

دفترچه راهنمای مایکرو ویو / فر / کانوکشن

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

MC-4225WCB

MC-4225SCB

MC-4225SCS



MFL31567337_02

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. الکتریسیته داخل لوله های مگنترون برای ایجاد انرژی مایکروویو استفاده می شود.

این مایکروویوها از طریق شکافهای داخل فر وارد و حوطه پخت می شوند. یک صفحه دوار یا سینی کف آن قرار دارد. مایکروویوها نمی توانند از دیواره های فلزی فر عبور کنند اما می توانند در مواردی مثل شیشه، سرامیک و کاغذ نفوذ کنند.

مایکروویو ظرف غذا را حرارت نمی دهد و ظرف به خاطر حرارت ایجاد شده توسط غذا داغ می شود.

یک وسیله بسیار ایمن

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

۲	فهرست
۷-۳	دستورالعملهای مهم ایمنی
۸	اقدامات احتیاطی
۱۰-۹	باز کردن و نصب کردن
۱۱	تنظیم ساعت
۱۲	قفل نودک
۱۳	پخت یا توان مایکرو
۱۴	سطح توان مایکرو
۱۵	شروع به کار سریع
۱۶	پخت یا گریل
۱۷	گرم کردن اولیه نانوکشن
۱۸	پخت نانوکشن
۱۹	پخت ترکیبی نانوکشن
۲۰	پخت ترکیبی گریل
۲۳-۲۱	پخت بخار پز سر آشپز
۲۴	سرمه کردن (سوار کردن) جوجه گردان
۲۹-۲۵	پخت انواع کباب
۳۳-۳۰	سرخ کردن بهداشتی
۳۸-۳۴	پخت ایرانی
۴۳-۳۹	پخت انواع شیرینی
۴۵-۴۴	پخت با حسگر
۴۶	یخزدائی خودکار
۴۷	راهنمای یخ زدایی خودکار
۴۸	تایمر آشپزخانه
۴۹	راهنمای گرم کردن یا گرم کردن مجدد
۵۰	راهنمای سبزیجات تازه
۵۱	راهنمای پخت با گریل
۵۲	ظروف مخصوص مایکروویو
۵۴-۵۳	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 باشید یا نمایندگی سرویس خدمات یا سازنده آن تماس حاصل ننمائید.

! 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 نامانی که قادر به ایجاد صدمه جسمانی شدید یا مرگ می باشد آگاه خواهد ساخت.

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

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. **+** 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. **+** ممکن است آنها دچار سوختگی شوند.

۵- مایعات یا غذاهای دیگر نباید در ظرفهای در بسته گرم شوند چرا که قابلیت انفجار دارند. قبل از پخت یا آب کردن یخ مواد 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. **+** 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.

!

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.

+ 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.

۲- 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). **+** با توجه به برق گرفتگی این عمل می تواند باعث به خطر افتادن جدی ایمنی همچون آتش سوزی، سوختگی یا مرگ ناکهانی شود.

دستورالعملهای مهم ایمنی

⚠ 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 مخصوصاً حائز اهمیت می باشد که درب دستگاه بطور صحیح بسته شود و این که صدمه ای به (1) درب (خمشدگی)، (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- لطفاً از این که زمان‌های 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.

لطفاً جهت استفاده بعدی، آن را نگهداری نمائید. 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 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.

- 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 (مخصوصاً، 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- زمانی که 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 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 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

- ۸- از پختن غذای پیچیده شده داخل کاغذ خشک کن خودداری کنید، مگر این که کتاب آشپزی شما جهت غذایی که می پزید حاوی دستورالعمل‌هایی 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 کبره های دوگانه فلزی را بردارید. پیش ظروف را جهت مناسب بودن برای استفاده در مایکروفر چک نمائید. از استفاده ⚡ 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 کردند.
- 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.

- ۱۲- جهت جلوگیری از افتادن اتفاقی دستگاه، از قرار دادن اجاق بصورتی که قسمت مقابل درب آن، ۸ 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- تخم 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.

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 باشید با نمایندگی سرویس خدمات یا سازنده آن تماس حاصل ننمائید.

⚠ 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.

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

۱۸- زمانی که 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 گرمی، حالت عملکرد انتقال حرارت و عملکردهای پخت دست نزنید، پیش از تمیزکاری مطمئن شوید که آنها داغ نیستند. خودکار

⊕ 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 زده شده شود.

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

۲۰- تنها از کاوشگر درجه حرارت توصیه شده جهت این اجاق استفاده ننمائید (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 تعبیه شده باشند، در طی استفاده از دستگاه داغ می شوند. باید دقت شود که از دست زدن به المنت های گرمایی داخل اجاق خودداری ننمائید. خطر سوختن وجود دارد. ⊕

۲۲- در هنگام پخت، از راهنمایی های داده شده توسط هر یک از تولیدکنندگان ذرت بوده، بدقت پیروی ننمائید. در حالیکه ذرت در حال پف کردن است اجاق را بدون نظارت باقی نگذارید. در صورتیکه بعد از زمان پیشنهاد شده ذرت ها پف نکردند، پخت را قطع ننمائید. 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 نمی باشید با نمایندگی سرویس خدمات یا سازنده آن تماس حاصل ننمائید.

⚠ 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 ساینده خشن یا ساینده 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.

۲۸- از قرار دادن اشیاء (مانند کتاب، جعبه و غیره) روی دستگاه خودداری کنید.

➡ امکان گرم شدن بیش از حد یا آتش گرفتن دستگاه و یا افتادن اشیاء و وارد آمدن جراحت به افراد وجود دارد.

اقدامات احتیاطی

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

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 تعمیر کاران 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 .

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

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

۱- از ظروف صاف با گردن باریک استفاده نکنید .

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

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

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



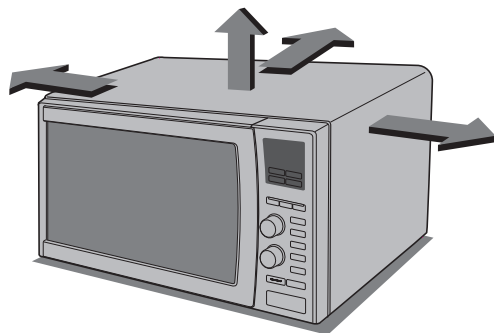
هشدار

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 .

باز کردن و نصب کردن

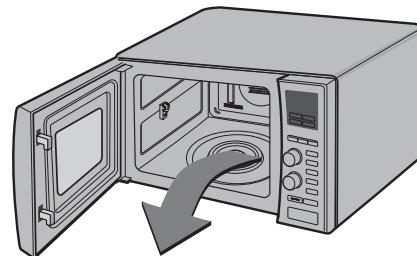
پیروی از مراحل ذکر شده در این دو صفحه شما را از کار کرد درست دستگاه مطلع می کند. لطفا در مورد محل نصب فر خود دقت لازم را بکاربرید. به هنگام باز کردن مایکروویو تمامی لوازم جانبی آن را خارج کنید. مطمئن شوید که به هنگام حمل مایکروویو شما آسیب ندیده است.

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 پهلوی فر است، مسدود کردن آن به فر صدمه می زند.

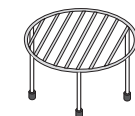


* از این دستگاه نباید برای مقاصد تجاری استفاده کرد

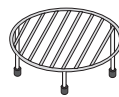
فر را از بسته بندی خارج کرده و روی یک سطح صاف قرار دهید.



بخارپز



سینی سرخ کن
(سه پایه بلند)



سینی انتقال گرما
(سه پایه کوتاه)



جوجه گردان



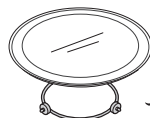
درپوش بخارپز



صفحه بخار



ظرف آب جوش
(سینی ترد کن)



سینی شیشه ای
صفحه دوار



سینی فلزی



دستگیره

۳

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

۴

با فشار **DOOR OPEN** ، آن را باز نموده و
حلقه دوار را داخل فر و سینی شیشه ای را
روی آن قرار دهید.

۵

لیوان مخصوص مایکروویو را با ۳۰۰
میلی لیتر آب پر کنید و در داخل سینی
شیشه ای قرار دهید و در فر را ببندید.
اگر در مورد نوع ظرف مصرفی شک
دارید به صفحه ۵۲ مراجعه فرمایید.



۶

دکمه **STOP/CLEAR** را فشار دهید سپس
برای تنظیم زمان پخت
۳۰ ثانیه ای دکمه
START/Q-STARAT را یک



بار فشار دهید. با هر بار فشار این دکمه
صدای بیپ شنیده خواهد شد. پیش از فشار
دفعه ششم این دکمه دستگاه شروع به کار
خواهد کرد؛ نگران نباشید این عادی است.

۷

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



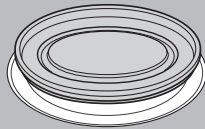
اکنون فر شما نصب و آماده به کار است.

۸

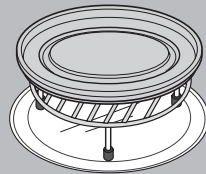
محتوی شیشه شیر کودک و غذای وی قبل از مصرف باید تکان
داده و از لحاظ دما آزمایش شود تا موجب سوختگی کودک نگردد.

نحوه استفاده از متعلقات

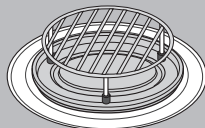
عادی



غیر عادی

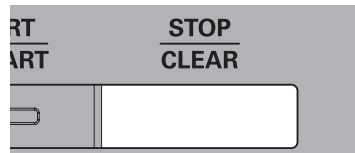


از دستگاه مطابق شکل استفاده
نکنید. استفاده نادرست منجر
به تولید جرقه و آسیب دستگاه
می شود.



تنظیم ساعت

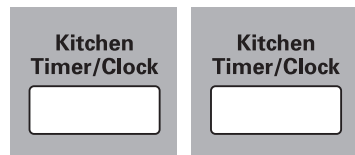
می توانید ساعت را ۱۲ ساعته یا ۲۴ ساعته تنظیم کنید.
در مثال زیر به شما تنظیم ساعت ۲۴:۳۵ را در یک دور ۲۴ ساعته نشان می دهیم.
مطمئن شوید که تمام قسمت های بسته بندی شده را باز نموده اید.



دکمه **STOP/CLEAR** را فشار دهید.



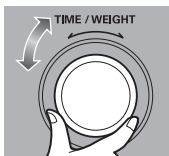
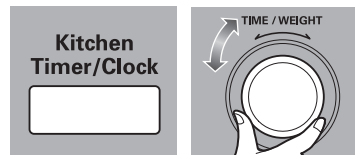
وقتی اولین بار فر را به برق می زنید یا بعد از قطع برق، دوباره روشن می شود، علامت ' : ' روی صفحه به نمایش در می آید. باید ساعت آن را تنظیم کنید.



تا هنگام ظاهر شدن سمبل "12 H" بر روی صفحه نمایش، دکمه تایمر آشپزخانه را فشار داده و نگه دارید.

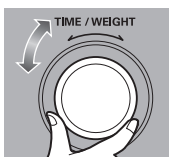
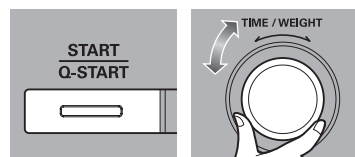
برای انتخاب تنظیمات ساعت بر اساس 24 ساعت، مجدداً دکمه تایمر آشپزخانه را فشار داده و نگه دارید.
(در صورت نیاز به تغییر دادن انتخاب های مختلف، پس از تنظیم ساعت، می بایست یک بار دوشاخه دستگاه را از پریز برق خارج نموده و سپس مجدداً را برق وصل کنید.)

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



انتخابگر **TIME/WEIGHT** را بچرخانید تا سمبل "14:00" را بر روی صفحه نمایش ظاهر گردد.
(PRESS CLOCK KEY)

دکمه **Kitchen Timer/Clock** را فشار دهید.



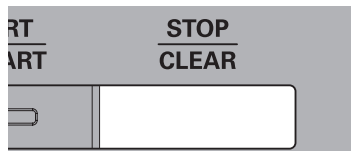
انتخابگر **TIME/WEIGHT** را بچرخانید تا سمبل "14:35" را بر روی صفحه نمایش ظاهر گردد.

دکمه **START/Q-START** را فشار دهید.
ساعت شروع به شمارش می کند.

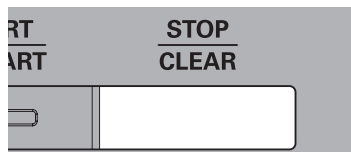
قفل کودک



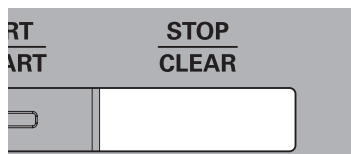
دکمه **STOP/CLEAR** را فشار دهید.



دکمه **STOP/CLEAR** را فشار داده و نگه دارید تا علامت **"CHILD LOCKED"** نمایان شده و صدای بیپ شنیده شود. قفل کودک اکنون فعال است.



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



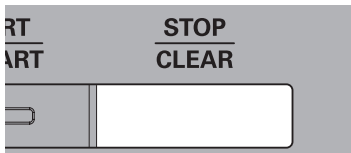
دستگاه فر به منظور پیشگیری از عملکرد تصادفی دارای قابلیت ایمنی است. با تنظیم قفل کودک تمامی عملکردها غیرفعال شده و عمل پخت و پز انجام نخواهد شد. کودک شما فقط قادر به باز کردن در خواهد بود.

پخت با توان مایکرو

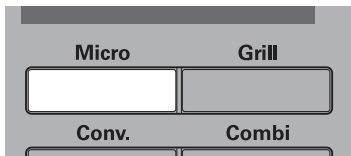
در نمونه زیر به شما نشان خواهیم داد که چطور غذا را با توان ۸۰٪ در عرض ۵ دقیقه و ۳۰ ثانیه بپزید.



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



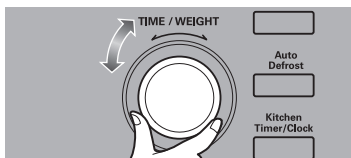
دکمه میکرو را دوبار فشار دهید.
صفحه نمایش مقدار 720 وات را نشان خواهد داد.



دستگاه فر دارای ۵ تنظیم توان مایکروویو است.

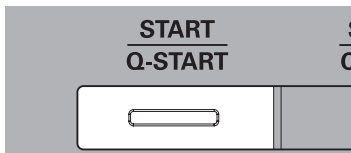
قدرت	%	خروجی توان
بالا	100 %	900 W
کمی بالا	80 %	720 W
متوسط	60 %	540 W
یخ زدایی خودکار کمی پایین	40 %	360 W (**)
پایین	20 %	180 W

انتخابگر **TIME/WEIGHT** را چرخانید تا سمبل "5:30" را بر روی صفحه نمایش ظاهر گردد.



دکمه **START/Q-START** را فشار دهید.

در هنگام پخت و یز و با چرخاندن انتخابگر **TIME/WEIGHT**، امکان افزایش و یا کاهش طول زمان پخت را دارید.



استفاده نکنید



سینی فلزی



جوجه گردان



سینی سرخ کن
(سه پایه بلند)



سینی انتقال کرما
(سه پایه کوتاه)

سطح توان مایکروو

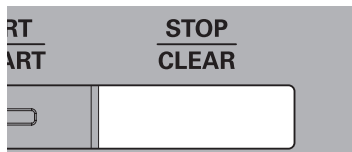
دستگاه مایکروویو مجهز به ۵ سطح توان است که به شما انعطاف عملکرد بیشتر و کنترل زیادی را در هنگام پخت می دهد.
جدول زیر نمونه هایی از غذاها و سطح توان پخت پیشنهادی با استفاده از این فر مایکروویو است.



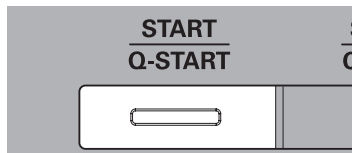
سطح توان	استفاده	سطح توان (%)	خروجی توان
بالا	- جوش آمدن آب. - گوشت کبابی - پخت تکه های مرغ، ماهی، سبزیجات - پخت استیک	100%	900W
کمی بالا	- گرم کردن مجدد (مایعات) - گوشت و مرغ کبابی - پخت انواع قارچ و صدف - پخت غذاهای حاوی پنیر و تخم مرغ	80%	720W
متوسط	- گرم کردن مجدد (سیب زمینی، انواع غذا، غذاهای حاضری) - تخم مرغ آماده - درست کردن فرنی - آماده کردن برنج، سوپ	60%	540W
یخ زدایی خودکار کمی پایین	- تفت همه نوع غذا - آب کردن کره و شکلات - پخت گوشت های ورقه ای خیلی نازک	40%	360W (**)
پایین	- شل کردن کره و پنیر - شل کردن بستنی - وز دادن خمیر ترش	20%	180W

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.

در طول برنامه **QUICK START** و با چرخاندن انتخابگر **TIME/WEIGHT**، امکان افزایش مدت زمان پخت تا ۹۹ دقیقه و ۵۹ ثانیه را دارا هستید.



قابلیت **QUICK START** به شما امکان می دهد با لمس دکمه **START/Q-START** پخت با توان HIGH را با فواصل زمانی ۳۰ ثانیه تنظیم کنید.

استفاده نکنید



سینی فلزی



جوجه گردان



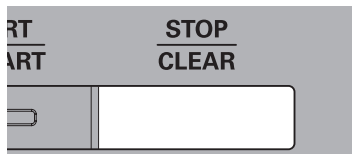
سینی سرخ کن
(سه پایه بلند)



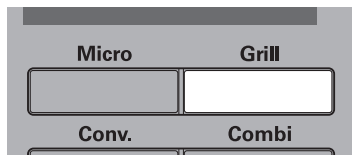
سینی انتقال گرم
(سه پایه کوتاه)

پخت با گریل

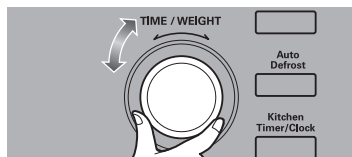
در نمونه زیر به شما نشان خواهیم داد که چطور برای پخت برخی از غذاها ظرف مدت ۱۲ دقیقه و ۳۰ ثانیه از گریل استفاده کنید.



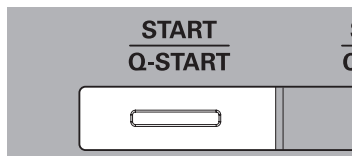
دکمه **STOP/CLEAR** را فشار دهید.



دکمه **Grill** را فشار دهید.
نشانه های زیر نمایش داده می شود: "uv"



انتخابگر **TIME/WEIGHT** را بچرخانید تا سمبل "12:30" را بر روی صفحه نمایش ظاهر گردد.



دکمه **START/Q-START** را فشار دهید.

در هنگام پخت و پز و با چرخاندن انتخابگر **TIME/WEIGHT**، امکان افزایش و یا کاهش طول زمان پخت را دارید.
هنگام درآوردن غذا مراقب باشید چون ظرف داغ خواهد بود.

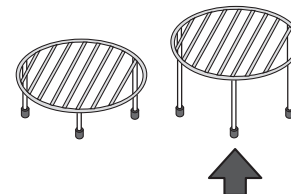


این دستگاه مجهز به یک **QUARTZ GRILL** است، پس نیازی به گرم کردن اولیه ندارد.

این عملکرد به شما امکان می دهد تا غذاها را برشته و ترد کنید.

سینی فلزی در حالت گریل بین سینی شیشه ای و سه پایه گریل قرار می گیرد.

سه پایه گریل (سه پایه بلند) باید در هنگام پخت گریل مورد استفاده قرار گیرد.

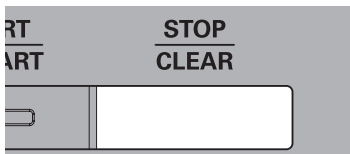


گرم کردن اولیه کانوکشن

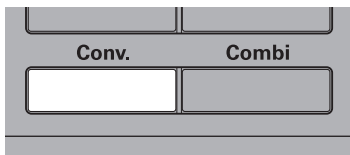
در نمونه زیر به شما نشان خواهیم داد که چگونه فر را در دمای ۲۳۰ درجه سانتی گراد گرم کنید.



دکمه **STOP/CLEAR** را فشار دهید.

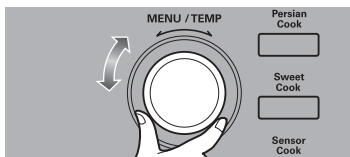


دکمه **Conv.** را فشار دهید.
نشانه های زیر نمایش داده می شود: "🔥"

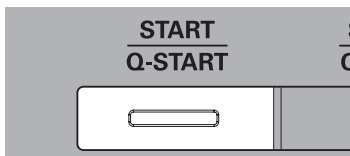


فر کانوکشن دارای دامن دمای بین ۴۰ درجه سانتی گراد و ۱۰۰ تا ۲۵۰ درجه سانتیگراد است. (وقتی حالت کانوکشن انتخاب شده باشد ۱۸۰ درجه سانتی گراد به طور خودکار امکان پذیر خواهد بود. فر دارای یک عملکرد عمل آوری (ترش شدن) در دمای ۴۰ درجه سانتی گراد است. در صورتی که دمای فر بیش از ۴۰ درجه سانتی گراد باشد به دلیل عدم توانایی در استفاده از عملکرد فرآوری باید صبر کنید تا خنک شود. هنگام استفاده از این عملکرد چنانچه دمای اجاق بیش از ۷۰ درجه سانتی گراد باشد رمزینه خطای "E-05" نمایان می شود.

انتخابگر **MENU/TEMP** را بچرخانید تا سمبل "230°C" بر روی صفحه نمایش ظاهر گردد.



دکمه **START/Q-START** را فشار دهید.



گرم کردن اولیه با نمایش "PREHEAT" آغاز می شود.

فر شما تا رسیدن به دمای انتخاب شده چند دقیقه ای زمان صرف خواهد کرد. به محض رسیدن به دمای صحیح، فر با ایجاد صدای بیپ به شما اطلاع خواهد داد که به دمای صحیح رسیده است. سپس غذا را در فر قرار داده : سپس فرمان شروع پخت را صادر کنید.

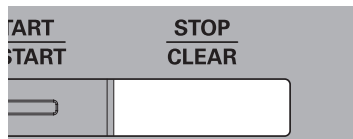
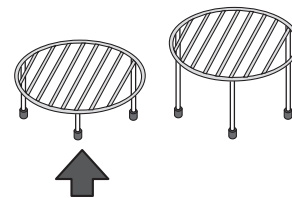
پخت کانوکشن

در نمونه زیر به شما نشان خواهیم داد که چطور ابتدا فر را گرم کرده و سپس غذا را به مدت ۵۰ دقیقه با دمای ۲۳۰ درجه سانتی گراد طبخ نمایید.

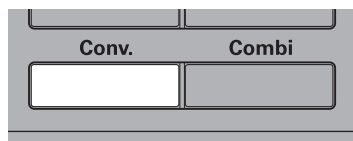


چنانچه دمایی را برای فر تنظیم نکنید، دستگاه به طور خودکار دمای ۱۸۰ درجه سانتی گراد را انتخاب می کند و شما می توانید با چرخاندن گردونه DIAL آن را تغییر دهید.

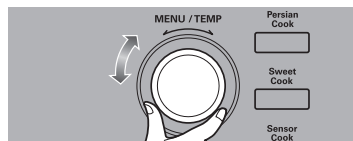
در هنگام پخت کانوکشن، سه پایه کانوکشن (سه پایه کوتاه) باید مورد استفاده قرار گیرد.



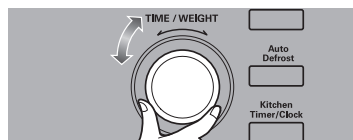
دکمه **STOP/CLEAR** را فشار دهید.



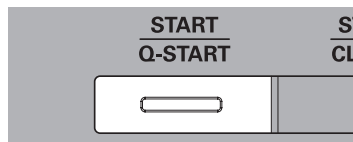
دکمه **Conv.** را فشار دهید.
نشانه های زیر نمایش داده می شود: "🌀"



انتخابگر **MENU/TEMP** را بچرخانید تا سمبل "230°C" بر روی صفحه نمایش ظاهر گردد.



انتخابگر **TIME/WEIGHT** را بچرخانید تا سمبل "50:00" را بر روی صفحه نمایش ظاهر گردد.

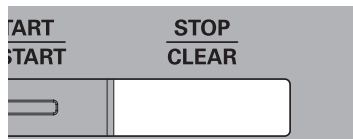


دکمه **START/Q-START** را فشار دهید.

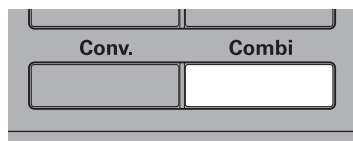
در هنگام پخت و پز و با چرخاندن انتخابگر **TIME/WEIGHT**، امکان افزایش و یا کاهش طول زمان پخت را دارید.
هنگام درآوردن غذا مراقب باشید چون ظرف داغ خواهد بود.

پخت ترکیبی کانوکشن

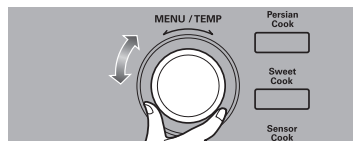
در نمونه زیر به شما نشان خواهیم داد که چطور برای یک زمان پخت ۲۵ دقیقه ای دستگاه فرتان را در توان مایکرو ۶۰ درصد و دمای کانوکشن ۲۰۰ درجه سانتی گراد برنامه ریزی کنید.



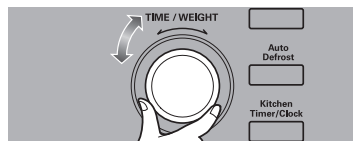
دکمه **STOP/CLEAR** را فشار دهید.



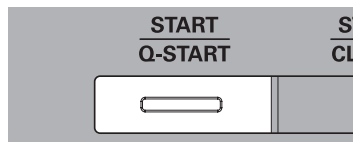
دکمه **Combi** را یک بار و تا زمان نمایش عدد "540W" بر روی صفحه نمایش، فشار دهید
نشانه های زیر نمایش داده می شوند: "⊙", "≡"



انتخابگر **MENU/TEMP** را بچرخانید تا سمبل "200°C" بر روی صفحه نمایش ظاهر گردد.



انتخابگر **TIME/WEIGHT** را بچرخانید تا سمبل "25:00" را بر روی صفحه نمایش ظاهر گردد.



دکمه **START/Q-START** را فشار دهید.

در هنگام پخت و پز و با چرخاندن انتخابگر **TIME/WEIGHT**، امکان افزایش و یا کاهش طول زمان پخت را دارید.
هنگام درآوردن غذا مراقب باشید چون ظرف داغ خواهد بود.



شما می توانید در حالت پخت ترکیبی سه نوع سطح توان مایکرو (۲۰٪، ۴۰٪، ۶۰٪) و ۶۰٪ را تنظیم کنید.

توان ماکروویو

وات	(%)
540	60
360	40
180	20

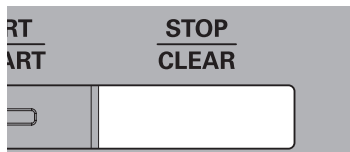
در نمونه زیر به شما نشان خواهیم داد که چطور برای تنظیم زمان پخت ۲۵ دقیقه اجاق فر را با توان مایکرو ۲۰ درصد و گریل برنامه ریزی نمایید.



اجاق فر شما دارای پخت ترکیبی است که شما به موجب آن می توانید به طور همزمان یا نوبتی غذا را با گرم کن و مایکروویو پخت کنید. این عملکرد به طور کلی موجب کاهش زمان پخت می شود. در حالت پخت ترکیبی شما می توانید سه سطح توان مایکرو (۲۰٪، ۴۰٪ و ۶۰٪) را تنظیم کنید.

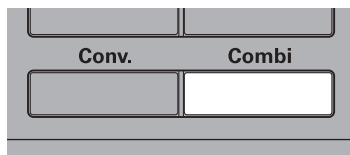
وات	(%)
540	60
360	40
180	20

کمه STOP/CLEAR را فشار دهید

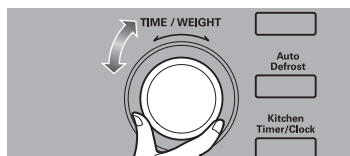


دکمه **Combi** را شش بار و تا زمان نمایش عدد "180W" بر روی صفحه نمایش، فشار دهید.

نشانه های زیر نمایش داده می شوند: "≡"، "ss"، "



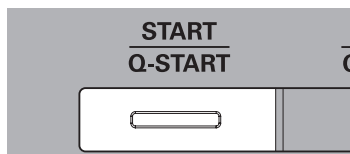
انتخابگر TIME/WEIGHT را بچرخانید تا سمبل "25:00" را بر روی صفحه نمایش ظاهر گردد.



دکمه **START/Q-START** را فشار دهید.

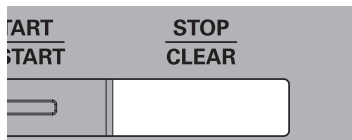
در هنگام پخت و پز و با چرخاندن انتخابگر **TIME/WEIGHT**، امکان افزایش و یا کاهش طول زمان پخت را دارید.

هنگام درآوردن غذا مراقب باشید چون ظرف داغ خواهد بود.



پخت بخار پز سر آشپز

در نمونه زیر نه شما نشان خواهیم داد که چطور ۰/۳ کیلوگرم لوبیا سبز طبخ کنید.



دکمه **STOP/CLEAR** را فشار دهید.



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

هشدار:

۱- هنگام در آوردن بخارپز از ماکروویو از دستکش فر استفاده کنید. ظرف بسیار داغ است.

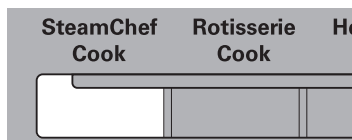
۲- بخارپز داغ را روی میز شیشه ای یا میز پلاستیکی نگذارید. همواره از پد یا سینی استفاده کنید.

۳- هنگام استفاده از این بخارپز، قبل از استفاده حداقل ۳۰۰ میلی لیتر آب بریزید. چنانچه مقدار آب کمتر از ۴۰۰ میلی لیتر باشد ممکن است پخت کامل انجام نشود یا ممکن است باعث آتش و صدمه به دستگاه شود.

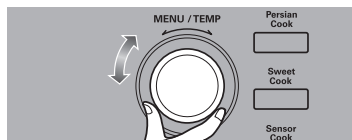
۴- هنگام حمل بخارپز با آب بسیار مراقب باشید.

۵- هنگام استفاده از بخارپز، محفظه آب جوش و در پوش بخارپز را دقیقاً در سر جای خود قرار دهید. چنانچه از محفظه آب جوش یا درپوش بخارپز را درست قرار ندهید ممکن است تخم مرغ ها یا بلوط ها متفجر شوند.

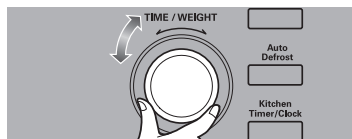
۶- مرکز این بخارپز را در دیگر مدل های ماکروویو استفاده نکنید، ممکن است موجب آتش یا صدمه به دستگاه شود.



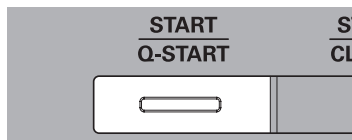
دکمه **SteamChef Cook** را فشار دهید.



انتخابگر **MENU/TEMP** را بچرخانید تا سمبل "4" (GREEN BEANS) بر روی صفحه نمایش ظاهر گردد.



انتخابگر **TIME/WEIGHT** را بچرخانید تا سمبل "0.3kg" را بر روی صفحه نمایش ظاهر گردد.



دکمه **START/Q-START** را فشار دهید.

در هنگام پخت و پز و با چرخاندن انتخابگر **TIME/WEIGHT**،

امکان افزایش و یا کاهش طول زمان پخت را دارید.

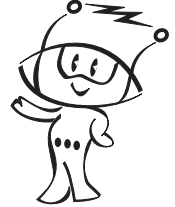
هنگام درآوردن غذا مراقب باشید چون ظرف داغ خواهد بود.



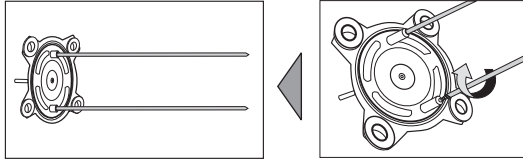
عملکرد	نوع	محدودیت وزن	لوازم شپزخانه	درجه حرارت غذا	دستورالعمل ها
پخت بخار پز سر آشپز	1 بروکلی	۰/۱ تا ۰/۴ کیلوگرم	درپوش بخارپز صفحه بخار ظرف آب جوش	دمای اتاق	۱- سبزیجات را شسته و به قطعات هم اندازه خرد نمائید. ۲- ۳۰۰ میلی لیتر از آب آشامیدنی را داخل ظرف بخارپز بریزید. صفحه مخصوص بخارپز را بر روی ظرف بخارپز قرار دهید. غذای نیمه آماده را در یک لایه روی صفحه مخصوص بخار پز قرار دهید. با درپوش مخصوص بخار آن را ببوشانید. ۳- ظرف بخار پز را در وسط اجاق قرار دهید. ۴- پس از پخت بخارپز، آن را ۱ دقیقه در اجاق قرار دهید. - سبزیجات را به قطعات کوچک (هر قطعه بوزن ۱۲ گرم تا ۱۵ گرم) برش دهید.
	2 اسفناج	۰/۱ تا ۰/۴ کیلوگرم	درپوش بخارپز صفحه بخار ظرف آب جوش	دمای اتاق	همچون بالا
	3 سیب زمینی	۰/۲ تا ۰/۸ کیلوگرم	درپوش بخارپز صفحه بخار ظرف آب جوش	دمای اتاق	همچون بالا - به ۴ قطعه تقسیم نمائید.
	4 لوبیا سبز	۰/۱ تا ۰/۴ کیلوگرم	درپوش بخارپز صفحه بخار ظرف آب جوش	دمای اتاق	همچون بالا
	5 کلم روتابگا	۰/۲ تا ۰/۶ کیلوگرم	درپوش بخارپز صفحه بخار ظرف آب جوش	دمای اتاق	همچون بالا - به ضخامت کمتر از ۲/۵ سانتیمتر (۱ اینچ)

عملکرد	نوع	محدودیت وزن	لوازم شپزخانه	درجه حرارت غذا	دستور العمل ها
پخت بخار پز سر آشپز	6 تخم مرغ	۹-۲ قطعه	درپوش بخارپز صفحه بخار ظرف آب جوش	سرد شده	۱- مواد غذایی را بشوئید. ۲- ۳۰۰ میلی لیتر از آب آشامیدنی را داخل ظرف بخارپز بریزید. صفحه مخصوص بخارپز را بر روی ظرف بخارپز قرار دهید. غذای نیمه آماده را در یک لایه روی صفحه مخصوص بخار پز قرار دهید. با درپوش مخصوص بخار آن را بپوشانید. ۳- ظرف بخار پز را در وسط اجاق قرار دهید. ۴- پس از پخت بخارپز، آن را ۱ دقیقه در اجاق قرار دهید.
	7 سینه مرغ	۰/۲ تا ۰/۶ کیلوگرم	درپوش بخارپز صفحه بخار ظرف آب جوش	سرد شده	همچون بالا - به ضخامت کمتر از ۲/۵ سانتیمتر (۱ اینچ)
	8 ماهی کامل (ماهی قزل آلا)	۰/۳ تا ۰/۶ کیلوگرم	درپوش بخارپز صفحه بخار ظرف آب جوش	سرد شده	همچون بالا (کمتر از ۲۵ سانتیمتر درازا و ۳ سانتیمتر ضخامت)

سرهم کردن (سوار کردن) جوجه گردان

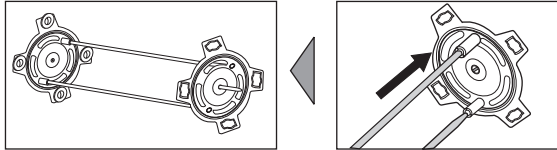


میله باربکیو در صفحه سمت چپ



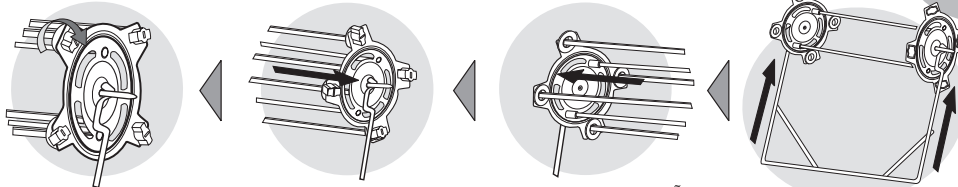
میله باربکیو را در جهت حرکت عقربه های
ساعت پیچانده و وارد صفحه سمت چپ نمایید.

سوار کردن صفحه سمت راست



میله های باربکیو را در صفحه سمت راست فشار دهید.

سوار کردن سیخها



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

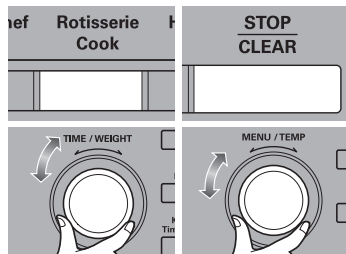
لبه دیگر سیخ را وارد سوراخ
صفحه سمت راست نمایید.

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

دستگیره را روی
جوجه گردان نصب کنید.

پخت انواع کباب

در مثال زیر نحوه پخت جوجه کامل و کباب برگ با استفاده از جوجه گردان را نشان خواهیم داد.

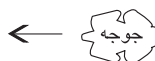
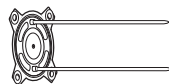
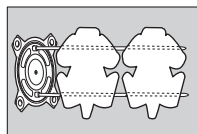
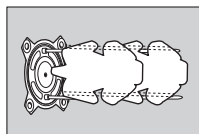


دکمه **STOP/CLEAR** را فشار دهید و از **Rotisserie Cook** استفاده نمایید.

انتخابگر **MENU/TEMP** را بچرخانید تا سمبل "5" (WHOLE CHICKEN) بر روی صفحه نمایش ظاهر گردد.

جهت تنظیم وزن، انتخابگر **TIME/WEIGHT** را بچرخانید.

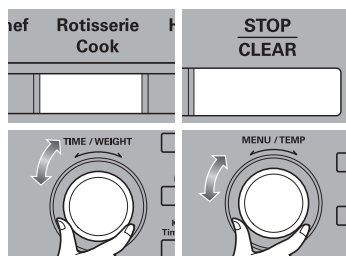
غذا را روی جوجه گردان قرار دهید.



احتیاط

جوجه گردان وسیله بازی نیست. لطفاً

آن را از دسترس کودکان دور نگهدارید.

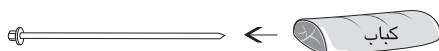
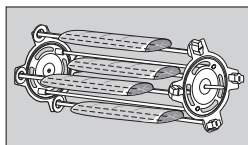


دکمه **STOP/CLEAR** را فشار دهید و از **Rotisserie Cook** استفاده نمایید.

انتخابگر **MENU/TEMP** را بچرخانید تا سمبل "3" (KABAB BARG) بر روی صفحه نمایش ظاهر گردد.

جهت تنظیم وزن، انتخابگر **TIME/WEIGHT** را بچرخانید.

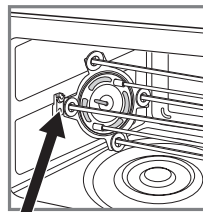
قبل از اینکه کبابها را به سیخ بکشید، محل را کاملاً تمیز نمایید.



پیش از طبخ مرغ درسته مطابق شکل بالها و پاهای آن را با نخ پنبه ای به تنه ببندید.

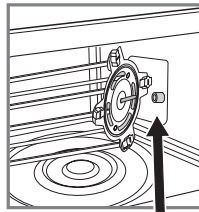


پخت انواع کباب



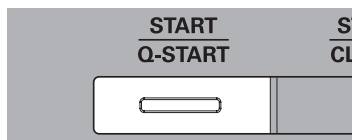
میله سمت چپ را به
میله موتور وصل کنید.

نگهدارنده جوجه گردان



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

شفط موتور



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 اتوماتیک می توان در حالت های سرخ کردن، کانوکشن (فر) و پخت ایرانی استفاده نمود.

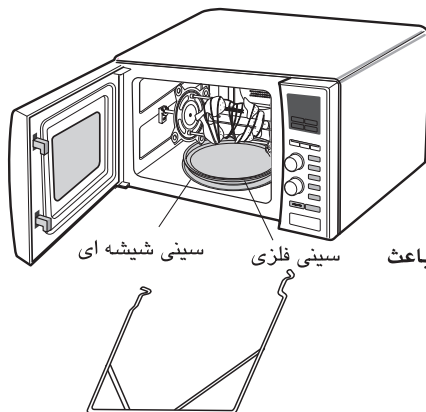
۳- از میله جوجه گردان تنها به هنگام پخت با جوجه گردان استفاده نمایید.
پس از اتمام کار میله را خارج کرده و در کنار لوازم جانبی دیگر آن را نگهدارید.

احتیاط

۱- هرگز از سینی فلزی و جوجه گردان بدون غذا استفاده نکنید زیرا این کار باعث صدمه به دستگاه می شود.

۲- پس از اتمام پخت، سینی فلزی بسیار داغ است.

۳- توصیه می شود که هر بار بعد از پخت داخل دستگاه را تمیز کنید.
زیرا روغن به جا مانده در دستگاه ممکن است دود کرده و آتش بگیرد.



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.

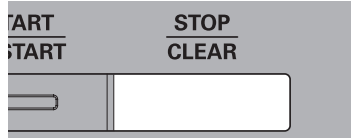
عملکرد	نوع	محدودیت وزن	لوازم شپزخانه	درجه حرارت غذا	دستورالعمل ها
پخت انواع کباب	1 جوجه کباب (سینه)	۰/۲ تا ۰/۸ کیلوگرم	سیخ جوجه گردان روی طبقه بالا روی سینی فلزی	سرد شده	مواد لازم جهت خواباندن مواد غذائی در آن ۷/۶ پیاز رنده شده ۱ قاشق چایخوری زعفران ۲ قاشق چایخوری آب لیمو نمک و فلفل جهت مزه دار کردن ۱- مواد لازم جهت خواباندن مواد غذائی در آن را با یکدیگر مخلوط نموده، قطعه های مرغ را (بدون پوست) ۳ تا ۴ ساعت در آن بخوابانید. ۲- قطعات مرغ را با میله جوجه گردان به سیخ بکشید. توجه داشته باشید که میله جوجه گردان از وسط قطعات بگذرد. ۳- غذا را روی طبقه بالا روی سینی فلزی قرار دهید. منو و وزن را انتخاب نموده، دکمه شروع را فشار دهید. ۴- با شنیدن صدای بیپ، غذا را به رو برگردانده و جهت ادامه پخت دکمه شروع را فشار دهید. پس از پخت، از اجاق درآورده منتظر بمانید.
	2 جوجه کباب (با استخوان)	۰/۲ تا ۰/۸ کیلوگرم	سیخ جوجه گردان روی طبقه بالا روی سینی فلزی	سرد شده	مواد لازم جهت خواباندن مواد غذایی در آن ۱ عدد پیاز رنده شده ۷/۶ فنجان روغن زیتون ۱ قاشق چایخوری زعفران ۲ قاشق چایخوری آب لیمو نمک و فلفل جهت مزه دار کردن ۱- مواد لازم جهت خواباندن مواد غذائی در آن را با یکدیگر مخلوط نموده، قطعه های مرغ را (بدون پوست) ۳ تا ۴ ساعت در آن بخوابانید. ۲- قطعات مرغ را با میله جوجه گردان به سیخ بکشید. توجه داشته باشید که میله جوجه گردان از وسط قطعات بگذرد. ۳- غذا را روی طبقه بالا روی سینی فلزی قرار دهید. منو و وزن را انتخاب نموده، دکمه شروع را فشار دهید. ۴- با شنیدن صدای بیپ، غذا را به رو برگردانده و جهت ادامه پخت دکمه شروع را فشار دهید. پس از پخت، از اجاق درآورده منتظر بمانید.

عملکرد	نوع	محدودیت وزن	لوازم شپزخانه	درجه حرارت غذا	دستورالعمل ها
پخت انواع کباب	کباب برگ	۰/۲ تا ۰/۸ کیلوگرم	سیخ جوجه گردان روی طبقه بالا روی سینی فلزی	سرد شده	مواد لازم جهت خواباندن مواد غذائی در آن ۲ پیاز رنده شده ۳ قاشق سویخوری روغن زیتون ۲ قاشق سویخوری زعفران ۱- مواد لازم جهت خواباندن مواد غذائی را با یکدیگر مخلوط نموده، قطعه های گوشت را هر کدام به ضخامت کمتر از ۱/۵ سانتیمتر برش داده و ۳ تا ۴ ساعت در مواد بخوابانید. ۲- گوشت را با میله جوجه گردان به سیخ بکشید. توجه داشته باشید که میله جوجه گردان از وسط قطعات بگذرد. ۳- غذا را روی طبقه بالا روی سینی فلزی قرار دهید. منو و وزن را انتخاب نموده، دکمه شروع را فشار دهید. ۴- با شنیدن صدای بیپ، غذا را به رو برگردانده و جهت ادامه پخت شروع دکمه را فشار دهید. پس از پخت، از اجاق درآورده منتظر بمانید.
	کباب میگو	۰/۱ تا ۰/۴ کیلوگرم	سیخ جوجه گردان روی طبقه بالا روی سینی فلزی	سرد شده	مواد لازم جهت خواباندن مواد غذایی در آن ۱ عدد پیاز رنده شده ۱/۲ فنجان روغن زیتون ۱ قاشق چایخوری زعفران ۲ قاشق چایخوری آب لیمو نمک و فلفل جهت مزه دار کردن ۱- مواد لازم جهت خواباندن مواد غذائی را با یکدیگر مخلوط نموده، میگو و ماهی را (پوست کنده و قطعه شده) ۳ تا ۴ ساعت در مواد بخوابانید. ۲- قطعات میگو و ماهی را با میله جوجه گردان به سیخ بکشید. توجه داشته باشید که میله جوجه گردان از وسط قطعات بگذرد. ۳- غذا را روی طبقه بالا روی سینی فلزی قرار دهید. منو و وزن را انتخاب نموده، دکمه شروع را فشار دهید. ۴- با شنیدن صدای بیپ، غذا را به رو برگردانده و جهت ادامه پخت دکمه شروع را فشار دهید. پس از پخت، از اجاق درآورده منتظر بمانید.

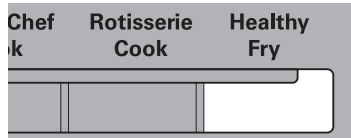
عملکرد	نوع	محدودیت وزن	لوازم شپزخانه	درجه حرارت غذا	دستورالعمل ها
پخت انواع کباب	مرغ کامل	۱/۳ تا ۱/۶ کیلوگرم	سیخ جوجه گردان و جای نصب آن بالای سینی فلزی	سرد شده	مواد لازم جهت خواباندن مواد غذایی در آن ۲ عدد پیاز رنده شده ۳ قاشق سوپخوری آب زعفران ۵ قاشق سوپخوری روغن ۱/۲ فنجان آب لیمو نمک و فلفل جهت مزه دار کردن
۱- مواد لازم جهت خواباندن مواد غذائی در آن را با یکدیگر مخلوط نموده، قطعات جوجه را ۳ تا ۴ ساعت در آن بخوابانید. ۲- قطعات مرغ را با میله جوجه گردان به سیخ بکشید. توجه داشته باشید که سیخها کاملاً از میان قطعات مرغ بگذرد. ۳- پاها، بالها و بدنه را با نخ محکم نموده میله جوجه گردان را در جای آن روی سینی فلزی بالای سینی شیشه ای نصب نمایید. (جهت دریافت جزئیات بیشتر به روش پخت با جوجه گردان در صفحه ۲۵ تا ۲۶ مراجعه فرمائید). ۴- منو و وزن را انتخاب نموده دکمه شروع را فشار دهید. ۵- پس از پخت، از اجاق درآورید. قبل از سرو کردن ۵ دقیقه با فویل آلومینیوم پوشانده منتظر بمانید.					

سرخ کردن بهداشتی

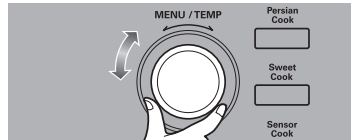
در نمونه زیر نه شما نشان خواهیم داد که چطور ۰/۴ کیلوگرم ناگت مرغ طبخ کنید.



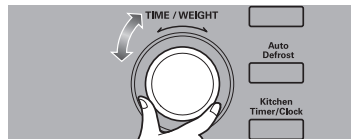
دکمه **STOP/CLEAR** را فشار دهید.



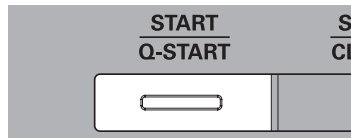
دکمه **Healthy Fry** را فشار دهید.



انتخابگر **MENU/TEMP** را بچرخانید تا سمبل "2" (CHICKEN NUGGETS) بر روی صفحه نمایش ظاهر گردد.



انتخابگر **TIME/WEIGHT** را بچرخانید تا سمبل "0.4kg" را بر روی صفحه نمایش ظاهر گردد.



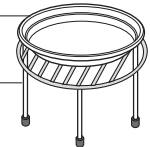
دکمه **START/Q-START** را فشار دهید.



عملکرد سرخ کن سلامت، به شما امکان سرخ کردن غذا بنحو بسیار آسان و راحت را خواهد داد.

دستگاه از قبل بطوری برنامه ریزی شده تا سرخ کردن غذا را بصورت خودکار انجام دهد.

ظرف آب جوش
(سینی ترد کن)
سه پایه بلند



عملکرد	نوع	محدودیت وزن	لوازم شپزخانه	درجه حرارت غذا	دستورالعمل ها
سرخ کردن بهداشتی	1	میت فینگر ۰/۲ تا ۰/۴ کیلوگرم	سینی سرخ کردن در طبقه بالا	فریز شده	سطح میت فینگرها را با روغن چرب نمائید. غذا را بر روی سینی سرخ کردن در طبقه بالا قرار دهید. منو وزن را انتخاب نموده، دکمه شروع را فشار دهید. با شنیدن صدای بیپ، غذا را به روبرگردانده و جهت ادامه پخت دکمه شروع را فشار دهید. پس از پخت، از اجاق درآورده و منتظر بمانید.
	2	ناگت مرغ ۰/۲ تا ۰/۴ کیلوگرم	سینی سرخ کردن در طبقه بالا	فریز شده	سطح ناگتهای مرغ را با روغن چرب نمائید. غذا را بر روی سینی سرخ کردن در طبقه بالا قرار دهید. منو وزن را انتخاب نموده، دکمه شروع را فشار دهید. با شنیدن صدای بیپ، غذا را به روبرگردانده و جهت ادامه پخت دکمه شروع را فشار دهید. پس از پخت، از اجاق درآورده و منتظر بمانید.
	3	شنیسل مرغ ۰/۲ تا ۰/۶ کیلوگرم	سینی سرخ کردن در طبقه بالا	سرد شده	مواد لازم سینه های مرغ هر کدام بوزن تقریبی ۱۵۰ تا ۲۰۰ گرم. ۱ فنجان آرد ۲ عدد تخم مرغ، کمی زده شده ۱ آرد نان خشک نمک و فلفل جهت مزه دار کردن ۱- نمک و فلفل را به میزان دلخواه به سینه های مرغ اضافه نموده، در آرد غلطانده و تخم مرغ زده شده را روی آن بمالید. ۲- در آرد نان خشک غلطانده و سطح شنیسلهای را با روغن چرب نمائید. ۳- غذا را بر روی سینی سرخ کردن در طبقه بالا قرار دهید. منو وزن را انتخاب نموده، دکمه شروع را فشار دهید.

عملکرد	نوع	محدودیت وزن	لوازم شپزخانه	درجه حرارت غذا	دستورالعمل ها
سرخ کردن بهداشتی	4	شنیسل ماهی ۰/۲ تا ۰/۶ کیلوگرم	سینی سرخ کردن در طبقه بالا	سرد شده	مواد لازم فیله های ماهی هر کدام بوزن تقریبی ۱۵۰ تا ۲۰۰ گرم. ۱ فنجان آرد ۲ عدد تخم مرغ، کمی زده شده ۱ آرد نان خشک نمک و فلفل جهت مزه دار کردن ۱- نمک و فلفل را به میزان دلخواه به فیله ماهی اضافه نموده، در آرد غلطانده و تخم مرغ زده شده را روی آن بمالید. ۲- در آرد نان خشک غلطانده و سطح شنیسلهای را با روغن چرب نمائید. ۳- غذا را بر روی سینی سرخ کردن در طبقه بالا قرار دهید. منو ووزن را انتخاب نموده، دکمه شروع را فشار دهید.
5	ککلت	۰/۲ تا ۰/۵ کیلوگرم	سینی سرخ کردن در طبقه بالا	سرد شده	مواد لازم ۵۰۰ گرم عصاره گوشت بره یا گوشت ۵۰۰ گرم سیب زمینی کوچک، بصورت پوره درآمده ۳ عدد تخم مرغ ۲ عدد پیاز، رنده شده ۲ قاشق چایخوری جعفری ریز شده ۱ فنجان آرد نان خشک نمک و فلفل جهت مزه دار کردن ۱- گوشت، سیب زمینی، پیاز و جعفری را با یکدیگر مخلوط کنید. ۲- با مخلوط گوشت، گلوله های کوچکی به قطر ۴ تا ۵ سانتیمتر درست نمائید. ۳- آرد نان خشک روی یک سطح صاف پهن نمائید. هر کدام از این گلوله های کوچک را داخل آرد بغلطانید تا جایی که سطح آن کاملاً به آرد آغشته شود. گلوله ها را به شکل بیضیهایی به ضخامت ۱ سانتیمتر شکل دهید. سطح ککلتها را روغن مالی نمائید. ۴- غذا را روی سینی سرخ کردن بر روی طبقه بالا قرار دهید. منو و وزن را انتخاب نموده، دکمه شروع را فشار دهید. پس از پخت، از اجاق درآورده و منتظر بمانید.

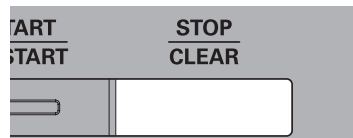
عملکرد	نوع	محدودیت وزن	لوازم شپزخانه	درجه حرارت غذا	دستورالعمل ها
سرخ کردن بهداشتی	ماهی	۰/۲ تا ۰/۸ کیلوگرم	سینی سرخ کردن در طبقه بالا	سرد شده	فیله های ماهی قزل آلا را هر کدام به وزن ۲۰۰ گرم و ضخامت ۲/۵ سانتیمتر انتخاب نمائید. سطح ماهی قزل آلا را با روغن چرب نموده و چاشنی دلخواه خود را به آن اضافه نمائید. اضافه نمائید. غذا را بر روی سینی سرخ کردنی بر روی طبقه بالا قرار دهید. منو و وزن را انتخاب نموده، دکمه شروع را فشار دهید. با شنیدن صدای بیپ، غذا را به رو برگردانده و جهت ادامه پخت دکمه شروع را فشار دهید. پس از پخت، از اجاق درآورده و منتظر بمانید.
	همبرگر	۰/۲ تا ۰/۴ کیلوگرم	سینی سرخ کردن در طبقه بالا	سرد شده	هر یک از همبرگرها را بوزن ۱۰۰ گرم و ضخامت تقریبی ۰/۵ تا ۱ سانتیمتر انتخاب نمائید. سطح همبرگر را روغن مالی نموده. غذا را روی سینی سرخ کردنی روی طبقه بالا قرار دهید. منو و وزن را انتخاب نموده، دکمه شروع را فشار دهید. با شنیدن صدای بیپ، غذا را به رو برگردانده و جهت ادامه پخت دکمه شروع را فشار دهید. پس از پخت، از اجاق درآورده و منتظر بمانید.
	سوسیس	۰/۲ تا ۰/۸ کیلوگرم	سینی سرخ کردن در طبقه بالا	سرد شده	کلیه بسته را برداشته و محتوای آن را روی سطح صاف خالی نمائید. مواد غذایی را روی سینی سرخ کردنی بر روی آخرین طبقه قرار دهید. منو و وزن را انتخاب نموده، دکمه شروع را فشار دهید. با شنیدن صدای بیپ، غذا را به رو برگردانده و جهت ادامه پخت دکمه شروع را فشار دهید. پس از پخت، از اجاق درآورده و منتظر بمانید.

پخت ایرانی



پخت ایرانی به شما امکان می دهد
که به راحتی غذاهای مطلوب خود را
با انتخاب نوع غذا و وارد کردن وزن
غذا طبخ نمایید.

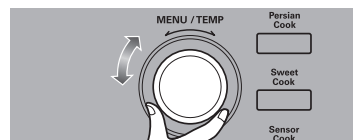
در نمونه زیر نه شما نشان خواهیم داد که چطور ۰/۳ کیلوگرم برنج طبخ کنید.



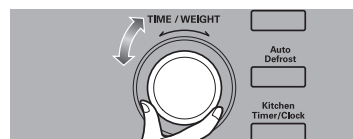
دکمه **STOP/CLEAR** را فشار دهید.



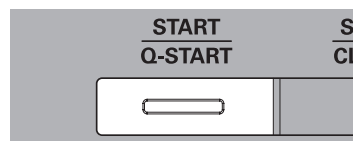
دکمه **Persian Cook** را فشار دهید.



انتخابگر **MENU/TEMP** را بچرخانید تا سمبل "1" (RICE) بر روی صفحه نمایش ظاهر گردد.



انتخابگر **TIME/WEIGHT** را بچرخانید تا سمبل "0.3kg" را بر روی صفحه نمایش ظاهر گردد.



دکمه **START/Q-START** را فشار دهید.



در هنگام پخت و یز و با چرخاندن انتخابگر **TIME/WEIGHT**،
امکان افزایش و یا کاهش طول زمان پخت را دارید.

عملکرد	نوع	محدودیت وزن	لوازم شپزخانه	درجه حرارت غذا	دستورالعمل ها																								
پخت ایرانی	1	برنج	۰/۱ تا ۰/۴ کیلوگرم	ظرف مخصوص مایکروفر (کاسه شیشه ای گود)	دمای اتاق																								
	<table><tr><td>برنج</td><td>۰/۱ کیلو گرم</td><td>۰/۲ کیلو گرم</td><td>۰/۳ کیلو گرم</td><td>۰/۴ کیلو گرم</td></tr><tr><td>آب</td><td>۲۵۰ میلی لیتر</td><td>۵۰۰ میلی لیتر</td><td>۷۵۰ میلی لیتر</td><td>۱۰۰۰ میلی لیتر</td></tr><tr><td>روغن (مایع)</td><td>۱ قاشق چایخوری</td><td>۲ قاشق چایخوری</td><td>۳ قاشق چایخوری</td><td></td></tr><tr><td>برنج</td><td colspan="4">جهت مزه دار کردن</td></tr></table>					برنج	۰/۱ کیلو گرم	۰/۲ کیلو گرم	۰/۳ کیلو گرم	۰/۴ کیلو گرم	آب	۲۵۰ میلی لیتر	۵۰۰ میلی لیتر	۷۵۰ میلی لیتر	۱۰۰۰ میلی لیتر	روغن (مایع)	۱ قاشق چایخوری	۲ قاشق چایخوری	۳ قاشق چایخوری		برنج	جهت مزه دار کردن							
برنج	۰/۱ کیلو گرم	۰/۲ کیلو گرم	۰/۳ کیلو گرم	۰/۴ کیلو گرم																									
آب	۲۵۰ میلی لیتر	۵۰۰ میلی لیتر	۷۵۰ میلی لیتر	۱۰۰۰ میلی لیتر																									
روغن (مایع)	۱ قاشق چایخوری	۲ قاشق چایخوری	۳ قاشق چایخوری																										
برنج	جهت مزه دار کردن																												
۱- برنج را شسته و به آن آب اضافه نمائید. ابتدا برنج، آب، نمک و روغن مایع را داخل ظرف شیشه ای بزرگی ریخته و با یکدیگر مخلوط نمائید. ۲- جهت بخار شدن کامل آب درب آن را نگذارید. ظرف را بر روی سینی شیشه ای قرار دهید. ۳- منو وزن را انتخاب نموده، دکمه شروع را فشار دهید. ۴- با شنیدن صدای بیپ، برنج را هم زده و درب آن را بگذارید. جهت ادامه پخت دکمه شروع را فشار دهید. ۵- پس از پخت، هم زده و در صورت نیاز بمدت ۵ تا ۱۰ دقیقه درب آن را بپوشانید.																													
	2	کوکو سبزی	۰/۸ کیلوگرم	سینی سرخ کردنی با درپوش مخصوص بخار آب، درپوش را گذاشته و روی طبقه بالا قرار دهید	دمای اتاق																								
	<table><tr><td colspan="5">مواد لازم</td></tr><tr><td colspan="5">۴۵۰ گرم سبزیجات تازه</td></tr><tr><td colspan="5">۶ عدد تخم مرغ</td></tr><tr><td colspan="5">۱ قاشق چایخوری بیکینگ پودر</td></tr><tr><td colspan="5">۱/۲ قاشق چایخوری نمک و فلفل جهت مزه دار کردن</td></tr></table>					مواد لازم					۴۵۰ گرم سبزیجات تازه					۶ عدد تخم مرغ					۱ قاشق چایخوری بیکینگ پودر					۱/۲ قاشق چایخوری نمک و فلفل جهت مزه دار کردن			
مواد لازم																													
۴۵۰ گرم سبزیجات تازه																													
۶ عدد تخم مرغ																													
۱ قاشق چایخوری بیکینگ پودر																													
۱/۲ قاشق چایخوری نمک و فلفل جهت مزه دار کردن																													
۱- کلیه مواد را داخل یک ظرف بزرگ با یکدیگر مخلوط نموده و بخوبی هم بزنید. ۲- غذا را روی سینی چرب شده سرخ کردنی قرار دهید. با درپوش مخصوص بخار بپوشانید. ظرف را روی سینی شیشه ای قرار دهید. ۳- منو وزن را انتخاب نموده، دکمه شروع را فشار دهید. ۴- با شنیدن صدای بیپ، درپوش غذا را برداشته و سینی سرخ کردنی را در بالاترین طبقه قرار دهید. جهت ادامه پخت دکمه شروع را فشار دهید. پس از پخت، از اجاق درآورده و منتظر بمانید.																													

عملکرد	نوع	محدودیت وزن	لوازم شپزخانه	درجه حرارت غذا	دستورالعمل ها
پخت ایرانی	3	لازانيا	۱	سرد شده	مواد لازم ۹ برگ لازانیای تازه ۵۰۰ گرم سس ماکارونی ۶۰۰ گرم سس پنیر ۳۰۰ گرم پنیر رنده شده ۳۰ گرم پنیر پارمسان رنده شده ۱- ماکارونیها را بر اساس دستورالعمل روی بسته پخته و آبکشی نمائید. ۲- یک چهارم مقدار سس اسپاگتی را در یک ظرف سرخ کن ۱۷×۲۶ سانتیمتری که قبلا به روغن آغشته شده، بریزید. ماکارونیها، مخلوط پنیر، سس ماکارونی، پنیر موزارلا را بصورت لایه ای روی آن پهن نمائید. ۳- لایه ها را تکرار کنید. در انتها پنیر موزارلا و پنیر پارمسان را روی آن بپاشید. ۴- غذا را روی طبقه پائین قرار دهید. منو وزن را انتخاب نموده، دکمه شروع را فشار دهید. پس از پخت، از اجاق درآورده و منتظر بمانید. * سس پنیر ۶۰ گرم کره ۵۰ گرم آرد خالص گردوی ریز شده ۵۰۰ میلی لیتر شیر ۲۰ گرم پنیر پارمسان رنده شده کره را در یک تابه کوچک آب نمائید. آرد و مغز گردو را اضافه کنید، هم بزنید تا یکنواخت شود. شیر را بتدریج اضافه نموده و هم بزنید تا سس جوش آمده غلیظ شود. شعله را کم نموده و پنیر پارمسان را اضافه نمائید. هم بزنید تا پیر بخوبی آب شود.

عملکرد	نوع	محدودیت وزن	لوازم شپزخانه	درجه حرارت غذا	دستورالعمل ها																
پخت ایرانی	4	املت گوجه فرنگی	ظرف شیشه ای کم عمق	دمای اتاق (گوجه فرنگی) / سرد شده (تخم مرغ)	<table><tr><td>گوجه فرنگی</td><td>۰/۲ کیلو گرم</td><td>۰/۴ کیلو گرم</td><td>۰/۶ کیلو گرم</td></tr><tr><td>تخم مرغ</td><td>۱ تکه</td><td>۲ تکه</td><td>۳ تکه</td></tr><tr><td>روغن آب شده</td><td>۱ قاشق چایخوری</td><td>۲ قاشق چایخوری</td><td>۳ قاشق چایخوری</td></tr><tr><td>نمک</td><td colspan="3">جهت مزه دار کردن</td></tr></table>	گوجه فرنگی	۰/۲ کیلو گرم	۰/۴ کیلو گرم	۰/۶ کیلو گرم	تخم مرغ	۱ تکه	۲ تکه	۳ تکه	روغن آب شده	۱ قاشق چایخوری	۲ قاشق چایخوری	۳ قاشق چایخوری	نمک	جهت مزه دار کردن		
	گوجه فرنگی	۰/۲ کیلو گرم	۰/۴ کیلو گرم	۰/۶ کیلو گرم																	
تخم مرغ	۱ تکه	۲ تکه	۳ تکه																		
روغن آب شده	۱ قاشق چایخوری	۲ قاشق چایخوری	۳ قاشق چایخوری																		
نمک	جهت مزه دار کردن																				
	5	پیتزا آماده	سینی سرخ کردن در طبقه بالا	سرد شده	برای مثال ۰/۴ کیلو گرم پیتزا مواد لازم خمیر: ۱۲۰ گرم از هر نوع آرد یا آرد نان ۱ قاشق چایخوری خمیر ترش بعمل آمده ۳۰ گرم سوسیس، خرد شده ۱/۲ قاشق چایخوری نمک ۱ قاشق چایخوری شکر ۷۰ میلی گرم آب گرم ۱ قاشق چایخوری روغن زیتون خالص، به اضافه کمی جهت مالیدن روی سطح مواد روی پیتزا : ۳ قاشق چایخور سس گوجه فرنگی ۲ عدد پیاز، خرد شده ۲ عدد قارچ، خرد شده ۱/۲ عدد فلفل دلمه ای ۱۰۰ گرم پنیر موزارلای ریز شده ۱- در یک ظرف بزرگ تمامی مواد را با یکدیگر مخلوط کنید. ۲- با یک همزن برقی خمیر را بزنید تا نرم شده و کشدار شود. ۳- خمیر را گلوله کرده و بر روی سینی سرخ کردن قرار دهید. ۴- سس پیتزا را پهن نمایید. ۵- سینی سرخ کردن را روی طبقه بالا قرار داده. منو وزن را انتخاب نموده، دکمه شروع را فشار دهید.																

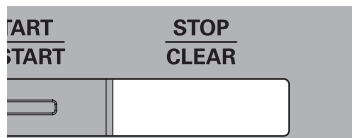
عملکرد	نوع	محدودیت وزن	لوازم شپزخانه	درجه حرارت غذا	دستورالعمل ها
پخت ایرانی	6	سیب زمینی سرخ کرده	۰/۲ تا ۰/۴ کیلوگرم	سینی سرخ کردن در طبقه بالا	فریز شده
	7	ماست	ظرف شیشه ای نسوز روی طبقه پائین	۴۰ درجه سانتیگراد	مواد لازم ۵۰۰ میلی لیتر شیر ۵۰۰ میلی لیتر ماست بازاری
۱- شیر را به اندازه ای گرم نمائید که ولرم شود. (بهتر است بیشتر سرد باشد تا گرم) ۲- داخل یک ظرف نسوز ماست و شیر گرم را با یکدیگر مخلوط نمائید. ۳- درب آن را بگذارید تا گرم بماند. ۴- غذا را بر روی طبقه روی سینی فلزی قرار دهید. منو و وزن را انتخاب نموده، دکمه شروع را فشاردهید. ۵- پس از پخت، بگذارید در یخچال باقی مانده و سپس آن را سرو نمائید.					

پخت انواع شیرینی

در نمونه زیر نه شما نشان خواهیم داد که چطور ۰/۷ کیلوگرم کمپوت سیب طبخ کنید.



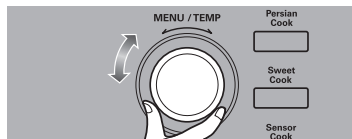
عملکرد پخت شیرینی، به شما امکان آماده سازی آسان و راحت انواع شیرینی را می دهد. بدین منظور می باید نوع غذا و وزن را انتخاب کنید.



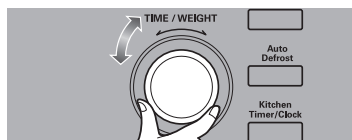
دکمه **STOP/CLEAR** را فشار دهید.



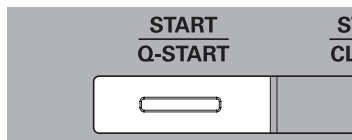
دکمه **Sweet Cook** را فشار دهید.



انتخابگر **MENU/TEMP** را بچرخانید تا سمبل "1" (APPLE COMPOTE) بر روی صفحه نمایش ظاهر گردد.



انتخابگر **TIME/WEIGHT** را بچرخانید تا سمبل "0.7kg" را بر روی صفحه نمایش ظاهر گردد.



دکمه **START/Q-START** را فشار دهید.



عملکرد	نوع	محدودیت وزن	لوازم شپزخانه	درجه حرارت غذا	دستورالعمل ها						
پخت انواع شیرینی	1	کمپوت سیب ۰/۵ تا ۱/۰ کیلوگرم	ظرف مخصوص مایکروفر	دمای اطاق	سیب	۰/۵ کیلوگرم	۰/۶ کیلوگرم	۰/۷ کیلوگرم	۰/۸ کیلوگرم	۰/۹ کیلوگرم	۱/۰ کیلوگرم
					شکر	۱۰۰ گرم	۱۲۰ گرم	۱۴۰ گرم	۱۶۰ گرم	۱۸۰ گرم	۲۰۰ گرم
					آب	۴۰۰ میلی لیتر	۵۰۰ میلی لیتر	۶۰۰ میلی لیتر	۷۰۰ میلی لیتر	۸۰۰ میلی لیتر	۹۰۰ میلی لیتر
					۱- سیبها را قطعه قطعه کرده و سپس شکر، قطعه های سیب و آب را داخل ظرف مخصوص مایکروفر بریزید. آن را با یک درپوش پلاستیکی بپوشانید. ۲- غذا را روی سینی شیشه ای قرار دهید. ۳- منو وزن را انتخاب نموده، دکمه شروع را فشار دهید.						
	2	کیک	۲۳×۱۳ سانتیمتری بریزید در سخت بازپرسی کردن از پایین	دمای اطاق	مواد لازم پودر کیک مخلوط شده ۲۵۰ گرم ۲ عدد تخم مرغ ۱۰۰ میلی لیتر آب یا شیر ۳۰ گرم روغن (مایع)						
					۱- مواد خشک یعنی پودر کیک، تخم مرغها، آب و روغ را در یک ظرف بزرگ با یکدیگر مخلوط نمائید تا مرطوب شود. ۲- کره را در داخل یک ظرف ماهی تابه گرد ۲۳×۱۳ سانتیمتری بریزید. ۳- غذا را روی طبقه پائین قرار دهید. ۴- منو وزن را انتخاب نموده، دکمه شروع را فشار دهید.						

عملکرد	نوع	محدودیت وزن	لوازم شپزخانه	درجه حرارت غذا	دستورالعمل ها
پخت انواع شیرینی	3	شکلات مغز دار	۰/۳ کیلوگرم	سینی فلزی روی طبقه پائین	دمای اتاق
	4	شکلات نخودی	۰/۴ کیلوگرم	سینی فلزی روی طبقه پائین	دمای اتاق

مواد لازم
 ۲ عدد سفیده تخم مرغ
 ۱۵۰ گرم شکر
 ۱۲۰ گرم پودر نارگیل
 ۱/۲ قاشق چایخوری وانیل
 ۱ قاشق چایخوری آب لیمو
 ۱ قاشق چایخوری آرد

- ۱- سفیده های تخم مرغ را کاملاً با همزن بزنید. و سپس دیگر مواد را بتدریج اضافه نمایید.
- ۲- مواد مخلوط شده را داخل یک سینی چرب شده بریزید.
- ۳- غذا را روی طبقه پائین قرار دهید.
- ۴- منو و وزن را انتخاب نموده، دکمه شروع را فشار دهید.

مواد لازم
 ۲۰۰ گرم آرد نخود
 ۱۰۰ گرم شکر پودر شده
 ۱۰۰ گرم روغن

- ۱- پودر شکر و روغن را با هم مخلوط نمایید.
- ۲- آرد نخود را اضافه نموده و دوباره بزنید.
- ۳- خمیر را داخل یک کیسه پلاستیکی گذاشته ۳ ساعت بگذارید بماند.
- خمیر را به شکل دلخواه درآورید.
- ۴- غذا را روی سینی چرب شده روی طبقه پائین قرار دهید.
- ۵- منو و وزن را انتخاب نموده، دکمه شروع را فشار دهید.

عملکرد	نوع	محدودیت وزن	لوازم شپزخانه	درجه حرارت غذا	دستورالعمل ها
پخت انواع شیرینی	5	بیسکوئیت	۰/۵ کیلوگرم	سینی فلزی روی طبقه پائین	دمای اتاق
6	مسقطی	۱/۲ کیلوگرم	ظرف مخصوص مایکروفر	دمای اتاق	مواد لازم ۱ عدد سفیده تخم مرغ ۱۲۵ گرم روغن ۱۰۰ گرم شکر ۱ گرم شکر ۱/۴ قاشق چایخوری وانیل ۱/۲ قاشق چایخوری بیکنینگ پودر ۲۵۰ گرم آرد سفید ۱- سفیده تخم مرغ را بزنید تا سفت شود. و سپس روغن، شکر، بیکنینگ پودر، و وانیل و زرده تخم مرغ را اضافه نمائید. کاملاً با یکدیگر بزنید. ۲- آرد را بتدریج به مخلوط اضافه نمائید. ۳- آرد را بر روی سطح سینی فلزی چرب شده روی طبقه زیرین پهن نمائید. ۴- منو و وزن را انتخاب نموده، دکمه شروع را فشار دهید. ۵- پس از پخت، شکر را روی آن پاشیده و به شکل دلخواه برش دهید.
					مواد لازم ۱۰۰ گرم پودر نشاسته ۲۰۰ گرم شکر ۴ تا ۳ فنجان (۶۰۰ تا ۸۰۰ میلی لیتر) آب ۱/۲ فنجان (۱۰۰ میلی لیتر) گلاب ۱ قاشق چایخوری پودر هل ۵۰ گرم کره ۵۰ گرم خلال بادام ۱ قاشق چایخوری زعفران ۱- نشاسته را در آب سرد حل نمائید. مواد غذایی را بر روی سینی شیشه ای قرار دهید. ۲- منو و وزن را انتخاب نموده، دکمه شروع را فشار دهید. با اولین صدای بیپ، مواد را هم بزنید. جهت ادامه پخت دکمه شروع را فشار دهید. ۳- با شنیدن صدای دومین بیپ، دیگر مواد را اضافه نموده و ظرف را دوباره داخل اجاق قرار دهید. ۴- جهت ادامه پخت دکمه شروع را فشار دهید. (مقدار آب بستگی به نوع نشاسته دارد)

عملکرد	نوع	محدودیت وزن	لوازم شپزخانه	درجه حرارت غذا	دستورالعمل ها
پخت انواع شیرینی	7	مربای آلبالو	۷۰ کیلوگرم	ظرف مخصوص مایکروفر	دمای اتاق
	8	رنگینک	۰/۸ کیلوگرم	ظرف شیشه ای کم عمق	دمای اتاق

مواد لازم
۱ کیلو گرم گیلان
۷۰۰ تا ۸۰۰ گرم شکر

- ۱- گیلانها را شسته و هسته های آن را درآورید.
- ۲- شکر را بین لایه های گیلان قرار داده شده در ظرف ایمنی مایکروفر، بپاشید. ۳ ساعت صبر کنید.
- ۳- غذا را روی سینی شیشه ای قرار دهید.
- ۴- منو و وزن را انتخاب نمایید.
- ۵- با شنیدن صدای بیپ، جهت ادامه پخت دکمه شروع را فشار دهید.

مواد لازم
۲۵۰ گرم آرد سفید
۱۵۰ گرم روغن
۱۰۰ گرم شکر پودر شده
۲۰۰ گرم خرمای سیاه
۵۰ گرم مغز گردو
۱ قاشق چایخوری پودر دارچین
۱ قاشق چایخوری پودر هل
۱ قاشق چایخوری پودر پسته

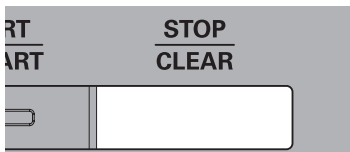
- ۱- روغن و آرد را داخل یک ظرف شیشه ای کم عمق بریزید.
- ۲- غذا را روی سینی شیشه ای قرار دهید.
- ۳- منو و وزن را انتخاب نموده، دکمه شروع را فشار دهید.
- ۴- با شنیدن صدای بیپ، مواد را هم بزنید. جهت ادامه پخت دکمه شروع را فشار دهید.
- ۵- پس از پخت، منتظر بمانید تا سرد شود و شکر پودر شده، دارچین و هل را اضافه نمایید. با یکدیگر مخلوط نمایید. سپس نصف مواد را داخل یک ظرف قرار داده و خرماها را اضافه نموده و سپس باقی مواد را اضافه نمایید. با پودر پسته تزئین نمایید.

پخت با حسگر

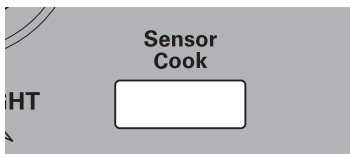
در مثال زیر نحوه پخت سبزیجات تازه با استفاده از این عملکرد را نشان خواهیم داد.



دکمه **STOP/CLEAR** را فشار دهید.

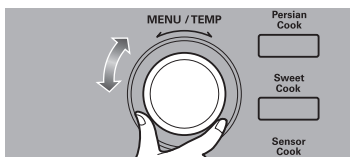


دکمه **Sensor Cook** را فشار دهید.



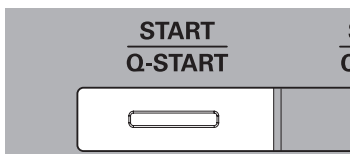
چنانچه در حین استفاده از عملکرد حسگر پخت غذا متوجه شدید که غذا نپخته و یا بیش از حد پخته، امکان افزایش و یا کاهش طول زمان پخت را از طریق چرخاندن انتخابگر، دارید.

انتخابگر **MENU/TEMP** را بچرخانید تا سمبل "4" (FRESH VEGETABLES) بر روی صفحه نمایش ظاهر گردد.



دکمه **START/Q-START** را فشار دهید.

(نیازی به تنظیم زمان پخت ویز وجود ندارد. بطور خودکار تشخیص داده می شود.)



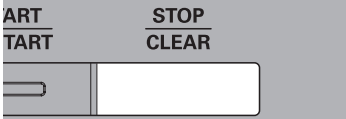
نوع		محدودیت وزن	لوازم شپزخانه	درجه حرارت غذا	دستورالعمل ها
1	گرم کردن دوباره برنج	۱ تا ۴ فنجان (۲۰۰ گرم تا ۸۰۰ گرم)	ظرف مخصوص مایکروفر	سرد شده	غذا را در یک ظرف اندازه و مناسب مایکروفر قرار دهید. آن را با یک پوشش پلاستیکی و سوراخ دار بپوشانید. منو و وزن را انتخاب نموده، دکمه شروع را فشار دهید. پس از پخت، مواد را هم زده و بگذارید ۳ دقیقه بماند.
2	گرم کردن دوباره تاس کباب/سوپ	۱ تا ۴ فنجان (۲۵۰ گرم تا ۱۰۰۰ گرم)	ظرف مخصوص مایکروفر	سرد شده	غذا را در یک ظرف اندازه و مناسب مایکروفر قرار دهید. آن را با یک پوشش پلاستیکی و سوراخ دار بپوشانید. منو و وزن را انتخاب نموده، دکمه شروع را فشار دهید. پس از پخت، مواد را هم زده و بگذارید ۳ دقیقه بماند.
3	سیب زمینی با پوست	۱ تا ۴ سیب زمینی (هر کدام بوزن ۲۰۰ تا ۲۳۰ گرم)	-	دمای اطاق	هر کدام از سیب زمینیها را با یک چنگال سوراخ نمائید. آنها را با فاصله ای نهایتاً به اندازه ۱ اینچ از کناره ها، روی سینی شیشه ای قرار دهید. منو و وزن را انتخاب نموده، دکمه شروع را فشار دهید. پس از پخت، بگذارید ۵ دقیقه بماند.
4	سبزیجات تازه	۱ تا ۴ فنجان	ظرف مخصوص مایکروفر	دمای اطاق	مطابق آنچه خواسته شد، سبزیها را شسته و آب اضافی آن را بگیرید. غذا را در یک ظرف اندازه و مناسب مایکروفر قرار دهید. بسته به اندازه سبزیها مقداری آب اضافه نمائید. (۱ تا ۲ فنجان : ۲ قاشق چایخوری، ۳ تا ۴ فنجان : ۴ قاشق چایخوری) با یک پوشش پلاستیکی و سوراخ دار بپوشانید. منو و وزن را انتخاب نموده، دکمه شروع را فشار دهید. پس از پخت، هم زده و بگذارید ۳ دقیقه بماند.
5	سبزیجات آماده	۱ تا ۴ فنجان	ظرف مخصوص مایکروفر	فریز شده	آن را از بسته درآورده، زیر آب بشوئید. غذا را در یک ظرف اندازه و مناسب مایکروفر قرار دهید. بسته به اندازه سبزیها مقداری آب اضافه نمائید. (۱ تا ۲ فنجان : ۲ قاشق چایخوری، ۳ تا ۴ فنجان : ۴ قاشق چایخوری) با یک پوشش پلاستیکی و سوراخ دار بپوشانید. منو و وزن را انتخاب نموده، دکمه شروع را فشار دهید. پس از پخت، هم زده و بگذارید ۳ دقیقه بماند.

یخزدائی خودکار

دما و تراکم مواد غذایی متفاوت است توصیه می کنیم که غذا را قبل از دستور پخت چک کنید، توجه زیادی به مفاصل گوشت و مرغ داشته باشید بعضی از غذاها نباید قبل از پخت کاملاً شل شوند مثلاً پخت ماهی آن قدر سریع است که بعضی وقتها بهتر است وقتی کمی یخ آن آب شد آن را پخت. برنامه BREAD (نان) برای شل کردن یخ چیزهای کوچک مثل رول نان یا یک تکه نان مناسب است. این کار مستلزم یک زمان کوتاه برای شل شدن مرکز ماده غذایی است. در مثال زیر چگونگی یخ زدایی یک تکه گوشت مرغ را به وزن ۱/۴ کیلوگرم شرح می دهیم.

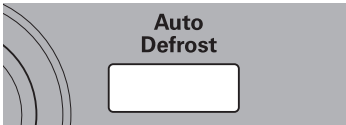


فرشما دارای ۴ نوع یخ زدایی برای گوشت، گوشت مرغ، ماهی و نان است که هر کدام دارای دسته بندیهای مختلفی از نظر توان می باشد.

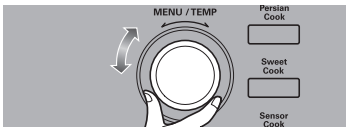


دکمه **STOP/CLEAR** را فشار دهید.

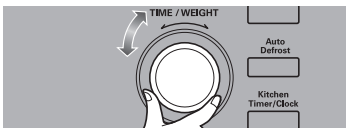
غذایی را که می خواهید یخ زدایی کنید، ابتدا وزن نمایید. مطمئن شوید که هرگونه تسمه فلزی یا روکش را در آورده اید سپس آن را در فر قرار داده و در آن را ببندید.



دکمه **Auto Defrost** را فشار دهید.

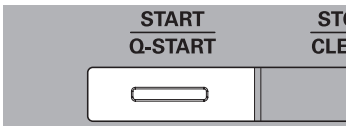


انتخابگر **MENU/TEMP** را بچرخانید تا سمبل "2" (POULTRY) بر روی صفحه نمایش ظاهر گردد.



وزن غذایی را که می خواهید یخ زدایی کنید وارد کنید.

انتخابگر **TIME/WEIGHT** را بچرخانید تا سمبل "1.4kg" را بر روی صفحه نمایش ظاهر گردد.



دکمه **START/Q-START** را فشار دهید.

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

استفاده نکنید



سینی فلزی



جوجه کردان

راهنمای یخ زدایی خودکار

* برای یخ زدایی مواد غذایی باید آن را درون ظرف مخصوص مایکروویو و بدون درپوش بر روی صفحه شیشه ای قرار دهید.

* در صورت نیاز، تکه های گوشت یا مرغ را با ورقه های ضخیم آلومینیوم بپوشانید. این عمل مانع از گرم شدن مواد غذایی در هنگام یخ زدایی می شود. مراقب باشید که کاغذ آلومینیوم با دیواره فر تماس پیدا نکند.

* مواد غذایی را جداگانه دسته بندی کنید. گوشت، قطعات خورشتی، کالباس و غیره.

* پس از شنیدن صدای بیب غذا را از فر در آورده قطعات آب شده را بردارید و بقیه قسمتها را پس از برگرداندن در فر قرار دهید. به یخ زدایی ادامه دهید. در پایان برنامه غذا را از فر در آورید، و صبر کنید تا کاملاً آب شود. برای مفاصل گوشت و مرغ های درسته حداقل باید ۱ ساعت صبر کنید تا یخ آنها آب شود.

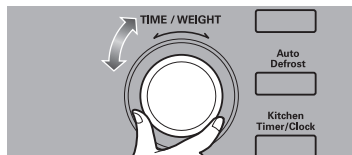
طبقه بندی	وزن مجاز	لوازم مورد نیاز	مواد غذایی
1. گوشت	۰/۱ ~ ۴/۰ کیلوگرم	ظرف مایکروویو (ظرف مسطح)	گوشت چرخ کرده، استیک فیله، قطعات خورشتی، راسته، گوشت زودپز، گوشت ران، برگر گوساله، قطعات گوشت، رولت سرخ شده، سوسیس، کالباس، استیک (۲ سانتی متر). پس از شنیدن صدای بیب غذا را برگردانید. پس از یخ زدایی ۵ تا ۱۵ دقیقه صبر کنید.
2. گوشت مرغ			گوشت مرغ مرغ درسته، ران، سینه، سینه بدون استخوان (کمتر از ۲ کیلوگرم) پس از شنیدن صدای بیب غذا را برگردانید. پس از یخ زدایی ۲۰ تا ۳۰ دقیقه صبر کنید
3. ماهی			ماهی فیله، استیک، ماهی درسته، غذاهای دریایی پس از شنیدن صدای بیب غذا را برگردانید. پس از یخ زدایی مدت ۱۰ تا ۲۰ دقیقه صبر کنید.
4. نان	۰/۱ ~ ۰/۵ کیلوگرم	کاغذ مخصوص یا ظرف مسطح	نان تکه شده، بیسکویت، باگتھا، و غیره.

تایمر آشپزخانه

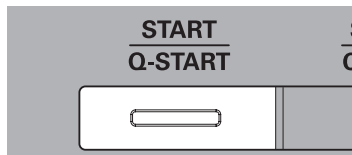
در مثال زیر نحوه تنظیم تایمر آشپزخانه بر روی 3:30 دقیقه را نشان خواهیم داد.



دکمه **Kitchen Timer/Clock** را فشار دهید.



انتخابگر **TIME/WEIGHT** را بچرخانید تا سمبل "3:30" را بر روی صفحه نمایش ظاهر گردد.



دکمه **START/Q-START** را فشار دهید.



دستگاه مایکروفر را می توان بعنوان یک زمان سنج مورد استفاده قرار داد. شما می توانید تا 99:00 دقیقه را تنظیم نمایید.

راهنمای

گرم کردن یا گرم کردن مجدد

جهت گرم کردن یا گرم کردن مجدد در مایکروویو انجام چند دستورالعمل ضروری است. مقدار غذا را اندازه کنید تا زمان لازم برای گرم کردن غذا تعیین شود. برای نتیجه گیری بهتر، غذا را در تمام سطح ظرف بریزید و از انباشته شدن غذا در یک نقطه جلوگیری نمایید. غذایی که دمای آن برابر دمای اتاق است نسبت به غذایی که دمای یخچال دارد زودتر گرم خواهد شد. کنسروها را باید از قوطی خارج کرده و در ظرف مخصوص مایکروویو گرم شوند. چنانچه از درپوش یا روکش پلاستیکی منفذدار استفاده کنید غذا به طور یکنواخت تری گرم می شود. به هنگام برداشتن روکش مراقب باشید که بخار غذا دستتان را نسوزاند. از جدول زیر می توان به عنوان راهنمای گرم کردن غذاهای پخته شده استفاده نمایید.

نوع غذا	زمان پخت (at HIGH)	دستورالعمل های ویژه
پوره سیب زمینی ۳۵۰ گرم	۲/۵ ~ ۳ دقیقه ۶ ~ ۹ دقیقه	از قابلمه درب دار مخصوص مایکروویو استفاده کنید. در نیمه زمان پخت غذا را هم بزنید.
لوبیا ۱ فنجان	۱ ۱/۲ ~ ۳ دقیقه	از قابلمه درب دار مخصوص مایکروویو استفاده کنید. در نیمه زمان پخت غذا را هم بزنید.
راویولی یا پاستا با سس ۱ فنجان ۴ فنجان	۴ ~ ۲ ۱/۲ دقیقه ۱۱ ~ ۷ ۱/۲ دقیقه	از قابلمه درب دار مخصوص مایکروویو استفاده کنید. در نیمه زمان پخت غذا را هم بزنید.
برنج ۱ فنجان ۴ فنجان	۱ ۱/۲ ~ ۱ دقیقه ۵ ~ ۳ ۱/۲ دقیقه	از قابلمه درب دار مخصوص مایکروویو استفاده کنید. در نیمه زمان پخت غذا را هم بزنید.
نان ساندویچ گرد یا رول	۳۰ ~ ۱۵ ثانیه	نان را در کاغذ مخصوص پخت قرار داده و روی سینی شیشه ای بگذارید.
سبزیجات ۱ فنجان ۴ فنجان	۲ ۱/۲ ~ ۱ ۱/۲ دقیقه ۵ ۱/۲ ~ ۳ ۱/۲ دقیقه	از قابلمه درب دار مخصوص مایکروویو استفاده کنید. در نیمه زمان پخت غذا را هم بزنید.
سوپ به اندازه یک نفر (۲۳۰ g)	۲ ~ ۱ ۱/۲ دقیقه	از قابلمه درب دار مخصوص مایکروویو استفاده کنید. در نیمه زمان پخت غذا را هم بزنید.

نوع غذا	زمان پخت (at HIGH)	دستورالعمل های ویژه
گوشت ورقه شده سه تکه ضخامت ۰/۵ Cm	۲ ~ ۱ دقیقه	گوشت تکه شده را در ظرف مایکروویو قرار دهید. از روکش منفذ دار پلاستیکی استفاده کنید. توجه: استفاده از سس موجب حفظ آب آن می شود.
مرغ خرد شده ۱ سینه کامل ۱ ران کامل	۳ ~ ۲ دقیقه ۳ ۱/۲ ~ ۳ دقیقه	تکه های مرغ را در ظرف مایکروویو بگذارید. از روکش منفذ دار پلاستیکی استفاده کنید.
فیله ماهی (۱۷۰-۲۳۰ g)	۲ ~ ۱ دقیقه	ماهی را بر روی صفحه مایکروویو بگذارید. از روکش منفذ دار پلاستیکی استفاده کنید.
لازانیا به اندازه یک نفر یا (۳۰۰ g)	۶ ~ ۴ دقیقه	لازانیا را بر روی صفحه مایکروویو بگذارید. از روکش منفذ دار استفاده کنید.
کاسارولی ۱ فنجان ۴ فنجان	۳ ~ ۱ ۱/۲ دقیقه ۷ ~ ۴ ۱/۲ دقیقه	از قابلمه درب دار مخصوص مایکروویو استفاده کنید. در نیمه زمان پخت غذا را هم بزنید.
پنیر یا کریم کاسارولی ۱ فنجان ۴ فنجان	۲ ۱/۲ ~ ۱ دقیقه ۶ ~ ۳ ۱/۲ دقیقه	از قابلمه درب دار مخصوص مایکروویو استفاده کنید. در نیمه زمان پخت غذا را هم بزنید.
سوپ جو یا ساندویچ گوشت ۱ ساندویچ (۱/۲ فنجان پرکننده ساندویچ بدون نان گرد)	۲ ۱/۲ ~ ۱ دقیقه	از قابلمه درب دار مخصوص مایکروویو استفاده کنید. در نیمه زمان پخت غذا را هم بزنید.

راهنمای سبزیجات تازه

نوع غذا	مقدار لازم	زمان پخت (HIGH)	دستور العمل پخت
کنگر (۲۳۰ گرم)	۲ عدم متوسط ۴ عدم متوسط	۴/۵ ~ ۷ ۱۰ ~ ۱۲	آنها را کمی مرتب کنید. ۲ قاشق غذاخوری آب و ۲ قاشق غذاخوری آب سبزی به آن اضافه کنید. روی آن را بپوشانید. زمان انتظار دقیقه ۲-۳
مارچوبه تازه	۴۵۰ گرم	۳ ~ ۶	۱ فنجان آب به آن اضافه کنید. روی آن را بپوشانید. زمان انتظار دقیقه ۲-۳
لوبیا سبز	۴۵۰ گرم	۶ ~ ۱۰	لوبیا را همراه ۱/۲ فنجان آب در یک قابلمه ۱/۵ لیتری بدون در بریزید. در نیمه زمان پخت غذا را هم بزنید. زمان انتظار دقیقه ۲-۳
لوبیا تازه	۴۵۰ گرم	۱۰ ~ ۱۴	لوبیا را همراه ۱/۲ فنجان آب در یک قابلمه ۱/۵ لیتری بدون در بریزید. در نیمه زمان پخت غذا را هم بزنید. زمان انتظار دقیقه ۲-۳
کلم بروکلی (تازه و خرد شده)	۳۰۰ گرم	۳ ~ ۴	کلم را در ظرف مخصوص فر قرار دهید. ۱/۲ فنجان آب به آن اضافه کنید. زمان انتظار دقیقه ۲
کلم تازه و خرد شده	۴۵۰ گرم	۷ ~ ۹	کلم را همراه ۱/۲ فنجان آب در یک قابلمه ۱/۵ لیتری بدون در بریزید. در نیمه زمان پخت غذا را هم بزنید. زمان انتظار دقیقه ۲-۳
هویج تازه حلقه شده	۲۰۰ گرم	۲ ~ ۳	هویج را همراه ۱/۴ فنجان آب در یک قابلمه ۱۰۵ لیتری بدون در بریزید. در نیمه زمان پخت غذا را هم بزنید.
گل کلم درسته	۴۵۰ گرم	۵ ~ ۷	گل کلم را کمی مرتب کنید. کرفسها را خرد کرده با ۱/۲ فنجان آب در یک قابلمه ۱۰۵ لیتری بدون در بریزید. در نیمه زمان پخت غذا را هم بزنید. زمان انتظار دقیقه ۲-۳
ذرت تازه	۲ لیوان	۴ ~ ۸	۲ قاشق غذاخوری آب در ظرف ۱/۵ لیتری بریزید. درپوش آن را گذاشته و ۲-۳ دقیقه صبر کنید.

نوع غذا	مقدار لازم	زمان پخت (HIGH)	دستور العمل پخت
قارچ تازه ورقه شده	۲۳۰ گرم	۱/۴ ~ ۲/۴	قارچ ها را در یک قابلمه ۱/۵ لیتری درب دار قرار دهید. در نیمه زمان پخت غذا را هم بزنید. ۲-۳ دقیقه صبر کنید.
هویج فرنگی تازه ورقه شده	۴۵۰ گرم	۳ ~ ۶	به همراه ۱ فنجان آب در یک قابلمه ۱/۵ لیتری درب دار قرار دهید. در نیمه زمان پخت غذا را هم بزنید. ۲-۳ دقیقه صبر کنید.
نخود فرنگی تازه	۴ لیوان	۶ ~ ۹	نخود فرنگی را در یک قابلمه ۱/۵ لیتری درب دار ریخته و ۱/۲ فنجان به آب اضافه کنید. در نیمه زمان پخت غذا را هم بزنید. ۲-۳ دقیقه صبر کنید.
سبب زمینی کاملاً تنوری (هر کدام)	۲ عدم متوسط ۴ عدم متوسط	۵ ~ ۹ ۹ ~ ۱۳	سبب زمینی ها را از چند جای مختلف با چنگال سوراخ کنید. آنها را روی دو ورقه غذا مخصوص پخت قرار دهید. در نیمه زمان پخت غذا را هم بزنید. ۲-۳ دقیقه صبر کنید.
سبب زمینی کاملاً تنوری (هر کدام)	۲ عدد ۴ عدد	۵/۴ ~ ۷/۴ ۹/۴ ~ ۱۴	سبب زمینی ها را از چند جای مختلف با چنگال سوراخ کنید. آنها را روی دو ورقه غذا مخصوص پخت قرار دهید. در نیمه زمان پخت غذا را هم بزنید. ۲-۳ دقیقه صبر کنید.
برگ اسفناج	۴۵۰ گرم	۶ ~ ۸	اسفناجها را در یک قابلمه ۱/۵ لیتری درب دار ریخته و ۱ فنجان به آن آب اضافه کنید. ۲-۳ دقیقه صبر کنید.
کدوی مسمای تازه خرد شده	۴۵۰ گرم	۴/۴ ~ ۷/۴	ورقه های کدو را در یک قابلمه ۱/۵ لیتری درب دار قرار دهید. و ۱/۲ فنجان به آن آب اضافه کنید. در نیمه زمان پخت غذا را هم بزنید. ۲-۳ دقیقه صبر کنید.
کدوی مسمای تازه ، درسته	۴۵۰ گرم	۶ ~ ۹	کدوها را با چنگال سوراخ کنید. روی دو ورقه کاغذ مخصوص پخت قرار دهید. در نیمه زمان پخت آنها را جابجا کرده و برگردانید.

راهنمای پخت با گریل

دستورالعمل سرخ کردن گوشت با گریل

- چربیهای اضافی گوشت را جدا کنید. فقط چربی را جدا کرده و اطمینان حاصل نمایید حین انجام این کار گوشت را برش ندهید. (این کار از جدا شدن آسان چربی جلوگیری می کند)
- آن را بر روی سه پایه کنار هم چیده و آغشته به کره یا روغن کنید.
- در نیمه زمان پخت، گوشت را برگردانید.

نوع غذا	وزن مجاز	زمان پخت (دقیقه)	نکات مهم
ساندویچ گوشت گوساله	۵۰×۲ گرم ۱۰۰×۲ گرم	۱۶~۱۳ ۲۳~۱۹	با روغن یا کره آب شده آن را چرب کنید. قسمتهای نازک باید روی سه پایه گریل قرار بگیرند. قسمتهای کلفت باید روی سینی قرار بگیرند. در نیمه زمان پخت غذا را برگردانید.
استیک گوساله (ضخامت ۵/۵ cm) آبدار (نیمه خام) نیم پز کاملاً پخته	۲۳۰×۲ گرم ۲۳۰×۲ گرم ۲۳۰×۲ گرم	۲۰~۱۸ ۲۴~۲۲ ۲۸~۲۶	
گوشت گوسفند (ضخامت ۲/۵) سانتیمتر	۲۳۰×۲ گرم	۳۲~۲۵	هر چند وقت یکبار آن را برگردانید.

راهنمایی برای سرخ کردن ماهی و غذاهای دریایی ماهی و غذاهای دریایی را بر روی سه پایه بلند بگذارید. قبل از سرخ کردن در هر دو طرف ماهی درسته خطوط و شکافهای اریب ایجاد کنید. قبل و حین پخت ماهی و غذاهای دریایی را آغشته به روغن کنید. این کار مانع از خشک شدن ماهی می شود. زمان ارایه شده در جدول را جهت سرخ کردن رعایت کنید. ماهی درسته و استیک ماهی باید در نیمه زمان سرخ شدن، برگردانده شوند.

نوع غذا	وزن مجاز	زمان پخت (دقیقه)	نکات مهم
فیله ماهی (ضخامت ۱ cm) (ضخامت ۱/۵ cm)	۲۳۰ گرم ۲۳۰ گرم	۲۱~۱۷ ۲۴~۲۰	سطح آن را به کره آب کرده یا روغن آغشته نمایید. در نیمه زمان پخت آن را برگردانید.
استیک ماهی (ضخامت ۵/۵ cm)	۲۳۰ گرم	۲۸~۲۴	
ماهی درسته	۲۲۵~۳۵۰ ۴۰۰ گرم	۲۰~۱۶ ۲۸~۲۴	برای ماهی های ضخیم تر و پرچربی زمان بیشتری نیاز دارید.
صدف گوشتی میگوی نپخته	۴۵۰ گرم ۴۵۰ گرم	۲۰~۱۶ ۲۰~۱۶	به هنگام پخت آن را به خوبی چرب کنید.

ظروف مخصوص مایکروویو

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

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

ظرفهای غذا یا بشقاب

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

ظرفهای شیشه ای

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

ظرفهای ذخیره غذا از جنس پلاستیک

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

کاغذی

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

بسته های پخت پلاستیکی

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

ظرفهای پلاستیکی مایکروویو

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

ظرف سفالی، سرامیک یا سنگی

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

احتیاط

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

مشخصه های غذا و پخت با مایکروویو

میزان رطوبت غذا

از آنجا که گرمای تولید شده از مایکروویو رطوبت را تبخیر می کند، غذاها نسبتا خشک مثل گوشت های 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 یا 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 معمولا به بهترین نحو در فر می پزند.

پوشاندن

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

قهوه ای شدن یا سرخ شدن

گوشتها و مرغهایی که پانزده دقیقه یا بیشتر پخته می شوند با روغن خودشان کمی قهوه ای رنگ می شوند غذاهایی که کمتر پخته می شوند را می توان با استفاده از سس قهوه ای مثل سس ورسستر شایر یا باریکو 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 پریدن 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 سبب 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.

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. مثلا یک کیک که با کره یخ زده، شیر و تخم مرغ درست می شود دمای زیادی برای پختن مصرف می کند تا کیک که با موادی درست می شود که در دمای اتاق قرار دارند.

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

تراکم غذا

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

ارتفاع غذا

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

مشخصه های غذا و پخت با مایکروویو

هم زدن

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

چرخاندن

غذاهای بزرگ و بلند مثل گوشتهای بریان و مرغ درسته را باید در 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 گوشت و لپه غذاهای مکعبی شکل را با فویل آلومینیومی پوشاند تا بیش از حد نپزد. هرگز از فویل زیاد استفاده نکرده و از ایمنی آن اطمینان حاصل کنید تا در فر ایجاد قوس الکتریکی نکند.

بالا تر گذاشتن غذا

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

سورخ کردن

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

امتحان کردن غذا برای پخت

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

زمان مکث

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

تمیز کردن فر مایکروویو

۱- تمیز کردن داخل فر

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

سینی شیشه ای را به طور دستی یا در ماشین ظرفشویی بشویید.

۲- تمیز کردن خارج فر

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

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

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

۵- از بخار شوی استفاده نکنید.

پرسش و پاسخ

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

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

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

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

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

احتیاط

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

س- چرا فر من با سرعتی که کتاب شما ارایه داده غذا را نمپزند؟

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

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

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

س- چرا پس از برخی از دفعات آشپزی فن خنک کننده به کار می افتد؟

آیا اشکال دارد؟

ج- وقتی فضای داخل داغ باشد، فن خنک کننده برای خنک کردن برای لحظاتی کوتاه به کار می افتد. این امر طبیعی است.

س- وقتی چراغ فر روشن نمی شود علت چیست؟

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

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

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

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

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

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

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

س- چرا بعضی اوقات تخم مرغ ها می ترکند؟

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

س- چرا زمان 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

MC-4225WCB / MC-4225SCB / MC-4225SCS	
230 V~ 50 Hz	جریان ورودی برق
900 W (IEC60705 rating standard)	خروجی
2450 MHz	فرکانس مایکروویو
574 mm(W) X 376 mm(H) X 520 mm(D)	ابعاد بیرونی
	مصرف برق
1400 watt	مایکروویو
max. 2000 watt (1250 watt)	گریل
max. 2650 watt	ترکیبی
1950 watt	کانوکشن

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
آبادیه	333828	بوشهر	2522895-2541110	دلیجان	4226828	شیراز	09685
ابركوه	6823617	بوكان	6224471-6224822	دماوند	5234664-5243454	صحنه	3222825
ابهر	5271917	بوئين زهرا	4222291	دورود	4238226	صومعه سرا	3224231
آببك	2826875	بهار	4224372	دهدشت	3222420-3228718	طیس	4228551-3
آراك	2249066-2221012-2221015	بهپهان	3315010	رباط كريم	4231215	عباس آباد تنكابن	4625250
اردبيل	2232322-2235656	بهشهر	5228239-5224856	رامهرمز	2227412	عجبشیر	4626715
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	روان	4226610	فومن	7234557-7234447
اسدآباد	3224286	پيرانشهر	4227768	رودسر	6227844	قائم شهر	3247712-2237437
اسفراین	7229596	تالش	4223032-4225559	زايل	2227725-2222392	قرچك ورامين	2125055
اسلام آباد غرب	5223949	تايباد	4230796	زااهدان	3219644	قروه	5226454-5373984
اسلامشهر	2249596	تبريز	09685	زنجان	5245256	قره ضياء الدين	2727659
اشخانه	4222846	تربت جام	2227791	ساری	2263410-3249674	قزوین	2238560
اصفهان	09685	تربت حيدريه	2223471	ساوه	2229786	قم	6615057-7208703
اقلید فارس	4229144-4228860	تکاب	5225282	سبزوار	2228960	قوچان	2221875
الشتر	5221969	تنكابن	4222933-4282933	سراب	2224499	كازرون	2241353-2238484
الگوذر	2221444	تهران	09685	سرابه	4224610	كاشان	4237954-4230014
امل	2221907-2228368	جوانرود	6225844	سرپل ذهاب	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	سنندج	3237868-3244700	كلاله	4241114
ایلام	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	کش	4462674-4451572
بانه	4222575	خرمشهر	4225008	شاهين دژ	4222186	كرگان	2261410-2261420
بيجنورد	2240641-2220063	خلخال	4222026	شاهين شهر	5240959-5227932	كرمسار	4221888
برازجان	4150956-4244007	خمام	4222890-4223940	شيبستر	2224868	كليابگان	328183
بروجرد	2628628-2623630	خمين	2223901-2220270	شفت	7823065	كلگاه	6225785
برونج	4222419	خميني شهر	3678833	شوش دانپال	5214715	گناباد	7226004
بستان آباد	4124733	خوي	2222290-2226990	شوستر	6220811	گنبد 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	لنكړود	5229401-5223246

یادداشت

یادداشت



Printed in Korea