

دفترچه راهنمای فر میکروویو

لطفاً پیش از استفاده، این دفترچه راهنما را به طور کامل مطالعه کنید.

MG-4012SM
MG-4012WM



اقدامات احتیاطی

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

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

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 قلیان در آیند .)

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

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

(بویژه محتویات بطری شیر یا ظروف غذای کودک)

در موقع برداشتن ظرف مراقب باشید .

هشدار

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

بعلت وجود قفل های ایمنی داخلی که در مکانیزم در جا سازی شده ، نمی توانید فر خود را با در باز به کار اندازید . این قفل ها بطور اتوماتیک هر گونه فعالیت پخت و پز را به هنگام باز بودن در متوقف می سازند زیرا در صورت شروع پخت باز بودن 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 نگذارید و غذا یا پس مانده آن را با ماده پاک کننده از روی سطوح درزگیری جمع کنید .

اگر فر خراب است از آن استفاده نکنید . حتماً باید درهای فر به درستی بسته شوند ۱- درها خراب نباشد ، ۲- لوله ها و بست ها خراب نباشند ، ۳- قسمت های درزگیری شده دچار نقص نشده باشند .

فر باید تنها توسط تعمیرکاران متخصص و مجرب تعمیر شود .

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 .

فرمایکروویو چگونه کار می کند؟

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

یک وسیله بسیار ایمن

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

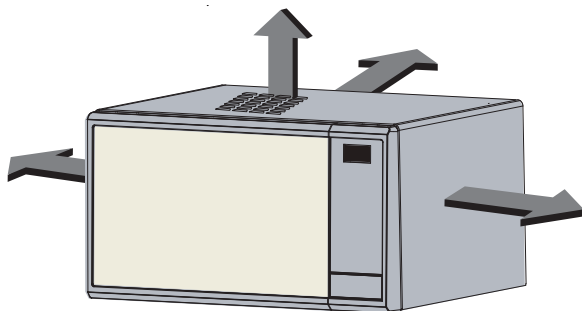
۲	اقدامات احتیاطی
۳	فهرست
۵-۴	بازکردن و نصب کردن
۶	تنظیم ساعت
۷	قفل کودک
۸	پخت با قدرت
۹	میزان توان مایکرو
۱۰	پخت دو مرحله ای
۱۱	شروع به کار سریع
۱۲	پخت با گریل
۱۳	پخت ترکیبی
۱۵-۱۴	پخت خودکار
۱۷-۱۶	یخ زدایی خودکار
۱۹-۱۸	برپایی کردن خودکار
۲۱-۲۰	یخ زدایی سریع
۲۲	پخت با زمان کوتاهتر یا طولانی تر
۲۳	تایمر
۲۴	راهنمای گرم کردن یا گرم کردن مجدد
۲۵	راهنمای پخت سبزی های تازه
۲۶	راهنمای پخت گریل
۲۸-۲۷	دستورالعمل های ایمنی مهم
۲۹	ظروف مخصوص مایکروویو
۳۱-۳۰	مشخصه های غذا و پخت با مایکروویو
۳۲	پرسش و پاسخ
۳۳	اطلاعات در مورد سیم و دوشاخه / مشخصات فنی

باز کردن و نصب کردن

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

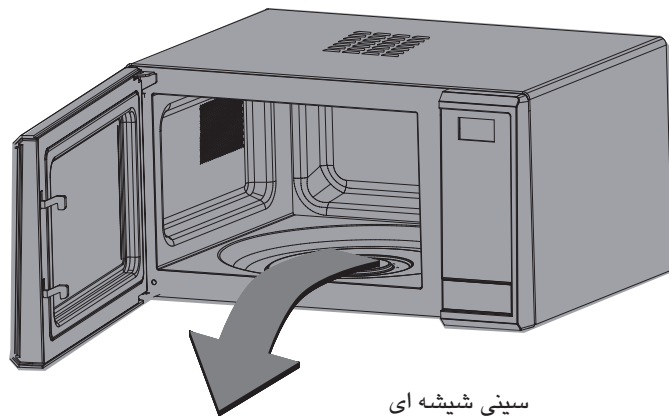
فر خود را در جایگاه دلخواه قرار داده، به نحوی که ۸۵ سانتی متر ارتفاع داشته باشد. از بالا حداقل ۳۰ سانتی متر و از پشت حداقل ۱۰ سانتی متر برای تهویه خوب، جا داشته باشد. قسمت جلویی فر باید حداقل ۸ سانتی متر از لبه محلی که آن را قرار داده اید عقب تر باشد تا از افتادن آن جلوگیری شود.

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

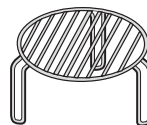


از این دستگاه نباید برای مقاصد تجاری استفاده کرد.

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



سینی شیشه ای



سه پایه



حلقه دوار (چرخان)



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



با فشار دکمه **DOOR OPEN BUTTON**، درب را باز کنید. حلقه ی دوار را داخل فر و سینی شیشه ای را روی آن قرار دهید.



لیوان مخصوص مایکروویو را با ۲۶۰ میلی لیتر آب پر کنید و بر روی سینی شیشه ای قرار دهید و در فر را ببندید. اگر در مورد نوع ظرف مصرفی شک دارید به صفحه ۲۶ مراجعه فرمایید.



دکمه ی

START/Q-START

را یک بار فشار دهید تا زمان پخت برای ۳۰ ثانیه تنظیم شود. با فشار دکمه صدای بیپ خواهید شنید.



پس از فشار دکمه، فر شروع به کار خواهد کرد.



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.

تنظیم ساعت

می توانید ساعت را ۱۲ ساعته یا ۲۴ ساعته تنظیم کنید.
در مثال زیر به شما تنظیم ساعت ۱۴:۳۵ را در یک دور ۲۴ ساعته نشان می دهیم.
مطمئن شوید که تمام قسمت های بسته بندی شده را باز نموده اید.



ابتدا از نصب صحیح دستگاه همانگونه که در راهنما گفته شده
مطمئن شوید.
دکمه **STOP/CLEAR** را فشار دهید.



دکمه **CLOCK** را یک بار فشار دهید.
(اگر می خواهید از گزینه دیگری استفاده کنید)
دکمه **CLOCK** را یک بار دیگر فشار دهید.
اگر می خواهید پس از تنظیم ساعت گزینه ای
را تغییر دهید، باید دوشاخه را از برق کشیده
و دوباره به برق بزنید.



دکمه **10 MIN** را چهارده بار فشار دهید.
دکمه **1 MIN** را سه بار فشار دهید.
دکمه **10 SEC** را پنج بار فشار دهید.



برای تنظیم زمان دکمه **CLOCK** را فشار دهید.



ساعت شروع به شمارش می کند.

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

در هنگام تنظیم ساعت علامت دو نقطه چشمک
خواهد زد پس از اتمام تنظیم، دو نقطه ثابت
خواهد شد.



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

دکمه **STOP/CLEAR** را فشار دهید.



دکمه **STOP/CLEAR** را فشار داده و نگهدارید تا عبارت "L" بر روی صفحه نمایان شده و صدای بیپ شنیده شود. قفل کودک اکنون تنظیم شده است. زمان از روی صفحه محو شده و پس از گذشت چند ثانیه دوباره نمایان می شود.



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



برای لغو این دستور دکمه **STOP/CLEAR** را فشار داده و نگه دارید تا علامت "L" محو شود، پس از لغو صدای بیپ شنیده می شود.



پخت با قدرت مایکرو

در نمونه زیر به شما نشان می دهیم که چگونه بعضی از غذاها را با توان ۸۰۰ وات (۸۰٪) برای ۵ دقیقه و ۳۰ ثانیه بپزید.



مطمئن شوید که فر خود را به درستی همانگونه که در راهنما آمده، نصب کرده اید.
دکمه **STOP/CLEAR** را فشار دهید.



برای انتخاب توان ۸۰٪ دکمه **MICRO** را دوبار فشار دهید.
عبارت 800 بر روی صفحه نمایش نمایان می شود.



فر مایکروویو شما دارای پنج تنظیم برای توان مایکرو است. توان بالا به طور خودکار انتخاب می شود اما با فشار مکرر کلید **MICRO** توان مختلفی انتخاب می شود.

دکمه **1 MIN** را پنج بار فشار دهید.
دکمه **10 SEC** را سه بار فشار دهید.



دکمه **START/Q-START** را فشار دهید.



توان	فشار کلید MICRO	%
بالا	۱ بار	100%
کمی بالا	۲ بار	80%
متوسط	۳ بار	60%
یخ زدایی متوسط	۴ بار	40%
پایین	۵ بار	20%

میزان توان مایکرو

فرمایکروویو شما مجهز به پنج میزان مختلف توان مایکرو است تا قدرت و کنترل بیشتری بر فرایند پخت داشته باشید.
جدول زیر نمونه ای از غذا و میزان توان پیشنهادی را برای استفاده با این مایکروویو ارائه می دهد.



میزان توان	مورد استفاده برای	میزان توان (%)	توان خروجی
بالا HIGH	- آب جوش - خوراک گوشت گاو - پخت گوشت طیور، ماهی و سبزیجات - پخت استیک	۱۰۰٪	۱۰۰۰ وات
کمی بالا MEDIUM HIGH	- گرم کردن - بریان کردن گوشت و مرغ - پخت قارچ و حلزون - پخت غذاهای حاوی پنیر و تخم مرغ	۸۰٪	۸۰۰ وات
متوسط MEDIUM	- پختن کیک و کلوچه - آماده کردن تخم مرغ - پختن فرنی و شیربرنج - آماده کردن برنج و سوپ	۶۰٪	۶۰۰ وات
یخ زدایی / کمی پایین DEFROST/ MEDIUM LOW	- گرم کردن همه موارد - گرم کردن کره و شکلات - پختن گوشت های نسبتاً سفت	۴۰٪	۴۰۰ وات
پایین LOW	- گرم کردن کره و پنیر خامه ای - نرم کردن بستنی - گرم نگهداشتن ظروف اصلی و سفالی	۲۰٪	۲۰۰ وات

پخت دو مرحله ای

در مثال زیر به شما نشان خواهیم داد که چگونه بعضی از غذاها را در دو مرحله پخت نمایید.
مرحله اول پخت غذا به مدت ۱۱ دقیقه با توان بالا و مرحله دوم پخت غذا به مدت ۳۵ دقیقه با توان ۴۰۰ وات (۴۰٪) می باشد.



دکمه **STOP/CLEAR** را فشار دهید.



میزان توان و زمان پخت را برای مرحله اول تنظیم کنید.

برای انتخاب توان HIGH دکمه MICRO را یک بار فشار دهید.

دکمه ی **10 MIN** را یک بار فشار دهید.

دکمه ی **1 MIN** را یک بار فشار دهید.



توان و زمان پخت را برای مرحله دوم تنظیم کنید.

برای انتخاب توان ۴۰٪ دکمه MICRO را چهاربار فشار دهید.

دکمه ی **10 MIN** را سه بار فشار دهید.

دکمه ی **1 MIN** را پنج بار فشار دهید.

در طول پخت دو مرحله ای می توان در فر را باز کرده و غذا را چک نموده و سپس در فر را بسته و دکمه **START/Q-START** را بزنید تا عمل پخت ادامه یابد.

در پایان مرحله اول صدای بیب را خواهید شنید که نشانگر درخواست دستور مرحله دوم است.

چنانچه می خواهید برنامه را متوقف کنید دکمه **STOP/CLEAR** را دو مرتبه فشار دهید.

دکمه **START/Q-START** را فشار دهید.



شروع به کار سریع

در نمونه زیر به شما نشان می دهیم که چگونه زمان پخت را در ۲ دقیقه و روی توان بالا تنظیم کنید.

دکمه **STOP/CLEAR** را فشار دهید.



دکمه **START/Q-START** را چهار بار فشار دهید. تا زمان ۲ دقیقه با توان بالا را انتخاب کنید.



فر شما قبل از زدن دکمه برای چهارمین بار، به کار می افتد.

ساختار **QUICK START** این امکان را به شما می دهد که با فشار دکمه **START/Q-START** فواصل ۳۰ ثانیه ای را در حین پخت با توان بالا انتخاب کنید.

در طول پخت با **QUICK START** می توانید زمان پخت را تا ۱۰ دقیقه با فشار دادن متوالی دکمه **START/Q-START** افزایش دهید.

پخت با گریل

در نمونه زیر نحوه استفاده از گریل برای پخت برخی غذاها در عرض ۱۲ دقیقه و ۳۰ ثانیه نشان داده شده است.



دکمه **STOP/CLEAR** را فشار دهید.



دکمه **GRILL** را فشار دهید.

عبارت **Gril** بر روی صفحه نمایش نمایان می شود.

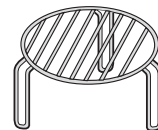
این ساختار شما را قادر می سازد که غذا را به سرعت برشته کنید.



دکمه **10 MIN** را یک بار فشار دهید.

دکمه **1 MIN** را دوبار فشار دهید.

دکمه **10 SEC** را سه بار فشار دهید.



سه پایه



دکمه **START/Q-START** را فشار دهید.

پخت ترکیبی

در مثال زیر به شما نشان می دهیم که چگونه فر خود را برای پخت ترکیبی ۴۰۰ وات (۴۰٪) با زمان ۲۵ دقیقه آماده کنید.

دکمه **STOP/CLEAR** را فشار دهید.



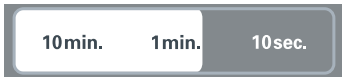
دکمه **COMBI** را دو بار فشار دهید

عبارت Co-2 بر روی صفحه نمایان می شود.



دکمه **10 MIN** را دوبار فشار دهید.

دکمه **1 MIN** را پنج بار فشار دهید.



دکمه **START/Q-START** را فشار دهید.

هنگام برداشتن ظرف مواظب باشید چون ظرف داغ است.



فر شما دارای ویژگی پخت ترکیبی است که به شما امکان می دهد غذای خود را با گرم کن و مایکروویو به طور همزمان یا جداگانه بپزید. این کار معمولاً بدین منظور انجام می شود. که زمان پخت کمتری برای پخت غذا صرف شود.

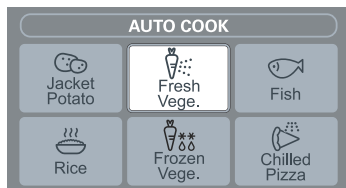
در حالت پخت ترکیبی شما می توانید سه توان مایکرو (۲۰٪، ۴۰٪ و ۶۰٪) را انتخاب کنید.

پخت خودکار

در مثال زیر به شما نشان خواهیم داد که چطور ۰/۶ کیلوگرم سبزیجات تازه را بپزید.



دکمه STOP/CLEAR را فشار دهید.



برای انتخاب نوع غذا دکمه **AUTO COOK** را فشار دهید.

در این مثال

دکمه Fresh Vege را فشار دهید.

برای پخت ۰/۶ گرم سبزیجات تازه دکمه + را چهار بار فشار دهید.

عبارت 0.6kg بر روی صفحه نمایان می شود.

عملکرد پخت خودکار به شما امکان می دهد تا اکثر غذاهای دلخواهتان را به راحتی با انتخاب نوع غذا و وارد کردن وزن غذا، بپزید.



دکمه START/Q-START را فشار دهید.

فشار دهید.

طبقه بندی غذا	وزن	ظروف	دمای غذا	دستورالعمل										
خلال سیب زمینی (Ac ^{۱-})	۲۰۰ گرم تا ۱ کیلوگرم	سینی شیشه ای	دمای اتاق	سیب زمینی های متوسط ۱۷۰ تا ۲۰۰ گرمی را انتخاب کنید. سیب زمینی ها را شسته و خشک کنید سپس با یک چنگال آنها را سوراخ کنید. سیب زمینی ها را بر روی سینی شیشه ای قرار دهید. وزن را انتخاب و دکمه را فشار دهید. پس از پخت آنها را از فر درآورده و مدت ۵ دقیقه آنها را داخل فویل قرار دهید.										
برنج (Ac ^{۲-})	۱۰۰ تا ۴۰۰ گرم	ظرف مایکروویو	دمای اتاق	برنج را شسته و آبکش کنید. برنج و آب جوش را به همراه ۱/۴ تا ۱ قاشق چایخوری نمک داخل ظرف بزرگ و گود بریزید. درب آن را گذاشته یا با Vent corner روی آن را ببوشانید.										
				<table border="1"> <tr> <td>وزن</td><td>۱۰۰ گرم</td><td>۲۰۰ گرم</td><td>۳۰۰ گرم</td><td>درپوش</td></tr> <tr> <td>آب جوش</td><td>۲۰۰ میلی لیتر</td><td>۴۰۰ میلی لیتر</td><td>۴۰۰ میلی لیتر</td><td>بله/ Vent corner</td></tr> </table> ** برنج - پس از پخت مدت ۵ دقیقه روی آن را ببوشانید تا آب آن به طور کامل جذب شود.	وزن	۱۰۰ گرم	۲۰۰ گرم	۳۰۰ گرم	درپوش	آب جوش	۲۰۰ میلی لیتر	۴۰۰ میلی لیتر	۴۰۰ میلی لیتر	بله/ Vent corner
وزن	۱۰۰ گرم	۲۰۰ گرم	۳۰۰ گرم	درپوش										
آب جوش	۲۰۰ میلی لیتر	۴۰۰ میلی لیتر	۴۰۰ میلی لیتر	بله/ Vent corner										
سبزیجات تازه (Ac ^{۳-})	۲۰۰ تا ۸۰۰ گرم	ظرف مایکروویو	دمای اتاق	سبزی ها را در ظرف مایکروویو قرار دهید. آب را به آن بیفزایید. روی ظرف را ببوشانید. پس از پخت آنها را هم زده و مدت ۲ دقیقه صبر کنید. با توجه به میزان سبزیجات کمی آب به آنها بیفزایید. * * ۲۰۰ تا ۸۰۰ گرم : ۲ قاشق غذاخوری * * ۵۰۰ تا ۸۰۰ گرم : ۴ قاشق غذاخوری										
سبزیجات منجمد (Ac ^{۴-})	۲۰۰ تا ۸۰۰ گرم	ظرف مایکروویو	منجمد	سبزی ها را در ظرف مایکروویو قرار دهید. آب را به آن بیفزایید. روی ظرف را ببوشانید. پس از پخت آنها را هم زده و مدت ۲ دقیقه صبر کنید. با توجه به میزان سبزیجات کمی آب به آنها بیفزایید. * * ۲۰۰ تا ۸۰۰ گرم : ۲ قاشق غذاخوری * * ۵۰۰ تا ۸۰۰ گرم : ۴ قاشق غذاخوری										
ماهی (Ac ^{۵-})	۲۰۰ تا ۶۰۰ گرم	ظرف مسطح مایکروویو	یخچالی	ماهی درسته، استیک - ماهی روغنی: سالمون، ماکرل - ماهی سفید: کاد، هداک ماهی ها را در یک لایه در ظرف مایکروویو بچینید. بر روی آنها آلیمو بپاشید. روی ظرف را با پلاستیک ببوشانید و سپس بر روی پلاستیک چند سوراخ ایجاد کنید. ظرف را بر روی حلقه دوار قرار دهید. وزن را وارد کرده و دکمه شروع را فشار دهید. پس از پخت، ظرف را از فر خارج کنید. پیش از سرو غذا مدت ۳ دقیقه صبر کنید.										
پیتزای سرد (Ac ^{۶-})	۲۰۰ تا ۴۰۰ گرم	ظرف مسطح مایکروویو	یخچالی	از این عملکرد برای گرم کردن مجدد پیتزای سرد مانده از قبل استفاده کنید. پیتزا را بر روی ظرف مسطح مایکروویو قرار دهید. پس از پخت مدت ۱ تا ۲ دقیقه صبر کنید.										

یخ زدایی 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.
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.

دکمه STOP/CLEAR را فشار دهید.



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

برای انتخاب برنامه یخ زدایی POULTRY (گوشت مرغ) دکمه

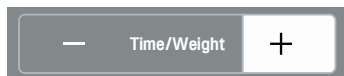
AUTO DEFROST را دوبار فشار دهید.



عبارت DEF2 در صفحه نمایش نمایان می شود.

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

برای وارد کردن 1.4kg دکمه + را چهارده بار فشار دهید.



عبارت 1.4kg در صفحه نمایش نمایان می شود.

دکمه START/Q-START را فشار دهید.



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

دستگاه فر عمل یخ زدایی را قطع نمی کند (حتی زمانی که صدای بیپ شنیده می شود) مگر آنکه در باز شود.



فر شما دارای ۴ نوع یخ زدایی برای گوشت، طیور، ماهی و نان است که هر کدام دارای دسته بندیهای مختلفی از نظر توان می باشد. با فشار

مکرر کلید AUTO DEFROST

تنظیمات مختلفی انتخاب می شود.

فشار کلید	دسته بندی
AUTO DEFROST	
1	گوشت
2	مرغ
3	ماهی
4	نان

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 چرخ کرده، قطعات خورشتی، سوسیس و گوشت بره. پس از شنیدن صدای بیپ غذا را از فر در آورده قطعات آب شده را بردارید و بقیه قسمت ها را پس از برگرداندن در فر قرار دهید. در پایان غذا را از فر در آورید و روی آن را با فویل بپوشانید 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
گوشت (dEF1)	۰/۱ ~ ۴ کیلوگرم	ظرف مایکروویو (ظرف مسطح)	گوشت چرخ کرده، استیک فیله، قطعات خورشتی، راسته، گوشت زودپز، گوشت ران، برگر گوساله، قطعات گوشت، رولت سرخ شده، کتلت (۲ سانتی متر). پس از شنیدن صدای بیپ غذا را برگردانید. پس از یخ زدایی ۵ تا ۱۵ دقیقه صبر کنید.
مرغ (dEF2)			مرغ مرغ درسته، ران، سینه، سینه بدون استخوان (کمتر از ۲ کیلوگرم) پس از شنیدن صدای بیپ غذا را برگردانید. پس از یخ زدایی ۲۰ تا ۳۰ دقیقه صبر کنید.
ماهی (dEF3)			ماهی فیله، استیک، ماهی درسته، غذاهای دریایی پس از شنیدن صدای بیپ غذا را برگردانید. پس از یخ زدایی مدت ۱۰ تا ۲۰ دقیقه صبر کنید.
نان (dEF4)	۰/۱ ~ ۰/۵ کیلوگرم	کاغذ مخصوص یا ظرف مسطح	نان ورقه شده، نان گرد، باگت و غیره تکه ها را جدا کرده و آنها را لای کاغذ مخصوص یا داخل ظرف مسطح قرار دهید. پس از شنیدن صدای بیپ غذا را برگردانید. پس از یخ زدایی مدت ۱ تا ۲ دقیقه صبر کنید.

بريانی کردن خودکار

در مثال زیر به شما نشان خواهیم داد که چطور ۶۰۰ گرم گوشت گوساله بريانی را بپزید.



دکمه **STOP/CLEAR** را فشار دهید.



دکمه **ROAST BEEF** را فشار دهید.

برای انتخاب ۶۰۰ گرم گوشت گوساله دکمه + را یک بار فشار دهید.
عبارت **0.6 kg** نمایان می شود.



دکمه **START/Q-START** را فشار دهید.



عملکرد بريانی خودکار به شما امکان
می دهد با انتخاب نوع غذا و وارد کردن
وزن آن به آسانی غذای دلخواه تان را
طبخ کنید.

نوع غذا	وزن	ظرف	دمای غذا	دستورالعمل
گوساله بریانی (Ar-1)	نیم کیلو تا ۱ کیلوگرم	سه پایه	یخچالی	گوشت گوساله را آغشته به مارگارین یا کره ذوب شده کنید. آن را بر روی سه پایه کوتاه و در بالای سینی قرار دهید. در زیر سه پایه ظرفی را برای جمع شدن روغن قرار دهید. با شنیدن صدای بیپ غذا را برگردانید. سپس برای ادامه پخت دکمه start را فشار دهید. پس از پخت روی آن را به مدت ۱۰ دقیقه با فویل بپوشانید.
گوسفند بریانی (Ar-2)	نیم کیلو تا ۱/۵ کیلوگرم	سه پایه	یخچالی	چربی گوشت را جدا کنید. گوشت گوسفند را آغشته به مارگارین یا کره ذوب شده کنید. آن را بر روی سه پایه کوتاه و روی سینی قرار دهید. در زیر سه پایه ظرفی را برای جمع شدن روغن قرار دهید. با شنیدن صدای بیپ غذا را برگردانید. سپس برای ادامه پخت دکمه start را فشار دهید. پس از پخت روی آن را به مدت ۱۰ دقیقه با فویل بپوشانید.
مرغ درسته (Ar-3)	۸۰۰ گرم تا ۱/۵ کیلوگرم	سه پایه	یخچالی	مرغ را شسته و خشک کنید. کره یا مارگارین ذوب شده را بر روی مرغ بمالید. طرف سینه مرغ را بر روی سه پایه کوتاه و سینی فلزی را زیر سه پایه کوتاه قرار دهید. در زیر سه پایه ظرفی را برای جمع شدن روغن قرار دهید. با شنیدن صدای بیپ غذا را برگردانید. برای ادامه پخت دکمه start را فشار دهید. پس از پخت مدت ۱۰ دقیقه غذا را با فویل بپوشانید.
تکه های مرغ (Ar-4)	۲۰۰ تا ۸۰۰ گرم	سه پایه	یخچالی	تکه های مرغ را شسته و خشک کنید. کره یا مارگارین ذوب شده را بر روی مرغ بمالید. آن را بر روی سه پایه بلند و سینی فلزی را زیر سه پایه بلند قرار دهید. در زیر سه پایه ظرفی را برای جمع شدن روغن قرار دهید. با شنیدن صدای بیپ غذا را برگردانید. برای ادامه پخت دکمه start را فشار دهید. پس از پخت مدت ۲ تا ۵ دقیقه غذا را در فویل بپیچید.

یخ زدایی سریع

از این عملکرد برای یخ زدایی نیم کیلو گوشت چرخ کرده استفاده کنید.
در این عملکرد باید زمانی را جهت آب شدن یخ مرکز گوشت اختصاص دهید. در مثال زیر به شما نشان خواهیم داد که چطور نیم کیلو گوشت چرخ کرده را یخ زدایی نمایید.



دکمه **STOP/CLEAR** را فشار دهید.
غذایی را که می خواهید یخ زدایی نمایید وزن کنید. از این که تمامی بست های
فلزی یا پلاستیکی را باز کرده اید اطمینان حاصل کنید؛ سپس غذا را در فر قرار داده
و در را ببندید.



دکمه **QUICK DEFROST** را فشار دهید.
(نیم کیلو گوشت داخل مایکروویو قرار دهید)
فر به طور خودکار شروع به کار می کند.

فر مایکروویو شما دارای تنظیمات یخ زدایی
سریع (گوشت) است.

در هنگام یخ زدایی هروقت که صدای بیپ را شنیدید، باید در را باز کرده و غذا را برگردانید و آن را از هم جدا کنید. قسمت های
یخ زدایی شده را بردارید یا این که آنها را بپوشانید تا با سرعت آهسته تری شل شوند. پس از بررسی غذا در فر را بسته و
برای از سر گیری یخ زدایی دکمه **START/Q-START** را فشار دهید.
فر مایکروویو شما یخ زدایی را متوقف نخواهد کرد (حتی وقتی صدای بیپ شنیده می شود) مگر آن که در باز شود.

راهنمای یخ زدایی سریع

از این عملکرد برای یخ زدایی سریع گوشت چرخ کرده استفاده کنید.

گوشت را کاملاً از هرگونه لفاف جدا کنید. گوشت را در داخل ظرف مایکروویو قرار دهید. پس از شنیدن صدای بیپ گوشت را از داخل مایکروویو در آورده و پس از برگرداندن دوباره آن را در فر مایکروویو قرار دهید. جهت ادامه دکمه start را فشار دهید. در پایان برنامه گوشت چرخ کرده را از فر مایکروویو در آورده و آن را داخل فویل پیچیده و مدت ۵ تا ۱۵ دقیقه صبر کنید تا کاملاً یخ آن آب شود.

دسته بندی غذا	وزن	ظروف	دستورالعمل
گوشت چرخ کرده	۰/۵ کیلوگرم	ظرف مایکروویو (بشقاب تخت)	گوشت چرخ کرده با شنیدن صدای بیپ غذا را برگردانید. پس از یخ زدایی به مدت ۵ تا ۱۵ دقیقه صبر کنید.

پخت با زمان کوتاهتر

یا طولانی تر

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

دکمه **CLEAR/STOP** را فشار دهید.



برنامه **AUTO COOK** دلخواه را انتخاب کنید.
* به پخت خودکار (صفحه ۱۴) مراجعه شود.
وزن غذا را انتخاب کنید.



دکمه **START** را فشار دهید.

چنانچه متوجه شدید که در هنگام استفاده از برنامه پخت سریع اتوماتیک غذایان بیش از حد پخته یا هنوز نپخته است می توانید با فشار کلید زمان پخت را کاهش یا افزایش دهید.
هنگام پخت بدون عملکرد خودکار شما می توانید با فشار کلید در هر زمانی زمان پخت را افزایش دهید.
نیازی به متوقف ساختن فرایند پخت نیست.

دکمه **+** را فشار دهید.

با هر بار فشار کلید زمان پخت ۱۰ ثانیه افزایش می یابد.

دکمه **-** را فشار دهید.

با هر بار فشار کلید زمان پخت ۱۰ ثانیه کاهش می یابد.



تایمر

در نمونه زیر به شما نشان خواهیم داد که چطور تایمر را برای ۱۵ دقیقه تنظیم کنید.



دکمه **STOP/CLEAR** را فشار دهید.



دکمه **KITCHENTIMER** را فشار دهید.

فرمایند و یو شما همچنین دارای تایمری است که برای عملکردهای غیر پخت به کار می رود. وقتی که به عنوان یک تایمر مستقل مورد استفاده قرار می گیرد، فر در حال کار نیست. تایمر به سادگی شروع به شمارش معکوس ثانیه ها می کند.



برای وارد کردن زمان دلخواه جهت شمارش معکوس

دکمه **10 MIN** را یک بار فشار دهید.

دکمه **1 MIN** را پنج بار فشار دهید.



دکمه **START/Q-START** را فشار دهید.

زمان شروع به شمارش معکوس می کند بدون آن که عمل پخت یا گرم کردن مجدد در کار باشد. با شنیدن صدای بیپ عبارت "END" در صفحه نمایش و در پایان شمارش معکوس نمایان می شود.

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

نکات ایمنی و مهم

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

- ۱۰ مقادیر کوچک غذا به پخت کمتر و زمان حرارت دهی کمتری نیاز دارند. اگر بیشتر حرارت ببینند. ممکن است زیادی پخته یا بسوزند.
- ۱۱ مایکروویو را در جایی قرار دهید که حداقل ۸ سانتی متر یا بیشتر از سطح لبه عقب باشد تا بر حسب تصادف نیفتد.
- ۱۲ قبل از پخت پوست سیب زمینی، سیب درختی یا هرگونه میوه ای از این قبیل را بکنید.
- ۱۳ تخم مرغ را با پوست نپزید زیرا درون تخم مرغ فشار ایجاد می شود که آن را می ترکاند.
- ۱۴ چیزهای پر چرب را در آن سرخ نکنید.
- ۱۵ قبل از پخت یا یخ زدایی مواد غذایی، روکش آنها را جدا کنید.
- توجه داشته باشید که در مورد بعضی از غذاها باید دارای روکش پلاستیکی یا سلفون باشند.
- ۱۶ اگر درب فر یا قسمتهای درز گیری شده آن آسیب دیده، نباید تا زمانی که تعمیر نشده از آن استفاده کرد.
- ۱۷ اگر دودی مشاهده شد آن را خاموش نموده و از برق بکشید، در را بسته نگهدارید تا آتش خاموش شود.
- ۱۸ وقتی غذا را در ظرف های یک بار مصرف کاغذی، پلاستیکی یا غیره می پزید دائم مراقب باشید تا مبدا ظرف خراب شود.
- ۱۹ کودکان زمانی مجاز به استفاده از فر هستند که کاملاً آموزش دیده و یا تحت نظارت شما باشند. خطرات و نکات ایمنی را به آنها بیاموزید.
- ۲۰ مایعات و سایر غذاها را در حالت کنسرو نباید درون مایکروویو قرار داد چون احتمال انفجار وجود دارد.

- ۱ سعی کنید به هیچ قسمت از دستگاه دست نزده و صفحه کلید، سوئیچ قفلهای ایمنی یا هر قسمت دیگر را تعمیر یا تنظیم نکنید. هرگونه تعمیری که مستلزم بازکردن صفحه روی محافظ باشد برای افراد غیر متخصص خطرناک بوده و شخص را در معرض پرتو اشعه قرار می دهد این کار تنها باید به وسیله افراد مجاز صورت گیرد.
- ۲ وقتی فر خالی است آن را روشن نکنید. بهتر است که یک لیوان آب در فر وقتی که مورد استفاده قرار ندارد، بگذارید تا در صورت روشن شدن ناگهانی فر انرژی های منتشره را جذب کند.
- ۳ هیچ وقت لباس را در فر خشک نکنید زیرا ممکن است کربونیزه شده و بسوزد.
- ۴ غذاهایی را که در بسته بندی است در فر نگذارید مگر این که کتاب آشپزی شما دستور این کار را بدهد.
- ۵ از روزنامه به جای کاغذ مخصوص پخت استفاده نکنید.
- ۶ از ظرفهای چوبی استفاده نکنید. ممکن است داغ شده و بسوزند. از ظرفهای سرامیک دارای قسمتهای فلزی (مثل طلا یا نقره) استفاده نکنید. همیشه بست های فلزی را باز کنید. اشیاء فلزی باعث ایجاد جرقه و آسیب شدید دستگاه می شوند.
- ۷ چیزی بین درب مایکروویو نگذارید زیرا این کار ممکن است باعث نشت انرژی آن به خارج شود.
- ۸ از کاغذهای بازیافتی استفاده نکنید. زیرا ممکن است دارای ناخالصی باشند که باعث تولید جرقه و آتش سوزی به هنگام پخت شوند.
- ۹ سینی دوار مایکروویو را بعد از کار داخل آب نگذارید زیرا ممکن است بشکنند یا آسیب ببینند.

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

- ۲۱ چنانچه درز گیرهای روی درب یا قسمتهای اطراف مایکروویو مشکلی دارد از آن استفاده نکنید تا فر شما توسط یک تکنسین مجرب تعمیر شود.
- ۲۲ قبل از استفاده از وسایل مایکروویو آنها را کنترل نمایید و مطمئن شوید که مناسب، و سالم هستند.
- ۲۳ در زمان استفاده از گریل، کانوکشن و پخت خودکار از دست زدن به قسمت بیرونی و عقب محفظه فر و نیز وسایل درون آن بدون دستکش خودداری کنید. زیرا به هنگام استفاده از مایکروویو وسایل و دستگاه بسیار گرم می شوند. قبل از تمیز کردن آن مطمئن شوید که دستگاه داغ نباشد.
- ۲۴ فقط از ظروفی که مناسب اجاق های مایکروویو هستند استفاده کنید.
- ۲۵ هنگام گرم کردن غذا در ظروف پلاستیکی یا کاغذی، پیوسته مراقب باشید تا مبدا آتش بگیرند.
- ۲۶ در صورت مشاهده دود دستگاه را خاموش کرده و یا از برق بکشید و درب را بسته نگه دارید تا آتش خاموش شود.
- ۲۷ حرارت مایکروویو در مورد نوشیدنی ها طوری است که معمولاً مایعات را به حالت جوشیدن نمی برد، بنابراین هنگام حمل ظرف محتوی مایعات، نهایت دقت را به کار برید.
- ۲۸ محتوی شیشه شیر و دیگر شیشه های مختص غذای کودکان را باید هم زده و تکان دهید و قبل از غذاهای به کودک حتما دمای آن را کنترل کنید تا مبدا کودکان دچار سوختگی شود.
- ۲۹ تخم مرغ را هرگز در مایکروویو گرم نکنید، چرا که ممکن است بترکد، حتی پس از پایان یافتن حرارت.
- ۳۰ در مورد پاکیزه کردن دور درب، حفره ها و قطعات و شیارها بیشتر حوصله کنید.
- ۳۱ اجاق مایکروویو را پیوسته تمیز کرده و باقیمانده های غذا را پاک کنید.
- ۳۲ سهل انگاری در پاکیزه نگه داشتن مایکروویو ممکن است موجب خرابی سطح آن شده و نهایتاً باعث بروز خطراتی شود.

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

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

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

⚠ هشدار:

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

⚠ هشدار:

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

⚠ هشدار:

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

⚠ هشدار:

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

⚠ هشدار:

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

ظروف مخصوص مایکروویو

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 بازیافتی 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

ظرفی که دارای مقادیر زیادی آهن یا سرب هستند، برای طبخ مناسب نیستند. پیش از استفاده از ظروف در مایکروویو، از مناسب بودن آنها اطمینان حاصل نمایید.

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 دارای موادی هستند که برای استفاده در مایکروویو نامناسبند. اگر در مورد ظرف بخصوصی شک دارید، راه ساده ای وجود دارد که می توانید بفهمید آن را می توان در فر استفاده کرد یا خیر. ظرف مورد نظر را با یک لیوان پر از آب در مایکروویو بگذارید. آن را به مدت ۱ دقیقه روی درجه HIGH (بالا) حرارت دهید. اگر آب جوش آمد ولی ظرف آنقدر سرد بود که بتوان آن را با دست برداشت، ظرف را می توان برای 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 مناسبند. 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 ظریف استفاده نکنید مثل گیلان شراب یا لیوان زیرا با گرم شدن غذا متلاشی می شوند.

ظرفهای نگهداری غذا از جنس پلاستیک

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

مشخصه های غذا و پخت با مایکروویو

توجه دقیق به همه چیز

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

عواملی که بر زمان پخت در مایکروویو اثر می گذارند.

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

تمام دستورالعمل های این کتاب دارای زمان پخت است. به طور کلی متوجه خواهید شد که در زمان پخت کم، غذا نپخته باقی مانده و گاهی می خواهید بنابر میل شخصی، غذا بیشتر از آنچه که تعیین شده پخته شود. فلسفه این کتاب این است که بهترین چیز در ارایه دستور العمل پخت این است که زمان پخت بصورت محتاطانه داده شود. غذای بیش از حد پخته، خراب می شود در بعضی از دستورهای پخت بویژه آنهایی که برای نان کیک و کاسترد هستند توصیه می شود که غذا وقتی کمی نپخته است از فر خارج شود. این کار اشتباه نیست اگر آنها را از فر خارج می کنیم 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 مکت بعد از آن در مورد غذاهای مختلف، تجربه کسب کنید.

تراکم غذا

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

ارتفاع غذا

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

میزان رطوبت غذا

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

مقدار استخوان و چربی غذا

استخوان حرارت را انتقال داده و چربی سریعتر از گوشت می پزد در هنگام پخت غذاهای چرب یا استخواندار برای جلوگیری از پخت غیر یکنواخت و پخت بیش از حد، دقت لازم را داشته باشید.

مقدار غذا

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

شکل غذا

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

پوشاندن

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

قهوه ای شدن یا سرخ شدن

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

پوشاندن با کاغذ ضد چربی

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

مرتب سازی و جا دادن

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

مشخصه های غذا و پخت با مایکروویو

تمیز کردن فر مایکروویو

۱ تمیز کردن داخل فر

سطح داخلی فر مایکروویو شما پوشیده از استیل است. برخلاف سایر دستگاه های مایکروویو که دارای سطوح داخلی رنگ شده هستند، دستگاه شما هیچگاه دچار فرسودگی و زنگ زدگی نمی شود. به مرور زمان و با پخت انواع غذاها، تکه های غذا با اطراف پوشیده شده و لکه هایی بر روی سطح استیل ایجاد می شود که این طبیعی است. برای تمیز کردن سطوح استیل داخل دستگاه هرگز از اسکاچ و سیم ظرفشویی استفاده نکنید. این مواد موجب خط و خش می شوند.

برای تمیز کردن جداره های داخل: با آب گرم، آب کف آلود و ابر یا پارچه نرم بشویید. فقط از شوینده های رقیق استفاده کنید. **ناحیه درب و فریم دور درب را همواره تمیز نگه دارید.** با آب تمیز به طور کامل پاک کنید. به مرور زمان و با پخت انواع غذا، تکه های غذا به اطراف پوشیده می شود که این طبیعی است. برای لکه های شدید، یک لیوان (۲۵۰ میلی لیتر) آب را مدت ۲ تا ۳ دقیقه در داخل فر بجوشانید تا لکه ها نرم شوند. برای از بین بردن بوی داخل یک لیوان آب (۲۵۰ میلی لیتر) را به همراه آبلیمو یا سرکه بجوشانید.

۲ تمیز کردن خارج فر

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

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

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

هم زدن

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

چرخاندن

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

از آنجا که امواج مایکروویو جذب قسمت خارجی ظرف می شود. به این ترتیب این قسمتها انرژی بیشتری دریافت نموده و غذا به طور یکنواخت می پزد.

پوشاندن

می توان قسمتهای گوشه و لبه غذاهای مکعبی شکل را با فویل آلومینیومی پوشاند تا بیش از حد نپزد. هرگز از فویل زیاد استفاده نکرده و از ایمنی آن اطمینان حاصل کنید تا در فر ایجاد قوس الکتریکی نکند.

بالا تر گذاشتن غذا

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

سوراخ کردن

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

امتحان کردن غذا برای پخت

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

زمان مکث

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

پرسش و پاسخ

س- وقتی چراغ فر روشن نمی شود علت چیست؟

ج- ممکن است دلایل متعددی داشته باشد.

لامپ سوخته است.

درب باز است.

س- آیا انرژی 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 به صورت یکنواخت در تمام غذا انجام می دهد. میزان این زمان به غلظت غذا بستگی دارد.

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 ها شوند.

احتیاط

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

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

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

کتاب راهنما و تنظیم دما پیشنهادی هستند که برای پیشگیری از پخت بیش از حد ارائه شده اند و رایج ترین مسئله در عادت کردن به 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.

اطلاعات در مورد سیم و دوشاخه / مشخصات فنی

مشخصات فنی

MG-4012WM/MG-4012SM	
230 V AC /50Hz	ورودی برق
1000 W (IEC60705 rating standard)	خروجی
2450 MHZ	فرکانس مایکروویو
556 mm(W) x 320 mm(H) x 426 mm(D)	ابعاد بیرونی
۱۴۵۰ وات	مصرف برق
	مایکروویو
۱۱۵۰ وات	گریل
۲۵۵۰ وات	ترکیبی

هشدار

این وسیله باید به زمین متصل باشد.

سیمهای این وسیله مطابق کدهای زیر رنگی هستند.

آبی - نول

قهوه ای - برق دار

سبز و زرد - برای زمین

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

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

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

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

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

فهرست نمایندگان خانگی شرکت خدمات گلдіران

شهر	تلفن
قم	۳۶۶۱۹۵۹۷
آبیک	۲۸۲۶۸۷۵
اسلامشهر	۵۶۱۴۹۵۹۶-۵۶۱۴۹۵۹۷
فیروز آباد	۶۲۲۸۲۸۲
رباط کریم	۵۶۴۳۷۰۵۵
ورامین	۳۶۲۵۲۳۱۶
پاکدشت	۳۶۰۲۳۱۱۹
تهران	۸۴۷۳۳

مرکز اطلاع رسانی و خدمات مشتریان گلдіران ۸۴۷۳۳-۰۲۱

