



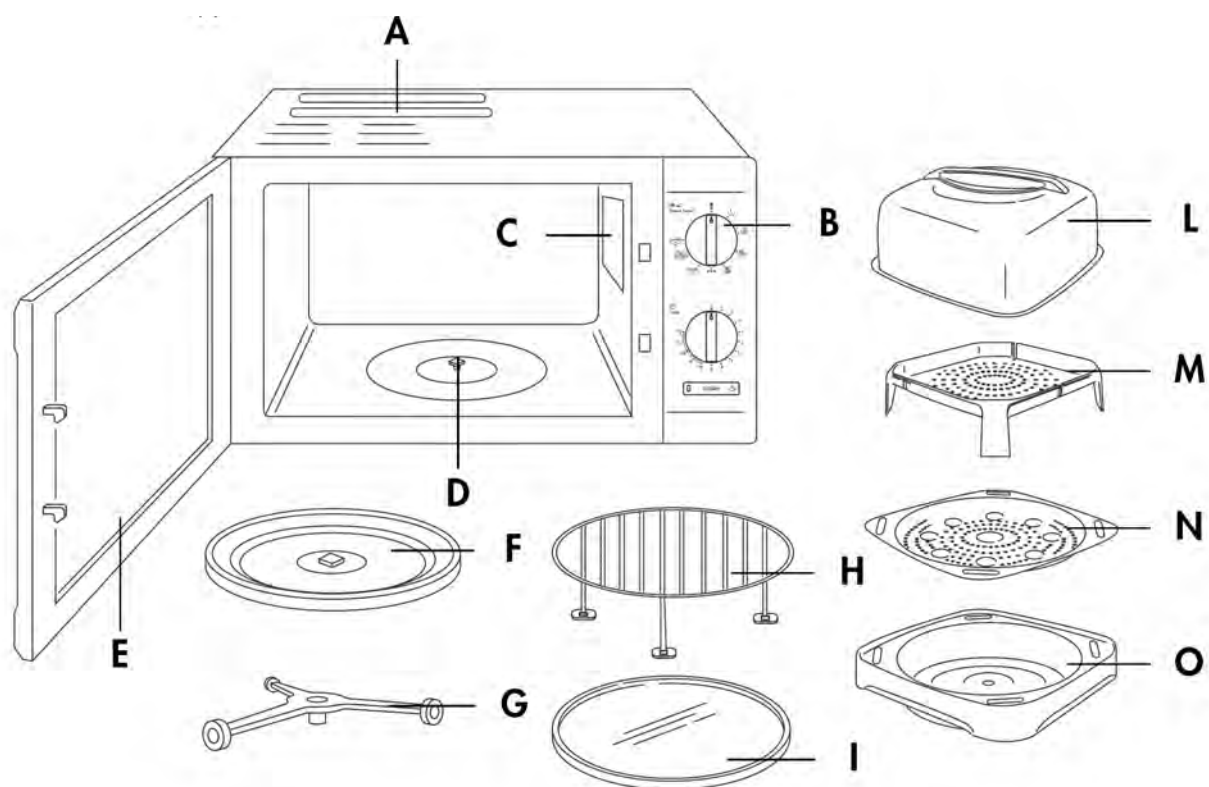
Living innovation

دقت‌چاه راهنمای فارسی

MW 500

MW 500 CV







PERSIAN

توصیف اجزا

- A گریل
 - B صفحه کنترل
 - C پوشش خروجی ریزموجها (مایکروویوها)
 - D محور صفحه گردان
 - E رویه داخلی در
 - F صفحه گردان
 - G حامل صفحه گردان
 - H پایه سیمی
 - I سینی پیتزا
- لوازم جانبی بخارپزی**
- L درپوش فلزی دارای دستگیره
 - M جداکننده پلاستیکی برای پخت مضاعف
 - N پایه فلزی
 - O پایه پلاستیکی

چگونه بهترین نتایج را از اجاق مایکروویو خود بگیریم

| صفحه جدول | صفحه دستورالعمل | از کدام عملکرد باید استفاده کنیم؟ | چه کار می‌خواهیم بکنیم؟ |
|--------------------------------|-------------------|---|---|
| ۱۱ | ۱۰ | فقط مایکروویو ۱۶۰ وات  | ● یخ‌زدایی |
| ۱۶ | ۹ | فقط مایکروویو ۲۴۰ وات  | ● ذوب کردن کره و نرم کردن پنیر |
| ۱۶ | ۱۶ | فقط مایکروویو ۵۶۰ وات  | ● پختن کیک و شیرینی |
| ۱۵ | ۱۴ | فقط مایکروویو ۸۰۰ وات  | ● پخت ماهی |
| ۱۵ | ۱۴ | | ● پختن میوه‌جات، سبزیجات |
| ۱۳ | ۱۲ | | ● پخت برنج و سوپ |
| | | | ● گرم کردن غذاها |
| عملکرد مایکروویو + گریل | | | |
| | MW 500 CV | مدل: MW 500 | |
| ۲۰ ۱۹ | ترکیبی ۱ پیتزا | ترکیبی ۱ ترکیبی ۲ | ● پخت سبزیجات گراتینه |
| | ترکیبی ۲ | ترکیبی ۳ | ● درست کردن لازانیا، و ماکارونی |
| | | | ● درست کردن انواع بریانی‌ها، کباب سیخی، سیب‌زمینی، و ... |
| ۱۸ | ۱۷ | فقط گریل  | ● کباب‌پز (گریل) کردن همبرگر، گوشت استخوان‌دار، فرانکفورتر، سوسیس و کالباس، نان برشته (تست)، و غیره به روش سنتی |
| | | دکمه بخار | |
| ۲۲ | ۲۱ | دکمه بخار | ● بخارپزی (MW 500 CV) |
| ۲۴ | ۲۳ | پیتزا | ● پخت با تابه پیتزا |

هشدارهای مهم ایمنی

- این دستورالعمل‌ها را به دقت بخوانید و برای استفاده در آینده، نزد خود نگه دارید.
- توجه: این اجاق برای یخ‌زدایی، گرم کردن، و پختن غذاها در محیط خانه طراحی شده است و نباید از آن برای مقاصد و اهداف دیگری استفاده نمود و نباید به هیچ وجه آن را دستکاری کرد.
- ۱) هشدار: چنانچه در یا واشرهای در آسیب دیده‌اند، تا زمانی که به دست یک متخصص (آموزش‌دیده تولیدکننده یا خدمات پس‌ازفروش) تعمیر نشده‌اند، نباید از اجاق استفاده نمود.
- ۲) هشدار: هر گونه عمل تعمیر یا سرویس دستگاه که مستلزم بازکردن و برداشتن پوشش محافظ دستگاه در برابر انرژی میکروویو است، برای هر کسی، جز یک شخص آموزش‌دیده و باتجربه، خطرناک است.
- ۳) هشدار: مایعات و دیگر غذاها را نباید در ظرف‌های دربسته گرم کرد؛ زیرا امکان ترکیدن آنها وجود دارد. تخم‌مرغ با پوسته و تخم‌مرغ‌های آب‌پز درسته را نمی‌باید در اجاق‌های میکروویو گرم نمود؛ زیرا ممکن است حتی پس از پایان گرم کردن در میکروویو بترکند.
- ۴) هشدار: تنها زمانی به کودکان اجازه دهید تا از میکروویو، 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) هشدار: زمانی که دستگاه را در حالت ترکیبی به کار انداخته‌اید، کودکان تنها با نظارت شما باید از دستگاه استفاده کنند؛ زیرا، در این حالت، دمای دستگاه بسیار بالاست.
- ۶) سعی نکنید اجاق میکروویو را با دستکاری تمهیدات و ادوات ایمنی آن، به 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. همیشه رویه داخلی در (E) را پاکیزه و تمیز نگه دارید و این کار را با پارچه‌ای نمدار و شوینده‌هایی غیرسایا انجام دهید. هرگز نگذارید کثیفی یا بازمانده مواد غذایی بین صفحه جلویی اجاق و در آن جمع شود.
- ۸) چنانچه سیم تغذیه (سیم برق) 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، از جمله برق‌گرفتگی، گرفته شود.
- ۹) چنانچه دستگاه دود کرد، آن را خاموش کنید یا از پریز بکشید و بگذارید در آن بسته باشد تا هر گونه شعله‌ای خفه شود.
- ۱۰) تنها از وسایلی استفاده کنید که برای اجاق میکروویو مناسب هستند. برای جلوگیری از گرم شدن بیش‌ازحد و خطر آتش‌سوزی حاصل از آن، توصیه می‌شود که به هنگام پختن غذا در ظروف یک‌بارمصرف پلاستیکی، مقوایی، یا دیگر مواد قابل‌اشتعال، و نیز به هنگام گرم کردن مقادیر اندک غذا، بر کار دستگاه نظارت کنید و از آن دور نشوید.
- ۱۱) اگر صفحه‌گردان داغ شده است، هرگز آن را در آب فرو نبرید. شوک گرمایی زیاد باعث شکستن و ترک خوردن صفحه‌گردان می‌شود.
- ۱۲) به هنگام پخت با عملکردهای «فقط میکروویو» و «ترکیبی با میکروویو» اصلاً نباید اجاق را (بدون مواد غذایی و به صورت خالی) از پیش گرم کرد و نباید آن را، هنگامی که خالی است، به کار انداخت؛ زیرا این کار باعث جرقه‌زدن درون دستگاه می‌شود.
- ۱۳) پیش از استفاده از این اجاق، مطمئن شوید همه وسایلی که برای استفاده در اجاق انتخاب کرده‌اید، مناسب برای میکروویو باشند (بخش «ظروف شیشه‌ای و موارد مشابه» را ببینید).
- ۱۴) در طول استفاده، دستگاه داغ می‌شود. به المنت‌های گرمایی درون اجاق دست نزنید.
- ۱۵) به هنگام گرم کردن مایعات (آب، قهوه، شیر، ...) ممکن است محتویات ناگهان شروع به جوشیدن کرده، در نتیجه جوشیدن با تأخیر، سر برونند و موجب ایجاد سوختگی شوند. برای جلوگیری از این اتفاق، می‌باید قاشق پلاستیکی ضدگرما یا میله‌ای شیشه‌ای را، پیش از آغاز به گرم کردن مایعات، درون ظرف و در این مایعات فرو ببرید. در هر حال، به هنگام کارکردن با ظروف، می‌باید نهایت دقت را مبذول داشت.
- ۱۶) نوشیدنی‌های با محتوای الکل بالا یا مقادیر زیاد روغن را گرم نکنید؛ زیرا ممکن است آتش بگیرند.
- ۱۷) محتویات شیشه‌شیر بچه و شیشه‌های مواد غذایی کودک را می‌باید، به هنگام گرم کردن، مرتباً هم زد یا تکان داد تا دمای محتویات آن یکدست شود. همچنین باید محتویات آنها را، پیش از خوردن به بچه، چک کرد تا جلوی سوختن بچه گرفته شود.
- به هنگام استفاده از استریل‌کننده‌های تجاری موجود در بازار، پیش از روشن کردن اجاق، همیشه مطمئن شوید که ظرف از مقدار آب توصیه‌شده از سوی تولیدکننده پر شده باشد.
- ۱۸) تمیز نکردن کامل و مناسب اجاق میکروویو باعث خراب شدن سطوح دستگاه می‌شود و، از این رو، عمر دستگاه کاهش یافته، موجب بروز

خطرهایی برای کاربر می‌شود.

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

۱۹) برای تمیزکاری شیشه در مایکروویو از پاک‌کننده‌های سایا (خورنده سطوح) یا کاردک تیز و فلزی استفاده نکنید؛ این کار ممکن است سبب خراشیده شدن سطح آن و در نتیجه، شکستن شیشه شود.

۲۰) تمامی مایکروویوها بر اساس استانداردها و مقررات جاری سازگاری و ایمنی الکترومغناطیسی، آزمایش شده و مورد تأیید قرار گرفته‌اند.

برای ایمنی افرادی که دارای دستگاه تنظیم ضربان قلب (باتری قلبی) اند، توصیه می‌شود که دست‌کم فاصله‌ای ۲۰-۳۰ سانتی‌متری را با مایکروویو روشن رعایت کنند؛ تا عملکرد مایکروویو اختلالی در کار دستگاه ایجاد نکند. اگر متوجه این اختلال شدید، فوراً مایکروویو را خاموش کنید و با سازنده دستگاه تنظیم ضربان قلب تماس بگیرید.

۲۱) اگر مایکروویو بیش از حد معمول داغ شد (در اثر استفاده طولانی مدت، بدون ماده غذایی و غیره) ترموستات ایمنی، مایکروویو را خاموش می‌کند؛ پس از خنک شدن، دستگاه به عملکرد عادی خود ادامه می‌دهد.

۲۲) هنگام عملکرد، در یا سطح خارجی دستگاه ممکن است داغ شوند.

اطلاعات مهم برای دورانداختن درست محصول مطابق با رهنمود EC/۲۰۰۲/۹۶ اتحادیه اروپا

در پایان عمر مفید دستگاه، این محصول را نباید همراه با یا همانند زباله‌های خانگی و شهری دور انداخت.

آن را به یک مرکز مجاز جداسازی و بازیافت زباله در نزدیکی محل زندگی‌تان ببرید یا به یکی از مراکز مجاز خدمات دلونگی تحویل دهید.



دورانداختن جداگانه لوازم خانگی جلوی پیامدهای منفی احتمالی ضد محیط‌زیست و سلامت را که ناشی از دورانداختن نامناسب زباله‌هاست، می‌گیرد و امکان بازیافت مواد باارزش و استفاده دوباره از آنها را در چرخه تولید فراهم می‌سازد، موجب صرفه‌جویی در منابع و انرژی می‌شود. برای یادآوری دورانداختن جداگانه محصولات و لوازم خانگی، علامتی بر روی محصول زده شده که در آن یک سطل زباله ضربدر خورده است.

داده‌های فنی

ابعاد بیرونی (دراز×پهن×بلندا) ۴۵۰×۲۶۰×۳۸۰

ابعاد درونی (دراز×پهن×بلندا) ۳۱۵×۱۸۰×۲۹۰

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

این دستگاه با رهنمود اتحادیه اروپایی به شماره‌های ۲۰۰۴/۱۰۸ مربوط به سازگاری الکترومغناطیسی و نیز رهنمود همین اتحادیه به شماره

۱۹۳۵/۲۰۰۴ مورخ ۲۰۰۴/۱۰/۲۷ دربارهٔ موادی که در تماس با مواد غذایی هستند، مطابق است.

اتصالات برقی

تولیدکننده مسئولیتی در برابر زیان‌ها یا آسیب‌های ناشی

از رعایت نکردن این هنجار ایمنی بر عهده نمی‌گیرد.

این دستگاه را تنها به پریزهایی دست‌کم ۱۰ آمپری بزنید. پیش

از استفاده از این دستگاه، مطمئن شوید که شبکه برق محلی‌تان

با مشخصات صفحه اطلاعات دستگاه یکی باشد و پریز برق

منزل‌تان درست و به‌خوبی ارت شده باشد.

توان خروجی

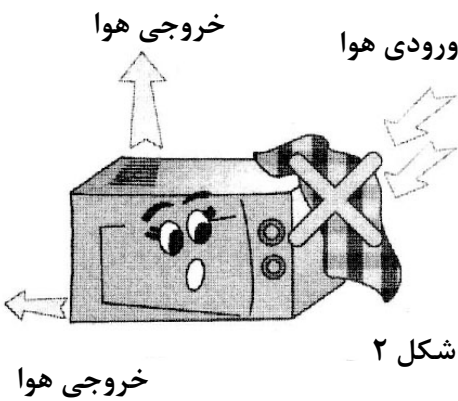


توان خروجی مایکروویو بر روی صفحه مشخصات پشت دستگاه نوشته شده است. (توان مایکروویو را ببینید). هنگامی که به جدولها مراجعه می کنید، همیشه توان خروجی دستگاهتان را پیدا کنید. دانستن توان خروجی همچنین، هنگام استفاده از کتابهای آشپزی ویژه مایکروویوها مفید است. در برخی از مدلها، حداکثر توان برحسب وات نشان داده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

نصب

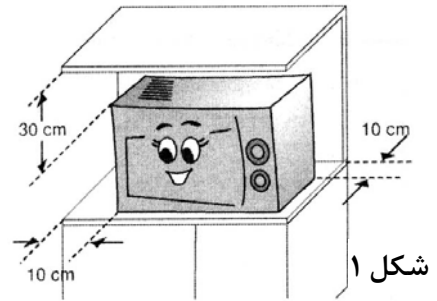
۱) پس از درآوردن اجاق از جعبه اش، مطمئن شوید که محور صفحه گردان (D) درست در جایش قرار گرفته باشد. حامل صفحه گردان (G) را در وسط اتاقلک پخت قرار دهید و صفحه گردان (F) را روی آن بگذارید.

۲) ببینید که دستگاه در حین حمل و نقل آسیب ندیده باشد و به ویژه این که در آن درست باز و بسته شود.



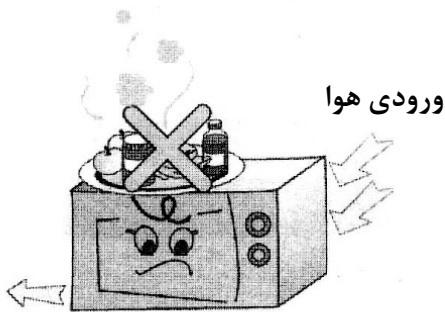
شکل ۲

۳) اجاق را بر روی سطح کاری صاف و مسطح و پایدار با فاصله ای دست کم ۸۵ سانتی متری از سطح زمین و دور از دسترس کودکان قرار دهید؛ زیرا زمانی که اجاق در حال کار است، در آن می تواند بسیار داغ شود.



شکل ۱

۴) پس از گذاشتن دستگاه بر روی سطح کار، ببینید که فاصله ای دست کم ۱۰ سانتی متری بین سطوح بیرونی اجاق و دیواره های کناری و پشتی آن، و فاصله ای دست کم ۳۰ سانتی متری در بالای آن وجود داشته باشد (شکل ۱ را ببینید). همچنین مطمئن شوید که سیم برق دستگاه تماسی با دیواره پشتی دستگاه پیدا نمی کند؛ زیرا خود دیواره پشتی دستگاه می تواند، به هنگام استفاده از عملکرد گریل، بسیار داغ شود.

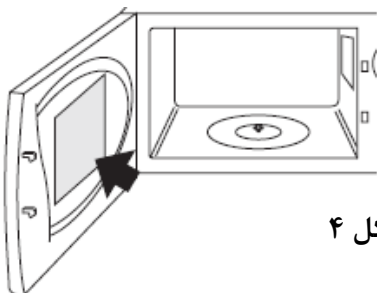


شکل ۳

۵) شبکه ورودی هوا را مسدود نکنید. به ویژه، هیچ چیزی در بالای اجاق قرار ندهید و مطمئن شوید که شکاف های خروجی هوا (در بالا، زیر، و پشت اجاق) همیشه باز و بدون گرفتگی باشند (شکل های ۲ و ۳ را ببینید).

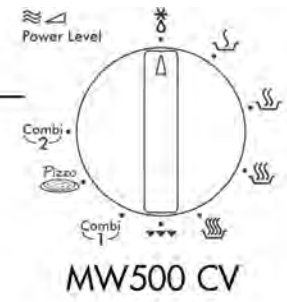
۶) پوشش پلاستیکی شفاف چسبانده شده بر روی سطح داخلی در اجاق را جدا نکنید. (شکل ۴ را ببینید).

۷) اغلب دستگاه های برقی مدرن (تلویزیون، رادیو، سیستم های استریویی و غیره) از تأثیر امواج رادیویی مصون اند. با این حال برخی از دستگاه های برقی در برابر امواج رادیویی ناشی از آون های مایکروویو محافظت نشده اند. بنابراین، در نظر گرفتن فاصله ای دست کم ۱-۲ متری میان این دستگاه ها و مایکروویو ضروری است.

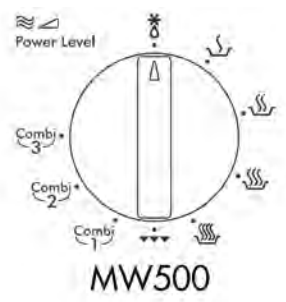


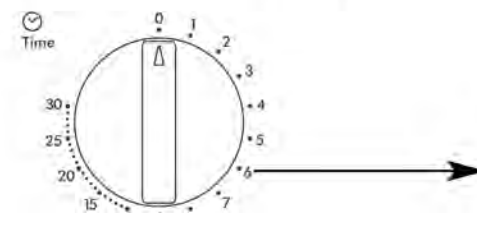
شکل ۴

توصیف کنترلرگرها



تنظیم گر عملکرد:
تنظیم گر را بچرخانید و بر روی عملکرد دلخواه تنظیم کنید.



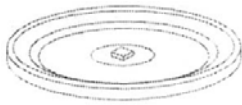


دکمه بخار:
(مدل MW 500 CV)

• **تنظیم گر زمان:**
با این تنظیم گر تمامی فرایندهای پخت آغاز می شود.
تنظیم گر را ساعتگرد از ۱ تا ۳۰ دقیقه بچرخانید. هنگامی که مدت زمان پخت به پایان می رسد، میکروویو خاموش می شود و علامتی صوتی شنیده خواهد شد.

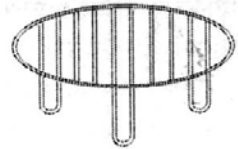
متعلقات ارایه شده

صفحه گردان



صفحه گردان همیشه و در همه عملکردها به کار می رود.

پایه سیمی



عملکرد فقط گریل: برای همه انواع غذاهای گریلی (کبابی)

ظروف شیشه‌ای و موارد مشابه

نتوانند درون اتاقک پخت بچرخند، می‌توانید محور (D) را از جایش در آورید تا جلوی چرخیدن صفحه گردان (F) گرفته شود. فراموش نکنید که برای گرفتن بهترین نتایج به هنگام کار با این گونه ظروف، باید غذا را، در طول فرایند پخت، بارها هم بزنید و ظرف را بر گردانید. ظروف فلزی، چوبی، بازیافتی، قوطی‌های حلبی و قلعی، و نیین، برای استفاده در میکروویو مناسب نیستند. پایه فلزی ارایه شده به همراه دستگاه‌تان کاملاً برای استفاده ایمن در دستگاه آزمایش شده است. فراموش نکنید که چون ریزموج‌ها (امواج مایکرو) غذا را گرم می‌کنند و نه ظرف شیشه‌ای، سفالی، یا موارد مشابه حاوی آن را، می‌توانید این غذاها را در بشقاب‌هایی که در آن غذا می‌خورید نیز بپزید و، بدین ترتیب، دیگر در دسر تمیز کردن چند ظرف اضافه را نداشته باشید.

اگر از اجاق در عملکردهای «فقط گریل» آن استفاده می‌شود، از هیچ یک از ظروف یک‌بار مصرف پلاستیکی یا کاغذی، قابل اشتعال یا شیشه‌ای نمی‌توان استفاده کرد، ولی از همه دیگر انواع ظروف، از جمله ظروف فلزی، می‌توان استفاده نمود (جدول را ببینید).

در عملکردهای فقط میکروویو و ترکیبی با میکروویو، از همه انواع ظروف شیشه‌ای (ترجیحاً پیرکس)، سرامیکی، چینی، و سفالی (پخته شده) می‌توانید استفاده کنید؛ به این شرط که دارای قسمت‌ها یا قطعات فلزی (مثلاً آرایه‌ها، لبه‌ها، دسته‌ها، یا پایه‌های فلزی یا حتی طلائی) نباشند. از ظروف پلاستیکی مقاوم در برابر گرما نیز می‌توان استفاده کرد، ولی تنها برای پخت با عملکرد «فقط میکروویو». چنانچه هنوز تردیدی در مورد به کار بردن ظرفی خاص دارید، می‌توانید دست به آزمایش ساده‌ای بزنید. ظرف خالی را برای ۳۰ ثانیه با حداکثر توان (عملکرد «فقط میکروویو») در اجاق قرار دهید. اگر ظرف همچنان سرد بود یا فقط اندکی گرم شده بود، برای پخت در حالت میکروویو مناسب است. اگر خیلی داغ بود یا جرقه می‌زد، مناسب نیست. برای گرم کردن‌های کوتاه مدت، می‌توانید از دستمال‌های کاغذی، سینی‌های مقوایی، و بشقاب‌های پلاستیکی یک‌بار مصرف 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

| کاغذ ویژه بریان کردن | ظروف شیشه‌ای دارای اجزای فلزی | ظروف فلزی | مقوایی * | پیرکس | بشقاب‌های مقوایی * | فنجان‌های مقوایی * | پلاستیکی ویژه مایکروویو | سفالی | چینی | سرامیکی | شیشه‌ای | فقط مایکروویو |
|----------------------|-------------------------------|-----------|----------|-------|--------------------|--------------------|-------------------------|-------|------|---------|---------|------------------|
| بله | خیر | خیر | بله | بله | بله | بله | بله | بله | بله | بله | بله | فقط مایکروویو |
| بله | بله | بله | خیر | بله | خیر | خیر | خیر | بله | بله | بله | خیر | فقط گریل |
| بله | خیر | خیر | خیر | بله | خیر | خیر | خیر | بله | بله | بله | خیر | مایکروویو + گریل |

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

پیش‌نهادهایی برای استفاده درست از اجاق

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

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

قواعدی بنیادین برای پخت درست با مایکروویو

۱) برای تنظیم درست زمان‌های پخت (در مراجعه به جدول‌های صفحه‌های بعد)، به یاد داشته باشید که وقتی مقدار ماده غذایی را افزایش می‌دهید، 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 کرد.

۲) یکی از کارهای اساسی‌ای که باید انجام دهید آن است که، به هنگام 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 **برگردانید**: این کار را به‌ویژه برای گوشت، چه در تکه‌های بزرگ (بریانی‌ها، مرغ درسته، ...) و چه در تکه‌های کوچک (سینه مرغ، ...) انجام دهید.

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

۵) چنانچه چندین وعده از یک نوع ماده غذایی را درست می‌کنید (مثلاً سیب‌زمینی آب‌پز)، این وعده‌ها را در یک ظرف پیرکس **بچینید** تا یکدست بپزند (شکل ۶ 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) **میعان کردن 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 شفاف‌ی که مختص مایکروویو هستند استفاده کنید.

عملکرد فقط مایکروویو

صفحه ۱۳

• گرم کردن

این عملکرد مناسب است برای:

صفحه ۱۴

• پختن خورش، گوشت سفید، میوه، سبزیجات، برنج، سوپ، و ماهی

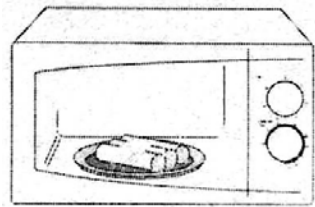
صفحه ۱۰

• یخ‌زدایی

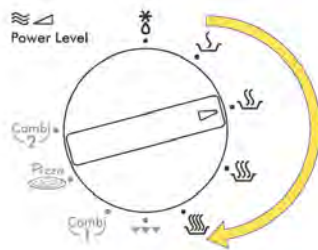
صفحه ۹

• گرم‌نگه‌داشتن

روشن کردن اجاق با استفاده از عملکرد فقط مایکروویو



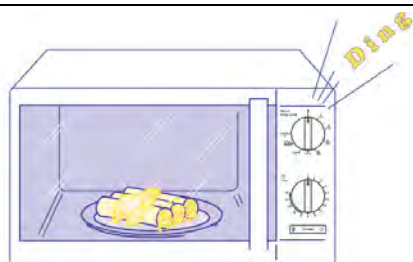
۱ غذا را در ظرفی مناسب پخت با اجاق مایکروویو قرار داده، مجموعه را در وسط صفحه‌گردان بگذارید.
نکته: نیازی نیست که اجاق را از پیش گرم کنید.



۲ توان دلخواه‌تان را با چرخاندن تنظیم‌گر عملکرد بر روی هر کدام از ۵ گزینه‌ی توان خروجی انتخاب کنید.



۳ زمان پخت را با چرخاندن تنظیم‌گر زمان بر روی زمان دلخواه به صورت ساعتگرد، تنظیم کنید.



۴ همین که زمان پخت تنظیمی به پایان رسید، صدای یک زنگ به شما اعلام می‌کند که غذا آماده است.

در هر زمانی، می‌توانید به‌سادگی کار اجاق را با فشردن دکمهٔ آغاز/ایست متوقف کنید. همچنین می‌توانید وضعیت پخت را (زمانی که پخت در جریان است) با بازکردن در اجاق و امتحان کردن غذا واریسی کنید. این کار باعث متوقف شدن موقتی عملکرد اجاق می‌شود ولی، با دوباره بستن در، با فشردن دکمهٔ آغاز/ایست (START/STOP) از همان جایی که متوقف شده بود، از سر گرفته خواهد شد.

استفاده از عملکرد فقط مایکروویو برای یخ‌زدایی

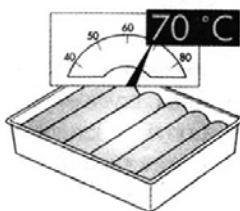
- تنظیم‌گر عملکرد را بچرخانید و بر روی موقعیت * قرار دهید و مدت زمان پخت دلخواه را نیز تنظیم کنید.
- مواد غذایی یخ‌زدهٔ درون کیسه‌ها، بسته‌ها، یا پاکت‌های‌شان را می‌توان مستقیماً درون اجاق گذاشت؛ به این شرط که هیچ بخش یا قسمت فلزی‌ای (مانند بند یا حلقه‌های چفت و بست) نداشته باشند.
- مواد غذایی معینی، از جمله سبزیجات و ماهی، پیش از پخت، عموماً نیازی به یخ‌زدایی کامل ندارند.
- غذاها یا گوشت‌های خورشتی و نیز سس‌های گوشت، چنانچه در فواصل زمانی منظم هم زده، بر گردانده، یا زیر و رو 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 جداگانهٔ 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 نباشند. بهتر است از زمان‌های یخ‌زدایی‌ای اندکی کوتاه‌تر از آنچه بر روی بسته‌بندی این محصولات ذکر شده، استفاده کنید. زمان لازم برای یخ‌زدایی، بسته به میزان یخ‌زدگی آن مادهٔ غذایی، فرق می‌کند.

| زمان‌های انتظار (دقیقه) | نکته‌ها | زمان پخت | عملکرد | مقدار | نوع |
|--|---|----------|--------|---------------|--|
| گوشت | | | | | |
| ۲۰ | | ۳۲-۲۹ | * | ۱ کیلوگرم | ● بریانی‌ها (گاو، گوساله، ...) |
| ۵ | | ۱۲-۱۰ | // | ۲۰۰ گرم | ● استیک، کتلت، تکه‌های گوشت |
| ۱۰ | | ۲۰-۱۸ | // | ۵۰۰ گرم | ● خورشت، گولاش |
| ۱۵ | (*) | ۱۶-۱۴ | // | ۵۰۰ گرم | ● گوشت چرخ‌کرده |
| ۱۰ | | ۱۳-۱۱ | // | ۲۵۰ گرم | ● گوشت چرخ‌کرده |
| ۱۰ | | ۱۳-۱۱ | // | ۲۰۰ گرم | ● همبرگر |
| ۱۰ | | ۱۵-۱۳ | // | ۳۰۰ گرم | ● سوسیس و کالباس |
| ماکیان | | | | | |
| ۲۰ | پس از پایان زمان تنظیمی، زیر آب گرم بشویید تا هر گونه یخ باقی‌مانده آب شود. | ۳۷-۳۴ | // | ۱/۵ کیلوگرم | ● اردک، بوقلمون |
| ۲۰ | | ۳۷-۳۴ | // | ۱/۵ کیلوگرم | ● مرغ درسته |
| ۱۰ | | ۲۱-۱۹ | // | ۵۰۰ گرم | ● مرغ تکه‌تکه |
| ۱۰ | | ۲۰-۱۸ | // | ۳۰۰ گرم | ● سینه مرغ |
| سبزیجات (سبزیجات یخ‌زده پیش از پخت نیازی به یخ‌زدایی ندارند) | | | | | |
| ماهی | | | | | |
| ۷ | | ۱۶-۱۴ | // | ۳۰۰ | ● ماهی فیله |
| ۷ | | ۱۷-۱۵ | // | ۴۰۰ | ● ماهی تکه‌تکه |
| ۷ | | ۲۰-۱۸ | // | ۵۰۰ | ● ماهی درسته |
| ۷ | | ۱۷-۱۵ | // | ۴۰۰ | ● میگو و شاه‌میگو |
| لبنیات | | | | | |
| ۱۰ | از پوشش آلومینیومی یا فلزی در آورید. | ۱۲-۱۰ | // | ۲۵۰ گرم | ● کره |
| ۱۵ | کاملاً یخ‌زدایی نشود. نیاز به زمان انتظار دارد. | ۱۳-۱۱ | // | ۲۵۰ گرم | ● پنیر |
| ۵ | خامه را از ظرفش خارج کرده، در یک بشقاب بریزید. | ۱۵-۱۳ | // | ۲۰۰ میلی‌لیتر | ● خامه |
| نان | | | | | |
| ۳ | | ۳-۲ | // | ۱۵۰ گرم | ● ۲ قرص نان متوسط |
| ۳ | نان‌ها را مستقیماً بر روی صفحه‌گردان قرار دهید. | ۷-۶ | // | ۳۰۰ گرم | ● ۴ قرص نان متوسط |
| ۳ | | ۷-۶ | // | ۲۵۰ گرم | ● نان خانگی برش‌داده شده |
| ۳ | | ۷-۶ | // | ۲۵۰ گرم | ● نان سبوس‌دار (کامل) |
| میوه‌جات | | | | | |
| ۱۰ | ۲ یا ۳ بار هم بزنید. | ۱۴-۱۳ | // | ۵۰۰ گرم | ● توت‌فرنگی، آلو، آلبالو و گیلاس، انگورفرنگی، زردآلو |
| ۱۰ | ۲ یا ۳ بار هم بزنید. | ۱۰-۹ | // | ۳۰۰ گرم | ● تمشک |
| ۶ | ۲ یا ۳ بار هم بزنید. | ۸-۷ | // | ۲۵۰ گرم | ● شاه‌توت |

(*) این دستورالعمل‌ها برای اجرای آزمون یخ‌زدایی گوشت چرخ‌کرده مطابق با هنجار ۶۰۷۰۵، بند ۱۳/۳ مناسب هستند (صفحه ۲ را ببینید). پس از گذشت نیمی از زمان تنظیمی، گوشت را بر گردانید. توده گوشت چرخ‌کرده را باید مستقیماً بر روی صفحه‌گردان گذاشت.

استفاده از عملکرد فقط مایکروویو برای گرم کردن

گرم کردن غذا در اجاق مایکروویو بسیار سریع تر و، از نظر مصرف انرژی، باصرفه‌تر از روش‌های سنتی و رایج است.



• توصیه می‌کنیم که مواد غذایی را (به‌ویژه اگر یخ‌زده باشند) تا دمایی دست‌کم برابر با ۷۰ درجه سانتی‌گراد گرم کنید (باید داغ‌بودن آن را با چشم احساس کرد). سپس بگذارید برای چند دقیقه‌ای بماند؛ زیرا بلافاصله نمی‌توانید غذا را بخورید؛ چون خیلی داغ است.

• این کار باعث اطمینان‌یافتن از این می‌شود که همه باکتری‌های ممکن موجود در غذا کشته شده‌اند.

• برای گرم کردن 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 عطر و طعم طبیعی غذا حفظ شده، اجاق پاکیزه‌تر می‌ماند. همچنین می‌توانید غذا را با بشقاب سرشته‌شده بپوشانید.

- در صورت امکان، غذا را به دفعات هم بزنید یا برگردانید تا فرایند گرم‌کردن تسریع شود و هم‌زمان گرما یکدست بماند.

- زمان‌های پختن را که فهرست شده‌اند با دقت فراوان رعایت کنید؛ فراموش نکنید که در شرایط معینی این زمان‌بندی‌ها را باید افزایش داد.

• غذاهای یخ‌زده را باید، پیش از آغاز فرایند گرم‌کردن، یخ‌زدایی نمود. هر چه 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، امکان دارد که این‌گونه ظروف تغییر شکل دهند.

زمان‌های گرم کردن

| نوع | مقدار | عملکرد | مدت زمان پخت | نکته‌ها / ملاحظات |
|---|-----------|---|---------------------|--|
| غذاهای نرم‌شدنی | | | | |
| ● شکلات / رویهٔ کیک | ۱۰۰ گرم |  | ۲-۳ دقیقه | در یک بشقاب بگذارید. رویهٔ کیک را یک بار هم بزنید. |
| ● کره | ۷۰-۵۰ گرم |  | ۵ تا ۷ ثانیه | |
| غذای سرد یخچالی (دمای اولیه ۵ تا ۸ درجهٔ سانتی‌گراد) تا ۲۰-۳۰ درجهٔ سانتی‌گراد | | | | |
| ● ماست | ۱۲۵ گرم | // | ۷ تا ۱۰ ثانیه | فویل فلزی را جدا کنید. |
| ● شیشه‌شیر بچه | ۲۴۰ گرم | // | ۱۰ تا ۱۵ ثانیه | شیشه‌شیر 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 همدم با اتاق، زمان گرم‌کردن کمتر است. برای جلوگیری از خطر آتش‌گرفتن، به هنگام استفاده از شیر خشک، لطفاً به‌طور یکنواخت شیر را هم بزنید. لطفاً از شیر استریل‌شده (استریلیزه) استفاده کنید. |
| غذاهای پخته‌شدهٔ سردشده (دمای اولیه ۵ تا ۸ درجهٔ سانتی‌گراد) تا تقریباً ۷۰ درجهٔ سانتی‌گراد | | | | |
| ● بستهٔ لازانیا یا پاستای توپر | ۴۰۰ گرم | // | ۳-۵ دقیقه | بسته‌های هر گونه مادهٔ غذایی پخته‌شدهٔ موجود در بازار می‌باید تا ۷۰ درجهٔ سانتی‌گراد گرما داده شوند. غذا را از هر گونه ظرف فلزی‌اش خارج کرده، مستقیماً در بشقابی بریزید که می‌خواهید در آن غذا بخورید. برای نتایج بهتر، همیشه غذا را بپوشانید. |
| ● بستهٔ گوشت با برنج و/یا سبزیجات | ۴۰۰ گرم | // | ۳-۵ دقیقه | وعددهای هر گونه مادهٔ غذایی پخته‌شده را می‌باید تا ۷۰ درجهٔ سانتی‌گراد گرما داد. غذا را مستقیماً در بشقابی بریزید که می‌خواهید در آن غذا بخورید و آن را یا با فویلی بی‌رنگ و شفاف یا با بشقابی سروته‌شده بپوشانید. |
| ● بستهٔ ماهی و/یا سبزیجات | ۳۰۰ گرم | // | ۲-۴ دقیقه | |
| ● بشقاب گوشت و/یا سبزیجات | ۴۰۰ گرم | // | ۴-۶ دقیقه | |
| ● بشقاب پاستا، کانلونی، یا لازانیا | ۴۰۰ گرم | // | ۴-۶ دقیقه | |
| ● بشقاب ماهی و/یا برنج | ۳۰۰ گرم | // | ۳-۵ دقیقه | |
| غذای یخ‌زده‌ای که قرار است گرم یا پخته شود (دمای اولیه ۱۸- تا ۲۰- درجهٔ سانتی‌گراد) تا تقریباً ۷۰ درجهٔ سانتی‌گراد | | | | |
| ● بستهٔ لازانیا یا پاستای توپر | ۴۰۰ گرم | // | ۵-۷ دقیقه | بسته‌های هر گونه مادهٔ غذایی پخته‌شدهٔ یخ‌زدهٔ موجود در بازار را می‌باید تا ۷۰ درجهٔ سانتی‌گراد در بستهٔ خودش گرما داد. غذا را از هر گونه ظرف فلزی‌اش خارج کنید و آن را مستقیماً در بشقابی بریزید که می‌خواهید در آن غذا بخورید و زمان پخت را چند دقیقه‌ای افزایش دهید. |
| ● بستهٔ گوشت با برنج و/یا سبزیجات | ۴۰۰ گرم | // | ۵-۷ دقیقه | غذای خام را از بسته‌اش در آورده، در ظرفی مناسب مایکروویو بریزید؛ سپس بپوشانید. |
| ● بستهٔ ماهی و/یا سبزیجات | ۳۰۰ گرم | // | ۳-۵ دقیقه | وعددهای هر گونه مادهٔ غذایی پخته‌شدهٔ یخ‌زده را می‌باید تا ۷۰ درجهٔ 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. بینید وسط غذا داغ شده باشد. در صورت امکان، غذا را هم بزنید. |
| ● بستهٔ ماهی و/یا برنج | ۳۰۰ گرم | // | ۷-۵ دقیقه | |
| غذای یخ‌زده‌ای سرد (دمای اولیه ۵ تا ۸ درجهٔ سانتی‌گراد) تا تقریباً ۷۰ درجهٔ سانتی‌گراد | | | | |
| ● یک فنجان آب | ۱۸۰ سی‌سی | // | ۱ تا ۱/۳۰ دقیقه | همهٔ نوشیدنی‌ها را می‌باید پس از گرم‌کردن هم زد تا دمای آنها یکدست و یکنواخت شود. در مورد آب‌گوشت، توصیه می‌شود آن را با بشقابی سروته‌شده بپوشانید. |
| ● یک فنجان شیر | ۱۵۰ سی‌سی | // | ۳۰ ثانیه تا ۱ دقیقه | |
| ● یک فنجان قهوه | ۱۰۰ سی‌سی | // | ۳۰ ثانیه تا ۱ دقیقه | |
| ● یک فنجان آب‌گوشت | ۳۰۰ سی‌سی | // | ۲-۳ دقیقه | |
| نوشیدنی‌های همدم با اتاق (دمای اولیه ۲۰ تا ۳۰ درجهٔ سانتی‌گراد) تا حدود ۷۰ درجهٔ سانتی‌گراد | | | | |
| ● یک فنجان آب | ۱۸۰ سی‌سی | // | ۳۰ ثانیه تا ۱ دقیقه | همهٔ نوشیدنی‌ها را می‌باید پس از گرم‌کردن هم زد تا دمای آنها یکدست و یکنواخت شود. در مورد آب‌گوشت، توصیه می‌شود آن را با بشقابی سروته‌شده بپوشانید. |
| ● یک فنجان شیر | ۱۵۰ سی‌سی | // | ۲۰ تا ۳۰ ثانیه | |
| ● یک فنجان قهوه | ۱۰۰ سی‌سی | // | ۲۰ تا ۳۰ ثانیه | |
| ● یک فنجان آب‌گوشت | ۳۰۰ سی‌سی | // | ۱-۲ دقیقه | |

پختن با استفاده از عملکرد فقط مایکروویو

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 در یک اجاق مایکروویو (همچنین برای پاستا) کم‌وبیش 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 ببوشانید (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 به‌تدریج نرم می‌چسبد 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

به‌هنگام استفاده از عملکرد فقط مایکروویو برای پختن گوشت، می‌باید گوشت را با پوششی پلاستیکی، که برای استفاده در اجاق مایکروویو ساخته شده است، ببوشانید؛ در این صورت، گرما بهتر پخش می‌شود و جلوی ازدست‌رفتن آب و خونابه گوشت را، که غالباً منجر به خشک‌شدن و سفت‌شدن گوشت می‌شود، می‌گیرید. این عملکرد اجاق برای درست‌کردن خورش، گولاش، سینه مرغ، ... مناسب است. برای درست‌کردن بریانی‌ها و غذاهای گوشتی سیخی، باید از عملکرد ترکیبی استفاده کنید.

ماهی

در یک اجاق مایکروویو، ماهی را می‌توان بسیار سریع و با نتایج 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 ببوشانید. البته پوست ماهی را می‌باید بریده‌بریده کرد و فیله‌های ماهی را به شکلی یکدست چید. توصیه می‌کنیم که از این اجاق برای درست‌کردن ماهی‌ای که به تخم‌مرغ زده‌شده 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 را می‌باید به اندازه‌های یکسان خرد نمود.

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

زمان‌های پخت

| زمان انتظار (دقیقه) | نکته‌ها/پیش‌نهادها | زمان‌های پخت (دقیقه) | میزان توان | مقدار (گرم) | نوع |
|------------------------|---|-------------------------|--|----------------|-----------------------------|
| ماهی | | | | | |
| ۲ | با پوشش پلاستیکی بپوشانید. | ۹-۷ |  | ۳۰۰ | ● فیله |
| ۲ | با پوشش پلاستیکی بپوشانید. | ۱۱-۹ | // | ۳۰۰ | ● تکه‌تکه |
| ۲ | با پوشش پلاستیکی بپوشانید. | ۱۲-۱۰ | // | ۵۰۰ | ● درسته |
| ۲ | با پوشش پلاستیکی بپوشانید. | ۹-۷ | // | ۲۵۰ | ● درسته |
| ۲ | با پوشش پلاستیکی بپوشانید. | ۱۱-۹ | // | ۴۰۰ | ● خردشده |
| ۲ | با پوشش پلاستیکی بپوشانید. | ۱۱-۹ | // | ۵۰۰ | ● شاه‌میگو |
| سبزیجات | | | | | |
| ۴ | به تکه‌های ۲ سانتی‌متری برش دهید. | ۱۰-۹ | // | ۵۰۰ | ● مارچوبه |
| ۴ | بهتر است از ته کنگر استفاده کنید. | ۱۲-۱۰ | // | ۳۰۰ | ● کنگرفرنگی (آرتیشو) |
| ۴ | خرد کنید. | ۱۳-۱۱ | // | ۵۰۰ | ● لوبیا سبز |
| ۴ | «گل‌گل» کنید. | ۸-۷ | // | ۵۰۰ | ● بروکلی (گل کلم ایتالیایی) |
| ۴ | درسته بگذارید باشد. | ۹-۷ | // | ۵۰۰ | ● کلم بروکسل |
| ۴ | به‌صورت نواری ببرید. | ۹-۷ | // | ۵۰۰ | ● کلم سفید |
| ۴ | به‌صورت نواری ببرید. | ۹-۷ | // | ۵۰۰ | ● کلم بنفش |
| ۴ | یکدست و یک‌اندازه خرد کنید. | ۱۱-۹ | // | ۵۰۰ | ● هویج |
| ۴ | «گل‌گل» کنید. | ۱۳-۱۱ | // | ۵۰۰ | ● گل کلم |
| ۴ | خرد کنید. | ۹-۷ | // | ۵۰۰ | ● کرفس |
| ۴ | حلقه‌حلقه کنید. | ۸-۶ | // | ۵۰۰ | ● بادنجان |
| ۴ | تکه‌تکه کنید. | ۸-۶ | // | ۵۰۰ | ● تره |
| ۴ | درسته بگذارید باشد. آب اضافه نکنید. | ۸-۶ | // | ۵۰۰ | ● قارچ |
| ۴ | پیازها درسته و یک‌اندازه باشند. آب اضافه نکنید. | ۷-۵ | // | ۲۵۰ | ● پیاز |
| ۴ | پس از شستن و آبکش کردن برگ‌ها، بپوشانید. | ۸-۶ | // | ۳۰۰ | ● اسفناج |
| ۴ | | ۱۲-۱۰ | // | ۵۰۰ | ● نخودفرنگی |
| ۴ | به چهار قطعه برابر تقسیم کنید. | ۱۴-۱۲ | // | ۵۰۰ | ● رازیانه |
| ۴ | تکه‌تکه کنید. | ۱۱-۹ | // | ۵۰۰ | ● فلفل دلمه‌ای |
| ۴ | یکدست و یک‌اندازه خرد کنید. | ۱۰-۸ | // | ۵۰۰ | ● سیب‌زمینی |
| ۴ | درسته بگذارید باشد. | ۹-۷ | // | ۵۰۰ | ● کدوسبز |
| گوشت | | | | | |
| ۱۰ | به‌صورت روباز بپزید و ۲ تا ۳ بار هم بزنید. | ۴۲-۴۰ | // | ۱۵۰۰ | ● خورشت |
| ۳ | نمک را در پایان پخت باید افزود. | ۲۰-۱۹ | // | ۵۰۰ | ● سینه مرغ |
| ۵ | (*) | ۲۲-۲۰ | // | ۹۰۰ | ● کوفته |

(*) این دستورالعمل‌ها برای اجرای آزمون‌های پخت گوشت چرخ‌کرده مطابق با هنجار ۶۰۷۰۵، بند ۱۲/۳/۳ مناسب‌اند. ظرف را با پوشش پلاستیکی بی‌رنگ (شفاف) مناسب اجاق‌های مایکروویو بپوشانید.

کیک و شیرینی و میوه

کیک‌ها (با توان کمتر اجاق میکروویو) بسیار بیشتر از پخت به روش سنتی یا معمول پف می‌کنند. از آنجا که لایه برشته‌ای تشکیل نمی‌شود، بهتر است سطح کیک‌ها یا شیرینی‌ها را با خامه یا رویه کیک (مثلاً شکلات) تزیین کنید؛ به‌علاوه، باید چیزی را که می‌پزید، کاملاً بیوشانید؛ زیرا چنین موادی خشک‌شدن‌شان سریع‌تر از زمانی اتفاق می‌افتد که به روش معمول یا سنتی پخته می‌شوند. میوه را، اگر با پوست می‌پزید، باید سوراخ‌سوراخ کنید و پوشیده نگه دارید: لازم است زمان‌های انتظار را رعایت نمایید (۳ تا ۵ دقیقه).

زمان‌های پخت کیک و شیرینی و میوه

| ملاحظات و پیش‌نهادها | زمان انتظار (دقیقه) | زمان تنظیمی (دقیقه) | عملکرد | نوع / مقدار |
|---|------------------------|------------------------|--|------------------------------|
| می‌توان همراه با هر گونه خامه‌ای مصرف کرد. | ۵ | ۱۱-۱۳ |  | کیک آجیلی (گردویی) (۷۰۰ گرم) |
| از مربا یا مارمالاد پر کنید. | ۵ | ۱۵-۱۷ | // | کیک وینی (۸۵۰ گرم) |
| تکه‌های آناناس را می‌توان در ته قالب کیک چید یا ریزرز کرد و با خمیر کیک مخلوط نمود. | ۵ | ۱۳-۱۵ | // | کیک آناناس (۸۰۰ گرم) |
| سیب‌ها را به عنوان تزیین روی کیک بچینید. | ۵ | ۱۵-۱۷ | // | کیک سیب (۱۰۰۰ گرم) |
| اگر از خامه پر کنید، عالی می‌شود. | ۵ | ۱۱-۱۳ | // | کیک قهوه (۷۵۰ گرم) |
| هر ۳۰ ثانیه یک بار با تخم‌مرغ‌زن هم بزنید. | ۳ | ۱ - ۳۰ |  | زایابونه |
| گلابی‌ها را چهارقاج کنید. | ۳ | ۲-۳ |  | کمپوت گلابی (۳۰۰ گرم) |
| سیب‌ها را چندقاج کنید. | ۳ | ۳-۴ | // | کمپوت سیب (۳۰۰ گرم) |
| این رهنمودها برای اجرای آزمون پخت مطابق با هنجار ۶۰۷۰۵، بند ۱/۱۲/۳ مناسب‌اند. | ۵ | ۱۶-۱۸ | // | کاسترد تخم‌مرغ (۷۵۰ گرم) |
| این رهنمودها برای اجرای آزمون پخت مطابق با هنجار ۶۰۷۰۵، بند ۲/۱۲/۳ مناسب‌اند. | ۵ | ۶-۸ | // | کیک اسفنجی (۴۷۵ گرم) |

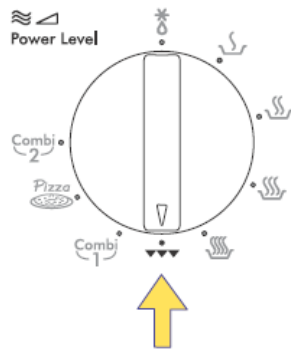
عملکرد فقط گریل

این عملکرد مناسب است برای:

- هر نوع کباب پز (گریل) کردن سنتی (مانند گوشت استخوان دار، همبرگر، سوسیس، نان برشته (تست)، و غیره)

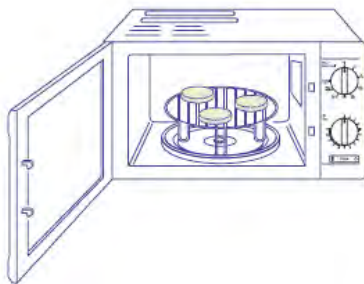
صفحة ۱۸

روشن کردن اجاق با استفاده از عملکرد فقط گریل



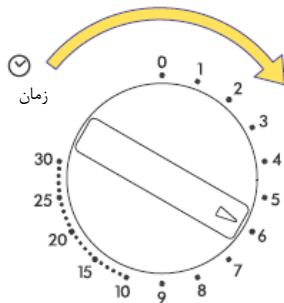
تنظیم گر را بچرخانید و بر روی تنظیم کنید.

۱



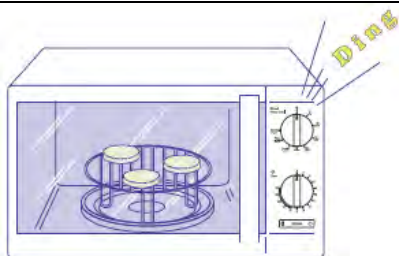
غذا را بر روی پایه سیمی قرار داده، مجموعه را بر روی صفحه گردان بگذارید و در را ببندید. در طی فرایند گریل کردن، صفحه گردان هر گونه چربی ای را که ممکن است بچکد، جمع آوری خواهد کرد.

۲



زمان پخت دلخواهتان را با چرخاندن تنظیم گر زمان پخت تنظیم کنید. در نیمه فرایند پخت، غذا را می باید برگردانید.

۳



در پایان مدت زمان تنظیمی، صدایی از دستگاه شنیده می شود تا اعلام کند غذا آماده است.

۴

در هر زمانی می توانید کار اجاق را با فشردن دکمه آغاز/ایست (START/STOP) متوقف کنید. نیز می توانید وضعیت پخت را (زمانی که پخت در جریان است) با بازکردن در اجاق و امتحان کردن غذا واری کنید. این کار باعث متوقف شدن موقتی عملکرد اجاق می شود ولی، با دوباره بستن در، از سر گرفته خواهد شد.

گریل کردن با استفاده از عملکرد فقط گریل

با این عملکرد، می‌توانید انواع غذاهای کبابی خوشمزه را درست کنید.

اجاق را هرگز از پیش گرم نکنید.

همهٔ غذاها را می‌باید، پس از گذشت نیمی از زمان موردنظر، بر گرداند تا یکدست و یکنواخت برشته شوند.

به هنگام بازکردن در اجاق برای واریسی پیشرفت فرایند پخت، همیشه از دستکش ویژهٔ تنور یا اجاق استفاده کنید: قسمت بالایی اجاق بسیار داغ است.

پیش از ادامه یافتن فرایند، باید همیشه در اجاق را بست.

زمان‌های پخت

| نکته‌ها | زمان تنظیمی (دقیقه) | عملکرد | مقدار | نوع |
|---|------------------------|--------|-------|-------------------------------|
| پس از ۱۲ دقیقه، بر گردانید. | ۲۰-۲۲ | ▼▼▼ | ۲ | ● تکه‌گوشت استخوان‌دار گوساله |
| باید همیشه آنها را سوراخ نمود. به‌ویژه سوسیس‌های چرب را می‌باید از وسط قاچ کرد. | ۲۲-۲۴ | // | ۲ | ● سوسیس و کالباس |
| پس از ۱۵ دقیقه، بر گردانید. | ۲۰-۲۲ | // | ۳ | ● همبرگر |
| زوايد نان را کاملاً بچینید. پس از ۴ یا ۵ دقیقه، بر گردانید. | ۴-۵ | // | ۲ تکه | ● نان برشته (تُست) |

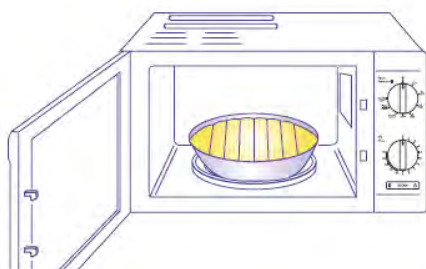
عملکرد ترکیبی مایکروویو + گریل

این عملکرد مناسب است برای:

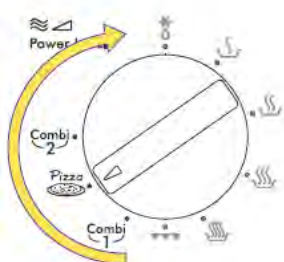
- درست کردن انواع لازانیا، پاستای تنوری (آونی)، و سبزیجات گراتینه؛
- درست کردن همهٔ انواع بریانی‌ها، کباب‌های سیخی، ماکیان و جوجه، و ...

صفحهٔ ۲۰

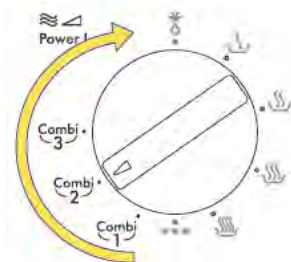
روشن کردن اجاق با استفاده از عملکرد ترکیبی مایکروویو + گریل



مادهٔ غذایی را در ظرفی، که مختص پخت در اجاق‌های مایکروویو و کباب‌پزی (گریل) است، بگذارید و مجموعه را در وسط صفحه‌گردان قرار دهید.

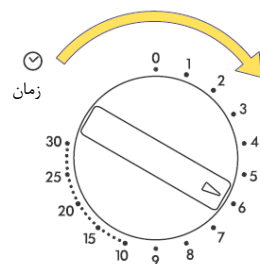


MW500CV

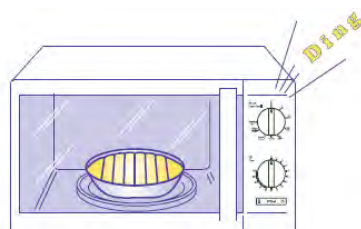


MW500

یکی از چند موقعیت ترکیبی موجود را با چرخاندن تنظیم‌گر عملکرد انتخاب کنید (در مدل MW 500 CV از عملکرد پیتزا نیز می‌توان استفاده کرد).



مدت زمان موردنظر پخت را، با چرخاندن ساعت‌گرد تنظیم‌گر زمان پخت، تنظیم کنید.



در پایان مدت زمان تنظیمی، علامتی صوتی (بیب) شنیده خواهد شد تا اعلام کند که مرحلهٔ رویه‌بندی (گراتینه‌شدن) غذا تکمیل شده است.



در هر زمانی، می‌توانید کار اجاق را با فشردن دکمهٔ آغاز/ایست (START/STOP) متوقف کنید؛ نیز می‌توانید وضعیت پخت را (زمانی که پخت در جریان است) با بازکردن در اجاق و امتحان کردن غذا واری کنید. این کار باعث متوقف‌شدن موقتی عملکرد اجاق می‌شود ولی، با دوباره بستن در، از سر گرفته خواهد شد.

پخت با استفاده از عملکرد توالی مایکروویو و گریل

این عملکرد برای پخت با مایکروویو و نیز برای برشته کردن مواد غذایی و گراتینه کردن آنها مناسب است. با وجود این، باید موارد زیر را همیشه به یاد داشته باشید:

- هرگز نباید اجاق را از پیش گرم کرد؛
- چاشنی و ادویه جات روی ماده غذایی نپاشید (فقط نصف لیوان آب بیفزایید تا گوشت نرم بماند)؛
- پس از گذشت نیمی از زمان پخت، غذاهای بریانی و تکه های بزرگ گوشت را بر گردانید.
- برای واریسی وضعیت غذا در طی فرایند پخت، در اجاق را باز کنید. این کار باعث توقف عملکردهای مایکروویو و گریل می شود: در این صورت، می باید از دستکش ویژه تنور یا اجاق استفاده کرد؛ زیرا سطح بالایی دستگاه بسیار داغ است. برای ادامه یافتن فرایند پخت، کافی است در اجاق را ببندید.

زمان های پخت

| زمان های انتظار (دقیقه) | نکته ها / پیش نهادها | زمان های پخت (دقیقه) | عملکرد | | مقدار (گرم) | نوع |
|----------------------------|---|-------------------------|--------------|---------|----------------|---|
| | | | MW 500 CV | MW 500 | | |
| ۵ | نگذارید زیادی آب شود. | 20-25 | COMBI 1 | COMBI 1 | ۶۰۰ | • نیوکی رومی |
| ۵ | زمان های مذکور برای پاستای نپخته هستند. | 35-40 | | COMBI 2 | ۱۱۰۰ | • لازانیا |
| ۵ | ابتدا می باید پاستا را نیم پز کرد. | 20-25 | COMBI 1 | COMBI 1 | ۱۵۰۰ | • ماکارونی پرچاشنی |
| ۵ | زمان های مذکور برای گل کلم خام هستند. | 25-30 | | COMBI 2 | ۱۰۰۰ | • گل کلم با سس بشامل |
| ۵ | گوجه فرنگی ها باید هم اندازه باشند. | 20-25 | COMBI 1 | COMBI 1 | ۸۰۰ | • گوجه فرنگی گراتینه |
| ۵ | بهتر است از فلفل های پهن و کوتاه استفاده کنید. | 25-30 | | COMBI 2 | ۱۴۰۰ | • دلمه فلفل |
| ۵ | می توان بادنجان ها را نخست سرخ کرد یا کباب نمود. | 20-25 | COMBI 1 | COMBI 1 | ۱۳۰۰ | • بادنجان با پنیر پارمیزان |
| ۵ | زمان های مذکور برای سیب زمینی نپخته هستند (*). | 35-40 | COMBI 2 | COMBI 3 | ۱۱۰۰ | • سیب زمینی گراتینه |
| ۱۰ | اندکی چربی گرداگرد گوشت باقی بگذارید تا خشک نشود. | 45-50 | | COMBI 2 | ۱۰۰۰ | • بریانی (خوک، گاو، گوساله) |
| ۱۰ | پس از گذشت نیمی از زمان پخت، بر گردانید. | | | | | • کوفته گوشت (این دستورالعمل ها مربوط به آزمون ۱۲/۳/۳ رهنمودهای اتحادیه اروپایی به شماره ۶۰۷۰۵ نمی شوند.) |
| | پس از گذشت نیمی از زمان پخت، بر گردانید. | 30-35 | | COMBI 2 | ۸۰۰ | • جوجه درسته |
| ۱۰ | پوستش را با چنگال سوراخ سوراخ کنید. پس از گذشت نیمی از زمان پخت، بر گردانید (**). | 60-65 | COMBI 2 | COMBI 3 | ۱۲۰۰ | • گوشت به سیخ کشیده شده |
| ۱۰ | پس از گذشت نیمی از زمان پخت، بر گردانید. | 30-35 | COMBI 2 | COMBI 3 | ۶۰۰ | • بره |
| ۱۰ | پس از گذشت نیمی از زمان پخت، بر گردانید. | 55-60 | COMBI 2 | COMBI 3 | ۱۰۰۰ | • بوقلمون (تکه تکه) |
| ۱۰ | پس از گذشت نیمی از زمان پخت، بر گردانید. | 50-55 | COMBI 2 | COMBI 3 | ۱۰۰۰ | • اردک |
| ۱۰ | پس از گذشت نیمی از زمان پخت، بر گردانید. | 55-60 | COMBI 2 | COMBI 3 | ۱۰۰۰ | |

(*) این دستورالعمل ها برای اجرای آزمون پخت مطابق با مقررات ۶۰۷۰۵، بند ۱۲/۳/۴ مناسب هستند.

(**) این دستورالعمل ها برای اجرای آزمون پخت مطابق با مقررات ۶۰۷۰۵، بند ۱۲/۳/۶ مناسب هستند.

عملکرد بخار (تنها در مدل MW 500 CV)

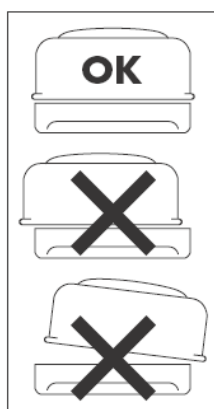
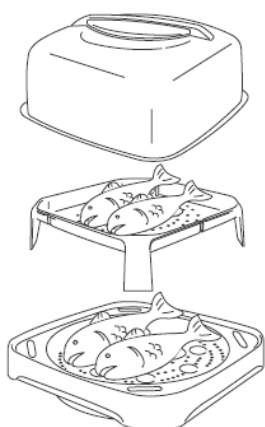
این عملکرد مناسب است برای:
بخارپزی تمامی انواع غذاها، مانند سبزیجات، ماهی و غیره.

مایکروویو را در حالت بخار روشن کنید

صفحه گردان شیشه‌ای (F) ، خار (D) و نگه‌دارنده صفحه گردان (G) را از مایکروویو بیرون آورید.



۲۰۰-۴۰۰ سی‌سی آب را در ظرف پلاستیکی بریزید؛ سپس پایه فلزی وسیله بخارپزی را روی آن قرار دهید.



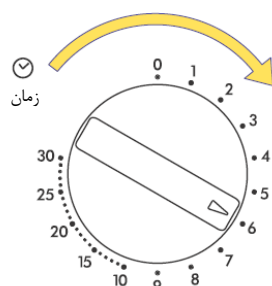
۳ غذا را در داخل وسیله بخارپزی بر روی پایه فلزی یا جداکننده پلاستیکی (اگر دو وعده غذا را همزمان می‌پزید) قرار دهید. درپوش فلزی وسیله بخارپزی را بر روی آن قرار دهید، مطمئن شوید که درپوش به درستی بر روی لبه پلاستیکی ظرف قرار گرفته باشد.



بخار

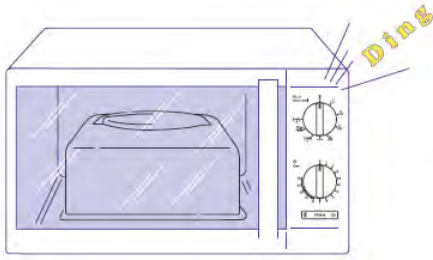


۴ دکمه بخار را بزنید تا عملکرد بخار فعال شود. دکمه پایین باقی می‌ماند و چراغ نشانگر بخار روشن خواهد شد. تمامی عملکردهای دیگر غیرفعال می‌شوند. حتی اگر تنظیم زمان بر روی "0" تنظیم شده باشد، چراغ نشانگر بخار روشن باقی می‌ماند.

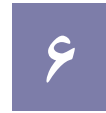


۵ مدت زمان پخت را با چرخاندن ساعتگرد تنظیم‌گر آن، تنظیم کنید.





در پایان مدت زمان تنظیمی، صدایی از دستگاه شنیده می‌شود تا اعلام کند غذا آماده است.



هر زمان که خواستید می‌توانید با چرخاندن تنظیم‌گر زمان بر روی موقعیت "0"، عملکرد دستگاه را متوقف کنید. همچنین می‌توان زمان پخت را (هنگام پخت غذا) با چرخاندن همین تنظیم‌گر رو به جلو یا عقب، تغییر دهید. هنگام پخت غذا می‌توانید در مایکروویو را باز کنید و فرایند پخت را واریسی نمایید؛ این کار سبب ایجاد وقفه در عملکرد پخت می‌شود، اما پس از بسته‌شدن در عملکرد دستگاه دوباره از سر گرفته می‌شود. نکته مهم: هنگام پخت، بخار بسیار داغی در داخل بخارپز تولید می‌شود. هنگام برداشتن درپوش، مراقب باشید نسوزید. بخارپز را با پایه پلاستیکی آن نگه دارید و درپوش را از دستگیره‌اش بگیرید و بالا آورید. از تماس با اجزای فلزی بخارپز بپرهیزید.

پخت با بخار

این وسیله جانی را می‌توان برای پخت غذا با بخار آب جوش به کار برد؛ بدون تماس مستقیم میان آب و غذا، که باعث کاهش مواد مغذی می‌شود. وسیله بخارپزی درپوشی فلزی دارد که راه نفوذ ریز-موج‌ها را مسدود می‌کند. ریز-موج‌ها تنها آب درون بخش پلاستیکی را گرم می‌کنند، آب، بخار تولید می‌کند و بخار تولید شده غذا را می‌پزد.

برای مدت زمان پخت کمتر از ۱۲ دقیقه، از ۲۰۰ سی‌سی آب، استفاده کنید و برای زمان‌های طولانی‌تر، ۴۰۰ سی‌سی آب در بخارپز بریزید. هیچ‌گاه از این وسیله با حجم آب کمتر از ۲۰۰ سی‌سی (خالی) در ظرف استفاده نکنید؛ تا از آسیب‌رساندن به آن پیشگیری شود.

اگر پیش از پایان فرایند پخت، آب به طور کامل تبخیر شده است، ۲۰۰ سی‌سی دیگر آب، به ظرف اضافه کنید.

زمان‌های نشان داده شده در جدول تقریبی اند و می‌باید هنگام در نظر گرفتن این قواعد ساده و بنیادین، مطابق ذائقه و تجربه کاربر تغییر یابند.

- مدت زمان پخت براساس اندازه غذا فرق می‌کند.
- سبزیجات خردشده زودتر از سبزیجات درسته می‌پزند.
- غذاهای هم‌دما با اتاق زودتر از غذاهای سرد یخچالی می‌پزند.
- نتایج پخت معمولاً بستگی به کیفیت و تازگی مواد غذایی دارد.
- اگر وسیله بخارپزی به گونه‌ای قابل تشخیص آسیب دیده یا شکسته است، از آن استفاده نکنید. هیچ‌گاه بدون پایه و درپوش فلزی آن را به کار نبرید.

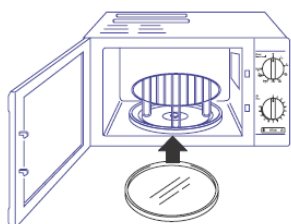
مدت زمان پخت

| نوع | مقدار | زمان پخت (دقیقه) |
|-------------------------|---------|------------------|
| • کدوسبز درسته | ۴۰۰ گرم | ۱۵ |
| • کدوسبز خردشده | ۴۰۰ گرم | ۱۲ |
| • گل کلم | ۴۵۰ گرم | ۲۳ |
| • سیب‌زمینی خردشده | ۵۰۰ گرم | ۲۰ |
| • سیب‌زمینی درسته | ۵۰۰ گرم | ۲۵ |
| • یک تکه گوشت ماهی آزاد | ۳۵۰ گرم | ۱۳ |
| • "سمن تراوت" | ۴۰۰ گرم | ۱۳ |
| • سینه مرغ | ۳۰۰ گرم | ۱۳ |

عملکرد پیتزا (تنها در مدل MW 500 CV)

از این وسیله جانبی می‌توان برای بهبود کیفیت برشته‌سازی لایه زیرین هرگونه غذا استفاده کرد، و با آن نیازی به برگرداندن غذا نیست.

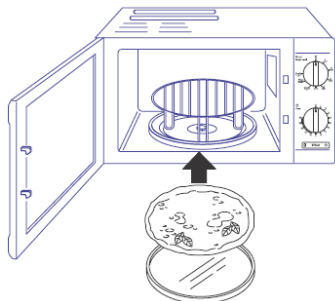
- ۱- برای بیرون آوردن تابه پیتزا از داخل مایکروویو، از دستکش آون استفاده کنید؛ تابه بسیار داغ می‌شود.
- ۲- از ابزارهای فلزی هنگام کار با تابه پیتزا استفاده نکنید تا سطح آن خراشیده نشود.
- ۳- ظروف دیگر را بر روی تابه پیتزا قرار ندهید. برای دستیابی به بهترین نتایج پخت، از پیش تابه را گرم کنید.



۱ تابه پیتزا را (با اندکی روغن در صورت لزوم، بر اساس دستورالعمل تهیه) بر روی پایه سیمی قرار دهید و آن را در داخل آون، بر روی صفحه گردان شیشه‌ای قرار دهید.



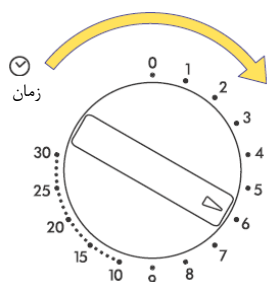
۲ دستگاه را بر روی حالت مایکروویو با حداکثر توان و به مدت زمان ۳ دقیقه به کار اندازید.



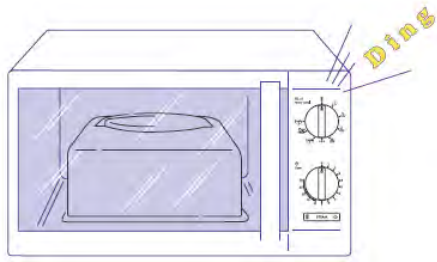
۳ در پایان فرایند پیش-گرمایش، تابه را با دستکش آون بیرون آورید (بسیار داغ است!). غذا را بر روی تابه قرار دهید و آن را دوباره بر روی پایه سیمی داخل آون قرار دهید.



۴ در پایان مدت زمان تنظیمی، صدایی از دستگاه شنیده می‌شود تا اعلام کند غذا آماده است.



۵ مدت زمان پخت را با چرخاندن ساعتگرد تنظیم‌گر آن، تنظیم کنید.



در پایان مدت زمان تنظیمی، صدایی از دستگاه شنیده می‌شود تا اعلام کند غذا آماده است.



هر زمان که خواستید می‌توانید با چرخاندن تنظیم‌گر زمان بر روی موقعیت "0"، عملکرد دستگاه را متوقف کنید. همچنین می‌توان زمان پخت را (هنگام پخت غذا) با چرخاندن همین تنظیم‌گر رو به جلو یا عقب، تغییر دهید. هنگام پخت غذا می‌توانید در میکروویو را باز کنید و فرایند پخت را واریسی نمایید؛ این کار سبب ایجاد وقفه در عملکرد پخت می‌شود، اما پس از بسته‌شدن در، عملکرد دستگاه دوباره از سر گرفته می‌شود.

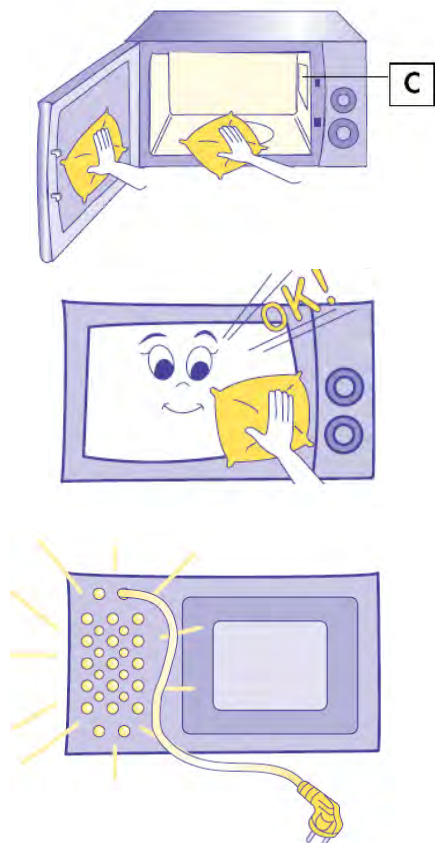
در جدول زیر رهنمودهایی برای دست‌یابی به بهترین نتایج هنگام استفاده از این عملکرد آمده است:

| نکات و رهنمودها | نوع |
|--|---------------------------------------|
| پیتزا را بر روی تابه قرار دهید و به مدت زمان ۱۰ دقیقه بپزید. مینی پیتزا را بر روی تابه قرار دهید و به مدت زمان ۶ دقیقه بپزید. اگر می‌خواهید بیش از یک عدد مینی پیتزا بپزید، مدت زمان پخت را افزایش دهید. | پیتزای یخ‌زده مینی پیتزای یخ‌زده |
| تابه پیتزا را روغن بمالید و از پیش گرم کنید. به تابه پیتزا روغن بمالید و آن را از پیش گرم کنید. خمیر نان را روی تابه قرار دهید با زیتون و کالباس و غیره، آن را تزیین کنید و به مدت زمان ۱۶ دقیقه بپزید. | پیتزای تازه نان صاف |
| کوردن بلوی را بر روی تابه قرار دهید و به مدت زمان ۹ دقیقه بپزید. هنگام پخت غذا را برنگردانید. | کوردن بلوی یخ‌زده |
| سوفیچینی‌ها را بر روی تابه قرار دهید و به مدت ۱۰ دقیقه بپزید. هنگام پخت برنگردانید. | سوفیچینی یخ‌زده |
| فیله‌های یخ‌زده را بر روی تابه قرار دهید و به مدت ۸ دقیقه بپزید و هنگام پخت غذا را برنگردانید. | شنیتسل ماهی یخ‌زده |
| کرواسان‌ها را بر روی تابه قرار دهید و به مدت زمان ۶ دقیقه بپزید. | نان ماشینی هلالی شکل یخ‌زده (کرواسان) |
| تکه‌های کدو را بر روی تابه قرار دهید و به مدت زمان ۱۲ دقیقه بپزید. | کدو سبز |
| بادمجان‌های خردشده را بر روی تابه قرار دهید و به مدت زمان ۱۱ دقیقه بپزید. غذا را هنگام پخت برنگردانید. | بادمجان |

تمیزکاری و نگهداری

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

تمیزکاری



برای نگهداشتن دستگاهتان در بهترین وضعیت، در و درون و بیرون اجاق را باید به‌طور مرتب، با استفاده از یک پارچهٔ نرم و صابون یا مایع شوینده‌ای خنثا، تمیز نمود. همیشه پوشش خروجی (امواج) مایکروویو (ریزموجها) (C) را بدون چربی و روغن پاشیده‌شده نگه دارید.

هرگز از شوینده‌های سایا، سیم ظرف‌شویی، یا وسایل فلزی تیز استفاده نکنید. 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 باقی‌ماندهٔ مواد غذایی بین در و سطح جلویی اجاق گیر کند یا جمع شود.

روزنه‌های ورودی هوای واقع در پشت دستگاه را مرتباً 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 (F) و حامل آن (G) را بر داشته، تمیز کنید. به همین ترتیب، لازم می‌شود که کف اجاق را تمیز نمایید. صفحه‌گردان و حامل آن را با آب گرم صابونی (با پ.هاش. خنثا) بشویید. این قطعات را می‌توان در ماشین ظرف‌شویی نیز شست.

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

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

در صورت بروز هرگونه مشکلی

اگر نقص یا عیبی را در دستگاه مشاهده کردید، با مرکز خدماتی که تولیدکننده تأیید کرده است، تماس بگیرید. در هر صورت، پیش از خبرکردن فن‌ورزان (تکنسین‌های) ما، واری‌های ساده زیر را انجام دهید:

| مشکل | علت / چاره |
|--|--|
| ● اجاق کار نمی‌کند. | <ul style="list-style-type: none"> ● در درست بسته نشده است. ● دوشاخه درست به پریز زده نشده است. ● پریز برق ندارد (فیوز اصلی ساختمان را چک کنید). ● پیچ تنظیم زمان به درستی تنظیم نشده است. |
| ● میعاناتی در محل پخت و درون اجاق مشاهده می‌شود. | <ul style="list-style-type: none"> ● زمانی که غذای آبداری را می‌پزید، خروج بخار تولیدشده درون اجاق و میعان کردن این بخار در داخل اجاق و محل پخت (پایه و صفحه گردان) کاملاً عادی است. |
| ● درون اجاق جرقه‌هایی زده می‌شود. | <ul style="list-style-type: none"> ● به هنگام استفاده از عملکردهای فقط مایکروویو و ترکیبی، 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. | <ul style="list-style-type: none"> ● میزان توان مناسب را انتخاب کنید یا زمان پخت را افزایش دهید. ● پیش از پخت، غذا خوب یخ‌زدایی نشده است. |
| ● غذا می‌سوزد. | <ul style="list-style-type: none"> ● روش درست پخت یا زمان پختی کمتر را انتخاب کنید. |
| ● غذا یکنواخت و یکدست نمی‌پزد. | <ul style="list-style-type: none"> ● غذا را، در طی فرایند پخت، هم بزنید. به یاد داشته باشید که مواد غذایی، زمانی که به قطعات کوچک‌تری تقسیم یا برش داده شوند، بهتر می‌پزند. ● صفحه گردان متوقف شده است. ببینید که محور (D) درست در جایش قرار گرفته باشد. |

چنانچه چراغ اجاق سوخت، می‌توانید همچنان از اجاق استفاده کنید. برای تعویض لامپ، با مرکز خدمات مجاز دلونگی تماس بگیرید.