



دفرچه راهنمای فارسی

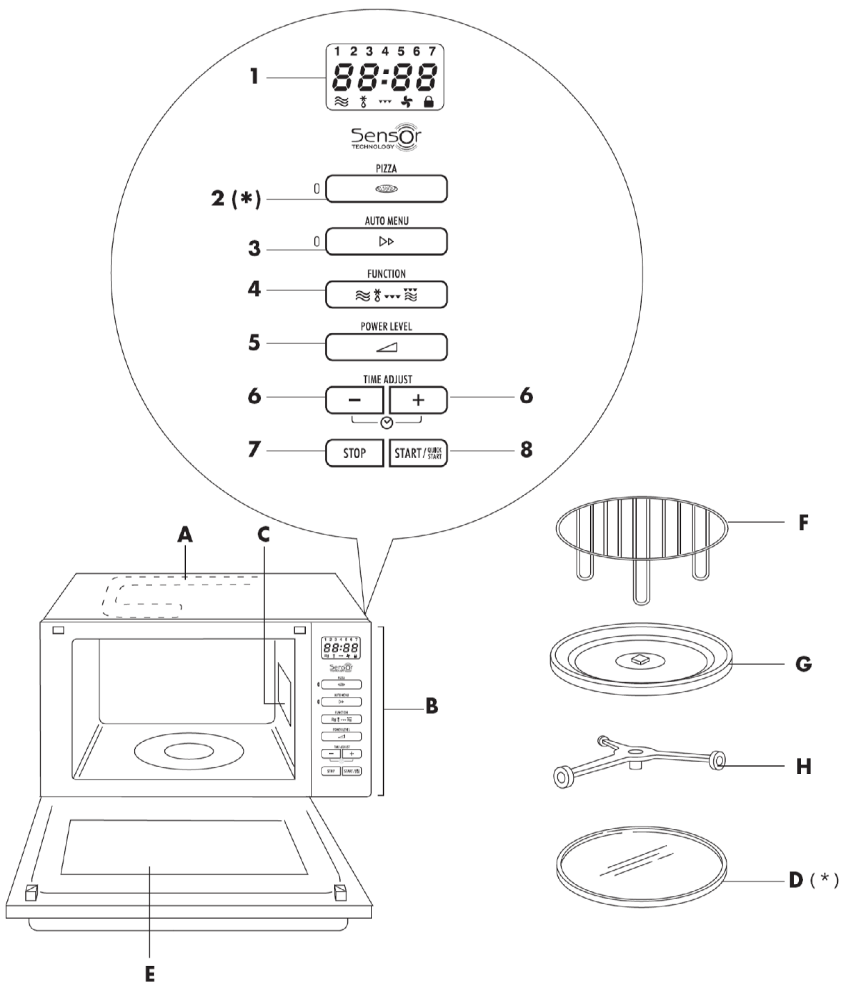


MW 905C



دفترچه راهنما

مایکروویو + گریل
دارای کنترل گرهای الکترونیکی



(*) تنها در برخی از مدلها

توصیف اجزا

- A. المنت گریل
- B. صفحه کنترل
- C. پوشش خروجی ریزموجها (مایکروویوها)
- D. تابه پخت پیتزا
- E. رویه درونی در
- F. پایه سیمی
- G. صفحه گردان
- H. حامل صفحه گردان

۱. نمایشگر زمان و عملکرد
۲. دکمه پخت پیتزا (PIZZA): برای پخت ساندویچها و اسنکهای یخزده
۳. دکمه فهرست پخت خودکار (AUTO MENU)
۴. دکمه عملکرد (FUNCTION): برای گزینش عملکرد مورد نیاز
۵. دکمه سطح توان (POWER LEVEL): برای گزینش سطح توان مایکروویو:

۱: ۱۸۰ وات

۲: ۲۲۵ وات

۳: ۲۷۰ وات

۴: ۴۵۰ وات

۵: ۶۳۰ وات

۶: ۷۲۰ وات

۷: ۹۰۰ وات

۶. دکمه‌های تنظیم‌گر زمان (TIME ADJUST): برای تنظیم ساعت و مدت‌زمان پخت
۷. دکمه توقف (STOP): برای متوقف‌ساختن فرآیند پخت، هم‌چنین برای پاک‌کردن و لغو تنظیمات
۸. دکمه آغاز (START): برای آغاز‌کردن فرآیند پخت، هم‌چنین گرمایش سریع

هشدارهای مهم ایمنی

این دستورالعمل‌ها را به‌دقت بخوانید و آن‌ها را برای مراجعات بعدی آینده، نزد خود نگه دارید.
توجه: این دستگاه برای یخ‌زدایی، گرم‌کردن، و پختن غذاها در خانه طراحی شده است و نباید از آن برای مقاصد و اهداف دیگری استفاده کرد یا هرگز و به هیچ‌وجه آن را دست‌کاری نمود.

۱) هشدار: چنان‌چه در یا واشرهای آن آسیب دیده‌اند، تا زمانی‌که به دست یک متخصص (آموزش‌دیده توسط تولیدکننده یا خدمات پس از فروش) تعمیر نشده‌اند، نباید از دستگاه استفاده نمود.

۲) هشدار: انجام هرگونه تعمیراتی که مستلزم بازکردن و برداشتن پوشش محافظ دستگاه در برابر انرژی ریزموج‌ها باشد، اگر به‌جز افراد آموزش‌دیده، ماهر و باتجربه، توسط فرد دیگری صورت گیرد، منجر به بروز حوادث بسیار خطرناک خواهد شد.

۳) هشدار: مایعات و دیگر غذاها را نباید در ظرف‌های درسته گرم کرد؛ زیرا امکان ترکیدن آن‌ها وجود دارد. تخم‌مرغ با پوسته و تخم‌مرغ‌های آب‌پز درسته را نباید درون مایکروویو گرم نمود، زیرا ممکن است حتی پس از پایان گرم‌کردن نیز در مایکروویو بترکند.

۴) هشدار: سطوح قابل دسترس دستگاه ممکن است بسیار داغ شوند، تنها زمانی به کودکان اجازه دهید تا از مایکروویو بدون نظارت شما، استفاده کنند، که آموزش‌های کافی برای استفاده ایمن از دستگاه را به آن‌ها داده باشید و آنان نیز از خطرات ناشی از استفاده نادرست و نامناسب از دستگاه آگاه باشند.

۵) هشدار: زمانی‌که دستگاه را در حالت ترکیبی به کار انداخته‌اید، کودکان تنها با نظارت شما باید از آن استفاده کنند؛ زیرا، در چنین حالتی، دمای دستگاه بسیار بالاست.

۶) هرگز سعی نکنید که دستگاه را با در باز و با دست‌کاری کردن یا ضربه‌زدن به تمهیدات و ابزار ایمنی آن، به کار بیندازید.

۷) اگر هرگونه چیزی بین صفحه جلویی دستگاه و در آن گیر کرده یا به آن‌ها چسبیده باشد، نباید دستگاه را به کار بیندازید. همیشه رویه درونی در (E) را پاکیزه نگاه دارید؛ برای تمیز کردن آن، از پارچه‌ای نمدار و شوینده‌هایی غیرساینده (خورنده سطوح) استفاده نمایید. هرگز نگذارید آلودگی‌ها یا پسمانده‌های مواد غذایی، بین صفحه جلویی و در دستگاه جمع شوند.

۸) به‌دلیل احتمال خطر برق‌گرفتگی، درصورت آسیب‌دیدگی سیم برق یا دوشاخه، هرگز از دستگاه استفاده نکنید؛ تعویض آن‌ها نیز باید توسط یک مرکز خدمات مجاز یا تکنسینی ماهر و مجرب انجام شود، تا از هرگونه خطر احتمالی، مانند برق‌گرفتگی جلوگیری گردد.

۹) چنان‌چه از دستگاه دود خارج شود، باید آن را خاموش کنید یا دوشاخه را از پریز برق بکشید؛ بگذارید در دستگاه بسته باشد تا هرگونه شعله‌ای (درون آن) خفه شود.

۱۰) تنها از ظروف مناسب برای مایکرو استفاده نمایید. برای جلوگیری از گرم‌شدن بیش از حد و خطر آتش‌سوزی حاصل از آن، توصیه می‌شود که به هنگام پخت غذا در ظروف یک‌بار مصرف پلاستیکی، مقوایی، یا دیگر مواد آتش‌گیر، هم‌چنین هنگام گرم‌کردن مقادیر اندک غذا، بر عملکرد دستگاه نظارت کنید و از دستگاه دور نشوید.

۱۱) اگر صفحه‌گردان داغ شده است، هرگز آن را در آب فرو نبرید. شوک گرمایی زیاد، باعث شکستن و ترک‌خوردن صفحه‌گردان خواهد شد.

- ۱۲) به هنگام پخت با عملکردهای «فقط مایکروویو» و «ترکیبی با مایکروویو» اصلاً نباید دستگاه را (بدون مواد غذایی و به صورت خالی) از پیش گرم کرد و نباید آن را، هنگامی که خالی است، به کار انداخت؛ زیرا این کار باعث جرقه زدن درون دستگاه می شود.
- ۱۳) پیش از استفاده از این دستگاه، مطمئن شوید همه ظروف مورد استفاده درون آن، مناسب برای مایکروویو باشند (بخش «ظروف مناسب آون» را ببینید).
- ۱۴) در طول استفاده، دستگاه داغ می شود. به المنت های گرمایشی درون دستگاه دست نزنید.
- ۱۵) به هنگام گرم کردن مایعات (آب، قهوه، شیر، ...) ممکن است محتویات ظرف، ناگهان شروع به جوشیدن کرده، در نتیجه جوشیدن با تأخیر، سرریز شده و منجر به ایجاد سوختگی شوند. برای جلوگیری از این امر، باید یک قاشق پلاستیکی ضدگرم یا یک میله شیشه ای را، پیش از آغاز به گرم کردن، درون ظرف حاوی مایعات فرو ببرید. در هر حال، به هنگام برداشتن این ظروف، باید نهایت دقت را مبذول داشت.
- ۱۶) هرگز نوشیدنی های حاوی مقادیر بالای الکل یا مقادیر زیاد روغن را با این دستگاه گرم نکنید، زیرا ممکن است آتش بگیرند.
- ۱۷) محتویات شیشه شیر بچه و شیشه های مواد غذایی کودک را باید، به هنگام گرم کردن، مرتباً به هم بزیند یا تکان دهید تا دمای محتویات آن یک نواخت شود. همچنین باید محتویات آن ها را، پیش از خوردن به بچه، واری کنيد تا از سوختن دهان بچه جلوگیری شود.
- به هنگام استفاده از استریل کننده های تجاری موجود در بازار، پیش از روشن کردن دستگاه، همیشه مطمئن شوید که مقدار آب توصیه شده از سوی سازنده، درون ظرف ریخته شده باشد.
- ۱۸) عدم تمیزکاری درست و کامل دستگاه، باعث خراب شدن سطوح، کاهش عمر مفید و از بین رفتن ایمنی دستگاه خواهد شد که در نتیجه، منجر به بروز خطراتی برای کاربر خواهد گردید.
- ۱۹) برای تمیزکاری شیشه در مایکروویو، از پاک کننده های ساینده (خورنده سطوح) یا کاردک تیز و فلزی استفاده نکنید؛ این کار ممکن است سبب خراشیده شدن سطح آن و در نتیجه شکستن شیشه شود.
- ۲۰) تمامی مایکروویوها بر اساس استانداردها و مقررات جاری سازگاری و ایمنی الکترومغناطیسی، آزمایش شده و مورد تأیید قرار گرفته اند.
- برای حفظ ایمنی آن دسته از افرادی که دارای دستگاه تنظیم ضربان قلب (باتری قلبی) هستند، توصیه می شود که فاصله ای در حدود حداقل ۲۰-۳۰ سانتی متر را با دستگاه مایکروویو روشن، حفظ کنند، تا مایکروویو، اختلالی در عملکرد باتری قلب ایجاد نکند؛ اگر متوجه چنین اختلالی شدید، فوراً مایکروویو را خاموش کنید و با سازنده دستگاه تنظیم ضربان قلب تماس بگیرید.
- ۲۱) اگر دستگاه بیش از حد معمول داغ شود (در اثر استفاده طولانی مدت، بدون ماده غذایی و غیره) ترموستات ایمنی، مایکروویو را خاموش می کند؛ پس از خنک شدن، دستگاه به عملکرد عادی خود ادامه خواهد داد.
- ۲۲) در هنگام عملکرد، در یا سطوح خارجی دستگاه، ممکن است بسیار داغ شوند.
- ۲۳) این فقط و فقط یک دستگاه خانگی است و نباید برای اهداف دیگر مورد استفاده قرار گیرد.
- ۲۴) از اتصال و کاربرد زمان سنجها (تایمر) بیرونی یا دور- فرمان (ریموت کنترل) های بیرونی با این دستگاه خودداری نمایید.
- ۲۵) دستگاه باید به گونه ای قرار گیرد و رانندازی گردد که دیواره پشتی آن رو به دیوار باشد.
- نکته: به هنگام استفاده از دستگاه برای نخستین بار، ممکن است دستگاه برای مدت حدوداً ۱۰ دقیقه، بوی «نوبودن» بدهد و اندکی دود تولید کند. این به دلیل وجود مواد محافظ به کاررفته در المنت های گرمایشی است. در این حالت، می توانید هوای اتاق را تهویه کنید.

داده‌های فنی

ابعاد بیرونی: ۴۴۰*۳۲۰*۵۱۰

ابعاد درونی: ۳۳۰*۲۱۰*۳۵۰

وزن تقریبی: ۱۷ کیلوگرم

برای اطلاعات بیشتر، به صفحه داده‌های فنی روی دستگاه مراجعه کنید.

این دستگاه با آیین‌نامه اتحادیه اروپا (EC)، به شماره‌های ۲۰۰۴/۱۰۸، مربوط به سازگاری الکترومغناطیسی و نیز مقررۀ دیگر همین اتحادیه به شماره ۱۹۳۵/۲۰۰۴ مورخ ۲۷/۱۰/۲۰۰۴، دربارهٔ موادی که در تماس با مواد غذایی هستند، کاملاً تطابق دارد.

توان خروجی



توان خروجی مایکروویو بر روی صفحه مشخصات پشت دستگاه نوشته شده است. (توان مایکروویو را ببینید). هنگامی که به جدول‌ها مراجعه می‌کنید، همیشه توان خروجی دستگاه‌تان را پیدا کنید. دانستن توان خروجی هم‌چنین، هنگام استفاده از کتاب‌های آشپزی ویژه مایکروویوها مفید است. در برخی از مدل‌ها، حداکثر توان برحسب وات نشان داده شده است. این توان، بر روی علامت کناری روی در دستگاه نیز دیده می‌شود.

استقرار دستگاه

۱) پس از درآوردن دستگاه از درون جعبه، مطمئن شوید که محور صفحه‌گردان درست در جایش قرار گرفته باشد. حامل صفحه‌گردان (H) را در وسط اتاقک پخت قرار دهید و صفحه‌گردان (G) را روی آن بگذارید.

۲) درون آون را با یک دستمال نرم و نم‌دار تمیز کنید.

۳) ببینید که دستگاه در حین حمل و نقل آسیب ندیده باشد و به‌ویژه این که، در آن به درستی و به راحتی باز و بسته شود.

۴) دستگاه را بر روی سطحی صاف،

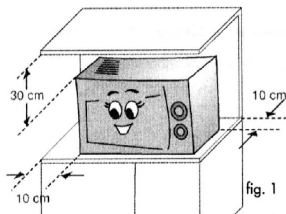
هموار و پایدار، با فاصله حداقل ۸۵

سانتی‌متری از سطح زمین و دور از

دسترس کودکان قرار دهید؛ زیرا هنگام

عملکرد، در دستگاه می‌تواند بسیار

داغ شود.



شکل ۱

۵) پس از گذاشتن دستگاه بر روی سطح، ببینید که فاصله‌ای حداقل ۱۰

سانتی‌متری بین سطوح بیرونی آن و دیواره‌های کناری و پشتی آن، و

فاصله‌ای حداقل ۳۰ سانتی‌متری در بالای آن وجود داشته باشد (شکل ۱).

هم‌چنین مطمئن شوید که سیم برق دستگاه با دیوارهٔ پشتی دستگاه تماسی

پیدا نمی‌کند، زیرا خود دیوارهٔ پشتی دستگاه می‌تواند به هنگام استفاده از

عملکرد گریل، بسیار داغ شود.

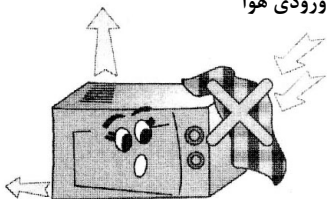
۶) شبکهٔ ورودی هوا را مسدود نکنید. به‌ویژه، هیچ چیزی در بالای دستگاه قرار ندهید

و مطمئن شوید که شکاف‌های خروجی هوا (در بالا، زیر، و پشت دستگاه) همیشه باز و

بدون گرفتگی باشند (شکل ۲).

خروجی هوا

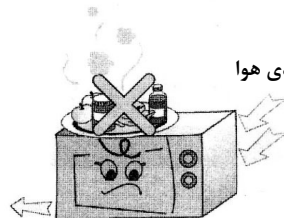
ورودی هوا



خروجی هوا

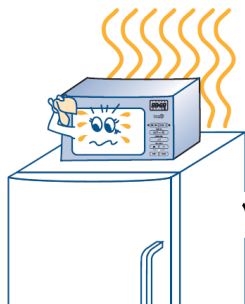
شکل ۲

ورودی هوا



خروجی هوا

شکل ۲



شکل ۳

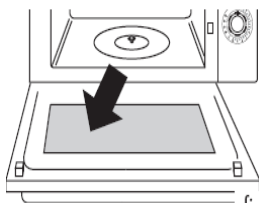
۷) حامل صفحه گردان (H) را در مرکز محفظه دایره‌ای قرار داده و صفحه گردان (G) را بر روی آن نصب نمایید. حامل باید بر روی تورفتگی ویژه وسط صفحه فرو رود.

توجه: هرگز دستگاه را بر روی سطوح مربوط به سایر وسایل الکتریکی یا الکترونیکی و هم‌چنین در نزدیکی منابع گرمایشی قرار ندهید (برای نمونه: روی سقف یخچال نگذارید) (شکل ۳).

۸) این دستگاه را تنها به پریزهایی دست‌کم ۱۰ آمپری بزنید.

۹) آون را به‌گونه‌ای بر روی سطح قرار دهید که دوشاخهٔ سیم برق و پریز برق موردنظر کاملاً و به آسانی در دسترس باشند.

۱۰) پیش از استفاده از این دستگاه و اتصال دوشاخهٔ آن به پریز برق، مطمئن شوید که ولتاژ شبکهٔ برق ساختمان با ولتاژ نوشته‌شده در صفحهٔ اطلاعات دستگاه یکسان باشد و پریز برق منزل‌تان دارای اتصال زمینی درست و خوبی باشد. سازنده هیچ‌گونه مسئولیتی در قبال آسیب‌های ناشی از رعایت‌نکردن این قوانین ایمنی، بر عهده نخواهد داشت.

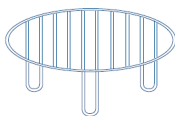


شکل ۴

۱۱) پوشش پلاستیکی شفاف چسبانده‌شده بر روی سطح درونی در دستگاه را جدا نکنید (شکل ۴ را ببینید).

۱۲) بیشتر دستگاه‌های برقی پیشرفته (تلویزیون، رادیو، سیستم‌های استریویی و غیره) از تأثیر امواج رادیویی مصون هستند. با این‌حال برخی از دستگاه‌های برقی، در برابر امواج رادیویی ناشی از آون‌مایکروویوها محافظت نشده‌اند. بنابراین، در نظرگرفتن فاصله‌ای حداقل ۱ تا ۲ متری، میان این دستگاه‌ها و مایکروویو ضروری است.

لوازم جانبی استاندارد



پایهٔ سیمی

برای عملکردهای فقط گریل و پخت پیتزا:

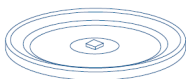
برای گریل کردن انواع مواد غذایی.

صفحه گردان

صفحه گردان برای همهٔ عملکردها بکار می‌رود.

تابهٔ پخت پیتزا

این صفحه برای عملکرد پخت پیتزا بکار می‌رود.



ظروف مناسب آون

کرد، ولی فقط برای پخت با عملکرد « مایکروویو تنها ». چنان‌چه هنوز تردیدی در مورد به‌کاربردن ظرفی خاص دارید، می‌توانید دست به آزمایش ساده‌ای بزنید. ظرف خالی را برای ۳۰ ثانیه با حداکثر توان (عملکرد « مایکروویو تنها ») درون دستگاه قرار دهید. اگر ظرف هم‌چنان سرد بود یا فقط اندکی گرم شده بود، برای پخت در حالت

در عملکردهای فقط مایکروویو و ترکیبی با مایکروویو، از همهٔ انواع ظروف شیشه‌ای (ترجیحاً پیرکس)، سرامیکی، چینی، و سفالی (پخته‌شده) می‌توانید استفاده کنید؛ به این شرط که دارای قسمت‌ها یا قطعات فلزی (مانند آرایه‌ها، لبه‌ها، دسته‌ها، یا پایه‌های فلزی یا حتی طلائی) نباشند. از ظروف پلاستیکی مقاوم در برابر گرما نیز می‌توان استفاده

ایمن در دستگاه آزمایش شده است. فراموش نکنید که چون ریزموجها (امواج مایکرو) غذا را گرم می‌کنند و نه ظرف شیشه‌ای، سفالی، یا موارد مشابه حاوی آن را، می‌توانید این غذاها را در بشقابی که در آن غذا می‌خورید نیز بپزید و بدین ترتیب، دیگر در دسر تمیز کردن چند ظرف اضافه را نداشته باشید.

اگر از دستگاه در عملکرد «فقط گریل» استفاده می‌شود، از هیچ‌یک از ظروف یک‌بار مصرف پلاستیکی یا کاغذی، آتش‌گیر یا شیشه‌ای نمی‌توان استفاده کرد، ولی از همه دیگر انواع ظروف، از جمله ظروف فلزی، می‌توان استفاده نمود (جدول را ببینید).

مایکروویو مناسب است. اگر خیلی داغ بود یا جرقه می‌زد، مناسب نیست. برای گرم کردن‌های کوتاه‌مدت، می‌توانید از دستمال‌های کاغذی، سینی‌های مقوایی، و بشقاب‌های پلاستیکی یک‌بار مصرف نیز استفاده کنید. از نظر شکل و اندازه، حتماً باید این ظروف به‌گونه‌ای باشند که به راحتی در دستگاه بچرخند. برای استفاده از ظروف مستطیلی بزرگ (که ممکن است نتوانند درون محفظه پخت بچرخند)، می‌توانید محور را از جایش در آورید تا جلوی چرخیدن صفحه گردان (G) گرفته شود. فراموش نکنید که برای گرفتن بهترین نتایج به هنگام کار با این گونه ظروف، باید غذا را، در طول فرآیند پخت، بارها هم بزنید و ظرف را بر گردانید. ظروف فلزی، چوبی، بازیافتی، قوطی‌های حلبی و قلعی، و نیپن، برای استفاده در مایکروویو مناسب نیستند. پایه فلزی ارایه شده به همراه دستگاه‌تان کاملاً برای استفاده

ظروف فلزی	پوشش کاغذی یا مقوایی	پلاستیکی	پوشش آلومینیومی	سفالی	سرامیکی	پیرکس	شیشه‌ای	
خیر	بله	بله	خیر	بله	بله	بله	بله	فقط مایکروویو
بله	خیر	خیر	خیر	بله	بله	بله	خیر	فقط گریل
خیر	خیر	خیر	خیر	بله	بله	بله	خیر	مایکروویو+گریل و عملکرد پیتزا
خیر	خیر	خیر	خیر	بله	بله	بله	خیر	یخ‌زدایی نان فهرست خودکار ۱
خیر	بله	بله	خیر	بله	بله	بله	بله	پخت سبب زمینی فهرست خودکار ۲
خیر	خیر	خیر	خیر	بله	بله	بله	خیر	پخت رست‌ها فهرست خودکار ۳
خیر	خیر	خیر	خیر	بله	بله	بله	خیر	پخت مرغ فهرست خودکار ۴
خیر	خیر	خیر	خیر	بله	بله	بله	خیر	پخت ماهی فهرست خودکار ۵
خیر	بله	بله	خیر	بله	بله	بله	بله	پخت پاستا فهرست خودکار ۶

• اگر زمان‌های لازم برای پخت زیادی طولانی باشند، امکان آتش‌گرفتگی وجود دارد.

پیشنهادهایی برای استفاده درست از دستگاه

از مقدار اندکی چربی یا روغن استفاده کنید یا در برخی از موارد، در طی فرآیند پخت، از هیچ‌گونه چربی یا روغنی استفاده ننمایید.

از این رو، پخت با مایکروویو، سالم و مناسب برای رژیم غذایی فرد دانسته می‌شود و در مقایسه با روش‌های سنتی، در این‌جا مواد غذایی، آب کم‌تری را از دست می‌دهند، ارزش غذایی‌شان بیشتر حفظ شده و عطر و طعم اولیه خود را بیشتر نگه می‌دارند.

ریزموج‌ها یا مایکروویوها تابشی الکترومغناطیسی هستند که در طبیعت به صورت امواج نور (مثلاً آفتاب) یافت می‌شوند. در درون دستگاه، این امواج از هم‌سو به درون غذا نفوذ می‌کنند و مولکول‌های آب، چربی، و قند موجود در آن را گرم می‌دهند.

گرم‌تا تنها در خود غذا و بسیار سریع تولید می‌شود؛ در حالی که ظرف حاوی غذا به‌طور غیرمستقیم و به‌وسیله گرمای حاصل از غذای داغ‌شده گرم می‌شود. این امر مانع از چسبیدن غذا به ظرف می‌شود و بنابراین، شما می‌توانید

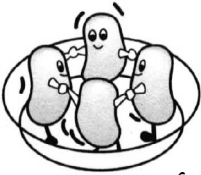
قواعدی بنیادین برای پخت درست با مایکروویو

۱) برای تنظیم درست زمان‌های پخت (در مراجعه به جدول‌های صفحه‌های بعد)، به یاد داشته باشید که وقتی مقدار ماده غذایی را افزایش می‌دهید، باید دمای پخت را نیز به همان نسبت افزایش دهید و بر عکس. رعایت زمان‌های «انتظار» نیز مهم است: زمان انتظار مدت‌زمانی است که پس از پخت، باید غذا را دست‌نخورده باقی گذاشت تا دما در سراسر ماده غذایی به‌طور یک‌دست و یک‌نواخت پخش شود. دمای گوشت، برای نمونه، در حدود ۵ تا ۸ درجه سانتی‌گراد، در طی مدت انتظار، افزایش خواهد یافت (تقریباً ۹ تا ۱۵ درجه فارنهایت). زمان‌های انتظار را می‌توان در درون یا در بیرون دستگاه رعایت نمود.



۲) یکی از کارهای اساسی که باید انجام دهید، آن است که به هنگام پخت غذا، آن را بارها به‌هم بزینید. این کار به پخش یک‌نواخت‌تر دما کمک کرده و زمان پخت را کاهش می‌دهد.

۳) همچنین توصیه می‌شود که ماده غذایی را در طول فرآیند پخت از این‌روی به آن‌روی برگردانید: این کار را به‌ویژه برای گوشت، چه در تکه‌های بزرگ (برایانه‌ها، مرغ درسته، ...) و چه در تکه‌های کوچک (سینه مرغ، ...) انجام دهید.



۴) غذاهای دارای پوست یا پوسته (مثل سیب، سیب‌زمینی، گوجه‌فرنگی، سوسیس، ماهی، ...) را باید در چند نقطه با چنگال سوراخ‌سوراخ کنید تا بخار تولیدشده درون آن‌ها، بتواند از این سوراخ‌ها بیرون آمده و این غذاها نترکند (شکل ۵ را ببینید).



۵) چنان‌چه چندین وعده از یک نوع ماده غذایی را درست می‌کنید (مثلاً سیب‌زمینی آب‌پز)، این وعده‌ها را در یک ظرف پیرکس به‌طور حلقه‌ای بچینید تا یک‌دست بپزند (شکل ۶ را ببینید).

۶) هر چه دمای غذا هنگام گذاشتن درون مایکروویو کم‌تر باشد، زمان لازم برای پخت آن، طولانی‌تر می‌شود. غذاهای هم‌دما با اتاق، سریع‌تر از غذاهای سرد یخچالی خواهند پخت.

۷) همیشه برای پخت غذا، ظرف را در وسط صفحه‌گردان قرار دهید.

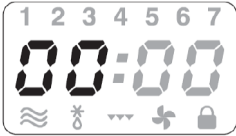
۸) تشکیل قطرات آب (میعان‌کردن بخار) در درون دستگاه و در نزدیکی خروجی هوا، امری کاملاً طبیعی است. برای کاهش این‌گونه میعانات، مواد غذایی را با فویل شفاف، کاغذ مومی، درپوش شیشه‌ای، یا تنها با یک بشقاب سروته‌شده بپوشانید. به این ترتیب، غذاهای حاوی آب زیاد (مثل سبزیجات)، بهتر نیز خواهند پخت. پوشاندن غذا هم‌چنین به تمیز و پاکیزه نگاه‌داشتن محفظه پخت نیز کمک می‌کند. از فویل‌های شفاف‌ی که ویژه مایکروویو هستند، در این مورد استفاده کنید.

۹) از پختن تخم‌مرغ با پوسته، درون مایکروویو اکیداً خودداری نمایید (شکل ۷). زیرا درون تخم‌مرغ فشار بالایی تولید شده و می‌تواند منجر به انفجار تخم‌مرغ شود. تخم‌مرغ‌های آب‌پز دارای پوسته را هم هرگز درون مایکروویو گرم نکنید؛ تخم‌مرغ را فقط به صورت نیمرو یا املت، می‌توان درون مایکروویو گرم کرد.

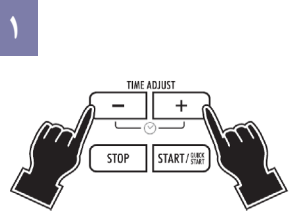
۱۰) مواد غذایی بسته‌بندی شده تحت فشار را نیز، باید نخست باز کرده و سپس درون مایکروویو قرار دهید؛ در غیر این‌صورت، فشار پدید آمده درون بسته‌بندی، باعث انفجار بسته، حتی پس از اتمام پخت خواهد شد.

تنظیم ساعت

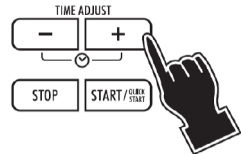
پس از نخستین بار اتصال دستگاه به پریز برق، پس از این که برای مدتی از برق، خارج بوده است، عبارت خوش آمدگویی "DELO"، به مدت ۲-۳ ثانیه، نمایش داده می‌شود و به دنبال آن ۴ خط فاصله (- - - -).
برای تنظیم زمان، مراحل زیر را دنبال کنید:



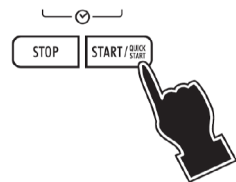
دکمه‌های تنظیم زمان (TIME ADJUST) (۶) را با هم و به مدت حداقل ۲ ثانیه فشار دهید. (عددهای مربوط به ساعت به حالت چشمک‌زدن در می‌آیند).



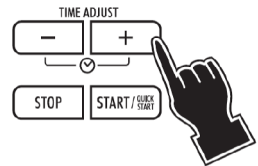
برای وارد کردن عدد ساعت، دکمه‌های تنظیم ساعت (TIME ADJUST) (۶) را بزنید.



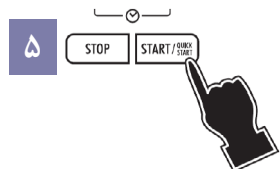
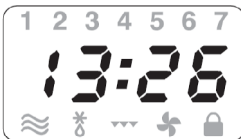
دکمه آغاز (START) (۸) را بزنید. (عددهای مربوطه به دقیقه، به حالت چشمک‌زدن در می‌آیند).



برای وارد کردن عدد دقیقه، دکمه‌های تنظیم ساعت (۶) را بزنید.



دکمه آغاز (START) (۸) را فشار دهید، ساعت تنظیم شده، نمایش داده می‌شود.

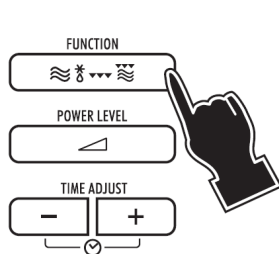


- اگر قصد دارید تنظیم زمان را تغییر دهید، فرآیند ذکر شده در بالا را دوباره تکرار کنید.
- حتی هنگام تنظیم یک عملکرد هم می‌توانید با فشردن هم‌زمان دکمه‌های تنظیم زمان "TIME ADJUST" با هم، زمان جاری را که به مدت حداقل ۲ ثانیه، نمایش داده خواهد شد، به راحتی مشاهده نمایید.
- برای تنظیم زمان‌های طولانی‌تر، دکمه‌های + یا - را جداگانه فشار داده و مدت زمان بیشتری، به حالت فشار داده شده نگه دارید.

برنامه‌ریزی عملکرد پخت



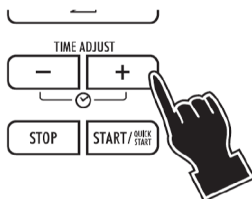
دکمه عملکرد (Function) (۴) را فشار دهید (برای انتخاب عملکرد) و عملکرد مورد نیاز خود را برگزینید. در پایین صفحه نمایشگر نماد مربوط به عملکرد برگزیده شما، روشن خواهد شد. عملکردهای زیر، در دسترس هستند:



عملکرد پخت انتخابی	نماد عملکرد	عملکرد پخت انتخابی	نماد عملکرد
فقط گریل	▼▼▼	فقط مایکروویو	≈≈≈
ترکیبی گریل + مایکروویو	≈≈▼▼	یخ‌زدایی خودکار	≈≈*

دکمه‌های تنظیم زمان

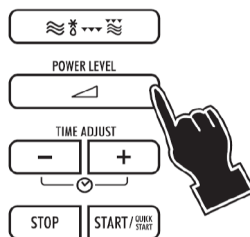
TIME ADJUST (۶) را به‌طور جداگانه فشار دهید و زمان پخت را تنظیم نمایید. همیشه برای انتخاب زمان پخت مناسب، از جدول‌های موجود در بخش چگونگی تنظیم زمان کمک بگیرید. توجه: هم‌چنین می‌توانید در طول فرآیند پخت، به سادگی و فقط با فشردن جداگانه یکی از دکمه‌های تنظیم زمان، مدت زمان پخت را تغییر دهید.



در عملکردهای: فقط مایکروویو، ترکیبی

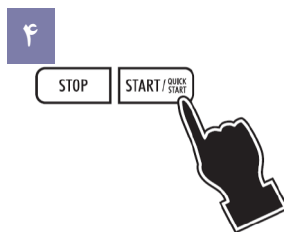
گریل + مایکروویو و پیتزا

برای تعیین سطح توان مایکروویو، دکمه سطح توان (POWER LEVEL) (۵) را آن قدر فشار دهید تا اعداد مربوط به سطح توان مورد نیاز، در بالای صفحه نمایشگر، آغاز به چشمک‌زدن نمایند. همیشه برای انتخاب سطح توان مناسب، از جدول‌های مربوطه کمک بگیرید.

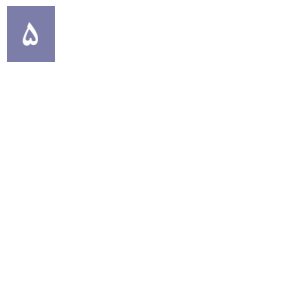
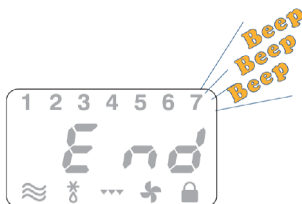


نکته: در عملکرد یخ‌زدایی خودکار، نمی‌توان سطح توان را انتخاب کرد. تنها با فشاردن دکمه سطح توان در طول فرآیند پخت هم می‌توانید سطح توان را تغییر دهید.

برای آغاز فرآیند پخت، دکمه آغاز (START) (۸) را بزنید. شمارش معکوس زمان باقی‌مانده تا پایان فرآیند پخت، بر روی نمایشگر، ظاهر خواهد شد.



پایان فرآیند پخت، با پخش ۵ بار صدای بیپ و نمایش عبارت (END) بر روی صفحه، مشخص خواهد شد. در را باز کرده و غذا را خارج کنید. پس از فشردن دکمه توقف (STOP) (۷) یا ۳ دقیقه پس از پایان فرآیند پخت، ساعت جاری دوباره نمایش داده خواهد شد.



توجه:

در هر لحظه از فرآیند پخت، می‌توانید به منظور واریسی چگونگی پخت غذا، در دستگاه را باز کنید، ادامه فرآیند پخت، پس از بسته‌شدن در، زدن دکمه آغاز (START) (۸) انجام خواهد شد. در صورت لزوم توقف عملیات پخت، کافیسیت بدون نیاز به گشودن در، دکمه توقف (STOP) (۷) را یکبار بزنید. برای اتمام فرآیند پخت، می‌توانید مراحل زیر را انجام دهید: اگر در اون باز است، تنها کافیسیت دکمه توقف (STOP) (۷) را یکبار بزنید. اگر در بسته است و فرآیند پخت در حال پیشروی است، باید دکمه توقف را دوبار بزنید. ساعت جاری دوباره بر روی صفحه، نمایش داده خواهد شد. فهرست پخت خودکار، پختن/گرم‌کردن بسیاری از مواد غذایی را آسان می‌کند. تنها کافیسیت نوع و وزن ماده غذایی موردنظران را انتخاب نمایید. مواد غذایی در انواع زیر دسته‌بندی می‌شوند:


این عملکرد برای گرم کردن مقادیر اندک غذاها و نوشیدنی‌ها، ایده‌آل است. دکمه آغاز (START) (۸) را دوبار بزنید. آون به مدت ۲ دقیقه، با توان حداکثر آغاز به کار خواهد کرد. این عملکرد هم‌چنین برای اتمام فرآیندهای پخت ناتمام هم مناسب است.

قفل ایمنی کودک

این دستگاه مجهز به نوعی تمهید ایمنی است، که به کودکان اجازه نمی‌دهد، دستگاه را به صورت اتفاقی و بدون نظارت روشن کنند.

برای فعال‌سازی این تمهید ایمنی:

دکمه توقف (STOP) (۷) را فشار داده و به مدت ۳ ثانیه نگه دارید.

دستگاه صدای بیپ خیلی کوتاهی پخش کرده و نماد  بر روی صفحه نمایشگر ظاهر می‌شود. اکنون دستگاه قابل روشن کردن نیست.

برای غیرفعال کردن قفل ایمنی، دوباره دکمه توقف (STOP) (۷) را فشار داده و به مدت ۳ ثانیه نگه دارید.

عملکرد صرفه‌جویی در مصرف انرژی

برای کاهش مصرف انرژی برق دستگاه، هنگامی که در حال انجام هیچ عملکردی نیست:

اگر هیچ دکمه‌ای فشار داده نشود، نمایشگر به‌طور خودکار پس از ۱۰ دقیقه خاموش خواهد شد (در این حالت هم تنظیمات ساعت به‌طور صحیح باقی خواهند ماند). یک نماد "-" به‌صورت متحرک بر روی صفحه نمایش داده خواهد شد.

برای دوباره روشن کردن نمایشگر، می‌توانید در را باز کنید یا یکی از دکمه‌های دستگاه (هر کدام) را بزنید.

برای غیرفعال کردن عملکرد صرفه‌جویی در انرژی، دکمه سطح توان (POWER LEVEL) (۵) را به مدت ۷-۸ ثانیه فشار داده و نگه دارید. دستگاه صدای بیپ خیلی کوتاهی پخش خواهد کرد.

توجه: برای کاهش میزان انرژی مصرفی، هم‌چنین اگر در حالت آماده‌به‌کار (STAND BY) در دستگاه برای مدتی بیش از ۱۰ دقیقه باز بماند، چراغ درونی دستگاه، به‌طور خودکار پس از گذشت (۱۰ دقیقه) خاموش خواهد شد (این عملکرد قابل غیرفعال کردن نیست).

یخ‌زدایی

- مواد غذایی یخ‌زدهٔ درون کیسه‌ها، بسته‌ها، یا ظروف ویژهٔ میکروویو را می‌توان مستقیماً درون دستگاه گذاشت؛ به این شرط که هیچ بخش یا قسمت فلزی‌ای (مانند بند یا حلقه‌های چفت و بست) نداشته باشند.
- مواد غذایی معین، از جمله سبزیجات و ماهی، عموماً پیش از پخت نیازی به یخ‌زدایی کامل ندارند.
- غذاها یا گوشت‌های خورشتی و نیز سس‌های گوشت، چنان‌چه در فواصل زمانی منظم به‌هم زده، بر گردانده، یا زیر و رو شوند، خیلی بهتر یخ‌زدایی خواهند شد.
- گوشت و ماهی، به هنگام یخ‌زدایی آب از دست می‌دهند. از این رو، بهتر است آن‌ها را درون یک سینی یا ظرفی گود یخ‌زدایی کنید.
- توصیه می‌شود که وعده‌های جداگانهٔ گوشت را، پیش از گذاشتن درون یخ‌زن (فریزر)، از هم جدا نمایید. این کار موجب صرفه‌جویی در وقت، به هنگام درست‌کردن غذا خواهد شد.
- همیشه زمان انتظار میان یخ‌زدایی غذاها و پخت آن‌ها را رعایت نمایید. زمان انتظار به مدتی گفته می‌شود که باید پیش از پخت غذا آن را کناری بگذارید. این زمان‌های انتظار باعث می‌شود که در آغاز پخت، تمامی بخش‌های مادهٔ غذایی، دمای یکسان، ثابت و یک‌نواختی داشته باشد.

نوع	مقدار	زمان پخت	نکته‌ها	زمان انتظار (دقیقه)
گوشت				
• بریانی‌ها (گاو، گوساله، ...)	۱ کیلوگرم	۲۹-۳۲	پس از گذشت نیمی از زمان پخت گوشت را برگردانید.	۲۰
• استیک، کنلت، تکه‌های گوشت	۲۰۰ گرم	۱۰-۱۲		۵
• خورشت، گولاش	۵۰۰ گرم	۱۸-۲۰		۱۰
• گوشت چرخ‌کرده	۲۵۰ گرم	۱۴-۱۶		۱۵
• گوشت چرخ‌کرده	۵۰۰ گرم	۱۱-۱۳	(*) به نکته زیر جدول نگاه کنید.	۱۰
• همبرگر	۲۰۰ گرم	۱۱-۱۳		۱۰
• سوسیس و کالباس	۳۰۰ گرم	۱۳-۱۵		۱۰
گوشت پرندگان				
• اردک، بوقلمون	۱/۵ کیلوگرم	۳۴-۳۷	پس از گذشت نیمی از زمان، گوشت مرغ را برگردانید. پس از پایان زمان تنظیمی، زیر آب گرم بشویید تا هرگونه یخ باقی‌مانده آب شود.	۲۰
• مرغ درسته	۱/۵ کیلوگرم	۳۴-۳۷		۲۰
• مرغ تکه‌تکه	۷۰۰ گرم	۱۹-۲۱		۱۰
• سینهٔ مرغ	۳۰۰ گرم	۱۸-۲۰		۱۰
سبزیجات یخ‌زده، پیش از پخت نیازی به یخ‌زدایی ندارند				
گوشت ماهی				
• ماهی فیله	۳۰۰ گرم	۱۴-۱۶	پس از گذشت نیمی از زمان، ماهی را برگردانید.	۷

۷	ماهی تگه تگه	۴۰۰ گرم	۱۷-۱۵
۷	ماهی درسته	۵۰۰ گرم	۲۰-۱۸
۷	میگو و شاهمیگو	۴۰۰ گرم	۱۷-۱۵
لبنیات			
۱۰	کره	۲۵۰ گرم	۱۲-۱۰
۱۵	پنیر	۲۵۰ گرم	۱۳-۱۱
۵	خامه	۲۰۰ میلی‌لیتر	۱۵-۱۳
نان			
۳	دو رول متوسط	۱۵۰ گرم	۳-۲
۳	چهار رول متوسط	۳۰۰ گرم	۷-۶
۳	نان تکه شده	۲۵۰ گرم	۷-۶
۳	نان درسته	۲۵۰ گرم	۷-۶
میوه‌جات			
۱۰	توت‌فرنگی، آلو، آلبالو و گیلاس، انگورفرنگی، زردآلو	۵۰۰ گرم	۱۴-۱۳
۱۰	تمشک	۳۰۰ گرم	۱۰-۹
۶	شاه‌توت	۲۵۰ گرم	۸-۷

(*) این دستورالعمل‌ها برای اجرای آزمون یخ‌زدایی گوشت چرخ‌کرده مطابق با بنجار ۶۰۷۰۵، بند ۱۲/۳ مناسب هستند. پس از گذشت نیمی از زمان تنظیمی، گوشت را بر گردانید. توده گوشت چرخ‌کرده را باید مستقیماً بر روی صفحه گردان قرار داد.

گرم کردن

- گرم کردن غذا در مایکرو، بسیار آسان‌تر، سریع‌تر و از نظر مصرف انرژی، بسیار باصرفه‌تر از سایر روش‌های سنتی و رایج است.
- توصیه می‌کنیم که مواد غذایی را (به‌ویژه اگر یخ‌زده باشند) حداقل تا دمای ۷۰ درجه سانتی‌گراد، گرم کنید (باید خیلی خیلی داغ شوند). سپس بگذارید برای چند دقیقه خنک شوند؛ زیرا به دلیل بسیار داغ بودن آن‌ها، نمی‌توانید بلافاصله آن‌ها را بخورید.
- این کار باعث اطمینان از کشته شدن و از بین رفتن همه میکروب‌ها و باکتری‌های موجود درون غذا می‌شود.
- برای گرم کردن غذاهای پخته شده یا یخ‌زده، همواره موارد زیر را رعایت نمایید:
 - غذا را از ظرف فلزی‌اش خارج کنید.
 - آن را با پوشش پلاستیکی (فویل شفاف مناسب برای مایکروویو) یا کاغذ مومی بپوشانید؛ بدین ترتیب، همه عطر و طعم طبیعی غذا حفظ شده، دستگاه پاکیزه‌تر می‌ماند. هم‌چنین می‌توانید غذا را با بشقاب سرتوخته شده بپوشانید.
 - در صورت امکان، غذا را به دفعات به هم بزنید یا پشت و رو کنید تا فرآیند گرم کردن تسریع شود و هم‌زمان، گرما هم یک‌نواخت باقی بماند.
 - زمان‌های پخت فهرست شده را با دقت فراوان رعایت نمایید؛ به‌خاطر داشته باشید که در شرایط ویژه، برخی از این زمان‌ها باید افزایش داده شوند.
- غذاهای یخ‌زده را باید، پیش از آغاز فرآیند گرم کردن، یخ‌زدایی نمود. هرچه دمای نخستین (دمای پیش از گرم کردن) ماده غذایی کم‌تر باشد، زمان لازم برای گرم کردن آن بیشتر خواهد بود.
- مواد غذایی و نوشیدنی‌ها را می‌توان برای مدتی کوتاه و درون ظروف مقوایی یا پلاستیکی گرم کرد. ولی، چنان‌چه زمان گرم کردن طولانی شود، امکان دارد که این گونه ظروف، دچار تغییر شکل شوند.

زمان‌های گرم کردن


نکته‌ها / ملاحظات	مدت زمان پخت	توان	عملکرد	مقدار	نوع	
غذاهای نرم‌شدنی						
در یک بشقاب بگذارید. رویه کیک را یک بار هم بزنید.	۶-۵ دقیقه	۴	☰	۱۰۰ گرم	● شکلات / رویه کیک	
	۰,۷ تا ۰,۱۲ ثانیه	۷	☰	۵۰-۷۰ گرم	● کره	
غذای سرد یخچالی (دمای اولیه ۵ تا ۸ درجه سانتی‌گراد) تا ۳۰-۲۰ درجه سانتی‌گراد						
شیشه‌شیر بچه را بدون پستانک گرما دهید و بلافاصله آن را تکان دهید تا دمای محتویات آن بک‌نواخت شود. پیش از استفاده نیز دمای آن را چک کنید. برای شیر هم‌دما با اتاق، زمان گرم‌کردن کم‌تر است. برای جلوگیری از خطر آتش‌گرفتنی، به هنگام استفاده از شیر خشک، لطفاً به‌طور بک‌نواخت شیر را هم بزنید. لطفاً از شیر استریل‌شده (استریلیزه) استفاده نمایید.	۰,۱۲ تا ۰,۱۷ ثانیه	۷	☰	۱۲۵ گرم	● ماست	
	۰,۳۵ تا ۰,۴۰ ثانیه	۷	☰	۲۴۰ گرم	● شیشه‌شیر بچه	
غذاهای پخته‌شده سرد شده (دمای اولیه ۵ تا ۸ درجه سانتی‌گراد) تا تقریباً ۷۰ درجه سانتی‌گراد						
بسته‌های هرگونه ماده غذایی پخته‌شده موجود در بازار را باید تا ۷۰ درجه سانتی‌گراد گرم کرد. غذا را از هرگونه ظرف فلزی خارج کرده، مستقیماً درون بشقابی بریزید که می‌خواهید غذا را در آن بخورید. برای نتایج بهتر، همیشه غذا روی غذا را بپوشانید. وعده‌های هرگونه ماده غذایی پخته‌شده را باید تا ۷۰ درجه سانتی‌گراد گرم کرد. غذا را مستقیماً درون بشقابی بریزید که می‌خواهید غذا را در آن بخورید و آن را یا با فویلی بی‌رنگ و شفاف یا با بشقابی سروته‌شده بپوشانید.	۸-۶ دقیقه	۷	☰	۴۰۰ گرم	● بسته لازانیا یا پاستای توپر	
	۸-۶ دقیقه	۷	☰	۴۰۰ گرم	● بسته گوشت با برنج و/یا سبزیجات	
	۷-۵ دقیقه	۷	☰	۳۰۰ گرم	● بسته ماهی و/یا سبزیجات	
	۸-۷ دقیقه	۷	☰	۴۰۰ گرم	● بشقاب گوشت و/یا سبزیجات	
	۸-۷ دقیقه	۷	☰	۴۰۰ گرم	● بشقاب پاستا، کانلونی، یا لازانیا	
	۸-۶ دقیقه	۷	☰	۳۰۰ گرم	● بشقاب ماهی و/یا برنج	
	غذای یخ‌زده‌ای که قرار است گرم یا پخته شود (دمای اولیه ۱۸- تا ۲۰- درجه سانتی‌گراد) تا تقریباً ۷۰ درجه سانتی‌گراد					
	بسته‌های هرگونه ماده غذایی پخته‌شده یخ‌زده موجود در بازار را باید تا ۷۰ درجه سانتی‌گراد در بسته خودش گرم کرد. غذا را از هرگونه ظرف فلزی خارج کنید و آن را مستقیماً درون بشقابی بریزید که می‌خواهید غذا را در آن بخورید و زمان پخت را چند دقیقه‌ای افزایش دهید. غذای خام را از بسته‌اش در آورده، در ظرفی مناسب برای مایکروویو بریزید و سپس روی آن را بپوشانید.	۱۰-۸ دقیقه	۷	☰	۴۰۰ گرم	● بسته لازانیا یا پاستای توپر
		۸-۷ دقیقه	۷	☰	۴۰۰ گرم	● بسته گوشت با برنج و/یا سبزیجات
		۷-۵ دقیقه	۷	☰	۳۰۰ گرم	● بسته ماهی و/یا سبزیجات پخته‌شده
۱۲-۱۰ دقیقه		۷	☰	۳۰۰ گرم	● بسته ماهی و/یا سبزیجات خام	
وعده‌های هرگونه ماده غذایی پخته‌شده یخ‌زده را باید تا ۷۰ درجه سانتی‌گراد گرم کرد. غذای یخ‌زده را درون بشقابی بریزید	۱۰-۸ دقیقه	۷	☰	۴۰۰ گرم	● وعده گوشت و/یا سبزیجات	

● وعده پاستا، کانلونی، یا لازانیا ● وعده ماهی و/یا برنج	۴۰۰ گرم		۷	۹ - ۱۱ دقیقه	که می‌خواهید غذا را در آن بخورید و آن را با بشقابی سروته‌شده یا یک در پیرکس بپوشانید. واریسی کنید که وسط غذا داغ شده باشد. در صورت امکان، غذا را هم بزنید.
● یک فنجان آب ● یک فنجان شیر ● یک فنجان قهوه ● یک فنجان آب‌گوشت	۱۸۰ سی‌سی ۱۵۰ سی‌سی ۱۰۰ سی‌سی ۳۰۰ سی‌سی		۷	۱/۳۰ تا ۲ دقیقه ۱ تا ۱,۳۰ دقیقه ۱ تا ۱,۳۰ دقیقه ۲ تا ۳ دقیقه	همه نوشیدنی‌ها را باید پس از گرم کردن، به هم زد تا دمای آن‌ها یک‌نواخت شود. در مورد آب‌گوشت، توصیه می‌شود آن را با بشقابی سروته‌شده بپوشانید.
نوشیدنی‌های سرد (دمای اولیه ۵ تا ۸ درجه سانتی‌گراد) تا تقریباً ۷۰ درجه سانتی‌گراد					
● یک فنجان آب ● یک فنجان شیر ● یک فنجان قهوه ● یک فنجان آب‌گوشت	۱۸۰ سی‌سی ۱۵۰ سی‌سی ۱۰۰ سی‌سی ۳۰۰ سی‌سی			۱ تا ۱,۳۰ دقیقه ۰,۳۰ تا ۱ دقیقه ۰,۳۰ تا ۱ دقیقه ۲ تا ۳ دقیقه	همه نوشیدنی‌ها را می‌باید پس از گرم کردن هم زد تا دمای آن‌ها یکدست و یکنواخت شود. در مورد آب‌گوشت، توصیه می‌شود آن را با بشقابی سروته‌شده بپوشانید.
نوشیدنی‌های هم‌دمای با اتاق (دمای اولیه ۲۰ تا ۳۰ درجه سانتی‌گراد) تا حدود ۷۰ درجه سانتی‌گراد					
● یک فنجان آب ● یک فنجان شیر ● یک فنجان قهوه ● یک فنجان آب‌گوشت	۱۸۰ سی‌سی ۱۵۰ سی‌سی ۱۰۰ سی‌سی ۳۰۰ سی‌سی			۱ تا ۱,۳۰ دقیقه ۰,۳۰ تا ۱ دقیقه ۰,۳۰ تا ۱ دقیقه ۲ تا ۳ دقیقه	همه نوشیدنی‌ها را می‌باید پس از گرم کردن هم زد تا دمای آن‌ها یکدست و یکنواخت شود. در مورد آب‌گوشت، توصیه می‌شود آن را با بشقابی سروته‌شده بپوشانید.

پخت برنج، پاستا و مانند آن‌ها

- سوپ، آش، یا آب‌گوشت نیاز به آب کم‌تری برای پخت دارند؛ زیرا تبخیر درون مایکروویو نسبتاً کم است. از آن‌جا که نمک، عاملی آب‌زداست، باید آن را تنها در پایان پخت یا در طی زمان انتظار به مواد اضافه نمود.
- بد نیست بدانید که دمای لازم برای پختن برنج درون مایکروویو (هم‌چنین برای پاستا) کم و بیش برابر با دمای لازم برای پخت آن بر روی اجاق گاز است. مزیت درست‌کردن ریزوتو (برنجینه) درون مایکروویو، در واقع، در این نهفته است که لازم نیست برنج را به‌طور مداوم هم بزنید (دو یا سه بار کافی است).

نوع ماده غذایی	مقدار	عملکرد	میزان توان	زمان (دقیقه)	نکات / ملاحظات
لازانیا	۱۱۰۰ گرم	 + 	۷	۲۵-۳۰	این زمان‌ها برای پاستای خام است، برای پاستای نیم‌پخته، ۸ دقیقه با عملکرد ترکیبی micro+grill
پودینگ سیب‌زمینی	۶۰۰ گرم		۷	۲۰-۲۵	ضخامت پودینگ را خیلی زیاد نگیرید.
ماکارونی با پنیر	۱۵۰۰ گرم		۷	۲۰-۲۵	نخست ماکارونی را جداگانه بجوشانید و بپزید.

آب‌گوشت (سوپ)	۳۰۰۰ گرم برنج		۷	۱۲-۱۵	تمامی مواد را درون ظرفی مناسب برای مایکروویو بریزید، برای ۳۰۰ گرم برنج، ۷۵۰ گرم گوشت و حبوبات لازم است. سپس آنها را با پوششی نازک (سلفون) ببوشانید و به مدت ۱۲-۱۵ دقیقه با حداکثر توان مایکروویو بپزید.
---------------	------------------	---	---	-------	---

پخت گوشت

زمان پخت، کاملاً و به‌طور مستقیم، به اندازه، یک جنس‌بودن و شباهت مواد درون غذا بستگی دارد. کباب‌ها سریع‌تر از قیমে‌های گوشت خواهند پخت، چون آن‌ها از تکه‌های کوچک و هم‌اندازهٔ گوشت درست می‌شوند. برای نرم و لذیذتر نگه‌داشتن رُست‌ها، گوشت مرغ و کباب‌ها، می‌توانید در آغاز پخت، ۱/۲ فنجان آب به آن‌ها بیافزایید.

نوع مادهٔ غذایی	مقدار	عملکرد	میزان توان	زمان (دقیقه)	نکات / ملاحظات
رُست‌ها	۱۰۰۰ گرم	 	۳	۵۵-۶۰	مقداری از چربی گوشت را در آن باقی بگذارید، تا از خشک‌شدن کامل گوشت جلوگیری شود، از زدن ادویهٔ بیش از حد بپرهیزید.
مرغ درسته	۱۲۰۰ گرم	 	۵	۶۵-۸۰	در پوست چندین سوراخ ایجاد کنید تا چربی موجود، خارج شود، پس از گذشت نیمی از زمان پخت، آن را برگردانید.
تکه‌های مرغ	۷۰۰ گرم	 	۵	۴۵-۵۰	یکبار در طول فرآیند پخت، هم بزنید.
کباب‌ها	۶۰۰ گرم	 	۴	۳۰-۳۵	پس از گذشت نیمی از زمان پخت، برگردانید.
خورش‌ها و گولاش	۱۵۰۰ گرم		۷	۴۰-۴۲	روی ظرف را نبوشانید، ۲ تا ۳ بار هم بزنید.
سینهٔ مرغ	۵۰۰ گرم		۵	۱۰-۱۲	پس از گذشت نیمی از زمان پخت، برگردانید.
گوشت ریزریز، خرد شده	۲ تکه		-	۲۲-۲۷	از پایهٔ سیمی استفاده کنید، آن را به مدت ۳ دقیقه از پیش گرم کنید. پس از گذشت نیمی از زمان پخت، برگردانید.
سوسیس و کالباس	۲ تکه		-	۲۸-۳۲	
همبرگرها	۲ تکه		-	۲۸-۳۲	







(*) این دستورالعمل‌ها برای اجرای آزمون بیخ‌زدایی گوشت چرخ‌کرده، مطابق با هنجار ۶۰۷۰۵، بند ۱۴/۳ مناسب هستند. پس از گذشت نیمی از زمان تنظیمی، گوشت را برگردانید. تودهٔ گوشت چرخ‌کرده را باید مستقیماً بر روی صفحه‌گردان قرار داد.

پخت سبزیجات

سبزیجاتی که درون مایکروویو پخته می‌شوند، نسبت به پخت‌های سنتی و رایج، رنگ و ارزش غذایی‌شان را بیشتر و بهتر حفظ می‌کنند. پیش از پختن سبزیجات، آن‌ها را بشوید و تمیز کنید. سبزیجات بزرگ را باید به اندازه‌های یکسان خرد کنید. برای هر ۵۰۰ گرم سبزیجات، حدود ۵ قاشق چای‌خوری آب اضافه نمایید (سبزیجات فیبری (با الیاف زیاد) نیاز به آب بیشتری دارند). هنگام پخت سبزیجات با عملکرد "فقط مایکروویو"، همیشه باید با یک پوشش پلاستیکی روی آن‌ها را بپوشانید و حداقل، پس از گذشت نیمی از زمان پخت، آن‌ها را هم بزنید. نمک را هم تنها پس از اتمام فرآیند پخت و آن هم به مقدار اندک، به سبزیجات بیفزایید.

زمان‌های پخت درون جدول، کاملاً به وزن، دمای پیش از پخت، اندازه و بافت سبزیجات مورد نظر هم بستگی دارد.








نوع ماده غذایی	مقدار (گرم)	عملکرد	میزان توان	زمان (دقیقه)	نکات / ملاحظات
● مارچوبه	۵۰۰	☰☰☰	۷	۹-۱۱	به تکه‌های ۲ سانتی‌متری برش دهید.
● کنگر فرنگی (آرتیشو)	۳۰۰	☰☰☰	۷	۱۰-۱۲	بهتر است از ته کنگر استفاده کنید.
● لوبیا سبز	۵۰۰	☰☰☰	۷	۱۱-۱۳	خرد کنید.
● بروکلی (گل کلم ایتالیایی)	۵۰۰	☰☰☰	۷	۷-۹	«گل گل» کنید.
● کلم بروکسل	۵۰۰	☰☰☰	۷	۹-۷	بگذارید همان‌طور درسته باشد.
● کلم سفید	۵۰۰	☰☰☰	۷	۹-۷	به‌صورت نواری ببرید.
● کلم بنفش	۵۰۰	☰☰☰	۷	۹-۷	به‌صورت نواری ببرید.
● هویج	۵۰۰	☰☰☰	۷	۱۱-۹	یک‌دست و یک‌اندازه خرد کنید.
● گل کلم	۵۰۰	☰☰☰	۷	۱۳-۱۱	«گل گل» کنید.
● گل کلم خاص	۱۰۰۰	▼▼▼ ☰☰☰	۷	۳۰-۲۵	خرد کنید.
● کرفس	۵۰۰	☰☰☰	۷	۹-۷	حلقه حلقه کنید.
● بادنجان	۸۰۰	☰☰☰	۷	۸-۶	تکه‌تکه کنید.
● بادنجان کبابی	۲ تکه	▼▼▼	-	۱۵-۱۲	بگذارید همان‌طور درسته باشد. آب اضافه نکنید.
● بادنجان پخته با پنیر	۱۳۰۰	▼▼▼ ☰☰☰	۷	۱۱-۹	پای‌ها درسته و یک‌اندازه باشند. آب اضافه نکنید.
● تره‌فرنگی	۵۰۰	☰☰☰	۷	۸-۶	پس از شستن و آب‌کشی کردن برگ‌ها، بپوشانید.
● قارچ	۵۰۰	☰☰☰	۷	۸-۶	
● پیاز	۲۵۰	☰☰☰	۷	۷-۵	به چهار قطعه برابر تقسیم کنید.
● اسفناج	۳۰۰	☰☰☰	۷	۸-۶	تکه‌تکه کنید.
● نخودفرنگی	۵۰۰	☰☰☰	۷	۱۲-۱۰	یک‌دست و یک‌اندازه خرد کنید.
● رازیانه	۵۰۰	☰☰☰	۷	۱۴-۱۲	بگذارید همان‌طور درسته باشد.
● گوجه فرنگی	۸۰۰	▼▼▼ ☰☰☰	۳	۲۵-۲۰	ایده‌آل است اگر تقریباً هم‌اندازه باشند.
● فلفل	۵۰۰	☰☰☰	۷	۱۱-۹	تکه تکه کنید.
● فلفل کبابی	۲ عدد یک‌ربیع	▼▼▼	-	۱۵-۱۲	از پایه سیمی استفاده کرده و پس از گذشت نیمی از زمان پخت، آنها را برگردانید.

● فلفل دلمه‌ای	۱۴۰۰		۷	۲۵-۳۰	بهتر است کوتاه و درشت باشند.
● سیب‌زمینی	۵۰۰		۷	۸-۱۰	یک دست و یک اندازه ببرید.
● رست سیب‌زمینی (تازه)	۵۰۰		۳	۲۵-۳۰	۲-۳ بار هم بزنید.
● رست سیب‌زمینی (یخ‌زده)	۶۰۰		۳	۳۰	۲-۳ بار هم بزنید.
● سیب‌زمینی گراتینه	۱۱۰۰		۷	۲۰-۳۵	(*) نکته را ببینید.
● کدو سبز	۵۰۰		۷	۷-۹	همان‌طور درسته بگذارید.

(*) این دستورالعمل‌ها برای اجرای آزمون‌های پخت گوشت چرخ‌کرده مطابق با آیین‌نامه ۶۰۷۰۵، بند ۱۲/۳/۳ مناسب هستند. ظرف را با پوشش پلاستیکی بی‌رنگ (شفاف) مناسب دستگاه‌های میکروویو بپوشانید.

ماهی

ماهی را می‌توان درون مایکروویو، بسیار سریع و با نتایجی عالی درست کرد. می‌توانید کمی روغن یا کره به آن بزنید (یا، در صورت تمایل، اصلاً چیزی به آن نزنید). ماهی را با فویل شفاف بپوشانید. البته پوست ماهی را باید بریده‌بریده کنید و فیله‌های ماهی را به شکلی یک‌دست بچینید. توصیه می‌کنیم که برای درست کردن ماهی آغشته به تخم‌مرغ زده‌شده، از این دستگاه استفاده نکنید.

نوع	مقدار (گرم)	عملکرد	میزان توان	زمان (دقیقه)	نکات / ملاحظات
● ماهی فیله	۳۰۰		۴	۷-۹	با پوشش پلاستیکی بپوشانید.
● تکه‌تکه	۳۰۰		۴	۹-۱۱	با پوشش پلاستیکی بپوشانید.
● درسته	۵۰۰		۴	۱۰-۱۲	با پوشش پلاستیکی بپوشانید.
● درسته	۲۵۰		۴	۷-۹	با پوشش پلاستیکی بپوشانید.
● خردشده	۴۰۰		۴	۹-۱۱	با پوشش پلاستیکی بپوشانید.
● شاه‌میگو	۵۰۰		۴	۹-۱۱	با پوشش پلاستیکی بپوشانید.
● ماهی نیمه‌پخته	۶۰۰		۱	۳۰	با پوشش پلاستیکی بپوشانید.

کیک و شیرینی و میوه

کیک‌ها اگر با توان‌های پایین‌تر مایکروویو پخته شوند، بسیار بیشتر از پخت به روش سنتی یا معمول پف می‌کنند. از آن‌جا که با مایکرو لایهٔ برشته‌ای بر روی کیک تشکیل نخواهد شد، بهتر است سطح کیک‌ها یا شیرینی‌ها را با مثلاً خامه یا شکلات تزئین کنید؛ به‌علاوه، چیزی را که می‌پزید، باید کاملاً بپوشانید، زیرا چنین موادی خشک‌شدن‌شان سریع‌تر از زمانی اتفاق می‌افتد که به روش معمول یا سنتی پخته شده باشند. میوه را، اگر با پوست می‌پزید، باید سوراخ‌سوراخ کنید و پوشیده نگه دارید؛ لازم است زمان‌های انتظار را (۳ تا ۵ دقیقه) رعایت نمایید.

نوع / مقدار	عملکرد	زمان تنظیمی (دقیقه)	میزان توان	ملاحظات و پیش‌نهادها
کیک آجیلی (گردویی) (۷۰۰ گرم)	≈	۱۱-۱۳	۴	می‌توان همراه با هرگونه خامه‌ای مصرف کرد.
کیک وینی (۸۵۰ گرم)	≈	۱۵-۱۷	۴	با مربا یا مارمالاد پُر کنید.
کیک آناناس (۸۰۰ گرم)	≈	۱۳-۱۵	۴	تگه‌های آناناس را می‌توان در ته قالب کیک چید یا آن‌ها را ریزیز کرده و با خمیر کیک مخلوط کرد.
کیک سیب (۱۰۰۰ گرم)	≈	۱۵-۱۷	۴	سیب‌ها را به عنوان تزیینات روی کیک بچینید.
کیک قهوه (۷۵۰ گرم)	≈	۱۱-۱۳	۴	اگر با خامه پر شود، عالی خواهد شد.
زابایونه	≈	۱:۳۰ - ۱	۵	هر ۳۰ ثانیه یک بار با تخم‌مرغ‌زن هم بزنید.
کمپوت گلابی (۳۰۰ گرم)	≈	۲-۳	۷	گلابی‌ها را چهارقاج کنید.
کمپوت سیب (۳۰۰ گرم)	≈	۳-۴	۷	سیب‌ها را چندقاج کنید.
کاسترد تخم‌مرغ (۷۵۰ گرم)	≈	۱۶-۱۸	۷	این رهنمودها برای اجرای آزمون پخت مطابق با آیین‌نامه ۶۰۷۰۵، بند ۱۲/۳/۱ مناسب هستند.
کیک اسفنجی (۴۷۵ گرم)	≈	۶-۸	۷	این رهنمودها برای اجرای آزمون پخت مطابق با آیین‌نامه ۶۰۷۰۵، بند ۱۲/۳/۲ مناسب هستند.

پخت با استفاده از عملکرد پیتزا (در برخی از مدل‌ها)

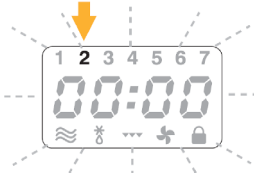
برای پخت/گرم کردن کلیه محصولات غذایی یخ‌زده‌ای که در گروه ساندویچ‌ها، اسنک‌ها و در کل فست فود مینی پیتزاها، اسنک‌ها، همبرگرها و ... قرار می‌گیرند، می‌توان از این عملکرد استفاده کرد.

برای دریافت بهترین نتایج، این قوانین کلی و ساده را همواره به خاطر داشته باشید:

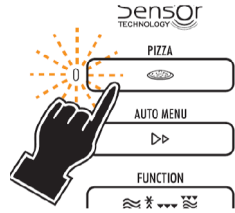
۱- همیشه پیش از آغاز عملیات پخت با تابه پیتزا، نخست آن را درون دستگاه قرار داده و کمی از پیش گرم کنید. هنگامی که برنامه تنظیم شده باشد، با زدن دکمه آغاز (START) (۸) آون به طور خودکار این کار را انجام می‌دهد.

۲- پیش از استفاده از دستگاه، همواره به جدول دسته‌بندی صفحه بعد مراجعه کرده و دریابید که ماده غذایی مورد نظر شما در کدام دسته از انواع این مواد قرار می‌گیرد.

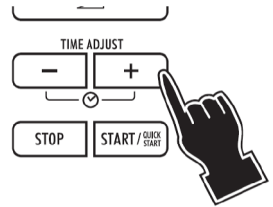
برای تنظیم این عملکرد مراحل زیر را انجام دهید:



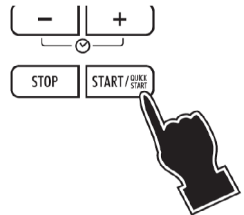
دکمه پیتزا (PIZZA) (۲) را بزنید و برای انتخاب سطح پخت موردنظر، از دکمه سطح توان (POWER) (۵) استفاده کنید. نماد مربوط به دکمه پیتزا (۲) بر روی صفحه ظاهر خواهد شد.



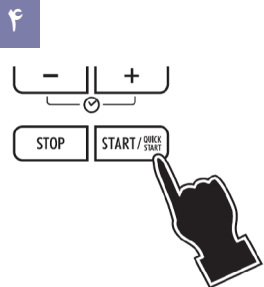
برای تنظیم مدت زمان پخت، باید دکمه‌های تنظیم‌گر زمان (TIME ADJUST) (۶) را (جداگانه) بزنید. همیشه برای انتخاب مدت زمان پخت مناسب، از جدول مربوطه، کمک بگیرید. توجه: در طول مدت زمان پخت، تنها با فشردن دکمه‌های تنظیم‌گر زمان (Time Adjust) (۶)، می‌توانید مدت زمان پخت را کاهش یا افزایش دهید.

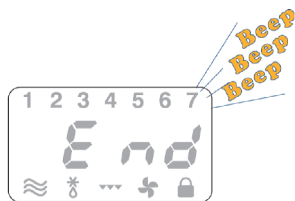


پس از انتخاب و وارد کردن سطح پخت، تابه پیتزا (که در صورت تمایل می‌توانید آن را چرب کنید) را درون آن قرار دهید. در را بسته و دکمه آغاز (START) (۸) را بزنید. دستگاه به صورت خودکار، ۳ دقیقه، به پیش‌گرم کردن تابه پیتزا خواهد پرداخت. شمارش معکوس زمان باقی‌مانده تا پایان گرم کردن، بر روی صفحه نمایش داده می‌شود.



پس از اتمام گرم شدن، دستگاه صدای بیپ کوتاهی پخش می‌کند. اکنون با استفاده از دستکش‌های مخصوص فر، تابه پیتزا را از دستگاه بیرون بیاورید و مواد غذایی مورد نظر را روی آن قرار دهید. دوباره تابه را درون آون گذاشته و دکمه آغاز (START) (۸) را بزنید. اگر تا ۲ دقیقه پس از آن دکمه‌ای فشار داده نشود، دستگاه باز تنظیم شده (Reset) ریال و به حالت آماده به کار (Standby) در می‌آید و زمان تنظیمی بر روی صفحه، نمایش داده می‌شود.





پس از اتمام عملیات پخت، ۳ صدای بیپ پخش و عبارت (END) بر روی نمایشگر ظاهر می‌شود. در را باز کرده و غذا را بیرون بیاورید، پس از زدن دکمه توقف (STOP) (۷) یا ۳ دقیقه پس از پایان پخت، ساعت جاری، بر روی صفحه، نمایش داده خواهد شد.

توجه: برای درآوردن غذا، پس از اتمام عملیات پختن/گرم کردن با عملکرد پیتزا، نهایت دقت و احتیاط را داشته باشید، زیرا هم المنت بالایی و هم خود تابه پیتزا، در این حالت بسیار بسیار داغ می‌شوند.

نکات و پیشنهاداتی برای دریافت بهترین نتایج از عملکرد پیتزا

ملاحظات و پیش‌نهادها	میزان توان	نوع ماده غذایی
پیتزا را بر روی تابه گذاشته و به مدت ۱۰ دقیقه بپزید.	۱	پیتزای یخزده
مینی پیتزا را بر روی تابه گذاشته و به مدت ۶ دقیقه بپزید، اگر بیش از ۱ مینی پیتزا درون دستگاه می‌گذارید، زمان پخت را افزایش دهید.	۱	مینی پیتزای یخزده
تابه را چرب و از پیش گرم کنید، نان پیتزا را بر روی تابه گذاشته و مواد را روی آن بریزید (البته به جز پنیر مازارلا) به مدت ۸ دقیقه آن را بپزید، سپس پنیر را افزوده و ۵ دقیقه دیگر هم آن را درون آون بپزید.	۱	پیتزای تازه
تابه را چرب و از پیش گرم کنید، نان را روی تابه گذاشته و مقداری زیتون، ژامبون و ... روی آن قرار دهید تا خوش طعم‌تر شود. سپس به مدت ۱۶ دقیقه درون آون بپزید.	۱	نان تخت، صاف
آن را روی تابه گذاشته و به مدت ۹ دقیقه بپزید، در طول فرآیند آن را بر نگردانید.	۲	کوردن بلوی (Cordon Bleu) یخزده
آن را روی تابه گذاشته و به مدت ۱۰ دقیقه بپزید، در طول فرآیند آن را بر نگردانید.	۲	سافی سینی (Sofficini) یخزده
آن را روی تابه گذاشته و به مدت ۸ دقیقه بپزید، در طول فرآیند آن را بر نگردانید.	۲	تکه‌های ماهی (فییش فینگرز) یخزده
آن را روی تابه گذاشته و به مدت ۶ دقیقه بپزید، در طول فرآیند آن را بر نگردانید.	۱	کرواسان (Croissant) نپخته و یخزده
آن را روی تابه گذاشته و به مدت ۱۲ دقیقه بپزید، (به صورت تکه تکه).	۲	کدو سبز
آن را روی تابه گذاشته و به مدت ۱۲ دقیقه بپزید، بدون این که آنها را برگردانید. (به صورت تکه تکه)	۲	بادنجان

برنامه‌ریزی چرخه‌های پخت خودکار

دکمه فهرست پخت خودکار (AUTO

MENU) (۳) را زده و عملکرد مورد

نیاز خود را انتخاب کنید. عبارت مربوط

به عملکرد انتخابی، بر روی نمایشگر

ظاهر می‌شود، عملکردهای زیر در

فهرست خودکار موجودند:

A1: یخ‌زدایی نان

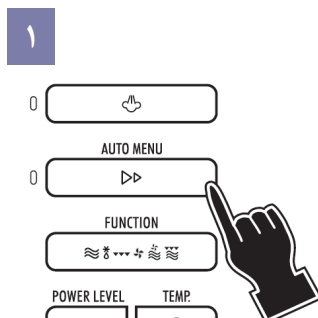
A2: سیب‌زمینی

A3: رُست

A4: مرغ

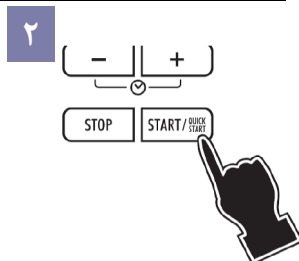
A5: ماهی

A6: لازانیا



عملکرد خودکار انتخابی را با زدن دکمه

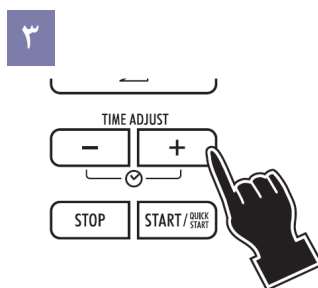
آغاز (START) (۸) تأیید نمایید.



مقدار ماده غذایی را با زدن دکمه پخت

خودکار (AUTO MENU) انتخاب

کنید (برای برخی از عملکردهای معین).



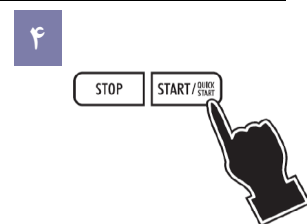
پس از تعیین مقدار، دکمه آغاز

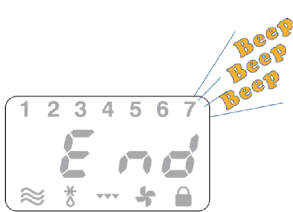
(START) (۸) را زده تا فرآیند

عملکرد پخت، آغاز شود. شمارش

معکوس زمان باقی‌مانده تا پایان پخت،

بر روی صفحه نمایش داده خواهد شد.





پس از اتمام عملیات پخت، ۳ صدای بیپ پخش و عبارت (END) بر روی نمایشگر ظاهر می‌شود. در را باز کرده و غذا را بیرون بیاورید، پس از باز شدن در، یک مدت زمان پخت اضافی دیگر نمایش داده می‌شود، تا در صورتی که غذا کاملاً نپخته است، دوباره درون آن گذاشته و پخته شود.

برای آغاز مدت زمان اضافی پخت، دکمه آغاز (START) (۸) را بزنید. در صورت زدن دکمه توقف (STOP) (۷)، یا ۳ دقیقه پس از پایان پخت، ساعت جاری نمایش داده خواهد شد.

توجه:

در هر لحظه از فرآیند پخت، می‌توانید به منظور واریسی چگونگی پخت غذا، در دستگاه را باز کنید، ادامه فرایند پخت، پس از بسته شدن در و زدن دکمه آغاز (START) (۸) انجام خواهد شد.

در صورت لزوم توقف عملیات پخت، کفایت بدون نیاز به گشودن در، دکمه توقف (STOP) (۷) را یکبار بزنید.

برای اتمام فرآیند پخت، می‌توانید مراحل زیر را انجام دهید:

- اگر در آن باز است، تنها کفایت دکمه توقف (STOP) (۷) را یکبار بزنید.
- اگر در بسته است و فرآیند پخت در حال پیشروی است، باید دکمه توقف (STOP) (۷) را دوبار بزنید. ساعت جاری دوباره بر روی صفحه، نمایش داده خواهد شد.

این فهرست پخت خودکار، پختن/گرم کردن بسیاری از مواد غذایی را آسان می‌کند. تنها کفایت نوع و وزن ماده غذایی مورد نظرتان را انتخاب نمایید. مواد غذایی در انواع زیر دسته‌بندی می‌شوند:

A1: یخ‌زدایی نان: مناسب و ایده‌آل برای نرم، خوشبو و تازه کردن نان‌های یخ‌زده و فریز شده.

نان را مستقیماً روی صفحه گردان گذاشته، وزن را انتخاب کرده و دکمه آغاز (START) (۸) را بزنید.

A2: سیب‌زمینی: ایده‌آل برای پختن سیب‌زمینی‌ها به روش سنتی (با پوست).

سیب‌زمینی‌ها را شسته، آنها را با یک چنگال سوراخ کرده و مستقیماً بر روی صفحه گردان بگذارید. وزن را انتخاب کنید و دکمه آغاز را بزنید. می‌توانید برای سرو، به آنها کره یا پنیر (ساندویچ) بزنید.

A3: رست‌ها: ایده‌آل برای پخت گوشت به روش سنتی

گوشت را درون یک ظرف پیرکس بگذارید و به همراه مقدار اندکی آب، برای حفظ رطوبت گوشت. وزن را انتخاب کرده، دکمه آغاز را بزنید؛ پس از گذشت نیمی از زمان پخت، گوشت را برگردانید.

A4: مرغ: ایده‌آل برای پخت مرغ به صورت درسته یا تکه‌تکه

مرغ را مستقیماً بر روی صفحه گردان بگذارید، وزن را انتخاب کرده و دکمه آغاز (START) (۸) را بزنید. پس از گذشت نیمی از زمان پخت، مرغ را برگردانید.

A5: ماهی: ایده‌آل برای پخت ماهی به صورت سنتی.

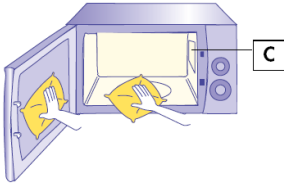
ماهی را درون یک ظرف پیرکس بگذارید، یک لیوان آب به آن بیفزایید و روی صفحه گردان قرار دهید. دکمه آغاز (START) (۸) را بزنید. زمان تنظیم‌شده موجود، برای حدود ۵۰۰ گرم ماهی، در نظر گرفته شده و مناسب است.

A6: لازانیا: ایده‌آل برای گرم کردن ۵۰۰ گرم لازانیای یخ‌زده.

غذا را درون یک ظرف پیرکس بزنید، آن را روی صفحه گردان قرار دهید و دکمه آغاز (START) (۸) را بزنید.

تمیز کاری و مراقبت

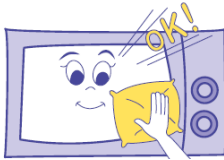
پیش از آغاز به انجام هرگونه عملیات تمیز کاری یا مراقبت، همیشه دوشاخه دستگاه را از برق بکشید و صبر کنید تا دستگاه خودش خنک شود.



تمیز کاری

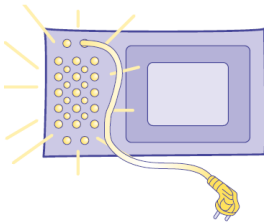
برای نگهداشتن دستگاه خود در بهترین وضعیت، در، محیط درون و بیرون آن را باید به‌طور مرتب، با استفاده از یک پارچه نرم و صابون یا مایع شوینده‌ای خنثی، تمیز نمایید. همیشه پوشش خروجی میکروویو (ریزموچ‌ها) (C) را تمیز کرده و چربی و روغن پاشیده‌شده را از روی آن بزدایید.

هرگز از شوینده‌های سایا (خورنده سطوح)، سیم ظرف‌شویی یا وسایل فلزی تیز و برنده استفاده نکنید. به هنگام تمیز کردن سطوح بیرونی، مراقب باشید که آب یا شوینده به درون خروجی هوا و شکاف‌های بخار واقع در بالای دستگاه نفوذ نکند.



هم‌چنین توصیه می‌کنیم که از الکل، شوینده‌های سایا (خورنده سطوح)، یا شوینده‌های آمونیاکی برای تمیز کردن سطوح درونی و بیرونی در دستگاه استفاده نکنید.

برای تضمین بسته‌شدن کامل در، همیشه درون در را تمیز نگه دارید و نگذارید که آلودگی‌ها و پسمانده‌های مواد غذایی، بین در و سطح جلویی دستگاه گیر کند یا جمع شود.



روزنه‌های ورودی هوای واقع در پشت دستگاه را مرتباً تمیز کنید تا به مرور زمان، گردوغبار یا آلودگی‌ها در این نواحی جمع نشده و منجر به گرفتگی این روزنه‌ها نشوند. گاه‌به‌گاه لازم است صفحه‌گردان (G) و حامل آن (H) را درآورده و آن‌ها را تمیز کنید. به همین ترتیب، کف دستگاه را هم باید تمیز نمایید. صفحه‌گردان و حامل آن را با محلول آب و شوینده (با پ.هاش. خنثا) بشویید. این قطعات را می‌توان در ماشین ظرف‌شویی نیز شست.

مهم: هنگامی که دستگاه برای مدت‌زمانی طولانی داغ شده است، صفحه‌گردان را در آب سرد فرو نبرید؛ زیرا شوک گرمایی قوی حاصل از این عمل، می‌تواند موجب شکستن و ترک خوردن صفحه‌گردان شود.

محرك (موتور) صفحه‌گردان، آب‌بندی شده است؛ اما به‌رحال، در هنگام تمیز کردن کف دستگاه، مراقب باشید که آب به زیر حامل صفحه‌گردان (H) نفوذ نکند.



رهنمود ۲۰۰۹/۹۶ اتحادیه اروپا دربارهٔ زباله‌های تجهیزات الکتریکی و الکترونیکی، اطلاعاتی برای

کاربران:

علامت سطل زبالهٔ ضربه‌خورده، به این معناست که در پایان عمر مفید این دستگاه، نباید آن را همراه با زباله‌های عادی خانگی دورانداخت و کاربر باید آن را به مراکز ویژهٔ جمع‌آوری این دستگاه‌ها تحویل دهد؛ دورانداختن جداگانهٔ لوازم خانگی، از پیامدهای ناخوشایند احتمالی و مضر برای سلامت محیط‌زیست و انسان، جلوگیری می‌کند؛ این کار هم‌چنین امکان بازیافت مواد با ارزش و استفادهٔ دوباره از آن‌ها در چرخهٔ تولید را، فراهم می‌سازد و موجب صرفه‌جویی در استفاده از منابع و انرژی می‌شود.

مراقبت

در صورت مشاهدهٔ هرگونه نقص یا عیبی درون دستگاه، با یکی از مراکز خدمات مجاز دلونگی تماس بگیرید. در هر صورت، پیش از خبرکردن فن‌ورزان (تکنسین‌های) ما، واریسی‌های سادهٔ زیر را خودتان انجام دهید:

مشکل	دلیل / راه‌حل
● دستگاه کار نمی‌کند.	<ul style="list-style-type: none"> ● در درست بسته نشده است. ● دوشاخهٔ سیم برق درست به پریز زده نشده است. ● پریز، جریان برق ندارد (فیوز اصلی ساختمان را واریسی کنید). ● پیچ تنظیم‌گر زمان به‌درستی تنظیم نشده است.
● تشکیل میعان‌ات در محل پخت و درون دستگاه.	<ul style="list-style-type: none"> ● هنگامی که غذای آبداری را می‌پزید، خروج بخار تولیدشدهٔ درون دستگاه و میعان این بخار، درون دستگاه و محل پخت (پایه و صفحه‌گردان) کاملاً عادی است.
● درون دستگاه جرقه‌هایی زده می‌شود.	<ul style="list-style-type: none"> ● به‌هنگام استفاده از عملکردهای فقط مایکروویو و ترکیبی، دستگاه را روشن نکنید؛ مگر آن که غذا را قبلاً درون آن گذاشته باشید. ● به‌هنگام پخت با مایکروویو، از ظروف فلزی و کیسه‌ها و بسته‌های دارای قطعه یا قطعات فلزی استفاده نکنید.
● غذا خوب داغ یا پخته نمی‌شود.	<ul style="list-style-type: none"> ● میزان توان مناسب برای مادهٔ غذایی را انتخاب کنید یا مدت‌زمان پخت را افزایش دهید. ● پیش از آغاز پخت، غذا را خوب یخ‌زدایی نکرده‌اید.
● غذا می‌سوزد.	<ul style="list-style-type: none"> ● روش درست پخت یا زمان پخت کوتاه‌تری را انتخاب کنید.
● غذا یک‌نواخت و یک‌دست نمی‌پزد.	<ul style="list-style-type: none"> ● غذا را، در طی فرآیند پخت، بهم بزنید. به یاد داشته باشید که مواد غذایی، هنگامی که به قطعات کوچک‌تری تقسیم یا برش داده شوند، خیلی بهتر خواهند پخت. ● صفحه‌گردان متوقف شده است. ببینید که حامل به‌درستی در جایش قرار گرفته باشد.

توجه: در صورت سوختن چراغ، هم‌چنان می‌توانید از دستگاه استفاده کنید. برای تعویض لامپ، با مرکز خدمات مجاز دلونگی تماس بگیرید.



خدمات پس از فروش رایگان از طریق پست در سراسر کشور



۱ با شماره تلفن ۲۳۲۸-۲۱۰ تماس گرفته و کالا را به مأمور پست تحویل دهید.

۲ کالای شما در مرکز ATD Service به طور رایگان تعمیر می‌شود.

۳ کالای تعمیر شده، از طریق پست در اسرع وقت در منزل شما خدمتتان تحویل می‌گردد.



☎ (۰۲۱) ۲۳۲۸
www.atd-group.com





www.delonghi.ir

۰۲۱-۲۳۲۸