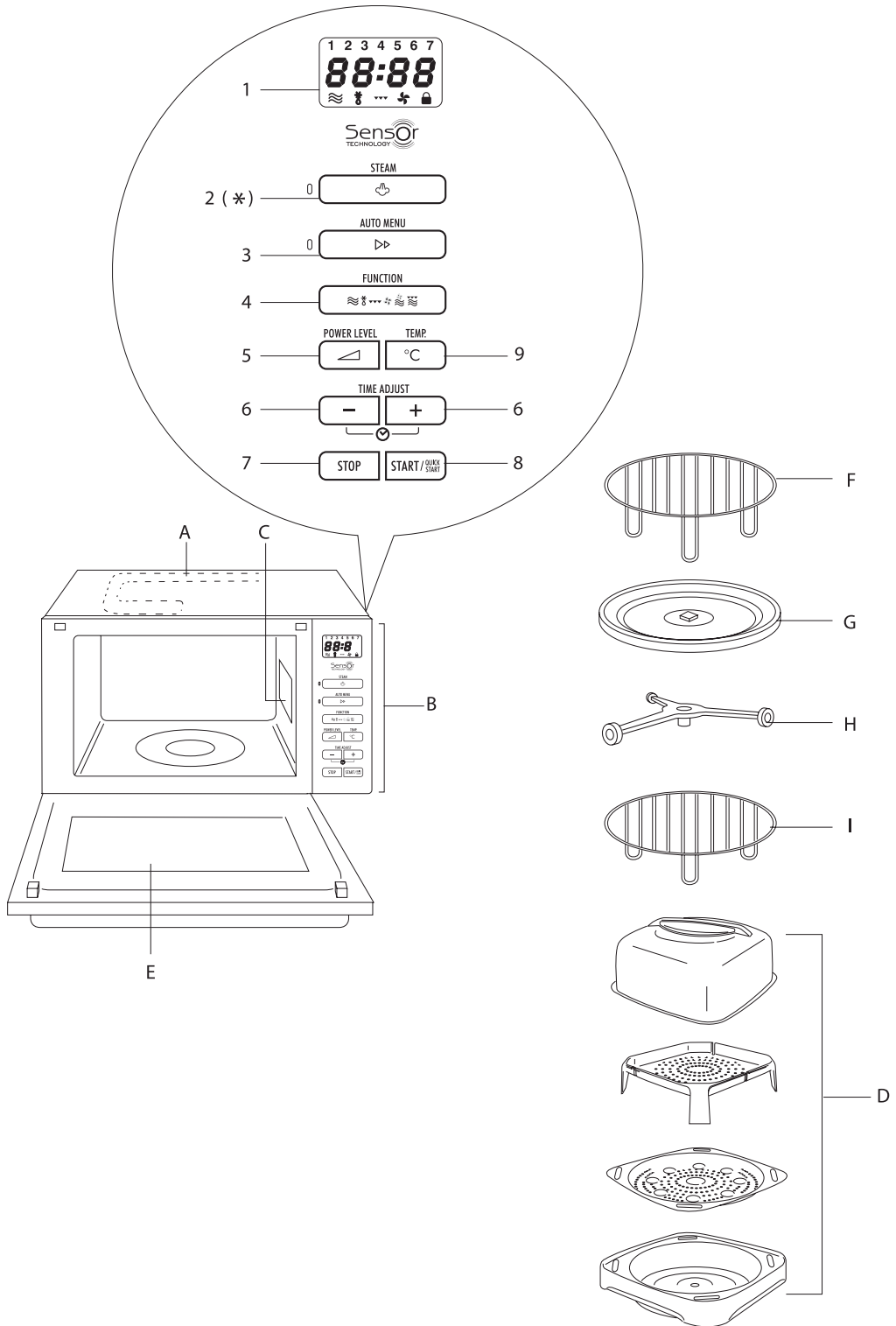


**DeLonghi**

دفرنچه راهنمای فارسی



MW 965



## فهرست

صفحه	بخش ۱- اطلاعات عمومی
۳	۱-۱ توصیف آون و صفحه‌ی کنترل.....
۳	۱-۱ هشدارهای مهم ایمنی.....
۵	۱-۲ اطلاعات فنی.....
۵	۱-۳ نصب و اتصال به برق.....
۶	۱-۴ لوازم جانبی استاندارد.....
۷	۱-۵ ظروف مناسب برای استفاده در آون.....
۸	۱-۶ نکات و رهنمودهایی برای استفاده از آون.....
صفحه‌ی	بخش ۲- استفاده از کنترلگرها و تنظیم عملکردها
۹	۲-۱ تنظیم ساعت.....
۱۰	۲-۲ برنامه‌ریزی پخت.....
۱۲	۲-۳ گرم کردن سریع.....
۱۲	۲-۴ قفل ایمنی کودک.....
۱۲	۲-۵ عملکرد صرفه جویی در انرژی.....
صفحه‌ی	بخش ۳- به کارگیری آون: نکات و جدول‌های زمان پخت
۱۲	۳-۱ یخ زدایی.....
۱۳	۳-۲ گرمایش.....
۱۵	۳-۳ پیش غذا.....
۱۵	۳-۴ پخت گوشت.....
۱۶	۳-۵ پخت غذاهای فرعی و سبزیجات.....
۱۶	۳-۶ پخت ماهی.....
۱۷	۳-۷ پخت کیک‌ها، شیرینی‌ها و دسرها.....
۱۸	۳-۸ پخت با عملکرد بخار(در تمام مدل‌ها موجود نیست).....
۲۲	۳-۹ چرخه‌ی پخت اتوماتیک قابل برنامه‌ریزی.....
صفحه‌ی	بخش ۴- نگهداری و تمیزکاری
۲۳	۴-۱ تمیزکاری.....
۲۴	۴-۲ نگهداری.....

1 = ۱۸۰	A المنت گریل
2 = ۲۲۵	B صفحه‌ی کنترل
3 = ۲۷۰	C پوشش خروجی مایکروویو
4 = ۴۵۰	D لوازم جانبی برای پخت با بخار
5 = ۶۳۰	E سطح داخلی در دستگاه
6 = ۷۲۰	F پایه‌ی سیمی بلند
7 = ۹۰۰	G صفحه‌ی گردان
	H تکیه‌گاه صفحه‌ی گردان
	I پایه‌ی سیمی کوتاه
۶. دکمه‌های TIME ADJUST تنظیم‌گر زمان: برای تنظیم ساعت و زمان پخت	۱. نمایشگر عملکرد و زمان
۷. دکمه‌ی STOP (توقف عملیات): برای توقف پخت و پاک کردن تنظیمات	۲. دکمه‌ی STEAM (بخار)
۸. دکمه‌ی START (شروع): برای شروع پخت و گرم کردن سریع	۳. دکمه‌ی AUTO MENU (منوی اتوماتیک)
۹. دکمه‌ی TEMPERATURE (دما)	۴. دکمه‌ی FUNCTION، برای انتخاب عملکرد
	۵. دکمه‌ی POWER LEVEL (میزان توان): برای انتخاب توان‌های مختلف مایکروویو

## ۱-۲ هشدارهای مهم ایمنی

- پیش از استفاده از دستگاه، تمامی دستورالعمل‌ها را به دقت بخوانید و در آینده به آنها رجوع کنید.
- نکته:** این آون برای یخ زدایی، حرارت و پخت مواد غذایی در خانه طراحی شده است؛ برای مقاصد دیگر از آن استفاده نکنید؛ اجزای آن را تغییر ندهید و به هیچ عنوان آنها را دستکاری نکنید.
- هشدار: اگر در دستگاه یا عایق‌بندی آن صدمه دیده است، تا زمانی که یک تعمیرکار ماهر (از سوی سازنده یا مرکز خدمات پس از فروش) دستگاه را تعمیر نکرده است، از آن استفاده نکنید.
  - هشدار: انجام هر نوع تعمیرات و سرویس دستگاه؛ از جمله برداشتن پوشش حفاظتی در که محافظی در مقابل انرژی امواج مایکروویو است به جز برای تعمیرکاران ماهر بسیار خطرناک است.
  - هشدار: مایعات و سایر غذاها را در ظروف دربسته حرارت ندهید؛ چرا که احتمال دارد منفجر شوند. تخم مرغ را چه پخته و چه خام، با پوسته در مایکروویو حرارت ندهید؛ چرا که حتی پس از حرارت دادن هم احتمال ترکیدگی وجود دارد.
  - نگذارید افرادی (شامل کودکان) که معلولیت‌های ذهنی یا جسمی دارند؛ یا افراد ناوارد، از این دستگاه استفاده کنند؛ مگر این که از نزدیک بر کار آنان نظارت شود و فردی که مسئول ایمنی آنها است، روش استفاده را به آنان بیاموزد. نگذارید کودکان با دستگاه بازی کنند.
  - هشدار: هنگام کار در حالت پخت ترکیبی، دستگاه بسیار داغ می‌شود. مراقب باشید و نگذارید کودکان بدون نظارت بزرگترها از آن استفاده کنند.
  - هنگامی که در دستگاه باز است؛ برای به کار انداختن آن، با تمهیدهای ایمنی دستگاه بازی نکنید!
  - اگر چیزی بین در و صفحه‌ی جلویی آون گیر کرده است، آون را به کار نیندازید. داخل در (E) را همیشه با استفاده از دستمال مرطوب و شوینده‌های غیرسایا تمیز کنید. نگذارید جرم و پسماندهای مواد غذایی بین در و صفحه‌ی جلویی آون جمع شوند.
  - اگر سیم برق آسیب دیده است؛ از دستگاه استفاده نکنید؛ چرا که خطر برق‌گرفتگی وجود دارد. از سازنده، مرکز مجاز خدمات پس از فروش، یا تعمیرکاری ماهر بخواهید که آن را برایتان تعویض کند.

- ۹) در صورت خروج دود، فوراً دستگاه را خاموش کنید؛ دوشاخه را از برق بکشید؛ تا زمانی که شعله‌های آتش خاموش می‌شوند، در را باز نکنید.
- ۱۰) تنها از ظروف مناسب مایکروویو استفاده کنید. برای جلوگیری از گرم شدن بیش از حد دستگاه و آتش سوزی احتمالی، باید هنگام پخت مواد غذایی در ظروف یک بار مصرف پلاستیکی، مقوایی یا سایر مواد آتش‌زا، یا در هنگام گرم کردن مقادیر کم مواد غذایی، آون را مورد بررسی قرار دهید.
- ۱۱) هرگز صفحه‌ی گردان را پس از اینکه به مدت طولانی گرم شده است؛ در آب قرار ندهید. صفحه بر اثر شوک حرارتی می‌شکند.
- ۱۲) هرگز در حالت "MICROWAVE ONLY" و "COMBI MICROWAVE" مایکروویو را (بدون غذا) از پیش، گرم نکنید. هرگز دستگاه خالی را، به کار نیندازید؛ زیرا جرقه می‌زند.
- ۱۳) قبل از استفاده از آون، مطمئن شوید، ظروفی که به کار می‌برید مناسب مایکروویو و آون هستند. (بخش "ظروف مناسب آون" را ببینید).
- ۱۴) دستگاه در زمان پخت بسیار داغ می‌شود. در هنگام استفاده از دستگاه چیزی روی آن نگذارید. هرگز به المنت‌های داخلی دستگاه دست نزنید.
- ۱۵) هنگام حرارت دادن مایعات (آب، قهوه، شیر، و غیره)، کندی عمل، ممکن است باعث شود مایعات بیشتر از حد انتظار بجوشند و باعث سوختگی شوند. برای پیشگیری باید قبل از حرارت دادن یک قاشق پلاستیکی یا میله‌ای شیشه‌ای را داخل ظرف قرار دهید. هنگام حمل ظرف مایعات بسیار مراقب باشید.
- ۱۶) نوشیدنی‌های حاوی مقادیر بالای الکل یا روغن آتش‌زا هستند؛ آنها را حرارت ندهید.
- ۱۷) شیشه شیر کودک را قبل از مصرف تکان دهید و برای جلوگیری از سوختن، گرمای آن را امتحان کنید. برای این که غذا به دمای مناسب برسد؛ باید آن را هم بزیند یا ترکیب کنید. هنگام استفاده از بطری‌های استریلیزه شده‌ی تجاری، قبل از حرارت دادن، همیشه اطمینان حاصل کنید که بطری تا سطح مشخص از آب پر شده باشد.
- ۱۸) تمیز نکردن دستگاه، باعث از بین رفتن سطح آن می‌شود. این امر از عمر مفید دستگاه می‌کاهد و خطرناک است.
- ۱۹) از پاک‌کننده‌های شیمیایی و مواد سایا برای تمیزکردن در شیشه‌ای آون استفاده نکنید. این امر باعث صدمه دیدن و شکستن در می‌شود.
- ۲۰) تمامی آون‌ها مورد آزمایش قرار می‌گیرند و با دستورالعمل‌ها و مقررات و استانداردهای جاری ایمنی الکترومغناطیسی مطابقت دارند. تولیدکنندگان باتری‌های ضربان قلبی، برای احتیاط توصیه می‌کنند که فاصله‌ای دست کم ۲۰ تا ۳۰ سانتی‌متری بین باتری و دستگاه آون روشن را حفظ کنند؛ تا اشعه‌ی آون در عملکرد باتری اختلال ایجاد نکنند. اگر گمان می‌کنید؛ این اختلال ایجاد شده است؛ فوراً آون را خاموش کنید و با تولیدکننده باتری تماس بگیرید. اگر آون بیش از حد گرم شود (استفاده طولانی مدت، به کار انداختن بدون مواد غذایی و...) ترموستات ایمنی ممکن است آون را خاموش کند. پس از خنک شدن، دستگاه در حالت عادی به کار خواهد افتاد.
- ۲۱) در آون و سایر سطوح آن، در حال کار با دستگاه، بسیار داغ می‌شوند.
- ۲۲) این صرفاً دستگاهی خانگی است. از آن در ناهارخوری کارکنان، ادارات و دیگر محیط‌های کاری، خانه‌باغ‌ها، مشتریان هتل‌ها، متل‌ها و دگر محیط‌های سکونتی استفاده نکنید.
- ۲۳) دستگاه را نباید با تایمر جداگانه یا سیستم کنترل از راه دور به کار انداخت.
- ۲۴) دستگاه را طوری بر روی سطح کار قرار دهید که پشت آن به دیوار باشد.
- نکته:** هنگام استفاده برای نخستین بار، آون ممکن است به مدت ده دقیقه یا بیشتر، مقداری بوی تازگی بدهد و دود تولید کند که امری طبیعی و ناشی از مواد محافظ‌المنت‌های گریل است.

ابعاد خارجی: ۵۲۰×۳۲۰×۵۱۰

ابعاد داخلی: ۳۳۰×۲۱۰×۳۵۰

وزن تقریبی: ۱۸ کیلوگرم

برای اطلاعات بیشتر صفحه‌ی مشخصات دستگاه را ببینید.

این دستگاه با رهنمودهای اتحادیه اروپا در زمینه‌های زیر مطابقت دارد:

این دستگاه با رهنمود شماره ۲۰۰۴/۱۰۸ اتحادیه اروپا مربوط به سازگاری الکترومغناطیسی و مقررات مربوط به موادی که با مواد غذایی در تماس‌اند؛ به شماره ۱۹۳۵/۲۰۰۴ به تاریخ ۲۷/۱۰/۲۰۰۴ سازگار است. این محصول در گروه ۲، کلاس B دستگاه‌های ISM رده بندی شده است. گروه ۲ شامل تمامی دستگاه‌های ISM (صنعتی، علمی، پزشکی) است؛ که در آنها فرکانس‌های رادیویی عماداً تولید می‌شوند و یا به شکل اشعه‌های الکترومغناطیسی به همراه تجهیزات فرسایش الکتریکی، به کار می‌روند. کلاس B شامل تجهیزات ویژه استفاده در منزل یا دستگاه‌هایی است که مستقیماً به منبع برق ولتاژ پایین مورد استفاده در ساختمان‌های مسکونی، متصل می‌شوند.

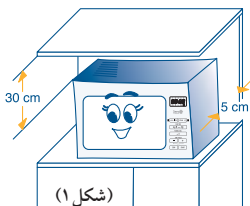
### توان خروجی

توان خروجی آون بر اساس وات، بر روی صفحه‌ی مشخصات دستگاه تحت عنوان MICRO OUTPUT (خروجی مایکرو) نشان داده شده‌است. هنگام رجوع به جدول‌ها و دستورهای تهیه غذاها، توان خروجی آون را در نظر داشته باشید.



در برخی از مدل‌ها، توان خروجی مایکروویو، با علامت زیر بر روی صفحه‌ی کنترل مشخص شده است.

### ۴-۱ نصب و اتصال به برق



(۱) دستگاه را از جعبه‌اش بیرون آورید و تمامی موارد بسته بندی را از آن جدا کنید؛ از جمله صفحه‌ی گردان (G)، تکیه‌گاه صفحه‌ی گردان (H) و لوازم جانبی. بررسی کنید که تکیه‌گاه صفحه‌ی گردان (H)، به طور صحیح در مرکز صفحه قرار گرفته باشد.

(۲) داخل آون را با دستمالی نرم و مرطوب تمیز کنید.

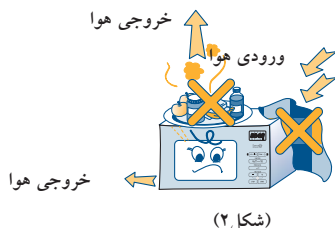
(۳) ببینید دستگاه در هنگام حمل صدمه ندیده باشد. به ویژه درها را واریسی کنید تا مطمئن شوید به طور صحیح باز و بسته می‌شوند.

(۴) آون را بر روی سطحی صاف و پایدار با ارتفاع دست کم ۸۵ سانتی‌متر و دور از دسترس کودکان قرار دهید؛ چرا که در آون، هنگام کار بسیار داغ می‌شود.

(۵) هنگام قرار دادن آون بر روی میز کار، فضایی در حدود ۵۰ سانتی‌متر را بین آون و دیوارهای پشتی و کناری آن در نظر بگیرید؛ همین‌طور در بالای آون دست کم ۳۰ سانتی‌متر فاصله ایجاد کنید. (شکل ۱)

(۶) شبکه‌های ورود هوا را مسدود نکنید. به ویژه، هرگز چیزی را روی دستگاه قرار ندهید و مطمئن شوید که شبکه‌های خروج هوا و بخار (در بالا، پایین و پشت دستگاه) همیشه آزاد است (شکل ۲)

(۷) تکیه‌گاه صفحه‌ی گردان (H) را در وسط محفظه‌ی دایره‌ای قرار دهید و صفحه‌ی گردان (G) را بر روی آن بگذارید. تکیه‌گاه صفحه‌ی گردان (H)، باید در وسط صفحه‌ی گردان نصب شود. نکته مهم: دستگاه را در نزدیکی منابع حرارتی قرار ندهید. (مثلاً بر روی یخچال) (شکل ۳).



(شکل ۲)

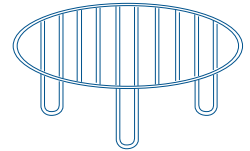


(شکل ۳)

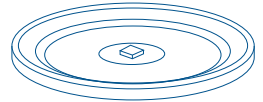
- ۸) این دستگاه باید به جریان برقی دست کم ۱۶ آمپری وصل شود.
- ۹) آون را طوری قرار دهید که سیم برق و پریز به راحتی در دسترس باشند.
- ۱۰) قبل از روشن کردن آون، ببینید که ولتاژ برق مصرفی با ولتاژ درج شده در صفحه مشخصات دستگاه یکی باشد و پریز برق به درستی ارت شده باشد. سازنده هیچ گونه مسئولیتی در قبال نادیده گرفتن این هشدارهای ایمنی بر عهده نمی گیرد.
- ۱۱) اکثر دستگاه‌های برقی مدرن (تلویزیون، رادیو، سیستم استریو و غیره) در برابر امواج رادیویی (RF) محافظت می شوند. با این حال بعضی از دستگاه‌های برقی خاص در برابر امواج رادیویی میکروویو محافظت نمی شوند. بنابراین باید این دستگاه‌ها را دست کم ۱-۲ متر دورتر از میکروویو روشن قرار داد.

## ۵,۱ لوازم جانبی استاندارد

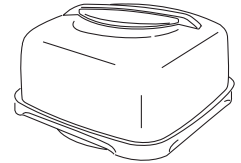
**پایه سیمی بلند**  
مورد استفاده در عملکرد Grill only:  
برای انواع غذاهای گریل شده



**صفحه‌ی گردان**  
صفحه‌ی گردان برای تمام عملکردها قابل استفاده است.

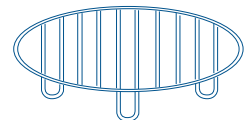


**لوازم جانبی بخارپزی (در تمام مدل‌ها ارائه نشده است)**  
قابل استفاده در عملکرد بخارپزی «STEAM» (صفحه‌ی ۱۸ را ببینید)



**پایه سیمی کوتاه**  
عملکرد FAN (هوای داغ): در انواع پخت‌های سنتی، به ویژه کیک‌ها، شیرینی‌ها و دسرها به کار می‌رود.

عملکرد ترکیبی COMBI: در پخت سریع گوشت، سیب زمینی‌ها، انواع خاصی از کیک‌های پف کرده یا دسرها و غذاهایی که باید رویه‌ی برشته داشته باشند، به کار می‌رود. (مثلاً در لازانیا)



در عملکردهای **mirowave only** و **combi**، هر نوع شیشه (به ویژه پیرکس)، سرامیک، چینی یا سفال، را می‌توان استفاده کرد؛ مشروط بر این که فلز در آن به کار نرفته باشد (مثلاً تزیینات طلا، دستگیره یا پایه‌های فلزی و غیره...).

از بشقاب‌های پلاستیکی مقاوم در برابر حرارت نیز می‌توان فقط در عملکرد "تنها مایکروویو" استفاده کرد. اگر در مناسب بودن ظرف برای استفاده در مایکروویو شک دارید، این آزمایش ساده را انجام دهید - ظرف خالی را برای ۶۰ ثانیه، با توان حداکثر، در آون قرار دهید. (عملکرد **microwave only**). در صورتی که ظرف خنک بماند یا فقط اندکی گرم شود، برای پخت با مایکروویو مناسب است. اگر بیش از حد معمول داغ شود (یا جرقه ایجاد شود)، مناسب پخت با مایکروویو نیست.

برای گرم کردن کوتاه‌مدت مواد غذایی، می‌توان از دستمال سفره، سینی‌های مقوایی و ظروف یکبار مصرف پلاستیکی به عنوان پایه استفاده کرد. اندازه و شکل ظروف باید به گونه‌ای باشد که بتوانند به آسانی داخل آون بچرخند. ظروف فلزی، چوبی و شیشه‌های کریستال برای پخت در مایکروویو مناسب نیستند. به خاطر داشته باشید که مایکروویو غذا را گرم می‌کند، نه ظروف را. بنابراین غذا را می‌توان مستقیماً در بشقاب، پخت. با این کار نیازی به استفاده و تمیزکاری از قابلمه نیست. از آن جایی که حرارت بالای بعضی از غذاها ممکن است گرما را به ظرف منتقل کند، از دستکش مخصوص فر استفاده کنید.

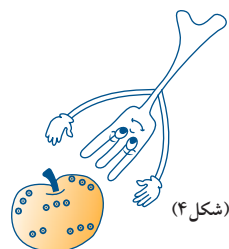
اگر آون بر روی برنامه‌ی "**Grill only**" (فقط گریل کردن) یا "**Fan only**" (فقط فن) تنظیم شده باشد، از تمام ظروف مناسب مایکروویو می‌توان استفاده کرد.

### جدول زیر رهنمودهایی را برای انتخاب ظروف مناسب مایکروویو ارائه می‌کند:

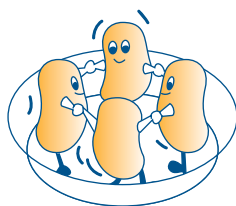
ظروف فلزی	کاغذ یا مقوا	پلاستیک	فویل آلومینیومی	سفال	پیرو سرام (نوعی سفال مقاوم)	پیرکس	شیشه	
خیر	بله	بله	خیر	بله	بله	بله	بله	عملکرد "Microwave only"
خیر	خیر	خیر	خیر	بله	بله	بله	خیر	"Microwave+Grill" "Pizza" و "Microwave+Fan"
بله	خیر	خیر	بله	بله	بله	بله	خیر	عملکرد "Grillonly"+"Fan only"
خیر	خیر	خیر	خیر	بله	بله	بله	خیر	پخ زدایی نان AUTO-1
خیر	بله	بله	خیر	بله	بله	بله	بله	سیب زمینی AUTO-2
خیر	خیر	خیر	خیر	بله	بله	بله	خیر	بریان کردن AUTO-3
خیر	خیر	خیر	خیر	بله	بله	بله	خیر	مرغ AUTO-4
خیر	خیر	خیر	خیر	بله	بله	بله	خیر	ماهی AUTO-5
بله	خیر	خیر	خیر	بله	بله	بله	خیر	کیک AUTO-6



مایکروویوها نوعی اشعه‌ی الکترومغناطیسی‌اند؛ که در طبیعت به شکل امواج نوری یافت می‌شوند (مانند نور خورشید). در آون، این امواج، از تمام جهات به درون غذا نفوذ می‌کنند و مولکول‌های آب، چربی و قند را حرارت می‌دهند. حرارت فقط در خود مواد غذایی تولید می‌شود؛ درحالی که حرارت ظرف، ناشی از گرمای مواد غذایی است. از آن جایی که در پخت با ماکروویو، مواد غذایی به ظرف نمی‌چسبند؛ در بسیاری از موارد مقدار کمی روغن لازم است، یا اصلاً نیازی به استفاده از روغن نیست؛ از این رو غذاهای پخته شده با ماکروویو، غذاهایی سالم تلقی می‌شوند. از آن جایی که پخت با ماکروویو، در مقایسه با پخت سنتی، به درجه حرارت پایین تری نیاز دارد؛ مواد غذایی زیاد خشک نمی‌شوند، مواد مغذی آن‌ها کمتر از بین می‌رود و طعم اصلی غذا حفظ می‌شود.



(شکل ۴)



(شکل ۵)

## اصول اساسی در پخت صحیح با ماکروویو

۱) زمان پخت، مستقیماً به اندازه و یکدست بودن مواد غذایی بستگی دارد. خورشت زودتر از گوشت بریانی می‌پزد، چون ترکیبات آن ریزتر و یکدست تر است. در هنگام رجوع به جدول‌های پخت این دفترچه، باید زمان پخت را متناسب با مقدار غذایی که می‌پزید کمتر یا بیشتر کنید. زمان کنار گذاشتن غذا را در نظر داشته باشید؛ به عبارت دیگر، مدت زمانی که پس از پخت، باید بگذارید غذا جا بیفتد. این امر به شما امکان می‌دهد که غذا را با دمای یکنواخت میل کنید. برای مثال، دمای گوشت در مدت کنار گذاشتن، بین ۵ تا ۸ درجه‌ی سانتی‌گراد (تقریباً بین ۹ تا ۱۵ درجه‌ی فارنهایت)، افزایش می‌یابد. غذا را هم می‌توان در داخل و هم در بیرون از آون قرار داد؛ تا دمای آن یکدست شود.

۲) در هنگام پخت، غذا را چندین بار هم بزنید. با این کار، حرارت در مواد غذایی توزیع می‌شود و زمان پخت کاهش می‌یابد.

۳) در هنگام پخت، غذا را برگردانید. این امر به ویژه در پخت تکه‌های بزرگ گوشت (کباب، مرغ کامل، و غیره) و تکه‌های کوچک گوشت (سینه‌ی مرغ، قیمه، و غیره) اهمیت دارد.

۴) برای عبور جریان بخار، مواد غذایی پوست یا پوسته دار (مثل سیب، سیب زمینی، گوجه فرنگی، فرانکفورتر، ماهی، و غیره) را با چنگال از چند جا سوراخ کنید. این کار از ترکیدن مواد در آون جلوگیری می‌کند. (شکل ۴ را ببینید)

۵) اگر می‌خواهید چندین بار از یک نوع ماده غذایی را بپزید (مثلاً سیب زمینی پخته)، آن‌ها را به صورت حلقه‌ای در ظرف مناسب آون بچینید؛ تا یکدست پخته شوند.

۶) هرچه درجه‌ی حرارت مواد غذایی پایین تر باشد، زمان پخت مواد طولانی تر خواهد بود. پخت مواد غذایی که در دمای اتاق بوده‌اند، کوتاه‌تر از پخت موادی است که مستقیماً از یخچال وارد آون می‌شوند.

۷) ظرف مواد غذایی را در وسط صفحه‌ی گردان قرار دهید.

۸) تشکیل میعان در داخل آون و نزدیک خروجی‌های هوا، امری طبیعی است. برای جلوگیری از این امر، مواد غذایی را با یک لایه‌ی نازک، کاغذ قنادی، یا پوششی شیشه‌ای پوشانید یا بشقابی را روی آن‌ها قرار دهید. مواد حاوی مقادیر زیاد آب (مثل سبزیجات)، در صورتی که رویشان پوشیده شده باشد، بهتر می‌پزند. پوشاندن مواد غذایی به تمیز ماندن سطح داخلی ماکروویو کمک می‌کند. می‌توانید از پوشش‌های شفاف مناسب ماکروویو استفاده کنید.

۹) تخم مرغ را با پوسته در ماکروویو نپزید (شکل ۶). فشار وارد شده به داخل تخم مرغ، حتی پس از پایان پخت، باعث ترکیدن آن می‌شود. تخم مرغ پخته را با پوسته در آون گرم نکنید. تخم مرغ فقط به صورت املت در آون بپزید.

۱۰) ظرف‌های سربسته یا بی‌منفذ را قبل از قرار دادن در آون، باز کنید. در غیر این صورت حتی پس از پخت، فشار هوا باعث بادکردن و ترکیدن ظرف می‌شود.

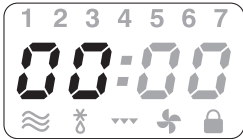


(شکل ۶)

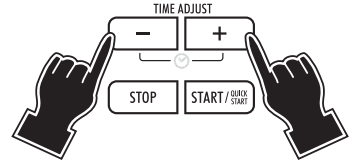
## بخش ۲- استفاده از کنترل‌گرها و تنظیم عملکردها

### ۲-۱ تنظیم ساعت

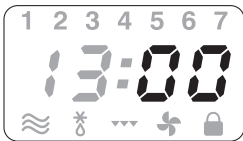
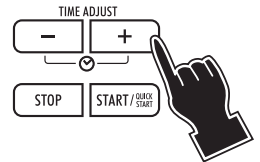
- اولین باری که دستگاه را به برق می‌زنید یا پس از مدتی خاموشی، پیغام "DELO" به مدت ۳-۲ ثانیه ظاهر می‌شود، سپس ۴ خط تیره نمایان می‌شود. برای تنظیم زمان به روش زیر عمل کنید:



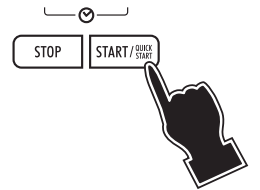
۱ دکمه‌های تنظیم زمان (۶) TIME ADJUST را با یکدیگر فشار دهید، دست کم ۲ ثانیه نگه دارید. (ساعت چشمک می‌زند).



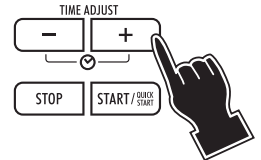
۲ دکمه‌ی تنظیم زمان (۶) TIME ADJUST را بزیند تا ساعت مورد نیاز را تنظیم کنید.



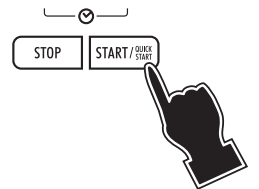
۳ دکمه‌ی (شروع) (۸) START را بزیند. (دقیقه‌ها چشمک می‌زنند).



۴ دکمه‌های تنظیم زمان (۶) TIME ADJUST را بزیند، تا دقایق مورد نظر را تنظیم کنید.



۵ دکمه‌ی شروع (۸) START را بزیند. (زمان تنظیم شده نمایش داده می‌شود).



- دفعات بعد نیز، برای تنظیم ساعت از روش بالا استفاده کنید.

• حتی پس از تنظیم یک عملکرد با نگه داشتن همزمان دکمه‌های TIME ADJUST، زمان جاری را می‌توان مشاهده کرد. (زمان به مدت ۲ ثانیه ظاهر می‌شود).

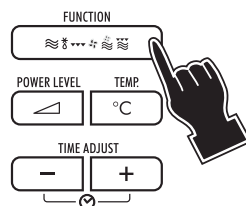
- برای تنظیم زمانی طولانی‌تر، دکمه‌های "+" یا "-" را نگه دارید (جدا، نه با هم).

## بخش ۲- استفاده از کنترل‌گرها و تنظیم عملکردها

### ۲-۲ برنامه‌ریزی پخت



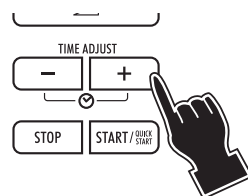
۱ دکمه‌ی FUNCTION (۴) را بزنید و عملکرد موردنظر را انتخاب کنید. نشانگرهای مربوطه در پایین صفحه‌ی نمایش، روشن می‌شوند. عملکردهای زیر موجوداند:



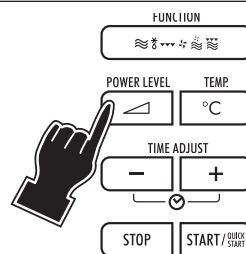
نشانه	عملکرد پخت انتخاب شده	نشانه	عملکرد پخت انتخاب شده
	microwave only		fan only
	automatic defrost		combi microwave
	Grill only		combi microwave+fan



۲ دکمه‌های TIME ADJUST (تنظیم زمان- ۶) را بزنید (با هم نه!) و زمان پخت را تنظیم کنید. برای اطلاع از زمان صحیح پخت به جدول‌های بخش ۳ رجوع کنید. توجه: در هنگام پخت هم می‌توانید زمان پخت تنظیم شده را تغییر دهید. برای این کار، دکمه‌های TIME ADJUST (تنظیم زمان- ۶) را بزنید (با هم نه!)



۳ در این عملکردها:  
**microwave only**  
**combined microwave+grill**  
**pizza**  
**combi microwave +fan**



برای انتخاب میزان توان، دکمه‌ی POWER LEVEL (میزان توان- ۹) را چندین بار بزنید؛ توان موردنظران در بالای صفحه‌ی نمایش چشمک می‌زند. برای اطلاع از توان مناسب ماکروویو، به جدول‌های بخش ۳ رجوع کنید.

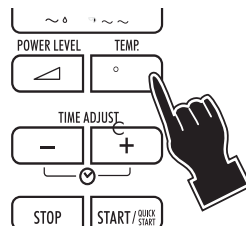
توجه:

• در عملکرد یخ‌زدایی اتوماتیک، نمی‌توانید سطح توان را خودتان انتخاب کنید.

• در هنگام پخت هم می‌توانید سطح توان تنظیم شده را تغییر دهید. برای این کار، دکمه‌ی POWER LEVEL (میزان توان- ۵) را بزنید.

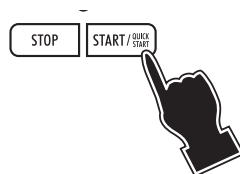


۴ در عملکردهای:  
fan only  
combi microwave+fan



با فشردن پی در پی دکمه‌ی TEMP (دما-۹) دمای لازم را انتخاب کنید. برای انتخاب دما، به جدول‌های بخش ۳ رجوع کنید. توجه: پس از تنظیم زمان پخت، درجه‌ی حرارت را نمی‌توانید تغییر دهید. (باید برنامه را لغو کنید؛ برای این کار، دکمه‌ی STOP (توقف-۷) را ۲ بار بزنید.

۵ برای آغاز پخت، دکمه‌ی START (شروع-۸) را بزنید. شمارش معکوس زمان باقی مانده تا پایان پخت، بر روی صفحه نمایش ظاهر می‌شود.



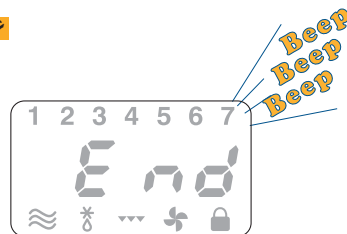
توجه:

اگر ظرف مدت ۲ دقیقه، پخت را آغاز نکنید، کلبه‌ی تنظیمات به طور اتوماتیک لغو می‌شوند.

فقط برای عملکرد ترکیبی مایکروویو+ فن:

هنگامی که آن از پیش گرم می‌شود، درجه حرارت موردنیاز، نمایش داده می‌شود: پس از رسیدن آن به این دما، نشانگر شمارش معکوس تا پایان پخت نمایش داده می‌شود.

۶ در پایان پخت، دستگاه سه علامت صوتی ایجاد می‌کند؛ و نشانگر "END" ظاهر می‌شود. در را باز کنید و غذا را بیرون بیاورید. اگر دکمه‌ی STOP (توقف-۷) را بزنید، یا ۳ دقیقه بعد از پایان پخت، نشانگر ساعت ظاهر می‌شود.



نکته:


- در هنگام پخت، هر زمان که بخواهید، می‌توانید در را باز کنید و غذا را وارسی کنید. تابش امواج مایکروویو و عملکرد آن، تا بسته شدن مجدد در و زدن دکمه‌ی START (شروع-۸) متوقف می‌شود.
- برای توقف پخت، بدون باز کردن در، دکمه‌ی STOP (توقف-۷) را بزنید.
- در پایان پخت به روش زیر عمل کنید:
  - اگر در آن باز است، دکمه‌ی STOP (توقف-۷) را یک بار بزنید.
  - اگر در آن بسته است و عملیات پخت در حال انجام است، دکمه‌ی STOP (توقف-۷) را دوبار بزنید. نشانگر ساعت دوباره نمایان می‌شود.
- در هنگام پخت با عملکرد fan only و microwave+fan، تنظیم درجه‌ی حرارت را از قبل بررسی کنید. برای این کار دکمه‌ی TEMP (دما-۹) را بزنید، زمان باقی مانده تا پایان پخت دوباره نمایش داده می‌شود.

این عملکرد برای گرم کردن سریع مقادیر اندک غذا و نوشیدنی‌ها، ایده‌آل است.

- دکمه‌ی START (شروع-۸) را دو بار بزنید. آون، به مدت ۲ دقیقه با حداکثر توان به کار می‌افتد. این عملکرد همچنین برای تکمیل پخت، مناسب است.

## ۴-۲ قفل ایمنی کودک

این آون به تمهید ایمنی مجهز شده است که از روشن شدن آن توسط کودکان جلوگیری می‌کند. برای فعال کردن قفل ایمنی:

- دکمه‌ی STOP (توقف-۷) را ۳ ثانیه نگه‌دارید.
- دستگاه یک علامت صوتی کوتاه تولید می‌کند و نشانگر  بر روی صفحه‌ی نمایش ظاهر می‌شود. آون را نمی‌توان روشن کرد.
- برای غیرفعال کردن قفل ایمنی، دکمه‌ی STOP (توقف-۷) را ۳ ثانیه نگه‌دارید.

## ۵-۲ عملکرد صرفه‌جویی در مصرف انرژی

هر ساله، با پیشرفت تکنولوژی، بر میزان مصرف انرژی افزوده می‌شود. بر اثر افزایش آلاینده‌ها (CO2، سولفور، و غیره) و بهره‌برداری از منابع طبیعی تجدیدناشدنی (کربن، گاز، نفت)، آسیب‌های بیشتری به محیط زیست وارد می‌شود. با کاهش اتلاف الکتریسیته (با کاهش استفاده از دستگاه در حالت آماده به کار)، صرفه‌جویی در مصرف انرژی، یکی از منابع چشمگیر انرژی تجدیدشده‌ی مجازی است که به سرعت در دسترس همگان قرار خواهد گرفت.

برای کاهش مصرف برق آون، وقتی روشن نیست:

- اگر هیچ یک از دکمه‌های آون را نزنید، صفحه‌ی نمایش، بعد از ۱۰ دقیقه به طور اتوماتیک خاموش می‌شود. (تنظیمات ساعت باقی می‌ماند). نشانگر '!' ظاهر می‌شود.
- با فشردن هر یک از دکمه‌ها یا باز کردن در، صفحه‌ی نمایش، مجدداً روشن می‌شود.
- برای غیرفعال کردن عملکرد صرفه‌جویی در مصرف انرژی، دکمه‌ی POWER LEVEL (سطح توان-۵) را ۸-۷ ثانیه نگه‌دارید. دستگاه یک علامت صوتی تولید می‌کند.
- نکته‌ی مهم: برای کاهش مصرف انرژی در حالت آماده به کار، اگر در دستگاه، بیش از ۱۰ دقیقه باز بماند، لامپ داخلی به صورت اتوماتیک خاموش می‌شود. (این عملکرد را نمی‌توان غیرفعال کرد).

## بخش ۳- استفاده از آون: نکات و جدول‌های زمان پخت

### ۱-۳ یخ زدایی

- مواد غذایی منجمد در کیسه‌های پلاستیکی، پوشش‌های شفاف یا ظروف آماده‌ی آون را می‌توان مستقیماً در آون قرار داد. ابتدا ببینید که هیچ شیء فلزی مثل گیره یا بند فلزی نداشته باشند.
- بعضی از انواع غذاها مثل سبزیجات و ماهی قبل از پخت، نیازی به یخ زدایی کامل ندارند.
- غذاهای آبگوشتی را اگر هم بزنید و برگردانید، سریع‌تر یخ زدایی می‌شوند.
- گوشت، ماهی و میوه‌ها در جریان یخ زدایی آب از دست می‌دهند. برای یخ زدایی همیشه آن‌ها را داخل کاسه‌ای قرار دهید.
- برای منجمد کردن گوشت، آن‌ها را بخش کنید و در کیسه‌های جداگانه‌ای در فریزر قرار دهید. با این کار در زمان آماده کردن مواد قبل از پخت، صرفه‌جویی می‌کنید.
- همیشه زمان کنار گذاشتن ماده‌ی غذایی بین یخ زدایی و پخت را در نظر داشته باشید. زمان کنار گذاشتن؛ زمانی است که قبل از شروع پخت، می‌گذارید ماده‌ی غذایی به دمای کلی یکسان برسد.

## جدول زمان‌های یخ زدایی با استفاده از عملکرد "یخ زدایی اتوماتیک"

نوع	مقدار (گرم) / زمان (دقیقه)	نکات / رهنمودها	زمان کنار گذاشتن	
<b>گوشت</b>	۱۰۰۰	در وسط فرایند یخ زدایی مواد غذایی را برگردانید.	۲۰	
	۲۰۰		۵	
	۵۰۰		۱۰	
	۲۵۰		۱۵	
	۵۰۰	* نکته را ببینید	۱۵	
۲۰۰			۱۰	
۳۰۰			۱۰	
<b>ماکیان</b>	۱۵۰۰	مرغ را در وسط فرایند یخ زدایی برگردانید.	۲۰	
	۱۵۰۰	در پایان زمان کنار گذاشتن، آن را در زیر آب داغ بگیرید تا رسوب و پسماندهای یخ از آن جدا شود.	۲۰	
	۷۰۰		۱۰	
	۳۰۰		۱۰	
<b>سبزیجات</b>		سبزیجات منجمد، لازم نیست قبل از پخت، یخ زدایی شوند.		
	<b>ماهی</b>	۳۴-۳۷		۷
		۱۴-۱۶		۷
		۱۵-۱۷		۷
۱۸-۲۰			۷	
۱۸-۲۰			۷	
<b>لبنیات</b>	۳۰۰	پوشش نازک روی مواد و بخش‌های فلزی را جدا کنید.	۱۰	
	۴۰۰	پنیر را کاملاً یخ زدایی نکنید.	۱۵	
	۵۰۰	زمان کنار گذاشتن را در نظر بگیرید. خامه را از ظرف آن خارج کنید و روی بشقابی بگذارید.	۵	
	۴۰۰			
<b>نان</b>	۱۵۰	نان را مستقیماً بر روی صفحه‌ی گردان قرار دهید.	۳	
	۳۰۰		۳	
	۲۵۰		۳	
	۲۵۰		۳	
<b>میوه‌ها</b>	۵۰۰	۲-۳ بار هم بزنید.	۱۰	
	۳۰۰	۲-۳ بار هم بزنید.	۱۰	
	۲۵۰	۲-۳ بار هم بزنید.	۶	

\* این رهنمودها بر طبق استاندارد شماره‌ی ۶۰۷۰۵، پاراگراف ۱۳،۳ برای انجام آزمایش یخ زدایی گوشت چرخ کرده مناسباند. در وسط زمان تنظیم شده برای یخ زدایی، گوشت را برگردانید. بگذارید غذا مستقیماً بر روی صفحه‌ی گردان، یخ زدایی شود. برای کسب اطلاعات بیشتر در مورد آزمایشات مطابق با استاندارد ۶۰۷۰۵، به جدول صفحه‌ی ۲ رجوع کنید.

## ۲-۳ گرمایش

- ماکروویو برای گرم کردن غذا بسیار مفید و موثر است. در مقایسه با روش‌های سنتی، استفاده از ماکروویوها باعث صرفه‌جویی در زمان و مصرف برق می‌شود.
- توصیه می‌شود که مواد غذایی (به ویژه مواد منجمد) را دست کم تا ۷۰ درجه‌ی سیاتی گراد حرارت دهید. (مواد بیش از حد معمول داغ می‌شوند!). از آن جا که دمای غذا بسیار بالا است، نمی‌توانید بلافاصله آن را میل کنید؛ اما از بابت استرلیزه شدن آن مطمئن هستید.
  - برای گرم کردن غذاهای از پیش پخته یا منجمد، رهنمودهای زیر را ملاحظه کنید:
    - غذا را از ظرف‌های فلزی خارج کنید؛
    - روی غذا را با یک پوشش شفاف (مخصوص ماکروویو) یا کاغذ قنادی بپوشانید. با این کار طعم طبیعی غذا حفظ می‌شود و اون تمیز می‌ماند. می‌توانید با یک بشقاب روی غذا را بپوشانید.
    - در صورت امکان، غذا را چند بار هم بزنید یا برگردانید، تا روند گرمایش، سریع‌تر و یکنواخت‌تر شود.
    - هنگام ذنبال کردن رهنمودهای روی جعبه، بسیار احتیاط کنید. در شرایط خاص، این موارد ممکن است تغییر کنند.
  - غذاهای منجمد، پیش از شروع گرمایش، باید یخ زدایی شوند. هرچه دمای ماده‌ی غذایی در آغاز عملکرد، پایین‌تر باشد، زمان گرمایش آن طولانی‌تر خواهد بود.

## جدول زمان‌های گرمایش

نوع	مقدار	عملکرد	سطح توان	زمان (دقیقه)	نکات / رهنمودها
مواد نرم	۱۰۰ گرم	≈	۴	۵-۶ ثانیه	مواد را بر روی یک بشقاب قرار دهید. رویه‌ی شیرینی را ۱ بار هم بزنید. برای آب کردن کره ۱ دقیقه صبر کنید.
	۷۰-۵۰ گرم	"	۷	۷-۱۲ ثانیه	
غذای یخچالی (۵-۸ درجه سانتی‌گراد) تا ۲۰-۳۰ درجه سانتی‌گراد.					
ماست	۱۲۵ گرم	"	۷	۱۲-۱۷ ثانیه	فویل فلزی را جدا کنید. بطری را بدون پستانک، گرم کنید. بعد از گرم کردن، آن را تکان دهید، تا به گرمای یکنواختی برسد. پیش از دادن بطری به کودک، آن را امتحان کنید. اگر شیر در دمای اتاق است، زمان گرمایش ذکر شده کمی کمتر است. اگر از شیر خشک استفاده می‌کنید، آن را خوب هم بزنید، چرا که رسوبات پودر آتش زا است. فقط از شیر استرلیزه استفاده کنید.
	۲۴۰ گرم	"	"	۳۵-۴۰ ثانیه	
غذای پخته شده‌ی یخچالی (دمای داخلی ۵-۸ درجه سانتی‌گراد) تا حدود ۷۰ درجه سانتی‌گراد					
<ul style="list-style-type: none"> <li>• بسته‌ی لازانیا یا ماکارونی</li> <li>• بسته‌ی گوشت با برنج/سبزی</li> <li>• بسته‌ی ماهی و یا سبزیجات</li> <li>• بشقاب گوشت و یا سبزی</li> <li>• بشقاب پاستا، کانلونی، لازانیا</li> <li>• بشقاب ماهی و یا برنج</li> </ul>	۴۰۰ گرم	"	۷	۶-۸	بسته‌های تجاری مواد از پیش پخته‌ی آماده، باید تا ۷۰ درجه‌ی سانتی‌گراد گرم شوند. آن‌ها را از بسته‌های فلزی خارج کنید و مستقیماً در ظرف غذا بکشید. برای نتایج بهتر روی غذا را بپوشانید. مواد غذایی از پیش پخته، باید تا ۷۰ درجه‌ی سانتی‌گراد گرم شوند. آن‌ها را مستقیماً در ظرف غذا بکشید. همیشه روی غذا را با یک بشقاب یا پوشش نازک، بپوشانید.
	۴۰۰ گرم	"	"	۶-۸	
	۳۰۰ گرم	"	"	۵-۷	
	۴۰۰ گرم	"	"	۷-۸	
	۴۰۰ گرم	"	"	۷-۸	
	۳۰۰ گرم	"	"	۶-۸	
غذای منجمد برای حرارت دادن/پختن (دمای داخلی ۲۰-۱۸- درجه سانتی‌گراد) تا حدود ۷۰ درجه					
<ul style="list-style-type: none"> <li>• بسته‌ی لازانیا یا ماکارونی</li> <li>• بسته‌ی گوشت با برنج/سبزیجات</li> <li>• بسته‌ی ماهی پخته و سبزیجات</li> <li>• بسته‌ی ماهی خام و سبزیجات</li> <li>• وعده گوشت و یا سبزیجات</li> <li>• وعده پاستا، کانلونی، لازانیا</li> <li>• وعده ماهی و یا برنج</li> </ul>	۴۰۰ گرم	"	۷	۸-۱۰	غذای منجمد پخته شده را مستقیماً در ظرف اصلی تا ۷۰ درجه حرارت دهید. اگر ظرف فلزی است، ماده‌ی غذایی را در بشقاب بریزید و زمان گرمایش را چند دقیقه افزایش دهید. ماده‌ی غذایی خام را از بسته‌اش خارج کنید و در ظرف مناسب ماکروویو یا اون قرار دهید و آن را بپوشانید. مقادیری از غذاهای منجمد از پیش پخته شده که باید در دمای ۷۰ درجه‌ی سانتی‌گراد پخته شوند. مواد غذایی را بر روی بشقابی قرار دهید و با بشقابی دیگر یا ظرف پیرکس بپوشانید. مطمئن شوید که مرکز آن داغ است. در صورت امکان مواد را هم بزنید.
	۴۰۰ گرم	"	"	۷-۸	
	۳۰۰ گرم	"	"	۵-۷	
	۳۰۰ گرم	"	"	۱۰-۱۲	
	۴۰۰ گرم	"	"	۸-۱۰	
	۴۰۰ گرم	"	"	۹-۱۱	
نوشیدنی‌های یخچالی (۵ تا ۸ درجه سانتی‌گراد) تا حدود ۷۰ درجه	۱۸۰ سی‌سی	"	۷	۲-۱/۵ دقیقه	تمام نوشیدنی‌ها را در پایان گرمایش، هم بزنید تا مطمئن شوید که به دمای یکسانی رسیده‌اند. ظرف آبگوشت را با بشقابی بپوشانید.
	۱۵۰ سی‌سی	"	"	۱-۱/۵ دقیقه	
	۱۰۰ سی‌سی	"	"	۱/۵ دقیقه	
	۳۰۰ سی‌سی	"	"	۳-۴ دقیقه	
نوشیدنی‌هایی در دمای اتاق (۳۰-۲۰ درجه) تا حدود ۷۰ درجه					
<ul style="list-style-type: none"> <li>• فنجان آب</li> <li>• فنجان شیر</li> <li>• فنجان قهوه</li> <li>• بشقاب آبگوشت</li> </ul>	۱۸۰ سی‌سی	"	۷	۱-۱/۵ دقیقه	تمام نوشیدنی‌ها را در پایان گرمایش، هم بزنید تا مطمئن شوید که به دمای یکسانی رسیده‌اند. ظرف آبگوشت را با بشقابی بپوشانید.
	۱۵۰ سی‌سی	"	"	۱/۵ دقیقه	
	۱۰۰ سی‌سی	"	"	۱/۵ دقیقه	
	۳۰۰ سی‌سی	"	"	۲-۳ دقیقه	

### ۳-۳ پخت اُردورها و پیش غذاها

به طور کلی سوپ‌ها را می‌توان با مقدار آب کمتری پخت؛ زیرا تنها اندکی آب در ماکروویو یا اُون بخار می‌شود. نمک را در پایان پخت، یا هنگام کنار گذاشتن غذا اضافه کنید؛ چرا که نمک خاصیت آب‌گیری دارد. فراموش نکنید که مدت زمان لازم برای پخت برنج یا پاستا، کمابیش با زمان پخت سنتی بر روی اجاق برابر است. از مزایای تهیه کردن ریزوتو در ماکروویو این است که نیازی به هم زدن مداوم آن نیست (۲ یا ۳ بار هم زدن کافیهست).

نوع	مقدار	عملکرد	سطح توان	زمان (دقیقه)	نکات / رهنمودها
• لازانیا	۱۱۰۰ گرم	☰☰☰	۷	۲۵-۳۰	زمان‌های پخت پاستای خام. برای پاستای از پیش پخته، با عملکرد ترکیب ماکروویو با گریل به مدت ۸ دقیقه بپزید.
• ناچی (خمیر سیب زمینی)	۶۰۰ گرم	☰☰☰	۷	۲۵-۳۰	توده‌های سیب زمینی را زیاد روی هم انباشته نکنید.
• پنیر ماکارونی	۱۵۰۰ گرم	☰☰☰	۷	۲۰-۲۵	پاستا، را از قبل بپزید.
• ریزوتو	۳۰۰ گرم	☰☰☰	۷	۱۲-۱۵	تمام مواد را در ظرف مناسب ماکروویو قرار دهید (برای ۳۰۰ گرم برنج، ۷۵۰ گرم آبگوشت لازم است)، روی مواد را با یک پوشش نازک بپوشانید، و با حداکثر توان ماکروویو به مدت ۱۲-۱۵ دقیقه بپزید.

### ۳-۴ پخت گوشت

مدت زمان پخت، مستقیماً به اندازه و یکدست بودن ماده‌ی غذایی، بستگی دارد. بریانی‌ها سریع‌تر از گوشت استخوان‌دار می‌پزند؛ چون تکه‌های آنها کوچکتر است و هم‌اندازه هستند. برای ترد شدن بریانی، مرغ و کباب، در آغاز پخت، نصف پیما نه آب به آن‌ها اضافه کنید.

نوع	مقدار	عملکرد	سطح توان	زمان (دقیقه)	نکات / رهنمودها
گوشت بریان (گاو، غیره)	۱۱۰۰ گرم	☰☰☰	۳	۵۵-۶۰	بگذارید کمی روغن داشته باشد تا زیاد خشک نشود. پیش از حد معمول چاشنی نزنید. بعد از ۳۵-۳۰ دقیقه آن را برگردانید.
کوفته	۸۰۰ گرم	☰☰☰	۴	۳۰-۳۵	۵۰۰ گرم گوشت چرخ کرده را با تخم مرغ، خرده نان و غیره ترکیب کنید. کمی روغن و سرکه سفید به آن بزنید؛ غذا را در وسط پخت، برگردانید.
کوفته	۹۰۰ گرم	☰☰☰	۵	۲۰-۲۲	* نکته را ببینید.
مرغ درسته	۱۲۰۰ گرم	☰☰☰	۵	۶۵-۷۰	پوست مرغ را سوراخ کنید تا روغن آن بیرون بچکد. نکته‌ی * را ببینید. غذا را در وسط پخت، برگردانید.
قطعه‌های مرغ	۷۰۰ گرم	☰☰☰	۵	۴۵-۵۰	در طول پخت، یک بار آن را هم بزنید.
کباب	۶۰۰ گرم	☰☰☰	۴	۳۰-۳۵	غذا را در وسط پخت، برگردانید.
قرمه سبزی	۱۵۰۰ گرم	☰☰☰	۷	۴۰-۴۲	روی غذا را نپوشانید. ۲-۳ بار هم بزنید.
سینه‌ی مرغ	۵۰۰ گرم	☰☰☰	۵	۱۰-۱۲	غذا را در وسط پخت، برگردانید.
تکه‌های گوشت گوساله	۲ تکه	☰☰☰	-	۲۲-۲۷	از پایه‌ی سیمی استفاده کنید. اُون را از پیش به مدت ۳ دقیقه گرم کنید. در وسط پخت، هنگامی که گریل حرارت را از قسمت بالای اُون می‌تاباند، غذا را برگردانید.
سوسیس‌ها	۲ تکه	☰☰☰	-	۲۸-۳۲	
	۲ تکه	☰☰☰	-	۲۸-۳۲	

\* این رهنمودها بر طبق استاندارد شماره‌ی ۶۰۷۰۵، پاراگراف ۱۲، ۳، ۳، برای آزمایش پخت گوشت چرخ کرده مناسب‌اند. روی ظرف را با پوشش مناسب ماکروویو بپوشانید. برای کسب اطلاعات بیشتر در مورد آزمایشات مطابق با استاندارد ۶۰۷۰۵، به جدول صفحه‌ی ۱۴ مراجعه کنید.

\*\* این رهنمودها بر طبق استاندارد شماره‌ی ۶۰۷۰۵، پاراگراف ۱۲، ۳، ۶، برای انجام آزمایش پخت مناسب است.



### ۳-۵ پخت غذاهای فرعی و سبزیجات

در مقایسه با پخت سنتی، پخت سبزیجات در آون و ماکروویو، به حفظ رنگ طبیعی و مواد مغذی آن‌ها کمک می‌کند. سبزیجات را قبل از پخت، پاک کنید و بشویید.

سبزیجات درشت را به قطعه‌های کوچکتر و در اندازه‌های یکدست خرد کنید. به ازای هر ۵۰۰ گرم سبزیجات، ۵ قاشق دسرخوری، آب بریزید (سبزیجات فیبردار آب بیشتری لازم دارند). روی سبزیجاتی را که با استفاده از عملکرد فقط ماکروویو پخته می‌شوند، باید با یک پوشش نازک بپوشانید. غذا را در وسط پخت، دست کم یک بار مخلوط کنید؛ و تنها در پایان پخت، اندکی نمک به آن بریزید.






نکته‌ی مهم: زمان‌های داده شده در جدول، تقریبی‌اند و به وزن، دمای مواد قبل از پخت و اندازه و بافت سبزیجات بستگی دارند.

نوع	مقدار	عملکرد	سطح توان	زمان (دقیقه)	نکات / رهنمودها
مارچوبه	۵۰۰ گرم		۷	۹-۱۱	به قطعه‌های ۲ cm برش دهید.
کنگر فرنگی	۳۰۰ گرم		۷	۱۰-۱۲	بهرتر است از ته کنگر فرنگی استفاده کنید.
لوبیا سبز	۵۰۰ گرم		۷	۱۱-۱۳	لوبیا را خرد کنید.
کلم بروکلی	۵۰۰ گرم		۷	۷-۹	گل‌های آن را از هم جدا کنید.
بروکسل	۵۰۰ گرم		۷	۷-۹	همه را بریزید.
کلم سفید/سبز	۵۰۰ گرم		۷	۷-۹	همه را بریزید.
کلم قرمز	۵۰۰ گرم		۷	۷-۹	همه را بریزید.
هویج	۵۰۰ گرم		۷	۹-۱۱	به قطعات هم اندازه برش دهید.
گل کلم	۵۰۰ گرم		۷	۱۱-۱۳	گل‌های آن را از هم جدا کنید
گل کلم پنیر	۱۰۰۰ گرم		۷	۲۵-۳۰	زمان ارائه شده برای گل کلم خام است. برای گل کلم از پیش پخته ۱۲ دقیقه
سدانو	۵۰۰ گرم		۷	۷-۹	آن را خرد کنید.
بادمجان	۸۰۰ گرم		۷	۶-۸	ریز ریز کنید.
بادمجان کبابی	۲ برش		-	۱۲-۱۵	از پایه‌ی سیمی استفاده کنید. در وسط پخت آن را برگردانید.
بادمجان پخته با پنیر پارمیزان	۱۳۰۰ گرم		۷	۹-۱۱	بادمجان‌ها را از قبل سرخ یا گریل کنید.
تره فرنگی	۵۰۰ گرم		۷	۶-۸	همه را بریزید.
قارچ غاریقون	۵۰۰ گرم		۷	۶-۸	همه را بریزید. آب لازم نیست.
پیازها	۲۵۰ گرم		۷	۵-۷	همه هم اندازه باشند. آب لازم نیست.
اسفناج	۳۰۰ گرم		۷	۶-۸	بعد از شستن و آبکش کردن، رویش را بپوشانید.
نخودفرنگی	۵۰۰ گرم		۷	۱۰-۱۲	
رازیانه	۵۰۰ گرم		۷	۱۲-۱۴	بخش بخش کنید.
گوجه‌فرنگی گراتینه	۸۰۰ گرم		۲	۲۰-۲۵	بهرتر است هم اندازه باشند.
فلفل	۵۰۰ گرم		۵	۹-۱۱	خرد کنید.
فلفل کبابی	۲ قسمت		-	۱۲-۱۵	از پایه‌ی سیمی استفاده کنید. در وسط پخت آن را برگردانید.
فلفل شکم پر	۱۴۰۰ گرم		۵	۲۵-۳۰	از فلفل دلمه‌ای استفاده کنید.
سیب زمینی	۵۰۰ گرم		۵	۸-۱۰	هم اندازه خرد کنید.
سیب‌زمینی تنوری (تازه)	۵۰۰ گرم		۲	۲۵-۳۰	
سیب‌زمینی تنوری (منجمد)	۶۰۰ گرم		۲	۳۰	۱-۲ بار مخلوط را هم بریزید.
سیب‌زمینی گراتینه	۱۱۰۰ گرم		۴	۳۰-۳۵	* نکته را ببینید.
کدو سبز	۵۰۰ گرم		۵	۷-۹	همه را بریزید

\* این رهنمودها بر طبق استاندارد شماره‌ی ۶۰۷۰۵، پاراگراف ۱۲،۳،۴، برای انجام آزمایشات پخت مناسب است. برای کسب اطلاعات بیشتر در مورد آزمایشات مطابق با استاندارد ۶۰۷۰۵، به جدول صفحه‌ی ۱۴ مراجعه کنید.

### ۳-۶ پخت ماهی

ماهی سریع می‌پزد و نتیجه‌ی پخت آن مطلوب است. می‌توانید با کمی کره یا روغن به آن چاشنی بزنید یا اصلاً از چاشنی استفاده نکنید. روی ماهی را با پوششی شفاف بپوشانید. فیله‌ها را به صورت یکدست درون ظرف بچینید. ماهی غلتیده در گرده نان و تخم مرغ را به این روش درست نکنید.

نوع	مقدار	عملکرد	سطح توان	زمان (دقیقه)	نکات / رهنمودها
فیله‌ها	۳۰۰ گرم		۴	۷-۹	روی غذا را با یک پوشش نازک بپوشانید.
قطعات	۳۰۰ گرم		۴	۹-۱۱	روی غذا را با یک پوشش نازک بپوشانید.
ماهی کامل	۵۰۰ گرم		۴	۱۰-۱۲	روی غذا را با یک پوشش نازک بپوشانید.
ماهی کامل	۲۵۰ گرم		۴	۷-۹	روی غذا را با یک پوشش نازک بپوشانید.
قطعات	۴۰۰ گرم		۴	۹-۱۱	روی غذا را با یک پوشش نازک بپوشانید.
خرچنگ	۵۰۰ گرم		۴	۹-۱۱	روی غذا را با یک پوشش نازک بپوشانید.
ماهی پخته عملکرد گریل کافیست.	۶۰۰ گرم		۲	۳۵-۴۰	مقداری روغن، یک بوته سبزی و کمی آب به غذا بزنید. روی غذا را نپوشانید.

### ۳-۷ پخت کیک‌ها، شیرینی‌ها و میوه‌ها

با استفاده از توان پایین دستگاه، کیک‌ها بیشتر از حالت پخت سنتی پف می‌کنند. از آن جا که رویه‌ی کیک برشته نمی‌شود، باید سطح آن را با خامه و مخلوط شکر و تخم مرغ یا شکلات تزئین کرد. چون کیک‌ها در این حالت بیشتر از پخت سنتی خشک می‌شوند؛ بعد از پخت روی آن را بپوشانید. اگر میوه‌ها را با پوست می‌پزید، آن‌ها را سوراخ کنید و رویشان را بپوشانید. زمان کنار گذاشتن را در نظر داشته باشید (۳-۵ دقیقه).

نوع	مقدار	عملکرد	سطح توان	زمان (دقیقه)	دما	نکات / رهنمودها
کیک گردویی	۷۰۰ گرم		-	۳۵-۴۰	۱۸۰	از هر نوع خامه‌ای می‌توانید استفاده کنید.
کیک ساچر	۸۵۰ گرم		-	۳۵-۴۰	۱۸۰	کیک را با مربا پر کنید.
کیک آناناسی	۸۰۰ گرم		-	۳۵-۴۰	۱۸۰	می‌توانید تکه‌های آناناس را در ته قالب کیک بریزید؛ یا آناناس‌ها را، خرد کنید و به آرامی در خمیر کیک فرو کنید
کیک سیب	۱۰۰۰ گرم		-	۳۵-۴۰	۱۸۰	سطح کیک را با سیب تزئین کنید.
کیک قهوه	۷۵۰ گرم		-	۳۵-۴۰	۱۸۰	این کیک، برای پرس شدن با خامه ایده آل است.
زبالیونه	۳۰۰ گرم		۵	۱ ساعت تا ۱ ساعت و نیم	-	هر ۳۰ دقیقه یک بار آن را کمی هم بزنید
هلوی پخته	۳۰۰ گرم		۷	۲-۳	-	هر یک از هلوها را به ۴ قسمت تقسیم کنید.
سیب پخته	۳۰۰ گرم		۷	۳-۴	-	سیب‌ها را به برش‌هایی تقسیم کنید.
کاستر تخم مرغ	۷۵۰ گرم		۷	۱۲-۱۴	-	این رهنمودها بر طبق استاندارد شماره‌ی ۶۰۷۰۵، پاراگراف ۱، ۲، ۳، برای انجام آزمایشات پخت مناسب است.
کیک اسفنجی	۴۷۵ گرم		۷	۴-۶	-	این رهنمودها بر طبق استاندارد شماره‌ی ۶۰۷۰۵، پاراگراف ۱، ۲، ۳، برای کسب اطلاعات بیشتر در مورد آزمایشات مطابق با استاندارد ۶۰۷۰۵، به جدول صفحه‌ی ۲ مراجعه کنید.

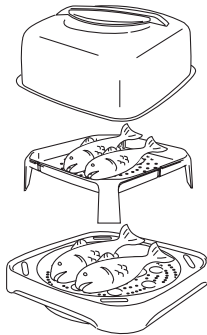
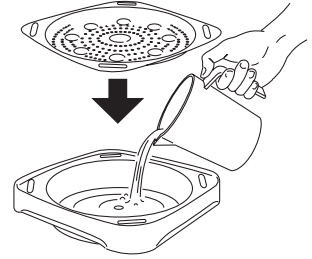
## ۳-۸ پخت با عملکرد بخار (در تمام مدل‌ها موجود نیست)

از این عملکرد می‌توانید در مورد زیر استفاده کنید:

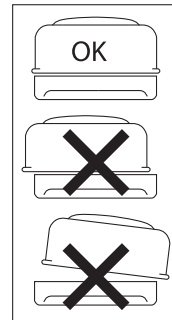
- تمام انواع غذاها مانند سبزیجات، ماهی، تخم مرغ و غیره را می‌توانید بخارپز کنید. آون را در حالت بخارپز روشن کنید.

۱ صفحه‌ی گردان شیشه‌ای (G) و تکیه‌گاه صفحه‌ی گردان (H) را از داخل آون بیرون بیاورید.

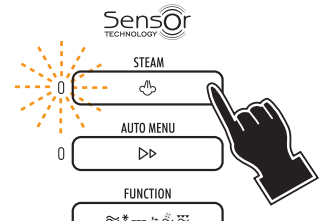
۲ در ظرف پلاستیکی، ۲۰۰ تا ۴۰۰ سی سی آب بریزید؛ سپس آن را بر روی پایه‌ی فلزی مخصوص بخارپزی بگذارید.



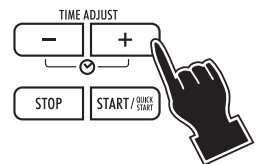
۳ ماده‌ی غذایی را در ظرف بخارپزی قرار دهید؛ اگر هم زمان دو نوع غذا درست می‌کنید، آن‌ها را بر روی پایه‌ی فلزی یا جداکننده‌ی پلاستیکی بگذارید. در ظرف بخارپزی را با درپوش فلزی‌اش ببندید. مطمئن شوید که در، به درستی در لبه‌های پلاستیکی ظرف جا رفته است.



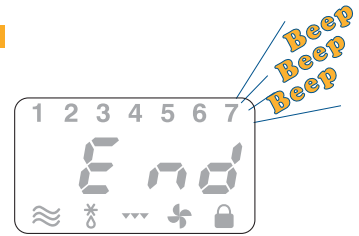
۴ دکمه‌ی بخارپزی (۲) STEAM را بزنید. نمایشگر کنار دکمه روشن می‌شود.



۵ دکمه‌های تنظیم زمان (۶) TIME ADJUST را بزنید (با هم نه!). برای اطمینان از تنظیمات صحیح زمان به جدول‌های بخش ۳ نگاه کنید. توجه: حتی در حین پخت هم می‌توانید زمان را تغییر دهید، برای این کار، دکمه‌های تنظیم زمان (۶) TIME ADJUST را بزنید (با هم نه!).



۶ در پایان پخت، دستگاه، سه علامت صوتی تولید می‌کند و نشانگر ظاهر می‌شود. در را باز کنید و غذا را بردارید. اگر دکمه‌ی پایان (۷) STOP را بزنید، یا ۳ دقیقه بعد از پایان پخت، علامت ساعت ناپدید می‌شود.



نکته‌ی مهم: در حین پخت، بخار بسیار داغی در داخل وسیله‌ی بخارپزی تولید می‌شود. در هنگام برداشتن درپوش، مراقب باشید با بخار نسوزید. لوازم بخارپزی را تنها با پایه‌ی پلاستیکی بلند کنید و درپوش را با دستگیره‌ی بالایی‌اش بردارید. از تماس با بخش‌های فلزی ظرف خودداری کنید.

## پخت با بخار

از این وسیله برای پخت غذا، به وسیله‌ی حرارت ناشی از بخار آب داغ می‌توان استفاده کرد؛ در این روش، غذا بدون تماس مستقیم با آب داغ که باعث از دست رفتن مواد مغذی آن می‌شود؛ پخته می‌شود.

وسیله‌ی جانبی بخارپز، یک درپوش فلزی دارد که امواج ماکروویو را مسدود می‌کند. این اشعه‌ها تنها آب درون بخش پلاستیکی را گرم می‌کنند؛ آب بخار می‌شود و غذا می‌پزد.

برای پخت‌هایی با زمان کمتر از ۱۲ دقیقه، از ۲۰۰ سی‌سی آب استفاده کنید؛ برای مدت زمان‌های طولانی‌تر پخت، ۴۰۰ سی‌سی آب استفاده کنید.

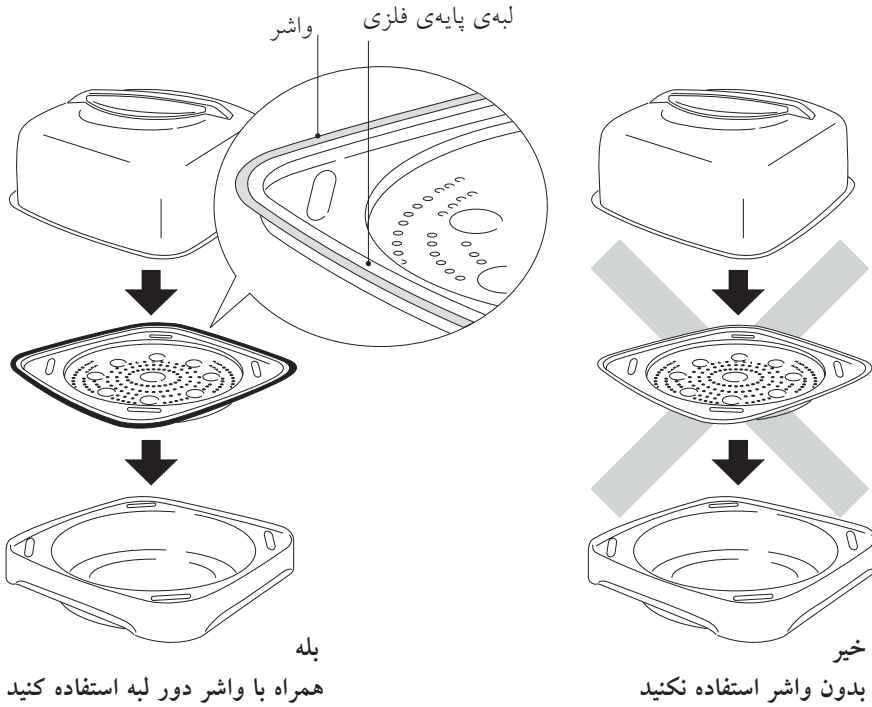
برای پرهیز از صدمه یا تخلیه‌ی الکتریکی در وسیله‌ی بخارپزی، هرگز کمتر از ۲۰۰ سی‌سی آب، در ظرف (خالی)، نریزید. اگر قبل از پایان پخت، آب کاملاً بخار شد، ۲۰۰ سی‌سی آب دیگر هم به ظرف اضافه کنید.

رهنمودهای ارائه شده در جدول، تقریبی هستند و با در نظر گرفتن راهکارهای ساده‌ی زیر قابل تغییر هستند:

- زمان پخت به اندازه‌ی مواد غذایی بستگی دارد. سبزیجات خرد شده سریع‌تر از سبزیجات درسته می‌پزند.
  - مواد غذایی در دمای اتاق، سریع‌تر از مواد غذایی یخچالی می‌پزند.
  - همیشه نتیجه‌ی پخت به کیفیت و تازگی مواد غذایی بستگی دارد.
  - اگر لوازم جانبی، صدمه‌ی قابل توجهی دیده، شکسته یا تاب برداشته‌اند، از آن‌ها استفاده نکنید.
- بدون استفاده از درپوش و پایه‌ی فلزی، عمل بخارپزی را انجام ندهید.

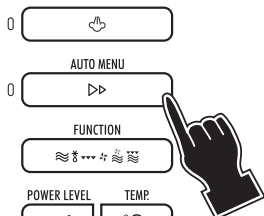
نوع	مقدار	زمان پخت
• کدوی درسته	۴۰۰ گرم	۱۵ دقیقه
• برش‌های کدو	۴۰۰ گرم	۱۲ دقیقه
• گل کلم	۴۵۰ گرم	۲۳ دقیقه
• تکه‌های سیب زمینی	۵۰۰ گرم	۲۰ دقیقه
• سیب زمینی درسته	۵۰۰ گرم	۲۵ دقیقه
• برش‌های قزل آلا	۳۵۰ گرم	۱۳ دقیقه
• قزل آلا	۴۰۰ گرم	۱۳ دقیقه
• سینه‌ی مرغ	۳۰۰ گرم	۱۳ دقیقه

پایه فلزی یک واشر لاستیکی دارد که به دور لبه ظرف قرار می‌گیرد.



این واشر برای تمیزکاری به راحتی جدا می‌شود. بعد از تمیزکاری واشر می‌باید حتماً در جای اصلی‌اش قرار داده شود. تا زمانی که واشر به طور صحیح در لبه‌های پایه فلزی قرار نگرفته است، هرگز از وسیله‌ی جانبی استفاده نکنید. (وصل نکردن واشر، منجر به صدمه دیدن وسیله‌ی جانبی و ایجاد جرقه در هنگام استفاده می‌شود).

دکمه‌ی AUTO MENU (منوی اتوماتیک-۳) را بزنید و عملکرد لازم را انتخاب کنید. پیغام مقابل ظاهر می‌شود: عملکردهای زیر موجود است:



A1: یخ زدایی نان

A2: سیب زمینی

A3: بریانی

A4: مرغ

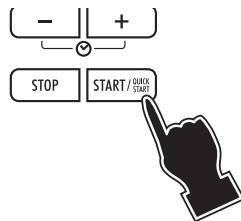
A5: ماهی

A6: کیک

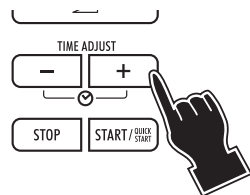




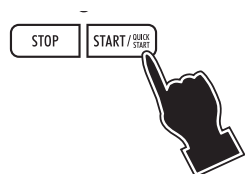
عملکرد اتوماتیک را با زدن دکمه‌ی شروع (۸) **۲**  
START تایید کنید.



دکمه‌ی AUTO MENU (منو اتوماتیک-۳) را **۳**  
بزنیید تا مقدار غذایی را که می‌خواهید بپزید  
تنظیم کنید. (فقط در بعضی از عملکردهای  
مشخص)



دکمه‌ی START (شروع-۸) را بزنیید **۴**  
تا پخت آغاز شود. شمارش معکوس  
زمان باقی مانده تا پایان پخت بر روی  
نمایشگر ظاهر می‌شود.



توجه: اگر ظرف ۲ دقیقه پخت را شروع نکنید، تنظیمات به طور اتوماتیک لغو می‌شوند.

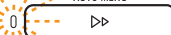


Sensor  
TECHNOLOGY

STEAM



AUTO MENU



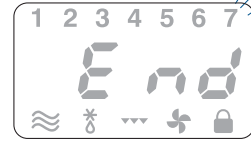
FUNCTION



در عملکرد Cake (کیک)، با فشردن START (دکمه‌ی شروع-۸)، آون با هوای داغ به مدت ۵ دقیقه (بدون غذا) گرم می‌شود.  
در پایان مرحله‌ی پیش گرمایش، کیک را در آون قرار دهید. بعد از زدن دکمه‌ی شروع (۸) START (یا به طور اتوماتیک بعد از  
۱ دقیقه)، آون با عملکرد لازم به کار می‌افتد و شمارش معکوس تا پایان زمان پخت ظاهر می‌شود.

در پایان پخت، دستگاه سه علامت صوتی ایجاد می‌کند و نشانگر ظاهر می‌شود. در را باز کنید و غذا را بیرون بیاورید. اگر غذا کمتر از حد معمول پخته باشد، هنگام باز کردن در، زمان لازم برای پخت بیشتر نشان داده می‌شود.

برای شروع پخت اضافی، دکمه‌ی شروع (A) START را بزنید. با فشردن دکمه‌ی توقف (V) STOP، یا ۳ دقیقه بعد از پایان پخت، نشانه‌ی ساعت، ظاهر می‌شود.



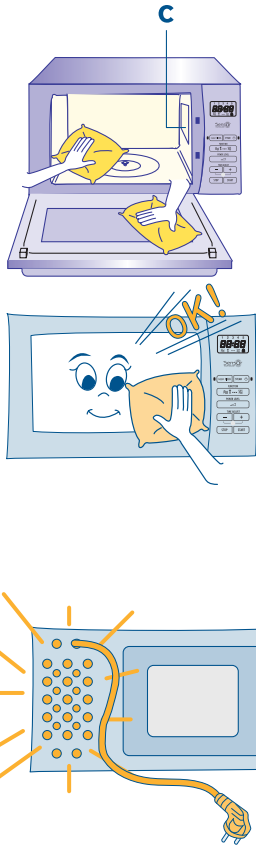
#### توجه:

- در هنگام پخت، هر زمان که بخواهید، می‌توانید در را باز کنید و غذا را وارسی کنید. تابش امواج ماکروویو و عملکرد آون، تا بسته شدن مجدد در و زدن دکمه‌ی شروع (A) START متوقف می‌شود.
- برای توقف پخت، بدون باز کردن در، دکمه‌ی توقف (V) STOP را بزنید.
- در پایان پخت به روش زیر عمل کنید:
  - اگر در آون باز است، دکمه‌ی STOP (توقف -V) را یک بار بزنید.
  - اگر در آون بسته است و عملیات پخت در حال انجام است، دکمه‌ی STOP (توقف -V) را دوبار بزنید. نشانه‌ی ساعت دوباره ظاهر می‌شود.
  - (شروع -A) را بزنید.

این عملکرد، برخی از انواع پخت/گرمایش را تسهیل می‌کند. کافیت رده‌ی مناسب و وزن مواد غذایی را که باید پخته شوند انتخاب کنید.

این رده به بخش‌های زیر تقسیم می‌شود:

- A1. بیخ زدایی نان:** برای گرم کردن و خوشبو کردن نان منجمد، ایده‌آل است. نان را مستقیماً بر روی پایه‌ی سیمی کوتاه، در وسط صفحه‌ی گردان بگذارید، وزن را انتخاب کنید و دکمه‌ی START (شروع -A) را بزنید.
- A2. سیب زمینی:** برای پخت سیب زمینی‌های تنوری سنتی عالی است. سیب زمینی‌ها را خوب بشویید، با چنگال سوراخ کنید و مستقیماً بر روی صفحه‌ی گردان بگذارید. وزن را انتخاب کنید و دکمه‌ی START (شروع -A) را بزنید. با کره و پنیر سرو کنید.
- A3. بریانی:** برای پخت سنتی گوشت ایده‌آل است. گوشت را در یک ظرف پیرکس بر روی پایه‌ی سیمی کوتاه بگذارید (برای حفظ رطوبت گوشت، اندکی آب به آن اضافه کنید). وزن را انتخاب کنید و دکمه‌ی START (شروع -A) را بزنید. گوشت را در وسط پخت برگردانید.
- A4. مرغ:** برای پخت مرغ درسته یا تکه‌های مرغ ایده‌آل است. مرغ را در یک ظرف پیرکس بر روی پایه‌ی سیمی کوتاه بگذارید. وزن را انتخاب کنید و دکمه‌ی START (شروع -A) را بزنید. مرغ را در وسط پخت برگردانید.
- A5. ماهی:** برای پخت سنتی ماهی ایده‌آل است. ماهی را در یک ظرف پیرکس بر روی پایه‌ی سیمی کوتاه بگذارید؛ یک لیوان آب به آن اضافه کنید. دکمه‌ی شروع (A) START را بزنید. زمان پخت برای یک ماهی ۵۰۰ گرمی، تعیین شده است.
- A6. کیک:** برای پخت اتوماتیک کیک ایده‌آل است. آون را بدون غذا به مدت ۵ دقیقه از پیش گرم کنید. قالب کیک را بر روی پایه‌ی سیمی کوتاه بگذارید و دکمه‌ی START را بزنید.



قبل از انجام هرگونه عملیات تمیزکاری یا نگهداری، دستگاه را از برق بکشید و منتظر بمانید تا خنک شود.

برای نگهداری دستگاه در بهترین شرایط ممکن، در، داخل و خارج دستگاه را با یک پارچه‌ی نرم و مرطوب و مواد شوینده‌ی خنثی یا مایع ظرفشویی تمیز کنید. لکه‌های چربی و روغن را از سطح خارجی دستگاه (C) پاک کنید.

توجه: از مواد سایا، سیم ظرفشویی یا لوازم فلزی تیز استفاده نکنید. هنگام تمیزکاری سطوح خارجی آون نگذارید آب یا مایعات شوینده، به درون محفظه‌های خروجی بخار و هوای بالای دستگاه نفوذ کنند. از الکل، شوینده‌های سایا و محلول‌های آمونیاکی برای تمیزکاری سطح در استفاده نکنید.

برای اطمینان از درست بسته شدن در، همیشه سطح داخلی در را تمیز نگه دارید. نگذارید کثیفی و پسمانده‌ی غذا، بین در و صفحه‌ی جلویی آون جمع شود. از بخارشوی‌ها برای تمیز کردن داخل آون استفاده نکنید.

شبکه‌های ورود هوا را در عقب آون از وجود گرد و خاک و کثیفی پاک کنید. هر چند وقت یکبار، صفحه‌ی گردان (G) و تکیه‌گاه (H) را برای تمیزکاری بردارید. زیر آون را هم تمیز کنید.

صفحه‌ی گردان و تکیه‌گاه را با آب و شوینده‌های خنثی بشویید (آن‌ها را در ماشین ظرفشویی هم می‌توانید بشویید).

هرگز صفحه‌ی گردان داغ را در آب سرد فرو نبرید. تغییر ناگهانی دما باعث ترک خوردن آن می‌شود.

موتور صفحه‌ی گردان قفل می‌شود.

در هنگام تمیزکاری زیر آون مراقب باشید آب وارد تکیه‌گاه صفحه‌ی گردان (H) نشود.

### دور انداختن دستگاه

#### اطلاعات مهم برای دور انداختن درست دستگاه مطابق با رهنمود ۲۰۰۲/۹۶ اتحادیه‌ی اروپا

در پایان عمر مفید دستگاه، آن را نباید مانند زباله‌های شهری دور انداخت. آن را باید به مراکز محلی تفکیک زباله یا فروشنده‌های که این خدمات را ارائه می‌دهد، تحویل داد. دور انداختن جداگانه‌ی لوازم خانگی، از پیامدهای احتمالی زیان‌آور برای محیط زیست و سلامت انسان که ناشی از دور انداختن نامناسب است، پیشگیری می‌کند و امکان بازیافت مواد اصلی را فراهم می‌سازد و بدین وسیله صرفه‌جویی چشمگیری در انرژی و منابع صورت می‌گیرد. برای یادآوری لزوم دور انداختن لوازم خانگی به صورت جداگانه، علامت سطل زباله‌ی ضربدر خورده‌ای بر روی دستگاه درج شده است.

دور انداختن غیرقانونی دستگاه، پیگرد قانونی دارد.



در صورت نقص عملکرد دستگاه، با مرکز خدمات پس از فروش تماس بگیرید. قبل از تماس با ما موارد زیر را کنترل کنید.

عیب و نقص	علت/ راه حل
آون کار نمی کند	<ul style="list-style-type: none"> <li>دستگاه را به مدت دست کم یک تا دو دقیقه از برق بکشید تا کنترل الکترونیکی آن باز تنظیم شود؛</li> <li>عملکرد صرفه جویی در مصرف انرژی دستگاه ممکن است فعال شده باشد؛ (صفحه نمایش خاموش است). یکی از دکمه ها را فشار دهید.</li> <li>در دستگاه درست بسته نشده است.</li> <li>دوشاخه درست به برق زده نشده است.</li> <li>پریرز برق کار نمی کند.</li> <li>عملکرد ایمنی کودک فعال شده است. (نشانه‌ی  ظاهر می شود)</li> </ul>
تشکیل بخار آب بر روی سطح پایه، داخل آون و اطراف در دستگاه.	<ul style="list-style-type: none"> <li>هنگام پخت غذاهای حاوی آب، بخار آب درون دستگاه خارج می شود و در داخل دستگاه، بر سطح پخت یا پیرامون در آن تبدیل به مایع می شود.</li> </ul>
جرقه هایی داخل آون دیده می شود	<ul style="list-style-type: none"> <li>هیچگاه هنگام استفاده از عملکردهای میکروویو و ترکیبی، آن را بدون غذا به کار نیندازید.</li> <li>هنگام استفاده از عملکردهای مذکور، از ظرف های فلزی، یا کیسه های دارای گیره های آهنی استفاده نکنید.</li> </ul>
غذا به درستی گرم نمی شود یا نمی پزد.	<ul style="list-style-type: none"> <li>عملکردی مناسب را انتخاب کنید یا زمان پخت را افزایش دهید.</li> <li>مواد غذایی، پیش از پخت، به طور کامل یخزدایی نشده اند.</li> </ul>
غذا می سوزد.	<ul style="list-style-type: none"> <li>عملکردی مناسب را انتخاب کنید یا زمان پخت را کاهش دهید.</li> </ul>
غذا یکدست پخته نمی شود.	<ul style="list-style-type: none"> <li>در حین پخت مواد غذایی را هم بزنید.</li> <li>به یاد داشته باشید که اگر مواد غذایی به قطعاتی هم اندازه تقسیم شوند؛ بهتر می پزند.</li> <li>صفحه گردان مسدود شده است.</li> </ul>
نشانه گر ظاهر می شود.	<ul style="list-style-type: none"> <li>دمای درون آون تنظیم نمی شود. با مرکز خدمات پس از فروش دلونگی تماس بگیرید.</li> </ul>

**نکته:** اگر لامپ درون آون سوخت؛ می توانید بدون هیچ مشکلی به کار با دستگاه ادامه دهید. برای تعویض آن، با مرکز خدمات پس از فروش 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](http://www.atd-group.com)





[www.delonghi.ir](http://www.delonghi.ir)

۰۲۱-۲۳۲۸