

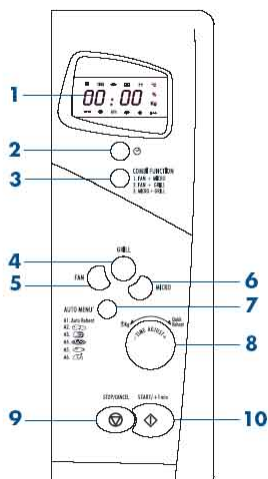


مایکروویو MW 663

داده‌ها و دستورالعمل‌هایی برای آزمون‌های کارکرد مطابق با IEC 705 و سند اصلاحیه بعدی به شماره 59H/69/CD
کارگروه بین‌المللی الکتروتکنیک SC 59H، معیاری را برای آزمون مقایسه‌ای کارکردهای گرمایشی اجاق‌های مایکروویو پدید
آورده است.

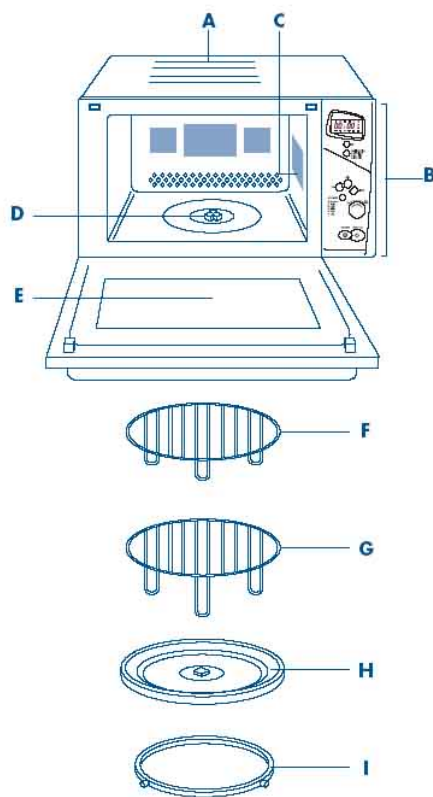
موارد زیر را برای این آون توصیه می‌کنیم:

شماره آزمون در استانداردنامه	یکاد	مدت (دقیقه)	عملکرد	میزان توان	وزن (گرم)	زمان انتظار (دقیقه)	نکته
۱۲-۳-۱	کاسترد تخم‌مرغ	۱۴-۱۲	مایکروویو	۱۰۰٪	۷۵۰	۵	رویه را پس از پایان زمان انتظار ارزیابی کنید. ارزیابی درون کاسترد را باید پس از دو ساعت انجام داد.
۱۲-۳-۲	کیک اسفنجی	۶-۴	مایکروویو	۱۰۰٪	۴۷۵	۵	از ظرف‌های شیشه‌ای بوروسیلیکاتی مذکور در استانداردنامه (با حداکثر قطر ۲۱۰ میلی‌متری) یا ظرف شیشه‌ای نسوز (پیرکس) به قطر ۲۱۰ میلی‌متر، بلندای ۵۰ میلی‌متر، و ضخامت دیواره ۶ میلی‌متر استفاده کنید. ظرف را بر روی پایه سیمی کوتاهی که روی صفحه‌گردان گذاشته‌اید، قرار دهید.
۱۲-۳-۳	کوفته گوشت	۲۰-۱۸	مایکروویو	۷۰٪	۹۰۰	۵	ظرف را با فویل بی‌رنگ بیوشانید و فویل را سوراخ‌سوراخ کنید. از ظرف شیشه‌ای چارگوش بوروسیلیکاتی مذکور در استانداردنامه یا از ظرف آرکوپال® به شماره مقوله Z1/B8(01)10460-1 استفاده کنید.
۱۳-۳	یخ‌زدایی گوشت چرخ‌کرده	۳۰/۱۲	یخ‌زدایی خودکار	***	۵۰۰	۱۵	ماده یخ‌زده را مستقیماً بر روی صفحه‌گردان (I) قرار دهید. پس از گذشت نیمی از زمان یخ‌زدایی، آن را پشت‌ورو کنید (برگردانید).
۱۲-۳-۴	گراتینه سیب‌زمینی	۳۰-۲۵	مایکروویو + گریل		۱۱۰۰	۵	از ظرف‌های شیشه‌ای بوروسیلیکاتی مذکور در استانداردنامه (با حداکثر قطر ۲۱۰ میلی‌متری) یا ظرف شیشه‌ای نسوز (پیرکس) به قطر ۲۱۰ میلی‌متر، بلندای ۵۰ میلی‌متر، و ضخامت دیواره ۶ میلی‌متر استفاده کنید. ظرف را بر روی پایه سیمی کوتاهی که روی صفحه‌گردان گذاشته‌اید، قرار دهید. اجاق را از پیش گرم نکنید.
۱۲-۳-۵	کیک	۳۵-۳۰	گریل + فن		۷۱۰	۵	از ظرف‌های شیشه‌ای بوروسیلیکاتی مذکور در استانداردنامه (با حداکثر قطر ۲۱۰ میلی‌متری) یا ظرف شیشه‌ای نسوز (پیرکس) به قطر ۲۱۰ میلی‌متر، بلندای ۵۰ میلی‌متر، و ضخامت دیواره ۶ میلی‌متر استفاده کنید. اجاق را از پیش به همراه پایه سیمی کوتاهی که بر روی صفحه‌گردان قرار داده‌اید، گرما دهید و پس از گرم‌شدن، ظرف را روی پایه سیمی کوتاه بگذارید.
۱۲-۳-۶	جوجه	۸۰-۷۵	مایکروویو + فن		۱۲۰۰	۵	دستورالعمل زیر را برای این گونه غذا حتماً باید رعایت کرد: جوجه را در ظرف شیشه‌ای پیرکسی به قطر ۲۱۰ و بلندای ۵۰ و ضخامت دیواره ۶ میلی‌متر قرار دهید. ظرف را نیز بر روی پایه سیمی کوتاه واقع بر روی صفحه‌گردان بگذارید.



توصیف صفحه کنترل

- ۱- صفحه نمایش زمان و عملکردها
- ۲- دکمه : تنظیم ساعت
- ۳- دکمه عملکرد ترکیبی: انتخاب عملکردها
- ۴- دکمه گریل (کیاب پز)
- ۵- دکمه فن (بادزن)
- ۶- دکمه مایکروویو
- ۷- دکمه منوی خودکار: پخت سریع از پیش برنامه ریزی شده
- ۸- پیچ تنظیم زمان: تنظیم مدت زمان برای یخ زدایی خودکار، وزن، و مدت زمان پخت
- ۹- دکمه ایست/لغو : توقف فرایند پخت و لغو تنظیمات
- ۱۰- دکمه آغاز/افزایش یک دقیقه به بالا : آغاز فرایند پخت و گرم کردن سریع



توصیف اجزای دستگاه

- A المنت گریل
- B صفحه کنترل
- C پوشش خروجی ریزموج ها (مایکروویوها)
- D محور صفحه گردان
- E سطح داخلی در
- F پایه سیمی کوتاه
- G پایه سیمی بلند
- H صفحه گردان
- I حامل صفحه گردان

فصل ۱ - کلیات

۱-۱	هشدارهای مهم ایمنی	۶
۲-۱	داده‌های فنی	۷
۳-۱	نصب و اتصالات برقی	۷
۴-۱	متعلقات آرایه شده	۸
۵-۱	ظروف مورد استفاده	۹
۶-۱	قواعد و پیش‌نهادهایی کلی برای استفاده از اجاق	۱۰

فصل ۲ - استفاده از کنترل‌گرها و تنظیم عملکردها

۱-۲	روش تنظیم ساعت	۱۱
۲-۲	روش تنظیم عملکرد مایکروویو (MICRO)	۱۲
۱۳	یخ‌زدایی خودکار	۱۳
۱۳	گرم‌نگه‌داشتن غذاها، گرم کردن (دوباره)، پختن	۱۳
۳-۲	روش تنظیم عملکرد فن (FAN)	۱۸
۴-۲	روش تنظیم عملکرد گریل (GRILL)	۲۰
۵-۲	روش تنظیم عملکرد ترکیبی (COMBI FUNCTION)	۲۲
۶-۲	روش تنظیم ۲ فرایند پخت متوالی (پشت‌سرهم)	۲۳
۷-۲	روش تنظیم منوی خودکار (AUTO MENU)	۲۴
۸-۲	گرم کردن سریع	۲۵
۹-۲	ایمنی کودکان	۲۵
۱۰-۲	آغاز به کار از پیش‌برنامه‌ریزی شده	۲۵

فصل ۳ - نگهداری و تمیزکاری

۱-۳	تمیزکاری	۲۶
۲-۳	نگهداری	۲۷

فصل ۱ - کلیات

۱-۱ هشدارهای مهم ایمنی

دستورالعمل‌های زیر را به دقت بخوانید و آنها را برای مراجعات بعدی نزد خود نگه دارید.

شکل ۱

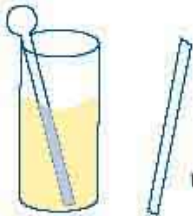


شکل ۲

مجاز



شکل ۳



شکل ۴



شکل ۵

نکته: این اجاق برای یخ‌زدایی، گرم‌کردن، و پختن غذا در محیط خانه طراحی شده است و نباید از آن برای مقاصد دیگری استفاده نمود و نیز نباید آن را به هیچ‌وجه دست‌کاری کرد یا تغییر داد. (۱) توجه: چنانچه در یا واش‌های در آسیب دیده‌اند، تا زمانی که به دست یک متخصص (آموزش‌دیده تولیدکننده یا خدمات پس‌ازفروش) تعمیر نشده، نباید از اجاق استفاده نمود.

(۲) توجه: هر گونه عمل تعمیر یا سرویس دستگاه که مستلزم بازکردن و برداشتن پوشش محافظ دستگاه در برابر انرژی مایکروویو است، برای هر کسی جز یک شخص آموزش‌دیده و باتجربه، خطرناک است.

(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 نمی‌باید در اجاق‌های مایکروویو گرم نمود؛ زیرا ممکن است حتی پس از پایان گرم‌کردن در مایکروویو بترکند.

(۴) توجه: تنها زمانی به کودکان اجازه دهید تا از مایکروویو، بدون نظارت شما، استفاده کنند که آموزش‌های کافی را برای استفاده ایمن از اجاق به آنها داده باشید و آنان نیز از خطرهای استفاده نادرست و نامناسب از دستگاه آگاه باشند.

(۵) توجه: زمانی که دستگاه در حالت ترکیبی به کار انداخته می‌شود، به دلیل دمای بالایی که دستگاه ایجاد می‌کند، کودکان باید تنها با نظارت بزرگ‌ترها با دستگاه کار کنند.

(۶) سعی نکنید اجاق مایکروویو را با دستکاری تمهیدات و ادوات ایمنی آن، با در باز، به کار بیندازید.

(۷) اگر هر گونه چیزی بین صفحه جلویی اجاق و در آن گیر کرده یا چسبیده است، اجاق را به کار نیندازید. سطح داخلی در (E) را پاکیزه و تمیز نگه دارید و این کار را با پارچه‌ای نرم‌دار و شوینده‌هایی غیرسایا انجام دهید. هرگز نگذارید کثیفی یا بازمانده مواد غذایی بین صفحه جلویی اجاق و در آن جمع شود.

(۸) زمانی که در اجاق باز است، موارد زیر را رعایت کنید: چیزهای سنگین بر روی در باز اجاق قرار ندهید و دستگیره در را بیش‌ازحد به پایین نکشید؛ وگرنه، احتمال برگشتن دستگاه وجود دارد. ظرف یا تابه‌های داغ را (مثلاً آنهایی که تازه از اجاق در آورده‌اید یا از روی گاز بر داشته‌اید) بر روی در قرار ندهید.

(۹) چنانچه سیم برق (سیم تغذیه) دستگاه آسیب دیده، آن را باید تولیدکننده یا مرکز خدمات فنی مجاز یا یک شخص آموزش‌دیده مجرب برای تان تعویض کند تا جلوی هر گونه خطری گرفته شود.

(۱۰) چنانچه دستگاه دود کرد، آن را خاموش کنید یا از پریز بکشید و بگذارید در بسته باشد تا هر گونه شعله احتمالی خفه شود.

(۱۱) تنها از وسایلی استفاده کنید که برای اجاق مایکروویو مناسب هستند. برای جلوگیری از گرم‌شدن بیش‌ازحد و خطر آتش‌سوزی حاصل از آن، توصیه می‌شود که به هنگام پختن غذا در ظروف یک‌بارمصرف پلاستیکی، مقوایی، یا دیگر مواد اشتعال‌پذیر، و نیز به هنگام گرم‌کردن مقادیر اندک غذا، بر کار دستگاه نظارت کنید و از آن دور نشوید.

(۱۲) اگر صفحه‌گردان برای مدتی طولانی داغ شده است، هرگز آن را ناگهان در آب فرو نبرید. شوک گرمایی زیاد باعث شکستن و ترک‌خوردن صفحه‌گردان می‌شود. شکل ۴

(۱۳) هنگام پخت با عملکردهای «فقط مایکروویو» و «ترکیبی با مایکروویو»، اصلاً نباید اجاق را (بدون مواد غذایی و به‌صورت خالی) از پیش گرم کرد و نباید آن را، هنگامی که خالی است، به کار انداخت؛ زیرا این کار باعث جرقه‌زدن می‌شود.

(۱۴) پیش از استفاده از این اجاق، مطمئن شوید همه وسایلی که برای استفاده در اجاق انتخاب کرده‌اید، برای مایکروویو، مناسب باشند (بخش «ظروف مورد استفاده» را ببینید).

(۱۵) در طول مدت استفاده، دستگاه داغ می‌شود. به المنت‌های گرمایی درون اجاق دست نزنید.

فصل ۱- کلیات

۱۶) به هنگام گرم کردن مایعات (آب، قهوه، شیر، ...) ممکن است محتویات ناگهان شروع به جوشیدن کرده، در نتیجه جوشیدن با تأخیر، سر بروند و موجب ایجاد سوختگی شوند. برای جلوگیری از این پیشامد، می باید قاشق پلاستیکی ضدگرما یا میله‌ای شیشه‌ای را، پیش از آغاز به گرم کردن مایعات، درون ظرف و در این مایعات فرو برد. در هر حال، به هنگام کار کردن با ظروف، می باید نهایت دقت را مبذول داشت.

۱۷) نوشیدنی‌های با محتوای الکل بالا یا مقادیر زیاد روغن را گرم نکنید؛ زیرا ممکن است آتش بگیرند.

۱۸) محتویات شیشه‌شیر بچه و شیشه‌های مواد غذایی کودک را می باید، به هنگام گرم کردن، مرتباً هم زد یا تکان داد تا دمای محتویات آن یکدست شود. همچنین باید دمای محتویات آنها را، پیش از خوردن به بچه، چک کرد تا جلوی سوختن بچه گرفته شود.

به هنگام استفاده از سترون کننده‌ها (استریلیزاتورهای) موجود در بازار، پیش از روشن کردن اجاق، همیشه مطمئن شوید که ظرف از مقدار آب توصیه شده تولیدکننده پر شده باشد.

۱۹) تمیزکاری نامناسب اجاق می تواند منجر به آسیب دیدن سطوح دستگاه شود و، بدین ترتیب، عمر دستگاه را کاهش داده، استفاده کننده را در معرض خطرهایی احتمالی قرار دهد.

نکته: به هنگام استفاده از اجاق برای نخستین بار، ممکن است دستگاه برای مدتی در حدود ۱۰ دقیقه، بوی «نویی» و اندکی دود تولید کند. این به دلیل وجود مواد محافظ به کاررفته در المنت‌های گرمایی است. در این حالت، اتاق را تهویه کنید.

۲-۱ داده‌های فنی

مصرف انرژی (هنجار CENELEC HD 376)

۰/۳ کیلووات ساعت

برای رسیدن به ۲۰۰ درجه سانتی گراد

۱/۱ کیلووات ساعت

برای حفظ دمای ۲۰۰ درجه سانتی گراد به مدت یک ساعت

۱/۴ کیلووات ساعت

مصرف کل

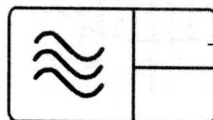
توان خروجی مایکروویو: ۹۰۰ وات (IEC 705)

برای اطلاعات بیشتر، برچسب مشخصات روی دستگاه را ببینید.

این دستگاه با راهنمود شماره ۸۹/۳۳۶ و ۹۲/۳۱ اتحادیه اروپایی مربوط به سازگاری الکترومغناطیسی مطابق است و طبق مقررات اتحادیه اروپایی به شماره ۱۹۳۵/۲۰۰۴ مورخ ۲۷/۱۰/۲۰۰۴ در مورد موادی که در تماس با مواد غذایی هستند ساخته شده است.

توان خروجی

توان خروجی اجاق شما (به وات) در پشت دستگاه و زیر عنوان MICRO OUTPUT درج شده است. به هنگام مراجعه به جدول‌های راهنمای پخت، همیشه به توان اجاق مایکروویوتان توجه کنید! این اطلاعات به هنگام مراجعه به کتاب‌های آشپزی ویژه مایکروویو که در بازار موجودند نیز مفید خواهد بود.



در برخی از مدل‌ها، حداکثر توان خروجی، به وات، در علامتی بر روی دستگاه در قسمت بالایی نشان داده شده است.

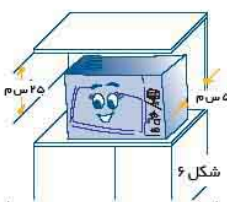
۳-۱ نصب و اتصالات برقی

۱) اجاق را از بسته‌بندی خارج کنید و صفحه گردان (H)، حامل آن (I)، و همه متعلقات دیگر را از پوشش‌های محافظ‌شان در آورید. مطمئن شوید که محور صفحه گردان (D) درست در جایش در وسط محل ویژه‌اش در زیر صفحه گردان فرو رفته باشد.

۲) درون اجاق را با پارچه‌ای نرم و نمدار تمیز کنید.

۳) مطمئن شوید که دستگاه به هنگام حمل و نقل آسیب ندیده باشد؛ به ویژه، ببینید که در اجاق کاملاً باز و بسته شود.

۴) دستگاه را بر روی سطحی پایدار و ثابت به بلندی دست کم ۸۵ سانتی متر شکل ۶ ج زمین و دور از دسترس کودکان، قرار دهید؛ زیرا در اجاق، در طی فرایند پخت، به دماهای خیلی بالایی می‌رسد.



فصل ۱ - کلیات

۵) پس از قراردادن دستگاه بر روی سطح کار، اطمینان بیاورید که فاصله‌ای حدود ۵ سانتی‌متر بین سطوح بیرونی دستگاه و دیواره‌های پشتی و کناری، و نیز فضای بازی دست‌کم ۲۵ سانتی‌متری در بالای دستگاه وجود داشته باشد (شکل ۶).

۶) منافذ و شبکه‌های تهویه دستگاه را مسدود نکنید. به‌ویژه، چیزی در سطح بالایی دستگاه قرار ندهید و مطمئن شوید که شبکه‌های خروجی و ورودی هوا و بخار (واقع در بالا، پایین، یا پشت دستگاه) همیشه باز باشند (شکل ۷).

۷) حامل صفحه‌گردان (I) را در وسط اتاقک پخت قرار داده، صفحه‌گردان (H) را بر روی آن بگذارید. محور (D) را باید در جای ویژه مربوط به صفحه‌گردان فرو کرد.

نکته: اجاق را بالا یا نزدیک منابع گرمایی (مثلاً بالای یخچال) قرار ندهید (شکل ۸).

۸) دستگاه را تنها به پریزی با جریانی دست‌کم ۱۶ آمپری وصل کنید. به‌علاوه، اطمینان بیاورید که فیوز اصلی برق منزلتان تحمل باری دست‌کم ۱۶ آمپری را داشته باشد تا از وارد عمل‌شدن بیمه‌ده فیوز (قطع‌شدن آن) به هنگام استفاده از دستگاه جلوگیری شود.

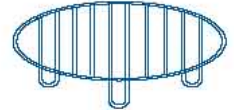
۹) دستگاه را در حالتی قرار دهید که دوشاخه و پریز برق، پس از نصب نیز، به راحتی در دسترس باشند. ۱۰) پیش از استفاده، مطمئن شوید که ولتاژ برق منزلتان با ولتاژ نشان‌داده‌شده در برچسب اطلاعات دستگاه یکی باشد و پریز برق به‌طور صحیح ارت شده باشد: تولیدکننده هیچ مسئولیتی را در برابر پیشامدهای احتمالی ناشی از رعایت‌نکردن این موارد ایمنی بر عهده نمی‌گیرد.

۴-۱ متعلقات آرایه‌شده

پایه سیمی کوتاه

عملکرد فن:

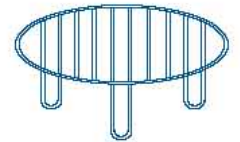
برای همه انواع پخت‌های سنتی، به‌ویژه پخت شیرینی‌جات.



پایه سیمی بلند

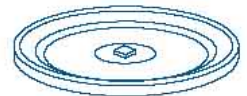
عملکرد گریل:

برای همه انواع غذاهای کبابی.



صفحه‌گردان

برای همه عملکردها به کار می‌رود.



عملکرد ترکیبی:

برای پخت سریع گوشت، سیب‌زمینی، انواع کیک و شیرینی که پف می‌کنند و نیز غذاهای گراتینه (مثلاً لازانیا).

۱-۵ ظروف مورد استفاده

از همه انواع ظروف شیشه‌ای (ترجیحاً پیرکس)، سرامیکی، چینی، و سفالی (پخته) می‌توانید استفاده کنید؛ به این شرط که دارای قسمت‌ها یا قطعات فلزی (مثلاً آرایه‌ها، لبه‌ها، دسته‌ها، یا پایه‌های فلزی یا حتی طلایی) نباشند. از ظروف پلاستیکی مقاوم در برابر گرما نیز می‌توان استفاده کرد، ولی تنها برای پخت با عملکرد «فقط مایکروویو». 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 «فقط مایکروویو») در اجاق قرار دهید. اگر ظرف همچنان سرد بود یا فقط اندکی گرم شده بود، برای پخت در حالت مایکروویو مناسب است. اگر خیلی داغ شده بود یا جرقه می‌زد، مناسب نیست. برای گرم‌کردن‌های کوتاه‌مدت، می‌توانید از دستمال‌های کاغذی، سینی‌های مقوایی، و بشقاب‌های پلاستیکی یک‌بارمصرف نیز استفاده کنید. تا آنجا که به شکل و اندازه ظروف مربوط می‌شود، حتماً باید این ظروف به گونه‌ای باشند که به راحتی در اجاق بچرخند. برای استفاده از ظروف مستطیلی بزرگ (که ممکن است نتوانند درون اتاقک اجاق بچرخند)، می‌توانید محور (D) را از جایش در آورید تا جلوی چرخیدن صفحه‌گردان (F) گرفته شود. فراموش نکنید که برای گرفتن بهترین نتایج به هنگام کار با این گونه ظروف، باید غذا را، در طول فرایند پخت، هم بزنید و ظرف را بر گردانید. **ظروف فلزی، چوبی، بازیافتی، قوطی‌های حلبی و قلعی، و نین، برای استفاده در مایکروویو مناسب نیستند.** پایه فلزی آرایه‌شده به همراه دستگاه‌تان کاملاً برای استفاده ایمن در دستگاه آزمایش شده است. همچنین نباید فراموش کنید 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 تمیزکردن چند ظرف اضافه را نداشته باشید. اگر از اجاق در عملکردهای «فن»، «گریل»، یا «ترکیبی فن + گریل» استفاده می‌شود، از هر نوع ظرفی می‌توان استفاده کرد (جدول را ببینید).

نکته: در مورد ظروف کاغذی یا مقوایی، اگر زمان‌های پخت زیادی طولانی شوند، امکان آتش‌گرفتگی وجود دارد.

ظروف فلزی	مقوایی	پلاستیکی	فویل آلومینیومی	سفالی یا گلی	شیشه‌ای سرامیکی	پیرکس	شیشه‌ای	
خیر	بله	بله	خیر	بله	بله	بله	بله	عملکرد «مایکروویو»
خیر	خیر	خیر	خیر	بله	بله	بله	خیر	عملکرد «فن + مایکروویو» عملکرد «مایکروویو + گریل»
بله	خیر	خیر	بله	بله	بله	بله	خیر	عملکرد «فن» عملکرد «فن + گریل»

۱-۶ قواعد و پیش‌نهادهایی کلی برای استفاده از اجاق

ریزموچ‌ها یا مایکروویوها تابشی الکترومغناطیسی هستند که در طبیعت به‌صورت نور (مثلاً آفتاب) یافت می‌شوند. در درون اجاق، این امواج از همه‌سو به داخل غذا نفوذ می‌کنند و مولکول‌های آب، چربی، و قند موجود در آن را گرما می‌دهند. گرما بسیار سریع تنها در خود غذا تولید می‌شود؛ در حالی که ظرف محتوی غذا به‌طور غیرمستقیم و با گرمایی که غذای گرم یا داغ‌شده بیرون می‌دهد، گرم می‌شود. این امر مانع از چسبیدن غذا به ظرفش می‌شود و، بنا بر این، شما می‌توانید از مقدار اندکی چربی یا روغن استفاده کنید یا، در برخی از موارد، در طی فرایند پخت، از هیچ گونه چربی‌ای استفاده ننمایید.

از این رو، پختن در مایکروویو، سالم و مناسب برای رژیم غذایی فرد دانسته می‌شود و، در مقایسه با روش‌های سنتی یا معمول، مواد غذایی کمتر آب از دست می‌دهند، ارزش غذایی‌شان بیشتر حفظ می‌شود، و عطر و طعم اولیه‌شان را بیشتر نگه می‌دارند.

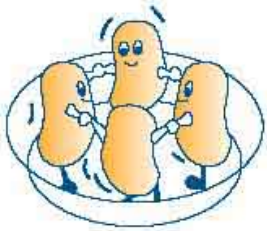


قواعدی بنیادین برای پختن با مایکروویو

(۱) فرایند پخت اصولاً به بزرگی و یکدستی مواد غذایی پختنی بستگی دارد: گوشت قیمه‌شده خیلی پیشتر و زودتر از گوشت درسته می‌پزد زیرا اولی شامل قطعات هم‌اندازه و یکدست و کوچک گوشت است. برای تنظیم درست زمان‌های پخت (در مراجعه به جدول‌های صفحه‌های پیش رو)، به یاد داشته باشید که وقتی مقدار ماده غذایی را افزایش می‌دهید، دمای پخت را نیز می‌باید به همان نسبت افزایش دهید و بر عکس. رعایت زمان‌های «انتظار» نیز مهم است: زمان انتظار مدت زمانی 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 اجاق رعایت نمود.

(۲) یکی از کارهای اساسی‌ای که باید انجام دهید آن است که، به‌هنگام پخت غذا، آن را بارها هم بزنید. این کار به پخش یکنواخت‌تر دما کمک کرده، زمان پخت را کاهش می‌دهد.

(۳) همچنین توصیه می‌شود که ماده غذایی را در طول فرایند پخت بر گردانید: این کار را به‌ویژه برای گوشت، چه در تکه‌های بزرگ (برایانی‌ها، مرغ درسته، ...) و چه در تکه‌های کوچک (سینه مرغ، قیمه‌ای، ...) انجام دهید.



(۴) غذاهای دارای پوست یا پوسته (مثل سیب، سیب‌زمینی، گوجه‌فرنگی، سوسیس، ماهی، ...) را باید در چند نقطه با چنگال سوراخ‌سوراخ کرد تا بخار پدیدآمده درون آنها بتواند از این سوراخ‌ها بیرون بزند و این غذاها نترکند (شکل ۹ را ببینید).

(۵) چنانچه چندین وعده از یک نوع ماده غذایی را درست می‌کنید (مثلاً سیب‌زمینی آب‌پز)، این وعده‌ها را گرداگرد یک ظرف پیرکس قرار دهید و بچینید تا یکدست بپزند (شکل ۱۰ را ببینید).

(۶) هر چه دمایی که غذا را در آن در مایکروویو قرار می‌دهید کمتر باشد، زمان لازم برای پخت طولانی‌تر می‌شود. غذاهای هم‌دما با دمای اتاق سریع‌تر از غذاهای سرد یخچالی می‌پزند.

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

(۸) میعان‌کردن بخار در درون اجاق و در نزدیکی خروجی هوا امری کاملاً طبیعی است. برای کاهش این گونه میعانات، مواد غذایی را با فویل شفاف، کاغذ مومی، درپوش شیشه‌ای، یا تنها با یک بشقاب سروته‌شده بپوشانید. به این ترتیب، غذاهای با محتوای آب زیاد (مثل سبزیجات) نیز، هنگامی که پوشانده شده باشند، بهتر می‌پزند. پوشاندن غذا همچنین به تمیز و پاکیزه نگه‌داشتن درون اجاق نیز کمک می‌کند. از فویل‌های شفاف استفاده کنید که مختص مایکروویو هستند.

(۹) تخم‌مرغ را با پوسته‌اش بپزید (شکل ۱۱): فشاری که در درون تخم‌مرغ ایجاد می‌شود باعث ترکیدن تخم‌مرغ می‌گردد، حتی اگر پخت آن تمام شده باشد. تخم‌مرغی را که قبلاً پخته شده نیز گرم نکنید تا از پخت بیش‌ازحد و تغییر خواص آن جلوگیری شود.

(۱۰) پیش از گرم‌کردن یا پختن غذاهای کنسروی یا در بسته‌بندی‌های درسته، فراموش نکنید که قوطی یا بسته‌بندی را باز کنید. فشاری که درون این ظروف ایجاد می‌شود، باعث ترکیدن یا منفجرشدن قوطی یا بسته‌بندی می‌گردد، حتی اگر پخت پایان یافته باشد.

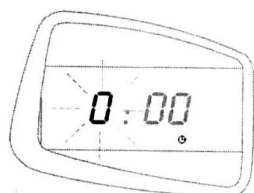


فصل ۲- استفاده از کنترلرهای و تنظیم عملکردها

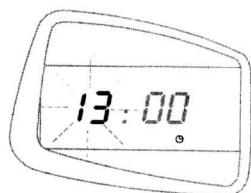
۱-۲ روش تنظیم ساعت

زمانی که دستگاه برای نخستین بار به پریز برق وصل می‌شود یا پس از قطعی برق و دوباره برقرارشدن جریان برق، در صفحه نمایش، دو نقطه (:) ظاهر شده، اجاق یک علامت صوتی با صدای «بیپ» از خود بیرون می‌دهد؛ در این حالت، دکمه ایست/لغو (۹) را فشار دهید تا نوشته 0:00 در صفحه نمایش ظاهر شود.

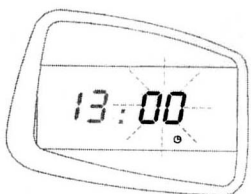
برای تنظیم و واردکردن ساعت، همانند زیر عمل کنید:



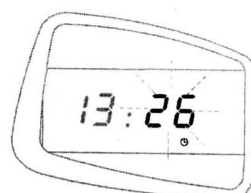
۱ دکمه ۵ (۲) را فشار دهید.
(عدد ساعت بر روی صفحه چشمک می‌زند).



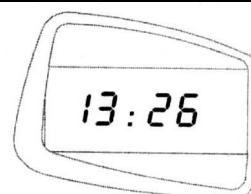
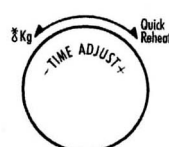
۲ ساعت موردنظر را با چرخاندن پیچ «تنظیم زمان» (۸)، وارد کنید.
(رقم‌های ساعت در صفحه چشمک می‌زنند).



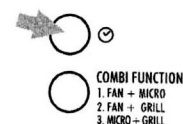
۳ دوباره دکمه ۵ (۲) را فشار دهید.
(دقیقه‌ها بر روی صفحه چشمک می‌زنند).



۴ دقیقه موردنظر را با چرخاندن پیچ «تنظیم زمان» (۸)، وارد کنید.
(رقم‌های دقیقه در صفحه چشمک می‌زنند).



۵ دکمه ۵ (۲) را دوباره فشار دهید.
(صفحه نمایش، ساعت و دقیقه تنظیمی را نشان می‌دهد).



- چنانچه می‌خواهید زمان تنظیمی را، پس از واردکردن یا بعدها، تغییر دهید، دکمه ۵ (۲) را زده، همانند مراحل بالا دوباره ساعت و دقیقه را وارد نمایید.
- پس از تنظیم یک برنامه و ظاهرشدن نوشته‌های مربوط به آن عملکرد یا برنامه نیز می‌توانید ساعت را ببینید. برای این کار، دکمه ۵ (۲) را فشار دهید (ساعت برای ۲ ثانیه نشان داده خواهد شد).

۲-۲ روش تنظیم عملکرد مایکروویو

این عملکرد مناسب است برای:

صفحه ۱۲

صفحه ۱۵

صفحه ۱۵

صفحه ۱۷

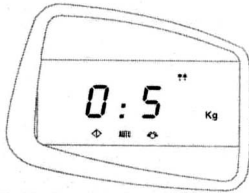
یخ‌زدایی

گرم نگه‌داشتن غذا

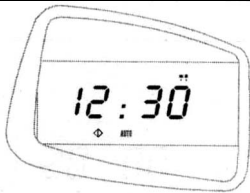
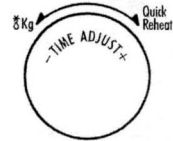
گرم کردن

پختن خورشت، گوشت سفید، میوه، سبزیجات، برنج، سوپ و آش، ماهی

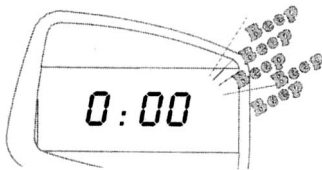
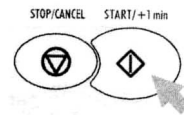
یخ‌زدایی خودکار



۱ پیچ «تنظیم زمان» (۸) را به چپ بچرخانید: صفحه نمایش یک رشته از وزن‌ها را نشان خواهد داد (از ۰/۱ تا ۲ کیلوگرم).



۲ پس از این که وزن مربوط را برگزیدید، دکمه «آغاز/افزایش یک دقیقه به بالا» (۱۰) را فشار دهید. (صفحه نمایش مدت زمان لازم برای یخ‌زدایی ماده غذایی را نشان خواهد داد).



۳ پس از پایان مدت زمان تنظیمی، صدای «بیپ» شنیده خواهد شد و همزمان صفحه نمایش نوشته 0:00 یا ساعت را (اگر پیشتر تنظیم شده باشد) نشان می‌دهد.

- اگر در اجاق را برای واری فرایند یخ‌زدایی باز کنید، جریان ریزموج‌ها متوقف می‌شود و صفحه نمایش زمان باقی‌مانده را نشان می‌دهد. برای ادامه‌یافتن بقیه فرایند یخ‌زدایی، در را دوباره ببندید و دکمه آغاز / افزایش یک دقیقه به بالا (۱۰) را فشار دهید. اجاق کارش را، از زمانی که متوقف شده بود، از سر می‌گیرد.
- برای صفرکردن زمان تنظیمی، به ترتیب زیر عمل کنید:
- اگر در اجاق باز است، دکمه ایست/لغو (۹) را یک بار فشار دهید.
- اگر اجاق در حال کار است، دکمه ایست/لغو (۹) را دو بار فشار دهید.
- اگر اجاق کار نمی‌کند و در آن بسته است، دکمه ایست/لغو (۹) را یک بار فشار دهید.

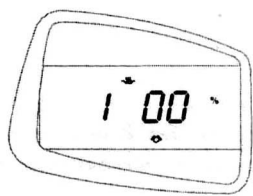
استفاده از عملکرد مایکروویو برای یخ‌زدایی

- مواد غذایی یخ‌زده درون کیسه‌ها، بسته‌ها، یا پاکت‌های‌شان را می‌توان مستقیماً درون اجاق گذاشت؛ به این شرط که هیچ بخشی یا قسمت فلزی‌ای (مانند بند یا حلقه‌های بست و چفت) نداشته باشند.
- مواد غذایی معینی، از جمله سبزیجات و ماهی، پیش از پخت، عموماً نیازی به یخ‌زدایی ندارند.
- غذاها یا گوشت‌های خورشتی و نیز سس‌های گوشت، چنانچه در فواصل منظم هم زده، بر گردانده، یا زیرورو شوند، بهتر یخ‌زدایی می‌شوند.
- به هنگام یخ‌زدایی، گوشت و ماهی آب از دست می‌دهند. از این رو، بهتر است آنها را در سینی یا تشت یخ‌زدایی کنید.
- توصیه می‌شود وعده‌های جداگانه گوشت را، پیش از گذاشتن آنها در یخ‌زن (فریزر)، از هم جدا کنید. این کار موجب صرفه‌جویی در وقت‌تان به هنگام درست کردن غذا می‌شود.
- دقت کنید تا زمان‌بندی‌های چاپ‌شده بر روی بسته‌بندی محصولات یخ‌زده (منجمد) را رعایت کنید؛ زیرا اینها رهنمودهایی مفید هستند، هر چند همیشه ممکن است درست و دقیق نباشند. بهتر است از زمان‌های یخ‌زدایی‌ای اندکی کمتر از آنچه بر روی بسته‌بندی این محصولات ذکر شده، استفاده کنید. زمان لازم برای یخ‌زدایی آن ماده غذایی، فرق می‌کند.

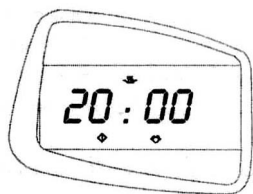
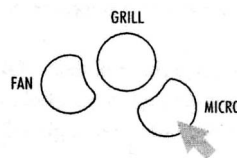
یخ‌زدایی نان

برای داشتن نانی گرم و تازه، مایکروویو را روی حداکثر توان (۳۰ ثانیه برای حدود ۱۰۰ گرم نان) تنظیم کنید؛ وقتی نان به اندازه کافی گرم شد، عملکرد را روی فقط گریل (برای ۳ تا ۴ دقیقه) تنظیم کنید. نان را باید مستقیماً بر روی صفحه‌گردان قرار داد.

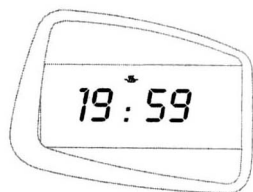
گرم نگه داشتن غذاها، گرم کردن (دوباره)، پختن



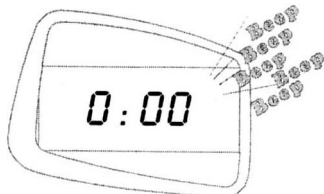
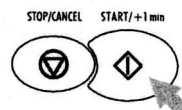
۱ دکمه «مایکروویو» (۶) را فشار دهید.
صفحه نمایش حداکثر توان (۱۰۰٪) را نشان می‌دهد. دکمه «مایکروویو» (۶) را دوباره فشار دهید تا توان موردنظرتان را (۱۰۰=حداکثر و ۱۰=حداقل) انتخاب کنید. چنانچه دکمه را نزنید، مایکروویو با حداکثر توان (توان ۱۰۰) کار خواهد کرد.



۲ زمان دلخواه را با چرخاندن پیچ «تنظیم زمان» (۸) تنظیم نمایید.



۳ دکمه «آغاز / افزایش یک دقیقه به بالا» (۱۰) را فشار دهید.
(صفحه نمایش زمان تنظیمی را نشان می‌دهد.)



۴ در پایان مدت زمان تنظیمی، صدای ۵ «بیپ» ممتد شنیده شده، نوشته «0:00» یا ساعت (اگر پیشتر تنظیم شده باشد) در صفحه نمایش ظاهر می‌شود.

- می‌توانید در هر زمانی که بخواهید، با بازکردن در و واریسی غذا، پیشرفت فرایند عملکرد تنظیمی را کنترل کنید. در این صورت، فرایند خروج مایکروویوها تا زمانی که دوباره در را ببندید و دکمه «آغاز / افزایش یک دقیقه به بالا» (۱۰) را فشار دهید، موقتاً متوقف می‌شود.
- چنانچه به هر علتی لازم شد که فرایند پخت را بدون بازکردن در اجاق به حالت تعلیق در آورید، کافی است دکمه «ایست / لغو» (۹) را فشار دهید.

برای پایان دادن به فرایند پخت، همانند زیر عمل کنید:

- اگر در اجاق باز است، دکمه «ایست/لغو» (۹) را یک بار فشار دهید.

- اگر اجاق مایکروویو در حال کار است، دکمه «ایست/لغو» (۹) را دو بار فشار دهید.

- اگر اجاق کاری نمی‌کند و در بسته است، دکمه «ایست/لغو» (۹) را یک بار فشار دهید.

- پس از فشار دادن دکمه «آغاز / افزایش یک دقیقه به بالا» (۱۰) برای آغاز عملکرد موردنظر نیز می‌توان مدت زمان پخت و توان مایکروویو را تغییر داد.

استفاده از عملکرد مایکروویو برای گرم‌نگه‌داشتن غذاها

این عملکرد برای همه انواع غذاها توصیه می‌شود.

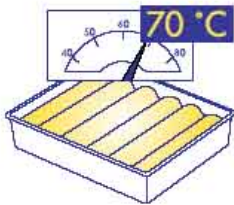
این عملکرد امکان داغ نگه‌داشتن غذا را -چه تازه پخته شده و چه تازه گرم شده باشد- بدون خشک‌شدن یا چسبیدن آن به ظرفش، به شما می‌دهد.

در حالی که مایکروویو را روی توان ۱۰ تنظیم کرده و روی ماده غذایی را با یک بشقاب سروته‌شده یا با فویل شفاف پوشانده‌اید، غذا تا لحظه سروشدن گرم خواهد ماند.

چنانچه غذاها را پوشانده باشید، می‌توانید آنها را در ظرف پخت‌شان بگذارید بمانند.

استفاده از عملکرد مایکروویو برای گرم‌کردن

گرم‌کردن غذا عملکردی است که اجاق شما با آن، همه کارآمدی و مفیدبودنش را به شما ثابت می‌کند. گرم‌کردن غذا در اجاق مایکروویو بسیار سریع‌تر و، از نظر مصرف انرژی، باصرفه‌تر از روش‌های سنتی و رایج است.



● توصیه می‌کنیم که مواد غذایی را (به‌ویژه اگر منجمدند) تا دمایی دست‌کم برابر با ۷۰ درجه سانتی‌گراد گرم کنید (باید داغ‌بودن آن را احساس کرد). سپس بگذارید برای چند دقیقه‌ای بماند؛ زیرا بلافاصله نمی‌توانید غذا را بخورید چون خیلی داغ است. این کار باعث می‌شود که از کشته‌شدن باکتری‌های ممکن موجود در غذا مطمئن شوید.

● برای گرم‌کردن غذاهای پخته‌شده یا یخ‌زده، موارد زیر را رعایت کنید:

- غذا را از ظرف فلزی‌اش در آورید.
- آن را با پوشش پلاستیکی (فویل شفاف مناسب برای مایکروویو) یا کاغذ مومی بپوشانید؛ بدین ترتیب، همه عطروطعم طبیعی غذا حفظ شده، اجاق پاکیزه‌تر می‌ماند. همچنین می‌توانید غذا را با بشقاب سروته‌شده بپوشانید.
- در صورت امکان، غذا را به‌دفعات هم بزنید یا بر گردانید تا فرایند گرم‌کردن تسریع شود و هم‌زمان گرما یکدست بماند.
- زمان‌های پختی را که فهرست شده‌اند با دقت فراوان رعایت کنید؛ فراموش نکنید که، در شرایط معینی، این زمان‌ها را باید افزایش داد.

● غذاهای یخ‌زده را باید، پیش از آغاز فرایند گرم‌کردن، یخ‌زدایی نمود. هرچه دمای آغازین (اولیه) ماده غذایی کمتر باشد، زمان لازم برای گرم‌کردن آن بیشتر است.

● مواد غذایی و نوشیدنی‌ها را می‌توان برای مدتی کوتاه در ظروف مقوایی یا پلاستیکی گرما داد. ولی، در هر صورت، چنانچه زمان گرم‌کردن زیادی طولانی باشد، ممکن است این گونه ظروف تغییر شکل دهند.

فصل ۲- استفاده از کنترل‌گرها و تنظیم عملکردها

زمان‌های گرم کردن

توجه همه انواع غذاها را می‌توان به آسانی با استفاده از عملکردهای از پیش به حافظه داده شده «منوی خودکار» نیز گرم کرد (صفحه ۴ یا ۲۴ را ببینید).

نوع	مقدار	توان مایکروویو	تایمر	نکته‌ها / توضیحات
-----	-------	-------------------	-------	-------------------

غذاهای نرم شوند

شکلات / رویه یک کره	۱۰۰ گرم ۵۰-۷۰ گرم	۵۰ ۱۰۰	۵ تا ۶ دقیقه ۷ تا ۱۲ ثانیه	در یک بشقاب بگذارید. رویه یک را یک بار هم بزنید.
------------------------	----------------------	-----------	-------------------------------	--

غذاهای سرد شده (دمای اولیه ۵ تا ۸ درجه سانتی‌گراد) تا ۳۰-۲۰ درجه سانتی‌گراد

ماست شیشه شیر بچه	۱۲۵ گرم ۲۴۰ گرم	// //	۱۲ تا ۱۷ ثانیه ۳۵ تا ۴۰ ثانیه	فویل فلزی را جدا کنید. شیشه شیر بچه را بدون پستانک گرما دهید و بلافاصله آن را تکان دهید تا دمای محتویات آن یکدست شود. پیش از استفاده نیز دمای آن را چک کنید. برای شیر هم‌دمای با اتاق، زمان گرم کردن کمتر است. برای جلوگیری از خطر آتش‌گرفتنی به هنگام استفاده از شیرخشک، لطفاً به‌طور یکنواخت شیر را هم بزنید. لطفاً از شیر استریل‌شده (استریلیزه) استفاده کنید.
----------------------	--------------------	----------	----------------------------------	--

غذاهای یخ‌شده سرد (دمای اولیه ۵ تا ۸ درجه سانتی‌گراد) تا تقریباً ۷۰ درجه سانتی‌گراد

بسته لازانیا یا پاستای توپر بسته گوشت با برنج و / یا سبزیجات بسته ماهی و / یا سبزیجات	۴۰۰ گرم ۴۰۰ گرم ۳۰۰ گرم	// // //	۶ تا ۸ دقیقه ۶ تا ۸ دقیقه ۵ تا ۷ دقیقه	بسته‌های هر گونه ماده غذایی یخ‌شده موجود در بازار می‌باید تا ۷۰ درجه سانتی‌گراد گرما داده شوند. غذا را از هر گونه ظرف فلزی‌اش در آورده، مستقیماً در بشقابی بریزید که می‌خواهید در آن غذا بخورید. برای نتایج بهتر، همیشه غذا را بپوشانید.
بشقاب گوشت و / یا سبزیجات بشقاب پاستا، کانلونی، یا لازانیا بشقاب ماهی و / یا برنج	۴۰۰ گرم ۴۰۰ گرم ۳۰۰ گرم	// // //	۷ تا ۹ دقیقه ۷ تا ۹ دقیقه ۶ تا ۸ دقیقه	وعددهای هر گونه ماده غذایی یخ‌شده را می‌باید تا ۷۰ درجه سانتی‌گراد گرما داد. غذا را مستقیماً در بشقابی بریزید که می‌خواهید در آن غذا بخورید و آن را با فویلی شفاف و بی‌رنگ یا با بشقابی سروته‌شده بپوشانید.

غذاهای یخ‌زده گرم‌کردنی یا یخ‌تنی (دمای اولیه ۱۸- تا ۲۰- درجه سانتی‌گراد) تا تقریباً ۷۰ درجه سانتی‌گراد

بسته لازانیا یا پاستای توپر بسته گوشت با برنج و / یا سبزیجات بسته ماهی و / یا سبزیجات یخ‌شده	۴۰۰ گرم ۴۰۰ گرم ۳۰۰ گرم	// // //	۸ تا ۱۰ دقیقه ۷ تا ۹ دقیقه ۵ تا ۷ دقیقه	بسته‌های هر گونه ماده غذایی یخ‌شده یخ‌زده موجود در بازار را می‌باید تا ۷۰ درجه سانتی‌گراد در بسته خودش گرما داد. غذا را از هر گونه ظرف فلزی‌اش در آورده، آن را مستقیماً در بشقابی بریزید که می‌خواهید در آن غذا بخورید و زمان یخت را چند دقیقه‌ای افزایش دهید.
بسته ماهی و / یا سبزیجات خام وعدّه گوشت و / یا سبزیجات وعدّه پاستا، کانلونی، یا لازانیا وعدّه ماهی و / یا برنج	۳۰۰ گرم ۴۰۰ گرم ۴۰۰ گرم ۳۰۰ گرم	// // // //	۱۰ تا ۱۲ دقیقه ۸ تا ۱۰ دقیقه ۹ تا ۱۱ دقیقه ۶ تا ۸ دقیقه	غذای خام را از بسته‌اش در آورده، در ظرفی مناسب مایکروویو بریزید. سپس بپوشانید. وعددهای هر گونه ماده غذایی یخ‌شده یخ‌زده را می‌باید تا ۷۰ درجه سانتی‌گراد گرما داد. غذای یخ‌زده را در بشقابی بریزید که می‌خواهید در آن غذا بخورید و آن را با بشقابی سروته‌شده یا یک در پیرکس بپوشانید. ببینید وسط غذا داغ شده باشد. در صورت امکان، غذا را هم بزنید.

نوشیدنی‌های سرد (دمای اولیه ۵ تا ۸ درجه سانتی‌گراد) تا تقریباً ۷۰ درجه سانتی‌گراد

یک فنجان آب یک فنجان شیر یک فنجان قهوه یک بشقاب آب‌گوشت	۱۸۰ سی‌سی ۱۵۰ سی‌سی ۱۰۰ سی‌سی ۳۰۰ سی‌سی	// // // //	۱/۳۰ تا ۲ دقیقه ۱ تا ۱/۳۰ دقیقه ۱ تا ۱/۳۰ دقیقه ۳ تا ۴ 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 تقریباً ۷۰ درجه سانتی‌گراد

یک فنجان آب یک فنجان شیر یک فنجان قهوه یک بشقاب آب‌گوشت	۱۸۰ سی‌سی ۱۵۰ سی‌سی ۱۰۰ سی‌سی ۳۰۰ سی‌سی	// // // //	۱ تا ۱/۳۰ دقیقه ۳۰ تا ۶۰ ثانیه ۳۰ تا ۶۰ ثانیه 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.
--	--	----------------------	---	--

استفاده از عملکرد مایکروویو برای پختن

سوپ و آش و برنج

سوپ، آش، یا آبگوشت نیاز به آب کمتری نسبت به مقدار معمول دارند؛ زیرا تبخیر در اجاق‌های مایکروویو نسبتاً کم است. از آنجا که نمک عاملی آب‌زداست، باید آن را تنها در پایان پخت یا در طی زمان انتظار اضافه نمود.

بد نیست بدانید که دمای لازم برای پختن برنج (همچنین پاستا) در یک اجاق مایکروویو کم‌بیش برابر با دمای لازم برای پخت آن بر روی اجاق گاز است. مزیت درست‌کردن ریزوتو (برنجینه) در اجاق مایکروویو، در واقع، در این نهفته است که لازم نیست برنج را به‌طور مداوم هم بزنید (دو یا سه بار کافی است).

ترکیبات غذا را در ظرفی مناسب برای اجاق‌های مایکروویو ریخته، با پوششی پلاستیکی بپوشانید (برای حدود ۳۰۰ گرم برنج، به ۷۵۰ گرم آبگوشت و تنظیم مایکروویو بر روی کار با حداکثر توان برای حدود ۱۲ تا ۱۵ دقیقه نیاز دارید). به‌علاوه، برنج به ته ظرف نمی‌چسبد و، از آنجا که می‌توان آن را در یک سوپ‌خوری، دیس، یا ظرفی مشابه که قرار است سر میز آورده شود پخت، مجبور نخواهید بود که برنج را در دیس یا ظرف پذیرایی دیگری بکشید.

گوشت

به هنگام استفاده از عملکرد فقط مایکروویو برای پختن گوشت، می‌باید گوشت را با پوششی پلاستیکی، که برای استفاده در اجاق مایکروویو ساخته شده است، بپوشانید؛ در این صورت، گرما بهتر پخش می‌شود و جلوی از دست رفتن آب و خونا به گوشت را، که غالباً منجر به خشکیدن و سفت شدن گوشت می‌شود، می‌گیرید. این عملکرد اجاق برای درست کردن خورشت، گولاش، سینه مرغ، ... مناسب است. برای درست کردن بریانی‌ها و غذاهای گوشتی سیخی، باید از عملکرد ترکیبی استفاده نمود.

ماهی

در یک اجاق مایکروویو، ماهی را می‌توان 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 می‌باید چاک داد و فیله‌های ماهی را به شکلی یکدست چید. توصیه می‌کنیم از این اجاق برای درست کردن ماهی‌ای که به تخم‌مرغ زده شده آغشته گردیده استفاده نکنید.

سبزیجات

سبزیجاتی که در اجاق مایکروویو پخته می‌شوند، نسبت به پخت به روش‌های سنتی و رایج، رنگ و ارزش غذایی‌شان را بیشتر و بهتر حفظ می‌کنند. پیش از پختن سبزیجات، آنها را بشویید و تمیز کنید. سبزیجات بزرگ و درشت را می‌باید به اندازه‌های یکسان خرد نمود.

برای هر ۵۰۰ گرم سبزیجات، حدود ۵ قاشق چای‌خوری آب اضافه نمایید (سبزیجات الیاف‌دار (پُرفیر) نیاز به آب بیشتری دارند). سبزیجات را باید همیشه با پوشش پلاستیکی بپوشانند. آنها را دست‌کم، پس از گذشت نیمی از مدت زمان پخت، یک بار هم بزنید. تنها پس از پایان یافتن فرایند پخت، نمک را، آن هم در اندازه‌ای اندک، بیفزایید.

فصل ۲- استفاده از کنترل‌گرها و تنظیم عملکردها

نوع	مقدار (به گرم)	میزان توان	زمان تنظیمی (به دقیقه)	نکته‌ها / ملاحظات	زمان انتظار (به دقیقه)
آبزیان					
فیله ماهی	۳۰۰	۷۰	۴-۶	با فویل پلاستیکی بپوشانید.	۲
ماهی تکه‌تکه	۳۰۰	//	۵-۷	با فویل پلاستیکی بپوشانید.	۲
ماهی درسته	۵۰۰	//	۸-۱۰	با فویل پلاستیکی بپوشانید.	۲
ماهی درسته	۲۵۰	//	۴-۶	با فویل پلاستیکی بپوشانید.	۲
ماهی خردشده	۴۰۰	//	۵-۷	با فویل پلاستیکی بپوشانید.	۲
شاه‌میگو یا خرچنگ آب‌شیرین	۵۰۰	//	۵-۷	با فویل پلاستیکی بپوشانید.	۲
سبزیجات					
مارچوبه	۵۰۰	۱۰۰	۹-۱۱	به قطعات ۲ سانتی‌متری برش دهید.	۴
کنگرفرنگی (آرتیشو)	۳۰۰	//	۱۰-۱۲	بهتر است از ته کنگر استفاده کنید.	۴
لوبیا سبز	۵۰۰	//	۱۱-۱۳	تکه‌تکه کنید.	۴
بروکلی (گل کلم ایتالیایی)	۵۰۰	//	۷-۹	«گل‌گل» کنید.	۴
کلم بروکسل	۵۰۰	//	۷-۹	درسته بگذارید باشد.	۴
کلم سفید	۵۰۰	//	۷-۹	به صورت نواری ببرید.	۴
کلم بنفش (قرمز)	۵۰۰	//	۷-۹	به صورت نواری ببرید.	۴
هویج	۵۰۰	//	۹-۱۱	به قطعات هم‌اندازه برش دهید.	۴
گل‌کلم	۵۰۰	//	۱۱-۱۳	«گل‌گل» کنید.	۴
کرفس	۵۰۰	//	۷-۹	تکه‌تکه کنید.	۴
بادنجان	۵۰۰	//	۶-۸	حلقه‌حلقه کنید.	۴
تره	۵۰۰	//	۶-۸	به نوارهای کوتاه‌تر تقسیم کنید.	۴
قارچ	۵۰۰	//	۶-۸	درسته بگذارید باشد. نیازی به آب نیست.	۴
پیاز	۲۵۰	//	۵-۷	درسته ولی هم‌اندازه باشند. نیازی به آب نیست.	۴
اسفناج	۳۰۰	//	۶-۸	پس از شستن و آب‌کش کردن برگ‌ها، آنها را بپوشانید.	۴
نخود	۵۰۰	//	۱۰-۱۲	بپوشانید.	۴
رازیانه	۵۰۰	//	۱۲-۱۴	به چهار قطعه برابر تقسیم کنید.	۴
فلفل	۵۰۰	//	۹-۱۱	تکه‌تکه کنید.	۴
سیب‌زمینی	۵۰۰	//	۸-۱۰	به قطعات هم‌اندازه برش دهید.	۴
کدو سبز	۵۰۰	//	۷-۹	ورقه‌ورقه کنید.	۴
گوشت					
خورشت	۱۵۰۰	//	۴۰-۴۴	پوشانده بپزید و ۲ یا ۳ بار هم بزنید.	۴
سینه مرغ	۵۰۰	۷۰	۱۰-۱۲	پس از گذشت نیمی از زمان پخت، بر گردانید.	۳
کوفته	۹۰۰	//	۱۸-۲۰ (*)		۵

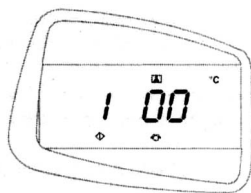
توجه: زمان‌های پخت مذکور در این جدول صرفاً به عنوان راهنما هستند و به وزن، دمای اولیه ماده غذایی، و (در مورد سبزیجات) یکدستی و ساختار ماده غذایی بستگی دارند.

(*) این رهنمودها برای انجام آزمون پخت گوشت چرخ‌کرده مطابق با مقررات IEC به شماره ۷۰۵، آزمون C مناسب‌اند. ظرف را با فویل شفاف ویژه میکروویو، که در چندین نقطه سوراخ‌سوراخ کرده‌اید، بپوشانید. دستورالعمل‌های بیشتر، همچنین اطلاعات مربوط به دیگر آزمون‌های کارکرد مطابق با مقررات IEC 705، در جدول صفحه ۲ نشان داده شده است.

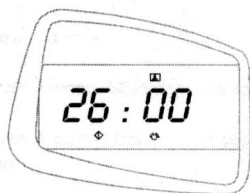
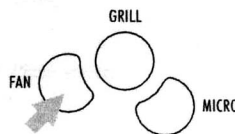
۲-۳ روش تنظیم عملکرد فن

این عملکرد مناسب است برای:

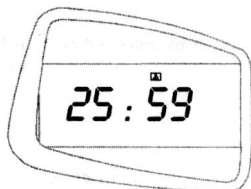
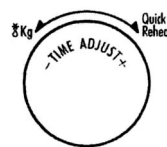
پختن انواع غذاهای «سنتی» از نوع بریانی‌ها، جوجه‌کباب، کیک‌های پُفی، سبزیجات تنوری، ...



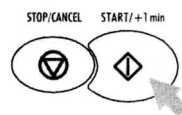
۱ دکمه «فن» (FAN) را فشار دهید؛
دمای پیش‌فرض در صفحه نمایش
نشان داده خواهد شد (با هر بار فشار
دادن این دکمه، دما از حداقلی ۱۰۰
درجه‌ای تا حداکثری ۲۳۰ درجه
سانتی‌گرادی افزایش خواهد یافت).



۲ دمای موردنظر را با چرخاندن پیچ
«تنظیم زمان» (۸) وارد کنید.



۳ غذا را بر روی پایه سیمی کوتاه قرار
داده، در اجاق را ببندید و دکمه «آغاز
/ افزایش یک دقیقه به بالا» (۱۰) را
فشار دهید. صفحه نمایش زمان
تنظیمی را نشان خواهد داد.



در صورت نیاز به ازبیش‌گرم‌کردن اجاق ...

- با فشاردادن مکرر دکمه FAN، دمای موردنظر را برگزینید.
- پس از انتخاب دما، دکمه «آغاز / افزایش یک دقیقه به بالا» (۱۰) را فشار دهید.
- پس از آن که اجاق به دمای تنظیمی رسید، به‌طور خودکار روشن می‌شود و صدای ۱۰ «بیب» به شما اعلام خواهد کرد که می‌توانید غذا را درون اجاق قرار دهید.

● اکنون همانند مراحل ۱ و ۲ و ۳، که در بالا آمده، عمل کنید.

● با این عملکرد می‌توان همه انواع غذاهایی را که نیاز به استفاده از یک اجاق سنتی دارند پخت.

● برای فراهم‌کردن امکان گردش صحیح هوا و نیز پخش بهینه گرما، لازم است **پختن همه غذاها را در ظرف‌هایی انجام دهید که دیواره‌های کناری آنها بلند نباشند**، و در عین حال، آنها را بر روی پایه سیمی کوتاه (F) قرار دهید.

در این عملکرد، که از ریزموج‌ها (مایکروویوها) استفاده نمی‌شود، لازم نیست صفحه‌گردان در حال چرخیدن باشد تا گرما به‌طور کامل در غذا پخش شود. چنانچه از ظرف‌های مستطیلی‌شکل با ابعاد بزرگ استفاده می‌کنید (که همه گنجایش اجاق را اشغال می‌کنند)، کافی است با درآوردن محور صفحه‌گردان (D)، همان گونه که در شکل صفحه ۱۹ نشان داده شده است، جلوی چرخیدن صفحه‌گردان را بگیرید. در این صورت، توصیه می‌شود که دست‌کم ۲ بار در طی فرایند پخت، ظرف را به اندازه ۱۸۰ درجه (نیم‌دایره) بگردانید (این کار برای پختن کیک و شیرینی توصیه نمی‌شود).

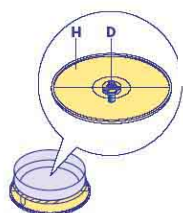
توصیه می‌کنیم که، چنانچه می‌خواهید کیک و شیرینی یا غذاهای پف‌کننده بپزید، همیشه اجاق را از پیش گرم کنید.

توجه: از آنجا که دستگاه و متعلقات مربوط به آن بسیار داغ می‌شوند، بهتر است از دستکش تنور استفاده کنید. همیشه پس از واریسی فرایند پخت، در اجاق را باید ببندید.

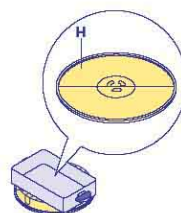
فصل ۲- استفاده از کنترل‌گرها و تنظیم عملکردها

زمان‌های پخت

نوع	مقدار (به گرم)	دما (به درجه سانتی‌گراد)	تایمر (به دقیقه)	نکته‌ها
لازانیا	۱۱۰۰	۲۰۰	۴۰	زمان‌ها برای پاستای خام هستند. چنانچه پاستا از پیش پخته شده است، ۲۰ دقیقه کافی است.
پیتزای تازه	۶۰۰	۲۰۰	۳۰	اجاق را از پیش گرم کنید. پیتزا را بر روی کاغذ مومی ویژه اجاق یا تنور قرار داده، مستقیماً بر روی پایه سیمی بگذارید.
بريانی / کباب	۱۰۰۰	۲۰۰	۱۰۰	کمی گرداگرد غذا را چرب کنید.
جوجه	۱۵۰۰	۲۰۰	۱۱۰	پوست آن را با یک چنگال، سوراخ‌سوراخ کنید.
سیب‌زمینی تنوری	۵۰۰	۲۰۰	۶۰	۲ تا ۳ بار زیرورو کنید.
تارت	۷۰۰	۱۹۰	۴۰	اجاق را از پیش گرم کنید. از قالب کیک استفاده کنید.
کیک آلو	۹۵۰	۱۹۰	۹۰	اجاق را از پیش گرم کنید. از قالب مستطیلی ویژه خودش استفاده کنید.
کیش‌لورن	۸۰۰	۱۹۰	۴۰	اجاق را از پیش گرم کنید. از قالب کیک چفت‌دار استفاده کنید.
کیک گردویی	۶۵۰	۱۹۰	۴۰	اجاق را از پیش گرم کنید. از قالب کیک چفت‌دار استفاده کنید.



ظرفی که امکان چرخیدن
و آنمه دهد



کارکردن با محور صفحه‌گردان (D)

صفحه‌گردان در حرکت است.

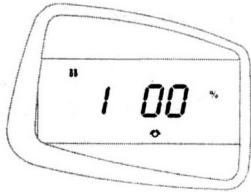
کارکردن بدون محور صفحه‌گردان (D)

صفحه‌گردان متوقف شده است

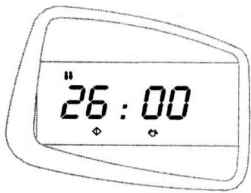
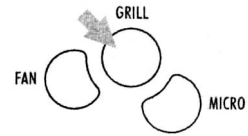
۴-۲ روش تنظیم عملکرد گریل

این عملکرد مناسب است برای:

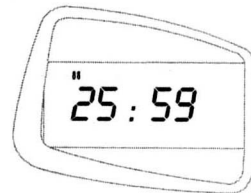
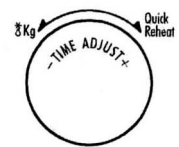
همه انواع غذاهایی سنتی که باید کباب‌پز (گریل) شوند: از جمله، همبرگر، گوشت استخوان‌دار، فرانکفورت، نان برشته (تست)، ...



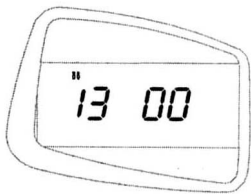
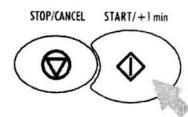
۱ دکمه «گریل» (۴) را فشار دهید؛ صفحه نمایش حداکثر توان (۱۰۰٪) را نشان خواهد داد. آن قدر دکمه را فشار دهید تا صفحه نمایش ۵۰٪ را نشان دهد.



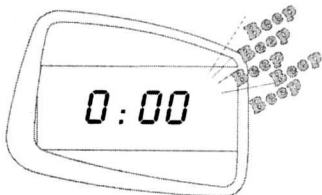
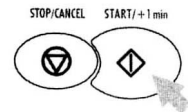
۲ زمان موردنظر را با چرخاندن پیچ «تنظیم زمان» (۸) وارد کنید.



۳ غذا را بر روی پایه سیمی بلند قرار داده، آنها را روی حامل صفحه‌گردان بگذارید. در را ببندید و دکمه «آغاز / افزایش یک دقیقه به بالا» (۱۰) را فشار دهید (صفحه نمایش دمای تنظیمی را نشان خواهد داد).



۴ پس از گذشت نیمی از زمان تنظیمی، صدای ۲ «بیپ» از اجاق شنیده می‌شود و زمان پخت به‌طور خودکار در صفحه نمایش متوقف خواهد شد. در اجاق را باز کرده، غذا را هم بزنید. سپس در را بسته، دکمه «آغاز / افزایش یک دقیقه به بالا» (۱۰) را فشار دهید. چنانچه این کار را در عرض یک دقیقه انجام ندهید، اجاق به‌طور خودکار کارش را ادامه خواهد داد.



۵ پس از پایان یافتن مدت زمان تنظیمی، صدای ۵ «بیپ» ممتد شنیده خواهد شد و همزمان نوشته «0:00» یا ساعت روز (اگر از پیش تنظیم شده باشد) در صفحه نمایش نشان داده خواهد شد.

امکان واریسی پیشرفت عملکرد تنظیمی در هر زمانی، با بازکردن در و امتحان کردن غذا، وجود دارد. در این صورت، فرایند گریل کردن موقتاً متوقف می‌شود و با بستن دوباره در اجاق و فشار دادن دکمه «آغاز / افزایش یک دقیقه به بالا» (۱۰)، ادامه می‌یابد. چنانچه، به هر دلیلی، لازم شد که فرایند پخت را بدون بازکردن در متوقف کنید، کافی است دکمه «ایست/لغو» (۹) را فشار دهید.

فصل ۲- استفاده از کنترلگرها و تنظیم عملکردها

برای پایان دادن به فرایند پخت، همانند زیر عمل کنید:

- اگر در اجاق باز است، دکمه «ایست/لغو» (۹) را یک بار فشار دهید.
 - اگر اجاق در حال کار است، دکمه «ایست/لغو» (۹) را دو بار فشار دهید.
 - اگر اجاق خاموش و در آن بسته است، دکمه «ایست/لغو» (۹) را یک بار فشار دهید.
- پس از پایان هر فرایند پخت با گریل، دستگاه به طور خودکار وارد یک چرخه خنک سازی می شود.

با این عملکرد، می توان انواع غذاهای گریلی خوشمزه و اشتها آور را درست کرد.

چنانچه تنها از المنت گرمایی بالایی برای گریل کردن استفاده می کنید، غذا را پس از گذشت نیمی از زمان پخت، بر گردانید تا قسمت زیرین غذا نیز برشته شود.

هنگامی که در را برای واریسی پیشرفت فرایند پخت باز می کنید، قسمت بالایی آن بسیار داغ است: همیشه از دستکش ویژه تنور (یا اجاق) استفاده کنید. در را همیشه باید، پیش از ادامه کار، بست.

زمان های پخت

نکته ها	زمان پخت (به دقیقه)	مقدار	نوع
ترجیحاً هم اندازه و هم وزن باشند.	۲۲-۲۷	۲	تکه های استخوان دار گوشت گوساله یا خوک
باید همیشه سوراخ نمود. به ویژه سوسیس های چرب را می باید از وسط قاچ کرد.	۲۸-۳۲	۳	سوسیس و کالباس
ترجیحاً هم اندازه و هم وزن باشند.	۲۸-۳۲	۳	همبرگر
به باریکه هایی به ضخامت ۱ سانتی متر برش دهید.	۱۲-۱۵	۶ باریکه	کدو سبز
کناره ها و زوایای نان را به دقت بچینید.	۷-۸	۴ تکه	نان برشتی (تُست)

۲-۵ روش تنظیم عملکرد ترکیبی

این اجاق امکان پخت در حالت «ترکیبی» را با استفاده از ۳ نوع ترکیب مختلف عملکردها فراهم می‌سازد. کافی است ترکیب پخت ایدئال را برگزیده، زمان پخت مناسب را تنظیم کرده، سپس دکمه «آغاز / افزایش یک دقیقه به بالا» (۱۰) را فشار دهید. در واقع، این ۳ ترکیب، پیشتر (از قبل) دما و توان ایدئال برای پخت را در حافظه دارند. در همه حالات، می‌باید از پایه سیمی کوتاه استفاده نمود.

فن + مایکروویو (فن ۲۰۰ درجه سانتی‌گرادی + مایکروویو ۵۰ درصدی)

این عملکرد ترکیبی برای پختن انواع بریانی‌ها، ماکیان، کباب‌های سیخی، و ... مناسب است. همین که زمان پخت تنظیم شد و دکمه «آغاز/افزایش یک دقیقه به بالا» (۱۰) زده شد، اجاق شروع به ازپیش‌گرم‌کردن در حالت فقط «فن» می‌کند و، پس از رسیدن به دمای ۲۰۰ درجه سانتی‌گراد، فرایند پخت ترکیبی آغاز می‌شود.

فن + گریل (فن ۲۱۰ درجه سانتی‌گرادی + گریل ۵۰ درصدی)

این عملکرد ترکیبی برای پختن سیب‌زمینی و تکه‌های جوجه یا مرغ مناسب است (توصیه می‌کنیم غذا را در طی فرایند پخت هم بزنید). در این حالت نیز، همین که دکمه «آغاز / افزایش یک دقیقه به بالا» (۱۰) فشار داده شد، اجاق شروع به ازپیش‌گرم‌کردن در حالت فقط «فن» می‌کند و پس از رسیدن به دمای ۲۱۰ درجه سانتی‌گراد، فرایند پخت ترکیبی آغاز می‌شود.

مایکروویو + گریل (گریل ۵۰ درصدی + مایکروویو ۵۰ درصدی)

این عملکرد ترکیبی برای پختن انواع لازانیا، کاتلونی، سبزیجات گراتینه، گراتینه ماهی، ... مناسب است. همین که فرایند پخت پایان یافت، صدای ۵ «بیپ» شنیده شده، ساعت روز (اگر از پیش تنظیم شده باشد) در صفحه نمایش نشان داده خواهد شد.

نکته:

امکان واریسی پیشرفت فرایند پخت در هر زمانی، با بازکردن در و امتحان‌کردن غذا، وجود دارد. در این صورت، فرایند تابشی ریزموج‌ها (مایکروویوها) موقتاً متوقف می‌شود و با بستن دوباره در اجاق و فشاردادن دکمه «آغاز / افزایش یک دقیقه به بالا» (۱۰)، ادامه می‌یابد.

چنانچه به هر دلیلی، لازم شد که فرایند پخت را بدون بازکردن در متوقف کنید، کافی است دکمه «ایست/لغو» (۹) را فشار دهید.

برای پایان‌دادن به فرایند پخت، همانند زیر عمل کنید:

- اگر در اجاق باز است، دکمه «ایست/لغو» (۹) را یک بار فشار دهید.

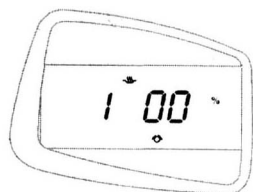
- اگر اجاق در حال کار است، دکمه «ایست/لغو» (۹) را دو بار فشار دهید.

- اگر اجاق روشن و در آن بسته است، دکمه «ایست/لغو» (۹) را یک بار فشار دهید.

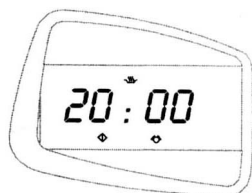
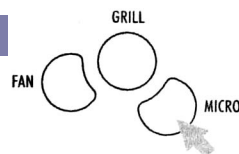
این مدل مجهز به یک چرخه خنک‌کنندگی خودکار است که، هر گاه از یک عملکرد ترکیبی با گریل استفاده شود، وارد عمل می‌شود.

۲-۶ روش تنظیم ۲ فرایند پخت متوالی (پشت‌سرهم)

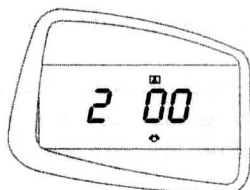
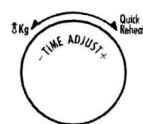
نمونه: برنامه‌ریزی پخت در حالت فقط مایکروویو با توان ۱۰۰ درصد برای ۲۰ دقیقه و سپس پخت در حالت فن با دمای ۲۰۰ درجه سانتی‌گراد برای ۱۰ دقیقه.



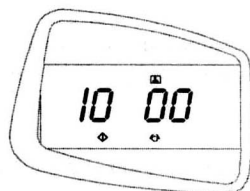
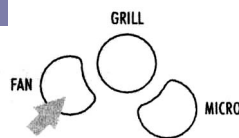
۱ دکمه «مایکروویو» (۶) را فشار دهید. توان حداکثر (۱۰۰٪) در صفحه نمایش نشان داده می‌شود.



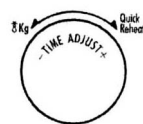
۲ زمان موردنظر را با چرخاندن پیچ «تنظیم زمان» (۸) وارد کنید.



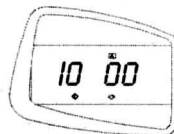
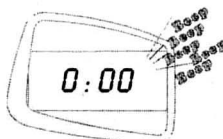
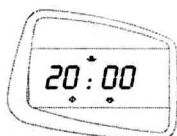
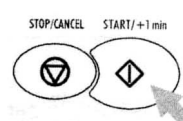
۳ پخت بعدی را با فشار دادن مکرر دکمه «فن» (۵) تا رسیدن به دمای ایدئال، تنظیم کنید.



۴ زمان موردنظر را با چرخاندن پیچ «تنظیم زمان» (۸) وارد کنید.



۵ دکمه «آغاز / افزایش یک دقیقه به بالا» (۱۰) را فشار دهید. گذر از یک فرایند پخت به فرایند بعدی با یک علامت صوتی اعلام خواهد شد.



۷-۲ روش تنظیم «منوی خودکار»

این عملکرد برخی از انواع پخت‌ها / گرم‌کردن‌ها را ساده‌تر می‌سازد؛ در واقع، کافی است مقوله مناسب و وزن ماده غذایی‌ای را که قرار است بپزید انتخاب کنید.
این مقوله‌ها در زیر آمده‌اند:

A1 - گرم کردن خودکار: این مقوله برای گرم کردن مایعاتی چون چای، شیر، قهوه، آب گوشت، ... مناسب است. فنجان یا بشقاب را مستقیماً بر روی صفحه‌گردان قرار داده، وزن را انتخاب کنید و دکمه «آغاز / افزایش یک دقیقه به بالا» (۱۰) را فشار دهید. توصیه می‌کنیم، همین که مایع گرم شد، با هم‌زدن مایع به کمک یک قاشق، پخش دما را در همه آن مایع یکدست و یکنواخت کنید.

A2 - : این مقوله برای پختن سیب‌زمینی با پوست مناسب است. سیب‌زمینی‌ها را خوب بشویید و آنها را با یک چنگال سوراخ‌سوراخ کنید و همه را مستقیماً بر روی صفحه‌گردان قرار دهید. وزن مربوط را بر گزیده، دکمه «آغاز / افزایش یک دقیقه به بالا» (۱۰) را فشار دهید. پس از آماده‌شدن، با کره و پنیر سرو کنید. در ابتدا، اجاق شروع به گرم کردن خودش می‌کند و، پس از رسیدن به دمای لازم، زمان باقی‌مانده تا پایان فرایند پخت نشان داده خواهد شد.

A3 - : این مقوله برای پختن گوشت به روش سنتی مناسب است. گوشت را (با افزودن چند قطره آب برای جلوگیری از خشک شدن آن) در ظرفی پیرکس قرار داده، وزن مربوط را بر گزینید و دکمه «آغاز / افزایش یک دقیقه به بالا» (۱۰) را فشار دهید. در پایان فرایند پخت، دستگاه به‌طور خودکار وارد یک چرخه خنک‌کنندگی می‌شود.

A4 - : این مقوله برای درست کردن انواع پیتزاهای یخ‌زده مناسب است. پیتزا را مستقیماً بر روی پایه سیمی کوتاه قرار داده، وزن مربوطه را برگزینید و دکمه «آغاز / افزایش یک دقیقه به بالا» (۱۰) را فشار دهید. در ابتدا، اجاق شروع به گرم کردن خودش می‌کند و همین که به دمای موردنظر رسید، زمان باقی‌مانده تا پایان فرایند پخت را نشان خواهد داد.

A5 - : این مقوله برای پختن ماهی مناسب است. ماهی را در یک ظرف پیرکس قرار داده، یک لیوان آب به آن بیفزایید. سپس ظرف را با فویل شفاف بپوشانید و آن را مستقیماً بر روی صفحه‌گردان قرار دهید؛ وزن را انتخاب کنید و دکمه «آغاز / افزایش یک دقیقه به بالا» (۱۰) را فشار دهید.

A6 - : این مقوله برای پختن سینه مرغ به‌صورت درسته یا تکه‌تکه مناسب است. طبیعتاً، به دلیل ترکیبی بودن پخت، هرگز نباید ماده غذایی را پوشاند. تابه را مستقیماً بر روی پایه سیمی کوتاه قرار داده، وزن را انتخاب کنید و دکمه «آغاز / افزایش یک دقیقه به بالا» (۱۰) را فشار دهید. پیش‌نهاد می‌کنیم غذا را، پس از گذشت حدود نیمی از زمان پخت، برگردانید / هم بزنید. در ابتدا، اجاق شروع به گرم کردن خودش می‌کند و پس از رسیدن به دمای موردنظر، زمان باقی‌مانده تا پایان فرایند پخت را نشان خواهد داد.

امکان واریسی پیشرفت فرایند پخت در هر زمانی، با بازکردن در و امتحان کردن غذا، وجود دارد. در این صورت، فرایند تابشی ریزموج‌ها (مایکروویوها) موقتاً متوقف می‌شود و با بستن دوباره در اجاق و فشاردادن دکمه «آغاز / افزایش یک دقیقه به بالا» (۱۰)، ادامه می‌یابد.

چنانچه به هر دلیلی، لازم شد که فرایند پخت را بدون بازکردن در متوقف کنید، کافی است دکمه «ایست/لغو» (۹) را فشار دهید.

برای پایان دادن به فرایند پخت، همانند زیر عمل کنید:

- اگر در اجاق باز است، دکمه «ایست/لغو» (۹) را یک بار فشار دهید.

- اگر اجاق در حال کار است، دکمه «ایست/لغو» (۹) را دو بار فشار دهید.

- اگر اجاق روشن و در آن بسته است، دکمه «ایست/لغو» (۹) را یک بار فشار دهید.

این مدل مجهز به یک چرخه خنک‌کنندگی خودکار است که، هر گاه از یک عملکرد ترکیبی با گریل استفاده شود، وارد عمل می‌شود.

۲-۸ گرم کردن سریع

این عملکرد برای گرم کردن مقادیر اندک مواد غذایی یا نوشیدنی‌ها و یا برای پختن با حداکثر توان در حالت فقط مایکروویو بسیار کاربردی است.

دکمه «آغاز / افزایش یک دقیقه به بالا» (۱۰) را فشار دهید: اجاق برای یک دقیقه با حداکثر توان شروع به کار می‌کند. با دوباره فشار دادن این دکمه، زمان یک دقیقه به یک دقیقه و تا حداکثر ۳۰ دقیقه افزایش پیدا می‌کند. گرم کردن سریع، برای کامل کردن یک فرایند پخت ناتمام نیز مفید است. در پایان، صدای ۵ بیب شنیده و ساعت روز (در صورتی که پیشتر تنظیم شده باشد) در صفحه نمایش نشان داده خواهد شد.

۲-۹ ایمنی کودکان

این اجاق مجهز به تمهیدی ایمنی است که در صورت روشن شدن تصادفی آن عمل می‌کند.

برای فعال کردن تمهید ایمنی:

دکمه «ایست/لغو» (۹) را ۳ بار فشار دهید.

صدای یک «بیب» کوتاه شنیده می‌شود؛ همه دکمه‌ها غیرفعال می‌شوند و علامت **OFF** در صفحه نمایش ظاهر می‌شود.

برای غیرفعال کردن تمهید ایمنی (که قبلاً فعال شده است)، دکمه «ایست/لغو» (۹) را ۳ بار فشار دهید.

۲-۱۰ آغاز به کار از پیش برنامه‌ریزی شده

این دستگاه امکان انتخاب یک فرایند پخت را برای انجام شدن در آینده (آغاز به کار با تأخیر) به شما می‌دهد.

به این ترتیب که می‌توانید زمان آغاز به کار کردن پخت / یخ‌زدایی/ گرم کردن و مدت زمان موردنظر را تنظیم کنید.

برای این که بتوانید از این عملکرد استفاده کنید، نخست لازم است ساعت روز را تنظیم کرده باشید.

نمونه: ساعت ۱۶ است و می‌خواهیم اجاق، سر ساعت ۱۹:۳۰ در حالت «مایکروویو» (۶)، با حداکثر توان و برای ۱۵ دقیقه، شروع به کار کند.

۱- غذا را داخل اجاق قرار داده، در را ببندید.

۲- دکمه  (۲) را فشار دهید و ساعت آغاز فرایند پخت را تنظیم نمایید (در این مورد، ۱۹).

۳- دکمه  (۲) را دوباره فشار دهید و دقیقه‌ها را نیز تنظیم کنید (در این مورد، ۳۰).

۴- دکمه «مایکروویو» (۶) را فشار دهید تا عملکرد را تنظیم کنید.

۵- زمان پخت را با چرخاندن پیچ «تنظیم زمان» (۸) تنظیم کنید و دکمه «آغاز / افزایش یک دقیقه به بالا» (۱۰) را فشار

دهید (علامت  در صفحه نمایش ظاهر خواهد شد).

در رأس ساعت برنامه‌ریزی شده، اجاق ۲ صدای «بیب» می‌دهد و برای مدت تنظیمی شروع به کار می‌کند. پس از پایان فرایند

پخت، ۵ صدای «بیب» شنیده خواهد شد.

چنانچه فراموش کنید که توان یا زمان پخت را تنظیم کنید، اجاق، رأس ساعت برنامه‌ریزی شده، به حالت نشان دادن ساعت روز باز خواهد گشت.

فصل ۳ - نگهداری و تمیزکاری

۱-۳ تمیزکاری

پیش از آغاز به هر گونه تمیزکاری یا نگهداری، همیشه دستگاه را از برق بکشید و صبر کنید تا اجاق خودش خنک شود.

برای نگه داشتن دستگاهتان در بهترین وضع ممکن، در و درون و بیرون اجاق را باید مرتب با استفاده از یک پارچه نرم و صابون یا مایع شوینده‌ای خنثا تمیز کنید. همیشه پوشش خروجی مایکروویوها (ریزموج‌ها) (C) را بدون چربی و روغن پاشیده‌شده نگه دارید.

هرگز از شوینده‌های سایا، سیم ظرف‌شویی، یا وسایل فلزی تیز استفاده نکنید. به‌علاوه، به هنگام تمیزکردن بیرون اجاق، مراقب باشید که آب یا مایع شوینده به درون خروجی هوا و شکاف‌های بخار واقع در بالای دستگاه نفوذ نکند.

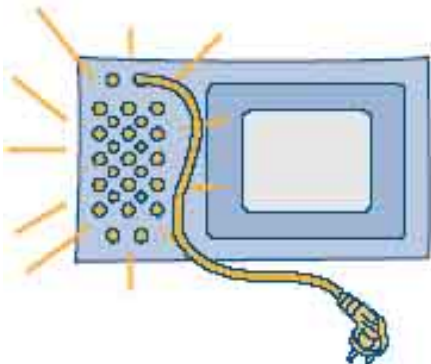
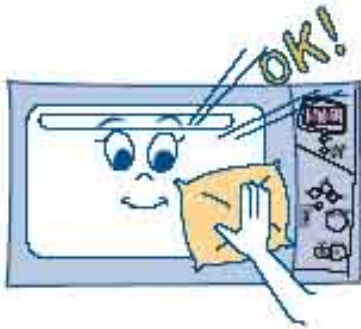
همچنین توصیه می‌کنیم که از الکل، شوینده‌های سایا، یا شوینده‌های آمونیاکی برای تمیزکردن سطوح درونی و بیرونی در اجاق استفاده نکنید. برای تضمین بسته‌شدن کامل در، همیشه درون در را تمیز نگه دارید و نگذارید که کثیفی و باقی‌مانده مواد غذایی بین در و سطح جلویی اجاق گیر کند یا جمع شود.

روزنه‌های ورودی هوا، واقع در پشت دستگاه، را مرتب تمیز کنید تا هیچ گردوغبار یا کثیفی‌ای با گذشت زمان در این نواحی تشکیل نشود و این روزنه‌ها را مسدود نکند.

گاه‌به‌گاه لازم است صفحه‌گردان (H) و حامل آن (I) را بر داشته، تمیز کنید. به همین ترتیب، لازم می‌شود که کف اجاق را نیز تمیز کنید. صفحه‌گردان و حامل آن را با آب گرم صابونی (با پهایش خنثا) بشوید. این قطعات را می‌توان در ماشین ظرف‌شویی نیز شست.

صفحه‌گردان را، هنگامی که اجاق برای مدتی طولانی است که داغ شده، در آب فرو نبرید. شوک گرمایی قوی می‌تواند موجب شکستن و ترک خوردن صفحه‌گردان شود.

محرك (موتور) صفحه‌گردان آب‌بندی و محکم شده است. با وجود این، زمانی که دارید کف اجاق را تمیز می‌کنید، مراقب باشید که آب به زیر محور صفحه‌گردان (D) نفوذ نکند.



فصل ۳- نگه‌داری و تمیزکاری

۲-۳ نگه‌داری

اگر نقص یا عیبی را در دستگاه مشاهده کردید یا دیدید که درست کار نمی‌کند، به مرکز خدماتی تأییدشده از سوی تولیدکننده مراجعه یا با آنها تماس بگیرید. در هر صورت، پیش از دخالت‌دادن متخصصان ما، بهتر است موارد ساده‌ی زیر را بررسی کنید:

مشکل	علت / راه‌حل
دستگاه کار نمی‌کند.	در اجاق درست بسته نشده است. دوشاخه خوب به پریز زده نشده است. پریز برق ندارد (فیوز برق منزل‌تان را چک کنید).
میعاناتی در محل پخت و درون اجاق مشاهده می‌شود.	زمانی که غذای آبداری را می‌پزید، خروج بخار تولیدشده درون اجاق و میعان‌کردن این بخار در داخل اجاق و محل پخت (پایه و صفحه‌گردان) کاملاً عادی است.
جرقه‌هایی در درون اجاق زده می‌شود.	به هنگام استفاده از عملکردهای فقط مایکروویو و ترکیبی با آن، اجاق را روشن نکنید؛ مگر آن که غذا را قبلاً داخل آن گذاشته باشید. به هنگام پخت با مایکروویو، از ظروف فلزی و کیسه‌ها و بسته‌های دارای قطعه یا قطعات فلزی استفاده نکنید.
غذا خوب داغ نمی‌شود یا خوب نمی‌پزد.	میزان توان مناسب را انتخاب کنید یا زمان پخت را افزایش دهید. پیش از پخت، غذا خوب یخ‌زدایی نشده است.
غذا می‌سوزد.	روش درست پخت یا زمان پختی کمتر را انتخاب کنید.
غذا یکنواخت و یکدست نمی‌پزد.	غذا را در طی فرایند پخت هم بزنید. به یاد داشته باشید که مواد غذایی، زمانی که به قطعات کوچک‌تری تقسیم شده یا برش داده شوند، بهتر می‌پزند. صفحه‌گردان متوقف شده است (ببینید که محور (D) درست در جایش قرار گرفته باشد).

توجه: چنانچه چراغ درون اجاق سوخته باشد نیز می‌توانید همچنان از اجاق استفاده کنید. برای تعویض لامپ، با مرکز خدمات مجاز دلونگی تماس بگیرید.