درجه سانتی گراد خشک کنید.

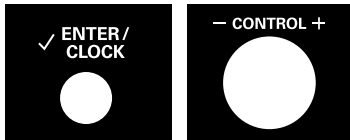
دکمه **STOP/CLEAR** را فشار دهید.



دکمه **GRILL TEMP./AUTO DEF.** را یک بار فشار دهید (⌘).



\* دسته پخت با کباب پز



(X2)

دکمه انتخاب گر **CONTROL** را بچرخانید تا عدد "Gt 3"، بروی صفحه نمایشگر ظاهر گردد.

برای تایید نوع غذا دکمه **ENTER/CLOCK** را فشار دهید.

دکمه انتخاب گر **CONTROL** را بچرخانید تا وزن "80°C"، بروی صفحه نمایشگر ظاهر گردد.

جهت تایید درجه حرارت، دکمه **ENTER/CLOCK** را فشار دهید.

Gt 1 پخت آهسته

Gt 2 گرم نگه داشتن

Gt 3 خشک کردن غذا

Gt 4 تخمیر

Gt 5 گرم کردن بشقاب

دکمه انتخاب گر **CONTROL** را بچرخانید تا عدد "20:00"، بروی صفحه نمایشگر ظاهر گردد.

دکمه **START/Q-START** را فشار دهید.

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

## راهنمای کنترل دمای کباب پز

دستورالعمل	لوازم	محدوده	دسته																
<p>این عملکرد، دما را در مقایسه با سایر حالت های پخت (مانند برشته کردن، جوشاندن و سرخ کردن) به مدت چندین ساعت نسبتاً پایین نگه می دارد و امکان پخت بدون نظارت غذاهای سرخ کردنی، خورش و سایر غذاهای مشابه را فراهم می کند.</p> <p><b>تنظیم ۹۰ درجه سانتی گراد (پایین)</b></p> <p>در این تنظیم پایین، غذا به مدت بیشتری بدون پخته شدن بیش از حد یا سوختن، با ملایمت می پزد. در این تنظیم نیازی به هم زدن غذا نیست.</p> <p><b>تنظیم ۱۱۰ سانتی گراد (بالا)</b></p> <p>تنظیم بالاتر، غذا را در مدتی تقریباً نصف زمان مربوط به تنظیم پایین می پزد. برخی از غذاها ممکن است در تنظیم بالا به جوش بیایند بنابراین ممکن است افزودن آب اضافی ضروری باشد.</p> <p>چندین نوبت هم زدن خورش و کسرول، طعم غذا را یکنواخت می کند.</p> <p>پیش از پختن ملایم، سرخ کردن سطحی و برشته کردن لازم نیست ولی این کارها به حفظ شدن عصاره و طعم غذا و ترد شدن گوشت کمک می کند.</p> <p style="text-align: center;"><b>راهنمای پخت آهسته</b></p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; margin-top: 10px;"> <thead> <tr> <th>زمان پخت سنتی</th> <th>زمان پخت با آرام پز (بدون سرخ کردن سطحی)</th> <th>زمان پخت با آرام پز (بدون سرخ کردن سطحی)</th> <th>زمان پخت با آرام پز (بدون سرخ کردن سطحی)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>۹۰ درجه سانتی گراد (پایین)</td> <td>۱۱۰ درجه سانتی گراد (بالا)</td> <td>۹۰ درجه سانتی گراد (پایین)</td> <td>۱۱۰ درجه سانتی گراد (بالا)</td> </tr> <tr> <td>۳۵ تا ۶۰ دقیقه</td> <td>۶ تا ۱۰ ساعت</td> <td>۳ تا ۴ ساعت</td> <td>۲ تا ۳ ساعت</td> </tr> <tr> <td>۱ تا ۳ ساعت</td> <td>۸ تا ۱۰ ساعت</td> <td>۴ تا ۶ ساعت</td> <td>۳ تا ۴ ساعت</td> </tr> </tbody> </table>	زمان پخت سنتی	زمان پخت با آرام پز (بدون سرخ کردن سطحی)	زمان پخت با آرام پز (بدون سرخ کردن سطحی)	زمان پخت با آرام پز (بدون سرخ کردن سطحی)	۹۰ درجه سانتی گراد (پایین)	۱۱۰ درجه سانتی گراد (بالا)	۹۰ درجه سانتی گراد (پایین)	۱۱۰ درجه سانتی گراد (بالا)	۳۵ تا ۶۰ دقیقه	۶ تا ۱۰ ساعت	۳ تا ۴ ساعت	۲ تا ۳ ساعت	۱ تا ۳ ساعت	۸ تا ۱۰ ساعت	۴ تا ۶ ساعت	۳ تا ۴ ساعت	ظرف شیشه ای نشکن با درپوش بر روی شبکه پایینی بر روی سینی فلزی	۱۱۰ درجه سانتیگراد (بالا) / ۹۰ درجه سانتیگراد (پایین)	پخت آهسته  Gt 1
زمان پخت سنتی	زمان پخت با آرام پز (بدون سرخ کردن سطحی)	زمان پخت با آرام پز (بدون سرخ کردن سطحی)	زمان پخت با آرام پز (بدون سرخ کردن سطحی)																
۹۰ درجه سانتی گراد (پایین)	۱۱۰ درجه سانتی گراد (بالا)	۹۰ درجه سانتی گراد (پایین)	۱۱۰ درجه سانتی گراد (بالا)																
۳۵ تا ۶۰ دقیقه	۶ تا ۱۰ ساعت	۳ تا ۴ ساعت	۲ تا ۳ ساعت																
۱ تا ۳ ساعت	۸ تا ۱۰ ساعت	۴ تا ۶ ساعت	۳ تا ۴ ساعت																
<p>حرارت المنتهای بالایی و پایینی، دمای تنظیم شده را ثابت نگه می دارد. با این عملکرد می توانید غذا را تا زمان میل کردن گرم نگه دارید.</p>	ظرف شیشه ای نشکن با درپوش بخار بر روی شبکه پایینی روی سینی فلزی	۶۰ تا ۸۰ درجه سانتیگراد	گرم نگه داشتن  Gt 2																

دستورالعمل					لوازم	محدوده	دسته	Gt 3
<p>با این عملکرد، می توانید میوه، سبزیجات و گوشت را بدون استفاده از مواد شیمیایی و نگهدارنده برای تهیه خوراکیهای سالم و مقوی خشک کنید. کاغذ آشپزی را روی شبکه پایینی روی سینی فلزی پهن کنید و غذا را به صورت یک لایه پخش کنید.</p> <p><b>راهنمای خشک کردن غذا</b></p>					شبکه پایینی روی سینی فلزی	۴۰ تا ۸۰ درجه سانتیگراد	خشک کردن غذا	
نوع غذا	طرز تهیه	دمای تنظیمی	زمان	استفاده				
موز	به ضخامت ۵ تا ۶ میلی متر ببرید.	۶۰ درجه سانتی گراد	۵ تا ۸ ساعت	خوراکیهای مختصر، غذای بچه، کلوچه و نان موزی				
انجیر	ساقه را جدا کرده و دو نیم کنید.	۶۰ درجه سانتی گراد	۸ تا ۱۰ ساعت	پرکردنی ها، کیک، پودینگ نان و کلوچه				
کیوی	پوست بکنید و به ضخامت ۸ تا ۱۲ میلی متر ببرید.	۶۰ درجه سانتی گراد	۵ تا ۸ ساعت	خوراکیهای مختصر				
انبه	پوست را بکنید و به ضخامت ۶ تا ۱۰ میلی متر ببرید.	۶۰ درجه سانتی گراد	۶ تا ۱۰ ساعت	خوراکیهای مختصر، غلات و حبوبات، غذاهای برشته				
آناناس	پوست بکنید، هسته را جدا کنید و به ضخامت ۸ تا ۱۲ میلی متر ببرید.	۶۰ درجه سانتی گراد	۶ تا ۱۰ ساعت	خوراکیهای مختصر، غذاهای برشته، گرانولای پخته				
گوجه فرنگی	بشویید و به صورت دایره هایی با ضخامت ۶ میلی متر ببرید.	۶۰ درجه سانتی گراد	۶ تا ۱۰ ساعت	سوپ، خورش، شیرینی یا سس				
قارچ	با برس یا پارچه نرم تمیز کنید. از شستن خودداری کنید.	۵۰ درجه سانتی گراد	۴ تا ۸ ساعت	افزودن آب به سوپ، غذاهای گوشتی، املت یا سرخ کردن				
گوشت گاو	تکه های گوشت (۵ تا ۶ میلی متری) را به مدت ۶ تا ۸ ساعت درون یخچال در چاشنی آماده یا خانگی بخوابانید.	۷۰ درجه سانتی گراد	۶ تا ۱۰ ساعت	خوراکیهای مختصر				



دستور العمل	لوازم	محدوده	دسته	
<p><b>چگونگی تهیه ماست</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• یک لیتر شیر را درون یک ظرف نشکن مناسب دارای درپوش بریزید .</li> <li>• آن را تا دمای مناسب (تا 60 الی 70 درجه سانتی گراد) حرارت دهید و سپس تا دمای ° 40 سانتی گراد سرد کنید</li> <li>• 150 میلی لیتر ماست طبیعی را درون یک ظرف بریزید و خوب هم بزنید .</li> <li>• ظرف درب دار را درون اجاقی قرار دهید .</li> <li>• منورا انتخاب کرده و زمان پخت را بر روی 5 تا 8 ساعت تنظیم کنید .</li> </ul> <p><b>چگونگی ود آوردن خمیر</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• خمیر را درون یک ظرف نشکن مناسب قرار داده و با لفاف آشپزی یا پارچه مرطوب بپوشانید .</li> <li>• ظرف را درون اجاقی قرار دهید .</li> <li>• منورا انتخاب کرده و زمان پخت را بر روی تقریباً 40 دقیقه تنظیم کنید تا حجم خمیر دو برابر شود .</li> </ul>	<p>ظرف شیشه ای نشکن بر روی شبکه پایینی روی سینی فلزی</p>	<p>° 40 سانتی گراد</p>	<p>تهیه ماست و خمیر</p>	<p>Gt 4</p>
<p>از این عملکرد برای گرم کردن بشقابها تا دمایی بالا و مناسب استفاده کنید .</p> <p><b>** در هنگام برداشتن ظرف مواظب باشید، زیرا ممکن است ظرف بسیار داغ باشد.</b></p>	<p>شبکه پایینی روی سینی فلزی</p>	<p>° 40 تا ° 80 سانتی گراد</p>	<p>گرم کردن بشقاب</p>	<p>Gt 5</p>

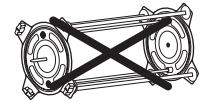
# یخ زدایی خودکار

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 1/4 کیلوگرم جوجه منجمد را یخ زدایی کنید.



فرشما دارای 4 نوع یخ زدایی برای گوشت، جوجه، حبوبات و پنیر است که هر کدام دارای دسته بندیهای مختلفی از نظر توان می باشد.

استفاده نکنید



دکمه STOP/CLEAR را فشار دهید.

غذایی را که قرار است یخ زدایی شود، وزن کنید. حتماً گیره ها یا لافافهای فلزی را جدا کنید، سپس غذا را درون ظرف مناسب مایکروویو روی شبکه پایینی روی سینی فلزی قرار دهید و سپس درب اجاق را ببندید.



دکمه GRILL TEMP./AUTO DEF را دوبار فشار دهید. (\*\*)

دکمه انتخاب گر CONTROL را بچرخانید تا پیام "dEF2" بروی صفحه نمایشگر ظاهر گردد.



جهت تایید طبقه بندی پخت و پز، دکمه ENTER/CLOCK را فشار دهید.

وزن مواد غذایی فریز شده که قصد نوب یخ آن را دارید، وارد کنید.  
دکمه انتخاب گر CONTROL را بچرخانید تا وزن "1.4kg" بعنوان وزن مواد غذایی فریز شده، بروی صفحه نمایشگر ظاهر گردد.



دکمه START/Q-START را فشار دهید.

در طول عمل یخ زدایی فر صدای بیب می دهد، که در این مرحله باید در فر را باز کرده و غذا را برگردانید و پخش کنید. تا از آب شدن یخ مطمئن شوید. هر قسمتی را که شل شده است برداشته یا بپوشانید تا با سرعت کمتری شل شود. پس از چک کردن، در فر را ببندید و دکمه START/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

غذایی که قرار است یخ زدایی شود، باید درون یک ظرف مناسب مایکروویو و بدون پوشش بر روی شبکه پایینی روی سینی فلزی قرار بگیرد. در صورت نیاز تکه های کوچک گوشت یا مرغ را با کاغذ آلومینیوم بپوشانید. این عمل باعث می شود که قسمت های نازک در هنگام یخ زدایی گرم نشوند. مراقب باشید تا فویل با دیواره های فر در تماس نباشد.

تا حد امکان مواردی نظیر گوشت چرخ کرده، گوشت های تکه ای، سوسیس و غیره را جدا کنید. پس از شنیدن صدای بیپ غذا را برگردانید. به یخ زدایی قسمت های باقیمانده ادامه دهید. صبر کنید تا کاملاً همه قسمت ها یخ زدایی شوند.

به عنوان مثال مفاصل گوشت و جوجه تنوری حداقل پیش از پخت باید ۱ ساعت در هوای آزاد بمانند.

غذا	ظروف	وزن غذا	نوع
گوشت گوشت چرخ کرده، استیک فیله، تکه های گوشت برای تاس کباب، استیک، گوشت بریانی، بریانی فیله، گوشت برگر، کباب لوله ای، سوسیس، کتلت (۲ سانتی متر)، گوشت بره. پس از شنیدن صدای بیپ غذا را برگردانید. پس از یخ زدایی مدت ۵ تا ۱۵ دقیقه صبر کنید.	ظرف مناسب مایکروویو (بشقاب مسطح)، شبکه پایینی، سینی فلزی	0.1 تا 4.0 کیلوگرم	گوشت (dEF1)
جوجه جوجه تنوری، ران، سینه، کباب سینه ترکی (کمتر از ۲ کیلوگرم) پس از شنیدن صدای بیپ غذا را برگردانید. پس از یخ زدایی ۲۰ تا ۳۰ دقیقه صبر کنید.			جوجه (dEF2)
حبوبات حبوبات منجمد را داخل ظرف مایکروویو و داخل سینی فلزی قرار دهید. پس از شنیدن صدای بیپ حبوبات را هم بزنید.			حبوبات (dEF3)
تکه های پنیر را در داخل ظرف مایکروویو و در داخل سینی فلزی قرار دهید. پس از شنیدن صدای بیپ پنیر را برگردانید.	حوله کاغذی یا بشقاب مسطح، شبکه پایینی، سینی فلزی	0.1 تا 0.5 کیلوگرم	پنیر (dEF4)

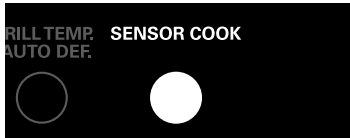
# پخت با حسگر

در مثال زیر نحوه پخت سبزیجات تازه با استفاده از این عملکرد را نشان خواهیم داد.

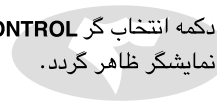
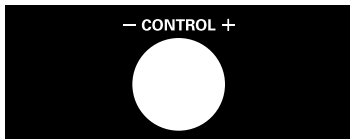
دکمه **STOP/CLEAR** را فشار دهید.



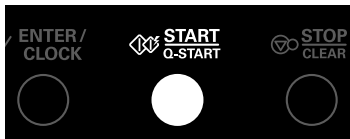
دکمه **SENSOR COOK** را یک بار فشار دهید (AUTOR).



دکمه انتخاب گر **CONTROL** را بچرخانید تا عدد "Sc 4" بروی صفحه نمایشگر ظاهر گردد.



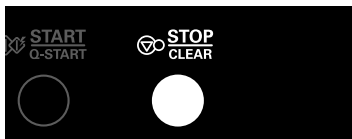
دکمه **START/Q-START** را فشار دهید.



دستورالعمل	دمای غذا	لوازم	محدودیت وزنی	دسته
<p>غذا را درون یک ظرف سازگار با میکروویو با اندازه مناسب قرار دهید. با لفاف پلاستیکی بیوشانید و چند جای لفاف را سوراخ کنید. ظرف را در شبکه پایینی روی سینی فلزی قرار دهید. منو را انتخاب کرده و دکمه شروع را فشار دهید. پس از پختن غذا، آن را خوب هم بزنید و بگذارید به مدت ۳ دقیقه بماند.</p>	اتاق	ظرف مناسب میکروویو بر روی شبکه پایینی روی سینی فلزی	۱ تا ۴ فنجان (۲۰۰ تا ۸۰۰ گرم)	Sc 1 گرم کردن دوباره برنج
<p>غذا را درون یک ظرف سازگار با میکروویو با اندازه مناسب قرار دهید. با لفاف پلاستیکی بیوشانید و چند جای لفاف را سوراخ کنید. ظرف را در شبکه پایینی روی سینی فلزی قرار دهید. منو را انتخاب کرده و دکمه شروع را فشار دهید. پس از پختن غذا، آن را خوب هم بزنید و بگذارید به مدت ۳ دقیقه بماند.</p>	منجمد	ظرف مناسب میکروویو بر روی شبکه پایینی روی سینی فلزی	۱ تا ۴ فنجان (۲۵۰ تا ۱۰۰۰ گرم)	Sc 2 گرم کردن دوباره خورش
<p>سیب زمینی هایی با اندازه متوسط انتخاب کنید. (وزن هر یک ۱۸۰ تا ۲۲۰ گرم) سیب زمینی ها را شسته و خشک کنید. چند جای سیب زمینی را با چنگال سوراخ کنید. سیب زمینی ها را در شبکه پایینی روی سینی فلزی قرار دهید. منو و وزن را انتخاب کرده و دکمه شروع را فشار دهید. پس از پخته شدن غذا، روی آن را به مدت ۵ دقیقه با ورقه آلومینیومی پوشیده نگه دارید.</p>	اتاق	شبکه پایینی روی سینی فلزی	۱ تا ۴ عدد سیب زمینی	Sc 3 سیب زمینی پخته با پوست
<p>مطابق میل خود آماده کنید سبزیجات را بشویید و آبکشی کنید. غذا را درون یک ظرف سازگار با میکروویو با اندازه مناسب قرار دهید. مقداری آب بسته به مقدار سبزیجات اضافه کنید ۱ تا ۲ فنجان: ۲ قاشق غذاخوری، ۳ تا ۴ فنجان: ۴ قاشق غذاخوری. با لفاف پلاستیکی بیوشانید و چند جای لفاف را سوراخ کنید. ظرف را در شبکه پایینی روی سینی فلزی قرار دهید. منو را انتخاب کرده و دکمه شروع را فشار دهید. پس از پختن غذا، آن را خوب هم بزنید و بگذارید به مدت ۳ دقیقه بماند.</p>	اتاق	ظرف مناسب میکروویو بر روی شبکه پایینی روی سینی فلزی	۱ تا ۴ پیمانه	Sc 4 سبزیجات تازه

# پخت با زمان کوتاهتر یا طولانی تر

در مثال زیر، یاد می‌گیرید که چگونه مدت زمان برنامه‌های از پیش تنظیم شده آشپزی ایرانی (PERSIAN COOK) را بیشتر یا کمتر کنید.



دکمه STOP/CLEAR را فشار دهید.

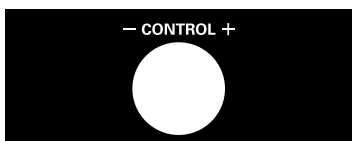


برنامه PERSIAN COOK دلخواه را انتخاب کنید.

به PERSIAN COOK مراجعه شود.

وزن غذا را انتخاب کنید.

دکمه START/Q-START را فشار دهید.



گردونه CONTROL را بچرخانید.

زمان پخت افزایش یا کاهش می‌یابد.



اگر با برنامه آشپزی ایرانی (PERSIAN COOK) غذای شما بیشتر یا کمتر از حد لازم پخته می‌شود، می‌توانید زمان پخت را با چرخاندن کلید چرخشی CONTROL افزایش یا کاهش دهید.

در هر زمان با چرخاندن دکمه انتخاب CONTROL، می‌توان طول زمان پخت را کم و یا زیاد نمود (بجز در حالت ذوب یخ).

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

# از بین بردن آسان بو

در مثال زیر به شما نشان خواهیم داد که چگونه بوی داخل دستگاه را از بین ببرید



دکمه STOP/CLEAR را فشار دهید.



دکمه انتخاب گر FUNCTION را بچرخانید تا گزینه از بین بردن آسان (ez clean) بو (☼) انتخاب شود.

جهت تایید عملکرد از بین بردن آسان (ez clean) بو، دکمه ENTER/CLOCK را فشار دهید.



دکمه START/Q-START را فشار دهید. (شمارش معکوس زمان بصورت خودکار آغاز می شود)



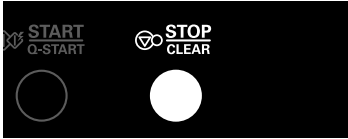
این دستگاه دارای عملکرد مخصوص از بین بردن بوی داخل اجاق می باشد.

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

# نصب و پخت با جوجه گردان

در نمونه زیر به شما نشان خواهیم داد که چطور ۱/۰ کیلوگرم مرغ بریانی بپزید.

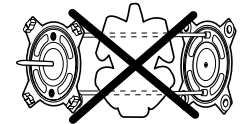
دکمه **STOP/CLEAR** را فشار دهید.



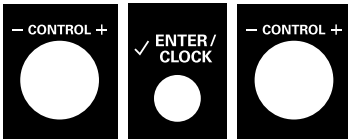
دکمه **PERSIAN COOK/STEAM COOK** را یک بار فشار دهید (تایم).



در هنگام استفاده از جوجه گردان و سرخ کردن، مرغ را بحالت عمودی به سیخ نزنید. (همانگونه که در شکل نشان داده شده است)



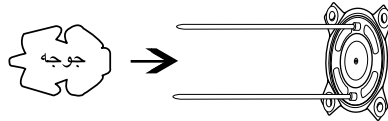
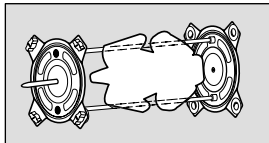
دکمه انتخاب گر **CONTROL** را بچرخانید تا عدد "Pc 7"، بروی صفحه نمایشگر ظاهر گردد.



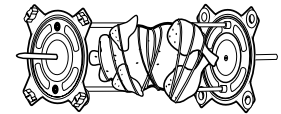
برای تایید نوع غذا دکمه **ENTER/CLOCK** را فشار دهید.

دکمه انتخاب گر **CONTROL** را بچرخانید تا عدد "1.00kg"، بروی صفحه نمایشگر ظاهر گردد.

بر طبق شکل زیر و قبل از سرخ کردن مرغ، پا ها، بال ها و بدنه مرغ را با استفاده از نخ کتان ببندید.

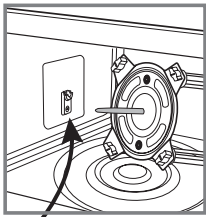


غذا را به سیخ بکشید.



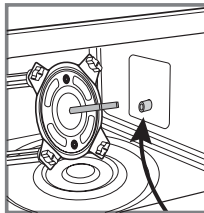


# نصب و پخت با جوجه گردان



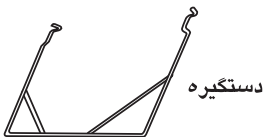
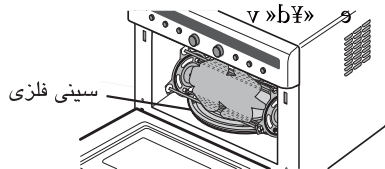
نگهدارنده جوجه گردان

میله سمت چپ را به نگهدارنده جوجه گردان وصل کنید.



شفت موتور

میله صفحه سمت راست را به شفت موتور وصل کنید.



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

- ۱- از پخت با جوجه گردان برای سرخ کردن گوشت و مرغ استفاده می شود. بدون اینکه نیاز باشد غذا را بچرخانید تمام سطح غذا سرخ می شود.
- ۲- از پخت با جوجه گردان می توان در حالت کباب پز، هواپز و آشپزی ایرانی استفاده کرد.
- ۳- از میله جوجه گردان تنها به هنگام پخت با جوجه گردان استفاده نمایید. پس از اتمام کار میله را خارج کرده و در کنار لوازم جانبی دیگر آن را نگهدارید.

## احتیاط

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

## تمیز کردن جوجه گردان و سینی فلزی

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

# نصب و پخت با جوجه گردان

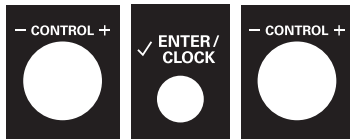
در مثال زیر، شیوه پخت ۸۰۰ گرم کباب برگ (PC 4) را به شما نشان خواهیم داد.



دکمه STOP/CLEAR را فشار دهید.



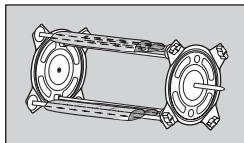
دکمه PERSIAN COOK/STEAM COOK را یک بار فشار دهید (تصویر).



دکمه انتخاب گر CONTROL را بچرخانید تا عدد "PC 4"، بروی صفحه نمایشگر ظاهر گردد.

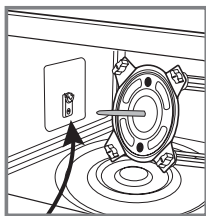
برای تایید نوع غذا دکمه ENTER/CLOCK را فشار دهید.

دکمه انتخاب گر CONTROL را بچرخانید تا عدد "0.80kg"، بروی صفحه نمایشگر ظاهر گردد.



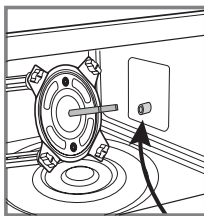
غذا را به سیخ بکشید.

# نصب و پخت با جوجه گردان



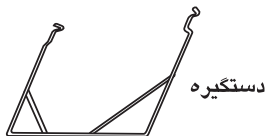
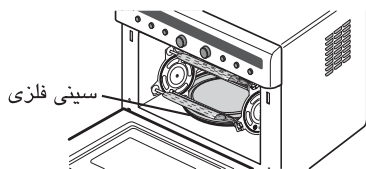
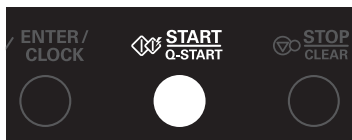
نگهدارنده جوجه گردان

میله سمت چپ را به نگهدارنده جوجه گردان وصل کنید.



شفت موتور

میله صفحه سمت راست را به شفت موتور وصل کنید.



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

- نکته:**
- ۱- از پخت با جوجه گردان برای سرخ کردن گوشت و مرغ استفاده می شود. بدون اینکه نیاز باشد غذا را بچرخانید تمام سطح غذا سرخ می شود.
  - ۲- از پخت با جوجه گردان می توان در حالت کباب پز، هواپز و آشپزی ایرانی استفاده کرد.
  - ۳- از میله جوجه گردان تنها به هنگام پخت با جوجه گردان استفاده نمایید. پس از اتمام کار میله را خارج کرده و در کنار لوازم جانبی دیگر آن را نگهدارید.

## احتیاط

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

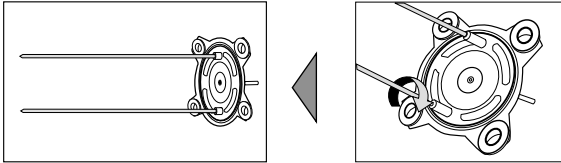
## تمیز کردن جوجه گردان و سینی فلزی

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

# سرهم کردن (سوار کردن) جوجه گردان

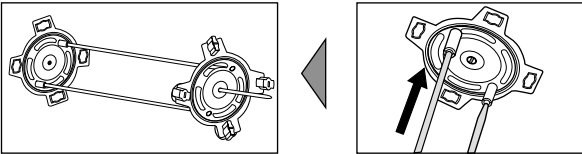


میله باربکیو در صفحه سمت راست



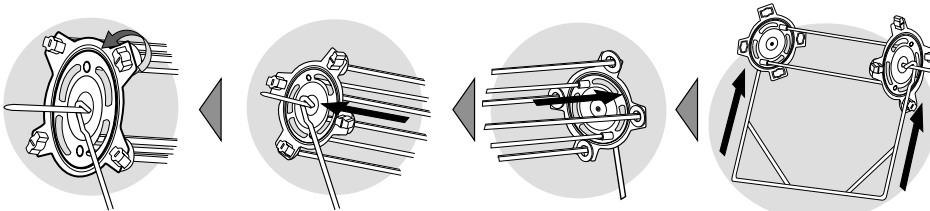
میله باربکیو را در جهت حرکت عقربه های ساعت پیچانده و وارد صفحه سمت چپ نمایید.

سوار کردن صفحه سمت چپ



میله های باربکیو را در صفحه سمت راست فشار دهید.

سوار کردن سیخها



آن سمت از سیخها را که در تصویر به آن اشاره شده وارد صفحه سمت چپ نمایید.  
لبه دیگر سیخ را وارد سوراخ صفحه سمت راست نمایید.  
۴ مرتبه این عمل را تکرار کنید تا جوجه گردان کاملاً سوار شود.  
آن را در جهت عقربه های ساعت بچرخانید تا کاملاً ثابت شود.

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

## نکات ایمنی و مهم

لطفاً به دقت مطالعه کرده و آن را برای استفاده های بعدی نگهدارید.

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

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

# نکات ایمنی و مهم

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

### ⚠ هشدار:

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

### ⚠ هشدار:

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

### ⚠ هشدار:

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

### ⚠ هشدار:

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

### ⚠ هشدار:

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

### ⚠ هشدار:

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

# ظروف مخصوص میکروویو

## 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 می شود، مناسبند. بطور کلی از کاغذهای رنگی استفاده نکنید. چون ممکن است رنگ بدهند. بعضی از کاغذهای بازیافت دارای ناخالصی هایی است که باعث ایجاد قوس یا آتش سوزی در میکروویو می شوند.

## 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 می آورید.

## ظرفهای پلاستیکی میکروویو

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

## ظرف سفالی، سرامیک یا سنگی

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

## احتیاط

ظرف هایی 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.

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

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

## ظرفهای غذا یا بشقاب

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

## ظرفهای شیشه ای

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

## ظرفهای ذخیره غذا از جنس پلاستیک

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

# مشخصه های غذا و پخت با مایکروویو

## توجه دقیق به همه چیز

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

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

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

تمام دستورالعمل های این کتاب دارای زمان پخت است. به طور کلی متوجه خواهید شد که در زمان پخت کم، غذا نپخته باقی مانده و گاهی می خواهید بنابر میل شخصی، غذا بیشتر از آنچه که تعیین شده پخته شود. فلسفه این کتاب این است که بهترین چیز در ارایه دستور العمل پخت این است که زمان پخت بصورت محتاطانه داده شود. غذای بیش از حد پخته، خراب می شود در بعضی از دستورهای پخت بویژه آنهایی که برای نان کیک و کاسترد هستند توصیه می شود که غذا وقتی کمی نپخته است از فر خارج شود. این کار اشتباه نیست اگر آنها را از فر خارج می کنیم بیوشانیم و مدتی صبر کنیم در اثر گرمای حبس شده در ظرف غذا به آرامی به پخت ادامه می دهد. اگر غذا تا زمان پخت نهایی در فر بماند، لایه رویی بیش از حد پخته یا می سوزد باید در تخمین زمان پخت و میکس 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 منفردار مراقب باشید که لایه 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، غذاهای 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 برای جلوگیری از پخت غیر یکنواخت و پخت بیش از حد، دقت لازم را داشته باشید.

## 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 دهید. 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 لایه های آن می سوزد. غذاهای گرد یا حلقه ای شکل معمولاً به بهترین نحو در فر می پزند.

## پوشاندن

پوشاندن غذا باعث می شود که گرما و بخار در آن حبس شوند که باعث پخت سریعتر غذا می شوند. از 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

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

## پوشاندن با کاغذ ضد چربی

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

## مرتب سازی و جا دادن

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



# مشخصه های غذا و پخت با مایکروویو

## تمیز کردن فر مایکروویو

### ۱ تمیز کردن داخل فر

غذاهایی که در حین پخت می پزند 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.

سبزی 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 با 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 بخارشوی استفاده نکنید.

## 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 (مثل 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.

س- وقتی چراغ فر روشن نمی شود علت چیست؟

ج- ممکن است دلایل متعددی داشته باشد.

لامپ سوخته است.

درب باز است.

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

ج- سوراخ ها و پورتهایی برای عبور نور تعبیه شده اما انرژی میکروویو 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 میکروویو را خالی، روشن کنیم خراب می شود؟

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

س- چرا بعضی اوقات تخم مرغ ها می ترکند؟

ج- در هنگام پختن و سرخ کردن تخم مرغ، ممکن است زرده به خاطر جمع شدن بخار داخل آن بترکند. برای جلوگیری از آن قبل از پختن با چنگال زرده را سوراخ کنید. هرگز تخم مرغ را با پوست داخل فر نگذارید.

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

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

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

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

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

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

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

## احتیاط

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

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

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

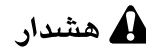
کتاب راهنما و تنظیم دما پیشنهادی هستند که برای پیشگیری از پخت بیش از حد ارائه شده اند و رایج ترین مسئله در عادت کردن به میکروویو هستند. تفاوت در اندازه، شکل و وزن غذا به زمان بیشتری نیاز دارد.

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

# اطلاعات در مورد سیم و دوشاخه / مشخصات فنی

## مشخصات فنی

SD-3858WCR / SD-3858SCR	
230 V~ 50 Hz	جریان ورودی برق
900 W (IEC60705 rating standard)	خروجی
2450 MHz	فرکانس مایکروویو
527 mm(W) X 392mm(H) X 480 mm(D)	ابعاد بیرونی
1650 watt	مایکروویو
max. 1600 watt	گریل
max. 2350 watt	ترکیبی
2300 watt	انتقال گرمایی



هشدار

### این وسیله باید به زمین متصل باشد.


سیمهای این وسیله مطابق کدهای زیر رنگی هستند.

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

اگر رنگ سیمهای فوق الذکر با سیم های دستگاه شما جور نباشد به صورت زیر عمل کنید.

سیم آبی باید به ترمینالی متصل شود که دارای حرف N یا رنگ سیاه است.

سیم قهوه ای باید به ترمینال دارای حرف L یا رنگ قرمز وصل شود.

سیم های سبز و زرد یا سبز باید به ترمینال دارای حرف E یا علامت  وصل شوند.

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

## فهرست نمایندگان ماکروویو شرکت خدمات گلدیران

شهر	تلفن	شهر	تلفن	شهر	تلفن	شهر	تلفن
آبادان	4437826-4437912	بندر کیشهر	4822895	دزفول	2237552-2230145	شهریار	3510314-3539319
آباده	333828	بوشهر	2522895-2541110	دلیجان	4226828	شیراز	09685
ابركوه	6823617	بوكان	6224471-6224822	دماوند	5234664-5243454	صحنه	3222825
ابهر	5271917	بوين زهرا	4222291	دورود	4238226	صومعه سرا	3224231
آبیک	2826875	بهار	4224372	دهدشت	3222420-3228718	طبرس	4228551-3
آراك	2249066-2221012-2221015	بهبهان	3315010	رباط كريم	4231215	عباس آباد تنكابين	4625250
اردبيل	2232322-2235656	بهبهر	5228239-5224856	رامهرمز	2227412	عجبشیر	6226715
اردكان	7230782	بيجار	4224537-8	رستم آباد رودبار	6373353	فارسان	7220950
ارسنجان	7623039	بيرجند	4440660	رضوانشهر	4620944-4601353-4	فردوس	2229954
اروميه	2224571-2237700	پارس آباد مغان	7285178-7283770	رامسر	5257590	فريدونكتار	5663707-5668215
استارا	5222359	پاكدشت	3029100-3023119	رشت	3220406-2233144	فسا	2228362
استانه اشرفيه	4224603	پاوه	7224639	رفسنجان	8226170-8220556	فولاد شهر	2623611-2637833
استهبان	4227182	پلدختر	4222208	رودان	4226610	فومن	7234557-7234447
اسدآباد	3224286	بيدرايشهر	4227768	رودسر	4227844	قائم شهر	3247712-2237437
اسفراين	7229596	تالش	4220302-4225559	زابل	2227725-2222392	قرچك ورامين	2125055
اسلام آباد غرب	5223949	تايباد	4230796	زاهدان	3219644	قزوه	5226454-5373984
اسلامشهر	2249596	تبريز	09685	زنجان	5245256	قره ضياء الدين	2727659
اشخانه	4222846	تربت جام	2227791	ساري	2263410-3249674	قزوین	2238560
اصفهان	09685	تربت حديريه	2223471	ساوه	2229786	قم	6615057-7208703
اقلید فارس	4229144-4228860	تكاب	5225282	سبزوار	2228960	قوچان	2221875
الشتري	5221969	تنكابين	4222933-4282933	سراب	2224499	كازرون	2241353-2238484
اليگودرز	2221444	تهران	09685	سراليه	4224610	كاشان	4237954-4230014
أمل	2221907-2228368	جوانرود	6225844	سريل زهاب	2223940	كاشمر	8232737
اميديه	3225430-3223897	جويبار	3232129	سقز	3221250-3221729	كامياران	3527952
انديمشك	4228221-4228124	جهرم	4446085-2220628	سلماس	5230825	كرج	09685
اهر	2223242	جیرفت	2212318	سمنان	3339994	كرمان	2723463-2231126
اهواز	09685	چابهار	4283518	سنقر	4224040	كرمانشاه	8357316-8382727
ايزه	5235094	چالوس	2227252	سندج	3237868-3244700	كلاله	4241114
ابلام	3346378-3351021-3338473	چمستان	5227207-5224164	سيرجان	4223735-4235747	كلاردشت	2623610
بايل	3237056-2292510	خداينده(قيدار)	4224322	شادگان	3221123	كنكاور	2224944
بابلسر	5252888-5253888	خرم آباد	2207567-4210487	شازند	4223824	كوهدشت	6243037
باغملک	4224001	خرم بيد	3524139	شاهرود	2230150	كيش	4462674-4451572
بانه	4222575	خرمشهر	4225008	شاهين دژ	4222186	كركان	2261410-2261420
بجنورد	2240641-2220063	خلخال	4222026	شاهين شهر	5240959-5227932	كرمسار	4221888
برازجان	4150956-4244007	خمام	4222890-4223940	شيبستر	2224868	كليانكبان	328183
بروجرد	2628628-2623630	خمين	2223901-2220270	شفت	7823065	كلوگانه	6225785
بروجن	4222419	خميني شهر	3678833	شوش دانپال	5214715	كتاباد	7226004
بيستان آباد	4124733	خوي	2222290-2226990	شوشتر	6220811	كند كاووس	2235600-2239510
بم	2315185-2317122	داراب	6238691	شهرضا	2225133-2234210	لار	2248812
بناب	7239080	داران	4223812	شهرکرد	2222555-2226477	لامرد	5225618
بندر انزلي	4248896	دامغان	5231055	شهر الوند	2225705-2220752	لاهيجان	2228245
بندر عباس	3331639	دره شهر	5223487	شهر قدس	46833543	لنگرود	5229401-5223246

یادداشت

یادداشت

یادداشت

