

دفترچه راهنمای فر میکروویو

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

MG-2312W
MG-2312S



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 .

۲	اقدامات ایمنی
۳	فهرست مطالب
۴-۵	بازکردن و نصب
۶	تنظیم ساعت
۷	قفل کودک
۸	پخت غذا با قدرت مایکروویو
۹	میزان قدرت مایکروویو
۱۰	پخت دو مرحله ای
۱۱	شروع به کار سریع
۱۲	پخت با گریل
۱۳	پخت ترکیبی
۱۴-۱۵	پخت خودکار
۱۶-۱۷	بخ زدایی خودکار
۱۸-۱۹	بخ زدایی سریع
۲۰-۲۱	گریل خودکار
۲۲-۲۳	گرم کردن مجدد
۲۴	گرم نگهداشتن
۲۵	صرفه جویی در مصرف انرژی
۲۶-۲۷	نکات ایمنی و مهم
۲۸	ظروف مخصوص مایکروویو
۲۹-۳۰	مشخصه های غذا و پخت با مایکروویو
۳۱	پرسش و پاسخ
۳۲	اطلاعات در مورد سیم و دوشاخه / مشخصات فنی

فر مایکروویو 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

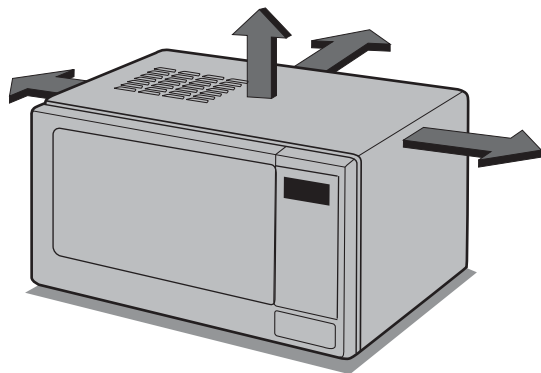
فر مایکروویو شما یکی از ایمن ترین لوازم خانگی است. وقتی که در آن باز است فر به طور اتوماتیک تولید امواج را متوقف می کند. انرژی آن وقتی وارد غذا می شود تماماً تبدیل به حرارت می شود. و وقتی آن را مصرف می کنید هیچگونه آسیبی به بدن شما نمی رساند.

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.

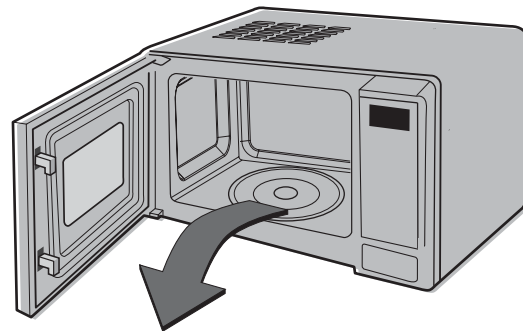
فر خود را در جایگاه دلخواه قرار داده، به نحوی که ۸۵ سانتی متر ارتفاع داشته باشد. از بالا حداقل ۳۰ سانتی متر و از پشت حداقل ۱۰ سانتی متر برای تهویه خوب، جا داشته باشد. قسمت جلویی فر باید حداقل ۸ سانتی متر از لبه محلی که آن را قرار داده اید عقب تر باشد تا از افتادن آن جلوگیری شود.

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.

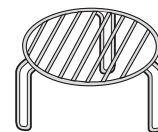


سینی شیشه ای

(پیرکس)



حلقه دوار (چرخان)



سه پایه



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



با کشیدن دستگیره درب، درب را باز کنید. حلقه ی دوار را داخل فر و سینی شیشه ای را روی آن قرار دهید.



لیوان مخصوص مایکروویو را با ۳۰۰ میلی لیتر آب پر کنید و بر روی سینی شیشه ای قرار دهید و در فر را ببندید. اگر در مورد نوع ظرف مصرفی شک دارید به صفحه ۲۸ مراجعه فرمایید.



دکمه START را یک بار فشار دهید

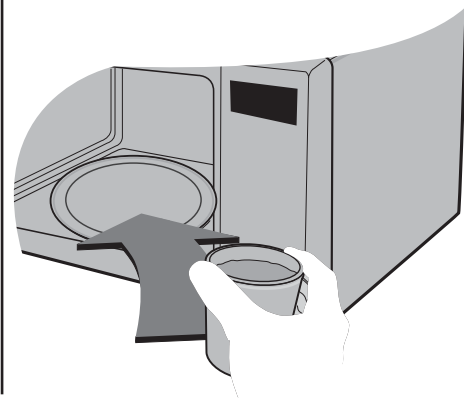
تا زمان پخت برای ۳۰ ثانیه تنظیم شود.



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



اکنون فر شما نصب و آماده به کار است.



تنظیم ساعت

می توانید ساعت را ۱۲ ساعته یا ۲۴ ساعته تنظیم کنید.
در مثال زیر به شما تنظیم ساعت ۱۴:۲۵ را در یک دور ۲۴ ساعته نشان می دهیم.
مطمئن شوید که تمام قسمت‌های بسته بندی شده را باز نموده اید.



24H

از این که دستگاه را به طور صحیح و طبق آنچه که تا اینجا گفته شد نصب کرده اید، اطمینان حاصل کنید.
وقتی برای نخستین بار دوشاخه برق دستگاه را به پریز وصل می کنید عبارت 24H نمایان می شود.
(اگر می خواهید از گزینه دیگری استفاده کنید، دکمه **KEEP WARMING (CLOCK)** را فشار دهید.
اگر می خواهید گزینه متفاوتی را پس از تنظیم ساعت تغییر دهید، باید دوشاخه را از پریز کشیده و دوباره به پریز متصل کنید.)

وقتی اولین بار فر را به برق می زنید یا بعد از قطع برق، دوباره روشن می شود، عبارت 24H در صفحه نمایش نمایان می شود و شما باید ساعت را مجدداً 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.

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

10 min. 1 min. 10 sec.

برای تنظیم زمان دکمه ی **KEEP WARMING (CLOCK)** را فشار دهید.
ساعت شروع به کار می کند.

KEEP WARMING QUICK DEFROST

قفل ایمنی برای کودکان



دکمه STOP/CLEAR را فشار دهید.



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 داده و نگهدارید تا عبارت "L" بر روی صفحه نمایان شده و صدای بیپ شنیده شود. قفل کودک اکنون تنظیم شده است. اگر ساعت را تنظیم کرده باشید زمان از روی صفحه محو می شود.



جهت اطلاع شما از فعال بودن قفل کودک علامت "L" بر روی نمایشگر باقی می ماند.



برای لغو این دستور دکمه STOP/CLEAR را فشار داده و نگه دارید تا علامت "L" محو شود، وقتی دکمه را رها می کنید 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 ۸۰٪ برای ۵ دقیقه و ۳۰ ثانیه بپزید.



فر مایکروویو شما دارای پنج تنظیم برای توان مایکرو است.

مطمئن شوید که فر خود را به درستی همانگونه که در راهنما آمده، نصب کرده اید.

دکمه **STOP/CLEAR** را فشار دهید.

ECO ON STOP CLEAR START Q-START

برای انتخاب توان 640 دکمه **MICRO** را دوبار فشار دهید.

عبارت 640 بر روی صفحه نمایش نمایان می شود.

MICRO GRILL COMBI

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

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

10 min. 1 min. 10 sec.

دکمه **START** را فشار دهید.

ECO ON STOP CLEAR START Q-START

توان	%	میزان توان
بالا	100%	800W
کمی بالا	80%	640W
متوسط	60%	480W
یخ زدایی کمی پایین	40%	320W
پایین	20%	160W

میزان توان مایکرو

فر مایکروویو 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٪	۸۰۰ وات
کمی بالا MEDIUM HIGH	- گرم کردن - بریان کردن گوشت و مرغ - پخت قارچ و حلزون - پخت غذاهای حاوی پنیر و تخم مرغ	۸۰٪	۶۴۰ وات
متوسط MEDIUM	- پختن کیک و کلوچه - آماده کردن تخم مرغ - پختن فرنی و شیربرنج - آماده کردن برنج و سوپ	۶۰٪	۴۸۰ وات
یخ زدایی/ کمی پایین DEFROST/ MEDIUM LOW	- گرم کردن همه موارد - گرم کردن کره و شکلات - پختن گوشت های نسبتاً سفت	۴۰٪	۳۲۰ وات
پایین LOW	- گرم کردن کره و پنیر خامه ای - نرم کردن بستنی - گرم نگهداشتن ظروف اصلی و سفالی	۲۰٪	۱۶۰ وات

پخت دو مرحله ای

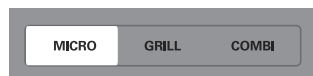
در مثال زیر به شما نشان خواهیم داد که چگونه بعضی از غذاها را در دو مرحله طبخ نمایید.
مرحله اول پخت غذا به مدت ۱۱ دقیقه با توان بالا و مرحله دوم پخت غذا به مدت ۳۵ دقیقه با توان ۳۲۰ می باشد.



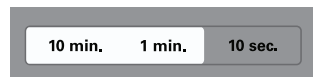
دکمه **STOP/CLEAR** را فشار دهید.



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 ۳۲۰ دکمه MICRO را چهاربار فشار دهید.



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

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

دکمه **START** را 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** 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.

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.



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



دکمه **START** را چهار بار فشار دهید. تا زمان ۲ دقیقه با توان HIGH را انتخاب کنید. فر شما قبل از زدن دکمه برای چهارمین بار، به کار می افتد.

در طول پخت با **QUICK START** می توانید زمان پخت را تا ۱۰ دقیقه با فشار دادن متوالی دکمه **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.

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

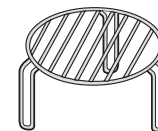


زمان پخت را تنظیم کنید.

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** را فشار دهید.

پخت ترکیبی

در مثال زیر به شما نشان می دهیم که چگونه فر خود را برای پخت ترکیبی Co-3 با زمان ۲۵ دقیقه آماده کنید.



دکمه **STOP/CLEAR** را فشار دهید.

دکمه **Combi** را سه بار فشار دهید.
عبارت Co-3 بر روی صفحه نمایش نمایان می شود.

زمان پخت را تنظیم کنید.

دکمه **10 MIN** را دو بار فشار دهید.
دکمه **1 MIN** را پنج بار فشار دهید.

دکمه **START** را فشار دهید.

هنگام برداشتن ظرف مواظب باشید چون ظرف داغ است.

پخت ترکیبی

نوع	توان مایکرو (%)	توان گرم کن (%)
Co-1	20	80
Co-2	40	60
Co-3	60	40

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.

حالت **Sheath heater** سطح غذا را سرخ کرده و **microwave** داخل غذا را گرم می کند.

علاوه بر این نیازی به گرم کردن فر نیست.

پخت خودکار

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



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 **STOP/CLEAR** را فشار دهید.

برای انتخاب سبزیجات تازه دکمه **AUTO COOK** را دوبار فشار دهید.

برای وارد کردن ۰/۶ کیلوگرم دکمه **MORE** را پنج بار فشار دهید.

دکمه **START** را فشار دهید.

دسته بندی	فشار دکمه AUTO COOK
خلال سیب زمینی	بار ۱
سبزیجات تازه	بار ۲
سبزیجات منجمد	بار ۳
برنج / پاستا	بار ۴

طبقه بندی غذا	دمای غذا	ظروف	وزن	دستورالعمل										
۱. خلال سیب زمینی (Ac-1)	دمای اتاق	سینی شیشه ای	۲۰۰ گرم تا ۱ کیلوگرم	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.										
۲. سبزیجات تازه (Ac-2)	دمای اتاق	ظرف میکروویو	۲۰۰ تا ۸۰۰ گرم	سبزی ها را در ظرف میکروویو قرار دهید. آب را به آن بیفزایید. روی ظرف را بپوشانید. 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										
۳. سبزیجات منجمد (Ac-3)	منجمد	ظرف میکروویو	۲۰۰ تا ۸۰۰ گرم	سبزی ها را در ظرف میکروویو قرار دهید. آب را به آن بیفزایید. روی ظرف را بپوشانید. 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										
۴. برنج / پاستا (Ac-4)	دمای اتاق	ظرف میکروویو	۱۰۰ تا ۳۰۰ گرم	برنج را شسته و آبکشی کنید. برنج و آب جوش را داخل ظرف بزرگ و گود بریزید. <table border="1" data-bbox="165 692 737 781"> <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>۶۰۰ میلی لیتر</td><td>Vent corner/ بله</td></tr> </table> * * برنج - پس از پخت مدت ۵ دقیقه روی آن را بپوشانید تا آب آن به طور کامل جذب شود.	وزن	۱۰۰ گرم	۲۰۰ گرم	۳۰۰ گرم	درپوش	آب جوش	۲۰۰ میلی لیتر	۴۰۰ میلی لیتر	۶۰۰ میلی لیتر	Vent corner/ بله
وزن	۱۰۰ گرم	۲۰۰ گرم	۳۰۰ گرم	درپوش										
آب جوش	۲۰۰ میلی لیتر	۴۰۰ میلی لیتر	۶۰۰ میلی لیتر	Vent corner/ بله										

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 فواصل 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 یا روکش را در آورده اید سپس آن را در فر قرار داده و در آن را ببندید.

ECO ON STOP CLEAR START Q-START

برای انتخاب برنامه یخ زدایی POULTRY (گوشت مرغ) دکمه

AUTO DEFROST را دوبار فشار دهید.

AUTO DEFROST
1. Meat 2. Poultry
3. Fish 4. Bread

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.

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

برای وارد کردن ۱،۰kg دکمه MORE را چهارده بار فشار دهید.



— +

دکمه START را فشار دهید.

ECO ON STOP CLEAR START Q-START

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 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.

فشار کلید	دسته بندی
AUTO DEFROST	
بار ۱	گوشت
بار ۲	مرغ
بار ۳	ماهی
بار ۴	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 ۱۰ تا ۲۰ دقیقه صبر کنید.

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.

ECO
ON

STOP
CLEAR

START
Q-START



دکمه **QUICK DEFROST** را فشار دهید.

فر به طور خودکار شروع به کار می کند.

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

KEEP
WARMING

QUICK
DEFROST

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 بیوشانید تا با سرعت آهسته تری شل شوند. پس از بررسی غذا در فر را بسته و
برای از سرگیری یخ زدایی دکمه **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.

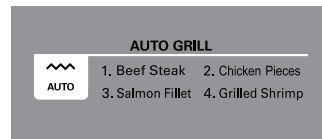
دسته بندی غذا	وزن	ظروف	دستورالعمل
گوشت چرخ کرده	۰/۵ کیلوگرم	ظرف مایکروویو (بشقاب تخت)	گوشت چرخ کرده با شنیدن صدای بیپ غذا را برگردانید. پس از یخ زدایی به مدت ۵ تا ۱۵ دقیقه صبر کنید.

گریل خودکار

در نمونه زیر به شما نشان خواهیم داد که چطور ۶۰۰ گرم فیله ماهی سالمون را طبخ کنید.



دکمه STOP/CLEAR را فشار دهید.



دکمه Auto Grill را سه بار فشار دهید.
عبارت Af-3 بر روی صفحه نمایان می شود.



وزن فیله سالمون را انتخاب کنید.
برای وارد کردن وزن ۶۰۰ گرم دکمه MORE را پنج بار فشار دهید.



دکمه START را فشار دهید.



عملکرد گریل خودکار موجب می شود که به راحتی با انتخاب غذا و وارد کردن وزن آن با فشار کلید **More/Less** غذای دلخواه تان را طبخ کنید.

نوع غذا	فشار دکمه AUTO GRILL
استیک گوشت گوساله	۱ بار
تکه های مرغ	۲ بار
فیله ماهی	۳ بار
میگوی کبابی شده	۴ بار

نوع غذا	میزان	ظروف	دمای غذا	دستورالعمل
استیک گوشت گوساله (Ar-1)	یک یا دو تکه ۸۰ الی ۹۰ گرمی	• سینی سرخ کن برروی سه پایه	یخچالی	۱. استیک ها را شسته و خشک کنید. ۲. کره یا مارگارین ذوب شده برروی گوشت ها بمالید. برروی سه پایه بگذارید. ۳. پس از پخت مدت ۲ دقیقه با کاغذ آلومینیوم بپوشانید.
تکه های مرغ (Ar-2)	۲۰۰ تا ۶۰۰ گرم	• سینی سرخ کن برروی سه پایه	یخچالی	۱. مرغ ها را شسته و پوست آنها را خشک کنید. برروی جوجه ها روغن بمالید. ۲. آنها را برروی سه پایه و سپس برروی سینی فلزی قرار دهید. ۳. با شنیدن صدای بیپ غذا را برگردانید. ۴. پس از پخت مدت ۲ دقیقه با کاغذ آلومینیوم بپوشانید.
فیله ماهی سالمون (Ar-3)	۲۰۰ تا ۶۰۰ گرم	• سینی سرخ کن برروی سه پایه	یخچالی	۱. فیله ماهی سالمون را شسته و خشک کنید. آنها را برروی سه پایه قرار دهید. ۲. با شنیدن صدای بیپ غذا را برگردانید. ۳. پس از پخت مدت ۲ دقیقه با کاغذ آلومینیوم بپوشانید.
میگوی کبابی (گریل شده) (Ar-4)	۱۰۰ تا ۲۰۰ گرم	• سینی سرخ کن برروی سه پایه	یخچالی	۱. میگوها را شسته و خشک کنید. آنها را برروی سه پایه قرار دهید. ۲. با شنیدن صدای بیپ غذا را برگردانید. ۳. پس از پخت مدت ۲ دقیقه با کاغذ آلومینیوم بپوشانید.

گرم کردن خودکار

در نمونه زیر به شما نشان خواهیم داد که چطور ۷۰۰ گرم سوپ/سس را گرم کنید.



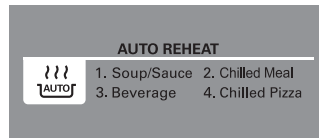
دکمه STOP/CLEAR را فشار دهید.



عملکرد گرم کردن خودکار موجب می شود که به راحتی غذاها را دوباره گرم و به راحتی از آنها استفاده کنید.

این دستگاه به منظور گرم کردن خودکار غذاها از قبل برنامه ریزی شده است.

فر شما دارای ۴ نوع تنظیمات مربوط به گرم کردن خودکار است : سوپ/ سس، غذای سرد، نوشیدنی/ غذای منجمد.



دکمه AUTO REHEAT را برای انتخاب سوپ/ سس یک بار فشار دهید.
عبارت rh-1 بر روی صفحه نمایان می شود.



برای وارد کردن 0.7 kg کلید MORE را شش بار فشار دهید.

فشار دکمه	نوع غذا
AUTO REHEAT	
بار ۱	سوپ/سس
بار ۲	غذای سرد
بار ۳	نوشیدنی
بار ۴	پیتزای سرد



دکمه START را فشار دهید.

نوع غذا	میزان	ظروف	دمای غذا	دستورالعمل
سوپ / سس (rh-1)	۸۰۰ تا ۲۰۰ گرم	ظرف مایکروویو	یخچالی	۱. سوپ / سس را داخل ظرف مایکروویو بریزید. روی آن را با پلاستیک پوشانده و داخل فر قرار دهید. ۲. پس از گرم شدن آن را هم زده و مدت ۳ دقیقه درب آن را بگذارید.
غذای سرد (rh-2)	۶۰۰ تا ۳۰۰ گرم	سینی فر	یخچالی	با استفاده از سیخ سطح غذا را سوراخ کنید. غذا را بروی سینی شیشه ای چرخان قرار دهید. پس از پخت مدت ۲ تا ۳ دقیقه صبر کنید و سپس غذا را سرو کنید. - قابل هم زدن : به عنوان مثال : اسپاگتی، تاس کباب گوساله - غیرقابل هم زدن : به عنوان مثال : لازانیا، پای پنیری توجه : غذاهایی که داخل کیسه هستند، قسمت های گوشتی و برنج و پاستا را سوراخ کرده تا بخار آن خارج شود. - برای غذاهای هم زدن، پس از شنیدن صدای بیپ آنها را هم بزنید. - برای غذاهای غیرقابل هم زدن، پس از شنیدن صدای بیپ هم زدن لازم نیست.
نوشیدنی (rh-3)	۱ الی ۲ فنجان	ظرف سرامیک	اتاق	۱. ۲۳۶ گرم را داخل ظرف سرامیکی قرار دهید. ۲. با استفاده از ترمومتر آزمایشگاهی، دمای آب را بروی ۲۰/۵ تا ۲۱/۶ درجه سانتیگراد تنظیم کنید. ۱. ظرف را در مرکز فر قرار دهید. ۲. دکمه Beverage را فشار دهید. ۳. پس از گذشت ۱۰ دقیقه از پایان زمان حرارت دهی، میزان دمای نهایی آب کامل می شود.
پیتزای سرد (rh-4)	۴۰۰ تا ۲۰۰ گرم	سه پایه	یخچالی	۱. پیتزا را بر روی قفسه فر قرار دهید. ۲. قفسه فر را در داخل فر قرار دهید. ۳. پس از پخت و پز، به مدت 1 دقیقه به آن حالت باقی بگذارید.

گرم نگداشتن غذا

در نمونه زیر به شما نشان خواهیم داد که چطور غذا را به مدت ۹۰ دقیقه در توان بالا گرم نگه دارید.



برای گرم نگه داشتن غذا، دکمه ی مربوطه را فشار دهید تا عمل گرم کردن آغاز شود.

با فشار دکمه و بدون عملکرد خودکار می توان غذا را گرم کرد.

عملکرد گرم نگه داشتن غذا فقط دارای یک سطح - ۹۰ دقیقه است. با باز کردن درب، این عملکرد متوقف می شود.

گرم نگه داشتن به طور دستی

دکمه KEEP WARMING را دوبار فشار دهید.

عبارت HO-H نمایان می شود.

دکمه START را فشار دهید.

در هنگام اجرای عمل گرم نگه داشتن، علامت  دیده می شود.

دیده می شود.

دکمه KEEP WARMING را فشار دهید، زمان باقیمانده در نمایشگر نمایان می شود.

پس از پخت خودکار

۱. اگر عملکرد دیگری پس از پخت خودکار در کار نباشد

دستگاه مایکروویو عملکرد گرم نگه داشتن را به طور خودکار شروع می کند.

۲. با پایان یافتن پخت خودکار ، دکمه KEEP WARMING

را یک بار فشار دهید تا عمل گرم نگه داشتن خودکار انجام شود.



توقف	کارکرد	عبارت نمایان شده	دفعات
۲۷ ثانیه	۳ ثانیه	HO-L	یک بار
۲۵ ثانیه	۵ ثانیه	HO-H	دوبار

صرفه جویی در مصرف انرژی

ECO ON 

STOP
CLEAR

START
Q-START

دکمه **STOP/CLEAR (ECO ON)** را فشار دهید.
علامت "0" بر روی نمایشگر نمایان می شود.



ECO ON 

STOP
CLEAR

START
Q-START

با فشار مجدد دکمه **STOP/CLEAR (ECO ON)** یا پس از
گذشت ۵ دقیقه از باز کردن یا بستن درب نمایشگر خاموش می شود.

با استفاده از عملکرد ECO ON
شما می توانید در مصرف انرژی
صرفه جویی کنید، در این وضعیت
نمایشگر در هنگام انتظار خاموش
است و یا ۵ دقیقه پس از باز
کردن یا بستن درب، به طور
خودکار خاموش می شود.

در زمانی که عملکرد ECO ON فعال است، اگر دکمه ای را فشار دهید نمایشگر روشن می شود.

نکات ایمنی و مهم



اخطار:

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.

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

- ۱۲ قبل از پخت پوست سیب زمینی، سیب درختی یا هرگونه میوه ای از این قبیل را بکنید.
- ۱۳ تخم مرغ را با پوست نپزید زیرا درون تخم مرغ فشار ایجاد می شود که آن را می ترکاند.
- ۱۴ چیزهای پر چرب را در آن سرخ نکنید.
- ۱۵ قبل از پخت یا 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 دستگاه میکروویو را خاموش نموده و از برق بکشید، در را بسته نگذارید تا آتش خاموش شود.
- ۱۸ وقتی غذا را در ظرف های یک بار مصرف کاغذی، پلاستیکی یا غیره می پزید دائم مراقب باشید تا مبادا ظرف خراب شود.
- ۱۹ 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 میکروویو قرار داد چون احتمال انفجار وجود دارد.
- ۲۱ چنانچه درز گیرهای روی درب یا قسمتهای اطراف میکروویو مشکلی دارد از آن استفاده نکنید تا فر شما توسط یک تکنسین مجرب تعمیر شود.
- ۲۲ قبل از استفاده از وسایل میکروویو آنها را کنترل نمایید و مطمئن شوید که مناسب و سالم هستند.
- ۲۳ در زمان استفاده از حالت گریل، حالت 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 میکروویو وسایل و دستگاه بسیار گرم می شود. قبل از تمیز کردن آن مطمئن شوید که دستگاه داغ نباشد.

- ۱ سعی کنید به هیچ قسمت از دستگاه دست نزده و صفحه کلید، سوئیچ قفلهای ایمنی یا هر قسمت دیگر را تعمیر یا تنظیم نکنید. هرگونه تعمیری که مستلزم بازکردن صفحه روی محافظ 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 میکروویو نگذارید زیرا این کار ممکن است باعث نشت انرژی آن به خارج شود.
- ۸ از کاغذهای بازبافتی استفاده نکنید. زیرا ممکن است دارای ناخالصی باشند که باعث تولید جرقه و آتش سوزی به هنگام پخت شوند.
- ۹ صفحه های میکروویو را بعد از کار داخل آب نگذارید زیرا ممکن است بشکنند یا آسیب ببینند.
- ۱۰ مقادیر کوچک غذا به پخت کمتر و زمان حرارت دهی کمتری نیاز دارند. اگر بیشتر حرارت ببینند، ممکن است زیادی پخته یا بسوزند.
- ۱۱ میکروویو را در جایی قرار دهید که حداقل ۸ سانتی متر یا بیشتر از سطح لبه عقب باشد تا بر حسب تصادف نیفتد.

نکات ایمنی و مهم

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

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

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

۲۹ استفاده از این دستگاه توسط افراد از جمله کودکان دارای ناتوانی جسمانی، حسی، یا ذهنی یا کم تجربه (از جمله کودکان) غیر مجاز است مگر با نظارت افراد بزرگسال

⚠ 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.

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 مبادا آتش بگیرند.

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

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

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

۲۹ تخم مرغ را هرگز در 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 نگاهداشتن مایکروویو ممکن است موجب خرابی سطح آن شده و نهایتا باعث بروز خطراتی شود.

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

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

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

۳۶ مایکروویو باید در حالت باز بودن در تزئینی مورد استفاده قرار گیرد.

ظروف مخصوص مایکروویو

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

امواج مایکروویو از فلز نمی‌گذرد. آنها از سطح ظرف برگشته و باعث ایجاد قوس می‌شوند. که پدیده‌ای شبیه به صاعقه است. اکثر ظرفهای مقاوم در برابر حرارت که غیر فلزی هستند برای استفاده در مایکروویو مناسبند. بعضی از آنها دارای موادی هستند که برای استفاده در مایکروویو نامناسبند. اگر در مورد ظرف بخصوصی شک دارید، راه ساده‌ای وجود دارد که می‌توانید بفهمید آن را می‌توان در فر استفاده کرد یا خیر. ظرف مورد نظر را با یک لیوان پر از آب در مایکروویو بگذارید. آن را به مدت ۱ دقیقه روی درجه HIGH (بالا) حرارت دهید. اگر آب جوش آمد ولی ظرف آنقدر سرد بود که بتوان آن را با دست برداشت، ظرف را می‌توان برای مایکروویو استفاده کرد ولی اگر ظرف داغ شد ولی آب جوش نیامد، ظرف حرارت را جذب کرده و مناسب نیست. 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 شیشه‌ای

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

ظرفهای نگهداری غذا از جنس پلاستیک

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

کاغذی

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

بسته‌های پخت پلاستیکی

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

ظرفهای پلاستیکی مایکروویو

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

ظرف سفالی، سرامیک یا سنگی

ظرفهایی از این نوع معمولاً برای مایکروویو و فر مناسبند ولی حتماً قبل از استفاده آزمایش کنید. (ظروف سفالی لب‌پریدگی 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.

مشخصه های غذا و پخت با مایکروویو

میزان رطوبت غذا

از آنجا که گرمای تولید شده از مایکروویو رطوبت را تبخیر می کند، غذاهای نسبتاً خشک مثل گوشتهای بریان و بعضی از سبزیجات را باید قبل از پخت کمی آب زد یا آنها را پوشاند تا رطوبت خود را حفظ کنند.
مقدار استخوان و چربی غذا
استخوان حرارت را انتقال داده و چربی سریعتر از گوشت می پزد در هنگام پخت غذاهای چرب یا استخواندار برای جلوگیری از پخت غیر یکنواخت و پخت بیش از حد، دقت لازم را داشته باشید.

مقدار غذا

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

شکل غذا

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

پوشاندن

پوشاندن غذا باعث می شود که گرما و بخار در آن حبس شوند که باعث پخت سریعتر غذا می شوند. 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 پريدن غذا کمک کرده و گرمای داخل آن را نیز حفظ می کند. از آنجا که از روکش آن نازک تر است سرعت پخت تندتر شده و روی آن کمی خشک می شود.

مرتب سازی و جا دادن

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

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 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 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 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 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.

تمیز کردن فر مایکروویو

۱ تمیز کردن داخل فر

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

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

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

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

۵ از بخار پاک کن استفاده نکنید.

پرسش و پاسخ

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

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

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

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

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

احتیاط

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

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

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

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

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

س- وقتی چراغ فر روشن نمی شود علت چیست؟

ج- ممکن است دلایل متعددی داشته باشد.

لامپ سوخته 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 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 پخت را به صورت یکنواخت در تمام غذا انجام می دهد. میزان این زمان به غلظت غذا بستگی دارد.

اطلاعات در مورد سیم و دوشاخه / مشخصات فنی



هشدار

این وسیله باید به زمین متصل باشد.

سیمهای این وسیله مطابق کدهای زیر رنگی هستند.

آبی - نول

قهوه ای - برق دار

سبز و زرد - برای زمین

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

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

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

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

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

مشخصات فنی

MG-2312W/MG-2312S	
230 V AC /50Hz	جریان ورودی برق
800 W (IEC60705 rating standard)	خروجی
2,450 MHZ	فرکانس مایکروویو
485 mm(W) x 280 mm(H) x 385 mm(D)	ابعاد بیرونی
۱۲۰۰ وات	مصرف برق
	مایکروویو
۱۰۰۰ وات	گریل
۱۲۰۰ وات	ترکیبی

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

